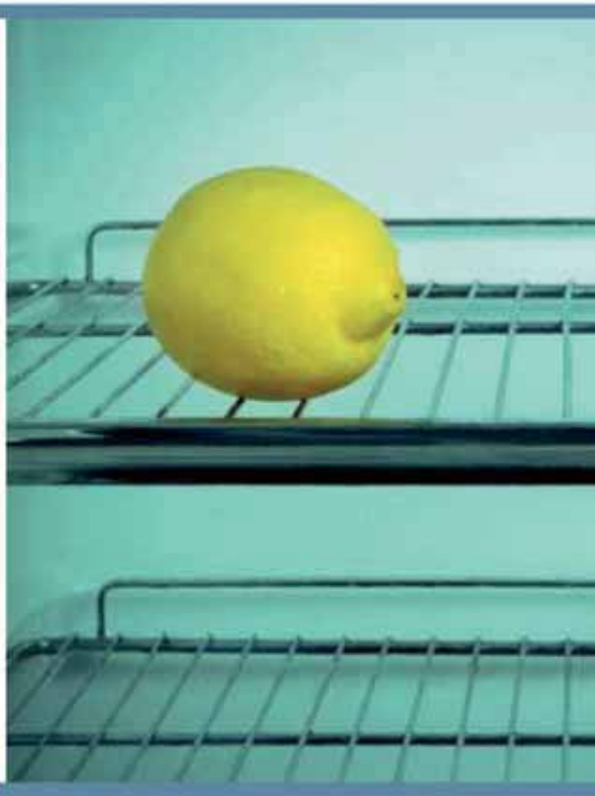
20 Jahre

NordCap



VERKAUFSHANDBUCH 2010/11

Der NordCap-Gesamtkatalog für gewerbliche Kühl- und Tiefkühlmöbel

KLICK MICH

Kühlschränke – Einfahr-/Durchfahrkühlschränke – Gemeinschaftskühlschränke – Backwarenkühlschränke – Universal-Kühlschränke – Auftau-Kühlschränke – Schnellabkühler 1

Tiefkühlschränke – Einfahr-Tiefkühlschränke – Backwaren-Tiefkühlschränke – Universal-Gewerbetiefkühlschränke – Rückstellproben-Tiefkühlschränke – Schockfroster 2

Kühltische – Sonderbau-Kühltische – Backwaren-Kühl-/Tiefkühltische – Tiefkühltische – Universal-Kühltische – Saladetten/Belegstationen – Pizzakühltische/-Aufsätze – Sushi-/Tapaskühler – Gastronormbehälter 3

Kühlzellen – Tiefkühlzellen – Sonderbau von Kühl-/Tiefkühlzellen – ALU-Regaleinrichtungen – Kühl-/Tiefkühlaggregate – Abfallkühler/Konfiskatkühler 4

Tiefkühlgeräte für Spirituosen – Minibars – Flaschenkühltruhen – Weinkühl-/Weintemperierschränke 5

Getränketheken – Schanktischabdeckungen – Mischbatterien – Rückbüffetschränke – Fasskühlschränke – Fasskühler – Begleitkühler 6

Eiswürfelbereiter-Hohlwürfel – Eiswürfelbereiter-Massivwürfel – Flockeneisbereiter – Vorratsbehälter 7

Wandkühlregale – Impuls-Verkaufsregale – Flaschenkühlregale – Fleischkühlvitrinen 8

Aufsatzkühlvitrinen – Einbau-Kühlvitrinen – Einbau-Kühlvitrinen mit Isolierglas – Kombivitrinen – Einbau-Wärmevitrinen – Hustenschutze mit Halogenwärmebrücke – ungekühlte Glasaufbauten – Panorama-Kühl-/Tiefkühlvitrinen – Mehrzweckvitrinen – Fischkühltheken – Salatbars – Bain Maries 9

Einbau-Kühlwannen Euronorm – Einbau-Kühlwannen Gastronorm – Einbau-Kühlladen – Kontaktkühlplatten – Einbau-Tiefkühlwannen – Hustenschutze – Lebensmittel-/Frischwarentheken – Konditoreitheken – Fischkühltheken 10

Eisvitrinen/Kuchenvitrinen – Eisschalen – Portionierspülen – Schockfroster – Eiscreme-Lagerschränke – Tiefkühltruhen/Impulstiefkühltruhen – Labortiefkühltruhen – Kühl-/Tiefkühlinseln 11

gewerbliche Mikrowellen –
Übersicht Produktprogramm NordCook : Spültechnik – Thermik Serien SNACK 600, N 700, N 900 – easyLine Heißluftdämpfer – Pizzatechnik – Armaturen und Schlauchaufroller 12

NordCap®

Piktogramm-Legende

. . . Topseller,
i.d.R. ab Lager lieferbar

. . . Premium-Produkt,
besonders hochwertig

. . . steckerfertig

. . . zum Anschluss an ein
zentrales Kälteaggregat

. . . besonders sparsamer
Energieverbrauch

. . . Temperaturbereich

. . . besonders starke
Isolierung

. . . Wasseranschluss
erforderlich

. . . Wasserablauf
erforderlich

. . . Montageaufwand
erforderlich

. . . besonders geräuscharmer
Laufbetrieb

. . . besonders gut für
Fleischkühlung geeignet

. . . speziell für Wildkühlung

. . . speziell für Fisch und
Meeresfrüchte

. . . besonders gut für
Molkereiprodukte geeignet

. . . speziell für Obst und
Gemüse

. . . besonders gut für
Konditoreiprodukte geeignet

. . . speziell für Kühlung von
Konfisserieprodukten

. . . Getränkekühlung

. . . Weinkühlung bzw.
Weintemperierung

NordCap im Internet
. . . die Servicedatenbank

Hier zeigen wir Ihnen, wie Sie Ihre tägliche Arbeit rund um die Uhr erleichtern!

Neben detaillierten Produktinformationen, Planungsdaten im Format DXF oder DWG, Ausschreibungstexten, Produkt-Prospekten und Internet-Bilddaten bieten wir im geschützten Fachhandelsbereich Service- und Revisionsunterlagen zu nahezu allen Produktbereichen. Diese umfassen Bedienungsanleitungen, Ersatzteillisten, Einstellparameter und ein Vielfaches mehr an Serviceinformationen zum Downloaden.

Die NordCap-Internetseiten erreichen Sie unter **www.nordcap.de**

Produkt- und Bilddaten
. . . für Internet und Druck

Ob für Online-Shop, Zeitungswerbung oder Mailing: Zögern Sie nicht, entsprechende Daten bei uns kostenlos abzufordern. Wir bieten alle Daten in hochwertiger NordCap-Qualität.

Bundesweit zentral
. . . wir sind für Sie da

Egal von wo aus in Deutschland Sie über das Festnetz anrufen:
Mit der **„0180-3-NordCap"** werden Sie für nur 9 ct/Min. automatisch mit der für Sie zuständigen NordCap-Niederlassung verbunden.
Wenn Sie über Mobilfunk anrufen, entsteht eine automatische Verbindung zur NordCap-Zentrale. Die Kollegen leiten Sie dann gerne weiter. Die Kosten für Mobilfunk können abweichen, betragen jedoch höchstens 42 ct/Min..

Unsere Rufnummer **„0180-3-NordCap" entspricht der „0180-3-6673 227"**, ist jedoch viel einfacher zu merken.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Beratung vor Ort
. . . Ihr Ansprechpartner

Persönliche und kompetente Beratung vor Ort.

ABC	Register	Seite
A		
Abdeckungen für Getränketheken	6	6, 7
Abfallkühler, steckerfertig	4	18, 19, 21
Abfallkühler, zentralgekühlt	4	20, 22
AGION-Eisbereiter	7	1 - 10
Anbauportionierspülen	11	29
Anbau-Unterschränke für Getränketheken	6	1 - 5
Aufsatz-Kühlvitrinen	9	1 - 4
Aufsatz-Tiefkühlvitrinen	9	111, 113
Auftau-Kühlschränke	1	33
Ausgabestrecken /-stationen	9	140, 141
Ausstellungs-Kühl-/Tiefkühlinseln	11	44, 45, 47 - 49
B		
Bäckereitheken	10	83 - 88
Bäckereihordengestelle	2	42
Backwarenfroster	2	16
Backwaren-Kühlschränke	1	35, 36
Backwaren-Tiefkühlschränke	2	15, 16
Bankett- und Regeneriergestelle	2	42
Bain Maries	9	141, auf Anfrage
Begleitkühlanlagen	6	21
Belegstationen	3	29 - 32
Bierbars	6	12
Biertheken	6	1 - 5
Biertheken Zubehör (Sondermöbel)	6	1 - 5
Büffets	9	131 - 141
Büffets für Fisch	9	129, 130
Büffetkombinationen	9	139
Büffetwagen	9	131 - 133
C		
Coldstone Mix Konzept	11	27
Concept-Line Kühltische	3	4 - 12
Concept-Line Tiefkühltische	3	21
COOL-Produktprogramm	Internet	www.cool-programm.de
D		
Durchfahrkühlschränke	1	31, 32
E		
Eckkühltruhen 90°	5	8
Ecktiefkühltruhen 90°	11	39
Einbau-Kühlladen	10	46 - 49
Einbau-Kühlwannen	10	1 - 49
Einbau-Kühlwannen (stille Kühlung)	10	30 - 33
Einbau-Kühlwannen (Umluftkühlung)	10	1 - 43
Einbau-Panoramavitrinen	9	8 - 77
Einbau-Panoramavitrinen mit Isolierglas (Green Line)	9	68 - 77
Einbau-Panoramavitrinen (gekühlte Versionen)	9	8 - 77
Einbau-Panoramavitrinen (ungekühlte Versionen)	9	104 - 109
Einbau-Panoramavitrinen (warme Versionen)	9	86 - 99
Einbau-Panoramavitrinen Euronorm	9	8, 10, 74, 76
Einbau-Panoramavitrinen Gastronorm	9	12 - 72
Einbauportionierspülen	11	29
Einbau-Tiefkühlwannen	10	54 - 55
Einbauvitrinen	9	8 - 77, 82 - 99
Einfahrkühlschränke	1	28 - 30
Einfahrregalwagen	1 / 2	28, 29-30 / 42
Einlassbecken	6	8
Eiscreme-Lagerschränke	11	31 - 33
Eiscreme-Tiefkühlwannen	10	54, 55
Eiscremetruhen	11	34 - 40, 49 - 51
Eisschalen	11	28
Eisvitrinen	11	1 - 21, 24, 25
Eisvitrinen mit stiller Kühlung	11	1 - 3
Eisvitrinen mit Umluftkühlung	11	11 - 16, 18, 19
Eisvitrinen ohne Maschine	11	6, 8, 12, 14, 16, 19
Eiswagen	11	22
Eiswürfelbereiter	7	1 - 6

ABC	Register	Seite
Eiswürfelbereiter, luftgekühlt	7	1, 2, 5
Eiswürfelbereiter, wassergekühlt	7	3, 4, 6
Eiswürfel-Vorratsbehälter	7	11
Energiespar-Tiefkühltruhen	11	40
F		
Fasskühler	6	14 - 20
Fasskühlschränke	6	13
Fischkühlschränke	1	6, 7, 24
Fischkühltheken	10	89 - 93
Flaschenkühler	5	4, 5
Flaschenkühlregale	8	52, 53
Flaschenkühltruhen	5	4, 5
Fleischkühlschränke	1	8 - 15, 17 - 22, 25, 26
Fleischkühlvitrinen	8	54 - 56
Flockeneisbereiter	7	7 - 10
Flockeneisbereiter, luftgekühlt	7	7, 9
Flockeneisbereiter, wassergekühlt	7	8, 10
Flockeneis-Vorratsbehälter	7	11
Freikühltheken	10	81, 82
Frischwarentheken	10	62 - 82
G		
Gastronorm-Behälter	3	43
Gastronorm-Rückstellprobenträger	2	29, 30
Gemeinschaftskühlschränke	1	34
Getränkekühlschränke	1	37 - 56
Getränketheken	6	1 - 5
Getränketheken, Abdeckungen	6	6, 7
Getränketheken, individueller Sonderbau	Sonderprogramm	auf Anfrage möglich
Getränketheken, Zubehör	6	1 - 5
gewerbliche Mikrowellen	12	1 - 4
Glastürkühlschränke	1	5, 23, 37 - 39, 42 - 44, 47, 49, 50, 52 - 56
Glastürkühlschränke, 2-türig	1	50, 52, 55, 58
Glastürtiefkühlschränke	2	10, 25, 27, 28
Green Line Kühltechnik	alle mit dem „eco-Logo"gekennzeichneten Produkte	
Green Line Tiefkühltechnik	alle mit dem „eco-Logo"gekennzeichneten Produkte	
H		
Helsinki-Tiefkühlboxen	5	1
Hochleistungsfroster	2	31 - 42
Hohlwürfelbereiter	7	1 - 4
Hordengestelle	2	42
Huckepack-Aggregate	4	3, 5, 10, 11
Huckepack-Kühlaggregate	4	3, 10
Huckepack-Tiefkühlaggregate	4	5, 11
Hustenschutze	10	56 - 61
Hustenschutze mit Halogen-Wärmebrücke	9	100 - 103
I		
Imbiss-Theken	10	81, 82
Impuls-Kühltruhen	5	7, 8
Impuls-Tiefkühltruhen	11	36, 38, 39, 44 - 51
Impuls-Verkaufskühlmöbel	Internet	www. nordcap.de/keyaccount.pdf
Impuls-Verkaufsregale	8	46 - 51
Impuls-Wandkühlregale	8	46 - 51
individueller Sonderbau – Getränketheken	Sonderprogramm	auf Anfrage möglich
individueller Sonderbau – Kühltische	3	13, 14
individueller Sonderbau – Kühlvitrinen	Internet	www.nordcap.de/ladenbau.pdf
individueller Sonderbau – Kühlwannen	Internet	www.nordcap.de/ladenbau.pdf
individueller Sonderbau – Kühl-/Tiefkühlzellen	4	8, 9
K		
Kälteaggregate	4	3, 10, 12, 14, 16
Kältemodule	4	3, 10, 12, 14, 16
Kombinationsvitrinen	9	82 - 89
Kombinationsvitrinen kalt/kalt	9	80 - 85
Kombinationsvitrinen kalt/neutral	9	82 - 85
Kombinationsvitrinen kalt/warm	9	86 - 89
Konditorei- und Snacktheken	11	23

ABC	Register	Seite
Konditoreitheken	10 / 11	83 - 88 / 9, 17, 20, 23
Konfiskatkühler	4	18 - 22
Kuchenvitrinen	9	110 - 121
Kühl-/Tiefkühlschrankkombinationen	1	12, 18, 26
Kühl-/Tiefkühlinseln	11	44 - 51
Kühlinseln	11	44 - 48
Kühlkorpi	3	13, 14
Kühlladen (Einbau)	10	46 - 49
Kühlplatte	10	50 - 53
Kühlraumregale	4	7
Kühlschränke	1	1 - 27, 34 - 56
Kühlschränke 2-türig	1	2, 11, 12, 14, 17 - 26, 50, 52, 55, 56
Kühlschränke 3-türig	1	56
Kühlschränke Euronorm	1	3 - 5, 35, 36
Kühlschränke mit SMART ECA Technik	1	15, 22
Kühlschränke, unterbaufähig	1	41 - 44
Kühltheken	6	1 - 5
Kühltische	3	1 - 19, 23, 24
Kühltische, 2 Abteile	3	1, 4, 7, 8, 11, 13, 15 - 19, 23, 24
Kühltische, 3 Abteile	3	2, 5, 7, 9, 11, 13 - 19
Kühltische, 4 Abteile	3	3, 6, 7, 10, 11, 13 - 19
Kühltische mit Maschine (steckerfertig)	3	1 - 7, 13 - 19, 23, 24
Kühltische ohne Maschine (zentralgekühlt)	3	8 - 11, 13, 14, 18, 19
Kühltische, unterbaufähig	3	4 - 19, 23
Kühltruhen	5	4 - 8
Kühlvitrinen	9	8 - 77
Kühlwannen	10	1 - 45
Kühlwannen mit stiller Kühlung	10	30 - 33
Kühlwannen mit Umluftkühlung	10	1 - 43
Kühlzellen mit Paneelboden	4	1
Kühlzellen ohne Paneelboden	4	2
Kühlzellen-Regaleinrichtungen	4	7
Kühlzellen-Sonderbau	4	8, 9
Kühlzellen-Zubehör	4	3
L		
Labor-Tiefkühltruhen	11	41 - 43
Lagerschränke	2	4 - 13, 17, 18
Lebensmitteltheken	10	
Ladenbauvitrinen	Internet	www.nordcap.de/ladeneinrichtungen.pdf
Ladeneinrichtungen	Internet	www.nordcap.de/ladeneinrichtungen.pdf
M		
Maschinenaufsätze für Fasskühler	6	20
Mehrzweckvitrinen	9	122 - 128
Mikrowellengeräte	12	1 - 4
Minibars	5	2, 3
Mischbatterien	6	9
Multipolar-Gemeinschaftskühlschränke	1	34
N		
Nassmüllkühler	4	18 - 22
O		
Obstkühlregale	8	4, 5, 13, 14, 22, 23, 29, 34, 35, 44
P		
Panorama-Kombivitrinen kalt/kalt	9	80 - 85
Panorama-Kombivitrinen kalt/neutral	9	82 - 85
Panorama-Kombivitrinen kalt/Tiefkühlung	9	118, 119
Panorama-Kombivitrinen kalt/warm	9	86 - 89
Panorama-Kühlvitrinen	9	8 - 77, 110, 112, 114, 116 - 119, 121
Panorama-Tiefkühlvitrinen	9	111, 113, 115, 118 - 120
Panorama-Wärmevitrinen	9	86 - 99
Panoramavitrinen, neutral (ungekühlt)	9	104 - 109
Pizzakühltische	3	33, 34
Pizzakühltisch-Aufsätze	3	35 - 38
Portionierspülen	11	29
Pralinenkühlvitrinen	9	121
Profi-Bierbars	6	12

ABC	Register	Seite
R		
Rückbüffetschränke	6	10, 11
Rückbüffet-Unterschränke	1 / 2	41 - 44 / 19 - 21
Rückstellproben-Tiefkühlschränke	2	29, 30
S		
Saladetten	3	25 - 27
Salatbars	9	130 - 141
Schanksäulen	Sonderprogramm	auf Anfrage möglich
Schanktischabdeckungen	6	1 - 7
Schanktischabdeckungen mit Aufkantung oder Wulstrand	6	6, 7
Schnapskühler	5	1
Schnellabkühler mit Quereinschub	1	57 - 59
Schockfroster mit Längseinschub	2	34, 35, 38, 39
Schockfroster mit Quereinschub	2	31 - 33, 36, 37, 40, 41
Servierwagen	9	131 - 132
Sharp-Mikrowellen	12	1 - 4
Snacktheken	11	23
Sonderbau – Getränketheken	Sonderprogramm	auf Anfrage möglich
Sonderbau – Kühltische	3	13, 14
Sonderbau – Kühlwannen	Internet	www.nordcap.de/ladenbau.pdf
Sonderbau – Kühlzellen	4	8, 9
Sonderbau – Labelung/Personalisierung/Branding	Internet	www.nordacp.de/keyaccount.pdf
Speiseeisvitrinen	11	1 - 16, 18, 19
Speiseeisvitrinen Mix Konzept	11	27
Speiseeiswagen	11	22
Speisenausgaben	9	140 - 141
Spirituosen-Tiefkühlboxen	5	1
Split-Kühlaggregate	4	3, 14, 16
Split-Tiefkühlaggregate	4	5, 15, 17
Stopfer-Kühlaggregate	4	3, 12
Stopfer-Tiefkühlaggregate	4	5, 13
Sushi-Kühler	3	39, 40
Switch-Panoramavitrinen	9	80
T		
Tapas-Kühler	3	41, 42
Temperatur-Aufzeichnungsgeräte	2	43
Tiefkühlboxen	5	1
Tiefkühl-Einbauwannen	10	54 , 55
Tiefkühlinseln	11	44 - 51
Tiefkühl-Lagerschränke	2	4 - 13, 17, 18
Tiefkühlschränke	2	1 - 13, 15 - 30
Tiefkühlschränke, 2-türig	2	8, 11 - 13
Tiefkühlschränke Euronorm	2	2, 3, 15, 16
Tiefkühlschränke für Rückstellprobenkühlung	2	29, 30
Tiefkühlschränke mit SMART ECA Elektronik	2	9, 13
Tiefkühltische	3	20 - 21
Tiefkühltische, unterbaufähig	3	21, 22
Tiefkühltruhen	11	34 - 43
Tiefkühlwannen	10	54, 55
Tiefkühlzellen mit Paneelboden	4	4
U		
Umluft-Einbau-Tiefkühlwannen	10	54, 55
Umluft-Eisvitrinen	11	4 - 9, 11 - 16, 18, 19
Umluft-Fischkühlschränke	1	6, 7, 24
Umluft-Gewerbekühlschränke	1	1 - 27, 35 - 37, 39, 42 - 56
Umluft-Gewerbetiefkühlschränke	2	1, 2, 4 - 13, 16, 19, 20, 22, 27, 28
ungekühlte Glasaufsätze	9	104 - 109
Universal-Gewerbekühlschränke	1	37 - 56
Universal-Gewerbetiefkühlschränke	2	17 - 28
Universalkühltische	3	23, 24
Unterbaukühlschränke	1	41 - 44
Unterbaukühltische	3	4 - 19, 23
Unterbautiefkühlschränke	2	19 - 21
Unterbautiefkühltische	3	21, 22
V		
Vitrinen, aufsatzfähig	9	1, 2, 4, 110, 111, 112, 113

ABC	Register	Seite
Vitrinen, einbaufähig, gekühlt	9	8 - 77
Vitrinen, einbaufähig, ungekühlt	9	104 - 109
Vitrinen, einbaufähig, warm	9	86 - 99
Vitrinen mit Panoramaverglasung	9	8 - 77
Vorratsbehälter	7	7
W		
Wandkühlregale	8	1 - 51
Warmausgaben	9	86 - 99, 140, 141
Wärmevitrinen	9	86 - 99
Weinkühl-/-temperierschränke	5	9 - 16
Weinlagerschränke	5	9 - 16
Weintemperierschränke	5	9 - 16
WellServe Schnellabkühler	1	57 - 59
WellServe Schockfroster	2	31 - 42
Würfeleisbereiter	7	1 - 6

Kühlschränke
Einfahr-/Durchfahrkühlschränke
Gemeinschaftskühlschränke
Backwarenkühlschränke
Universal-Kühlschränke
Auftau-Kühlschränke
Schnellabkühler

Kühlschränke

1/1 – 1/27

Fischkühlschränke

1/6 – 1/7, 1/24

Einfahr-/
Durchfahrschränke

1/28 – 1/32

Auftau-Kühlschränke

1/33

Gemeinschaftskühlschränke

1/34

Backwarenkühlschränke

1/35– 1/36

Universal-
Gewerbekühlschränke

1/37 – 1/56

Schnellabkühler

1/57 – 1/59

Neu: das HEG®-Konzept von NordCap®

Sparen Sie bis zu 40% Energie

Das neue HEG®-Konzept ("High Efficiency Genes") ist ein hoch-effizientes System, das bei den Kühl- und Tiefkühlschränken KU und TKU 665 CNS sowie bei den Kühltischen der Serie KT von NordCap eine Energieeinsparung von bis zu 40 Prozent ermöglicht!

Wenn Sie also bei diesen Modellen die Optionsvariante „HEG" wählen, machen Sie nicht nur einen entscheidenden Schritt zur Senkung Ihrer Betriebskosten sondern leisten gleichzeitig auch einen wertvollen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt und des Klimas.

So senkt HEG® den Energieverbrauch. . .

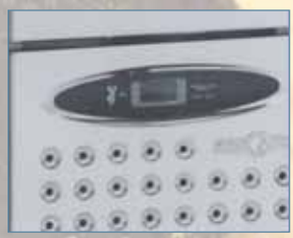
. . . bei dem Kühlschrank KU 665 CNS und dem Tiefkühlschrank TKU 665 CNS

Effizienter Lüftermotor mit ESM-Technologie (ESM = **E**nergie-**S**par-**M**otor)

Hoch effizienter Kompressor mit um 12 bis 25% verbesserter Kälteleistung

Effektivere und verkürzte Abtauung – erhöhte Leistung bei verringertem Energiebedarf

LED-Beleuchtung = verringerter Energieverbrauch



Programmierbare Energiespar-Zyklen

. . . bei den Kühltischen der Serie KT

Verstärkte Isolierung = noch weniger Wärmeverlust

Effizienter Lüftermotor mit ESM-Technologie (ESM = **E**nergie-**S**par-**M**otor)

Hoch effizienter Kompressor mit um 12 bis 25% verbesserter Kälteleistung

Hoch effizienter Lüfter für die Umluftkühlung, direkt über dem Verdampfer positioniert

Lamellenverdampfer = höhere Effizienz

KU 280-SL CNS

KU 280-3 SL CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank Serie KU 280-SL CNS

passend für Gastronorm 1/1

MERCATUS

- steckerfertiger Umluft-Gewerbekühlschrank speziell für kleinere Räumlichkeiten
- ideal zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern geeignet
- wahlweise in Ausführung mit 1 selbstschließender Tür oder mit 3 Schubladen und 1 Tür
  Tür ab 90° feststehend, Türanschlag rechts, ab Werk wechselbar
- Energiesparisolierung bis zu 75 mm stark
- Tür/Schubladen jeweils mit Griffleiste und Magnetdichtung
- wartungsfreundliches Kälteaggregat
- automatische Tauwasserverdunstung untergebaut
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken

	KU 280-SL CNS passend für Gastronorm 1/1	KU 280-3 SL CNS passend für Gastronorm 1/1, Aufteilung in 3 Schubladen und 1 Tür mit Griffleiste
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	500 x 700 x 2060	500 x 700 x 2060
innen (B x T x H)	330 x 540 x 1300	350 x 550 x 1300
Tiefe bei geöffneter Tür	1150	1150
Tiefe bei geöffneter Schublade	–	1300
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	280 l	280 l
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	166 W / 230 V	166 W / 230 V
Kälteleistung	252 W / VT -10 °C	252 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 350 g	
Energieverbrauch	1,86 kWh / 24 h	1,86 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)	
relative Luftfeuchtigkeit	75 %	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	90 kg	93 kg
VERKLEIDUNG		
außen	CNS	
innen	CNS	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	467.102.060.01-0-J-P	467.102.060.01-0-J-QP
Verkaufspreis	**1.888,00 €**	**2.589,00 €**

SERIENZUBEHÖR

3 x Auflageschienen, Satz (2), höhenverstellbar (Modell 280-3 SL Menge 1 x)

3 x Tragrost GN 1/1, grau (Modell 280-3 SL Menge 1 x)

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Auflageschienen, Satz (2), höhenverstellbar	467.609.012.76	9,50
1 x Tragrost GN 1/1, grau	467.465.020.03	27,00
1 x Türschloss, werkseitig montiert, (Sonderbestellung), je Tür	467.100.206.60	66,00
1 x Satz Rollen (4), davon 2 feststellbar	467.100.306.60	66,00
Linksanschlag ab Werk		128,00

KTK 280-2-SL CNS

Kühl-Tiefkühlkombination KTK 280-2-SL CNS

MERCATUS

Ausstattung mit 1 Kühl- und Tiefkühlabteil, passend für Gastronorm 1/1

- steckerfertiger Gewerbekühl-/ Tiefkühlschrank mit 2 separat regelbaren Abteilen
- speziell für kleinere Räumlichkeiten
- ideal zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern geeignet
- Energiesparisolierung bis zu 75 mm stark
- Türen jeweils mit Griffleiste und Magnetdichtung, ab 90° feststehend
- wartungsfreundliche Kälteaggregate
- automatische Tauwasserverdunstung untergebaut
- 2 elektronische Steuerungen mit Digitalanzeige
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken

	KTK 280-2-SL CNS
	Ausstattung mit 1 Kühl- und Tiefkühlabteil; passend für Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1000 x 700 x 2040
Tiefe bei geöffneter Tür	1150
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	560 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	560 W / 230 V
Kälteleistung	425 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 400 g
Energieverbrauch	9,86 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF -15 bis -25 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	75 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	155 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	467.102.170.01-0-J-P
Verkaufspreis	**3.788,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
6 x Auflageschienen, Satz (2), höhenverstellbar	
6 x Tragrost GN 1/1, grau	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Auflageschienen, Satz (2), höhenverstellbar	467.609.012.76	9,50
1 x Tragrost GN 1/1, grau	467.465.020.03	27,00
1 x Türschloss, werkseitig montiert, (Sonderbestellung), je Tür	467.100.206.60	66,00

KU 410 CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 410 CNS

MERCATUS

- steckerfertiger Umluft-Gewerbekühlschrank
- innen und außen aus CNS DIN 1.4301 gefertigt
- Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung
- höhenverstellbare Füße aus CNS
- CNS-Verdampfersystem auf der Rückseite des Geräts, das die Innenluftzirkulation optimiert und den Energieabfall durch die Wände vermeidet
- servicefreundlich durch herausnehmbare Führungsschienen und Tragroste 472 x 465 mm (drei Stück im Lieferumfang enthalten)

	KU 410 CNS
	passend für Euronorm 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	600 x 600 x 1885
innen (B x T x H)	480 x 465 x 1300
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	400 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	232 W / 230 V
Kälteleistung	375 W bei VT -10 °C
Kältemittel	R 134 a
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +8 °C bei 32°C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	467.102.090.01-0-J-P
Verkaufspreis	**1.539,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
3 x Tragrost KU 410 CNS und 3 x Set Auflageschienen	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost KU 410 CNS, 472 x 465 mm	467.465.020.08	24,00
Türanschlag links, ab Werk		128,00

KU 400 W

Steuerung

KU 400 CHR

KU 400 CHR-PLUS

Umluft-Gewerbekühlschränke Serie KU 400

ALPENINOX

mit Volltür, passend für Euronorm 600 x 400 mm

- Umluft-Gewerbekühlschrank mit Volltür
- Außenverkleidung wahlweise in Chromstahl oder weiß lackiertem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus weißem Polystyrol (HIPS), ohne Schmutzfugen
- 17 Rippen für den Rosteinschub in der Innenwand
- serienmäßig 4 weiß rilsanierte Tragroste, Euronorm 600 x 400 mm, Rostentnahme bei 90° Türöffnung möglich
- Tür rechts angeschlagen, wechselbar, mit Magnetdichtung, ergonomischer Griffmulde und Schloss
- Energiesparisolierung mit 45 mm Stärke
- elektronische Steuerung mit integrierter HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm
- automatische Abtauung mittels Kompressorstop und Tauwasserverdunstung, auch manuell regelbar
- Chromstahlmodelle mit 4 höhenverstellbaren Stellfüßen (150/200 mm), weiß lackiertes Modell mit 2 Stellfüßen (+30 mm) vorn und 2 Rangierrollen hinten
- Schutzart nach IP 65 für eine leichte Reinigung

Modell KU 400-PLUS mit elektrischer Abtauung und Tauwasserverdunstung mittels Heißgas

	KU 400 W	KU 400 CHR	KU 400-PLUS CHR
	mit Volltür, passend für Euronorm 600 x 400 mm		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	703 x 620 x 1645	703 x 620 x 1755	703 x 620 x 1755
innen (B x T x H)	610 x 435 x 1450	610 x 435 x 1450	610 x 435 x 1450
Tiefe bei geöffneter Tür	1310	1310	1310
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	400 l	400 l	400 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	163 W / 230 V	163 W / 230 V	385 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 240 g	R 134 a / 240 g	R 134 a / 200 g
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	0 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF		-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)		
relative Luftfeuchtigkeit	70 %		85 %
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	75 kg	75 kg	75 kg
VERKLEIDUNG			
außen	weiß	Chromstahl	
innen	Polystyrol (HIPS), weiß		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	402.730.191	402.730.188	402.730.182
Verkaufspreis	**1.252,00 €**	**1.539,00 €**	**1.936,00 €**

SERIENZUBEHÖR

4 x Tragrost 600 x 400 mm, weiß

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost 600 x 400 mm, weiß	402.880.538	40,00
1 x RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33“, inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
1 x Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag		60,00

Umluft-Gewerbekühlschränke Serie KU 400-G

ALPENINOX

mit Glastür, passend für Euronorm 600 x 400 mm

KU 400-G W

KU 400-G CHR

- Umluft-Gewerbekühlschrank mit Glastür
- Außenverkleidung wahlweise in Chromstahl oder weiß lackiertem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus weißem Polystyrol (HIPS), ohne Schmutzfugen
- 17 Rippen für den Rosteinschub in der Innenwand
- helle Innenbeleuchtung
- serienmäßig 4 weiß rilsanierte Tragroste, Euronorm 600 x 400 mm, Rostentnahme bei 90° Türöffnung möglich
- Glastür rechts angeschlagen, wechselbar, mit Magnetdichtung, Griffleiste und Schloss
- Energiesparisolierung mit 45 mm Stärke
- elektronische Steuerung mit integrierter HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm
- automatische Abtauung, auch manuell regelbar
- Chromstahlmodell mit 4 höhenverstellbaren Stellfüßen (150/200 mm), weiß lackiertes Modell mit 2 Stellfüßen (+30 mm) vorn und 2 Rangierrollen hinten.
- Schutzart nach IP 65 für eine leichte Reinigung

	KU 400-G W	KU 400-G CHR
	mit Glastür, passend für Euronorm 600 x 400 mm	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	703 x 620 x 1645	703 x 620 x 1755
innen (B x T x H)	610 x 435 x 1450	610 x 435 x 1450
Tiefe bei geöffneter Tür	1310	1310
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	400 l	400 l
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	193 W / 230 V	193 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 240g	R 134 a / 240g
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	0 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)	
relative Luftfeuchtigkeit	70 %	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	89 kg	85 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß	Chromstahl
innen	Polystyrol (HIPS), weiß	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	402.730.192	402.730.190
Verkaufspreis	**1.342,00 €**	**1.583,00 €**

SERIENZUBEHÖR

4 x Tragrost 600 x 400 mm, weiß

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost 600 x 400 mm, weiß	402.880.538	40,00
1 x RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33“, inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
1 x Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag		60,00

KU 410 F CNS

Fischkühlschrank KU 410 F CNS

steckerfertig, inkl. 5 Polycarbonat-Behältern

MERCATUS

- Umluft-Fischkühlschrank
- Ausstattung mit Volltür
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301
- tiefgezogener, verdampferfreier Innenbehälter aus weißem Polystyrol (HIPS), ohne Schmutzfugen
- serienmäßig 5 weiße Polycarbonat-Behälter, B x T x H in mm: 480 x 410 x 140
- Behälterentnahme bei 90° Türöffnung möglich
- Tür rechts angeschlagen, Linksanschlag werkseitig möglich
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung
- intelligentes CNS-Verdampfersystem in der Rückseite des Geräts, das die Innenluftzirkulation optimiert und den Energieverlust durch die Wände vermeidet

	KU 410 F CNS steckerfertig, inkl. 5 Polycarbonat-Behältern
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	600 x 600 x 1885
innen (B x T x H)	480 x 460 x 1300
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	400 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	303 W / 230 V
Kältemittel	R 404 a
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	0 bis +6 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	467.102.110.01-0-0-P
Verkaufspreis	**1.549,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
5 Paar Auflageschienen	
5 weiße Poycarbonat-Behälter	

KU 400 FISCH

Umluft-Fischkühlschrank KU 400 FISCH

ALPENINOX

mit Volltür, passend für Fischbehälter 600 x 400 mm

- steckerfertiger Umluft-Fischkühlschrank
- Ausstattung mit Volltür
- Außenverkleidung aus Chromstahl
- tiefgezogener Innenbehälter aus weißem Polystyrol (HIPS), ohne Schmutzfugen, mit integriertem Bodenablauf
- serienmäßig 4 weiße Polycarbonat-Behälter, Euronorm 600 x 400 mm
- Behälterentnahme bei 90° Türöffnung möglich
- Tür rechts angeschlagen mit Magnetdichtung, Griffmulde und Schloss, Türanschlag wechselbar
- Energiesparisolierung mit 45 mm Stärke
- elektronische Steuerung in 0,5 °C Schritten, mit integrierter HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm
- Schutzart nach IP 65 für eine leichte Reinigung
- elektrische Abtauung

Planungshinweis: Bauseits ist ein Bodenablauf erforderlich.

	KU 400 FISCH mit Volltür, passend für Fischbehälter 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	703 x 620 x 1755
innen (B x T x H)	610 x 435 x 1450
Tiefe bei geöffneter Tür	1310
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	400 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	350 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 200 g
Energieverbrauch	7,70 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-6 bis +6 °C bei 38 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	85 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	77 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Chromstahl
innen	Polystyrol (HIPS), weiß
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.730.183
Verkaufspreis	**2.842,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
4 x Fischschubkasten, 600 x 400 x 210 mm, 40 l	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Fischschubkasten, 600 x 400 x 210 mm, 40 l	402.881.072	117,00
1 x RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33“, inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
1 x Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00
Mehrpreis für umgebauten Linksanschlag		60,00

KU 551 CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 551 CNS

ALPENINOX

passend für Tragroste 530 x 530 mm

- Umluft-Gewerbekühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung mit einer Volltür
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden mit Reinigungsabfluss (Ø 16 mm)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- elektronische Steuerung und Schalter für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Tür mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türanschlag rechts, wechselbar, nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/200mm), sockelfähig

	KU 551 CNS
	passend für Tragroste 530 x 530 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	750 x 700 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 570 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1380
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	550 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	375 W / 230 V
Kälteleistung	378 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 270 g
Energieverbrauch	4,03 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	75 % bis 90 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	138 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.457
Verkaufspreis	**2.859,00 €**

SERIENZUBEHÖR

4 x Auflageschiene (Set) aus CNS, kippsicher
4 x Tragrost 530 x 530 mm, grau rilsaniert

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost 530 x 530 mm, grau rilsaniert	402.880.723	27,00
1 x Auflageschiene (Set) aus CNS, kippsicher	402.881.471	30,00
1 x Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 feststellbar	402.881.453	270,00
1 x Pedaltüröffner	402.881.458	141,00
1 x RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33", inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
1 x Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag		60,00

KU 600 CHR

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 600 CHR

ALPENINOX

passend für GN 2/1

- Umluft-Gewerbekühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- passend für GN 2/1, serienmäßig mit drei Tragrosten GN 2/1 ausgestattet
- Sichtseiten innen und außen aus Edelstahl DIN 1.4016
- 60 Millimeter starke Polyurethan-Hartschaumisolierung
- Türanschlag rechts, wechselbar
- automatische Abtauung am Geräteboden, daher nicht sockelfähig
- elektrische Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit digitalem Bedienfeld, Hauptschalter
- wartungsfreier Kondensator
- justierbare Stellfüße
- Schutzart nach IP 65 für eine leichte Reinigung

	KU 600 CHR
	passend für GN 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	720 x 780 x 2000
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1470
Tiefe bei geöffneter Tür	1440
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	600 l
Nettoinhalt	490 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	300 W / 230 V
Kälteleistung	523 W / VT -5 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 140 g
Energieverbrauch	6,07 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	0 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	68 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	126 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Sichtseiten CHR
innen	CHR
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.726.454
Verkaufspreis	**1.829,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
3 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	
3 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402.880.720	22,00
1 x Tragrost GN 2/1, CNS	402.881.067	67,00
1 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402.881.456	22,00
Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00
Satz Laufrollen (2 Stück)	402.880.539	62,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag		60,00

KU 651 CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 651 CNS

ALPENINOX

passend für Gastronorm 2/1 wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

- Umluft-Gewerbekühlschrank, Ausstattung mit einer Volltür
- wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung zum Anschluss an eine externe Kälteanlage
- sichtbare Seiten aus CNS DIN 1.4301
- Isolierung aus bis zu 60 mm starkem Cyclopentan-Hartschaum
- selbstschließende Tür mit ergonomisch geformter Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Schrankinnenraum mit tiefgezogenem Boden und abgerundeten Ecken sowie einem Verdampfer mit Schutzabdeckung für maximale Hygiene
- elektrische Tauwasserverdunstung mittels Verdunstungsschale am Geräteboden, nicht sockelfähig
- höhenverstellbare CNS-Füße (-10/+60 mm)
- wasserdichte elektronische Schalttafel mit Thermostat, Digitalthermometer und Ein-/Aus-Schalter
- steckerfertige Modelle mit wartungsfreundlichem Kondensator

Zentralgekühlte Modelle mit vorinstalliertem R 134 a Expansionsventil für den bauseitigen Anschluss

	KU 651 CNS passend für Gastronorm 2/1, steckerfertige Ausführung	KU 651-Z CNS passend für Gastronorm 2/1, zentralgekühlte Ausführung
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	720 x 780 x 2000	720 x 780 x 2000
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1480	600 x 665 x 1480
Tiefe bei geöffneter Tür	1440	1440
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	650 l	650 l
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	310 W / 230 V	
Kälteleistung	244 W / VT -10 °C	244 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 180 g	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert
Energieverbrauch	4,28 kWh / 24 h	
Geräuschpegel	51 dB	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60% RF	
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)	
relative Luftfeuchtigkeit	68 %	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	139 kg / 126 kg	119 kg / 106 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Sichtseiten CNS	
innen	CNS	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	402.726.317	402.727.103
Verkaufspreis	**2.159,00 €**	**2.099,00 €**

SERIENZUBEHÖR
3 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert
3 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402.880.720	22,00
1 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402.881.456	22,00
1 x Satz Laufrollen (2 Stück)	402.880.539	62,00
1 x Backwaren-Umrüstkit, auf 11 Euronorm-Einschübe (600 x 400 mm)	402.880.124	513,00
1 x RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33“, inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
1 x Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag		60,00

KK 651-2 CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank KK 651-2 CNS

ALPENINOX

passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 2 getrennt regelbaren Kühlabteilen

- steckerfertiger Umluft-Gewerbekühlschrank, Ausstattung mit 2 Volltüren
- sichtbare Seiten aus CNS DIN 1.4301
- Isolierung aus bis zu 60 mm starkem Cyclopentan-Hartschaum
- selbstschließende Türen mit ergonomisch geformter Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- elektrische Tauwasserverdunstung mittels Verdunstungsschale am Geräteboden, nicht sockelfähig
- höhenverstellbare CNS-Füße (-10/+60 mm)
- 2 getrennt regelbare wasserdichte elektronische Schalttafel mit Thermostat, Digitalthermometer und Ein-/Aus-Schalter
- wartungsfreundlicher Kondensator
- Schrankinnenraum mit abgerundeten Ecken

	KK 651-2 CNS passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 2 getrennt regelbaren Kühlabteilen
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	720 x 780 x 2000
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1480
Tiefe bei geöffneter Tür	1440
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	2 x 320 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	575 W / 230 V
Kälteleistung	488 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 190 + 180 g
Energieverbrauch	11,5 kWh / 24 h
Geräuschpegel	51 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	oben -2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF unten -2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	85 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	158 kg / 139 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Sichtseiten CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.726.319
Verkaufspreis	**4.485,00 €**

SERIENZUBEHÖR

4 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert

4 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402.880.720	22,00
1 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402.881.456	22,00
1 x Satz Laufrollen (2 Stück)	402.880.539	62,00
1 x RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33“, inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
1 x Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00

KTK 651 CNS

Kühl- Tiefkühlkombination KTK 651 CNS

ALPENINOX

passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 1 Kühl- und Tiefkühlabteil

- steckerfertiger Umluft-Gewerbekühl-/ Tiefkühlschrank, Ausstattung mit zwei Volltüren
- sichtbare Seiten aus CNS DIN 1.4301
- Isolierung aus bis zu 60 mm starkem Cyclopentan-Hartschaum
- selbstschließende Türen mit ergonomisch geformter Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türanschläge rechts, wechselbar
- Schrankinnenräume mit tiefgezogenem Boden und abgerundeten Ecken sowie einem Verdampfer mit Schutzabdeckung für maximale Hygiene
- elektrische Tauwasserverdunstung mittels Verdunstungsschale am Geräteboden, nicht sockelfähig
- höhenverstellbare CNS-Füße (-10/+60 mm)
- 2 getrennt regelbare wasserdichte elektronische Schalttafeln mit Thermostat, Digitalthermometer und Ein-/Aus-Schalter
- wartungsfreundlicher Kondensator

	KTK 651 CNS passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 1 Kühl- und Tiefkühlabteil
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	720 x 780 x 2000
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1480
Tiefe bei geöffneter Tür	1440
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	2 x 300 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	575 W / 230 V
Kälteleistung	523 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 190 g und R 134 a / 210 g
Energieverbrauch	11,5 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	oben -2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF unten -15 bis -22 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	85 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	158 kg / 139 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Sichtseiten CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.726.458
Verkaufspreis	**4.598,00 €**

SERIENZUBEHÖR
4 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert
4 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402.880.720	22,00
1 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402.881.456	22,00
1 x Satz Laufrollen (2 Stück)	402.880.539	62,00
1 x RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33“, inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
1 x Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00

KU 665 CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 665 CNS

steckerfertig, passend für GN 2/1

MERCATUS

- Umluft-Gewerbekühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- innen und außen komplett aus CNS gefertigt
- verdampferfreier Innenraum und abgerundete Ecken
- serienmäßig mit drei CNS-Tragrosten Gastronorm 2/1
- energiesparende Polyurethan-Hartschaumisolierung mit bis zu 75 mm Stärke
- Schloss
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Heißgasabtauung und automatische Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit gesondert einstellbarer Luftfeuchte
- inkl. Interface RS 485 zum externen Auslesen HACCP relevanter Daten
- höhenverstellbare Füße aus CNS, sockelfähig

Planungshinweis:
Green Line Variante HEG® gegen Mehrpreis mit besonders sparsamer Kältetechnik und einem Energieverbrauchs-Einsparpotenzial von bis zu 40% gegenüber dem Standardmodell. Gegen Mehrpreis als Option erhältlich.

	KU 665 CNS
	steckerfertig, passend für GN 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	750 x 800 x 2040
innen (B x T x H)	600 x 650 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1500
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	660 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	343 W / 230 V
Kälteleistung	573 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 350 g
Energieverbrauch	3,75 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	87 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	150 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	467.102.010.01-0-0-HMPU
Verkaufspreis	**2.389,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
KU 665 CNS	HEG	in Green Line Energiesparversion HEG®	2.573,00

SERIENZUBEHÖR
3 x Tragrost, CNS
3 x Paar Auflageschienen

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost KU/TKU 665 CNS	467.465.030.07	79,00
1 Paar Auflageschienen	467.607.01.431	12,00

KU 701 CNS

KU 701-Z CNS

KU 701-2 CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank Serie KU 701 CNS

ALPENINOX

passend für Gastronorm 2/1, wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

- Umluft-Gewerbekühlschrank wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt zum Anschluss an ein externes Aggregat
- Ausstattung mit einer Volltür oder 2 halben Türen
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden mit Reinigungsabfluss (Ø 16 mm)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- elektronische Steuerung und Schalter für hohe/niedrige Luftfeuchte
- energieeffizienter 3fach-Fühlerabgleich im Innenraum, am Verdampfer und dem Kondensator
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Tür/Türen mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türanschlag rechts, wechselbar, nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/200mm), sockelfähig

Zentralgekühltes Modell (KU 701-Z CNS) mit vorinstalliertem R 134 a Expansionsventil für den bauseitigen Anschluss

	KU 701 CNS	KU 701-Z CNS	KU 701-2 CNS
	für Gastronorm 2/1, steckerfertig	für Gastronorm 2/1, zentralgekühlt	für Gastronorm 2/1, mit 2 Türen, steckerfertig
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	750 x 795 x 2050	750 x 795 x 2050	750 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1440	600 x 665 x 1440	600 x 665 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1475	1475	1475
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	650 l	650 l	650 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	375 W / 230 V		375 W / 230 V
Kälteleistung	378 W / VT -10 °C	378 W / VT -10 °C	378 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 270 g	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert	R 134 a / 270 g
Energieverbrauch	4,03 kWh / 24 h		4,03 kWh / 24 h
Geräuschpegel	54 dB		54 dB
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)		
relative Luft-feuchtigkeit	75 % bis 95 %		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	153 kg	153 kg	155 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS DIN 1.4301		CNS
innen	CNS DIN 1.4301		CNS
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	402.728.465	402.728.522	402.728.466
Verkaufspreis	**2.585,00 €**	**2.698,00 €**	**3.389,00 €**
SERIENZUBEHÖR			
4 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)			
4 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert			

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402.880.720	22,00
1 x Tragrost GN 2/1, CNS	402.881.067	67,00
1 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402.881.456	22,00
1 x Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief, CNS	402.881.467	84,00
1 x Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 feststellbar	402.881.453	270,00
1 x Pedaltüröffner	402.881.458	141,00
1 x GN 1/1 - Einlegeboden, gelocht	427.119	15,00
1 x Umbau-Verblenderkit, für Sockelinstallation KU 551/701	402.880.022	32,00
1 x RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33", inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
1 x Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag		60,00

KU 701 CNS Green Line

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 701 CNS Green Line

ALPENINOX

Energiesparmodell mit Green Line Technologie passend für Gastronorm 2/1

Green Line Energiesparmodell mit innovativer, zertifizierter und nochmals optimierter SMART-Steuerung. Ausstattung mit 4 Temperaturfühlern für den Kühlraum, Außentemperatur, Verdampfer und den Kondensator. 5 Speisenkategorie-Vorwahltasten mit jeweils optimiertem Kühlprogramm. Bedarfsgerechte Steuerung der Kühl- und Abtauzyklen. Optische und akustische Überwachungsfunktion für Tür, Temperatur, Fühler und Verdampfer. 7 Tage HACCP Protokoll- und Alarmfunktion über das Digitaldisplay auslesbar.

- Umluft-Gewerbekühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung mit einer Volltür
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden mit Reinigungsabfluss (Ø 16 mm)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- elektronische SMART-Steuerung
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Tür mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türanschlag rechts, wechselbar, nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/200 mm), sockelfähig

	KU 701 CNS Green Line
	Energiesparmodell mit Green Line Technologie passend für Gastronorm 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	750 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1475
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	650 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	375 W / 230 V
Kälteleistung	378 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 240 g
Energieverbrauch	2,68 kWh / 24 h
Geräuschpegel	54 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	75 % bis 90 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	153 kg / 138 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.483
Verkaufspreis	**2.998,00 €**

SERIENZUBEHÖR

4 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)
4 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402.880.720	22,00
1 x Tragrost GN 2/1, CNS	402.881.067	67,00
1 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402.881.456	22,00
1 x Pedaltüröffner	402.881.458	141,00
1 x Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 feststellbar	402.881.453	270,00
1 x Umbau-Verblenderkit, für Sockelinstallation KU 551/701	402.880.022	32,00
1 x Schnittstellen-Kit „RS 485“, für 1 Gerät mit SMART-ECA-Steuerung	402.880.090	216,00
1 x HACCP-Protokolldrucker, Basisversion	402.881.532	1.245,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag		60,00

KU 701-G CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 701-G CNS

ALPENINOX

passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit Glastür

- Umluft-Gewerbekühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung mit einer Glastür
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden mit Reinigungsabfluss (Ø 16 mm)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- elektronische Steuerung und Schalter für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Glastür mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türanschlag rechts, wechselbar, nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/200 mm), sockelfähig

	KU 701-G CNS
	passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit Glastür
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	750 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1474
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	650 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	400 W / 230 V
Kälteleistung	448 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 270 g
Energieverbrauch	7,0 kWh / 24 h
Geräuschpegel	54 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	0 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	75 % bis 95 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	162 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.467
Verkaufspreis	**2.865,00 €**

SERIENZUBEHÖR

4 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)
4 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402.880.720	22,00
1 x Tragrost GN 2/1, CNS	402.881.067	67,00
1 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402.881.456	22,00
1 x Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief, CNS	402.881.467	84,00
1 x Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 feststellbar	402.881.453	270,00
1 x Pedaltüröffner	402.881.458	141,00
1 x Umbau-Verblenderkit, für Sockelinstallation KU 551/701	402.880.022	32,00
1 x RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33", inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
1 x Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00
1 x Mehrpreis für Linksanschlag	402.881.527	75,00

KK 701-2 CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank KK 701-2 CNS

ALPENINOX

passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 2 getrennt regelbaren Kühlabteilen

- Umluft-Gewerbekühlschrank mit 2 Volltüren
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden mit Reinigungsabfluss (Ø 16 mm)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- 2 elektronische Steuerungen und Schalter für hohe/niedrige Luftfeuchte im Kühlfach
- energieeffizienter 3fach-Fühlerabgleich im Innenraum, am Verdampfer und dem Kondensator
- Beleuchtung in der Kopfblende
- selbstschließende Türen mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türen nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich, Türanschlag rechts, wechselbar
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/200 mm), sockelfähig

	KK 701-2 CNS passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 2 getrennt regelbaren Kühlabteilen
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	750 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 665 x 660
Tiefe bei geöffneter Tür	1475
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	2 x 325 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	2 x 250 W / 230 V
Kälteleistung	2 x 250 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	2 x R 134 a / 200 g
Energieverbrauch	10,4 kWh / 24 h
Geräuschpegel	54 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	183 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.471
Verkaufspreis	**4.375,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
4 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
4 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402.880.720	22,00
1 x Tragrost GN 2/1, CNS	402.881.067	67,00
1 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402.881.456	22,00
1 x Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief, CNS	402.881.467	84,00
1 x Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 feststellbar	402.881.453	270,00
1 x Pedaltüröffner	402.881.458	141,00
1 x Umbau-Verblenderkit, für Sockelinstallation KU 551/701	402.880.022	32,00
1 x RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33“, inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
1 x Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00

KTK 701-2 CNS

Kühl-Tiefkühlkombination KTK 701-2 CNS

ALPENINOX

passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 1 Kühl- und 1 Tiefkühlabteil

- Umluft- Gewerbekühl-/ Tiefkühlschrank mit jeweils separat regelbarem Kühl- und Tiefkühlfach
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- 2 elektronische Steuerungen und Schalter für hohe/niedrige Luftfeuchte im Kühlfach
- Beleuchtung in der Kopfblende
- selbstschließende Türen mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türen nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/200 mm), sockelfähig

	KTK 701-2 CNS passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 1 Kühl- und 1 Tiefkühlabteil
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	750 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 665 x 660
Tiefe bei geöffneter Tür	1475
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	2 x 325 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	250 W + 590 W / 230 V
Kälteleistung	450 W / 628 W VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 200 g und R 404 a / 180 g
Energieverbrauch	16,1 kWh / 24 h
Geräuschpegel	54,5 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF -10 bis -24°C bei 43°C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	183 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.472
Verkaufspreis	**4.598,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
4 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
4 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402.880.720	22,00
1 x Tragrost GN 2/1, CNS	402.881.067	67,00
1 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402.881.456	22,00
1 x Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief, CNS	402.881.467	84,00
1 x Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 feststellbar	402.881.453	270,00
1 x Pedaltüröffner	402.881.458	141,00
1 x Umbau-Verblenderkit, für Sockelinstallation KU 551/701	402.880.022	32,00
1 x RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33", inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
1 x Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00

KU 1201 CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 1201 CNS

ALPENINOX

passend für Tragroste 530 x 530 mm

- Umluft-Gewerbekühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung mit zwei Volltüren
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden mit Reinigungsabfluss (Ø 16 mm)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- elektronische Steuerung und Schalter für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Türen mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türen nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/200mm), sockelfähig

	KU 1201 CNS passend für Tragroste 530 x 530 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1500 x 700 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 570 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1475
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	1200 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	513 W / 230 V
Kälteleistung	512 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 380 g
Energieverbrauch	9,3 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	75 % bis 90 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	237 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.459
Verkaufspreis	**5.319,00 €**

SERIENZUBEHÖR

8 x Auflageschiene (Set) aus CNS, kippsicher
8 x Tragrost 530 x 530 mm, grau rilsaniert

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost 530 x 530 mm, grau rilsaniert	402.880.723	27,00
1 x Auflageschiene (Set) aus CNS, kippsicher	402.881.471	30,00
1 x Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 feststellbar	402.881.453	270,00
1 x Pedaltüröffner	402.881.458	141,00
1 x RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33“, inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
1 x Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00

KU 1351 CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 1351 CNS

ALPENINOX

passend für Gastronorm 2/1

- Umluft-Gewerbekühlschrank in steckerfertiger Ausführung mit zwei Volltüren
- sichtbare Seiten aus CNS DIN 1.4301
- Isolierung aus bis zu 60 mm starkem Cyclopentan-Hartschaum
- selbstschließende Tür mit ergonomisch geformter Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Schrankinnenraum mit tiefgezogenem Boden und abgerundeten Ecken sowie einem Verdampfer mit Schutzabdeckung für maximale Hygiene
- elektrische Tauwasserverdunstung mittels Verdunstungsschale am Geräteboden, nicht sockelfähig
- höhenverstellbare CNS-Füße (-10/+60 mm)
- wasserdichte elektronische Schalttafel mit Thermostat, Digitalthermometer und Ein-/Aus-Schalter
- steckerfertige Modelle mit wartungsfreundlichem Kondensator

	KU 1351 CNS
	passend für Gastronorm 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1440 x 780 x 2000
innen (B x T x H)	1320 x 665 x 1480
Tiefe bei geöffneter Tür	1440
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	1300 l
Nettoinhalt	1175 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	405 W / 230 V
Kälteleistung	378 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 320 g
Energieverbrauch	5,98 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	78 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	242 kg / 217 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Sichtseiten CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.726.321
Verkaufspreis	**4.126,00 €**

SERIENZUBEHÖR
6 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)
6 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402.880.720	22,00
1 x Tragrost GN 2/1, CNS	402.881.067	67,00
1 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402.881.456	22,00
1 x Satz Laufrollen (2 Stück)	402.880.539	62,00
1 x RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33", inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
1 x Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00

KU 1401 CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 1401 CNS

ALPENINOX

passend für Gastronorm 2/1

- Umluft-Gewerbekühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung mit zwei Volltüren
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden mit Reinigungsabfluss (Ø 16 mm)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- elektronische Steuerung und Schalter für hohe/niedrige Luftfeuchte
- energieeffizienter 3fach-Fühlerabgleich im Innenraum, am Verdampfer und dem Kondensator
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Türen mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türen nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/200 mm), sockelfähig

	KU 1401 CNS
	passend für Gastronorm 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1500 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	1200 x 665 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1475
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	1400 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	513 W / 230 V
Kälteleistung	512 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 380 g
Energieverbrauch	7,20 kWh / 24 h
Geräuschpegel	54 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	75 % bis 95 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	266 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.473
Verkaufspreis	**4.389,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
8 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
8 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402.880.720	22,00
1 x Tragrost GN 2/1, CNS	402.881.067	67,00
1 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402.881.456	22,00
1 x Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief, CNS	402.881.467	84,00
1 x Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 feststellbar	402.881.453	270,00
1 x Pedaltüröffner	402.881.458	141,00
1 x Umbau-Verblenderkit, für Sockelinstallation KU 1201/1401	402.880.043	64,00
1 x RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33“, inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
1 x Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00

KU 1401-CNS Green Line

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 1401-CNS Green Line

ALPENINOX

Energiesparversion, passend für Gastronorm 2/1

Green Line Energiesparmodell mit innovativer, zertifizierter und nochmals optimierter SMART-Steuerung. Ausstattung mit 4 Temperaturfühlern für den Kühlraum, Außentemperatur, Verdampfer und den Kondensator. 5 Speisenkategorie-Vorwahltasten mit jeweils optimiertem Kühlprogramm. Bedarfsgerechte Steuerung der Kühl- und Abtauzyklen. Optische und akustische Überwachungsfunktion für Tür, Temperatur, Fühler und Verdampfer. 7 Tage HACCP Protokoll- und Alarmfunktion über das Digitaldisplay auslesbar.

- Umluft-Gewerbekühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung mit zwei Volltüren
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden mit Reinigungsabfluss (Ø 16 mm)
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- automatische Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis
- elektronische SMART-Steuerung
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Türen mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türen nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/200 mm), sockelfähig

	KU 1401-CNS Green Line Energiesparversion, passend für Gastronorm 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1500 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1475
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	1400 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	513 W / 230 V
Kälteleistung	512 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 410 g
Energieverbrauch	3,73 kWh / 24 h
Geräuschpegel	54 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	75 % bis 95 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	266 kg / 248 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.503
Verkaufspreis	**5.621,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
8 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
8 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402.880.720	22,00
1 x Tragrost GN 2/1, CNS	402.881.067	67,00
1 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402.881.456	22,00
1 x Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief, CNS	402.881.467	84,00
1 x Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 feststellbar	402.881.453	270,00
1 x Pedaltüröffner	402.881.458	141,00
1 x Umbau-Verblenderkit, für Sockelinstallation KU 1201/1401	402.880.043	64,00
1 x Schnittstellen-Kit „RS 485“, für 1 Gerät mit SMART-ECA-Steuerung	402.880.090	216,00
1 x HACCP-Protokolldrucker, Basisversion	402.881.532	1.245,00

KU 1401-G CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 1401-G CNS

ALPENINOX

passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 2 Glastüren

- Umluft-Gewerbekühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung mit zwei Glastüren
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden mit Reinigungsabfluss (Ø 16 mm)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- elektronische Steuerung und Schalter für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Glastüren mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türen nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/200 mm), sockelfähig

	KU 1401-G CNS passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 2 Glastüren
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1500 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	1200 x 665 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1474
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	1400 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	598 W / 230 V
Kälteleistung	640 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 380 g
Energieverbrauch	9,8 kWh / 24 h
Geräuschpegel	54 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	0 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	75 % bis 95 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	284 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.475
Verkaufspreis	**6.198,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
8 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
8 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402.880.720	22,00
1 x Tragrost GN 2/1, CNS	402.881.067	67,00
1 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402.881.456	22,00
1 x Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief, CNS	402.881.467	84,00
1 x Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 feststellbar	402.881.453	270,00
1 x Pedaltüröffner	402.881.458	141,00
1 x Umbau-Verblenderkit, für Sockelinstallation KU 1201/1401	402.880.043	64,00
1 x RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33“, inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
1 x Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00

KU 1401-3-F CNS

KU 1401-3-F CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 1401-3-F CNS

ALPENINOX

passend für Gastronorm 2/1, mit separatem Fischabteil

- Umluft-Gewerbekühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung mit 1 Abteil für Fischkühlung (-6 bis +6 °C) und 2 Abteilen für Normalkühlung (-2 bis +10 °C)
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden mit Reinigungsabfluss (Ø 16 mm)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis (unteres Türabteil/rechts elektrisch)
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- elektronische Steuerung und Schalter für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Beleuchtung in der Frontblende
- selbstschließende Türen mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türen nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/200 mm), sockelfähig

	KU 1401-3-F CNS passend für Gastronorm 2/1, mit separatem Fischabteil
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1500 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	2 x 600 x 665 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1475
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	1 x 650 l und 2 x 325 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	Kühlung: 500 W / 230V Fischkühlung: 378 W / 230 V
Kälteleistung	Normalkühlung 500 W / VT -10 °C Fischkühlung 378 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	2 x R 134 a / 270 g
Energieverbrauch	15,0 kWh / 24 h
Geräuschpegel	54,5 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF -6 bis +6 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	75 % bis 95 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	304 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.481
Verkaufspreis	**8.124,00 €**

SERIENZUBEHÖR

- 4 x GN 1/1 - 100, transparent, Polycarbonat
- 6 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert
- 6 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402.880.720	22,00
1 x Tragrost GN 2/1, CNS	402.881.067	67,00
1 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402.881.456	22,00
1 x Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief, CNS	402.881.467	84,00
1 x Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 feststellbar	402.881.453	270,00
1 x Pedaltüröffner	402.881.458	141,00
1 x GN 1/1 - 100, transparent, Polycarbonat	427.111.00K	27,00
1 x GN 1/1 - Deckel, transparent, Polycarbonat	427.111.K	20,00
1 x GN 1/1 - Einlegeboden, gelocht	427.119	15,00
1 x Umbau-Verblenderkit, für Sockelinstallation KU 1201/1401	402.880.043	64,00
1 x RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33", inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
1 x Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00

KK 1401 CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank KK 1401 CNS

ALPENINOX

passend für Gastronorm 2/1

- Umluft-Gewerbekühlschrank mit 2 separat regelbaren Kühlabteilen
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden mit Reinigungsabfluss (Ø 16 mm)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- 2 elektronische Steuerungen und Schalter für hohe/niedrige Luftfeuchte im Kühlfach
- energieeffizienter 3fach-Fühlerabgleich im Innenraum, am Verdampfer und dem Kondensator
- Beleuchtung in der Kopfblende
- selbstschließende Türen mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türen nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/200 mm), sockelfähig

	KK 1401 CNS
	passend für Gastronorm 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1500 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	2 x 600 x 665 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1475
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	2 x 650 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	2 x 378 W / 230 V
Kälteleistung	oben 378 W / VT -10 °C unten 378 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	2 x R 134 a / 270 g
Energieverbrauch	12,4 kWh / 24 h
Geräuschpegel	54 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	75 % bis 95 %
GEWICHTSANGABEN	
GewichtBrutto	302 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.479
Verkaufspreis	**6.689,00 €**

SERIENZUBEHÖR
8 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)
8 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402.880.720	22,00
1 x Tragrost GN 2/1, CNS	402.881.067	67,00
1 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402.881.456	22,00
1 x Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief, CNS	402.881.467	84,00
1 x Fleischgehänge, CNS	402.881.451	279,00
1 x Haken für Fleischgehänge, CNS	402.881.060	16,00
1 x Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 feststellbar	402.881.453	270,00
1 x Pedaltüröffner	402.881.458	141,00
1 x RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33“, inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
1 x Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00
1 x Umbau-Verblenderkit, für Sockelinstallation KU 1201/1401	402.880.043	64,00

KTK 1401 CNS

Kühl- Tiefkühlkombination KTK 1401 CNS

ALPENINOX

passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 1 Kühl- und Tiefkühlabteil

- Gewerbekühl-/ Tiefkühlschrank mit jeweils separat regelbarem Kühl- und Tiefkühlfach
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- 2 wartungsfreundlich und leicht herausnehmbares Kälteaggregate
- 2 elektronische Steuerungen und Schalter für hohe/niedrige Luftfeuchte im Kühlfach
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Türen mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türen nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/200mm), sockelfähig

	KTK 1401 CNS passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 1 Kühl- und Tiefkühlabteil
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1500 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	2 x 600 x 665 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1475
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	2 x 650 l
Abstell- und Lagerflächen	8 Tragrost, Gastronorm 2/1, grau rilsaniert
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	Kühlung: 378 W / 230 V Tiefkühlung: 780 W / 230 V
Kälteleistung	links Kühlung 378 W / VT -23,3 °C rechts Tiefkühlung 780 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 270 g und R 404 a / 270 g
Energieverbrauch	18,5 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF -10 °C bis -24 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	75 % bis 95 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	302 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.480
Verkaufspreis	**7.056,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
8 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
8 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402.880.720	22,00
1 x Tragrost GN 2/1, CNS	402.881.067	67,00
1 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402.881.456	22,00
1 x Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief, CNS	402.881.467	84,00
1 x Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 feststellbar	402.881.453	270,00
1 x Pedaltüröffner	402.881.458	141,00
1 x Umbau-Verblenderkit, für Sockelinstallation KU 1201/1401	402.880.043	64,00
1 x RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33“, inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
1 x Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00

KU 610 U

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 610 U

passend für Gastronorm 2/1

- steckerfertiger Umluft-Gewerbekühlschrank mit einer Volltür
- ideal zur Aufnahme von GN 2/1 Tragrosten geeignet, 5 Stück im Lieferumfang enthalten
- Innenverkleidung komplett aus CNS, sichtbare Außenseiten aus Chromstahl
- Tür mit Griffmulde und Schloss, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar
- Magnetdichtungsrahmen
- wartungsfreundliches Kälteaggregat unterhalb angeordnet
- automatische Abtauung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- 4 Transportrollen und 2 justierbare Stellfüße

	KU 610 U passend für Gastronorm 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	670 x 864 x 1950
innen (B x T x H)	530 x 740 x 1450
Tiefe bei geöffneter Tür	1500
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	600 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	400 W / 230 V
Kälteleistung	380 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 160 g
Energieverbrauch	3,2 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	50 % bis 70 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	145 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Sichtseiten CHR
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	465.601
Verkaufspreis	**2.198,00 €**

SERIENZUBEHÖR

5 x Tragrost, Gastronorm 2/1, grau rilsaniert

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost Gastronorm 2/1, grau	465.052.126.5	24,00
1 x Auflageschiene links	465.901.553.2	10,00
1 x Auflageschiene rechts	465.901.553.1	10,00

EKU 751 CNS

Umluft-Einfahrkühlschränke Serie EKU 751 CNS

ALPENINOX

passend für Gastronorm 2/1

Ausstattung wahlweise mit Volltür oder Glastür, bzw. steckerfertig oder zentralgekühlt

- Ausführung wahlweise mit einer Volltür oder Glastür in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- außen und innen CNS
- Isolierung 60 mm Cyclopentan-Hartschaum
- Volltürmodelle mit Griffleiste und Schloss, Glastürmodell mit Innenbeleuchtung, Griff und Schloss
- Magnetdichtungsrahmen
- elektronischer Thermostat
- Schalter für hohe/niedrige Luftfeuchte
- steckerfertige Ausführung mit wartungsfreundlich leicht herausnehmbarem Kälteaggregat, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung.

Zentralgekühltes Modell mit vorinstalliertem R 134 a Expansionsventil für den bauseitigen Anschluss

	EKU 751 CNS	EKU 751-Z CNS	EKU 751-G CNS
	steckerfertiges Modell, Ausstattung mit 1 Volltür	zentralgekühltes Modell, Ausstattung mit 1 Volltür	steckerfertiges Modell, Ausstattung mit 1 Glastür
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	750 x 810 x 2100	750 x 810 x 2100	750 x 810 x 2100
innen (B x T x H)	614 x 695 x 1675	614 x 695 x 1675	614 x 695 x 1675
Tiefe bei geöffneter Tür	1490	1490	1490
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	750 l	750 l	750 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	463 W / 230 V	135 W / 230 V	700 W / 230 V
Kälteleistung	523 W / VT -10 °C	523 W / VT -10 °C	645 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 260 g	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert	R 134 a / 260 g
Energieverbrauch	6,92 kWh / 24 h		6,19 kWh / 24 h
Geräuschpegel	54,5 dB		54,5 dB
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	0 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF		+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)		N (+16 bis +32 °C)
relative Luft-feuchtigkeit	70 %		55 %
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	137 kg / 116 kg	148 kg / 131 kg	175 kg / 150 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	402.726.650	402.726.652	402.726.653
Verkaufspreis	**4.259,00 €**	**4.079,00 €**	**4.534,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Einfahrregalwagen 180 - 1E, 1-teilig für GN 2/1, 1/1 und 1/2 mit 18 Paar U-förmigen Auflageschienen, Kippsicherung und beidseitiger Durchschubsperre, 588 x 679 x 1641 mm (B x T x H)	427.496.880.406.01	673,00
1 x Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00

EKU 1200 CNS

Einfahrkühlschränke Serie EKU 1200 CNS

passend für GN 2/1

wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung, passend für GN 2/1

- Umluft-Einfahrkühlschrank wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- Innenraum zur Aufnahme von Rollwagen GN 2/1, EN 600 x 400 oder EN 600 x 800 mm (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Gehäusestruktur aus einem Stück
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit Schloss
- Boden aus CNS DIN 1.4301
- interne Stoßfänger, an den Seiten aus CNS 1.4301, an der Rückwand und in der Tür aus Kunststoff
- Innenbeleuchtung

Zentralgekühltes Modell mit vorinstalliertem Expansionsventil R 134 a

	EKU 1200 CNS steckerfertiges Modell, passend für GN 2/1	EKU 1200-Z CNS zentralgekühltes Modell, passend für GN 2/1
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	900 x 1062 x 2240	900 x 1062 x 2240
innen (B x T x H)	740 x 920 x 1880	740 x 920 x 1880
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	1200 l	1200 l
ELEKTRISCHE DATEN		
Kältemittel	R 134 a	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert
Anschlusswert	682 W / 230 V	580 W / 230 V
Kälteleistung	506 W / VT -10 °C	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	270 kg / 250 kg	270 kg / 250 kg
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	474.120.001	474.120.002
Verkaufspreis	**4.882,00 €**	**4.566,00 €**

EKU 1600-G CNS

Einfahrkühlschränke Serie EKU 1600 CNS

ALPENINOX

passend für Gastronorm 2/1

Ausstattung wahlweise mit Volltür oder Glastür in steckerfertiger Ausführung

- außen und innen CNS
- Isolierung 75 mm Cyclopentan-Hartschaum
- Tür mit Griffleiste und Schloss
- Innenbeleuchtung
- Magnetdichtungsrahmen
- elektronischer Thermostat
- Schalter für hohe/niedrige Luftfeuchte
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	EKU 1600 CNS passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 1 Volltür	EKU 1600-G CNS passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 1 Glastür
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1021 x 1163 x 2272	1021 x 1163 x 2271
innen (B x T x H)	870 x 1039 x 1860	870 x 1039 x 1860
Tiefe bei geöffneter Tür	2112	2112
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	1630 l	1630 l
Fassungsvermögen	1 Hordenwagen bis 820 x 1015 x 1840	
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	600 W / 230 V	580 W / 230 V
Kälteleistung	546 W / VT -10 °C	546 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 340 g	
Geräuschpegel	56,5 dB	56,5 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)	
relative Luftfeuchtigkeit	55 % bis 70 %	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	220 kg / 200 kg	240 kg / 220 kg
VERKLEIDUNG		
außen	CNS	
innen	CNS	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	402.726.496	402.726.869
Verkaufspreis	**6.310,00 €**	**7.735,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Bankettgestell für 92 Teller, 75 mm Abstand	402.922.055	3.234,00
Untergestell, zum Abstellen des Hordengestells	402.922.142	466,00
Untergestell, zum Abstellen des Einfahr-Schienengestells	402.880.018	412,00
Einfahr-Schienengestell, mit Führungsschienen für GN 2/1	402.881.449	1.471,00
Hordenwagen-Untergestell	402.880.017	1.215,00
Hordenwagen-Untergestell, für 922.140	402.922.134	2.877,00

DKU 751 CNS

Durchfahrkühlschrank DKU 751 CNS

ALPENINOX

steckerfertiges Modell, Ausstattung mit 1 Volltür und 1 Glastür

- Umluft-Durchfahrkühlschrank mit einer Volltür und einer Glastür
- außen und innen CNS
- Volltür mit Griffleiste und Schloss, Glastür im Edelstahlrahmen mit Griff und Schloss
- Magnetdichtungsrahmen
- leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung
- Schalter für hohe/niedrige Luftfeuchte (70/80 %)

	DKU 751 CNS steckerfertiges Modell, Ausstattung mit 1 Volltür und 1 Glastür
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	750 x 820 x 2100
innen (B x T x H)	614 x 695 x 1675
Tiefe bei geöffneter Tür	2180
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	750 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	500 W / 230 V
Kälteleistung	645 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 260 g
Energieverbrauch	7,80 kWh / 24 h
Geräuschpegel	54,5 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	70 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	167 kg / 150 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.726.654
Verkaufspreis	**5.645,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Einfahrregalwagen 180 - 1E, 1-teilig für GN 2/1, 1/1 und 1/2 mit 18 Paar U-förmigen Auflageschienen, Kippsicherung und beidseitiger Durchschubsperre, 588 x 679 x 1641 mm (B x T x H)	427.496.880.406.01	673,00
1 x Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00

DKU 1600 CNS

Durchfahrkühlschränke Serie DKU 1600 CNS

ALPENINOX

wahlweise mit 2 Volltüren oder 1 Volltür und 1 Glastür
passend für GN 2/1 Hordenwagen

- Umluft - Durchfahrkühlschrank wahlweise mit 2 Volltüren oder 1 Volltür und 1 Glastür
- passend für GN 2/1 Hordenwagengestelle
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Isolierung, 60 mm starker Cyclopentan-Hartschaum, Bodenblech aus 2 mm CNS
- Volltür mit Griffleiste und Schloss, Glastür im Edelstahlrahmen mit Griff und Schloss
- Magnetdichtungsrahmen, Türanschlag rechts, wechselbar
- steckerfertiges und wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- verdampferfreier Innenraum mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung und Schalter für hohe/niedrige Luftfeuchte

Die Lieferung erfolgt ohne Einfahrregalwagen (Sonderzubehör).

	DKU 1600 CNS passend für Gastronorm 2/1 Ausstattung mit 2 Volltüren	DKU 1600-G CNS passend für Gastronorm 2/1 Ausstattung mit 1 Volltür und 1 Glastür
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1021 x 1237 x 2272	1021 x 1237 x 2271
innen (B x T x H)	870 x 1105 x 1860	870 x 1105 x 1860
Tiefe bei geöffneter Tür	3136	3136
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	1630 l	1630 l
Fassungsvermögen	1 Hordenwagen bis 820 x 1088 x 1840	
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	580 W / 230 V	580 W / 230 V
Kälteleistung	546 W / VT -10 °C	546 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 340 g	
Geräuschpegel	56,5 dB	56,5 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)	
relative Luftfeuchtigkeit	75 %	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	220 kg / 200 kg	240 kg / 220 kg
VERKLEIDUNG		
außen	CNS	
innen	CNS	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	402.726.497	402.726.498
Verkaufspreis	**8.669,00 €**	**9.077,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Bankettgestell für 92 Teller, 75 mm Abstand	402.922.055	3.234,00
Untergestell, zum Abstellen des Hordengestells	402.922.142	466,00
Untergestell, zum Abstellen des Einfahr-Schienengestells	402.880.018	412,00
Einfahr-Schienengestell, mit Führungsschienen für GN 2/1	402.881.449	1.471,00
Hordenwagen-Untergestell	402.880.017	1.215,00
Hordenwagen-Untergestell, für 922.140	402.922.134	2.877,00

TC 651 CNS

Auftau-Kühlschrank TC 651 CNS

ALPENINOX

Auftauzeit reduzieren bei gleichzeitig geringerem Gewichtsverlust

Durch die Verwendung eines Auftau-Kühlschranks kann die Auftauzeit um bis zu 85% reduziert werden. Die Ware hat einen um bis zu 50% geringeren Gewichtsverlust. Sie bleibt frisch und behält nahezu alle Nährwerte. Arbeitsabläufe lassen sich so ohne Qualitätseinbuße optimieren.

- vier voreingestellte Auftauprogramme für Befüllmengen von 20 bis 80 kg, individuell programmierbar
- zum Schutz der Ware automatische Umschaltung von Auftauzyklus in Erhaltungsphase
- selbstregulierende Luftverteilung für beste Auftauergebnisse
- 75 mm Energiesparisolierung
- innen und außen aus CNS DIN 1.4301 gefertigt
- spülmaschinenfeste Luftleitbleche, ohne Werkzeug leicht entnehmbar
- tiefgezogener Hygiene-Innenkorpus mit gerundeten Ecken und Reinigungsablauf
- HACCP konform, dank der Steuerung, der Visualisierung und den integrierten Alarmfunktionen
- im Lieferumfang 10 x rilsaniertes GN 2/1 Tragrost (belastbar bis max. 12 kg) und 4 Rollen, davon 2 mit Bremse

	TC 651 CNS Auftauzeit reduzieren bei gleichzeitig geringerem Gewichtsverlust
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	750 x 810 x 2080
Tiefe bei geöffneter Tür	1463
ELEKTRISCHE DATEN	
Energieverbrauch	7,80 kWh / 24 h
Anschlusswert	375 W / 230 V
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	153 kg / 138 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
SERIENZUBEHÖR	
10 rilsanierte Tragroste GN 2/1	
4 Rollen, davon 2 mit Bremse	
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.727.173
Verkaufspreis	**6.847,00 €**

182-6 F U multipolar

multipolar 380-8 F

380-10 F multipolar

380-12 F multipolar

Gemeinschaftskühlschränke Serie multipolar

wahlweise unterbaufähig mit 6 Schließfächern oder als Standmodell mit 8/10/12 Fächern

- steckerfertiger Gemeinschaftskühlschrank mit wahlweise 6/8/10/12 Schließfächern
- stabiles und hygienisch einwandfrei zu reinigendes Fachinnengestell aus CNS
- je Fachtür ein hochwertiges, unterschiedlich schließendes Schloss mit je 2 Schlüsseln
- Außenverkleidung weiß, aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem, verzinktem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Volltür mit wechselbarer Magnetdichtung und Bügelgriff, Türanschlag wechselbar
- stille Kühlung
- stufenlos einstellbare Innentemperatur über mechanischen Thermostat
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- schnitt- und kratzfeste schwarze Arbeitsfläche
  Modell 182-6-F U mit unterbaufähiger Höhe von 820 mm bei abgenommener Arbeitsplatte (weiß)
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorn.

	182-6 F U multipolar unterbaufähig mit 6 Schließfächern	**380-8 F multipolar** Ausstattung mit 8 Schließfächern	**380-10 F multipolar** Ausstattung mit 10 Schließfächern	**380-12 F multipolar** Ausstattung mit 12 Schließfächern
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	602 x 600 x 850	600 x 602 x 1590	600 x 602 x 1590	600 x 602 x 1590
innen (B x T x H)	513 x 433 x 734	540 x 433 x 1418	540 x 433 x 1418	540 x 433 x 1418
Tiefe bei geöffneter Tür	1170	1170	1170	1170
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	180 l	360 l	360 l	360 l
Abstell- und Lagerflächen	6 x Schließfach mit Qualitätsschloss und je 2 Schlüsseln	8 x Schließfach mit Qualitätsschloss und je 2 Schlüsseln	10 x Schließfach mit Qualitätsschloss und je 2 Schlüsseln	12 x Schließfach mit Qualitätsschloss und je 2 Schlüsseln
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	120 W / 230 V	150 W / 230 V	150 W / 230 V	150 W / 230 V
Kälteleistung	243 W / VT -10 °C	282 W / VT -10 °C	282 W / VT -10 °C	282 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 600 a / 100 g	R 600 a / 170 g		
Energieverbrauch	0,9 kWh / 24 h	1,1 kWh / 24 h	1,1 kWh / 24 h	1,1 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +12 °C bei 32 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	48 kg	68 kg	68 kg	68 kg
VERKLEIDUNG				
außen	weiß			
innen	Poystyrol und CNS-Fachinnengestell			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	427.120.522	427.120.536	427.120.537	427.120.538
Verkaufspreis	**1.429,00 €**	**1.955,00 €**	**1.998,00 €**	**2.179,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tür-Dekorrahmen, CNS, für multipolar Serie 182	427.120.506	139,00
2 x Hauptschlüssel multipolar	427.120.929	18,00
Linksanschlag, werkseitiger Umbau	427.120.977	64,00
Tür-Dekorrahmen, CNS, für multipolar Serie 380	427.120.508	168,00

BKV 400

Backwaren-Kühlschrank BKV 400

passend für Euronorm 600 x 400 mm oder GN 1/1 Bleche

- Backwaren-Kühlschrank mit Umluftkühlung und einer Volltür
- 10 Paar verstellbare CNS-Auflageschienen zur Aufnahme von 600 x 400 Blechen im Lieferumfang
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen
- Tür mit Magnetdichtung, Bügelgriff und Schloss, Türanschlag rechts, wechselbar
- digitale Temperaturanzeige über das Display in der Frontblende
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 4 Stellfüße (+25 mm)
- zur maximalen Aufnahme von 22 EN-Blechen 600 x 400 oder GN 1/1

	BKV 400 passend für Euronorm 600 x 400 mm oder GN 1/1 Bleche
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	752 x 710 x 1510
innen (B x T x H)	613 x 507 x 1312
Tiefe bei geöffneter Tür	1425
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	400 l
Nettoinhalt	390 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	150 W / 230 V
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	1,15 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +15 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	76 kg / 71 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß
innen	Kunststoff
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	405.140.000.0
Verkaufspreis	**1.379,00 €**

SERIENZUBEHÖR

10 Paar verstellbare Auflageschienen

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Auflageschiene rechts	405.945.299.9	9,00
1 x Auflageschiene links	405.945.299.7	9,00

BWKS 600 EN1

Innenraum

BWKS 900 EN2

Backwarenkühlschränke Serie BWKS

je nach Modell passend für Euronorm 600 x 800 mm und/oder 600 x 400 mm

- Umluft-Backwarenkühlschrank mit einer Volltür
- Modell BWKS 600 EN1 passend für 20 Euronorm-Bleche oder -Behälter 600 x 400 mm
  Modell BWKS 900 EN2 passend für 20 Euronorm-Bleche oder -Behälter 600 x 800 mm, bzw. 40 x 600 x 400 mm
- außen und innen aus CNS gefertigt
- 60 mm starke Energiespar-Isolierung
- selbstschließende Tür mit Griffleiste, Schloss und 90° Offen-Stellung
- Schrankinnenraum in Hygieneausführung mit gerundeter Bodenwanne
- extra beschichteter Verdampfer
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung und Möglichkeit zur Regelung der Luftfeuchtigkeit
- Türanschlag rechts, mittels Umbaukit (Sonderzubehör) wechselbar
- höhenverstellbare CNS-Füße (150/180 mm), sockelfähig

	BWKS 600 EN1	**BWKS 900 EN2**
	passend für Euronorm 600 x 400 mm	passend für Euronorm 600 x 400 mm und 600 x 800 mm
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	740 x 730 x 2070	740 x 1010 x 2070
innen (B x T x H)	600 x 600 x 1480	620 x 880 x 1480
Tiefe bei geöffneter Tür	1420	1700
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	600 l	900 l
Nettoinhalt	560 l	820 l
Fassungsvermögen	bis zu 20 x Euronorm 600 x 400 mm	bis zu 40 x Euronorm 600 x 400 mm oder bis zu 20 x Euronorm 600 x 800 mm
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	496 W / 230 V	682 W / 230 V
Kältemittel	R 134 a	R 134 a
Kälteleistung	307 W / VT -10 °C	506 W / VT -10 °C
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-3 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	161 kg / 132 kg	195 kg / 160 kg
VERKLEIDUNG		
außen	CNS	
innen	CNS	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	474.600.400.100	474.600.800.100
Verkaufspreis	**2.875,00 €**	**3.269,00 €**

SERIENZUBEHÖR
20 Paar Auflageschienen

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Kit zum Wechseln des Türanschlags, Kühl- / Tiefkühlschränke	474.600.901	115,00

KU 80 G CP

Universal-Gewerbekühlschrank KU 80 G CP

mit Umluftkühlung, Glastür, Werbe-Displayfeld

- Universal-Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung und beleuchtetem Werbe-Displayfeld
- Glastür im Aluminiumrahmen mit Magnetdichtung, Griffmulde und Schloss
- Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech in weiß
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol
- Serienausstattung mit 2 weißen Tragrosten B: 400 x T: 270 mm
- 40 mm starke Energiespar-Isolierung
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 4 justierbare Stellfüße

	KU 80 G CP mit Umluftkühlung, Glastür, Werbe-Displayfeld
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	480 x 460 x 840
innen (B x T x H)	380 x 345 x 545
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	84 l
Nettoinhalt	54 l
Fassungsvermögen	66 Dosen 0,33 l 45 Dosen 0,50 l 48 Euro-Flaschen 0,33 l 40 PET-Flaschen 0,50 l 12 - 16 PET-Flaschen 1,50 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	190 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 90 g
Energieverbrauch	2,96 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	44 kg / 39 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß/grau
innen	Polystyrol
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	435.100.80
Verkaufspreis	**493,00 €**

SERIENZUBEHÖR

3 x Tragrost für KU 80 G CP, Abm.: B: 400 x T: 270 mm

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost für KU 80 G CP, Abm.: B: 400 x T: 270 mm	435.141.520.004.0	10,00

KU 145 G

Universal-Gewerbekühlschrank Serie KU 120/145 G

mit stiller Kühlung, gewölbter Glastür

- Gewerbekühlschrank mit stiller Kühlung in zwei Größen
- gewölbte Thermoglastür mit Magnetdichtung, beidseitigen Griffmulden und Schloss
- Türanschlag wechselbar
- Außenverkleidung weiß lackiert
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol
- helle Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Serienausstattung mit 3 weißen Tragrosten, B: 410 x T: 353 mm
- digitale Temperaturanzeige außen in der Kopfblende
- Thermostat vor ungewolltem Zugriff an der Rückseite montiert
- 45 mm starke Energiespar-Isolierung
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 2 justierbare Stellfüße vorn

	KU 120 G	KU 145 G
	mit stiller Kühlung, gewölbter Glastür	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	503 x 537 x 780	503 x 567 x 850
innen (B x T x H)	410 x 415 x 630	410 x 415 x 700
Tiefe bei geöffneter Tür	970	1000
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	92 l	145 l
Nettoinhalt	85 l	125 l
Fassungsvermögen	90 Dosen 0,33 l 60 Dosen 0,50 l 100 Dosen 0,50 l 100 Euro-Flaschen 0,33 l 40 PET-Flaschen 0,50 l 25 PET-Flaschen 1,50 l	100 Dosen 0,33 l 92 Dosen 0,50 l 114 Euro-Flaschen 0,33 l 80 PET-Flaschen 0,50 l 30 PET-Flaschen 1,50 l
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	75 W / 230 V	230 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 68 g	R 134 a / 80 g
Energieverbrauch	0,8 kWh / 24 h	0,9 kWh / 24 h
Geräuschpegel	40 dB	42 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+2 bis +10 °C bei 38 °C UT und 60 % RF	+2 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	35 kg / 33 kg	38 kg / 35 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß / grau	
innen	Polystyrol	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	435.101.20	435.101.45
Verkaufspreis	**385,00 €**	**410,00 €**
SERIENZUBEHÖR		
3 x Tragrost, weiß rilsaniert		

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf

UKU 145 G

Universal-Gewerbekühlschrank UKU 145 G

mit Umluftkühlung, gewölbter Glastür

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung
- gewölbte Thermoglastür mit Magnetdichtung, beidseitigen Griffmulden und Schloss
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Außenverkleidung weiß lackiert
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol
- helle Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Serienausstattung mit 3 weißen Tragrosten, B: 400 x T: 350 mm
- digitale Temperaturanzeige außen in der Kopfblende
- Thermostat vor ungewolltem Zugriff an der Rückseite montiert
- 45 mm starke Energiespar-Isolierung
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 2 justierbare Stellfüße vorn

	UKU 145 G mit Umluftkühlung, gewölbter Glastür
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	506 x 567 x 850
innen (B x T x H)	410 x 415 x 700
Tiefe bei geöffneter Tür	1000
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	109 l
Nettoinhalt	105 l
Fassungsvermögen	114 Dosen 0,33 l 89 PET-Flaschen 0,50 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	230 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 70 g
Energieverbrauch	0,9 kWh / 24 h
Geräuschpegel	44 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	0 bis 10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	38 kg / 35 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß / grau
innen	Polystyrol
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	435.111.45
Verkaufspreis	**452,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
3 x Tragrost, weiß rilsaniert	

FKS 180 W

FKS 260 W

FKS 360 W

FKS 500 W

Universal-Gewerbekühlschränke Serie FKS-W

mit stiller Kühlung und Volltür

- Universal-Gewerbekühlschrank mit stiller Kühlung und Volltür
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Rippen für Rosteinschub im Abstand von 30 mm
- Serienausstattung mit 3 bis 5 Tragrosten und 1 Bodenrost, weiß rilsaniert
- Tür mit wechselbarer Magnetdichtung, Bügelgriff und Schloss, Türanschlag rechts, wechselbar
- mechanischer Thermostat im Innenraum
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- schnitt- und kratzfeste Arbeitsfläche
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorn

	FKS 180 W	FKS 260 W	FKS 360 W	FKS 500 W
	mit stiller Kühlung und Volltür			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	600 x 600 x 850	602 x 600 x 1215	600 x 600 x 1590	752 x 710 x 1516
innen (B x T x H)	513 x 441 x 734	513 x 433 x 1047	513 x 441 x 1418	652 x 537 x 1338
Tiefe bei geöffneter Tür	1170	1170	1170	1432
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	180 l	260 l	360 l	500 l
Nettoinhalt	174 l		335 l	433 l
Fassungsvermögen	159 Euro-Flaschen 0,33 l 130 Euro-Flaschen 0,50 l	235 Euro-Flaschen 0,33 l 181 Euro-Flaschen 0,50 l	322 Euro-Flaschen 0,33 l 257 Euro-Flaschen 0,50 l	472 Euro-Flaschen 0,33 l 362 Euro-Flaschen 0,50 l
Abstell- und Lagerflächen in Serie	3x Tragrost, 544 x 416 mm, weiß rilsaniert 1x Bodenrost, weiß rilsaniert	4x Tragrost, 544 x 416 mm, weiß rilsaniert 1x Bodenrost, weiß rilsaniert	5x Tragrost, 544 x 416 mm, weiß rilsaniert 1x Bodenrost, weiß rilsaniert	5x Tragrost, 677 x 516 mm, weiß rilsaniert 1x Bodenrost, weiß rilsaniert
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	100 W / 230 V	140 W / 230 V	100 W / 230 V	130 W / 230 V
Kälteleistung	243 W / VT -10 °C	282 W / VT -10 °C	282 W / VT -10 °C	282 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 600 a / 100 g	R 600 a / 120 g	R 600 a / 170 g	
Energieverbrauch	0,7 kWh / 24 h	0,8 kWh / 24 h	0,9 kWh / 24 h	0,9 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	37 kg / 34 kg	42 kg	59 kg / 55 kg	73 kg / 68 kg
VERKLEIDUNG				
außen	weiß			
innen	Polystyrol			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	405.118.001.0	405.126.000.0	405.136.000.0	405.150.000.0
Verkaufspreis	**530,00 €**	**643,00 €**	**759,00 €**	**909,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost, weiß, 544 x 416 mm	405.711.206.4	19,00
1 x Tragrost, weiß, 677 x 516 mm	405.711.206.3	19,00

FKU 180 W

FKU 180 F1/ W

FKU 185 CHR

Universal-Gewerbekühlschränke Serie FKU

unterbaufähig mit stiller Kühlung und Volltür in weiß (W) oder Chromstahl (CHR)

- Universal-Gewerbekühlschrank mit stiller Kühlung und Volltür
- unterbaufähig durch abnehmbare Arbeitsplatte (Unterbauhöhe 820 mm) und Frontbelüftung
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech, wahlweise auch mit Chromstahltür
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Rippen für Rosteinschub im Abstand von 30 mm
- Serienausstattung mit 3 Tragrosten (544 x 416 mm) und 1 Bodenrost, weiß rilsaniert, Modell F1/W ohne Tragroste, Edelstahlboden, z. B. zur Aufnahme von einem 50 l Normal- oder KEG-Fass
- Tür mit wechselbarer Magnetdichtung, Bügelgriff und Schloss, Türanschlag rechts, wechselbar
- mechanischer Thermostat im Innenraum
- digitale Temperaturanzeige über Display in der Tür
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- schnitt- und kratzfeste Arbeitsfläche
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorn

	FKU 180 W	FKU 180 F1/ W	FKU 185 CHR
	stille Kühlung, Voltür in weiß	stille Kühlung, Edelstahlboden, Volltür in weiß	stille Kühlung, Volltür in Chromstahl
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	600 x 600 x 850	602 x 600 x 850	602 x 600 x 850
innen (B x T x H)	513 x 433 x 702	513 x 433 x 702	513 x 433 x 702
Tiefe bei geöffneter Tür	1153	1153	1153
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	180 l	180 l	180 l
Nettoinhalt	160 l	160 l	160 l
Abstell- und Lagerflächen in Serie	3x Tragrost, 544 x 416 mm, weiß rilsaniert 1x Bodenrost	1x Edelstahlboden	3x Tragrost, 544 x 416 mm, weiß rilsaniert
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	100 W / 230 V	120 W / 230 V	120 W / 230 V
Kälteleistung	243 W / VT -10 °C	243 W / VT -10 °C	243 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 600 a / 100 g		
Energieverbrauch	0,9 kWh / 24 h	0,9 kWh / 24 h	0,9 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	38 kg / 35 kg	34 kg	37 kg
VERKLEIDUNG			
außen	weiß		weiß/Tür Chromstahl
innen	Polystyrol		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	405.118.000.0	405.180.02	405.118.050.0
Verkaufspreis	**577,00 €**	**543,00 €**	**625,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Dekorrahmen, Alu, naturfarben	405.991.083.1	24,00
1 x Dekorrahmen, weiß	405.991.082.9	24,00
1 x Edelstahlboden	496.429.100	47,00
1 x Fass-Rammschutz	496.429.150	80,00
1 x Tragrost, weiß, 544 x 416 mm	405.711.206.4	19,00

UKU 160 W

UKU 160 W

UKU 162 W

Universal-Gewerbekühlschränke Serie UKU

ALPENINOX

mit Umluftkühlung und Volltür oder Glastür, unter- und einbaufähig

- Universal-Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung
- wahlweise in weiß oder mit Chromstahlgehäuse, bzw. mit Glastür oder Volltür
- Standgerät oder unterbaufähig durch verringerte Bauhöhe von nur 830 mm
- tiefgezogener und isolationsverstärkter Innenbehälter (je nach Modell in Farbe weiß oder grau) aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Rippen für den individuellen Rosteinschub
- Serienausstattung mit 3 verzinkten Tragrosten, bei 90° Türöffnung entnehmbar
- Glastürversion mit selbstschließender Isolierglastür und heller Innenbeleuchtung, Magnetdichtung, Griffleiste und Schloss, Türanschlag wechselbar
- elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige, zuschaltbarer Ventilation, Tür- und Temperaturalarm sowie Ein-Aus-Schalter in der Bedienblende
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorn

	UKU 160 W mit Umluftkühlung und Volltür, unter- und einbaufähig	UKU 162 W mit Umluftkühlung und Glastür, unter- und einbaufähig
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	597 x 637 x 850	597 x 637 x 850
innen (B x T x H)	544 x 470 x 657	482 x 465 x 728
Tiefe bei geöffneter Tür	1155	1147
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	160 l	165 l
Nettoinhalt	155 l	160 l
Abstell- und Lagerflächen in Serie	2 x Tragrost, 476 x 410 mm, weiß rilsaniert 1 x Bodenrost (474 x 273 mm), weiß rilsaniert	
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	73 W / 230 V	73 W / 230 V
Kälteleistung	75,6 W / VT -10 °C	75,6 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 55 g	
Energieverbrauch	0,51 kWh / 24 h	1,96 kWh / 24 h
Geräuschpegel	44 dB	39 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+2 bis +10 °C bei 38 °C UT und 60 % RF	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)	
relative Luftfeuchtigkeit	51 %	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	60 kg / 50 kg	60 kg / 50 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß	
innen	Polystyrol (HIPS), weiß	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	402.726.681	402.726.589
Verkaufspreis	**875,00 €**	**899,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Set Glasablagen (3 Stück)	402.880.150	25,00
1 x Stapelkit, weiß, für 160-Liter Unterbaugeräte	402.880.148	102,00
1 x Wandmontagekit für 160 Liter Serie	402.880.149	130,00

Frontbe- und Entlüftung, daher einbaufähig!

UKU 160 CNS

UKU 160 CNS

UKU 162 CHR

Universal-Gewerbekühlschränke Serie UKU-CHR/CNS

ALPENINOX

mit Umluftkühlung und Volltür oder Glastür, unterbaufähig

- Universal-Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung
- wahlweise mit CNS-Volltür oder Glastür mit Chromstahl-Rahmen
- unterbaufähig durch abnehmbare Arbeitsplatte (Unterbauhöhe 820 mm) und Frontbelüftung
- Außenverkleidung seitlich aus schlag- und stoßfest lackiertem Stahlblech in RAL 9006
- schnittfeste Arbeitsfläche aus grauem Polystyrol (HIPS)
- Tür rechts angeschlagen mit Magnetdichtung, Griffleiste und Schloss, Türanschlag wechselbar
- tiefgezogener Innenbehälter aus weißem Polystyrol (HIPS), ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Rippen für Rosteinschub im Abstand von 50 mm
- serienmäßig mit 2 grau rilsanierten Tragrosten und 1 Bodenrost
- Energiesparisolierung mit 55 mm Stärke
- stufenlos einstellbare Innentemperatur über mechanischen Innenraumthermostat
- digitale Temperaturanzeige außen in der Tür integriert (nur Volltürversion)
- Innenraumbeleuchtung
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorn und 2 Rangierrollen hinten

	UKU 160 CNS mit Umluftkühlung und Volltür, unterbaufähig	UKU 162 CHR mit Umluftkühlung und Glastür, unterbaufähig
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	597 x 637 x 850	597 x 637 x 850
innen (B x T x H)	544 x 470 x 657	544 x 470 x 657
Tiefe bei geöffneter Tür	1155	1147
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	160 l	160 l
Nettoinhalt	155 l	155 l
Abstell- und Lagerflächen in Serie	2 Tragrost, grau rilsaniert, 476 x 410 mm 1 Bodenrost, grau rilsaniert, 474 x 273 mm	
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	73 W / 230 V	73 W / 230 V
Kälteleistung	75,6 W / VT -10 °C	75,6 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 55 g	
Energieverbrauch	0,51 kWh / 24 h	0,74 kWh / 24 h
Geräuschpegel	39 dB	39 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+2 bis +10 °C bei 38 °C UT und 60 % RF	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)	SN (+10 bis +32 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	51 %	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	60 kg / 50 kg	60 kg / 50 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Front CNS, Seiten lackiert in RAL 9006	Front CHR, Seiten lackiert in RAL 9006
innen	Polystyrol (HIPS), weiß	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	402.726.588	402.726.868
Verkaufspreis	**948,00 €**	**999,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Wandmontagekit für 160 Liter Serie	402.880.149	130,00
1 x Stapelkit, weiß, für 160-Liter Unterbaugeräte	402.880.148	102,00
1 x Set Auflageroste, (Edelstahl, 3 Stück)	402.880.151	99,00

FKUv 1610

FKUv 1612

FKUv 1660

FKUv 1662

Universal-Gewerbekühlschränke Serie FKUv

mit Umluftkühlung und Volltür/Glastür, unterbaufähig

- Universal-Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung
- Ausstattung in weiß oder mit Chromstahlgehäuse, bzw. wahlweise mit Glastür oder Volltür
- Standgerät oder unterbaufähig durch verringerte Bauhöhe von nur 830 mm und Frontbelüftung
- tiefgezogener und isolationsverstärkter Innenbehälter (je nach Modell in Farbe weiß oder grau) aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig;
- Rippen für den individuellen Rosteinschub, Serienausstattung mit 3 verzinkten Tragrosten, bei 90° Türöffnung entnehmbar
- Glastürversion mit Isolierglastür und heller Innenbeleuchtung; selbstschließende Türen mit wechselbarer Magnetdichtung, Griffleiste und Schloss, Türanschlag wechselbar
- elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige, zuschaltbarer Ventilation, Tür- und Temperaturalarm sowie Ein-Aus-Schalter in der Bedienblende
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorn.

	FKUv 1610	FKUv 1612	FKUv 1660	FKUv 1662
	Umluftkühlung, Volltür, unterbaufähig	Umluftkühlung, Glasür, unterbaufähig	Umluftkühlung, Volltür, unterbaufähig	Umluftkühlung, Volltür, unterbaufähig
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	600 x 615 x 830	600 x 615 x 830	600 x 615 x 830	600 x 615 x 830
Tiefe bei geöffneter Tür	1185	1185	1185	1185
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	142 l	142 l	142 l	142 l
Fassungs-vermögen	96 Euro-Flaschen 0,50 l			
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	120 W / 230 V	120 W / 230 V	160 W / 230 V	160 W / 230 V
Kälteleistung	243 W / VT -10 °C	243 W / VT -10 °C	250 W / VT -10 °C	250 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 600 a / 100 g			
Energieverbrauch	1,10 kWh / 24 h	1,10 kWh / 24 h	1,2 kWh / 24 h	1,2 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+1 bis +15 °C bei 38 °C UT und 60 % RF		+1 bis +15 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)		NT (+16 bis +43 °C)	
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	35 kg	38 kg	40 kg	40 kg
VERKLEIDUNG				
außen	weiß		Chromstahl	
innen	Polystyrol			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	405.161.000	405.161.200	405.166.000	405.166.200
Verkaufspreis	**687,00 €**	**837,00 €**	**882,00 €**	**1043,00 €**
SERIENZUBEHÖR				
3 x Tragrost, 544 x 416 mm, Edelstahl				

FKv 4310 W

FKv 4360 CHR

Universal-Gewerbekühlschränke Serie FKv

mit Umluftkühlung, Ausführung in weiß (W) oder Chromstahl (CHR)

- Universal-Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung und Volltür
- Außengehäuse in weiß (W) oder Chromstahl (CHR)
- Tür mit Magnetdichtung, Bügelgriff und Schloss, Türanschlag wechselbar
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol
- Rippen im Abstand von 32 mm für Rosteinschub, Serienausstattung mit 5 Tragrosten (bis 45 kg belastbar) und 1 Bodenrost, verzinkt
- Energiespar-Isolierung
- stufenlos einstellbare Innentemperatur über mechanischen Thermostat im Innenraum, in der Gerätedecke integriert
- digitale Temperaturanzeige außen in der Tür
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorn

	FKv 4310 W Umluftkühlung, Ausführung in weiß mit Volltür	FKv 4360 CHR Umluftkühlung, Ausführung in Chromstahl mit Volltür
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	600 x 650 x 1860	600 x 650 x 1860
innen (B x T x H)	492 x 477 x 1610	492 x 477 x 1610
Tiefe bei geöffneter Tür	1225	1225
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	421 l	421 l
Nettoinhalt	414 l	414 l
Fassungsvermögen	557 Dosen 0,33 l 227 PET-Flaschen 0,50 l	
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	180 W / 230 V	180 W / 230 V
Kältemittel	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch	1,2 kWh / 24 h	1,2 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	0 bis +15 °C bei 38 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	79 kg / 73 kg	76 kg / 71 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß	Chromstahl
innen	Polystyrol	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	405.143.100.0	405.143.120.0
Verkaufspreis	**996,00 €**	**1.209,00 €**

SERIENZUBEHÖR
5 x Tragrost, verzinkt, bis zu 45 kg belastbar

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost, verzinkt, bis zu 45 kg belastbar	405.711.279.5	22,00

FKvsl 2610

FKvsl 3610

FKvsl 5410

Universal-Gewerbekühlschränke Serie FKvsl

mit Umluftkühlung und Volltür

- Universal-Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung und Volltür
- Außenverkleidung pulverbeschichtet im Weißaluminium-Design
- Tür im hochwertigen Design mit Lichtkanten, Magnetdichtung, Bügelgriff und Schloss, Türanschlag wechselbar
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol mit verschließbarem Reinigungsablauf
- Rippen im Abstand von 32 mm für Rosteinschub
- 49 mm starke Energiesparisolierung
- stufenlos einstellbare Innentemperatur über mechanischen Thermostat im Innenraum, in der Gerätedecke integriert
- digitale Temperaturanzeige außen in der Tür
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- energiesparende Abstellung des Axialgebläses bei Türöffnung
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorn

	FKvsl 2610	FKvsl 3610	FKvsl 5410
	mit Umluftkühlung, Weißaluminium-Design mit Volltür		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	600 x 610 x 1250	600 x 610 x 1640	750 x 730 x 1640
innen (B x T x H)	470 x 440 x 1062	470 x 440 x 1452	590 x 560 x 1452
Tiefe bei geöffneter Tür	1160	1160	1393
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	236 l	335 l	544 l
Nettoinhalt	230 l	329 l	520 l
Fassungs-vermögen	328 Dosen 0,33 l 164 PET-Flaschen 0,50 l	466 Dosen 0, 33 l 210 PET-Flaschen 0,50 l	
Abstell- und Lagerflächen in Serie	4 x Tragrost, verzinkt bis 50 kg belastbar 1 Bodenrost	5 x Tragrost, verzinkt bis 50 kg belastbar 1 Bodenrost	5 x Tragrost, verzinkt bis 60 kg belastbar 1 Bodenrost
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	120 W / 230 V	130 W / 230 V	210 W / 230 V
Kältemittel	R 600 a		
Energieverbrauch	0,7 kWh / 24 h	0,8 kWh / 24 h	1,1 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	0 bis +15 °C bei 43 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	54 kg / 50 kg	64 kg / 59 kg	78 kg / 72 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Weißaluminium-Design		
innen	Polystyrol		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	405.126.100.0	405.136.100.0	405.154.100.0
Verkaufspreis	**845,00 €**	**949,00 €**	**1.149,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost verzinkt, bis zu 50 kg belastbar	405.711.253.7	19,00
1 x Tragrost verzinkt, bis zu 60 kg belastbar (Modell 5412)	405.711.244.9	22,00

FKvsl 2612

FKvsl 3612

FKvsl 5412

Universal-Gewerbekühlschränke Serie FKvsl

mit Umluftkühlung und Glastür

- Universal-Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung und Glastür
- Außenverkleidung pulverbeschichtet in Weißaluminium-Design
- Isolierglastür im hochwertigen Design mit Lichtkanten, Magnetdichtung, Bügelgriff und Schloss, Türanschlag wechselbar
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol mit verschließbarem Reinigungsablauf
- Rippen im Abstand von 32 mm für Rosteinschub
- Beleuchtung separat schaltbar
- 49 mm starke Energiespar-Isolierung
- stufenlos einstellbare Innentemperatur über mechanischen Thermostat im Innenraum, in der Gerätedecke integriert
- digitale Temperaturanzeige außen in der Tür
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- energiesparende Abstellung des Axialgebläses bei Türöffnung
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorn.

	FKvsl 2612	FKvsl 3612	FKvsl 5412
	mit Umluftkühlung, Weißaluminium-Design mit Glastür		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	600 x 610 x 1250	600 x 610 x 1640	750 x 730 x 1640
innen (B x T x H)	470 x 440 x 1062	470 x 440 x 1452	600 x 560 x 1452
Tiefe bei geöffneter Tür	1160	1160	1393
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	236 l	335 l	544 l
Nettoinhalt	230 l	329 l	520 l
Fassungs-vermögen	328 Dosen 0,33 l 164 PET-Flaschen 0,5 l	466 Dosen 0,33 l 210 PET-Flaschen 0,5 l	
Abstell- und Lagerflächen in Serie	4 x Tragrost, verzinkt bis 50 kg belastbar 1 Bodenrost	5 x Tragrost, verzinkt bis 50 kg belastbar 1 Bodenrost	5 x Tragrost, verzinkt bis 60 kg belastbar 1 Bodenrost
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	150 W / 230 V	160 W / 230 V	200 W / 230 V
Kältemittel	R 600 a		
Energieverbrauch	1,0 kWh / 24 h	1,2 kWh / 24 h	1,4 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	0 bis +15 °C bei 38 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	66 kg / 63 kg	82 kg / 77 kg	102 kg / 94 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Weißaluminium-Design		
innen	Polystyrol		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	405.126.120.0	405.136.120.0	405.154.120.0
Verkaufspreis	**1.045,00 €**	**1.205,00 €**	**1.415,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost verzinkt, bis zu 50 kg belastbar	405.711.253.7	19,00
1 x Tragrost verzinkt, bis zu 60 kg belastbar (Modell 5412)	405.711.244.9	22,00

GKv 5710 W

GKv 6410 W

GKv 5760 CHR

GKv 6460 CHR

Universal-Gewerbekühlschränke Serie GKv

mit Umluftkühlung und Volltür in weiß oder Chromstahl

- Universal-Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung und Volltür
- wahlweise in weiß oder mit Chromstahl-Außenverkleidung
- Tür mit Magnetdichtung, Stangengriff und Schloss, Türanschlag rechts, wechselbar
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol mit verschließbarem Reinigungsablauf
- erhabene Rippen im Abstand von 32 mm für den Rosteinschub
- Serienausstattung mit 5 bis 6 verzinkten Tragrosten in Gastronorm 2/1 (bis zu 60 kg belastbar) und 1 Bodenrost
- 49 mm starke Energiespar-Isolierung
- stufenlos einstellbare Innentemperatur über elektronischen Thermostat in der Kopfblende hinter der Tür
- digitale Temperaturanzeige außen in der Tür
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- energiesparende Abstellung des Axialgebläses bei Türöffnung
- 4 Stellfüße (+30m).

	GKv 5710 W	GKv 6410 W	GKv 5760 CHR	GKv 6460 CHR
	mit Umluftkühlung, Ausführung in weiß mit Volltür		mit Umluftkühlung, Ausführung in Chromstahl mit Volltür	
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	750 x 750 x 1864	750 x 750 x 2064	750 x 750 x 1864	750 x 750 x 2064
innen (B x T x H)	650 x 581 x 1510	650 x 581 x 1710	650 x 581 x 1510	650 x 581 x 1710
Tiefe bei geöffneter Tür	1448	1448	1448	1448
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	583 l	663 l	583 l	663 l
Nettoinhalt	569 l	647 l	569 l	647 l
Fassungsvermögen	350 PET-Flaschen 0,50 l 709 Dosen 0,33 l	359 PET-Flaschen 0,50 l 786 Dosen 0,33 l	350 PET-Flaschen 0,50 l 709 Dosen 0,33 l	359 PET-Flaschen 0,50 l 786 Dosen 0,33 l
Abstell- und Lagerflächen in Serie:	5 x Tragrost, GN 2/1, grau rilsaniert, 1x Bodenrost	6 x Tragrost, GN 2/1, grau rilsaniert, 1x Bodenrost	5 x Tragrost, GN 2/1, grau rilsaniert, 1x Bodenrost	6 x Tragrost, GN 2/1, grau rilsaniert, 1x Bodenrost
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	150 W / 230 V	150 W / 230 V	150 W / 230 V	150 W / 230 V
Kältemittel	R 600 a	R 600 a	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch	1,2 kWh / 24 h	1,2 kWh / 24 h	1,3 kWh / 24 h	1,3 kWh / 24 h
Geräuschpegel	50 db	50 db	50 db	50 db
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+1 bis +15 °C bei 38 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	88 kg / 83 kg	96 kg / 90 kg	93 kg / 86 kg	101 kg / 94 kg
VERKLEIDUNG				
außen	weiß		Chromstahl	
innen	Polystyrol			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	405.557.100.0	405.564.100.0	405.557.600.0	405.564.600.0
Verkaufspreis	**1.245,00 €**	**1.376,00 €**	**1.619,00 €**	**1.779,00 €**

TORNADO 40 RS TN
stille Kühlung

TORNADO 40/50 RV TN
Umluftkühlung

Universal-Gewerbekühlschränke Serie TORNADO

mit Glastür, wahlweise mit stiller Kühlung (RS TN) oder Umluftkühlung (RV TN)

- Universal-Gewerbekühlschrank wahlweise mit stiller Kühlung (RS TN) oder Umluftkühlung (RV TN)
- Ausstattung mit Glastür und beleuchtetem Werbe-Displayfeld
- Außen- und Innenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- 60 mm starke Energiespar-Isolierung
- selbstschließende beschlagfreie Dreifachglastür mit Aluminiumrahmen, Magnetdichtung und Bügelgriff, Türanschlag werkseitig wechselbar
- Druckausgleichsventil für maximale Türbetätigungen
- doppelte, helle Innenbeleuchtung
- Thermostat außen mit Kinderschutz montiert
- automatische Abtauung durch Kompressorstopp
- 4 Transportrollen, vorn 2 justierbare Stellfüße

	TORNADO 40 RS TN	TORNADO 40 RV TN	TORNADO 50 RV TN
	mit stiller Kühlung, Ausführung in weiß mit Glastür	mit Umluftkühlung, Ausführung in weiß mit Glastür	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	670 x 675 x 1960	670 x 675 x 1960	670 x 825 x 1960
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	400 l	400 l	530 l
Nettoinhalt	265 l	260 l	335 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	470 W / 230 V	380 W / 230 V	450 W / 230 V
Kältemittel	R 404 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-1 bis +5 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	134 kg	134 kg	160 kg
VERKLEIDUNG			
außen	weiß		
innen	weiß		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	453.805.010	453.805.020	453.805.030
Verkaufspreis	**1.765,00 €**	**1.786,00 €**	**1.855,00 €**

SERIENZUBEHÖR

5 x Tragrost (380 x 550 mm), für Serie Tornado 40
5 x Tragrost (520 x 550 mm), für Serie Tornado 50

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost (380 x 550 mm), für Serie Tornado 40	453.900.015	45,00
1 x Tragrost (520 x 550 mm), für Serie Tornado 50	453.900.026	47,00

Auf Wunsch sind die Modelle auch in Edelstahl-Effektlack (RAL 9016) lackiert lieferbar.

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf

KU 380

KU 380 G

KU 380 2G

KU 380 G

Universal-Gewerbekühlschrank Serie KU 380

mit Umluftkühlung, Ausstattung wahlweise mit Volltür oder Glastür

- Universal-Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung
- wahlweise mit Volltür oder 1 bzw. 2 Glastüren im Aluminiumrahmen
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech in weiß
- Tür mit leicht wechselbarer Magnetdichtung, aufgesetzter Griffleiste bzw. Griffmulde und Schloss
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol
- 24 Rippen im Abstand von jeweils 48 mm für den individuellen Rosteinschub
- Serienausstattung mit 5 weißen Tragrosten B: 490 x T: 360 mm, jeweils bis zu 55 kg belastbar
- Glastürmodelle inkl. heller Innenbeleuchtung
- 40 mm starke Energiespar-Isolierung
- stufenlos einstellbare Innentemperatur über mechanischen Thermostat im Innenraum
- Außenthermometer und Betriebsanzeige
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 2 justierbare Stellfüße vorn und feststehende 35 mm Rollen hinten

	KU 380 mit Umluftkühlung und Volltür mit Griffleiste	KU 380 G mit Umluftkühlung und Glastür mit Griff	KU 380 2G mit Umluftkühlung und 2 Glastüren mit Griff
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	595 x 595 x 1840	595 x 595 x 1840	595 x 595 x 1840
innen (B x T x H)	505 x 462 x 1555	505 x 462 x 1552	505 x 462 x 1552
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	372 l	372 l	372 l
Nettoinhalt	345 l	345 l	345 l
Fassungs-vermögen	364 Dosen 0,33 l 196 Dosen 0,50 l 161 Euro-Flaschen 0,33 l 161 PET-Flaschen 0,50 l 70 PET-Flaschen 1,50 l		301 Dosen 0,33 l 184 Dosen 0,50 l 161 Euro-Flaschen 0,33 l 161 PET-Flaschen 0,50 l 70 PET-Flaschen 1,50 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	285 W / 230 V	295 W / 230 V	300 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 200 g		
Energieverbrauch	3,1 kWh / 24 h	3,4 kWh / 24 h	3,4 kWh / 24 h
Geräuschpegel	53 dB	53 dB	53 dB
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +12 °C bei 38 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	94 kg / 86 kg	94 kg / 86 kg	94 kg / 86 kg
VERKLEIDUNG			
außen	weiß		
innen	Polystyrol		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	435.003.80	435.103.80	435.113.80
Verkaufspreis	**749,00 €**	**769,00 €**	**844,00 €**

SERIENZUBEHÖR

5 x Tragrost für Serie KU 380, Abm.: B: 498 x T: 405 mm

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost für Serie KU 380, Abm.: B: 498 x T: 405 mm	435.151.520.007.9	20,00

KU 407

Universal-Gewerbekühlschrank KU 407

mit Umluftkühlung und Volltür

- Universal-Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung und Volltür
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus weißem Polystyrol, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- serienmäßig 5 weiß rilsanierte Tragroste (490 x 422 mm) und 1 Bodenrost (490 x 264 mm)
- Innenbeleuchtung
- 50 mm starke Energiespar-Isolierung
- selbstschließende Tür mit leicht nach außen gewölbtem Design
- Tür mit Magnetdichtung, Bügelgriff und Vorrichtung für ein handelsübliches Vorhängeschloss
- Türanschlag rechts, wechselbar
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung

	KU 407
	mit Umluftkühlung und Volltür
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	600 x 600 x 1860
innen (B x T x H)	518 x 422 x 1587
Tiefe bei geöffneter Tür	1180
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	361 l
Nettoinhalt	333 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	300 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 600 a / 165 g
Energieverbrauch	1,70 kWh / 24 h
Geräuschpegel	55 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+3 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	68,5 kg / 65,5 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß
innen	Polystyrol
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	477.600.471
Verkaufspreis	**825,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
5 x Tragrost KU 407/KU 407-G, weiß rilsaniert	
1 x Bodenrost KU 407/KU 407-G, weiß rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost KU 407/KU 407-G, weiß rilsaniert	477.069.381.66	22,00
1 x Bodenrost KU 407/KU 407-G, weiß rilsaniert	477.068.380.86	22,00

Ideal auch Syde by Syde kombinierbar mit dem Tiefkühlschrank TKU 407!

KU 407-G

KU 407 2-G

Universal-Gewerbekühlschrank Serie KU 407-G

mit Umluftkühlung und Glastür oder 2 halben Glastüren

- Universal-Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung und Glastür bzw. 2 Glastüren
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus hochfestem Kunststoff, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Rippen für Rosteinschub im Abstand von 60 mm
- serienmäßig 5 weiß rilsanierte Tragroste (490 x 422 mm) und 1 Bodenrost (490 x 264 mm)
- selbstschließende beschlagfreie Doppelglastür mit Aluminiumrahmen, Magnetdichtung, Bügelgriff, Türanschlag wechselbar (Modell KU 407-2G mit 2 nicht selbstschließenden Türen, je 756 mm hoch)
- Innenbeleuchtung
- stufenlos einstellbare Temperatur über mechanischen Thermostat
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung

	KU 407-G mit Umluftkühlung und Glastür	KU 407 2-G mit Umluftkühlung und 2 halben Glastüren
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	595 x 595 x 1850	595 x 595 x 1850
innen (B x T x H)	518 x 422 x 1587	518 x 422 x 1587
Tiefe bei geöffneter Tür	1180	1180
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	381 l	377 l
Nettoinhalt	351 l	347 l
Fassungsvermögen	476 PET-Flaschen 0,33 l 231 PET-Flaschen 0,50 l 197 PET-Flaschen 1,00 l	
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	300 W / 230 V	300 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 600 a / 50 g	
Energieverbrauch	2,29 kWh / 24 h	2,29 kWh / 24 h
Geräuschpegel	55 dB	55 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+3 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	82,6 kg / 79,4 kg	84,7 kg / 81,7 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß	
innen	Polystyrol	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	477.600.371	477.600.370
Verkaufspreis	**875,00 €**	**925,00 €**

SERIENZUBEHÖR

5 x Tragrost KU 407/KU 407-G, weiß rilsaniert
1 x Bodenrost TKU 407-G, weiß rilsaniert

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost KU 407/KU 407-G, weiß rilsaniert	477.069.381.66	22,00
1 x Bodenrost TKU 407-G, weiß rilsaniert	477.069.380.31	17,00

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

KU 450 G

Universal-Gewerbekühlschrank KU 450 G

mit Umluftkühlung, Glastür, Werbe-Displayfeld

- Universal-Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, beleuchtetem Werbedisplayfeld und Glastür im Aluminiumrahmen
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech in weiß
- Tür mit Magnetdichtung, robuster Metall-Griffleiste und Schloss
- Türanschlag rechts, wechselbar
- vertikal angeordnete Innenbeleuchtung und Displayfeld separat schaltbar
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter ohne Kompressorstufe aus Polystyrol
- serienmäßig mit 6 weißen Tragrosten B: 574 x T: 405 mm, jeweils bis zu 55 kg belastbar
  je Tragrost auch drei 6er Pack Bier quer angeordnet möglich
- 40 mm starke Energiespar-Isolierung
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung auf Heißgasbasis
- 2 justierbare Stellfüße vorn und 2 Rollen hinten

	KU 450 G mit Umluftkühlung, Glastür, Werbe-Displayfeld
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	680 x 605 x 2107
innen (B x T x H)	558 x 514 x 1520
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	438 l
Nettoinhalt	374 l
Fassungsvermögen	480 Dosen 0,33 l 324 Dosen 0,50 l 270 Euro-Flaschen 0,33 l 270 PET-Flaschen 0,50 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	390 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 220 g
Energieverbrauch	4,80 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +12 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	105 kg / 97 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß
innen	Polystyrol
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	435.104.50
Verkaufspreis	**957,00 €**

SERIENZUBEHÖR

6 x Tragrost für KU 450 G, Abm.: B: 574 x T: 405 mm

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Tragrost für KU 450 G, Abm.: B: 574 x T: 405 mm	435.181.520.012.1	25,00

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf

M 200

M 200

Glastürkühlschrank M 200

Stand-/Einbauversion, Ausstattung mit Glastür

- Universal-Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung im eleganten Design
- Ausstattung mit hoher Glastür und integrierter, beleuchteter Werbedisplay-Einheit
- einbaufähig oder auch als Side by Side Einheit planbar
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech in weiß
- Aluminium-Rahmen-Dekorelemente an der Glasscheibe und der unteren Verblendung
- Tür mit robuster Aluminium-Griffleiste und Schloss
- Innenbeleuchtung und Displaybeleuchtung jeweils separat schaltbar
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter ohne Kompressorstufe aus Polystyrol
- Serienausstattung mit 6 weißen Tragrosten, jeweils bis zu 40 kg belastbar und in 6 mm Stufen höhenverstellbar
- stufenlos einstellbare Innentemperatur über elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige im Innenraum
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung, Abtauzyklus zusätzlich auch manuell steuerbar
- 4 justierbare Stellfüße

	M 200
	Stand-/Einbauversion, Ausstattung mit Glastür und integriertem Werbe-Displayfeld
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	595 x 640 x 2000
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	448 l
Nettoinhalt	379 l
Fassungsvermögen	252 PET-Flaschen 0,50 l 504 Dosen 0,33 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	570 W / 230 V
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	2,16 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+1 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	93 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß lackiert / Aluminium Dekorelemente
innen	weiß
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	477.800.200
Verkaufspreis	**1.121,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
5 x Tragrost	

KU 600 G-SD

KU 725 G-SD

KU 800 G-SD

KU 1000 G-SD

Universal-Gewerbekühlschränke Serie KU G-SD

mit Umluftkühlung, Schiebetüren, Display-Werbefeld

- Universal-Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, beleuchtetem Werbedisplayfeld und 2 selbstschließenden Schiebeglastüren
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech in weiß
- je Tür 1 robuster Metallgriff
- vertikal mittig angeordnete Innenbeleuchtung und Displayfeld separat schaltbar
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter ohne Kompressorstufe aus Polystyrol
- Serienausstattung je Türseite mit 5 weißen Tragrosten, jeweils bis zu 55 kg belastbar und individuell verstellbar
- 45 mm starke Energiespar-Isolierung
- stufenlos einstellbare Innentemperatur über einen geschützten mechanischen Thermostat hinter dem Werbedisplayfeld
- Innenthermometer
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 2 justierbare Stellfüße vorn

	KU 600 G-SD	KU 725 G-SD	KU 800 G-SD	KU 1000 G-SD
	mit Umluftkühlung, Schiebetüren, Display-Werbefeld			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	890 x 630 x 2035	1000 x 630 x 2035	1140 x 630 x 2035	1360 x 630 x 2035
innen (B x T x H)	800 x 500 x 1440	910 x 500 x 1440	1050 x 500 x 1440	1270 x 500 x 1270
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	593 l	728 l	786 l	1016 l
Nettoinhalt	576 l	665 l	776 l	914 l
Fassungs-vermögen	560 Dosen 0,33 l 360 PET-Flaschen 0,50 l	655 Dosen 0,33 l 360 PET-Flaschen 0,50 l	752 Dosen 0,33 l 420 PET-Flaschen 0,50 l	848 Dosen 0,33 l 540 PET-Flaschen 0,50 l
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	590 W / 230 V	590 W / 230 V	590 W / 230 V	1000 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 300 g	R 134 a / 325 g	R 134 a	R 134 a / 380 g
Energieverbrauch	13,2 kWh / 24 h	13,8 kWh / 24 h	13,9 kWh / 24 h	14,6 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+3 bis +7 °C bei 32 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	ST (+18 bis +32 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	163 kg / 155 kg	202 kg / 184 kg	203 kg / 195 kg	234 kg / 225 kg
VERKLEIDUNG				
außen	weiß			
innen	Polystyrol			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	435.106.00	435.107.25	435.108.00	435.110.00
Verkaufspreis	**1.668,00 €**	**1.759,00 €**	**1.843,00 €**	**2.230,00 €**

SERIENZUBEHÖR

- 5 x Tragrost rechts, KU 600 G-SD
- 5 x Tragrost links, KU 600 G-SD
- 40 x Tragrosthalter, pro Rost 4 St.
- 5 x Tragrost links, KU 725 G-SD
- 5 x Tragrost rechts, KU 725 G-SD
- Tragrost links, KU 1000 G-SD
- Tragrost rechts, KU 1000 G-SD

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost rechts, KU 600 G-SD	435.911.0101.224.6	37,00
4 x Tragrosthalter, pro Rost 4 St.	435.911.010.224.8	1,00
Tragrost links, KU 600 G-SD	435.911.0101.224.7	37,00
Tragrost links, KU 725 G-SD	435.912.010.224.6	37,00
Tragrost rechts, KU 725 G-SD	435.912.010.224.7	37,00
Tragrost links, KU 1000 G-SD	435.914.010.224.6	37,00
Tragrost rechts, KU 1000 G-SD	435.914.010.224.7	37,00

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf

KU 1230 G-DR

KU 1500 G-DR

Universal-Gewerbekühlschränke Serie KU G-DR

mit Umluftkühlung, Drehtüren, Display-Werbefeld

- Universal-Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, beleuchtetem Werbedisplayfeld und wahlweise 2 oder 3 selbstschließenden, verglasten Drehtüren
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech in weiß
- je Tür 1 robuste Griffleiste
- vertikal mittig angeordnete Innenbeleuchtung und Displayfeld separat schaltbar
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter ohne Kompressorstufe aus Polystyrol
- Serienausstattung je Türseite mit 5 weißen Tragrosten, jeweils bis zu 55 kg belastbar und individuell verstellbar
- 45 mm starke Energiespar-Isolierung
- stufenlos einstellbare Innentemperatur über einen geschützten mechanischen Thermostat hinter dem Werbedisplayfeld
- Innenthermometer
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 2 justierbare Stellfüße vorn

	KU 1230 G-DR	**KU 1500 G-DR**
	mit Umluftkühlung, 2 Drehtüren, Display-Werbefeld	mit Umluftkühlung, 3 Drehtüren, Display-Werbefeld
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1280 x 750 x 1995	1550 x 750 x 1995
innen (B x T x H)	1200 x 660 x 1355	1470 x 660 x 1355
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	1273 l	1514 l
Nettoinhalt	1073 l	1315 l
Fassungsvermögen	1152 Dosen 0, 33 l	1344 Dosen 0,33 l
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	720 W / 230 V	1000 W / 230 V
Kältemittel	R 134 a	
Energieverbrauch	17,1 kWh / 24 h	27,0 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+3 bis +7 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	ST (+18 bis +32 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	258 kg / 250 kg	316 kg / 305 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß	
innen	Polystyrol	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	435.112.30	435.115.00
Verkaufspreis	**2.659,00 €**	**3.357,00 €**

SERIENZUBEHÖR
10 x Tragrost mit Halter für KU 1230 G-DR
15 x Tragrost mit Halter für KU 1500 G-DR

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost für KU 1230 G-DR	435.916.010.224.7	37,00
Tragrost für KU 1500 G-DR	435.917.010.224.7	37,00
4 x Tragrosthalter, pro Rost 4 St.	435.911.010.224.8	1,00

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf

SAK 10-CW

Steuerung

Schnellabkühler SAK 10-CW

ALPENINOX

für bis zu 5 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm

- Schnellabkühler der WellServe-Serie mit Quereinschub
- steckerfertige Ausführung
- 2 frei programmierbare Programme oder 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den vorhandenen Bodenabfluss 1,5“
- 60 mm starke Energiespar-Isolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge und RS-485 Schnittstelle
- akustischer Alarm

	SAK 10-CW
	für bis zu 5 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	762 x 700 x 850
innen (B x T x H)	640 x 400 x 380
Tiefe bei geöffneter Tür	1407
Höhe mit Füßen	900
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	115 l
Leistung	12,5 kg Ware/Zyklus Schnellabkühlen ideal für ca. 30-40 Essen pro Tag Gestell mit kippsicheren Auflageschienen für bis zu 5 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	510 W / 230 V
Kälteleistung	980 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 1100 g
Energieverbrauch	0,68 kWh / Zyklus
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis +3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Einbringtemperatur	+90 °C
Konservierungstemperatur	+3 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	98 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.525
Verkaufspreis	**3.995,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 extra Kerntemperaturfühler, werkseitig eingebaut	402.880.089	171,00
2 extra Kerntemperaturfühler, werkseitig eingebaut	402.880.096	303,00
1 x Satz (2 Stück) Edelstahlroste, passend für GN 1/1, Abm.: B x T x H: 325 x 540 x 2 mm	402.921.101	77,00
1 x Satz Füße (4 Stück), durch die Installation des Füßebausatzes erreicht der Schnellabkühler eine Höhe von 900 mm (in der Berechnung der Höhe ist die obere Abdeckplatte inbegriffen)	402.881.493	82,00
HACCP-Protokolldrucker, Basisversion	402.881.532	1.245,00
HACCP-Schnittstellenkit für PC	402.880.183	293,00

Schnellabkühlen mit Alpeninox: Weitere Zusatzinformationen unter www.nordcap.de/wellserve.pdf

SAK 15-CW

Steuerung

Schnellabkühler SAK 15-CW

ALPENINOX

WellServe-Serie mit Quereinschub, wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt

- Schnellabkühler der WellServe-Serie mit Quereinschub
- wahlweise steckerfertige Ausführung oder zentralgekühlt für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- 2 frei programmierbare Programme oder 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige
- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den vorhandenen Bodenabfluss 1,5“
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge und RS-485 Schnittstelle
- akustischer Alarm

	SAK 15-CW	SAK 15-CW zentralgekühlt
	für bis zu 5 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	760 x 760 x 970	760 x 760 x 970
innen (B x T x H)	640 x 419 x 400	640 x 419 x 400
Tiefe bei geöffneter Tür	1480	1480
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	115 l	115 l
Leistung	19,5 kg Ware/Zyklus Schnellabkühlen ideal für ca. 60-80 Essen pro Tag Führungsschienen für 5 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm	
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	850 W / 230 V	
Kälteleistung	549 W / VT -10 °C	549 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 1100 g	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert
Energieverbrauch	1,3 kWh / Zyklus	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+90 bis +3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
Einbringtemperatur	+90 °C	
Konservierungstemperatur	+3 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	85 kg	85 kg
VERKLEIDUNG		
außen	CNS	
innen	CNS	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	402.728.210	402.728.210.Z
Verkaufspreis	**4.650,00 €**	**4.292,00 €**
SERIENZUBEHÖR		
1 Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten		

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Satz (2 Stück) Edelstahlroste, passend für GN 1/1, Abm.: B x T x H: 325 x 540 x 2 mm	402.921.101	77,00
1 x Tragrost 600 x 400 mm, weiß	402.880.864	45,00
1 extra Kerntemperaturfühler, zum serienmäßigen (nur ab Werk)	402.880.089	171,00
2 extra Kerntemperaturfühler (nur ab Werk)	402.880.096	303,00
Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 mit Bremse	402.881.097	126,00
HACCP-Protokolldrucker, Basisversion	402.881.532	1.245,00
Gitterrost GN 1/1 rilsaniert, für Schockfroster, -kühler, Abm.: B x T x H: 325 x 530 x 2 mm	402.881.061	25,00
HACCP-Schnittstellenkit für PC	402.880.183	293,00

Schnellabkühlen mit Alpeninox: Weitere Zusatzinformationen unter www.nordcap.de/wellserve.pdf

SAK 28-CW

Steuerung

Schnellabkühler SAK 28-CW

ALPENINOX

WellServe-Serie mit Quereinschub, wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt

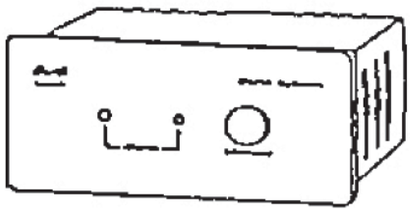
- Schnellabkühler der WellServe-Serie mit Quereinschub
- steckerfertige Ausführung oder zentralgekühlt für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- 2 frei programmierbare Programme oder 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige
- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den vorhandenen Bodenabfluss 1,5"
- 60 mm starke Energiespar-Isolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge und RS-485 Schnittstelle
- akustischer Alarm

	SAK 28-CW	SAK 28-CW zentralgekühlt
	für bis zu 10 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	760 x 760 x 1640	760 x 760 x 1640
innen (B x T x H)	640 x 419 x 730	640 x 419 x 730
Tiefe bei geöffneter Tür	1500	1500
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	210 l	210 l
Leistung	32 kg Ware/Zyklus Schnellabkühlen ideal für ca. 100-120 Essen pro Tag	
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	1400 W / 230 V	
Kälteleistung	1000 W / VT -10 °C	1000 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 1500 g	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert
Energieverbrauch	2,0 kWh / Zyklus	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+90 bis +3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
Einbringtemperatur	+90 °C	
Konservierungstemperatur	+3 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	155 kg	155 kg
VERKLEIDUNG		
außen / innen	CNS	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	402.728.211	402.728.211.Z
Verkaufspreis	**5.950,00 €**	**5.496,00 €**
SERIENZUBEHÖR		
1 Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten		
10 Paar Führungsschienen		

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 extra Kerntemperaturfühler, zum serienmäßigen (nur ab Werk)	402.880.089	171,00
2 extra Kerntemperaturfühler, zum serienmäßigen (nur ab Werk)	402.880.096	303,00
HACCP-Protokolldrucker, Basisversion	402.881.532	1.245,00
Gitterrost GN 1/1 rilsaniert, für Schockfroster, -kühler, Abm.: B x T x H: 325 x 530 x 2 mm	402.881.061	25,00
Hordenwagen-Untergestell	402.922.130	2.725,00
HACCP-Schnittstellenkit für PC	402.880.183	293,00

eco

Schnellabkühlen mit Alpeninox: Weitere Zusatzinformationen unter www.nordcap.de/wellserve.pdf



EWSA 80/A

Temperatur-Alarmsignalisierer EWSA 80/A

ALPENINOX

- kompakte Gehäusegröße mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten
- speziell bei beschränkten Platzverhältnissen
- Vorwahl der Grenztemperatur über ein einstellbares Potentiometer
- inkl. regelbarer Alarm-Zeitverzögerung von 1-16 Min.
- akustischer Alarm durch den elektronischen Summer mit Drucktastenstopp
- optischer Alarm über blinkende LED-Anzeige bis zur Behebung der Störung

	EWSA 80/A
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.881.089
Verkaufspreis	**119,00 €**

Tiefkühlschränke
Einfahr-Tiefkühlschränke
Backwaren-Tiefkühlschränke
Universal-Gewerbetiefkühlschränke
Rückstellproben-Tiefkühlschränke
Schockfroster

Tiefkühlschränke
2/1 – 2/13

Einfahr-Tiefkühlschränke
2/14

Backwaren-Tiefkühlschränke
2/15 – 2/16

Universal-Gewerbetiefkühlschränke
2/17 – 2/28

Rückstellproben-Tiefkühlschränke
2/29 – 2/30

Schockfroster
2/31 – 2/42

NordCap®

Energiesparschränke von ALPENINOX

Nicht “das Gleiche in Grün”, sondern bis zu 40% tatsächliche Energieeinsparung mit den Green Line-Serien KU/TKU 701-CNS und 1.401-CNS

Mit den Green Line Kühl- und Tiefkühlschränken der Serien KU/TKU 701-CNS und 1.401-CNS lassen sich gegenüber einem vergleichbaren Standardmodell zwischen **16 und 40 Prozent des Energieverbrauchs einsparen** – in fünf Jahren kann dies bis zu 1.000 Euro bedeuten! Einsparungen in dieser Größenordnung können nur durch gezielt entwickelte Energiesparkonzepte erzielt werden, wie sie von Alpeninox in den vergangen Jahren effektiv vorangetrieben wurden.

SMART Abtau-Technologie: Die bei der Green Line eingesetzte SMART Abtau-Technologie ist patentiert. Ein Abtauprozess findet nur dann statt, wenn sich auf dem Verdampfer tatsächlich Eis gebildet hat. Sobald das Eis geschmolzen ist, wird der Abtauprozess wieder gestoppt. Die SMART Abtau-Technologie arbeitet also nur nach Bedarf und somit wesentlich effizienter als ein Abtau-System, das in regelmäßigen, bedarfsunabhängigen Zeitabständen einsetzt.

Umweltfreundliche Energiespar-Isolierung - ein doppeltes Plus für die Umwelt: Die Green Line Kühl- und Tiefkühlschränke haben eine Cyclopentanisolierung, dessen Stärke und Dichte hinsichtlich der angestrebten Energiespareffekte optimiert wurde. Cyclopentan ist ein Kohlenwasserstoff der für die Ozonschicht unschädlich ist und dessen Verwendung somit nicht zur Klimaerwärmung beiträgt.

Leistungsstarke, energieeffiziente Kompressoren: Bei der Green Line Kühl- und Tiefkühlschränke werden besonders energieeffiziente Hochleistungskompressoren eingesetzt, bei denen Leistungsstärke und ein sparsamer Energieverbrauch einander bedingen.

Internationale Zertifizierung der Energieeffizienz der Green Line Geräte: Die Energieeffizienz der Green Line Geräte von Alpeninox wurde international bereits von mehreren unabhängigen Institutionen zertifiziert: in den USA von ENERGYSTAR, in Großbritannien von ECA und in Dänemark von DEST.

TKU 280-SL CNS

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 280-SL CNS

passend für Gastronorm 1/1

MERCATUS

- steckerfertiger Umluft-Gewerbetiefkühlschrank
- speziell für kleinere Räumlichkeiten
- ideal zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern geeignet
- Ausführung mit selbstschließender Tür, ab 90° feststehend
- Energiesparisolierung bis zu 75 mm stark
- Tür mit Griffleiste und Magnetdichtung, Türanschlag rechts, nur werkseitig wechselbar
- wartungsfreundliches Kälteaggregat
- automatische Tauwasserverdunstung untergebaut
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- Hygieneausführung mit abgerundeten Innenecken

	TKU 280-SL CNS
	passend für Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	500 x 700 x 2040
innen (B x T x H)	350 x 550 x 1300
Tiefe bei geöffneter Tür	1150
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	280 l
Fassungsvermögen	18 GN 1/1
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	350 W / 230 V
Kälteleistung	824 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 350 g
Energieverbrauch	8,0 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -25 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	105 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	467.102.070.01-0-J-P
Verkaufspreis	**2.299,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
3 x Auflageschienen, Satz (2), höhenverstellbar	
3 x Tragrost GN 1/1, grau	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost GN 1/1, grau	467.465.020.03	27,00
Auflageschienen, Satz (2), höhenverstellbar	467.609.012.76	9,50
Satz Rollen (4), davon 2 feststellbar	467.100.306.60	66,00
Türschloss, werkseitig montiert, (Sonderbestellung), je Tür	467.100.206.60	66,00
Linksanschlag, werkseitig		128,00

TKU 410 CNS

Universal-Gewerbetiefkühlschrank TKU 410 CNS

MERCATUS

- steckerfertiger Umluft-Gewerbetiefkühlschrank
- innen und außen aus CNS DIN 1.4301
- verdampferfreier Innenraum
- Polyurethan-Hartschaumisolierung
- Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- CNS-Verdampfersystem auf der Rückseite des Geräts, das die Innenluftzirkulation optimiert und den Energieabfall durch die Wände vermeidet
- elektronische Steuerung
- servicefreundliche Reinigung durch gerundete Innen- und Außenkanten und herausnehmbare Führungsschienen und Tragroste
- höhenverstellbare Füße aus CNS

	TKU 410 CNS
	passend für Euronorm 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	600 x 600 x 1885
innen (B x T x H)	480 x 460 x 1300
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	400 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	305 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 280 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -20 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	467.102.100.01-0-J-P
Verkaufspreis	**1.777,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
3 x Auflageschienen (Set)	
3 x Tragrost 472 x 465 mm	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost 472 x 465 mm	467.465.020.08	33,00
Auflageschienen (Set)	467.606.017.85	11,00
Tür Linksanschlag, werkseitig		138,00

TK 400 CHR

TK 400 W

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank Serie TK 400

ALPENINOX

stille Kühlung, mit Volltür, passend für Euronorm 600 x 400 mm

- Außenverkleidung wahlweise in Chromstahl oder weiß lackiertem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus weißem Polystyrol (HIPS), ohne Schmutzfugen
- 17 Rippen für den Rosteinschub in der Innenwand
- serienmäßig 4 weiß rilsanierte Tragroste, Euronorm 600 x 400 mm, Rostentnahme bei 90° Türöffnung möglich
- Tür rechts angeschlagen, wechselbar, mit Magnetdichtung, ergonomischer Griffmulde und Schloss
- Energiesparisolierung mit 45 mm Stärke
- elektronische Steuerung mit integrierter HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm
- automatische Abtauung mittels Kompressorstop und Tauwasserverdunstung, auch manuell regelbar
- Chromstahlmodelle mit 4 höhenverstellbaren Stellfüßen (150/200 mm), weiß lackiertes Modell mit 2 Stellfüßen (+30 mm) vorn und 2 Rangierrollen hinten.

	TK 400 W	TK 400 CHR
	stille Kühlung, mit Volltür, passend für Euronorm 600 x 400 mm	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	703 x 620 x 1645	703 x 620 x 1755
innen (B x T x H)	610 x 435 x 1450	610 x 435 x 1450
Tiefe bei geöffneter Tür	1310	1310
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	400 l	400 l
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	527 W / 230 V	527 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 240 g	
Energieverbrauch	9,71 kWh / 24 h	9,71 kWh / 24 h
Geräuschpegel	56 dB	56 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-15 bis -24 °C bei 38 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	75 kg	77 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß	Chromstahl
innen	Polystyrol (HIPS), weiß	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	402.730.193	402.730.189
Verkaufspreis	**1.683,00 €**	**2.017,00 €**
SERIENZUBEHÖR		
4 x Tragrost 600 x 400 mm, weiß		

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost 600 x 400 mm, weiß	402.880.538	40,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33", inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag		60,00

TKU 551 CNS

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 551 CNS

ALPENINOX

passend für Tragroste 530 x 530 mm

- Umluft-Gewerbetiefkühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung mit einer Volltür
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- elektronische Steuerung
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Tür mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türanschlag rechts, wechselbar, nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/200mm); sockelfähig

	TKU 551 CNS passend für Tragroste 530 x 530 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	750 x 700 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 570 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1380
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	550 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	580 W / 230 V
Kälteleistung	780 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 270 g
Energieverbrauch	8,14 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -24 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	138 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.458
Verkaufspreis	**3.398,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
5 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
5 x Tragrost 530 x 530 mm, grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost 530 x 530 mm, grau rilsaniert	402.880.723	27,00
Auflageschiene (Set) aus CNS, kippsicher	402.881.471	30,00
Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 feststellbar	402.881.453	270,00
Pedaltüröffner	402.881.458	141,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33“, inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag		60,00

TKU 600 CHR

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 600 CHR

ALPENINOX

passend für GN 2/1

- Umluft-Gewerbetiefkühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- passend für GN 2/1, serienmäßig mit drei Tragrosten GN 2/1 ausgestattet
- Sichtseiten innen und außen aus Edelstahl DIN 1.4016
- 60 Millimeter starke Polyurethan-Hartschaumisolierung
- Türanschlag rechts, wechselbar
- automatische Abtauung; elektrische Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit digitalem Bedienfeld, Hauptschalter
- justierbare Stellfüße

	TKU 600 CHR
	passend für GN 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	720 x 780 x 2000
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1580
Tiefe bei geöffneter Tür	1440
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	600 l
Nettoinhalt	490 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	750 W / 230 V
Kälteleistung	814 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 190 g
Energieverbrauch	14,4 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -24 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	128 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CHR
innen	CHR
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.303
Verkaufspreis	**2.198,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
3 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
3 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402.880.720	22,00
Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402.881.456	22,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag		60,00

TKU 651 CNS

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 651 CNS

ALPENINOX

passend für Gastronorm 2/1, wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

- Umluft-Gewerbetiefkühlschrank, Ausstattung mit einer Volltür
- wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung zum Anschluss an eine externe Kälteanlage
- sichtbare Seiten aus CNS DIN 1.4301
- Isolierung aus bis zu 60 mm starkem Cyclopentan-Hartschaum
- selbstschließende Tür mit ergonomisch geformter Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Schrankinnenraum mit tiefgezogenem Boden und abgerundeten Ecken sowie einem Verdampfer mit Schutzabdeckung für maximale Hygiene
- elektrische Tauwasserverdunstung mittels Verdunstungsschale am Geräteboden, nicht sockelfähig
- höhenverstellbare CNS-Füße (-10/+60 mm)
- wasserdichte elektronische Schalttafel mit Thermostat, Digitalthermometer und Ein-/Aus-Schalter
- automatische Abtauung

Zentralgekühlte Modelle mit vorinstalliertem R 404 a Expansionsventil für den bauseitigen Anschluss

	TKU 651 CNS passend für Gastronorm 2/1, steckerfertige Ausführung	TKU 651-Z CNS passend für Gastronorm 2/1, zentralgekühlte Ausführung
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	720 x 780 x 2000	720 x 780 x 2000
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1480	600 x 665 x 1480
Tiefe bei geöffneter Tür	1440	1440
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	600 l	600 l
Nettoinhalt	490 l	490 l
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	750 W / 230 V	
Kälteleistung	814 W / VT -23,3 °C	
Kältemittel / Menge	R 404 a / 300 g	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert
Energieverbrauch	9,46 kWh / 24 h	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-15 bis -24 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	151 kg / 134 kg	139 kg / 122 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Sichtseiten CNS	
innen	CNS	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	402.726.318	402.727.104
Verkaufspreis	**2.449,00 €**	**2.299,00 €**

SERIENZUBEHÖR

3 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert

3 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402.880.720	22,00
Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402.881.456	22,00
Satz Laufrollen (2 Stück)	402.880.539	62,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33“, inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag		60,00

TKU 665 CNS

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 665 CNS

MERCATUS

steckerfertig, passend für GN 2/1

- Umluft-Gewerbetiefkühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- innen und außen komplett aus CNS gefertigt
- verdampferfreier Innenraum und abgerundeten Ecken
- serienmäßig mit drei CNS-Tragrosten Gastronorm 2/1
- energiesparende Polyurethan-Hartschaumisolierung mit bis zu 75 mm Stärke
- Schloss
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Heißgasabtauung und automatische Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit gesondert einstellbarer Luftfeuchte
- inkl. Interface RS 485 zum externen auslesen HACCP relevanter Daten
- höhenverstellbare Füße aus CNS, sockelfähig

Planungshinweis:
Green Line Variante HEG® mit besonders sparsamer Kältetechnik und einem Energieverbrauchs-Einsparpotenzial von bis zu 40% gegenüber dem Standardmodell. Variante gegen Mehrpreis als Option.

	TKU 665 CNS
	steckerfertig, passend für GN 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	750 x 800 x 2040
innen (B x T x H)	600 x 650 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1500
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	660 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	576 W / 230 V
Kälteleistung	731 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 500 g
Energieverbrauch	8,13 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Temperaturangaben	-15 bis -25 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	140 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	467.102.020.01-0-0-HMPU
Verkaufspreis	**2.789,00 €**

VARIANTE	Code	Ausführung	Preis in €
TKU 665 CNS	HEG	in Green Line Energiesparversion HEG®	3.019,00

SERIENZUBEHÖR
3 x Set Auflageschienen
3 x Tragrost, GN 2/1, KU/TKU 665 CNS

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost KU/TKU 665 CNS	467.465.03.007	79,00
1 Paar Auflageschienen	467.607.01.431	12,00

TKU 701 CNS

TKU 701-2 CNS

TKU 701-Z CNS

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank Serie TKU 701 CNS

ALPENINOX

passend für Gastronorm 2/1, wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

- Umluft-Gewerbetiefkühlschrank
- wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung zum Anschluss an eine externe Kälteanlage
- Ausstattung mit einer Volltür oder 2 halben Türen
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- elektronische Steuerung
- energieeffizienter 3fach-Fühlerabgleich im Innenraum, am Verdampfer und dem Kondensator
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Tür/Türen mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türanschlag rechts, wechselbar, nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/200 mm), sockelfähig

Zentralgekühltes Modell (TKU 701-Z CNS) mit vorinstalliertem R 404 a Expansionsventil für den bauseitigen Anschluss

	TKU 701 CNS	TKU 701-Z CNS	TKU 701-2 CNS
	passend für Gastronorm 2/1, steckerfertige Ausführung	passend für Gastronorm 2/1, zentralgekühlte Ausführung	passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 2 halben Türen
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	750 x 795 x 2050	750 x 795 x 2050	750 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1440	600 x 665 x 1440	600 x 665 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1475	1475	1475
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	650 l	650 l	650 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	610 W / 230 V		610 W / 230 V
Kälteleistung	780 W / VT -23,3 °C	780 W / VT -23,3 °C	780 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 270 g	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert	R 404 a / 270 g
Energieverbrauch	8,14 kWh / 24 h		8,14 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-15 bis -24 °C bei 43 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	153 kg	139 kg	153 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	402.728.468	402.728.523	402.728.469
Verkaufspreis	**2.849,00 €**	**2.875,00 €**	**3.819,00 €**
SERIENZUBEHÖR			
4 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)			
4 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert			

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402.880.720	22,00
Tragrost GN 2/1, CNS	402.881.067	67,00
Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402.881.456	22,00
Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief, CNS	402.881.467	84,00
Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 feststellbar	402.881.453	270,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33", inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
Pedaltüröffner	402.881.458	141,00
Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00
Fleischgehänge, CNS	402.881.451	279,00
Haken für Fleischgehänge, CNS	402.881.060	16,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag		60,00

TKU 701-CNS Green Line

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 701-CNS Green Line

ALPENINOX

Energiesparmodell, passend für Gastronorm 2/1

Green Line Energiesparmodell mit innovativer, zertifizierter und nochmals optimierter SMART-Steuerung. Ausstattung mit 4 Temperaturfühlern für den Kühlraum, Außentemperatur, Verdampfer und den Kondensator. 5 Speisenkategorie-Vorwahltasten mit jeweils optimiertem Tiefkühlprogramm. Bedarfsgerechte Steuerung der Kühl- und Abtauzyklen. Optische und akustische Überwachungsfunktion für Tür, Temperatur, Fühler und Verdampfer. 7 Tage HACCP Protokoll- und Alarmfunktion über das Digitaldisplay auslesbar.

- Umluft-Gewerbetiefkühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung mit einer Volltür
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- elektronische SMART-Steuerung
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Tür/Türen mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türanschlag rechts, wechselbar, nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/200 mm), sockelfähig

	TKU 701-CNS Green Line
	Energiesparmodell, passend für Gastronorm 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	750 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1475
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	650 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	610 W / 230 V
Kälteleistung	780 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 270 g
Energieverbrauch	6,83 kWh / 24 h
Geräuschpegel	57 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -24 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	153 kg / 138 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.487
Verkaufspreis	**3.363,00 €**

SERIENZUBEHÖR

4 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)
4 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402.880.720	22,00
Tragrost GN 2/1, CNS	402.881.067	67,00
Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402.881.456	22,00
Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief, CNS	402.881.467	84,00
Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 feststellbar	402.881.453	270,00
Pedaltüröffner	402.881.458	141,00
Schnittstellen-Kit „RS 485", für 1 Gerät mit SMART-ECA-Steuerung	402.880.090	216,00
HACCP-Protokolldrucker, Basisversion	402.881.532	1.245,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag		60,00

TKU 701-G CNS

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 701-G CNS

ALPENINOX

passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit Glastür

- Umluft-Gewerbetiefkühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung mit einer Glastür
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- elektronische Steuerung
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Glastür mit Edelstahlrahmen, Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar, nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/200 mm), sockelfähig

	TKU 701-G CNS passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit Glastür
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	750 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1474
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	650 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	800 W / 230 V
Kälteleistung	980 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 290 g
Energieverbrauch	16,5 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -20 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	162 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.470
Verkaufspreis	**4.245,00 €**

SERIENZUBEHÖR
4 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)
4 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402.880.720	22,00
Tragrost GN 2/1, CNS	402.881.067	67,00
Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402.881.456	22,00
Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief, CNS	402.881.467	84,00
Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 feststellbar	402.881.453	270,00
Pedaltüröffner	402.881.458	141,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33", inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00
Mehrpreis für werkseitigen Linksanschlag		128,00

TKU 1351 CNS

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 1351 CNS

ALPENINOX

passend für Gastronorm 2/1

- Umluft-Gewerbetiefkühlschrank, Ausstattung mit zwei Volltüren
- sichtbare Seiten aus CNS DIN 1.4301
- Isolierung aus bis zu 60 mm starkem Cyclopentan-Hartschaum
- selbstschließende Türen mit ergonomisch geformter Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Schrankinnenraum mit tiefgezogenem Boden und abgerundeten Ecken sowohl einem Verdampfer mit Schutzabdeckung für maximale Hygiene
- elektrische Tauwasserverdunstung mittels Verdunstungsschale am Geräteboden, nicht sockelfähig
- höhenverstellbare CNS-Füße (-10/ +60 mm)
- wasserdichte elektronische Schalttafel mit Thermostat, Digitalthermometer und Ein-/Aus-Schalter

	TKU 1351 CNS
	passend für Gastronorm 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1440 x 780 x 2000
innen (B x T x H)	1320 x 665 x 1480
Tiefe bei geöffneter Tür	1450
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	1300 l
Nettoinhalt	1175 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	1030 W / 230 V
Kälteleistung	1088 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 450 g
Energieverbrauch	21,4 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -24 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	272 kg / 214 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Sichtseiten CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.726.323
Verkaufspreis	**4.656,00 €**

SERIENZUBEHÖR

6 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert

6 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402.880.720	22,00
Tragrost GN 2/1, CNS	402.881.067	67,00
Satz Laufrollen (2 Stück)	402.880.539	62,00
Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402.881.456	22,00
Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33“, inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00

TKU 1401 CNS

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 1401 CNS

ALPENINOX

passend für Gastronorm 2/1

- Umluft-Gewerbetiefkühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung mit zwei Volltüren
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- elektronische Steuerung
- energieeffizienter 3fach-Fühlerabgleich im Innenraum, am Verdampfer und dem Kondensator
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Türen mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türen nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/200mm); sockelfähig

	TKU 1401 CNS
	passend für Gastronorm 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1500 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	1200 x 665 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1475
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	1400 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	960 W / 230 V
Kälteleistung	1150 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 380 g
Energieverbrauch	10,73 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -24 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	266 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.476
Verkaufspreis	**4.959,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
8 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
8 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402.880.720	22,00
Tragrost GN 2/1, CNS	402.881.067	67,00
Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402.881.456	22,00
Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief, CNS	402.881.467	84,00
Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 feststellbar	402.881.453	270,00
Pedaltüröffner	402.881.458	141,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33“, inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00

TKU 1401 CNS Green Line

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 1401 CNS Green Line

ALPENINOX

Energiesparversion, passend für Gastronorm 2/1

Green Line Energiesparmodell mit innovativer, zertifizierter und nochmals optimierter SMART-Steuerung. Ausstattung mit 4 Temperaturfühlern für den Kühlraum, Außentemperatur, Verdampfer und den Kondensator. 5 Speisenkategorie-Vorwahltasten mit jeweils optimiertem Tiefkühlprogramm. Bedarfsgerechte Steuerung der Kühl- und Abtauzyklen. Optische und akustische Überwachungsfunktion für Tür, Temperatur, Fühler und Verdampfer. 7 Tage HACCP Protokoll- und Alarmfunktion über das Digitaldisplay auslesbar.

- Umluft-Gewerbetiefkühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung mit zwei Volltüren
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- elektronische SMART-Steuerung
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Türen mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/200mm); sockelfähig

	TKU 1401 CNS Green Line
	Energiesparversion, passend für Gastronorm 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1500 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 570 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1475
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	1400 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	960 W / 230 V
Kälteleistung	1150 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 380 g
Energieverbrauch	9,38 kWh / 24 h
Geräuschpegel	59 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -24 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	266 kg / 248 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.508
Verkaufspreis	**6.348,00 €**

SERIENZUBEHÖR

8 x Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)
8 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402.880.720	22,00
Tragrost GN 2/1, CNS	402.881.067	67,00
Auflageschienen, höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402.881.456	22,00
Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief, CNS	402.881.467	84,00
Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 feststellbar	402.881.453	270,00
Pedaltüröffner	402.881.458	141,00
Schnittstellen-Kit „RS 485“, für 1 Gerät mit SMART-ECA-Steuerung	402.880.090	216,00
HACCP-Protokolldrucker, Basisversion	402.881.532	1.245,00

ETKU 1200 CNS

Einfahrtiefkühlschrank ETKU 1200 CNS

passend für GN 2/1

Umluft-Einfahrtiefkühlschrank in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung für die Aufnahme von Einfahrregalwagen (nicht im Lieferumfang enthalten) GN 2/1, EN 600 x 400 oder EN 600 x 800 mm.

