



 **Desmon**

 **Manitowoc Ice**

 **Samoa**

 **Tecnomac**

Zuverlässige Kältelösungen
für professionelle Anwendungen

Ihr Manitowoc Fachh^andler :

K^alte-Berlin
Am Pfarracker 41
12209 Berlin
Fon: +49 (0) 30 / 74 10 40 22
Fax: +49 (0) 30 / 74 10 40 21
eMail: info@kaelte-berlin.de
Internet: www.kaelte-berlin.com



Preisliste

gültig ab dem 01.07.2009

Konzepte Systeme Lösungen



Hervorgegangen aus der Enodis Deutschland GmbH sind wir die deutsche Vertriebs-, Beratungs- und Service-niederlassung der Manitowoc Foodservice Gruppe. Damit sind wir ein Teil des weltweit größten Herstellers und Anbieters für professionelle Gastrotechnik.

Unser Leistungsspektrum umfasst 14 Einzelmarken aus den Bereichen Wärme- und Kältelösungen, Lebensmittelzubereitung sowie Getränketechnik. Mit knapp 25 Jahren Branchenerfahrung und unzähligen realisierten Projekten bedienen wir den gesamten deutschen Markt sowie im Kälte-Bereich auch die EMEA Staaten – Europa, Mittlerer Osten und Afrika.

Wir bieten unseren Kunden eine Vielzahl innovativer, zuverlässiger und marktführen-

der Technologien aus erster Hand. Dabei legen wir besonderen Wert auf die ganzheitliche Konzeption und Realisierung von wirtschaftlichen Gastronomie-Lösungen.

Ein weiterer Schwerpunkt ist unsere konsequente Serviceorientierung. Großzügige Ausstellungsflächen, eigene Schulungsräume und Testküchen gehören ebenso dazu wie unser flächendeckendes Service-netz mit mehr als 120 Fachhandelspartnern und über 400 zertifizierten Techniker.

Unser Angebot richtet sich an unterschiedlichste gastronomische und systemgastronomische Betriebe. Diese reichen von Quick- und Full-Service-Restaurants über Verkehrs- und Handelsgastronomie, LEH, Freizeit- und Kommunikationsgastronomie bis hin zu Event-, Messe- und Sport-Catering.

 **Manitowoc Ice**

 **Desmon**

 **Tecnomac**

 **Samoa**

Zusatzleistungen

4

Gourmet-
Kegeleisbereiter
Kegeleisbereiter
Würfeleisbereiter

Eiscrusher
Flockeneisbereiter
Scherbeneisbereiter
Unterbauspeicher

Eistransportsysteme
Vorratsbehälter
mit Abfüllstation

46

Kühlschränke
Tiefkühlschränke
Dual Kühl-/
Tiefkühlschränke

Kühltische/Saladetten
Pizzakühltische
Kühl-/ Tiefkühlzellen
Regaleinrichtungen

Kälteaggregate für
Kühl- und Tiefkühlzellen
Abfallkühler/
Konfiskatkühler

206

Schnellkühler
Schockfroster

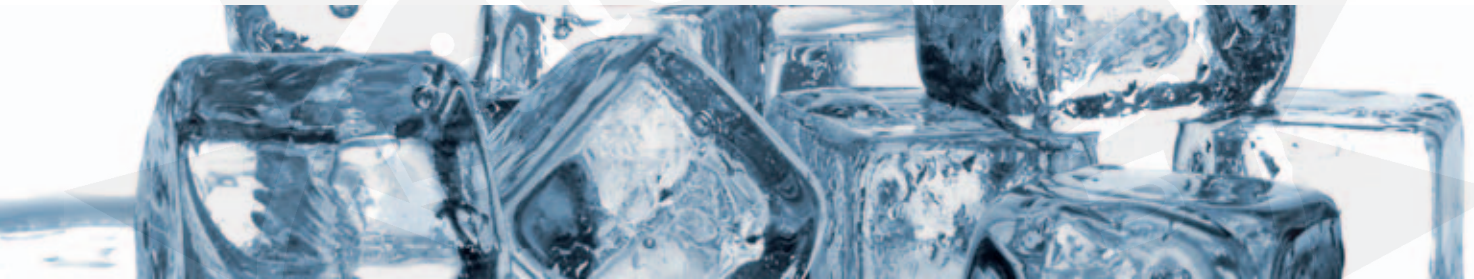
224

Kalt-Buffer
Heiß-Buffer
Neutral-Buffer

240

Beratung
Schulung
Service

Leistungsstarke Eislösungen mit vielfältigen Vorteilen



Wirtschaftlich. Robust. Garantiert.

Wenn es um professionelle und vielseitige Eislösungen geht, gehört Manitowoc Ice seit vielen Jahren zur ersten Wahl. Mit der Erfahrung des Marktführers bieten die Geräte zuverlässige und zukunftsweisende Technologien für den täglichen Einsatz. Die üppigen Garantieleistungen spiegeln den Anspruch, nur hervorragende Produkte auf den Markt zu bringen.

Auch hinsichtlich Handling, Service, Reinigung und Wartung sind die Geräte optimal auf die Bedürfnisse von Personal und Technikern ausgerichtet. Dies beschleunigt Arbeitsschritte und verkürzt Wartezeiten im Fall der Fälle. Darüber hinaus erfüllen sie höchste Anforderungen hinsichtlich Energieverbrauch und Umweltverträglichkeit.

Professionelle Kältetechnik einsetzen

Ganz gleich ob es um Kegel- Würfel-, Scherben- oder Flockeneis geht – die gleichzeitig robusten und innovativen Eissysteme mit einer großen Bandbreite an Kapazitäten, Speichervolumina und Anwendungsmöglichkeiten überzeugen in Punkto Qualität, Hygiene und Design. Damit bieten sie die optimale Grundlage für langfristigen Geschäftserfolg.

Die Geräte sind durchgängig als Edelstahlausführung erhältlich und wahlweise luft- oder wassergekühlt bzw. als Splitgeräte mit externem Verflüssiger ausgestattet. Dank der eingesetzten Technologien erfüllt das produzierte Eis höchste Ansprüche an Optik und Kühlleistung und Konsistenz.

Anwender

- LEH
- Quick-Service-Restaurants
- Hotels
- Restaurant
- Gaststätten
- Clubs
- Cocktailbars
- Diskotheken
- Fischfang
- Fischverarbeitung
- Fischpräsentation
- Supermärkte
- Metzgereien
- Bäckereien
- Lebensmittelverarbeitende Industrie
- Industrieanwendungen
- Wellness und Sauna
- Medizinische Anwendungen
- Laboratorien

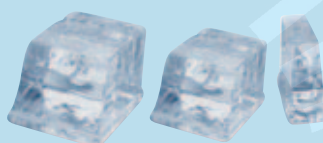


Inhalt

Gourmet-Kegeleisbereiter	EC-Serie	8
Kegeleisbereiter	RV-Serie	12
Würfeleisbereiter	QM 45	14
	Q-Serie	15
	S-Serie	16
Externer Kondensator (S-Serie)	JC-Serie	23
Eiscrusher	Zwischenbau-Crusher	24
	Tischmodell	25
Flockeneisbereiter	RF-Serie	26
	QC-Serie	31
Scherbeneisbereiter	RS-Serie	32
	RS-Split-Serie	34
Unterbauspeicher	B-Serie	36
	C 730	39
	E-Serie	40
	BIN 350	41
Eistransportsysteme	ITS-Serie	42
Vorratsbehälter mit Abfüllstation	Ice-Pro	43
Adapter		44
Speicherkombinationen		45

Perfekte Eislösungen für jeden Bedarf

Eis ist nicht gleich Eis. Jede Anwendung und jede Branche stellt ihre ganz speziellen Anforderungen an ein Eissystem – wir bieten vielfältige Eislösungen aus einer Hand.



Gourmet Eiskegel

Massiv, kristallklar und elegant – die achteckigen Gourmet-Eiskegel in zwei Kegelgrößen werten jedes Getränk optisch auf. Sie binden Kohlensäure und verfügen über eine große Verdrängung.

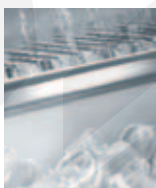


Herstellung

Gourmet-Eiskegel werden in einem patentierten Verfahren gefertigt. Dabei wird Wasser in die Kegeleisformen gesprüht und nach Festigung durch Heißgas gelöst. Über die horizontale Sprühplatte fallen sie in den Ein- oder Unterbauspeicher.

Kegeleis

Glasklare Eiskegel werten Getränke optisch auf, binden Kohlensäure und halten das Getränk damit länger frisch. Darüber hinaus verfügen sie über eine große Verdrängung.



Herstellung

Kegeleis wird in einem besonders robusten Verdampfer gefertigt. Das System eignet sich ideal zur Fertigung von glasklarem Kegeleis.

Würfeleis

Die glasklaren, massiven Eiskwürfel sind als Groß-, Voll- und Halbwürfel erhältlich. Sie sind besonders wirtschaftlich, eignen sich für Bereiche mit großem Eisbedarf und sind ideal mit einem Zwischenbaucrusher zu kombinieren.



Herstellung

Würfeleis wird in einem Vertikalverdampfer gefertigt. Die rechteckige Verdampferform gewährleistet die optimale Nutzung der Verdampferfläche und sichert hohe Produktionsmengen. Die elektronisch gesteuerte Abtauung wird über ein Heißgassystem geleistet.

Flockeneis

Hartes, trockenes Flockeneis findet in unterschiedlichsten Bereichen Anwendung. Es wird in verschiedenen Körnungen angeboten und ist damit optimal auf den Einsatzzweck abgestimmt.



Herstellung

Flockeneis wird in einem senkrecht stehenden Edelstahl-Verdampfer gefertigt. Eine Schnecke fördert das Eis zum Kopf des Zylinders, wo es gepresst und in die gewünschte Größe gebrochen wird. Das besonders wirtschaftliche Verfahren wandelt nahezu das gesamte eingesetzte Wasser in Eis.





LEH,
Quick-Service-
Restaurants



Hotels,
Restaurant,
Gaststätten



Club,
Cocktailbars,
Diskotheken



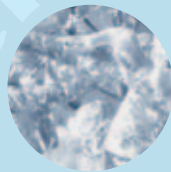
Fischfang,
Fischverarbeitung,
Fischpräsentation,
Supermärkte



Metzgereien,
Bäckereien,
Lebensmittel-
verarbeitende
Industrie,
Industriean-
wendungen



Wellness, Sauna,
Medizinische
Anwendungen,
Laboratorien



Scherbeneis

Scherbeneis ist durch seine besonders tiefe Temperatur von -5° bis -10°C und seine flache Form charakterisiert. Der hervorragende Kühleffekt des trockenen Eises wird in der Lebensmittelindustrie und als Grundlage beispielsweise von Frischfischpräsentationen im LEH genutzt.



Herstellung

Scherbeneis wird mit Hilfe eines Sprühbalkens produziert, der um einen vertikalen Edelstahlkühlzylinder rotiert. Die einstellbaren Messer ermöglichen es, die Eisstärke zu verändern:
Dünneis: 1,5 mm
Dickeis: 2,5 mm

Crush Eis

Das besonders harte und gleichmäßige Crush Eis eignet sich ideal für Mixgetränke und eine Vielzahl von Anwendungen in Gastronomie und Industrie. Es besteht aus gleichmäßigen granularen Eisstücken und verfügt über eine lange Kühlzeit und Kältekapazität.



Herstellung

Crush Eis wird über eine rotierende Stiftwalze aus Würfeis gebrochen und über ein Grobsieb gleichmäßig gekörnt.

Schnelle Eislösungen

Manitowoc Ice steht für ein großes Leistungsspektrum und für herausragenden Service. So liefern wir eine Vielzahl von Geräten direkt ab Lager – zum Teil sogar mit 24 Stunden Service. Fragen Sie Ihren Berater nach unseren Liefermöglichkeiten.



EC-Serie

Die zuverlässigen Eisbereiter der EC Serie stehen für bewährte Technologien und höchste Bedienfreundlichkeit.

- Optimale Ergonomie
- Einfachste Reinigung
- Höchste Zuverlässigkeit
- Unterschiedliche Eis-Leistungen
- Große Speichervolumina



Horizontalverdampfer mit Sprühsystem

Bei dem robusten System wird Wasser gegen den Verdampfer gesprüht. In den Hohlräumen bilden sich hochwertige, achteckige Eiskegel, die nach Fertigstellung in den Vorratsbehälter fallen.



Entnahmeklappe

Der praktische Rollmechanismus ist leicht zu bedienen und benötigt keinen zusätzlichen Platz, da die Klappe nach hinten in das Gerät geschoben wird.



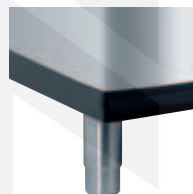
Lüftungsprinzip

Dank des speziellen, frontseitigen Be- und Entlüftungsprinzips sind die Geräte voll einbaufähig.



Edelstahlausführung

Die robuste und hochwertige Edelstahlausführung mit ABS Einsätzen ist attraktiv und einfach zu reinigen.



Edelstahl-Standbeine (optional)

Zur freien Aufstellung sind attraktive Edelstahlfüße optional erhältlich.

EC-Serie

EC 18 A

EC 20 A/W

EC 30 A/W



Gourmet-Kegeleisbereiter

Einbaufähig, mit Speicher und Horizontalverdampfer



EC 18

EC 20 / EC 30

Die kompakten und leistungsstarken Eisbereiter produzieren acht-eckige, glasklare Eiskegel in zwei verschiedenen Größen für kleineren Eisbedarf.

- Voll einbaufähig durch frontseitige Be- und Entlüftung
- Extra-großer Vorratsbehälter
- HACCP konform
- Energiesparende Eiskegelproduktion
- Edelstahlgehäuse mit ABS-Einsätzen
- 3-stufiger Wahlschalter: An/Aus/Reinigung

Lieferausstattung

Wasserzulauf-Set
Wasserablauf-Set
Eisschaufel
Niveausgleich

2 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	EC 18 A	EC 20 A/W	EC 30 A/W
Leistung kg/24 h (S G)*	18 22	23 30	31 39
Kegelproduktion St./24h (S G)*	900 647	1150 882	1550 1147
Kegelgrößen g (S G)*	20 34	20 34	20 34
Speicherkapazität kg	5,5	10	10
Umgebungstemperatur °C	10° bis 43°	10° bis 43°	10° bis 43°
Kältemittel	R 134A	R 134A	R 134A
Kühlung**	Luft	Luft (A) / Wasser (W)	Luft (A) / Wasser (W)
Wärmeabgabe Watt	337	410	557
Elektro Anschluss V/Hz***	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Gewicht kg	31,0	46,0	50,0
Abmessungen B×T×H mm	350×420×630	450×480×650	450×480×650

* Eiskegel Standard (S) 33×34 mm, Groß (G) 40×38 mm ** bitte bei Bestellung angeben: A = Luftkühlung; W = Wasserkühlung *** Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör (optional)

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße 114-159 mm

Eisschaufel, groß / klein

Reiniger / Desinfizierer je 473 ml

EC-Serie

EC 40 A/W

EC 50 A/W



Gourmet-Kegeleisbereiter

Einbaufähig, mit Speicher und Horizontalverdampfer



EC 50

Die luft- oder wassergekühlten Kegeleisbereiter mit extra großem Speichervolumen produzieren glasklare Eiskegel in zwei verschiedenen Größen für den mittleren Eisbedarf.

- Energiesparende Eiskegelproduktion
- Voll einbaufähig durch frontseitige Be- und Entlüftung
- Edelstahlgehäuse mit ABS-Einsätzen
- Nahtloser PE-Speicher aus einem Guss
- HACCP konform
- 3-stufiger Wahlschalter: An/Aus/Reinigung

Lieferausstattung

Wasserzulauf-Set
Wasserablauf-Set
Eisschaufel
Niveausgleich

2 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	EC 40 A/W	EC 50 A/W
Leistung kg/24 h (S G)*	41 51	50 63
Kegelproduktion St./24h (S G)*	2050 1500	2500 1853
Kegelgrößen g (S G)	20 34	20 34
Speicherkapazität kg	25	25
Umgebungstemperatur °C	10° bis 43°	10° bis 43°
Kältemittel	R 134A	R 134A
Kühlung**	Luft (A) / Wasser (W)	Luft (A) / Wasser (W)
Wärmeabgabe Watt	616	762
Elektro Anschluss V/Hz***	230/50/1	230/50/1
Gewicht kg	60	60
Abmessungen B×T×H mm	550×550×800	550×550×800

* Eiskegel Standard (S) 33 × 34 mm, Groß (G) 40 × 38 mm ** bitte bei Bestellung angeben: A = Luftkühlung; W = Wasserkühlung *** Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör (optional)

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße 114-159 mm
Eisschaufel, groß / klein
Reiniger / Desinfizierer je 473 ml

EC-Serie

EC 65 A/W

EC 80 A/W



Gourmet-Kegeleisbereiter

Einbaufähig, mit Speicher und Horizontalverdampfer



EC 80

Die luft- oder wassergekühlten Kegeleisbereiter mit extra großem Speichervolumen produzieren glasklare Eiskegel in zwei verschiedenen Größen für den größeren Eisbedarf.

- Energiesparende Eiskegelproduktion
- Voll einbaufähig durch frontseitige Be- und Entlüftung
- Edelstahlgehäuse mit ABS-Einsätzen
- Nahtloser PE-Speicher aus einem Guss
- HACCP konform
- 3-stufiger Wahlschalter: An/Aus/Reinigung

Lieferausstattung

Wasserzulauf-Set
Wasserablauf-Set
Eisschaufel
Niveausgleich

2 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	EC 65 A/W	EC 80 A/W
Leistung kg/24 h (S G)*	63 68	80 99
Kegeleproduktion St./24h (S G)*	3150 2000	4000 2912
Kegelegrößen g (S G)	20 34	20 34
Speicherkapazität kg	45	45
Umgebungstemperatur °C	10° bis 43°	10° bis 43°
Kältemittel	R 134A	R 134A
Kühlung**	Luft (A) / Wasser (W)	Luft (A) / Wasser (W)
Wärmeabgabe Watt	850	1260
Elektro Anschluss V/Hz***	230/50/1	230/50/1
Gewicht kg	78	80
Abmessungen B×T×H mm	600×900×780	600×900×800

* Eiskegel Standard (S) 33 × 34 mm, Groß (G) 40 × 38 mm ** bitte bei Bestellung angeben: A = Luftkühlung; W = Wasserkühlung *** Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör (optional)

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße 114-159 mm
Eisschaufel, groß / klein
Reiniger / Desinfizierer je 473 ml

RV-Serie

RV 0155 A/W

RV 0300 A/W



Kegeleisbereiter (einbaufähig)

Ohne Speicher, mit Horizontalverdampfer



RV 0155 A/W

Die leistungsstarken, modularen Kegeleisbereiter sind mit verschiedenen Vorratsbehältern kombinierbar und produzieren glasklare Eiskegel in vier verschiedenen Größen.

- Speicher frei wählbar
- Stapelbar für doppelte Eismenge auf gleicher Fläche
- Servicefreundlicher, wartungsarmer Horizontalverdampfer mit Sprühsystem
- Energiesparende Kegeleisproduktion
- Edelstahlgehäuse

Lieferausstattung

Wasserzulauf-Set
Wasserablauf-Set
Adaptersatz für Speicher

2 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	RV 0155 A/W	RV 0300 A/W
Leistung kg/24 h*	155	300
Kegelproduktion St./24h*	8611	16667
Kegelgrößen g**	18 [33 42 50]	18 [33 42 50]
Aufnahme Watt	1400	2600
Umgebungstemperatur °C	10° bis 43°	10° bis 43°
Kältemittel	R 404A	R 404A
Kühlung***	Luft (A) / Wasser (W)	Luft (A) / Wasser (W)
Elektro Anschluss V/Hz****	230/50/1	230/50/1
Gewicht kg	118	152
Abmessungen B×T×H mm	910×605×955	1250×580×848

Speicherempfehlung

Modell / Inhalt	RV 0155	RV 0300
B 970 (323 kg)	×	
B 1100 (505 kg)	×	
BIN 350 (350 kg)		×

* bezogen auf Standardgröße 18 g ** bitte bei Bestellung angeben *** bitte bei Bestellung angeben: A = Luftkühlung; W = Wasserkühlung **** Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör (optional)

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße 305 mm

Eisschaufel, groß / klein

Reiniger / Desinfizierer je 473 ml

RV-Serie

RV 1365 A/W

RV 1565 A/W



Kegeleisbereiter (einbaufähig)

Mit Speicher, mit Horizontalverdampfer



Die leistungsstarken Eisbereiter mit integrierten Vorratsbehältern produzieren glasklare Vollkegel in drei verschiedenen Größen für den größeren Eisbedarf.

- Extra großer Speicher
- Voll einbaufähig
- Äußerst geringer Platzbedarf
- Energiesparende Eiskegelproduktion, ausgelegt auf hohe Abnahmespitzen
- HACCP konform
- Edelstahlgehäuse mit ABS-Einsätzen

Lieferausstattung

Höhenverstellbare
Edelstahl-Füße 130-170 mm
Wasserzulauf-Set
Wasserablauf-Set
Eisschaufel

2 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	RV 1365 A/W	RV 1565 A/W
Leistung kg/24 h*	130	155
Kegelproduktion St./24h*	7222	8611
Kegelgrößen g**	18 [33 42]	18 [33 42]
Speicherkapazität kg	65	65
Aufnahme Watt	1050	1400
Umgebungstemperatur °C	10° bis 43°	10° bis 43°
Kältemittel	R 404A	R 404A
Kühlung***	Luft (A) / Wasser (W)	Luft (A) / Wasser (W)
Elektro Anschluss V/Hz****	230/50/1	230/50/1
Gewicht kg	113	118
Abmessungen B×T×H mm	840×740×1075	840×740×1075

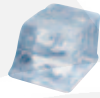
* bezogen auf Standardgröße 18 g ** bitte bei Bestellung angeben *** bitte bei Bestellung angeben: A = Luftkühlung; W = Wasserkühlung **** Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör (optional)

Eisschaufel, groß / klein

Reiniger / Desinfizierer je 473 ml

QM 45



Würfeleisbereiter (einbaufähig)

Mit Speicher und Vertikalverdampfer



Der kompakte und leistungsstarke Würfeleisbereiter mit integriertem Speicher ist voll einbaufähig und produziert glasklare Eiskwürfel für den kleinen Eisbedarf.

- Voll einbaufähig
- Extra-großer Vorratsbehälter
- Patentierte, HACCP konforme Reinigungs- und Hygienefunktion
- Servicefreundlicher, wartungsarmer Vertikalverdampfer
- Edelstahlgehäuse mit ABS-Einsätzen

Lieferausstattung

Höhenverstellbare
Druckguß-Füße 130-170 mm
Wasserzulauf-Set
Wasserablauf-Set
Eisschaufel

3 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	QM 45
Leistung kg/24 h	43
Würfelproduktion St./24h	3909
Würfelgröße (Vollwürfel) mm	22×22×22
Speicherkapazität kg	14
Umgebungstemperatur °C	10° bis 43°
Kältemittel	R 404A
Kühlung	Luft
Wärmeabgabe Watt	513
Elektro Anschluss V/Hz*	230/50/1
Gewicht kg	54
Abmessungen B×T×H mm	500×570×760

* Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör (optional)

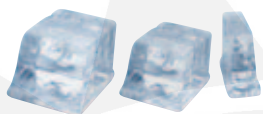
Höhenverstellbare Edelstahl-Füße 305 mm
Eisschaufel, groß / klein
Reiniger / Desinfizierer je 473 ml

Q-Serie

Q 130 A/W

Q 210 A/W

Q 270 A/W



Würfeleisbereiter (einbaufähig)

Mit Speicher und Vertikalverdampfer

Die leistungsstarken Würfeleisbereiter mit integriertem Speicher produzieren glasklare Eiskwürfel in zwei verschiedenen Größen für kleinen bis mittleren Eisbedarf.

- Voll einbaufähig
- Extra-großer Vorratsbehälter
- Patentierte, HACCP konforme Reinigungs- und Hygienefunktion
- Servicefreundlicher, wartungsarmer Vertikalverdampfer
- Edelstahlgehäuse mit ABS-Einsätzen



Q 130 / Q 210



Q 270

Lieferausstattung

Höhenverstellbare
Druckguß-Füße 130-170 mm
Wasserzulauf-Set
Wasserablauf-Set
Eisschaufel

3 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	Q 130 A/W	Q 210 A/W	Q 270 A/W
Leistung kg/24 h*	60	100	132
Würfelproduktion St./24 h**	11167 6091 3333	16667 9091 5556	22000 12000 7333
Würfelgrößen (Halb-/Voll-/Großwürfel) g**	6 11 18	6 11 18	6 11 18
Speicherkapazität kg	37	37	45
Wärmeabgabe Watt	703	703	1114
Umgebungstemperatur °C	10° bis 43°	10° bis 43°	10° bis 43°
Kältemittel	R 404A	R 404A	R 404A
Kühlung***	Luft (A) / Wasser (W)	Luft (A) / Wasser (W)	Luft (A) / Wasser (W)
Elektro Anschluss V/Hz****	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Gewicht kg	76	76	98
Abmessungen B×T×H mm	660×670×980	660×670×980	760×720×980

* bezogen auf wassergekühlte Version ** Halbwürfel 9,5×29×22 mm, Vollwürfel 22×22×22 mm, Großwürfel 29×29×22 mm (bitte bei Bestellung angeben)

*** bitte bei Bestellung angeben: A= Luftkühlung; W= Wasserkühlung **** Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör (optional)

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße 305 mm

Eisschaufel, groß / klein

Reiniger / Desinfizierer je 473 ml

S-Serie

Die S-Serie bietet eine breite Auswahl zuverlässiger Würfeleisbereiter für unterschiedliche Getränke und Anwendungs-Situationen.

- Höchste Betriebssicherheit
- Flexible Einsatzmöglichkeiten
- Drei verschiedene Würfel-Größen
- Unterschiedliche Eis-Leistungen
- Optimale Hygiene
- Bis zu 25 % Energieeinsparung gegenüber herkömmlichen Würfeleisbereitern



S-Serie mit frei kombinierbaren Speichern (optional)



Vertikalverdampfer

Das leistungsstarke Verdampfersystem mit integrierter Heißgas-Abtauung produziert unterschiedliche Eiskübelmengen besonders wirtschaftlich.



Drei Würfelgrößen

Mit Geräten der S-Serie lassen sich, passend zu unterschiedlichsten Getränken, wahlweise Groß-, Voll- oder Halbwürfel produzieren.



Externer Kondensator

Einige Geräte werden mit einem externen Kondensator eingesetzt und reduzieren hierüber die Geräusch- und Wärmeentwicklung am Eisbereiter.



Slim-Line

Dank der speziellen Slim-Line Geräte kann die S-Serie auch bei begrenztem Platzbedarf eingesetzt werden.



Automatische Reinigungssysteme

Die hygienischen, HACCP konformen Edelstahl-Geräte können zusätzlich mit einem internen (AuCS-SI) oder externen (AuCS-SO) automatischen Reinigungssystem ausgerüstet werden.

*Externes Reinigungssystem
AuCS-SO*



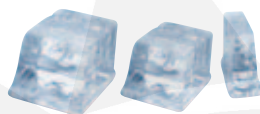
Modularer Aufbau

Die Würfeleisbereiter können flexibel mit verschiedenen Crushern und unterschiedlichen Speicherarten und -größen kombiniert werden.

S-Serie

S 322 A/W

S 422 A/W



Würfeleisbereiter (Slim-Line)

Ohne Speicher, mit Vertikalverdampfer



S 422 mit Speicher B 420 (optional)

Die leistungsstarken, modularen Würfeleisbereiter ohne Speicher produzieren glasklare Eiswürfel in zwei verschiedenen Größen für mittleren und größeren Eisbedarf.

- Besonders platzsparend dank geringer Breite (560 mm)
- Besonders leise
- Automatisches Reinigungssystem AuCS (optional)
- HACCP konform
- Edelstahlgehäuse mit ABS-Einsätzen

Lieferausstattung

Wasserzulauf-Set
Wasserablauf-Set

3 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	S 322 A/W	S 422 A/W
Leistung kg/24 h*	154	204
Würfelproduktion St./24 h**	25667 14000	34000 18546 11333
Würfelgrößen (Halb-/Voll-/Großwürfel) g**	6 11	6 11 18
Wärmeabgabe Watt	1114	2052
Umgebungstemperatur °C	10° bis 43°	10° bis 43°
Kältemittel	R 404A	R 404A
Kühlung***	Luft (A) / Wasser (W)	Luft (A) / Wasser (W)
Elektro Anschluss V/Hz****	230/50/1	230/50/1
Gewicht kg	69	98
Abmessungen B×T×H mm	560×623×547	560×623×547

Speicherempfehlung

Modell / Inhalt	S 322	S 422
B 320 (95 kg)	x	
B 420 (141 kg)		x

* bezogen auf luftgekühlte Version ** Halbwürfel 9,5 × 29 × 22 mm, Vollwürfel 22 × 22 × 22 mm, Großwürfel 29 × 29 × 22 mm (bitte bei Bestellung angeben)

*** bitte bei Bestellung angeben: A = Luftkühlung; W = Wasserkühlung **** Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör (optional)

Eisschaufel, groß / klein

Reiniger / Desinfizierer je 473 ml

Autom. Reinigungssystem AuCS-SO

S-Serie

S 300 A/W

S 450 A/W



Würfeleisbereiter

Ohne Speicher, mit Vertikalverdampfer



S 300 mit Speicher B 320 (optional)

Die leistungsstarken, modularen Würfeleisbereiter ohne Speicher produzieren glasklare Eiswürfel in zwei verschiedenen Größen für mittleren und größeren Eisbedarf.

- Servicefreundlicher, wartungsarmer Vertikalverdampfer
- Besonders leise
- Automatisches Reinigungssystem AuCS (optional)
- HACCP konform
- Edelstahlgehäuse mit ABS-Einsätzen

Lieferausstattung

Wasserzulauf-Set
Wasserablauf-Set

3 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	S 300 A/W	S 450 A/W
Leistung kg/24 h*	147	209
Würfelproduktion St./24 h**	24500 13363	34833 19000
Würfelgrößen (Halb-/Vollwürfel) g**	6 11	6 11
Wärmeabgabe Watt	1114	2052
Umgebungstemperatur °C	10° bis 43°	10° bis 43°
Kältemittel	R 404A	R 404A
Kühlung***	Luft (A) / Wasser (W)	Luft (A) / Wasser (W)
Elektro Anschluss V/Hz****	230/50/1	230/50/1
Gewicht kg	66	99
Abmessungen B×T×H mm	762×623×420	762×623×547

Speicherempfehlung

Modell / Inhalt	S 300	S 450
B 170 (68 kg)	×	
B 400 (132 kg)		×
B 570 (195 kg)		×

* bezogen auf luftgekühlte Version ** Halbwürfel 9,5 × 29 × 22 mm, Vollwürfel 22 × 22 × 22 mm (bitte bei Bestellung angeben)

*** bitte bei Bestellung angeben: A = Luftkühlung; W = Wasserkühlung **** Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör (optional)

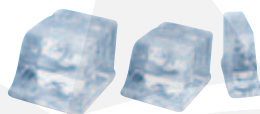
Eisschaufel, groß / klein
Reiniger / Desinfizierer je 473 ml
Autom. Reinigungssystem AuCS-SO
Autom. Reinigungssystem AuCS-SI

S-Serie

S 600 A/W

S 850 A/W

S 1000 A/W



Würfeleisbereiter

Ohne Speicher, mit Vertikalverdampfer

Die leistungsstarken, modularen Würfeleisbereiter ohne Speicher produzieren glasklare Eiswürfel in zwei verschiedenen Größen für großen Eisbedarf.

- Servicefreundlicher, wartungsarmer Vertikalverdampfer
- Besonders leise
- Automatisches Reinigungssystem AuCS (optional)
- HACCP konform
- Edelstahlgehäuse mit ABS-Einsätzen



S 600 mit Speicher B 570 (optional)



S 850 / S 1000 mit Speicher B 570 (optional)

Lieferausstattung

Wasserzulauf-Set
Wasserablauf-Set

3 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	S 600 A/W	S 850 A/W	S 1000 A/W
Leistung kg/24 h*	295	395	481
Würfelproduktion St./24 h**	49167 26818	65833 35909 21944	80167 43727
Würfelgrößen (Halb-/Voll-/Großwürfel) g**	6 11	6 11 18	6 11
Wärmeabgabe Watt	2638	3517	4689
Umgebungstemperatur °C	10° bis 43°	10° bis 43°	10° bis 43°
Kältemittel	R 404A	R 404A	R 404A
Kühlung***	Luft (A) / Wasser (W)	Luft (A) / Wasser (W)	Luft (A) / Wasser (W)
Elektro Anschluss V/Hz****	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Gewicht kg	80	100	103
Abmessungen B×T×H mm	762×623×547	762×623×674	762×623×674

Speicherempfehlung

Modell / Inhalt	S 600	S 850	S 1000
B 570 (195 kg)	×	×	
B 970 (323 kg)		×	×

* bezogen auf luftgekühlte Version ** Halbwürfel 9,5×29×22 mm, Vollwürfel 22×22×22 mm, Großwürfel 29×29×22 mm (bitte bei Bestellung angeben)

*** bitte bei Bestellung angeben: A = Luftkühlung; W = Wasserkühlung **** Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör (optional)

Eisschaufel, groß / klein

Reiniger / Desinfizierer je 473 ml

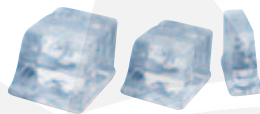
Autom. Reinigungssystem AuCS-SO

Autom. Reinigungssystem AuCS-SI

S-Serie

S 1400 A/W

S 1800 A/W



Würfeleisbereiter

Ohne Speicher, mit Vertikalverdampfer

Die leistungsstarken, modularen Würfeleisbereiter ohne Speicher produzieren glasklare Eiswürfel in zwei verschiedenen Größen für sehr großen Eisbedarf.

- Servicefreundlicher, wartungsarmer Vertikalverdampfer
- Besonders leise
- Automatisches Reinigungssystem AuCS (optional)
- HACCP konform
- Edelstahlgehäuse mit ABS-Einsätzen



S 1400 mit Speicher B 970 (optional)



S 1800 mit Speicher B 970 (optional)

Lieferausstattung

Wasserzulauf-Set
Wasserablauf-Set

3 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	S 1400 A/W	S 1800 A/W
Leistung kg/24 h*	658	853
Würfelproduktion St./24 h**	109667 59818	142167 77546 47389
Würfelgrößen (Halb-/Voll-/Großwürfel) g**	6 11	6 11 18
Wärmeabgabe Watt	5568	7034
Umgebungstemperatur °C	10° bis 43°	10° bis 43°
Kältemittel	R 404A	R 404A
Kühlung***	Luft (A) / Wasser (W)	Luft (A) / Wasser (W)
Elektro Anschluss V/Hz****	230/50/1	230/50/1
Gewicht kg	137	155
Abmessungen B×T×H mm	1219×623×674	1219×623×750

Speicherempfehlung

Modell / Inhalt	S 1400	S 1800
B 970 (323 kg)	×	×

* bezogen auf luftgeköhlte Version ** Halbwürfel 9,5 × 29 × 22 mm, Vollwürfel 22 × 22 × 22 mm, Großwürfel 29 × 29 × 22 mm (bitte bei Bestellung angeben) (bitte bei Bestellung angeben)

*** bitte bei Bestellung angeben: A = Luftkühlung; W = Wasserkühlung **** Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör (optional)

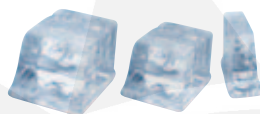
Eisschaufel, groß / klein

Reiniger / Desinfizierer je 473 ml

Autom. Reinigungssystem AuCS-SO

S-Serie

S 600 N
S 850 N
S 1000 N



Würfeleisbereiter (Split)

Ohne Speicher, für externen Kondensator

Die leistungsstarken, modularen Würfeleisbereiter ohne Speicher produzieren glasklare Eiswürfel in zwei verschiedenen Größen für großen Eisbedarf.

- Servicefreundlicher, wartungsarmer Vertikalverdampfer
- Besonders leise
- Automatisches Reinigungssystem AuCS (optional)
- HACCP konform
- Edelstahlgehäuse mit ABS-Einsätzen



S 600 mit Speicher B 570 (optional)



S 850 / S 1000 mit Speicher B 570 (optional)

Lieferausstattung

Wasserzulauf-Set
Wasserablauf-Set

3 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	S 600 N	S 850 N	S 1000 N
Leistung kg/24 h*	295	395	481
Würfelproduktion St./24 h**	49167 26818	65833 35909 21944	80167 43727
Würfelgrößen (Halb-/Voll-/Großwürfel) g**	6 11	6 11 18	6 11
Wärmeabgabe Watt	2638	3517	4689
Umgebungstemperatur °C	10° bis 43°	10° bis 43°	10° bis 43°
Kältemittel	R 404A	R 404A	R 404A
Kühlung	externes Aggregat	externes Aggregat	externes Aggregat
Elektro Anschluss V/Hz***	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Gewicht kg	86	102	105
Abmessungen B×T×H mm	762×623×547	762×623×674	762×623×674

Speicherempfehlung

Modell / Inhalt	S 600	S 850	S 1000
B 570 (195 kg)	×	×	
B 970 (323 kg)		×	×

* bezogen auf luftgekühlte Version ** Halbwürfel 9,5×29×22 mm, Vollwürfel 22×22×22 mm, Großwürfel 29×29×22 mm (bitte bei Bestellung angeben) *** Sonderspannungen auf Anfrage

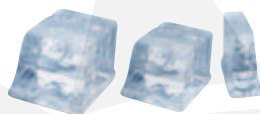
Zubehör (optional)

Eisschaufel, groß / klein
Reiniger / Desinfizierer je 473 ml
Autom. Reinigungssystem AuCS-SI
Separatkondensator JC 0895
Vorgefüllte Schlauchleitungen (6,10 m, 10,70 m, 15,30 m)

S-Serie

S 1400 N

S 1800 N



Würfeleisbereiter (Split)

Ohne Speicher, für externen Kondensator

Die leistungsstarken, modularen Würfeleisbereiter ohne Speicher produzieren glasklare Eiswürfel in zwei verschiedenen Größen für sehr großen Eisbedarf.

- Servicefreundlicher, wartungsarmer Vertikalverdampfer
- Besonders leise
- Automatisches Reinigungssystem AuCS (optional)
- HACCP konform
- Edelstahlgehäuse mit ABS-Einsätzen



S 1400 mit Speicher B 970 (optional)



S 1800 mit Speicher B 970 (optional)

Lieferausstattung

Wasserzulauf-Set
Wasserablauf-Set

3 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	S 1400 N	S 1800 N
Leistung kg/24 h*	658	853
Würfelproduktion St./24 h**	109667 59818	142167 77546 47389
Würfelgrößen (Halb-/Voll-/Großwürfel) g**	6 11	6 11 18
Wärmeabgabe Watt	5568	7034
Umgebungstemperatur °C	10° bis 43°	10° bis 43°
Kältemittel	R 404A	R 404A
Kühlung	externes Aggregat	externes Aggregat
Elektro Anschluss V/Hz***	230/50/1	230/50/1
Gewicht kg	142	160
Abmessungen B×T×H mm	1219×623×674	1219×623×750

Speicherempfehlung****

Modell / Inhalt	S 1400	S 1800
B 970 (323 kg)	×	×

* bezogen auf luftgekühlte Version ** Halbwürfel 9,5 × 29 × 22 mm, Vollwürfel 22 × 22 × 22 mm, Großwürfel 29 × 29 × 22 mm (bitte bei Bestellung angeben) ***Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör (optional)

Eisschaufel, groß / klein
Reiniger / Desinfizierer je 473 ml
Autom. Reinigungssystem AuCS-SI
Separat-Kondensator JC 1395
Vorgefüllte Schlauchleitungen (6,10 m, 10,70 m, 15,30 m)

JC-Serie

JC-0895

JC-1395



Externer Kondensator

Für den Anschluss an Geräte der S-Serie

Die robusten und zuverlässigen externen Kondensatoren eignen sich optimal für den Anschluss an die modularen Eisbereiter der S-Serie.

