

WE CARE FOR FOOD

NordCap Xpress

NordCap Product World

NordCap Solutions

NordCap® 

TECHNIK. SONDERBAU. KONZEPTE. SERVICE.

2024.2025

PIKTOGRAMM-LEGENDE



steckerfertig



eigengekühlt,
ohne Stecker



zum Anschluss an ein
zentrales Kälteaggregat / EXC



Elektrogerät



Stromanschluss erforderlich
3|N|PE 400 V



Gasanschluss
erforderlich



Wasseranschluss
erforderlich



Weichwasseranschluss
erforderlich



Warmwasseranschluss
erforderlich



Wasserablauf
erforderlich



Temperaturbereich



besonders starke
Isolierung ≥ 75 mm



geräuscharm



Elektriker
erforderlich



Montageaufwand
erforderlich



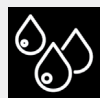
Übermaß, Abladehilfe
vor Ort erforderlich



Staplerservice
€ 190,00 (netto)



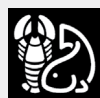
Montageservice
verfügbar



Einwuschservice
verfügbar



besonders gut für
Fleischkühlung geeignet



speziell für Fisch und
Meeresfrüchte



besonders gut für
Molkereiprodukte geeignet



speziell für Obst und Gemüse



besonders gut für
Konditoreiprodukte geeignet



speziell für die Kühlung von
Schokolade und Pralinen



speziell für Speiseeis



Getränkekühlung



Weinkühlung bzw.
Weintemperierung



Hohlwürfel



Vollwürfel Serie SCE



Vollwürfel Serie SVD



Flockeneis



Crushed-Ice



Nuggeteis

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



www.nordcap.de/agb



Für Sie neu aufgestellt:

NordCap Xpress | NordCap Product World | NordCap Solutions | NordCap Group

Sehr geehrte Damen und Herren,

in unserer sich schnell verändernden Zeit stehen wir alle mehr denn je vor der Herausforderung, uns ständig und immer wieder neu zu erfinden. Das tun auch wir – mit Leidenschaft.

Die spannenden Entwicklungen in unserer Branche tragen ständig neue Anforderungen an uns heran. Diesen wollen wir nicht nur genügen. Unser Anspruch ist es, diese Prozesse aktiv mitzugestalten und Ihnen so zu gewährleisten, dass Sie sich auch in dieser schnelllebigen Zeit auf unser Branchen-Know-How, auf unsere technische Expertise, auf unsere Zuverlässigkeit und unsere Kreativität verlassen können. Aus diesem Grund haben wir uns für 2024 neu aufgestellt und damit den Weg für weitere zukunftssträchtige Weiterentwicklungen geebnet.

Sie halten gerade unseren neuen „Katalog 2.0“ in den Händen und finden ihn mit einer komplett neuen Logik vor.

Sicherlich ist dies im ersten Schritt eine große Veränderung. Aber wir sind sicher, dass Sie sich in dem neuen Medium schnell zurechtfinden. Dazu ein paar kurze Hinweise:

In dem neuen Katalog finden Sie alle NordCap-Produkte aus den Bereichen Kühltechnik, Kochtechnik und Spültechnik.

NordCap Xpress

Hierunter fallen über 400 Produkte die in der Regel kurzfristig ab Lager lieferbar sind. Diese Produkte sind ausführlich im vorliegenden Katalog dargestellt. Bei einer Online Bestellung über unseren Web-Shop erhalten Sie einen Rabatt von 2%.

NordCap Product World

Auf unserer Website www.nordcap.de finden Sie die volle Bandbreite unserer Kühltechnik, Kochtechnik und Spültechnik. Ferner stehen Ihnen die Fachbereiche Präsentationsmöbel und Sonderbau für Ideal AKE Produkte zur Verfügung. Eine geschulte Mannschaft im Innen- und Außendienst, sowie unsere Anwendungsberater kümmern sich gerne um Ihre Anliegen. Über die 400 Xpress-Artikel hinaus führen QR-Codes Sie direkt zu weiteren Produkten unseres Programms auf unserer Website.

NordCap Solutions

Unsere fünf Systemberater decken Anwendungsfragen und komplexe Produktkonfigurationen in den folgenden Bereichen ab:

- Pizzatechnik
- Regeneration / High-Speed-Öfen
- Schnellkühlen / Schockfrosten
- Point-of-Sale-Konzepte

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter freuen sich auf Ihre Kontaktaufnahme und stehen Ihnen gerne für einen Termin zur Verfügung. Eine Übersicht Ihrer Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner finden Sie auf den folgenden Seiten.

NordCap Group

NordCap – AKE – Ideal – Nuovair bilden die NordCap Group, einen Firmenverbund für innovative Produkte und zukunftsfähige Konzepte für alle Foodservice relevanten Bereiche.

Wir freuen uns auf eine weitere Zusammenarbeit mit Ihrem Hause.

Mit freundlichen Grüßen

Oliver Frosch, Klaus Ziegler & Christian Zöger
Geschäftsführende Gesellschafter





01 KÜHLSCHRÄNKE & BÄCKEREIKÜHLTECHNIK

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

02 TIEFKÜHLSCHRÄNKE

Auftisch-Tiefkühlschrank, Gewerbetiefkühlschränke, Backwarentiefkühlschränke, Rückstellprobenschränke

03 SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER & MULTIFUNKTIONSGERÄTE

Schnellkühler / Schockfroster, Zubehör, Verdampferpakete, Multifunktionsgeräte

04 KÜHL- & TIEFKÜHLTISCHE

Unterbau-Kühltische, Unterbau-Tiefkühltische, Kühltische, Backwarenkühl- & -tiefkühltische, Tiefkühltische, Saladetten & Belegstationen, Pizzakühltische & Pizzakühltisch-Aufsätze, Sushi- & Tapaskühler, Gastronormbehälter

05 ZELLEN & ABFALLKÜHLER

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

06 GETRÄNKEKÜHLUNG

Designbar, Getränkeköhlschränke, Getränketheken, Schantischabdeckungen, Einlassbecken & Mischbatterien, Fasskühler, Begleitkühler, Profi-Bierbar, Fass- & Getränkekühler, Spirituosen-Tiefkühlbox, Rückbuffet-Unterbauschränke, Weinlager- & Weintemperierschränke, Minibars, Milchkühlschrank

07 EISBEREITER

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

08 WANDKÜHLREGALE

CALEO - modulare Präsentationslösung für die Shop Mitte, Wandkühlregale, Wandtiefkühlregale, Fleischreifevitrinen, Käsekühlvitrinen, Fleischkühlvitrinen, Wärmeregale

09 KÜHLTHEKEN

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

10 TRUHEN & INSELN

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

11 KÜHL- & TIEFKÜHLWANNEN

mit statischer Kühlung, Crushed-Ice-Wannen, mit Umluftkühlung, mit Hustenschutz, für Bäckerei-Euronorm, Kontaktkühlplatten, Heizplatten, Bain-Maries, Einbautiefkühlwannen

12a KÜHLVITRINEN

Vario Food Counter Cold - Einbaukühlvitrinen mit Unterbau, Einbaukühlvitrinen für GN & EN, Konditoreivitrinen, Sushivitrinen, Vitrinen für Grab & Go, Fleischkühlvitrinen, Panoramakühl- & -tiefkühlvitrinen, Aufsatzkühlvitrinen

12b WÄRMEVITRINEN & KOMBINATIONSVITRINEN

Einbauwärmevitrinen BASIC & BASIC Plus mit einstellbarem Wärmeklima, Einbauwärmevitrinen Flat COMFORT & Deep COMFORT mit einstellbarem Wärmeklima, Einbauwärmevitrinen mit Wärmebrücken, Wärme-Präsentationsvitrinen, Kombinationsvitrinen, Aufschichtvitrinen Small Shop Solutions, Vario Food Counter Hot - Einbauwärmevitrinen mit Unterbau

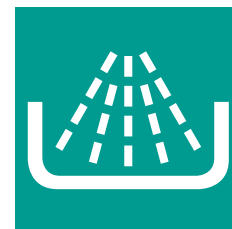
12c HUSTENSCHUTZE, UNGEKÜHLTE GLASAUFBAUTEN & NEUTRALE SB-VITRINEN

13 BUFFETS

Salatbars, Bain-Maries, Tellerspender

14 SPEISEEISTECHNIK

Speiseeis- & Kuchenvitrinen, Eisschalen, Modulares Shopsystem ABACO, Eisschalen, Portionierspülen, Eiscreme-Lagerschränke



01 KOCHGERÄTE SERIE SNACK 600

Gas- & Elektroherde, Infrarot-Ceranherde, Gas- & Elektro-Bratplatten, Gas-Lavasteingrills, Elektro-Rostgrill, Gas- & Elektro-Fritteusen, Elektro-Frittenwanne, Elektro-Pastakocher, Gas- & Elektro-Bain-Maries, Elektro-Sudwanne, Neutralelemente, Unterbauschränke

02 KOCHGERÄTE SERIE EVO 700

Gas- & Elektroherde, Elektro-Glühplattenherde, Infrarot-Ceranherde, Induktionsherde, Induktionswok, Gas- & Elektro-Bratplatten, Gas- & Elektro-Multifunktionskocher, Gas- & Elektro-Rostgrills, Elektro-Kontaktgrills, Gas-Lavasteingrills, Elektro-Bain-Maries, Gas- & Elektro-Fritteusen, Elektro-Frittenwanne, Gas- & Elektro-Pastakocher, Gas- & Elektro-Kippbratpfannen, Gas- & Elektro-Kochkessel, Neutralelemente, Unterbauschränke, Einbau- & Montagezubehör

03 KOCHGERÄTE SERIE EVO 900

Gas- & Elektroherde, Gas- & Elektro-Bratplatten, Gas- & Elektro-Rostgrills, Elektro-Kontaktgrills, Gas- & Elektro-Fritteusen, Elektro-Frittenwanne, Gas- & Elektro-Pastakocher, Gas- & Elektro-Kippbratpfannen, Gas- & Elektro-Kochkessel, Gas- & Elektro-Bain-Maries, Neutralelemente, Unterbauschränke, Einbau- & Montagezubehör

04a HEISSLUFTDÄMPFER & ÖFEN

Heißluftdämpfer MAGISTAR Combi TS, Konvektionsöfen, Wasseraufbereitung für Dämpfer & Öfen

04b NIEDERTEMPERATURGAREN, WARMHALTEN & REGENERIEREN

Vakuumierer, Niedertemperaturgarer, Druckgarer, Warmhalteschränke, Fahrbare Warmhalteschränke, Warmhalteschubladen, (Kompakt-)Regenerationsöfen, Einfahr-Regenerationsöfen, Kombi-Wagen zum Kühlen & Regenerieren, Salamander

05 PIZZA- & BÄCKEREITECHNIK

Elektro-Öfen Serie iDeck & Serie iDeck DIGITAL, Elektro-Pizzaöfen serieP, Elektro-Pizzaöfen serieP AMALFI, Elektro-Pizzaöfen serieS, Elektro-Pizzaöfen serieS MULTIBAKE, Elektro-Pizzaöfen serieX, Elektro- & Gas-Tunnelöfen serieT, Elektro-Pizzaöfen Serie NEAPOLIS, Spiralteigknetmaschinen, Teigausrollmaschinen, Teigpressen, Profizubehör für Pizzatechnik

06 MIKROWELLEN

Profi-Mikrowellen, High-Speed-Öfen (kombinierte Konvektions- & Mikrowellenöfen)

07 EASY COOKING^{PRO} – PROFESSIONELL MOBIL KOCHEN

Neutrale Kochtresen-Elemente, Induktionsherde, Induktionswoks, Elektro-Grillplatten

08 GESCHIRRSPÜLMASCHINEN & GLÄSERSPÜLMASCHINEN

Untertisch-Geschirrspülmaschinen, Gläserspülmaschinen

09 HAUBENSPÜLMASCHINEN

Haubenspülmaschinen, Zu- & Ablauftische, Vorwaschtische

10 SPÜLTECHNIK-ZUBEHÖR, WASSERFILTERSYSTEME & ARMATUREN

Gläserkörbe, Tassenkörbe, Besteckkörbe, Tellerkörbe, Tablettkörbe, Wasserenthärtungsanlagen, Wasserfiltersysteme, Umkehr-Osmose-Anlagen, Spültischbatterien, Geschirrbrausen

Ihr Kontakt zu NordCap – SOLUTIONS

Leitung	Mobil		E-Mail
Frosch, Oliver	+49 160 90781732		oliver.frosch@nordcap.de
Konzeptberatung	Mobil		E-Mail
Busch, Eric	+49 163 8440399		eric.busch@nordcap.de
Systemberatung	Bereich	Mobil	E-Mail
Heidenthal, Elmar	Thermik	+49 173 8564994	elmar.heidenthal@nordcap.de
Hülsmann, Carsten	Schnellkühler & Schockfroster	+49 174 3452853	carsten.huelsmann@nordcap.de
Schweizer, Siegfried	Pizza	+49 171 7144966	siegfried.schweizer@nordcap.de
Marketing & Kommunikation	Telefon	Mobil	E-Mail
Krelle, Sabine	+49 421 48557 - 43	+49 152 01527555	sabine.krelle@nordcap.de
Innendienst	Telefon		E-Mail
Wedel, Jan	+49 211 540054 - 23		jan.wedel@nordcap.de

Ihre
Solutions-Partner
vor Ort



Eric Busch



Elmar Heidenthal



Carsten Hülsmann



Siegfried Schweizer

Ihr Kontakt zu NordCap – PROJEKTE & AUSSCHREIBUNGEN

Leitung	Mobil	E-Mail
Frosch, Oliver	+49 160 90781732	oliver.frosch@nordcap.de
Teamleitung Außendienst	Mobil	E-Mail
Gaisbauer, Christian	+49 173 1069224	christian.gaisbauer@nordcap.de
Planerbetreuer im Außendienst	Mobil	E-Mail
Diez, Jochen	+49 172 4697387	jochen.diez@nordcap.de
Koch, Volker	+49 171 9981992	volker.koch@nordcap.de
Innendienstleitung	Telefon	E-Mail
Dunzweiler, Denis	+49 6132 7101-18	denis.dunzweiler@nordcap.de
Team Projekte	Telefon	E-Mail
Haaf, Alexei	+49 6132 7101-12	alexei.haaf@nordcap.de
Kratz, Jochen	+49 6132 7101-24	jochen.kratz@nordcap.de
Mannchen, Jens	+49 6132 7101-09	jens.mannchen@nordcap.de
Schindelhauer, Michael	+49 30 936684-14	michael.schindelhauer@nordcap.de
Team Ausschreibungen	Telefon	E-Mail
Becker, Marion	+49 6132 7101-17	marion.becker@nordcap.de
Nasdall, Marie-Christin	+49 6132 7101-10	marie-christin.nasdall@nordcap.de
Schwombeck, Marcus	+49 40 766183-53	marcus.schwombeck@nordcap.de

Ihr Kontakt zu NordCap – WARENPRÄSENTATION

Leitung	Telefon	Mobil	E-Mail
Henning, Manuela	+49 30 936684 - 18	+49 175 5804023	manuela.henning@nordcap.de
Teamleitung Präsentation	Telefon		E-Mail
Bugge, Christian	+49 30 936684 - 12		christian.bugge@nordcap.de
Team	Telefon		E-Mail
Klose, Maren	+49 421 48557 - 23		maren.klose@nordcap.de
Meier, Barbara	+49 40 766183 - 43		barbara.meier@nordcap.de

**Ihre
Planerbetreuer
vor Ort**



Christian Gaisbauer



Jochen Diez



Volker Koch

Ihr Kontakt zu NordCap – Vertrieb Nord | Ost

Hamburg	Großmoorbogen 5, 21079 Hamburg Zentrale +49 40 766183-0 • Fax Verkauf +49 40 770799 • hamburg@nordcap.de		
Berlin	Wolfener Straße 32/34, Haus K, 12681 Berlin Zentrale +49 30 936684-0 • Fax Zentrale +49 30 936684-44 • berlin@nordcap.de		
Verkaufsleitung Nord Ost	Telefon	Mobil	E-Mail
Henning, Manuela	+49 30 936684-18	+49 175 5804023	manuela.henning@nordcap.de
Gebietsverkaufsleiter/innen	für Sie unterwegs in	Mobil	E-Mail
Agay, Gürcan	HH, MV, NI, SH	+49 171 4925155	guercan.agay@nordcap.de
Henning, Manuela (kommissarisch)	BE, BB	+49 175 5804023	manuela.henning@nordcap.de
Mitbach, Frank	ST, SN, TH	+49 171 6232378	frank.mitbach@nordcap.de
Pille, Thomas	HB, NI, NRW	+49 171 9912880	thomas.pille@nordcap.de
Innendienstleitung Nord	Telefon	E-Mail	
Halbroth, Reiner	+49 40 766183-15	reiner.halbroth@nordcap.de	
Innendienstleitung Ost	Telefon	E-Mail	
Nieschwitz, Carola	+49 30 936684-21	carola.nieschwitz@nordcap.de	
Auftrags- & Angebotsabwicklung	Telefon	E-Mail	
Dohrandt, Melanie	+49 40 766183-40	melanie.dohrandt@nordcap.de	
Grohmann, Anett	+49 30 936684-11	anett.grohmann@nordcap.de	
Hertzberg, Andreas	+49 30 936684-17	andreas.hertzberg@nordcap.de	
Konnerth, Ingo	+49 40 766183-41	ingo.konnerth@nordcap.de	
Pospiech, Alexandra	+49 40 766183-12	alexandra.pospiech@nordcap.de	
Schmoland, Anke	+49 40 766183-18	anke.schmoland@nordcap.de	
Schuster, Heike	+49 30 936684-20	heike.schuster@nordcap.de	

**Ihre
Ansprechpartner,
Ansprechpartnerin
im Außendienst**



Gürcan Agay



Manuela Henning



Frank Mitbach



Thomas Pille

Ihr Kontakt zu NordCap – Vertrieb Süd | West

Ingelheim	Hermann-Bopp-Straße 4, 55218 Ingelheim Zentrale +49 6132 7101-0 • Fax Zentrale +49 6132 7101-20 • ingelheim@nordcap.de

Erkrath	Max-Planck-Straße 30, 40699 Erkrath Zentrale +49 211 540054-0 • Fax Zentrale +49 211 540054-54 • erkrath@nordcap.de

Verkaufsleitung Süd-West	Telefon	Mobil	E-Mail
Büttner, Bernd	+49 6132 7101-15	+49 160 7109673	bernd.buettner@nordcap.de

Gebietsverkaufsleiter	für Sie unterwegs in	Mobil	E-Mail
Gaisbauer, Christian	AT, CH	+49 173 1069224	christian.gaisbauer@nordcap.de
TBA	BW	+49 171 8621395	TBA
Nitschke, Jochen	NRW	+49 177 5973643	jochen.nitschke@nordcap.de
Reschke, Gerhard	HE, NRW, RP, SL, L	+49 163 7540054	gerhard.reschke@nordcap.de
Rüppel, Tobias	HE, BY	+49 171 6731188	tobias.rueppel@nordcap.de
Zimmermann, Thomas	BY	+49 174 9178506	thomas.zimmermann@nordcap.de

Innendienstleitung Süd	Telefon	E-Mail
Schmitt, Markus	+49 6132 7101-23	markus.schmitt@nordcap.de

Innendienstleitung West	Telefon	E-Mail
Dittrich, Guido	+49 211 540054-13	guido.dittrich@nordcap.de

Auftrags- & Angebotsabwicklung	Telefon	E-Mail
Andreas, Kira	+49 6132 7101-22	kira.andreas@nordcap.de
Bauer, Maximilian (Auszubildender)	+49 211 540054-21	maximilian.bauer@nordcap.de
Bruynck, Michael	+49 6132 7101-28	michael.bruynck@nordcap.de
Dellera, Claudio	+49 211 540054-12	claudio.dellera@nordcap.de
Hoffmann, Daniela	+49 211 540054-22	daniela.hoffmann@nordcap.de
Hottum, Laura (Auszubildende)	+49 6132 7101-29	laura.hottum@nordcap.de
Kinsvater, Sandra	+49 6132 7101-13	sandra.kinsvater@nordcap.de
Linnek, Jörg	+49 211 540054-24	joerg.linnek@nordcap.de
Röhrig, Niklas	+49 211 540054-17	niklas.roehrig@nordcap.de

Ihre Ansprechpartner im Außendienst



Christian Gaisbauer



Jochen Nitschke



Gerhard Reschke



Tobias Rüppel



Thomas Zimmermann

Ihr Kontakt zu NordCap – Service | Kundendienst & Ersatzteile

Bremen		Thalenhorststraße 15, 28307 Bremen Fax Service +49 421 48557 - 79 • service@nordcap.de	
Serviceleitung	Telefon		E-Mail
Scheffer, Tim	+49 421 48557 - 72		tim.scheffer@nordcap.de
Teamleitung Kundendienst	Telefon		E-Mail
Behrsing, Thomas	+49 421 48557 - 76		thomas.behrsing@nordcap.de
Team Kundendienst	Telefon	Mobil	E-Mail
Albrecht, Nele	+49 421 48557 - 75	—	nele.albrecht@nordcap.de
Corapi, Luca	+49 421 48557 - 83	+49 173 3523471	luca.corapi@nordcap.de
Jenrich, Paul	+49 421 48557 - 81	—	paul.jenrich@nordcap.de
Mans, Björn	+49 421 48557 - 80	—	bjoern.mans@nordcap.de
Schemberg, Markus	+49 211 540054 - 14	+49 172 6928622	markus.schemberg@nordcap.de
Trüün, Kerstin	+49 421 48557 - 70	—	kerstin.trueuen.@nordcap.de
Teamleitung Ersatzteile	Telefon		E-Mail
Heitmann, Dagmar	+49 421 48557 - 74		dagmar.heitmann@nordcap.de
Team Ersatzteile	Telefon		E-Mail
Dunker, Uwe	+49 421 48557 - 77		uwe.dunker@nordcap.de
Kornmesser, Pavel	+49 421 48557 - 73		pavel.kornmesser@nordcap.de
Warneke, Josy	+49 421 48557 - 82		josy.warneke@nordcap.de



Dagmar Heitmann



Björn Mans



Markus Schemberg

Ihr Kontakt zu NordCap – Buchhaltung

Bremen		
Thalenhorststraße 15, 28307 Bremen Fax Buchhaltung +49 421 48557 - 44 • buchhaltung@nordcap.de		
Leitung	Telefon	E-Mail
Wesemann, Heike	+49 421 48557 - 11	heike.wesemann@nordcap.de
Team	Telefon	E-Mail
Eichel, Ulrike	+49 421 48557 - 10	ulrike.eichel@nordcap.de
Lange, Anniek	+49 421 48557 - 14	anniek.lange@nordcap.de

Ihr Kontakt zu NordCap – Datenmanagement

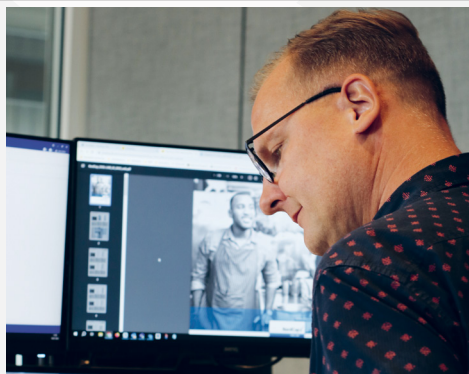
Bremen		
Thalenhorststraße 15, 28307 Bremen daten@nordcap.de		
Leitung	Telefon	E-Mail
Krüger, Frank	+49 421 48557 - 30	frank.krueger@nordcap.de
Team	Telefon	E-Mail
Altenhof, Lena	+49 421 48557 - 52	lena.altenhof@nordcap.de
Boetel, Dierk	+49 421 48557 - 51	dierk.boetel@nordcap.de
Kollitsch, Markus	+49 421 48557 - 46	markus.kollitsch@nordcap.de
Lange, Jan-Marco	+49 421 48557 - 48	jan-marco.lange@nordcap.de
Müller, Angelina	+49 421 48557 - 49	angelina.mueller@nordcap.de
Pivtsaykin, Igor	+49 421 48557 - 47	igor.pivtsaykin@nordcap.de
Springfeld, Lukas (Auszubildender)	+49 421 48557 - 53	lukas.springfeld@nordcap.de

Ihr Kontakt zu NordCap – Marketing

Bremen			
Thalenhorststraße 15, 28307 Bremen marketing@nordcap.de			
Marketingleitung	Telefon	Mobil	E-Mail
Fischer, Kai	+49 421 48557 - 20	+49 170 6329020	kai.fischer@nordcap.de
Team	Telefon	E-Mail	
Aboukerim, Serafina (duale Studentin)	+49 421 48557 - 42	serafina.aboukerim@nordcap.de	
Beckmann, Corinna	+49 421 48557 - 45	corinna.beckmann@nordcap.de	
Pelc, Marie	+49 421 48557 - 16	marie.pelc@nordcap.de	



Serafina Aboukerim



Dierk Bötzel



Anniek Lange

IHR PLUS BEI NORDCAP

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

► PLANUNG, AUFBAU & MONTAGE BY NORDCAP

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

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

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



Aufbau-/ Montage-Koordination

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

Kosten richten sich nach Aufwand

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



► INBETRIEBNAHME & ERSTEINWEISUNG BY NORDCAP

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

NordCap Pizzatechnik

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

- Pizzaofen serieP
- Pizzaofen serieS
- Pizzaofen serie Neapolis
- Tunnelöfen

Der Preis für diese Leistung beträgt

für alle oben genannten Pizzaofen

395,00 € plus Fahrtkosten

Des weiteren bieten wir

eine umfassende Konzeptberatung für

735,00 € plus Fahrtkosten



NordCap Spültechnik

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

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

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

Die Pauschalpreise betragen:

für Gläserspülmaschinen	280,00 € plus Fahrtkosten
für Untertisch-Geschirrspülmaschinen	345,00 € plus Fahrtkosten
für Haubenspülmaschinen	435,00 € plus Fahrtkosten

* Anschlussmaterial und Spülmittel gehören nicht zum Lieferumfang.

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



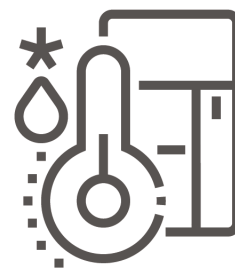
Ersteinweisung für weitere NordCap-Gerätegruppen

Ersteinweisung der Anwender in Gerätefunktionen und -bedienung.

Die Pauschalpreise betragen:

für Schnellkühler / Schockfroster	ab 135,00 € plus Fahrtkosten
für Kühl- und Wärmeveritrenen	ab 135,00 € plus Fahrtkosten
für Regenerationstechnik	ab 135,00 € plus Fahrtkosten

Hinweis: Diese Leistung erfolgt nach Abschluss der Anschlussarbeiten.



► EINZELBERATUNG & ANWENDERSCHULUNG BY NORDCAP

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

- Rezepterstellung
- individuelle Arbeitsweisen
- individuelle Geräteeinstellungen

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



► MIT SICHERHEIT EIN GUTES GEFÜHL: FUNKTIONSÜBERWACHUNG VON GERÄTEN

NordCap by SENSORIST

Unsere drahtlosen Sensoren messen Temperatur und Luftfeuchtigkeit in einer Vielzahl von Umgebungen und helfen Ihnen, ihr optimales Niveau zu halten.

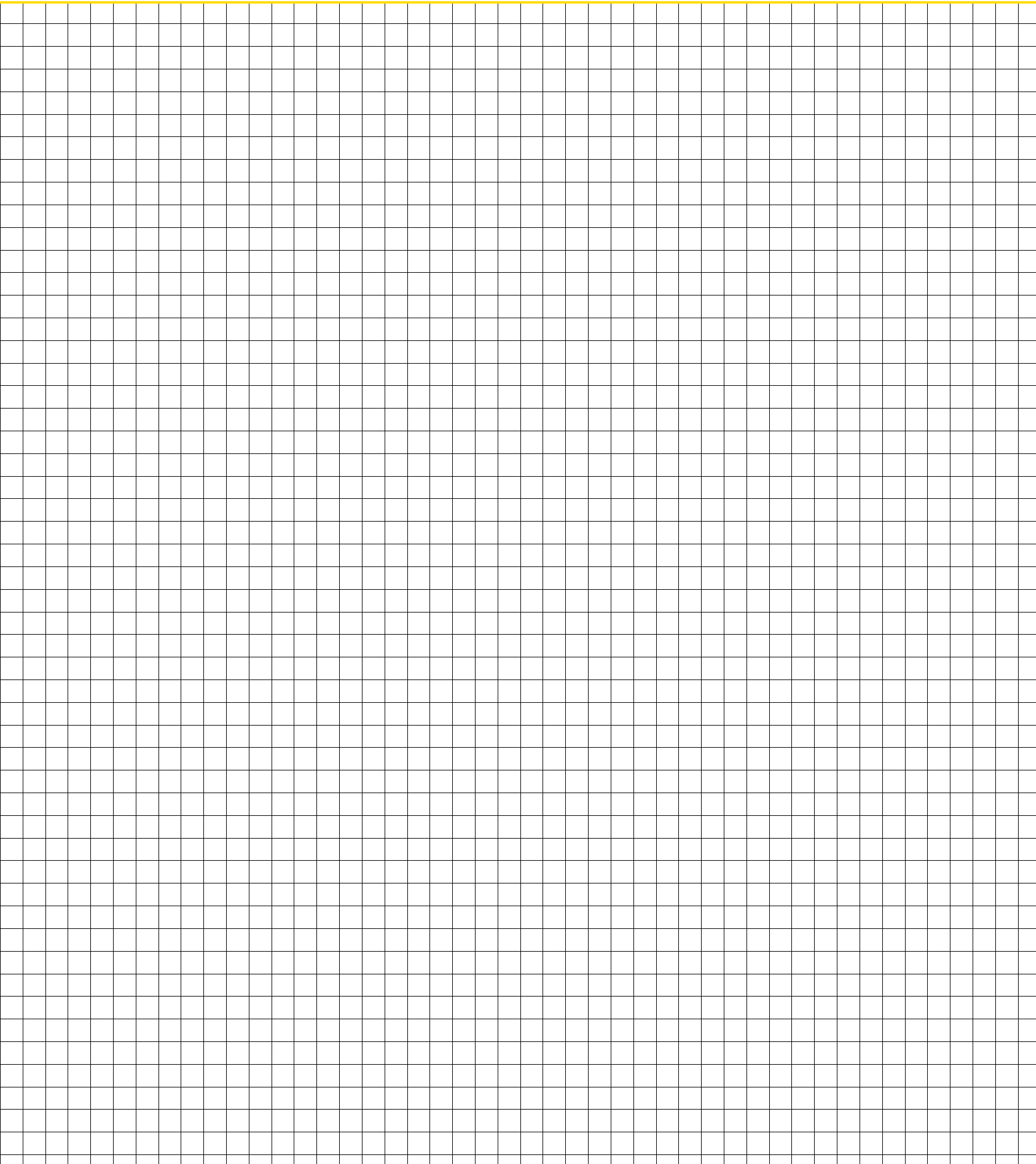
Gerade in der Gastronomie und Lebensmittelverarbeitung ist die Einhaltung einer konsequenten Kühlkette und der strengen HACCP-Regeln unabdingbar. Die manuelle Messung und Protokollierung der Temperaturdaten an unterschiedlichen Geräten und Lagerräumen ist jedoch sehr aufwendig und schützt Lebensmittelbetriebe nicht davor, dass zum Beispiel Türen von Kühlschränken nicht richtig geschlossen werden.

Das Sensorist-System, das wir Ihnen gegen eine monatliche Mietgebühr zur Verfügung stellen, schafft hier Abhilfe.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!



PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN



KÜHLSCHRÄNKE & KÜHLTECHNIK FÜR BÄCKEREIEN

1/2



Konferenzkühlschrank
Katalog & Web-Shop

1/3



Gewerbekühlschränke
Katalog & Web-Shop

1/32



Kühl- / Tiefkühlkombinationen
Katalog & Web-Shop

1/36



Einfahrkühlschränke
Katalog & Web-Shop

1/38
1/41

Backwarenkühlschränke
Katalog & Web-Shop

1/40



Gemeinschaftskühlschränke
Katalog & Web-Shop

1/41



Gärvollautomaten
Web-Shop

01

Konferenzkühlschrank

Gewerbekühlschränke

Kühl- / Tiefkühlkombinationen

Einfahrkühlschränke

Backwarenkühlschränke

Gemeinschaftskühlschränke

Gärvollautomaten



Glastürkühlschrank CC90

- geeignet zur Präsentation von Waren und Flaschen
- für Take-Away-Kühlprodukte und -Getränkekühlung
- 1 x Glastür, selbstschließend (soft close), Schloss (in der Frontblende unten), ergonomischer Stangengriff, Türanschlag rechts
- 2 x LED-Innenbeleuchtung (vertikal links und rechts)

Hinweis:

Abstellfläche des untersten Faches durch Kompressorstufe verringert.



CC90

CC90

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	565 x 540 x 1180

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	70 x 0,25 l Glasflasche 40 x 0,33 l Glasflasche 96 x 0,33 l Dose 44 x 0,50 l PET-Flasche
Abstell- und Lagerfläche	4 x Präsentationsbord, außen seitlich links 4 x Präsentationsbord, außen seitlich rechts
Nettoinhalt	85 l
Bruttoinhalt	90 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,17 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	E
Energieverbrauch (annum)	584 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,88 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 36 g
Geräuschpegel	39 dB

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	0 bis 6 °C bei 32 °C UT und 60 % RF

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	105 kg 75 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CHR 1.4016
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	44590000
Verkaufspreis	2.299,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflagegestell, für Tragoste	1
Bodenost	1
Rollen, 2 davon feststellbar	4
Tragrost, grau	3



Glastürkühlschrank Serie M

- für Take-Away-Kühlprodukte und -Getränkekühlung
- M 95: einbaufähig
- M 95 BLACK: einbaufähig
- M 85: 7 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 90
- M 95: 6 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 90
- M 95 BLACK: 6 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 90
- M 85: 1 x Glastür, Aluminium-Griff, Türanschlag rechts, wechselbar

Hinweis:

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

- M 95: 1 x Glastür, Schloss, Aluminium-Griff, Türanschlag rechts, wechselbar
- M 95 BLACK: 1 x Glastür, rahmenlos, Schloss, Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- tiefgezogener Innenbehälter mit Kompressorstufe
- elektronische Steuerung (innen)
- Digitalanzeige, stufenlose Temperaturregelung
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung



M 85

ABMESSUNGEN (MM)

	M 85	M 95	M 95 BLACK
außen (B x T x H)	493 x 587 x 840	595 x 562 x 820	
innen (B x T x H)	422 x 425 295 x 700	520 x 420 300 x 600	
Tiefe bei geöffneter Tür	1050	1160	

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	45 x 0,50 l PET-Flasche 115 x 0,33 l Dose	140 x 0,33 l Dose
Nettoinhalt		125 l
Bruttoinhalt	138 l	164 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,10 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B
Energieverbrauch (annum)	182 kWh/annum
Kältemittel / -menge	R-600a 30 g
Geräuschpegel	44 dB

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 30 °C UT und 60 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	65 %

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	45 kg 40 kg	49 kg 44 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, schwarz, Aluminium-Türrahmen	Stahlblech, lackiert, schwarz
Verkleidung innen	schwarz	

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	477800085	477850095	477850090
Verkaufspreis	829,00 €	1.125,00 €	1.395,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4
Tragrost, schwarz rilsaniert	3

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Tragrost, für M85, schwarz rilsaniert, B x T in mm: 415 x 430	477DG15-168	33,00 €
Tragrost, für M95 / M95 BLACK, schwarz rilsaniert, B x T in mm: 515 x 420	477N-DG15-257	25,00 €



Glastürkühlschrank KU 120 G

- 1 x Glastür, Thermoglas, Schloss, Griffmulde (beidseitig), Türanschlag wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)

- Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung



KU 120 G

KU 120 G

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	505 x 580 x 778
innen (B x T x H)	410 x 395 x 625
Tiefe bei geöffneter Tür	1000

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	101 x 0,33 l Dose 70 x 0,50 l Dose 64 x 0,33 l Glasflasche 22 x 0,75 l Glasflasche 22 x 1,50 l PET-Flasche
Nettoinhalt	85 l
Bruttoinhalt	92 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,08 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Energieverbrauch (annum)	285 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,55 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 80 g
Geräuschpegel	45 dB

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	4 bis 10 °C bei 38 °C UT und 60 % RF

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	35 kg 33 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	lackiert, weiß
Verkleidung innen	Polystyrol-Innenbehälter, tiefgezogen
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 45

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	45110120
Verkaufspreis	449,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, vorn, justierbar	2
Tragrost, weiß rilsaniert, B x T in mm: 410 x 353	3

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Tragrost für Serie KU 120 und KU / UKU 145 G, weiß rilsaniert, B x T in mm: 410 x 353	4359208501200	6,00 €



Glastürkühlschrank KU / UKU 145 G

- für Take-Away-Kühlprodukte und -Getränkekühlung
- 1 x Glastür, Thermoglas, Schloss, Griffmulde (beidseitig), Türanschlag wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)

Hinweis:

Bei Unterbau ist bauseitig für eine ausreichende Entlüftung zu sorgen.

- LED-Beleuchtung, gesondert schaltbar
- Außenthermometer, Thermostat (innen)
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung



KU 145 G

	KU 145 G	UKU 145 G
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	505 x 590 x 780	505 x 590 x 855
innen (B x T x H)	410 x 395 x 625	410 x 395 x 700
Tiefe bei geöffneter Tür	1000	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	39 x 0,75 l Glasflasche 36 x 1,50 l PET-Flasche 96 x 0,33 l Glasflasche 90 x 0,50 l Dose 90 x 0,33 l Dose	90 x 0,50 l Dose 96 x 0,33 l Glasflasche 39 x 0,75 l Glasflasche 36 x 1,50 l PET-Flasche 90 x 0,33 l Dose
Bruttoinhalt	85 l	115 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,07 kW 230 V 1 50 Hz	0,09 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D	E
Energieverbrauch (annum)	372 kWh/annum	507 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,02 kWh/24 h	1,39 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 80 g	
Geräuschpegel	46 dB	47 dB
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung	Umluftkühlung
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	1 bis 9 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	39 kg 35 kg	40 kg 37 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	lackiert, weiß	
Verkleidung innen	Polystyrol-Innenbehälter, tiefgezogen	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 45	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	45110145	45111145
Verkaufspreis	519,00 €	549,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, vorn, justierbar	2
Tragrost, weiß rilsaniert, B x T in mm: 410 x 353	3

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Tragrost für Serie KU 120 und KU / UKU 145 G, weiß rilsaniert, B x T in mm: 410 x 353	4359208501200	6,00 €



Umluft-Gewerbekühlschrank Serie UKU 165

- unterbaufähig (durch Frontbelüftung)
- zuschaltbarer Lüfter
- UKU 165 W: 1 x Volltür, selbstschließend, Schloss, Türalarm, ergonomischer Stangengriff, Türanschlag wechselbar
- UKU 165 W-G: 1 x Glastür, Isolierglas, selbstschließend, Schloss, Türalarm, ergonomischer Stangengriff, Edelstahl, Türanschlag wechselbar
- UKU 165 I: 1 x Volltür, selbstschließend, Schloss, Türalarm, ergonomischer Stangengriff, Türanschlag wechselbar

- UKU 165 I-G: 1 x Glastür, Isolierglas, selbstschließend, Schloss, Türalarm, ergonomischer Stangengriff, Edelstahl, Türanschlag wechselbar
- UKU 165 W-G: LED-Innenbeleuchtung / UKU 165 I-G: LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige, akustische / optische Anzeige, Hauptschalter in Bedienblende, Temperaturalarm
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:

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



UKU 165 W

	UKU 165 W	UKU 165 W-G	UKU 165 I	UKU 165 I-G
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	600 x 615 x 830			
innen (B x T x H)	440 x 435 x 670			
Tiefe bei geöffneter Tür	1174			
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme (wahlweise)	163 x 0,33 l Dose 92 x 0,50 l PET-Flasche			
Nettoinhalt	130 l			
Bruttoinhalt	134 l	148 l	134 l	148 l
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert (Elektro)	0,05 kW 230 V 1 50 Hz	0,08 kW 230 V 1 50 Hz	0,05 kW 230 V 1 50 Hz	0,08 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C			
Kälteleistung	169 W -10 °C (VT)	253 W -10 °C (VT)	169 W -10 °C (VT)	253 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	224 kWh/annum	353 kWh/annum	225 kWh/annum	353 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,70 kWh/24 h	0,90 kWh/24 h	0,70 kWh/24 h	0,90 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 100 g			
Geräuschpegel	45 dB			
Absicherung	1,0 A			
EIGENSCHAFTEN				
Anschlussart	steckerfertig			
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung / statische Kühlung, umschaltbar			
TEMPERATURANGABEN				
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	7 (+35 °C UT und 75 % RF)	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	7 (+35 °C UT und 75 % RF)
Temperaturbereich	1 bis 15 °C bei 43 °C UT und 60 % RF			
Relative Luftfeuchtigkeit	65 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	39 kg 36 kg	46 kg 43 kg	39 kg 37 kg	46 kg 44 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Stahlblech, weiß		CHR 1.4016	
Verkleidung innen	Innenbehälter: Kunststoff, tiefgezogen, weiß		Innenbehälter: Kunststoff, tiefgezogen, silber	
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	405216500	405216501	405216510	405216511
Verkaufspreis	989,00 €	1.159,00 €	1.219,00 €	1.419,00 €

SERIENZUBEHÖR

Bodenrost, kunststoffbeschichtet	1
Füße, vorn, justierbar	2
Tragrost, bis zu 45 kg belastbar	3

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Tragrost für Serie UKU, verzinkt, B x T in mm: 475 x 420	4057112321	27,00 €



Umluft-Gewerbekühlschrank UKU 180 W

- zur Kühlung von Getränken und Lebensmittel
- unterbaufähig (durch Frontbelüftung), Unterbauhöhe in mm: 819
- Arbeitsplatte, abnehmbar
- 1 x Volltür, Schloss, ergonomischer Stangengriff, Türanschlag rechts, wechselbar, Türdichtung (nicht wechselbar)

Hinweis:

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



UKU 180 W

UKU 180 W

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	600 x 600 x 850
innen (B x T x H)	513 x 433 x 702
Tiefe bei geöffneter Tür	1174

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	221 x 0,33 l Dose 118 x 0,50 l PET-Flasche 1 x 50 l Fass (KEG-DIN oder KEG-Euro)
Nettoinhalt	160 l
Bruttoinhalt	180 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,06 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Kälteleistung	169 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	309 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,85 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 100 g
Geräuschpegel	44 dB
Absicherung	1,0 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	60 %

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	36 kg 33 kg

VERKLEIDUNG

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

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	405218000
Verkaufspreis	812,00 €

SERIENZUBEHÖR

Bodenrost, kunststoffbeschichtet	1
Füße, vorn, justierbar	2
Tragrost, kunststoffbeschichtet, bis zu 50 kg belastbar	3

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Bodenrost für Serie FKU und UKU, weiß rilsaniert, B x T in mm: 420 x 275	4057112053	32,00 €
Dekorrahmen, Aluminium, naturfarben	4059910831	37,00 €
Dekorrahmen, weiß	4059910829	37,00 €
Edelstahl-Bodenplatte	496429100	77,00 €
Fass-Rammschutz	496429150	112,00 €
Tragrost für Serie FKU und UKU, weiß rilsaniert, B x T in mm: 544 x 430	4057112064	22,00 €



Umluft-Gewerbekühlschrank HAMBURG 2 180-2-Z

- unterbaufähig (durch Frontbelüftung)
- 1 x CNS-Schublade (oben), Stangengriff, mit Magnetdichtung, leicht wechselbar, Nutzhöhe in mm: 270, Schubladenmaße B x T x H in mm: 450 x 450 x 260, max. 20 kg verteilte Last
- 1 x CNS-Schublade (unten), Stangengriff, mit Magnetdichtung, leicht wechselbar, Nutzhöhe in mm: 290, Schubladenmaße B x T x H in mm: 450 x 280 x 290, max. 20 kg verteilte Last
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige
- manuelle Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:

Unterbaugerät, Wandbefestigung erforderlich. Die Tiefkühlversion Oberstdorf 2 TK-2Z finden Sie im Register 02.

Varianten dieses Gerätes finden Sie unter www.nordcap.de



HAMBURG 2 180-2-Z

HAMBURG 2 180-2-Z

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	600 x 650 x 850
innen (B x T x H)	500 x 467 x 670
Tiefe mit geöffn. Schublade	1080

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	138 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,11 kW 230 V 1 50 Hz
Kälteleistung	362 W -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-290 37 g

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	74 kg 63 kg

VERKLEIDUNG

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

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	3081180002
Verkaufspreis	2.897,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, vorn, justierbar	2

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Flaschentrennstab für Hamburg 2 / Oberstdorf 2	3089000001	18,50 €



Umluft-Gewerbekühlschrank UKU 185 I

- zur Kühlung von Getränken und Lebensmittel
- unterbaufähig (durch Frontbelüftung), Unterbauhöhe in mm: 819
- Arbeitsplatte, abnehmbar
- 1 x CHR-Volltür, Schloss, ergonomischer Stangengriff, Edelstahl, Türanschlag rechts, wechselbar, Türdichtung (nicht wechselbar)

Hinweis:

Bei Unterbau ist bauseitig für eine ausreichende Entlüftung zu sorgen.



UKU 185 I

UKU 185 I

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	602 x 600 x 850
innen (B x T x H)	513 x 441 x 702
Tiefe bei geöffneter Tür	1170

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	221 x 0,33 l Dose 118 x 0,50 l PET-Flasche 1 x 50 l Fass (KEG-DIN oder KEG-Euro)
Nettoinhalt	160 l
Bruttoinhalt	175 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,12 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Kälteleistung	243 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	309 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,90 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 100 g
Absicherung	1,0 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	60 %

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	36 kg 33 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß, Edelstahltür
Verkleidung innen	Innenbehälter: Kunststoff, tiefgezogen, weiß

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	405218010
Verkaufspreis	873,00 €

SERIENZUBEHÖR

Bodenrost, kunststoffbeschichtet	1
Füße, verzinkt, vorn, justierbar	2
Tragrost, kunststoffbeschichtet, bis zu 50 kg belastbar	3

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Bodenrost für Serie FKU und UKU, weiß rilsaniert, B x T in mm: 420 x 275	4057112053	32,00 €
Edelstahl-Bodenplatte	496429100	77,00 €
Fass-Rammschutz	496429150	112,00 €
Tragrost für Serie FKU und UKU, weiß rilsaniert, B x T in mm: 544 x 430	4057112064	22,00 €



Glastürkühlschrank Serie KU 175 G-SP

- geeignet zur Kühlung von Snacks und Flaschen
- KU 175 G-SP: LED-beleuchtetes Werbe-Display (oben), gewölbt, gesondert schaltbar
- KU 175 G-SP BLACK: LED-beleuchtetes Werbe-Display (oben), gerade, gesondert schaltbar
- 1 x Glastür, selbstschließend, Schloss, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung (im Türrahmen), gesondert schaltbar

- Innenbehälter ohne Kompressorstufe
- mechanische Steuerung
- Innenthermometer, stufenlose Temperaturregelung
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung



KU 175 G-SP

	KU 175 G-SP	KU 175 G-SP BLACK
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	435 x 505 x 2013	
innen (B x T x H)	357 x 362 x 1410	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	200 x 0,33 l Dose 100 x 0,50 l Dose 100 x 0,33 l Glasflasche 100 x 0,50 l PET-Flasche	
Nettoinhalt	114 l	
Bruttoinhalt	182 l	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,20 kW 230 V 1 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	F	
Kälteleistung	200 W -10 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	967 kWh/annum	
Energieverbrauch (24h)	2,65 kWh/24 h	
Kältemittel / -menge	R-600a 50 g	
Geräuschpegel	45 dB	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	70 kg 64 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, schwarz
Verkleidung innen	Stahlblech, glatt lackiert, weiß	Stahlblech, glatt lackiert, schwarz
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 45	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	435700175	435701175
Verkaufspreis	1.089,00 €	1.243,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	2	2
Rollen	2	2
Tragrost, schwarz, kunststoffbeschichtet, B x T in mm: 342 x 266	-	5
Tragrost, weiß, kunststoffbeschichtet, B x T in mm: 342 x 266	5	-

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
KU 175 G-SP	T-L	Türanschlag links	1.089,00 €
KU 175 G-SP BLACK	T-L	Türanschlag links	1.243,00 €



Umluft-Gewerbekühlschrank KU 280-SL CNS

- für GN 1/1
- für kleinere Räumlichkeiten
- 1 x Volltür, ab 90° feststehend, CNS-Griffleiste, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)

- abgerundete Ecken, integrierter Bodenablauf
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:

Der Boden ist nicht als Lagerfläche verwendbar.



KU 280-SL CNS

KU 280-SL CNS

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	510 x 700 x 2040
innen (B x T x H)	350 x 543 x 1300
Tiefe bei geöffneter Tür	1154

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	204 l
Bruttoinhalt	250 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,24 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B
Kälteleistung	357 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	325 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,89 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 80 g
Geräuschpegel	61 dB
Absicherung	1,1 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	1 bis 5 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	75 %

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	120 kg 104 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
Verkleidung innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 75

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	46711206001-0-JM-0
Verkaufspreis	2.999,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflageschienen (2 Stk.)	3
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 140 bis 210	4
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530	3

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
KU 280-SL CNS	SCHLOSS	mit Schloss	3.099,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Auflageschienen (2 Stk.), T in mm: 523	46760901276	95,00 €
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530	46746502003	65,00 €
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag, nur ab Werk möglich	4679990004	auf Anfrage



Umluft-Gewerbekühlschrank UKU 350 W

- geeignet zur Kühlung von Getränken und Lebensmittel
- 28 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 32
- Abstellung des Axialgebläses bei Türöffnung
- 1 x Volltür, selbstschließend, Schloss, Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)

- analoge Temperaturanzeige (innen)
- tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken
- mechanische Steuerung
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- verschließbarer Reinigungsablauf



UKU 350 W

UKU 350 W

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	597 x 654 x 1684
innen (B x T x H)	475 x 423 x 1459

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	207 x 0,50 l PET-Flasche 414 x 0,33 l Dose
Nettoinhalt	345 l
Bruttoinhalt	327 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,15 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Energieverbrauch (annum)	367 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,00 kWh/24 h
Kältemittel	R-600a
Geräuschpegel	50 dB
Absicherung	2 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 9 °C bei 35 °C UT und 75 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	75 %

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	62 kg 57 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß
Verkleidung innen	Kunststoff, weiß
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 50

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	405235010
Verkaufspreis	1.122,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, vorn, justierbar	2
Tragrost, weiß rilsaniert	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Tragrost für Serie UKU 350	4057113308	46,00 €



Umluft-Gewerbekühlschrank KU 380

- geeignet zur Kühlung von Getränken und Lebensmittel
- 24 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 48
- 1 x Volltür, Schloss, Griff, Türanschlag rechts, werkseitig gegen Aufpreis wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- mechanische Steuerung (innen)
- Betriebsanzeige, Außenthermometer, Thermostat
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung



KU 380

KU 380

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	595 x 640 x 1840
innen (B x T x H)	470 x 450 x 1552

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	455 x 0,33 l Dose 301 x 0,50 l Dose 217 x 0,33 l Glasflasche 217 x 0,50 l PET-Flasche
Nettoinhalt	345 l
Bruttoinhalt	372 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,22 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D
Energieverbrauch (annum)	657 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,80 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 80 g
Geräuschpegel	45 dB

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	70 kg 64 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß
Verkleidung innen	Polystyrol-Innenbehälter, tiefgezogen
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	435003801
Verkaufspreis	949,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, vorn, justierbar	2
Rollen, hinten, feststehend	2
Tragrost, weiß rilsaniert, bis zu 55 kg belastbar, B x T in mm: 498 x 405	5

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
KU 380	T-L	Türanschlag links	949,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Tragrost für Serie KU 380, weiß rilsaniert	43515151	31,00 €



Glastürkühlschrank KU 380 2G

- für Take-Away-Kühlprodukte und -Getränkekühlung
- 24 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 48
- 2 x Glastür, Griff, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)

- mechanische Steuerung (innen)
- Betriebsanzeige, Außenthermometer, Thermostat
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung



KU 380 2G

KU 380 2G

ABMESSUNGEN (MM)

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

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	448 x 0,33 l Dose 294 x 0,50 l Dose 210 x 0,33 l Glasflasche 210 x 0,50 l PET-Flasche
Nettoinhalt	347 l
Bruttoinhalt	372 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,30 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D
Energieverbrauch (annum)	840 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,20 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 80 g
Geräuschpegel	45 dB

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	87 kg 82 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß
Verkleidung innen	Polystyrol-Innenbehälter, tiefgezogen
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	435113809
Verkaufspreis	1.062,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, vorn, justierbar	2
Rollen, hinten, feststehend	2
Tragrost, weiß rilsaniert, bis zu 55 kg belastbar, B x T in mm: 498 x 405	5

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Tragrost für Serie KU 380, weiß rilsaniert	43515151	31,00 €



Glastürkühlschrank Serie KU 385 G

- für Take-Away-Kühlprodukte und -Getränkekühlung
- KU 385 G-CP: LED-beleuchtetes Werbe-Display (oben), gewölbt
- 24 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 48
- 1 x Glastür, Schloss, Bügelgriff, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)

- LED-Innenbeleuchtung (vertikal am Türrahmen), 6500 K
- mechanische Steuerung
- Betriebsanzeige, Außenthermometer, Innenthermostat, stufenlose Temperaturregelung
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung



KU 385 G

	KU 385 G	KU 385 G BLACK	KU 385 G-CP
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	595 x 640 x 1840		595 x 640 x 1980
innen (B x T x H)	470 x 440 x 1555		
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	455 x 0,33 l Dose 301 x 0,50 l Dose 217 x 0,33 l Glasflasche 217 x 0,50 l PET-Flasche		
Nettoinhalt	347 l		
Bruttoinhalt	372 l		
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,29 kW 230 V 1 50 Hz		
Energieeffizienzklasse	D		
Energieverbrauch (annum)	803 kWh/annum	821 kWh/annum	
Energieverbrauch (24h)	2,20 kWh/24 h	2,25 kWh/24 h	
Kältemittel / -menge	R-600a 70 g		
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	steckerfertig		
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung		
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	80 kg 75 kg		83 kg 78 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, schwarz	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß
Verkleidung innen	weiß	schwarz	weiß
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	435800440	435800445	435844030
Verkaufspreis	859,00 €	878,00 €	961,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, vorn, justierbar	435800440	435800445	435844030
Rollen, hinten, feststehend	2	2	2
Tragrost, schwarz rilsaniert, bis zu 55 kg belastbar, B x T in mm: 490 x 360	-	5	-
Tragrost, weiß rilsaniert, bis zu 55 kg belastbar, B x T in mm: 490 x 360	4	-	4

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
KU 385 G	T-L	Türanschlag links	859,00 €
KU 385 G BLACK	T-L	Türanschlag links	878,00 €
KU 385 G-CP	T-L	Türanschlag links	961,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Tragrost für KU 385 G BLACK, schwarz rilsaniert, B x T in mm: 499 x 360	43515215	31,00 €
Tragrost für KU 385 G, weiß rilsaniert	43515228	31,00 €



Umluft-Gewerbekühlschrank KU 407

- geeignet zur Kühlung von Getränken und Lebensmittel
- 22 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 60
- 1 x Volltür, gewölbt, Vorrichtung für handelsübliches Vorhängeschloss (Vorhängeschloss wird mitgeliefert), Temperaturanzeige (in der Tür integriert), Griff, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Rollbond-Verdampfer



KU 407

KU 407

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	600 x 600 x 1860
innen (B x T x H)	495 x 430 x 1555
Tiefe bei geöffneter Tür	1180

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	283 l
Bruttoinhalt	333 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,30 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	E
Energieverbrauch (annum)	695 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,90 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 45 g
Geräuschpegel	55 dB

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	71 kg 69 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß
Verkleidung innen	Polystyrol-Innenbehälter, tiefgezogen, weiß
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 50

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	477600471
Verkaufspreis	1.285,00 €

SERIENZUBEHÖR

Bodenrost, weiß rilsaniert	1
Füße, vorn, justierbar	2
Rollen, hinten, feststehend	2
Tragrost, weiß rilsaniert, B x T in mm: 490 x 422	5

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Tragrost für KU 407 / KU 407-G, weiß rilsaniert	47706938166	26,00 €



Glastürkühlschrank Serie KU 407 G LED

- für Take-Away-Kühlprodukte und -Getränkekühlung
- 22 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 60
- KU 407 G LED: 1 x Glastür, Doppelverglasung, beschlagfrei, Bügelgriff, Türanschlag rechts, wechselbar (mittels Umbaukit), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- KU 407 2-G LED: 2 x Glastür, Doppelverglasung, beschlagfrei, Bügelgriff, Türanschlag rechts, wechselbar (mittels Umbaukit), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)

Hinweis:

Das Gerät ist mit dem Tiefkühlschrank TKU 407-G LED kombinierbar.



KU 407 G LED

- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- Thermostat
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung

	KU 407 G LED	KU 407 2-G LED
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	600 x 600 x 1860	
innen (B x T x H)	490 x 437 x 1587	490 x 437 x 756 756
Tiefe bei geöffneter Tür	1180	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	476 x 0,33 l PET-Flasche 231 x 0,50 l PET-Flasche 197 x 1,00 l PET-Flasche	
Nettoinhalt	285 l	
Bruttoinhalt	350 l	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,35 kW 230 V 1 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	E	
Kälteleistung	230 W -10 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	801 kWh/annum	835 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,19 kWh/24 h	2,30 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 50 g	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	81 kg 79 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß, Aluminium-Türrahmen	
Verkleidung innen	Polystyrol-Innenbehälter, tiefgezogen, weiß	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	477600371	477600370
Verkaufspreis	1.398,00 €	1.429,00 €

SERIENZUBEHÖR

Bodenrost, weiß rilsaniert	1
Füße, vorn, justierbar	2
Rollen, hinten, feststehend	2
Tragrost, weiß rilsaniert, B x T in mm: 490 x 422	5

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Tragrost für KU 407 / KU 407-G, weiß rilsaniert	47706938166	26,00 €
Türanschlag-Wechselkit für KU 407-G LED / KU 407 2-G LED	4770-A1040010203	23,00 €



Glastürkühlschrank KU 450 G

- für Take-Away-Kühlprodukte und -Getränkekühlung
- Auflagerippen (Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- 1 x Glastür, Aluminium-Rahmen-Elemente an den Seiten, Schloss, Kunststoffgriff, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)

- LED-Innenbeleuchtung (vertikal), gesondert schaltbar
- mechanische Steuerung
- beleuchtetes Werbe-Display
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)



KU 450 G

KU 450 G

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	680 x 655 x 2090
innen (B x T x H)	585 x 495 x 1515

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	360 x 0,33 l Glasflasche 360 x 0,50 l PET-Flasche 486 x 0,50 l Dose 720 x 0,33 l Dose
Nettoinhalt	374 l
Bruttoinhalt	438 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,30 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	F
Energieverbrauch (annum)	1321 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	3,62 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 80 g
Geräuschpegel	45 dB

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	107 kg 102 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß
Verkleidung innen	Polystyrol-Innenbehälter, tiefgezogen
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	435104509
Verkaufspreis	1.179,00 €

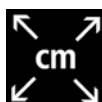
SERIENZUBEHÖR

Füße, vorn, justierbar	2
Rollen, hinten, feststehend	2
Tragrost, weiß rilsaniert, bis zu 55 kg belastbar, B x T in mm: 574 x 405	6

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
KU 450 G	T-L	Türanschlag links	1.179,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Scannerschiene für KU 450 G	43515153	5,00 €
Tragrost für KU 450 G	43515229	36,00 €



Glastürkühlschrank M 150 / 180

- für Take-Away-Kühlprodukte und -Getränkekühlung
- einbaufähig, „Side by Side“-Einheit
- M 150: 19 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 60
- M 180: 22 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 60
- 1 x Glastür, Schloss, Aluminium-Griffleiste, Türanschlag wechselbar (mittels Umbaukit)
- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- mechanische Steuerung
- Innenthermostat
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:

Bei Einbau oder Einsatz als „Side by Side“-Einheit ist bauseitig zwingend ein Seitenabstand von 25 mm einzuhalten.



M 150

	M 150	M 180
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	600 x 595 x 1560	600 x 595 x 1860
innen (B x T x H)	490 x 437 x 1287	490 x 437 x 1587
Tiefe bei geöffneter Tür	1180	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	189 x 0,50 l PET-Flasche 378 x 0,33 l Dose	231 x 0,50 l PET-Flasche 476 x 0,33 l Dose
Nettoinhalt	193 l	255 l
Bruttoinhalt	281 l	350 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,25 kW 230 V 1 50 Hz	0,35 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C	
Kälteleistung	257 W -10 °C (VT)	481 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	482 kWh/annum	491 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,04 kWh/24 h	2,38 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 50 g	
Geräuschpegel	45 dB	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	73 kg 71 kg	81 kg 79 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, weiß, Aluminium-Türrahmen	
Verkleidung innen	Kunststoff, weiß	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	477850150	477850180
Verkaufspreis	1.439,00 €	1.515,00 €

SERIENZUBEHÖR

	477850150	477850180
Bodenrost, weiß rilsaniert	1	1
Füße, vorn, höhenverstellbar	2	2
Rollen, hinten	2	2
Tragrost, weiß rilsaniert, bis zu 36 kg belastbar	4	5

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Türanschlag-Wechselkit für M 150 und M 180	477A1025359	47,00 €



Glastürkühlschrank MG 185

- für Take-Away-Kühlprodukte und -Getränkekühlung
- einbaufähig, „Side by Side“-Einheit
- 1 x Glastür, Schloss, Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar

- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:

Bei Einbau oder Einsatz als „Side by Side“-Einheit ist bauseitig zwingend ein Seitenabstand von 25 mm einzuhalten.



MG 185

MG 185

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	595 x 610 x 1850
innen (B x T x H)	495 x 455 x 1587

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	427 x 0,33 l Dose 217 x 0,50 l Glasflasche
Nettoinhalt	285 l
Bruttoinhalt	344 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,25 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D
Kälteleistung	395 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	614 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,68 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 60 g
Geräuschpegel	45 dB

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	SN-ST (+10 bis +38 °C)
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	88 kg 86 kg

VERKLEIDUNG

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

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	477850185
Verkaufspreis	1.872,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, vorn, höhenverstellbar	2
Rollen, hinten	2
Tragrost, bis zu 40 kg belastbar, B x T in mm: 521 x 362	1
Tragrost, bis zu 40 kg belastbar, B x T in mm: 521 x 442	5



Glastürkühlschrank M 210

- für Take-Away-Kühlprodukte und -Getränkekühlung
- einbaufähig, „Side by Side“-Einheit
- 1 x Glastür, Schloss, Aluminium-Griff, Türanschlag wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung (oben horizontal und rechts vertikal an der Tür)
- elektronische Steuerung (innen)
- Digitalanzeige
- automatische Abtauung (auch manuell steuerbar), automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:

Bei Einbau oder Einsatz als „Side by Side“-Einheit ist bauseitig zwingend ein Seitenabstand von 25 mm einzuhalten.



M 210

M 210

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	595 x 640 x 2000
innen (B x T x H)	518 x 459 x 1780
Tiefe bei geöffneter Tür	1180

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	252 x 0,50 l PET-Flasche 504 x 0,33 l Dose
Nettoinhalt	333 l
Bruttoinhalt	404 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,57 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	E
Energieverbrauch (annum)	1544 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	4,23 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 60 g

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Temperaturbereich	1 bis 10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	95 kg 93 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, RAL 9006 (Weißaluminium)
Verkleidung innen	Polystyrol-Innenbehälter, tiefgezogen, grau
Isolierung	Energiesparisolierung

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	477800200
Verkaufspreis	1.719,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, vorn, justierbar	2
Lochblech, Edelstahl, bis zu 40 kg belastbar, B x T in mm: 518 x 363	6
Rollen, hinten	2

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Tragrost (Lochblech) für M 210, silbergrau, B x T in mm: 518 x 363	477510100	37,00 €



Umluft-Gewerbekühlschrank UKU 550 W

- geeignet zur Kühlung von Getränken und Lebensmittel
- 30 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 32
- 1 x Volltür, selbstschließend, Schloss, Gebläseabstellung bei Türöffnung, Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)

- analoge Temperaturanzeige (innen)
- mechanische Steuerung
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung



UKU 550 W

UKU 550 W

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	747 x 769 x 1684
innen (B x T x H)	625 x 539 x 1459

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	350 x 0,50 l PET-Flasche 709 x 0,33 l Dose
Nettoinhalt	432 l
Bruttoinhalt	544 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,15 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B
Kälteleistung	253 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	383 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,00 kWh/24 h
Kältemittel	R-600a
Geräuschpegel	50 dB

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 9 °C bei 40 °C UT und 40 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	75 %

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	79 kg 73 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß
Verkleidung innen	Polystyrol-Innenbehälter, tiefgezogen
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 50

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	405255010
Verkaufspreis	1.449,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, vorn, justierbar	2
Tragrost, weiß rilsaniert, bis zu 45 kg belastbar	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Tragrost für UKU 550 W, weiß rilsaniert	4057113310	46,00 €



Umluft-Gewerbekühlschrank UKU 575 W

- für GN 2/1
- zur Kühlung von Getränken und Lebensmittel
- 10 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- Abstellung des Axialgebläses bei Türöffnung
- 1 x Volltür, Schloss, selbstschließend, Aluminium-Griff, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)

- LED-Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- Digitalanzeige, Thermostat
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung



UKU 575 W

UKU 575 W

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	747 x 769 x 1818
innen (B x T x H)	620 x 531 x 1460
Tiefe bei geöffneter Tür	1468

LEISTUNGSDATEN

Abstell- und Lagerfläche	4 x Tragrost, bis zu 60 kg belastbar 1 x Bodenrost
Nettoinhalt	419 l
Bruttoinhalt	571 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	2,0 kW 230 V 1N 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Energieverbrauch (annum)	576 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,58 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 70 g
Geräuschpegel	49 dB
Absicherung	2,0 A
Temperatur-Klassifizierung	M1 - zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	87 kg 78 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, weiß
Verkleidung innen	Kunststoff, weiß
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 57

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	405257500
Verkaufspreis	1.985,00 €

SERIENZUBEHÖR

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

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
GN-Tragrost 2/1, für Serie UKU, verzinkt, transparent beschichtet, B x T in mm: 650 x 530	4057112439	71,00 €
GN-Tragrost 2/1, für Serie UKU, weiß rilsaniert, B x T in mm: 650 x 530	4057113485	71,00 €



Umluft-Gewerbekühlschrank UKU 645 W

- für GN 2/1
- zur Kühlung von Getränken und Lebensmittel
- 12 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- Abstellung des Axialgebläses bei Türöffnung
- 1 x Volltür, Schloss, selbstschließend, Aluminium-Griff, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)

- LED-Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- Digitalanzeige, Thermostat
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung



UKU 645 W

UKU 645 W

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	747 x 769 x 2018
innen (B x T x H)	650 x 531 x 1660
Tiefe bei geöffneter Tür	1468

LEISTUNGSDATEN

Abstell- und Lagerfläche	5 x Tragrost, bis zu 60 kg belastbar 1 x Bodenrost
Nettoinhalt	479 l
Bruttoinhalt	655 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	2,0 kW 230 V 1N 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Energieverbrauch (annum)	603 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,65 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 75 g
Geräuschpegel	49 dB
Absicherung	2,0 A
Temperatur-Klassifizierung	M1 - zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	93 kg 84 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, weiß
Verkleidung innen	Kunststoff, weiß
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 57

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	405264500
Verkaufspreis	1.998,00 €

SERIENZUBEHÖR

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

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
GN-Tragrost 2/1, für Serie UKU, verzinkt, transparent beschichtet, B x T in mm: 650 x 530	4057112439	71,00 €
GN-Tragrost 2/1, für Serie UKU, weiß rilsaniert, B x T in mm: 650 x 530	4057113485	71,00 €



Umluft-Gewerbekühlschrank GKM / GKO 700 ECO

- für GN 2/1
- zur Kühlung von Getränken und Lebensmittel
- sockelfähig
- klappbare Frontblende
- 24 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 55
- 1 x Volltür, selbstschließend, ab 90° feststehend, Schloss, Türanschlag rechts, wechselbar (mittels Umbaukit), 7-Kammer-Ballondichtung (werkzeugfrei wechselbar)

- LED-Innenbeleuchtung (in der Kopfblende), gesondert schaltbar
- verdampferfreier Innenraum
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige, ECO-Modus, HACCP-Kontrollfunktion, akustische und optische Alarmfunktion
- automatische Abtauung (bedarfsgerecht), automatische Tauwasserverdunstung (elektrisch)



GKM 700 ECO

	GKM 700 ECO	GKO 700 ECO
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	700 x 830 x 2080	
innen (B x T x H)	535 x 710 x 1480	
Tiefe bei geöffneter Tür	1472	
LEISTUNGSDATEN		
Nettoinhalt	490 l	
Bruttoinhalt	562 l	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,30 kW 230 V 1 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	A	
Kälteleistung	294 W -10 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	354 kWh/annum	
Energieverbrauch (24h)	0,97 kWh/24 h	
Kältemittel / -menge	R-290 57 g	ohne Expansionsventil
Geräuschpegel	45 dB	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	zentralgekühlt
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
Temperaturbereich	-2 bis 8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	130 kg 117 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 85	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4748610075	4748615075
Verkaufspreis	3.029,00 €	2.955,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4
GN-Tragrost 2/1, CNS, B x T in mm: 530 x 650	3

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
3-seitige Sockelblende für Serie 700	474020107	auf Anfrage
GN-Behälter 1/1-150, Kunststoff	474020102	82,00 €
GN-Behälter 1/1-60, Kunststoff	474020101	43,00 €
GN-Tragrost 2/1, CNS, B x T in mm: 530 x 650	474020104	172,00 €
GN-Tragrost 2/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	474020103	42,00 €
Pedalöffner	474020124	173,00 €
RS 485 Schnittstellen-Anschluss-Kit, bestehend aus: Verbindungskabel und Datenauslesestation, zum Anschluss an eine externe Küchenleitsoftware (Software separat erhältlich, bitte sprechen Sie uns an)	474020200	auf Anfrage
Rädersatz (4 Stk., 2 davon mit Bremsen), Ø x H in mm: 100 x 127	474020106	366,00 €
Umbaukit für Türanschlagwechsel für GKM / GTM 700 ECO	474BN32144001	auf Anfrage



Umluft-Gewerbekühlschrank KU 702 COMFORT

- für GN 2/1
- zur Kühlung von Getränken und Lebensmittel
- sockelfähig
- hocheffizienter Lüfter
- 1 x Volltür, selbstschließend, 180° - Öffnung, Schloss, Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar, 3-Kammer-Ballondichtung (werkzeugfrei wechselbar)

Hinweis:

Zentralgekühlte Version auf Anfrage erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.



KU 702 Comfort

KU 702 Comfort

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	710 x 835 x 2050
innen (B x T x H)	560 x 707 x 1544
Tiefe bei geöffneter Tür	1480

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	503 l
Bruttoinhalt	670 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,20 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Kälteleistung	315 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	713 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 70 g

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	130 kg 106 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Sichtseiten: CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 75

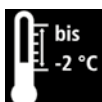
BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	402729649
Verkaufspreis	3.139,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflageschienen (2 Stk.)	3
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 110 bis 165	4
GN-Tragrost 2/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	3
Schienenaufnahme-system, herausnehmbar, Rosteinschub-Abstand in mm: 44	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 1/33.



Glastürkühlschrank KU 702-G COMFORT

- für GN 2/1
- zur Kühlung von Getränken und Lebensmittel
- sockelfähig
- hocheffizienter Lüfter
- 1 x Glastür, selbstschließend, 180° - Öffnung, Schloss, Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar, 3-Kammer-Ballondichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- Innenbeleuchtung

- verdampferfreier Innenraum, tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken
- Crio-Smart-Steuerung
- Digitalanzeige, HACCP-Kontrollfunktion, Schnittstelle RS 485 zum Anschluss an Drucker oder Netzwerk, Service-Alarm
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschineneinbaufach oben, Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle



KU 702-G Comfort

KU 702-G Comfort

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	710 x 835 x 2050
innen (B x T x H)	560 x 707 x 1544
Tiefe bei geöffneter Tür	1480

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	503 l
Bruttoinhalt	670 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,23 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	E
Kälteleistung	315 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	1215 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	3,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 75 g
Geräuschpegel	50 dB

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	141 kg 112 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Sichtseiten: CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 75

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	402729663
Verkaufspreis	3.697,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflageschienen (2 Stk.)	3
Füße, CNS, justierbar, H in mm: 110 bis 165	4
GN-Tragrost 2/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	3
Schienenaufnahme-system, herausnehmbar, Rosteinschub-Abstand in mm: 44	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 1/33.



Umluft-Gewerbekühlschrank KU 703 COMFORT

- für GN 2/1
- zur Kühlung von Getränken und Lebensmittel
- sockelfähig
- hocheffizienter Lüfter
- 1 x Volltür, selbstschließend, 180° - Öffnung, Schloss, Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar, 3-Kammer-Ballondichtung (werkzeugfrei wechselbar)

- verdampferfreier Innenraum, tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken
- Crio-Smart-Steuerung
- Digitalanzeige, HACCP-Kontrollfunktion, Schnittstelle RS 485 zum Anschluss an Drucker oder Netzwerk, Service-Alarm
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschinenfach oben, Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle



KU 703 Comfort

KU 703 Comfort

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	740 x 860 x 2080
innen (B x T x H)	560 x 707 x 1544
Tiefe bei geöffneter Tür	1503

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	503 l
Bruttoinhalt	670 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,18 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B
Kälteleistung	315 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	475 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 110 g

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	138 kg 106 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Sichtseiten: CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 90

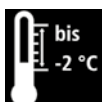
BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	402729672
Verkaufspreis	3.395,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflageschienen (2 Stk.), CNS	3
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 110 bis 165	4
GN-Tragrost 2/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	3
Schienenaufnahme-system, herausnehmbar, Rosteinschub-Abstand in mm: 44	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 1/33.



Umluft-Gewerbekühlschrank KU 1402 COMFORT

- für GN 2/1
- zur Kühlung von Getränken und Lebensmittel
- sockelfähig
- hocheffizienter Lüfter
- 2 x Volltür, selbstschließend, 180° - Öffnung, Schloss (pro Tür), Griffleiste, 3-Kammer-Ballondichtung (werkzeugfrei wechselbar)

Hinweis:

Zentralgekühlte Version auf Anfrage erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.

- verdampferfreier Innenraum, tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken
- Crio-Smart-Steuerung
- Digitalanzeige, HACCP-Kontrollfunktion, Schnittstelle RS 485 zum Anschluss an Drucker oder Netzwerk, Service-Alarm
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschineneinbaufach oben, Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle



KU 1402 Comfort

KU 1402 Comfort

ABMESSUNGEN (MM)

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

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	1005 l
Bruttoinhalt	1430 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,30 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D
Kälteleistung	384 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	1153 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	3,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 120 g

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	220 kg 210 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Sichtseiten: CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 75

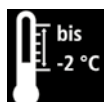
BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	402729651
Verkaufspreis	5.555,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflageschienen (2 Stk.), CNS	6
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 110 bis 165	5
GN-Tragrost 2/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	6
Schienenaufnahmesystem, herausnehmbar, Rosteinschub-Abstand in mm: 44	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 1/33.



Umluft-Gewerbekühlschrank KU 702 PREMIUM

- für GN 2/1
- zur Kühlung von Getränken und Lebensmittel
- sockelfähig
- hocheffizienter Lüfter
- 1 x Volltür, selbstschließend, 180° - Öffnung, Schloss, Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar, 3-Kammer-Ballondichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung

- verdampferfreier Innenraum, abgerundete Ecken, tiefgezogener Innenbehälter, integrierter Bodenablauf, Luftleitbleche
- Crio-Tech-Displaysteuerung
- 3-stufige Feuchtigkeitssteuerung, Turbo Cooling Zyklus, HACCP-Kontrollfunktion, akustische und optische Alarmfunktion, intelligentes „Airflow“-System, Schnittstelle RS 485 zum Anschluss an Drucker oder Netzwerk
- automatische Abtauung (bedarfsgerecht), automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschinenfach oben, Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle

Hinweis:

Zentralgekühlte Version auf Anfrage erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.



KU 702 Premium

KU 702 Premium

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	710 x 835 x 2050
innen (B x T x H)	560 x 707 x 1544
Tiefe bei geöffneter Tür	1480

LEISTUNGSDATEN

Abstell- und Lagerfläche	1 x Schienenaufnahmesystem, Rosteinschub-Abstand in mm: 44
Nettoinhalt	503 l
Bruttoinhalt	670 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,22 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	A
Kälteleistung	322 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	581 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 80 g
Geräuschpegel	58 dB
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	133 kg 106 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 75

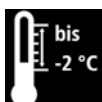
BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	402728683
Verkaufspreis	3.757,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflageschienen (2 Stk.), CNS	3
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 110 bis 165	4
GN-Tragrost 2/1, CNS, B x T in mm: 530 x 650	3
Schienenaufnahmesystem, herausnehmbar, Rosteinschub-Abstand in mm: 44	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 1/33.



Umluft-Gewerbekühlschrank KU 703 PREMIUM

- für GN 2/1
- zur Kühlung von Getränken und Lebensmittel
- sockelfähig
- hocheffizienter Lüfter
- 1 x Volltür, selbstschließend, 180° - Öffnung, Schloss, Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar, 3-Kammer-Ballondichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung

- verdampferfreier Innenraum, abgerundete Ecken, tiefgezogener Innenbehälter, integrierter Bodenablauf
- Crio-Tech-Displaysteuerung
- 3-stufige Feuchtigkeitssteuerung, Turbo Cooling Zyklus, HACCP-Kontrollfunktion, akustische und optische Alarmfunktion, intelligentes „Airflow“-System, Schnittstelle RS 485 zum Anschluss an Drucker oder Netzwerk
- automatische Abtauung (bedarfsgerecht), automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschineneinfach oben, Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle



KU 703 Premium

KU 703 Premium

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	740 x 885 x 2080
innen (B x T x H)	560 x 707 x 1544
Tiefe bei geöffneter Tür	1507

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	503 l
Bruttoinhalt	670 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,18 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	A
Kälteleistung	320 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	350 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 110 g
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	140 kg 111 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 90

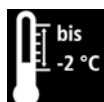
BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	402728883
Verkaufspreis	4.297,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflageschienen (2 Stk.), CNS	3
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 110 bis 165	4
GN-Tragrost 2/1, B x T in mm: 530 x 650	3
Schieneaufnahme, herausnehmbar, Rosteinschub-Abstand in mm: 44	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 1/33.



Kühl- / Tiefkühlkombination KTK 702-2 PREMIUM

- für GN 2/1
- für Kühlprodukte und Tiefkühlkost
- sockelfähig
- hocheffizienter Lüfter
- 2 x Volltür, CNS, selbstschließend, 180° - Öffnung, Schloss (pro Tür), Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar, 3-Kammer-Ballondichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung, energiesparend

- herausnehmbares Schienenaufnahmesystem (Rosteinschub-Abstand in mm: 44)
- verdampferfreier Innenraum, abgerundete Ecken, tiefgezogener Boden, Luftleitbleche
- je Abteil 1 x Crio-Smart-Steuerung, getrennt regelbar
- 3-stufige Feuchtigkeitssteuerung, Turbo Cooling Zyklus, HACCP-Kontrollfunktion, akustische und optische Alarmfunktion, Schnittstelle RS 485 zum Anschluss an Drucker oder Netzwerk
- automatische Abtauung (bedarfsgerecht), automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschinenfach oben, Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle



KTK 702-2 Premium

KTK 702-2 Premium

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	710 x 835 x 2050
innen (B x T x H)	560 x 707 x 725 672
Tiefe bei geöffneter Tür	1480

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	420 l
Bruttoinhalt	670 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,66 kW 230 V 1 50 Hz
Kälteleistung	586 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	2800 kWh/annum
Kältemittel / -menge	R-290 140 g

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	oben: -2 bis 10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF unten: -15 bis -22 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	70 - 90 %

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	132 kg 112 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 75

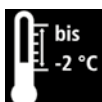
BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	402728692
Verkaufspreis	6.453,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflageschienen (2 Stk.)	3
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 110 bis 165	4
GN-Tragrost 2/1, B x T in mm: 530 x 650	3
Schienenaufnahmesystem, herausnehmbar, Rosteinschub-Abstand in mm: 44	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 1/33.



Sonderzubehör für die Serien KU 702, KU 703 und KU 1402	KU 702 Comfort	KU 702-G Comfort	KU 703 Comfort	KU 1402 Comfort	KU 702 Premium	KU 703 Premium	KTK 702-2 Premium	Artikelnummer	Preis
Auflageschienen für Serie 702 / 1402 (2 Stk.), CNS	0	0	0	0	0	0	0	402881021	25,00 €
GN-Drahtkorb 1/1-150, rilsaniert, B x T in mm: 530 x 325	0	0	0	0	0	0	0	402881043	49,00 €
GN-Fleischabhngung 2/1 für Serie 702 / 1402 (1 Abteil)	0	0	0	0	0	0	0	402881019	310,00 €
GN-Tragrost 2/1 für Serie 702 / 1402, CNS, B x T in mm: 530 x 650	0	0	0	0	0	0	0	402881016	96,00 €
GN-Tragrost 2/1 für Serie 702 / 1402, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	0	0	0	0	0	0	0	402881004	30,00 €
Pedaltüröffner für Serie 1402	–	–	–	0	–	–	–	402881033	246,00 €
Pedaltüröffner für Serie 702	0	0	0	–	0	0	0	402880324	59,00 €
Rollensatz (4 Stk., davon 2 feststellbar), Ø in mm: 180	0	0	0	–	0	0	0	402881002	342,00 €
Rollensatz (6 Stk., davon 2 feststellbar), Ø in mm: 50	–	–	–	0	–	–	–	402880340	204,00 €

o optionale Sonderausstattung – nicht für das Modell verfügbar



Umluft-Gewerbekühlschrank Serie KU G-SD

- für Take-Away-Kühlprodukte und -Getränkekühlung
- 2 x Schiebetür, Isolierglas, Rückholfeder, Schloss
- LED-Innenbeleuchtung (vertikal), gesondert schaltbar
- Innenbehälter ohne Kompressorstufe

- elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- Innenthermometer, stufenlose Temperaturregelung
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung



KU 1000 G-SD

	KU 1000 G-SD	KU 1200 G-SD
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1000 x 735 x 1990	1200 x 735 x 1990
innen (B x T x H)	890 x 573 x 1533	1090 x 573 x 1533
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	936 x 0,33 l Dose 663 x 0,50 l Dose 455 x 0,33 l PET-Flasche 455 x 0,50 l PET-Flasche	1152 x 0,33 l Dose 816 x 0,50 l Dose 560 x 0,33 l PET-Flasche 560 x 0,50 l PET-Flasche
Nettoinhalt	540 l	660 l
Bruttoinhalt	730 l	895 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,45 kW 230 V 1 50 Hz	0,85 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	F	
Energieverbrauch (annum)	2175 kWh/annum	2482 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	5,96 kWh/24 h	6,80 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 120 g	
Geräuschpegel	48 dB	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	176 kg 163 kg	189 kg 174 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, RAL 9016 (Verkehrsweiß)	
Verkleidung innen	Stahlblech, glatt lackiert, weiß	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 45	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	435700119	435700219
Verkaufspreis	2.429,00 €	2.679,00 €

SERIENZUBEHÖR

Bodenrost, weiß rilsaniert, B x T in mm: 1070 x 470	435700119	1
Bodenrost, weiß rilsaniert, B x T in mm: 870 x 475	435700219	-
Füße, justierbar	4	4
Rollen	4	4
Tragrost, weiß rilsaniert, bis zu 60 kg belastbar, B x T in mm: 1070 x 475	-	4
Tragrost, weiß rilsaniert, bis zu 60 kg belastbar, B x T in mm: 870 x 470	4	-

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Bodenrost für KU 1000 G-SD	43514863	52,00 €
Bodenrost für KU 1200 G-SD	43514897	69,00 €
Tragrost für KU 1000 G-SD	43515223	82,00 €
Tragrost für KU 1200 G-SD, verstärkt	43515224	96,00 €
Tragrosthalter, für KU 890/891, KU 1000 und KU 1200 G-SD	43514899	5,00 €



Umluft-Gewerbekühlschrank Serie KU G-SD / DR

- für Take-Away-Kühlprodukte und -Getränkekühlung
- KU 891 G-SD: LED-beleuchtetes Werbe-Display (oben), gerade, gesondert schaltbar
- KU 1950 G-SD: LED-beleuchtetes Werbe-Display (oben), gewölbt, gesondert schaltbar
- KU 1950 G-DR: LED-beleuchtetes Werbe-Display (oben), gewölbt, gesondert schaltbar
- KU 891 G-SD: 2 x Schiebetür, Isolierglas, Rückholfeder
- KU 1950 G-SD: 2 x Schiebetür, Isolierglas, Rückholfeder

- KU 1950 G-DR: 2 x Glas-Drehtür, selbstschließend
- LED-Innenbeleuchtung (vertikal), gesondert schaltbar
- Innenbehälter ohne Kompressorstufe
- elektronische Steuerung
- Innenthermometer, stufenlose Temperaturregelung
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung



KU 891 G-SD

ABMESSUNGEN (MM)

	KU 891 G-SD	KU 1950 G-SD	KU 1950 G-DR
außen (B x T x H)	890 x 740 x 1990	1110 x 825 x 2010	1110 x 875 x 2010
innen (B x T x H)	810 x 561 x 1556	1000 x 652 x 1533	1000 x 750 x 1533

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	720 x 0,33 l Dose 504 x 0,50 l Dose 360 x 0,50 l PET-Flasche 360 x 0,33 l Glasflasche	1020 x 0,33 l Dose 720 x 0,50 l Dose 560 x 0,33 l Glasflasche 560 x 0,50 l PET-Flasche	
Nettoinhalt	462 l	700 l	710 l
Bruttoinhalt	707 l	857 l	875 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,41 kW 230 V 1 50 Hz	0,49 kW 230 V 1 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	D	F	
Energieverbrauch (annum)	1212 kWh/annum	2336 kWh/annum	
Energieverbrauch (24h)	3,32 kWh/24 h	6,40 kWh/24 h	
Kältemittel / -menge	R-290 115 g	R-290 125 g	
Geräuschpegel	48 dB		

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	166 kg 153 kg	198 kg 193 kg	210 kg 200 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, RAL 9016 (Verkehrsweiß)
Verkleidung innen	Stahlblech, glatt lackiert, weiß
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 45

BESTELLINFOS

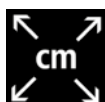
Artikel-Nr.	435700202	435700401	435700301
Verkaufspreis	2.593,00 €	2.717,00 €	2.669,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	435700202	435700401	435700301
Rollen	4	4	4
Tragrost, weiß rilsaniert, bis zu 60 kg belastbar, B x T in mm: 794 x 400	5	-	-
Tragrost, weiß rilsaniert, bis zu 60 kg belastbar, B x T in mm: 985 x 555	-	5	5

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Tragrost, für KU 1950 G-SD und KU 1950 G-DR, weiß rilsaniert, B x T in mm: 985 x 555	43515234	105,00 €
Tragrost, für KU 890/891 G-SD, weiß rilsaniert, B x T in mm: 794 x 400	4351214700101	91,00 €
Tragrosthalter, für KU 1950 G-SD und KU 1950 G-DR	43514898	5,00 €
Tragrosthalter, für KU 890/891, KU 1000 und KU 1200 G-SD	43514899	5,00 €



Einfahrkühlschrank EKU 751 CNS

- für GN 2/1-Hordengestellwagen mit innen drehenden Rollen (Abmessungen beachten)
- 1 x Volltür, Schloss, Griffleiste, Türanschlag rechts, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- elektronische Steuerung
- Schalter für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Maschine zur Wartung / Reinigung komplett herausziehbar

Hinweis:

Auch als Version Durchfahrkühlschrank oder mit Linksanschlag erhältlich. Weitere Modelle auf Anfrage erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.



EKU 751 CNS

EKU 751 CNS

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	750 x 816 x 2101
innen (B x T x H)	614 x 685 x 1714
Tiefe bei geöffneter Tür	1494

LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	750 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,40 kW 230 V 1 50 Hz
Kälteleistung	520 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (24h)	6,92 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 150 g
Geräuschpegel	54,5 dB

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	0 bis 10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	70 - 80 %

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	150 kg 140 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 60

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	402729493
Verkaufspreis	6.198,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Einfahrregalwagen 180 - 1E, 1-teilig für GN 2/1 und GN 1/1, mit 18 Paar U-förmigen Auflageschienen, Kippsicherung und beidseitiger Durchschubsperre, B x T x H in mm: 588 x 679 x 1641, Einschubabstand 73 mm	42749688040601	1.187,00 €



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, werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- Stoßfänger (innen)
- abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- Digitalanzeige
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:

Lieferung ohne Wagen. Bei Nutzung von Wagen beachten Sie bitte deren maximal mögliche Größe B x T x H in mm: 660 x 800 x 1860. Weitere Modelle auf Anfrage erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an. Lieferung ohne Rampe (wird nicht benötigt).