- Gehäusestruktur aus einem Stück
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit Schloss
- isolierter Boden - 50 mm - aus CNS DIN 1.4301
- interne Stoßfänger, an den Seiten aus CNS 1.4301, an der Rückwand und in der Tür aus robustem Kunststoff
- Innenbeleuchtung

Zentralgekühltes Modell mit vorinstalliertem Expansionsventil R 404 a

	ETKU 1200 CNS	ETKU 1200-Z CNS
	passend für GN 2/1	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	900 x 1062 x 2300	900 x 1062 x 2300
innen (B x T x H)	740 x 920 x 1880	740 x 920 x 1880
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	1200 l	1200 l
ELEKTRISCHE DATEN		
Kältemittel	R 404 a	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert
Anschlusswert	955 W / 230 V	650 W / 230 V
Kälteleistung	848 W / VT -23,3 °C	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-20 bis -15 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	270 kg / 250 kg	270 kg / 250 kg
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	474.120.003	474.120.004
Verkaufspreis	**6.355,00 €**	**5.894,00 €**

BKV 400-TK

Backwaren-Tiefkühlschrank BKV 400-TK

passend für Euronorm 600 x 400 mm oder GN 1/1 Bleche

- Backwaren-Tiefkühlschrank mit stiller Kühlung und Volltür
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen
- serienmäßig mit 6 Paar verstellbaren CNS-Auflageschienen für den Rosteinschub von Euronorm 600 x 400 mm Behältern oder Blechen und 3 fest verbaute Verdampferplatten, bis zu 40 kg belastbar
- Tür mit Magnetdichtung, Bügelgriff und Schloss
- Türanschlag rechts, wechselbar
- manuelle Abtauung

Euronorm Bleche oder Gastronorm-Behälter gehören nicht zum Lieferumfang.

	BKV 400-TK passend für Euronorm 600 x 400 mm oder GN 1/1 Bleche
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	752 x 710 x 1515
innen (B x T x H)	613 x 530 x 1312
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	400 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	200 W / 230 V
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	2,5 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-9 bis -26 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	84 kg / 79 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß
innen	Kunststoff
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	405.140.100.0
Verkaufspreis	**1.634,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
6 x Auflageschienen rechts	
6 x Auflageschienen links	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschiene rechts	405.945.299.9	9,00
Auflageschiene links	405.945.299.7	9,00

BWLF 600 EN1

Innenraum

BWLF 900 EN2

Backwarenlagerschrank Serie BWLF

je nach Modell passend für Euronorm 600 x 400 mm und/oder 600 x 800 mm

- Umluft-Backwarenlagerschrank mit einer Volltür, Modell PLUS mit Frosterfunktion bis -30 °C
- Modell BWLF 600 EN1 passend für 20 Euronorm-Bleche oder -Behälter 600 x 400 mm
  Modell BWLF 900 EN2 passend für 20 Euronorm-Bleche oder -Behälter 600 x 800 mm, bzw. 40 x 600 x 400 mm
- außen und innen aus CNS gefertigt
- 60 mm starke Energiespar-Isolierung
- selbstschließende Tür mit Griffleiste, Schloss und 90° Offen-Stellung
- Schrankinnenraum in Hygieneausführung mit gerundeter Bodenwanne
- extra beschichteter Verdampfer
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung
- Türanschlag rechts, mittels Umbaukit (Sonderzubehör) wechselbar
- höhenverstellbare CNS-Füße (150/180 mm), sockelfähig

	BWLF 600 EN1	**BWLF 900 EN2**	**BWLF 900-PLUS EN2 mit Frosterfunktion**
	passend für Euronorm 600 x 400 mm	passend für Euronorm 600 x 400 mm und 600 x 800 mm	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	740 x 730 x 2070	740 x 1010 x 2070	740 x 1010 x 2070
innen (B x T x H)	620 x 600 x 1480	620 x 880 x 1480	620 x 880 x 1480
Tiefe bei geöffneter Tür	1420	1700	1700
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	600 l	900 l	900 l
Nettoinhalt	560 l	820 l	820 l
Fassungs-vermögen	20 EN 1	40 EN 1 20 EN 2	
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	709 W / 230 V	955 W / 230 V	1800 W / 230 V
Kälteleistung	630 W / VT -23,3	848 W / VT -23,3	1480 W / VT -23,3
Kältemittel	R 404 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-5 bis -25 °C bei 43 °C UT und 60 % RF		-5 bis -30 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	172 kg / 143 kg	230 kg / 195 kg	240 kg / 205 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	474.600.400.200	474.600.800.200	474.600.800.300
Verkaufspreis	**3.149,00 €**	**3.542,00 €**	**4.467,00 €**

SERIENZUBEHÖR

20 x Paar CNS-Auflageschienen

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Kit zum Wechseln des Türanschlags, Kühl- / Tiefkühlschränke	474.600.901	115,00

LF 610 U

Anwendungsbeispiel
Fassungsvermögen ca. 40 Eisschalen

LF 620 N

Universaltiefkühlschrank Serie LF

stille Kühlung, passend für Gastronorm 2/1

- Universal-Gewerbetiefkühlschrank mit stiller Kühlung und einer Volltür
- wahlweise Chromstahlvariante (LF 610 U) mit Innenraum aus CNS, DIN 1.4301 oder weiß pulverbeschichtete Variante (LF 620 N) mit Kunststoff-Innengehäuse
- Lüfter für Umluft separat zuschaltbar
- Tür mit Griffmulde und Schloss
- Türanschlag rechts, werksseitig wechselbar, Ausstattung mit Magnetdichtungsrahmen
- wartungsfreundliches Kälteaggregat unterhalb angeordnet
- elektronische Schalttafel mit Digitalthermometer bei Modell LF 610 U und mechanischem Thermostat mit breitbandigem Temperaturbereich bei Modell LF 620 N
- manuelle Abtauung
- 4 Transportrollen und 2 justierbare Stellfüße
- Anschluss an den bauseitigen Abfluss empfehlenswert

	LF 610 U	LF 620 N
	mit stiller Kühlung, passend für Gastronorm 2/1	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	670 x 864 x 1950	670 x 864 x 1950
innen (B x T x H)	530 x 740 x 1450	530 x 740 x 1450
Tiefe bei geöffneter Tür	1500	1500
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	600 l	600 l
Nettoinhalt	500 l	500 l
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	470 W / 230 V	470 W / 230 V
Kälteleistung	300 W / VT -23 °C	300 W / VT -23 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 280 g	
Energieverbrauch	3,7 kWh / 24 h	3,7 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-15 bis -25 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	-18 bis -25 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	136 kg	126 kg / 116 kg
VERKLEIDUNG		
außen	CHR	weiß
innen	CNS	Kunststoff
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	465.600	465.620
Verkaufspreis	**2.269,00 €**	**1.725,00 €**

SERIENZUBEHÖR
5 x Tragrost Gastronorm 2/1, grau
5 x Paar Auflageschienen

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost Gastronorm 2/1, grau	465.052.126.5	24,00
Auflageschiene links	465.901.553.2	10,00
Auflageschiene rechts	465.901.553.1	10,00

TK 610 U

Universaltiefkühlschrank TK 610 U

passend für Gastronorm 2/1

- Ausstattung mit einer Volltür
- sichtbare Außenseiten aus Chromstahl, innen aus CNS DIN 1.4301
- Tür mit Griffmulde und Schloss
- Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar
- schimmelresistenter Magnetdichtungsrahmen
- wartungsfreundliches Kälteaggregat unterhalb angeordnet
- automatische Abtauung
- elektronische Schalttafel mit Thermostat und Digitalthermometer
- 4 Transportrollen und zusätzlich 2 Stellfüße vorn

Hinweis: Als Eiscreme-Lagerschrank nicht empfehlenswert!

	TK 610 U
	passend für Gastronorm 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	670 x 864 x 1960
innen (B x T x H)	530 x 740 x 1450
Tiefe bei geöffneter Tür	1500
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	600 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	610 W / 230 V
Kälteleistung	380 W / VT -23 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 300 g
Energieverbrauch	7,5 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+5 bis -25 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	150 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Sichtseiten CHR
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	465.602
Verkaufspreis	**2.825,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
5 x Tragrost Gastronorm 2/1, grau	
5 x Paar Auflageschienen	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost Gastronorm 2/1, grau	465.052.126.5	24,00
Auflageschiene links	465.901.553.2	10,00
Auflageschiene rechts	465.901.553.1	10,00

TKU 160 W

Universaltiefkühlschrank TKU 160 W

ALPENINOX

mit Umluftkühlung und weißer Volltür, unter- und einbaufähig

- Universal Gewerbetiefkühlschrank mit Umluftkühlung
- Ausstattung mit weiß lackierter Volltür und Seitenteilen
- unter- und einbaufähig durch Unterbauhöhe von 820 mm
- Türanschlag wechselbar
- Magnetdichtung, Griffleiste und Schloss
- tiefgezogener Innenbehälter aus weißem Polystyrol (HIPS), ohne Schmutzfugen
- serienmäßig 3 grau rilsanierte Tragroste
- Rostentnahme bei 90° Türöffnung möglich
- Energiesparisolierung mit 55 mm Stärke
- Gerät nach Schutzart IP 23 aufgebaut
- automatische Abtauung

	TKU 160 W mit Umluftkühlung und weißer Volltür, unter- und einbaufähig
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	600 x 637 x 820
innen (B x T x H)	429 x 396 x 680
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	110 l
Nettoinhalt	105 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	121 W / 230 V
Kälteleistung	153 W / VT -30 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 110 g
Energieverbrauch	2,90 kWh / 24 h
Geräuschpegel	45 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -24 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	50 kg / 45 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß
innen	Polystyrol (HIPS), weiß
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.727.226
Verkaufspreis	**984,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
3 x Tragrost, grau rilsaniert	

TKU 160 CNS

Universaltiefkühlschrank TKU 160 CNS

ALPENINOX

mit Umluftkühlung und CNS-Volltür, unter- und einbaufähig

- Universal-Gewerbetiefkühlschrank mit Umluftkühlung
- Ausstattung mit CNS-Volltür
- unter- und einbaufähig durch Unterbauhöhe von 820 mm
- Außenverkleidung seitlich aus schlag- und stoßfest lackiertem Stahlblech in RAL 9006
- Türanschlag wechselbar
- Magnetdichtung, Griffleiste und Schloss
- tiefgezogener Innenbehälter aus weißem Polystyrol (HIPS), ohne Schmutzfugen
- serienmäßig 3 grau rilsanierte Tragroste
- Rostentnahme bei 90° Türöffnung möglich
- Energiesparisolierung mit 55 mm Stärke
- Gerät nach Schutzart IP 23 aufgebaut
- automatische Abtauung

	TKU 160 CNS mit Umluftkühlung und CNS-Volltür, unter- und einbaufähig
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	600 x 637 x 820
innen (B x T x H)	429 x 396 x 680
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	110 l
Nettoinhalt	105 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	121 W / 230 V
Kälteleistung	153 W / VT -30 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 110 g
Energieverbrauch	2,90 kWh / 24 h
Geräuschpegel	45 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -24 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	50 kg / 45 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Front CNS, Seiten lackiert in RAL 9006
innen	Polystyrol (HIPS), weiß
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.727.224
Verkaufspreis	**990,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
3 x Tragrost, grau rilsaniert	

GGU 1550 CHR

GGU 1500 W

Universaltiefkühlschränke Serie GGU

mit stiller Kühlung und Volltür, wahlweise in weiß (W) oder Chromstahl (CHR), unterbaufähig

- Universal-Gewerbetiefkühlschrank mit stiller Kühlung und Volltür
- wahlweise in weiß (W) oder Chromstahl (CHR)
- unterbaufähig
- tiefgezogener Innenbehälter ohne Schmutzfugen
- 4 fest montierte Verdampferplatten, bis zu 24 kg belastbar
- Ausstattung mit 4 stabilen Körben und/oder Schubfächern Fachhöhe 3 x 150 mm und 1 x 170 mm
- Tür mit Schloss, Magnetdichtung und Griffleiste
- Türanschlag rechts, wechselbar
- elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- manuelle Abtauung
- hinten 2 starre Kunststofffüße, 2 Stellfüße (+25 mm) vorn
- optisches und aktustisches Warnsignal

	GGU 1500 W mit stiller Kühlung und Volltür in weiß, unterbaufähig	GGU 1550 CHR mit stiller Kühlung und Volltür in Chromstahl, unterbaufähig
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	600 x 615 x 830	600 x 615 x 830
innen (B x T x H)	474 x 443 x 676	474 x 443 x 676
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	143 l	143 l
Nettoinhalt	133 l	133 l
Abstell- und Lagerflächen	4 Verdampferrost, feststehend 1 Korb, weiß 3 Schubfach, weiß	4 Verdampferrost, feststehend 4 Korb, weiß
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	110 W / 230 V	
Kältemittel	R 600 a	
Energieverbrauch	0,80 kWh / 24 h	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-9 bis -26 °C bei 38 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	41 kg / 39 kg	42 kg / 39 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß	Chromstahl
innen	Polystyrol	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	405.515.000.0	405.151.550.1
Verkaufspreis	**644,00 €**	**765,00 €**

GN 1056 W

GN 1956 W

GN 2756 W

Universaltiefkühlschränke Serie GN-W

mit Umluftkühlung, Ausstattung mit 3, 5 oder 7 Schubfächern

- Ausführung als Tisch- oder Standgerät mit Umluftkühlung und Volltür
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter ohne Schmutzfugen
- Ausstattung je nach Modell mit 3, 5 oder 7 transparenten und geschlossenen Schubfächer
- Tür mit Magnetdichtung und Bügelgriff
- Türanschlag rechts, wechselbar
- elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige im MagicEye
- optischer und akustischer Alarm bei Betriebsstörung, bzw. offener Tür
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorn

	GN 1056 W	GN 1956 W	GN 2756 W
	mit Umluftkühlung, Ausstattung mit 3 Schubfächern	mit Umluftkühlung, Ausstattung mit 5 Schubfächern	mit Umluftkühlung, Ausstattung mit 7 Schubfächern
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	602 x 628 x 850	600 x 630 x 1250	600 x 630 x 1644
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	102 l	187 l	265 l
Nettoinhalt	91 l	151 l	224 l
Abstell- und Lagerflächen in Serie	3 Schubfach, transparent	5 Schubfach, transparent	7 Schubfach, transparent
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	76 W / 230 V	101 W / 230 V	123 W / 230 V
Kälteleistung	77 W / VT -23 °C	96 W / VT -23 °C	118 W / VT -23 °C
Kältemittel	R 600 a		
Energieverbrauch	0,59 kWh / 24 h	0,65 kWh / 24 h	0,79 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-15 bis -32 °C bei 38 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	44,5 kg	56 kg	72 kg
VERKLEIDUNG			
außen	weiß		
innen	Polystyrol		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	405.510.105.6	405.510.195.6	405.527.560.0
Verkaufspreis	**664,00 €**	**846,00 €**	**1.019,00 €**

GG 4310 W

GG 4360 CHR

GG 5210 W

GG 5260 CHR

Universaltiefkühlschränke Serie GG

mit stiller Kühlung, Ausführung in weiß (W) oder Chromstahl (CHR)

- Universal-Gewerbekühlschrank mit stiller Kühlung und Volltür
- wahlweise aus stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech (W) oder in Chromstahl-Außenverkleidung (CHR)
- Tür mit Magnetdichtung, Stangengriff und Schloss
- Türanschlag rechts, wechselbar
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter ohne Schmutzfugen
- Serienausstattung mit 7 Verdampferrosten, bis zu 40 kg belastbar (Körbe lt. Angabe in Serienausstattung)
- Energiespar-Isolierung
- elektronisches Thermostat mit Digitalanzeige außen in der Kopfblende
- optisches und akustisches Warnsignal
- 2 CNS-Stellfüße (+30m).

	GG 4310 W	GG 5210 W	GG 4360 CHR	GG 5260 CHR
	mit stiller Kühlung, Ausführung in weiß		mit stiller Kühlung, Ausführung in Chromstahl	
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	600 x 650 x 1860	750 x 760 x 1864	600 x 655 x 1860	750 x 760 x 1864
innen (B x T x H)	492 x 508 x 1619	607 x 560 x 1510	492 x 508 x 1619	607 x 560 x 1510
Tiefe bei geöffneter Tür	1217	1447	1217	1447
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	425 l	513 l	425 l	513 l
Nettoinhalt	407 l	472 l	407 l	472 l
Fassungsvermögen	7 Korb, weiß		6 Korb, weiß	
Abstell- und Lagerflächen in Serie	7 Verdampferrost, feststehend 3 Korb, weiß 1 Bodenrost	7 Verdampferrost, feststehend 14 Korb, weiß	7 Verdampferrost, feststehend 3 Korb, weiß 1 Bodenrost	7 Verdampferrost, feststehend 14 Korb, weiß
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	150 W / 230 V			
Kältemittel	R 600 a			
Energieverbrauch	2,90 kWh / 24 h	1,20 kWh / 24 h	2,90 kWh / 24 h	1,20 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-9 bis -26 °C bei 38 °C UT und 60 % RF	-14 bis -28 °C bei 38 °C UT und 60 % RF	-9 bis -26 °C bei 38 °C UT und 60 % RF	-14 bis -28 °C bei 38 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	84 kg / 78 kg	114 kg / 107 kg	82 kg / 76 kg	111 kg / 104 kg
VERKLEIDUNG				
außen	weiß		Chromstahl	
innen	Polystyrol			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	405.543.100.0	405.552.100.0	405.543.600.0	405.552.600.0
Verkaufspreis	**1.633,00 €**	**1.899,00 €**	**1.799,00 €**	**2.399,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Korb für GG 4310 und GG 4360	405.914.179.5	21,00
Korb für GG 5210 und GG 5260, Abm. 168 x 301 x 545 mm	405.914.179.1	19,00

TK 300

Universaltiefkühlschrank TK 300

stille Kühlung, Volltürversion

- Ausführung mit stiller Kühlung und einer Volltür
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech in weiß
- robuste Metall-Griffleiste und Schloss
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol
- Serienausstattung mit 7 fest fixierten Verdampferrosten B: 460 x T: 400 mm mit jeweils 210 mm Abstand, jeweils bis zu 30 kg belastbar
- 40 mm starke Energiespar-Isolierung
- manuelle Abtauung mit Tauwasserablauf über frontseitigen Verschluss

	TK 300 stille Kühlung, Volltürversion
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	595 x 640 x 1840
innen (B x T x H)	470 x 440 x 1545
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	300 l
Nettoinhalt	270 l
Abstell- und Lagerflächen	7 Verdampferrost, feststehend
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	333 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 240 g
Energieverbrauch	4,80 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-14 bis -24 °C bei 30 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	85,5 kg / 80 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß
innen	Polystyrol
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	435.213.00
Verkaufspreis	**865,00 €**

Ideal als Side by Side Einheit mit Modell KU 380 kombinierbar.

TK 300 G

Universaltiefkühlschrank TK 300 G

stille Kühlung, Glastürversion

- Universal-Gewerbetiefkühlschrank mit stiller Kühlung und einer Glastür mit Aluminiumrahmen
- Türanschlag rechts,nicht wechselbar
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech in weiß
- Tür mit Scheibenheizung, robuster Metall-Griff, Schloss und heller Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol
- Serienausstattung mit 7 fest fixierten Verdampferrosten B: 460 x T: 400 mm mit jeweils 210 mm Abstand, jeweils bis zu 30 kg belastbar
- 40 mm starke Energiesparisolierung
- manuelle Abtauung mit Tauwasserablauf über frontseitigen Verschluss

	TK 300 G stille Kühlung, Glastürversion
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	595 x 640 x 1840
innen (B x T x H)	470 x 440 x 1545
Tiefe bei geöffneter Tür	1170
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	300 l
Nettoinhalt	270 l
Abstell- und Lagerflächen	7 Verdampferrost, feststehend
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	650 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 240 g
Energieverbrauch	12,5 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-13 bis -23 °C bei 30 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	89,5 kg / 84 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß
innen	Polystyrol
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	435.203.00
Verkaufspreis	**1.333,00 €**

ⓘ **Ideal als Side by Side Einheit mit Modell KU 380-G kombinierbar.**

TKU 407

Universaltiefkühlschrank TKU 407

stille Kühlung und Volltür

- Ausstattung mit stiller Kühlung und Volltür
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus hochfestem Kunststoff
- Ausstattung mit 7 feststehenden Verdampferplatten, Unterteilung in 5 herausnehmbare Schubfächer, durchsichtig und 3 Tiefkühlabteile mit durchsichtiger Frontklappe
- Innenbeleuchtung
- Super-Frost-Funktion
- 50 mm starke Energiesparisolierung
- selbstschließende Tür im leicht nach außen gewölbtem Design
- Tür mit Magnetdichtung, Bügelgriff und Schloss-Vorrichtung für ein handelsübliches Vorhängeschloss
- manuelle Abtauung

Das Modell ist ideal mit dem Kühlschrank KU 407 kombinierbar.

	TKU 407 stille Kühlung und Volltür
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	600 x 600 x 1860
innen (B x T x H)	494 x 475 x 1555
Tiefe bei geöffneter Tür	1180
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	344 l
Nettoinhalt	310 l
Abstell- und Lagerflächen in Serie	7 x Verdampferrost, feststehend 5 x Schubfach, transparent 3 x Tiefkühlfach mit durchsichtiger Klappe
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	140 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 600 a / 92 g
Energieverbrauch	1,23 kWh / 24 h
Geräuschpegel	39 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-16 bis -25 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	83 kg / 80 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß
innen	Kunststoff
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	477.610.344
Verkaufspreis	**855,00 €**

TKU 407 G

Universaltiefkühlschrank TKU 407 G

Umluftkühlung und Glastür

- Ausstattung mit Umluftkühlung und Glastür
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus hochfestem Kunststoff, Rippen für Rosteinschub im Abstand von 60 mm
- serienmäßig 5 weiß rilsanierte Tragroste (468 x 420 mm) und 1 Bodenrost (468 x 260 mm)
- Innenbeleuchtung
- 50 mm starke Energiesparisolierung
- selbstschließende Glastür mit Scheibenheizung und Aluminium-Türrahmen, Magnetdichtung und Bügelgriff
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung

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

	TKU 407 G
	Umluftkühlung und Glastür
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	595 x 595 x 1850
innen (B x T x H)	495 x 445 x 1340
Tiefe bei geöffneter Tür	1180
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	310 l
Nettoinhalt	282 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	680 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 250 g
Energieverbrauch	11,0 kWh / 24 h
Geräuschpegel	55 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-16 bis -25 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	93,6 kg / 90,6 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß
innen	Kunststoff
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	477.110.686
Verkaufspreis	**1.680,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
5 x Tragrost TKU 407-G, weiß rilsaniert	
1 x Bodenrost TKU 407-G, weiß rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost TKU 407-G, weiß rilsaniert	477.069.380.30	20,00
Bodenrost TKU 407-G, weiß rilsaniert	477.069.380.31	17,00

TORNADO 40 RS TB

Universal-Gewerbetiefkühlschrank Serie TORNADO

mit Glastür, wahlweise mit stiller Kühlung (RS TB) oder Umluftkühlung (RV TB)

- Universaltiefkühlschrank wahlweise mit stiller Kühlung (RS TB) oder Umluftkühlung (RV TB)
- Ausstattung mit Glastür und beleuchtetem Werbe-Displayfeld
- Außen- und Innenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- Türanschlag rechts, werksseitig wechselbar
- Druckausgleichsventil für maximale Türbetätigungen
- doppelte, helle Innenbeleuchtung
- Thermostat außen mit Kinderschutz montiert
- automatische Abtauung durch Kompressorstopp
- 4 Transportrollen, vorn 2 justierbare Stellfüße

	TORNADO 40 RS TB stille Kühlung, Glastürversion	TORNADO 50 RV TB Umluftkühlung, Glastürversion
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	670 x 675 x 1960	670 x 825 x 1960
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	400 l	530 l
Nettoinhalt	285 l	335 l
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	700 W / 230 V	1680 W / 230 V
Kältemittel	R 404 a	
Energieverbrauch	15 kWh / 24 h	23 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-16 bis -18 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	134 kg	160 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß	
innen	weiß	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	453.805.070	453.805.080
Verkaufspreis	**1.827,00 €**	**2.831,00 €**

SERIENZUBEHÖR
5 x Tragrost (380 x 550 mm), für Serie Tornado 40
4 x Tragrost (520 x 550 mm), für Serie Tornado 50

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost (380 x 550 mm), für Serie Tornado 40	453.900.015	45,00
Tragrost (520 x 550 mm), für Serie Tornado 50	453.900.026	47,00

Auf Sonderbestellung sind die Modelle auch in Edelstahl-Effektlack (RAL 9016) lackiert lieferbar.

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf

RGS 100

Rückstellprobenschrank RGS 100

mit 5 Edelstahlsystemblechen und 75 Probendosen

- Tiefkühlschrank mit Rückstellprobeneinrichtung, stiller Kühlung und Volltür
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen
- Innengestell mit 5 Edelstahlsystemblechen und je 15 Probendosen (0,125 l)
- Tür mit wechselbarer Magnetdichtung und Bügelgriff
- Türanschlag rechts, wechselbar
- manuelle Abtauung

	RGS 100 mit 5 Edelstahlsystemblechen und 75 Probendosen
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	553 x 600 x 630
innen (B x T x H)	445 x 430 x 410
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	80 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	100 W / 230 V
Kälteleistung	72 W / VT -23 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 50 g
Energieverbrauch	0,82 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-10 bis -15 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	30 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß
innen	Kunststoff
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	405.508.009.9
Verkaufspreis	**1.188,00 €**

SERIENZUBEHÖR

5 x Wechselblech, mit 15 Probendosen
1 x Schildersatz mit Wochentagen, komplett

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Wechselblech, mit 15 Probendosen	405.991.075.0	120,00
Probendose, 0,125 l, Höhe 68 mm, Ø 60 mm	405.991.073.0	2,00
Schildersatz mit Wochentagen, komplett	405.991.074.0	3,00

RGS 208

Rückstellprobenschrank RGS 208

mit 8 Edelstahlsystemblechen und 160 Probendosen

- Tiefkühlschrank mit Rückstellprobeneinrichtung, stiller Kühlung und Volltür
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen
- Innengestell mit 8 Edelstahlsystemblechen und je 20 Probendosen (0,125 l)
- Tür mit wechselbarer Magnetdichtung und Bügelgriff
- Türanschlag rechts, wechselbar

	RGS 208
	mit 8 Edelstahlsystemblechen und 160 Probendosen
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	600 x 631 x 1250
innen (B x T x H)	418,5 x 412 x 993
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	190 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	90 W / 230 V
Kälteleistung	103 W / VT -23 °C
Kältemittel / Menge	R 600 a / 60 g
Energieverbrauch	0,86 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-18 bis -28 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	56,7 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß
innen	Kunststoff
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	405.520.839.9
Verkaufspreis	**2.036,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
8 x Wechselblech, mit 20 Probendosen	
1 x Schildersatz mit Wochentagen, komplett	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Wechselblech, mit 20 Probendosen	405.991.075.0	120,00
Probendose, 0,125 l, Höhe 68 mm, Ø 60 mm	405.991.073.0	2,00
Schildersatz mit Wochentagen, komplett	405.991.074.0	3,00

SF 10-CW

Steuerung

Schockfroster SF 10-CW

ALPENINOX

für bis zu 5 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm

- Schockfroster der WellServe-Serie mit Quereinschub
- Kombigerät, auch als Schnellabkühler verwendbar
- steckerfertige Ausführung
- 2 frei programmierbare Programme oder 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige
- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- 2 spezielle Eiscremeprogramme zur Produktion von verkaufsfertigem oder lagerfähigem Eis
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den vorhandenen Bodenabfluss 1,5"
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge und RS-485 Schnittstelle
- akustischer Alarm

	SF 10-CW
	für bis zu 5 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	762 x 700 x 850
innen (B x T x H)	640 x 400 x 380
Tiefe bei geöffneter Tür	1407
Höhe mit Füßen	900
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	115 l
Leistung	7 kg Ware/Zyklus Schockfrosten 12,5 kg Ware/Zyklus Schnellabkühlen ideal für ca. 30-40 Essen pro Tag Gestell mit kippsicheren Auflageschienen für bis zu 5 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	830 W / 230 V
Kälteleistung	780 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 980 g
Energieverbrauch	3,08 kWh / Zyklus
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	-22 °C bis -41 °C
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Einbringtemperatur	+90 °C
Konservierungstemperatur	-18 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	105 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.526
Verkaufspreis	**4.325,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
1 Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten	
Gestell mit kippsicheren Auflageschienen für bis zu 5 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm	

Sonderzubehör zu den Alpeninox Schockfrostern finden Sie auf S. 2/42.

SF 15-CW

Steuerung

Schockfroster SF 15-CW

ALPENINOX

für bis zu 5 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm

- Schockfroster der WellServe-Serie mit Quereinschub
- Kombigerät, auch als Schnellabkühler verwendbar
- steckerfertige Ausführung oder zentralgekühlt für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- 2 frei programmierbare Programme oder 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige
- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- 2 spezielle Eiscremeprogramme zur Produktion von verkaufsfertigem oder lagerfähigem Eis
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den vorhandenen Bodenabfluss 1,5“
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge und RS-485 Schnittstelle
- akustischer Alarm

	SF 15-CW	SF 15-CW zentralgekühlt
	für bis zu 5 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	760 x 760 x 970	760 x 760 x 970
innen (B x T x H)	640 x 419 x 400	640 x 419 x 400
Tiefe bei geöffneter Tür	1480	1480
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	115 l	115 l
Leistung	15 kg Ware/Zyklus Schockfrosten 19,5 kg Ware/Zyklus Schnellabkühlen ideal für ca. 60-80 Essen pro Tag	15 kg Ware/Zyklus Schockfrosten 19,5 kg Ware/Zyklus Schnellabkühlen ideal für ca. 60-80 Essen pro Tag
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	1800 W / 230 V	
Kälteleistung	1477 W / VT -23,3 °C	1477 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 1200 g	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert
Energieverbrauch	5,9 kWh / Zyklus	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF	
Arbeitstemperatur	-22 °C bis -41 °C	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
Einbringtemperatur	+90 °C	
Konservierungstemperatur	-18 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	125 kg	125 kg
VERKLEIDUNG		
außen	CNS	
innen	CNS	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	402.728.214	402.728.214.Z
Verkaufspreis	**5.083,00 €**	**4.677,00 €**
SERIENZUBEHÖR		
1 Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten		
Führungsschienen für 5 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm		

Sonderzubehör zu den Alpeninox Schockfrostern finden Sie auf S. 2/42.

SF 28-CW

Steuerung

Schockfroster SF 28-CW

ALPENINOX

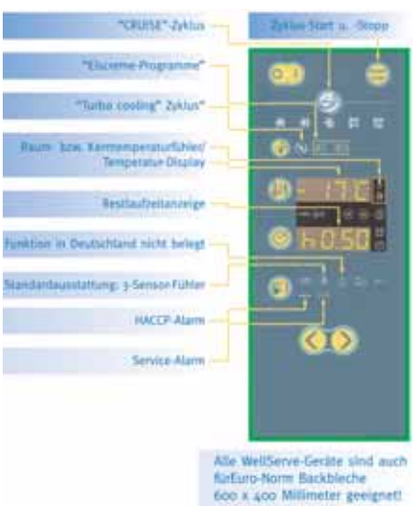
für bis zu 10 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm

- Schockfroster der WellServe-Serie mit Quereinschub
- Kombigerät, auch als Schnellabkühler verwendbar
- steckerfertige Ausführung oder zentralgekühlt für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- 2 frei programmierbare Programme oder 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige
- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- 2 spezielle Eiscremeprogramme zur Produktion von verkaufsfertigem oder lagerfähigem Eis
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den vorhandenen Bodenabfluss 1,5“
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge und RS-485 Schnittstelle
- akustischer Alarm

	SF 28-CW	SF 28-CW zentralgekühlt
	für bis zu 10 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	760 x 760 x 1640	760 x 760 x 1640
innen (B x T x H)	640 x 419 x 730	640 x 419 x 730
Tiefe bei geöffneter Tür	1480	1480
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	210 l	210 l
Leistung	28 kg Ware/Zyklus Schockfrosten 32 kg Ware/Zyklus Schnellabkühlen ideal für ca. 100-120 Essen pro Tag Führungsschienen für 10 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm	
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	3800 W / 400 V	
Kälteleistung	1820 W / VT -23,3 °C	1820 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 1800 g	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert
Energieverbrauch	12,2 kWh / Zyklus	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF	
Arbeitstemperatur	-22 °C bis -41 °C	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
Einbringtemperatur	+90 °C	
Konservierungstemperatur	-18 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	140 kg	140 kg
VERKLEIDUNG		
außen	CNS	
innen	CNS	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	402.728.215	402.728.215.Z
Verkaufspreis	**7.133,00 €**	**6.562,00 €**
SERIENZUBEHÖR		
1 Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten		
Führungsschienen für 10 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm		

Sonderzubehör zu den Alpeninox Schockfrostern finden Sie auf S. 2/42.

SF 30-LW - „CRUISE"-Zyklus



Steuerung - „CRUISE"-Zyklus

Schockfroster SF 30-LW - „CRUISE"-Zyklus

für bis zu 6 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm

- Schockfroster der WellServe-Serie mit Längseinschub
- Kombigerät, auch als Schnellabkühler verwendbar
- steckerfertige Ausführung
- patentierte CRUISE-Steuerung für den vollautomatischen Schnellabkühlprozess, welcher über den serienmäßigen 3-Sensor-Fühler kontrolliert wird
- 2 frei programmierbare Programme oder 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige
- 2 spezielle Eiscremeprogramme zur Produktion von verkaufsfertigem oder lagerfähigem Eis
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Türanschlag rechts
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den vorhandenen Bodenabfluss 1,5"
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge und RS-485 Schnittstelle

	SF 30-LW - „CRUISE"-Zyklus für bis zu 6 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	895 x 995 x 1020
innen (B x T x H)	500 x 705 x 450
Tiefe bei geöffneter Tür	1379
LEISTUNGSDATEN	
Leistung	25 kg Ware/Zyklus Schockfrosten 30 kg Ware/Zyklus Schnellabkühlen ideal für ca. 80 - 100 Essen pro Tag Führungsschienen für 6 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	1937 W / 400 V
Kälteleistung	2500 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 2830 g
Energieverbrauch	7,5 kWh / Zyklus
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	-22 °C bis -41 °C
Bereich	+90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Einbringtemperatur	+90 °C
Konservierungstemperatur	-18 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	200 kg / 150 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.615
Verkaufspreis	**9.485,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
1 x Kerntemperaturfühler mit 3-Sensor-Fühlern	
Führungsschienen für 6 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm	

Sonderzubehör zu den Alpeninox Schockfrostern finden Sie auf S. 2/42.

Alpeninox Schockkühler/-froster sind natürlich auch für den Anschluss an eine externe Kälteanlage lieferbar - sprechen Sie uns an!

SF 50-LW - „CRUISE"-Zyklus

SF 50-LW - „CRUISE"-Zyklus

Steuerung - „CRUISE"-Zyklus

Schockfroster SF 50-LW - „CRUISE"-Zyklus

ALPENINOX

für bis zu 10 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm

- steckerfertiger Schockfroster der WellServe-Serie mit Längseinschub
- Kombigerät, auch als Schnellabkühler verwendbar
- patentierte CRUISE-Steuerung für den vollautomatischen Schnellabkühlprozess, welcher über den serienmäßigen 3-Sensor-Fühler kontrolliert wird
- 2 frei programmierbare Programme oder 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige
- 2 spezielle Eiscremeprogramme zur Produktion von verkaufsfertigem oder lagerfähigem Eis
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Türanschlag links
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den vorhandenen Bodenabfluss 1,5"
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge und RS-485 Schnittstelle

	SF 50-LW - „CRUISE"-Zyklus
	für bis zu 10 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	895 x 995 x 1730
innen (B x T x H)	505 x 705 x 900
Tiefe bei geöffneter Tür	1379
LEISTUNGSDATEN	
Leistung	50 kg Ware/Zyklus Schockfrosten oder Schnellabkühlen ideal für ca. 200 - 240 Essen pro Tag
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	3750 W / 400 V
Kälteleistung	3494 W / VT -25 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 4450 g
Energieverbrauch	12,5 kWh / Zyklus
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	-22 °C bis -41 °C
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Einbringtemperatur	+90 °C
Konservierungstemperatur	-18 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	300 kg / 265 kg
VERKLEIDUNG	
außen / innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.727.100
Verkaufspreis	**12.395,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
1 x Kerntemperaturfühler mit 3 Sensor-Fühlern	
1 x Hordengestell 10 x GN 1/1	

Sonderzubehör zu den Alpeninox Schockfrostern finden Sie auf S. 2/42.

Alpeninox Schockkühler/-froster sind natürlich auch für den Anschluss an eine externe Kälteanlage lieferbar - sprechen Sie uns an!

SF 50-CW-2

Steuerung

Schockfroster SF 50-CW-2

für bis zu 20 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm

- Schockfroster der WellServe-Serie mit Quereinschub
- Kombigerät, auch als Schnellabkühler verwendbar
- steckerfertige Ausführung oder zentralgekühlt für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- 2 frei programmierbare Programme oder 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige
- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- 2 spezielle Eiscremeprogramme zur Produktion von verkaufsfertigem oder lagerfähigem Eis
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Türanschlag rechts
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den vorhandenen Bodenabfluss 1,5“
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge und RS-485 Schnittstelle

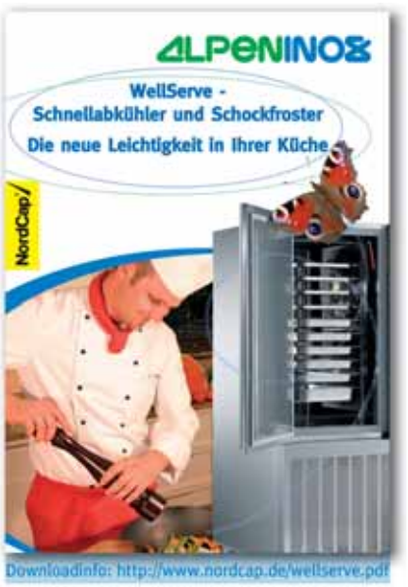
	SF 50-CW-2
	für bis zu 20 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	800 x 835 x 2230
innen (B x T x H)	680 x 450 x 1500
Tiefe bei geöffneter Tür	1570
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	560 l
Leistung	56 kg Ware/Zyklus Schockfrosten 64 kg Ware/Zyklus Schnellabkühlen ideal für ca. 160 - 180 Essen pro Tag
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	3933 W / 400 V
Kälteleistung	9054 / VT -5 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 3600 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	-22 °C bis -41 °C
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Einbringtemperatur	+90 °C
Konservierungstemperatur	-18 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	227 kg / 210 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.594
Verkaufspreis	**11.680,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
1 x Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten	
Führungsschienen für 20 GN 1/1-50 oder EN 600 x 400	

Sonderzubehör zu den Alpeninox Schockfrostern finden Sie auf S. 2/42.

Alpeninox Schockkühler/-froster sind natürlich auch für den Anschluss an eine externe Kälteanlage lieferbar - sprechen Sie uns an!

SF 65-CW

Steuerung



Schockfroster SF 65-CW

ALPENINOX

für bis zu 10 x GN 2/1-50 bzw. EN 600 x 800 mm oder 20 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm

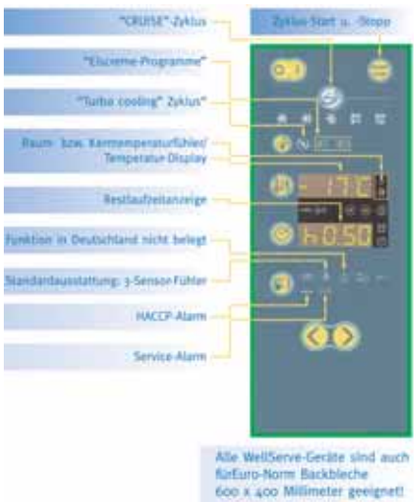
- Schockfroster der WellServe-Serie mit Quereinschub
- Kombigerät, auch als Schnellabkühler verwendbar
- steckerfertige Ausführung oder zentralgekühlt für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- 2 frei programmierbare Programme oder 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige
- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- 2 spezielle Eiscremeprogramme zur Produktion von verkaufsfertigem oder lagerfähigem Eis
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Tür ohne Schloss, Türanschlag rechts
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den vorhandenen Bodenabfluss 1,5“
- 60 mm starke Energiespar-Isolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge und RS-485 Schnittstelle

	SF 65-CW
	für bis zu 10 x GN 2/1-50 bzw. EN 600 x 800 mm oder 20 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1000 x 1010 x 1640
innen (B x T x H)	640 x 825 x 730
Tiefe bei geöffneter Tür	1730
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	560 l
Leistung	56 kg Ware/Zyklus Schockfrosten 64 kg Ware/Zyklus Schnellabkühlen ideal für ca. 160 - 180 Essen pro Tag Führungsschienen für 10 x GN 2/1-50 oder EN 600 x 800 mm
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	4700 W / 400 V
Kälteleistung	2843 W / VT -25 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 3300 g
Energieverbrauch	15,3 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Einbringtemperatur	+90 °C
Konservierungstemperatur	-18 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	220 kg / 200 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.595
Verkaufspreis	**11.098,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
1 Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten	
1 Schienengestell mit Führungsschienen	

Sonderzubehör zu den Alpeninox Schockfrostern finden Sie auf S. 2/42.

Alpeninox Schockkühler/-froster sind natürlich auch für den Anschluss an eine externe Kälteanlage lieferbar - sprechen Sie uns an!

SF 70-LW - „CRUISE"-Zyklus



Steuerung - „CRUISE"-Zyklus

Schockfroster SF 70-LW - „CRUISE"-Zyklus

ALPENINOX

für bis zu 10 x GN 2/1-65 bzw. EN 600 x 800 mm

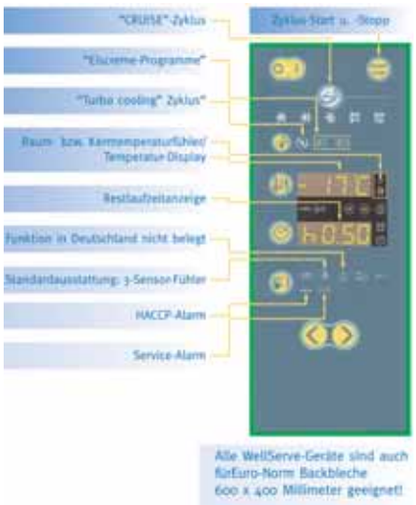
- Schockfroster der WellServe-Serie mit Längseinschub
- Kombigerät, auch als Schnellabkühler verwendbar
- steckerfertige Ausführung
- patentierte CRUISE-Steuerung für den vollautomatischen Schnellabkühlprozess, welcher über den serienmäßigen 3-Sensor-Fühler kontrolliert wird
- 2 frei programmierbare Programme oder 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige
- 2 spezielle Eiscremeprogramme zur Produktion von verkaufsfertigem oder lagerfähigem Eis
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Türanschlag links
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den vorhandenen Bodenabfluss 1,5"
- 60 mm starke Energiespar-Isolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge und RS-485 Schnittstelle

	SF 70-LW - „CRUISE"-Zyklus für bis zu 10 x GN 2/1-65 bzw. EN 600 x 800 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1250 x 993 x 1730
innen (B x T x H)	670 x 843 x 900
Tiefe bei geöffneter Tür	1768
LEISTUNGSDATEN	
Leistung	70 kg Ware/Zyklus Schockfrosten 70 kg Ware/Zyklus Schnellabkühlen ideal für ca. 200 - 240 Essen pro Tag Führungsschienen für 10 x GN 2/1-65 oder EN 600 x 800 mm
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	3900 W / 400 V
Kälteleistung	11319 W / VT -5 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 4370 g
Energieverbrauch	5,3 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis +3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Einbringtemperatur	+90 °C
Konservierungstemperatur	-18 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	260 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.616
Verkaufspreis	**16.320,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
1 x Kerntemperaturfühler mit 3 Sensor-Fühlern	

Sonderzubehör zu den Alpeninox Schockfrostern finden Sie auf S. 2/42.

Alpeninox Schockkühler/-froster sind natürlich auch für den Anschluss an eine externe Kälteanlage lieferbar - sprechen Sie uns an!

SF 100-Z-LW - „CRUISE"-Zyklus



Steuerung - „CRUISE"-Zyklus

Schockfroster SF 100-Z-LW - „CRUISE"-Zyklus

ALPENINOX

für bis zu 20 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm

- Schockfroster der WellServe-Serie mit Längseinschub
- Kombigerät, auch als Schnellabkühler verwendbar
- zentralgekühlte Ausführung für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- patentierte CRUISE-Steuerung für den vollautomatischen Schnellabkühlprozess, welcher über den serienmäßigen 3-Sensor-Fühler kontrolliert wird
- 2 frei programmierbare Programme oder 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige
- 2 spezielle Eiscremeprogramme zur Produktion von verkaufsfertigem oder lagerfähigem Eis
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Türanschlag links
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den vorhandenen Bodenabfluss 1,5"
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge und RS-485 Schnittstelle

	SF 100-Z-LW - „CRUISE"-Zyklus
	für bis zu 20 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1040 x 895 x 1783
innen (B x T x H)	525 x 705 x 1453
LEISTUNGSDATEN	
Leistung	85 kg Ware/Zyklus Schockfrosten 100 kg Ware/Zyklus Schnellabkühlen ideal für ca. 300 - 400 Essen pro Tag
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	880 W / 230 V
Kälteleistung	5350 W / VT -30 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	-22 °C bis -41 °C
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Einbringtemperatur	+90 °C
Konservierungstemperatur	-18 °C
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.727.102
Verkaufspreis	**12.410,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
1 x Kerntemperaturfühler mit 3-Sensor-Fühlern	
Führungsschienen für 10 x GN 2/1-65 oder EN 600 x 800 mm	

Sonderzubehör zu den Alpeninox Schockfrostern finden Sie auf S. 2/42.

SF 120-CW - steckerfertig

Steuerung

Schockfroster SF 120-CW - steckerfertig

ALPENINOX

für bis zu 20 x GN 2/1-50 oder EN 600 x 400 mm

- Schockfroster der WellServe-Serie für die Aufnahme von Einfahrregalwagen (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Kombigerät, auch als Schnellabkühler verwendbar
- steckerfertig
- 2 frei programmierbare Programme oder 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige
- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- 2 spezielle Eiscremeprogramme zur Produktion von verkaufsfertigem oder lagerfähigem Eis
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Türanschlag rechts
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- bauseitiger Wasseranschluss und Bodenablauf erforderlich
- 60 mm starke Energiespar-Isolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge und RS-485 Schnittstelle

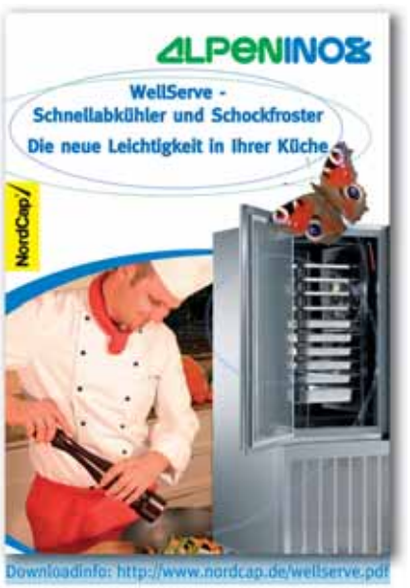
	SF 120-CW - steckerfertig für bis zu 20 x GN 2/1-50 oder EN 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1400 x 1285 x 2470
innen (B x T x H)	772 x 920 x 1850
Tiefe bei geöffneter Tür	2099
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	2841 l
Leistung	100 kg Ware/Zyklus Schockfrosten 120 kg Ware/Zyklus Schnellabkühlen für Hordenwagen mit bis zu 20 x GN 2/1 oder EN 600 x 400 mm ideal für bis zu 400 Essen pro Tag
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	6515 W / 400 V
Kälteleistung	4260 W / VT -30 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 6900 g
Energieverbrauch	28,21 kWh / Zyklus
Wasserverbrauch pro Zyklus	1,90 m^3
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	-22 °C bis -41 °C
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Einbringtemperatur	+90 °C
Konservierungstemperatur	-18 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	380 kg / 310 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.617
Verkaufspreis	**24.489,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
1 Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten	

Sonderzubehör zu den Alpeninox Schockfrostern finden Sie auf S. 2/42.

Der SF-120 CW ist kompatibel zu Öfen der Hersteller ZANUSSI Professional, RATIONAL und Electrolux.

SF 180-CW - steckerfertig

Steuerung



Schockfroster Serie SF 180-CW

ALPENINOX

für bis zu 20 x GN 2/1-50 oder EN 600 x 800 mm, lieferbar in Version steckerfertig, zentralgekühlt, zerlegte Lieferung oder als Durchfahrgerät

- Schockfroster der WellServe-Serie für die Aufnahme von Einfahrregalwagen (nicht im Lieferumfang enthalten)Kombigerät, auch als Schnellabkühler verwendbar
- steckerfertige Ausführung oder zentralgekühlt für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- 2 frei programmierbare Programme oder 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten ,Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige
- 2 spezielle Eiscremeprogramme zur Produktion von verkaufsfertigem oder lagerfähigem Eis
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Türanschlag rechts
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- bauseitiger Wasseranschluss und Bodenablauf erforderlich
- 60 mm starke Energiespar-Isolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge und RS-485 Schnittstelle

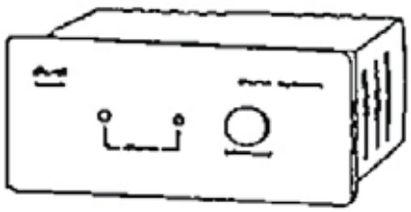
	SF 180-CW - steckerfertig	**SF 180-Z-CW - zentralgekühlt**	**SF 180-Z-CW - Durchfahrgerät**	**SF 180-CW - steckerfertig**	**SF 180-Z-CW - zentralgekühlt**
	für bis zu 20 x GN 2/1-50 oder EN 600 x 800 mm		zentralgekühlt, für bis zu 20 x GN 2/1-50 o. EN 600 x 800 mm	für bis zu 20 x GN 2/1-50 oder EN 600 x 800 mm, **bei Lieferung zerlegt**	
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1400 x 1285 x 2470	1400 x 1285 x 2230	1400 x 1420 x 2230	1400 x 1285 x 2470	1400 x 1285 x 2230
innen (B x T x H)	730 x 1010 x 1850	730 x 1010 x 1850	725 x 1010 x 1850	730 x 1010 x 1850	730 x 1010 x 1850
Tiefe bei geöffneter Tür	2099	2099	3161	2099	2099
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	2841 l	2841 l	2841 l	2841 l	2841 l
Leistung	180 kg Ware/Zyklus Schockfrosten 180 kg Ware/Zyklus Schnellabkühlen ideal für ca. über 500 Essen pro Tag für Hordenwagen mit bis zu 20 x GN 2/1 oder EN 600 x 800 mm				
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	7000 W / 400 V			7000 W / 400 V	
Kälteleistung	18335 W / VT -44 °C	18650 W / VT -44 °C	18650 W / VT -44 °C	18335 W / VT -44 °C	18650 W / VT -44 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 3700 g	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert		R 404 a / Füllmenge vor Ort: 3700 g	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert
Energieverbrauch	22,7 kWh / Zyklus			22,7 kWh / Zyklus	
Wasserverbrauch pro Zyklus	2,50 m³	2,50 m³	2,50 m³	2,50 m³	2,50 m³
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF				
Arbeitstemperatur	-22 °C bis -41 °C				
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)				
Einbringtemperatur	+90 °C				
Konservierungs-temperatur	-18 °C				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	510 kg	380 kg	380 kg	510 kg	380 kg
VERKLEIDUNG					
außen/innen	CNS				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	402.728.338	402.728.340	402.728.351	402.728.339	402.728.341
Verkaufspreis	**29.170,00 €**	**20.085,00 €**	**21.988,00 €**	**29.349,00 €**	**20.149,00 €**
SERIENZUBEHÖR					
1 Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten					

Sonderzubehör zu den Alpeninox Schockfrostern finden Sie auf S. 2/42

Bei den zerlegten Modellen ist die bauseits erforderliche Befüllung mit Kältemittel zu beachten. Dieses ist nicht im Lieferumfang enthalten.

ZUBEHÖR SCHOCKFROSTER	SF 10-CW	SF 15-CW	SF 28-CW	SF 30-LW - „CRUISE"-ZYKLUS	SF 50-LW - „CRUISE"-ZYKLUS	SF 50-CW-2	SF 65-CW	SF 70-LW - „CRUISE"	SF 100-Z-LW - „CRUISE"	SF 120-CW	SF 180-CW	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
HACCP-Protokolldrucker, Basisversion	o	o	o	o	–	o	o	o	o	o	o	402.881.532	**1.245,00**
HACCP-Schnittstellenkit für PC	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	402.880.183	**293,00**
1 extra Kerntemperaturfühler zum serienmäßigen (nur ab Werk)	●	●	●	o	o	●	●	o	o	●	●	402.880.089	**171,00**
2 extra Kerntemperaturfühler zum serienmäßigen (nur ab Werk)	o	o	o	o	o	–	o	o	o	o	o	402.880.096	**303,00**
Gitterost GN 1/1	–	o	o	o	o	o	–	–	o	–	–	402.881.061	**25,00**
Tragrost 600 x 400 mm, weiß	–	o	o	–	–	o	o	–	–	–	–	402.880.864	**45,00**
Einfahrrahmen für 10 GN 1/1	–	–	–	–	o	–	–	–	–	–	–	402.881.028	**506,00**
Bankettgestell für 92 Teller, 75 mm Abstand	–	–	–	–	–	–	–	–	–	o	o	402.922.055	**3.234,00**
Hordengestell für Backbleche 400 x 600 mm, 80 mm	–	–	–	–	o	–	–	–	–	–	–	402.922.066	**801,00**
Bäckerei Hordengestell (400 x 600) 20 x GN 2/1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	o	o	402.922.069	**4.826,00**
Hordenwagen-Untergestell	–	–	o	–	–	–	–	–	–	–	–	402.922.128	**1.111,00**
Untergestell zum Abstellen des Hordengestelles	–	–	–	–	–	–	–	–	–	o	o	402.922.142	**466,00**
Schienengestell mit Führungsschienen 6 x GN 1/1, Rostabstand 65 mm	–	–	–	o	–	–	–	–	–	–	–	402.922.005	**546,00**
Schienengestell mit Führungsschienen 6 x GN 1/1, Rostabstand 80 mm	–	–	–	o	–	–	–	–	–	–	–	402.922.008	**523,00**
Schienengestell mit Führungsschienen 10 x GN 1/1, Rostabstand 63 mm	–	–	–	–	o	–	–	–	–	–	–	402.922.006	**670,00**
Schienengestell mit Führungsschienen 10 x GN 1/1, Rostabstand 80 mm	–	–	–	–	o	–	–	–	–	–	–	402.922.009	**603,00**
Schienengestell mit Führungsschienen für 20 x GN 1/1 Bleche Rostabstand 63 mm	–	–	–	–	–	–	–	–	–	o	o	402.922.044	**2.711,00**
Schienengestell mit Führungsschienen für 20 x GN 1/1 Bleche Rostabstand 80 mm	–	–	–	–	–	–	–	–	–	o	o	402.922.046	**2.701,00**
Satz Stellfüße (4 Stück)	o	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	402.881.493	**82,00**
Satz (2 Stück) Edelstahlroste	o	o	o	o	o	o	–	–	o	–	–	402.921.101	**77,00**
Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 mit Bremse	–	o	o	–	–	–	o	–	–	–	–	402.881.097	**126,00**

● Serienausstattung o Sonderausstattung



EWSA 80/A

Temperatur-Alarmsignalisierer EWSA 80/A

- kompakte Gehäusegröße mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten
- speziell bei beschränkten Platzverhältnissen
- Vorwahl der Grenztemperatur über ein einstellbares Potentiometer
- inkl. regelbarer Alarm-Zeitverzögerung von 1-16 Min.
- akustischer Alarm durch den elektronischen Summer mit Drucktastenstopp
- optischer Alarm über blinkende LED-Anzeige bis zur Behebung der Störung

	EWSA 80/A
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.881.089
Verkaufspreis	119,00 €

NOTIZEN

Kühltische
Sonderbau-Kühltische
Unterbau-Kühltische
Backwaren-Kühl-/Tiefkühltische
Tiefkühltische
Unterbau-Tiefkühltische
Universal-Kühltische
Saladetten/Belegstationen
Pizzakühltische/-Aufsätze
Sushi-/Tapaskühler
Gastronormbehälter

Kühltische
3/1 – 3/12

Unterbau-Kühltische
3/15 – 3/17

Backwaren-
Kühl-/Tiefkühltische
3/18 – 3/19

Tiefkühltische
Unterbau-Tiefkühltische
3/20 – 3/22

Universal-Kühltische
3/23 – 3/24

Saladetten/
Belegstationen
3/25 – 3/32

Pizzakühltische/
-Aufsätze
3/33 – 3/38

Sushi-/
Tapaskühler
3/39 – 3/42

NordCap®

Concept-Line von ALPENINOX

Flexible Gestaltung von Kühl- und Tiefkühltischen nach individuellem Bedarf!

Sie entscheiden:

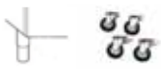
? Steckerfertig oder zum Anschluss an eine externe Kältemaschine?
Die zentralgekühlte Variante hat ein schlankeres Installationsfach, Platzersparnis: 130 mm.

? Breite des Korpus:
zwei-, drei- oder viertürig?

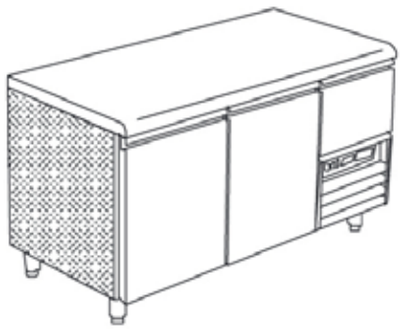
? Statt eines Türabteils:
2 x 1/2-Lade,
3 x 1/3-Lade oder
1 x 1/3-Lade + 1 x 2/3-Lade?
Im Plus-Kühlbereich ist jede Kombination möglich!

? Die serienmäßige Lieferung erfolgt ohne Arbeitsplatte.
Optional gibt es Arbeitsplatten mit oder ohne Aufkantung.

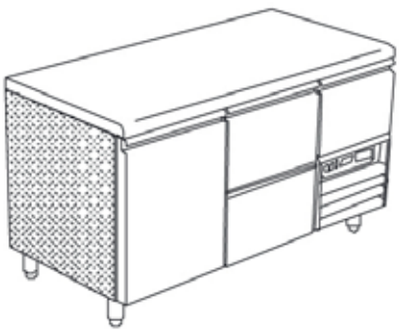
? Mit höhenverstellbaren Füßen (-10/ +60 Millimeter) oder mit Rollen?



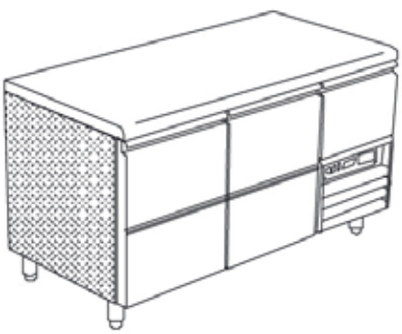
Kühltisch KT 3711
Modellbeispiel



KT 2701



KT 2711



KT 2731

Kühltischserie KT 2-türig

steckerfertig, Korpushöhe: 650 mm | Tiefe 700 mm

MERCATUS

- steckerfertiger Kühltisch mit Umluftkühlung und 2 Abteilen
- Ausstattung mit 2 Türen, passend für GN 1/1, wahlweise auch in kombinierter Ausstattung mit 1/2 Schubladen
- innen und außen aus Edelstahl DIN 1.4301, Boden verzinkt
- einfache Reinigung und optimale Hygiene durch abgerundete Innenecken und ausreichend Bodenstand
- verstellbare Füße (+70 mm)
- selbstschließende Türen inkl. steckbaren Magnetdichtungen
- je Türabteil serienmäßig mit einem Tragrost mit kippsicherer Doppelschiene
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf Energie sparender Heißgasbasis
- korrosionsbeständiger Verdampfer mit extra Beschichtung
- hohe Luftfeuchtigkeit von 81 % bis 88 %
- ungekühlte Schublade über dem Maschinenfach

Planungshinweis:
Green Line Variante HEG® mit besonders sparsamer Kältetechnik und einem Energieverbrauchs-Einsparpotenzial von bis zu 40% gegenüber dem Standardmodell der Serie KT.

	KT 2701 steckerfertig, 2 Türen	KT 2711 steckerfertig, 1 Tür und 2 1/2 Schubladen	KT 2731 steckerfertig, 4 1/2 Schubladen
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1320 x 700 x 850	1320 x 700 x 850	1320 x 700 x 850
innen (B x T x H)	780 x 590 x 570	780 x 590 x 570	780 x 590 x 570
Tiefe bei geöffneter Tür	1095	1095	1095
Tiefe bei geöffneter Schublade	1260	1260	1260
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	241 l	241 l	241 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	227 W / 230 V	227 W / 230 V	227 W / 230 V
Kälteleistung	376 W / VT -10 °C	376 W / VT -10 °C	376 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 300 g		
Energieverbrauch	2,1 kWh / 24 h	2,1 kWh / 24 h	2,1 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-2 bis +4 °C bei 43 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)		
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	467.10102001-K-H-0KT	467.10102001-K-H-AKT	467.10102001-K-H-CKT
Verkaufspreis	**2.349,00 €**	**2.798,00 €**	**3.210,00 €**

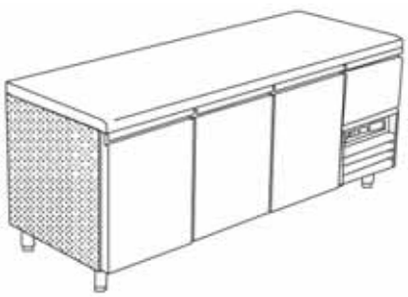
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
KT 2701	HEG	in Green Line Energiesparversion HEG®	2.529,00
KT 2711	HEG	in Green Line Energiesparversion HEG®	2.978,00
KT 2731	HEG	in Green Line Energiesparversion HEG®	3.390,00

SERIENZUBEHÖR

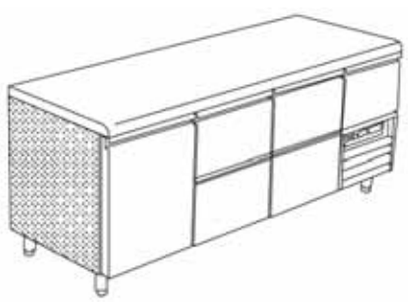
1 Tragrost + 1 Paar Auflageschienen je Türabteil

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost	467.465.020.03	27,00
Auflageschienen	467.606.026.77	12,00

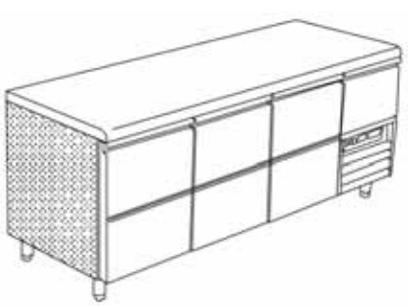
Kühltisch KT 3711



KT 3701



KT 3731



KT 3751

Kühltischserie KT 3-türig

steckerfertig, Korpushöhe: 650 mm | Tiefe 700 mm

MERCATUS

- steckerfertiger Kühltisch mit Umluftkühlung und 3 Abteilen
- Ausstattung mit 3 Türen, passend für GN 1/1, wahlweise auch in kombinierter Ausstattung mit 1//2 Schubladen
- innen und außen aus Edelstahl DIN 1.4301, Boden verzinkt
- einfache Reinigung und optimale Hygiene durch abgerundete Innenecken und ausreichend Bodenstand
- verstellbare Füße (+70 mm)
- selbstschließende Türen inkl. steckbaren Magnetdichtungen
- je Türabteil serienmäßig mit einem Tragrost mit kippsicherer Doppelschiene
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf Energie sparender Heißgasbasis
- korrosionsbeständiger Verdampfer mit extra Beschichtung
- hohe Luftfeuchtigkeit von 81 % bis 88 %
- ungekühlte Schublade über dem Maschinenfach

Planungshinweis:
Green Line Variante HEG® mit besonders sparsamer Kältetechnik und einem Energieverbrauchs-Einsparpotenzial von bis zu 40% gegenüber dem Standardmodell der Serie KT.

	KT 3701	KT 3711	KT 3731	KT 3751
	steckerfertig, 3 Türen	steckerfertig, 2 Türen und 2 1/2 Schubladen	steckerfertig, 1 Tür und 4 1/2 Schubladen	steckerfertig, 6 1/2 Schubladen
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1755 x 700 x 850	1755 x 700 x 850	1755 x 700 x 850	1755 x 700 x 850
innen (B x T x H)	1215 x 590 x 570	1215 x 590 x 570	1215 x 590 x 570	1215 x 590 x 570
Tiefe bei geöffneter Tür	1095	1095	1095	1095
Tiefe bei geöffneter Schublade	1260	1260	1260	1260
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	365 l	365 l	365 l	365 l
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	280 W / 230 V	280 W / 230 V	280 W / 230 V	280 W / 230 V
Kälteleistung	446 W / VT -10 °C	446 W / VT -10 °C	446 W / VT -10 °C	446 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 350 g			
Energieverbrauch	2,5 kWh / 24 h	2,5 kWh / 24 h	2,5 kWh / 24 h	2,5 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-2 bis +4 °C bei 43 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	467.10102002-K-H-0KT	467.10102002-K-H-AKT	467.10102002-K-H-CKT	467.10102002-K-H-EKT
Verkaufspreis	**2.930,00 €**	**3.359,00 €**	**3.787,00 €**	**4.216,00 €**

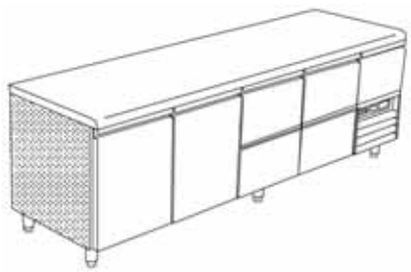
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
KT 3701	HEG	in Green Line Energiesparversion HEG®	3.155,00
KT 3711	HEG	in Green Line Energiesparversion HEG®	3.584,00
KT 3731	HEG	in Green Line Energiesparversion HEG®	4.012,00
KT 3751	HEG	in Green Line Energiesparversion HEG®	4.441,00

SERIENZUBEHÖR

1 Tragrost + 1 Paar Auflageschienen je Türabteil

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost	467.465.020.03	27,00
Auflageschienen	467.606.026.77	12,00

Kühltisch KT 3711
Modellbeispiel



KT 4731

Kühltischserie KT 4-türig

MERCATUS

steckerfertig, Korpushöhe: 650 mm | Tiefe 700 mm

- steckerfertiger Kühltisch mit Umluftkühlung und 4 Abteilen
- Ausstattung mit 4 Türen, passend für GN 1/1, wahlweise auch in kombinierter Ausstattung mit 1//2 Schubladen
- innen und außen aus Edelstahl DIN 1.4301, Boden verzinkt
- einfache Reinigung und optimale Hygiene durch abgerundete Innenecken und ausreichend Bodenstand
- verstellbare Füße (+70 mm)
- selbstschließende Türen inkl. steckbaren Magnetdichtungen
- je Türabteil serienmäßig mit einem Tragrost mit kippsicherer Doppelschiene
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf Energie sparender Heißgasbasis
- korrosionsbeständiger Verdampfer mit extra Beschichtung
- hohe Luftfeuchtigkeit von 81 % bis 88 %
- ungekühlte Schublade über dem Maschinenfach

Planungshinweis:
Green Line Variante HEG® mit besonders sparsamer Kältetechnik und einem Energieverbrauchs-Einsparpotenzial von bis zu 40% gegenüber dem Standardmodell der Serie KT.

	KT 4711	**KT 4731**
	steckerfertig, 3 Türen und 2 1/2 Schubladen	steckerfertig, 2 Türen und 4 1/2 Schubladen
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	2190 x 700 x 850	2190 x 700 x 850
innen (B x T x H)	1650 x 590 x 570	1650 x 590 x 570
Tiefe bei geöffneter Tür	1095	1095
Tiefe bei geöffneter Schublade	1260	1260
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	489 l	489 l
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	383 W / 230 V	383 W / 230 V
Kälteleistung	624 W / VT -10 °C	624 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 425 g	
Energieverbrauch	3,6 kWh / 24 h	3,6 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-2 bis +4 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)	
VERKLEIDUNG		
außen	CNS	
innen	CNS	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	467.10102003-K-H-AKT	467.10102003-K-H-CKT
Verkaufspreis	**4.009,00 €**	**4.438,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
KT 4711	HEG	in Green Line Energiesparversion HEG®	4.287,00
KT 4731	HEG	in Green Line Energiesparversion HEG®	4.716,00

SERIENZUBEHÖR

1 Tragrost + 1 Paar Auflageschienen je Türabteil

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost	467.465.020.03	27,00
Auflageschienen	467.606.026.77	12,00

CLM 2-7001

Kühltischserie Concept Line GN 1/1, CLM 2-türig

ALPENINOX

steckerfertig, Korpushöhe: 650 mm | Tiefe 700 mm, Schubladen 1/3, 2/3, 1/2 kombinierbar

- steckerfertiger Kühltisch mit Umluftkühlung in 2-türiger Ausführung
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte für bauseitige Integration
- wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 und 1/2 bestückt
- eingeschäumter Verdampfer
- Innenraum mit tiefgezogenem Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss
- servicefreundliche Tauwasser-Ablaufrinne oberhalb des Bodens in der Rückwand integriert
- je Türabteil eine leicht zu reinigende Stellage mit 6 kippsicheren Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen) mit Magnetdichtung und CNS-Griffleisten
- elektronische Steuerung, kompatibel zu RS 485 Schnittstellenkit
- links angeordnetes Maschinenfach mit tropentauglicher Kältemaschine (Klimaklasse T)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung jeweils auf energiesparender Heißgasbasis
- Isolierung 50 mm stark
- höhenverstellbare CNS Stellfüße 150 mm (+60 /-10 mm), sockelfähig

tiefgezogener Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss

	CLM 2-7001
	steckerfertiges Grundmodell, ohne Arbeitsplatte
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1234 x 700 x 800
innen (B x T x H)	2 x 365 x 580 x 543
Tiefe bei geöffneter Tür	1101
Tiefe bei geöffneter Schublade	1251
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	265 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	340 W / 230 V
Kälteleistung	380 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 130 g
Energieverbrauch	6,48 kWh / 24 h
Geräuschpegel	58,5 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	114 kg
VERKLEIDUNG	
außen / innen	CNS DIN 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.727.105
Verkaufspreis	**2.680,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
CLM 2-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	2.949,00
CLM 2-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	3.019,00

SERIENZUBEHÖR

je Türabteil 1 Stellage mit 5 kippsicheren Schienen, grau rilsaniert

je Türabteil 1 Tragrost, Gastronorm 1/1, grau rilsaniert

Nutzhöhe 2 x 210 mm | Nutzhöhe 3 x 110 mm | Nutzhöhe 1 x 110 mm 1 x 320 mm

Schubladenkits

SCHUBLADENKITS	Artikel-Nr.	Preis in €
Mehrpreis für 2 x 1/2 Schubladen GN 1/1 anstatt 1 Tür	402.880.118	480,00
Mehrpreis für 3 x 1/3 Schubladen GN 1/1 anstatt 1 Tür	402.880.115	790,00
Mehrpreis für 1 x 1/3 + 1 x 2/3 Schubladen anstatt 1 Tür	402.880.126	660,00

Sonderzubehör für die Kühltische der Serie CLM finden Sie auf S.3/12.

CLM 3-7001

Kühltischserie Concept Line GN 1/1, CLM 3-türig

ALPENINOX

steckerfertig, Korpushöhe: 650 mm | Tiefe 700 mm, Schubladen 1/3, 2/3, 1/2 kombinierbar

- steckerfertiger Kühltisch mit Umluftkühlung in 3-türiger Ausführung
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte für bauseitige Integration
- wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 und 1/2 bestückt
- eingeschäumter Verdampfer
- Innenraum mit tiefgezogenem Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss
- servicefreundliche Tauwasser-Ablaufrinne oberhalb des Bodens in der Rückwand integriert
- je Türabteil eine leicht zu reinigende Stellage mit 6 kippsicheren Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen) mit Magnetdichtung und CNS-Griffleisten
- elektronische Steuerung, kompatibel zu RS 485 Schnittstellenkit
- links angeordnetes Maschinenfach mit tropentauglicher Kältemaschine (Klimaklasse T)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparende Heißgasabtauung
- Isolierung 50 mm stark
- höhenverstellbare CNS Stellfüße 150 mm (+60 /-10 mm), sockelfähig

tiefgezogener Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss

	CLM 3-7001
	steckerfertiges Grundmodell, ohne Arbeitsplatte
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1718 x 700 x 800
innen (B x T x H)	3 x 365 x 580 x 543
Tiefe bei geöffneter Tür	1101
Tiefe bei geöffneter Schublade	1251
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	415 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	340 W / 230 V
Kälteleistung	380 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 170 g
Energieverbrauch	5,83 kWh / 24 h
Geräuschpegel	58,5 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	137 kg
VERKLEIDUNG	
außen / innen	CNS DIN 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.727.106
Verkaufspreis	**3.199,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
CLM 3-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	3.524,00
CLM 3-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	3.598,00

SERIENZUBEHÖR

je Türabteil 1 Stellage mit 5 kippsicheren Schienen, grau rilsaniert
je Türabteil 1 Tragrost, Gastronorm 1/1, grau rilsaniert

SCHUBLADENKITS	Artikel-Nr.	Preis in €
Mehrpreis für 2 x 1/2 Schubladen GN 1/1 anstatt 1 Tür	402.880.118	480,00
Mehrpreis für 3 x 1/3 Schubladen GN 1/1 anstatt 1 Tür	402.880.115	790,00
Mehrpreis für 1 x 1/3 + 1 x 2/3 Schubladen anstatt 1 Tür	402.880.126	660,00

Nutzhöhe 2 x 210 mm | Nutzhöhe 3 x 110 mm | Nutzhöhe 1 x 110 mm 1 x 320 mm

Schubladenkits

Sonderzubehör für die Kühltische der Serie CLM finden Sie auf S.3/12.

CLM 4-7001

Kühltischserie Concept Line GN 1/1, CLM 4-türig

ALPENINOX

steckerfertig, Korpushöhe: 650 mm | Tiefe 700 mm, Schubladen 1/3, 2/3, 1/2 kombinierbar

- steckerfertiger Kühltisch mit Umluftkühlung in 4-türiger Ausführung
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte für bauseitige Integration
- wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 und 1/2 bestückt
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- eingeschäumter Verdampfer
- Innenraum tiefgezogenem Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss
- servicefreundliche Tauwasser-Ablaufrinne oberhalb des Bodens in der Rückwand integriert
- je Türabteil eine leicht zu reinigende Stellage mit 6 kippsicheren Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen) mit Magnetdichtung und CNS-Griffleisten
- elektronische Steuerung, kompatibel zu RS 485 Schnittstellenkit
- links angeordnetes Maschinenfach mit tropentauglicher Kältemaschine (Klimaklasse T)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparende Heißgasabtauung
- Isolierung 50 mm stark
- höhenverstellbare CNS-Stellfüße 150 mm (+60 /-10 mm), sockelfähig

CLM 4-7001

	CLM 4-7001
	steckerfertiges Grundmodell, ohne Arbeitsplatte
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	2201 x 700 x 800
innen (B x T x H)	4 x 365 x 580 x 543
Tiefe bei geöffneter Tür	1101
Tiefe bei geöffneter Schublade	1251
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	560 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	380 W / 230 V
Kälteleistung	380 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 230 g
Energieverbrauch	6,78 kWh / 24 h
Geräuschpegel	58,5 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	178 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS DIN 1.4301
innen	CNS DIN 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.727.107
Verkaufspreis	**3.749,00 €**

VARIANTE	Code	Ausführung	Preis in €
CLM 4-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	4.144,00
CLM 4-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	4.247,00

SERIENZUBEHÖR
je Türabteil 1 Stellage mit 5 kippsicheren Schienen, grau rilsaniert
je Türabteil 1 Tragrost, Gastronorm 1/1, grau rilsaniert

Nutzhöhe 2 x 210 mm | Nutzhöhe 3 x 110 mm | Nutzhöhe 1 x 110 mm 1 x 320 mm

Schubladenkits

SCHUBLADENKITS	Artikel-Nr.	Preis in €
Mehrpreis für 2 x 1/2 Schubladen GN 1/1 anstatt 1 Tür	402.880.118	480,00
Mehrpreis für 3 x 1/3 Schubladen GN 1/1 anstatt 1 Tür	402.880.115	790,00
Mehrpreis für 1 x 1/3 + 1 x 2/3 Schubladen anstatt 1 Tür	402.880.126	660,00

Sonderzubehör für die Kühltische der Serie CLM finden Sie auf S.3/12.

Concept-Line von ALPENINOX

steckerfertige Basismodelle

CLM 2-7001

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.727.105
EURO 2.680,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 2.949,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 3.019,00

CLM 2-7011

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.550
EURO 3.160,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 3.429,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 3.499,00

CLM 2-7031

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.555
EURO 3.640,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 3.909,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 3.979,00

CLM 2-7061

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.553
EURO 3.470,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 3.739,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 3.809,00

CLM 3-7001

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.727.106
EURO 3.199,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 3.524,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 3.598,00

CLM 3-7011

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.557
EURO 3.679,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 4.004,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 4.078,00

CLM 3-7031

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.559
EURO 4.159,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 4.484,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 4.558,00

CLM 3-7051

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.561
EURO 4.639,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 4.964,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 5.038,00

CLM 4-7001

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.727.107
EURO 3.749,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 4.144,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 4.247,00

CLM 4-7011

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.563
EURO 4.229,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 4.624,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 4.727,00

CLM 4-7031

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.565
EURO 4.709,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 5.104,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 5.207,00

CLM 4-7051

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.567
EURO 5.669,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 6.064,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 6.167,00

CLO 2-7001
Abb. zeigt Variante APL inkl. Arbeitsplatte

Kühltischserie Concept Line GN 1/1, CLO 2-türig

ALPENINOX

zentralgekühlt, Korpushöhe: 650 mm | Tiefe 700 mm, Schubladen 1/3, 2/3, 1/2 kombinierbar

- zentralgekühlter Kühltisch mit Umluftkühlung für den bauseitigen Anschluss in 2-türiger Ausführung
- platzsparendes Installationsfach, 136 mm breit mit vorinstalliertem Expansionsventil R 404 a
- Anschlüsse für Tauwasser-, Saug- und Druckleitung installationsfreundlich nach vorne geführt
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte für bauseitige Integration
- wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 und 1/2 bestückt
- eingeschäumter Verdampfer
- Innenraum mit tiefgezogenem Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss
- servicefreundliche Tauwasser-Ablaufrinne oberhalb des Bodens in der Rückwand integriert
- je Türabteil eine leicht zu reinigende Stellage mit 6 kippsicheren Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen) mit Magnetdichtung und CNS-Griffleisten
- automatische Abtauung, optional im Sonderzubehör auch mit elektrischer Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung, kompatibel zu RS 485 Schnittstellenkit
- Isolierung 50 mm stark
- höhenverstellbare CNS Stellfüße 150 mm (+60 /-10 mm), sockelfähig

tiefgezogener Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss

	CLO 2-7001
	zentralgekühltes Grundmodell, ohne Arbeitsplatte
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1104 x 700 x 800
innen (B x T x H)	2 x 365 x 580 x 543
Tiefe bei geöffneter Tür	1101
Tiefe bei geöffneter Schublade	1251
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	265 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Kälteleistung	380 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	102 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS DIN 1.4301
innen	CNS DIN 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.727.108
Verkaufspreis	**2.459,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
CLO 2-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	2.728,00
CLO 2-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	2.798,00

SERIENZUBEHÖR
je Türabteil 1 Stellage mit 5 kippsicheren Schienen, grau rilsaniert
je Türabteil 1 Tragrost, Gastronorm 1/1, grau rilsaniert

SCHUBLADENKITS	Artikel-Nr.	Preis in €
Mehrpreis für 2 x 1/2 Schubladen GN 1/1 anstatt 1 Tür	402.880.118	480,00
Mehrpreis für 3 x 1/3 Schubladen GN 1/1 anstatt 1 Tür	402.880.115	790,00
Mehrpreis für 1 x 1/3 + 1 x 2/3 Schubladen anstatt 1 Tür	402.880.126	660,00

Nutzhöhe 2 x 210 mm | **Nutzhöhe 3 x 110 mm** | **Nutzhöhe 1 x 110 mm 1 x 320 mm**

Schubladenkits

ⓘ Sonderzubehör für die Kühltische der Serie CLO finden Sie auf S.3/12.

CLO 3-7001
Abb. zeigt Variante APL inkl. Arbeitsplatte

Kühltischserie Concept Line GN 1/1, CLO 3-türig

ALPENINOX

zentralgekühlt, Korpushöhe: 650 mm | Tiefe 700 mm, Schubladen 1/3, 2/3, 1/2 kombinierbar

- zentralgekühlter Kühltisch mit Umluftkühlung für den bauseitigen Anschluss in 3-türiger Ausführung
- platzsparendes Installationsfach, 136 mm breit mit vorinstalliertem Expansionsventil R 404 a
- Anschlüsse für Tauwasser-, Saug- und Druckleitung installationsfreundlich nach vorne geführt
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte für bauseitige Integration
- wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 und 1/2 bestückt
- eingeschäumter Verdampfer
- Innenraum mit tiefgezogenem Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss
- servicefreundliche Tauwasser-Ablaufrinne oberhalb des Bodens in der Rückwand integriert
- je Türabteil eine leicht zu reinigende Stellage mit 6 kippsicheren Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen) mit Magnetdichtung und CNS-Griffleisten
- automatische Abtauung, optional im Sonderzubehör auch mit elektrischer Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung, kompatibel zu RS 485 Schnittstellenkit
- Isolierung 50 mm stark
- höhenverstellbare CNS Stellfüße 150 mm (+60 /-10 mm), sockelfähig

tiefgezogener Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss

	CLO 3-7001
	3türiges Grundmodell, zentralgekühlt, ohne Arbeitsplatte
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1588 x 700 x 800
innen (B x T x H)	3 x 365 x 580 x 543
Tiefe bei geöffneter Tür	1101
Tiefe bei geöffneter Schublade	1251
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	415 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Kälteleistung	380 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	125 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS DIN 1.4301
innen	CNS DIN 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.727.109
Verkaufspreis	**3.059,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
CLO 3-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	3.384,00
CLO 3-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	3.458,00

SERIENZUBEHÖR
je Türabteil 1 Stellage mit 5 kippsicheren Schienen, grau rilsaniert
je Türabteil 1 Tragrost, Gastronorm 1/1, grau rilsaniert

SCHUBLADENKITS	Artikel-Nr.	Preis in €
Mehrpreis für 2 x 1/2 Schubladen GN 1/1 anstatt 1 Tür	402.880.118	480,00
Mehrpreis für 3 x 1/3 Schubladen GN 1/1 anstatt 1 Tür	402.880.115	790,00
Mehrpreis für 1 x 1/3 + 1 x 2/3 Schubladen anstatt 1 Tür	402.880.126	660,00

Nutzhöhe 2 x 210 mm | **Nutzhöhe 3 x 110 mm** | **Nutzhöhe 1 x 110 mm 1 x 320 mm**

Schubladenkits

Sonderzubehör für die Kühltische der Serie CLO finden Sie auf S.3/12.

CLO 4-7001
Abb. zeigt Variante APL inkl. Arbeitsplatte

Kühltischserie Concept Line GN 1/1, CLO 4-türig

ALPENINOX

zentralgekühlt, Korpushöhe: 650 mm | Tiefe 700 mm, Schubladen 1/3, 2/3, 1/2 kombinierbar

- zentralgekühlter Kühltisch mit Umluftkühlung für den bauseitigen Anschluss in 4-türiger Ausführung
- platzsparendes Installationsfach, 136 mm breit mit vorinstalliertem Expansionsventil R 404 a
- Anschlüsse für Tauwasser-, Saug- und Druckleitung installationsfreundlich nach vorne geführt
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte für bauseitige Integration
- wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 und 1/2 bestückt
- eingeschäumter Verdampfer
- Innenraum mit tiefgezogenem Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss
- servicefreundliche Tauwasser-Ablaufrinne oberhalb des Bodens in der Rückwand integriert
- je Türabteil eine leicht zu reinigende Stellage mit 6 kippsicheren Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen) mit Magnetdichtung und CNS-Griffleisten
- automatische Abtauung, optional im Sonderzubehör auch mit elektrischer Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung, kompatibel zu RS 485 Schnittstellenkit
- Isolierung 50 mm stark
- höhenverstellbare CNS Stellfüße 150 mm (+60 /-10 mm), sockelfähig

tiefgezogener Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss

	CLO 4-7001
	4türiges Grundmodell, zentralgekühlt, ohne Arbeitsplatte
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	2071 x 700 x 800
innen (B x T x H)	4 x 365 x 580 x 543
Tiefe bei geöffneter Tür	1101
Tiefe bei geöffneter Schublade	1251
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	560 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Kälteleistung	380 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	169 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS DIN 1.4301
innen	CNS DIN 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.727.110
Verkaufspreis	**3.669,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
CLO 4-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	4.064,00
CLO 4-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	4.167,00

SERIENZUBEHÖR
je Türabteil 1 Stellage mit 5 kippsicheren Schienen, grau rilsaniert
je Türabteil 1 Tragrost, Gastronorm 1/1, grau rilsaniert

SCHUBLADENKITS	Artikel-Nr.	Preis in €
Mehrpreis für 2 x 1/2 Schubladen GN 1/1 anstatt 1 Tür	402.880.118	480,00
Mehrpreis für 3 x 1/3 Schubladen GN 1/1 anstatt 1 Tür	402.880.115	790,00
Mehrpreis für 1 x 1/3 + 1 x 2/3 Schubladen anstatt 1 Tür	402.880.126	660,00

Nutzhöhe 2 x 210 mm | **Nutzhöhe 3 x 110 mm** | **Nutzhöhe 1 x 110 mm 1 x 320 mm**

Schubladenkits

ⓘ Sonderzubehör für die Kühltische der Serie CLO finden Sie auf S.3/12.

Concept-Line von ALPENINOX

zentralgekühlte Basismodelle

CLO 2-7001

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.727.108
EURO 2.459,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 2.728,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 2.798,00

CLO 2-7011

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.552
EURO 2.939,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 3.208,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 3.278,00

CLO 2-7031

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.556
EURO 3.419,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 3.688,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 3.758,00

CLO 2-7061

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.554
EURO 3.249,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 3.518,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 3.588,00

CLO 3-7001

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.727.109
EURO 3.059,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 3.384,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 3.458,00

CLO 3-7011

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.558
EURO 3.539,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 3.864,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 3.938,00

CLO 3-7031

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.560
EURO 4.019,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 4.344,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 4.418,00

CLO 3-7051

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.562
EURO 4.499,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 4.824,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 4.898,00

CLO 4-7001

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.727.110
EURO 3.669,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 4.064,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 4.167,00

CLO 4-7011

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.564
EURO 4.149,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 4.544,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 4.647,00

CLO 4-7031

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.566
EURO 4.629,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 5.024,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 5.127,00

CLO 4-7051

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.568
EURO 5.589,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 5.984,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 6.087,00

ZUBEHÖR KÜHLTISCHE SERIE CLM KÜHLTISCHE SERIE CLO	CLM 2-7001	CLM 3-7001	CLM 4-7001	CLO 2-7001	CLO 3-7001	CLO 4-7001	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Tragrost GN 1/1, grau	●	●	●	●	●	●	402.881.435	20,00
Mehrpreis für 2 x 1/2 Schubladen GN 1/1 anstatt 1 Tür	○	○	○	○	○	○	402.880.118	480,00
Mehrpreis für 3 x 1/3 Schubladen GN 1/1 anstatt 1 Tür	○	○	○	○	○	○	402.880.115	790,00
Mehrpreis für 1 x 1/3 + 1 x 2/3 Schubladen anstatt 1 Tür	○	○	○	○	○	○	402.880.126	660,00
Arbeitplatte Standard für 2-türige steckerfertige Kühltische	○	–	–	–	–	–	402.880.194	269,00
Arbeitplatte mit Aufkantung für 2-türige steckerfertige Kühltische	○	–	–	–	–	–	402.880.097	339,00
Arbeitplatte Standard für 3-türige steckerfertige Kühltische	–	○	–	–	–	–	402.880.196	325,00
Arbeitplatte mit Aufkantung für 3-türige steckerfertige Kühltische	–	○	–	–	–	–	402.880.098	399,00
Arbeitplatte Standard für 4-türige steckerfertige Kühltische	–	–	○	–	–	–	402.880.198	395,00
Arbeitplatte mit Aufkantung für 4-türige steckerfertige Kühltische	–	–	○	–	–	–	402.880.116	498,00
Arbeitplatte Standard für 2-türige zentralgekühlte Kühltische	–	–	–	○	–	–	402.880.195	269,00
Arbeitplatte mit Aufkantung für 2-türige zentralgekühlte Kühltische	–	–	–	○	–	–	402.880.117	339,00
Arbeitplatte Standard für 3-türige zentralgekühlte Kühltische	–	–	–	–	○	–	402.880.197	325,00
Arbeitplatte mit Aufkantung für 3-türige zentralgekühlte Kühltische	–	–	–	–	○	–	402.880.113	399,00
Arbeitplatte Standard für 4-türige zentralgekühlte Kühltische	–	–	–	–	–	○	402.880.199	395,00
Arbeitplatte mit Aufkantung für 4-türige zentralgekühlte Kühltische	–	–	–	–	–	○	402.880.114	498,00
2 Edelstahlroste für Concept Line Kühl- und Tiefkühltische	○	○	○	○	○	○	402.880.139	67,00
1 Edelstahlstellage für Concept Line Kühl- und Tiefkühltische	○	○	○	○	○	○	402.880.140	131,00
Schlosssatz (1 Stück), werkseitige Montage	○	○	○	○	○	○	402.880.130	153,00
Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 mit Bremse	○	○	–	–	–	–	402.880.025	223,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33“	○	○	○	○	○	○	402.880.205	124,00
Drucker für HACCP-Basisversion	○	○	○	○	○	○	402.881.457	1.096,00

● Serienausstattung ○ Sonderausstattung

Kühltische für den optimalen Einsatz!

CNS-Umluftverdampfer (5 Jahre Garantie) • optimierte Luftführung

Von den einzelnen Komponenten - zum individuellen Gerät:

Unsere Preisliste im Katalog ist so aufgebaut, dass Sie sich auch einen Standard-Kühltisch nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen können. Das Grundmodell wird generell ohne Sonderausstattungen angeboten. Das bedeutet, die Kühltische sind nur als Korpus mit Türenelementen und inkl. Maschinenfach bzw. Installationsfach (ohne Abdeckung, ohne Stellfüße, ...) kalkuliert.

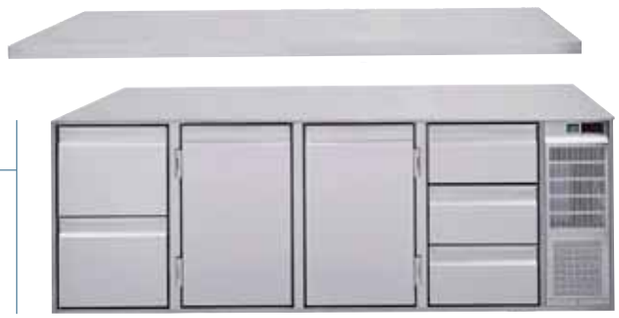
Schubladen
statt Türen möglich:

Schublade:
1/2 + 1/2

Schublade:
1/3 + 2/3

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

mit <u>oder</u> ohne Abdeckung
(wahlweise 40 oder 50 mm hoch)



7 Korpushöhen
- 460 mm
- 510 mm
- 560 mm
- 650 mm
- 700 mm
- 710 mm
- 760 mm

Maschinenfach

Installationsfach

links oder rechts

Räder

Stellfüße

Sockel

4 verschiedene Standardbreiten (1 Tür bis 4 Türen)

VARIATIONSKORPUS - jede beliebige Länge ist möglich!
(individuelle Kombination von GN 1/1, GN 2/1, Backnorm oder Tiefkühlung)

Die Möglichkeiten für eine modulare Zusammenstellung:

- **7 Korpushöhen** (460 - 760 mm)
- **4 verschiedene Breiten**
  (1 Tür bis 4 Türen)
- **mit oder ohne Abdeckung**
  (wahlweise 40 oder 50 mm hoch)
- **Maschinenfach** für steckerfertige Geräte (wahlweise auch links) oder
- **Installationsfach** für einen externen Kälteanschluss (wahlweise auch links)
- statt Türen sind auch **Schubladen** mit verschiedenen Höhen möglich (1/1, 1/2 + 1/2, 1/3 + 2/3, 1/3 + 1/3 + 1/3)
- **Räder, Stellfüße** oder **Sockel**

Kühltische im Überblick:

Das Kältesystem

UMLUFTVERDAMPFER mit Frische-Effekt

- sehr **große Verdampfer-Oberfläche** durch optimale Lamellenausführung
- Rohr und Lamellen aus **Chromnickelstahl**
- **geruchsneutral** und **säurebeständig**
- **optimale Verdampferposition** zwischen den Warenkörben – gleichmäßige Luftumspülung der Waren
- **optimierte Luftführung** verhindert Kälteaustritt bei öffnen der Türen und Laden
- **5 Jahre Garantie** auf den Umluftverdampfer!

KÄLTEAGGREGAT:

- minimierter Platzbedarf
- höchste Leistung auch bei 40°C Umgebungstemperatur
- kürzeste Abtauzeiten durch Heißgasabtauung
- Kondensatorfilter leicht abnehmbar zur Reinigung im Geschirrspüler

KÄLTEMITTEL:

R 134 a, R 404 a
oder alternativ für Solekühlung

Das flexible System

- beliebige Kombination von GN 1/1, 2/1 und Backnorm
- Hygieneausführung H1 - H3 möglich
- Normalkühlung oder Tiefkühlung
- Türen- u. Ladenanordnung frei wählbar
- Maschinen- bzw. Installationsfach links oder rechts
- nachträgliches Umbauen von Türen auf Schubladen (oder umgekehrt) jederzeit möglich

Die Saladette

- CNS-Verdampfer
- isolierte Abdeckung
- abnehmbares Hygiene-Schneidbrett
- Hygienewanne zum Kühlraum
- Zwischenstege in fixierbaren Positionen

Die Belegstation

- einzigartige Luftführung mit Umluftkühlung der Schalen
- Kerntemperatur in GN-Schalen von +2°C
- mit Schneidbrett oder Bröseltasse
- Hygienewanne zum Kühlraum
- Nachtabdeckung

UKT 2ZG

UKT 1ZG 2ZK

UKT 2ZG 2ZK

Unterbau-Kühltischserie UKT GN 1/1

steckerfertig, Korpushöhe: 520 mm | Tiefe 700 mm

MERCATUS

- Ausstattung modellabhängig mit Gastronorm 1/1 Vollladen und/oder 2 1/2 Gastronorm 1/1 Schubladen Nutzhöhen: Vollade = 271mm, 1/2 Schubladen jeweils 143 mm
- innen und außen aus Edelstahl DIN 1.4301
- Teleskopzüge in hochwertiger CNS-Ausführung
- einfache Reinigung und optimal Hygiene durch abgerundete Innenecken und Außenkanten
- Bodenabstand über verstellbare Füße (130/210 mm) regulierbar
- energiesparende PUR-Hartschaumisolierung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis

	UKT 2ZG	UKT 1ZG 2ZK	UKT 3ZG	UKT 2ZG 2ZK
	2 Gastronorm 1/1 Vollladen	1 Gastronorm 1/1 Volllade und 2 1/2 Gastronorm 1/1 Schubladen	3 Gastronorm 1/1 Vollladen	2 Gastronorm 1/1 Vollladen und 2 1/2 Gastronorm 1/1 Schubladen
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1200 x 700 x 650	1200 x 700 x 650	1600 x 700 x 650	1600 x 700 x 650
innen (B x T x H)	305 x 380	305 x 380	305 x 380	305 x 380
Tiefe bei geöffneter Schublade	1260	1260	1260	1260
LEISTUNGSDATEN				
Nettoinhalt	126,3 l	126,3 l	189,5 l	189,5 l
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	207 W / 230 V	207 W / 230 V	262 W / 230 V	262 W / 230 V
Kälteleistung	172 W / VT -10 °C	172 W / VT -10 °C	219 W / VT -10 °C	219 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 300 g		R 134 a / 350 g	
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)			
relative Luftfeuchtigkeit	80 %		78 %	
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	467.101.130.01-0-0-T	467.101.130.01-0-0-AT	467.101.130.02-0-0-T	467.101.130.02-0-0-AT
Verkaufspreis	**1.809,00 €**	**1.939,00 €**	**2.349,00 €**	**2.485,00 €**

UBE 2-51-2T

Übervollauszug zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern

UBE 3-51-3T

UBE 1-51-1T

Unterbau-Kühltischserie UBE-51 GN 1/1

steckerfertig, Korpushöhe: 510 mm | Tiefe 660 mm

Türen, Schubladen 1/2 oder Vollauszüge kombinierbar

- steckerfertiger Unterbau-Kühltisch mit Umluftkühlung
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte und ohne Stellfüße
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301 gefertigt, Sichtseiten matt geschliffen
- Bestückung wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/1 und 1/2
- Übervollauszüge zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern (Tragkraft 60 kg) komplett aus CNS, inkl. Magnetdichtungsrahmen
- Hygieneausführung mit gerundeter Innenwanne und Tauwasserablauf
- selbstschließende und nicht überstehende Türen mit Rahmenheizung, Magnetdichtung und CNS-Griffleiste, ab 95°-Stellung offen
- je Türabteil 2 höhenverstellbare Auflageschienen und 1 Tragrost
- Hochleistungsverdampfer aus CNS mit Frischeffekt, säurebeständig und geruchsneutralautomatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Schalttafel mit Digitalthermometer und beleuchtetem Ein/Aus-Schalter
- Isolierung aus 40 mm starkem Polyurethan- Hartschaum

	UBE 1-51-1T	UBE 2-51-2T	UBE 3-51-3T	UBE 4-51-4T
	1türig, steckerfertig mit Aggregat, Umluftkühlung	2türig, steckerfertig mit Aggregat, Umluftkühlung	3türig, steckerfertig mit Aggregat, Umluftkühlung	4türig, steckerfertig mit Aggregat, Umluftkühlung
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	770 x 660 x 510	1130 x 660 x 510	1570 x 660 x 510	2010 x 660 x 510
Tiefe bei geöffneter Tür	1070	1070	1070	1070
Tiefe bei geöffneter Schublade	1265	1265	1265	1265
Höhe mit Füßen	660	660	660	660
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	112 l	200 l	310 l	420 l
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	245 W / 230 V	265 W / 230 V	300 W / 230 V	385 W / 230 V
Kälteleistung	185 W / VT -10 °C	240 W / VT -10 °C	305 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 134 a			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-2 bis +5 °C bei 40 °C UT und 40 % RF			
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS DIN 1.4301			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	485.230.051	485.230.001	485.230.011	485.230.061
Verkaufspreis	**2.740,00 €**	**3.639,00 €**	**4.309,00 €**	**5.294,00 €**

SERIENZUBEHÖR

je Türabteil 1 Tragrost, GN 1/1, CNS

je Türabteil CNS-Auflageschienen, 1 Satz (2 Stück)

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, GN 1/1, CNS	484.290.006	56,00
CNS-Auflageschienen, 1 Satz (2 Stück)	484.290.005	61,00
2 x 1/2 Vollauszüge, anstelle 1 Tür, Nutzhöhe je 165 mm	484.290.221	587,00
1 x 1/1 Vollauszug, anstelle 1 Tür, Nutzhöhe 390 mm	484.290.211	288,00
Stellfüße UBE/UBZ/UTKZ, höhenverstellbar	484.290050-5	234,00
1 Schloss je Klappe oder Tür, ab Werk eingebaut	484.190.010	42,00
Abdeckungen auf Anfrage lieferbar		

Zentralgekühlte Modelle für den Anschluss an eine externe Kälteanlage auf Anfrage lieferbar!

UBE 1-70-1T

Übervollauszug zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern

UBE 2-70-2T

UBE 3-70-3T

Unterbau-Kühltischserie UBE-70 GN 1/1

steckerfertig, Korpushöhe: 700 mm | Tiefe 660 mm,
Türen, Schubladen 1/2 oder Vollauszüge kombinierbar

- steckerfertiger Unterbau-Kühltisch mit Umluftkühlung
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte und ohne Stellfüße
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301 gefertigt, Sichtseiten matt geschliffen
- Bestückung wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/1 und 1/2
- Übervollauszüge zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern (Tragkraft 60 kg) komplett aus CNS, inkl. Magnetdichtungsrahmen
- Hygieneausführung mit gerundeter Innenwanne und Tauwasserablauf
- selbstschließende und nicht überstehende Türen mit Rahmenheizung, Magnetdichtung und CNS-Griffleiste, ab 95°-Stellung offen
- je Türabteil 2 höhenverstellbare Auflageschienen und 1 Tragrost
- Hochleistungsverdampfer aus CNS mit Frischeffekt, säurebeständig und geruchsneutral
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Schalttafel mit Digitalthermometer und beleuchtetem Ein/Aus-Schalter
- Isolierung aus 40 mm starkem Polyurethan-Hartschaum

	UBE 1-70-1T	UBE 2-70-2T	UBE 3-70-3T	UBE 4-70-4T
	1türig, steckerfertig, Umluftkühlung	2türig, steckerfertig, Umluftkühlung	3türig, steckerfertig, Umluftkühlung	4türig, steckerfertig, Umluftkühlung
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	770 x 660 x 700	1130 x 660 x 700	1570 x 660 x 700	2010 x 660 x 700
Tiefe bei geöffneter Tür	1070	1070	1070	1070
Tiefe bei geöffneter Schublade	1265	1265	1265	1265
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	112 l	200 l	310 l	420 l
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	265 W / 230 V	300 W / 230 V	420 W / 230 V	535 W / 230 V
Kälteleistung	240 W / VT -10 °C	305 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C	460 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 134 a			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-2 bis +5 °C bei 40 °C UT und 40 % RF			
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)			
VERKLEIDUNG				
außen / innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	485.210.033	485.210.533	485.211.033	485.211.533
Verkaufspreis	**3.115,00 €**	**4.444,00 €**	**5.185,00 €**	**6.134,00 €**

SERIENZUBEHÖR

je Türabteil 1 Tragrost GN 1/1, aus CNS

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Vollauszüge 2 x 1/2 GN 1/1, anstelle einer Tür, Nutzhöhe 195/265 mm	485.290.371	592,00
Vollauszüge 3 x 1/3 GN 1/1, anstelle einer Tür, Nutzhöhe je 160 mm	485.290.391	998,00
Vollauszüge 1 x 1/3 + 1 x 2/3 GN 1/1, anstelle einer Tür, Nutzhöhe 160/370 mm	485.290.381	638,00
Sockel von 25 bis 100 mm Höhe, Preis per lfm.	485.290.100	139,00
Sockel von 100 bis 150 mm Höhe, Preis per lfm.	485.290.150	225,00
Satz Stellfüße, 4 Stück, hövenverstellbar 85/200 mm	485.290.075	211,00
fahrbar auf Rollen, bestehend aus 2 Lenk- und 2 Fixierrollen	485.290.095	410,00
Version UBZ ohne Installationsfach, Steuerung lose beigelegt	485.290.140	160,00
Abdeckung für UBE 1-70, 40 mm, Abm. (B x T x H): 770 x 700 x 40 mm	485.154.820	220,00
Abdeckung für UBE 1-70, 50 mm, Abm. (B x T x H): 770 x 700 x 50 mm	485.154.830	220,00
Abdeckung für UBE 2-70, 40 mm, Abm. (B x T x H): 1130 x 700 x 40 mm	485.154.821	303,00
Abdeckung für UBE 2-70, 50 mm, Abm. (B x T x H): 1130 x 700 x 50 mm	485.154.831	303,00
Abdeckung für UBE 3-70, 40 mm, Abm. (B x T x H): 1570 x 700 x 40 mm	485.154.822	441,00
Abdeckung für UBE 3-70, 50 mm, Abm. (B x T x H): 1570 x 700 x 50 mm	485.154.832	441,00
Satz Stellfüße, 6 Stück, hövenverstellbar 85/200 mm	485.290.076	316,00
Abdeckung für UBE 4-70, 40 mm, Abm. (B x T x H): 2010 x 700 x 40 mm	485.154.823	550,00
Abdeckung für UBE 4-70, 50 mm, Abm. (B x T x H): 2010 x 700 x 50 mm	485.154.833	550,00

Zentralgekühlte Modelle für den Anschluss an eine externe Kälteanlage auf Anfrage lieferbar!

BKT-M 2-800

BKT-M 3-800

BKT-O 2-800

BKT-O 3-800

Bäckereikühltische Serie BKT

Ausstattung mit 2 oder 3 Abteilen in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

Grundausführung mit Türen und ohne Arbeitsplatte. Die Basisvariante kann mit Schubladenkits und Arbeitsplatten mit oder ohne Aufkantung den eigenen Bedürfnissen individuell angepasst werden.

- Umluftkühlung, Temperaturbereich: 0 bis +10 °C
- innen und außen aus CNS DIN 1.4301
- leichte Reinigung + optimale Hygiene durch gerundete Innenkanten und herausnehmbare CNS-Stellage
- 8 Paar CNS-Auflageschienen je Türabteil
- 50 mm starke Energiesparisolierung
- selbstschließende Türen mit 4-seitiger Magnetdichtung
- selbstätige Offenstellung der Türen bei 100°
- Türanschlag mittels Kit wechselbar
- justierbare CNS-Stellfüße (150-200 mm)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- steckerfertige Modelle mit leistungsstarkem Kälteaggregat
  zentralgekühlte Ausführung mit vorinstalliertem Expansionsventil

	BKT-M 2-800	BKT-M 3-800	BKT-O 2-800	BKT-O 3-800
	steckerfertiges Modell mit 2 Türen	steckerfertiges Modell mit 3 Türen	zentralgekühltes Modell mit 2 Türen	zentralgekühltes Modell mit 3 Türen
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1408 x 800 x 850	1947 x 800 x 850	1178 x 790 x 850	1717 x 790 x 850
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	408 l	633 l	408 l	633 l
ELEKTRISCHE DATEN				
Kälteleistung	222 W / VT -30 °C	338 W / VT -30 °C	271 W / VT -30 °C	413 W / VT -30 °C
Kältemittel	R 134 a			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	0 bis +10 °C bei 38 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	NT (+16 bis +43 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	130 kg	160 kg	110 kg	140 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Chromnickelstahl DIN 1.4301			
innen	Chromnickelstahl DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	474.600.400.600	474.600.400.650	474.600.400.700	474.600.400.750
Verkaufspreis	**2.940,00 €**	**3.792,00 €**	**2.244,00 €**	**3.168,00 €**
SERIENZUBEHÖR				
8 Paar CNS-Auflageschienen je Türabteil				

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Schubladensatz 2 x 1/2, Nutzhöhe je 240 mm - bereits montiert	474.600.906	420,00
Auflageschiene rechts	474.600.908	14,00
Auflageschiene links	474.600.909	14,00
Euronorm Behälter, Abm.: B x T x H 400 x 600 x 70 mm	474.600.910	25,00
Tragrost 400 x 600 mm	474.600.911	18,00
Satz Laufrollen (4), davon 2 feststellbar; Ø 125 mm, Höhe 158 mm	474.600.912	230,00
Kit zum Wechseln des Türanschlags, Kühl- / Tiefkühltische	474.600.913	115,00
Arbeitsplatte 1420, passend für 2-türige Modelle	474.600.902	322,00
Arbeitsplatte 1420 AK, rückseitige Aufkantung	474.600.903	336,00
Arbeitsplatte 1960, passend für 3-türige Modelle	474.600.904	384,00
Arbeitsplatte 1960 AK, rückseitige Aufkantung	474.600.905	425,00
Installationsfach, mit Schalttafel, B: 130 mm	474.600.907	288,00

BTKT-M 2-800

BTKT-M 3-800

BTKT-O 2-800

BTKT-O 3-800

Bäckereitiefkühltische Serie BTKT

Ausstattung mit 2 oder 3 Abteilen in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

Grundausführung mit Türen und ohne Arbeitsplatte. Die Basisvariante kann durch Arbeitsplatten mit oder ohne Aufkantung den eigenen Bedürfnissen individuell angepasst werden. Schubladenkits sind für die Tiefkühltische nicht möglich.

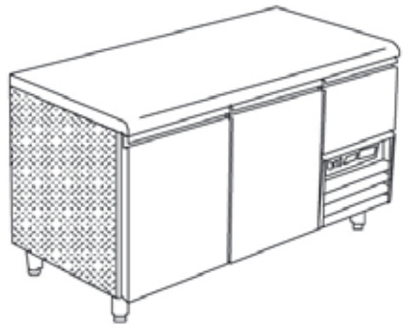
- Umluftkühlung, Temperaturbereich: -15 bis -20 °C
- innen und außen aus Chromnickelstahl DIN 1.4301
- leichte Reinigung + optimale Hygiene durch gerundete Innenkanten und herausnehmbare CNS-Stellage
- 8 Paar CNS-Auflageschienen je Türabteil
- 50 mm starke Energiesparisolierung
- selbstschließende Türen mit 4-seitiger Magnetdichtung
- selbstätige Offenstellung der Türen bei 100°
- Türanschlag mittels Kit wechselbar
- justierbare CNS-Stellfüße (150-200 mm)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- steckerfertige Modelle mit leistungsstarkem Kälteaggregat
- zentralgekühlte Ausführung mit vorinstalliertem Expansionsventil

	BTKT-M 2-800 steckerfertiges Modell mit 2 Türen	BTKT-M 3-800 steckerfertiges Modell mit 3 Türen	BTKT-O 2-800 zentralgekühltes Modell mit 2 Türen	BTKT-O 3-800 zentralgekühltes Modell mit 3 Türen
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1408 x 800 x 850	1947 x 800 x 850	1178 x 790 x 850	1717 x 790 x 850
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	408 l	633 l	408 l	633 l
ELEKTRISCHE DATEN				
Kälteleistung	353 W / VT -30 °C	452 W / VT -30 °C	424 W / VT -30 °C	543 W / VT -30 °C
Kältemittel	R 404 a			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-15 bis -20 °C bei 38 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	NT (+16 bis +43 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	150 kg	180 kg	110 kg	140 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Chromnickelstahl DIN 1.4301			
innen	Chromnickelstahl DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	474.600.400.800	474.600.400.850	474.600.400.900	474.600.400.950
Verkaufspreis	**3.120,00 €**	**4.044,00 €**	**2.338,00 €**	**3.317,00 €**

SERIENZUBEHÖR

8 Paar CNS-Auflageschienen je Türabteil

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschiene rechts	474.600.908	14,00
Auflageschiene links	474.600.909	14,00
Euronorm Behälter, Abm.: B x T x H 400 x 600 x 70 mm	474.600.910	25,00
Tragrost 400 x 600 mm	474.600.911	18,00
Satz Laufrollen (4), davon 2 feststellbar; Ø 125 mm, Höhe 158 mm	474.600.912	230,00
Kit zum Wechsel des Türanschlags, Kühl- / Tiefkühltische	474.600.913	115,00
Arbeitsplatte 1420, passend für 2-türige Modelle	474.600.902	322,00
Arbeitsplatte 1420 AK, rückseitige Aufkantung	474.600.903	336,00
Arbeitsplatte 1960, passend für 3-türige Modelle	474.600.904	384,00
Arbeitsplatte 1960 AK, rückseitige Aufkantung	474.600.905	425,00
Installationsfach, mit Schalttafel, B: 130 mm	474.600.907	288,00



TKT 27001

TKT 37001

Tiefkühltische Serie TKT - GN 1/1

MERCATUS

steckerfertig, Korpushöhe: 660 mm | Tiefe 700 mm

Ausführung, mit 2 oder 3 Türen

- steckerfertiger Tiefkühltisch, passend für GN 1/1
- Ausstattung wahlweise mit 2 oder 3 Türabteilen, serienmäßig mit einem Tragrost inkl. kippsicherer Doppelschiene
- selbsttätig schließende Türen mit Türrahmenheizung, Magnetdichtung und Griffleiste
- innen und außen aus Edelstahl DIN 1.4301 gefertigt
- 75 mm starke Energiesparisolierung
- servicefreundliche Reinigung und optimale Hygiene durch abgerundete Innenecken und Außenkanten
- verstellbare Füße (+70 mm)
- ungekühlte Schublade über dem Maschinenfach
- elektronische Steuerung

	TKT 27001	TKT 37001
	2 Türen	3 Türen
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1380 x 700 x 850	1845 x 700 x 850
innen (B x T x H)	780 x 590 x 570	1215 x 590 x 570
Tiefe bei geöffneter Tür	1095	1095
Tiefe bei geöffneter Schublade	1260	1260
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	241 l	365 l
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	375 W / 230 V	550 W / 230 V
Kälteleistung	175 W / VT -25 °C	273 W / VT -25 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 300 g	R 404 a / 400 g
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-15 bis -20 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)	
VERKLEIDUNG		
außen	CNS	
innen	CNS	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	467.101.110.01-K-0-0KT	467.101.110.02-K-0-0KT
Verkaufspreis	**2.716,00 €**	**3.505,00 €**

SERIENZUBEHÖR

je Türabteil 1 Tragrost und 1 Paar Auflageschienen

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, Gastronorm 1/1, grau rilsaniert	467.465.02.003	27,00
Auflageschienen	467.611.01.109	12,00

CLM-TK 2-7001

CLM-TK 2-7011

CLM-TK 3-7001

CLM-TK 3-7011

Tiefkühltischserie Concept Line GN 1/1, CLM-TK 2-türig

ALPENINOX

steckerfertig, Korpushöhe: 650 mm | Tiefe 700 mm, Schubladen 1/2 kombinierbar

- steckerfertiger Tiefkühltisch mit Umluftkühlung
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte für bauseitige Integration
- wahlweise in 2-/ oder 3-türiger Ausführung oder mit 1 Tür und 2 GN 1/1 Teleskopschubladen bestückt
- eingeschäumter Verdampfer
- tiefgezogener Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe
- servicefreundliche Tauwasser-Ablaufrinne oberhalb des Bodens in der Rückwand integriert
- je Türabteil eine leicht zu reinigende Stellage mit 6 kippsicheren Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen) mit Magnetdichtung und CNS-Griffleisten
- elektronische Steuerung, kompatibel zu RS 485 Schnittstellenkit
- links angeordnetes Maschinenfach mit tropentauglicher Kältemaschine (Klimaklasse T)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung jeweils auf energiesparender Heißgasbasis
- Isolierung 50 mm stark
- höhenverstellbare CNS Stellfüße 150 mm (+60 /-10 mm), sockelfähig

	CLM-TK 2-7001	CLM-TK 2-7011	CLM-TK 3-7001	CLM-TK 3-7011
	steckerfertig, 2 Türen	steckerfertig, 1 Tür, 2 Schubladen1/2	steckerfertig, 3 Türen	steckerfertig, 2 Türen, 2 Schubladen 1/2
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1234 x 700 x 800	1234 x 700 x 800	1718 x 700 x 800	1718 x 700 x 800
innen (B x T x H)	730 x 580 x 543	730 x 580 x 543	1095 x 580 x 543	1095 x 580 x 543
Tiefe bei geöffneter Tür	1101	1101	1101	1101
Tiefe bei geöffneter Schublade	–	1251	–	1251
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	265 l	265 l	415 l	415 l
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	520 W / 230 V	520 W / 230 V	560 W / 230 V	560 W / 230 V
Kälteleistung	910 W / VT -23,3 °C	910 W / VT -23,3 °C	910 W / VT -23,3 °C	910 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 160 g		R 404 a / 200 g	
Energieverbrauch	11 kWh / 24 h	11 kWh / 24 h	11,9 kWh / 24 h	11,9 kWh / 24 h
Geräuschpegel	60 dB	60 dB	59,5 dB	59,5 dB
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-15 bis -20 °C bei 38 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	143 kg / 125 kg	137 kg / 119 kg	167 kg / 147 kg	162 kg / 142 kg
VERKLEIDUNG				
außen / innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	402.728.635	402.728.570	402.728.571	402.728.573
Verkaufspreis	**3.674,00 €**	**3.828,00 €**	**4.025,00 €**	**4.466,00 €**

SERIENZUBEHÖR

je Türabteil 1 Stellage mit 5 kippsicheren Schienen, grau rilsaniert

je Türabteil 1 Tragrost, Gastronorm 1/1, grau rilsaniert

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, Gastronorm 1/1, grau rilsaniert	402.881.435	20,00
2 Edelstahlroste, für Concept Line Kühl- und Tiefkühltische	402.880.139	67,00
CNS-Stellage mit 6 Aufnahmen	402.880.140	131,00
Arbeitsplatte mit Aufkantung, für 2-türige Kühl-/Tiefkühltische, anstatt serienmäßiger Arbeitsplatte	402.880.097	60,00
Arbeitplatte mit Aufkantung, für 3-türige Kühl-/Tiefkühltische, anstatt serienmäßiger Arbeitsplatte	402.880.098	75,00
Laufrollen Satz (4 Stück), davon 2 mit Bremse	402.880.025	223,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33“, inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit (EKIS), für 1 Gerät mit Digital-Steuerung	402.880.133	186,00

UTKE 1-51-1T

UTKE 2-51-2T

UTKE 3-51-3T

Unterbau-Tiefkühltischserie UTKE GN 1/1

steckerfertig, Korpushöhe: 510 mm | Tiefe 660 mm

Vollauszüge kombinierbar

- steckerfertiger Unterbau-Tiefkühltisch mit Umluftkühlung
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte und ohne Stellfüße
- Bestückung wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen (Tragkraft 50 kg)
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301 gefertigt
- Hygieneausführung mit gerundeter Innenwanne und Tauwasserablauf
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen) ink. Magnetdichtung, CNS-Griffleiste und Frontrahmenheizung
- je Türabteil 2 höhenverstellbare Auflageschienen und 1 Tragrost
- beschichteter Verdampfer
- automatische Abtauung mittels Heizstab, inklusive Ablauf- und Rinnenheizung
- Tauwasserverdunstung über Aggregatabwärme
- elektronische Schalttafel mit Digitalthermometer und beleuchtetem Ein/Aus-Schalter
- Energiesparisolierung aus 60 mm starkem Polyurethan-Hartschaum

	UTKE 1-51-1T	UTKE 2-51-2T	UTKE 3-51-3T
	1türig, steckerfertig, Umluftkühlung	2türig, steckerfertig, Umluftkühlung	3türig, steckerfertig, Umluftkühlung
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1000 x 660 x 510	1400 x 660 x 510	1900 x 660 x 510
Tiefe bei geöffneter Tür	1080	1080	1080
Tiefe bei geöffneter Schublade	1280	1280	1280
Höhe mit Füßen	660	660	660
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	112 l	201 l	313 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	675 W / 230 V	740 W / 230 V	1285 W / 230 V
Kälteleistung	265 W / VT -30 °C	280 W / VT -30 °C	400 W / VT -30 °C
Kältemittel	R 404 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-18 bis -22 °C bei 40 °C UT und 40 % RF		
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485.235.001	485.235.011	485.235.021
Verkaufspreis	**3.630,00 €**	**5.056,00 €**	**5.672,00 €**

SERIENZUBEHÖR

je Türabteil 1 Tragrost, GN 1/1, CNS

je Türabteil CNS-Auflageschienen, 1 Satz (2 Stück)

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, GN 1/1, CNS	484.290.006	56,00
CNS-Auflageschienen, 1 Satz (2 Stück)	484.290.005	61,00
1 x Teleskopauszug, anstatt 1 Tür, Nutzhöhe 320 mm	484.290.230	345,00
Stellfüße UBE/UBZ/UTKZ	484.290050-5	234,00
1 Schloss je Klappe oder Tür, ab Werk eingebaut	484.190.010	42,00

Zentralgekühlte Modelle für den Anschluss an eine externe Kälteanlage auf Anfrage lieferbar!

KKM 102

KKSM 102

KKSSM 102

Universal Kühltische ohne Arbeitsplatte

ALPENINOX

passend für Gastronorm 1/1

- steckerfertiger Universalkühltisch in 2-türiger Ausführung ohne Arbeitsplatte
- wahlweise in Ausstattung mit 1 Tür und 2 GN 1/1 Teleskopschubladen oder mit 4 GN 1/1 Teleskopschubladen
- außen und innen CNS DIN 1.4301, Sichtseiten matt geschliffen
- eingeschäumter Verdampfer
- Innenraum mit tiefgezogenem Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss
- servicefreundliche Tauwasser-Ablaufrinne oberhalb des Bodens in der Rückwand integriert
- je Türabteil 1 leicht zu reinigende Stellage mit 4 kippsicheren Auflageschienen
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen)
- Magnetdichtung; CNS-Griffleisten
- Maschinenfach im Unterbau mit herausziehbarer Kühlmaschine
- automatische Abtauung
- energiesparende Heißgasabtauung
- Isolierung bis zu 50 mm stark

	KKM 102	KKSM 102	KKSSM 102
	2 Türen - ohne Arbeitsplatte	1 Tür, 2 Schubladen GN 1/1 - ohne Arbeitsplatte	4 Schubladen GN 1/1 - ohne Arbeitsplatte
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	950 x 700 x 810	950 x 700 x 810	950 x 700 x 810
innen (B x T x H)	870 x 550 x 520	870 x 550 x 520	870 x 550 x 520
Tiefe bei geöffneter Tür	1120	1120	
Tiefe bei geöffneter Schublade		1300	1300
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	250 l	250 l	250 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	270 W / 230 V	270 W / 230 V	270 W / 230 V
Kälteleistung	224 W / VT -10 °C	224 W / VT -10 °C	224 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 120 g		
Energieverbrauch	3,9 kWh / 24 h	3,9 kWh / 24 h	3,9 kWh / 24 h
Geräuschpegel	54 dB	54 dB	54 dB
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)		
relative Luftfeuchtigkeit	50 %		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	82 kg	85 kg	85 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS DIN 1.4301		
innen	CNS DIN 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	402.728.632	402.728.630	402.728.633
Verkaufspreis	**2.112,00 €**	**2.798,00 €**	**3.134,00 €**

SERIENZUBEHÖR

je Türabteil 1 Stellage mit 4 kippsicheren Auflageschienen

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, Gastronorm 1/1, grau rilsaniert	402.881.435	20,00
Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 mit Bremse	402.880.136	47,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33", inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00

KTM 102

KTSM 102

KSSM 102

Universal Kühltische mit Arbeitsplatte

ALPENINOX

passend für Gastronorm 1/1

- steckerfertiger Universalkühltisch in 2-türiger Ausführung mit Arbeitsplatte
- wahlweise in Ausstattung mit 1 Tür und 2 GN 1/1 Teleskopschubladen oder mit 4 GN 1/1 Teleskopschubladen
- außen und innen CNS DIN 1.4301, Sichtseiten matt geschliffen
- eingeschäumter Verdampfer
- Innenraum mit tiefgezogenem Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss
- servicefreundliche Tauwasser-Ablaufrinne oberhalb des Bodens in der Rückwand integriert
- je Türabteil 1 leicht zu reinigende Stellage mit 4 kippsicheren Auflageschienen
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen)
- Magnetdichtung; CNS-Griffleisten
- 50 mm schalldämmende Arbeitsplatte aus CNS
- Maschinenfach im Unterbau mit herausziehbarer Kühlmaschine
- automatische Abtauung
- energiesparende Heißgasabtauung
- Isolierung bis zu 50 mm stark

	KTM 102	KTSM 102	KSSM 102
	2 Türen - mit Arbeitsplatte	1 Tür, 2 Schubladen GN 1/1 - mit Arbeitsplatte	4 Schubladen GN 1/1 - mit Arbeitsplatte
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	955 x 700 x 860	955 x 700 x 860	955 x 700 x 860
innen (B x T x H)	870 x 550 x 520	870 x 550 x 520	870 x 550 x 520
Tiefe bei geöffneter Tür	1120	1120	
Tiefe bei geöffneter Schublade		1300	1300
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	250 l	250 l	250 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	270 W / 230 V	270 W / 230 V	270 W / 230 V
Kälteleistung	224 W / VT -10 °C	224 W / VT -10 °C	224 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 120 g		
Energieverbrauch	3,9 kWh / 24 h	3,9 kWh / 24 h	3,9 kWh / 24 Sh
Geräuschpegel	54 dB	54 dB	54 dB
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)		
relative Luftfeuchtigkeit	50 %		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	82 kg	100 kg	100 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS DIN 1.4301		
innen	CNS DIN 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	402.728.631	402.728.629	402.728.634
Verkaufspreis	**2.282,00 €**	**2.983,00 €**	**3.346,00 €**

SERIENZUBEHÖR

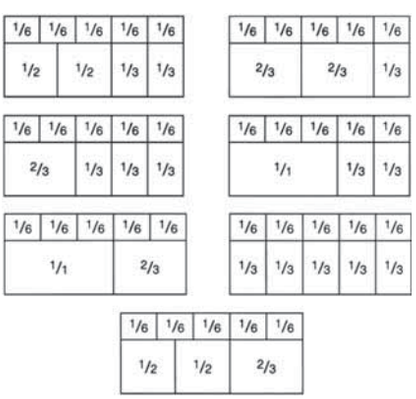
je Türabteil 1 Stellage mit 4 kippsicheren Auflageschienen

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, Gastronorm 1/1, grau rilsaniert	402.881.435	20,00
Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 mit Bremse	402.880.136	47,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33", inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
Drucker für HACCP-Basisversion, für Geräte mit Digital-Steuerung	402.881.457	1.096,00

SM 102

hochwertige Verarbeitung: Türen mit Griffleiste, lebensmittelechtes Schneidbrett

hygienisch einwandfrei: geschützter Ventilator, Tauwasserablaufrinne und Bodenablauf



Bestückungsvorschläge

Saladette SM 102

mit eingeschäumtem Verdampfer

ALPENINOX

- steckerfertige Saladette in 2-türiger Ausführung
- eingeschäumter Verdampfer
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301 gefertigt
- lebensmittelechtes Schneidbrett
- Innenraum mit tiefgezogenem Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss
- servicefreundliche Tauwasser-Ablaufrinne oberhalb des Bodens in der Rückwand integriert
- je Türabteil 1 leicht zu reinigende Stellage mit 4 kippsicheren Auflageschienen
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen)
- Türen mit Magnetdichtung und CNS-Griffleisten
- Ausschnitt in der Abdeckung mit Bestückungsmöglichkeiten nach GN 1/1 Maß, bzw. deren Unterteilung
- serienmäßig 9 Verbindungsstege enthalten
- Abdeckung durch eine ineinander schiebbare Abdeckung aus Chromstahl
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- wartungsfreundlich herausziehbares Kälteaggregat
- Isolierung bis zu 50 mm stark

	SM 102 mit eingeschäumtem Verdampfer
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	955 x 700 x 845
innen (B x T x H)	870 x 550 x 520
Tiefe bei geöffneter Tür	1120
Höhe bei geöffnetem Deckel	1150
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	250 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	270 W / 230 V
Kälteleistung	224 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 120 g
Energieverbrauch	3,6 kWh / 24 h
Geräuschpegel	54 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
relative Luftfeuchtigkeit	50 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	105 kg / 82 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS DIN 1.4301
innen	CNS DIN 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.627
Verkaufspreis	**1.745,00 €**

SERIENZUBEHÖR

je Türabteil 1 Stellage mit 4 kippsicheren Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert

9 Verbindungsstege zum Einhängen von GN-Behältern lt. Bestückungsvorschlag
(1 x 895 mm, 4 x 328 mm, 4 x 165 mm)

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, Gastronorm 1/1, grau rilsaniert	402.881.435	20,00
Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 mit Bremse	402.880.136	47,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33", inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00

SLCT 3

Saladette SLCT 3

Ausstattung mit 3 Türen und Ausschnitt für Bestückung mit GN-Behältern

- steckerfertige Saladette mit Umluftkühlung, passend für GN 1/1
- Ausführung mit drei Türen, je Türabteil ein Paar kippsichere CNS-Auflageschienen und ein Tragrost GN 1/1
- Klappdeckel ideal als Ablage nutzbar
- Türen mit Magnetdichtungen, Tür-Offenstellung bei 95°
- Schneidbrett aus Polyäthylen, 20 mm stark
- eingeschäumter Rückwandverdampfer
- komplett aus CNS DIN 1.4301 gefertigt
- Hygieneausführung mit abgerundeten Innenecken und gerundeten Kanten
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- höhenverstellbare Füße

	SLCT 3 Ausstattung mit 3 Türen und Ausschnitt für Bestückung mit GN-Behältern
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1380 x 700 x 885
innen (B x T x H)	1280 x 580 x 520
Tiefe bei geöffneter Tür	1088
Höhe bei geöffnetem Deckel	1170
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	386 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	380 W / 230 V
Kälteleistung	330 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 265 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	150 kg / 125 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS DIN 1.4301
innen	CNS DIN 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	474.110.003
Verkaufspreis	**2.166,00 €**

SERIENZUBEHÖR

je Türabteil ein Paar kippsichere CNS-Auflageschienen und ein Tragrost GN 1/1, grau rilsaniert

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
GN 1/1 - 65, CNS	427.110.65	28,00
GN 1/1 - 100, CNS	427.111.00	35,00
GN 1/1 - 150, CNS	427.111.50	53,00
GN 1/1 - 200, CNS	427.112.00	67,00
GN 1/1 - Deckel, CNS	427.111	24,00

SL 1

SL 1

Saladette SL 1

MERCATUS

Bestückungsvorschlag: außen 2 x 1/1-150, mittig 2 x 1/4-65

- 2-türige Saladette mit leistungsstarkem Mittelverdampfer
- Ausschnitt (790 x 510 mm) in der Abdeckung passend für Gastronorm 1/1 oder deren Unterteilung
- ineinanderschiebbare Abdeckung aus CNS
- bedienungsseitig lebensmittelechtes Schneidbrett (880 x 150 mm)
- selbstschließende Türen mit Griffleiste, seitlich nicht überstehend
- Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug wechselbar
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken

	SL 1
	Bestückungsvorschlag: außen 2 x 1/1-150, mittig 2 x 1/4-65
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	880 x 730 x 830
Tiefe bei geöffneter Tür	1095
Höhe bei geöffnetem Deckel	1120
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	270 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	230 W / 230 V
Kälteleistung	284 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 300 g
Energieverbrauch	3,61 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	82 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	85 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	467.101.090.01-0-0-T
Verkaufspreis	**1.444,00 €**

SERIENZUBEHÖR

je Türabteil 2 Paar CNS-Auflageschienen 2 Stege zur Unterteilung der GN-Behälter

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
GN 1/1 - 150, CNS	427.111.50	53,00
GN 1/1 - Deckel, CNS	427.111	24,00
GN 1/4 - 65, CNS	427.140.65	19,00
GN 1/4 - Deckel, CNS	427.141	13,00
Tragrost GN 1/1, grau	467.465.020.03	27,00
Auflageschienen CNS, Paar	467.610.010.70	12,00

SL 1-BLG

SL 1-BLG

Saladette SL 1-BLG

MERCATUS

2türiges Modell mit schräggestelltem Ausschnitt für 5 x GN 1/6

- 2-türige Belegstation mit leistungsstarkem Mittelverdampfer
- außen und innen aus CNS
- schräg gestellter Ausschnitt in der Abdeckung (785 x 155 mm) mit Bestückungsmöglichkeit für 5 GN 1/6-100 Behälter (Sonderzubehör)
- gekühlte Granit-Arbeitsfläche 880 x 453 mm (Rosa Porrinho)
- selbstschließende Türen mit Griffleiste, seitlich nicht überstehend
- Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug wechselbar
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken

	SL 1-BLG
	2türiges Modell mit schräggestelltem Ausschnitt für 5 x GN 1/6
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	880 x 702 x 890
Tiefe bei geöffneter Tür	1095
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	270 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	230 W / 230 V
Kälteleistung	284 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 300 g
Energieverbrauch	3,61 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
relative Luftfeuchtigkeit	82 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	108 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	467.101.090.11-0-0-T
Verkaufspreis	**1.899,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
je Türabteil inkl. 2 Paar CNS-Auflageschienen	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
GN 1/6 - 100, CNS	427.161.00	18,00
GN 1/6 - Deckel, CNS	427.161	12,00
Tragrost GN 1/1, grau	467.465.020.03	27,00
Auflageschienen CNS, Paar	467.610.010.70	12,00

Serie BLG 650

mögliche Aufteilung -
Lieferumfang ohne GN-Behälter

Anwendungsbeispiel,
Abb. zeigt Sonderausstattungen

Belegstationen, Serie BLGE-650

steckerfertige Ausführung mit Umluftkühlung, wahlweise 2-, 3- oder 4-türig

- schräggestellter Ausschnitt für 2, 3 oder 4 x GN 1/1-Behälter längs bis 150 mm Höhe
- Korpushöhe 650 mm, optional mit Sockel, Stellfüßen 85/200 mm oder fahrbar auf Rollen
- Ausstattung wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 oder 2 x 1/2 bestückt
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Frontrahmenheizung
- Hygieneausführung mit gerundeter Innenwanne und Tauwasserablauf im Boden
- beschichteter Rückwandverdampfer
- automatische, energiesparende Heißgasabtauung
- Metallfilter vor dem Kondensator zur einfachen Reinigung im Geschirrspüler
- Türen mit wechselbarem Türanschlag und umlaufendem Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug problemlos wechselbar
- je Abteil 2 höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1-Einsätze und 1 CNS-Tragrost GN 1/1
- 50 mm starke Abdeckung aus CNS mit 350 mm tiefer Arbeitsfläche und schräggestelltem Ausschnitt mit optimaler Zwangsbelüftung zu den GN-Schalen

	BLGE 650-2, steckerfertig	BLGE 650-3, steckerfertig	BLGE 650-4, steckerfertig
	2türig, für 2 x GN 1/1 längs	3türig, für 3 x GN 1/1 längs	4türig, für 4 x GN 1/1 längs
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1130 x 800 x 700	1660 x 800 x 700	2190 x 800 x 700
Breite Ausschnitt	1040	1570	2100
Tiefe Ausschnitt	305	305	305
Höhe Ausschnitt	150	150	150
Tiefe bei geöffneter Tür	1170	1170	1170
Tiefe bei geöffneter Schublade	1365	1365	1365
Höhe bei geöffnetem Deckel	1310	1310	1310
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	440 W / 230 V	670 W / 230 V	790 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 134 a	R 134 a	R 134 a
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-2 bis +5 °C bei 40 °C UT und 40 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	180 kg / 155 kg		
VERKLEIDUNG			
außen / innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485.295.010	485.295.110	485.295.210
Verkaufspreis	**5.529,00 €**	**7.049,00 €**	**8.246,00 €**

SERIENZUBEHÖR

je Abteil 2 höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1-Einsätze und 1 CNS-Tragrost GN 1/1

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Vollauszüge 1/2 + 1/2, anstelle einer Tür, Nutzhöhe 170/240 mm	485.290.370	571,00
Blende und Vollauszug 2/3, anstelle einer Tür, Nutzhöhe 340 mm	485.290.384	323,00
Blende und Vollauszüge 1/3 + 1/3, anstelle einer Tür, Nutzhöhe 130/130 mm	485.290.394	679,00
Sockel von 25 bis 100 mm Höhe, Preis per lfm.	485.290.100	139,00
Sockel von 100 bis 150 mm Höhe, Preis per lfm.	485.290.150	225,00
Satz Stellfüße, 4 Stück, hövenverstellbar 85/200 mm	485.290.075	211,00
Fahrbar auf Rollen, bestehend aus 2 Lenk- und 2 Fixierrollen	485.290.095	410,00
1 Schloss je Klappe oder Tür, ab Werk eingebaut	484.190.010	42,00
Quersteg 325 mm, zur individuellen Unterteilung des Ausschnittes	485.290.361	23,00
CNS-Auflageschienen, 1 Satz (2 Stück)	484.290.005	61,00
Tragrost, GN 1/1, CNS	484.290.006	56,00
Klappdeckel mit Plexiglaseinsatz, passend für 2türige Belegstationen	485.275.910	91,00
Polyhygieneschneidbrett, passend für 2türige Belegstationen	485.275.900	226,00
Klappdeckel mit Plexiglaseinsatz, passend für 3türige Belegstationen	485.275.911	140,00
Polyhygienschneidbrett, passend für 3türige Belegstationen	485.275.901	343,00
Klappdeckel mit Plexiglaseinsatz, passend für 4türige Belegstationen	485.275.912	181,00
Polyhygienschneidbrett, passend für 4türige Belegstationen	485.275.902	465,00

Serie BLG 650

mögliche Aufteilung -
Lieferumfang ohne GN-Behälter

Anwendungsbeispiel,
Abb. zeigt Sonderausstattungen

Belegstationen Serie BLGZ 650

zentralgekühlte Ausführung mit Umluftkühlung, wahlweise 2-, 3- oder 4-türig

- mit Expansionsventil für R 134a vormontiert, Kältemittelleitungen bis zum Installationsfach geführt, elektrische Verdrahtung bis zum Klemmkasten
- schräggestellter Ausschnitt für 2, 3 oder 4 x GN 1/1 längs bis 150 mm Höhe
- Korpushöhe 650 mm, optional mit Sockel, Stellfüßen 85/200 mm oder fahrbar auf Rollen
- Ausstattung wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung1/3, 2/3 oder 2 x ½ bestückt
- Frontrahmenheizung
- Hygieneausführung mit gerundeter Innenwanne und Tauwasserablauf im Boden
- beschichteter Rückwandverdampfer
- Metallfilter zur einfachen Reinigung im Geschirrspüler
- Türen mit wechselbarem Türanschlag und umlaufendem Magnetdichtungsrahmen ohne Werkzeug problemlos wechselbar
- je Abteil 2 höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1-Einsätze und 1 CNS-Tragrost GN 1/1
- 50 mm starke Abdeckung aus CNS mit 350 mm tiefer Arbeitsfläche und schräggestelltem Ausschnitt mit optimaler Zwangsbelüftung zu den GN-Schalen

	BLGZ 650-2, zentralgekühlt	**BLGZ 650-3, zentralgekühlt**	**BLGZ 650-4, zentralgekühlt**
	2türig, für 2 x GN 1/1 längs	3türig, für 3 x GN 1/1 längs	4türig, für 4 x GN 1/1 längs
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1130 x 800 x 700	1660 x 800 x 700	2190 x 800 x 700
Breite Ausschnitt	1040	1570	2100
Tiefe Ausschnitt	305	305	305
Höhe Ausschnitt	150	150	150
Tiefe bei geöffneter Tür	1170	1170	1170
Tiefe bei geöffneter Schublade	1365	1365	1365
Höhe bei geöffnetem Deckel	1310	1310	1310
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	125 W / 230 V	187 W / 230 V	237 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-2 bis +5 °C bei 40 °C UT und 40 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	180 kg / 155 kg	180 kg / 155 kg	180 kg / 155 kg
VERKLEIDUNG			
außen / innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485.296.010	485.296.110	485.296.210
Verkaufspreis	**4.597,00 €**	**5.869,00 €**	**6.998,00 €**

SERIENZUBEHÖR

je Abteil 2 höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1-Einsätze und 1 CNS-Tragrost GN 1/1

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Vollauszüge 1/2 + 1/2, anstelle einer Tür, Nutzhöhe 170/240 mm	485.290.370	571,00
Blende und Vollauszug 2/3, anstelle einer Tür, Nutzhöhe 340 mm	485.290.384	323,00
Blende und Vollauszüge 1/3 + 1/3, anstelle einer Tür, Nutzhöhe 130/130 mm	485.290.394	679,00
Sockel von 25 bis 100 mm Höhe, Preis per lfm.	485.290.100	139,00
Sockel von 100 bis 150 mm Höhe, Preis per lfm.	485.290.150	225,00
Satz Stellfüße, 4 Stück, hövenverstellbar 85/200 mm	485.290.075	211,00
Fahrbar auf Rollen, bestehend aus 2 Lenk- und 2 Fixierrollen	485.290.095	410,00
1 Schloss je Klappe oder Tür, ab Werk eingebaut	484.190.010	42,00
Quersteg 325 mm, zur individuellen Unterteilung des Ausschnittes	485.290.361	23,00
CNS-Auflageschienen, 1 Satz (2 Stück)	484.290.005	61,00
Tragrost, GN 1/1, CNS	484.290.006	56,00
Klappdeckel mit Plexiglaseinsatz, passend für 2türige Belegstationen	485.275.910	91,00
Polyhygieneschneidbrett, passend für 2türige Belegstationen	485.275.900	226,00
Klappdeckel mit Plexiglaseinsatz, passend für 3türige Belegstationen	485.275.911	140,00
Polyhygienschneidbrett, passend für 3türige Belegstationen	485.275.901	343,00
Klappdeckel mit Plexiglaseinsatz, passend für 4türige Belegstationen	485.275.912	181,00
Polyhygienschneidbrett, passend für 4türige Belegstationen	485.275.902	465,00

BLGE 700-2

**mögliche Aufteilung -
Lieferumfang ohne GN-Behälter**

**Anwendungsbeispiel,
Abb. zeigt Sonderausstattungen**

Belegstationen Serie BLGE 700

steckerfertige Ausführung mit Umluftkühlung, wahlweise 2-, 3- oder 4-türig

- schräggestellter Ausschnitt für 2, 3 oder 4 x GN 1/1-Behälter längs bis 150 mm Höhe
- Korpushöhe 700 mm, optional mit Sockel, Stellfüßen 85/200 mm oder fahrbar auf Rollen
- Ausstattung wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 oder 2 x 1/2 bestückt
- Frontrahmenheizung
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit gerundeter Innenwanne und Tauwasserablauf im Boden
- beschichteter Rückwandverdampfer
- automatische, energiesparende Heißgasabtauung
- Metallfilter vor dem Kondensator zur einfachen Reinigung im Geschirrspüler
- Türen mit wechselbarem Türanschlag und umlaufendem Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug problemlos wechselbar
- je Abteil 2 höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1-Einsätze und 1 CNS-Tragrost GN 1/1
- 50 mm starke Abdeckung aus CNS mit 350 mm tiefer Arbeitsfläche und schräggestelltem Ausschnitt mit optimaler Zwangsbelüftung zu den GN-Schalen

	BLGE 700-2, steckerfertig	**BLGE 700-3, steckerfertig**	**BLGE 700-4, steckerfertig**
	2türig, für 2 x GN 1/1 längs	3türig, für 3 x GN 1/1 längs	4türig, für 4 x GN 1/1 längs
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1130 x 800 x 750	1660 x 800 x 750	2190 x 800 x 750
Breite Ausschnitt	1040	1570	2100
Tiefe Ausschnitt	305	305	305
Höhe Ausschnitt	150	150	150
Tiefe bei geöffneter Tür	1170	1170	1170
Tiefe bei geöffneter Schublade	1365	1365	1365
Höhe bei geöffnetem Deckel	1310	1310	1310
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-2 bis +5 °C bei 40 °C UT und 40 % RF		
VERKLEIDUNG			
außen / innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485.295.020	485.295.120	485.295.220
Verkaufspreis	**5.642,00 €**	**7.178,00 €**	**8.398,00 €**

SERIENZUBEHÖR

je Abteil 2 höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1-Einsätze und 1 CNS-Tragrost GN 1/1

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Vollauszüge 2 x 1/2 GN 1/1, anstelle einer Tür, Nutzhöhe 195/265 mm	485.290.371	592,00
Blende und Vollauszug 2/3, anstelle einer Tür, Nutzhöhe 370 mm	485.290.385	345,00
Blende und Vollauszüge 1/3 + 1/3, anstelle einer Tür, Nutzhöhe 160/160 mm	485.290.395	712,00
Polyhygieneschneidbrett, passend für 2türige Belegstationen	485.275.900	226,00
Polyhygieneschneidbrett, passend für 3türige Belegstationen	485.275.901	343,00
Polyhygieneschneidbrett, passend für 4türige Belegstationen	485.275.902	465,00
Sockel von 25 bis 100 mm Höhe, Preis per lfm.	485.290.100	139,00
Sockel von 100 bis 150 mm Höhe, Preis per lfm.	485.290.150	225,00
Satz Stellfüße, 4 Stück, hövenverstellbar 85/200 mm	485.290.075	211,00
fahrbar auf Rollen, bestehend aus 2 Lenk- und 2 Fixierrollen	485.290.095	410,00
1 Schloss je Klappe oder Tür, ab Werk eingebaut	484.190.010	42,00
Quersteg 325 mm, zur individuellen Unterteilung des Ausschnittes	485.290.361	23,00
CNS-Auflageschienen, 1 Satz (2 Stück)	484.290.005	61,00
Tragrost, GN 1/1, CNS	484.290.006	56,00
Klappdeckel mit Plexiglaseinsatz, passend für 2türige Belegstationen	485.275.910	91,00
Klappdeckel mit Plexiglaseinsatz, passend für 3türige Belegstationen	485.275.911	140,00
Klappdeckel mit Plexiglaseinsatz, passend für 4türige Belegstationen	485.275.912	181,00

Serie BLG 700

mögliche Aufteilung -
Lieferumfang ohne GN-Behälter

Anwendungsbeispiel,
Abb. zeigt Sonderausstattungen

Belegstationen Serie BLGZ 700

zentralgekühlte Ausführung mit Umluftkühlung, wahlweise 2-, 3- oder 4-türig

- mit Expansionsventil für R 134a vormontiert, Kältemittelleitungen bis zum Installationsfach geführt, elektrische Verdrahtung bis zum Klemmkasten
- schräggestellter Ausschnitt für 2, 3 oder 4 x GN 1/1 längs bis 150 mm Höhe
- Korpushöhe 700 mm, optional mit Sockel, Stellfüßen 85/200 mm oder fahrbar auf Rollen
- Ausstattung wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung1/3, 2/3 oder 2 x ½ bestückt
- Frontrahmenheizung
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit gerundeter Innenwanne und Tauwasserablauf im Boden
- beschichteter Rückwandverdampfer
- Metallfilter vor dem Kondensator zur einfachen Reinigung im Geschirrspüler
- Türen mit wechselbarem Türanschlag und umlaufendem Magnetdichtungsrahmen ohne Werkzeug problemlos wechselbar
- je Abteil 2 höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1-Einsätze und 1 CNS-Tragrost GN 1/1
- 50 mm starke Abdeckung aus CNS mit 350 mm tiefer Arbeitsfläche und schräggestelltem Ausschnitt mit optimaler Zwangsbelüftung zu den GN-Schalen

	BLGZ 700-2, zentralgekühlt	**BLGZ 700-3, zentralgekühlt**	**BLGZ 700-4, zentralgekühlt**
	2türig, für 2 x GN 1/1 längs	3türig, für 3 x GN 1/1 längs	4türig, für 4 x GN 1/1 längs
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1130 x 800 x 750	1660 x 800 x 750	2190 x 800 x 750
Breite Ausschnitt	1040	1570	2100
Tiefe Ausschnitt	305	305	305
Höhe Ausschnitt	150	150	150
Tiefe bei geöffneter Tür	1170	1170	1170
Tiefe bei geöffneter Schublade	1365	1365	1365
Höhe bei geöffnetem Deckel	1310	1310	1310
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-2 bis +5 °C bei 40 °C UT und 40 % RF		
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	440 W / 230 V	440 W / 230 V	790 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 134 a		
VERKLEIDUNG			
außen / innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485.296.020	485.296.120	485.296.220
Verkaufspreis	**4.706,00 €**	**5.996,00 €**	**7.159,00 €**

SERIENZUBEHÖR

je Abteil 2 höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1-Einsätze und 1 CNS-Tragrost GN 1/1

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Vollauszüge 2 x 1/2 GN 1/1, anstelle einer Tür, Nutzhöhe 195/265 mm	485.290.371	592,00
Blende und Vollauszug 2/3, anstelle einer Tür, Nutzhöhe 370 mm	485.290.385	345,00
Blende und Vollauszüge 1/3 + 1/3, anstelle einer Tür, Nutzhöhe 160/160 mm	485.290.395	712,00
Polyhygieneschneidbrett, passend für 2türige Belegstationen	485.275.900	226,00
Polyhygieneschneidbrett, passend für 3türige Belegstationen	485.275.901	343,00
Polyhygieneschneidbrett, passend für 4türige Belegstationen	485.275.902	465,00
Sockel von 25 bis 100 mm Höhe, Preis per lfm.	485.290.100	139,00
Sockel von 100 bis 150 mm Höhe, Preis per lfm.	485.290.150	225,00
Satz Stellfüße, 4 Stück, hövenverstellbar 85/200 mm	485.290.075	211,00
fahrbar auf Rollen, bestehend aus 2 Lenk- und 2 Fixierrollen	485.290.095	410,00
1 Schloss je Klappe oder Tür, ab Werk eingebaut	484.190.010	42,00
Quersteg 325 mm, zur individuellen Unterteilung des Ausschnittes	485.290.361	23,00
CNS-Auflageschienen, 1 Satz (2 Stück)	484.290.005	61,00
Tragrost, GN 1/1, CNS	484.290.006	56,00
Klappdeckel mit Plexiglaseinsatz, passend für 2türige Belegstationen	485.275.910	91,00
Klappdeckel mit Plexiglaseinsatz, passend für 3türige Belegstationen	485.275.911	140,00
Klappdeckel mit Plexiglaseinsatz, passend für 4türige Belegstationen	485.275.912	181,00

PT 102

Pizzakühltisch PT 102

ALPENINOX

mit eingeschäumtem Verdampfer, Ausstattung mit 2 Türen

- Steckerfertiger Pizzakühltisch in 2-türiger Ausführung
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- eingeschäumter Verdampfer
- Ausschnitt in der Abdeckung (890 x 140 mm) mit Bestückungsmöglichkeit für 5 GN 1/6-Behälter (Sonderzubehör)
- gekühlte Granitplatte 955 x 500 mm (nicht abnehmbar)
- Innenraum mit tiefgezogenem Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2“ Reinigungsabfluss
- servicefreundliche Tauwasser-Ablaufrinne oberhalb des Bodens in der Rückwand integriert
- je Türabteil 1 leicht zu reinigende Stellage mit 4 kippsicheren Auflageschienen
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen)
- Türen mit Magnetdichtung und CNS-Griffleisten
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- wartungsfreundlich herausziehbares Kälteaggregat
- Isolierung bis zu 50 mm stark

	PT 102 mit eingeschäumtem Verdampfer, Ausstattung mit 2 Türen
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	955 x 700 x 1126
innen (B x T x H)	870 x 550 x 520
Tiefe bei geöffneter Tür	1120
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	250 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	270 W / 230 V
Kälteleistung	224 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 120 g
Energieverbrauch	3,6 kWh / 24 h
Geräuschpegel	54 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
relative Luftfeuchtigkeit	50 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	162 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS DIN 1.4301
innen	CNS DIN 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402.728.628
Verkaufspreis	**2.429,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
je Türabteil 1 Stellage mit 4 kippsicheren Auflageschienen	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, Gastronorm 1/1, grau rilsaniert	402.881.435	20,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33“, inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402.880.205	124,00
GN 1/6 - 150, CNS	427.161.50	25,00
GN 1/6 - Deckel, CNS	427.161	12,00

PT 2-1

Arbeitsplatte aus Granit (Rosa Monaco),
Lieferung ohne Arbeitsplatte auf Anfrage möglich

PT 2

PT 3-1

PT 4-1

Pizzakühltische Serie PT

MERCATUS

2-bis 4türige Versionen, Euronorm 600 x 400 mm

- Pizzakühltisch zum Vorbereiten von Pizzas und Konservieren von Teiglingen
- vielfältige Modellvariationen mit gekühlten Türabteilen und ungekühlten Schubladen zum Ruhen des Teiges
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301 gefertigt
- Arbeitsplatte aus Granit (Rosa Moncao), hinten und seitlich aufgekantet
- die Pizzakühltische sind zur Aufnahme von Euronorm Behältern 600 x 400 mm geeignet
- Schrankinnenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- selbstschließende Türen mit Griffleisten, Magnetdichtung
- elektronischer Thermostat und manuelle Umschaltung von stiller Kühlung auf Umluft
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Stellfüße (140 mm) optional gegen Einsteckrollen (Zubehör) tauschbar

	PT 2	PT 2-C	PT 2-1	PT 3-1	PT 4-1
	2 Türen und 1 ungekühlte Schublade	2 Türen und 3 kleine ungekühltge Schubladen	2 Türen, 5 + 1 ungekühlte Schublade	3 Türen, 5 + 1 ungekühlte Schublade	4 Türen, 5 + 1 ungekühlte Schublade
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1470 x 720 x 830	1600 x 720 x 830	1980 x 720 x 830	2490 x 720 x 830	3000 x 720 x 830
Tiefe bei geöffneter Tür	1190	1190	1190	1190	1190
Tiefe bei geöffneter Schublade	1310	1310	1310	1310	1310
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	305 l	305 l	305 l	463 l	620 l
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	218 W / 230 V	245 W / 230 V	245 W / 230 V	338 W / 230 V	393 W / 230 V
Kälteleistung	218 W / VT -10 °C	218 W / VT -10 °C	218 W / VT -10 °C	273 W / VT -10 °C	386 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 300 g			R 134 a / 350 g	R 134 a / 425 g
Energieverbrauch	2,1 kWh / 24 h	2,1 kWh / 24 h	2,1 kWh / 24 h	2,5 kWh / 24 h	3,6 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	0 bis +6 °C bei 43 °C UT und 60 % RF				
relative Luftfeuchtigkeit	82 %			84 %	86 %
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	243 kg	256 kg	339 kg	350 kg	513 kg
VERKLEIDUNG					
außen	CNS				
innen	CNS				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	467.101.060.03-0-0-T	467.101.060.15-0-0-T	467.101.060.01-0-0-T	467.101.060.04-0-0-T	467.101.060.06-0-0-T
Verkaufspreis	**2.935,00 €**	**3.819,00 €**	**4.245,00 €**	**4.996,00 €**	**5.870,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Euronorm Behälter 600 x 400 mm	467.424.010.15	22,00
Tragrost 600 x 400 mm, grau	467.465.020.07	27,00
Auflageschienen CNS, Paar	467.610.010.70	12,00
Rollenkit, für Modellbreiten 1470/1600 mm	467.100.010.09	62,50
Rollenkit, für Modellbreiten 1980/2490/3000 mm	467.100.010.10	94,00

A 1980 mit Bestückung
(Behälter = Sonderzubehör)

gekühlte Pizzatisch - Aufsätze

für Gastronorm 1/4, 1/6, 1/9 Behälter

MERCATUS

- gekühlter Pizzatisch-Aufsatz mit stiller Kühlung zum Konservieren von z. B. Pizzazutaten
- geeignet zur Aufnahme von GN 1/4, 1/6, 1/9 Behältern bis 150 mm Höhe
- Glasaufsatz 3 seitig geschlossen als bedien- und gästeseitiger Schutz der Lebensmittel
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301
- automatische Abtauung
- elektronische Steuerung mit Digitalthermometer
- die Aufsätze lassen sich ideal mit der NordCap-Pizzakühltischlinie PT2 bis PT 4-1 kombinieren

	A 1320	A 1470	A 1600	A 1755	A 1980
	Bestückungs-Bsp.: 2 x 1/4-150, 3 x 1/6-100, 3 x 1/9-100	Bestückungs-Bsp.: 4 x 1/4-150, 2 x 1/6-100, 2 x 1/9-100	Bestückungs-Bsp.: 7 x 1/4-150	Bestückungs-Bsp.: 8 x 1/4-150	Bestückungs-Bsp.: 4 x 1/4-150, 5 x 1/6-100, 5 x 1/9-100
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1320 x 325 x 385	1470 x 325 x 385	1600 x 325 x 385	1755 x 325 x 385	1980 x 325 x 385
innen (B x T x H)	835 x 244 x 171	985 x 244 x 171	1115 x 244 x 171	1270 x 244 x 171	1495 x 244 x 171
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	34 l	39 l	48 l	48 l	51 l
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	146 W / 230 V	146 W / 230 V	146 W / 230 V	146 W / 230 V	146 W / 230 V
Kälteleistung	78 W / VT -10 °C	92 W / VT -10 °C	104 W / VT -10 °C	119 W / VT -10 °C	140 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 200 g				
Energieverbrauch	0,8 kWh / 24 h	0,9 kWh / 24 h	1,0 kWh / 24 h	1,1 kWh / 24 h	1,1 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+2 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	45 kg	50 kg	55 kg	60 kg	70 kg
VERKLEIDUNG					
außen	CNS				
innen	CNS				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	467.101.070.11-0-0-0	467.101.070.06-0-0-0	467.101.070.10-0-0-0	467.101.070.12-0-0-0	467.101.070.07-0-0-0
Verkaufspreis	**1.060,00 €**	**1.085,00 €**	**1.139,00 €**	**1.202,00 €**	**1.272,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
GN 1/4 - 65, CNS	427.140.65	19,00
GN 1/4 - 100, CNS	427.141.00	21,00
GN 1/4 - 150, CNS	427.141.50	31,00
GN 1/4 - Deckel, CNS	427.141	13,00
GN 1/6 - 65, CNS	427.160.65	16,00
GN 1/6 - 100, CNS	427.161.00	18,00
GN 1/6 - 150, CNS	427.161.50	25,00
GN 1/6 - Deckel, CNS	427.161	12,00
GN 1/9 - 65, CNS	427.190.65	17,00
GN 1/9 - 100, CNS	427.191.00	22,00
GN 1/9 - Deckel, CNS	427.191	11,00

ⓘ **Modelle mit CNS-Deckel sind auf Anfrage lieferbar.**

A 1980 mit Bestückung
(Behälter = Sonderzubehör)

gekühlte Pizzatisch - Aufsätze

für Gastronorm 1/4, 1/6, 1/9 Behälter

MERCATUS

- gekühlter Pizzatisch-Aufsatz mit stiller Kühlung zum Konservieren von z. B. Pizzazutaten
- geeignet zur Aufnahme von GN 1/4, 1/6, 1/9 Behältern bis 150 mm Höhe
- Glasaufsatz 3 seitig geschlossen als bedien- und gästeseitiger Schutz der Lebensmittel
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301
- automatische Abtauung
- elektronische Steuerung mit Digitalthermometer
- die Aufsätze lassen sich ideal mit der NordCap-Pizzakühltischlinie PT2 bis PT 4-1 kombinieren

	A 2190	A 2490	A 2625	A 3000
	Bestückungs-Bsp.: 3 x 1/4-150, 7 x 1/6-100, 7 x 1/9-100	Bestückungs-Bsp.: 7 x 1/4-150, 5 x 1/6-100, 5 x 1/9-100	Bestückungs-Bsp.: 9 x 1/4-150, 4 x 1/6-100, 4 x 1/9-100	Bestückungs-Bsp.: 8 x 1/4-150, 7 x 1/6-100, 7 x 1/9-100
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	2190 x 325 x 385	2490 x 325 x 385	2625 x 325 x 385	3000 x 325 x 385
innen (B x T x H)	1705 x 244 x 171	2005 x 244 x 171	2140 x 244 x 171	2515 x 244 x 171
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	67 l	79 l	84 l	99 l
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	146 W / 230 V	146 W / 230 V	146 W / 230 V	146 W / 230 V
Kälteleistung		200 W / VT -10 °C	200 W / VT -10 °C	235 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 200 g			
Energieverbrauch	1,2 kWh / 24 h	1,3 kWh / 24 h	1,4 kWh / 24 h	1,5 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	80 kg	90 kg	95 kg	110 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	467.101.070.13-0-0-0	467.101.070.08-0-0-0	467.101.070.14-0-0-0	467.101.070.09-0-0-0
Verkaufspreis	**1.314,00 €**	**1.336,00 €**	**1.371,00 €**	**1.404,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
GN 1/4 - 65, CNS	427.140.65	19,00
GN 1/4 - 100, CNS	427.141.00	21,00
GN 1/4 - 150, CNS	427.141.50	31,00
GN 1/4 - Deckel, CNS	427.141	13,00
GN 1/6 - 65, CNS	427.160.65	16,00
GN 1/6 - 100, CNS	427.161.00	18,00
GN 1/6 - 150, CNS	427.161.50	25,00
GN 1/6 - Deckel, CNS	427.161	12,00
GN 1/9 - 65, CNS	427.190.65	17,00
GN 1/9 - 100, CNS	427.191.00	22,00
GN 1/9 - Deckel, CNS	427.191	11,00

Modelle mit CNS-Deckel sind auf Anfrage lieferbar.