- Reduzierte Geräusch- und Wärmeentwicklung am Eisbereiter
- Besonders robust und langlebig
- Leistungsstark und energiesparend
- Flexible Aufstellung möglich
- Service- und wartungsfreundlich

Lieferausstattung

Montagerahmen
Ventilatorschutz

3 Jahre Garantie

Externes Kälteaggregat

Modell	JC-0895	JC-1395
für Eisbereiter	S 600 S 850 S 1000	S 1400 S 1800
Umgebungstemperatur °C	-29° bis 49°	-29° bis 49°
Kältemittel	R 404A	R 404A
Kühlung	Luft	Luft
Elektro Anschluss V/Hz*	230/50/1	230/50/1
Gewicht kg	39	44
Abmessungen B×T×H mm	622×711×864	622×710×965

Zubehör (optional)

Vorgefüllte Schlauchleitungen (6,10 m, 10,70 m, 15,30 m)

Eiscrusher



Zwischenbau-Crusher

Passend für alle Geräte der S-Serie (außer S 322 und S 422)



Die leistungsstarken, modularen Zwischenbaucrusher ermöglichen die flexible und bedarfsgerechte Produktion von Eiswürfeln und Crushed-Eis.

- Ideal für den flexiblen Einsatz unterschiedlicher Eis-Sorten
- Manuelle Umschaltung für Crushed-Eis (ICM)
- Geteilter Speicher, frei wählbar

1 Jahr Garantie

Crusher-Kombination (Beispiel)

Bestellinformation

Eiswürfelbereiter	Speicher*	Crusher	Eisproduktion / Tag**	Speicherkapazität
S 300	B 400	Crush 300	147 kg	132 kg (2 x 66 kg)
S 300	B 570	Crush 300	147 kg	195 kg (2 x 97,5 kg)
S 450	B 400	Crush 450	204 kg	132 kg (2 x 66 kg)
S 450	B 570	Crush 450	204 kg	195 kg (2 x 97,5 kg)
S 450	B 970***	Crush 450	204 kg	323 kg (2 x 161,5 kg)
S 450	C 730	Crush 450	204 kg	254 kg (2 x 127 kg)
S 450	E 950 48	Crush 450	204 kg	431 kg (2 x 215,5 kg)
S 450	E 1025 52	Crush 450	204 kg	467 kg (2 x 233,5 kg)
S 600	B 570	Crush 600	313 kg	195 kg (2 x 97,5 kg)
S 600	B 970***	Crush 600	313 kg	323 kg (2 x 161,5 kg)
S 600	C 730	Crush 600	313 kg	254 kg (2 x 127 kg)
S 600	E 950 48	Crush 600	313 kg	431 kg (2 x 215,5 kg)
S 600	E 1025 52	Crush 600	313 kg	467 kg (2 x 233,5 kg)
S 850	B 570	Crush 850	395 kg	195 kg (2 x 97,5 kg)
S 850	B 970***	Crush 850	395 kg	323 kg (2 x 161,5 kg)
S 850	C 730	Crush 850	395 kg	254 kg (2 x 127 kg)
S 850	E 950 48	Crush 850	395 kg	431 kg (2 x 215,5 kg)
S 850	E 1025 52	Crush 850	395 kg	467 kg (2 x 233,5 kg)
S 1000	B 570	Crush 1000	481 kg	195 kg (2 x 97,5 kg)
S 1000	B 970***	Crush 1000	481 kg	323 kg (2 x 161,5 kg)
S 1000	C 730	Crush 1000	481 kg	254 kg (2 x 127 kg)
S 1000	E 950 48	Crush 1000	481 kg	431 kg (2 x 215,5 kg)
S 1000	E 1025 52	Crush 1000	481 kg	467 kg (2 x 233,5 kg)

* weitere Informationen zu den Speichern ab Seite 36 ** bezogen auf eine Umgebungstemperatur von 21° C und eine Wasserzulauftemperatur von 10° C *** inkl. Zwischenadapter

Zubehör

Umrüstsatz UR B 400, bestehend aus Trennwand und Bodenrost

Umrüstsatz UR B 570 | 970, bestehend aus Trennwand und Bodenrost

Crushman 360

Eiscrusher

Tischmodell



Der leistungsstarke Eiscrusher mit wartungsfreiem Elektromotor arbeitet besonders leise und ist ideal für den Barbereich geeignet.

- Besonders leiser und wartungsfreier 0,2 kW Elektromotor
- Leistungsstark mit bis zu 360 kg Eis/Std.
- Auffangschale 1/3 GN, 150 mm hoch für ca. 3,5 kg Eis
- Einfüllöffnung und Entnahmeklappe gemäß Sicherheitsbestimmungen

2 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	Crushman 360
Beschreibung	Tischmodell Eiszerkleinerer
Gewicht kg	23
Elektro-Anschluss V/Hz*	230/50/1
Aufnahme Watt	200
Abmessung B×T×H mm	245×430×490**
Ausführung	Edelstahl

* Sonderspannungen auf Anfrage **Höhe mit Füßen

RF-Serie

RF 0244 A/W

RF 0266 A/W



Flockeneisbereiter (einbaufähig)

Mit Speicher

VE-Wasser geeignet

Die leistungsstarken Flockeneisbereiter produzieren mittlere Mengen kompakter, granularer Eisflocken besonders schnell und kostengünstig.

- Einfach zu reinigen
- Vertikaler Verdampferzylinder mit innenliegendem Schneckensystem
- Energiesparende Produktion
- HACCP konform
- Separater Ein-/Ausschalter
- Steckerfertig



RF 0244



RF 0266

Lieferausstattung

Höhenverstellbare
Edelstahl-Füße 110 bis 150 mm
Wasserzulauf-Set
Wasserablauf-Set
Eisschaufel

2 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	RF 0244 A/W	RF 0266 A/W
Leistung kg/24 h*	83	83
Speicherinhalt kg	18	27
Aufnahme Watt	550	550
Umgebungstemperatur °C	10° bis 43°	10° bis 43°
Kältemittel	R 404A	R 404A
Kühlung**	Luft (A) / Wasser (W)	Luft (A) / Wasser (W)
Elektro Anschluss V/Hz***	230/50/1	230/50/1
Gewicht kg	59	67
Abmessungen B×T×H mm	500×660×843	500×660×953

* bezogen auf wassergekühlte Version ** bitte bei Bestellung angeben: A = Luftkühlung; W = Wasserkühlung *** Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör (optional)

Eisschaufel, groß / klein

Reiniger / Desinfizierer je 473 ml

RF-Serie

RF 0388 A/W

RF 0399 A/W

Flockeneisbereiter (einbaufähig)

Mit Speicher

VE-Wasser geeignet

Die leistungsstarken Flockeneisbereiter produzieren größere Mengen kompakter, granularer Eisflocken besonders schnell und kostengünstig.

- Einfach zu reinigen
- Vertikaler Verdampferzylinder mit innenliegendem Schneckensystem
- Energiesparende Produktion
- HACCP konform
- Separater Ein-/Ausschalter



RF 0388



RF 0399

Lieferausstattung

Höhenverstellbare
Edelstahl-Füße 110-150 mm
Wasserzulauf-Set
Wasserablauf-Set
Eisschaufel

2 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	RF 0388 A/W	RF 0399 A/W
Leistung kg/24 h*	151	151
Speicherinhalt kg	41	54
Aufnahme Watt	650	650
Umgebungstemperatur °C	10° bis 43°	10° bis 43°
Kältemittel	R 404A	R 404A
Kühlung**	Luft (A) / Wasser (W)	Luft (A) / Wasser (W)
Elektro Anschluss V/Hz***	230/50/1	230/50/1
Gewicht kg	85	94
Abmessungen B×T×H mm	738×690×920	780×690×1020

* bezogen auf wassergekühlte Version ** bitte bei Bestellung angeben: A = Luftkühlung; W = Wasserkühlung *** Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör (optional)

Eisschaufel, groß / klein

Reiniger / Desinfizierer je 473 ml

RF-Serie

RF 0300 A/W

RF 0650 A/W



Flockeneisbereiter

Ohne Speicher

VE-Wasser geeignet

Die leistungsstarken, modularen Flockeneisbereiter produzieren mittlere bis große Mengen kompakter, granularer Eisflocken besonders schnell und kostengünstig.

- Robust und wartungsarm
- Einfach zu reinigen
- Edelstahl-Ausführung (innen/außen)
- Energiesparende Flockeneisproduktion
- HACCP konform
- Separater Ein-/Ausschalter



RF 0650

Lieferausstattung

Wasserzulauf-Set
Wasserablauf-Set
Adaptersatz für Speicher

2 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	RF 0300 A/W	RF 0650 A/W
Leistung kg/24 h*	141	312
Aufnahme Watt	650	1050
Umgebungstemperatur °C	10° bis 43°	10° bis 43°
Kältemittel	R 404A	R 404A
Kühlung**	Luft (A) / Wasser (W)	Luft (A) / Wasser (W)
Elektro Anschluss V/Hz***	230/50/1	230/50/1
Gewicht kg	67	82
Abmessungen B×T×H mm	640×470×700	640×470×700

Speicherempfehlung****

Modell / Inhalt	RF 0300	RF 0650
B 400 (132 kg)	×	×
B 570 (195 kg)	×	×
B 750 (339 kg)	×	×

* bezogen auf wassergekühlte Version ** bitte bei Bestellung angeben: A = Luftkühlung; W = Wasserkühlung *** Sonderspannungen auf Anfrage **** weitere Informationen zu den Speichern ab Seite 36

Zubehör (optional)

Eisschaufel, groß/klein
Reiniger / Desinfizierer je 473 ml

RF-Serie

RF 1200 A/W

RF 2300 A/W



Flockeneisbereiter

Ohne Speicher

VE-Wasser geeignet

Die leistungsstarken, modularen Flockeneisbereiter produzieren große bis sehr große Mengen kompakter, granularer Eisflocken besonders schnell und kostengünstig.

- Robust und wartungsarm
- Einfach zu reinigen
- Edelstahl-Ausführung (innen/außen)
- Energiesparende Flockeneisproduktion
- HACCP konform
- Separater Ein-/Ausschalter



RF 2300

Lieferausstattung

Wasserzulauf-Set
Wasserablauf-Set
Adaptersatz für Speicher

2 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	RF 1200 A/W	RF 2300 A/W
Leistung kg/24 h*	540	1040
Aufnahme Watt	1700	3200
Umgebungstemperatur °C	10° bis 43°	10° bis 43°
Kältemittel	R 404A	R 404A
Kühlung**	Luft (A) / Wasser (W)	Luft (A) / Wasser (W)
Elektro Anschluss V/Hz***	230/50/1	400/50/3
Gewicht kg	104	172
Abmessungen B×T×H mm	640×470×700	934×684×700

Speicherempfehlung****

Modell / Inhalt	RF 1200	RF 2300
B 570 (195 kg)	×	
B 970 (323 kg)		×
B 750 (339 kg)	×	
B 1100 (505 kg)		×

* bezogen auf wassergekühlte Version ** bitte bei Bestellung angeben: A = Luftkühlung; W = Wasserkühlung *** Sonderspannungen auf Anfrage **** weitere Informationen zu den Speichern ab Seite 36

Zubehör (optional)

Eisschaufel, groß / klein
Reiniger / Desinfizierer je 473 ml

RF-Serie

RF 1296 S

RF 2396 S



RF 2396

Flockeneisbereiter (Split)

Ohne Speicher, externer Verflüssiger

Die leistungsstarken, modularen Flockeneisbereiter produzieren große bis sehr große Mengen kompakter, granularer Eisflocken besonders schnell und kostengünstig.

- Robust und wartungsarm
- Einfach zu reinigen
- Edelstahl-Ausführung (innen/außen)
- Energiesparende Flockeneisproduktion
- HACCP konform
- Separater Ein-/Ausschalter

Lieferausstattung

Wasserzulauf-Set
Wasserablauf-Set
Adaptersatz für Speicher

2 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	RF 1296 S	RF 2396 S
Leistung kg/24 h*	500	1000
Aufnahme Watt	175	350
Umgebungstemperatur °C	10° bis 43°	10° bis 43°
Kältemittel	R404A	R404A
Kühlung**	Luft/Wasser	Luft/Wasser
Elektro Anschluss V/Hz***	230/50/1	230/50/1
Gewicht kg	82	112
Abmessungen B×T×H mm	640×470×700	474×684×700

Speicherempfehlung

Modell / Inhalt	RF 1296 S	RF 2396 S
B 750 (339 kg)	×	×
B 1100 (505 kg)	×	×

* bezogen auf wassergekühlte Version ** bitte bei Bestellung angeben *** Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör (optional)

Eisschaufel, groß / klein
Reiniger / Desinfizierer je 473 ml
Externer Kondensator

RS-Serie

RS 0806 A/W



Scherbeneisbereiter

Ohne Speicher

Der besonders leistungsstarke, modulare Scherbeneisbereiter produziert große Mengen breites Scherbeneis mit hoher Kältekapazität schnell und wirtschaftlich.

- Sehr starke Eis-Kühlleistung (-5°C bis -10°C)
- Robuste Vertikal-Verdampferwalze
- Einfach zu reinigen
- HACCP konform
- Edelstahl-Ausführung mit ABS Applikationen
- Separater Ein-/Ausschalter



RS 0806

Lieferausstattung

Wasserzulauf-Set
Wasserablauf-Set

2 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	RS 0806 A/W
Leistung kg/24 h*	400
Aufnahme Watt	2100
Umgebungstemperatur °C	10° bis 43°
Kältemittel	R404A
Kühlung**	Luft (A) / Wasser (W)
Elektro Anschluss V/Hz***	230/50/1
Gewicht kg	137
Abmessungen B×T×H mm	900×588×705

Speicherempfehlung

Modell / Inhalt	RS 0806
B 970 (323 kg)	×
B 1100 (505 kg)	×

* bezogen auf luftgekühlte Version ** bitte bei Bestellung angeben: A= Luftkühlung; W= Wasserkühlung *** Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör (optional)

Eisschaufel, groß / klein
Reiniger / Desinfizierer je 473 ml

RS-Serie

RS 1206 A

RS 1806 A/W



Scherbeneisbereiter

Ohne Speicher

Die besonders leistungsstarken, modularen Scherbeneisbereiter produzieren große Mengen breites Scherbeneis mit hoher Kältekapazität schnell und wirtschaftlich.

- Sehr starke Eis-Kühlleistung (-5°C bis -10°C)
- Robuste Vertikal-Verdampferwalze
- Einfach zu reinigen
- HACCP konform
- Edelstahl-Ausführung mit ABS Applikationen
- Separater Ein-/Ausschalter



RS 1806

Lieferausstattung

Wasserzulauf-Set
Wasserablauf-Set

2 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	RS 1206 A	RS 1806 A/W
Leistung kg/24 h*	620	900
Aufnahme Watt	3000	4600
Umgebungstemperatur °C	10° bis 43°	10° bis 43°
Kältemittel	R404A	R404A
Kühlung**	Luft	Luft (A) / Wasser (W)
Elektro Anschluss V/Hz***	400/50/3	400/50/3
Gewicht kg	151	241
Abmessungen B×T×H mm	900×588×705	1107×700×880

Speicherempfehlung

Modell / Inhalt	RS 1206	RS 1806
B 970 (323 kg)	×	
B 1100 (505 kg)	×	×

* bezogen auf luftgekühlte Version ** bitte bei Bestellung angeben: A= Luftkühlung; W= Wasserkühlung *** Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör (optional)

Eisschaufel, groß / klein
Reiniger / Desinfizierer je 473 ml

RS-Serie

RS 3006 A

RS 4406 A



RS 4406

Scherbeneisbereiter

Ohne Speicher

Die besonders leistungsstarken, modularen Scherbeneisbereiter produzieren sehr große Mengen breites Scherbeneis mit hoher Kältekapazität schnell und wirtschaftlich.

- Sehr starke Eis-Kühlleistung (-5°C bis -10°C)
- Robuste Vertikal-Verdampferwalze
- Einfach zu reinigen
- HACCP konform
- Edelstahl-Ausführung mit ABS Applikationen
- Separater Ein-/Ausschalter

Lieferausrüstung

Wasserzulauf-Set
Wasserablauf-Set

2 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	RS 3006 A	RS 4406 A
Leistung kg/24 h*	1500	2200
Aufnahme Watt	6000	7000
Umgebungstemperatur °C	10° bis 43°	10° bis 43°
Kältemittel	R404A	R404A
Kühlung	Luft	Luft
Elektro Anschluss V/Hz**	400/50/3	400/50/3
Gewicht kg	306	460
Abmessungen B×T×H mm	1107×700×970	1162×832×1423

Speicherempfehlung

Modell / Inhalt	RS 3006	RS 4406
B 750 (339 kg)	×	×
B 1100 (505 kg)	×	×

* bezogen auf luftgekühlte Version ** Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör (optional)

Eisschaufel, groß / klein
Reiniger / Desinfizierer je 473 ml

RS-Split-Serie

RS 0896 S

RS 1296 S

RS 1896 S



Scherbeneisbereiter (Split)

Für Anschluss an externen Verflüssiger

Die besonders leistungsstarken, modularen Scherbeneisbereiter produzieren große Mengen breites Scherbeneis mit hoher Kältekapazität besonders schnell und wirtschaftlich.

- Sehr starke Eis-Kühlleistung (-5°C bis -10°C)
- Robuste Vertikal-Verdampferwalze
- Einfach zu reinigen
- HACCP konform
- Edelstahl-Ausführung mit ABS Applikationen
- Separater Ein-/Ausschalter



RS 0896 S / RS 1296 S

RS 1896 S

Lieferausrüstung

Wasserzulauf-Set
Wasserablauf-Set

2 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	RS 0896 S	RS 1296 S	RS 1896 S
Leistung kg/24 h	400	620	900
Aufnahme Watt	180	180	180
Umgebungstemperatur °C	10° bis 43°	10° bis 43°	10° bis 43°
Kältemittel	R404A - R507	R404A - R507	R404A - R507
Kühlung*	externer Verflüssiger	externer Verflüssiger	externer Verflüssiger
Elektro Anschluss V/Hz**	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Gewicht kg	66	73	138
Abmessungen B x T x H mm	495 x 588 x 705	495 x 588 x 705	604 x 700 x 800

Speicherempfehlung

Modell / Inhalt	RS 0896 S	RS 1296 S	RS 1896 S
B 570 (195 kg)		x	x
B 970 (323 kg)			x
B 750 (339 kg)	x	x	x
B 1100 (505 kg)	x	x	

* bitte bei Bestellung angeben ** Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör

Eisschaufel, groß / klein

Reiniger / Desinfizierer je 473 ml

Externer Kondensator 400/50/3

Externer Kondensator 230/50/1 (nur RS 0896 S und RS 1296 S)

RS-Split-Serie

RS 3096 S

RS 4496 S



Scherbeneisbereiter (Split)

Für Anschluss an externen Verflüssiger

Die besonders leistungsstarken, modularen Scherbeneisbereiter produzieren sehr große Mengen breites Scherbeneis mit hoher Kältekapazität besonders schnell und wirtschaftlich.

- Sehr starke Eis-Kühlleistung (-5°C bis -10°C)
- Robuste Vertikal-Verdampferwalze
- Einfach zu reinigen
- HACCP konform
- Edelstahl-Ausführung mit ABS Applikationen
- Separater Ein-/Ausschalter



RS 3096 S



RS 4496 S

Liefernaustrüstung

Wasserzulauf-Set
Wasserablauf-Set

2 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	RS 3096 S	RS 4496 S
Leistung kg/24 h	1500	2200
Aufnahme Watt	180	180
Umgebungstemperatur °C	10° bis 43°	10° bis 43°
Kältemittel	R404A - R507	R404A - R507
Kühlung*	externer Verflüssiger	externer Verflüssiger
Elektro Anschluss V/Hz**	230/50/1	400/50/3
Gewicht kg	144	300
Abmessungen B×T×H mm	604×700×970	736×832×1075

Speicherempfehlung

Modell / Inhalt	RS 3096 S	RS 4496 S
B 750 (339 kg)	×	×
B 1100 (505 kg)	×	×

* bitte bei Bestellung angeben ** Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör

Eisschaufel, groß / klein
Reiniger / Desinfizierer je 473 ml
Externer Kondensator 400/50/3

B-Serie

B 170

B 320

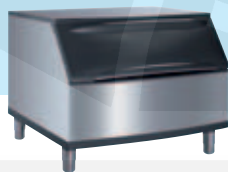
B 400

Unterbauspeicher

für modulare Eisbereiter

Die robusten und hygienischen Edelstahl-Unterbauspeicher mit großer Entnahmeklappe eignen sich für unterschiedliche Eisbereiter und vielfältige Einsatzgebiete.

- Große Öffnung mit Arretierung
- Gehäuse Edelstahl
- Hygienisch gerundete Ecken
- Halterung für Eisschaufel
- Isolierung Polyethylen
- Nahtlose Speicherzelle
- HACCP konform



B 170



B 320



B 400

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Eisschaufel

3 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	B 170	B 320	B 400
für Eisbereiter	siehe Tabelle auf Seite 45	siehe Tabelle auf Seite 45	siehe Tabelle auf Seite 45
Material	CNS	CNS	CNS
Kapazität Zwischenspeicher kg	68	95	132
Gewicht kg	32	38	46
Abmessungen B x T x H mm	762 x 750 x 635	560 x 864 x 966	762 x 864 x 866

Zubehör

Eisschaufel, groß / klein
Reiniger / Desinfizierer je 473 ml

B-Serie

B 420

B 570

B 970

Unterbauspeicher

für modulare Eisbereiter

Die robusten und hygienischen Edelstahl-Unterbauspeicher mit großer Entnahmeklappe eignen sich für unterschiedliche Eisbereiter und vielfältige Einsatzgebiete.



B 420

B 570

B 970

- Große Öffnung mit Arretierung
- Gehäuse Edelstahl
- Hygienisch gerundete Ecken
- Halterung für Eisschaufel
- Polyethylen-Isolierung
- Nahtlose Speicherzelle
- HACCP konform

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Eisschaufel

3 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	B 420	B 570	B 970
für Eisbereiter	siehe Tabelle auf Seite 45	siehe Tabelle auf Seite 45	siehe Tabelle auf Seite 45
Material	CNS	CNS	CNS
Kapazität kg	141	195	323
Gewicht kg	47	59	76
Abmessungen B x T x H mm	560 x 864 x 1270	762 x 864 x 1270	1220 x 864 x 1270

Zubehör

Eisschaufel, groß / klein
Reiniger / Desinfizierer je 473 ml

B-Serie

B 750
B 1100
B 1400

Unterbauspeicher

für modulare Eisbereiter

Die robusten und hygienischen Edelstahl-Unterbauspeicher mit großer Entnahmeklappe eignen sich für vielfältige Einsatzgebiete.

- Tiefe Entnahmeöffnung für "first in first out" HACCP Frischekonzept
- Gehäuse Edelstahl
- Nahtlos hygienisch gerundete Ecken
- Halterung für Eisschaufel
- HACCP konform



B 1400

Lieferausstattung

Edelstahl-Füße

3 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	B 750	B 1100	B 1400
für Eisbereiter	siehe Tabelle auf Seite 45	siehe Tabelle auf Seite 45	siehe Tabelle auf Seite 45
Material	CNS	CNS	CNS
Kapazität Zwischenspeicher kg	339	505	642
Gewicht kg	106	127	154
Abmessungen B x T x H mm	762 x 864 x 1448	1219 x 864 x 1423	1524 x 864 x 1423

Zubehör

Eisschaufel, groß/klein
Reiniger/Desinfizierer je 473 ml

C 730

Unterbauspeicher

für modulare Eisbereiter



Der robusten und hygienische Edelstahl-Unterbauspeicher mit großer Entnahmeklappe eignen sich für vielfältige Einsatzgebiete.

- Große Öffnung mit Arretierung
- Gehäuse Edelstahl
- Isolierung Polyethylen
- Hygienisch gerundete Ecken
- Halterung für Eisschaufel
- HACCP konform

Lieferausstattung

Edelstahl-Füße

3 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	C 730
für Eisbereiter	siehe Tabelle auf Seite 45
Material	CNS
Kapazität Zwischenspeicher kg	254
Gewicht kg	70,3
Abmessungen B x T x H mm	1067 x 800 x 1168

Zubehör

Eisschaufel, groß / klein
Reiniger / Desinfizierer je 473 ml

E-Serie

E 950 48

E 1025 52

Unterbauspeicher

Geteilter Speicher, für modulare Eisbereiter mit Crusher

Die robusten und hygienischen Edelstahl-Unterbauspeicher mit großer Entnahmeklappe und geteiltem Speicher eignen sich optimal für beliebige Crusher-Kombinationen.

- Große Entnahmeöffnung mit Arretierung
- Gehäuse Edelstahl
- Nahtlos hygienisch gerundete Ecken
- Halterung für Eisschaufel
- HACCP konform



E 950 48

Lieferausstattung

Standfüße

2 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	E 950 48	E 1025 52
für Eisbereiter	siehe Tabelle auf Seite 24	siehe Tabelle auf Seite 24
Material	CNS	CNS
Kapazität kg	431	467
Gewicht kg	95	98
Abmessung B×T×H mm	1220×801×1270	1321×801×1270

Zubehör

Eisschaufel, groß/klein
Reiniger/Desinfizierer je 473 ml
Adapter

BIN 350

Unterbauspeicher

Edelstahl, für modulare Eisbereiter

Der robuste und hygienische Unterbauspeicher mit großer Aufnahmekapazität verfügt über eine lebensmittelechte Speicherzelle.



- Speicherzelle aus rostfreiem Stahl
- Isolierung Polyuretanschaum
- Große Entnahmeöffnung
- Hygienisch gerundete Ecken
- Halterung für Eisschaufel
- HACCP konform

Lieferausstattung

Füße 100 mm

3 Jahre Garantie

Bestellinformation

Modell	BIN 350
für Eisbereiter	siehe Tabelle auf Seite 45
Material	CNS
Kapazität kg	350
Gewicht kg	105
Abmessungen B x T x H mm	1250 x 790 x 1000

Zubehör

Eisschaufel, groß/klein
Reiniger/Desinfizierer je 473 ml
Eistransportbehälter 108 kg

ITS-Serie

ITS 500
ITS 700
ITS 1350

Eistransportsysteme

Mit Rollwagen

Die praktischen Eislagerungs und -transportsysteme eignen sich für vielfältige Anwendungen im LEH- und Hotellerie-Bereich.

- Einfacher Transport durch speziellen Trolley
- Bequemes Handling durch 6 kg-Einsätze (optional)
- Manueller Verschluss der Auswurföffnung bei Entfernung des Rollwagens
- Hygienisch durch Kunststoff-Innenzelle

2 Jahre Garantie



ITS 700

Bestellinformation

Modell	ITS 500	ITS 700	ITS 1350
Beschreibung	Eistransportsystem	Eistransportsystem	Eistransportsystem
Speicherinhalt / Rollwagen kg	227/109	318/109	612/218
Kapazität kg *	336	426	830
Anzahl Wagen	1	1	2
Gewicht kg	169	178	318
Abmessung B×T×H mm **	788×1016×1524	788×1016×1905	1524×1016×1905
Ausführung	Außen Edelstahl, Tür und Innenraum Kunststoff	Außen Edelstahl, Tür und Innenraum Kunststoff	Außen Edelstahl, Tür und Innenraum Kunststoff

* inklusive Rollwagen ** Maße inklusive Tür und Ständer

Zubehör

Eistransportwagen für ITS-System
6 Behälter passend für SmartCART 240

Ice-Pro

EDB 1000 SA

Vorratsbehälter mit Abfüllstation

Automatisch, für modulare Eisbereiter

Der große Unterbauspeicher mit automatischer Abfüllstation eignet sich ideal zum Befüllen von Wagen, Behältern oder Beuteln.



- Automatische Bedienung per Pedal
- Hohe Kapazität
- Edelstahl-Gehäuse mit hygienisch gerundeten Ecken
- Robust und wartungsarm
- Nahtlose Speicherzelle aus PE
- HACCP konform

2 Jahre Garantie

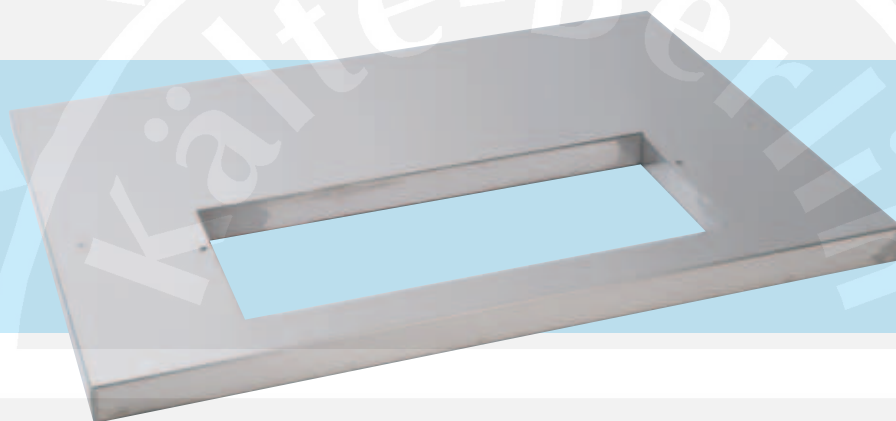
Bestellinformation

Modell	Ice-Pro mit EDB 1000 SA
Beschreibung	Vorratsbehälter mit automatischer Abfüllstation
Elektro Anschluss V/Hz	230/50/1
Material	CNS
Kapazität kg	454
Gewicht kg	320
Abmessung B×T×H mm	1321 × 1156 × 1823

Zubehör

Eisschaufel, groß / klein
Reiniger / Desinfizierer je 473 ml

Adapter



Bestellinformationen Adaptersatz

Modell	Beschreibung
K 00023	Kombination Eisbereiter S 300 450 600 850 1000 mit Speicher C 730
K 00117	Kombination Eisbereiter S 322 422 mit Speicher C 730
K 00119	Kombination Eisbereiter S 1800 mit Speicher B 970
K 00157	Kombination Eisbereiter S 600 1000 mit Speicher B 970
K 00347	Kombination Eisbereiter S 300 mit Speicher B 1400
K 00365	Kombination Eisbereiter S 320 420 mit Speicher B 170 400 570
K 00368	Kombination Eisbereiter S 322 422 mit Speicher B170 400 570
K 00369	Kombination Eisbereiter S300 450 mit Speicher B 970
K 00370	Kombination Eisbereiter S 850 1000 1200 mit Speicher B 970

Speicherkombinationen

Alle Möglichkeiten im Überblick

	Speicher	B 170	B 320	B 400	B 420	B 570	B 970	C 730	B 750	B 1100	B 1400	BIN 350
Eisbereiter	kg	68	95	132	141	195	323		339	505	642	350
RV 0155 Adapter	155						× inkl.			× inkl.		× inkl.
RV 0300 Adapter	300										× inkl.	× inkl.
S 300 Adapter	147	×		×		×	× K 00369	× K 00023				
S 322 Adapter	154	× K 00368	×	× K 00368	×	× K 00368		× K 00117				
S 422 Adapter	204	× K 00368	×	× K 00368	×	× K 00368		× K 00117				
S 450 Adapter	209	×		×		×	× K 00369	× K 00023	×	×	×	
S 600 Adapter	295			×		×	× K 00370	× K 00023	×	×	×	
S 850 Adapter	395			×		×	× K 00370	× K 00023	×	×	×	
S 1000 Adapter	481			×		×	× K 00370	× K 00023	×	×	×	
S 1400 Adapter	658						×			×	×	
S 1800 Adapter	853						×			×	×	
RF 0300 Adapter				× inkl.		× inkl.			× inkl.			× inkl.
RF 0650 Adapter	250			× inkl.		× inkl.			× inkl.			× inkl.
RF 1200 Adapter	500					× inkl.			× inkl.			× inkl.
RF 2300 Adapter	1000						× inkl.			× inkl.		
RF 1296 S Adapter	500					× inkl.				× inkl.		
RF 2396 S Adapter	1000					× inkl.				× inkl.		
RS 0806 Adapter	400						× inkl.			× inkl.		× inkl.
RS 1206 Adapter	620						× inkl.			× inkl.		
RS 1806 Adapter	900									× inkl.		
RS 3006 Adapter	1500									× inkl.		
RS 4406 Adapter	2200									× inkl.		
RS 0896 S Adapter	400								× inkl.	× inkl.		× inkl.
RS 1296 S Adapter	620					× inkl.			× inkl.	× inkl.		
RS 1896 S Adapter	900					× inkl.	× inkl.		× inkl.			
RS 3096 S Adapter	1500								× inkl.	× inkl.		
RS 4496 S Adapter	2200								× inkl.	× inkl.		

Kühl- und Tiefkühlösungen für unterschiedlichste Anforderungen

Zuverlässig. Leistungsstark. Hygienisch.

Professionelle Kühl- und Tiefkühltechnik ist ein elementarer Bestandteil für nahezu alle Geschäftsbereiche, in denen frische oder zubereitete Lebensmittel aufbewahrt oder zwischengelagert werden. Um Schäden an den Produkten zu vermeiden müssen die eingesetzten Geräte besonders zuverlässig arbeiten. Darüber hinaus müssen sie ebenso wirtschaftlich wie service- und wartungsfreundlich sein. Ihre Funktionalitäten sollten optimal auf den jeweiligen Einsatzzweck abgestimmt sein.

Unsere modular aufgebauten Kühl- und Tiefkühlösungen bieten leistungsstarke Möglichkeiten für vielfältige Anwendungsfelder. Sie sind besonders hygienisch und einfach zu reinigen. Auf der Basis erprobter Konzepte und neuer Technologien sichern sie jederzeit optimale Kühlung und Tiefkühlung.

Passende Lösungen für viele Aufgaben

Unser Produktportfolio umfasst eine breite Auswahl an Kühl- und Tiefkühlschränken mit einer Reihe praktischer und sinnvoller Zusatzfunktionen. Darüber hinaus bieten wir unseren Kunden Kühltische und Saladetten, vollständige Kühl- und Tiefkühlzellen sowie Kälteaggregate für Kühlräume und spezielle Abfallkühler.

Dank unserer langjährigen Markt-Erfahrung und unserem Anspruch stets hervorragende Qualität zu liefern, bieten wir unseren Kunden klare Wettbewerbsvorteile die sich rechnen. Unser tiefgehendes Wissen im gesamten Kältebereich macht uns zum kompetenten Partner für individuelle und standardisierte Lösungen.

Anwender

- Hotels
- Restaurants
- Gaststätten
- Bäckereien
- Metzgereien
- Supermärkte
- QSR
- Systemgastronomie
- Shop-in-Shop

Inhalt

Kühlschränke	50
Tiefkühlschränke	70
Dual Kühl-/Tiefkühlschränke	83
Kühl- und Tiefkühlzellen	86
Kälteaggregate für Kühlräume	130
Kühltische	142
Tiefkühltische	166
Dualkühltische	184
Vorbereitungskühltische	185
Saladetten	189
Pizzakühltische	195

Sichere Kühl- und Tiefkühltechnologien nutzen

Um unterschiedliche Anforderungen optimal abdecken zu können, bieten wir unsere Kühl- und Tiefkühlösungen in den Kategorien – Silber, Gold und Platinum – an.

Diese unterscheiden sich einerseits über ihre Größe und den abgedeckten Temperaturbereich sowie über unterschiedliche Tür- und Aufteilungsvarianten. Andererseits verfügen sie über unterschiedliche Sicherheits- und Zusatzfunktionen. Nutzen Sie untenstehende Tabelle zu Ihrer Orientierung.



Silber – Solide Kühlgeräte für einfache Anwendungen



60 mm

Hervorragende Isolierung

60 mm Isolierung für wirtschaftliche und umweltgerechte Kühlung (Slimline-Geräte 50 mm).



Abnehmbare Griffe

Die vollständig abnehmbaren Griffe sind besonders einfach zu reinigen.



Flexible Einschübe

Die Rosthöhe ist in 60 mm Schritten frei einstellbar.



Hygienische Oberflächen

Einfache Reinigung dank hochwertiger Edelstahl-Ausführung AISI 304/441.



Monoblock-Kühlaggregate

Die leistungsstarken Kompressoren sind besonders einfach ein- und auszubauen und sichern hierüber schnelle Service-, Wartungs- und Austauschzeiten (nur SM6-SB6 / SM7-SB7).



Breite Dichtung

Die magnetische Dichtung ist abnehmbar und leicht zu reinigen.



Servicefreundliche Bauweise

Die ausschwenkbare Steuerung erleichtert Service- und Wartungsarbeiten.



Einfache Reinigung

Abgerundete Ecken erleichtern die Reinigung und verbessern die Hygiene.

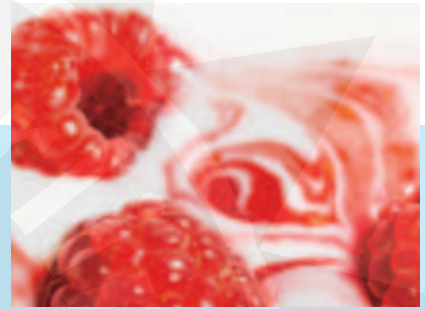
Weitere Eigenschaften

- Umluftkühlung
- Elektronische Steuerung
- Abtau-Automatik
- Automatische Tauwasserverdunstung (nicht bei 400- und 800-Liter-Geräten)

- Energiespartechnologie
- Türanschlag wechselbar (nur bei Schränken mit 1 Türzeile)
- Höhenverstellbare Kunststoff-Füße
- Kunststoffbeschichtete Roste, 530×650 mm

Optional

- HACCP-Modul
- Türschloss
- Edelstahlfüße
- Edelstahl-Roste



Gold – Anspruchsvolle Kühllösungen für vielfältige Aufgaben

Ergänzende Eigenschaften der Gold-Linie:



Hygienische Oberflächen

Hochwertige Edelstahl-Ausführung AISI 304/441; Edelstahl-Rücken für Einzelaufstellung optional erhältlich.



Monoblock-Kühlaggregate

Die leistungsstarken Kompressoren sind besonders einfach ein- und auszubauen und sichern hierüber schnelle Service-, Wartungs- und Austauschzeiten.

Weitere Eigenschaften:

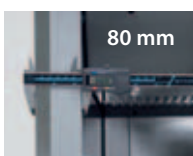
- HTWL-Steuerung inkl. Aufzeichnung der HACCP Alarmer
- Abschließbare Tür
- Innenraumbeleuchtung
- Abtau-Automatik
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Bis zu 20% Energieeinsparung
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße
- Türanschlag wechselbar
- Selbstschließend
- Alphanumerisches Display mit 16 Feldern
- Sicherheits-Modus bei Störungen
- Smart Defrost-Funktion
- Integrierter Kondensator-Fühler
- Automatische Energiespar-Steuerung

Spezial-Funktionen

- Humidity Control - Feuchtigkeitskontrolle
- Warm Air Lock
- InfoTest
- Passwortgeschützter Info-Service (optional)
- Webgestützte Überwachung



Platinum – Kühlen und Tiefkühlen auf höchstem Niveau



80 mm

Stärkere Isolierung

80 mm Isolierung für wirtschaftliche und umweltgerechte Kühlung



Hygienische Oberflächen

Einfache Reinigung dank hochwertiger Edelstahl-Ausführung AISI 304/441 inklusive Edelstahl-Rücken für Einzelaufstellung.