EKM 900

EKM 900

ABMESSUNGEN (MM)

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

LEISTUNGSDATEN

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

TECHNISCHE DATEN

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

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 10 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	227 kg 205 kg

VERKLEIDUNG

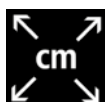
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Scotch-Brite-Schliffbild
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 70

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	47481100811
Verkaufspreis	7.098,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Hordenwagen GN 1/1, für 20 x GN 1/1, 70 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 453 x 615 x 1680	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	1.517,00 €
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 €



Backwarenkühlschrank BKU 460

- für EN 600 x 400 mm
- 1 x Volltür, selbstschließend, Schloss, Edelstahl-Stangengriff, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung
- tiefgezogener Innenbehälter
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Rollbond-Verdampfer



BKU 460

BKU 460

ABMESSUNGEN (MM)

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

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	265 l
Bruttoinhalt	400 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,18 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B
Energieverbrauch (annum)	361 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,99 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 76 g

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	117 kg 91 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß
Verkleidung innen	Polystyrol, weiß
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 70

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	45110460
Verkaufspreis	1.198,00 €

SERIENZUBEHÖR

Bodenrost	1
EN-Tragrost 600 x 400 mm	4
Füße, Edelstahl, justierbar	4



Backwaren- / Sahneklimakühlschrank Serie NC P

- NC41P: für EN 600 x 400 mm
- NC81P: für EN 600 x 800 mm
- Energiespar-Lüfter, indirekte Umluft (Luftverteilungskanal)
- 1 x Volltür, selbstschließend, ab 100° feststehend, Schloss, Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar (mittels Umbaukit), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)

- abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung
- 5" Full-Touch-Display, Luftfeuchtigkeit (40-95%), gesondert einstellbar
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Verdampfer, beschichtet

Hinweis:

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



NC41P

	NC41P	NC81P
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	790 x 750 x 2110	790 x 1030 x 2110
innen (B x T x H)	620 x 540 x 1510	620 x 820 x 1510
Tiefe bei geöffneter Tür	1480	1760
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme	24 x EN 600 x 400 mm	24 x EN 600 x 800 mm
Nettoinhalt	422 l	677 l
Bruttoinhalt	505 l	768 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	1,31 kW 230 V 1 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	C	B
Kälteleistung	555 W -10 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	621 kWh/annum	602 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,70 kWh/24 h	1,65 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 90 g	
Geräuschpegel	< 70 dB	
Schutzart	IP54 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
Temperaturbereich	-3 bis 18 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Relative Luftfeuchtigkeit	40 - 95 %	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	161 kg 132 kg	195 kg 160 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 85	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	474600400601	474600400603
Verkaufspreis	5.449,00 €	5.965,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflageschienen (2 Stk.), CNS	24
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Umbaukit für Türanschlagwechsel für Serie NC	474BN2193900	auf Anfrage



Gemeinschaftskühlschrank Serie GKS

- für Gemeinschaftsverpflegung
- 1 x Volltür, Türanschlag rechts, wechselbar
- elektronische Steuerung

- automatische Abtauung (Kompressorstop), automatische Tauwasserverdunstung (Aggregatabwärme)



GKS 380-8 F

GKS 380-8 F	GKS 380-10 F	GKS 380-12 F	GKS 380-14 F

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	664 x 594 x 1920
innen (B x T x H)	564 x 490 x 1420
Tiefe bei geöffneter Tür	1180

LEISTUNGSDATEN

Abstell- und Lagerfläche	8 x Schließfach, B x T x H in mm: jeweils 232 x 492 x 343	10 x Schließfach, B x T x H in mm: jeweils 232 x 492 x 273	12 x Schließfach, B x T x H in mm: jeweils 232 x 492 x 226	14 x Schließfach, B x T x H in mm: jeweils 232 x 492 x 193
Nettoinhalt	390 l			

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,17 kW 230 V 1 50 Hz
Kälteleistung	378 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (24h)	0,89 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 35 g
Geräuschpegel	52 dB

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

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

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	plastifiziertes Stahlblech, weiß
Verkleidung innen	Edelstahl
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 50

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	3081215361	3081215371	3081215381	3081214991
Verkaufspreis	3.160,00 €	3.315,00 €	3.561,00 €	3.659,00 €

SERIENZUBEHÖR

	3081215361	3081215371	3081215381	3081214991
Füße, justierbar	4	4	4	4
Generalschlüssel (2 Stk.)	✓	✓	✓	✓
Schlüssel (2 Stk.), je Schließfach	8	10	12	14



DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Glastürkühlschränke sowie Kühltechnik für Bäckereien

GLASTÜRKÜHLSCHRÄNKE



Übersicht Glastürschränke



Übersicht Backwarenschränke



BACKWARENSCHRÄNKE

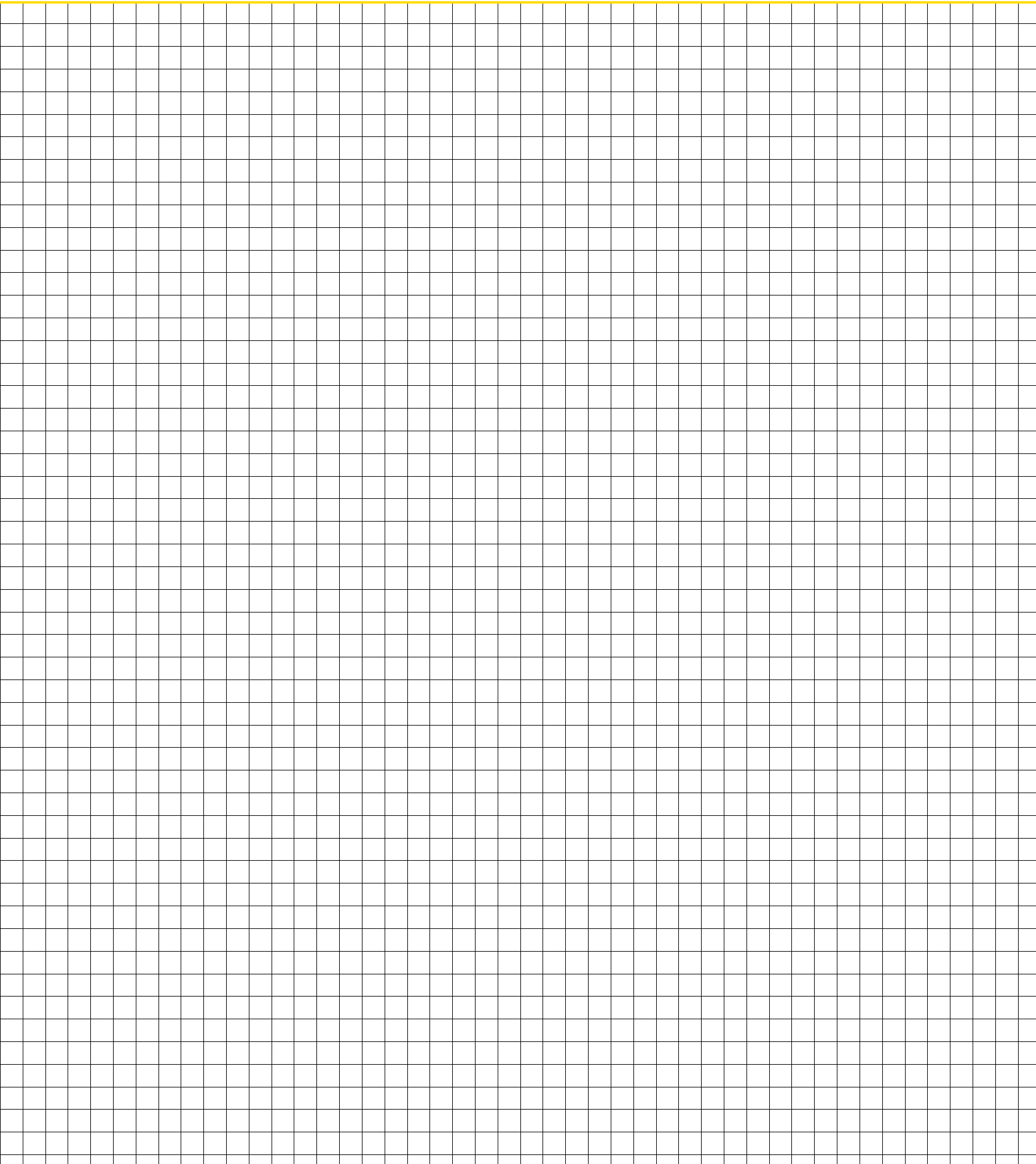
GÄRVOLLAUTOMATEN

- Multifunktionsgeräte
- 5 Phasen: Gär-Unterbrechung, Konservierung, Gärfortführung, Gär-Abschluss, Aufrechterhaltung



Übersicht Gärvollautomaten

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN



TIEFKÜHLSCHRÄNKE

2/2



Auftisch-Tiefkühlschrank
Katalog & Web-Shop

2/3
2/28

Gewerbetiefkühlschränke
Katalog & Web-Shop

2/24



Backwarentiefkühlschränke
Katalog & Web-Shop

2/26



Rückstellprobenschränke
Katalog & Web-Shop

02

Auftisch-Tiefkühlschrank

Gewerbetiefkühlschränke

Backwarentiefkühlschränke

Rückstellprobenschränke



Auftisch-Tiefkühlschrank AT-TK 50 G

- 1 x Glastür, selbstschließend, Scheibenheizung, Schloss, Aluminium-Rahmen
- LED-Innenbeleuchtung, Schalter (Geräte-Rückseite)

- mechanische Steuerung (an der Geräte-Rückseite)
- manuelle Abtauung



AT-TK 50 G

AT-TK 50 G

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	570 x 530 x 520
innen (B x T x H)	450 x 420 x 380

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	48 l
Bruttoinhalt	50 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,15 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Energieverbrauch (annum)	923 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,53 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 45 g
Geräuschpegel	45 dB

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung
Aufstellungsart	Tischgerät

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	39 kg 34 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß
Verkleidung innen	Aluminium, beschichtet

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	43510121
Verkaufspreis	823,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4
Tragrost, weiß rilsaniert, B x T in mm: 440 x 210	2



Gewerbetiefkühlschrank Serie TK 140

- unterbaufähig
- 1 x Volltür, weiß, Schloss, Stangengriff, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- 1 x CHR-Volltür, Schloss, Stangengriff, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige, akustische und optische Alarmfunktion
- manuelle Abtaung

Hinweis:

Bei Unterbau ist bauseitig für eine ausreichende Entlüftung zu sorgen.



TK 140 W

	TK 140 W	TK 140 I
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	600 x 615 x 830	
innen (B x T x H)	474 x 443 x 676	
LEISTUNGSDATEN		
Abstell- und Lagerfläche	4 x Verdampferplatte, feststehend	
Nettoinhalt	133 l	
Bruttoinhalt	143 l	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,10 kW 230 V 1 50 Hz	
Kälteleistung	118 W -23,3 °C (VT)	
Energieverbrauch (24h)	0,72 kWh/24 h	
Kältemittel	R-600a	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	-15 bis -26 °C bei 38 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	42 kg 40 kg	38 kg 35 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß, Edelstahltür
Verkleidung innen	Kunststoff, tiefgezogen, weiß	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	405314000	405314010
Verkaufspreis	867,00 €	1.077,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, vorn, justierbar	2
Verdampferplatte, feststehend, bis zu 24 kg belastbar	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Korb für Serie TK 140, weiß rilsaniert, B x T x H in mm: 467 x 275 x 157	4059141697	32,00 €
Korb für Serie TK 140, weiß rilsaniert, B x T x H in mm: 467 x 435 x 138	4059141699	37,00 €



Gewerbetiefkühlschrank OBERSTDORF 2 TK-2Z

- unterbaufähig (durch Frontbelüftung)
- 1 x CNS-Schublade (oben), Stangengriff, mit Magnetdichtung, leicht wechselbar, Nutzhöhe in mm: 260, Schubladenmaße B x T x H in mm: 450 x 450 x 260, max. 20 kg verteilte Last
- 1 x CNS-Schublade (unten), Stangengriff, mit Magnetdichtung, leicht wechselbar, Nutzhöhe in mm: 290, Schubladenmaße B x T x H in mm: 450 x 280 x 290, max. 20 kg verteilte Last
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige, akustische und optische Alarmfunktion
- manuelle Abtaung

Hinweis:

Unterbaugerät, Wandbefestigung erforderlich. Die Kühlversion HAMBURG 2 180-2-Z finden Sie im Register 01.

Varianten dieses Gerätes finden Sie unter www.nordcap.de



OBERSTDORF 2 TK-2Z

OBERSTDORF 2 TK-2Z

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	600 x 650 x 850
innen (B x T x H)	500 x 467 x 670
Tiefe mit geöffn. Schublade	1080

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	138 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,13 kW 230 V 1 50 Hz
Kälteleistung	362 W W -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-290 50 g

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	-15 bis -21 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	75 kg 64 kg

VERKLEIDUNG

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

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	3082220002
Verkaufspreis	3.394,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, vorn, justierbar	2

SONDERZUBEHÖR

Flaschentrennstab für Hamburg 2 / Oberstdorf 2	Artikel-Nr.	Preis
	3089000001	18,50 €



Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 280-SL CNS

- für GN 1/1
- für kleinere Räumlichkeiten
- 1 x Volltür, selbstschließend, ab 90° feststehend, Griffleiste, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)

- abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)



TKU 280-SL CNS

TKU 280-SL CNS

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	510 x 700 x 2040
innen (B x T x H)	350 x 543 x 1300
Tiefe bei geöffneter Tür	1154

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme	18 x GN 1/1
Nettoinhalt	204 l
Bruttoinhalt	250 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,43 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Kälteleistung	490 W -25 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	1172 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	3,21 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 100 g
Absicherung	2,16 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	-18 bis -22 °C bei 43 °C UT und 75 % RF

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	120 kg 110 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
Verkleidung innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 75

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	46711207001-0-JM-0
Verkaufspreis	3.467,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflageschienen (2 Stk.)	3
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530	3

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Auflageschienen (2 Stk.), T in mm: 523	46760901276	95,00 €
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530	46746502003	65,00 €
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag, nur ab Werk möglich	4679990004	auf Anfrage



Gewerbetiefkühlschrank TK 300

- 1 x Volltür, Schloss, Metallgriff, Türanschlag rechts, werkseitig gegen Aufpreis wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)

- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- manuelle Abtauung, Tauwasserablauf über frontseitigen Verschluss

Hinweis:

Auch als „Side by Side“-Einheit mit der Kühlschrankserie KU 380 kombinierbar.



TK 300

TK 300

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	595 x 600 x 1840
innen (B x T x H)	475 x 440 x 1550
Tiefe bei geöffneter Tür	1170

LEISTUNGSDATEN

Abstell- und Lagerfläche	6 x Verdampferplatte, feststehend
Nettoinhalt	270 l
Bruttoinhalt	300 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,27 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B
Energieverbrauch (annum)	789 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,16 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 85 g
Geräuschpegel	40 dB

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	-24 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	100 kg 95 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß
Verkleidung innen	Polystyrol-Innenbehälter, tiefgezogen
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	435213010
Verkaufspreis	1.143,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, vorn, justierbar	2
Rollen, hinten	2
Verdampferplatte, feststehend, bis zu 30 kg belastbar, B x T in mm: 470 x 413	6

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
TK 300	T-L	Türanschlag links	1.143,00 €



Glastürtiefkühlschrank Serie TK 300 G

- TK 300 G-CP: LED-beleuchtetes Werbe-Display (oben), gewölbt
- 1 x Glastür, Isolierglas, Aluminium-Rahmen, Scheibenheizung, Schloss, Metallgriff, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)

Hinweis:

Auch als „Side by Side“-Einheit mit der Kühlschrankserie KU 380 kombinierbar.

- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- mechanische Steuerung
- manuelle Abtaugung, Tauwasserablauf über frontseitigen Verschluss



TK 300 G

	TK 300 G	TK 300 G-CP
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	595 x 640 x 1840	595 x 640 x 1980
innen (B x T x H)	470 x 440 x 1555	
Tiefe bei geöffneter Tür	1170	
LEISTUNGSDATEN		
Abstell- und Lagerfläche	6 x Verdampferplatte, feststehend	
Nettoinhalt	270 l	
Bruttoinhalt	300 l	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,57 kW 230 V 1 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	C	
Energieverbrauch (annum)	3017 kWh/annum	3035 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	8,27 kWh/24 h	8,32 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 85 g	
Geräuschpegel	40 dB	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	-24 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	100 kg 95 kg	103 kg 98 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß	
Verkleidung innen	Polystyrol-Innenbehälter, tiefgezogen	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	435203010	435203510
Verkaufspreis	1.619,00 €	1.680,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, vorn, justierbar	2
Rollen, hinten	2
Verdampferplatte, feststehend, bis zu 30 kg belastbar, B x T in mm: 470 x 413	6

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
TK 300 G	T-L	Türanschlag links	1.619,00 €
TK 300 G-CP	T-L	Türanschlag links	1.680,00 €



Glastürtiefkühlschrank TK 385 G BLACK

- 1 x Glastür, Isolierglas, Scheibenheizung, Schloss, schwarzer Rahmen, Metallgriff, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- mechanische Steuerung
- Betriebsanzeige
- manuelle Abtauung, Tauwasserablauf über frontseitigen Verschluss

Hinweis:

Auch als „Side by Side“-Einheit mit der Kühlschrankserie KU 380 kombinierbar.



TK 385 G BLACK

TK 385 G BLACK

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	595 x 640 x 1840
innen (B x T x H)	470 x 440 x 1545
Tiefe bei geöffneter Tür	1170

LEISTUNGSDATEN

Abstell- und Lagerfläche	6 x Verdampferplatte, feststehend
Nettoinhalt	270 l
Bruttoinhalt	300 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,57 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Energieverbrauch (annum)	3017 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	8,27 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 85 g
Geräuschpegel	45 dB

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	-24 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	100 kg 95 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, schwarz
Verkleidung innen	Kunststoff, schwarz
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	435203860
Verkaufspreis	1.650,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, vorn, justierbar	2
Rollen, hinten	2
Verdampferplatte, feststehend, bis zu 30 kg belastbar, B x T in mm: 470 x 413	6

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
TK 385 G BLACK	T-L	Türanschlag links	1.650,00 €



Glastürtiefkühlschrank MF 180

- einbaufähig
- 1 x Glastür, Schloss, Aluminium-Griffleiste, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- ECO-Modus
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:

Bei Einbau oder Einsatz als „Side by Side“-Einheit ist bauseitig zwingend ein Seitenabstand von 25 mm einzuhalten.



MF 180

MF 180

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	600 x 595 x 1860
innen (B x T x H)	490 x 437 x 1587
Tiefe bei geöffneter Tür	1180

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	282 l
Bruttoinhalt	310 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,68 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	F
Kälteleistung	1273 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	5019 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	13,75 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 85 g

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	-25 bis -16 °C bei 30 °C UT und 55 % RF

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	92 kg 88 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, weiß, Aluminium-Türrahmen
Verkleidung innen	Stahlblech, lackiert, weiß

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	4778511801
Verkaufspreis	2.514,00 €

SERIENZUBEHÖR

Bodenrost, weiß rilsaniert, bis zu 16 kg belastbar	1
Füße, vorn, höhenverstellbar	2
Rollen, hinten	2
Tragrost, weiß rilsaniert, bis zu 16 kg belastbar, B x T in mm: 482 x 374	5

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
MF 180	T-L	Türanschlag links	2.514,00 €



Gewerbetiefkühlschrank TKU 407

- 1 x Volltür, gewölbt, Vorrichtung für handelsübliches Vorhängeschloss (Vorhängeschloss wird mitgeliefert), Bügelgriff, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- Innenbeleuchtung

- elektronische Steuerung
- Super-Frost-Funktion
- manuelle Abtaugung

Hinweis:

Das Gerät ist mit dem Kühlschrank KU 407 kombinierbar.



TKU 407

TKU 407

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	600 x 595 x 1860
innen (B x T x H)	494 x 475 x 1555
Tiefe bei geöffneter Tür	1180

LEISTUNGSDATEN

Abstell- und Lagerfläche	7 x Verdampferplatte, feststehend
Nettoinhalt	311 l
Bruttoinhalt	345 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,14 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	E
Energieverbrauch (annum)	734 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,01 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 92 g

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	-16 bis -25 °C bei 25 °C UT und 60 % RF

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	83 kg 80 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß
Verkleidung innen	Innenbehälter: hochfester Kunststoff, tiefgezogen
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 50

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	477610344
Verkaufspreis	1.198,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, vorn, justierbar	2
Rollen, hinten, feststehend	2
Verdampferplatte, feststehend	7

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Klappenkit für TKU 407, bestehend aus 3 Klappen, 6 Scharnieren und 12 Schrauben	477610301	155,00 €
Schubladenset für TKU 407, bestehend aus 5 Schubladen, H in mm: 4 x 197 / 1 x 166 (unten)	477610300	332,00 €



Glastürtiefkühlschrank TKU 407 G LED

- 20 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 60
- 1 x Glastür, selbstschließend, Aluminium-Rahmen, Scheibenheizung, Bügelgriff, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- mechanische Steuerung
- Innenthermostat
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:

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



TKU 407 G LED

TKU 407 G LED

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	600 x 595 x 1860
innen (B x T x H)	495 x 445 x 1340
Tiefe bei geöffneter Tür	1210

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	282 l
Bruttoinhalt	310 l
Ausstellfläche	0,68 m ²

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,68 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	E
Energieverbrauch (annum)	3807 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	10,43 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 85 g

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	-16 bis -25 °C bei 25 °C UT und 60 % RF

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	90 kg 87 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß
Verkleidung innen	Innenbehälter: hochfester Kunststoff, tiefgezogen
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 50

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	4771106861
Verkaufspreis	2.460,00 €

SERIENZUBEHÖR

Bodenrost, B x T in mm: 468 x 260	1
Füße, vorn, höhenverstellbar	2
Rollen, hinten, feststehend	2
Tragrost, weiß rilsaniert, B x T in mm: 468 x 420	5

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Tragrost für TKU 407 G, weiß rilsaniert, B x T in mm: 468 x 420	47706938030	23,00 €
Türanschlag-Wechselkit für TKU 407 G LED	4770-A1040020303	10,00 €



Glastürtiefkühlschrank TKU 440 G-LED

- LED-beleuchtetes Werbe-Display (oben), gewölbt
- 1 x Glastür, Isolierglas, Schloss, Metallgriff, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- Digitalanzeige, Hauptschalter, Thermometer
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung



TKU 440 G-LED

TKU 440 G-LED

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	680 x 720 x 2020
innen (B x T x H)	560 x 580 x 1270

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	412 l
Bruttoinhalt	515 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,85 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D
Energieverbrauch (annum)	4015 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	9,5 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 105 g
Geräuschpegel	53 dB

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	155 kg 150 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seitenteile: Stahlblech, beschichtet, weiß, Türrahmen, Displayumrandung und Maschinenblende in schwarz
Verkleidung innen	weiß
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 50

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	435225001
Verkaufspreis	2.269,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflagegestell, für Tragroste	1
Füße, vorn, justierbar	2
Rollen, hinten, feststehend	4
Tragrost, weiß rilsaniert, B x T in mm: 510 x 488	5

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
TKU 440 G-LED	T-L	Türanschlag links	2.269,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Preisschiene für TKU 440 G-LED	43514948	5,00 €
Tragrost für TKU 440 G-LED	43515026	19,00 €
Tragrosthalter	43515082	5,00 €



Gewerbetiefkühlschrank TK 550 W

- 1 x Volltür, Schloss, selbstschließend, Aluminium-Griff, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung

- elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- Digitalanzeige, Thermostat
- manuelle Abtauung



TK 550 W

TK 550 W

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	747 x 769 x 1818
Tiefe bei geöffneter Tür	1468

LEISTUNGSDATEN

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

TECHNISCHE DATEN

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

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)
Temperaturbereich	-26 bis -9 °C bei 35 °C UT und 75 % RF

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	107 kg 72 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, weiß
Verkleidung innen	Kunststoff, weiß
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 57

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	405352010
Verkaufspreis	2.574,00 €

SERIENZUBEHÖR

Bodenrost, weiß rilsaniert	1
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 180	4
Korb, groß, B x T x H in mm: 301 x 545 x 173	8
Korb, klein, B x T x H in mm: 304 x 375 x 220	2
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 €



Tiefkühl-Lagerschrank LF 620 INOX ECO POWER

- zuschaltbarer Lüfter
- 1 x Volltür, Schloss, Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- verdampferfreier Innenraum

- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige
- manuelle Abtaugung



LF 620 INOX ECO POWER

LF 620 INOX ECO POWER

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	730 x 934 x 1985
innen (B x T x H)	540 x 730 x 1420
Tiefe bei geöffneter Tür	1500

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme	45 x 5,00 l Eisschale, flach
Nettoinhalt	451 l
Bruttoinhalt	600 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,38 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B
Energieverbrauch (annum)	1277 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	3,50 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 95 g

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung, zusätzlicher Umluftventilator

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	151 kg 137 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CHR 1.4016
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 90

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	465150610
Verkaufspreis	3.199,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflageschienen (2 Stk.)	5
Füße, justierbar	2
GN-Tragrost 2/1, Chromstahl, rilsaniert	5
Rollen	4
Schloss	0

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Auflageschiene links	4659015532	18,00 €
Auflageschiene rechts	4659015531	18,00 €
Eisschale 5,0 l flach, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80	4877025080	32,00 €
GN-Tragrost 2/1, weiß rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	4650621094	32,00 €
Konditorei-Kit für LF 620 ECO POWER, 10 Paar Auflageschienen und 4 Trenner	4658998077F	483,00 €
Rollensatz (4 Stk., 2 davon feststellbar) für LF 620 ECO POWER	4658998091F	139,00 €
Stellfüße (4 Stk.) für LF 620 ECO POWER	4658998044	135,00 €
Türanschlag-Wechselkit für LF 620 INOX und LF 620-U INOX	4658998628F	129,00 €



Tiefkühl-Lagerschrank (Umluft) LF 620-U INOX ECO POWER

- 1 x Volltür, Schloss, Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung, werkzeuggestrichen
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige
- automatische Abtauung (Heißgas)
- Maschineneinfach unten



LF 620-U INOX ECO POWER

LF 620-U INOX ECO POWER

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	730 x 957 x 1985
innen (B x T x H)	540 x 730 x 1420
Tiefe bei geöffneter Tür	1500

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	51 x 5,0 l Eisschale, flach 51 x 5,0 l Eisschale
Nettoinhalt	393 l
Bruttoinhalt	600 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,45 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Energieverbrauch (annum)	1409 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	3,86 kWh/24 h
Kältemittel	R-290

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	151 kg 137 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CHR 1.4016
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 90

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	465150620
Verkaufspreis	3.839,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflageschienen (2 Stk.)	5
Füße, justierbar	2
GN-Tragrost 2/1, Chromstahl, rilsaniert	5
Rollen	4
Schloss	0

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Auflageschiene links	4659015532	18,00 €
Auflageschiene rechts	4659015531	18,00 €
Eisschale 5,0 l flach, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80	4877025080	32,00 €
Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120	4877020120	34,00 €
GN-Tragrost 2/1, weiß rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	4650621094	32,00 €
Konditorei-Kit für LF 620 ECO POWER, 10 Paar Auflageschienen und 4 Trenner	4658998077F	483,00 €
Rollensatz (4 Stk., 2 davon feststellbar) für LF 620 ECO POWER	4658998091F	139,00 €
Stellfüße (4 Stk.) für LF 620 ECO POWER	4658998044	135,00 €
Türanschlag-Wechselkit für LF 620 INOX und LF 620-U INOX	4658998628F	129,00 €



Umluft-Gewerbetiefkühlschrank GTM / GTO 700 ECO

- für GN 2/1
- sockelfähig
- klappbare Frontblende
- 24 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 55
- 1 x Volltür, selbstschließend, ab 90° feststehend, Schloss, Türanschlag rechts, wechselbar (mittels Umbaukit), 7-Kammer-Ballondichtung (werkzeugfrei wechselbar)

- LED-Innenbeleuchtung (in der Kopfblende), gesondert schaltbar
- verdampferfreier Innenraum
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige, ECO-Modus, HACCP-Kontrollfunktion, akustische und optische Alarmfunktion
- automatische Abtauung (bedarfsgerecht), automatische Tauwasserverdunstung (elektrisch)



GTM 700 ECO

	GTM 700 ECO	GTO 700 ECO
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	700 x 830 x 2080	
innen (B x T x H)	550 x 710 x 1480	
Tiefe bei geöffneter Tür	1460	
LEISTUNGSDATEN		
Nettoinhalt	490 l	
Bruttoinhalt	562 l	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,54 kW 230 V 1 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	B	
Kälteleistung	452 W -25 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	1358 kWh/annum	
Energieverbrauch (24h)	3,72 kWh/24 h	
Kältemittel / -menge	R-290 79 g	ohne Expansionsventil
Geräuschpegel	54 dB	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	zentralgekühlt
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
Temperaturbereich	-25 bis -15 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	139 kg 124 kg	130 kg 117 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 85	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4748620075	4748625075
Verkaufspreis	3.429,00 €	3.349,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4
GN-Tragrost 2/1, CNS, B x T in mm: 530 x 650	3

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
3-seitige Sockelblende für Serie 700	474020107	auf Anfrage
GN-Behälter 1/1-150, Kunststoff	474020102	82,00 €
GN-Behälter 1/1-60, Kunststoff	474020101	43,00 €
GN-Tragrost 2/1, CNS, B x T in mm: 530 x 650	474020104	172,00 €
GN-Tragrost 2/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	474020103	42,00 €
Pedalöffner	474020124	173,00 €
RS 485 Schnittstellen-Anschluss-Kit, bestehend aus: Verbindungskabel und Datenauslesestation, zum Anschluss an eine externe Küchenleitsoftware (Software separat erhältlich, bitte sprechen Sie uns an)	474020200	auf Anfrage
Rädersatz (4 Stk., 2 davon mit Bremsen), Ø x H in mm: 100 x 127	474020106	366,00 €
Umbaukit für Türanschlagwechsel für GKM / GTM 700 ECO	474BN32144001	auf Anfrage



Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 702 COMFORT

- für GN 2/1
- sockelfähig
- hocheffizienter Lüfter
- 1 x Volltür, selbstschließend, 180° - Öffnung, Schloss, Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar, 3-Kammer-Ballondichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- verdampferfreier Innenraum, tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken, Luftleitbleche

- Crio-Smart-Steuerung
- Digitalanzeige, HACCP-Kontrollfunktion, Schnittstelle RS 485 zum Anschluss an Drucker oder Netzwerk, Service-Alarm
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschineneinfach oben, Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle

Hinweis:

Zentralgekühlte Version auf Anfrage erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.



TKU 702 Comfort

TKU 702 Comfort

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	710 x 835 x 2050
innen (B x T x H)	560 x 707 x 1544
Tiefe bei geöffneter Tür	1480

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	503 l
Bruttoinhalt	670 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,51 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D
Kälteleistung	581 W -30 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	2868 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	8,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 110 g
Geräuschpegel	58 dB

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	143 kg 106 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Sichtseiten: CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 75

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	402729650
Verkaufspreis	3.565,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflageschienen (2 Stk.), CNS	3
Füße, CNS, justierbar	4
GN-Tragrost 2/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	3
Schienenaufnahme-system	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 2/22.



Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 703 COMFORT

- für GN 2/1
- sockelfähig
- hocheffizienter Lüfter
- 1 x Volltür, selbstschließend, 180° - Öffnung, Schloss, Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar, 3-Kammer-Ballondichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- verdampferfreier Innenraum, tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken, Luftleitbleche

- Crio-Smart-Steuerung
- Digitalanzeige, HACCP-Kontrollfunktion, Schnittstelle RS 485 zum Anschluss an Drucker oder Netzwerk, Service-Alarm
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschinenfach oben, Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle



TKU 703 Comfort

TKU 703 Comfort

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	740 x 860 x 2080
innen (B x T x H)	560 x 707 x 1544
Tiefe bei geöffneter Tür	1503

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	503 l
Bruttoinhalt	670 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,44 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Kälteleistung	568 W -30 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	1935 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	5,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 100 g
Geräuschpegel	58 dB

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	122 kg 106 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Sichtseiten: CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 90

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	402729673
Verkaufspreis	4.189,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflageschienen (2 Stk.), CNS	3
Füße, CNS, justierbar	4
GN-Tragrost 2/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	3
Schienenaufnahmesystem	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 2/22.



Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 702 PREMIUM

- für GN 2/1
- sockelfähig
- hocheffizienter Lüfter
- 1 x Volltür, selbstschließend, 180° - Öffnung, Schloss, Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar, 3-Kammer-Ballondichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung
- verdampferfreier Innenraum, abgerundete Ecken, tiefgezogener Innenbehälter, integrierter Bodenablauf, Luftleitbleche

Hinweis:

Zentralgekühlte Version auf Anfrage erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.



TKU 702 Premium

- Crio-Tech-Displaysteuerung
- 3-stufige Feuchtigkeitssteuerung, Turbo Cooling Zyklus, HACCP-Kontrollfunktion, akustische und optische Alarmfunktion, intelligentes „Airflow“-System, Schnittstelle RS 485 zum Anschluss an Drucker oder Netzwerk
- automatische Abtauung (bedarfsgerecht), automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschineneinbaufach oben, Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle

TKU 702 Premium

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	710 x 835 x 2050
innen (B x T x H)	560 x 707 x 1544
Tiefe bei geöffneter Tür	1480

LEISTUNGSDATEN

Abstell- und Lagerfläche	1 x Schienenaufnahmesystem, Rosteinschub-Abstand in mm: 44
Nettoinhalt	503 l
Bruttoinhalt	670 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,51 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D
Kälteleistung	586 W -30 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	2385 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	7,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 110 g
Geräuschpegel	58 dB
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	124 kg 106 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 75

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	402728687
Verkaufspreis	4.190,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflageschienen (2 Stk.), CNS	3
Füße, CNS, justierbar	4
GN-Tragrost 2/1, CNS, B x T in mm: 530 x 650	3
Schienenaufnahmesystem, herausnehmbar, Rosteinschub-Abstand in mm: 44	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 2/22.



Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 703 PREMIUM

- für GN 2/1
- sockelfähig
- 1 x Volltür, selbstschließend, 180° - Öffnung, Schloss, Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar, 3-Kammer-Ballondichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung
- verdampferfreier Innenraum, abgerundete Ecken, tiefgezogener Innenbehälter, Luftleitbleche

- Crio-Tech-Displaysteuerung
- 3-stufige Feuchtigkeitssteuerung, Turbo Cooling Zyklus, HACCP-Kontrollfunktion, akustische und optische Alarmfunktion, intelligentes „Airflow“-System, Schnittstelle RS 485 zum Anschluss an Drucker oder Netzwerk
- automatische Abtauung (bedarfsgerecht), automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschinenfach oben, Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle



TKU 703 Premium

TKU 703 Premium

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	740 x 885 x 2080
innen (B x T x H)	560 x 707 x 1544
Tiefe bei geöffneter Tür	1507

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	503 l
Bruttoinhalt	670 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,44 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Kälteleistung	569 W -30 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	1630 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	4,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 100 g
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	129 kg 111 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 90

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	402728884
Verkaufspreis	4.744,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflageschienen (2 Stk.), CNS	3
Füße, CNS, justierbar	4
GN-Tragrost 2/1, CNS, B x T in mm: 530 x 650	3
Schienenaufnahmesystem, herausnehmbar, Rosteinschub-Abstand in mm: 44	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 2/22.



Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 1402 PREMIUM

- für GN 2/1
- sockelfähig
- 2 x Volltür, selbstschließend, 180° - Öffnung, Schloss (pro Tür), Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar, 3-Kammer-Ballondichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung
- verdampferfreier Innenraum, abgerundete Ecken, tiefgezogener Innenbehälter, Luftleitbleche

- Crio-Tech-Displaysteuerung
- 3-stufige Feuchtigkeitssteuerung, Turbo Cooling Zyklus, HACCP-Kontrollfunktion, akustische und optische Alarmfunktion, intelligentes „Airflow“-System, Schnittstelle RS 485 zum Anschluss an Drucker oder Netzwerk
- automatische Abtauung (bedarfsgerecht), automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschineneinbaufach oben, Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle

Hinweis:

Zentralgekühlte Version auf Anfrage erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.



TKU 1402 Premium

TKU 1402 Premium

ABMESSUNGEN (MM)

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

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	1135 l
Bruttoinhalt	1430 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,70 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D
Kälteleistung	833 W -30 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	4314 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	12,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 145 g
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	230 kg 210 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 75

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	402728696
Verkaufspreis	7.180,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflageschienen (2 Stk.), CNS	6
Füße, CNS, justierbar	4
GN-Tragrost 2/1, CNS, B x T in mm: 530 x 650	6
Schieneaufnahme-system, herausnehmbar, Rosteinschub-Abstand in mm: 44	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 2/22.



Zubehör für die Serien TKU 702, TKU 703 und TKU 1402	TKU 702 Comfort	TKU 703 Comfort	TKU 702 Premium	TKU 703 Premium	TKU 1402 Premium	Artikelnummer	Preis
Auflageschienen für Serie 702 / 1402 (2 Stk.), CNS	0	0	0	0	0	402881021	25,00 €
GN-Drahtkorb 1/1-150, rilsaniert, B x T in mm: 530 x 325	0	0	0	0	0	402881043	49,00 €
GN-Fleischabhangung 2/1 für Serie 702 / 1402 (1 Abteil)	0	0	0	0	0	402881019	310,00 €
GN-Tragrost 2/1 für Serie 702 / 1402, CNS, B x T in mm: 530 x 650	0	0	0	0	0	402881016	96,00 €
GN-Tragrost 2/1 für Serie 702 / 1402, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	0	0	0	0	0	402881004	30,00 €
Pedaltüröffner für Serie 1402	–	–	–	–	0	402881033	246,00 €
Pedaltüröffner für Serie 702	0	0	0	0	–	402880324	59,00 €
Rollensatz (4 Stk., davon 2 feststellbar), Ø in mm: 180	0	0	0	0	–	402881002	342,00 €
Rollensatz (6 Stk., davon 2 feststellbar), Ø in mm: 50	–	–	–	–	0	402880340	204,00 €

o optionale Sonderausstattung – nicht für das Modell verfügbar

Glastürtiefkühlschrank TKU 980 G-LED

- LED-beleuchtetes Werbe-Display (oben), gesondert schaltbar
- 2 x Glas-Drehtür, selbstschließend, Rahmenheizung, Schloss, Metallgriff, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- 2 x LED-Innenbeleuchtung (im Türrahmen, vertikal)
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige (in der Frontblende)
- automatische Abtauung



TKU 980 G-LED

TKU 980 G-LED

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1370 x 720 x 2020
innen (B x T x H)	1250 x 570 x 1331

LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)

Nettoinhalt	930 l
Bruttoinhalt	1149 l
TDA ¹	1,30 m ²

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	1,10 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	F
Energieverbrauch (annum)	8586 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	14,25 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 150 g
Geräuschpegel	53 dB

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	263 kg 258 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seitenteile: Stahlblech, beschichtet, weiß, Türrahmen, Displayumrandung und Maschinenblende in schwarz
Verkleidung innen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 50

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	435250001
Verkaufspreis	3.899,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, vorn, justierbar	2
Rollen, hinten	4
Tragrost, weiß rilsaniert, B x T in mm: 615 x 445	10

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Tragrost für TKU 980 G-LED	43515065	20,00 €
Tragrosthalter	43515082	5,00 €



Backwarentiefkühlschrank BKT 460

- für EN 600 x 400 mm
- 1 x Volltür, selbstschließend, Schloss, Edelstahl-Stangengriff, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung
- tiefgezogener Innenbehälter

- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Rollbond-Verdampfer



BKT 460

BKT 460

ABMESSUNGEN (MM)

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

LEISTUNGSDATEN

Abstell- und Lagerfläche	4 x Verdampferplatte, feststehend
Nettoinhalt	265 l
Bruttoinhalt	400 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,22 kW 230 V 1N 50 Hz
Energieverbrauch (24h)	3,5 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 105 g
Geräuschpegel	61 dB

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	-22 bis -18 °C bei 38 °C UT und 60 % RF

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	115 kg 89 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß
Verkleidung innen	Polystyrol, weiß
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 70

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	45111460
Verkaufspreis	1.490,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, Edelstahl, justierbar	4
Verdampferplatte, feststehend	4



Backwarentiefkühlschrank NC81N

- für EN 600 x 800 mm
- Energiespar-Lüfter, indirekte Umluft (Luftverteilungskanal)
- 1 x Volltür, selbstschließend, ab 100° feststehend, Schloss, Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar (mittels Umbaukit), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung
- Touch-Display (5 Zoll)
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Verdampfer, beschichtet

Hinweis:

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



NC81N

NC81N

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	790 x 1030 x 2110
innen (B x T x H)	620 x 820 x 1510
Tiefe bei geöffneter Tür	1760

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme	24 x EN-Blech 600 x 800 mm
Nettoinhalt	677 l
Bruttoinhalt	768 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,62 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Kälteleistung	594 W -30 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	2321 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	6,36 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 150 g
Geräuschpegel	< 70 dB
Schutzart	IP54 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	206 kg 171 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 85

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	474600400604
Verkaufspreis	6.269,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflageschienen (2 Stk.), CNS	24
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Umbaukit für Türanschlagwechsel für Serie NC	474BN2193900	auf Anfrage



Rückstellprobenschrank RGS 120

- für verschließbare Rückstellproben-Dosen
- 1 x Volltür, Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken

- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige (in der Frontblende), Alarmfunktion
- manuelle Abtaugung



RGS 120

RGS 120

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	553 x 624 x 631
Tiefe bei geöffneter Tür	1129

LEISTUNGSDATEN

Abstell- und Lagerfläche	6 x Edelstahlsystembleche
Bruttoinhalt	70 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,09 kW 230 V 1 50 Hz
Kälteleistung	86 W -25 °C (VT)
Energieverbrauch (24h)	0,35 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 39 g

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	-7 bis -20 °C bei 32 °C UT und 60 % RF

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	33 kg 31 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, verzinkt, silber
Verkleidung innen	Kunststoff, RAL 9003 (signalweiß)

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	405508120
Verkaufspreis	1.569,00 €

SERIENZUBEHÖR

Edelstahlsystemblech, für 15 Probendosen á 0,125 l, B x T x H in mm: 410 x 250 x 50	3
Edelstahlsystemblech, für 20 Probendosen á 0,125 l, B x T x H in mm: 410 x 380 x 50	1
Edelstahlsystemblech, für 25 Probendosen á 0,125 l, B x T x H in mm: 410 x 380 x 50	2
Füße, vorn, justierbar	2
Probendose á 0,125 l, H x Ø in mm: 68 x 60	115

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 €



Rückstellprobenschrank RGS 308

- für verschließbare Rückstellproben-Dosen
- Frontbelüftung
- 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



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	2.699,00 €

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 €



DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Tiefkühlschränke

TIEFKÜHLSCHRÄNKE 1400 L



Übersicht Tiefkühlschränke 1.400 l



Übersicht Glastürtiefkühlschränke



GLASTÜRTIEFKÜHLSCHRÄNKE



SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER



3/13

Nuovair Serie Industry
Web-Shop



3/13

Verdampferpakete
Web-Shop

3/2
3/13

Nuovair Serie Compact
Katalog & Web-Shop

3/6
3/13

Nuovair Serie Power
Katalog & Web-Shop



3/13

Alpeninox Serie SF CRIO CHILL-
Web-Shop

3/11
3/13

Serie SKF
Katalog & Web-Shop



3/14

Multifunktionsgeräte Serie SKF PLUS
Web-Shop

03

Nuovair
Schnellkühler / Schockfroster
Serie Industry

Schnellkühler / Schockfroster
Verdampferpakete

Nuovair
Schnellkühler / Schockfroster
Serie Compact

Nuovair
Schnellkühler / Schockfroster
Serie Power

Alpeninox
Schnellkühler / Schockfroster
Serie SF CRIO CHILL

Schnellkühler / Schockfroster
Serie SKF

Multifunktionsgeräte
Serie SKF PLUS



Schnellkühler / Schockfroster C5.1S COMPACT-LINE

- für GN 1/1, Einschub quer
- Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten
- 1 x bionischer Radialventilator, Schutzklasse IP54
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, Türanschlag links, werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken, integrierter Bodenablauf mit Stopfen
- elektronische Steuerung, Schutzklasse IP67
- Digitalanzeige, Soft-Chilling, Hard-Chilling, Soft-Freezing, Hard-Freezing, AIR PLUS-System
- manuelle Abtauung, Tauwasserschale, herausziehbar
- Maschinenfach unten, Schutzgitter zur Reinigung entnehmbar
- Verdampfer mit kathodischer Tauchlackierung

Hinweis:

Lieferung ohne GN-Bleche und Eisschalen (siehe Sonderzubehör). Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand: 50 mm.



C5.1S COMPACT-LINE

C5.1S COMPACT-LINE

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	740 x 700 x 840
Tiefe bei geöffneter Tür	1432

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	4 x GN 1/1-65 5 x GN 1/1-40 bis zu 7 x GN 1/1-20 (nur mit Sonderzubehör möglich) 6 x 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120
Leistung	18 kg Produktmenge / Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 18 kg Produktmenge / Zyklus (Schockfrosten +90 °C bis -18 °C)

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	1,2 kW 230 V 1 ph 50 Hz
Kälteleistung	1600 W -10 °C (VT)
Kältemittel	R-452 A
Absicherung	5,7 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	Schnellkühlen: 90 bis 3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF Schockfrosten: 90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	-40 bis 3 °C
Einbringtemperatur	bis +90 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	100 kg 85 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	4490000118
Verkaufspreis	7.165,00 €

SERIENZUBEHÖR

Anschlusskabel	✓
Auflagegestell, für GN 1/1, Raster mit Abstand in mm: 20	1
Auflageschienen (2 Stk.)	5
Füße, höhenverstellbar	4
Kerntemperaturfühler	1

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
C5.1S COMPACT-LINE	T-R	Türanschlag rechts	7.165,00 €

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 3/10.



Schnellkühler / Schockfroster C5.1 COMPACT-LINE

- für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, Einschub quer
- Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten
- 1 x bionischer Radialventilator, Schutzklasse IP54
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, Türanschlag links, werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken, integrierter Bodenablauf mit Stopfen

- elektronische Steuerung, Schutzklasse IP67
- Digitalanzeige, Soft-Chilling, Hard-Chilling, Soft-Freezing, Hard-Freezing, AIR PLUS-System
- manuelle Abtauung, Tauwasserschale, herausziehbar
- Maschinentisch unten, Schutzgitter zur Reinigung entnehmbar
- Verdampfer mit kathodischer Tauchlackierung

Hinweis:

Lieferung ohne GN-Bleche und Eisschalen (siehe Sonderzubehör). Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand: 50 mm.



C5.1 COMPACT-LINE

C5.1 COMPACT-LINE

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	800 x 813 x 925
Tiefe bei geöffneter Tür	1567

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	4 x GN 1/1-65 oder EN 600 x 400 mm bis zu 6 x GN 1/1-40 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 12 x GN 1/1-20 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) 6 x 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120
Leistung	20 kg Produktmenge / Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 20 kg Produktmenge / Zyklus (Schockfrosten +90 °C bis -18 °C)

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	1,3 kW 230 V 1 ph 50 Hz
Kälteleistung	2000 W -10 °C (VT)
Kältemittel	R-452 A
Absicherung	7,0 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	Schnellkühlen: 90 bis 3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF Schockfrosten: 90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	-40 bis 3 °C
Einbringtemperatur	bis +90 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	125 kg 115 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	4491000510
Verkaufspreis	8.298,00 €

SERIENZUBEHÖR

Anschlusskabel	✓
Auflagegestell, für GN 1/1 oder EN, Raster mit Abstand in mm: 30	1
Auflageschienen (2 Stk.)	5
Füße, höhenverstellbar	4
Kerntemperaturfühler	1

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
C5.1 COMPACT-LINE	T-R	Türanschlag rechts	8.298,00 €

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 3/10.



Schnellkühler / Schockfroster C10.1 COMPACT-LINE

- für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, Einschub quer
- Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrostern
- 2 x bionischer Radialventilator, Schutzklasse IP54
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, Türanschlag links, werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken, integrierter Bodenablauf mit Stopfen

- elektronische Steuerung, Schutzklasse IP67
- Digitalanzeige, Soft-Chilling, Hard-Chilling, Soft-Freezing, Hard-Freezing, AIR PLUS-System
- manuelle Abtauung, Tauwasserschale, herausziehbar
- Maschinenfach unten, Schutzgitter zur Reinigung entnehmbar
- Verdampfer mit kathodischer Tauchlackierung

Hinweis:

Lieferung ohne GN-Bleche und Eisschalen (siehe Sonderzubehör). Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand: 50 mm.



C10.1 COMPACT-LINE

C10.1 COMPACT-LINE

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	800 x 813 x 1560
Tiefe bei geöffneter Tür	1567

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	8 x GN 1/1-65 oder EN 600 x 400 mm bis zu 12 x GN 1/1-40 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 25 x GN 1/1-20 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) 15 x 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120
Leistung	50 kg Produktmenge / Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 50 kg Produktmenge / Zyklus (Schockfrostern +90 °C bis -18 °C)

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	2,9 kW 400 V 3P+N+T 50 Hz
Kälteleistung	362 W W -10 °C (VT)
Kältemittel	R-452 A
Absicherung	6,0 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	eigengekühlt
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	Schnellkühlen: 90 bis 3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF Schockfrostern: 90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	-40 bis 3 °C
Einbringtemperatur	bis +90 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	195 kg 180 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	4491001010
Verkaufspreis	12.285,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflagegestell, für GN 1/1 oder EN, Raster mit Abstand in mm: 30	1
Auflageschienen (2 Stk.)	10
Füße, höhenverstellbar	4
Kerntemperaturfühler	1

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
C10.1 COMPACT-LINE	T-R	Türanschlag rechts	12.285,00 €

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 3/10.



Schnellkühler / Schockfroster C15.1 COMPACT-LINE

- für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, Einschub quer
- Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten
- 3 x bionischer Radialventilator, Schutzklasse IP54
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, Türanschlag links, werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken, integrierter Bodenablauf mit Stopfen

- elektronische Steuerung, Schutzklasse IP67
- Digitalanzeige, Soft-Chilling, Hard-Chilling, Soft-Freezing, Hard-Freezing, AIR PLUS-System
- manuelle Abtauung, Tauwasserschale, herausziehbar
- Maschenfach unten, Schutzgitter zur Reinigung entnehmbar
- Verdampfer mit kathodischer Tauchlackierung

Hinweis:

Lieferung ohne GN-Bleche und Eisschalen (siehe Sonderzubehör). Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand: 50 mm.



C15.1 COMPACT-LINE

C15.1 COMPACT-LINE

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	800 x 813 x 1935
Tiefe bei geöffneter Tür	1567

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	12 x GN 1/1-65 oder EN 600 x 400 mm bis zu 18 x GN 1/1-40 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 37 x GN 1/1-20 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) 24 x 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120
Leistung	75 kg Produktmenge / Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 75 kg Produktmenge / Zyklus (Schockfrosten +90 °C bis -18 °C)

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	3,5 kW 400 V 3P+N+T 50 Hz
Kälteleistung	7750 W -10 °C (VT)
Kältemittel	R-452 A
Absicherung	8,5 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	eigengekühlt
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	Schnellkühlen: 90 bis 3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF Schockfrosten: 90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	-40 bis 3 °C
Einbringtemperatur	bis +90 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	300 kg 225 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	4491001510
Verkaufspreis	14.875,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflagegestell, für GN 1/1 oder EN, Raster mit Abstand in mm: 30	1
Auflageschienen (2 Stk.)	15
Füße, höhenverstellbar	4
Kerntemperaturfühler	1

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
C15.1 COMPACT-LINE	T-R	Türanschlag rechts	14.875,00 €

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 3/10.



Schnellkühler / Schockfroster P5.1 POWER-LINE

- für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, Einschub quer
- Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrostern
- 1 x bionischer EC-Ventilator, Schutzklasse IP54, Lüftergeschwindigkeit regelbar
- 1 x Vordertür, CNS, selbstschließend, ergonomischer Griff, Türanschlag links, werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken, integrierter Bodenablauf mit Stopfen

- elektronische Steuerung (SPS), Schutzklasse IP67
- LED-Display (4,3 Zoll), Touch-Screen, Schutzklasse IP65, Dauerbetriebs-Funktion, AIR PLUS-System, elektronisches E-Ventil, Ethernet-Schnittstelle, USB-Port zum Herunterladen von HACCP-Daten
- manuelle Abtauung, Tauwasserschale, herausziehbar
- Maschinenfach unten, Schutzgitter zur Reinigung entnehmbar
- Verdampfer mit kathodischer Tauchlackierung

Hinweis:

Lieferung ohne GN-Bleche und Eisschalen (siehe Sonderzubehör). Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand: 50 mm.



P5.1 POWER-LINE

P5.1 POWER-LINE

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	820 x 888 x 970
Tiefe bei geöffneter Tür	1625

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	4 x GN 1/1-65 oder EN 600 x 400 mm bis zu 6 x GN 1/1-40 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 12 x GN 1/1-20 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) 6 x 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120
Leistung	25 kg Produktmenge / Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 25 kg Produktmenge / Zyklus (Schockfrostern +90 °C bis -18 °C)

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	1,7 kW 230 V 1 ph 50 Hz
Kälteleistung	2800 W -10 °C (VT)
Kältemittel	R-452 A
Absicherung	7,8 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	Schnellkühlen: 90 bis 3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF Schockfrostern: 90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	-40 bis 3 °C
Einbringtemperatur	bis +90 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	125 kg 115 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 70

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	4492000510
Verkaufspreis	10.598,00 €

SERIENZUBEHÖR

Anschlusskabel	✓
Auflagegestell, für GN 1/1 oder EN, Raster mit Abstand in mm: 30	1
Auflageschienen (2 Stk.)	5
Füße, höhenverstellbar	4
Kerntemperaturfühler	1

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
P5.1 POWER-LINE	T-R	Türanschlag rechts	10.598,00 €

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 3/10.



Schnellkühler / Schockfroster P10.1 POWER-LINE

- für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, Einschub quer
- Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten
- 2 x bionischer EC-Ventilator, Schutzklasse IP54, Lüftergeschwindigkeit regelbar
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, ergonomischer Griff, Türanschlag links, werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken, integrierter Bodenablauf mit Stopfen

- elektronische Steuerung (SPS), Schutzklasse IP67
- LED-Display (4,3 Zoll), Touch-Screen, Schutzklasse IP65, Dauerbetriebs-Funktion, AIR PLUS-System, elektronisches E-Ventil, Ethernet-Schnittstelle, Hauptschalter, USB-Port zum Herunterladen von HACCP-Daten
- manuelle Abtaugung, Tauwasserschale, herausziehbar
- Maschineneinfach oben, Schutzgitter zur Reinigung entnehmbar
- Verdampfer mit kathodischer Tauchlackierung

Hinweis:

Lieferung ohne GN-Bleche und Eisschalen (siehe Sonderzubehör). Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand: 50 mm.



P10.1 POWER-LINE

P10.1 POWER-LINE

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	820 x 887 x 1690
Tiefe bei geöffneter Tür	1630

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	8 x GN 1/1-65 oder EN 600 x 400 mm bis zu 12 x GN 1/1-40 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 25 x GN 1/1-20 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) 15 x 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120
Leistung	55 kg Produktmenge / Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 55 kg Produktmenge / Zyklus (Schockfrosten +90 °C bis -18 °C)

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	2,9 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz
Kälteleistung	4900 W -10 °C (VT)
Kältemittel	R-452 A
Absicherung	6,0 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	eigengekühlt
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	Schnellkühlen: 90 bis 3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF Schockfrosten: 90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	-40 bis 3 °C
Einbringtemperatur	bis +90 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	195 kg 180 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 70

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	4492001010
Verkaufspreis	16.135,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflagegestell, für GN 1/1 oder EN, Raster mit Abstand in mm: 30	1
Auflageschienen (2 Stk.)	10
Füße, höhenverstellbar	4
Kerntemperaturfühler	1

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
P10.1 POWER-LINE	T-R	Türanschlag rechts	16.135,00 €

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 3/10.



Schnellkühler / Schockfroster P15.1 POWER-LINE

- für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, Einschub quer
- Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten
- 3 x bionischer EC-Ventilator, Schutzklasse IP54, Lüftergeschwindigkeit regelbar
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, ergonomischer Griff, Türanschlag links, werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken, integrierter Bodenablauf mit Stopfen

- elektronische Steuerung (SPS), Schutzklasse IP67
- LED-Display (4,3 Zoll), Touch-Screen, Schutzklasse IP65, Dauerbetriebs-Funktion, AIR PLUS-System, elektronisches E-Ventil, Ethernet-Schnittstelle, Hauptschalter, USB-Port zum Herunterladen von HACCP-Daten
- manuelle Abtauung, Tauwasserschale, herausziehbar
- Maschinenfach oben, Schutzgitter zur Reinigung entnehmbar
- Verdampfer mit kathodischer Tauchlackierung

Hinweis:

Lieferung ohne GN-Bleche und Eisschalen (siehe Sonderzubehör). Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand: 50 mm.



P15.1 POWER-LINE

P15.1 POWER-LINE

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	820 x 886 x 2060
Tiefe bei geöffneter Tür	1630

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	12 x GN 1/1-65 oder EN 600 x 400 mm bis zu 18 x GN 1/1-40 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 37 x GN 1/1-20 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) 24 x 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120
Leistung	80 kg Produktmenge / Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 80 kg Produktmenge / Zyklus (Schockfrosten +90 °C bis -18 °C)

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	3,5 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz
Kälteleistung	7300 W -10 °C (VT)
Kältemittel	R-452 A
Absicherung	8,5 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	eigengekühlt
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	Schnellkühlen: 90 bis 3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF Schockfrosten: 90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	-40 bis 3 °C
Einbringtemperatur	bis +90 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	265 kg 250 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 70

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	4492001510
Verkaufspreis	20.139,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflagegestell, für GN 1/1 oder EN, Raster mit Abstand in mm: 30	1
Auflageschienen (2 Stk.)	15
Füße, höhenverstellbar	4
Kerntemperaturfühler	1

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
P15.1 POWER-LINE	T-R	Türanschlag rechts	20.139,00 €

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 3/10.



Schnellkühler / Schockfroster P15.2 POWER-LINE

- für GN 1/1 oder GN 2/1, Einschub quer / längs
- Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten
- 3 x bionischer EC-Ventilator, Schutzklasse IP54, Lüftergeschwindigkeit regelbar
- 1 x Vordertür, CNS, selbstschließend, ergonomischer Griff, Türanschlag links, werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken, integrierter Bodenablauf mit Stopfen

- elektronische Steuerung (SPS), Schutzklasse IP67
- LED-Display (4,3 Zoll), Touch-Screen, Schutzklasse IP65, Dauerbetriebs-Funktion, AIR PLUS-System, elektronisches E-Ventil, Ethernet-Schnittstelle, Hauptschalter, USB-Port zum Herunterladen von HACCP-Daten
- manuelle Abtaugung, Tauwasserschale, herausziehbar
- Maschineneinfach oben, Schutzgitter zur Reinigung entnehmbar
- Verdampfer mit kathodischer Tauchlackierung

Hinweis:

Lieferung ohne GN-Bleche und Eisschalen (siehe Sonderzubehör). Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand: 50 mm.



P15.2 POWER-LINE

P15.2 POWER-LINE

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1085 x 983 x 2130
Tiefe bei geöffneter Tür	1721

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	24 x GN 1/1-65 12 x GN 2/1-65 bis zu 36 x GN 1/1-40 (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 18 x GN 2/1-40 (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 74 x GN 1/1-20 (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 37 x GN 2/1-20 (nur mit Sonderzubehör möglich) 32 x 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120
Leistung	90 kg Produktmenge / Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 90 kg Produktmenge / Zyklus (Schockfrosten +90 °C bis -18 °C)

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	5,0 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz
Kälteleistung	10400 W -10 °C (VT)
Kältemittel	R-452 A
Absicherung	10,0 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	eigengekühlt
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	Schnellkühlen: 90 bis 3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF Schockfrosten: 90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	-40 bis 3 °C
Einbringtemperatur	bis +90 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	380 kg 360 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 70

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	4492001520
Verkaufspreis	26.275,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflagegestell, für GN 1/1 und GN 2/1, Raster mit Abstand in mm: 30	1
Auflageschienen (2 Stk.)	15
Füße, höhenverstellbar	4
Kerntemperaturfühler	1

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
P15.2 POWER-LINE	T-R	Türanschlag rechts	26.275,00 €

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 3/10.



Sonderzubehör für die Serien COMPACT-LINE und POWER-LINE	C5.1S COMPACT-LINE	C5.1 COMPACT-LINE	C10.1 COMPACT-LINE	C15.1 COMPACT-LINE	P5.1 POWER-LINE	P10.1 POWER-LINE	P15.1 POWER-LINE	P15.2 POWER-LINE	Artikelnummer	Preis
Auflageschienen (2 Stk.), für GN 1/1	0	0	0	0	0	0	0	–	449900120	55,00 €
Auflageschienen (2 Stk.), für GN 2/1	–	–	–	–	–	–	–	0	449900122	55,00 €
Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120	0	0	0	0	0	0	0	0	4877020120	34,00 €
Fernwartung Cloudbasiert	–	–	–	–	0	0	0	0	449900160	987,00 €
Geräuschdämmung, für Serie POWER-LINE	–	–	–	–	–	0	0	0	449900130	642,00 €
HACCP-Daten über USB-Port	0	0	0	0	–	–	–	–	449900140	309,00 €
LED-Display (7,0 Zoll), Touch-Screen, für Serie POWER-LINE	–	–	–	–	0	0	0	0	449900320	713,00 €
Lufthygienesystem 1	0	0	0	0	0	0	0	0	449900110	556,00 €
Rollensatz L	–	–	–	0	–	0	0	0	449900106	598,00 €
Rollensatz M	–	–	0	–	–	–	–	–	449900104	432,00 €
Rollensatz S	0	0	–	–	0	–	–	–	449900102	198,00 €
Türstopper zum Offenhalten, für bessere Hygiene bei ausgeschaltetem Gerät	0	0	0	0	0	0	0	0	449900330	59,00 €
Zusatzfunktionen Thermik: Auftauen, Gären und Warmhalten bis +75 °C, für Serie POWER-LINE	–	–	–	–	0	0	0	0	449900310	1.050,00 €
zusätzlicher Kerntemperaturfühler, kabelgebunden	–	–	–	–	0	0	0	0	449900170	425,00 €

o optionale Sonderausstattung – nicht für das Modell verfügbar

Schnellkühler / Schockfroster SKF 20 S RATIONAL

- einfahrbar
- für Kombidämpfer-Hordengestellwagen (RATIONAL™)
- Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten
- 1 x Volltür, CNS, Rahmenheizung, Türanschlag links, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung

- LED-Display (7,0 Zoll), Touch-Screen, Multi-Timer, Quick-Startfunktion für ein Programm nach Wahl, Anzeige aller Zyklusdaten und Alarme, Dauerbetriebs-Funktion, Lagerfunktion am Ende des Zyklus, USB-Port zum Herunterladen von HACCP-Daten
- mit Standardprogrammen, mit produktspezifischen Programmen, Auftaufunktion, Programmspeicherplätze für eigene Programme
- automatische Abtauung (Heißgas), bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich
- Maschineneinfach oben
- Verdampfer mit Kataphorese-Korrosionsschutz

Hinweis:

Ozongenerator nur ab Werk gegen Aufpreis möglich. Bitte bei Bestellung angeben.



SKF 20 S RATIONAL

SKF 20 S RATIONAL

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1210 x 1088 x 2295
innen (B x T x H)	690 x 815 x 1545
Tiefe bei geöffneter Tür	1856

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	869 l
Leistung	100 kg Produktmenge / Zyklus (Schnellkühlen / max. 90 min.) 78 kg Produktmenge / Zyklus (Schockfrosten / max. 240 min.)

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	5,5 kW 400 V 3N 50 Hz
Kälteleistung	8987 W -10 °C (VT)
Kältemittel	R-452 A
Absicherung	15,2 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	eigengekühlt
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	390 kg 370 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Monostruktur
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	433010012
Verkaufspreis	25.989,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Ozongenerator, Hygienesystem auf Sauerstoffionen-Basis zur Keimreduktion im Innenraum	433001000	901,00 €



Schnellkühler / Schockfroster SKF 20 S

- einfahrbar
- für Kombidämpfer-Hordengestellwagen / Regalwagen 1/1 oder 600 x 400 mm
- Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten
- 1 x Volltür, CNS, Rahmenheizung, Türanschlag links, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung

- LED-Display (7,0 Zoll), Touch-Screen, Multi-Timer, Quick-Startfunktion für ein Programm nach Wahl, Anzeige aller Zyklusdaten und Alarme, Dauerbetriebs-Funktion, Lagerfunktion am Ende des Zyklus, USB-Port zum Herunterladen von HACCP-Daten
- mit Standardprogrammen, mit produktspezifischen Programmen, Auftaufunktion, Programmspeicherplätze für eigene Programme
- automatische Abtauung (Heißgas), bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich
- Maschinenfach oben
- Verdampfer mit Kataphorese-Korrosionsschutz

Hinweis:

Ozongenerator nur ab Werk gegen Aufpreis möglich. Bitte bei Bestellung angeben.



SKF 20 S

SKF 20 S

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1210 x 1089 x 2393
innen (B x T x H)	690 x 815 x 1881
Tiefe bei geöffneter Tür	1855

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	1058 l
Leistung	100 kg Produktmenge / Zyklus (Schnellkühlen / max. 90 min.) 78 kg Produktmenge / Zyklus (Schockfrosten / max. 240 min.)

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	5,5 kW 400 V 3N 50 Hz
Kälteleistung	8987 W -10 °C (VT)
Kältemittel	R-452 A
Absicherung	15,2 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	eigengekühlt
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	390 kg 350 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Monostruktur
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	433010001
Verkaufspreis	25.635,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Ozongenerator, Hygienesystem auf Sauerstoffionen-Basis zur Keimreduktion im Innenraum	433001000	901,00 €



DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Schnellkühler / Schockfroster

NUOVAIR SERIE INDUSTRY

Hightech für Catering, Zentralküchen & Lebensmittelmanufakturen

- für 1,2 oder 3 Hordengestellwagen
- auch mit CO₂ als Kältemittel
- Lieferung mit und ohne Aggregat möglich



Übersicht Serie Industry



Übersicht Verdampferpakete



VERDAMPFERPAKETE

Die individuelle Lösung für einen maßgeschneiderten Schnellkühler / Schockfroster

- inklusive elektronischer Steuerung mittels 7-Zoll-Touchscreen

NUOVAIR SERIE COMPACT & SERIE POWER

Serie Compact: Reduzierte Größe und hohe Leistung für anspruchsvolle Küchen

Serie Power: Exzellente Leistung für hoch produktive Food-Betriebe



Übersicht Serie Compact & Serie Power



Übersicht Serie SF CRIO CHILL

ALPENINOX



ALPENINOX SERIE SF CRIO CHILL

Entdecken Sie hier unsere Multifunktionsgeräte

SCHELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER
MULTIFUNKTIONSGERÄTE



Übersicht NC Schnellkühler / Schockfroster
und Multifunktionsgeräte

KÜHL- & TIEFKÜHLTISCHE

4/2
4/23



Unterbaukühlische
Katalog & Web-Shop

4/23



Unterbautiefkühlische
Web-Shop

4/3
4/23



Kühlische
Katalog & Web-Shop

4/24



Backwarenkühl- & -tiefkühlische
Web-Shop

4/25



Tiefkühlische
Web-Shop

4/14
4/25



Saladetten & Belegstationen
Katalog & Web-Shop

4/13
4/18



Pizzakühlische & Pizzakühlaufsätze
Katalog & Web-Shop

4/17
4/25



Sushi- & Tapaskühler
Katalog & Web-Shop

4/22



Gastronormbehälter
Katalog & Web-Shop

04

Unterbaukühlische

Unterbautiefkühlische

Kühlische

Backwarenkühl- &
-tiefkühlische

Tiefkühlische

Saladetten & Belegstationen

Pizzakühlische &
Pizzakühltischaufsätze

Sushi- & Tapaskühler

Gastronormbehälter



Unterbaukühltisch Serie UKT

- Frontbelüftung
- UKT 2ZG: 2 x CNS-Vollschublade mit Teleskopzug, Höhe der GN-Behälter in mm: max. 200, Nutzhöhe in mm: 405
- UKT 1ZG 2ZK: 1 x CNS-Vollschublade mit Teleskopzug, Höhe der GN-Behälter in mm: max. 200, Nutzhöhe in mm: 405
2 x CNS-Halbschublade mit Teleskopzug, Höhe der GN-Behälter in mm: max. 100, Nutzhöhe in mm: 150
- UKT 3ZG: 3 x CNS-Vollschublade mit Teleskopzug, Höhe der GN-Behälter in mm: max. 200, Nutzhöhe in mm: 405



UKT 2ZG

- UKT 2ZG 2ZK: 2 x CNS-Vollschublade mit Teleskopzug, Höhe der GN-Behälter in mm: max. 200, Nutzhöhe in mm: 405
2 x CNS-Halbschublade mit Teleskopzug, Höhe der GN-Behälter in mm: max. 100, Nutzhöhe in mm: 150
- Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar
- abgerundete Ecken, abgerundete Kanten
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Verdampfer im Leerraum hinter den Türpfosten

UKT 2ZG

UKT 1ZG 2ZK

UKT 3ZG

UKT 2ZG 2ZK

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1200 x 700 x 660	1600 x 700 x 660
innen (B x T x H)	780 x 575 x 410	1215 x 575 x 410
Tiefe mit geöffn. Schublade	1235	

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	130 l	115 l	195 l	180 l
Bruttoinhalt	184 l		286 l	

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,18 kW 230 V 1 50 Hz		0,25 kW 230 V 1 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	B			
Kälteleistung	357 W -10 °C (VT)			
Energieverbrauch (annum)	613 kWh/annum	588 kWh/annum	712 kWh/annum	734 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,68 kWh/24 h	1,61 kWh/24 h	1,95 kWh/24 h	2,01 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 80 g		R-290 120 g	
Absicherung	0,95 A		1,2 A	

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	2 bis 8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Relative Luftfeuchtigkeit	80 %	78 %

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	124 kg 94 kg	124 kg 99 kg	160 kg 128 kg	160 kg 132 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
Verkleidung innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	46711113001-0-N-0	46711113001-0-N-A2	46711113002-0-N-0	46711113002-0-N-A3
Verkaufspreis	2.948,00 €	3.239,00 €	3.811,00 €	4.092,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 140 bis 210

6



Kühltisch KKSSM 102

- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte
- 4 x GN-Halbschublade 1/1
- tiefgezogener Boden, integrierter Bodenablauf
- elektronische Steuerung

- Digitalanzeige
- automatische Abtauung (Kompressorabwärme)
- Maschine zur Wartung / Reinigung komplett herausziehbar
- eingeschäumter Verdampfer



KKSSM 102

KKSSM 102

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	950 x 700 x 809
innen (B x T x H)	870 x 550 x 520
Tiefe mit geöffn. Schublade	1300

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	94 l
Bruttoinhalt	250 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,22 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D
Kälteleistung	314 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	1100 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	3,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 50 g
Geräuschpegel	54 dB
Schutzart	IPX3 - sprühwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 10 °C
Relative Luftfeuchtigkeit	50 - 70 %

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	97 kg 85 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 50

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	402729619
Verkaufspreis	4.558,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Laufrollen (4 Stk., davon 2 mit Bremse), verstärkte Ausführung	402880267	325,00 €



Kühltisch Serie CLM 650 7001



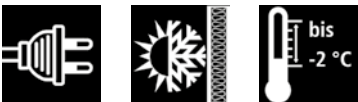
CLM 650 2-7001

- für GN 1/1
- sockelfähig, bedingt einbaufähig (durch Frontbe- und -entlüftung), unterbaufähig
- Grundausrüstung ohne Arbeitsplatte
- CLM 650 2-7001: 2 x Volltür, CNS, selbstschließend, nicht überstehend, Offenstellung bei 95°, CNS-Griffleiste
- CLM 650 3-7001: 3 x Volltür, CNS, selbstschließend, nicht überstehend, Offenstellung bei 95°, CNS-Griffleiste
- CLM 650 4-7001: 4 x Volltür, CNS, selbstschließend, nicht überstehend, Offenstellung bei 95°, CNS-Griffleiste
- abgerundete Ecken, Luftleitbleche (innen, unter der Decke)
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige, intelligentes „Airflow“-System, HACCP-Kontrollfunktion, akustische und optische Alarmfunktion, 3-stufige Feuchtigkeitssteuerung
- automatische Abtauung (bedarfsgerecht), automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschine zur Wartung / Reinigung komplett herausziehbar
- eingesäumter Verdampfer

Hinweis:
Auch mit GN 1/1-Teleskopschubladen in der Aufteilung 2 x 1/2, 3 x 1/3 oder 1 x 1/3 + 1 x 2/3 bestückbar.
Auch mit Maschinenfach auf der rechten Seite (MFR) lieferbar. Bitte sprechen Sie uns an.

Varianten dieser Geräte finden Sie auf www.nordcap.de

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Türschloss-Kit für Serie CL 650-3 (1x pro Abteil benötigt)	402881246	603,00 €
Türschloss-Kit für Serie CL 650-4 (1x pro Abteil benötigt)	402881247	790,00 €



Kühltisch Serie CLM 650 7001

	CLM 650 2-7001	CLM 650 3-7001	CLM 650 4-7001
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	1245 x 700 x 800	1699 x 700 x 800	2149 x 700 x 800
Tiefe bei geöffneter Tür	1098		
LEISTUNGSDATEN			
Abstell- und Lagerfläche	2 x GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert	3 x GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert	4 x GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert
Nettoinhalt	164 l	245 l	327 l
Bruttoinhalt	265 l	420 l	560 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,22 kW 230 V 1 50 Hz		
Energieeffizienzklasse	A		B
Kälteleistung	358 W -10 °C (VT)		
Energieverbrauch (annum)	400 kWh/annum	587 kWh/annum	810 kWh/annum
Kältemittel / -menge	R-290 50 g	R-290 65 g	
Geräuschpegel	48 dB		
Schutzart	IP21 - Tropfwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	steckerfertig		
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung		
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)		
Temperaturbereich	-2 bis 10 °C		
Relative Luftfeuchtigkeit	40 - 85 %		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	105 kg 90 kg	125 kg 110 kg	145 kg 130 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CNS 1.4301		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 90		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	402721094	402721123	402721160
Verkaufspreis	3.885,00 €	4.611,00 €	5.588,00 €

	402721094	402721123	402721160
SERIENZUBEHÖR			
Auflageschienen (2 Stk.), je Türabteil	1	1	1
Füße, CNS, höhenverstellbar	4	4	5
Schiene, senkrecht, für max. 15 Auflageschienen, je Türabteil	2	2	2
Tragrost, grau rilsaniert, je Türabteil	1	1	1

	Artikel-Nr.	Preis
Arbeitsplatte, allseitige Abkantung, H in mm: 50, für 2-türige Kühltische der Serien CLM 650 und CLM 700	402881124	383,00 €
Arbeitsplatte, allseitige Abkantung, H in mm: 50, für 3-türige Kühltische der Serien CLM 650 und CLM 700	402881125	460,00 €
Arbeitsplatte, allseitige Abkantung, H in mm: 50, für 4-türige Kühltische der Serien CLM 650 und CLM 700	402881126	560,00 €
Arbeitsplatte, Aufkantung, H in mm: 50 / 100, für 2-türige Kühltische der Serien CLM 650 und CLM 700	402881127	486,00 €
Arbeitsplatte, Aufkantung, H in mm: 50 / 100, für 3-türige Kühltische der Serien CLM 650 und CLM 700	402881128	570,00 €
Arbeitsplatte, Aufkantung, H in mm: 50 / 100, für 4-türige Kühltische der Serien CLM 650 und CLM 700	402881129	732,00 €
Auflageschienen (2 Stk.)	402881108	44,00 €
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert	402881107	25,00 €
Rollen (4 Stk.), H in mm: 150, für die Serien CL 650 und CL 700 mit 2 oder 3 Abteilen	402881193	315,00 €
Rollen (5 Stk.), H in mm: 150, für die Serien CL 650 und CL 700 mit 4 Abteilen	402881194	478,00 €
Schubladenset 1 x 1/3 + 1 x 2/3 (nur werkseitig), für Kühltische mit Korpshöhe in mm: 650	402881187	668,00 €
Schubladenset 2 x 1/2 (nur werkseitig), für Kühltische mit Korpshöhe in mm: 650, für GN-Behälter bis maximal H in mm: 150, Nutzhöhe in mm: jeweils 165	402881179	658,00 €
Schubladenset 3 x 1/3 (nur werkseitig), für Kühltische mit Korpshöhe in mm: 650, für GN-Behälter bis maximal H in mm: 65, Nutzhöhe in mm: jeweils 68	402881186	929,00 €
Set: Tragrost (1 Stk.), grau rilsaniert und Auflageschienen (2 Stk.)	402881109	71,00 €
Türschloss-Kit für Serie CL 650-2 (1x pro Abteil benötigt)	402881245	413,00 €



SERIE CLM 650 VON ALPENINOX – STECKERFERTIG

ALPENINOX



CLM 650 2-7001

ab 3.855,00 €



CLM 650 3-7001

ab 4.611,00 €



CLM 650 4-7001

ab 5.588,00 €



CLM 650 2-7011

ab 4.541,00 €



CLM 650 3-7011

ab 5.268,00 €



CLM 650 4-7011

ab 6.243,00 €



CLM 650 2-7061

ab 4.810,00 €



CLM 650 3-7031

ab 5.924,00 €



CLM 650 4-7031

ab 6.903,00 €



CLM 650 2-7031

ab 5.197,00 €



CLM 650 3-7051

ab 6.581,00 €



CLM 650 4-7051

ab 8.216,00 €

	CLM 650 2-7001	CLM 650 2-7011	CLM 650 2-7061	CLM 650 2-7031	CLM 650 3-7001	CLM 650 3-7011	CLM 650 3-7031	CLM 650 3-7051	CLM 650 4-7001	CLM 650 4-7011	CLM 650 4-7031	CLM 650 4-7051
Art.-Nr.:	402721094	402721101	402721106	402721113	402721123	402721130	402721141	402721150	402721160	402721167	402721171	402721173
Grundmodell ohne Arbeitsplatte	3.855,00 €	4.541,00 €	4.810,00 €	5.197,00 €	4.611,00 €	5.268,00 €	5.924,00 €	6.581,00 €	5.588,00 €	6.243,00 €	6.903,00 €	8.216,00 €
Variante APL inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	4.265,00 €	4.922,00 €	5.194,00 €	5.578,00 €	5.069,00 €	5.710,00 €	6.383,00 €	7.041,00 €	6.147,00 €	6.803,00 €	7.462,00 €	8.774,00 €
Variante APL-AK inkl. Arbeitsplatte 100 mm rückseitige Aufkantung	4.369,00 €	5.025,00 €	5.298,00 €	5.682,00 €	5.184,00 €	5.819,00 €	6.494,00 €	7.147,00 €	6.318,00 €	6.987,00 €	7.635,00 €	8.947,00 €

SERIE CRIO HPM VON ALPENINOX – STECKERFERTIG

ALPENINOX

CRIO HPM 2-7001
ab 4.340,00 €

CRIO HPM 3-7001
ab 5.183,00 €

CRIO HPM 4-7001
ab 6.283,00 €

CRIO HPM 2-7011
ab 5.021,00 €

CRIO HPM 3-7011
ab 5.876,00 €

CRIO HPM 4-7011
ab 6.968,00 €

CRIO HPM 2-7061
ab 5.316,00 €

CRIO HPM 3-7031
ab 6.546,00 €

CRIO HPM 4-7031
ab 7.650,00 €

CRIO HPM 2-7031
ab 5.705,00 €

CRIO HPM 3-7051
ab 7.236,00 €

CRIO HPM 4-7051
ab 9.015,00 €

	CRIO HPM 2-7001	CRIO HPM 2-7011	CRIO HPM 2-7061	CRIO HPM 2-7031	CRIO HPM 3-7001	CRIO HPM 3-7011	CRIO HPM 3-7031	CRIO HPM 3-7051	CRIO HPM 4-7001	CRIO HPM 4-7011	CRIO HPM 4-7031	CRIO HPM 4-7051
Art.-Nr.:	402712000	402712005	402712009	402712017	402712026	402712031	402712043	402712051	402712060	402712066	402712078	402712086
Grundmodell ohne Arbeitsplatte	4.340,00 €	5.021,00 €	5.316,00 €	5.705,00 €	5.183,00 €	5.876,00 €	6.546,00 €	7.236,00 €	6.283,00 €	6.968,00 €	7.650,00 €	9.015,00 €
Variante APL inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	4.721,00 €	5.404,00 €	5.698,00 €	6.088,00 €	5.640,00 €	6.223,00 €	7.010,00 €	7.690,00 €	6.840,00 €	7.527,00 €	8.206,00 €	9.578,00 €
Variante APL-AK inkl. Arbeitsplatte 100 mm rückseitige Aufkantung	4.823,00 €	5.507,00 €	5.800,00 €	6.192,00 €	5.751,00 €	6.432,00 €	7.119,00 €	7.801,00 €	7.013,00 €	7.700,00 €	8.379,00 €	9.747,00 €

Kühltisch Serie CRIO HPM 7001



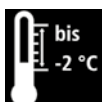
CRIO HPM 2-7001

- für GN 1/1
- sockelfähig, bedingt einbaufähig (durch Frontbe- und -entlüftung), unterbaufähig
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte
- CRIO HPM 2-7001: 2 x Volltür, CNS, selbstschließend, nicht überstehend, Offenstellung bei 95°, CNS-Griffleiste
- CRIO HPM 3-7001: 3 x Volltür, CNS, selbstschließend, nicht überstehend, Offenstellung bei 95°, CNS-Griffleiste
- CRIO HPM 4-7001: 4 x Volltür, CNS, selbstschließend, nicht überstehend, Offenstellung bei 95°, CNS-Griffleiste
- abgerundete Ecken, Luftleitbleche (innen, unter der Decke)
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige, intelligentes „Airflow“-System, HACCP-Kontrollfunktion, akustische und optische Alarmfunktion, 3-stufige Feuchtigkeitssteuerung
- automatische Abtauung (bedarfsgerecht), automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschine zur Wartung / Reinigung komplett herausziehbar
- freiliegender Verdampfer

Hinweis:

Auch mit GN 1/1-Teleskopschubladen in der Aufteilung 2 x 1/2, 3 x 1/3 oder 1 x 1/3 + 1 x 2/3 bestückbar.
Auch mit Maschinenfach auf der rechten Seite (MFR) lieferbar. Bitte sprechen Sie uns an.

Varianten dieser Geräte finden Sie auf www.nordcap.de



Kühltisch Serie CRIO HPM 7001

	CRIO HPM 2-7001	CRIO HPM 3-7001	CRIO HPM 4-7001
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	1345 x 700 x 850	1799 x 700 x 850	2253 x 700 x 850
innen (B x T x H)	798 x 560 x 550	1252 x 560 x 550	1706 x 560 x 550
Tiefe bei geöffneter Tür	1098		
LEISTUNGSDATEN			
Abstell- und Lagerfläche	2 x GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert	3 x GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert	4 x GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert
Nettoinhalt	198 l	310 l	422 l
Bruttoinhalt	290 l	440 l	590 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,25 kW 230 V 1 50 Hz		
Energieeffizienzklasse	A		B
Kälteleistung	320 W -10 °C (VT)		
Energieverbrauch (annum)	456 kWh/annum	560 kWh/annum	824 kWh/annum
Kältemittel / -menge	R-290 70 g		
Schutzart	IP21 - Tropfwassergeschützt		
Absicherung	1,8 A		
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	steckerfertig		
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung		
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)		
Temperaturbereich	-2 bis 10 °C		
Relative Luftfeuchtigkeit	40 - 85 %		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	115 kg 100 kg	135 kg 120 kg	175 kg 160 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 90		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	402712000	402712026	402712060
Verkaufspreis	4.340,00 €	5.183,00 €	6.283,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflageschienen (2 Stk.), je Türabteil	1
Füße, CNS, höhenverstellbar	4
Schiene, senkrecht, für max. 15 Auflageschienen, je Türabteil	2
Tragrost, grau rilsaniert, je Türabteil	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Arbeitsplatte, allseitige Abkantung, H in mm: 50, für 2-türige Kühltische der Serie CRIO HPM	402881084	383,00 €
Arbeitsplatte, allseitige Abkantung, H in mm: 50, für 3-türige Kühltische der Serie CRIO HPM	402881085	458,00 €
Arbeitsplatte, allseitige Abkantung, H in mm: 50, für 4-türige Kühltische der Serie CRIO HPM	402881086	558,00 €
Arbeitsplatte, Aufkantung, H in mm: 50 / 100, für 2-türige Kühltische der Serie CRIO HPM	402881087	485,00 €
Arbeitsplatte, Aufkantung, H in mm: 50 / 100, für 3-türige Kühltische der Serie CRIO HPM	402881088	570,00 €
Arbeitsplatte, Aufkantung, H in mm: 50 / 100, für 4-türige Kühltische der Serie CRIO HPM	402881090	732,00 €
Auflageschienen (2 Stk.)	402881108	44,00 €
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert	402881107	25,00 €
Schubladenset 1 x 1/3 + 1 x 2/3, für Kühltische mit Korpushöhe in mm: 700	402881081	784,00 €
Schubladenset 2 x 1/2, für Kühltische mit Korpushöhe in mm: 700, für GN-Behälter bis maximal H in mm: 150, Nutzhöhe in mm: jeweils 190	402881079	932,00 €
Schubladenset 3 x 1/3, für Kühltische mit Korpushöhe in mm: 700, für GN-Behälter bis maximal H in mm: 65, Nutzhöhe in mm: jeweils 85	402881080	973,00 €
Set: Tragrost (1 Stk.), grau rilsaniert und Auflageschienen (2 Stk.)	402881109	71,00 €



Entdecken Sie hier die individualisierbaren Kühltische der Serien KTE & UBE



SERIE KTE & UBE: VON EINZELNEN KOMPONENTEN. . .



Mit den Serien KTE & UBE können Sie sich Kühltische ganz nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen.
Das Grundmodell ist generell mit Türen ausgestattet, aber ohne Abdeckung und Sockel.
Erweitern Sie die Kühltische mit Schubladen in unterschiedlichen Nutzhöhen und wählen Sie praktische Zusatzausstattungen.
Für Mehrwert mit Spaß bei der Arbeit!