A 1470-1/1

universell einsetzbar

gekühlte Pizzatisch - Aufsätze

für Gastronorm 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 Behälter

MERCATUS

- gekühlter Pizzatisch-Aufsatz mit stiller Kühlung zum Konservieren von z. B. Pizzazutaten
- geeignet zur Aufnahme von Gastronorm-Behältern 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 bis 150 mm Höhe
- Glasaufsatz 3 seitig geschlossen als bedien- und gästeseitiger Schutz der Lebensmittel
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301
- automatische Abtauung
- elektronische Steuerung mit Digitalthermometer
- die Aufsätze lassen sich ideal mit der NordCap-Pizzakühltischlinie PT2 bis PT 4-1 kombinieren

	A 1320-1/1	A 1470-1/1	A 1600-1/1	A 1755-1/1	A 1980-1/1
	Bestückungs-Bsp.: 1 x 1/2-150, 3 x 1/3-150	Bestückungs-Bsp.: 1 x 1/2-150, 4 x 1/3-150	Bestückungs-Bsp.: 1 x 1/2-150, 5 x 1/3-150	Bestückungs-Bsp.: 7 x 1/3-150	Bestückungs-Bsp.: 1 x 1/2-150, 7 x 1/3-150
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1320 x 385 x 385	1470 x 385 x 385	1600 x 385 x 385	1755 x 385 x 385	1980 x 385 x 385
innen (B x T x H)	835 x 304 x 171	985 x 304 x 171	1115 x 304 x 171	1270 x 304 x 171	1495 x 304 x 171
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	41 l	48 l	54 l	62 l	73 l
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	146 W / 230 V	146 W / 230 V	146 W / 230 V	146 W / 230 V	146 W / 230 V
Kälteleistung	78 W / VT -10 °C	92 W / VT -10 °C	104 W / VT -10 °C	119 W / VT -10 °C	140 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 200 g				
Energieverbrauch	1,0 kWh / 24 h	1,1 kWh / 24 h	1,2 kWh / 24 h	1,3 kWh / 24 h	1,4 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+2 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	50 kg	55 kg	60 kg	70 kg	80 kg
VERKLEIDUNG					
außen	CNS				
innen	CNS				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	467.101.070.20-0-0-0	467.101.070.15-0-0-0	467.101.070.19-0-0-0	467.101.070.21-0-0-0	467.101.070.16-0-0-0
Verkaufspreis	**1.156,00 €**	**1.196,00 €**	**1.242,00 €**	**1.307,00 €**	**1.379,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
GN 1/1 - 65, CNS	427.110.65	28,00
GN 1/1 - 100, CNS	427.111.00	35,00
GN 1/1 - 150, CNS	427.111.50	53,00
GN 1/1 - Deckel, CNS	427.111	24,00
GN 2/3 - 65, CNS	427.230.65	26,00
GN 2/3 - 100, CNS	427.231.00	32,00
GN 2/3 - 150, CNS	427.231.50	46,00
GN 2/3 - Deckel, CNS	427.231	21,00
GN 1/2 - 65, CNS	427.120.65	19,00
GN 1/2 - 100, CNS	427.121.00	22,00
GN 1/2 - 150, CNS	427.121.50	35,00
GN 1/2 - Deckel, CNS	427.121	17,00
GN 1/3 - 65, CNS	427.130.65	19,00
GN 1/3 - 100, CNS	427.131.00	23,00
GN 1/3 - 150, CNS	427.131.50	32,00
GN 1/3 - Deckel, CNS	427.131	14,00

Modelle mit CNS-Deckel sind auf Anfrage lieferbar.

A 1980-1/1 mit Bestückung (Behälter = Sonderzubehör)

universell einsetzbar

gekühlte Pizzatisch - Aufsätze

für Gastronorm 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 Behälter

MERCATUS

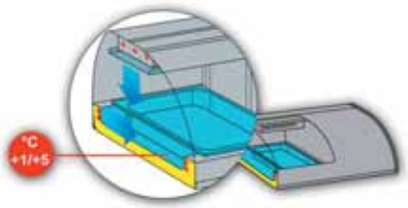
- gekühlter Pizzatisch-Aufsatz mit stiller Kühlung zum Konservieren von z. B. Pizzazutaten
- geeignet zur Aufnahme von Gastronorm-Behältern 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 bis 150 mm Höhe
- Glasaufsatz 3 seitig geschlossen als bedien- und gästeseitiger Schutz der Lebensmittel
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301
- automatische Abtauung
- elektronische Steuerung mit Digitalthermometer
- die Aufsätze lassen sich ideal mit der NordCap-Pizzakühltischlinie PT2 bis PT 4-1 kombinieren

	A 2190-1/1	**A 2490-1/1**	**A 2625-1/1**	**A 3000-1/1**
	Bestückungs-Bsp.: 1 x 1/2-150, 8 x 1/3-150	Bestückungs-Bsp.: 1 x 1/2-150, 10 x 1/3-150	Bestückungs-Bsp.: 12 x 1/3-150	Bestückungs-Bsp.: 1 x 1/2-150, 13 x 1/3-150
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	2190 x 385 x 385	2490 x 385 x 385	2625 x 385 x 385	3000 x 385 x 385
innen (B x T x H)	1705 x 304 x 171	2005 x 304 x 171	2140 x 304 x 171	2515 x 304 x 171
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	84 l	98 l	105 l	123 l
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	146 W / 230 V	146 W / 230 V	146 W / 230 V	146 W / 230 V
Kälteleistung	159 W / VT -10 °C	187 W / VT -10 °C	200 W / VT -10 °C	235 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 200 g			
Energieverbrauch	1,5 kWh / 24 h	1,6 kWh / 24 h	1,8 kWh / 24 h	1,9 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	90 kg	105 kg	115 kg	130 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	467.101.070.22-0-0-0	467.101.070.17-0-0-0	467.101.070.23-0-0-0	467.101.070.18-0-0-0
Verkaufspreis	**1.504,00 €**	**1.594,00 €**	**1.654,00 €**	**1.772,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
GN 1/1 - 65, CNS	427.110.65	28,00
GN 1/1 - 100, CNS	427.111.00	35,00
GN 1/1 - 150, CNS	427.111.50	53,00
GN 1/1 - Deckel, CNS	427.111	24,00
GN 2/3 - 65, CNS	427.230.65	26,00
GN 2/3 - 100, CNS	427.231.00	32,00
GN 2/3 - 150, CNS	427.231.50	46,00
GN 2/3 - Deckel, CNS	427.231	21,00
GN 1/2 - 65, CNS	427.120.65	19,00
GN 1/2 - 100, CNS	427.121.00	22,00
GN 1/2 - 150, CNS	427.121.50	35,00
GN 1/2 - Deckel, CNS	427.121	17,00
GN 1/3 - 65, CNS	427.130.65	19,00
GN 1/3 - 100, CNS	427.131.00	23,00
GN 1/3 - 150, CNS	427.131.50	32,00
GN 1/3 - Deckel, CNS	427.131	14,00

ⓘ **Modelle mit CNS-Deckel sind auf Anfrage lieferbar.**

SUSHI 10 GN



SUSHI 10 GN

Sushikühler Serie SUSHI GN

zur Aufnahme von GN 1/3-40 Behältern

- leistungsstarker Sushikühler mit Doppelverdampfersystem
- je nach Modell zur Aufnahme von 4/6/8/10 GN 1/3 Behälter mit max. 40 mm Höhe geeignet
- sichtbare Korpusflächen aus rostfreiem Edelstahl, schwarz mattiert
- energiesparende, helle LED-Innenbeleuchtung
- bedienseitige Ausstattung mit Schiebetüren
- kundenseitige Panoramaverglasung servicefreundlich für Reinigungszwecke klappbar
- automatische Abtauung, oberer Verdampfer zudem mit Kondenswassersammelbehälter

	SUSHI 4 GN	SUSHI 6 GN	SUSHI 8 GN	SUSHI 10 GN
	passend für 4 GN 1/3-40 Behälter	passend für 6 GN 1/3-40 Behälter	passend für 8 GN 1/3-40 Behälter	passend für 10 GN 1/3-40 Behälter
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1085 x 380 x 255	1437 x 380 x 255	1790 x 380 x 255	2141 x 380 x 255
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	575 W / 230 V	575 W / 230 V	600 W / 230 V	600 W / 230 V
Kältemittel	R 134 a		R 404 a	
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+1 bis +5 °C bei 30 °C UT und 55 % RF			
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	32 kg	40 kg	48 kg	55 kg
VERKLEIDUNG				
außen	eloxiertes Aluminium und Seitenteile aus Glas			
innen	Edelstahl			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	455.464.704	455.464.706	455.464.710	455.464.701
Verkaufspreis	**1.533,00 €**	**1.625,00 €**	**1.813,00 €**	**1.967,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
GN 1/3 - 40, CNS	422.130.40	6,00
GN 1/3 - Deckel, transparent, Polycarbonat	422.131.K	4,00

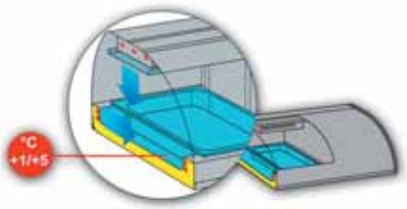
zentralgekühlte Modelle für den Anschluss an eine externe Kälteanlage sind auf Anfrage lieferbar!

Sushi 10 PL

Sushikühler Serie SUSHI PL

Ausstattung mit einer 10 Millimeter Kühlplatte aus Edelstahl

- leistungsstarker Sushikühler mit Doppelverdampfersystem
- Ausstattung mit einer 10 Millimeter Kühlplatte aus Edelstahl
- sichtbare Korpusflächen aus rostfreiem Edelstahl, schwarz mattiert
- energiesparende, helle LED-Innenbeleuchtung
- bedienseitige Ausstattung mit Schiebetüren
- kundenseitige Panoramaverglasung servicefreundlich für Reinigungszwecke klappbar
- automatische Abtauung, oberer Verdampfer zudem mit Kondenswassersammelbehälter

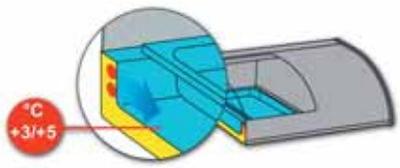


Sushi 10 PL

	SUSHI 6 PL	SUSHI 8 PL	SUSHI 10 PL
	Ausstattung mit einer 10 Millimeter Kühlplatte aus Edelstahl		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1437 x 380 x 255	1790 x 380 x 255	2141 x 380 x 255
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	575 W / 230 V	600 W / 230 V	600 W / 230 V
Kältemittel	R 134 a	R 404 a	
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+1 bis +5 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	40 kg	48 kg	55 kg
VERKLEIDUNG			
außen	eloxiertes Aluminium und Seitenteile aus Glas		
innen	Edelstahl		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	455.464.705	455.464.709	455.464.700
Verkaufspreis	**1.625,00 €**	**1.813,00 €**	**1.967,00 €**

Zentralgekühlte Modelle für den Anschluss an eine externe Kälteanlage sind auf Anfrage lieferbar!

TAPAS 4 GN



TAPAS 4 GN

Tapaskühler Serie TAPAS GN

zur Aufnahme von GN 1/3-40 Behältern

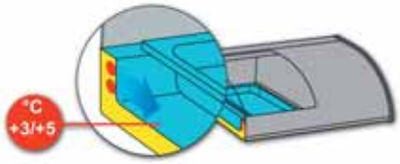
- leistungsstarker Tapaskühler
- je nach Modell zur Aufnahme von 6/8/10 GN 1/3 Behälter mit max. 40 mm Höhe geeignet
- COLD SYSTEM zur gleichmäßigen Kälteverteilung auf der gesamten Schalenfläche mit oder ohne gekühltem Wasserbad zu betreiben
- sichtbare Korpusflächen aus rostfreiem Edelstahl, schwarz mattiert
- energiesparende, helle LED-Innenbeleuchtung
- bedienseitige Ausstattung mit Schiebetüren
- kundenseitige Panoramaverglasung servicefreundlich für Reinigungszwecke klappbar
- automatische Abtauung

	TAPAS 4 GN	TAPAS 6 GN	TAPAS 8 GN
	Ausstattung mit einer 10 Millimeter Kühlplatte aus Edelstahl		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1085 x 380 x 255	1437 x 380 x 255	1790 x 380 x 255
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	184 W / 230 V	207 W / 230 V	230 W / 230 V
Kältemittel	R 134 a		R 404 a
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+3 bis +5 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	30 kg	34 kg	38 kg
VERKLEIDUNG			
außen	eloxiertes Aluminium und Seitenteile aus Glas		
innen	Edelstahl		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	455.464.604	455.464.607	455.464.613
Verkaufspreis	**1.056,00 €**	**1.244,00 €**	**1.374,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
GN 1/3 - 40, CNS	422.130.40	6,00
GN 1/3 - Deckel, transparent, Polycarbonat	422.131.K	4,00

Zentralgekühlte Modelle für den Anschluss an eine externe Kälteanlage sind auf Anfrage lieferbar!

TAPAS 4GN - 2



TAPAS 4GN - 2

Tapaskühler Serie TAPAS-2 GN

zur Aufnahme von GN 1/3-40 Behältern auf der gekühlten Ebene und 1 Zwischenetage

- leistungsstarker Tapaskühler mit einer ungekühlten Zwischenetage
- je nach Modell zur Aufnahme von 6/8/10 GN 1/3 Behälter mit max. 40 mm Höhe geeignet
- COLD SYSTEM zur gleichmäßigen Kälteverteilung auf der gesamten Schalenfläche mit Wasser/gekühlte Bain Marie oder ohne Wasser/trockene Kälte
- sichtbare Korpusflächen aus rostfreiem Edelstahl, schwarz mattiert
- energiesparende, helle LED-Innenbeleuchtung
- bedienseitige Ausstattung mit Schiebetüren
- kundenseitige Panoramaverglasung servicefreundlich für Reinigungszwecke klappbar
- automatische Abtauung

	TAPAS 4GN - 2	TAPAS 6GN - 2	TAPAS 8 GN - 2
	Ausstattung mit einer 10 Millimeter Kühlplatte aus Edelstahl		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1085 x 395 x 340	1437 x 396 x 340	1789 x 396 x 340
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	184 W / 230 V	207 W / 230 V	230 W / 230 V
Kältemittel	R 134 a		R 404 a
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+3 bis +5 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	35 kg	40 kg	45 kg
VERKLEIDUNG			
außen	eloxiertes Aluminium und Seitenteile aus Glas		
innen	Edelstahl		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	455.464.606	455.464.612	455.464.614
Verkaufspreis	**1.244,00 €**	**1.423,00 €**	**1.596,00 €**

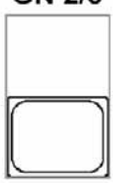
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
GN 1/3 - 40, CNS	422.130.40	6,00
GN 1/3 - Deckel, transparent, Polycarbonat	422.131.K	4,00

zentralgekühlte Modelle für den Anschluss an eine externe Kälteanlage sind auf Anfrage lieferbar!

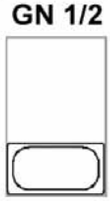
NordCap-GN-Behälter

GN 1/1

GN 2/3

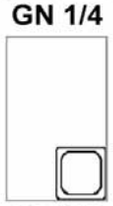


GN 1/2



GN 1/3

GN 1/4



GN 1/6

GN 1/9

Gastronorm Behälter

- hochwertiger Gastronormbehälter aus CNS 18/10
- breite Randauflage zum Schutz vor unerwünschter Gratbildung durch starke Beanspruchung
- entspricht den Bestimmungen nach DIN 66075, bzw. EN 631
- optional mit Deckel in CNS oder durchsichtigem Polycarbonat ausstattbar

BESTELLINFOS	Artikel-Nr.	Preis in €
GN 1/1 - 65, CNS	422.110.65	16,00
GN 1/1 - 100, CNS	422.111.00	20,00
GN 1/1 - 150, CNS	422.111.50	30,00
GN 1/1 - 200, CNS	422.112.00	36,00
GN 1/1 - Deckel, CNS	422.111	13,00
GN 1/1 - Deckel, transparent, Polycarbonat	422.111.K	10,00
GN 1/2 - 65, CNS	422.120.65	10,00
GN 1/2 - 100, CNS	422.121.00	12,00
GN 1/2 - 150, CNS	422.121.50	19,00
GN 1/2 - 200, CNS	422.122.00	24,00
GN 1/2 - Deckel, CNS	422.121	7,00
GN 1/2 - Deckel, transparent, Polycarbonat	422.121.K	5,00
GN 1/3 - 40, CNS	422.130.40	6,00
GN 1/3 - 65, CNS	422.130.65	7,00
GN 1/3 - 100, CNS	422.131.00	10,00
GN 1/3 - 150, CNS	422.131.50	14,00
GN 1/3 - 200, CNS	422.132.00	17,00
GN 1/3 - Deckel, CNS	422.131	6,00
GN 1/3 - Deckel, transparent, Polycarbonat	422.131.K	4,00
GN 1/4 - 65, CNS	422.140.65	6,00
GN 1/4 - 100, CNS	422.141.00	8,00
GN 1/4 - 150, CNS	422.141.50	12,00
GN 1/4 - 200, CNS	422.142.00	16,00
GN 1/4 - Deckel, CNS	422.141	5,00
GN 1/4 - Deckel, transparent, Polycarbonat	422.141.K	3,00
GN 1/6 - 65, CNS	422.160.65	5,00
GN 1/6 - 100, CNS	422.161.00	7,00
GN 1/6 - 150, CNS	422.161.50	10,00
GN 1/6 - 200, CNS	422.162.00	13,00
GN 1/6 - Deckel, CNS	422.161	3,00
GN 1/6 - Deckel, transparent, Polycarbonat	422.161.K	3,00
GN 1/9 - 65, CNS	422.190.65	4,00
GN 1/9 - 100, CNS	422.191.00	6,00
GN 1/9 - 150, CNS	422.191.50	9,00
GN 1/9 - Deckel, CNS	422.191	3,00
GN 1/9 - Deckel, transparent, Polycarbonat	422.191.K	2,00
GN 2/3 - 65, CNS	422.230.65	13,00
GN 2/3 - 100, CNS	422.231.00	18,00
GN 2/3 - 150, CNS	422.231.50	25,00
GN 2/3 - 200, CNS	422.232.00	28,00
GN 2/3 - Deckel, CNS	422.231	9,00
Quersteg 325 mm Länge, zur Unterteilung	422.841.902.01	2,00
Längssteg 530 mm Länge, zur Unterteilung	422.841.901.01	3,00

Sondergrößen auf Anfrage möglich - sprechen Sie uns an!

NOTIZEN

Kühlzellen
Tiefkühlzellen
Sonderbau von Kühl-/Tiefkühlzellen
ALU-Regaleinrichtungen
Kühl-/Tiefkühlaggregate
Abfallkühler/Konfiskatkühler

Kühlzellen/
Tiefkühlzellen
4/1 – 4/5

ALU-Regaleinrichtungen
4/7

Kühl-/Tiefkühlaggregate
4/10 – 4/17

Abfallkühler/
Konfiskatkühler
4/18 – 4/22

NordCap®

Leistungsstarke Aggregate für Kühlräume

Leitfaden zur Wahl des geeigneten Kältesystems

Die NordCap-Kälteaggregate sind als Blocksystem aufgebaut, bestehend aus einem Verflüssiger und einem Verdampfer sowie einer Bedienungs- und Steuereinheit. Dadurch sind sie von besonders leichter Handhabung, einfacher Inbetriebnahme und höchster Flexibilität. Die stete technologische Weiterentwicklung hat die Außenabmessungen optimiert, sodass der Einbau - vor allem bei kleineren Kühlzellen - erleichtert werden konnte.

Huckepack-Kühlaggregat FAM-006

Huckepack-Kühl- und Tiefkühlaggregate Serien FAM und FAL

Die Serien FAM und FAL wurden für die Wandmontage entwickelt. Der Einbauvorteil ergibt sich durch die Doppelnutzung nur einer Ausführung:

1) Einbau als Huckepack-Aggregat in der Grundausführung
2) Einbau als Stopfer-Aggregat durch ein Umrüstkit (Sonderzubehör)

Expansion durch Kapillarrohr. Abtauung: Heißgas.

Stopfer-Kühl- und Tiefkühlaggregate Serien SFM und SFL

Für die Serien SFM und SFL ist eine Deckenmontage vorgesehen. Der Vorteil: Das Zellenvolumen kann optimal genutzt werden.

Die Bedienung erfolgt über eine Fernschalttafel mit einer Kabellänge von fünf Metern.

Expansion durch Kapillarrohr. Abtauung: Heißgas.

Stopfer-Kühlaggregat SFM-006

Split-Kühlaggregat FSM-006

Split-Kühl- und Tiefkühlaggregate Serien FSM und FSL

Kälteaggregate als Splitgeräte: Der Verflüssigungssatz ist vom Verdampfer getrennt und wird außerhalb der Kühlzelle montiert. Der Verdampfer wird innerhalb der Kühlzelle montiert. Hierdurch können die beiden Komponenten auch in einem gewissen Abstand voneinander positioniert werden.

Die Geräte sind mit Kältemittel-Füllung und Schnellanschlüssen ausgestattet. Im Sonderzubehör sind auch vorgefüllte Kältemittelleitungen erhältlich.

Split-Kühlaggregat THUM-135-1 (Spliteinheit)

Split-Kühl- und Tiefkühlaggregate Serien THUM und THUL

Bei den Serien THUM und THUL handelt es sich um Splitgeräte, die für die gewerbliche Kühlung bei Normal- und Tiefkühltemperaturen entwickelt wurden. Sie weisen folgende Komponenten auf:

- Verflüssiger mit schallisoliertem Wetterschutzgehäuse zur Außenmontage sowie integrierter Steuerung
- Verdampfer aus Kupferrohr, getrennt von dem Verflüssiger zu montieren

Bei der Entwicklung dieser Reihe wurde das Hauptaugenmerk insbesondere auf folgende Merkmale gelegt: kompakte Abmessungen, schnelle Inbetriebnahme, einfacher Zugang, hohe Widerstandsfähigkeit gegen Umwelteinflüsse für einen sicheren Außenbetrieb, niedriger Geräuschpegel.

Split-Kühlaggregat THUM-135-1 (Verdampfereinheit)

ECP 200 EXPERT DL 3

Temperatur-Aufzeichnungssystem für Kühl- und Tiefkühlräume

Für die lückenlose Dokumentation nach HACCP speichert das Temperatur-Aufzeichnungssystem „ECP 200 EXPERT DL 3“ Ihre Daten über ein Jahr auf einem Ringspeicher. Während der Aufzeichnung werden die Daten über ein LCD Display angezeigt. Auch die optischen und akustischen Alarmmeldungen werden gespeichert. Die Daten sind über eine (optionale) SD-Speicherkarte downloadfähig. Das Kunststoffgehäuse ist leicht montierbar und nach IP65 vor Staubeintritt und Strahlwasser geschützt.

NC 01

Kühlzellenserie NC mit Paneelboden

Rastermaß 300 mm, 80 mm Isolierung

- Paneele in glatter Oberflächenausführung aus einer lebensmittelechten, hygienischen und alterungsbeständigen Polyester-Silikonschicht auf verzinktem Stahlblech
- Elementverbindung durch patentiertes Paneel-Verschlusssystem
- Boden aus rutschfestem, grauem Kunststoff auf galvanisiertem 0,8 mm starkem Stahlblech, Unterschicht aus verzinkten Stahlplatten, Flächenlast 2000 kg/m²
- hohe Tür im lichten Maß von 700 x 1940 mm und 100 mm starker Isolierung, 2 extra starke Türscharniere, grau lackiert
- Zentral-Sicherheitsverschluss mit Profi-Zylinderschloss und integrierter Innen-Notöffnung
- komplett umschließende und leicht wechselbare Gummidichtung
- serienmäßig inkl. Silikonkartuschen zur luftdichten Fugendichtung
- Türanschlag wechselbar

Bei Verwendung im Freien muss eine Überdachung vorhanden sein.

Typ	ABMESSUNGEN (mm) außen (B x T x H) innen (B x T x H)	Ausstell-fläche	Kühlvolumen	Gewicht Brutto	Artikel-Nr.	Verkaufs-preis €
NC 01	1360 x 1360 x 2100 1200 x 1200 x 1940	1,44 m²	2,79 m³	365 kg	473.NC.01	**2.254,00**
NC 02	1660 x 1360 x 2100 1500 x 1200 x 1940	1,80 m²	3,49 m³	420 kg	473.NC.02	**2.436,00**
NC 03	1960 x 1360 x 2100 1800 x 1200 x 1940	2,16 m²	4,19 m³	475 kg	473.NC.03	**2.613,00**
NC 04	2260 x 1360 x 2100 2100 x 1200 x 1940	2,52 m²	4,89 m³	530 kg	473.NC.04	**2.748,00**
NC 05	2560 x 1360 x 2100 2400 x 1200 x 1940	2,88 m²	5,59 m³	585 kg	473.NC.05	**2.966,00**
NC 06	1660 x 1660 x 2100 1500 x 1500 x 1940	2,25 m²	4,37 m³	480 kg	473.NC.06	**2.613,00**
NC 07	1960 x 1660 x 2100 1800 x 1500 x 1940	2,70 m²	5,24 m³	540 kg	473.NC.07	**2.820,00**
NC 08	2260 x 1660 x 2100 2100 x 1500 x 1940	3,15 m²	6,11 m³	600 kg	473.NC.08	**3.014,00**
NC 09	2560 x 1660 x 2100 2400 x 1500 x 1940	3,60 m²	6,98 m³	660 kg	473.NC.09	**3.199,00**
NC 10	1960 x 1960 x 2100 1800 x 1800 x 1940	3,24 m²	6,29 m³	605 kg	473.NC.10	**3.032,00**
NC 11	2260 x 1960 x 2100 2100 x 1800 x 1940	3,78 m²	7,33 m³	670 kg	473.NC.11	**3.233,00**
NC 12	2560 x 1960 x 2100 2400 x 1800 x 1940	4,32 m²	8,38 m³	740 kg	473.NC.12	**3.445,00**
NC 13	2860 x 1960 x 2100 2700 x 1800 x 1940	4,86 m²	9,43 m³	800 kg	473.NC.13	**3.694,00**
NC 14	3160 x 1960 x 2100 3000 x 1800 x 1940	5,40 m²	10,48 m³	870 kg	473.NC.14	**3.886,00**
NC 15	2560 x 2260 x 2100 2400 x 2100 x 1940	5,04 m²	9,78 m³	815 kg	473.NC.15	**3.818,00**
NC 16	2560 x 2560 x 2100 2400 x 2400 x 1940	5,76 m²	11,17 m³	890 kg	473.NC.16	**4.223,00**

Lieferumfang ohne Kältemodul und Regaleinrichtung.
Sonderzubehör zu den Kühlzellen Serie NC finden Sie auf S. 4/3

NC 01-OB

Kühlzellenserie NC-OB ohne Paneelboden

Rastermaß 300 mm, 80 mm Isolierung

- Paneele in glatter Oberflächenausführung aus einer lebensmittelechten, hygienischen und alterungsbeständigen Polyester-Silikonschicht auf verzinktem Stahlblech
- Elementverbindung durch patentiertes Paneel-Verschlusssystem
- hohe Tür im lichten Maß von 700 x 1940 mm und 100 mm starker Isolierung, 2 extra starke Türscharniere, grau lackiert
- Zentral-Sicherheitsverschluss mit Profi-Zylinderschloss und integrierter Innen-Notöffnung
- komplett umschließende und leicht wechselbare Gummidichtung
- inklusive umlaufenden Fußleistenprofil in weiß
- serienmäßig inkl. Silikonkartuschen zur luftdichten Fugendichtung
- Türanschlag nur werkseitig wechselbar - bei Bestellung angeben

Bei Verwendung im Freien muss eine Überdachung vorhanden sein.

Typ	ABMESSUNGEN (mm) außen (B x T x H) innen (B x T x H)	Ausstell-fläche	Kühl-volumen	Gewicht Brutto	Artikel-Nr.	Verkaufs-preis €
NC 01-OB	1360 x 1360 x 2100 1200 x 1200 x 2020	1,44 m²	2,91 m³	325 kg	473.NC.01-OB	**2.215,00**
NC 02-OB	1660 x 1360 x 2100 1500 x 1200 x 2020	1,80 m²	3,64 m³	370 kg	473.NC.02-OB	**2.436,00**
NC 03-OB	1960 x 1360 x 2100 1800 x 1200 x 2020	2,16 m²	4,36 m³	415 kg	473.NC.03-OB	**2.522,00**
NC 04-OB	2260 x 1360 x 2100 2100 x 1200 x 2020	2,52 m²	5,09 m³	460 kg	473.NC.04-OB	**2.681,00**
NC 05-OB	2560 x 1360 x 2100 2400 x 1200 x 2020	2,88 m²	5,82 m³	505 kg	473.NC.05-OB	**2.834,00**
NC 06-OB	1660 x 1660 x 2100 1500 x 1500 x 2020	2,25 m²	4,55 m³	420 kg	473.NC.06-OB	**2.532,00**
NC 07-OB	1960 x 1660 x 2100 1800 x 1500 x 2020	2,70 m²	5,45 m³	465 kg	473.NC.07-OB	**2.701,00**
NC 08-OB	2260 x 1660 x 2100 2100 x 1500 x 2020	3,15 m²	6,36 m³	515 kg	473.NC.08-OB	**2.865,00**
NC 09-OB	2560 x 1660 x 2100 2400 x 1500 x 2020	3,60 m²	6,27 m³	560 kg	473.NC.09-OB	**3.029,00**
NC 10-OB	1960 x 1960 x 2100 1800 x 1800 x 2020	3,24 m²	6,54 m³	515 kg	473.NC.10-OB	**2.875,00**
NC 11-OB	2260 x 1960 x 2100 2100 x 1800 x 2020	3,78 m²	7,64 m³	565 kg	473.NC.11-OB	**3.049,00**
NC 12-OB	2560 x 1960 x 2100 2400 x 1800 x 2020	4,32 m²	8,73 m³	615 kg	473.NC.12-OB	**3.223,00**
NC 13-OB	2860 x 1960 x 2100 2700 x 1800 x 2020	4,86 m²	9,82 m³	670 kg	473.NC.13-OB	**3.397,00**
NC 14-OB	3160 x 1960 x 2100 3000 x 1800 x 2020	5,40 m²	10,91 m³	720 kg	473.NC.14-OB	**3.576,00**
NC 15-OB	2560 x 2260 x 2100 2400 x 2100 x 2020	5,04 m²	10,18 m³	675 kg	473.NC.15-OB	**3.417,00**
NC 16-OB	2560 x 2560 x 2100 2400 x 2100 x 2020	5,76 m²	11,64 m³	730 kg	473.NC.16-OB	**3.617,00**

Lieferumfang ohne Kältemodul und Regaleinrichtung.
Türanschlag nur werkseitig wechselbar, daher bei Bestellung angeben.
Sonderzubehör zu den Kühlzellen Serie NC-OB finden Sie auf S.4/3.

ZUBEHÖR KÜHLZELLEN SERIE NC UND NC-OB	NC01 / -OB	NC02 / -OB	NC03 / -OB	NC04 / -OB	NC05 / -OB	NC06 / -OB	NC07 / -OB	NC08 / -OB	NC09 / -OB	NC10 / -OB	NC11 / -OB	NC12 / -OB	NC13 / -OB	NC14 / -OB	NC15 / -OB	NC16 / -OB	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
verstärkter Multiplex-Zellenboden 9 mm starke Multiplexplatte mit rutschfester Phenolbeschichtung, Flächenlast: 3000 kg/m², Radlast: 500 kg auf 4 Gummiräder (Preis pro m²)*	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	473.000.113	52,00
verstärkter Edelstahl-Zellenboden 0,6 mm Edelstahlplatte auf 15 mm starker Multiplexplatte, Flächenlast: 4000 kg/m2, Radlast: 400 kg auf 4 Gummiräder (Preis pro m²)*	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	473.000.114	110,00
Fußleiste, schwarz	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	473.000.112	4,00
Aufpreis für Tür 920 mm anstatt Tür 700 x 1940 mm	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	473.000.100	112,00
Aufpreis für Doppelglastür anstatt Tür 700 x 1940 mm	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	473.000.102	216,00
Aufpreis für 2 Luken 620 x 840 mm anstatt Tür 700 x 1940 mm	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	473.000.101	599,00
Aufpreis für zusätzliche Tür 700 mm	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	473.000.103	1.014,00
Aufpreis für zusätzliche Tür 920 mm	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	473.000.104	1.128,00
Aufpreis für 2 zusätzliche Luken 620 x 840 mm	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	473.000.105	1.613,00
Regal für NC01 / -OB	O	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	404.130.111.0	649,00
Regal für NC02 / -OB	–	O	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	404.130.121.0	686,00
Regal für NC03 / -OB	–	–	O	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	404.130.131.0	710,00
Regal für NC04 / -OB	–	–	–	O	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	404.130.141.0	747,00
Regal für NC05 / -OB	–	–	–	–	O	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	404.130.151.0	808,00
Regal für NC06 / -OB	–	–	–	–	–	O	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	404.130.161.0	710,00
Regal für NC07 / -OB	–	–	–	–	–	–	O	–	–	–	–	–	–	–	–	–	404.130.171.0	747,00
Regal für NC08 / -OB	–	–	–	–	–	–	–	O	–	–	–	–	–	–	–	–	404.130.181.0	906,00
Regal für NC09 / -OB	–	–	–	–	–	–	–	–	O	–	–	–	–	–	–	–	404.130.191.0	940,00
Regal für NC10 / -OB	–	–	–	–	–	–	–	–	–	O	–	–	–	–	–	–	404.130.101.0	796,00
Regal für NC11 / -OB	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	O	–	–	–	–	–	404.130.211.0	833,00
Regal für NC12 / -OB	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	O	–	–	–	–	404.130.211.0	857,00
Regal für NC13 / -OB	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	O	–	–	–	404.130.231.0	895,00
Regal für NC14 / -OB	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	O	–	–	404.130.241.0	945,00
Regal für NC15 / -OB	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	O	–	404.130.251.0	1004,00
Regal für NC16 / -OB	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	O	404.130.261.0	1.050,00
Huckepack-Kältemodul FAM-006	O	O	O	O	O	O	O	–	–	–	–	–	–	–	–	–	439.101.006	1.611,00
Huckepack-Kältemodul FAM-009	–	–	–	–	–	–	–	O	O	O	O	O	O	–	–	–	439.101.009	1.805,00
Huckepack-Kältemodul FAM-016	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	O	O	O	439.101.016	2.198,00
Stopfer-Kältemodul SFM-006	O	O	O	O	O	O	O	–	–	–	–	–	–	–	–	–	439.201.006	2.335,00
Stopfer-Kältemodul SFM-009	–	–	–	–	–	–	–	O	O	O	O	O	O	O	O	O	439.201.009	2.674,00
Split-Aggregat FSM-006	O	O	O	O	O	O	O	–	–	–	–	–	–	–	–	–	439.111.006	1.799,00
Split-Aggregat FSM-012	–	–	–	–	–	–	–	O	O	O	O	O	O	O	O	O	439.111.012	2.079,00
Split-Aggregat THUM-135-1, mit Wetterschutzgehäuse	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	–	–	–	–	–	439.301.135.1	3.190,00
Split-Aggregat THUM-135-2, mit Wetterschutzgehäuse	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	O	O	O	O	O	439.301.135.2	3.499,00

* nicht für Serie NC-OB

O Serienausstattung – keine Zuordnung

NC 01-TK

Tiefkühlzellenserie NC-TK mit Paneelboden

Rastermaß 300 mm, 80 mm Isolierung

- Paneele in glatter Oberflächenausführung aus einer lebensmittelechten, hygienischen und alterungsbeständigen Polyester-Silikonschicht auf verzinktem Stahlblech
- Elementverbindung durch patentiertes Paneel-Verschlusssystem
- Ausstattung inklusive beheiztem Druckausgleichsventil und Bodenbelüftungsbalken (40 x 50 mm)
- Boden aus rutschfestem, grauem Kunststoff auf galvanisiertem 0,8 mm starkem Stahlblech, Unterschicht aus verzinkten Stahlplatten, Flächenlast 2000 kg/m²
- hohe Tür im lichten Maß von 700 x 1940 mm und 100 mm starker Isolierung; 2 extra starke Türscharniere, grau lackiert
- Zentral-Sicherheitsverschluss mit Profi-Zylinderschloss und integrierter Innen-Notöffnung
- komplett umschließende und leicht wechselbare Gummidichtung
- serienmäßig inkl. Silikonkartuschen zur luftdichten Fugendichtung
- Türanschlag wechselbar

Bei Verwendung im Freien muss eine Überdachung vorhanden sein.

Typ	ABMESSUNGEN (mm) außen (B x T x H) innen (B x T x H)	Ausstell-fläche	Kühl-volumen	Gewicht Brutto	Artikel-Nr.	Verkaufs-preis €
NC 01-TK	1360 x 1360 x 2140 1200 x 1200 x 1940	1,44 m²	2,79 m³	365 kg	473.NC.01-TK	**2.671,00**
NC 02-TK	1660 x 1360 x 2140 1500 x 1200 x 1940	1,80 m²	3,49 m³	420 kg	473.NC.02-TK	**2.856,00**
NC 03-TK	1960 x 1360 x 2140 1800 x 1200 x 1940	2,16 m²	4,19 m³	475 kg	473.NC.03-TK	**3.040,00**
NC 04-TK	2260 x 1360 x 2140 2100 x 1200 x 1940	2,52 m²	4,89 m³	530 kg	473.NC.04-TK	**3.222,00**
NC 05-TK	2560 x 1360 x 2140 2400 x 1200 x 1940	2,88 m²	5,59 m³	585 kg	473.NC.05-TK	**3.402,00**
NC 06-TK	1660 x 1660 x 2140 1500 x 1500 x 1940	2,25 m²	4,37 m³	480 kg	473.NC.06-TK	**3.058,00**
NC 07-TK	1960 x 1960 x 2140 1800 x 1500 x 1940	2,70 m²	5,24 m³	540 kg	473.NC.07-TK	**3.258,00**
NC 08-TK	2260 x 1660 x 2140 2100 x 1500 x 1940	3,15 m²	6,11 m³	600 kg	473.NC.08-TK	**3.459,00**
NC 09-TK	2560 x 1660 x 2140 2400 x 1500 x 1940	3,60 m²	6,98 m³	660 kg	473.NC.09-TK	**3.655,00**
NC 10-TK	1960 x 1960 x 2140 1800 x 1800 x 1940	3,24 m²	6,29 m³	605 kg	473.NC.10-TK	**3.478,00**
NC 11-TK	2260 x 1960 x 2140 2100 x 1800 x 1940	3,78 m²	7,33 m³	670 kg	473.NC.11-TK	**3.697,00**
NC 12-TK	2560 x 1960 x 2140 2400 x 1800 x 1940	4,32 m²	8,38 m³	740 kg	473.NC.12-TK	**3.908,00**
NC 13-TK	2860 x 1960 x 2140 2700 x 1800 x 1940	4,86 m²	9,43 m³	800 kg	473.NC.13-TK	**4.125,00**
NC 14-TK	3160 x 1960 x 2140 3000 x 1800 x 1940	5,40 m²	10,48 m³	870 kg	473.NC.14-TK	**4.343,00**
NC 15-TK	2560 x 2260 x 2140 2400 x 2100 x 1940	5,04 m²	9,78 m³	815 kg	473.NC.15-TK	**4.321,00**
NC 16-TK	2560 x 2560 x 2140 2400 x 2400 x 1940	5,76 m²	11,17 m³	890 kg	473.NC.16-TK	**4.834,00**

Lieferumfang ohne Tiefkühlmodul und Regaleinrichtung.
Sonderzubehör zu den Tiefkühlzellen Serie NC-TK finden Sie auf S. 4/5.

ZUBEHÖR TIEFKÜHLZELLEN SERIE NC-TK	NC01-TK	NC02-TK	NC03-TK	NC04-TK	NC05-TK	NC06-TK	NC07-TK	NC08-TK	NC09-TK	NC10-TK	NC11-TK	NC12-TK	NC13-TK	NC14-TK	NC15-TK	NC16-TK	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
verstärkter Multiplex-Zellenboden 9 mm starke Multiplexplatte mit rutschfester Phenolbeschichtung, Flächenlast: 3000 kg/m², Radlast: 500 kg auf 4 Gummiräder (Preis pro m²)*	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	473.000.113	52,00
verstärkter Edelstahl-Zellenboden 0,6 mm Edelstahlplatte auf 15 mm starker Multiplexplatte, Flächenlast: 4000 kg/m2, Radlast: 400 kg auf 4 Gummiräder (Preis pro m²)*	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	473.000.114	110,00
Aufpreis für Tür 920 mm anstatt Tür 700 x 1940 mm	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	473.000.107	173,00
Aufpreis für 2 Luken 620 x 840 mm anstatt Tür 700 x 1940 mm	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	473.000.108	793,00
Aufpreis für zusätzliche Tür (TK-Version) 700 mm	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	473.000.109	1.127,00
Aufpreis für zusätzliche Tür (TK-Version) 920 mm	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	473.000.110	1.304,00
Aufpreis für 2 zusätzliche Luken (TK-Version) 620 x 840 mm	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	473.000.111	1.808,00
Regal für NC01-TK	o	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	404.130.111.0	649,00
Regal für NC02-TK	–	o	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	404.130.121.0	686,00
Regal für NC03-TK	–	–	o	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	404.130.131.0	710,00
Regal für NC04-TK	–	–	–	o	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	404.130.141.0	747,00
Regal für NC05-TK	–	–	–	–	o	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	404.130.151.0	808,00
Regal für NC06-TK	–	–	–	–	–	o	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	404.130.161.0	710,00
Regal für NC07-TK	–	–	–	–	–	–	o	–	–	–	–	–	–	–	–	–	404.130.171.0	747,00
Regal für NC08-TK	–	–	–	–	–	–	–	o	–	–	–	–	–	–	–	–	404.130.181.0	906,00
Regal für NC09-TK	–	–	–	–	–	–	–	–	o	–	–	–	–	–	–	–	404.130.191.0	940,00
Regal für NC10-TK	–	–	–	–	–	–	–	–	–	o	–	–	–	–	–	–	404.130.101.0	796,00
Regal für NC11-TK	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	o	–	–	–	–	–	404.130.211.0	833,00
Regal für NC12-TK	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	o	–	–	–	–	404.130.211.0	857,00
Regal für NC13-TK	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	o	–	–	–	404.130.231.0	895,00
Regal für NC14-TK	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	o	–	–	404.130.241.0	945,00
Regal für NC15-TK	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	o	–	404.130.251.0	1004,00
Regal für NC16-TK	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	o	404.130.261.0	1.050,00
Huckepack-Tiefkühlaggregat FAL-009	o	o	o	o	o	o	o	o	–	o	–	–	–	–	–	–	439.102.009	2.012,00
Huckepack-Tiefkühlaggregat FAL-012	–	–	–	–	–	–	–	–	o	–	o	o	o	o	o	–	439.102.012	2.167,00
Huckepack-Tiefkühlaggregat FAL-016	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	o	439.102.016	2.785,00
Stopfer-Tiefkühlaggregat SFL-006	o	o	o	o	–	o	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	439.202.006	2.582,00
Stopfer-Tiefkühlaggregat SFL-009	–	–	–	–	o	–	o	o	o	o	o	o	o	–	–	–	439.202.009	3.000,00
Stopfer-Tiefkühlaggregat SFL-016	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	o	o	o	439.202.016	4.454,00
Split-Tiefkühlaggregat FSL-009	o	o	o	o	o	o	o	–	–	–	–	–	–	–	–	–	439.112.009	2.384,00
Split-Tiefkühlaggregat FSL-012	–	–	–	–	–	–	–	o	o	o	o	–	–	–	–	–	439.112.012	2.905,00
Split-Tiefkühlaggregat FSL-016	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	o	o	o	o	o	439.112.016	3.295,00
Split-Aggregat THUL-135-1, mit Wetterschutzgehäuse	o	o	o	o	o	o	o	–	–	–	–	–	–	–	–	–	439.302.135.1	3.639,00
Split-Aggregat THUL-135-2, mit Wetterschutzgehäuse	–	–	–	–	–	–	–	o	o	o	o	o	o	o	o	o	439.302.135.2	4.570,00

o Sonderausstattung – keine Zuordnung

ECP 200 EXPERT DL 3

Temperatur-Aufzeichnungsgerät HACCP ECP 200 EXPERT DL 3

Temperaturaufzeichnung für Kühl- und Tiefkühlräume

- Aufzeichnungsgerät für bis zu 3 Kühl- und Tiefkühlräume im Parallelbetrieb
- Speicherung aller Alarmmeldungen
- Daten über 1 Jahr auf Ringspeicher verfügbar, downloadfähig über handelsübliche SD-Speicherkarte
- LCD-Display mit Alarmfunktion optisch und akustisch
- Kunststoffgehäuse leicht montierbar, nach Schutzart IP 65 geschützt
- Serienauststattung inklusive 3 NTC Silicon-Fühler 10K mit 1,5 m Anschlussleitung
- SWPlus pc Software.

Aufzeichnungswerte:
maximale Aufzeichnungstemperatur von -45 bis +45 °C
maximale Umgebungstemperatur von -5 bis +50 °C
maximale Lagertemperatur von -10 bis +70 °C
maximale Luftfeuchtigkeit <90% RF

	ECP 200 EXPERT DL 3 Temperaturaufzeichnung für Kühl- und Tiefkühlräume
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	262 x 168 x 97
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	100 W / 230 V
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	1 kg
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	439.999.010
Verkaufspreis	**345,00 €**

ALU-Regaleinrichtung für die NordCap Zellenserien NC, serienmäßig inkl. 3 geschlossenen Regalböden (Abb. zeigt Sonderausstattung mit 4 Böden)

ALU-Regaleinrichtungen für Kühl-/ Tiefkühlzellen

L-Form Variante

- freistehende Aufstellung nach dem Baukastenprinzip
- Aluminium eloxiert
- TÜV-GS geprüft
- 3 geschlossene Regalböden, Tiefe: 400 mm, aus 1,2 mm starkem Aluminiumblech allseitig abgekantet. Je nach Bordlänge sind die Böden an der Unterseite mit einem zusätzlichen Aluminiumprofil verstärkt.
- Feldlast: 900 kg, Fachlast 100-150 kg je nach Achslänge bei gleichmäßig verteilter Last
- Regalständer aus Vierkantrohr 25 x 25 x 1,5 mm mit Ausstanzungen im Raster von 150 mm zur Aufnahme der Böden bzw. Rostauflagen
- zur Versteifung der Regalständer sind bei 1800 mm Höhe 3 Querverbindungen aus blau eloxiertem Aluminiumprofil 40 x 6 mm eingepresst
- Stellfüße 30 mm, verstellbar, Abschlusskappen aus blauem Kunststoff

Typ	Verkleidung (außen)	Artikel-Nr.	Verkaufspreis €
ALU-Regal für Zellen NC01	Alu	404.130.111.0	**649,00**
ALU-Regal für Zellen NC02		404.130.121.0	**686,00**
ALU-Regal für Zellen NC03		404.130.131.0	**710,00**
ALU-Regal für Zellen NC04		404.130.141.0	**747,00**
ALU-Regal für Zellen NC05		404.130.151.0	**808,00**
ALU-Regal für Zellen NC06		404.130.161.0	**710,00**
ALU-Regal für Zellen NC07		404.130.171.0	**747,00**
ALU-Regal für Zellen NC08		404.130.181.0	**906,00**
ALU-Regal für Zellen NC09		404.130.191.0	**940,00**
ALU-Regal für Zellen NC10		404.130.101.0	**796,00**
ALU-Regal für Zellen NC11		404.130.211.0	**833,00**
ALU-Regal für Zellen NC12		404.130.221.0	**857,00**
ALU-Regal für Zellen NC13		404.130.231.0	**895,00**
ALU-Regal für Zellen NC14		404.130.241.0	**945,00**
ALU-Regal für Zellen NC15		404.130.251.0	**1.004,00**
ALU-Regal für Zellen NC16		404.130.261.0	**1.050,00**

Individueller Sonderbau von Kühl- und Tiefkühlzellen

Schnelle Umsetzung von kundenspezifischen Lösungen rund um die Zelle

Sie benötigen eine auf Maß gefertigte Zelle? Hinsichtlich der Ausführung gibt es ganz spezielle Anforderungen? Auch in diesen Fällen sind wir Ihr Ansprechpartner.

Neben unserem Standard-Programm bieten wir Ihnen auch die individuelle Sonderanfertigung von Kühl- und Tiefkühlzellen an.

Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot für Ihre individuelle Sonderzelle. Dazu einfach das rückseitige Formular ausfüllen und an die angegebene Faxnummer senden. Oder sprechen Sie uns an!

Das NordCap Zellen-Programm für den individuellen Sonderbau besteht aus wärmebrückenfreien Zellenelementen – stabil und maßgenau.

Wandaufbau

Elementverbindung durch selbstzentrierendes Nut/Feder-Dichtsystem, einfache Montage.

Eingeschäumte, korrosionsgeschützte Spannschlösser zur kraftschlüssigen Verbindung der Elemente untereinander. Die Exzenter-Spannschlösser sind in kältebrückenfreien Kunststoffgehäusen fest eingeschäumt.

Türen

Nach außen zu öffnende, einflügelige Drehtüren, aufliegend, mit säure- und fettbeschichtetem Dichtprofil und steigenden, einstellbaren Scharnieren.
Presshebel- oder Jumboverschluss, abschließbar, innen mit Notöffner. Türanschlag wahlweise DIN links oder DIN rechts.

Türenausstattung im Tiefkühlbereich mit Türrahmenheizung und beheiztem Druckaus-gleichsventil. Türschwelle in Edelstahl, Tür- und Türrahmenprofile aus Spezialkunststoff extrudiert, hochschlagfest und geeignet für Temperaturen bis -65 °C.

Weitere Ausstattungsmerkmale und -möglichkeiten des NordCap Zellen-Programms für den individuellen Sonderbau entnehmen Sie bitte dem rückseitigen Angebotsformular.

Sprechen Sie mit uns über Ihre Vorstellungen!
Oder fordern Sie ein unverbindliches Angebot über Ihre individuelle Zelle mit dem rückseitigen Formular an.
Das Formular steht im Internet auch zum Download bereit: www.nordcap.de/zellensonderbau.pdf

Angebotsanfrage: Sonderbau einer Kühl- oder Tiefkühlzelle

Bitte erstellen Sie uns ein unverbindliches Angebot über die Sonderanfertigung einer

* Kühlzelle ☐ Tiefkühlzelle ☐ in folgender Ausführung:

* Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe in mm): _____

* mit Aggregat ☐ ohne Aggregat ☐

* Dämmung/ Isolierung in mm: _____
(wassergetriebenes PUR-System, absolut FCKW-, HFCKW- und HFKW-frei geschäumt)

* Oberflächenmaterial im Wand- und Deckenbereich: _____
(z.B. verzinktes Stahlblech mit Zink-ALU-Beschichtung, kunststofflackiert; verzinktes Stahlblech, pulverbeschichtet; Edelstahl DIN 1.4301-AISI 304, Edelstahl DIN 1.4401-AISI 316 oder Aluminium in verschiedenen Oberflächen; weitere Deckschichten)

* Boden: ja ☐ nein ☐
(wenn mit Boden, dann bitte auch unter "Zellenboden" Material angeben)

(*) Zellenboden (Bodenelemente Innenseite): _____
(z.B. kunststoffbeschichtet, CElastik, CElastik mit Verstärkungseinlage, Edelstahl DIN 1.4301-AISI 304 in verschiedenen Rutschsicherheitsklassen; Alu-Riffelblech)

* Anzahl + Größe der Tür(en): _____

* Oberflächenmaterial der Tür(en): _____
(z.B. verzinktes Stahlblech mit Zink-ALU-Beschichtung, kunststofflackiert; verzinktes Stahlblech, pulverbeschichtet; Edelstahl DIN 1.4301-AISI 304, Edelstahl DIN 1.4401-AISI 316 oder Aluminium in verschiedenen Oberflächen; weitere Deckschichten)

* Unterbodenbelüftung: ja ☐ nein ☐
(empfohlen)

* Skizze (optional):

Firma: _____ Ansprechpartner: _____

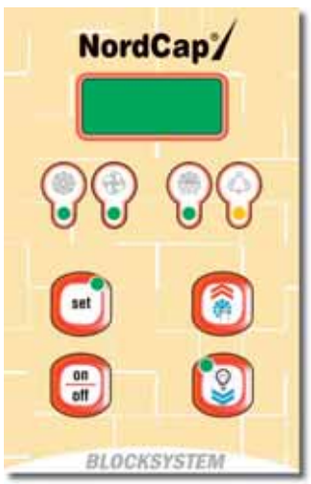
Anschrift: _____

Telefon: _____ Fax: _____

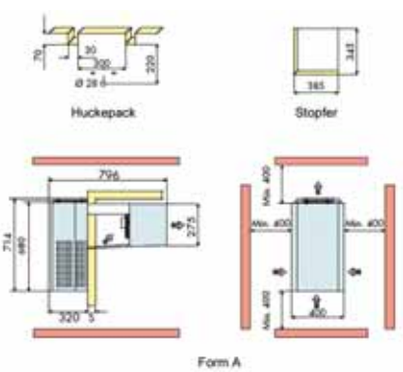
E-Mail: _____

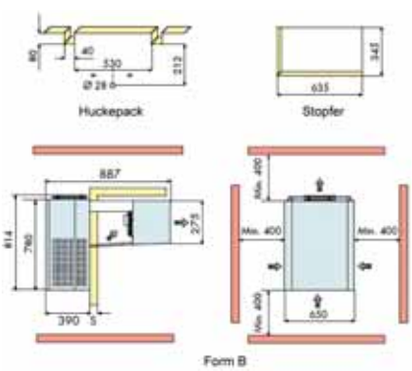
Datum + Unterschrift: _____

Huckepack-Kühlaggregat FAM-006



NordCap Steuereinheit zur Bedienung von Verdichter, Gebläse, Abtauung, Alarm, Beleuchtung und weiterer Systemparameter





Huckepack-Kühlaggregate Serie FAM

auch als Stopfer-Kühlaggregat umrüstbar

- Huckepack Aggregat für den Normaltemperatur-Bereich
- mittels Umrüstkit auch als Stopferaggregat verwendbar
- Gehäuse aus verzinktem Stahlblech mit Epoxidpulver-Beschichtung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige und Steuerungen für Beleuchtung, Lüfter, Kompressor, Abtauung und Alarm
- Verdichter mit thermischem Überlastungsschutz
- Wärmetauscher aus Kupfer und Aluminium gefertigt
- Kapillarrohreinspritzung
- Heißgasabtauung und Verdunstungsschale für Tauwasser
- 5 Meter Kabel für Zellenbeleuchtung und Türkontaktschalter
- die Geräte entsprechen der Richtlinie 97/23CE (PED)

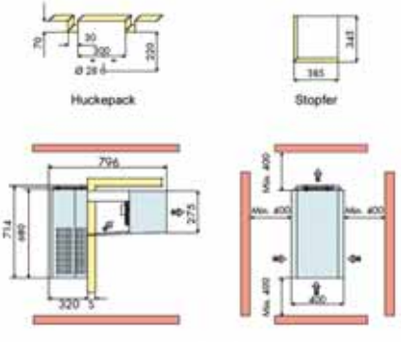
	FAM-006	FAM-009	FAM-016
	Form A, passend für Zellen NC01 bis NC07	Form A, passend für Zellen NC08 bis NC13	Form B, passend zu Zellen NC14 bis NC16 bzw. bis 17,6 m³
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	400 x 796 x 714	400 x 796 x 714	650 x 887 x 814
LEISTUNGSDATEN			
Kühlvolumen	6,2 m³	10,5 m³	17,6 m³
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	668 W / 230 V	990 W / 230 V	1229 W / 230 V
Kälteleistung	990 W / VT 0 °C	1273 W / VT 0 °C	2075 W / VT 0 °C
Kältemittel	R 404 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	0 bis +5 °C bei 32 °C UT und 55 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	66 kg / 53 kg	69 kg / 56 kg	107 kg / 82 kg
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	439.101.006	439.101.009	439.101.016
Verkaufspreis	**1.611,00 €**	**1.805,00 €**	**2.198,00 €**

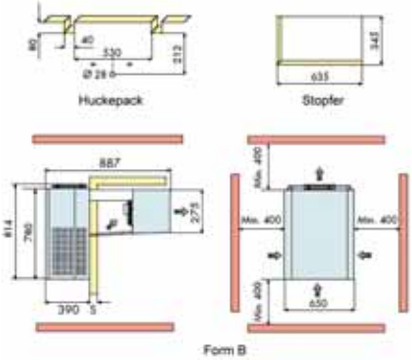
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Umrüstkit, von Huckepack auf Stopfer für Form A	439.100.001	78,00

Mittels Umrüstkit auch als Stopferaggregat verwendbar

Huckepack-Tiefkühlaggregat FAL-009

NordCap Steuereinheit zur Bedienung von Verdichter, Gebläse, Abtauung, Alarm, Beleuchtung und weiterer Systemparameter





Huckepack-Tiefkühlaggregate Serie FAL

auch als Stopfer-Tiefkühlaggregat umrüstbar

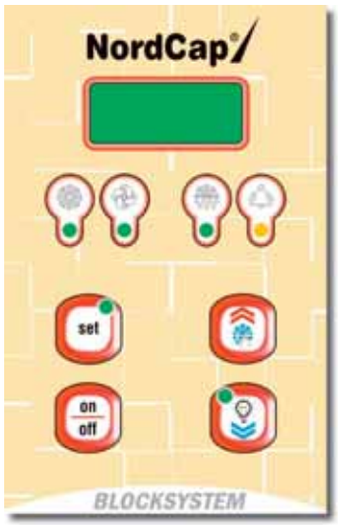
- Huckepack Aggregat für den Tiefkühl-Bereich
- Gehäuse aus verzinktem Stahlblech mit Epoxidpulver-Beschichtung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige und Steuerungen für Beleuchtung, Lüfter, Kompressor, Abtauung und Alarm
- Verdichter mit thermischem Überlastungsschutz
- Wärmetauscher aus Kupfer und Aluminium gefertigt
- Kapillarrohreinspritzung
- Heißgasabtauung und Verdunstungsschale für Tauwasser
- 5 Meter Kabel für Zellenbeleuchtung, Türkontaktschalter und Türrahmenheizung
- die Geräte entsprechen der Richtlinie 97/23CE (PED)

	FAL-009 (Form A)	FAL-012 (Form B)	FAL-016 (Form B)
	passend für Zellen NC01-TK bis NC08-TK + NC10-TK	passend für Zellen NC09-TK, NC11-TK bis NC15-TK	passend für Zellen NC16-TK bis 15,7 m³
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	400 x 796 x 714	650 x 887 x 814	650 x 887 x 814
LEISTUNGSDATEN			
Kühlvolumen	7,5 m³	11 m³	15,7 m³
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	1047 W / 230 V	1131 W / 230 V	1527 W / 400 V
Kälteleistung	1064 W / VT -20 °C	1258 W / VT -20 °C	1543 W / VT -20 °C
Kältemittel	R 404 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-20 bis -15 °C bei 32 °C UT und 55 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	78 kg / 65 kg	93 kg / 80 kg	117 kg / 92 kg
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	439.102.009	439.102.012	439.102.016
Verkaufspreis	**2.012,00 €**	**2.167,00 €**	**2.619,00 €**

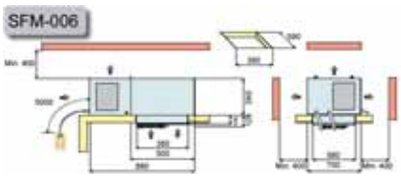
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Umrüstkit, von Huckepack auf Stopfer für Form A	439.100.001	78,00
Umrüstkit, von Huckepack auf Stopfer für Form B	439.100.002	78,00

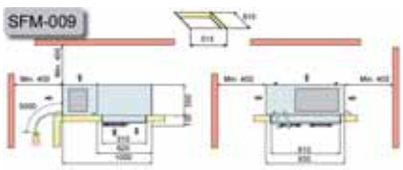
Mittels Umrüstkit auch als Stopferaggregat verwendbar

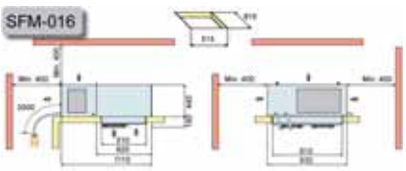
Stopfer-Kühlaggregat SFM-006



NordCap Steuereinheit zur Bedienung von Verdichter, Gebläse, Abtauung, Alarm, Beleuchtung und weiterer Systemparameter







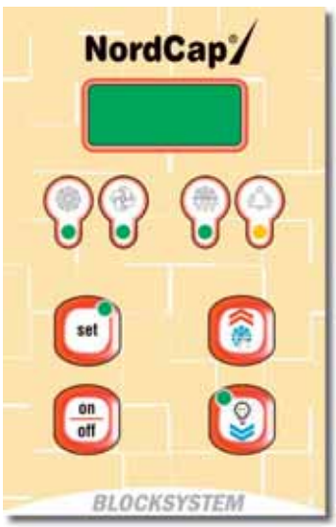
Stopfer-Kühlaggregat Serie SFM

für den Deckeneinbau

- Stopferaggregat für den Kühl-Bereich
- Deckeneinbaugerät
- Gehäuse aus verzinktem Stahlblech mit Epoxidpulver-Beschichtung
- elektronische Steuerung als Fernschalttafel mit 5 m Leitungsstrang, Digitalanzeige und Steuerungen für Beleuchtung, Lüfter, Kompressor, Abtauung und Alarm
- Verdichter mit thermischem Überlastungsschutz
- Wärmetauscher aus Kupfer und Aluminium gefertigt
- Kapillarrohreinspritzung
- Heißgasabtauung und Verdunstungsschale für Tauwasser
- 5 Meter Kabel für Zellenbeleuchtung und Türkontaktschalter
- die Geräte entsprechen der Richtlinie 97/23CE (PED)

	SFM-006	SFM-009	SFM-016
	passend für Zellen NC01 bis NC07 (mit/ohne Boden)	passend für Zellen NC08 bis NC16 (mit/ohne Boden)	passend für Zellen NC bis 14,3 m³
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	880 x 700 x 390	1000 x 930 x 350	1000 x 930 x 350
Breite Ausschnitt	390	515	515
Höhe Ausschnitt	590	815	815
LEISTUNGSDATEN			
Kühlvolumen	6,5 m³	14,3 m³	18,4 m³
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	633 W / 230 V	1113 W / 230 V	1226 W / 230 V
Kälteleistung	1003 W / VT 0 °C	1761 W / VT 0 °C	2126 W / VT 0 °C
Kältemittel	R 404 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	0 bis +5 °C bei 32 °C UT und 55 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	102 kg / 60 kg	128 kg / 93 kg	132 kg / 97 kg
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	439.201.006	439.201.009	439.201.016
Verkaufspreis	**2.335,00 €**	**2.674,00 €**	**2.739,00 €**

Stopfer-Tiefkühlaggregat SFL-006



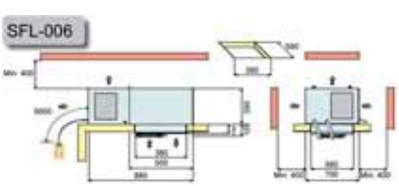
NordCap Steuereinheit zur Bedienung von Verdichter, Gebläse, Abtauung, Alarm, Beleuchtung und weiterer Systemparameter

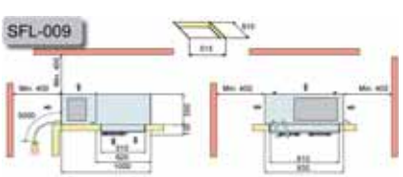
Stopfer-Tiefkühlaggregat Serie SFL

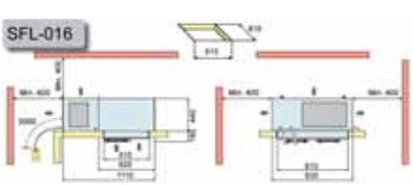
für den Deckeneinbau

- Stopferaggregat für den Tiefkühl-Bereich
- Deckeneinbaugerät
- Gehäuse aus verzinktem Stahlblech mit Epoxidpulver-Beschichtung
- elektronische Steuerung als Fernschalttafel mit 5 m Leitungsstrang, Digitalanzeige und Steuerungen für Beleuchtung, Lüfter, Kompressor, Abtauung und Alarm
- Verdichter mit thermischem Überlastungsschutz
- Wärmetauscher aus Kupfer und Aluminium gefertigt
- Kapillarrohreinspritzung
- Heißgasabtauung und Verdunstungsschale für Tauwasser
- 5 Meter Kabel für Zellenbeleuchtung, Türkontaktschalter und Türrahmenheizung
- die Geräte entsprechen der Richtlinie 97/23CE (PED)

	SFL-006	SFL-009	SFL-016
	passend für Zellen NC01-TK bis NC04-TK + NC06-TK	passend für Zellen NC05-TK, NC07-TK bis NC13-TK	passend für Zellen NC14-TK bis NC-TK/16,8 m³
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	880 x 700 x 390	1000 x 930 x 350	1110 x 930 x 440
Breite Ausschnitt	390	515	515
Tiefe Ausschnitt	590	815	815
LEISTUNGSDATEN			
Kühlvolumen	5,9 m³	10,1 m³	16,8 m³
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	814 W / 230 V	1239 W / 230 V	1697 W / 230 V
Kälteleistung	915 W / VT -20 °C	1258 W / VT -20 °C	1706 W / VT -30 °C
Kältemittel	R 404 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-15 bis -20 °C bei 32 °C UT und 55 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	94 kg / 71 kg	134 kg / 99 kg	167 kg / 130 kg
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	439.202.006	439.202.009	439.202.016
Verkaufspreis	**2.582,00 €**	**2.878,00 €**	**4.189,00 €**

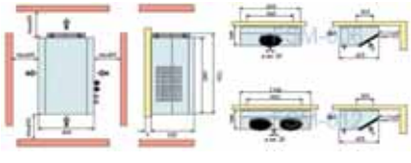




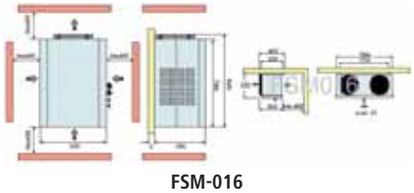


Spli-Kühlaggregat FSM-006

NordCap Steuereinheit zur Bedienung von Verdichter, Gebläse, Abtauung, Alarm, Beleuchtung und weiterer Systemparameter



FSM-006 + FSM 012



FSM-016

Split-Kühlaggregat Serie FSM

Verflüssiger und Verdampfer getrennt zu montieren

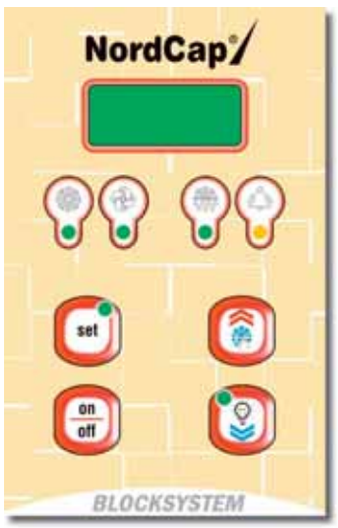
- Splitaggregat für den Kühl-Bereich
- Verflüssigungssatz und Verdampfer getrennt zu montieren
- Gehäuse aus verzinktem Stahlblech mit Epoxidpulver-Beschichtung
- elektronische Steuerung für Digitalanzeige, Beleuchtung, Lüfter, Kompressor, Abtauung und Alarm
- 10 Meter Kabellänge: 2 x Verbindungskabel Verflüssigereinheit/Verdampfer, Verbindungskabel für Fernschalttafel, Türkontaktschalter und Beleuchtung
- Verdichter mit thermischem Überlastungsschutz
- Wärmetauscher aus Kupfer und Aluminium gefertigt
- Kapillarrohreinspritzung
- elektrische Abtauung
- die Geräte entsprechen der Richtlinie 97/23CE (PED)

	FSM-006	FSM-012	FSM-016
	passend für Zellen NC01 bis NC07 (mit/ohne Boden)	passend für Zellen NC08 bis NC16 (mit/ohne Boden)	passend für Zellen NC bis 17,9 m³
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	400 x 320 x 720	400 x 320 x 720	650 x 390 x 840
innen (B x T x H)	656 x 433 x 188	1106 x 433 x 188	1106 x 433 x 188
LEISTUNGSDATEN			
Kühlvolumen	6,4 m³	12,2 m³	17,9 m³
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	668 W / 230 V	1066 W / 230 V	1229 W / 230 V
Kälteleistung	1023 W / VT 0 °C	1552 W / VT 0 °C	2075 W / VT 0 °C
Kältemittel	R 404 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+5 bis -5 °C bei 32 °C UT und 55 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	67 kg / 51 kg	79 kg / 61 kg	97 kg / 78 kg
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	439.111.006	439.111.012	439.111.016
Verkaufspreis	**1.799,00 €**	**2.079,00 €**	**2.298,00 €**

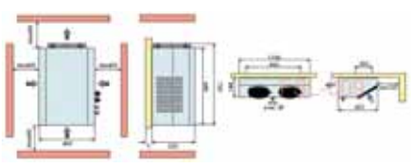
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Kältemittelleitung 2,5 m, Ø 6/10 für FSM 006	439.999.251	195,00
Kältemittelleitung 5 m, Ø 6/10 für FSM 006	439.999.501	246,00
Kältemittelleitung 10 m, Ø 6/10 für FSM 006	439.999.101	335,00
Kältemittelleitung 2,5 m, Ø 6/12 für FSM 012 + FSM 016	439.999.252	195,00
Kältemittelleitung 5 m, Ø 6/12 für FSM 012 + FSM 016	439.999.502	246,00
Kältemittelleitung 10 m, Ø 6/12 für FSM 012 + FSM 016	439.999.102	345,00
Kältemittelleitung 15 m, Ø 6/12 für FSM 012 + FSM 016	439.999.153	443,00

Die Lieferung erfolgt in drei Teilen: Verflüssigereinheit, Verdampfer mit Zubehör (Expansion durch Kapilarrohr) und Fernschalttafel. Bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich.

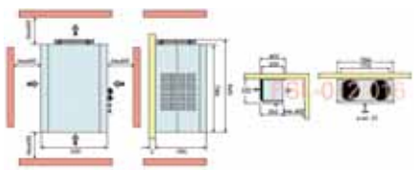
Split-Tiefkühlaggregat FSL-009



NordCap Steuereinheit zur Bedienung von Verdichter, Gebläse, Abtauung, Alarm, Beleuchtung und weiterer Systemparameter



FSL-009



FSL-012 + FSL-016

Split-Tiefkühlaggregat Serie FSL

Verflüssiger und Verdampfer getrennt zu montieren

- Splitaggregat für den Tiefkühl-Bereich
- Verflüssigungssatz und Verdampfer getrennt zu montieren
- Gehäuse aus verzinktem Stahlblech mit Epoxidpulver-Beschichtung
- elektronische Steuerung für Digitalanzeige, Beleuchtung, Lüfter, Kompressor, Abtauung und Alarm
- 10 Meter Kabellänge: 2 x Verbindungskabel Verflüssigereinheit/Verdampfer, Verbindungskabel für Fernschalttafel, Türkontaktschalter, Beleuchtung und Türrahmenheizung
- Verdichter mit thermischem Überlastungsschutz
- Wärmetauscher aus Kupfer und Aluminium gefertigt
- Expansionsventil
- elektrische Abtauung
- die Geräte entsprechen der Richtlinie 97/23CE (PED)

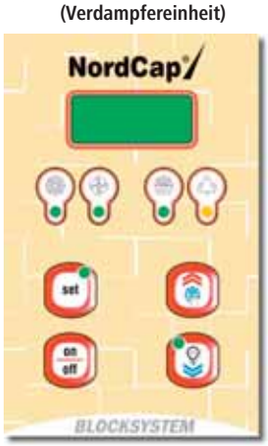
	FSL-009	FSL-012	FSL-016
	passend für Zellen NC01-TK bis NC07-TK	passend für Zellen NC08-TK bis NC11-TK	passend für Zellen NC12-TK bis 14,9 m³
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	400 x 320 x 720	650 x 390 x 840	650 x 390 x 840
innen (B x T x H)	1106 x 433 x 188	944 x 360 x 350	944 x 360 x 350
LEISTUNGSDATEN			
Kühlvolumen	6,4 m³	12,2 m³	17,9 m³
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	1050 W / 230 V	1193 W / 230 V	1533 W / 230 V
Kälteleistung	1021 W / VT -20 °C	1213 W / VT -20 °C	1465 W / VT -20 °C
Kältemittel	R 404 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-20 bis -15 °C bei 32 °C UT und 55 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	84 kg / 66 kg	98 kg / 78 kg	109 kg / 89 kg
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	439.112.009	439.112.012	439.112.016
Verkaufspreis	**2.309,00 €**	**3.095,00 €**	**3.295,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Kältemittelleitung 2,5 m, Ø 6/12 für FSL 009	439.999.252	195,00
Kältemittelleitung 5 m, Ø 6/12 für FSL 009	439.999.502	246,00
Kältemittelleitung 10 m, Ø 6/12 für FSL 009	439.999.102	345,00
Kältemittelleitung 15 m, Ø 6/12 für FSL 009	439.999.153	443,00
Kältemittelleitung 2,5 m, Ø 10/16 für FSL 012 + FSL 016	439.999.254	195,00
Kältemittelleitung 5 m, Ø 10/16 für FSL 012 + FSL 016	439.999.504	246,00
Kältemittelleitung 10 m, Ø10/16 für FSL 012 + FSL 016	439.999.104	345,00

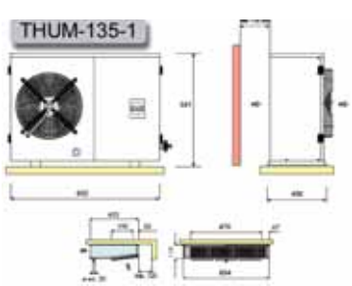
Die Lieferung erfolgt in drei Teilen: Verflüssigereinheit, Verdampfer mit Zubehör (Expansionsventil am Verdampfer eingebaut) und Fernschalttafel. Bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich.

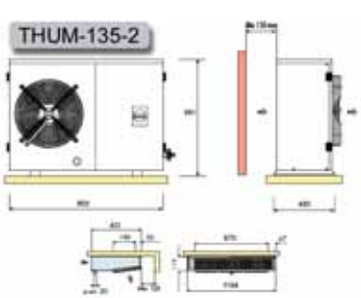
Split-Kühlaggregat THUM-135-1 (Spliteinheit)

Split-Kühlaggregat THUM-135-1
(Verdampfereinheit)



NordCap Steuereinheit zur Bedienung von Verdichter,Gebläse, Abtauung, Alarm, Beleuchtung und weiterer Systemparameter





Split-Kühlaggregate Serie THUM

mit Wetterschutzgehäuse zur Außenmontage

- Splitaggregat für den Kühl-Bereich
- Verflüssiger mit schallisoliertem Wetterschutzgehäuse zur Außenmontage, Verdampfer getrennt zu montieren
- selbsttragendes Gehäuse aus verzinktem Stahlblech mit Epoxidpulver-Beschichtung
- elektronische Steuerung für Digitalanzeige, Beleuchtung, Lüfter, Kompressor, Abtauung und Alarm
- 10 Meter Kabellänge: 2 x Verbindungskabel Verflüssigereinheit/Verdampfer, Verbindungskabel für Fernschalttafel, Türkontaktschalter und Beleuchtung
- hermetischer Verdichter mit thermischen Überlastungsschutz
- Ölsumpfheizung
- Flüssigkeitssammler mit Schauglas
- elektrische Abtauung und Abflussrohrheizung
- Trockenfilter
- Magnetventil auf der Flüssiggasleitung
- Axiallüfter mit niedriger Drehzahl (900 rpm)
- Hochdruckpressostat fest eingestellt, Niederdruckpressostat einstellbar
- die Geräte entsprechen der Richtlinie 97/23CE (PED)

	THUM-135-1 passend für Zellen NC01 bis NC11 (mit/ohne Boden)	THUM-135-2 passend für Zellen NC12 bis NC16 (mit/ohne Boden)
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	802 x 450 x 581	802 x 450 x 581
innen (B x T x H)	1106 x 433 x 188	1106 x 433 x 188
LEISTUNGSDATEN		
Kühlvolumen	8,9 m³	14,2 m³
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	853 W / 230 V	1078 W / 230 V
Kälteleistung	1230 W / VT 0 °C	1748 W / VT 0 °C
Kältemittel	R 404 a	
Geräuschpegel	40 dB	40 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	0 bis +5 °C bei 32 °C UT und 55 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	82 kg / 63 kg	97 kg / 78 kg
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	439.301.135.1	439.301.135.2
Verkaufspreis	**3.190,00 €**	**3.499,00 €**

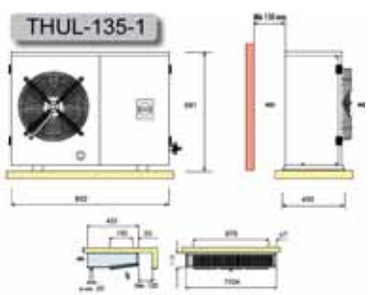
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Kältemittelleitung 2,5 m, Ø 10/12 für THUM-135-1	439.999.253	195,00
Kältemittelleitung 5 m, Ø 10/12 für THUM-135-1	439.999.503	246,00
Kältemittelleitung 10 m, Ø 10/12 für THUM-135-1	439.999.103	345,00
Kältemittelleitung 2,5 m, Ø 10/16 für THUM-135-2	439.999.254	195,00
Kältemittelleitung 5 m, Ø 10/16 für THUM-135-2	439.999.504	246,00
Kältemittelleitung 10 m, Ø 10/16 für THUM-135-2	439.999.104	345,00

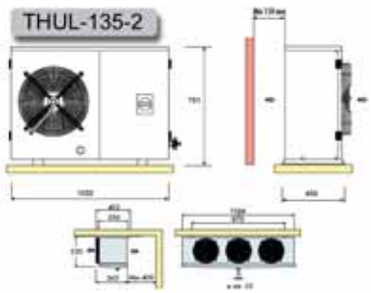
Die Lieferung erfolgt in drei Teilen: Verflüssigereinheit, Verdampfer mit Zubehör (Expansionsventil am Verdampfer fest verbaut) und Fernschalttafel. Bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich.

Split-Tiefkühlaggregat THUL-135-1 (Spliteinheit)

Split-Tiefkühlaggregat THUL-135-1 (Verdampfereinheit)

NordCap Steuereinheit zur Bedienung von Verdichter,Gebläse, Abtauung, Alarm, Beleuchtung und weiterer Systemparameter





Split-Tiefühlaggregate Serie THUL

mit Wetterschutzgehäuse zur Außenmontage

- Splitaggregat für den Tiefkühl-Bereich
- Verflüssiger mit schallisoliertem Wetterschutzgehäuse zur Außenmontage, Verdampfer getrennt zu montieren
- selbsttragendes Gehäuse aus verzinktem Stahlblech mit Epoxidpulver-Beschichtung
- elektronische Steuerung für Digitalanzeige, Beleuchtung, Lüfter, Kompressor, Abtauung und Alarm
- 10 Meter Kabellänge: 2 x Verbindungskabel Verflüssigereinheit/Verdampfer, Verbindungskabel für Fernschalttafel, Türkontaktschalter, Beleuchtung und Türrahmenheizung
- hermetischer Verdichter mit thermischen Überlastungsschutz
- Ölsumpfheizung
- Flüssigkeitssammler mit Schauglas
- elektrische Abtauung und Abflussrohrheizung
- Trockenfilter
- Magnetventil auf der Flüssiggasleitung
- Axiallüfter mit niedriger Drehzahl (900 rpm)
- Hochdruckpressostat fest eingestellt, Niederdruckpressostat einstellbar
- die Geräte entsprechen der Richtlinie 97/23CE (PED)

	THUL-135-1	**THUL-135-2**
	passend für Zellen NC01-TK bis NC07-TK	passend für Zellen NC08-TK bis NC16-TK
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	802 x 450 x 581	1032 x 450 x 751
innen (B x T x H)	1106 x 433 x 188	944 x 360 x 350
LEISTUNGSDATEN		
Kühlvolumen	8,4 m^3	15,1 m^3
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	1415 W / 230 V	1969 W / 400 V
Kälteleistung	1119 W / VT -20 °C	1590 W / VT -20 °C
Kältemittel	R 404 a	
Geräuschpegel	42 dB	42 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-20 bis -15 °C bei 32 °C UT und 55 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	98 kg / 79 kg	139 kg / 115 kg
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	439.302.135.1	439.302.135.2
Verkaufspreis	**3.639,00 €**	**4.570,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Kältemittelleitung 2,5 m, Ø 10/12 für THUL-135-1	439.999.253	195,00
Kältemittelleitung 5 m, Ø 10/12 für THUL-135-1	439.999.503	246,00
Kältemittelleitung 10 m, Ø 10/12 für THUL-135-1	439.999.103	345,00
Kältemittelleitung 2,5 m, Ø 10/16 für THUL-135-2	439.999.254	195,00
Kältemittelleitung 5 m, Ø 10/16 für THUL-135-2	439.999.504	246,00
Kältemittelleitung 10 m, Ø 10/16 für THUL-135-2	439.999.104	345,00

Die Lieferung erfolgt in drei Teilen: Verflüssigereinheit, Verdampfer mit Zubehör (Expansionsventil am Verdampfer fest verbaut) und Fernschalttafel. Bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich.

KK 240

KK 480,
Lieferumfang ohne Mülltonnen

KK 480,
Detail Einfüllöffnungen

Abfallkühler / Konfiskatkühler Serie KK

steckerfertige Ausführung für 1 oder 2 Mülltonnen à 240 Liter

MERCATUS

- Abfall-/ Konfiskatkühler für die Kühlung von organischen Abfällen
- steckerfertige Ausführung für 1 oder 2 Mülltonnen à 240 Liter
- Segmentbauweise
- innen und außen komplett aus Edelstahl
- energiesparende PUR-Hartschaumisolierung
- gerundete Tür und ergonomisch geformte Griffmulde, Magnetdichtung
- robuster Boden aus Edelstahl
- von innen justierbare Stellfüße
- Hochleistungs-Monoblock-Kühlanlage
- elektronische Steuerung mit digitalem Bedienfeld
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	KK 240 steckerfertige Ausführung für 1 Mülltonne à 240 Liter	KK 480 steckerfertige Ausführung für 2 Mülltonnen à 240 Liter
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1020 x 870 x 1290	1750 x 870 x 1290
innen (B x T x H)	655 x 760 x 1135	1385 x 760 x 1135
Tiefe bei geöffneter Tür	1545	1545
Höhe bei geöffnetem Deckel	1700	1700
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	passend für 1 Mülltonne à 240 l	passend für 2 Mülltonnen à 240 l
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	260 W / 230 V	360 W / 230 V
Kälteleistung	284 W / VT -10 °C	343 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 210 g	R 134 a / 250 g
Energieverbrauch	3,90 kWh / 24 h	5,45 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+2 bis +8 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
VERKLEIDUNG		
außen	Edelstahl	
innen	Edelstahl	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	467.104.050.01-.K	467.104.050.02-.K
Verkaufspreis	**2.119,00 €**	**3.036,00 €**

AFK 120-1

AFK 120-2

AFK 120-3

Abfallkühler / Konfiskatkühler Serie AFK für 120 Liter Behälter

steckerfertige Ausführung für 1, 2 oder 3 Mülltonnen

- Abfallkühler in steckerfertiger Ausführung
- modellabhängig zur Aufnahme von 1 bis 3 Mülltonnen à 120 l geeignet
- je Tonne 1 Einfüllklappe in der Decke und 1 Flügeltür inkl. Schloss
- genaue Positionierung der Mülltonne durch eine robuste Mülltonnenarretierung
- innen und außen komplett aus CNS DIN 1.4301, mit glatten Innenflächen gefertigt
- Geräteeinigung mit Hochdruckreiniger möglich
- korrosionsbeständiger CNS-Plattenverdampfer mit 5 Jahren Garantie
- vorgezogene Decke zum Wetterschutz der Türen und Türdichtungen
- leistungsstarke Kühlmaschine zur garantierten Abkühlung auf bis zu +2°C
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- mechanische Steuerung mit Spritzwasserschutz
- Isolierung aus 40 mm starken Polyurethan Hartschaum

	AFK 120-1	AFK 120-2	AFK 120-3
	steckerfertige Ausführung für 1 x 120 l Mülltonne	steckerfertige Ausführung für 2 x 120 l Mülltonne	steckerfertige Ausführung für 3 x 120 l Mülltonne
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1000 x 735 x 1060	1650 x 735 x 1060	2300 x 735 x 1060
innen (B x T x H)	555 x 595 x 930	1200 x 595 x 930	1845 x 595 x 930
Tiefe bei geöffneter Tür	1340	1340	1340
Höhe bei geöffnetem Deckel	1420	1420	1420
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	390 l	730 l	1210 l
Abstell- und Lagerflächen	1 Mülltonne à 120 l	2 Mülltonne à 120 l	3 Mülltonne à 120 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	315 W / 230 V	470 W / 230 V	510 W / 230 V
Kälteleistung	300 W / VT -15 °C	390 W / VT -15 °C	485 W / VT -15 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 300 g	R 134 a / 650 g	R 134 a / 800 g
Energieverbrauch	3,8 kWh /24 h	5,6 kWh / 24 h	6,2 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +15 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	140 kg / 120 kg	200 kg	280 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484.102.875	484.102.876	484.102.877
Verkaufspreis	**3.198,00 €**	**4.176,00 €**	**5.298,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Schloss je Klappe, ab Werk eingebaut	484.190.010	42,00
Winterschaltung/Sumpfheizung	484.102.861	318,00

Die Lieferung erfolgt fertig montiert, ohne Tonnen

AKZ 120-1

AKZ 120-2

AKZ 120-3

Abfallkühler / Konfiskatkühler Serie AKZ für 120 Liter Behälter

zentralgekühlte Ausführung für 1, 2 oder 3 Mülltonnen

- Abfallkühler in zentralgekühlter Ausführung zum Anschluss an eine externe Kälteanlage
- Verdampfer mit E-Ventil, Installationsleitungen ins Installationsfach geführt, elektrische Verdrahtung bis zur Klemmdose
- modellabhängig zur Aufnahme von 1 bis 3 Mülltonnen à 120 l geeignet
- je Tonne 1 Einfüllklappe in der Decke und 1 Flügeltür inkl. Schloss
- genaue Positionierung der Mülltonne durch eine robuste Mülltonnenarretierung
- innen und außen komplett aus CNS DIN 1.4301, mit glatten Innenflächen gefertigt
- Gerätereinigung mit Hochdruckreiniger möglich
- korrosionsbeständiger CNS-Plattenverdampfer mit 5 Jahren Garantie
- vorgezogene Decke zum Wetterschutz der Türen und Türdichtungen
- mechanische Steuerung mit Spritzwasserschutz
- Isolierung aus 40 mm starken Polyurethan Hartschaum

	AKZ 120-1	AKZ 120-2	AKZ 120-3
	zentralgekühlte Ausführung für 1 x 120 l Mülltonne	zentralgekühlte Ausführung für 2 x 120 l Mülltonne	zentralgekühlte Ausführung für 3 x 120 l Mülltonne
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1000 x 730 x 1060	1650 x 730 x 1060	2300 x 730 x 1060
innen (B x T x H)	555 x 595 x 930	1200 x 595 x 930	1845 x 595 x 930
Tiefe bei geöffneter Tür	1340	1340	1340
Höhe bei geöffnetem Deckel	1420	1420	1420
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	390 l	730 l	1210 l
Abstell- und Lagerflächen	1 Mülltonne à 120 l	2 Mülltonne à 120 l	3 Mülltonne à 120 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Kälteleistung	300 W / VT -15 °C	390 W / VT -15 °C	485 W / VT -15 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +15 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	120 kg	180 kg	260 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484.102.885	484.102.886	484.102.887
Verkaufspreis	**2.286,00 €**	**3.270,00 €**	**4.278,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Schloss je Klappe, ab Werk eingebaut	484.190.010	42,00
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00

Die Lieferung erfolgt fertig montiert, ohne Tonnen

AFK 240-1

AFK 240-2

AFK 240-3

Abfallkühler / Konfiskatkühler Serie AFK für 240 Liter Behälter

steckerfertige Ausführung für 1, 2 oder 3 Mülltonnen

- Abfallkühler in steckerfertiger Ausführung
- modellabhängig zur Aufnahme von 1 bis 3 Mülltonnen à 240 l geeignet
- je Tonne 1 Einfüllklappe in der Decke und 1 Flügeltür inkl. Schloss
- genaue Positionierung der Mülltonne durch eine robuste Mülltonnenarretierung
- innen und außen komplett aus CNS DIN 1.4301, mit glatten Innenflächen gefertigt
- Geräteeinigung mit Hochdruckreiniger möglich
- korrosionsbeständiger CNS-Plattenverdampfer mit 5 Jahren Garantie
- vorgezogene Decke zum Wetterschutz der Türen und Türdichtungen
- leistungsstarke Kühlmaschine zur garantierten Abkühlung auf bis zu +2°C
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- mechanische Steuerung mit Spritzwasserschutz
- Isolierung aus 40 mm starkem Polyurethan-Hartschaum

	AFK 240-1	AFK 240-2	AFK 240-3
	steckerfertige Ausführung für 1 x 240 l Mülltonne	steckerfertige Ausführung für 2 x 240 l Mülltonne	steckerfertige Ausführung für 3 x 240 l Mülltonne
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1030 x 870 x 1200	1710 x 870 x 1200	2390 x 870 x 1200
innen (B x T x H)	585 x 740 x 1070	1260 x 740 x 1070	1935 x 740 x 1070
Tiefe bei geöffneter Tür	1510	1510	1510
Höhe bei geöffnetem Deckel	1640	1640	1640
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	520 l	1120 l	1710 l
Abstell- und Lagerflächen	1 Mülltonne à 240 l	2 Mülltonne à 240 l	3 Mülltonne à 240 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	315 W / 230 V	470 W / 230 V	510 W / 230 V
Kälteleistung	300 W / VT -15 °C	390 W / VT -15 °C	485 W / VT -15 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 300 g	R 134 a / 650 g	R 134 a / 800 g
Energieverbrauch	4,5 kWh / 24 h	6,7 kWh / 24 h	7,3 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +15 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	160 kg	230 kg	300 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484.102.880	484.102.881	484.102.882
Verkaufspreis	**3.335,00 €**	**4.298,00 €**	**5.498,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Schloss je Klappe, ab Werk eingebaut	484.190.010	42,00
Winterschaltung/Sumpfheizung	484.102.861	318,00

Die Lieferung erfolgt fertig montiert, ohne Tonnen

AKZ 240-1

AKZ 240-2

AKZ 240-3

Abfallkühler / Konfiskatkühler Serie AKZ für 240 Liter Behälter

zentralgekühlte Ausführung für 1, 2 oder 3 Mülltonnen

- Abfallkühler in zentralgekühlter Ausführung zum Anschluss an eine externe Kälteanlage
- Verdampfer mit E-Ventil, Installationsleitungen ins Installationsfach geführt, elektrische Verdrahtung bis zur Klemmdose
- modellabhängig zur Aufnahme von 1 bis 3 Mülltonnen à 240 l geeignet
- je Tonne 1 Einfüllklappe in der Decke und 1 Flügeltür inkl. Schloss
- genaue Positionierung der Mülltonne durch eine robuste Mülltonnenarretierung
- innen und außen komplett aus CNS DIN 1.4301, mit glatten Innenflächen gefertigt
- Gerätereinigung mit Hochdruckreiniger möglich
- korrosionsbeständiger CNS-Plattenverdampfer mit 5 Jahren Garantie
- vorgezogene Decke zum Wetterschutz der Türen und Türdichtungen
- mechanische Steuerung mit Spritzwasserschutz
- Isolierung aus 40 mm starkem Polyurethan-Hartschaum

	AKZ 240-1	AKZ 240-2	AKZ 240-3
	zentralgekühlte Ausführung für 1 x 240 l Mülltonne	zentralgekühlte Ausführung für 2 x 240 l Mülltonne	zentralgekühlte Ausführung für 3 x 240 l Mülltonne
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1030 x 870 x 1200	1710 x 870 x 1200	2390 x 870 x 1200
innen (B x T x H)	585 x 740 x 1070	1260 x 740 x 1070	1935 x 740 x 1070
Tiefe bei geöffneter Tür	1510	1510	1510
Höhe bei geöffnetem Deckel	1640	1640	1640
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	520 l	1120 l	1710 l
Abstell- und Lagerflächen	1 Mülltonne à 240 l	2 Mülltonne à 240 l	3 Mülltonne à 240 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Kälteleistung	300 W / VT -15 °C	390 W / VT -15 °C	485 W / VT -15 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +15 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	140 kg	210 kg	280 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484.102.890	484.102.891	484.102.892
Verkaufspreis	**2.351,00 €**	**3.318,00 €**	**4.367,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Schloss je Klappe, ab Werk eingebaut	484.190.010	42,00
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00

Die Lieferung erfolgt fertig montiert, ohne Tonnen

Tiefkühlgeräte für Spirituosen
Minibars
Flaschenkühltruhen
Weinkühl-/Weintemperierschränke

Tiefkühlgeräte für Spirituosen

5/1

Minibars

5/2 – 5/3

Flaschenkühltruhen

5/4 – 5/8

Weinkühl-/ Weintemperierschränke

5/9 – 5/16

NordCap®

NordCap Weinprogramm:

Perfekte Lagerung für vollen Weingenuss

So wird Wein gelagert Wein ist ein lebendiges und empfindliches Produkt, das sorgfältige Lagerung verlangt, um die besten Bedingungen für seine Reife und Entwicklung sicherzustellen.

Temperatur
Die optimale Lagertemperatur für Wein liegt bei zirka 10-14 °C – und zwar konstant, das ist wichtig.

Luftfeuchtigkeit
Ein Feuchtigkeitsniveau zwischen 50-75% ist wichtig für die Dichtheit des Korkpropfens und somit für seine Fähigkeit, Luft vom Wein fernzuhalten.

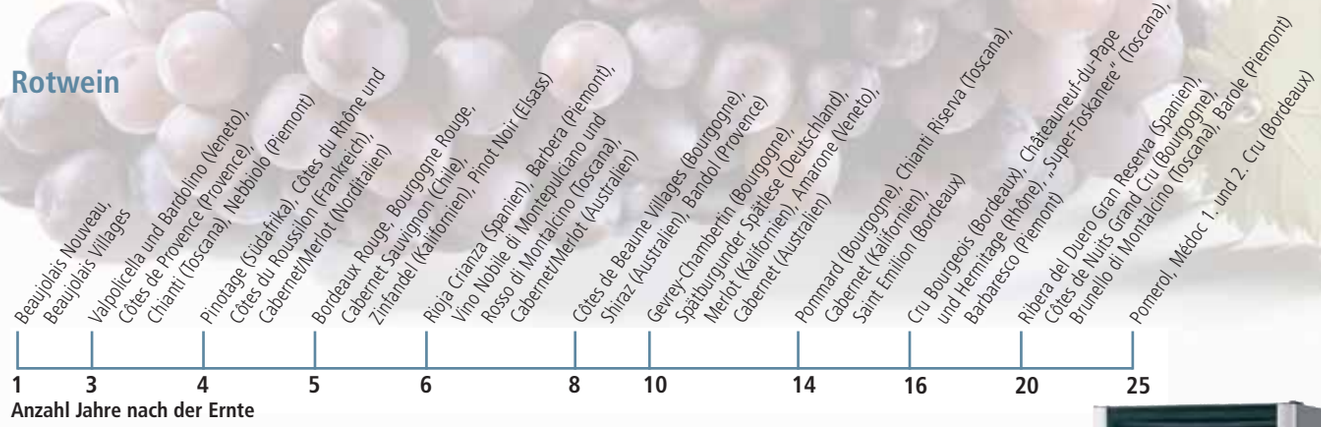
Dunkelheit
Die Flasche selbst schützt nicht ausreichend gegen direktes Sonnenlicht. Vor allem ultraviolettes Licht kann dem Wein jedoch schaden. Darum sollte Wein dunkel gelagert werden – sicher geschützt vor UV-Strahlen.

Vibrationen
Häufige Vibrationen stören den biochemischen Entwicklungsprozess des Weins. Meist sind Vibrationen daran schuld, wenn die besten Weine ihren Entwicklungshöhepunkt nicht erreichen.

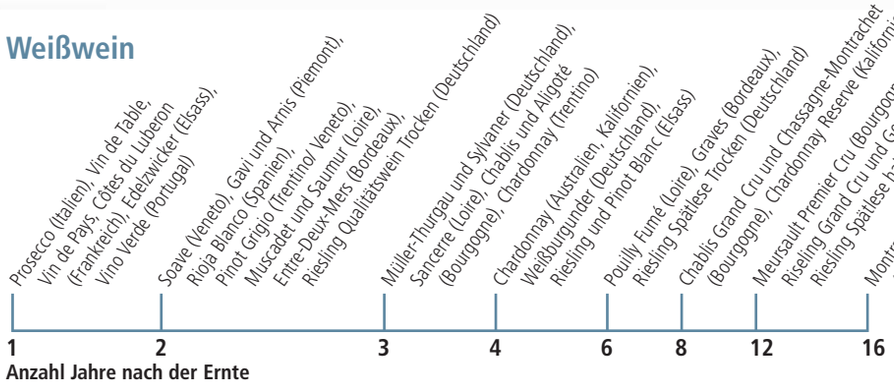
Belüftung
Ständige Luftzirkulation und Frischluftzufuhr sind entscheidend, um die Entwicklung von unangenehmen Gerüchen, Fäulnis und Schimmel zu vermeiden.

Servieren Sie den Wein, wenn er am besten ist, denn nicht jeder Wein eignet sich zur langen Lagerung. Einige sollten jung getrunken werden, andere gewinnen mit der Zeit – unter den richtigen Umständen.
Die angegebenen Zeiträume gelten als Faustregeln und hängen stark von Jahrgang, Prdouzent und persönlichem Geschmack ab.

Rotwein



Weißwein



Empfohlene Serviertemperaturen für den perfekten Weingenuss

8-9 °C leichte Weißweine und moussierende Weine
z.B. süße, weiße Dessertweine

9-12 °C Fino Sherry

10-11 °C schwere Weißweine und moussierende Weine
z.B. Champagner, Cremant, Cava

12-13 °C vollmundige Weißweine
z.B. Chardonnay, Bourgogne, Jahrgangschampagner und Dessertweine wie Sauternes und Eiswein

14 °C Portwein

14-15 °C leichte junge Rotweine
z.B. Beaujolais, gewöhnlicher Pinot Noir

16-17 °C junge gehaltvolle Rotweine
z.B. Bourgogne, Saint Emilion, Pomerol, Chianti,Barbaresco

18-19 °C schwere, vollmundige und reife Rotweine
z.B. Rhône-Weine, Bordeaux Grand Cru Classé, Barolo, Rioja Gran Reserva

Helsinki B-W

Helsinki B-W

Helsinki-Anwendungsbeispiel

Helsinki B-B

Spirituosen Tiefkühlbox Helsinki

steckerfertig, wahlweise in weiß oder braun
auch für den Thekeneinbau geeignet

- Helsinki-Tiefkühlbox mit Volltür
- wahlweise in weiß oder braun, schlag- und stoßfest pulverbeschichtet
- tiefgezogener Innenbehälter ohne Schmutzfugen
- Flaschen- und Gläsereinsatz für bis zu 10 liegenden Spirituosen-Flaschen mit aufgesetztem Ausgießer und ca. 48 Gläsern
- Tür mit Magnetdichtung und Türanschlag rechts, wechselbar
- stille Kühlung
- elektronische Regelung außen in der Frontblende
- Ein-/Ausschalter und Betriebsleuchte
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorn

	Helsinki B-W	Helsinki B-B
	Außenfarbe: weiß	Außenfarbe: braun
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	553 x 610 x 632	553 x 610 x 632
innen (B x T x H)	445 x 430 x 410	445 x 430 x 410
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	80 l	80 l
Fassungsvermögen	10 Euro-Flaschen 1,00 l 48 Aquavit-Gläser	
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	100 W / 230 V	100 W / 230 V
Kälteleistung	86 W / VT -25 °C	86 W / VT -25 °C
Kältemittel / Menge	R 600 a / 23 g	
Energieverbrauch	0,77 kWh / 24 h	0,77 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-6 bis -20 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	32 kg	32 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß	braun
innen	Kunststoff	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	405.508.005.1	405.508.015.1
Verkaufspreis	**469,00 €**	**499,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tür Dekor-Stülpblende in CNS, passend zu Modell Helsinki „2009“	427.150.416	41,00

TM 30-V Bruttoinhalt 30 Liter

TM 40-V Bruttoinhalt 40 Liter

TM 50-V Bruttoinhalt 50 Liter

Minibars Serie TM-V

steckerfertige Volltürversion

- Minibar mit Absorbertechnik
- abschließbare Volltürversion
- Standardfarbe schwarz
- Serienausstattung mit einem verstellbaren Tragrost
- Innenbeleuchtung
- geräuschloser Betrieb
- Thermostat mit 6 Kühlstufen
- wartungsfreundlicher Betrieb mit automatischer Abtauung

	TM 30-V	TM 40-V	TM 50-V
	Ausstattung mit 1 Volltür, Farbe: schwarz		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	400 x 420 x 500	400 x 452 x 560	400 x 440 x 685
innen (B x T x H)	331 x 215 x 405	331 x 245 x 459	331 x 245 x 569
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	30 l	40 l	50 l
Abstell- und Lagerflächen	1 Tragrost, grau rilsaniert		
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	65 W / 230 V	65 W / 230 V	90 W / 230 V
Energieverbrauch	0,75 kWh / 24 h	0,80 kWh / 24 h	0,91 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	15 kg / 13,5 kg	17,5 kg / 15,5 kg	20,0 kg / 17,5 kg
VERKLEIDUNG			
außen	schwarz		
innen	Kunststoff, grau		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	435.600.30	435.600.60	435.600.50
Verkaufspreis	**230,00 €**	**239,00 €**	**259,00 €**

Serienausstattung schwarzes Gehäuse mit Schloss

TM 30-G Bruttoinhalt 30 Liter

TM 40-G Bruttoinhalt 40 Liter

TM 50-G Bruttoinhalt 50 Liter

Minibars Serie TM-G

steckerfertige Glastürversion

- Minibar mit Absorbertechnik
- abschließbare Glastürversion
- Standardfarbe schwarz
- Serienausstattung mit einem verstellbaren Tragrost
- Innenbeleuchtung
- geräuschloser Betrieb
- Thermostat mit 6 Kühlstufen
- wartungsfreundlicher Betrieb mit automatischer Abtauung

	TM 30-G	TM 40-G	TM 50-G
	Ausstattung mit 1 Glastür, Farbe: schwarz		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	400 x 420 x 500	400 x 452 x 560	400 x 440 x 685
innen (B x T x H)	331 x 215 x 405	331 x 245 x 459	331 x 245 x 569
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	30 l	40 l	50 l
Abstell- und Lagerflächen	1 Tragrost, grau rilsaniert		
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	65 W / 230 V	65 W / 230 V	90 W / 230 V
Energieverbrauch	0,75 kWh / 24 h	0,80 kWh / 24 h	0,91 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+8 bis +16 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	15 kg / 13,5 kg	17,5 kg / 15,5 kg	20,0 kg / 17,5 kg
VERKLEIDUNG			
außen	schwarz		
innen	Kunststoff, grau		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	435.600.31	435.600.40	435.600.51
Verkaufspreis	**249,00 €**	**271,00 €**	**295,00 €**

BEG 100-W

Flaschenkühltruhe Serie BEG-W

steckerfertig, innen CNS und außen in weiß lackiert

- steckerfertige Flaschenkühltruhe
- Verkleidung innen aus CNS, außen weiß lackiert
- Ausstattung modellabhängig mit 2, 3 oder 4 Schiebedeckeln für einen schnellen Warenzugriff
- Trenngitter zur sicheren Unterteilung
- Innenraum für eine problemlose Reinigung und optimale Hygiene mit abgerundeten Ecken und Reinigungsablauf
- elektronische Steuerung und beleuchteter Ein/Aus-Schalter
- stille Kühlung
- automatische Abtauung
- Tauwasserschale servicefreundlich herausziehbar
- 45 mm starke Energie sparende Polyurethan-Hartschaumisolierung
- Maschinenfach wartungsfreundlich vorn angeordnet

	BEG 100-W	BEG 150-W	BEG 200-W
	steckerfertig, innen CNS, außen weiß lackiert		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1015 x 550 x 845	1505 x 550 x 845	1995 x 550 x 845
innen (B x T x H)	930 x 460 x 445	1420 x 460 x 445	1910 x 460 x 445
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	200 l	365 l	550 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	185 W / 230 V	250 W / 230 V	300 W / 230 V
Kältemittel	R 134 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	52 kg	71 kg	90 kg
VERKLEIDUNG			
außen	weiß		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	455.464.103	455.464.104	455.464.105
Verkaufspreis	**823,00 €**	**1.179,00 €**	**1.459,00 €**

BEG 100-CNS

Flaschenkühltruhe Serie BEG-CNS

steckerfertig, innen aund außen aus CNS gefertigt

- steckerfertige Flaschenkühltruhe
- Verkleidung innen und außen aus CNS gefertigt
- Ausstattung modellabhängig mit 2, 3 oder 4 Schiebedeckeln für einen schnellen Warenzugriff
- Trenngitter zur sicheren Unterteilung
- Innenraum für eine problemlose Reinigung und optimale Hygiene mit abgerundeten Ecken und Reinigungsablauf
- elektronische Steuerung und beleuchteter Ein/Aus-Schalter
- stille Kühlung
- automatische Abtauung
- Tauwasserschale servicefreundlich herausziehbar
- 45 mm starke Energie sparende Polyurethan-Hartschaumisolierung
- Maschinenfach wartungsfreundlich vorn angeordnet

	BEG 100-CNS	BEG 150-CNS	BEG 200-CNS
	steckerfertig, innen und außen aus CNS gefertigt		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1015 x 550 x 845	1525 x 550 x 845	2030 x 550 x 845
innen (B x T x H)	930 x 460 x 445	1420 x 460 x 445	1910 x 460 x 445
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	200 l	365 l	550 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	185 W / 230 V	250 W / 230 V	300 W / 230 V
Kältemittel	R 134 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	55 kg	75 kg	95 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	455.464.100	455.464.101	455.464.102
Verkaufspreis	**877,00 €**	**1.309,00 €**	**1.555,00 €**

CABC 35

CABC 45

individuelle Werbeanbringung möglich

hochwertiger Aluminiumrahmen und geschäumter Schiebedeckel

Flaschenkühltruhen Serie CABC

mit geschäumtem Schiebedeckel und Aluminiumrahmen

- steckerfertige Flaschenkühltruhe
- Ausstattung mit geschäumtem Schiebedeckel und hochwertigem Aluminiumrahmen
- Fassungsvermögen je nach Modell von 2 bis zu 5 Körben 563 x 278 mm
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- Innenbehälter aus gehämmertem Alublech
- 60 mm Energiespar-Isolierung
- geschäumter Schiebedeckel mit Vorbereitung für optional verfügbares Schloss ausgestattet
- stufenlos regelbarer Thermostat verdeckt vor ungewolltem Zugriff montiert
- Tauwasserablauf
- 4 Lenkrollen im Beipack

	CABC 22	CABC 35	CABC 45	CABC 53	CABC 61
	mit geschäumtem Schiebedeckel und Aluminiumrahmen				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	724 x 654 x 840	1054 x 654 x 840	1304 x 654 x 840	1504 x 654 x 840	1704 x 654 x 840
innen (B x T x H)	606 x 536 x 750	936 x 536 x 750	1186 x 536 x 750	1386 x 536 x 750	1586 x 536 x 750
Höhe mit Rollen	916	916	916	916	916
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	217 l	349 l	450 l	530 l	611 l
Fassungs-vermögen	2 x Korb, weiß	3 x Korb, weiß	4 x Korb, weiß		5 x Korb, weiß
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	94 W / 230 V	136 W / 230 V	136 W / 230 V	200 W / 230 V	200 W / 230 V
Kälteleistung	136 W / VT -10 °C	155 W / VT -10 °C	200 W / VT -10 °C	230 W / VT -10 °C	230 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 150 g	R 134 a / 225 g	R 134 a / 245 g	R 134 a / 260 g	R 134 a / 280 g
Energieverbrauch	3,04 kWh / 24 h	4,15 kWh / 24 h	4,86 kWh / 24 h	6,23 kWh / 24 h	6,54 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+2 bis +12 °C bei 30 °C UT und 60 % RF				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	46 kg	58 kg	68 kg	71 kg	82 kg
VERKLEIDUNG					
außen	weiß				
innen	ALU				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	412.443.222	412.443.235	412.443.245	412.443.253	412.443.261
Verkaufspreis	**655,00 €**	**739,00 €**	**805,00 €**	**905,00 €**	**969,00 €**

SERIENZUBEHÖR

Rollensatz (4 Stück), im Beipack

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Korb für CAL/CABC/CSG, 22 bis 61, 563 x 278 mm	412.442.997	15,00
Trenngitter für Korb CAL/CSG/CABC 278 mm	412.442.999.1	9,00
Schlosssatz für Serie CX	412.442.002	35,00

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf

CX-Kombi 22 mit LED-Beleuchtung

CX-Kombi 35 mit LED-Beleuchtung

CX-Kombi 45 mit LED-Beleuchtung

Details

Kühl-/Tiefkühl-Impuls-Verkaufstruhe Serie CX-Kombi

Temperaturbereich +/- umschaltbar, abgeschrägter Glasschiebedeckel und LED-Beleuchtung

- steckerfertige Kühl-/Tiefkühl-Impuls-Verkaufstruhe mit schräg gewölbtem, rahmenlosem Glasschiebedeckel und heller LED-Beleuchtung
- flexibel einsetzbar durch verdeckt, aber einfach umstellbaren Kühl- oder Tiefkühlmodus
- blau abgesetzter Kunststoffrahmen mit integriertem Digitalthermometer
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- 60 mm Energiespar-Isolierung
- 4 Lenkrollen im Beipack
- Vorrüstung für optional erhältliches Schloss mittels Stopfen verschlossen
- durch werkseitige Vorrüstung lassen sich die Truhen problemlos mit der Ecktruhe CX-DELTA verbinden, sodass individuelle Kühl-/Tiefkühl-Verkaufsinseln entstehen

	CX-Kombi 22 mit LED-Beleuchtung	CX-Kombi 35 mit LED-Beleuchtung	CX-Kombi 45 mit LED-Beleuchtung	CX-Kombi 61 mit LED-Beleuchtung
	Temperaturbereich +/- umschaltbar, abgeschrägter Glasschiebedeckel und Beleuchtung			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	724 x 680 x 918	1054 x 680 x 918	1304 x 680 x 918	1704 x 680 x 918
innen (B x T x H)	606 x 536 x 750	918 x 536 x 750	1186 x 536 x 750	1586 x 536 x 750
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	217 l	350 l	450 l	611 l
Fassungs-vermögen	2 x Korb, weiß max. möglich	3 x Korb, weiß max. möglich	5 x Korb, weiß max. möglich	7 x Korb, weiß max. möglich
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	94 W / 230 V	136 W / 230 V	136 W / 230 V	200 W / 230 V
Kälteleistung	162 W / VT -10 °C	303 W / VT -10 °C	303 W / VT -10 °C	455 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 150 g	R 134 a / 225 g	R 134 a / 245 g	R 134 a / 280 g
Energieverbrauch	2,96 kWh / 24 h	3,56 kWh / 24 h	4,53 kWh / 24 h	6,63 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	Pluskühlbereich: +2 bis +12 °C, Minuskühlbereich: -12 bis -22 °C jeweils bis 30 °C UT und 60 % RF			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	46 kg	58 kg	68 kg	82 kg
VERKLEIDUNG				
außen	weiß/blauer Rand			
innen	ALU			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	412.552.122	412.552.135	412.552.145	412.552.161
Verkaufspreis	**829,00 €**	**929,00 €**	**1.059,00 €**	**1.249,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Korb für Serie CABC/CX, 560 x 225 mm	412.442.998	22,00
Trenngitter (Bodengitter) für Tiefkühler	412.442.305	7,00
Trenngitter für Korb 442998-2	412.442.998.2	9,00
Korb für Serie CABC/CX, 560 x 275 mm	412.442.998-2	22,00
Schlosssatz für Serie CX	412.442.002	35,00

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf

CBX-DELTA 90°

individuelle Werbeanbringung möglich

Flaschenkühltruhe CBX-DELTA 90°

mit abgeschrägtem Glasschiebedeckel

- steckerfertige Kühl-Impuls-Verkaufstruhe in 90°-Eckausführung
- mit schräg gewölbtem, rahmenlosem Glasschiebedeckel
- blau abgesetzter Kunststoffrahmen
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- 60 mm Energiespar-Isolierung
- 4 Lenkrollen im Beipack
- Vorrüstung für optional erhältliches Schloss mittels Stopfen verschlossen
- durch werkseitige Vorrüstung lassen sich die Truhen problemlos mit der Ecktruhe CX-Kombi verbinden, sodass individuelle Kühl-/Tiefkühl-Verkaufsinseln entstehen

	CBX-DELTA 90°
	abgeschrägter Glasschiebdeckel
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	660 x 650 x 918
innen (B x T x H)	540 x 536 x 500
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	105 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	71 W / 230 V
Kälteleistung	150 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 130 g
Energieverbrauch	2,1 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +12 °C bei 30 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	40 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß/blauer Rand
innen	ALU
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	412.443.100
Verkaufspreis	**825,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Trenngitter mit Unterteilung, 6-fach	412.443.110	36,00
Digitalthermometer	412.443.111	27,00

W 32 compact

zwei getrennt regelbare Temperaturzonen

energiesparende LED-Beleuchtung, gesondert schaltbar

Weinklimaschrank W 32 compact

Standversion schwarz, Glastür, passend für bis zu 32 Flaschen

- Weintemperierschrank wahlweise als Standmodell einsetzbar
- Ausführung mit einer Glastür
- Außenverkleidung in schwarz lackiert, Innenverkleidung schwarz plastifiziert
- Glastür mit doppelt isoliertem UV-Schutzglas, aufgesetztem Aluminium-Dekorrahmen und Aluminium-Griffleiste
- zwei elektronisch getrennt regelbare Temperaturzonen mit statischer Kühlung und Lüfter für Frischluftzufuhr, sodass der Wein durch den Korken „atmen" kann
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- sehr leiser und erschütterungsfreier Gerätelauf
- erschütterungsfreie Holzablageborde und Bodenrost je Türabteil in Serienausstattung (siehe Tabelle)
- austauschbarer Aktivkohle-Luftfilter gegen Schimmelbildung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- hinten 2 Rollen und vorn 2 justierbare Stellfüße

	W 32 compact Standversion schwarz, Glastür, passend für bis zu 32 Flaschen
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	493 x 624 x 830
LEISTUNGSDATEN	
Fassungsvermögen	14+18 Bordeauxflaschen 0,75 l
Abstell- und Lagerflächen	2+3 Holzbord, höhenverstellbar
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	96 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 600 a
Energieverbrauch	1,02 kWh / 24 h
Geräuschpegel	36 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+5 bis +10 °C im oberen Bereich +10 bis +18 °C im unteren Bereich
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	44 kg
VERKLEIDUNG	
außen	schwarz lackiert/Aluminium Dekorelemente
innen	schwarz
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	477.800.032
Verkaufspreis	**597,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Etagenthermometer, digital, aufsteckbar, ideal zum Einsatz bei Multitemperaturbetrieb	477.115.800.000	26,00

W 38 compact

erschütterungsfreie Holzborde

W 38 compact

zwei getrennt regelbare Temperaturbereiche

Weintemperierschrank Serie W compact

Ausführung mit einer oder zwei Glastüren, einbaufähig oder als Standmodell einsetzbar

- Weintemperierschrank wahlweise als Standmodell oder auch voll einbaufähig einsetzbar
- Ausführung mit einer oder zwei Glastüren
- Außenverkleidung schwarz lackiert, Innenverkleidung schwarz plastifiziert
- Glastür mit doppelt isoliertem UV-Schutzglas, aufgesetztem Aluminium-Dekorrahmen und Aluminium-Griffleiste
- zwei elektronisch getrennt regalbare Temperaturzonen mit statischer Kühlung und Lüfter für Frischluftzufuhr, sodass der Wein durch den Korken „atmen" kann
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- sehr leiser und erschütterungsfreier Gerätelauf
- erschütterungsfreie Holzablageborde und Bodenrost je Türabteil in Serienausstattung (siehe Tabelle)
- austauschbarer Aktivkohle-Luftfilter gegen Schimmelbildung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- hinten 2 Rollen und vorn 2 justierbare Stellfüße

	W 38 compact	W 45 compact
	Stand-/Einbauversion schwarz, Ausstattung mit Glastür	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	595 x 611 x 820 bis 890	595 x 611 x 820 bis 890
LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	19+19 Bordeauxflaschen 0,75 l	16+29 Bordeauxflaschen 0,75 l
Abstell- und Lagerflächen	6+6 Holzbord, höhenverstellbar	2+3 Holzbord, höhenverstellbar
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	107 W / 230 V	122 W / 230 V
Kältemittel	R 600 a	
Energieverbrauch	1,17 kWh / 24 h	1,21 kWh / 24 h
Geräuschpegel	36 dB	36 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+5 bis +18 °C im linken Abteil +5 bis +18 °C im rechten Abteil	+5 bis +10 °C im oberen Bereich +10 bis +18 °C im unteren Bereich
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	57 kg	50 kg
VERKLEIDUNG		
außen	schwarz lackiert/Aluminium Dekorelemente	
innen	schwarz	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	477.800.038	477.800.045
Verkaufspreis	**809,00 €**	**773,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Etagenthermometer, digital, aufsteckbar, ideal zum Einsatz bei Multitemperaturbetrieb	477.115.800.000	26,00

W 155

W 155, eingebaut

zwei getrennt regelbare Temperaturbereiche

Weintemperierschrank Serie W

Ausführung mit Glastür, einbaufähig oder als Standmodell einsetzbar

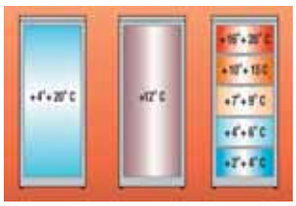
- Weintemperierschrank wahlweise als Standmodell oder auch voll einbaufähig einsetzbar
- Ausführung mit einer Glastür
- Außenverkleidung in schwarz lackiert oder als Variante Silver, Innenverkleidung schwarz plastifiziert
- abschließbare Glastür mit doppelt isoliertem UV-Schutzglas, aufgesetztem Aluminium-Dekorrahmen und Aluminium-Griffleiste
- elektronisch getrennt regalbare Temperaturzone wahlweise als Monotemperatur oder Multitemperatur durch integrierte Heizelemente
- statische Kühlung und Lüfter für Frischluftzufuhr, sodass der Wein durch den Korken „atmen" kann
- sehr leiser und erschütterungsfreier Gerätelauf
- höhenverstellbare und erschütterungsfreie Holzablageborde in Serienausstattung (siehe Tabelle)
- austauschbarer Aktivkohle-Luftfilter gegen Schimmelbildung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- hinten 2 Rollen und vorn 2 justierbare Stellfüße

	W 155	W 185
	Stand-/Einbauversion schwarz, Ausstattung mit Glastür	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	595 x 640 x 1550	595 x 640 x 1850
LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	146 Bordeauxflaschen 0,75 l	191 Bordeauxflaschen 0,75 l
Abstell- und Lagerflächen	5 Holzbord, höhenverstellbar	6 Holzbord, höhenverstellbar
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	200 W / 230 V	200 W / 230 V
Kältemittel	R 600 a	
Energieverbrauch	0,62 kWh / 24 h	0,63 kWh / 24 h
Geräuschpegel	36 dB	36 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+5 bis +22 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	75 kg	87 kg
VERKLEIDUNG		
außen	schwarz lackiert/Aluminium Dekorelemente	
innen	schwarz	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	477.800.155	477.800.185
Verkaufspreis	**1.193,00 €**	**1.275,00 €**

VARIANTE	Code	Ausführung	Preis in €
W 155	SILBER	Außengehäuse silber lackiert	1.193,00
W 185	SILBER	Außengehäuse silber lackiert	1.275,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Holzrost W 155/185	477.743.805.202	47,00
Präsentations-Holzrost W 155/185, neigbar	477.743.805.502	47,00
Etagenthermometer, digital, aufsteckbar, ideal zum Einsatz bei Multitemperaturbetrieb	477.115.800.000	26,00

WOOD CLASSIC 40



WOOD CLASSIC 60

WOOD CLASSIC 80

Weintemperierschrank Serie WOOD CLASSIC

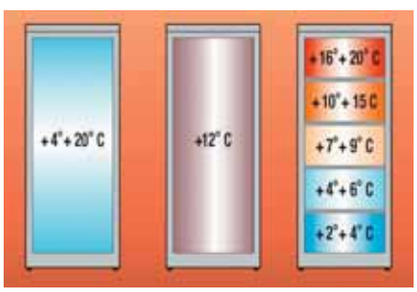
Kirschbaum-Design, Weinkühl- und Weintemperierschrank in einem Gerät

- Weinkühl- und Weintemperierschrank in einem Gerät, Einzel- und Multitemperatur schaltbar
- Außenverkleidung und Glastürrahmen im Kirschbaum-Design
- Innenverkleidung schwarz plastifiziert, mit schwarz rilsaniertem Bodenrost und Tragrosten inkl. Schildhalter im Holzdekor
- abschließbare Glastür mit doppelt isoliertem UV-Schutzglas und Messing-Türknopf
- Innenbeleuchtung in gelblicher Farbgebung
- Aktivkohle-Luftfilter gegen Schimmelbildung
- Anti-Vibrationsrahmen
- Alu-Rollbond-Verdampfer, schwarz lackiert mit statischer Kühlung und Lüfter für Frischluftzufuhr, sodass der Wein durch seinen Korken „atmen" kann
- 5-sprachige elektronische Steuerung mit Stand-by-Schalter, Lichtschalter, Tür-offen-Alarm-und Temperatur-Alarm mit akustischem/optischem Signal
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- 4 Rollen und 2 Justierfüße

	WOOD CLASSIC 14	WOOD CLASSIC 40	WOOD CLASSIC 60	WOOD CLASSIC 80
	Kirschholzdesign, Glastür, für bis zu 30 Flaschen	Kirschholzdesign, Glastür, für bis zu 156 Flaschen	Kirschholzdesign, Glastür, für bis zu 234 Flaschen	Kirschholzdesign, 2 Glastüren, für bis zu 312 Flaschen
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	720 x 653 x 917	720 x 667 x 1905	895 x 787 x 1905	1332 x 667 x 1905
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	150 l	380 l	640 l	760 l
Nettoinhalt	130 l	310 l	600 l	620 l
Fassungsvermögen	30 Bordeaux-Fl. 0,75 l 30 Burgunder-Fl. 0,75 l 25 Champ.-Fl. 0,75 l	156 Bordeaux-Fl. 0,75 l 123 Burgunder-Fl. 0,75 l 85 Champ.-Fl. 0,75 l	234 Bordeaux-Fl. 0,75 l 200 Burgunder-Fl. 0,75 l 155 Champ.-Fl. 0,75 l	312 Bordeaux-Fl. 0,75 l 246 Burgunder-Fl. 0,75 l 170 Champ.-Fl. 0,75 l
Abstell- und Lagerflächen	3 Tragrost mit Holzdekor-Frontblende 1 Bodenrost	4 Tragrost mit Holzdekor-Frontblende 1 Bodenrost		4+4 Tragrost mit Holzdekor-Frontblende 1+1 Bodenrost
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	240 W / 230 V	280 W / 230 V	340 W / 230 V	280 W / 230 V
Kältemittel	R 134 a			
Energieverbrauch	2,9 kWh / 24 h	3,4 kWh / 24 h	4,1 kWh / 24 h	6,8 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +20 °C bei 30 °C UT und 55 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	55 kg / 46 kg	136 kg / 123,1 kg	170 kg / 154,1 kg	268 kg / 255 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Kirschholzdesign			
innen	schwarz			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	465.152.814	465.152.840	465.152.860	465.152.880
Verkaufspreis	**2.320,00 €**	**3.014,00 €**	**3.426,00 €**	**5.054,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, schwarz rilsaniert, Ausstattung inkl. Beschilderungsblende, für Modell 14	465.899.837.3	69,00
Tragrost, schwarz rilsaniert, Ausstattung inkl. Beschilderungsblende, für Modell 40/80	465.899.837.6	69,00
Tragrost, schwarz rilsaniert, Ausstattung inkl. Beschilderungsblende, für Modell 60	465.899.837.7	77,00

VISTA INOX
auch als Modell VISTA BLACK mit schwarz lackierten Seitenteilen



Weintemperierschrank Serie VISTA

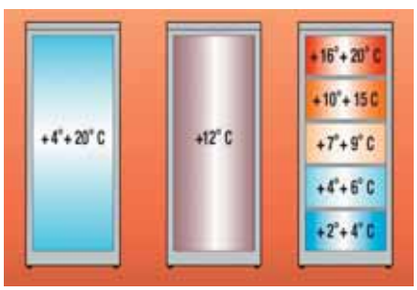
Außenverkleidung im Design BLACK, schwarz lackiert oder in Chromstahl,
Weinkühl- und Weintemperierschrank in einem Gerät

- Weinkühl- und Weintemperierschrank in einem Gerät, Einzel- und Multitemperatur schaltbar
- Außenverkleidung im Design BLACK, schwarz lackiert oder Chromstahl-Außenverkleidung (Scotchbrite)
- tiefgezogener schwarzer Innenbehälter, mit schwarz rilsaniertem Bodenrost und Tragrosten
- elegant gewölbte Isolierglastür mit UV-Schutzglas im Farbton Europa Grey und einem schwarz lackierten ALU-Grundrahmen
- Innenbeleuchtung in gelblicher Farbgebung
- Aktivkohle-Luftfilter gegen Schimmelbildung
- Anti-Vibrationsrahmen und Anti-Vibrationskompressor
- Alu-Rollbond-Verdampfer, schwarz lackiert mit statischer Kühlung und Lüfter für Frischluftzufuhr, sodass der Wein durch den Korken „atmen" kann
- 5-sprachige elektronische Steuerung mit Stand-by-Schalter, Lichtschalter, Tür-offen-Alarm-und Temperatur-Alarm mit akustischem/optischem Signal
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	VISTA BLACK	**VISTA INOX**
	schwarz lackiert, elegant gewölbte Thermoglastür, für bis zu 156 Flaschen	Chromstahl, elegant gewölbte Thermoglastür, für bis zu 156 Flaschen
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	600 x 670 x 1900	600 x 670 x 1900
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	380 l	380 l
Nettoinhalt	310 l	310 l
Fassungsvermögen	156 Bordeaux-Flaschen 0,75 l 123 Burgunder-Flaschen 0,75 l 85 Champagner-Flaschen 0,75 l	
Abstell- und Lagerflächen	4 Tragrost mit Holzdekor-Frontblende 1 Bodenrost	
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	280 W / 230 V	280 W / 230 V
Kältemittel	R 134 a	
Energieverbrauch	3,4 kWh / 24 h	3,4 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+2 bis +20 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	101 kg / 95 kg	101 kg / 95 kg
VERKLEIDUNG		
außen	schwarz lackiert	Chromstahl
innen	schwarz	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	465.152.710	465.152.720
Verkaufspreis	**1.819,00 €**	**1.894,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, schwarz rilsaniert	465.621.110	15,00

PRESTIGE 40



PRESTIGE 60

Weintemperierschrank Serie PRESTIGE

Chromstahl-Seitenverkleidung mit Wenge-Dekor-Rahmenelementen,
Weinkühl- und Weintemperierschrank in einem Gerät

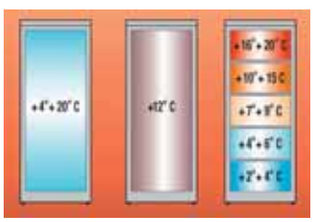
- Weinkühl- und Weintemperierschrank in einem Gerät, Einzel- und Multitemperatur schaltbar
- Chromstahl-Seitenverkleidung mit Wenge-Dekor-Rahmenelementen
- tiefgezogener schwarzer Innenbehälter, mit schwarz rilsaniertem Bodenrost und Tragrosten
- abschließbare Isolierglastür mit UV-Schutzglas und Wenge-Dekor-Türrahmen mit Edelstahl-Stangengriff
- Innenbeleuchtung in gelblicher Farbgebung
- Aktivkohle-Luftfilter gegen Schimmelbildung
- Anti-Vibrationsrahmen und Anti-Vibrationskompressor
- Alu-Rollbond-Verdampfer, schwarz lackiert mit statischer Kühlung und Lüfter für Frischluftzufuhr, sodass der Wein durch den Korken „atmen" kann
- 5-sprachige elektronische Steuerung mit Stand-by-Schalter, Lichtschalter, Tür-offen-Alarm-und Temperatur-Alarm mit akustischem/optischem Signal
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	PRESTIGE 40 Chromstahl und Wenge-Dekor, Thermoglastür, für bis zu 156 Flaschen	PRESTIGE 60 Chromstahl und Wenge-Dekor, Thermoglastür, für bis zu 234 Flaschen
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	618 x 661 x 1890	787 x 750 x 1885
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	380 l	380 l
Nettoinhalt	310 l	310 l
Fassungsvermögen	156 Bordeaux-Flaschen 0,75 l 123 Burgunder-Flaschen 0,75 l 85 Champagner-Flaschen 0,75 l	
Abstell- und Lagerflächen	4 Tragrost mit Holzdekor-Frontblende 1 Bodenrost	
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	280 W / 230 V	280 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a	
Energieverbrauch	3,4 kWh / 24 h	3,4 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+2 bis +20 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	88,5 kg / 86,2 kg	88,5 kg / 86,2 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Chromstahl und Wenge-Dekor	
innen	schwarz	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	465.152.640	465.152.660
Verkaufspreis	**2.953,00 €**	**3.298,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, schwarz rilsaniert, für Modell 40	465.899.837.9	69,00
Holz-Ablagebord, für Modell 40	465.280.101.8	79,00
Holz-Ablagebord, auf Führungsschienen, für Modell 40	465.899.838.2	152,00
Tragrost, schwarz rilsaniert, für Modell 60	465.899.838.0	77,00
Holz-Ablagebord, für Modell 60	465.280.101.9	100,00
Holz-Ablagebord, auf Führungsschienen, für Modell 60	465.899.838.3	180,00

VISION 14 BLACK

VISION 40 BLACK



VISION 60 BLACK

Weintemperierschrank Serie VISION

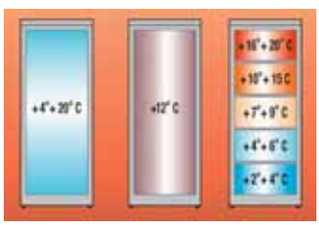
Außenverkleidung und Glastürrahmen im Design BLACK,
Weinkühl- und Weintemperierschrank in einem Gerät

- Weinkühl- und Weintemperierschrank in einem Gerät, Einzel- und Multitemperatur schaltbar
- Außenverkleidung und Glastürrahmen im Design BLACK, schwarz lackiert, schwarze Kunststoff-Designelemente Modell VISION 14 zudem mit einer Edelstahl Kopfplatte
- Innenverkleidung schwarz plastifiziert, mit schwarz rilsaniertem Bodenrost und Tragrosten
- abschließbare Glastür mit doppelt isoliertem UV-Schutzglas und Edelstahl-Stangengriff , Türanschlag wechselbar
- Innenbeleuchtung UV-gefiltert
- Aktivkohle-Luftfilter gegen Schimmelbildung
- Anti-Vibrationsrahmen
- Alu-Rollbond-Verdampfer, schwarz lackiert mit statischer Kühlung und Lüfter für Frischluftzufuhr, sodass der Wein durch den Korken „atmen" kann
- 5-sprachige elektronische Steuerung mit Stand-by-Schalter, Lichtschalter, Tür-offen-Alarm-und Temperatur-Alarm mit akustischem/optischem Signal
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- 4 Rollen und 2 Justierfüße

	VISION 14 BLACK schwarz lackiert, Glastür, für bis zu 30 Flaschen	VISION 40 BLACK schwarz lackiert, Glastür, für bis zu 156 Flaschen	VISION 60 BLACK schwarz lackiert, Glastür, für bis zu 234 Flaschen
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	600 x 645 x 840	600 x 650 x 1870	775 x 770 x 1870
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	150 l	380 l	640 l
Nettoinhalt	130 l	310 l	600 l
Fassungs- vermögen	30 Bordeaux-Flaschen 0,75 l 30 Burgunder-Flaschen 0,75 l 25 Champagner-Flaschen 0,75 l	156 Bordeaux-Flaschen 0,75 l 123 Burgunder-Flaschen 0,75 l 85 Champagner-Flaschen 0,75 l	234 Bordeaux-Flaschen 0,75 l 200 Burgunder-Flaschen 0,75 l 155 Champagner-Flaschen 0,75 l
Abstell- und Lagerflächen	3 Tragrost 1 Bodenrost	4 Tragrost mit Holzdekor-Frontblende 1 Bodenrost	
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	240 W / 230 V	280 W / 230 V	300 W / 230 V
Kältemittel	R 134 a		
Energieverbrauch	2,9 kWh / 24 h	3,4 kWh / 24 h	3,6 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +20 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	55 kg / 46 kg	88,5 kg / 86,2 kg	120 kg / 107 kg
VERKLEIDUNG			
außen	schwarz lackiert		
innen	schwarz		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	465.152.514	465.152.540	465.152.560
Verkaufspreis	**1.193,00 €**	**1.887,00 €**	**2.130,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, schwarz rilsaniert, für Modell 14	465.621.282	15,00
Tragrost, schwarz rilsaniert, für Modell 40	465.621.110	15,00
Tragrost, schwarz rilsaniert, für Modell 60	465.621.157	21,00

STORE 14 TEAK



STORE 40 TEAK

STORE 60 TEAK

Weintemperierschrank Serie STORE

Außenverkleidung und Volltür im Teakholz-Design,
Weinkühl- und Weintemperierschrank in einem Gerät

- Weinkühl- und Weintemperierschrank in einem Gerät, Einzel- und Multitemperatur schaltbar
- Außenverkleidung und Volltür im Teakholz-Design und schwarzen Kunststoff-Designelementen Modell STORE 14 zudem mit einer Edelstahl Kopfplatte
- Innenverkleidung schwarz plastifiziert, mit schwarz rilsaniertem Bodenrost und Tragrosten
- abschließbare Volltür mit Edelstahl-Stangengriff, Türanschlag wechselbar
- Innenbeleuchtung UV-gefiltert
- Aktivkohle-Luftfilter gegen Schimmelbildung
- Anti-Vibrationsrahmen
- Alu-Rollbond-Verdampfer, schwarz lackiert mit statischer Kühlung und Lüfter für Frischluftzufuhr, sodass der Wein durch den Korken „atmen" kann
- 5-sprachige elektronische Steuerung mit Stand-by-Schalter, Lichtschalter, Tür-offen-Alarm-und Temperatur-Alarm mit akustischem/optischem Signal
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- 4 Rollen und 2 Justierfüße

	STORE 14 TEAK	STORE 40 TEAK	STORE 60 TEAK
	Teakholz-Design, Volltür, für bis zu 30 Flaschen	Teakholz-Design, Volltür, für bis zu 156 Flaschen	Teakholz-Design, Volltür, für bis zu 234 Flaschen
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	600 x 645 x 840	600 x 650 x 1870	775 x 770 x 1870
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	150 l	380 l	640 l
Nettoinhalt	130 l	310 l	600 l
Fassungs-vermögen	30 Bordeaux-Flaschen 0,75 l 30 Burgunder-Flaschen 0,75 l 25 Champagner-Flaschen 0,75 l	156 Bordeaux-Flaschen 0,75 l 123 Burgunder-Flaschen 0,75 l 85 Champagner-Flaschen 0,75 l	234 Bordeaux-Flaschen 0,75 l 200 Burgunder-Flaschen 0,75 l 155 Champagner-Flaschen 0,75 l
Abstell- und Lagerflächen	3 Tragrost 1 Bodenrost	4 Tragrost mit Holzdekor-Frontblende 1 Bodenrost	
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	240 W / 230 V	280 W / 230 V	300 W / 230 V
Kältemittel	R 134 a		
Energieverbrauch	2,9 kWh / 24 h	3,4 kWh / 24 h	3,6 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +20 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	55 kg / 46 kg	88,5 kg / 86,2 kg	120 kg / 107 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Teakholz-Design		
innen	schwarz		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	465.152.414	465.152.440	465.152.460
Verkaufspreis	**1.131,00 €**	**1.680,00 €**	**1.970,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, schwarz rilsaniert, für Modell 14	465.621.282	15,00
Tragrost, schwarz rilsaniert, für Modell 40	465.621.110	15,00
Tragrost, schwarz rilsaniert, für Modell 60	465.621.157	21,00

Getränketheken
Schanktischabdeckungen
Mischbatterien
Rückbüffetschränke
Fasskühlschränke
Fasskühler
Begleitkühler

Getränketheken

6/1 – 6/7

Rückbüffetschränke

6/10 – 6/11

Fasskühlschränke

6/12 – 6/13

Fasskühler

6/14 – 6/20

Begleitkühler

6/21

NordCap Getränketheken: die neue Generation

Maßgeschneidert auf Ihre Bedürfnisse

Ihre individuelle Getränketheke, perfekt nach Ihren Anforderungen:

Ganz auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt erweitern Sie das Basisgerät der NordCap Getränketheken: Für eine optimale Raumnutzung und schnellen Zugriff variieren Sie die Anordnung der Türen und Laden sowie Korpushöhe und Breite. Das gewährleistet eine ideale Ausnutzung von Präsentation und Lagerung. Generell ohne Sonderausstattungen angeboten, haben Sie die Kosten immer im Überblick.

Schubladen
statt Türen möglich:

1 Schublade

Schublade:
1/2 + 1/2

Schublade:
1/3 + 2/3

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

Flaschenkühlwanne
möglich

mit
Gläserdusche

Spülbecken
möglich

mit oder ohne Abdeckung
(wahlweise 40 oder 50 mm hoch)

Räder

Stellfüße

Sockel

Tür mit Zwischenbord

Glastür

Doppeltür

Fasstür

3 Korpushöhen
- 515 mm
- 850 mm
- 900 mm

Installationsfach
links oder rechts

Maschinenfach in 2 verschiedenen Breiten
links oder rechts
(400 oder 750 mm)

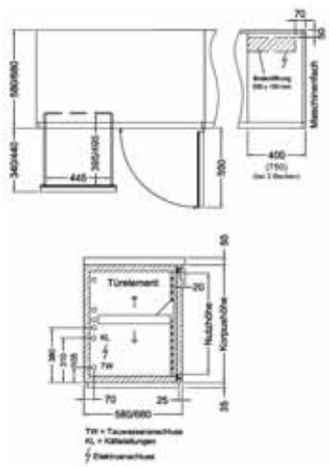
Ihre Möglichkeiten für die modulare Zusammenstellung:

- **3 Korpushöhen** (515, 850, 900 mm)
- **4 verschiedene Breiten**
  (1 Tür bis 4 Türen)
- **Räder, Stellfüße oder Sockel**
- **mit oder ohne Abdeckung**
  (wahlweise 40 oder 50 mm hoch)
- **Maschinenfach** in 2 verschiedenen Breiten (400 oder 750 mm) für steckerfertige Geräte (wahlweise auch links)
- **Installationsfach** für einen externen Kälteanschluss (wahlweise auch links)
- **verschiedene Türelemente:** Türen mit Zwischenbord, Glastüren, Doppeltüren oder Fasstüren
- statt Türen sind auch **Schubladen** mit 5 verschiedenen Nutzhöhen möglich

Getränketheke Rom
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet
(Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)

Getränketheke Budapest
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet
(Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)

Getränketheke Madrid
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet
(Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)



Maßzeichnung

Getränkethekenserie mit 2 Kühlabteilen und 1 Becken

Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet

- steckerfertige Getränketheke mit 2 Kühlabteilen und Spülenunterbau für 1 Becken
- Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet
- Ausstattung je nach Modell mit CNS-Flügeltüren und/oder 2 übereinander angeordneten CNS-Rollenauszügen
- Türenelemente 180° öffnend, mit Magnetdichtungen und höhenverstellbarem CNS-Zwischenrost
- Teleskopschubladen mit gelochten Seitenwänden, Magnetdichtungen und 2 Flaschentrennstäben je Schublade, Nutzhöhe oben: 320, unten: 380 mm
- Thekenkorpus komplett aus Edelstahl gefertigt, bedienungsseitig aus rostfreiem CNS DIN 1.4301 geschliffen gefertigt
- 35 mm hoher Edelstahl-Sockel
- 40 mm starke Energiesparisolierung
- beschichteter Umluftlamellenverdampfer
- vollautomatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige und beleuchtetem Ein-/ Aus-Schalter

Lieferumfang ohne Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie.
Die Nutzhöhen der Schubladen und Türen sind speziell auf die häufig verwendeten Flaschen und Fässer (EURO-KEG oder DIN-KEG) abgestimmt. Dadurch ist eine optimale Platzausnutzung und ein großes Fassungsvermögen in den einzelnen Elementen gewährleistet.

	Rom	**Budapest**	**Madrid**
	2 CNS-Flügeltüren	1 CNS-Flügeltür und 1 x 2 übereinander angeordnete CNS-Rollenauszüge	2 x 2 übereinander angeordnete CNS-Rollenauszüge
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1560 x 680 x 900 Höhe mit Abdeckung: 950	1560 x 680 x 900 Höhe mit Abdeckung: 950	1560 x 680 x 900 Höhe mit Abdeckung: 950
Tiefe bei geöffneter Tür	1230	1230	1230
Tiefe bei geöffneter Schublade	1120	1120	1120
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	270 W / 230 V		
Kälteleistung	305 W/ VT -10 °C		
Kältemittel	R 134 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	155 kg	155 kg	155 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Edelstahl/ bedienseitig: CNS DIN 1.4301		
innen	Edelstahl		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485.108.110	485.108.104	485.108.002
Verkaufspreis	**3.075,00 €**	**3.439,00 €**	**3.799,00 €**

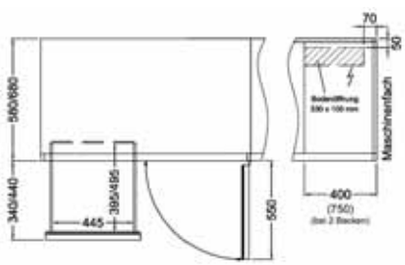
Bitte bei Bestellung die gewünschte Position des Beckens angeben (links oder rechts angeordnet).

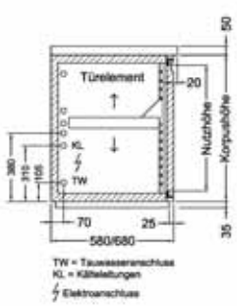
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Schanktischabdeckung 1600-1 CNS, 1 Becken, wahlweise rechts oder links	496.160.000	1.037,00
Gläserdusche, bündig in Tropfmulde/Lochplatte integriert, inkl. 1 m Druckschlauch	496.429.180	286,00
Einloch-Mischbatterie, für Hochdruck, 1 Becken	512.099.02	81,00
Einloch-Mischbatterie, für Niederdruck, 1 Becken	512.099.12	103,00
Anbau-Unterschrank Helsinki, für Spirituosen-Tiefkühlbox Helsinki	485.106.261	498,00
Anbau-Unterschrank SDN, für Eiswürfelbereiter SDN 45	485.106.285	487,00
1 Schloss für Tür oder Schublade, ab Werk eingebaut	485.190.010	38,00
Flaschentrennstab	485.190.020	13,00
Innenbeleuchtung im Türabteil	485.190.030	112,00
Glastür, Türanschlag rechts	485.190.166	699,00
Glastür, Türanschlag links	485.190.165	699,00
Korpus ohne Sockel, Minderpreis pro lfm	485.190.088	47,00
Vollauszug 580/680 mm, Mehrpreis pro Lade	485.190.370	66,00

Zentralgekühlte Modelle für den Anschluss an eine externe Kälteanlage auf Anfrage lieferbar.

Getränketheke Dublin
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet (Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)

Getränketheke Prag
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet (Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)





Maßzeichnung

Getränkethekenserie mit 2 Kühlabteilen und 2 Becken

Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet

- steckerfertige Getränketheke mit 2 Kühlabteilen und Spülenunterbau für 2 Becken
- Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet
- Ausstattung je nach Modell mit CNS-Flügeltüren und/oder 2 übereinander angeordneten CNS-Rollenauszügen
- Türenelemente 180° öffnend, mit Magnetdichtungen und höhenverstellbarem CNS-Zwischenrost
- Teleskopschubladen mit gelochten Seitenwänden, Magnetdichtungen und 2 Flaschentrennstäben je Schublade, Nutzhöhe oben: 320, unten: 380 mm
- Thekenkorpus komplett aus Edelstahl gefertigt, bedienungsseitig aus rostfreiem CNS DIN 1.4301 geschliffen gefertigt
- 35 mm hoher Edelstahl-Sockel
- 40 mm starke Energiesparisolierung
- beschichteter Umluftlamellenverdampfer
- vollautomatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige und beleuchtetem Ein-/ Aus-Schalter

Lieferumfang ohne Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie.
Die Nutzhöhen der Schubladen und Türen sind speziell auf die häufig verwendeten Flaschen und Fässer (EURO-KEG oder DIN-KEG) abgestimmt. Dadurch ist eine optimale Platzausnutzung und ein großes Fassungsvermögen in den einzelnen Elementen gewährleistet.

	Dublin	**Prag**
	2 CNS-Flügeltüren	2 x 2 übereinander angeordnete CNS-Rollenauszüge
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1910 x 680 x 900 Höhe mit Abdeckung: 950	1910 x 680 x 900 Höhe mit Abdeckung: 950
Tiefe bei geöffneter Tür	1230	1230
Tiefe bei geöffneter Schublade	1120	1120
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	270 W / 230 V	
Kälteleistung	305 W / VT -10 °C	
Kältemittel	R 134 a	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	190 kg	190 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Edelstahl/ bedienseitig CNS DIN 1.4301	
innen	Edelstahl	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	485.108.010	485.108.012
Verkaufspreis	**3.319,00 €**	**4.038,00 €**

Bitte bei Bestellung die gewünschte Position der Becken angeben (links oder rechts angeordnet).

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Schanktischabdeckung 1950-2 CNS, 2 Becken, wahlweise rechts oder links	496.195.000	1.148,00
Gläserdusche, bündig in Tropfmulde/Lochplatte integriert, inkl. 1 m Druckschlauch	496.429.180	286,00
Einloch-Mischbatterie, für Hochdruck, 2 Becken	512.099.03	107,00
Einloch-Mischbatterie, für Niederdruck, 2 Becken	512.099.13	115,00
Anbau-Unterschrank Helsinki, für Spirituosen-Tiefkühlbox Helsinki	485.106.261	498,00
Anbau-Unterschrank SDN, für Eiswürfelbereiter SDN 45	485.106.285	487,00
1 Schloss für Tür oder Schublade, ab Werk eingebaut	485.190.010	38,00
Flaschentrennstab	485.190.020	13,00
Innenbeleuchtung im Türabteil	485.190.030	112,00
Vollauszug 580/680 mm, Mehrpreis pro Lade	485.190.370	66,00
Glastür, Türanschlag rechts	485.190.166	699,00
Glastür, Türanschlag links	485.190.165	699,00
Korpus ohne Sockel, Minderpreis pro lfm	485.190.088	47,00

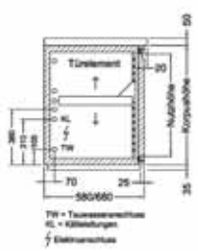
Zentralgekühlte Modelle für den Anschluss an eine externe Kälteanlage auf Anfrage lieferbar.

Getränketheke Paris
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet (Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)

Getränketheke Athen
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet (Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)

Getränketheke Berlin
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet (Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)

Getränketheke Wien
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet (Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)



Maßzeichnung

Getränkethekenserie mit 3 Kühlabteilen und 1 Becken

Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet

- steckerfertige Getränketheke mit 3 Kühlabteilen und Spülenunterbau für 1 Becken
- Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet
- Ausstattung je nach Modell mit CNS-Flügeltüren und/oder 2 übereinander angeordneten CNS-Rollenauszügen
- Türenelemente 180° öffnend, mit Magnetdichtungen und höhenverstellbarem CNS-Zwischenrost
- Teleskopschubladen mit gelochten Seitenwänden, Magnetdichtungen und 2 Flaschentrennstäben je Schublade, Nutzhöhe oben: 320, unten: 380 mm
- Thekenkorpus komplett aus Edelstahl gefertigt, bedienungsseitig aus rostfreiem CNS DIN 1.4301 geschliffen gefertigt
- 35 mm hoher Edelstahl-Sockel
- 40 mm starke Energiesparisolierung
- beschichteter Umluftlamellenverdampfer
- vollautomatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige und beleuchtetem Ein-/ Aus-Schalter

Lieferumfang ohne Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie.
Die Nutzhöhen der Schubladen und Türen sind speziell auf die häufig verwendeten Flaschen und Fässer (EURO-KEG oder DIN-KEG) abgestimmt. Dadurch ist eine optimale Platzausnutzung und ein großes Fassungsvermögen in den einzelnen Elementen gewährleistet.

	Paris	**Athen**	**Wien**	**Berlin**
	3 CNS-Flügeltüren	2 CNS-Flügeltüren und 1 x 2 übereinander angeordnete CNS-Rollenauszüge	1 CNS-Flügeltür und 2 x 2 übereinander angeordnete CNS-Rollenauszüge	3 x 2 übereinander angeordnete CNS-Rollenauszügen,
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	2140 x 680 x 900 Höhe mit Abdeckung: 950	2140 x 680 x 900 Höhe mit Abdeckung: 950	2140 x 680 x 900 Höhe mit Abdeckung: 950	2140 x 680 x 900 Höhe mit Abdeckung: 950
Tiefe bei geöffneter Tür	1230	1230	1230	1230
Tiefe bei geöffneter Schublade	1120	1120	1120	1120
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	320 W / 230 V			
Kälteleistung	330 W / VT -10 °C			
Kältemittel	R 134 a			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF			
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	210 kg	210 kg	210 kg	210 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Edelstahl/ bedienseitig CNS DIN 1.4301			
innen	Edelstahl			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	485.108.100	485.108.101	485.108.102	485.108.103
Verkaufspreis	**3.718,00 €**	**4.015,00 €**	**4.542,00 €**	**5.068,00 €**

Bitte bei Bestellung die gewünschte Position des Beckens angeben (links oder rechts angeordnet).

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Schanktischabdeckung 2180-1 CNS, 1 Becken, wahlweise rechts oder links	496.218.000	1.299,00
Gläserdusche, bündig in Tropfmulde/Lochplatte integriert, inkl. 1 m Druckschlauch	496.429.180	286,00
Einloch-Mischbatterie, für Niederdruck, 2 Becken	512.099.13	115,00
Einloch-Mischbatterie, für Hochdruck, 2 Becken	512.099.03	107,00
Anbau-Unterschrank Helsinki, für Spirituosen-Tiefkühlbox Helsinki	485.106.261	498,00
Anbau-Unterschrank SDN, für Eiswürfelbereiter SDN 45	485.106.285	487,00
1 Schloss für Tür oder Schublade, ab Werk eingebaut	485.190.010	38,00
Flaschentrennstab	485.190.020	13,00
Innenbeleuchtung im Türabteil	485.190.030	112,00
Vollauszug 580/680 mm, Mehrpreis pro Lade	485.190.370	66,00
Glastür, Türanschlag rechts	485.190.166	699,00
Glastür, Türanschlag links	485.190.165	699,00
Korpus ohne Sockel, Minderpreis pro lfm	485.190.088	47,00
Einloch-Mischbatterie, für Niederdruck, 1 Becken	512.099.12	103,00
Einloch-Mischbatterie, für Hochdruck, 1 Becken	512.099.02	81,00

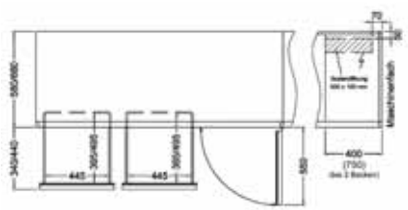
zentralgekühlte Modelle für den Anschluss an eine externe Kälteanlage auf Anfrage lieferbar.

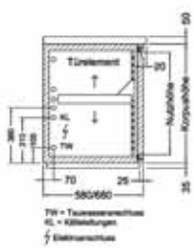
Getränketheke Kopenhagen
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet
(Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)

Getränketheke Luxemburg
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet
(Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)

Getränketheke Amsterdam
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet
(Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)

Getränketheke Stockholm
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet
(Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)





Maßzeichnung

Getränkethekenserie mit 3 Kühlabteilen und 2 Becken

Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet

- steckerfertige Getränketheke mit 3 Kühlabteilen und Spülenunterbau für 2 Becken
- Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet
- Ausstattung je nach Modell mit CNS-Flügeltüren und/oder 2 übereinander angeordneten CNS-Rollenauszügen
- Türenelemente 180° öffnend, mit Magnetdichtungen und höhenverstellbarem CNS-Zwischenrost
- Teleskopschubladen mit gelochten Seitenwänden, Magnetdichtungen und 2 Flaschentrennstäben je Schublade. Nutzhöhe oben: 320 und unten: 380 mm
- Thekenkorpus komplett aus Edelstahl gefertigt, bedienungsseitig aus rostfreiem CNS DIN 1.4301 geschliffen gefertigt
- 35 mm hoher Edelstahl-Sockel
- 40 mm starke Energiesparisolierung
- beschichteter Umluftlamellenverdampfer
- vollautomatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige und beleuchtetem Ein-/ Aus-Schalter.

Lieferumfang ohne Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie.
Die Nutzhöhen der Schubladen und Türen sind speziell auf die häufig verwendeten Flaschen und Fässer (EURO-KEG oder DIN-KEG) abgestimmt. Dadurch ist eine optimale Platzausnutzung und ein großes Fassungsvermögen in den einzelnen Elementen gewährleistet.

	Kopenhagen	**Luxemburg**	**Amsterdam**	**Stockholm**
	3 CNS-Flügeltüren	2 CNS-Flügeltüren und 1 x 2 übereinander angeordnete CNS-Rollenauszüge	1 CNS-Flügeltür und 2 x 2 übereinander angeordnete CNS-Rollenauszüge	3 x 2 übereinander angeordnete CNS-Rollenauszüge
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	2490 x 680 x 900 Höhe mit Abdeckung: 950	2490 x 680 x 900 Höhe mit Abdeckung: 950	2490 x 680 x 900 Höhe mit Abdeckung: 950	2490 x 680 x 900 Höhe mit Abdeckung: 950
Tiefe bei geöffneter Tür	1230	1230	1230	1230
Tiefe bei geöffneter Schublade	1120	1120	1120	1120
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	320 W / 230 V			
Kälteleistung	VT -10 °C			
Kältemittel	R 134 a			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF			
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	245 kg	245 kg	245 kg	245 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Edelstahl/ bedienseitig: CNS DIN 1.4301			
innen	Edelstahl			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	485.108.105	485.108.111	485.108.112	485.108.113
Verkaufspreis	**3.955,00 €**	**4.219,00 €**	**4.435,00 €**	**5.038,00 €**

Bitte bei Bestellung die gewünschte Position der Becken angeben (links oder rechts angeordnet).

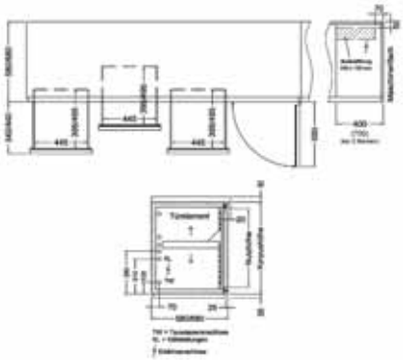
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Schanktischabdeckung 2530-2 CNS, 2 Becken, wahlweise rechts oder links	496.253.000	1.524,00
Gläserdusche, bündig in Tropfmulde/Lochplatte integriert, inkl. 1 m Druckschlauch	496.429.180	286,00
Einloch-Mischbatterie, für Hochdruck, 2 Becken	512.099.03	107,00
Einloch-Mischbatterie, für Niederdruck, 2 Becken	512.099.13	115,00
Anbau-Unterschrank Helsinki, für Spirituosen-Tiefkühlbox Helsinki	485.106.261	498,00
Anbau-Unterschrank SDN, für Eiswürfelbereiter SDN 45	485.106.285	487,00
1 Schloss für Tür oder Schublade, ab Werk eingebaut	485.190.010	38,00
Flaschentrennstab	485.190.020	13,00
Innenbeleuchtung im Türabteil	485.190.030	112,00
Vollauszug 580/680 mm, Mehrpreis pro Lade	485.190.370	66,00
Glastür, Türanschlag rechts	485.190.166	699,00
Glastür, Türanschlag links	485.190.165	699,00
Korpus ohne Sockel, Minderpreis pro lfm	485.190.088	47,00

Zentralgekühlte Modelle für den Anschluss an eine externe Kälteanlage auf Anfrage lieferbar.

Getränketheke Warschau
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet
(Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)

Getränketheke Riga
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet
(Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)

Getränketheke Nikosia
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet
(Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)



Maßzeichnung

Getränkethekenserie mit 4 Kühlabteilen und 2 Becken

Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet

- steckerfertige Getränketheke mit 4 Kühlabteilen und Spülenunterbau für 2 Becken
- Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet
- Ausstattung je nach Modell mit CNS-Flügeltüren und/oder 2 übereinander angeordneten CNS-Rollenauszügen
- Türenelemente 180° öffnend, mit Magnetdichtungen und höhenverstellbarem CNS-Zwischenrost
- Teleskopschubladen mit gelochten Seitenwänden, Magnetdichtungen und 2 Flaschentrennstäben je Schublade, Nutzhöhe oben: 320, unten: 380 mm
- Thekenkorpus komplett aus Edelstahl gefertigt, bedienungsseitig aus rostfreiem CNS DIN 1.4301 geschliffen gefertigt
- 35 mm hoher Edelstahl-Sockel
- 40 mm starke Energiesparisolierung
- beschichteter Umluftlamellenverdampfer
- vollautomatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige und beleuchtetem Ein-/ Aus-Schalter

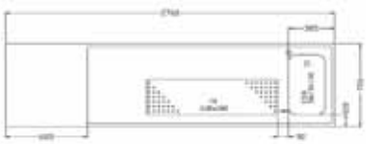
Lieferumfang ohne Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie.
Die Nutzhöhen der Schubladen und Türen sind speziell auf die häufig verwendeten Flaschen und Fässer (EURO-KEG oder DIN-KEG) abgestimmt. Dadurch ist eine optimale Platzausnutzung und ein großes Fassungsvermögen in den einzelnen Elementen gewährleistet.

	Warschau	Riga	Nikosia
	4 CNS-Flügeltüren	2 CNS-Flügeltüren und 2 x 2 übereinander angeordnete CNS-Rollenauszüge	4 x 2 übereinander angeordnete CNS-Rollenauszüge
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	3070 x 680 x 900 Höhe mit Abdeckung: 950	3070 x 680 x 900 Höhe mit Abdeckung: 950	3070 x 680 x 900 Höhe mit Abdeckung: 950
Tiefe bei geöffneter Tür	1230	1230	1230
Tiefe bei geöffneter Schublade	1120	1120	1120
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	415 W / 230 V		
Kälteleistung	VT -10 °C		
Kältemittel	R 134 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	300 kg	300 kg	300 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Edelstahl/ bedienseitig: CNS DIN 1.4301		
innen	Edelstahl		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485.108.210	485.108.212	485.108.214
Verkaufspreis	**4.635,00 €**	**5.249,00 €**	**6.069,00 €**

Bitte bei Bestellung die gewünschte Position der Becken angeben (links oder rechts angeordnet).

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Schanktischabdeckung 3110-2 CNS, 2 Becken, wahlweise rechts oder links	496.311.000	1.870,00
Gläserdusche, bündig in Tropfmulde/Lochplatte integriert, inkl. 1 m Druckschlauch	496.429.180	286,00
Einloch-Mischbatterie, für Hochdruck, 2 Becken	512.099.03	107,00
Einloch-Mischbatterie, für Niederdruck, 2 Becken	512.099.13	115,00
Anbau-Unterschrank Helsinki, für Spirituosen-Tiefkühlbox Helsinki	485.106.261	498,00
Anbau-Unterschrank SDN, für Eiswürfelbereiter SDN 45	485.106.285	487,00
1 Schloss für Tür oder Schublade, ab Werk eingebaut	485.190.010	38,00
Flaschentrennstab	485.190.020	13,00
Innenbeleuchtung im Türabteil	485.190.030	112,00
Vollauszug 580/680 mm, Mehrpreis pro Lade	485.190.370	66,00
Glastür, Türanschlag rechts	485.190.166	699,00
Glastür, Türanschlag links	485.190.165	699,00
Korpus ohne Sockel, Minderpreis pro lfm	485.190.088	47,00

Zentralgekühlte Modelle für den Anschluss an eine externe Kälteanlage auf Anfrage lieferbar.