SM-Serie

SM 40 A	S
SM 40 X	S

Gewerbe-Kühlschrank

1 Volltür, für Einlegeroste 460 × 485



SM 40 A

Die leistungsstarken Kühlschränke mit einer Volltür und zwei Temperaturbereichen sind vielseitig einsetzbar für kleinere Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 50 mm Cyclo-pentan Hartschaum-Isolierung
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung
Türanschlag wechselbar

Bestellinformation

Modell	SM 40 A	SM 40 X
Ausführung	1 Volltür, Einlegeroste 460 × 485, innen/außen Aluminium, Umluft	1 Volltür, Einlegeroste 460 × 485, innen/außen Edelstahl AISI 304/441, Umluft
Abmessungen innen B × T × H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B × T × H mm	600 × 600 × 1900	600 × 600 × 1900
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	400	400
Gitterböden mm	460 × 485	460 × 485
Temperatur-Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18 bis +32	+18 bis +32
Kältemittel	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	160	160
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	260	310
Bruttogewicht kg	75	75

Zubehör (optional)

HACCP Controll Center
Lenkrollen mit Feststellbremse
Türschloss
Inox-Siebboden
Gitterrost, gummiert 460 × 485 mm

SM-Serie

SM 40 A-G	S
SM 40 X-G	S

Gewerbe-Kühlschrank

1 Glastür, für Einlegeroste 460 × 485



SM 40 A-G

Die leistungsstarken Kühlschränke mit einer Volltür und zwei Temperaturbereichen sind vielseitig einsetzbar für kleinere Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 50 mm Cyclo-pentan Hartschaum-Isolierung
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung
Türanschlag wechselbar

Bestellinformation

Modell	SM 40 A-G	SM 40 X-G
Ausführung	1 Glastür, Einlegeroste 460 × 485, innen/außen Aluminium, Umluft	1 Glastür, Einlegeroste 460 × 485, innen/außen Edelstahl AISI 304/441, Umluft
Abmessungen innen B × T × H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B × T × H mm	600 × 600 × 1900	600 × 600 × 1900
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	400	400
Gitterböden mm	460 × 485	460 × 485
Temperatur-Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18 bis +32	+18 bis +32
Kältemittel	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	160	160
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	410	410
Bruttogewicht kg	85	85

Zubehör (optional)

HACCP Controll Center
Lenkrollen mit Feststellbremse
Türschloss
Inox-Siebboden
Gitterrost, gummiert 460 × 485 mm

GM/GPM-Serie

GM 6	G
GPM 6	G

Gewerbe-Kühlschrank

1 Volltür, für GN 1/1 bzw. EN 1/1



GM 6

Die leistungsstarken Kühlschränke bzw. Backwaren-Kühlschränke mit einer Volltür sind vielseitig einsetzbar für kleinere Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Cyclopentan Hartschaum-Isolierung
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung
Türanschlag wechselbar



Bestellinformation

Modell	GM 6	GPM 6
Ausführung	1 Volltür, GN 1/1, Umluft	Für Backwaren, 1 Volltür, EN 1/1, Umluft
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	580×800×2090	580×800×2090
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	470	470
Gitterböden mm	530×325	600×400
Temperatur-Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	200	200
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	410	560
Bruttogewicht kg	100	110

Zubehör (optional)

Inox-Rost mit Schienen
Lenkrollen mit Feststellbremse
Gitterrost, gummiert 530×325 mm (nur GM 6)
Aluminium-Backblech 600×400 mm (nur GPM 6)

SM-Serie

SM 550	S
SM 6	S

Gewerbe-Kühlschrank

1 Volltür, für GN 2/1 bzw. Einlegeroste 530x550

Die leistungsstarken Kühlschränke mit einer Volltür sind vielseitig einsetzbar für kleinere und mittlere Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Cyclo-pentan Hartschaum-Isolierung
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise (bei SM6)
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung
Türanschlag wechselbar

SM 550

SM 6

Bestellinformation

Modell	SM 550	SM 6
Ausführung	1 Volltür, GN 2/1, Umluft	1 Volltür, Einlegeroste 530 x 550, Umluft
Abmessungen innen B x T x H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B x T x H mm	700 x 800 x 1990	720 x 700 x 2120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	550	600
Gitterböden mm	530 x 650	530 x 550
Temperatur-Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	460	200
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	460	370
Bruttogewicht kg	110	105

Zubehör (optional)

HACCP Controll Center (nur SM 6)
Lenkrollen mit Feststellbremse (nur SM 6)
Türschloss (nur SM 6)
CNS Füße, höhenverstellbar (nur SM 6)
Gitterrost, gummiert 530 x 650 mm (nur SM 550)

GPM-Serie

GPM 7	G
GPM 7G	G

Gewerbe-Kühlschrank

1 Voll- bzw. Glastür, für EN 1/1

Die leistungsstarken Kühlschränke für Backwaren mit einer Voll- bzw. Glastür sind vielseitig einsetzbar für mittlere Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Cyclo-pentan Hartschaum-Isolierung
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441

GPM 7

GPM 7G

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung
Türanschlag wechselbar

Bestellinformation

Modell	GPM 7	GPM 7G
Ausführung	Für Backwaren, 1 Volltür, EN 1/1, Umluft	Für Backwaren, 1 Glastür, EN 1/1, Umluft
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	720×800×2120	720×800×2120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	700	700
Gitterböden mm	600×400	600×400
Temperatur-Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	370	500
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	560	560
Bruttogewicht kg	130	145

Zubehör (optional)

Aluminium-Backblech 600×400 mm
Lenkrollen mit Feststellbremse
Gitterrost, gummiert
Inox-Rost

SM-/GM-Serie

SM 7	S
GM 7	G
G2M 7	G

Gewerbe-Kühlschrank

1 bzw. 2 Volltüren, für GN 2/1

Die leistungsstarken Kühlschränke mit einer Volltür bzw. zwei geteilten Volltüren sind vielseitig einsetzbar für mittlere Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung
Türanschlag wechselbar



SM 7

GM 7

G2M 7

Bestellinformation

Modell	SM 7	GM 7	G2M 7
Ausführung	1 Volltür, GN 2/1, Umluft	1 Volltür, GN 2/1, Umluft	2 geteilte Volltüren, GN 2/1, Umluft
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	720×800×2120	720×800×2120	720×800×2120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	700	700	2x350
Gitterböden mm	530×650	530×650	530×650
Temperatur-Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	370	370	370
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	370	370	310
Bruttogewicht kg	120	120	160

Zubehör (optional)

HACCP Controll Center (Lieferausstattung bei GM 7 und G2M 7)
Lenkrollen mit Feststellbremse
Türschloss (Lieferausstattung bei GM 7 und G2M 7)
CNS Füße, höhenverstellbar (Lieferausstattung bei GM 7 und G2M 7)
Gitterrost, gummiert
Inox-Rost mit Schienen (nur GM 7 und G2M 7)
Plastikbehälter GN 1/1 (nur GM 7 und G2M 7)
Siebboden (nur GM 7 und G2M 7)

GM 7-Serie

GM 7G	G
GM 7-2C3	G
GM 7G-2-C3	G

Gewerbe-Kühlschrank

1 Glas- bzw. Volltür, für GN 2/1, plus Schubladenblock

Die leistungsstarken Kühlschränke mit einer Glas- bzw. Volltür und drei Schubladen sind vielseitig einsetzbar für mittlere Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung
Türanschlag wechselbar

GM 7G

GM 7G-2-C3

Bestellinformation

Modell	GM 7G	GM 7-2C3	GM 7G-2-C3
Ausführung	1 Glastür, GN 2/1, Umluft	1 Volltür und 3 Schubladen, GN 2/1, Umluft	1 Glastür und 3 Schubladen, GN 2/1, Umluft
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	720×800×2120	720×800×2120	760×840×2280
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	700	700	700
Gitterböden mm	530×650	530×650	530×650
Temperatur-Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	500	370	500
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	415	375	415
Bruttogewicht kg	140	130	140

Zubehör (optional)

Siebboden (nur GM 7G)
Lenkrollen mit Feststellbremse
Plastikbehälter 1/1 GN (nur GM 7G)
Inox-Rost mit Schienen
Gitterrost, gummiert

GM-/G2M-Serie

GM 7-2	G
GM 7GS	G
G2M 7	G

Gewerbe-Kühlschrank

2 geteilte Türen, für GN 2/1

Die leistungsstarken Kühlschränke mit zwei geteilten Voll- oder Glastüren sind vielseitig einsetzbar für mittlere Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441

GM 7-2

GM 7GS

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung
Türanschlag wechselbar

Bestellinformation

Modell	GM 7-2	GM 7GS	G2M 7
Ausführung	2 geteilte Volltüren, GN 2/1, Umluft	2 geteilte Türen (1 Glas-, 1 Volltür), GN 2/1, Umluft	2 geteilte Volltüren, GN 2/1, Fächer getrennt regelbar, Umluft
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	720×800×2120	720×800×2120	720×800×2120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttinhalt Liter	700	700	2×350
Gitterböden mm	530×650	530×650	530×650
Temperatur-Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	370	500	370
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	370	560	2×310
Bruttogewicht kg	120	130	160

Zubehör (optional)

Plastikbehälter GN 1/1 (nur G2M 7)
Lenkrollen mit Feststellbremse
Siebboden (nur G2M 7)
Inox-Rost mit Schienen
Gitterrost, gummiert

GM7PT-Serie

GM 7PT	G
GM 7PT-4G	G

Durchreiche-Kühlschrank

Für GN 2/1

Die leistungsstarken Durchreiche-Kühlschränke mit zwei Volltüren bzw. vier geteilten Glastüren sind vielseitig einsetzbar für mittlere Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441

GM 7PT

GM 7PT-4G

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung
Türanschlag wechselbar

Bestellinformation

Modell	GM 7PT	GM 7PT-4G
Ausführung	Durchreiche, 2 Volltüren, GN 2/1, Umluft	Durchreiche, 4 geteilte Glastüren, GN 2/1, Umluft
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	720×815×2120	720×815×2120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	700	700
Gitterböden mm	530×650	530×650
Temperatur-Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	370	500
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	370	410
Bruttogewicht kg	120	170

Zubehör (optional)

Lenkrollen mit Feststellbremse
Inox-Rost mit Schienen
Gitterrost, gummiert

SM-Serie

SM 80X	S
SM 80XG	S

Gewerbe-Kühlschrank

2 Voll- bzw. Glastüren, für Einlegerost 460 × 485

Die leistungsstarken Kühlschränke mit zwei Voll- bzw. Glastüren sind vielseitig einsetzbar für mittlere Produktmengen.



SM 80X



SM 80XG

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 50 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung
Türanschlag wechselbar

Bestellinformation

Modell	SM 80X	SM 80XG
Ausführung	2 Volltüren, Einlegeroste 460 × 485, Umluft	2 Glastüren, Einlegeroste 460 × 485, Umluft
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1200×600×1900	1200×600×1900
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttinhalt Liter	800	800
Gitterböden mm	460×485	460×485
Temperatur-Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	240	620
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	410	410
Bruttogewicht kg	130	150

Zubehör (optional)

HACCP Controll Center
Lenkrollen mit Feststellbremse
Türschloss
Inox-Siebboden
Gitterrost, gummiert

GM-/GPM-Serie

GM12	G
GPM 9	G
GPM12	G

Gewerbe-Kühlschrank

1 bzw. 2 Volltüren, GN 1/1 bzw. EN 1/1

Die leistungsstarken Kühlschränke bzw. Backwaren-Kühlschränke mit ein bzw. zwei Volltüren sind vielseitig einsetzbar für mittlere und große Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441



GM12 / GPM12

GPM 9

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung
Türanschlag wechselbar (nur GPM 9)

Bestellinformation

Modell	GM 12	GPM 9	GPM 12
Ausführung	2 Volltüren, GN 1/1, Umluft	Für Backwaren, 1 Volltür, EN 1/1, Umluft	Für Backwaren, 2 Volltüren, EN 1/1, Umluft
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1160×800×2090	880×1000×2100	1160×800×2090
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	1050	840	1050
Gitterböden mm	530×325	600×400	600×400
Temperatur-Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	240	430	240
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	560	560	930
Bruttogewicht kg	160	170	165

Zubehör (optional)

Lenkrollen mit Feststellbremse
Aluminium Backblech 600×400 mm (nur GPM 9 und GPM 12)
Inox-Rost mit Schienen
Gitterrost, gummiert

PM-Serie

PM 9RI	P
PM 9RT	P

Gewerbe-Kühlschrank

Einfahr- bzw. Durchfahr-Kühlschränke

Die leistungsstarken Einfahr- bzw. Durchfahr-Kühlschränke mit ein bzw. zwei Volltüren sind vielseitig einsetzbar für Hordenwagen GN 2/1 oder EN.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 80 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441



PM 9RI Einfahr-Kühlschrank



PM 9RT Durchfahr-Kühlschrank

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung
Türanschlag wechselbar

Bestellinformation

Modell	PM 9RI	PM 9RT
Ausführung	Einfahr-Kühlschrank, 1 Volltür, 2 x Hordenwagen GN 2/1, Umluft	Durchfahr-Kühlschrank, 2 Volltüren, 2 x Hordenwagen GN 2/1, Umluft
Abmessungen innen B x T x H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B x T x H mm	860 x 960 x 2250	860 x 960 x 2250
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	1015	1015
Temperatur-Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	530	530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	560	560
Bruttogewicht kg	200	210

Zubehör (optional)

Edelstahlrost EN (600 x 400 mm)

Edelstahlrost GN 1/1 (530 x 325 mm)

Hordenwagen für 20 Roste GN 1/1 bzw. 10 Roste GN 2/1, mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen

Hordenwagen, Edelstahl für 20 Roste EN 1/1 mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen

SM-/GM-Serie

SM 12	S
G2M 14-3	G

Gewerbe-Kühlschrank

2 bzw. 3 Volltüren, für Einlegerost 530 x 550 bzw. GN 2/1

Die leistungsstarken Kühlschränke mit zwei Volltüren oder einer Volltür und zwei geteilten Türen sind vielseitig einsetzbar für mittlere und große Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung



SM 12



G2M 14-3

Bestellinformation

Modell	SM 12	G2M 14-3
Ausführung	2 Volltüren, 2 Einlegeroste 530 x 550, Umluft	1 Volltür und 2 geteilte Türen, 3 x GN 2/1, Umluft
Abmessungen innen B x T x H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B x T x H mm	1440 x 700 x 2120	1440 x 800 x 2120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttinhalt Liter	1200	A 1050 / B 2 x 350
Gitterböden mm	530 x 550	530 x 650
Temperatur-Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	530	200 380
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	410	A 560 / B 2 x 310
Bruttogewicht kg	165	245

Zubehör (optional)

HACCP Controll Center (nur SM 12)
Lenkrollen mit Feststellbremse
Türschloss (nur SM 12)
CNS Füße höhenverstellbar (nur SM 12)
Gitterrost, gummiert
Inox-Rost mit Schienen (nur G2M 14-3)
Plastikbehälter GN 1/1 (nur G2M 14-3)
Siebboden (nur G2M 14-3)

GM-/GPM-Serie

GPM 14G	G
GM 14	G
GM 14G	G

Gewerbe-Kühlschrank

2 Glas- bzw. Volltüren, für GN 2/1 bzw. EN 1/1

Die leistungsstarken Kühlschränke und Backwaren-Kühlschränke mit zwei Glas- oder Volltüren sind vielseitig einsetzbar für große Produktmengen.



GPM 14G



GM 14



GM 14G

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung

Bestellinformation

Modell	GPM 14G	GM 14	GM 14G
Ausführung	Für Backwaren, 2 Glastüren, EN 1/1, Umluft	2 Volltüren, GN 2/1, Umluft	2 Glastüren, GN 2/1, Umluft
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1440×800×2120	1440×800×2120	1440×800×2120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttinhalt Liter	1400	1400	1400
Gitterböden mm	600×400	530×650	530×650
Temperatur-Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	620	530	620
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	930	410	930
Bruttogewicht kg	235	190	235

Zubehör (optional)

Siebboden (nur GM 14 und GM 14G)
Lenkrollen mit Feststellbremse (nur GPM 14G)
Aluminium Backblech 600×400 mm
Inox-Rost mit Schienen
Gitterrost, gummiert
Plastikbehälter GN 1/1 (nur GM 14 und GM 14G)

GM-/GPM-Serie

GM 14-2G2S	G
GPM 14	G

Gewerbe-Kühlschrank

4 geteilte bzw. 2 Volltüren, für GN 2/1 bzw. EN 1/1

Die leistungsstarken Kühlschränke mit zwei Volltüren oder vier geteilten Glas- und Volltüren sind vielseitig einsetzbar für große Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung



GM 14-2G2S



GPM 14

Bestellinformation

Modell	GM 14-2G2S	GPM 14
Ausführung	4 geteilte Türen, davon 2 Glastüren, GN 2/1, Umluft	Für Backwaren, 2 Volltüren, EN 1/1, Umluft
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1440×800×2120	1440×800×2120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	1400	1400
Gitterböden mm	530×650	600×400
Temperatur-Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	620	530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	930	930
Bruttogewicht kg	210	195

Zubehör (optional)

Lenkrollen mit Feststellbremse
Aluminium Backblech (nur GP M14)
Inox-Rost mit Schienen
Gitterrost, gummiert

SM-/GM-Serie

SM 14	S
GM 14-3	G

Gewerbe-Kühlschrank

2 bzw. 3 Volltüren, für GN 2/1

Die leistungsstarken Kühlschränke mit zwei Volltüren bzw. einer Volltür und zwei geteilten Türen sind vielseitig einsetzbar für große Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung



SM 14



GM 14-3

Bestellinformation

Modell	SM 14	GM 14-3
Ausführung	2 Volltüren, 2 x GN 2/1, Umluft	1 Volltür, 2 geteilte Volltüren, GN 2/1, Umluft
Abmessungen innen B x T x H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B x T x H mm	1440 x 800 x 2120	1440 x 800 x 2120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	1400	1400
Gitterböden mm	530 x 650	530 x 650
Temperatur-Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	530	530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	410	410
Bruttogewicht kg	190	190

Zubehör (optional)

Lenkrollen mit Feststellbremse
Inox-Rost mit Schienen (nur GM 14-3)
Gitterrost, gummiert
Türschloss (Lieferausstattung bei GM 14-3)

GM-Serie

GM 14-4G 

GM 14-4 

Gewerbe-Kühlschrank

4 geteilte Voll- bzw. Glastüren, für GN 2/1



GM 14-4

Die leistungsstarken Kühlschränke mit vier geteilten Voll- bzw. Glastüren sind vielseitig einsetzbar für große Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung

Bestellinformation

Modell	GM 14-4G	GM 14-4
Ausführung	4 geteilte Glastüren, GN 2/1, Umluft	4 geteilte Volltüren, GN 2/1, Umluft
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1440×800×2120	1440×800×2120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	1400	1400
Gitterböden mm	530×650	530×650
Temperatur-Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	620	530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	930	410
Bruttogewicht kg	230	190

Zubehör (optional)

Lenkrollen mit Feststellbremse
Gitterrost, gummiert
Inox-Rost mit Schienen

GM PT-Serie

GM 14PT 

GM 14PT-8G 

Gewerbe-Kühlschrank

Durchreiche, für GN 2/1

Die leistungsstarken Durchreiche-Kühlschränke mit vier Voll- bzw. acht geteilten Glastüren sind vielseitig einsetzbar für große Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung



GM 14PT



GM 14PT-8G

Bestellinformation

Modell	GM 14PT	GM 14PT-8G
Ausführung	4 Volltüren, GN 2/1, Umluft	8 geteilte Glastüren, GN 2/1, Umluft
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1440×815×2120	1440×815×2120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	1400	1400
Gitterböden mm	530×650	530×650
Temperatur-Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	530	620
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	410	930
Bruttogewicht kg	190	260

Zubehör (optional)

Lenkrollen mit Feststellbremse
Inox-Rost mit Schienen
Gitterrost, gummiert

GM-Serie

GM 21	G
GM 21G	G

Gewerbe-Kühlschrank

3 Voll- bzw. Glastüren, für GN 2/1

Die leistungsstarken Kühlschränke mit drei Voll- bzw. Glastüren sind vielseitig einsetzbar für sehr große Produktmengen.



GM 21

GM 21G

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung

Bestellinformation

Modell	GM 21	GM 21G
Ausführung	3 Volltüren, GN 2/1, Umluft	3 Glastüren, GN 2/1, Umluft
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	2160×800×2120	2160×800×2120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	2100	2100
Gitterböden mm	530×650	530×650
Temperatur-Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	2×370	530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	930	1100
Bruttogewicht kg	295	340

Zubehör (optional)

Lenkrollen mit Feststellbremse
Inox-Rost mit Schienen
Gitterrost, gummiert

PM-Serie

PM 18RI	P
PM 18RT	P

Gewerbe-Kühlschrank

Einfahr- bzw. Durchfahr-Kühlschränke

Die leistungsstarken Einfahr- bzw. Durchfahr-Kühlschränke mit zwei bzw. vier Volltüren sind vielseitig einsetzbar für Hordenwagen GN 2/1 oder EN.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 80 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441



PM 18RI Einfahr-Kühlschrank



PM 18RT Durchfahr-Kühlschrank

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung

Bestellinformation

Modell	PM 18RI	PM 18RT
Ausführung	Einfahr-Kühlschrank, 2 Volltüren, Hordenwagen GN 2/1, Umluft	Durchfahr-Kühlschrank, 4 Volltüren, Hordenwagen GN 2/1, Umluft
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1700×960×2250	1700×960×2250
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	2240	2240
Temperatur-Bereich °C	-2° bis +10°	-2° bis +10°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	900	900
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	930	930
Bruttogewicht kg	290	310

Zubehör (optional)

Edelstahlrost EN (600×400 mm)
Edelstahlrost GN 1/1 (530×325 mm)
Aluminium Backblech 600×400 mm
Hordenwagen für 20 Roste GN 1/1 bzw. 10 Roste GN 2/1, mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen
Hordenwagen, Edelstahl für 20 Roste EN 1/1, mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen

SF-/SB-Serie

SF 40X	S
SB 40A	S
SB 40X	S

Gewerbe-Tiefkühlschrank

1 Volltür, für Einlegeroste 460 × 485

Die leistungsstarken Tiefkühlschränke mit einer Volltür sind vielseitig einsetzbar für kleine Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 50 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat



SF 40X

SB 40A

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung
Türanschlag wechselbar

Bestellinformation

Modell	SF 40X	SB 40A	SB 40X
Ausführung	Für Frischfleisch, 1 Volltür, Einlegeroste 460 × 485, innen/außen Edelstahl AISI 304/441, Konvektion	1 Volltür, Einlegeroste 460 × 485, innen/außen Aluminium, Umluft	1 Volltür, Einlegeroste 460 × 485, innen/außen Edelstahl AISI 304/441, Umluft
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	600×600×1900	600×600×1900	600×600×1900
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	400	400	400
Gitterböden mm	460×485	460×485	460×485
Temperatur-Bereich °C	0° bis -5°	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18 bis +32	+18 bis +32	+18 bis +32
Kältemittel	R404A	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	340	240	240
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	390	320	340
Bruttogewicht kg	80	80	80

Zubehör (optional)

HACCP Controll Center
Lenkrollen mit Feststellbremse
Inox-Siebboden
Gitterrost, gummiert
Türschloss

GB-Serie

GB 6	G
GPB 6	G

Gewerbe-Tiefkühlschrank

1 Volltür, für GN 1/1 bzw. EN 1/1

Die leistungsstarken Tiefkühlschränke bzw. Backwaren-Tiefkühlschränke mit einer Volltür sind vielseitig einsetzbar für kleine Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441



GB 6

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung
Türanschlag wechselbar



Bestellinformation

Modell	GB 6	GPB 6
Ausführung	1 Volltür, GN 1/1, Umluft	Für Backwaren, 1 Volltür, EN 1/1, Umluft
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	580×800×2090	580×800×2090
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	
Bruttoinhalt Liter	470	470
Gitterböden mm	530×325	600×400
Temperatur-Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	240	240
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	460	460
Bruttogewicht kg	110	120

Zubehör (optional)

Lenkrollen mit Feststellbremse
Aluminium Backblech 600×400 mm (nur GPB 6)
Inox-Rost mit Schienen
Gitterrost, gummiert

GPB-Serie

GPB 7	G
GPB 7G	G

Gewerbe-Tiefkühlschrank

1 Voll- bzw. Glastür für GN 1/1 bzw. EN 1/1

Die leistungsstarken Backwaren-Tiefkühlschränke mit einer Voll- bzw. Glastür sind vielseitig einsetzbar für kleine und mittlere Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung
Türanschlag wechselbar

GPB 7

GPB 7G

Bestellinformation

Modell	GPB 7	GPB 7G
Ausführung	Für Backwaren, 1 Volltür, GN 1/1, Umluft	Für Backwaren, 1 Glastür, EN 1/1, Umluft
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	720×800×2120	720×800×2120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	700	700
Gitterböden mm	600×400	600×400
Temperatur-Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	500	900
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	460	580
Bruttogewicht kg	140	150

Zubehör (optional)

Aluminium Backblech 600×400 mm
Lenkrollen mit Feststellbremse
Gitterrost, gummiert
Inox-Rost mit Schienen

SB-/GB-Serie

SB 550	S
SB 6	S
GB 7G	G

Gewerbe-Tiefkühlschrank

1 Voll- bzw. Glastür, für GN 2/1 bzw. Einlegeroste 530 x 550

Die leistungsstarken Tiefkühlschränke mit einer Voll- bzw. Glastür sind vielseitig einsetzbar für kleine und mittlere Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung
Türanschlag wechselbar



SB 550

SB 6

GB 7G

Bestellinformation

Modell	SB 550	SB 6	GB 7G
Ausführung	1 Volltür, GN 2/1, Umluft	1 Volltür, Einlegeroste 530 x 550, Umluft	1 Glastür, GN 2/1, Umluft
Abmessungen innen B x T x H mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B x T x H mm	700 x 800 x 1990	720 x 700 x 2120	720 x 800 x 2120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	550	600	700
Gitterböden mm	530 x 650	530 x 550	530 x 550
Temperatur-Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	700	240	900
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	530	470	800
Bruttogewicht kg	120	115	160

Zubehör (optional)

HACCP Controll Center (nur SB 6; Lieferausstattung bei GB 7G)
Lenkrollen mit Feststellbremse (nur bei SB 6 und GB 7G)
Türschloss (Lieferausstattung bei GB 7G)
Füße höhenverstellbar (nur SB 6)
Gitterrost, gummiert
Inox-Rost mit Schienen (nur GB 7G)
Plastikbehälter GN 1/1 (nur GB 7G)
Siebboden (nur GB 7G)

SB-/GB-Serie

SB 7	S
GB 7	G
GB 7PT	G

Gewerbe-Tiefkühlschrank

1 bzw. 2 Volltüren, für GN 2/1

Die leistungsstarken Tiefkühlschränke bzw. Durchreiche-Tiefkühlschränke sind vielseitig einsetzbar für kleine und mittlere Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441



Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung
Türanschlag wechselbar

Bestellinformation

Modell	SB 7	GB 7	GB 7PT
Ausführung	1 Volltür, GN 2/1, Umluft	1 Volltür, GN 2/1, Umluft	Durchreiche, 2 Volltüren, GN 2/1, Umluft
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	720×800×2120	720×800×2120	720×815×2120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	700	700	700
Gitterböden mm	530×650	530×650	530×650
Temperatur-Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	500	500	500
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	470	470	470
Bruttogewicht kg	130	130	130

Zubehör (optional)

HACCP Controll Center (nur SB 7)
Lenkrollen mit Feststellbremse
Türschloss (nur SB 7)
Füße höhenverstellbar (nur SB 7)
Gitterrost, gummiert
Inox-Rost mit Schienen (nur GB 7 und GB 7PT)
Plastikbehälter GN 1/1 (nur GB 7)
Siebboden (nur GB 7)

GF-/GB-Serie

GF 7	G
GB 7-2	G

Gewerbe-Tiefkühlschrank

1 Volltür bzw. 2 geteilte Volltüren, für GN 2/1

Die leistungsstarken Tiefkühlschränke mit zwei Temperaturbereichen sind vielseitig einsetzbar für kleine und mittlere Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441



GF 7



GB 7-2

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung
Türanschlag wechselbar

Bestellinformation

Modell	GF 7	GB 7-2
Ausführung	Für Frischfisch, 1 Volltür, GN 2/1, Konvektion	2 geteilte Türen, GN 2/1, Umluft
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	720×800×2120	720×800×2120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	700	700
Gitterböden mm	530×650	530×650
Temperatur-Bereich °C	0° bis -5°	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	500	500
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	550	470
Bruttogewicht kg	135	130

Zubehör (optional)

Lenkrollen mit Feststellbremse
Inox-Rost mit Schienen
Gitterrost, gummiert
Plastikbehälter GN 1/1 (nur GF 7)
Siebboden (nur GF 7)

SB-/SF-Serie

SB 80X	S
SF 80X	S

Gewerbe-Tiefkühlschrank

2 Volltüren, für Einlegeroste 460 × 485



SF 80X

Die leistungsstarken Tiefkühlschränke mit zwei Volltüren und unterschiedlichen Temperaturbereichen sind vielseitig einsetzbar für mittlere Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung



Bestellinformation

Modell	SB 80X	SF 80X
Ausführung	2 Volltüren, 2 × 460 × 485, Umluft	Für Frischfisch, 2 Volltüren, 2 × 460 × 485, Konvektion
Abmessungen innen B × T × H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B × T × H mm	1200 × 600 × 1900	1200 × 600 × 1900
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	800	800
Gitterböden mm	460 × 485	460 × 485
Temperatur-Bereich °C	-10° bis -25°	0° bis -5°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	290	530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	460	550
Bruttogewicht kg	140	140

Zubehör (optional)

HACCP Controll Center
Lenkrollen mit Feststellbremse
Türschloss
Inox Siebboden
Gitterrost, gummiert

GPB-Serie

GPB 9	G
GPB 12	G

Gewerbe-Tiefkühlschrank

1 bzw. 2 Volltüren, für EN 1/1

Die leistungsstarken Backwaren-Tiefkühlschränke mit ein bzw. zwei Volltüren sind vielseitig einsetzbar für mittlere Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung

GPB 9

GPB 12

Bestellinformation

Modell	GPB 9	GPB 12
Ausführung	Für Backwaren, 1 Volltür, EN 1/1, Umluft	Für Backwaren, 2 Volltüren, EN 1/1, Umluft
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	880×1000×2100	1160×800×2090
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	840	1050
Gitterböden mm	600×400	600×400
Temperatur-Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	350	300
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	460	580
Bruttogewicht kg	170	175

Zubehör (optional)

Lenkrollen mit Feststellbremse
Aluminium Backblech 600×400 mm
Inox-Rost mit Schienen
Gitterrost, gummiert

SB-/GB-Serie

GB 12	G
SB 12	S

Gewerbe-Tiefkühlschrank

2 Volltüren, für Einlegeroste 530 × 550 bzw. GN 1/1

Die leistungsstarken Tiefkühlschränke mit zwei Volltüren sind vielseitig einsetzbar für mittlere Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung



GB 12



SB 12

Bestellinformation

Modell	GB 12	SB 12
Ausführung	2 Volltüren, 2 × GN 1/1, Umluft	2 Volltüren, 2 × 530 × 550, Umluft
Abmessungen innen B × T × H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B × T × H mm	1160 × 800 × 2090	1440 × 700 × 2120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	1050	1200
Gitterböden mm	530 × 325	530 × 550
Temperatur-Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	240	830
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	580	780
Bruttogewicht kg	170	180

Zubehör (optional)

HACCP Controll Center (Lieferausstattung bei GB 12)
Lenkrollen mit Feststellbremse
Türschloss (Lieferausstattung bei GB 12)
Inox-Rost mit Schienen (nur GB 12)
Gitterrost, gummiert
Füße höhenverstellbar (nur SB 12)

SB-/GB-Serie

SB 14	S
GB 14	G
GB 14G	G

Gewerbe-Tiefkühlschrank

2 Voll- bzw. Glastüren, für GN 2/1

Die leistungsstarken Tiefkühlschränke mit zwei Voll- oder Glastüren sind vielseitig einsetzbar für mittlere und große Produktmengen.



SB 14



GB 14



GB 14G

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung

Bestellinformation

Modell	SB 14	GB 14	GB 14G
Ausführung	2 Volltüren, 2 x GN 2/1, Umluft	2 Volltüren, 2 x GN 2/1, Umluft	2 Glastüren, 2 x GN 2/1, Umluft
Abmessungen innen B x T x H mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B x T x H mm	1440 x 800 x 2120	1440 x 800 x 2120	1440 x 800 x 2120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttinhalt Liter	1400	1400	1400
Gitterböden mm	530 x 650	530 x 650	530 x 650
Temperatur-Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	900	900	2 x 500
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	780	780	1060
Bruttogewicht kg	200	200	260

Zubehör (optional)

HACCP Controll Center (Lieferausstattung bei GB 14 und GB 14G)
Lenkrollen mit Feststellbremse
Türschloss (Lieferausstattung bei GB 14 und GB 14G)
Füße höhenverstellbar (nur SB 14)
Gitterrost, gummiert
Inox-Rost mit Schienen (nur GB 14 und GB 14G)
Plastikbehälter GN 1/1 (nur GB 14 und GB 14G)
Siebboden (nur GB 14 und GB 14G)

GF-/GB-Serie

GF 14	G
GB 14-3	G
GB 14-4	G

Gewerbe-Tiefkühlschrank

2, 3 oder 4 Türen, für GN 2/1

Die leistungsstarken Tiefkühlschränke mit unterschiedlichen Türaufteilungen sind vielseitig einsetzbar für mittlere und große Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441



GF 14



GB 14-3



GB 14-4

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung

Bestellinformation

Modell	GF 14	GB 14-3	GB 14-4
Ausführung	Für Frischfisch, 2 Volltüren, GN 2/1, Konvektion	1 Volltür, 2 geteilte Türen, GN 2/1, Umluft	4 geteilte Türen, GN 2/1, Umluft
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1440×800×2120	1440×800×2120	1440×800×2120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	1400	1400	1400
Gitterböden mm	530×650	530×650	530×650
Temperatur-Bereich °C	0° bis -5°	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	620	900	900
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	810	780	780
Bruttogewicht kg	200	200	200

Zubehör (optional)

Lenkrollen mit Feststellbremse
Siebboden (nur GF 14)
Plastikbehälter (nur GF 14)
Gitterrost, gummiert
Inox-Rost mit Schienen

GB-/GPB-Serie

G 2B14	G
GPB 14	G
GPB 14G	G

Gewerbe-Tiefkühlschrank

2 Voll- oder Glastüren, GN 2/1 bzw. EN 1/1

Die leistungsstarken Tiefkühlschränke mit zwei Voll- oder Glastüren sind vielseitig einsetzbar für mittlere und große Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441



G 2B14



GPB 14G

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung

Bestellinformation

Modell	G 2B14	GPB 14	GPB 14G
Ausführung	2 Volltüren, 2 x GN 2/1, Umluft	Für Backwaren, 2 Volltüren, EN 1/1, Umluft	Für Backwaren, 2 Glastüren, EN 1/1, Umluft
Abmessungen innen B x T x H mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B x T x H mm	1440 x 800 x 2120	1440 x 800 x 2120	1440 x 800 x 2120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	2 x 700	1400	1400
Gitterböden mm	530 x 650	600 x 400	600 x 400
Temperatur-Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	900	900	2 x 500
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	2 x 470	580	1020
Bruttogewicht kg	225	210	250

Zubehör (optional)

Aluminium Backblech (nur GPB 14 und GPB 14G)
Lenkrollen mit Feststellbremse
Plastikbehälter GN 1/1 (nur G 2B14)
Siebboden (nur G 2B14)
Gitterrost, gummiert
Inox-Rost mit Schienen

GB-Serie

GB 21	G
GB 21G	G

Gewerbe-Tiefkühlschrank

3 Voll- bzw. Glastüren, für GN 2/1

Die leistungsstarken Tiefkühlschränke mit drei Voll- oder Glastüren sind vielseitig einsetzbar für große Produktmengen.



GB 21

GB 21G

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung

Bestellinformation

Modell	GB 21	GB 21G
Ausführung	3 Volltüren, GN 2/1, Umluft	3 Glastüren, GN 2/1, Umluft
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	2160×800×2120	2160×800×2120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	2100	2100
Gitterböden mm	530×650	530×650
Temperatur-Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	2×500	900
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	1060	2000
Bruttogewicht kg	305	350

Zubehör (optional)

Lenkrollen mit Feststellbremse
Inox-Rost mit Schienen
Gitterrost, gummiert

GM-/GB-Serie

GM F7	G
GM B7	G
GB F7	G

Dual-Kühlschrank

2 geteilte Volltüren, für GN 2/1

Die leistungsstarken Dualkühlschränke mit zwei geteilten Volltüren und verschiedenen Temperaturbereichen sind vielseitig einsetzbar für Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441



GM B7

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung
Türanschlag wechselbar

Bestellinformation

Modell	GM F7	GM B7	GB F7
Ausführung	Für Frischfisch, 2 geteilte Volltüren, GN 2/1, Konvektion	2 geteilte Volltüren, GN 2/1, Umluft	Für Frischfisch, 2 geteilte Volltüren, GN 2/1, Konvektion
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	720×800×2120	720×800×2120	720×800×2120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	2×350	2×350	2×350
Gitterböden mm	530×650	530×650	530×650
Temperatur-Bereich °C	A -2° bis +8° B 0° bis -5°	A -2° bis +8° B -10° bis -25°	A -10° bis -25° B 0° bis -5°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	300 360	200 300	300 360
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	A 310 + B 390	A 310 + B 340	A 340 + B 390
Bruttogewicht kg	160	160	160

Zubehör (optional)

Lenkrollen mit Feststellbremse
Plastikbehälter GN 1/1
Siebboden
Gitterrost, gummiert
Inox-Rost mit Schienen

GM-Serie

GMB 14	G
G 2M14	G
GMF 14	G

Dual-Kühlschrank

2 Volltüren, für GN 2/1

Die leistungsstarken Dualkühlschränke mit zwei Volltüren und verschiedenen Temperaturbereichen sind vielseitig einsetzbar für Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441



GMB 14

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung



Bestellinformation

Modell	GMB 14	G 2M14	GMF 14
Ausführung	2 Volltüren, 2 x GN 2/1, Umluft	2 Volltüren, 2 x GN 2/1, Für Frischfisch, 2 Volltüren, 2 x GN 2/1, Umluft	2 Volltüren, 2 x GN 2/1, Konvektion
Abmessungen innen B x T x H mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B x T x H mm	1440 x 800 x 2120	1440 x 800 x 2120	1440 x 800 x 2120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	2 x 700	2 x 700	2 x 700
Gitterböden mm	530 x 650	530 x 650	530 x 650
Temperatur-Bereich °C	A -2° bis +8° / B -10° bis -25°	A -2° bis +8° / B -2° bis +8°	A -2° bis +8° / B 0° bis -5°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	370 500	370 500	380 530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	A 370 + B 470	2 x 370	A 370 + B 570
Bruttogewicht kg	225	215	220

Zubehör (optional)

Lenkrollen mit Feststellbremse
Plastikbehälter GN 1/1
Siebboden
Gitterrost, gummiert
Inox-Rost mit Schienen

GM/GB-Serie

GMB 14-3

G

G2B 14-3

G

Dual-Kühlschrank

1 Volltür, 2 geteilte Türen, für GN 2/1

Die leistungsstarken Dualkühlschränke mit verschiedenen Temperaturbereichen sind vielseitig einsetzbar für Produktmengen.

- Energiesparende Digital-Steuerung mit ausschwenkbarem Display
- 60 mm Isolierung aus Cyclopentan Hartschaum
- Servicefreundliches, wartungsarmes Kühlaggregat in Monoblock-Bauweise
- Innen/außen Edelstahl AISI 304/441



GMB 14-3

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Abtau-Automatik
Automatische Tauwasserverdunstung

Bestellinformation

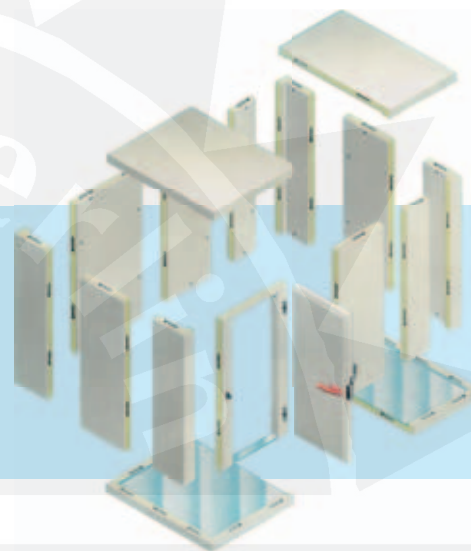
Modell	GMB 14-3	G2B 14-3
Ausführung	1 Volltür, 2 geteilte Türen, 3 x GN 2/1, Umluft	1 Volltür, 2 geteilte Türen, 3 x GN 2/1, Umluft
Abmessungen innen B x T x H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B x T x H mm	1440 x 800 x 2120	1440 x 800 x 2120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	A 1050 B 350	A 1050 B 350
Gitterböden mm	530 x 650	530 x 650
Temperatur-Bereich °C	A -2° bis +8° B -10° bis -25°	A -10° bis -25° B -10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404A	R404A
Kältemittel Füllmenge g	300 380	300 530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	A 560 + B 340	A 580 + B 340
Bruttogewicht kg	245	245

Zubehör (optional)

Lenkrollen mit Feststellbremse
Plastikbehälter GN 1/1
Siebboden
Gitterrost, gummiert
Inox-Rost mit Schienen

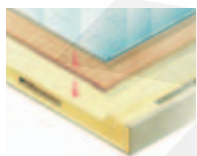
Modulare Kühl- und Tiefkühlzellen für höchste Ansprüche

Die modular aufgebauten Kühl- und Tiefkühlzellen sind in unterschiedlichsten Ausführungen erhältlich und können exakt auf die individuellen Anforderungen angepasst werden. So stehen neben verschiedenen Ausführungen und Isolierungen auch unterschiedliche Kälteaggregate sowie passende Regalsysteme zur Auswahl. Die Übersicht zeigt die verschiedenen möglichen Optionen.