7 Korpushöhen

460 mm
510 mm
560 mm
650 mm
700 mm
710 mm
760 mm

Schubladen



Schublade
1/2 + 1/2



Schublade
1/3 + 2/3



Schublade
1/3 + 1/3 + 1/3

mit oder ohne Abdeckung
wahlweise 40 oder 50 mm hoch



Bodenabschluss



Räder



Stellfüße und Sockel
in beliebiger Höhe möglich



Installationsfach
für externen
Kälteanschluss
(links oder rechts)



Maschinenfach
für steckerfertige
Geräte (links oder
rechts)



4 verschiedene Standardbreiten
von 1 Tür bis 4 Türen



VARIATIONSKORPUS: nahezu jede beliebige Breite ist möglich!
Individuelle Kombination von GN 1/1, GN 2/1, Backnorm oder Tiefkühlung

ohne Anschlussfach einsetzbar (bei begrenzten Platzverhältnissen)

viele weitere Zusatzausstattungen

Sie möchten Ihren individuellen Kühltisch konfigurieren? Sprechen Sie uns gerne an.
Mehr Informationen erhalten Sie auch auf unserer Website unter www.nordcap.de

... ZUM INDIVIDUELLEN GERÄT

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

UMLUFTVERDAMPFER

- **NEU:** optimierte Verdampferoberfläche aus CuCu mit verbesserter Wärmeleitfähigkeit
- **NEU:** geruchsneutral und korrosionsbeständig, dank kataphoresischer Beschichtung
- **NEU:** höchster Korrosionsschutz, bis zu 1000 h Beständigkeit im Salzsprühtest nach DIN EN ISO 9227
- **NEU:** sehr große Verdampferoberfläche durch geringen Lamellenabstand
- **NEU:** Luftumwälzung mit energiesparenden 24 Volt-Lüftern für eine verbesserte Energieeffizienz
- **NEU:** optimierte Luftführung – minimiert Kälteverluste beim Öffnen der Türen und Laden
- Verdampfer und Lüfter geschützt im service- und wartungsfreundlich konstruierten CNS-Gehäuse
- optional: andere Verdampferausführung z.B. für CO₂



KÄLTEAGGREGAT

- minimierter Platzbedarf
- höchste Leistung auch bei 40 °C Umgebungstemperatur
- kürzeste Abtauzeiten dank Heißgasabtauung
- Kondensatorfilter leicht abnehmbar – zur Reinigung im Geschirrspüler
- automatische Tauwasser verdunstung durch Aggregatabwärme



KÄLTEMITTEL

- steckerfertig: mit dem klimafreundlichen Kältemittel Propan (R290)
- zentralgekühlt: R134a oder R452A oder alternativ: für Sole, CO₂

VERDAMPFUNGSTEMPERATUR

- auf Wunsch energieoptimierte Ausführung für zentralgekühlte Geräte: VT -5° C

INDIVIDUALITÄT

- beliebige Kombination von GN 1/1, 2/1 und Backnorm
- Hygieneausführung H3 möglich
- Normal- oder Tiefkühlung
- Türen- oder Ladenanordnung frei wählbar
- Maschinen- bzw. Installationsfach links oder rechts anbaubar
- nachträglicher Umbau von Türen auf Schubladen (und umgekehrt) jederzeit möglich

BELEGSTATION

- einzigartige Luftführung mit Umluftkühlung der Schalen
- Temperatur von + 2 °C in den GN-Schalen
- wahlweise mit Schneidbrett
- Hygienewanne zum Kühlraum
- isolierte Klappdeckel als Nachtabdeckung



SALADETTE

- CuCu-Verdampfer
- isolierter Klappdeckel
- ausklappbares und zur Reinigung abnehmbares Poly-Hygiene-Schneidbrett
- Hygienewanne zum Kühlraum
- Zwischenstege in fixierbaren Positionen



Pizza-Belegstation Serie APKTM

- für EN 600 x 400 mm
- Belegstation in Arbeitsplatte integriert und separat gekühlt
- APKTM 2T: 2 x Volltür, Offenstellung bei 100°, CNS-Griffleiste, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- APKTM 3T: 3 x Volltür, Offenstellung bei 100°, CNS-Griffleiste, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)

- APKTM 4T: 4 x Volltür, Offenstellung bei 100°, CNS-Griffleiste, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige, Thermostat, programmierbar
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Verdampfer im Leerraum hinter den Türpfosten



APKTM 2T

ABMESSUNGEN (MM)

	APKTM 2T	APKTM 3T	APKTM 4T
außen (B x T x H)	1480 x 800 x 1080	2020 x 800 x 1080	2560 x 800 x 1080
innen (B x T x H)	960 x 630 x 570	1500 x 630 x 570	2040 x 630 x 570
Tiefe bei geöffneter Tür	1293		

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	250 + 39 l	375 + 58 l	500 + 78 l
Bruttoinhalt	350 + 70 l	490 + 90 l	670 + 120 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,23 kW 230 V 1 50 Hz	0,38 kW 230 V 1 50 Hz	0,42 kW 230 V 1 50 Hz
Kälteleistung	477 W -10 °C (VT)	621 W -10 °C (VT)	714 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (24h)	3,14 kWh/24 h	3,98 kWh/24 h	4,82 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 110 g	R-290 120 g	R-290 140 g
Absicherung	1,3 A	1,8 A	2,75 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung / statische Kühlung, umschaltbar

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
Temperaturbereich	Aufsatz: 0 bis 8 °C bei 40 °C UT und 40 % RF Unterbau: -2 bis 8 °C bei 40 °C UT und 40 % RF		
Arbeitstemperatur	1 bis 4 °C		
Relative Luftfeuchtigkeit	80 %	82 %	84 %

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	164 kg -	221 kg -	262 kg -

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509		
Verkleidung innen	Edelstahl 1.4509		
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60		

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	46711115001-0-N-0	46711115002-0-N-0	46711115003-0-N-0
Verkaufspreis	4.902,00 €	6.347,00 €	7.846,00 €

SERIENZUBEHÖR

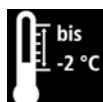
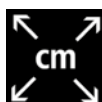
Auflageschienen (2 Stk.), B x T x H in mm: 11 x 580 x 30, Abstand in mm: 72

4671115001-0-N-0
4671115002-0-N-0
4671115003-0-N-0

2 3 4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Auflageschiene (2 Stk.), für Serie APKTM, B x T x H in mm: 11 x 580 x 30	467606031335	40,00 €
EN-Behälter 600 x 400 mm, weiß, Kunststoff, H in mm: 70	46742401015	74,00 €
EN-Tragrost 600 x 400 mm, grau rilsaniert	46746502007	34,00 €
GN-Behälter 1/2 - 150, CNS	42212150	31,00 €
GN-Behälter 1/3 - 150, CNS	42213150	25,00 €



Pizzakühltisch Serie PT 2

- für EN 600 x 400 mm
- Arbeitsplatte, Granit (Dekor: Rosa Moncao), Aufkantung hinten / seitlich in mm: 150, Stärke in mm: 30
- 2 x Volltür, selbstschließend, CNS-Griffleiste, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- PT 2-C: 1 x Schublade (über dem Maschinenfach), ungekühlt, mit Magnetdichtung, leicht wechselbar



PT 2-C

- PT 2-1: 1 x Schublade (über dem Maschinenfach), ungekühlt, mit Magnetdichtung, leicht wechselbar
- 2 x Schublade (links), ungekühlt, mit Magnetdichtung, leicht wechselbar
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung

	PT 2-C	PT 2-1
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1610 x 755 x 830	2020 x 755 x 830
innen (B x T x H)	960 x 630 x 570	
Tiefe mit geöffn. Schublade	1250	
Tiefe bei geöffneter Tür	1250	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme	bis zu 6 x EN 600 x 400 mm (je Türabteil)	
Nettoinhalt	246 l	
Bruttoinhalt	345 l	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,19 kW 230 V 1 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	A	
Kälteleistung	357 W -10 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	617 kWh/annum	
Energieverbrauch (24h)	1,69 kWh/24 h	
Kältemittel / -menge	R-290 75 g	
Absicherung	0,9 A	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung / statische Kühlung, manuell umschaltbar	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
Temperaturbereich	0 bis 8 °C bei 40 °C UT und 40 % RF	
Arbeitstemperatur	1 bis 4 °C	
Relative Luftfeuchtigkeit	82 - 84 %	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	268 kg -	328 kg -
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509	
Verkleidung innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	46711106042-0-N-0	46711106032-0-N-Z
Verkaufspreis	5.675,00 €	6.322,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflageschienen (2 Stk.), je Türabteil	1
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 140 bis 210	6

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Auflageschiene (2 Stk.), je Türabteil, B x T x H in mm: 11 x 560 x 30	46761001070	65,00 €
EN-Behälter 600 x 400 mm, weiß, Kunststoff, H in mm: 70	46742401015	74,00 €
EN-Tragrost 600 x 400 mm, grau rilsaniert	46746502007	34,00 €
Rollen (4 Stk.), Ø 80 mm, H in mm: 105	46710001067-0-0-0	228,00 €



Saladette SL 1

- für GN 1/1-100
- Frontbelüftung
- CNS-Abdeckung, ineinander schiebbar, mit Ausschnitt (B x T in mm: 790 x 510)
- Schneidbrett (bedienseitig), B x T in mm: 880 x 150, Kunststoff, lebensmittelecht, Stärke in mm: 20
- 2 x Volltür, selbstschließend, nicht überstehend, Offenstellung bei 100°, CNS-Griffeleiste, Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar

- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Verdampfer im Leerraum hinter den Türpfosten

Hinweis:

Umrüstkit auf 2 x 1/2 Schublade, Variante BLACK (schwarze Türen und Frontblende) oder Variante ohne Maschine (OM) mit vorinstalliertem Expansionsventil R-134a (wahlweise auch mit Expansionsventil R-452A / R-449A möglich) auf Anfrage erhältlich.



SL 1

SL 1

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	900 x 730 x 830
innen (B x T x H)	800 x 585 x 425
Arbeitsplatte (B x T)	880 x 150
Tiefe bei geöffneter Tür	1105

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	120 l
Bruttoinhalt	210 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,18 kW 230 V 1 50 Hz
Kälteleistung	357 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	792 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,17 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 60 g
Absicherung	1,4 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	82 %

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	84 kg 76 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
Verkleidung innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 50

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	46711109013-0-N-0
Verkaufspreis	2.245,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflageschienen (2 Stk.), CNS, je Türabteil	1
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, je Türabteil, B x T in mm: 325 x 530	1
Längssteg, zur Unterteilung des Ausschnitts, B in mm: 530	2

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Auflageschiene (2 Stk.), je Türabteil, B x T x H in mm: 11 x 560 x 30	46761001070	65,00 €
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530	46746502003	65,00 €



Saladette SM 102

- für GN 1/1
- CNS-Abdeckung, ineinander schiebbar
- Schneidbrett (bedienseitig), B x T in mm: 955 x 160, lebensmittelecht
- 2 x Volltür, selbstschließend, Offenstellung bei 95°, CNS-Griffleiste, Türanschlag links / rechts, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- tiefgezogener Boden, integrierter Bodenablauf 1/2"

- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige
- automatische Abtauung (Kompressorabwärme), automatische Tauwasserverdunstung
- Maschine zur Wartung / Reinigung komplett herausziehbar
- eingeschäumter Verdampfer



SM 102

SM 102

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	955 x 700 x 863
innen (B x T x H)	870 x 550 x 520
Tiefe bei geöffneter Tür	1120

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	140 l
Bruttoinhalt	250 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,22 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D
Kälteleistung	314 W -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-290 50 g
Geräuschpegel	54 dB
Schutzart	IPX3 - sprühwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	50 - 70 %

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	75 kg 64 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 50

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	402729616
Verkaufspreis	2.299,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflageschienen (2 Stk.), kippsicher	4
Stellage, CNS, je Türabteil	1
Verbindungssteg, B in mm: 165	4
Verbindungssteg, B in mm: 328	4
Verbindungssteg, B in mm: 895	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert	402881435	22,00 €
Laufrollen (4 Stk., davon 2 mit Bremse), verstärkte Ausführung	402880267	325,00 €



Belegstation Serie SL BLG

- SL 1-BLG: für GN 1/6
- SL 3-BLG: für GN 1/6 oder GN 1/9
- schräggestellter Ausschnitt in der Abdeckung für GN-Behälter
- Arbeitsplatte, Granit (Dekor: Rosa Moncao), gekühlt, Stärke in mm: 30
- SL 1-BLG: 2 x Volltür, selbstschließend, nicht überstehend, CNS-Griffleiste, Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar

- SL 3-BLG: 3 x Volltür, selbstschließend, nicht überstehend, CNS-Griffleiste, Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- SL 1-BLG: Mittelverdampfer
- SL 3-BLG: Rückwandverdampfer

Hinweis:

Umrüstkit auf 2 x 1/2 Schublade, Variante mit schwarzem Granit, CNS-Arbeitsplatte oder ohne Arbeitsplatte auf Anfrage möglich.



SL 1-BLG

	SL 1-BLG	SL 3-BLG
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	900 x 700 x 890	1350 x 700 x 890
innen (B x T x H)	800 x 585 x 425	1250 x 585 x 425
Arbeitsplatte (B x T)	900 x 449	1350 x 449
Tiefe bei geöffneter Tür	1105	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme	5 x GN 1/6	
Nettoinhalt	120 l	180 l
Bruttoinhalt	210 l	320 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,18 kW 230 V 1 50 Hz	0,27 kW 230 V 1 50 Hz
Kälteleistung	357 W -10 °C (VT)	477 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	949 kWh/annum	767 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,60 kWh/24 h	2,10 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 60 g	R-290 100 g
Absicherung	0,9 A	1,3 A
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	2 bis 8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	114 kg -	165 kg -
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509	
Verkleidung innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	46711109033-0-N-0	46711109034-0-N-0
Verkaufspreis	2.915,00 €	3.173,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflageschienen (2 Stk.), CNS, je Türabteil, B x T x H in mm: 11 x 560 x 30	1
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, je Türabteil, B x T in mm: 325 x 530	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Auflageschiene (2 Stk.), je Türabteil, B x T x H in mm: 11 x 560 x 30	46761001070	65,00 €
GN-Behälter 1/6 - 100, CNS	42216100	11,00 €
GN-Behälter 1/9 - 100, CNS	42219100	8,00 €
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530	46746502003	65,00 €



Sushikühler Serie SUSHI GN

- Kühlaufsatz, zur Präsentation von Sushi geeignet
- Sicherheitsglas-Panoramascibe, kippbar
- 2 x Schiebetüren (bedienseitig)
- LED-Innenbeleuchtung (oben)



SUSHI 6

- elektronische Steuerung
- digitale Temperaturregelung
- manuelle Abtaugung
- innere Wasserableitung

SUSHI 6

SUSHI 8

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1620 x 410 x 230	1972 x 410 x 230
innen (B x T x H)	1044 x 315 x 78	1396 x 315 x 78

LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)

Nettoinhalt	13,3 l	15,5 l
Ausstellfläche	0,34 m ²	0,46 m ²
TDA ¹	6,26 m ²	6,27 m ²

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,22 kW 230 V 1 ph 50 Hz	
Kälteleistung	169 W -10 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	1763 kWh/annum	1770 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	4,83 kWh/24 h	4,85 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 100 g	R-290 130 g
Geräuschpegel	63 dB	
Absicherung	1,64 A	1,65 A
Temperatur-Klassifizierung	M2 - zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten oder Wurstwaren	

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	- 56 kg	- 60 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Aluminium, silber eloxiert
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 70

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	4794647061	4794647101
Verkaufspreis	2.224,00 €	2.442,00 €

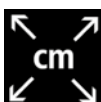


Pizzakühltisch-Aufsatz Serie A



A 1330

- A 1330: für GN 1/4-150
- A 1480: für GN 1/4-150
- A 1610: für GN 1/4-150 oder GN 1/9-100
- A 1795: für GN 1/4-150
- A 2020: für GN 1/4-150
- A 2260: für GN 1/9-100 oder GN 1/4-150
- A 2560: für GN 1/4-150 oder GN 1/9-100
- A 2725: für GN 1/4-150 oder GN 1/9-100
- Glasaufsatz, 3-seitig geschlossen
- Frontbelüftung
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige, Touch-Pad
- automatische Abtauung (auch manuell steuerbar)



Pizzakühltisch-Aufsatz Serie A

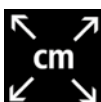
	A 1330	A 1480	A 1610	A 1795	A 2020	A 2260	A 2560	A 2725
ABMESSUNGEN (MM)								
außen (B x T x H)	1330 x 324 x 387	1480 x 324 x 387	1610 x 324 x 387	1795 x 324 x 387	2020 x 324 x 387	2260 x 324 x 387	2560 x 324 x 387	2725 x 324 x 387
innen (B x T x H)	815 x 243 x 150	965 x 243 x 150	1095 x 243 x 150	1280 x 243 x 150	1505 x 243 x 150	1745 x 243 x 150	2045 x 243 x 150	2210 x 243 x 150
LEISTUNGSDATEN								
Bruttoinhalt	33 l	39 l	44 l	50 l	58 l	67 l	73 l	83 l
TECHNISCHE DATEN								
Anschlusswert (Elektro)	0,14 kW 230 V 1 50 Hz					0,19 kW 230 V 1 50 Hz		
Kälteleistung	237 W -10 °C (VT)					357 W -10 °C (VT)		
Energieverbrauch (annum)	821 kWh/annum	840 kWh/annum	858 kWh/annum	895 kWh/annum	902 kWh/annum	1056 kWh/annum	1168 kWh/annum	
Energieverbrauch (24h)	2,25 kWh/24 h	2,30 kWh/24 h	2,35 kWh/24 h	2,45 kWh/24 h	2,47 kWh/24 h	2,90 kWh/24 h	3,20 kWh/24 h	
Kältemittel / -menge	R-290 50 g	R-290 60 g			R-290 90 g	R-290 100 g		
Absicherung	1,2 A					1,0 A		
EIGENSCHAFTEN								
Anschlussart	steckerfertig							
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung							
TEMPERATURANGABEN								
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)							
Temperaturbereich	2 bis 8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF							
GEWICHTSANGABEN								
Gewicht Brutto Netto	75 kg -	79 kg -	84 kg -	88 kg -	96 kg -	98 kg -	115 kg -	118 kg -
VERKLEIDUNG								
Verkleidung außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509							
Verkleidung innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509							
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 42							
BESTELLINFOS								
Artikel-Nr.	46710307001-0-G-0	46710307011-0-G-0	46710307012-0-G-0	46710307002-0-G-0	46710307013-0-G-0	46710307003-0-G-0	46710307014-0-G-0	46710307004-0-G-0
Verkaufspreis	1.655,00 €	1.685,00 €	1.755,00 €	1.843,00 €	1.946,00 €	1.999,00 €	2.034,00 €	2.172,00 €
SONDERZUBEHÖR								
						Artikel-Nr.	Preis	
GN-Behälter 1/4 - 150, CNS						42214150	21,00 €	
GN-Behälter 1/9 - 100, CNS						42219100	8,00 €	
GN-Deckel 1/4, CNS						422141	8,00 €	
GN-Deckel 1/9, CNS						422191	3,00 €	

Pizzakühltisch-Aufsatz Serie A 1/1



A 1330-1/1

- A 1330-1/1: für GN 1/3-150 oder GN 1/9-100
- A 1480-1/1: für GN 1/3-150
- A 1610-1/1: für GN 1/3-150
- A 1795-1/1: für GN 1/3-150
- A 2020-1/1: für GN 1/3-150 oder GN 1/9-100
- A 2260-1/1: für GN 1/3-150
- A 2560-1/1: für GN 1/3-150 oder GN 1/9-100
- A 2725-1/1: für GN 1/3-150 oder GN 1/9-100
- Glasaufsatz, 3-seitig geschlossen
- Frontbelüftung
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige, Touch-Pad
- automatische Abtauung (auch manuell steuerbar)



Pizzakühltisch-Aufsatz Serie A 1/1

	A 1330-1/1	A 1480-1/1	A 1610-1/1	A 1795-1/1	A 2020-1/1	A 2260-1/1	A 2560-1/1	A 2725-1/1
ABMESSUNGEN (MM)								
außen (B x T x H)	1330 x 384 x 387	1480 x 384 x 387	1610 x 384 x 387	1795 x 384 x 387	2020 x 384 x 387	2260 x 384 x 387	2560 x 384 x 387	2725 x 384 x 387
innen (B x T x H)	815 x 303 x 150	965 x 303 x 150	1095 x 303 x 150	1280 x 303 x 150	1505 x 303 x 150	1745 x 303 x 150	2045 x 303 x 150	2210 x 303 x 150
LEISTUNGSDATEN								
Bruttoinhalt	41 l	48 l	54 l	62 l	74 l	83 l	97 l	104 l
TECHNISCHE DATEN								
Anschlusswert (Elektro)	0,14 kW 230 V 1 50 Hz					0,20 kW 230 V 1 50 Hz		
Kälteleistung	237 W -10 °C (VT)					357 W -10 °C (VT)		
Energieverbrauch (annum)	840 kWh/annum	876 kWh/annum	931 kWh/annum		942 kWh/annum	1168 kWh/annum	1223 kWh/annum	1332 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,30 kWh/24 h	2,40 kWh/24 h	2,55 kWh/24 h		2,58 kWh/24 h	3,20 kWh/24 h	3,35 kWh/24 h	3,65 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 50 g	R-290 60 g			R-290 90 g	R-290 100 g		
Absicherung	1,2 A					1,0 A		
EIGENSCHAFTEN								
Anschlussart	steckerfertig							
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung							
TEMPERATURANGABEN								
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)							
Temperaturbereich	2 bis 8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF							
GEWICHTSANGABEN								
Gewicht Brutto Netto	70 kg -	71 kg -	91 kg -	94 kg -	105 kg -	113 kg -	124 kg -	128 kg -
VERKLEIDUNG								
Verkleidung außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509							
Verkleidung innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509							
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 42							
BESTELLINFOS								
Artikel-Nr.	46710309001-0-G-0	46710309011-0-G-0	46710309012-0-G-0	46710309002-0-G-0	46710309013-0-G-0	46710309003-0-G-0	46710309014-0-G-0	46710309004-0-G-0
Verkaufspreis	1.769,00 €	1.809,00 €	1.946,00 €	1.987,00 €	2.099,00 €	2.253,00 €	2.412,00 €	2.498,00 €
SONDERZUBEHÖR								
						Artikel-Nr.	Preis	
GN-Behälter 1/3 - 150, CNS						42213150	25,00 €	
GN-Behälter 1/9 - 100, CNS						42219100	8,00 €	
GN-Deckel 1/3, CNS						422131	9,00 €	
GN-Deckel 1/9, CNS						422191	3,00 €	

GN-Behälter, CNS (gem. EN 631 und DIN 66075)	geeignete Produkte	Artikelnummer	Preis
GN-Behälter 1/1 - 100, CNS	o	42211100	33,00 €
GN-Behälter 1/1 - 150, CNS	o	42211150	48,00 €
GN-Behälter 1/1 - 200, CNS	o	42211200	60,00 €
GN-Behälter 1/1 - 65, CNS	o	42211065	27,00 €
GN-Behälter 1/2 - 100, CNS	o	42212100	21,00 €
GN-Behälter 1/2 - 150, CNS	o	42212150	31,00 €
GN-Behälter 1/2 - 200, CNS	o	42212200	39,00 €
GN-Behälter 1/2 - 65, CNS	o	42212065	16,00 €
GN-Behälter 1/3 - 100, CNS	o	42213100	17,00 €
GN-Behälter 1/3 - 150, CNS	o	42213150	25,00 €
GN-Behälter 1/3 - 200, CNS	o	42213200	28,00 €
GN-Behälter 1/3 - 40, CNS	o	42213040	10,00 €
GN-Behälter 1/3 - 65, CNS	o	42213065	13,00 €
GN-Behälter 1/4 - 100, CNS	o	42214100	15,00 €
GN-Behälter 1/4 - 150, CNS	o	42214150	21,00 €
GN-Behälter 1/4 - 200, CNS	o	42214200	27,00 €
GN-Behälter 1/4 - 65, CNS	o	42214065	9,00 €
GN-Behälter 1/6 - 100, CNS	o	42216100	11,00 €
GN-Behälter 1/6 - 150, CNS	o	42216150	17,00 €
GN-Behälter 1/6 - 200, CNS	o	42216200	22,00 €
GN-Behälter 1/6 - 65, CNS	o	42216065	8,00 €
GN-Behälter 1/9 - 100, CNS	o	42219100	8,00 €
GN-Behälter 1/9 - 150, CNS	o	42219150	14,00 €
GN-Behälter 1/9 - 65, CNS	o	42219065	7,00 €
GN-Behälter 2/3 - 100, CNS	o	42223100	28,00 €
GN-Behälter 2/3 - 150, CNS	o	42223150	43,00 €
GN-Behälter 2/3 - 200, CNS	o	42223200	49,00 €
GN-Behälter 2/3 - 65, CNS	o	42223065	22,00 €
GN-Deckel 1/1, CNS	o	422111	21,00 €
GN-Deckel 1/2, CNS	o	422121	10,00 €
GN-Deckel 1/3, CNS	o	422131	9,00 €
GN-Deckel 1/4, CNS	o	422141	8,00 €
GN-Deckel 1/6, CNS	o	422161	5,00 €
GN-Deckel 1/9, CNS	o	422191	3,00 €
GN-Deckel 2/3, CNS	o	422231	17,00 €
Längssteg, T in mm: 530	o	42284190101	7,00 €
Quersteg, T in mm: 325	o	42284190201	4,00 €

o optionale Sonderausstattung – nicht für das Modell verfügbar

DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Kühltische

UNTERBAU-KÜHLTISCHE



Übersicht Unterbaukühlische



Übersicht Unterbau-Tiefkühlische



UNTERBAU-TIEFKÜHLTISCHE

KÜHLTISCHE SERIE CLO 650 ZENTRALGEKÜHLT

- Korpushöhe 650 mm
- zentralgeköhlt
- mit eingeschäumtem Verdampfer



ALPENINOX



Übersicht Serie CLO 650



Übersicht Serie CLM 700

ALPENINOX



KÜHLTISCHE SERIE CLM 700 STECKERFERTIG

- Korpushöhe 700 mm
- steckerfertig
- mit eingeschäumtem Verdampfer

Entdecken Sie hier weitere Kühl- & Tiefkühlische

KÜHLTISCHE SERIE CLO 700 ZENTRALGEKÜHLT

- Korpushöhe 700 mm
- zentralgekühlt
- mit eingeschäumtem Verdampfer



ALPENINOX



Übersicht Serie CLO 700



ALPENINOX



KÜHLTISCHE SERIE HPO 700 ZENTRALGEKÜHLT

- Korpushöhe 700 mm
- zentralgekühlt
- frei liegender Verdampfer
- Innenraum mit speziellen Luftleitblechen zur Optimierung des Luftstroms

Übersicht Serie HPO 700

BACKWARENKÜHLTISCHE SERIE BKT

- steckerfertig oder zentralgekühlt
- für EN 600 x 400 mm
- integrierter Feuchtigkeitsfühler



Übersicht Backwarenkühlische



Übersicht Backwarentiefkühlische



BACKWARENTIEFKÜHLTISCHE SERIE BTKT

- steckerfertig oder zentralgekühlt
- für EN 600 x 400 mm

Entdecken Sie hier weitere Tiefkühlische, Belegstationen & Kühlaufsätze

TIEFKÜHLTISCHE



Übersicht Tiefkühlische



Übersicht Belegstationen



BELEGSTATIONEN

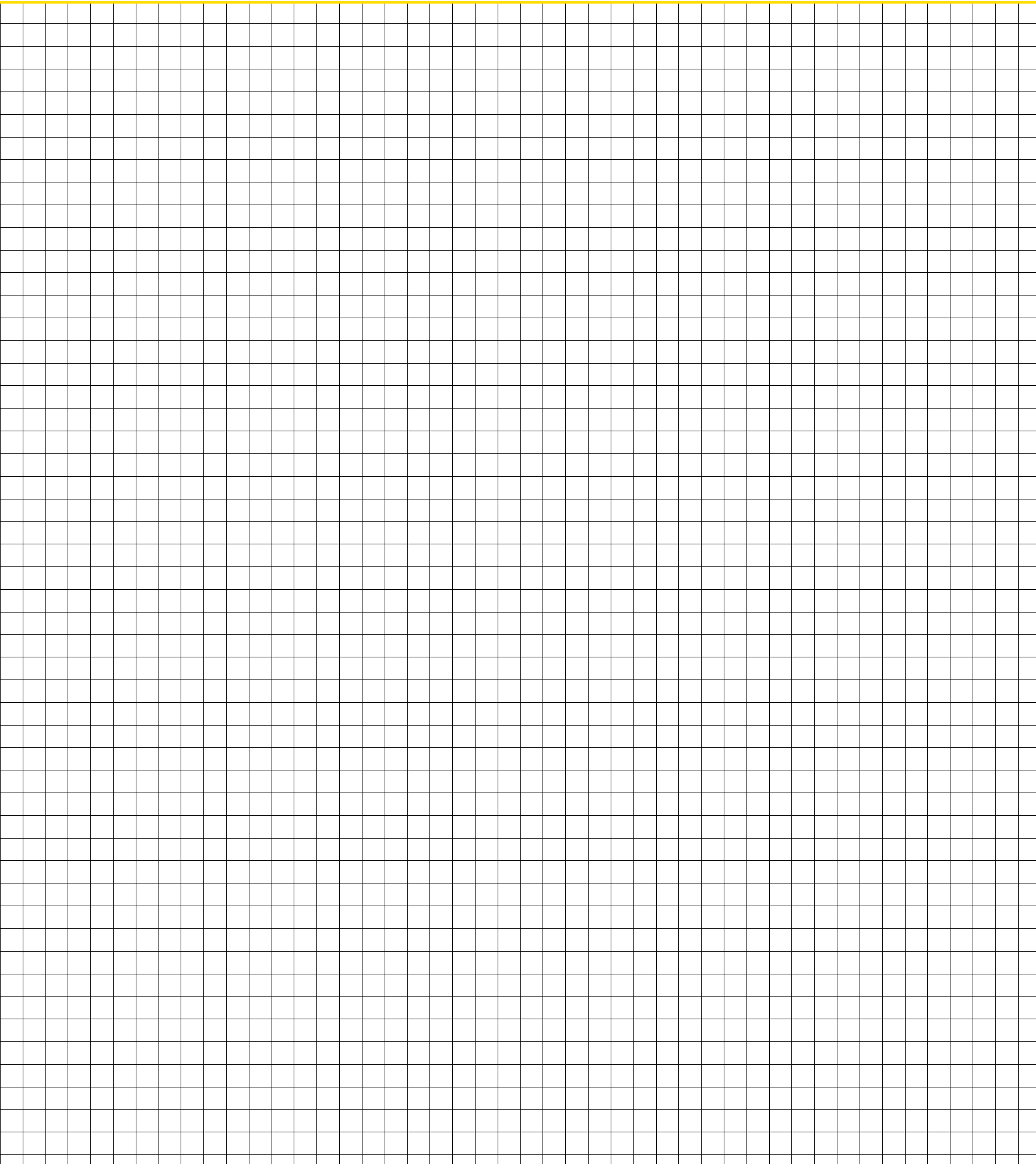
TAPASKÜHLER



Übersicht Tapaskühler



PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN



ZELLEN & ABFALLKÜHLER

5/4
5/16



Kühlzellen mit Paneelboden
Katalog & Web-Shop

5/16



Kühlzellen ohne Paneelboden
Web-Shop

5/16



Tiefkühlzellen ohne Paneelboden
Web-Shop

5/16



Regaleinrichtungen
Web-Shop



Kühl- & Tiefkühlzellen – Sonderbau
auf Anfrage

5/17



Kühl- & Tiefkühlaggregate
Web-Shop

5/12
5/17



Abfallkühler
Katalog & Web-Shop

05

Kühlzellen
mit Paneelboden
(inkl. Aggregate im
Sonderzubehör)

Kühlzellen
ohne Paneelboden
(inkl. Aggregate im
Sonderzubehör)

Tiefkühlzellen
mit Paneelboden
(inkl. Aggregate im
Sonderzubehör)

Regaleinrichtungen

Kühl- & Tiefkühlzellen –
Sonderbau

Kühl- & Tiefkühlaggregate

Abfallkühler



KÜHL- & TIEFKÜHLZELLEN SERIE „Z“

VIEL STAURAUM AUF WENIGEN QUADRATMETERN



Tür im lichten Maß von 600 oder 700 x 1910 mm mit robuster Kunststoffgriffmulde, Profi-Zylinderschloss und integrierter Innen-Notöffnung



elektronische Steuerung mit Thermometer und Lichtschalter mit Kontrollleuchte



leichte und schnelle Montage durch Nut- und Feder-System mit Exzenter-Spannschlössern, 80/100 mm Wandpaneele im Rastermaß von 300 mm, bzw. Paneelbreiten von 300, 600, 900 und 1200 mm



Türanschlag rechts, wechselbar, Offenstellung bei 90°, Türscharnier in selbsthebender Ausführung



vollhygienischer Edelstahlboden DIN 1.4509 in kreisverpresst, rutschfest genoppter Ausführung, Flächenlast 2000 kg/m²



steckerfertig vorinstalliertes Kälteaggregat inkl. Feuchtraumleuchte, wodurch der zeitaufwändige Ausschnitt für ein Kälteaggregat entfällt, servicefreundlich mit automatischer Tauwassererdunstung und Heißgasabtauung (Sonderzubehör)

KOMPAKTE RAUMWUNDER IN VIELEN VARIATIONEN

Die Kühl- und Tiefkühlzellen der Serie „Z“ umfassen insgesamt 62 Basisvarianten! Mit unterschiedlichen Kapazitäten und Erweiterbarkeit – auch nachträglich – bietet Ihnen die Serie „Z“ Modularität pur.

Das ultimative Plus der Serie „Z“: das optionale Wandpaneel mit bereits vorinstalliertem, steckerfertigem Kühl- bzw. Tiefkühlaggregat und Feuchtraumleuchte. Der zeitaufwändige Ausschnitt für das Aggregat entfällt damit komplett.

Die weitere vorteilhafte Ausstattung:

- vollhygienischer Edelstahlboden, rutschfest genoppt
- Profi-Zylinderschloss
- Innen-Notöffnung
- elektronische Steuerung
- Türanschlag rechts, wechselbar
- leichte und schnelle Montage durch Nut- und Feder-System mit Exzenter-Spannschlössern

EFFIZIENT ENERGIE SPAREN MIT HEG®

Jetzt serienmäßig bei den NordCap-Zellen Serie Z

Mit dem Einsatz einer NordCap Kühl- oder Tiefkühlzelle senken Sie nicht nur Ihre Betriebskosten, sondern reduzieren auch die Emission von Kohlendioxid. Hierfür verantwortlich ist der Einsatz der hocheffizienten Kälteaggregate **HEG®** – „High Efficiency Genes“ mit denen die Zellen ab sofort serienmäßig ausgestattet sind.

Bis zu 50% Energieeinsparung mit HEG®!

Zwei Jahre intensive Forschung, Überwachung und Prüfung durch eine Gruppe von Ingenieuren des Cooling LAB® haben ergeben, dass mit den **HEG®**-Kälteaggregaten **der Energieverbrauch um durchschnittlich 50 Prozent sinkt**.

Zusätzlich wird die **Emission von Kohlendioxid deutlich reduziert**: in zehn Jahren des Gebrauchs um durchschnittlich mehr als fünf Tonnen! Mit den **HEG®**-Kälteaggregaten gelingt somit nicht nur eine entscheidende Senkung Ihrer Betriebskosten. Gleichzeitig wird ein wertvoller Beitrag zum Schutz unserer Umwelt und unseres Klimas geleistet.

Ihr weiterer Vorteil: Durch die energieeffiziente Konzeption der **HEG®**-Aggregate **arbeiten die Zellen auch in einer besonders warmen Umgebung einwandfrei** (ISO Klimaklasse 5: Umgebungstemperatur 40 °C, relative Luftfeuchte 40 %).



So senkt HEG® die Betriebskosten

HEG® setzt an verschiedenen Punkten an. Denn nur mit einer Kombination von unterschiedlichen, innovativen elektromechanischen Komponenten ist ein Einsparpotenzial in der Größenordnung wie von **HEG®** überhaupt erst möglich.

▷ Kompressor mit hohem Wirkungsgrad

Der hocheffiziente Kompressor hat eine um zwölf bis 15 Prozent verbesserte Kälteleistung.

▷ Innovativer Lüftermotor

Der bei **HEG®** eingesetzte Lüftermotor arbeitet dank ESM-Technologie besonders effizient (ESM = Energie-Spar-Motor).

▷ Energieeffiziente Abtauung

Die Abtauung verläuft bei **HEG®** effektiver und kürzer. So wird eine erhöhte Leistung bei verringertem Energiebedarf erreicht.

Kühlzelle Serie Z (mit Paneelboden / Grundausrüstung ohne Kälteaggregat)



Z 140-110-R

- für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch
- zerlegte Anlieferung, Segmentbauweise (Paneel-Rastermaß in mm: 300, Paneelbreiten in mm: 300, 600, 900, 1200), Nut-Feder-System mit Exzenter-Spannschlössern
- 1 x Volltür, gewölbt, Rahmenheizung, Profi-Zylinderschloss, integrierte Innen-Notöffnung, selbsthebendes Türscharnier, Offenstellung bei 100°, Kunststoffgriff, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar
- Z 140-110-R: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 600 x 1910
- Z 140-140-R: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 600 x 1910
- Z 170-170-R: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910
- Z 200-140-R: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910
- Z 200-170-R: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910
- Grundausrüstung ohne Kälteaggregat
- Edelstahlboden, vollhygienisch, kreisverpresst, rutschfest, Flächenlast in kg/m²: 2000

Hinweis:

Nicht für Außenaufstellung geeignet!



Kühlzelle Serie Z (mit Paneelboden / Grundausrüstung ohne Kälteaggregat)

	Z 140-110-R	Z 140-140-R	Z 170-170-R	Z 200-140-R	Z 200-170-R
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	1400 x 1100 x 2110	1400 x 1400 x 2110	1700 x 1700 x 2110	2000 x 1400 x 2110	2000 x 1700 x 2110
innen (B x T x H)	1200 x 900 x 1950	1200 x 1200 x 1950	1500 x 1500 x 1950	1800 x 1200 x 1950	1800 x 1500 x 1950
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	1,08 m²	1,44 m²	2,25 m²	2,16 m²	2,70 m²
Kühlvolumen	2,10 m³	2,80 m³	4,38 m³	4,21 m³	5,26 m³
AGGREGAT (OPTION)					
Zellenaggregat	Ausstattung ohne Aggregat				
TEMPERATURANGABEN					
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto Netto	215 kg -	244 kg -	295 kg -	309 kg -	347 kg -
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)				
Verkleidung innen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)				
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 80				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	46710702001-0-H-B	46710702002-0-H-B	46710702008-0-H-B	46710702014-0-H-B	46710702009-0-H-B
Verkaufspreis	2.799,00 €	3.183,00 €	3.899,00 €	3.871,00 €	4.198,00 €
SONDERZUBEHÖR					
	Artikel-Nr.			Preis	
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 600	46761601752			731,00 €	
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 700	46761601753			815,00 €	
Regalsystem Z 140-140 / 144-114, 1 Regalelement, mit 4 Regalböden, B in mm: 1180	467901001			643,00 €	
Regalsystem Z 170-170 / 174-174, 3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890, 1060 und 650	467901050			1.677,00 €	
Regalsystem Z 200-140 / 204-144, 3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 650 und 770	467901055			1.588,00 €	
Regalsystem Z 200-170 / 204-174, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890, 650, 770 und 890	467901051			2.023,00 €	



Kühlzelle Serie Z (mit Paneelboden / Grundausrüstung ohne Kälteaggregat)



Z 200-200-R

- für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch
- zerlegte Anlieferung, Segmentbauweise (Paneel-Rastermaß in mm: 300, Paneelbreiten in mm: 300, 600, 900, 1200), Nut-Feder-System mit Exzenter-Spannschlössern
- 1 x Volltür, gewölbt, Rahmenheizung, Profi-Zylinderschloss, integrierte Innen-Notöffnung, selbsthebendes Türscharnier, Offenstellung bei 100°, Kunststoffgriff, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar
- Z 200-200-R: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910 (Türbreite von 925 mm auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich)
- Z 230-170-R: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910
- Z 230-200-R: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910 (Türbreite von 925 mm auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich)
- Z 290-230-R: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910 (Türbreite von 925 mm auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich)
- Grundausrüstung ohne Kälteaggregat
- Edelstahlboden, vollhygienisch, kreisverpresst, rutschfest, Flächenlast in kg/m²: 2000

Hinweis:

Nicht für Außenaufstellung geeignet!

Kühlzelle Serie Z (mit Paneelboden / Grundausrüstung ohne Kälteaggregat)

	Z 200-200-R	Z 230-170-R	Z 230-200-R	Z 290-230-R
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	2000 x 2000 x 2110	2300 x 1700 x 2110	2300 x 2000 x 2110	2900 x 2300 x 2110
innen (B x T x H)	1800 x 1800 x 1950	2100 x 1500 x 1950	2100 x 1800 x 1950	2700 x 2100 x 1950
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	3,24 m²	3,15 m²	3,78 m²	5,67 m²
Kühlvolumen	6,31 m³	6,14 m³	7,37 m³	11,05 m³
AGGREGAT (OPTION)				
Zellenaggregat	Ausstattung ohne Aggregat			
TEMPERATURANGABEN				
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	376 kg -	412 kg -	436 kg -	558 kg -
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)			
Verkleidung innen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)			
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 80			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	46710702015-0-H-B	46710702010-0-H-B	46710702016-0-H-B	46710702023-0-H-B
Verkaufspreis	4.556,00 €	4.543,00 €	5.048,00 €	6.231,00 €
SONDERZUBEHÖR				
	Artikel-Nr.		Preis	
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 700	46761601753		815,00 €	
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 925	46761601754		1.032,00 €	
Regalsystem Z 200-200 / 204-204, 3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 1300 und 1300	467901056		1.995,00 €	
Regalsystem Z 200-230 / 204-234, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1060, 770, 1060 und 1300	467901057		2.328,00 €	
Regalsystem Z 230-170 / 234-174, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890, 1060, 650 und 1060	467901052		2.180,00 €	
Regalsystem Z 290-230 / 294-234, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1300, 770, 1600 und 1300	467901063		2.572,00 €	



Kühlzelle Serie Z (mit Paneelboden / Grundausrüstung mit Kälteaggregat)

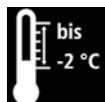


Z 140-110 + Aggregat

- für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch
- zerlegte Anlieferung, Segmentbauweise (Paneel-Rastermaß in mm: 300, Paneelbreiten in mm: 300, 600, 900, 1200), Nut-Feder-System mit Exzenter-Spannschlössern
- EC-Lüfter, Lüfterstopp nach Türöffnung
- 1 x Volltür, gewölbt, Rahmenheizung, Profi-Zylinderschloss, integrierte Innen-Notöffnung, selbsthebendes Türscharnier, Offenstellung bei 100°, Kunststoffgriff, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar
- Z 140-110 + Aggregat: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 600 x 1910
- Z 140-140 + Aggregat: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 600 x 1910
- Z 170-170 + Aggregat: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910
- Z 200-140 + Aggregat: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910
- Z 200-170 + Aggregat: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910
- Feuchtraumleuchte
- Grundausrüstung inklusive vorinstalliertem HEG-Kühlaggregat auf passendem Wandpaneel
- Edelstahlboden, vollhygienisch, kreisverpresst, rutschfest, Flächenlast in kg/m²: 2000
- elektronische Steuerung
- Innenthermometer, Lichtschalter mit Kontrollleuchte, Hauptschalter, HACCP-Kontrollfunktion, IoT
- Funktionen zur Überwachung vorinstalliert
- automatische Abtauung (Heißgas), automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:

Nicht für Außenaufstellung geeignet!



Kühlzelle Serie Z (mit Paneelboden / Grundausrüstung mit Kälteaggregat)

	Z 140-110 + Aggregat	Z 140-140 + Aggregat	Z 170-170 + Aggregat	Z 200-140 + Aggregat	Z 200-170 + Aggregat
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	1400 x 1100 x 2110	1400 x 1400 x 2110	1700 x 1700 x 2110	2000 x 1400 x 2110	2000 x 1700 x 2110
innen (B x T x H)	1200 x 900 x 1950	1200 x 1200 x 1950	1500 x 1500 x 1950	1800 x 1200 x 1950	1800 x 1500 x 1950
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	1,08 m²	1,44 m²	2,25 m²	2,16 m²	2,70 m²
Kühlvolumen	2,10 m³	2,80 m³	4,38 m³	4,21 m³	5,26 m³
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert (Elektro)	0,67 kW 230 V 1 50 Hz				0,78 kW 230 V 1 50 Hz
Kälteleistung	1116 W -10 °C (VT)				1352 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (24h)	4,90 kWh/24 h				5,80 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-455 A 470 g				R-455 A 550 g
AGGREGAT (OPTION)					
Zellenaggregat	TYP 1 IoT (R-455 A)		TYP 2 IoT (R-455 A)		TYP 4 IoT (R-455 A)
EIGENSCHAFTEN					
Anschlussart	steckerfertig				
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung				
TEMPERATURANGABEN					
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)				
Temperaturbereich	-2 bis 8 °C bei 40 °C UT und 40 % RF				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto Netto	307 kg -	336 kg -	388 kg -	402 kg -	464 kg -
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)				
Verkleidung innen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)				
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 80				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	46710702001-A	46710702002-A	46710702008-A	46710702014-A	46710702009-A
Verkaufspreis	5.477,00 €	5.861,00 €	6.583,00 €	6.549,00 €	7.243,00 €
SONDERZUBEHÖR					
				Artikel-Nr.	Preis
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 600				46761601752	731,00 €
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 700				46761601753	815,00 €
Regalsystem Z 140-140 / 144-114, 1 Regalelement, mit 4 Regalböden, B in mm: 1180				467901001	643,00 €
Regalsystem Z 170-170 / 174-174, 3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890, 1060 und 650				467901050	1.677,00 €
Regalsystem Z 200-140 / 204-144, 3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 650 und 770				467901055	1.588,00 €
Regalsystem Z 200-170 / 204-174, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890, 650, 770 und 890				467901051	2.023,00 €



Kühlzelle Serie Z (mit Paneelboden / Grundausrüstung mit Kälteaggregat)

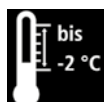
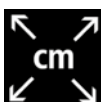


Z 200-200 + Aggregat

- für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch
- zerlegte Anlieferung, Segmentbauweise (Paneel-Rastermaß in mm: 300, Paneelbreiten in mm: 300, 600, 900, 1200), Nut-Feder-System mit Exzenter-Spannschlössern
- EC-Lüfter, Lüfterstopp nach Türöffnung
- 1 x Volltür, gewölbt, Rahmenheizung, Profi-Zylinderschloss, integrierte Innen-Notöffnung, selbsthebendes Türscharnier, Offenstellung bei 100°, Kunststoffgriff, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar
- Z 200-200 + Aggregat: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910 (Türbreite von 925 mm auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich)
- Z 230-170 + Aggregat: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910
- Z 230-200 + Aggregat: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910 (Türbreite von 925 mm auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich)
- Z 290-230 + Aggregat: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910 (Türbreite von 925 mm auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich)
- Feuchtraumleuchte
- Grundausrüstung inklusive vorinstalliertem HEG-Kühlaggregat auf passendem Wandpaneel
- Edelstahlboden, vollhygienisch, kreisverpresst, rutschfest, Flächenlast in kg/m²: 2000
- elektronische Steuerung
- Innenthermometer, Lichtschalter mit Kontrollleuchte, Hauptschalter, HACCP-Kontrollfunktion, IoT
- Funktionen zur Überwachung vorinstalliert
- automatische Abtauung (Heißgas), automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:

Nicht für Außenaufstellung geeignet!



Kühlzelle Serie Z (mit Paneelboden / Grundausrüstung mit Kälteaggregat)

	Z 200-200 + Aggregat	Z 230-170 + Aggregat	Z 230-200 + Aggregat	Z 290-230 + Aggregat
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	2000 x 2000 x 2110	2300 x 1700 x 2110	2300 x 2000 x 2110	2900 x 2300 x 2110
innen (B x T x H)	1800 x 1800 x 1950	2100 x 1500 x 1950	2100 x 1800 x 1950	2700 x 2100 x 1950
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	3,24 m²	3,15 m²	3,78 m²	5,67 m²
Kühlvolumen	6,31 m³	6,14 m³	7,37 m³	11,05 m³
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert (Elektro)	0,78 kW 230 V 1 50 Hz		0,88 kW 230 V 1 50 Hz	1,00 kW 230 V 1 50 Hz
Kälteleistung	1352 W -10 °C (VT)		1742 W -10 °C (VT)	1928 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (24h)	5,80 kWh/24 h		6,90 kWh/24 h	8,10 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-455 A 550 g		R-455 A 750 g	R-455 A 850 g
AGGREGAT (OPTION)				
Zellenaggregat	TYP 4 IoT (R-455 A)		TYP 5 IoT (R-455 A)	TYP 6 IoT (R-455 A)
EIGENSCHAFTEN				
Anschlussart	steckerfertig			
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung			
TEMPERATURANGABEN				
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)			
Temperaturbereich	-2 bis 8 °C bei 40 °C UT und 40 % RF			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	493 kg -	529 kg -	552 kg -	674 kg -
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)			
Verkleidung innen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)			
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 80			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	46710702015-A	46710702010-A	46710702016-A	46710702023-A
Verkaufspreis	7.598,00 €	7.585,00 €	8.470,00 €	10.411,00 €
SONDERZUBEHÖR				
			Artikel-Nr.	Preis
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 700			46761601753	815,00 €
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 925			46761601754	1.032,00 €
Regalsystem Z 200-200 / 204-204, 3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 1300 und 1300			467901056	1.995,00 €
Regalsystem Z 200-230 / 204-234, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1060, 770, 1060 und 1300			467901057	2.328,00 €
Regalsystem Z 230-170 / 234-174, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890, 1060, 650 und 1060			467901052	2.180,00 €
Regalsystem Z 290-230 / 294-234, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1300, 770, 1600 und 1300			467901063	2.572,00 €

Abfallkühler Serie AFK 120

- Kühlmaschine
- vorgezogene Decke als Wetterschutz
- AFK 120-1: 1 x Drehtür, Schloss
- AFK 120-2: 2 x Drehtür, Schloss (pro Tür)
- AFK 120-3: 3 x Drehtür, Schloss (pro Tür)

- Einfüllöffnung (in der Decke), Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar
- elektronische Steuerung (hinter der Blende)
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach rechts
- Plattenverdampfer, CNS, korrosionsbeständig

Hinweis:

Lieferung fertig montiert, ohne Mülltonnen. Auch mit Maschinenfach auf der linken Seite (MFL) lieferbar.



AFK 120-1

	AFK 120-1	AFK 120-2	AFK 120-3
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	1000 x 730 x 1060	1650 x 730 x 1060	2300 x 730 x 1060
innen (B x T x H)	555 x 595 x 930	1200 x 595 x 930	1845 x 595 x 930
Tiefe bei geöffneter Tür	1310		
LEISTUNGSDATEN			
Abstell- und Lagerfläche	1 x 120 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang enthalten)	2 x 120 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang enthalten)	3 x 120 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang enthalten)
Nettoinhalt	120 l	240 l	360 l
Bruttoinhalt	390 l	730 l	1210 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,18 kW 230 V 1 50 Hz	0,25 kW 230 V 1 50 Hz	0,22 kW 230 V 1 50 Hz
Kälteleistung	414 W -15 °C (VT)	430 W -15 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	414 kWh/annum	590 kWh/annum	917 kWh/annum
Kältemittel / -menge	R-290 70 g	R-290 110 g	R-290 140 g
Geräuschpegel	56 dB	62 dB	
Schutzart	innen: IPX5 - strahlwassergeschützt, außen: IPX2 - tropfwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	steckerfertig		
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
Temperaturbereich	2 bis 15 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	140 kg 120 kg	200 kg 175 kg	267 kg 231 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CNS 1.4301		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485103807	485103817	485103827
Verkaufspreis	4.473,00 €	5.831,00 €	7.792,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Klappenschloss (1) für Serie AFK, Klappe / Scharniere links angeschlagen	4851930061	61,00 €
Klappenschloss (1) für Serie AFK, Klappe / Scharniere rechts angeschlagen	485193006	61,00 €
Winterschaltung / Sumpfheizung, für Abfallkühler mit 3 Tonnen - 55 W	485193193	449,00 €
Winterschaltung / Sumpfheizung, für Abfallkühler mit bis zu 2 Tonnen - 35 W	485193192	449,00 €



Abfallkühler Serie AFK 120 WS

- Kühlmaschine
- vorgezogene Decke als Wetterschutz
- integrierte Winterschaltung / Sumpfheizung
- AFK 120-1 WS: 1 x Drehtür, Schloss
- AFK 120-2 WS: 2 x Drehtür, Schloss (pro Tür)
- AFK 120-3 WS: 3 x Drehtür, Schloss (pro Tür)

- Einfüllöffnung (in der Decke), Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar
- elektronische Steuerung (hinter der Blende)
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach rechts
- Plattenverdampfer, CNS, korrosionsbeständig

Hinweis:

Lieferung fertig montiert, ohne Mülltonnen. Auch mit Maschinenfach auf der linken Seite (MFL) lieferbar.



AFK 120-1 WS

	AFK 120-1 WS	AFK 120-2 WS	AFK 120-3 WS
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	1000 x 730 x 1060	1650 x 730 x 1060	2300 x 730 x 1060
innen (B x T x H)	555 x 595 x 930	1200 x 595 x 930	1845 x 595 x 930
Tiefe bei geöffneter Tür	1310		
LEISTUNGSDATEN			
Abstell- und Lagerfläche	1 x 120 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang enthalten)	2 x 120 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang enthalten)	3 x 120 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang enthalten)
Nettoinhalt	120 l	240 l	360 l
Bruttoinhalt	390 l	730 l	1210 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,18 kW 230 V 1 50 Hz	0,29 kW 230 V 1 50 Hz	
Kälteleistung	414 W -15 °C (VT)	430 W -15 °C (VT)	
Kältemittel / -menge	R-290 70 g	R-290 110 g	R-290 140 g
Geräuschpegel	56 dB	62 dB	
Schutzart	innen: IPX5 - strahlwassergeschützt, außen: IPX2 - tropfwassergeschützt		IPX2 - tropfwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	steckerfertig		
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
Temperaturbereich	2 bis 15 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	140 kg 120 kg	200 kg 175 kg	267 kg 231 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CNS 1.4301		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485103808	485103818	485103828
Verkaufspreis	4.922,00 €	6.280,00 €	8.253,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Klappenschloss (1) für Serie AFK, Klappe / Scharniere links angeschlagen	4851930061	61,00 €
Klappenschloss (1) für Serie AFK, Klappe / Scharniere rechts angeschlagen	485193006	61,00 €



Abfallkühler Serie AFK 240

- Kühlmaschine
- vorgezogene Decke als Wetterschutz
- AFK 240-1: 1 x Drehtür, Schloss
- AFK 240-2: 2 x Drehtür, Schloss (pro Tür)
- AFK 240-3: 3 x Drehtür, Schloss (pro Tür)

- Einfüllöffnung (in der Decke), Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar
- elektronische Steuerung (hinter der Blende)
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach rechts
- Plattenverdampfer, CNS, korrosionsbeständig

Hinweis:

Lieferung fertig montiert, ohne Mülltonnen. Auch mit Maschinenfach auf der linken Seite (MFL) lieferbar.

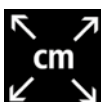


AFK 240-1

	AFK 240-1	AFK 240-2	AFK 240-3
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	1030 x 880 x 1200	1710 x 880 x 1200	2390 x 880 x 1200
innen (B x T x H)	585 x 740 x 1070	1260 x 740 x 1070	1935 x 740 x 1070
Tiefe bei geöffneter Tür	1480		
LEISTUNGSDATEN			
Abstell- und Lagerfläche	1 x 240 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang enthalten)	2 x 240 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang enthalten)	3 x 240 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang enthalten)
Nettoinhalt	240 l	480 l	720 l
Bruttoinhalt	520 l	1120 l	1710 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,18 kW 230 V 1 50 Hz	0,25 kW 230 V 1 50 Hz	0,22 kW 230 V 1 50 Hz
Kälteleistung	336 W -15 °C (VT)	390 W -15 °C (VT)	430 W -15 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	537 kWh/annum	694 kWh/annum	1034 kWh/annum
Kältemittel / -menge	R-290 70 g	R-290 110 g	R-290 140 g
Geräuschpegel	56 dB	62 dB	
Schutzart	innen: IPX5 - strahlwassergeschützt, außen: IPX2 - tropfwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	steckerfertig		
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
Temperaturbereich	2 bis 15 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	160 kg 144 kg	233 kg 206 kg	300 kg 269 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CNS 1.4301		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485103802	485103812	485103822
Verkaufspreis	4.821,00 €	6.026,00 €	8.088,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Klappenschloss (1) für Serie AFK, Klappe / Scharniere links angeschlagen	4851930061	61,00 €
Klappenschloss (1) für Serie AFK, Klappe / Scharniere rechts angeschlagen	485193006	61,00 €
Winterschaltung / Sumpfheizung, für Abfallkühler mit 3 Tonnen - 55 W	485193193	449,00 €
Winterschaltung / Sumpfheizung, für Abfallkühler mit bis zu 2 Tonnen - 35 W	485193192	449,00 €



Abfallkühler Serie AFK 240 WS

- Kühlmaschine
- vorgezogene Decke als Wetterschutz
- integrierte Winterschaltung / Sumpfheizung
- AFK 240-1 WS: 1 x Drehtür, Schloss
- AFK 240-2 WS: 2 x Drehtür, Schloss (pro Tür)
- AFK 240-3 WS: 3 x Drehtür, Schloss (pro Tür)

- Einfüllöffnung (in der Decke), Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar
- elektronische Steuerung (hinter der Blende)
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenech rechts
- Plattenverdampfer, CNS, korrosionsbeständig

Hinweis:

Lieferung fertig montiert, ohne Mülltonnen. Auch mit Maschinenech auf der linken Seite (MFL) lieferbar.



AFK 240-1 WS

	AFK 240-1 WS	AFK 240-2 WS	AFK 240-3 WS
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	1030 x 880 x 1200	1710 x 880 x 1200	2390 x 880 x 1200
innen (B x T x H)	585 x 740 x 1070	1260 x 740 x 1070	1935 x 740 x 1070
Tiefe bei geöffneter Tür	1480		
LEISTUNGSDATEN			
Abstell- und Lagerfläche	1 x 240 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang enthalten)	2 x 240 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang enthalten)	3 x 240 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang enthalten)
Nettoinhalt	240 l	480 l	720 l
Bruttoinhalt	520 l	1120 l	1710 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,19 kW 230 V 1 50 Hz	0,29 kW 230 V 1 50 Hz	
Kälteleistung	336 W -15 °C (VT)	390 W -15 °C (VT)	430 W -15 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-290 70 g	R-290 110 g	R-290 140 g
Geräuschpegel	56 dB	62 dB	
Schutzart	innen: IPX5 - strahlwassergeschützt, außen: IPX2 - tropfwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	steckerfertig		
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
Temperaturbereich	2 bis 15 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	160 kg 144 kg	233 kg 206 kg	300 kg 269 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CNS 1.4301		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485103803	485103813	485103823
Verkaufspreis	5.270,00 €	6.475,00 €	8.550,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Klappenschloss (1) für Serie AFK, Klappe / Scharniere links angeschlagen	4851930061	61,00 €
Klappenschloss (1) für Serie AFK, Klappe / Scharniere rechts angeschlagen	485193006	61,00 €



DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Kühl- & Tiefkühlzellen sowie Regaleinrichtungen

KÜHLZELLEN MIT PANEELBODEN



Übersicht Kühlzellen
mit Paneelboden



Übersicht Kühlzellen
ohne Paneelboden

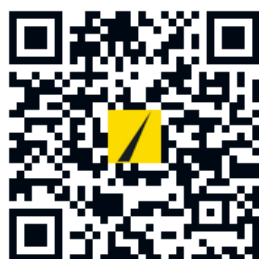


KÜHLZELLEN OHNE PANEELBODEN

TIEFKÜHLZELLEN MIT PANEELBODEN



Übersicht Tiefkühlzellen
mit Paneelboden



Übersicht Regaleinrichtungen



REGALEINRICHTUNGEN FÜR ZELLEN

Entdecken Sie hier weitere Abfallkühler

KÜHL- & TIEFKÜHLAGGREGATE

- Huckepack-Aggregate
- Stopfer-Aggregate



Übersicht
Huckepack- & Stopferaggregate



Übersicht Abfallkühler Serie KK



ABFALLKÜHLER SERIE KK

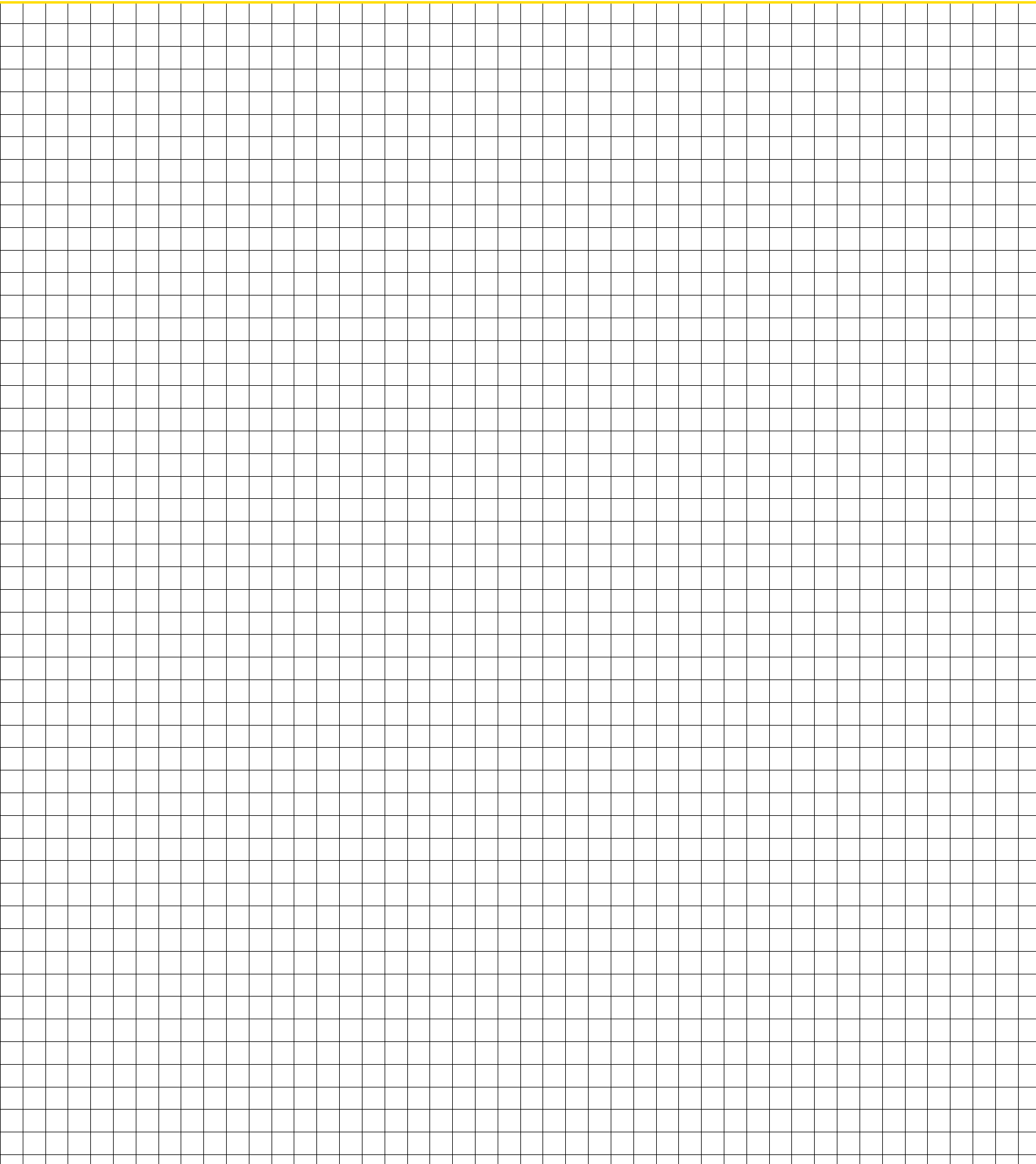
- mit seitlich montierter Hochleistungs-Monoblock-Kühlanlage

ABFALLKÜHLER, ZENTRALGEKÜHLT



Übersicht Abfallkühler,
zentralgekühlt

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN



GETRÄNKEKÜHLUNG

6/2
6/13



Getränk Kühlschränke
Katalog & Web-Shop

6/6
6/31



Getränketheken
Web-Shop

6/31



Designbar
Web-Shop

6/31



Zubehör Getränketheken
Web-Shop

6/8



Fasskühler
Katalog & Web-Shop

6/12



Begleitkühler
Katalog & Web-Shop

6/31



Profi-Bierbar, Fass- & Getränkekühler
Web-Shop

6/14



Spirituosen-Tiefkühlbox
Katalog & Web-Shop

6/15
6/32



Rückbuffet-Unterbauschränke
Katalog & Web-Shop

6/18
6/32



Weinlager- & -temperierschränke
Katalog & Web-Shop

6/29



Minibars
Katalog & Web-Shop

6/32



Milchkühlschrank
Web-Shop

06

Getränk Kühlschränke

individuelle Getränketheken

Designbar

Schanktischabdeckungen,
Einlassbecken & Mischbatterien

Fasskühler

Begleitkühler

Profi-Bierbar sowie
Fass- & Getränkekühler

Flaschenkühlschrank

Spirituosen-Tiefkühlbox

Rückbuffet-Unterbauschränke

Weinlager- &
Weintemperierschränke

Minibars

Milchkühlschrank





GETRÄNKEKÜHLSCHRÄNKE BY NORDCAP

Bier und Erfrischungsgetränke schmecken am besten gut gekühlt. Hier ist auf die NordCap Getränkekühlschränke Verlass – auch bei heißen Sommertemperaturen. Mit einem Nettoinhalt von 85 bis zu 710 Litern bieten unsere Getränkekühlschränke reichlich Platz für Dosen und Flaschen in unterschiedlichsten Größen und Formen.

Volltür, eine oder zwei Glastüren, Glastüren zum Schieben oder zum Drehen, mit Werbedisplay, oder ohne: Auf den folgenden Seiten geben wir Ihnen eine Übersicht auf unsere gängigsten Modelle in diesem Bereich. Sie finden alle Schränke in unserem Register 01 „Kühlschränke & Kühltechnik für Bäckereien“.



GLASTÜRKÜHLSCHRANK M 85	
B x T x H in mm	493 x 587 x 840
Nettoinhalt	125 l
Wo zu finden?	Seite 1/3 & Web-Shop



GLASTÜRKÜHLSCHRANK M 95	
B x T x H in mm	595 x 562 x 820
Nettoinhalt	125 l
Wo zu finden?	Seite 1/3 Web-Shop



GLASTÜRKÜHLSCHRANK M 95 BLACK	
B x T x H in mm	595 x 562 x 820
Nettoinhalt	125 l
Wo zu finden?	Seite 1/3 & Web-Shop



GLASTÜRKÜHLSCHRANK KU 120 G	
B x T x H in mm	505 x 580 x 778
Nettoinhalt	85 l
Wo zu finden?	Seite 1/4 & Web-Shop



GEWERBEKÜHLSCHRANK KU 145 G	
B x T x H in mm	505 x 590 x 780
Nettoinhalt	105 l
Wo zu finden?	Seite 1/5 & Web-Shop



GEWERBEKÜHLSCHRANK UKU 145 G	
B x T x H in mm	505 x 590 x 855
Nettoinhalt	105 l
Wo zu finden?	Seite 1/5 & Web-Shop



GEWERBEKÜHLSCHRANK UKU 185 L	
B x T x H in mm	602 x 600 x 850
Nettoinhalt	160 l
Wo zu finden?	Seite 1/9 & Web-Shop





**GLASTÜRKÜHLSCHRANK
KU 175 G-CP**

BxTxH in mm	435 x 505 x 2013
Nettoinhalt	114 l
Wo zu finden?	Seite 1/10 & Web-Shop



**GLASTÜRKÜHLSCHRANK
KU 175 G-CP BLACK**

BxTxH in mm	435 x 505 x 2013
Nettoinhalt	114 l
Wo zu finden?	Seite 1/10 & Web-Shop



**GEWERBEKÜHLSCHRANK
KU 380**

BxTxH in mm	595 x 640 x 1840
Nettoinhalt	345 l
Wo zu finden?	Seite 1/13 & Web-Shop



**GLASTÜRKÜHLSCHRANK
KU 380 2G**

BxTxH in mm	595 x 640 x 1840
Nettoinhalt	347 l
Wo zu finden?	Seite 1/14 & Web-Shop



**GLASTÜRKÜHLSCHRANK
KU 385 G BLACK**

BxTxH in mm	595 x 640 x 1840
Nettoinhalt	347 l
Wo zu finden?	Seite 1/15 & Web-Shop



**GLASTÜRKÜHLSCHRANK
KU 385 G-CP**

BxTxH in mm	595 x 640 x 1980
Nettoinhalt	347 l
Wo zu finden?	Seite 1/15 & Web-Shop



**GLASTÜRKÜHLSCHRANK
KU 407 G LED**

BxTxH in mm	600 x 600 x 1860
Nettoinhalt	285 l
Wo zu finden?	Seite 1/17 & Web-Shop



**GLASTÜRKÜHLSCHRANK
KU 407 2-G LED**

BxTxH in mm	600 x 600 x 1860
Nettoinhalt	285 l
Wo zu finden?	Seite 1/17 & Web-Shop



GLASTÜRKÜHLSCHRANK KU 450 G	
B x T x H in mm	680 x 655 x 2090
Nettoinhalt	374 l
Wo zu finden?	Seite 1/18 & Web-Shop



GLASTÜRKÜHLSCHRANK M 180	
B x T x H in mm	600 x 595 x 1860
Nettoinhalt	282 l
Wo zu finden?	Seite 1/19 & Web-Shop



GLASTÜRKÜHLSCHRANK MG 185	
B x T x H in mm	595 x 610 x 1850
Nettoinhalt	285 l
Wo zu finden?	Seite 1/20 & Web-Shop



GLASTÜRKÜHLSCHRANK M 210	
B x T x H in mm	595 x 640 x 2000
Nettoinhalt	333 l
Wo zu finden?	Seite 1/21 & Web-Shop



GEWERBEKÜHLSCHRANK UKU 550 W	
B x T x H in mm	747 x 769 x 1684
Nettoinhalt	432 l
Wo zu finden?	Seite 1/22 & Web-Shop



GEWERBEKÜHLSCHRANK UKU 575 W	
B x T x H in mm	747 x 769 x 1818
Nettoinhalt	419 l
Wo zu finden?	Seite 1/23 & Web-Shop



GEWERBEKÜHLSCHRANK UKU 645 W	
B x T x H in mm	747 x 769 x 2018
Nettoinhalt	479 l
Wo zu finden?	Seite 1/24 & Web-Shop



GLASTÜRKÜHLSCHRANK KU 1000 G-SD	
B x T x H in mm	1000 x 735 x 1990
Nettoinhalt	540 l
Wo zu finden?	Seite 1/34 & Web-Shop





GLASTÜRKÜHLSCHRANK KU 1200 G-SD

BxTxH in mm	1200 x 735 x 1990
Nettoinhalt	660 l
Wo zu finden?	Seite 1/34 & Web-Shop



GLASTÜRKÜHLSCHRANK KU 891 G-SD

BxTxH in mm	890 x 740 x 1990
Nettoinhalt	462 l
Wo zu finden?	Seite 1/35 & Web-Shop



GLASTÜRKÜHLSCHRANK KU 1950 G-SD

BxTxH in mm	1110 x 825 x 2010
Nettoinhalt	710 l
Wo zu finden?	Seite 1/35 & Web-Shop



GLASTÜRKÜHLSCHRANK KU 1950 G-DR

BxTxH in mm	1110 x 875 x 2010
Nettoinhalt	710 l
Wo zu finden?	Seite 1/35 & Web-Shop

Entdecken Sie hier unsere individualisierbaren Getränketheken ► ► ►



VON EINZELNEN KOMPONENTEN. . .



Der Bereich Getränketheken ist bei NordCap modulweise aufgebaut. So können Sie sich Ihre Theke nach Ihrem individuellen Bedarf zusammenstellen. Das steckerfertige oder zentralgekühlte Grundmodell ist generell

mit Türen, ohne Abdeckung und mit Sockel ausgestattet. Erweitern Sie die Getränketheke mit Schubladen in unterschiedlichen Nutzhöhen und wählen Sie praktische Zusatzausstattungen. Für Mehrwert mit Spaß an der Arbeit!

Schubladen
statt Türen möglich:



Schublade:
1/2 + 1/2



Schublade:
2/5 + 3/5



Schublade:
1/3 + 2/3



Schublade:
1/3 + 1/3 + 1/3

Flaschensumpf



Gläserdusche



Spülbecken



mit oder ohne Abdeckung
(wahlweise 40 oder 50 mm hoch)



3 Korpushöhen

- 480 mm
- 815 mm
- 865 mm



Installationsfach
links oder rechts



Maschinenfach in
3 verschiedenen Breiten
(350, 400 oder 750 mm)
links oder rechts



Räder



Stellfüße



Sockel



Tür mit
Zwischenetage



Isolierglastür mit
Zwischenetage



Doppeltür mit
verstärktem Boden



Fasstür mit
verstärktem Boden

DIE MÖGLICHKEITEN FÜR DIE MODULARE ZUSAMMENSTELLUNG

- **3 Korpushöhen** (480, 815, 865 mm)
- **4 verschiedene Breiten**
(1 Tür bis 4 Türen)
- **verschiedene Türelemente:**
Türen mit Zwischenetage, Glastüren,
Doppeltüren oder Fasstüren

- anstelle von Türen sind **Schubladen**
mit verschiedenen, produktbezogenen
Nutzhöhen möglich
- **Maschinenfach** für steckerfertige
Geräte (links oder rechts)
- **Installationsfach** für externen
Kälteanschluss (links oder rechts)

- **ohne Anschlussfach** einsetzbar bei
begrenzten Platzverhältnissen
- **mit oder ohne Abdeckung**
(wahlweise 40 oder 50 mm hoch)
- **Stellfüße, Sockel** oder fahrbar auf
Rollen
- viele **weitere Zusatzausstattungen**

... ZU IHRER INDIVIDUELLEN GETRÄNKETHEKE



OPTIMALE PRÄSENTATION

- Präsentation und Lagerung sinnvoll kombiniert
- Isolierglaseinsatz für Türen und Schubladen
- verschiedene Farben zur Beleuchtung der Waren



PERFEKTE ORDNUNG

- volle Raumnutzung
- schneller, übersichtlicher Zugriff
- verschiedene, produktbezogene Schubladenhöhen
- abschließbare Schubladen



EFFIZIENTES KÄLTESYSTEM

- beschichteter Umluftverdampfer aus besonders korrosionsbeständigem Kupfer-Aluminium
- sehr große Verdampferoberfläche zwischen den Einbauten – gleichmäßige Luftumspülung der Waren
- optimierte Luftführung - minimiert Kälteverluste beim Öffnen der Türen und Schubladen



INDIVIDUALITÄT

- flexible Bauweise in nahezu beliebiger Formgebung, mit durchgehendem Kühlraum
- frei wählbare Türen- und Schubladenanordnung
- Kombination aus gekühlten und ungekühlten Möbeln
- verschiedene Temperaturbereiche wie bspw. für Weißwein, Rotwein oder Bier
- diverse Einbauschränke, zum Beispiel für Gläserpüler oder Eiswürfelbereiter
- Trockenschränke in vielen Varianten
- alle RAL-Farben bei Pulverbeschichtung möglich



HÖCHSTE FLEXIBILITÄT

- verschiedene Breiten (350, 500 und 580 mm)
- unterschiedliche Höhen (480, 815 und 865 mm)
- drei mögliche Tiefen (580, 680 und 800 mm)
- 180° Öffnungswinkel der Türen
- Maschinen- bzw. Installationsfach links oder rechts angeordnet
- frontbündige Türen und Schubladen
- Schankabdeckung mit tiefgezogenen Tropfassen und Einschweißbecken



Fasskühler FK 4-XL

- für Fasskühlung KEG-DIN oder KEG-Euro
- Segmentbauweise (Paneel-Rastermaß in mm: 300, Paneelbreiten in mm: 300, 600, 900, 1200)
- 2 x Volltür, gewölbt, eingelassene Kunststoffgriffmulde, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)

Hinweis:

Lieferung ohne Maschinenaufsatz (siehe Sonderzubehör).



FK 4-XL

- Boden innen mit CNS-Platte, zusätzlich verstärkt mit eingeschäumten Stahlplatten, B in mm: 2,5, Fässer in zwei Reihen stapelbar, Decke mit vorgestanztem Loch zum Durchführen der Bierleitungen

	FK 4-XL	FK 4-XL PLUS
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1060 x 995 x 1060	1080 x 1005 x 1080
innen (B x T x H)	980 x 885 x 980	
Tiefe bei geöffneter Tür	1470	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	4 x 50 l Fass (KEG-DIN oder KEG-Euro) 8 x 30 l Fass (KEG-DIN oder KEG-Euro)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	105 kg 75 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)	
Verkleidung innen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 40	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 50
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	46710401002-0-0-0	46710407002-0-0-0
Verkaufspreis	1.329,00 €	1.572,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, von innen, verstellbar	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Maschinenaufsatz FKM 2 PLUS, leistungsstark, für Fasskühler Serie FK-XL	46710402005-0-0-0	1.535,00 €



Fasskühler FK 6-XL

- für Fasskühlung KEG-DIN oder KEG-Euro
- Segmentbauweise (Panel-Rastermaß in mm: 300, Paneelbreiten in mm: 300, 600, 900, 1200)
- 2 x Volltür, gewölbt, eingelassene Kunststoffgriffmulde, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)

Hinweis:

Lieferung ohne Maschinenaufsatz (siehe Sonderzubehör).



FK 6-XL

- Boden innen mit CNS-Platte, zusätzlich verstärkt mit eingeschäumten Stahlplatten, B in mm: 2,5, Fässer in zwei Reihen stapelbar, Decke mit vorgestanztem Loch zum Durchführen der Bierleitungen

	FK 6-XL	FK 6-XL PLUS
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1465 x 995 x 1060	1485 x 1005 x 1080
innen (B x T x H)	1385 x 885 x 980	
Tiefe bei geöffneter Tür	1673	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	6 x 50 l Fass (KEG-DIN oder KEG-Euro) 12 x 30 l Fass (KEG-DIN oder KEG-Euro)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	126 kg 96 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)	
Verkleidung innen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 40	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 50
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	46710401004-0-0-0	46710407004-0-0-0
Verkaufspreis	1.698,00 €	2.048,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, von innen, verstellbar	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Maschinenaufsatz FKM 2 PLUS, leistungsstark, für Fasskühler Serie FK-XL	46710402005-0-0-0	1.535,00 €



Fasskühler FK 8-XL

- für Fasskühlung KEG-DIN oder KEG-Euro
- Segmentbauweise (Paneel-Rastermaß in mm: 300, Paneelbreiten in mm: 300, 600, 900, 1200)
- 2 x Volltür, gewölbt, eingelassene Kunststoffgriffmulde, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)

Hinweis:

Lieferung ohne Maschinenaufsatz (siehe Sonderzubehör).



FK 8-XL

- Boden innen mit CNS-Platte, zusätzlich verstärkt mit eingeschäumten Stahlplatten, B in mm: 2,5, Fässer in zwei Reihen stapelbar, Decke mit vorgestanztem Loch zum Durchführen der Bierleitungen

	FK 8-XL	FK 8-XL PLUS
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1870 x 995 x 1060	1890 x 1005 x 1080
innen (B x T x H)	1790 x 885 x 980	
Tiefe bei geöffneter Tür	1875	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	8 x 50 l Fass (KEG-DIN oder KEG-Euro) 16 x 30 l Fass (KEG-DIN oder KEG-Euro)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	156 kg 123 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)	
Verkleidung innen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 40	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 50
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	46710401006-0-0-0	46710407006-0-0-0
Verkaufspreis	1.889,00 €	2.346,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, von innen, verstellbar	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Maschinenaufsatz FKM 2 PLUS, leistungsstark, für Fasskühler Serie FK-XL	46710402005-0-0-0	1.535,00 €



Fasskühler - Maschinenaufsatz FKM 2 PLUS

- für Fasskühlung KEG-DIN oder KEG-Euro
- schlagfeste Abdeckung, zu allen Seiten abgerundet
- elektronische Steuerung



Maschinenaufsatz FKM 2 PLUS

- Digitalanzeige
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Hochleistungs-Monoblock-Kühlanlage

Maschinenaufsatz FKM 2 PLUS

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	675 x 500 x 295
Einbau-Ausschnitt (B x T)	370 x 420

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,38 kW 230 V 1 50 Hz
Kälteleistung	555 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (24h)	5,42 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-455 A 150 g
Absicherung	2,9 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 8 °C bei 40 °C UT und 40 % RF

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	33 kg 28 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)
Verkleidung innen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	46710402005-0-0-0
Verkaufspreis	1.535,00 €



Begleitkühlanlage PK 1

- für ca. 12 m Förderhöhe / 60 m Pythonlänge
- schlagfeste Abdeckung, zu allen Seiten abgerundet
- 14 l-Wasserbad mit Wasserstandsanzeige (außen)
- elektronische Steuerung

- Digitalanzeige
- Ablaufpumpe
- automatische Abtauung
- Hochleistungs-Monoblock-Kühlanlage



PK 1

PK 1

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	455 x 515 x 415

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,27 kW 230 V 1 50 Hz
Kälteleistung	272 W -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-134a 250 g
Absicherung	2,1 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	32 kg 29 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)
Verkleidung innen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	46710403001-0-0-0
Verkaufspreis	1.389,00 €



Flaschenkühlschrank SCU 1425

- zur Kühlung / Präsentation von Flaschen
- 1 x Glas-Drehtür, Schloss, Türanschlag rechts, werkseitig gegen Aufpreis wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung (im Türrahmen)
- mechanische Steuerung
- Thermometer
- automatische Abtauung



SCU 1425

SCU 1425

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	595 x 595 x 1990
innen (B x T x H)	505 x 462 x 1742

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	308 x 0,50 l Dose 238 x 0,50 l PET-Flasche 441 x 0,33 l Dose
Nettoinhalt	347 l
Bruttoinhalt	387 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,24 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D
Kälteleistung	198 W -23,3 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	683 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,87 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 85 g
Geräuschpegel	45 dB

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	97 kg 86 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, RAL 9005 (Tiefschwarz)
Verkleidung innen	Kunststoff, schwarz

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	4358001425
Verkaufspreis	1.256,00 €

SERIENZUBEHÖR

Einlegeboden, schwarz, B x T in mm: 477 x 365	5
Füße, vorn	2
Rollen, hinten	2



Spirituosen-Tiefkühlbox HELSINKI-S

- 1 x Volltür, Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- Flaschen- / Gläserersatz mit aufgesetztem Ausgießer, L in mm: max. 310

- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige (in der Frontblende), akustische und optische Alarmpunktion
- manuelle Abtaung



HELSINKI - S

HELSINKI - S

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	553 x 624 x 631
innen (B x T x H)	391 x 420 x 444
Tiefe bei geöffneter Tür	1129

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	10 x 1,00 l Spirituosen-Flasche, mit aufgesetztem Ausgießer, liegend 48 x Aquavit-Glas
Nettoinhalt	68 l
Bruttoinhalt	70 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,09 kW 230 V 1 50 Hz
Kälteleistung	86 W -25 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	195 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,53 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 39 g

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	-7 bis -18 °C bei 32 °C UT und 60 % RF

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	33 kg 31 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, verzinkt, silber
Verkleidung innen	Kunststoff, RAL 9003 (Signalweiß)

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	4055080823
Verkaufspreis	679,00 €

SERIENZUBEHÖR

Flaschen- / Gläserersatz, B in mm: max. 310	1
Füße, vorn, justierbar	2



Rückbuffet-Unterbauschrank Serie RBS 87-D

- für Take-Away-Kühlprodukte und -Getränkekühlung
- RBS 601-87-D: 1 x Ventilator für bewegte Kälte
- RBS 901-87-D: 1 x Ventilator für bewegte Kälte
- RBS 1356-87-D: 2 x Ventilator für bewegte Kälte
- RBS 601-87-D: 1 x Glas-Drehtür, Sicherheits-Doppelverglasung, selbstschließend, Schloss, Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- RBS 901-87-D: 2 x Glas-Drehtür, Sicherheits-Doppelverglasung, selbstschließend, Schloss (pro Tür), Griffmulde, Türanschlag links / rechts, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- RBS 1356-87-D: 3 x Glas-Drehtür, Sicherheits-Doppelverglasung, selbstschließend, Schloss (pro Tür), Griffmulde, Türanschlag links / links / rechts, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige (in der Frontblende), stufenlose Temperaturregelung, Thermometer, Thermostat
- automatische Abtauung

Hinweis:

Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand: 100 mm.



RBS 601-87-D

	RBS 601-87-D	RBS 901-87-D	RBS 1356-87-D
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	600 x 520 x 870	900 x 520 x 870	1350 x 520 x 870
innen (B x T x H)	510 x 418 x 720	810 x 418 x 720	1265 x 418 x 720
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	161 x 0,33 l Dose 112 x 0,50 l Dose 84 x 0,33 l Glasflasche 84 x 0,50 l PET-Flasche	276 x 0,33 l Dose 188 x 0,50 l Dose 143 x 0,33 l Glasflasche 143 x 0,50 l PET-Flasche	380 x 0,33 l Dose 266 x 0,50 l Dose 218 x 0,33 l Glasflasche 218 x 0,50 l PET-Flasche
Nettoinhalt	115 l	182 l	278 l
Bruttoinhalt	125 l	190 l	300 l
Ausstellfläche	0,35 m²	0,50 m²	0,75 m²
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,10 kW 230 V 1 50 Hz	0,12 kW 230 V 1 50 Hz	0,13 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	A		B
Energieverbrauch (annum)	350 kWh/annum	394 kWh/annum	657 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,96 kWh/24 h	1,08 kWh/24 h	1,80 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 55 g	R-600a 70 g	R-600a 90 g
Geräuschpegel	44 dB		
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	steckerfertig		
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung, zusätzlicher Umluftventilator		
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	52 kg 46 kg	69 kg 63 kg	95 kg 88 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, schwarz		
Verkleidung innen	Aluminium, strukturiert		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	435871125	435871200	435871300
Verkaufspreis	599,00 €	878,00 €	1.149,00 €

SERIENZUBEHÖR

	435871125	435871200	435871300
Füße, justierbar	4	4	4
Tragrost, weiß rilsaniert, verstellbar, B x T in mm: 395 x 320	-	4	6
Tragrost, weiß rilsaniert, verstellbar, B x T in mm: 495 x 350	2	-	-



Rückbuffet-Unterbauschrank Serie RBS 87-S

- für Take-Away-Kühlprodukte und -Getränkekühlung
- RBS 901-87-S: 1 x Ventilator für bewegte Kälte
- RBS 1356-87-S3: 2 x Ventilator für bewegte Kälte
- RBS 901-87-S: 2 x Schiebetür, Sicherheits-Doppelverglasung, selbstschließend, Türhalter zum Befüllen, Schloss, Griffleiste, Dichtungslippe (wechselbar)
- RBS 1356-87-S3: 3 x Schiebetür, Sicherheits-Doppelverglasung, selbstschließend, Türhalter zum Befüllen, Schloss, Griffleiste, Dichtungslippe (wechselbar)

Hinweis:

Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand: 100 mm.



RBS 901-87-S

- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige (in der Frontblende), stufenlose Temperaturregelung, Thermometer, Thermostat
- automatische Abtauung

	RBS 901-87-S	RBS 1356-87-S3
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	900 x 520 x 870	1350 x 526 x 870
innen (B x T x H)	810 x 418 x 720	1265 x 418 x 720
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	276 x 0,33 l Dose 188 x 0,50 l Dose 143 x 0,33 l Glasflasche 143 x 0,50 l PET-Flasche	380 x 0,33 l Dose 266 x 0,50 l Dose 218 x 0,33 l Glasflasche 218 x 0,50 l PET-Flasche
Nettoinhalt	182 l	278 l
Bruttoinhalt	190 l	300 l
Ausstellfläche	0,47 m²	0,72 m²
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,12 kW 230 V 1 50 Hz	0,13 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	A	B
Energieverbrauch (annum)	416 kWh/annum	635 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,14 kWh/24 h	1,74 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 70 g	R-600a 90 g
Geräuschpegel	44 dB	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung, zusätzlicher Umluftventilator	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	69 kg 63 kg	95 kg 88 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, schwarz	
Verkleidung innen	Aluminium, strukturiert	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	435871210	435871310
Verkaufspreis	899,00 €	1.225,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4	4
Tragrost, weiß rilsaniert, verstellbar, B x T in mm: 395 x 320	4	6

435871210

435871310





NORDCAP WEINPROGRAMM

Perfekte Lagerung für vollen Weingenuss

Wein ist ein lebendiges und empfindliches Produkt, das sorgfältige Lagerung verlangt, um die besten Bedingungen für seine Reife und Entwicklung sicherzustellen.

TEMPERATUR

Die optimale Lagertemperatur für Wein liegt bei zirka 10 bis 14 °C – und zwar konstant, das ist wichtig.

LUFTFEUCHTIGKEIT

Ein Feuchtigkeitsniveau zwischen 50 bis 75% ist wichtig für die Dichtheit des Korkens und somit für seine Fähigkeit, Luft vom Wein fernzuhalten.

DUNKELHEIT

Die Flasche selbst schützt nicht ausreichend vor direktem Sonnenlicht. Vor allem ultraviolettes Licht kann dem Wein schaden. Darum sollte Wein dunkel gelagert werden.

VIBRATIONEN

Häufige Vibrationen stören den biochemischen Entwicklungsprozess des Weins. Meist sind Vibrationen daran schuld, wenn die besten Weine ihren Entwicklungshöhepunkt nicht erreichen.

BELÜFTUNG

Ständige Luftzirkulation und Frischluftzufuhr sind entscheidend, um die Entwicklung von unangenehmen Gerüchen, Fäulnis und Schimmel zu vermeiden.

EMPFOHLENE SERVIERTEMPERATUREN FÜR DEN PERFEKTEN WEINGENUSS

8 bis 9 °C

leichte Weißweine
und moussierende Weine
z.B. süße, weiße Dessertweine

9 bis 12 °C

Fino Sherry

10 bis 11 °C

schwere Weißweine
und moussierende Weine
z.B. Champagner, Crémant, Cava

12 bis 13 °C

vollmundige Weißweine
z.B. Chardonnay, Bourgogne,
Jahrgangschampagner und
Dessertweine wie Sauternes
und Eiswein

14 °C

Portwein

14 bis 15 °C

leichte junge Rotweine
z.B. Beaujolais, gewöhnlicher
Pinot Noir

16 bis 17 °C

junge gehaltvolle Rotweine
z.B. Bourgogne, Saint Emilion,
Pomerol, Chianti, Barbaresco

18 bis 19 °C

schwere, vollmundige und
reife Rotweine
z.B. Rhône-Weine, Bordeaux
Grand Cru Classé, Barolo,
Rioja Gran Reserva



Weintemperierschrank SOMMELIER 18

- für Weinkühlung / Weinlagerung
- ausschließlich für Einbau geeignet
- 1 x Glastür, Isolierglas, UV-Schutzglas, Stangengriff, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)

- LED-Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung (innen)
- Digitalanzeige



SOMMELIER 18

SOMMELIER 18

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	590 x 596 x 455
innen (B x T x H)	470 x 470 x 360
Einbau-Ausschnitt (B x T)	570 x 550
Einbau-Ausschnitt (H)	450

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme	18 x 0,75 l Bordeaux-Flasche
Abstell- und Lagerfläche	3 x Voll-Tragrost, mit Holzfront
Bruttinhalt	50 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,07 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	G
Energieverbrauch (annum)	128 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,63 kWh/24 h
Kältemittel	R-600a

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	5 bis 20 °C bei 30 °C UT und 55 % RF

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	32 kg 21 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, schwarz
Verkleidung innen	schwarz

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	455464018
Verkaufspreis	998,00 €

SERIENZUBEHÖR

Präsentationsrost, Holz, B x T in mm: 444 x 337	3

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag	4559990004	215,00 €



Weintemperierschrank W 32 COMPACT

- für Weinkühlung / Weinlagerung
- 6 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 90
- Lüfter (Frischluftzufuhr)
- 1 x Glastür, Isolierglas, Aluminium-Rahmen-Elemente an den Seiten, UV-Schutzglas, Aluminium-Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:

Der Temperaturunterschied zwischen den Abteilen darf aus technischen Gründen maximal 8 °C betragen.