Schanktischabdeckungen mit 1 Becken, wahlweise links oder rechts

CNS-Schanktischabdeckungen mit 1 Becken rechts oder links

wahlweise mit umlaufendem Wulstrand oder gastseitiger Aufkantung

- Schanktischabdeckung aus CNS
- mit 50 mm umlaufendem Wulstrandprofil oder gastseitiger Aufkantung
- tiefgezoge Tropfmulde mit Lochplatte
- Spülbecken 305 x 505 mm, wahlweise links oder rechts angeordnet
- Ausstattung mit Ab-/Überlauf-Standrohrventil, Ablaufverbindung für Tropfmulde mit dem Becken, sowie Siphon

	SAD 1600-1 CNS	SAD 2180-1 CNS	SAD 2760-1 CNS
	1 Becken, wahlweise rechts oder links		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	496.160.000	496.218.000	496.276.000
Verkaufspreis	**1.037,00 €**	**1.299,00 €**	**1.480,00 €**

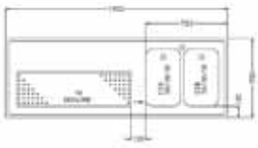
VARIANTEN MIT WULSTRAND	Code	Ausführung	Preis in €
SAD 1600-1 CNS	LINKS	mit Wulstrand - Becken links	1.037,00
SAD 1600-1 CNS	RECHTS	mit Wulstrand - Becken rechts	1.037,00
SAD 2180-1 CNS	LINKS	mit Wulstrand - Becken links	1.299,00
SAD 2180-1 CNS	RECHTS	mit Wulstrand - Becken rechts	1.299,00
SAD 2760-1 CNS	LINKS	mit Wulstrand - Becken links	1.480,00
SAD 2760-1 CNS	RECHTS	mit Wulstrand - Becken rechts	1.480,00

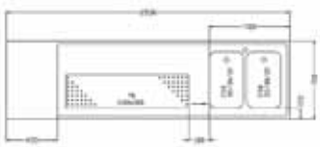
VARIANTEN MIT AUFKANTUNG	Code	Ausführung	Preis in €
SAD 1600-1 CNS	LINKS	mit Aufkantung - Becken links	1.037,00
SAD 1600-1 CNS	RECHTS	mit Aufkantung - Becken rechts	1.037,00
SAD 2180-1 CNS	LINKS	mit Aufkantung - Becken links	1.299,00
SAD 2180-1 CNS	RECHTS	mit Aufkantung - Becken rechts	1.299,00
SAD 2760-1 CNS	LINKS	mit Aufkantung - Becken links	1.480,00
SAD 2760-1 CNS	RECHTS	mit Aufkantung - Becken rechts	1.480,00

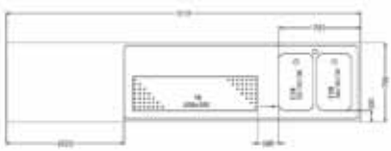
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Einloch-Mischbatterie, für Hochdruck, 1 Becken	512.099.02	81,00
Einloch-Mischbatterie, für Niederdruck, 1 Becken	512.099.12	103,00
Standrohr Edelstahl, 1 1/4, 250mm	496.096.41	17,00
Standrohr Edelstahl, 1 1/2, 250mm	496.096.42	18,00
Gläserdusche, bündig in Tropfmulde/Lochplatte integriert, inkl. 1 m Druckschlauch	496.429.180	286,00

CNS-Schanktischabdeckungen mit 2 Becken rechts oder links

wahlweise mit umlaufendem Wulstrand oder gastseitiger Aufkantung







Schanktischabdeckungen mit 2 Becken, wahlweise links oder rechts

- Schanktischabdeckung aus CNS
- mit 50 mm umlaufendem Wulstrandprofil oder gastseitiger Aufkantung
- tiefgezoge Tropfmulde mit Lochplatte
- Spülbecken 305 x 505 mm, wahlweise links oder rechts angeordnet
- Ausstattung mit Ab-/Überlauf-Standrohrventil, Ablaufverbindung für Tropfmulde mit dem Becken, sowie Siphon

	SAD 1950-2 CNS	SAD 2530-2 CNS	SAD 3110-2 CNS
	2 Becken, wahlweise rechts oder links		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	496.195.000	496.253.000	496.311.000
Verkaufspreis	**1.148,00 €**	**1.524,00 €**	**1.870,00 €**

VARIANTEN MIT WULSTRAND	Code	Ausführung	Preis in €
SAD 1950-2 CNS	LINKS	mit Wulstrand - Becken links	1.148,00
SAD 1950-2 CNS	RECHTS	mit Wulstrand - Becken rechts	1.148,00
SAD 2530-2 CNS	LINKS	mit Wulstrand - Becken links	1.524,00
SAD 2530-2 CNS	RECHTS	mit Wulstrand - Becken rechts	1.524,00
SAD 3110-2 CNS	LINKS	mit Wulstrand - Becken links	1.870,00
SAD 3110-2 CNS	RECHTS	mit Wulstrand - Becken rechts	1.870,00

VARIANTEN MIT AUFKANTUNG	Code	Ausführung	Preis in €
SAD 1950-2 CNS	LINKS	mit Aufkantung - Becken links	1.148,00
SAD 1950-2 CNS	RECHTS	mit Aufkantung - Becken rechts	1.148,00
SAD 2530-2 CNS	LINKS	mit Aufkantung - Becken links	1.524,00
SAD 2530-2 CNS	RECHTS	mit Aufkantung - Becken rechts	1.524,00
SAD 3110-2 CNS	LINKS	mit Aufkantung - Becken links	1.870,00
SAD 3110-2 CNS	RECHTS	mit Aufkantung - Becken rechts	1.870,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Einloch-Mischbatterie, für Hochdruck, 2 Becken	512.099.03	107,00
Einloch-Mischbatterie, für Niederdruck, 2 Becken	512.099.13	115,00
Standrohr Edelstahl, 1 1/4, 250mm	496.096.41	17,00
Standrohr Edelstahl, 1 1/2, 250mm	496.096.42	18,00
Gläserdusche, bündig in Tropfmulde/Lochplatte integriert, inkl. 1 m Druckschlauch	496.429.180	286,00

Einlassbecken 500 x 300 mm

Einlassbecken

H: 300 mm, 1 mm Wandstärke, mit Ablaufventil und Standrohr (Kunststoff/Edelstahl)

- Einlassbecken Höhe 300 mm
- wahlweise 400 x 400 mm oder 500 x 300 mm
- 1 mm Wandstärke, mit Ablaufventil und Standrohr (Kunststoff/Edelstahl)

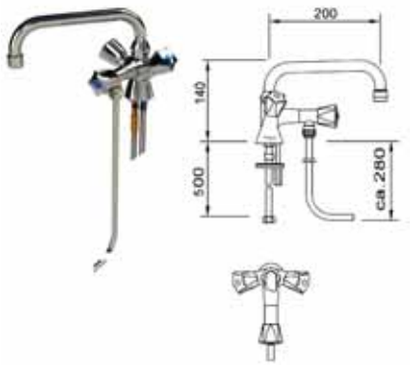
	Einlassbecken 400 x 400 mm	**Einlassbecken 500 x 300 mm**	**Standrohr Edelstahl, 1 1/2**	**Standrohr Edelstahl, 1 1/4**
	H: 300 mm, 1 mm Wandstärke, mit Ablaufventil und Standrohr (Kunststoff/Edelstahl)		250mm	
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	496.400.20	496.400.21	496.096.42	496.096.41
Verkaufspreis	**143,00 €**	**143,00 €**	**18,00 €**	**17,00 €**

Standrohr Edelstahl, 1 1/4

Einloch-Mischbatterien mit Schwenkauslauf

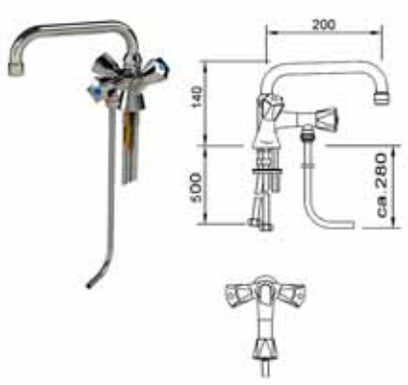
wahlweise für Niederdruck oder Hochdruck

- modellabhängig wahlweise für Einfach- oder Doppelspülbecken
- Schwenkauslauf mit Strahlregler, Ausladung ca. 200 mm
- Gesamthöhe ca. 140 mm
- verchromte Kunststoff-Kronengriffe
- Tischbohrung 31 mm Durchmesser
- mit flexiblen Anschlussschläuchen, Überwurfmuttern 3/8"
- montagefreundliches Befestigungssystem, Stange M8x80 mm für Plattenstärke bis ca. 55 mm
- Material: Messing, hochglanzpoliert und verchromt
- alle Lote sind cadmium- und bleifrei
- alle Dichtungen entsprechen den KTW-Bestimmungen
- heißwasserbeständig bis max. 90°C
- Sicherung gemäß DIN 1988 für Gläserspüleinrichtungen an Schanktischen



Einloch-Mischbatterie, Hochdruck, 1 Becken

Einloch-Mischbatterie, Hochdruck, 2 Becken



Einloch-Mischbatterie, Niederdruck, 1 Becken

Einloch-Mischbatterie, Niederdruck, 2 Becken

	Mischbatterie, Hochdruck, 1 Becken	Mischbatterie, Hochdruck, 2 Becken	Mischbatterie, Niederdruck, 1 Becken	Mischbatterie, Niederdruck, 2 Becken
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	512.099.02	512.099.03	512.099.12	512.099.13
Verkaufspreis	**81,00 €**	**107,00 €**	**103,00 €**	**115,00 €**

RBS 600-D

RBS 900-D

RBS 1355-D

Rückbüffetschränke Serie RBS

Ausstattung mit Drehtüren

- Rückbüffetschrank mit abschließbarer Glas-Drehtür(en)
- helle Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Lüfter für bewegte Luft
- Türscharnier rechts angeschlagen, wechselbar
- magnetischer Türverschluss mit leicht wechselbarer Dichtung
- Serienausstattung mit zwei verchromten und verstellbaren Tragrosten je Türabteil
- Thermostat mit 6 Kühlstufen
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	RBS 600-D	RBS 900-D	RBS 1355-D
	Ausstattung mit 1 Drehtür	Ausstattung mit 2 Drehtüren	Ausstattung mit 3 Drehtüren
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	600 x 520 x 900	900 x 520 x 900	1365 x 520 x 900
innen (B x T x H)	508 x 355 x 732	805 x 345 x 732	1257 x 345 x 732
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	124 l	196 l	380 l
Nettoinhalt	118 l	188 l	327 l
Fassungsvermögen	133 Dosen 0,33 l 105 PET-Flaschen 0,50 l	218 Dosen 0,33 l 180 PET-Flaschen 0,50 l	429 Dosen 0,33 l 325 PET-Flaschen 0,50 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	210 W / 230 V	230 W / 230 V	260 W / 230 V
Kältemittel	R 134 a		
Energieverbrauch	3,1 kWh / 24 h	3,1 kWh / 24 h	4,1 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	49 kg / 47 kg	67,4 kg / 65,4 kg	94,6 kg / 91,6 kg
VERKLEIDUNG			
außen	schwarz lackiert		
innen	Aluminium		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	435.600.10	435.600.20	435.600.71
Verkaufspreis	**499,00 €**	**689,00 €**	**1.098,00 €**

RBS 900-S

RBS 1355-S2

Rückbüffetschränke Serie RBS

Ausstattung mit Schiebetüren

- Rückbüffetschrank mit abschließbaren Glas-Schiebetüren
- helle Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Lüfter für bewegte Luft
- Schiebetüren mit Türhalter zum problemlosen Beladen der Ausstellfläche
- Serienausstattung je Türabteil mit zwei verchromten und verstellbaren Tragrosten
- Thermostat mit 6 Kühlstufen
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	RBS 900-S	RBS 1355-S2	RBS 1355-S3
	Ausstattung mit 2 Schiebetüren		Ausstattung mit 3 Schiebetüren
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	900 x 520 x 900	1352 x 520 x 900	1352 x 520 x 900
innen (B x T x H)	805 x 345 x 730	1257 x 345 x 730	1257 x 345 x 730
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	196 l	380 l	380 l
Nettoinhalt	188 l	327 l	327 l
Fassungs-vermögen	218 Dosen 0,33 l 180 PET-Flaschen 0,50 l	429 Dosen 0,33 l 325 PET-Flaschen 0,50 l	
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	230 W / 230 V	260 W / 230 V	
Kältemittel	R 134 a		
Energie-verbrauch	3,1 kWh / 24 h	4,1 kWh / 24 h	3,1 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	67,4 kg / 65,4 kg	94,6 kg / 91,6 kg	94,6 kg / 91,6 kg
VERKLEIDUNG			
außen	schwarz lackiert		
innen	Aluminium		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	435.600.21	435.600.70	435.600.73
Verkaufspreis	**739,00 €**	**1.159,00 €**	**1.159,00 €**

FKZ 1800

verwendungsfertige Ausführung inkl. CO_2-Flasche, KEG-Flachzapfkopf und Zapfsäule

Profi Bierbar FKZ 1800

verwendungsfertig, inkl. CO_2-Flasche, Halter, Druckminderer, Manometer, Sicherheitsventil, KEG-Flachzapfkopf und Zapfsäule

- Profi-Bierbar in verwendungsfertiger Ausführung mit stiller Kühlung und Volltür
- Außenverkleidung schwarz aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Edelstahl Bodenplatte und Fassrammschutz
- Bierdruckanlage mit CO_2-Flasche, Halter, Druckminderer
- Manometer, Sicherheitsventil und KEG-Flachzapfkopf
- Magnetdichtung, Bügelgriff und Schloss
- Türanschlag wechselbar
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- schnitt- und kratzfeste Arbeitsfläche mit einleitiger Zapfsäule und Tropfschale

Das Modell kann problemlos ein 50 l Normal- oder KEG Fass aufnehmen

	FKZ 1800
	verwendungsfertig, inkl. CO_2-Flasche, Halter, Druckminderer, Manometer, Sicherheitsventil , KEG-Flachzapfkopf und Zapfsäule
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	600 x 600 x 850
innen (B x T x H)	513 x 441 x 702
Tiefe bei geöffneter Tür	1153
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	180 l
Nettoinhalt	160 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	120 W / 230 V
Kälteleistung	243 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 600 a / 100 g
Energieverbrauch	0,9 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	43 kg / 39 kg
VERKLEIDUNG	
außen	schwarz
innen	Polystyrol
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	405.118.000.1
Verkaufspreis	**1.246,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Dekorrahmen, Alu, naturfarben	405.991.083.1	24,00
1 x Dekorplatte, CNS, 767 x 585 x 1,0 mm	405.900.215	100,00
1 x Dekorrahmen, weiß	405.991.082.9	24,00
1 x Umbau auf Linksanschlag	000.999.99	34,50

FKU 180 - Spezial

Universal Fasskühlschrank

mit stiller Kühlung

- Universal-Fasskühlschrank mit Volltür
- Serienausstattung je nach Version mit Edelstahl-Bodenplatte und Fassrammschutz, z.B. zur Aufnahme von einem 50 l Normal- oder KEG-Fass
- unterbaufähig durch abnehmbare Arbeitsplatte (Unterbauhöhe 820 mm) und Frontbelüftung
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Rippen für Rosteinschub im Abstand von 30 mm (Lieferumfang ohne Tragroste)
- Tür mit wechselbarer Magnetdichtung, Bügelgriff und Schloss, Türanschlag wechselbar
- mechanischer Thermostat im Innenraum, digitale Temperaturanzeige über Display an der Tür
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- schnitt- und kratzfeste Arbeitsfläche
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorn

	FKU 180 F1/ W	FKU 180 F2/ W	FKU 180 - Spezial
	stille Kühlung, Edelstahlboden	stille Kühlung, Edelstahl-Bodenplatte und Fassrammschutz	stille Kühlung, Bodenrost
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	602 x 600 x 850	602 x 600 x 850	602 x 600 x 850
innen (B x T x H)	513 x 433 x 702	513 x 433 x 702	513 x 433 x 702
Tiefe bei geöffneter Tür	1153	1153	1153
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	180 l	180 l	180 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	120 W / 230 V	120 W / 230 V	120 W / 230 V
Kälteleistung	243 W / VT -10 °C	243 W / VT -10 °C	243 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 600 a / 100 g		
Energieverbrauch	0,9 kWh / 24 h	0,9 kWh / 24 h	0,9 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	34 kg	34 kg	34 kg
VERKLEIDUNG			
außen	weiß		
innen	Polystyrol		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	405.180.02	405.180.05	405.118.000.4
Verkaufspreis	**543,00 €**	**623,00 €**	**540,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, weiß, 544 x 416 mm	405.711.206.4	19,00
Dekorrahmen, Alu, naturfarben	405.991.083.1	24,00
Dekorrahmen, weiß	405.991.082.9	24,00

FK 2-R-XL

Fasskühler FK 2-R-XL

MERCATUS

2 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO oder
4 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO

- Fasskühler in Segmentbauweise
- passend für 2 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO in Reihe gestellt oder 4 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO in Reihe gestapelt
- Gehäuse innen und außen aus galvanisiertem Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006) lackiert, optional auch komplett aus CNS DIN 1.4301
- zur schnellen und einfachen Montage von innen als auch von außen zu bedienenden Hakenverschlüssen aus Polystyren
- 2 gerundete Türen mit eingelassener Kunststoffgriffmulde im oberen Bereich und Magnetdichtung
- Deckel mit vorgestanztem Loch zur Durchführung der Bierleitungen
- Boden innen mit CNS-Platte zusätzlich verstärkt mit eingeschäumten, 2,5 mm dicken Stahlplatten
- 40 mm starke Polyurethan-Hartschaum-Isolierung
- 4 von innen zu verstellende Füße

	FK 2-R-XL	FK 2-R-XL CNS
	2 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO oder 4 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1060 x 730 x 1060	1060 x 730 x 1060
innen (B x T x H)	980 x 620 x 980	980 x 620 x 980
Tiefe bei geöffneter Tür	1205	1205
LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	2 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-Euro oder 4 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-Euro (gestapelt)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	63 kg	63 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Edelstahldesign	CNS
innen	Edelstahldesign	CNS
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	467.104.010.01-0-0-0	467.104.011.01-0-0-0
Verkaufspreis	**718,00 €**	**1.276,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Maschinenaufsatz FKM 1, passend für Fasskühler-Serie FK-XL	467.104.020.01-0-0-0	647,00
1 x Maschinenaufsatz FKM 1 CNS, Gehäuse CNS, passend für Fasskühler-Serie FK-XL	467.104.021.01-0-0-0	879,00

FK 3-R-XL

Fasskühler FK 3-R-XL

MERCATUS

3 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO oder
6 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO

- Fasskühler in Segmentbauweise
- passend für 3 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO in Reihe gestellt oder 6 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO in Reihe gestapelt
- Gehäuse innen und außen aus galvanisiertem Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006) lackiert, optional auch komplett aus CNS DIN 1.4301
- zur schnellen und einfachen Montage von innen als auch von außen zu bedienenden Hakenverschlüssen aus Polystyren
- 2 gerundete Türen mit eingelassener Kunststoffgriffmulde im oberen Bereich und Magnetdichtung
- Deckel mit vorgestanztem Loch zur Durchführung der Bierleitungen
- Boden innen mit CNS-Platte zusätzlich verstärkt mit eingeschäumten, 2,5 mm dicken Stahlplatten
- 40 mm starke Polyurethan-Hartschaum-Isolierung
- 4 von innen zu verstellende Füße

	FK 3-R-XL	FK 3-R-XL CNS
	3 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO oder 6 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1465 x 730 x 1060	1465 x 730 x 1060
innen (B x T x H)	1385 x 620 x 980	1385 x 620 x 980
Tiefe bei geöffneter Tür	1408	1408
LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	3 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-Euro oder 6 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-Euro (gestapelt)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	80 kg	80 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Edelstahldesign	CNS
innen	Edelstahldesign	CNS
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	467.104.010.03-0-0-0	467.104.011.03-0-0-0
Verkaufspreis	**888,00 €**	**1.577,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Maschinenaufsatz FKM 1, passend für Fasskühler-Serie FK-XL	467.104.020.01-0-0-0	647,00
1 x Maschinenaufsatz FKM 1 CNS, Gehäuse CNS, passend für Fasskühler-Serie FK-XL	467.104.021.01-0-0-0	879,00

FK 4-R-XL

Fasskühler FK 4-R-XL

MERCATUS

4 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO oder
8 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO

- Fasskühler in Segmentbauweise
- passend für 4 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO in Reihe gestellt oder 8 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO in Reihe gestapelt
- Gehäuse innen und außen aus galvanisiertem Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006) lackiert, optional auch komplett aus CNS DIN 1.4301
- zur schnellen und einfachen Montage von innen als auch von außen zu bedienenden Hakenverschlüssen aus Polystyren
- 2 gerundete Türen mit eingelassener Kunststoffgriffmulde im oberen Bereich und Magnetdichtung
- Deckel mit vorgestanztem Loch zur Durchführung der Bierleitungen
- Boden innen mit CNS-Platte zusätzlich verstärkt mit eingeschäumten, 2,5 mm dicken Stahlplatten
- 40 mm starke Polyurethan-Hartschaum-Isolierung
- 4 von innen zu verstellende Füße

	FK 4-R-XL	FK 4-R-XL CNS
	4 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO oder 8 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1870 x 730 x 1060	1870 x 730 x 1060
innen (B x T x H)	1790 x 620 x 980	1790 x 620 x 980
Tiefe bei geöffneter Tür	1610	1610
LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	4 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-Euro oder 8 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-Euro (gestapelt)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	99 kg	99 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Edelstahldesign	CNS
innen	Edelstahldesign	CNS
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	467.104.010.05-0-0-0	467.104.011.05-0-0-0
Verkaufspreis	**1.103,00 €**	**1.957,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Maschinenaufsatz FKM 1, passend für Fasskühler-Serie FK-XL	467.104.020.01-0-0-0	647,00
Maschinenaufsatz FKM 1 CNS, Gehäuse CNS, passend für Fasskühler-Serie FK-XL	467.104.021.01-0-0-0	879,00

FK 4-XL

Fasskühler FK 4-XL

MERCATUS

4 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO oder
8 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO

- Fasskühler in Segmentbauweise
- passend für 4 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO hintereinander in zwei Reihen gestellt oder 8 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO in zwei Reihen gestapelt
- Gehäuse innen und außen aus galvanisiertem Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006) lackiert, optional auch komplett aus CNS DIN 1.4301
- zur schnellen und einfachen Montage von innen als auch von außen zu bedienenden Hakenverschlüssen aus Polystyren
- 2 gerundete Türen mit eingelassener Kunststoffgriffmulde im oberen Bereich und Magnetdichtung
- Deckel mit vorgestanztem Loch zur Durchführung der Bierleitungen
- Boden innen mit CNS-Platte zusätzlich verstärkt mit eingeschäumten, 2,5 mm dicken Stahlplatten
- 40 mm starke Polyurethan-Hartschaum-Isolierung
- 4 von innen zu verstellende Füße

	FK 4-XL	FK 4-XL CNS
	4 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO oder 8 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1060 x 995 x 1060	1060 x 995 x 1060
innen (B x T x H)	980 x 885 x 980	980 x 885 x 980
Tiefe bei geöffneter Tür	1470	1470
LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	4 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-Euro oder 8 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-Euro (gestapelt)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	75 kg	75 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Edelstahldesign	CNS
innen	Edelstahldesign	CNS
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	467.104.010.02-0-0-0	467.104.011.02-0-0-0
Verkaufspreis	**760,00 €**	**1.494,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Maschinenaufsatz FKM 2, passend für Fasskühler-Serie FK-XL	467.104.020.02-0-0-0	689,00
Maschinenaufsatz FKM 2 CNS, Gehäuse CNS, passend für Fasskühler-Serie FK-XL	467.104.021.02-0-0-0	936,00

FK 6-XL

Fasskühler FK 6-XL

MERCATUS

6 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO oder
12 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO

- Fasskühler in Segmentbauweise
- passend für 6 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO hintereinander in zwei Reihen gestellt oder 12 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO in zwei Reihen gestapelt
- Gehäuse innen und außen aus galvanisiertem Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006) lackiert, optional auch komplett aus CNS DIN 1.4301
- zur schnellen und einfachen Montage von innen als auch von außen zu bedienenden Hakenverschlüssen aus Polystyren
- 2 gerundete Türen mit eingelassener Kunststoffgriffmulde im oberen Bereich und Magnetdichtung
- Deckel mit vorgestanztem Loch zur Durchführung der Bierleitungen
- Boden innen mit CNS-Platte zusätzlich verstärkt mit eingeschäumten, 2,5 mm dicken Stahlplatten
- 40 mm starke Polyurethan-Hartschaum-Isolierung
- 4 von innen zu verstellende Füße

	FK 6-XL	FK 6-XL CNS
	6 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO oder 12 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1465 x 995 x 1060	1465 x 995 x 1060
innen (B x T x H)	1385 x 885 x 980	1385 x 885 x 980
Tiefe bei geöffneter Tür	1673	1673
LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	6 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-Euro oder 12 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-Euro (gestapelt)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	95 kg	95 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Edelstahldesign	CNS
innen	Edelstahldesign	CNS
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	467.104.010.04-0-0-0	467.104.011.04-0-0-0
Verkaufspreis	**970,00 €**	**2.054,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Maschinenaufsatz FKM 2, passend für Fasskühler-Serie FK-XL	467.104.020.02-0-0-0	689,00
Maschinenaufsatz FKM 2 CNS, Gehäuse CNS, passend für Fasskühler-Serie FK-XL	467.104.021.02-0-0-0	936,00

FK 8-XL

Fasskühler FK 8-XL

MERCATUS

8 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO oder
16 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO

- Fasskühler in Segmentbauweise
- passend für 8 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO hintereinander in zwei Reihen gestellt oder 16 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO in zwei Reihen gestapelt
- Gehäuse innen und außen aus galvanisiertem Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006) lackiert, optional auch komplett aus CNS DIN 1.4301
- zur schnellen und einfachen Montage von innen als auch von außen zu bedienenden Hakenverschlüssen aus Polystyren
- 2 gerundete Türen mit eingelassener Kunststoffgriffmulde im oberen Bereich und Magnetdichtung
- Deckel mit vorgestanztem Loch zur Durchführung der Bierleitungen
- Boden innen mit CNS-Platte zusätzlich verstärkt mit eingeschäumten, 2,5 mm dicken Stahlplatten
- 40 mm starke Polyurethan-Hartschaum-Isolierung
- 4 von innen zu verstellende Füße

	FK 8-XL	FK 8-XL CNS
	8 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO oder 16 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1870 x 995 x 1060	1870 x 995 x 1060
innen (B x T x H)	1790 x 885 x 980	1790 x 885 x 980
Tiefe bei geöffneter Tür	1875	1875
LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	8 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-Euro oder 16 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-Euro (gestapelt)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	117 kg	117 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Edelstahldesign	CNS
innen	Edelstahldesign	CNS
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	467.104.010.06-0-0-0	467.104.011.06-0-0-0
Verkaufspreis	**1.090,00 €**	**2.261,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Maschinenaufsatz FKM 2, passend für Fasskühler-Serie FK-XL	467.104.020.02-0-0-0	689,00
Maschinenaufsatz FKM 2 CNS, Gehäuse CNS, passend für Fasskühler-Serie FK-XL	467.104.021.02-0-0-0	936,00

Maschinenaufsatz FKM 1

Fasskühler-Maschinenaufsatz Serie FKM

passend für Fasskühler der Serie FK-XL

MERCATUS

- steckerfertiger Fasskühler-Maschinenaufsatz in zwei Leistungsstufen
- Gehäuse aus galvanisiertem Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006) lackiert, optional auch komplett aus CNS DIN 1.4301
- ergonomisch geformte und zu allen Seiten abgerundete schlagfeste Abdeckung
- Monoblock Hochleistungs-Kühlsystem
- elektronische Steuerung mit digitalem Bedienfeld, beleuchteter Hauptschalter
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- alle reinigungsrelevanten Komponenten sind servicefreudlich angeordnet

	Maschinenaufsatz FKM 1	**Maschinenaufsatz FKM 2**	**Maschinenaufsatz FKM 1 CNS**	**Maschinenaufsatz FKM 2 CNS**
	passend für Fasskühler-Serie FK-XL		Gehäuse CNS, passend für Fasskühler-Serie FK-XL	
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	675 x 495 x 305	675 x 495 x 305	675 x 495 x 305	675 x 495 x 305
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	430 W / 230 V	430 W / 230 V	430 W / 230 V	430 W / 230 V
Kälteleistung	284 W / VT -10 °C	343 W / VT -10 °C	284 W / VT -10 °C	343 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 260 g			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	25 kg	28 kg	25 kg	28 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Edelstahldesign		CNS	
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	467.104.020.01-0-0-0	467.104.020.02-0-0-0	467.104.021.01-0-0-0	467.104.021.02-0-0-0
Verkaufspreis	**647,00 €**	**689,00 €**	**879,00 €**	**936,00 €**

PK 1

Begleitkühler Serie PK

für ca. 12 m Förderhöhe / 60 m Pythonlänge

MERCATUS

- steckerfertiger Pythonkühler
- Gehäuse aus galvanisiertem Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006) lackiert optional auch komplett aus CNS DIN 1.4301
- ergonomisch geformte und zu allen Seiten abgerundete schlagfeste Abdeckung
- Monoblock Hochleistungs-Kühlsystem
- Wasserbad (14 Liter) mit Außen-Wasserstandsanzeige und Ablaufpumpe
- elektronische Steuerung mit digitalem Bedienfeld
- automatische Abtauung
- alle reinigungsrelevanten Komponenten sind servicefreundlich angeordnet

	PK 1	PK 1 CNS
	für ca. 12 m Förderhöhe / 60 m Pythonlänge	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	455 x 515 x 415	455 x 515 x 415
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	230 W / 230 V	230 W / 230 V
Kälteleistung	240 W / VT -10 °C	240 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 225 g	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+3 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	24 kg	24,5 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Edelstahldesign	CNS
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	467.104.030.01-0-0-0	467.104.031.01-0-0-0
Verkaufspreis	**689,00 €**	**852,00 €**

NOTIZEN

Eiswürfelbereiter – Hohlwürfel
Eiswürfelbereiter – Massivwürfel
Flockeneisbereiter
Vorratsbehälter

Eiswürfelbereiter – Hohlwürfel

7/1 – 7/4

Eiswürfelbereiter – Massivwürfel

7/5 – 7/6

Flockeneisbereiter

7/7 – 7/10

Vorratsbehälter

7/11

NordCap®

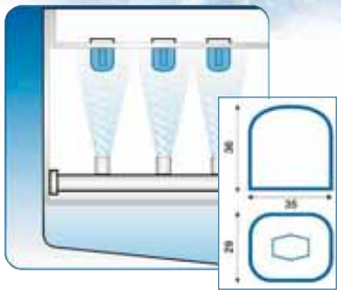
NordCap: Eisbereiter mit Agion Technologie

Einwandfreie Hygiene – ganz natürlich

agion
Nature's antimicrobial

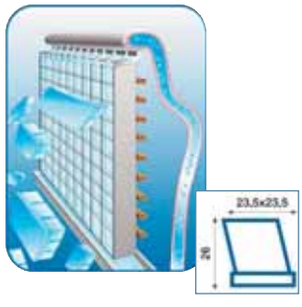
Einwandfreie Hygiene – ganz natürlich: Die AGION Technologie arbeitet mit der Beschichtung eines Produkts mit Silber-Ionen. Diese Ionen attackieren Mikroben und verhindern ihr Wachstum.
Auch bei den NordCap-Eiswürfelbereitern kommt die AGION Technologie zum Einsatz.
Eine hygienische Eisproduktion ist Ihnen garantiert.

Serie SDN - zur Produktion von Hohlwürfeln



Unter dem Einsatz des Positiv-Sprühsystems produziert die Serie SDN Hohlwürfel von glasklarer, reiner und harter Qualität. Die Serie SDN wartet mit zahlreichen Vorteilen auf:
AGION Technologie, Luftfilter zum Schutz des Kondensators, Sprühbalken mit fixierten Düsen, verdeckter Hauptschalter, vereinfachte Reinigung des Pumpenfilters und Kantenschutz.

Serie SVN - Massivwürfel in hoher Stückzahl

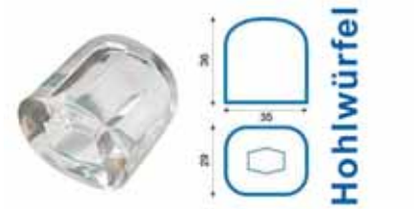


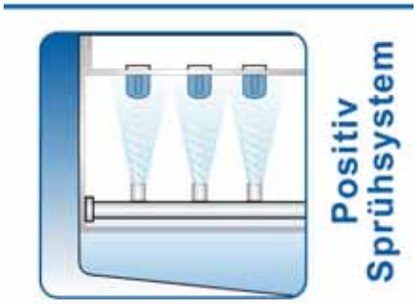
Der Horizontal-Plattenverdampfer der Serie SVN dient der Produktion von klaren, reinen und harten Massivwürfeln. Die Geräte haben hohe Tagesleistungen sowie Behälterkapazitäten und sind dadurch ideal für den Einsatz in Discotheken, Fast-Food-Lokalen, Cocktail-Bars sowie für die Bestückung von Salat-Büffets geeignet.
Bei der Serie SVN kommt die AGION Technologie bei dem Pumpenschlauch des Sprühsystems sowie bei den Vorratsbehältern zum Einsatz.

Serie SPN/SPRN - schüttfähiges Flockeneis

Die Serie SPN/ SPRN wurde zur Produktion von Flockeneis (Brucheis) entwickelt. Bei Flockeneis handelt es sich um Trockeneis, also um festes Eis mit der idealen Temperatur von -0,5 °C.
Das unregelmäßig und kristallin geformte Eis ist immer schüttfähig und hygienisch einwandfrei. Einsatzbereiche von Flockeneisbereitern sind Metzgereibetriebe, Bäckereien, Laboratorien, Krankenhäuser sowie die Fischbranche und die Gastronomie.
Bei der Serie SPN/ SPRN kommt die AGION Technologie ebenfalls umfangreich zum Einsatz.

SDN 35 L





agion®
antimikrobielle Beschichtung

Eiswürfelbereiter Serie SDN (Hohlwürfel), luftgekühlt

inkl. AGION Antibacteria-Technologie

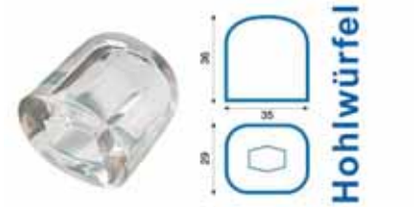
- Eiswürfelbereiter mit Positiv-Sprühsystem
- steckerfertige Kältemaschine mit luftgekühltem Verflüssiger
- integrierter Vorratsbehälter je nach Modell von 6,5-20 kg
- Hohlwürfelgröße 35 x 29 x 36 mm
- vollautomatische Produktionssteuerung
- Sprühdüsen, Verdampferabdeckung und Pumpenschlauch mit patentierter AGION Antibacteria-Beschichtung
- integriertes Reinigungssystem
- Kondensatorluftfilter
- doppeltes Abtausystem
- Außenverkleidung in Edelstahl, DIN 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- alle schmutzanfälligen Komponenten für Service- und Reinigungszwecke von vorne ausbaufähig

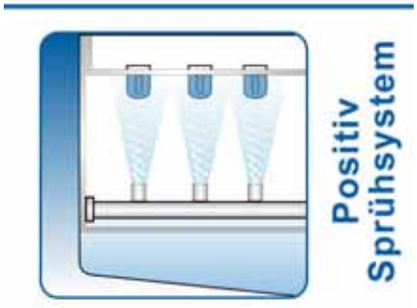
	SDN 25 L	SDN 35 L	SDN 45 L	SDN 65 L
	luftgekühlt		luftgekühlt, einbaufähig	luftgekühlt
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	333 x 455 x 597	376 x 550 x 637	485 x 570 x 720	485 x 570 x 820
Höhe mit Füßen	614	767	850	950
LEISTUNGSDATEN				
Vorratsbehälter	6,5 kg	12 kg	17 kg	20 kg
Leistung Hohwürfel / 24 h	ca. 25 kg/ 1250 Hohlwürfel	ca. 33 kg/ 1650 Hohlwürfel	ca. 43 kg/ 2150 Hohlwürfel	ca. 60 kg/ 3000 Hohlwürfel
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	340 W / 230 V	350 W / 230 V	380 W / 230 V	530 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 210 g	R 134 a / 260 g	R 134 a / 280 g	R 134 a / 300 g
Energieverbrauch	7,0 kWh / 24 h	7,0 kWh / 24 h	7,5 kWh / 24 h	10,5 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	36 kg	47 kg	53 kg	57 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Edelstahl DIN 1.4509			
innen	Kunststoff mit AGION Antibacteria-Beschichtung			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	413.102.510.61	413.103.511.01	413.104.511.71	413.106.512.01
Verkaufspreis	**998,00 €**	**1.598,00 €**	**1.698,00 €**	**2.289,00 €**

SERIENZUBEHÖR
Anschlussschlauch
Ablaufschlauch
Eisschaufel
Abflussstutzen
Eisschaufel

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Filtergehäuse, für Carbon- oder Kalkfilter Einsätze	413.001.140.04	137,00
Kalkfilter Einsatz	413.001.140.01	33,00
Carbonfilter Einsatz	413.001.140.02	87,00

SDN 85 L





agion®
antimikrobielle Beschichtung

Eiswürfelbereiter Serie SDN (Hohlwürfel), luftgekühlt

inkl. AGION Antibacteria-Technologie

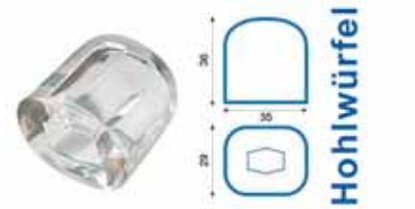
- Eiswürfelbereiter mit Positiv-Sprühsystem
- steckerfertige Kältemaschine mit luftgekühltem Verflüssiger
- integrierter Vorratsbehälter je nach Modell von 30-80 kg
- Hohlwürfelgröße 35 x 29 x 36 mm
- vollautomatische Produktionssteuerung
- Sprühdüsen, Verdampferabdeckung und Pumpenschlauch mit patentierter AGION Antibacteria-Beschichtung
- integriertes Reinigungssystem
- Kondensatorluftfilter
- doppeltes Abtausystem
- Außenverkleidung in Edelstahl DIN 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- alle schmutzanfälligen Komponenten für Service- und Reinigungszwecke von vorne ausbaufähig

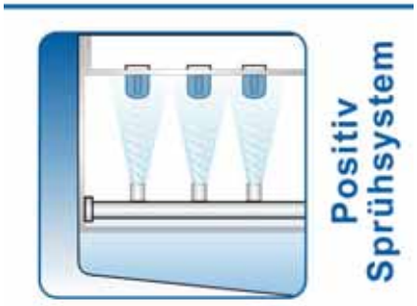
	SDN 85 L	SDN 145 L	SDN 215 L
	luftgekühlt		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	670 x 570 x 900	1045 x 570 x 900	1045 x 570 x 1050
Höhe mit Füßen	1025	1025	1180
LEISTUNGSDATEN			
Vorratsbehälter	30 kg	50 kg	80 kg
Leistung Hohlwürfel / 24 h	ca. 80 kg/ 4000 Hohlwürfel	ca. 145 kg/ 7520 Hohlwürfel	ca. 210 kg/ 10500 Hohlwürfel
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	650 W / 230 V	1200 W / 230 V	2000 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 450 g	R 404 a / 630 g	R 404 a / 660 g
Energieverbrauch	13,0 kWh / 24 h	24,0 kWh / 24 h	35,0 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	72 kg	110 kg	148 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Edelstahl DIN 1.4509		
innen	Kunststoff mit AGION Antibacteria-Beschichtung		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	413.108.513.01	413.114.515.01	413.121.518.01
Verkaufspreis	**2.785,00 €**	**3.749,00 €**	**6.399,00 €**

SERIENZUBEHÖR
Anschlussschlauch
Ablaufschlauch
Eisschaufel
Abflussstutzen

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Filtergehäuse, für Carbon- oder Kalkfilter Einsätze	413.001.140.04	137,00
Kalkfilter Einsatz	413.001.140.01	33,00
Carbonfilter Einsatz	413.001.140.02	87,00

SDN 35 W





agion®
antimikrobielle Beschichtung

Eiswürfelbereiter Serie SDN (Hohlwürfel), wassergekühlt

inkl. AGION Antibacteria-Technologie

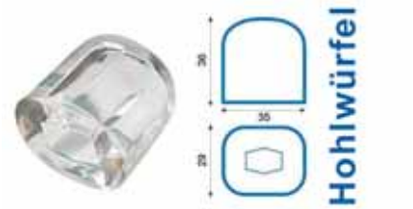
- Eiswürfelbereiter mit Positiv-Sprühsystem
- steckerfertige Kältemaschine mit wassergekühltem Verflüssiger
- integrierter Vorratsbehälter je nach Modell von 6,5-20 kg
- Hohlwürfelgröße 35 x 29 x 36 mm
- vollautomatische Produktionssteuerung
- Sprühdüsen, Verdampferabdeckung und Pumpenschlauch mit patentierter AGION Antibacteria-Beschichtung
- integriertes Reinigungssystem
- doppeltes Abtausystem
- Außenverkleidung in Edelstahl DIN 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- alle schmutzanfälligen Komponenten für Service- und Reinigungszwecke von vorne ausbaufähig

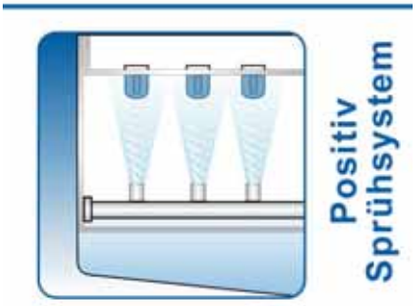
	SDN 25 W	SDN 35 W	SDN 45 W	SDN 65 W
	wassergekühlt, einbaufähig			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	333 x 455 x 597	376 x 550 x 637	485 x 570 x 720	485 x 570 x 820
Höhe mit Füßen	614	767	850	950
LEISTUNGSDATEN				
Vorratsbehälter	6,5 kg	12 kg	17 kg	20 kg
Leistung Hohlwürfel/ 24 h	ca. 26 kg/ 1300 Hohlwürfel	ca. 34 kg/ 1700 Hohlwürfel	ca. 43 kg/ 2150 Hohlwürfel	ca. 60 kg/ 3000 Hohlwürfel
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	340 W / 230 V	350 W / 230 V	380 W / 230 V	530 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 190 g	R 134 a / 240 g		R 134 a / 270 g
Energieverbrauch	7,0 kWh / 24 h	7,0 kWh / 24 h	7,5 kWh / 24 h	10,5 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	36 kg	47 kg	53 kg	57 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Edelstahl DIN 1.4509			
innen	Kunststoff mit AGION Antibacteria-Beschichtung			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	413.102.500.62	413.103.511.02	413.104.511.72	413.106.512.02
Verkaufspreis	**998,00 €**	**1.598,00 €**	**1.698,00 €**	**2.289,00 €**

SERIENZUBEHÖR
Anschlussschlauch
Ablaufschlauch
Eisschaufel
Abflussstutzen

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Filtergehäuse, für Carbon- oder Kalkfilter Einsätze	413.001.140.04	137,00
Kalkfilter Einsatz	413.001.140.01	33,00
Carbonfilter Einsatz	413.001.140.02	87,00

SDN 85 W





agion®
antimikrobielle Beschichtung

Eiswürfelbereiter Serie SDN (Hohlwürfel), wassergekühlt

inkl. AGION Antibacteria-Technologie

- Eiswürfelbereiter mit Positiv-Sprühsystem
- steckerfertige Kältemaschine mit wassergekühltem Verflüssiger
- integrierter Vorratsbehälter je nach Modell von 30-80 kg
- Hohlwürfelgröße 35 x 29 x 36 mm
- vollautomatische Produktionssteuerung
- Sprühdüsen, Verdampferabdeckung und Pumpenschlauch mit patentierter AGION Antibacteria-Beschichtung
- integriertes Reinigungssystem
- doppeltes Abtausystem
- Außenverkleidung in Edelstahl DIN 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- alle schmutzanfälligen Komponenten für Service- und Reinigungszwecke von vorne ausbaufähig

	SDN 85 W	SDN 145 W	SDN 215 W
	wassergekühlt		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	670 x 570 x 900	1045 x 570 x 900	1045 x 570 x 1050
Höhe mit Füßen	1025	1025	1180
LEISTUNGSDATEN			
Vorratsbehälter	30 kg	50 kg	80 kg
Leistung Hohlwürfel/ 24 h	ca. 81 kg, 4050 Hohlwürfel	ca. 147 kg, 7350 Hohlwürfel	ca. 212 kg, 10600 Hohlwürfel
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	650 W / 230 V	1200 W / 230 V	2000 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 300 g	R 404 a / 500 g	R 404 a / 500 g
Energieverbrauch	13,0 kWh / 24 h	24,0 kWh / 24 h	35,0 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	72 kg	110 kg	148 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Edelstahl DIN 1.4509		
innen	Kunststoff mit AGION Antibacteria-Beschichtung		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	413.108.513.02	413.114.515.02	413.121.518.02
Verkaufspreis	**2.785,00 €**	**3.749,00 €**	**6.399,00 €**

SERIENZUBEHÖR
Anschlussschlauch
Ablaufschlauch
Eisschaufel
Abflussstutzen

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Filtergehäuse, für Carbon- oder Kalkfilter Einsätze	413.001.140.04	137,00
Kalkfilter Einsatz	413.001.140.01	33,00
Carbonfilter Einsatz	413.001.140.02	87,00

SVN 135 L
Abdeckung + Behälter = Sonderzubehör

SVN 315 L
Abdeckung + Behälter = Sonderzubehör

SVN 385 L
Abdeckung + Behälter = Sonderzubehör

Eiswürfelbereiter Serie SVN (Vollwürfel), luftgekühlt

Aufsatzgeräte für separaten Vorratsbehälter, inkl. AGION Antibacteria-Technologie

- Eiswürfelbereiter mit Horizontal-Plattenverdampfer
- Aufsatzgeräte für separaten Vorratsbehälter
- steckerfertige Kältemaschine mit luftgekühltem Verflüssiger
- Massivwürfelgröße ca. 25 x 25 x 25 mm
- vollautomatische Produktionssteuerung
- patentierte AGION Antibacteria-Beschichtung Horizontal-Plattenverdampfer mit eingearbeiteten Waben für die professionelle Eiswürfelproduktion
- elektronische Steuerungsplatine mit integriertem Überwachungssystem
- Außenverkleidung in Edelstahl DIN 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- alle schmutzanfälligen Komponenten für Service- und Reinigungszwecke leicht ausbaufähig

	SVN 135 L	SVN 215 L	SVN 315 L	SVN 385 L	SVN 535 L
	Vollwürfelsystem, luftgekühlt Aufsatzgerät für separaten Vorratsbehälter, inkl. AGION Antibacteria-Technologie				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	560 x 620 x 575	760 x 620 x 575	760 x 620 x 575	760 x 620 x 575	760 x 620 x 800
LEISTUNGSDATEN					
Leistung Vollwürfel/ 24 h	ca. 130 kg, 10800 Vollwürfel	ca. 200 kg, 16600 Vollwürfel	ca. 280 kg, 23300 Vollwürfel	ca. 295 kg, 32000 Vollwürfel	ca. 525 kg, 37500 Vollwürfel
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	780 W / 230 V	1000 W / 230 V	1600 W / 230 V	2300 W / 400 V	3000 W / 400 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 500 g	R 404 a / 700 g	R 404 a / 850 g		R 404 a / 1600 g
Energieverbrauch	18,7 kWh / 24 h	24,0 kWh / 24 h	38,4 kWh / 24 h	44,2 kWh / 24 h	60,0 kWh / 24 h
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	55 kg	70 kg	73 kg	94 kg	104 kg
VERKLEIDUNG					
außen	Edelstahl DIN 1.4509				
innen	Kunststoff mit AGION Antibacteria-Beschichtung				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	413.113.516.01	413.121.516.01	413.131.519.01	413.138.510.51	413.153.517.01
Verkaufspreis	**2.557,00 €**	**2.962,00 €**	**3.470,00 €**	**4.973,00 €**	**6.858,00 €**
SERIENZUBEHÖR					
Ablaufschlauch					

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
R 85 (100 kg), passend zu Modell SVN 135, SP 125, SP 255 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 535 x T: 795 x H: 900/1010 mm	413.200.008.50	957,00
R 155 (150 kg), passend zu Modell SVN 135, SVN 215, SVN 315, SVN 535, SP 125, SP 255, SP 405 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 760 x T: 800 x H: 900/1080 mm	413.200.015.50	1.312,00
Behälterabdeckung RV 155, bei Modell SVN135 für Behälter R 155 erforderlich	413.200.090.56	199,00
R 250 (230 kg), passend zu Modell SVN 215, SVN 315, SVN 535, SP 125, SP 255, SP 405, SP 605 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 1075 x T: 785 x H: 870/980 mm	413.200.025.00	1.752,00
Behälterabdeckung RV 255, bei Serie SVN für Behälter R 250 erforderlich	413.200.091.71	298,00

SVN 135 W
Behälter + Abdeckung = Sonderzubehör

SVN 215 W
Behälter + Abdeckung = Sonderzubehör

SVN 385 W
Behälter + Abdeckung = Sonderzubehör

Eiswürfelbereiter Serie SVN (Vollwürfel), wassergekühlt

Aufsatzgeräte für separaten Vorratsbehälter, inkl. AGION Antibacteria-Technologie

- Eiswürfelbereiter mit Horizontal-Plattenverdampfer
- Aufsatzgeräte für separaten Vorratsbehälter
- steckerfertige Kältemaschine mit wassergekühltem Verflüssiger
- Massivwürfelgröße ca. 25 x 25 x 25 mm
- vollautomatische Produktionssteuerung
- patentierte AGION Antibacteria-Beschichtung Horizontal-Plattenverdampfer mit eingearbeiteten Waben für die professionelle Eiswürfelproduktion
- elektronische Steuerungsplatine mit integriertem Überwachungssystem
- Außenverkleidung in Edelstahl, DIN 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- alle schmutzanfälligen Komponenten für Service- und Reinigungszwecke leicht ausbaufähig

	SVN 135 W	SVN 215 W	SVN 315 W	SVN 385 W	SVN 535 W
	Vollwürfelsystem, wassergekühlt Aufsatzgerät für separaten Vorratsbehälter, inkl. AGION Antibacteria-Technologie				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	560 x 620 x 575	760 x 620 x 575	760 x 620 x 575	760 x 620 x 575	760 x 620 x 800
Leistungsdaten					
Leistung Vollwürfel/ 24 h	ca. 130 kg/ 10800 Vollwürfel	ca. 200 kg/ 16600 Vollwürfel	ca. 280 kg/ 23300 Vollwürfel	ca. 295 kg, 32000 Vollwürfel	ca. 525 kg, 37500 Vollwürfel
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	650 W / 230 V	900 W / 230 V	1300 W / 230 V	1900 W / 400 V	2100 W / 400 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 400 g	R 404 a / 500 g	R 404 a / 550 g		R 404 a / 1200 g
Energieverbrauch	15,6 kWh / 24 h	21,6 kWh / 24 h	31,2 kWh / 24 h	39,4 kWh / 24 h	53,0 kWh / 24 h
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	53 kg	69 kg	72 kg	97 kg	104 kg
VERKLEIDUNG					
außen	Edelstahl DIN 1.4509				
innen	Kunststoff mit AGION Antibacteria-Beschichtung				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	413.113.516.02	413.121.516.02	413.131.519.02	413.138.510.52	413.153.517.02
Verkaufspreis	**2.557,00 €**	**2.962,00 €**	**3.470,00 €**	**4.973,00 €**	**6.858,00 €**
SERIENZUBEHÖR					
Ablaufschlauch					

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
R 85 (100 kg), passend zu Modell SVN 135, SP 125, SP 255 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 535 x T: 795 x H: 900/1010 mm	413.200.008.50	957,00
R 155 (150 kg), passend zu Modell SVN 135, SVN 215, SVN 315, SVN 535, SP 125, SP 255, SP 405 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 760 x T: 800 x H: 900/1080 mm	413.200.015.50	1.312,00
Behälterabdeckung RV 155, bei Modell SVN135 für Behälter R 155 erforderlich	413.200.090.56	199,00
R 250 (230 kg), passend zu Modell SVN 215, SVN 315, SVN 535, SP 125, SP 255, SP 405, SP 605 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 1075 x T: 785 x H: 870/980 mm	413.200.025.00	1.752,00
Behälterabdeckung RV 255, bei Serie SVN für Behälter R 250 erforderlich	413.200.091.71	298,00

SPR 80 L

SPR 120 L

Flockeneisbereiter Serie SPR, luftgekühlt

mit integriertem Vorratsbehälter, inkl. AGION Antibacteria-Technologie

- Flockeneisbereiter mit integriertem Vorratsbehälter
- steckerfertige Kältemaschine mit luftgekühltem Verflüssiger
- Produktion von Flocken- bzw. Brucheis mit einer Idealtemperatur von -0,5 °C, kristallin geformt, stets schüttfähig und hygienisch einwandfrei
- vollautomatische Produktionssteuerung
- zylindrischer Spezialverdampfer
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- Außenverkleidung in Edelstahl, DIN 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- alle schmutzanfälligen Komponenten für Service- und Reinigungszwecke leicht ausbaufähig

Planungshinweis:
Bauseitig sind 2 Wasserabläufe erforderlich.

	SPR 80 L	SPR 120 L	SPR 165 L
	luftgekühlt mit Frontbelüftung/einbaufähig mit integriertem Vorratsbehälter, inkl. AGION Antibacteria-Technologie		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	529 x 626 x 797	920 x 590 x 785	920 x 590 x 785
Höhe mit Füßen	927	915	915
LEISTUNGSDATEN			
Vorratsbehälter	25 kg	60 kg	
Leistung	70 kg Flockeneis / 24 h	120 kg Flockeneis / 24 h	185 kg Flockeneis / 24 h
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	330 W / 230 V	500 W / 230 V	600 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 310 g	R 134 a / 420 g	R 404 a / 410 g
Energieverbrauch	7,5 kWh / 24 h	15,2 kWh / 24 h	17,0 kWh / 24 h
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	59 kg	72 kg	88 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Edelstahl DIN 1.4509		
innen	Kunststoff mit AGION Antibacteria-Beschichtung		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	413.207.506.00	413.212.006.01	413.216.507.01
Verkaufspreis	**2.952,00 €**	**3.513,00 €**	**4.514,00 €**

SERIENZUBEHÖR
Anschlussschlauch
Eisschaufel
Abflussstutzen

SPR 80 W

SPR 120 W

Flockeneisbereiter Serie SPR, wassergekühlt

mit integriertem Vorratsbehälter, inkl. AGION Antibacteria-Beschichtung

- Flockeneisbereiter mit integriertem Vorratsbehälter
- steckerfertige Kältemaschine mit wassergekühltem Verflüssiger
- Produktion von Flocken- bzw. Brucheis mit einer Idealtemperatur von -0,5 °C, kristallin geformt, stets schüttfähig und hygienisch einwandfrei
- vollautomatische Produktionssteuerung
- zylindrischer Spezialverdampfer
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- Außenverkleidung in Edelstahl DIN 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- alle schmutzanfälligen Komponenten für Service- und Reinigungszwecke leicht ausbaufähig

Planungshinweis:
Bauseitig sind 2 Wasserabläufe erforderlich.

	SPR 80 W	SPR 120 W	SPR 165 W
	wassergekühlt / einbaufähig mit integriertem Vorratsbehälter, inkl. AGION Antibacteria-Technologie		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	529 x 626 x 797	920 x 590 x 785	920 x 590 x 785
Höhe mit Füßen	927	915	915
LEISTUNGSDATEN			
Vorratsbehälter	25 kg	60 kg	
Leistung / 24 h	70 kg Flockeneis	120 kg Flockeneis	190 kg Flockeneis
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	330 W / 230 V	500 W / 230 V	600 W / 230 V
Kälteleistung	330 W / VT -10 °C	540 W / VT -10 °C	760 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 310 g	R 134 a / 420 g	R 404 a / 540 g
Energieverbrauch	7,5 kWh / 24 h	15,2 kWh / 24 h	17,0 kWh / 24 h
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	59 kg	72 kg	88 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Edelstahl DIN 1.4509		
innen	Kunststoff mit AGION Antibacteria-Beschichtung		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	413.207.506.01	413.212.006.02	413.216.507.02
Verkaufspreis	**2.952,00 €**	**3.513,00 €**	**4.514,00 €**

SERIENZUBEHÖR
Anschlussschlauch
Eisschaufel
Abflussstutzen

SP 125 L
Sonderzubehör: Behälter R 85

SP 405 L
Sonderzubehör: Behälter R 250 und Abdeckung RP 250

SP 1205 L

Flockeneisbereiter Serie SP, luftgekühlt

Aufsatzgeräte für separaten Vorratsbehälter, inkl. AGION Antibacteria-Technologie

- Flockeneisbereiter als Aufsatzgeräte für separaten Vorratsbehälter
- steckerfertige Kältemaschine mit luftgekühltem Verflüssiger
- Produktion von Flocken- bzw. Brucheis mit einer Idealtemperatur von -0,5 °C, kristallin geformt, stets schüttfähig und hygienisch einwandfrei
- vollautomatische Produktionssteuerung
- zylindrischer Spezialverdampfer
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- Außenverkleidung in Edelstahl DIN 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- alle schmutzanfälligen Komponenten für Service- und Reinigungszwecke leicht ausbaufähig

	SP 125 L	SP 255 L	SP 405 L	SP 605 L	SP 1205 L
	luftgekühlt, Aufsatzgerät für separaten Vorratsbehälter, inkl. AGION Antibacteria-Technologie				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	560 x 533 x 525	560 x 533 x 525	535 x 660 x 690	535 x 660 x 830	1073 x 774 x 846
LEISTUNGSDATEN					
Leistung / 24 h	120 kg Flockeneis	200 kg Flockeneis	320 kg Flockeneis	600 kg Flockeneis	1150 kg Flockeneis
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	500 W / 230 V	760 W / 230 V	1200 W / 230 V	2000 W / 230 V	3900 W / 400 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 420 g	R 404 a / 540 g	R 404 a / 750 g	R 404 a / 880 g	R 404 a / 2200 g
Energieverbrauch	11,0 kWh / 24 h	17,0 kWh / 24 h	26,0 kWh / 24 h	45,0 kWh / 24 h	88,0 kWh / 24 h
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	52 kg	56 kg	88 kg	104 kg	267 kg
VERKLEIDUNG					
außen	Edelstahl DIN 1.4509				
innen	Kunststoff mit AGION Antibacteria-Beschichtung				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	413.211.000.01	413.225.000.01	413.240.000.01	413.260.000.01	413.212.000.01
Verkaufspreis	**3.041,00 €**	**3.546,00 €**	**5.961,00 €**	**7.665,00 €**	**13.484,00 €**
SERIENZUBEHÖR					
Ablaufschlauch					

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
R 85 (100 kg), passend zu Modell SVN 135, SP 125, SP 255 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 535 x T: 795 x H: 900/1010 mm	413.200.008.50	957,00
R 155 (150 kg), passend zu Modell SVN 135, SVN 215, SVN 315, SVN 535, SP 125, SP 255, SP 405 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 760 x T: 800 x H: 900/1080 mm	413.200.015.50	1.312,00
Behälterabdeckung RP 155, bei Serie SP für Behälter R 155 erforderlich	413.200.090.55	181,00
R 250 (230 kg), passend zu Modell SVN 215, SVN 315, SVN 535, SP 125, SP 255, SP 405, SP 605 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 1075 x T: 785 x H: 870/980 mm	413.200.025.00	1.752,00
Behälterabdeckung RP 250, bei Serie SP für R 250 erforderlich	413.200.091.90	205,00
RC 155-M, Maschinenständer inkl. Behälter für Modell SP 125 bis SP 605	413.200.090.50	4.111,00

SP 125 W

SP 405 W

SP 1205 W

Flockeneisbereiter Serie SP, wassergekühlt

Aufsatzgeräte für separaten Vorratsbehälter, inkl. AGION Antibacteria-Technologie

- Flockeneisbereiter als Aufsatzgeräte für separaten Vorratsbehälter
- steckerfertige Kältemaschine mit wassergekühltem Verflüssiger
- Produktion von Flocken- bzw. Brucheis mit einer Idealtemperatur von -0,5 °C, kristallin geformt, stets schüttfähig und hygienisch einwandfrei
- vollautomatische Produktionssteuerung
- zylindrischer Spezialverdampfer
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- Außenverkleidung in Edelstahl, DIN 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- alle schmutzanfälligen Komponenten für Service- und Reinigungszwecke leicht ausbaufähig

	SP 125 W	SP 255 W	SP 405 W	SP 605 W	SP 1205 W
	wassergekühlt, Aufsatzgerät für separaten Vorratsbehälter, inkl. AGION Antibacteria-Technologie				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	560 x 533 x 525	560 x 533 x 525	535 x 660 x 690	535 x 660 x 830	1073 x 774 x 846
Leistungsdaten					
Leistung / 24 h	120 kg Flockeneis	200 kg Flockeneis	330 kg Flockeneis	600 kg Flockeneis	1200 kg Flockeneis
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	500 W / 230 V	760 W / 230 V	1200 W / 230 V	2000 W / 230 V	3900 W / 400 V
Kälteleistung	500 W / VT -10 °C	760 W / VT -10 °C	1200 W / VT -10 °C	2000 W / VT -10 °C	3900 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 380 g	R 404 a / 540 g	R 404 a / 600 g	R 404 a / 820 g	R 404 a / 1300 g
Energieverbrauch	11,0 kWh / 24 h	17,0 kWh / 24 h	26,0 kWh / 24 h	45,0 kWh / 24 h	88,0 kWh / 24 h
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	52 kg	56 kg	88 kg	104 kg	267 kg
VERKLEIDUNG					
außen	Edelstahl DIN 1.4509				
innen	Kunststoff mit AGION Antibacteria-Beschichtung				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	413.211.000.02	413.225.000.02	413.240.000.02	413.260.000.02	413.212.000.02
Verkaufspreis	**3.041,00 €**	**3.546,00 €**	**5.961,00 €**	**7.665,00 €**	**13.484,00 €**
SERIENZUBEHÖR					
Ablaufschlauch					

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
R 85 (100 kg), passend zu Modell SVN 135, SP 125, SP 255 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 535 x T: 795 x H: 900/1010 mm	413.200.008.50	957,00
R 155 (150 kg), passend zu Modell SVN 135, SVN 215, SVN 315, SVN 535, SP 125, SP 255, SP 405 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 760 x T: 800 x H: 900/1080 mm	413.200.015.50	1.312,00
Behälterabdeckung RP 155, bei Serie SP für Behälter R 155 erforderlich	413.200.090.55	181,00
R 250 (230 kg), passend zu Modell SVN 215, SVN 315, SVN 535, SP 125, SP 255, SP 405, SP 605 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 1075 x T: 785 x H: 870/980 mm	413.200.025.00	1.752,00
Behälterabdeckung RP 250, bei Serie SP für R 250 erforderlich	413.200.091.90	205,00
RC 155-M, Maschinenständer inkl. Behälter für Modell SP 125 bis SP 605	413.200.090.50	4.111,00

R 85 (100 kg)

R 155 (150 kg)
Abb. zeigt Modell mit Behälterabdeckung (siehe Tabelle)

R 250 (230 kg)

Vorratsbehälter ohne Abdeckung

für Modell-Serien SVN/SP

- Vorratsbehälter zur Kombination zu den Eisbereiterlinien der Serien SPN und/oder SVN
- Außenverkleidung in Edelstahl, DIN 1.4509 gefertigt
- Innenbehälter aus Polyethylen in einem Stück tiefgezogen
- 40 mm starke Polyurethan-Hartschaum Isolierung
- höhenverstellbare Stellfüße

	R 85 (100 kg)	R 155 (150 kg)	R 250 (230 kg)
	passend zu Modell SVN 135, SP 125, SP 255 inkl. AGION Antibacteria-Technologie	passend zu Modell SVN 135, SVN 215, SVN 315, SVN 535, SP 125, SP 255, SP 405 inkl. AGION Antibacteria-Technologie	passend zu Modell SVN 215, SVN 315, SVN 535, SP 125, SP 255, SP 405, SP 605 inkl. AGION Antibacteria-Technologie
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	535 x 795 x 900	760 x 800 x 900	1075 x 785 x 870
Höhe mit Füßen	1010	1080	980
LEISTUNGSDATEN			
Fassungs-vermögen	100 kg	150 kg	230 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Edelstahl DIN 1.4509		
innen	Kunststoff mit AGION Antibacteria-Beschichtung		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	413.200.008.50	413.200.015.50	413.200.025.00
Verkaufspreis	**957,00 €**	**1.312,00 €**	**1.752,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Behälterabdeckung RV 155, bei Modell SVN135 für Behälter R 155 erforderlich	413.200.090.56	199,00
Behälterabdeckung RV 255, bei Serie SVN für Behälter R 250 erforderlich	413.200.091.71	298,00
Behälterabdeckung RP 155, bei Serie SP für Behälter R 155 erforderlich	413.200.090.55	181,00
Behälterabdeckung RP 250, bei Serie SP für R 250 erforderlich	413.200.091.90	205,00

NOTIZEN

Wandkühlregale
Impuls-Verkaufsregale
Flaschenkühlregale
Fleischkühlvitrinen

Wandkühlregale

8/1 - 8/45

Impuls-Verkaufsregale

8/46 - 8/51

Flaschenkühlregale

8/52 - 8/53

Fleischkühlvitrinen

8/54 - 8/56

NordCap®

cool ideas to keep it fresh

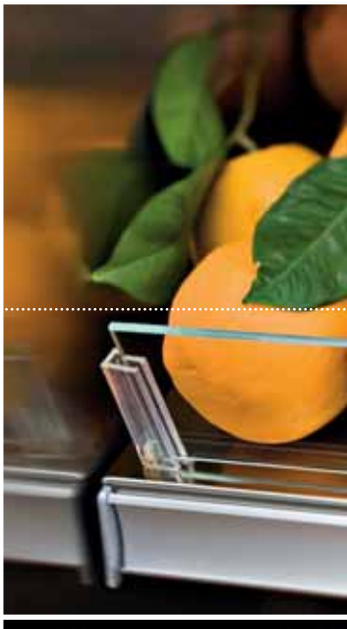
0DI FJHKG@NN@JB6LHH PJI CJ>CK@LMJI<GDMD@@I=<L

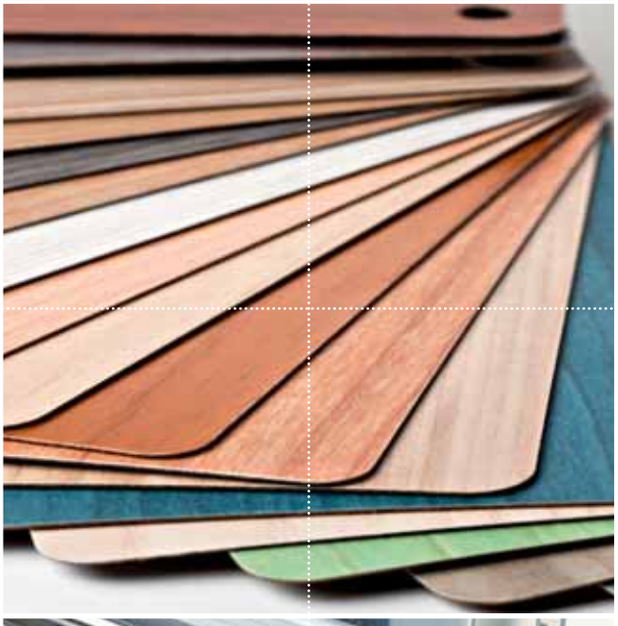
: <I?FUCG@B<G@I AUL E@?@I?@IQOIM>C"

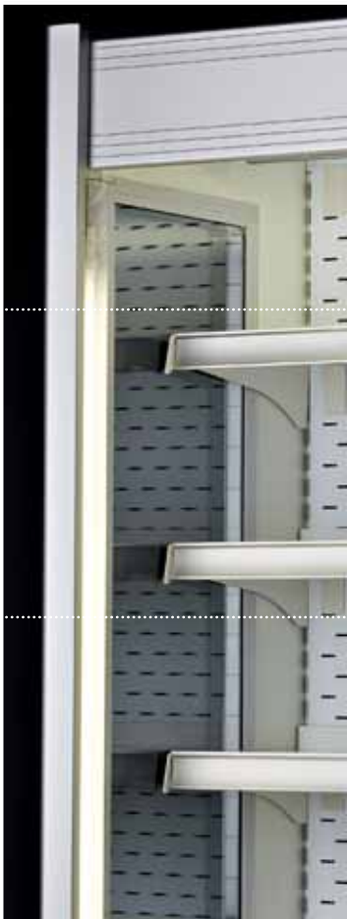
FOGAL REFRIGERATION

-GG@ 4T=@G MDI? AJGB@I?@LH<S@I GD@A@L=<L,

- DI B@=ULMN@N@H J?@L CJ>CBG<IRKJGD@LN@H /58
- <OS@I OI? DII@I DI P@LM>CD@?@I@I 7-B@I
- DI P@LM>CD@?@I@I 3<HDI<N ! -OS@IP@LFG@D?OIB@I
- DI RQ@DD@A@I, +$$ J?@L *() 8314
- DI <>CN P@LM>CD@?@@DNI@I *)#%$$#%&$#%)$#%+$#'$$#'*$
- HDN OHA<IBD>C@H ;O=@CTL

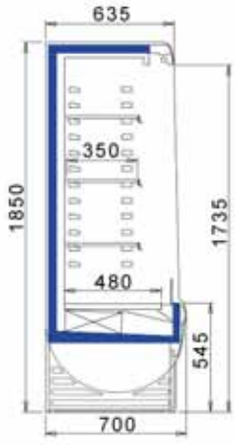






VENERE 70-M

VENERE 133-M



Maßzeichnung

Farbvarianten der Blenden,

Serie RAL 9016

Wandkühlregal Serie VENERE - steckerfertig

OSCARTIELLE Cool display

mit vollflächig geschäumten Seitenpaneelen,

3 verstellbare Etagen und Bodenauslage, personalisierbar

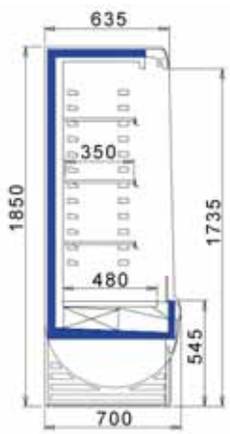
- Wandkühlregal in steckerfertiger Ausführung
- Umluftkühlung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in weiß, RAL 9016 (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- vollflächig geschäumte Seitenpaneele aus grauem Polystyrol, personalisierbar, optional auch Panorama-Seitenpaneele
- Innenverkleidung aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 3 in Höhe verstellbare Etagen inklusive Preisschienen
- Beleuchtung unterhalb der Decke montiert, gesondert schaltbar
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	VENERE 70-M	VENERE 102-M	VENERE 133-M	VENERE 196-M
	steckerfertig, mit vollflächig geschäumten Seitenpaneelen, 3 verstellbare Etagen und Bodenauslage, personalisierbar			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	702 x 700 x 1850	1017 x 700 x 1850	1330 x 700 x 1850	1955 x 700 x 1850
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,95 m²	1,43 m²	1,90 m²	2,86 m²
Ausstellflächen in Serie	3 Fachboden, 350 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 480 mm tief			
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	660 W / 230 V	936 W / 230 V	1096 W / 230 V	1380 W / 230 V
Kälteleistung	1058 W / VT -10 °C	1448 W / VT -10 °C	1927 W / VT -10 °C	2360 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 525 g	R 404 a / 850 g	R 404 a / 1050 g	R 404 a / 1250 g
Energieverbrauch	16,8 kWh / 24 h	18,1 kWh / 24 h	25,3 kWh / 24 h	30,2 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	160 kg / 140 kg	180 kg / 160 kg	215 kg / 195 kg	285 kg / 265 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	459.645.000	459.645.005	459.645.010	459.645.015
Verkaufspreis	**2.655,00 €**	**3.067,00 €**	**3.259,00 €**	**3.908,00 €**

Sonderzubehör zu den Wandkühlregalen Serie VENERE finden Sie auf S.8/3.
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

VENERE 70-M

VENERE 133-M



Maßzeichnung

Farbvarianten der Blenden,
Serie weiß RAL 9016

Wandkühlregal Serie VENERE - zentralgekühlt

OSCARTIELLE Cool display

mit vollflächig geschäumten Seitenpaneelen,
3 verstellbare Etagen und Bodenauslage, personalisierbar

- Wandkühlregal ohne Maschine
- Umluftkühlung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in weiß, RAL 9016 (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- vollflächig geschäumte Seitenpaneele aus grauem Polystyrol, personalisierbar, optional auch Panorama-Seitenpaneele
- Innenverkleidung aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 3 in Höhe verstellbare Etagen inklusive Preisschienen
- Beleuchtung unterhalb der Decke montiert, gesondert schaltbar
- Tauwasserablauf für den bauseitigen Anschluss, optional zusätzliche elektrische Tauwasserverdunstung

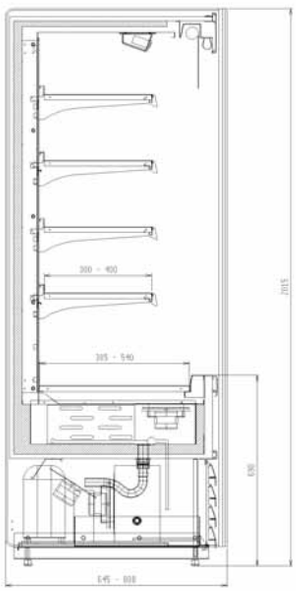
	VENERE 70-O	VENERE 102-O	VENERE 133-O	VENERE 196-O
	zentralgekühlt, mit vollflächig geschäumten Seitenpaneelen, 3 verstellbare Etagen und Bodenauslage, personalisierbar			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	702 x 700 x 1850	1017 x 700 x 1850	1330 x 700 x 1850	1955 x 700 x 1850
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,95 m²	1,43 m²	1,90 m²	2,86 m²
Ausstellflächen in Serie	3 Fachboden, 350 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 480 mm tief			
ELEKTRISCHE DATEN				
Kälteleistung	1058 W / VT -10 °C	1448 W / VT -10 °C	1927 W / VT -10 °C	2360 W / VT -10 °C
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht	140 kg	160 kg	195 kg	265 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	459.645.040	459.645.045	459.645.050	459.645.055
Verkaufspreis	**1.715,00 €**	**2.062,00 €**	**2.276,00 €**	**3.160,00 €**

Sonderzubehör zu den Wandkühlregalen Serie VENERE finden Sie auf S. 8/3.
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

ZUBEHÖR SERIE VENERE	VENERE 70-M	VENERE 102-M	VENERE 133-M	VENERE 196-M	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
elektrische Abtauung für Modell 70	o	–	–	–	459.SE0.62	102,00
elektrische Abtauung für Modell 102	–	o	–	–	459.SE0.93	108,00
elektrische Abtauung für Modell 133	–	–	o	–	459.SE1.25	122,00
elektrische Abtauung für Modell 196	–	–	–	o	459.SE1.87	137,00
Etagenbeleuchtung (3), passend für VENERE 70	o	–	–	–	459.646.109	301,00
Etagenbeleuchtung (3), passend für VENERE 102	–	o	–	–	459.646.110	303,00
Etagenbeleuchtung (3), passend für VENERE 133	–	–	–	–	459.646.111	367,00
Etagenbeleuchtung (3), passend für VENERE 196	–	–	–	o	459.646.112	446,00
Frontgitter für Regalfachboden VENERE 70	o	–	–	–	459.648.042	15,00
Frontgitter für Regalfachboden VENERE 102 (1) oder 196 (2)	–	o	–	o	459.648.043	17,00
Frontgitter für Regalfachboden VENERE 133	–	–	o	–	459.648.044	27,00
Frontglas für Regalfachboden VENERE 70	o	–	–	–	459.645.104	9,00
Frontglas für Regalfachboden VENERE 102 (1) oder 196 (2)	–	o	–	o	459.645.105	11,00
Frontglas für Regalfachboden VENERE 133	–	–	o	–	459.645.106	15,00
Grundrahmen mit Rollen, passend für VENERE 70/102/133	o	o	o	–	459.670.785	130,00
Grundrahmen mit Rollen, passend für VENERE 196	–	–	–	o	459.646.160	176,00
Nachtrollo für Modell 70, eingebaut	o	–	–	–	459.017.117	85,00
Nachtrollo für Modell 102, eingebaut	–	o	–	–	459.017.131	102,00
Nachtrollo für Modell 133, eingebaut	–	–	o	–	459.017.132	136,00
Nachtrollo für Modell 196, eingebaut	–	–	–	o	459.017.133	170,00
Preisschienenhalterung aus Aluminium 922 x 39 mm, passend für 102 (1), 196 (2)	–	o	–	–	459.507.034	6,00
Regalboden, weiß, 350 mm tief, passend für Modell 70	o	–	–	–	459.645.099	27,00
Regalboden, weiß, 350 mm tief, passend für Modell 102	–	o	–	–	459.645.100	31,00
Regalboden, weiß, 350 mm tief, passend für Modell 133	–	–	o	–	459.645.101	38,00
Regalboden, weiß, 350 mm tief, passend für Modell 196	–	–	–	o	459.645.102	56,00
Seitenteil links, geschlossen (Serie)	o	o	o	o	459.645.112	200,00
Seitenteil rechts, geschlossen (Serie)	o	o	o	o	459.645.113	200,00
Seitenteil links, mit Panorama-Glaseinsatz anstatt Serienausstattung	o	o	o	o	459.645.110	229,00
Seitenteil rechts, mit Panorama-Glaseinsatz anstatt Serienausstattung	o	o	o	o	459.645.111	229,00
Trenngitter für Etage, Tiefe 350 mm	o	o	o	o	459.056.125	7,00

o Sonderausstattung – keine Zuordnung

ALASKA SLIM



Maßzeichnung

ALASKA in personalisierter Bauform weitere Informationen auf Anfrage oder im Internet unter www.nordcap.de/alaska.pdf

Wandkühlregal ALASKA-SLIM - steckerfertig

Umluftkühlung, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage,
Seitenpaneele mit Aluminiumprofil

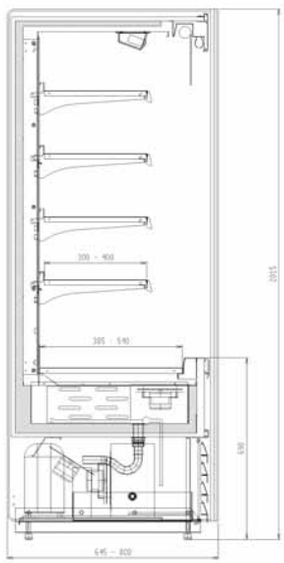
- kanalisierbar/anbaufähig (werkseitig)
- Außen- und Innenverkleidung weiß mit Aluminiumprofilen, optional auch mit Panorama-Einsatz
- serienmäßig inkl. 4 Regalauslagen, 300 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 385 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	ALASKA 65 SLIM	ALASKA 100 SLIM	ALASKA 120 SLIM	ALASKA 150 SLIM
	steckerfertig, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	665 x 645 x 2015 bei Jalousie: 665 x 700 x 2055	960 x 645 x 2015 bei Jalousie: 960 x 700 x 2055	1250 x 645 x 2015 bei Jalousie: 1250 x 700 x 2055	1510 x 645 x 2015 bei Jalousie: 1510 x 700 x 2055
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	230 l	343 l	455 l	555 l
Ausstellfläche	0,95 m²	1,42 m²	1,88 m²	2,29 m²
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	650 W / 230 V	720 W / 230 V	890 W / 230 V	1220 W / 230 V
Kälteleistung	980 W / VT -10 °C	1120 W / VT -10 °C	1370 W / VT -10 °C	1410 W / VT -10 °C
Kältemittel/Menge	R 404 a / 550 g	R 404 a / 720 g	R 404 a / 780 g	R 404 a / 930 g
Energieverbrauch	10,7 kWh / 24 h	11,7 kWh / 24 h	14,7 kWh / 24 h	18,0 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	155 kg	175 kg	200 kg	215 kg
VERKLEIDUNG				
außen/innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	418.645.065	418.645.100	418.645.120	418.645.150
Verkaufspreis	**2.646,00 €**	**3.644,00 €**	**3.999,00 €**	**4.812,00 €**

	ALASKA 180 SLIM	ALASKA 240 SLIM	ALASKA 300 SLIM	ALASKA 360 SLIM
	steckerfertig, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1856 x 645 x 2015 bei Jalousie: 1856 x 700 x 2055	2435 x 645 x 2015 bei Jalousie: 2435 x 700 x 2055	2955 x 645 x 2015 bei Jalousie: 2955 x 700 x 2055	3647 x 645 x 2015 bei Jalousie: 3647 x 700 x 2055
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	688 l	910 l	1110 l	1374 l
Ausstellfläche	2,84 m²	3,76 m²	4,58 m²	5,68 m²
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	1400 W / 230 V	1780 W / 230 V	2440 W / 230 V	2800 W / 230 V
Kälteleistung	1420 W / VT -10 °C	2740 W / VT -10 °C	2820 W / VT -10 °C	2840 W / VT -10 °C
Kältemittel/Menge	R 404 a / 1030 g	R 404 a / 1560 g	R 404 a / 1860 g	R 404 a / 2060 g
Energieverbrauch	22,5 kWh / 24 h	29,4 kWh / 24 h	36,0 kWh / 24 h	45,0 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	265 kg	386 kg	450 kg	520 kg
VERKLEIDUNG				
außen/innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	418.645.180	418.645.240	418.645.300	418.645.360
Verkaufspreis	**5.105,00 €**	**7.766,00 €**	**10.192,00 €**	**10.525,00 €**

Sonderzubehör zu den Wandkühlregalen Serie ALASKA SLIM finden Sie auf S. 8/6. Zentralgekühlte Modelle auf Anfrage lieferbar.

ALASKA SLIM CNS



Maßzeichnung

ALASKA
Modellbeispiel mit Sonderzubehör:
motorisierte Jalousie

Wandkühlregal Serie ALASKA SLIM CNS - steckerfertig

Umluftkühlung, CNS-Version, 4 verstellbare Etagen und CNS-Bodenauslage

- kanalisierbar/anbaufähig (werkseitig)
- Seitenteile vollflächig aus CNS mit Aluminiumprofilen, optional auch mit Panorama-Einsatz
- serienmäßig inkl. 4 CNS-Regalauslagen, 300 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene je Regalauslage; 1 CNS-Bodenauslage, 385 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung

	ALASKA 65 SLIM CNS	ALASKA 100 SLIM CNS	ALASKA 120 SLIM CNS	ALASKA 150 SLIM CNS
	steckerfertig, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	665 x 645 x 2015 bei Jalousie: 665 x 700 x 2055	960 x 645 x 2015 bei Jalousie: 960 x 700 x 2055	1250 x 645 x 2015 bei Jalousie: 1250 x 700 x 2055	1510 x 645 x 2015 bei Jalousie: 1510 x 700 x 2055
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	230 l	343 l	455 l	555 l
Ausstellfläche	0,94 m²	1,40 m²	1,86 m²	2,26 m²
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	650 W / 230 V	720 W / 230 V	890 W / 230 V	1220 W / 230 V
Kälteleistung	980 W / VT -10 °C	1120 W / VT -10 °C	1370 W / VT -10 °C	1410 W / VT -10 °C
Kältemittel/Menge	R 404 a / 550 g	R 404 a / 720 g	R 404 a / 780 g	R 404 a / 930 g
Energieverbrauch	10,7 kWh / 24 h	11,7 kWh / 24 h	14,7 kWh / 24 h	18,0 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	155 kg	175 kg	200 kg	215 kg
VERKLEIDUNG				
außen/innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	418.645.065.CNS	418.645.100.CNS	418.645.120.CNS	418.645.150.CNS
Verkaufspreis	**4.389,00 €**	**5.658,00 €**	**6.190,00 €**	**7.340,00 €**

	ALASKA 180 SLIM CNS	ALASKA 240 SLIM CNS	ALASKA 300 SLIM CNS	ALASKA 360 SLIM CNS
	steckerfertig, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1856 x 645 x 2015 bei Jalousie: 1856 x 700 x 2055	2435 x 645 x 2015 bei Jalousie: 2435 x 700 x 2055	2955 x 645 x 2015 bei Jalousie: 2955 x 700 x 2055	3647 x 645 x 2015 bei Jalousie: 3647 x 700 x 2055
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	688 l	910 l	1110 l	1374 l
Ausstellfläche	2,84 m²	3,76 m²	4,58 m²	5,68 m²
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	1400 W / 230 V	1780 W / 230 V	2440 W / 230 V	2800 W / 230 V
Kälteleistung	1420 W / VT -10 °C	2740 W / VT -10 °C	2820 W / VT -10 °C	2840 W / VT -10 °C
Kältemittel/Menge	R 404 a / 1030 g	R 404 a / 1560 g	R 404 a / 1860 g	R 404 a / 2060 g
Energieverbrauch	22,5 kWh / 24 h	29,4 kWh / 24 h	36,0 kWh / 24 h	45,0 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	265 kg	386 kg	450 kg	520 kg
VERKLEIDUNG				
außen/innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	418.645.180.CNS	418.645.240.CNS	418.645.300.CNS	418.645.360.CNS
Verkaufspreis	**8.175,00 €**	**11.388,00 €**	**14.851,00 €**	**15.572,00 €**

Sonderzubehör zu den Wandkühlregalen Serie ALASKA SLIM CNS finden Sie auf S. 8/6. Zentralgekühlte Modelle auf Anfrage lieferbar.

ZUBEHÖR SERIE ALASKA SLIM	ALASKA 65 SLIM	ALASKA 100 SLIM	ALASKA 120 SLIM	ALASKA 150 SLIM	ALASKA 180 SLIM	ALASKA 240 SLIM	ALASKA 300 SLIM	ALASKA 360 SLIM	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
abschließbare Jalousie in CNS Farbe für Modell 65	O	–	–	–	–	–	–	–	418.A00.420.0	444,00
abschließbare Jalousie in CNS Farbe für Modell 100	–	O	–	–	–	–	–	–	418.A00.420.1	598,00
abschließbare Jalousie in CNS Farbe für Modell 120 / 240 / 360	–	–	O	–	–	O (2)	–	O (3)	418.A00.420.2	754,00
abschließbare Jalousie in CNS Farbe für Modell 150 / 300	–	–	–	O	–	–	O (2)	–	418.A00.420.3	871,00
abschließbare Jalousie in CNS Farbe für Modell 180	–	–	–	–	O	–	–	–	418.A00.420.4	1011,00
Beleuchtung „Natura“ pro Auslageboden für Modell 65	O	–	–	–	–	–	–	–	418.A02.100.0	126,00
Beleuchtung „Natura“ pro Auslageboden für Modell 100	–	O	–	–	–	–	–	–	418.A02.100.1	132,00
Beleuchtung „Natura“ pro Auslageboden für Modell 120 / 240 / 360	–	–	O	–	–	O (2)	–	O (2)	418.A02.100.2	135,00
Beleuchtung „Natura“ pro Auslageboden für Modell 150 / 300	–	–	–	O	–	–	O (2)	–	418.A02.100.3	146,00
Beleuchtung obere Frontblende Modell 65	O	–	–	–	–	–	–	–	418.006.52	180,00
Beleuchtung obere Frontblende Modell 100	–	O	–	–	–	–	–	–	418.010.02	207,00
Beleuchtung obere Frontblende Modell 120 / 240 / 360	–	–	O	–	–	O (2)	–	O (2)	418.012.02	221,00
Beleuchtung obere Frontblende Modell 150 / 300	–	–	–	O	–	–	O (2)	–	418.015.02	254,00
Beleuchtung obere Frontblende Modell 180	–	–	–	–	O	–	–	–	418.018.02	282,00
elektrische Tauwasserverdunstung	O	O	O	O	O	O	O	O	418.009.000	242,00
elektronische Steuerung +3°C/+5°C	O	O	O	O	O	O	O	O	418.A07.500.1	130,00
Flaschenrutschen Modell 100	–	O	–	–	–	–	–	–	418.A05.720.0	321,00
Flaschenrutschen Modell 100 SLIM	–	O	–	–	–	–	–	–	418.A05.720.4	321,00
Flaschenrutschen Modell 120 / 240 / 360	–	–	O	–	–		–	–	418.A05.720.1	557,00
Flaschenrutschen Modell 150 / 300 SLIM	–	–	–	O	–	–	O (2)	–	418.A05.720.6	628,00
Glasfrontscheibe (1) pro Etagenboden für Modell 065	O	–	–	–	–	–	–	–	418.A02.260.0	48,00
Glasfrontscheibe (1) pro Etagenboden für Modell 100	–	O	–	–	–	–	–	–	418.A02.260.1	48,00
Glasfrontscheibe (1) pro Etagenboden für Modell 120 / 240 / 360	–	–	O	–	–	O (2)	–	O (3)	418.A02.260.2	48,00

O Sonderausstattung – keine Zuordnung

ZUBEHÖR SERIE ALASKA SLIM	ALASKA 65 SLIM	ALASKA 100 SLIM	ALASKA 120 SLIM	ALASKA 150 SLIM	ALASKA 180 SLIM	ALASKA 240 SLIM	ALASKA 300 SLIM	ALASKA 360 SLIM	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Glasfrontscheibe (1) pro Etagenboden für Modell 150 / 300	–	–	–	O	–	–	O (2)	–	418.A02.260.3	57,00
Kit LED Beleuchtung (Tablare + Dach) für Modell 65 ALASKA / CLIPPER VB	O	–	–	–	–	–	–	–	418.A08.000.1	653,00
Kit LED Beleuchtung (Tablare + Dach) für Modell 100 ALASKA / CLIPPER VB	–	O	–	–	–	–	–	–	418.A08.000.2	836,00
Kit LED Beleuchtung (Tablare + Dach) für Modell 120 / 240 ALASKA / CLIPPER VB	–	–	O	–	–	O (2)	–	–	418.A08.000.3	1120,00
Kit LED Beleuchtung (Tablare + Dach) für Modell 150 / 300 ALASKA / CLIPPER VB	–	–	–	O	–	–	O (2)	–	418.A08.000.4	655,00
Kit LED Beleuchtung (Tablare + Dach) für Modell 180 / 360 ALASKA / CLIPPER VB	–	–	–	–	O	–	–	O (2)	418.A08.000.5	1587,00
motorisiertes Nachtrollo für Modell 100	–	O	–	–	–	–	–	–	418.A05.300.0	493,00
motorisiertes Nachtrollo für Modell 120	–	–	O	–	–	–	–	–	418.A05.300.1	523,00
motorisiertes Nachtrollo für Modell 150 / 300	–	–	–	O	–	–	O (2)	–	418.A05.300.2	553,00
motorisiertes Nachtrollo für Modell 180 / 360	–	–	–	–	O	–	–	O (2)	418.A05.300.3	580,00
Nachtrollo Modell 65	O	–	–	–	–	–	–	–	418.006.51	138,00
Nachtrollo Modell 100	–	O	–	–	–	–	–	–	418.010.01	159,00
Nachtrollo Modell 120	–	–	O	–	–	–	–	–	418.012.01	192,00
Nachtrollo Modell 150 /300	–	–	–	O	–	–	O (2)	–	418.015.01	234,00
Nachtrollo Modell 180 / 360	–	–	–	–	O	–	–	O (2)	418.018.01	284,00
Panoramaseitenteil Tiefe 615 mm für ALASKA / CLIPPER VB	O	O	O	O	O	O	O	O	418.A02.660.2	218,00

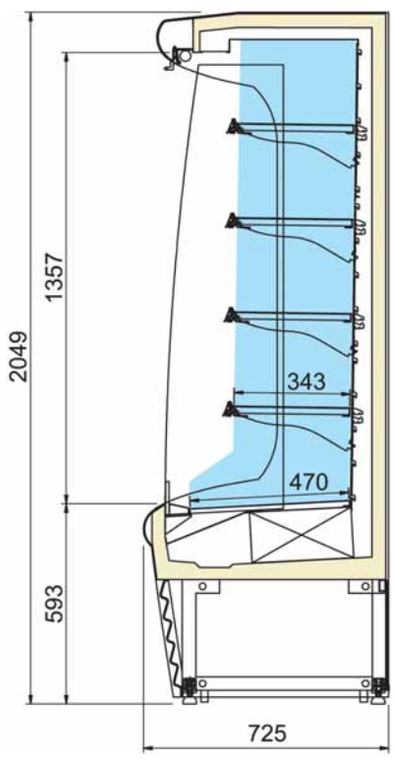
O Sonderausstattung – keine Zuordnung

ZUBEHÖR SERIE ALASKA SLIM	ALASKA 65 SLIM	ALASKA 100 SLIM	ALASKA 120 SLIM	ALASKA 150 SLIM	ALASKA 180 SLIM	ALASKA 240 SLIM	ALASKA 300 SLIM	ALASKA 360 SLIM	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Plexiglas-Frontscheibe (1) pro Etagenboden für Modell 65	O	–	–	–	–	–	–	–	418.A02.260.5	18,00
Plexiglas-Frontscheibe (1) pro Etagenboden für Modell 100	–	O	–	–	–	–	–	–	418.A02.260.6	24,00
Plexiglas-Frontscheibe (1) pro Etagenboden für Modell 120 / 240 / 360	–	–	O	–	–	O (2)	–	O (3)	418.A02.260.7	30,00
Plexiglas-Frontscheibe (1) pro Etagenboden für Modell 150 / 300	–	–	–	O	–	–	O (2)	–	418.A02.260.8	35,00
selbstschließende Thermoscheiben Modell 100 ALASKA / CLIPPER VB	–	O	–	–	–	–	–	–	418.A08.400.1	774,00
selbstschließende Thermoscheiben Modell 120 ALASKA / CLIPPER VB	–	–	O	–	–	–	–	–	418.A08.400.2	813,00
selbstschließende Thermoscheiben Modell 150 ALASKA / CLIPPER VB	–	–	–	O	–	–	–	–	418.A08.400.3	863,00
selbstschließende Thermoscheiben Modell 180 ALASKA / CLIPPER VB	–	–	–	–	O	–	–	–	418.A08.400.4	937,00
selbstschließende Thermoscheiben Modell 240 ALASKA / CLIPPER VB	–	–	–	–	–	O	–	–	418.A08.400.5	1696,00
selbstschließende Thermoscheiben Modell 300 ALASKA / CLIPPER VB	–	–	–	–	–	–	O	–	418.A08.400.6	1797,00
selbstschließende Thermoscheiben Modell 360 ALASKA / CLIPPER VB	–	–	–	–	–	–	–	O	418.A08.400.7	1944,00
Spiegel für Obst & Gemüse-Version, Modell 65 SLIM	O	–	–	–	–	–	–	–	418.A02.800.0	83,00
Spiegel für Obst & Gemüse-Version, Modell 100 SLIM	–	O	–	–	–	–	–	–	418.A02.800.1	101,00
Spiegel für Obst & Gemüse-Version, Modell 120 / 240 / 360 SLIM	–	–	O	–	–	O (2)	–	O (3)	418.A02.800.2	121,00
Spiegel für Obst & Gemüse-Version, Modell 150 SLIM	–	–	–	O	–	–	O (2)	–	418.A02.800.3	152,00
Tablettrutsche 100	–	O	–	–	–	–	–	–	418.A05.820.0	516,00
Tablettrutsche 120 / 240	–	–	O	–	–	O (2)	–	–	418.A05.820.1	599,00
Tablettrutsche 150 / 300	–	–	–	O	–	–	O (2)	–	418.A05.820.2	723,00
Tablettrutsche 180 / 360	–	–	–	–	O	–	–	O (2)	418.A05.820.3	850,00

O Sonderausstattung – keine Zuordnung

TELION 270 TN

TELION 270 TN



Maßzeichnung

Wandkühlregal Serie TELION

steckerfertig, mit 4 verstellbaren Etagen und Bodenauslage

- Wandkühlregal in steckerfertiger Ausführung
- Umluftkühlung
- kanalisierbar/anbaufähig (außer Modell 70 TN)
- Panorama-Seitenteile
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech in grau lackiert, Stoßleiste in dunkelrot
- 4 Regalauslagen, 343 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar Aluminiumpreisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 470 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- Kältesystem mit Großflächenverdampfer
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

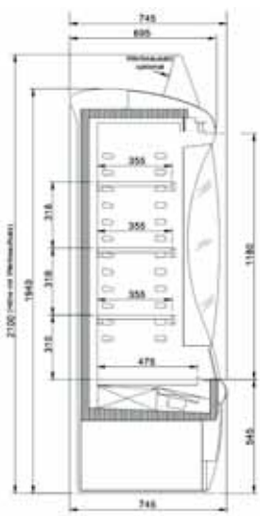
	TELION 70 TN	TELION 100 TN	TELION 130 TN	TELION 190 TN	TELION 250 TN
	steckerfertig, mit 4 verstellbaren Etagen und Bodenauslage				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	706 x 725 x 2049	1006 x 725 x 2049	1306 x 725 x 2049	1906 x 725 x 2049	2506 x 725 x 2049
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	357 l	696 l	836 l	1256 l	1676 l
Ausstellfläche	0,82 m²	1,23 m²	1,65 m²	2,47 m²	3,30 m²
Ausstellflächen in Serie	4 Fachboden, 343 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 470 mm tief				
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	1710 W / 230 v	2000 W / 230 V	2080 W / 230 V	2850 W / 230 V	4100 W / 230 V
Kälteleistung	2000 W / VT -9 °C	2332 W / VT -9 °C	2790 W / VT -9 °C	3872 W / VT -9 °C	5580 W / VT -9 °C
Kältemittel	R 404 a				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-1 bis +7 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	145 kg	200 kg	246 kg	352 kg	410 kg
VERKLEIDUNG					
außen	Blenden und Seitenteile grau, Stoßleiste in dunkelrot				
innen	weiß				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453. TEL.007.0S0.0L	453. TEL.010.0S0.0L	453. TEL.013.0S0.0L	453. TEL.019.0S0.0L	453. TEL.025.0S0.0L
Verkaufspreis	**2.788,00 €**	**2.946,00 €**	**3.170,00 €**	**3.757,00 €**	**4.218,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Etagenbeleuchtung (4), passend für Modell 70 TN	453.644.040.00	100,00
Etagenbeleuchtung (4), passend für Modell 100 TN	453.631.480.00	103,00
Etagenbeleuchtung (4), passend für Modell 130 TN	453.631.490.00	112,00
Etagenbeleuchtung (4), passend für Modell 190 TN	453.631.500.00	127,00
Etagenbeleuchtung (4), passend für Modell 250 TN	453.631.600.00	219,00
Frontgitter, für Modell 70 TN	453.499.010.102.0	18,00
Frontgitter, für Modell 100 TN (1) 190 TN (2)	453.499.010.140.0	18,00
Frontgitter, für Modell 130 TN (1) 250 TN (2)	453.499.010.150.0	25,00
Nachtrollo für Modell 70 TN	453.110.150.100	78,00
Nachtrollo für Modell 100 TN	453.103.186.000	80,00
Nachtrollo für Modell 130 TN	453.140.230.000	89,00
Nachtrollo für Modell 190 TN	453.139.851.000	123,00
Nachtrollo für Modell 250 TN	453.182.345.000	168,00
Trenngitter für die Etage	453.499.010.160.0	15,00

Zentralgekühlte Modelle auf Anfrage lieferbar.

ALCOR 70-M

ALCOR 135-M



Maßzeichnung

Farbvarianten der Blenden, Serie weiß RAL 9016

Wandkühlregal Serie ALCOR - steckerfertig

Ausstattung mit 3 verstellbaren Etagen und Bodenauslage

OSCARTIELLE Cool displays

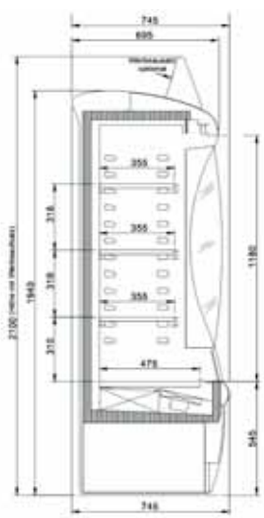
- Wandkühlregal in steckerfertiger Ausführung
- Umluftkühlung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in weiß, RAL 9016 (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- 2 Panorama-Seitenpaneele (60 mm stark) aus grauem Polystyrol
- Innenverkleidung aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 3 in Höhe und Neigung verstellbare Etagen inklusive transparenten Preisschienen
- Beleuchtung unterhalb der Decke montiert, gesondert schaltbar
- automatische Abtauung (elektrisch) und Tauwasserverdunstung

	ALCOR 70-M	ALCOR 100-M	ALCOR 135-M	ALCOR 200-M
	steckerfertig, mit 3 verstellbaren Etagen und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	740 x 745 x 1940	1057 x 745 x 1940	1370 x 745 x 1940	1995 x 745 x 1940
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,96 m^2	1,43 m^2	1,93 m^2	2,86 m^2
Kühlvolumen	2,0 m^3	3,0 m^3	4,1 m^3	6,0 m^3
Ausstellflächen in Serie	3 Fachboden, 355 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 475 mm tief			
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	605 W / 230 V	881 W / 230 V	1041 W / 230 V	1270 W / 230 V
Kälteleistung	1058 W / VT -10 °C	1448 W / VT -10 °C	1927 W / VT -10 °C	2360 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 525 g	R 404 a / 850 g	R 404 a / 1050 g	R 404 a / 1250 g
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	160 kg / 140 kg	180 kg / 160 kg	215 kg / 195 kg	285 kg / 265 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	459.696.000	459.696.002	459.696.004	459.696.006
Verkaufspreis	**2.824,00 €**	**2.968,00 €**	**3.348,00 €**	**3.958,00 €**

Sonderzubehör zu den Wandkühlregalen Serie ALCOR finden Sie auf S. 8/12.
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

ALCOR 70-M

ALCOR 135-M



Maßzeichnung

Farbvarianten der Blenden, Serie weiß RAL 9016

Wandkühlregal Serie ALCOR - zentralgekühlt

Ausstattung mit 3 verstellbaren Etagen und Bodenauslage

OSCARTIELLE Cool display

- Wandkühlregal ohne Maschine
- Umluftkühlung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in weiß, RAL 9016 (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- 2 Panorama-Seitenpaneele (60 mm stark) aus grauem Polystrol
- Innenverkleidung aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 3 in Höhe und Neigung verstellbare Etagen inklusive transparenten Preisschienen
- Beleuchtung unterhalb der Decke montiert, gesondert schaltbar
- Tauwasserablauf für den bauseitigen Anschluss, optional elektrische Tauwasserverdunstung

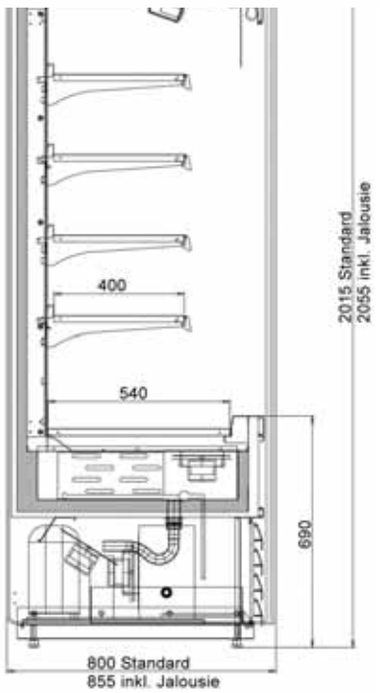
	ALCOR 70-O	ALCOR 100-O	ALCOR 135-O	ALCOR 200-O
	zentralgekühlt, mit 3 verstellbaren Etagen und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	740 x 745 x 1940	1057 x 745 x 1940	1370 x 745 x 1940	1995 x 745 x 1940
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,96 m²	1,43 m²	1,93 m²	2,86 m²
Kühlvolumen	2,0 m³	3,0 m³	4,1 m³	6,0 m³
Ausstellflächen in Serie	3 Fachboden, 355 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 475 mm tief			
ELEKTRISCHE DATEN				
Kälteleistung	1058 W / VT -10 °C	1448 W / VT -10 °C	1927 W / VT -10 °C	2360 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	160 kg / 140 kg	180 kg / 160 kg	215 kg / 195 kg	285 kg / 265 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	459.696.024	459.696.026	459.696.028	459.696.030
Verkaufspreis	**2.337,00 €**	**2.411,00 €**	**2.774,00 €**	**3.358,00 €**

WANDKÜHLREGAL

Sonderzubehör zu den Wandkühlregalen Serie ALCOR finden Sie auf S. 8/12.
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

ZUBEHÖR SERIE ALCOR	ALCOR 70-M	ALCOR 100-M	ALCOR 135-M	ALCOR 200-M	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Auslagebödenkit (3) schwarz für ALCOR 70	O	–	–	–	459.646.524	41,00
Auslagebödenkit (3) schwarz für ALCOR 100	–	O	–	–	459.646.527	47,00
Auslagebödenkit (3) schwarz für ALCOR 135	–	–	O	–	459.646.530	57,00
Auslagebödenkit (3) schwarz für ALCOR 200	–	–	–	O	459.646.533	84,00
elektrische Abtauung für Modell 70	O	–	–	–	459.SE0.62	102,00
elektrische Abtauung für Modell 100	–	O	–	–	459.SE0.93	108,00
elektrische Abtauung für Modell 135	–	–	O	–	459.SE1.25	122,00
elektrische Abtauung für Modell 200	–	–	–	O	459.SE2.50	182,00
Trenngitter für Etage, Tiefe 350 mm	O	O	O	O	459.056.125	7,00
Frontgitter für Regalfachboden ALCOR 70	O	–	–	–	459.648.042	15,00
Frontgitter für Regalfachboden ALCOR 100 (1) oder 200 (2)	–	O	–	O (2)	459.648.043	17,00
Frontgitter für Regalfachboden ALCOR 135	–	–	O	–	459.648.044	27,00
Frontglas für Regalfachboden ALCOR 70	O	–	–	–	459.645.104	9,00
Frontglas für Regalfachboden ALCOR 100 (1) oder 200 (2)	–	O	–	O (2)	459.645.105	11,00
Frontglas für Regalfachboden ALCOR 135	–	–	O	–	459.645.106	15,00
Grundrahmen mit Rollen, passend für Modell 70, 100, 135	O	O	O	–	459.645.555	146,00
Grundrahmen mit Rollen, passend für ALCOR 200	–	–	–	O	459.646.160	176,00
hinterer Sockel Bedienerseite für ALCOR 70	O	–	–	–	459.671.227	21,00
hinterer Sockel Bedienerseite für ALCOR 100	–	O	–	–	459.671.228	23,00
hinterer Sockel Bedienerseite für ALCOR 135	–	–	O	–	459.671.229	25,00
hinterer Sockel Bedienerseite für ALCOR 200	–	–	–	O	459.671.230	28,00
Innenverkleidung schwarz lackiert, ALCOR 70	O	–	–	–	459.645.612	358,00
Innenverkleidung schwarz lackiert, ALCOR 100	–	O	–	–	459.645.613	380,00
Innenverkleidung schwarz lackiert, ALCOR 135	–	–	O	–	459.645.614	420,00
Innenverkleidung schwarz lackiert, ALCOR 200	–	–	–	O	459.645.615	580,00
Nachtrollo für Modell 70, eingebaut	O	–	–	–	459.017.117	85,00
Nachtrollo für Modell 100, eingebaut	–	O	–	–	459.017.131	102,00
Nachtrollo für Modell 135, eingebaut	–	–	O	–	459.017.132	136,00
Nachtrollo für Modell 200, eingebaut	–	–	–	O	459.017.133	170,00
Regalboden, weiß, 350 mm tief, für ALCOR 70	O	–	–	–	459.645.099	27,00
Regalboden, weiß, 350 mm tief, für ALCOR 100	–	O	–	–	459.645.100	31,00
Regalboden, weiß, 350 mm tief, für ALCOR 135	–	–	O	–	459.645.101	38,00
Regalboden, weiß, 350 mm tief, für ALCOR 200	–	–	–	O	459.645.102	56,00
Seitenteil links für ALCOR	O	O	O	O	459.645.444	268,00
Seitenteil rechts für ALCOR	O	O	O	O	459.645.443	268,00

O Sonderausstattung – keine Zuordnung



Maßzeichnung

Wandkühlregal Serie ALASKA 800 - steckerfertig

Umluftkühlung, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage,
Seitenpaneele geschäumt mit Aluminiumprofil

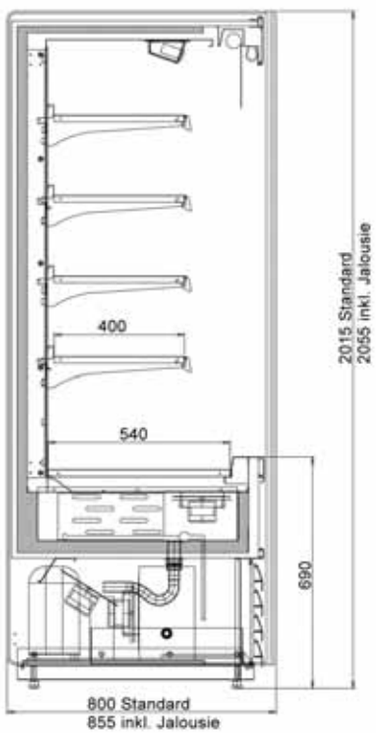
- kanalisierbar/anbaufähig (werkseitig)
- Seitenteile mit Aluminiumprofil, Außen- und Innenverkleidung weiß mit Aluminiumprofilen
- serienmäßig inkl. 4 Regalauslagen, 400 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 540 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	ALASKA 65-800	ALASKA 100-800	ALASKA 120-800	ALASKA 150-800
	steckerfertig, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	665 x 800 x 2015 bei Jalousie: 665 x 855 x 2055	960 x 800 x 2015 bei Jalousie: 960 x 855 x 2055	1250 x 800 x 2015 bei Jalousie: 1250 x 855 x 2055	1510 x 800 x 2015 bei Jalousie: 1510 x 855 x 2055
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	307 l	458 l	607 l	740 l
Ausstellfläche	1,28 m²	1,91 m²	2,53 m²	3,09 m²
Ausstellflächen in Serie	4 Fachboden, 400 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 540 mm tief			
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	980 W / 230 V	1120 W / 230 V	1370 W / 230 V	1410 W / 230 V
Kälteleistung	680 W / VT -10 °C	750 W / VT -10 °C	920 W / VT -10 °C	1250 W / VT -10 °C
Kältemittel/Menge	R 404 a / 550 g	R 404 a / 720 g	R 404 a / 780 g	R 404 a / 930 g
Energieverbrauch	10,7 kWh / 24 h	11,6 kWh / 24 h	13,8 kWh / 24 h	17,3 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	155 kg	175 kg	200 kg	215 kg
VERKLEIDUNG				
außen/innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	418.800.065	418.800.100	418.800.120	418.800.150
Verkaufspreis	**2.671,00 €**	**3.654,00 €**	**4.069,00 €**	**4.887,00 €**

	ALASKA 180-800	ALASKA 240-800	ALASKA 300-800	ALASKA 360-800
	steckerfertig, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1856 x 800 x 2015 bei Jalousie: 1856 x 800 x 2055	2435 x 800 x 2015 bei Jalousie: 2435 x 800 x 2055	2955 x 800 x 2015 bei Jalousie: 2955 x 800 x 2055	3647 x 800 x 2015 bei Jalousie: 3647 x 800 x 2055
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	917 l	1214 l	1480 l	1834 l
Ausstellfläche	3,83 m²	5,06m²	6,18 m²	7,46 m²
Ausstellflächen in Serie	4 Fachboden, 400 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 540 mm tief			
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	1420 W / 230 V	2740 W / 230 V	2810 W / 230 V	2840 W / 230 V
Kälteleistung	1430 W / VT -10 °C	1840 W / VT -10 °C	2500 W / VT -10 °C	2860 W / VT -10 °C
Kältemittel/Menge	R 404 a / 1030 g	R 404 a / 1560 g	R 404 a / 1860 g	R 404 a / 2060 g
Energieverbrauch	20,5 kWh / 24 h	27,6 kWh / 24 h	34,6 kWh / 24 h	41,0 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	265 kg	386 kg	450 kg	520 kg
VERKLEIDUNG				
außen/innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	418.800.180	418.800.240	418.800.300	418.800.360
Verkaufspreis	**5.178,00 €**	**7.688,00 €**	**10.029,00 €**	**10.354,00 €**

Sonderzubehör zu den Wandkühlregalen Serie ALASKA 800 finden Sie auf S. 8/15. Zentralgekühlte Modelle auf Anfrage lieferbar.

ALASKA 65-800-CNS



Maßzeichnung

Wandkühlregal Serie ALASKA 800 CNS - steckerfertig

Umluftkühlung, CNS-Version, 4 verstellbare Etagen und CNS-Bodenauslage

- kanalisierbar/anbaufähig (werkseitig)
- Seitenteile vollflächig aus CNS mit Aluminiumprofilen, optional auch mit Panorama-Einsatz
- serienmäßig inkl. 4 CNS-Regalauslagen, 400 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene je Regalauslage; 1 CNS-Bodenauslage, 540 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	ALASKA 65-800-CNS	ALASKA 100-800-CNS	ALASKA 120-800-CNS	ALASKA 150-800-CNS
	steckerfertige CNS-Version, 4 verstellbare Etagen und CNS-Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	665 x 800 x 2015 bei Jalousie: 665 x 800 x 2055	960 x 800 x 2015 bei Jalousie: 960 x 855 x 2055	1250 x 800 x 2015 bei Jalousie: 1250 x 855 x 2055	1510 x 800 x 2015 bei Jalousie: 1510 x 855 x 2055
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	307 l	458 l	607 l	740 l
Ausstellfläche	1,28 m²	1,91 m²	2,53 m²	3,09 m²
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	980 W / 230 V	1120 W / 230 V	1370 W / 230 V	1410 W / 230 V
Kälteleistung	680 W / VT -10 °C	750 W / VT -10 °C	920 W / VT -10 °C	1250 W / VT -10 °C
Kältemitte/Menge	R 404 a / 550 g	R 404 a / 720 g	R 404 a / 780 g	R 404 a / 930 g
Energieverbrauch	10,7 kWh / 24 h	11,6 kWh / 24 h	13,8 kWh / 24 h	17,3 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	155 kg	175 kg	200 kg	215 kg
VERKLEIDUNG				
außen/innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	418.800.065.CNS	418.800.100.CNS	418.800.120.CNS	418.800.150.CNS
Verkaufspreis	**4.317,00 €**	**5.654,00 €**	**6.257,00 €**	**7.373,00 €**

	ALASKA 180-800-CNS	ALASKA 240-800-CNS	ALASKA 300-800-CNS	ALASKA 360-800-CNS
	steckerfertige CNS-Version, 4 verstellbare Etagen und CNS-Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1856 x 800 x 2015 bei Jalousie: 1856 x 855 x 2055	2435 x 800 x 2015 bei Jalousie: 2435 x 855 x 2055	2955 x 800 x 2015 bei Jalousie: 2955 x 855 x 2055	3647 x 800 x 2015 bei Jalousie: 3647 x 855 x 2055
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	917 l	1214 l	1480 l	1834 l
Ausstellfläche	3,83 m²	5,06 m²	6,18 m²	7,46 m²
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	1420 W / 230 V	2740 W / 230 V	2810 W / 230 V	2840 W / 230 V
Kälteleistung	1430 W / VT -10 °C	1840 W / VT -10 °C	2500 W / VT -10 °C	2860 W / VT -10 °C
Kältemittel/Menge	R 404 a / 1030 g	R 404 a / 1560 g	R 404 a / 1860 g	R 404 a / 2060 g
Energieverbrauch	20,5 kWh / 24 h	27,6 kWh / 24 h	34,6 kWh / 24 h	41,0 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	265 kg	386 kg	450 kg	520 kg
VERKLEIDUNG				
außen/innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	418.800.180.CNS	418.800.240.CNS	418.800.300.CNS	418.800.360.CNS
Verkaufspreis	**8.313,00 €**	**11.676,00 €**	**14.931,00 €**	**16.358,00 €**

Sonderzubehör zu den Wandkühlen Serie ALASKA 800 CNS finden Sie auf S. 8/15. Zentralgekühlte Modelle auf Anfrage lieferbar.

ZUBEHÖR SERIE ALASKA 800 CNS	ALASKA 65-800 CNS	ALASKA 100-800 CNS	ALASKA 120-800 CNS	ALASKA 150-800 CNS	ALASKA 180-800 CNS	ALASKA 240-800 CNS	ALASKA 300-800 CNS	ALASKA 360-800 CNS	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
abschließbare Jalousie in CNS Farbe für Modell ALASKA 65	O	–	–	–	–	–	–	–	418.A00.420.0	444,00
abschließbare Jalousie in CNS Farbe für Modell ALASKA 100	–	O	–	–	–	–	–	–	418.A00.420.8	624,00
abschließbare Jalousie in CNS Farbe für ALASKA 120	–	–	O	–	–	O (2)	–	–	418.A00.420.9	780,00
abschließbare Jalousie in CNS Farbe für ALASKA 150	–	–	–	O	–	–	O (2)	–	418.A00.421.0	897,00
abschließbare Jalousie in CNS Farbe für ALASKA 180	–	–	–	–	O	–	–	O (2)	418.A00.421.1	1039,00
Beleuchtung „Natura“ pro Auslageboden für Modell 65	O	–	–	–	–	–	–	–	418.A02.100.0	126,00
Beleuchtung „Natura“ pro Auslageboden für Modell 100	–	O	–	–	O (2)	–	–	–	418.A02.100.1	132,00
Beleuchtung „Natura“ pro Auslageboden für Modell 120	–	–	O	–	–	O (2)	–	O (3)	418.A02.100.2	135,00
Beleuchtung „Natura“ pro Auslageboden für Modell 150	–	–	–	O	–	–	O (2)	–	418.A02.100.3	146,00
Beleuchtung obere Frontblende Modell 65	O	–	–	–	–	–	–	–	418.006.52	180,00
Beleuchtung obere Frontblende Modell 100	–	O	–	–	O (2)	–	–	–	418.010.02	207,00
Beleuchtung obere Frontblende Modell 120	–	–	O	–	–	O (2)	–	–	418.012.02	221,00
Beleuchtung obere Frontblende Modell 150	–	–	–	O	–	–	O (2)	–	418.015.02	254,00
Beleuchtung obere Frontblende Modell 180	–	–	–	–	O	–	–	O (2)	418.018.02	282,00
elektrische Tauwasserverdunstung	O	O	O	O	O	O	O	O	418.009.000	242,00
elektronische Steuerung +3°C/+5°C	O	O	O	O	O	O	O	O	418.A07.500.1	130,00
Flaschenrutschen Modell 100	–	O	–	–	O (2)	–	–	–	418.A05.720.0	321,00
Flaschenrutschen Modell 120	–	–	O	–	–	O (2)	–	–	418.A05.720.5	557,00
Flaschenrutschen Modell 150	–	–	–	O	–	–	O (2)	–	418.A05.720.2	628,00
Glasfrontscheibe (1) pro Etagenboden für Modell 100	–	O	–	–	O (2)	–	–	–	418.A02.260.1	48,00
Glasfrontscheibe (1) pro Etagenboden für Modell 120	–	–	O	–	–	O (2)	–	–	418.A02.260.2	48,00
Glasfrontscheibe (1) pro Etagenboden für Modell 150	–	–	–	O	–	–	O (2)	–	418.A02.260.3	57,00
Kit LED Beleuchtung (Tablare + Dach) für Modell 65 ALASKA	O	–	–	–	O	–	–	–	418.A08.000.1	653,00
Kit LED Beleuchtung (Tablare + Dach) für Modell 100 ALASKA	–	O	–	–	–	–	–	–	418.A08.000.2	836,00

O Sonderausstattung – keine Zuordnung

ZUBEHÖR SERIE ALASKA 800 CNS	ALASKA 65-800 CNS	ALASKA 100-800 CNS	ALASKA 120-800 CNS	ALASKA 150-800 CNS	ALASKA 180-800 CNS	ALASKA 240-800 CNS	ALASKA 300-800 CNS	ALASKA 360-800 CNS	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Kit LED Beleuchtung (Tablare + Dach) für Modell 120 ALASKA	–	–	o	–	–	o (2)	–	–	418.A08.000.3	1120,00
Kit LED Beleuchtung (Tablare + Dach) für Modell 150 ALASKA	–	–	–	o	–	–	o (2)	–	418.A08.000.4	1349,00
Kit LED Beleuchtung (Tablare + Dach) für Modell 180 ALASKA	–	–	–	–	o	–	–	o (2)	418.A08.000.5	1587,00
motorisiertes Nachtrollo für Modell 100	–	o	–	–	–	–	–	–	418.A05.300.0	493,00
motorisiertes Nachtrollo für Modell 120	–	–	o	–	–	o (2)	–	–	418.A05.300.1	523,00
motorisiertes Nachtrollo für Modell 150	–	–	–	o	–	–	o (2)	–	418.A05.300.2	553,00
motorisiertes Nachtrollo für Modell 180	–	–	–	–	o	–	–	o (2)	418.A05.300.3	580,00
Nachtrollo M 65	o	–	–	–	–	–	–	–	418.006.51	138,00
Nachtrollo M 100	–	o	–	–	–	–	–	–	418.010.01	159,00
Nachtrollo M 120	–	–	o	–	–	o (2)	–	–	418.012.01	192,00
Nachtrollo M 150	–	–	–	o	–	–	o (2)	–	418.015.01	234,00
Nachtrollo M 180	–	–	–	–	o	–	–	o (2)	418.018.01	284,00
Panoramaseitenteil Tiefe 770 mm für Serie ALASKA	o	o	o	o	o	o	o	o	418.A02.660.0	246,00
Plexiglas-Frontscheibe (1) pro Etagenboden für Modell 65	o	–	–	–	–	–	–	–	418.A02.260.5	18,00
Plexiglas-Frontscheibe (1) pro Etagenboden für Modell 100	–	o	–	–	o (2)	–	–	o	418.A02.260.6	24,00
Plexiglas-Frontscheibe (1) pro Etagenboden für Modell 120	–	–	o	–	–	o (2)	–	o (3)	418.A02.260.7	30,00
Plexiglas-Frontscheibe (1) pro Etagenboden für Modell 150	–	–	–	o	–	–	o (2)	–	418.A02.260.8	35,00
selbstschließende Thermoscheiben Modell 100-880 ALASKA	–	o	–	–	–	–	–	–	418.A08.400.8	804,00
selbstschließende Thermoscheiben Modell 120-880 ALASKA	–	–	o	–	–	–	–	–	418.A08.400.9	855,00

o Sonderausstattung – keine Zuordnung

ZUBEHÖR SERIE ALASKA 800 CNS	ALASKA 65-800 CNS	ALASKA 100-800 CNS	ALASKA 120-800 CNS	ALASKA 150-800 CNS	ALASKA 180-800 CNS	ALASKA 240-800 CNS	ALASKA 300-800 CNS	ALASKA 360-800 CNS	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
selbstschließende Thermoscheiben Modell 150-880 ALASKA	–	–	–	o	–	–	–	–	418.A08.401.0	897,00
selbstschließende Thermoscheiben Modell 180-880 ALASKA	–	–	–	–	o	–	–	–	418.A08.401.1	983,00
selbstschließende Thermoscheiben Modell 240-880 ALASKA	–	–	–	–	–	o	–	–	418.A08.401.2	1780,00
selbstschließende Thermoscheiben Modell 300-880 ALASKA	–	–	–	–	–	–	o	–	418.A08.401.3	1866,00
selbstschließende Thermoscheiben Modell 360-880 ALASKA	–	–	–	–	–	–	–	o	418.A08.401.4	2035,00
Spiegel für Obst & Gemüse Version, Modell 65 SLIM	o	–	–	–	–	–	–	–	418.A02.800.0	83,00
Spiegel für Obst & Gemüse Version, Modell 100	–	o	–	–	–	–	–	–	418.A02.800.1	101,00
Spiegel für Obst & Gemüse Version, Modell 120	–	–	o	–	–	o (2)	–	o (3)	418.A02.800.2	121,00
Spiegel für Obst & Gemüse Version, Modell 150	–	–	–	o	–	–	o (2)	–	418.A02.800.3	152,00
Tablettrutsche 100	–	o	–	–	–	–	–	–	418.A05.820.0	516,00
Tablettrutsche 120	–	–	o	–	–	o (2)	–	–	418.A05.820.1	599,00
Tablettrutsche 150	–	–	–	o	–	–	o (2)	–	418.A05.820.2	723,00
Tablettrutsche 180	–	–	–	–	o	–	–	o (2)	418.A05.820.3	850,00

o Sonderausstattung – keine Zuordnung

ECO TWIST 1250-M
Green Line Modell mit bis zu 65% Energieeinsparung im Vergleich zum herkömmlichen Modell
Messung nach EN 23953-1

Anwendungsbeispiel

Wandkühlregal Serie ECO TWIST - steckerfertig

2 Drehtüren und Panorama-Seitenpaneelen, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage

- Wandkühlregal in steckerfertiger Ausführung
- Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. vorverpacktem Fleisch, Hackfleisch, Geflügelprodukten
- steckerfertige Energiesparausführung mit leistungsstarkem Umluftsystem
- 2 leicht schließende Drehtüren
- Panorama-Seitenteile mit Thermoverglasung für maximale Wareneinsicht
- 4 Regalauslagen, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar, 1 Bodenauslage, 620 mm tief
- Aluminiumpreisschiene je Regalauslage
- helle Beleuchtung beidseitig vertikal angeordnet
- elektronische ECO-Steuerung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- kanalisierbar/anbaufähig

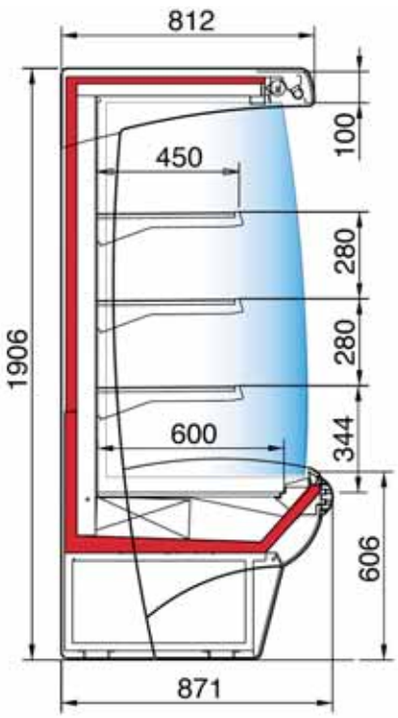
	ECO TWIST (M1) 1250-M	ECO TWIST (M1) 1875-M	ECO TWIST (M1) 2500-M
	steckerfertig mit Aggregat, 2 Drehtüren und Panorama-Seitenpaneelen, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1250 x 850 x 2010	1875 x 850 x 2010	2500 x 850 x 2010
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	1079 l	1619 l	2158 l
Ausstellfläche	1,9 m^2	2,9 m^2	3,8 m^2
Ausstellflächen in Serie	4 Fachboden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 620 mm tief		
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	543 W / 230 V	816 W / 230 V	929 W / 230 V
Kälteleistung	1058 W / VT -10 °C	1448 W / VT -10 °C	1928 W / VT -10 °C
Kältemittel/Menge	R 404 a / 500 g	R 404 a / 1200 g	R 404 a / 1600 g
Energieverbrauch	11 kWh / 24 h	16 kWh / 24 h	19 kWh / 24 h
Geräuschpegel	52 dB	52 dB	52 dB
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	295 kg / 275 kg	450 kg / 425 kg	570 kg / 535 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Blenden und Seitenteile in Edelstahl-Effektlack, ähnlich RAL 9006		
innen	weiß		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	454.639.125	454.639.190	454.639.250
Verkaufspreis	**4.630,00 €**	**5.540,00 €**	**7.132,00 €**

Sonderzubehör zu den Wandkühlregalen Serie ECO TWIST finden Sie auf S. 8/19. Zentralgekühlte Modelle auf Anfrage lieferbar.

ZUBEHÖR SERIE ECO TWIST	ECO TWIST (M1) 1250-M	ECO TWIST (M1) 1875-M	ECO TWIST (M1) 2500-M	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Bodenwannengitter 1250	O	–	–	454.899.011	84,00
Bodenwannengitter 1875	–	O	–	454.899.012	125,00
Bodenwannengitter 2500	–	–	O	454.899.013	166,00
Einlegeboden, weiß 937/1875	–	O	–	454.899.009	56,00
Einlegeboden, weiß 1250/2500	O	–	O (2)	454.899.010	64,00
kundenseitige Schiebtüren 1250	O	–	–	454.899.006	153,00
kundenseitige Schiebtüren 1875	–	O	–	454.899.007	214,00
kundenseitige Schiebtüren 2500	–	–	O	454.899.008	276,00
Panoramaseitenteil links	O	O	O	454.899.001	411,00
Panoramaseitenteil rechts	O	O	O	454.899.002	411,00
Plexiglas-Trennwand	O	O	O	454.899.004	136,00
Seitenteil innen verspiegelt	O	O	O	454.899.003	483,00
Trennwand (1) für Bodenauslage	O	O	O	454.899.015	11,00
Trennwand (1) für Regalauslage	O	O	O	454.899.014	8,00
Warenstopper für Etage, Kunststoff, 35 mm (35 x 922 mm)	–	O	–	454.899.016	13,00
Warenstopper für Etage, Kunststoff 50 mm (50 x 922 mm)	–	O	–	454.899.018	15,00
Warenstopper für Etage, Kunststoff, 80 mm (80 x 922 mm)	–	O	–	454.899.020	16,00
Warenstopper für Etage, Kunststoff, 35 mm (35 x 1235 mm)	O	–	O (2)	454.899.017	15,00
Warenstopper für Etage, Kunststoff, 50 mm (50 x 1235 mm)	O	–	O (2)	454.899.019	16,00
Warenstopper für Etage, Kunststoff, 80 mm (80 x 1235 mm)	O	–	O (2)	454.899.021	17,00
Warenstopper für Etage, Plexiglas, 30 mm (30 x 937 mm)	–	O	–	454.899.022	19,00
Warenstopper für Etage, Plexiglas, 50 mm (50 x 937 mm)	–	O	–	454.899.024	25,00
Warenstopper für Etage, Plexiglas, 60 mm (60 x 937 mm)	–	O	–	454.899.026	28,00
Warenstopper für Etage, Plexiglas, 100 mm (100 x 937 mm)	–	O	–	454.899.028	32,00
Warenstopper für Etage, Plexiglas, 30 mm (30 x 1250 mm)	O	–	O (2)	454.899.023	20,00
Warenstopper für Etage, Plexiglas, 50 mm (50 x 1250 mm)	O	–	O (2)	454.899.025	16,00
Warenstopper für Etage, Plexiglas, 60 mm (60 x 1250 mm)	O	–	O (2)	454.899.027	29,00
Warenstopper für Etage, Plexiglas, 100 mm (100 x 1250 mm)	O	–	O (2)	454.899.029	33,00
Zusammenbausatz Kanalisierung	O	O	O	454.899.005	138,00

O Sonderausstattung – keine Zuordnung

SATURNO 196-M SL/MT



Maßzeichnung

Farbvarianten der Blenden
Serie weiß RAL 9016

Wandkühlregal Serie SATURNO SL/MT - steckerfertig

mit 3 verstellbaren Etagen und Bodenauslage

OSCARTIELLE Cool displays

- Wandkühlregal in steckerfertiger Ausführung
- Umluftkühlung
- kanalisierbar/anbaufähig
- Panorama-Seitenteile aus Polysterol mit Thermoverglasung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in weiß, RAL 9016 (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- serienmäßig inkl. 3 Regalauslagen, 450 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar, Aluminiumpreisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 600 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Aluminiumverkleidung, gesondert schaltbar
- Kältesystem mit Großflächenverdampfer
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	Saturno 102-M SL/MT	Saturno 133-M SL/MT	Saturno 196-M SL/MT	Saturno 258-M SL/MT
	steckerfertig, mit 3 verstellbaren Etagen und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1017 x 871 x 1906	1330 x 871 x 1906	1955 x 871 x 1906	2580 x 871 x 1906
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,87 m²	2,52 m²	3,77 m²	5,04 m²
Ausstellflächen in Serie	3 Fachboden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 600 mm tief			
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	1000 W / 230 V	1240 W / 230 V	1570 W / 230 V	2600 W / 400 V
Kälteleistung	1922 W / VT -10 °C	2354 W / VT -10 °C	3006 W / VT -10 °C	4708 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 950 g	R 404 a / 1250 g	R 404 a / 1600 g	R 404 a / 2 x 1250 g
Energieverbrauch	21,6 kWh / 24 h	26,8 kWh / 24 h	39,0 kWh / 24 h	56,2 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	210 kg	245 kg	320 kg	470 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	459.647.000	459.647.005	459.647.010	459.647.015
Verkaufspreis	**3.456,00 €**	**3.764,00 €**	**4.494,00 €**	**6.665,00 €**

Sonderzubehör zu den Wankühlregalen Serie SATURNO finden Sie ab S. 8/24.
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

SATURNO 196-M SL/MT

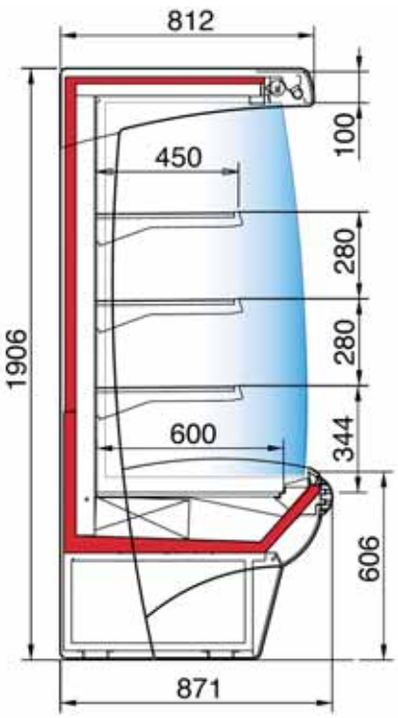
Wandkühlregal Serie SATURNO SL/MT - zentralgekühlt

mit 3 verstellbaren Etagen und Bodenauslage

OSCARTIELLE Cool display

- Wandkühlregal ohne Maschine
- Umluftkühlung
- kanalisierbar/anbaufähig
- Panorama-Seitenteile aus Polysterol mit Thermoverglasung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in weiß, RAL 9016 (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- serienmäßig inkl. 3 Regalauslagen, 450 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar, Aluminiumpreisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 600 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Aluminiumverkleidung, gesondert schaltbar
- Kältesystem mit Großflächenverdampfer
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- Tauwasserablauf für den bauseitigen Anschluss, optional elektrische Tauwasserverdunstung

	Saturno 102-0 SL/MT	Saturno 133-0 SL/MT	Saturno 196-0 SL/MT	Saturno 258-0 SL/MT
	zentralgekühlt, mit 3 verstellbaren Etagen und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1017 x 871 x 1906	1330 x 871 x 1906	1955 x 871 x 1906	2580 x 871 x 1906
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,87 m²	2,52 m²	3,77 m²	5,04 m²
Ausstellflächen in Serie	3 Fachboden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 600 mm tief			
ELEKTRISCHE DATEN				
Kälteleistung	1922 W / VT -10 °C	2354 W / VT -10 °C	3006 W / VT -10 °C	4708 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	190 kg	225 kg	300 kg	450 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	459.647.020	459.647.025	459.647.030	459.647.035
Verkaufspreis	**2.804,00 €**	**2.967,00 €**	**3.687,00 €**	**4.573,00 €**



Maßzeichnung

Farbvarianten der Blenden
Serie weiß RAL 9016

Sonderzubehör zu den Wankühlregalen Serie SATURNO finden Sie ab S. 8/24.
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

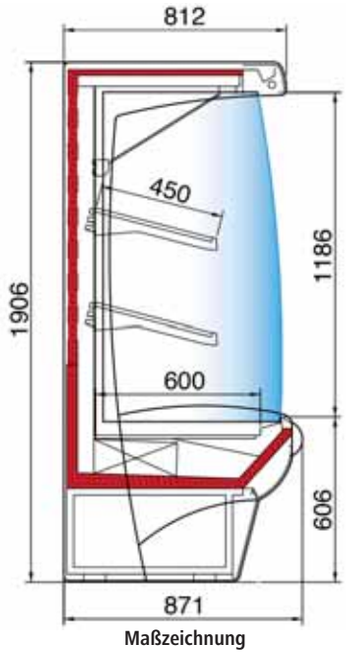
SATURNO 102-M FV
zur Ausstellung von verpacktem Obst

Wandkühlregal Serie SATURNO FV - steckerfertig

mit Spiegel, 2 verstellbare Etagen und Bodenauslage

OSCARTIELLE Cool displays

- Wandkühlregal in steckerfertiger Ausführung
- Version FV zur Ausstellung von verpacktem Obst oder Gemüse
- kanalisierbar/anbaufähig
- Panorama-Seitenteile aus Polysterol mit Thermoverglasung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in weiß, RAL 9016 (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- serienmäßig inkl. oberem schräggestelltem Spiegel, 2 Regalauslagen, 450 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; eine Preisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 600 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Aluminiumverkleidung, gesondert schaltbar
- Kältesystem mit Großflächenverdampfer
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



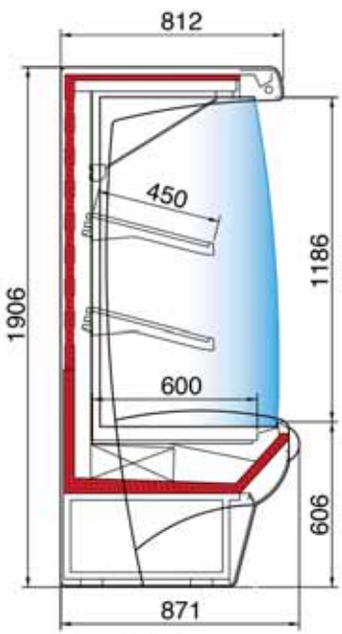
Maßzeichnung

Farbvarianten der Blenden
Serie weiß RAL 9016

	Saturno 102-M FV	Saturno 133-M FV	Saturno 196-M FV	Saturno 258-M FV
	steckerfertig, mit Spiegel, 2 verstellbaren Etagen und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1017 x 871 x 1906	1330 x 871 x 1906	1955 x 871 x 1906	2580 x 871 x 1906
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,46 m²	1,96 m²	2,95 m²	3,95 m²
Ausstellflächen in Serie	2 Fachboden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 600 mm tief			
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	1000 W / 230 V	1240 W / 230 V	1570 W / 230 V	2600 W / 400 V
Kälteleistung	1922 W / VT -10 °C	2354 W / VT -10 °C	3006 W / VT -10 °C	4708 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 950 g	R 404 a / 1250 g	R 404 a / 1600 g	R 404 a / 2 x 1250 g
Energieverbrauch	21,6 kWh / 24 h	26,8 kWh / 24 h	39,0 kWh / 24 h	56,2 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +7 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	200 kg	235 kg	310 kg	460 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	459.647.040	459.647.045	459.647.050	459.647.055
Verkaufspreis	**3.488,00 €**	**3.816,00 €**	**4.556,00 €**	**6.770,00 €**

Sonderzubehör zu den Wandkühlregalen Serie SATURNO finden Sie ab S. 8/24. Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

SATURNO 102-M FV
zur Ausstellung von verpacktem Obst



Maßzeichnung

Farbvarianten der Blenden
Serie weiß RAL 9016

Wandkühlregal Serie SATURNO FV - zentralgekühlt

mit Spiegel, 2 verstellbare Etagen und Bodenauslage

OSCARTIELLE Cool display

- Wandkühlregal ohne Maschine
- Version FV zur zur Ausstellung von verpacktem Obst oder Gemüse
- kanalisierbar/anbaufähig
- Panorama-Seitenteile aus Polysterol mit Thermoverglasung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in weiß, RAL 9016 (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- serienmäßig inkl. oberen schräggestellten Spiegel, 2 Regalauslagen, 450 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; eine Preisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 600 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Aluminiumverkleidung, gesondert schaltbar
- Kältesystem mit Großflächenverdampfer
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- zentralgekühlte Modelle mit Tauwasserablauf für den bauseitigen Anschluss, optional elektrische Tauwasserverdunstung

	Saturno 102-O FV	Saturno 133-O FV	Saturno 196-O FV	Saturno 258-O FV
	zentralgekühlt, mit Spiegel, 2 verstellbaren Etagen und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1017 x 871 x 1906	1330 x 871 x 1906	1955 x 871 x 1906	2580 x 871 x 1906
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,46 m²	1,96 m²	2,95 m²	3,95 m²
Ausstellflächen in Serie	2 Fachboden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 600 mm tief			
ELEKTRISCHE DATEN				
Kälteleistung	1922 W / VT -10 °C	2354 W / VT -10 °C	3006 W / VT -10 °C	4708 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +7 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	180 kg	215 kg	290 kg	440 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	459.647.021	459.647.026	459.647.031	459.647.036
Verkaufspreis	**2.830,00 €**	**3.015,00 €**	**3.745,00 €**	**4.669,00 €**

Sonderzubehör zu den Wandkühlregalen Serie SATURNO finden Sie ab S. 8/24. Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

ZUBEHÖR SERIE SATURNO	SATURNO 102-M SL/MT	SATURNO 133-M SL/MT	SATURNO 196-M SL/MT	SATURNO 258-M SL/MT	SATURNO 102-M FV	SATURNO 133-M FV	SATURNO 196-M FV	SATURNO 258-M FV	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
elektrische Abtauung für Modell 102	o	–	–	–	o	–	–	–	459.SE0.93	108,00
elektrische Abtauung für Modell 133	–	o	–	–	–	o	–	–	459.SE1.25	122,00
elektrische Abtauung für Modell 196	–	–	o	–	–	–	o	–	459.SE1.87	137,00
elektrische Abtauung für Modell 258	–	–	–	o	–	–	–	o	459.SE2.50	182,00
Etagenbeleuchtung (2), passend für Modell 102 (1) und 196 (2)	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	–	459.648.033	199,00
Etagenbeleuchtung (2), passend für Modell 133 (1) und 258(2)	–	o	–	o (2)	–	–	–	o (2)	459.648.590	217,00
Etagenbeleuchtung (3), passend für Modell 102 (1) und 196 (2)	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	–	459.648.036	246,00
Etagenbeleuchtung (3), passend für Modell 133 (1) und 258 (2)	–	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	459.648.591	269,00
Etagenbeleuchtung (4), passend für Modell 102 (1) und 196 (2)	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	–	459.648.592	295,00
Etagenbeleuchtung (4), passend für Modell 133 (1) und 258 (2)	–	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	459.648.593	400,00
Frontgitter mit ALU-Preisschiene, für Modell 102 (1) und 196 (2)	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	–	459.648.222	23,00
Frontgitter mit ALU-Preisschiene, für Modell 133 (1) und 258 (2)	–	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	459.648.223	25,00
Frontglas mit ALU-Preisschiene, für Modell 102 (1) und 196 (2)	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	–	459.648.220	21,00
Frontglas mit ALU-Preisschiene, für Modell 133 (1) und 258 (2)	–	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	459.648.221	24,00
Grundrahmen mit Rollen, passend für SATURNO 133	–	o	–	–	–	o	–	–	459.648.018	229,00
Grundrahmen mit Rollen, passend für SATURNO 196	–	–	o	–	–	–	o	–	459.648.019	258,00
Nachtrollo für Modell 102, eingebaut	o	–	–	–	o	–	–	–	459.017.131	102,00
Nachtrollo für Modell 133, eingebaut	–	o	–	–	–	o	–	–	459.017.132	136,00
Nachtrollo für Modell 196, eingebaut	–	–	o	–	–	–	o	–	459.017.133	170,00
Nachtrollo für Modell 258, eingebaut	–	–	–	o	–	–	–	o	459.017.139	180,00
Preisschienenhalterung aus Aluminium 922 x 39 mm, für 102 (1), 196 (2)	o	–	o	–	o (2)	–	o (2)	–	459.507.034	6,00

o Sonderausstattung – keine Zuordnung

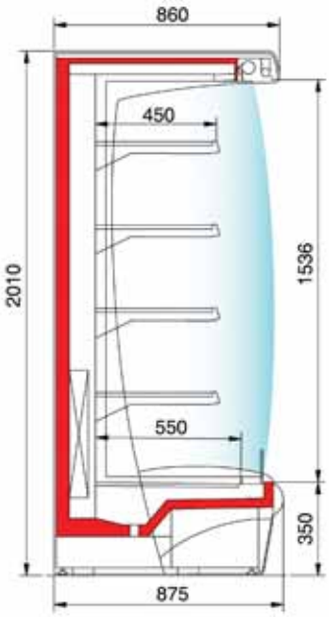
ZUBEHÖR SERIE SATURNO	SATURNO 102-M SL/MT	SATURNO 133-M SL/MT	SATURNO 196-M SL/MT	SATURNO 258-M SL/MT	SATURNO 102-M FV	SATURNO 133-M FV	SATURNO 196-M FV	SATURNO 258-M FV	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Preisschienenhalterung aus Aluminium 1250 x 39 mm, für 133(1), 258 (2)	–	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	459.507.031	7,00
Preisschienenhalterung aus Kunststoff 922 x 39 mm, passend für 507034	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	–	459.648.040	7,00
Regalboden, weiß, 933 x 450 mm, passend für Modell 102 (1) und 196 (2)	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	–	459.502.914	60,00
Regalboden, weiß, 1246 x 450 mm, passend für Modell 133 (1) und 258 (2)	–	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	459.502.912	60,00
Regalboden, schwarz, 933 x 450 mm, passend für Modell 102 (1) und 196 (2)	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	–	459.502.916	72,00
Regalboden, schwarz, 1246 x 450 mm, passend für Modell 133 (1) und 258 (2)	–	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	459.502.917	72,00
Regalboden, Edelstahl, 933 x 450 mm, passend für Modell 102 (1) und 196 (2)	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	–	459.502.918	234,00
Regalboden, Edelstahl, 1246 x 450 mm, passend für Modell 133 (1) und 258 (2)	–	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	459.502.919	252,00
Schiebescheiben aus Plexiglas für SATURNO 102	o	–	–	–	o	–	–	–	459.648.045	236,00
Schiebescheiben aus Plexiglas für SATURNO 133	–	o	–	–	–	o	–	–	459.648.046	315,00
Schiebescheiben aus Plexiglas für SATURNO 196	–	–	o	–	–	–	o	–	459.648.047	366,00
Schiebescheiben aus Plexiglas für SATURNO 258	–	–	–	o	–	–	–	o	459.648.048	606,00
Seitenteil links, mit Panorama-Glaseinsatz (**Serie**)	o	o	o	o	o	o	o	o	459.648.021	313,00
Seitenteil rechts, mit Panorama-Glaseinsatz (**Serie**)	o	o	o	o	o	o	o	o	459.648.020	313,00
Seitenteil links, mit verspiegeltem Innenteil anstatt Serienausstattung	o	o	o	o	o	o	o	o	459.648.451	425,00
Seitenteil rechts, mit verspiegeltem Innenteil anstatt Serienausstattung	o	o	o	o	o	o	o	o	459.648.450	425,00

o Sonderausstattung – keine Zuordnung

ZUBEHÖR SERIE SATURNO	SATURNO 102-M SL/MT	SATURNO 133-M SL/MT	SATURNO 196-M SL/MT	SATURNO 258-M SL/MT	SATURNO 102-M FV	SATURNO 133-M FV	SATURNO 196-M FV	SATURNO 258-M FV	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Trenngitter für Bodenauslage, Höhe 200 mm	o	o	o	o	o	o	o	o	459.567.003	11,00
Trenngitter für Etage, Tiefe 400 mm	o	o	o	o	o	o	o	o	459.056.126	6,00
Zusammenbausatz	o	o	o	o	o	o	o	o	459.648.049	57,00

o Sonderausstattung – keine Zuordnung

ARGUS 200-M MP
wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt



Maßzeichnung

Farbvarianten der Blenden
Serie weiß RAL 9016

Wandkühlregal Serie ARGUS-M MP - steckerfertig

mit 4 verstellbaren Etagen und Bodenauslage

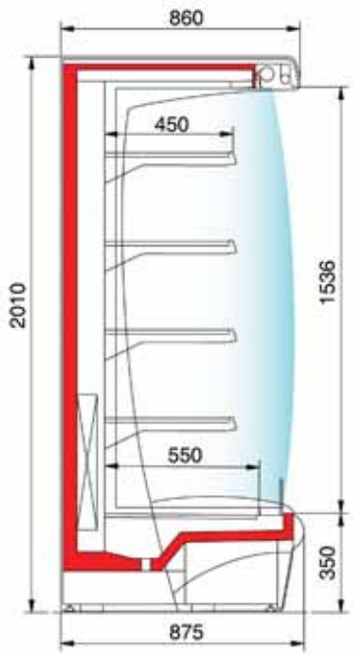
OSCARTIELLE Cool display

- Wandkühlregal in steckerfertiger Ausführung
- Umluftkühlung
- kanalisierbar/anbaufähig
- Panorama-Seitenteile aus Polysterol mit Thermoverglasung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau, RAL 9006, Kopfblende in weiß, RAL 9016 (Blende optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- Version MP serienmäßig inkl. 4 Regalauslagen, 450 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Aluminiumpreisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 552 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Aluminiumverkleidung, gesondert schaltbar
- Kältesystem mit Großflächenverdampfer
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- optional zusätzliche elektrische Tauwasserverdunstung

	ARGUS 100-M MP	ARGUS 135-M MP	ARGUS 200-M MP	ARGUS 260-M MP
	steckerfertige Version, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1017 x 872 x 2010	1330 x 872 x 2010	1955 x 872 x 2010	2580 x 872 x 2010
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	2,20 m²	2,94 m²	4,41 m²	5,88 m²
Ausstellflächen in Serie	4 Fachboden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 552 mm tief			
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	880 W / 230 V	1456 W / 230 V	1780 W / 230 V	2860 W / 230 V
Kälteleistung	1542 W / VT -10 °C	2058 W / VT -10 °C	3084 W / VT -10 °C	4116 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 775 g	R 404 a / 1150 g	R 404 a / 2 x 775 g	R 404 a / 2 x 1150 g
Energieverbrauch	17,1 kWh / 24 h	19,0 kWh / 24 h	34,4 kWh / 24 h	38,0 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	215 kg / 190 kg	260 kg / 225 kg	345 kg / 300 kg	505 kg / 460 kg
VERKLEIDUNG				
außen	obere Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	459.721.008	459.721.010	459.721.012	459.721.014
Verkaufspreis	**4.755,00 €**	**5.572,00 €**	**6.888,00 €**	**8.555,00 €**

Sonderzubehör zu den Wandkühlregalen Serie ARGUS finden Sie ab S. 8/30.
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

ARGUS 200-M MP



Maßzeichnung

Farbvarianten der Blenden
Serie weiß RAL 9016

Wandkühlregal Serie ARGUS-O MP - zentralgekühlt

mit 4 verstellbaren Etagen und Bodenauslage

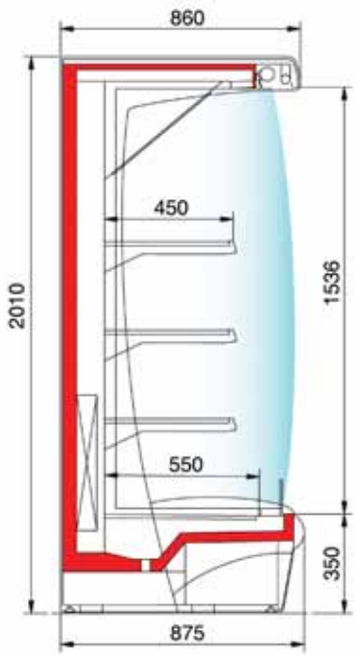
OSCARTIELLE Cool displays

- Wandkühlregal ohne Maschine
- Umluftkühlung
- kanalisierbar/anbaufähig
- Panorama-Seitenteile aus Polysterol mit Thermoverglasung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau, RAL 7037, Kopfblende in weiß, RAL 9016 (Blende optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- Version MP serienmäßig inkl. 4 Regalauslagen, 450 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Aluminiumpreisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 552 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Aluminiumverkleidung, gesondert schaltbar
- Kältesystem mit Großflächenverdampfer, vorinstalliertem E-Ventil R 404 a; lose vorverdrahtet
- optional auch mit Anschlusskasten und Thermometer
- automatische Abtauung und Tauwasserablauf für den bauseitigen Anschluss
- optional zusätzliche elektrische Tauwasserverdunstung

	ARGUS 100-O MP	ARGUS 135-O MP	ARGUS 200-O MP	ARGUS 260-O MP	ARGUS 375-O MP
	zentralgekühlt, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1017 x 872 x 2010	1330 x 872 x 2010	1955 x 872 x 2010	2580 x 872 x 2010	3830 x 872 x 2010
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	2,20 m²	2,94 m²	4,41 m²	5,88 m²	8,81 m²
Ausstellflächen in Serie	4 Fachboden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 552 mm tief				
ELEKTRISCHE DATEN					
Kälteleistung	1500 W / VT -10 °C	2700 W / VT -10 °C	3000 W / VT -10 °C	6075 W / VT -10 °C	
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	215 kg / 190 kg	260 kg / 225 kg	345 kg / 300 kg	505 kg / 460 kg	535 kg / 480 kg
VERKLEIDUNG					
außen	obere Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau				
innen	weiß				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	459.721.032	459.721.034	459.721.036	459.721.038	459.721.040
Verkaufspreis	**3.254,00 €**	**3.591,00 €**	**4.346,00 €**	**5.539,00 €**	**6.820,00 €**

Sonderzubehör zu den Wandkühlregalen Serie ARGUS finden Sie ab S. 8/30.
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

ARGUS 100-M FV



Maßzeichnung

Farbvarianten der Blenden
Serie weiß RAL 9016

Wandkühlregal Serie ARGUS-M FV - steckerfertig

mit 3 verstellbaren Etagen, Spiegel und Bodenauslage

OSCARTIELLE Cool display

- Wandkühlregal in steckerfertiger Ausführung
- umluftkühlung
- kanalisierbar/anbaufähig
- Panorama-Seitenteile aus Polysterol mit Thermoverglasung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau, RAL 7037, Kopfblende in weiß, RAL 9016 (Blende optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- Version FV zur Kühlung von verpacktem Obst, serienmäßig inkl. oberem schräggestelltem Spiegel, 2 Regalauslagen, 450 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Aluminiumpreisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 552 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Aluminiumverkleidung, gesondert schaltbar
- Kältesystem mit Großflächenverdampfer
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- optional zusätzliche elektrische Tauwasserverdunstung

	ARGUS 100-M FV	ARGUS 135-M FV	ARGUS 200-M FV	ARGUS 260-M FV
	steckerfertig, 3 verstellbare Etagen, Spiegel und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1017 x 872 x 2010	1330 x 872 x 2010	1955 x 872 x 2010	2580 x 872 x 2010
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,78 m²	2,38 m²	3,56 m²	4,75 m²
Ausstellflächen in Serie	3 Fachboden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 552 mm tief			
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	880 W / 230 V	1750 W / 230 V	1850 W / 230 V	1780 W / 230 V
Kälteleistung	1542 W / VT -10 °C	1542 W / VT -10 °C	3084 W / VT -10 °C	3084 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 775 g	R 404 a / 900 g	R 404 a / 2 x 775 g	R 404 a / 2 x 900 g
Energieverbrauch	17,1 kWh / 24 h	17,6 kWh / 24 h	34,4 kWh / 24 h	35,2 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +7 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	210 kg / 175 kg	255 kg / 214 kg	335 kg / 280 kg	495 kg / 440 kg
VERKLEIDUNG				
außen	obere Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	459.721.016	459.721.018	459.721.020	459.721.022
Verkaufspreis	**4.787,00 €**	**5.050,00 €**	**6.950,00 €**	**7.837,00 €**

Sonderzubehör zu den Wandkühlregalen Serie ARGUS finden Sie ab S. 8/30.
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

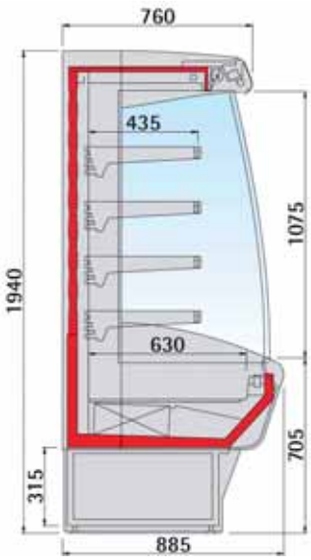
ZUBEHÖR SERIE ARGUS	ARGUS 100-M MP	ARGUS 135-M MP	ARGUS 200-M MP	ARGUS 260-M MP	ARGUS 100-M FV	ARGUS 135-M FV	ARGUS 200-M FV	ARGUS 260-M FV	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
elektrische Abtauung ARGUS 102	o	–	–	–	o	–	–	–	459.600.658	97,00
elektrische Abtauung ARGUS 133	–	o	–	–	–	o	–	–	459.600.659	115,00
elektrische Abtauung ARGUS 196	–	–	o	–	–	–	o	–	459.600.668	129,00
elektrische Abtauung ARGUS 258	–	–	–	o	–	–	–	o	459.600.643	177,00
Etagenbeleuchtung (2), passend für Modell 100 (1) und 200 (2)	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	–	459.648.033	199,00
Etagenbeleuchtung (2), passend für Modell 135 (1) und 260 (2)	–	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	459.648.590	217,00
Etagenbeleuchtung (3), passend für Modell 100 (1) und 200 (2)	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	–	459.648.036	246,00
Etagenbeleuchtung (3), passend für Modell 135 (1) und 260 (2)	–	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	459.648.591	269,00
Etagenbeleuchtung (4), passend für Modell 100 (1) und 200 (2)	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	–	459.648.592	295,00
Etagenbeleuchtung (4), passend für Modell 135 (1) und 260 (2)	–	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	459.648.593	400,00
Frontgitter mit ALU-Preisschiene, passend für Modell 100 (1) und 200(2)	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	–	459.648.222	23,00
Frontgitter mit ALU-Preisschiene, passend für Modell 135 (1) und 260 (2)	–	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	459.648.223	25,00
Frontglas mit ALU-Preisschiene, passend für Modell 100 (1) und 200 (2)	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	–	459.648.220	21,00
Frontglas mit ALU-Preisschiene, passend für Modell 135 (1) und 260 (2)	–	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	459.648.221	24,00
Grundrahmen mit Rollen, passend für Modell 100	o	–	–	–	o	–	–	–	459.648.017	214,00
Grundrahmen mit Rollen, passend für Modell 135	–	o	–	–	–	o	–	–	459.648.018	229,00
Grundrahmen mit Rollen, passend für Modell 200	–	–	o	–	–	–	o	–	459.648.019	258,00
Innenfläche aus Edelstahl für Modell 100	o	–	–	–	o	–	–	–	459.IX0.93	315,00
Innenfläche aus Edelstahl für Modell 135	–	o	–	–	–	o	–	–	459.IX1.25	490,00
Innenfläche aus Edelstahl für Modell 200	–	–	o	–	–	–	o	–	459.IX1.87	669,00
Innenfläche aus Edelstahl für Modell 260	–	–	–	o	–	–	–	o	459.IX2.50	982,00
Innenlackierung in schwarz für Modell 100	o	–	–	–	o	–	–	–	459.IN0.93	341,00
Innenlackierung in schwarz für Modell 135	–	o	–	–	–	o	–	–	459.IN1.25	360,00
Innenlackierung in schwarz für Modell 200	–	–	o	–	–	–	o	–	459.IN1.87	492,00
Innenlackierung in schwarz für Modell 260	–	–	–	o	–	–	–	o	459.IN2.50	548,00

o Sonderausstattung – keine Zuordnung

ZUBEHÖR SERIE ARGUS	ARGUS 100-M MP	ARGUS 135-M MP	ARGUS 200-M MP	ARGUS 260-M MP	ARGUS 100-M FV	ARGUS 135-M FV	ARGUS 200-M FV	ARGUS 260-M FV	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Nachtrollo für Modell 100, eingebaut	o	–	–	–	o	–	–	–	459.017.131	102,00
Nachtrollo für Modell 135, eingebaut	–	o	–	–	–	o	–	–	459.017.132	136,00
Nachtrollo für Modell 200, eingebaut	–	–	o	–	–	–	o	–	459.017.133	170,00
Nachtrollo für Modell 260, eingebaut	–	–	–	o	–	–	–	o	459.017.139	180,00
Plexiglastrennung	o	o	o	o	o	o	o	o	459.648.024	76,00
Seitenteil links, mit Panorama-Glaseinsatz (Serie)	o	o	o	o	o	o	o	o	459.648.023	343,00
Seitenteil rechts, mit Panorama-Glaseinsatz (Serie)	o	o	o	o	o	o	o	o	459.648.022	343,00
Seitenteil links, mit verspiegeltem Innenteil anstatt Serienausstattung	o	o	o	o	o	o	o	o	459.648.092	455,00
Seitenteil rechts, mit verspiegeltem Innenteil anstatt Serienausstattung	o	o	o	o	o	o	o	o	459.648.091	455,00
Regalboden, weiß, 933 x 450 mm, für Modell 100 (1) und 200 (2)	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	–	459.502.914	60,00
Regalboden, weiß, 1246 x 450 mm, für Modell 135 (1) und 260 (2)	–	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	459.502.912	60,00
Regalboden, Edelstahl, 933 x 450 mm, für Modell 100 (1) und 200 (2)	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	–	459.502.918	234,00
Regalboden, Edelstahl, 1246 x 450 mm, für Modell 135 (1) und 260 (2)	–	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	459.502.919	252,00
Trenngitter für Bodenauslage	o	o	o	o	o	o	o	o	459.648.014	11,00
Trenngitter für Etage, Tiefe 400 mm	o	o	o	o	o	o	o	o	459.056.126	6,00
Zusammenbausatz	o	o	o	o	o	o	o	o	459.648.015	85,00

o Sonderausstattung – keine Zuordnung

MINOR 2000 SL/MT



Maßzeichnung

Farbvarianten der Blenden
Serie weiß RAL 9016

Wandkühlregal Serie MINOR SL/MT - steckerfertig

mit 4 verstellbaren Etagen und Bodenauslage

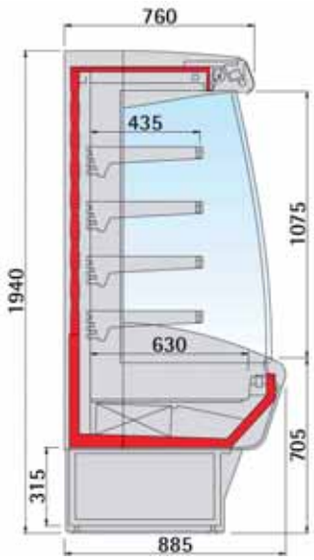
OSCARTIELLE
Cool displays

- Wandkühlregal in steckerfertiger Ausführung
- Umluftkühlung
- kanalisierbar/anbaufähig
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in weiß, RAL 9016 (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- Seitenteile aus Polysterol mit Thermoverglasung
- serienmäßig inkl. 4 Regalauslagen, 435 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; eine Aluminiumpreisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 630 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Aluminiumverkleidung, gesondert schaltbar
- Kältesystem mit Großflächenverdampfer
- mechanische Steuerung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	MINOR 2000 70-M SL/MT	MINOR 2000 100-M SL/MT	MINOR 2000 130-M SL/MT	MINOR 2000 190-M SL/MT	MINOR 2000 250-M SL/MT
	steckerfertig, mit 4 verstellbaren Etagen und Bodenauslage				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	700 x 885 x 1940	980 x 885 x 1940	1268 x 885 x 1940	1880 x 885 x 1940	2456 x 885 x 1940
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	1,42 m²	2,12 m²	2,82 m²	4,25 m²	5,64 m²
Ausstellflächen in Serie	4 Fachboden, 435 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 630 mm tief				
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	933 W / 230 V	1050 W / 230 V	1303 W / 230 V	1722 W / 230 V	2629 W / 230 V
Kälteleistung	1448 W / VT -10 °C	1927 W / VT -10 °C	2360 W / VT -10 °C	2990 W / VT -10 °C	4720 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	0 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	146 kg	175 kg	214 kg	280 kg	430 kg
VERKLEIDUNG					
außen	Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau				
innen	weiß				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	459.600.120	459.600.000	459.600.005	459.600.010	459.600.015
Verkaufspreis	**3.029,00 €**	**3.119,00 €**	**3.415,00 €**	**4.019,00 €**	**6.169,00 €**