80 mm und 100 mm Isolierung

Passend für die unterschiedlichen Kühl- und Tiefkühlanforderungen sind alle Kühlzellen in zwei Isolierungsstärken erhältlich.



Isolierung

Die Isolierungen bestehen aus hochdichtem, Polyurethan-Hartschaum und sichern damit perfekte und umweltgerechte Kühlung.



Attraktives Design

Die Kühlzellen sind innen und außen aus verzinktem, kunststoff beschichtetem weißem Stahlblech oder optional in Edelstahl AISI 304 gefertigt.



Unterschiedliche Türbreiten

Standardmäßig werden Türen in 710 mm Breite geliefert, optional können extrabreite Türen in 1010 mm bestellt werden.



Flexible Böden

Die Kühlzellen haben einen Standard-Boden mit Anti-Rutsch-Beschichtung, können aber auch ohne Boden oder optional mit CNS-Boden geliefert werden.



Hygienische Ausführung

Dank abgerundeter Innenkanten sind die Zellen besonders schnell und einfach zu reinigen.



Einfache Montage

Dank bewährter Nut- und Feder-technik sind die Kühlzellen äußerst schnell und leicht aufzubauen.



Unterschiedliche Kühlaggregate

Die Kühlzellen eignen sich für den Einsatz unterschiedlichster Kühlaggregate.



Vielfältiges Zubehör

Das Angebot an Zubehör reicht von Rampen für Trolleys und Hakenleisten bis hin zum Druckausgleichventil.



Passend von 1,84 bis 36 m³

Drei Standard-Höhen

Die Kühlzellen gibt es in den Höhen 2000, 2160 und 2360 mm (bei 80 mm Isolierung) bzw. 2040, 2200 und 2400 mm (bei 100 mm Isolierung).

Unterschiedliche Breiten

Die Kühlzellen sind in Breiten von 1160 bis 2960 mm (bei 80 mm Isolierung) bzw. 1200 bis 3000 mm (bei 100 mm Isolierung) erhältlich.

Wählbare Tiefe

Die Kühlzellen sind in Tiefen zwischen 1160 und 5960 mm (bei 80 mm Isolierung) bzw. 1200 und 6000 mm (bei 1000 mm Isolierung) lieferbar.

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]
 Zusätzliche Tür 710 mm
 Zusätzliche Tür 1100 mm
 Trennwand pro m²

Flexibles Regalsystem

Die robusten Regalsysteme sind exakt auf die Dimensionen der Kühlzellen zugeschnitten und können variabel gestaltet werden.

Empfehlung Kühl- und Tiefkühlaggregate

Aggregate für Kühlung im Temperatur-Bereich von -2° bis +8°

Unten stehende Tabelle gibt einen Überblick über die empfohlenen Kühlaggregate für die einzelnen Kühlzellen. Die genauen technischen Details zu den Aggregaten entnehmen Sie bitte den Seiten 130 bis 134.

Aggregate für Kühlung

Typ	Modell	Rauminhalt m ³	Temperatur °C	Elektro-Anschluss V/Hz
Panel	GUR-M02-04AR	2 - 4	-2° bis +8°	230/1/50
Huckepack	GUR-M02-04	2 - 4	-2° bis +8°	230/1/50
Stopfer	GUR-M02-04T	2 - 4	-2° bis +8°	230/1/50
Decken	GUR-M02-04S	2 - 4	-2° bis +8°	230/1/50
Split	GUR-M02-05R	2 - 5	-2° bis +8°	230/1/50
Panel	GUR-M04-06AR	4 - 6	-2° bis +8°	230/1/50
Huckepack	GUR-M04-06	4 - 6	-2° bis +8°	230/1/50
Stopfer	GUR-M04-06T	4 - 6	-2° bis +8°	230/1/50
Decken	GUR-M04-08S	4 - 8	-2° bis +8°	230/1/50
Split	GUR-M05-07R	5 - 7	-2° bis +8°	230/1/50
Panel	GUR-M06-10AR	6 - 10	-2° bis +8°	230/1/50
Huckepack	GUR-M06-10	6 - 10	-2° bis +8°	230/1/50
Stopfer	GUR-M06-10T	6 - 10	-2° bis +8°	230/1/50
Decken	GUR-M08-14S	8 - 14	-2° bis +8°	230/1/50
Split	GUR-M07-10R	7 - 10	-2° bis +8°	230/1/50
Panel	GUR-M10-14AR	10 - 14	-2° bis +8°	230/1/50
Huckepack	GUR-M10-14	10 - 14	-2° bis +8°	230/1/50
Stopfer	GUR-M10-14T	10 - 14	-2° bis +8°	230/1/50
Split	GUR-M10-14R	10 - 14	-2° bis +8°	230/1/50
Huckepack	GUR-M14-16	14 - 16	-2° bis +8°	230/1/50
Stopfer	GUR-M14-16T	14 - 16	-2° bis +8°	230/1/50
Decken	GUR-M14-23S	14 - 23	-2° bis +8°	400/3/50
Split	GUR-M14-21R	14 - 21	-2° bis +8°	400/3/50
Huckepack	GUR-M16-20	16 - 20	-2° bis +8°	230/1/50
Stopfer	GUR-M16-20T	16 - 20	-2° bis +8°	230/1/50
Split	GUR-M21-27R	21 - 27	-2° bis +8°	400/3/50
Huckepack	GUR-M20-30	20 - 30	-2° bis +8°	230/1/50
Stopfer	GUR-M20-30T	20 - 30	-2° bis +8°	230/1/50
Decken	GUR-M23-30S	23 - 30	-2° bis +8°	400/3/50
Split	GUR-M27-35R	27 - 35	-2° bis +8°	400/3/50

Aggregate für Tiefkühlung im Temperatur-Bereich von -10° bis -25°

Unten stehende Tabelle gibt einen Überblick über die empfohlenen Tiefkühlaggregate für die einzelnen Tiefkühlzellen. Die genauen technischen Details zu den Aggregaten entnehmen Sie bitte den Seiten 135 bis 139.

Aggregate für Tiefkühlung

Typ	Modell	Rauminhalt m ³	Temperatur °C	Elektro-Anschluss V/Hz
Panel	GUR-B02-04AR	2 - 4	-10° bis -25°	230/1/50
Huckepack	GUR-B02-04	2 - 4	-10° bis -25°	230/1/50
Stopfer	GUR-B02-04T	2 - 4	-10° bis -25°	230/1/50
Decken	GUR-B02-04S	2 - 4	-10° bis -25°	230/1/50
Split	GUR-B02-04R	2 - 4	-10° bis -25°	230/1/50
Panel	GUR-B04-06AR	4 - 6	-10° bis -25°	230/1/50
Huckepack	GUR-B04-06	4 - 6	-10° bis -25°	230/1/50
Stopfer	GUR-B04-06T	4 - 6	-10° bis -25°	230/1/50
Decken	GUR-B04-07S	4 - 7	-10° bis -25°	400/3/50
Split	GUR-B04-06R	4 - 6	-10° bis -25°	230/1/50
Panel	GUR-B06-10AR	6 - 10	-10° bis -25°	400/3/50
Huckepack	GUR-B06-10	6 - 10	-10° bis -25°	400/3/50
Stopfer	GUR-B06-10T	6 - 10	-10° bis -25°	400/3/50
Decken	GUR-B07-11S	7 - 11	-10° bis -25°	400/3/50
Split	GUR-B06-10R	6 - 10	-10° bis -25°	400/3/50
Panel	GUR-B10-14AR	10 - 14	-10° bis -25°	400/3/50
Huckepack	GUR-B10-14	10 - 14	-10° bis -25°	400/3/50
Stopfer	GUR-B10-14T	10 - 14	-10° bis -25°	400/3/50
Split	GUR-B10-14R	10 - 14	-10° bis -25°	400/3/50
Huckepack	GUR-B14-16	14 - 16	-10° bis -25°	400/3/50
Stopfer	GUR-B14-16T	14 - 16	-10° bis -25°	400/3/50
Decken	GUR-B11-17S	11 - 17	-10° bis -25°	400/3/50
Split	GUR-B14-20R	14 - 20	-10° bis -25°	400/3/50
Huckepack	GUR-B16-20	16 - 20	-10° bis -25°	400/3/50
Stopfer	GUR-B16-20T	16 - 20	-10° bis -25°	400/3/50
Split	GUR-B17-25S	17 - 25	-10° bis -25°	400/3/50
Huckepack	GUR-B20-30	20 - 30	-10° bis -25°	400/3/50
Stopfer	GUR-B20-30T	20 - 30	-10° bis -25°	400/3/50
Decken	GUR-B20-25R	20 - 25	-10° bis -25°	400/3/50
Split	GUR-B25-30R	25 - 30	-10° bis -25°	400/3/50

FRI-11-Serie

Kühlzellen (80 mm Isolierung)

Breite 1160 mm

Höhe 2000 mm

Modell	FRI-111120P	FRI-111420P	FRI-111720P	FRI-112020P
Volumen m ³	1,84	2,39	2,94	3,50
Abmessungen außen B×T×H mm	1160×1160×2000	1160×1460×2000	1160×1760×2000	1160×2060×2000
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-112320P	FRI-112620P	FRI-112920P
Volumen m ³	4,05	4,60	5,15
Abmessungen B×T×H mm	1160×2360×2000	1160×2660×2000	1160×2960×2000
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740

Höhe 2160 mm

Modell	FRI-111121P	FRI-111421P	FRI-111721P	FRI-112021P
Volumen m ³	2,00	2,60	3,20	3,80
Abmessungen außen B×T×H mm	1160×1160×2160	1160×1460×2160	1160×1760×2160	1160×2060×2160
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-112321P	FRI-112621P	FRI-112921P
Volumen m ³	4,40	5,00	5,60
Abmessungen außen B×T×H mm	1160×2360×2160	1160×2660×2160	1160×2960×2160
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900

Höhe 2360 mm

Modell	FRI-111123P	FRI-111423P	FRI-111723P	FRI-112023P
Volumen m ³	2,20	2,86	3,52	4,18
Abmessungen außen B×T×H mm	1160×1160×2360	1160×1460×2360	1160×1760×2360	1160×2060×2360
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-112323P	FRI-112623P	FRI-112923P
Volumen m ³	4,84	5,50	6,16
Abmessungen B×T×H mm	1160×2360×2360	1160×2660×2360	1160×2960×2360
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

FRI-14-Serie

Kühlzellen (80 mm Isolierung)

Breite 1460 mm, Höhe 2000 mm

Modell	FRI-141420P	FRI-141720P	FRI-142020P	FRI-142320P
Volumen m ³	3,11	3,83	4,54	5,26
Abmessungen außen B×T×H mm	1460×1460×2000	1460×1760×2000	1460×2060×2000	1460×2360×2000
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-142620P	FRI-142920P	FRI-143220P	FRI-143520P
Volumen m ³	5,98	6,70	8,06	8,84
Abmessungen außen B×T×H mm	1460×2660×2000	1460×2960×2000	1460×3260×2000	1460×3560×2000
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1900	710×1900

Modell	FRI-143820P	FRI-144120P	FRI-144420P	FRI-144720P
Volumen m ³	9,62	10,40	11,18	11,96
Abmessungen außen B×T×H mm	1460×3860×2000	1460×4160×2000	1460×4460×2000	1460×4760×2000
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-145020P	FRI-145320P	FRI-145620P	FRI-145920P
Volumen m ³	12,74	13,52	14,30	15,08
Abmessungen außen B×T×H mm	1460×5060×2000	1460×5360×2000	1460×5660×2000	1460×5960×2000
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]
 Zusätzliche Tür 710 mm
 Zusätzliche Tür 1100 mm
 Trennwand pro m²

FRI-14-Serie

Kühlzellen (80 mm Isolierung)

Breite 1460 mm, Höhe 2160 mm

Modell	FRI-141421P	FRI-141721P	FRI-142021P	FRI-142321P
Volumen m ³	3,38	4,16	4,94	5,72
Abmessungen außen B×T×H mm	1460×1460×2160	1460×1760×2160	1460×2060×2160	1460×2360×2160
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-142621P	FRI-142921P	FRI-143221P	FRI-143521P
Volumen m ³	6,50	7,28	8,06	8,84
Abmessungen außen B×T×H mm	1460×2660×2160	1460×2960×2160	1460×3260×2160	1460×3560×2160
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-143821P	FRI-144121P	FRI-144421P	FRI-144721P
Volumen m ³	9,62	10,40	11,18	11,96
Abmessungen außen B×T×H mm	1460×3860×2160	1460×4160×2160	1460×4460×2160	1460×4760×2160
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-145021P	FRI-145321P	FRI-145621P	FRI-145921P
Volumen m ³	12,74	13,52	14,30	15,08
Abmessungen außen B×T×H mm	1460×5060×2160	1460×5360×2160	1460×5660×2160	1460×5960×2160
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

FRI-14-Serie

Kühlzellen (80 mm Isolierung)

Breite 1460 mm, Höhe 2360 mm

Modell	FRI-141423P	FRI-141723P	FRI-142023P	FRI-142323P
Volumen m ³	3,72	4,58	5,43	6,29
Abmessungen außen B×T×H mm	1460×1460×2360	1460×1760×2360	1460×2060×2360	1460×2360×2360
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-142623P	FRI-142923P	FRI-143223P	FRI-143523P
Volumen m ³	7,15	8,01	8,87	9,72
Abmessungen außen B×T×H mm	1460×2660×2360	1460×2960×2360	1460×3260×2360	1460×3560×2360
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-143823P	FRI-144123P	FRI-144423P	FRI-144723P
Volumen m ³	10,58	11,44	12,30	13,16
Abmessungen außen B×T×H mm	1460×3860×2360	1460×4160×2360	1460×4460×2360	1460×4760×2360
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-145023P	FRI-145323P	FRI-145623P	FRI-145923P
Volumen m ³	14,01	14,87	15,73	16,59
Abmessungen außen B×T×H mm	1460×5060×2360	1460×5360×2360	1460×5660×2360	1460×5960×2360
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

FRI-17-Serie

Kühlzellen (80 mm Isolierung)

Breite 1760 mm, Höhe 2000 mm

Modell	FRI-171720P	FRI-172020P	FRI-172320P	FRI-172620P
Volumen m ³	4,71	5,59	6,48	7,36
Abmessungen außen B×T×H mm	1760×1760×2000	1760×2060×2000	1760×2360×2000	1760×2660×2000
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-172920P	FRI-173220P	FRI-173520P	FRI-173820P
Volumen m ³	8,24	9,13	10,01	10,89
Abmessungen außen B×T×H mm	1760×2960×2000	1760×3260×2000	1760×3560×2000	1760×3860×2000
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-174120P	FRI-174420P	FRI-174720P	FRI-175020P
Volumen m ³	11,78	12,66	13,54	14,43
Abmessungen außen B×T×H mm	1760×4160×2000	1760×4460×2000	1760×4760×2000	1760×5060×2000
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-175320P	FRI-175620P	FRI-175920P
Volumen m ³	15,31	16,19	17,08
Abmessungen außen B×T×H mm	1760×5360×2000	1760×5660×2000	1760×5960×2000
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

FRI-17-Serie

Kühlzellen (80 mm Isolierung)

Breite 1760 mm, Höhe 2160 mm

Modell	FRI-171721P	FRI-172021P	FRI-172321P	FRI-172621P
Volumen m ³	5,12	6,08	7,04	8,00
Abmessungen außen B×T×H mm	1760×1760×2160	1760×2060×2160	1760×2360×2160	1760×2660×2160
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-172921P	FRI-173221P	FRI-173521P	FRI-173821P
Volumen m ³	8,96	9,92	10,88	11,84
Abmessungen außen B×T×H mm	1760×2960×2160	1760×3260×2160	1760×3560×2160	1760×3860×2160
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-174121P	FRI-174421P	FRI-174721P	FRI-175021P
Volumen m ³	12,80	13,76	14,72	15,68
Abmessungen außen B×T×H mm	1760×4160×2160	1760×4460×2160	1760×4760×2160	1760×5060×2160
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-175321P	FRI-175621P	FRI-175921P
Volumen m ³	16,64	17,60	18,56
Abmessungen außen B×T×H mm	1760×5360×2160	1760×5660×2160	1760×5960×2160
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

FRI-17-Serie

Kühlzellen (80 mm Isolierung)

Breite 1760 mm, Höhe 2360 mm

Modell	FRI-171723P	FRI-172023P	FRI-172323P	FRI-172623P
Volumen m ³	5,63	6,69	7,74	8,80
Abmessungen außen B×T×H mm	1760×1760×2360	1760×2060×2360	1760×2360×2360	1760×2660×2360
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-172923P	FRI-173223P	FRI-173523P	FRI-173823P
Volumen m ³	9,86	10,91	11,97	13,02
Abmessungen außen B×T×H mm	1760×2960×2360	1760×3260×2360	1760×3560×2360	1760×3860×2360
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-174123P	FRI-174423P	FRI-174723P	FRI-175023P
Volumen m ³	14,08	15,14	16,19	17,25
Abmessungen außen B×T×H mm	1760×4160×2360	1760×4460×2360	1760×4760×2360	1760×5060×2360
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-175323P	FRI-175623P	FRI-175923P
Volumen m ³	18,30	19,36	20,42
Abmessungen außen B×T×H mm	1760×5360×2360	1760×5660×2360	1760×5960×2360
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]
 Zusätzliche Tür 710 mm
 Zusätzliche Tür 1100 mm
 Trennwand pro m²

FRI-20-Serie

Kühlzellen (80 mm Isolierung)

Breite 2060 mm, Höhe 2000 mm

Modell	FRI-202020P	FRI-202320P	FRI-202620P	FRI-202920P
Volumen m ³	6,64	7,69	8,74	9,79
Abmessungen außen B×T×H mm	2060×2060×2000	2060×2360×2000	2060×2660×2000	2060×2960×2000
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-203220P	FRI-203520P	FRI-203820P	FRI-204120P
Volumen m ³	10,84	11,89	12,94	13,98
Abmessungen außen B×T×H mm	2060×3260×2000	2060×3560×2000	2060×3860×2000	2060×4160×2000
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-204420P	FRI-204720P	FRI-205020P	FRI-205320P
Volumen m ³	15,03	16,08	17,13	18,18
Abmessungen außen B×T×H mm	2060×4460×2000	2060×4760×2000	2060×5060×2000	2060×5360×2000
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-205620P	FRI-205920P
Volumen m ³	19,23	20,28
Abmessungen außen B×T×H mm	2060×5660×2000	2060×5960×2000
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]
 Zusätzliche Tür 710 mm
 Zusätzliche Tür 1100 mm
 Trennwand pro m²

FRI-20-Serie

Kühlzellen (80 mm Isolierung)

Breite 2060 mm, Höhe 2160 mm

Modell	FRI-202021P	FRI-202321P	FRI-202621P	FRI-202921P
Volumen m ³	7,22	8,36	9,50	10,64
Abmessungen außen B×T×H mm	2060×2060×2160	2060×2360×2160	2060×2660×2160	2060×2960×2160
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-203221P	FRI-203521P	FRI-203821P	FRI-204121P
Volumen m ³	11,78	12,92	14,06	15,20
Abmessungen außen B×T×H mm	2060×3260×2160	2060×3560×2160	2060×3860×2160	2060×4160×2160
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-204421P	FRI-204721P	FRI-205021P	FRI-205321P
Volumen m ³	16,34	17,48	18,62	19,76
Abmessungen außen B×T×H mm	2060×4460×2160	2060×4760×2160	2060×5060×2160	2060×5360×2160
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-205621P	FRI-205921P
Volumen m ³	20,90	22,04
Abmessungen außen B×T×H mm	2060×5660×2160	2060×5960×2160
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]
 Zusätzliche Tür 710 mm
 Zusätzliche Tür 1100 mm
 Trennwand pro m²

FRI-20-Serie

Kühlzellen (80 mm Isolierung)

Breite 2060 mm, Höhe 2360 mm

Modell	FRI-202023P	FRI-202323P	FRI-202623P	FRI-202923P
Volumen m ³	7,94	9,20	10,45	11,70
Abmessungen außen B×T×H mm	2060×2060×2360	2060×2360×2360	2060×2660×2360	2060×2960×2360
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-203223P	FRI-203523P	FRI-203823P	FRI-204123P
Volumen m ³	12,95	14,21	15,47	16,72
Abmessungen außen B×T×H mm	2060×3260×2360	2060×3560×2360	2060×3860×2360	2060×4160×2360
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-204423P	FRI-204723P	FRI-205023P	FRI-205323P
Volumen m ³	17,97	19,23	20,48	21,74
Abmessungen außen B×T×H mm	2060×4460×2360	2060×4760×2360	2060×5060×2360	2060×5360×2360
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-205623P	FRI-205923P
Volumen m ³	22,99	24,24
Abmessungen außen B×T×H mm	2060×5660×2360	2060×5960×2360
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]
 Zusätzliche Tür 710 mm
 Zusätzliche Tür 1100 mm
 Trennwand pro m²

FRI-23-Serie

Kühlzellen (80 mm Isolierung)

Breite 2360 mm, Höhe 2000 mm

Modell	FRI-232320P	FRI-232620P	FRI-232920P	FRI-233220P
Volumen m ³	8,91	10,12	11,33	12,55
Abmessungen außen B×T×H mm	2360×2360×2000	2360×2660×2000	2360×2960×2000	2360×3260×2000
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-233520P	FRI-233820P	FRI-234120P	FRI-234420P
Volumen m ³	13,76	14,98	16,19	17,91
Abmessungen außen B×T×H mm	2360×3560×2000	2360×3860×2000	2360×4160×2000	2360×4460×2000
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-234720P	FRI-235020P	FRI-235320P	FRI-235620P
Volumen m ³	18,62	19,84	21,05	22,26
Abmessungen außen B×T×H mm	2360×4760×2000	2360×5060×2000	2360×5360×2000	2360×5660×2000
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-235920P
Volumen m ³	23,48
Abmessungen außen B×T×H mm	2360×5960×2000
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

FRI-23-Serie

Kühlzellen (80 mm Isolierung)

Breite 2360 mm, Höhe 2160 mm

Modell	FRI-232321P	FRI-232621P	FRI-232921P	FRI-233221P
Volumen m ³	9,68	11,00	12,32	13,64
Abmessungen außen B×T×H mm	2360×2360×2160	2360×2660×2160	2360×2960×2160	2360×3260×2160
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-233521P	FRI-233821P	FRI-234121P	FRI-234421P
Volumen m ³	14,96	16,28	17,60	18,92
Abmessungen außen B×T×H mm	2360×3560×2160	2360×3860×2160	2360×4160×2160	2360×4460×2160
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-234721P	FRI-235021P	FRI-235321P	FRI-235621P
Volumen m ³	20,24	21,56	22,80	24,20
Abmessungen außen B×T×H mm	2360×4760×2160	2360×5060×2160	2360×5360×2160	2360×5660×2160
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-235921P
Volumen m ³	25,52
Abmessungen außen B×T×H mm	2360×5960×2160
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]
 Zusätzliche Tür 710 mm
 Zusätzliche Tür 1100 mm
 Trennwand pro m²

FRI-23-Serie

Kühlzellen (80 mm Isolierung)

Breite 2360 mm, Höhe 2360 mm

Modell	FRI-232323P	FRI-232623P	FRI-232923P	FRI-233223P
Volumen m ³	10,65	12,10	13,55	15,00
Abmessungen außen B×T×H mm	2360×2360×2360	2360×2660×2360	2360×2960×2360	2360×3260×2360
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-233523P	FRI-233823P	FRI-234123P	FRI-234423P
Volumen m ³	16,46	17,91	19,36	20,81
Abmessungen außen B×T×H mm	2360×3560×2360	2360×3860×2360	2360×4160×2360	2360×4460×2360
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-234723P	FRI-235023P	FRI-235323P	FRI-235623P
Volumen m ³	22,26	23,72	25,16	26,62
Abmessungen außen B×T×H mm	2360×4760×2360	2360×5060×2360	2360×5360×2360	2360×5660×2360
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-235923P
Volumen m ³	28,07
Abmessungen außen B×T×H mm	2360×5960×2360
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]
 Zusätzliche Tür 710 mm
 Zusätzliche Tür 1100 mm
 Trennwand pro m²

FRI-26-Serie

Kühlzellen (80 mm Isolierung)

Breite 2660 mm, Höhe 2000 mm

Modell	FRI-262620P	FRI-262920P	FRI-263220P	FRI-263520P
Volumen m ³	11,50	12,88	14,26	15,64
Abmessungen außen B×T×H mm	2660×2660×2000	2660×2960×2000	2660×3260×2000	2660×3560×2000
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-263820P	FRI-264120P	FRI-264420P	FRI-264720P
Volumen m ³	17,02	18,40	19,78	21,16
Abmessungen außen B×T×H mm	2660×3860×2000	2660×4160×2000	2660×4460×2000	2660×4760×2000
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-265020P	FRI-265320P	FRI-265620P	FRI-265920P
Volumen m ³	22,54	23,92	25,30	26,68
Abmessungen außen B×T×H mm	2660×5060×2000	2660×5360×2000	2660×5660×2000	2660×5960×2000
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

FRI-26-Serie

Kühlzellen (80 mm Isolierung)

Breite 2660 mm, Höhe 2160 mm

Modell	FRI-262621P	FRI-262921P	FRI-263221P	FRI-263521P
Volumen m ³	12,50	14,00	15,50	17,00
Abmessungen außen B×T×H mm	2660×2660×2160	2660×2960×2160	2660×3260×2160	2660×3560×2160
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-263821P	FRI-264121P	FRI-264421P	FRI-264721P
Volumen m ³	18,50	20,00	21,50	23,00
Abmessungen außen B×T×H mm	2660×3860×2160	2660×4160×2160	2660×4460×2160	2660×4760×2160
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-265021P	FRI-265321P	FRI-265621P	FRI-265921P
Volumen m ³	24,50	26,00	27,50	29,00
Abmessungen außen B×T×H mm	2660×5060×2160	2660×5360×2160	2660×5660×2160	2660×5960×2160
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

FRI-26-Serie

Kühlzellen (80 mm Isolierung)

Breite 2660 mm, Höhe 2360 mm

Modell	FRI-262623P	FRI-262923P	FRI-263223P	FRI-263523P
Volumen m ³	13,75	15,40	17,05	18,70
Abmessungen außen B×T×H mm	2660×2660×2360	2660×2960×2360	2660×3260×2360	2660×3560×2360
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-263823P	FRI-264123P	FRI-264423P	FRI-264723P
Volumen m ³	20,35	22,00	23,65	25,30
Abmessungen außen B×T×H mm	2660×3860×2360	2660×4160×2360	2660×4460×2360	2660×4760×2360
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-265023P	FRI-265323P	FRI-265623P	FRI-265923P
Volumen m ³	26,95	28,60	30,25	31,90
Abmessungen außen B×T×H mm	2660×5060×2360	2660×5360×2360	2660×5660×2360	2660×5960×2360
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

FRI-29-Serie

Kühlzellen (80 mm Isolierung)

Breite 2960 mm, Höhe 2000 mm

Modell	FRI-292920P	FRI-293220P	FRI-293520P	FRI-293820P
Volumen m ³	14,43	15,97	17,52	19,06
Abmessungen außen B×T×H mm	2960×2960×2000	2960×3260×2000	2960×3560×2000	2960×3860×2000
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-294120P	FRI-294420P	FRI-294720P	FRI-295020P
Volumen m ³	20,61	22,15	23,70	25,24
Abmessungen außen B×T×H mm	2960×4160×2000	2960×4460×2000	2960×4760×2000	2960×5060×2000
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-295320P	FRI-295620P	FRI-295920P
Volumen m ³	26,79	28,34	29,88
Abmessungen außen B×T×H mm	2960×5360×2000	2960×5660×2000	2960×5960×2000
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

FRI-29-Serie

Kühlzellen (80 mm Isolierung)

Breite 2960 mm, Höhe 2160 mm

Modell	FRI-292921P	FRI-293221P	FRI-293521P	FRI-293821P
Volumen m ³	15,68	17,36	19,04	20,72
Abmessungen außen B×T×H mm	2960×2960×2160	2960×3260×2160	2960×3560×2160	2960×3860×2160
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-294121P	FRI-294421P	FRI-294721P	FRI-295021P
Volumen m ³	22,40	24,08	25,76	27,44
Abmessungen außen B×T×H mm	2960×4160×2160	2960×4460×2160	2960×4760×2160	2960×5060×2160
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-295321P	FRI-295621P	FRI-295921P
Volumen m ³	29,12	30,80	32,48
Abmessungen außen B×T×H mm	2960×5360×2160	2960×5660×2160	2960×5960×2160
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

FRI-29-Serie

Kühlzellen (80 mm Isolierung)

Breite 2960 mm, Höhe 2360 mm

Modell	FRI-292923P	FRI-293223P	FRI-293523P	FRI-293823P
Volumen m ³	17,24	19,10	20,94	22,79
Abmessungen außen B×T×H mm	2960×2960×2360	2960×3260×2360	2960×3560×2360	2960×3860×2360
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-294123P	FRI-294423P	FRI-294723P	FRI-295023P
Volumen m ³	24,64	26,49	28,33	30,18
Abmessungen außen B×T×H mm	2960×4160×2360	2960×4460×2360	2960×4760×2360	2960×5060×2360
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-295323P	FRI-295623P	FRI-295923P
Volumen m ³	32,03	33,88	35,72
Abmessungen außen B×T×H mm	2960×5360×2360	2960×5660×2360	2960×5960×2360
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

FRI-12-Serie

Kühlzellen (100 mm Isolierung)

Breite 1200 mm

Höhe 2040 mm

Modell	FRI-121220P	FRI-121520P	FRI-121820P	FRI-122120P
Volumen m ³	1,88	2,44	3,01	3,57
Abmessungen außen B×T×H mm	1200×1200×2040	1200×1500×2040	1200×1800×2040	1200×2100×2040
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-122420P	FRI-122720P	FRI-123020P
Volumen m ³	4,14	4,70	5,26
Abmessungen B×T×H mm	1200×2400×2040	1200×2700×2040	1200×3000×2040
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740

Höhe 2200 mm

Modell	FRI-121222P	FRI-121522P	FRI-121822P	FRI-122122P
Volumen m ³	2,00	2,60	3,20	3,80
Abmessungen außen B×T×H mm	1200×1200×2200	1200×1500×2200	1200×1800×2200	1200×2100×2200
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-122422P	FRI-122722P	FRI-123022P
Volumen m ³	4,40	5,00	5,60
Abmessungen außen B×T×H mm	1200×2400×2200	1200×2700×2200	1200×3000×2200
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900

Höhe 2400 mm

Modell	FRI-121224P	FRI-121524P	FRI-121824P	FRI-122124P
Volumen m ³	2,20	2,86	3,52	4,18
Abmessungen außen B×T×H mm	1200×1200×2400	1200×1500×2400	1200×1800×2400	1200×2100×2400
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-122424P	FRI-122724P	FRI-123024P
Volumen m ³	4,84	5,50	6,16
Abmessungen B×T×H mm	1200×2400×2400	1200×2700×2400	1200×3000×2400
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

FRI-15-Serie

Kühlzellen (100 mm Isolierung)

Breite 1500 mm, Höhe 2040 mm

Modell	FRI-151520P	FRI-151820P	FRI-152120P	FRI-152420P
Volumen m ³	3,11	3,83	4,54	5,26
Abmessungen außen B×T×H mm	1500×1500×2040	1500×1800×2040	1500×2100×2040	1500×2400×2040
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-152720P	FRI-153020P	FRI-153320P	FRI-153620P
Volumen m ³	5,98	6,70	7,42	8,13
Abmessungen außen B×T×H mm	1500×2700×2040	1500×3000×2040	1500×3300×2040	1500×3600×2040
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-153920P	FRI-154220P	FRI-154520P	FRI-154820P
Volumen m ³	8,85	9,57	10,29	11,00
Abmessungen außen B×T×H mm	1500×3900×2040	1500×4200×2040	1500×4500×2040	1500×4800×2040
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-155120P	FRI-155420P	FRI-155720P	FRI-156020P
Volumen m ³	11,72	12,44	13,16	13,87
Abmessungen außen B×T×H mm	1500×5100×2040	1500×5400×2040	1500×5700×2040	1500×6000×2040
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

FRI-15-Serie

Kühlzellen (100 mm Isolierung)

Breite 1500 mm, Höhe 2200 mm

Modell	FRI-151522P	FRI-151822P	FRI-152122P	FRI-152422P
Volumen m ³	3,38	4,16	4,94	5,72
Abmessungen außen B×T×H mm	1500×1500×2200	1500×1800×2200	1500×2100×2200	1500×2400×2200
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-152722P	FRI-153022P	FRI-153322P	FRI-153622P
Volumen m ³	6,50	7,28	8,06	8,84
Abmessungen außen B×T×H mm	1500×2700×2200	1500×3000×2200	1500×3300×2200	1500×3600×2200
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-153922P	FRI-154222P	FRI-154522P	FRI-154822P
Volumen m ³	9,62	10,40	11,18	11,96
Abmessungen außen B×T×H mm	1500×3900×2200	1500×4200×2200	1500×4500×2200	1500×4800×2200
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-155122P	FRI-155422P	FRI-155722P	FRI-156022P
Volumen m ³	12,74	13,52	14,30	15,08
Abmessungen außen B×T×H mm	1500×5100×2200	1500×5400×2200	1500×5700×2200	1500×6000×2200
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

FRI-15-Serie

Kühlzellen (100 mm Isolierung)

Breite 1500 mm, Höhe 2400 mm

Modell	FRI-151524P	FRI-151824P	FRI-152124P	FRI-152424P
Volumen m ³	3,72	4,58	5,43	6,29
Abmessungen außen B×T×H mm	1500×1500×2400	1500×1800×2400	1500×2100×2400	1500×2100×2400
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-152724P	FRI-153024P	FRI-153324P	FRI-153624P
Volumen m ³	7,15	8,01	8,87	9,72
Abmessungen außen B×T×H mm	1500×2700×2400	1500×3000×2400	1500×3300×2400	1500×3600×2400
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-153924P	FRI-154224P	FRI-154524P	FRI-154824P
Volumen m ³	10,58	11,44	12,30	13,16
Abmessungen außen B×T×H mm	1500×3900×2400	1500×4200×2400	1500×4500×2400	1500×4800×2400
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-155124P	FRI-155424P	FRI-155724P	FRI-156024P
Volumen m ³	14,01	14,87	15,73	16,59
Abmessungen außen B×T×H mm	1500×5100×2400	1500×5400×2400	1500×5700×2400	1500×6000×2400
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]
 Zusätzliche Tür 710 mm
 Zusätzliche Tür 1100 mm
 Trennwand pro m²

FRI-18-Serie

Kühlzellen (100 mm Isolierung)

Breite 1800 mm, Höhe 2040 mm

Modell	FRI-181820P	FRI-182120P	FRI-182420P	FRI-182720P
Volumen m ³	4,71	5,59	6,48	7,36
Abmessungen außen B×T×H mm	1800×1800×2040	1800×2100×2040	1800×2400×2040	1800×2700×2040
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-183020P	FRI-183320P	FRI-183620P	FRI-183920P
Volumen m ³	8,24	9,13	10,01	10,89
Abmessungen außen B×T×H mm	1800×3000×2040	1800×3300×2040	1800×3600×2040	1800×3900×2040
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-184220P	FRI-184520P	FRI-184820P	FRI-185120P
Volumen m ³	11,78	12,66	13,54	14,43
Abmessungen außen B×T×H mm	1800×4200×2040	1800×4500×2040	1800×4800×2040	1800×5100×2040
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-185420P	FRI-185720P	FRI-186020P
Volumen m ³	15,31	16,19	17,08
Abmessungen außen B×T×H mm	1800×5400×2040	1800×5700×2040	1800×6000×2040
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]
 Zusätzliche Tür 710 mm
 Zusätzliche Tür 1100 mm
 Trennwand pro m²

FRI-18-Serie

Kühlzellen (100 mm Isolierung)

Breite 1800 mm, Höhe 2200 mm

Modell	FRI-181822P	FRI-182122P	FRI-182422P	FRI-182722P
Volumen m ³	5,12	6,08	7,04	8,00
Abmessungen außen B×T×H mm	1800×1800×2200	1800×2100×2200	1800×2400×2200	1800×2700×2200
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-183022P	FRI-183322P	FRI-183622P	FRI-183922P
Volumen m ³	8,96	9,92	10,88	11,84
Abmessungen außen B×T×H mm	1800×3000×2200	1800×3300×2200	1800×3600×2200	1800×3900×2200
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-184222P	FRI-184522P	FRI-184822P	FRI-185122P
Volumen m ³	12,80	13,76	14,72	15,68
Abmessungen außen B×T×H mm	1800×4200×2200	1800×4500×2200	1800×4800×2200	1800×5100×2200
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-185422P	FRI-185722P	FRI-186022P
Volumen m ³	16,64	17,60	18,56
Abmessungen außen B×T×H mm	1800×5400×2200	1800×5700×2200	1800×6000×2200
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

FRI-18-Serie

Kühlzellen (100 mm Isolierung)

Breite 1800 mm, Höhe 2400 mm

Modell	FRI-181824P	FRI-182124P	FRI-182424P	FRI-182724P
Volumen m ³	5,63	6,69	7,74	8,80
Abmessungen außen B×T×H mm	1800×1800×2400	1800×2100×2400	1800×2400×2400	1800×2700×2400
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-183024P	FRI-183324P	FRI-183624P	FRI-183924P
Volumen m ³	9,86	10,91	11,97	13,02
Abmessungen außen B×T×H mm	1800×3000×2400	1800×3300×2400	1800×3600×2400	1800×3900×2400
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-184224P	FRI-184524P	FRI-184824P	FRI-185124P
Volumen m ³	14,08	15,14	16,19	17,25
Abmessungen außen B×T×H mm	1800×4200×2400	1800×4500×2400	1800×4800×2400	1800×5100×2400
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-185424P	FRI-185724P	FRI-186024P
Volumen m ³	18,30	19,36	20,42
Abmessungen außen B×T×H mm	1800×5400×2400	1800×5700×2400	1800×6000×2400
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]
 Zusätzliche Tür 710 mm
 Zusätzliche Tür 1100 mm
 Trennwand pro m²

FRI-21-Serie

Kühlzellen (100 mm Isolierung)

Breite 2100 mm, Höhe 2040 mm

Modell	FRI-212120P	FRI-212420P	FRI-212720P	FRI-213020P
Volumen m ³	6,50	7,69	8,74	9,79
Abmessungen außen B×T×H mm	2100×2100×2040	2100×2400×2040	2100×2700×2040	2100×3000×2040
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-213320P	FRI-213620P	FRI-213920P	FRI-214220P
Volumen m ³	10,84	11,89	12,94	13,98
Abmessungen außen B×T×H mm	2100×3300×2040	2100×3600×2040	2100×3900×2040	2100×4200×2040
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-214520P	FRI-214820P	FRI-215120P	FRI-215420P
Volumen m ³	15,03	16,08	17,13	18,18
Abmessungen außen B×T×H mm	2100×4500×2040	2100×4800×2040	2100×5100×2040	2100×5400×2040
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-215720P	FRI-216020P
Volumen m ³	19,23	20,28
Abmessungen außen B×T×H mm	2100×5700×2040	2100×6000×2040
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]
 Zusätzliche Tür 710 mm
 Zusätzliche Tür 1100 mm
 Trennwand pro m²