W 32 COMPACT

W 32 COMPACT

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	493 x 625 x 841
innen (B x T x H)	384 x 475 x 700

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme	38 x 0,75 l Bordeaux-Flasche
Abstell- und Lagerfläche	4 x Voll-Tragrost, mit Holzfront 2 x Halb-Tragrost, mit Holzfront
Bruttinhalt	114 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,10 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	G
Energieverbrauch (annum)	142 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,39 kWh/24 h
Kältemittel	R-600a
Geräuschpegel	39 dB

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung
Aufstellungsart	Standgerät

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	SN-ST (+10 bis +38 °C)
Temperaturbereich	oberer Bereich: 5 bis 10 °C unterer Bereich: 10 bis 18 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	46 kg 41 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, schwarz, Aluminium-Dekorelemente
Verkleidung innen	plastifiziert, schwarz

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	477800032
Verkaufspreis	962,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, hinten, fest	2
Füße, vorn, justierbar	2
Halb-Tragrost, mit Holzfront, schwarz rilsaniert, B x T in mm: 424 x 296	1
Voll-Tragrost, mit Holzfront, schwarz rilsaniert, B x T in mm: 424 x 434	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Halb-Tragrost mit Holzfront, schwarz rilsaniert, für W 32 COMPACT	477510200	12,00 €
Holzfront für Tragrost, für W 32, W 38 und W 45 COMPACT	477510202	9,00 €
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag	4779990004	auf Anfrage
Voll-Tragrost mit Holzfront, schwarz rilsaniert, für W 32 COMPACT	477510201	11,00 €



Weintemperierschrank W 38 COMPACT

- für Weinkühlung / Weinlagerung
- bedingt einbaufähig (durch Frontbe- und -entlüftung)
- 5 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, pro Abteil, Abstand in mm: 90
- Lüfter (Frischluftzufuhr)
- 2 x Glastür, Isolierglas, Aluminium-Rahmen-Elemente an den Seiten, UV-Schutzglas, Aluminium-Griffleiste, Türanschlag links / rechts
- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Aktivkohle-Luftfilter, austauschbar

Hinweis:

Bei Einbau ist bauseitig für eine ausreichende Be- und Entlüftung über und neben dem Gerät zu sorgen. Der Temperaturunterschied zwischen den Abteilen darf aus technischen Gründen maximal 8 °C betragen.



W 38 COMPACT

W 38 COMPACT

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	595 x 608 x 890
innen (B x T x H)	227 227 x 430 x 540

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme	19 + 19 x 0,75 l Bordeaux-Flasche
Abstell- und Lagerfläche	5 + 5 x Voll-Tragrost, mit Holzfront 1 + 1 x Halb-Tragrost, mit Holzfront
Bruttinhalt	119 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,11 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	G
Energieverbrauch (annum)	142 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,39 kWh/24 h
Kältemittel	R-600a
Geräuschpegel	39 dB

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	SN-ST (+10 bis +38 °C)
Temperaturbereich	linkes Abteil: 5 bis 18 °C rechtes Abteil: 5 bis 18 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	53 kg 48 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, schwarz, Aluminium-Dekorelemente
Verkleidung innen	plastifiziert, schwarz

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	477800038
Verkaufspreis	1.325,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4
Halb-Tragrost, mit Holzfront, schwarz rilsaniert	1
Voll-Tragrost, mit Holzfront, schwarz rilsaniert	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Tragrost mit Holzfront, für W 38	477DG-15-85	12,00 €



Weintemperierschrank W 45 COMPACT

- für Weinkühlung / Weinlagerung
- bedingt einbaufähig (durch Frontbe- und -entlüftung)
- 6 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 90
- Lüfter (Frischlufzufuhr)
- 1 x Glastür, Isolierglas, Aluminium-Rahmen-Elemente an den Seiten, UV-Schutzglas, Aluminium-Griffleiste, Türanschlag wechselbar

Hinweis:

Bei Einbau ist bauseitig für eine ausreichende Be- und Entlüftung über und neben dem Gerät zu sorgen. Der Temperaturunterschied zwischen den Abteilen darf aus technischen Gründen maximal 8 °C betragen.



W 45 COMPACT

W 45 COMPACT

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	595 x 608 x 890
innen (B x T x H)	497 x 475 x 650

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme	44 x 0,75 l Bordeaux-Flasche
Abstell- und Lagerfläche	4 x Voll-Tragrost, mit Holzfront 1 x Halb-Tragrost, mit Holzfront
Bruttoinhalt	134 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,13 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	G
Energieverbrauch (annum)	145 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,39 kWh/24 h
Kältemittel	R-600a
Geräuschpegel	39 dB

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	SN-ST (+10 bis +38 °C)
Temperaturbereich	oberer Bereich: 5 bis 10 °C unterer Bereich: 10 bis 18 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	55 kg 51 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, schwarz, Aluminium-Dekorelemente
Verkleidung innen	plastifiziert, schwarz

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	477800045
Verkaufspreis	1.273,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4
Halb-Tragrost, mit Holzfront, schwarz rilsaniert, B x T in mm: 500 x 295	1
Voll-Tragrost, mit Holzfront, schwarz rilsaniert, B x T in mm: 500 x 445	1



Weintemperierschrank W 155 / 185

- bedingt einbaufähig (durch Frontbe- und -entlüftung)
- W 155: 8 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 120
- W 185: 11 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 120
- Lüfter (Frischluftzufuhr)
- 1 x Glastür, Isolierglas, Aluminium-Rahmen-Elemente an den Seiten, UV-Schutzglas, Schloss (in der Frontblende unten), Aluminium-Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Aktivkohle-Luftfilter, austauschbar

Hinweis:

Bei Einbau ist bauseitig für eine ausreichende Be- und Entlüftung über und neben dem Gerät zu sorgen. Der Temperaturunterschied zwischen den Abteilen darf aus technischen Gründen maximal 8 °C betragen.



W 155

	W 155	W 185
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	595 x 595 x 1550	595 x 595 x 1860
innen (B x T x H)	497 x 455 x 1150	497 x 455 x 1450
Tiefe bei geöffneter Tür	1180	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme	147 x 0,75 l Bordeaux-Flasche	197 x 0,75 l Bordeaux-Flasche
Abstell- und Lagerfläche	5 x Präsentationsrost, Holz, höhenverstellbar	6 x Präsentationsrost, Holz, höhenverstellbar
Bruttoinhalt	338 l	414 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,17 kW 230 V 1 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	G	
Energieverbrauch (annum)	166 kWh/annum	175 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,45 kWh/24 h	0,48 kWh/24 h
Kältemittel	R-600a	
Geräuschpegel	40 dB	39 dB
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	SN-ST (+10 bis +38 °C)	
Temperaturbereich	5 bis 22 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	73 kg 71 kg	84 kg 82 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, schwarz, Aluminium-Dekorelemente	
Verkleidung innen	plastifiziert, schwarz	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	477800155	477800185
Verkaufspreis	1.715,00 €	1.819,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, vorn, justierbar	2	2
Präsentationsrost, Holz, B x T in mm: 525 x 355	1	1
Präsentationsrost, Holz, B x T in mm: 525 x 440	3	4
Präsentationsrost, Holz, schräg stehend, B x T in mm: 525 x 230	1	1
Rollen, hinten	2	2

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
W 185	A-SILBER	Außengehäuse silber lackiert	1.819,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Etagenthermometer, digital, aufsteckbar, zum Einsatz bei Multitemperaturbetrieb	477115800000	33,00 €



Weintemperierschrank Serie WK

- für Weinkühlung / Weinlagerung
- Auflagerippen (Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- 1 x Glastür, rahmenlos, getönt, ergonomischer Griff, Türanschlag wechselbar (mittels mitgelieferter Scharniere)
- LED-Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung
- Anti-Vibrations-System, Thermometer
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:

Die Temperatureinstellung der Abteile steht in direkter Abhängigkeit voneinander. Der Temperaturunterschied beträgt daher ca. 8 °C.



WK 275-2

	WK 275-2	WK 375-2
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	595 x 680 x 1390	595 x 680 x 1760
innen (B x T x H)	510 x 540 x 1130	515 x 532 x 1585
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme	119 x 0,75 l Bordeaux-Flasche	163 x 0,75 l Bordeaux-Flasche
Nettoinhalt	250 l	350 l
Bruttoinhalt	270 l	416 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,16 kW 230 V 1 50 Hz	0,22 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	G	
Energieverbrauch (annum)	150 kWh/annum	175 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,76 kWh/24 h	0,48 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 60 g	R-600a 55 g
Geräuschpegel	40 dB	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	oberes Kühlabteil: für Weißwein geeignet: 5 bis 10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF unteres Kühlabteil: für Rotwein geeignet: 10 bis 18 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	94 kg 89 kg	111 kg 106 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, schwarz	
Verkleidung innen	ABS-Kunststoff	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	435800003	435800004
Verkaufspreis	1.775,00 €	1.985,00 €

SERIENZUBEHÖR

Aktivkohlefilter, austauschbar	435800003	1	1
Füße, höhenverstellbar	435800004	4	4
Präsentationsrost, Holz, für Bordeaux-Flaschen (waagrecht liegend)		10	14

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Kit für schrägstellbares Holz-Präsentationsrost (1 x geeigneter Holz-Präsentationsrost, 2 x Stopper, 2 x Schraube), für Serie WK	43514968	42,00 €



Entdecken Sie hier die Serie TMV sowie weitere
Weinlager- & Weintemperierschränke



Modular & magnetisch = absolute Flexibilität in vollendeter Eleganz Serie TMV – Präsentationslösungen so individuell wie jeder Wein



Farben & Dekore
Serie TMV

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

Alle Module sind so gestaltet, dass sie auch für die Einzelaufstellung geeignet sind.

Die flexiblen Aufstellungsmöglichkeiten macht die Serie TMV zur idealen Lösung für Räumlichkeiten egal welcher Größe.

Für die Außenverkleidung gibt es Magnetabdeckungen (Cover) in zahlreichen verschiedenen Dekoren und 60 RAL-Farben. So kann die Serie TMV jedem Einrichtungsstil angepasst und / oder zu einem wichtigen Gestaltungselement werden.

Auch nachträglich lässt sich die Aufstellung und die Gestaltung der Serie TMV nach Belieben modifizieren und bietet so Spielraum für mögliche, spätere Umgestaltungspläne. Die Variabilität sorgt somit auch für die Langfristigkeit der Investition.



Eine Übersicht über alle möglichen Farben und Dekore finden Sie unter www.nordcap.de/dekore_farben_serie_tmvc.pdf. Oder einfach den entsprechenden QR-Code scannen.

Die Anbringung der Cover ist magnetisch und denkbar einfach. Auf Anfrage können die Cover auch bereits ab Werk fixiert werden.

Mit dem flexiblen Klick-System kann die Serie TMV bei Bedarf immer wieder neu gestaltet werden und macht so auch alle Umgestaltungspläne mit.

Denkbar ist auch ein saisonbedingter Wechsel des Designs bzw. der Farben, oder für Promotionaktionen.



Die Möglichkeiten für die Module auf einen Blick

Die Bezeichnung gibt Aufschluss über die Eigenschaften eines jeden Moduls

C, M oder H: Aufstellung im Raum, oder an der Wand?

Die **C-Modelle** der Serie TMV sind auch geeignet, mitten im Raum zu stehen. Sie sind zu diesem Zweck vorne und hinten mit Schiebetüren ausgestattet.

Die **M-Modelle** wurden für die Wand-Installation konstruiert und haben nur vorne Schiebetüren, die Rückwand ist geschlossen.

Weinschränke mit „**H**“ haben eine geringere Tiefe als die C- und M-Modelle. Die Serie TMV-H hat vorne Schiebeglastüren, ihre Rückwand ist geschlossen.



Serie TMV-C
Schiebeglastüren
vorne und hinten



Serie TMV-M
Schiebeglastüren vorne,
geschlossene Rückwand



Serie TMV-H
Reduzierte Tiefe, Schiebeglastüren
vorne, geschlossene Rückwand

4 verschiedene Möglichkeiten der Innenausstattung

Egal ob C, M oder H: Für alle TMV-Serien gibt es vier verschiedene Möglichkeiten der Innenausstattung, denen jeweils eine entsprechende Zahl zugeordnet ist.

Serie TMV-*10 Flaschen werden **waagerecht** präsentiert

Serie TMV-*12 Flaschen werden **schräg-liegend** präsentiert

Serie TMV-*13 Flaschen werden **senkrecht** präsentiert

Serie TMV-*14 Innenausstattung kann **personalisiert** werden



10



12



13



14

Weinlagerschrank WG 32 / 45

- für Weinkühlung / Weinlagerung
- bedingt einbaufähig (durch Frontbe- und -entlüftung)
- Auflagerippen (Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- Lüfter (Frischluftzufuhr)
- 1 x Glastür, Isolierglas, UV-Schutzglas, doppelt isoliert, Schloss, Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar

- LED-Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Aktivkohle-Luftfilter, austauschbar

Hinweis:

Bei Einbau ist bauseitig für eine ausreichende Be- und Entlüftung über und neben dem Gerät zu sorgen. Der Temperaturunterschied zwischen den Abteilen darf aus technischen Gründen maximal 8 °C betragen.



WG 32

	WG 32	WG 45
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	493 x 587 x 830	595 x 573 x 820
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme	38 x 0,75 l Bordeaux-Flasche	44 x 0,75 l Bordeaux-Flasche
Abstell- und Lagerfläche	6 x Präsentationsrost, Holz, höhenverstellbar	5 x Präsentationsrost, Holz, höhenverstellbar
Nettoinhalt	114 l	134 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,20 kW 230 V 1 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	G	
Energieverbrauch (annum)	142 kWh/annum	145 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,39 kWh/24 h	0,40 kWh/24 h
Kältemittel	R-600a	
Geräuschpegel	39 dB	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
Temperaturbereich	oberer Bereich: 5 bis 10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF unterer Bereich: 10 bis 18 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	46 kg 41 kg	52 kg 48 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, schwarz, Aluminium-Dekorelemente	
Verkleidung innen	plastifiziert, schwarz	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	477700032	477700045
Verkaufspreis	1.019,00 €	1.389,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, vorn, justierbar	2	2
Präsentationsrost, Holz, B x T in mm: 525 x 355	-	1
Präsentationsrost, Holz, B x T in mm: 525 x 440	6	3
Präsentationsrost, Holz, schräg stehend, B x T in mm: 525 x 230	-	1
Rollen, hinten	2	2

477700032

477700045



Weinlagerschrank WG 155 / 185

- für Weinkühlung / Weinlagerung
- bedingt einbaufähig (durch Frontbe- und -entlüftung)
- Auflagerippen (Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- Lüfter (Frischluftzufuhr)
- 1 x Glastür, UV-Schutzglas, doppelt isoliert, Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung
- Heizelemente (Monotemperatur oder Multitemperatur)
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Aktivkohle-Luftfilter, austauschbar

Hinweis:

Bei Einbau ist bauseitig für eine ausreichende Be- und Entlüftung über und neben dem Gerät zu sorgen.



WG 155

	WG 155	WG 185
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	595 x 610 x 1550	595 x 595 x 1850
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme	147 x 0,75 l Bordeaux-Flasche	197 x 0,75 l Bordeaux-Flasche
Abstell- und Lagerfläche	5 x Präsentationsrost, Holz, höhenverstellbar	6 x Präsentationsrost, Holz, höhenverstellbar
Nettoinhalt	298 l	368 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,20 kW 230 V 1 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	G	
Energieverbrauch (annum)	166 kWh/annum	175 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,35 kWh/24 h	0,48 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 59 g	R-600a 65 g
Geräuschpegel	40 dB	39 dB
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	SN-ST (+10 bis +38 °C)	
Temperaturbereich	5 bis 22 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	77 kg 75 kg	90 kg 87 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, schwarz, Aluminium-Dekorelemente	
Verkleidung innen	plastifiziert, schwarz	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	477700155	477700185
Verkaufspreis	1.835,00 €	1.919,00 €

SERIENZUBEHÖR

	477700155	477700185
Füße, vorn, justierbar	2	2
Präsentationsrost, Holz, B x T in mm: 523 x 360	1	1
Präsentationsrost, Holz, B x T in mm: 523 x 440	3	4
Präsentationsrost, Holz, schräg stehend, B x T in mm: 523 x 230	1	1
Rollen, hinten	2	2



Weinlagerschrank VKG 571 LED

- für Weinkühlung / Weinlagerung
- Auflagerippen (Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- 1 x Glastür, Isolierglas, UV-Schutzglas, Schloss, Aluminium-Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar

- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- mechanische Steuerung
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Aktivkohle-Luftfilter, austauschbar



VKG 571 LED

VKG 571 LED

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	600 x 640 x 1860
innen (B x T x H)	490 x 437 x 1587
Tiefe bei geöffneter Tür	1180

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme	116 x 0,75 l Bordeaux-Flasche
Abstell- und Lagerfläche	5 x Präsentationsrost, Holz, höhenverstellbar
Nettoinhalt	355 l
Bruttoinhalt	377 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,19 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	G
Energieverbrauch (annum)	137 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,37 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 125 g
Geräuschpegel	40 dB

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Temperaturbereich	6 bis 16 °C bei 32 °C UT und 60 % RF

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	78 kg 75 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, schwarz
Verkleidung innen	plastifiziert, schwarz

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	477210571
Verkaufspreis	1.379,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, vorn, justierbar	2
Präsentationsrost, Holz, B x T in mm: 512 x 395	4
Präsentationsrost, Holz, B x T in mm: 512 x 415	1
Rollen, hinten	2

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag	4779990004	auf Anfrage
Präsentations-Holzrost für VKG 571 LED, B x T in mm: 512 x 395	4770-7438103	54,00 €
Präsentations-Holzrost für VKG 571 LED, B x T in mm: 512 x 415	4777438133	54,00 €



Minibar Serie TM V

- zum Einsatz in Hotel- und Gastgewerbe
- zur Kühlung von Getränken und Lebensmitteln
- unter- und einbaufähig (durch Frontbe- und Entlüftung)
- TM 32-V: 5 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- TM 42-V: 5 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- TM 52-V: 8 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- 1 x Volltür, Schloss, Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung (oben)
- tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung, Tauwasserschale
- Rückwandverdampfer

Hinweis:

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



TM 32-V

	TM 32-V	TM 42-V	TM 52-V
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	402 x 438 x 500	402 x 463 x 560	402 x 463 x 670
innen (B x T x H)	312 x 225 x 395	312 x 250 x 455	312 x 250 x 565
LEISTUNGSDATEN			
Nettoinhalt	25 l	31 l	40 l
Bruttoinhalt	29 l	36 l	45 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,07 kW 230 V 1 50 Hz		0,09 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	G		
Energieverbrauch (annum)	226 kWh/annum	230 kWh/annum	
Energieverbrauch (24h)	0,75 kWh/24 h	0,80 kWh/24 h	0,91 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	Ammoniak 70 g	Ammoniak 72 g	Ammoniak 80 g
Geräuschpegel	0 dB		
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	steckerfertig		
Kühlungsart (Produkt)	Absorberkühlung		
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
Temperaturbereich	2 bis 12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	17 kg 14 kg	19 kg 15 kg	21 kg 16 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Stahlblech, beschichtet, schwarz		
Verkleidung innen	Kunststoff, RAL 7005 (Mausgrau)		
Isolierung	Energiesparisolierung		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	43560037	43560067	43560057
Verkaufspreis	359,00 €	379,00 €	399,00 €

SERIENZUBEHÖR

	43560037	43560067	43560057
Füße, justierbar	4	4	4
Tragrost, grau rilsaniert, verstellbar	1	2	2



Minibar Serie TM G

- zum Einsatz in Hotel- und Gastgewerbe
- zur Kühlung von Getränken und Lebensmittel
- unter- und einbaufähig (durch Frontbe- und Entlüftung)
- 5 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- 1 x Glastür, Schloss, Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)

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

Hinweis:

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



TM 33-G

ABMESSUNGEN (MM)

	TM 33-G	TM 44-G
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

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

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	23 kg 21 kg	24 kg 22 kg

VERKLEIDUNG

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

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	43560033	43560044
Verkaufspreis	395,00 €	389,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4	4
Tragrost, grau rilsaniert, verstellbar	1	2

43560033

43560044



DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier unser weiteres Produktsortiment an hochwertiger Getränkekühlung

FERTIG KONFIGURIERTE GETRÄNKETHEKEN



IDEALKE



Übersicht fertig konfigurierte
Getränketheken



Übersicht Designbar

IDEALKE



DESIGNBAR

ZUBEHÖR FÜR GETRÄNKETHEKEN



Übersicht Zubehör für Getränketheken



Übersicht Profibierbar sowie
Fass- & Getränkekühler



PROFIBIERBAR, FASS- & GETRÄNKEKÜHLER

Entdecken Sie hier weitere Weinlager- & Weintemperierschränke sowie unseren Milchkühlschrank

RÜCKBUFFETSCHRÄNKE



Übersicht Rückbuffetschränke



Übersicht Weinlager- & Weintemperierschränke



WEINLAGER- & WEINTEMPERIERSCHRÄNKE

MILCHKÜHLSCHRANK



Übersicht Milchkühlschrank

EISBEREITER

7/2
7/17



Eisbereiter – Hohlwürfel
Katalog & Web-Shop

7/8
7/17



Eisbereiter – Vollwürfel
Katalog & Web-Shop

7/13
7/17



Eisbereiter – Flockeneis
Katalog & Web-Shop

7/15
7/18



Eisbereiter – Crushed Ice
Katalog & Web-Shop

7/16



Eiscrusher
Katalog & Web-Shop

7/19



Eisbereiter – Nugget
Web-Shop

7/19



Vorratsbehälter
Web-Shop

7/19



Teilentsalzungsanlagen
Web-Shop

07

Eisbereiter – Hohlwürfel

Eisbereiter – Vollwürfel

Eisbereiter – Flockeneis

Eisbereiter – Crushed Ice

Eiscrusher

Eisbereiter – Nugget

Vorratsbehälter

Teilentsalzungsanlagen



Eiswürfelbereiter Serie SDH (luftgekühlt)



SDH 30 L

- für Hohlwürfelproduktion
- integrierter Vorratsbehälter
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- Positiv-Sprühsystem, vollautomatische Produktionssteuerung
- automatisches Abtausystem (Heißgas / Frischwasser), Abflusstutzen, vorinstalliert
- schmutzanfällige Komponenten von vorn ausbaufähig

Hinweis:

Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen.



Eiswürfelbereiter Serie SDH (luftgekühlt)

	SDH 30 L	SDH 40 L	SDH 50 L	SDH 64 L
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	334 x 457 x 599	377 x 555 x 726	485 x 575 x 810	485 x 575 x 905
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme	1 x 6 kg Vorratsbehälter	1 x 12 kg Vorratsbehälter	1 x 17 kg Vorratsbehälter	1 x 20 kg Vorratsbehälter
Leistung	ca. 30 kg Hohlwürfel / 24 h Hohlwürfelgröße B x T x H in mm: ca 35 x 29 x 36	ca. 38 kg Hohlwürfel / 24 h Hohlwürfelgröße B x T x H in mm: ca 35 x 29 x 36	ca. 52 kg Hohlwürfel / 24 h Hohlwürfelgröße B x T x H in mm: ca 35 x 29 x 36	ca. 60 kg Hohlwürfel / 24 h Hohlwürfelgröße B x T x H in mm: ca 35 x 29 x 36
Reinigungssystem	Serie			
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert (Elektro)	0,31 kW 230 V 1 50 Hz	0,30 kW 230 V 1 50 Hz	0,32 kW 230 V 1 50 Hz	0,46 kW 230 V 1 50 Hz
Energieverbrauch (24h)	5,95 kWh/24 h	5,70 kWh/24 h	6,20 kWh/24 h	8,90 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 95 g	R-290 120 g	R-290 115 g	R-290 130 g
EIGENSCHAFTEN				
Anschlussart	steckerfertig			
Kühlungsart (Maschine)	Luftkühlung			
TEMPERATURANGABEN				
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	33 kg 28 kg	47 kg 40 kg	53 kg 45 kg	57 kg 48 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl 1.4509, abgerundeter Kantenschutz			
Verkleidung innen	Polyethylen-Innenbehälter, AGION® Antibacteria-Beschichtung, in einem Stück tiefgezogen			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	41330301063	41330401063	41330510163	41330601063
Verkaufspreis	1.419,00 €	2.209,00 €	2.345,00 €	3.039,00 €
SERIENZUBEHÖR				
Ablaufschlauch				✓
Anschlusschlauch				✓
Eisschaufel				✓
SONDERZUBEHÖR			Artikel-Nr.	Preis
Fresh Maxi, Teilentsalzung bis 5.600 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)			4953003	849,00 €
Fresh Mini, Teilentsalzung bis 2.700 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)			4953001	492,00 €

Eiswürfelbereiter Serie SDE (wassergekühlt)



SDE 30 W

- für Hohlwürfelproduktion
- integrierter Vorratsbehälter
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- Positiv-Sprühsystem, vollautomatische Produktionssteuerung
- automatisches Abtausystem (Heißgas / Frischwasser), Abflusstutzen, vorinstalliert
- schmutzanfällige Komponenten von vorn ausbaufähig

Hinweis:

Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen.



Eiswürfelbereiter Serie SDE (wassergekühlt)

	SDE 30 W	SDE 40 W	SDE 50 W	SDE 64 W
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	334 x 457 x 599	377 x 555 x 726	485 x 575 x 810	485 x 575 x 905
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme	1 x 6 kg Vorratsbehälter	1 x 12 kg Vorratsbehälter	1 x 17 kg Vorratsbehälter	1 x 20 kg Vorratsbehälter
Leistung	ca. 28 kg Hohlwürfel / 24 h Hohlwürfelgröße B x T x H in mm: ca 35 x 29 x 36	ca. 36 kg Hohlwürfel / 24 h Hohlwürfelgröße B x T x H in mm: ca 35 x 29 x 36	ca. 45 kg Hohlwürfel / 24 h Hohlwürfelgröße B x T x H in mm: ca 35 x 29 x 36	ca. 60 kg Hohlwürfel / 24 h Hohlwürfelgröße B x T x H in mm: ca 35 x 29 x 36
Reinigungssystem	Serie			
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert (Elektro)	0,22 kW 230 V 1 50 Hz	0,35 kW 230 V 1 50 Hz	0,38 kW 230 V 1 50 Hz	0,47 kW 230 V 1 50 Hz
Energieverbrauch (24h)	5,50 kWh/24 h	6,80 kWh/24 h	9,2 kWh/24 h	8,40 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-134a 170 g	R-134a 240 g	R-134a 280 g	R-134a 240 g
EIGENSCHAFTEN				
Anschlussart	steckerfertig			
Kühlungsart (Maschine)	Wasserkühlung			
TEMPERATURANGABEN				
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	33 kg 28 kg	47 kg 40 kg	53 kg 45 kg	57 kg 48 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl 1.4509, abgerundeter Kantenschutz			
Verkleidung innen	Polyethylen-Innenbehälter, AGION® Antibacteria-Beschichtung, in einem Stück tiefgezogen			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	41320250064	41320351104	41320451174	41320651204
Verkaufspreis	1.429,00 €	2.215,00 €	2.345,00 €	3.049,00 €
SERIENZUBEHÖR				
Ablaufschlauch				✓
Anschlusschlauch				✓
Eisschaufel				✓
SONDERZUBEHÖR			Artikel-Nr.	Preis
Fresh Maxi, Teilentsalzung bis 5.600 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)			4953003	849,00 €
Fresh Mini, Teilentsalzung bis 2.700 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)			4953001	492,00 €

Eiswürfelbereiter Serie SDE (luftgekühlt)



SDE 84 L

- für Hohlwürfelproduktion
- integrierter Vorratsbehälter
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- Positiv-Sprühsystem, vollautomatische Produktionssteuerung
- automatisches Abtausystem (Heißgas / Frischwasser), Abflusstutzen, vorinstalliert
- schmutzanfällige Komponenten von vorn ausbaufähig

Hinweis:

Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen.



Eiswürfelbereiter Serie SDE (luftgekühlt)

	SDE 84 L	SDE 100 L	SDE 170 L	
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	670 x 595 x 981		1042 x 575 x 981	
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme	1 x 30 kg Vorratsbehälter		1 x 50 kg Vorratsbehälter	
Leistung	ca. 82 kg Hohlwürfel / 24 h Hohlwürfelgröße B x T x H in mm: ca 35 x 29 x 36	ca. 100 kg Hohlwürfel / 24 h Hohlwürfelgröße B x T x H in mm: ca 35 x 29 x 36	ca. 165 kg Hohlwürfel / 24 h Hohlwürfelgröße B x T x H in mm: ca 35 x 29 x 36	
Reinigungssystem	Serie			
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert (Elektro)	0,83 kW 230 V 1 50 Hz		1,20 kW 230 V 1 50 Hz	
Energieverbrauch (24h)	12,50 kWh/24 h	16,00 kWh/24 h	24,00 kWh/24 h	
Kältemittel / -menge	R-134a 600 g	R-452 A 450 g	R-452 A 630 g	
EIGENSCHAFTEN				
Anschlussart	steckerfertig			
Kühlungsart (Maschine)	Luftkühlung			
TEMPERATURANGABEN				
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	74 kg 63 kg		110 kg 94 kg	
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl 1.4509, abgerundeter Kantenschutz			
Verkleidung innen	Polyethylen-Innenbehälter, AGION® Antibacteria-Beschichtung, in einem Stück tiefgezogen			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	41320851303	413209510001	413214515031	
Verkaufspreis	3.585,00 €	3.789,00 €	4.979,00 €	
SERIENZUBEHÖR				
Ablaufschlauch				✓
Anschlusschlauch				✓
Eisschaufel				✓
SONDERZUBEHÖR				
Fresh Magnum, Teilsalzung bis 9.500 l/bei 10° dH mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)		Artikel-Nr.	4953009	Preis 913,00 €
Fresh Maxi, Teilsalzung bis 5.600 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)			4953003	849,00 €



Eiswürfelbereiter Serie SCE XSAFE (wassergekühlt)



SCE 20 W

- für Vollwürfelproduktion
- integrierter Vorratsbehälter
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- Positiv-Sprühsystem, vollautomatische Produktionssteuerung, integriertes XSAFE-System
- automatisches Abtausystem (Heißgas / Frischwasser), Abflusssutzen, vorinstalliert
- schmutzanfällige Komponenten von vorn ausbaufähig

Hinweis:

Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen.

Bitte beachten: Durch die kompakte Form ist der SCE 20 für das XSAFE-System nicht geeignet, das daher für dieses Gerät weder einsetzbar oder nachrüstbar ist.



Eiswürfelbereiter Serie SCE XSAFE (wassergekühlt)

	SCE 20 W	SCE 30 W XSAFE	SCE 40 W XSAFE	SCE 50 W XSAFE	SCE 65 W XSAFE	SCE 105 W XSAFE
ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T x H)	333 x 457 x 599	390 x 515 x 640	467 x 570 x 690	467 x 570 x 880		700 x 600 x 1062
LEISTUNGSDATEN						
Aufnahme	1 x 6 kg Vorratsbehälter	1 x 9 kg Vorratsbehälter	1 x 15 kg Vorratsbehälter	1 x 22 kg Vorratsbehälter		1 x 50 kg Vorratsbehälter
Leistung	ca. 20 kg Vollwürfel / 24 h Vollwürfelgröße B x T x H in mm: ca 30 x 30 x 34 (Zylinderform)	ca. 28 kg Vollwürfel / 24 h Vollwürfelgröße B x T x H in mm: ca 30 x 30 x 34 (Zylinderform)	ca. 38 kg Vollwürfel / 24 h Vollwürfelgröße B x T x H in mm: ca 30 x 30 x 34 (Zylinderform)	ca. 50 kg Vollwürfel / 24 h Vollwürfelgröße B x T x H in mm: ca 30 x 30 x 34 (Zylinderform)	ca. 63 kg Vollwürfel / 24 h Vollwürfelgröße B x T x H in mm: ca 30 x 30 x 34 (Zylinderform)	ca. 96 kg Vollwürfel / 24 h Vollwürfelgröße B x T x H in mm: ca 30 x 30 x 34 (Zylinderform)
Reinigungssystem	Serie					
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert (Elektro)	0,28 kW 230 V 1 50 Hz	0,35 kW 230 V 1 50 Hz	0,44 kW 230 V 1 50 Hz	0,53 kW 230 V 1 50 Hz	0,60 kW 230 V 1 50 Hz	0,70 kW 230 V 1 50 Hz
Energieverbrauch (24h)	5,00 kWh/24 h	14,50 kWh/24 h	10,00 kWh/24 h	9,60 kWh/24 h	10,50 kWh/24 h	17,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-134a 170 g	R-134a 240 g	R-134a 250 g	R-134a 270 g	R-134a 290 g	R-134a 400 g
EIGENSCHAFTEN						
Anschlussart	steckerfertig					
Kühlungsart (Maschine)	Wasserkühlung					
TEMPERATURANGABEN						
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto Netto	33 kg 28 kg	37 kg 31 kg	41 kg 35 kg	44 kg 38 kg	45 kg 39 kg	68 kg 56 kg
VERKLEIDUNG						
Verkleidung außen	Edelstahl 1.4509, abgerundeter Kantenschutz					
Verkleidung innen	Polyethylen-Innenbehälter, in einem Stück tiefgezogen					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	413701020	413701030	413701040	413701050	413701065	413701105
Verkaufspreis	1.385,00 €	1.779,00 €	2.149,00 €	2.355,00 €	2.629,00 €	3.759,00 €
SERIENZUBEHÖR						
Ablaufschlauch						✓
Anschluss Schlauch						✓
Eisschaufel						✓
SONDERZUBEHÖR				Artikel-Nr.	Preis	
Fresh Maxi, Teilentsalzung bis 5.600 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)				4953003	849,00 €	
Fresh Mini, Teilentsalzung bis 2.700 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)				4953001	492,00 €	

Eiswürfelbereiter Serie SCE XSAFE (luftgekühlt)



SCE 20 L

- für Vollwürfelproduktion
- integrierter Vorratsbehälter
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- Positiv-Sprühsystem, vollautomatische Produktionssteuerung, integriertes XSAFE-System
- automatisches Abtausystem (Heißgas / Frischwasser), Abflusssutzen, vorinstalliert
- schmutzanfällige Komponenten von vorn ausbaufähig

Hinweis:

Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen.

Bitte beachten: Durch die kompakte Form ist der SCE 20 für das XSAFE-System nicht geeignet, das daher für dieses Gerät weder einsetzbar oder nachrüstbar ist.



Eiswürfelbereiter Serie SCE XSAFE (luftgekühlt)

	SCE 20 L	SCE 30 L XSAFE	SCE 40 L XSAFE	SCE 50 L XSAFE	SCE 65 L XSAFE	SCE 105 L XSAFE
ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T x H)	333 x 457 x 599	390 x 515 x 640	467 x 570 x 690	467 x 570 x 880		700 x 600 x 1062
LEISTUNGSDATEN						
Aufnahme	1 x 6 kg Vorratsbehälter	1 x 9 kg Vorratsbehälter	1 x 15 kg Vorratsbehälter	1 x 22 kg Vorratsbehälter		1 x 50 kg Vorratsbehälter
Leistung	ca. 20 kg Vollwürfel / 24 h Vollwürfelgröße B x T x H in mm: ca 30 x 30 x 34 (Zylinderform)	ca. 31 kg Vollwürfel / 24 h Vollwürfelgröße B x T x H in mm: ca 30 x 30 x 34 (Zylinderform)	ca. 40 kg Vollwürfel / 24 h Vollwürfelgröße B x T x H in mm: ca 30 x 30 x 34 (Zylinderform)	ca. 48 kg Vollwürfel / 24 h Vollwürfelgröße B x T x H in mm: ca 30 x 30 x 34 (Zylinderform)	ca. 58 kg Vollwürfel / 24 h Vollwürfelgröße B x T x H in mm: ca 30 x 30 x 34 (Zylinderform)	ca. 88 kg Vollwürfel / 24 h Vollwürfelgröße B x T x H in mm: ca 30 x 30 x 34 (Zylinderform)
Reinigungssystem	Serie					
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert (Elektro)	0,28 kW 230 V 1 50 Hz	0,43 kW 230 V 1 50 Hz	0,65 kW 230 V 1 50 Hz	0,62 kW 230 V 1 50 Hz	0,64 kW 230 V 1 50 Hz	1,00 kW 230 V 1 50 Hz
Energieverbrauch (24h)	7,00 kWh/24 h		11,00 kWh/24 h	12,00 kWh/24 h	11,80 kWh/24 h	19,70 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-134a 170 g	R-134a 270 g	R-134a 290 g	R-134a 300 g	R-134a 330 g	R-134a 390 g
EIGENSCHAFTEN						
Anschlussart	steckerfertig					
Kühlungsart (Maschine)	Luftkühlung					
TEMPERATURANGABEN						
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto Netto	33 kg 28 kg	37 kg 31 kg	41 kg 35 kg	44 kg 38 kg	45 kg 39 kg	68 kg 56 kg
VERKLEIDUNG						
Verkleidung außen	Edelstahl 1.4509, abgerundeter Kantenschutz					
Verkleidung innen	Polyethylen-Innenbehälter, in einem Stück tiefgezogen					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	413700020	413700030	413700040	413700050	413700065	413700105
Verkaufspreis	1.359,00 €	1.759,00 €	2.129,00 €	2.335,00 €	2.598,00 €	3.729,00 €
SERIENZUBEHÖR						
Ablaufschlauch						✓
Anschlusssschlauch						✓
Eisschaufel						✓
SONDERZUBEHÖR				Artikel-Nr.	Preis	
Fresh Maxi, Teilent-salzung bis 5.600 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorg-ung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)				4953003	849,00 €	
Fresh Mini, Teilent-salzung bis 2.700 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorg-ung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)				4953001	492,00 €	

Eiswürfelbereiter Serie SVD (luftgekühlt)

- für Vollwürfelproduktion
- Aufsatzgerät für separaten Vorratsbehälter
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- elektronische Steuerung

- vollautomatische Produktionssteuerung, integriertes Überwachungssystem
- schmutzanfällige Komponenten von vorn ausbaufähig
- Wabenverdampfer

Hinweis:

Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen. Vorratsbehälter für Serie SVD finden Sie im Sonderzubehör. Bitte sprechen Sie uns an.



SVD 152 L

	SVD 152 L	SVD 203 L	SVD 222 L
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	558 x 610 x 609	760 x 620 x 575	560 x 610 x 609
LEISTUNGSDATEN			
Leistung	ca. 160 kg Vollwürfel / 24 h Vollwürfelgröße B x T x H in mm: ca 22 x 22 x 22	ca. 220 kg Vollwürfel / 24 h Vollwürfelgröße B x T x H in mm: ca 22 x 22 x 22	ca. 250 kg Vollwürfel / 24 h Vollwürfelgröße B x T x H in mm: ca 22 x 22 x 22
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,95 kW 230 V 1 50 Hz	1,00 kW 230 V 1 50 Hz	
Energieverbrauch (24h)	15,00 kWh/24 h	21,90 kWh/24 h	20,70 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-452 A 550 g	R-452 A 700 g	R-452 A 800 g
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	eigengekühlt		
Kühlungsart (Maschine)	Luftkühlung		
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	67 kg 53 kg	85 kg 69 kg	80 kg 65 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl 1.4509, abgerundeter Kantenschutz		
Verkleidung innen	Edelstahl 1.4509, abgerundeter Kantenschutz		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	413360152000	413360203000	413360222000
Verkaufspreis	4.098,00 €	4.609,00 €	4.715,00 €

SERIENZUBEHÖR

Ablaufschlauch	✓

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Fresh Magnum, Teilentsalzung bis 9.500 l/bei 10° dH mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953009	913,00 €
Fresh Spezial, Teilentsalzung bis 13.400 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953004	1.102,00 €
R 100 (129 kg), ohne Abdeckungskit	413100100	1.485,00 €
R 130 (168 kg), ohne Abdeckungskit	413130130	1.768,00 €
R 150 (181 kg), inkl. Abdeckungskit CBT30EMCD	413150150123	2.449,00 €
R 150 (181 kg), ohne Abdeckungskit	413150150	1.905,00 €
R 190 (243 kg), ohne Abdeckungskit	413190190	2.322,00 €



Flockeneisbereiter Serie SPR (luftgekühlt)

- für Flocken- / Brucheis-Produktion
- integrierter Vorratsbehälter
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen

- vollautomatische Produktionssteuerung
- schmutzanfällige Komponenten von vorn ausbaufähig
- Spezialverdampfer, zylindrisch

Hinweis:

Bauseitig sind 1 x Wasser-Zulauf und 1 + 1 x Wasser-Ablauf erforderlich. Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen. Wir empfehlen den Abschluss eines Wartungsvertrages mit Ihrem Fachhändler.



SPR 80 L

	SPR 80 L	SPR 120 L
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	529 x 626 x 880	920 x 594 x 867
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme	1 x 25 kg Vorratsbehälter	1 x 55 kg Vorratsbehälter
Leistung	ca. 70 kg Flockeneis / 24 h Produktion mit Idealtemperatur von -0,5 °C, kristallin geformt, stets schüttfähig	ca. 120 kg Flockeneis / 24 h
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,34 kW 230 V 1 50 Hz	0,50 kW 230 V 1 50 Hz
Energieverbrauch (24h)	7,50 kWh/24 h	15,20 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-134a 370 g	R-134a 440 g
Wasserdruck	1 bis 5 bar	
Wasserhärte	4 bis 10 °dH	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	eigengekühlt	steckerfertig
Kühlungsart (Maschine)	Luftkühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Wasserzulauf	5 bis 38 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	59 kg 52 kg	78 kg 69 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl 1.4509, abgerundeter Kantenschutz	
Verkleidung innen	Polyethylen-Innenbehälter, AGION® Antibacteria-Beschichtung, in einem Stück tiefgezogen	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	41320750600	41321200601
Verkaufspreis	4.019,00 €	4.842,00 €

SERIENZUBEHÖR

Anschlusschlauch	✓
Eisschaufel	✓

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Fresh Magnum, Teilsaltsatzung bis 9.500 l/bei 10° dH mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953009	913,00 €
Fresh Maxi, Teilsaltsatzung bis 5.600 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953003	849,00 €
Umrüstkit SPR auf VE-Wasser, (demineralisiertes Wasser), auch für chemische oder biologische Anwendungen geeignet	413KITDEMINERALI	366,00 €



Flockeneisbereiter Serie SP (luftgekühlt)

- für Flocken- / Brucheis-Produktion
- Aufsatzgerät für separaten Vorratsbehälter
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen

- vollautomatische Produktionssteuerung
- schmutzanfällige Komponenten von vorn ausbaufähig
- Spezialverdampfer, zylindrisch

Hinweis:

Bauseitig sind 1 x Wasser-Zulauf und 1 + 1 x Wasser-Ablauf erforderlich. Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen. Wir empfehlen den Abschluss eines Wartungsvertrages mit Ihrem Fachhändler. Vorratsbehälter für Serie SP finden Sie im Sonderzubehör. Bitte sprechen Sie uns an.



SP 125 L

	SP 125 L	SP 255 L
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	564 x 536 x 531	
LEISTUNGSDATEN		
Leistung	ca. 120 kg Flockeneis / 24 h Produktion bei Idealtemperatur von -0,5 °C, kristallin geformt, stets schüttfähig	ca. 200 kg Flockeneis / 24 h Produktion bei Idealtemperatur von -0,5 °C, kristallin geformt, stets schüttfähig
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,50 kW 230 V 1 50 Hz	0,70 kW 230 V 1 50 Hz
Energieverbrauch (24h)	11,00 kWh/24 h	17,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-134a 360 g	R-134a 480 g
Wasserdruck	1 bis 5 bar	
Wasserhärte	4 bis 10 °dH	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Maschine)	Luftkühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Wasserzulauf	5 bis 38 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	52 kg 45 kg	56 kg 49 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl 1.4509, abgerundeter Kantenschutz	
Verkleidung innen	AGION® Antibacteria-Beschichtung	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	41321100001	413225000011
Verkaufspreis	4.139,00 €	4.835,00 €

SERIENZUBEHÖR

Ablaufschlauch	✓

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Fresh Magnum, Teilentsalzung bis 9.500 l/bei 10° dH mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953009	913,00 €
R 100 (129 kg), ohne Abdeckungskit	413100100	1.485,00 €
R 130 (168 kg), ohne Abdeckungskit	413130130	1.768,00 €
R 150 (181 kg), inkl. Abdeckungskit CBT30EFSD	413150150103	2.645,00 €
R 190 (243 kg), inkl. Abdeckungskit CBT30EFSD	413190190103	3.045,00 €
R 250 (252 kg), inkl. Abdeckungskit CBT42EFSD	413250250001	3.224,00 €



Crushed-Ice-Bereiter SMI 80 L - Mojo

- für Crushed-Ice-Produktion
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- vollautomatische Produktionssteuerung, Edelstahl-Schneckenzyylinder

- automatisches Abtausystem (Heißgas / Frischwasser), Abflusstutzen, vorinstalliert
- schmutzanfällige Komponenten von vorn ausbaufähig

Hinweis:

Bauseitig sind 1 x Wasser-Zulauf und 1 + 1 x Wasser-Ablauf erforderlich. Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen. Wir empfehlen den Abschluss eines Wartungsvertrages mit Ihrem Fachhändler. Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten.



SMI 80 L - Mojo

SMI 80 L - Mojo

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	529 x 626 x 880

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme	1 x 25 kg Vorratsbehälter
Leistung	85 kg Crushed-Ice / 24 h mit nur 8 % Wassergehalt, in unterschiedlichen Größen

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,45 kW 230 V 1 50 Hz
Kältemittel / -menge	R-134a 430 g

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	eigengekühlt
Kühlungsart (Maschine)	Luftkühlung

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	59 kg 51 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl 1.4509, abgerundeter Kantenschutz
Verkleidung innen	AGION® Antibacteria-Beschichtung

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	413400080001
Verkaufspreis	4.185,00 €

SERIENZUBEHÖR

Ablaufschlauch	✓

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Fresh Spezial, Teilentsalzung bis 13.400 l mit gesilterter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953004	1.102,00 €



Eiscrusher EC 3.5

- für GN 1/3
- für Cocktails, Fischvittrinen, Präsentiertabletts

Hinweis:
Lieferung ohne Stecker.



EC 3.5

- vollautomatische Produktionssteuerung, robuste und geschützte Ein- / Aus- / Produktionsschalter, Regelschalter für Eissplitter-Größe, Sicherheitsmikroschalter (am Deckel / Frontklappe)
- Tauwasserschale, herausziehbar

EC 3.5

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	240 x 430 x 490

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme	1 x 3,5 kg Vorratsbehälter
Leistung	bis zu 360 kg Crushed-Ice / h

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,20 kW 230 V 1 50 Hz

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	28 kg 21 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

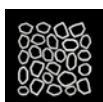
Artikel-Nr.	472245430590
Verkaufspreis	1.898,00 €

SERIENZUBEHÖR

GN-Behälter 1/3-100, Polycarbonat	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
GN-Behälter 1/3 - 100, CNS	42213100	17,00 €



DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Eisbereiter

EISWÜRFELBEREITER SERIE SDE WASSERGEKÜHLT

- für Hohlwürfel



Übersicht Eisbereiter Serie SDE,
wassergekühlt



Übersicht Eisbereiter Serie SVD,
luftgekühlt



EISWÜRFELBEREITER SERIE SVD LUFTGEKÜHLT

- für Vollwürfel



EISWÜRFELBEREITER SERIE SVD WASSERGEKÜHLT

- für Vollwürfel



Übersicht Eisbereiter Serie SVD,
wassergekühlt

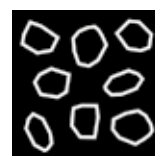


Übersicht Flockeneisbereiter Serie SPR,
luftgekühlt



FLOCKENEISBEREITER SERIE SPR LUFTGEKÜHLT

- für Flockeneis



Entdecken Sie hier weitere Eisbereiter

FLOCKENEISBEREITER SERIE SPR WASSERGEKÜHLT

- für Flockeneis



Übersicht Flockeneisbereiter Serie SPR,
wassergekühlt

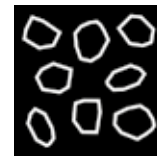


Übersicht Flockeneisbereiter Serie SP,
luftgekühlt



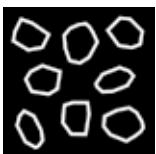
FLOCKENEISBEREITER SERIE SP LUFTGEKÜHLT

- für Flockeneis



FLOCKENEISBEREITER SERIE SP WASSERGEKÜHLT

- für Flockeneis



Übersicht Flockeneisbereiter Serie SP,
wassergekühlt

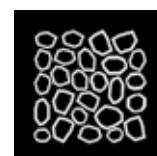


Übersicht Crushed-Ice-Eisbereiter
SMI - Mojo, wassergekühlt



CRUSHED-ICE-BEREITER SMI - MOJO WASSERGEKÜHLT

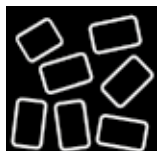
- für Crushed-Ice



Entdecken Sie hier weitere Eisbereiter, Vorratsbehälter & Teilentsalzungsanlagen

NUGGETEISBEREITER SERIE SNM

- für Nuggeteis



Übersicht Nuggeteisbereiter
Serie SNM



Übersicht Vorratsbehälter
Serie R



VORRATSBEHÄLTER SERIE R

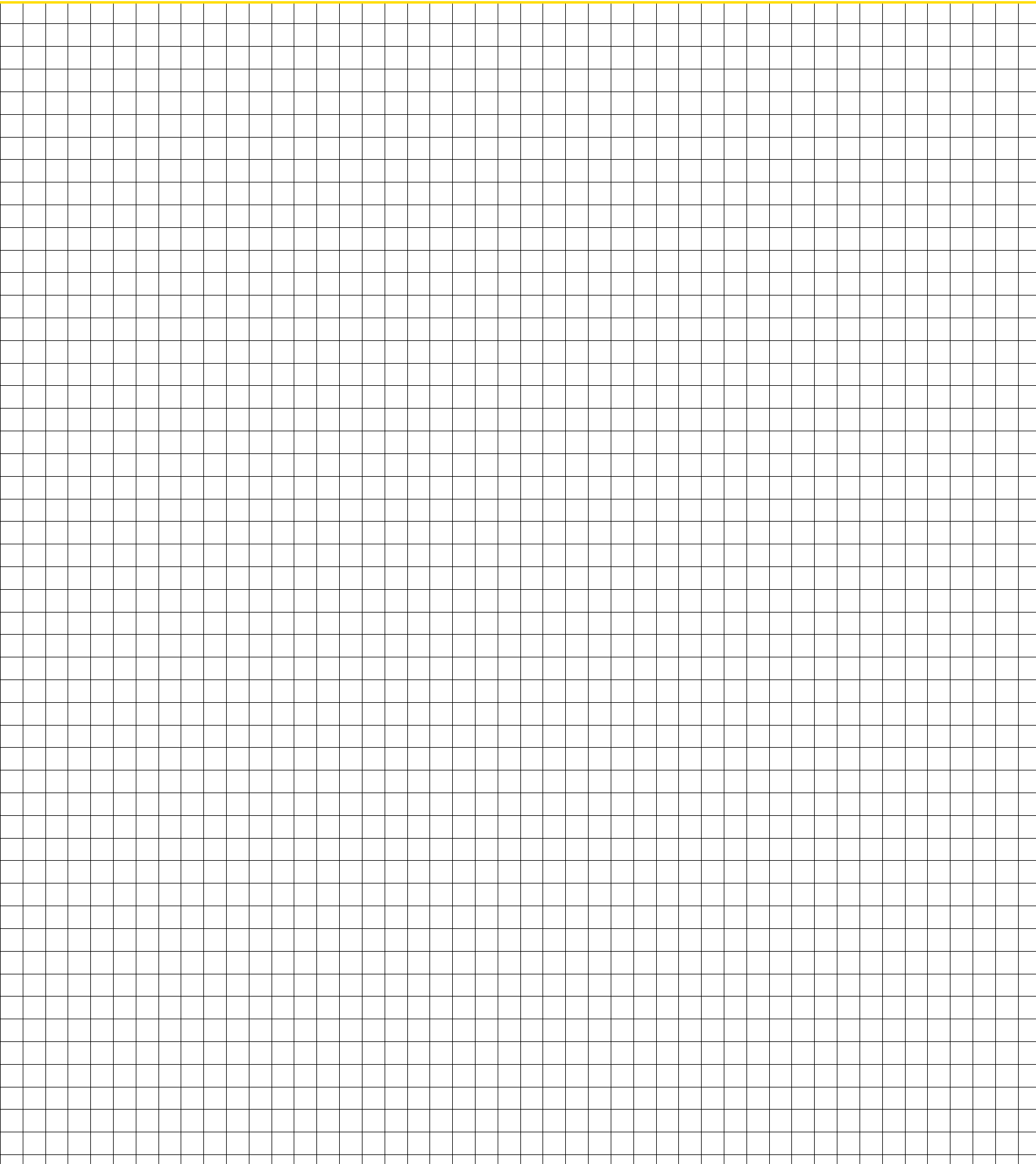
- passend für die Serie SVD, SP & SNM

TEILENTSALZUNGSANLAGEN SERIE FRESH

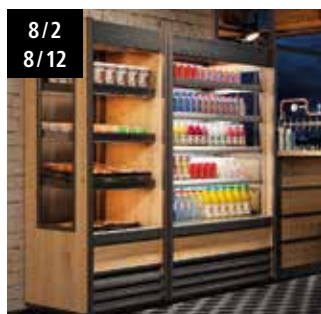


Übersicht Teilentsalzungsanlagen
Serie Fresh

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN



WANDKÜHLREGALE



8/2
8/12

NEU: Konfigurator für die
Wandkühlregale Serie Alaska



8/4
8/11

Wandkühlregale
Katalog & Web-Shop



8/10

Warenpräsentationslösung CALEO
Web-Shop



8/13

Wandtiefkühlregale
Web-Shop



8/13

halbhohe Wandkühlregale
Web-Shop



8/13

Fleischreifvittrinen
Web-Shop



8/13

Käsekühlvittrinen
Web-Shop



8/13

Fleischkühlvittrinen
Web-Shop



8/13

Wärmeregale
Web-Shop

08

Konfigurator für die
Wandkühlregale Serie Alaska

Wandkühlregale

Warenpräsentationslösung
CALEO

Wandtiefkühlregale

halbhohe Wandkühlregale

Fleischreifvittrinen

Käsekühlvittrinen

Fleischkühlvittrinen

Wärmeregale



Entdecken Sie hier unseren neuen Konfigurator für
Ihr persönliches Alaska Wandkühlregal



WANDKÜHLREGAL SERIE ALASKA ENERGY



Jalousien mit manueller Betätigung
oder motorisiert



LED-Beleuchtung für die
Regalböden und die Decke:

- energieeffizient
- hell
- ohne Wärmeentwicklung



Produktstopper, wahlweise
aus Glas oder aus Plexi-Glas



Regalböden
aus Glas
(auf Anfrage)

UNZÄHLIGE MÖGLICHKEITEN

Die Serie ALASKA Energy bietet Ihnen zahlreiche
Möglichkeiten, Ihr Wandkühlregal nach Ihren
eigenen Vorstellungen zu gestalten.

Die Serie ist mit folgenden Ausstattungs-
merkmalen lieferbar

- serienmäßig in schwarz
- außen und innen auch in weiß,
in gebürstetem bzw. hochglanzpoliertem
CNS oder in allen RAL-Farbtönen
- mit verschiedenen
Laminat-Außenverkleidungen
- in acht verschiedenen Breiten von
71 bis 360 cm
- mit umfangreichem Zubehör wie
Produktstopper, Dosenrutschen,
Jalousien, Nachttrollos, verschiedene
Beleuchtungen, Dreh- oder Schiebetüren
und beleuchtete Displayaufsätze

Entdecken Sie jetzt alle Möglichkeiten mit
unserem neuen **Alaska Konfigurator**.
Einfach oben den QR-Code scannen.



Nachttrollo



Schiebetüren mit Thermoverglasung,
selbstschließend



Dosenrutschen – immer gut befüllte Verkaufsfront
durch automatisches Nachrutschen der Dosen nach der Produktentnahme

SERIE ALASKA ENERGY– VIELFALT IN FARBE UND MATERIAL



STANDARD SCHWARZ, AUCH MÖGLICH: WEISS, CNS, RAL-FARBE ODER LAMINIERT

Das Wandkühlregal Serie ALASKA ENERGY ist standardmäßig schwarz.
Dabei sind folgende Teile aus Aluminium:
obere Frontblende, Seitenprofile, Maschinengitter

Wenn die Lackierung in einer beliebigen RAL-Farbe oder eine Laminierung
(siehe rechts) gewünscht wird, sind diese Teile davon ausgenommen.
Eine Lackierung inklusive der ALU-Teile ist jedoch ebenfalls möglich (ohne Aufpreis).



Wandkühlregal Serie ALASKA SLIM ENERGY DR BLACK



ALASKA 071 SLIM ENERGY DR BLACK

- werkseitig kanalisierbar, anbaufähig
- geschlossene Seitenteile (Panorama Seitenteile auf Anfrage gegen Aufpreis möglich)
- Drehtüren (bedienseitig), Wärmeschutzglas, ergonomischer Griff
- LED-Innenbeleuchtung (im Deckenteil), gesondert schaltbar, 4000 K
- elektronische Steuerung
- Hauptschalter
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- hermetischer Kompressor

Hinweis:

Maßangaben gelten nur für die Grundmodelle des Gerätes. Maß-Änderungen durch Zubehöre sind möglich, Hinweise finden Sie in den Zubehörtabellen auf www.nordcap.de.

Zur Be- und Entlüftung ist ein Wandabstand von 80 mm einzuplanen.

RAL-Farbtöne sind (teilweise gegen Aufpreis) auf Anfrage erhältlich.

Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten auf Anfrage erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.

NordCap Service-Angebote zu Planung und Aufbau finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf



Wandkühlregal Serie ALASKA SLIM ENERGY DR BLACK

	ALASKA 071 SLIM ENERGY DR BLACK	ALASKA 100 SLIM ENERGY DR BLACK	ALASKA 120 SLIM ENERGY DR BLACK	ALASKA 150 SLIM ENERGY DR BLACK	ALASKA 180 SLIM ENERGY DR BLACK
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	710 x 635 x 1950	960 x 635 x 1950	1250 x 635 x 1950	1510 x 635 x 1950	1856 x 635 x 1950
LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)					
Abstell- und Lagerfläche	4 x Regalboden, höhen- / neigungsverstellbar, T in mm: 295 1 x Bodenauslage, T in mm: 335				
Bruttoinhalt	246 l	343 l	455 l	555 l	688 l
Ausstellfläche	0,97 m²	1,35 m²	1,79 m²	2,18 m²	2,70 m²
TDA ¹	1,25 m²	1,45 m²	1,77 m²	2,05 m²	2,35 m²
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert (Elektro)	0,38 kW 230 V 1 50 Hz	0,50 kW 230 V 1 50 Hz	0,61 kW 230 V 1 50 Hz	0,78 kW 230 V 1 50 Hz	0,97 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B	C			
Kälteleistung	650 W -10 °C (VT)	943 W -10 °C (VT)	1083 W -10 °C (VT)	1300 W -10 °C (VT)	1886 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	1153 kWh/annum	1361 kWh/annum	1938 kWh/annum	2716 kWh/annum	2894 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	3,16 kWh/24 h	3,73 kWh/24 h	5,31 kWh/24 h	7,44 kWh/24 h	7,93 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 115 g	R-290 130 g	R-290 150 g	R-290 2 x 115 g	R-290 2 x 130 g
Absicherung	2,6 A	2,8 A	3,6 A	5,3 A	5,5 A
Temperatur-Klassifizierung	M2 - zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten oder Wurstwaren				
EIGENSCHAFTEN					
Anschlussart	steckerfertig				
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung				
TEMPERATURANGABEN					
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)				
Temperaturbereich	3 bis 5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto Netto	169 kg 159 kg	191 kg 181 kg	228 kg 218 kg	263 kg 253 kg	292 kg 282 kg
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	plastifiziertes Stahlblech, RAL 9005 (Tiefschwarz), Profile schwarz				
Verkleidung innen	plastifiziertes Stahlblech, RAL 9005 (Tiefschwarz)				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	41863511071	41863511100	41863511120	41863511150	41863511180
Verkaufspreis	6.635,00 €	8.129,00 €	8.745,00 €	9.875,00 €	11.674,00 €

SERIENZUBEHÖR

Bodenauslage	1
Füße, Stahl mit Kunststoffkopf, justierbar, Ø in mm: M12	4
Preisschiene, je Regalboden	0
PVC-Rammschutz, frontseitig	1
Regalboden, RAL 9005 (Tiefschwarz)	4

Sonderzubehör finden Sie auf www.nordcap.de

Wandkühlregal Serie ALASKA SLIM ENERGY DR BLACK OM



ALASKA 100 SLIM ENERGY DR BLACK OM

- werkseitig kanalisierbar, anbaufähig
- geschlossene Seitenteile (Panorama Seitenteile auf Anfrage gegen Aufpreis möglich)
- Drehtüren (bedienseitig), Wärmeschutzglas, ergonomischer Griff
- LED-Innenbeleuchtung (im Deckenteil), gesondert schaltbar, 4000 K
- elektronische Steuerung
- Hauptschalter
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich

Hinweis:

Maßangaben gelten nur für die Grundmodelle des Gerätes. Maß-Änderungen durch Zubehöre sind möglich, Hinweise finden Sie in den Zubehörtabellen auf www.nordcap.de.

Zur Be- und Entlüftung ist ein Wandabstand von 80 mm einzuplanen.

Ein bauseitiger Tauwasserablauf ist zwingend erforderlich.

RAL-Farbtöne sind (teilweise gegen Aufpreis) auf Anfrage erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.

Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten auf Anfrage erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.

NordCap Service-Angebote zu Planung und Aufbau finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf



Wandkühlregal Serie ALASKA SLIM ENERGY DR BLACK OM

	ALASKA 100 SLIM ENERGY DR BLACK OM	ALASKA 120 SLIM ENERGY DR BLACK OM	ALASKA 150 SLIM ENERGY DR BLACK OM
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	960 x 635 x 1950	1250 x 635 x 1950	1510 x 635 x 1950
LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)			
Abstell- und Lagerfläche	4 x Regalboden, höhen- / neigungsverstellbar, T in mm: 295 1 x Bodenauslage, T in mm: 335		
Bruttoinhalt	343 l	455 l	555 l
Ausstellfläche	1,35 m²	1,79 m²	2,18 m²
TDA ¹	1,45 m²	1,77 m²	2,05 m²
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,03 kW 230 V 1 50 Hz	0,05 kW 230 V 1 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	C	D	
Kälteleistung	1037 W -10 °C (VT)	1223 W -10 °C (VT)	1307 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	1858 kWh/annum	2581 kWh/annum	3234 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	5,09 kWh/24 h	7,07 kWh/24 h	8,86 kWh/24 h
Kältemittel	Expansionsventil R-452 A vorinstalliert		
Absicherung	0,2 A	0,3 A	
Temperatur-Klassifizierung	M2 - zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten oder Wurstwaren		
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	zentralgekühlt		
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung		
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)		
Temperaturbereich	3 bis 5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	174 kg 164 kg	211 kg 201 kg	252 kg 242 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	plastifiziertes Stahlblech, RAL 9005 (Tiefschwarz), Profile schwarz		
Verkleidung innen	plastifiziertes Stahlblech, RAL 9005 (Tiefschwarz)		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	41863511100-1	41863511120-1	41863511150-1
Verkaufspreis	6.769,00 €	7.269,00 €	8.511,00 €

SERIENZUBEHÖR

Bodenauslage	1
Füße, Stahl mit Kunststoffkopf, justierbar, Ø in mm: M12	4
Preisschiene, je Regalboden	0
PVC-Rammschutz, frontseitig	1
Regalboden, RAL 9005 (Tiefschwarz)	4

Sonderzubehör finden Sie auf www.nordcap.de

Wandkühlregal Serie MERCURY M1 BLACK



MERCURY 071 H 1424 M1 BLACK

- kanalisierbar, „Back to back“-Einheit oder 360°-Einkaufsinsel
- Nachtrollo, Panoramaseitenteile
- LED-Innenbeleuchtung (im Deckenteil und unter den Regalböden), 4000 K, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- hermetischer Kompressor

Hinweis:

Maßangaben gelten nur für die Grundmodelle des Gerätes. Maß-Änderungen durch Zubehöre sind möglich, Hinweise finden Sie in den Zubehörtabellen auf www.nordcap.de.

Zur Be- und Entlüftung ist ein Wandabstand von 80 mm einzuplanen.

RAL-Farbtöne sind gegen Aufpreis auf Anfrage erhältlich.

Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc. auf Anfrage erhältlich. Zentralgekühlte sowie Version mit geschlossenen Seitenteilen auf Anfrage erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.

Aufbau Rücken-an-Rücken oder auch als 360° - Insel konfigurierbar. Ein Zwischenraum von 200 mm muss zwischen den Modulen für die Entlüftung berücksichtigt werden. Eine Abdeckung für diesen Zwischenraum kann auf Anfrage geliefert werden. Bitte bei Bestellung angeben.

NordCap Service-Angebote zu Planung und Aufbau finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf



Wandkühlregal Serie MERCURY M1 BLACK

	MERCURY 071 H 1424 M1 BLACK	MERCURY 100 H 1424 M1 BLACK	MERCURY 135 H 1424 M1 BLACK
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	710 x 622 x 1406	956 x 622 x 1406	1350 x 622 x 1406
LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)			
Bruttoinhalt	97 l	134 l	194 l
Ausstellfläche	0,47 m²	0,65 m²	0,94 m²
TDA ¹	0,73 m²	0,92 m²	1,21 m²
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,53 kW 230 V 1 50 Hz	0,62 kW 230 V 1 50 Hz	1,05 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C	D	
Kälteleistung	934 W -10 °C (VT)	1083 W -10 °C (VT)	1868 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	1701 kWh/annum	2456 kWh/annum	3402 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	4,66 kWh/24 h	6,73 kWh/24 h	9,32 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 115 g	R-290 150 g	R-290 2 x 115 g
Geräuschpegel	40 dB	42 dB	45 dB
Absicherung	3,4 A	3,5 A	6,7 A
Temperatur-Klassifizierung	M1 - zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten		
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	steckerfertig		
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung		
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)		
Temperaturbereich	0 bis 2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	160 kg 110 kg	185 kg 140 kg	262 kg 200 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, RAL 9005 (Tiefschwarz)		
Verkleidung innen	Stahlblech, pulverbeschichtet, RAL 9005 (Tiefschwarz)		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	418622100	418622101	418622102
Verkaufspreis	5.698,00 €	6.835,00 €	8.368,00 €

SERIENZUBEHÖR

Bodenauslage	1
Füße, Stahl mit Kunststoffkopf, justierbar, Ø in mm: M12	4
Preisschiene, je Regalboden, H in mm: 39	0
PVC-Rammschutz, frontseitig	1
Regalboden, T in mm: 200	1
Regalboden, T in mm: 300	1

Sonderzubehör finden Sie auf www.nordcap.de

Entdecken Sie hier unser flexibles Warenpräsentationssystem ► ► ►



CALEO – WARM. KALT. UNGEKÜHLT. FLEXIBLE WARENPRÄSENTATION IN DER SHOP-MITTE

Caleo setzt Produkte perfekt in Szene und ist dabei beliebig kombinierbar. Vom heißen Snack zu frischem Sushi, von Salat oder Obst zu Brot oder Sandwiches - immer passend zur Tageszeit!

Das vielseitige Systemgerät, das vor allem Lösungen für den Wachstumsbereich in der Shopmitte liefert, schränkt durch seine geringe Bauhöhe die Rundumsicht der Kunden kaum ein.

Ob Warmes, Kaltes oder Ungekühltes: Durch die strategische Platzierung von Convenience Food in Arm-länge, präsentiert Caleo Waren optimal für den Ganztagesbedarf, stellt Neuheiten oder frische Produkte in den Mittelpunkt und regt so zum schnellen Impulskauf an.



FEATURES

- flexibles System für die Präsentation verschiedener Arten von Waren von Obst, über Snacks bis hin zu Sushi – garantiert durch Frische-Module mit Klimaklasse 3M1
- Selbstbedienung und Abdeckung aller Speisenanforderungen über den gesamten Tag – vom Frühstück, über kleine Snacks, bis hin zu warmen Speisen zu Mittag oder Abends
- optimal geeignet zur Präsentation unverpackter und frischer Ware und optional mit integriertem Hust- und Spuckschutz zur Abdeckung der erforderlichen HACCP-Anforderungen
- besonders flexibel in Präsentation und im Handling: Geräte können nicht nur variabel je nach Anforderung kombiniert werden, sondern sind durch Rollen unter jedem Gerät flexibel und komfortabel positionierbar
- Caleo bietet mit flexiblen Schütten und Warenkörben ausreichend Platz für weitere Snacks und Zubehör wie Saucen, Servietten oder Besteck



DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Wandkühlregale

SERIE ALASKA SLIM ENERGY STECKERFERTIG



Übersicht Serie Alaska Slim Energy,
steckerfertig



Übersicht Serie Alaska Slim Energy,
zentralgekühlt



SERIE ALASKA SLIM ENERGY ZENTRALGEKÜHLT

SERIE ALASKA SLIM ENERGY CNS

- steckerfertig & zentralgekühlt



Übersicht Serie Alaska Slim Energy CNS,
steckerfertig & zentralgekühlt



Übersicht Serie Alaska Energy,
steckerfertig & zentralgekühlt



SERIE ALASKA ENERGY

- steckerfertig & zentralgekühlt



Entdecken Sie hier weitere Wandkühlregale & unseren neuen Alaska Konfigurator

SERIE ALASKA ENERGY CNS

- steckerfertig & zentralgekühlt



Übersicht Serie Alaska Energy CNS,
steckerfertig & zentralgekühlt



Übersicht Serie Alaska VBN Slim Energy,
steckerfertig



SERIE ALASKA VBN SLIM ENERGY STECKERFERTIG

ALASKA KONFIGURATOR ZUBEHÖRE & MÖGLICHKEITEN



Alaska Konfigurator
Zubehöre & Möglichkeiten



Übersicht weitere Wandkühlregale,
steckerfertig & zentralgekühlt



WEITERE WANDKÜHLREGALE

- steckerfertig & zentralgekühlt

Entdecken Sie hier Wandtiefkühlregale, halbhohe Wandkühlregale, Käse- & Fleischkühlvitri-
nen, sowie Wärmeregale

WANDTIEFKÜHLREGALE

- steckerfertig & zentralgeköhlt



Übersicht Wandtiefkühlregale



Übersicht halbhohe Wandkühlregale,
steckerfertig & zentralgeköhlt



HALBHOHE WANDKÜHLREGALE

- steckerfertig & zentralgeköhlt

KÄSE- & FLEISCHKÜHLVITRINEN FLEISCHREIFEVITRINEN



Übersicht Käse- & Fleischkühlvitri-
nen, sowie Fleischreifevitri-
nen

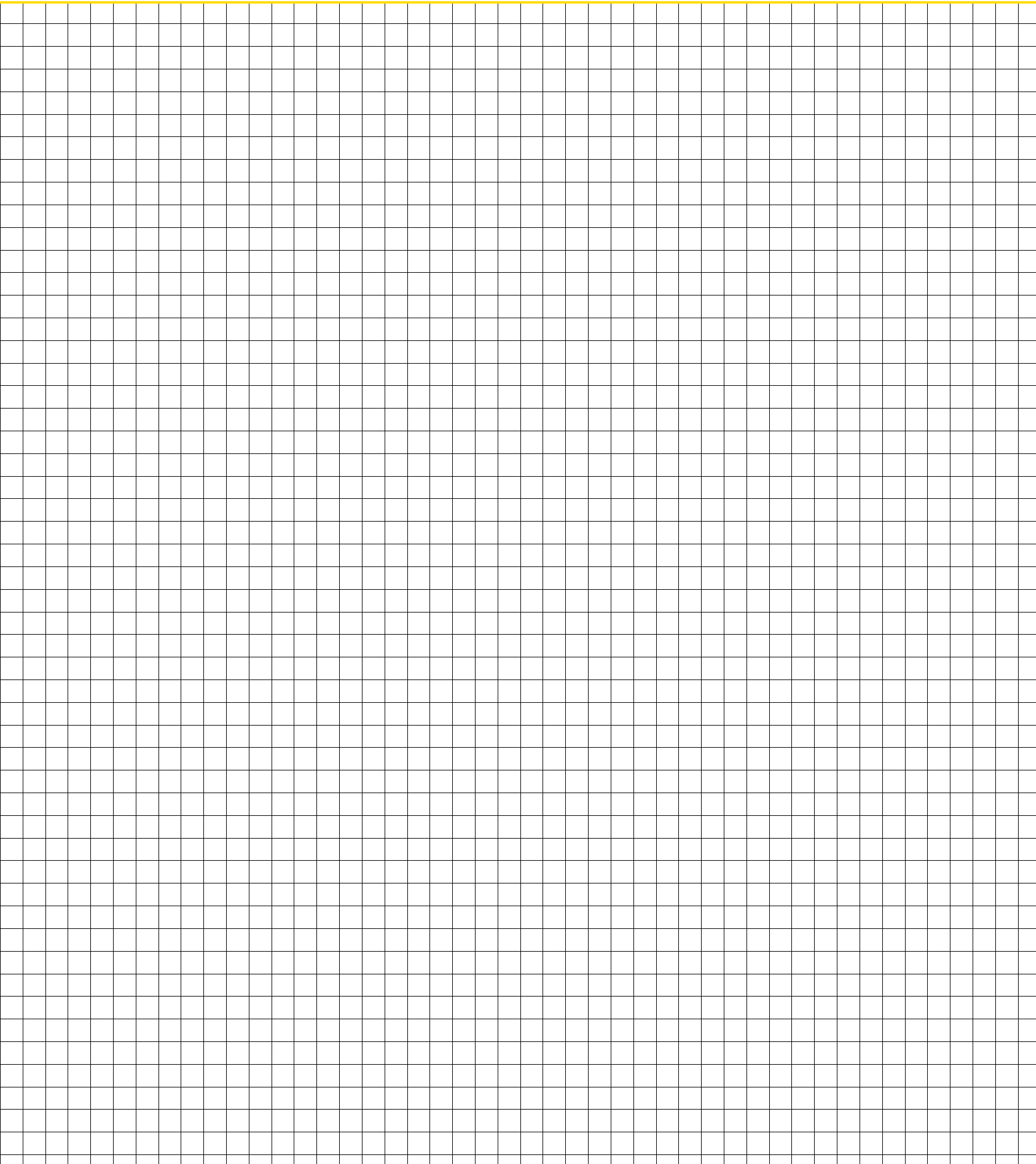


Übersicht Wärmeregale



WÄRMEREKALE

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN





KÜHLTHEKEN

9/4



Frischwarentheken
Web-Shop

9/4



Heiße Theken
Web-Shop

9/4



Konditorei- & Snacktheken
Web-Shop

9/4



Fischtheken
Web-Shop

09

Frischwarentheken

Heiße Theken

Konditorei- &
Snacktheken

Fischtheken



LEBENSMITTELTHEKEN

FRISCHE PROFESSIONELL PRÄSENTIEREN

Für fast alle Lebensmittel ist die Kühlung ein probates Mittel zur Erhaltung der Frische bei kurz- bis mittelfristiger Lagerdauer. Kälte senkt die Temperatur der Lebensmittel und verlangsamt die physiologischen, biochemischen und mikrobiologischen Zerfallprozesse.

Weil der Handel zunehmend den Frischeaspekt der Waren in den Vordergrund stellt, hat es bei der Bereitstellung leistungsfähiger Kühlgeräte in den letzten Jahren erhebliche Innovations- und Entwicklungsschritte gegeben.

Die Frischwarentheken von NordCap sind sowohl mit ihrer Technik und ihrer Funktionalität als auch mit ihrem Design richtungsweisend in der Kältebranche. Sie garantieren eine einwandfreie, auf die Bedürfnisse einzelner Lebensmittelgruppen genau abgestimmte Kühlung unter optimalen, hygienischen Bedingungen.

Voraussetzung hierfür ist natürlich, dass die richtigen Lagertemperaturen für Lebensmittel bekannt sind und auch eingehalten werden.

vorgeschriebene Lagertemperaturen	Lebensmittel	empfohlene Lagertemperaturen
0 bis +3 °C	Fleischwaren (Hackfleisch, Innereien, Fertiggerichte)	0 bis +2 °C (oder -1 bis +1 °C)
0 bis +4 °C	Geflügel, Kaninchen, Wildbret	0 bis +2 °C
0 bis +6 °C	Fleisch- und Wurstwaren	+2 bis +4 °C
0 bis +2 °C	Fisch, Muschelfleisch	0 °C
+5 bis +15 °C	lebende Muscheln	+6 bis +10 °C
0 bis +3 °C	Fertiggerichte (mit Fleisch oder Fisch)	0 bis +2 °C (oder -1 bis +1 °C)
0 bis +6 °C	Milchprodukte	+4 bis +6 °C (oder +2 bis +4 °C)
0 bis +4 °C	Frischmilch	+2 bis +4 °C (oder 0 bis +2 °C)
0 bis +8 °C	Eier	+4 bis +6 °C
0 bis +8 °C	gekühltes Obst und Gemüse	+4 bis +8 °C

KORROSIONSSCHUTZ BEI SPEZIELLEN ANFORDERUNGEN

PREMIUM-PAKET FÜR DIE OFFENE PRÄSENTATION SÄURE- & SALZHALTIGER WARE

Unsere Frischwarentheken sind optimal für die professionelle Präsentation von Molkereiprodukten (M2), Wurstwaren (M2), Fleisch (M1), Hackfleisch (M1) oder Geflügel (M1) ausgelegt.

Wenn in den Frischwarentheken die offene Präsentation von zum Beispiel Marinaden oder Fisch geplant ist, benötigen sie eine spezielle Ausrüstung, die sie vor Korrosion schützt. Denn so lecker und einladend Kräuteroliven, in Lake eingelegter Käse und marinierte Artischocken auch aussehen: Als säure- wie auch salzhaltige Produkte greifen sie nicht nur im direkten Kontakt, sondern auch über die Luft das Metall an.

Damit sich die Investition in Ihre Ladeneinrichtung voll rentieren kann, empfehlen wir für diese Zwecke unser sogenanntes PREMIUM-Paket. Hierin ist die korrosionsbeständige Ausführung aller direkt oder indirekt betroffenen Bestandteile enthalten, wie etwa Verdampferbeschichtung sowie die Warenauslage als auch innenliegende Bauteile aus Chromnickelstahl.

Sie finden die Angaben für die PREMIUM-Variante jeweils unter den Bestellinfos.



DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier unser Produktsortiment an Lebensmitteltheken

LEBENSMITTEL-, FRISCHWAREN- & FREIKÜHLTHEKEN

- steckerfertig & zentralgeköhlt



Übersicht Lebensmittel-, Frischwaren- & Freikühltheken



Übersicht Heiße Theken



HEISSE THEKEN

KONDITOREI- & SNACKTHEKEN SERIE FLANTASTIC GREEN

- steckerfertig & zentralgeköhlt



Übersicht Konditorei- & Snacktheken
Serie Flantastic Green



Übersicht Fischtheken



FISCHTHEKEN

- steckerfertig & zentralgeköhlt

TRUHEN & INSELN

10/2



Gewerbe-Tiefkühltruhen
Katalog & Web-Shop

10/6



Energiespar-Tiefkühltruhen
Katalog & Web-Shop

10/8



Truhen, +/- umschaltbar
Katalog & Web-Shop

10/10



Impulstiefkühltruhen
Katalog & Web-Shop

10/12



Impulstruhen, +/- umschaltbar
Katalog & Web-Shop

10/14
10/16

Labor-Tiefkühltruhen
Katalog & Web-Shop

10/16



Kühlinseln
Web-Shop

10/16



Inseln, +/- umschaltbar
Web-Shop

10

Gewerbe-Tiefkühltruhen

Energiespartruhen

Kühl- & Tiefkühltruhen
– umschaltbar

Impulstiefkühltruhen

Impulskühl- & -tiefkühltruhen
– umschaltbar

Labortiefkühltruhen

Kühlinseln

Kühl- & Tiefkühlinseln
– umschaltbar

Gewerbe-Tiefkühltruhe Serie EL NC



EL 22-NC

- für Tiefkühlkost
- Klappdeckel, Schloss (im Handgriff)
- Innenbeleuchtung
- mechanische Steuerung
- Digitalanzeige (außen)
- mechanischer Thermostat mit Zugriffsschutz (im Kompressorraum)
- Digitalthermometer
- manuelle Abtauung (Geräteabschaltung)
- Tauwasserablauf über frontseitigen Verschluss

Hinweis:

Zusätzliche Körbe zur maximalen Bestückung von Geräten finden Sie im Sonderzubehör.
Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand: 100 mm.



Gewerbe-Tiefkühltruhe Serie EL NC

	EL 22-NC	EL 35-NC	EL 45-NC	EL 53-NC	EL 61-NC	EL 71-NC
ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T x H)	720 x 729 x 861	1050 x 729 x 861	1300 x 729 x 861	1500 x 729 x 861	1700 x 729 x 861	1800 x 769 x 861
innen (B x T x H)	606 406 x 536 x 697 447	936 736 x 536 x 697 447	1186 986 x 536 x 697 447	1386 1186 x 536 x 697 447	1586 1386 x 536 x 697 447	1686 1486 x 576 x 741 491
Korpus (B x T x H)	720 x 655 x 845	1050 x 655 x 845	1300 x 655 x 845	1500 x 655 x 845	1700 x 655 x 845	1800 x 695 x 845
LEISTUNGSDATEN						
Abstell- und Lagerfläche	1 x Korb, B x T x H in mm: 280 x 515 x 195 (max. möglich)	2 x Korb, B x T x H in mm: 280 x 515 x 195 (max. möglich)	3 x Korb, B x T x H in mm: 280 x 515 x 195 (max. möglich)	4 x Korb, B x T x H in mm: 280 x 515 x 195 (max. möglich)		6 x Korb, B x T x H in mm: 280 x 565 x 195 (max. möglich)
Nettoinhalt	177 l	279 l	361 l	426 l	492 l	564 l
Bruttoinhalt	200 l	323 l	416 l	491 l	566 l	691 l
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert (Elektro)	0,12 kW 230 V 1 50 Hz	0,14 kW 230 V 1 50 Hz	0,15 kW 230 V 1 50 Hz	0,21 kW 230 V 1 50 Hz		0,25 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C					D
Kälteleistung	68 W -10 °C (VT)	99 W -10 °C (VT)		144 W -10 °C (VT)		245 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	347 kWh/annum	482 kWh/annum	584 kWh/annum	708 kWh/annum	738 kWh/annum	1167 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,94 kWh/24 h	1,32 kWh/24 h	1,60 kWh/24 h	1,94 kWh/24 h	2,02 kWh/24 h	3,20 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 60 g	R-600a 80 g	R-600a 85 g	R-600a 108 g	R-600a 110 g	R-600a 115 g
EIGENSCHAFTEN						
Anschlussart	steckerfertig					
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung					
TEMPERATURANGABEN						
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)					
Temperaturbereich	-23 bis -16 °C bei 35 °C UT und 75 % RF					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto Netto	46 kg 43 kg	58 kg 54 kg	68 kg 64 kg	71 kg 67 kg	82 kg 77 kg	89 kg 85 kg
VERKLEIDUNG						
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß					
Verkleidung innen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß					
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	4124521223	4124521353	4124521453	4124521533	4124521613	4124521713
Verkaufspreis	943,00 €	1.106,00 €	1.197,00 €	1.363,00 €	1.413,00 €	1.443,00 €

SERIENZUBEHÖR

Korb, B x T x H in mm: 280 x 515 x 195	4124521223	4124521353	4124521453	4124521533	4124521613	4124521713
Korb, B x T x H in mm: 280 x 565 x 195	1	2	2	3	3	-
	-	-	-	-	-	3

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Korb für EL 35 bis 61, B x T x H in mm: 280 x 515 x 195	412442303	48,00 €
Korb für EL 71, B x T x H in mm: 278 x 565 x 195	4124429971	57,00 €
Rollensatz (4 Stk.), lose beigelegt	412442001	49,00 €

Gewerbe-Tiefkühltruhe Serie EL CNS



EL 22 CNS

- für Tiefkühlkost
- CNS-Klappdeckel, geschäumt, Schloss (im Handgriff)
- Innenbeleuchtung (im Deckel, innen)
- mechanische Steuerung
- Digitalanzeige (außen)
- mechanischer Thermostat mit Zugriffsschutz (im Kompressorraum)
- manuelle Abtauung (Geräteabschaltung)
- Tauwasserablauf über frontseitigen Verschluss

Hinweis:

Zusätzliche Körbe zur maximalen Bestückung von Geräten finden Sie im Sonderzubehör.
Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand: 100 mm.



Gewerbe-Tiefkühltruhe Serie EL CNS

	EL 22 CNS	EL 35 CNS	EL 45 CNS	EL 53 CNS	EL 61 CNS	EL 71 CNS
ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T x H)	720 x 729 x 861	1050 x 729 x 861	1300 x 729 x 861	1500 x 729 x 861	1700 x 729 x 861	1800 x 769 x 861
innen (B x T x H)	606 406 x 536 x 697 447	936 736 x 536 x 697 447	1186 986 x 536 x 697 447	1386 1186 x 536 x 697 447	1586 1386 x 536 x 697 447	1686 1486 x 576 x 741 491
Korpus (B x T x H)	720 x 655 x 845	1050 x 655 x 845	1300 x 655 x 845	1500 x 655 x 845	1700 x 655 x 845	1800 x 695 x 845
LEISTUNGSDATEN						
Abstell- und Lagerfläche	1 x Korb, B x T x H in mm: 280 x 515 x 195 (max. möglich)	2 x Korb, B x T x H in mm: 280 x 515 x 195 (max. möglich)	3 x Korb, B x T x H in mm: 280 x 515 x 195 (max. möglich)	4 x Korb, B x T x H in mm: 280 x 515 x 195 (max. möglich)		6 x Korb, B x T x H in mm: 280 x 565 x 195 (max. möglich)
Nettoinhalt	177 l	279 l	361 l	426 l	492 l	564 l
Bruttoinhalt	200 l	323 l	416 l	491 l	566 l	691 l
Leistung	15 kg Produktmenge / 24 h	22 kg Produktmenge / 24 h	27 kg Produktmenge / 24 h	36 kg Produktmenge / 24 h	38 kg Produktmenge / 24 h	43 kg Produktmenge / 24 h
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert (Elektro)	0,12 kW 230 V 1 50 Hz	0,14 kW 230 V 1 50 Hz	0,15 kW 230 V 1 50 Hz	0,21 kW 230 V 1 50 Hz		0,25 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C					D
Kälteleistung	68 W -10 °C (VT)	99 W -10 °C (VT)		144 W -10 °C (VT)		245 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	347 kWh/annum	482 kWh/annum	584 kWh/annum	708 kWh/annum	738 kWh/annum	1167 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,94 kWh/24 h	1,32 kWh/24 h	1,60 kWh/24 h	1,94 kWh/24 h	2,02 kWh/24 h	3,20 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 60 g	R-600a 80 g		R-600a 108 g	R-600a 110 g	R-600a 115 g
Absicherung	4,0 A					
EIGENSCHAFTEN						
Anschlussart	steckerfertig					
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung					
TEMPERATURANGABEN						
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)					
Temperaturbereich	-22 bis -16 °C bei 35 °C UT und 75 % RF					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto Netto	46 kg 43 kg	58 kg 54 kg	68 kg 64 kg	71 kg 67 kg	82 kg 77 kg	89 kg 85 kg
VERKLEIDUNG						
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß					
Verkleidung innen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß					
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 60					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	4124531223	4124531353	4124531453	4124531533	4124531613	4124531713
Verkaufspreis	933,00 €	1.127,00 €	1.240,00 €	1.388,00 €	1.475,00 €	1.710,00 €

SERIENZUBEHÖR

Korb, B x T x H in mm: 280 x 515 x 195	4124531223	4124531353	4124531453	4124531533	4124531613	4124531713
Korb, B x T x H in mm: 280 x 565 x 195	-	-	-	-	-	3

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Korb für EL 35 bis 61, B x T x H in mm: 280 x 515 x 195	412442303	48,00 €
Korb für EL 71, B x T x H in mm: 278 x 565 x 195	4124429971	57,00 €
Rollensatz (4 Stk.), lose beigelegt	412442001	49,00 €

Gewerbe-Energiespar-Tiefkühltruhe Serie EL XLE



EL 11 XLE

- für Tiefkühlkost
- Klappdeckel, Schloss (im Handgriff)
- mechanische Steuerung
- mechanischer Thermostat mit Zugriffsschutz (im Kompressorraum)
- Digitalthermometer
- manuelle Abtauung (Geräteabschaltung)
- Tauwasserablauf über frontseitigen Verschluss

Hinweis:

Zusätzliche Körbe zur maximalen Bestückung von Geräten finden Sie im Sonderzubehör.
Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand: 100 mm.