Sonderzubehör zu den Wandkühlregalen Serie MINOR finden Sie ab S. 8/36.
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

MINOR 2000 SL/MT



Maßzeichnung

Farbvarianten der Blenden
Serie weiß RAL 9016

Wandkühlregal Serie MINOR SL/MT - zentralgekühlt

mit 4 verstellbaren Etagen und Bodenauslage

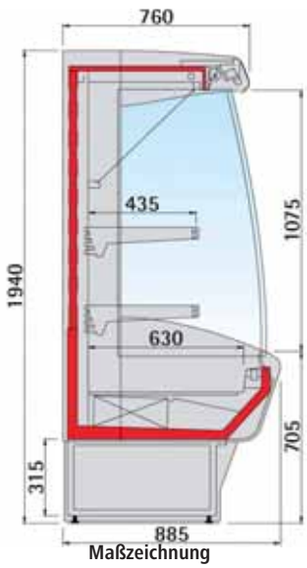
OSCARTIELLE Cool display

- Wandkühlregal ohne Maschine
- Umluftkühlung
- kanalisierbar/anbaufähig
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in weiß, RAL 9016 (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- Seitenteile aus Polysterol mit Thermoverglasung
- serienmäßig inkl. 4 Regalauslagen, 435 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; eine Aluminiumpreisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 630 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Aluminiumverkleidung, gesondert schaltbar
- Kältesystem mit Großflächenverdampfer
- mechanische Steuerung
- Tauwasserablauf für den bauseitigen Anschluss, optional zusätzliche elektrische Tauwasserverdunstung

	MINOR 2000 100-0 SL/MT	MINOR 2000 130-0 SL/MT	MINOR 2000 190-0 SL/MT	MINOR 2000 250-0 SL/MT
	zentralgekühlt ohne Aggregat, mit 4 verstellbaren Etagen und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	980 x 885 x 1940	1268 x 885 x 1940	1880 x 885 x 1940	2456 x 885 x 1940
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	2,12 m²	2,82 m²	4,25 m²	5,64 m²
Ausstellflächen in Serie	4 Fachboden, 435 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 630 mm tief			
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	205 W / 230 V	276 W / 230 V	382 W / 230 V	483 W / 230 V
Kälteleistung	1280 W / VT -10 °C	1650 W / VT -10 °C	2200 W / VT -10 °C	3300 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	0 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	165 kg	204 kg	265 kg	410 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	459.600.020	459.600.025	459.600.030	459.600.035
Verkaufspreis	**2.475,00 €**	**2.689,00 €**	**3.289,00 €**	**4.186,00 €**

Sonderzubehör zu den Wandkühlregalen Serie MINOR finden Sie ab S. 8/36.
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

MINOR 2000 100-M FV



Maßzeichnung

Farbvarianten der Blenden
Serie weiß RAL 9016

Wandkühlregal Serie MINOR FV - steckerfertig

mit 2 verstellbaren Etagen, Spiegel und Bodenauslage

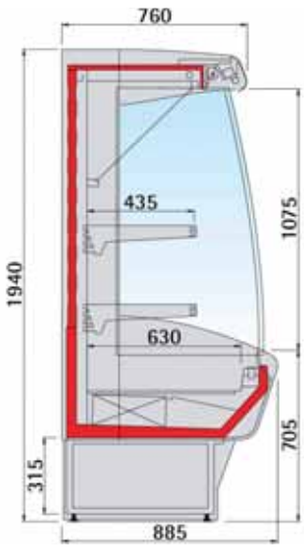
OSCARTIELLE Cool displays

- Wandkühlregal in steckerfertiger Ausführung
- Umluftkühlung
- zur Ausstellung von verpacktem Obst oder Gemüse
- kanalisierbar/anbaufähig
- Panorama-Seitenteile aus Polysterol mit Thermoverglasung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in weiß, RAL 9016, lackiert (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- serienmäßig inkl. oberen schräggestellten Spiegel, 2 Regalauslagen, 435 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 630 mm tief; helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Aluminiumverkleidung, gesondert schaltbar
- Kältesystem mit Großflächenverdampfer
- mechanische Steuerung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- optional elektrische Tauwasserverdunstung

	MINOR 2000 100-M FV	MINOR 2000 130-M FV	MINOR 2000 190-M FV	MINOR 2000 250-M FV
	steckerfertig, mit 2 verstellbaren Etagen, Spiegel und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	980 x 885 x 1940	1268 x 885 x 1940	1880 x 885 x 1940	2456 x 885 x 1940
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	2,12 m²	2,82 m²	4,25 m²	5,64 m²
Ausstellflächen in Serie	2 Fachboden, 435 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 630 mm tief			
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	1050 W / 230 V	1303 W / 230 V	1722 W / 230 V	2629 W / 400 V
Kälteleistung	1927 W / VT -10 °C	2360 W / VT -10 °C	2990 W / VT -10 °C	4720 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 950 g	R 404 a / 1250 g	R 404 a / 1700 g	R 404 a / 2 x 1250 g
Energieverbrauch	20,6 kWh / 24 h	23,0 kWh / 24 h	34,3 kWh / 24 h	54,0 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +7 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	175 kg	214 kg	280 kg	430 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	459.600.040	459.600.045	459.600.050	459.600.055
Verkaufspreis	**3.099,00 €**	**3.526,00 €**	**4.136,00 €**	**6.329,00 €**

Sonderzubehör zu den Wandkühlregalen Serie MINOR finden Sie ab S. 8/36.
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

MINOR 2000 100-O FV



Maßzeichnung

Farbvarianten der Blenden
Serie weiß RAL 9016

Wandkühlregal Serie MINOR FV - zentralgekühlt

mit 2 verstellbaren Etagen, Spiegel und Bodenauslage

OSCARTIELLE Cool display

- Wandkühlregal ohne Maschine
- Umluftkühlung
- zur Ausstellung von verpacktem Obst oder Gemüse
- kanalisierbar/anbaufähig
- Panorama-Seitenteile aus Polysterol mit Thermoverglasung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in weiß, RAL 9016, lackiert (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- serienmäßig inkl. oberen schräggestellten Spiegel, 2 Regalauslagen, 435 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 630 mm tief; helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Aluminiumverkleidung, gesondert schaltbar
- Kältesystem mit Großflächenverdampfer
- mechanische Steuerung
- zentralgekühlte Modelle mit Tauwasserablauf für den bauseitigen Anschluss
- optional elektrische Tauwasserverdunstung

	MINOR 2000 100-O FV	MINOR 2000 130-O FV	MINOR 2000 190-O FV	MINOR 2000 250-O FV
	zentralgekühlt, mit 2 verstellbaren Etagen, Spiegel und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	980 x 885 x 1940	1268 x 885 x 1940	1880 x 885 x 1940	2456 x 885 x 1940
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	2,12 m²	2,82 m²	4,25 m²	5,64 m²
Ausstellflächen in Serie	2 Fachboden, 435 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 630 mm tief			
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	205 W / 230 V	276 W / 230 V	382 W / 230 V	483 W / 230 V
Kälteleistung	1280 W / VT -10 °C	1650 W / VT -10 °C	2200 W / VT -10 °C	3300 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +7 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	165 kg	204 kg	265 kg	410 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Blenden weiß, RAL 9016, Seitenteile grau			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	459.600.060	459.600.065	459.600.070	459.600.075
Verkaufspreis	**2.532,00 €**	**2.747,00 €**	**3.354,00 €**	**4.279,00 €**

Sonderzubehör zu den Wandkühlregalen Serie MINOR finden Sie ab S. 8/36.
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

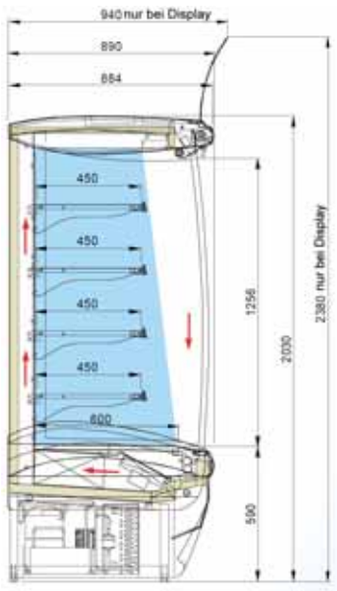
ZUBEHÖR SERIE MINOR	MINOR 2000 70-M SL/MT	MINOR 2000 100-M SL/MT	MINOR 2000 130-M SL/MT	MINOR 2000 190-M SL/MT	MINOR 2000 250-M SL/MT	MINOR 2000 100-M FV	MINOR 2000 130-M FV	MINOR 2000 190-M FV	MINOR 2000 250-M FV	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Boden für 70er	O	–	–	–	–	–	–	–	–	459.601.053	26,00
elektrische Abtauung MINOR 2000 70	O	–	–	–	–	–	–	–	–	459.600.639	102,00
elektrische Abtauung MINOR 2000 100	–	O	–	–	–	O	–	–	–	459.600.640	125,00
elektrische Abtauung MINOR 2000 130	–	–	O	–	–	–	O	–	–	459.600.641	140,00
elektrische Abtauung MINOR 2000 190	–	–	–	O	–	–	–	O	–	459.600.642	154,00
elektrische Abtauung MINOR 2000 250	–	–	–	–	O	–	–	–	O	459.600.643	177,00
Etagenbeleuchtung (4) für MINOR 70	O	–	–	–	–	–	–	–	–	459.600.774	335,00
Etagenbeleuchtung (4) für MINOR 100	–	O	–	–	–	O (2)	–	–	–	459.600.706	494,00
Etagenbeleuchtung (4) für MINOR 130	–	–	O	–	O (2)	–	O	–	O (2)	459.600.707	519,00
Etagenbeleuchtung (4) für MINOR 190	–	–	–	O	–	–	–	O	–	459.600.720	710,00
Etagenverstärkung für Modell 100	–	O	–	O (2)	–	–	–	–	–	459.600.790	11,00
Etagenverstärkung für Modell 130 und 250	–	–	O	–	O (2)	–	–	–	–	459.600.791	11,00
Etagenverstärkung für Modell 190	–	–	–	O	–	–	–	–	–	459.600.792	17,00
Frontgitter für 70er	O	–	–	–	–	–	–	–	–	459.600.759	9,00
Frontgitter für Etage von MINOR 100, 1000 x 90 mm	–	O	–	–	–	O (2)	–	–	–	459.017.426	16,00
Frontgitter für Etage von MINOR 130, 1300 x 90 mm	–	–	O	–	O (2)	–	O	–	O (2)	459.017.417	17,00
Frontgitter für Etage vnm MINOR 190, 1800 x 90 mm	–	–	–	O	–	–	–	O	–	459.017.427	24,00
Frontscheibe für Etagen 100 und 190, 900 x 90 mm	–	O	–	O (2)	–	O	–	O (2)	–	459.377.441	10,00
Frontscheibe für Etagen 130 und 250, 1200 x 90 mm	–	–	O	–	O (2)	–	O	–	O (2)	459.370.813	13,00
Nachtrollo für Modell 70, eingebaut	O	–	–	–	–	–	–	–	–	459.017.117	85,00
Nachtrollo 100	–	O	–	–	–	O	–	–	–	459.017.112	86,00
Nachtrollo 130	–	–	O	–	–	–	O	–	–	459.017.113	98,00
Nachtrollo 190	–	–	–	O	–	–	–	O	–	459.017.114	130,00
Preisschiene 90 cm	–	O	–	O (2)	–	O	–	O (2)	–	459.600.750	7,00
Preisschiene 120 cm	–	–	–	–	O	–	–	–	O	459.600.751	8,00
Regalfachboden, weiß, für MINOR 100	–	O	–	–	–	O	–	–	–	459.376.933	30,00
Regalfachboden, weiß, für MINOR 130 (1) oder 250 (2)	–	–	O	–	O	–	O	–	O (2)	459.376.934	41,00
Regalfachboden, weiß, für MINOR 190	–	–	–	O (2)	–	–	–	O	–	459.601.054	60,00
Schiebescheiben aus Plexiglas für MINOR 100	–	O	–	–	–	O	–	–	–	459.600.710	373,00
Schiebescheiben aus Plexiglas für MINOR 130	–	–	O	–	–	–	O	–	–	459.600.711	459,00

O Sonderausstattung – keine Zuordnung

ZUBEHÖR SERIE MINOR	MINOR 2000 70-M SL/MT	MINOR 2000 100-M SL/MT	MINOR 2000 130-M SL/MT	MINOR 2000 190-M SL/MT	MINOR 2000 250-M SL/MT	MINOR 2000 100-M FV	MINOR 2000 130-M FV	MINOR 2000 190-M FV	MINOR 2000 250-M FV	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Schiebescheiben aus Plexiglas für MINOR 190	–	–	–	o	–	–	–	o	–	459.600.712	796,00
Schiebescheiben aus Plexiglas für MINOR 250	–	–	–	–	o	–	–	–	o	459.600.713	843,00
Seitenteil links (im Lieferumfang enthalten)	o	o	o	o	o	o	o	o	o	459.600.400	287,00
Seitenteil rechts (im Lieferumfang enthalten)	o	o	o	o	o	o	o	o	o	459.600.401	287,00
Trenngitter für Etage, Tiefe 400 mm	o	o	o	o	o	o	o	o	o	459.056.126	6,00
Zusammenbausatz	o	o	o	o	o	o	o	o	o	459.600.700	79,00

o Sonderausstattung – keine Zuordnung

DIALOG 190 SP



Maßzeichnung

mögliche Farbvarianten

Wandkühlregal Serie DIALOG SP - steckerfertig

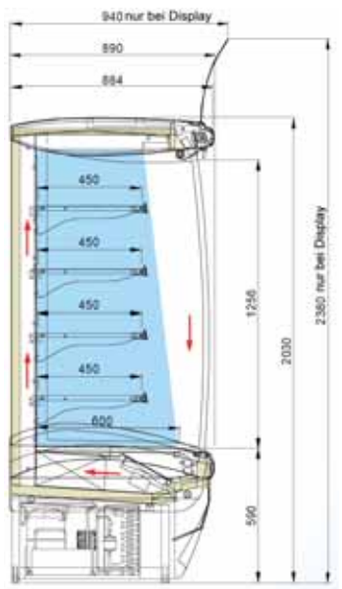
mit 4 verstellbaren Etagen, Bodenauslage und Panorama-Seitenteilen

- Wandkühlregal in steckerfertiger Ausführung
- Umluftkühlung
- kanalisierbar/anbaufähig
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech und ABS-Kunststoff in Standardfarbe silber/Titan Silver, Blenden optional auch in den Farbtönen blau/Blu Techno, gelb/Gold Yellow und rot/Rosso Colorado lieferbar
- großflächige Panorama-Seitenteile mit Thermoverglasung
- Innenverkleidung aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- serienmäßig inkl. Nachtrollo
- 4 Regalauslagen, 450 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene (39 mm) mit Kunststofftasche je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 600 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung und Thermometer
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	DIALOG 100 SP	DIALOG 130 SP	DIALOG 190 SP	DIALOG 250 SP
	steckerfertig, mit 4 verstellbaren Etagen, Bodenauslage und Panorama-Seitenteilen			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1057 x 890 x 2030	1365 x 890 x 2030	2000 x 890 x 2030	2615 x 890 x 2030
Höhe mit Leuchtaufsatz	2380	2380	2380	2380
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	870 l	1045 l	1570 l	2098 l
Ausstellfläche	1,31 m²	1,75 m²	2,63 m²	3,51 m²
Ausstellflächen in Serie	4 Fachboden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 600 mm tief			
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	2000 W / 230 V	2200 W / 230 V	2600 W / 230 V	4100 W / 230 V
Kälteleistung	2000 W / VT -12 °C	2604 W / VT -12 °C	3650 W / VT -12 °C	4460 W / VT -12 °C
Kältemittel	R 404 a			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	295 kg / 263 kg	370 kg / 308 kg	460 kg / 433 kg	580 kg / 522 kg
VERKLEIDUNG				
außen	silber/Titan Silver			
innen	grau / RAL 9006			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	453.DLG.000.100.0L	453.DLG.000.130.0L	453.DLG.000.190.0L	453.DLG.000.250.0L
Verkaufspreis	**3.579,00 €**	**3.849,00 €**	**4.698,00 €**	**5.459,00 €**

Sonderzubehör zu den Wandkühlregalen Serie DIALOG finden Sie auf S. 8/42.
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

DIALOG 190 SP ECX



Maßzeichnung

mögliche Farbvarianten

Wandkühlregal Serie DIALOG SP EXC - zentralgekühlt

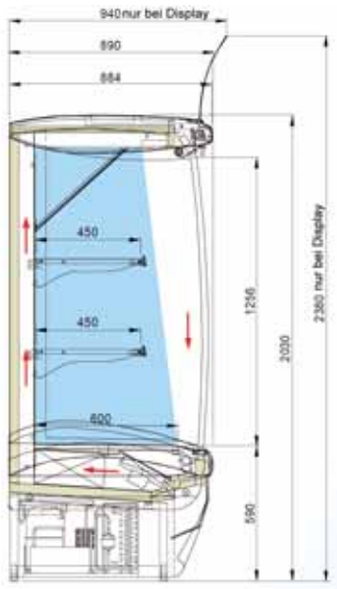
mit 4 verstellbaren Etagen, Bodenauslage und Panorama-Seitenteilen

- Wandkühlregal ohne Maschine
- Umluftkühlung
- kanalisierbar/anbaufähig
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech und ABS-Kunststoff in Standardfarbe silber/Titan Silver, Blenden optional auch in den Farbtönen blau/Blu Techno, gelb/Gold Yellow und rot/Rosso Colorado lieferbar
- großflächige Panorama-Seitenteile mit Thermoverglasung
- Innenverkleidung aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- serienmäßig inkl. Nachtrollo
- 4 Regalauslagen, 450 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene (39 mm) mit Kunststofftasche je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 600 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung und Thermometer
- zentralgekühlte Modelle mit Tauwasserablauf für den bauseitigen Anschluss, optional elektrische Tauwasserverdunstung
- elektrische Verdrahtung bis zum Schaltkasten

	DIALOG 100 SP ECX	DIALOG 130 SP ECX	DIALOG 190 SP ECX	DIALOG 250 SP ECX
	zentralgekühlt, mit 4 verstellbaren Etagen, Bodenauslage und Panorama-Seitenteilen			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1057 x 890 x 2030	1365 x 890 x 2030	2000 x 890 x 2030	2615 x 890 x 2030
Höhe mit Leuchtaufsatz	2380	2380	2380	2380
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	870 l	1045 l	1570 l	2098 l
Ausstellfläche	1,31 m^2	1,75 m^2	2,63 m^2	3,51 m^2
Ausstellflächen in Serie	4 Fachboden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 600 mm tief			
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	188 W / 230 V	282 W / 230 V	404 W / 230 V	504 W / 230 V
Kälteleistung	2000 W / VT -12 °C	2604 W / VT -12 °C	3650 W / VT -12 °C	4460 W / VT -12 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	247 kg / 215 kg	322 kg / 261 kg	374 kg / 347 kg	470 kg / 412 kg
VERKLEIDUNG				
außen	silber/Titan Silver			
innen	grau / RAL 9006			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	453.DLG.000.100.1L	453.DLG.000.130.1L	453.DLG.000.190.1L	453.DLG.000.250.1L
Verkaufspreis	**2.845,00 €**	**3.049,00 €**	**3.749,00 €**	**4.449,00 €**

Sonderzubehör zu den Wandkühlregalen Serie DIALOG finden Sie auf S. 8/42.
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

DIALOG 190 FV



Maßzeichnung

mögliche Farbvarianten

Wandkühlregal Serie DIALOG FV - steckerfertig

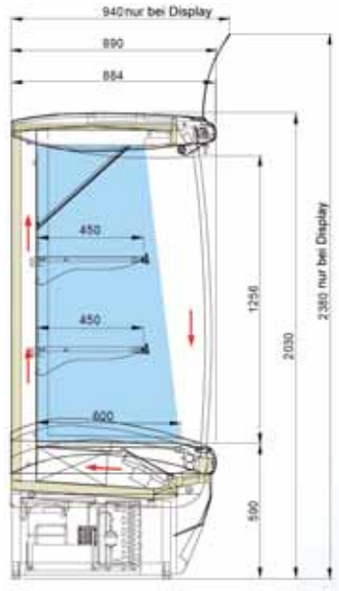
mit Spiegel, 2 verstellbaren Etagen, Bodenauslage und Panorama-Seitenteilen

- Wandkühlregal in steckerfertiger Ausführung
- Umluftkühlung
- zur Ausstellung von verpacktem Obst
- kanalisierbar/anbaufähig
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech und ABS-Kunststoff in Standardfarbe silber / Titan Silver, Blenden optional auch in den Farbtönen blau / Blu Techno, gelb / Gold Yellow und rot / Rosso Colorado lieferbar
- großflächige Panorama-Seitenteile mit Thermoverglasung
- Innenverkleidung aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- serienmäßig inkl. Nachtrollo
- oberer, schräggestellter Spiegel, 2 Regalauslagen, 450 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene (39 mm) mit Kunststofftasche je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 600 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung und Thermometer
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	DIALOG 100 FV	DIALOG 130 FV	DIALOG 190 FV	DIALOG 250 FV
	steckerfertig, mit Spiegel, 2 verstellbaren Etagen, Bodenauslage und Panorama-Seitenteilen			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1057 x 890 x 2030	1365 x 890 x 2030	2000 x 890 x 2030	2615 x 890 x 2030
Höhe mit Leuchtaufsatz	2380	2380	2380	2380
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	870 l	1045 l	1570 l	2098 l
Ausstellflächen in Serie	2 Fachboden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 600 mm tief			
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	2000 W / 230 V	2200 W / 230 V	2600 W / 230 V	4100 W / 230 V
Kälteleistung	1430 W / VT -10 °C	1860 W / VT -10 °C	2610 W / VT -10 °C	3190 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 404 a			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+1 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	295 kg / 263 kg	370 kg / 308 kg	460 kg / 433 kg	580 kg / 522 kg
VERKLEIDUNG				
außen	silber / Titan Silver			
innen	grau / RAL 9006			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	453.DLG.000.100.2L	453.DLG.000.130.2L	453.DLG.000.190.2L	453.DLG.000.250.2L
Verkaufspreis	**3.504,00 €**	**3.738,00 €**	**4.545,00 €**	**5.336,00 €**

Sonderzubehör zu den Wandkühlregalen Serie DIALOG finden Sie auf S. 8/42.
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

DIALOG 190 FV ECX



Maßzeichnung

mögliche Farbvarianten

Wandkühlregal Serie DIALOG FV EXC - zentralgekühlt

mit Spiegel, 2 verstellbaren Etagen, Bodenauslage und Panorama-Seitenteilen

- Wandkühlregal ohne Maschine
- Umluftkühlung
- zur Ausstellung von verpacktem Obst
- kanalisierbar/anbaufähig
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech und ABS-Kunststoff in Standardfarbe silber / Titan Silver, Blenden optional auch in den Farbtönen blau/Blu Techno, gelb / Gold Yellow und rot / Rosso Colorado lieferbar
- großflächige Panorama-Seitenteile mit Thermoverglasung
- Innenverkleidung aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- serienmäßig inkl. Nachtrollo
- oberer schräggestellter Spiegel, 2 Regalauslagen, 450 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene (39 mm) mit Kunststofftasche je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 600 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung und Thermometer
- Tauwasserablauf für den bauseitigen Anschluss, optional elektrische Tauwasserverdunstung
- elektrische Verdrahtung bis zum Schaltkasten

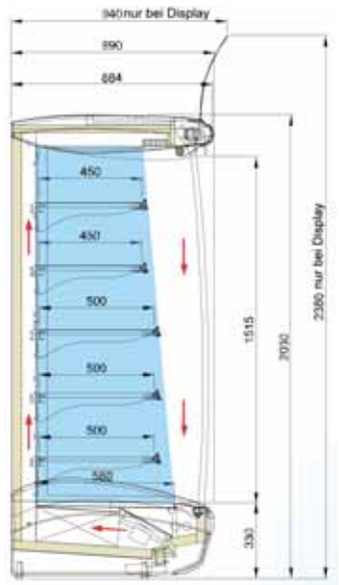
	DIALOG 100 FV ECX	DIALOG 130 FV ECX	DIALOG 190 FV ECX	DIALOG 250 FV ECX
	zentralgekühlt, mit Spiegel, 2 verstellbaren Etagen, Bodenauslage und Panorama-Seitenteilen			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1057 x 890 x 2030	1365 x 890 x 2030	2000 x 890 x 2030	2615 x 890 x 2030
Höhe mit Leuchtaufsatz	2380	2380	2380	2380
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	870 l	1045 l	1570 l	2098 l
Ausstellflächen in Serie	2 Fachboden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 600 mm tief			
ELEKTRISCHE DATEN				
Kälteleistung	1430 W / VT -10 °C	1860 W / VT -10 °C	2610 W / VT -10 °C	3190 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+1 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	247 kg / 215 kg	322 kg / 261 kg	374 kg / 347 kg	470 kg / 412 kg
VERKLEIDUNG				
außen	silber / Titan Silver			
innen	grau / RAL 9006			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	453.DLG.000.100.3L	453.DLG.000.130.3L	453.DLG.000.190.3L	453.DLG.000.250.3L
Verkaufspreis	**2.761,00 €**	**2.943,00 €**	**3.621,00 €**	**4.322,00 €**

Sonderzubehör zu den Wandkühlregalen Serie DIALOG finden Sie auf S. 8/42.
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

ZUBEHÖR SERIE DIALOG	DIALOG 100 SP	DIALOG 130 SP	DIALOG 190 SP	DIALOG 250 SP	DIALOG 100 FV	DIALOG 130 FV	DIALOG 190 FV	DIALOG 250 FV	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Etagenbeleuchtung für Modell DIALOG 100	o	–	–	–	o	–	–	–	453.DLG.004.100	103,00
Etagenbeleuchtung für Modell DIALOG 130	–	o	–	–	–	o	–	–	453.DLG.004.130	112,00
Etagenbeleuchtung für Modell DIALOG 190	–	–	o	–	–	–	o	–	453.DLG.004.190	127,00
Etagenbeleuchtung für Modell DIALOG 250	–	–	–	o	–	–	–	o	453.DLG.004.250	220,00
Frontgitter für Etage Modell 130 (1) / oder 250 (2)	–	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	453.932.000.000.000.0	25,00
Kanalisierungskit für Serie DIALOG	o	o	o	o	o	o	o	o	453.DLG.001.000	113,00
oberes Werbedisplay für Modell DIALOG 100	o	–	–	–	o	–	–	–	453.DLG.005.100	181,00
oberes Werbedisplay für Modell DIALOG 130	–	o	–	–	–	o	–	–	453.DLG.005.130	202,00
oberes Werbedisplay für Modell DIALOG 190	–	–	o	–	–	–	o	–	453.DLG.005.190	222,00
oberes Werbedisplay für Modell DIALOG 250	–	–	–	o	–	–	–	o	453.DLG.005.250	241,00
Panorama Seitenteile (2) für Serie DIALOG - im Lieferumfang enthalten	o	o	o	o	o	o	o	o	453.DLG.000.400	674,00
Korb für Etage (T: 450 mm) für DIALOG 100, 190	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	–	453.932.000.000.001.2	56,00
Korb für Etage (T: 450 mm) für DIALOG 130, 250	–	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	453.932.000.000.000.8	58,00
Korb für Bodenauslage für DIALOG 100, 190	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	–	453.932.000.000.001.5	57,00
Korb für Bodenauslage für DIALOG 130, 250	–	o	–	o (2)	–	o	–	o (2)	453.932.000.000.001.4	60,00
Verspiegelte Seitenteile für Serie DIALOG (innen, 2)	o	o	o	o	o	o	o	o	453.DLG.000.500	724,00
Warenteiler DIALOG 30er Tiefe	o	o	o	o	o	o	o	o	453.932.000.000.000.2	16,00
Warenteiler DIALOG 45er Tiefe	o	o	o	o	o	o	o	o	453.932.000.000.000.4	16,00

o Sonderausstattung – keine Zuordnung

SPEED 190+190 SP-EXC



Maßzeichnung

mögliche Farbvarianten

Wandkühlregal Serie SPEED SP-EXC - zentralgekühlt

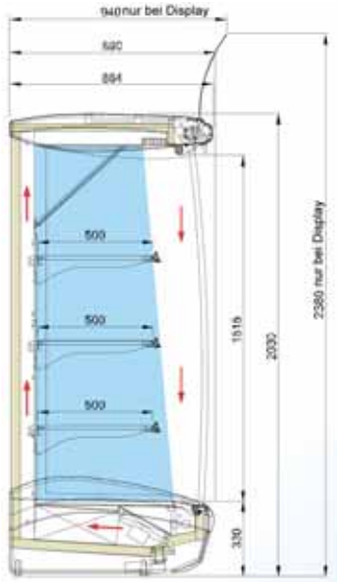
mit 5 verstellbaren Etagen mit Scannerschiene, Panorama-Seitenteile

- Wandkühlregal ohne Maschine
- Umluftkühlung
- kanalisierbar/anbaufähig
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech und ABS-Kunststoff in Standardfarbe silber/Titan Silver, Blenden optional auch in den Farbtönen blau/Blu Techno, gelb/Gold Yellow und rot/Rosso Colorado lieferbar
- großflächige Panorama-Seitenteile mit Thermoverglasung
- Innenverkleidung aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- serienmäßig inkl. Nachtrollo, 5 Regalauslagen, 450/500 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene (39 mm) mit Kunststofftasche je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 580 mm tief; untere Ladekante bei 330 mm
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- Tauwasserablauf und elektrische Verdrahtung bis zum Schaltkasten für den bauseitigen Anschluss

	SPEED 130 SP-EXC	SPEED 190 SP-EXC	SPEED 250 SP-EXC	SPEED 375 SP-EXC
	zentralgekühlt ohne Aggregat 5 verstellbare Etagen mit Scannerschiene, Panorama-Seitenteile			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1365 x 890 x 2030	2000 x 890 x 2030	2615 x 890 x 2030	3865 x 890 x 2030
Höhe mit Leuchtaufsatz	2380	2380	2380	2380
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	1171 l	1759 l	2347 l	3660 l
Ausstellflächen in Serie	2 Fachboden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 3 Fachboden, 500 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 580 mm tief			
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	150 W / 230 V	210 W / 230 V	260 W / 230 V	330 W / 230 V
Kälteleistung	2526 W / VT -12 °C	3830 W / VT -12 °C	4460 W / VT -12 °C	5860 W / VT -12 °C
Kältemittel	R 404 a			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	300 kg / 290 kg	420 kg / 380 kg	520 kg / 440 kg	670 kg / 520 kg
VERKLEIDUNG				
außen	silber / Titan Silver			
innen	grau / RAL 9006			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	453.SPD.000.130.00L	453.SPD.000.190.00L	453.SPD.000.250.00L	453.SPD.000.375.00L
Verkaufspreis	**4.115,00 €**	**5.347,00 €**	**6.199,00 €**	**7.286,00 €**

Sonderzubehör zu den Wandkühlregalen Serie SPEED finden Sie auf S. 8/45.
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

SPEED 190+190 FV-EXC



Maßzeichnung

mögliche Farbvarianten

Wandkühlregal Serie SPEED FV-EXC - zentralgekühlt

mit 5 verstellbaren Etagen mit Scannerschiene, Panorama-Seitenteile

- Wandkühlregal ohne Maschine
- Umluftkühlung
- zur Ausstellung von verpacktem Obst und/oder Gemüse
- kanalisierbar/anbaufähig
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech und ABS-Kunststoff in Standardfarbe silber/Titan Silver, Blenden optional auch in den Farbtönen blau/Blu Techno, gelb/Gold Yellow und rot/Rosso Colorado lieferbar
- großflächige Panorama-Seitenteile mit Thermoverglasung
- Innenverkleidung aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- serienmäßig inkl. Nachtrollo
- oberer schräggestellter Spiegel, 3 Regalauslagen, 500 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene (39 mm) mit Kunststofftasche je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 580 mm tief; untere Ladekante bei 330 mm
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- Tauwasserablauf und elektrische Verdrahtung bis zum Schaltkasten für den bauseitigen Anschluss

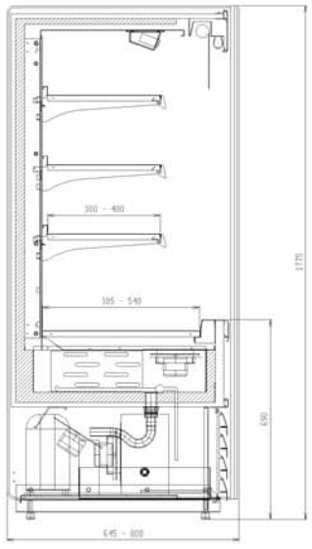
	SPEED 130 FV-EXC	SPEED 190 FV-EXC	SPEED 250 FV-EXC	SPEED 375 FV-EXC
	zentralgekühlt, schräggestellter Spiegel, 3 verstellbare Etagen mit Scannerschiene, Panorama-Seitenteile			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1365 x 890 x 2030	2000 x 890 x 2030	2615 x 890 x 2030	3865 x 890 x 2030
Höhe mit Leuchtaufsatz	2380	2380	2380	2380
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	1171 l	1759 l	2347 l	3660 l
Nettoinhalt	473 l	782 l	947 l	1753 l
Ausstellflächen in Serie	3 Fachboden, 500 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 580 mm tief			
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	150 W / 230 V	210 W / 230 V	260 W / 230 V	330 W / 230 V
Kälteleistung	1930 W / VT -10 °C	2920 W / VT -10 °C	3410 W / VT -10 °C	5100 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 404 a			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+1 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	300 kg / 290 kg	420 kg / 380 kg	520 kg / 440 kg	670 kg / 520 kg
VERKLEIDUNG				
außen	silber / Titan Silver			
innen	grau / RAL 9006			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	453.SPD.000.130.01L	453.SPD.000.190.01L	453.SPD.000.250.01L	453.SPD.000.375.01L
Verkaufspreis	**4.000,00 €**	**5.105,00 €**	**6.020,00 €**	**7.074,00 €**

Sonderzubehör zu den Wandkühlregalen Serie SPEED finden Sie auf S. 8/45.
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

ZUBEHÖR SERIE SPEED	SPEED 130 SP-EXC	SPEED 190 SP-EXC	SPEED 250 SP-EXC	SPEED 375 SP-EXC	SPEED 130 FV-EXC	SPEED 190 FV-EXC	SPEED 250 FV-EXC	SPEED 375 FV-EXC	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
elektrische Abtauung für SPEED 130	O	–	–	–	O	–	–	–	453.SPD.000.213.0	60,00
elektrische Abtauung für SPEED 190	–	O	–	–	–	O	–	–	453.SPD.000.219.0	80,00
elektrische Abtauung für SPEED 250	–	–	O	–	–	–	O	–	453.SPD.000.225.0	85,00
elektrische Abtauung für SPEED 375	–	–	–	O	–	–	–	O	453.SPD.000.237.5	90,00
Etagenbeleuchtung für SPEED 130 SP	O	–	–	–	–	–	–	–	453.SPD.000.413.0	151,00
Etagenbeleuchtung für SPEED 190 SP	–	O	–	–	–	–	–	–	453.SPD.000.419.0	191,00
Etagenbeleuchtung für SPEED 250 SP	–	–	O	–	–	–	–	–	453.SPD.000.425.0	316,00
Etagenbeleuchtung für SPEED 375 SP	–	–	–	O	–	–	–	–	453.SPD.000.437.5	375,00
Etagenbeleuchtung für SPEED 130 FV	–	–	–	–	O	–	–	–	453.SPD.000.413.1	151,00
Etagenbeleuchtung für SPEED 190 FV	–	–	–	–	–	O	–	–	453.SPD.000.419.1	191,00
Etagenbeleuchtung für SPEED 250 FV	–	–	–	–	–	–	O	–	453.SPD.000.425.1	316,00
Etagenbeleuchtung für SPEED 375 FV	–	–	–	–	–	–	–	O	453.SPD.000.437.6	375,00
Frontgitter für Etage für Speed 130, 250 und 375	O	–	O (2)	O (3)	O	–	O (2)	O (3)	453.932.000.000.000.0	25,00
Frontgitter für Etage für Speed 190	–	O	–	–	–	O	–	–	453.932.000.000.000.1	25,00
Kanalisierungskit für Serie SPEED	O	O	O	O	O	O	O	O	453.SPD.000.100.0	113,00
Nachtrollo für SPEED 130	O	–	–	–	O	–	–	–	453.SPD.000.313.0	89,00
Nachtrollo für SPEED 190	–	O	–	–	–	O	–	–	453.SPD.000.319.0	124,00
Nachtrollo für SPEED 250	–	–	O	–	–	–	O	–	453.SPD.000.325.0	168,00
Nachtrollo für SPEED 375	–	–	–	O	–	–	–	O	453.SPD.000.337.5	241,00
Nachtrollo, motorisiert, für SPEED 130	O	–	–	–	O	–	–	–	453.SPD.000.613.0	303,00
Nachtrollo, motorisiert, für SPEED 190	–	O	–	–	–	O	–	–	453.SPD.000.619.0	353,00
Nachtrollo, motorisiert, für SPEED 250	–	–	O	–	–	–	O	–	453.SPD.000.625.0	402,00
Nachtrollo, motorisiert, für SPEED 375	–	–	–	O	–	–	–	O	453.SPD.000.637.5	453,00
oberes Werbedisplay für SPEED 130	O	–	–	–	–	–	–	–	453.SPD.000.513.0	201,00
oberes Werbedisplay für SPEED 190	–	O	–	–	–	O	–	–	453.SPD.000.519.0	222,00
oberes Werbedisplay für SPEED 250	–	–	O	–	–	–	O	–	453.SPD.000.525.0	241,00
oberes Werbedisplay für SPEED 375	–	–	–	O	–	–	–	O	453.SPD.000.537.5	281,00
Panorama Seitenteile (2) für Serie SPEED - im Lieferumfang enthalten	●	●	●	●	●	●	●	●	453.SPD.000.040.0	754,00
Korb (T: 450 mm) pro Etage für SPEED 130, 250 und 375	O	–	O (2)	O (3)	O	–	O (2)	O (3)	453.932.000.000.000.8	58,00
Korb (T: 450 mm) pro Etage für SPEED 190	–	O	–	–	–	O	–	–	453.932.000.000.001.2	56,00
Korb (T: 500 mm) pro Etage für SPEED 130, 250 und 375	O	–	O (2)	O (3)	O	–	O (2)	O (3)	453.932.000.000.000.9	57,00
Korb (T: 500 mm) pro Etage für SPEED 190	–	O	–	–	–	O	–	–	453.932.000.000.001.3	59,00
Korb für Bodenauslage für SPEED 130, 250 und 375	O	–	O (2)	O (3)	O	–	O (2)	O (3)	453.932.000.000.001.4	60,00
Korb für Bodenauslage für SPEED 190	–	O	–	–	–	O	–	–	453.932.000.000.001.5	57,00
verspiegelte Seitenteile für Serie SPEED (innen, 2)	O	O	O	O	O	O	O	O	453.SPD.000.050.0	814,00
Warenteiler 45er Tiefe	O	O	O	O	–	–	–	–	453.932.000.000.000.4	16,00
Warenteiler 50er Tiefe	O	O	O	O	O	O	O	O	453.932.000.000.000.5	16,00

● Serienausstattung O Sonderausstattung – keine Zuordnung

CLIPPER
vielfältige Anwendungsmöglichkeiten



Maßzeichnung

CLIPPER CNS
auf Anfrage lieferbar

Impuls-Verkaufsregal Serie CLIPPER - steckerfertig

mit 3 verstellbaren Etagen und Bodenauslage, Seitenpaneele geschäumt mit Aluminiumprofil

- Wandkühlregal in steckerfertiger Ausführung
- Umluftkühlung
- kanalisierbar/unterbaufähig (werkseitig)
- Seitenteile mit Aluminiumprofil
- Außen- und Innenverkleidung aus weiß lackiertem Stahlblech mit Aluminiumprofilen
- serienmäßig inkl. 3 Regalauslagen, 300 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 385 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung

	CLIPPER 65 SLIM	CLIPPER 100 SLIM	CLIPPER 120 SLIM	CLIPPER 150 SLIM	CLIPPER 180 SLIM
	steckerfertig, 3 verstellbare Etagen und Bodenauslage, Seitenpaneele geschäumt mit Aluminiumprofil				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	665 x 645 x 1775	960 x 645 x 1775	1250 x 645 x 1775	1510 x 645 x 1775	1856 x 645 x 1775
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	0,77 m²	1,15 m²	1,52 m²	1,86 m²	2,3 m²
Ausstellflächen in Serie	3 Fachboden, 300 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 385 mm tief				
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	980 W / 230 V	1120 W / 230 V	1370 W / 230 V	1410 W / 230 V	1420 W / 230 V
Kälteleistung	560 W / VT -10 °C	633 W / VT -10 °C	796 W / VT -10 °C	1115 W / VT -10 °C	1323 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 404 a				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
VERKLEIDUNG					
außen / innen	weiß				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	418.211.065	418.211.100	418.211.120	418.211.150	418.211.180
Verkaufspreis	**2.029,00 €**	**3.166,00 €**	**3.499,00 €**	**3.929,00 €**	**4.369,00 €**

Zentralgekühlte Modelle auf Anfrage lieferbar.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/clipper.pdf

GENIUS-H145
Blenden standardmäßig in weiß, RAL 9016 lackiert

Farbvarianten der Blenden Serie weiß RAL 9016

Impuls-Verkaufsregal Serie GENIUS - steckerfertig

mit 3 verstellbaren Etagen

OSCARTIELLE Cool display

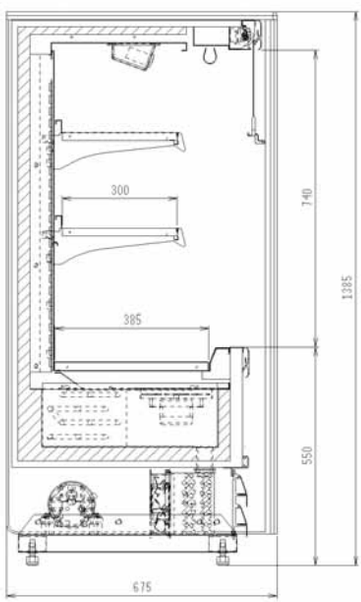
- Impulsverkaufsregal in steckerfertiger Ausführung
- Umluftkühlung
- kanalisierbar/anbaufähig
- geschäumte Seitenteile mit Panorama-Glaseinsatz
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in weiß, RAL 9016 (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- serienmäßig inkl. 3 Regalauslagen, 180/240/360 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Aluminiumpreisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 480 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- mechanische Steuerung
- steckerfertige Modelle mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung
- zentralgekühlte Modelle auf Anfrage möglich

	GENIUS H145-L70	GENIUS H145-L100	GENIUS H145-L130	GENIUS H145-L200	GENIUS HEADER
	3 verstellbare Etagen				Kopfteil, 3 verstellbare Etagen
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	732 x 690 x 1457	1042 x 690 x 1457	1360 x 690 x 1457	1985 x 690 x 1457	1400 x 690 x 1457
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	0,97 m²	1,17 m²	1,58 m²	2,13 m²	1,76 m²
Ausstellflächen in Serie	1 Fachboden, 180 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Fachboden, 240 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Fachboden, 360 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 480 mm tief				
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	605 W / 230 V	893 W / 230 V	1012 W/230 V	1241 W/230 V	1012 W/230 V
Kälteleistung	1058 W / VT -10 °C	1448 W / VT -10 °C	1927 W / VT -10 °C	2360 W / VT -10 °C	1927 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 404 a				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	96 kg / 90 kg	125 kg / 115 kg	160 kg / 150 kg	245 kg / 230 kg	225 kg / 215 kg
VERKLEIDUNG					
außen	Blenden weiß, RAL 9016 Unterbau und Stoßleiste grau				
innen	weiß				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	459.967.011.5	459.967.010.0	459.967.010.5	459.967.011.0	459.967.014.0
Verkaufspreis	**2.662,00 €**	**2.976,00 €**	**3.049,00 €**	**3.456,00 €**	**3.679,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Nachtrollo für Modell 70, werkseitig eingebaut	459.671.512	96,00
Frontglassatz Modell 70, für alle Auslageflächen	459.670.770	39,00
Nachtrollo, werksseitig eingebaut für Modell 100	459.671.513	107,00
Frontglassatz Modell 100, für alle Auslageflächen	459.670.771	43,00
Nachtrollo für Modell 145, werkseitig eingebaut	459.671.514	127,00
Frontglassatz Modell 145, für alle Auslageflächen	459.670.772	59,00
Nachtrollo für Modell 200, werkseitig eingebaut	459.671.515	168,00
Frontglassatz Modell 200, für alle Auslageflächen	459.670.773	62,00

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/genius.pdf

MINI ORIENTAL
vielfältige Anwendungsmöglichkeiten



Maßzeichnung

Impuls-Verkaufsregal Serie MINI ORIENTAL - steckerfertig

mit 2 verstellbaren Etagen und Bodenauslage, Seitenpaneele mit Aluminiumprofil

- Wandkühlregal in steckerfertiger Ausführung
- Umluftkühlung
- kanalisierbar/anbaufähig (werkseitig)
- Seitenteile mit Aluminiumprofil
- Außen- und Innenverkleidung aus weiß lackiertem Stahlblech mit Aluminiumprofilen
- serienmäßig inkl. 2 Regalauslagen, 300 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 385 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Modelle in CNS und zentralgekühlte Ausführungen auf Anfrage

	MINI ORIENTAL 100-VB SLIM	MINI ORIENTAL 120-VB SLIM	MINI ORIENTAL 150-VB SLIM	MINI ORIENTAL 180-VB SLIM
	steckerfertig, 2 verstellbare Etagen und Bodenauslage, Seitenpaneele mit Aluminiumprofil			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	960 x 675 x 1386	1250 x 675 x 1386	1510 x 675 x 1386	1856 x 675 x 1386
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	969 W / 230 V	1200 W /230 V	1462 W / 230 V	1522 W / 230 V
Kälteleistung	633 W / VT -10 °C	796 W / VT -10 °C	1115 W / VT -10 °C	1323 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 404 a			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
VERKLEIDUNG				
außen	weiß			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	418.011.100	418.011.120	418.011.150	418.011.180
Verkaufspreis	3.676,00	4.065,00	4.559,00	4.998,00

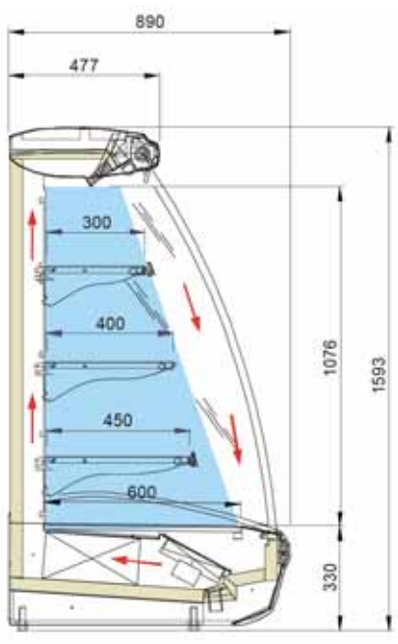
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/mini-oriental.pdf

ZUBEHÖR SERIE MINI ORIENTAL	MINI ORIENTAL 100-VB SLIM	MINI ORIENTAL 120-VB SLIM	MINI ORIENTAL 150-VB SLIM	MINI ORIENTAL 180-VB SLIM	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
elektrische Tauwasserverdunstung	o	o	o	o	418.009.000	242,00
Glasfrontscheibe (1) pro Etagenboden für Modell 100	o	–	–	–	418.A02.260.1	48,00
Glasfrontscheibe (1) pro Etagenboden für Modell 120	–	o	–	–	418.A02.260.2	48,00
Glasfrontscheibe (1) pro Etagenboden für Modell 150	–	–	o	–	418.A02.260.3	57,00
Glasfrontscheibe (1) pro Etagenboden für Modell 180	–	–	–	o		
Kit LED Beleuchtung (Tablare + Dach) für Modell 100	o	–	–	–		
Kit LED Beleuchtung (Tablare + Dach) für Modell 120	–	o	–	–	418.A08.001.3	764,00
Kit LED Beleuchtung (Tablare + Dach) für Modell 150	–	–	o	–	418.A08.001.4	894,00
Kit LED Beleuchtung (Tablare + Dach) für Modell 180	–	–	–	o	418.A08.001.5	1268,00
motorisiertes Nachtrollo für Modell 100	o	–	–	–	418.A05.300.0	493,00
motorisiertes Nachtrollo für Modell 120	–	o	–	–	418.A05.300.1	523,00
motorisiertes Nachtrollo für Modell 150	–	–	o	–	418.A05.300.2	553,00
motorisiertes Nachtrollo für Modell 180	–	–	–	o	418.A05.300.3	580,00
Nachtrollo für Modell 100	o	–	–	–	418.010.01	159,00
Nachtrollo für Modell 120	–	o	–	–	418.012.01	192,00
Nachtrollo für Modell 150	–	–	o	–	418.015.01	234,00
Nachtrollo für Modell 180	–	–	–	o	418.018.01	284,00
Plexiglas-Frontscheibe (1) pro Etagenboden für Modell 100	o	–	–	–		
Plexiglas-Frontscheibe (1) pro Etagenboden für Modell 120	–	o	–	–	418.A02.260.7	30,00
Plexiglas-Frontscheibe (1) pro Etagenboden für Modell 150	–	–	o	–	418.A02.260.8	35,00
Plexiglas-Frontscheibe (1) pro Etagenboden für Modell 100	–	–	–	o	418.A02.260.6	24,00

o Sonderausstattung – keine Zuordnung

MASK 100 EXC

MASK 100 EXC



Maßzeichnung

mögliche Farbvarianten

Impuls-Verkaufsregal Serie MASK - zentralgekühlt

mit 3 verstellbaren Etagen und Panoramaseitenteile

- Impulsverkaufsregal ohne Maschine
- Umluftkühlung
- kanalisierbar/anbaufähig
- großflächige Panorama-Seitenteile aus Thermoglas
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech und ABS-Kunststoff in Standardfarbe silber/Titan Silver, Blenden optional auch in den Farben blau/Blu Techno, gelb/Gold Yellow und rot/Rosso Colorado lieferbar
- serienmäßig inkl. 3 Regalauslagen, 300/400/450 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene (39 mm) mit Kunststofftasche je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 600 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Stereutung
- automatische Abtauung
- optional elektrische Tauwasserverdunstung

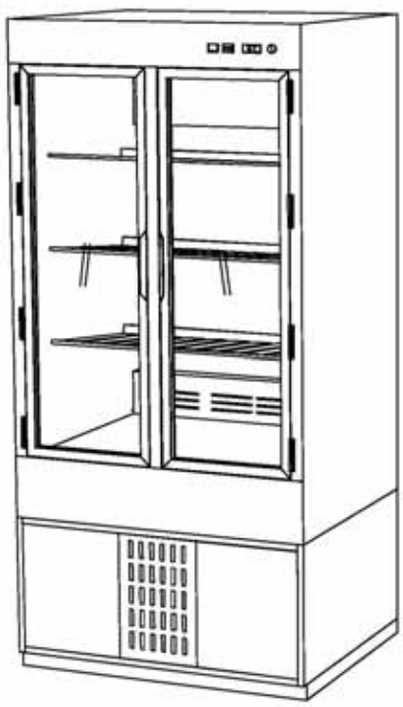
	MASK 100 EXC	MASK 130 EXC	MASK 190 EXC	MASK 250 EXC	MASK 170 HEAD EXC
	zentralgekühlt, 3 verstellbare Etagen und Panoramaseitenteile				Kopfteil, zentralgekühlt, 3 verstellbare Etagen und Panoramaseitenteile
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1057 x 890 x 1593	1365 x 890 x 1593	2000 x 890 x 1593	2615 x 890 x 1593	1765 x 890 x 1593
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	645 l	839 l	1227 l	1615 l	1065 l
Ausstellflächen in Serie	1 Fachboden, 300 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Fachboden, 400 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Fachboden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 600 mm tief				
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	120 W / 230 V	150 W /230 V	230 W / 230 V	300 W / 230 V	220 W / 230 V
Kälteleistung	1870 W / VT -10 °C	2450 W / VT -10 °C	3390 W / VT -10 °C	4140 W / VT -10 °C	3040 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	150 kg	195 kg	285 kg	375 kg	248 kg
VERKLEIDUNG					
außen	silber/Titan Silver				
innen	grau / RAL 9006				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453. MSK.000.100.0L	453. MSK.000.130.0L	453. MSK.000.190.0L	453. MSK.000.250.0L	453. MSK.000.170.0L
Verkaufspreis	**2.935,00 €**	**3.427,00 €**	**4.346,00 €**	**5.446,00 €**	**4.522,00 €**

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/one.pdf

ZUBEHÖR SERIE MASK	MASK 100 EXC	MASK 130 EXC	MASK 190 EXC	MASK 250 EXC	MASK 170 HEAD EXC	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
elektrische Abtauung für Modell MASK 100	O	–	–	–	–	453.MSK.000.210.0	55,00
elektrische Abtauung für Modell MASK 130	–	O	–	–	–	453.MSK.000.213.0	60,00
elektrische Abtauung für Modell MASK 190	–	–	O	–	–	453.MSK.000.219.0	80,00
elektrische Abtauung für Modell MASK 250	–	–	–	O	–	453.MSK.000.225.0	85,00
elektrische Abtauung für Modell MASK 170 HEAD	–	–	–	–	O	453.MSK.000.217.0	71,00
Etagenbeleuchtung für Modell MASK 100	O	–	–	–	–	453.MSK.000.410.0	78,00
Etagenbeleuchtung für Modell MASK 130	–	O	–	–	–	453.MSK.000.413.0	90,00
Etagenbeleuchtung für Modell MASK 190	–	–	O	–	–	453.MSK.000.419.0	115,00
Etagenbeleuchtung für Modell MASK 250	–	–	–	O	–	453.MSK.000.425.0	191,00
Etagenbeleuchtung für Modell MASK 170 HEAD	–	–	–	–	O	453.MSK.000.417.0	97,00
Frontgitter für Etage für Modell 100 und 190	O	–	O (2)	–	–	453.932.000.000.000.1	20,00
Frontgitter für Etage für Modell 130 und 250	–	O	–	O (2)	–	453.932.000.000.000.0	25,00
Frontgitter für Etage MASK 170	–	–	–	–	O	453.932.000.000.006.2	35,00
Kanalisierungskit für Serie MASK	O	O	O	O	O	453.MSK.000.100.0	113,00
Nachtrollo für Modell MASK 100	O	–	–	–	–	453.MSK.000.310.0	80,00
Nachtrollo für Modell MASK 130	–	O	–	–	–	453.MSK.000.313.0	89,00
Nachtrollo für Modell MASK 190	–	–	O	–	–	453.MSK.000.319.0	124,00
Nachtrollo für Modell MASK 250	–	–	–	O	–	453.MSK.000.325.0	168,00
Nachtrollo für Modell MASK 170	–	–	–	–	O	453.MSK.000.317.0	111,00
Panorama Seitenteile (2) für Serie MASK - im Lieferumfang enthalten	O	O	O	O	O	453.MSK.000.040.0	674,00
Korb für Etage (T: 300 mm) für MASK 100, 190	O	–	O (2)	–	–	453.932.000.000.001.0	56,00
Korb für Etage (T: 300 mm) für MASK 130, 250	–	O	–	O (2)	–	453.932.000.000.000.6	58,00
Korb für Etage für MASK (T: 300 mm) für MASK 170 HEAD	–	–	–	–	O (2)	453.932.000.000.006.4	60,00
Korb für Etage (T: 400 mm) für MASK 100, 190	O	–	O (2)	–	–	453.932.000.000.001.1	56,00
Korb für Etage (T: 400 mm) für MASK 130, 250	–	O	–	O (2)	–	453.932.000.000.000.7	58,00
Korb für Etage für MASK (T: 400 mm) für MASK 170 HEAD	–	–	–	–	O (2)	453.932.000.000.006.5	58,00
Korb für Etage (T: 450 mm) für MASK 100, 190	O	–	O (2)	–	–	453.932.000.000.001.2	56,00
Korb für Etage (T: 450 mm) für MASK 130, 250	–	O	–	O (2)	–	453.932.000.000.000.8	58,00
Korb für Etage (T: 450 mm) für MASK 170 HEAD	–	–	–	–	O (2)	453.932.000.000.006.6	60,00
Korb für Bodenauslage für MASK 100, 190	O	–	O (2)	–	–	453.932.000.000.001.5	57,00
Korb für Bodenauslage für MASK 130, 250	–	O	–	O (2)	–	453.932.000.000.001.4	60,00
Korbe für Bodenauslage für MASK 170 HEAD	–	–	–	–	O (2)	453.932.000.000.006.3	63,00
verspiegelte Seitenteile für Serie MASK (innen, 2)	O	O	O	O	O	453.MSK.000.050.0	724,00
Warenteiler MASK 30er Tiefe	O	O	O	O	O	453.932.000.000.000.2	16,00
Warenteiler MASK 40er Tiefe	O	O	O	O	O	453.932.000.000.000.3	16,00
Warenteiler MASK 45er Tiefe	O	O	O	O	O	453.932.000.000.000.4	16,00

O Sonderausstattung – keine Zuordnung

FKR-E 80



FKR-E 100

Flaschenkühlregal Serie FKRE - steckerfertig

mit 1 oder 2 Drehtüren und 3 CNS-Zwischenböden

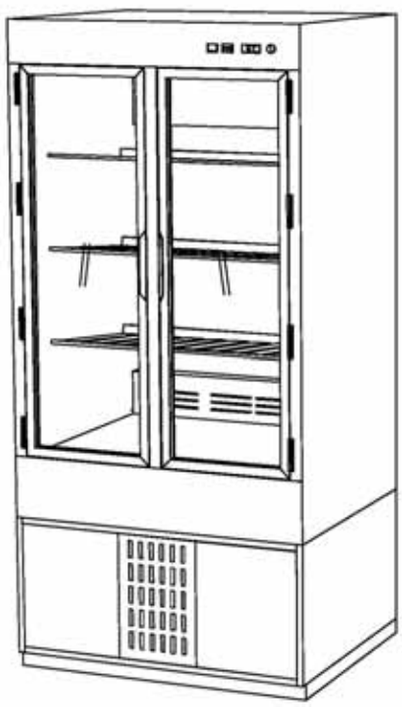
- Flaschenkühlregal in steckerfertiger Ausführung
- Umluftkühlung
- außen und innen aus CNS DIN 1.430
- bedienungsseitig Drehtür/Drehtüren mit Isolierverglasung
- Türrahmenheizung
- kundenseitig offen, mit abschließbarem elektrischem Rollo für den Nachtbetrieb
- wahlweise mit 3 schräg oder gerade positionierten CNS-Zwischenböden, gelocht, inklusive Flaschenführungen und Preisschildleiste
- blendfreie Beleuchtung senkrecht in den Seitenwänden angeordnet
- automatische Abtauung
- 40 mm starke Isolierung
- Kältesystem mit großflächig beschichtetem Lamellenverdampfer in der Bodenwanne montiert
- zwangsbelüftetem Kälteaggregat im Maschinenfach montiert

Bei allen Modellen ist ein bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich

	FKR-E 80	FKR-E 100	FKR-E 140
	steckerfertig, 1 Drehtür und 3 CNS-Zwischenböden	steckerfertig, 2 Drehtüren und 3 CNS-Zwischenböden	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 800 x 2100	1000 x 800 x 2100	1400 x 800 x 2100
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	1,28 m²	1,64 m²	2,37 m²
Ausstellflächen in Serie	3 Fachboden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 560 mm tief		
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	1137 W / 230 V	1668 W / 230 V	2410 W / 230 V
Kälteleistung	1145 W / VT -10 °C	1906 W / VT -10 °C	2057 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 404 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+6 bis +15 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)		
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485.381.405	485.381.410	485.381.420
Verkaufspreis	**7.895,00 €**	**9.511,00 €**	**11.359,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Sonderausführung, FKRE + Z 80-RG, anstelle von Isolierglastüren Rückwand in CNS (Bedienungsseite = Kundenseite) - Minderpreis	485.381.901	1.128,00
Sonderausführung, FKRE + Z 100-RG, anstelle von Isolierglastüren Rückwand in CNS (Bedienungsseite = Kundenseite) - Minderpreis	485.381.902	1.182,00
Sonderausführung, FKRE + Z 140-RG, anstelle von Isolierglastüren Rückwand in CNS (Bedienungsseite = Kundenseite) - Minderpreis	485.381.904	1.623,00

FKR-E 80



FKR-E 100

Flaschenkühlregal Serie FKRZ - zentralgekühlt

mit 1 oder 2 Drehtüren und 3 CNS-Zwischenböden

- Flaschenkühlregal ohne Maschine
- Umluftkühlung
- außen und innen aus CNS DIN 1.430
- bedienungsseitig Drehtür/Drehtüren mit Isolierverglasung
- Türrahmenheizung
- kundenseitig offen, mit abschließbarem elektrischem Rollo für den Nachtbetrieb
- wahlweise mit 3 schräg oder gerade positionierten CNS-Zwischenböden, gelocht, inklusive Flaschenführungen und Preisschildleiste
- blendfreie Beleuchtung senkrecht in den Seitenwänden angeordnet
- automatische Abtauung
- 40 mm starke Isolierung
- Kältesystem mit großflächig beschichtetem Lamellenverdampfer in der Bodenwanne montiert
- vorinstalliertes Expansionsventil R 404 a, Leitungen in das Installationsfach geführt

Bei allen Modellen ist ein bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich

	FKR-Z 80	FKR-Z 100	FKR-Z 140
	zentralgekühltes Modell mit 1 Drehtür und 3 CNS-Zwischenböden	zentralgekühltes Modell mit 2 Drehtüren und 3 CNS-Zwischenböden	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 800 x 2100	1000 x 800 x 2100	1400 x 800 x 2100
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	1,28 m^2	1,64 m^2	2,37 m^2
Ausstellflächen in Serie	3 Fachboden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 560 mm tief		
ELEKTRISCHE DATEN			
Kälteleistung	1145 W / VT -10 °C	1906 W / VT -10 °C	2057 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+6 bis +15 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)		
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485.381.505	485.381.510	485.381.520
Verkaufspreis	**6.236,00 €**	**7.794,00 €**	**9.742,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Sonderausführung, FKRE + Z 80-RG, anstelle von Isolierglastüren Rückwand in CNS (Bedienungsseite = Kundenseite) - Minderpreis	485.381.901	1.182,00
Sonderausführung, FKRE + Z 100-RG, anstelle von Isolierglastüren Rückwand in CNS (Bedienungsseite = Kundenseite) - Minderpreis	485.381.902	1.182,00
Sonderausführung, FKRE + Z 140-RG, anstelle von Isolierglastüren Rückwand in CNS (Bedienungsseite = Kundenseite) - Minderpreis	485.381.904	1.623,00

FKV-U-F-110 (Auf-/Unterbau)

Fleischkühlvitrine Serie FKV-F - zentralgekühlt

mit Fleischgehänge

- Gehäuse innen und außen CNS 1.4301, geschliffen
- Isolierung 40 mm Hartschaum
- Schiebetüren mit Isolierverglasung und eloxiertem Aluminiumrahmen, beheizt
- beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft
- Verdampfer mit Expansionsventil und Tauwasserauffangschale; Kältemittel-, Elektro- und Tauwasserleitungen sind zum Installationsfach geführt
- Temperaturanzeige mit Thermostat und Abtauregelung
- innen 2 schräggestellte Ebenen für GN 1/1-Schalen längs oder beliebige GN-Größe mit Querstegen
- durchgehende Bodenabstellfläche und Platz für einen Fleischwolf
- Steckdose für Fleischwolf optional als Zubehör 230 V oder 400 V
- Kaltlichtleuchte zur Innenbeleuchtung.

- Gastronorm-Unterbau-Kühltisch komplett aus CNS 1.4301
- Außengehäuse geschliffen, Innenwanne gerundet
- Isolierung: 40 mm Hartschaum
- Sockel aus CNS, 100 mm hoch
- Türen-Element mit umlaufendem Magnetdichtungsrahmen
- 3 höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1-Einsätze, 1 Rost GN 1/1 aus CNS, Schubladen GN 1/1 mit Vollauszug komplett aus CNS
- Seitenwände für optimale Luftzirkulation gelocht
- als Volllade oder zum Einsatz von GN 1/1-Schalen; beschichteter Lamellenverdampfer in CNS mit Umluft
- Installationsleitungen ins Installationsfach geführt, Verdampfer mit Expansionsventil, Elektroleitungen bis Klemmkasten verlegt
- Temperaturanzeige mit Thermostat in Bedienungsblende

	FKV-F-110 (Aufbau)	FKV-F-150 (Aufbau)	FKV-F-198 (Aufbau)	FKV-U-F-110 (Auf-/Unterbau)	FKV-U-F-150 (Auf-/Unterbau)	FKV-U-F-198 (Auf-/Unterbau)
	mit Fleischgehänge					
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	1100 x 660 x 1300	1500 x 660 x 1300	1980 x 660 x 1300	1100 x 660 x 2100	1500 x 660 x 2100	1980 x 660 x 2100
Tiefe bei geöffneter Schublade	–	–	–	1140	1140	1140
LEISTUNGSDATEN						
Bruttoinhalt	287 l	453 l	607 l	722 l	1022 l	1345 l
Türen im Unterbau	–	–	–	2	3	4
ELEKTRISCHE DATEN						
Anschlusswert	86 W / 230 V	110 W / 230 V	120 W / 230 V	86 W / 230 V	110 W / 230 V	120 W / 230 V
Kälteleistung	460 W / VT -5 °C	540 W / VT -5 °C	720 W / VT -5 °C	305 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C	460 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 134 a					
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	Vitrine: +2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			Unterbau: -2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	485.303.000	485.303.001	485.303.002	485.304.010	485.304.011	485.304.012
Verkaufspreis	**5.881,00 €**	**6.931,00 €**	**7.851,00 €**	**9.416,00 €**	**11.018,00 €**	**12.913,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Vollauszüge 2 x 1/2 GN 1/1, anstelle einer Tür, Nutzhöhe 265/265 mm	485.290.371	592,00
3 Vollauszüge, anstelle einer Tür, Nutzhöhe 160/160/160 mm	484.290.380	1.065,00
Steckdose 230 V	484.303.145	126,00
Steckdose 400 V	484.303.146	167,00
Schiebehaken	484.303.150	23,00
1 Schloss je Klappe oder Tür, ab Werk eingebaut	484.190.010	42,00

ⓘ **Auch als Käsekühlvitrine erhältlich.**

FKV-S-110 (Aufbau)

Fleischkühlvitrine Serie FKV-S - zentralgekühlt

mit Spiegel und schräggestellten Ebenen für GN-Schalen

- Gehäuse innen und außen CNS 1.4301, geschliffen
- Isolierung 40 mm Hartschaum
- Schiebetüren mit Isolierverglasung und eloxiertem Aluminiumrahmen, beheizt
- beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft
- Verdampfer mit Expansionsventil und Tauwasserauffangschale; Kältemittel-, Elektro- und Tauwasserleitungen sind zum Installationsfach geführt
- Temperaturanzeige mit Thermostat und Abtauregelung
- innen 2 schräggestellte Ebenen für GN 1/1-Schalen längs oder beliebiger GN-Größe mit Querstegen
- oberhalb schräggestellte Spiegel
- durchgehende Bodenabstellfläche und Platz für einen Fleischwolf
- Steckdose für Fleischwolf optional als Zubehör 230 V oder 400 V
- Kaltlichtleuchte zur Innenbeleuchtung.

- Gastronorm-Unterbau-Kühltisch komplett aus CNS 1.4301
- Außengehäuse geschliffen; Innenwanne gerundet
- Isolierung: 40 mm Hartschaum
- Sockel aus CNS, 100 mm hoch
- Türen-Element mit umlaufendem Magnetdichtungsrahmen
- 3 höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1-Einsätze, 1 Rost GN 1/1 aus CNS, Schubladen GN 1/1 mit Vollauszug komplett aus CNS
- Seitenwände für optimale Luftzirkulation gelocht
- als Volllade oder zum Einsatz von GN 1/1-Schalen; beschichteter Lamellenverdampfer in CNS mit Umluft
- Installationsleitungen ins Installationsfach geführt; Verdampfer mit Expansionsventil; Elektroleitungen bis Klemmkasten verlegt
- Temperaturanzeige mit Thermostat in Bedienungsblende

	FKV-S-110 (Aufbau)	FKV-S-150 (Aufbau)	FKV-S-198 (Aufbau)	FKV-U-S-110 (Auf-/Unterbau)	FKV-U-S-150 (Auf-/Unterbau)	FKV-U-S-198 (Auf-/Unterbau)
	mit Spiegel und schräggestellten Ebenen für GN-Schalen					
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	1100 x 660 x 1300	1500 x 660 x 1300	1980 x 660 x 1300	1100 x 660 x 2100	1500 x 660 x 2100	1980 x 660 x 2100
Tiefe bei geöffneter Schublade	–	–	–	1140	1140	1140
LEISTUNGSDATEN						
Bruttoinhalt	287 l	453 l	607 l	722 l	1022 l	1345 l
Türen im Unterbau	–	–	–	2	3	4
ELEKTRISCHE DATEN						
Anschlusswert	86 W / 230 V	110 W / 230 V	120 W / 230 V	86 W / 230 V	110 W / 230 V	120 W / 230 V
Kälteleistung	460 W / VT -5 °C	540 W / VT -5 °C	720 W / VT -5 °C	305 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C	460 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 134 a					
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	Vitrine: +2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			Unterbau: -2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	485.303.100	485.303.101	485.303.102	485.304.110	485.304.111	485.304.112
Verkaufspreis	**6.548,00 €**	**7.648,00 €**	**8.622,00 €**	**10.082,00 €**	**11.733,00 €**	**13.684,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Vollauszüge 2 x 1/2 GN 1/1, anstelle einer Tür, Nutzhöhe 265/265 mm	485.290.371	592,00
3 Vollauszüge, anstelle einer Tür, Nutzhöhe 160/160/160 mm	484.290.380	1.065,00
Seiteninnenwände mit Spiegel	484.303.140	335,00
1 Schloss je Klappe oder Tür, ab Werk eingebaut	484.190.010	42,00

Auch als Käsekühlvitrine erhältlich.

FKV-U-FS-110 (Auf-/Unterbau)

Fleischkühlvitrine Serie FKV-FS - zentralgekühlt

mit schrägen Ebenen und Fleischgehänge

- Gehäuse innen und außen CNS 1.4301, geschliffen
- Isolierung 40 mm Hartschaum
- Schiebetüren mit Isolierverglasung und eloxiertem Aluminiumrahmen, beheizt
- beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft
- Verdampfer mit Expansionsventil und Tauwasserauffangschale; Kältemittel-, Elektro- und Tauwasserleitungen sind zum Installationsfach geführt
- Temperaturanzeige mit Thermostat und Abtauregelung
- innen 2 schräggestellte Ebenen für GN 1/1-Schalen längs oder beliebiger GN-Größe mit Querstegen
- oberhalb schräggestellte Spiegel
- durchgehende Bodenabstellfläche und Platz für einen Fleischwolf
- Steckdose für Fleischwolf optional als Zubehör 230 V oder 400 V
- Kaltlichtleuchte zur Innenbeleuchtung.

- Gastronorm-Unterbau-Kühltisch komplett aus CNS 1.4301
- Außengehäuse geschliffen; Innenwanne gerundet
- Isolierung: 40 mm Hartschaum
- Sockel aus CNS, 100 mm hoch
- Türen-Element mit umlaufendem Magnetdichtungsrahmen
- 3 höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1-Einsätze, 1 Rost GN 1/1 aus CNS, Schubladen GN 1/1 mit Vollauszug komplett aus CNS
- Seitenwände für optimale Luftzirkulation gelocht
- als Volllade oder zum Einsatz von GN 1/1-Schalen; beschichteter Lamellenverdampfer in CNS mit Umluft
- Installationsleitungen ins Installationsfach geführt; Verdampfer mit Expansionsventil; Elektroleitungen bis Klemmkasten verlegt
- Temperaturanzeige mit Thermostat in Bedienungsblende

	FKV-FS-110 (Aufbau)	FKV-FS-150 (Aufbau)	FKV-FS-198 (Aufbau)	FKV-U-FS-110 (Auf-/Unterbau)	FKV-U-FS-150 (Auf-/Unterbau)	FKV-U-FS-198 (Auf-/Unterbau)
	mit schrägen Ebenen und Fleischgehänge					
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	1100 x 660 x 1300	1500 x 660 x 1300	1980 x 660 x 1300	1100 x 660 x 2100	1500 x 660 x 2100	1980 x 660 x 2100
Tiefe bei geöffneter Schublade	–	–	–	1140	1140	1140
LEISTUNGSDATEN						
Bruttoinhalt	287 l	453 l	607 l	722 l	1022 l	1345 l
Türen im Unterbau	–	–	–	2	3	4
ELEKTRISCHE DATEN						
Anschlusswert	86 W / 230 V	110 W / 230 V	120 W / 230 V	86 W / 230 V	110 W / 230 V	120 W / 230 V
Kälteleistung	460 W / VT -5 °C	540 W / VT -5 °C	720 W / VT -5 °C	305 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C	460 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 134 a					
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	Vitrine: +2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			Unterbau: -2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	485.303.200	485.303.201	485.303.202	485.304.210	485.304.211	485.304.212
Verkaufspreis	**6.667,00 €**	**7.782,00 €**	**8.807,00 €**	**10.203,00 €**	**11.869,00 €**	**13.869,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Vollauszüge 2 x 1/2 GN 1/1, anstelle einer Tür, Nutzhöhe 265/265 mm	485.290.371	592,00
3 Vollauszüge, anstatt einer Tür, Nutzhöhe 160/160/160 mm	484.290.380	1.065,00
Steckdose 230 V	484.303.145	126,00
Steckdose 400 V	484.303.146	167,00
Schiebehaken	484.303.150	23,00
1 Schloss je Klappe oder Tür, ab Werk eingebaut	484.190.010	42,00

ⓘ **Auch als Käsekühlvitrine erhältlich.**

Aufsatzkühlvitrinen
Einbau-Kühlvitrinen/ Einbau-Kühlvitrinen mit Isolierglas
Kombivitrinen (kalt/warm oder kalt/neutral)
Einbau-Wärmevitrinen
Hustenschutze
ungekühlte Glasaufbauten
Panorama-Kühl- und Tiefkühlvitrinen
Mehrzweckvitrinen
Fischkühltheken
Salatbars
Bain Maries

Aufsatzkühlvitrinen
9/1 – 9/5

Einbau-Kühlvitrinen
9/6 –9/65

Einbau-Kühlvitrinen
mit Isolierglas
9/66 – 9/77

Einbau-
Kombi-Wärmevitrinen
9/78 – 9/109

Panorama-
Kühl- und Tiefkühlvitrinen
9/110 –9/121

Mehrzweckvitrinen
9/122 – 9/128

Salatbars
9/131 – 9/140

Bain Maries
9/141

NordCap®

Waren perfekt präsentieren!

Das Vitrinenprogramm von NordCap bietet Ihnen Flexibilität ohne Grenzen

Was wollen Sie präsentieren?

Ihre Speisen und Getränke gehören nicht nur ins perfekte Licht gesetzt.
Ebenso ist der sachgemäße Umgang ausschlaggebend.
Von der Sahnetorte über Sushi, Salate, Lunchpakete bis zu warmen Speisen - jedes Produkt erhält mit Vitrinen von NordCap die richtige Behandlung.

Konditorei

Tankstelle

Kantine

Bäckerei

Wo präsentieren Sie?

Um die optimale NordCap-Lösung für Sie zu finden, sagen Sie uns, wo Sie Ihre Waren präsentieren.
Ob Konditorei, Bäckerei, Tankstelle, Supermarkt, Restaurant oder Firmenkantine – jeder Ort hat sein eigenes Anforderungsprofil.

Wie präsentieren Sie?

Da unsere Produkte viele verschiedene Ausführungsmöglichkeiten bieten, sind Fragen nach der Bedienungsart besonders wichtig.
Ob der Kunde bedient wird oder er sich selber bedienen kann, entscheidet über die Ausführung der Frontseite der Vitrinen.

AKV-S 96

AKV-S 116

AKV-S 146

AKV-S 147

Aufsatzkühlvitrine Serie AKV-S

3-seitig verglast, kundenseitig geschlossen

- Aufsatzkühlvitrine, 3-seitig verglast
- bedienungsseitig mit 2 Isolierglas-Schiebescheiben
- kundenseitig Isolierglas
- Außen- und Innenverkleidung aus Chromnickelstahl 1.4301
- Isolierung 40 mm Polyurethan
- steckerfertige Kältetechnik mit Umluftkühlung, Ansaugseite-Kundenseite / Ausblasseite-Bedienseite Maschinenfach von Bedienungsseite aus links angebaut
- Thermostat mit digitaler Temperaturanzeige
- automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung.

	AKV-S 96	AKV-S 116	AKV-S 146	AKV-S 147
	kundenseitig geschlossen			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	910 x 508 x 550	1110 x 508 x 550	1410 x 508 x 550	1410 x 508 x 700
innen (B x T x H)	600 x 450 x 455	800 x 450 x 455	1100 x 450 x 455	1100 x 450 x 605
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	280 x 450	380 x 450	530 x 450	530 x 600
LEISTUNGSDATEN				
Nettoinhalt	119 l	160 l	221 l	302 l
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	185 W / 230 V	185 W / 230 V	185 W / 230 V	240 W / 230 V
Kälteleistung	230 W / VT -10 °C	230 W / VT -10 °C	230 W / VT -10 °C	290 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 250 g			R 134 a / 300 g
Energieverbrauch	2,2 kWh / 24 Std.	2,4 kWh / 24 Std.	2,7 kWh / 24 Std.	3,4 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+6 bis +12 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	82 kg	86 kg	96 kg	108 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.300.96	484.301.16	484.301.46	484.301.47
Verkaufspreis	**1.949,00 €**	**2.099,00 €**	**2.229,00 €**	**2.374,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
AKV-S 96	BSR	Maschine bedienerseitig rechts	2.158,00
AKV-S 116	BSR	Maschine bedienerseitig rechts	2.325,00
AKV-S 146	BSR	Maschine bedienerseitig rechts	2.472,00
AKV-S 147	BSR	Maschine bedienerseitig rechts	2.628,00

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Abb. zeigt AKV-S 96
Version KL - kundenseitig mit 2 SB-Klappen

AKV-S 116-KL
Version KL - kundenseitig mit 4 SB-Klappen

Abb. zeigt AKV-S 146
Version KL - kundenseitig mit 4 SB-Klappen

Abb. zeigt AKV-S 147
Version KL - kundenseitig mit 6 SB-Klappen

Aufsatzkühlvitrine Serie AKV-S-KL

3-seitig verglast, kundenseitig mit Selbstbedienungsklappen (KL)

- Aufsatzkühlvitrine, 3-seitig verglast
- bedienungsseitig mit 2 Isolierglas-Schiebescheiben
- modellabhängig kundenseitig mit 2, 4 oder 6 Selbsbedienungsklappen
- Außen- und Innenverkleidung aus Chromnickelstahl 1.4301
- Isolierung 40 mm Polyurethan
- steckerfertige Kältetechnik mit Umluftkühlung, Ansaugseite-Kundenseite / Ausblasseite-Bedienseite Maschinenfach von Bedienungsseite aus links angebaut
- Thermostat mit digitaler Temperaturanzeige
- automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung.

	AKV-S 96-KL	AKV-S 116-KL	AKV-S 146-KL	AKV-S 147-KL
	kundenseitig mit 2 Selbstbedienungs-klappen	kundenseitig mit 4 Selbstbedienungsklappen		kundenseitig mit 6 Selbstbedienungs-klappen
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	910 x 508 x 550	1110 x 508 x 550	1410 x 508 x 550	1410 x 508 x 700
innen (B x T x H)	600 x 450 x 455	800 x 450 x 455	1110 x 450 x 455	1110 x 450 x 605
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	280 x 450	380 x 450	530 x 450	530 x 600
LEISTUNGSDATEN				
Nettoinhalt	119 l	160 l	221 l	302 l
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	185 W / 230 V	185 W / 230 V	185 W / 230 V	240 W / 230 V
Kälteleistung	230 W / VT -10 °C	230 W / VT -10 °C	230 W / VT -10 °C	290 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 250 g			R 134 a / 300 g
Energieverbrauch	2,2 kWh / 24 Std.	2,4 kWh / 24 Std.	2,7 kWh / 24 Std.	3,4 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+6 bis +12 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	82 kg	86 kg	96 kg	108 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.310.96	484.311.16	484.311.46	484.311.47
Verkaufspreis	**2.372,00 €**	**2.645,00 €**	**2.827,00 €**	**3.138,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
AKV-S 96-KL	BSR	Maschine bedienerseitig rechts	2.587,00
AKV-S 116-KL	BSR	Maschine bedienerseitig rechts	2.929,00
AKV-S 146-KL	BSR	Maschine bedienerseitig rechts	3.130,00
AKV-S 147-KL	BSR	Maschine bedienerseitig rechts	3.474,00

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

AKV-U 65
KL = kundenseitig mit 2 Selbstbedienungsklappen

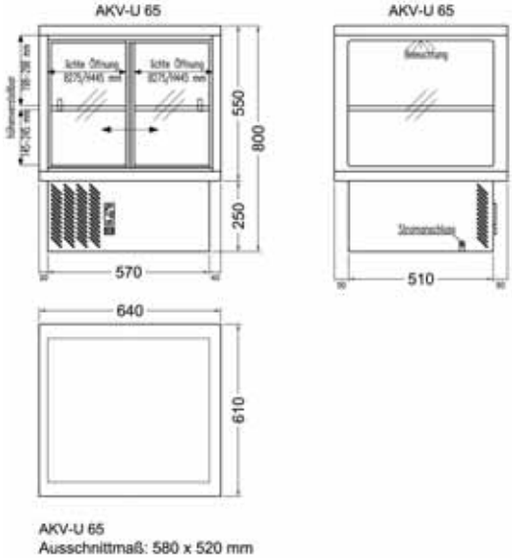
AKV-U 85
KL = kundenseitig mit 4 Selbstbedienungsklappen

Aufsatzkühlvitrine Serie AKV-U

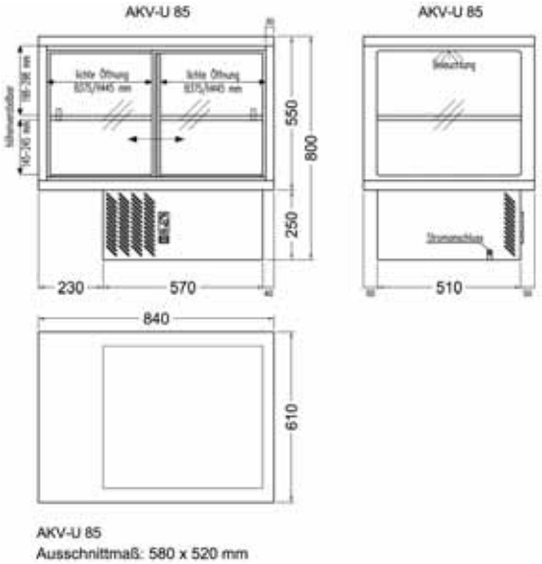
4-seitig verglast, Unterbau einbaufähig, wahlweise kundenseitig geschlossen oder mit Selbstbedienungsklappen

- Aufsatzkühlvitrine mit einbaufähigem Unterbau
- 4-seitig verglast
- bedienungsseitig mit 2 Isolierglas-Schiebescheiben
- kundenseitig Isolierglas oder je nach Ausführung 2 oder 4 Selbstbedienungsklappen
- Außen-und Innenverkleidung aus Chromnickelstahl 1.4301
- Isolierung 40 mm Polyurethan
- steckerfertige Kältetechnik im Unterbau mit Umluftkühlung, Ansaugseite-Kundenseite / Ausblasseite-Bedienseite
- Thermostat mit digitaler Temperaturanzeige
- automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung.

	AKV-U 65	AKV-U 85	AKV-U 65-KL	AKV-U 85-KL
	4-seitig verglast, kundenseitig geschlossen		4-seitig verglast, kundenseitig mit 2 Selbstbedienungs-klappen	4-seitig verglast, kundenseitig mit 4 Selbstbedienungs-klappen
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	643 x 608 x 550/790	843 x 608 x 550/790	643 x 608 x 550/790	843 x 608 x 550/790
innen (B x T x H)	583 x 550 x 455	783 x 550 x 455	583 x 550 x 455	783 x 550 x 455
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	275 x 445	375 x 445	275 x 445	375 x 445
LEISTUNGSDATEN				
Nettoinhalt	141 l	190 l	141 l	190 l
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	185 W / 230 V	185 W / 230 V	185 W / 230 V	185 W / 230 V
Kälteleistung	230 W / VT -10 °C	230 W / VT -10 °C	230 W / VT -10 °C	230 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 250 g			
Energieverbrauch	2,6 kWh / 24 Std.	2,9 kWh / 24 Std.	2,6 kWh / 24 Std.	2,9 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+6 bis +12 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	82 kg	86 kg	82 kg	86 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.400.65	484.400.85	484.410.65	484.410.85
Verkaufspreis	**2.089,00 €**	**2.229,00 €**	**2.509,00 €**	**2.847,00 €**



AKV-U 65
Ausschnittmaß: 580 x 520 mm



AKV-U 85
Ausschnittmaß: 580 x 520 mm

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

APV-2

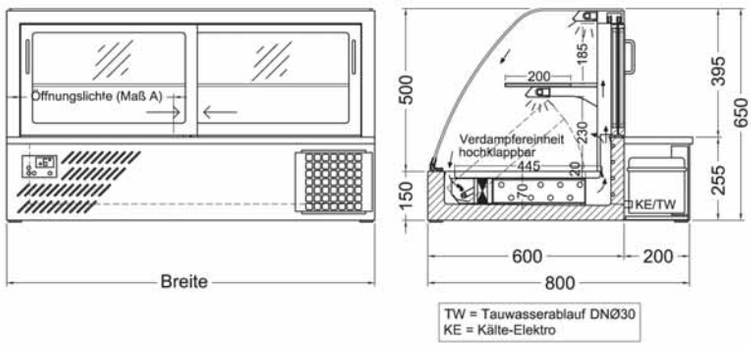
Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

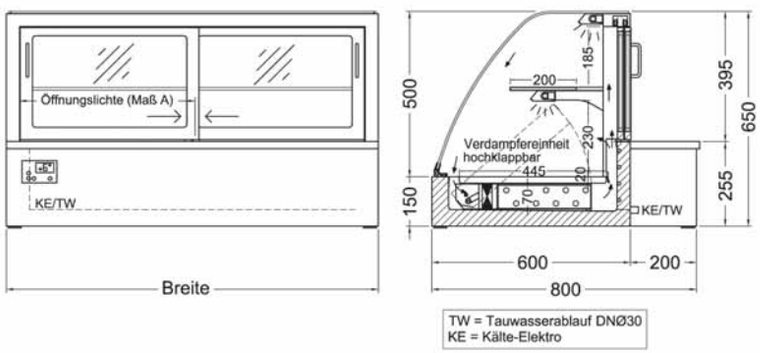
Variante GS
mit schrägem Glasaufbau

Aufsatzkühlvitrine Serie APV

wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt
5-seitiger Glaseinblick, Bedienungsseite mit Schiebescheiben

- Aufsatzkühlvitrine mit Umluftkühlsystem
- wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser, kundenseitig Panoramascheibe aus gehärtetem Glas, welche zum Reinigen kippbar ist
- höhenverstellbares Zwischenbord und Seitenscheiben aus Sicherheitsglas, herausnehmbar
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke montiert
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung (nur bei steckerfertiger Version)
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs-Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront.
- steckerfertig mit rückseitig angeordnetem, zwangsbelüftetem Kälteaggregat
  zentralgekühlt mit E-Ventil R 134 a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung





Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Aufsatzkühlvitrine Serie APV

wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt
5-seitiger Glaseinblick, Bedienungsseite mit Schiebescheiben

	APV-2	APV-3	APV-4	APV-2-Z	APV-3-Z	APV-4-Z
	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	800 x 800 x 650	1125 x 800 x 650	1450 x 800 x 650	800 x 800 x 650	1125 x 800 x 650	1450 x 800 x 650
innen (B x T x H)	655 x 445 x 20	980 x 445 x 20	1305 x 445 x 20	655 x 445 x 20	980 x 445 x 20	1305 x 445 x 20
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	295	455	620
LEISTUNGSDATEN						
Ausstellfläche	0,44 m^2	0,65 m^2	0,87 m^2	0,44 m^2	0,65 m^2	0,87 m^2
ELEKTRISCHE DATEN						
Anschlusswert	366 W / 230 V	432 W / 230 V	456 W / 230 V	91 W / 230 V	117 W / 230 V	141 W / 230 V
Kälteleistung	305 W / VT -10 °C	335 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C	305 W / VT -10 °C	335 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 220 g	R 134 a / 320 g	R 134 a / 400 g	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert		
Energieverbrauch	5,27 kWh / 24 Std.	6,22 kWh / 24 Std.	6,57 kWh /24 Std.			
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto	89 kg	126 kg	142 kg	71 kg	104 kg	142 kg
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484.330.250	484.330.251	484.330.252	484.330.255	484.330.256	484.330.257
Verkaufspreis	**3.631,00 €**	**4.307,00 €**	**5.434,00 €**	**2.574,00 €**	**3.234,00 €**	**4.240,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Aufsatz-Kühlvitrine APV-2	GE	mit eckigem Glasaufbau	3.631,00
Aufsatz-Kühlvitrine APV-2	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	3.631,00
Aufsatz-Kühlvitrine APV-3	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.307,00
Aufsatz-Kühlvitrine APV-3	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.307,00
Aufsatz-Kühlvitrine APV-4	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.434,00
Aufsatz-Kühlvitrine APV-4	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.434,00
Aufsatz-Kühlvitrine APV-2-Z	GE	mit eckigem Glasaufbau	2.574,00
Aufsatz-Kühlvitrine APV-2-Z	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	2.574,00
Aufsatz-Kühlvitrine APV-3-Z	GE	mit eckigem Glasaufbau	3.234,00
Aufsatz-Kühlvitrine APV-3-Z	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	3.234,00
Aufsatz-Kühlvitrine APV-4-Z	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.240,00
Aufsatz-Kühlvitrine APV-4-Z	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.240,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00

So leicht finden Sie Ihre individuelle Verkaufsvitrine:

Besonderer Einsatz setzt besondere Verkaufshilfen voraus: Mit unsereren Lösungen kombinieren Sie sich ganz leicht, auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt, Ihre individuelle Verkaufsvitrine. Ob als Drop in, Slide in, Stand bis hin zur Auftisch, wo immer Sie unsere Produkte auch einsetzen (Tankstellen, Supermärkte, etc.), sämtliche Lebensmittel (Pralinen, Fleisch, Sahnetorten, etc.) finden ihren Platz.

Das Design:

rund | eckig | schräg | PRO eckig (auf Anfrage) | PRO rund (auf Anfrage)

Die Größen im Einsatz:

GASTRONORM (2-5 Schalen)

BACKNORM (1-4 Bleche)

Die unterschiedlichen Höhen zur Auswahl:

*) Optional flache Innenwanne mit 195 mm

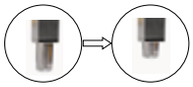
Die Montage für unterschiedlichste Bauformen:

Drop in | Slide in | Stand | Auftisch | PRO

Einfache Montage

- Umlaufender Einhängerand für die Montage
  von oben in den Thekenausschnitt (Drop in)

- Für schwere Geräte empfiehlt sich der Einschub mit dem optional erhältlichen Fußgestell (Slide in)



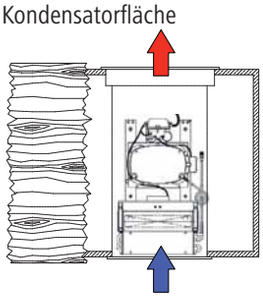
Füße höhenverstellbar

Be- und Entlüftung

- Optimale Be- und Entlüftung des Kälteaggregates: Öffnungen sind 50% größer als die Kondensatorfläche

Standard:

- Belüftung von der Bedienerseite und Entlüftung an der Kundenseite



Sonderbau:

- Be- und Entlüftung an der Bedienerseite

Be- und Entlüftung an der Bedienerseite ist nur mit optional erhältlichem Fußgestell oder breitem Maschinenfach möglich!

Diese Optionen vor der Bestellung berücksichtigen!

- Optionales Fußgestell und Maschinenfach auf Anfrage

Die Steuerung

- Bedienteil für Montage in Möbelfront abnehmbar
- Display spritzwassersicher!
- stufenlos regulierbarer Luftstrom

Bedienteil in der Möbelfront

Tauwasser Entsorgung

- Steckerfertige und geschlossene Vitrinen haben vollautomatische Tauwasserverdunstung
- leichte Reinigung der TW-Schale

Entfernbare TW-Schale

- Externer Kälteanschluss und offene Vitrinen:
  1) Anschluss an das örtliche Kanalnetz
  2) Tauwasserschale zur manuellen Entleerung (Zubehör)
  3) Elektrische Tauwasserverdunsterschale (Zubehör)

Kondensatorschutz

Zubehör:

- Filter schützt vor Beschädigung, Verschmutzung und Verletzung
- leichte Reinigung im Geschirrspüler

Abnehmbarer Schmutzfilter

Einfache Reinigung

- Hebeverdampfer für leichte Reinigung des Verdampfers und der Innenwanne mit Wasser oder Handbrause. Gläser leicht kippbar, leicht zu reinigen

mit Handbrause spülbar

Zugang für leichtes Reinigen

Frontscheibe kippbar

Deckglas leicht zu reinigen

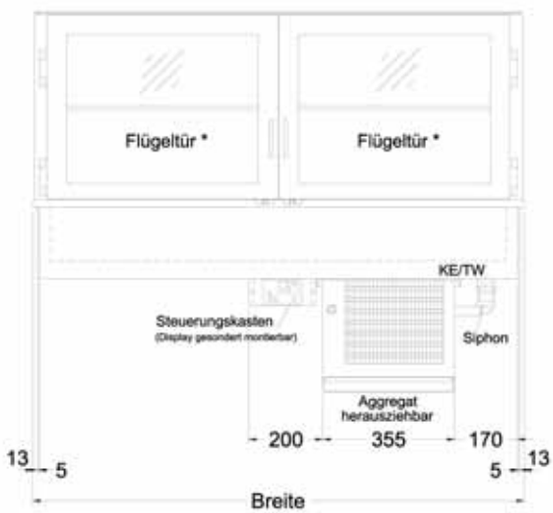
Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie BAK-E - steckerfertig

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Flügeltüren*

BAK 112-53-E

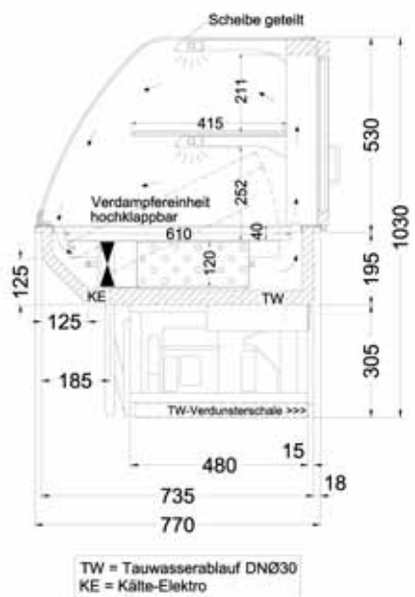
- Einbau-Panoramakühlvitrine Serie BAK zur Ausstellung von Euronorm-Blechen
- steckerfertige Ausführung
- Ausstattung kundenseitig mit Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, abnehmbar
- Bedienerseite mit Isolierglas-Drehtüren (*Modell 173 baulich bedingt mit Schiebetüren)
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf HD 30, Wannenverkleidung aus Chromstahl
- Seitenscheiben und höhenverstellbares, schrägstellbares Zwischenbord (415 mm tief) aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
- großflächig, beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft, zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannungsausführung
- vollautomatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler der Lüfter sowie für die Montage in die Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- Zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach für Servicezwecke leicht herausziehbar

Variante GE
mit eckigem Glasaufbau



*) Modell G-173-53 = mit isolierten Schiebescheiben

Variante GS
mit schrägem Glasaufbau (10°)



TW = Tauwasserablauf DNØ30
KE = Kälte-Elektro

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie BAK-E - steckerfertig

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Flügeltüren*

	BAK 51-53-E	BAK 92-53-E	BAK 132-53-E	BAK 173-53-E
	steckerfertiges Modell, passend für 1 x Euronorm 600 x 400 mm	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm	steckerfertiges Modell, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	515 x 770 x 530/1030	920 x 770 x 530/1030	1325 x 770 x 530/1030	1730 x 770 x 530/1030
innen (B x T x H)	405 x 610 x 40	810 x 610 x 40	1215 x 610 x 40	1620 x 610 x 40
Breite Ausschnitt	495	905	1310	1715
Tiefe Ausschnitt	745	745	745	745
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,43 m^2	0,84 m^2	1,26 m^2	1,68 m^2
Fassungsvermögen	1 EN 1	2 EN 1	3 EN 1	4 EN 1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	390 W / 230 V	561 W / 230 V	587 W / 230 V	651 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 134 a			
Energieverbrauch	5,62 kWh / 24 Std.	8,08 kWh / 24 Std.	8,45 kWh / 24 Std.	9,37 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto		159 kg / 144 kg	194 kg / 174 kg	
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS / CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.330.150	484.330.151	484.330.152	484.330.153
Verkaufspreis	**3.566,00 €**	**4.568,00 €**	**5.348,00 €**	**6.584,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine BAK 51-53-E	GE	mit eckigem Glasaufbau	3.566,00
Einbau-Panoramavitrine BAK 51-53-E	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	3.566,00
Einbau-Panoramavitrine BAK 92-53-E	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.568,00
Einbau-Panoramavitrine BAK 92-53-E	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.568,00
Einbau-Panoramavitrine BAK 132-53-E	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.348,00
Einbau-Panoramavitrine BAK 132-53-E	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.348,00
Einbau-Panoramavitrine BAK 173-53-E	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.584,00
Einbau-Panoramavitrine BAK 173-53-E	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.584,00

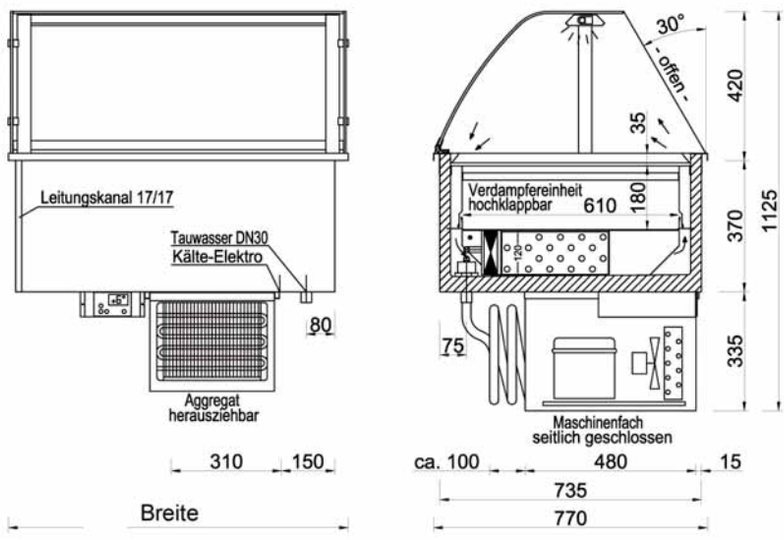
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Schiebegläser selbstschließend	484.303.898	118,00
Schiebegläser, in verspiegelter Ausführung	484.303.999	42,00

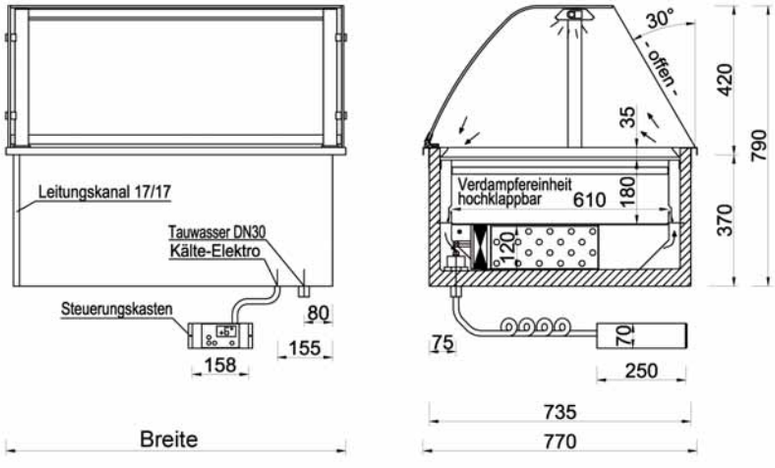
EPV-EURO 1

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV-EURO

wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt, 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig offen

- Einbaukühlvitrine zur Ausstellung von Euronorm-Blechen 400 x 600 für gerade oder schräge Präsentation
- wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung
- Bedienungsseite offen, kundenseitig Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, abnehmbar und Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung an der Decke
- Umluftkühlsystem mit automatischer Abtauung
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe oder niedrigere Luftfeuchte
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- 3-teilige Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf HD Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- Umluftverdampfer (beschichtet) zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung wodurch ein gefahrenfreies Abspülen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne mit einer Handbrause ermöglicht wird
- bauseitig Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler der Lüfter sowie für die Montage in die Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- Zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach für Servicezwecke leicht herausziehbar externer Kälteanschluss mit E-Ventil (R 134 a) und Steuerung, Leitungen herausgeführt





Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV-EURO

wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt, 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig offen

	EPV-EURO 1	EPV-EURO 2	EPV-EURO 3	EPV-EURO 1-Z	EPV-EURO 2-Z	EPV-EURO 3-Z
	steckerfertiges Modell, passend für 1 x Euronorm 600 x 400 mm	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm	zentralgekühltes Modell, passend für 1 x Euronorm 600 x 400 mm	zentralgekühltes Modell, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm	zentralgekühltes Modell, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	550 x 770 x 420/1125	955 x 770 x 420/1125	1360 x 770 x 420/1125	515 x 780 x 390	920 x 780 x 390	1325 x 780 x 390
innen (B x T x H)	610	610	610	405 x 610 x 180	810 x 610 x 180	1215 x 610 x 180
Breite Ausschnitt	510	915	1320	485	890	1295
Tiefe Ausschnitt	745	745	745	740	740	740
LEISTUNGSDATEN						
Ausstellfläche	0,24 m^2	0,48 m^2	0,72 m^2	0,24 m^2	0,48 m^2	0,72 m^2
Fassungsvermögen	1 Euronorm 600 x 400	2 Euronorm 600 x 400	3 Euronorm 600 x 400	1 Euronorm 600 x 400	2 Euronorm 600 x 400	3 Euronorm 600 x 400
ELEKTRISCHE DATEN						
Anschlusswert	348 W / 230 V	513 W / 230 V	566 W / 230 V	33 W / 230 V	43 W / 230 V	56 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 520 g	R 134 a / 730 g	R 134 a / 1100 g	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert		
Energieverbrauch	5,01 kWh / 24 Std.	7,39 kWh / 24 Std.	8,15 kWh / 24 Std.			
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto	79 kg	116 kg	144 kg	61 kg	94 kg	122 kg
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS/CHR					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484.303.680	484.303.681	484.303.682	484.303.685	484.303.686	484.303.687
Verkaufspreis	**3.587,00 €**	**4.210,00 €**	**5.930,00 €**	**2.534,00 €**	**3.018,00 €**	**4.602,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Minderpreis, ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484.253.657	454,50
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00

EPV 112-5 Front geschlossen
GN-Behälter nicht im Lieferumfang

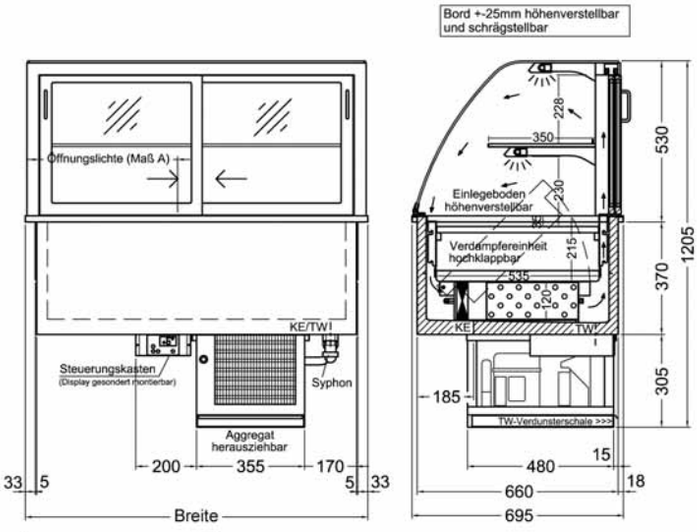
Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

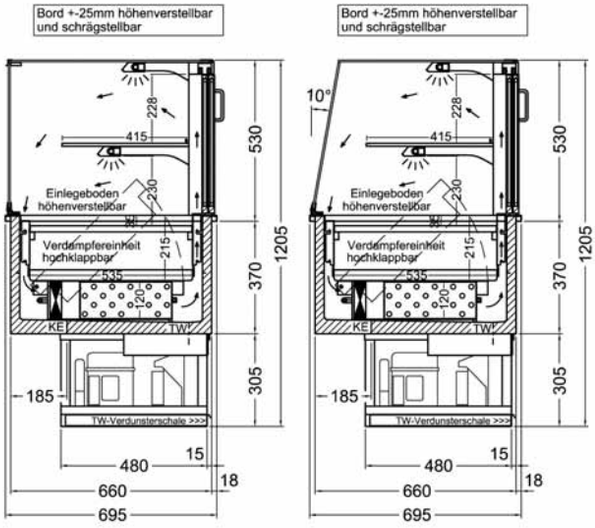
Variante GS
mit schrägem Glasaufbau
GN-Behälter nicht im Lieferumfang

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 5 - steckerfertig

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebegläser

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 53 cm hohem Glasaufbau
- steckerfertige Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, welche zum Reinigen kippbar oder abnehmbar ist; Seitenscheibe aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 1 höhen- und neigungsverstellbares Glaszwischenbord
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter dem Zwischenbord montiert
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat





Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 5 - steckerfertig

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebegläser

	EPV 80-5 Front geschlossen	**EPV 112-5 Front geschlossen**	**EPV 145-5 Front geschlossen**	**EPV 177-5 Front geschlossen**
	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530/1205	1125 x 695 x 530/1205	1450 x 695 x 530/1205	1775 x 695 x 530/1205
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,60 m²	0,90 m²	1,20 m²	1,48 m²
Fassungsvermögen	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	400 W / 230 V	577 W / 230 V	601 W / 230 V	663 W / 230 V
Kälteleistung	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	560 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 520 g	R 134 a / 660 g	R 134 a / 730 g	R 134 a / 800 g
Energieverbrauch	5,76 kWh / 24 Std.	8,31 kWh / 24 Std.	8,65 kWh / 24 Std.	9,55 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	105 kg	144 kg	174 kg	311 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS/CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.330.050	484.330.051	484.330.052	484.330.053
Verkaufspreis	**3.739,00 €**	**4.432,00 €**	**5.332,00 €**	**6.222,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine EPV 80-5 Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	3.739,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 80-5 Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	3.739,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 112-5 Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.432,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 112-5 Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.432,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 145-5 Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.332,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 145-5 Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.332,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 177-5 Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.222,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 177-5 Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.222,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW	484.309.001	197,00
Snackwellen GN 1/1, 530 x 325 mm	484.309.020	60,00
Snackwellen GN 2/4, 530 x 162 mm	484.309.021	51,00
Schloss (1) für Schiebetüren	484.309.040	118,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW	484.309.002	220,00

EPV 80-5-Z Front geschlossen

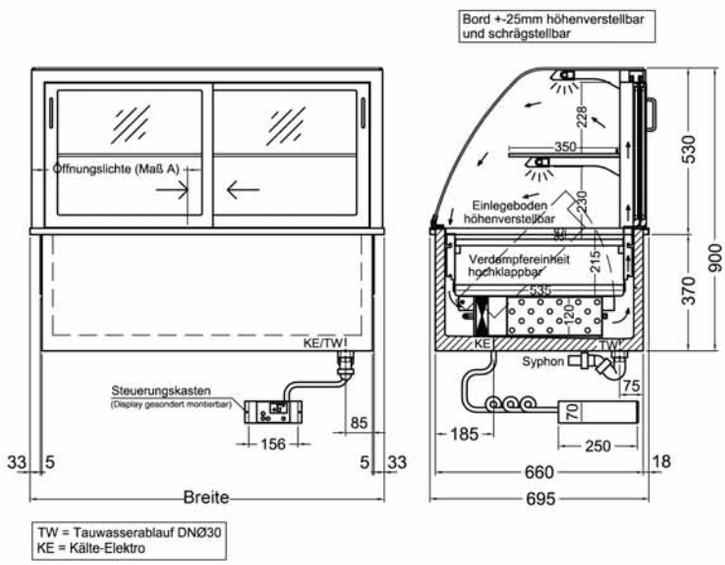
Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

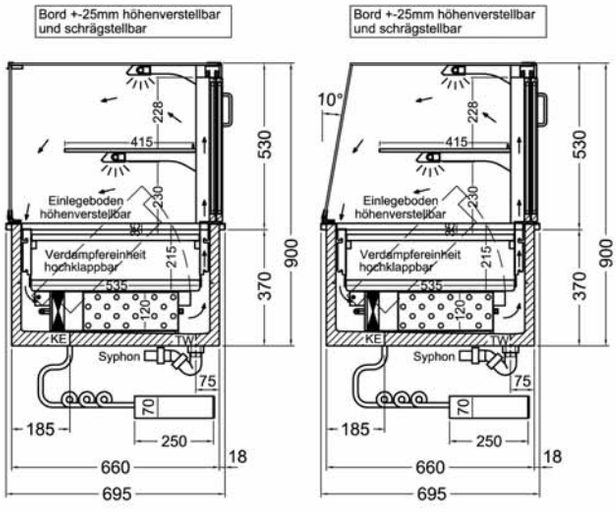
Variante GS
mit schrägem Glasaufbau
GN-Behälter nicht im Lieferumfang

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 5 - zentralgekühlt

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebegläser

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 53 cm hohem Glasaufbau
- zentralgekühlter Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, welche zum Reinigen kippbar oder abnehmbar ist; Seitenscheibe aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 1 höhen- und neigungsverstellbares Glaszwischenbord
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter dem Zwischenbord montiert
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- E-Ventil R 134 a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung





Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 5 - zentralgekühlt

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebegläser

	EPV 80-5-Z Front geschlossen	EPV 112-5-Z Front geschlossen	EPV 145-5-Z Front geschlossen	EPV 177-5-Z Front geschlossen
	zentralgekühltes Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530/900	1125 x 695 x 530/900	1450 x 695 x 530/900	1775 x 695 x 530/900
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,60 m²	0,90 m²	1,20 m²	1,48 m²
Fassungsvermögen	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	85 W / 230 V	107 W / 230 V	131 W / 230 V	153 W / 230 V
Kälteleistung	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	620 W / VT -10 °C	560 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	77 kg	218 kg	136 kg	275 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS / CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.330.055	484.330.056	484.330.057	484.330.058
Verkaufspreis	**2.885,00 €**	**3.552,00 €**	**4.344,00 €**	**5.066,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine EPV 80-5-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	2.885,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 80-5-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	2.885,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 112-5-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	3.552,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 112-5-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	3.552,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 145-5-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.344,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 145-5-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.344,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 177-5-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.066,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 177-5-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.066,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Schiebegläser, in verspiegelter Ausführung	484.303.999	42,00
Snackwellen GN 1/1, 530 x 325 mm	484.309.020	60,00
Snackwellen GN 2/4, 530 x 162 mm	484.309.021	51,00

EPV 112-7 Front geschlossen

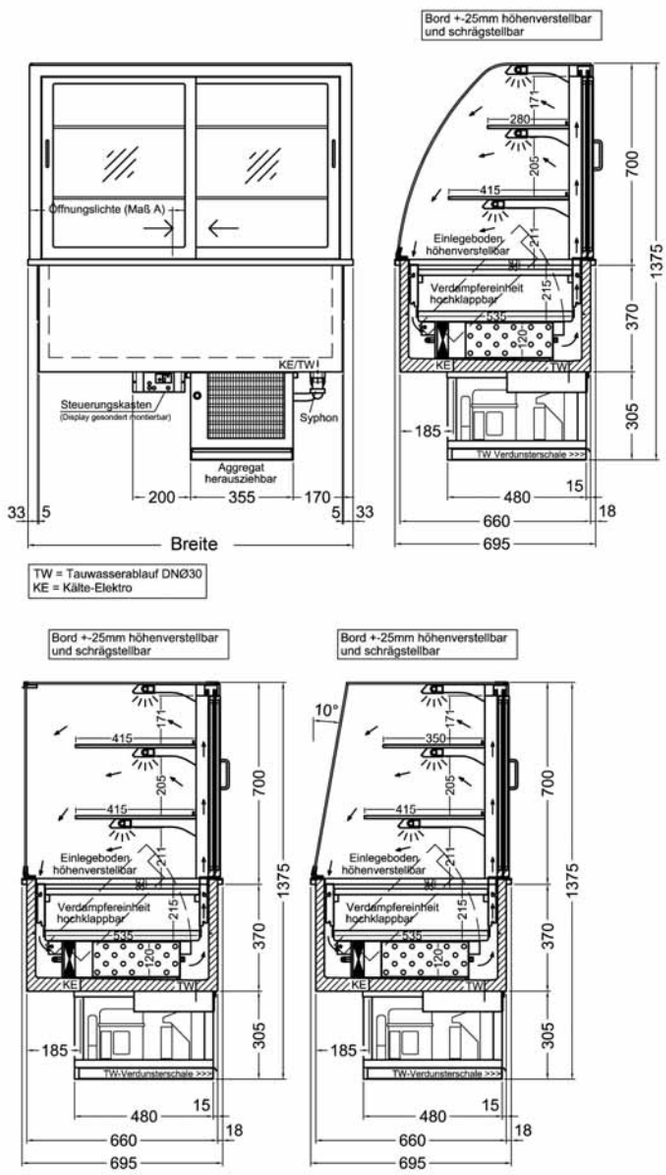
Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

Variante GS
mit schrägem Glasaufbau

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 7 - steckerfertig

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebegläser

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 70 cm hohem eckigem Glasaufbau
- steckerfertige Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (155 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 3-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen, Seitenscheibe aus Sicherheitsglas
- Innenraum mit höhenverstellbaren Einlegeböden und 2 für GN 1/1 geeignete, höhenverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale aus dem Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 7 - steckerfertig

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebegläser

	EPV 80-7 Front geschlossen	EPV 112-7 Front geschlossen	EPV 145-7 Front geschlossen	EPV 177-7 Front geschlossen
	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700/1375	1125 x 695 x 700/1375	1450 x 695 x 700/1375	1775 x 695 x 700/1375
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,85 m²	1,25 m²	1,65 m²	2,05 m²
Fassungsvermögen	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	568 W / 230 V	598 W / 230 V	669 W / 230 V	787 W / 230 V
Kälteleistung	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 500 g	R 134 a / 680 g	R 134 a / 1100 g	R 134 a / 1420 g
Energieverbrauch	8,18 kWh / 24 Std.	8,61 kWh / 24 Std.	9,63 kWh / 24 Std.	11,33 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	114 kg	157 kg	188 kg	347 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS / CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.330.060	484.330.061	484.330.062	484.330.063
Verkaufspreis	**4.380,00 €**	**5.255,00 €**	**6.119,00 €**	**6.913,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine EPV 80-7 Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.380,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 80-7 Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.380,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 112-7 Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.255,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 112-7 Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.255,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 145-7 Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.119,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 145-7 Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.119,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 177-7 Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.913,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 177-7 Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.913,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW	484.309.001	197,00
Snackwellen GN 1/1, 530 x 325 mm	484.309.020	60,00
Snackwellen GN 2/4, 530 x 162 mm	484.309.021	51,00
Schloss (1) für Schiebetüren	484.309.040	118,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW	484.309.002	220,00

EPV 80-7-Z Front geschlossen

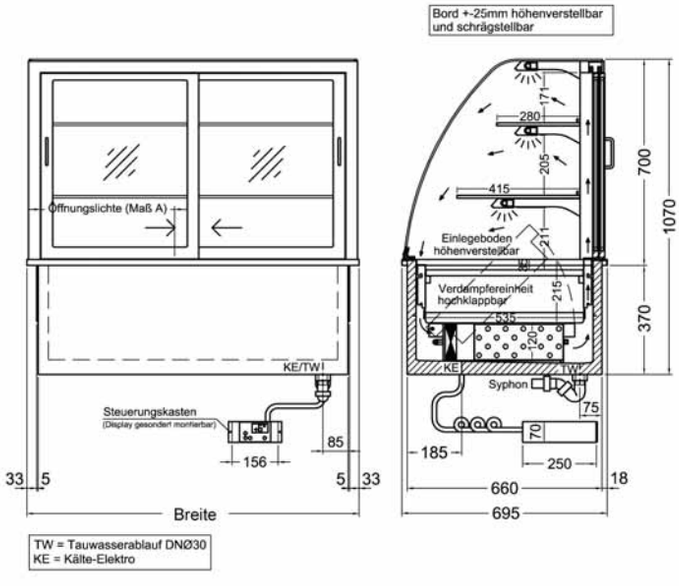
Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

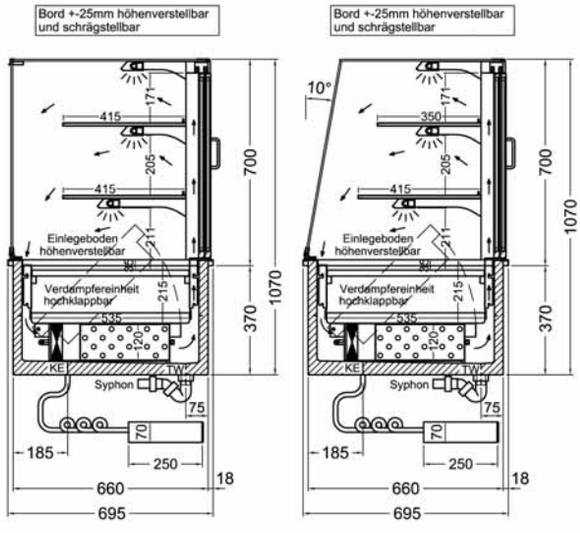
Variante GS
mit schrägem Glasaufbau
Lieferumfang ohne GN-Behältr

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 7 - zentralgekühlt

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebegläser

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 70 cm hohem Glasaufbau
- zentralgekühlter Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, welche zum Reinigen kippbar oder abnehmbar ist; Seitenscheibe aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 2 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- E-Ventil R 134 a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung





Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 7 - zentralgekühlt

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebegläser

	EPV 80-7-Z Front geschlossen	EPV 112-7-Z Front geschlossen	EPV 145-7-Z Front geschlossen	EPV 177-7-Z Front geschlossen
	zentralgekühltes Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700/1070	1125 x 695 x 700/1070	1450 x 695 x 700/1070	1775 x 695 x 700/1070
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,85 m²	1,25 m²	1,65 m²	2,05 m²
Fassungsvermögen	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	98 W / 230 V	128 W / 230 V	159 W / 230 V	187 W / 230 V
Kälteleistung	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	86 kg	115 kg	152 kg	302 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS / CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.330.065	484.330.066	484.330.067	484.330.068
Verkaufspreis	**3.499,00 €**	**4.258,00 €**	**4.994,00 €**	**5.708,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine EPV 80-7-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	3.499,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 80-7-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	3.499,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 112-7-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.258,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 112-7-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.258,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 145-7-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.994,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 145-7-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.994,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 177-7-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.708,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 177-7-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.708,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Schiebegläser, in verspiegelter Ausführung	484.303.999	42,00
Snackwellen GN 1/1, 530 x 325 mm	484.309.020	60,00
Snackwellen GN 2/4, 530 x 162 mm	484.309.021	51,00

EPV 112-87 Front geschlossen

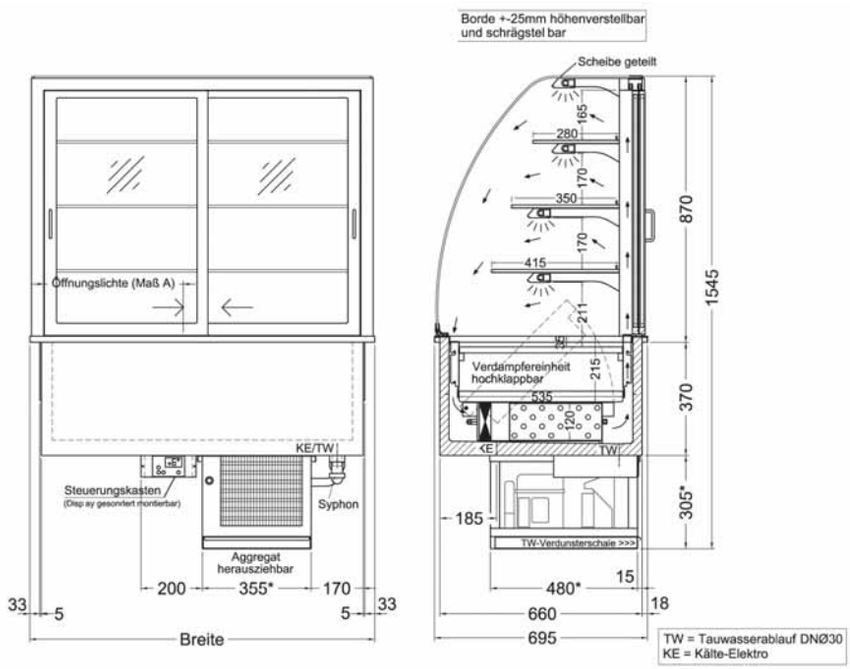
Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

Variante GS
mit schrägem Glasaufbau

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 87 - steckerfertig

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebegläser

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 87 cm hohem Glasaufbau
- steckerfertige Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, welche zum Reinigen kippbar oder abnehmbar ist; Seitenscheibe aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 3 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat



*) Modell G-145-87-E und G-177-87-E mit Maschinenfachabmessung: (BxTxH) 370 x 520 x 350 mm

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 87 - steckerfertig

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebegläser

	EPV 80-87 Front geschlossen	**EPV 112-87 Front geschlossen**	**EPV 145-87 Front geschlossen**	**EPV 177-87 Front geschlossen**
	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 870/1545	1125 x 695 x 870/1545	1450 x 695 x 870/1545	1775 x 695 x 870/1545
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,10 m²	1,60 m²	2,10 m²	2,60 m²
Fassungsvermögen	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	621 W / 230 V	659 W / 230 V	787 W / 230 V	921 W / 230 V
Kälteleistung	500 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 500 g	R 134 a / 680 g	R 134 a / 1100 g	R 134 a / 1420 g
Energieverbrauch	8,94 kWh / 24 Std.	9,49 kWh / 24 Std.	11,33 kWh / 24 Std.	13,26 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	114 kg	157 kg	188 kg	347 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS / CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.330.070	484.330.071	484.330.072	484.330.073
Verkaufspreis	**5.579,00 €**	**6.631,00 €**	**7.671,00 €**	**8.625,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine EPV 80-87 Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.579,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 80-87 Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.579,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 112-87 Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.631,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 112-87 Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.631,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 145-87 Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.671,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 145-87 Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.671,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 177-87 Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.625,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 177-87 Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	8.625,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Schiebegläser selbstschließend	484.303.898	118,00

EPV 112-87-Z Front geschlossen
Lieferumfang ohne GN-Behälter

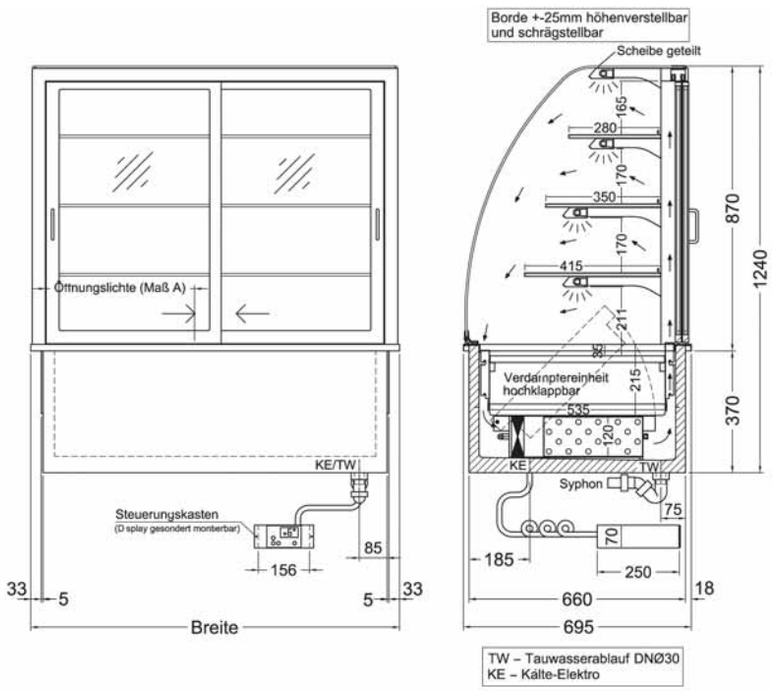
Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 87 - zentralgekühlt

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebegläser

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 87 cm hohem Glasaufbau
- zentralgekühlter Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, welche zum Reinigen kippbar oder abnehmbar ist; Seitenscheibe aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 3 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- E-Ventil R 134 a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung

Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

Variante GS
mit schrägem Glasaufbau
Lieferumfang ohne GN-Behälter



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 87 - zentralgekühlt

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebegläser

	EPV 80-87-Z Front geschlossen	EPV 112-87-Z Front geschlossen	EPV 145-87-Z Front geschlossen	EPV 177-87-Z Front geschlossen
	zentralgekühltes Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 870/1240	1125 x 695 x 870/1240	1450 x 695 x 870/1240	1775 x 695 x 870/1240
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,10 m²	1,60 m²	2,10 m²	2,60 m²
Fassungsvermögen	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	111 W / 230 V	149 W / 230 V	187 W / 230 V	221 W / 230 V
Kälteleistung	500 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	86 kg	115 kg	152 kg	302 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS / CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.330.075	484.330.076	484.330.077	484.330.078
Verkaufspreis	**4.520,00 €**	**5.433,00 €**	**6.319,00 €**	**7.172,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine EPV 80-87-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.520,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 80-87-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.520,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 112-87-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.433,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 112-87-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.433,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 145-87-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.319,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 145-87-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.319,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 177-87-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.172,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 177-87-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.172,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Schiebegläser selbstschließend	484.303.898	118,00

HCG-80-87-E Front geschlossen

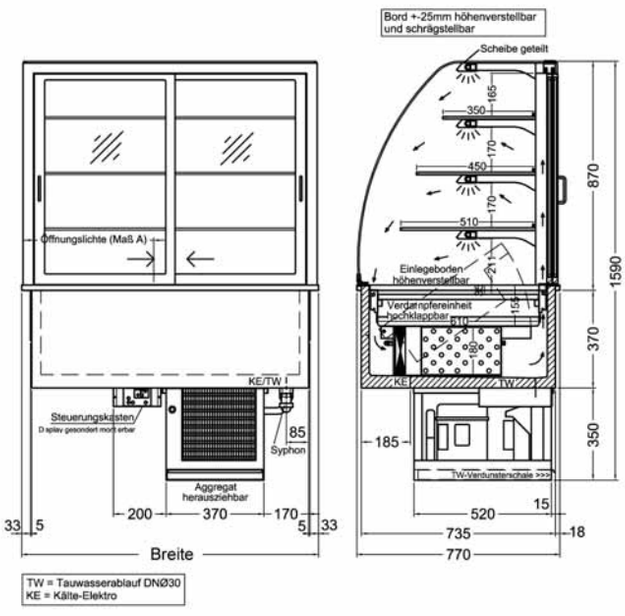
Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

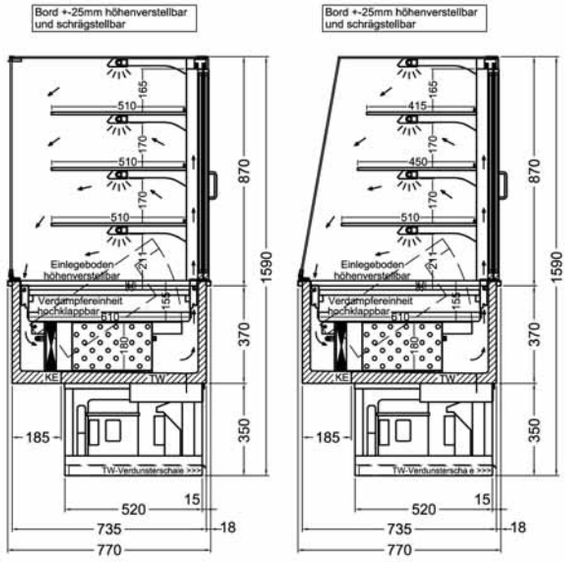
Variante GS
mit schrägem Glasaufbau
Lieferumfang ohne GN-Behälter

Einbau Panorama-Kühlvitrine Serie HCG-87 - steckerfertig

kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig Schiebegläser

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 87 cm hohem Glasaufbau und tiefer Auslagefläche
- steckerfertige Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Innenwanne (155 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, welche zum Reinigen kippbar oder abnehmbar ist; Seitenscheibe aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 3 besonders tiefe in Höhe und Neigung verstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat





Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau Panorama-Kühlvitrine Serie HCG-87 - steckerfertig

kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig Schiebegläser

	HCG-80-87-E Front geschlossen	**HCG-112-87-E Front geschlossen**	**HCG-145-87-E Front geschlossen**	**HCG-177-87-E Front geschlossen**
	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 770 x 870/1590	1125 x 770 x 870/1590	1450 x 770 x 870/1590	1775 x 770 x 870/1590
innen (B x T x H)	655 x 610 x 155	980 x 610 x 155	1305 x 610 x 155	1630 x 610 x 155
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	745	745	745	745
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,35 m²	1,97 m²	2,59 m²	3,23 m²
Fassungsvermögen	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	731 W / 230 V	869 W / 230 V	942 W / 230 V	976 W / 230 V
Kälteleistung	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C	870 W / VT -10 °C	915 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 1100 g			
Energieverbrauch	10,53 kWh / 24 Std.	12,51 kWh / 24 Std.	13,56 kWh / 24 Std.	14,05 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	278 kg	368 kg	488 kg	560 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS / CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.330.100	484.330.101	484.330.102	484.330.103
Verkaufspreis	**5.809,00 €**	**6.905,00 €**	**7.987,00 €**	**8.982,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine HCG-2/1-87-E Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.809,00
Einbau-Panoramavitrine HCG-2/1-87-E Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.809,00
Einbau-Panoramavitrine HCG-3/1-87-E Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.905,00
Einbau-Panoramavitrine HCG-3/1-87-E Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.905,00
Einbau-Panoramavitrine HCG-4/1-87-E Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.987,00
Einbau-Panoramavitrine HCG-4/1-87-E Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.987,00
Einbau-Panoramavitrine HCG-5/1-87-E Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.982,00
Einbau-Panoramavitrine HCG-5/1-87-E Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	8.982,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Schiebegläser selbstschließend	484.303.898	118,00

HCG-112-87-Z Front geschlossen
GN-Behälter nicht im Lieferumfang

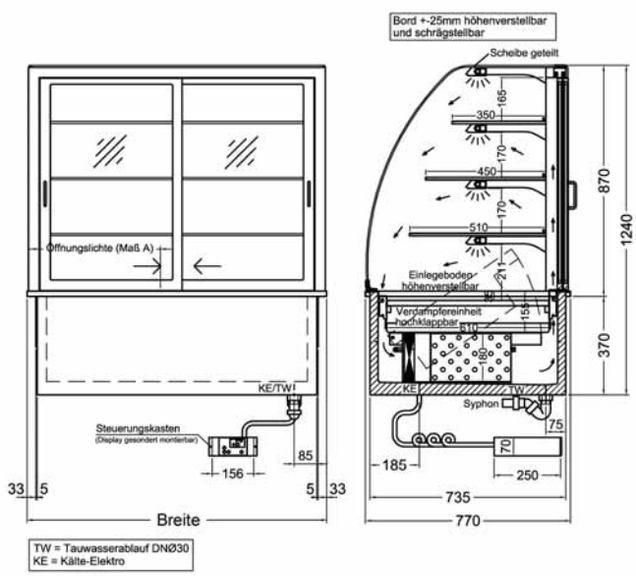
Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

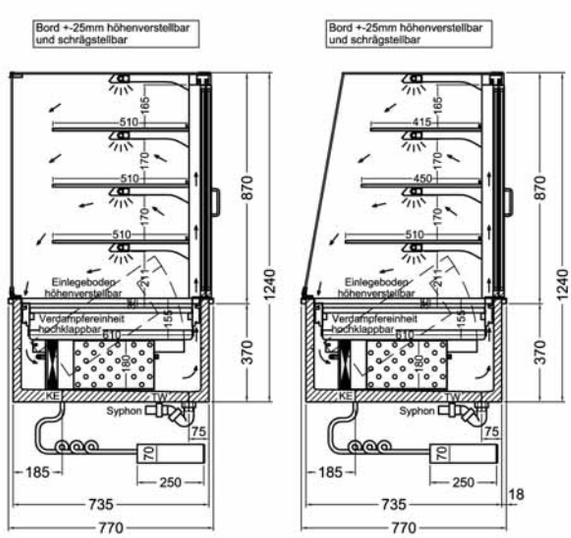
Variante GS
mit schrägem Glasaufbau
GN-Behälter nicht im Liefeumfang

Einbau Panorama-Kühlvitrine Serie HCG-87 - zentralgekühlt

kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig Schiebegläser

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 87 cm hohem Glasaufbau und tiefer Auslagefläche
- zentralgekühlte Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Innenwanne (155 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, welche zum Reinigen kippbar oder abnehmbar ist; Seitenscheibe aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 3 besonders tiefe in Höhe und Neigung verstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- E-Ventil R 134 a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung





Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau Panorama-Kühlvitrine Serie HCG-87 - zentralgekühlt

kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig Schiebegläser

	HCG-80-87-Z Front geschlossen	HCG-112-87-Z Front geschlossen	HCG-145-87-Z Front geschlossen	HCG-177-87-Z Front geschlossen
	zentralgekühltes Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 770 x 870/1240	1125 x 770 x 870/1240	1450 x 770 x 870/1240	1775 x 770 x 870/1240
innen (B x T x H)	655 x 610 x 155	980 x 610 x 155	1305 x 610 x 155	1630 x 610 x 155
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	745	745	745	745
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,35 m²	1,97 m²	2,59 m²	3,23 m²
Fassungsvermögen	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	131 W / 230 V	169 W / 230 V	207 W / 230 V	241 W / 230 V
Kälteleistung	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C	870 W / VT -10 °C	915 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS / CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.330.105	484.330.106	484.330.107	484.330.108
Verkaufspreis	**4.750,00 €**	**5.709,00 €**	**6.639,00 €**	**7.534,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine HCG-2/1-87-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.750,00
Einbau-Panoramavitrine HCG-2/1-87-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.750,00
Einbau-Panoramavitrine HCG-3/1-87-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.709,00
Einbau-Panoramavitrine HCG-3/1-87-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.709,00
Einbau-Panoramavitrine HCG-4/1-87-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.639,00
Einbau-Panoramavitrine HCG-4/1-87-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.639,00
Einbau-Panoramavitrine HCG-5/1-87-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.534,00
Einbau-Panoramavitrine HCG-5/1-87-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.534,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Schiebegläser selbstschließend	484.303.898	118,00

So leicht finden Sie Ihre individuelle Selbstbedienungsvitrine:

Besonderer Einsatz setzt besondere Verkaufshilfen voraus: Mit unsereren Lösungen kombinieren Sie sich ganz leicht, auf Ihre Bedürfnisse, abgestimmt Ihre individuelle Selbstbedienungsvitrine. Ob als Drop in, Slide in oder Stand, wo immer Sie unsere Produkte auch einsetzen (Tankstellen, Supermärkte, etc.), sämtliche Lebensmittel (v.a. verpackte Waren wie Salate, Sandwiches etc.) finden ihren Platz.

Das Design:

rund | eckig | schräg | PRO eckig | PRO rund

Die Möglichkeiten auf der Kundenseite:

offen

Entnahmeklappen

Schiebetüren
(auf Anfrage)

Die unterschiedlichen Höhen zur Auswahl:

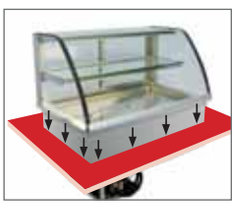
*) Optional flache Innenwanne mit 195 mm für Klappen-Ausführungen

530 mm
370 mm*)

700 mm
370 mm*)

870 mm
370 mm*)

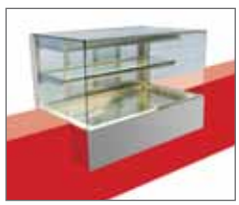
Die Montage für unterschiedlichste Bauformen:



Drop in

Slide in

Stand

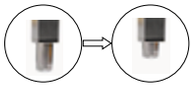


PRO

Einfache Montage

- Umlaufender Einhängerand für die Montage
  von oben in den Thekenausschnitt (Drop in)

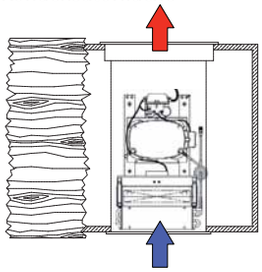
- Für schwere Geräte empfiehlt sich der Einschub mit dem optional erhältlichen Fußgestell (Slide in)



Füße höhenverstellbar

Be- und Entlüftung

- Optimale Be- und Entlüftung des Kälteaggregates: Öffnungen sind 50% größer als die Kondensatorfläche



Standard:

- Belüftung von der Bedienerseite und Entlüftung an der Kundenseite

Sonderbau:

- Be- und Entlüftung an der Bedienerseite

Be- und Entlüftung an der Bedienerseite ist nur mit optional erhältlichem Fußgestell oder breitem Maschinenfach möglich!

Diese Optionen vor der Bestellung berücksichtigen!