FRI-21-Serie

Kühlzellen (100 mm Isolierung)

Breite 2100 mm, Höhe 2200 mm

Modell	FRI-212122P	FRI-212422P	FRI-212722P	FRI-213022P
Volumen m ³	7,22	8,36	9,50	10,64
Abmessungen außen B×T×H mm	2100×2100×2200	2100×2400×2200	2100×2700×2200	2100×3000×2200
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-213322P	FRI-213622P	FRI-213922P	FRI-214222P
Volumen m ³	11,78	12,92	14,06	15,20
Abmessungen außen B×T×H mm	2100×3300×2200	2100×3600×2200	2100×3900×2200	2100×4200×2200
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-214522P	FRI-214822P	FRI-215122P	FRI-215422P
Volumen m ³	16,34	17,48	18,62	19,76
Abmessungen außen B×T×H mm	2100×4500×2200	2100×4800×2200	2100×5100×2200	2100×5400×2200
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-215722P	FRI-216022P
Volumen m ³	20,90	22,04
Abmessungen außen B×T×H mm	2100×5700×2200	2100×6000×2200
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

FRI-21-Serie

Kühlzellen (100 mm Isolierung)

Breite 2100 mm, Höhe 2400 mm

Modell	FRI-212124P	FRI-212424P	FRI-212724P	FRI-213024P
Volumen m ³	9,20	9,20	10,45	11,70
Abmessungen außen B×T×H mm	2100×2100×2400	2100×2400×2400	2100×2700×2400	2100×3000×2400
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-213324P	FRI-213624P	FRI-213924P	FRI-214224P
Volumen m ³	12,95	14,21	15,47	16,72
Abmessungen außen B×T×H mm	2100×3300×2400	2100×3600×2400	2100×3900×2400	2100×4200×2400
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-214524P	FRI-214824P	FRI-215124P	FRI-215424P
Volumen m ³	17,97	19,23	20,43	21,74
Abmessungen außen B×T×H mm	2100×4500×2400	2100×4800×2400	2100×5100×2400	2100×5400×2400
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-215724P	FRI-216024P
Volumen m ³	22,99	24,24
Abmessungen außen B×T×H mm	2100×5700×2400	2100×6000×2400
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

FRI-24-Serie

Kühlzellen (100 mm Isolierung)

Breite 2400 mm, Höhe 2040 mm

Modell	FRI-242420P	FRI-242720P	FRI-243020P	FRI-243320P
Volumen m ³	9,90	9,90	11,09	12,55
Abmessungen außen B×T×H mm	2400×2400×2040	2400×2700×2040	2400×3000×2040	2400×3300×2040
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-243620P	FRI-243920P	FRI-244220P	FRI-244520P
Volumen m ³	13,76	14,98	16,19	17,91
Abmessungen außen B×T×H mm	2400×3600×2040	2400×3900×2040	2400×4200×2040	2400×4500×2040
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-244820P	FRI-245120P	FRI-245420P	FRI-245720P
Volumen m ³	18,62	19,84	21,05	22,26
Abmessungen außen B×T×H mm	2400×4800×2040	2400×5100×2040	2400×5400×2040	2400×5700×2040
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-246020P
Volumen m ³	23,48
Abmessungen außen B×T×H mm	2400×6000×2040
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

FRI-24-Serie

Kühlzellen (100 mm Isolierung)

Breite 2400 mm, Höhe 2200 mm

Modell	FRI-242422P	FRI-242722P	FRI-243022P	FRI-243322P
Volumen m ³	9,90	11,00	12,32	13,64
Abmessungen außen B×T×H mm	2400×2400×2200	2400×2700×2200	2400×3000×2200	2400×3300×2200
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-243622P	FRI-243922P	FRI-244222P	FRI-244522P
Volumen m ³	14,96	16,28	17,60	18,92
Abmessungen außen B×T×H mm	2400×3600×2200	2400×3900×2200	2400×4200×2200	2400×4500×2200
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-244822P	FRI-245122P	FRI-245422P	FRI-245722P
Volumen m ³	20,24	21,56	22,80	24,20
Abmessungen außen B×T×H mm	2400×4800×2200	2400×5100×2200	2400×5400×2200	2400×5700×2200
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-246022P
Volumen m ³	25,52
Abmessungen außen B×T×H mm	2400×6000×2200
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

FRI-24-Serie

Kühlzellen (100 mm Isolierung)

Breite 2400 mm, Höhe 2400 mm

Modell	FRI-242424P	FRI-242724P	FRI-243024P	FRI-243324P
Volumen m ³	9,90	12,10	13,55	15,00
Abmessungen außen B×T×H mm	2400×2400×2400	2400×2700×2400	2400×3000×2400	2400×3300×2400
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-243624P	FRI-243924P	FRI-244224P	FRI-244524P
Volumen m ³	16,46	17,91	19,36	20,81
Abmessungen außen B×T×H mm	2400×3600×2400	2400×3900×2400	2400×4200×2400	2400×4500×2400
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-244824P	FRI-245124P	FRI-245424P	FRI-245724P
Volumen m ³	22,26	23,72	25,16	26,62
Abmessungen außen B×T×H mm	2400×4800×2400	2400×5100×2400	2400×5400×2400	2400×5700×2400
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-246024P
Volumen m ³	28,07
Abmessungen außen B×T×H mm	2400×6000×2400
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

FRI-27-Serie

Kühlzellen (100 mm Isolierung)

Breite 2700 mm, Höhe 2040 mm

Modell	FRI-272720P	FRI-273020P	FRI-273320P	FRI-273620P
Volumen m ³	12,88	12,88	14,26	15,64
Abmessungen außen B×T×H mm	2700×2700×2040	2700×3000×2040	2700×3300×2040	2700×3600×2040
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-273920P	FRI-274220P	FRI-274520P	FRI-274820P
Volumen m ³	17,02	18,40	19,78	21,16
Abmessungen außen B×T×H mm	2700×3900×2040	2700×4200×2040	2700×4500×2040	2700×4800×2040
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-275120P	FRI-275420P	FRI-275720P	FRI-276020P
Volumen m ³	22,54	23,92	25,30	26,68
Abmessungen außen B×T×H mm	2700×5100×2040	2700×5400×2040	2700×5700×2040	2700×6000×2040
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

FRI-27-Serie

Kühlzellen (100 mm Isolierung)

Breite 2700 mm, Höhe 2200 mm

Modell	FRI-272722P	FRI-273022P	FRI-273322P	FRI-273622P
Volumen m ³	14,00	14,00	15,50	17,00
Abmessungen außen B×T×H mm	2700×2700×2200	2700×3000×2200	2700×3300×2200	2700×3600×2200
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-273922P	FRI-274222P	FRI-274522P	FRI-274822P
Volumen m ³	18,50	20,00	21,50	23,00
Abmessungen außen B×T×H mm	2700×3900×2200	2700×4200×2200	2700×4500×2200	2700×4800×2200
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-275122P	FRI-275422P	FRI-275722P	FRI-276022P
Volumen m ³	24,50	26,00	27,50	29,00
Abmessungen außen B×T×H mm	2700×5100×2200	2700×5400×2200	2700×5700×2200	2700×6000×2200
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

FRI-27-Serie

Kühlzellen (100 mm Isolierung)

Breite 2700 mm, Höhe 2400 mm

Modell	FRI-272724P	FRI-273024P	FRI-273324P	FRI-273624P
Volumen m ³	1,84	2,39	2,94	3,50
Abmessungen außen B×T×H mm	2700×2700×2400	2700×3000×2400	2700×3300×2400	2700×3600×2400
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-273924P	FRI-274224P	FRI-274524P	FRI-274824P
Volumen m ³	4,05	4,60	23,65	25,30
Abmessungen außen B×T×H mm	2700×3900×2400	2700×4200×2400	2700×4500×2400	2700×4800×2400
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-275124P	FRI-275424P	FRI-275724P	FRI-276024P
Volumen m ³	26,95	28,60	30,25	31,90
Abmessungen außen B×T×H mm	2700×5100×2400	2700×5400×2400	2700×5700×2400	2700×6000×2400
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

FRI-30-Serie

Kühlzellen (100 mm Isolierung)

Breite 3000 mm, Höhe 2040 mm

Modell	FRI-303020P	FRI-303320P	FRI-303620P	FRI-303920P
Volumen m ³	1,84	2,39	2,94	3,50
Abmessungen außen B×T×H mm	3000×3000×2040	3000×3300×2040	3000×3600×2040	3000×3900×2040
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-304220P	FRI-304520P	FRI-304820P	FRI-305120P
Volumen m ³	4,05	4,60	23,70	25,24
Abmessungen außen B×T×H mm	3000×4200×2040	3000×4500×2040	3000×4800×2040	3000×5100×2040
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740	710×1740

Modell	FRI-305420P	FRI-305720P	FRI-306020P
Volumen m ³	26,79	28,34	29,88
Abmessungen außen B×T×H mm	3000×5400×2040	3000×5700×2040	3000×6000×2040
Abmessungen Tür B×H mm	710×1740	710×1740	710×1740

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

FRI-30-Serie

Kühlzellen (100 mm Isolierung)

Breite 3000 mm, Höhe 2200 mm

Modell	FRI-303022P	FRI-303322P	FRI-303622P	FRI-303922P
Volumen m ³	17,36	17,36	19,04	20,72
Abmessungen außen B×T×H mm	3000×3000×2200	3000×3300×2200	3000×3600×2200	3000×3900×2200
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-304222P	FRI-304522P	FRI-304822P	FRI-305122P
Volumen m ³	22,40	24,08	25,76	27,44
Abmessungen außen B×T×H mm	3000×4200×2200	3000×4500×2200	3000×4800×2200	3000×5100×2200
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-305422P	FRI-305722P	FRI-306022P
Volumen m ³	29,12	30,80	32,48
Abmessungen außen B×T×H mm	3000×5400×2200	3000×5700×2200	3000×6000×2200
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

FRI-30-Serie

Kühlzellen (100 mm Isolierung)

Breite 3000 mm, Höhe 2400 mm

Modell	FRI-303024P	FRI-303324P	FRI-303624P	FRI-303924P
Volumen m ³	1,84	2,39	2,94	3,50
Abmessungen außen B×T×H mm	3000×3000×2400	3000×3300×2400	3000×3600×2400	3000×3900×2400
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-304224P	FRI-304524P	FRI-304824P	FRI-305124P
Volumen m ³	4,05	4,60	28,33	30,18
Abmessungen außen B×T×H mm	3000×4200×2400	3000×4500×2400	3000×4800×2400	3000×5100×2400
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900	710×1900

Modell	FRI-305424P	FRI-305724P	FRI-306024P
Volumen m ³	32,03	33,88	35,72
Abmessungen außen B×T×H mm	3000×5400×2400	3000×5700×2400	3000×6000×2400
Abmessungen Tür B×H mm	710×1900	710×1900	710×1900

Sonderausstattung

Türbreite 1010 mm [zzgl.]

Zusätzliche Tür 710 mm

Zusätzliche Tür 1100 mm

Trennwand pro m²

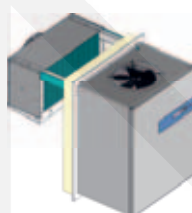
Leistungsstarke Kühl- und Tiefkühlaggregate für perfekte Kühlung

Unsere Auswahl an Kühl- und Tiefkühlaggregaten ermöglicht die optimale Anpassung an unterschiedliche Zellengrößen und individuelle Anforderungen. Sie werden wahlweise vorkonfiguriert oder für den nachträglichen Einbau geliefert. Alle Aggregate arbeiten mit Umluft und zeichnen sich durch höchste Zuverlässigkeit, Service- und Wartungsfreundlichkeit aus.



Huckepack Aggregate

Die platz sparende Montage ermöglicht die Positionierung des Kompressors außerhalb der Kühlzelle. Das Aggregat wird dabei einfach in die Wand eingehangen.



Stopfer-Aggregat

Die steckerfertigen Stopfer-Aggregate lassen sich leicht an einer beliebigen Stelle in der Wand montieren und damit räumlich optimal anpassen.



Panel-Aggregat

Die in Leichtbauweise gefertigten Panel-Aggregate werden werksseitig vorkonfiguriert und sind in die Zellenwand integriert.



Decken-Aggregat

Dank der frei wählbaren Position an der Decke der Zelle bieten die mit Fernbedienung ausgerüsteten Aggregate platzoptimierte Kühllösungen.



Split-Aggregat

Split-Aggregate verfügen über separate, außen montierte Verflüssiger und sind daher besonders lauruhig und geräuscharm.

Ausgewählte Technologien nutzen



Edelstahlgehäuse

Alle Kühl- und Tiefkühlaggregate werden mit robusten, hochwertigen Edelstahlgehäusen ausgeliefert.



Monoblock-Kühlaggregat

Die leistungsstarken Kompressoren sind besonders einfach ein- und auszubauen und sichern hierüber schnelle Service-, Wartungs- und Austauschzeiten



Digitalsteuerung

Die energiesparende Digitalsteuerung ermöglicht die optimale Einstellung und Kontrolle der Kühlung.



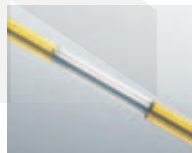
Automatische Abtauung

Die automatische Abtauung verfügt über eine automatische Tauwasserverdunstung.



Anwenderfreundlich

Alle Aggregate sind besonders einfach zu installieren, leicht zu reinigen und zu warten.



Kapillarrohr-Einspritzung

Dank Kapillarrohr-Einspritzung arbeiten die Aggregate besonders sicher und zuverlässig.

GUR-M-Serie

GUR-M02-04

GUR-M04-06

GUR-M06-10

GUR-M10-14

GUR-M14-16

GUR-M16-20

GUR-M20-30



Huckepack-Kühlaggregat (Umluft)

Platz sparender Vertikal-Kompressor, steckerfertig

Die modularen, servicefreundlichen und steckerfertigen Kühlaggregate in Monoblock-Bauweise kühlen kleine und mittlere Kühlzellen schnell und zuverlässig.

- Edelstahl-Gehäuse
- Hermetisch dichter Aluminium-Verdampfer
- Zuverlässige Kapillarrohr-Einspritzung
- Energiesparende Digitalsteuerung
- Abtau-Automatik
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Einfache Installation / Inbetriebnahme

Bestellinformation

Model	GUR-M02-04	GUR-M04-06	GUR-M06-10	GUR-M10-14
Rauminhalt, maximal m ³	4,8	6,9	12	16,2
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Umgebungs-Temperatur °C	35°	35°	35°	35°
Kälteleistung Watt	590	640	896	1012
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Kältemittel	R404A	R404A	R404A	R404A
Gewicht kg	50	55	70	90

Model	GUR-M14-16	GUR-M16-20	GUR-M20-30
Rauminhalt, maximal m ³	18,9	22,1	34
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Umgebungs-Temperatur °C	35°	35°	35°
Kälteleistung Watt	1235	1505	2155
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Kältemittel	R404A	R404A	R404A
Gewicht kg	95	98	96

GUR-M-Serie

GUR-M02-04AR

GUR-M04-06AR

GUR-M06-10AR

GUR-M10-14AR

Panel-Kühlaggregat (Umluft)

Leichtbau, linksseitig vorkonfektioniert

Die modularen und servicefreundlichen Panel-Aggregate für kleinere bis mittlere Desmon-Kühlzellen sind werksseitig vorkonfiguriert und besonders einfach zu installieren.

- Auf Kühlzellenwand vorkonfiguriertes, linksseitiges Aggregat
- Elektrische Abtau-Automatik
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Hermetisch dichter Aluminium-Verdampfer
- Zuverlässige Kapillarrohr-Einspritzung
- Energiesparende Digitalsteuerung



Bestellinformation

Model	GUR-M02-04AR	GUR-M04-06AR
Rauminhalt, maximal m ³	4,6	6,6
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Umgebungs-Temperatur °C	35°	35°
Kälteleistung Watt	561	608
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kältemittel	R404A	R404A
Gewicht kg	110	110

Model	GUR-M06-10AR	GUR-M10-14AR
Rauminhalt, maximal m ³	11,4	15,4
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Umgebungs-Temperatur °C	35°	35°
Kälteleistung Watt	851	961
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kältemittel	R404A	R404A
Gewicht kg	115	120

GUR-M-Serie

GUR-M02-04T

GUR-M04-06T

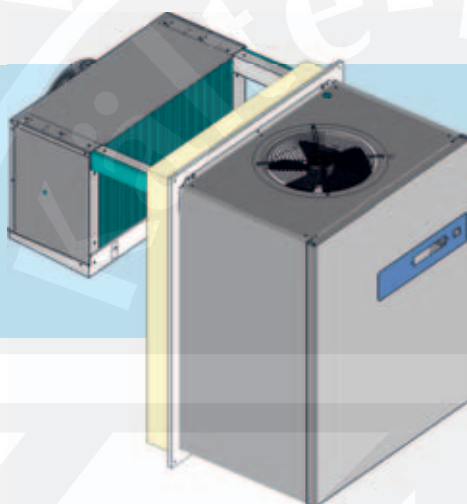
GUR-M06-10T

GUR-M10-14T

GUR-M14-16T

GUR-M16-20T

GUR-M20-30T



Stopfer-Kühlaggregat (Umluft)

Wandmontage, steckerfertig

Die modularen und servicefreundlichen Stopfer-Aggregate bieten hervorragende Kühlleistungen bei minimalem Platzbedarf.

- Flexible Wandmontage
- Abtau-Automatik
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Hermetisch dichter Aluminium-Verdampfer
- Zuverlässige Kapillarrohr-Einspritzung
- Energiesparende Digitalsteuerung
- Steckerfertige Auslieferung

Bestellinformation

Model	GUR-M02-04T	GUR-M04-06T	GUR-M06-10T	GUR-M10-14T
Rauminhalt, maximal m ³	4,8	6,9	12	16,2
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Umgebungs-Temperatur °C	35°	35°	35°	35°
Kälteleistung Watt	590	640	896	1012
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Kältemittel	R404A	R404A	R404A	R404A
Gewicht kg	50	55	70	90

Model	GUR-M14-16T	GUR-M16-20T	GUR-M20-30T
Rauminhalt, maximal m ³	18,9	22,1	34
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Umgebungs-Temperatur °C	35°	35°	35°
Kälteleistung Watt	1235	1505	2155
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Kältemittel	R404A	R404A	R404A
Gewicht kg	90	93	96

GUR-M-Serie

GUR-M02-04S

GUR-M04-08S

GUR-M08-14S

GUR-M14-23S

GUR-M23-30S

Decken-Kühlaggregat (Umluft)

Deckenmontage, inkl. Fernbedienung

Die modularen und servicefreundlichen Decken-Aggregate sind einfach zu installieren und eignen sich für unterschiedlich große Kühlzellen.

- Platz sparend durch frei wählbare Deckenmontage
- Hermetisch dichter Aluminium-Verdampfer
- Zuverlässige Kapillarrohr-Einspritzung
- Energiesparende Digitalsteuerung
- Monoblock-Aggregat



Bestellinformation

Model	GUR-M02-04S	GUR-M04-08S	GUR-M08-14S
Rauminhalt, maximal m ³	5,3	8,8	14
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Umgebungs-Temperatur °C	35°	35°	35°
Kälteleistung Watt	670	1000	1505
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Kältemittel	R404A	R404A	R404A
Gewicht	74	78	108

Model	GUR-M14-23S	GUR-M23-30S
Rauminhalt, maximal m ³	27,5	34,6
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Umgebungs-Temperatur °C	35°	35°
Kälteleistung Watt	2155	2715
Elektro-Anschluss V/Hz	400/50/3	400/50/3
Kältemittel	R404A	R404A
Gewicht	128	130

GUR-M-Serie

GUR-M02-05R

GUR-M05-07R

GUR-M07-10R

GUR-M10-14R

GUR-M14-21R

GUR-M21-27R

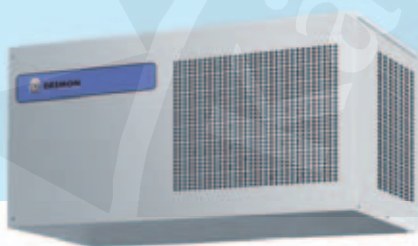
GUR-M27-35R

Split-Kühlaggregat (Umluft)

Laufruhig, separate Verflüssiger/Verdampfer

Die modularen und servicefreundlichen Split-Aggregate kühlen unterschiedlich große Kühlzellen zuverlässig und besonders geräuscharm.

- Getrennter Anschluss (warm/kalt)
- Hermetisch dichter Aluminium-Verdampfer
- Zuverlässige Kapillarrohr-Einspritzung
- Energiesparende Digitalsteuerung
- Einfache Installation / Inbetriebnahme
- Besonders laufruhig



Bestellinformation

Model	GUR-M02-05R	GUR-M05-07R	GUR-M07-10R	GUR-M10-14R
Rauminhalt, maximal m ³	5	7,2	12,6	17
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Umgebungs-Temperatur °C	35°	35°	35°	35°
Kälteleistung Watt	620	672	941	1063
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Kältemittel	R404A	R404A	R404A	R404A
Gewicht kg	40	40	40	40

Model	GUR-M14-21R	GUR-M21-27R	GUR-M27-35R
Rauminhalt, maximal m ³	20,2	23,6	36,4
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Umgebungs-Temperatur °C	35°	35°	35°
Kälteleistung Watt	1321	1610	2306
Elektro-Anschluss V/Hz	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Kältemittel	R404A	R404A	R404A
Gewicht kg	50	50	60

GUR-B-Serie

GUR-B02-04

GUR-B04-06

GUR-B06-10

GUR-B10-14

GUR-B14-16

GUR-B16-20

GUR-B20-30



Huckepack-Tiefkühlaggregat (Umluft)

Platz sparender Vertikal-Kompressor, steckerfertig

Die modularen und servicefreundlichen Aggregate mit Monoblock-Kompressor kühlen kleine und mittlere Tiefkühlzellen schnell und zuverlässig.

- Edelstahl-Gehäuse
- Hermetisch dichter Aluminium-Verdampfer
- Zuverlässige Kapillarrohr-Einspritzung
- Energiesparende Digitalsteuerung
- Abtau-Automatik
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Einfache Installation / Inbetriebnahme

Bestellinformation

Model	GUR-B02-04	GUR-B04-06	GUR-B06-10	GUR-B10-14
Rauminhalt, maximal m ³	5,1	7,9	12,5	15
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Umgebungs-Temperatur °C	35°	35°	35°	35°
Kälteleistung Watt	520	675	920	1350
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	400/50/3	400/50/3
Kältemittel	R404A	R404A	R404A	R404A
Gewicht kg	70	70	90	110

Model	GUR-B14-16	GUR-B16-20	GUR-B20-30
Rauminhalt, maximal m ³	18,5	23,2	35,9
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Umgebungs-Temperatur °C	35°	35°	35°
Kälteleistung Watt	1560	1745	2100
Elektro-Anschluss V/Hz	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Kältemittel	R404A	R404A	R404A
Gewicht kg	112	125	135

GUR-B-Serie

GUR-B02-04AR

GUR-B04-06AR

GUR-B06-10AR

GUR-B10-14AR

Panel-Tiefkühlaggregat (Umluft)

Leichtbau, linksseitig vorkonfiguriert

Die modularen und servicefreundlichen Panel-Aggregate für kleinere bis mittlere Desmon-Tiefkühlzellen sind werksseitig vorkonfiguriert und besonders einfach zu installieren.

- Auf Kühlzellenwand vorkonfiguriertes, linksseitiges Aggregat
- Automatische Heißgas-Abtauung inklusive Tauwasserverdunstung
- Hermetisch dichter Aluminium-Verdampfer
- Zuverlässige Kapillarrohr-Einspritzung
- Energiesparende Digitalsteuerung



Bestellinformation

Model	GUR-B02-04AR	GUR-B04-06AR
Rauminhalt, maximal m ³	4,8	7,5
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Umgebungs-Temperatur °C	35°	35°
Kälteleistung Watt	494	641
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kältemittel	R404A	R404A
Gewicht kg	120	120

Model	GUR-B06-10AR	GUR-B10-14AR
Rauminhalt, maximal m ³	12,9	16,3
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Umgebungs-Temperatur °C	35°	35°
Kälteleistung Watt	874	1283
Elektro-Anschluss V/Hz	400/50/3	400/50/3
Kältemittel	R404A	R404A
Gewicht kg	130	140

GUR-B-Serie

GUR-B02-04T

GUR-B04-06T

GUR-B06-10T

GUR-B10-14T

GUR-B14-16T

GUR-B16-20T

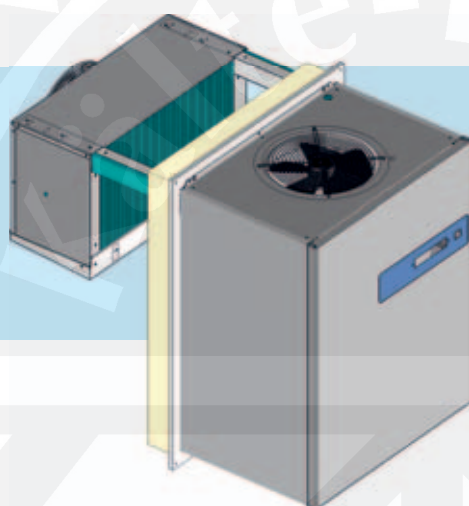
GUR-B20-30T

Stopfer-Tiefkühlaggregat (Umluft)

Wandmontage, steckerfertig

Die modularen und servicefreundlichen Stopfer-Aggregate bieten hervorragende Kühlleistungen für unterschiedlich große Tiefkühlzellen bei minimalem Platzbedarf.

- Flexible Wandmontage
- Abtau-Automatik
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Hermetisch dichter Aluminium-Verdampfer
- Zuverlässige Kapillarrohr-Einspritzung
- Energiesparende Digitalsteuerung
- Steckerfertige Auslieferung



Bestellinformation

Model	GUR-B02-04T	GUR-B04-06T	GUR-B06-10T	GUR-B10-14T
Rauminhalt, maximal m ³	5,1	7,9	12,5	15
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Umgebungs-Temperatur °C	35°	35°	35°	35°
Kälteleistung Watt	520	675	920	1350
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	400/50/3	400/50/3
Kältemittel	R404A	R404A	R404A	R404A
Gewicht kg	70	70	90	110

Model	GUR-B14-16T	GUR-B16-20T	GUR-B20-30T
Rauminhalt, maximal m ³	18,5	23,2	35,9
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Umgebungs-Temperatur °C	35°	35°	35°
Kälteleistung Watt	1560	1745	2100
Elektro-Anschluss V/Hz	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Kältemittel	R404A	R404A	R404A
Gewicht kg	112	125	135

GUR-B-Serie

GUR-B02-04S

GUR-B04-07S

GUR-B07-11S

GUR-B11-17S

GUR-B17-25S

Decken-Tiefkühlaggregat (Umluft)

Deckenmontage, inkl. Fernbedienung

Die modularen und servicefreundlichen Decken-Aggregate sind einfach zu installieren und eignen sich für unterschiedlich große Tiefkühlzellen.

- Platz sparend durch frei wählbare Deckenmontage
- Hermetisch dichter Aluminium-Verdampfer
- Zuverlässige Kapillarrohr-Einspritzung
- Energiesparende Digitalsteuerung
- Monoblock-Aggregat



Bestellinformation

Model	GUR-B02-04S	GUR-B04-07S	GUR-B07-11S
Rauminhalt, maximal m ³	5,2	8,2	15,3
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Umgebungs-Temperatur °C	35°	35°	35°
Kälteleistung Watt	525	920	1350
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	400/50/3	400/50/3
Kältemittel	R404A	R404A	R404A
Gewicht kg	86	116	116

Model	GUR-B11-17S	GUR-B17-25S
Rauminhalt, maximal m ³	21,1	33,6
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Umgebungs-Temperatur °C	35°	35°
Kälteleistung Watt	1595	1745
Elektro-Anschluss V/Hz	400/50/3	400/50/3
Kältemittel	R404A	R404A
Gewicht kg	141	142

GUR-B-Serie

GUR-B02-04R

GUR-B04-06R

GUR-B06-10R

GUR-B10-14R

GUR-B14-20R

GUR-B20-25R

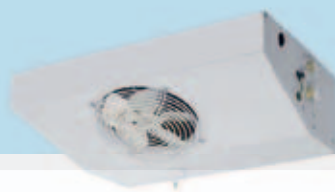
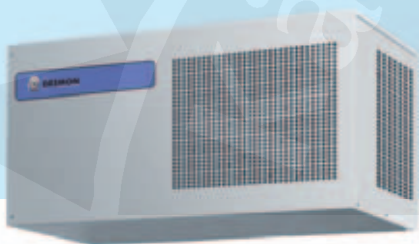
GUR-B25-30R

Split-Tiefkühlaggregat (Umluft)

Laufruhig, separate Verflüssiger/Verdampfer

Die modularen und servicefreundlichen Split-Aggregate kühlen unterschiedlich große Tiefkühlzellen zuverlässig und besonders geräuscharm.

- Zweiteilige Aufstellung (Innen/Außen)
- Hermetisch dichter Aluminium-Verdampfer
- Zuverlässige Kapillarrohr-Einspritzung
- Energiesparende Digitalsteuerung
- Einfache Installation / Inbetriebnahme
- Besonders laufruhig



Bestellinformation

Model	GUR-B02-04R	GUR-B04-06R	GUR-B06-10R	GUR-B10-14R
Rauminhalt, maximal m ³	5,4	8,3	13,1	15,8
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Umgebungs-Temperatur °C	35°	35°	35°	35°
Kälteleistung Watt	546	709	966	1418
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	400/50/3	400/50/3
Kältemittel	R404A	R404A	R404A	R404A
Gewicht kg	40	40	40	50

Model	GUR-B14-20R	GUR-B20-25R	GUR-B25-30R
Rauminhalt, maximal m ³	22,4	28	38,4
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Umgebungs-Temperatur °C	35°	35°	35°
Kälteleistung Watt	1669	1867	2247
Elektro-Anschluss V/Hz	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Kältemittel	R404A	R404A	R404A
Gewicht kg	50	60	60

Praktische Kühl- und Vorbereitungslösungen einsetzen

Die komplexen und zeitsensiblen Abläufe in Küchen verlangen nach praktischen, ergonomischen und flexiblen Lösungen. Unsere Kühl- und Tiefkühlische, Vorbereitungstische sowie Dual-Kühlische, Pizzatische und Saladetten vereinen höchste Funktionalität mit optimaler Kühlung.

Sie sind in unterschiedlichen Tiefen, Isolierungen und Ausstattungsdetails erhältlich. Darüber hinaus gibt es verschiedene Aufteilungsmöglichkeiten von Türen und Schubladen.

Nutzen Sie untenstehende Übersicht zu Ihrer Orientierung.



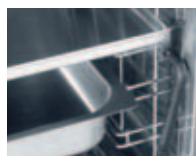
Unterschiedliche Breiten

Die Tische sind mit einer bis vier Türen erhältlich.



Unterschiedliche Tiefen

Die Tische sind in den Tiefen zwischen 60 und 85 mm erhältlich.



Standardnormen

Passend für jede Anforderung gibt es die Tische in Desmon-Norm, Gastro-Norm oder Euro-Norm.



Schubladen

Die Tische können flexibel mit $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{3}$ und $\frac{2}{3}$ Schubladenelementen ausgestattet werden.



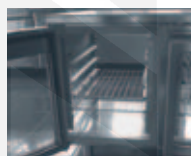
Kühlen / Tiefkühlen

Es wird unterschieden zwischen Kühlischen (-2 bis +8 Grad) und Tiefkühlischen (-10 bis -25 Grad).



Kälteaggregate

Je nach Ausführung arbeiten die Tische mit integrierten (seitlich/Unterbau) oder externen Kälteaggregaten.



Durchreiche

Neben klassischen Tür-/Schubladentischen gibt es Speziallösungen mit Durchreiche-Möglichkeit.



Silber – Umfangreiche Ausstattung für vielfältige Anwendungen



Hygienische Oberflächen

Einfache Reinigung dank hochwertiger Edelstahl-Ausführung AISI 304/441.



Einfache Reinigung

Abgerundete Ecken und hochwertiges Edelstahl AISI 304/441 innen.



Flexible Einschübe

Die Rosthöhe ist in 60 mm Schritten frei einstellbar.



Breite Dichtung

Die magnetische Dichtung ist abnehmbar und leicht zu reinigen.



HACCP (optional)

Die HACCP konforme Steuerung ist optional erhältlich.



Edelstahl-Spritzwasserschutz (optional)

Die Arbeitsplatte mit Aufkantung verhindert, dass Wasser hinter den Kühltisch läuft.

Weitere Eigenschaften

- 50 mm Isolierung
- Umluftkühlung
- Elektronische Steuerung
- Abtau-Automatik inklusive automatischer Abtauwasserverdunstung
- Kühlmittel R 404a
- Höhenverstellbare Kunststoff-Füße

- Türanschlag wechselbar
- Tür selbstschließend
- Kunststoffbeschichtete Roste GN 1/1

Optional

- HACCP Steuerung
- Türschloss

- Lenkrollen mit Feststellbremse
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße (gilt nicht für Saladetten)
- Edelstahl-Roste GN 1/1
- Arbeitsplatte mit Aufkantung
- Schubladenblöcke 1/3, 1/2, 2/3



Gold – Perfekte Ausstattung für anspruchsvolle Küchen

Ergänzende Eigenschaften der Gold-Linie:



Quick-Out-Schubladen

Einfachste Handhabung für schnelle Reinigung bieten die Schubladen mit Quick-Out-Funktion.



Ausfahrbare Kühleinheit

Um einfachste Wartung und schnellen Service zu ermöglichen kann die gesamte Kühleinheit ausgefahren werden.



HACCP Steuerung

Die integrierte HACCP Steuerung sichert den Erhalt der bestmöglichen Lebensmittel-Qualität.

Weitere Eigenschaften

- 60 mm Isolierung
- Höhenverstellbare Edelstahl-Füße

Optional (ergänzend zu Silber Linie):

- Edelstahl-Roste GN 1/1
- Türschloss
- Glastüren (nur Normaltemperatur)

- Gekühlte oder ungekühlte Schublade über dem Aggregatfach
- Innenbeleuchtung Glastüren

SLIM-Serie

SLIM 100 NTV

SLIM 150 NTV

Kühl-Cabinets (Unterbau), 60 cm

Slim-Line

Die umluftgekühlten Untertischgeräte kühlen kleine Produktmengen platzsparend und effizient im Counter- und Barbereich.



SLIM 100 NTV

- Energiesparende Digital-Steuerung
- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	SLIM 100 NTV	SLIM 150 NTV
Ausführung	1 Volltür	1 Volltür
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	625×600×850	625×700×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	100	150
Gitterböden mm	1×530×325	1×530×325
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	200	200
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	340	340
Bruttogewicht kg	50	55

Zubehör (optional)

HACCP Control Center

TIM 2-Serie

TIM 260 NTV

TIM 2

Koch-/ Norm-Kühltische, 60 cm

2 Türen

Die Umluft-Kühltische kühlen kleine bis mittlere Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung und das Mise-en-Place platzsparend und effizient.

- Energiesparende Digital-Steuerung
- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform



TIM 260 NTV



TIM 2

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TIM 260 NTV	TIM 2
Ausführung	Koch-Kühltisch	Norm-Kühltisch
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1310×600×600	1310×600×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	115	226
Gitterböden mm	2×450×325	2×450×325
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	300	300
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	345	308
Bruttogewicht kg	65	100

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
 Lenkrollen mit Feststellbremse
 1/1 Schubladenblock, geteilt
 1/2 Schubladenblock, geteilt
 1/3 Schubladenblock, geteilt (nur TIM 2)
 2/3 Schubladenblock, geteilt (nur TIM 2)
 Gitterrost, gummiert 530×325 mm (nur TIM 2)
 Kunststoff-Gitterrost mit Schienen (nur TIM 2)
 Arbeitsplatte mit Aufkantung (nur TIM 2)

TIM 2-Serie

TIM 2 R

Norm-Kühltisch, 60 cm

2 Türen, externes Kälteaggregat



Der Kühltisch mit externem Kälteaggregat kühlt kleine bis mittlere Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung platzsparend und effizient.

- Energiesparende Digital-Steuerung
- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TIM 2 R
Ausführung	Norm-Kühltisch, externes Kälteaggregat
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1100×600×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage
Bruttinhalt Liter	226
Gitterböden mm	2×450×325
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a
Kältemittel Füllmenge g	200
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1
Kälteleistung Watt	externes Aggregat
Bruttogewicht kg	90

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Lenkrollen mit Feststellbremse
1/3 Schubladenblock, geteilt
1/2 Schubladenblock, geteilt
2/3 Schubladenblock, geteilt
Kunststoff-Gitterrost mit Schienen
Arbeitsplatte mit Aufkantung

TIM 3-Serie

TIM 360 NTV

TIM 3

Koch-/ Norm-Kühltische, 60 cm

3 Türen

Die Umluft-Kühltische kühlen mittlere Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung und das Mise-en-Place platzsparend und effizient.

- Energiesparende Digital-Steuerung
- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform



TIM 360 NTV



TIM 3

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TIM 360 NTV	TIM 3
Ausführung	Koch-Kühltisch	Norm-Kühltisch
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1780×600×600	1175×600×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	180	353
Gitterböden mm	3×450×325	3×450×325
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	300	300
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	450	407
Bruttogewicht kg	85	140

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
 Lenkrollen mit Feststellbremse
 1/1 Schubladenblock, geteilt (nur TIM 360 NTV)
 1/2 Schubladenblock geteilt
 1/3 Schubladenblock, geteilt (nur TIM 3)
 2/3 Schubladenblock, geteilt (nur TIM 3)
 Gitterrost, gummiert 530×325 mm (nur TIM 360 NTV)
 Kunststoff-Gitterrost mit Schienen (nur TIM 3)
 Arbeitsplatte mit Aufkantung (nur TIM 3)

TIM 3-Serie

TIM 3 R

Norm-Kühltisch, 60 cm

3 Türen, externes Kälteaggregat

Der Kühltisch mit externem Kälteaggregat kühlt mittlere Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung platzsparend und effizient.

- Energiesparende Digital-Steuerung
- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform



Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TIM 3 R
Ausführung	Norm-Kühltisch, externes Kälteaggregat
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1560×600×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	353
Gitterböden mm	3×450×325
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a
Kältemittel Füllmenge g	500
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1
Kälteleistung Watt	externes Aggregat
Bruttogewicht kg	135

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Lenkrollen mit Feststellbremse
1/3 Schubladenblock, geteilt
1/2 Schubladenblock, geteilt
2/3 Schubladenblock, geteilt
Kunststoff-Gitterrost mit Schienen
Arbeitsplatte mit Aufkantung

TIM 4-Serie

Koch-/ Norm-Kühltische, 60 cm

TIM 460 NTV

TIM 4

4 Türen



TIM 460 NTV



TIM 4

Die Umluft-Kühltische kühlen größere Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung und das Mise-en-Place platzsparend und effizient.

- Energiesparende Digital-Steuerung
- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TIM 460 NTV	TIM 4
Ausführung	Koch-Kühltisch	Norm-Kühltisch
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	2240×600×600	2240×600×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	260	480
Gitterböden mm	4×450×325	4×450×325
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	530	530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	630	407
Bruttogewicht kg	92	170

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
 Lenkrollen mit Feststellbremse
 1/1 Schubladenblock, geteilt
 1/2 Schubladenblock geteilt
 1/3 Schubladenblock, geteilt (nur TIM 4)
 2/3 Schubladenblock, geteilt (nur TIM 4)
 Gitterrost, gummiert 530×325 mm (nur TIM 460 NTV)
 Kunststoff-Gitterrost mit Schienen (nur TIM 4)
 Arbeitsplatte mit Aufkantung (nur TIM 4)

TIM 4-Serie

TIM 4 R

Norm-Kühltisch, 60 cm

4 Türen, externes Kälteaggregat

Der Kühltisch mit externem Kälteaggregat kühlt größere Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung platzsparend und effizient.