Gewerbe-Energiespar-Tiefkühltruhe Serie EL XLE

	EL 11 XLE	EL 21 XLE	EL 31 XLE	EL 41 XLE	EL 51 XLE
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	720 x 729 x 863	1050 x 729 x 863	1300 x 729 x 863	1500 x 729 x 863	1700 x 729 x 863
innen (B x T x H)	520 320 x 450 x 650 400	850 650 x 450 x 650 400	1100 900 x 450 x 650 400	1300 1100 x 450 x 650 400	1500 1300 x 450 x 650 400
Korpus (B x T x H)	720 x 655 x 845	1050 x 655 x 845	1300 x 655 x 845	1500 x 655 x 845	1700 x 655 x 845
LEISTUNGSDATEN					
Abstell- und Lagerfläche	2 x Korb, B x T x H in mm: 270 x 430 x 175 (max. möglich)	4 x Korb, B x T x H in mm: 270 x 430 x 175 (max. möglich)	5 x Korb, B x T x H in mm: 270 x 430 x 175 (max. möglich)	6 x Korb, B x T x H in mm: 270 x 430 x 175 (max. möglich)	7 x Korb, B x T x H in mm: 270 x 430 x 175 (max. möglich)
Nettoinhalt	130 l	226 l	300 l	360 l	416 l
Bruttoinhalt	130 l	226 l	300 l	360 l	416 l
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert (Elektro)	0,09 kW 230 V 1 50 Hz	0,10 kW 230 V 1 50 Hz	0,11 kW 230 V 1 50 Hz	0,13 kW 230 V 1 50 Hz	0,14 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D		E		
Energieverbrauch (annum)	157 kWh/annum	201 kWh/annum	234 kWh/annum	263 kWh/annum	416 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,43 kWh/24 h	0,55 kWh/24 h	0,64 kWh/24 h	0,72 kWh/24 h	0,80 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a 65 g	R-600a 75 g	R-600a 85 g	R-600a 105 g	R-600a 106 g
Absicherung	4,0 A				
EIGENSCHAFTEN					
Anschlussart	steckerfertig				
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung				
TEMPERATURANGABEN					
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)				
Temperaturbereich	-23 bis -14 °C bei 30 °C UT und 60 % RF				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto Netto	46 kg 43 kg	58 kg 54 kg	68 kg 64 kg	71 kg 67 kg	82 kg 77 kg
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß				
Verkleidung innen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß				
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 100				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	412452211	412452221	412452231	412452241	412452251
Verkaufspreis	967,00 €	1.099,00 €	1.219,00 €	1.298,00 €	1.389,00 €
SERIENZUBEHÖR					
Korb, B x T x H in mm: 270 x 430 x 175	1	2	3	4	4
SONDERZUBEHÖR					
	Artikel-Nr.			Preis	
Korb für EL-XLE, EL-LT, PRO, LAB, B x T x H in mm: 270 x 430 x 175	412442304			32,00 €	
Rollensatz (4 Stk.), lose beigelegt	412442001			49,00 €	

Kühl- / -Tiefkühlkombination Serie CUBE COMBI



CUBE COMBI 22

- für Eis und Tiefkühlkost
- Schiebedeckel, Aluminiumrahmen, Griff (pro Deckel), Vorbereitung für Schloss
- mechanische Steuerung
- Kühl- / Tiefkühlmodus leicht umstellbar
- mechanischer Thermostat mit Zugriffsschutz (im Kompressorraum)
- Digitalthermometer
- manuelle Abtauung (Geräteabschaltung)
- Tauwasserablauf über frontseitigen Verschluss

Hinweis:

Lieferung ohne Körbe (siehe Sonderzubehör).

Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand: 100 mm.



Kühl- / -Tiefkühlkombination Serie CUBE COMBI

	CUBE COMBI 22	CUBE COMBI 35	CUBE COMBI 45	CUBE COMBI 53	CUBE COMBI 61
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	764 x 694 x 867	1094 x 694 x 867	1344 x 694 x 867	1544 x 694 x 867	1804 x 694 x 867
innen (B x T x H)	606 406 x 536 x 688 438	936 736 x 536 x 688 438	1186 986 x 536 x 688 438	1386 1186 x 536 x 688 438	1646 1446 x 536 x 688 438
Korpus (B x T x H)	760 x 690 x 798	1090 x 690 x 798	1340 x 690 x 798	1540 x 690 x 798	1800 x 690 x 798
LEISTUNGSDATEN					
Abstell- und Lagerfläche	2 x Korb, B x T x H in mm: 278 x 520 x 235 (max. möglich)	3 x Korb, B x T x H in mm: 278 x 520 x 235 (max. möglich)	4 x Korb, B x T x H in mm: 278 x 520 x 235 (max. möglich)	5 x Korb, B x T x H in mm: 278 x 520 x 235 (max. möglich)	6 x Korb, B x T x H in mm: 278 x 520 x 235 (max. möglich)
Nettoinhalt	163 l	267 l	345 l	408 l	489 l
Bruttoinhalt	205 l	331 l	426 l	503 l	602 l
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert (Elektro)	0,14 kW 230 V 1 50 Hz	0,15 kW 230 V 1 50 Hz	0,20 kW 230 V 1 50 Hz		0,23 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C	D			
Kälteleistung	162 W -10 °C (VT)	303 W -10 °C (VT)		455 W -10 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	438 kWh/annum	631 kWh/annum		872 kWh/annum	1131 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,20 kWh/24 h	1,73 kWh/24 h	1,90 kWh/24 h	2,39 kWh/24 h	3,10 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 66 g	R-290 68 g	R-290 80 g	R-290 96 g	R-290 112 g
Absicherung	4,0 A				
EIGENSCHAFTEN					
Anschlussart	steckerfertig				
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung				
TEMPERATURANGABEN					
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)				
Temperaturbereich	Kühlung: 2 bis 8 °C bei 35 °C UT und 75 % RF Tiefkühlung: -23 bis -16 °C bei 35 °C UT und 75 % RF				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto Netto	48 kg 45 kg	57 kg 53 kg	65 kg 61 kg	72 kg 68 kg	75 kg 71 kg
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß				
Verkleidung innen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß				
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 77				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	4126427223	4126427353	4126427453	4126427533	4126427613
Verkaufspreis	1.331,00 €	1.125,00 €	1.330,00 €	1.474,00 €	1.577,00 €
SERIENZUBEHÖR					
Rollen, lose beigelegt					4
SONDERZUBEHÖR				Artikel-Nr.	Preis
Korb für NOVA und CUBE COMBI 22 bis 61, B x T x H in mm: 278 x 520 x 235				412442999	29,00 €
Steckschloss				412442503	54,00 €
Trenngitter für Korb				412442982	21,00 €

Impulstiefkühltruhe Serie NOVA



NOVA 22

- für Tiefkühlkost
- Glasschiebedeckel, Aluminiumrahmen, Griff (pro Deckel), Vorbereitung für Schloss
- mechanische Steuerung
- mechanischer Thermostat mit Zugriffsschutz (im Kompressorraum)
- Digitalthermometer
- manuelle Abtauung (Geräteabschaltung)
- Tauwasserablauf über frontseitigen Verschluss

Hinweis:

Lieferung ohne Körbe (siehe Sonderzubehör).

Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand: 100 mm.

Sie möchten mit der Serie NOVA Speiseeis präsentieren / verkaufen? Gern bieten wir Ihnen hierfür die Variante „SPEISEEIS“ an. Die Truhen sind speziell auf den für die Streichfähigkeit optimalen Temperaturbereich von -14 bis -18 °C umgerüstet.



Impulstiefkühltruhe Serie NOVA

	NOVA 22	NOVA 35	NOVA 45	NOVA 53	NOVA 61
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	764 x 694 x 867	1094 x 694 x 867	1344 x 694 x 867	1544 x 694 x 867	1804 x 694 x 867
innen (B x T x H)	606 406 x 536 x 688 438	936 736 x 536 x 688 438	1186 986 x 536 x 688 438	1386 1186 x 536 x 688 438	1646 1446 x 536 x 688 438
Korpus (B x T x H)	760 x 690 x 798	1090 x 690 x 798	1340 x 690 x 798	1540 x 690 x 798	1800 x 690 x 798
LEISTUNGSDATEN					
Abstell- und Lagerfläche	2 x Korb, B x T x H in mm: 278 x 520 x 235 (max. möglich)	3 x Korb, B x T x H in mm: 278 x 520 x 235 (max. möglich)	4 x Korb, B x T x H in mm: 278 x 520 x 235 (max. möglich)	5 x Korb, B x T x H in mm: 278 x 520 x 235 (max. möglich)	6 x Korb, B x T x H in mm: 278 x 520 x 235 (max. möglich)
Nettoinhalt	163 l	267 l	345 l	408 l	489 l
Bruttoinhalt	205 l	331 l	426 l	503 l	602 l
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert (Elektro)	0,14 kW 230 V 1 50 Hz	0,15 kW 230 V 1 50 Hz	0,20 kW 230 V 1 50 Hz		0,23 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C				D
Kälteleistung	162 W -10 °C (VT)	303 W -10 °C (VT)		455 W -10 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	417 kWh/annum	590 kWh/annum	573 kWh/annum	771 kWh/annum	943 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,14 kWh/24 h	1,61 kWh/24 h	1,60 kWh/24 h	2,11 kWh/24 h	2,58 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 66 g	R-290 68 g	R-290 80 g	R-290 96 g	R-290 112 g
Absicherung	4,0 A				
EIGENSCHAFTEN					
Anschlussart	steckerfertig				
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung				
TEMPERATURANGABEN					
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)				
Temperaturbereich	-23 bis -16 °C bei 35 °C UT und 55 % RF				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto Netto	48 kg 45 kg	57 kg 53 kg	65 kg 61 kg	72 kg 68 kg	75 kg 71 kg
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß				
Verkleidung innen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß				
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 77				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	4124426223	4124426353	4124426453	4124426533	4124426613
Verkaufspreis	1.023,00 €	1.197,00 €	1.322,00 €	1.382,00 €	1.577,00 €
SERIENZUBEHÖR					
Lenkrollen, lose beigelegt					4
SONDERZUBEHÖR				Artikel-Nr.	Preis
Glasaufbau für NOVA 22 Speiseeis				412442122	655,00 €
Glasaufbau für NOVA 35 Speiseeis				412442135	710,00 €
Glasaufbau für NOVA 45 Speiseeis				412442145	730,00 €
Glasaufbau für NOVA 53 Speiseeis				412442153	769,00 €
Glasaufbau für NOVA 61 Speiseeis				412442161	819,00 €
Korb für NOVA und CUBE COMBI 22 bis 61, B x T x H in mm: 278 x 520 x 235				412442999	29,00 €
Steckschloss				412442503	54,00 €
Trenngitter für Korb				4124429982	21,00 €

Kühl- / -Tiefkühl-Impulstruhe Serie FOCUS LED



FOCUS 73 LED

- für Eis und Tiefkühlkost
- Glasschiebedeckel, rahmenlos, gewölbt, Dichtungsprofile, Griff (pro Deckel), Vorbereitung für Schloss, Antibeslag, Rahmenheizung
- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- mechanische Steuerung
- Kühl- / Tiefkühlmodus leicht umstellbar
- mechanischer Thermostat mit Zugriffsschutz (im Kompressorraum)
- Digitalthermometer
- manuelle Abtauung (Geräteabschaltung)
- Tauwasserablauf über frontseitigen Verschluss

Hinweis:

Lieferung ohne Körbe (siehe Sonderzubehör).

Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand: 100 mm.

Sie möchten mit der Serie FOCUS LED Speiseeis präsentieren / verkaufen? Gern bieten wir Ihnen auf Anfrage die Variante „SPEISEEIS“ an. Die Truhen sind speziell auf den für die Streichfähigkeit optimalen Temperaturbereich von -14 bis -18 °C umgerüstet.



Kühl- / -Tiefkühl-Impulstruhe Serie FOCUS LED

	FOCUS 73 LED	FOCUS 106 LED	FOCUS 131 LED	FOCUS 151 LED	FOCUS 171 LED
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	725 x 650 x 849	1055 x 650 x 849	1305 x 650 x 849	1505 x 650 x 849	1705 x 650 x 849
innen (B x T x H)	570 370 x 500 x 670 420	900 700 x 500 x 670 420	1150 950 x 500 x 670 420	1350 1150 x 500 x 670 420	1550 1350 x 500 x 670 420
Korpus (B x T x H)	720 x 650 x 780	1050 x 650 x 780	1300 x 650 x 780	1500 x 650 x 780	1700 x 650 x 780
Höhe mit Rollen	850				
LEISTUNGSDATEN					
Abstell- und Lagerfläche	2 x Korb, B x T x H in mm: 185 x 485 x 226 (max. möglich)	4 x Korb, B x T x H in mm: 215 x 485 x 226 (max. möglich)	5 x Korb, B x T x H in mm: 215 x 485 x 226 (max. möglich)	6 x Korb, B x T x H in mm: 215 x 485 x 226 (max. möglich)	7 x Korb, B x T x H in mm: 215 x 485 x 226 (max. möglich)
Nettoinhalt	113 l	193 l	254 l	302 l	351 l
Bruttoinhalt	161 l	270 l	352 l	418 l	484 l
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert (Elektro)	0,14 kW 230 V 1 50 Hz	0,15 kW 230 V 1 50 Hz	0,20 kW 230 V 1 50 Hz		0,23 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C	D			
Kälteleistung	162 W -10 °C (VT)	303 W -10 °C (VT)		455 W -10 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	394 kWh/annum	561 kWh/annum	615 kWh/annum	709 kWh/annum	937 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,08 kWh/24 h	1,54 kWh/24 h	1,68 kWh/24 h	1,94 kWh/24 h	2,57 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 67 g	R-290 75 g	R-290 80 g	R-290 96 g	R-290 94 g
Absicherung	4,0 A				
EIGENSCHAFTEN					
Anschlussart	steckerfertig				
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung				
TEMPERATURANGABEN					
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)				5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	Kühlung: 2 bis 8 °C bei 35 °C UT und 75 % RF Tiefkühlung: -23 bis -16 °C bei 35 °C UT und 75 % RF				Kühlung: 2 bis 8 °C bei 40 °C UT und 40 % RF Tiefkühlung: -23 bis -16 °C bei 35 °C UT und 75 % RF
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto Netto	47 kg 44 kg	58 kg 54 kg	66 kg 62 kg	73 kg 68 kg	79 kg 73 kg
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß, Kunststoffrahmen blau inkl. integrierter Rahmenheizung				
Verkleidung innen	Aluminium				
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 75				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	4126620733	4126621063	4126621313	4126621513	4126621713
Verkaufspreis	1.133,00 €	1.247,00 €	1.409,00 €	1.597,00 €	1.710,00 €
SERIENZUBEHÖR					
Lenkrollen, lose beigelegt					4
SONDERZUBEHÖR				Artikel-Nr.	Preis
Korb für FOCUS 106 bis 171, B x T x H in mm: 215 x 485 x 226				412662906	32,00 €
Korb für FOCUS 73, B x T x H in mm: 185 x 485 x 226				412662905	29,00 €
Korb-Trenngitter für FOCUS 106 bis 171				4124429984	20,00 €
Korb-Trenngitter für FOCUS 73				4124429989	20,00 €
Steckschloss				412442503	54,00 €

Labor-Tiefkühltruhe Serie EL LT



EL 11 LT

- für Forschung, Probenlagerung, Materialtests und Produktion
- Klappdeckel, geschäumt, Schloss (im Handgriff)
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige, akustische und optische Alarmfunktion
- Kontrollsystem, Thermostat
- manuelle Abtauung (Geräteabschaltung)
- Tauwasserablauf über frontseitigen Verschluss

Hinweis:

Zusätzliche Körbe zur maximalen Bestückung von Geräten finden Sie im Sonderzubehör.
Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand: 100 mm.



Labor-Tiefkühltruhe Serie EL LT

	EL 11 LT	EL 21 LT	EL 31 LT	EL 41 LT	EL 51 LT
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	720 x 729 x 914	1050 x 729 x 914	1300 x 729 x 914	1500 x 729 x 914	1700 x 729 x 914
innen (B x T x H)	520 320 x 450 x 650 400	850 650 x 450 x 650 400	1100 900 x 450 x 650 400	1300 1100 x 450 x 650 400	1500 1300 x 450 x 650 400
Korpus (B x T x H)	720 x 650 x 845	1050 x 650 x 845	1300 x 650 x 845	1500 x 650 x 845	1700 x 650 x 845
LEISTUNGSDATEN					
Abstell- und Lagerfläche	2 x Korb, B x T x H in mm: 270 x 430 x 175 (max. möglich)	3 x Korb, B x T x H in mm: 270 x 430 x 175 (max. möglich)	4 x Korb, B x T x H in mm: 270 x 430 x 175 (max. möglich)	5 x Korb, B x T x H in mm: 270 x 430 x 175 (max. möglich)	
Nettoinhalt	130 l	226 l	300 l	360 l	416 l
Bruttoinhalt	130 l	226 l	300 l	360 l	416 l
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert (Elektro)	0,21 kW 230 V 1 50 Hz	0,34 kW 230 V 1 50 Hz	0,38 kW 230 V 1 50 Hz	0,40 kW 230 V 1 50 Hz	0,42 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C	D		C	
Kälteleistung	75 W -10 °C (VT)	130 W -10 °C (VT)	166 W -10 °C (VT)	240 W -10 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	377 kWh/annum	539 kWh/annum	555 kWh/annum	651 kWh/annum	725 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,0 kWh/24 h	1,5 kWh/24 h		1,8 kWh/24 h	2,0 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 65 g	R-290 74 g	R-290 81 g	R-290 90 g	R-290 95 g
Absicherung	4,0 A				
EIGENSCHAFTEN					
Anschlussart	steckerfertig				
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung				
TEMPERATURANGABEN					
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)				
Temperaturbereich	-45 bis -10 °C bei 30 °C UT und 60 % RF				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto Netto	49 kg 46 kg	62 kg 59 kg	71 kg 67 kg	78 kg 74 kg	85 kg 80 kg
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß				
Verkleidung innen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß				
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 100				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	412442211	412442221	412442231	412442241	412442251
Verkaufspreis	1.498,00 €	1.698,00 €	1.729,00 €	1.959,00 €	2.129,00 €
SERIENZUBEHÖR					
Korb, B x T x H in mm: 270 x 430 x 175	1	2	3	4	4
SONDERZUBEHÖR					
	Artikel-Nr.				Preis
Korb für EL-XLE, EL-LT, PRO, LAB, B x T x H in mm: 270 x 430 x 175	412442304				32,00 €
Rollensatz (4 Stk.), lose beigelegt	412442001				49,00 €

DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier unser Produktsortiment an Truhen & Inseln

LABOR-TIEFKÜHLTRUHEN SERIE PRO



Übersicht Labor-Tiefkühltruhen
Serie PRO



Übersicht Labor-Tiefkühltruhen
Serie LAB



LABOR-TIEFKÜHLTRUHEN SERIE LAB

KÜHL- & TIEFKÜHLINSELN



Übersicht Kühl- & Tiefkühlinseln

KÜHL- & TIEFKÜHLWANNEN

11/4
11/10



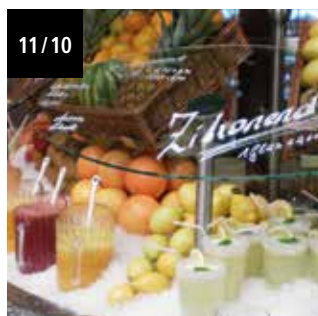
Einbaukühlwannen, statische Kühlung
Katalog & Web-Shop

11/6
11/10



Einbaukühlwannen, Umluftkühlung
Katalog & Web-Shop

11/10



Crushed-Ice-Wannen
Web-Shop

11/10



Einbaukühlwannen mit Hustenschutz
Web-Shop

11/8
11/11



Einbaukühlwannen für EN
Katalog & Web-Shop

11/11



Kontaktkühlplatten für EN & GN
Web-Shop

11/12



Heizplatten
Web-Shop

11/12



Bain-Maries
Web-Shop

11/12



Einbau-Tiefkühlwannen
Web-Shop

11

Einbaukühlwannen
statische Kühlung

Einbaukühlwannen
Umluftkühlung

Crushed-Ice-Wannen

Einbaukühlwannen
mit Hustenschutz

Einbaukühlwannen
für EN

Kontaktkühlplatten
für EN & GN

Heizplatten

Bain-Maries

Einbau-
Tiefkühlwannen



Entdecken Sie hier unsere individualisierbaren
Kühl- & Tiefkühlwannen



INDIVIDUELLE KÜHL- & TIEFKÜHLWANNEN



Finden Sie Ihre multifunktionale Kühl- oder Tiefkühlwanne und präsentieren Sie damit verschiedenste Waren (Pralinen, Torten, Snacks, Salat etc.) optimal mit statischer Kühlung oder mit Umluftkühlung durch einen

schonenden Luftschleier gekühlt. Ob tiefe Kühlwanne, flache Ausstellfläche oder erhöhter Luftauslass, ob für GN- oder EN-Abmessungen – für alle Anforderungen bieten wir das optimale Produkt.

MODELLVARIANTEN



▷ **EBW Kühlwanne**
statische Kühlung
seitliche Kontaktberührung



▷ **CRUSHED ICE Wanne**
ungekühlt zur Lagerung
auf Crushed Ice



▷ **UKW Kühlwanne**
Umluftkühlung
variable Ausstellfläche



▷ **BAKERY**
Umluftkühlung
tischebene Präsentation



▷ **BAKERY H**
Umluftkühlung
hoher Luftauslass



▷ **BAKERY schräg**
Umluftkühlung
wahlweise gerade oder
geneigte Warenpräsentation



▷ **EURO Kühlwanne**
Umluftkühlung
Präsentation von bis zu
180 mm hohen Backwaren



▷ **KP-EURO Kühlplatte**
für Bleche EN 600 x 400 mm



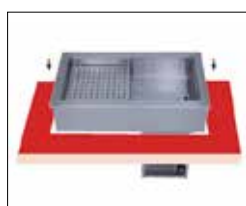
▷ **KP-GN Kühlplatte**
für Bleche GN 1/1



▷ **EIS-TKW Tiefkühlwanne**
für Eisschalen



MONTAGEVARIANTEN



Drop-in



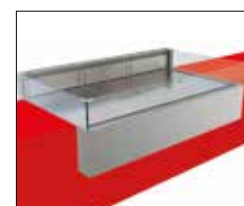
Unterbau



Slide-in



Auftisch

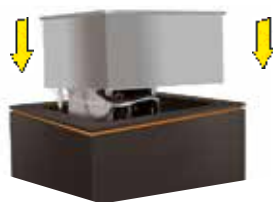


PRO

MONTAGE & EINBAUHINWEISE

EINFACHE MONTAGE

- ▷ umlaufender Einhängerand für die Montage von oben in den Thekenausschnitt (Drop in)



- ▷ für schwere Geräte empfiehlt sich der Einschub mit dem optional erhältlichen Fußgestell (Slide in)



Füße höhenverstellbar



BE- & ENTLÜFTUNG

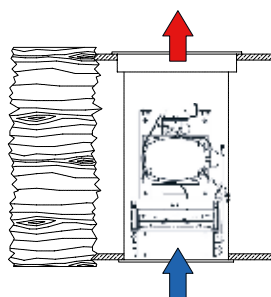
- ▷ optimale Be- und Entlüftung des Kälteaggregats
Öffnungen um 50% größer als die Kondensatorfläche

STANDARD:

- ▷ Belüftung von der Bedienseite aus, Entlüftung an der Kundenseite

SONDERBAU:

- ▷ Be- und Entlüftung an der Bedienseite (im Fußgestell)



Be- und Entlüftung an der Bedienseite ist nur mit optional erhältlichem Fußgestell oder breitem Maschinenfach möglich

DIESE OPTIONEN BITTE VOR DER BESTELLUNG BERÜCKSICHTIGEN!

DIE STEUERUNG

- ▷ Bedienteil für Montage in Möbelfront abnehmbar
- ▷ spritzwassergeschützt
- ▷ stufenlos regulierbarer Luftstrom



Bedienteil in der Möbelfront

TAUWASSERENTSORGUNG

- ▷ Kühlwannen steckerfertig oder mit externem Kälteanschluss – Entsorgung des Tauwassers durch:

- Anschluss an das örtliche Kanalnetz
- Tauwasserschale zur manuellen Entleerung (Zubehör)
- elektrische Tauwasserverdunsterschale (Zubehör)



manuelle TW-Schale

KONDENSATORSCHUTZ

ZUBEHÖR:

- ▷ Filter schützt vor Beschädigung, Verschmutzung und Verletzung
- ▷ leichte Reinigung im Geschirrspüler



abnehmbarer Schutzfilter

EINFACHE REINIGUNG

- ▷ Hebeverdampfer für leichte Reinigung des Verdampfers und der Innenwanne mit Wasser oder Handbrause



Zugang für leichtes Reinigen

Einbaukühlwanne Serie EBS



EBS 1-1-E R-290

- für GN 1/1-150
- EBS 2-1L-E: Einbaugerät
- EBS 3-1-E: Einbaugerät
- EBS 4-1-E: Einbaugerät
- EBS 5-1-E: Einbaugerät
- EBS 6-1-E: Einbaugerät
- stabiler Einhängerand, Einbaurahmen (abnehmbar)
- abgerundete Ecken, abgerundete Kanten
- elektronische Steuerung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach unten, zwangsbelüftetes Kälteaggregat zur Wartung / Reinigung komplett herausziehbar
- Verdampfer, seitliche Kontaktbohrung

Hinweis:

Beim Modell EBS 2-1-E R-290 kann nur der höhenverstellbare Einlegeboden 2/1 (484253601) verwendet werden (siehe Sonderzubehör).



Einbaukühlwanne Serie EBS

	EBS 1-1-E R-290	EBS 2-1-E R-290	EBS 2-1L-E R-290	EBS 3-1-E R-290	EBS 4-1-E R-290	EBS 5-1-E R-290	EBS 6-1-E R-290
ABMESSUNGEN (MM)							
außen (B x T x H)	392 x 596 x 540	717 x 596 x 540	1132 x 392 x 540	1042 x 596 x 540	1367 x 596 x 540	1692 x 596 x 540	2017 x 596 x 540
innen (B x T x H)	302 x 508 x 210	630 x 508 x 210	1045 x 302 x 210	955 x 508 x 210	1280 x 508 x 210	1605 x 508 x 210	1930 x 508 x 210
Einbau-Ausschnitt (B x T)	402 x 607	727 x 607	1142 x 402	1052 x 607	1377 x 607	1702 x 607	2027 x 607
LEISTUNGSDATEN							
Nettoinhalt	32 l	67 l	66 l	102 l	136 l	171 l	206 l
TECHNISCHE DATEN							
Anschlusswert (Elektro)	0,14 kW 230 V 1 50 Hz			0,15 kW 230 V 1 50 Hz			0,22 kW 230 V 1 50 Hz
Kälteleistung	190 W -10 °C (VT)			330 W -10 °C (VT)			480 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	952,65 kWh/annum			1029,30 kWh/annum			1514,75 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,61 kWh/24 h			2,82 kWh/24 h			4,15 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 60 g	R-290 75 g		R-290 80 g	R-290 85 g	R-290 95 g	R-290 105 g
EIGENSCHAFTEN							
Anschlussart	steckerfertig						
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung						
TEMPERATURANGABEN							
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)						
Temperaturbereich	4 bis 12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF						
GEWICHTSANGABEN							
Gewicht Brutto Netto	52 kg 43 kg	67 kg 55 kg	67 kg 60 kg	85 kg 73 kg	115 kg 80 kg	133 kg 95 kg	135 kg 105 kg
VERKLEIDUNG							
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen						
Verkleidung innen	CNS 1.4301						
BESTELLINFOS							
Artikel-Nr.	484253301	484253311	484253321	484253331	484253341	484253351	484253361
Verkaufspreis	2.443,00 €	2.897,00 €	2.998,00 €	3.141,00 €	3.425,00 €	3.760,00 €	4.166,00 €
SONDERZUBEHÖR							
Einlegeboden 1/1, höhenverstellbar, für EBS 1-1-E, B x T x H in mm: 302 x 500 x 27					Artikel-Nr.	Preis	
Einlegeboden 1/1, höhenverstellbar, für EBS 2-1-E bis 6-1-E, B x T x H in mm: 314 x 500 x 27					484253607	164,00 €	
Einlegeboden 1/1, höhenverstellbar, für EBS 2-1-E bis 6-1-E, B x T x H in mm: 314 x 500 x 27					484253600	149,00 €	
Einlegeboden 1/1, höhenverstellbar, für EBS 2-1L-E, (2 Stk. erforderlich)					484253608	164,00 €	
Einlegeboden 2/1, höhenverstellbar, für EBS 2-1-E bis 6-1-E					484253601	198,00 €	
elektrische Tauwasserverdunsterschale 1150 Watt					48487020526	809,00 €	
Tauwasserschale zum Entleeren, für ca. 12 l					484253655	103,00 €	
Tauwasserschale zum Entleeren, für EBS 2-1L-E, für ca. 12 l					484253654	103,00 €	

Einbaukühlwanne Serie UKW



UKW 1-1-E R-290

- für GN 1/1-150
- Einbaugerät
- zum Einhängen (Einhängerand, Standard), optional unterbaufähig (ohne Einbaurahmen, Sonderbau)
- tiefgezogene Innenwanne, herausnehmbar, für GN-Schalen oder -Bleche, Flaschen oder Crusheis
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige, für Möbelfront-Montage abnehmbar (2 m Leitung), Drehzahlregler (über Display regelbar)
- automatische Abtauung, Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich (oder Tauwasserschale als Sonderausstattung)
- Maschinenfach untergebaut, Luftleitbleche kipp- / aushängbar, gefahrenfreies Reinigen aller Komponenten, zwangsbelüftetes Kälteaggregat zur Wartung / Reinigung komplett herausziehbar
- Lamellenverdampfer, beschichtet, hochklappbar

Hinweis:

Außer bei Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind zusätzliche Stege (Sonderzubehör) zwingend erforderlich.



Einbaukühlwanne Serie UKW

	UKW 1-1-E R-290	UKW 2-1-E R-290	UKW 3-1-E R-290	UKW 4-1-E R-290	UKW 5-1-E R-290	UKW 6-1-E R-290
ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T x H)	400 x 660 x 708	725 x 660 x 655	1050 x 660 x 655	1375 x 660 x 655	1700 x 660 x 700	2025 x 660 x 700
innen (B x T x H)	330 x 535 x 175	655 x 535 x 175	980 x 535 x 175	1305 x 535 x 175	1630 x 535 x 175	1955 x 535 x 175
Einbau-Ausschnitt (B x T)	410 x 665	735 x 665	1060 x 665	1385 x 665	1710 x 665	2035 x 665
LEISTUNGSDATEN						
Nettoinhalt	32 l	63 l	94 l	126 l	157 l	188 l
Ausstellfläche			0,52 m²			
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert (Elektro)	0,14 kW 230 V 1 50 Hz	0,15 kW 230 V 1 50 Hz	0,22 kW 230 V 1 50 Hz	0,25 kW 230 V 1 50 Hz	0,29 kW 230 V 1 50 Hz	0,47 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D	E				
Kälteleistung	190 W -6 °C (VT)	340 W -6 °C (VT)	490 W -6 °C (VT)	590 W -6 °C (VT)	700 W -6 °C (VT)	730 W -6 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	628 kWh/annum	1113 kWh/annum	1306 kWh/annum	1574 kWh/annum	1570 kWh/annum	1845 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,72 kWh/24 h	3,05 kWh/24 h	3,58 kWh/24 h	4,31 kWh/24 h	4,30 kWh/24 h	5,06 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 85 g	R-290 115 g	R-290 100 g		R-290 130 g	R-290 150 g
Temperatur-Klassifizierung	M2 - zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten oder Wurstwaren					
EIGENSCHAFTEN						
Anschlussart	steckerfertig					
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung					
TEMPERATURANGABEN						
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)					
Temperaturbereich	5 bis 7 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Relative Luftfeuchtigkeit	80 - 85 %					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto Netto	80 kg 70 kg	93 kg 81 kg	128 kg 115 kg	159 kg 144 kg	183 kg 163 kg	215 kg 195 kg
VERKLEIDUNG						
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen					
Verkleidung innen	CNS 1.4301					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484253691	484253701	484253711	484253721	484253727	484253728
Verkaufspreis	4.198,00 €	4.394,00 €	5.222,00 €	5.863,00 €	6.731,00 €	8.076,00 €

	484253691	484253701	484253711	484253721	484253727	484253728
SERIENZUBEHÖR						
GN-Einlegeboden 1/1, höhenverstellbar	1	2	3	4	5	6
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.		Preis			
elektrische Tauwasserverdunsterschale 1150 Watt	48487020526		809,00 €			
Längssteg (Mitte), zur Auflage von GN-Behältern (530 mm)	484253674		39,00 €			
Längssteg (Seite), zur Auflage von GN-Behältern (530 mm)	484253668		39,00 €			
Quersteg, zur Auflage von GN-Behältern (325 mm)	484253681		33,00 €			
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325	484309020		82,00 €			
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162	484309021		71,00 €			
Tauwasserschale zum Entleeren, für ca. 12 l	484253655		103,00 €			
Untergestell SLIDE-IN KW 0, B x T x H: lfm x 540-900 x 500-700, für UKW, DIFFERENZIAL, BAKERY, EURO, rundum offen, höhenverstellbare Füße (12 mm), ohne bedienseitige Sichtblende oder Lüftungsgitter, Berechnung nach lfm, Mindestberechnung 1 Meter	484303925		841,00 €			

Einbaukühlwanne Serie BAKERY



BAKERY 1,5-E R-290

- für EN 600 x 400 mm
- Einbaugerät
- zum Einhängen (Einhängerand, Standard), optional unterbaufähig (ohne Einbaurahmen, Sonderbau)
- tiefgezogene Innenwanne, Stapelgrenze bis 60 mm
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige, für Möbelfront-Montage abnehmbar (2 m Leitung), Drehzahlregler (über Display regelbar)
- automatische Abtauung, Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich (oder Tauwasserschale als Sonderausstattung)
- Maschinenfach untergebaut, gefahrenfreies Reinigen aller Komponenten, zwangsbelüftetes Kälteaggregat zur Wartung / Reinigung komplett herausziehbar
- Lamellenverdampfer, beschichtet, hochklappbar

Hinweis:

Das Gerät ist nur in Verbindung mit einem mindestens 150 mm hohen 3-seitigem bauseitigem Glasaufbau funktionsfähig. Auch mit Einlegeböden aus Edelstahl oder anderen Dekoreinlagen erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.



Einbaukühlwanne Serie BAKERY

	BAKERY 1,5-E R-290	BAKERY 2-E R-290	BAKERY 3-E R-290	BAKERY 4-E R-290
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	680 x 760 x 470	880 x 760 x 470	1285 x 760 x 470	1690 x 760 x 515
innen (B x T x H)	610 x 610 x 40	810 x 610 x 40	1215 x 610 x 40	1620 x 610 x 40
Einbau-Ausschnitt (B x T)	686 x 765	886 x 765	1291 x 765	1696 x 765
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,40 m²	0,52 m²	0,77 m²	1,03 m²
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert (Elektro)	0,15 kW 230 V 1 50 Hz	0,22 kW 230 V 1 50 Hz	0,25 kW 230 V 1 50 Hz	0,28 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D	E	F	E
Kälteleistung	340 W -6 °C (VT)	490 W -6 °C (VT)	590 W -6 °C (VT)	700 W -6 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	926 kWh/annum	1362 kWh/annum	1726 kWh/annum	1778 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,54 kWh/24 h	3,73 kWh/24 h	4,73 kWh/24 h	4,87 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 70 g	R-290 110 g	R-290 90 g	R-290 130 g
Temperatur-Klassifizierung	M2 - zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten oder Wurstwaren			
EIGENSCHAFTEN				
Anschlussart	steckerfertig			
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung			
TEMPERATURANGABEN				
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
Temperaturbereich	5 bis 7 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Relative Luftfeuchtigkeit	80 - 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	95 kg 73 kg	112 kg 91 kg	130 kg 105 kg	175 kg 151 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen			
Verkleidung innen	CNS 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484254193	484254201	484254211	484254221
Verkaufspreis	4.043,00 €	4.482,00 €	5.136,00 €	5.995,00 €
SONDERZUBEHÖR				
	Artikel-Nr.		Preis	
Einlegeblech 600 x 400 mm	484253676		89,00 €	
Einlegeblech 600 x 400 mm, gerade	484253679		71,00 €	
elektrische Tauwasserverdunsterschale 1150 Watt	48487020526		809,00 €	
Kondensatorschutz	484253610		103,00 €	
Snackwellen EURO 1, B x T in mm: 600 x 400	484309025		88,00 €	
Snackwellen EURO 1/2, B x T in mm: 600 x 200	484309026		77,00 €	
Tauwasserschale zum Entleeren, für ca. 12 l	484253655		103,00 €	
Untergestell SLIDE-IN KW O, B x T x H: lfm x 540-900 x 500-700, für UKW, DIFFERENZIAL, BAKERY, EURO, rundum offen, höhenverstellbare Füße (12 mm), ohne bedienseitige Sichtblende oder Lüftungsgitter, Berechnung nach lfm, Mindestberechnung 1 Meter	484303925		841,00 €	

DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .
Entdecken Sie hier weitere Kühlwannen

EINBAUKÜHLWANNEN SERIE EBW-Z

- statische Kühlung
- zentralgeköhlt



Übersicht Einbaukühlwannen
Serie EBW-Z



Übersicht Crushed-Ice-Wannen
Serie CRUSH



CRUSHED-ICE-WANNEN SERIE CRUSH

- ungeköhlt

EINBAUKÜHLWANNEN SERIE UKW-Z

- Umluftköhlung
- zentralgeköhlt



Übersicht Einbaukühlwannen
Serie UKW-Z



Übersicht Einbaukühlwannen
Serie UKW mit Hustenschutz



EINBAUKÜHLWANNEN SERIE UKW MIT HUSTENSCHUTZ

- steckerfertig & zentralgeköhlt

Entdecken Sie hier weitere Kühlwannen, Bain-Maries sowie Kühl- & Heizplatten

EINBAUKÜHLWANNEN SERIE BAKERY-Z

- Umluftkühlung
- zentralgeköhlt



Übersicht Einbaukühlwannen
Serie Bakery-Z



Übersicht Einbaukühlwannen
Serie BAKERY H-38



EINBAUKÜHLWANNEN SERIE BAKERY H-38

- Umluftkühlung
- steckerfertig & zentralgeköhlt



Übersicht Einbaukühlwannen
Serie EURO

EINBAUKÜHLWANNEN SERIE EURO

- Umluftkühlung
- steckerfertig & zentralgeköhlt



Übersicht Kontaktkühlplatten
Serie KP



KONTAKTKÜHLPLATTEN SERIE KP FÜR EN & GN

- für EN & GN
- steckerfertig & zentralgeköhlt

Entdecken Sie hier unser Produktsortiment an
Heizplatten, Bain-Maries & Tiefkühlwannen

HEIZPLATTEN SERIE HP-GN



Übersicht Heizplatten



Übersicht Bain-Maries
Serie SOUL-RED



BAIN-MARIES SERIE SOUL-RED

EINBAU-TIEFKÜHLWANNEN SERIE EIS-TKW

- statische Kühlung
- steckerfertig & zentralgeköhlt



Übersicht Einbau-Tiefkühlwannen
Serie EIS-TKW

KÜHLVITRINEN

12a/4
12a/18



Einbaukühlvitriten
Katalog & Web-Shop

12a/8
12a/19



Bäckerei- / Konditoreivitriten
Katalog & Web-Shop

12a/9
12a/20



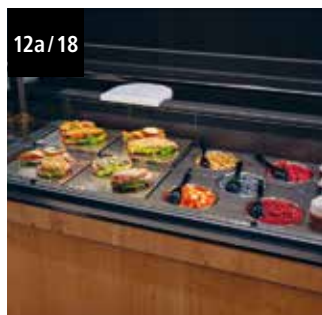
Panoramakühl- & -tiefkühlvitriten
Katalog & Web-Shop

12a/14
12a/21



Aufsatzkühlvitriten
Katalog & Web-Shop

12a/18



Einbaukühlvitriten mit Unterbau
Web-Shop

12a/19



Sushivitriten
Web-Shop

12a/20



Vitrinen für Grab & Go
Web-Shop

12a/20



Fleischkühlvitriten
Web-Shop

12a

Einbaukühlvitriten

Bäckerei- /
Konditoreivitriten

Panoramakühl- &
Panoramatiefkühlvitriten

Aufsatzkühlvitriten

Einbaukühlvitriten
mit Unterbau

Sushivitriten

Vitrinen für Grab & Go

Fleischkühlvitriten



INDIVIDUELLE KÜHLVITRINEN



DAS DESIGN (Gerätefotos als Beispiel für geschlossene Vitrinen)



rund



eckig



schräg*)

*) bei Isolierglasvitrinen auf Anfrage



PRO eckig



PRO rund



DIE GRÖSSEN IM EINSATZ



Gastronorm
(2 bis 5 Schalen bis max. 150 mm)



Euronorm
(1 bis 4 Bleche)



DIE HÖHEN (Gerätefotos als Beispiel für geschlossene Vitrinen)

530 mm
370 mm *)



700 mm
370 mm *)



870 mm
370 mm *)



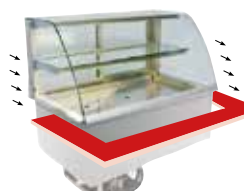
*) optional flache Innenwannen mit 195 mm möglich



MONTAGEVARIANTEN (Gerätefotos als Beispiel für geschlossene Vitrinen)



Drop-in



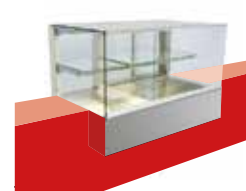
Slide-in



Stand



Auf Tisch



PRO



EINFACHE MONTAGE

Drop-in:

umlaufender Einhängerand für die Montage von oben in den Thekenausschnitt

Slide-in:

optional erhältliches Fußgestell für einfachen und komfortablen Einbau



Füße höhenverstellbar

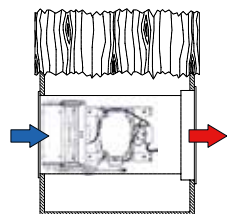


BE- UND ENTLÜFTUNG

optimale Be- und Entlüftung des Kälteaggregates durch Öffnungen, die um 50 Prozent größer sind als die Kondensatorfläche

Standard

Belüftung von der Bedienerseite und Entlüftung an der Kundenseite



Sonderbau

Be- und Entlüftung an der Bedienerseite

Die Be- und Entlüftung an der Bedienerseite ist nur mit optional erhältlichem Fußgestell oder breitem Maschinenfach möglich.



Vor Bestellung berücksichtigen:
Optionales Fußgestell und Maschinenfach



DIE STEUERUNG

- Bedienteil für Montage in Möbelfront abnehmbar
- spritzwassersicher



TAUWASSERENTSORGUNG

- steckerfertige und geschlossene Kühlvitri-
niten mit vollautomatischer
Tauwasserverdunstung
- leichte Reinigung der TW-Schale
- externer Kälteanschluss und offene
Vitrinen:

- 1) Anschluss an örtliches Kanalnetz
- 2) Tauwasserschale zur manuellen Entleerung (Zubehör)
- 3) elektrische Tauwasserverdunsterschale (Zubehör)



manuelle TW-Schale



KONDENSATORSCHUTZ

- optionaler Filter schützt vor Beschädigung,
Verschmutzung und Verletzung
- leichte Reinigung im Geschirrspüler



abnehmbarer Schmutzfilter



EINFACHE REINIGUNG

spielend einfache Reinigung des Verdampfers und der Innenwanne dank integriertem Hebemechanismus



Zugang für leichtes Reinigen



Frontscheibe kippbar



Deckglas leicht zu reinigen

Einbaukühlvitrine Serie GREEN GE 54-E R-290

- für GN 1/1-150
- Einbaugerät
- Panorama-Glasaufbau, eckig, H in mm: 540, Sicherheitsglas-Seitenteile
- Schiebetüren (bedienseitig), Isolierglas
- LED-Innenbeleuchtung (horizontal unter der Decke und den Zwischenetagen)
- Innenwanne, dicht verschweißt, T in mm: 215
- elektronische Steuerung

- Digitalanzeige, Bedienblende abnehmbar (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Abtauregelung
- automatische Abtauung, Tauwasser- und Reinigungsablauf für bauseitigen Anschluss, Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30
- Maschinenfach untergebaut, Panoramascheibe (kundenseitig) zur Reinigung kippbar, gefahrenfreies Reinigen aller Komponenten
- Verdampfer, beschichtet, hochklappbar

Hinweis:

Bei gewünschter Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind Drehtüren notwendig. Bitte bei Bestellung angeben.



Green GE-80-54-E R-290

	GREEN GE-80-54-E R-290	GREEN GE-112-54-E R-290	GREEN GE-145-54-E R-290

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	800 x 695 x 1220	1125 x 695 x 1220	1450 x 695 x 1220
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215
Einbau-Ausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme	2 x GN 1/1-150	3 x GN 1/1-150	4 x GN 1/1-150
Ausstellfläche	0,87 m ²	1,15 m ²	1,42 m ²

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,21 kW 230 V 1 50 Hz	0,30 kW 230 V 1 50 Hz	0,32 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B		
Kälteleistung	340 W -6 °C (VT)	490 W -6 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	1150 kWh/annum	1570 kWh/annum	1785 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	3,45 kWh/24 h	4,44 kWh/24 h	4,70 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 70 g	R-290 110 g	
Temperatur-Klassifizierung	M1 - zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten		

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	70 - 85 %

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	220 kg 205 kg	240 kg 220 kg	264 kg 239 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	484356305	484356306	484356307
Verkaufspreis	6.734,00 €	7.939,00 €	9.511,00 €

SERIENZUBEHÖR

Glas-Zwischenbord, höhen- / neigungsverstellbar, T in mm: 415	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
breites Maschinenfach ab Typ 112, 860 mm, für einseitige Be- und Entlüftung	484253981	502,00 €
breites Maschinenfach für Typ 80, 685 mm, für einseitige Be- und Entlüftung	484253980	456,00 €
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW	484309002	305,00 €
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW	484309001	271,00 €
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484303899	70,00 €
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325	484309020	82,00 €
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162	484309021	71,00 €



Einbaukühlvitrine Serie GASTRO GE 53-E R-290

- für GN 1/1-150
- Einbaugerät
- Panorama-Glasaufbau, eckig, H in mm: 530, Sicherheitsglas-Seitenteile
- Schiebetüren (bedienseitig), Isolierglas
- LED-Innenbeleuchtung (horizontal unter der Decke und den Zwischenetagen)
- Innenwanne, dicht verschweißt, T in mm: 215
- elektronische Steuerung

- Digitalanzeige, Bedienblende abnehmbar (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Abtauregelung
- automatische Abtauung, Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30, automatische Tauwasserverdunstung
- Maschineneinbaufach untergebaut, Sicherheitsglasscheibe (kundenseitig) zur Reinigung kippbar / abnehmbar, gefahrenfreies Reinigen aller Komponenten
- Verdampfer, beschichtet, hochklappbar

Hinweis:

Bei gewünschter Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind Drehtüren notwendig. Bitte bei Bestellung angeben. Wir empfehlen für die Reinigung einen bauseitigen Tauwasserablauf.



Gastro GE-80-53-E R-290

GASTRO GE-80-53-E R-290 GASTRO GE-112-53-E R-290 GASTRO GE-145-53-E R-290

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	800 x 695 x 1384	1125 x 695 x 1384	1450 x 695 x 1384
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215
Einbau-Ausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme	2 x GN 1/1-150	3 x GN 1/1-150	4 x GN 1/1-150
Ausstellfläche	0,43 m ²	0,54 m ²	0,67 m ²

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,21 kW 230 V 1 50 Hz	0,29 kW 230 V 1 50 Hz	0,31 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C		
Kälteleistung	340 W -6 °C (VT)	490 W -6 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	1077 kWh/annum	1526 kWh/annum	1636 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,95 kWh/24 h	4,18 kWh/24 h	4,48 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 70 g	R-290 110 g	
Temperatur-Klassifizierung	H1 - zur Kühlung von z.B. Obst und Gemüse		

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	5 bis 12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	70 - 85 %

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	190 kg 170 kg	220 kg 195 kg	262 kg 240 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	484357010	484357011	484357012
Verkaufspreis	5.737,00 €	6.798,00 €	8.176,00 €

SERIENZUBEHÖR

Glas-Zwischenbord, höhen- / neigungsverstellbar, T in mm: 415	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
breites Maschineneinbaufach ab Typ 112, 860 mm, für einseitige Be- und Entlüftung	484253981	502,00 €
breites Maschineneinbaufach für Typ 80, 685 mm, für einseitige Be- und Entlüftung	484253980	456,00 €
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW	484309002	305,00 €
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW	484309001	271,00 €
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484303899	70,00 €
Schloss (1) für Schiebetüren	484309040	164,00 €
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325	484309020	82,00 €
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162	484309021	71,00 €



Einbaukühlvitrine Serie GASTRO GE 70-E R-290

- für GN 1/1-150
- Einbaugerät
- Panorama-Glasaufbau, eckig, H in mm: 700
- Schiebetüren (bedienseitig), Isolierglas
- LED-Innenbeleuchtung (horizontal unter der Decke und den Zwischenetagen)
- Innenwanne, dicht verschweißt, T in mm: 215
- elektronische Steuerung

- Digitalanzeige, Bedienblende abnehmbar (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Abtauregelung
- automatische Abtaung, Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30, automatische Tauwasserverdunstung
- Maschineneinbaueinheit, Sicherheitsglasscheibe (kundenseitig) zur Reinigung kippbar / abnehmbar, gefahrenfreies Reinigen aller Komponenten
- Verdampfer, beschichtet, hochklappbar

Hinweis:

Bei gewünschter Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind Drehtüren notwendig. Bitte bei Bestellung angeben. Wir empfehlen für die Reinigung einen bauseitigen Tauwasserablauf.



Gastro GE-80-70-E R-290

GASTRO GE-80-70-E R-290 GASTRO GE-112-70-E R-290 GASTRO GE-145-70-E R-290

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	800 x 695 x 1382	1125 x 695 x 1382	1450 x 695 x 1382
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215
Einbau-Ausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme	2 x GN 1/1-150	3 x GN 1/1-150	4 x GN 1/1-150
Ausstellfläche	0,47 m ²	0,59 m ²	0,71 m ²

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,28 kW 230 V 1 50 Hz	0,30 kW 230 V 1 50 Hz	0,35 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C		D
Kälteleistung	490 W -6 °C (VT)		590 W -6 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	1493 kWh/annum	1588 kWh/annum	1840 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	4,09 kWh/24 h	4,35 kWh/24 h	5,04 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290	R-290 100 g	
Temperatur-Klassifizierung	H1 - zur Kühlung von z.B. Obst und Gemüse		

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	5 bis 12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	70 - 85 %

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	200 kg 180 kg	227 kg 207 kg	330 kg 310 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	484357060	484357061	484357062
Verkaufspreis	6.724,00 €	8.049,00 €	9.388,00 €

SERIENZUBEHÖR

Glas-Zwischenbord, höhen- / neigungsverstellbar, T in mm: 415	2

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
breites Maschineneinbauelement ab Typ 112, 860 mm, für einseitige Be- und Entlüftung	484253981	502,00 €
breites Maschineneinbauelement für Typ 80, 685 mm, für einseitige Be- und Entlüftung	484253980	456,00 €
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW	484309002	305,00 €
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW	484309001	271,00 €
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484303899	70,00 €
Schloss (1) für Schiebetüren	484309040	164,00 €
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325	484309020	82,00 €
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162	484309021	71,00 €



Einbaukühlvitrine Serie GASTRO GE 70-E-KL R-290

- für GN 1/1-150
- Einbaugerät, Panorama-Glasaufbau, eckig, H in mm: 700, Sicherheitsglas-Seitenteile
- Gastro GE-80-70-E-KL: 6 x Acrylglas-Entnahmeklappe, kundenseitig, selbstschließend
- Gastro GE-112-70-E-KL: 9 x Acrylglas-Entnahmeklappe, kundenseitig, selbstschließend
- Gastro GE-145-70-E-KL: 12 x Acrylglas-Entnahmeklappe, kundenseitig, selbstschließend
- Schiebetüren (bedienseitig), Isolierglas
- LED-Innenbeleuchtung (horizontal unter der Decke und den Zwischenetagen)
- Innenwanne, dicht verschweißt, T in mm: 215

- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige, Bedienblende abnehmbar (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Abtauregelung
- automatische Abtauung, Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30, automatische Tauwasserverdunstung
- Maschineneinbaueinheit, gefahrenfreies Reinigen aller Komponenten
- Verdampfer, beschichtet, hochklappbar

Hinweis:

Produktabbildung ähnlich. Bei gewünschter Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind Drehtüren notwendig. Bitte bei Bestellung angeben.



Gastro GE-80-70-E-KL R290 6 SB-Klappen

GASTRO GE-80-70-E-KL GASTRO GE-112-70-E-KL GASTRO GE-145-70-E-KL

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	800 x 695 x 1375	1125 x 695 x 1375	1450 x 695 x 1375
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215
Einbau-Ausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme	2 x GN 1/1-150	3 x GN 1/1-150	4 x GN 1/1-150
Ausstellfläche	0,47 m ²	0,58 m ²	0,87 m ²

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,28 kW 230 V 1 50 Hz	0,30 kW 230 V 1 50 Hz	0,35 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C		D
Kälteleistung	490 W -6 °C (VT)		590 W -6 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	1493 kWh/annum	1588 kWh/annum	1840 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	4,09 kWh/24 h	4,35 kWh/24 h	5,04 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 90 g	R-290 110 g	R-290 100 g
Temperatur-Klassifizierung	H1 - zur Kühlung von z.B. Obst und Gemüse		

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	5 bis 12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	70 - 85 %

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	196 kg 103 kg	248 kg 200 kg

VERKLEIDUNG

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

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	484357860	484357861	484357862
Verkaufspreis	8.107,00 €	9.684,00 €	11.507,00 €

SERIENZUBEHÖR

Glas-Zwischenbord, höhen- / neigungsverstellbar, T in mm: 450	2

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
breites Maschinenfach ab Typ 112, 860 mm, für einseitige Be- und Entlüftung	484253981	502,00 €
breites Maschinenfach für Typ 80, 685 mm, für einseitige Be- und Entlüftung	484253980	456,00 €
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW	484309002	305,00 €
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW	484309001	271,00 €
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484303899	70,00 €
Schloss (1) für Schiebetüren	484309040	164,00 €
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325	484309020	82,00 €
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162	484309021	71,00 €



Einbaukühlvitrine CAKE TOWER 53-E R-290

- Einbaugerät
- Isolierglasaufbau, eckig, 5-seitig, H in mm: 880
- 1 x Drehtür (bedienseitig), Isolierglas
- LED-Innenbeleuchtung (horizontal unter der Decke und den Zwischenetagen)
- elektronische Steuerung

- Digitalanzeige, Bedienblende abnehmbar (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtauung, Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30, automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach untergebaut, Panoramascheibe (kundenseitig) zur Reinigung kippbar
- Verdampfer, beschichtet, hochklappbar



CAKE TOWER 53-E R-290

CAKE TOWER 53-E R-290

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	516 x 530 x 1485
innen (B x T x H)	410 x 360 x 35
Einbau-Ausschnitt (B x T)	495 x 495

LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)

TDA ¹	0,66 m ²

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,19 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B
Kälteleistung	340 W -6 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	960 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,63 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 80 g
Temperatur-Klassifizierung	M1 - zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	70 - 85 %

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	145 kg 125 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	484356400
Verkaufspreis	7.317,00 €

SERIENZUBEHÖR

Zwischenbord, ESG, auf robustem Schienensystem herausziehbar, T in mm: 325	3

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484303899	70,00 €
Snackwellen EURO 1, B x T in mm: 600 x 400	484309025	88,00 €
Snackwellen EURO 1/2, B x T in mm: 600 x 200	484309026	77,00 €



Panorama-Kühlvitrine PV 98 LED

- zur Kühlung / Präsentation von Getränken und Lebensmitteln
- Glaseinblick, 4-seitig
- 1 x Glastür, Thermoglas, doppelt isoliert, ergonomischer Stangengriff, Türanschlag rechts, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- 2 x LED-Innenbeleuchtung (vertikal links und rechts), LED-Innenbeleuchtung,
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige (in der Frontblende), Ein-/Aus-Schalter, Feuchtigkeits- und Temperaturregelung, Lichtschalter
- automatische Abtauung, Tauwasserschale, herausziehbar
- Frontpaneel zur Reinigung entnehmbar



PV 98 LED

PV 98 LED

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	498 x 498 x 957
Tiefe bei geöffneter Tür	855

LEISTUNGSDATEN

Abstell- und Lagerfläche	3 x Glas-Zwischenbord, B x T in mm: 345 x 350 1 x Bodenablage
Nettoinhalt	98 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,30 kW 230 V 1 50 Hz
Energieverbrauch (24h)	0,25 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 70 g

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)
Temperaturbereich	4 bis 10 °C
Relative Luftfeuchtigkeit	75 %

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	76 kg 66 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Aluminium, lackiert, silber
Verkleidung innen	Kunststoff, lichtgrau

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	54011002
Verkaufspreis	2.524,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße	4
Glas-Zwischenbord, bis zu 18 kg belastbar, B x T in mm: 345 x 350	3



Panorama-Kühlvitrine PV 360 LED

- zur Kühlung / Präsentation von Konditoreiprodukten
- Glaseinblick, 4-seitig
- 1 x Glastür, Thermoglas, doppelt isoliert, ergonomischer Stangengriff, Türanschlag rechts, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- 2 x LED-Innenbeleuchtung (vertikal links und rechts)

- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige (in der Frontblende), Ein-/Aus-Schalter, Feuchtigkeits- und Temperaturregelung, Lichtschalter
- automatische Abtauung, Tauwasserschale, herausziehbar
- Frontpaneel zur Reinigung entnehmbar



PV 360 LED

PV 360 LED

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	620 x 620 x 1860
Tiefe bei geöffneter Tür	1100

LEISTUNGSDATEN

Abstell- und Lagerfläche	5 x Glas-Zwischenbord, B x T in mm: 465 x 420 1 x Bodenablage
Nettoinhalt	360 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,70 kW 230 V 1 50 Hz
Energieverbrauch (24h)	0,34 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 150 g

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)
Temperaturbereich	4 bis 10 °C
Relative Luftfeuchtigkeit	75 %

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	170 kg 155 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Aluminium, lackiert, silber
Verkleidung innen	Kunststoff, lichtgrau

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	54013502
Verkaufspreis	3.798,00 €

SERIENZUBEHÖR

Glas-Zwischenbord, bis zu 18 kg belastbar, B x T in mm: 465 x 420	5
Rollen	4



Panorama-Kühlvitrine PV 360 R LED

- zur Kühlung / Präsentation von Konditoreiprodukten
- Glaseinblick, 4-seitig
- 1 x Glastür, Thermoglas, doppelt isoliert, ergonomischer Stangengriff, Türanschlag rechts, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- 2 x LED-Innenbeleuchtung (vertikal links und rechts)

- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige (in der Frontblende), Ein-/Aus-Schalter, Feuchtigkeits- und Temperaturregelung, Lichtschalter
- automatische Abtauung, Tauwasserschale, herausziehbar
- Frontpaneel zur Reinigung entnehmbar



PV 360 R LED

PV 360 R LED

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	620 x 620 x 1860
Tiefe bei geöffneter Tür	1100

LEISTUNGSDATEN

Abstell- und Lagerfläche	6 x Glas-Zwischenbord, Ø in mm: 452
Nettoinhalt	360 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,70 kW 230 V 1 50 Hz
Energieverbrauch (24h)	0,34 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 150 g

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)
Temperaturbereich	4 bis 10 °C
Relative Luftfeuchtigkeit	75 %

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	170 kg 155 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Aluminium, lackiert, silber
Verkleidung innen	Kunststoff, lichtgrau

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	54023502
Verkaufspreis	4.139,00 €

SERIENZUBEHÖR

Glas-Zwischenbord, bis zu 18 kg belastbar, Ø in mm: 452	6
Rollen	4



Panorama-Kühlvitrine LUXOR SLIM

- Thermoverglasung, 4-seitig
- 1 x Glastür, Griffleiste, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar, Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar
- LED-Lichtleisten, 3000 K, 4000 K, 5000 K oder 6000 K

- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige, HACCP-Kontrollfunktion, akustische und optische Alarmfunktion, Näherungssensor
- automatische Abtauung (Kompressorstop), automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:

Auch als Versionen für Tiefkühlung oder Pralinen / Schokolade lieferbar. Die Vitrine ist für eine Aufstellung bis zu 800 Meter Höhe ausgelegt, bei Aufstellung in über 800 Meter Höhe ist ein Sonderbau erforderlich. Bitte sprechen Sie uns an.



LUXOR SLIM

LUXOR SLIM

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	600 x 650 x 1840
Tiefe bei geöffneter Tür	1220

LEISTUNGSDATEN

Abstell- und Lagerfläche	5 x Glas-Zwischenbord, B x T in mm: 490 x 470
Bruttoinhalt	324 l
Ausstellfläche	2,10 m²

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,40 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B
Kälteleistung	632 W -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	1675 kWh/annum
Kältemittel	R-290

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 10 °C
Relative Luftfeuchtigkeit	70 %

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	198 kg 178 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl, Anti-Fingerabdruckbeschichtung im unteren Bereich, schwarz
Verkleidung innen	Innengestell für Glasetagen: CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	458100102
Verkaufspreis	6.419,00 €

SERIENZUBEHÖR

Glas-Zwischenbord, höhenverstellbar, bis zu 12 kg belastbar (auf Anfrage Sonderversion mit bis zu 25 kg Belastbarkeit erhältlich)	5
Lenkrollen, 2 davon feststellbar	4

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
LUXOR SLIM	WEISS	weiß	6.419,00 €



Panorama-Kühlvitrine CRISTAL TOWER 750 RV TN BLACK

- Glasaufbau, 4-seitig
- 1 x Glastür, Griffleiste, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar, Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar
- 4 x LED-Lichtleiste, gekreuzt angeordnet

- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige
- automatische Abtauung (Kompressorstop)



CRISTAL TOWER 750 RV TN BLACK

CRISTAL TOWER 750 RV TN BLACK

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	750 x 745 x 2062

LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)

Nettoinhalt	373 l
Bruttoinhalt	565 l
TDA ¹	2,31 m ²

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,47 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B
Energieverbrauch (annum)	1805 kWh/annum
Kältemittel	R-290

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	Snacks, Torten, Kuchen: 1 bis 10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	300 kg 288 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Konstruktion vollflächig in schwarz, Dreifach-Verglasung, Rahmenelemente in Edelstahl verkleidet
Verkleidung innen	schwarz
Isolierung	Energiesparisolierung

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	4537014175012000
Verkaufspreis	5.869,00 €

SERIENZUBEHÖR

Bodenetage, bis zu 18 kg belastbar, B x T in mm: 605 x 389	1
Glas-Zwischenbord, höhenverstellbar, bis zu 25 kg belastbar, B x T in mm: 554 x 509	5
Lenkrollen, 2 davon feststellbar	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Touch Pad Türöffnung, B x T x H in mm: 250 x 360 x 43	45399000013	auf Anfrage



Aufsatzkühlvitrine Serie AKV-S R-290

- für Take-Away-Kühlprodukte und -Getränkekühlung
- Aufsatzgerät
- 3-seitige Verglasung
- Isolierglasfrontscheibe, kundenseitig geschlossen
- kundenseitig Zuluft / bedienseitig Abluft
- Isolierglas-Schiebetüren (bedienseitig)

- LED-Innenbeleuchtung, splittergeschützt, gesondert schaltbar, 4000 K
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach links
- Lamellenverdampfer, beschichtet



AKV-S 96 R-290

AKV-S 96 R-290	AKV-S 116 R-290	AKV-S 146 R-290	AKV-S 147 R-290

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	910 x 510 x 545	1110 x 510 x 545	1410 x 510 x 545	1410 x 510 x 695
innen (B x T x H)	600 x 450 x 455	800 x 450 x 455	1100 x 450 x 455	1100 x 450 x 605

LEISTUNGSDATEN

Abstell- und Lagerfläche	1 x Glas-Zwischenbord, gehärtet, gekühlt, höhenverstellbar			2 x Glas-Zwischenbord, gehärtet, gekühlt, höhenverstellbar
Nettoinhalt	119 l	160 l	221 l	302 l
Ausstellfläche	0,31 m ²	0,38 m ²	0,50 m ²	0,76 m ²

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,17 kW 230 V 1N 50 Hz		0,18 kW 230 V 1N 50 Hz	0,21 kW 230 V 1N 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B			C
Kälteleistung	220 W -6 °C (VT)			370 W -6 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	863 kWh/annum	996 kWh/annum	1011 kWh/annum	1314 kWh/annum
Kältemittel / -menge	R-290 105 g			R-290 110 g
Geräuschpegel	52,2 dB			
Temperatur-Klassifizierung	M2 - zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten oder Wurstwaren			

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	6 bis 12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	101 kg 67 kg	111 kg 74 kg	130 kg 93 kg	160 kg 110 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 40

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	484358520	484358521	484358522	484358523
Verkaufspreis	3.172,00 €	3.428,00 €	3.649,00 €	4.027,00 €

SERIENZUBEHÖR

Glas-Zwischenbord, gehärtet, höhenverstellbar	1	1	1	2

484358520
484358521
484358522
484358523



Aufsatzkühlvitrine Serie AKV-S KL R-290

- für Take-Away-Kühlprodukte und -Getränkekühlung
- Aufsatzgerät
- 3-seitige Verglasung
- kundenseitig Zuluft / bedienseitig Abluft
- AKV-S 96-KL R-290: 2 x Plexiglas-Selbstbedienungsklappe, kundenseitig
- AKV-S 116-KL R-290: 4 x Plexiglas-Selbstbedienungsklappe, kundenseitig
- AKV-S 146-KL R-290: 4 x Plexiglas-Selbstbedienungsklappe, kundenseitig
- AKV-S 147-KL R-290: 6 x Plexiglas-Selbstbedienungsklappe, kundenseitig

- Isolierglas-Schiebetüren (bedienseitig)
- LED-Innenbeleuchtung, splittergeschützt, gesondert schaltbar, 4000 K
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Maschineneinbaufach links
- Lamellenverdampfer, beschichtet



AKV-S 96-KL R-290

AKV-S 96-KL R-290 AKV-S 116-KL R-290 AKV-S 146-KL R-290 AKV-S 147-KL R-290

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	910 x 510 x 545	1110 x 510 x 545	1410 x 510 x 545	1410 x 510 x 695
innen (B x T x H)	600 x 450 x 455	800 x 450 x 455	1110 x 450 x 455	1110 x 450 x 605

LEISTUNGSDATEN

Abstell- und Lagerfläche	1 x Glas-Zwischenbord, gehärtet, gekühlt, höhenverstellbar			2 x Glas-Zwischenbord, gehärtet, gekühlt, höhenverstellbar
Nettoinhalt	119 l	160 l	221 l	302 l
Ausstellfläche	0,31 m ²	0,38 m ²	0,50 m ²	0,76 m ²

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,17 kW 230 V 1N 50 Hz		0,18 kW 230 V 1N 50 Hz	0,21 kW 230 V 1N 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C		B	C
Kälteleistung	220 W -6 °C (VT)			370 W -6 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	823 kWh/annum	976 kWh/annum	803 kWh/annum	1205 kWh/annum
Kältemittel / -menge	R-290 105 g			R-290 110 g
Geräuschpegel	52,2 dB			
Temperatur-Klassifizierung	H1 - zur Kühlung von z.B. Obst und Gemüse			

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	6 bis 12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	98 kg 64 kg	105 kg 71 kg	125 kg 87 kg	150 kg 101 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 40

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	484358525	484358526	484358527	484358528
Verkaufspreis	3.595,00 €	3.941,00 €	4.212,00 €	4.668,00 €

SERIENZUBEHÖR

Glas-Zwischenbord, gehärtet, höhenverstellbar	1	1	1	2



Aufsatzkühlvitrine AKV-S 147-KL BSR R-290

- geeignet zur Kühlung von Snacks und Flaschen
- 3-seitige Verglasung
- kundenseitig Zuluft / bedienseitig Abluft
- 6 x Plexiglas-Selbstbedienungsklappe, kundenseitig
- Isolierglas-Schiebetüren (bedienseitig)
- LED-Innenbeleuchtung, splittergeschützt, gesondert schaltbar

- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach rechts, Kondensator-Schutzgitter zur Reinigung entnehmbar
- Lamellenverdampfer, beschichtet

Hinweis:
Produktabbildung ähnlich.



AKV-S 147-KL BSR R290

AKV-S 147-KL BSR R290

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1410 x 510 x 695
innen (B x T x H)	1110 x 450 x 605

LEISTUNGSDATEN

Abstell- und Lagerfläche	2 x Glas-Zwischenbord, gehärtet, gekühlt, höhenverstellbar
Nettoinhalt	302 l
Ausstellfläche	0,76 m ²

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,21 kW 230 V 1N 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Kälteleistung	370 W -6 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	1205 kWh/annum
Kältemittel / -menge	R-290 110 g
Geräuschpegel	52,2 dB
Temperatur-Klassifizierung	H1 - zur Kühlung von z.B. Obst und Gemüse

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	6 bis 12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	150 kg 101 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 40

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	484358538
Verkaufspreis	5.278,00 €

SERIENZUBEHÖR

Glas-Zwischenbord, gehärtet, gekühlt, höhenverstellbar

2



Aufsatzkühlvitrine Serie AKV-U R-290

- für Take-Away-Kühlprodukte und -Getränkekühlung
- einbaufähiger Maschinenteil-Unterbau
- 4-seitige Verglasung
- AKV-U 65 R-290: kundenseitig geschlossen
- AKV-U 85 R-290: kundenseitig geschlossen
- AKV-U 65-KL R-290: 2 x Plexiglas-Selbstbedienungsklappe, kundenseitig
- AKV-U 85-KL R-290: 4 x Plexiglas-Selbstbedienungsklappe, kundenseitig
- 2 x Isolierglas-Schiebetüren (bedienseitig)

- LED-Innenbeleuchtung, splittergeschützt, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige
- AKV-U 65-KL R-290: Digitalanzeige (im Unterbau)
- AKV-U 85-KL R-290: Digitalanzeige (im Unterbau)
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Lamellenverdampfer, beschichtet



AKV-U 65 R-290

AKV-U 65 R-290 AKV-U 85 R-290 AKV-U 65-KL R-290 AKV-U 85-KL R-290

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	643 x 610 x 795	843 x 610 x 795	643 x 610 x 795	843 x 610 x 795
innen (B x T x H)	583 x 550 x 455	783 x 550 x 455	583 x 550 x 455	783 x 550 x 455

LEISTUNGSDATEN

Abstell- und Lagerfläche	1 x Glas-Zwischenbord, gehärtet, gekühlt			
Nettoinhalt	141 l	190 l	141 l	190 l
Ausstellfläche	0,41 m ²	0,48 m ²	0,41 m ²	0,48 m ²

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,17 kW 230 V 1N 50 Hz	0,18 kW 230 V 1N 50 Hz	0,17 kW 230 V 1N 50 Hz	0,18 kW 230 V 1N 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B			
Kälteleistung	220 W -6 °C (VT)			
Energieverbrauch (annum)	658 kWh/annum	706 kWh/annum	680 kWh/annum	701 kWh/annum
Kältemittel / -menge	R-290 105 g			
Geräuschpegel	52,2 dB			
Temperatur-Klassifizierung	M2 - zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten oder Wurstwaren		H1 - zur Kühlung von z.B. Obst und Gemüse	

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	6 bis 12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	104 kg 74 kg	125 kg 87 kg	102 kg 71 kg	120 kg 81 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 40

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	484358540	484358541	484358545	484358546
Verkaufspreis	3.421,00 €	3.649,00 €	3.738,00 €	4.244,00 €

SERIENZUBEHÖR

Glas-Zwischenbord, gehärtet

1



DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Einbaukühlvitрины

EINBAUKÜHLVITRINEN MIT KÜHLUNTERBAU SERIE VARIO

Kombinationsgerät zur frischen
Zubereitung und Lagerung

- Umluftkühlung
- steckerfertig & zentralgeköhlt



Übersicht Einbaukühlvitрины mit
Unterbau Serie VARIO



Übersicht Einbaukühlvitрины
Serien Gastro & HCG



EINBAUKÜHLVITRINEN SERIEN GASTRO & HCG

- Umluftkühlung
- steckerfertig & zentralgeköhlt
- Serie EPV: mit Panorama-Glasaufbau
- Serie HCG: mit Panorama-Glasaufbau,
kundenseitig und seitlich Isolierglas,
bedienseitig Sicherheitsglas

EINBAUKÜHLVITRINEN SERIE GREENLINE GLR

- Umluftkühlung
- steckerfertig & zentralgeköhlt
- besonders energieeffizient durch den
Einsatz von Thermoglässern und bedarfs-
gesteuerter Kältemaschine



Übersicht Einbaukühlvitрины
Serie GreenLine GLR



Übersicht Einbaukühlvitрины
Serie Gastro KL



EINBAUKÜHLVITRINEN SERIE GASTRO KL

Entdecken Sie hier weitere Einbaukühlvittrinen

EINBAUKÜHLVITRINEN SERIE GASTRO O & GREEN O



Übersicht Einbaukühlvittrinen
Serie Gastro O & Green O



Übersicht Einbaukühlvittrinen
Serie BAK für EN



EINBAUKÜHLVITRINEN SERIE BAK FÜR EN

- Umluftkühlung
- steckerfertig & zentralgekühlt

EINBAUKÜHLVITRINEN SERIE GREENLINE CAKE FÜR EN

- Umluftkühlung
- steckerfertig & zentralgekühlt



Übersicht Einbaukühlvittrinen
Serie Green Line Cake



Übersicht Einbaukühlvittrinen
Serie Sushi-Tower



EINBAUKÜHLVITRINEN SERIE SUSHI-TOWER

- Umluftkühlung
- steckerfertig & zentralgekühlt

Entdecken Sie hier weitere Einbaukühlvitrienen sowie Fleisch- & Panoramavitrinen

EINBAUKÜHLVITRINEN SERIE COLD FLAPS



Übersicht Einbaukühlvitrienen
Serie Cold Flaps



Übersicht Einbaukühlvitrienen
Serie Take Away Cool



EINBAUKÜHLVITRINEN SERIE TAKE AWAY COOL

FLEISCHKÜHLVITRINEN SERIE GREEN FSV GE

- Umluftkühlung
- steckerfertig & zentralgekühlt



Übersicht Fleischkühlvitrienen
Serie Green FSV GE



Übersicht Panorama-Kühlvitrienen



PANORAMA-KÜHLVITRINEN

- Umluftkühlung
- steckerfertig & zentralgekühlt

Entdecken Sie hier weitere Aufsatzkühlvitрины

AUFSATZKÜHLVITRINEN

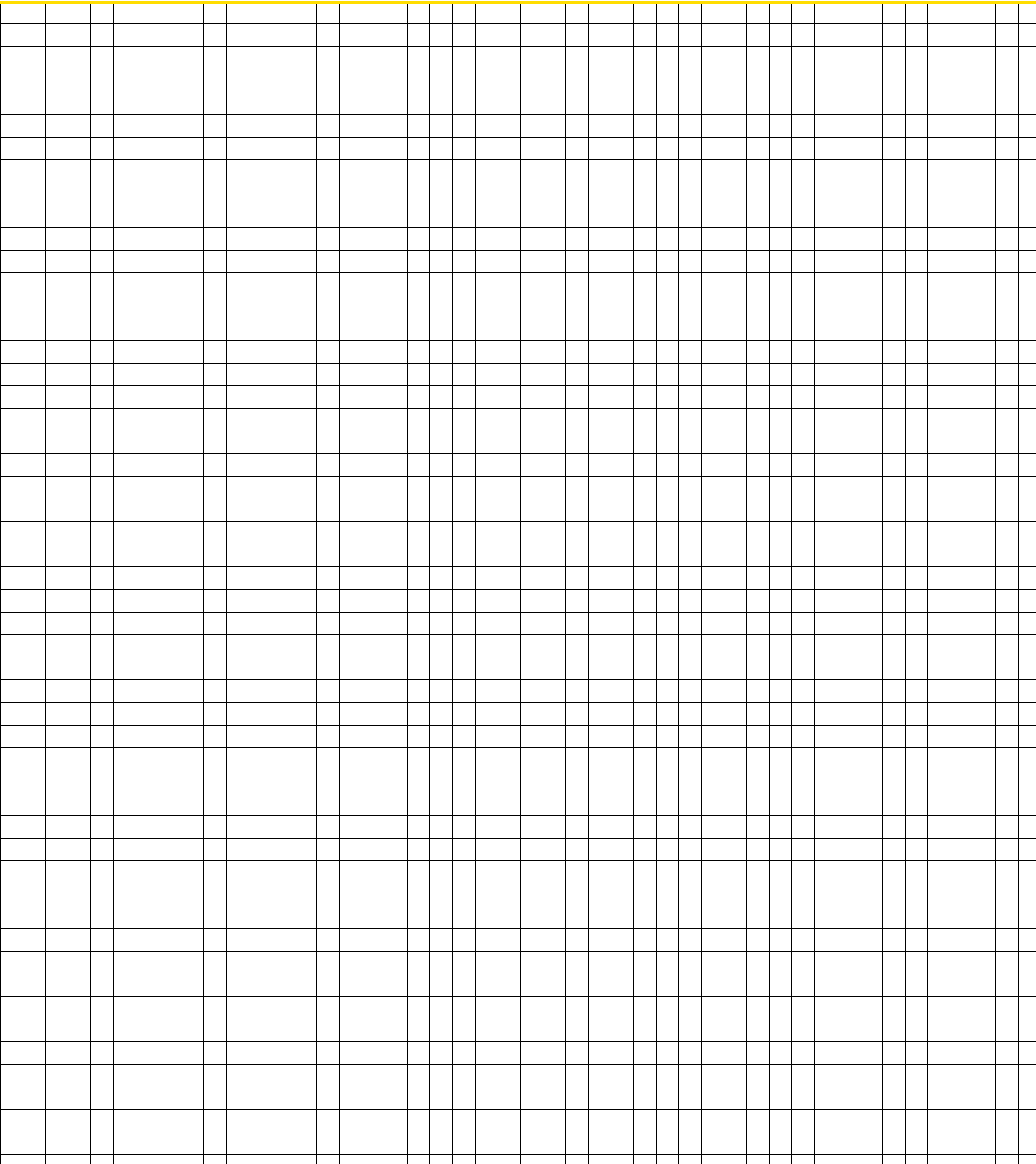
- Umluftkühlung
- steckerfertig & zentralgeköhlt



Übersicht Aufsatzkühlvitрины



PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN



WÄRME- & KOMBINATIONSVITRINEN

12b/2
12b/6



Einbauwärmevitrinen BASIC
Katalog & Web-Shop

12b/4
12b/9



Wärmevitrine Hot Vario
Katalog & Web-Shop

12b/7



Einbauwärmevitrinen Flat COMFORT
Web-Shop

12b/7



Einbauwärmevitrinen Deep COMFORT-
Web-Shop

12b/8



Einbauwärmevitr. mit Wärmebrücken
Web-Shop

12b/8



Wärme-Präsentationsvitrine
Web-Shop

12b/8



Kombinationsvitrinen
Web-Shop

12b/9



Auftischwärmevitrinen
Web-Shop

12b/9



Einbauwärmevitrinen mit Unterbau
Web-Shop

12b

Einbauwärmevitrinen
BASIC
mit einstellbarem Wärmeklima

Wärmevitrine Hot Vario,
stapelbar

Einbauwärmevitrinen
Flat COMFORT
mit einstellbarem Wärmeklima

Einbauwärmevitrinen
Deep COMFORT
mit einstellbarem Wärmeklima

Einbauwärmevitrinen
mit Wärmebrücken

Wärme-
Präsentationsvitrine

Kombinationsvitrinen

Auftischwärmevitrinen
Small Shop Solutions

Einbauwärmevitrinen
mit Unterbau



Einbauwärmevitrine Serie BASIC E 45 - DROP IN



BASIC E-44-45 - Drop in

- BASIC E-44-45 - Drop in: für GN 1/1
- BASIC E-78-45 - Drop in: für GN 2/1
- BASIC E-112-45 - Drop in: für GN 3/1
- BASIC E-146-45 - Drop in: für GN 4/1
- Einbaugerät
- zum Einlassen von oben in bauseitige Verkleidung (ohne bedienseitiges Schneidbrett und Spiegel)
- Frontscheibe, einschiebbar, Wechsel zwischen Bedien- / Selbstbedienungsvitrine, kundenseitig verspiegelt
- Glasdeckel, nach oben aufklappbar
- Drehtüren (bedienseitig), abnehmbar
- LED-Beleuchtung, hitzebeständig, 2700 K
- Heizplatte, hochklappbar
- elektronische Steuerung
- Piktogrammsteuerung für Infrarot-Stützwärme und Feuchtigkeit, regelbare Feuchtigkeitzufuhr, akustische / optische Anzeige, 3 Klima-Arten
- bedienseitig Wassernachfüllbehälter

Hinweis:

Auch mit schrägem Glasaufsatz preisgleich auf Anfrage lieferbar. Unterbauten auf Anfrage erhältlich.



Einbauwärmeveritine Serie BASIC E 45 - DROP IN

	BASIC E-44-45 - Drop in	BASIC E-78-45 - Drop in	BASIC E-112-45 - Drop in	BASIC E-146-45 - Drop in
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	445 x 695 x 757	785 x 695 x 757	1125 x 695 x 757	1465 x 695 x 759
Einbau-Ausschnitt (B x T)	425 x 646	765 x 646	1105 x 646	1445 x 646
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,17 m²	0,35 m²	0,52 m²	0,69 m²
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert (Elektro)	1,65 kW 230 V 1 50 Hz	1,91 kW 230 V 1 50 Hz	2,96 kW 230 V 1 50 Hz	3,81 kW 400 V 3 50 Hz
TEMPERATURANGABEN				
Temperaturbereich	65 bis 85 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	95 kg 67 kg	150 kg 99 kg	198 kg 128 kg	250 kg 170 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR			
Verkleidung innen	CNS 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484522310	484522311	484522312	484522313
Verkaufspreis	4.623,00 €	7.281,00 €	8.887,00 €	10.531,00 €
SERIENZUBEHÖR				
Wassernachfüllbehälter				1



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 Aufstisch-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 Warenrutschen 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.



Wärmevitrine HOT VARIO 1

- stapelbar
- Spiegelblech (bedienseitig), Glasseitenteile
- trockene Umluftwärme
- kundenseitig offen

- LED-Innenbeleuchtung (oben am Rahmen), hitzebeständig, geschützt angeordnet
- abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- Digitalanzeige, Steuerung und Kontrolle per App möglich

Hinweis:

Für die Stapelung von Geräten (bis zu maximal 4 Einzeleinheiten übereinander) sind Verbindungskits zwingend erforderlich. Ab einer Stapelung von mindestens 3 Einheiten übereinander ist ein Fußgestell zwingend erforderlich. Bitte sprechen Sie uns an.



HOT VARIO 1

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

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4	
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Einlegeboden, RAL9005 (Tiefschwarz), B in mm: 255, für Serie HOT VARIO	48487019177	123,00 €
Einlegeboden, RAL9005 (Tiefschwarz), B in mm: 510, für Serie HOT VARIO	48487018567	246,00 €
Flex-Roller, für Serie HOT VARIO, RAL 9005 (Tiefschwarz), Ø x T in mm: 510 x 570	484EK018163	360,00 €
Fußgestell, für HOT VARIO 3 und HOT VARIO 4, RAL 9005 (Tiefschwarz)	48487016000	600,00 €
Snackhalter, RAL9005 (Tiefschwarz), B in mm: 128, für Serie HOT VARIO	48487019180	94,00 €
Snackhalter, RAL9005 (Tiefschwarz), B in mm: 65, für Serie HOT VARIO	48487019214	82,00 €
Snackwelle, RAL9005 (Tiefschwarz), flach, für Serie HOT VARIO	48487019190	94,00 €
Snackwelle, RAL9005 (Tiefschwarz), schräg, für Serie HOT VARIO	48487019194	94,00 €
Verbindungskit, für Serie HOT VARIO	48487016086	25,00 €



DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Einbauwärmevitrinen

EINBAUWÄRMEVITRINEN SERIE BASIC E 45

Version SLIDE IN: zum Einschub in
bauseitige Verkleidung

Version PRO: geschliffener Korpus, zum
Einbauen ohne bauseitige Verkleidung



Übersicht Einbauwärmevitrinen
Serie Basic E 45



Übersicht Einbauwärmevitrinen
Serie Basic E 53



EINBAUWÄRMEVITRINEN SERIE BASIC E 53

Version SLIDE IN: zum Einschub in
bauseitige Verkleidung

Version DROP IN: zum Einlassen von
oben in bauseitige Verkleidung

Version PRO: geschliffener Korpus, zum
Einbauen ohne bauseitige Verkleidung

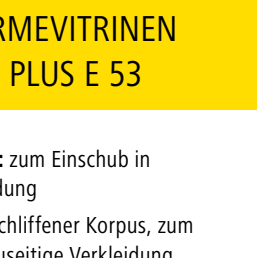


Übersicht Einbauwärmevitrinen
Serie Basic Plus E 45

EINBAUWÄRMEVITRINEN SERIE BASIC PLUS E 45

Version SLIDE IN: zum Einschub in
bauseitige Verkleidung

Version PRO: geschliffener Korpus, zum
Einbauen ohne bauseitige Verkleidung



Übersicht Einbauwärmevitrinen
Serie Basic Plus E 53

EINBAUWÄRMEVITRINEN SERIE BASIC PLUS E 53

Version SLIDE IN: zum Einschub in
bauseitige Verkleidung

Version PRO: geschliffener Korpus, zum
Einbauen ohne bauseitige Verkleidung



Übersicht Einbauwärmevitrinen
Serie Basic Plus E 45



Entdecken Sie hier weitere Einbauwärmevitrinen

EINBAUWÄRMEVITRINEN SERIE FLAT COMFORT E 45



Übersicht Einbaukühlvitri-
nen Serie Flat Comfort E 45



Übersicht Einbaukühlvitri-
nen Serie Flat Comfort S 45



EINBAUWÄRMEVITRINEN SERIE FLAT COMFORT S 45

Version SLIDE IN: zum Einschub in
bauseitige Verkleidung

Version PRO: geschliffener Korpus, zum
Einbauen ohne bauseitige Verkleidung

EINBAUWÄRMEVITRINEN SERIE DEEP COMFORT E 45

Version SLIDE IN: zum Einschub in
bauseitige Verkleidung

Version PRO: geschliffener Korpus, zum
Einbauen ohne bauseitige Verkleidung



Übersicht Einbauwärmevitri-
nen Serie Deep Comfort E 45



Übersicht Einbauwärmevitri-
nen Serie Deep Comfort S 45



EINBAUWÄRMEVITRINEN SERIE DEEP COMFORT S 45

Version SLIDE IN: zum Einschub in
bauseitige Verkleidung

Version PRO: geschliffener Korpus, zum
Einbauen ohne bauseitige Verkleidung

Entdecken Sie hier weitere Einbauwärmevitrinen,
Wärme-Präsentationsvitrinen & Kombinationsvitrinen

EINBAUWÄRMEVITRINEN SERIE WT

- trockene Wärme



Übersicht Einbauwärmevitrinen
Serie WT



Übersicht Wärme-Präsentationsvitrinen
Serie Hot Flaps



WÄRME-PRÄSENTATIONSVITRINEN SERIE HOT FLAPS

KOMBINATIONSVITRINEN SERIE KGU & SERIE KGW

Serie KGU: kalte & neutrale Präsentation

Serie KGW: kalte & warme Präsentation



Übersicht Kombinationsvitrinen
Serie KGU & Serie KGW



Übersicht Kombinationsvitrinen
Serie Take Away Basic



KOMBINATIONSVITRINEN SERIE TAKE AWAY BASIC

Entdecken Sie hier weitere Auftisch-Wärmevitrienen & Einbauwärmevitrienen mit Unterbau

UMLUFT-WÄRMEVITRINE
HOT VARIO, STAPELBAR



IDEALKE



Übersicht Umluft-Wärmevitrienen
Hot Vario



Übersicht Auftisch-Wärmevitrienen
Small Shop Solutions

IDEALKE



AUFTISCH-WÄRMEVITRINEN
SMALL SHOP SOLUTIONS

VARIO FOOD COUNTER HOT



IDEALKE



Übersicht Vario Food Counter Hot

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN

HUSTENSCHUTZE & UNGEKÜHLTE GLASAUFBAUTEN

12c/2
12c/3



Hustenschutze
Katalog & Web-Shop

12c/3



Ungekühlte Glasaufbauten
Web-Shop

12c/3



Neutrale SB-Vitrinen
Web-Shop

12c

Hustenschutze

Ungekühlte Glasaufbauten

Neutrale SB-Vitrinen



Hustenschutz Serie HS 45

- für GN 1/1
- ESG-Scheibe, einseitig gebogen
- Kontergewinde M20 zur Verschraubung in bauseitige Arbeitsplatte, Stärke in mm: 70

- LED-Innenbeleuchtung (horizontal unter der Decke), ohne Lichtschalter, elektrische Verkabelung, im Rundrohr nach unten lose herausgeführt, Rundrohrträger, Ø in mm: 38
- Etage mit gehärteter Glasscheibe, einseitig gebogen, in Tiefe wahlweise fixierbar

Hinweis:

Lieferung ohne Lichtschalter und ohne Dimmer. Auch mit geradem oder schrägem Glasaufbau auf Anfrage lieferbar.