- Optionales Fußgestell und Maschinenfach auf auf Anfrage

Die Steuerung

- Bedienteil für Montage in Möbelfront abnehmbar
- Display spritzwassersicher!
- stufenlos regulierbarer Luftstrom

Bedienteil in der Möbelfront

Tauwasser Entsorgung

- Steckerfertige Kühlvitrinen mit Entnahmeklappen haben vollautomatische Tauwasserverdunstung
- leichte Reinigung der TW-Schale

Entfernbare TW-Schale

- Externer Kälteanschluss und offene Vitrinen:
  1) Anschluss an das örtliche Kanalnetz
  2) Tauwasserschale zur manuellen Entleerung (Zubehör)
  3) Elektrische Tauwasserverdunsterschale (Zubehör)

Kondensatorschutz

Zubehör:

- Filter schützt vor Beschädigung, Verschmutzung und Verletzung
- leichte Reinigung im Geschirrspüler

Abnehmbarer Schmutzfilter

Einfache Reinigung

- Hebeverdampfer für leichte Reinigung des Verdampfers und der Innenwanne mit Wasser oder Handbrause.
- Deckglas leicht hochheb-bar, einfach zu reinigen

Deckglas leicht zu reinigen

mit Handbrause spülbar

Zugang für leichtes Reinigen

OPV 80-5-H1 kundenseitig offen

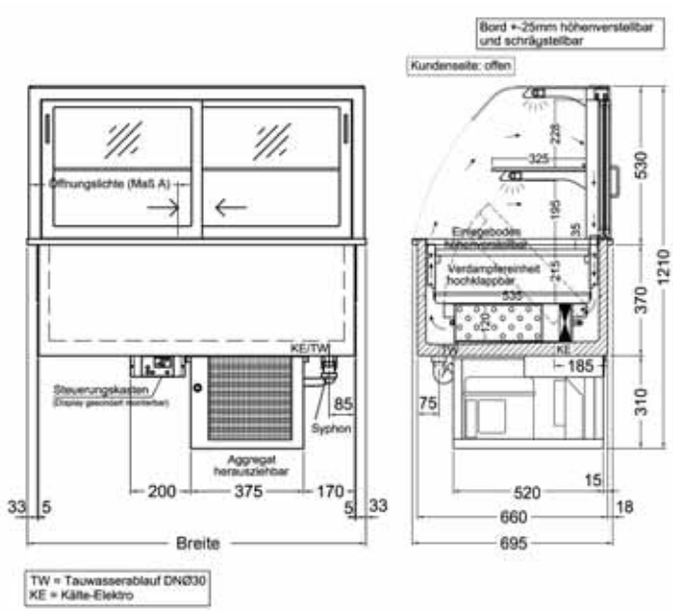
Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

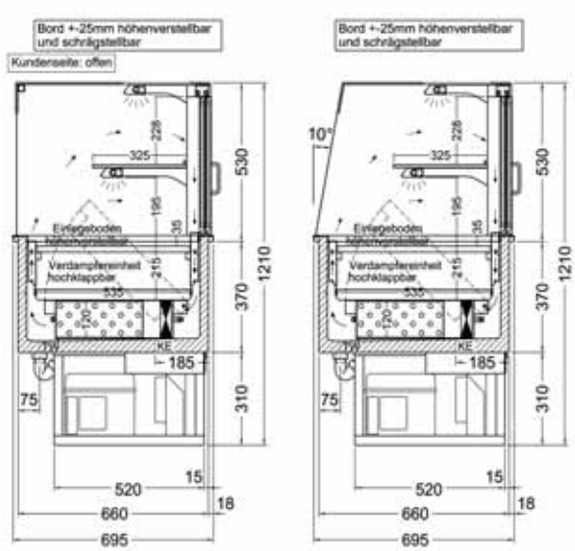
Variante GS
mit schrägem Glasaufbau
GN-Behälter nicht im Lieferumfang

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-5-H1 - steckerfertig

Temperaturklasse H1, kundenseitig offen, bedienungsseitig Schiebegläser

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 53 cm hohem Glasaufbau
- steckerfertige Ausführung in Temperaturklasse H1
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 1 höhen- und neigungsverstellbares Glaszwischenbord
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter dem Zwischenbord montiert
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat





Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-5-H1 - steckerfertig

Temperaturklasse H1, kundenseitig offen, bedienungsseitig Schiebegläser

	OPV 80-5-H1 kundenseitig offen	**OPV 112-5-H1 kundenseitig offen**	**OPV 145-5-H1 kundenseitig offen**	**OPV 177-5-H1 kundenseitig offen**
	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse H1, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse H1, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse H1, passend für 4 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse H1, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530/1210	1125 x 695 x 530/1210	1450 x 695 x 530/1210	1775 x 695 x 530/1210
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,55 m^2	0,80 m^2	1,05 m^2	1,35 m^2
Fassungsvermögen	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	515 W / 230 V	537 W / 230 V	641 W / 230 V	758 W / 230 V
Kälteleistung	750 W / VT -10 °C	970 W / VT -10 °C	1170 W / VT -10 °C	1330 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 480 g	R 404 a		
Energieverbrauch	9,84 kWh / 24 Std.	10,31 kWh / 24 Std.	12,31 kWh / 24 Std.	14,55 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	101 kg	230 kg	166 kg	208 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.340.050	484.340.051	484.340.052	484.340.053
Verkaufspreis	**5.774,00 €**	**6.897,00 €**	**8.075,00 €**	**9.333,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine OPV 80-5-M2 kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.774,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 80-5-M2 kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.774,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 112-5-M2 kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.897,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 112-5-M2 kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.897,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 145-5-M2 kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.075,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 145-5-M2 kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	8.075,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 177-5-M2 kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	9.333,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 177-5-M2 kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	9.333,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
Hustenschutz, für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484.303.894	233,00
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Schiebegläser selbstschließend	484.303.898	118,00

OPV 80-5-H1-Z kundenseitig offen

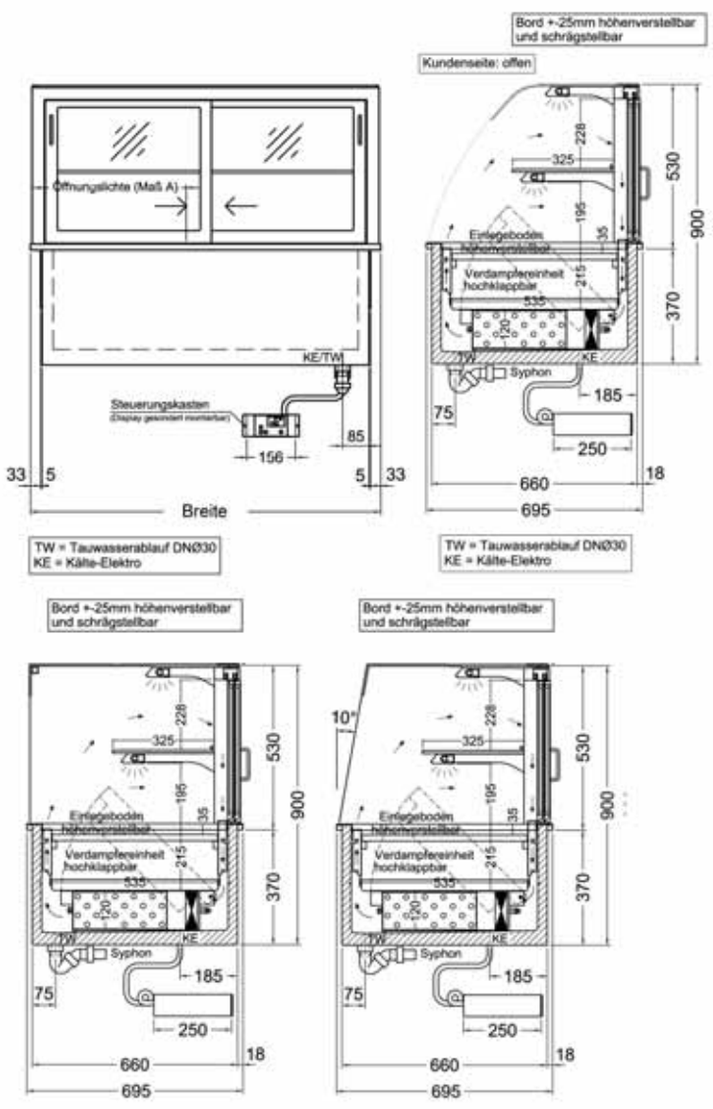
Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

Variante GS
mit schrägem Glasaufbau
GN-Behälter nicht im Lieferumfang

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-5-H1 - zentralgekühlt

Temperaturklasse H1, kundenseitig offen, bedienungsseitig Schiebegläser

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 53 cm hohem Glasaufbau
- zentralgekühlter Ausführung in Temperaturklasse H1
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 1 höhen- und neigungsverstellbares Glaszwischenbord
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter dem Zwischenbord montiert
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- E-Ventil R 404 a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-5-H1 - zentralgekühlt

Temperaturklasse H1, kundenseitig offen, bedienungsseitig Schiebegläser

	OPV 80-5-H1-Z kundenseitig offen	**OPV 112-5-H1-Z kundenseitig offen**	**OPV 145-5-H1-Z kundenseitig offen**	**OPV 177-5-H1-Z kundenseitig offen**
	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse H1, passend für 2 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse H1, passend für 3 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse H1, passend für 4 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse H1, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530/900	1125 x 695 x 530/900	1450 x 695 x 530/900	1775 x 695 x 530/900
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,55 m^2	0,80 m^2	1,05 m^2	1,35 m^2
Fassungsvermögen	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	85 W / 230 V	107 W / 230 V	131 W / 230 V	153 W / 230 V
Kälteleistung	750 W / VT -10 °C	970 W / VT -10 °C	1170 W / VT -10 °C	1330 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	72 kg	106 kg	132 kg	263 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.340.055	484.340.056	484.340.057	484.340.058
Verkaufspreis	**4.823,00 €**	**5.797,00 €**	**6.858,00 €**	**8.007,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine OPV 80-5-M2-Z kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.823,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 80-5-M2-Z kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.823,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 112-5-M2-Z kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.797,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 112-5-M2-Z kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.797,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 145-5-M2-Z kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.858,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 145-5-M2-Z kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.858,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 177-5-M2-Z kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.007,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 177-5-M2-Z kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	8.007,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
Hustenschutz, für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484.303.894	233,00
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Schiebegläser selbstschließend	484.303.898	118,00

OPV 80-7-M2 kundenseitig offen

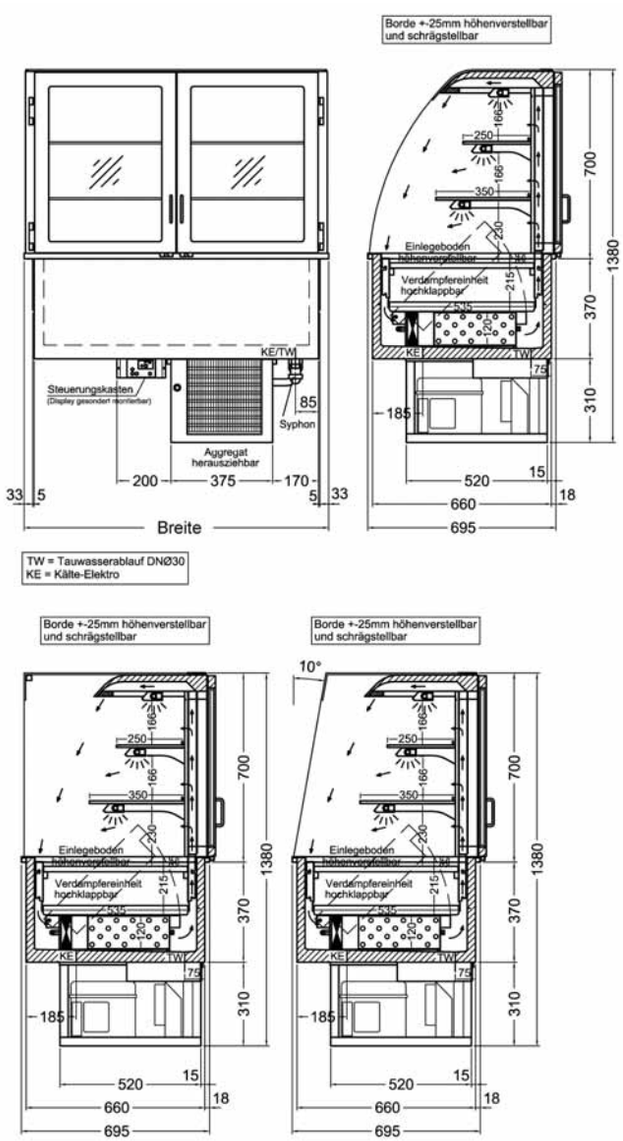
Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

Variante GS
mit schrägem Glasaufbau

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-7-M2 - steckerfertig

Temperaturklasse M2, kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 70 cm hohem Glasaufbau
- steckerfertige Ausführung in Temperaturklasse M2
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 2 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-7-M2 - steckerfertig

Temperaturklasse M2, kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren

	OPV 80-7-M2 kundenseitig offen	**OPV 112-7-M2 kundenseitig offen**	**OPV 145-7-M2 kundenseitig offen**	**OPV 177-7-M2 kundenseitig offen**
	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M2, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M2, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M2, passend für 4 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M2, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700/1380	1125 x 695 x 700/1380	1450 x 695 x 700/1380	1775 x 695 x 700/1380
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,78 m²	1,15 m²	1,50 m²	1,90 m²
Fassungsvermögen	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	528 W / 230 V	638 W / 230 V	764 W / 230 V	892 W / 230 V
Kälteleistung	970 W / VT -10 °C	1170 W / VT -10 °C	1330 W / VT -10 °C	1615 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 1200 g	R 404 a / 1200 g	R 404 a / 1200 g	R 404 a / 1200 g
Energieverbrauch	10,14 kWh / 24 Std.	12,25 kWh / 24 Std.	14,67 kWh / 24 Std.	17,13 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	110 kg	151 kg	180 kg	222 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS / CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.340.060	484.340.061	484.340.062	484.340.063
Verkaufspreis	**6.268,00 €**	**7.489,00 €**	**8.735,00 €**	**9.990,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine OPV 80-7-M2 kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.268,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 80-7-M2 kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.268,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 112-7-M2 kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.489,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 112-7-M2 kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.489,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 145-7-M2 kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.735,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 145-7-M2 kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	8.735,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 177-7-M2 kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	9.990,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 177-7-M2 kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	9.990,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Minderpreis, ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484.253.657	454,50
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
Hustenschutz, für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484.303.894	233,00
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00

OPV 80-7-M2-Z kundenseitig offen

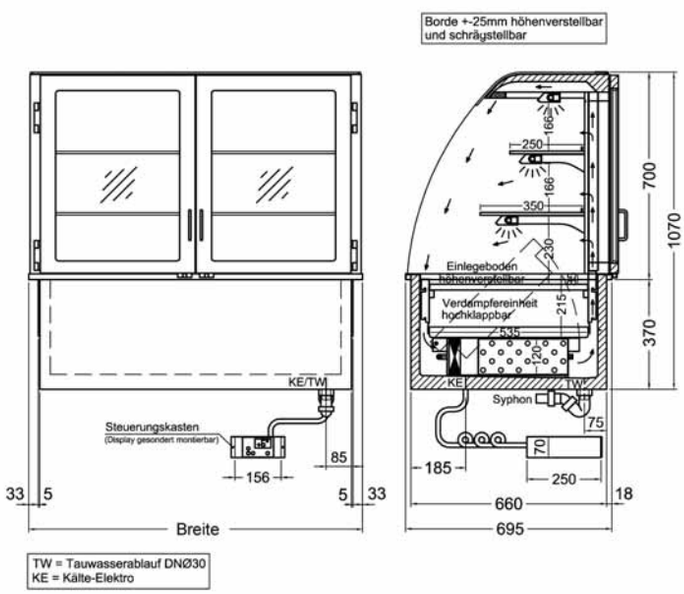
Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

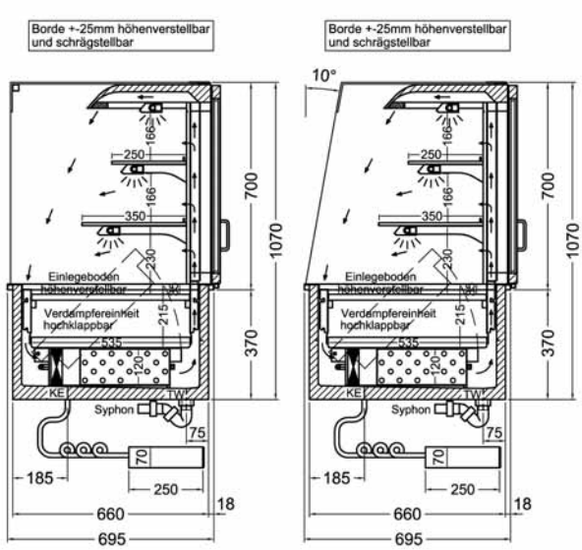
Variante GS
mit schrägem Glasaufbau

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-7-M2 - zentralgekühlt

Temperaturklasse M2, kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 70 cm hohem Glasaufbau
- zentralgekühlter Ausführung in Temperaturklasse M2
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 2 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- E-Ventil R 404 a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung





Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-7-M2 - zentralgekühlt

Temperaturklasse M2, kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren

	OPV 80-7-M2-Z kundenseitig offen	**OPV 112-7-M2-Z kundenseitig offen**	**OPV 145-7-M2-Z kundenseitig offen**	**OPV 177-7-M2-Z kundenseitig offen**
	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M2, passend für 2 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M2, passend für 3 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M2, passend für 4 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M2, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700/1070	1125 x 695 x 700/1070	1450 x 695 x 700/1070	1775 x 695 x 700/1145
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,78 m²	1,15 m²	1,50 m²	1,90 m²
Fassungsvermögen	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	98 W / 230 V	128 W / 230 V	159 W / 230 V	187 W / 230 V
Kälteleistung	970 W / VT -10 °C	1170 W / VT -10 °C	1330 W / VT -10 °C	1615 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	82 kg	119 kg	144 kg	181 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS / CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.340.065	484.340.066	484.340.067	484.340.068
Verkaufspreis	**5.262,00 €**	**6.327,00 €**	**7.498,00 €**	**8.672,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine OPV 80-7-M2-Z kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.262,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 80-7-M2-Z kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.262,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 112-7-M2-Z kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.327,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 112-7-M2-Z kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.327,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 145-7-M2-Z kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.498,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 145-7-M2-Z kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.498,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 177-7-M2-Z kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.672,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 177-7-M2-Z kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	8.672,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Minderpreis, ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484.253.657	454,50
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
Hustenschutz, für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484.303.894	233,00
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00

OPV 80-87-M2 kundenseitig offen

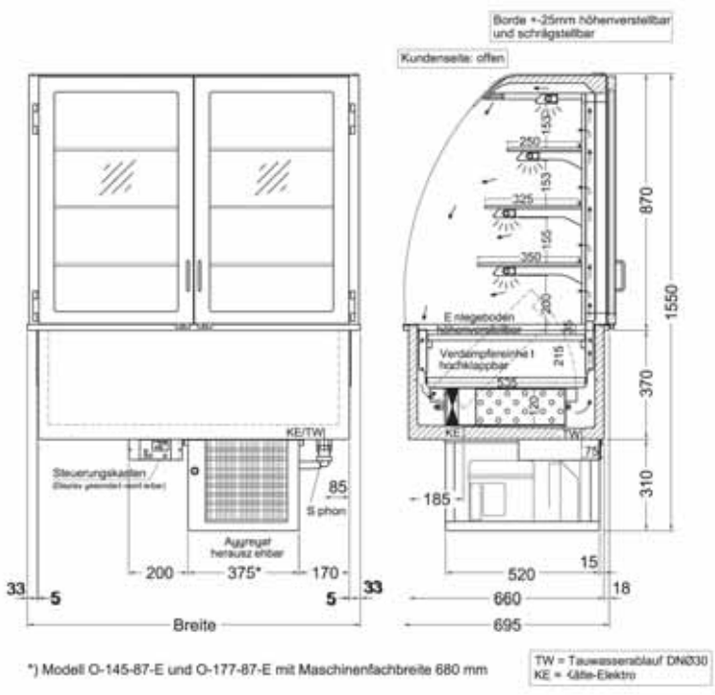
Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

Variante GS
mit schrägem Glasaufbau

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-87-M2 - steckerfertig

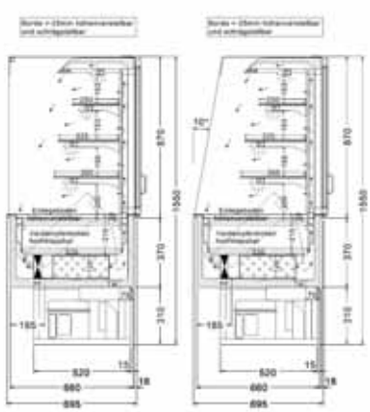
Temperaturklasse M2, kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 87 cm hohem Glasaufbau
- steckerfertige Ausführung in Temperaturklasse M2
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 3 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat



*) Modell O-145-87-E und O-177-87-E mit Maschinenfachbreite 680 mm

TW = Tauwasserablauf DN Ø30
KE = Kälte-Elektro



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-87-M2 - steckerfertig

Temperaturklasse M2, kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren

	OPV 80-87-M2 kundenseitig offen	OPV 112-87-M2 kundenseitig offen	OPV 145-87-M2 kundenseitig offen	OPV 177-87-M2 kundenseitig offen
	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 870/1550	1125 x 695 x 870/1550	1450 x 695 x 870/1550	1775 x 695 x 870/1550
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,95 m²	1,45 m²	1,90 m²	2,35 m²
Fassungsvermögen	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	716 W / 230 V	854 W / 230 V	1077 W / 230 V	1111 W / 230 V
Kälteleistung	1330 W / VT -10 °C	1615 W / VT -10 °C	1750 W / VT -10 °C	1940 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a			
Energieverbrauch	13,75 kWh / 24 Std.	16,40 kWh / 24 Std.	20,68 kWh / 24 Std.	21,33 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	114 kg	157 kg	188 kg	347 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS / CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.340.070	484.340.071	484.340.072	484.340.073
Verkaufspreis	**7.083,00 €**	**8.463,00 €**	**9.873,00 €**	**11.289,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine OPV 80-87-M2 kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.083,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 80-87-M2 kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.083,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 112-87-M2 kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.463,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 112-87-M2 kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	8.463,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 145-87-M2 kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	9.873,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 145-87-M2 kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	9.873,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 177-87-M2 kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	11.289,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 177-87-M2 kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	11.289,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Schiebegläser selbstschließend	484.303.898	118,00

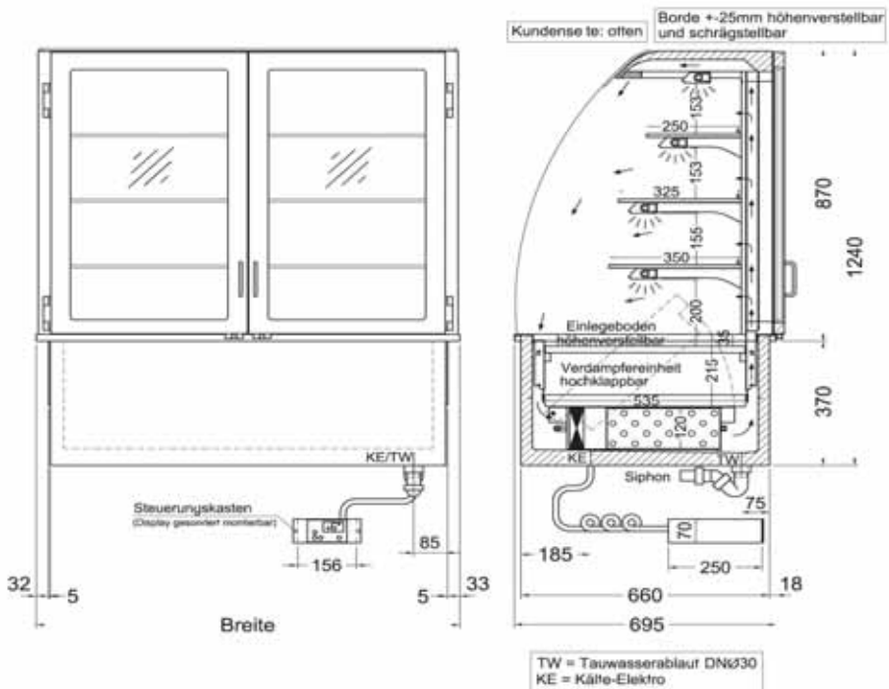
OPV 112-87-M2-Z kundenseitig offen

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-87-M2 - zentralgekühlt

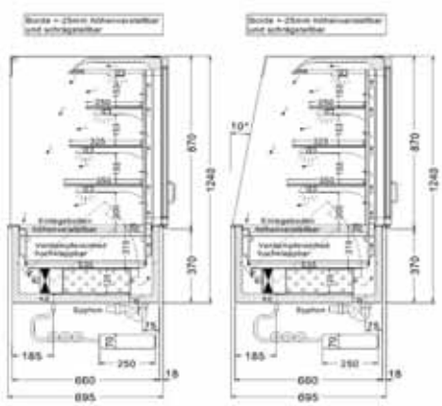
Temperaturklasse M2, kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 87 cm hohem Glasaufbau
- zentralgekühlter Ausführung in Temperaturklasse M2
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 3 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- E-Ventil R 404 a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung

Variante GE
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS
mit schrägem Glasaufbau



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-87-M2 - zentralgekühlt

Temperaturklasse M2, kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren

	OPV 80-87-M2-Z kundenseitig offen	**OPV 112-87-M2-Z kundenseitig offen**	**OPV 145-87-M2-Z kundenseitig offen**	**OPV 177-87-M2-Z kundenseitig offen**
	zentralgekühltes Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 870/1240	1125 x 695 x 870/1240	1450 x 695 x 870/1240	1775 x 695 x 870/1240
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,95 m^2	1,45 m^2	1,90 m^2	2,35 m^2
Fassungsvermögen	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	111 W / 230 V	149 W / 230 V	207 W / 230 V	241 W / 230 V
Kälteleistung	1330 W / VT -10 °C	1615 W / VT -10 °C	1750 W / VT -10 °C	1940 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	86 kg	115 kg	152 kg	302 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS / CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.340.075	484.340.076	484.340.077	484.340.078
Verkaufspreis	**5.947,00 €**	**7.149,00 €**	**8.474,00 €**	**9.799,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine OPV 80-87-M2-Z kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.947,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 80-87-M2-Z kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.947,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 112-87-M2-Z kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.149,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 112-87-M2-Z kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.149,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 145-87-M2-Z kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.474,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 145-87-M2-Z kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	8.474,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 177-87-M2-Z kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	9.799,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 177-87-M2-Z kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	9.799,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Schiebegläser selbstschließend	484.303.898	118,00

OPV 112-5-M1 kundenseitig offen
GN-Behälter nicht im Lieferumfang

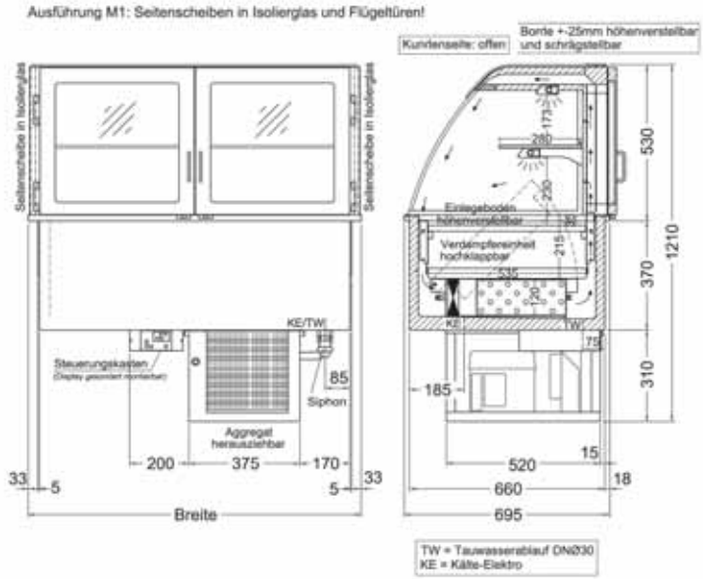
Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

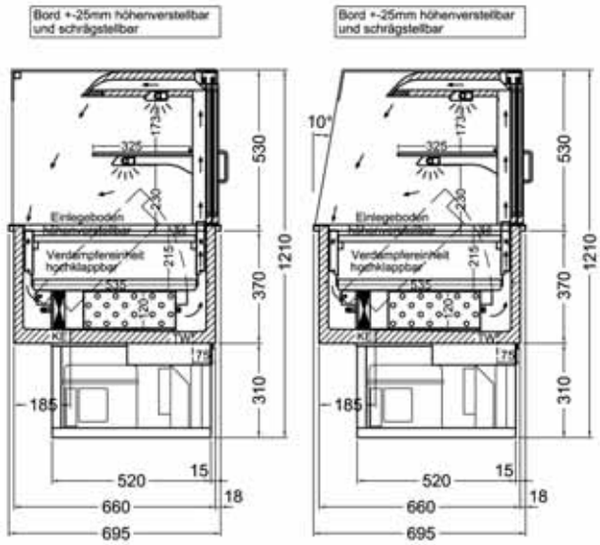
Variante GS
mit schrägem Glasaufbau

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-5-M1 - steckerfertig

Temperaturklasse M1, kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 53 cm hohem Glasaufbau
- steckerfertige Ausführung in Temperaturklasse M1
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben in Isolierglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 1 höhen- und neigungsverstellbares Glaszwischenbord
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter dem Zwischenbord montiert
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat





Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-5-M1 - steckerfertig

Temperaturklasse M1, kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren

	OPV 80-5-M1 kundenseitig offen	**OPV 112-5-M1 kundenseitig offen**	**OPV 145-5-M1 kundenseitig offen**	**OPV 177-5-M1 kundenseitig offen**
	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M1, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M1, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M1, passend für 4 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M1, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530/1220	1125 x 695 x 530/1220	1450 x 695 x 530/1220	1775 x 695 x 530/1220
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,55 m^2	0,80 m^2	1,05 m^2	1,35 m^2
Fassungsvermögen	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	515 W / 230 V	537 W / 230 V	641 W / 230 V	758 W / 230 V
Kälteleistung	750 W / VT -10 °C	970 W / VT -10 °C	1170 W / VT -10 °C	1330 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 404 a			
Energieverbrauch	7,91 kWh / 24 Std.	8,25 kWh / 24 Std.	9,85 kWh / 24 Std.	11,64 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	101 kg	230 kg	166 kg	208 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.350.170	484.350.171	484.350.172	484.350.173
Verkaufspreis	**6.422,00 €**	**7.672,00 €**	**8.981,00 €**	**10.382,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine OPV 80-5-M1 kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.422,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 80-5-M1 kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.422,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 112-5-M1 kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.672,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 112-5-M1 kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.672,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 145-5-M1 kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.981,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 145-5-M1 kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	8.981,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 177-5-M1 kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	10.382,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 177-5-M1 kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	10.382,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
Hustenschutz, für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484.303.894	233,00
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Schiebegläser selbstschließend	484.303.898	118,00

OPV 112-5-M1-Z kundenseitig offen
GN-Behälter nicht im Lieferumfang

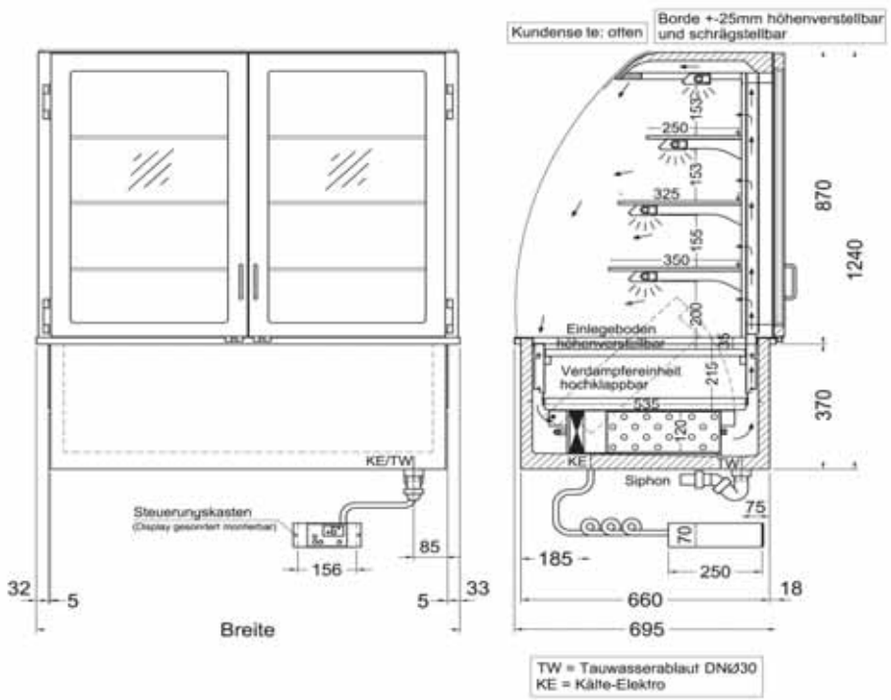
Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

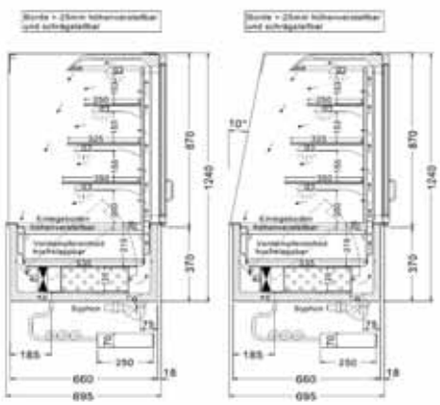
Variante GS
mit schrägem Glasaufbau

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-5-M1 - zentralgekühlt

Temperaturklasse M1, kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 53 cm hohem Glasaufbau
- zentralgekühlter Ausführung in Temperaturklasse M1
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben in Isolierglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 1 höhen- und neigungsverstellbares Glaszwischenbord
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter dem Zwischenbord montiert
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- E-Ventil R 404 a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung





Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-5-M1 - zentralgekühlt

Temperaturklasse M1, kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren

	OPV 80-5-M1-Z kundenseitig offen	**OPV 112-5-M1-Z kundenseitig offen**	**OPV 145-5-M1-Z kundenseitig offen**	**OPV 177-5-M1-Z kundenseitig offen**
	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M1, passend für 2 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M1, passend für 3 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M1, passend für 4 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M1, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530/900	1125 x 695 x 530/900	1450 x 695 x 530/900	1775 x 695 x 530/900
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,55 m²	0,80 m²	1,05 m²	1,35 m²
Fassungsvermögen	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	85 W / 230 V	107 W / 230 V	131 W / 230 V	153 W / 230 V
Kälteleistung	750 W / VT -10 °C	970 W / VT -10 °C	1170 W / VT -10 °C	1330 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	72 kg	106 kg	132 kg	263 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.350.175	484.350.176	484.350.177	484.350.178
Verkaufspreis	**5.363,00 €**	**6.448,00 €**	**7.628,00 €**	**8.908,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine OPV 80-5-M1-Z kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.363,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 80-5-M1-Z kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.363,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 112-5-M1-Z kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.448,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 112-5-M1-Z kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.448,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 145-5-M1-Z kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.628,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 145-5-M1-Z kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.628,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 177-5-M1-Z kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.908,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 177-5-M1-Z kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	8.908,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
Hustenschutz, für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484.303.894	233,00
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Schiebegläser selbstschließend	484.303.898	118,00

OPV 112-7-M1 kundenseitig offen

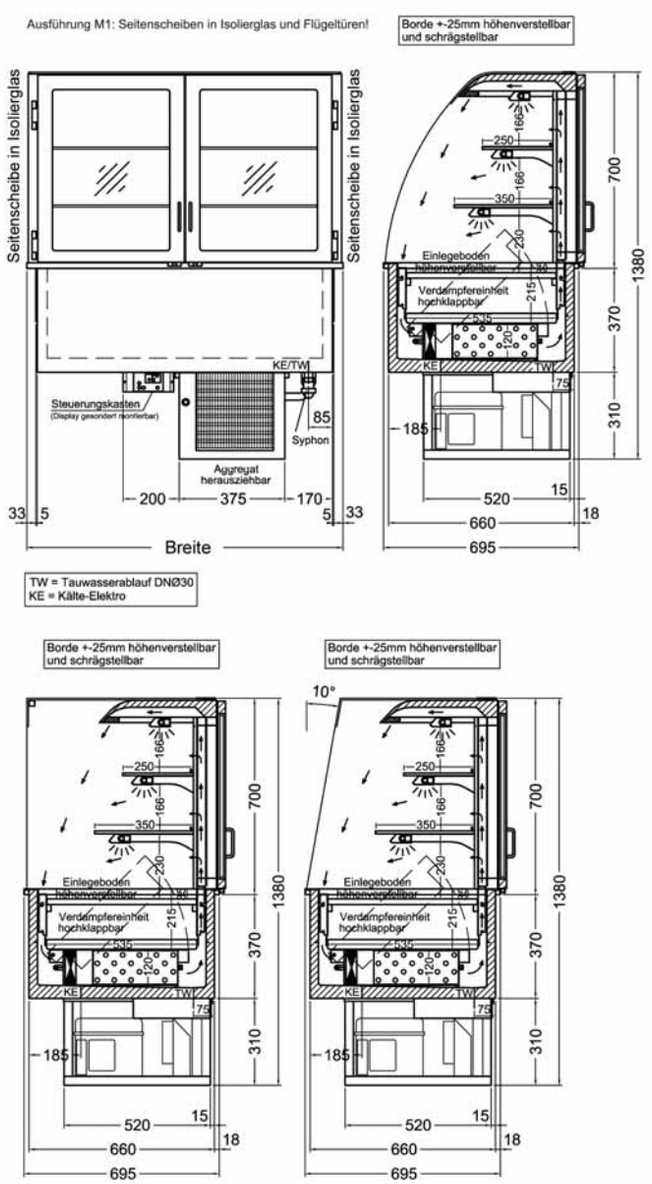
Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-7-M1 - steckerfertig

Temperaturklasse M1, kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 70 cm hohem Glasaufbau
- steckerfertige Ausführung in Temperaturklasse M1
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben in Isolierglas
- Innenraum für GN-Bleche 1 / 1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 2 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat

Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

Variante GS
mit schrägem Glasaufbau



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-7-M1 - steckerfertig

Temperaturklasse M1, kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren

	OPV 80-7-M1 kundenseitig offen	**OPV 112-7-M1 kundenseitig offen**	**OPV 145-7-M1 kundenseitig offen**	**OPV 177-7-M1 kundenseitig offen**
	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M1, passend für 2 x Gastronorm 1 / 1	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M1, passend für 3 x Gastronorm 1 / 1	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M1, passend für 4 x Gastronorm 1 / 1	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M1, passend für 5 x Gastronorm 1 / 1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700 / 1390	1125 x 695 x 700 / 1390	1450 x 695 x 700 / 1390	1775 x 695 x 700 / 1390
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,78 m²	1,15 m²	1,50 m²	1,90 m²
Fassungsvermögen	2 GN 1 / 1	3 GN 1 / 1	4 GN 1 / 1	5 GN 1 / 1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	528 W / 230 V	638 W / 230 V	764 W / 230 V	892 W / 230 V
Kälteleistung	970 W / VT -10 °C	1170 W / VT -10 °C	1330 W / VT -10 °C	1615 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 404 a			
Energieverbrauch	8,11 kWh / 24 Std.	9,80 kWh / 24 Std.	11,74 kWh / 24 Std.	13,70 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	110 kg	151 kg	180 kg	222 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS / CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.350.180	484.350.181	484.350.182	484.350.183
Verkaufspreis	**6.972,00 €**	**8.330,00 €**	**9.716,00 €**	**11.112,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine OPV 80-7-M1 kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.972,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 80-7-M1 kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.972,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 112-7-M1 kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.330,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 112-7-M1 kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	8.330,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 145-7-M1 kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	9.716,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 145-7-M1 kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	9.716,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 177-7-M1 kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	11.112,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 177-7-M1 kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	11.112,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Minderpreis, ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484.253.657	454,50
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
Hustenschutz, für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484.303.894	233,00
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00

OPV 112-7-M1-Z kundenseitig offen

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-7-M1 - zentralgekühlt

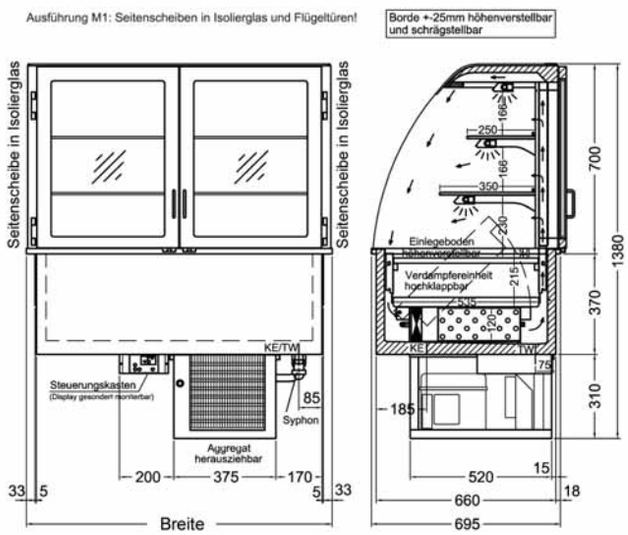
Temperaturklasse M1

kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 70 cm hohem Glasaufbau
- zentralgekühlter Ausführung in Temperaturklasse M1
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben in Isolierglas
- Innenraum für GN-Bleche 1 / 1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 2 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- E-Ventil R 404 a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung

Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

Variante GS
mit schrägem Glasaufbau



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-7-M1 - zentralgekühlt

Temperaturklasse M1

kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren

	OPV 80-7-M1-Z kundenseitig offen	**OPV 112-7-M1-Z kundenseitig offen**	**OPV 145-7-M1-Z kundenseitig offen**	**OPV 177-7-M1-Z kundenseitig offen**
	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M1, passend für 2 x Gastronorm 1 / 1	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M1, passend für 3 x Gastronorm 1 / 1	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M1, passend für 4 x Gastronorm 1 / 1	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M1, passend für 5 x Gastronorm 1 / 1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700 / 1070	1125 x 695 x 700 / 1070	1450 x 695 x 700 / 1070	1775 x 695 x 700 / 1145
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,78 m^2	1,15 m^2	1,50 m^2	1,90 m^2
Fassungsvermögen	2 GN 1 / 1	3 GN 1 / 1	4 GN 1 / 1	5 GN 1 / 1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	98 W / 230 V	128 W / 230 V	159 W / 230 V	187 W / 230 V
Kälteleistung	970 W / VT -10 °C	1170 W / VT -10 °C	1330 W / VT -10 °C	1615 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	82 kg	119 kg	144 kg	181 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS / CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.350.185	484.350.186	484.350.187	484.350.188
Verkaufspreis	**5.853,00 €**	**7.037,00 €**	**8.340,00 €**	**9.647,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine OPV 80-7-M1-Z kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.853,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 80-7-M1-Z kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.853,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 112-7-M1-Z kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.037,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 112-7-M1-Z kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.037,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 145-7-M1-Z kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.340,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 145-7-M1-Z kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	8.340,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 177-7-M1-Z kundenseitig offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	9.647,00
Einbau-Panoramavitrine OPV 177-7-M1-Z kundenseitig offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	9.647,00

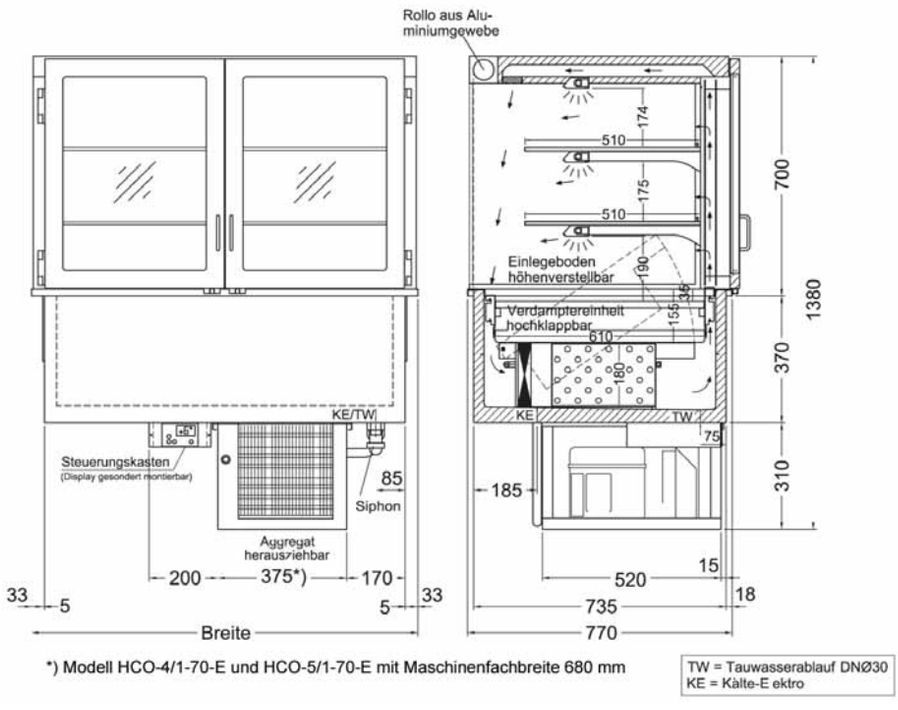
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Minderpreis, ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484.253.657	454,50
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
Hustenschutz, für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484.303.894	233,00
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00

HCO-112-70-E Front offen

Einbau Panorama-Kühlvitrine Serie HCO-70-E - steckerfertig

700 mm hoher, eckiger Glasaufbau, kundenseitig offen, bedienungsseitig Isolierglastüren

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 70 cm hohem eckigem Glasaufbau
- steckerfertige Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Innenwanne (155 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 3-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenraum mit höhenverstellbaren Einlegeböden und geeignet für Gastronorm 1/1
- höhenverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau Panorama-Kühlvitrine Serie HCO-70-E - steckerfertig

700 mm hoher, eckiger Glasaufbau, kundenseitig offen, bedienungsseitig Isolierglastüren

	HCO-80-70-E Front offen	HCO-112-70-E Front offen	HCO-145-70-E Front offen	HCO-177-70-E Front offen
	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Gastronorm 1 / 1	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Gastronorm 1 / 1	steckerfertiges Modell, passend für 4 x Gastronorm 1 / 1	steckerfertiges Modell, passend für 5 x Gastronorm 1 / 1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 770 x 700 / 1380	1125 x 770 x 700 / 1380	1450 x 770 x 700 / 1380	1775 x 770 x 700 / 1380
innen (B x T x H)	655 x 610 x 155	980 x 610 x 155	1305 x 610 x 155	1630 x 610 x 155
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	745	745	745	745
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,25 m^2	1,65 m^2	2,20 m^2	2,70 m^2
Fassungsvermögen	2 GN 1 / 1	3 GN 1 / 1	4 GN 1 / 1	5 GN 1 / 1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	723 W / 230 V	853 W / 230 V	1049 W / 230 V	1077 W / 230 V
Kälteleistung	1330 W / VT -10 °C	1500 W / VT -10 °C	1700 W / VT -10 °C	1940 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 404 a			
Energieverbrauch	13,88 kWh / 24 Std.	16,38 kWh / 24 Std.	20,14 kWh / 24 Std.	20,68 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS / CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.341.150	484.341.151	484.341.152	484.341.153
Verkaufspreis	**6.971,00 €**	**8.328,00 €**	**9.714,00 €**	**11.108,00 €**

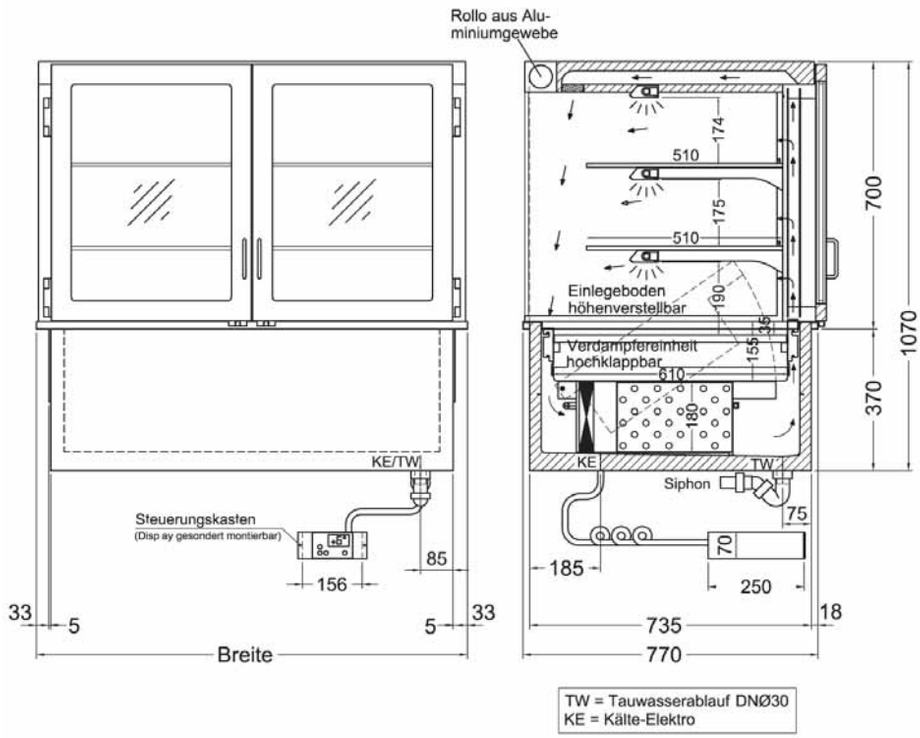
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
Hustenschutz, für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484.303.894	233,00
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
elektrisches Nachtrollo, abschließbar	484.382.290	1.389,00
Minderpreis, ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484.253.657	454,50

HCO-112-70-Z Front offen

Einbau Panorama-Kühlvitrine Serie HCO-70-Z - zentralgekühlt

700 mm hoher, eckiger Glasaufbau, kundenseitig offen, bedienungsseitig Isolierglastüren

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 70 cm hohem eckigem Glasaufbau
- zentralgekühlte Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Innenwanne (155 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 3-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenraum mit höhenverstellbaren Einlegeböden und 2 für GN 1 / 1 geeignete, höhenverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- externer Kälteanschluss: mit E-Ventil (R 404 a) und Steuerung, Leitungen herausgeführt



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau Panorama-Kühlvitrine Serie HCO-70-Z - zentralgekühlt

700 mm hoher, eckiger Glasaufbau, kundenseitig offen, bedienungsseitig Isolierglastüren

	HCO-80-70-Z Front offen	HCO-112-70-Z Front offen	HCO-145-70-Z Front offen	HCO-177-70-Z Front offen
	zentralgekühltes Modell, passend für 2 x Gastronorm 1 / 1	zentralgekühltes Modell, passend für 3 x Gastronorm 1 / 1	zentralgekühltes Modell, passend für 4 x Gastronorm 1 / 1	zentralgekühltes Modell, passend für 5 x Gastronorm 1 / 1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 770 x 700 / 1070	1125 x 770 x 700 / 1070	1450 x 770 x 700 / 1070	1775 x 770 x 700 / 1145
innen (B x T x H)	655 x 610 x 155	980 x 610 x 155	1305 x 610 x 155	1630 x 610 x 155
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	745	745	745	745
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,25 m^2	1,65 m^2	2,20 m^2	2,70 m^2
Fassungsvermögen	2 GN 1 / 1	3 GN 1 / 1	4 GN 1 / 1	5 GN 1 / 1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	383 W / 230 V	413 W / 230 V	708 W / 230 V	736 W / 230 V
Kälteleistung	1330 W / VT -10 °C	1500 W / VT -10 °C	1700 W / VT -10 °C	1940 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS / CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.341.155	484.341.156	484.341.157	484.341.158
Verkaufspreis	**5.850,00 €**	**7.035,00 €**	**8.337,00 €**	**9.642,00**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
Hustenschutz, für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484.303.894	233,00
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
elektrisches Nachtrollo, abschließbar	484.382.290	1.389,00
Minderpreis, ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484.253.657	454,50

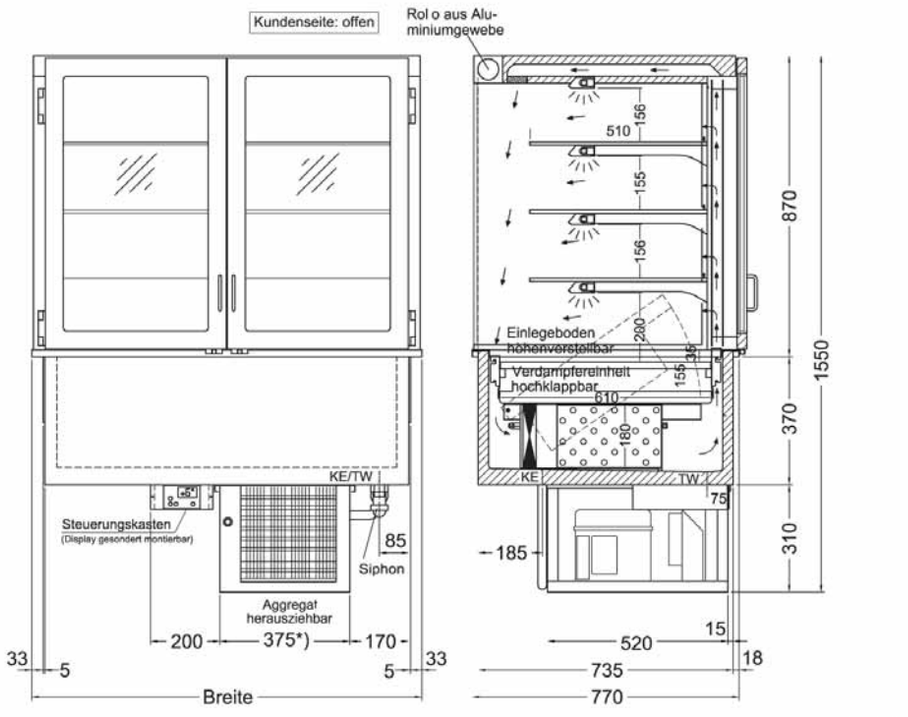
HCO-112-87-E Front offen
serienmäßig inkl. manuellem Nachtrollo

HCO-112-87-E Front offen
serienmäßig inkl. manuellem Nachtrollo

Einbau Panorama-Kühlvitrine Serie HCO-87-E - steckerfertig

870 mm hoher, eckiger Glasaufbau, kundenseitig offen, bedienungsseitig Isolierglastüren

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 87 cm hohem eckigem Glasaufbau
- steckerfertige Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Innenwanne (155 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 3-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- serienmäßig inkl. manuell bedienbarem Nachtrollo
- Innenraum mit höhenverstellbaren Einlegeböden und 3 für GN 1 / 1 geeignete, höhenverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat



*) Modell HCO-4/1-87-E und HCO-5/1-87-E mit Maschinenfachbreite 680 mm

TW = Tauwasserab auf DNØ30
KE = Kälte-Elektro

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau Panorama-Kühlvitrine Serie HCO-87-E - steckerfertig

870 mm hoher, eckiger Glasaufbau, kundenseitig offen, bedienungsseitig Isolierglastüren

	HCO-80-87-E Front offen	HCO-112-87-E Front offen	HCO-145-87-E Front offen	HCO-177-87-E Front offen
	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Gastronorm 1 / 1	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Gastronorm 1 / 1	steckerfertiges Modell, passend für 4 x Gastronorm 1 / 1	steckerfertiges Modell, passend für 5 x Gastronorm 1 / 1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 770 x 870 / 1550	1125 x 770 x 870 / 1550	1450 x 770 x 870 / 1550	1775 x 770 x 870 / 1550
innen (B x T x H)	655 x 610 x 155	980 x 610 x 155	1305 x 610 x 155	1630 x 610 x 155
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1735
Tiefe Ausschnitt	745	745	745	745
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,70 m^2	2,20 m^2	2,90 m^2	3,60 m^2
Fassungsvermögen	2 GN 1 / 1	3 GN 1 / 1	4 GN 1 / 1	5 GN 1 / 1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	736 W / 230 V	874 W / 230 V	1077 W / 230 V	1261 W / 230 V
Kälteleistung	1330 W / VT -10 °C	1615 W / VT -10 °C	1940 W / VT -10 °C	2320 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 404 a			
Energieverbrauch	14,13 kWh / 24 h	16,78 kWh / 24 h	20,68 kWh / 24 h	24,21 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS / CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.341.160	484.341.161	484.341.162	484.341.163
Verkaufspreis	**7.122,00 €**	**8.510,00 €**	**9.926,00 €**	**11.351,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Minderpreis, ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484.253.657	454,50
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
Hustenschutz, für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484.303.894	233,00
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
elektrisches Nachtrollo, abschließbar	484.382.290	1.389,00

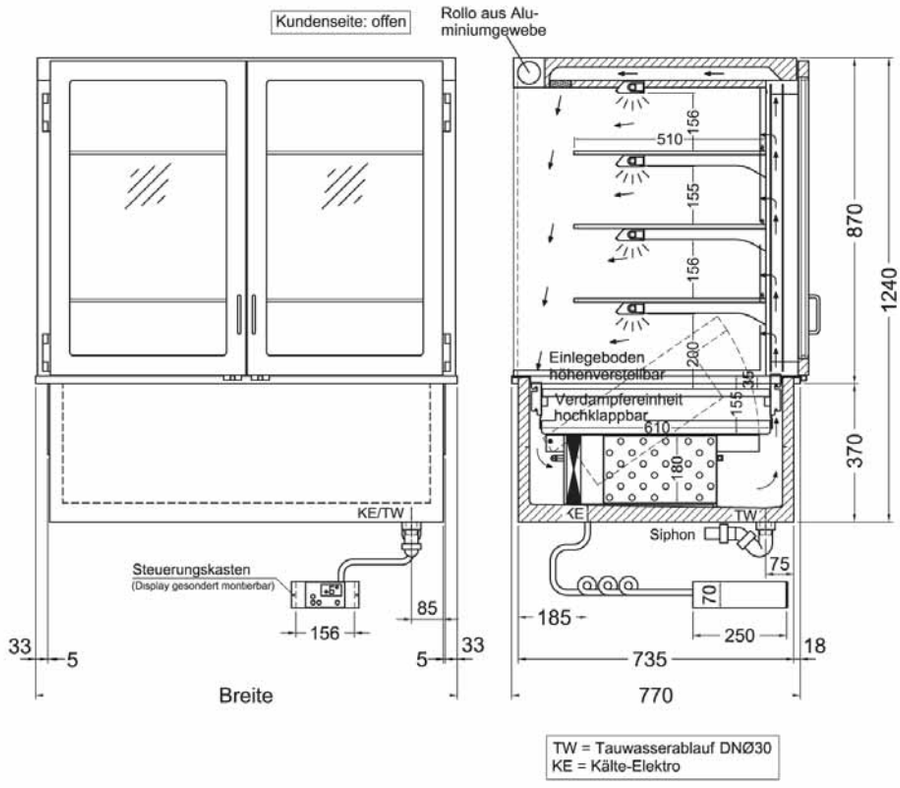
HCO-112-87-Z Front offen
serienmäßig inkl. manuellem Nachtrollo

HCO-112-87-Z Front offen
serienmäßig inkl. manuellem Nachtrollo

Einbau Panorama-Kühlvitrine Serie HCO-87-Z - zentralgekühlt

870 mm hoher, eckiger Glasaufbau, kundenseitig offen, bedienungsseitig Isolierglastüren

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 87 cm hohem eckigem Glasaufbau
- zentralgekühlte Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Innenwanne (155 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 3-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenraum mit höhenverstellbaren Einlegeböden und 3 für GN 1/1 geeignete, höhenverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- serienmäßig inkl. manuell bedienbarem Nachtrollo
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- externer Kälteanschluss: mit E-Ventil (R 404 a) und Steuerung, Leitungen herausgeführt



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau Panorama-Kühlvitrine Serie HCO-87-Z - zentralgekühlt

870 mm hoher, eckiger Glasaufbau, kundenseitig offen, bedienungsseitig Isolierglastüren

	HCO-80-87-Z Front offen	HCO-112-87-Z Front offen	HCO-145-87-Z Front offen	HCO-177-87-Z Front offen
	zentralgekühltes Modell, passend für 2 x Gastronorm 1 / 1	zentralgekühltes Modell, passend für 3 x Gastronorm 1 / 1	zentralgekühltes Modell, passend für 4 x Gastronorm 1 / 1	zentralgekühltes Modell, passend für 5 x Gastronorm 1 / 1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 770 x 870/1240	1125 x 770 x 870/1240	1450 x 770 x 870/1240	1775 x 770 x 870/1240
innen (B x T x H)	655 x 610 x 155	980 x 610 x 155	1305 x 610 x 155	1630 x 610 x 155
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	745	745	745	745
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,70 m²	2,20 m²	2,90 m²	3,60 m²
Fassungsvermögen	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	396 W / 230 V	434 W / 230 V	736 W / 230 V	770 W / 230 V
Kälteleistung	1330 W / VT -10 °C	1615 W / VT -10 °C	1840 W / VT -10 °C	2320 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS / CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.341.165	484.341.166	484.341.167	484.341.168
Verkaufspreis	**5.978,00 €**	**7.189,00 €**	**8.520,00 €**	**9.854,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Minderpreis, ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484.253.657	454,50
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
Hustenschutz, für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484.303.894	233,00
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
elektrisches Nachtrollo, abschließbar	484.382.290	1.389,00

EPV 80-5-KL 6 SB-Klappen

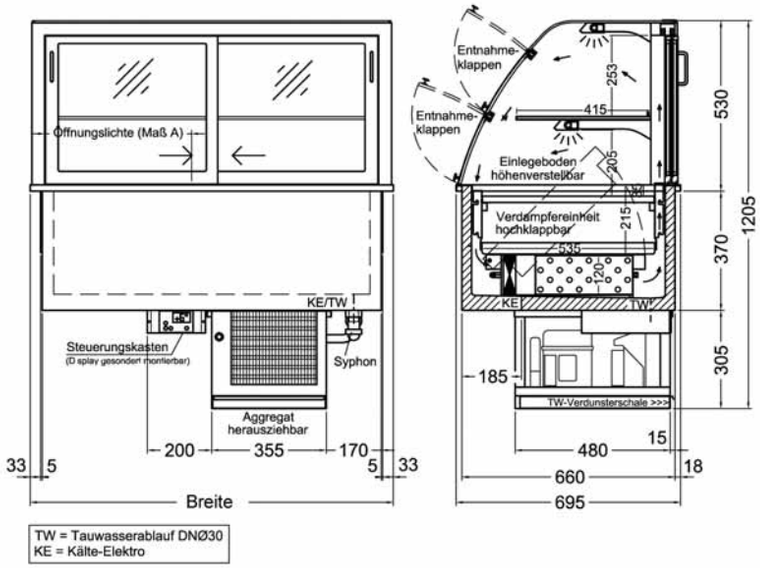
Variante GS
mit eckigem Glasaufbau

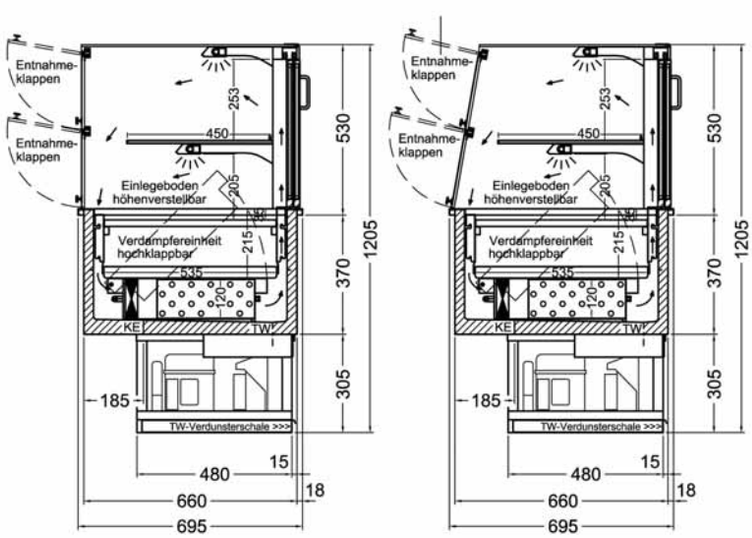
Variante GS
mit schrägem Glasaufbau

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV-5-KL - steckerfertig

kundenseitig Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebegläser

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 53 cm hohem Glasaufbau
- steckerfertige Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig selbstschließende Entnahmeklappen aus Acrylglas; Seitenscheibe und Decke aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 1 höhenverstellbares Glaszwischenbord
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter dem Zwischenbord montiert
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat





Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV-5-KL - steckerfertig

kundenseitig Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebegläser

	EPV 80-5-KL 4 SB-Klappen	EPV 112-5-KL 6 SB-Klappen	EPV 145-5-KL 8 SB-Klappen	EPV 177-5-KL 10 SB-Klappen
	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530 / 1205	1125 x 695 x 530 / 1205	1450 x 695 x 530 / 1205	1775 x 695 x 530 / 1205
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,60 m^2	0,90 m^2	1,20 m^2	1,48 m^2
Fassungsvermögen	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	400 W / 230 V	577 W / 230 V	601 W / 230 V	663 W / 230 V
Kälteleistung	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	560 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 300 g	R 134 a / 430 g	R 134 a / 580 g	R 134 a / 1200 g
Energieverbrauch	5,76 kWh / 24 Std.	8,31 kWh / 24 Std.	8,65 kWh / 24 Std.	9,55 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	105 kg	144 kg	174 kg	216 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS / CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.340.250	484.340.251	484.340.252	484.340.253
Verkaufspreis	**4.355,00 €**	**5.213,00 €**	**6.171,00 €**	**7.243,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine EPV 80-5-KL 4 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.355,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 80-5-KL 4 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.355,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 112-5-KL 6 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.213,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 112-5-KL 6 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.213,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 145-5-KL 8 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.171,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 145-5-KL 8 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.171,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 177-5-KL 10 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.243,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 177-5-KL 10 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.243,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW	484.309.001	197,00
Snackwellen GN 1/1, 530 x 325 mm	484.309.020	60,00
Snackwellen GN 2/4, 530 x 162 mm	484.309.021	51,00
Schloss (1) für Schiebetüren	484.309.040	118,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW	484.309.002	220,00

EPV 112-5-Z-KL 6 SB-Klappen

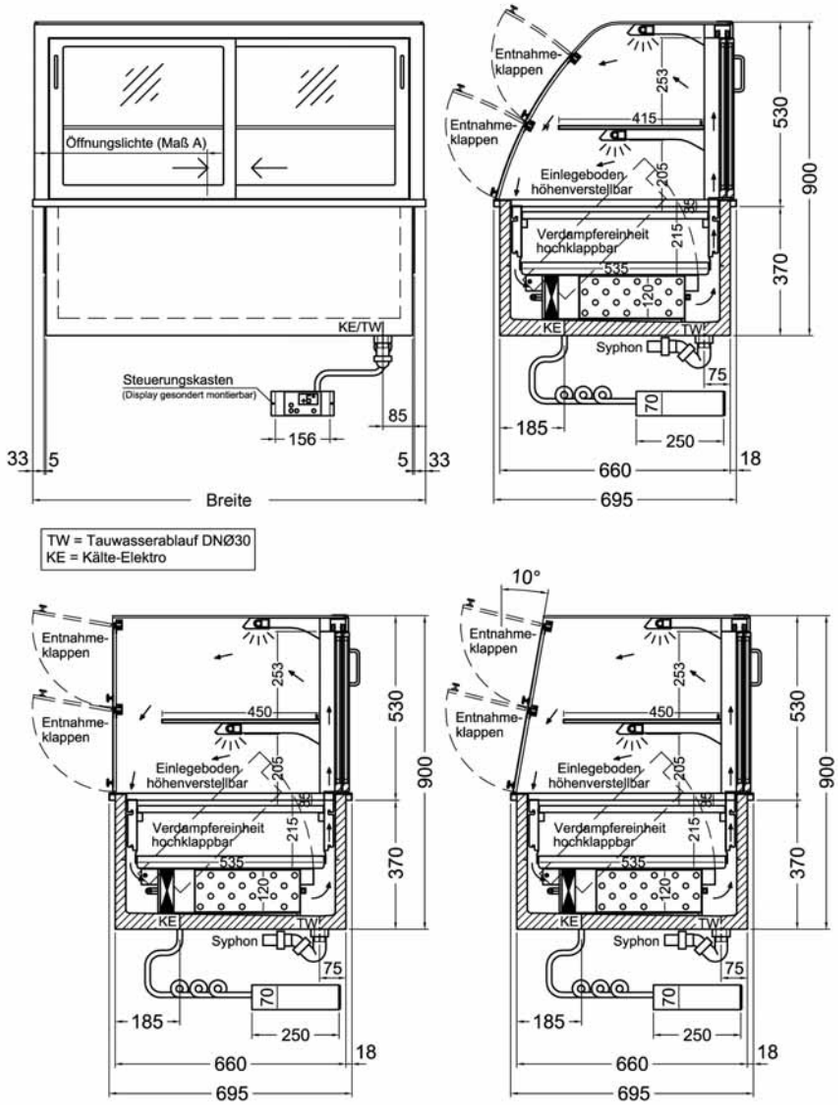
Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

Variante GS
mit schrägem Glasaufbau (10°)

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 5-KL-Z - zentralgekühlt

kundenseitig Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebegläser

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 53 cm hohem Glasaufbau
- zentralgekühlte Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig selbstschließende Entnahmeklappen aus Acrylglas; Seitenscheibe und Decke aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 1 höhenverstellbares Glaszwischenbord
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter dem Zwischenbord montiert
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- externer Kälteanschluss: mit E-Ventil (R 134 a) und Steuerung, Leitungen herausgeführt



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 5-KL-Z - zentralgekühlt

kundenseitig Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebegläser

	EPV 80-5-Z-KL 4 SB-Klappen	EPV 112-5-Z-KL 6 SB-Klappen	EPV 145-5-Z-KL 8 SB-Klappen	EPV 177-5-Z-KL 10 SB-Klappen
	zentralgekühltes Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530/900	1125 x 695 x 530/900	1450 x 695 x 530/900	1775 x 695 x 530/900
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,60 m²	0,90 m²	1,20 m²	1,48 m²
Fassungsvermögen	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	85 W / 230 V	107 W / 230 V	131 W / 230 V	153 W / 230 V
Kälteleistung	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	560 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	77 kg	112 kg	136 kg	172 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS / CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.340.255	484.340.256	484.340.257	484.340.258
Verkaufspreis	**3.505,00 €**	**4.333,00 €**	**5.182,00 €**	**6.086,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine EPV 80-5-Z-KL 4 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	3.505,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 80-5-Z-KL 4 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	3.505,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 112-5-Z-KL 6 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.333,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 112-5-Z-KL 6 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.333,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 145-5-Z-KL 8 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.182,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 145-5-Z-KL 8 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.182,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 177-5-Z-KL 10 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.086,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 177-5-Z-KL 10 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.086,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Schiebegläser, in verspiegelter Ausführung	484.303.999	42,00
Snackwellen GN 1/1, 530 x 325 mm	484.309.020	60,00
Snackwellen GN 2/4, 530 x 162 mm	484.309.021	51,00

EPV 112-7-KL 9 SB-Klappen

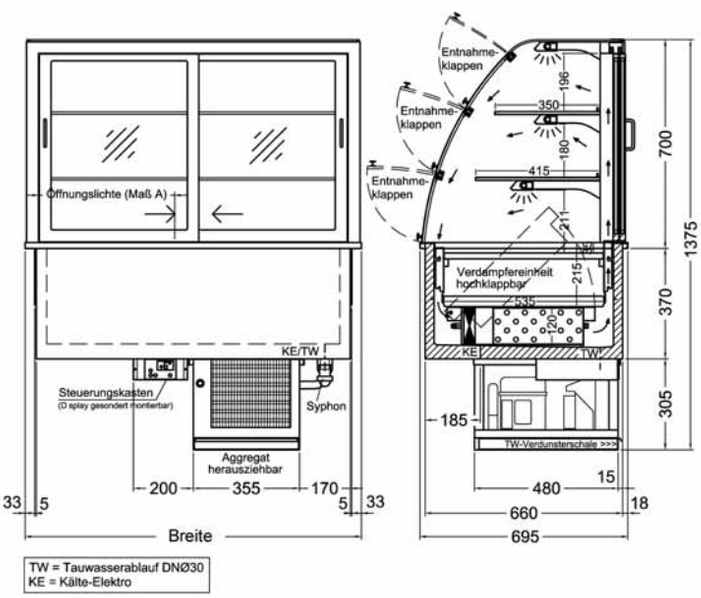
Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

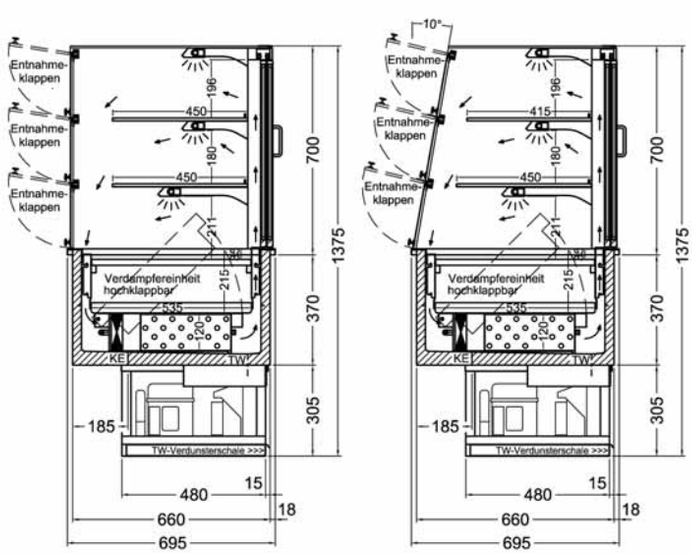
Variante GS
mit schrägem Glasaufbau

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV-7-KL - steckerfertig

kundenseitig Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebegläser

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 70 cm hohem Glasaufbau
- steckerfertige Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig selbstschließende Entnahmeklappen aus Acrylglas; Seitenscheibe und Decke aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 2 höhenverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter jedem Zwischenbord montiert
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat





Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV-7-KL - steckerfertig

kundenseitig Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebegläser

	EPV 80-7-KL 6 SB-Klappen	EPV 112-7-KL 9 SB-Klappen	EPV 145-7-KL 12 SB-Klappen	EPV 177-7-KL 15 SB-Klappen
	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700 / 1375	1125 x 695 x 700 / 1375	1450 x 695 x 700 / 1375	1775 x 695 x 700 / 1375
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,90 m^2	1,20 m^2	1,60 m^2	2,00 m^2
Fassungsvermögen	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	568 W / 230 V	598 W / 230 V	669 W / 230 V	787 W / 230 V
Kälteleistung	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 430 g	R 134 a / 430 g	R 134 a / 1200 g	R 134 a / 1200 g
Energieverbrauch	8,18 kWh / 24 Std.	8,61 kWh / 24 Std.	9,63 kWh / 24 Std.	11,33 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	114 kg	157 kg	188 kg	347 kg / 260 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS / CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.340.260	484.340.261	484.340.262	484.340.263
Verkaufspreis	**5.284,00 €**	**6.314,00 €**	**7.499,00 €**	**8.413,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine EPV 80-7-KL 6 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.284,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 80-7-KL 6 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.284,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 112-7-KL 9 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.314,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 112-7-KL 9 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.314,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 145-7-KL 12 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.499,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 145-7-KL 12 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.499,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 177-7-KL 15 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.413,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 177-7-KL 15 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	8.413,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW	484.309.001	197,00
Snackwellen GN 1/1, 530 x 325 mm	484.309.020	60,00
Snackwellen GN 2/4, 530 x 162 mm	484.309.021	51,00
Schloss (1) für Schiebetüren	484.309.040	118,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW	484.309.002	220,00

EPV 112-7-Z-KL 9 SB-Klappen

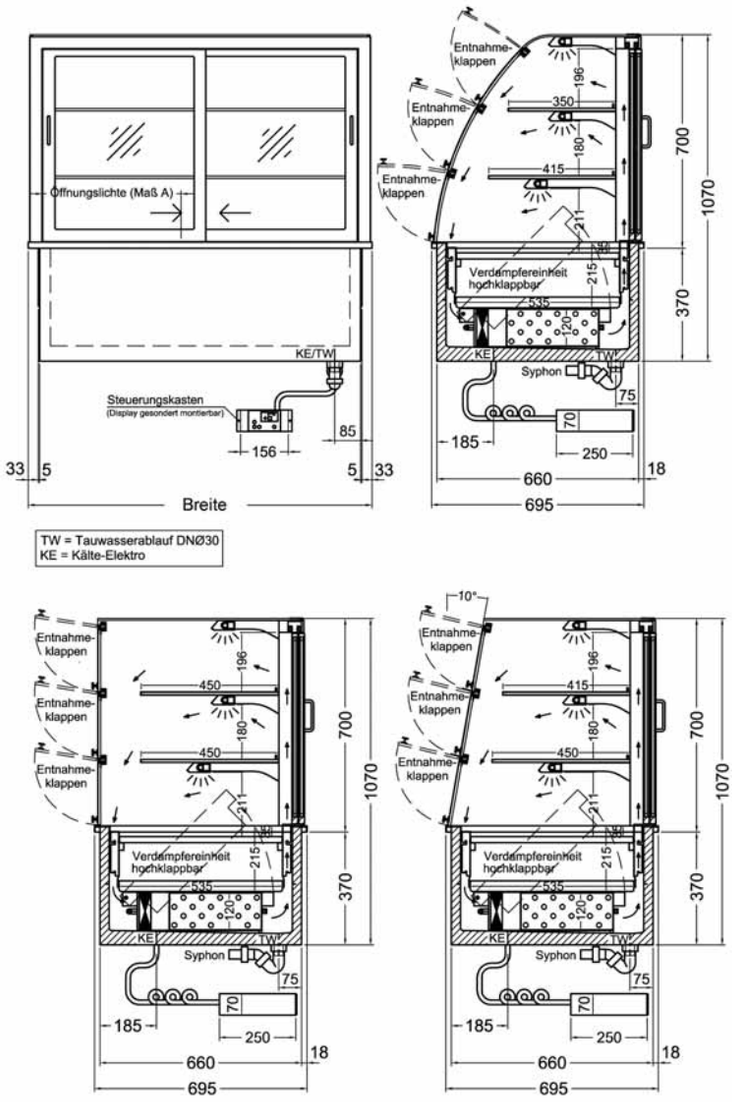
Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 7-KL-Z - zentralgekühlt

kundenseitig Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebegläser

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 70 cm hohem Glasaufbau
- zentralgekühlte Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig selbstschließende Entnahmeklappen aus Acrylglas; Seitenscheibe und Decke aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 2 höhenverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter jedem Zwischenbord montiert
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- externer Kälteanschluss: mit E-Ventil (R 134 a) und Steuerung, Leitungen herausgeführt

Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

Variante GS
mit schrägem Glasaufbau



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 7-KL-Z - zentralgekühlt

kundenseitig Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebegläser

	EPV 80-7-Z-KL 6 SB-Klappen	EPV 112-7-Z-KL 9 SB-Klappen	EPV 145-7-Z-KL 12 SB-Klappen	EPV 177-7-Z-KL 15 SB-Klappen
	zentralgekühltes Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700 / 1070	1125 x 695 x 700 / 1070	1450 x 695 x 700 / 1070	1775 x 695 x 700 / 1070
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,90 m²	1,20 m²	1,60 m²	2,00 m²
Fassungsvermögen	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	98 W / 230 V	128 W / 230 V	159 W / 230 V	187 W / 230 V
Kälteleistung	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	86 kg	115 kg	152 kg	189 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS / CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.340.265	484.340.266	484.340.267	484.340.268
Verkaufspreis	**4.401,00 €**	**5.318,00 €**	**6.244,00 €**	**7.203,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine EPV 80-7-Z-KL 6 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.401,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 80-7-Z-KL 6 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.401,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 112-7-Z-KL 9 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.318,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 112-7-Z-KL 9 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.318,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 145-7-Z-KL 12 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.244,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 145-7-Z-KL 12 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.244,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 177-7-Z-KL 15 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.203,00
Einbau-Panoramavitrine EPV 177-7-Z-KL 15 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.203,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Schiebegläser, in verspiegelter Ausführung	484.303.999	42,00
Snackwellen GN 1/1, 530 x 325 mm	484.309.020	60,00
Snackwellen GN 2/4, 530 x 162 mm	484.309.021	51,00

Finden Sie Ihre individuelle Isolierglasvitrine:

Durch die energiesparende Konstruktion u. den Einsatz von Thermogläsern wird der ökologische Gedanke berücksichtigt. So können auch Produkte mit niedriger Kerntemperatur, welche eine hohe Luftfeuchtigkeit benötigen bei erhöhter Umgebungstemperatur gelagert werden. Vor allem geeignet für Sahnetorten, Produkte mit hohem Milchanteil bis hin zur Sushi-Kühlung.

Das Design:

rund

eckig

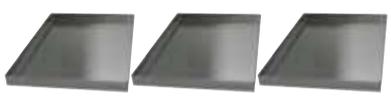
PRO eckig
(auf Anfrage)

PRO rund
(auf Anfrage)

Die Größen im Einsatz:

GN

GASTRONORM
(2-4 Schalen)



BACKNORM mit Tortenzug
(1,5-3 Bleche)

EN

Die unterschiedlichen Höhen zur Auswahl:

*) Optional flache Innenwanne mit 195 mm

540 mm
370 mm*)

710 mm
370 mm*)

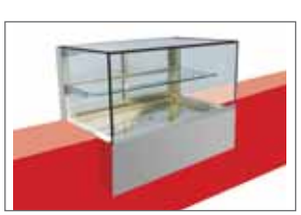
880 mm
370 mm*)

Die Montage für unterschiedlichste Bauformen:

Drop in

Slide in

Stand

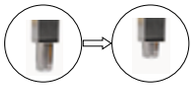


PRO

Einfache Montage

- Umlaufender Einhängerand für die Montage
  von oben in den Thekenausschnitt (Drop in)

- Für schwere Geräte empfiehlt sich der Einschub mit dem optional erhältlichen Fußgestell (Slide in)



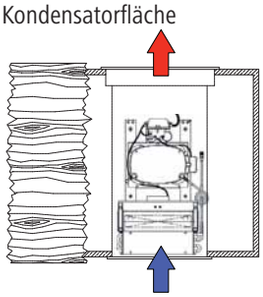
Füße höhenverstellbar

Be- und Entlüftung

- Optimale Be- und Entlüftung des Kälteaggregates: Öffnungen sind 50% größer als die Kondensatorfläche

Standard:

- Belüftung von der Bedienerseite und Entlüftung an der Kundenseite



Sonderbau:

- Be- und Entlüftung an der Bedienerseite

Be- und Entlüftung an der Bedienerseite ist nur mit optional erhältlichem Fußgestell oder breitem Maschinenfach möglich!

Diese Optionen vor der Bestellung berücksichtigen!

- Optionales Fußgestell und Maschinenfach auf Anfrage

Die Steuerung

- Bedienteil für Montage in Möbelfront abnehmbar
- Display spritzwassersicher!
- stufenlos regulierbarer Luftstrom

Bedienteil in der Möbelfront

Tauwasser Entsorgung

- Steckerfertige und geschlossene Vitrinen haben vollautomatische Tauwasserverdunstung
- leichte Reinigung der TW-Schale

Entfernbare TW-Schale

- Externer Kälteanschluss und offene Vitrinen:
  1) Anschluss an das örtliche Kanalnetz
  2) Tauwasserschale zur manuellen Entleerung (Zubehör)
  3) Elektrische Tauwasserverdunsterschale (Zubehör)

Kondensatorschutz

Zubehör:

- Filter schützt vor Beschädigung, Verschmutzung und Verletzung
- leichte Reinigung im Geschirrspüler

Abnehmbarer Schmutzfilter

Einfache Reinigung

- Hebeverdampfer für leichte Reinigung des Verdampfers und der Innenwanne mit Wasser oder Handbrause. Gläser leicht kippbar, leicht zu reinigen

mit Handbrause spülbar

Zugang für leichtes Reinigen

Frontscheibe kippbar

Deckglas leicht zu reinigen

GLR 112-5

Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie GREEN LINE GLR-5

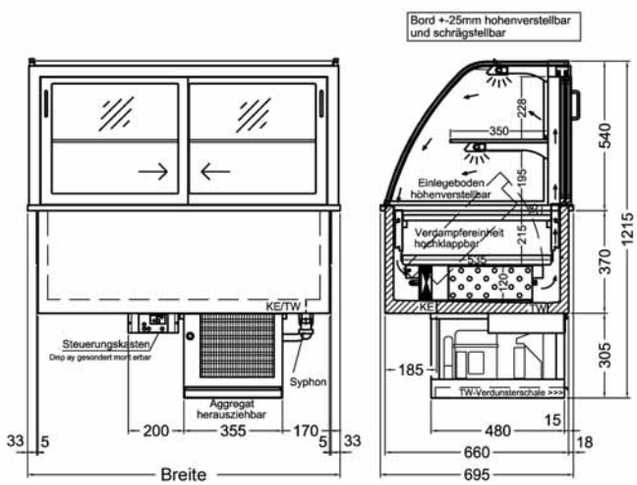
steckerfertige Ausführung

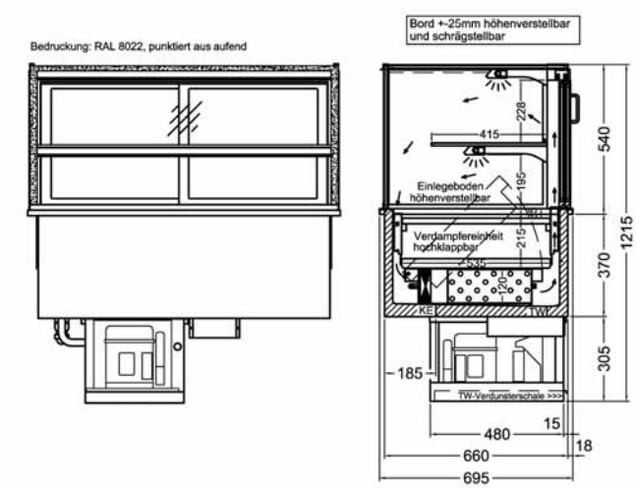
Ausstattung mit Isolierverglasung und 1 höhenverstellbarem Zwischenbord

- GREEN LINE Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 54 cm hohem Isolierglasaufbau
- steckerfertiger Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, rundum Isolierverglasung, bedienungsseitig Schiebegläser, kundenseitig Panoramascheibe, welche zum Reinigen kippbar ist
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 1 höhen- und neigungsverstellbares Glaszwischenbord
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter dem Zwischenbord montiert
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat

Durch den Einsatz von Thermogläsern und einer bedarfsgesteuerten Kältemaschine wird der ökologische Gedanke berücksichtigt. So können auch Produkte, welche eine niedrige Kerntemperatur und eine hohe Luftfeuchte benötigen, bei erhöhter Umgebungstemperatur gelagert werden.

- www.nordcap.de/ladenbau.pdf





Zentralgekühlte Modelle auf Anfrage lieferbar!
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie GREEN LINE GLR-5

steckerfertige Ausführung

Ausstattung mit Isolierverglasung und 1 höhenverstellbarem Zwischenbord

	GLR 80-5 mit Isolierglas	GLR 112-5 mit Isolierglas	GLR 145-5 mit Isolierglas
	steckerfertiges GREEN LINE Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges GREEN LINE Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges GREEN LINE Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 540 / 1215	1125 x 695 x 540 / 1215	1450 x 695 x 540 / 1215
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390
Tiefe Ausschnitt	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,60 m²	0,90 m²	1,20 m²
Fassungsvermögen	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	400 W / 230 V	577 W / 230 V	601 W / 230 V
Kälteleistung	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 134 a		
Energieverbrauch	4,61 kWh / 24 Std.	6,65 kWh / 24 Std.	6,92 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)		
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	115,5 kg	158,4 kg	191,4 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS / CHR		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484.350.050	484.350.051	484.350.052
Verkaufspreis	**4.840,00 €**	**5.729,00 €**	**6.892,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine GLR 80-5 mit Isolierglas	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.840,00
Einbau-Panoramavitrine GLR 112-5 mit Isolierglas	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.729,00
Einbau-Panoramavitrine GLR 145-5 mit Isolierglas	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.892,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW	484.309.001	197,00
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Snackwellen GN 1/1, 530 x 325 mm	484.309.020	60,00
Snackwellen GN 2/4, 530 x 162 mm	484.309.021	51,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW	484.309.002	220,00

GLR 80-7 mit Isolierglas

Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie GREEN LINE GLR-7

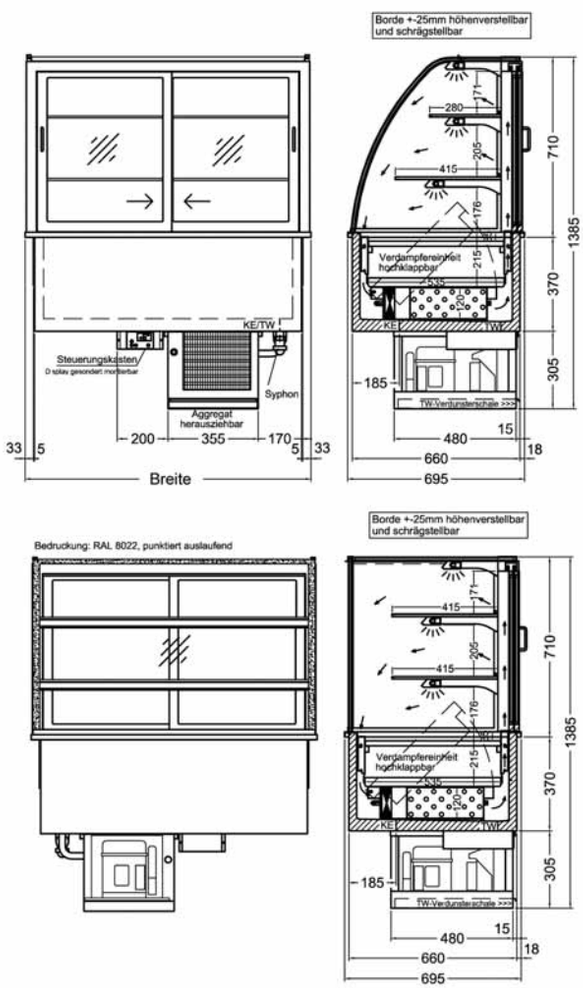
steckerfertige Ausführung

Ausstattung mit Isolierverglasung und 2 höhenverstellbaren Zwischenborden

- GREEN LINE Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 71 cm hohem Isolierglasaufbau
- steckerfertiger Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, rundum Isolierverglasung, bedienungsseitig Schiebegläser, kundenseitig Panoramascheibe, welche zum Reinigen kippbar ist
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 2 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter dem Zwischenbord montiert
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat

Durch den Einsatz von Thermogläsern und einer bedarfsgesteuerten Kältemaschine wird der ökologische Gedanke berücksichtigt. So können auch Produkte, welche eine niedrige Kerntemperatur und eine hohe Luftfeuchte benötigen, bei erhöhter Umgebungstemperatur gelagert werden.

- www.nordcap.de/ladenbau.pdf



Zentralgekühlte Modelle auf Anfrage lieferbar!
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie GREEN LINE GLR-7

steckerfertige Ausführung

Ausstattung mit Isolierverglasung und 2 höhenverstellbaren Zwischenborden

	GLR 80-7 mit Isolierglas	GLR 112-7 mit Isolierglas	GLR 145-7 mit Isolierglas
	steckerfertiges GREEN LINE Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges GREEN LINE Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges GREEN LINE Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 710 / 1385	1125 x 695 x 710 / 1385	1450 x 695 x 710 / 1385
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390
Tiefe Ausschnitt	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,85 m^2	1,25 m^2	1,65 m^2
Fassungsvermögen	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	568 W / 230 V	598 W / 230 V	669 W / 230 V
Kälteleistung	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a		
Energieverbrauch	6,54 kWh / 24 Std.	6,84 kWh / 24 Std.	7,71 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	125,4 kg	172,7 kg	206,8 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS / CHR		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484.350.060	484.350.061	484.350.062
Verkaufspreis	**5.515,00 €**	**6.615,00 €**	**7.703,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine GLR 80-7 mit Isolierglas	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.515,00
Einbau-Panoramavitrine GLR 112-7 mit Isolierglas	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.615,00
Einbau-Panoramavitrine GLR 145-7 mit Isolierglas	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.703,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW	484.309.001	197,00
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Snackwellen GN 1/1, 530 x 325 mm	484.309.020	60,00
Snackwellen GN 2/4, 530 x 162 mm	484.309.021	51,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW	484.309.002	220,00

GLR 112-88
steckerfertige Version

GLR 112-88-Z
zentralgekühlte Version

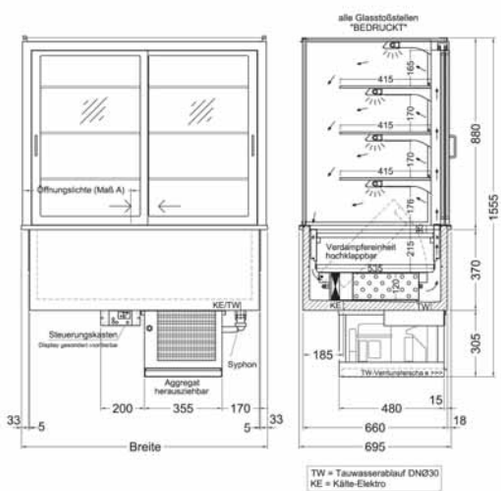
Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie GREEN LINE GLR-88

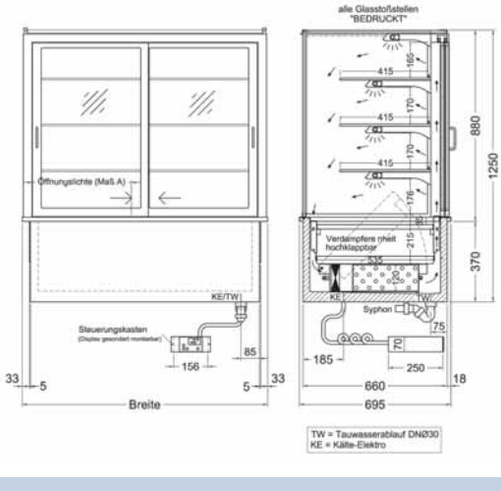
wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung

Ausstattung mit eckiger Isolierverglasung und 3 höhen- und neigungsverstellbaren Zwischenborden

- GREEN LINE Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 88 cm hohem Isolierglasaufbau
- wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, rundum Isolierverglasung, bedienungsseitig Schiebegläser, kundenseitig Panoramascheibe, welche zum Reinigen kippbar ist
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 3 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde, 415 mm tief
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter dem Zwischenbord montiert
- steckerfertig mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung
  zentralgekühlt mit automatischer Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- steckerfertig mit unterhalb angeordnetem zwangsbelüftetem Kälteaggregat
  externer Kälteanschluss: mit E-Ventil (R 134 a) und Steuerung, Leitungen herausgeführt

  Durch den Einsatz von Thermogläsern und einer bedarfsgesteuerten Kältemaschine wird der ökologische Gedanke berücksichtigt. So können auch Produkte, welche eine niedrige Kerntemperatur und eine hohe Luftfeuchte benötigen, bei erhöhter Umgebungstemperatur gelagert werden.
- www.nordcap.de/ladenbau.pdf





Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie GREEN LINE GLR-88

wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung

Ausstattung mit eckiger Isolierverglasung und 3 höhen- und neigungsverstellbaren Zwischenborden

	GLR 80-88 mit Isolierglas	GLR 112-88 mit Isolierglas	GLR 145-88 mit Isolierglas	GLR 80-88-Z mit Isolierglas	GLR 112-88-Z mit Isolierglas	GLR 145-88-Z mit Isolierglas
	steckerfertiges GREEN LINE Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges GREEN LINE Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges GREEN LINE Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes GREEN LINE Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes GREEN LINE Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes GREEN LINE Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	800 x 695 x 880 / 1555	1125 x 695 x 880 / 1555	1450 x 695 x 880 / 1550	800 x 695 x 880 / 11250	1125 x 695 x 880 / 1250	1450 x 695 x 880 / 1250
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	740	1065	1390
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	295	455	620
LEISTUNGSDATEN						
Ausstellfläche	1,10 m²	1,60 m²	2,10 m²	1,10 m²	1,60 m²	2,10 m²
Fassungsvermögen	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
ELEKTRISCHE DATEN						
Anschlusswert	531 W / 230 V	659 W / 230 V	787 W / 230 V	111 W / 230 V	149 W / 230 V	187 W / 230 V
Kälteleistung	500 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	500 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 134 a					
Energieverbrauch	7,15 kWh / 24 Std.	7,59 kWh / 24 Std.	9,07 kWh / 24 Std.			
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)					
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %					
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS / CHR					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484.351.070	484.351.071	484.351.072	484.351.075	484.351.076	484.351.077
Verkaufspreis	**6.069,00 €**	**7.214,00 €**	**8.344,00 €**	**4.918,00 €**	**5.910,00 €**	**6.874,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW	484.309.001	197,00
Messerabstreifer, beheizt, eingebaut im Ablagebord	484.309.045	203,00
Messerabstreifer, unbeheizt, eingebaut im Ablagebord	484.309.046	119,00
Snackwellen GN 1/1, 530 x 325 mm	484.309.020	60,00
Snackwellen GN 2/4, 530 x 162 mm	484.309.021	51,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW	484.309.002	220,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00

CAKE 112-52
steckerfertige Version

CAKE 112-52-Z
zentralgekühlte Version

Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

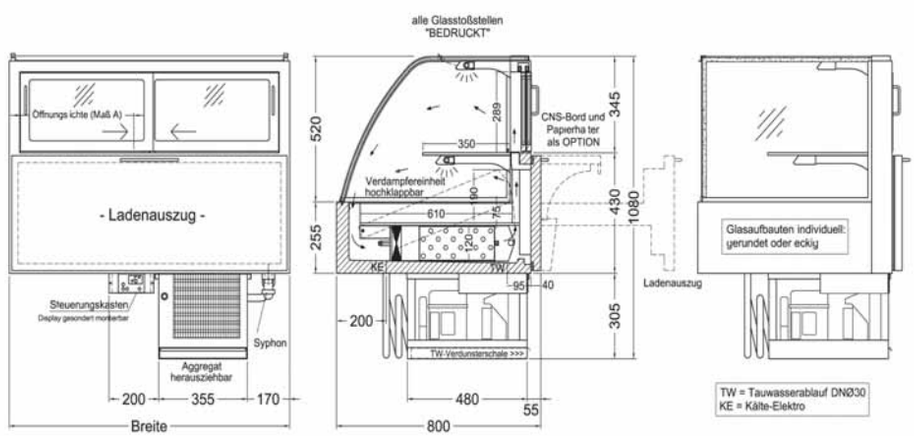
Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie GREEN LINE CAKE-52

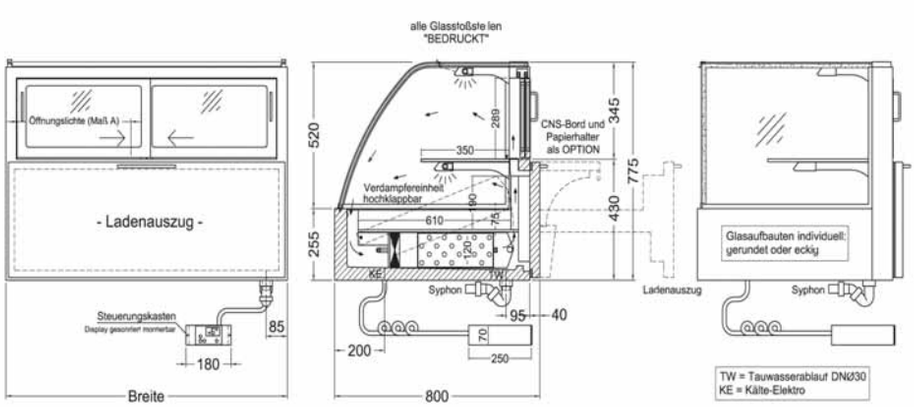
wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung

Ausstattung mit Tortenschublade, Thermoscheiben und 1 höhenverstellbares Zwischenbord

- GREEN LINE Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem, 52 cm hohem Isolierglasaufbau und 1 Tortenauszug
- wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, rundum Isolierverglasung, bedienungsseitig oberhalb Schiebegläser ohne Bodenschiene, kundenseitig Panoramascheibe, welche zum Reinigen kippbar ist
- Tortenauszug je nach Modell für 1,5 / 2,5 / oder 3 EN-Bleche
- 1 Glaszwischenbord, 350 mm tief
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter dem Zwischenbord montiert
- steckerfertig mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung
  zentralgekühlt mit automatischer Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- steckerfertig mit unterhalb angeordnetem zwangsbelüftetem Kälteaggregat
  externer Kälteanschluss: mit E-Ventil (R 134 a) und Steuerung, Leitungen herausgeführt

Durch den Einsatz von Thermogläsern und einer bedarfsgesteuerten Kältemaschine wird der ökologische Gedanke berücksichtigt. So können auch Produkte, welche eine niedrige Kerntemperatur und eine hohe Luftfeuchte benötigen, bei erhöhter Umgebungstemperatur gelagert werden.





Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie GREEN LINE CAKE-52

wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung
Ausstattung mit Tortenschublade, Thermoscheiben und 1 höhenverstellbares Zwischenbord

	CAKE 80-52 mit Isolierglas steckerfertig, mit Tortenauszug (690 x 610 mm)	**CAKE 112-52 mit Isolierglas** steckerfertig, mit Tortenauszug (1015 x 610 mm)	**CAKE 145-52 mit Isolierglas** steckerfertig, mit Tortenauszug (1340 x 610 mm)	**CAKE 80-52-Z mit Isolierglas** zentralgekühlt, mit Tortenauszug (690 x 610 mm)	**CAKE 112-52-Z mit Isolierglas** zentralgekühlt, mit Tortenauszug (1015 x 610 mm)	**CAKE 145-52-Z mit Isolierglas** zentralgekühlt, mit Tortenauszug (1340 x 610 mm)
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	800 x 800 x 775 / 1080	1125 x 800 x 775 / 1080	1450 x 800 x 775 / 1080	800 x 800 x 775	1125 x 800 x 775 / 1080	1450 x 800 x 775 / 1080
Breite Ausschnitt	685	1010	1335	685	1010	1335
Tiefe Ausschnitt	610	610	610	610	610	610
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	295	455	620
LEISTUNGSDATEN						
Ausstellfläche	0,75 m^2	1,10 m^2	1,43 m^2	0,75 m^2	1,10 m^2	1,43 m^2
Fassungsvermögen	1,5 EN 1	2,5 EN 1	3 EN 1	1,5 EN 1	2,5 EN 1	3 EN 1
ELEKTRISCHE DATEN						
Anschlusswert	439 W / 230 V	616 W / 230 V	646 W / 230 V	124 W / 230 V	146 W / 230 V	176 W / 230 V
Kälteleistung	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a					
Energieverbrauch	5,06 kWh / 24 Std.	7,10 kWh / 24 Std.	7,44 kWh / 24 Std.			
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)					
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %					
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS / CHR					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484.350.090	484.350.091	484.350.092	484.350.095	484.350.096	484.350.097
Verkaufspreis	**5.393,00 €**	**6.361,00 €**	**7.632,00 €**	**4.302,00 €**	**5.234,00 €**	**6.367,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine CAKE 80-52 mit Isolierglas	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.393,00
Einbau-Panoramavitrine CAKE 112-52 mit Isolierglas	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.361,00
Einbau-Panoramavitrine CAKE 145-52 mit Isolierglas	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.632,00
Einbau-Panoramavitrine CAKE 80-52-Z mit Isolierglas	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.302,00
Einbau-Panoramavitrine CAKE 112-52-Z mit Isolierglas	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.234,00
Einbau-Panoramavitrine CAKE 145-52-Z mit Isolierglas	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.367,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Papierhalter für Typ 80, auf Auszug montiert	484.301.890	107,00
Ablageboard für Typ 80	484.301.905	355,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW	484.309.001	197,00
Messerabstreifer, beheizt, eingebaut im Ablagebord	484.309.045	203,00
Messerabstreifer, unbeheizt, eingebaut im Ablagebord	484.309.046	119,00
Snackwellen EURO 1, 600 x 400 mm	484.309.025	64,00
Snackwellen EURO 1/2, 600 x 200 mm	484.309.026	55,00
Papierhalter für Typ 112, auf Auszug montiert	484.301.891	150,00
Ablageboard für Typ 112	484.301.906	394,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW	484.309.002	220,00
Papierhalter für Typ 145, auf Auszug montiert	484.301.892	194,00
Ablageboard für Typ 145	484.301.907	414,00

CAKE 112-69
steckerfertige Version

CAKE 112-69-Z
zentralgekühlte Version

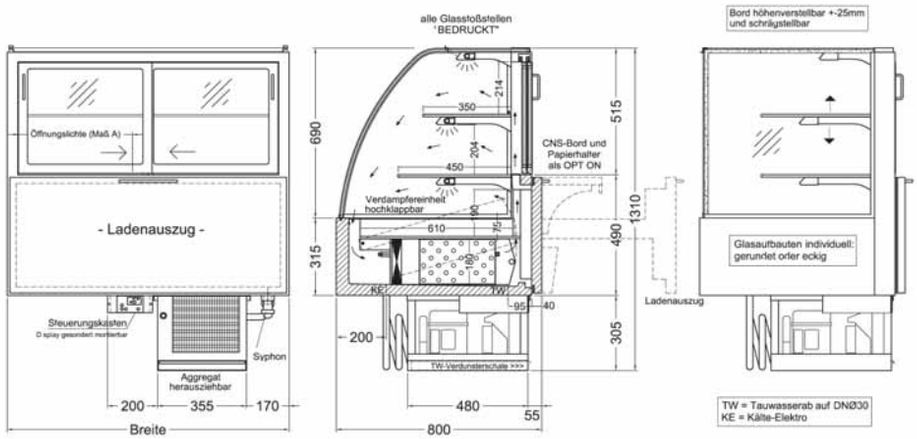
Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

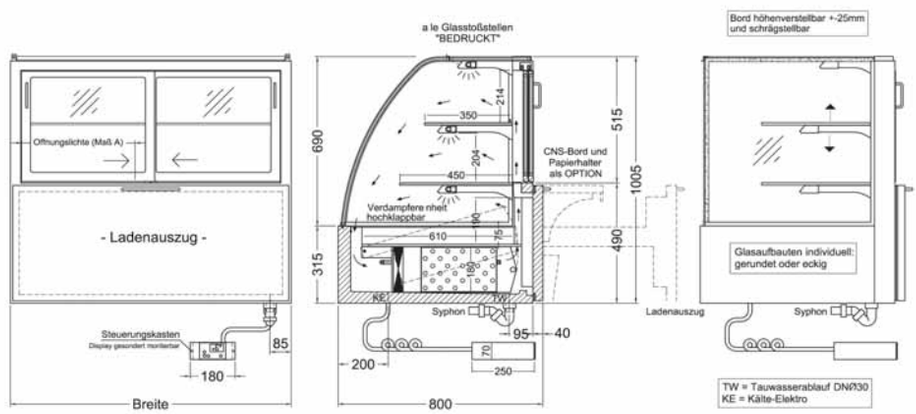
Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie GREEN LINE CAKE-69

wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung
Ausstattung mit Tortenschublade, Thermoscheiben und 2 höhenverstellbaren Zwischenborden

- GREEN LINE Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem, 69 cm hohem Isolierglasaufbau und 1 Tortenauszug
- wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, rundum Isolierverglasung, bedienungsseitig oberhalb Schiebegläser ohne Bodenschiene, kundenseitig Panoramascheibe, welche zum Reinigen kippbar ist
- Tortenauszug je nach Modell für 1,5 / 2,5 / oder 3 EN-Bleche
- 2 Glaszwischenborde, 350 und 450 mm tief
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter dem Zwischenbord montiert
- steckerfertig mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung
  zentralgekühlt mit automatischer Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- steckerfertig mit unterhalb angeordnetem zwangsbelüftetem Kälteaggregat
  externer Kälteanschluss: mit E-Ventil (R 134 a) und Steuerung, Leitungen herausgeführt

Durch den Einsatz von Thermogläsern und einer bedarfsgesteuerten Kältemaschine wird der ökologische Gedanke berücksichtigt. So können auch Produkte, welche eine niedrige Kerntemperatur und eine hohe Luftfeuchte benötigen, bei erhöhter Umgebungstemperatur gelagert werden.





Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie GREEN LINE CAKE-69

wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung

Ausstattung mit Tortenschublade, Thermoscheiben und 2 höhenverstellbaren Zwischenborden

	CAKE 80-69	CAKE 112-69	CAKE 145-69	CAKE 80-69-Z	CAKE 112-69-Z	CAKE 145-69-Z
	steckerfertig, mit Tortenauszug (690 x 610 mm)	steckerfertig mit Tortenauszug (1015 x 610 mm)	steckerfertig mit Tortenauszug (1340 x 610 mm)	zentralgekühlt, mit Tortenauszug (690 x 610 mm)	zentralgekühlt, mit Tortenauszug (1015 x 610 mm)	zentralgekühlt, mit Tortenauszug (1340 x 610 mm)
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	800 x 800 x 690 / 1005	1125 x 800 x 690 / 1005	1450 x 800 x 690 / 1005	800 x 800 x 690 / 1005	1125 x 800 x 690 / 1005	1450 x 800 x 690 / 1005
Breite Ausschnitt	685	1010	1335	685	1010	1335
Tiefe Ausschnitt	610	610	610	610	610	610
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	295	455	620
LEISTUNGSDATEN						
Ausstellfläche	1,00 m²	1,47 m²	1,90 m²	1,00 m²	1,47 m²	1,90 m²
ELEKTRISCHE DATEN						
Anschlusswert	757 W / 230 V	887 W / 230 V	959 W / 230 V	157 W / 230 V	187 W / 230 V	224 W / 230 V
Kälteleistung	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C	915 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a					
Energieverbrauch	8,72 kWh / 24 Std.	10,22 kWh / 24 Std.	11,05 kWh / 24 Std.			
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)					
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto	137,4 kg	188,7 kg	226,8 kg	117 kg	168 kg	206 kg
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS / CHR					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484.350.100	484.350.101	484.350.102	484.350.105	484.350.106	484.350.107
Verkaufspreis	**6.357,00 €**	**7.429,00 €**	**8.602,00 €**	**5.079,00 €**	**6.138,00 €**	**7.201,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Einbau-Panoramavitrine CAKE 80-69	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.357,00
Einbau-Panoramavitrine CAKE 112-69	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.429,00
Einbau-Panoramavitrine CAKE 145-69	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.602,00
Einbau-Panoramavitrine CAKE 80-69-Z	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.079,00
Einbau-Panoramavitrine CAKE 112-69-Z	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.138,00
Einbau-Panoramavitrine CAKE 145-69-Z	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.201,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Papierhalter für Typ 80, auf Auszug montiert	484.301.890	107,00
Ablagebord für Typ 80	484.301.905	355,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW	484.309.001	197,00
Messerabstreifer, beheizt, eingebaut im Ablagebord	484.309.045	203,00
Messerabstreifer, unbeheizt, eingebaut im Ablagebord	484.309.046	119,00
Snackwellen EURO 1, 600 x 400 mm	484.309.025	64,00
Snackwellen EURO 1/2, 600 x 200 mm	484.309.026	55,00
Papierhalter für Typ 112, auf Auszug montiert	484.301.891	150,00
Ablagebord für Typ 112	484.301.906	394,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW	484.309.002	220,00
Papierhalter für Typ 145, auf Auszug montiert	484.301.892	194,00
Ablagebord für Typ 145	484.301.907	414,00
Schiebegläser selbstschließend	484.303.898	118,00
Schiebegläser, in verspiegelter Ausführung	484.303.999	42,00

So leicht finden Sie Ihre individuelle Wärmevitrine:

Durch Infrarotwärme wird eine gleichmäßige Temperatur in der Vitrine gewährleistet. Quarz-Infrarotwärmestrahler pro Ausstellfläche gewährleisten die geforderte Produktkerntemperatur. Ob als Drop in, Slide in, Auftisch, Stand, bis hin zur HOT Marie, wo immer Sie unsere Produkte auch einsetzen, sämtliche warme Speisen finden ihren Platz.

Das Design:

rund | eckig auf Anfrage | schräg (auf Anfrage) | PRO eckig (auf Anfrage) | PRO rund (auf Anfrage)

Die Möglichkeiten der Ausstellfläche:

HOT MARIE

Mit 180 mm tiefer Innenwanne
für GN-Schalen

GASTRONORM-SCHALEN
(1/1 - 4/1)

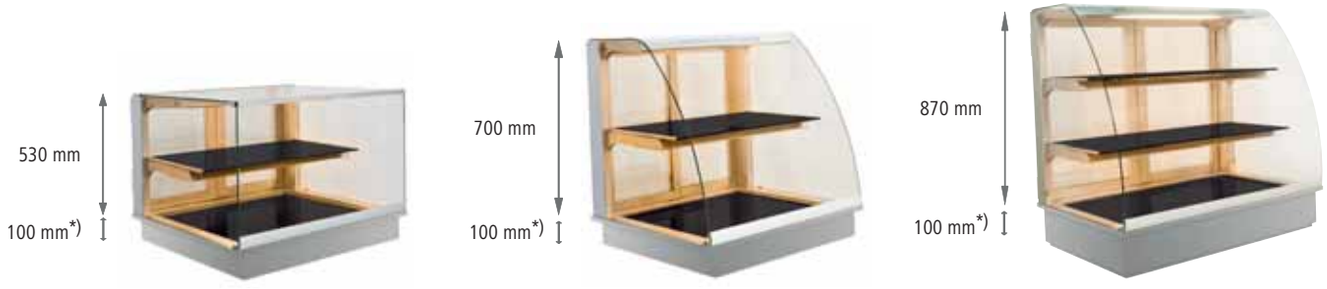
HEIZPLATTE

Mit flacher Innenwanne

HEIZPLATTE
(1/1 - 4/1)

Die unterschiedlichen Höhen zur Auswahl:

*) optional tiefe Innenwanne mit 220 mm (= HOT MARIE)



Die Möglichkeiten auf der Kundenseite:

geschlossen | offen | Entnahmeklappen (auf Anfrage) | Schiebetüren (auf Anfrage)

Die Montage für unterschiedlichste Bauformen:

Drop in | Slide in | Stand | Auftisch | PRO

SNACK LINE COLD 2-E
Unterbau nicht im Lieferumfang

SNACK LINE HOT 2-E
Unterbau nicht im Lieferumfang

SNACK LINE SWITCH 2-E
Unterbau nicht im Lieferumfang

Panorama-Vitrinenserie SNACK LINE

wahlweise in den steckerfertigen Ausführungen
Kühlvitrine SNACK LINE COLD
Kombivitrine +/- SNACK LINE SWITCH
Wärmevitrine Serie SNACK LINE HOT

- Allgemeine Ausstattungsmerkmale der Serie SNACK LINE
- steckerfertige Ausführungen ideal zur Ausstellung von Euronorm-Blechen
- Ausstattung bedienseitig jeweils mit herausnehmbaren Schiebegläsern
- kundenseitig Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, nach vorne kippbar
- Deckglas mit Gasdruckfedern hochklappbar
- Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf HD 30
- Luftleitbleche kipp- und aushängbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler der Lüfter sowie für die Montage in die Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)

Panorama-Kühlvitrine Serie SNACK LINE COLD

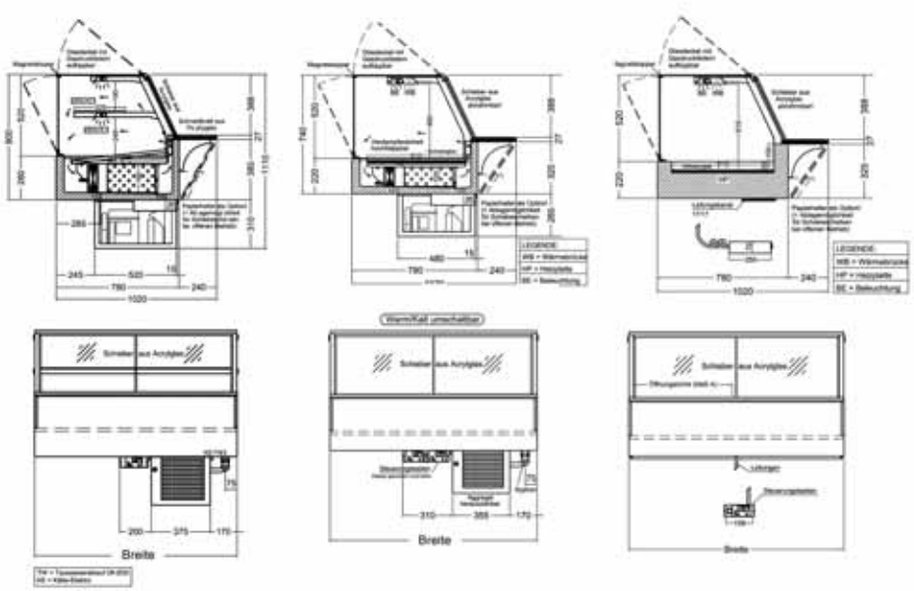
- innen Chromnickelstahl 1.4301, Außengehäuse aus Chromstahl
- höhenverstellbare Einlegeböden 400 x 600 mm
- höhenverstellbares Zwischenbord
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
- großflächig, beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft - zum Reinigen hochklappbar
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- Zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach für Servicezwecke leicht herausziehbar.

Panorama-Kombivitrine (umschaltbar +/-) Serie SNACK LINE SWITCH

- innen Chromnickelstahl 1.4301, Außengehäuse aus Chromstahl
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf HD 30
- Ceran-Wärmeplatte stufenlos regelbar, hochklappbar
- Infrarotwärmestrahler dimmbar
- großflächig, beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft - zum Reinigen hochklappbar
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler der Lüfter sowie für die Montage in die Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- Zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach für Servicezwecke leicht herausziehbar.

Panorama-Wärmevitrine Serie SNACK LINE HOT

- Ceran-Wärmeplatte stufenlos regelbar, hochklappbar
- Infrarotwärmestrahler dimmbar



Die Serie SNACK LINE lässt sich optimal unter den Modellen COLD (kalt), SWITCH (kalt & warm) und HOT (warm) kombinieren. Durch den Sockelaufbau lassen sich die Modelle ideal in eine Thekenzeile einbinden und verkleiden.

Panorama-Vitrinenserie SNACK LINE

wahlweise in den steckerfertigen Ausführungen
Kühlvitrine SNACK LINE COLD
Kombivitrine +/- SNACK LINE SWITCH
Wärmevitrine Serie SNACK LINE HOT

	SNACK LINE COLD 2-E	SNACK LINE COLD 3-E	SNACK LINE SWITCH 2-E	SNACK LINE SWITCH 3-E	SNACK LINE HOT 2-E	SNACK LINE HOT 3-E
	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Euro-norm 600 x 400 mm	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Euro-norm 600 x 400 mm	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Euro-norm 600 x 400 mm	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Euro-norm 600 x 400 mm	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Euro-norm 600 x 400 mm	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Euro-norm 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	880 x 780/1020 x 880/1110	1285 x 780/1020 x 880/1110	880 x 780 x 880/1120	1285 x 780 x 880/1120	880 x 780 x 740/1005	1285 x 780 x 740/1005
innen (B x T x H)	810 x 610 x 50	1215 x 610 x 50	810 x 610 x 35	1215 x 610 x 35	810 x 610 x 35	1215 x 610 x 35
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	390	590			390	590
LEISTUNGSDATEN						
Ausstellfläche	0,75 m^2	1,15 m^2	0,49 m^2	0,73 m^2	0,49 m^2	0,74 m^2
Fassungsvermögen	2 EN 1	3 EN 1	2 EN 1	3 EN 1	2 EN 1	3 EN 1
ELEKTRISCHE DATEN						
Anschlusswert	546 W / 230 V	642 W / 230 V	556 W / 230 V	654 W / 230 V	900 W / 230 V	1100 W / 230 V
Kälteleistung	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C		
Kältemittel / Menge	R 134 a					
Energieverbrauch	7,86 kWh / 24 Std.	9,24 kWh / 24 Std.				
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		+65 bis +85 °C +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto	182 kg	246 kg	182 kg	246 kg	182 kg	246 kg
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS / CHR					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484.306.050	484.306.051	484.510.450	484.510.451	484.510.250	484.510.251
Verkaufspreis	**6.261,00 €**	**7.257,00 €**	**7.683,00 €**	**8.632,00 €**	**4.304,00 €**	**5.147,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Schiebegläser selbstschließend	484.303.898	118,00
Schiebegläser, in verspiegelter Ausführung	484.303.999	42,00
Papierhalter für Typ 2E	484.301.885	117,00
Papierhalter für Typ 3E	484.301.886	171,00

KGU GR-120-53-E

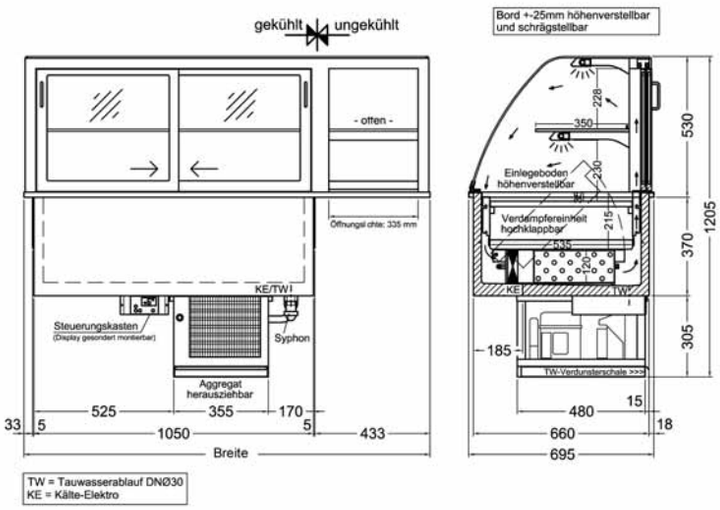
KGU GR-120-53-Z

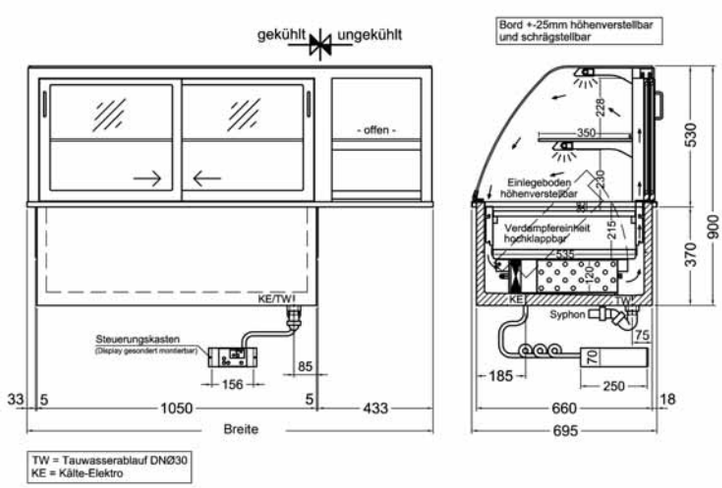
Kombinationsvitrinen Serie COMBI-LINE KGU GR-53 (kalt & neutral)

wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung

Ausstattung links gekühlte-, rechts ungekühlte Präsentationsvitrine

- Kombinationsvitrine COMBI-LINE KGU GR-53
- wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung
- Aufbau 53 cm hoch, links mit gekühlter- und rechts mit ungekühlter Präsentationsvitrine
- kundenseitig mit Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, abnehmbar
- Bedienerseite im Kälteteil mit Schiebetüren aus Isolierglas – ohne Bodenschiene, ungekühlter Teil offen
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf HD 30
- Seitenscheiben und 1 höhenverstell- und schrägstellbares Zwischenbord aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
- großflächig, beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft - zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung
- steckerfertig mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung
  zentralgekühlt mit automatischer Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- steckerfertig mit unterhalb angeordnetem zwangsbelüftetem Kälteaggregat
  externer Kälteanschluss: mit E-Ventil (R 134 a) und Steuerung, Leitungen herausgeführt





Optimale Warenpräsentation in einem Gerät als ideale Lösung für z. B. Kaffeehäuser oder Shops. Die COMBI-LINE Modelle erhalten Sie auf Anfrage natürlich auch als Standmodell.

Kombinationsvitrinen Serie COMBI-LINE KGU GR-53 (kalt & neutral)

wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung
Ausstattung links gekühlte-, rechts ungekühlte Präsentationsvitrine

	KGU GR-120-53-E	KGU GR-152-53-E	KGU GR-120-53-Z	KGU GR-152-53-Z
	steckerfertige Version, links gekühlte-, rechts ungekühlte Präsentationsvitrine		zentralgekühlte Version, links gekühlte-, rechts ungekühlte Präsentationsvitrine	
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1200 x 695 x 530	1525 x 695 x 530	1200 x 695 x 530	1525 x 695 x 530
Breite Ausschnitt	740	1065	740	1065
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	kalt: 0,60 / neutral: 0,34 m^2	kalt: 0,90 / neutral: 0,34 m^2	kalt: 0,60 / neutral: 0,34 m^2	kalt: 0,90 / neutral: 0,34 m^2
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	400 W / 230 V	577 W / 230 V	85 W / 230 V	107 W / 230 V
Kälteleistung	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C		
Kältemittel / Menge	R 134 a		Expansionsventil R 134 a vorinstalliert	
Energieverbrauch	4,62 kWh / 24 Std.	5,33 kWh / 24 Std.		
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	125 kg	164 kg	97 kg	132 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS / CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.510.350	484.510.351	484.510.355	484.510.356
Verkaufspreis	**5.297,00 €**	**6.055,00 €**	**4.359,00 €**	**5.086,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Schiebegläser, in verspiegelter Ausführung	484.303.999	42,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00

KGU GR-120-70-E

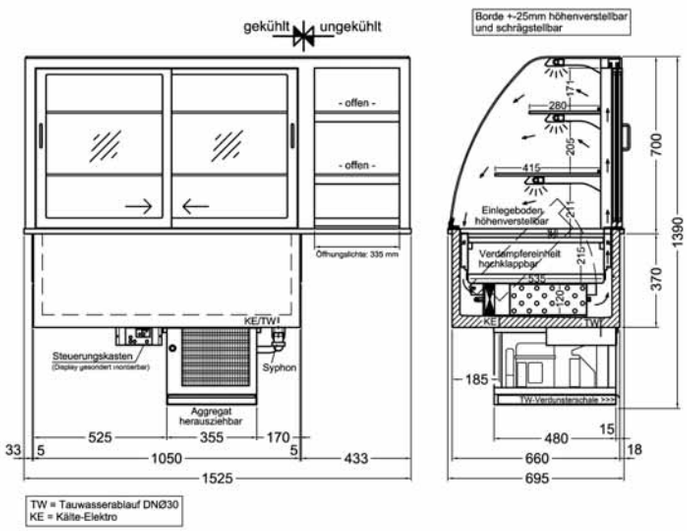
KGU GR-120-70-Z

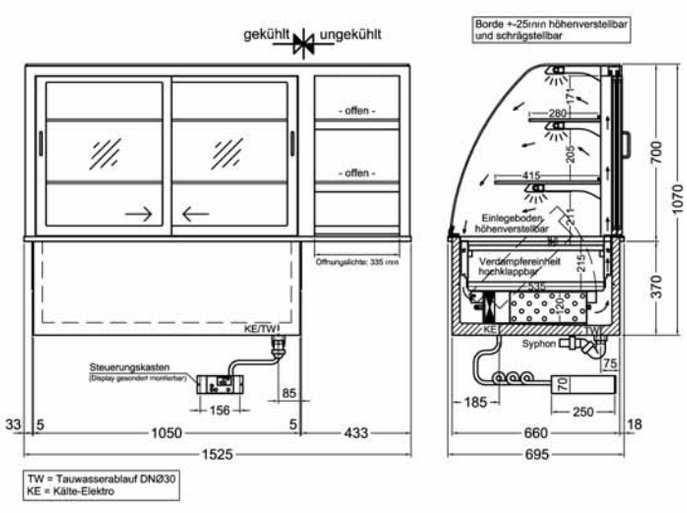
Kombinationsvitrinen Serie COMBI-LINE KGU GR-70 (kalt & neutral)

wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung

Ausstattung links gekühlte-, rechts ungekühlte Präsentationsvitrine

- Kombinationsvitrine COMBI-LINE KGU GR-70
- wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung
- Aufbau 70 cm hoch, links mit gekühlter- und rechts mit ungekühlter Präsentationsvitrine
- kundenseitig mit Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, abnehmbar
- Bedienerseite im Kälteteil mit Schiebetüren aus Isolierglas – ohne Bodenschiene, ungekühlter Teil offen
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf HD 30
- Seitenscheiben und 2 höhen- und schrägstellbare Zwischenborde aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
- großflächig, beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft - zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung
- steckerfertig mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung
  zentralgekühlt mit automatischer Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- steckerfertig mit unterhalb angeordnetem zwangsbelüftetem Kälteaggregat
  externer Kälteanschluss: mit E-Ventil (R 134 a) und Steuerung, Leitungen herausgeführt





Optimale Warenpräsentation in einem Gerät als ideale Lösung für z. B. Kaffeehäuser oder Shops. Die COMBI-LINE Modelle erhalten Sie auf Anfrage natürlich auch als Standmodell.

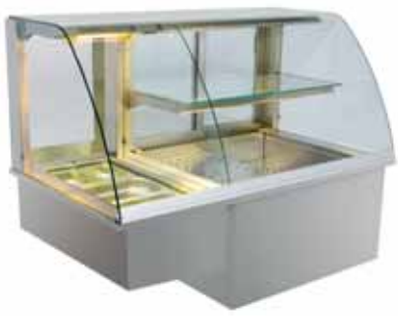
Kombinationsvitrinen Serie COMBI-LINE KGU GR-70 (kalt & neutral)

wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung
Ausstattung links gekühlte-, rechts ungekühlte Präsentationsvitrine

	KGU GR-120-70-E	KGU GR-152-70-E	KGU GR-120-70-Z	KGU GR-152-70-Z
	steckerfertige Version, links gekühlte-, rechts ungekühlte Präsentationsvitrine		zentralgekühlte Version, links gekühlte-, rechts ungekühlte Präsentationsvitrine	
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1200 x 695 x 700	1525 x 695 x 700	1200 x 695 x 700	1525 x 695 x 700
Breite Ausschnitt	740	1065	740	1065
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	kalt: 0,85 / neutral: 0,47 m^2	kalt: 1,25 / neutral: 0,47 m^2	kalt: 0,85 / neutral: 0,47 m^2	kalt: 1,25 / neutral: 0,47 m^2
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	568 W / 230 V	598 W / 230 V	98 W / 230 V	128 W / 230 V
Kälteleistung	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a		Expansionsventil R 134 a vorinstalliert	
Energieverbrauch	5,47 kWh / 24 Std.	7,80 kWh / 24 Std.		
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85%			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	125 kg	164 kg	97 kg	132 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS / CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.510.360	484.510.361	484.510.365	484.510.366
Verkaufspreis	**6.071,00 €**	**7.035,00 €**	**5.101,00 €**	**5.936,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Schiebegläser, in verspiegelter Ausführung	484.303.999	42,00
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00

KGW GR-127-53-E



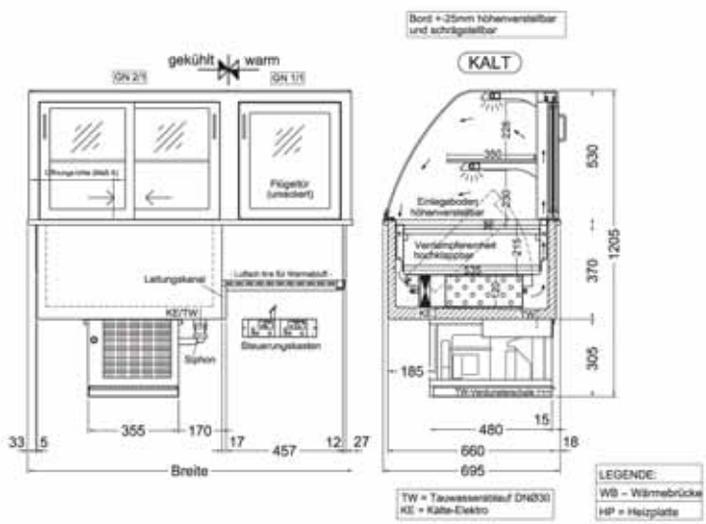
KGW GR-127-53-Z

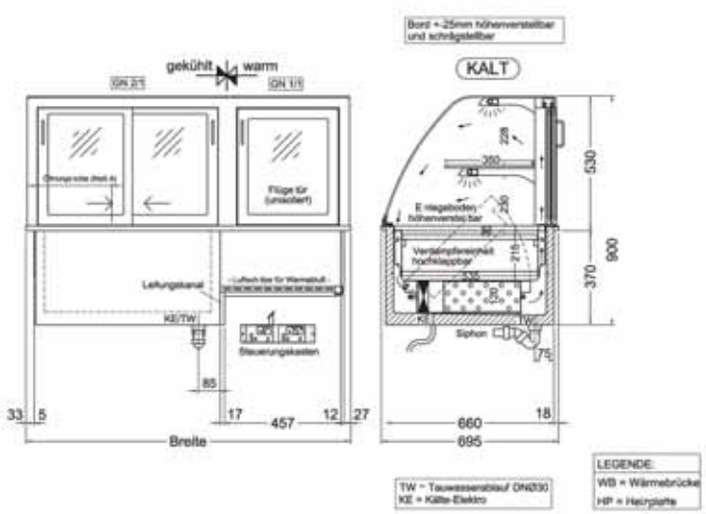
Kombinationsvitrinen Serie COMBI-LINE KGW GR-53 (kalt & warm)

wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung

Ausstattung links gekühlte-, rechts warme Präsentationsvitrine

- Kombinationsvitrine COMBI-LINE KGW GR-53
- wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung
- Aufbau 53 cm hoch, links mit gekühlter- und rechts mit warmer Präsentationsvitrine
- kundenseitig mit Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, abnehmbar
- Bedienerseite im Kälteteil mit Schiebetüren aus Isolierglas – ohne Bodenschiene, warmer Teil mit Flügeltür
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf HD 30
- Seitenscheiben und 1 höhenverstell- und schrägstellbares Zwischenbord aus Sicherheitsglas im Kühlabteil
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
- Wärmeelement mit dimmbaren Infrarot-Wärmestrahlern und trockener Bain Marie passend für Gastronorm 1/1 bis Schalentiefe 150 mm
- großflächig, beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft - zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung
- steckerfertig mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung
  zentralgekühlt mit automatischer Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- steckerfertig mit unterhalb angeordnetem zwangsbelüftetem Kälteaggregat
  externer Kälteanschluss: mit E-Ventil (R 134 a) und Steuerung, Leitungen herausgeführt





Optimale Warenpräsentation in einem Gerät als ideale Lösung für z. B. Kaffeehäuser oder Shops. Die COMBI-LINE Modelle erhalten Sie auf Anfrage natürlich auch als Standmodell.

Kombinationsvitrinen Serie COMBI-LINE KGW GR-53 (kalt & warm)

wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung
Ausstattung links gekühlte-, rechts warme Präsentationsvitrine

	KGW GR-127-53-E	KGW GR-160-53-E	KGW GR-127-53-Z	KGW GR-160-53-Z
	steckerfertige Version, links gekühlte-, rechts warme Präsentationsvitrine		zentrakgekühlte Version, links gekühlte-, rechts warme Präsentationsvitrine	
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1275 x 695 x 530	1600 x 695 x 530	1275 x 695 x 530	1600 x 695 x 530
Breite Ausschnitt	1225	1550	1225	1550
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	kalt: 0,60 / warm: 0,20 m^2	kalt: 0,90 / warm: 0,20 m^2	kalt: 0,60 / warm: 0,20 m^2	kalt: 0,90 / warm: 0,20 m^2
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	400 + 1250 W / 230 V	577 + 1250 W / 230 V	85 + 1250 W / 230 V	107 + 1250 W / 230 V
Kälteleistung	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a		Expansionsventil R 134 a vorinstalliert	
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+65 bis +85 °C +5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	125 kg	164 kg	97 kg	132 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS / CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.510.370	484.510.371	484.510.375	484.510.376
Verkaufspreis	**7.044,00 €**	**7.819,00 €**	**6.087,00 €**	**6.829,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Schiebegläser, in verspiegelter Ausführung	484.303.999	42,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00

KGW GR-127-70-E

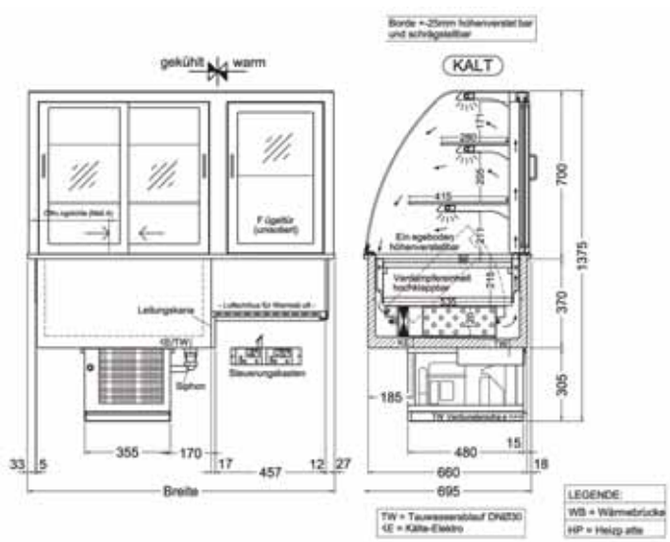
KGW GR-127-70-Z

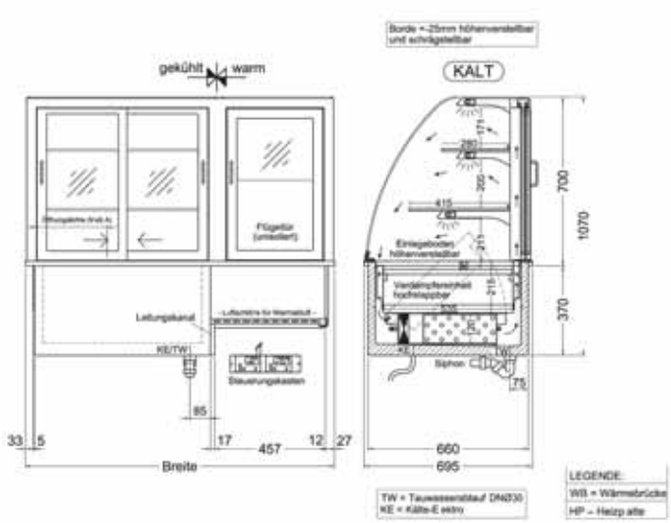
Kombinationsvitrinen Serie COMBI-LINE KGW GR-70 (kalt & warm)

wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung

Ausstattung links gekühlte-, rechts warme Präsentationsvitrine

- Kombinationsvitrine COMBI-LINE KGW GR-70
- wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung
- Aufbau 70 cm hoch, links mit gekühlter- und rechts mit warmer Präsentationsvitrine
- kundenseitig mit Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, abnehmbar
- Bedienerseite im Kälteteil mit Schiebetüren aus Isolierglas – ohne Bodenschiene, warmer Teil mit Flügeltür
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf HD 30
- Seitenscheiben und 2 höhenverstell- und schrägstellbaree Zwischenborde aus Sicherheitsglas im Kühlabteil
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
- Wärmeelement mit dimmbaren Infrarot-Wärmestrahlern und trockener Bain Marie passend für Gastronorm 1/1 bis Schalentiefe 150 mm
- großflächig, beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft - zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung
- steckerfertig mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung
  zentralgekühlt mit automatischer Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- steckerfertig mit unterhalb angeordnetem zwangsbelüftetem Kälteaggregat





Optimale Warenpräsentation in einem Gerät als ideale Lösung für z. B. Kaffeehäuser oder Shops. Die COMBI-LINE Modelle erhalten Sie auf Anfrage natürlich auch als Standmodell.

Kombinationsvitrinen Serie COMBI-LINE KGW GR-70 (kalt & warm)

wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung
Ausstattung links gekühlte-, rechts warme Präsentationsvitrine

	KGW GR-127-70-E	KGW GR-160-70-E	KGW GR-127-70-Z	KGW GR-160-70-Z
	steckerfertige Version, links gekühlte-, rechts warme Präsentationsvitrine		zentrakgekühlte Version, links gekühlte-, rechts warme Präsentationsvitrine	
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1275 x 695 x 700	1600 x 695 x 700	1275 x 695 x 700	1600 x 695 x 700
Breite Ausschnitt	1225	1550	1225	1550
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	kalt: 0,85 / warm: 0,37 m^2	kalt: 1,25 / warm: 0,37 m^2	kalt: 0,85 / warm: 0,37 m^2	kalt: 1,25 / warm: 0,37 m^2
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	568 + 1750 W / 230 V	598 + 1750 W / 230 V	98 + 1750 W / 230 V	128 + 1750 W / 230 V
Kälteleistung	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a		Expansionsventil R 134 a vorinstalliert	
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+65 bis +85 °C +5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	125 kg	164 kg	97 kg	132 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS / CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.510.380	484.510.381	484.510.385	484.510.386
Verkaufspreis	**8.259,00 €**	**9.242,00 €**	**7.269,00 €**	**8.122,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Schiebegläser, in verspiegelter Ausführung	484.303.999	42,00
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00

So leicht finden Sie Ihre individuelle Wärmevitrine:

Durch Infrarotwärme wird eine gleichmäßige Temperatur in der Vitrine gewährleistet. Quarz-Infrarotwärmestrahler pro Ausstellfläche gewährleisten die geforderte Produktkerntemperatur. Ob als Drop in, Slide in, Auftisch, Stand, bis hin zur HOT Marie, wo immer Sie unsere Produkte auch einsetzen, sämtliche warme Speisen finden ihren Platz.

Das Design:

rund | eckig auf Anfrage | schräg (auf Anfrage) | PRO eckig (auf Anfrage) | PRO rund (auf Anfrage)

Die Möglichkeiten der Ausstellfläche:

HOT MARIE

Mit 180 mm tiefer Innenwanne
für GN-Schalen

GASTRONORM-SCHALEN
(1/1 - 4/1)

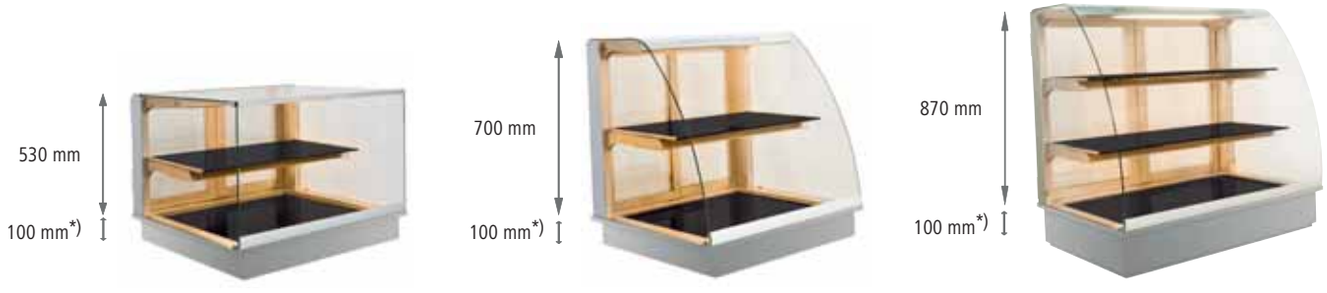
HEIZPLATTE

Mit flacher Innenwanne

HEIZPLATTE
(1/1 - 4/1)

Die unterschiedlichen Höhen zur Auswahl:

*) optional tiefe Innenwanne mit 220 mm (= HOT MARIE)



Die Möglichkeiten auf der Kundenseite:

geschlossen | offen | Entnahmeklappen (auf Anfrage) | Schiebetüren (auf Anfrage)

Die Montage für unterschiedlichste Bauformen:

Drop in | Slide in | Stand | Auftisch | PRO

WT G-80-53

Einbau-Panorama-Wärmevitrinen Serie WT G-53

mit Halogenwärmebrücken und Warmhalteplatte
kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig offen

- Einbau-Panorama-Wärmevitrine mit 53 cm hoherm Glasaufbau, Halogenwärmebrücken und Warmhalteplatten
- ideal zum Absenken in eine Ausgabe
- Wärmebrücke mit Quarz Infrarot-Heizkörper pro Ausstellfläche in langwelliger Ausführung für gleichmäßige Wärme und Einhaltung der geforderten Kerntemperatur
- Ausstellfläche und 1 Zwischenetage aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung
- zusätzliche Leuchtstoffröhren als Effekt für ein appetitanregendes Licht in Helligkeit und Farbe
- außen und innen Chromnickelstahl DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- umlaufender Einhängerand
- kundenseitig gebogene, abnehmbare Panoramaglasscheibe aus Sicherheitsglas, bedienungsseitig offen, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Temperaturbereich stufenlos über Elektronik regelbar, Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige im Klemmkasten, lose beigelegt

	WT G-80-53	WT G-112-53	WT G-145-53
	kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig offen		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530/630	1125 x 695 x 530/630	1450 x 695 x 530/630
Breite Ausschnitt	735	1060	1385
Tiefe Ausschnitt	670	670	670
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,70 m^2	1,00 m^2	1,35 m^2
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	1240 W / 230 V	1540 W / 230 V	1980 W / 230 V
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	120 kg / 100 kg	150 kg / 135 kg	180 kg / 145 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484.510.180	484.510.181	484.510.182
Verkaufspreis	**3.457,00 €**	**4.608,00 €**	**5.464,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00

Modelle in eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

WT G-80-70

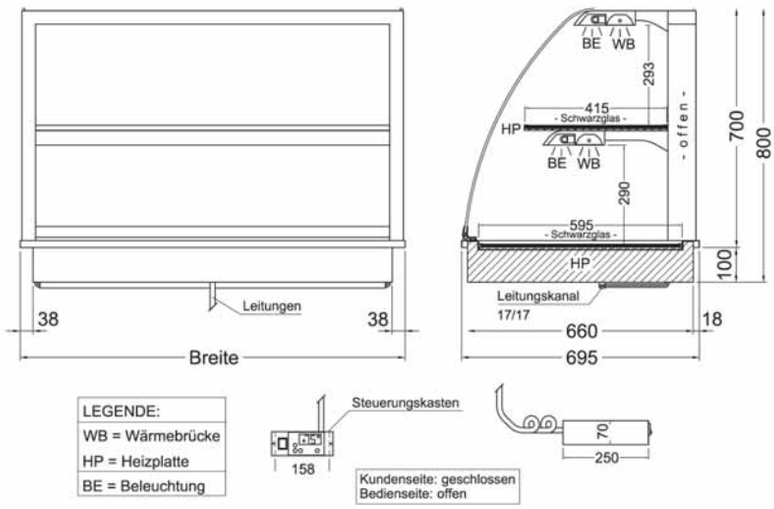
Einbau-Panorama-Wärmevitrinen Serie WT G-70

mit Halogenwärmebrücken und Warmhalteplatte
kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig offen

- Einbau-Panorama-Wärmevitrine mit 70 cm hoherm Glasaufbau, Halogenwärmebrücken und Warmhalteplatten
- ideal zum Absenken in eine Ausgabe
- Wärmebrücke mit Quarz Infrarot-Heizkörper pro Ausstellfläche in langwelliger Ausführung für gleichmäßige Wärme und Einhaltung der geforderten Kerntemperatur
- Ausstellfläche und 1 Zwischenetagen aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung
- zusätzliche Leuchtstoffröhren als Effekt für ein appetitanregendes Licht in Helligkeit und Farbe
- außen und innen Chromnickelstahl DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- umlaufender Einhängerand
- kundenseitig gebogene, abnehmbare Panoramaglasscheibe aus Sicherheitsglas, bedienungsseitig offen, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Temperaturbereich stufenlos über Elektronik regelbar, Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige im Klemmkasten, lose beigelegt

	WT G-80-70	WT G-112-70	WT G-145-70
	kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig offen		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700/800	1125 x 695 x 700/800	1450 x 695 x 700/800
Breite Ausschnitt	735	1060	1385
Tiefe Ausschnitt	670	670	670
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,70 m²	1,00 m²	1,35 m²
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	1240 W / 230 V	1540 W / 230 V	1980 W / 230 V
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	144 kg / 108 kg	174 kg / 138 kg	204 kg / 168 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484.510.190	484.510.191	484.510.192
Verkaufspreis	**3.946,00 €**	**5.153,00 €**	**5.953,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00



Modelle in eckig oder schräg führen wir auf Anfrage
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

WT G-2/1-87

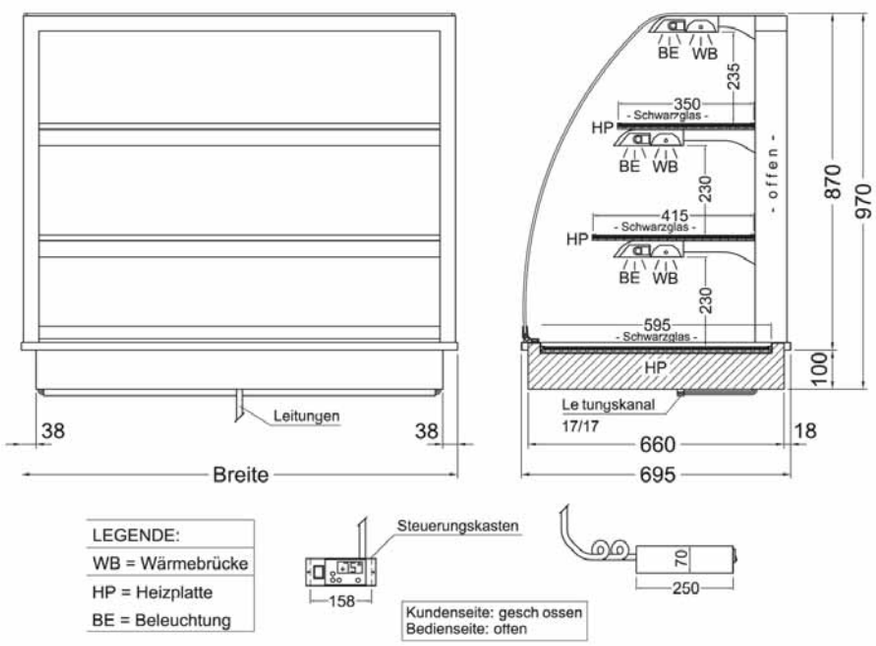
Einbau-Panorama-Wärmevitrinen Serie WT G-87

mit Halogenwärmebrücken und Warmhalteplatte
kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig offen

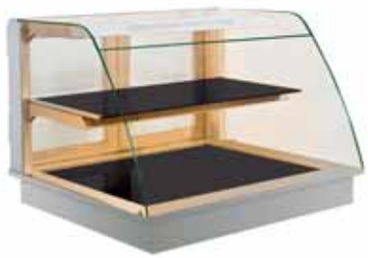
- Einbau-Panorama-Wärmevitrine mit 87 cm hoherm Glasaufbau, Halogenwärmebrücken und Warmhalteplatten
- ideal zum Absenken in eine Ausgabe
- Wärmebrücke mit Quarz Infrarot-Heizkörper pro Ausstellfläche in langwelliger Ausführung für gleichmäßige Wärme und Einhaltung der geforderten Kerntemperatur
- Ausstellfläche und 2 Zwischenetagen aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung
- zusätzliche Leuchtstoffröhren als Effekt für ein appetitanregendes Licht in Helligkeit und Farbe
- außen und innen Chromnickelstahl DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- umlaufender Einhängerand
- kundenseitig gebogene, abnehmbare Panoramaglasscheibe aus Sicherheitsglas, bedienungsseitig offen, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Temperaturbereich stufenlos über Elektronik regelbar, Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige im Klemmkasten, lose beigelegt

	WT G-80-87	WT G-112-87	WT G-145-87
	kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig offen		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 870/970	1125 x 695 x 870/970	1450 x 695 x 870/970
Breite Ausschnitt	735	1060	1385
Tiefe Ausschnitt	670	670	670
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,95 m^2	1,40 m^2	1,85 m^2
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	1600 W / 230 V	2000 W / 230 V	2600 W / 230 V
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484.510.195	484.510.196	484.510.197
Verkaufspreis	**4.808,00 €**	**6.463,00 €**	**7.492,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Schiebegläser, in verspiegelter Ausführung	484.303.999	42,00



Modelle in eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf



WT O-80-53

Einbau-Panorama-Wärmevitrinen Serie WT O-53

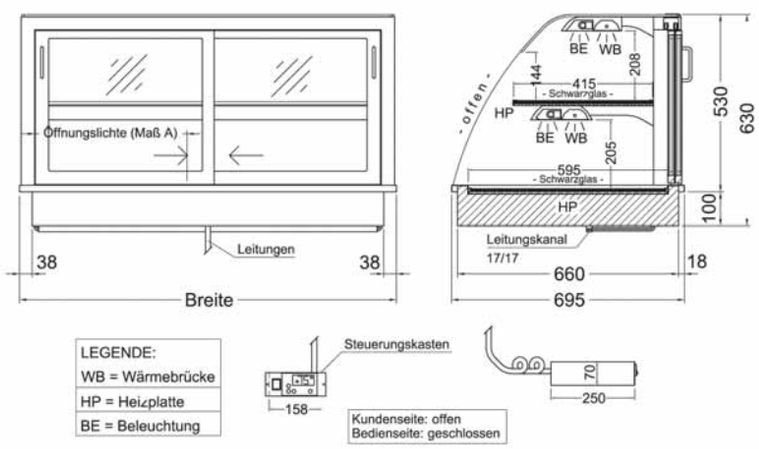
mit Halogenwärmebrücken und Warmhalteplatte

kundenseitig offen, bedienungsseitig Schiebegläser*

- Einbau-Panorama-Wärmevitrine mit 53 cm hoherm Glasaufbau, Halogenwärmebrücken und Warmhalteplatten
- ideal zum Absenken in eine Ausgabe
- kundenseitig offen, bedienungsseitig Schiebetüren aus Isolierglas ohne Bodenschiene, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas (* Modell 80-53 mit Drehtüren, voll für GN 1/1 nutzbar)
- Wärmebrücke mit Quarz Infrarot-Heizkörper pro Ausstellfläche in langwelliger Ausführung für gleichmäßige Wärme und Einhaltung der geforderten Kerntemperatur
- Ausstellfläche und 1 Zwischenetage aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung
- zusätzliche Leuchtstoffröhren als Effekt für ein appetitanregendes Licht in Helligkeit und Farbe
- außen und innen Chromnickelstahl DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- umlaufender Einhängerand
- Temperaturbereich stufenlos über Elektronik regelbar, Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige im Klemmkasten, lose beigelegt

	WT O-80-53	WT O-112-53	WT O-145-53
	kundenseitig offen, bedienungsseitig Schiebetüren (Modell 80-53 = Drehtüren=		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530/630	1125 x 695 x 530/630	1450 x 695 x 530/630
Breite Ausschnitt	735	1060	1385
Tiefe Ausschnitt	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	710 (Drehtüren)	455	620
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,70 m^2	1,00 m^2	1,35 m^2
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	1440 W / 230 V	1840 W / 230 V	2400 W / 230 V
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	110 kg / 85 kg		
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484.510.220	484.510.221	484.510.222
Verkaufspreis	**3.734,00 €**	**4.977,00 €**	**5.898,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
1 x Hustenschutz, für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484.303.894	233,00



Modelle in eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

WT O-80-70

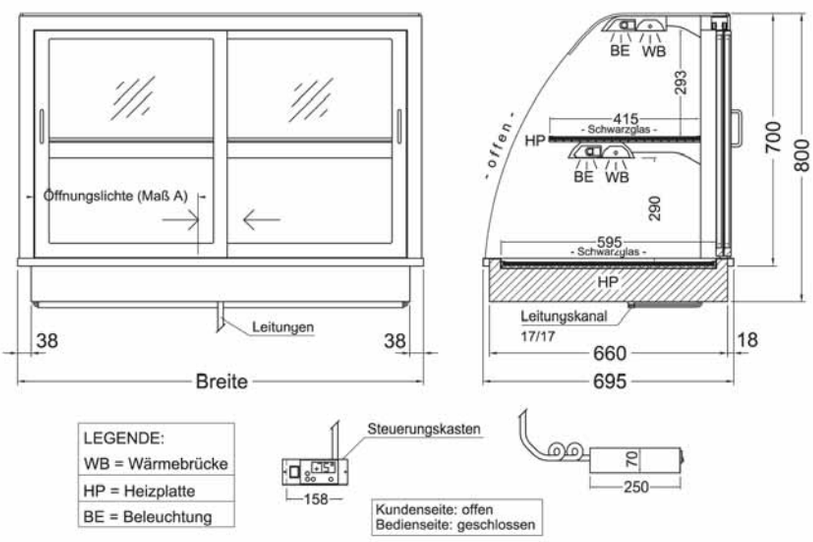
Einbau-Panorama-Wärmevitrinen Serie WT O-70

mit Halogenwärmebrücken und Warmhalteplatte
kundenseitig offen, bedienungsseitig Schiebegläser*

- Einbau-Panorama-Wärmevitrine mit 70 cm hohem Glasaufbau, Halogenwärmebrücken und Warmhalteplatten
- ideal zum Absenken in eine Ausgabe
- kundenseitig offen, bedienungsseitig Schiebetüren aus Isolierglas ohne Bodenschiene, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas (* Modell 80-70 mit Drehtüren, voll für GN 1/1 nutzbar)
- Wärmebrücke mit Quarz Infrarot-Heizkörper pro Ausstellfläche in langwelliger Ausführung für gleichmäßige Wärme und Einhaltung der geforderten Kerntemperatur
- Ausstellfläche und 1 Zwischenetage aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung
- zusätzliche Leuchtstoffröhren als Effekt für ein appetitanregendes Licht in Helligkeit und Farbe
- außen und innen Chromnickelstahl DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- umlaufender Einhängerand
- Temperaturbereich stufenlos über Elektronik regelbar, Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige im Klemmkasten, lose beigelegt

	WT O-80-70	WT O-112-70	WT O-145-70
	kundenseitig offen, bedienungsseitig offen		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700/800	1125 x 695 x 700/800	1450 x 695 x 700/800
Breite Ausschnitt	1060	1060	1385
Tiefe Ausschnitt	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	710 (Drehtüren)	455	620
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,70 m^2	1,00 m^2	1,35 m^2
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	1440 W / 230 V	1840 W / 230 V	2400 W / 230 V
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484.510.230	484.510.231	484.510.232
Verkaufspreis	**4.262,00 €**	**5.565,00 €**	**6.429,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
1 x Hustenschutz, für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484.303.894	233,00



Modelle in eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

WT O-112-87

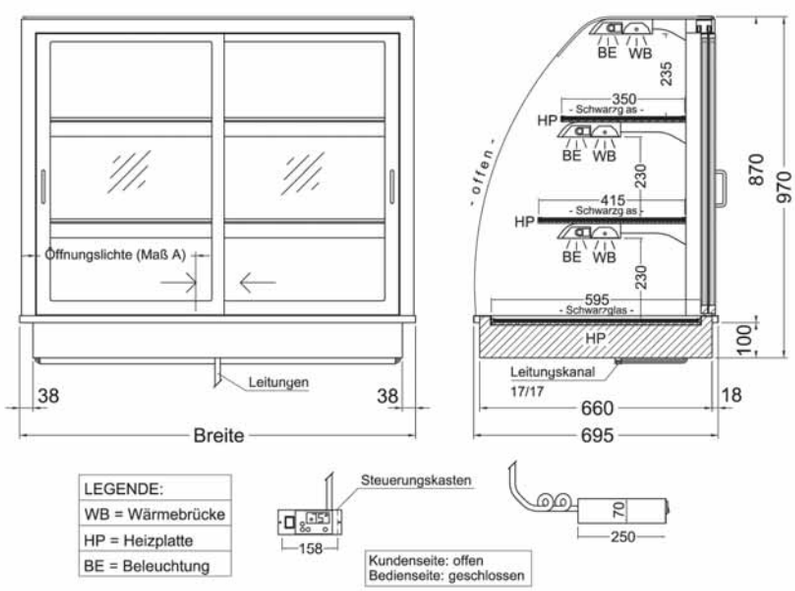
Einbau-Panorama-Wärmevitrinen Serie WT O-87

mit Halogenwärmebrücken und Warmhalteplatte
kundenseitig offen, bedienungsseitig Schiebegläser*

- Einbau-Panorama-Wärmevitrine mit 87 cm hoherm Glasaufbau, Halogenwärmebrücken und Warmhalteplatten
- ideal zum Absenken in eine Ausgabe
- kundenseitig offen, bedienungsseitig Schiebetüren aus Isolierglas ohne Bodenschiene, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas (* Modell 80-87 mit Drehtüren, voll für GN 1/1 nutzbar)
- Wärmebrücke mit Quarz Infrarot-Heizkörper pro Ausstellfläche in langwelliger Ausführung für gleichmäßige Wärme und Einhaltung der geforderten Kerntemperatur
- Ausstellfläche und 2 Zwischenetagen aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung
- zusätzliche Leuchtstoffröhren als Effekt für ein appetitanregendes Licht in Helligkeit und Farbe
- außen und innen Chromnickelstahl DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- umlaufender Einhängerand
- Temperaturbereich stufenlos über Elektronik regelbar, Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige im Klemmkasten, lose beigelegt

	WT O-80-87	WT O-112-87	WT O-145-87
	kundenseitig offen, bedienungsseitig Schiebegläser (Modell80-87 mit Drehtüren)		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 870/970	1125 x 695 x 870/970	1450 x 695 x 870/970
Breite Ausschnitt	735	1060	1385
Tiefe Ausschnitt	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	710 (Drehtüren)	455	620
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,95 m²	1,40 m²	1,85 m²
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	2010 W / 230 V	2610 W / 230 V	3410 W / 400 V
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484.510.235	484.510.236	484.510.237
Verkaufspreis	**5.178,00 €**	**6.960,00 €**	**8.068,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
1 x Hustenschutz, für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484.303.894	233,00



Modelle in eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

HOT MARIE 80-70
Gastronormbehälter und Deckel gehören nicht zum Lieferumfang

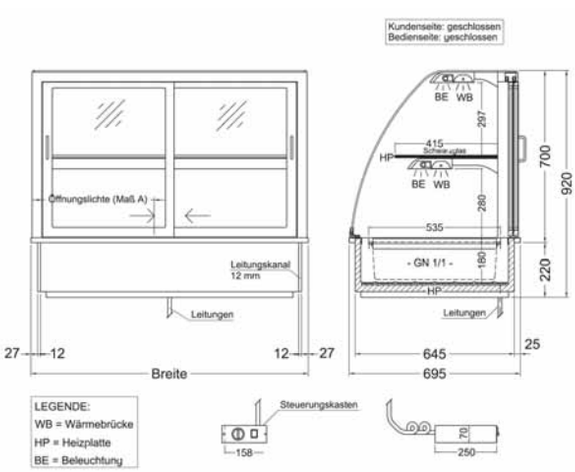
Einbau-Panorama-Wärmevitrinen Serie HOT Marie 70

mit Halogenwärmebrücken und einer Ausstellfläche für Schalen bis 150 mm Tiefe
kundenseitig Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebescheiben*

- Einbau-Panorama-Wärmevitrine mit 70 cm hoherm Glasaufbau
- Ausstattung mit Halogenwärmebrücken und einer Ausstellfläche für Schalen bis 150 mm Tiefe
- ideal zum Absenken in eine Ausgabe
- kundenseitig Panoramascheibe aus ESG-Glas, zur Reinigung abnehmbar, bedienungsseitig Schiebetüren aus Isolierglas ohne Bodenschiene, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas (* Modell 80-70 mit Drehtüren, voll für GN 1/1 nutzbar)
- Wärmebrücke mit Quarz Infrarot-Heizkörper pro Ausstellfläche in langwelliger Ausführung für gleichmäßige trockene Wärme und Einhaltung der geforderten Kerntemperatur
- Ausstellfläche mit 180 mm tiefer Edelstahl-Innenwanne zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern bis 150 mm Schalentiefe
- 1 Zwischenetagen aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung
- zusätzliche Leuchtstoffröhren als Effekt für ein appetitanregendes Licht in Helligkeit und Farbe
- außen und innen Chromnickelstahl DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- umlaufender Einhängerand
- Temperaturbereich stufenlos über Drehregler regelbar

	HOT MARIE 80-70	HOT MARIE 112-70	HOT MARIE 145-70
	trockene Hitze mittels Quarz Infrarot-Heizkörper, passend für GN 1/1 Schalen bis 150 mm Tiefe		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700/940	1125 x 695 x 700/940	1450 x 695 x 700/940
Breite Ausschnitt	735	1060	1385
Tiefe Ausschnitt	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	710 (Drehtüren)	455	620
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,65 m²	0,95 m²	1,25 m²
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	2240 W / 230 V	3200 W / 400 V	4300 W / 400 V
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS / CHR		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484.510.265	484.510.266	484.510.267
Verkaufspreis	**4.170,00 €**	**5.446,00 €**	**6.291,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Ceranplatte GN 1/1 für Ausstellfläche	484.393.920	239,00
GN 1/1 - 150, CNS	422.111.50	30,00
Schiebegläser, in verspiegelter Ausführung	484.303.999	42,00
GN 1/1 - Deckel, transparent, Polycarbonat	422.111.K	10,00



Modelle mit 530mm oder 870 mm Höhe in rund, eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

HOT MARIE 80-70 offen
Gastronormbehälter und Deckel gehören nicht zum Lieferumfang

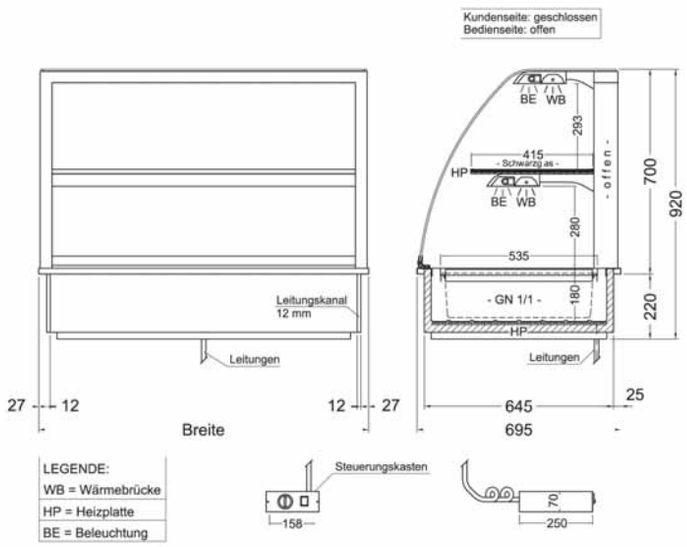
Einbau-Panorama-Wärmevitrinen Serie HOT Marie 70 offen

mit Halogenwärmebrücken und einer Ausstellfläche für Schalen bis 150 mm Tiefe
kundenseitig Panoramascheibe, bedienungsseitig offen

- Einbau-Panorama-Wärmevitrine mit 70 cm hoherm Glasaufbau
- Ausstattung mit Halogenwärmebrücken und einer Ausstellfläche für Schalen bis 150 mm Tiefe
- ideal zum Absenken in eine Ausgabe
- kundenseitig Panoramascheibe aus ESG-Glas, zur Reinigung abnehmbar, bedienungsseitig offen, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Wärmebrücke mit Quarz Infrarot-Heizkörper pro Ausstellfläche in langwelliger Ausführung für gleichmäßige trockene Wärme und Einhaltung der geforderten Kerntemperatur
- Ausstellfläche mit 180 mm tiefer Edelstahl-Innenwanne zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern bis 150 mm Schalentiefe
- 1 Zwischenetagen aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung
- zusätzliche Leuchtstoffröhren als Effekt für ein appetitanregendes Licht in Helligkeit und Farbe
- außen und innen Chromnickelstahl DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- umlaufender Einhängerand
- Temperaturbereich stufenlos über Drehregler regelbar

	HOT MARIE 80-70 offen	HOT MARIE 112-70 offen	HOT MARIE 145-70 offen
	bedienseitig offen, trockene Hitze mittels Quarz Infrarot-Heizkörper, passend für GN 1/1 Schalen bis 150 mm Tiefe		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700/940	1125 x 695 x 700/940	1450 x 695 x 700/940
Breite Ausschnitt	735	1060	1385
Tiefe Ausschnitt	670	670	670
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,65 m²	0,95 m²	1,25 m²
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	2440 W / 230 V	3500 W / 400 V	4700 W / 400 V
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS / CHR		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484.510.275	484.510.276	484.510.277
Verkaufspreis	**4.170,00 €**	**5.446,00 €**	**6.291,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Ceranplatte GN 1/1 für Ausstellfläche	484.393.920	239,00
GN 1/1 - 150, CNS	422.111.50	30,00
GN 1/1 - Deckel, transparent, Polycarbonat	422.111.K	10,00



Modelle mit 530mm oder 870 mm Höhe in rund, eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

WHS-40
Anwendungsbeispiel

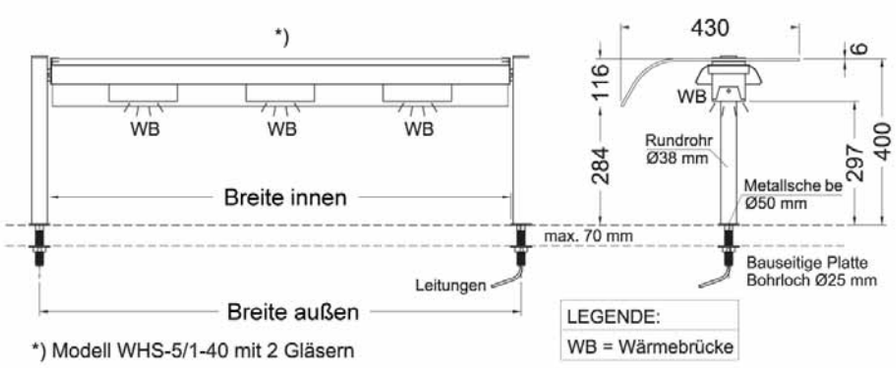
Hustenschutz mit Halogenwärmebrücke Serie WHS-40

400 mm Höhe, einseitig gebogen

- Hustenschutz in 400 mm Höhe mit Halogenwärmebrücke zur Montage über Wärmegeräten wie z.B. Bain Marie oder Wärmeplatten
- gehärtete Glasscheibe, einseitig gebogen
- Halogenwärmebrücke mit Halogenlampen (je 300 Watt/230 V), welche die Speisen schonend warm halten und diesen ein appetitanregendes Licht geben
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301
- Rundrohrträger mit 38 mm Durchmesser und Kontergewinde M20 zur Verschraubung in die bauseitige Arbeitsplatte (max. Stärke 70 mm)
- elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter und ohne Dimmer

	WHS-2/1-40	WHS-3/1-40	WHS-4/1-40	WHS-5/1-40
	kundenseitig abgeschrägt, bedienungsseitig gerade			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	830 x 430 x 400	1160 x 430 x 400	1510 x 430 x 400	1900 x 430 x 400
innen (B x T x H)	780	1110	1460	1850
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	600 W / 230 V	900 W / 230 V	1200 W / 230 V	1500 W / 230 V
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	70 kg / 40 kg	80 kg / 50 kg	90 kg / 60 kg	100 kg / 75 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.500.050	484.500.051	484.500.052	484.500.053
Verkaufspreis	**1.127,00 €**	**1.518,00 €**	**1.945,00 €**	**2.368,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Splitterschutz für Halogenstrahler	484.500.521	74,00



*) Modell WHS-5/1-40 mit 2 Gläsern

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

WHS-53
Anwendungsbeispiel

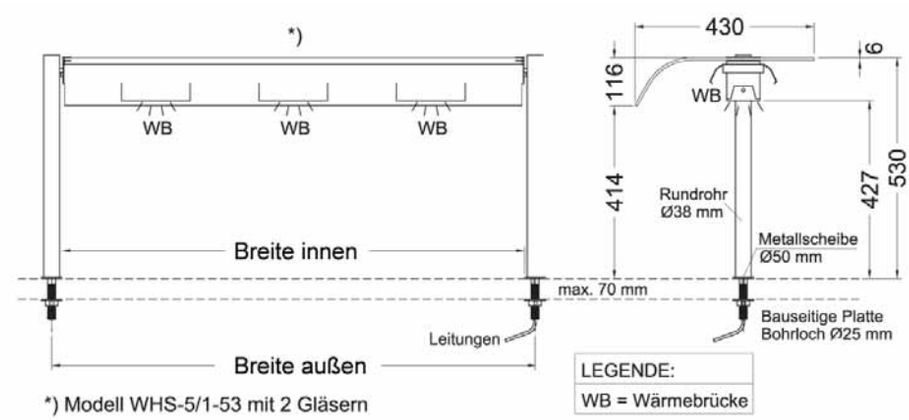
Hustenschutz mit Halogenwärmebrücke Serie WHS-53

530 mm Höhe, einseitig gebogen, 1 Etage

- Hustenschutz in 530 mm Höhe mit Halogenwärmebrücke zur Montage über Wärmegeräten wie z.B. Bain Marie oder Wärmeplatten
- gehärtete Glasscheibe, einseitig gebogen
- Halogenwärmebrücke mit Halogenlampen (je 300 Watt/230 V), welche die Speisen schonend warm halten und diesen ein appetitanregendes Licht geben
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301
- Rundrohrträger mit 38 mm Durchmesser und Kontergewinde M20 zur Verschraubung in die bauseitige Arbeitsplatte (max. Stärke 70 mm)
- elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter und ohne Dimmer

	WHS-2/1-53	WHS-3/1-53	WHS-4/1-53	WHS-5/1-53
	kundenseitig abgeschrägt, bedienungsseitig gerade			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	830 x 430 x 530	1160 x 430 x 530	1510 x 430 x 530	1900 x 430 x 530
innen (B x T x H)	780	1110	1460	1850
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	600 W / 230 V	900 W / 230 V	1200 W / 230 V	1500 W / 230 V
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	70 kg / 50 kg	80 kg / 55 kg	100 kg / 75 kg	115 kg / 90 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.500.055	484.500.056	484.500.057	484.500.058
Verkaufspreis	**1.139,00 €**	**1.534,00 €**	**1.964,00 €**	**2.388,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Splitterschutz für Halogenstrahler	484.500.521	74,00



*) Modell WHS-5/1-53 mit 2 Gläsern

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

WHS-53-D
Anwendungsbeispiel

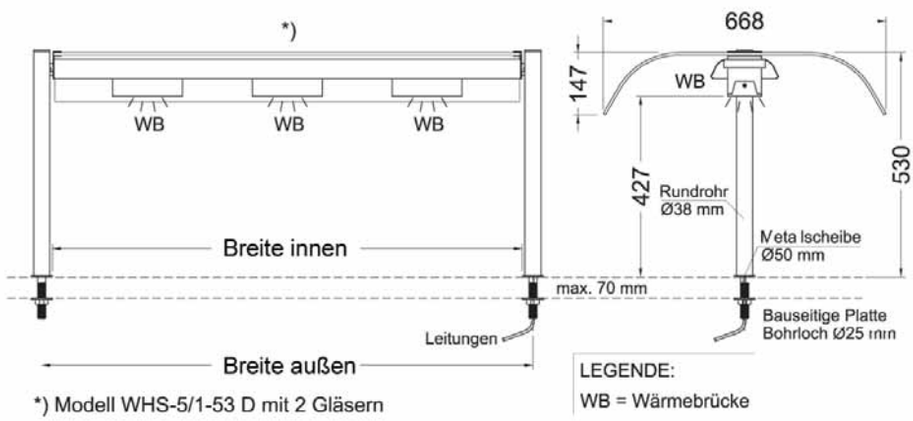
Hustenschutz mit Halogenwärmebrücke Serie WHS-53 D

530 mm Höhe, doppelseitig gebogen

- Hustenschutz in 530 mm Höhe mit Halogenwärmebrücke zur Montage über Wärmegeräten wie z.B. Bain Marie oder Wärmeplatten
- gehärtete Glasscheibe, doppelseitig gebogen
- Halogenwärmebrücke mit Halogenlampen (je 300 Watt/230 V), welche die Speisen schonend warm halten und diesen ein appetitanregendes Licht geben
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301
- Rundrohrträger mit 38 mm Durchmesser und Kontergewinde M20 zur Verschraubung in die bauseitige Arbeitsplatte (max. Stärke 70 mm)
- elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter und ohne Dimmer

	WHS-2/1-53 D	WHS-3/1-53 D	WHS-4/1-53 D	WHS-5/1-53 D
	kundenseitig abgeschrägt, bedienungsseitig abgeschrägt			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	830 x 668 x 530	1160 x 668 x 530	1510 x 668 x 530	1900 x 668 x 530
innen (B x T x H)	780	1110	1460	1850
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	600 W / 230 V	900 W / 230 V	1200 W / 230 V	1500 W / 230 V
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.500.060	484.500.061	484.500.062	484.500.063
Verkaufspreis	**1.350,00 €**	**1.770,00 €**	**2.199,00 €**	**2.630,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Splitterschutz für Halogenstrahler	484.500.521	74,00



*) Modell WHS-5/1-53 D mit 2 Gläsern

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

WHS-42 BR
Anwendungsbeispiel

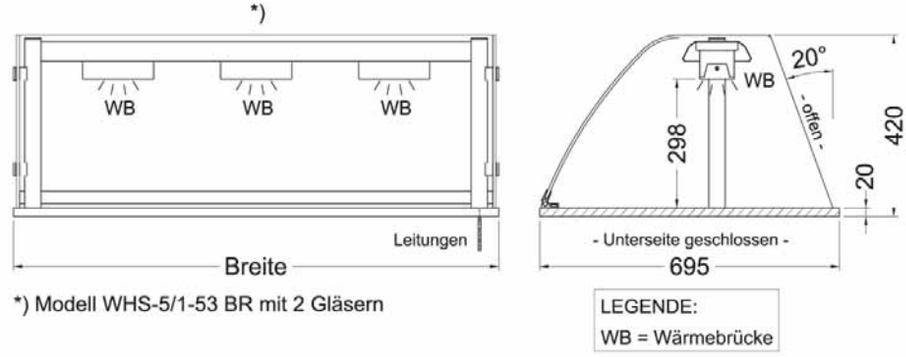
Warmer Glasaufbau/Hustenschutz mit Halogenwärmebrücke
Serie WHS-42 BR

420 mm Höhe, kundenseitig Panoramascheibe, bedienseitig offen

- Warmer Glasaufbau/Hustenschutz in 420 mm Höhe mit Halogenwärmebrücke
- Kundenseite mit Panoramascheibe, zur Reinigung abnehmbar, Bedienseite offen, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Halogenwärmebrücke mit Halogenlampen (je 300 Watt/230 V), welche die Speisen schonend warm halten und diesen ein appetitanregendes Licht geben
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301
- Rundrohrträger mit 38 mm Durchmesser
- elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter und ohne Dimmer
- Unterseite geschlossen

	WHS-2/1-42 BR	WHS-3/1-42 BR	WHS-4/1-42 BR	WHS-5/1-42 BR
	kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig offen			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 420	1125 x 695 x 420	1450 x 695 x 420	1770 x 695 x 420
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	600 W / 230 V	900 W / 230 V	1200 W / 230 V	1500 W / 230 V
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	95 kg / 80 kg	100 kg / 85 kg	105 kg / 90 kg	110 kg / 95 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.500.070	484.500.071	484.500.072	484.500.073
Verkaufspreis	**1.641,00 €**	**2.062,00 €**	**2.490,00 €**	**3.032,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Splitterschutz für Halogenstrahler	484.500.521	74,00



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

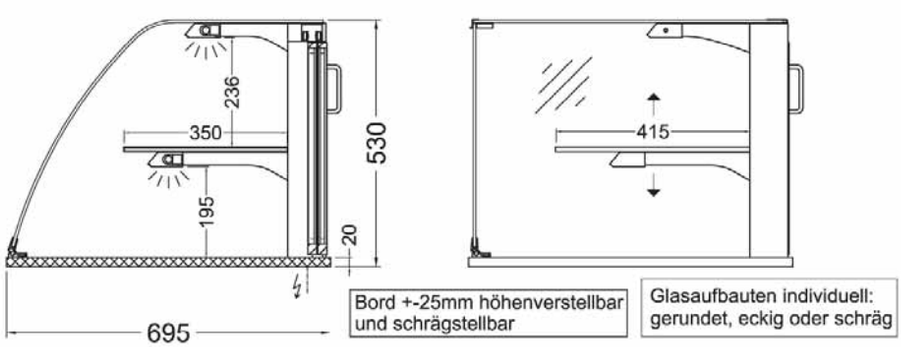
GUK 2/1-53

Ungekühlter Glasaufbau Serie GUK-53

530 mm Höhe, kundenseitig Panoramascheibe, bedienseitig Schiebetüren

- Ungekühlter Glasaufbau in 530 mm Höhe
- Kundenseite mit Panoramascheibe, zur Reinigung abnehmbar, Bedienseite mit Schiebetüren aus Isolierglas
- 1 Zwischenetage und Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
  Leuchtmittel weiß, alternativ auf Anfrage auch bäckerfarben
- Innenraum für GN 1/1 geeignet
  Bei GN 1/1 Bestückung für 80er-Vitrine sind Flügeltüren notwendig (kein Aufpreis)
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Bodenplatte geschlossen
- elektrische Verkabelung nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter

	GUK 2/1-53	GUK 3/1-53	GUK 4/1-53	GUK 5/1-53
	kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig Schiebegläser			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530	1125 x 695 x 530	1450 x 695 x 530	1775 x 695 x 530
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	113 kg / 88 kg	145 kg / 120 kg	177 kg / 157 kg	209 kg / 179 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.310.500	484.310.501	484.310.502	484.310.503
Verkaufspreis	**2.329,00 €**	**2.746,00 €**	**3.266,00 €**	**3.698,00 €**