- Energiesparende Digital-Steuerung
- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform

Lieferausrüstung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TIM 4 R
Ausführung	Norm-Kühltisch, externes Kälteaggregat
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	2030×600×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	480
Gitterböden mm	4×450×325
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a
Kältemittel Füllmenge g	530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1
Kälteleistung Watt	externes Aggregat
Bruttogewicht kg	160

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Lenkrollen mit Feststellbremse
1/3 Schubladenblock, geteilt
1/2 Schubladenblock, geteilt
2/3 Schubladenblock, geteilt
Kunststoff-Gitterrost mit Schienen
Arbeitsplatte mit Aufkantung

TGM 100

GN-Kühltisch, 70 cm

1 Tür, 4 Gitterroste

Der umluftgekühlte Gastro-Norm-Kühltisch kühlt kleinere Produktmengen platzsparend und effizient.



- HACCP Control Center
- 60 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform
- Ausfahrbare Kühleinheit

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TGM 100
Ausführung	Gastro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	970×700×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	120
Gitterböden mm	1×530×325
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a
Kältemittel Füllmenge g	200
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1
Kälteleistung Watt	308
Bruttogewicht kg	115

Zubehör (optional)

Türschloss
1/3 Schubladenblock, geteilt
1/2 Schubladenblock, geteilt
2/3 Schubladenblock, geteilt
Gitterrost mit Schienen

TSM-Serie

GN-/ Koch-Kühltische, 70 cm

2 Türen

TSM 270 NTV

TSM 2

TSM 110

Die Umluft-Kühltische kühlen kleine bis mittlere Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung und das Mise-en-Place platzsparend und effizient.

- Energiesparende Digital-Steuerung
- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform



TSM 2

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TSM 270 NTV	TSM 2	TSM 110
Ausführung	Koch-/Kühltisch, Gastro-Norm 1/1	Normkühltisch, Gastro-Norm 1/1	Normkühltisch, Gastro-Norm 1/1, integriertes Kühlaggregat
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1310×700×600	1310×700×850	1100×700×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	135	275	275
Gitterböden mm	2×530×325	2×530×326	2×530×325
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	300	300	300
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/0
Kälteleistung Watt	345	308	308
Bruttogewicht kg	68	110	100

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
 Lenkrollen mit Feststellbremse
 1/1 Schubladenblock, geteilt (nur TSM 270 NTV)
 1/2 Schubladenblock geteilt
 1/3 Schubladenblock, geteilt (nur TSM 2 und TSM 110)
 2/3 Schubladenblock, geteilt (nur TSM 2 und TSM 110)
 Gitterrost, gummiert 530×325 mm (nur TSM 270 NTV und TSM 110)
 Kunststoff-Gitterrost mit Schienen (nur TSM 2 und TSM 110)
 Arbeitsplatte mit Aufkantung (nur TSM 2 und TSM 110)

TSM-Serie

TSM 2 R

GN-Kühltisch, 70 cm

2 Türen, externes Kälteaggregat

Der Kühltisch mit externem Kälteaggregat kühlt kleine Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung platzsparend und effizient.



- Energiesparende Digital-Steuerung
- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TSM 2 R
Ausführung	Gastro-Norm 1/1, externes Kälteaggregat
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1100×700×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage
Bruttinhalt Liter	275
Gitterböden mm	2×530×327
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a
Kältemittel Füllmenge g	300
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1
Kälteleistung Watt	externes Aggregat
Bruttogewicht kg	90

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Lenkrollen mit Feststellbremse
1/3 Schubladenblock, geteilt
1/2 Schubladenblock, geteilt
2/3 Schubladenblock, geteilt
Kunststoff-Gitterrost mit Schienen
Arbeitsplatte mit Aufkantung

TGM 2-Serie

TGM 2

TGM 2 R

GN-Kühltische, 70cm

2 Türen



TGM 2

Die Kühltische mit oder ohne Kälteaggregat kühlen kleine bis mittlere Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung platzsparend und effizient.

- HACCP Control Center
- 60 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform
- Ausfahrbare Kühleinheit

Lieferausrüstung

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TGM 2	TGM 2 R
Ausführung	Gastro-Norm 1/1, integriertes Kälteaggregat	Gastro-Norm 1/1, externes Kälteaggregat
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1460×700×850	1090×700×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttinhalt Liter	280	280
Gitterböden mm	2×530×325	2×530×325
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	300	300
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/0	230/50/1
Kälteleistung Watt	308	externes Aggregat
Bruttogewicht kg	130	90

Zubehör (optional)

Türschloss
Lenkrollen mit Feststellbremse
1/3 Schubladenblock, geteilt
1/2 Schubladenblock, geteilt
2/3 Schubladenblock, geteilt
Kunststoff-Gitterrost mit Schienen
Arbeitsplatte mit Aufkantung

TSM 3-Serie

GN-/ Koch-Kühltische, 70 cm

3 Türen

TSM 370 NTV

TSM 3

Die Umluft-Kühltische kühlen mittlere Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung und das Mise-en-Place platzsparend und effizient.

- Energiesparende Digital-Steuerung
- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

TSM 3

Bestellinformation

Modell	TSM 370 NTV	TSM 3
Ausführung	Kochkühltisch, Gastro-Norm 1/1	Normkühltisch, Gastro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1780×700×600	1560×700×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttinhalt Liter	210	428
Gitterböden mm	3×530×325	3×530×325
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	500	500
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/0
Kälteleistung Watt	450	407
Bruttogewicht kg	88	145

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
 Lenkrollen mit Feststellbremse
 1/1 Schubladenblock, geteilt
 1/2 Schubladenblock geteilt
 1/3 Schubladenblock, geteilt (nur TSM 3)
 2/3 Schubladenblock, geteilt (nur TSM 3)
 Gitterrost, gummiert 530×325 mm
 Gitterrost, Edelstahl 530×325 mm (nur TSM 3)
 Arbeitsplatte mit Aufkantung (nur TSM 3)

TGM 3-Serie

TGM 3

TGM 3 R

GN-Kühltische, 70 cm

3 Türen, GN 1/1

Die Kühltische mit oder ohne Kälteaggregat kühlen mittlere bis große Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung platzsparend und effizient.

- HACCP Control Center
- 60 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform
- Ausfahrbare Kühleinheit



TGM 3



TGM 3 R

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TGM 3	TGM 3 R
Ausführung	Gastro-Norm 1/1, integriertes Kälteaggregat	Gastro-Norm 1/1, externes Kälteaggregat
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1945 × 700 × 850	1575 × 700 × 850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	540	540
Gitterböden mm	3 × 530 × 325	3 × 530 × 325
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	500	500
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/0	230/50/1
Kälteleistung Watt	407	externes Aggregat
Bruttogewicht kg	160	135

Zubehör (optional)

Türschloss
Lenkrollen mit Feststellbremse
Gitterrost Edelstahl, 530 × 325 mm
Gitterrost Kunststoff, 530 × 325 mm
Arbeitsplatte mit Aufkantung

TSM 3-Serie

TSM 3 R

GN-Kühltisch, 70 cm

3 Türen, externes Kälteaggregat

Der Kühltisch mit externem Kälteaggregat kühlt mittlere Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung platzsparend und effizient.

- Energiesparende Digital-Steuerung
- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform



Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TSM 3 R
Ausführung	Gastro-Norm 1/1, externes Kälteaggregat
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1560×700×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage
Bruttinhalt Liter	428
Gitterböden mm	3×530×325
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a
Kältemittel Füllmenge g	500
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1
Kälteleistung Watt	externes Aggregat
Bruttogewicht kg	135

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Lenkrollen mit Feststellbremse
Gitterrost, Edelstahl 530×325 mm
Gitterrost, Kunststoff 530×325 mm
1/3 Schubladenblock, geteilt
1/2 Schubladenblock, geteilt
2/3 Schubladenblock, geteilt
Arbeitsplatte mit Aufkantung

TSM 4-Serie

GN-/ Koch-Kühltische, 70 cm

4 Türen

TSM 470 NTV

TSM 203

TSM 4



TSM 203



TSM 4

Die Umluft-Kühltische kühlen größere Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung und das Mise-en-Place platzsparend und effizient.

- Energiesparende Digital-Steuerung
- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TSM 470 NTV	TSM 203	TSM 4
Ausführung	Koch-/Kühltisch, Gastro-Norm 1/1	Normkühltisch, Gastro-Norm 1/1, integriertes Kühlaggregat	Normkühltisch, Gastro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	2240×700×600	2030×700×850	2240×700×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	310	581	581
Gitterböden mm	4×530×325	4×530×325	4×530×325
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	530	530	530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/0	230/50/1
Kälteleistung Watt	630	407	407
Bruttogewicht kg	102	170	185

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
 Lenkrollen mit Feststellbremse
 1/1 Schubladenblock, geteilt (nur TSM 470 NTV)
 1/2 Schubladenblock geteilt
 1/3 Schubladenblock, geteilt (nur TSM 203 und TSM 4)
 2/3 Schubladenblock, geteilt (nur TSM 203 und TSM 4)
 Gitterrost, gummiert 530×325 mm
 Gitterrost Edelstahl, 530×325 mm (nur TSM 203 und TSM 4)
 Arbeitsplatte mit Aufkantung (nur TSM 203 und TSM 4)

TSM 4-Serie

TSM 4 R

GN-Kühltisch, 70 cm

4 Türen, externes Kälteaggregat

Der Kühltisch mit externem Kälteaggregat kühlt größere Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung platzsparend und effizient.

- Energiesparende Digital-Steuerung
- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TSM 4 R
Ausführung	Gastro-Norm 1/1, externes Kälteaggregat
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	2030×700×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	581
Gitterböden mm	4×530×325
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a
Kältemittel Füllmenge g	530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1
Kälteleistung Watt	externes Aggregat
Bruttogewicht kg	160

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Lenkrollen mit Feststellbremse
Gitterrost Edelstahl, 530×325 mm
Gitterrost, gummiert 530×325 mm
1/3 Schubladenblock, geteilt
1/2 Schubladenblock, geteilt
2/3 Schubladenblock, geteilt
Arbeitsplatte mit Aufkantung

TGM 4-Serie

TGM 4

TGM 4 R

GN-Kühltische, 70 cm

4 Türen

Die Kühltische mit oder ohne Kälteaggregat kühlen große Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung platzsparend und effizient.

- HACCP Control Center
- 60 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform
- Ausfahrbare Kühleinheit



TGM 4



TGM 4 R

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TGM 4	TGM 4 R
Ausführung	Gastro-Norm 1/1, integriertes Kälteaggregat	Gastro-Norm 1/1, externes Kälteaggregat
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	2430×700×850	2060×700×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	733	733
Gitterböden mm	4×530×325	4×530×325
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	530	530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/0	230/50/0
Kälteleistung Watt	564	externes Aggregat
Bruttogewicht kg	190	160

Zubehör (optional)

Türschloss
Lenkrollen mit Feststellbremse
Gitterrost Edelstahl, 530×325 mm
Arbeitsplatte mit Aufkantung
1/3 Schubladenblock, geteilt
1/2 Schubladenblock, geteilt
2/3 Schubladenblock, geteilt

TGM PT-Serie

Durchreiche-Kühltische, 75 cm

2-4 Türen

TGM 2 PT

TGM 3 PT

TGM 4 PT



TGM 2 PT



TGM 3 PT



TGM 4 PT

Die praktischen Durchreiche-Kühltische mit 2-4 Türen eignen sich für unterschiedliche Produktmengen und sind von beiden Seiten zugänglich.

- HACCP Control Center
- 60 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform
- Ausfahrbare Kühleinheit

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TGM 2 PT	TGM 3 PT	TGM 4 PT
Ausführung	2 Türen, Gastro-Norm 1/1	3 Türen, Gastro-Norm 1/1	4 Türen, Gastro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1460×750×850	1945×700×850	2470×790×1000
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	280	428	733
Gitterböden mm	2×530×325	3×530×325	4×530×325
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	300	500	530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	308	407	564
Bruttogewicht kg	130	160	190

Zubehör (optional)

Türschloss

Lenkrollen mit Feststellbremse

1/3 Schubladenblock, geteilt (nur TGM 2 PT)

1/2 Schubladenblock, geteilt (nur TGM 2 PT)

2/3 Schubladenblock, geteilt (nur TGM 2 PT)

Kunststoff-Gitterrost mit Schienen (nur TGM 2 PT)

Gitterrost, gummiert 530×325 mm (nur TGM 3 PT)

Gitterrost Edelstahl, 530×325 mm (nur TGM 3 PT und TGM 4 PT)

Arbeitsplatte mit Aufkantung

TGPM-Serie

TGPM 107

TGPM 2



Bäcker-Kühltische, 80 cm

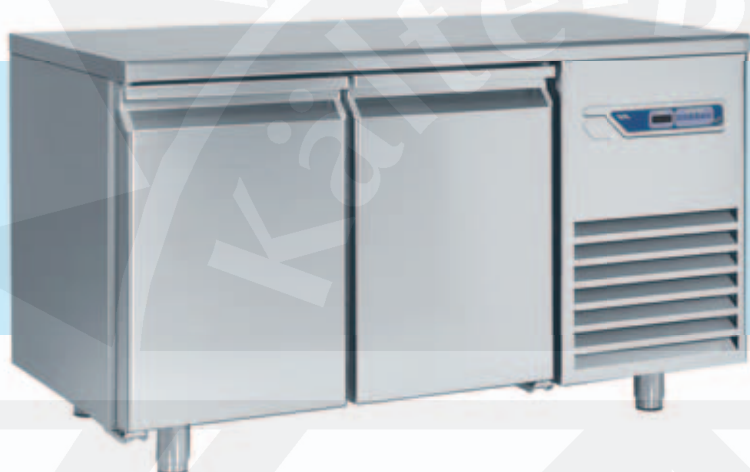
1-2 Türen, EN 1/1

Die Umluft-Kühltische kühlen unterschiedliche Mengen Teiglinge oder Backwaren platzsparend und effizient.

- HACCP Control Center
- 60 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform
- Ausfahrbare Kühleinheit

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße
Gitterroste



TGPM 2

Bestellinformation

Modell	TGPM 107	TGPM 2
Ausführung	Euro-Norm 1/1, 1 Tür	Euro-Norm 1/1, 2 Türen
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1070×800×850	1655×800×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	176	398
Gitterböden mm	4×600×400	8×600×400
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	300	300
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/0
Kälteleistung Watt	387	407
Bruttogewicht kg	115	150

Zubehör (optional)

Lenkrollen mit Feststellbremse (nur TGPM 2)
Gitterrost, gummiert 600×400 mm
Gitterrost, Edelstahl 600×400 mm
Backblech Alu, 600×400mm
Arbeitsplatte mit Aufkantung (nur TGPM 2)

TGPM-Serie

TGPM 3

TGPM 4



Bäcker-Kühltische, 80 cm

3-4 Türen, EN 1/1

Die Umluft-Kühltische kühlen unterschiedliche Mengen Teiglinge oder Backwaren platzsparend und effizient.

- HACCP Control Center
- 60 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform
- Ausfahrbare Kühleinheit

TGPM 3



TGPM 4

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TGPM 3	TGPM 4
Ausführung	Euro-Norm 1/1, 3 Türen	Euro-Norm 1/1, 4 Türen
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	2240×800×850	2825×800×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	620	843
Gitterböden mm	12×600×400	16×600×400
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	500	530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/0	230/50/0
Kälteleistung Watt	407	564
Bruttogewicht kg	180	210

Zubehör (optional)

Lenkrollen mit Feststellbremse
Gitterrost Edelstahl, 600×400 mm
Gitterrost, gummiert 600×400 mm
Backblech Alu, 600×400mm
Arbeitsplatte mit Aufkantung

TGPM R-Serie

TGPM 2 R

TGPM 3 R

TGPM 4 R



Bäcker-Kühltische, 80 cm

EN 1/1, 2-4 Türen, externes Kälteaggregat

Die Kühltische mit externem Kälteaggregat kühlen unterschiedliche Mengen Teiglinge oder Backwaren platzsparend und effizient.



TGPM 2 R



TGPM 3 R



TGPM 4 R

- HACCP Control Center
- 60 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform
- Ausfahrbare Kühleinheit

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TGPM 2 R	TGPM 3 R	TGPM 4 R
Ausführung	Euro-Norm 1/1, 2 Türen, externes Kälteaggregat	Euro-Norm 1/1, 3 Türen, externes Kälteaggregat	Euro-Norm 1/1, 4 Türen, externes Kälteaggregat
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1285×800×850	1870×800×850	2455×800×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	398	620	843
Gitterböden mm	8×600×400	12×600×400	16×600×400
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	300	500	530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/0
Kälteleistung Watt	externes Aggregat	externes Aggregat	externes Aggregat
Bruttogewicht kg	100	130	160

Zubehör (optional)

Arbeitsplatte mit Aufkantung
Lenkrollen mit Feststellbremse
Gitterrost, Edelstahl 600×400 mm
Gitterrost, gummiert 600×400 mm
Backblech, Alu 600×400 mm
1/2 Schubladenblock geteilt
Türschloss (nur TGPM 3 R und TGPM 4 R)

TGPM PT-Serie

TGPM 2 PT

TGPM 3 PT

TGPM 4 PT



Bäcker-Kühltische, 85 cm

Durchreiche, 2-4 Türen, EN 1/1

Die praktischen Durchreiche-Kühltische mit 2-4 Türen sind von beiden Seiten zugänglich und kühlen Teiglinge und Backwaren platzsparend und effizient.

- HACCP Control Center
- 60 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform
- Ausfahrbare Kühleinheit



TGPM 2 PT



TGPM 3 PT



TGPM 4 PT

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TGPM 2 PT	TGPM 3 PT	TGPM 4 PT
Ausführung	2 Türen Euro-Norm 1/1	3 Türen Euro-Norm 1/1	4 Türen Euro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1655×850×850	2240×850×850	2825×850×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	398	620	843
Gitterböden mm	8×600×400	12×600×400	16×600×400
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	300	500	530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	407	407	564
Bruttogewicht kg	150	180	210

Zubehör (optional)

Arbeitsplatte mit Aufkantung
Lenkrollen mit Feststellbremse
Gitterrost, Edelstahl 600×400 mm
Gitterrost, gummiert 600×400 mm
Backblech, Alu 600×400 mm
Türschloss (nur TGPM3 PT und TGPM4 PT)

Slim-Serie

SLIM 100 LTV

SLIM 150 LTV

Tiefkühl-Cabinets, 60 cm

Unterbau, Slim-Line

Die umluftgekühlten Untertischgeräte kühlen kleine Produktmengen platzsparend und effizient im Counter- und Barbereich.



SLIM 100 LTV

- Energiesparende Digital-Steuerung
- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	SLIM 100 LTV	SLIM 150 LTV
Ausführung	1 Volltür	1 Volltür
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	625×600×850	625×700×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	100	150
Gitterböden mm	1×530×325	1×530×325
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	200	200
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	271	300
Bruttogewicht kg	75	80

Zubehör (optional)

HACCP Control Center

TIB 2-Serie

Koch-/Norm-Tiefkühlische, 60 cm

2 Türen

TIB 260 LTV

TIB 2



TIB 260 LTV



TIB 2

Die Umluft-Tiefkühlische kühlen kleine bis mittlere Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung und das Mise-en-Place platzsparend und effizient.

- Energiesparende Digital-Steuerung
- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TIB 260 LTV	TIB 2
Ausführung	Koch-Tiefkühlisch	Norm-Tiefkühlisch
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1350×600×600	1310×600×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	115	226
Gitterböden mm	2×460×325	2×460×325
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	300	300
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	383	338
Bruttogewicht kg	75	105

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
 Lenkrollen mit Feststellbremse
 1/1 Schubladenblock, geteilt (nur TIB 260 LTV)
 1/2 Schubladenblock, geteilt
 1/3 Schubladenblock, geteilt (nur TIB 2)
 2/3 Schubladenblock, geteilt (nur TIB 2)
 Kunststoff-Gitterrost mit Schienen (nur TIB 2)
 Arbeitsplatte mit Aufkantung (nur TIB 2)

TIB 2-Serie

TIB 2 R

Norm-Tiefkühl Tisch, 60 cm

2 Türen, externes Kälteaggregat



Der Tiefkühl Tisch mit externem Kälteaggregat kühlt kleine bis mittlere Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung platzsparend und effizient.

- Energiesparende Digital-Steuerung
- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TIB 2 R
Ausführung	Norm-Tiefkühl Tisch, externes Kälteaggregat
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1100×600×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage
Bruttinhalt Liter	226
Gitterböden mm	2×460×325
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a
Kältemittel Füllmenge g	300
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1
Kälteleistung Watt	externes Aggregat
Bruttogewicht kg	90

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Lenkrollen mit Feststellbremse
1/3 Schubladenblock, geteilt
1/2 Schubladenblock, geteilt
2/3 Schubladenblock, geteilt
Kunststoff-Gitterrost mit Schienen
Arbeitsplatte mit Aufkantung

TIB 3-Serie

Koch-/Norm-Tiefkühlische, 60 cm

3 Türen

TIB 360 LTV

TIB 3



TIB 360 LTV



TIB 3

Die Umluft-Tiefkühlische kühlen mittlere Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung und das Mise-en-Place platzsparend und effizient.

- Energiesparende Digital-Steuerung
- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TIB 360 LTV	TIB 3
Ausführung	Koch-Tiefkühlisch	Norm-Tiefkühlisch
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1820×740×700	1175×600×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	180	353
Gitterböden mm	3×460×325	3×460×325
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	500	500
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	452	465
Bruttogewicht kg	85	145

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
 Lenkrollen mit Feststellbremse
 1/1 Schubladenblock, geteilt (nur TIB 360 LTV)
 1/2 Schubladenblock, geteilt
 1/3 Schubladenblock, geteilt (nur TIB 3)
 2/3 Schubladenblock, geteilt (nur TIB 3)
 Kunststoff-Gitterrost mit Schienen (nur TIB 3)
 Arbeitsplatte mit Aufkantung (nur TIB 3)

TIB 3-Serie

TIB 3 R

Norm-Tiefkühl Tisch, 60 cm

3 Türen, externes Kälteaggregat

Der Tiefkühl Tisch mit externem Kälteaggregat kühlt mittlere Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung platzsparend und effizient.

- Energiesparende Digital-Steuerung
- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform



Liefern ausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TIB 3 R
Ausführung	Norm-Tiefkühl Tisch, externes Kälteaggregat
Abmessungen innen B x T x H mm	auf Anfrage
Abmessungen außen B x T x H mm	1560 x 600 x 850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	353
Gitterböden mm	3 x 460 x 326
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a
Kältemittel Füllmenge g	500
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1
Kälteleistung Watt	externes Aggregat
Bruttogewicht kg	135

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Lenkrollen mit Feststellbremse
1/3 Schubladenblock, geteilt
1/2 Schubladenblock, geteilt
2/3 Schubladenblock, geteilt
Kunststoff-Gitterrost mit Schienen
Arbeitsplatte mit Aufkantung

TIB 4-Serie

Koch-/Norm-Tiefkühlische, 60 cm

4 Türen

TIB 460 LTV

TIB 4



TIB 460 LTV



TIB 4

Die Umluft-Tiefkühlische kühlen größere Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung und das Mise-en-Place platzsparend und effizient.

- Energiesparende Digital-Steuerung
- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TIB 460 LTV	TIB 4
Ausführung	Koch-Tiefkühlisch	Norm-Tiefkühlisch
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	2240×600×600	2240×600×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	260	480
Gitterböden mm	4×640×325	4×460×325
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	530	530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	650	480
Bruttogewicht kg	110	175

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
 Lenkrollen mit Feststellbremse
 1/1 Schubladenblock, geteilt (nur TIB 460 LTV)
 1/2 Schubladenblock, geteilt
 1/3 Schubladenblock, geteilt (nur TIB 4)
 2/3 Schubladenblock, geteilt (nur TIB 4)
 Kunststoff-Gitterrost mit Schienen (nur TIB 4)
 Gitterrost, gummiert 530×325 mm (nur TIB 460 LTV)
 Arbeitsplatte mit Aufkantung (nur TIB 4)

TIB 4-Serie

TIB 4 R

Norm-Tiefkühl Tisch, 60 cm

4 Türen, externes Kälteaggregat

Der Tiefkühl Tisch mit externem Kälteaggregat kühlt größere Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung platzsparend und effizient.

- Energiesparende Digital-Steuerung
- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform



Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TIB 4 R
Ausführung	Norm-Tiefkühl Tisch, externes Kälteaggregat
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	2030×600×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	480
Gitterböden mm	4×460×325
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a
Kältemittel Füllmenge g	530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1
Kälteleistung Watt	externes Aggregat
Bruttogewicht kg	160

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Lenkrollen mit Feststellbremse
1/3 Schubladenblock, geteilt
1/2 Schubladenblock, geteilt
2/3 Schubladenblock, geteilt
Kunststoff-Gitterrost mit Schienen
Arbeitsplatte mit Aufkantung

TGB 100

GN-Tiefkühltisch, 70 cm

1 Türen, 4 Gitterroste

Der umluftgekühlte Gastro-Norm-Tiefkühltisch kühlt kleinere Produktmengen platzsparend und effizient.



- HACCP-Steuerung
- 60 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform
- Ausfahrbare Kühleinheit

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TGB 100
Ausführung	Gastro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	970×700×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	120
Gitterböden mm	1×530×325
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a
Kältemittel Füllmenge g	200
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1
Kälteleistung Watt	555
Bruttogewicht kg	120

Zubehör (optional)

Türschloss
1/3 Schubladenblock, geteilt
1/2 Schubladenblock, geteilt
2/3 Schubladenblock, geteilt
Edelstahl-Gitterrost mit Schienen

TSB 2-Serie

GN-/ Koch-Tiefkühlische, 70 cm

2 Türen

TSB 2

TSB 270 LTV



TSB 2

Die Umluft-Tiefkühlische kühlen kleine bis mittlere Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung und das Mise-en-Place platzsparend und effizient.

- Energiesparende Digital-Steuerung
- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform

Lieferausrüstung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TSB 2	TSB 270 LTV
Ausführung	Tiefkühlisch, Gastro-Norm 1/1	Koch-Tiefkühlisch, Gastro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1310×700×850	1310×700×600
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	275	135
Gitterböden mm	2×530×325	2×530×325
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	300	300
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	338	383
Bruttogewicht kg	115	77

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
 Lenkrollen mit Feststellbremse
 1/3 Schubladenblock, geteilt (nur TSB 2)
 1/2 Schubladenblock, geteilt
 2/3 Schubladenblock, geteilt (nur TSB 2)
 1/1 Schubladenblock (nur TSB 270 LTV)
 Edelstahl-Gitterrost mit Schienen
 Arbeitsplatte mit Aufkantung (nur TSB 2)

TGB 2-Serie

TGB 2

TGB 2 R

GN-Tiefkühlische, 70 cm

2 Türen, 1/1 Gastro-Norm

Die Tiefkühlische mit oder ohne Kälteaggregat kühlen kleine bis mittlere Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung platzsparend und effizient.

- HACCP Control Center
- 60 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform
- Ausfahrbare Kühleinheit



TGB 2



TGB 2 R

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TGB 2	TGB 2 R
Ausführung	Tiefkühlisch, Gastro-Norm 1/1, integriertes Kälteaggregat	Tiefkühlisch, Gastro-Norm 1/1, externes Kälteaggregat
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1460×700×850	1090×700×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	280	280
Gitterböden mm	2×530×325	2×530×325
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	300	300
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	338	externes Aggregat
Bruttogewicht kg	135	90

Zubehör (optional)

Türschloss
Lenkrollen mit Feststellbremse
1/3 Schubladenblock, geteilt
1/2 Schubladenblock, geteilt
2/3 Schubladenblock, geteilt
Edelstahl-Gitterrost mit Schienen
Arbeitsplatte mit Aufkantung

TSB-Serie

TSB 2 R

GN-Tiefkühltisch, 70 cm

2 Türen, externes Kälteaggregat



Der Tiefkühltisch mit externem Kälteaggregat kühlt kleine Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung platzsparend und effizient.

- Energiesparende Digital-Steuerung
- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TSB 2 R
Ausführung	Tiefkühltisch, Gastro-Norm 1/1, externes Kälteaggregat
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1100×700×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage
Bruttinhalt Liter	275
Gitterböden mm	2×530×325
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a
Kältemittel Füllmenge g	300
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1
Kälteleistung Watt	externes Aggregat
Bruttogewicht kg	90

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Lenkrollen mit Feststellbremse
1/3 Schubladenblock, geteilt
1/2 Schubladenblock, geteilt
2/3 Schubladenblock, geteilt
Edelstahl-Gitterrost mit Schienen
Arbeitsplatte mit Aufkantung

TSB 3-Serie

GN-/ Koch-Tiefkühlische, 70 cm

3 Türen

TSB 370 LTV

TSB 3

Die Umluft-Tiefkühlische kühlen mittlere Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung und das Mise-en-Place platzsparend und effizient.

- Energiesparende Digital-Steuerung
- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

TSB 3

Bestellinformation

Modell	TSB 370 LTV	TSB 3
Ausführung	Koch-Tiefkühlisch, Gastro-Norm 1/1	Tiefkühlisch, Gastro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1780×700×600	1775×700×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttinhalt Liter	210	428
Gitterböden mm	3×530×325	3×530×325
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	500	500
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	452	465
Bruttogewicht kg	97	160

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
 Lenkrollen mit Feststellbremse
 1/1 Schubladenblock, geteilt (nur TSB 370 LTV)
 1/2 Schubladenblock, geteilt
 1/3 Schubladenblock, geteilt (nur TSB 3)
 2/3 Schubladenblock, geteilt (nur TSB 3)
 Edelstahl-Gitterrost mit Schienen (nur TSB 3)
 Gitterrost gummiert, 530×325 mm
 Arbeitsplatte mit Aufkantung (nur TSB 3)

TGB 3-Serie

TGB 3

TGB 3 R

GN-Tiefkühlische, 70 cm

3 Türen, 1/1 Gastro-Norm

Die Tiefkühlische mit oder ohne Kälteaggregat kühlen mittlere bis große Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung platzsparend und effizient.

- HACCP Controll Center
- 60 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform
- Ausfahrbare Kühleinheit

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße
Gitterroste

TGB 3

TGB 3 R

Bestellinformation

Modell	TGB 3	TGB 3 R
Ausführung	Tiefkühlisch, Gastro-Norm 1/1, integriertes Kälteaggregat	Tiefkühlisch, Gastro-Norm 1/1, externes Kälteaggregat
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1945 × 700 × 850	1575 × 700 × 850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	540	540
Gitterböden mm	3 × 530 × 325	3 × 530 × 325
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	500	500
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	465	externes Aggregat
Bruttogewicht kg	160	135

Zubehör (optional)

Türschloss
Lenkrollen mit Feststellbremse
Edelstahl-Gitterrost 530 × 325 mm
Kunststoff-Gitterrost 530 × 325 mm
1/3 Schubladenblock, geteilt
1/2 Schubladenblock, geteilt
2/3 Schubladenblock, geteilt
Arbeitsplatte mit Aufkantung

TSB 4-Serie

GN-/ Koch-Tiefkühlische, 70 cm

4 Türen

TSB 470 LTV

TSB 4

Die Umluft-Tiefkühlische kühlen größere Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung und das Mise-en-Place platzsparend und effizient.

- Energiesparende Digital-Steuerung
- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform



TSB 4

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TSB 470 LTV	TSB 4
Ausführung	Koch-Tiefkühlisch, Gastro-Norm 1/1	Tiefkühlisch, Gastro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	2240×700×600	2240×700×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	310	581
Gitterböden mm	4×530×325	4×530×325
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	530	530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	630	465
Bruttogewicht kg	102	190

Zubehör (optional)

HACCP Controll Center
 Lenkrollen mit Feststellbremse
 1/1 Schubladenblock, geteilt (nur TSB 470 LTV)
 1/2 Schubladenblock, geteilt
 1/3 Schubladenblock, geteilt (nur TSB 4)
 2/3 Schubladenblock, geteilt (nur TSB 4)
 Edelstahl Gitterrost 530×325 mm (nur TSB 4)
 Gitterrost gummiert, 530×325 mm
 Arbeitsplatte mit Aufkantung (nur TSB 4)

TGB 4-Serie

TGB 4

TGB 4 R

GN-Tiefkühlische, 70 cm

4 Türen

Die Tiefkühlische mit externem bzw. integriertem Kälteaggregat kühlen größere Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung platzsparend und effizient.

- HACCP Control Center
- 60 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform
- Ausfahrbare Kühleinheit



TGB 4



TGB 4 R

Lieferausrüstung

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TGB 4	TGB 4 R
Ausführung	Tiefkühlisch Gastro-Norm 1/1, integriertes Kälteaggregat	Tiefkühlisch Gastro-Norm 1/1, externes Kälteaggregat
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	2430×700×850	2060×700×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	733	733
Gitterböden mm	4×530×325	4×530×325
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	530	530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/0	230/50/0
Kälteleistung Watt	465	externes Aggregat
Bruttogewicht kg	200	160

Zubehör (optional)

Türschloss
Lenkrollen mit Feststellbremse
Edelstahl-Gitterrost 530×325 mm
1/3 Schubladenblock, geteilt
1/2 Schubladenblock, geteilt
2/3 Schubladenblock, geteilt
Arbeitsplatte mit Aufkantung

TSB 4-Serie

TSB 4 R

GN-Tiefkühltisch, 70 cm

70 cm, 4 Türen, externes Kälteaggregat

Der Tiefkühltisch mit externem Kälteaggregat kühlt größere Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung platzsparend und effizient.

- Energiesparende Digital-Steuerung
- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TSB 4 R
Ausführung	Tiefkühltisch Gastro-Norm 1/1, externes Kälteaggregat
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	2030×700×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	581
Gitterböden mm	4×530×325
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a
Kältemittel Füllmenge g	530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1
Kälteleistung Watt	externes Aggregat
Bruttogewicht kg	160

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Lenkrollen mit Feststellbremse
Edelstahl-Gitterrost 530×325 mm
Kunststoff-Gitterrost 530×325 mm
1/3 Schubladenblock, geteilt
1/2 Schubladenblock, geteilt
2/3 Schubladenblock, geteilt
Arbeitsplatte mit Aufkantung

TGPB-Serie

TGPB 107

TGPB 2

TGPB 3

TGPB 4



Bäcker-Tiefkühlische, 80 cm

1-4 Türen, EN 1/1

Die Umluft-Tiefkühlische kühlen unterschiedliche Mengen Teiglinge oder Backwaren platzsparend und effizient.

- HACCP Control Center
- 60 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform
- Ausfahrbare Kühleinheit

TGPB 3



TGPB 4

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TGPB 107	TGPB 2	TGPB 3	TGPB 4
Ausführung	Euro-Norm 1/1, 1 Türen	Euro-Norm 1/1, 2 Türen	Euro-Norm 1/1, 3 Türen	Euro-Norm 1/1, 4 Türen
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1070×800×850	1655×800×850	2240×800×850	2825×800×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttinhalt Liter	176	398	620	843
Gitterböden mm	4×600×400	8×600×400	12×600×400	16×600×400
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	530	530	530	530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/0	230/50/0
Kälteleistung Watt	555	338	465	583
Bruttogewicht kg	120	160	190	220

Zubehör (optional)

Lenkrollen mit Feststellbremse (nur TGPB 2, TGPB 3 und TGPB 4)
 Alu-Backblech 600×400 mm
 Edelstahl-Gitterrost 600×400 mm
 Kunststoff-Gitterrost 600×400 mm
 Arbeitsplatte mit Aufkantung (nur TGPB 2, TGPB 3 und TGPB 4)

TGPB R-Serie

TGPB 2 R

TGPB 3 R

TGPB 4 R



Bäcker-Tiefkühlische, 80 cm

2-4 Türen, externes Kälteaggregat, EN 1/1

Die Tiefkühlische mit externem Kälteaggregat kühlen unterschiedliche Mengen Teiglinge oder Backwaren platzsparend und effizient.

- HACCP-Steuerung
- 60 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform
- Ausfahrbare Kühleinheit



TGPB 2 R



TGPB 3 R



TGPB 4 R

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TGPB 2 R	TGPB 3 R	TGPB 4 R
Ausführung	Euro-Norm 1/1, 2 Türen, externes Aggregat	Euro-Norm 1/1, 3 Türen, externes Aggregat	Euro-Norm 1/1, 4 Türen, externes Aggregat
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1285×800×850	1870×800×850	2455×800×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	398	620	843
Gitterböden mm	8×600×400	12×600×400	16×600×400
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	300	500	530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/0
Kälteleistung Watt	externes Aggregat	externes Aggregat	externes Aggregat
Bruttogewicht kg	100	130	160

Zubehör (optional)

Türschloss
Lenkrollen mit Feststellbremse
Edelstahl-Gitterrost 600×400 mm
Kunststoff-Gitterrost 600×400 mm
Alu-Backblech 600×400 mm
1/2 Schubladenblock, geteilt
Arbeitsplatte mit Aufkantung

TGMB 4

Dual-Kühltisch, 70 cm

4 Türen, GN 1/1

Der praktische Dual-Kühltisch bietet platzsparende Kühl- und Tiefkühlmöglichkeiten für mittlere bis große Produktmengen.



- HACCP-Steuerung
- 60 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform
- Ausfahrbare Kühleinheit

Lieferausrüstung

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TGMB 4
Ausführung	Dual-Kühltisch, Gastro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	2430×700×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage
Bruttinhalt (Kühler/Tiefkühler) Liter	280 / 280
Gitterböden mm	4×530×325
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8° / -10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a
Kältemittel Füllmenge g	530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/0
Kälteleistung (Kühler/Tiefkühler) Watt	308 / 308
Bruttogewicht kg	190

Zubehör (optional)

Türschloss
Lenkrollen mit Feststellbremse
Edelstahl Gitterrost 530×325 mm
1/3 Schubladenblock, geteilt
1/2 Schubladenblock, geteilt
2/3 Schubladenblock, geteilt
Arbeitsplatte mit Aufkantung

TKTN-/ TSM-Serie

Vorbereitungs-Kühltische, 70 cm

2 Türen, GN 1/1

TKTN 95

TSM 2 PT

Die praktischen Kühltische sind optimal auf die Kühlung und Zubereitung von Speisen ausgerichtet.

- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform



Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

TKTN 95

TSM 2 PT

Bestellinformation

Modell	TKTN 95	TSM 2 PT
Ausführung	Unterbau Kühlaggregat	mit Aufsatz, seitliches Kühlaggregat
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	930×700×910	1310×700×1000
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttinhalt Liter	260	275
Gitterböden mm	2×530×325	2×530×325
Temperatur-Bereich °C	0° bis +10°	0° bis +10°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	300	300
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/0	230/50/1
Kälteleistung Watt	387	308
Bruttogewicht kg	90	130

Zubehör (optional)

HACCP Control Center

Edelstahl Gitterrost 530×325 mm

Kunststoff Gitterrost 530×325 mm

Lenkrollen mit Feststellbremse (nur TSM 2 PT)

Edelstahlfüße, höhenverstellbar (nur TSM 2 PT)

FPTM-Serie

FPTM 2 70

FPTM 3 70

Vorbereitungs-Kühltische, 70 cm

3 bzw. 4 Türen, GN 1/1

Die praktischen Vorbereitungs-Kühltische mit Produkt-Aufbau sind optimal auf die Zubereitung von Speisen ausgerichtet.



FPTM 2 70



FPTM 3 70

- HACCP-Steuerung
- 60 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform
- Ausfahrbare Kühleinheit

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	FPTM 2 70	FPTM 3 70
Ausführung	2,5 Türen, Aufbau	3,5 Türen, Aufbau
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	930×700×910	1945×700×1120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttinhalt Liter	260	540
1/3 GN Plätze	7	10
Temperatur-Bereich °C	0° bis +10°	0° bis +10°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	300	500
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/0	230/50/1
Kälteleistung Watt	308	407
Bruttogewicht kg	130	180

Zubehör (optional)

Türschloss
Lenkrollen mit Feststellbremse
Edelstahl Gitterrost 530×325 mm
Kunststoff Gitterrost 530×325 mm

TSM PT-Serie

TSM 3 PT

TSM 4 PT

Vorbereitungs-Kühltische, 70 cm

3 bzw. 4 Türen, GN 1/1

Die praktischen Vorbereitungs-Kühltische mit Produkt-Aufbau sind optimal für die Zubereitung von Speisen geeignet.

- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform



TSM 3 PT



TSM 4 PT

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TSM 3 PT	TSM 4 PT
Ausführung	3 Türen, Aufbau	4 Türen, Aufbau
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1775×700×1000	2240×700×1000
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	428	564
1/6 GN Plätze	7	10
Temperatur Bereich °C	0° bis +10°	0° bis +10°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	500	530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	407	564
Bruttogewicht kg	170	200

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Edelstahl Gitterrost 530×325 mm
Kunststoff Gitterrost 530×325 mm
Höhenverstellbare Edelstahlfüße
Lenkrollen mit Feststellbremse

TKTN-Serie

TKTN 95 C2

TKTN 95 C4

Vorbereitungs-Kühltische, 70 cm

2 Schubladenblöcke, GN 1/1

Die praktischen Vorbereitungs-Kühltische mit unterschiedlichen Schubladen-Aufteilungen sind optimal auf die Zubereitung und Kühlung von Speisen ausgerichtet.

- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform



Lieferausrüstung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

TKTN 95 C2

TKTN 95 C4

Bestellinformation

Modell	TKTN 95 C2	TKTN 95 C4
Ausführung	1 Voll-, 2 Halb-Schubladen	4 Halb-Schubladen
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	930×700×910	930×700×910
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	260	260
Gitterböden mm	2×530×325	2×530×325
Temperatur-Bereich °C	0° bis +10°	0° bis +10°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	300	300
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	387	387
Bruttogewicht kg	90	90

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Edelstahl Gitterrost 530×325 mm
Kunststoff Gitterrost 530×325 mm

TSS 1 S

Saladette, 70 cm

1 Tür, GN 1/1



Der praktische Saladette eignet sich optimal zur Lagerung und Belegung von Salat.

- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TSS 1 S
Ausführung	Gastro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	465 × 700 × 910
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	115
Gitterböden mm	1 × 530 × 325
Temperatur-Bereich °C	0° bis +10°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a
Kältemittel Füllmenge g	200
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1
Kälteleistung Watt	387
Bruttogewicht kg	50

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Edelstahl Gitterrost 530 × 325 mm
Kunststoff Gitterrost 530 × 325 mm

TSS 2 S

Saladette, 70 cm

2 Türen, GN 1/1



Die praktische Saladette eignet sich optimal zur Lagerung und Belegung von Salat.

- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform

Lieferausrüstung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TSS 2 S
Ausführung	Gastro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	930×700×910
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	260
Gitterböden mm	2×530×325
Temperatur-Bereich °C	0° bis +10°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a
Kältemittel Füllmenge g	220
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1
Kälteleistung Watt	387
Bruttogewicht kg	90

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Edelstahl Gitterrost 530×325 mm
Kunststoff Gitterrost 530×325 mm

TSS 2 PT

Saladette, 70 cm

2 Türen, Aufbau, GN 1/1



Die praktische Saladette mit Aufsatz eignet sich optimal zur Lagerung und Belegung von Salat.

- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TSS 2 PT
Ausführung	mit Aufbau, Gastro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	930×700×1080
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	260
Gitterböden mm	2×530×325
Temperatur-Bereich °C	0° bis +10°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a
Kältemittel Füllmenge g	220
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1
Kälteleistung Watt	387
Bruttogewicht kg	95

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Edelstahl Gitterrost 530×325 mm
Kunststoff Gitterrost 530×325 mm

TGS-Serie

TGS 2 S

TGS 3 S

Saladetten, 70 cm

2 bzw. 3 Türen, mit Einsatz, GN 1/1

Die praktischen Saladetten mit Aufsatz eignen sich optimal zur Lagerung und Belegung von Salat.



TGS 2 S



TGS 3 S

- HACCP-Steuerung
- 60 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform
- Ausfahrbare Kühleinheit

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TGS 2 S	TGS 3 S
Ausführung	2 Türen, mit Einsatz, Gastro-Norm 1/1	3 Türen, mit Einsatz, Gastro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1460×700×850	1945×700×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	280	280
Gitterböden mm	2×530×325	2×530×325
Temperatur-Bereich °C	0° bis +10°	0° bis +10°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	220	300
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	387	387
Bruttogewicht kg	150	150

Zubehör (optional)

Edelstahl Gitterrost 530×325 mm
Kunststoff Gitterrost 530×325 mm
Türschloss
Lenkrollen mit Feststellbremse

TSS-Serie

TSS 3 S

TSS 3 G

Saladetten, 70 cm

3 Türen, mit Einsatz, GN 1/1

Die praktischen Saladetten mit Einsatz und Edelstahl-Deckel bzw. Glashaube eignen sich optimal zur Präsentation, Lagerung und Belegung von Salat.

- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform



TSS 3 S



TSS 3 G

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TSS 3 S	TSS 3 G
Ausführung	Edelstahl-Deckel, mit Einsatz, Gastro-Norm 1/1	Glashaube, mit Einsatz, Gastro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1395 × 700 × 910	2455 × 800 × 850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	405	843
Gitterböden mm	3 × 530 × 325	3 × 530 × 325
Temperatur-Bereich °C	0° bis +10°	0° bis +10°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	300	300
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	405	405
Bruttogewicht kg	130	140

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Edelstahl Gitterrost 530 × 325 mm
Kunststoff Gitterrost 530 × 325 mm

TSS 3 PT

Saladette, 70 cm

3 Türen, Aufbau, GN 1/1



Die praktische Saladette mit Aufsatz und Edelstahl-Deckel eignet sich optimal zur Lagerung und Belegung von Salat.

- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TSS 3 PT
Ausführung	mit Aufbau, Gastro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1395×700×1080
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	843
Gitterböden mm	3×530×325
Temperatur-Bereich °C	0° bis +10°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a
Kältemittel Füllmenge g	300
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1
Kälteleistung Watt	405
Bruttogewicht kg	140

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Edelstahl Gitterrost 530×325 mm
Kunststoff Gitterrost 530×325 mm

TS 2 PZ-Serie

TS 2 PZ-S

TS 2 PZG-S



Pizza-Kühltische, 70 cm

2 Türen, Spuckschutz, GN 1/1

Die praktischen Pizza-Kühltische mit Granit-Platte und Glas- bzw. Edelstahl-Spuckschutz eignen sich ideal zum Vorbereiten und Kühlen von Pizza.

- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform



TS 2 PZ-S



TS 2 PZG-S

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TS 2 PZ-S	TS 2 PZG-S
Ausführung	Edelstahl-Spuckschutz, Gastro-Norm 1/1	Glas-Spuckschutz, Gastro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	930×700×1160	930×700×1160
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	260	260
Gitterböden mm	2×530×325	3×530×325
Temperatur-Bereich °C	0° bis +10°	0° bis +10°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	300	300
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	387	387
Bruttogewicht kg	130	140

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Edelstahl Gitterrost 530×325 mm
Kunststoff Gitterrost 530×325 mm

TS 3 PZ-Serie

TS 3 PZ-S

TS 3 PZG-S



Pizza-Kühltische, 70 cm

3 Türen, Spuckschutz, GN 1/1

Die praktischen Pizza-Kühltische mit Granit-Platte und Glas- bzw. Edelstahl-Spuckschutz, eignen sich ideal zum Vorbereiten und Kühlen von Pizza.



- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

TS 3 PZ-S

TS 3 PZG-S

Bestellinformation

Modell	TS 3 PZ-S	TS 3 PZG-S
Ausführung	Edelstahl-Spuckschutz, Gastro-Norm 1/1	Glas-Spuckschutz, Gastro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1395×700×1160	1395×700×1160
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	405	405
Gitterböden mm	3×530×325	3×530×325
Temperatur-Bereich °C	0° bis +10°	0° bis +10°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	500	500
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	555	555
Bruttogewicht kg	160	170

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Edelstahl Gitterrost 530×325 mm
Kunststoff Gitterrost 530×325 mm

FPTM 2-80



Pizza-Kühltisch, 80 cm

3 Türen, Aufbau, EN 1/1



Der praktische Pizza-Kühltisch mit Edelstahl-Aufsatz und seitlichem Kälte-Aggregat eignet sich ideal zum Vorbereiten und Kühlen von Pizza und Zutaten.

- HACCP-Steuerung
- 60 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform
- Ausfahrbare Kühleinheit

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	FPTM 2-80
Ausführung	Aufbau mit Deckel, Euro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1655×800×1120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	398
Platz f. GN-Pans	9
Temperatur-Bereich °C	0° bis +10°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a
Kältemittel Füllmenge g	300
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1
Kälteleistung Watt	308
Bruttogewicht kg	150

Zubehör (optional)

Türschloss
Lenkrollen mit Feststellbremse
Edelstahl Gitterrost 600×400 mm
Kunststoff Gitterrost 600×400 mm
Backblech, Alu 600×400 mm

FPTM 3-80



Pizza-Kühltische, 80 cm

4 Türen, Aufbau, EN 1/1



Der praktische Pizza-Kühltisch mit Edelstahl-Aufsatz und seitlichem Kälte-Aggregat eignet sich ideal zum Vorbereiten und Kühlen von Pizza und Zutaten.

- HACCP-Steuerung
- 60 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform
- Ausfahrbare Kühleinheit

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	FPTM 3-80
Ausführung	Aufbau mit Deckel, Euro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	2240×800×1120
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	620
Platz für Pans	12×1/3 GN
Temperatur-Bereich °C	0° bis +10°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a
Kältemittel Füllmenge g	500
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1
Kälteleistung Watt	407
Bruttogewicht kg	210

Zubehör (optional)

Türschloss
Lenkrollen mit Feststellbremse
Edelstahl Gitterrost 600×400 mm
Kunststoff Gitterrost 600×400 mm

PT-Serie

PTR 160 CN 3N

PTP 160 CN 3N



Pizza-Kühltische, 80 cm

3 Türen, Aufbau, EN 1/1

Die praktischen Pizza-Kühltische mit Granit-Platte und Spritzkante bzw. Edelstahl-Aufbau und Glas-Spuckschutz eignen sich ideal zum Vorbereiten und Kühlen von Pizza.

- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform



PTR 160 CN 3N

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	PTR 160 CN 3N	PTP 160 CN 3N
Ausführung	Aufbau mit Glas-Spuckschutz, Euro-Norm 1/1	Aufbau mit Spritzkante, Euro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1600x800x1450	1600x800x8500
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	395	395
Platz für Pans 600×400	[10+3]×600×400	[10+3]×600×400
Temperatur-Bereich °C	-2° +8°	-2° +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	300	300
Pan Cooler Modell	ATR 160	-
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	387	387
Bruttogewicht kg	130	140

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Edelstahl Gitterrost 600×400 mm
Kunststoff Gitterrost 600×400 mm
Pans 600×400 mm

PT-Serie

PTR 16C3

PTP 16C3



Pizza-Kühltische, 80 cm

2 Türen, 1 Schubladenblock, Aufbau, EN 1/1

Die praktischen Pizza-Kühltische mit Granit-Platte und Spritzkante bzw. Edelstahl-Aufbau und Glas-Spuckschutz eignen sich ideal zum Vorbereiten und Kühlen von Pizza.

- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform



PTR 16C3



PTP 16C3

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	PTR 16C3	PTP 16C3
Ausführung	Aufbau mit Glas-Spuckschutz, Euro-Norm 1/1	Aufbau mit Spritzschutz, Euro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1600×800×1450	1600×800×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	395	395
Platz für Pans 600×400	[10+3]×600×400	[10+3]×600×400
Temperatur-Bereich °C	-2° +8°	-2° +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	300	300
Pan Cooler Modell	ATR 166	-
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	532	407
Bruttogewicht kg	230	180

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Edelstahl Gitterrost 600×400 mm
Kunststoff Gitterrost 600×400 mm
Pans 600×400 mm

PT-Serie

PTR 216 C3

PTP 216 C3



Pizza-Kühltische, 80 cm

3 Türen, 1 Schubladenblöcke, Aufbau, EN 1/1

Die praktischen Pizza-Kühltische mit Granit-Platte und Spritzkante bzw. Edelstahl-Aufbau und Glas-Spuckschutz, eignen sich ideal zum Vorbereiten und Kühlen von Pizza.

- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform



PTR 216 C3



PTP 216 C3

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	PTR 216 C3	PTP 216 C3
Ausführung	Aufbau mit Glas-Spuckschutz, Euro-Norm 1/1, 3 Neutralschubladen	Aufbau mit Spritzschutz, Euro-Norm 1/1, 3 Neutralschubladen
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	2170×800×1450	2170×800×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	615	615
Platz für Pans 600×400	[15+3]×600×400	[15+3]×600×400
Temperatur-Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	500	500
Pan Cooler Modell	ATR 217	-
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	550	407
Bruttogewicht kg	400	342

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Edelstahl Gitterrost 600×400 mm
Kunststoff Gitterrost 600×400 mm
Pans 600×400 mm

PT-Serie

PTR 216CN 3N

PTP 216CN 3N



Pizza-Kühltische, 80 cm

4 Türen, Aufbau EN 1/1

Die praktischen Pizza-Kühltische mit Granit-Platte und Spritzkante bzw. Edelstahl-Aufbau und Glas-Spuckschutz, eignen sich ideal zum Vorbereiten und Kühlen von Pizza.

- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform



PTR 216CN 3N



PTP 216CN 3N

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	PTR 216CN 3N	PTP 216CN 3N
Ausführung	Aufbau mit Glas-Spuckschutz, Euro-Norm 1/1	Aufbau mit Spritzkante, Euro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	2170×800×1450	2170×800×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	615	615
Platz für Pans 600×400	[15+3]×600×400	[15+3]×600×400
Temperatur-Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	500	500
Pan Cooler Modell	ATR 217	-
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	550	407
Bruttogewicht kg	400	342

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Edelstahl Gitterrost 600×400 mm
Kunststoff Gitterrost 600×400 mm
Pans 600×400 mm

PT-Serie

PTR 217CN 3N

PTP 217CN 3N



Pizza-Kühltische, 80 cm

3 Türen, 1 Schubladenblock, Spuckschutz, EN 1/1

Die praktischen Pizza-Kühltische mit Granit-Platte und Spritzkante bzw. Edelstahl-Aufbau und Glas-Spuckschutz eignen sich ideal zum Vorbereiten und Kühlen von Pizza.

- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform



PTR 216 C3



PTP 216 C3

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	PTR 217CN 3N	PTP 217CN 3N
Ausführung	Aufbau mit Glas-Spuckschutz, Euro-Norm 1/1	Aufbau mit Spritzkante, Euro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	2170×800×1450	2170×800×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	395	395
Platz für Pans 600×400	[10+10]×600×400	[10+10]×600×400
Temperatur-Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	500	500
Pan Cooler Modell	ATR 217	-
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	550	407
Bruttogewicht kg	400	342

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Edelstahl Gitterrost 600×400 mm
Kunststoff Gitterrost 600×400 mm
Pans 600×400 mm

PT-Serie

PTR 2003 P

PTP 2003 P



Pizza-Kühltische, 80 cm

4 Türen, Aufbau, EN 1/1

Die praktischen Pizza-Kühltische mit Granit-Platte und Spritzkante bzw. Edelstahl-Aufbau und Glas-Spuckschutz eignen sich ideal zum Vorbereiten und Kühlen von Pizza.

- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform



PTR 2003 P



PTP 2003 P

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	PTR 2003 P	PTP 2003 P
Ausführung	Aufbau mit Glas-Spuckschutz, Euro-Norm 1/1	Aufbau mit Spritzkante, Euro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	2000×800×1450	2000×800×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	615	615
Platz für Pans	15×600×400	15×600×400
Temperatur-Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	500	500
Pan Cooler Modell	ATR 200	-
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/2
Kälteleistung Watt	550	407
Bruttogewicht kg	320	270

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Edelstahl Gitterrost 600×400 mm
Kunststoff Gitterrost 600×400 mm
Pans 600×400 mm

PT-Serie

PTR 200

PTP 200

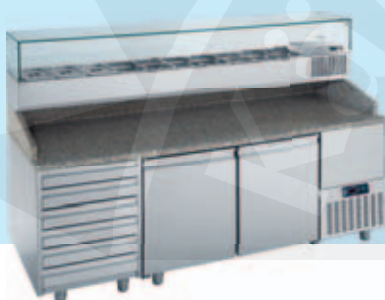


Pizza-Kühltische, 80 cm

3 Türen, 1 Schubladenblock, Aufbau, EN 1/1

Die praktischen Pizza-Kühltische mit Granit-Platte und Spritzkante bzw. Edelstahl-Aufbau und Glas-Spuckschutz eignen sich ideal zum Vorbereiten und Kühlen von Pizza.

- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform



PTR 200



PTP 200

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	PTR 200	PTP 200
Ausführung	Aufbau mit Glas-Spuckschutz, Euro-Norm 1/1	Aufbau mit Spritzkante, Euro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	2000×800×1450	2000×800×1450
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	395	395
Platz für Pans 600×400	[10+6]×600×400	[10+6]×600×400
Temperatur-Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	500	500
Pan Cooler Modell	ATR 200	-
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	550	407
Bruttogewicht kg	330	270

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Edelstahl Gitterrost 600×400 mm
Kunststoff Gitterrost 600×400 mm
Pans 600×400 mm

PT-Serie

PTR 217 C3

PTP 217 C3



Pizza-Kühltische, 80 cm

2 Türen, 2 Schubladenblöcke, Aufbau, EN 1/1

Die praktischen Pizza-Kühltische mit Granit-Platte und Spritzkante bzw. Edelstahl-Aufbau und Glas-Spuckschutz eignen sich ideal zum Vorbereiten und Kühlen von Pizza.

- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform



PTR 217 C3



PTP 217 C3

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	PTR 217 C3	PTP 217 C3
Ausführung	Aufbau mit Glas-Spuckschutz, Euro-Norm 1/1	Aufbau mit Spritzkante, Euro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	2170×800×1450	2170×800×1450
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	395	395
Platz für Pans 600×400	[10+9]×600×400	[10+9]×600×400
Temperatur-Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	500	500
Pan Cooler Modell	ATR 217	-
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	550	407
Bruttogewicht kg	400	342

Zubehör (optional)

HACCP Control Center
Edelstahl Gitterrost 600×400 mm
Kunststoff Gitterrost 600×400 mm
Pans 600×400 mm

ATR-Serie

ATR 160

ATR 180

ATR 200

ATR 217



Pizza-Kühltisch-Aufsätze

für Gastro-Norm-Einsätze

Die praktischen Pizza-Kühltisch-Aufsätze mit stiller Kühlung kühlen platzsparend und effizient Gastro-Norm-Schalen für das Mise-en-Place zur Pizzavorbereitung.

- 50 mm Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform
- Energiesparende Digitalsteuerung
- Servicefreundlich und wartungsarm



Lieferausstattung

Ohne GN Behälter

ATR 217

Bestellinformation

Modell	ATR 160	ATR 180	ATR 200	ATR 217
Ausführung	mit Glasspuckschutz, Gastro-Norm 1/1	mit Glasspuckschutz, Gastro-Norm 1/1	mit Glasspuckschutz, Gastro-Norm 1/1	mit Glasspuckschutz, Gastro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1600×380×450	1800×380×450	2000×380×450	2170×380×450
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Platz für 1/3 GN Schalen	6	8	9	10
Platz für 2/8 GN Schalen	1	-	-	-
Temperatur-Bereich °C	+4° +10°	-2° +8°	+4° bis +10°	+4° bis +10°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	200	200	200	200
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	125	125	143	143
Bruttogewicht kg	50	52	55	58

Schockfroster und Schnellkühler in vielfältigen Ausführungen



Effizient. Bedienfreundlich. Sicher.

Der zunehmende professionelle Einsatz innovativer Kältetechnik hat die Arbeits- und Produktionsprozesse nicht nur in Restaurants und Bäckereien revolutionär verändert. Mit mehr als 20 Jahren Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von Schnellkühlern und Schockfroster hat Tecnomac entscheidend dazu beigetragen, diese Entwicklung voranzutreiben und neue Maßstäbe in den Bereichen Wirtschaftlichkeit, Hygiene und Bedienbarkeit gesetzt.

Dank neuester Technologien wie dem eingebauten HACCP-Speicher und der UV-C-Lampe zur Sterilisierung (optional) und durch die hochwertigen und leistungsstarken Kühlaggregate werden immer bessere Kühlergebnisse erzielt, so dass heute kaum noch zwischen Frisch-, Kühl- und Tiefkühl-Ware unterschieden werden kann.

Produkte zuverlässig haltbar machen

Schockfroster leiten - 40° C kalte Luft über das Produkt, so dass die Kerntemperatur in kürzester Zeit auf -18° C sinkt und nur Mikrokristalle entstehen, die die Zellen nicht zerstören. Damit bleiben die Eigenschaften der Speisen auch nach dem Auftauen ohne Gewichts-, Konsistenz- oder Geschmacksverlust erhalten.

Schnellkühler werden eingesetzt, um der Bakterienbildung beim Abkühlen entgegen zu wirken. Diese findet vor allem im Temperaturbereich zwischen + 68° C und + 10° C statt. Schnellkühler senken die Kerntemperatur frisch gekochter Speisen in weniger als 90 Minuten auf + 3° C und verlängern so die Mindesthaltbarkeit. Sie sind unersetzlich für „Cook & Chill“-Anwendungen und die Herstellung eigener Convenience-Produkte. Dies verhindert übrigens auch das Austrocknen von Speisen und Veränderungen an Farbe und Duft der Produkte.

Anwender

- Hotels
- Restaurants
- Gaststätten
- Metzgereien
- Bäckereien
- Konditoreien
- Eisdielen



Inhalt

Schnellkühler / Schockfroster	T 3	208
	T 5-Serie	209
	T 14-Serie	210
	T 14	210
	T 14-2/70	211
	T 20-Serie	212
	T 20-te-Serie	212
	T 20-ca-Serie	213
	T 20-C+-Serie	214
	T 20-R-Serie	215
	T 24-Serie	216
	T 24-Serie	216
	T 24 C+-Serie	217
	T 30-Serie	218
	T 40-Serie	219
	T 40-Serie	219
	T 40 C+	220
	T 40 R-Serie	221
	T 50-Serie	222
	MT-Serie	223

T 3

Schockkühler / -froster

3 Einschübe GN 2/3, Tischgerät

Der leistungsstarke Schockkühler / -froster ist vielseitig einsetzbar und kühlt kleine Produktmengen schnell und zuverlässig.

- Tür mit Linksanschlag
- Sehr kompakte Bauweise mit integriertem Kälteaggregat
- Einfache Bedienung



Bestellinformation

Modell	T 3
Kapazität	3 Einschübe GN 2/3 (354×325 MM)
Abstand Einschübe mm	70
Schnellkühlen +3°C/kg	7
Schockfrosten -18°C/kg	5
Gewicht kg	51
Kältemittel	R404A
Abmessung B×T×H mm	600×600×400
Aufnahme Watt	600
Elektro-Anschluss V/Hz*	230/50/1
Ausführung	Edelstahl AISI 304

* Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör

Edelstahlrost GN 2/3 (354×325 mm)

T 5-Serie

T 5/14

T 5/20

Schockkühler / -froster

5 Einschübe GN 1/1

Die leistungsstarken Schockkühler / -froster in zwei Modellvarianten sind vielseitig einsetzbar und kühlen kleine Produktmengen schnell und zuverlässig.

- Flexible Aufstellung durch wechselbare Türanschlüsse
- Kompakte Bauweise
- Herausnehmbarer Kondensatorfilter für einfache Reinigung
- HACCP-Speicher (T 5/20)
- 99 Programmspeicherplätze



Bestellinformation

Modell	T 5/14	T 5/20
Kapazität	5 Einschübe GN 1/1 oder 5 Einschübe EN oder 6 Eisbehälter 5 Liter	5 Einschübe GN 1/1 oder 5 Einschübe EN oder 6 Eisbehälter 5 Liter
Abstand Einschübe mm	68	68
Schnellkühlen +3°C / kg	14	20
Schockfrosten -18°C / kg	8	12
Gewicht kg	108	108
Kältemittel	R404A	R404A
Abmessung B×T×H mm*	800×700×930-950	800×700×930-950
Aufnahme Watt	900	1200
Elektro-Anschluss V / Hz**	230/50/1	230/50/1
Ausführung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304

* Höhenangabe inklusive Füße ** Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör

Fahrbare Ausführung: 2 Lenkrollen, 2 Bockrollen (Höhe mit Rollen 890 mm)
 UV-Lampe – bei Modell T5/14 nur mit Datenspeicher HACCP lieferbar
 UV-Lampe T5/20
 Eingebauter Drucker - bei Modell T5/14 nur mit Datenspeicher HACCP lieferbar
 Datenspeicher HACCP - nur bei Modell T5/14
 Kit Füße für eine Höhe von 850 mm
 Kondensator mit Wasserkühlung
 Edelstahlrost EN (600×400 mm)
 Edelstahlrost GN 1/1 (325×530 mm)
 Aluminiumblech (600×400 mm)
 Stapel-Kit T5/6.10 oder 10.10 Convotherm

T 14-Serie

T 14/40

T 14/65

Schockkühler / -froster

14 Einschübe GN 1/1 oder EN



Die leistungsstarken Schockkühler / -froster in zwei Modellvarianten sind vielseitig einsetzbar und kühlen mittlere Produktmengen schnell und zuverlässig.

- Einfache Bedienung
- Flexible Aufstellung durch wechselbare Türanschlüsse
- Herausnehmbarer Kondensatorfilter für einfache Reinigung
- HACCP-Speicher
- 99 Programmspeicherplätze

Bestellinformation

Modell	T 14/40	T 14/65
Kapazität	14 Einschübe GN 1/1 oder 14 Einschübe EN oder 18 Eisbehälter 5 Liter	14 Einschübe GN 1/1 oder 14 Einschübe EN oder 18 Eisbehälter 5 Liter
Abstand Einschübe mm	68	68
Schnellkühlen + 3°C / kg	40	65
Schockfrosten -18°C / kg	30	50
Gewicht kg	210	240
Kältemittel	R404A	R404A
Abmessung B×T×H mm *	800×800×1820-1850	800×800×1820-1850
Aufnahme Watt	3000	3500
Elektro-Anschluss V / Hz **	400/50/3 + N	400/50/3 + N
Ausführung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304

* Höhenangabe inklusive Füße ** Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör

Fahrbare Ausführung: 2 Lenkrollen, 2 Bockrollen (Höhe mit Rollen 890 mm)

UV-Lampe

Eingebauter Drucker

Einhängegestell mit 12 Einschüben für GN 1/1, Abstand 80 mm

Kondensator mit Wasserkühlung T14/40

Kondensator mit Wasserkühlung T14/65

Kit für separate Aufstellung des Kälteaggregats

Edelstahlrost EN (600×400 mm)

Edelstahlrost GN 1/1 (325×530 mm)

T 14-2/70

Schockkühler / -froster

14 Einschübe GN 2/1 oder EN



Der leistungsstarke Schockkühler / -froster ist vielseitig einsetzbar und kühlt mittlere Produktmengen schnell und zuverlässig.

- Einfache Bedienung
- Flexible Aufstellung durch wechselbare Türanschlüsse
- Herausnehmbarer Kondensatorfilter für einfache Reinigung
- HACCP-Speicher
- 99 Programmspeicherplätze

Bestellinformation

Modell	T 14-2/70
Kapazität	14 Einschübe GN 2/1 oder 14 Einschübe EN oder 28 GN 1/1
Abstand Einschübe mm	68
Schnellkühlen + 3°C / kg	70
Schockfrost -18°C / kg	55
Gewicht kg	270
Kältemittel	R404A
Abmessung B×T×H mm*	800×1100×1856-1911
Aufnahme Watt	3500
Elektro-Anschluss V/Hz**	400/50/3 + N
Ausführung	Edelstahl AISI 304

* Höhenangabe inklusive Füße ** Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör

Fahrbare Ausführung auf Rollen
 UV-Lampe
 Eingebauter Drucker
 Kondensator mit Wasserkühlung
 Kit für separate Aufstellung des Kälteaggregats

T 20-te-Serie

T 20-te/80

T 20-te/110



Schockkühler / -froster

20 Einschübe GN 1/1 oder EN, externes Kälteaggregat

Die leistungsstarken Schockkühler / -froster in zwei Modellvarianten sind vielseitig einsetzbar und kühlen mittlere Produktmengen schnell und zuverlässig.

- Einfache Bedienung
- Tür mit Rechtsanschlag
- Externer Kondensator
- HACCP-Speicher
- 99 Programmspeicherplätze

Lieferausstattung

10 m Installations-Kit für externes Kälteaggregat

Bestellinformation

Modell	T 20-te/80	T 20-te/110
Kapazität	20 Einschübe GN 1/1 oder 20 Einschübe EN oder 44 Eisbehälter 5 Liter	20 Einschübe GN 1/1 oder 20 Einschübe EN oder 44 Eisbehälter 5 Liter
Abstand Einschübe mm	68	68
Schnellkühlen +3°C / kg	80	110
Schockfrost -18°C / kg	65	95
Gewicht kg	260 (Schockkühler) / 200 (Kälteaggregat)	260 (Schockkühler) / 200 (Kälteaggregat)
Kältemittel	R404A	R404A
Abmessung B×T×H mm	900×1190×2295 (Schockkühler) 1110×710×830 (Kälteaggregat)	900×1190×2295 (Schockkühler) 1110×710×830 (Kälteaggregat)
Aufnahme Watt	3900	4710
Elektro-Anschluss V / Hz *	400/50/3 + N	400/50/3 + N
Ausführung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304

* Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör

UV-Lampe
 Eingebauter Drucker
 Edelstahlrost EN (600×400 mm)
 Edelstahlrost GN 1/1 (325×530 mm)
 Ausführung ohne Kälteaggregat
 Kondensator mit Wasserkühlung
 Kondensator – leise Ausführung
 Zusätzlicher Installations-Kit
 Aluminiumblech (600×400 mm)

T 20-ca-Serie

T 20-ca/80

T 20-ca/110

Schockkühler / -froster

1 Hordenwagen GN 1/1 oder EN, externes Kälteaggregat



Die leistungsstarken Schockkühler / -froster in zwei Modellvarianten sind vielseitig einsetzbar und kühlen mittlere bis große Produktmengen schnell und zuverlässig.

- Isolierter Boden (60 mm) mit externer Edelstahl-Rampe
- Tür mit Rechtsanschlag
- HACCP-Speicher
- 99 Programmspeicherplätze

Lieferausstattung

10 m Installations-Kit für externes Kälteaggregat

Bestellinformation

Modell	T 20-ca/80	T 20-ca/110
Kapazität	1 Hordenwagen GN 1/1 oder EN	1 Hordenwagen GN 1/1 oder EN
Nutzbarer Innenraum mm	650×550×1800	650×550×1800
Schnellkühlen + 3°C / kg	80	110
Schockfrosten -18°C / kg	65	95
Gewicht kg	260 (Schockkühler) / 200 (Kälteaggregat)	260 (Schockkühler) / 200 (Kälteaggregat)
Kältemittel	R404A	R404A
Abmessung B×T×H mm	900×1190×2180 (Schockkühler) 1110×710×830 (Kälteaggregat)	900×1190×2180 (Schockkühler) 1110×710×830 (Kälteaggregat)
Aufnahme Watt	3900	4710
Elektro-Anschluss V / Hz*	400/50/3 + N	400/50/3 + N
Ausführung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304

* Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör

UV-Lampe
 Eingebauter Drucker
 Ausführung ohne Kälteaggregat
 Kondensator mit Wasserkühlung
 Kondensator – leise Ausführung
 Zusätzlicher Installations-Kit
 Aluminiumblech (600×400 mm)
 Edelstahlrost GN 1/1 (325 × 530 mm)
 Edelstahlrost EN (600 × 400 mm)
 Hordenwagen, Edelstahl für 20 Roste GN 1/1 mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen
 Hordenwagen, Edelstahl für 20 Roste EN mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen

T 20-C+ -Serie

T 20-C+/80

T 20-C+/110

Schockkühler / -froster

1 Hordenwagen Convotherm, externes Kälteaggregat



Die leistungsstarken Schockkühler / -froster in zwei Modellvarianten sind vielseitig einsetzbar und kühlen mittlere bis große Produktmengen schnell und zuverlässig.

- Isolierter Boden (60 mm) mit externer Edelstahl-Rampe
- Tür mit Rechtsanschlag
- HACCP-Speicher
- 99 Programmspeicherplätze

Lieferausstattung

10 m Installations-Kit für externes Kälteaggregat

Bestellinformation

Modell	T 20-C+/80	T 20-C+/110
Kapazität	1 Hordenwagen Convotherm 20.10	1 Hordenwagen Convotherm 20.10
Schnellkühlen + 3°C / kg	80	110
Schockfrostern -18°C / kg	65	95
Gewicht kg	300 (Schockkühler) / 200 (Kälteaggregat)	300 (Schockkühler) / 200 (Kälteaggregat)
Kältemittel	R404A	R404A
Abmessung B x T x H mm	1040 x 1020 x 2275 (Schockkühler) 1110 x 710 x 830 (Kälteaggregat)	1040 x 1020 x 2275 (Schockkühler) 1110 x 710 x 830 (Kälteaggregat)
Aufnahme Watt	3900	4710
Elektro-Anschluss V / Hz*	400/50/3 + N	400/50/3 + N
Ausführung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304

* Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör

UV-Lampe
 Eingebauter Drucker
 Ausführung ohne Kälteaggregat
 Kondensator mit Wasserkühlung
 Kondensator – leise Ausführung
 Zusätzlicher Installations-Kit
 Aluminiumblech (600 x 400 mm)
 Edelstahlrost GN 1/1 (325 x 530 mm)
 Edelstahlrost EN (600 x 400 mm)
 Hordenwagen, Edelstahl für 20 Roste GN 1/1 mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen
 Hordenwagen, Edelstahl für 20 Roste EN mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen

T 20-R-Serie

T 20-R/80

T 20-R/110

Schockkühler / -froster

1 Hordenwagen Rational, externes Kälteaggregat



Die leistungsstarken Schockkühler / -froster in zwei Modellvarianten sind vielseitig einsetzbar und kühlen mittlere bis große Produktmengen schnell und zuverlässig.

- Isolierter Boden (60 mm) mit externer Edelstahl-Rampe
- Tür mit Rechtsanschlag
- HACCP-Speicher
- 99 Programmspeicherplätze

Lieferausstattung

10 m Installations-Kit für externes Kälteaggregat

Bestellinformation

Modell	T 20-R/80	T 20-R/110
Kapazität	1 Hordenwagen Rational 201	1 Hordenwagen Rational 201
Schnellkühlen + 3°C / kg	80	110
Schockfrostern -18°C / kg	65	95
Gewicht kg	300 (Schockkühler) / 200 (Kälteaggregat)	300 (Schockkühler) / 200 (Kälteaggregat)
Kältemittel	R404A	R404A
Abmessung B x T x H mm	1040 x 1020 x 2275 (Schockkühler) 1110 x 710 x 830 (Kälteaggregat)	1040 x 1020 x 2275 (Schockkühler) 1110 x 710 x 830 (Kälteaggregat)
Aufnahme Watt	3900	4710
Elektro-Anschluss V / Hz*	400/50/3 + N	400/50/3 + N
Ausführung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304

* Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör

UV-Lampe
 Eingebauter Drucker
 Ausführung ohne Kälteaggregat
 Kondensator mit Wasserkühlung
 Kondensator – leise Ausführung
 Zusätzlicher Installations-Kit
 Edelstahlrost GN 1/1 (325 x 530 mm)
 Edelstahlrost EN (600 x 400 mm)

T 24-Serie

T 24/80

T 24/110

Schockkühler / -froster

12 Einschübe GN 2/1 oder EN, externes Kälteaggregat



Die leistungsstarken Schockkühler / -froster in zwei Modellvarianten sind vielseitig einsetzbar und kühlen mittlere bis große Produktmengen schnell und zuverlässig.

- Isolierter Boden (60 mm) mit externer Edelstahl-Rampe
- Tür mit Rechtsanschlag
- HACCP-Speicher
- 99 Programmspeicherplätze
- Einfaches Beschicken durch geringe Arbeitshöhe

Lieferausstattung

10 m Installations-Kit für externes Kälteaggregat

Bestellinformation

Modell	T 24/80	T 24/110
Kapazität	12 Einschübe GN 2/1 oder 24 Einschübe GN 1/1 12 Einschübe EN oder 56 Eisbehälter 5 Liter	12 Einschübe GN 2/1 oder 24 Einschübe GN 1/1 12 Einschübe EN oder 56 Eisbehälter 5 Liter
Abstand Einschübe mm	80	80
Schnellkühlen + 3°C / kg	80	110
Schockfrosten -18°C / kg	65	95
Gewicht kg	340 (Schockkühler) / 200 (Kälteaggregat)	340 (Schockkühler) / 200 (Kälteaggregat)
Kältemittel	R404A	R404A
Abmessung B×T×H mm	1250×1100×1530 (Schockkühler) 1110×710×830 (Kälteaggregat)	1250×1100×1530 (Schockkühler) 1110×710×830 (Kälteaggregat)
Aufnahme Watt	4000	4830
Elektro-Anschluss V / Hz *	400/50/3 + N	400/50/3 + N
Ausführung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304

* Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör

UV-Lampe
 Eingebauter Drucker
 Edelstahlrost GN 1/1 (325×530 mm)
 Edelstahlrost EN (600×400 mm)
 Ausführung ohne Kälteaggregat
 Kondensator mit Wasserkühlung
 Kondensator – leise Ausführung
 Zusätzlicher Installations-Kit

T 24-C+ -Serie

T 24-C+/80

T 24-C+/110

Schockkühler / -froster

1 Hordenwagen Convotherm, externes Kälteaggregat



Die leistungsstarken Schockkühler / -froster in zwei Modellvarianten sind vielseitig einsetzbar und kühlen mittlere bis große Produktmengen schnell und zuverlässig.

- Isolierter Boden (60 mm) mit externer Edelstahl-Rampe
- Tür mit Rechtsanschlag
- HACCP-Speicher
- 99 Programmspeicherplätze
- Einfaches Beschicken durch geringe Arbeitshöhe

Lieferausstattung

10 m Installations-Kit für externes Kälteaggregat

Bestellinformation

Modell	T 24-C+/80	T 24-C+/110
Kapazität	1 Hordenwagen Convotherm 12.20	1 Hordenwagen Convotherm 12.20
Schnellkühlen + 3°C / kg	80	110
Schockfrostern -18°C / kg	65	95
Gewicht kg	340 (Schockkühler) / 200 (Kälteaggregat)	340 (Schockkühler) / 200 (Kälteaggregat)
Kältemittel	R404A	R404A
Abmessung B x T x H mm	1250 x 1100 x 1530 (Schockkühler) 1110 x 710 x 830 (Kälteaggregat)	1250 x 1100 x 1530 (Schockkühler) 1110 x 710 x 830 (Kälteaggregat)
Aufnahme Watt	4000	4830
Elektro-Anschluss V / Hz*	400/50/3 + N	400/50/3 + N
Ausführung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304

* Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör

UV-Lampe
 Eingebauter Drucker
 Ausführung ohne Kälteaggregat
 Kondensator mit Wasserkühlung
 Kondensator – leise Ausführung
 Zusätzlicher Installations-Kit
 Aluminiumblech (600 x 400 mm)
 Edelstahlrost GN 1/1 (325 x 530 mm)
 Edelstahlrost EN (600 x 400 mm)
 Hordenwagen, Edelstahl für 20 Roste GN 1/1 mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen
 Hordenwagen, Edelstahl für 20 Roste EN mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen

T 30-Serie

T 30/110

T 30/140

Schockkühler / -froster

1 Hordenwagen GN 2/1 oder EN, externes Kälteaggregat



Die leistungsstarken Schockkühler / -froster in zwei Modellvarianten sind vielseitig einsetzbar und kühlen große Produktmengen schnell und zuverlässig.