HS 2/1-45

	HS 2/1-45	HS 3/1-45
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	830 x 430 x 450	1160 x 430 x 450
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,007 kW 230 V 1 50 Hz	0,01 kW 230 V 1 50 Hz
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	38 kg 28 kg	48 kg 38 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	484311200	484311201
Verkaufspreis	1.229,00 €	1.374,00 €

	HS 4/1-45	HS 5/1-45
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1510 x 430 x 450	1900 x 430 x 450
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,014 kW 230 V 1 50 Hz	0,017 kW 230 V 1 50 Hz
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	66 kg 52 kg	108 kg 80 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	484311202	484311203
Verkaufspreis	1.568,00 €	1.754,00 €

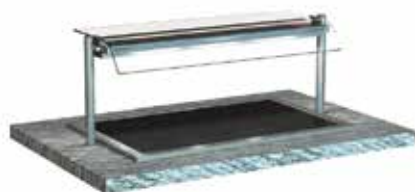


DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Hustenschutze, Glasaufbauten & ungekühlte Präsentationsvitrinen

HUSTENSCHUTZE MIT WÄRMEBRÜCKE

- zur Montage über Wärmegeräten, wie zum Beispiel Bain-Maries oder Wärmeplatten



IDEALKE



Übersicht Hustenschutze mit Wärmebrücke



IDEALKE



HUSTENSCHUTZE SERIE HS 40

- 400 mm Bauhöhe

Übersicht Hustenschutze Serie HS 40

GLASAUFBAUTEN UNGEKÜHLT SERIE GUK

- wahlweise kundenseitig geschlossen, kundenseitig Entnahmeklappen oder kundenseitig offen
- in zwei Höhen: 530 und 700 mm



IDEALKE



Übersicht Glasaufbauten ungekühlt Serie GUK



IDEALKE



PRÄSENTATIONSVITRINEN SERIE NEUTRAL FLAPS

- ungekühlt

Übersicht ungekühlte Präsentationsvitrinen Serie Neutral Flaps

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN



BUFFETS

13/2
13/4



Salatbars
Katalog & Web-Shop

13/4



Bain-Maries
Web-Shop

13/4



Tellerspender
Web-Shop

13

Salatbars

Bain-Maries

Tellerspender



Salatbar Serie TR-GREEN



TR-GREEN 3/1

- für GN 1/1-200
- LED-Innenbeleuchtung (unter der oberen Ablage), gesondert schaltbar
- Plexiglas-Hustenschutz, elektronisch höhenverstellbar
- dicht verschweißte Innenwanne, abgerundete Kanten, Diagonalkantung für Wasserablauf
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige, Hauptschalter
- automatische Abtauung (Kompressorstop), Tauwasserschale
- Maschine zur Wartung / Reinigung komplett herausziehbar

Hinweis:
Varianten dieser Geräte finden Sie unter www.nordcap.de

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Unterbaueinschub, offen, mit Zwischenboden, passend für alle GN 4/1 und GN 6/1 (2 Stk.) Modelle außer SQUARE, Farbton: WENGE	43473679696	598,00 €



Salatbar Serie TR-GREEN

	TR-GREEN 3/1	TR-GREEN 4/1	TR-GREEN 6/1
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	1169 x 650 x 1488	1494 x 650 x 1488	2144 x 650 x 1488
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme	3 x GN 1/1-200	4 x GN 1/1-200	6 x GN 1/1-200
Unterbau	offen		
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,25 kW 230 V 1 50 Hz		
Kälteleistung	522 W -10 °C (VT)		
Kältemittel / -menge	R-290 80 g	R-290 90 g	R-290 110 g
Absicherung	5,03 A		
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	steckerfertig		
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung		
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)		
Temperaturbereich	4 bis 8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	133 kg 120 kg	151 kg 136 kg	188 kg 169 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Holzstruktur, furniert, Farbton: WENGE		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	434700501	434702001	434703501
Verkaufspreis	5.869,00 €	6.239,00 €	7.099,00 €

SERIENZUBEHÖR

	434700501	434702001	434703501
Rollen	4	4	4
Steg für Innenwanne	2	3	5

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
kontaktlose Steuerung für TR Serien, zum Kontrollieren der Hebe- und Absenkfunktion ohne Berührung, nur ab Werk möglich.	434999001	3.190,00 €
Tablettrutsche kurz, CNS, für die Modelle GREEN, RED, BROWN	43473678010	374,00 €
Tablettrutsche kurz, für die Modelle GREEN, RED, BROWN, Farbton WENGE	43473678086	330,00 €
Tablettrutsche kurz, Holz, für die Modelle GREEN, RED, BROWN, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	43473678080	384,00 €
Tablettrutsche lang, CNS, für alle GN 3/1 Modelle	43473678002	429,00 €
Tablettrutsche lang, CNS, für alle GN 4/1 Modelle, sowie SQUARE 8/1	43473678004	542,00 €
Tablettrutsche lang, CNS, für alle GN 6/1 Modelle	43473678008	678,00 €
Tablettrutsche lang, für alle GN 3/1 Modelle, Farbton: HEMLOCK	43473678045	385,00 €
Tablettrutsche lang, für alle GN 3/1 Modelle, Farbton: WENGE	43473678046	385,00 €
Tablettrutsche lang, für alle GN 6/1 Modelle, Farbton: HEMLOCK	43473678075	531,00 €
Tablettrutsche lang, für alle GN 6/1 Modelle, Farbton: WENGE	43473678076	531,00 €
Tablettrutsche lang, Holz, für alle GN 3/1 Modelle, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	43473678040	436,00 €
Tablettrutsche lang, Holz, für alle GN 4/1 Modelle und SQUARE 8/1, Farbton: HEMLOCK	43473678055	476,00 €
Tablettrutsche lang, Holz, für alle GN 4/1 Modelle und SQUARE 8/1, Farbton: RAL	43473678050	542,00 €
Tablettrutsche lang, Holz, für alle GN 4/1 Modelle und SQUARE 8/1, Farbton: WENGE	43473678056	476,00 €
Tablettrutsche lang, Holz, für alle GN 6/1 Modelle, Farbton: RAL	43473678070	556,00 €
Unterbaueinschub, geschlossen, mit Türen, passend für alle GN 3/1 Modelle, generell nicht für TR-BLUE geeignet, Farbton: WENGE	43473679756	777,00 €
Unterbaueinschub, geschlossen, mit Türen, passend für alle GN 3/1 Modelle, generell nicht für TR-BLUE geeignet, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	43473679750	894,00 €
Unterbaueinschub, geschlossen, mit Türen, passend für alle GN 4/1 und GN 6/1 (2 Stk.) Modelle, generell nicht für TR-BLUE geeignet, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	43473679760	1.095,00 €
Unterbaueinschub, geschlossen, mit Türen, passend für alle GN 4/1 und GN 6/1 (2 Stk.) Modelle, generell nicht für TR-BLUE geeignet, Farbton: WENGE	43473679766	957,00 €
Unterbaueinschub, offen, mit Zwischenboden, passend für alle GN 3/1 Modelle außer SQUARE, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	43473679680	598,00 €
Unterbaueinschub, offen, mit Zwischenboden, passend für alle GN 4/1 und GN 6/1 (2 Stk.) Modelle außer SQUARE, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	43473679690	688,00 €



DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Salatbars sowie Bain-Maries & Tellerspender

SALATBARS



Übersicht Salatbars



Übersicht Bain-Maries



BAIN-MARIES

TELLERSPENDER



Übersicht Tellerspender

SPEISEEISTECHNIK

14/6



Auftisch-Vitrinen für Speiseeis
Katalog & Web-Shop

14/7
14/23

Speiseeiswagen
Katalog & Web-Shop

14/8
14/23

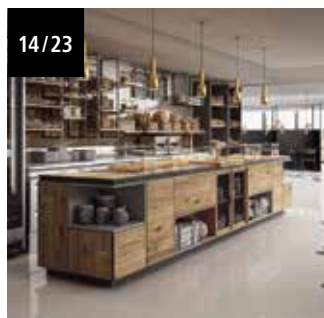
Speiseeishitrinen
Katalog & Web-Shop

14/24



Kuchenvitrinen
Web-Shop

14/23



Modulares Shoptystem ABACO
Web-Shop

14/20
14/24

Eiscreme-Lagerschränke
Katalog & Web-Shop

14/18
14/24

Eisschalen
Katalog & Web-Shop

14/24



Portionierspülen
Web-Shop

14

Auftisch-Vitrinen
für Speiseeis

Speiseeiswagen

Speiseeishitrinen

Kuchenvitrinen

Modulares Shoptystem
ABACO by ISA

Eiscreme-Lagerschränke

Eisschalen

Portionierspülen



ÜBERSICHT PRODUKTPROGRAMM ISA BY NORDCAP



PROFESSIONELLE SPEISEEISVITRINEN



Stratos



Supercapri



Diva



Kaleido



Millennium



Oneshow Free/Built-in



Oneshow Base



Supershow

PROFESSIONELLE SPEISEEISVITRINEN



3DShow



Delta



Kelly



DLT80



Cristal Tower 75 LH



Cristal Tower 75



Cristal Tower 93 LH



Cristal Tower 93



Il Carrettino Classic



Il Carrettino Carapine



ÜBERSICHT PRODUKTPROGRAMM ISA BY NORDCAP



PROFESSIONELLE KUCHENVITRINEN



Stratos Pas



Supercapri Pas



Diva Pas



Kaleido Pas



Millennium Pas



Oneshow Free/Built



Oneshow Base



Supershow Pas

PROFESSIONELLE KUCHENVITRINEN



3DShow Pas



Kelly



Cristal Tower 75 LH



Cristal Tower 75



Cristal Tower 93 LH



Cristal Tower 93



Metro ST



Metro ST Self



Metro Combi



Auftisch-Vitrine MINI CREAM 3V LED

- zur Kühlung / Präsentation von Speiseeis
- LED-beleuchtetes Werbe-Display (Sonderzubehör)
- Glashaube, verschließbar, Dichtungsprofile

- LED-Innenbeleuchtung
- mechanische Steuerung
- manuelle Abtauung

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss. Lieferung ohne Eisschalen (siehe Sonderzubehör).



MINI CREAM 3V LED

MINI CREAM 3V LED

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	654 x 790 x 345

LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)

Aufnahme	3 x 5,0 l Eisschale
Nettoinhalt	29 l
Bruttoinhalt	35 l
TDA ¹	0,18 m ²

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,10 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch (annum)	1044 kWh/annum
Kältemittel / -menge	R-600a 25 g

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung
Aufstellungsart	Tischgerät

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	-10 bis -22 °C bei 35 °C UT und 70 % RF

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	36 kg 32 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, weiß
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	465500300
Verkaufspreis	1.419,00 €

SERIENZUBEHÖR

Trenngitter für Edelstahl-Eisschale, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120	4877020120	34,00 €
LED-beleuchtetes Werbe-Display, für MINI CREAM 3V CP	4658808171	198,00 €



Speiseeiswagen Serie CARRETTINO

- zur Kühlung / Präsentation von Speiseeis
- Glasaufsatz, 3-seitig geschlossen, gerade
- gerade Plexiglaslappe (bedienseitig)
- 1 x Drehtür (im Heck)

- LED-Innenbeleuchtung, 5700 K
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung (Heißgas)
- hermetischer Kompressor

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss. Lieferung ohne Eisschalen (siehe Sonderzubehör).



CARRETTINO BEIGE

	CARRETTINO BEIGE	CARRETTINO WEISS
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	2000 x 1285 x 2081	
LEISTUNGSDATEN ¹ TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)		
Aufnahme (wahlweise)	10 x 4,7 l Eisschale 6 + 6 x 5,0 l Eisschale	
Abstell- und Lagerfläche	extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis H in mm: 240 oder für Eisschalen bis H in mm: 120, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt	
Unterbau	ohne Reservefach	
TDA ¹	0,36 m²	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,59 kW 230 V 1 50 Hz	
Abzusichernder Anschlusswert	0,75 kW 230 V 1 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	C	
Energieverbrauch (annum)	3285 kWh/annum	
Kältemittel	R-290	
Absicherung	2,8 A / 3,1 A (Abtauung)	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	-16 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	231 kg 205 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverlackbeschichtet, cremegelb, mit Dekor	Stahlblech, pulverlackbeschichtet, weiß
Verkleidung innen	Innenwanne aus CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4531155060921	4531155060931
Verkaufspreis	10.999,00 €	10.999,00 €

SERIENZUBEHÖR

Dach, aus Synthetik-Gewebe, strapazierfähig und lichtbeständig	0
Portionierspüle, mit Wasserhahn	1
Pumpe	1
Wasserkarister, 10l	2

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
CARRETTINO Wasserkarister, für Spüleneinheit	45350190006100	auf Anfrage
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	253,00 €
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	339,00 €
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	219,00 €
Eisschale 4,7 l, B x T x H in mm: 265 x 160 x 170	4877130170	36,00 €
Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120	4877020120	34,00 €



Speiseeisvitrine Serie ISETTA TP LX



ISETTA TP LX 4

- zur Kühlung / Präsentation von Speiseeis
- Sicherheitsglas-Frontscheibe, gebogen
- gerade Plexiglasklappe (bedienseitig)
- Arbeitsplatte, kunststoffbeschichtet
- LED-Beleuchtung (unter der Decke), 5700 K
- elektronische Steuerung
- LCD-Display
- automatische Abtauung (elektrisch)
- Lamellenverdampfer
- hermetischer Kompressor

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Lieferung ohne Eisschalen (siehe Sonderzubehör).



Speiseeisvitrine Serie ISETTA TP LX

	ISETTA TP LX 4	ISETTA TP LX 6R	ISETTA TP LX 7R
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	824 x 760 x 1176	1184 x 800 x 1176	1354 x 800 x 1176
LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)			
Aufnahme (wahlweise)	6 x 4,7 l Eisschale 4 + 4 x 5,0 l Eisschale	10 x 4,7 l Eisschale 6 + 6 x 5,0 l Eisschale 6 x 4,7 l Eisschale, im Reservefach 4 + 4 x 5,0 l Eisschale, im Reservefach	11 x 4,7 l Eisschale 7 + 7 x 5,0 l Eisschale 8 x 4,7 l Eisschale, im Reservefach 6 + 6 x 5,0 l Eisschale, im Reservefach
Abstell- und Lagerfläche	extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis H in mm: 240 oder für Eisschalen bis H in mm: 120, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt		
Nettoinhalt	79 l	119 l	138 l
Bruttoinhalt	245 l	372 l	432 l
Unterbau	ohne Reservefach	mit Reservefach, gekühlt, mit Tür und abgerundeter Griffmulde, nicht gesondert regelbar, nur zur kurzzeitigen Lagerung von Speiseeis geeignet	
TDA ¹	0,24 m²	0,36 m²	0,42 m²
Anzahl Türen im Unterbau		1	
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,30 kW 230 V 1 50 Hz	0,59 kW 230 V 1 50 Hz	0,46 kW 230 V 1 50 Hz
Abzusichernder Anschlusswert	0,81 kW 230 V 1 50 hz		
Energieeffizienzklasse	B		
Kälteleistung	402 W -38 °C (VT)	455 W -38 °C (VT)	485 W -38 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	2062 kWh/annum	2475 kWh/annum	2665 kWh/annum
Kältemittel	R-290		
Absicherung	2,4 A / 3,8 A (Abtauung)	4,1 A / 3,8 A (Abtauung)	2,6 A / 3,8 A (Abtauung)
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	steckerfertig		
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung		
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)		
Temperaturbereich	-16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 75 % RF kein Reservefach	-16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 75 % RF Reservefach bis zu -16 °C	
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	111 kg 69 kg	115 kg 97 kg	130 kg 102 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, weiß, optional Dekor		
Verkleidung innen	Stahlblech, pulverbeschichtet, weiß		
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	4530231004001	4530231006001	4530231007001
Verkaufspreis	2.969,00 €	3.175,00 €	3.359,00 €

SERIENZUBEHÖR

Lenkrollen, 2 davon bedienseitig mit Bremse	4
Rammschutz, Kunststoff, umlaufend	1

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	253,00 €
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	339,00 €
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	219,00 €
Eisschale 4,7 l, B x T x H in mm: 265 x 160 x 170	4877130170	36,00 €
Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120	4877020120	34,00 €
Eisschalhalter (nur 4,7 l), für ISETTA STD / LX 4	453090930400	98,00 €
Eisschalhalter (nur 4,7 l), für ISETTA STD / LX 6	453090930600	108,00 €
Eisschalhalter (nur 4,7 l), für ISETTA STD / LX 7	453090930700	108,00 €
Halterung, Edelstahl, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, für die Serien ISETTA / FUJI / ISABELLA / BERMUDA / ELEGANCE	48812702	82,00 €
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf	48812754	152,00 €
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf	4881275416	350,00 €
Schwammablage, für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416	48812751	30,00 €

Speiseeisvitrine Serie FIJI 2.0



FIJI 4 - 2.0

- zur Kühlung / Präsentation von Speiseeis
- Sicherheitsglas-Frontscheibe, gebogen
- gerade Plexiglaslappe (bedienseitig)
- Arbeitsplatte, kunststoffbeschichtet
- LED-Beleuchtung, 5700 K
- elektronische Steuerung
- LCD-Display
- automatische Abtauung (Heißgas)
- Lamellenverdampfer
- hermetischer Kompressor

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Lieferung ohne Eisschalen (siehe Sonderzubehör).



Speiseeisvitrine Serie FIJI 2.0

	FIJI 4 - 2.0	FIJI 6 - 2.0	FIJI 7 - 2.0
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	824 x 630 x 1247	1214 x 630 x 1247	1354 x 630 x 1247
LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)			
Aufnahme (wahlweise)	4 x 4,7 l Eisschale 4 + 4 x 5,0 l Eisschale	6 x 4,7 l Eisschale 6 + 6 x 5,0 l Eisschale	7 x 4,7 l Eisschale 7 + 7 x 5,0 l Eisschale
Abstell- und Lagerfläche	extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis H in mm: 240 oder für Eisschalen bis H in mm: 120, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt		
Nettoinhalt	119 l	185 l	209 l
Bruttoinhalt	218 l	339 l	383 l
Unterbau	ohne Reservefach		
TDA ¹	0,24 m²	0,36 m²	0,42 m²
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,55 kW 230 V 1 50 Hz	0,90 kW 230 V 1 50 Hz	
Abzusichernder Anschlusswert	1,43 kW 230 V 1 50 Hz	1,86 kW 230 V 1 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	C		
Energieverbrauch (annum)	2373 kWh/annum	3099 kWh/annum	3468 kWh/annum
Kältemittel	R-290		
Absicherung	2,5 A / 6,5 A (Abtauung)	4,1 A / 7,5 A (Abtauung)	
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	steckerfertig		
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung		
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)		
Temperaturbereich	-16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 70 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	94 kg 67 kg	116 kg 99 kg	125 kg 110 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Stahlblech, Epoxidpulver-Beschichtung, weiß		
Verkleidung innen	Stahlblech, pulverbeschichtet, weiß		
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	4530505600401	4530505600601	4530505600701
Verkaufspreis	3.119,00 €	3.585,00 €	3.719,00 €

SERIENZUBEHÖR

Lenkrollen, 2 davon bedienseitig mit Bremse	4

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	253,00 €
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	339,00 €
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	219,00 €
Eisschale 4,7 l, B x T x H in mm: 265 x 160 x 170	4877130170	36,00 €
Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120	4877020120	34,00 €
Eisschalhalter (nur 4,7 l), für FIJI 4 - 2.0	453090960400	89,00 €
Eisschalhalter (nur 4,7 l), für FIJI 6 - 2.0	453090960600	108,00 €
Eisschalhalter (nur 4,7 l), für FIJI 7 - 2.0	453090960700	108,00 €
Halterung, Edelstahl, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, für die Serien ISETTA / FIJI / ISABELLA / BERMUDA / ELEGANCE	48812702	82,00 €
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf	48812754	152,00 €
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf	4881275416	350,00 €
Schwammablage, für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416	48812751	30,00 €

Speiseeisvitrine Serie ISABELLA LX



ISABELLA LX 10

- zur Kühlung / Präsentation von Speiseeis
- Sicherheitsglas-Frontscheibe, gebogen
- Arbeitsplatte, kunststoffbeschichtet
- LED-Innenbeleuchtung, Aluminiumverblendung, 5700 K
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung (Heißgas)
- doppeltes Verdampfersystem
- ISABELLA LX 10: hermetischer Kompressor
- ISABELLA LX 13: 2 x hermetischer Kompressor

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Lieferung ohne Eisschalen (siehe Sonderzubehör).



Speiseeisvitrine Serie ISABELLA LX

ISABELLA LX 10		ISABELLA LX 13	
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)		1317 x 906 x 1372	1647 x 906 x 1372
LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)			
Aufnahme (wahlweise)		17 x 4,7 l Eisschale 10 + 10 x 5,0 l Eisschale 8 x 4,7 l Eisschale, im Reservefach 5 + 5 x 5,0 l Eisschale, im Reservefach	18 x 4,7 l Eisschale 13 + 13 x 5,0 l Eisschale 10 x 4,7 l Eisschale, im Reservefach 7 + 7 x 5,0 l Eisschale, im Reservefach
Abstell- und Lagerfläche		extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis H in mm: 240 oder für Eisschalen bis H in mm: 120, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt	
Nettoinhalt		185 l	237 l
Bruttoinhalt		520 l	660 l
Unterbau		mit Reservefach, gekühlt, mit Tür und abgerundeter Griffmulde, nicht gesondert regelbar, nur zur kurzzeitigen Lagerung von Speiseeis geeignet	
TDA ¹		0,59 m²	0,77 m²
Anzahl Türen im Unterbau		1	
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)		0,59 kW 230 V 1 50 Hz	0,98 kW 230 V 1 50 Hz
Abzusichernder Anschlusswert		1,11 kW 230 V 1 50 Hz	1,24 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse		C	
Energieverbrauch (annum)		3504 kWh/annum	4322 kWh/annum
Kältemittel		R-290	
Absicherung		3,0 A / 5,2 A (Abtauung)	5,1 A / 5,8 A (Abtauung)
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart		steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)		statische Kühlung	
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse		4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich		-16 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF Reservefach bis zu -16 °C	
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto		180 kg 132 kg	231 kg 192 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen		Frontblenden in weiß, Seitenteile in grau, Edelstahlblech, gelocht	
Verkleidung innen		Stahlblech, pulverbeschichtet, weiß	
Isolierung		PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60	
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.		4532000014001	4532000018001
Verkaufspreis		5.359,00 €	6.385,00 €

SERIENZUBEHÖR

Doppellenkrollen	4
Nachttrollo, bedienseitig	0

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	253,00 €
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	339,00 €
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	219,00 €
Eisschale 4,7 l, B x T x H in mm: 265 x 160 x 170	4877130170	36,00 €
Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120	4877020120	34,00 €
Eisschalhalter (nur 4,7 l), für BERMUDA und ISABELLA LX 10	453090940140	108,00 €
Eisschalhalter (nur 4,7 l), für BERMUDA und ISABELLA LX 13	453090940180	125,00 €
Halterung, Edelstahl, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, für die Serien ISETTA / FIJI / ISABELLA / BERMUDA / ELEGANCE	48812702	82,00 €
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf	48812754	152,00 €
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf	4881275416	350,00 €
Schwammablage, für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416	48812751	30,00 €

Speiseeisvitrine Serie BERMUDA LX UM



BERMUDA LX 10 UM

- zur Kühlung / Präsentation von Speiseeis
- Sicherheitsglas-Frontscheibe, gebogen, beheizt
- Arbeitsplatte, kunststoffbeschichtet
- LED-Innenbeleuchtung, 5700 K
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung (Heißgas)
- doppeltes Verdampfersystem
- BERMUDA LX 10 UM: hermetischer Kompressor
- BERMUDA LX 13 UM: 2 x hermetischer Kompressor

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Lieferung ohne Eisschalen (siehe Sonderzubehör).



Speiseeisvitrine Serie BERMUDA LX UM

	BERMUDA LX 10 UM	BERMUDA LX 13 UM
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1340 x 799 x 1343	1670 x 799 x 1343
LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)		
Aufnahme (wahlweise)	14 x 4,7 l Eisschale 10 x 5,0 l Eisschale 6 x 4,7 l Eisschale, im Reservefach 4 + 4 x 5,0 l Eisschale, im Reservefach	18 x 4,7 l Eisschale 13 x 5,0 l Eisschale 8 x 4,7 l Eisschale, im Reservefach 6 + 6 x 5,0 l Eisschale, im Reservefach
Abstell- und Lagerfläche	extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis H in mm: 180 oder für Eisschalen bis H in mm: 120	
Nettoinhalt	255 l	325 l
Bruttoinhalt	300 l	395 l
Unterbau	mit Reservefach, gekühlt, mit Tür und abgerundeter Griffmulde, nicht gesondert regelbar, nur zur kurzzeitigen Lagerung von Speiseeis geeignet	
TDA ¹	0,59 m²	0,77 m²
Anzahl Türen im Unterbau	1	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,77 kW 230 V 1 50 Hz	1,34 kW 230 V 1 50 Hz
Abzusichernder Anschlusswert	1,41 kW 230 V 1 50 hz	2,20 kW 230 V 1 50 hz
Energieeffizienzklasse	E	
Energieverbrauch (annum)	8103 kWh/annum	9563 kWh/annum
Kältemittel	R-290	
Absicherung	4,3 A / 6,9 A (Abtauung)	6,7 A / 10,4 A (Abtauung)
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	-16 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF Reservefach bis zu -16 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	201 kg 190 kg	227 kg 200 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Frontblenden in weiß, Seitenteile in grau, Edelstahlblech, gelocht	
Verkleidung innen	Stahlblech, pulverbeschichtet, weiß	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	453200001410	453200001810
Verkaufspreis	6.929,00 €	7.885,00 €

SERIENZUBEHÖR

Doppellenkrollen	4
Nachttrollo, bedienseitig	0

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	253,00 €
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	339,00 €
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	219,00 €
Eisschale 4,7 l, B x T x H in mm: 265 x 160 x 170	4877130170	36,00 €
Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120	4877020120	34,00 €
Eisschalenhälter (nur 4,7 l), für BERMUDA und ISABELLA LX 10	453090940140	108,00 €
Eisschalenhälter (nur 4,7 l), für BERMUDA und ISABELLA LX 13	453090940180	125,00 €
Halterung, Edelstahl, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, für die Serien ISETTA / FIJI / ISABELLA / BERMUDA / ELEGANCE	48812702	82,00 €
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf	48812754	152,00 €
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf	4881275416	350,00 €
Schwammablage, für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416	48812751	30,00 €

Speiseeisvitrine Serie MILLENNIUM 2.0 GE



MILLENNIUM 2.0 GE 120 H135

- Sicherheitsglas-Kippscheibe (kundenseitig), Glasaufbau, eckig
- LED-Warenausleuchtung (unter der Zahlplatte), 5700 K
- Innenwanne 15° kundenseitig angeschrägt
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige
- automatische Abtauung (Zyklusinversion)

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Lieferung ohne Eisschalen (siehe Sonderzubehör).

MILLENNIUM 2.0 GE 120 H135 ist auf Anfrage gegen Aufpreis auch mit der „Dual-Temperature“-Funktion erhältlich (Kühl- oder Tiefkühlbereich umschaltbar für Speiseis (Sommer) oder Kuchen in der Präsentationsauslage (Winter)).

Bis zu zwei Glaszwischenetagen für die Präsentation von Kuchen können gegen Aufpreis nachgerüstet werden. Bitte sprechen Sie uns an.

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Glaszwischenetage, ohne Beleuchtung, für MILLENNIUM 2.0 190 H135	4539001705000277	536,00 €
Glaszwischenetage, ohne Beleuchtung, für MILLENNIUM 2.0 220 H135	4539001705000278	556,00 €
Halterung, Edelstahl, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, für die Serien MILLENNIUM 2.0 / MILLENNIUM GELATO	48812703	87,00 €
Monoporzioni-Tablett, B x T x H in mm: 360 x 250 x 43, für Kuchen / Torten oder Eistorten	453390900816	115,00 €
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf	48812754	152,00 €
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf	4881275416	350,00 €
Stieleis-Tablett, B x T x H in mm: 360 x 250 x 43	453990000014	98,00 €



Speiseeisvitrine Serie MILLENNIUM 2.0 GE

	MILLENNIUM 2.0 GE 120 H135	MILLENNIUM 2.0 GE 155 H135	MILLENNIUM 2.0 GE 170 H135	MILLENNIUM 2.0 GE 190 H135	MILLENNIUM 2.0 GE 220 H135
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	1166 x 1054 x 1356	1496 x 1054 x 1356	1661 x 1054 x 1356	1826 x 1054 x 1356	2156 x 1054 x 1356
LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)					
Aufnahme (wahlweise)	12 x 5,0 l Eisschale 8 x 5,0 l Eisschale, flach 8 x Stieleis-Tablett 8 x Monoporzioni-Tablett	16 x 5,0 l Eisschale 10 x 5,0 l Eisschale, flach 10 x Stieleis-Tablett 10 x Monoporzioni-Tablett	18 x 5,0 l Eisschale 12 x 5,0 l Eisschale, flach 12 x Stieleis-Tablett 12 x Monoporzioni-Tablett	20 x 5,0 l Eisschale 12 x 5,0 l Eisschale, flach 12 x Stieleis-Tablett 12 x Monoporzioni-Tablett	24 x 5,0 l Eisschale 16 x 5,0 l Eisschale, flach 16 x Stieleis-Tablett 16 x Monoporzioni-Tablett
Nettoinhalt	118 l	160 l	181 l	201 l	241 l
Bruttoinhalt	630 l	870 l	970 l	1080 l	1300 l
Unterbau	1 x frontseitiger Unterbau mit gelochter Verblendung				
TDA ¹	0,71 m²	0,95 m²	1,07 m²	1,19 m²	1,43 m²
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert (Elektro)	1,05 kW 230 V 1 50 Hz	1,69 kW 230 V 1 50 Hz	1,80 kW 230 V 1 50 Hz	1,89 kW 230 V 1 50 Hz	1,99 kW 230 V 1 50 Hz
Abzusichernder Anschlusswert	1,40 kW 230 V 1 50 Hz	2,34 kW 230 V 1 50 Hz	2,45 kW 230 V 1 50 Hz	2,56 kW 230 V 1 50 Hz	2,64 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D				
Kälteleistung	577 W -40 °C (VT)	876 W -40 °C (VT)		1154 W -40 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	7239 kWh/annum		10342 kWh/annum		10859 kWh/annum 12410 kWh/annum
Kältemittel / -menge	R-290 148 g	R-290 148 + 148 g			
Schutzart	IP2X - geschützt gegen feste Fremdkörper mit Ø ab 12,5 mm				
Absicherung	6,6 A	12,4 A	13,3 A	13,6 A	14,0 A
EIGENSCHAFTEN					
Anschlussart	steckerfertig				
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung				
TEMPERATURANGABEN					
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)				
Temperaturbereich	-16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 75 % RF				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto Netto	261 kg 200 kg	359 kg 230 kg	361 kg 260 kg	380 kg 310 kg	505 kg 360 kg
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	Stahlblech, schlag- und stoßfest lackiert, RAL 9003 (Signalweiß)				
Verkleidung innen	CNS 1.4301 Wanne, schräg				
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 60				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453MIL0191205	453MIL0191555	453MIL0191705	453MIL0191905	453MIL0192205
Verkaufspreis	14.329,00 €	15.369,00 €	16.649,00 €	18.539,00 €	19.988,00 €

SERIENZUBEHÖR

Frontpaneel, weiß	1
Füße, justierbar	4
Lenkrollen, 2 davon bedienseitig mit Bremse	4
Nachttrollo, bedienseitig	0
Seitenpaneel, weiß	2
Sortenschilder zur Eigenbeschriftung	0

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Anbauportionierspüle mit Wasserhahn, für Serie MILLENNIUM	4539001920000273	1.156,00 €
Eisschale 5,0 l flach, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80	4877025080	32,00 €
Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120	4877020120	34,00 €
Frontpaneel-Lackierung in RAL Farbtönen, für MILLENNIUM 2.0 120	453119120999	425,00 €
Frontpaneel-Lackierung in RAL Farbtönen, für MILLENNIUM 2.0 155	453119155999	451,00 €
Frontpaneel-Lackierung in RAL Farbtönen, für MILLENNIUM 2.0 170	453119170999	467,00 €
Frontpaneel-Lackierung in RAL Farbtönen, für MILLENNIUM 2.0 190	453119190999	491,00 €
Frontpaneel-Lackierung in RAL Farbtönen, für MILLENNIUM 2.0 220	453119220999	526,00 €
Glaszwischenetage, ohne Beleuchtung, für MILLENNIUM 2.0 120 H135	4539001705000274	431,00 €
Glaszwischenetage, ohne Beleuchtung, für MILLENNIUM 2.0 155 H135	4539001705000275	462,00 €
Glaszwischenetage, ohne Beleuchtung, für MILLENNIUM 2.0 170 H135	4539001705000276	523,00 €

Eisschalen (Edelstahl)



Eisschale 4,7 l

	Eisschale 4,7 l	Eisschale 5,0 l	Eisschale 5,0 l flach	Eisschale 6,5 l

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	265 x 160 x 170	360 x 165 x 120	360 x 250 x 80	360 x 165 x 150

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	4,7 l	5,0 l		6,5 l
Bruttoinhalt	4,7 l	5,0 l		6,5 l

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, seidenmatt poliert			
Verkleidung innen	CNS 1.4301, seidenmatt poliert			

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	4877130170	4877020120	4877025080	4877020150
Verkaufspreis	36,00 €	34,00 €	32,00 €	47,00 €

	Eisschale 7,7 l	Eisschale 8,0 l	Eisschale 10,5 l

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	360 x 250 x 180	360 x 250 x 120	360 x 250 x 150

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	7,7 l	8,0 l	10,5 l
Bruttoinhalt	7,7 l	8,0 l	10,5 l

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, seidenmatt poliert		
Verkleidung innen	CNS 1.4301, seidenmatt poliert		

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	4877020170	4877025120	4877025150
Verkaufspreis	47,00 €	50,00 €	53,00 €

Eisschalen (transparent)



Eisschale 5,0 l

	Eisschale 5,0 l	Eisschale 5,0 l breit
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	360 x 165 x 120	360 x 250 x 80
LEISTUNGSDATEN		
Nettoinhalt	5,0 l	
Bruttoinhalt	5,0 l	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Plexiglas, transparent	
Verkleidung innen	Plexiglas, transparent	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	453991000006	453991000007
Verkaufspreis	46,00 €	65,00 €

	Eisschale 3,0 l rund
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (Ø x H)	154 x 160
LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	3,0 l
Bruttoinhalt	3,0 l
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Plexiglas, transparent
Verkleidung innen	Plexiglas, transparent
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4539002140011001
Verkaufspreis	97,00 €

Eiscreme-Lagerschrank LABOR 70 RS-TB-CNS

- zur Kühlung / Lagerung von Speiseeis
- zuschaltbare Belüftung
- 1 x Volltür, selbstschließend, Schloss, Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- elektronische Steuerung

- Digitalanzeige
- manuelle Abtauung (Geräteabschaltung), Tauwasserablauf im Boden des Gerätes, Tauwasserschale, herausziehbar
- Maschinenfach oben (außerhalb des Innenraums)
- hermetischer Kompressor

Hinweis:

Lieferung ohne Eisschalen (siehe Sonderzubehör). Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand: 60 mm.



LABOR 70 RS-TB-CNS

LABOR 70 RS-TB-CNS

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)	60 x 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120 44 x 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80
Abstell- und Lagerfläche	bis zu 10 x Tragrost, bis zu 60 kg belastbar
Nettoinhalt	522 l
Bruttoinhalt	641 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,45 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D
Energieverbrauch (annum)	2577 kWh/annum
Kältemittel	R-290
Geräuschpegel	52 dB
Absicherung	2,4 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung, zusätzlicher Umluftventilator

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	-18 bis -15 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	160 kg 135 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 60

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	4531475400162
Verkaufspreis	3.715,00 €

SERIENZUBEHÖR

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

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Eisschale 5,0 l flach, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80	4877025080	32,00 €
Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120	4877020120	34,00 €
Rollensatz (4 Stk.), mit Bremsen	4539003950000091	234,00 €
Tragrost, verchromt, B x T x H in mm: 530 x 720 x 21	4539003950000102	72,00 €
Tragrost, verchromt, für untere Positionierung, B x T x H in mm: 530 x 720 x 21	4539003950000117	75,00 €



Eiscreme-Lagerschrank MASTER ICE

- zur Kühlung / Lagerung von Speiseeis
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, Schloss, durchgehende Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- verdampferfreier Innenraum
- elektronische Steuerung (in der Frontblende)

- Digitalanzeige
- automatische Abtauung (Heißgas), Tauwasserschale, herausziehbar
- Maschineneinbaufach oben (außerhalb des Innenraums), Reinigungsablauf
- hermetischer Kompressor

Hinweis:

Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand: 60 mm.



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)	60 x 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120 44 x 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80
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
Kältemittel / -menge	R-290 100 g
Geräuschpegel	56,7 dB
Absicherung	2,8 A

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

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	45314754000071
Verkaufspreis	5.249,00 €

SERIENZUBEHÖR

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

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Eisschale 5,0 l flach, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80	4877025080	32,00 €
Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120	4877020120	34,00 €
Rollensatz (4 Stk.), mit Bremsen	4539003950000091	234,00 €
Tragrost, verchromt, B x T x H in mm: 530 x 720 x 21	4539003950000102	72,00 €
Tragrost, verchromt, für untere Positionierung, B x T x H in mm: 530 x 720 x 21	4539003950000117	75,00 €



Eiscreme-Lagerschrank ELF 680

- zur Kühlung / Lagerung von Speiseeis
- 1 x Volltür, selbstschließend, ab 90° feststehend, Schloss, Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- Innenbeleuchtung
- verdampferfreier Innenraum
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige, HACCP-Kontrollfunktion, akustische und optische Alarmfunktion
- automatische Abtauung (Heißgas), automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:

Lieferung ohne Eisschalen (siehe Sonderzubehör). Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand: 50 mm.



ELF 680 R-290

ELF 680 R-290

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	750 x 900 x 2040
innen (B x T x H)	600 x 777 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1575

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme	54 x 5 l Eisschale, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120
Abstell- und Lagerfläche	bis zu 9 x Tragrost
Nettoinhalt	538 l
Bruttoinhalt	682 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	1,10 kW 230 V 1 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D
Kälteleistung	935 W -23,3 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	2960 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	8,11 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 150 g
Geräuschpegel	62 dB

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	-24 bis -12 °C bei 40 °C UT und 40 % RF

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	172 kg 155 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Monostruktur
Verkleidung innen	CNS 1.4301, Boden diamantgeschliffen
Isolierung	Isolierung in mm: bis zu 75

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	458300110
Verkaufspreis	5.755,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflageschienen (2 Stk.), CNS	6
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 105 bis 155	4
Halterung-Set, CNS, für bis zu 9 x Tragrost, Abstand in mm: 150	1
Tragrost, CNS	6

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120	4877020120	34,00 €



DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Speiseeisvitri-
nen, Speiseeiswagen &
das Ladenbauprogramm ABACO

SPEISEEISVITRINEN EINSTEIGERPROGRAMM



Übersicht Speiseeisvitri-
neinstiegsprogramm



LADENBAUPROGRAMM ABACO

Übersicht Ladenbauprogramm ABACO

SPEISEEISWAGEN



Übersicht Speiseeiswagen



SPEISEEISVITRINEN FÜR EISDIelen

Übersicht
Speiseeisvitri-
nen für Eisdiele

Entdecken Sie hier Kuchenvitrinen, Zubehör für Speiseeisvitri-
nen sowie weitere Eiscreme-Lagerschränke

KUCHENVITRINEN



Übersicht Kuchenvitrinen



Übersicht
Zubehör für Eisvitri-
nen



ZUBEHÖR FÜR SPEISEEISVITRINEN

EISCREME-LAGERSCHRÄNKE



Übersicht
Eiscreme-Lagerschränke

SERIE SNACK 600

1/2



Gas- & Elektroherde
Web-Shop

1/2



Infrarot-Ceranherde
Web-Shop

1/2



Gas- & Elektro-Bratplatten
Web-Shop

1/2



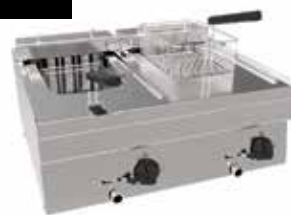
Gas-Lavasteingrills
Web-Shop

1/3



Elektro-Rostgrills
Web-Shop

1/3



Gas- & Elektro-Fritteusen
Web-Shop

1/3



Elektro-Frittenwanne
Web-Shop

1/3



Elektro-Pastakocher
Web-Shop

1/3



Gas- & Elektro-Bain-Maries-
Web-Shop

1/4



Elektro-Sudwanne
Web-Shop

1/4



Neutralelemente
Web-Shop

1/4



Unterbauschränke
Web-Shop

01

Gas- & Elektroherde

Infrarot-Ceranherde

Gas- &
Elektro-Bratplatten

Gas-Lavasteingrills

Elektro-Rostgrills

Gas- & Elektro-Fritteusen
Elektro-Frittenwanne

Elektro-Pastakocher

Gas- & Elektro-Bain-Maries

Elektro-Sudwanne

Neutralelemente &
Unterbauschränke

Entdecken Sie hier die Kochgeräte der Serie SNACK 600

GAS- & ELEKTROHERDE SERIE SNACK 600



Übersicht Gas- & Elektroherde
Serie SNACK 600



Übersicht Infrarot-Ceranherde
Serie SNACK 600



INFRAROT-CERANHERDE SERIE SNACK 600

GAS- & ELEKTRO-BRATPLATTEN SERIE SNACK 600



Übersicht Gas- & Elektro-Bratplatten
Serie SNACK 600



Übersicht Gas-Lavasteingrills
Serie SNACK 600



GAS-LAVASTEINGRILLS SERIE SNACK 600

Entdecken Sie hier die Kochgeräte der Serie SNACK 600

ELEKTRO-ROSTGRILLS SERIE SNACK 600



Übersicht Elektro-Rostgrills
Serie SNACK 600



Übersicht Gas- & Elektrofritteusen und
Frittenwanne Serie SNACK 600



GAS- & ELEKTROFRITTEUSEN & FRITTENWANNE SERIE SNACK 600

ELEKTRO-PASTAKOCHER SERIE SNACK 600



Übersicht Elektro-Pastakocher
Serie SNACK 600



Übersicht Elektro-Bain-Maries
Serie SNACK 600



ELEKTRO-BAIN-MARIES SERIE SNACK 600



Entdecken Sie hier die Kochgeräte der Serie SNACK 600

**ELEKTRO-SUDWANNE
SERIE SNACK 600**



Übersicht Elektro-Sudwanne
Serie SNACK 600



Übersicht Neutralelemente &
Unterbauschränke Serie SNACK 600



**NEUTRALELEMENTE & UNTERBAU-
SCHRÄNKE SERIE SNACK 600**

SERIE EVO 700

2/2



Gas- & Elektroherde
Katalog & Web-Shop

2/6



Infrarot-Ceranherde
Katalog & Web-Shop

2/8



Induktionsherde, Induktionswok
Katalog & Web-Shop

2/11



Gas- & Elektro-Bratplatten
Katalog & Web-Shop

2/15



Gas- & Elektro-Multifunktionskocher
Katalog & Web-Shop

2/17



Gas- & Elektro-Rostgrills
Katalog & Web-Shop

2/19



Elektro-Bain-Maries
Katalog & Web-Shop

2/21



Gas- & Elektro-Fritteusen
Katalog & Web-Shop

2/27



Gas- & Elektro-Pastakocher
Katalog & Web-Shop

2/29



Gas- & Elektro-Kippbratpfannen
Katalog & Web-Shop

2/32



Gas- & Elektro-Kochkessel
Katalog & Web-Shop

2/34



Neutralelemente & Unterbauschränke
Katalog & Web-Shop

02

Gas- & Elektroherde
Elektro-Glühplattenherde

Infrarot-Ceranherde

Induktionsherde
Induktionswok

Gas- & Elektro-Bratplatten

Gas- & Elektro-
Multifunktionskocher

Gas- & Elektro-Rostgrills
Elektro-Kontaktgrills
Gas-Lavasteingrills

Elektro-Bain-Maries

Gas- & Elektro-Fritteusen
Elektro-Frittenwanne

Gas- & Elektro-Pastakocher

Gas- & Elektro-Kippbratpfannen

Gas- & Elektro-Kochkessel

Neutralelemente &
Unterbauschränke

Einbau- & Montagezubehör



Entdecken Sie hier alle Gas- & Elektroherde der Serie EVO 700 ► ► ►



GASHERDE & ELEKTROHERDE SERIE EVO 700



Maximale Power, Stabilität, Effizienz und Hygiene zeichnen die EVO 700-Gasbrenner von ZANUSSI PROFESSIONAL aus.

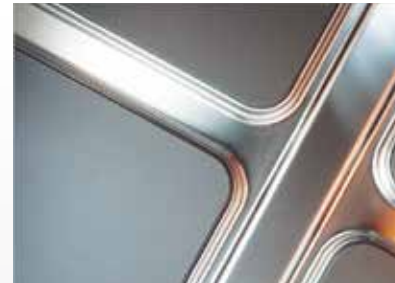
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- gusseiserne Topfgitter
- exklusive „Flower Flame“-Brenner mit Flammenwächter garantieren Flexibilität und hohe Effizienz
- Brenner für alle Anforderungen dank der einzigartigen Form – für perfektes Kochen mit Töpfen und Pfannen jeder Form und Größe
- die Flamme passt sich dem Durchmesser des Pfannenbodens an und bietet so maximale Abdeckung und ein deutlich schnelleres Erreichen der Kochtemperatur, wodurch der Hitzeverlust reduziert wird



Die EVO 700-Elektroherdplatten gibt es als runde oder quadratische Gusseisenplatten.

Stabil und sicher: Der Rahmen besteht aus gepresstem, starkem Edelstahl und der fugenfreie Einbau der Platten (in den Rahmen) erlaubt ein komfortables und einfaches Reinigen.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- gusseiserne Herdplatten mit Sicherheitsthermostat, fugenfrei in der Arbeitsfläche eingelassen
- einzeln steuerbare, runde oder quadratische Herdplatten mit Stufenregulierung



Edelstahl-Backofen mit Ober- und Unterhitze



tiefgezogene Kochfelder

statischer Gasbratofen & statischer Elektrobratofen

- maximale Leistung durch 6 kW Leistung und Betriebstemperaturen zwischen 120 und 280 °C
- Stabilität und einfache Reinigung werden durch die Garkammer aus Edelstahl gewährleistet
- Wärmeisolierung durch 40 mm dicke Ofentür garantiert
- mit Edelstahl-Schienengestell zur Aufnahme von Rosten GN 2/1
- Ofendrehschalter sind für optimierte Ergonomie auf der Oberseite angebracht
- Gasbratofen mit Piezozündung für einfache Bedienung
- Ofen mit drei Schienen zur Bestückung mit Blechen GN 2/1

Gasherd Serie GH7 / FLUO

- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich)
- Kochstellen-Abstellgitter, geschirrspülgeeignet

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Passende Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GH7 / 4FLUO

	GH7 / 4FLUO	GH7 / 6FLUO
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 736 x 907	1200 x 736 x 907
Ø Brenner	60	
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	4 x 5,5 kW Flower Flame Gasbrenner	6 x 5,5 kW Flower Flame Gasbrenner
Unterbau	dreiseitig geschlossen, bedienseitig offen	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	22,00 kW	33,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	66 kg 50 kg	91 kg 75 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372178	406372179
Verkaufspreis	2.419,00 €	3.259,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4
Umschaltdüse zwischen Erd- und Flüssiggas	✓

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abgaskamin-Aufsatz, für 1200 mm-Elemente	406206306	424,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	341,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	136,00 €
Fortkochplatte, für 1 Brenner, für Serie EVO 700	406206264	158,00 €
Gas-Druckregler	406927225	79,00 €
Grillplatte für 1 Brenner, gerillt	406206261	193,00 €
Grillplatte für 1 Brenner, glatt	406206260	204,00 €
Heizelement für Unterbauten, 0,65 kW Elektro-Anschluss, B x T x H in mm: 360 x 610 x 60	406206259	457,00 €
Schieberost über 2 Brenner, Edelstahl, für Herde der Serie EVO 700	406206297	332,00 €
Tür 400 mm li / re, für offene Unterbauten	406206342	220,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Gasherd 2-flammig, 50 mbar	4060G43401	73,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Gasherd 4-flammig, 50 mbar	4060G43402	147,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Gasherd 6-flammig, 50 mbar	4060G43403	222,00 €
Zentralsteg, für offene Unterbauten mit B in mm: 800 (1x) und 1200 (2x)	406206245	64,00 €



Gasherd Serie GH7 / FLEB

- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsensatz im Sonderzubehör erhältlich)
- Kochstellen-Abstellgitter, geschirrspülgeeignet

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Passende Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GH7 / 4FLEB

	GH7 / 4FLEB	GH7 / 6FLEBS
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 730 x 908	1200 x 730 x 908
Tiefe bei geöffneter Klappe	1110	
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	4 x 5,5 kW Flower Flame Gasbrenner	6 x 5,5 kW Flower Flame Gasbrenner
Unterbau	6,0 kW Elektrobratofen, GN 2/1	6,0 kW Elektrobratofen, GN 2/1 1 x Schrankfach mit Tür
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro / Gas	
Anschlusswert (Elektro)	6,00 kW 400 V 3N 50 Hz	
Anschlusswert (Gas)	22,00 kW	33,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	140 bis 300 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	95 kg 88 kg	155 kg 120 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
Verkleidung innen	Edelstahl-Garraum	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372003	406372006
Verkaufspreis	4.149,00 €	5.319,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4
GN-Tragrost 2/1, verchromt	1
Umschaltdüse zwischen Erd- und Flüssiggas	✓

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abgas-Kondensator, für 800 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 150, Rohranschluss	406206246	992,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 1200 mm-Elemente	406206306	424,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	341,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	136,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206133	40,00 €
Fortkochplatte, für 1 Brenner, für Serie EVO 700	406206264	158,00 €
Gas-Druckregler	406927225	79,00 €
Grillplatte für 1 Brenner, gerillt	406206261	193,00 €
Grillplatte für 1 Brenner, glatt	406206260	204,00 €
Schieberost über 2 Brenner, Edelstahl, für Herde der Serie EVO 700	406206297	332,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Gasherd 2-flammig, 50 mbar	4060G43401	73,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Gasherd 4-flammig, 50 mbar	4060G43402	147,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Gasherd 6-flammig, 50 mbar	4060G43403	222,00 €
Zugunterbrecher, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206132	452,00 €



Gasherd Serie GH7 / FLT

- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsensatz im Sonderzubehör erhältlich)
- Kochstellen-Abstellgitter, geschirrspülgeeignet

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Passende Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GH7 / 2FLT

- Pilot-Zündflamme, Zündsicherung je Brenner, Kontrollflamme je Brenner, Kochstellen-Abstellgitter aus emailliertem Gusseisen

	GH7 / 2FLT	GH7 / 4FLT
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 715 x 309	800 x 715 x 332
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	2 x 5,5 kW Flower Flame Gasbrenner	4 x 5,5 kW Flower Flame Gasbrenner
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	11,00 kW	22,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	29 kg 20 kg	47 kg 38 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372000	406372001
Verkaufspreis	1.425,00 €	2.048,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abgas-Kondensator, für 400 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 120, Rohranschluss	406206310	586,00 €
Abgas-Kondensator, für 800 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 150, Rohranschluss	406206246	992,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	261,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	341,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 400 mm-Elemente, Ø in mm: 120-130	406206127	53,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206133	40,00 €
Edelstahl-Stützring für Wokpfanne, für Nutzung mit offenen Brennern, Abstandhalter, EVO 700 und 900	406206363	209,00 €
Fortkochplatte, für 1 Brenner, für Serie EVO 700	406206264	158,00 €
Gas-Druckregler	406927225	79,00 €
Grillplatte für 1 Brenner, gerillt	406206261	193,00 €
Grillplatte für 1 Brenner, glatt	406206260	204,00 €
Schieberost über 2 Brenner, Edelstahl, für Herde der Serie EVO 700	406206297	332,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Gasherd 2-flammig, 50 mbar	4060G43401	73,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Gasherd 4-flammig, 50 mbar	4060G43402	147,00 €
Zugunterbrecher, für 400 mm-Elemente, Ø in mm: 120-130	406206126	319,00 €
Zugunterbrecher, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206132	452,00 €



Entdecken Sie hier alle Infrarot-Herde der Serie EVO 700



INFRAROT-HERDE SERIE EVO 700



Die Infrarot-Herde bestehen aus Heizelementen mit zwei symmetrisch angeordneten Kreisen und einem maximalen Durchmesser von 230 mm. Sie werden durch den Energieregler gesteuert und erlauben das Kochen sämtlicher Speisen.

Die 6 mm starke Glasfläche optimiert die einfache Reinigung und das Bewegen der Pfannen.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- stoßsichere, für schwere Töpfe und Pfannen geeignete, 6 mm starke Ceran®-Kochfläche im exklusiven Design
- einzeln steuerbare, symmetrisch angeordnete Infrarotzonen mit $\varnothing$ 230 mm und 2,2 kW maximale Leistung
- konzentrische Heizelemente erlauben die Wahl des richtigen Heizbereichs je nach Pfannengröße
- Warnleuchte zeigt zur Benutzersicherheit die Restwärme auf der Oberfläche an



zwei konzentrische Heizfelder

Infrarot-Ceranherd Serie CH7 / HT

- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Glaskeramik-Arbeitsfläche, Stärke in mm: 6, einteilige Kochfläche, tiefgezogen, wasserdicht, hermetisch versiegelt

- Energieregler je Doppelheizzone, Restwärmeanzeige

Hinweis:

Ideal für das à-la-carte-Geschäft geeignet. Das Kochen von Großmengen lässt sich mit dem Gerät jedoch nicht bewältigen. Lieferung ohne Stecker und Kabel.



CH7 / 2HT

	CH7 / 2HT	CH7 / 4HT	CH7 / 4HEB
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	400 x 728 x 332	800 x 728 x 332	800 x 767 x 907
Tiefe bei geöffneter Klappe			1105
Kochzone	Ø 230		
LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	2 x 2,2 kW Infrarot-Cerankochfeld mit Doppelheizzonen	4 x 2,2 kW Infrarot-Cerankochfeld mit Doppelheizzonen	
Unterbau			1 x 6,0 kW Elektrobratofen, GN 2/1
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	4,40 kW 400 V 3N 50 Hz	8,80 kW 400 V 3N 50 Hz	14,80 kW 400 V 3 N ph 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		Standgerät
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur			140 bis 300 °C
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	25 kg 15 kg	40 kg 35 kg	105 kg 85 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
Verkleidung innen			Edelstahl-Garraum
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	406372024	406372025	406372026
Verkaufspreis	2.029,00 €	3.115,00 €	5.529,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	-	-	4
Füße, justierbar	4	4	-



Entdecken Sie hier alle Induktionsherde & Auf Tischgeräte der Serie EVO 700



INDUKTIONSSHERDE & AUFTISCHGERÄTE SERIE EVO 700



Das auf 6 mm starken Glaskeramikplatten angebrachte Induktionskochsystem ermöglicht rasantes und absolut sicheres Kochen ohne eine überflüssige Wärmeabgabe. Dank des Stromstärkenreglers kann der Garvorgang genau kontrolliert werden.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- stoßsichere, für schwere Töpfe und Pfannen geeignete, 6 mm starke Ceran®-Kochfläche in exklusivem Design
- einzeln gesteuerte Induktionszonen:
ø 230 mm – 3,5 kW und 5,0 kW (HP)
- Steuerung über 9 Leistungsstufen je Heizzone und Kontrolllampe für aktivierte Induktionsheizung



EVO 700 Induktions-Wokaufsatz

- stoßfeste, für schwere Töpfe und Pfannen geeignete, 6 mm starke Ceran®-Glas-Aussparung (ø 320 mm) für Wok, 5 kW HP
- einzelne Induktionszone mit Sicherung gegen Überhitzung
- Steuerung über 9 Kochstufen und Kontrollleuchte für aktivierte Induktionsheizung



EVO 700 „Spicy“ mit GN-Induktionsaufsatz (Art.-Nr. 406372023)

- 2 einzeln regelbare Induktionsflächen, 5 kW HP (ø 230 mm) jede einzelne mit Sicherung gegen Überhitzung
- 6 x GN 1/9 Gewürzfächer mit Deckel



Induktionsherd IH7 / 4ZT

- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Glaskeramik-Arbeitsfläche, Stärke in mm: 6, einteilige Kochfläche, tiefgezogen, wasserdicht, hermetisch versiegelt
- 9-Takt-Schalter je Heizzone, Anzeige für Betrieb / Störung

Hinweis:

Montage ist nur auf offenem Unterbau oder als Brückeninstallation möglich. Lieferung ohne Stecker und Kabel.



IH7 / 4ZT

IH7 / 4ZT	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	800 x 730 x 332
Kochzone	Ø 230
LEISTUNGSDATEN	
Kochfelder	4 x 3,5 kW Induktionskochfeld
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	14,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	66 kg 57 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	406372021
Verkaufspreis	12.335,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4



Induktionswok IWOK7 / T 5 KW

- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- 1 x Wokschale

- Glaskeramik-Arbeitsfläche, Stärke in mm: 6, einteilige Kochfläche, tiefgezogen, wasserdicht, hermetisch versiegelt
- 9-Takt-Schalter je Heizzone, Anzeige für Betrieb / Störung

Hinweis:

Montage ist nur auf offenem Unterbau oder als Brückeninstallation möglich. Lieferung ohne Stecker und Kabel.



IWOK7 / T 5 KW

IWOK7 / T 5 KW	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	400 x 725 x 290
LEISTUNGSDATEN	
Kochfelder	1 x 5,0 kW Induktionskochfeld
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	5,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	27 kg 20 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	406372282
Verkaufspreis	4.949,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4



Entdecken Sie hier alle Bratplatten der Serie EVO 700



BRATPLATTEN SERIE EVO 700



Die EVO 700-Bratplatten wurden so entwickelt, dass die erforderliche Temperatur in äußerst kurzer Zeit erreicht wird. So wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und nur wenig Heizleistung geht verloren. Die Bratfläche hat abgerundete Ecken und wird höchsten Hygieneanforderungen gerecht. Es gibt sie mit glatter, gerillter oder auch kombinierter Oberfläche entweder aus gebürstetem oder poliertem Chrom.

- Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Bratfläche (12 mm stark) für gleichmäßige Temperaturverteilung, je nach Ausführung aus gebürstetem oder poliertem Chrom
- großer Abfluss mit Sammelablauf für Bratfett

Gasmodelle

- gebürstete oder polierte Chromoberfläche
- mit Thermostatsteuerung und Sicherheitsthermostat: Temperaturen zwischen 100 °C und 280 °C
- Piezozündung

Elektromodelle

- hochwertige, legierte Wärmeelemente unterhalb der Bratfläche
- thermostatische Steuerung, Sicherheitsthermostat
- gebürstete oder polierte Chromoberfläche: Temperaturen zwischen 120 °C und 280 °C

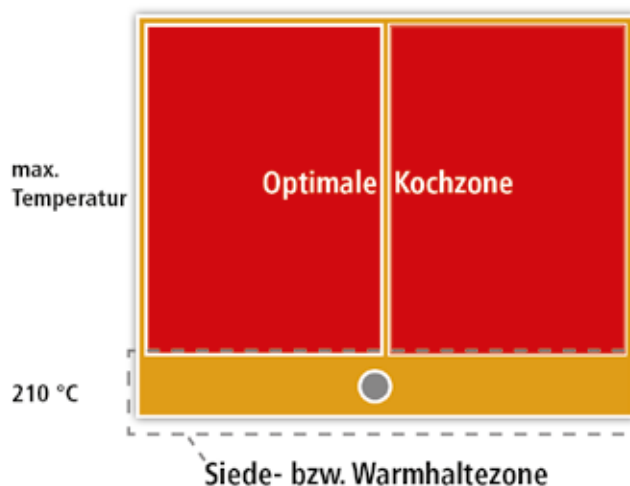
Hinweis

Die Heizzonen sind in zwei horizontale Kochzonen unterteilt. Der vordere Bereich eignet sich aufgrund geringerer Arbeitstemperatur für langsames Fortkochen der Speisen.

Gebürstetes Chrom eignet sich insbesondere zum Grillen von dickerem Fleisch, wie zum Beispiel Steak.

Poliertes Chrom ist dagegen besonders zum Grillen von Fisch, dünnem hellen Fleisch sowie Gemüse geeignet.

Chrom ist äußerst kratzfest und erleichtert die Reinigung am Ende des Tages. Im Gegensatz zu Stahl sind alle Chromoberflächen keiner Korrosion ausgesetzt.



Gas-Bratplatte GBP7 / GL1HT

- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Auffangbehälter für Fett (unter der Arbeitsfläche), 1 l
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich)

- Spritzschutz zur Reinigung leicht entnehmbar
- Chrom-Bratfläche, gebürstet, Stärke in mm: 12
- 1 x Heizzone, Piezo-Zündung



GBP7 / GL1HT

GBP7 / GL1HT

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 730 x 355
Tiefe mit geöffn. Schublade	782
Platte (B x T)	330 x 540

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Gas
Anschlusswert (Gas)	7,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	100 bis 280 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	44 kg 40 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372320
Verkaufspreis	2.185,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4
Schaber, glatt	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1
Umschaltdüse zwischen Erd- und Flüssiggas	✓

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abgas-Kondensator, für 400 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 120, Rohranschluss	406206310	586,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	261,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	136,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 400 mm-Elemente, Ø in mm: 120-130	406206127	53,00 €
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	53,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Bratplatten, 400 mm-Element, 50 mbar	4060G43410	49,00 €
Zugunterbrecher, für 400 mm-Elemente, Ø in mm: 120-130	406206126	319,00 €



Elektro-Bratplatte EBP7 / GL1HT

- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Auffangbehälter für Fett (unter der Arbeitsfläche), 1 l
- Spritzschutz zur Reinigung leicht entnehmbar

- Chrom-Bratfläche, gebürstet, Stärke in mm: 12
- 1 x Heizzone, Sicherheitsthermostat, thermostatische Temperaturregelung

Hinweis:

Heizzonen sind in zwei horizontale Kochzonen unterteilt. Der vordere Bereich eignet sich aufgrund geringerer Arbeitstemperatur für langsames Fortkochen der Speisen.
Lieferung ohne Stecker und Kabel.



EBP7 / GL1HT

EBP7 / GL1HT

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 730 x 355
Tiefe mit geöffn. Schublade	782
Platte (B x T)	330 x 540

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	4,20 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	120 bis 280 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	47 kg 40 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372325
Verkaufspreis	2.149,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4
Schaber, glatt	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	53,00 €



Elektro-Bratplatte Serie EBP7 / V HT

- EBP7 / V1HT: 1 x Heizzone
- EBP7 / V2HT: 2 x Heizzone
- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Chrom-Bratfläche, poliert, Stärke in mm: 12

- Sicherheitsthermostat, thermostatische Temperaturregelung
- EBP7 / V1HT: Auffangbehälter für Fett (unter der Arbeitsfläche), 1 l
- EBP7 / V2HT: Auffangbehälter für Fett (unter der Arbeitsfläche), 1,5 l
- Spritzschutz zur Reinigung leicht entnehmbar

Hinweis:

Heizzonen sind in zwei horizontale Kochzonen unterteilt. Der vordere Bereich eignet sich aufgrund geringerer Arbeitstemperatur für langsames Fortkochen der Speisen. Lieferung ohne Stecker und Kabel.



EBP7 / V1HT

	EBP7 / V1HT	EBP7 / V2HT
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 717 x 355	800 x 717 x 355
Tiefe mit geöffn. Schublade	782	
Platte (B x T)	330 x 540	730 x 540
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	4,20 kW 400 V 3N 50 Hz	8,40 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	120 bis 280 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	41 kg 40 kg	73 kg 70 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372193	406372194
Verkaufspreis	2.579,00 €	3.479,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4
Schaber, glatt	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	53,00 €



Entdecken Sie hier alle Multifunktionskocher der Serie EVO 700 ►►►



MULTIFUNKTIONSKOCHER SERIE EVO 700



Drei auf einen Streich! Einsetzbar als Bräter, Kochkessel oder Bain-Marie. Ein absolutes Muss für Küchen, in denen maximale Flexibilität gefordert ist.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken, nahtlos mit der Arbeitsfläche verschweißt
- Bratfläche aus Edelstahl 1.4404 plattiert, optimal geeignet für multifunktionalen Einsatz
- Unterschrank enthält Aufnahmeschienen zum Einschieben von GN-Behältern, die zum Auffangen von Speiseresten über den großzügigen Abfluss gedacht sind



Gasmodelle

- Brenner mit Doppelflammenreihe für gleichmäßige Verteilung der Hitze
- Thermostat-Gasventil, Piezozündung
- Temperaturen zwischen 100 °C und 250 °C

Elektromodelle

- legierte Heizelemente unterhalb der Kochoberfläche
- Thermostatsteuerung und Energieregulator für präzise Steuerung des Kochvorgangs und Verringerung von Energieschwankungen um die eingestellte Temperatur
- Temperaturen zwischen 100 °C und 250 °C



Die Kochoberfläche aus Edelstahl 1.4404 garantiert gleichmäßiges Kochen



Elektro-Multifunktionskocher EMK7 / 11L

- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- abgerundete Ecken

Hinweis:

Lieferung ohne Stecker und Kabel.

- Edelstahl-Bratfläche, Stärke in mm: 12
- Sicherheitsthermostat, thermostatische Temperaturregelung



EMK7 / 11L

EMK7 / 11L

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 727 x 864
Becken (B x T x H)	306 x 510 x 110

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	11 l
Unterbau	dreiseitig geschlossen, bedienseitig offen mit GN-Führungsschienen

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	5,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	100 bis 250 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	50 kg 40 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
Verkleidung innen	CNS 1.4404 Bratfläche, plattiert

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372109
Verkaufspreis	4.298,00 €

SERIENZUBEHÖR

Ablaufrohr	✓
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4
Schaber, glatt	1
Verschlussstopfen	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Deckel, für Multifunktionskocher 11 Liter, B x T x H in mm: 350 x 550 x 20	406921689	116,00 €
Deckel, für Multifunktionskocher 22 Liter, B x T x H in mm: 700 x 550 x 20	406921690	185,00 €
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	53,00 €
Tür 400 mm li / re, für offene Unterbauten	406206342	220,00 €



Entdecken Sie hier alle Rostgrills der Serie EVO 700



ROSTGRILLS SERIE EVO 700



Die EVO 700 Rostgrills eignen sich ideal für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte der Bratfettbehälter kann mit Wasser gefüllt werden, um die Reinigung zu erleichtern oder das Austrocknen der Speisen bei der Zubereitung zu verhindern
- abnehmbarer Spritzschutz aus emailliertem Gusseisen
- freistehende Modelle – doppelseitige Gusseisenroste – gerillt für Fleisch, glatt für Fisch und Gemüse
- Rostschaber in Grundausstattung enthalten

Gasmodelle

- Edelstahlbrenner mit Flammenwächter und Umlenklechen, wodurch Verkantungen vermieden werden

Elektromodelle

- hochwertige, legierte Wärmeelemente unterhalb der Grillfläche
- Kontrolllampe bei eingeschaltetem Strom



formgepresster Bratfettabfluss



Brennerabdeckung



Incoloy-Heizelemente



Edelstahlbrenner



Gas-Lavasteingrill GLG7 / 2HT

- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsensatz im Sonderzubehör erhältlich)
- Kochstellen-Abstellgitter, geschirrspülgeeignet, Spritzschutz zur Reinigung leicht entnehmbar

- 2 x Heizzone, separat regelbar (linke und rechte Heizzone), Gusseisen-Grillroste, höhenverstellbar und entnehmbar, Piezo-Zündung, 4-Takt-Schalter je Heizzone

Hinweis:

Für die Montage auf Edelstahl-Unterbauten beachten Sie bitte den Montagehinweis in der Bedienungsanweisung. Montage ist generell nur auf offenen Unterbauten möglich. Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Flüssiggasdüsensatz erhältlich (Sonderzubehör).



GLG7 / 2HT

GLG7 / 2HT	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	800 x 727 x 401
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Gas
Anschlusswert (Gas)	14,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	79 kg 64 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	406372045
Verkaufspreis	3.115,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4
Grillrost, emailliertes Gusseisen	2
Schaber, für Spezialgrillrost	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Grills, 800 mm-Element, 50 mbar	4060G43417	86,00 €



Entdecken Sie hier alle Bain-Maries der Serie EVO 700



BAIN-MARIES SERIE EVO 700



- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken, nahtlos mit der Arbeitsfläche verschweißt
- geeignet für GN-Behälter 1/1, max. Höhe 150 mm
- thermostatische Temperaturregelung von 30 °C bis 90 °C
- Wasserfückmarkierung in der Wanne
- manuelles Befüllen mit Wasser (Füllhahn kann optional geordert werden)



Die Bain-Maries der Serie EVO 700 gibt es wahlweise für GN 1/1 oder für GN 2/1



Elektro-Bain-Marie EBM7 / 1/1 T

- 1x Becken (in der Abdeckplatte)
- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5



EBM7 / 1/1 T

- Wasserfüllmarkierung in der Wanne, Wasseranschluss, Wasserablauf vorn regelbar

EBM7 / 1/1 T

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 802 x 289
Becken (B x T x H)	306 x 510 x 156

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme	1 x GN 1/1-150

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	1,50 kW 230 V 1N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	30 bis 90 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	22 kg 20 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372096
Verkaufspreis	1.575,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Einlegeboden für 400 mm-Elemente, für Bain-Maries, B x T x H in mm: 280 x 500 x 20	406921622	85,00 €
Einlegeboden für 800 mm-Elemente, für Bain-Maries, B x T x H in mm: 610 x 500 x 20	406921623	144,00 €



Entdecken Sie hier alle Fritteusen der Serie EVO 700



FRITTEUSEN SERIE EVO 700



Die EVO 700 Fritteusen zeichnen sich durch ihre hervorragende Leistungsfähigkeit und beeindruckende Energieeffizienz aus.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Ölabflusshahn
- Temperaturregung per Thermostat mit Sicherheitsthermostat zum Schutz vor Überhitzen



Gas-Fritteusen

- V-förmige(s) Becken mit äußeren, hocheffizienten Edelstahlbrennern mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung
- ideal für panierte Speisen
- mittig gelegene Kaltzone zum Einfangen von Speisepartikeln
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 105 °C und 185 °C

Elektro-Fritteusen

- V-förmiges 15 l-Becken mit außerhalb des Beckens liegenden, hocheffizienten Infrarot-Heizelementen
- 9 l- oder 12 l-Becken mit geneigten, legierten Heizelementen



V-förmiges Becken mit außerhalb des Beckens liegenden Heizelementen (Elektro) beziehungsweise Brennern (Gas)



Innenliegende, geneigte Heizelemente – klappbar

Ideal für den Fast-Food-Bereich & die Verkehrsgastronomie

Die Elektro-Fritteuse EF200 / 9LT hat ein direkt beheiztes 9-l-Becken. Das kompakte Standgerät hat eine Breite von nur 200 mm. Bis zu vier Geräte lassen sich nebeneinander aufstellen und miteinander verbinden.

Gas-Fritteuse Serie GF7 / B15L

- GF7 / 1B15L: 1 x V-Becken, Heizelemente (außen liegend)
- GF7 / 2B15L: 2 x V-Becken, Heizelemente (außen liegend)
- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5

- Auffangbehälter für Öl (unter dem Becken)
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsensatz im Sonderzubehör erhältlich)
- Piezo-Zündung, thermostatische Temperaturregelung, Überhitzungsschutz

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Passende Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GF7 / 1B15L

	GF7 / 1B15L	GF7 / 2B15L
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 730 x 938	800 x 730 x 938
Becken (B x T x H)	240 x 380 x 505	
Tiefe mit geöffn. Schublade	1261	
Tiefe bei geöffneter Tür	1073	
LEISTUNGSDATEN		
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür	2 x Schrankfach mit Tür
Becken	1 x 13 bis 15 l	2 x 13 bis 15 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	14,00 kW	28,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	105 bis 185 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	58 kg 55 kg	97 kg 85 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372070	406372071
Verkaufspreis	3.425,00 €	5.869,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fritteusenkorb, je Abteil, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	1
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4
Umschaltdüse zwischen Erd- und Flüssiggas	✓

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
2 Fritteusenkörbe, für 14- und 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 105 x 325 x 125	406921692	114,00 €
Abgas-Kondensator, für 800 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 150, Rohranschluss	406206246	992,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	261,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	341,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	136,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206133	40,00 €
Fettlauf-Verlängerung, speziell für Sockelinstallation, B x Ø in mm: 400 x 30	406206209	215,00 €
Fettschützer, für 15 l-Fritteusen	406921696	131,00 €
Filter, für Fritteusen-Ölablassbehälter, Edelstahl	406921693	128,00 €
Fritteusenkorb, für 14- und 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	406921691	51,00 €
Reinigungsstab, für 15 l-Fritteuse mit V-Becken	406921695	94,00 €
Sedimentbehälter, für 15 l-Fritteusen	406206235	698,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Fritteusen, 400 mm-Element, 50 mbar	4060G43418	37,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Fritteusen, 800 mm-Element, 50 mbar	4060G43419	74,00 €
Zugunterbrecher, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206132	452,00 €



Elektro-Fritteuse Serie EF7 / B14L

- 1 x Standard-Becken, Heizelemente (innen liegend)
- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Auffangbehälter für Öl (unter dem Becken)

Hinweis:

Lieferung ohne Stecker und Kabel.

- Heizelemente zur Reinigung hochklappbar
- thermostatische Temperaturregelung, Überhitzungsschutz



EF7 / B14L

	EF7 / 1B14L	EF7 / 2B14L
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 720 x 942	800 x 720 x 942
Becken (B x T x H)	240 x 380 x 285	
Unterschrank (B x T x H)	330 x 640 x 420	680 x 640 x 420
Tiefe mit geöffn. Schublade	1261	
Tiefe bei geöffneter Tür	1073	
LEISTUNGSDATEN		
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür, rechts angeschlagen	2 x Schrankfach mit Tür
Becken	1 x 12 bis 14 l	2 x 12 bis 14 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	8,70 kW 400 V 3N 50 Hz	17,40 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	105 bis 185 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	46 kg 35 kg	83 kg 81 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372084	406372085
Verkaufspreis	2.869,00 €	4.679,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fritteusenkorb, je Abteil, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	1
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
2 Fritteusenkörbe, für 14- und 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 105 x 325 x 125	406921692	114,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	261,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	341,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	136,00 €
Fettablauf-Verlängerung, speziell für Sockelinstallation, B x Ø in mm: 400 x 30	406206209	215,00 €
Filter, für Fritteusen-Ölablassbehälter, Edelstahl	406921693	128,00 €
Fritteusenkorb, für 14- und 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	406921691	51,00 €



Elektro-Fritteuse Serie EF7 / B15L

- EF7 / 1B15L: 1 x V-Becken, Heizelemente (außen liegend)
- EF7 / 2B15L: 2 x V-Becken, Heizelemente (außen liegend)
- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5

Hinweis:

Lieferung ohne Stecker und Kabel.



EF7 / 1B15L

- Auffangbehälter für Öl (unter dem Becken)
- thermostatische Temperaturregelung, Überhitzungsschutz

	EF7 / 1B15L	EF7 / 2B15L
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 720 x 938	800 x 720 x 938
Becken (B x T x H)	240 x 380 x 505	
Tiefe mit geöffn. Schublade	1261	
Tiefe bei geöffneter Tür	1073	
LEISTUNGSDATEN		
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür, rechts angeschlagen	2 x Schrankfach mit Tür
Becken	1 x 13 bis 15 l	2 x 13 bis 15 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	10,00 kW 400 V 3N 50 Hz	20,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	105 bis 185 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	68 kg 59 kg	89 kg 81 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372081	406372082
Verkaufspreis	3.379,00 €	5.725,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fritteusenkorb, je Abteil, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	1
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
2 Fritteusenkörbe, für 14- und 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 105 x 325 x 125	406921692	114,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	261,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	341,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	136,00 €
Fettablauf-Verlängerung, speziell für Sockelinstallation, B x Ø in mm: 400 x 30	406206209	215,00 €
Fettschützer, für 15 l-Fritteusen	406921696	131,00 €
Filter, für Fritteusen-Ölablassbehälter, Edelstahl	406921693	128,00 €
Fritteusenkorb, für 14- und 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	406921691	51,00 €
Reinigungsstab, für 15 l-Fritteuse mit V-Becken	406921695	94,00 €
Sedimentbehälter, für 15 l-Fritteusen	406206235	698,00 €



Elektro-Fritteuse Serie EF7 / B12LT

- EF7 / 1B12LT: 1 x Standard-Becken, Heizelemente (innen liegend)
- EF7 / 2B12LT: 2 x Standard-Becken, Heizelemente (innen liegend)
- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5

- Auffangbehälter für Öl (unter dem Becken)
- Heizelemente zur Reinigung hochklappbar
- thermostatische Temperaturregelung, Überhitzungsschutz

Hinweis:

Montage ist nur auf offenem Unterbau oder als Brückeninstallation möglich. Lieferung ohne Stecker und Kabel. Geeignet für Installation auf einer Arbeitsplatte.



EF7 / 1B12LT

	EF7 / 1B12LT	EF7 / 2B12LT
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 790 x 367	800 x 790 x 367
Becken (B x T x H)	240 x 420 x 235	
LEISTUNGSDATEN		
Becken	1 x 10 bis 12 l	2 x 10 bis 12 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	8,70 kW 400 V 3N 50 Hz	17,40 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	105 bis 185 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	29 kg 25 kg	50 kg 45 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372079	406372080
Verkaufspreis	2.268,00 €	3.645,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fritteusenkorb, je Abteil, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	1
Füße, justierbar	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	261,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	341,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	136,00 €
Fritteusenkorb, für 12 l-Modelle, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	406921629	51,00 €



Elektro-Frittenwanne EFW7 / 1 / 1T

- 1 x Becken, Heizelemente (außen liegend), indirekt beheizt
- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Infrarot-Warmhaltelampe (hinter dem Becken)

- Innenwanne mit Griff und eingelegtem Lochblech
- 10-Takt-Schalter, Temperaturbegrenzer, Kontrolllampe



EFW7 / 1 / 1T

EFW7 / 1 / 1T

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 727 x 504
Becken (B x T x H)	306 x 510 x 156

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	1,00 kW 230 V 1N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	26 kg 20 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372086
Verkaufspreis	1.749,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4

Entdecken Sie hier alle Pastakocher der Serie EVO 700



PASTAKOCHER SERIE EVO 700



Die Pastakocher aus der Serie EVO 700 garantieren höchste Produktivität und eine bemerkenswerte Wärmeleistung.

Die Geräte sind vielseitig und leistungsstark dank „**Energy Control**“ bei den Gasmodellen und dem Infrarotheizsystem bei elektrischen Modellen sowie der „**Energiesparkontrolle**“ für das bedarfsge- rechte Auffüllen des Beckens mit Heißwasser.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Kochbecken aus Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401 für höchste Beständigkeit gegen Korrosion, mit unsichtbaren Schweißnähten
- elektromagnetischer Sensor verhindert Betrieb ohne Wasser
- System zum Selbst-Abschöpfen (bei kontinuierlicher Befüllung mit Wasser)
- großer Abfluss mit Schwimmventil für schnelles Entleeren des Beckens

Gasmodelle

- einzeln steuerbare, hocheffiziente Brenner mit Flammenwächter unterhalb des Beckenbodens (einer je Becken)
- Piezozündung
- kein elektrischer Anschluss erforderlich

Elektromodelle

- „Energiekontrolle“ für präzise Stromregulierung erlaubt die Anpassung des Strombedarfs an tatsächliche Anforderungen
- Infrarot-Heizsystem unterhalb des Beckenbodens
- vier Kochstufen für einfacheren Gebrauch und gleichzeitig optimalen Stromverbrauch

optional: automatisches Korb-Hebesystem

Das programmierbare automatische Korb-Hebesystem garantiert die Wiederholung des Kochzyklus, damit die gleiche, hohe Qualität der Speisen jedes Mal aufgrund des automatisierten Kochvorgangs sichergestellt wird.

- bis zu neun Kochzeiten per Digitalsteuerung speicherbar, jeder Heber kann separat bedient werden
- einfache Bedienung: Korbheben wird durch einfachen Knopfdruck ausgeführt, nötigenfalls auch manuell möglich
- 200 mm breit mit zwei Edelstahl-Korbaufhängungen, an denen Körbe GN 1/2 befestigt werden können
- kann an jeder Seite des Pastakochers oder an beiden Seiten des Pastakochers angebracht werden, um bis zu vier einzelne, quadratische Portionskörbe zu heben



Becken mit abgerundeten Ecken



Überlaufbereich mit Abfluss



Elektro-Pastakocher ENK7 / 1B24L

- 1 x Becken, Chromnickel-Molybdänstahl, korrosionsbeständig
- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- manuelle Wasserfülleinrichtung, Wasserablauf

Hinweis:

Lieferung ohne Stecker und Kabel.



ENK7 / 1B24L

- Abschöpfzone zum Sammeln / Ablassen von Stärke / Schaum, Überlauffilter
- 1 x Infrarotheizsystem, 5-Takt-Schalter je Heizzone

ENK7 / 1B24L

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 720 x 907
Becken (B x T x H)	250 x 400 x 300
Tiefe bei geöffneter Tür	1075

LEISTUNGSDATEN

Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür
Becken	1 x 18 bis 24,5 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	6,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	60 kg 50 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372098
Verkaufspreis	3.369,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
2 Körbe für Pastakocher, B x T in mm: 170 x 220	406921610	290,00 €
2 Körbe, für Pastakocher, B x T x H in mm: 105 x 105 x 240, dazu erforderlich: Auflagerost 406921022	406921021	376,00 €
2 Körbe, für Pastakocher, B x T x H in mm: 105 x 160 x 240, dazu erforderlich: Auflagerost 406921022	406921020	228,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	261,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	136,00 €
Korb für Pastakocher, B x T in mm: 350 x 200	406921611	202,00 €
Korb-Hebeeinheit LIFT7, für Pastakocher der Serie EVO 700	406206354	3.863,00 €



Entdecken Sie hier alle Kippbratpfannen der Serie EVO 700



KIPPBRATPFANNEN SERIE EVO 700



Alle EVO 700 Kippbratpfannen sind mit Edelstahlbecken ausgestattet, die mit abgerundeten Ecken und einer formgepressten Abgussvorrichtung gefertigt wurden. Die Entfernung von Speisen und die Reinigung ist so noch einfacher geworden.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Becken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- doppelwandiger Deckel aus Edelstahl
- Duomat-Tiegel
Duomat ist eine Legierung von zwei rostfreien Stahlsorten und garantiert eine hohe thermische Stabilität, gleichmäßige Wärmeverteilung und exzellente Resistenz gegen Korrosion
- hochpräzises, manuelles Kippsystem

Gasmodelle

- Brenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung mit elektronischer Flammensteuerung
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 90 °C und 290 °C

Elektromodelle

- elektrische Infrarot-Heizelemente unterhalb der Kochoberfläche
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 120 °C und 280 °C



EVO 700-Bräter: sowohl ideal für das Anbraten und Fortkochen als auch für das Kochen im Sud



Gas-Kippbratpfanne GKB7 / 60LDU0

- doppelwandiger Deckel
- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- patentierte, manuelle Handkippung zum leichten Entleeren des DUOMAT-Tiegels, aufgebaute Befüllarmatur (auf Deckplatte), frontseitig bedienbar

- tiefgezogene Innenwanne, abgerundete Ecken
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsensatz im Sonderzubehör erhältlich)
- Piezo-Zündung, thermostatische Temperaturregelung

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Passende Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GKB7 / 60LDU0

GKB7 / 60LDU0

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	800 x 822 x 920
Tiegel (B x T x H)	770 x 580 x 200
Höhe bei geöffneter Haube	1546
Tiefe bei geöffneter Klappe	935
Platte (B x T)	680 x 410

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	50 l
Bruttoinhalt	60 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Gas
Anschlusswert (Gas)	16,00 kW

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	90 bis 290 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	119 kg 105 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372181
Verkaufspreis	6.619,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abgas-Kondensator, für 800 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 150, Rohranschluss	406206246	992,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206133	40,00 €
Gas-Druckregler	406927225	79,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Kippbratpfannen, 800 mm-Element, 50 mbar	4060G43422	42,00 €
Zugunterbrecher, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206132	452,00 €



Elektro-Kippbratpfanne EKB7 / 60LDUO

- doppelwandiger Deckel
- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- patentierte, manuelle Handklippung zum leichten Entleeren des DUOMAT-Tiegels, Heizelemente (innen liegend)

- tiefgezogene Innenwanne, abgerundete Ecken
- thermostatische Temperaturregelung

Hinweis:

Lieferung ohne Stecker und Kabel.



EKB7 / 60LDUO

EKB7 / 60LDUO

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	800 x 828 x 887
Tiegel (B x T x H)	770 x 580 x 200
Höhe bei geöffneter Haube	1443
Tiefe bei geöffneter Klappe	834
Platte (B x T)	680 x 410

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	50 l
Bruttoinhalt	60 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	9,50 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	80 bis 300 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	131 kg 105 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372183
Verkaufspreis	6.598,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200

4





KOCHKESSEL SERIE EVO 700



Die Kochkessel aus der EVO 700 Serie garantieren gleichmäßiges Kochen und eine präzise Kontrolle des Kochvorgangs dank der Energiesteuerung, während die Edelstahlbrenner über die Steuerung einer Zündflamme mit elektrischer Zündung eine optimale Verbrennung und hohe Effizienz gewährleisten.

- Becken und doppelwandiger Deckel aus Edelstahl
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Becken gepresst aus salzbeständigem Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401
- tiefgezogenes Becken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- Sicherheitsventil zur Gewährleistung des Betriebsdrucks bei Modellen mit indirekter Wärme
- Magnetventil zur Befüllung mit heißem oder kaltem Wasser
- externes Ventil für manuelles Ablassen überschüssiger Luft, die sich während des Vorwärmens in der Tasche bei Modellen mit indirekter Wärme angesammelt hat
- großer Zapfhahn für die Entnahme von Speisen

Gasmodelle

- Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Temperaturbegrenzer

Elektromodelle

- Heizelemente mit Energiekontrolle, Temperaturbegrenzer und Druckschalter

indirekte Wärme (Gas- und Elektromodelle)

- nutzt integral generierten, gesättigten Dampf von 110 °C im Doppelmantel
- Druckschaltsteuerung
- wahlweise mit manueller oder mit automatischer Wasserbefüllung des Doppelmantels erhältlich



Elektro-Kochkessel EKK7 / 60L

- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- 1,5" Abfüllhahn mit isoliertem Handgriff
- Pressotat

Hinweis:

Lieferung ohne Stecker und Kabel.



EKK7 / 60L

- automatische Wasserbefüllung warm / kalt (über Deckplatte), frontseitig bedienbar
- 1 x tiefgezogener Kessel, Chromnickel-Molybdänstahl, indirekt beheizt

EKK7 / 60L

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	800 x 830 x 1056
Ø Kessel	420
Höhe bei geöffneter Haube	1440

LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	60 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	9,40 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	- 100 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372272
Verkaufspreis	6.775,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200

4



Neutralelement Serie NE7

- Tisch-Neutralelement, geschlossen

Hinweis:
Design passend zu Serie EVO 700.



NE7 / 200T

- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5

	NE7 / 200T	NE7 / 400T
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	200 x 715 x 289	400 x 715 x 289
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	11 kg 6 kg	18 kg 10 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372115	406372116
Verkaufspreis	511,00 €	649,00 €

	NE7 / 800T
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	800 x 715 x 289
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	24 kg 18 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	406372118
Verkaufspreis	836,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4

Neutralelement Serie SE7

- Tisch-Neutralelement, geschlossen

Hinweis:
Design passend zu Serie EVO 700.



SE7 / 400T

- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5

SE7 / 400T

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 715 x 289
Tiefe mit geöffn. Schublade	1253

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	26 kg 15 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372117
Verkaufspreis	1.019,00 €

SE7 / 800T

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	800 x 715 x 289
Tiefe mit geöffn. Schublade	1253

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	35 kg 25 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372119
Verkaufspreis	1.079,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4



Unterbau-Neutralelement Serie UE7

- Unterbau-Neutralelement, ungekühlt
- UE7 / 200-FL: CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- UE7 / 200-FL: 1 x Flaschenschubblade
- UE7 / 200-G: Front geschlossen

- UE7 / 400-0: 3-seitig geschlossen, bedienseitig offen
- UE7 / 800-0: 3-seitig geschlossen, bedienseitig offen
- UE7 / 1200-0: 3-seitig geschlossen, bedienseitig offen

Hinweis:
Design passend zu Serie EVO 700.