Modelle in eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

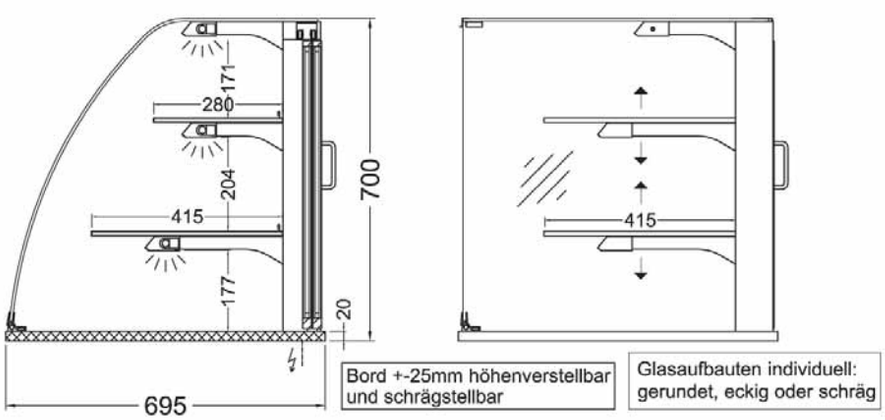
GUK 2/1-70

Ungekühlter Glasaufbau Serie GUK-70

700 mm Höhe, kundenseitig Panoramascheibe, bedienseitig Schiebetüren

- Ungekühlter Glasaufbau in 700 mm Höhe
- Kundenseite mit Panoramascheibe, zur Reinigung abnehmbar, Bedienseite mit Schiebetüren aus Isolierglas
- 2 Zwischenetagem und Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
  Leuchtmittel weiß, alternativ auf Anfrage auch bäckerfarben
- Innenraum für GN 1/1 geeignet
  Bei GN 1/1 Bestückung für 80er-Vitrine sind Flügeltüren notwendig (kein Aufpreis)
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Bodenplatte geschlossen
- elektrische Verkabelung nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter

	GUK 2/1-70	GUK 3/1-70	GUK 4/1-70	GUK 5/1-70
	kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig Schiebegläser			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700	1125 x 695 x 700	1450 x 695 x 700	1775 x 695 x 700
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	125 kg / 100 kg	153 kg / 133 kg	180 kg / 155 kg	220 kg / 190 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.310.510	484.310.511	484.310.512	484.310.513
Verkaufspreis	**2.817,00 €**	**3.292,00 €**	**3.755,00 €**	**4.163,00 €**



Modelle in eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

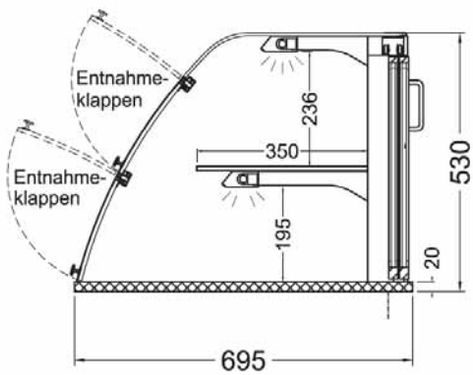
GUK-KL 2/1-53

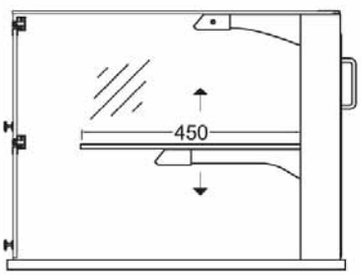
Ungekühlter Glasaufbau Serie GUK-KL-53

530 mm Höhe, kundenseitig SB-Entnahmeklappen, bedienseitig Schiebetüren

- Ungekühlter Glasaufbau in 530 mm Höhe
- Kundenseite mit Entnahmeklappen aus Acrylglas, Bedienseite mit Schiebetüren aus Isolierglas
- 1 Zwischenetage und Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
  Leuchtmittel weiß, alternativ auf Anfrage auch bäckerfarben
- Innenraum für GN 1/1 geeignet
  Bei GN 1/1 Bestückung für 80er-Vitrine sind Flügeltüren notwendig (kein Aufpreis)
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Bodenplatte geschlossen
- elektrische Verkabelung nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter

	GUK-KL 2/1-53	GUK-KL 3/1-53	GUK-KL 4/1-53	GUK-KL 5/1-53
	kundenseitig 4 Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebegläser	kundenseitig 6 Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebegläser	kundenseitig 8 Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebegläser	kundenseitig 10 Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebegläser
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530	1125 x 695 x 530	1450 x 695 x 530	1775 x 695 x 530
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	113 kg / 88 kg	145 kg	177 kg	209 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.310.530	484.310.531	484.310.532	484.310.533
Verkaufspreis	**2.985,00 €**	**3.585,00 €**	**4.166,00 €**	**4.794,00 €**





Glasaufbauten individuell:
gerundet, eckig oder schräg

Modelle in eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

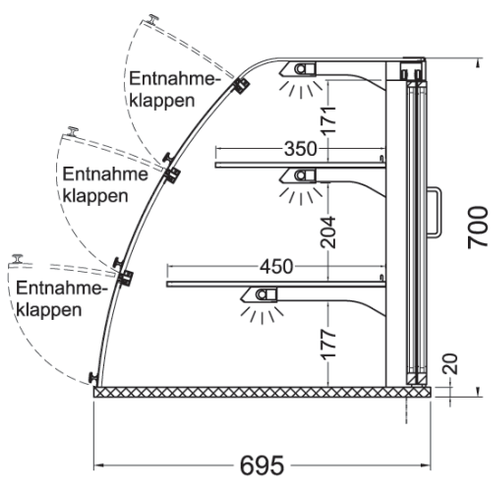
GUK-KL 2/1-70

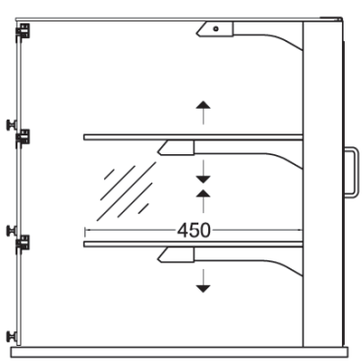
Ungekühlter Glasaufbau Serie GUK-KL-70

700 mm Höhe, kundenseitig SB-Entnahmeklappen, bedienseitig Schiebetüren

- Ungekühlter Glasaufbau in 700 mm Höhe
- Kundenseite mit Entnahmeklappen aus Acrylglas, Bedienseite mit Schiebetüren aus Isolierglas
- 2 Zwischenetagen und Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
  Leuchtmittel weiß, alternativ auf Anfrage auch bäckerfarben
- Innenraum für GN 1/1 geeignet
  Bei GN 1/1 Bestückung für 80er-Vitrine sind Flügeltüren notwendig (kein Aufpreis)
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Bodenplatte geschlossen
- elektrische Verkabelung nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter

	GUK-KL 2/1-70	GUK-KL 3/1-70	GUK-KL 4/1-70	GUK-KL 5/1-70
	kundenseitig 6 Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebegläser	kundenseitig 9 Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebegläser	kundenseitig 12 Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebegläser	kundenseitig 15 Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebegläser
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700	1125 x 695 x 700	1450 x 695 x 700	1775 x 695 x 700
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	125 kg	153 kg	180 kg	220 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.310.540	484.310.541	484.310.542	484.310.543
Verkaufspreis	**3.786,00 €**	**4.429,00 €**	**5.096,00 €**	**5.775,00 €**





Glasaufbauten individuell:
gerundet, eckig oder schräg

Modelle in eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

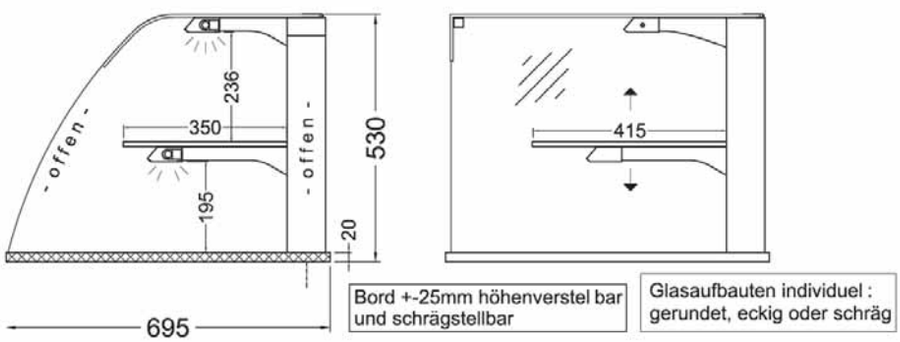
GUK-O 2/1-53

Ungekühlter Glasaufbau Serie GUK-O-53

530 mm Höhe, kundenseitig offen, bedienseitig offen

- Ungekühlter Glasaufbau in 530 mm Höhe
- Kundenseite offen, Bedienseite offen
- 1 Zwischenetage und Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
  Leuchtmittel weiß, alternativ auf Anfrage auch bäckerfarben
- Innenraum für GN 1/1 geeignet
  Bei GN 1/1 Bestückung für 80er-Vitrine sind Flügeltüren notwendig (kein Aufpreis)
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Bodenplatte geschlossen
- elektrische Verkabelung nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter

	GUK-O 2/1-53	GUK-O 3/1-53	GUK-O 4/1-53	GUK-O 5/1-53
	kundenseitig offen, bedienungsseitig offen			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530	1125 x 695 x 530	1450 x 695 x 530	1775 x 695 x 530
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	113 kg	145 kg	177 kg	209 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.310.560	484.310.561	484.310.562	484.310.563
Verkaufspreis	**2.190,00 €**	**2.582,00 €**	**3.070,00 €**	**3.477,00 €**



Modelle in eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

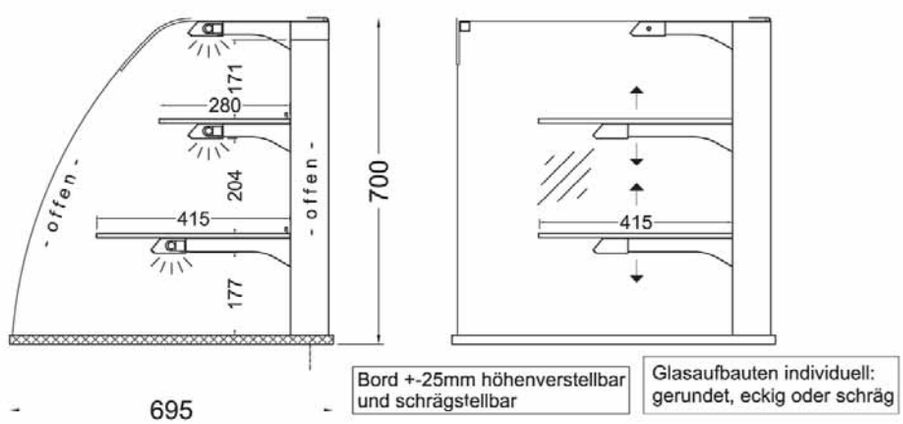
GUK-O 2/1-70

Ungekühlter Glasaufbau Serie GUK-O-70

700 mm Höhe, kundenseitig offen, bedienseitig offen

- Ungekühlter Glasaufbau in 700 mm Höhe
- Kundenseite offen, Bedienseite offen
- 2 Zwischenetagen und Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
  Leuchtmittel weiß, alternativ auf Anfrage auch bäckerfarben
- Innenraum für GN 1/1 geeignet
  Bei GN 1/1 Bestückung für 80er-Vitrine sind Flügeltüren notwendig (kein Aufpreis)
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Bodenplatte geschlossen
- elektrische Verkabelung nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter

	GUK-O 2/1-70	GUK-O 3/1-70	GUK-O 4/1-70	GUK-O 5/1-70
	kundenseitig offen, bedienungsseitig offen			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700	1125 x 695 x 700	1450 x 695 x 700	1775 x 695 x 700
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	125 kg	153 kg	180 kg	220 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.310.570	484.310.571	484.310.572	484.310.573
Verkaufspreis	**2.707,00 €**	**3.161,00 €**	**3.604,00 €**	**3.997,00 €**



Modelle in eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

EB 100 V

Farbvarianten

Panorama-Kühlvitrine EB 100 V

Ausstattung mit 3 verstellbaren Glasetagen

- Steckerfertige Panorama-Kühlvitrine mit 4-seitigem Glaseinblick
- Umluftkühlung; Innenraum mit 3 verstellbaren Glaszwischenetagen 345 x 350 mm
- Luftleitblenden für die Gewährleistung einer einheitlichen Temperatur im gesamten Innenraum
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung; helle Warenausleuchtung durch gekreuzte Anordnung der zwei Leuchtkörper, gesondert schaltbar
- Konstruktion aus silber lackiertem Aluminium gefertigt, Profile isoliert
- Innenverkleidung aus lichtgrauem Kunststoff
- 4 höhenverstellbare Stellfüße
- Tür mit Magnetdichtung und Türgriff aus Aluminium
- geräuscharmer Laufbetrieb durch Hochleistungskompressoren

	EB 100 V Ausstattung mit 3 verstellbaren Glasetagen
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	490 x 490 x 935
innen (B x T x H)	345 x 350
Tiefe bei geöffneter Tür	875
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	98 l
Ausstellfläche	3 x Glasetage 345 x 350 mm, höhenverstellbar
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	120 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 150 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+4 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
relative Luftfeuchtigkeit	75 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	76 kg / 71 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Alu, silber lackiert (Code S02)
innen	Kunststoff in lichtgrau
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	054.501.800
Verkaufspreis	**1.359,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
EB 100 V	R-S01	Farbcode: S01- Bronze	1.359,00
EB 100 V	R-A10	Farbcode: A10- Stahl	1.646,00
EB 100 V	R-A11	Farbcode: A11- Chrom	1.646,00
EB 100 V	R-A12	Farbcode: A12- Messing	1.646,00
EB 100 V	R-D40	Farbcode: D40- Carrara Mamor weiß	1.809,00
EB 100 V	R-C31	Farbcode: C31- Buche	1.809,00
EB 100 V	R-C30	Farbcode: C30- Kirschrot	1.809,00
EB 100 V	R-C32	Farbcode: C32- Nussbaum hell	1.809,00
EB 100 V	R-E50	Farbcode: E50- Ulme rot	1.809,00
EB 100 V	R-C34	Farbcode: C34- Nussbaum dunkel	1.809,00
EB 100 V	R-D41	Farbcode: D41- Verdi Alpi Marmor	1.809,00
EB 100 V	R-B22	Farbcode: B22- Rosa	1.809,00
EB 100 V	R-B23	Farbcode: B23- Grün	1.809,00

EB 100 S

Farbvarianten

Panorama-Tiefkühlvitrine EB 100 S

Ausstattung mit 3 fixierten Verdampferrosten

- Steckerfertige Panorama-Tiefkühlvitrine mit 4-seitigem Glaseinblick
- stille Kühlung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- manuelle Abtauung
- mit 3 fixierten Verdampferrosten 300 x 340 mm
- helle Warenausleuchtung durch gekreuzte Anordnung der zwei Leuchtkörper, gesondert schaltbar
- Konstruktion aus silber lackiertem Aluminium gefertigt, Profile isoliert
- Innenverkleidung aus lichtgrauem Kunststoff
- 4 höhenverstellbare Stellfüße
- Tür mit Magnetdichtung und Türgriff aus Aluminium
- geräuscharmer Laufbetrieb durch Hochleistungskompressoren

	EB 100 S Ausstattung mit 3 fixierten Verdampferrosten
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	490 x 490 x 935
innen (B x T x H)	300 x 340
Tiefe bei geöffneter Tür	875
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	98 l
Ausstellfläche	3 x Verdampferrost, feststehend
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	215 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 260 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -23 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
relative Luftfeuchtigkeit	40 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	74 kg / 69 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Alu, silber lackiert (Code S02)
innen	Kunststoff in lichtgrau
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	054.501.900
Verkaufspreis	**1.450,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
EB 100 S	R-S01	Farbcode: S01- Bronze	1.450,00
EB 100 S	R-A10	Farbcode: A10- Stahl	1.737,00
EB 100 S	R-A11	Farbcode: A11- Chrom	1.737,00
EB 100 S	R-A12	Farbcode: A12- Messing	1.737,00
EB 100 S	R-D40	Farbcode: D40- Carrara Mamor weiß	1.900,00
EB 100 S	R-C31	Farbcode: C31- Buche	1.900,00
EB 100 S	R-C30	Farbcode: C30- Kirschrot	1.900,00
EB 100 S	R-C32	Farbcode: C32- Nussbaum hell	1.900,00
EB 100 S	R-E50	Farbcode: E50- Ulme rot	1.900,00
EB 100 S	R-C34	Farbcode: C34- Nussbaum dunkel	1.900,00
EB 100 S	R-D41	Farbcode: D41- Verdi Alpi Marmor	1.900,00
EB 100 S	R-B22	Farbcode: B22- Rosa	1.900,00
EB 100 S	R-B23	Farbcode: B23- Grün	1.900,00

MN 270 V

Farbvarianten

Panorama-Kühlvitrine MN 270 V

Ausstattung mit 4 verstellbaren Glasetagen

- Steckerfertige Panorama-Kühlvitrine mit 5-seitigem Glaseinblick
- Umluftkühlung
- Innenraum mit 4 fixierten Glaszwischenetagen 665 x 420 mm, Abstand 145 mm
- Luftleitblenden für die Gewährleistung einer einheitlichen Temperatur im gesamten Innenraum
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung
- helle Warenausleuchtung durch gekreuzte Anordnung der zwei Leuchtkörper, gesondert schaltbar
- Konstruktion aus silber lackiertem Aluminium gefertigt, Profile isoliert
- Innenverkleidung aus lichtgrauem Kunststoff
- 4 höhenverstellbare Stellfüße
- Tür mit Magnetdichtung und Türgriff aus Aluminium
- geräuscharmer Laufbetrieb durch Hochleistungskompressoren

	MN 270 V
	Ausstattung mit 4 verstellbaren Glasetagen
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	810 x 620 x 1230
Tiefe bei geöffneter Tür	1290
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	264 l
Ausstellfläche	4 fixierte Glaszwischenetagen 665 x 420 mm (Abstand 175 mm)
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	370 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 300 g
Energieverbrauch	5,6 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
relative Luftfeuchtigkeit	75 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	145 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Alu, silber lackiert (Code S02)
innen	Kunststoff in lichtgrau
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	054.202.701.0
Verkaufspreis	**2.088,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
MN 270 V	R-S01	Farbcode: S01- Bronze	2.088,00
MN 270 V	R-A10	Farbcode: A10- Stahl	2.458,00
MN 270 V	R-A11	Farbcode: A11- Chrom	2.458,00
MN 270 V	R-A12	Farbcode: A12- Messing	2.458,00
MN 270 V	R-D40	Farbcode: D40- Carrara Mamor weiß	2.648,00
MN 270 V	R-C31	Farbcode: C31- Buche	2.648,00
MN 270 V	R-C30	Farbcode: C30- Kirschrot	2.648,00
MN 270 V	R-C32	Farbcode: C32- Nussbaum hell	2.648,00
MN 270 V	R-E50	Farbcode: E50- Ulme rot	2.648,00
MN 270 V	R-C34	Farbcode: C34- Nussbaum dunkel	2.648,00
MN 270 V	R-D41	Farbcode: D41- Verdi Alpi Marmor	2.648,00
MN 270 V	R-B22	Farbcode: B22- Rosa	2.648,00
MN 270 V	R-B23	Farbcode: B23- Grün	2.648,00

MN 270 S

Farbvarianten

Panorama-Tiefkühlvitrine MN 270 S

Ausstattung mit 3 fixierten Verdampferrosten

- Steckerfertige Panorama-Tiefkühlvitrine mit 4-seitigem Glaseinblick
- stille Kühlung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- manuelle Abtauung
- mit 3 fixierten Verdampferrosten 670 x 460 mm
- helle Warenausleuchtung durch gekreuzte Anordnung der zwei Leuchtkörper, gesondert schaltbar
- Konstruktion aus silber lackiertem Aluminium gefertigt, Profile isoliert
- Innenverkleidung aus lichtgrauem Kunststoff
- 4 höhenverstellbare Stellfüße
- Tür mit Magnetdichtung und Türgriff aus Aluminium
- geräuscharmer Laufbetrieb durch Hochleistungskompressoren

	MN 270 S
	Ausstattung mit 3 fixierten Verdampferrosten
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	810 x 620 x 1230
Tiefe bei geöffneter Tür	1290
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	264 l
Ausstellfläche	3 fixierte Verdampferroste 670 x 460 mm (Abstand 175 mm)
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	420 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 330 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -25 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
relative Luftfeuchtigkeit	40 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	145 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Alu, silber lackiert (Code S02)
innen	Kunststoff in lichtgrau
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	054.202.702.0
Verkaufspreis	**2.748,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
MN 270 S	R-S01	Farbcode: S01- Bronze	2.748,00
MN 270 S	R-A10	Farbcode: A10- Stahl	3.118,00
MN 270 S	R-A11	Farbcode: A11- Chrom	3.118,00
MN 270 S	R-A12	Farbcode: A12- Messing	3.118,00
MN 270 S	R-D40	Farbcode: D40- Carrara Mamor weiß	3.308,00
MN 270 S	R-C31	Farbcode: C31- Buche	3.308,00
MN 270 S	R-C30	Farbcode: C30- Kirschrot	3.308,00
MN 270 S	R-C32	Farbcode: C32- Nussbaum hell	3.308,00
MN 270 S	R-E50	Farbcode: E50- Ulme rot	3.308,00
MN 270 S	R-C34	Farbcode: C34- Nussbaum dunkel	3.308,00
MN 270 S	R-D41	Farbcode: D41- Verdi Alpi Marmor	3.308,00
MN 270 S	R-B22	Farbcode: B22- Rosa	3.308,00
MN 270 S	R-B23	Farbcode: B23- Grün	3.308,00

PS 250 S+

Farbvarianten

Panorama-Kühlvitrine PS 250 S+

Ausstattung mit 5 verstellbaren Glasetagen

- Steckerfertige Panorama-Kühlvitrine mit 5-seitigem Glaseinblick
- Umluftkühlung; Innenraum mit 5 fixierten Glaszwischenetagen 420 x 295 mm
- Luftleitblenden für die Gewährleistung einer einheitlichen Temperatur im gesamten Innenraum
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung
- helle Warenausleuchtung durch gekreuzte Anordnung der zwei Leuchtkörper, gesondert schaltbar
- Konstruktion aus silber lackiertem Aluminium gefertigt, Profile isoliert
- Innenverkleidung aus lichtgrauem Kunststoff
- 4 Lenkrollen, die vorderen sind feststellbar
- Tür mit Magnetdichtung und Türgriff aus Aluminium
- geräuscharmer Laufbetrieb durch Hochleistungskompressoren

	PS 250 S+ Ausstattung mit 5 verstellbaren Glasetagen
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	450 x 620 x 1895
innen (B x T x H)	420 x 295
Tiefe bei geöffneter Tür maximales Einbringmaß	940 330
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	250 l
Ausstellfläche	5 x Glasetage 420 x 295 mm, höhenverstellbar
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	450 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 260 g
Energieverbrauch	8,3 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
relative Luftfeuchtigkeit	75 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	155 kg / 140 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Alu, silber lackiert (Code S02)
innen	Kunststoff in lichtgrau
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	054.501.600
Verkaufspreis	**2.185,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
PS 250 S+	R-S01	Farbcode: S01- Bronze	2.185,00
PS 250 S+	R-A10	Farbcode: A10- Stahl	2.505,00
PS 250 S+	R-A11	Farbcode: A11- Chrom	2.505,00
PS 250 S+	R-A12	Farbcode: A12- Messing	2.505,00
PS 250 S+	R-D40	Farbcode: D40- Carrara Mamor weiß	2.690,00
PS 250 S+	R-C31	Farbcode: C31- Buche	2.690,00
PS 250 S+	R-C30	Farbcode: C30- Kirschrot	2.690,00
PS 250 S+	R-C32	Farbcode: C32- Nussbaum hell	2.690,00
PS 250 S+	R-E50	Farbcode: E50- Ulme rot	2.690,00
PS 250 S+	R-C34	Farbcode: C34- Nussbaum dunkel	2.690,00
PS 250 S+	R-D41	Farbcode: D41- Verdi Alpi Marmor	2.690,00
PS 250 S+	R-B22	Farbcode: B22- Rosa	2.690,00
PS 250 S+	R-B23	Farbcode: B23- Grün	2.690,00

GL 250 S

Farbvarianten

Panorama-Tiefkühlvitrine GL 250 S

Ausstattung mit 6 fixierten Verdampferrosten

- Steckerfertige Panorama-Tiefkühlvitrine mit 4-seitigem Glaseinblick
- Ausstattung mit 6 fixierten Verdampferrosten 460 x 295 mm
- helle Warenausleuchtung durch gekreuzte Anordnung von zwei Leuchtkörpern, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige; manuelle Abtauung
- Konstruktion aus silber lackiertem Aluminium gefertigt, Rahmenprofile energiesparend isoliert
- Innenverkleidung aus lichtgrauem Kunststoff; 4 Lenkrollen, die vorderen sind feststellbar
- Türe mit Magnetdichtung und Türgriff aus Aluminium
- geräuscharmer Laufbetrieb durch Hochleistungskompressoren

	GL 250 S
	Ausstattung mit 6 fixierten Verdampferrosten
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	450 x 620 x 1895
Tiefe bei geöffneter Tür maximales Einbringmaß	940 330
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	250 l
Ausstellfläche	6 x Verdampferrost, feststehend
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	520 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 350 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -25 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	155 kg / 140 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Alu, silber lackiert (Code S02)
innen	Kunststoff in lichtgrau
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	054.501.700
Verkaufspreis	**2.710,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
GL 250 S	R-S01	Farbcode: S01- Bronze	2.710,00
GL 250 S	R-A10	Farbcode: A10- Stahl	3.030,00
GL 250 S	R-A11	Farbcode: A11- Chrom	3.030,00
GL 250 S	R-A12	Farbcode: A12- Messing	3.030,00
GL 250 S	R-D40	Farbcode: D40- Carrara Mamor weiß	3.215,00
GL 250 S	R-C31	Farbcode: C31- Buche	3.215,00
GL 250 S	R-C30	Farbcode: C30- Kirschrot	3.215,00
GL 250 S	R-C32	Farbcode: C32- Nussbaum hell	3.215,00
GL 250 S	R-E50	Farbcode: E50- Ulme rot	3.215,00
GL 250 S	R-C34	Farbcode: C34- Nussbaum dunkel	3.215,00
GL 250 S	R-D41	Farbcode: D41- Verdi Alpi Marmor	3.215,00
GL 250 S	R-B22	Farbcode: B22- Rosa	3.215,00
GL 250 S	R-B23	Farbcode: B23- Grün	3.215,00

PS 350 V

PS 450 V

PS 700 V

Panorama -Kühlvitrinen Serie PS-V

Samoiedo

Ausstattung mit 5, bzw. 2 x 5 höhenverstellbaren Glaszwischenetagen

- Steckerfertige Panorama-Kühlvitrine mit 4-seitigem Glaseinblick
- Umluftkühlung
- Innenraum mit 5, bzw. bei Modell PS 700 V mit 2 x 5 höhenverstellbaren Glaszwischenetagen
- Luftleitblenden für die Gewährleistung einer einheitlichen Temperatur im gesamten Innenraum
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung; helle Warenausleuchtung durch gekreuzte Anordnung von je zwei Leuchtkörpern je Türabteil, gesondert schaltbar
- Konstruktion aus silber lackiertem Aluminium gefertigt, Innenverkleidung aus lichtgrauem Kunststoff
- Rahmenprofil energiesparend isoliert
- 4, bzw. 6 Lenkrollen, die vorderen sind feststellbar
- Tür mit Magnetdichtung und Türgriff aus Aluminium
- geräuscharmer Laufbetrieb durch Hochleistungskompressoren

	PS 350 V	PS 450 V	PS 700 V
	Ausstattung mit 5 verstellbaren Glasetagen		Ausstattung mit 10 (2 x 5) verstellbaren Glasetagen
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	620 x 620	720 x 620	1180 x 620
Tiefe bei geöffneter Tür	1100	1200	1100
Höhe mit Rollen	1895	1895	1895
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	360 l	427 l	742 l
Ausstellfläche	5 höhenverstellbare Glasetagen 465 x 420 mm	5 höhenverstellbare Glasetagen 565 x 420 mm	10 (2 x 5) höhenverstellbare Glasetagen 465 x 420 mm
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	540 W / 230 V	540 W / 230 V	790 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 300 g		R 404 a / 390 g
Energieverbrauch	8,0 kWh / 24 h	8,2 kWh / 24 h	11,7 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
relative Luftfeuchtigkeit	75 %		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	183 kg	197 kg	271 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Alu, silber lackiert (Code S02)		
innen	Kunststoff in lichtgrau		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	054.503.501.0	054.504.501.0	054.507.001.0
Verkaufspreis	**2.085,00 €**	**2.339,00 €**	**3.592,00 €**

Farbvarianten auf Anfrage verfügbar

PS 350 R

PS 450 R

PS 700 R
PS 700 VR

Panorama-Kühlvitrinen Serie PS-R

Samoiedo

Ausstattung mit 1 oder 2 Drehgestellen mit je 6 runden Glasstabletts oder mit 1 Drehgestell und 5 höhenverstellbaren Glasetagen

- Steckerfertige Panorama-Kühlvitrine mit 4-seitigem Glaseinblick
- Umluftkühlung
- Innenraum je nach Modell mit 1 oder 2 Drehgestellen mit je 6 runden, fixierten Glaxstabletts (Ø 452 mm), bzw. Modell PS 700 VR mit 1 Drehgestell, wie zuvor und 5 höhenverstellbaren Glasetagen 465 x 420 mm
- Luftleitblenden für die Gewährleistung einer einheitlichen Temperatur im gesamten Innenraum
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung
- helle Warenausleuchtung durch gekreuzte Anordnung von je zwei Leuchtkörpern pro Türabteil, gesondert schaltbar
- Konstruktion aus silber lackiertem Aluminium gefertigt, Innenverkleidung aus lichtgrauem Kunststoff
- Rahmenprofil energiesparend isoliert
- 4, bzw. 6 Lenkrollen, die vorderen sind feststellbar
- Tür mit Magnetdichtung und Türgriff aus Aluminium
- geräuscharmer Laufbetrieb durch Hochleistungskompressoren

	PS 350 R	PS 450 R	PS 700 R	PS 700 VR
	Ausstattung mit 1 Drehgestell mit 6 runden, fixierten Glastabletts		Ausstattung mit 2 Drehgestellen mit je 6 runden, fixierten Glastabletts	Ausstattung mit 1 Drehgestell mit 6 runden, fixierten Glastabletts und 5 verstellbare Glasetagen
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	620 x 620 x 1895	720 x 620 x 1895	1180 x 620 x 1895	1180 x 620 x 1895
Tiefe bei geöffneter Tür	1100	1200	1100	1100
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	360 l	427 l	742 l	742 l
Ausstellfläche	1 Drehgestell mit 6 runden, fixierten Glastabletts Ø 452 mm		2 Drehgestelle mit je 6 runden, fixierten Glastabletts Ø 452 mm	1 Drehgestell mit 6 runden, fixierten Glastabletts Ø 452 mm und 5 höhenverstellbare Glasetagen 465 x 420 mm
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	540 W / 230 V	540 W / 230 V	790 W / 230 V	790 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 300 g		R 404 a / 390 g	
Energieverbrauch	8,0 kWh / 24 h	8,2 kWh / 24 h	11,7 kWh / 24 h	11,7 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	75 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	183 kg	197 kg	271 kg	271 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Alu, silber lackiert (Code S02)			
innen	Kunststoff in lichtgrau			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	054.503.502.0	054.504.502.0	054.507.002.0	054.507.003.0
Verkaufspreis	**2.275,00 €**	**2.540,00 €**	**3.994,00 €**	**3.792,00 €**

Farbvarianten auf Anfrage verfügbar

PG 480 S/S+

Farbvarianten

Panorama-Kühl-/Tiefkühlvitrine PG 480 S/S+

Ausstattung mit je einem getrennt regelbarem Kühl-/ Tiefkühlabteil

- Steckerfertige Panorama-Kühl-/ Tiefkühlvitrine mit 4-seitigem Glaseinblick
- stille Kühlung
- Ausstattung im Tiefkühlabteil mit 6 fixierten Verdampferrosten 460 x 295 mm und im Kühlabteil mit 5 verstellbaren Glasetagen 420 x 295 mm
- helle Warenausleuchtung durch gekreuzte Anordnung von je zwei Leuchtkörpern pro Abteil, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige je Abteil
- Kühbereich mit automatischer Abtauung, Tiefkühlbereich mit manueller Abtauung
- Konstruktion aus silber lackiertem Aluminium gefertigt, Rahmenprofile energiesparend isoliert
- Innenverkleidung aus lichtgrauem Kunststoff
- 4 höhenverstellbare Stellfüße
- Türen mit Magnetdichtungen und Türgriffen aus Aluminium
- geräuscharmer Laufbetrieb durch 2 Hochleistungskompressoren

	PG 480 S/S+
	Ausstattung mit je einem getrennt regelbarem Kühl-/ Tiefkühlabteil
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	840 x 620 x 1895
Tiefe bei geöffneter Tür	940
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	250+230 l
Ausstellfläche	links: 6 x Verdampferrost, feststehend rechts: 5 x Glasetage 420 x 295 mm, höhenverstellbar
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	520+450 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 350 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -25 °C +4 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	270 kg / 246 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Alu, silber lackiert (Code S02)
innen	Kunststoff in lichtgrau
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	054.501.500
Verkaufspreis	**4.843,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
PG 480 S/S+	R-S01	Farbcode: S01- Bronze	4.843,00
PG 480 S/S+	R-A10	Farbcode: A10- Stahl	5.278,00
PG 480 S/S+	R-A11	Farbcode: A11- Chrom	5.278,00
PG 480 S/S+	R-A12	Farbcode: A12- Messing	5.278,00
PG 480 S/S+	R-D40	Farbcode: D40- Carrara Mamor weiß	5.543,00
PG 480 S/S+	R-C31	Farbcode: C31- Buche	5.543,00
PG 480 S/S+	R-C30	Farbcode: C30- Kirschrot	5.543,00
PG 480 S/S+	R-C32	Farbcode: C32- Nussbaum hell	5.543,00
PG 480 S/S+	R-E50	Farbcode: E50- Ulme rot	5.543,00
PG 480 S/S+	R-C34	Farbcode: C34- Nussbaum dunkel	5.543,00
PG 480 S/S+	R-D41	Farbcode: D41- Verdi Alpi Marmor	5.543,00
PG 480 S/S+	R-B22	Farbcode: B22- Rosa	5.543,00
PG 480 S/S+	R-B23	Farbcode: B23- Grün	5.543,00

PG 520 S/S

Farbvarianten

Panorama-Kühl-/Tiefkühlvitrine PG 520 S/S

Samoiedo

Ausstattung mit je einem getrennt regelbarem Kühl-/ Tiefkühlabteil

- Steckerfertige Panorama-Kühl-/ Tiefkühlvitrine mit 4-seitigem Glaseinblick
- stille Kühlung
- Ausstattung im Tiefkühlabteil mit 3 fixierten Verdampferrosten 460 x 645 mm und im Kühlabteil mit 3 verstellbaren Glasetagen 420 x 554 mm
- helle Warenausleuchtung durch gekreuzte Anordnung von je zwei Leuchtkörpern pro Abteil, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige je Abteil
- manuelle Abtauung
- Konstruktion aus silber lackiertem Aluminium gefertigt, Rahmenprofile energiesparend isoliert
- Innenverkleidung aus lichtgrauem Kunststoff
- 4 höhenverstellbare Stellfüße
- Türen mit Magnetdichtungen und Türgriffen aus Aluminium
- geräuscharmer Laufbetrieb durch 2 Hochleistungskompressoren

	PG 520 S/S Ausstattung mit je einem getrennt regelbarem Kühl-/ Tiefkühlabteil
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	810 x 620 x 1945
Tiefe bei geöffneter Tür	1200
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	230+260 l
Ausstellfläche	oben: 3 x Glasetage 460 x 645 mm, höhenverstellbar unten: 3 x Verdampferrost, feststehend
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	450+620 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 260+330 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+4 bis +10 °C -15 bis -25 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	285 kg / 260 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Alu, silber lackiert (Code S02)
innen	Kunststoff in lichtgrau
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	054.501.400
Verkaufspreis	**4.291,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
PG 520 S/S	R-S01	Farbcode: S01- Bronze	4.291,00
PG 520 S/S	R-A10	Farbcode: A10- Stahl	4.726,00
PG 520 S/S	R-A11	Farbcode: A11- Chrom	4.726,00
PG 520 S/S	R-A12	Farbcode: A12- Messing	4.726,00
PG 520 S/S	R-D40	Farbcode: D40- Carrara Mamor weiß	4.991,00
PG 520 S/S	R-C31	Farbcode: C31- Buche	4.991,00
PG 520 S/S	R-C30	Farbcode: C30- Kirschrot	4.991,00
PG 520 S/S	R-C32	Farbcode: C32- Nussbaum hell	4.991,00
PG 520 S/S	R-E50	Farbcode: E50- Ulme rot	4.991,00
PG 520 S/S	R-C34	Farbcode: C34- Nussbaum dunkel	4.991,00
PG 520 S/S	R-D41	Farbcode: D41- Verdi Alpi Marmor	4.991,00
PG 520 S/S	R-B22	Farbcode: B22- Rosa	4.991,00
PG 520 S/S	R-B23	Farbcode: B23- Grün	4.991,00

GL 350 S

GL 450 S

GL 700 S

Panorama-Tiefkühlvitrinen Serie GL-S,

Ausstattung mit 6, bzw. 12 (2 x 6) fixierten Verdampferrosten

- Steckerfertige Panorama-Tiefkühlvitrine
- stille Kühlung
- Innenraum mit 6, bzw. 12 (2 x 6) fixierten Verdampferrosten im Abstand von 155 mm, unten 225 mm angeordnet
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- manuelle Abtauung
- helle Warenausleuchtung durch gekreuzte Anordnung je zwei Leuchtkörper pro Türabteil, gesondert schaltbar
- Konstruktion aus silber lackiertem Aluminium gefertigt, Innenverkleidung aus lichtgrauem Kunststoff
- Rahmenprofile energiesparend isoliert
- 4, bzw. 6 Lenkrollen, die vorderen sind feststellbar
- Tür mit Magnetdichtung und Türgriff aus Aluminium
- geräuscharmer Laufbetrieb durch Hochleistungskompressoren

	GL 350 S	GL 450 S	GL 700 S
	Ausstattung mit 6 fixierten Verdampferrosten		Ausstattung mit 12 (2 x 6) fixierten Verdampferrosten
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	620 x 620	720 x 620	1180 x 620
Tiefe bei geöffneter Tür	1100	1200	1100
Höhe mit Rollen	1895	1895	1895
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	360 l	427 l	742 l
Ausstellfläche	6 fixierte Verdampferroste 460 x 440 mm (Abstand 155 mm, unten 225 mm)	6 fixierte Verdampferroste 560 x 440 mm (Abstand 155 mm, unten 225 mm)	12 (2 x 6) fixierte Verdampferroste 460 x 440 mm (Abstand 155 mm, unten 225 mm)
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	680 W / 230 V	700 W / 230 V	760 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 420 g		R 404 a / 390 g
Energieverbrauch	13,5 kWh / 24 h	13,9 kWh / 24 h	15,5 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-15 bis -25 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
relative Luftfeuchtigkeit	40 %		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	183 kg	197 kg	271 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Alu, silber lackiert (Code S02)		
innen	Kunststoff in lichtgrau		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	054.403.501.0	054.404.501.0	054.407.001.0
Verkaufspreis	**2.820,00 €**	**2.919,00 €**	**4.377,00 €**

Farbvarianten auf Anfrage verfügbar

CC 350 V

CC 350 R

Panorama-Kühlvitrinen Serie CC

Samoiedo

speziell für Schokolade und Pralinen

Ausstattung wahlweise mit 5 höhenverstellbaren Glasetagen oder 1 Drehgestell mit 6 runden Glastabletts

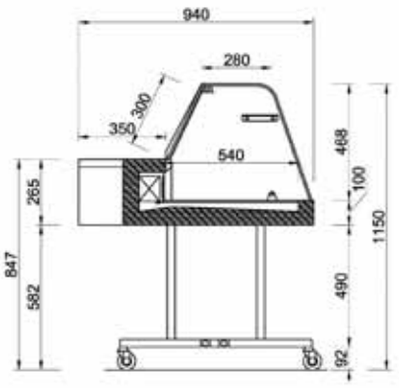
- Steckerfertige Panorama-Kühlvitrine speziell für die fachgerechte Präsentation von Schokolade und Pralinen
- Innenausstattung wahlweise in Version „V" mit 5 höhenverstellbaren Glasetagen (465 x 420 mm) oder Version „R" mit 1 Drehgestell mit 6 runden, fixierten Glastabletts (Ø 452 mm)
- Umluftkühlung; Luftleitblenden für die Gewährleistung einer einheitlichen Temperatur im gesamten Innenraum
- eine elektronische Steuerung für die Regulierung der Luftfeuchtigkeit von 40 bis 44% mit Digitalanzeige und eine elektronische Steuerung mit Digitalanzeige für das Kühlsystem
- automatische Abtauung; helle Warenausleuchtung durch gekreuzte Anordnung der zwei Leuchtkörper, gesondert schaltbar
- Konstruktion aus silber lackiertem Aluminium gefertigt, Innenverkleidung aus lichtgrauem Kunststoff
- Rahmenprofile energiesparend isoliert
- 4 Lenkrollen, die vorderen sind feststellbar
- Tür mit Magnetdichtung und Türgriff aus Aluminium
- geräuscharmer Laufbetrieb durch Hochleistungskompressoren.

Hinweis: Bei der Drehgestell-Version lässt sich dieses gegenüber handelsüblichen Modellen bei geöffneter Tür einfach stoppen, ohne den Antriebsmotor zu beschädigen.

	CC 350 V speziell für Schokolade und Pralinen Ausstattung mit 5 höhenverstellbaren Glasetagen	CC 350 R speziell für Schokolade und Pralinen Ausstattung mit 1 Drehgestell mit 6 runden Glastabletts
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	620 x 620	620 x 620
Tiefe bei geöffneter Tür	1100	1100
Höhe mit Rollen	1895	1895
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	360 l	360 l
Ausstellfläche	5 höhenverstellbare Glasetagen 465 x 420 mm	1 Drehgestell mit 6 runden, fixierten Glastabletts Ø 452 mm
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	540 W / 230 V	540 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 300 g	
Energieverbrauch	8,0 kWh / 24 h	8,0 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+14 bis +16 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
relative Luftfeuchtigkeit	40 %	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	183 kg	183 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Alu, silber lackiert (Code S02)	
innen	Kunststoff in lichtgrau	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	054.303.501.0	054.303.502.0
Verkaufspreis	**2.554,00 €**	**2.755,00 €**

Farbvarianten auf Anfrage verfügbar

VM 100 STD
Sonderzubehör = Unterbau-Fahrgestell



Maßzeichnung

Mehrzweck-Kühlvitrinen Serie VM-STD

mit gerader Frontscheibe und tiefer Arbeitsfläche, stille Kühlung

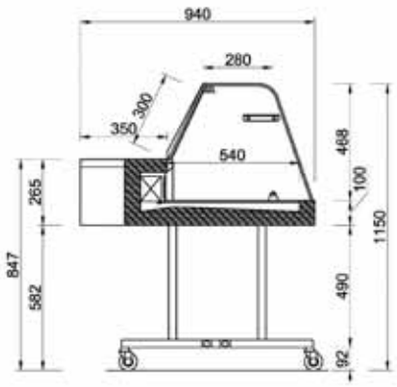
- Steckerfertige Mehrzweck-Kühlvitrine mit gerader Frontscheibe und tiefer Arbeitsfläche
- stille Kühlung
- außen und innen komplett aus Edelstahl
- 350 mm tiefe Edelstahl-Arbeitsfläche
- Korpus mit geraden Profilen ideal für die problemlose individuelle Verkleidung geeignet
- 1 Glaszwischenetage
- helle Beleuchtung im Deckenteil, gesondert schaltbar
- Bedienungsseite mit 2 herausnehmbaren Plexiglas-Schiebescheiben
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	VM 100 STD	VM 125 STD	VM 150 STD
	mit gerader Frontscheibe und tiefer Arbeitsfläche		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1010 x 940 x 568	1260 x 940 x 568	1510 x 940 x 568
Höhe mit Fahrgestell	1150	1150	1150
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	217 l	276 l	336 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	230 W / 230 V	280 W / 230 V	300 W / 230 V
Kältemittel	R 134 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+4 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	95 kg	108 kg	119 kg / 109 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	453.801.010.001	453.801.012.001	453.801.015.001
Verkaufspreis	**1.049,00 €**	**1.430,00 €**	**1.530,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Fahrgestell VM/VMU/VMS 100	453.810.010.000	112,00
Fahrgestell VM/VMU/VMS 125	453.810.012.500	120,00
Fahrgestell VM/VMU/VMS 150	453.810.015.000	125,00

VM 100 LX
Sonderzubehör = Unterbau-Fahrgestell

VM 100 LX
Seitenansicht



Maßzeichnung

Mehrzweck-Kühlvitrinen Serie VM-LX

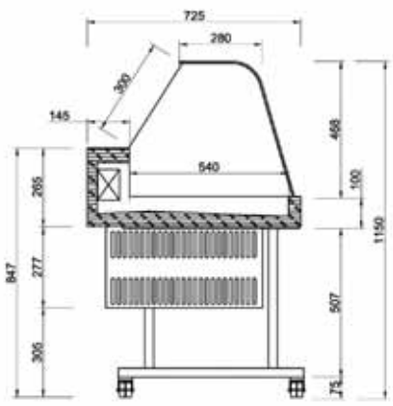
mit gebogener Frontscheibe und tiefer Arbeitsfläche, stille Kühlung

- Steckerfertige Mehrzweck-Kühlvitrine mit gebogener Frontscheibe und tiefer Arbeitsfläche
- stille Kühlung
- außen und innen komplett aus Edelstahl
- 350 mm tiefe Edelstahl-Arbeitsfläche
- Korpus mit geraden Profilen ideal für die problemlose individuelle Verkleidung geeignet
- 1 Glaszwischenetage
- helle Beleuchtung im Deckenteil, gesondert schaltbar
- Bedienungsseite mit 2 herausnehmbaren Plexiglas-Schiebescheiben
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	VM 100 LX	VM 125 LX	VM 150 LX
	mit gebogener Frontscheibe und tiefer Arbeitsfläche		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1010 x 940 x 568	1260 x 940 x 568	1510 x 940 x 568
Höhe mit Fahrgestell	1150	1150	1150
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	217 l	276 l	336 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	230 W / 230 V	280 W / 230 V	300 W / 230 V
Kältemittel	R 134 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+4 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	95 kg	108 kg	119 kg / 109 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	453.821.010.000	453.821.012.500	453.821.015.000
Verkaufspreis	**1.579,00 €**	**1.692,00 €**	**1.819,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Fahrgestell VM/VMU/VMS 100	453.810.010.000	112,00
Fahrgestell VM/VMU/VMS 125	453.810.012.500	120,00
Fahrgestell VM/VMU/VMS 150	453.810.015.000	125,00

VMU 100 STD
Sonderzubehör = Unterbau-Fahrgestell



Maßzeichnung

Mehrzweck-Kühlvitrinen Serie VMU-STD

mit gerader Frontscheibe

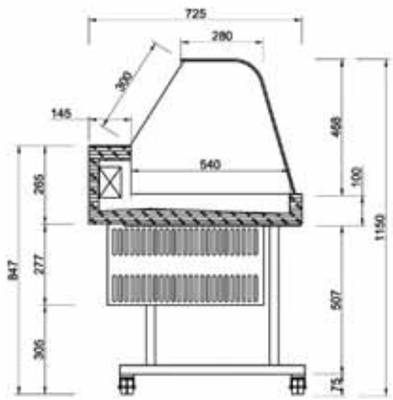
Kompaktausführung mit untergebauter Machineneinheit, stille Kühlung

- Steckerfertige Mehrzweck-Kühlvitrine mit gerader Frontscheibe, Kompaktausführung mit Kältemaschine im Unterbau
- stille Kühlung
- außen und innen komplett aus Edelstahl
- 145 mm tiefe Edelstahl-Arbeitsfläche
- Korpus mit geraden Profilen ideal für die problemlose individuelle Verkleidung geeignet
- 1 Glaszwischenetage; helle Beleuchtung im Deckenteil, gesondert schaltbar
- Bedienungsseite mit 2 herausnehmbaren Plexiglas-Schiebescheiben
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	VMU 100 STD	VMU 125 STD	VMU 150 STD
	mit gerader Frontscheibe Kompaktausführung mit untergebauter Machineneinheit		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1010 x 725 x 568 / 845	1260 x 725 x 568 / 845	1510 x 725 x 568 / 845
Höhe mit Fahrgestell	1150	1150	1150
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	217 l	276 l	336 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	240 W / 230 V	250 W / 230 V	260 W / 230 V
Kälteleistung	290 W / VT -10 °C	290 W / VT -10 °C	290 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 134 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+4 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	101 kg	113 kg	128 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	453.805.010.001	453.805.012.001	453.805.015.001
Verkaufspreis	**1.385,00 €**	**1.464,00 €**	**1.575,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Fahrgestell VM/VMU/VMS 100	453.810.010.000	112,00
Fahrgestell VM/VMU/VMS 125	453.810.012.500	120,00
Fahrgestell VM/VMU/VMS 150	453.810.015.000	125,00

VMU 100 LX
Sonderzubehör = Unterbau-Fahrgestell



Maßzeichnung

Mehrzweck-Kühlvitrinen Serie VMU-LX

mit gebogener Frontscheibe

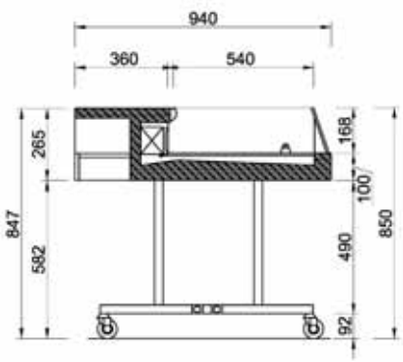
Kompaktausführung mit untergebauter Machineneinheit, stille Kühlung

- Steckerfertige Mehrzweck-Kühlvitrine mit gebogener Frontscheibe, Kompaktausführung mit Kältemaschine im Unterbau
- stille Kühlung
- außen und innen komplett aus Edelstahl
- 145 mm tiefe Edelstahl-Arbeitsfläche
- Korpus mit geraden Profilen ideal für die problemlose individuelle Verkleidung geeignet
- 1 Glaszwischenetage; helle Beleuchtung im Deckenteil, gesondert schaltbar
- Bedienungsseite mit 2 herausnehmbaren Plexiglas-Schiebescheiben
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	VMU 100 LX	VMU 125 LX	VMU 150 LX
	mit gebogener Frontscheibe Kompaktausführung mit untergebauter Machineneinheit		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1010 x 725 x 568 / 845	1260 x 725 x 568 / 845	1510 x 725 x 568 / 845
Höhe mit Fahrgestell	1150	1150	1150
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	217 l	276 l	336 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	240 W / 230 V	250 W / 230 V	260 W / 230 V
Kälteleistung	290 W / VT -10 °C	290 W / VT -10 °C	290 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 134 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+4 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	101 kg	113 kg	128 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	453.821.110.000	453.821.112.500	453.821.115.000
Verkaufspreis	**1.627,00 €**	**1.740,00 €**	**1.865,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Fahrgestell VM/VMU/VMS 100	453.810.010.000	112,00
Fahrgestell VM/VMU/VMS 125	453.810.012.500	120,00
Fahrgestell VM/VMU/VMS 150	453.810.015.000	125,00

VMS 100 STD
Sonderzubehör = Unterbau-Fahrgestell



Maßzeichnung

Mehrzweck-Kühlvitrinen Serie VMS-STD

mit niedriger Frontscheibe für Selbstbedienung, stille Kühlung

- Steckerfertige Mehrzweck-Kühlvitrine mit niedriger Frontscheibe für Selbstbedienung
- stille Kühlung
- außen und innen komplett aus Edelstahl
- 360 mm tiefe Edelstahl-Arbeitsfläche
- Korpus mit geraden Profilen ideal für die problemlose individuelle Verkleidung geeignet
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	VMS 100 STD	VMS 125 STD	VMS 150 STD
	mit niedriger Frontscheibe für Selbstbedienung		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1010 x 940 x 268	1260 x 940 x 268	1510 x 940 x 268
Höhe mit Fahrgestell	850	850	850
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	111 l	142 l	172 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	240 W / 230 V	250 W / 230 V	260 W / 230 V
Kältemittel	R 134 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+4 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	76 kg	85 kg	95 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	453.809.010.000	453.809.012.500	453.809.015.000
Verkaufspreis	**1.092,00 €**	**1.171,00 €**	**1.291,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Fahrgestell VM/VMU/VMS 150	453.810.015.000	125,00
Fahrgestell VM/VMU/VMS 100	453.810.010.000	112,00
Fahrgestell VM/VMU/VMS 125	453.810.012.500	120,00

TIFONE
Sonderzubehör = Unterbau-Fahrgestell

Mehrzweck-Kühlvitrinen Serie TIFONE

mit gebogener Frontscheibe und tiefer Arbeitsfläche, Umluftkühlung

- Steckerfertige Mehrzweck-Kühlvitrine mit gebogener Frontscheibe und tiefer Arbeitsfläche
- Umluftkühlung
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- tiefe Edelstahl-Arbeitsfläche
- Korpus mit geraden Profilen ideal für die problemlose individuelle Verkleidung geeignet
- 1 Glaszwischenetage, 139 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, gesondert schaltbar
- Bedienungsseite mit 2 herausnehmbaren Plexiglas-Schiebescheiben
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung
- Digitalthermometer in der Auslage

	TIFONE 900 C - Umluft	TIFONE 1300 C - Umluft	TIFONE 1700 C - Umluft
	mit gebogener Frontscheibe und tiefer Arbeitsfläche		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	908 x 1017 x 702	1315 x 1017 x 702	1723 x 1017 x 702
Höhe mit Fahrgestell	1301	1301	1301
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,51 m²	0,77 m²	1,02 m²
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	400 W / 230 V	480 W / 230 V	520 W / 230 V
Kälteleistung	290 W / VT -10 °C	290 W / VT -10 °C	290 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 130 g	R 404 a / 150 g	R 404 a / 190 g
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	99 kg / 74 kg	114 kg / 84 kg	130 kg / 99 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	455.464.500	455.464.501	455.464.502
Verkaufspreis	**2.098,00 €**	**2.339,00 €**	**2.664,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Unterbau-Fahrgestell, passend für Modell TIFONE/BORA 1300/1700	455.464.917	139,00
Unterbau-Fahrgestell, passend für Modell TIFONE 900	455.464.916	130,00

BORA 900
Sonderzubehör = Unterbau-Fahrgestell

Mehrzweck-Kühlvitrinen Serie BORA

mit gebogener Frontscheibe

Kompaktausführung mit untergebauter Machineneinheit, Umluftkühlung

- Steckerfertige Mehrzweck-Kühlvitrine mit gebogener Frontscheibe, Kompaktausführung mit Kältemaschine im Unterbau
- Umluftkühlung
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Edelstahl-Arbeitsfläche
- Korpus mit geraden Profilen ideal für die problemlose individuelle Verkleidung geeignet
- 1 Glaszwischenetage, 139 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, gesondert schaltbar
- Bedienungsseite mit 2 herausnehmbaren Plexiglas-Schiebescheiben
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung
- Digitalthermometer in der Auslage

	BORA 900 C - Umluft	BORA 1300 C - Umluft	BORA 1700 C - Umluft
	mit gebogener Frontscheibe Kompaktausführung mit untergebauter Machineneinheit		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	906 x 866 x 962	1313 x 866 x 962	1721 x 866 x 962
Höhe mit Fahrgestell	1561	1561	1561
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,51 m^2	0,77 m^2	1,02 m^2
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	400 W / 230 V	480 W / 230 V	520 W / 230 V
Kälteleistung	290 W / VT -10 °C	290 W / VT -10 °C	290 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 130 g	R 404 a / 160 g	R 404 a / 190 g
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	98 kg / 73 kg	104 kg / 83 kg	131 kg / 96 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	455.464.503	455.464.504	455.464.505
Verkaufspreis	**1.944,00 €**	**2.232,00 €**	**2.556,00 €**

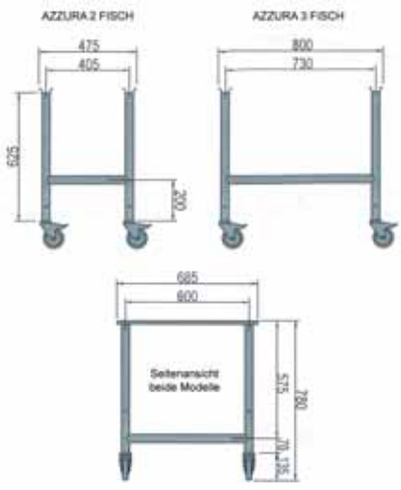
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Unterbau-Fahrgestell, passend für Modell BORA 900	455.464.915	146,00
Unterbau-Fahrgestell, passend für Modell TIFONE/BORA 1300/1700	455.464.917	139,00

Fischkühlvitrine Serie AZZURA FISCH

mit gebogener Frontscheibe und tiefer Arbeitsfläche

AZZURA

- Steckerfertige Fischkühlvitrine mit gebogener Frontscheibe
- stille Kühlung
- innen aus CNS AISI 316, außen aus CNS DIN 1.4301 und Plexi-Verkleidungselementen
- Edelstahl-Arbeitsfläche
- Korpus mit geraden Profilen ideal für die problemlose individuelle Verkleidung geeignet
- helle Beleuchtung im Deckenteil, gesondert schaltbar
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung
- Digitalthermometer
- verstellbare Füße

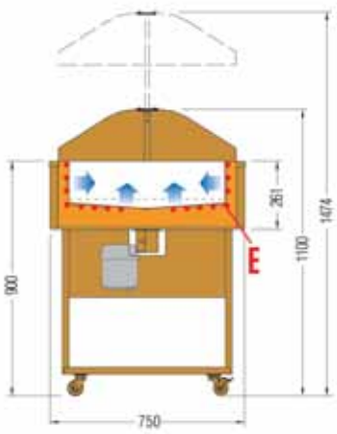


Edelstahl-Unterbau-Fahrgestell
Masszeichnung

	AZZURRA 2 FISCH	AZZURRA 3 FISCH
	mit gebogener Frontscheibe und tiefer Arbeitsfläche	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	705 x 871 x 417	1030 x 871 x 417
Höhe mit Fahrgestell	1197	1197
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	310 W / 230 V	340 W / 230 V
Kälteleistung	290 W / VT -10 °C	290 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 404 a	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	0 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	57 kg / 40 kg	87 kg / 67 kg
VERKLEIDUNG		
außen	CNS DIN 1.4301	
innen	CNS AISI 316	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	455.464.835	455.464.836
Verkaufspreis	**2.398,00 €**	**2.849,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl-Unterbau-Fahrgestell, passend für Modell AZZURA 2	455.464.918	526,00
Edelstahl-Unterbau-Fahrgestell, passend für Modell AZZURA 3	455.464.919	526,00

ATOLLO M



ATOLLO Maßzeichnung

ATOLLO
Sonderzubehör = Tablettrutschen

Fischkühltheke ATOLLO

Aufteilung 4 x GN 1/1, Verkleidung Nussbaum dunkel Holzdekor

- Steckerfertige Fischtheke mit stiller Kühlung
- Möbelstruktur und Unterbau im laminierten Nussbaum dunkel Holzdekor
- gegen Salzkorrosion resistente Edelstahl AISI 316 Innenwanne
- Tauwasserablauf Ø 20 mm zur Entleerung des Kondenswassers
- Plexiglas-Hustenschutz, manuell und stufenlos absenkbar
- elektronische Steuerung und Hauptschalter
- Beleuchtung, gesondert schaltbar
- 12 Edelstahlstege zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- 4 Rollen, davon 2 feststellbar

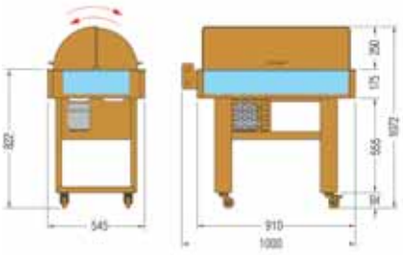
	ATOLLO Aufteilung 4 x GN 1/1, Verkleidung Nussbaum dunkel Holzdekor
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1422 x 750 x 1106
Höhe bei geöffnetem Deckel	1480
LEISTUNGSDATEN	
Fassungsvermögen	4 x Gastronorm 1/1 oder entsprechende Unterteilung
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	500 W / 230 V
Kälteleistung	475 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 300 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+1 bis 0 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	120 kg / 90 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Nussbaum dunkel Holzdekor (Cod. 04)
innen	CNS AISI 316
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	455.464.822
Verkaufspreis	**2.742,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
kurze Tablettrutsche aus Holz	455.464.910	53,00
lange Tablettrutsche aus Holz	455.464.911	88,00

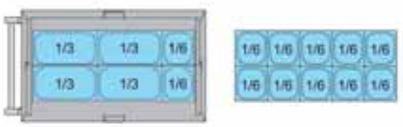
Servierwagen CARRELLO

Aufteilung 4 x GN 1/1, Verkleidung Nußbaum dunkel

CARRELLO



CARRELLO Maßzeichnung



CARRELLO Bestückungsmöglichkeiten

- steckerfertiger Servierwagen mit stiller Kühlung
- Möbelstruktur und Unterbau im laminierten Nussbaum dunkel Holzdekor
- Innenwanne aus Edelstahl DIN 1.4301
- Plexiglas-Hustenschutz beidseitig hochklappbar
- elektronische Steuerung und Hauptschalter
- automatische Abtauung
- 6 Edelstahlstege (364 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- 4 Rollen, davon 2 feststellbar

	CARRELLO
	Aufteilung 4 x GN 1/1, Verkleidung Nußbaum dunkel
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1000 x 545 x 1072
LEISTUNGSDATEN	
Fassungsvermögen	4 x Gastronorm 1/1 oder entsprechende Unterteilung
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	330 W / 230 V
Kälteleistung	290 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 110 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+4 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	106 kg / 80 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Nussbaum dunkel Holzdekor
innen	CNS-Kühlwanne
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	455.464.824
Verkaufspreis	**1.740,00 €**

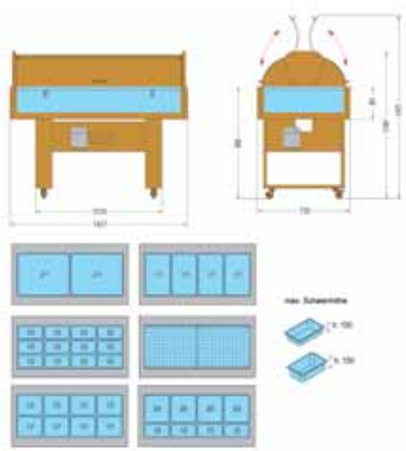
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl-Gastronormbehälter GN 1/6 - 100, CNS	422.161.00	7,00
Edelstahl-Gastronormbehälter GN 1/3 - 100, CNS	422.131.00	10,00

Salatbar COLIBRI

Aufteilung 4 x GN 1/1, Verkleidung Nußbaum dunkel

COLIBRI

COLIBRI Deteailansicht
Tablettrutschen im Sonderzubehör



COLIBRI Maßzeichnung

- steckerfertige Salatbar mit stiller Kühlung
- Möbelstruktur und Unterbau im laminierten Nussbaum dunkel Holzdekor
- Innenwanne aus Edelstahl DIN 1.4301
- Plexiglas-Hustenschutz beidseitig hochklappbar
- elektronische Steuerung und Hauptschalter
- automatische Abtauung
- 3 Edelstahlstege (530 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- 4 Rollen, davon 2 feststellbar

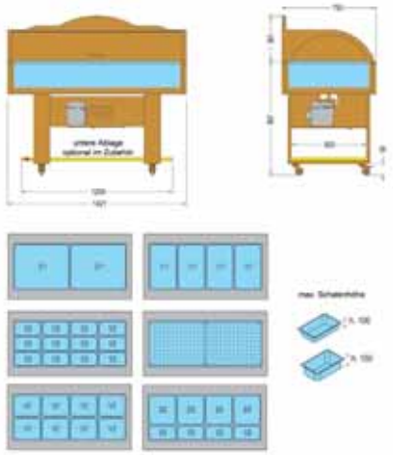
	COLIBRI
	Aufteilung 4 x GN 1/1, Verkleidung Nußbaum dunkel
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1421 x 750 x 1184
Höhe bei geöffnetem Deckel	1472
LEISTUNGSDATEN	
Fassungsvermögen	4 x Gastronorm 1/1 oder entsprechende Unterteilung
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	470 W / 230 V
Kälteleistung	475 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 310 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+4 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	125 kg / 95 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Nussbaum dunkel
innen	CNS-Kühlwanne
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	455.464.825
Verkaufspreis	**2.199,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
kurze Tablettrutsche aus Holz	455.464.910	53,00
lange Tablettrutsche aus Holz	455.464.911	88,00
Edelstahl-Gastronormbehälter GN 1/1 - 150, CNS	422.111.50	30,00
Edelstahl-Gastronormbehälter GN 1/2 - 150, CNS	422.121.50	19,00
Edelstahl-Gastronormbehälter GN 1/3 - 150, CNS	422.131.50	14,00
Edelstahl-Gastronormbehälter GN 2/3 - 150, CNS	422.231.50	25,00

Salatbar PEGASO

Aufteilung 4 x GN 1/1, Verkleidung Nußbaum dunkel

PEGASO
Sonderzubehör = unteres Ablagebord



PEGASO Maßzeichnung

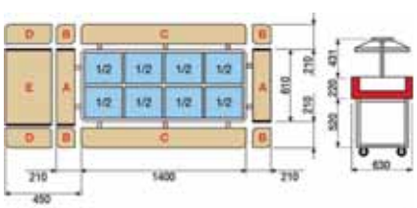
- steckerfertige Salatbar mit stiller Kühlung
- ideal an der Wand platziert einsetzbar
- Möbelstruktur und Unterbau im laminierten Nussbaum dunkel Holzdekor
- Innenwanne aus Edelstahl DIN 1.4301
- Plexiglas-Hustenschutz einseitig hochklappbar
- obere Ablagefläche hell funiert
- elektronische Steuerung und Hauptschalter
- automatische Abtauung
- 3 Edelstahlstege (530 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- 4 Rollen, davon 2 feststellbar

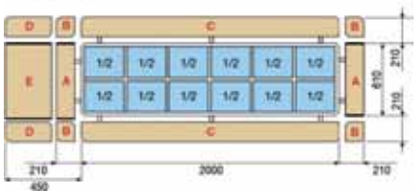
	PEGASO Aufteilung 4 x GN 1/1, Verkleidung Nußbaum dunkel
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1421 x 750 x 1268
LEISTUNGSDATEN	
Fassungsvermögen	4 x Gastronorm 1/1 oder entsprechende Unterteilung
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	470 W / 230 V
Kälteleistung	475 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 310 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+4 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	120 kg / 90 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Nussbaum dunkel
innen	CNS-Kühlwanne
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	455.464.833
Verkaufspreis	**2.623,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
kurze Tablettrutsche aus Holz	455.464.910	53,00
lange Tablettrutsche aus Holz	455.464.911	88,00
Ablagebord im Unterbau, passend für Modell PEGASO	455.464.912	202,00
Edelstahl-Gastronormbehälter GN 1/1 - 150, CNS	422.111.50	30,00
Edelstahl-Gastronormbehälter GN 1/2 - 150, CNS	422.121.50	19,00
Edelstahl-Gastronormbehälter GN 1/3 - 150, CNS	422.131.50	14,00
Edelstahl-Gastronormbehälter GN 2/3 - 150, CNS	422.231.50	25,00

EUROPA STANDARD ES 1420

EUROPA STANDARD ES 1420





Salatbar Serie EUROPA STANDARD

wahlweise in 4 x oder 6 x GN 1/1 Aufteilung in vielfältigen Farbvarianten

- Steckerfertige Salatbar mit stiller Kühlung
- Thermostat und Schalter für die Beleuchtung
- Möbelstruktur und Unterbau aus massivem Holz gefertigt
  Farbvarianten ohne Aufpreis: Nussbaum dunkel, Eiche hell oder weiß
- Edelstahlwanne mit Rohrverdampfer
- Ablasshahn am Wannenboden zur Entleerung des Kondenswassers
- obere Ablage und Ablage im Unterbau aus Kunststoff
- Plexiglas-Hustenschutz stufenlos absenkbar
- Beleuchtung
- Befestigungsbohrungen für die Tablettrutschen bereits vorgerüstet

	EUROPA STANDARD ES 1420 Aufteilung 4 x GN 1/1	EUROPA STANDARD ES 2055 Aufteilung 6 x GN 1/1
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1420 x 630 x 1265	2055 x 630 x 1265
LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	4 x Gastronorm 1/1 oder entsprechende Unterteilung	6 x Gastronorm 1/1 oder entsprechende Unterteilung
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	396 W / 230 V	670 W / 230 V
Kälteleistung	540 W / VT -10 °C	540 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 240 g	R 404 a / 300 g
Energieverbrauch	8,1 kWh / 24 Std.	8,5 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+2 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	142 kg / 112 kg	195 kg / 160 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Nussbaum dunkel (Variante NUSS)	
innen	CNS-Kühlwanne	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	436.035.0	436.035.8
Verkaufspreis	**3.659,00 €**	**4.489,00 €**

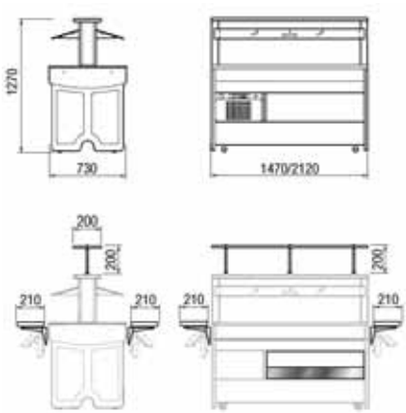
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
EUROPA STANDARD ES 1420	EICHE	Eiche hell	3.659,00
EUROPA STANDARD ES 1420	WEISS	Weiß	3.659,00
EUROPA STANDARD ES 2055	EICHE	Eiche hell	4.489,00
EUROPA STANDARD ES 2055	WEISS	Weiß	4.489,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tablettrutsche A 580 x 160 mm, mit kratzfester Kunststoffbeschichtung	436.000.0	118,00
Tablettrutsche B 160 x 160 mm, mit kratzfester Kunststoffbeschichtung	436.000.1	65,00
Tablettrutsche C 1350 x 160 mm, mit kratzfester Kunststoffbeschichtung	436.000.2	149,00
Tablettrutsche C 2055 x 160 mm, mit kratzfester Kunststoffbeschichtung	436.000.3	169,00
Tablettrutsche D 400 x 160 mm, mit kratzfester Kunststoffbeschichtung	436.000.4	79,00
Tablettrutsche E 580 x 400 mm, mit kratzfester Kunststoffbeschichtung	436.000.5	85,00
Halterung Tablett-Rutsche, für klappbare Tablett-Rutsche, 2 Stück bzw. 3 Stück bei langer Ausführung erforderlich	436.000.8	78,00
Edelstahl-Gastronormbehälter GN 1/1 - 150, CNS	422.111.50	30,00
Edelstahl-Gastronormbehälter GN 1/2 - 150, CNS	422.121.50	19,00

Bitte gewünschte Farbvariante bei Bestellung angeben.
Sonderlackierung im RAL-Farbton auf Anfrage möglich.
Passende Bain Marie Versionen sind auf Anfrage verfügbar.

TANGO RF-1400
Sonderzubehör = ungekühltes Beistellelement

TANGO RF-2000



Salatbar Serie TANGO

wahlweise in 4 x oder 6 x GN 1/1 Aufteilung

- Steckerfertige Salatbar mit stiller Kühlung
- Hustenschutz aus Sekurit Sicherheitsglas
- seitlich Plexiglas, mit patentiertem auf/zu System >one-touch<, welches kugellagergeführt ohne Kraftaufwand betätigt werden kann
- Möbelstruktur und Unterbau aus massivem Holz gefertigt
  Farbvarianten ohne Aufpreis: Nussbaum dunkel oder Eiche hell
- berohrte Innenwanne aus Edelstahl 1.4301 gefertigt und in einem Stück tiefgezogen, mit abgerundeten Ecken
- oben mit einem hygienisch komplett umschließenden Rahmen ausgestattet
- elektronische Steuerung
- Ablassventil zur servicefreundlichen Reinigung
- automatische Abtauung und Tauwasserschale zum entleeren
- Beleuchtung
- 4 Räder

	TANGO RF-1400	**TANGO RF-2000**
	Aufteilung 4 x GN 1/1	Aufteilung 6 x GN 1/1
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1470 x 730 x 1263	2120 x 730 x 1263
LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	4 x Gastronorm 1/1 oder entsprechende Unterteilung	6 x Gastronorm 1/1 oder entsprechende Unterteilung
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	471 W / 230 V	512 W / 230 V
Kälteleistung	510 W / VT -10 °C	510 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 250 g	R 404 a / 320 g
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+2 bis +7 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	275 kg / 245 kg	347 kg / 312 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Nussbaum dunkel (Variante NUSS)	
innen	CNS-Kühlwanne	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	436.100.140.0	436.200.200.0
Verkaufspreis	**4.089,00 €**	**4.954,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
TANGO RF-1400	EICHE	Eiche hell	4.089,00
TANGO RF-2000	EICHE	Eiche hell	4.954,00

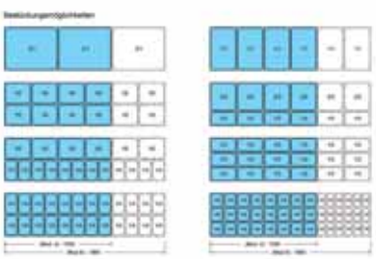
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Tablettrutsche RF-1400, vorne/hinten, Nussbaum dunkel	436.911.140.0	237,00
1 Tablettrutsche RF-1400, vorne/hinten, Eiche hell	436.912.140.0	237,00
1 Tablettrutsche Stirnseite, Nussbaum dunkel	436.913.000.1	249,00
1 Tablettrutsche Stirnseite, Eiche hell	436.913.000.2	249,00
1 Tablettrutsche RF-2000, vorne/hinten, Eiche hell	436.912.200.0	335,00
1 Schublade (Modell RF-1400), Eiche hell	436.902.140.0	256,00
1 Schublade (Modell RF-1400), Nussbaum dunkel	436.901.140.0	256,00
2 Schubladen (Modell RF-2000), Eiche hell	436.902.200.0	512,00
Hartglasablage Modell RF-2000, Höhe 200 mm	436.903.200.0	277,00
Edelstahl-Gastronormbehälter GN 1/1 - 150, CNS	422.111.50	30,00
Edelstahl-Gastronormbehälter GN 1/2 - 150, CNS	422.121.50	19,00

Bitte gewünschte Farbvariante bei Bestellung angeben.
Sonderlackierung im RAL-Farbton auf Anfrage möglich.
Passende Bain Marie Versionen sind auf Anfrage verfügbar.

Salatbar Serie ISOLA M

wahlweise in 4 x oder 6 x GN 1/1 Aufteilung in vielfältigen Farbvarianten

ISOLA 4M
Sonderzubehör = Unterbau-Schiebescheiben



ISOLA Maßzeichnung

ISOLA mit Sonderzubehör Tablettrutschen

- steckerfertige Salatbar mit stiller Kühlung
- Möbelstruktur und Unterbau aus massivem Holz
- Standardfarbe: nussbaumfarben gebeizt
- Innenwanne aus Edelstahl DIN 1.4301
- beschichteter Verdampfer
- Plexiglas-Hustenschutz stufenlos absenkbar
- helle Beleuchtung unter der oberen Ablage, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung und Hauptschalter
- automatische Abtauung
- 7 Edelstahlstege (530 mm) und 8 Stege (325 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- 4 Rollen, davon 2 feststellbar

	ISOLA 4 M	**ISOLA 6 M**
	Aufteilung 4 x GN 1/1 Verkleidung Nußbaum dunkel	Aufteilung 6 x GN 1/1 Verkleidung Nußbaum dunkel
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1417 x 745 x 1528	2057 x 745 x 1528
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+4 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	720 W / 230 V	810 W / 230 V
Kälteleistung	430 W / VT -10 °C	430 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 380 g	R 134 a / 500 g
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	161 kg / 137 kg	194 kg / 165 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Nussbaum dunkel Cod.04	
innen	CNS-Kühlwanne	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	455.464.800	455.464.802
Verkaufspreis	**3.539,00 €**	**4.209,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
ISOLA 4 M	Cod.05	Buche	3.539,00
ISOLA 4 M	Cod.07	Birke	3.539,00
ISOLA 4 M	Cod.06	Weiß	3.539,00
ISOLA 6 M	Cod.05	Buche	4.209,00
ISOLA 6 M	Cod.07	Birke	4.209,00
ISOLA 4 M	Cod.06	Weiß	4.209,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
kurze Tablettrutsche aus Holz	455.464.901	106,00
lange Tablettrutsche aus Holz, Serie 4	455.464.902	181,00
lange Tablettrutsche aus Holz, Serie 6	455.464.903	257,00
GN 1/1 - 150, CNS	422.111.50	30,00
GN 1/2 - 150, CNS	422.121.50	19,00
GN 1/3 - 150, CNS	422.131.50	14,00
GN 2/3 - 150, CNS	422.231.50	25,00
Kit Schiebescheiben, passend für Modell ISOLA/MURALE, etc. - Serie 4	455.464.913	88,00
Kit Schiebescheiben, passend für Modell ISOLA/MURALE, etc. - Serie 6	455.464.914	111,00

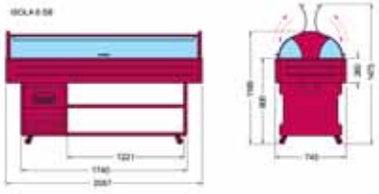
Bitte gewünschte Farbvariante bei Bestellung angeben.
Version Bain Marie auf Anfrage verfügbar

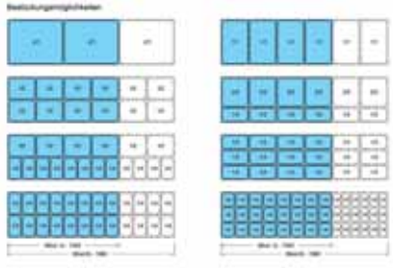
Salatbar Serie ISOLA SB - Selbstbedienung

wahlweise in 4 x oder 6 x GN 1/1 Aufteilung in vielfältigen Farbvarianten

- steckerfertige Salatbar mit stiller Kühlung
- Möbelstruktur und Unterbau aus massivem Holz
  Standardfarbe: nussbaumfarben gebeizt
- Innenwanne aus Edelstahl DIN 1.4301
- beschichteter Verdampfer
- Plexiglas-Hustenschutz in Version SB beidseitig hochklappbar und feststehend
- helle Beleuchtung unter der oberen Ablage, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung und Hauptschalter
- automatische Abtauung
- 7 Edelstahlstege (530 mm) und 8 Stege (325 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- 4 Rollen, davon 2 feststellbar

ISOLA 4 SB
Sonderzubehör = Unterbau-Schiebescheiben





ISOLA SB Maßzeichnung

ISOLA SB
Sonderzubehör Tablettrutschen

Version Bain Marie auf Anfrage verfügbar

	ISOLA 4 SB	ISOLA 6 SB
	Aufteilung 4 x GN 1/1 Verkleidung Nußbaum dunkel	Aufteilung 6 x GN 1/1 Verkleidung Nußbaum dunkel
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1417 x 745 x 1473	2057 x 745 x 1473
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+4 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	490 W / 230 V	550 W / 230 V
Kälteleistung	430 W / VT -10 °C	430 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 380 g	R 134 a / 500 g
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	125 kg / 99 kg	162 kg / 133 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Nussbaum dunkel	
innen	CNS-Kühlwanne	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	455.464.804	455.464.805
Verkaufspreis	**3.497,00 €**	**4.174,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
ISOLA 4 SB	Cod.05	Buche	3.497,00
ISOLA 4 SB	Cod.07	Birke	3.497,00
ISOLA 4 SB	Cod.06	Weiß	3.497,00
ISOLA 6 SB	Cod.05	Buche	4.174,00
ISOLA 6 SB	Cod.07	Birke	4.174,00
ISOLA 4 SB	Cod.06	Weiß	4.174,00

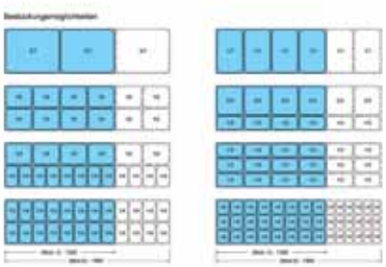
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
kurze Tablettrutsche aus Holz	455.464.901	106,00
lange Tablettrutsche aus Holz, Serie 4	455.464.902	181,00
lange Tablettrutsche aus Holz, Serie 6	455.464.903	257,00
GN 1/1 - 150, CNS	422.111.50	30,00
GN 1/2 - 150, CNS	422.121.50	19,00
GN 1/3 - 150, CNS	422.131.50	14,00
GN 2/3 - 150, CNS	422.231.50	25,00
Kit Schiebescheiben, passend für Modell ISOLA/MURALE, etc. - Serie 4	455.464.913	88,00
Kit Schiebescheiben, passend für Modell ISOLA/MURALE, etc. - Serie 6	455.464.914	111,00

Bitte gewünschte Farbvariante bei Bestellung angeben.

Salatbar Serie MURALE

wahlweise in 4 x oder 6 x GN 1/1 Aufteilung in vielfältigen Farbvarianten

MURALE 4M
Sonderzubehör = Unterbau-Schiebescheiben



MURALE Maßzeichnung

- steckerfertige Salatbar mit stiller Kühlung
- ideal zur Platzierung an der Wand geeignet
- Möbelstruktur und Unterbau aus massivem Holz
  Standardfarbe: nussbaumfarben gebeizt
- Innenwanne aus Edelstahl DIN 1.4301
- beschichteter Verdampfer
- Plexiglas-Hustenschutz stufenlos hochstellbar
- Innenrückwand verspiegelt
- helle Beleuchtung unter der oberen Ablage, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung und Hauptschalter
- automatische Abtauung
- 7 Edelstahlstege (530 mm) und 8 Stege (325 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- 4 Rollen, davon 2 feststellbar

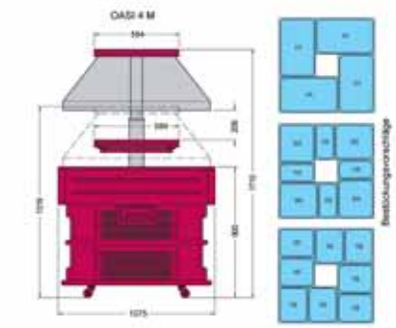
	MURALE 4 M	MURALE 6 M
	Aufteilung 4 x GN 1/1 Verkleidung Nußbaum dunkel	Aufteilung 6 x GN 1/1 Verkleidung Nußbaum dunkel
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1417 x 745 x 1554	2057 x 745 x 1554
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+4 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	720 W / 230 V	810 W / 230 V
Kälteleistung	430 W / VT -10 °C	430 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 380 g	R 134 a / 500 g
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	178 kg / 149 kg	229 kg / 193 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Nussbaum dunkel	
innen	CNS-Kühlwanne	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	455.464.806	455.464.807
Verkaufspreis	**4.276,00 €**	**4.999,00 €**

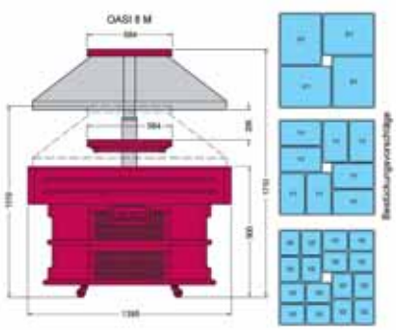
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
MURALE 4 M	Cod.05	Buche	4.276,00
MURALE 4 M	Cod.07	Birke	4.276,00
MURALE 4 M	Cod.06	Weiß	4.276,00
MURALE 6 M	Cod.05	Buche	4.999,00
MURALE 6 M	Cod.07	Birke	4.999,00
MURALE 6 M	Cod.06	Weiß	4.999,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
kurze Tablettrutsche aus Holz	455.464.901	106,00
lange Tablettrutsche aus Holz, Serie 4	455.464.902	181,00
lange Tablettrutsche aus Holz, Serie 6	455.464.903	257,00
GN 1/1 - 150, CNS	422.111.50	30,00
GN 1/2 - 150, CNS	422.121.50	19,00
GN 1/3 - 150, CNS	422.131.50	14,00
GN 2/3 - 150, CNS	422.231.50	25,00
Kit Schiebescheiben, passend für Modell ISOLA/MURALE, etc. - Serie 4	455.464.913	88,00
Kit Schiebescheiben, passend für Modell ISOLA/MURALE, etc. - Serie 6	455.464.914	111,00

Bitte gewünschte Farbvariante bei Bestellung angeben.

OASI 8M





OASI Maßzeichnung

Salatbar Serie OASI

wahlweise in 4 x oder 8 x GN 1/1 Aufteilung in vielfältigen Farbvarianten

- steckerfertige Salatbar mit stiller Kühlung
- Möbelstruktur und Unterbau aus massivem Holz
  Standardfarbe: nussbaumfarben gebeizt
- Innenwanne aus Edelstahl DIN 1.4301
- beschichteter Verdampfer
- Plexiglas-Hustenschutz stufenlos absenkbar
- helle Beleuchtung unter der oberen Ablage, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung und Hauptschalter
- automatische Abtauung
- 8 Stege (325 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- 4 Rollen, davon 2 feststellbar

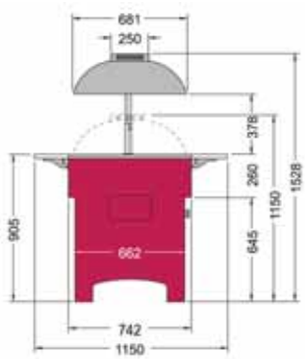
	OASI 4 M Aufteilung 4 x GN 1/1 Verkleidung Nußbaum dunkel	**OASI 8 M** Aufteilung 8 x GN 1/1 Verkleidung Nußbaum dunkel
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1075 x 1075 x 1710	1395 x 1395 x 1710
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+4 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	600 W / 230 V	850 W / 230 V
Kälteleistung	430 W / VT -10 °C	670 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 550 g	R 134 a / 600 g
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	167 kg / 149 kg	235 kg / 191 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Nussbaum dunkel	
innen	CNS-Kühlwanne	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	455.464.808	455.464.809
Verkaufspreis	**4.813,00 €**	**5.298,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
OASI 4 M	Cod.05	Buche	4.813,00
OASI 4 M	Cod.07	Birke	4.813,00
OASI 4 M	Cod.06	Weiß	4.813,00
OASI 8 M	Cod.05	Buche	5.298,00
OASI 8 M	Cod.07	Birke	5.298,00
OASI 8 M	Cod.06	Weiß	5.298,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
lange Tablettrutsche aus Holz, passend für Modell OASI 4	455.464.904	159,00
lange Tablettrutsche aus Holz, passend für Modell OASI 8	455.464.905	174,00

Bitte gewünschte Farbvariante bei Bestellung angeben.

PROXIMA 6 M



Maßzeichnung / Farbvarianten

Ausgabestrecke Serie PROXIMA M

wahlweise in 3 x oder 4 x oder 6 x GN 1/1 Aufteilung in vielfältigen Farbvarianten

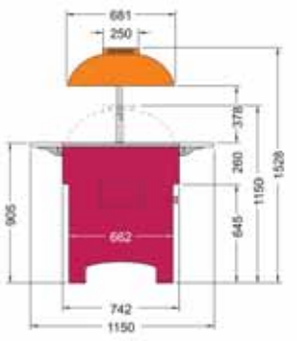
- steckerfertige Ausgabestrecke mit stiller Kühlung
- Möbelstruktur und Unterbau im laminierten Wenge Holzdekor
  weitere Dekore lt. Tabelle ohne Aufpreis lieferbar
- Innenwanne aus Edelstahl DIN 1.4301
- Plexiglas-Hustenschutz stufenlos hochstellbar
- 2 feststehende, an den Längsseiten montierte Tablettrutschen
- elektronische Steuerung und Hauptschalter
- Beleuchtung unter der oberen Abdeckung, gesondert schaltbar
- automatische Abtauung
- 5 Edelstahlstege (530 mm) und 6 Stege (325 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behälter

	PROXIMA 3 M	PROXIMA 4 M	PROXIMA 6 M
	Aufteilung 3 x GN 1/1	Aufteilung 4 x GN 1/1	Aufteilung 6 x GN 1/1
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1114 x 1150 x 1150	1414 x 1150 x 1150	2054 x 1150 x 1150
Höhe bei geöffnetem Deckel	1528	1528	1528
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	490 W / 230 V	510 W / 230 V	550 W / 230 V
Kälteleistung	430 W / VT -10 °C	430 W / VT -10 °C	430 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 380 g	R 134 a / 440 g	R 134 a / 500 g
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+4 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	151 kg / 129 kg	176 kg / 152 kg	209 kg / 180 kg
VERKLEIDUNG			
außen	wahlweise lt. Abb. Farbvarianten		
innen	CNS-Kühlwanne		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	455.464.810	455.464.812	455.464.814
Verkaufspreis	**3.312,00 €**	**3.650,00 €**	**4.389,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl-Gastronormbehälter GN 1/1 - 150, CNS	422.111.50	30,00
Edelstahl-Gastronormbehälter GN 1/2 - 150, CNS	422.121.50	19,00
Edelstahl-Gastronormbehälter GN 1/3 - 150, CNS	422.131.50	14,00
Edelstahl-Gastronormbehälter GN 2/3 - 150, CNS	422.231.50	25,00

Bitte gewünschte Farbvariante bei Bestellung angeben.

PROXIMA 4 M BAIN MARIE



Maßzeichnung

Farbvarianten

Ausgabestrecke Bain-Marie-Serie PROXIMA BM

wahlweise in 3 x oder 4 x oder 6 x GN 1/1 Aufteilung in vielfältigen Farbvarianten

- Ausgabestrecke Bain Marie mit stiller Kühlung
- Möbelstruktur und Unterbau im laminierten Wenge Holzdekor
  weitere Dekore lt. Tabelle ohne Aufpreis lieferbar
- Innenwanne aus Edelstahl DIN 1.4301
- Plexiglas-Hustenschutz stufenlos hochstellbar
- 2 feststehende, an den Längsseiten montierte Tablettrutschen
- elektronische Steuerung und Hauptschalter
- Beleuchtung unter der oberen Abdeckung, gesondert schaltbar
- Reinigungs- und Wasserablauf außen mit Verschlussstopfen

	PROXIMA 3 M BAIN MARIE	PROXIMA 4 M BAIN MARIE	PROXIMA 6 M BAIN MARIE
	Aufteilung 3 x GN 1/1	Aufteilung 4 x GN 1/1	Aufteilung 6 x GN 1/1
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1114 x 1150 x 1150	1414 x 1150 x 1150	2054 x 1150 x 1150
Höhe bei geöffnetem Deckel	1528	1528	1528
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	2650 W / 230 V	3500 W / 230 V	4400 W / 400 V
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+30 bis +90 °C		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	129 kg / 107 kg	169 kg / 145 kg	183 kg / 154 kg
VERKLEIDUNG			
außen	wahlweise lt. Abb. Farbvarianten		
innen	CNS-Kühlwanne		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	455.464.811	455.464.813	455.464.815
Verkaufspreis	**3.472,00 €**	**3.731,00 €**	**4.680,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl-Gastronormbehälter GN 1/1 - 150, CNS	422.111.50	30,00
Edelstahl-Gastronormbehälter GN 1/2 - 150, CNS	422.121.50	19,00
Edelstahl-Gastronormbehälter GN 1/3 - 150, CNS	422.131.50	14,00
Edelstahl-Gastronormbehälter GN 2/3 - 150, CNS	422.231.50	25,00

Bitte gewünschte Farbvariante bei Bestellung angeben.

NOTIZEN

Einbau-Kühlwannen Euronorm
Einbau-Kühlwannen Gastronorm
Einbau-Kühlladen
Kontaktkühlplatten
Einbau-Tiefkühlwannen
Hustenschutze
Lebensmittel-/Frischwarentheken
Konditoreitheken
Fischkühltheken

Einbau-Kühlwannen Euronorm

10/1 – 10/29

Einbau-Kühlwannen Gastronorm

10/30 – 10/45

Kontaktkühlplatten

10/50 - 10/53

Einbau-Tiefkühlwannen

10/54 – 10/55

Hustenschutze

10/56 – 10/61

Lebensmittel-/ Frischwarentheken

10/62 – 10/82

Konditoreitheken

10/83 – 10/88

Fischkühltheken

10/89 – 10/93

NordCap®

Lebensmitteltheken von OSCARTIELLE®

Cool display

Frische professionell präsentieren

Für fast alle Lebensmittel ist die Kühlung ein probates Mittel zur Erhaltung des Frischeszustandes, wenn die Lebensmittel nicht zu lange gelagert werden müssen. Kälte senkt die Temperatur der Lebensmittel und verlangsamt die physiologischen, biochemischen und mikrobiologischen Zerfallprozesse.

Weil der Handel zunehmend den Frischeaspekt der Waren in den Vordergrund stellt, hat es bei der Bereitstellung leistungadäquater Kühlgeräte in den letzten Jahren erhebliche Innovations- und Entwicklungsschritte gegeben.

Die Frischwarentheken von Oscartielle sind sowohl mit ihrer Technik und ihrer Funktionalität als auch mit ihrem Design richtungsweisend in der Kältebranche. Sie garantieren eine einwandfreie, auf die Bedürfnisse einzelner Lebensmittelgruppen genau abgestimmte Kühlung unter optimalen, hygienischen Bedingungen.

Voraussetzung hierfür ist natürlich, dass die richtigen Lagertemperaturen für Lebensmittel bekannt sind und auch eingehalten werden.

Die Frischwarentheke VEGA von Oscartielle ist das ideale Kühlmöbel für die Ausstellung von Fleisch, Wurstwaren und Milchprodukten. Das Modell VEGA gibt es entweder mit geschlossener Front oder auf Säulen, der Glasaufbau ist je nach Wunsch gerundet oder eckig. Durch das umfangreiche Sonderzubehör kann die VEGA noch detaillierter an Ihre Bedürfnisse angepasst werden.

Die VEGA ist ideal für den Aufbau kompletter Thekenstrecken geeignet

Vorgeschriebene Lagertemperaturen	Lebensmittel	Empfohlene Lagertemperaturen
0/+3 °C	Fleischwaren (Hackfleisch, verpackte Fleischwaren, Innereien, Fertiggerichte)	0/+2 °C (oder -1/+1 °C)
0/+4 °C	Geflügel, Kaninchen, Wildbret	0/+2 °C
0/+6 °C	Fleisch- und Wurstwaren	+2/+4 °C
0/+2 °C	Fisch, Muschelfleisch	0 °C
+5/+15 °C	lebende Muscheln	+6/+10 °C
0/+3 °C	Fertiggerichte (mit Fleisch oder Fisch)	0/+2 °C (oder -1/+1 °C)
0/+6 °C	Milchprodukte	+4/+6 °C (oder +2/+4 °C)
0/+4 °C	Frischmilch	+2/+4 °C (oder 0/+2 °C)
0/+8 °C	Eier	+4/+6 °C
0/+8 °C	gekühltes Obst und Gemüse	+4/+8 °C

Kühlwannen in unzähligen Variationen!

Was wollen Sie präsentieren?

Finden Sie Ihre multifunktionale Umluft-Kühlwanne und präsentieren sie damit verschiedenste Waren (Pralinen, Torten, Snacks, Salat etc.). Optimal durch einen schonenden Luftschleier gekühlt.

UKW

BAKERY flach

BAKERY kombi

BAKERY H

Unterschiedlichste Einbaumöglichkeiten:

Ob tiefe Kühlwanne, flache Ausstellfläche oder erhöhter Luftauslass, ob für Gastronorm oder Backnorm Abmessungen, NordCap-Kühlwannen gibt es für jede Anforderung.

Differenzial

Foodstation

Kühllade

Crushice

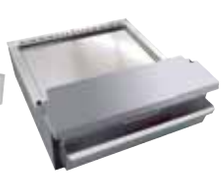
EBW Kühlwanne
stille Kühlung,
variable Ausstellfläche

UKW Kühlwanne
Umluftkühlung
variable Ausstellfläche

BAKERY
flache Ausstellfläche

BAKERY H
hoher Luftauslass

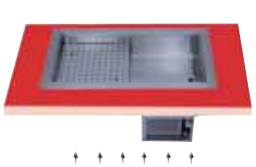
FOODSTATION
Zubereitung & Präsentation



Kühllade
Präsentation unter Glas

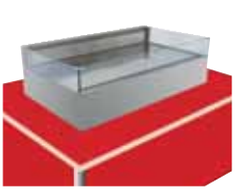
Einbau der Kühlwanne:

DROP IN



UNTERBAU

SLIDE IN



AUFTISCH

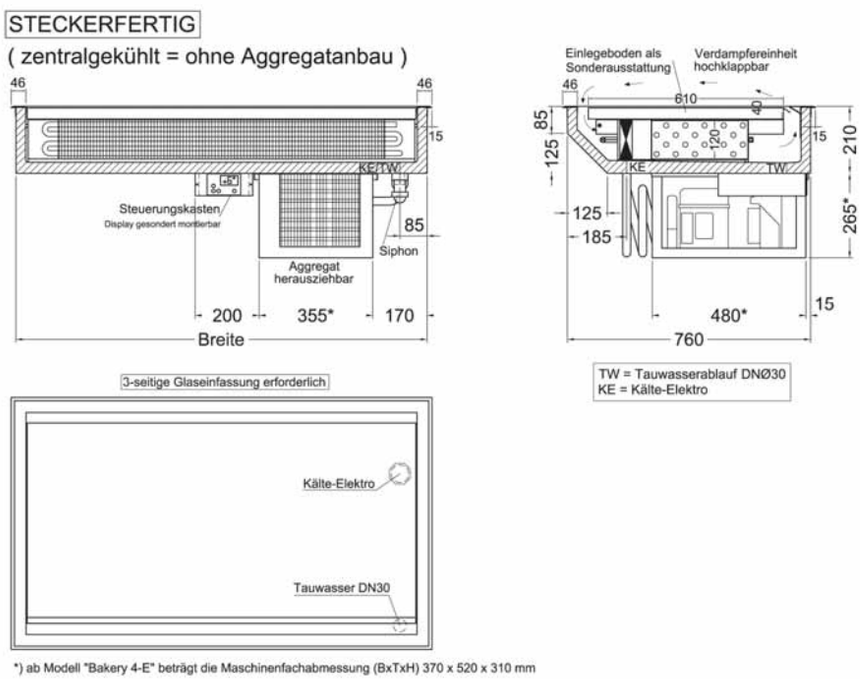
PRO

BAKERY 3-E

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY-E - steckerfertig

Tischebene Präsentation für Euronorm-Bleche 600 x 400 mm,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

- Multifunktionale, steckerfertige Umlufteinbaukühltheke
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 60 mm bei Temperaturklasse M2
- Ausstellfläche in Hygieneausführung, für die Verwendung von Euro-Norm Blechen 400 x 600 mm, Einlegeböden aus Edelstahl oder anderen Dekoreinlagen
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Vollautomatische Abtauung
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter - für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar



*) ab Modell "Bakery 4-E" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm

Die Umlufteinbaukühltheke ist nur in Verbindung mit einem 150 mm hohen mind. 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser kann bauseitig realisiert oder über das Sonderzubehör bestellt werden.

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY-E - steckerfertig

Tischebene Präsentation für Euronorm-Bleche 600 x 400 mm,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

	BAKERY 1,5-E	BAKERY 2-E	BAKERY 3-E	BAKERY 4-E
	steckerfertige Version, passend für 1,5 x Euronorm 600 x 400 mm	steckerfertige Version, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm	steckerfertige Version, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm	steckerfertige Version, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	710 x 790 x 475	910 x 790 x 475	1315 x 790 x 475	1720 x 790 x 520
innen (B x T x H)	610 x 610 x 40	810 x 610 x 40	1215 x 610 x 40	1620 x 610 x 40
Breite Ausschnitt	686	886	1291	1696
Tiefe Ausschnitt	765	765	765	765
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	335 W / 230 V	490 W / 230 V	530 W / 230 V	620 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a			
Energieverbrauch	4,82 kWh / 24 Std.	7,06 kWh / 24 Std.	7,63 kWh / 24 Std.	8,93 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	48 kg	68 kg	83 kg	101 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.254.192	484.254.200	484.254.210	484.254.220
Verkaufspreis	**3.516,00 €**	**3.749,00 €**	**4.295,00 €**	**4.998,00 €**

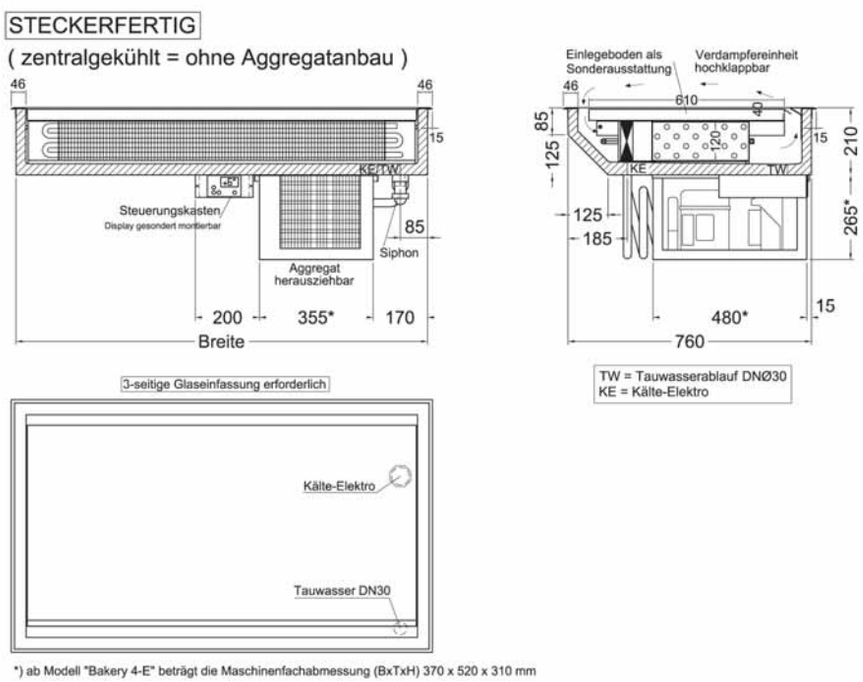
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter, vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484.253.656	26,00
Einlegeblech 400 x 800 mm, gerade	484.253.679	49,00
Einlegeblech 400 x 600 mm, für Schrägstellung	484.253.676	66,00

BAKERY 3-Z

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY-Z - zentralgekühlt

Tischebene Präsentation für Euronorm-Bleche 600 x 400 mm,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

- Multifunktionale zentralgekühlte Umlufteinbaukühltheke
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 60 mm bei Temperaturklasse M2
- Ausstellfläche in Hygieneausführung, für die Verwendung von Euro-Norm Blechen 400 x 600 mm, Einlegeböden aus Edelstahl oder anderen Dekoreinlagen
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- serienmäßig mit höhenverstellbaren Einlegeböden 400 x 600 mm
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter - für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- E-Ventil für R 134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt



*) ab Modell "Bakery 4-E" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm

Die Umlufteinbaukühltheke ist nur in Verbindung mit einem 150 mm hohen mind. 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser kann bauseitig realisiert oder über das Sonderzubehör bestellt werden.

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY-Z - zentralgekühlt

Tischebene Präsentation für Euronorm-Bleche 600 x 400 mm,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

	BAKERY 1,5 Z	BAKERY 2-Z	BAKERY 3-Z	BAKERY 4-Z
	zentralgekühlte Version, passend für 1,5 x Euronorm 600 x 400 mm	zentralgekühlte Version, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm	zentralgekühlte Version, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm	zentralgekühlte Version, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	710 x 790 x 210	910 x 790 x 210	1315 x 790 x 210	1720 x 790 x 210
innen (B x T x H)	610 x 610 x 40	810 x 610 x 40	1215 x 610 x 40	1620 x 610 x 40
Breite Ausschnitt	686	886	1291	1696
Tiefe Ausschnitt	765	765	765	765
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	10 W / 230 V	10 W / 230 V	10 W / 230 V	10 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	36 kg	52 kg	68 kg	84 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.254.292	484.254.300	484.254.310	484.254.320
Verkaufspreis	**2.367,00 €**	**2.493,00 €**	**2.984,00 €**	**3.659,00 €**

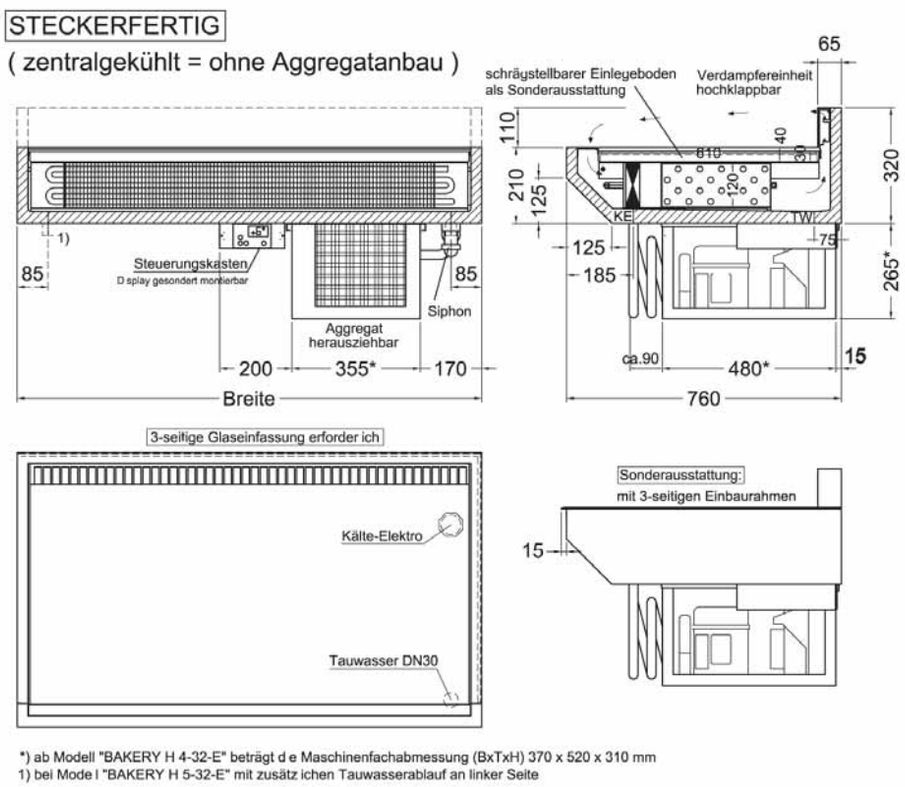
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter, vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484.253.656	26,00
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Einlegeblech 400 x 800 mm, gerade	484.253.679	49,00
Einlegeblech 400 x 600 mm, für Schrägstellung	484.253.676	66,00
Minderpreis, ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484.253.657	454,50

BAKERY H 32-E
steckerfertige Version, passend für Euronorm
600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY-H32-E - steckerfertig

Für Feinkost, Torten oder Salate bis 120 mm Höhe,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

- Multifunktionale, steckerfertige Umlufteinbaukühltheke
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 120 mm bei Temperaturklasse M2
- Ausstellfläche in Hygieneausführung, für die Verwendung von Euro-Norm Blechen 400 x 600 mm
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Vollautomatische Abtauung
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter - für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar



*) ab Modell "BAKERY H 4-32-E" beträgt d e Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm
1) bei Mode l "BAKERY H 5-32-E" mit zusätz ichen Tauwasserablauf an linker Seite

Die Umlufteinbaukühltheke ist nur in Verbindung mit einem 110 mm hohen mind. 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser kann bauseitig realisiert oder über das Sonderzubehör bestellt werden.

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY-H32-E - steckerfertig

Für Feinkost, Torten oder Salate bis 120 mm Höhe,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

	BAKERY H 2-32-E	BAKERY H 3-32-E	BAKERY H 4-32-E	BAKERY H 5-32-E
	steckerfertige Version, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	steckerfertige Version, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	steckerfertige Version, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	steckerfertige Version, passend für 5 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	880 x 760 x 320 / 585	1285 x 760 x 320 / 585	1690 x 760 x 320 / 630	2095 x 760 x 320 / 630
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	810 x 610 mm	1215 x 610 mm	1620 x 610 mm	2025 x 610 mm
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	490 W / 230 V	530 W / 230 V	620 W / 230 V	720 W / 230 V
Kälteleistung	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a			
Energieverbrauch	7,06 kWh / 24 Std.	7,63 kWh / 24 Std.	8,93 kWh / 24 Std.	10,37 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.254.631	484.254.632	484.254.633	484.254.634
Verkaufspreis	**4.659,00 €**	**5.377,00 €**	**5.973,00 €**	**6.794,00 €**

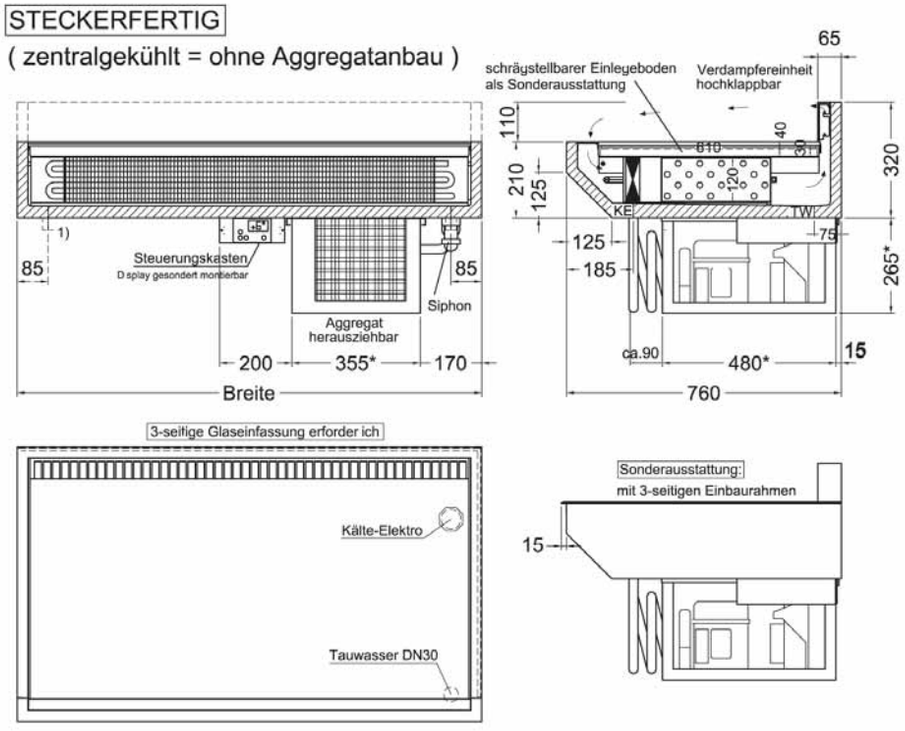
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter, vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484.253.656	26,00
Einlegeblech 400 x 800 mm, gerade	484.253.679	49,00

BAKERY H 32-Z
steckerfertige Version, passend für Euronorm
600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY-H32-Z - zentralgekühlt

Für Feinkost, Torten oder Salate bis 120 mm Höhe,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

- Multifunktionale zentralgekühlte Umlufteinbaukühltheke
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 120 mm bei Temperaturklasse M2
- Ausstellfläche in Hygieneausführung, für die Verwendung von Euro-Norm Blechen 400 x 600 mm
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter - für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- E-Ventil für R 134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt



*) ab Modell "BAKERY H 4-32-E" beträgt d e Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm
1) bei Mode l "BAKERY H 5-32-E" mit zusätz ichen Tauwasserablauf an linker Seite

Die Umlufteinbaukühltheke ist nur in Verbindung mit einem 110 mm hohen mind. 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser kann bauseitig realisiert oder über das Sonderzubehör bestellt werden.

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY-H32-Z - zentralgekühlt

Für Feinkost, Torten oder Salate bis 120 mm Höhe,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

	BAKERY H 2-32-Z	BAKERY H 3-32-Z	BAKERY H 4-32-Z	BAKERY H 5-32-Z
	zentralgekühlte Version, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	zentralgekühlte Version, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	zentralgekühlte Version, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	zentralgekühlte Version, passend für 5 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	880 x 760 x 320	1285 x 760 x 320	1690 x 760 x 320	2095 x 760 x 320
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	810 x 610 mm	1215 x 610 mm	1620 x 610 mm	2025 x 610 mm
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V
Kälteleistung	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.254.731	484.254.732	484.254.733	484.254.734
Verkaufspreis	**3.484,00 €**	**4.032,00 €**	**4.582,00 €**	**5.319,00 €**

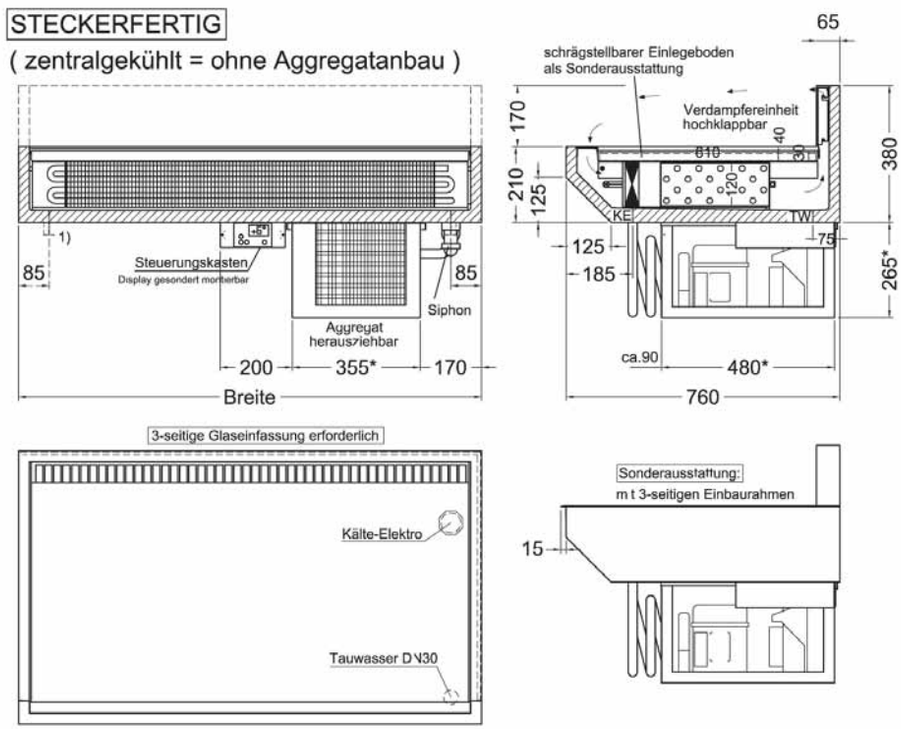
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter, vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484.253.656	26,00
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Einlegeblech 400 x 800 mm, gerade	484.253.679	49,00
Minderpreis, ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484.253.657	454,50

BAKERY H 3-38-E

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY-H38-E - steckerfertig

Für z. B. Käse oder Feinkostschüsseln bis 180 mm Höhe,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

- Multifunktionale, steckerfertige Umlufteinbaukühltheke
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 180 mm bei Temperaturklasse M2
- Ausstellfläche in Hygieneausführung, für die Verwendung von Euro-Norm Blechen 400 x 600 mm
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Vollautomatische Abtauung
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter - für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar



*) ab Modell "BAKERY H 4-38-E" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm
1) bei Model "BAKERY H 5-38-E" mit zusätzlichen Tauwasserablauf an linker Seite

Die Umlufteinbaukühltheke ist nur in Verbindung mit einem 170 mm hohen mind. 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser kann bauseitig realisiert oder über das Sonderzubehör bestellt werden.

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY-H38-E - steckerfertig

Für z. B. Käse oder Feinkostschüsseln bis 180 mm Höhe,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

	BAKERY H 1,5-38-E	BAKERY H 2-38-E	BAKERY H 3-38-E	BAKERY H 4-38-E	BAKERY H 5-38-E
	steckerfertige Version passend für 1,5 x Euronorm 600 x 400 mm max. Warenhöhe 180 mm	steckerfertige Version passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm max. Warenhöhe 180 mm	steckerfertige Version passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm max. Warenhöhe 180 mm	steckerfertige Version passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm max. Warenhöhe 180 mm	steckerfertige Version passend für 5 x Euronorm 600 x 400 mm max. Warenhöhe 180 mm
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	680 x 760 x 380/645	880 x 760 x 380/645	1285 x 760 x 380/645	1690 x 760 x 380/690	2095 x 760 x 380/690
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	610 x 610 mm	810 x 610 mm	1215 x 610 mm	1620 x 610 mm	2025 x 610 mm
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	335 W / 230 V	490 W / 230 V	530 W / 230 V	620 W / 230 V	720 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 134 a				
Energieverbrauch	4,82 kWh / 24 Std.	7,06 kWh / 24 Std.	7,63 kWh / 24 Std.	8,93 kWh / 24 Std.	10,37 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	57 kg	72 kg	87 kg	105 kg	123 kg
VERKLEIDUNG					
außen	CNS				
innen	CNS				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	484.254.195	484.254.205	484.254.215	484.254.225	484.254.235
Verkaufspreis	**4.072,00 €**	**4.626,00 €**	**5.339,00 €**	**5.933,00 €**	**6.926,00 €**

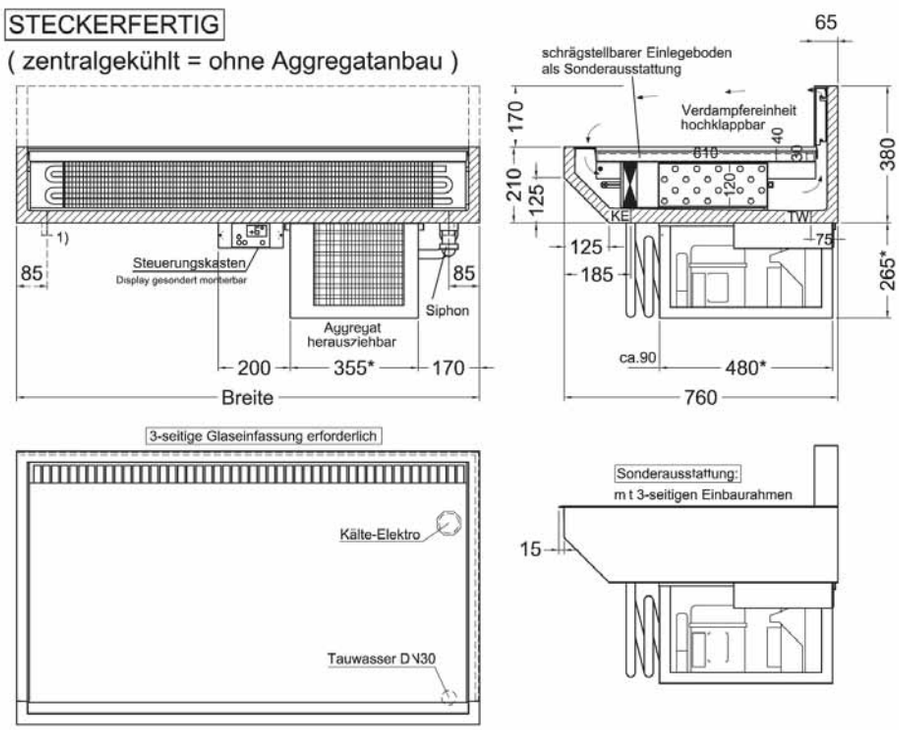
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
zusätzl. Beleuchtungsschalter, vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484.253.656	26,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
Einlegeblech 400 x 800 mm, gerade	484.253.679	49,00
Einlegeblech 400 x 600 mm, für Schrägstellung	484.253.676	66,00
Glasaufbau 150 mm SNACK H 2	484.253.200	246,00
Glasaufbau 150 mm SNACK H 3	484.253.201	352,00
Glasaufbau 150 mm SNACK H 4	484.253.202	383,00

BAKERY H 3-38-Z

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY-H38-Z - zentralgekühlt

Für z. B. Käse oder Feinkostschüsseln bis 180 mm Höhe,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

- Multifunktionale zentralgekühlte Umlufteinbaukühltheke
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 180 mm bei Temperaturklasse M2
- Ausstellfläche in Hygieneausführung, für die Verwendung von Euro-Norm Blechen 400 x 600 mm
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter - für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- E-Ventil für R 134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt



*) ab Modell "BAKERY H 4-38-E" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm
1) bei Model "BAKERY H 5-38-E" mit zusätzlichen Tauwasserablauf an linker Seite

Die Umlufteinbaukühltheke ist nur in Verbindung mit einem 170 mm hohen mind. 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser kann bauseitig realisiert oder über das Sonderzubehör bestellt werden.

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY-H38-Z - zentralgekühlt

Für z. B. Käse oder Feinkostschüsseln bis 180 mm Höhe,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

	BAKERY H 1,5-38-Z	BAKERY H 2-38-Z	BAKERY H 3-38-Z	BAKERY H 4-38-Z	BAKERY H 5-38-Z
	zentralgekühlte Version, passend für 1,5 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 180 mm	zentralgekühlte Version, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 180 mm	zentralgekühlte Version, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 180 mm	zentralgekühlte Version, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 180 mm	zentralgekühlte Version, passend für 5 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 180 mm
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	680 x 760 x 380	880 x 760 x 380	1285 x 760 x 380	1690 x 760 x 380	2095 x 760 x 380
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	610 x 610 mm	810 x 610 mm	1215 x 610 mm	1620 x 610 mm	2025 x 610 mm
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -15 °C	480 W / VT -15 °C	600 W / VT -15 °C	700 W / VT -15 °C	825 W / VT -15 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	40 kg	56 kg	72 kg	88 kg	104 kg
VERKLEIDUNG					
außen	CNS				
innen	CNS				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	484.254.295	484.254.305	484.254.315	484.254.325	484.254.335
Verkaufspreis	**3.067,00 €**	**3.481,00 €**	**4.028,00 €**	**4.577,00 €**	**5.451,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter, vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484.253.656	26,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
Minderpreis, ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484.253.657	454,50
Einlegeblech 400 x 800 mm, gerade	484.253.679	49,00
Einlegeblech 400 x 600 mm, für Schrägstellung	484.253.676	66,00
Glasaufbau 150 mm SNACK H 2	484.253.200	246,00
Glasaufbau 150 mm SNACK H 3	484.253.201	352,00
Glasaufbau 150 mm SNACK H 4	484.253.202	383,00

BAKERY deep
steckerfertige Version, passend für Euronorm
600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm

Sonderzubehör = Tauwasserschale

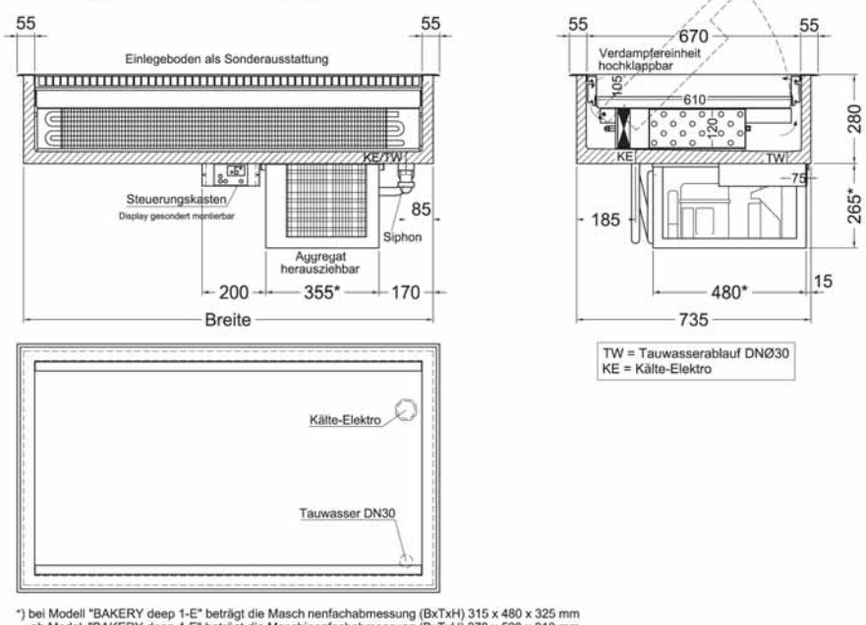
Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY deep E - steckerfertig

Warenpräsentation auf Euronorm-Blechen 600 x 400 mm, höhenverstellbar bis 120 mm

- Multifunktionale steckerfertige Umlufteinbaukühltheke welche die Ware schonend mit einem Luftschleier kühlt
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 120 mm bei Temperaturklasse M2
- Ausstellfläche in Hygieneausführung für die Verwendung von Euronorm-Bleche 600 x 400 mm
- serienmäßig mit höhenverstellbaren Einlegeböden
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung, Wannentiefe 85 mm
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Vollautomatische Abtauung
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter - für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar

STECKERFERTIG

(zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau)



*) bei Modell "BAKERY deep 1-E" beträgt die Masch nenfachabmessung (BxTxH) 315 x 480 x 325 mm
ab Model "BAKERY deep 4-E" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY deep E - steckerfertig

Warenpräsentation auf Euronorm-Blechen 600 x 400 mm, höhenverstellbar bis 120 mm

	BAKERY deep 1-E	BAKERY deep 2-E	BAKERY deep 3-E	BAKERY deep 4-E
	steckerfertige Version, passend für 1 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	steckerfertige Version, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	steckerfertige Version, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	steckerfertige Version, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	515 x 780 x 605	920 x 780 x 545	1325 x 780 x 545	1730 x 780 x 590
innen (B x T x H)	475 x 610 x 105	810 x 610 x 105	1215 x 610 x 105	1620 x 610 x 105
Breite Ausschnitt	485	890	1295	1700
Tiefe Ausschnitt	740	740	740	740
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	295 W / 230 V	490 W / 230 V	530 W / 230 V	620 W / 230 V
Kälteleistung	305 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 134 a			
Energieverbrauch	4,25 kWh / 24 Std.	7,06 kWh / 24 Std.	7,63 kWh / 24 Std.	8,93 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.254.620	484.254.621	484.254.622	484.254.623
Verkaufspreis	**3.083,00 €**	**3.422,00 €**	**4.157,00 €**	**5.045,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter, vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484.253.656	26,00

BAKERY deep 3-Z
zentralgekühlte Version
passend für Euronorm 600 x 400 mm
max. Warenhöhe 120 mm

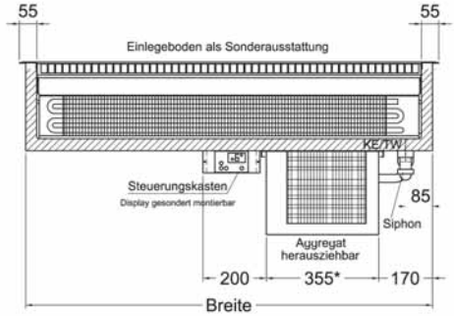
Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY deep Z - zentralgekühlt

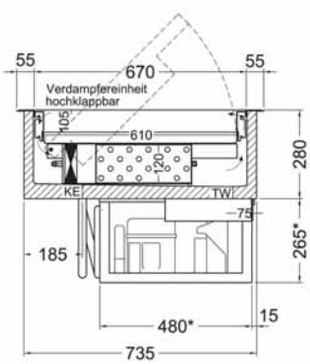
Warenpräsentation auf Euronorm-Blechen 600 x 400 mm, höhenverstellbar bis 120 mm

- Multifunktionale zentralgekühlte Umlufteinbaukühltheke welche die Ware schonend mit einem Luftschleier kühlt
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 120 mm bei Temperaturklasse M2
- Ausstellfläche in Hygieneausführung für die Verwendung von Euronorm-Bleche 600 x 400 mm
- serienmäßig mit höhenverstellbaren Einlegeböden
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung, Wannentiefe 85 mm
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter - für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- E-Ventil für R 134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt

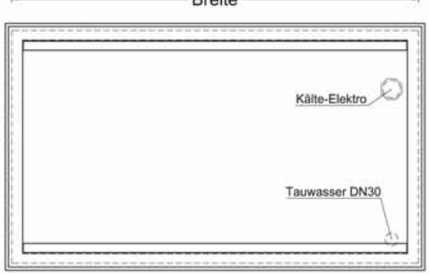
STECKERFERTIG

(zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau)





TW = Tauwasserablauf DNØ30
KE = Kälte-Elektro



*) bei Modell "BAKERY deep 1-E" beträgt die Masch nenfachabmessung (BxTxH) 315 x 480 x 325 mm
ab Model "BAKERY deep 4-E" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY deep Z - zentralgekühlt

Warenpräsentation auf Euronorm-Blechen 600 x 400 mm, höhenverstellbar bis 120 mm

	BAKERY deep 1-Z	BAKERY deep 2-Z	BAKERY deep 3-Z	BAKERY deep 4-Z
	zentralgekühlte Version, passend für 1 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	zentralgekühlte Version, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	zentralgekühlte Version, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	zentralgekühlte Version, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	515 x 780 x 280	920 x 780 x 280	1325 x 780 x 280	1730 x 780 x 280
innen (B x T x H)	475 x 610 x 105	810 x 610 x 105	1215 x 610 x 105	1620 x 610 x 105
Breite Ausschnitt	485	890	1295	1700
Tiefe Ausschnitt	740	740	740	740
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V
Kälteleistung	305 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.254.720	484.254.721	484.254.722	484.254.723
Verkaufspreis	**2.078,00 €**	**2.247,00 €**	**2.812,00 €**	**3.654,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter, vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484.253.656	26,00
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Minderpreis, ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484.253.657	454,50

BAKERY Kombi 2-E
Lieferumfang ohne GN-Behälter

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY Kombi

Präsentation und Zubereitung in einem Gerät,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

- Multifunktionale Umlufteinbaukühltheke welche die Ware schonend mit einem Luftschleier kühlt
- wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 60 mm bei Temperaturklasse M2
- Ausstellfläche in Hygieneausführung kombiniert mit Gastronorm-Schalen (GN 1/3 oder 1/6-100 mm) und Blechen möglich- Lieferumfang ohne Gastronorm-Behälter
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- Luftleitbleche kipp- und aushängbar
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Vollautomatische Abtauung
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht

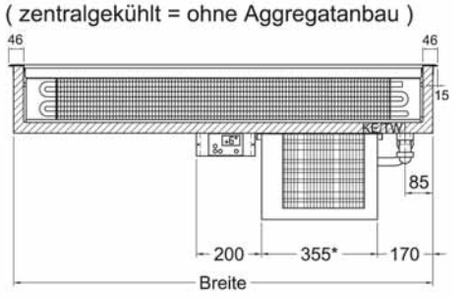
Steckerfertig:

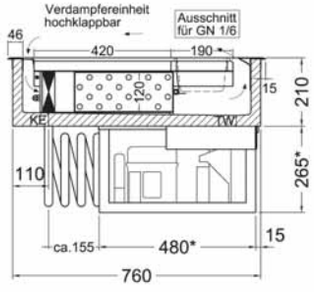
- Vollautomatische Abtauung, Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter - für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar

Zentralgekühlt:

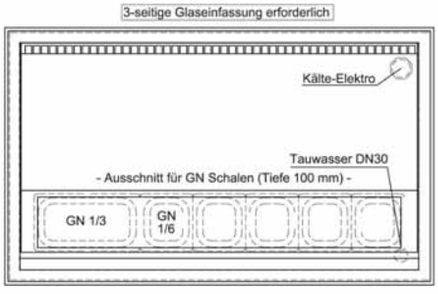
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter - für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- E-Ventil für R 134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt

STECKERFERTIG
(zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau)





TW = Tauwasserablauf DNØ30
KE = Kälte-Elektro



*) bei Modell "Bakery Kombi 4-E" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm

Die Umlufteinbaukühltheke ist nur in Verbindung mit einem 150 mm hohen mind. 3-seitigem Glasaufbau und eingesetzen Gastronorm-Behältern funktionsfähig! Dieses kann bauseitig realisiert oder über das Sonderzubehör bestellt werden.

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY Kombi

Präsentation und Zubereitung in einem Gerät,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

	BAKERY Kombi 2-E	BAKERY Kombi 3-E	BAKERY Kombi 4-E	BAKERY Kombi 2-Z	BAKERY Kombi 3-Z	BAKERY Kombi 4-Z
	steckerfertige Version, passend für 1,5 x Euronorm 600 x 400 mm und 4 x Behälter GN 1/6, max. Warenhöhe 60 mm	steckerfertige Version, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm und 7 x Behälter GN 1/6, max. Warenhöhe 60 mm	steckerfertige Version, passend für 2,5 x Euronorm 600 x 400 mm und 7 x Behälter GN 1/6, max. Warenhöhe 60 mm	zentralgekühlte Version, passend für 1,5 x Euronorm 600 x 400 mm und 4 x Behälter GN 1/6, max. Warenhöhe 60 mm	zentralgekühlte Version, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm und 7 x Behälter GN 1/6, max. Warenhöhe 60 mm	zentralgekühlte Version, passend für 2,5 x Euronorm 600 x 400 mm und 7 x Behälter GN 1/6, max. Warenhöhe 60 mm
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	910 x 790 x 475	1315 x 790 x 475	1720 x 790 x 520	910 x 790 x 210	1315 x 790 x 210	1720 x 790 x 210
Breite Ausschnitt	886	1291	1696	886	1291	1696
Tiefe Ausschnitt	765	765	765	765	765	765
ELEKTRISCHE DATEN						
Anschlusswert	490 W / 230 V	530 W / 230 V	620 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V
Kälteleistung	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 134 a			Expansionsventil R 134 a vorinstalliert		
Energieverbrauch	7,06 kWh / 24 Std.	7,63 kWh / 24 Std.	8,93 kWh / 24 Std.			
LEISTUNGSDATEN						
Ausstellfläche	810 x 420 mm	1215 x 420 mm	1620 x 420 mm	810 x 420 mm	1215 x 420 mm	1620 x 420 mm
Fassungsvermögen	1,5 x EN 1 4 x GN 1/6 Behälter	2 x EN 1 7 x GN 1/6 Behälter	2,5 x EN 1 9 x GN 1/6 Behälter	1,5 x EN 1 4 x GN 1/6 Behälter	2 x EN 1 7 x GN 1/6 Behälter	2,5 x EN 1 9 x GN 1/6 Behälter
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %					
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484.254.600	484.254.601	484.254.602	484.254.700	484.254.701	484.254.702
Verkaufspreis	**4.380,00 €**	**5.002,00 €**	**5.802,00 €**	**3.205,00 €**	**3.657,00 €**	**4.411,00 €**

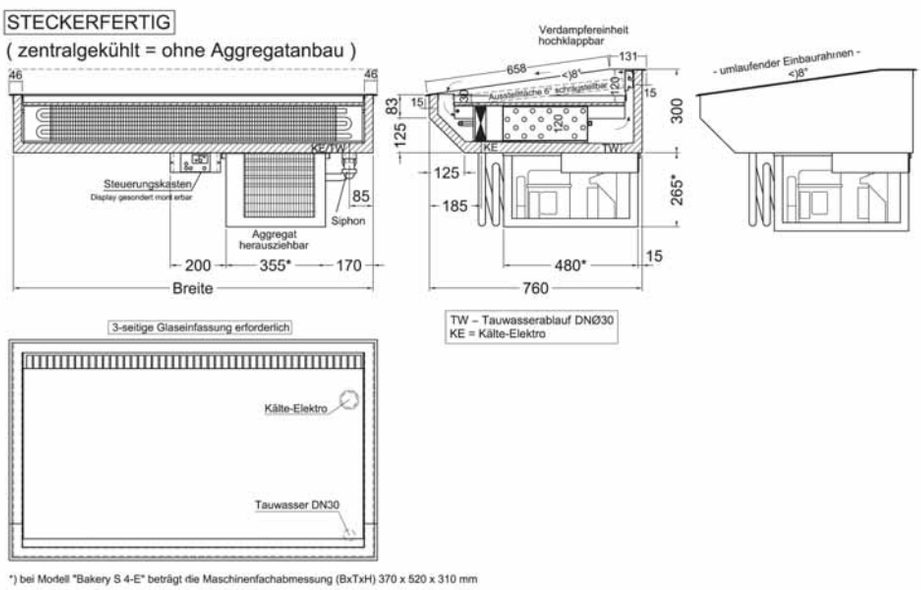
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter, vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484.253.656	26,00
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Einlegeblech 400 x 800 mm, gerade	484.253.679	49,00
Einlegeblech 400 x 600 mm, für Schrägstellung	484.253.676	66,00
Minderpreis, ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484.253.657	454,50

BAKERY schräg 3-E

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY schräg - steckerfertig

Warenpräsentation gerade oder 6° geneigt durch einfachste Umstellung der Ausstellfläche, mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

- Multifunktionale schräge steckerfertige Umlufteinbaukühltheke
- Ausstellfläche 6° schrägstellbar, in Hygieneausführung, für die Verwendung von Euro-Norm Blechen 400 x 600 mm
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 120 mm bei Temperaturklasse M2
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Vollautomatische Abtauung
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter - für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar



*) bei Modell "Bakery S 4-E" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm

Die Umlufteinbaukühltheke ist nur in Verbindung mit einem 150 mm hohen mind. 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser kann bauseitig realisiert oder über das Sonderzubehör bestellt werden.

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY schräg - steckerfertig

Warenpräsentation gerade oder 6° geneigt durch einfachste Umstellung der Ausstellfläche, mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

	BAKERY schräg 1,5-E	BAKERY schräg 2-E	BAKERY schräg 3-E	BAKERY schräg 4-E
	steckerfertige Version, passend für 1,5 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	steckerfertige Version, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	steckerfertige Version, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	steckerfertige Version, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	710 x 790 x 565	910 x 790 x 565	1315 x 790 x 565	1720 x 790 x 610
Breite Ausschnitt	686	886	1291	1696
Tiefe Ausschnitt	765	765	765	765
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	610 x 610 mm	810 x 610 mm	1215 x 610 mm	1620 x 610 mm
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	335 W / 230 V	490 W / 230 V	530 W / 230 V	620 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 134 a			
Energieverbrauch	4,82 kWh / 24 Std.	7,06 kWh / 24 Std.	7,63 kWh / 24 Std.	8,93 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.254.610	484.254.611	484.254.612	484.254.613
Verkaufspreis	**3.975,00 €**	**4.434,00 €**	**5.118,00 €**	**5.876,00 €**

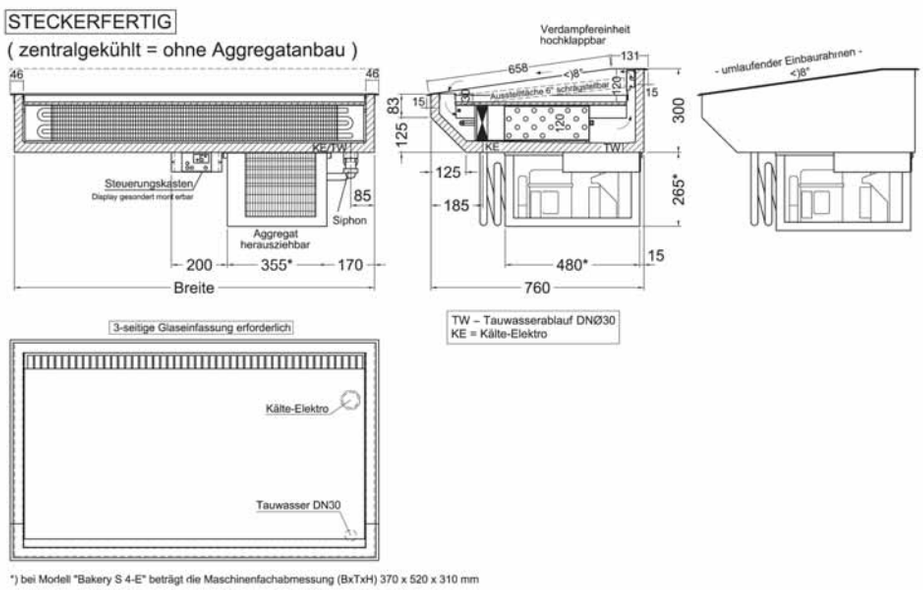
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter, vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484.253.656	26,00

BAKERY schräg 3-Z

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY schräg - zentralgekühlt

Warenpräsentation gerade oder 6° geneigt durch einfachste Umstellung der Ausstellfläche, mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

- Multifunktionale schräge steckerfertige Umlufteinbaukühltheke
- Ausstellfläche 6° schrägstellbar, in Hygieneausführung, für die Verwendung von Euro-Norm Blechen 400 x 600 mm, Einlegeböden aus Edelstahl
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 120 mm bei Temperaturklasse M2
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter - für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- E-Ventil für R 134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt



*) bei Modell "Bakery S 4-E" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm

Die Umlufteinbaukühltheke ist nur in Verbindung mit einem 150 mm hohen mind. 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser kann bauseitig realisiert oder über das Sonderzubehör bestellt werden.

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY schräg - zentralgekühlt

Warenpräsentation gerade oder 6° geneigt durch einfachste Umstellung der Ausstellfläche, mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

	BAKERY schräg 1,5-Z	BAKERY schräg 2-Z	BAKERY schräg 3-Z	BAKERY schräg 4-Z
	zentralgekühlte Version, passend für 1,5 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	zentralgekühlte Version, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	zentralgekühlte Version, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	zentralgekühlte Version, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	710 x 790 x 300	910 x 790 x 300	1315 x 790 x 300	1720 x 790 x 300
Breite Ausschnitt	686	886	1291	1696
Tiefe Ausschnitt	765	765	765	765
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	610 x 610 mm	810 x 610 mm	1215 x 610 mm	1620 x 610 mm
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.254.710	484.254.711	484.254.712	484.254.713
Verkaufspreis	**2.969,00 €**	**3.260,00 €**	**3.773,00 €**	**4.485,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter, vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484.253.656	26,00
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Minderpreis, ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484.253.657	454,50

DIFFERENZIAL 3-38-E

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie DIFFERENZIAL M1

Für Präsentation bei bestem Klima für Fleisch, Sahnetorten bis zu Sushi-Produkten, mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

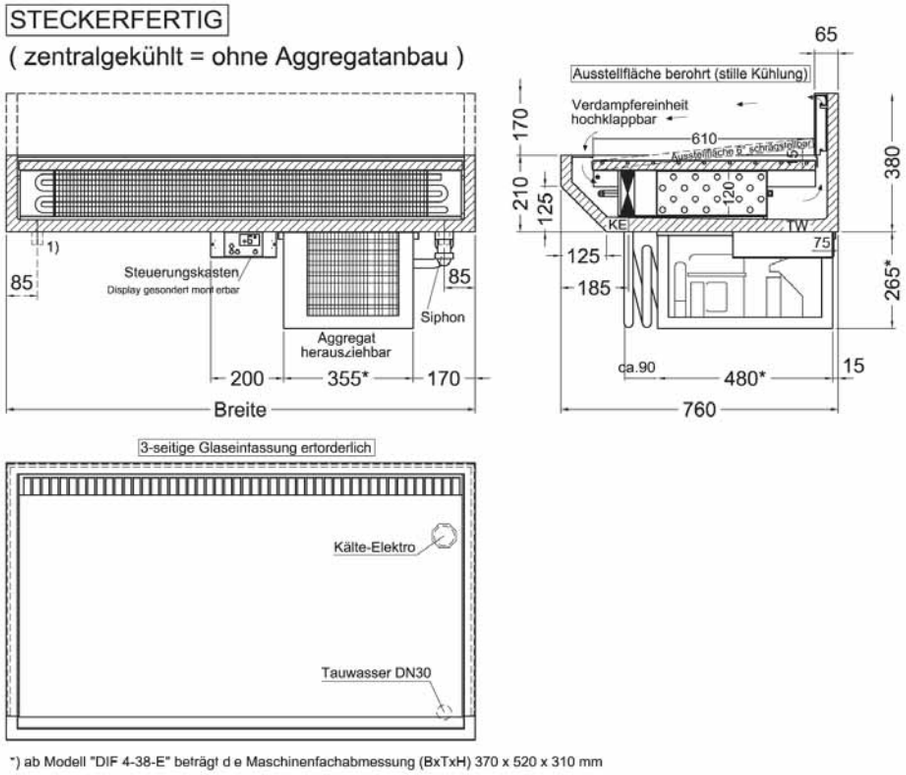
- Multifunktionale Umlufteinbaukühltheke mit hoher Luftfeuchte bei tiefer Temperatur
- wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 120 mm bei Temperaturklasse M1
- isolierte und berohrte Ausstellfläche in Hygieneausführung, für die Verwendung von Euro-Norm Blechen
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Vollautomatische Abtauung
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht

Steckerfertig:

- Vollautomatische Abtauung, Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter - für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar

Zentralgekühlt:

- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter - für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- E-Ventil für R 134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt



*) ab Modell "DIF 4-38-E" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm

Die Umlufteinbaukühltheke ist nur in Verbindung mit einem 150 mm hohen mind. 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser kann bauseitig realisiert oder über das Sonderzubehör bestellt werden.

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie DIFFERENZIAL M1

Für Präsentation bei bestem Klima für Fleisch, Sahnetorten bis zu Sushi-Produkten, mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

	DIFFERENZIAL 2-38-E	DIFFERENZIAL 3-38-E	DIFFERENZIAL 4-38-E	DIFFERENZIAL 2-38-Z	DIFFERENZIAL 3-38-Z	DIFFERENZIAL 4-38-Z
	steckerfertig Temperaturklasse M1 passend für 2 x Euro-norm 600 x 400, max. Warenhöhe 120 mm	steckerfertig Temperaturklasse M1 passend für 3 x Euro-norm 600 x 400, max. Warenhöhe 120 mm	steckerfertig Temperaturklasse M1 passend für 4 x Euro-norm 600 x 400, max. Warenhöhe 120 mm	zentralgekühlt Temperaturklasse M1 passend für 2 x Euro-norm 600 x 400, max. Warenhöhe 120 mm	zentralgekühlt Temperaturklasse M1 passend für 3 x Euro-norm 600 x 400, max. Warenhöhe 120 mm	zentralgekühlt Temperaturklasse M1 passend für 4 x Euro-norm 600 x 400, max. Warenhöhe 120 mm
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	880 x 760 x 380 / 645	1285 x 760 x 380 / 645	1690 x 760 x 380 / 690	880 x 760 x 380	1285 x 760 x 380	1690 x 760 x 380
LEISTUNGSDATEN						
Ausstellfläche	810 x 610 mm	1215 x 610 mm	1620 x 610 mm	810 x 610 mm	1215 x 610 mm	1620 x 610 m^2
ELEKTRISCHE DATEN						
Anschlusswert	530 W / 230 V	620 W / 230 V	720 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V
Kälteleistung	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 134 a			Expansionsventil R 134 a vorinstalliert		
Energieverbrauch	7,63 kWh / 24 Std.	8,93 kWh / 24 Std.	10,37 kWh / 24 Std.			
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %					
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484.254.800	484.254.801	484.254.802	484.254.900	484.254.901	484.254.902
Verkaufspreis	**5.452,00 €**	**6.144,00 €**	**6.876,00 €**	**4.107,00 €**	**4.752,00 €**	**5.401,00 €**

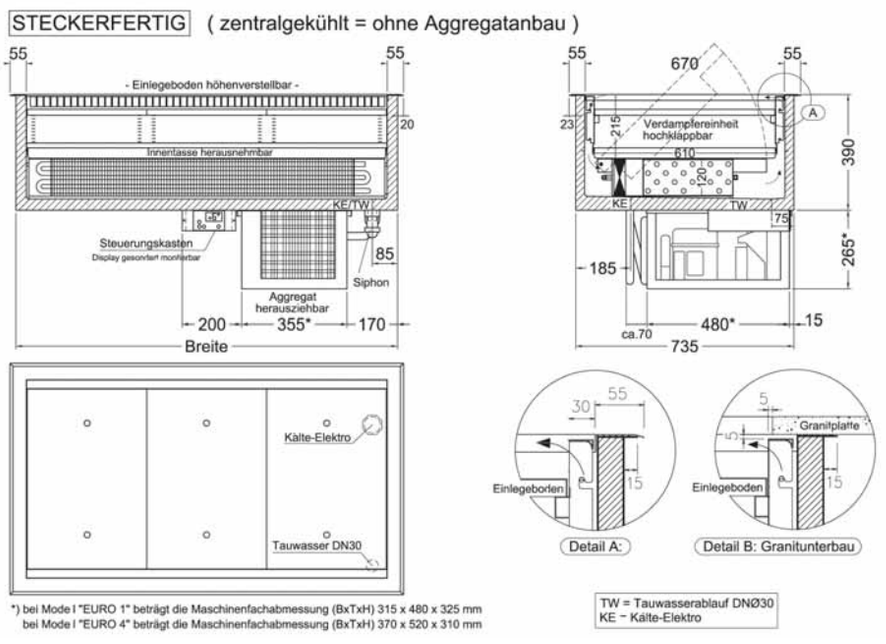
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter, vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484.253.656	26,00
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Minderpreis, ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484.253.657	454,50

EURO 3-E

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie EURO-E - steckerfertig

Optimale Präsentation von bis zu 180 mm hohen Backwaren durch höhenverstellbare Euronorm-Einlegeböden 600 x 400 mm

- Multifunktionale, steckerfertige Umlufteinbaukühltheke, welche die Ware schonend mit einem Luftschleier kühlt
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 180 mm bei Temperaturklasse M2
- Innenwanne in herausnehmbarer Hygieneausführung, für die Verwendung von Euronorm-Blechen 600 x 400 mm sowie Flaschen oder Crusheis
- serienmäßig mit höhenverstellbaren Einlegeböden Euronorm 600 x 400 mm
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- Luftleitbleche kipp- und aushängbar
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Vollautomatische Abtauung
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter - für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar



*) bei Modell "EURO 1" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 315 x 480 x 325 mm
bei Modell "EURO 4" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie EURO-E - steckerfertig

Optimale Präsentation von bis zu 180 mm hohen Backwaren durch höhenverstellbare Euronorm-Einlegeböden 600 x 400 mm

	EURO 1-E	EURO 2-E	EURO 3-E	EURO 4-E
	steckerfertige Version, passend für 1 x Euronorm 600 x 400 mm	steckerfertige Version, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm	steckerfertige Version, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm	steckerfertige Version, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	515 x 780 x 715	920 x 780 x 655	1325 x 780 x 655	1730 x 780 x 700
innen (B x T x H)	405 x 610 x 180	810 x 610 x 180	1215 x 610 x 180	1620 x 610 x 180
Breite Ausschnitt	485	890	1295	1700
Tiefe Ausschnitt	740	740	740	740
LEISTUNGSDATEN				
Nettoinhalt	44 l	89 l	133 l	178 l
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	295 W / 230 V	490 W / 230 V	530 W / 230 V	620 W / 230 V
Kälteleistung	305 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 134 a			
Energieverbrauch	4,25 kWh / 24 Std.	7,06 kWh / 24 Std.	7,63 kWh / 24 Std.	8,93 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	54 kg	82 kg	94 kg	118 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.253.750	484.253.760	484.253.770	484.253.780
Verkaufspreis	**3.216,00 €**	**3.645,00 €**	**4.477,00 €**	**5.464,00 €**

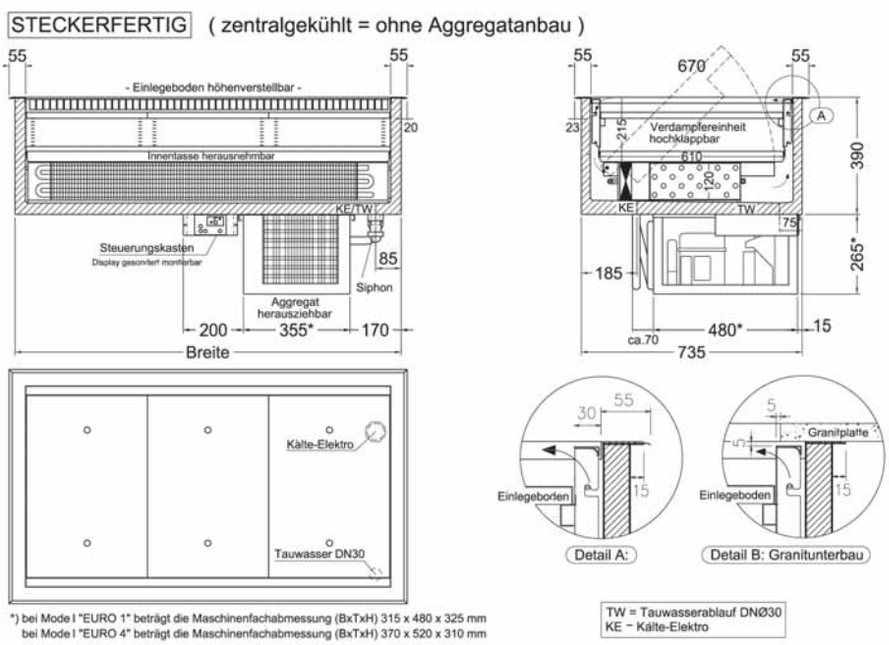
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter, vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484.253.656	26,00

EURO 3-Z

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie EURO-Z - zentralgekühlt

Optimale Präsentation von bis zu 180 mm hohen Backwaren durch höhenverstellbare Euronorm-Einlegeböden 600 x 400 mm

- Multifunktionale zentralgekühlte Umlufteinbaukühltheke, welche die Ware schonend mit einem Luftschleier kühlt
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 180 mm bei Temperaturklasse M2
- Innenwanne in herausnehmbarer Hygieneausführung, für die Verwendung von Euronorm-Blechen 600 x 400 mm sowie Flaschen oder Crusheis
- serienmäßig mit höhenverstellbaren Einlegeböden Euronorm 600 x 400 mm
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- Luftleitbleche kipp- und aushängbar
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter - für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- E-Ventil für R 134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt



*) bei Modell "EURO 1" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 315 x 480 x 325 mm
bei Modell "EURO 4" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm

TW = Tauwasserablauf DNØ30
KE = Kälte-Elektro

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie EURO-Z - zentralgekühlt

Optimale Präsentation von bis zu 180 mm hohen Backwaren durch höhenverstellbare Euronorm-Einlegeböden 600 x 400 mm

	EURO 1-Z	EURO 2-Z	EURO 3-Z	EURO 4-Z
	zentralgekühlte Version, passend für 1 x Euronorm 600 x 400 mm	zentralgekühlte Version, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm	zentralgekühlte Version, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm	zentralgekühlte Version, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	515 x 780 x 390	920 x 780 x 390	1325 x 780 x 390	1730 x 780 x 390
innen (B x T x H)	405 x 610 x 180	810 x 610 x 180	1215 x 610 x 180	1620 x 610 x 180
Breite Ausschnitt	485	890	1295	1700
Tiefe Ausschnitt	740	740	740	740
LEISTUNGSDATEN				
Nettoinhalt	44 l	89 l	133 l	178 l
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V
Kälteleistung	305 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	31 kg	59 kg	76 kg	95 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.253.850	484.253.860	484.253.870	484.253.880
Verkaufspreis	**2.252,00 €**	**2.500,00 €**	**3.166,00 €**	**4.108,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter, vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484.253.656	26,00
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Minderpreis, ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484.253.657	454,50

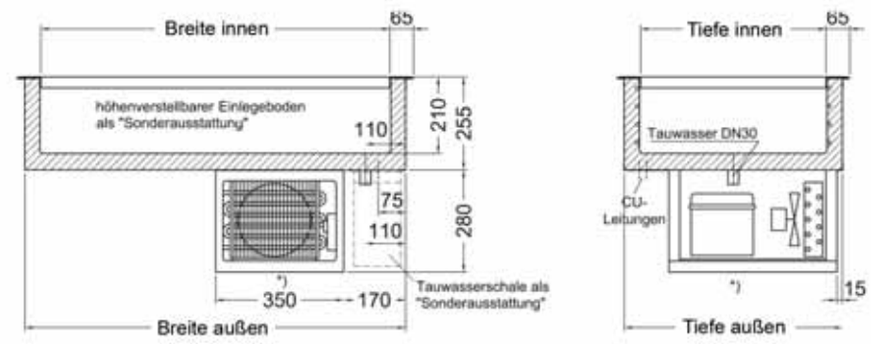
EBW 3/1 S, steckerfertig
Lieferumfang ohne Einlegeböden
und Tauwasserschale

EBW 3/1 S, steckerfertig
variabel einsetzbar
Lieferumfang ohne Einlegeböden,
Tauwasserschale und GN-Schalen

Einbau-Kühlwanne - stille Kühlung Serie EBW-S - steckerfertig

Stille Kühlung durch seitliche Kontaktberohrung für Flaschen und GN-Schalen

- Einbau-Kühlwanne mit stiller Kühlung steckerfertiger Ausführung
- seitliche Kontaktberohrung zur Kühlung von z. B. Flaschen und GN-Schalen bei Temperaturklasse M2
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- stabiler Einhängerand und abnehmbarer Einbaurahmen
- Innenwanne dicht verschweißt mit gerundeten Bodenkanten, tiefgezogener Bodenablauf HD Ø 30 mm mit Siebblech
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- höhenverstellbare Einlegeböden als Sonderausstattung
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach
  Modell EBW 2/1 L S mit längs und mittig montiertem Aggregat
- Thermostat mit Hauptschalter im Maschinenfach montiert



STECKERFERTIG

*) bei Modell "EBW 1/1" beträgt die Maschinenfachtiefe 560 mm
bei Modell "EBW 2/1 L" ist das Maschinenfach längs eingebaut!