- Isolierter Boden (70 mm) mit externer Edelstahl-Rampe
- Tür mit Rechtsanschlag
- HACCP-Speicher
- 99 Programmspeicherplätze
- Strahlwassergeschütztes Bedienelement (optional)

Lieferausstattung

10 m Installations-Kit für externes Kälteaggregat

Bestellinformation

Modell	T 30/110	T 30/140
Kapazität	1 Hordenwagen GN 1/1, 2/1 oder 2 x EN	1 Hordenwagen GN 1/1, 2/1 oder 2 x EN
Nutzbarer Innenraum mm	860×920×2000	860×920×2000
Schnellkühlen + 3°C / kg	110	140
Schockfrosten -18°C / kg	95	125
Gewicht kg	320 (Schockkühler) / 200 (Kälteaggregat)	320 (Schockkühler) / 260 (Kälteaggregat)
Kältemittel	R404A	R404A
Abmessung B×T×H mm	1370×1210×2274 (Schockkühler) 1520×1000×860 (Kälteaggregat)	1370×1210×2274 (Schockkühler) 1520×1000×860 (Kälteaggregat)
Aufnahme Watt	5010	5800
Elektro-Anschluss V / Hz*	400/50/3 + N	400/50/3 + N
Ausführung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304

* Sonderspannungen auf Anfrage · Lieferung demontiert

Zubehör

UV-Lampe
 Eingebauter Drucker
 Ausführung ohne Kälteaggregat
 Kondensator mit Wasserkühlung
 Kondensator – leise Ausführung
 Zusätzlicher Installations-Kit
 Einfahrrampe 22 mm hoch mit reduzierter Bodenhöhe
 Aluminiumblech (600 × 400 mm)
 Edelstahlrost GN 1/1 (325 × 530 mm)
 Edelstahlrost EN (600 × 400 mm)
 Hordenwagen, Edelstahl für 20 Roste GN 1/1 mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen
 Hordenwagen, Edelstahl für 20 Roste EN mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen

T 40-Serie

T 40/150

T 40/200

Schockkühler / -froster

1 Hordenwagen GN 2/1 oder EN, externes Kälteaggregat



Die leistungsstarken Schockkühler / -froster in zwei Modellvarianten sind vielseitig einsetzbar und kühlen große Produktmengen schnell und zuverlässig.

- Isolierter Boden (70 mm) mit externer Edelstahl-Rampe
- Tür mit Rechtsanschlag
- HACCP-Speicher
- 99 Programmspeicherplätze
- Strahlwassergeschütztes Bedienelement (optional)

Lieferausstattung

10 m Installations-Kit für externes Kälteaggregat

Bestellinformation

Modell	T 40/150	T 40/200
Kapazität	1 Hordenwagen GN 1/1, 2/1 oder EN	1 Hordenwagen GN 1/1, 2/1 oder EN
Nutzbarer Innenraum mm	930 × 1080 × 2000	930 × 1080 × 2000
Schnellkühlen + 3°C / kg	150	200
Schockfrosten -18°C / kg	135	175
Gewicht kg	450 (Schockkühler) / 285 (Kälteaggregat)	450 (Schockkühler) / 285 (Kälteaggregat)
Kältemittel	R404A	R404A
Abmessung B × T × H mm	1550 × 1370 × 2274 (Schockkühler) 1520 × 1000 × 860 (Kälteaggregat)	1550 × 1370 × 2274 (Schockkühler) 1520 × 1000 × 860 (Kälteaggregat)
Aufnahme Watt	5900	7850
Elektro-Anschluss V / Hz *	400/50/3 + N	400/50/3 + N
Ausführung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304

* Sonderspannungen auf Anfrage · Lieferung demontiert

Zubehör

UV-Lampe
 Eingebauter Drucker
 Ausführung mit zusätzlicher Tür (Tunnel)
 Ausführung ohne Kälteaggregat
 Kondensator mit Wasserkühlung
 Kondensator – leise Ausführung
 Zusätzlicher Installations-Kit
 Einfahrrampe 22 mm hoch mit reduzierter Bodenhöhe
 Aluminiumblech (600 × 400 mm)
 Edelstahlrost GN 1/1 (325 × 530 mm)
 Edelstahlrost EN (600 × 400 mm)
 Hordenwagen, Edelstahl für 20 Roste GN 1/1 mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen
 Hordenwagen, Edelstahl für 20 Roste EN mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen

T 40-C+ -Serie

T 40-C+/150

T 40-C+/200



Schockkühler / -froster

1 Hordenwagen Convotherm, externes Kälteaggregat

Die leistungsstarken Schockkühler / -froster in zwei Modellvarianten sind vielseitig einsetzbar und kühlen große Produktmengen schnell und zuverlässig.

- Isolierter Boden (70 mm) mit externer Edelstahl-Rampe
- Tür mit Rechtsanschlag
- HACCP-Speicher
- 99 Programmspeicherplätze
- Strahlwassergeschütztes Bedienelement (optional)

Lieferausstattung

10 m Installations-Kit für externes Kälteaggregat

Bestellinformation

Modell	T 40-C+/150	T 40-C+/200
Kapazität	1 Hordenwagen Convotherm 20.20	1 Hordenwagen Convotherm 20.20
Nutzbarer Innenraum mm	900 × 1090 × 2000	900 × 1090 × 2000
Schnellkühlen + 3°C / kg	150	200
Schockfrosten -18°C / kg	135	175
Gewicht kg	450 (Schockkühler) / 285 (Kälteaggregat)	450 (Schockkühler) / 285 (Kälteaggregat)
Kältemittel	R404A	R404A
Abmessung B × T × H mm	1550 × 1370 × 2470 (Schockkühler) 1520 × 1000 × 860 (Kälteaggregat)	1550 × 1370 × 2470 (Schockkühler) 1520 × 1000 × 860 (Kälteaggregat)
Aufnahme Watt	5900	7850
Elektro-Anschluss V / Hz*	400/50/3 + N	400/50/3 + N
Ausführung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304

* Sonderspannungen auf Anfrage · Lieferung demontiert

Zubehör

UV-Lampe
 Eingebauter Drucker
 Ausführung ohne Kälteaggregat
 Kondensator mit Wasserkühlung
 Kondensator – leise Ausführung
 Zusätzlicher Installations-Kit
 Aluminiumblech (600 × 400 mm)
 Edelstahlrost GN 1/1 (325 × 530 mm)
 Edelstahlrost EN (600 × 400 mm)
 Hordenwagen, Edelstahl für 40 Roste GN 1/1 oder 20 Roste GN 2/1 mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen
 Hordenwagen, Edelstahl für 20 Roste EN mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen

T 40-R-Serie

T 40-R/150

T 40-R/200

Schockkühler / -froster

1 Hordenwagen Rational, externes Kälteaggregat



Die leistungsstarken Schockkühler / -froster in zwei Modellvarianten sind vielseitig einsetzbar und kühlen große Produktmengen schnell und zuverlässig.

- Isolierter Boden (70 mm) mit externer Edelstahl-Rampe
- Tür mit Rechtsanschlag
- HACCP-Speicher
- 99 Programmspeicherplätze
- Strahlwassergeschütztes Bedienelement (optional)

Lieferausstattung

10 m Installations-Kit für externes Kälteaggregat

Bestellinformation

Modell	T 40-R/150	T 40-R/200
Kapazität	1 Hordenwagen Rational 202 (SCC)	1 Hordenwagen Rational 202 (SCC)
Nutzbarer Innenraum mm	900 × 1090 × 2000	900 × 1090 × 2000
Schnellkühlen + 3°C / kg	150	200
Schockfrosten -18°C / kg	135	175
Gewicht kg	450 (Schockkühler) / 285 (Kälteaggregat)	450 (Schockkühler) / 285 (Kälteaggregat)
Kältemittel	R404A	R404A
Abmessung B × T × H mm	1550 × 1370 × 2470 (Schockkühler) 1520 × 1000 × 860 (Kälteaggregat)	1550 × 1370 × 2470 (Schockkühler) 1520 × 1000 × 860 (Kälteaggregat)
Aufnahme Watt	5900	7850
Elektro-Anschluss V / Hz*	400/50/3 + N	400/50/3 + N
Ausführung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304

* Sonderspannungen auf Anfrage · Lieferung demontiert

Zubehör

UV-Lampe
 Eingebauter Drucker
 Ausführung ohne Kälteaggregat
 Kondensator mit Wasserkühlung
 Kondensator – leise Ausführung
 Zusätzlicher Installations-Kit
 Aluminiumblech (600 × 400 mm)
 Edelstahlrost GN 1/1 (325 × 530 mm)
 Edelstahlrost EN (600 × 400 mm)

T 50 Serie

T 50/270

T 50/400

Schockkühler / -froster

2 Hordenwagen GN 2/1 oder EN, externes Kälteaggregat



Die leistungsstarken Schockkühler / -froster in zwei Modellvarianten sind vielseitig einsetzbar und kühlen sehr große Produktmengen schnell und zuverlässig.

- Isolierter Boden (70 mm) mit externer Edelstahl-Rampe
- Tür mit Rechtsanschlag
- HACCP-Speicher
- 99 Programmspeicherplätze
- Strahlwassergeschütztes Bedienelement (optional)

Lieferausstattung

10 m Installations-Kit für externes Kälteaggregat

Bestellinformation

Modell	T 50/270	T 50/400
Kapazität	2 Hordenwagen GN 1/1 oder EN	2 Hordenwagen GN 1/1 oder EN
Nutzbarer Innenraum mm	930 × 1450 × 2000	930 × 1450 × 2000
Schnellkühlen + 3°C / kg	270	390
Schockfrosten -18°C / kg	250	360
Gewicht kg	650 (Schockkühler) / 420 (Kälteaggregat)	650 (Schockkühler) / 420 (Kälteaggregat)
Kältemittel	R404A	R404A
Abmessung B × T × H mm	1780 × 1770 × 2330 (Schockkühler) 1310 × 1100 × 970 (Kälteaggregat)	1780 × 1770 × 2330 (Schockkühler) 1310 × 1100 × 970 (Kälteaggregat)
Aufnahme Watt	11740	16530
Elektro-Anschluss V / Hz*	400/50/3 + N	400/50/3 + N
Ausführung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304

* Sonderspannungen auf Anfrage · Lieferung demontiert

Zubehör

UV-Lampe
 Eingebauter Drucker
 Ausführung mit zusätzlicher Tür (Tunnel)
 Kondensator mit Wasserkühlung
 Kondensator – leise Ausführung
 Zusätzlicher Installations-Kit
 Ausführung ohne Kälteaggregat
 Aluminiumblech (600 × 400 mm)
 Edelstahlrost GN 1/1 (325 × 530 mm)
 Edelstahlrost EN (600 × 400 mm)
 Hordenwagen, Edelstahl für 20 Roste GN 1/1 mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen
 Hordenwagen, Edelstahl für 40 Roste GN 1/1 oder 20 Roste GN 2/1 mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen
 Hordenwagen, Edelstahl für 20 Roste EN mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen

MT-Serie

MT 2

MT 3

MT 4

MT 5

MT 6

Tiefkühltunnel

2-6 Hordenwagen GN 2/1, externes Kälteaggregat



Die leistungsstarken Tiefkühltunnel in fünf Modellvarianten sind vielseitig einsetzbar und kühlen sehr große Produktmengen schnell und zuverlässig.

- Isolierter Boden (70 mm) mit externer Edelstahl-Rampe
- Tür mit Rechtsanschlag
- HACCP-Speicher
- 99 Programmspeicherplätze

Lieferausstattung

15 m Installations-Kit für externes Kälteaggregat

Bestellinformation

Modell	MT 2	MT 3	MT 4	MT 5	MT 6
Kapazität	2 Hordenwagen GN 2/1 oder 800×850 mm	3 Hordenwagen GN 2/1 oder 800×850 mm	4 Hordenwagen GN 2/1 oder 800×850 mm	5 Hordenwagen GN 2/1 oder 800×850 mm	6 Hordenwagen GN 2/1 oder 800×850 mm
Schnellkühlen + 3°C / kg	400	610	810	1000	1230
Schockfrost -18°C / kg	370	460	740	930	1120
Nutzbarer Innenraum mm	980×1600×2100	980×2400×2100	980×3200×2100	980×4000×2100	980×4800×2100
Abmessung B×T×H mm	2230×1830×2600	2230×2630×2600	2230×3430×2600	2230×4230×2600	2230×5030×2600
Aufnahme Watt	13000	20000	26000	33000	40000
Elektro-Anschluss V/Hz*	400/50/3 + N	400/50/3 + N	400/50/3 + N	400/50/3 + N	400/50/3 + N
Ausführung	Kunststoff Modularpaneele	Kunststoff Modularpaneele	Kunststoff Modularpaneele	Kunststoff Modularpaneele	Kunststoff Modularpaneele

* Sonderspannungen auf Anfrage ** mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen · Lieferung demontiert

Zubehör

UV-Lampe
 Eingebauter Drucker
 Verlängerung der Kabine um 400 mm
 Kondensator mit Wasserkühlung
 Kondensator – leise Ausführung
 Zusätzlicher Installations-Kit
 Ausführung Edelstahl innen
 Ausführung Edelstahl innen und außen
 Aluminiumblech (600 × 400 mm)
 Edelstahlrost GN 1/1 (325 × 530 mm)
 Edelstahlrost EN (600 × 400 mm)
 Hordenwagen, Edelstahl für 20 Roste GN 1/1**
 Hordenwagen, Edelstahl für 40 Roste GN 1/1 oder 20 Roste GN 2/1**
 Hordenwagen, Edelstahl für 20 Roste EN**

Attraktive Heiß-, Kalt- und Neutralbuffets für gastronomische Anwendungen



Hochwertig. Vielfältig. Kombinierbar.

Das Auge isst mit. Daher kommt es beim richtigen Essgenuss nicht nur auf die perfekte Zubereitung an, sondern ebenso auf die einladende Präsentation. Samoa bietet mit einer großen Auswahl hochwertiger und ansprechender Buffet-Lösungen die ideale Basis für einen viel versprechenden Augenschmaus.

Dabei überzeugen die variablen Buffets nicht nur optisch, sondern auch in technischer Hinsicht. Vom elektrisch absenk-
baren Hustenschutz über Halogen-Heizlampen für Heißbuffets bis zum entnehmbaren Gastronormhalter sind die Buffetanlagen auf einen perfekten Eindruck ausgerichtet. Damit dieser auch dauerhaft so bleibt, arbeiten die wartungsfreundlichen Aggregate und das elektronische Thermostat besonders zuverlässig.

Einen perfekten Auftritt ermöglichen

Ganz gleich ob in Echtholz-Furnier oder Kunststoff-Beschichtung – die Buffetanlagen sind in unterschiedlichen Farbtönen und Beizungen lieferbar und können genau auf das jeweilige Ambiente abgestimmt werden. Ihr modularer Aufbau und die flexiblen Möglichkeiten, ganze Buffetlandschaften zu schaffen, runden die Vorzüge der Samoa Buffets ab.

Anwender

- Hotels
- Restaurants
- Gaststätten



Inhalt

Samoa	Kaltbuffets	226
	Heißbuffets	227
	Neutralbuffets	228
	Zubehör Kalt-, Heiß- und Neutralbuffets	229
	Murale Wandbuffet (kalt)	230
	Servicebuffet (kalt)	231
	Wings Kaltbuffet	232
Koro	Kaltbuffets	233
	Heiß- und Neutralbuffets	234
	Murale Wandbuffet (kalt)	235
	Servicebuffet (kalt)	236
	Wings Kaltbuffet	237
Fiji	Kaltbuffet (quadratisch)	238
Murano	Kaltbuffet	239

Samoa

Kaltbuffets

3/1, 4/1 und 6/1 GN

Die hochwertigen und steckfertigen Echtholz-Furnier-Buffets mit vier Lenkrollen sind in unterschiedlichen Farben und Beizungen erhältlich.



- Stille Kühlung
- Elektrisch absenkbarer Hustenschutz
- Beleuchtung
- Ablage für Teller/Dekoration
- Wanne mit Auslaufprägung und Ablasshahn
- Kunststein-Tellerablagen, fettresistent

Farben (Standard)

- Hellbraun gebeizt
- Dunkelbraun gebeizt
- Weiß lackiert
- Unbehandelt

Bestellinformation

Modell	Samoa	Samoa	Samoa
Beschreibung	Kaltbuffet	Kaltbuffet	Kaltbuffet
Kapazität	3/1 GN	4/1 GN	6/1 GN
Ausführung	Kühlwanne	Kühlwanne	Kühlwanne
Betriebstemperatur °C	0 bis +7	0 bis +7	0 bis +7
Kältemittel	R 404A	R 404A	R 404A
Gewicht	120	141	180
Kälteleistung /W (-10°C)	350	350	430
Aufnahme/Beleuchtung Watt	400/30	400/36	450/58
Elektro-Anschluss V/Hz*	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Abmessung B×T×H mm	1175×840×1410	1500×840×1410	2150×840×1410

* Sonderspannungen auf Anfrage

Sonderausstattung

RAL-Farben

Sonderholzbeizton nach Farbmuster

Samoa

Heißbuffets

3/1, 4/1 und 6/1 GN

Die hochwertigen und steckfertigen Echtholz-Furnier-Buffets mit vier Lenkrollen sind in unterschiedlichen Farben und Beizungen erhältlich.



- Plexiglas Hustenschutz
- Beleuchtung
- Bain Marie oder Glaskeramik
- Ablage für Teller/Dekoration
- Wanne mit Auslaufprägung und Ablasshahn
- Kunststein-Tellerablagen, fettresistent

Farben (Standard)

- Hellbraun gebeizt
- Dunkelbraun gebeizt
- Weiß lackiert
- Unbehandelt

Bestellinformation

Modell	SAMOA	SAMOA	SAMOA
Beschreibung	Heißbuffet	Heißbuffet	Heißbuffet
Kapazität	3/1 GN	3/1 GN	4/1 GN
Ausführung	Bain Marie	Glaskeramik	Bain Marie
Betriebstemperatur °C	+30 bis +90	+30 bis +90	+30 bis +90
Gewicht	110	105	150
Aufnahme/Beleuchtung Watt	3000/2×500	1800/2×500	3000/2×500
Elektro-Anschluss V/Hz*	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Abmessung B×T×H mm	1175×840×1410	1175×840×1410	1500×840×1410

Bestellinformation

Modell	SAMOA	SAMOA	SAMOA
Beschreibung	Heißbuffet	Heißbuffet	Heißbuffet
Kapazität	4/1 GN	6/1 GN	6/1 GN
Ausführung	Glaskeramik	Bain Marie	Glaskeramik
Betriebstemperatur °C	+30 - +90	+30 - +90	+30 - +90
Gewicht	130	173	173
Aufnahme/Beleuchtung Watt	2600/2×500	4500/2X500	3900/2X500
Elektro-Anschluss V/Hz*	230/50/1	400/50/3	400/50/3
Abmessung B×T×H mm	1500×840×1410**	2150×840×1410	2150×840×1410

* Sonderspannungen auf Anfrage ** 2 Felder je 560×460 mm

Sonderausstattung

RAL-Farben
Sonderholzbeizton nach Farbmuster

Samoa

Neutralbuffets

3/1 und 4/1 GN

Die hochwertigen und steckfertigen Echtholz-Furnier-Buffets mit vier Lenkrollen sind in unterschiedlichen Farben und Beizungen erhältlich.



Abbildung in RAL Farbe (optional)

- Elektrisch absenkbarer Hustenschutz
- Beleuchtung
- CNS Platte
- Ablage für Teller/Dekoration
- Kunststein-Tellerablagen, fettresistent

Farben (Standard)

- Hellbraun gebeizt
- Dunkelbraun gebeizt
- Weiß lackiert
- Unbehandelt

Modell	Samoa	Samoa
Beschreibung	Neutralbuffet	Neutralbuffet
Kapazität	3/1 GN	4/1 GN
Ausführung	CNS-Platte	CNS-Platte
Gewicht	100	120
Aufnahme/Beleuchtung Watt	36	36
Elektro-Anschluss V/Hz*	230/50/1	230/50/1
Abmessung B x T x H mm	1175 x 840 x 1410	1500 x 840 x 1410

* Sonderspannungen auf Anfrage

Sonderausstattung

RAL-Farben
Sonderholzbeizton nach Farbmuster

Samoa

Zubehör

Kalt-, Heiß- und Neutralbuffets

Mit den praktischen Zubehörteilen lassen sich die einzelnen Buffets zu großen Buffetlandschaften verbinden.



Tablettrutsche



Elektrisch absenkbarer Hustenschutz



Schubladenblock

Bestellinformation

Bezeichnung	Ausführung
Verbindungsplatten oben und unten	gerade
Verbindungsplatten oben und unten	Ecken 45°
Verbindungsplatten oben und unten	Ecken 90°
Stirnseitiges Beistellelement	2 Ablageborde
Stirnseitiges Beistellelement	3 Ablageborde
Mehrpreis für Rollen für Beistellelement	
Schubladenblock	2 Schubladen
Einlegerost 2 GN, weiß, kunststoffbeschichtet	100 mm hoch
Einlegerost 2 GN weiß, kunststoffbeschichtet	160 mm hoch
Tablettrutsche CNS für 3/1 Buffet (nicht abklappbar)	pro Seite
Tablettrutsche CNS für 4/1 Buffet (nicht abklappbar)	pro Seite
Tablettrutsche CNS für 6/1 Buffet (nicht abklappbar)	pro Seite

Samoa Murale

Wandbuffet (kalt)

4/1 GN



Das hochwertige und steckfertige Echtholz-Furnier-Buffet mit vier Lenkrollen ist in unterschiedlichen Farben und Beizungen erhältlich.

- Stille Kühlung
- Elektrisch absenkbarer Hustenschutz
- Beleuchtung
- Ablage für Teller/Dekoration
- Wanne mit Auslaufprägung und Ablasshahn
- Kunststein-Tellerablagen, fettresistent

Farben (Standard)

- Hellbraun gebeizt
- Dunkelbraun gebeizt
- Weiß lackiert
- Unbehandelt

Sonderausstattung

RAL-Farben
Sonderholzbeizton nach Farbmuster

Bestellinformation

Modell	Samoa
Beschreibung	Wandbuffet
Kapazität	4/1 GN
Ausführung	Kühlwanne
Betriebstemperatur °C	0 bis +7
Kältemittel	R 404A
Gewicht	170
Kälteleistung/W (-10°C)	350
Aufnahme/Beleuchtung Watt	398/36
Elektro-Anschluss V/Hz*	230/50/1
Abmessung B×T×H mm	1500×760×1410

* Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör

Bezeichnung	Ausführung
Verbindungsplatten oben und unten	gerade
Verbindungsplatten oben und unten	Ecken 45°
Verbindungsplatten oben und unten	Ecken 90°
Stirnseitiges Beistellelement	2 Ablageborde
Stirnseitiges Beistellelement	3 Ablageborde
Mehrpreis für Rollen für Beistellelement	
Schubladenblock	2 Schubladen
Einlegerost 2 GN, weiß, kunststoffbeschichtet	100 mm hoch
Einlegerost 2 GN weiß, kunststoffbeschichtet	160 mm hoch
Tablettrutsche CNS für 4/1 Buffet (nicht abklappbar)	pro Seite

Samoa Service

Servicebuffet (kalt)

4/1 GN



Das hochwertige und steckfertige Echtholz-Furnier-Buffer mit vier Lenkrollen ist in unterschiedlichen Farben und Beizungen erhältlich.

- Stille Kühlung
- Sekurit-Sicherheitsglas Hustenschutz
- Beleuchtung
- Ablage für Teller/Dekoration
- Wanne mit Auslaufprägung und Ablasshahn
- Kunststein-Tellerablagen, fettresistent

Farben (Standard)

- Hellbraun gebeizt
- Dunkelbraun gebeizt
- Weiß lackiert
- Unbehandelt

Sonderausstattung

RAL-Farben
Sonderholzbeizton nach Farbmuster

Bestellinformation

Modell	Samoa
Beschreibung	Servicebuffet
Kapazität	4/1 GN
Ausführung	Kühlwanne
Betriebstemperatur °C	0 bis +7
Kältemittel	R 404A
Gewicht	156
Kälteleistung/W (-10°C)	350
Aufnahme/Beleuchtung Watt	396/36
Elektro-Anschluss V/Hz*	230/50/1
Abmessung B×T×H mm	1500×840×1410

* Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör

Bezeichnung	Ausführung
Verbindungsplatten oben und unten	gerade
Verbindungsplatten oben und unten	Ecken 45°
Verbindungsplatten oben und unten	Ecken 90°
Stirnseitiges Beistellelement	2 Ablageborde
Stirnseitiges Beistellelement	3 Ablageborde
Mehrpreis für Rollen für Beistellelement	
Schubladenblock	2 Schubladen
Einlegerost 2 GN, weiß, kunststoffbeschichtet	100 mm hoch
Einlegerost 2 GN weiß, kunststoffbeschichtet	160 mm hoch
Tablettrutsche CNS für 4/1 Buffet (nicht abklappbar)	pro Seite

Samoa Wings

Kaltbuffet

4/1 GN



Das hochwertige und steckfertige Echtholz-Furnier-Buffer mit vier Lenkrollen ist in unterschiedlichen Farben und Beizungen erhältlich.

- Stille Kühlung
- Plexiglas Flügelabdeckungen
- Beleuchtung
- Ablage für Teller/Dekoration
- Wanne mit Auslaufprägung und Ablasshahn
- Kunststein-Tellerablagen, fettresistent

Farben (Standard)

- Hellbraun gebeizt
- Dunkelbraun gebeizt
- Weiß lackiert
- Unbehandelt

Sonderausstattung

RAL-Farben
Sonderholzbeizton nach Farbmuster

Bestellinformation

Modell	Samoa
Beschreibung	Buffer mit Flügelabdeckungen
Kapazität	4/1 GN
Ausführung	Kühlwanne
Betriebstemperatur °C	0 bis +7
Kältemittel	R 404A
Gewicht	140
Kälteleistung/W (-10°C)	350
Aufnahme/Beleuchtung Watt	396/36
Elektro-Anschluss V/Hz*	230/50/1
Abmessung B×T×H mm	1500×840×1205 / 1506 bei geöffneten Flügelabdeckungen

* Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör

Bezeichnung	Ausführung
Verbindungsplatten oben und unten	gerade
Verbindungsplatten oben und unten	Ecken 45°
Verbindungsplatten oben und unten	Ecken 90°
Stirnseitiges Beistellelement	2 Ablageborde
Stirnseitiges Beistellelement	3 Ablageborde
Mehrpreis für Rollen für Beistellelement	
Schubladenblock	2 Schubladen
Einlegerost 2 GN, weiß, kunststoffbeschichtet	100 mm hoch
Einlegerost 2 GN weiß, kunststoffbeschichtet	160 mm hoch
Tablettrutsche CNS für 4/1 Buffer (nicht abklappbar)	pro Seite

Koro

Kaltbuffets

3/1, 4/1 und 6/1 GN

Die modernen und steckfertigen Buffets mit Kunststoff-Beschichtung und vier Lenkrollen sind in unterschiedlichen Farben erhältlich.



- Manuell absenkbarer Aufbau, Stille Kühlung (nur Kaltbuffet)
- Plexiglas-Hustenschutz
- Beleuchtung
- Ablage für Teller/Dekoration
- Wanne mit Auslaufprägung und Ablasshahn

Farben

- Hellbraun
- Dunkelbraun
- Weiß

Bestellinformation

Modell	Koro	Koro	Koro
Beschreibung	Kaltbuffet	Kaltbuffet	Kaltbuffet
Kapazität	3/1 GN	4/1 GN	6/1 GN
Ausführung	Kühlwanne	Kühlwanne	Kühlwanne
Betriebstemperatur °C	0 bis +7°C	0 bis +7°C	0 bis +7°C
Kältemittel	R 404A	R 404A	R 404A
Gewicht	110	140	210
Kälteleistung/W (-10°C)	351	351	413
Aufnahme/Beleuchtung Watt	396/30	396/36	450/58
Elektro-Anschluss V/Hz*	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Abmessung B×T×H mm	1163×710×1379	1488×710×1379	2138×710×1379

* Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör

Bezeichnung	Ausführung
Einlegerost 2 GN, weiß, kunststoffbeschichtet	100 mm hoch
Einlegerost 2 GN weiß, kunststoffbeschichtet	160 mm hoch
Tablettrutsche CNS für 3/1 Buffet (nicht abklappbar)	pro Seite
Tablettrutsche CNS für 4/1 Buffet (nicht abklappbar)	pro Seite
Tablettrutsche CNS für 6/1 Buffet (nicht abklappbar)	pro Seite
Tablettrutsche Kunststoff für 3/1 Buffet (nicht abklappbar)	pro Seite
Tablettrutsche Kunststoff für 4/1 Buffet (nicht abklappbar)	pro Seite
Tablettrutsche Kunststoff für 6/1 Buffet (nicht abklappbar)	pro Seite

Koro

Heiß- und Neutralbuffets

4/1 und 6/1 GN

Die modernen und steckfertigen Buffets mit Kunststoff-Beschichtung und vier Lenkrollen sind in unterschiedlichen Farben erhältlich.



- Manuell absenkbarer Aufbau, Stille Kühlung (nur Kaltbuffet)
- Plexiglas-Hustenschutz
- Beleuchtung
- Ablage für Teller/Dekoration
- Wanne mit Auslaufprägung und Ablasshahn

Farben

- Hellbraun
- Dunkelbraun
- Weiß

Bestellinformation

Modell	Koro	Koro	Koro
Beschreibung	Heißbuffet	Heißbuffet	Neutralbuffet
Kapazität	4/1 GN	6/1 GN	4/1 GN
Ausführung	Bain Marie	Bain Marie	CNS-Platte
Betriebstemperatur °C	+30 bis +90°C	+30 bis +90°C	
Gewicht	120	150	100
Aufnahme/Beleuchtung Watt	3000/2×500	4500/2×500	36
Elektro-Anschluss V/Hz*	400/50/3	400/50/3	230/50/1
Abmessung B×T×H mm	1488×710×1379	2138×710×1379	1488×710×1379

* Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör

Bezeichnung	Ausführung
Einlegerost 2 GN, weiß, kunststoffbeschichtet	100 mm hoch
Einlegerost 2 GN weiß, kunststoffbeschichtet	160 mm hoch
Tablettrutsche CNS für 4/1 Buffet (nicht abklappbar)	pro Seite
Tablettrutsche CNS für 6/1 Buffet (nicht abklappbar)	pro Seite
Tablettrutsche Kunststoff für 4/1 Buffet (nicht abklappbar)	pro Seite
Tablettrutsche Kunststoff für 6/1 Buffet (nicht abklappbar)	pro Seite

Koro Murale

Wandbuffet (kalt)

4/1 GN



Das moderne und steckfertige Buffet mit Kunststoff-Beschichtung und vier Lenkrollen ist in unterschiedlichen Farben erhältlich.

- Stille Kühlung
- Manuell absenkbarer Hustenschutz
- Beleuchtung
- Ablage für Teller/Dekoration
- Wanne mit Auslaufprägung und Ablasshahn

Farben

- Hellbraun
- Dunkelbraun
- Weiß

Bestellinformation

Modell	Koro
Beschreibung	Wandbuffet
Kapazität	4/1 GN
Ausführung	Kühlwanne
Betriebstemperatur °C	0 bis +7
Kältemittel	R 404A
Gewicht	154
Kälteleistung /W (-10°C)	350
Aufnahme/Beleuchtung Watt	396/36
Elektro-Anschluss V/Hz*	230/50/1
Abmessung B×T×H mm	1490×720×1400

* Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör

Bezeichnung	Ausführung
Einlegerost 2 GN, weiß, kunststoffbeschichtet	100 mm hoch
Einlegerost 2 GN, weiß, kunststoffbeschichtet	160 mm hoch
Tablettrutsche CNS für 4/1 Buffet (nicht abklappbar)	pro Seite

Koro Service

Servicebuffet (kalt)

4/1 GN



Das moderne und steckfertige Buffet mit Kunststoff-Beschichtung und vier Lenkrollen ist in unterschiedlichen Farben erhältlich.

- Stille Kühlung
- Sekurit-Sicherheitsglas Hustenschutz
- Beleuchtung
- Ablage für Teller/Dekoration
- Wanne mit Auslaufprägung und Ablasshahn

Farben

- Hellbraun
- Dunkelbraun
- Weiß

Bestellinformation

Modell	Koro
Beschreibung	Servicebuffet
Kapazität	4/1 GN
Ausführung	Kühlwanne
Betriebstemperatur °C	0 bis +7
Kältemittel	R 404A
Gewicht	147
Kälteleistung /W (-10°C)	350
Aufnahme/Beleuchtung Watt	396/36
Elektro-Anschluss V/Hz*	230/50/1
Abmessung B×T×H mm	1490×720×1410

* Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör

Bezeichnung	Ausführung
Einlegerost 2 GN, weiß, kunststoffbeschichtet	100 mm hoch
Einlegerost 2 GN, weiß, kunststoffbeschichtet	160 mm hoch
Tablettrutsche CNS für 4/1 Buffet (nicht abklappbar)	pro Seite

Koro Wings

Kaltbuffet

4/1 GN



Das moderne und steckfertige Buffet mit Kunststoff-Beschichtung und vier Lenkrollen ist in unterschiedlichen Farben erhältlich.

- Stille Kühlung
- Plexiglas Flügelabdeckungen mit Beleuchtung
- Ablage für Teller/Dekoration
- Wanne mit Auslaufprägung und Ablasshahn

Farben

- Hellbraun
- Dunkelbraun
- Weiß

Bestellinformation

Modell	Koro
Beschreibung	Buffet mit Flügelabdeckungen
Kapazität	4/1 GN
Ausführung	Kühlwanne
Betriebstemperatur °C	0 bis +7
Kältemittel	R 404A
Gewicht	136
Kälteleistung /W (-10°C)	350
Aufnahme/Beleuchtung Watt	396/36
Elektro-Anschluss V/Hz*	230/50/1
Abmessung B×T×H mm	1488×710×1205 / 1524 bei geöffneten Flügelabdeckungen

* Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör

Bezeichnung	Ausführung
Einlegerost 2 GN, weiß, kunststoffbeschichtet	100 mm hoch
Einlegerost 2 GN, weiß, kunststoffbeschichtet	160 mm hoch
Tablettrutsche CNS für 4/1 Buffet (nicht abklappbar)	pro Seite

Fiji

Kaltbuffet (quadratisch)

4/1 und 8/1 GN



Die attraktiven und steckfertigen Echtholz-Furnier-Buffets mit Wannenabfluss sind in unterschiedlichen Farben und Beizungen erhältlich.

- Stille Kühlung
- Elektrisch absenkbarer Hustenschutz
- Beleuchtung
- Behältertiefe bis 200 mm
- Wannenabfluss mit Entleerungshahn außen
- Kunststein-Tellerablagen, fettresistent

Farben (Standard):

- Hellbraun gebeizt
- Dunkelbraun gebeizt
- Weiß lackiert
- Unbehandelt

Bestellinformation

Modell	Fiji	Fiji
Beschreibung	quadratisches Kaltbuffet	quadratisches Kaltbuffet
Kapazität	4/1 GN	8/1 GN
Ausführung	Kühlwanne	Kühlwanne
Betriebstemperatur °C	0 bis +10	0 bis +10
Kältemittel	R404A	R404A
Gewicht	160	210
Kälteleistung /W (-10°C)	351	413
Aufnahme/Beleuchtung Watt	396/32	528/32
Elektro-Anschluss V/Hz*	230/50/1	230/50/1
Abmessung B×T×H mm	1155×1155×1750	1480×1480×1750

* Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör

Bezeichnung	Ausführung
Tablettrutsche CNS für 4/1 Buffet (nicht abklappbar)	pro Seite
Tablettrutsche CNS für 8/1 Buffet (nicht abklappbar)	pro Seite

Sonderausstattung

RAL-Farben

Sonderholzbeizton nach Farbmuster

Murano

Kaltbuffet

4/1 GN



Die praktischen und vielseitig einsetzbaren Buffets sind steckerfertig mit geschlossenem Glasaufbau.

- Stille Kühlung
- Wannenabfluss mit Entleerungshahn außen
- Behältertiefe bis 59 mm
- Mittelborde mit Beleuchtung

Farben

- Hellbraun
- Dunkelbraun

Bestellinformation

Modell	Murano
Beschreibung	Kaltbuffet
Kapazität	4/1 GN
Ausführung	Kühlwanne
Betriebstemperatur °C	+4 bis +12
Kältemittel	R 404A
Gewicht	211
Kälteleistung /W (-10°C)	410
Aufnahme/Beleuchtung Watt	640/2×36
Elektro-Anschluss V/Hz*	230/50/1
Abmessung B×T×H mm	1490×672×1523

* Sonderspannungen auf Anfrage

Zubehör

Bezeichnung	Ausführung
Glasschiebetür für die Korpusablage	pro Stück
CNS-Ablage für die Schublade	pro Stück
Besteckinsatz für die Schublade	pro Stück

Erwarten Sie mehr von uns!



Ihre Ansprechpartner

Vertrieb

Gesamtvertriebsleiter
Uwe Müller
Tel.: 0163 8604210
E-Mail: um@manitowoc-de.com

Gebiet Nord
Jens Schütt
Tel.: 0163 8604227
E-Mail: js@manitowoc-de.com

Gebiet Süd
Joachim Mimler
Tel.: 0163 8604205
E-Mail: jm@manitowoc-de.com

Auftragsabwicklung

VK Innendienst
Christiane Koch
Tel.: 02772 5805-10
E-Mail: ck@manitowoc-de.com

Verkauf Ersatzteile
Edin Kovacevic
Tel.: 02772 5805-30
E-Mail: ek@manitowoc-de.com

Serviceleiter Kälte
Reinhard Paul
Tel.: 02772 5805-32
E-Mail: service@manitowoc-de.com

Service
Ernst-Peter Götz
Tel.: 02772 5805-32
E-Mail: manitowoc-de.com

Als Handels-, Service- und Beratungspartner von unterschiedlichsten Unternehmen in einer Vielzahl von Branchen bieten wir unseren Kunden eine Reihe von genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmten Zusatzleistungen.

Beratung



Unsere langjährige Erfahrung und unser tiefgehendes Wissen im gesamten Food- und Gastronomiebereich versetzt uns in die Lage, Sie von Anfang an optimal zu beraten.

- Umfassendes Branchen Know-how
- Technisch geschultes Personal
- Bedarfsgerechte Beratung
- Individuelle Lösungsmöglichkeiten

Schulung



Jährlich schulen wir über 100 Service-Kräfte für den technischen Bereich. Darüber hinaus bieten wir spezielle Testkoch-Vorführungen vor Ort oder in unserem Schulungszentrum in Herborn an.

- Erfahrenes Schulungspersonal
- Klein- und Großgruppen möglich
- Individuelle Plan-Erstellung
- Praktische Anwendungsbeispiele

Service



Wir begleiten unsere Kunden von Anfang an. Hierzu gehört insbesondere die Auswahl der Angebote unter wirtschaftlichen und praktischen Gesichtspunkten sowie die Rezept-Erstellung.

- Langjährige Erfahrung im Bereich Menue-Planung
- Eigene Entwicklungsabteilung für individuelle Anpassungen
- Perfekte Kontakte zu allen relevanten Food-Lieferanten
- Marktanalysen und Beratungskompetenz

Konzepte Systeme Lösungen

Wir sind eines der weltweit führenden Vertriebs-, Beratungs- und Service-Unternehmen für professionelle Wärme- und Kältelösungen, Getränketechnik und Lebensmittelzubereitung.

Mit unseren mehr als 35 Einzelmarken bieten wir unseren Kunden ein großes Portfolio an Speziallösungen für unterschiedlichste gastronomische Bereiche.



 **Desmon**

 **Manitowoc Ice**

 **Samoa**

 **Tecnomac**

Kältetechnik

Eisbereiter mit und ohne Speicher

Kaltbuffets, Warmbuffets, Buffetanlagen

Schockkühler, Schockfroster



 **Cleveland**

 **Frymaster**

 **Garland**

 **Lincoln**

 **Merrychef**

Schnellkochkessel

Hochleistungsfriteusen, Spezialfriteusen, Nudelkocher, Fettfiltersysteme

Kontaktgrills, Patty-Tiefkühltruhen, Roundup-Toaster, Induktionstechnik

Impinger Durchlauföfen

Kombi-Schnellgarsysteme, Hochleistungs-Mikrowellen, Dampfgarer



 **Hälde**

 **Hartek**

 **Multiplex**

 **Orange X-Press**

Gemüseschneider, Standmixer, Kutter

Getränketechnik

Hochleistungs-Getränkessysteme

Orangenfrischsaft-Systeme