UE7 / 200-FL

	UE7 / 200-FL	UE7 / 200-G	UE7 / 400-0
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	200 x 642 x 600	200 x 600 x 600	400 x 555 x 600
Unterschrank (B x T x H)			
LEISTUNGSDATEN			
Unterbau	1 x Reservefach (im Unterbau), neutral		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	10 kg 7 kg		13 kg 10 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	406371211	406371210	406371112
Verkaufspreis	1.037,00 €	378,00 €	434,00 €

	UE7 / 800-0	UE7 / 1200-0
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 555 x 600	1200 x 555 x 600
Unterschrank (B x T x H)	800 x 450 x 550	1200 x 450 x 550
LEISTUNGSDATEN		
Unterbau		
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	20 kg 15 kg	35 kg 23 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406371113	406371114
Verkaufspreis	507,00 €	589,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250

406371211	406371210	406371112	406371113	406371114
2	2	4	4	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Heizelement für Unterbauten, 0,65 kW Elektro-Anschluss, B x T x H in mm: 360 x 610 x 60	406206259	457,00 €
Schienengestell li / re, für 4 x GN 1/1, für Unterbauschränke der Serie EVO 700	406206257	306,00 €
Bei Verwendung von GN-Behältern: Höhe zwischen den Schienen: 30 mm, max. nutzbare GN-Behälterhöhe: 1 x 200 mm		
Schubladenset (2 Stk.), mit Schienen, für Unterbauschränke der Serie EVO 700, B x T x H in mm: 350 x 520 x 145	406206360	888,00 €
Tür 400 mm li / re, für offene Unterbauten	406206342	220,00 €
Zentralsteg, für offene Unterbauten mit B in mm: 800 (1x) und 1200 (2x)	406206245	64,00 €

Sonderzubehör für Serie EVO 700	Einbau auf Betonsockel	Einbau mit Stosseiste	Brückeninstallation	Einbau mit Rollen	Handläufe	Serie EVO 700 und EVO 900 kombiniert	Artikelnummer	Preis
Bodenverschraubungssatz (4 Stk.), für Gerätefüße	–	0	0	–	–	0	406206136	29,00 €
breiter Handlauf / Tellerlauf, für Serie EVO 700 und 900, zum Portionieren, B in mm: 400, T gesamt in mm: 140	–	–	–	–	0	–	406206185	645,00 €
breiter Handlauf / Tellerlauf, für Serie EVO 700 und 900, zum Portionieren, B in mm: 800, T gesamt in mm: 140	–	–	–	–	0	–	406206186	715,00 €
Brückenträger, Stütze für Brückensystem 1000 mm	–	–	0	–	–	–	406206138	612,00 €
Brückenträger, Stütze für Brückensystem 1200 mm	–	–	0	–	–	–	406206139	598,00 €
Brückenträger, Stütze für Brückensystem 1400 mm	–	–	0	–	–	–	406206140	745,00 €
Brückenträger, Stütze für Brückensystem 1600 mm	–	–	0	–	–	–	406206141	819,00 €
Brückenträger, Stütze für Brückensystem 400 mm	–	–	0	–	–	–	406206154	411,00 €
Brückenträger, Stütze für Brückensystem 800 mm	–	–	0	–	–	–	406206137	498,00 €
Frontblende, für Sockelinstallation, B x H in mm: 1000 x 100	0	–	–	–	–	–	406206150	156,00 €
Frontblende, für Sockelinstallation, B x H in mm: 1200 x 100	0	–	–	–	–	–	406206151	158,00 €
Frontblende, für Sockelinstallation, B x H in mm: 1600 x 100	0	–	–	–	–	–	406206152	176,00 €
Frontblende, für Sockelinstallation, B x H in mm: 200 x 100	0	–	–	–	–	–	406206146	114,00 €
Frontblende, für Sockelinstallation, B x H in mm: 400 x 100	0	–	–	–	–	–	406206147	132,00 €
Frontblende, für Sockelinstallation, B x H in mm: 800 x 100	0	–	–	–	–	–	406206148	145,00 €
frontseitige Fußblende, B x H in mm: 1000 x 180	–	0	–	–	–	–	406206177	158,00 €
frontseitige Fußblende, B x H in mm: 1200 x 180	–	0	–	–	–	–	406206178	188,00 €
frontseitige Fußblende, B x H in mm: 1600 x 180	–	0	–	–	–	–	406206179	174,00 €
frontseitige Fußblende, B x H in mm: 200 x 180	–	0	–	–	–	–	406206174	114,00 €
frontseitige Fußblende, B x H in mm: 400 x 180	–	0	–	–	–	–	406206175	141,00 €
frontseitige Fußblende, B x H in mm: 800 x 180	–	0	–	–	–	–	406206176	156,00 €
Satz Rollen (4 Stk.), davon 2 feststellbar und lenkbar	–	–	–	0	–	–	406206135	332,00 €
Satz Spezialfüße (4 Stk.), für Beton-Sockelaufstellung, feste H in mm: 100	0	–	–	–	–	–	406206210	115,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Installationskanal (Einzelaufstellung)	–	–	–	–	–	0	406206181	258,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Installationskanal (Rücken an Rücken)	–	–	–	–	–	0	406206202	285,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Serie EVO 700, H in mm: 250	–	–	–	–	–	0	406206320	519,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Serie EVO 700, H in mm: 700	–	–	–	–	–	0	406206319	890,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Serie EVO 900, H in mm: 250	–	–	–	–	–	0	406206321	578,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Serie EVO 900, H in mm: 700	–	–	–	–	–	0	406206335	604,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Sockelinstallation, H in mm: 100	0	–	–	–	–	–	406206265	204,00 €
seitliche Fußblenden (2 Stk.), für zweizeilige Aufstellung, für Serie EVO 700, B x H in mm: 700 x 150	–	0	–	–	–	–	406206249	265,00 €
Unterstützungsträger, für Füße oder Rollen, EVO 700 und EVO 900, B in mm: 1200	–	–	–	0	–	–	406206368	538,00 €
Unterstützungsträger, für Füße oder Rollen, EVO 700 und EVO 900, B in mm: 400	–	–	–	0	–	–	406206366	390,00 €
Unterstützungsträger, für Füße oder Rollen, EVO 700 und EVO 900, B in mm: 800	–	–	–	0	–	–	406206367	474,00 €

o optionale Sonderausstattung – nicht für das Modell verfügbar



DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier die Neutralelemente & das Montagezubehör der Serie EVO 700

NEUTRALELEMENTE & UNTER-
BAUSCHRÄNKE SERIE EVO 700



Übersicht Neutralelemente &
Unterbauschränke Serie EVO 700



Übersicht Einbau-Montagezubehör
Serie EVO 700



EINBAU-MONTAGEZUBEHÖR
SERIE EVO 700

SERIE EVO 900

3/2



Gas- & Elektroherde
Web-Shop

3/5



Gas- & Elektro-Bratplatten
Web-Shop

3/6



Gas- & Elektro-Rostgrills
Web-Shop

3/6



Elektro-Kontaktgrill
Web-Shop

3/7



Gas- & Elektro-Fritteusen
Web-Shop

3/7



Elektro-Frittenwanne
Web-Shop

3/8



Gas- & Elektro-Pastakocher
Web-Shop

3/9



Gas- & Elektro-Kippbratpfannen
Web-Shop

3/10



Gas- & Elektro-Kochkessel
Web-Shop

3/11



Gas- & Elektro-Bain-Maries
Web-Shop

3/11



Neutralelemente
Web-Shop

3/11



Unterbauschränke
Web-Shop

03

Gas- & Elektroherde

Gas- & Elektro-Bratplatten

Gas- & Elektro-Rostgrills
Elektro-Kontaktgrills

Gas- & Elektro-Fritteusen
Elektro-Frittenwanne

Gas- & Elektro-Pastakocher

Gas- & Elektro-Kippbratpfannen

Gas- & Elektro-Kochkessel

Gas- & Elektro-Bain-Maries

Neutralelemente

Unterbauschränke

Einbau- & Montagezubehör



Entdecken Sie hier alle Gasherde der Serie EVO 900



GASHERDE SERIE EVO 900



Maximale EVO Power, Stabilität, Effizienz und Hygiene zeichnen die Gasbrenner der ZANUSSI PROFESSIONAL-Serie EVO 900 aus.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Topfgitter aus Edelstahl



- exklusive „Flower Flame“-Brenner mit Flammenwächter garantieren Flexibilität und hohe Effizienz
- Brenner für alle Anforderungen dank der einzigartigen Flammenform, die sich sowohl in Längs- als auch in Querrichtung ausdehnt – für perfektes Kochen mit Töpfen und Pfannen jeder Form und Größe durch deutlich schnelleres Erreichen der Kochtemperatur, wodurch der Hitzeverlust reduziert wird



Gas-Umluftofen

Der Gas-Umluftofen (800 mm Breite) ist eine einzigartige und flexible Lösung in der EVO 900 Gerätelinie.

- Garzeitreduzierung um bis zu 50% gegenüber einem statischen Bratofen
- volle Leistungsausschöpfung und maximale Produktivität auf zwei Einschubebenen
- maximale Flexibilität bei der Zubereitung verschiedener Speisen, da sich der Umluftofen einfach durch Abstellen der Lüftereinheit als statischer Backofen betreiben lässt
- Arbeitstemperatur individuell steuerbar von 120 °C bis 280 °C
- Piezozündung für einfache Bedienung



statischer Gasofen

- maximales Potenzial durch 8,5 kW Leistung und Betriebstemperaturen zwischen 120 °C und 280 °C
- Stabilität und einfache Reinigung werden durch die Garkammer aus Edelstahl gewährleistet
- garantierte Wärmeisolierung durch 40 mm starke Ofentür
- Piezozündung für einfache Bedienung
- Ofen mit drei Schienen zur Bestückung mit GN-Blechen 2/1



Entdecken Sie hier alle Elektroherde der Serie EVO 900



ELEKTROHERDE SERIE EVO 900



Die Kochfelder der Serie EVO 900 sind quadratische Gusseisenplatten in der Größe 300 x 300 Millimeter. Stabil und sicher: Der Rahmen besteht aus gepresstem, starken Edelstahl und der fugenfreie Einbau der Platten (in den Rahmen) erlaubt ein komfortables und einfaches Reinigen.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- gusseiserne Herdplatten mit Sicherheitsthermostat, fugenfrei in Arbeitsfläche eingelassen
- einzeln steuerbare, quadratische Herdplatten (je 4 kW) mit Stufenregulierung



statischer Elektroofen

- ausgesparte, doppelwandige Ofentür mit gepresstem, innerem Paneel zum lichtdichten Verschluss und zur einwandfreien Hygiene
- Ofenraum komplett aus Edelstahl mit gerillter Bodenfläche (5 mm stark)
- Ofen in Serie mit drei Schienen zur Bestückung mit Blechen GN 2/1
- Ober- und Unterhitze-Elemente können einzeln oder zusammen geschaltet werden
- einstellbares Thermostat zwischen 110 °C und 285 °C



fugenfrei eingebaute Platten



Edelstahl-Ofen

Entdecken Sie hier alle Bratplatten der Serie EVO 900



BRATPLATTEN SERIE EVO 900



Die EVO 900 Bratplatten wurden so entwickelt, dass die erforderliche Temperatur in äußerst kurzer Zeit erreicht wird. So wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und nur wenig Heizleistung geht verloren. Die in einem Stück gepresste Bratfläche mit abgerundeten Ecken wird höchsten Hygieneanforderungen gerecht. Sie ist mit glatter, gerillter oder auch kombinierter Oberfläche entweder aus gebürstetem oder poliertem Chrom verfügbar.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Bratfläche (15 mm stark) für gleichmäßige Temperaturverteilung, je nach Ausführung aus gebürstetem oder aus poliertem Chrom
- großer Abfluss mit Sammelablauf für Bratfett



Gasmodelle

- Oberfläche aus gebürstetem Chrom:
Temperaturen zwischen 90 °C und 270 °C
- Oberfläche aus poliertem Chrom mit Thermostatsteuerung und Sicherheitsthermostat:
Temperaturen zwischen 90 °C und 270 °C
- Piezozündung

Elektromodelle

- hochwertige legierte Wärmeelemente unterhalb der Bratplatte
- thermostatische Steuerung, Sicherheitsthermostat:
Temperaturen zwischen 120 °C und 280 °C

Hinweis

Gebürstetes Chrom eignet sich insbesondere zum Grillen von dickerem Fleisch, wie zum Beispiel Steak.

Poliertes Chrom ist dagegen besonders zum Grillen von Fisch, dünnem hellen Fleisch sowie Gemüse geeignet.

Chrom ist äußerst kratzfest und erleichtert die Reinigung am Ende des Tages. Im Gegensatz zu Stahl sind alle Chromoberflächen keiner Korrosion ausgesetzt.



eingelassene Bratplatte



Fettauffangschale



Entdecken Sie hier alle Rostgrills der Serie EVO 900



ROSTGRILLS SERIE EVO 900



Die EVO 900 Rostgrills eignen sich ideal für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse.

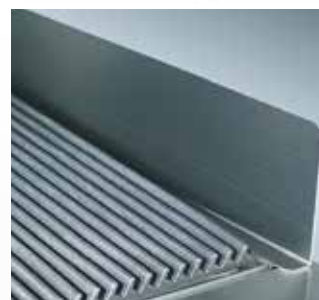
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken und gepressten, hygienischen Fettsammelbereichen
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- der Bratfettbehälter kann mit Wasser gefüllt werden, um die Reinigung zu erleichtern oder das Austrocknen der Speisen bei der Zubereitung zu verhindern
- abnehmbarer Spritzschutz aus Edelstahl
- freistehende Modelle – doppelseitige Gusseisenroste – gerillt für Fleisch, glatt für Fisch und Gemüse
- Rostschaber in Grundausstattung enthalten

Gasmodelle

- Edelstahlbrenner mit Flammenwächter und Umlenkblechen

Elektromodelle

- hochwertige legierte Wärmeelemente unterhalb der Grillfläche
- Kontrollleuchte bei eingeschaltetem Strom



Das gusseiserne Rost ist abnehmbar und zudem beidseitig verwendbar. Eine Seite mit angeschrägtem Rost und Abflussrinnen dient der Zubereitung von Fleisch mit hohem Fettgehalt, damit das Bratenfett einfacher abfließen kann. Die andere Seite ist horizontal und großflächig nutzbar und somit für die Zubereitung von Fisch, Gemüse oder auch Hamburgern vorgesehen.



Umlenkbleche für Brenner



Edelstahlbrenner

Entdecken Sie hier alle Fritteusen der Serie EVO 900



FRITTEUSEN SERIE EVO 900



Die EVO 900 Fritteusen zeichnen sich durch ihre hervorragende Leistungsfähigkeit und beeindruckende Energieeffizienz aus.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Ölabflusshahn
- Temperaturregung per Thermostat
- Sicherheitsthermostat zum Schutz vor Überhitzen

Gas-Fritteusen

- V-förmige(s) Becken mit äußeren, hocheffizienten Edelstahlbrennern mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung
- 23 Liter – ideal für panierte Speisen
- Kühlzone, um die Speisepartikel einzufangen

Elektro-Fritteusen

- V-förmige(s) 23 l-Becken mit äußeren, hocheffizienten Infrarot-Heizelementen

Hinweis

Kühlzonen dienen zur Ablagerung von Speisepartikeln. Die großen Kühlzonen im V-Becken ermöglichen eine längere Nutzung des Frittieröls.



größzügige Fettablauffläche



programmierbare Bedienelemente



vertikaler Kamin



PASTAKOCHER SERIE EVO 900



Die Pastakocher aus der Serie EVO 900 garantieren höchste Produktivität und eine bemerkenswerte Wärmeleistung.

Die Geräte sind vielseitig und leistungsstark dank „**Energy Control**“ bei den Gasmodellen und dem Infrarotheizsystem bei elektrischen Modellen sowie der „Energiesparkontrolle“ für das bedarfsgerechte Auffüllen des Beckens mit Heißwasser.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Kochbecken aus Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401 für höchste Beständigkeit gegen Korrosion, mit unsichtbaren Schweißnähten
- elektromagnetischer Sensor verhindert Betrieb ohne Wasser
- System zum Selbst-Abschöpfen (bei kontinuierlicher Befüllung mit Wasser)
- großer Abfluss mit Schwimmventil für schnelles Entleeren des Beckens

Gasmodelle

- einzeln steuerbare, hocheffiziente Brenner mit Flammenwächter unterhalb des Beckenbodens (einer je Becken)
- Piezozündung
- kein elektrischer Anschluss erforderlich

Elektromodelle

- „Energiekontrolle“ für präzise Stromregulierung erlaubt die Anpassung des Strombedarfs an tatsächliche Anforderungen
- Infrarot-Heizsystem unterhalb des Beckenbodens
- vier Kochstufen für einfacheren Gebrauch und gleichzeitig optimalen Stromverbrauch

optional: automatisches Korb-Hebesystem

Das programmierbare automatische Korb-Hebesystem garantiert die Wiederholung des Kochzyklus, damit die gleiche, hohe Qualität der Speisen jedes Mal aufgrund des automatisierten Kochvorgangs sichergestellt wird.

- bis zu neun Kochzeiten per Digitalsteuerung speicherbar, jeder Heber kann separat bedient werden
- einfache Bedienung: Korbheben wird durch einfachen Knopfdruck ausgeführt, nötigenfalls auch manuell möglich
- 200 mm breit mit zwei Edelstahl-Korbaufhängungen, an denen Körbe GN 1/2 befestigt werden können
- kann an jeder Seite des Pastakochers oder an beiden Seiten des Pastakochers angebracht werden, um bis zu vier einzelne, quadratische Portionskörbe zu heben



Becken mit abgerundeten Ecken



Überlaufbereich mit Abfluss



Entdecken Sie hier alle Kippbratpfannen der Serie EVO 900



KIPPBRATPFANNEN SERIE EVO 900



Alle EVO 900-Kippbratpfannen sind mit Edelstahlbecken ausgestattet, die mit abgerundeten Ecken und einer formgepressten Abgussvorrichtung gefertigt wurden. Die Entfernung von Speisen und die Reinigung ist so noch einfacher geworden.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Becken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- doppelwandiger Deckel aus Edelstahl
- Kochoberfläche in Flusstahl besonders für Bratvorgänge geeignet
- Kochoberfläche mit robustem Duomat-Tiegel:
Eine leitfähige, 10 Millimeter starke Aluminiumfläche in Kombination mit einer Zusatzschicht aus äußerst robustem Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401.
Hierdurch wird die thermische Stabilität auf der gesamten Kochoberfläche verbessert.
Dies erlaubt eine multifunktionale Nutzung für trockenes oder nasses Kochen / Braten.
- hochpräzises, manuelles Kippsystem

Gasmodelle

- Brenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung mit elektronischer Flammensteuerung
- in den Beckenboden eingebaute Brenner werden beim Kippen mitbewegt
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 120 °C und 300 °C

Elektromodelle

- elektrische Infrarot-Heizelemente unterhalb der Kochoberfläche
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 120 °C und 300 °C



Die innovative Duomat-Kochoberfläche (Verbindung verschiedener Edelstahllarten) des EVO 900-Bräters ist die beste Lösung, um eine gleichmäßige Temperatur auf der gesamten Kochoberfläche zu garantieren. Der Edelstahl liefert eine bessere Wärmespeicherkapazität während des Bratens und bietet den besten Korrosionsschutz beim Kochen in Flüssigkeiten.





KOCHKESSEL SERIE EVO 900



Die Kochkessel aus der EVO 900-Serie garantieren dank der Energiesteuerung gleichmäßiges Kochen und eine präzise Kontrolle des Kochvorgangs, während die Edelstahlbrenner über die Steuerung einer Zündflamme mit elektrischer Zündung eine optimale Verbrennung und hohe Effizienz gewährleisten.

- Becken und doppelwandiger Deckel aus Edelstahl
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Becken gepresst aus salzbeständigem Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401
- tiefgezogenes Becken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- Sicherheitsventil zur Gewährleistung des Betriebsdrucks bei Modellen mit indirekter Wärme
- Magnetventil zur Befüllung mit heißem oder kaltem Wasser
- externes Ventil für manuelles Ablassen überschüssiger Luft, die sich während des Vorwärmens in der Tasche bei Modellen mit indirekter Wärme angesammelt hat
- großer Zapfhahn für die Entnahme von Speisen

Gasmodelle

- Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter, Temperaturbegrenzer und abgesicherter Warnleuchte

Elektromodelle

- Heizelemente mit Energiekontrolle, Temperaturbegrenzer und Druckschalter

indirekte Wärme (Gas- und Elektromodelle)

- nutzt integral generierten, gesättigten Dampf von 110 °C im Doppelmantel
- Druckschaltersteuerung
- wahlweise mit manueller (L-I-P-S) oder automatischer (L-I-P-A-S) Wasserbefüllung des Doppelmantels erhältlich



Sicherheitsdruckventil



Manometer



Zapfhahn mit schwenkbarem Griff



tiefgezogenes Becken

Entdecken Sie hier alle Bain-Maries & Arbeitsflächen der Serie EVO 900



BAIN-MARIES & ARBEITSFLÄCHEN SERIE EVO 900



Bain-Maries

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- geeignet für GN-Behälter 1/1, max. Höhe 150 mm
- thermostatische Temperaturregelung von 30 °C bis 90 °C
- maximale Wasserfüllhöhe an der Beckenrückseite markiert
- manuelles Befüllen mit Wasser (Füllhahn kann optional geordert werden)



22-Liter-Becken aus Chromnickelstahl 1.4301 mit 15 mm Verbundbodenplatte – 12 mm Unterschicht aus Weichstahl in Verbindung mit einer 3 mm starken Deckschicht aus korrosionsbeständigem Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401

Arbeitsflächen

- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- mit geschlossener Front oder mit Schublade

offene Unterschränke

- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Kabelkanäle



hygienisch & flexibel:
Speisenzubereitung auf den Arbeitsflächen der Serie EVO 900



PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN

HEISSLUFTDÄMPFER & ÖFEN

4a/2



Heißluftdämpfer Serie MAGISTAR
Web-Shop

4a/4
4a/8

Konvektionsöfen 6 x GN 1/1
Katalog & Web-Shop

4a/6



Elektro-Kombiofen EK 6 x GN 1/1
Katalog & Web-Shop

4a/8



Konvektionsöfen 10 x GN 1/1
Web-Shop

4a/8



Wasseraufbereitung
Web-Shop

04a

Heißluftdämpfer
MAGISTAR Combi TS GN 1/1

Heißluftdämpfer
MAGISTAR Combi TS GN 2/1

Konvektionsöfen
6 x GN 1/1

Elektro-Kombiofen
EK 6 x GN 1/1

Konvektionsöfen
10 x GN 1/1

Wasseraufbereitung



Entdecken Sie hier die Heißluftdämpfer der Serie MAGISTAR



BESSER LEBEN, BESSER KOCHEN



**Maximale Leistung
und totale Kontrolle**



MAGISTAR COMBI-TS

- Touchscreen-Bedienfeld
- Dampferzeuger

**Perfekte Balance
zwischen
Performance und
Kosten**



MAGISTAR COMBI-DS

- Digitales Bedienfeld
- Dampferzeuger

**Flexibilität und
Produktivität**



MAGISTAR COMBI-TI

- Touchscreen-Bedienfeld
- Direktdampf

**Garantierte
Ergebnisse
bei maximaler
Bedienungs-
freundlichkeit**



MAGISTAR COMBI-DI

- Digitales Bedienfeld
- Direktdampf

MAGISTAR COMBI-TS



6 GN 1/1



6 GN 2/1



10 GN 1/1



10 GN 2/1



20 GN 1/1



20 GN 2/1

MAGISTAR COMBI-DS



6 GN 1/1



6 GN 2/1



10 GN 1/1



10 GN 2/1



20 GN 1/1



20 GN 2/1

MAGISTAR COMBI-TI



6 GN 1/1



6 GN 2/1



10 GN 1/1



10 GN 2/1



20 GN 1/1



20 GN 2/1

MAGISTAR COMBI-DI



6 GN 1/1



6 GN 2/1



10 GN 1/1



10 GN 2/1



20 GN 1/1



20 GN 2/1

Außenabmessungen (B x T x H)

6 GN 1/1
867x775x808 mm

6 GN 2/1
1090x971x808 mm

10 GN 1/1
867x775x1058 mm

10 GN 2/1
1090x971x1058 mm

20 GN 1/1
911x865x1794 mm

20 GN 2/1
1162x1067x1794 mm

* Die Produktinformationen zu den Serien MAGISTAR COMBI-DS, COMBI-TI und COMBI-DI halten wir auf unserer Website unter www.nordcap.de für Sie bereit.

Konvektionsofen mit Direktdampf SMART STEAM EK 6 x GN 1/1



SMART STEAM EK 6 x GN 1/1

- für GN 1/1, Einschub quer
- 1 x Doppelglastür, Thermoglas, inneres Glas aufklappbar, Kondenswasser-Auffangschale, ergonomischer Griff, Türanschlag rechts
- Halogen-Innenbeleuchtung
- Entfeuchtungsventil für den Garraum
- abgerundete Ecken, Auffangschale für Kondenswasser und Fett
- elektromechanische Steuerung
- Hauptschalter / Garfunktionsschalter (Konvektionsgarzyklus ohne Befeuchtung), 5 Feuchtigkeitsniveaus (Konvektionsgarzyklus mit Befeuchtung), Schnellabkühlung, Dauerbetriebs-Funktion, Signalton nach Beendigung der Heizphase
- trockenes Garen, Zeiteinstellung (bis 120 Minuten oder endlos)
- Wasserzufuhr über Festwasseranschluß, Wasserablauf nach unten herausgeführt

Hinweis:

Lieferung ohne GN-Tragrost 1/1. Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand: 50 mm. Bauseitiger Wasserablauf erforderlich. Weitere Modelle auf Anfrage erhältlich.



Konvektionsofen mit Direkt Dampf SMART STEAM EK 6 x GN 1/1

SMART STEAM EK 6 x GN 1/1

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	860 x 767 x 633
innen (B x T x H)	560 x 370 x 380
Tiefe bei geöffneter Tür	1415

LEISTUNGSDATEN

Abstell- und Lagerfläche	6 x GN 1/1 - 65

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	7,7 kW 400 V 3N ph 50 Hz
Wasserdruck	1,5 bis 2,5 bar
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	50 bis 300 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	88 kg 80 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406240451
Verkaufspreis	4.092,00 €

SERIENZUBEHÖR

1-Punkt Kerntemperaturfühler	1
Auflagegestell, für 6 x GN 1/1-65, Einschubabstand in mm: 67	1
Füße	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Anschlussset für Enthäterpatrone, 2 flexible Silikondruckschläuche (je 1,5 m) mit Edelstahlmantelung, 3/4" Metallanschlussgewinde (gerade), belastbar bis 15 bar, Platzdruck 90 bar, Nennweite DN 10, inkl. Wasserzähler	4956111	132,00 €
Fresh Magnum, Teilentsalzung bis 9.500 l/bei 10° dH mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953009	913,00 €
Fresh Maxi, Teilentsalzung bis 5.600 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953003	849,00 €
Fresh Mini, Teilentsalzung bis 2.700 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953001	492,00 €
Frittierkörbe (2 Stk.), für Heißluftdämpfer GN 1/1	406922239	222,00 €
Führungsschienen, für GN-Ablaufbehälter 1/1	406921713	34,00 €
Füße (4 Stk.), für Öfen mit 6 x GN 1/1, 10 x GN 1/1, 6 x GN 2/1 und 10 x GN 2/1	406922127	147,00 €
GN-Edelstahlroste 1/1 (2 Stk.), B x T x H in mm: 530 x 325 x 2	402921101	59,00 €
GN-Hähnchenrost 1/1 (2 Stk.), 8 Hähnchen pro Rost	406922036	170,00 €
GN-Roste 1/2 (2 Stk.), für GN-Schalengestell 1/2	406921106	136,00 €
Handbrause, seitliche Montage	406922171	335,00 €
Kerntemperaturfühler, für Öfen mit 6 x GN 1/1 und 10 x GN 1/1, für nachträglichen kundenseitigen Einbau	406921702	674,00 €
Untergestell für Gerät 6X1/1	406922101	847,00 €
Wasserenthärter (Salz) mit automatischer Regeneration	406921305	2.020,00 €



Elektro-Kombiofen EK 6 x GN 1/1



EK 6 x GN 1/1

- für GN 1/1, Einschub quer
- „AirFlow“-Luftverteilungssystem, Lüftergeschwindigkeit regelbar (5-stufig), Umkehrfunktion, Lüfterstopp nach Türöffnung
- 1 x Doppelglastür, Thermoglas, LED-Innenbeleuchtung, abklappbares Tür-Innenglas, ergonomischer Griff, Türanschlag rechts
- abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige, automatischer Schnell-Cooldown, automatische Vorheiz-Funktion, Eigendiagnose, USB-Port zum Herunterladen von HACCP-Daten
- boilerlose Dampffunktion, Programmspeicherplätze für Rezepte, automatisches Selbstreinigungsprogramm, 5 x Betriebsart: Soft, Medium, Strong, Extra Strong und Rinse-only
- Wasserzufuhr über Festwasseranschluß, Wasserablauf nach unten herausgeführt

Hinweis:
Lieferung ohne GN-Tragrost 1/1. Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand: 50 mm.
Bauseitiger Wasserablauf erforderlich.

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Wärmeschutzblech für Stapelkit, für 6 x GN 1/1-Ofen auf 10 x GN 1/1-Ofen	406922661	880,00 €
Wärmeschutzblech für Stapelkit, für 6 x GN 1/1-Ofen auf 6 x GN 1/1-Ofen	406922660	830,00 €
Wärmeschutzblech, für 6 x GN 1/1-Ofen	406922662	522,00 €
zusätzliche Einschubschienen (2 Stk.), für offenen Unterbau, für 6 und 10 x GN 1/1-Ofen	406922690	325,00 €



Elektro-Kombiofen EK 6 x GN 1/1

EK 6 x GN 1/1	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	867 x 775 x 808
Tiefe bei geöffneter Tür	1319
LEISTUNGSDATEN	
Abstell- und Lagerfläche	6 x GN 1/1 - 65
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	11,10 kW 400 V 3N ph 50 Hz
Wasserdruck	1 bis 6 bar
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	bis 300 °C
Wasserzulauf	30 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	124 kg 107 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	406228960
Verkaufspreis	7.490,00 €

SERIENZUBEHÖR

1-Punkt Kerntemperaturfühler	1
Auflagegestell, für 6 x GN 1/1-65, bis zu 30 kg belastbar, Einschubabstand in mm: 67	1
Füße	4
USB- und WLAN-Schnittstelle für HACCP-Daten	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Ablufthaube mit Lüftermotor, für 6 und 10 x GN 1/1-Ofen	406922728	4.395,00 €
Ablufthaube mit Lüftermotor, für 6 x GN 1/1-Ofen	406922723	5.215,00 €
Bäckerei-Gestell, für EN 600 x 400 mm, für 6 x GN 1/1-Ofen, fahrbar, 5 Einschübe, 80 mm Schienenabstand	406922607	885,00 €
Einschubgestell mit Griff, für 6 und 10 x GN 1/1-Ofen	406922610	354,00 €
EN-Backblech für Baguettes, gelocht, aus silikonbeschichtetem Aluminium, B x T x H in mm: 600 x 400 x 38	406922189	65,00 €
EN-Backblech, aus Aluminium, B x T x H in mm: 600 x 400 x 20	406922191	35,00 €
EN-Backblech, gelocht, aus Aluminium, B x T x H in mm: 600 x 400 x 20	406922190	40,00 €
Frittierkörbe (2 Stk.), für Heißluftdämpfer GN 1/1	406922239	222,00 €
Füße (4 Stk.), justierbar von 150 - 200 mm	406922688	80,00 €
GN-Behälter 1/1 - 20 mm, doppelseitig antihaf-beschichtet	406925000	150,00 €
GN-Behälter 1/1 - 40 mm, doppelseitig antihaf-beschichtet	406925001	188,00 €
GN-Edelstahlrost 1/1 (2 Stk.), B x T x H in mm: 530 x 325 x 2, aus CNS 1.4301	406922017	80,00 €
GN-Grillrost 1/1, aus Aluminium	406925004	134,00 €
GN-Hähnchenrost 1/1 (2 Stk.), 8 Hähnchen pro Rost	406922036	170,00 €
Grill- und Pizzaplatte GN 1/1, antihaf-beschichtet und spülmaschinenfest	406925003	148,00 €
Handbrause, seitliche Montage	406922171	335,00 €
Hordengestell-Transportwagen, für 6 und 10 x GN 1/1-Ofen	406922626	968,00 €
Kerntemperaturfühler, USB-Anschluss	406922390	auf Anfrage
Radsatz (4 Stk.), für 6 und 10 x GN 1/1- und GN 2/1-Untergestell	406922003	158,00 €
Stapelkit, H in mm: 120, für 6 x GN 1/1-Ofen (Elektro) auf 6 und 10 x GN 1/1-Ofen (Elektro)	406922620	2.831,00 €
Tablett-Untergestell, fahrbar, für 5 x GN 2/1-Tablett, Abstand 80 mm	406922606	895,00 €
Tablett-Untergestell, fahrbar, für 6 x GN 1/1-Tablett, Abstand 65 mm	406922600	740,00 €
Untergestell mit Tablethalterung, für 6 und 10 x GN 1/1-Ofen	406922612	1.132,00 €
Unterschrank, geschlossen, beheizbar, für 6 und 10 x GN 1/1-Ofen auch für EN-Bleche / -Behälter 600 x 400 mm	406922615	6.748,00 €
Wand-Befestigungskit, zur Fixierung an der Rückwand	406922687	139,00 €



DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Konvektionsöfen sowie Teilentsalzungsanlagen

KONVEKTIONSÖFEN



Übersicht Konvektionsöfen



Übersicht Teilentsalzungsanlagen
Serie Fresh



TEILENTSALZUNGSANLAGEN SERIE FRESH

NIEDERTEMPERATURGAREN, WARMHALTEN & REGENERIEREN

4b/7



Vakuumierer
Web-Shop

4b/7



Niedertemperaturgarer
Web-Shop

4b/7



Druckgarer
Web-Shop

4b/2
4b/7

Warmhalteschränke & -wagen
Katalog & Web-Shop

4b/8



Einfahr-Warmhalteschränke
Web-Shop

4b/3
4b/8

Warmhalteschubladen
Katalog & Web-Shop

4b/4
4b/8

Kompakt-Regenerationsöfen
Katalog & Web-Shop

4b/5
4b/8

Regenerationsöfen
Katalog & Web-Shop

4b/9



Einfahr-Regenerationsöfen
Web-Shop

4b/9



Kombi-Wagen Kühlen & Regenerieren
Web-Shop

4b/9



Salamander
Web-Shop

04b

Vakuumierer

Niedertemperaturgarer

Druckgarer

Warmhalteschränke & -wagen

Einfahr-Warmhalteschränke

Warmhalteschubladen

Kompakt-Regenerationsöfen

Regenerationsöfen

Einfahr-Regenerationsöfen

Kombi-Wagen zum Kühlen & Regenerieren

Salamander



Warmhaltewagen Serie HHT E

- HHT 081 E: für GN 1/1, Einschub längs
- HHT 082 E: für GN 1/1 oder GN 2/1, Einschub quer / längs
- Entlüftung (an der Vorderseite)
- 1 x Volltür, Magnetverschluss, ergonomische Griffmulde, Türanschlag links, werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), hitze- und alterungsbeständige Dichtung

- abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige, Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, stufenlose Temperaturregelung
- Einhängegestell zur Reinigung entnehmbar, Verkabelung / Komponenten leicht erreichbar
- statisches Beheizungssystem für gesamten Garraum, Sicherheitsthermostat

Hinweis:

Auch als Durchreichemodell lieferbar. Bitte bei Bestellung angeben.



HHT 081 E

	HHT 081 E	HHT 082 E
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	550 x 735 x 1010	755 x 855 x 1010
Tiefe bei geöffneter Tür	1110	1445
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	8 x GN 1/1-75	16 x GN 1/1-75 8 x GN 2/1-75
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	1,00 kW 230 V 1 50 Hz	1,50 kW 230 V 1 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
Absicherung	4,4 A	6,6 A
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	56 kg 46 kg	74 kg 62 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CHR 1.4016	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 35	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	437031081	437031082
Verkaufspreis	4.239,00 €	4.869,00 €

SERIENZUBEHÖR

	437031081	437031082
Auflagegestell, für GN 1/1	1	-
Auflagegestell, für GN 1/1 und GN 2/1	-	1
Rollen, 2 davon mit Bremse, Ø in mm: 125	4	4
Stoßleiste, umlaufend	✓	✓



Warmhalteschublade Serie HSW E (Quer)

- für GN 1/1-150, Einschub quer
- Einbaugerät
- stapelbar
- Entlüftung (an der Vorderseite)
- 2 x Einbauschublade für 1 x GN-Behälter 1/1-150, mit Warmhaltefunktion, Tragfähigkeit in kg: 12, max. Behälter-Höhe in mm: 150, ergonomische Griffmulde, hitze- und alterungsbeständige Dichtung
- 3 x Einbauschublade für 1 x GN-Behälter 1/1-150, mit Warmhaltefunktion, Tragfähigkeit in kg: 12, max. Behälter-Höhe in mm: 150, ergonomische Griffmulde, hitze- und alterungsbeständige Dichtung
- abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige, Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, stufenlose Temperaturregelung, manuelle Tastensperre
- Verkabelung / Komponenten leicht erreichbar
- statisches Beheizungssystem für gesamten Garraum, Sicherheitsthermostat

Hinweis:

Auch mit schwarzen (RAL 9005) oder weißen (RAL 9010) Frontblenden gegen Aufpreis lieferbar. Bitte bei Bestellung angeben.



HSW 012 E

	HSW 012 E	HSW 013 E
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	660 x 595 x 520	660 x 595 x 730
Tiefe mit geöffn. Schublade	1000	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme	2 x GN 1/1-150, Quereinschub	3 x GN 1/1-150, Quereinschub
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	1,00 kW 230 V 1 50 Hz	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
Absicherung	4,4 A	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	58 kg 48 kg	77 kg 67 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CHR 1.4016	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	437030012	437030013
Verkaufspreis	3.295,00 €	4.075,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflagegestell, für GN 1/1, je Schublade	1



Kompakt-Regenerationsofen GRE 061 D

- für EN 600 x 400 mm oder GN 1/1-50, Einschub quer
- einbaufähig in Verbindung mit Abkühl-System
- autoreverser Lüfterradbetrieb
- 1 x Doppelglastür, Isolierglas, Innenbeleuchtung, Türanschlag links
- elektronische Steuerung

- Touch-Screen, CLIMACHEF-System, Warmhaltefunktion, akustisches Signal am Ende des Zyklus
- Festwasseranschluss, zentraler Garraum-Abfluss
- Einhängestell zur Reinigung entnehmbar, Verkabelung / Komponenten leicht erreichbar
- Sicherheitsthermostat, Umluft-Beheizungssystem und Direktdampf mit integrierter Warmhalteoption

Hinweis:

Wassertank gegen Aufpreis möglich. Einhängestell mit 5 Schienen erhältlich zur Verwendung bei GN-Behältern mit T in mm: 65.

Das GN-Hordengestell 1/1 kann ohne Aufpreis durch ein EN-Hordengestell 600 x 400 mm ersetzt werden. Bitte bei Bestellung angeben.



GRE 061 D

GRE 061 D

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	800 x 680 x 822

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme	6 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm, Quereinschub

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	3,45 kW 230 V 1 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
Absicherung	15 A

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	30 bis 160 °C
Einbringtemperatur	+3 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	87 kg 64 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CHR 1.4016
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 35

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	437041061
Verkaufspreis	5.879,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar	4
GN-Hordengestell 1/1	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Doppelglastür, aufklappbares Innenglas, Scharniere innenliegend	437900011	376,00 €
eingebauter Wassertank, 2,5 L, für Modell GRE	437900020	598,00 €
einstellbare Lüfterdrehzahl	437900010	298,00 €
Handbrause	437900005	211,00 €
Multipunkt-Kerntemperaturfühler	437900003	360,00 €
Nadel-Kerntemperaturfühler, für Sous-Vide-Garen	437900034	391,00 €
Teleskopauszugsgestell	437900009	1.165,00 €
Türanschlagwechsel	437999000	293,00 €
USB-Schnittstelle, zum Auslesen von HACCP-Daten und Austauschen von Rezepten zwischen Geräten	437900014	122,00 €



Regenerationsofen RRT 153 E

- für GN 1/1 oder GN 1/2
- ergonomische seitliche Griffmulden zum Schieben
- manuell einstellbare Entlüftung, autoreverser Lüfterradbetrieb
- 2 x Volltür, Schnappverschluss, Griff (pro Tür), Türanschlag links, nicht wechselbar, hitze- und alterungsbeständige Dichtung
- versenkbarer Wassertank
- abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung

Hinweis:

Auch als Glastürmodell lieferbar. Bitte bei Bestellung angeben.



RRT 153 E

RRT 153 E

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1010 x 855 x 1680
Tiefe bei geöffneter Tür	1515

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	32 x GN 1/1 16 x GN 2/1

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	9,6 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
Absicherung	13,9 A

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	30 bis 160 °C
Einbringtemperatur	+3 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	161 kg 143 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CHR 1.4016
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 35

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	437051153
Verkaufspreis	11.275,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflagegestell, für GN 1/1 und GN 2/1, je Abteil	1
Rollen, 2 davon mit Bremse, Ø in mm: 150	4
Stoßleiste, umlaufend	✓

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Climachef-System, für automatische Feuchtigkeitssteuerung	437900012	741,00 €
Multipunkt-Kerntemperaturfühler	437900003	360,00 €
USB-Schnittstelle, zum Auslesen von HACCP-Daten und Austauschen von Rezepten zwischen Geräten	437900014	122,00 €



Regenerationsofen RRS 101 C

- für GN 1/1
- zum Auftauen, Regenerieren und Aufbacken
- autoreverser Lüfterradbetrieb
- 1 x Volltür, Schnappverschluss, Griff, Türanschlag links, nicht wechselbar, hitze- und alterungsbeständige Dichtung
- abgerundete Ecken

- elektromechanische Steuerung
- Hauptschalter, Drehknopfbedienung, Zeitschalter mit Abschaltautomatik, akustisches Signal am Ende des Zyklus
- Temperatur regelbar, Sicherheitsthermostat
- Einhängegerüst zur Reinigung entnehmbar



RRS 101 C

RRS 101 C

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	825 x 680 x 950
innen (B x T x H)	575 x 385 x 795
Tiefe bei geöffneter Tür	1320

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme	10 x GN 1/1

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	12,50 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
Absicherung	18,1 A

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsort	Tischgerät

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	30 bis 160 °C
Einbringtemperatur	-18 bis +3 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	80 kg 70 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CHR 1.4016
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 35

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	437053101
Verkaufspreis	4.649,00 €

SERIENZUBEHÖR

Auflagegestell, für GN 1/1	1
Füße, justierbar	4



DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Produkte zum Vakuumieren, Garen & Warmhalten

VAKUUMIERER



Übersicht Vakuumierer



Übersicht Niedertemperaturgarer



NIEDERTEMPERATURGARER

DRUCKGARER



Übersicht Druckgarer



Übersicht Warmhalteschränke



WARMHALTESCHRÄNKE



Entdecken Sie hier weitere Produkte zum Warmhalten & Regenerieren

WARMHALTESCHRÄNKE, AUCH FAHRBAR



Übersicht
fahrbare Warmhalteschränke



Übersicht Warmhalte-Schubladen



WARMHALTE-SCHUBLADEN

KOMPAKT-REGENERATIONSÖFEN SERIE GRE D



Übersicht Kompakt-Regenerationsöfen
Serie GRE D



Übersicht Kompakt-Regenerationsöfen
Serien RRS, RRT & RRO



KOMPAKT-REGENERATIONSÖFEN SERIEN RRS, RRT & RRO

Entdecken Sie hier weitere Produkte zum Regenerieren & unsere Salamander

EINFAHR-REGENERATIONSÖFEN SERIE RRFF E



Übersicht Einfahr-Regenerationsöfen
Serie RRFF E



Übersicht Kombi-Wagen
zum Kühlen & Regenerieren



KOMBI-WAGEN ZUM KÜHLEN & REGENERIEREN SERIE RRD E

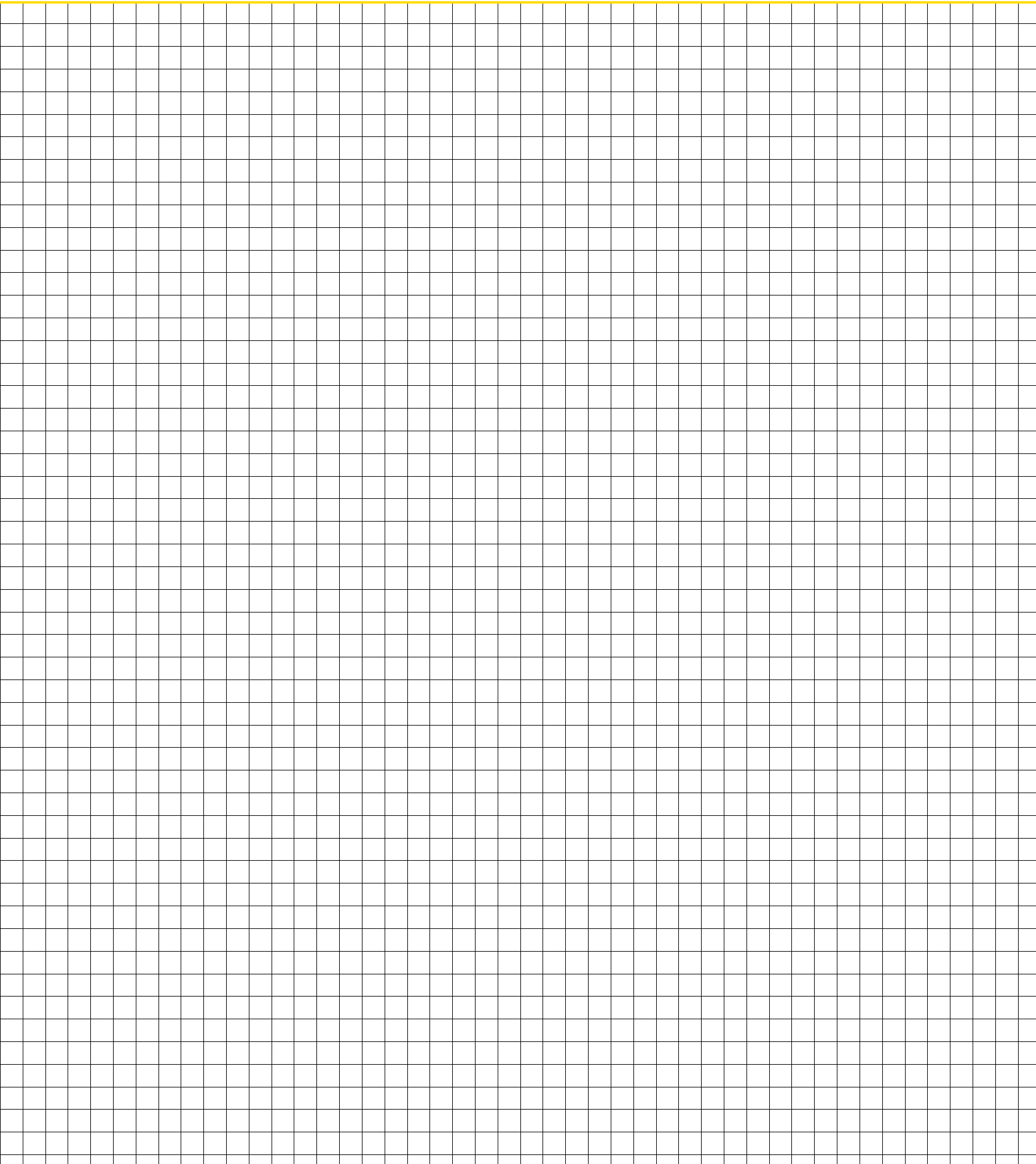
SALAMANDER



Übersicht Salamander



PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN



PIZZA- & BÄCKEREITECHNIK

5/2



Elektro-Pizzaöfen Serie iDeck
Katalog & Web-Shop

5/10



Elektro-Pizzaöfen serieS
Web-Shop

5/13



Elektro-Pizzaöfen serieS MULTIBAKE
Katalog & Web-Shop

5/14



Elektro-Pizzaöfen serieX
Web-Shop

5/16



Elektro-Pizzaöfen Neapolis
Katalog & Web-Shop

5/18



Elektro- & Gas-Tunnelöfen serieT
Katalog & Web-Shop

5/22



Elektro-Pizzaöfen serieP
Web-Shop

5/25



Spiralteigknetmaschinen
Katalog & Web-Shop

5/26



Teigausrollmaschinen
Katalog & Web-Shop

Web



Profizubehör für Pizzatechnik
Web-Shop

05

Elektro-Pizzaöfen
Serie iDeck

Elektro-Pizzaöfen
serieS

Elektro-Backöfen
serieS MULTIBAKE

Elektro-Pizzaöfen
serieX

Elektro-Pizzaöfen
Serie Neapolis

Elektro- &
Gas-Tunnelöfen serieT

Elektro-Pizzaöfen
serieP & serieP AMALFI

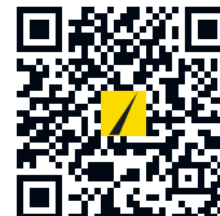
Spiralteig-
knetmaschinen

Teigausroll-
maschinen

Profizubehör
für Pizzatechnik



Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der Serie iDeck Digital mit elektronischer Steuerung



PIZZAÖFEN SERIE IDECK DIGITAL mit elektronischer Steuerung



- alle Ausführungs- und Ausstattungsmerkmale der Serie iDeck, jedoch mit elektronischer Steuerung, anstelle der mechanischen Drehknopf-Bedienung



Breite Modellpalette – hohe Leistungen

Die Serie iDeck Digital besteht aus zwei Modellvarianten:
Serie M Digital mit einer Backkammer und Serie D Digital mit zwei Backkammern.
Beide Varianten gibt es jeweils in vier Größen.



Serie M Digital:
iDeck-Pizzaöfen mit einer Backkammer

Stundenleistung	Pizza ø 30 cm	Pizza ø 46 cm
iDeck M Digital 60.60	60	15
iDeck M Digital 65.105	90	30
iDeck M Digital 105.65	90	30
iDeck M Digital 105.105	135	60



Serie D Digital:
iDeck-Pizzaöfen mit zwei Backkammern

Stundenleistung	Pizza ø 30 cm	Pizza ø 46 cm
iDeck D Digital 60.60	120	30
iDeck D Digital 65.105	180	60
iDeck D Digital 105.65	180	60
iDeck D Digital 105.105	270	120

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der Serie iDeck mit mechanischer Steuerung



PIZZAÖFEN SERIE IDECK mit mechanischer Steuerung



- hervorragende Backresultate zum kleinen Preis: die wirtschaftliche Lösung von MORETTI FORNI
- Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden – ideal für das Pizzabacken direkt auf dem Stein
- Anordnung der Heizelemente garantiert eine stabile Temperaturverteilung = Backergebnisse in gleich bleibender, ausgezeichneter Qualität
- viele Detailkomponenten aus der serieP von MORETTI FORNI garantieren volle Zuverlässigkeit und lange Haltbarkeit
- verstärkte Isolierung sorgt für hohe Energieeffizienz
- das ansprechende, moderne Design der iDeck-Öfen passt in jede Umgebung



Breite Modellpalette – hohe Leistungen

Die Serie iDeck besteht aus zwei Modellvarianten – Serie PM mit einer Backkammer und Serie P mit zwei Backkammern. Beide Varianten gibt es jeweils in vier Größen.



Serie PM
iDeck-Pizzaöfen mit einer Backkammer

Stundenleistung	Pizza ø 30 cm	Pizza ø 46 cm
iDeck PM 60.60	60	15
iDeck PM 65.105	90	30
iDeck PM 105.65	90	30
iDeck PM 105.105	135	60



Serie PD
iDeck-Pizzaöfen mit zwei Backkammern

Stundenleistung	Pizza ø 30 cm	Pizza ø 46 cm
iDeck PD 60.60	120	30
iDeck PD 65.105	180	60
iDeck PD 105.65	180	60
iDeck PD 105.105	270	120

MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 60.60



iDeck PM 60.60

- für Pizzen / Pizzableche
- Edelstahl-Ofenklappe mit Sicherheitsglas, Edelstahl-Griff, federgestütztes Türöffnungssystem
- Innenbeleuchtung (je Backkammer), stoßgeschützt eingebaut
- verstärkte Heizelemente (unterhalb des Schamottsteinbodens)
- iDeck PM 60.60, iDeck iD-M 60.60 DIGITAL: 1 x Backkammer
- iDeck PD 60.60, iDeck iD-D 60.60 DIGITAL: 2 x Backkammer
- iDeck PM 60.60, iDeck PD 60.60: mechanische Steuerung, Steuerung für Start / Stopp, Timer, Licht, Ober- / Unterhitze, Thermometer
- iDeck iD-M 60.60 DIGITAL, iDeck iD-D 60.60 DIGITAL: elektronische Steuerung, Steuerung für Start / Stopp, Timer, Licht, Ober- / Unterhitze, Temperaturfühler je Kammer

Hinweis:

Lieferung erfolgt ohne Untergestell (siehe Sonderzubehör).



MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 60.60

	iDeck PM 60.60	iDeck PD 60.60	iDeck iD-M 60.60 DIGITAL	iDeck iD-D 60.60 DIGITAL
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	850 x 921 x 363	850 x 921 x 660	850 x 991 x 363	850 x 991 x 660
innen (B x T x H)	610 x 660 x 140			
Tiefe bei geöffneter Klappe	1109		1145	
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme (wahlweise)	4 x Pizza, Ø in cm: 30 1 x Pizza, Ø in cm: 50 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm	4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 30 1 + 1 x Pizza, Ø in cm: 50 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	4 x Pizza, Ø in cm: 30 1 x Pizza, Ø in cm: 50 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm	4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 30 1 + 1 x Pizza, Ø in cm: 50 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	4,20 kW 400 V 3N 50 Hz	8,40 kW 400 V 3N 50 Hz	4,20 kW 400 V 3N 50 Hz	8,40 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Temperaturbereich	50 bis 380 °C für Reinigung bis zu 450 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	77 kg 64 kg	125 kg 111 kg	93 kg 80 kg	147 kg 133 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl			
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden			
Isolierung	verstärkte Energiesparisolierung			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	493060060100-I	493060060200-I	493060060111	493060060222
Verkaufspreis	2.249,00 €	3.625,00 €	2.985,00 €	4.969,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube für Serie iDeck 60.60	493060060250	372,00 €
Backblechtragschienen (2) für Serie iDeck 60.60, L in mm: 751	493222	95,00 €
Gärschrank für Serie iDeck 60.60, 5 Paar Backblechtragschienen (max. 9 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 850 x 840 x 1000, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1N / 50 Hz	493060060800	2.180,00 €
Haube mit Motor für Serie iDeck 60.60, Anschluss (E): 0,25 kW 230 V 1 50 Hz, B x T x H in mm: 1143 x 850 x 536	4930K011040	1.550,00 €
Stapelkit für Serie iDeck PM 60.60, für zwei Backkammern übereinander, H in mm: 100	493KIT6060	155,00 €
Untergestell S-PT/100 für Serie iDeck 60.60, für max. 18 Backbleche 600 x 400 mm, mit 5 Paar Backblechtragschienen (max. 9 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 850 x 840 x 1005	493060060173	1.255,00 €
Untergestell S-PT/70 für Serie iDeck 60.60, für max. 10 Backbleche 600 x 400 mm, mit 3 Paar Backblechtragschienen (max. 5 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 850 x 840 x 705	493060060171	1.095,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf www.nordcap.de



MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 72.72

- für Pizzen / Pizzableche
- Edelstahl-Ofenklappe mit Sicherheitsglas, Edelstahl-Griff, federgestütztes Türöffnungssystem
- Innenbeleuchtung (je Backkammer), stoßgeschützt eingebaut
- verstärkte Heizelemente (unterhalb des Schamottsteinbodens)
- iDeck PD 72.72, iDeck iD-D 72.72 DIGITAL: 2 x Backkammer

- iDeck PD 72.72: mechanische Steuerung, Steuerung für Start / Stopp, Timer, Licht, Ober- / Unterhitze, Thermometer
- iDeck iD-D 72.72 DIGITAL: elektronische Steuerung, Steuerung für Start / Stopp, Timer, Licht, Ober- / Unterhitze, Thermometer, Temperaturfühler je Kammer

Hinweis:

Lieferung erfolgt ohne Untergestell (siehe Sonderzubehör).



iDeck PD 72.72

	iDeck PD 72.72	iDeck iD-D 72.72 DIGITAL
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	988 x 1082 x 660	988 x 1152 x 660
innen (B x T x H)	720 x 720 x 140	
Tiefe bei geöffneter Klappe	1282	1352
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 35 1 + 1 x Pizza, Ø in cm: 45 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	12,00 kW 400 V 3N 50 Hz	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Temperaturbereich	50 bis 380 °C für Reinigung bis zu 450 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	198 kg 182 kg	205 kg 190 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl	
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden	
Isolierung	verstärkte Energiesparisolierung	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	493072072200-I	493072072222
Verkaufspreis	4.598,00 €	5.579,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube für Serie iDeck 72.72	493072072250	544,00 €
Backblechtragschienen (2) für Serie iDeck 72.72, L in mm: 848	493333	105,00 €
Gärschrank für Serie iDeck 72.72, 5 Paar Backblechtragschienen (max. 7 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 988 x 947 x 1000, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1N / 50 Hz	493072072800	2.380,00 €
Haube mit Motor für Serie iDeck 72.72, Anschluss (E): 0,25 kW 230 V 1 50 Hz, B x T x H in mm: 1252 x 988 x 536	4930K011320	1.701,00 €
Stapelkit für Serie iDeck PM 72.72, für zwei Backkammern übereinander, H in mm: 100	493KIT7272	309,00 €
Untergestell S-PT/100 für Serie iDeck 72.72, für max. 18 Backbleche 600 x 400 mm, mit 5 Paar Backblechtragschienen (max. 9 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 988 x 947 x 1010	493072072173	1.270,00 €
Untergestell S-PT/70 für Serie iDeck 72.72, für max. 10 Backbleche 600 x 400 mm, mit 3 Paar Backblechtragschienen (max. 5 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 988 x 947 x 710	493072072171	1.092,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf www.nordcap.de



MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 65.105

- für Pizzen / Pizzableche
- Edelstahl-Ofenklappe mit Sicherheitsglas, Edelstahl-Griff, federgestütztes Türöffnungssystem
- Innenbeleuchtung (je Backkammer), stoßgeschützt eingebaut

Hinweis:

Lieferung erfolgt ohne Untergestell (siehe Sonderzubehör).



iDeck PD 65.105

iDeck PD 65.105

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	924 x 1425 x 660
innen (B x T x H)	660 x 1056 x 140
Tiefe bei geöffneter Klappe	1625

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	6 + 6 x Pizza, Ø in cm: 30 2 + 2 x Pizza, Ø in cm: 50 2 + 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	15,40 kW 400 V 3N 50 Hz

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät

TEMPERATURANGABEN

Temperaturbereich	50 bis 380 °C für Reinigung bis zu 450 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	231 kg 208 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden
Isolierung	verstärkte Energiesparisolierung

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	493065105200-I
Verkaufspreis	5.439,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube für Serie iDeck 65.105	493065105250	692,00 €
Backblechtragschienen (2) für Serie iDeck 65.105 und 105.105, L in mm: 1196	493555	98,00 €
Gärschrank für Serie iDeck 65.105, 5 Paar Backblechtragschienen (max. 8 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 920 x 1290 x 1000, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1N / 50 Hz	493065105600	2.480,00 €
Haube mit Motor für Serie iDeck 65.105, Anschluss (E): 0,25 kW 230 V 1 50 Hz, B x T x H in mm: 1593 x 988 x 536	4930K011010	1.863,00 €
Stapelkit für Serie iDeck PM 65.105, für zwei Backkammern übereinander, H in mm: 100	493KIT65105	429,00 €
Untergestell S-PT/100 für Serie iDeck 65.105, für max. 12 Backbleche 600 x 400 mm, mit 3 Paar Backblechtragschienen (max. 6 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 920 x 1285 x 1010	493065105173	1.089,00 €
Untergestell S-PT/70 für Serie iDeck 65.105, für max. 8 Backbleche 600 x 400 mm, mit 2 Paar Backblechtragschienen (max. 4 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 920 x 1285 x 710	493065105171	992,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf www.nordcap.de



MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 105.65

- für Pizzen / Pizzableche
- Edelstahl-Ofenklappe mit Sicherheitsglas, Edelstahl-Griff, federgestütztes Türöffnungssystem
- Innenbeleuchtung (je Backkammer), stoßgeschützt eingebaut
- verstärkte Heizelemente (unterhalb des Schamottsteinbodens)
- iDeck PD 105.65, iDeck iD-D 105.65: 2 x Backkammer

- iDeck PD 105.65: mechanische Steuerung, Steuerung für Start / Stopp, Timer, Licht, Ober- / Unterhitze, Thermometer
- iDeck iD-D 105.65 DIGITAL: elektronische Steuerung, Steuerung für Start / Stopp, Timer, Licht, Ober- / Unterhitze, Thermometer, Temperaturfühler je Kammer

Hinweis:

Lieferung erfolgt ohne Untergestell (siehe Sonderzubehör).



iDeck PD 105.65

	iDeck PD 105.65	iDeck iD-D 105.65 DIGITAL
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1320 x 1025 x 660	1320 x 1095 x 660
innen (B x T x H)	1060 x 660 x 140	
Tiefe bei geöffneter Klappe	1225	1295
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	6 + 6 x Pizza, Ø in cm: 30 2 + 2 x Pizza, Ø in cm: 50 2 + 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	16,30 kW 400 V 3N 50 Hz	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Temperaturbereich	50 bis 380 °C für Reinigung bis zu 450 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	223 kg 200 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl	
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden	
Isolierung	verstärkte Energiesparisolierung	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	493105065200-I	493105065222
Verkaufspreis	5.729,00 €	7.639,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube für Serie iDeck 105.65	493105065250	692,00 €
Backblechtragschienen (2) für Serie iDeck 105.65, L in mm: 796	493444	98,00 €
Gärschrank für Serie iDeck 105.65, 10 Paar Backblechtragschienen (max. 16 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1320 x 890 x 1000, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1N / 50 Hz	493105065600	2.823,00 €
Haube mit Motor für Serie iDeck 105.65, Anschluss (E): 0,25 kW 230 V 1 50 Hz, B x T x H in mm: 1193 x 1320 x 536	4930K011020	1.863,00 €
Stapelkit für Serie iDeck PM 105.65, für zwei Backkammern übereinander, H in mm: 100	493KIT10565	429,00 €
Untergestell S-PT/100 für Serie iDeck 105.65, für max. 12 Backbleche 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1316 x 885 x 1010	493105065173	1.398,00 €
Untergestell S-PT/70 für Serie iDeck 105.65, für max. 8 Backbleche 600 x 400 mm, mit 4 Paar Backblechtragschienen (max. 8 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1316 x 885 x 710	493105065171	1.199,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf www.nordcap.de



MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 105.105

- für Pizzen / Pizzableche
- Edelstahl-Ofenklappe mit Sicherheitsglas, Edelstahl-Griff, federgestütztes Türöffnungssystem
- Innenbeleuchtung (je Backkammer), stoßgeschützt eingebaut

Hinweis:

Lieferung erfolgt ohne Untergestell (siehe Sonderzubehör).

- verstärkte Heizelemente (unterhalb des Schamottsteinbodens), 2 x Backkammer
- mechanische Steuerung
- Steuerung für Start / Stopp, Timer, Licht, Ober- / Unterhitze, Thermometer



iDeck PD 105.105

iDeck PD 105.105

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1320 x 1425 x 660
innen (B x T x H)	1060 x 1060 x 140
Tiefe bei geöffneter Klappe	1625

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	9 + 9 x Pizza, Ø in cm: 30 4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 50 4 + 4 x Pizzablech, 600 x 400 mm

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	23,10 kW 400 V 3N 50 Hz

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät

TEMPERATURANGABEN

Temperaturbereich	50 bis 380 °C für Reinigung bis zu 450 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	307 kg 282 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden
Isolierung	verstärkte Energiesparisolierung

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	493105105200-I
Verkaufspreis	7.198,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube für Serie iDeck 105.105	493105105250	856,00 €
Backblechtragschienen (2) für Serie iDeck 65.105 und 105.105, L in mm: 1196	493555	98,00 €
Gärschrank für Serie iDeck 105.105, 10 Paar Backblechtragschienen (max. 16 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1320 x 1290 x 1000, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1N / 50 Hz	493105105600	2.992,00 €
Haube mit Motor für Serie iDeck 105.105, Anschluss (E): 0,25 kW 230 V 1 50 Hz, B x T x H in mm: 1593 x 1320 x 536	4930K011030	2.013,00 €
Stapelkit für Serie iDeck PM 105.105, für zwei Backkammern übereinander, H in mm: 100	493KIT105105	459,00 €
Untergestell S-PT/100 für Serie iDeck 105.105, für max. 24 Backbleche 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1316 x 1285 x 1010	493105105173	1.550,00 €
Untergestell S-PT/70 für Serie iDeck 105.105, für max. 16 Backbleche 600 x 400 mm, mit 4 Paar Backblechtragschienen (max. 8 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1316 x 1285 x 710	493105105171	1.458,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf www.nordcap.de



Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieS 50



PIZZAÖFEN serieS 50

Die kompakte Revolution: Pizza backen auf nur 1 m²!



„Small space – big baking!“

Unter dieser Maxime hat MORETTI FORNI seine neue schmale Lösung für all diejenigen entwickelt, die perfekt Pizza backen wollen, aber nur wenig Platz zur Verfügung haben.

Die neue Serie S50 bietet alle Vorteile der innovativen serieS (siehe folgende Seite) und arbeitet genauso energieeffizient, benötigt aber nur rund 1 Quadratmeter Stellfläche!

Eine Backkammer fasst wahlweise 2 Pizzen ø 35 cm, oder 1 Pizzablech 600 x 400 mm.



Stainless Steel oder Icon?

Sie haben die Wahl!

Die serieS 50 gibt es in beiden Varianten.

Mehr Informationen zu der Modellvariante ICON erhalten Sie auf der übernächsten Seite

Unschlagbares Back-Duo: serieS 50 in Kombination mit serieF

Der Platz ist begrenzt, aber die Ideen fürs Backen sind grenzenlos?

Hier kommt unser unschlagbares Back-Duo ins Spiel!

Die Serie S50 lässt sich ideal mit den Konvektionsöfen F50E und F100E der Bakery-Line von MORETTI FORNI kombinieren.

Der F50E fasst 5 EN-Bleche 600 x 400 mm, in dem Modell F100E ist es die doppelte Anzahl. Beide Öfen sorgen u.a. mit der innovativen COSTUM-BAKE®-Technologie für ein genussvolles Backergebnis:

- Vorheizfunktion
- bis zu 9 Phasen pro Backprogramm einstellbar
- programmierbarer Hotkey für die meistgenutzten Backprogramme
- Steuerung der Luftfeuchtigkeit und Zuschaltung / Regelung von Dampf über elektronisches Ventil und Selbstdiagnose-Funktion



Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieS



PIZZAÖFEN serieS

Die energiesparenden Turbos: 30 % weniger Verbrauch und 20 % schneller!



Mit der serieS hat MORETTI FORNI eine Pizzaofen-Linie entwickelt, die speziell auf die Senkung des Energieverbrauchs abzielt. Mit der erfolgreichen Umsetzung zahlreicher innovativer Technologien ist es dem italienischen Traditionsunter-

nehmen gelungen eine Ofen-Linie auf den Markt zu bringen, die im Vergleich zu gleichartigen Öfen nicht nur 30 Prozent weniger Energie verbraucht sondern zusätzlich auch um 20 Prozent geringere Zubereitungszeiten aufweist.

- **ADAPTIVE-Power® Technology** – automatische Regulierung des Energieverbrauchs gemäß der Anzahl der Backwaren im Ofen
- **DUAL-Temp® Technology** – ein patentiertes System, dass zwei Temperaturen im Inneren der gleichen Kammer separat steuert
- **Smart-Baking® Technology** – separate Steuerung der Oberhitze und der Unterhitze
- **Power-Booster® Technology** – für maximale Leistung in Spitzenzeiten
- **Half-Load® Technology** – Energie sparen bei halber Befüllung
- **Eco-Stand® Technology** – mit der Berücksichtigung von Arbeitspausen wird der Energieverbrauch reduziert
- **FOURCE®** – optionales Energiesparsystem, das den Anschlusswert um 20 Prozent reduziert – bei gleichbleibender Performance! Der Energieverbrauch wird dadurch noch weiter gesenkt.



intuitives TFT-Farbdisplay



besonders starke Innenbeleuchtung



maximale Sichtbarkeit

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieS ICON



„All black“: PIZZAÖFEN serieS ICON



Alle Vorteile der serieS, aber ganz in schwarz: Das ist die serieS ICON.
Mit ihrem einzigartigen Look fügt sie sich perfekt in jedes Ambiente ein und verschafft jedem Restaurant einen designstarken Eyecatcher.
Die Pizzaöfen der serieS ICON können im Prinzip wie die serieS konfiguriert

werden, bis auf eine Ausnahme:
Grundplatte und Gärschrank bilden eine Einheit und sind immer mit dabei.
Demnach ergeben sich für die erforderlichen Komponenten Backkammer(n),
Haube, Grundplatte und Unterbau die folgenden Möglichkeiten:

- **Anzahl der Backkammern** – 1 bis 3 Backkammern in drei Modellgrößen: S100E ICON, S120E ICON und S125E ICON
- **Höhe der Backkammern** – Jede Backkammer gibt es mit zwei Innenhöhen (16er Backkammer: 160 mm, 30er Backkammer: 300 mm)
- **Abdeckhaube** – Abdeckhaube mit oder ohne Überstand, optional gibt es die Abdeckhaube gegen Aufpreis auch motorisiert
- **Unterbau & Grundplatte** – für die serieS ICON gibt es nur die Option Gärschrank mit Grundplatte
- **Weitere Optionen** – Beschwadungsfunktion, Öffnung der Ofenklappe nach oben, Ausstattung der Backkammer mit spezialbeschichteten Boden für Gebäck



Das intuitive TFT-Farbdisplay ist benutzerfreundlich gestaltet.



Dampfventil



Holzgriff



unvergleichliches Design by MORETTI FORNI

SerieS: „Non solo pizza“



„Non solo Pizza“ - „Nicht nur Pizza“ - heißt es bei Moretti Forni über die serieS, denn die Öfen sind außer für Pizza auch für alle weiteren Backwaren ideal geeignet. Wählen Sie aus sechs modularen Backkammern die ideale Option für Ihre Anforderungen.



„Stonebake“

Komplett aus feuerfestem Material, geeignet für klassische Pizza: Die Wärme wird optimal übertragen, wodurch auch die zartesten Beläge optimal zur Geltung kommen



„Multibake“

Ideal für alle, die den Backofen vielseitig nutzen wollen. Perfektes Backen mit feuerfester oder strukturierter Oberfläche für Pizza, Brot, Gebäck und Gastronomie. Auch mit einer Höhe von 30 cm erhältlich.



„**Steambake**“: Speziell zum Brotbacken, eine perfekte Entwicklung und eine knusprige Kruste sind garantiert. Ausgestattet mit Dampferzeuger und feuerfester Platte für direktes Backen, oder in **BakingStone** für direktes Backen. Auch mit einer Höhe von 30 cm erhältlich.



„**Pastrybake**“: Perfekt für Gebäck und große Sauerartikler. Die spezielle Kochfläche mit mehrlagiger, strukturierter Oberfläche sorgt für eine ausgewogene und optimale Wärmeverteilung und ist so auch für empfindliche Produkte optimal geeignet. Auch mit einer Innenhöhe von 30 cm erhältlich.



„**Romanbake**“: Die „supercharged“ Kammer speziell zum Backen von Pizzen in Blechen. Mit extra starken Heizelementen und feuerfester Oberfläche für die optimale Leistung und den richtigen „Boost“ beim Backen bei jeder Anforderung.



„**Fastbake**“: Die Backkammer mit Backebene aus Biskuitbrand und patentierter Technologie für zeitgenössische neapolitanische Pizza. Erreicht bis zu 500 °C zum Backen in 2'30" = Produktivitätssteigerung von 25%.



Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieX



Der weltweit erste Backofen mit Inclusive Technology™ serieX – Backen auf einem ganz neuen Level



Der Name der neuen serieX von MORETTI FORNI kommt nicht von ungefähr.
Denn analog zur Mathematik steht X hier für die Variabilität der neuen Ofeninnovation:

AnyBusiness	Ideal für jedes Geschäft, ob Restaurant, Pizzeria, Bäckerei, Konditorei, Bistro, Hotel, Systemgastronomie oder Bar.
AnyProduct	Entwickelt, um jedes Produkt perfekt zu garen. Es verbessert seinen Geschmack, sein Aroma und seine Qualität.
AnyPlace	Der um 45 Prozent verringerte Energieverbrauch ist das am meisten herausragende Merkmal der neuen serieX und macht die Öfen ideal für jeden Standort
AnyChef	Jeder kann mit der serieX perfekt backen, egal ob wenig geschulter Bediener oder erfahrener Profi..



AnyChef™ Technologie

So weit automatisiert, dass hier jeder zum „Chef“ werden kann:
Die AnyChef™ Technologie beinhaltet eine innovative Reihe von Algorithmen, die automatisch den idealen Backzyklus einstellen und auf dem Display die beste Zone zum Backen vorschlagen.
Der Backprozess ist für jede Produktart optimiert: Pizza, Brot, Gebäck sowie Gastronomieprodukte.
Die Zyklen können auch in jedem Detail in ihre Produktrezeptur integriert werden, von der Art des Mehls und dessen Feinheit, bis zum Feuchtigkeitsgrad und der Textur.
Mit den intuitiven Schiebereglern können die Kochparameter weiter verfeinert werden.

Design ist Funktion

Das spezielle Stahlgehäuse, der Hightech-Griff, der das vollständige oder teilweise Öffnen der Doppeltüren ermöglicht, und die Innenspiegel aus reflektierendem Stahl rücken das Backen in den Mittelpunkt.
Der wiedererkennbare Stil unterstreicht die Einzigartigkeit der serieX und lässt sich in jede Umgebung integrieren.
Das Design garantiert Komfort unter allen Bedingungen und zu jeder Zeit.



Weniger Energie und Arbeitsstunden

Die Öfen der serieX arbeiten nicht nur extrem energieeffizient, sie machen das Backen zudem fehlerfrei, nachhaltig und für jeden Benutzer zugänglich.
Durch die 45%ige Verbrauchsreduzierung eignet sie sich für den Einsatz in jedem Unternehmen mit minimalen Betriebskosten.
Das backende Produkt muss nicht ständig kontrolliert werden und der Benutzer kann sich auf andere Aufgaben konzentrieren, wodurch Arbeitsstunden eingespart werden.

serieX – Alle Innovationen auf einen Blick

Smart Deck™

Das adaptive Deck ist in jeder Zone mit speziellen Sensoren ausgestattet, die die Hitze je nach Menge und Art des zu backenden Produkts, mehr als 100 Mal pro Sekunde selbst regulieren. Perfektes Backen ohne Bedieneringriff!

Adaptive Baking Time™

Die Garzeit passt sich automatisch dem Produkt und der Hitzezufuhr an. Der Backprozess wird vom Algorithmus gesteuert. Verfügbar im Pizzabackmodus.

Auto PowerBooster™

Die serieX erkennt die Produktbelastung auf jeder Zone der Backfläche. Die Technologie aktiviert die zusätzliche Leistungsreserve bei hoher Belastung.

Auto EcoStandby™

Liefert perfekte Ergebnisse sowohl ab Dienstbeginn als auch nach einer Pause.

FlexLoad™

Der Ofen bestimmt automatisch die genaue Position des Produkts und aktiviert die Heizelemente im entsprechenden Bereich. Backen wird anpassungsfähig für mehr Effizienz und ohne Energieverschwendung.

DeltaPower+™

Passt die Leistungsbalance zwischen den vorderen und hinteren Zonen des Ofens an, während sich der Ofen selbst zwischen den linken und rechten Zonen kalibriert. Eine Backgleichmäßigkeit wird zu jeder Zeit gewährleistet.

DualPower+™

Manueller Backmodus für separates und unabhängiges Einstellen der Leistung und Temperatur von Ober- und Unterdeck. Perfekte Kalibrierung und Wärmeverteilung.

ReadyToGo Timer

Der Algorithmus stellt automatisch den Start-Timer ein, basierend auf der eingestellten Backzeit für den Arbeitsbeginn. Pro Tag können zwei Ein- und Ausschaltzeiten eingestellt werden. Die Arbeit wird vereinfacht und Zeit eingespart.

AdaptivePower®

Diese Technologie moduliert die benötigte Energie autonom entsprechend der Produktmenge in der Backkammer und liefert die minimale Energie, die für ein perfektes Backen ohne Verschwendung erforderlich ist.

PowerBooster™

Erhöht die Leistung während der Spitzenzeiten und des voll beladenen Ofens, während die Backqualität erhalten bleibt.

SplitBooster™

Erhöht die Ausgangsleistung des oberen, unteren oder beider Elemente um 20% für kundenspezifischen Booster-Betrieb.

CoolAround®

Die Wärme bleibt in der Backkammer, während die Außenfläche für Komfort und Sicherheit in der Arbeitsumgebung kühl bleibt.

PowerCleaning™

Den Ofen zu reinigen ist so einfach! Programmieren Sie einfach die pyrolytische Reinigung, um alle Rückstände zu entfernen. Zeitersparnis und maximale Sicherheit für die Gäste.

EcoStandby™

Die intelligente Funktion für Arbeitspausen: Ofen manuell auf Standby schalten und mit einem Klick wieder in Betrieb nehmen. Keine Energieverschwendung!

MultiTimer

Die serieX enthält bis zu vier unabhängige Timer, die die Zeiten der vier Backzonen steuern und dem Anwender die Arbeit erleichtert.

Self-diagnostics

Im Falle einer Störung zeigt das System eine Warnung auf dem Display an und sendet gleichzeitig eine Nachricht an den technischen Kundendienst. Fehlerbehebung in Echtzeit.

WiFi module

Ermöglicht es, Software-Updates herunterzuladen und sicherzustellen, dass der Ofen die neueste verfügbare Version verwendet.



Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der Serie Neapolis



Mit der Serie NEAPOLIS ist es MORETTI FORNI gelungen, die ersten elektrischen Pizzaöfen speziell für die Herstellung von echter Pizza Neapolitana zu entwickeln.

Was aufgrund der hierfür notwendigen, extrem hohen Temperaturen bisher nur im Holz- oder Gasofen möglich war, gelingt jetzt auch perfekt in einem Elektro-Ofen bei Temperaturen von 510 °C!



Für die extrem hohen Temperaturen perfekt gerüstet:
Die Ofenkammer ist feuerfest, hat eine hochdichte Doppelisolierung und ist mit einem hitzebeständigen Griff ausgestattet

MORETTI NEAPOLIS 4

- für Pizzen / Pizzableche
- Doppel-Halogenlampen
- Beheizung über blanke Drahtspulenwiderstände mit optimiertem Temperatenausgleich, feuerfeste Ofenkammer mit Feuerschutz, beheizten Fugen und einem COOL AROUND®-Luftraum, mit Gärschrank, abgerundete manuell bedienbare Abzugshaube im NEAPOLIS®-Design
- elektronische Steuerung

- Dual-Power-Technologie, ECO-STAND BY®-Technology, Einschalt-Timer hinter geschützter Bedienblende, POWER-BOOSTER® TECHNOLOGY, elektronische Temperaturüberwachung mittels Thermoelement
- Dampfabzug über Handventil einstellbar
- POWER-CLEANING-System zur pyrolytischen Reinigung des Backofens
- Beheizung über blanke Drahtspulenwiderstände mit optimiertem Temperatenausgleich, gleichmäßige Wärmeverteilung durch interne Oberflächen-Deflektoren mit Moisture-System

Hinweis:

Sichtbare Frontpaneele aus unbehandeltem, händisch gebürstetem Stahl gefertigt, transparent beschichtet. Aufgrund der handwerklichen Prozesse kann das Aussehen des gelieferten Produktes von der Produktabbildung abweichen. Pizzaofen ohne Gärschrank sowie Gärschrank ohne Backblechträgerschienen auf Anfrage lieferbar. Konzeptberatung, Einweisung und Probeback-Service finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/.



NEAPOLIS 4

NEAPOLIS 4

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1084 x 1414 x 1995
innen (B x T x H)	750 x 753 x 150
Unterschrank (B x T x H)	1084 x 1391 x 1050
Tiefe mit Haube	1170

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	4 x Pizza, Ø in cm: 33 4 x Pizza Neapolitana, Ø in cm: 30

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	12 kW 400 V 3N 50 Hz

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	510 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	560 kg 357 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, Hochtemperatur-Epoxid-Pulverlack, beschichtet, händisch gebürstet
Verkleidung innen	Biscotto Pizzastein-Tonboden, feuerfest, hervorragende Wärmespeicherfähigkeit, Stärke in mm: 55, hochdichte Doppelsolierung

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	493400004
Verkaufspreis	18.665,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Backblechträgerschienen (2) für AMALFI - D und NEAPOLIS	4930A000340	104,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf www.nordcap.de



Entdecken Sie hier die Tunnelöfen der serieT



TUNNELÖFEN serieT

Für große Stückzahlen



Tunnelöfen wurden für den Einsatz im Fast-Food-Geschäft, in Take-Away-Betrieben, in Autobahnraststätten und für Außer-Haus-Lieferungen entwickelt.

Hier bieten die vorteilhaften Eigenschaften der Geräte von MORETTI FORNI genau das, worauf es bei diesem Stückzahl intensiven Geschäft ankommt:

- hohe Effizienz
- Verminderung der körperlichen Belastung
- kühle Außentemperaturen
- genaueste Temperatureinstellungen
- absolute Zuverlässigkeit

EASY!

Einfach die Backzeit bestimmen und die Temperaturen für den Boden und die Decke einstellen. Den Rest erledigt der Pizzaofen. Benutzerfreundlicher geht es nicht.

Modellreihe T 64

Exzellente Garqualität und Energieeffizienz bei kompakten Abmessungen: Der Tunnelofen T 64 ist die Lösung für alle die perfekte Pizzen anbieten wollen, aber nur wenig Platz haben. Das Modulbausystem ermöglicht es, bis zu drei

Backkammern übereinander zu stapeln. Die Modellreihe T 64 gibt es als Elektro- (T 64 E) und als Gasversion (T 64 G).

fremdbelüftet:
thermisch
gedämmte
Hitzeisolierung

wartungsfreundlicher
Frontzugang zum
Maschinenfach

Edelstahl-Transportband mit
gleichmäßiger Spannung und
elektronischer Kontrolle der
Bandgeschwindigkeit,
Breite: 406 mm

verstellbare Luftleitbleche
zum Variieren des Luftvolumens

komplett in Edelstahl 18/10

regelbarer Brenner (Gasversion)

Erwärmung der Seitentür
aus Sicherheitsgründen
auf nur max. 38 °C



T 64 | 1 x Backkammer

(inkl. Unterschrank = Sonderzubehör)



T 64 | 2 x Backkammern

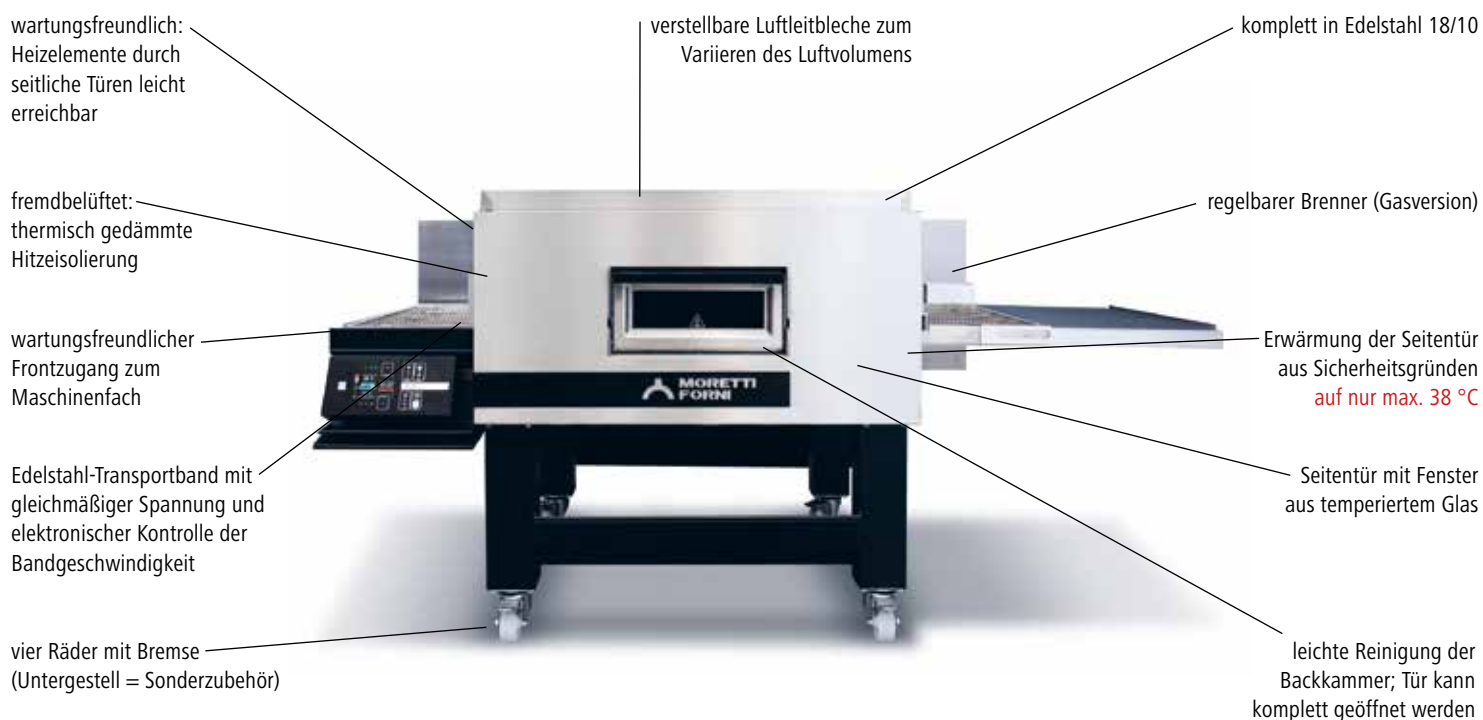
(inkl. Unterschrank = Sonderzubehör)



T 64 | 3 x Backkammern



Modellreihen T 75 E, T 96 E und T 98 E



Modelle T 75 E und T 96 E

(Abbildung inkl. optionalem Untergestell)

Einfach zu bedienen, Spitzenergebnisse:
Die Modelle T 75 E und T 96 E bieten zahlreiche technische Innovationen und trotzdem bleibt das Pizzabacken kinderleicht.



Modell T 98 E

(Abbildung inkl. optionalem Untergestell)

Der größte Ofen der Serie T bietet nicht nur enorme Stückzahlen, er wartet auch mit vier verschiedenen Temperaturzonen auf: für das individuelle An- und Weiterbacken. Der besonders energiesparende Tunnelofen arbeitet mit zwei Hochleistungslüftern und ist dabei äußerst geräuscharm.



MORETTI Elektro-Tunnelofen serieT T64E

- für Pizzen / Pizzableche
- stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- COOL-AROUND® TECHNOLOGY, Glaserwärmung max. 38 °C
- Wärmeschutzglas, Edelstahl-Griff
- 2 x Thermoelement, Edelstahl-Gebläse für einstellbares Luftvolumen, Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 406

- elektronische Steuerung
- Start / Stopp Steuerung, Timer-Funktion, Fehlerdiagnose / -meldedisplay, elektronische Bandgeschwindigkeitskontrolle
- Economy-Energiesparfunktion, Programmspeicherplätze für eigene Programme
- Heizelemente zur Reinigung leicht erreichbar
- Ober- / Unterhitze, separat regelbar

Hinweis:

Laufrichtung bedienseitig von links nach rechts vorgegeben, ab Werk wechselbar. Konzeptberatung, Einweisung und Probeback-Service finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/.



serieT T64E

serieT T64E

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1234 x 800 x 480
Höhe mit Fahrgestell	1080

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	25 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde 10 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	6,90 kW 400 V 3N 50 Hz

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	25 bis 320 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	108 kg 93 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Edelstahl
Isolierung	Hitzeisolierung

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	493100164000
Verkaufspreis	8.735,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Untergestell für T64, mit Rollen, geschlossen	493100164001	835,00 €
Untergestell S/15 für T64, mit Rollen, niedrig, H in mm: 150, für 3 Backkammern	4930A050450	441,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf www.nordcap.de



MORETTI Elektro-Tunnelofen serieT T96E

- für Pizzen / Pizzableche
- stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- COOL-AROUND® TECHNOLOGY, Glaserwärmung max. 38 °C
- Ofenklappe, nach vorn abklappbar, Wärmeschutzglas, Edelstahl-Griff
- 2 x Thermoelement, Edelstahl-Gebläse für einstellbares Luftvolumen, Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 650
- elektronische Steuerung

- Start / Stopp Steuerung, Timer-Funktion, Fehlerdiagnose / -meldedisplay, elektronische Bandgeschwindigkeitskontrolle
- Economy-Energiesparfunktion, Programmspeicherplätze für eigene Programme, automatisches Reinigungsprogramm
- Heizelemente zur Reinigung leicht erreichbar
- Ober- / Unterhitze, separat regelbar

Hinweis:

Laufrichtung bedienseitig von links nach rechts vorgegeben, ab Werk wechselbar. Konzeptberatung, Einweisung und Probeback-Service finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/.



serieT T96E

serieT T96E

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	2050 x 1185 x 620
Höhe mit Fahrgestell	1220

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	100 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde 38 x Pizza, Ø in cm: 45, pro Stunde 43 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	17,80 kW 400 V 3N 50 Hz

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	25 bis 320 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	322 kg 297 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Edelstahl
Isolierung	Hitzeisolierung

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	493100196000
Verkaufspreis	20.519,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Untergestell S/60 für T96 und T98, mit Rollen, hoch, H in mm: 600, für 1 oder 2 Backkammern	493100175502	898,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf www.nordcap.de



Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieP P60E & P80E



PIZZAÖFEN serieP P60E und P80E

Die zuverlässigen Profis



- Zuverlässigkeit & geringen Betriebskosten
- große Backkammer-Abmessungen = ideal für den Einsatz von Backblechen, hierfür ist optional auch ein Stahl-Noppen-Boden anstelle des Schamottsteinbodens erhältlich
- Anordnung der Heizelemente direkt unterhalb des Schamottsteinbodens = optimale Temperaturstabilität und schnelle Aufwärmphase
- sandgestrahlter Schamottsteinboden = vergrößerte Oberfläche für ein perfektes Backergebnis, die Pizzen bleiben an der rauen Oberfläche nicht haften
- optional: durchgehende Griffleiste
- optional: motorisierte Haube

Außengehäuse aus Edelstahl

Tür und Türöffnungssystem in heavy-duty-Ausführung

doppelte Isolierung mit Steinwolle

sandgestrahlter Schamottsteinboden, unter dem Steinboden angeordnete Heizelemente

Gärschränke und offene Untergerüste jeweils mit zwei Lenkrollen mit Bremse

Standardausführung mit schwarz emaillierter Hauben-Dekorblende

elektronische Schalttafel mit separater Temperatureinstellung für Ober- und Unterhitze, Start-up-Timer und Energiesparfunktion

geschützt installierte Innenbeleuchtung

Glasscheibe im Bedarfsfall problemlos austauschbar

modulare Bauweise der serieP-Öfen, immer bestehend aus:
1 x Haube
1 bis 3 x Backkammer
1 x Base (Grundplatte)
optional: 1 x Untergerüst oder Gärschrank
Haube und Base sind zur Montage zwingend erforderlich, jedoch nicht in der Serienausstattung der Öfen enthalten (Sonderzubehör)



Die benutzerfreundliche, digitale Steuerung aller Öfen der serieP garantiert die gradgenaue Einstellung der Temperatur in der Backkammer



Unter dem Steinboden angeordnete Heizelemente = optimale Temperaturverteilung und schnelle Aufwärmphase



Die Pizzaöfen P60E und P80E gibt es optional auch mit einem Stahl-Noppenboden: ideal für den Einsatz von Backblechen

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieP P120E



PIZZAÖFEN serieP P120E

Extra große Backkammern



- Zuverlässigkeit & geringen Betriebskosten
- große Backkammer-Abmessungen = ideal für den Einsatz von Backblechen, hierfür ist optional auch ein Stahl-Noppen-Boden anstelle des Schamottsteinbodens erhältlich
- Anordnung der Heizelemente direkt unterhalb des Schamottsteinbodens = optimale Temperaturstabilität und schnelle Aufwärmphase
- sandgestrahlter Schamottsteinboden = vergrößerte Oberfläche für ein perfektes Backergebnis, die Pizzen bleiben an der rauen Oberfläche nicht haften
- optional: durchgehende Griffleiste
- optional: motorisierte Haube



Die extra großen Backkammern der serieP P120E sind für den Einsatz von Backblechen 60 x 40 cm geeignet



Unter dem Steinboden angeordnete Heizelemente = optimale Temperaturverteilung und schnelle Aufwärmphase



Die Pizzaöfen P210E gibt es optional auch mit einem Stahl-Noppen-Boden: ideal für den Einsatz von Backblechen

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieP AMALFI



PIZZAÖFEN serieP AMALFI

Das Beste vom Besten



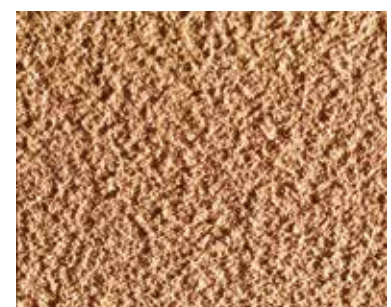
- handwerkliche Fertigung aus besten Bestandteilen, jeder AMALFI-Ofen ist ein Einzelstück
- absolute Besonderheit der AMALFI-Öfen: die Backkammer ist komplett schamottiert und die Heizelemente liegen innerhalb des Steins
- unvergleichliche Temperaturstabilität selbst bei häufiger Türöffnung
- sandgestrahlter Schamottsteinboden = vergrößerte Oberfläche für ein perfektes Backergebnis, die Pizzen bleiben an der rauen Oberfläche nicht haften
- die ganz besondere Backqualität der AMALFI-Pizzaöfen wird weltweit geschätzt



Die benutzerfreundliche, digitale Steuerung aller Öfen der serieP garantiert die gradgenaue Einstellung der Temperatur in der Backkammer



Die Heizelemente sind im Schamottstein integriert



Der speziell sandgestrahlte Schamottstein ist der Garant für beste Backergebnisse



iMix iM 38

MORETTI-Spiralteigknetmaschine iMix iM 38

- für bis zu 38 kg Teig
- elektronische Steuerung
- Start / Stopp Steuerung, Timer-Funktion, 1 x Knetgeschwindigkeit

iMix iM 38	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	450 x 805 x 760
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	1,50 kW 400 V 3 50 Hz
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	112 kg 105 kg
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	493102100
Verkaufspreis	2.885,00 €

SERIENZUBEHÖR

Räder	4



iMix iM R 44 / 2V

MORETTI-Spiralteigknetmaschine iMix iM R 44 / 2V

- für bis zu 44 kg Teig
- hochklappbarer Kopf
- elektronische Steuerung
- Start / Stopp Steuerung, Timer-Funktion, 2 x Knetgeschwindigkeit

iMix iM R 44 / 2V	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	550 x 825 x 777
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	2,20 kW 400 V 3 50 Hz
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	153 kg 145 kg
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	493104644
Verkaufspreis	4.098,00 €

SERIENZUBEHÖR

Räder	4





iRoll iF 40

MORETTI-Teigausrollmaschine Serie iF iRoll

- iRoll iF 40: zur Herstellung von Teigen bis Ø in mm: 400
- iRoll iF 40P: zur Herstellung von eckigen Teigen bis B in mm: 400

	iRoll iF 40	iRoll iF 40P
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	520 x 450 x 712	520 x 450 x 750
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,35 kW 230 V 1N 50 Hz	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	50 kg 45 kg	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	493200200	493200400
Verkaufspreis	2.089,00 €	2.315,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Fußpedal für iRoll iF 30-40-40P	4933330000	110,00 €





MIKROWELLEN & HIGH-SPEED-ÖFEN

6/2



Mikrowellen
Katalog & Web-Shop

6/10
6/12

High-Speed-Öfen
Katalog & Web-Shop

06

Mikrowellen

High-Speed-Öfen
(kombinierte
Konvektions- &
Mikrowellenöfen)



Profi-Mikrowelle R-15 AM

- Glas-Drehtür, getöntes Glas, Drucktaste zur Türöffnung, Innenbeleuchtung bei geöffneter Tür, Griff
- Drehantennen-System

- Drehknopfbedienung mit Tasten, LCD-Display, 5 Leistungsstufen
- Zeiteinstellung (bis 30 Minuten), Verlängerungs-Taste (+ 1 Minute), inkl. 3 Programmen



R-15 AM

R-15 AM

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	520 x 424 x 309
innen (B x T x H)	351 x 372 x 211

LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	28 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	1,60 kW 230 V 1N 50 Hz
Absicherung	16,0 A

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	20 kg 18 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Edelstahl-Garraum, Keramikboden

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	312201501
Verkaufspreis	982,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4



Profi-Mikrowelle R-15 AT

- Glas-Drehtür, getöntes Glas, Drucktaste zur Türöffnung, Innenbeleuchtung bei geöffneter Tür, Griff
- Drehantennen-System
- elektronische Steuerung
- LCD-Display, 11 Leistungsstufen, Starttaste, Doppelte-Menge-Taste, Express-Auftau-Taste, Signalton-Taste, Zählwerkfunktion, Fehlermeldung
- 20 Programme, 2-3 Garphasen programmierbar, Programmspeicherplätze für eigene Programme, Zeiteinstellung (bis 30 Minuten), Zeitkontrolle (mechanisch)
- Lufteinlassfilter / Spritzschutz (oben)



R-15 AT

R-15 AT

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	520 x 424 x 309
innen (B x T x H)	351 x 372 x 211

LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	28 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	1,55 kW 230 V 1N 50 Hz
Absicherung	16,0 A

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	20 kg 18 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Edelstahl-Garraum, Keramikboden

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	312201500
Verkaufspreis	947,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4



Profi-Mikrowelle R-22 AM

- stapelbar
- Glas-Drehtür, getöntes Glas, Drucktaste zur Türöffnung, Innenbeleuchtung bei geöffneter Tür, Griff
- Drehantennen-System

- Drehknopfbedienung, LCD-Display, 4 Leistungsstufen, Wiederholfunktion, Starttaste, Fehlermeldung
- Zeiteinstellung (bis 30 Minuten), Zeitkontrolle (mechanisch)
- Lufteinlassfilter / Spritzschutz (oben)



R-22 AM

R-22 AM

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	510 x 470 x 335
innen (B x T x H)	330 x 330 x 180

LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	20 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	2,40 kW 230 V 1N 50 Hz
Absicherung	16,0 A

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	36 kg 33 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Edelstahl-Garraum, Keramikboden

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	312202200
Verkaufspreis	2.069,00 €

Profi-Mikrowelle R-25 AM

- stapelbar
- Glas-Drehtür, getöntes Glas, Drucktaste zur Türöffnung, Innenbeleuchtung bei geöffneter Tür, Griff
- Drehantennen-System

- Drehknopfbedienung, LCD-Display, 4 Leistungsstufen, Starttaste, Wiederholfunktion, Fehlermeldung
- Zeiteinstellung (bis 30 Minuten), Zeitkontrolle (mechanisch)
- Lufteinlassfilter / Spritzschutz (oben)



R-25 AM

R-25 AM

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	510 x 470 x 335
innen (B x T x H)	330 x 330 x 180

LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	20 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	3,15 kW 230 V 1N 50 Hz
Absicherung	16,0 A

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	36 kg 33 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Edelstahl-Garraum, Keramikboden

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	312202501
Verkaufspreis	2.242,00 €



Profi-Mikrowelle R-25 AT

- stapelbar
- Glas-Drehtür, getöntes Glas, Drucktaste zur Türöffnung, Innenbeleuchtung bei geöffneter Tür, Griff
- Drehantennen-System
- elektronische Steuerung

- LCD-Display, 11 Leistungsstufen, Starttaste, Doppelte-Menge-Taste, Express-Auftau-Taste, Signalton-Taste, Zählwerkfunktion, Fehlermeldung
- 20 Programme, 3 Garphasen programmierbar, Programmspeicherplätze für eigene Programme, Zeiteinstellung (bis 30 Minuten), Zeitkontrolle (elektronisch)
- Lufteinlassfilter / Spritzschutz (oben)



R-25 AT

R-25 AT

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	510 x 470 x 335
innen (B x T x H)	330 x 330 x 180

LEISTUNGSDATEN

Bruttinhalt	20 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	3,15 kW 230 V 1N 50 Hz
Absicherung	16,0 A

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	36 kg 33 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Edelstahl-Garraum, Keramikboden

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	312202502
Verkaufspreis	2.199,00 €



Profi-Mikrowelle RMS 510 DS2

- für Teller / Platten bis Ø in mm: 305
- Glas-Drehtür, getöntes Glas, ergonomischer Griff
- LED-Innenbeleuchtung



RMS 510 DS2

- 1 x Magnetron
- Drehknopfbedienung, 1 Leistungsstufe, Reset-Funktion nach Türöffnung
- Zeiteinstellung (bis 6 Minuten)

RMS 510 DS2

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	508 x 419 x 311
innen (B x T x H)	330 x 330 x 197
Tiefe bei geöffneter Tür	738

LEISTUNGSDATEN

Bruttinhalt	23 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	1,50 kW 230 V 1N 50 Hz
Absicherung	7,3 A

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	18 kg 15 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	313100120
Verkaufspreis	615,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4



Profi-Mikrowelle RCS 511 DSE

- für Teller / Platten bis Ø in mm: 356
- stapelbar
- Glas-Drehtür, getöntes Glas, ergonomischer Griff
- Innenbeleuchtung
- 1 x Magnetron
- elektronische Steuerung



RCS 511DSE

- Kombibedienung (Drehknopf / elektronisch), LCD-Display, 4 Leistungsstufen, prozentuale Power-Regelung, Reset-Funktion nach Türöffnung, Option für automatischen Reset nach Beendigung des Kochzyklus
- Zeiteinstellung (bis 10 Minuten)
- Filtersystem

RCS 511DSE

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	560 x 482 x 349
innen (B x T x H)	368 x 381 x 216
Tiefe bei geöffneter Tür	832

LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	34 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	1,60 kW 230 V 1N 50 Hz
Absicherung	15,0 A

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	22 kg 19 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	313100410
Verkaufspreis	789,00 €



Profi-Mikrowelle RFS 518 TS

- für Teller / Platten bis Ø in mm: 356
- stapelbar
- Glas-Drehtür, getöntes Glas, Griff
- Innenbeleuchtung
- 2 x Magnetron
- elektronische Steuerung

- LED-Display, 5 Leistungsstufen, Mehrfachtaste, Restlaufanzeige, Reset-Funktion nach Türöffnung
- Zeiteinstellung (bis 60 Minuten), frei programmierbare Kochprogramme und -stufen, Auftaufunktion
- Filtersystem mit automatischer Intervallfunktion, wechselbar



RFS 518 TS

RFS 518 TS

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	550 x 514 x 362
innen (B x T x H)	362 x 416 x 226
Tiefe bei geöffneter Tür	908

LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	34 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	2,70 kW 230 V 1N 50 Hz
Absicherung	16,0 A

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	32 kg 29 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301, Keramikboden

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	313100600
Verkaufspreis	2.345,00 €



Konvektionsofen / Mikrowellenofen JET 514 - High Speed

- für CNS-Behälter geeignet bei Nutzung als Konvektionsofen
- stapelbar
- Volltür, CNS, 90° Plus-Öffnung, Griff
- elektronische Steuerung

- LCD-Display, 11 Leistungsstufen, USB-Port zum Herunterladen von HACCP-Daten, Menü-Management, Restlaufanzeige, Reset-Funktion nach Türöffnung
- Zeiteinstellung (bis 100 Minuten), 4 Phasen-Kochstufe, frei programmierbare Kochstufen mit einstellbaren Garfolgen

Hinweis:

Separater Stromkreis mit Absicherung 16 A K zwingend erforderlich. Weitere Modelle auf Anfrage erhältlich.



JET 514 - High Speed

JET 514 - High Speed

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	489 x 676 x 460
innen (B x T x H)	330 x 381 x 267
Tiefe bei geöffneter Tür	1017

LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	34 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	2,90 kW 230 V 1N 50 Hz
Absicherung	16,0 A

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	95 bis 250 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	51 kg 49 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, Tür aus CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	313300304
Verkaufspreis	7.435,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
antihaftbeschichtetes Blech, für Jet 514 / 519 - High Speed, B x T x H in mm: 152 x 305 x 25	313400106	222,00 €
Gitterrost, für Jet 514 / 519	313400105	116,00 €
Grillrost, für Jet 514 / 519	313400101	328,00 €
Ofeneinlage, beschichtet, für einfache Reinigung	313400103	135,00 €
Ofenschaufel, für Jet 514 / 519 und XPRESS IQ 2 MRX, B x T x H in mm: 508 x 302 x 64	313400104	210,00 €
Pizzastein, für Jet 514 / 519	313400108	352,00 €
teflonbeschichtetes Tropfblech, für Serie JET 514	313400100	325,00 €



Konvektionsofen / Mikrowellenofen Serie SPEED 'N' HEAT

- Tür, nach vorn kippbar, Offenstellung bei 86°, magnetischer Türkontaktschalter, ergonomischer Griff, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung

- Multilevel-LCD-HD-Touchscreen, programmierbar, multilingual, HACCP-Kontrollfunktion, Ferndiagnose, Ethernet- / WLAN-Schnittstelle, Cloud-Anbindung, USB-Port zum Herunterladen von HACCP-Daten
- Programmspeicherplätze für Rezepte
- Garkammer zur Wartung / Reinigung leicht entnehmbar

Hinweis:

Das Gerät muss mit einem FI-Schutzschalter Typ C oder D abgesichert und zusätzlich geerdet werden.



SPEED 'N' HEAT 230 V

	SPEED 'N' HEAT 230 V	SPEED 'N' HEAT 400 V
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	467 x 609 x 630	
innen (B x T x H)	310 x 320 x 180	
Tiefe bei geöffneter Tür	946	
LEISTUNGSDATEN		
Nettoinhalt	17,9 l	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	3,3 kW 230 V 1N 50 Hz	6,0 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX3 - sprühwassergeschützt	
Absicherung	16,0 A	26,0 A
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	30 bis 300 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	73 kg 61 kg	75 kg 63 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl	
Verkleidung innen	Edelstahl, Diamant-Beschichtung	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	574100101	574100102
Verkaufspreis	8.698,00 €	8.989,00 €

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	177,00 €
Backblech (2 Stk.), Teflon, gelocht, B x T x H in mm: 286 x 286 x 19	574900203	188,00 €
Backblech (2 Stk.), Teflon, glatt, B x T x H in mm: 140 x 286 x 19	574900200	188,00 €
Backblech (2 Stk.), Teflon, glatt, B x T x H in mm: 286 x 286 x 19	574900201	199,00 €
Füße (4 Stk.), für Serie SPEED 'N' HEAT, höhenverstellbar, Ø x H in mm: 60 x 100 / 135	574900100	55,00 €
Stapelkit, für Serie SPEED 'N' HEAT	574900101	41,00 €



DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere High-Speed-Öfen

HIGH-SPEED-ÖFEN



Übersicht High-Speed-Öfen

EASY COOKING^{PRO} PROFESSIONELL MOBIL KOCHEN

7/2



Kochtresen-Elemente, neutral
Web-Shop

7/2



Induktionsherde
Web-Shop

7/2



Induktionswoks
Web-Shop

7/2



Elektro-Grillplatten
Web-Shop

07

Kochtresen-Elemente,
neutral

Induktionsherde

Induktionswoks

Elektro-Grillplatten



Entdecken Sie hier die mobile Kochlösung EASY COOKING^{PRO}



Easy Cooking^{PRO} – Professionell mobil kochen



Mit der mobilen Theke Easy Cooking^{PRO} können Sie Ihre Gäste vom Frühstück bis zum Abendessen immer wieder neu überraschen – wo und womit Sie wollen. Die verschiedenen Module lassen sich für jedes Menü neu kombinieren. Das bietet Ihnen und Ihrer Kreativität eine breite Palette an Garfunktionen – und Ihren Gästen ein unvergleichliches und genussvolles Gastronomieerlebnis.

Das raffinierte Design von Easy Cooking^{PRO} kombiniert hochwertiges Edelstahl mit Glaselementen und LED-Beleuchtung.

Dank der Easy Cooking^{PRO} Match-Funktion wird das Licht automatisch eingeschaltet, wenn Sie mit dem Kochen beginnen, während die darüber liegende Glastrennwand die Kreativität des Kochs in Aktion sehen lässt.

ENERGIEEFFIZIENZ

Die Induktionstechnologie aller Easy Cooking^{PRO} Kochfelder ermöglicht eine Energieeffizienz von bis zu 90 % = Einsparung des Energieverbrauchs von 20 % im Vergleich zu herkömmlichen elektrischen Heizsystemen.

LUFTFILTERSYSTEM

Das integrierte ANTI-ODOR SYSTEM reduziert Kochgerüche. Die Luft wird oben abgesaugt, gefiltert und unten abgelassen. Die Filterung erfolgt zweistufig:

- Edelstahl-Fett Filter (spülmaschinenfest) &
- Carbonfilter (Regeneration im Ofen)

"PLUG & PLAY"

Stecker rein und schon geht's los
= völlige Mobilität

FRISCHE ZUR HAND

Ganz easy frische Lebensmittel zur Hand haben dank integrierter 37-Liter-Kühlschubladen, die jeweils für GN 1/1 und GN 2/4 geeignet sind. Der Temperaturbereich ist von 0 bis +10 °C unabhängig regelbar.

FLEXIBILITÄT PUR

Abwechslungsreiche und personalisierte Menüs auf Wunsch erstellen?
Schnell von einer Funktion zur anderen wechseln?
Kein Problem mit den verschiedenen Kochelementen von Easy Cooking^{PRO}.

8 STUNDEN NON-STOP HÖCHSTLEISTUNG

Geschaffen um Höchstleistungen zu vollbringen:
Die eingesetzte Induktionstechnologie ist über Stunden und auch in arbeitsintensiven Phasen Ihr verlässlicher Partner.



EASY COOKING^{PRO} – DESIGN VARIANTEN



Die Standard Version ist in Chromnickelstahl (AISI 304)



Ambra



Madreperla



Agata



Opale



Quarzo

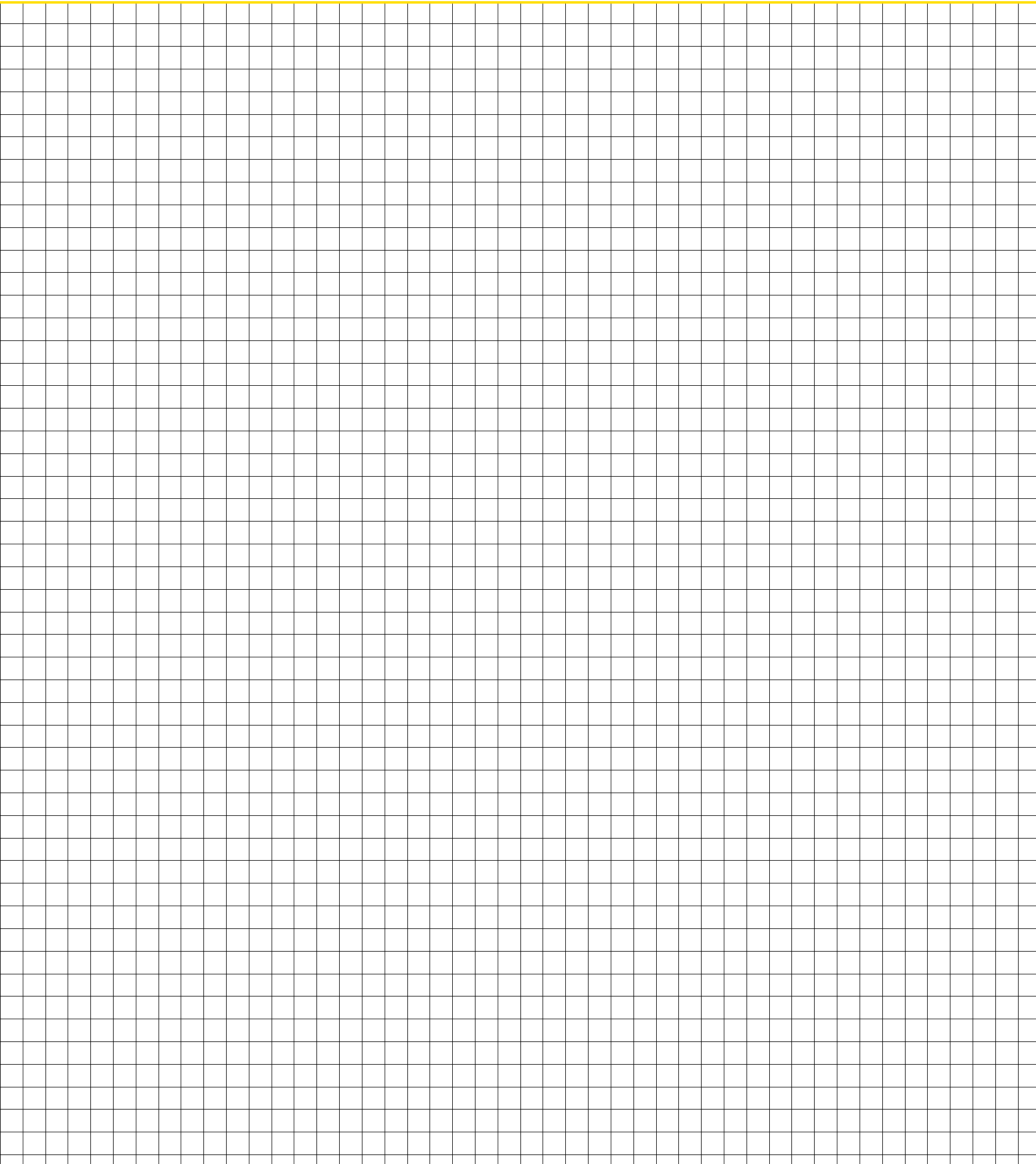


Onice

KREATIVITÄT ÜBER DEN GANZEN TAG – MIT EASY COOKING^{PRO} WO IMMER SIE WOLLEN



PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN



08

Berste Gläser & Geschirrgeländmaschinen						Produktionsjahr
	GLAS	GLAS	GLAS	GLAS	GLAS	
Produktionsjahr	1990/1991	1991/1992	1992/1993	1993/1994	1994/1995	
Produktionsjahr	1995/1996	1996/1997	1997/1998	1998/1999	1999/2000	
Produktionsjahr	2000/2001	2001/2002	2002/2003	2003/2004	2004/2005	
Produktionsjahr	2005/2006	2006/2007	2007/2008	2008/2009	2009/2010	
Produktionsjahr	2010/2011	2011/2012	2012/2013	2013/2014	2014/2015	
Produktionsjahr	2015/2016	2016/2017	2017/2018	2018/2019	2019/2020	
Produktionsjahr	2020/2021	2021/2022	2022/2023	2023/2024	2024/2025	
Produktionsjahr	2025/2026	2026/2027	2027/2028	2028/2029	2029/2030	
Produktionsjahr	2030/2031	2031/2032	2032/2033	2033/2034	2034/2035	
Produktionsjahr	2035/2036	2036/2037	2037/2038	2038/2039	2039/2040	
Produktionsjahr	2040/2041	2041/2042	2042/2043	2043/2044	2044/2045	
Produktionsjahr	2045/2046	2046/2047	2047/2048	2048/2049	2049/2050	
Produktionsjahr	2050/2051	2051/2052	2052/2053	2053/2054	2054/2055	
Produktionsjahr	2055/2056	2056/2057	2057/2058	2058/2059	2059/2060	
Produktionsjahr	2060/2061	2061/2062	2062/2063	2063/2064	2064/2065	
Produktionsjahr	2065/2066	2066/2067	2067/2068	2068/2069	2069/2070	
Produktionsjahr	2070/2071	2071/2072	2072/2073	2073/2074	2074/2075	
Produktionsjahr	2075/2076	2076/2077	2077/2078	2078/2079	2079/2080	
Produktionsjahr	2080/2081	2081/2082	2082/2083	2083/2084	2084/2085	
Produktionsjahr	2085/2086	2086/2087	2087/2088	2088/2089	2089/2090	
Produktionsjahr	2090/2091	2091/2092	2092/2093	2093/2094	2094/2095	
Produktionsjahr	2095/2096	2096/2097	2097/2098	2098/2099	2099/2100	
Produktionsjahr	2100/2101	2101/2102	2102/2103	2103/2104	2104/2105	
Produktionsjahr	2105/2106	2106/2107	2107/2108	2108/2109	2109/2110	
Produktionsjahr	2110/2111	2111/2112	2112/2113	2113/2114	2114/2115	
Produktionsjahr	2115/2116	2116/2117	2117/2118	2118/2119	2119/2120	
Produktionsjahr	2120/2121	2121/2122	2122/2123	2123/2124	2124/2125	
Produktionsjahr	2125/2126	2126/2127	2127/2128	2128/2129	2129/2130	
Produktionsjahr	2130/2131	2131/2132	2132/2133	2133/2134	2134/2135	
Produktionsjahr	2135/2136	2136/2137	2137/2138	2138/2139	2139/2140	
Produktionsjahr	2140/2141	2141/2142	2142/2143	2143/2144	2144/2145	
Produktionsjahr	2145/2146	2146/2147	2147/2148	2148/2149	2149/2150	
Produktionsjahr	2150/2151	2151/2152	2152/2153	2153/2154	2154/2155	
Produktionsjahr	2155/2156	2156/2157	2157/2158	2158/2159	2159/2160	
Produktionsjahr	2160/2161	2161/2162	2162/2163	2163/2164	2164/2165	
Produktionsjahr	2165/2166	2166/2167	2167/2168	2168/2169	2169/2170	
Produktionsjahr	2170/2171	2171/2172	2172/2173	2173/2174	2174/2175	
Produktionsjahr	2175/2176	2176/2177	2177/2178	2178/2179	2179/2180	
Produktionsjahr	2180/2181	2181/2182	2182/2183	2183/2184	2184/2185	
Produktionsjahr	2185/2186	2186/2187	2187/2188	2188/2189	2189/2190	
Produktionsjahr	2190/2191	2191/2192	2192/2193	2193/2194	2194/2195	
Produkt						

8/4



8/8



8/13



Inbetriebnahme & Einwaschservice Katalog

Inbetriebnahme & Einwasch-Service



Modellübersicht Gläser- & Geschirrspülmaschinen



	ZL3G	ZLA3G	ZLA3WG	ZLAI3G	ZLAI3WG
	einwandig,Tür doppelwandig	einwandig,Tür doppelwandig	einwandig,Tür doppelwandig	doppelwandig	doppelwandig
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	600 x 648 x 840	600 x 648 x 840	600 x 648 x 840	600 x 615 x 840	600 x 615 x 840
Tiefe bei geöffn. Klappe	980	980	980	987	987
innen (B x T x H)	500 x 500 x 330	500 x 500 x 330	500 x 500 x 330	500 x 500 x 335	500 x 500 x 335
LEISTUNGSDATEN					
Anzahl Spülprogramme	2	3	2	3	3
Dauer	120 sek 180 sek	75 180 120 sek	120 180 sek	90 120 240 sek	90 120 240 sek
Kaltnachspülung	nein	nein	nein	nein	nein
theoretische Leistung Körbe	30	48	30	40	40
theoretische Leistung Teller	540	864	540	720	720
Spülmitteldosierung	Serie	Serie	Serie	Serie	Serie
Klarspülmitteldosierung	Serie	Serie	Serie	Serie	Serie
Wasserenthärter	nein	nein	Serie	nein	Serie
Reinigungssystem	Serie	Serie	Serie	Serie	Serie
Fehlerdiagnosesystem	Serie	Serie	Serie	Serie	Serie
Boilerart	Druck	atmosphärisch	atmosphärisch	atmosphärisch	atmosphärisch
Drucksteigerungspumpe	nein	Serie	Serie	Serie	Serie
Laugenpumpe	Serie	Serie	Serie	Serie	Serie
Boilerinhalt	5,8 l	5,8 l	5,8 l	12 l	12 l
Tankinhalt	33 l	33 l	33 l	23 l	23 l
TECHNISCHE DATEN					
Wasserverbrauch	3 l	3 l	3 l	2,5 l	2,5 l
Anschlusswert	5,4 kW 400 V	5,4 kW 400 V	5,4 kW 400 V	5,4 kW 400 V	5,4 kW 400 V
Anschluss Boilerheizung	4,5 kW 400 V	4,5 kW 400 V	4,5 kW 400 V	4,5 kW 400 V	4,5 kW 400 V
Anschluss Tankheizung	2 kW 400 V	2 kW 400 V	2 kW 400 V	2 kW 400 V	2 kW 400 V
Wasserhärte	bis 5 °dH	bis 5 °dH	ab 5 °dH	bis 5 °dH	ab 5 °dH
Wasserdruck	2 bis 3 bar	0,5 bis 7 bar	0,5 bis 7 bar	0,5 bis 7 bar	0,5 bis 7 bar
Schutzart	IPX4				
Lautstärke	< 70 dB	< 70 dB	< 70 dB	61 dB	61 dB
TEMPERATURANGABEN					
Spülung	55 bis 65 °C	71 °C	55 bis 65 °C	55 bis 65 °C	55 bis 65 °C
Nachspülzyklus	80 bis 90 °C	65 bis 90 °C	80 bis 90 °C	80 bis 90 °C	80 bis 90 °C
Wasserzulauf	bis max. 50 °C	bis max. 60 °C	bis max. 50 °C	bis max. 50 °C	bis max. 50 °C
VERKLEIDUNG					
außen innen Rückwand	CNS 1.4301 verzinktes Stahlblech			CNS 1.4301 CNS 1.4301	
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	406400231	406400234	406400237	406502729	406502731
Wo zu finden?	S. 8/4 & Web-Shop	S. 8/4 & Web-Shop	S. 8/6 & Web-Shop	S. 8/6 & Web-Shop	Web-Shop

Modellübersicht Gläser- & Geschirrspülmaschinen



	ZXLIG	ZSIG	ZSICWP	ZSDICG	ZSDICWG	ZXSG
	doppelwandig	doppelwandig	doppelwandig	doppelwandig	doppelwandig	einwandig
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	600 x 703 x 850	460 x 565 x 715	460 x 565 x 715	460 x 565 x 715	460 x 565 x 715	440 x 497 x 640
Tiefe bei geöffn. Klappe	1147	880	880	880	880	790
innen (B x T x H)	500 x 600 x 400	400 x 400 x 290	400 x 400 x 290	400 x 400 x 290	400 x 400 x 290	390 x 386 x 265
LEISTUNGSDATEN						
Anzahl Spülprogramme	4	1	2 + Kaltnachspülung	2 + Kaltnachspülung	2 + Kaltnachspülung	1
Dauer	60 120 180 300 sek	120 sek	120 300 120 sek	120 300 120 sek	120 300 120 sek	120 sek
Kaltnachspülung	nein	nein	ja	ja	ja	ja
theoretische Leistung Körbe	30	30	30	30	30	30
theoretische Leistung Teller	540	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
Spülmitteldosierung	Serie	Serie	nein	Serie	Serie	Serie
Klarspülmitteldosierung	Serie	Serie	Serie	Serie	Serie	Serie
Wasserenthärter	nein	nein	Serie	nein	Serie	nein
Reinigungssystem	Serie	nein	nein	nein	nein	nein
Fehlerdiagnosesystem	Serie	nein	nein	nein	nein	nein
Boilerart	atmosphärisch	Druck	Druck	Druck	Druck	Druck
Drucksteigerungspumpe	Serie	nein	nein	nein	nein	nein
Laugenpumpe	Serie	Serie	Serie	Serie	Serie	Serie
Boilerinhalt	5,8 l	5 l	5 l	5 l	5 l	5 l
Tankinhalt	16,5 l	6 l	6 l	6 l	6 l	10 l
TECHNISCHE DATEN						
Wasserverbrauch	2,3 l	2,3 l	2,3 l	2,3 l	2,3 l	2,3 l
Anschlusswert	6,7 kW 400 V	2,3 kW 230 V	3,3 kW 230 V	3,3 kW 230 V	3,3 kW 230 V	2,7 kW 230 V
Anschluss Boilerheizung	6 kW 400 V	2 kW 230 V	3 kW 230 V	3 kW 230 V	3 kW 230 V	2,7 kW 230 V
Anschluss Tankheizung	2,7 kW 400 V	0,8 kW 230 V	0,8 kW 230 V	0,8 kW 230 V	0,8 kW 230 V	2,4 kW 230 V
Wasserhärte	ab 5 °dH	bis 5 °dH	bis 5 °dH	bis 5 °dH	ab 5 °dH	bis 5 °dH
Wasserdruck	0,5 bis 7 bar	1,8 bis 3 bar	1,8 bis 3 bar	1,8 bis 3 bar	1,8 bis 3 bar	2 bis 5 bar
Schutzart	IPX3	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IP23
Lautstärke	61,3 dB	67,5 dB	69 dB	58 dB	58 dB	61 dB
TEMPERATURANGABEN						
Spülung	55 bis 65 °C					
Nachspülzyklus	85 °C	80 bis 90 °C	80 bis 90 °C	80 bis 90 °C	80 bis 90 °C	80 bis 90 °C
Wasserzulauf	bis max. 50 °C	bis max. 50 °C	Warm- und Kaltwasserzufuhr	Warm- und Kaltwasserzufuhr	Warm- und Kaltwasserzufuhr	bis max. 55 °C
VERKLEIDUNG						
außen innen Rückwand	CNS 1.4301, verzinktes Stahlblech	CNS 1.4301, verzinktes Stahlblech	CNS 1.4301 CNS 1.4301	CNS 1.4301 CNS 1.4301	CNS 1.4301 CNS 1.4301	CNS 1.4301, verzinktes Stahlblech
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	406402315	406402206	406402234	406402236	406402237	406402279
Wo zu finden?	Web-Shop	S. 8/8 & Web-Shop	Web-Shop	S. 8/9 & Web-Shop	S. 8/10 & Web-Shop	S. 8/11 & Web-Shop



Geschirrspülmaschine ZL3G / ZLA3G



ZL3G

- Einschub H in mm: 330
- ZL3G: einwandig
- ZLA3G: doppelwandig, Seitenwände schall- / wärmeisoliert
- doppelwandige Tür
- ZL3G: Druckboiler
- ZLA3G: atmosphärischer Boiler
- austauschbare Polypropylen-Spülarms / -Düsen
- CNS-Innenwanne / -Waschtank
- abgerundete Ecken
- ZLA3G: tiefgezogener Waschtank, ohne Verrohrung
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige, Kontrollsystem, Anschlusskasten zentral an der Geräterückseite, Anschlusskabel
- automatisches Selbstreinigungsprogramm, Softstartprogramm zum Schutz empfindlicher Materialien (Glas, Porzellan etc.)
- PVC-Wasserzuleitung, Kalt- / Warmwasseranschluss
- Service- / Wartungskomponenten von vorn erreichbar

Hinweis:

Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch.

Auf Wunsch können wir Ihre NordCap-Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner.

Inbetriebnahmeprotokoll, Leistungen und pauschale Kosten finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/



Geschirrspülmaschine ZL3G / ZLA3G

	ZL3G	ZLA3G
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	600 x 648 x 840	
innen (B x T x H)	500 x 500 x 330	
Tiefe bei geöffneter Klappe	980	
LEISTUNGSDATEN		
Spülprogramme (Anzahl Dauer)	2 120 / 180	3 75 / 180 / 120
Körbe (Theoretische Leistung)	30	48
Teller (Theoretische Leistung)	540	864
Spülmittel-Dosierung	Serie	
Klarspülmittel-Dosierung	Serie	
Wasserenthärter	nein	
Reinigungssystem	Serie	
Fehlerdiagnosesystem	Serie	
Drucksteigerungspumpe	nein	Serie
Laugenpumpe	Serie	
Boilerinhalt	5,8 l	
Tankinhalt	33 l	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	5,40 kW 400 V 3N 50 Hz	
Anschlusswert (Boilerheizung)	4,50 kW	
Anschlusswert (Tankheizung)	2,00 kW	
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	3 l	
Geräuschpegel	< 70 dB	
Wasserdruck	2 bis 3 bar	0,5 bis 7 bar
Wasserhärte	bis 5 °dH	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
TEMPERATURANGABEN		
Wasserzulauf	bis max. 50 °C	bis max. 60 °C
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C	71 °C
Nachspülzyklus	80 bis 90 °C	65 bis 90 °C
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	60 kg 58 kg	64 kg 60 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Rückwand aus verzinktem Stahlblech	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406400231	406400234
Verkaufspreis	2.945,00 €	3.995,00 €

SERIENZUBEHÖR

Besteckkorb, gelb, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150	-	1
Besteckkorb, Kunststoff, gelb, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150	1	-
Tellerkorb, Kunststoff, gelb, bis zu 18 Teller oder 27 Untertassen, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	1	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/12.



Geschirrspülmaschine ZLA3WG / ZLA13G



ZLA3WG

- Einschub H in mm: 330
- ZLA3WG: einwandig
- ZLA13G: doppelwandig, Seitenwände schall- / wärmeisoliert
- doppelwandige Tür
- atmosphärischer Boiler
- ZLA3WG: austauschbare Polypropylen-Spülarne / -Düsen
- ZLA13G: austauschbare CNS-Spülarne
- ZLA3WG: CNS-Innenwanne / -Waschtank, abgerundete Ecken
- ZLA13G: tiefgezogener Waschtank mit abgerundeten Ecken, ohne Verrohrung
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige, Kontrollsystem, Anschlusskasten zentral an der Geräterückseite, Anschlusskabel
- automatisches Selbstreinigungsprogramm, Softstartprogramm zum Schutz empfindlicher Materialien (Glas, Porzellan etc.)
- PVC-Wasserzuleitung, Kalt- / Warmwasseranschluss
- Service- / Wartungskomponenten von vorn erreichbar

Hinweis:

Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch.

Auf Wunsch können wir Ihre NordCap-Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner.

Inbetriebnahmeprotokoll, Leistungen und pauschale Kosten finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/



Geschirrspülmaschine ZLA3WG / ZLAI3G

	ZLA3WG	ZLAI3G
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	600 x 648 x 840	600 x 615 x 840
innen (B x T x H)	500 x 500 x 330	500 x 500 x 335
Tiefe bei geöffneter Klappe	980	987
LEISTUNGSDATEN		
Spülprogramme (Anzahl Dauer)	2 120 / 180	3 90 / 120 / 240
Körbe (Theoretische Leistung)	30	40
Teller (Theoretische Leistung)	540	720
Spülmittel-Dosierung	Serie	
Klarspülmittel-Dosierung	Serie	
Wasserenthärter	Serie	nein
Reinigungssystem	Serie	
Fehlerdiagnosesystem	Serie	
Drucksteigerungspumpe	Serie	
Laugenpumpe	Serie	
Boilerinhalt	5,8 l	12 l
Tankinhalt	33 l	23 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	5,40 kW 400 V 3N 50 Hz	
Anschlusswert (Boilerheizung)	4,50 kW	
Anschlusswert (Tankheizung)	2,00 kW	
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	3 l	2,5 l
Geräuschpegel	< 70 dB	61 dB
Wasserdruck	0,5 bis 7 bar	
Wasserhärte	ab 5 °dH	bis 5 °dH
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
TEMPERATURANGABEN		
Wasserzulauf	bis max. 50 °C	
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C	
Nachspülzyklus	80 bis 90 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	64 kg 54 kg	75 kg 68 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Rückwand aus verzinktem Stahlblech	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406400237	406502729
Verkaufspreis	4.899,00 €	4.539,00 €

SERIENZUBEHÖR

Besteckkorb, Kunststoff, gelb, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150	1	-
Tassenkorb, Kunststoff, blau	-	1
Tellerkorb, Kunststoff, gelb, bis zu 18 Teller oder 27 Untertassen, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	1	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/12.



Gläserpülmaschine ZSIG

- doppelwandig
- 1 x CNS-Tür, CNS-Rahmen
- austauschbare CNS-Spülarne
- abgerundete Ecken

- Anschlusskabel mit Schuko-Stecker
- PVC-Wasserzuleitung
- CNS-Filter, Service- / Wartungskomponenten von vorn erreichbar

Hinweis:

Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch. Auf Wunsch können wir Ihre NordCap-Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Inbetriebnahmeprotokoll, Leistungen und pauschale Kosten finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/



ZSIG

ZSIG

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	460 x 565 x 715
innen (B x T x H)	400 x 400 x 290
Tiefe bei geöffneter Klappe	880

LEISTUNGSDATEN

Spülprogramme (Anzahl Dauer)	1 120
Körbe (Theoretische Leistung)	30
Spülmittel-Dosierung	Serie
Klarspülmittel-Dosierung	Serie
Wasserenthärter	nein
Drucksteigerungspumpe	nein
Laugenpumpe	Serie
Boilerinhalt	5 l
Tankinhalt	6 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	2,30 kW 230 V 1N 50 Hz
Anschlusswert (Boilerheizung)	2,00 kW
Anschlusswert (Tankheizung)	0,80 kW
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	2,3 l
Geräuschpegel	67,5 dB
Wasserdruck	1,8 bis 3 bar
Wasserhärte	bis 5 °dH
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

TEMPERATURANGABEN

Wasserzulauf	bis max. 50 °C
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C
Nachspülzyklus	80 bis 90 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	41 kg 37 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Rückwand aus verzinktem Stahlblech
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406402206
Verkaufspreis	2.355,00 €

SERIENZUBEHÖR

Korb, B x T x H in mm: 395 x 395 x 200

1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/12.



Gläserpülmaschine ZSDICG

- doppelwandig
- doppelwandige Tür, isoliert
- integriertes Druckboilersystem, austauschbare CNS-Spülarne / -Düsen
- CNS-Waschtank, abgerundete Ecken

- Anschlusskabel mit Schuko-Stecker
- Softstartprogramm zum Schutz empfindlicher Materialien (Glas, Porzellan etc.)
- PVC-Wasserzuleitung
- CNS-Filter, Service- / Wartungskomponenten von vorn erreichbar

Hinweis:

Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch. Auf Wunsch können wir Ihre NordCap-Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Inbetriebnahmeprotokoll, Leistungen und pauschale Kosten finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/



ZSDICG

ZSDICG

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	460 x 565 x 715
innen (B x T x H)	400 x 400 x 290
Tiefe bei geöffneter Klappe	880

LEISTUNGSDATEN

Spülprogramme (Anzahl Dauer)	2 + Kaltnachspülung 120 / 300 / 120
Körbe (Theoretische Leistung)	30
Spülmittel-Dosierung	Serie
Klarspülmittel-Dosierung	Serie
Wasserenthärter	nein
Drucksteigerungspumpe	nein
Laugenpumpe	Serie
Boilerinhalt	5 l
Tankinhalt	6 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	3,30 kW 230 V 1 ph 50 Hz
Anschlusswert (Boilerheizung)	3,00 kW
Anschlusswert (Tankheizung)	0,80 kW
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	2,3 l
Geräuschpegel	58 dB
Wasserdruck	1,8 bis 3 bar
Wasserhärte	bis 5 °dH
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

TEMPERATURANGABEN

Wasserzulauf	Kaltwasser (Kaltnachspülung) und Warmwasser (Normalbetrieb)
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C
Nachspülzyklus	80 bis 90 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	46 kg 37 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406402236
Verkaufspreis	3.498,00 €

SERIENZUBEHÖR

Korb, eckig, B x T x H in mm: 400 x 400 x 150

1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/12.



Gläserpülmaschine ZSDICWG

- doppelwandig
- doppelwandige Tür, isoliert
- integriertes Druckboilersystem, austauschbare CNS-Spülarne / -Düsen
- CNS-Waschtank, abgerundete Ecken

- Anschlusskabel mit Schuko-Stecker
- PVC-Wasserzuleitung
- CNS-Filter, Service- / Wartungskomponenten von vorn erreichbar

Hinweis:

Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch. Auf Wunsch können wir Ihre NordCap-Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Inbetriebnahmeprotokoll, Leistungen und pauschale Kosten finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/



ZSDICWG

ZSDICWG

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	460 x 565 x 715
innen (B x T x H)	400 x 400 x 290
Tiefe bei geöffneter Klappe	880

LEISTUNGSDATEN

Spülprogramme (Anzahl Dauer)	2 + Kaltnachspülung 120 / 300 / 120
Körbe (Theoretische Leistung)	30
Spülmittel-Dosierung	Serie
Klarspülmittel-Dosierung	Serie
Wasserenthärter	Serie
Drucksteigerungspumpe	nein
Laugenpumpe	Serie
Boilerinhalt	5 l
Tankinhalt	6 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	3,30 kW 230 V 1N 50 Hz
Anschlusswert (Boilerheizung)	3,00 kW
Anschlusswert (Tankheizung)	0,80 kW
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	2,3 l
Geräuschpegel	58 dB
Wasserdruck	1,8 bis 3 bar
Wasserhärte	ab 5 °dH
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

TEMPERATURANGABEN

Wasserzulauf	Kaltwasser (Kaltnachspülung) und Warmwasser (Normalbetrieb)
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C
Nachspülzyklus	80 bis 90 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	40 kg 37 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406402237
Verkaufspreis	3.659,00 €

SERIENZUBEHÖR

Korb, eckig, B x T x H in mm: 400 x 400 x 150

1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/12.



GläserSpülmaschine ZXSG

- für Standardkörbe 350 x 350 mm bis 380 x 380 mm geeignet
- einwandig
- doppelwandige Tür, isoliert
- austauschbare CNS-Spülarms / -Düsen, Druckboiler
- CNS-Waschtank, abgerundete Ecken

- Anschlusskabel mit Schuko-Stecker
- Softstartprogramm zum Schutz empfindlicher Materialien (Glas, Porzellan etc.)
- Kalt- / Warmwasseranschluss
- CNS-Filter, Service- / Wartungskomponenten von vorn erreichbar, Wasch- / Spülarms zur Reinigung entnehmbar

Hinweis:

Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch. Auf Wunsch können wir Ihre NordCap-Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Inbetriebnahmeprotokoll, Leistungen und pauschale Kosten finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/



ZXSG

ZXSG

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	440 x 497 x 640
innen (B x T x H)	390 x 386 x 265
Tiefe bei geöffneter Klappe	790

LEISTUNGSDATEN

Spülprogramme (Anzahl Dauer)	1 120
Körbe (Theoretische Leistung)	30
Spülmittel-Dosierung	Serie
Klarspülmittel-Dosierung	Serie
Laugenpumpe	Serie
Boilerinhalt	5 l
Tankinhalt	10 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	2,70 kW 230 V 1 ph 50 Hz
Anschlusswert (Boilerheizung)	2,70 kW
Anschlusswert (Tankheizung)	2,40 kW
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	2,3 l
Geräuschpegel	61 dB
Wasserdruck	2 bis 5 bar
Wasserhärte	bis 5 °dH
Schutzart	IP23 - sprühwassergeschützt

TEMPERATURANGABEN

Wasserzulauf	bis max. 55 °C
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C
Nachspülzyklus	80 bis 90 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	40 kg 35 kg

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Rückwand aus verzinktem Stahlblech
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406402279
Verkaufspreis	2.049,00 €

SERIENZUBEHÖR

Besteckkorb, eckig, B x T x H in mm: 113 x 113 x 89	1
Korb, eckig, B x T x H in mm: 380 x 380 x 150	1
Teller-Einsatz, B x T x H in mm: 90 x 290 x 75	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/12.



Sonderzubehör für Geschirr- und Gläserpülmaschinen	ZL3G	ZLA3G	ZLA3WG	ZLAI3G	ZSIG	ZSDIG	ZSDICWG	ZXSG	Artikelnummer	Preis
4 Besteckbehälter, gelb, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150 (Angaben je Behälter)	0	0	0	0	0	0	0	—	406865574	14,00 €
Anschlusschlauch 1,5 m	0	0	0	0	0	0	0	0	4956102	45,00 €
Anschlussset für Enthäterpatrone, 2 flexible Silikondruckschläuche (je 1,5 m) mit Edelstahlmantelung, 3/4" Metallanschlussgewinde (gerade), belastbar bis 15 bar, Platzdruck 90 bar, Nennweite DN 10, inkl. Wasserzähler	0	0	0	0	0	0	0	0	4956111	132,00 €
Besteckbehälter, gelb, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150 (Angaben je Behälter)	0	0	0	0	0	0	0	—	406864242	9,00 €
Eckiger Korb für Gläser	—	—	—	—	0	0	0	—	406867053	52,00 €
Eckiger Korb, B x T x H in mm: 395 x 395 x 100, für 16 Teller mit Ø in mm: 190 oder 8 Teller mit Ø in mm: 240	—	—	—	—	0	0	0	—	406867052	65,00 €
Eckiger Korb, B x T x H in mm: 395 x 395 x 100, mit Besteckbehälter und Tasseneinsatz	—	—	—	—	0	0	0	—	406867055	66,00 €
Eckiger Korb, B x T x H in mm: 395 x 395 x 200, mit geneigtem Boden, für 16 Gläser bis max. H in mm: 280	—	—	—	—	0	0	0	—	406867056	86,00 €
Edelstahl-Tanksieb für LS 5, Nachrüstkit	0	—	0	—	—	—	—	—	406864222	169,00 €
Einsatz für 14 Untertassen, für Körbe 400 x 400 mm, B x T x H in mm: 352 x 110 x 100	—	—	—	—	0	0	0	—	406867060	15,00 €
Einsatz für Sektklößen	—	—	—	—	0	0	0	—	406867058	26,00 €
Einwaschservice, für Gläserpülmaschinen - NETTOPREIS (zzgl. Fahrtkosten)	—	—	—	—	0	0	0	0	EINWASCHSERVICE1	280,00 €
Einwaschservice, für Untertisch-Geschirrpülmaschinen - NETTOPREIS (zzgl. Fahrtkosten)	0	0	0	0	—	—	—	—	EINWASCHSERVICE2	345,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 16 Gläser, H x Ø in mm: 70 x 100, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	0	0	0	0	—	—	—	—	406867023	45,00 €
Klarspülmittelsensor-Nachrüstkit, für Untertisch- und Haubenspülmaschinen, B x T x H in mm: 100 x 750 x 100	0	0	0	0	—	—	—	—	406864005	92,00 €
Messbesteck, für Gesamt- u. Karbonhärte bestehend aus Titriergefäß mit 5- und 10-ml-Marke sowie 30-ml-Titrierlösung in zwei Tropfflaschen von jeweils 15 ml.	0	0	0	0	0	0	0	0	4956120	31,00 €
Rosteinsatz für Spülkörbe, B x T x H in mm: 458 x 458 x 10	0	0	0	0	0	0	0	—	406867016	59,00 €
Runder Korb mit Rahmen, B x T in mm: 400 x 400	—	—	—	—	0	0	0	—	406867057	89,00 €
Runder Korb, B x T x H in mm: 350 x 350 x 160	—	—	—	—	—	—	—	0	406867035	63,00 €
Runder Korb, Ø x H in mm: 380 x 170	—	—	—	—	—	—	—	0	406867037	74,00 €
soft duomatik evolune mit Bypass, für gewerbliches Geschirrspülen (Weißgeschirr), zentrale Hauswasserversorgung	0	0	0	0	0	0	0	0	49520648	2.288,00 €
soft duomatik Jumbo mit Bypass, für gewerbliches Geschirrspülen (Weißgeschirr), zentrale Hauswasserversorgung	0	0	0	0	0	0	0	0	4952062B	3.211,00 €
soft monomatik mit Bypass, für gewerbliches Geschirrspülen (Weißgeschirr), zentrale Hauswasserversorgung	0	0	0	0	0	0	0	0	4952050B	1.226,00 €
Spülkorb, B x T x H in mm: 500 x 500 x 190	—	—	—	0	—	—	—	—	406867024	325,00 €
Spülmittelsensor-Nachrüstkit, für Untertisch- und Haubenspülmaschinen, B x T x H in mm: 100 x 750 x 100	0	0	0	0	—	—	—	—	406864004	92,00 €
Tablettkorb Kunststoff, rot, für 5 Tablette 530 x 325 mm, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	—	—	—	0	—	—	—	—	406867006	100,00 €
Tasseneinsatz, geneigt, B x T x H in mm: 110 x 350 x 100	—	—	—	—	0	0	0	—	406867061	24,00 €
Tassenkorb Kunststoff, blau, für Tassen / Mokkatassen, Fassungsvermögen: 24 / 48 Tassen, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	0	0	0	0	—	—	—	—	406867007	37,00 €
TE 15, Teilentsalzung, Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	0	0	0	0	0	0	0	0	4953010	832,00 €
TE 20, Teilentsalzung, Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	0	0	0	0	0	0	0	0	4953011	993,00 €
Teller-Einsatz, B x T x H in mm: 90 x 290 x 75	—	—	—	—	—	0	0	—	406867048	10,00 €
Tellerkorb Kunststoff, gelb, für flache Teller / Untertassen 18 Teller mit Ø in mm: 240 mm oder 27 Untertassen mit Ø in mm: 150, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	0	0	0	0	—	—	—	—	406867002	37,00 €
Tellerkorb Stahl, rilsaniert, für Pizzateller / 12 Teller mit Ø in mm: 320, Einschubhöhe B x T x H in mm: 500 x 500 x 105, Hinweis: nicht passend bei Untertischmaschinen mit 330 mm.	—	—	—	0	—	—	—	—	406867014	144,00 €
Untergestell, mit 2 Korbeneinschieben, B x T x H in mm: 595 x 540 x 450	0	0	0	0	—	—	—	—	406860418	498,00 €
UO mini, zur Erzeugung von Osmosewasser für Gläser- und Geschirrpülmaschinen und Haubenspülmaschinen mit Drucksteigerungspumpe, Installation senkrecht oder waagerecht	—	0	0	0	—	—	—	—	4954009	2.557,00 €
UO small Tank, zur Erzeugung von Osmosewasser für Gläser- und Geschirrpülmaschinen und Haubenspülmaschinen ohne Drucksteigerungspumpe, Installation senkrecht	0	—	—	—	0	0	0	0	4954010B	2.906,00 €
UO small, zur Erzeugung von Osmosewasser für Gläser- und Geschirrpülmaschinen und Haubenspülmaschinen mit Drucksteigerungspumpe, Installation senkrecht	—	0	0	0	—	—	—	—	4954010	2.539,00 €
VE 15, Vollentsalzung, Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit vollentsalztem Wasser 0° dH (GSG)	0	0	0	0	0	0	0	0	4953014	826,00 €
VE 20, Vollentsalzung, Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit vollentsalztem Wasser 0° dH (GSG)	0	0	0	0	0	0	0	0	4953015	993,00 €
Zulaufschlauch, mit Edelstahlmantel 2100 mm lang, ausgelegt für Wasserdruck bis zu 10 bar für alle Untertisch- und Haubenspülmaschinen	0	0	0	0	—	—	—	—	406864016	66,00 €

0 optionale Sonderausstattung — nicht für das Modell verfügbar

Hinweise zum Gewährleistungsanspruch bei Spülmaschinen

Bitte beachten Sie, dass nur das ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte **„Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik“** zum Gewährleistungsanspruch berechtigt.

Das **„Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik“** liegt jeder Lieferung einer NordCap-Spülmaschine bei.

Sie finden das Dokument auch zum Download unter www.nordcap.de

Inbetriebnahme & Einwaschservice

Auf Wunsch können wir Ihre NordCap-Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen.

Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner.

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

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

Die Pauschalpreise betragen:

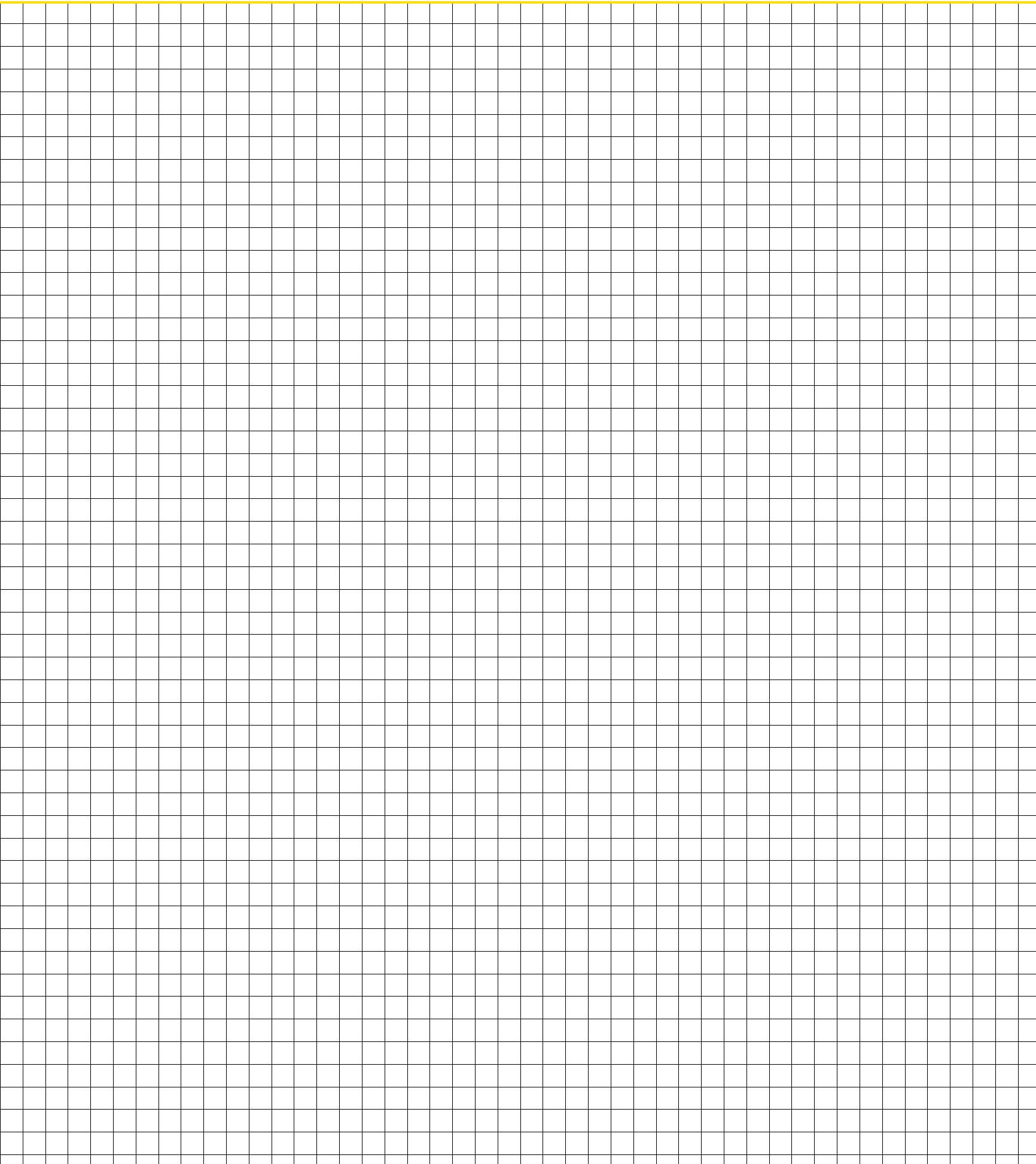
• für Gläserspülmaschinen	280,00 € plus Fahrtkosten
• für Untertisch-Geschirrspülmaschinen	345,00 € plus Fahrtkosten
• für Haubenspülmaschinen	435,00 € plus Fahrtkosten

Alle Preise verstehen sich netto zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer.

* Anschlussmaterial und Spülmittel gehören nicht zum Lieferumfang.

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

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN



HAUBENSPÜLMASCHINEN

9/2

Übersicht Haubenspülmaschinen

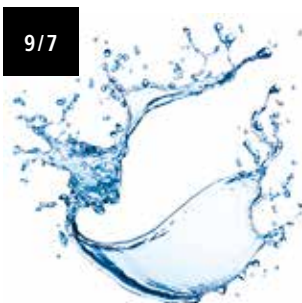
Modell	Leistung	Abfluss	Einbaumaß	Netto	Brutto
SP 1000	1000 l/h	1000 l/h	1000 mm	1000 mm	1000 mm
SP 1200	1200 l/h	1200 l/h	1200 mm	1200 mm	1200 mm
SP 1400	1400 l/h	1400 l/h	1400 mm	1400 mm	1400 mm
SP 1600	1600 l/h	1600 l/h	1600 mm	1600 mm	1600 mm
SP 1800	1800 l/h	1800 l/h	1800 mm	1800 mm	1800 mm
SP 2000	2000 l/h	2000 l/h	2000 mm	2000 mm	2000 mm
SP 2200	2200 l/h	2200 l/h	2200 mm	2200 mm	2200 mm
SP 2400	2400 l/h	2400 l/h	2400 mm	2400 mm	2400 mm
SP 2600	2600 l/h	2600 l/h	2600 mm	2600 mm	2600 mm
SP 2800	2800 l/h	2800 l/h	2800 mm	2800 mm	2800 mm
SP 3000	3000 l/h	3000 l/h	3000 mm	3000 mm	3000 mm
SP 3200	3200 l/h	3200 l/h	3200 mm	3200 mm	3200 mm
SP 3400	3400 l/h	3400 l/h	3400 mm	3400 mm	3400 mm
SP 3600	3600 l/h	3600 l/h	3600 mm	3600 mm	3600 mm
SP 3800	3800 l/h	3800 l/h	3800 mm	3800 mm	3800 mm
SP 4000	4000 l/h	4000 l/h	4000 mm	4000 mm	4000 mm
SP 4200	4200 l/h	4200 l/h	4200 mm	4200 mm	4200 mm
SP 4400	4400 l/h	4400 l/h	4400 mm	4400 mm	4400 mm
SP 4600	4600 l/h	4600 l/h	4600 mm	4600 mm	4600 mm
SP 4800	4800 l/h	4800 l/h	4800 mm	4800 mm	4800 mm
SP 5000	5000 l/h	5000 l/h	5000 mm	5000 mm	5000 mm
SP 5200	5200 l/h	5200 l/h	5200 mm	5200 mm	5200 mm
SP 5400	5400 l/h	5400 l/h	5400 mm	5400 mm	5400 mm
SP 5600	5600 l/h	5600 l/h	5600 mm	5600 mm	5600 mm
SP 5800	5800 l/h	5800 l/h	5800 mm	5800 mm	5800 mm
SP 6000	6000 l/h	6000 l/h	6000 mm	6000 mm	6000 mm
SP 6200	6200 l/h	6200 l/h	6200 mm	6200 mm	6200 mm
SP 6400	6400 l/h	6400 l/h	6400 mm	6400 mm	6400 mm
SP 6600	6600 l/h	6600 l/h	6600 mm	6600 mm	6600 mm
SP 6800	6800 l/h	6800 l/h	6800 mm	6800 mm	6800 mm
SP 7000	7000 l/h	7000 l/h	7000 mm	7000 mm	7000 mm
SP 7200	7200 l/h	7200 l/h	7200 mm	7200 mm	7200 mm
SP 7400	7400 l/h	7400 l/h	7400 mm	7400 mm	7400 mm
SP 7600	7600 l/h	7600 l/h	7600 mm	7600 mm	7600 mm
SP 7800	7800 l/h	7800 l/h	7800 mm	7800 mm	7800 mm
SP 8000	8000 l/h	8000 l/h	8000 mm	8000 mm	8000 mm
SP 8200	8200 l/h	8200 l/h	8200 mm	8200 mm	8200 mm
SP 8400	8400 l/h	8400 l/h	8400 mm	8400 mm	8400 mm
SP 8600	8600 l/h	8600 l/h	8600 mm	8600 mm	8600 mm
SP 8800	8800 l/h	8800 l/h	8800 mm	8800 mm	8800 mm
SP 9000	9000 l/h	9000 l/h	9000 mm	9000 mm	9000 mm
SP 9200	9200 l/h	9200 l/h	9200 mm	9200 mm	9200 mm
SP 9400	9400 l/h	9400 l/h	9400 mm	9400 mm	9400 mm
SP 9600	9600 l/h	9600 l/h	9600 mm	9600 mm	9600 mm
SP 9800	9800 l/h	9800 l/h	9800 mm	9800 mm	9800 mm
SP 10000	10000 l/h	10000 l/h	10000 mm	10000 mm	10000 mm

Modellübersicht
Haubenspülmaschinen

9/4
9/8

Haubenspülmaschinen
Katalog & Web-Shop

9/7



Inbetriebnahme & Einwaschservice
Katalog

9/8



Zulauf- & Vorwaschtische
Web-Shop

9/8



Ablauftische
Web-Shop

09

Modellübersicht
Haubenspülmaschinen

Haubenspülmaschinen

Inbetriebnahme &
Einwasch-Service

Zulauf- & Vorwaschtische

Ablauftische



Modellübersicht Haubenspülmaschinen



	H8 DD	H8 DDG
	einwandig	einwandig
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	746 x 877 x 1549	746 x 877 x 1549
Höhe bei geöffn. Haube	2026	2026
innen (B x T x H)	588 x 590 x 440	588 x 590 x 440
LEISTUNGSDATEN		
Anzahl Spülprogramme, Dauer	3 + 1 ETL-Modus, 45 (ETL: 57) 84 150 sek	3 + 1 ETL-Modus, 45 (ETL: 57) 84 150 sek
theoretische Leistung Körbe	80 (ETL: 63)	80 (ETL: 63)
theoretische Leistung Teller	1440 (ETL: 1134)	1440 (ETL: 1134)
Spülmitteldosierung	Serie	Serie
Klarspülmitteldosierung	Serie	Serie
Wasserenthärter	nein, nur extern	nein, nur extern
Reinigungssystem	Serie	Serie
Fehlerdiagnosesystem	Serie	Serie
Boilerart	atmosphärisch	atmosphärisch
Drucksteigerungspumpe	Serie	Serie
Laugenpumpe	nein	Serie
Boilerinhalt	12 l	12 l
Tankinhalt	24 l	24 l
TECHNISCHE DATEN		
Wasserverbrauch	2 l	2 l
Anschlusswert	9,9 kW 400 V	9,9 kW 400 V
Anschluss Boilerheizung	9 kW 400 V	9 kW 400 V
Anschluss Tankheizung	3 kW 400 V	3 kW 400 V
Wasserhärte	bis 5 °dH	bis 5 °dH
Wasserdruck	0,5 bis 7 bar	0,5 bis 7 bar
Schutzart	IP25	
Lautstärke	< 68 dB	< 68 dB
TEMPERATURANGABEN		
Spülung	55 bis 65 °C	
Nachspülzyklus	84 °C	
Wasserzulauf	bis max. 50 °C	
VERKLEIDUNG		
außen innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406505108	406505109
Wo zu finden?	S. 9/4 & Web-Shop	S. 9/4 & Web-Shop

Modellübersicht Haubenspülmaschinen



	H8 IG	H8 ILG
	doppelwandig	doppelwandig
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	752 x 881 x 1567	752 x 755 x 1567
Höhe bei geöffn. Haube	2046	2046
innen (B x T x H)	588 x 590 x 440	588 x 590 x 440
LEISTUNGSDATEN		
Anzahl Spülprogramme, Dauer	3 + 1 ETL-Modus, 45 (ETL: 57) 84 150 sek	3 + 1 ETL-Modus, 45 (ETL: 57) 84 150 sek
theoretische Leistung Körbe	80 (ETL: 63)	80 (ETL: 63)
theoretische Leistung Teller	1440 (ETL: 1134)	1440 (ETL: 1134)
Spülmitteldosierung	Serie	Serie
Klarspülmitteldosierung	Serie	Serie
Wasserenthärter	nein, nur extern	nein, nur extern
Reinigungssystem	nein	Serie
Fehlerdiagnosesystem	Serie	Serie
Boilerart	atmosphärisch	atmosphärisch
Drucksteigerungspumpe	Serie	Serie
Laugenpumpe	Serie	Serie
Boilerinhalt	12 l	12 l
Tankinhalt	24 l	24 l
TECHNISCHE DATEN		
Wasserverbrauch	2 l	2 l
Anschlusswert	9,9 kW 400 V	9,9 kW 400 V
Anschluss Boilerheizung	9 kW 400 V	9 kW 400 V
Anschluss Tankheizung	3 kW 400 V	3 kW 400 V
Wasserhärte	bis 5 °dH	bis 5 °dH
Wasserdruck	0,5 bis 7 bar	0,5 bis 7 bar
Schutzart	IP25, strahlwassergeschützt	
Lautstärke	< 63 dB	< 63 dB
TEMPERATURANGABEN		
Spülung	55 bis 65 °C	
Nachspülzyklus	84 °C	
Wasserzulauf	bis max. 50 °C	
VERKLEIDUNG		
außen innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406504275	406504273
Wo zu finden?	Web-Shop	Web-Shop



Haubenspülmaschine H8 DD / H8 DDG



H8 DD

- Einschub H in mm: 440
- einwandig
- regelbare Boilerheizung, dreiseitiger Haubengriff, austauschbare CNS-Spülarms / -Nachspülarms / -Düsen, atmosphärischer Boiler (eingebaut)
- frontseitig tiefgezogener Waschtank
- H8 DD: elektronische Steuerung
- H8 DDG: Touch-Steuerung
- integrierte HACCP-Speicherung zum Anschluss an ein externes Diagnosesystem, Hebe- / Senkmechanismus, Boilerleistungseinstellungen (an der Bedienblende)
- Softstartprogramm zum Schutz empfindlicher Materialien (Glas, Porzellan etc.), automatisches Selbstreinigungsprogramm
- CNS-Tankfilter, Waschtank- / Abflussfilter zur Reinigung entnehmbar

Hinweis:

Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch.

Auf Wunsch können wir Ihre NordCap-Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner.

Inbetriebnahmeprotokoll, Leistungen und pauschale Kosten finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/



Haubenspülmaschine H8 DD / H8 DDG

	H8 DD	H8 DDG
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	746 x 877 x 1549	
innen (B x T x H)	588 x 590 x 440	
Höhe bei geöffneter Haube	2026	
LEISTUNGSDATEN		
Spülprogramme (Anzahl Dauer)	3 + 1 ETL Modus 45 (ETL: 57) / 84 / 150	
Körbe (Theoretische Leistung)	80 (ETL: 63)	
Teller (Theoretische Leistung)	1440 (ETL: 1134)	
Spülmittel-Dosierung	Serie	
Klarspülmittel-Dosierung	Serie	
Wasserenthärter	nein, nur extern	
Reinigungssystem	Serie	
Fehlerdiagnosesystem	Serie	
Drucksteigerungspumpe	Serie	
Laugenpumpe	nein	Serie
Boilerinhalt	12 l	
Tankinhalt	24 l	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	9,90 kW 400 V 3N 50 Hz	
Anschlusswert (Boilerheizung)	9,00 kW	
Anschlusswert (Tankheizung)	3,00 kW	
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	2 l	
Geräuschpegel	< 68 dB	
Wasserdruck	0,5 bis 7 bar	
Wasserhärte	bis 14 °dH	
Schutzart	IP25 - strahlwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Wasserzulauf	bis max. 50 °C	
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C	
Nachspülzyklus	84 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	118 kg 106 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	CNS 1.40301, Rückwand: verzinkter Stahl
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406505108	406505109
Verkaufspreis	5.115,00 €	5.385,00 €

SERIENZUBEHÖR

Besteckbehälter, gelb, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150	1
Tellerkorb, Kunststoff, gelb, bis zu 18 Teller oder 27 Untertassen, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	1

Sonderzubehör finden Sie auf der folgenden Seite.



Sonderzubehör für Haubenspülmaschine	H8 DD	H8 DDG	Artikelnummer	Preis
4 Besteckbehälter, gelb, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150 (Angaben je Behälter)	o	o	406865574	14,00 €
Besteckbehälter, gelb, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150 (Angaben je Behälter)	o	o	406864242	9,00 €
Besteckkorb Kunststoff, braun, mit feinmaschigem Boden, für loses Besteck, Fassungsvermögen: ca. 100 Besteckteile, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	o	o	406867009	38,00 €
Einwaschservice, für Haubenspülmaschinen - NETTOPREIS (zzgl. Fahrtkosten)	o	o	EINWASCHSERVICE3	435,00 €
Filtersystem für H8DD, zum Nachrüsten	o	o	406864329	500,00 €
Frontpanel mit Steuerung vorn, anstatt Steuerung auf der Ecke, für einwandige Geräte	o	o	406864374	285,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 16 Gläser, H x Ø in mm: 220 x 100, B x T x H in mm: 500 x 500 x 255	o	o	406867040	101,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 16 Gläser, H x Ø in mm: 70 x 100, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	o	o	406867023	45,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 25 Gläser, H x Ø in mm: 120 x 80, B x T x H in mm: 500 x 500 x 155	o	o	406867021	77,00 €
Messbesteck, für Gesamt- u. Karbonhärte bestehend aus Titriergefäß mit 5- und 10-ml-Marke sowie 30-ml-Titrierlösung in zwei Tropfflaschen von jeweils 15 ml.	o	o	4956120	31,00 €
Nachrüstkit Laugenpumpe, für Haubenspülmaschinen	o	—	406864346	188,00 €
Rosteinsatz für Spülkörbe, B x T x H in mm: 458 x 458 x 10	o	o	406867016	59,00 €
Satz mit 8 Besteckbehältern, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150 (Angaben je Behälter)	o	o	406780068	37,00 €
soft duomatik evolite mit Bypass, für gewerbliches Geschirrspülen (Weißgeschirr), zentrale Hauswasserversorgung	o	o	4952064B	2.288,00 €
soft duomatik Jumbo mit Bypass, für gewerbliches Geschirrspülen (Weißgeschirr), zentrale Hauswasserversorgung	o	o	4952062B	3.211,00 €
soft monomatik mit Bypass, für gewerbliches Geschirrspülen (Weißgeschirr), zentrale Hauswasserversorgung	o	o	4952050B	1.226,00 €
Spülkorb, B x T x H in mm: 500 x 500 x 190	o	o	406867024	325,00 €
Tablettkorb Kunststoff, rot, für 7 Tablette 530 x 370 mm, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	o	o	406866743	57,00 €
Tassenkorb Kunststoff, blau, für Tassen / Mokkatassen, Fassungsvermögen: 24 / 48 Tassen, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	o	o	406867007	37,00 €
TE 15, Teilentsalzung, Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	o	o	4953010	832,00 €
TE 20, Teilentsalzung, Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	o	o	4953011	993,00 €
Tellerkorb Kunststoff, gelb, für flache Teller / Untertassen 18 Teller mit Ø in mm: 240 mm oder 27 Untertassen mit Ø in mm: 150, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	o	o	406867002	37,00 €
Tellerkorb Kunststoff, grün, für 12 Suppenteller, Ø in mm: 240, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	o	o	406867000	37,00 €
UO small, zur Erzeugung von Osmosewasser für Gläser- und Geschirrspülmaschinen und Haubenspülmaschinen mit Drucksteigerungspumpe, Installation senkrecht	o	o	4954010	2.539,00 €
VE 15, Vollentsalzung, Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit vollentsalztem Wasser 0° dH (GSG)	o	o	4953014	826,00 €
VE 20, Vollentsalzung, Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit vollentsalztem Wasser 0° dH (GSG)	o	o	4953015	993,00 €
Zulaufschlauch, mit Edelstahlmantel 2100 mm lang, ausgelegt für Wasserdruck bis zu 10 bar für alle Untertisch- und Haubenspülmaschinen	o	o	406864016	66,00 €

o optionale Sonderausstattung — nicht für das Modell verfügbar

Hinweise zum Gewährleistungsanspruch bei Spülmaschinen

Bitte beachten Sie, dass nur das ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte **„Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik“** zum Gewährleistungsanspruch berechtigt.

Das **„Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik“** liegt jeder Lieferung einer NordCap-Spülmaschine bei.

Sie finden das Dokument auch zum Download unter www.nordcap.de

Inbetriebnahme & Einwaschservice

Auf Wunsch können wir Ihre NordCap-Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen.

Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner.

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

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

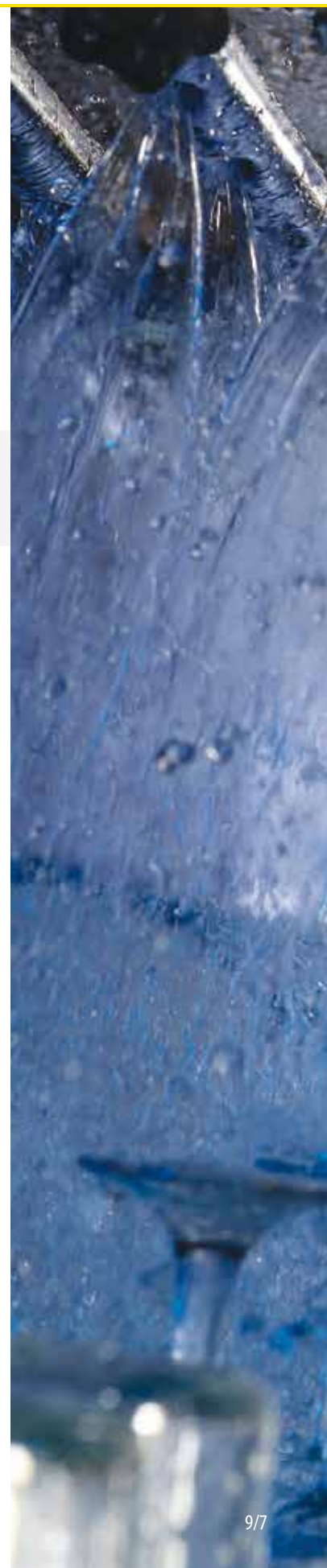
Die Pauschalpreise betragen:

• für Gläserspülmaschinen	280,00 € plus Fahrtkosten
• für Untertisch-Geschirrspülmaschinen	345,00 € plus Fahrtkosten
• für Haubenspülmaschinen	435,00 € plus Fahrtkosten

Alle Preise verstehen sich netto zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer.

* Anschlussmaterial und Spülmittel gehören nicht zum Lieferumfang.

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



DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Haubenspülmaschinen & passendes Zubehör

HAUBENSPÜLMASCHINEN



Übersicht Haubenspülmaschinen



Übersicht Zubehör
Haubenspülmaschinen



ZUBEHÖR HAUBENSPÜLMASCHINEN

SPÜLTECHNIK-ZUBEHÖR, WASSER-FILTERSYSTEME & ARMATUREN

10/2



Geschirrkörbe
Katalog & Web-Shop

10/3



Wasserenthärtungsanlagen
Web-Shop

10/3



Teilentsalzungsanlagen
Web-Shop

10/3



Umkehr-Osmose-Anlagen
Web-Shop

10/3



Spültischbatterien
Web-Shop

10/4



Geschirrbräusen
Web-Shop

10

Geschirrkörbe

Wasser-
enthärtungsanlagen

Teilentsalzungsanlagen

Umkehr-Osmose-Anlagen

Spültischbatterien

Geschirrbräusen



Geschirrkörbe für ZANUSSI-Spülmaschinen	Artikelnummer	Preis
4 Besteckbehälter, gelb, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150 (Angaben je Behälter)	406865574	14,00 €
Besteckkorb Kunststoff, blau, inkl. 4 Besteckbehälter (gelb), Facheinteilung für 16 Besteckbehälter (gelb / 406865574), Fassungsvermögen: ca. 240 Besteckteile, B x T x H in mm: 500 x 500 x 155	406867010	97,00 €
Besteckkorb Kunststoff, braun, mit feinmaschigem Boden, für loses Besteck, Fassungsvermögen: ca. 100 Besteckteile, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	406867009	38,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 16 Gläser, H x Ø in mm: 120 x 100, B x T x H in mm: 500 x 500 x 155	406867020	67,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 16 Gläser, H x Ø in mm: 170 x 100, B x T x H in mm: 500 x 500 x 205	406867030	90,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 16 Gläser, H x Ø in mm: 220 x 100, B x T x H in mm: 500 x 500 x 255	406867040	101,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 16 Gläser, H x Ø in mm: 70 x 100, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	406867023	45,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 25 Gläser, H x Ø in mm: 120 x 80, B x T x H in mm: 500 x 500 x 155	406867021	77,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 25 Gläser, H x Ø in mm: 170 x 80, B x T x H in mm: 500 x 500 x 205	406867031	101,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 25 Gläser, H x Ø in mm: 220 x 80, B x T x H in mm: 500 x 500 x 255	406867041	110,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 36 Gläser, H x Ø in mm: 120 x 70, B x T x H in mm: 500 x 500 x 155	406867022	90,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 36 Gläser, H x Ø in mm: 170 x 70, B x T x H in mm: 500 x 500 x 205	406867032	112,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 36 Gläser, H x Ø in mm: 220 x 70, B x T x H in mm: 500 x 500 x 255	406867042	122,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 49 Gläser, H x Ø in mm: 70 x 60, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	406867011	46,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 64 Gläser, H x Ø in mm: 70 x 50, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	406867012	46,00 €
Tablettkorb Kunststoff, rot, für 5 Tablett 530 x 325 mm, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	406867006	100,00 €
Tablettkorb Kunststoff, rot, für 7 Tablett 530 x 370 mm, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	406866743	57,00 €
Tablettkorb Kunststoff, rot, für 8 Tablett 530 x 370 mm, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	406867004	51,00 €
Tablettkorb Kunststoff, rot, mit Metalleinsatz für halbisolierte Tablett 530 x 370 mm, B x T x H in mm: 500 x 500 x 150	406867005	289,00 €
Tassenkorb Kunststoff, blau, für Tassen / Mokkatassen, Fassungsvermögen: 24 / 48 Tassen, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	406867007	37,00 €
Tassenkorb Kunststoff, blau, mit geneigtem Boden für Tassen / Kaffeetassen, Fassungsvermögen: 20 - 24 Tassen, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	406867008	72,00 €
Tellerkorb Kunststoff, blau, für Pizzateller, Fassungsvermögen: 12 Teller mit Ø in mm: 300, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	406867003	64,00 €
Tellerkorb Kunststoff, blau, für Suppenteller / flache Teller, Fassungsvermögen: 16 Teller mit Ø in mm: 240, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	406867001	63,00 €
Tellerkorb Kunststoff, gelb, für flache Teller / Untertassen 18 Teller mit Ø in mm: 240 mm oder 27 Untertassen mit Ø in mm: 150, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	406867002	37,00 €
Tellerkorb Kunststoff, grün, für 12 Suppenteller, Ø in mm: 240, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	406867000	37,00 €
Tellerkorb Stahl, rilsaniert, für Pizzateller / 12 Teller mit Ø in mm: 320, Einschubhöhe B x T x H in mm: 500 x 500 x 105, Hinweis: nicht passend bei Untertischmaschinen mit 330 mm.	406867014	144,00 €

o optionale Sonderausstattung – nicht für das Modell verfügbar

DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weiteres Spültechnik-Zubehör, Wasserfiltersysteme & Armaturen

WASSERENTHÄRTUNGSANLAGEN



Übersicht
Wasserenthärtungsanlagen



Übersicht
Teileentsalzungsanlagen



TEILENTSALZUNGSANLAGEN

UMKEHR-OSMOSE-ANLAGEN



Übersicht
Umkehr-Osmose-Anlagen



Übersicht Spültischbatterien



SPÜLTISCHBATTERIEN



DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier unsere Geschirrbrausen

GESCHIRRBRAUSEN



Übersicht Geschirrbrausen

SPOTTED by NordCap

Von Profis für Profis

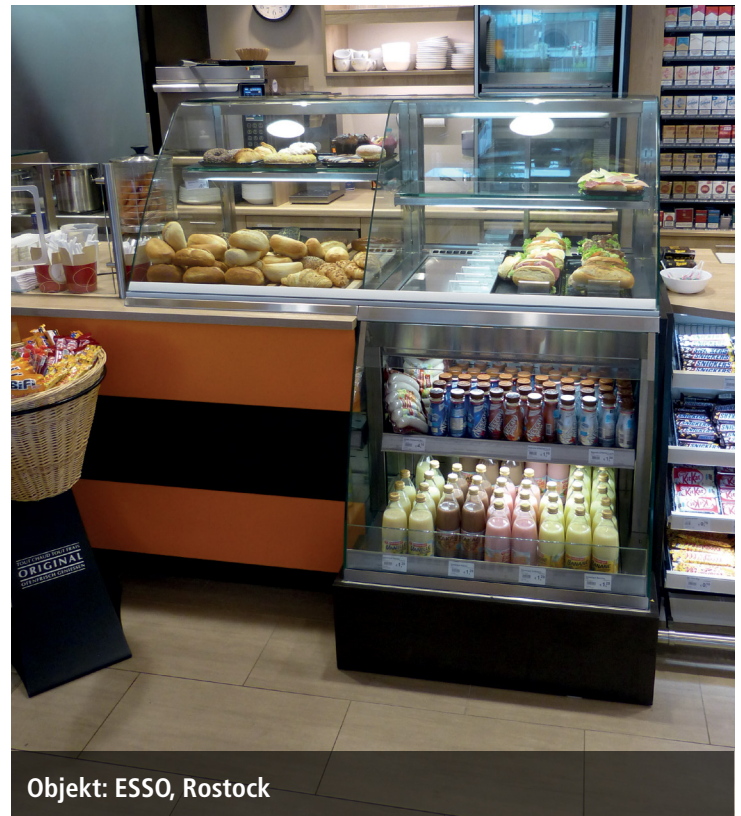
Unsere vielfältigen Referenzen zeigen, wie aus Technik Gastfreundschaft wird. Hier geben wir Ihnen bereits einen kleinen Überblick. Entdecken Sie auf unserer Website weitere Geräte und Konzeptlösungen von uns in realen Einbausituationen verschiedener Locations der Gastronomie. Lassen Sie sich aus den Bereichen Bäckerei, Café und Eiscafé, Gemeinschaftsverpflegung, Metzgerei, Bar, Bistro, Shop, Gastroküche, Lebensmitteleinzelhandel, Sonderbau und Ladenbau inspirieren.



www.nordcap.de/ueber-nordcap/referenzenuebersicht



Objekt: Immer Grün, Bremen



Objekt: ESSO, Rostock



Objekt: Perfect Day, Frankfurter Flughafen



Objekt: Wohnstift, Hanau



Objekt: Culina+, Hamburg

Foto: Jan Meier, Bremen

Finanzen / Service

28307 Bremen
Thalenhorststraße 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