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Kühlwanne - stille Kühlung Serie EBW-S - steckerfertig

Stille Kühlung durch seitliche Kontaktberohrung für Flaschen und GN-Schalen

	EBW 1/1 S	EBW 2/1 S	EBW 2/1 L S	EBW 3/1 S	EBW 4/1 S	EBW 5/1 S	EBW 6/1 S
	Gastronorm-Aufteilung						
ABMESSUNGEN (mm)							
außen (B x T x H)	392 x 597 x 255 / 535	717 x 597 x 255 / 535	1132 x 392 x 255 / 535	1042 x 597 x 255 / 535	1367 x 597 x 255 / 535	1692 x 597 x 255 / 535	2017 x 597 x 255 / 535
innen (B x T x H)	302 x 508 x 210	630 x 508 x 210	1045 x 302 x 210	955 x 508 x 210	1280 x 508 x 210	1605 x 508 x 210	1930 x 508 x 210
Breite Ausschnitt	402	727	1142	1052	1377	1702	2027
Tiefe Ausschnitt	607	607	402	607	607	607	607
ELEKTRISCHE DATEN							
Anschlusswert	150 W / 230 V	170 W / 230 V	200 W / 230 V	250 W / 230 V	275 W / 230 V	315 W / 230 V	350 W / 230 V
Kälteleistung	120 W / VT -15 °C	150 W / VT -15 °C	185 W / VT -15 °C	210 W / VT -15 °C	250 W / VT -15 °C	300 W / VT -15 °C	330 W / VT -15 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 150 g	R 134 a / 200 g	R 134 a / 250 g	R 134 a / 275 g	R 134 a / 325 g	R 134 a / 450 g	R 134 a / 480 g
Energieverbrauch	2,31 kWh / 24 h	2,64 kWh / 24 h	2,64 kWh / 24 h	3,19 kWh / 24 h	4,62 kWh / 24 h	4,84 kWh / 24 h	5,24 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN							
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF						
GEWICHTSANGABEN							
Gewicht Brutto / Netto	38 kg / 23 kg	40 kg / 25 kg	55 kg / 40 kg	58 kg / 43 kg	63 kg / 48 kg	70 kg / 55 kg	83 kg / 68 kg
VERKLEIDUNG							
außen	CNS						
innen	CNS						
BESTELLINFOS							
Artikel-Nr.	484.253.300	484.253.310	484.253.320	484.253.330	484.253.340	484.253.350	484.253.360
Verkaufspreis	**1.728,00 €**	**2.090,00 €**	**2.222,00 €**	**2.448,00 €**	**2.749,00 €**	**3.098,00 €**	**3.370,00 €**

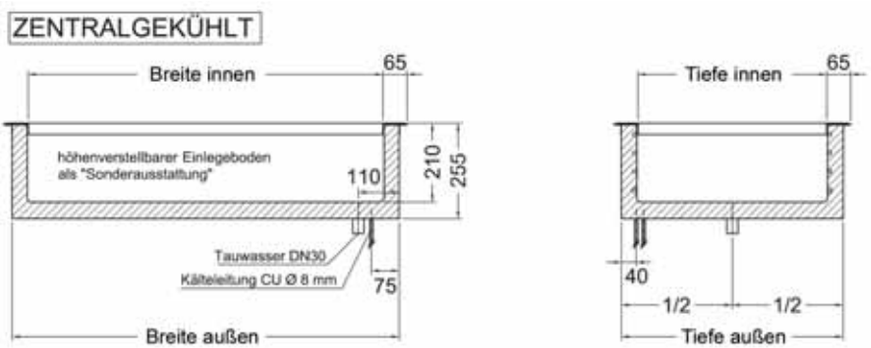
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Ohne Einbaurahmen 1/1, (Minderpreis)	484.253.501	176,00
1 x Höhenverstellb. Einlegeboden, 1/1	484.253.600	113,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
1 x Höhenverstellb. Einlegeboden, 2/1	484.253.601	151,00

EBW 3/1 Z, zentralgekühlt

Einbau-Kühlwanne Serie EBW-Z - zentralgekühlt

Stille Kühlung durch seitliche Kontaktberohrung für Flaschen und GN-Schalen

- Einbau-Kühlwanne mit stiller Kühlung in zentralgekühlter Ausführung
- seitliche Kontaktberohrung zur Kühlung von z. B. Flaschen und GN-Schalen bei Temperaturklasse M2
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- stabiler Einhängerand und abnehmbarer Einbaurahmen
- Innenwanne dicht verschweißt mit gerundeten Bodenkanten, tiefgezogener Bodenablauf HD Ø 30 mm mit Siebblech
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- höhenverstellbare Einlegeböden als Sonderausstattung
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach
  Modell EBW 2/1 L S mit längs und mittig montiertem Aggregat
- Kontaktfühlerrohr nach unten herausgeführt, Rohrleistungsausgänge 2 x 8 mm CU-Rohr und Leerrohr
  (Innendurchmesser 8 mm) zur Aufnahme des Thermostatfühlers
- Lieferumfang ohne Thermostat und Expansionsventil



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Kühlwanne Serie EBW-Z - zentralgekühlt

Stille Kühlung durch seitliche Kontaktberohrung für Flaschen und GN-Schalen

	EBW 1/1 Z, zentralgekühlt	EBW 2/1 Z, zentralgekühlt	EBW 2/1 L Z, zentralgekühlt	EBW 3/1 Z, zentralgekühlt	EBW 4/1 Z, zentralgekühlt	EBW 5/1 Z, zentralgekühlt	EBW 6/1 Z, zentralgekühlt
	Gastronorm-Aufteilung						
ABMESSUNGEN (mm)							
außen (B x T x H)	392 x 597 x 255	717 x 597 x 255	1132 x 392 x 255	1042 x 597 x 255	1367 x 597 x 255	1692 x 597 x 255	2017 x 597 x 255
innen (B x T x H)	305 x 508 x 210	630 x 508 x 210	1045 x 302 x 210	955 x 508 x 210	1280 x 508 x 210	1605 x 508 x 210	1930 x 508 x 210
Breite Ausschnitt	402	727	1142	1052	1377	1702	2027
Tiefe Ausschnitt	607	607	402	607	607	607	607
ELEKTRISCHE DATEN							
Kälteleistung	120 W / VT -15 °C	150 W / VT -15 °C	185 W / VT -15 °C	210 W / VT -15 °C	250 W / VT -15 °C	300 W / VT -15 °C	330 W / VT -15 °C
TEMPERATURANGABEN							
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF						
GEWICHTSANGABEN							
Gewicht Brutto / Netto	24,5 kg / 9,5 kg	29 kg / 14 kg	32 kg / 17 kg	32 kg / 17 kg	40 kg / 25 kg	42 kg / 27 kg	42 kg / 27 kg
VERKLEIDUNG							
außen	CNS						
innen	CNS						
BESTELLINFOS							
Artikel-Nr.	484.253.400	484.253.410	484.253.420	484.253.430	484.253.440	484.253.450	484.253.455
Verkaufspreis	**862,00 €**	**1.083,00 €**	**1.141,00 €**	**1.328,00 €**	**1.649,00 €**	**1.883,00 €**	**2.102,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Höhenverstellb. Einlegeboden, 1/1	484.253.600	113,00
1 x Höhenverstellb. Einlegeboden, 2/1	484.253.601	151,00
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00

Kühlwannen in unzähligen Variationen!

Was wollen Sie präsentieren?

Finden Sie Ihre multifunktionale Umluft-Kühlwanne und präsentieren sie damit verschiedenste Waren (Pralinen, Torten, Snacks, Salat etc.). Optimal durch einen schonenden Luftschleier gekühlt.

UKW

BAKERY flach

BAKERY kombi

BAKERY H

Unterschiedlichste Einbaumöglichkeiten: Ob tiefe Kühlwanne, flache Ausstellfläche oder erhöhter Luftauslass, ob für Gastronorm oder Backnorm Abmessungen, NordCap-Kühlwannen gibt es für jede Anforderung.

Differenzial

Foodstation

Kühllade

Crushice

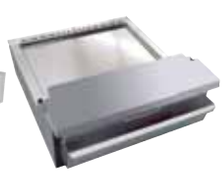
EBW Kühlwanne
stille Kühlung,
variable Ausstellfläche

UKW Kühlwanne
Umluftkühlung
variable Ausstellfläche

BAKERY
flache Ausstellfläche

BAKERY H
hoher Luftauslass

FOODSTATION
Zubereitung & Präsentation



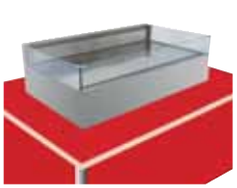
Kühllade
Präsentation unter Glas

Einbau der Kühlwanne:

DROP IN

UNTERBAU

SLIDE IN



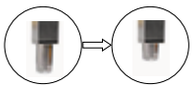
AUFTISCH

PRO

Einfache Montage

- Umlaufender Einhängerand für die Montage von oben in den Thekenausschnitt (Drop in)

- Für schwere Geräte empfiehlt sich der Einschub mit dem optional erhältlichen Fußgestell (Slide in)



Füße höhenverstellbar

Die Steuerung

- Bedienteil für Montage in Möbelfront abnehmbar
- spritzwassersicher!
- stufenlos regulierbarer Luftstrom

Bedienteil in der Möbelfront

Tauwasser-Entsorgung

- Kühlwannen steckerfertig oder mit externen Kälteanschluss - Entsorgung des Tauwasser durch:

Manuelle TW-Schale

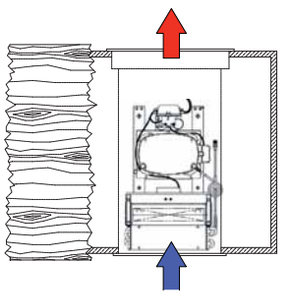
1) Anschluss an das örtliche Kanalnetz
2) Tauwasserschale zur manuellen Entleerung (Zubehör)
3) Elektrische Tauwasser Verdunsterschale (Zubehör)

Be- und Entlüftung

- Optimale Be- und Entlüftung des Kälteaggregates Öffnungen um 50% größer als die Kondensatorfläche

Standard:

- Belüftung von der Bediener-seite und Entlüftung an der Kundenseite



Sonderbau:

- Be- und Entlüftung an der Bedienerseite

Be- und Entlüftung an der Bedienerseite ist nur mit optional erhältlichem Fußgestell oder breitem Maschinenfach möglich!

Diese Optionen vor der Bestellung berücksichtigen!

- Optionales Fußgestell und Maschinenfach auf Anfrage

Kondensatorschutz

Zubehör:

- Filter schützt vor Beschädigung, Verschmutzung und Verletzung
- leichte Reinigung im Geschirrspüler

Abnehmbarer Schmutzfilter

Einfache Reinigung

- Hebeverdampfer für leichte Reinigung des Verdampfers und der Innenwanne mit Wasser oder Handbrause.

mit Handbrause spülbar

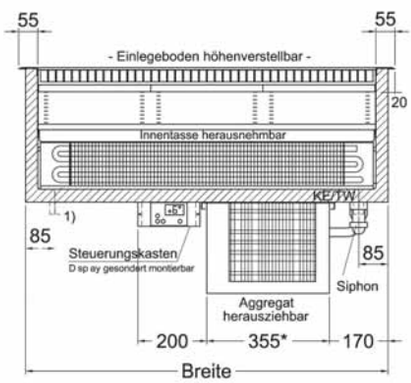
Zugang für leichtes Reinigen

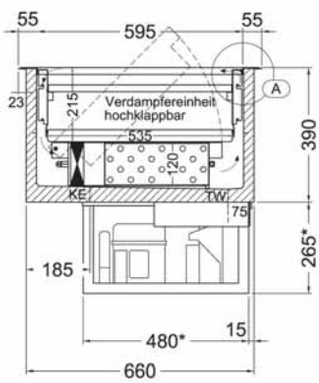
UKW 3/1-E
Lieferumfang ohne GN-Schalen

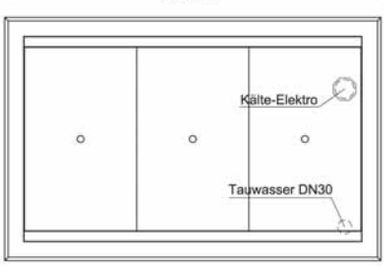
Umluft Einbau-Kühlwanne Serie UKW-E - steckerfertig

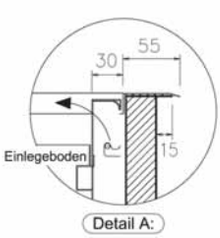
Multifuntionell mit höhenverstellbaren Einlegeböden oder für Gastronorm-Behälter 1/1 bis 150 mm

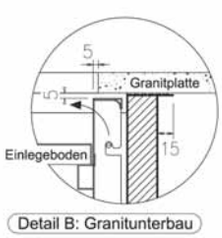
- Multifunktionale, steckerfertige Umlufteinbaukühltheke, welche die Ware schonend mit einem Luftschleier kühlt
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 180 mm bei Temperaturklasse M2
- Innenwanne in herausnehmbarer Hygieneausführung, für die Verwendung von Gastronorm-Schalen oder -Blechen sowie Flaschen oder Crusheis, serienmäßig mit höhenverstellbaren Einlegeböden GN 1/1
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- Luftleitbleche kipp- und aushängbar
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Vollautomatische Abtauung
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter - für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar











*) bei Modell "UKW 1/1" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 315 x 480 x 325 mm
ab Modell "UKW 5/1" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm
1) bei Mode l "UKW 6/1" mit zusätzlichen Tauwasserablauf an linker Seite

TW = Tauwasserablauf DNØ30
KE = Kälte-Elektro

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie UKW-E - steckerfertig

Multifuntionell mit höhenverstellbaren Einlegeböden oder für Gastronorm-Behälter 1/1 bis 150 mm

	UKW 1/1-E	UKW 2/1-E	UKW 3/1-E	UKW 4/1-E	UKW 5/1-E	UKW 6/1-E
	steckerfertige Version, passend für 1 x Gastronorm 1/1	steckerfertige Version, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertige Version, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertige Version, passend für 4 x Gastronorm 1/1	steckerfertige Version, passend für 5 x Gastronorm 1/1	steckerfertige Version, passend für 6 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	440 x 705 x 715	765 x 705 x 655	1090 x 705 x 655	1415 x 705 x 655	1740 x 705 x 700	2065 x 705 x 700
innen (B x T x H)	330 x 535 x 180	655 x 535 x 180	980 x 535 x 180	1305 x 535 x 180	1630 x 535 x 180	1955 x 535 x 180
Breite Ausschnitt	410	735	1060	1385	1710	2035
Tiefe Ausschnitt	665	665	665	665	665	665
LEISTUNGSDATEN						
Nettoinhalt	32 l	63 l	95 l	126 l	157 l	188 l
ELEKTRISCHE DATEN						
Anschlusswert	295 W / 230 V	335 W / 230 V	490 W / 230 V	530 W / 230 V	620 W / 230 V	720 W / 230 V
Kälteleistung	305 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a					
Energieverbrauch	4,25 kWh / 24 Std.	4,82 kWh / 24 Std.	7,06 kWh / 24 Std.	7,63 kWh / 24 Std.	8,93 kWh / 24 Std.	10,37 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85%					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto	51 kg	68 kg	85 kg	101 kg	116 kg	137 kg
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484.253.690	484.253.700	484.253.710	484.253.720	484.253.725	484.253.726
Verkaufspreis	**2.962,00 €**	**3.216,00 €**	**3.906,00 €**	**4.426,00 €**	**5.193,00 €**	**5.982,00 €**

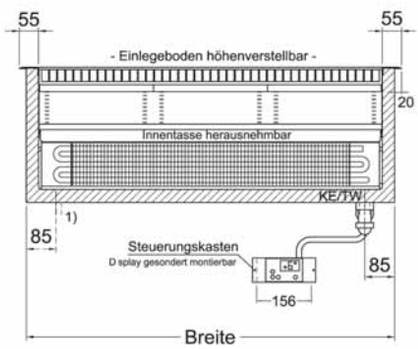
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter, vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484.253.656	26,00
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Längssteg (Mitte), zur Auflage von GN-Behältern (530 mm)	484.253.674	29,50
Quersteg, zur Auflage von GN-Behältern (325 mm)	484.253.681	23,00

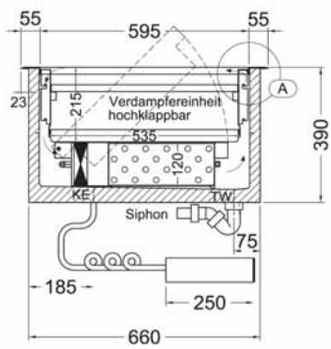
UKW 3/1-Z
Lieferumfang ohne GN-Schalen

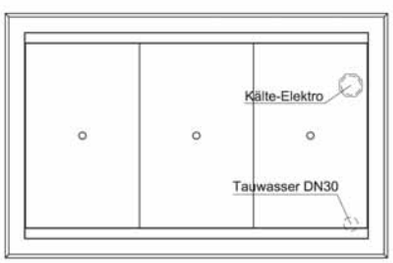
Umluft Einbau-Kühlwanne Serie UKW-Z - zentralgekühlt

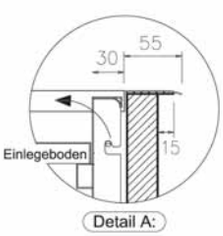
Multifuntionell mit höhenverstellbaren Einlegeböden oder für Gastronorm-Behälter 1/1 bis 150 mm

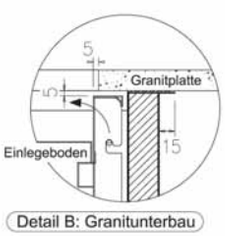
- Multifunktionale zentralgekühlte Umlufteinbaukühltheke, welche die Ware schonend mit einem Luftschleier kühlt
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 180 mm bei Temperaturklasse M2
- Innenwanne in herausnehmbarer Hygieneausführung, für die Verwendung von Gastronorm-Schalen oder -Blechen sowie Flaschen oder Crusheis, serienmäßig mit höhenverstellbaren Einlegeböden GN 1/1
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- Luftleitbleche kipp- und aushängbar
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter - für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- E-Ventil für R 134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt











1) bei Modell "UKW 6/1" mit zusätzlichen Tauwasserablauf an linker Seite

TW = Tauwasserablauf DNØ30
KE = Kälte-Elektro

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie UKW-Z - zentralgekühlt

Multifuntionell mit höhenverstellbaren Einlegeböden oder für Gastronorm-Behälter 1/1 bis 150 mm

	UKW 1/1-Z	UKW 2/1-Z	UKW 3/1-Z	UKW 4/1-Z	UKW 5/1-Z	UKW 6/1-Z
	zentralgekühlte Version, passend für 1 x Gastronorm 1/1	zentralgekühlte Version, passend für 2 x Gastronorm 1/1	zentralgekühlte Version, passend für 3 x Gastronorm 1/1	zentralgekühlte Version, passend für 4 x Gastronorm 1/1	zentralgekühlte Version, passend für 5 x Gastronorm 1/1	zentralgekühlte Version, passend für 6 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	440 x 705 x 390	765 x 705 x 390	1090 x 705 x 390	1415 x 705 x 390	1740 x 705 x 390	2065 x 705 x 390
innen (B x T x H)	330 x 535 x 180	655 x 535 x 180	980 x 535 x 180	1305 x 535 x 180	1630 x 535 x 180	1955 x 535 x 180
Breite Ausschnitt	410	735	1060	1385	1710	2035
Tiefe Ausschnitt	665	665	665	665	665	665
LEISTUNGSDATEN						
Nettoinhalt	32 l	63 l	95 l	126 l	157 l	188 l
ELEKTRISCHE DATEN						
Anschlusswert	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V
Kälteleistung	305 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert					
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto	28 kg	45 kg	60 kg	78 kg	93 kg	114 kg
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484.253.790	484.253.800	484.253.810	484.253.820	484.253.825	484.253.826
Verkaufspreis	**2.031,00 €**	**2.191,00 €**	**2.746,00 €**	**3.273,00 €**	**3.892,00 €**	**4.544,00 €**

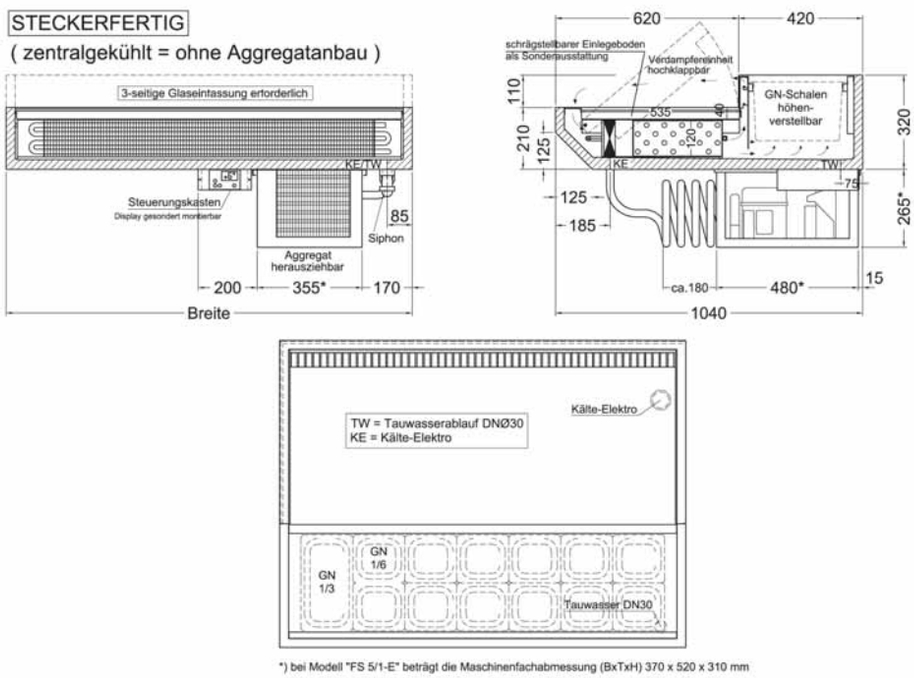
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter, vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484.253.656	26,00
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Längssteg (Mitte), zur Auflage von GN-Behältern (530 mm)	484.253.674	29,50
Quersteg, zur Auflage von GN-Behältern (325 mm)	484.253.681	23,00
Minderpreis, ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484.253.657	454,50

FOODSTATION 3/1-E
GN-Behälter nicht im Lieferumfang

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie FOODSTATION-E - steckerfertig

Zubereitung und Präsentation auf kleinstem Platz kombiniert,
umluftgekühlte Präsentationsfläche mit umluftgekühlter Belegstation,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

- Multifunktionale, steckerfertige Umlufteinbaukühltheke/Belegstation
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 120 mm bei Temperaturklasse M2
- Ausstellfläche in Hygieneausführung mit umluftgekühlter Präsentationsfläche für Gastronorm 1/1 kombiniert mit umluftgekühlter Belegstation für Gastronorm-Behälter in Aufteilung GN 1/3 oder 1/6 (nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Vollautomatische Abtauung
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter - für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar



*) bei Modell "FS 5/1-E" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm

Die Umlufteinbaukühltheke ist nur in Verbindung mit einem 150 mm hohen mind. 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser kann bauseitig realisiert oder über das Sonderzubehör bestellt werden.

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie FOODSTATION-E - steckerfertig

Zubereitung und Präsentation auf kleinstem Platz kombiniert,
umluftgekühlte Präsentationsfläche mit umluftgekühlter Belegstation,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

	FOODSTATION 2/1-E	FOODSTATION 3/1-E	FOODSTATION 4/1-E	FOODSTATION 5/1-E
	steckerfertiges Modell, Präsentationsfläche GN 1/1 und Belegstation kombiniert, max. Warenhöhe 120 mm			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	725 x 1040 x 320/585	1050 x 1040 x 320/585	1375 x 1040 x 320/585	1690 x 1040 x 320/630
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	655 x 535 mm	980 x 535 mm	1305 x 535 mm	1630 x 535 mm
Fassungsvermögen Gastronormbehälter	1 x GN 1/1 100-150	1 x GN 1/1 100-150 2 x GN 1/3 100-150	2 x GN 1/1 100-150 1 x GN 1/3 100-150	3 x GN 1/1 100-150
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	530 W / 230 V	620 W / 230 V	680 W / 230 V	720 W / 230 V
Kälteleistung	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	760 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 134 a			
Energieverbrauch	7,63 kWh / 24 Std.	8,93 kWh / 24 Std.	9,79 kWh / 24 Std.	10,37 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.254.820	484.254.821	484.254.822	484.254.823
Verkaufspreis	**5.878,00 €**	**6.698,00 €**	**7.482,00 €**	**8.395,00 €**

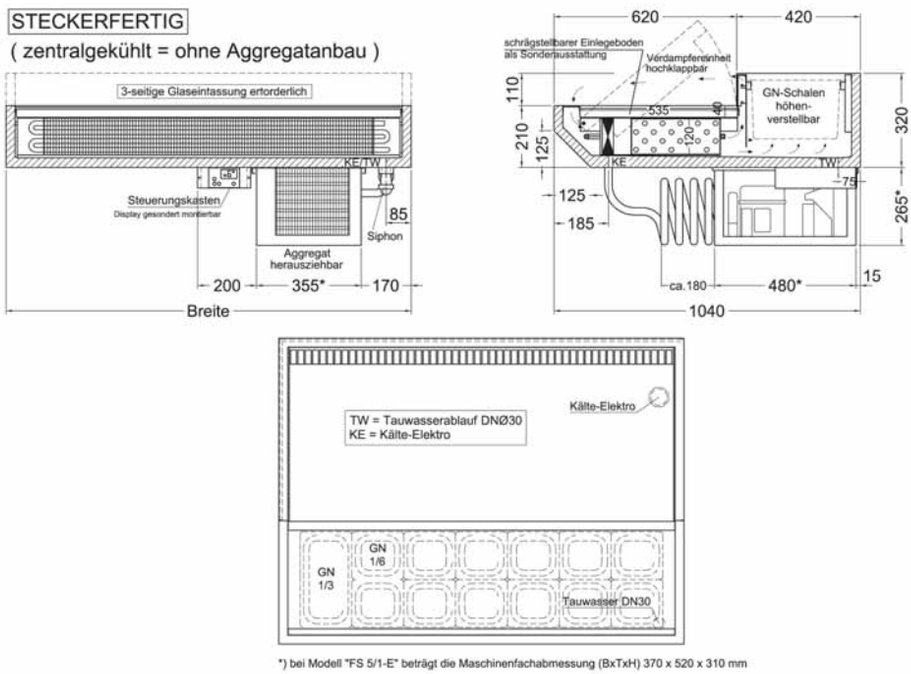
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter, vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484.253.656	26,00

FOODSTATION 3/1-Z
GN-Behälter nicht im Lieferumfang

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie FOODSTATION-Z - zentralgekühlt

Zubereitung und Präsentation auf kleinstem Platz kombiniert,
umluftgekühlte Präsentationsfläche mit umluftgekühlter Belegstation,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

- Multifunktionale zentralgekühlte Umlufteinbaukühltheke/Belegstation
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 120 mm bei Temperaturklasse M2
- Ausstellfläche in Hygieneausführung mit umluftgekühlter Präsentationsfläche für Gastronorm 1/1 kombiniert mit umluftgekühlter Belegstation für Gastronorm-Behälter in Aufteilung GN 1/3 oder 1/6 (nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter - für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- E-Ventil für R 134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt



*) bei Modell "FS 5/1-E" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm

Die Umlufteinbaukühltheke ist nur in Verbindung mit einem 150 mm hohen mind. 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser kann bauseitig realisiert oder über das Sonderzubehör bestellt werden.

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie FOODSTATION-Z - zentralgekühlt

Zubereitung und Präsentation auf kleinstem Platz kombiniert,
umluftgekühlte Präsentationsfläche mit umluftgekühlter Belegstation,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

	FOODSTATION 2/1-Z	FOODSTATION 3/1-Z	FOODSTATION 4/1-Z	FOODSTATION 5/1-Z
	zentralgekühltes Modell, Präsentationsfläche GN 1/1 und Belegstation kombiniert, max. Warenhöhe 120 mm			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	725 x 1040 x 320	1050 x 1040 x 320	1375 x 1040 x 320	1690 x 1040 x 320
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	655 x 535 mm	980 x 535 mm	1305 x 535 mm	1630 x 535 mm
Fassungsvermögen Gastronormbehälter	1 x GN 1/1 100-150	1 x GN 1/1 100-150 2 x GN 1/3 100-150	2 x GN 1/1 100-150 1 x GN 1/3 100-150	3 x GN 1/1 100-150
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V
Kälteleistung	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	760 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.254.920	484.254.921	484.254.922	484.254.923
Verkaufspreis	**4.551,00 €**	**5.235,00 €**	**5.960,00 €**	**6.803,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter, vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484.253.656	26,00
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00
Minderpreis, ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484.253.657	454,50

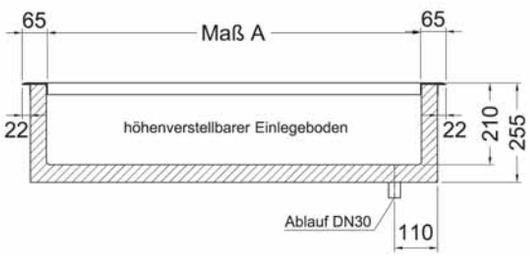
Crushed Eis Wanne

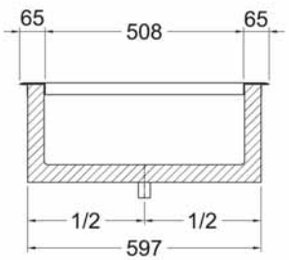
Crushed Ice Wanne Serie CRUSH

Eindrucksvolle Warenpräsentation durch die Lagerung auf Crushed Ice

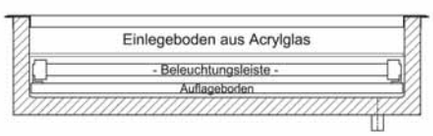
- ungekühlte Einbauwanne
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301
- stabiler Einhängerand und abnehmbarer Einbaurahmen
- Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit gerundeten Bodenkanten
- höhenverstellbare Einlegeböden aus CNS
- Tauwasserentsorgung über tiefgezogenen Bodenablauf HD Ø 30 mm mit Siebblech
- bauseitiger Bodenablauf erforderlich

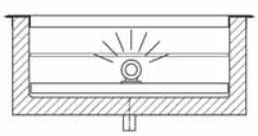
Anwendungsbeispiel
mit Beleuchtungsleiste unter einem geschütztem Einlegeboden aus Acrylglas (auf Anfrage)





Sonderausstattung: Indirekte Beleuchung (blau) unterhalb Einlegeboden





Crushed Ice Wannen eignen sich nur zur kurzzeitigen Kühlung der produkte. Eine längerfristige dauerhafte Kühlung ist hiermit nicht möglich!

Crushed Ice Wanne Serie CRUSH

Eindrucksvolle Warenpräsentation durch die Lagerung auf Crushed Ice

	CRUSH 1/1	CRUSH 2/1	CRUSH 3/1	CRUSH 4/1	CRUSH 5/1	CRUSH 6/1
	ohne Maschine, ungekühlt, zur Warenpräsentation auf Crushed Ice					
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	432 x 638 x 255	760 x 638 x 255	1085 x 638 x 255	1410 x 638 x 255	1735 x 638 x 255	2060 x 638 x 255
innen (B x T x H)	302 x 508 x 210	630 x 508 x 210	955 x 508 x 210	1280 x 508 x 210	1605 x 508 x 210	1930 x 508 x 210
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484.253.490	484.253.491	484.253.493	484.253.494	484.253.495	484.253.496
Verkaufspreis	**957,00 €**	**1.201,00 €**	**1.474,00 €**	**1.725,00 €**	**2.014,00 €**	**2.248,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Beleuchtungsleiste (blau) unter Einlegeboden aus Acrylglas	auf Anfrage	

Anwendungsbeispiel

KL B-Euro 2-E

Umluft Einbau-Kühllade Serie KL A-EURO

Version A für den flachen Thekeneinbau „Juweliertheke" mit Einblick von vorne und oben mindestens 3-seitiger Glasaufbau notwendig
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

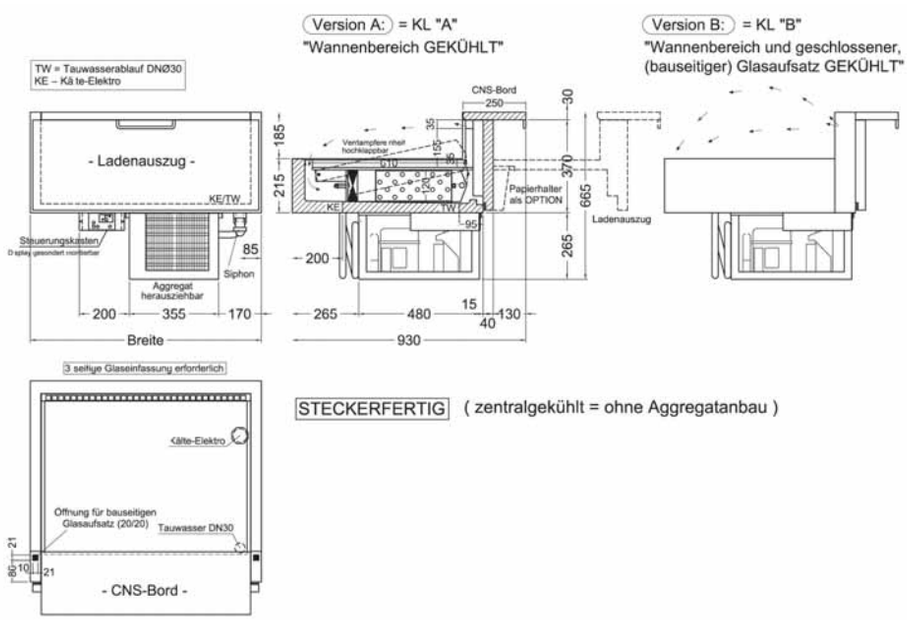
- Kühllade zur bauseitigen Erweiterung mit einem bedienseitig offenem Glasaufbau
- Temperaturklasse M2
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- Wannenbereich gekühlt, bauseitig mindestens 170 mm hoher Glasaufbau notwendig
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm an der Unterseite herausgeführt
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Vollautomatische Abtauung
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht

Steckerfertig:

- Vollautomatische Abtauung, Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter - für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar

Zentralgekühlt:

- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter - für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- E-Ventil für R 134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt



Die Umlufteinbaukühltheke ist nur in Verbindung mit einem 170 mm hohen mind. 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser kann bauseitig realisiert oder über das Sonderzubehör bestellt werden.

Umluft Einbau-Kühllade Serie KL A-EURO

Version A für den flachen Thekeneinbau „Juweliertheke" mit Einblick von vorne und oben
mindestens 3-seitiger Glasaufbau notwendig
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

	KL A-Euro 2-E	KL A-Euro 3-E	KL A-Euro 2-Z	KL A-Euro 3-Z
	steckerfertig, für flachen Thekeneinbau mit Einblick von vorne und oben		zentralgekühlt, für flachen Thekeneinbau mit Einblick von vorne und oben	
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	920 x 930 x 665	1325 x 930 x 665	920 x 930 x 400	1325 x 930 x 400
innen (B x T x H)	805 x 610	1210 x 610	805 x 610	1210 x 610
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,50 m^2	0,74 m^2	0,50 m^2	0,74 m^2
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	490 W / 230 V	530 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V
Kälteleistung	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 134 a			
Energieverbrauch	7,06 kWh / 24 Std.	7,63 kWh / 24 Std.		
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.380.660	484.380.661	484.380.670	484.380.671
Verkaufspreis	**5.856,00 €**	**6.007,00 €**	**3.806,00 €**	**4.511,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00

KL B-Euro 2-E

Umluft Einbau-Kühllade Serie KL B-EURO

Version B zum Integrieren in eine Verkaufstheke zur mehretagigen Kühlung
bauseitig ist ein geschlossener Glasaufbau notwendig
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

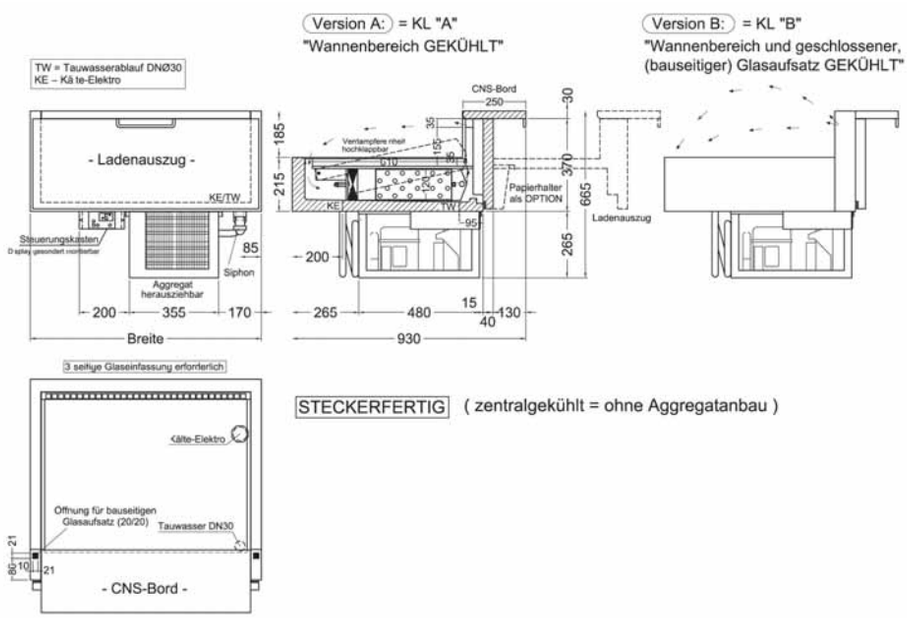
- Kühllade zur bauseitigen Erweiterung mit einem geschlossenem Glasaufbau
- Temperaturklasse M2
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- Wannenbereich und bauseitiger, geschlossener Glasaufsatz gekühlt
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm an der Unterseite herausgeführt
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Vollautomatische Abtauung
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht

Steckerfertig:

- Vollautomatische Abtauung, Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter - für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar

Zentralgekühlt:

- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter - für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- E-Ventil für R 134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Umluft Einbau-Kühllade Serie KL B-EURO

Version B zum Integrieren in eine Verkaufstheke zur mehretagigen Kühlung
bauseitig ist ein geschlossener Glasaufbau notwendig
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

	KL B-Euro 2-E	KL B-Euro 3-E	KL B-Euro 2-Z	KL B-Euro 3-Z
	steckerfertig, zum integrieren in eine Theke zur mehretagigen Kühlung		zentralgekühlt, zum integrieren in eine Theke zur mehretagigen Kühlung	
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	920 x 930 x 665	1325 x 930 x 665	920 x 930 x 400	1325 x 930 x 400
innen (B x T x H)	805 x 610	1210 x 610	805 x 610	1210 x 610
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,50 m^2	0,74 m^2	0,50 m^2	0,74 m^2
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	490 W / 230 V	530 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V
Kälteleistung	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a			
Energieverbrauch	7,06 kWh / 24 Std.	7,63 kWh / 24 Std.		
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.380.680	484.380.681	484.380.690	484.380.691
Verkaufspreis	**5.151,00 €**	**5.902,00 €**	**4.111,00 €**	**4.872,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00

KP-GN 3/1

KP-GN 3/1-Z

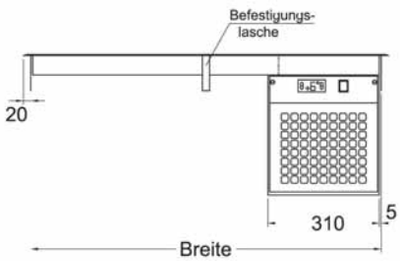
Kontaktkühlplatte Serie KP-GN

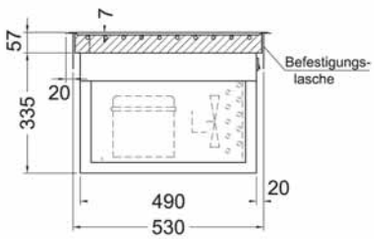
zur kurzfristigen Kontaktkühlung von Produkten
geeignet für Gastronorm 1/1 Bleche
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

- Gekühlte Platte mit Kontaktkühlung in Gastronorm-Aufteilung
- wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlte Version
- Ausführung komplett aus Chromnickelstahl DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Auslagefläche mit einem leichten Außenwulstrand zum Auffangen des anfallenden Kondenswassers
- 50 mm Isolierung
- 4 Befestigungslaschen.

Steckerfertig:
- unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetem Kälteaggregat
- elektronische Regelung mit digitaler Temperaturanzeige und Abtauregelung

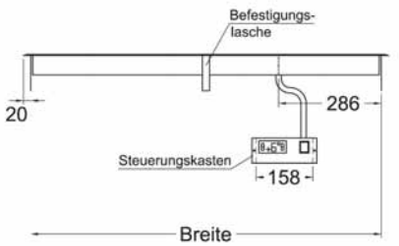
Zentralgekühlt:
- elektronische Regelung mit digitaler Temperaturanzeige
- Kälteleitungen Ø 8 mm nach unten herausgeführt
- ohne Expansionsventil (Sonderzubehör)

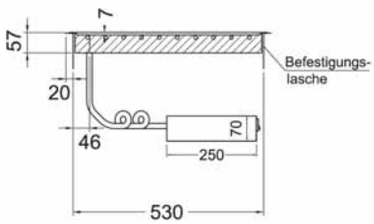




STECKERFERTIG

ZENTRALGEKÜHLT





Kontaktkühlplatten eignen sich nur zur kurzzeitigen Kühlung der Produkte. Eine längerfristige dauerhafte Kühlung ist hiermit nicht möglich!

Kontaktkühlplatte Serie KP-GN

zur kurzfristigen Kontaktkühlung von Produkten
geeignet für Gastronorm 1/1 Bleche
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

	KP-GN 1/1	KP-GN 2/1	KP-GN 3/1	KP-GN 1/1-Z	KP-GN 2/1-Z	KP-GN 3/1-Z
	steckerfertige Version, passend für 1 x Gastronorm 1/1	steckerfertige Version, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertige Version, passend für 3 x Gastronorm 1/1	zentralgekühlte Version, passend für 1 x Gastronorm 1/1	zentralgekühlte Version, passend für 2 x Gastronorm 1/1	zentralgekühlte Version, passend für 3 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	365 x 570 x 57/392	690 x 570 x 57/392	1015 x 570 x 57/392	365 x 570 x 57	690 x 570 x 57	1015 x 570 x 57
Breite Ausschnitt	335	660	985	335	660	985
Tiefe Ausschnitt	540	540	540	540	540	540
LEISTUNGSDATEN						
Ausstellfläche	0,17 m^2	0,35 m^2	0,54 m^2	0,17 m^2	0,35 m^2	0,54 m^2
ELEKTRISCHE DATEN						
Anschlusswert	150 W / 230 V	170 W / 230 V	275 W / 230 V	12 W / 230 V	12 W / 230 V	12 W / 230 V
Kälteleistung	145 W / VT -10 °C	185 W / VT -10 °C	305 W / VT -10 °C	145 W / VT -10 °C	185 W / VT -10 °C	305 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a					
Energieverbrauch	2,16 kWh / 24 Std.	2,45 kWh / 24 Std.	3,96 kWh / 24 Std.			
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto / Netto	39 kg / 29 kg	46 kg / 36 kg	53 kg / 43 kg	24 kg / 14 kg	32 kg / 22 kg	39 kg / 29 kg
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484.253.470	484.253.471	484.253.472	484.253.475	484.253.476	484.253.477
Verkaufspreis	**1.744,00 €**	**2.116,00 €**	**2.463,00 €**	**1.082,00 €**	**1.267,00 €**	**1.306,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Expansionsventil R 134 a, am Verdampfer montiert, Kälteleitungen herausgeführt	484.190.202	161,50

KP-EURO 3/1

KP-EURO 3/1-Z

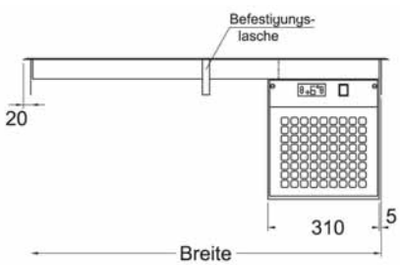
Kontaktkühlplatte Serie KP-EURO

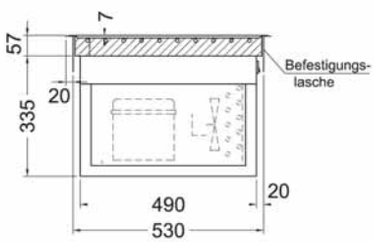
zur kurzfristigen Kontaktkühlung von Produkten
geeignet für Euronorm-Bleche 600 x 400 mm
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

- Gekühlte Platte mit Kontaktkühlung in Euronorm-Aufteilung
- wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlte Version
- Ausführung komplett aus Chromnickelstahl DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Auslagefläche mit einem leichten Außenwulstrand zum Auffangen des anfallenden Kondenswassers
- 50 mm Isolierung
- 4 Befestigungslaschen.

Steckerfertig:
- unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetem Kälteaggregat
- elektronische Regelung mit digitaler Temperaturanzeige und Abtauregelung

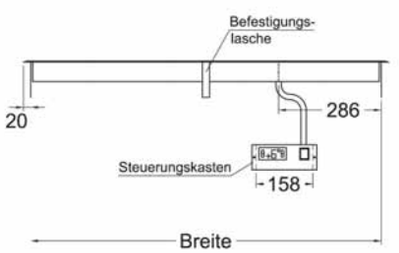
Zentralgekühlt:
- elektronische Regelung mit digitaler Temperaturanzeige
- Kälteleitungen Ø 8 mm nach unten herausgeführt
- ohne Expansionsventil (Sonderzubehör)

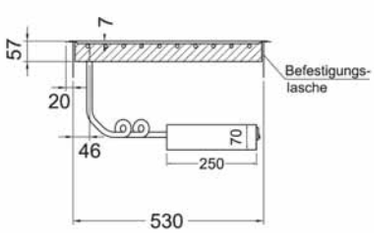




STECKERFERTIG

ZENTRALGEKÜHLT





Kontaktkühlplatten eignen sich nur zur kurzzeitigen Kühlung der Produkte. Eine längerfristige dauerhafte Kühlung ist hiermit nicht möglich!

Kontaktkühlplatte Serie KP-EURO

zur kurzfristigen Kontaktkühlung von Produkten
geeignet für Euronorm-Bleche 600 x 400 mm
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

	KP-EN 1	KP-EN 2	KP-EN 3	KP-EN 1-Z	KP-EN 2-Z	KP-EN 3-Z
	steckerfertige Version, passend für 1 x Euronorm 600	steckerfertige Version, passend für 2 x Euronorm 600	steckerfertige Version, passend für 3 x Euronorm 600	zentralgekühlte Version, passend für 1 x Euronorm 600	zentralgekühlte Version, passend für 2 x Euronorm 600	zentralgekühlte Version, passend für 3 x Euronorm 600
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	475 x 675 x 57/392	875 x 675 x 57/392	1275 x 675 x 57/392	475 x 675 x 57	875 x 675 x 57	1275 x 675 x 57
Breite Ausschnitt	445	845	1245	445	845	1245
Tiefe Ausschnitt	645	645	645	645	645	645
LEISTUNGSDATEN						
Ausstellfläche	0,24 m^2	0,48 m^2	0,72 m^2	0,24 m^2	0,48 m^2	0,72 m^2
ELEKTRISCHE DATEN						
Anschlusswert	150 W / 230 V	170 W / 230 V	325 W / 230 V	12 W / 230 V	12 W / 230 V	12 W / 230 V
Kälteleistung	145 W / VT -10 °C	185 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C	145 W / VT -10 °C	185 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a					
Energieverbrauch	2,16 kWh / 24 Std.	2,45 kWh / 24 Std.	4,68 kWh / 24 Std.			
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto / Netto	39 kg / 29 kg	46 kg / 36 kg	53 kg / 43 kg	24 kg / 14 kg	32 kg / 22 kg	39 kg / 29 kg
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484.253.480	484.253.481	484.253.482	484.253.485	484.253.486	484.253.487
Verkaufspreis	**1.884,00 €**	**2.286,00 €**	**2.659,00 €**	**1.167,00 €**	**1.368,00 €**	**1.411,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Expansionsventil R 134 a, am Verdampfer montiert, Kälteleitungen herausgeführt	484.190.202	161,50

EISU-TKW 62-E

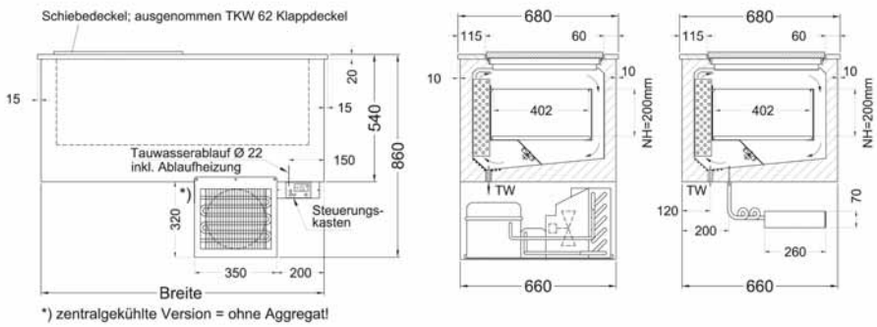
Einbau-Umluft-Tiefkühlwanne Serie EISU-TKW

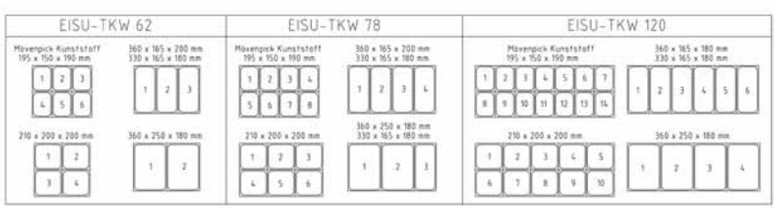
für Speiseeis im Ausgabebereich
geeignet zur Aufnahme Eisschalen lt. Belegungsplan
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

- Einbau-Tiefkühlwanne mit Umluftkühlung, welche die Ware schonend mit einem Luftschleier kühlt
- wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung
- geeignet für die Aufnahme von Eisschalen verschiedener Größe lt. Belegungsplan
- einfache Montage zum Einhängen mit einem 15 mm breiten Einhängerand
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Schiebedeckel druckgeschäumt mit Kunststoffgleitschienen (TKW 62 mit Klappdeckel)
- großflächiger Lamellenverdampfer (beschichtet)
- dicht verschweißte Innenkanten
- Tauwasserablauf HD Ø 22
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale optional als Sonderausstattung
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, inkl. Hauptschalter und Drehzahlregler zur Montage in Möbelfront abnehmbar (2 Meter Leitung); zusätzliche Schalter für Beleuchtung optional möglich

Steckerfertig:
- vollautomatische Heißgasabtauung für den Lamellenverdampfer und den Innenboden
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im Maschinenfach montiert

Zentralgekühlt:
- elektrische Abtauung
- Expansionsventil R 404 a
- Leitungen nach unten herausgeführt





Tiefkühlwannen mit stiller Kühlung sind auf Anfrage verfügbar!

Einbau-Umluft-Tiefkühlwanne Serie EISU-TKW

für Speiseeis im Ausgabebereich
geeignet zur Aufnahme Eisschalen lt. Belegungsplan
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

	EISU-TKW 62-E	EISU-TKW 78-E	EISU-TKW 120-E	EISU-TKW 62-Z	EISU-TKW 78-Z	EISU-TKW 120-Z
	steckerfertige Version			zentralgekühlte Version		
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	620 x 660 x 860	780 x 660 x 860	1200 x 660 x 860	620 x 660 x 540	780 x 660 x 540	1200 x 660 x 540
innen (B x T x H)	510 x 410 x 200	670 x 410 x 200	1070 x 410 x 200	510 x 410 x 200	670 x 410 x 200	1070 x 410 x 200
Breite Ausschnitt	630	790	1210	630	790	1210
Tiefe Ausschnitt	665	665	665	665	665	665
LEISTUNGSDATEN						
Nettoinhalt	41 l	46 l	75 l	41 l	46 l	75 l
Fassungsvermögen	3 9,00 Ltr. CNS 2 12,00 Ltr. CNS	4 9,00 Ltr. CNS 3 12,00 Ltr. CNS	6 9,00 Ltr. CNS 4 12,00 Ltr. CNS	3 9,00 Ltr. CNS 2 12,00 Ltr. CNS	4 9,00 Ltr. CNS 3 12,00 Ltr. CNS	6 9,00 Ltr. CNS 4 12,00 Ltr. CNS
ELEKTRISCHE DATEN						
Anschlusswert	375 W / 230 V	415 W / 230 V	500 W / 230 V	600 W / 230 V	780 W / 230 V	1350 W / 230 V
Kälteleistung	265 W / VT -30 °C	280 W / VT -30 °C	400W / VT -30 °C	265 W / VT -30 °C	280 W / VT -30 °C	400 W / VT -30 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a			Expansionsventil R 404 a vorinstalliert		
Energieverbrauch	4,54 kWh / 24 Std.	4,9 kWh / 24 Std.	6,19 kWh / 24 Std.			
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	-14 bis -22 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto / Netto	100 kg / 85 kg	111 kg / 96 kg	131 kg / 116 kg	77 kg / 62 kg	90 kg / 75 kg	117 kg / 102 kg
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484.254.400	484.254.410	484.254.420	484.254.500	484.254.510	484.254.520
Verkaufspreis	**4.789,00 €**	**5.495,00 €**	**6.143,00 €**	**3.550,00 €**	**4.186,00 €**	**4.619,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tauwasserschale, für ca. 12 Liter	484.253.655	78,00
elektrische Tauwasserschale, für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484.190.215	242,00

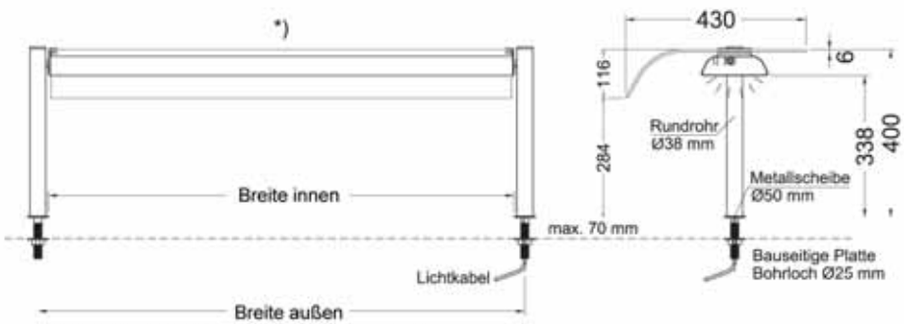
HS 3/1-40
Anwendungsbeispiel

Hustenschutz Serie HS-40

400 mm Höhe, mit Beleuchtung, einseitig gebogen

- Hustenschutz in 400 mm Höhe mit heller durchgehender Beleuchtung
- 1 Etage mit gehärteter Glasscheibe, einseitig gebogen, in der Tiefe wahlweise fixierbar
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301
- Rundrohrträger mit 38 mm Durchmesser und Kontergewinde M20 zur Verschraubung in die bauseitige Arbeitsplatte (max. Stärke 70 mm)
- elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter

	HS 2/1-40	HS 3/1-40	HS 4/1-40	HS 5/1-40
	400 mm Höhe, einseitig gebogen			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	830 x 430 x 400	1160 x 430 x 400	1510 x 430 x 400	1900 x 430 x 400
innen (B x T x H)	780	1110	1460	1850
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	80 kg / 50 kg	85 kg / 55 kg	90 kg / 60 kg	100 kg / 75 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.311.000	484.311.001	484.311.002	484.311.003
Verkaufspreis	**830,00 €**	**925,00 €**	**1.057,00 €**	**1.182,00 €**



*) Modell HS-5/1-40 mit geteilter Glasscheibe

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

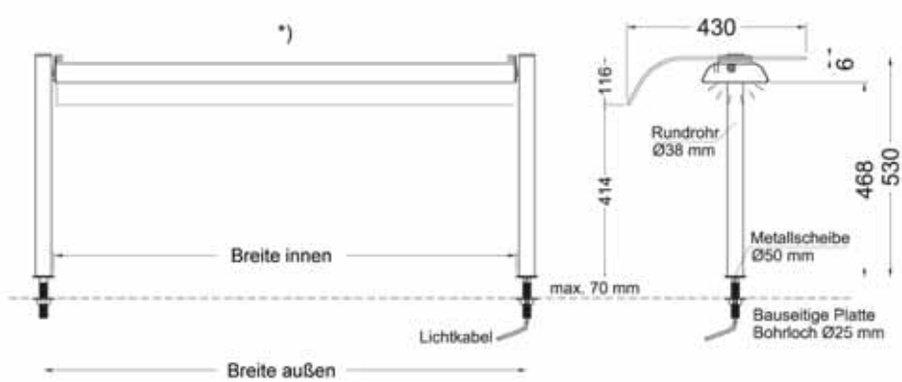
HS 3/1-53
Anwendungsbeispiel

Hustenschutz Serie HS-53

530 mm Höhe, mit Beleuchtung, einseitig gebogen

-
- Hustenschutz in 530 mm Höhe mit heller durchgehender Beleuchtung
- 1 Etage mit gehärteter Glasscheibe, einseitig gebogen, in der Tiefe wahlweise fixierbar
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301
- Rundrohrträger mit 38 mm Durchmesser und Kontergewinde M20 zur Verschraubung in die bauseitige Arbeitsplatte (max. Stärke 70 mm)
- elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter

	HS 2/1-53	HS 3/1-53	HS 4/1-53	HS 5/1-53
	530 mm Höhe, einseitig gebogen			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	830 x 430 x 530	1160 x 430 x 530	1510 x 430 x 530	1900 x 430 x 530
innen (B x T x H)	780	1110	1460	1850
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	70 kg / 85 kg	85 kg / 100 kg	105 kg / 120 kg	110 kg / 130 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.311.010	484.311.011	484.311.012	484.311.013
Verkaufspreis	**842,00 €**	**942,00 €**	**1.075,00 €**	**1.203,00 €**



*) Modell HS-5/1-53 mit geteilter Glasscheibe

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

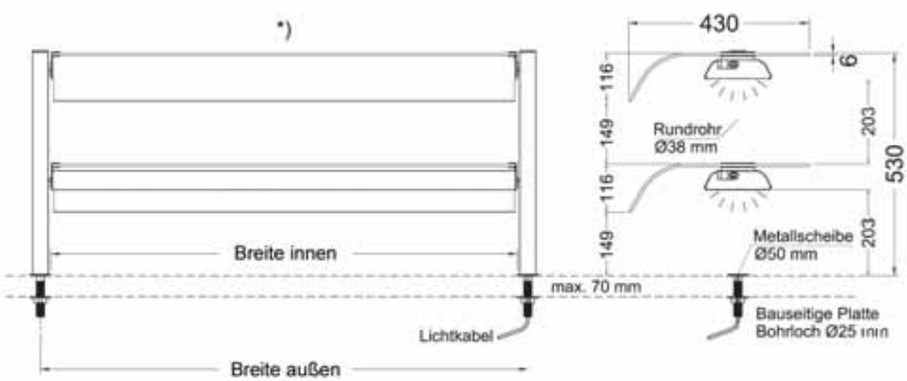
HS-2B 3/1-53
Anwendungsbeispiel

Hustenschutz Serie HS-2B-53

530 mm Höhe, mit Beleuchtung, einseitig gebogen, 2 Etagen

- Hustenschutz in 530 mm Höhe mit heller durchgehender Beleuchtung unter jeder Etage
- gehärtete Glasscheibe auf 2 Etagen, einseitig gebogen, in der Tiefe wahlweise fixierbar
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301
- Rundrohrträger mit 38 mm Durchmesser und Kontergewinde M20 zur Verschraubung in die bauseitige Arbeitsplatte (max. Stärke 70 mm)
- elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter

	HS-2B 2/1-53	HS-2B 3/1-53	HS-2B 4/1-53	HS-2B 5/1-53
	530 mm Höhe, einseitig gebogen, 2 Etagen			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	830 x 430 x 530	1160 x 430 x 530	1510 x 430 x 530	1900 x 430 x 530
innen (B x T x H)	780	1110	1460	1850
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	70 kg / 40 kg	80 kg / 50 kg	90 kg / 65 kg	110 kg / 85 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.311.020	484.311.021	484.311.022	484.311.023
Verkaufspreis	**1.249,00 €**	**1.364,00 €**	**1.557,00 €**	**1.745,00 €**



*) Modell HS-5/1-53 2B mit geteilter Glasscheibe

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

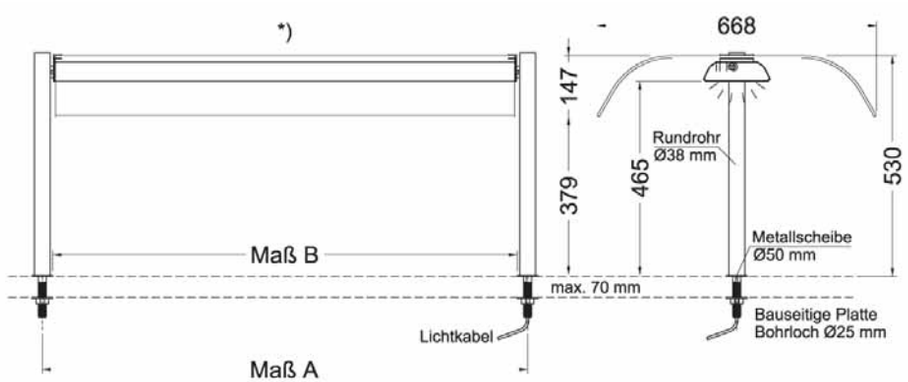
HS-D 3/1-53
Anwendungsbeispiel

Hustenschutz Serie HS-D-53

530 mm Höhe, mit Beleuchtung, doppelseitig gebogen

- Hustenschutz in 530 mm Höhe mit heller durchgehender Beleuchtung
- 1 Etage mit gehärteter Glasscheibe, doppelseitig gebogen, in der Tiefe wahlweise fixierbar
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301
- Rundrohrträger mit 38 mm Durchmesser und Kontergewinde M20 zur Verschraubung in die bauseitige Arbeitsplatte (max. Stärke 70 mm)
- elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter

	HS-D 2/1-53	HS-D 3/1-53	HS-D 4/1-53	HS-D 5/1-53
	530 mm Höhe, doppelseitig gebogen, 1 Etage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	830 x 668 x 530	1160 x 668 x 530	1510 x 668 x 530	1900 x 668 x 530
innen (B x T x H)	780	1110	1460	1850
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	70 kg / 40 kg	80 kg / 50 kg	90 kg / 65 kg	110 kg / 85 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.311.030	484.311.031	484.311.032	484.311.033
Verkaufspreis	**1.054,00 €**	**1.177,00 €**	**1.308,00 €**	**1.445,00 €**



*) Modell HS-5/1-53 D mit geteilter Glasscheibe

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

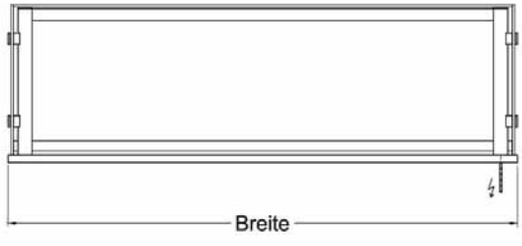
HS EURO 2-42
Anwendungsbeispiel

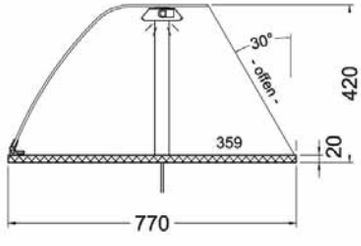
Hustenschutz Serie HS-EURO-42

420 mm Höhe, mit Beleuchtung, passend für Euronorm 600 x 400 mm
kundenseitig Panoramascheibe, bedienseitig offen

- Hustenschutz in 420 mm Höhe
- Innenraum für Euronorm-Bleche 600 x 400 mm geeignet
- Kundenseite mit Panoramascheibe, Bedienseite offen
- Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke angeordnet
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301, Bodenplatte geschlossen
- elektrische Verkabelung durch das Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter

	HS EURO 1-42	HS EURO 2-42	HS EURO 3-42
	420 mm Höhe, kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig offen		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	550 x 770 x 420	955 x 770 x 420	1360 x 770 x 420
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	80 kg / 50 kg	125 kg / 100 kg	170 kg / 150 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484.311.100	484.311.101	484.311.102
Verkaufspreis	**1.294,00 €**	**1.510,00 €**	**1.748,00 €**





Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

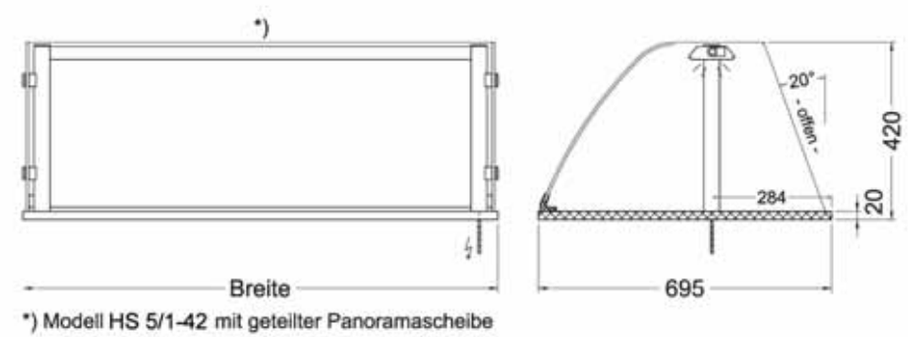
HS 3/1-42
Anwendungsbeispiel

Hustenschutz Serie HS-42

420 mm Höhe, passend für Gastronorm 1/1
mit Beleuchtung, kundenseitig Panoramascheibe, bedienseitig offen

- Hustenschutz in 420 mm Höhe
- Innenraum für Gastronorm 1/1 geeignet
- Kundenseite mit Panoramascheibe, Bedienseite offen
- Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke angeordnet
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301, Bodenplatte geschlossen
- elektrische Verkabelung durch das Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter

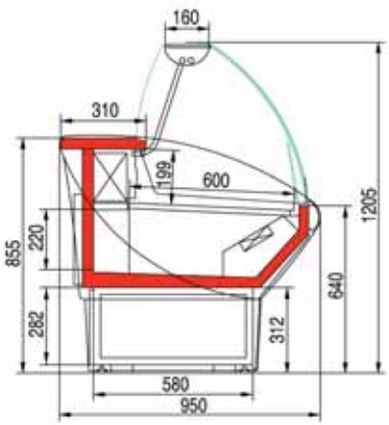
	HS 2/1-42	HS 3/1-42	HS 4/1-42	HS 5/1-42
	420 mm Höhe, kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig offen			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 420	1125 x 695 x 420	1450 x 695 x 420	1775 x 695 x 420
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	45 kg / 25 kg	80 kg / 50 kg	125 kg / 100 kg	170 kg / 150 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484.311.110	484.311.111	484.311.112	484.311.113
Verkaufspreis	**1.370,00 €**	**1.521,00 €**	**1.780,00 €**	**1.948,00 €**



*) Modell HS 5/1-42 mit geteilter Panoramascheibe

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

MERAK 200-M UM



Maßzeichnung

Frischwarentheke Serie MERAK

OSCARTIELLE Cool displays

steckerfertige Ausführung mit Umluftkühlung

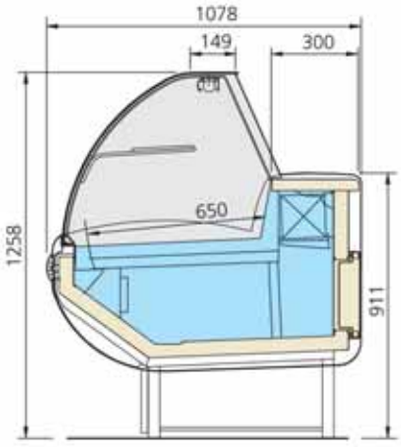
- Frischwarentheke Serie MERAK-M UM mit Umluftkühlung
- steckerfertige Ausführung mit Maschine
- serienmäßig mit grauen Seitenteilen aus ABS-Kunststoff
- Innen- und Außenverkleidung, Auslagefläche und Verdampferabdeckung aus kunststoffbeschichtetem Stahlblech
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung
- Frontblende in rot (RAL 3020)
- fest verbaute Frontscheibe
- helle Beleuchtung oben unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- Unterbaukühlung je nach Modell mit 1 bis 3 Türen
- automatische Abtauung
- herausziehbare Tauwasserwanne
- stufenlos einstellbare Temperatur über Thermostat

	MERAK 135-M UM	MERAK 200-M UM	MERAK 260-M UM
	steckerfertige Ausführung, Umluftkühlung, Unterbaukühlung		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1330 x 950 x 1205	1955 x 950 x 1205	2580 x 950 x 1205
Auslagefläche (T)	600	600	600
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,76 m²	1,13 m²	1,51 m²
Türen im Unterbau	1	2	3
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	344 W / 230 V	434 W / 230 V	460 W / 230 V
Kälteleistung	420 W / VT -10 °C	512 W / VT -10 °C	615 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 400 g	R 404 a / 450 g	R 404 a / 500 g
Energieverbrauch	9,4 kWh / 24 Std.	10,0 kWh / 24 Std.	12,4 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
GewichtBrutto	125 kg	174 kg	213 kg
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	459.683.006	459.683.008	459.683.010
Verkaufspreis	**2.990,00 €**	**3.519,00 €**	**4.195,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Arbeitsplattenerweiterung, 350 mm	459.680.588	177,00
Arbeitsplattenerweiterung, 700 mm	459.680.589	257,00
Auslagefläche (Einzelelement), weiß plastifiziert, 1-stufig 60mm hoch, 625 mm breit	459.683.356	14,00
Auslagefläche, weiß plastifiziert, 1stufig 60 mm hoch, für Modell 135	459.R1G.12	28,00
Auslagefläche, weiß plastifiziert, 1stufig 60 mm hoch, für Modell 200	459.R1G.18	43,00
Auslagefläche, weiß plastifiziert, 1stufig 60 mm hoch, für Modell 260	459.R1G.25	57,00
Poly-Hack-/ Waagebrett 400 x 400 mm	459.550.109	75,00
Papierrollenhalter, verschiebbar	459.680.585	125,00
Schneidbrett Polyäthylen, 400 x 400 mm, für alle	459.550.109	59,00
Kleingeldplatte aus Plexiglas	459.665.962	203,00
hohe Trennscheibe	459.625.046	53,00
niedrige Trennscheibe	459.625.045	36,00
Schiebescheiben aus Plexiglas, für die Bedienseite Modell 135	459.683.343	130,00
Schiebescheiben aus Plexiglas, für die Bedienseite Modell 200	459.683.344	157,00
Schiebescheiben aus Plexiglas, für die Bedienseite Modell 260	459.683.345	201,00
Zwischenetage aus Glas, für Modell 135	459.681.492	96,00
Zwischenetage aus Glas, für Modell 200	459.681.493	104,00
Zwischenetage aus Glas, für Modell 260	459.681.494	145,00
Frontblenden Sonderlackierung, für Modell 135	459.VS1.25	268,00
Frontblenden Sonderlackierung, für Modell 200	459.VS1.87	353,00
Frontblenden Sonderlackierung, für Modell 260	459.VS2.50	506,00

Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag. Zentralgekühlte Modell für den Anschluss an eine externe Kälteanlage auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/merak.pdf

Frischwarentheke EURO
Sonderzubehör = Zwischenetage



Maßzeichnung EURO ST
Sonderzubehör = Zwischenetage

Frischwarentheke Serie EURO ST

steckerfertige Ausführung stiller Kühlung und Unterbaukühlung, anbaufähig

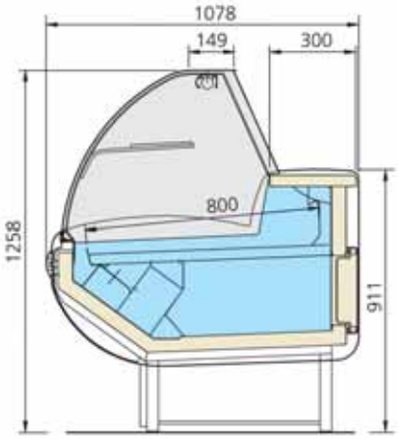
- Frischwarentheke mit stiller Kühlung und Unterbaukühlung modellabhängig mit 1-4 Türen
- steckerfertige Ausführung
- anbaufähig
- Lieferumfang inklusive Seitenteile
- gebogene Kippscheibe
- Verdampferabdeckung und Auslagefläche aus Edelstahl DIN 1.4301
- kratzfeste Arbeitsplatte, 300 mm tief
- Innen- und Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech in grau lackiert, Frontblende in weiß
- helle Beleuchtung oben unter der Glaszahlplatte (149 mm tief) montiert, gesondert schaltbar
- automatische Abtauung und Tauwasserauffangwanne
- stufenlos einstellbare Temperatur über elektronische Schalttafel mit Digitalanzeige

	EURO 134-M ST	EURO 200-M ST	EURO 268-M ST	EURO 334-M ST
	steckerfertige Ausführung mit Unterbaukühlung, stille Kühlung			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1460 x 1078 x 1258	2120 x 1078 x 1258	2800 x 1078 x 1258	3460 x 1078 x 1258
Auslagefläche (T)	650	650	650	650
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	488 l	728 l	975 l	1215 l
Ausstellfläche	0,85 m²	1,28 m²	1,72 m²	2,15 m²
Türen im Unterbau	1	2	3	4
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	680 W / 230 V	750 W / 230 V	1090 W / 230 V	1200 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 300 g	R 404 a / 500 g	R 404 a / 750 g	R 404 a / 800 g
Energieverbrauch	8,30 kWh / 24 Std.	10,29 kWh / 24 Std.	13,17 kWh / 24 Std.	13,50 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+1 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	220 kg / 192 kg	326 kg / 266 kg	365 kg / 318 kg	460 kg / 398 kg
VERKLEIDUNG				
außen	grau/weiß			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	453.134.100.000	453.200.100.000	453.268.100.000	453.334.100.000
Verkaufspreis	**2.763,00 €**	**3.266,00 €**	**3.760,00 €**	**4.151,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Nachtrollo für Euro 134	453.990.207.000	114,00
Nachtrollo für Euro 200	453.999.207.010	163,00
Nachtrollo für Euro 268	453.999.207.020	216,00
Nachtrollo für Euro 334	453.999.207.030	263,00
Schneidbrett	453.990.104.500	251,00
Waagebrett	453.990.105.100	100,00
Papierhalter	453.990.104.400	202,00
Glastrennscheibe für Euro ST	453.990.201.100	84,00
Zwischenetage aus Glas, für Euro 134	453.990.208.600	182,00
Zwischenetage aus Glas, für Euro 200	453.990.208.610	257,00
Zwischenetage aus Glas, für Euro 268	453.990.208.620	272,00
Zwischenetage aus Glas, für Euro 334	453.990.208.630	362,00
Seitenpanel rechts, (im Serienumfang enthalten)	453.990.208.020	117,00
Kanalisationskit, für Modellreihe EURO, beim Verbinden mehrerer Elemente erforderlich	453.990.208.070	113,00
Seitenpanel links, (im Serienumfang enthalten)	453.990.208.030	117,00

Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag. Zentralgekühlte Modell für den Anschluss an eine externe Kälteanlage auf Anfrage.

Frischwarentheke EURO
Sonderzubehör = Zwischenetage



Maßzeichnung EURO UM
Sonderzubehör = Zwischenetage

Frischwarentheke Serie EURO UM

steckerfertige Ausführung mit Umluftkühlung und Unterbaukühlung, anbaufähig

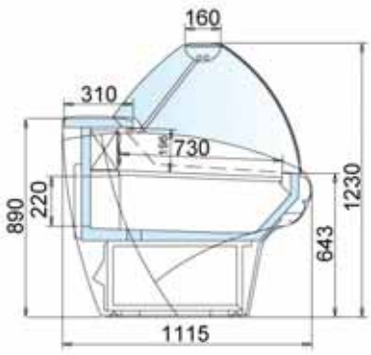
- Frischwarentheke mit Umluftkühlung und Unterbaukühlung modellabhängig mit 1-4 Türen
- steckerfertige Ausführung
- anbaufähig
- Lieferumfang inklusive Seitenteile
- gebogene Frontverglasung
- Verdampferabdeckung und Auslagefläche aus Edelstahl DIN 1.4301
- kratzfeste Arbeitsplatte, 300 mm tief
- Innen- und Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech in grau lackiert, Frontblende in weiß
- helle Beleuchtung oben unter der Glaszahlplatte (149 mm tief) montiert, gesondert schaltbar
- automatische Abtauung und Tauwasserauffangwanne
- stufenlos einstellbare Temperatur über elektronische Schalttafel mit Digitalanzeige

	EURO 134-M UM	EURO 200-M UM	EURO 268-M UM	EURO 334-M UM
	steckerfertige Ausführung mit Unterbaukühlung, Umluftkühlung			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1460 x 1078 x 1258	2120 x 1078 x 1258	2800 x 1078 x 1258	3460 x 1078 x 1258
Auslagefläche (T)	800	800	800	800
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	515 l	780 l	1040 l	1304 l
Ausstellfläche	0,85 m^2	1,28 m^2	1,72 m^2	2,15 m^2
Türen im Unterbau	1	2	3	4
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	680 W / 230 V	750 W / 230 V	1090 W / 230 V	1200 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 530 g	R 404 a / 630 g	R 404 a / 900 g	R 404 a / 1200 g
Energieverbrauch	8,00 kWh / 24 Std.	9,95 kWh / 24 Std.	12,38 kWh / 24 Std.	13,95 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-1 bis +7 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	220 kg / 192 kg	326 kg / 266 kg	365 kg / 318 kg	460 kg / 398 kg
VERKLEIDUNG				
außen	grau/weiß			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	453.134.300.000	453.200.300.000	453.268.300.000	453.334.300.000
Verkaufspreis	**3.268,00 €**	**3.816,00 €**	**4.479,00 €**	**4.903,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Nachtrollo für Euro 134	453.990.207.000	114,00
Nachtrollo für Euro 200	453.999.207.010	163,00
Nachtrollo für Euro 268	453.999.207.020	216,00
Nachtrollo für Euro 334	453.999.207.030	263,00
Schneidbrett	453.990.104.500	251,00
Waagebrett	453.990.105.100	100,00
Papierhalter	453.990.104.400	202,00
Glastrennscheibe für Euro UM	453.990.201.000	82,00
Zwischenetage aus Glas, für Euro 134	453.990.208.600	182,00
Zwischenetage aus Glas, für Euro 200	453.990.208.610	257,00
Zwischenetage aus Glas, für Euro 268	453.990.208.620	272,00
Zwischenetage aus Glas, für Euro 334	453.990.208.630	362,00
Seitenpanel rechts, (im Serienumfang enthalten)	453.990.208.020	117,00
Kanalisationskit, für Modellreihe EURO, beim Verbinden mehrerer Elemente erforderlich	453.990.208.070	113,00
Seitenpanel links, (im Serienumfang enthalten)	453.990.208.030	117,00

Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag. Zentralgekühlte Modell für den Anschluss an eine externe Kälteanlage auf Anfrage.

Frischwarentheke GIOVE II
inkl. Unterbaukühlung, anbaufähig



GIOVE ST Maßzeichnung

das umfangreiche Zubehörprogramm finden Sie auf den Sonderseiten

Frischwarentheke Serie GIOVE II-M ST

OSCARTIELLE Cool display

steckerfertige Ausführung mit stiller Kühlung und Unterbaukühlung, anbaufähig

- Frischwarentheke mit stiller Kühlung in steckerfertige Ausführung
- Lieferumfang inklusive Seitenteile, anbaufähig
- temperierte gebogene Frontverglasung, zur einfachen Reinigung nach vorne kippbar
- Verdampferabdeckung und Auslagefläche aus Edelstahl DIN 1.4301
- kratzfeste Arbeitsplatte, 310 mm tief
- Innen- und Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert, Dekorblende in weiß, RAL 9016
  Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar
- robuste graue Wagenstoßleiste
- helle Beleuchtung oben unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- Unterbaukühlung modellabhängig mit 1-5 Türen
- automatische Abtauung und Tauwasserauffangwanne
- stufenlos einstellbare Temperatur über elektronische Schalttafel mit Digitalanzeige

	GIOVE II-135-M ST	GIOVE II-200-M ST	GIOVE II-260-M ST	GIOVE II-320-M ST	GIOVE II-385-M ST
	steckerfertige Ausführung mit stiller Kühlung				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1330 x 1115 x 1230	1955 x 1115 x 1230	2580 x 1115 x 1230	3205 x 1115 x 1230	3830 x 1115 x 1230
Auslagefläche (T)	730	730	730	730	730
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	0,89 m²	1,33 m²	1,78 m²	2,22 m²	2,66 m²
Türen im Unterbau	1	2	3	4	5
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	440 W / 230 V	460 W / 230 V	500 W / 230 V	590 W / 230 V	680 W / 230 V
Kälteleistung	509 W / VT -10 °C	615 W / VT -10 °C	710 W / VT -10 °C	1058 W / VT -10 °C	1198 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 400 g	R 404 a / 450 g	R 404 a / 500 g	R 404 a / 600 g	R 404 a / 650 g
Energieverbrauch	5,50 kWh / 24 Std.	8,30 kWh / 24 Std.	10,8 kWh / 24 Std.	12,0 kWh / 24 Std.	14,60 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	170 kg	230 kg	275 kg	330 kg	430 kg
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	459.681.002	459.681.007	459.681.012	459.681.017	459.681.022
Verkaufspreis	**3.225,00 €**	**3.769,00 €**	**4.679,00 €**	**5.516,00 €**	**6.273,00 €**

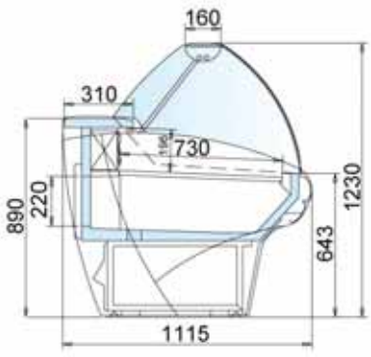
SERIENZUBEHÖR

Seitenteil links GIOVE, alle Modelle
Seitenteil rechts GIOVE, alle Modelle

Sonderzubehör zu den Frischwarentheken Serie GIOVE II finden Sie auf S. 10/69 und 70

Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.
Ausführungen SB, Bain Marie, Brotwaren und Ecken auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter http://www.nordcap.de/giove.pdf

Frischwarentheke GIOVE II
inkl. Unterbaukühlung, anbaufähig



GIOVE ST Maßzeichnung

das umfangreiche Zubehörprogramm finden Sie auf den Sonderseiten

Frischwarentheke Serie GIOVE II-O ST

OSCARTIELLE Cool displays

zentralgekühlte Ausführung mit stiller Kühlung und Unterbaukühlung, anbaufähig

- Frischwarentheke mit stiller Kühlung in zentralgekühlter Ausführung
- Lieferumfang inklusive Seitenteile, anbaufähig
- temperierte gebogene Frontverglasung, zur einfachen Reinigung nach vorne kippbar
- Verdampferabdeckung und Auslagefläche aus Edelstahl DIN 1.4301
- kratzfeste Arbeitsplatte, 310 mm tief
- Innen- und Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert, Dekorblende in weiß, RAL 9016
  Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar
- robuste graue Wagenstoßleiste
- helle Beleuchtung oben unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- Unterbaukühlung modellabhängig mit 1-5 Türen
- automatische Abtauung und Tauwasserauffangwanne
- stufenlos einstellbare Temperatur über elektronische Schalttafel mit Digitalanzeige

	GIOVE II-135-O ST	GIOVE II-200-O ST	GIOVE II-260-O ST	GIOVE II-320-O ST	GIOVE II-385-O ST
	zentralgekühlte Ausführung mit stiller Kühlung				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1330 x 1115 x 1230	1955 x 1115 x 1230	2580 x 1115 x 1230	3205 x 1115 x 1230	3830 x 1115 x 1230
Auslagefläche (T)	730	730	730	730	730
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	0,89 m²	1,33 m²	1,78 m²	2,22 m²	2,66 m²
Türen im Unterbau	1	2	3	4	5
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	36 W / 230 V	58 W / 230 V	72 W / 230 V	72 W / 230 V	116 W / 230 V
Kälteleistung	386 W / VT -10 °C	492 W / VT -10 °C	584 W / VT -10 °C	815 W / VT -10 °C	956 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	150 kg	210 kg	255 kg	310 kg	410 kg
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	459.681.027	459.681.032	459.681.037	459.681.042	459.681.047
Verkaufspreis	**2.843,00 €**	**3.444,00 €**	**4.292,00 €**	**4.977,00 €**	**5.517,00 €**

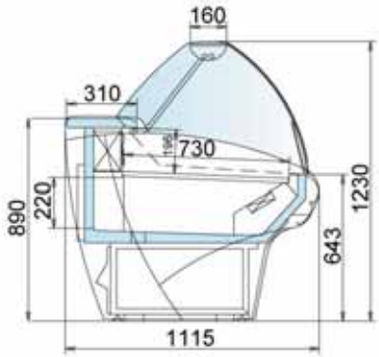
SERIENZUBEHÖR

Seitenteil links GIOVE, alle Modelle
Seitenteil rechts GIOVE, alle Modelle

Sonderzubehör zu den Frischwarentheken Serie GIOVE II finden Sie auf S. 10/69 und 70

Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.
Ausführungen SB, Bain Marie, Brotwaren und Ecken auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter http://www.nordcap.de/giove.pdf

Frischwarentheke GIOVE II
inkl. Unterbaukühlung, anbaufähig



GIOVE UM Maßzeichnung

das umfangreiche Zubehörprogramm finden Sie auf den Sonderseiten

Frischwarentheke Serie GIOVE II-M UM

OSCARTIELLE Cool display

steckerfertige Ausführung mit Umluftkühlung und Unterbaukühlung, anbaufähig

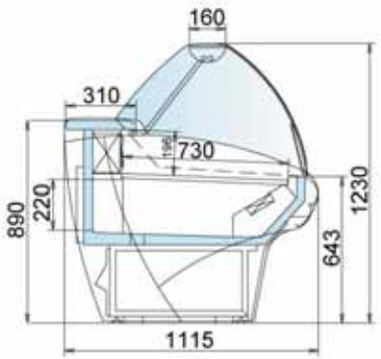
- Frischwarentheke mit Umluftkühlung in steckerfertige Ausführung
- Lieferumfang inklusive Seitenteile, anbaufähig
- temperierte gebogene Frontverglasung, zur einfachen Reinigung nach vorne kippbar
- Verdampferabdeckung und Auslagefläche aus Edelstahl DIN 1.4301
- kratzfeste Arbeitsplatte, 310 mm tief
- Innen- und Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert, Dekorblende in weiß, RAL 9016
  Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar
- robuste graue Wagenstoßleiste
- helle Beleuchtung oben unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- Unterbaukühlung modellabhängig mit 1-5 Türen
- automatische Abtauung und Tauwasserauffangwanne
- stufenlos einstellbare Temperatur über elektronische Schalttafel mit Digitalanzeige

	GIOVE II-135-M UM	GIOVE II-200-M UM	GIOVE II-260-M UM	GIOVE II-320-M UM	GIOVE II-385-M UM
	steckerfertige Ausführung mit Umluftkühlung				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1330 x 1115 x 1230	1955 x 1115 x 1230	2580 x 1115 x 1230	3205 x 1115 x 1230	3830 x 1115 x 1230
Auslagefläche (T)	730	730	730	730	730
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	0,89 m^2	1,33 m^2	1,78 m^2	2,22 m^2	2,66 m^2
Türen im Unterbau	1	2	3	4	5
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	430 W / 230 V	460 W / 230 V	550 W / 230 V	640 W / 230 V	730 W / 230 V
Kälteleistung	509 W / VT -10 °C	615 W / VT -10 °C	710 W / VT -10 °C	1058 W / VT -10 °C	1198 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 400 g	R 404 a / 450 g	R 404 a / 500 g	R 404 a / 600 g	R 404 a / 650 g
Energieverbrauch	8,20 kWh / 24 Std.	10,0 kWh / 24 Std.	12,3 kWh / 24 Std.	13,9 kWh / 24 Std.	15,8 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	170 kg	230 kg	275 kg	330 kg	430 kg
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	459.681.052	459.681.057	459.681.062	459.681.067	459.681.072
Verkaufspreis	**3.389,00 €**	**3.899,00 €**	**4.869,00 €**	**5.714,00 €**	**6.511,00 €**
SERIENZUBEHÖR					
Seitenteil links GIOVE, alle Modelle					
Seitenteil rechts GIOVE, alle Modelle					

Sonderzubehör zu den Frischwarentheken Serie GIOVE II finden Sie auf S. 10/69 und 70

Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.
Ausführungen SB, Bain Marie, Brotwaren und Ecken auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter http://www.nordcap.de/giove.pdf

Frischwarentheke GIOVE II
inkl. Unterbaukühlung, anbaufähig



GIOVE UM Maßzeichnung

das umfangreiche Zubehörprogramm finden Sie auf den Sonderseiten

Frischwarentheke Serie GIOVE II-O UM

OSCARTIELLE Cool displays

zentralgekühlte Ausführung mit Umluftkühlung und Unterbaukühlung, anbaufähig

- Frischwarentheke mit Umluftkühlung in zentralgekühlter Ausführung
- Lieferumfang inklusive Seitenteile, anbaufähig
- temperierte gebogene Frontverglasung, zur einfachen Reinigung nach vorne kippbar
- Verdampferabdeckung und Auslagefläche aus Edelstahl DIN 1.4301
- kratzfeste Arbeitsplatte, 310 mm tief
- Innen- und Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert, Dekorblende in weiß, RAL 9016
  Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar
- robuste graue Wagenstoßleiste
- helle Beleuchtung oben unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- Unterbaukühlung modellabhängig mit 1-5 Türen
- automatische Abtauung und Tauwasserauffangwanne
- stufenlos einstellbare Temperatur über elektronische Schalttafel mit Digitalanzeige

	GIOVE II-135-O UM	GIOVE II-200-O UM	GIOVE II-260-O UM	GIOVE II-320-O UM	GIOVE II-385-O UM
	zentralgekühlte Ausführung mit Umluftkühlung				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1330 x 1115 x 1230	1955 x 1115 x 1230	2580 x 1115 x 1230	3205 x 1115 x 1230	3830 x 1115 x 1230
Auslagefläche (T)	730	730	730	730	730
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	0,89 m²	1,33 m²	1,78 m²	2,22 m²	2,66 m²
Türen im Unterbau	1	2	3	4	5
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	52 W / 230 V	74 W / 230 V	90 W / 230 V	90 W / 230 V	148 W / 230 V
Kälteleistung	386 W / VT -10 °C	492 W / VT -10 °C	584 W / VT -10 °C	815 W / VT -10 °C	956 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	150 kg	210 kg	255 kg	310 kg	410 kg
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	459.681.077	459.681.082	459.681.087	459.681.092	459.681.097
Verkaufspreis	**2.969,00 €**	**3.543,00 €**	**4.432,00 €**	**5.147,00 €**	**5.682,00 €**
SERIENZUBEHÖR					
Seitenteil links GIOVE, alle Modelle					
Seitenteil rechts GIOVE, alle Modelle					

Sonderzubehör zu den Frischwarentheken Serie GIOVE II finden Sie auf S. 10/69 und 70

Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.
Ausführungen SB, Bain Marie, Brotwaren und Ecken auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter http://www.nordcap.de/giove.pdf

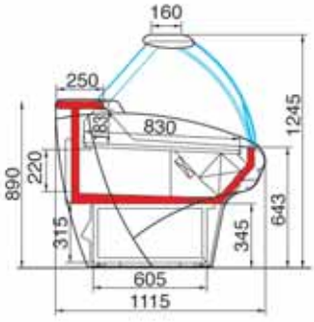
ZUBEHÖR SERIE GIOVE	GIOVE 135	GIOVE 200	GIOVE 260	GIOVE 320	GIOVE 385	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Arbeitsplatte Modell 135 Aufpreis, aus Edelstahl	o	–	–	–	–	459.553.635	133,00
Arbeitsplatte Modell 200 Aufpreis, aus Edelstahl	–	o	–	–	–	459.553.636	161,00
Arbeitsplatte Modell 260 Aufpreis, aus Edelstahl	–	–	o	–	–	459.553.637	167,00
Arbeitsplatte Modell 320 Aufpreis, aus Edelstahl	–	–	–	o	–	459.553.638	213,00
Arbeitsplatte Modell 385 Aufpreis, aus Edelstahl	–	–	–	–	o	459.553.639	214,00
Arbeitsplattenerweiterung 350 mm	o	o	o	o	o	459.680.588	177,00
Arbeitsplattenerweiterung 700 mm	o	o	o	o	o	459.680.589	257,00
Auslagefläche, CNS, 1stufig 60 mm hoch, für Modell 135	o	–	–	–	–	459.X11.2R	133,00
Auslagefläche, CNS, 1stufig 60 mm hoch, für Modell 200	–	o	–	–	–	459.X11.8R	200,00
Auslagefläche, CNS, 1stufig 60 mm hoch, für Modell 260	–	–	o	–	–	459.X12.5R	266,00
Auslagefläche, CNS, 1stufig 60 mm hoch, für Modell 320	–	–	–	o	–	459.X13.1R	334,00
Auslagefläche, CNS, 2stufig Auslagefläche, CNS, 2stufig 30/60 mm hoch für Modell 135	o	–	–	–	–	459.X21.2R	166,00
Auslagefläche, CNS, 2stufig Auslagefläche, CNS, 2stufig 30/60 mm hoch für Modell 200	–	o	–	–	–	459.X21.8R	250,00
Auslagefläche, CNS, 2stufig Auslagefläche, CNS, 2stufig 30/60 mm hoch für Modell 260	–	–	o	–	–	459.X22.5R	333,00
Auslagefläche, CNS, 2stufig Auslagefläche, CNS, 2stufig 30/60 mm hoch für Modell 320	–	–	–	o	–	459.X23.1R	416,00
Auslagefläche, CNS, 2stufig Auslagefläche, CNS, 2stufig 30/60 mm hoch für Modell 385	–	–	–	–	o	459.X23.7R	498,00
elektrische Abtauung für Modell 135, steckerfertig, Aufpreis	o	–	–	–	–	459.681.432	196,00
elektrische Abtauung für Modell 200, steckerfertig, Aufpreis	–	o	–	–	–	459.681.433	223,00
elektrische Abtauung für Modell 260, steckerfertig, Aufpreis	–	–	o	–	–	459.681.434	234,00
elektrische Abtauung für Modell 320, steckerfertig, Aufpreis	–	–	–	o	–	459.681.435	252,00
elektrische Abtauung für Modell 385, steckerfertig, Aufpreis	–	–	–	–	o	459.681.436	260,00
Frontbeleuchtungskit Modell 135	o	–	–	–	–	459.680.578	135,00
Frontbeleuchtungskit Modell 200	–	o	–	–	–	459.680.579	149,00
Frontbeleuchtungskit Modell 260	–	–	o	–	–	459.680.580	234,00
Frontbeleuchtungskit Modell 320	–	–	–	o	–	459.680.581	237,00
Frontbeleuchtungskit Modell 385	–	–	–	–	o	459.680.582	242,00
Glastrennscheibe, 1-stufig	o	o	o	o	o	459.551.702	86,00
Glastrennscheibe, 2-stufig	o	o	o	o	o	459.551.703	95,00
Glastrennscheibe, hoch	o	o	o	o	o	459.551.701	54,00
Glastrennscheibe, niedrig	o	o	o	o	o	459.551.700	50,00
Poly-Hack-/ Waagebrett 400 x 400 mm	o	o	o	o	o	459.550.109	75,00
Papierrollenhalter verschiebbar	o	o	o	o	o	459.680.585	125,00

o Sonderausstattung – keine Zuordnung

ZUBEHÖR SERIE GIOVE	GIOVE 135	GIOVE 200	GIOVE 260	GIOVE 320	GIOVE 385	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Schiebescheiben aus Plexiglas für die Bedienseite Modell 135	o	–	–	–	–	459.681.463	145,00
Schiebescheiben aus Plexiglas für die Bedienseite Modell 200	–	o	–	–	–	459.681.464	168,00
Schiebescheiben aus Plexiglas für die Bedienseite Modell 260	–	–	o	–	–	459.681.465	231,00
Schiebescheiben aus Plexiglas für die Bedienseite Modell 320	–	–	–	o	–	459.681.466	250,00
Schiebescheiben aus Plexiglas für die Bedienseite Modell 385	–	–	–	–	o	459.681.467	300,00
Schneidbrett Polyäthylen 400 x 400 mm	o	o	o	o	o	459.550.109	63,00
Seitenteil links GIOVE alle Modelle	o	o	o	o	o	459.681.415	237,00
Seitenteil rechts GIOVE alle Modelle	o	o	o	o	o	459.681.416	237,00
Stromschiene für Modell 135 + 1 Steckdose 230 V, 16 A	o	–	–	–	–	459.592.705	208,00
Stromschiene für Modell 200 + 1 Steckdose 230 V, 16 A	–	o	–	–	–	459.592.706	226,00
Stromschiene für Modell 260 + 1 Steckdose 230 V, 16 A	–	–	o	–	–	459.592.707	261,00
Stromschiene für Modell 320 + 1 Steckdose 230 V, 16 A	–	–	–	o	–	459.592.708	311,00
Stromschiene für Modell 385 + 1 Steckdose 230 V, 16 A	–	–	–	–	o	459.592.709	371,00
Taschenablage für Modell 135	o	–	–	–	–	459.680.572	217,00
Taschenablage für Modell 200	–	o	–	–	–	459.680.573	258,00
Taschenablage für Modell 260	–	–	o	–	–	459.680.574	398,00
Taschenablage für Modell 320	–	–	–	o	–	459.680.575	435,00
Taschenablage für Modell 385	–	–	–	–	o	459.680.576	486,00
Trennscheibe aus Glas, fest über die komplette Höhe für Standard-Auslage	o	o	o	o	o	459.681.460	199,00
Verkleidung Modell 135 in Sonderfarbe	o	–	–	–	–	459.594.181	25,00
Verkleidung Modell 200 in Sonderfarbe	–	o	–	–	–	459.594.246	34,00
Verkleidung Modell 260 in Sonderfarbe	–	–	o	–	–	459.594.182	41,00
Verkleidung Modell 320 in Sonderfarbe	–	–	–	o	–	459.594.247	57,00
Verkleidung Modell 385 in Sonderfarbe	–	–	–	–	o	459.594.233	67,00
Zahlplatte aus Plexiglas	o	o	o	o	o	459.665.962	203,00
Zusammenbausatz (bei Kanalisierung zu verwenden)	o	o	o	o	o	459.681.424	170,00
Zwischenetage aus Glas für Modell 135	o	–	–	–	–	459.681.492	99,00
Zwischenetage aus Glas für Modell 200	–	o	–	–	–	459.681.493	106,00
Zwischenetage aus Glas für Modell 260	–	–	o	–	–	459.681.494	149,00
Zwischenetage aus Glas für Modell 320	–	–	–	o	–	459.681.495	155,00
Zwischenetage aus Glas für Modell 385	–	–	–	–	o	459.681.496	164,00
Zwischenseitenteil (thermische Trennung)	o	o	o	o	o	459.681.417	1.069,00

o Sonderausstattung – keine Zuordnung

Frischwarentheke MARTE
steckerfertige Version mit Umluftkühlung und Unterbaukühlung und extra tiefer Auslagefläche



MARTE Maßzeichnung

MARTE Unterbaukühlung

das umfangreiche Zubehörprogramm finden Sie auf den Sonderseiten

Frischwarentheke Serie MARTE-M UM

OSCARTIELLE Cool display

steckerfertige Ausführung mit Umluftkühlung und Unterbaukühlung, anbaufähig

- Frischwarentheke mit Umluftkühlung in steckerfertige Ausführung
- Lieferumfang inklusive Seitenteile, anbaufähig
- temperierte gebogene Hebeverglasung, zur einfachen Reinigung nach oben kippbar
- Verdampferabdeckung und extra tiefe Auslagefläche (830 mm) aus Edelstahl DIN 1.4301
- kratzfeste Arbeitsplatte, 250 mm tief
- Innen- und Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert, Dekorblende in weiß, RAL 9016
  Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar
- robuste graue Wagenstoßleiste
- helle Beleuchtung oben unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- Unterbaukühlung modellabhängig mit 1-5 Türen
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige

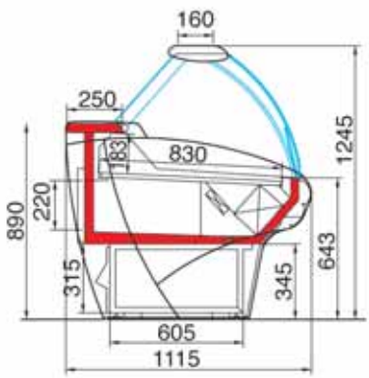
	MARTE 135-M UM	MARTE 200-M UM	MARTE 260-M UM	MARTE 320-M UM	MARTE 385-M UM
	steckerfertige Ausführung mit Umluftkühlung				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1330 x 1115 x 1245	1955 x 1115 x 1245	2580 x 1115 x 1245	3205 x 1115 x 1245	3830 x 1115 x 1245
Auslagefläche (T)	830	830	830	830	830
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	1,06 m²	1,60 m²	2,13 m²	2,66 m²	3,20 m²
Türen im Unterbau	1	2	3	4	5
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	450 W / 230 V	570 W / 230 V	720 W / 230 V	890 W / 230 V	1050 W / 230 V
Kälteleistung	509 W / VT -10 °C	710 W / VT -10 °C	1058 W / VT -10 °C	1198 W / VT -10 °C	1448 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 600 g	R 404 a / 850 g	R 404 a / 950 g	R 404 a / 1150 g	R 404 a / 1400 g
Energieverbrauch	7,4 kWh / 24 Std.	9,70 kWh / 24 Std.	12,10 kWh / 24 Std.	15,0 kWh / 24 Std.	19,00 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	0 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	170 kg	230 kg	275 kg	330 kg	430 kg
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	459.680.000	459.680.005	459.680.010	459.680.015	459.680.020
Verkaufspreis	**4.530,00 €**	**5.278,00 €**	**6.508,00 €**	**7.379,00 €**	**8.154,00 €**
SERIENZUBEHÖR					
Seitenteil links alle MARTE					
Seitenteil rechts alle MARTE					

Sonderzubehör zu den Frischwarentheken Serie MARTE finden Sie auf S. 10/73 und 74

Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.
Ausführungen SB, Bain Marie, Brotwaren und Ecken auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter http://www.nordcap.de/marte.pdf

Frischwarentheke MARTE
zentralgekühlte Version in kanalisierter Bauform

vielfältige Kombinationsmöglichkeiten
Ausführungen SB, Bain Marie, Brotwaren und Ecken auf Anfrage lieferbar



MARTE Maßzeichnung

das umfangreiche Zubehörprogramm finden Sie auf den Sonderseiten

Frischwarentheke Serie MARTE-O UM

OSCARTIELLE Cool display

zentralgekühlte Ausführung mit Umluftkühlung und Unterbaukühlung, anbaufähig

- Frischwarentheke mit Umluftkühlung in zentralgekühlter Ausführung
- Lieferumfang inklusive Seitenteile, anbaufähig
- temperierte gebogene Hebeverglasung, zur einfachen Reinigung nach oben kippbar
- Verdampferabdeckung und extra tiefe Auslagefläche (830 mm) aus Edelstahl DIN 1.4301
- kratzfeste Arbeitsplatte, 250 mm tief
- Innen- und Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert, Dekorblende in weiß, RAL 9016
  Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar
- robuste graue Wagenstoßleiste
- helle Beleuchtung oben unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- Unterbaukühlung modellabhängig mit 1-5 Türen
- automatische Abtauung, bauseitiger Ablauf erforderlich
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige

	MARTE 135-O UM	MARTE 200-O UM	MARTE 260-O UM	MARTE 320-O UM	MARTE 385-O UM
	zentralgekühlte Ausführung mit Umluftkühlung				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1330 x 1115 x 1245	1955 x 1115 x 1245	2580 x 1115 x 1245	3205 x 1115 x 1245	3830 x 1115 x 1245
Auslagefläche (T)	830	830	830	830	830
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	1,06 m²	1,60 m²	2,13 m²	2,66 m²	3,20 m²
Türen im Unterbau	1	2	3	4	5
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	92 W / 230 V	114 W / 230 V	181 W / 230 V	172 W / 230 V	185 W / 230 V
Kälteleistung	386 W / VT -10 °C	578 W / VT -10 °C	772 W / VT -10 °C	962 W / VT -10 °C	1158 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	0 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	150 kg	210 kg	255 kg	310 kg	410 kg
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	459.680.025	459.680.030	459.680.035	459.680.040	459.680.045
Verkaufspreis	**3.974,00 €**	**4.695,00 €**	**5.978,00 €**	**6.709,00 €**	**7.289,00 €**
SERIENZUBEHÖR					
Seitenteil links alle MARTE					
Seitenteil rechts alle MARTE					

Sonderzubehör zu den Frischwarentheken Serie MARTE finden Sie auf S. 10/73 und 74

Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.
Ausführungen SB, Bain Marie, Brotwaren und Ecken auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter http://www.nordcap.de/marte.pdf

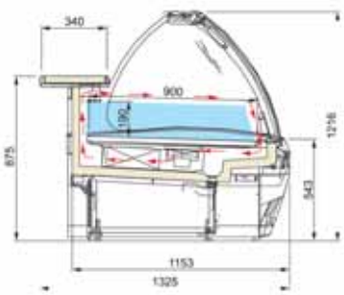
ZUBEHÖR SERIE MARTE	MARTE 135	MARTE 200	MARTE 260	MARTE 320	MARTE 385	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Arbeitsplatte Modell 135 aus Edelstahl (250 mm), Aufpreis	O	–	–	–	–	459.680.489	182,00
Arbeitsplatte Modell 200 aus Edelstahl (250 mm), Aufpreis	–	O	–	–	–	459.680.490	210,00
Arbeitsplatte Modell 260 aus Edelstahl (250 mm), Aufpreis	–	–	O	–	–	459.680.491	248,00
Arbeitsplatte Modell 320 aus Edelstahl (250 mm), Aufpreis	–	–	–	O	–	459.680.492	284,00
Arbeitsplatte Modell 385 aus Edelstahl, Aufpreis	–	–	–	–	O	459.680.493	275,00
Auslagefläche, CNS, 1stufig 60 mm hoch, für Modell 135 ST	O	–	–	–	–	459.X11.2S	133,00
Auslagefläche, CNS, 1stufig 60 mm hoch, für Modell 135 UM	O	–	–	–	–	459.X11.2V	141,00
Auslagefläche, CNS, 1stufig 60 mm hoch, für Modell 200 ST	–	O	–	–	–	459.X11.8S	200,00
Auslagefläche, CNS, 1stufig 60 mm hoch, für Modell 200 UM	–	O	–	–	–	459.X11.8V	212,00
Auslagefläche, CNS, 1stufig 60 mm hoch, für Modell 260 ST	–	–	O	–	–	459.X12.5S	266,00
Auslagefläche, CNS, 1stufig 60 mm hoch, für Modell 260 UM	–	–	O	–	–	459.X12.5V	283,00
Auslagefläche, CNS, 1stufig 60 mm hoch, für Modell 320 ST	–	–	–	O	–	459.X13.1S	334,00
Auslagefläche, CNS, 1stufig 60 mm hoch, für Modell 320 UM	–	–	–	O	–	459.X13.1V	354,00
Auslagefläche, CNS, 1stufig 60 mm hoch, für Modell 385 ST	–	–	–	–	O	459.X13.7S	400,00
Auslagefläche, CNS, 1stufig 60 mm hoch, für Modell 385 UM	–	–	–	–	O	459.X13.7V	424,00
Auslagefläche, CNS, 2stufig 30/60 mm hoch für Modell 135 ST	O	–	–	–	–	459.X21.2S	166,00
Auslagefläche, CNS, 2stufig 30/60 mm hoch für Modell 135 UM	O	–	–	–	–	459.X21.2V	177,00
Auslagefläche, CNS, 2stufig 30/60 mm hoch für Modell 200 ST	–	O	–	–	–	459.X21.8S	250,00
Auslagefläche, CNS, 2stufig 30/60 mm hoch für Modell 200 UM	–	O	–	–	–	459.X21.8V	265,00
Auslagefläche, CNS, 2stufig 30/60 mm hoch für Modell 260 ST	–	–	O	–	–	459.X22.5S	333,00
Auslagefläche, CNS, 2stufig 30/60 mm hoch für Modell 260 UM	–	–	O	–	–	459.X22.5V	355,00
Auslagefläche, CNS, 2stufig 30/60 mm hoch für Modell 320 ST	–	–	–	O	–	459.X23.1S	416,00
Auslagefläche, CNS, 2stufig 30/60 mm hoch für Modell 320 UM	–	–	–	O	–	459.X23.1V	443,00
Auslagefläche, CNS, 2stufig 30/60 mm hoch für Modell 385 ST	–	–	–	–	O	459.X23.7S	498,00
Auslagefläche, CNS, 2stufig 30/60 mm hoch für Modell 385 UM	–	–	–	–	O	459.X23.7V	531,00
Beleuchtung für Zwischenetage Modell 135	O	–	–	–	–	459.680.528	267,00
Beleuchtung für Zwischenetage Modell 200	–	O	–	–	–	459.680.529	294,00
Beleuchtung für Zwischenetage Modell 260	–	–	O	–	–	459.680.530	381,00
Beleuchtung für Zwischenetage Modell 320	–	–	–	O	–	459.680.531	403,00
Beleuchtung für Zwischenetage Modell 385	–	–	–	–	O	459.680.532	414,00
elektrische Abtauung 135 UM steckerfertig	O	–	–	–	–	459.041.240	201,00
elektrische Abtauung 200 UM steckerfertig	–	O	–	–	–	459.041.241	228,00
elektrische Abtauung 260 UM steckerfertig	–	–	O	–	–	459.041.242	239,00
elektrische Abtauung 320 UM steckerfertig	–	–	–	O	–	459.041.243	256,00
elektrische Abtauung 385 UM steckerfertig	–	–	–	–	O	459.041.244	265,00
Frontbeleuchtungskit Typ 135	O	–	–	–	–	459.680.578	135,00
Frontbeleuchtungskit Typ 200	–	O	–	–	–	459.680.579	149,00
Frontbeleuchtungskit Typ 260	–	–	O	–	–	459.680.580	234,00

O Sonderausstattung – keine Zuordnung

ZUBEHÖR SERIE MARTE	MARTE 135	MARTE 200	MARTE 260	MARTE 320	MARTE 385	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Frontbeleuchtungskit Typ 320	–	–	–	O	–	459.680.581	237,00
Frontbeleuchtungskit Typ 385	–	–	–	–	O	459.680.582	242,00
Glastrennscheibe, 1-stufig	O	O	O	O	O	459.551.702	86,00
Glastrennscheibe, 2-stufig	O	O	O	O	O	459.551.703	95,00
Glastrennscheibe, hoch	O	O	O	O	O	459.551.701	54,00
Glastrennscheibe, niedrig	O	O	O	O	O	459.551.700	50,00
Poly-Hack- und Waagebrett 400 x 400 mm	O	O	O	O	O	459.550.109	75,00
Niedrige Trennscheibe für Standard-Auslage	O	O	O	O	O	459.680.553	53,00
Schiebescheiben aus Plexiglas für die Bedienseite Modell 135	O	–	–	–	–	459.680.943	151,00
Schiebescheiben aus Plexiglas für die Bedienseite Modell 200	–	O	–	–	–	459.680.944	175,00
Schiebescheiben aus Plexiglas für die Bedienseite Modell 260	–	–	O	–	–	459.680.945	236,00
Schiebescheiben aus Plexiglas für die Bedienseite Modell 320	–	–	–	O	–	459.680.946	265,00
Schiebescheiben aus Plexiglas für die Bedienseite Modell 385	–	–	–	–	O	459.680.947	317,00
Seitenteil links	O	O	O	O	O	459.680.509	248,00
Seitenteil rechts	O	O	O	O	O	459.680.510	248,00
Stromschiene für Modell 135 + 1 Steckdose 230 V, 16 A	O	–	–	–	–	459.592.705	208,00
Stromschiene für Modell 200 + 1 Steckdose 230 V, 16 A	–	O	–	–	–	459.592.706	226,00
Stromschiene für Modell 260 + 1 Steckdose 230 V, 16 A	–	–	O	–	–	459.592.707	261,00
Stromschiene für Modell 320 + 1 Steckdose 230 V, 16 A	–	–	–	O	–	459.592.708	311,00
Stromschiene für Modell 385 + 1 Steckdose 230 V, 16 A	–	–	–	–	O	459.592.709	371,00
Thermische Isolierglasscheibe komplette Höhe (nur ab Werk möglich)	O	O	O	O	O	459.680.559	193,00
Trennscheibe aus Glas, hoch für 1-stufige Auslage	O	O	O	O	O	459.680.556	95,00
Trennscheibe aus Glas, hoch für 2-stufige Auslage	O	O	O	O	O	459.680.558	116,00
Trennscheibe aus Glas, hoch für Standard-Auslage	O	O	O	O	O	459.680.554	73,00
Trennscheibe aus Glas, niedrig für 1-stufige Auslage	O	O	O	O	O	459.680.555	74,00
Trennscheibe aus Glas, niedrig für 2-stufige Auslage	O	O	O	O	O	459.680.557	95,00
Trennscheibe aus Isolierglas hoch, für Auslage mit beleuchteter Zwischenetage aus Glas	O	O	O	O	O	459.680.869	180,00
Trennscheibe aus Isolierglas hoch, für Auslage mit Zwischenetage aus Glas	O	O	O	O	O	459.680.868	180,00
Frontblech Modell 135 in Sonderfarbe	O	–	–	–	–	459.594.181	25,00
Frontblech Modell 200 in Sonderfarbe	–	O	–	–	–	459.594.246	34,00
Frontblech Modell 260 in Sonderfarbe	–	–	O	–	–	459.594.182	41,00
Frontblech Modell 320 in Sonderfarbe	–	–	–	O	–	459.594.247	57,00
Frontblech Modell 385 in Sonderfarbe	–	–	–	–	O	459.594.233	67,00
Vorratsfach im Unterbau (ungekühlt und offen) für Modell 135	O	–	–	–	–	459.680.517	45,00
Vorratsfach im Unterbau (ungekühlt und offen) für Modell 200	–	O	–	–	–	459.680.518	49,00
Vorratsfach im Unterbau (ungekühlt und offen) für Modell 260	–	–	O	–	–	459.680.519	102,00
Vorratsfach im Unterbau (ungekühlt und offen) für Modell 320	–	–	–	O	–	459.680.520	137,00
Vorratsfach im Unterbau (ungekühlt und offen) für Modell 385	–	–	–	–	O	459.680.521	142,00
Waagebrett 400 x 400 mm	O	O	O	O	O	459.680.587	84,00
Kleingeldplatte aus Plexiglas	O	O	O	O	O	459.665.962	203,00
Zusammenbausatz alle MARTE	O	O	O	O	O	459.680.984	106,00
Zwischenetage Modell 135	O	–	–	–	–	459.680.522	178,00
Zwischenetage Modell 200	–	O	–	–	–	459.680.523	211,00
Zwischenetage Modell 260	–	–	O	–	–	459.680.524	273,00
Zwischenetage Modell 320	–	–	–	O	–	459.680.525	283,00
Zwischenetage Modell 385	–	–	–	–	O	459.680.526	294,00
Zwischenseitenteil	O	O	O	O	O	459.680.592	1.062,00

O Sonderausstattung – keine Zuordnung

SIGHT 250 A
Standardfarbe silber/Titan Silver



SIGHT Maßzeichnung

Farbvarianten
Standardfarbe = silber/Titan Silver

servicefreundliche Befüllung
und Reinigung durch Hebescheibe

Frischwarentheke Serie SIGHT

steckerfertige Ausführung mit Umluftkühlung

- Frischwarentheke mit Umluftkühlung in steckerfertige Ausführung
- gebogene Frontverglasung mit Hebescheibensystem über beidseitig angeordnete Stoßdämpfer
- 900 mm extra tiefe CNS-Auslagefläche
- CNS-Arbeitsplatte, 200 mm tief
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech und ABS-Kunststoff in Standardfarbe silber/Titan Silver
- Blenden optional auch in den Farbtönen blau/Blu Techno, gelb/Gold Yellow und rot/Rosso Colorado lieferbar
- serienmäßig mit großflächigen Panorama-Seitenteilen inkl. Thermoverglasung
- doppelt angeordnete helle Beleuchtung im Deckenteil unter der Glaszahlplatte
- elektronische Steuerung
- Thermometer
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	SIGHT 125 A	SIGHT 187 A	SIGHT 250 A	SIGHT 375 A
	steckerfertig, inkl. Panorama-Seitenteile			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1340 x 1153 x 1216	1965 x 1153 x 1216	2590 x 1153 x 1216	3840 x 1153 x 1216
Auslagefläche (T)	900	900	900	900
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	777 l	1165 l	1554 l	2331 l
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	620 W / 230 V	1000 W / 230 V	1320 W / 230 V	2050 W / 230 V
Kälteleistung	596 W / VT -11 °C	706 W / VT -11 °C	942 W / VT -11 °C	1413 W / VT -11 °C
Kältemittel	R 404 a			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
VERKLEIDUNG				
außen	silber/Titan Silver			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	453.094.301.250.000	453.094.301.870.000	453.094.302.500.000	453.094.303.750.000
Verkaufspreis	**5.563,00 €**	**6.827,00 €**	**7.872,00 €**	**9.814,00 €**

Serie SIGHT ist auch als kanalisierbare Version, ohne Maschine, 45° und 90° Innen-/ und Außenecken, Bain Marie als Warmausgabe mit oder ohne Wasserbad erhaltlich.
Zusatzinformationen im Internet unter www.nordcap.de/one.pdf

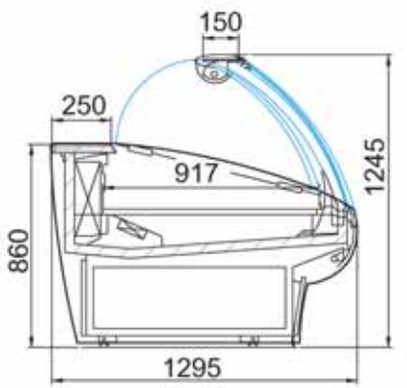
ZUBEHÖR SERIE SIGHT	SIGHT 125 A	SIGHT 187 A	SIGHT 250 A	SIGHT 375 A	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Auslagefläche SIGHT 2-stufig 310mm	o	o	o	o	453.900.604.000.004.7	36,00
Messerblock, verschiebbar (nur mit Trägersystem verwendbar)	o	o	o	o	453.900.604.000.004.0	209,00
Nachtrollo für SIGHT 125 (werkseitig), manuelle Bedienung	o	–	–	–	453.900.604.000.007.7	330,00
Nachtrollo für SIGHT 187 (werkseitig), manuelle Bedienung	–	o	–	–	453.900.604.000.007.8	414,00
Nachtrollo für SIGHT 250 (werkseitig), manuelle Bedienung	–	–	o	–	453.900.604.000.007.9	465,00
Nachtrollo für SIGHT 375 (werkseitig), manuelle Bedienung	–	–	–	o	453.900.604.000.008.1	604,00
oberer Teil Auslagefläche SIGHT 3-stufig 310mm	o	o	o	o	453.900.604.000.004.9	32,00
Papierhalter 1180 mm verschiebbar (nur mit Trägersystem verwendbar)	o	o	o	o	453.900.604.000.003.9	15,00
Papierhalter 870 mm verschiebbar (nur mit Trägersystem verwendbar)	o	o	o	o	453.900.604.000.003.8	11,00
Papierhalter fest (nur mit Trägersystem verwendbar)	o	o	o	o	453.900.604.000.004.1	333,00
Preisschiene Alu SIGHT 125	o	–	–	–	453.900.600.741.231.7	15,00
Preisschiene Alu SIGHT 187	–	o	–	–	453.900.600.741.231.8	18,00
Preisschiene Alu SIGHT 250	–	–	o	–	453.900.600.741.231.9	23,00
Preisschiene Alu SIGHT 375	–	–	–	o	453.900.600.741.232.0	27,00
Preisschiene weiß SIGHT 125	o	–	–	–	453.900.600.741.231.2	10,00
Preisschiene weiß SIGHT 187	–	o	–	–	453.900.600.741.231.3	16,00
Preisschiene weiß SIGHT 250	–	–	o	–	453.900.600.741.231.4	18,00
Preisschiene weiß SIGHT 375	–	–	–	o	453.900.600.741.231.5	27,00
Schneid-/ Waagebrett Tiefe 200 mm	o	o	o	o	453.900.604.000.013.8	165,00
Schneid-/ Waagebrett Tiefe 340 mm	o	o	o	o	453.900.604.000.013.9	186,00
Steckdose Bedienerseitig	o	o	o	o	453.900.604.000.004.6	23,00
Stoßleiste frontseitig aus Edelstahl für SIGHT 125	o	–	–	–	453.900.604.000.014.0	293,00
Stoßleiste frontseitig aus Edelstahl für SIGHT 187	–	o	–	–	453.900.604.000.014.1	305,00
Stoßleiste frontseitig aus Edelstahl für SIGHT 250	–	–	o	–	453.900.604.000.014.2	317,00
Stoßleiste frontseitig aus Edelstahl für SIGHT 375	–	–	–	o	453.900.604.000.014.3	603,00
Trägersystem ZB bedienseitig unterhalb für SIGHT 125	o	–	–	–	453.900.604.000.000.4	46,00
Trägersystem ZB bedienseitig unterhalb für SIGHT 187	–	o	–	–	453.900.604.000.000.5	80,00
Trägersystem ZB bedienseitig unterhalb für SIGHT 250	–	–	o	–	453.900.604.000.000.6	92,00
Trägersystem ZB bedienseitig unterhalb für SIGHT 375	–	–	–	o	453.900.604.000.000.8	123,00
Trenngitter SIGHT Tiefe 900 mm	o	o	o	o	453.900.600.741.477.3	6,00
Trennscheibe aus Glas für 2stufige Auslagefläche, Tiefe 900 mm	o	o	o	o	453.900.604.000.002.2	47,00
Trennscheibe aus Glas für 3stufige Auslagefläche, Tiefe 900 mm	–	–	–	–	453.900.604.000.002.3	49,00
Trennscheibe aus Glas für Auslagefläche Version HUR-M1, Tiefe 900 mm	o	o	o	o	453.900.604.000.001.8	84,00
Trennscheibe aus Glas für Std.-Auslagefläche, Tiefe 900 mm	o	o	o	o	453.900.604.000.001.7	80,00
Trennscheibe hoch, Glas für 2stufige Auslagefläche, Tiefe 900 mm	o	o	o	o	453.900.600.921.003.4	57,00

o Sonderausstattung – keine Zuordnung

ZUBEHÖR SERIE SIGHT	SIGHT 125 A	SIGHT 187 A	SIGHT 250 A	SIGHT 375 A	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Unterbaukühlung SIGHT 250 nur werkseitig möglich	–	–	O	–	453.SGT.000.325.0	754,00
Unterbaukühlung SIGHT 375 nur werkseitig möglich	–	–	–	O	453.SGT.000.337.5	1.056,00
unterer Teil Auslagefläche SIGHT 3-stufig 310mm	O	O	O	O	453.900.604.000.004.8	25,00
Zwischenablage aus Glas für SIGHT 125	O	–	–	–	453.900.604.000.009.1	63,00
Zwischenablage aus Glas für SIGHT 187	–	O	–	–	453.900.604.000.009.2	71,00
Zwischenablage aus Glas für SIGHT 250	–	–	O	–	453.900.604.000.009.3	103,00
Zwischenablage aus Glas für SIGHT 375	–	–	–	O	453.900.604.000.009.5	119,00

O Sonderausstattung – keine Zuordnung

VEGA mit geschlossenem Unterbau (Serie) anbaufähig, daher ideal für Thekenstrecken geeignet



Maßzeichnung

VEGA in kanalisierter Bauform auf Säulen auf Anfrage möglich

Frischwarentheke Serie VEGA-O UM

zentralgekühlte Ausführung mit Umluftkühlung, anbaufähig

OSCARTIELLE Cool display

- Frischwarentheke mit Umluftkühlung
- zentralgekühlte Version zum Anschluss an eine externe Kälteanlage
- anbaufähig; Lieferumfang inklusive Seitenteile
- temperierte, gebogene Frontverglasung, zur einfachen Reinigung mit Stoßdämpfer nach oben zu heben
- Verdampferabdeckung und extra tiefe Auslagefläche (917 mm) aus Edelstahl DIN 1.4301
- kratzfeste Arbeitsplatte, 250 mm tief
- Innen- und Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert, Dekorblende in weiß, RAL 9016
  Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar
- helle Beleuchtung oben unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- automatische Abtauung und Tauwasserauffangwanne
- Lüftereinheit zur leichten Reinigung einfach nach oben kippbar
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige

	VEGA 135-O UM	VEGA 200-O UM	VEGA 260-O UM	VEGA 320-O UM	VEGA 385-O UM
	zentralgekühlte Ausführung mit Umluftkühlung				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1404 x 1295 x 1245	2029 x 1295 x 1245	2654 x 1295 x 1245	3279 x 1295 x 1245	3904 x 1295 x 1245
Auslagefläche (T)	917	917	917	917	917
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	1,15 m²	1,72 m²	2,30 m²	2,87 m²	3,44 m²
ELEKTRISCHE DATEN					
Kälteleistung	615 W / VT -10 °C	1018 W / VT -10 °C	1444 W / VT -10 °C	1922 W / VT -10 °C	2354 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	150 kg	215 kg	270 kg	350 kg	410 kg
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	459.665.050	459.665.055	459.665.060	459.665.065	459.665.070
Verkaufspreis	**6.489,00 €**	**7.938,00 €**	**8.934,00 €**	**9.954,00 €**	**11.253,00 €**
SERIENZUBEHÖR					
Seitenteil rechts VEGA STD					
Seitenteil links VEGA STD					

VEGA mit hoher Frontverglasung auf Anfrage verfügbar/möglich
Anwendungsbeispiel (bauseitig verkleidet)

Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.
Ausführungen SB, Bauform auf Säulen, mit eckigem Glasaufbau, Bain Marie, Brotwaren und Ecken auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter: www.nordcap.de/vega.pdf

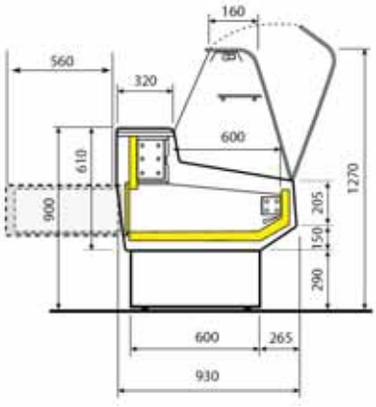
ZUBEHÖR SERIE VEGA	VEGA 135	VEGA 200	VEGA 260	VEGA 320	VEGA 385	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Ausstellflächenelement Inox 1-stufig 310 mm breit	o	o	o	o	o	459.592.829	64,00
Ausstellflächenelement Inox 1-stufig 624 mm breit	o	o	o	o	o	459.592.618	73,00
Ausstellflächenelement Inox 2-stufig 310 mm breit	o	o	o	o	o	459.592.828	62,00
Ausstellflächenelement Inox 2-stufig 624 mm breit	o	o	o	o	o	459.592.619	101,00
bedienseitige Schiebescheiben Plexi Modell 135	o	–	–	–	–	459.665.891	215,00
bedienseitige Schiebescheiben Plexi Modell 200	–	o	–	–	–	459.665.892	252,00
bedienseitige Schiebescheiben Plexi Modell 260	–	–	o	–	–	459.665.893	404,00
bedienseitige Schiebescheiben Plexi Modell 320	–	–	–	o	–	459.665.894	435,00
bedienseitige Schiebescheiben Plexi Modell 385	–	–	–	–	o	459.665.895	470,00
Beleuchtung Modell 135 im Wannen-Auslagebereich	o	–	–	–	–	459.665.851	249,00
Beleuchtung Modell 200 im Wannen-Auslagebereich	–	o	–	–	–	459.665.852	273,00
Beleuchtung Modell 260 im Wannen-Auslagebereich	–	–	o	–	–	459.665.853	355,00
Beleuchtung Modell 320 im Wannen-Auslagebereich	–	–	–	o	–	459.665.854	390,00
Beleuchtung Modell 385 im Wannen-Auslagebereich	–	–	–	–	o	459.665.855	491,00
Beleuchtung Zwischenetage Modell 135	o	–	–	–	–	459.665.794	284,00
Beleuchtung Zwischenetage Modell 200	–	o	–	–	–	459.665.795	301,00
Beleuchtung Zwischenetage Modell 260	–	–	o	–	–	459.665.796	379,00
Beleuchtung Zwischenetage Modell 320	–	–	–	o	–	459.665.797	402,00
Beleuchtung Zwischenetage Modell 385	–	–	–	–	o	459.665.798	452,00
elektrische Abtauung für Modell 135	o	–	–	–	–	459.SE1.25	122,00
elektrische Abtauung für Modell 200	–	o	–	–	–	459.SE1.87	137,00
elektrische Abtauung für Modell 260	–	–	o	–	–	459.SE2.50	182,00
elektrische Abtauung für Modell 320	–	–	–	o	–	459.SE3.12	150,00
elektrische Abtauung für Modell 385	–	–	–	–	o	459.SE3.75	263,00
elektrische Kontrolltafel für Modelle ohne Aggregat	o	o	o	o	o	459.666.305	306,00
elektrische Schalttafel zur Regelung von 2 Temperaturbereichen	o	o	o	o	o	459.666.306	463,00
elektrischer Anschlusskasten für Modell ohne Aggregat	o	o	o	o	o	459.666.307	70,00
elektrischer Schaltkasten MPX Master-Einheit (für 1 Temperaturbereich)	o	o	o	o	o	459.593.623	744,00
elektrischer Schaltkasten MPX Master-Einheit (für 2 Temperaturbereiche)	o	o	o	o	o	459.593.625	1.042,00
elektrischer Schaltkasten MPX SLAVE-Einheit (für 1 Temperaturbereich)	o	o	o	o	o	459.593.624	706,00

o Sonderausstattung – keine Zuordnung

ZUBEHÖR SERIE VEGA	VEGA 135	VEGA 200	VEGA 260	VEGA 320	VEGA 385	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Hohe Trennscheibe	o	o	o	o	o	459.665.947	152,00
Hohe Trennscheibe für Modell mit 1 Stufe	o	o	o	o	o	459.665.867	176,00
Hohe Trennscheibe für Modell mit 2 Stufen	o	o	o	o	o	459.665.868	171,00
isolierte Trennscheibe z. B. in Verbindung mit Bain Marie	o	o	o	o	o	459.665.940	235,00
kundenseitige Bodenbeleuchtung Modell 135	o	–	–	–	–	459.592.449	89,00
kundenseitige Bodenbeleuchtung Modell 200	–	o	–	–	–	459.592.450	128,00
kundenseitige Bodenbeleuchtung Modell 260	–	–	o	–	–	459.592.451	131,00
kundenseitige Bodenbeleuchtung Modell 320	–	–	–	o	–	459.592.452	166,00
kundenseitige Bodenbeleuchtung Modell 385	–	–	–	–	o	459.592.453	166,00
Niedrige Trennscheibe	o	o	o	o	o	459.665.901	77,00
Niedrige Trennscheibe für Modell mit 1 Stufe	o	o	o	o	o	459.665.902	116,00
Niedrige Trennscheibe für Modell mit 2 Stufen	o	o	o	o	o	459.665.903	125,00
Schnellverbindung rechts für Modelle 200, 260	–	o	o	–	–	459.531.917	79,00
Schnellverbindung rechts für Modelle 320, 385	–	–	–	o	o	459.531.918	92,00
Seitenteil links	o	o	o	o	o	459.666.020	527,00
Seitenteil rechts	o	o	o	o	o	459.666.021	527,00
Stromschiene für Modell 135 + 1 Steckdose 230 V, 16 A	o	–	–	–	–	459.592.705	208,00
Stromschiene für Modell 200 + 1 Steckdose 230 V, 16 A	–	o	–	–	–	459.592.706	226,00
Stromschiene für Modell 260 + 1 Steckdose 230 V, 16 A	–	–	o	–	–	459.592.707	261,00
Stromschiene für Modell 320 + 1 Steckdose 230 V, 16 A	–	–	–	o	–	459.592.708	311,00
Stromschiene für Modell 385 + 1 Steckdose 230 V, 16 A	–	–	–	–	o	459.592.709	371,00
Taschenablage CNS Modell 135	o	–	–	–	–	459.665.964	689,00
Taschenablage CNS Modell 200	–	o	–	–	–	459.665.965	1.063,00
Taschenablage CNS Modell 260	–	–	o	–	–	459.665.966	1.217,00
Taschenablage CNS Modell 320	–	–	–	o	–	459.665.967	1.402,00
Taschenablage CNS Modell 385	–	–	–	–	o	459.665.968	1.746,00
Zusammenbausatz (bei Kanalisierung mehrerer Modelle)	o	o	o	o	o	459.665.900	124,00
Zwischenetage Modell 135	o	–	–	–	–	459.665.861	260,00
Zwischenetage Modell 200	–	o	–	–	–	459.665.862	390,00
Zwischenetage Modell 260	–	–	o	–	–	459.665.863	402,00
Zwischenetage Modell 320	–	–	–	o	–	459.665.864	412,00
Zwischenetage Modell 385	–	–	–	–	o	459.665.865	523,00
Zwischenseitenteil	o	o	o	o	o	459.666.414	1.392,00

o Sonderausstattung – keine Zuordnung

ZVP 01



ZVP 01 Maßzeichnung

Freikühltheke Serie ZVP 01

steckerfertig, mit stiller Kühlung und Unterbaukühlung

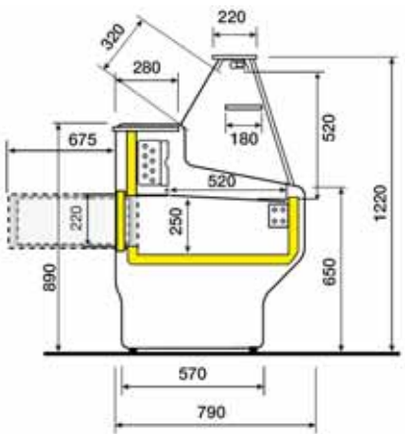
- Steckerfertige Freikühltheke mit stiller Kühlung und Unterbaukühlung
- automatische Abtauung
- elektrische Tauwasserverdunstung
- Seitenteile aus ABS-Kunststoff in weiß und roten Frontblenden
- Arbeitsplatte aus Marmor
- Ausstellungsfläche aus CNS
- Zahlplatte aus Kristallglas
- helle Beleuchtung oben unter der Zahlplatte, gesondert schaltbar
- Glas-Zwischenetage
- herausnehmbare Frontscheiben
- leistungsstarke Kaskaden-Unterbaukühlung mit eigenem Verdampfer

	ZVP 01-100	ZVP 01-150	ZVP 01-200	ZVP 01-250	ZVP 01-300
	steckerfertig, mit stiller Kühlung und Unterbaukühlung				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1000 x 930 x 1270	1500 x 930 x 1270	2000 x 930 x 1270	2500 x 930 x 1270	3000 x 930 x 1270
Auslagefläche (T)	600	600	600	600	600
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	0,55 m²	0,84 m²	1,14 m²	1,40 m²	1,70 m²
Türen im Unterbau	1	1	2	3	3
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	200 W / 230 V	350 W / 230 V	420 W / 230 V	550 W / 230 V	750 W / 230 V
Kälteleistung	277 W / VT -10 °C	277 W / VT -10 °C	410 W / VT -10 °C	527 W / VT -10 °C	615 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 210 g	R 404 a / 350 g	R 404 a / 410 g	R 404 a / 500 g	R 404 a / 600 g
Energieverbrauch	7,2 kWh / 24 Std.	7,4 kWh / 24 Std.	14,1 kWh / 24 Std.	15,3 kWh / 24 Std.	16,5 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+2 bis +6 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	154 kg	216 kg	243 kg	300 kg	357 kg
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	506.010.110.0	506.010.115.0	506.010.120.0	506.010.125.0	506.010.130.0
Verkaufspreis	**1.777,00 €**	**2.064,00 €**	**2.326,00 €**	**2.629,00 €**	**3.122,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Rollenkit Freikühltheken, (alle Modelle)	506.400	382,00
Papierablage 70 mm, (Kunststoff - alle Modelle)	506.500	78,00
Taschenablage für ZVP 100	506.010.1	170,00
Taschenablage für ZVP 150	506.015.1	255,00
Taschenablage für ZVP 200	506.020.1	340,00
Taschenablage für ZVP 250	506.025.1	425,00
Taschenablage für ZVP 300	506.030.1	511,00

ZVP 03

ZVP 03 Rückansicht



ZVP 03 Maßzeichnung

Freikühltheke Serie ZVP 03

steckerfertig, mit stiller Kühlung und Unterbaukühlung

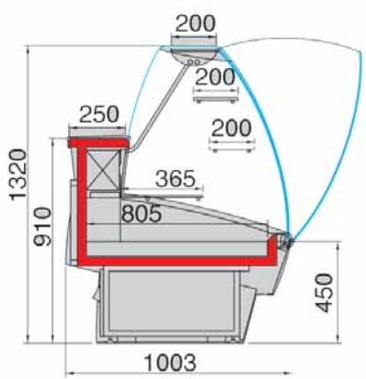
- Steckerfertige Freikühltheke mit stiller Kühlung und Unterbaukühlung
- automatische Abtauung
- elektrische Tauwasserverdunstung
- Seitenteile aus ABS-Kunststoff in weiß, blaue Frontblenden
- Arbeitsplatte aus Marmor
- Ausstellungsfläche aus CNS
- Zahlplatte aus Kristallglas
- helle Beleuchtung oben unter der Zahlplatte, gesondert schaltbar
- Glas-Zwischenetage
- kippbare und herausnehmbare Frontscheiben
- leistungsstarke Kaskaden-Unterbaukühlung mit eigenem Verdampfer

	ZVP 03-100	ZVP 03-150	ZVP 03-200	ZVP 03-250	ZVP 03-300
	steckerfertig, mit stiller Kühlung und Unterbaukühlung				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1000 x 790 x 1220	1500 x 790 x 1220	2000 x 790 x 1220	2500 x 790 x 1220	3000 x 790 x 1220
Auslagefläche (T)	520	520	520	520	520
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	0,46 m^2	0,72 m^2	0,98 m^2	1,24 m^2	1,50 m^2
Türen im Unterbau	1	1	2	2	3
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	200 W / 230 V	300 W / 230 V	380 W / 230 V	500 W / 230 V	550 W / 230 V
Kälteleistung	277 W / VT -10 °C	277 W / VT -10 °C	410 W / VT -10 °C	527 W / VT -10 °C	615 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 210 g	R 404 a / 310 g	R 404 a / 410 g	R 404 a / 500 g	R 404 a / 600 g
Energieverbrauch	7,2 kWh / 24 Std.	7,4 kWh / 24 Std.	14,1 kWh / 24 Std.	15,3 kWh / 24 Std.	16,5 kWh / 24 Std.
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+4 bis +6 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	144 kg	206 kg	228 kg	290 kg	347 kg
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	506.030.110.0	506.030.115.0	506.030.120.0	506.030.125.0	506.030.130.0
Verkaufspreis	**1.697,00 €**	**1.896,00 €**	**2.157,00 €**	**2.459,00 €**	**2.899,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Taschenablage für ZVP 100	506.010.1	170,00
Taschenablage für ZVP 150	506.015.1	255,00
Taschenablage für ZVP 200	506.020.1	340,00
Taschenablage für ZVP 250	506.025.1	425,00
Taschenablage für ZVP 300	506.030.1	511,00
Papierablage 70 mm, (Kunststoff - alle Modelle)	506.500	78,00
Rollenkit Freikühltheken, (alle Modelle)	506.400	382,00
Trennscheibe, für Warenauslage ZVP 03, nur werksseitiger Einbau möglich	506.800	74,00
Plexiglas-Schiebescheiben, bedienseitig ZVP 03-100	506.010.0	184,00
Plexiglas-Schiebescheiben, bedienseitig ZVP 03-150	506.015.0	218,00
Plexiglas-Schiebescheiben, bedienseitig ZVP 03-200	506.020.0	232,00
Plexiglas-Schiebescheiben, bedienseitig ZVP 03-250	506.025.0	239,00
Plexiglas-Schiebescheiben, bedienseitig ZVP 03-300	506.030.0	250,00

SWEET II

SWEET II
kanalisierte Bauform, auf Anfrage lieferbar



SWEET II Maßzeichnung

Konditoreitheke Modell SWEET II

OSCARTIELLE Cool display

steckerfertig oder zentralgekühlt

3 Zwischenetagen, Tortenzüge

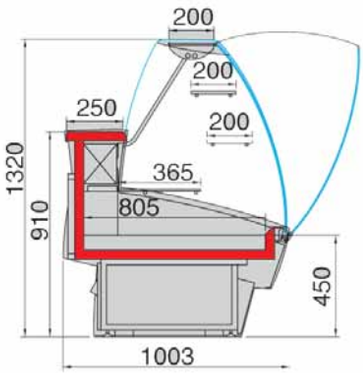
- Konditoreitheke mit stiller Kühlung
- wahlweise in steckerfertiger Ausführung oder in zentralgekühlter Ausführung für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- Frontblende in weiß RAL 9016 lackiert (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- graue Seitenteile aus schlagfestem Kunststoff
- grau kunststoffbeschichtete Sockelblende
- Auslagefläche der Tortenzüge aus Edelstahl passend für Euronorm-Bleche 600 x 800 mm
- helle Innenbeleuchtung unter der Zahlplatte
- drei zusätzliche Glaszwischenetagen, davon die untere Etage gekühlt
- kratzbeständige, 250 mm tiefe Arbeitsfläche
- gebogene Kippscheiben für eine leichte und problemlose Reinigung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung und herausziehbare Tauwasserwanne

	Sweet II 100	Sweet II 200	Sweet II 300	Sweet II 100-Z	Sweet II 200-Z	Sweet II 300-Z
	steckerfertige Ausführung mit Kippscheibe			zentralgekühlte Ausführung mit Kippscheibe		
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	1018 x 1003 x 1320	1955 x 1003 x 1320	2893 x 1003 x 1320	1018 x 1003 x 1320	1955 x 1003 x 1320	2893 x 1003 x 1320
LEISTUNGSDATEN						
Ausstellfläche	1 Tortenzug 1,51 m²	2 Tortenzüge 3,02 m²	3 Tortenzüge 4,53 m²	1 Tortenzug 1,51 m²	2 Tortenzüge 3,02 m²	3 Tortenzüge 4,53 m²
ELEKTRISCHE DATEN						
Anschlusswert	397 W / 230 V	503 W / 230 V	670 W / 230 V	230 V	230 V	230 V
Kälteleistung	534 W / VT -10 °C	710 W / VT -10 °C	1110 W / VT -10 °C	534 W / VT -10 °C	710 W / VT -10 °C	1110 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 404 a			Expansionsventil R 404 a vorinstalliert		
Energieverbrauch	6,16 kWh 24 Std.	7,36 kWh 24 Std.	8,16 kWh 24 Std.			
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+4 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60% RF					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto	140 kg	250 kg	360 kg	120 kg	230 kg	340 kg
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	459.725.000	459.725.005	459.725.010	459.725.015	459.725.020	459.725.025
Verkaufspreis	**3.880,00 €**	**5.371,00 €**	**7.129,00 €**	**3.367,00 €**	**4.779,00 €**	**6.472,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Set Plexi-Schiebescheiben, auf Bedienerseite Sweet 100	459.725.644	152,00
Set Plexi-Schiebescheiben, auf Bedienerseite Sweet 200	459.725.645	322,00
Set Plexi-Schiebescheiben, auf Bedienerseite Sweet 300	459.725.646	378,00
Taschenablage Sweet 100	459.725.650	213,00
Taschenablage Sweet 200	459.725.651	265,00
Taschenablage Sweet 300	459.725.652	411,00
Trennscheibe für den Auslagebereich aus Glas	459.725.653	131,00
Zusatzbeleuchtung (2), der Zwischenetagen Sweet 100	459.725.655	590,00
Zusatzbeleuchtung (2), der Zwischenetagen Sweet 200	459.725.656	657,00
Zusatzbeleuchtung (2), der Zwischenetagen Sweet 300	459.725.657	813,00
Edelstahl-Arbeitsfläche, (Tiefe: 250 mm) SWEET 100	459.X58.53	116,00
Edelstahl-Arbeitsfläche, (Tiefe: 250 mm) SWEET 200	459.X58.54	182,00
Edelstahl-Arbeitsfläche, (Tiefe: 250 mm) SWEET 300	459.X58.42	255,00
Zusammenbausatz Sweet, zur Kanalisierung von Geräten erforderlich	459.725.636	408,00

Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.
Serie SWEET ist auch mit 45° Innen-/ und Außenecken oder ungekühlten Modellen für Brötchen/Brot erweiterbar.
Internet Informationen unter www.nordcap.de/sweet2.pdf

SWEET II - BRW



SWEET II Maßzeichnung

Konditoreitheke Modell SWEET II BRW

OSCARTIELLE Cool displays

steckerfertig oder zentralgekühlt

3 Zwischenetagen, Tortenzüge

- Konditoreitheke mit stiller Kühlung
- wahlweise in steckerfertiger Ausführung oder in zentralgekühlter Ausführung für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- Frontblende in Wurzelholzoptik
- braune Seitenteile aus schlagfestem Kunststoff; braun kunststoffbeschichtete Sockelblende mit hellem Dekoreinsatz
- Auslagefläche der Tortenzüge aus Edelstahl passend für Euronorm-Bleche 600 x 800 mm
- helle Innenbeleuchtung unter der Zahlplatte
- drei zusätzliche Glaszwischenetagen, davon die untere Etage gekühlt
- kratzbeständige, 250 mm tiefe Arbeitsfläche
- gebogene Kippscheiben für eine leichte und problemlose Reinigung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung und herausziehbare Tauwasserwanne

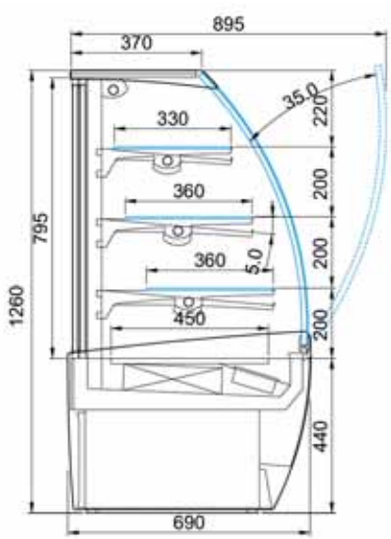
	Sweet II 100 BRW	Sweet II 200 BRW	Sweet II 300 BRW	Sweet II 100-Z BRW	Sweet II 200-Z BRW	Sweet II 300-Z BRW
	steckerfertige Ausführung mit Kippscheibe			zentralgekühlte Ausführung mit Kippscheibe		
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	1018 x 1003 x 1320	1955 x 1003 x 1320	2893 x 1003 x 1320	1018 x 1003 x 1320	1955 x 1003 x 1320	2893 x 1003 x 1320
LEISTUNGSDATEN						
Ausstellfläche	1 Tortenzug 1,51 m²	2 Tortenzüge 3,02 m²	3 Tortenzüge 4,53 m²	1 Tortenzug 1,51 m²	2 Tortenzüge 3,02 m²	3 Tortenzüge 4,53 m²
ELEKTRISCHE DATEN						
Anschlusswert	397 W / 230 V	503 W / 230 V	670 W / 230 V	230 V	230 V	230 V
Kälteleistung	534 W / VT -10 °C	710 W / VT -10 °C	1110 W / VT -10 °C	534 W / VT -10 °C	710 W / VT -10 °C	1110 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 404 a			Expansionsventil R 404 a vorinstalliert		
Energieverbrauch	6,16 kWh 24 Std.	7,36 kWh 24 Std.	8,16 kWh 24 Std.			
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+4 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60% RF					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto	140 kg	250 kg	360 kg	120 kg	230 kg	340 kg
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	459.725.000-B	459.725.005-B	459.725.010-B	459.725.015-B	459.725.020-B	459.725.025-B
Verkaufspreis	**3.915,00 €**	**5.425,00 €**	**7.290,00 €**	**3.400,00 €**	**4.835,00 €**	**6.635,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Set Plexi-Schiebescheiben, auf Bedienerseite Sweet 100	459.725.644	152,00
Set Plexi-Schiebescheiben, auf Bedienerseite Sweet 200	459.725.645	322,00
Set Plexi-Schiebescheiben, auf Bedienerseite Sweet 300	459.725.646	378,00
Taschenablage Sweet 100	459.725.650	213,00
Taschenablage Sweet 200	459.725.651	265,00
Taschenablage Sweet 300	459.725.652	411,00
Trennscheibe für den Auslagebereich aus Glas	459.725.653	131,00
Zusatzbeleuchtung (2), der Zwischenetagen Sweet 100	459.725.655	590,00
Zusatzbeleuchtung (2), der Zwischenetagen Sweet 200	459.725.656	657,00
Zusatzbeleuchtung (2), der Zwischenetagen Sweet 300	459.725.657	813,00
Edelstahl-Arbeitsfläche, (Tiefe: 250 mm) SWEET 100	459.X58.53	116,00
Edelstahl-Arbeitsfläche, (Tiefe: 250 mm) SWEET 200	459.X58.54	182,00
Edelstahl-Arbeitsfläche, (Tiefe: 250 mm) SWEET 300	459.X58.42	255,00
Zusammenbausatz Sweet, zur Kanalisierung von Geräten erforderlich	459.725.636	408,00

Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.
Serie SWEET ist auch mit 45° Innen-/ und Außenecken oder ungekühlten Modellen für Brötchen/Brot erweiterbar.
Internet Informationen unter www.nordcap.de/sweet2.pdf

SWEET GLOBAL 100 BRW mit optionaler 45° Eckerweiterung

SWEET GLOBAl BRW
Seitenteile Serie in gold-eloxiert, optional auch in mahagonifarben



Maßzeichnung

Konditoreitheke Modell SWEET-GLOBAL

OSCARTIELLE Cool display

steckerfertige Ausführung

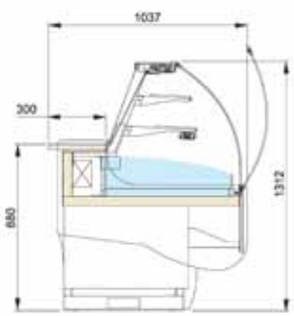
3 hell beleuchtete Zwischenetagen mit tiefer Auslagefläche

- Steckerfertige Konditoreitheke mit Umluftkühlung
- Dekor in Mahagoni mit unterer Frontblende und passenden Seitenteilen in gold eloxiert lackiert (optional auch in mahagonifarben)
- 450 mm tiefe Auslagefläche, messinfarben lackiert
- helle Innenbeleuchtung unter der Zahlplatte und unter jeder der drei Glaszwischenetagen
- Etagen im Abstand von je 200 mm angeordnet, kundenseitig 5° neigbar
- gebogene Thermo-Kippscheibe (35°) für eine leichte und problemlose Reinigung der Auslage, Bedienseite mit 2 selbstschließenden Glas-Schiebescheiben
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Tauwasserverdunstung

	SWEET GLOBAL 100 BRW	SWEET GLOBAL 140 BRW
	steckerfertige Ausführung mit Kippscheibe	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	970 x 690 x 1260	1380 x 690 x 1260
LEISTUNGSDATEN		
Ausstellfläche	1,44 m²	2,62 m²
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	860 W / 230 V	900 W / 230 V
Kälteleistung	942 W / VT -10 °C	942 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 425 g	R 404 a / 650 g
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+4 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
relative Luftfeuchtigkeit	55 %	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	160 kg	180 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Mahagoni-Dekor Blende und Seiten gold eloxiert	
innen	gold eloxiert	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	459.700.000	459.700.005
Verkaufspreis	**5.507,00 €**	**5.944,00 €**

Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.
Serie SWEET ist auch mit 45° Innen-/ und Außenecken oder ungekühlten Modellen für Brötchen/Brot erweiterbar.
Internet Informationen unter www.nordcap.de/sweet.pdf

MININAT 112 VR
inkl. Kippscheibe



Maßzeichnung

Konditoreitheke Modell MININAT

steckerfertige Ausführung mit Kippscheibe

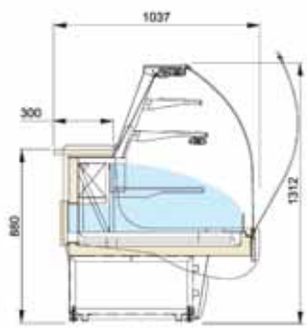
- Konditoreitheke mit stiller Kühlung
- steckerfertige Ausführung
- Ausstattung wahlweise mit gebogener und temperierter Kippscheibe
  optional auf Anfrage auch mit Hebescheibe (Modell VA)
- Frontverkleidung in beige, unterhalb mit gelochter Edelstahl-Verblendung
- Seitenteile aus schlagfestem Kunststoff in braun
- Ausstellfläche aus poliertem Edelstahl
- zwei ungekühlte Zwischenetagen aus temperiertem Glas
- helle Innenbeleuchtung waagerecht unter jeder Etage und unter der Decke
- Serienausstattung inkl. Nachrollo
- 300 mm tiefe Arbeitsfläche aus poliertem Edelstahl
- automatische Abtauung durch Kompressorstopp und Tauwasserschale
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige

	MININAT 112 VR	MININAT 166 VR	MININAT 220 VR
	steckerfertige Ausführung mit Kippscheibe		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1140 x 1037 x 1312	1680 x 1037 x 1312	2220 x 1037 x 1312
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	406 l	609 l	812 l
Nettoinhalt	126 l	189 l	252 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	400 W / 230 V	580 W / 230 V	800 W / 230 V
Kältemittel	R 134 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+1 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	203 kg	279 kg	347 kg
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	453.109.112	453.109.166	453.109.220
Verkaufspreis	**4.373,00 €**	**5.042,00 €**	**6.251,00 €**

ⓘ **Optional auf Anfrage auch mit Hebescheibe (Modell VA) verfügbar.**

NATTY 200 VR

NATTY Seitenansicht



VR

Maßzeichnung

Konditoreitheke Modell NATTY

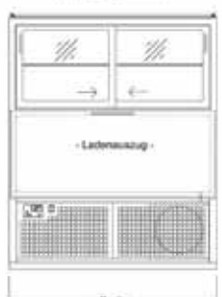
steckerfertige Ausführung mit Kippscheibe

- Konditoreitheke mit stiller Kühlung
- steckerfertige Ausführung; Ausstattung wahlweise mit gebogener und temperierter Kippscheibe (Modell VR) optional auf Anfrage auch mit Hebescheibe (Modell VA) verfügbar
- Frontverkleidung in beige, unterhalb mit gelochter Edelstahl-Verblendung; Seiteneile aus schlagfestem Kunststoff in braun
- bedienseitige Tortenschubladen mit Ausstellfläche aus poliertem Edelstahl
- drei Zwischenetagen aus temperiertem Glas, davon die untere gekühlt
- helle Innenbeleuchtung waagerecht unter jeder Etage und unter der Decke
- Serienausstattung inkl. Nachrollo
- 300 mm tiefe Arbeitsfläche aus poliertem Edelstahl
- automatische Abtauung durch Kompressorstopp und Tauwasserschale
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige

	NATTY 112 VR	NATTY 166 VR	NATTY 220 VR
	steckerfertige Ausführung mit Kippscheibe		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1140 x 1040 x 1312	1680 x 1040 x 1312	2220 x 1040 x 1312
LEISTUNGSDATEN			
Nettoinhalt	257 l	386 l	514 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	400 W / 230 V	580 W / 230 V	800 W / 230 V
Kältemittel	R 134 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+1 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	203 kg	279 kg	347 kg
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	453.NAT.TY1.12V.R	453.NAT.TY1.66V.R	453.NAT.TY2.20V.R
Verkaufspreis	**5.267,00 €**	**6.542,00 €**	**7.795,00 €**

ⓘ **Optional auf Anfrage auch mit Hebescheibe (Modell VA) verfügbar.**

CAKE R-112-139



Maßzeichnung

Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

Konditorei- und Snacktheke Modell GREEN LINE CAKE

steckerfertige Ausführung

Ausstattung mit Tortenschublade, Thermoscheiben und 2 höhenverstellbaren Zwischenborden

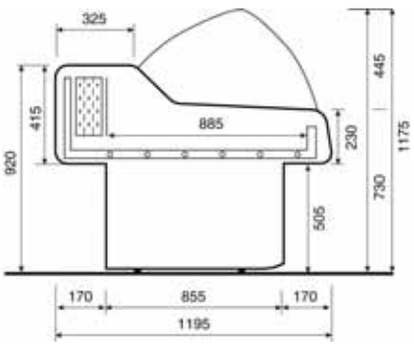
- Konditorei- und Snacktheke aus der GREEN LINE Serie
- steckerfertige Ausführung
- maximale Warenpräsentation durch 5-seitigen Glaseinblick
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, Wannenverkleidung aus Chromstahl
- alle Sichtseiten geschliffen, Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf HD 30 und höhenverstellbaren Einlegeböden
- bedienseitig oben Schiebegläser aus Isolierglas ohne Bodenschiene, sowie ein Tortenauszug unten
- kundenseitig gebogene Panoramascheibe aus Isolierglas
- Seitenscheiben und höhenverstellbare Zwischenborde aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
- großflächig, beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft, zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung; vollautomatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler der Lüfter sowie für die Montage in die Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach für Servicezwecke leicht herausziehbar

	CAKE R-80-139	CAKE R-112-139	CAKE R-145-139
	GREEN LINE Modell mit Tortenauszug (685 x 610 mm) und 1,00 m² Ausstellfläche	GREEN LINE Modell mit Tortenauszug (1010 x 610 mm) und 1,47 m² Ausstellfläche	GREEN LINE Modell mit Tortenauszug (1335 x 610 mm) und 1,90 m² Ausstellfläche
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 800 x 1390	1125 x 800 x 1390	1450 x 800 x 1390
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	1,00 m²	1,47 m²	1,90 m²
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	423 W / 230 V	608 W / 230 V	684 W / 230 V
Kälteleistung	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 134 a		
Energieverbrauch	4,87 kWh / 24 h	7,01 kWh / 24 h	7,88 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)		
relative Luft-feuchtigkeit	70 bis 85 %		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	155 kg / 145,4 kg	215 kg / 200,7 kg	263 kg / 242,8 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS/CHR		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484.350.120	484.350.121	484.350.122
Verkaufspreis	**6.907,00 €**	**8.012,00 €**	**9.211,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
CAKE R-80-139	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.907,00
CAKE R-112-139	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.012,00
CAKE R-145-139	GE	mit eckigem Glasaufbau	9.211,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Preisschildhalterungen, (p. lfd. Meter)	484.303.899	49,00
Papierhalter für Typ 80, auf Auszug montiert	484.301.890	107,00
Papierhalter für Typ 112, auf Auszug montiert	484.301.891	150,00
Papierhalter für Typ 145, auf Auszug montiert	484.301.892	194,00
Ablageboard für Typ 80	484.301.905	355,00
Ablageboard für Typ 112	484.301.906	394,00
Ablageboard für Typ 145	484.301.907	414,00
Messerabstreifer, beheizt, eingebaut im Ablagebord	484.309.045	203,00
Messerabstreifer, unbeheizt, eingebaut im Ablagebord	484.309.046	119,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW	484.309.001	197,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW	484.309.002	220,00

FISCHTHEKE SAIGON



Maßzeichnung

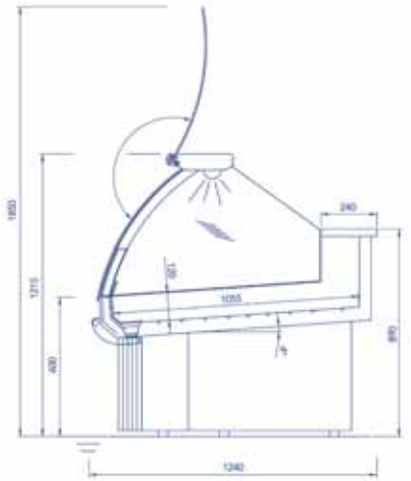
Fischkühltheke Serie SAIGON

steckerfertige Ausführung mit stiller Kühlung

- Fischtheke mit stiller Kühlung in steckerfertiger Ausführung mit Aggregat
- gebogene Panorama-Verglasung
- 885 mm tiefe Auslagefläche aus säurebeständigem CNS AISI 316; 325 mm tiefe Arbeitsplatte
- Außenverkleidung aus Edelstahl und ABS-Kunststoff-Seitenteilen in weiß
- frontseitige Dekorblenden in Standard rot (ähnlich RAL 3020), andere Farbvarianten auf Anfrage möglich
- mechanische Steuerung
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich

	SAIGON 1500 ST	SAIGON 2000 ST	SAIGON 2500 ST	SAIGON 3000 ST	SAIGON 3500 ST
	steckerfertig, inkl. Panorama-Verglasung				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1500 x 1195 x 1175	2000 x 1195 x 1175	2500 x 1195 x 1175	3000 x 1195 x 1175	3500 x 1195 x 1175
Auslagefläche (T)	885	885	885	885	885
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	1,24 m²	1,69 m²	2,12 m²	2,56 m²	3,00 m²
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	618 W / 230 V	795 W / 230 V	921 W / 230 V	921 W / 230 V	1049 W / 230 V
Kälteleistung	942 W / VT -10 °C	1066 W / VT -10 °C	1289 W / VT -10 °C	1289 W / VT -10 °C	1715 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 720 g	R 404 a / 820 g	R 404 a / 1000 g	R 404 a / 1100 g	R 404 a / 1400 g
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	230 kg	270 kg	348 kg	406 kg	466 kg
VERKLEIDUNG					
außen	Edelstahlkorpus Kunststoff-Seitenteile				
innen	CNS AISI 316				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	506.050.316.150	506.050.316.200	506.050.316.250	506.050.316.300	506.050.316.350
Verkaufspreis	**3.116,00 €**	**3.483,00 €**	**4.040,00 €**	**4.491,00 €**	**5.412,00 €**

Sentosa 938
System mit berohrter Kühlwanne zur Präsentation von frischem Fisch und Weichtieren auf Eis



Maßzeichnung

Fischkühltheke Serie SENTOSA - zentralgekühlt

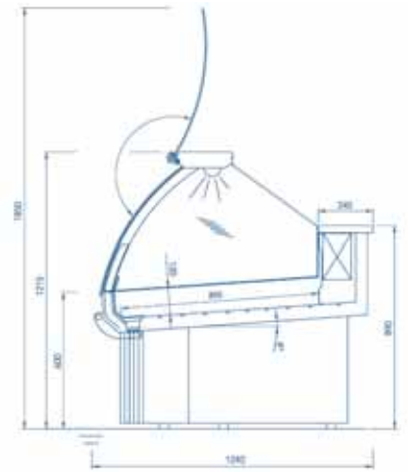
System mit berohrter Kühlwanne zur Präsentation von frischem Fisch und Weichtieren auf Eis

- Fischkühltheke SENTOSA ohne Maschine für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- Ausstattung inkl. Seitenteilen und ellipsoidförmigen Stützbeinen aus Edelstahl
- System mit berohrter Kühlwanne zur Präsentation von frischem Fisch und Weichtieren auf Eis
- elektrogeschweißte Kühlwanne mit tiefer Auslagefläche aus Edelstahl AISI 316 speziell für salzhaltige Waren
- Ausstattung inkl. Ablauf, Sieb und kleinem Paneel aus Plexiglas als Eishalter
- Korpus, Arbeitsplatte (240 mm), Zahlplatte und Streben aus rostfreiem Edelstahl gefertigt
- großflächige Panorama-Hebescheibe aus Sekuritglas mit Dämpferöffnung
- obere Zahlplatte mit integrierter, heller Beleuchtung und Splitterschutz
- Kältesystem mit vorinstalliertem E-Ventil R 404 a
- Modularkonzept, welches auch im Nachgang eine Erweiterung der Vitrineneinheit ermöglicht.
- Weitere Modelle von 2800-5600 mm Breite, Ecken und kundenindividueller Sonderbau auf Anfrage realisierbar!

	Sentosa 938	Sentosa 1250	Sentosa 1875	Sentosa 2188	Sentosa 2500
	berohrte Kühlwanne für Frischfischpräsentation auf Eis, gebogene Hebeverglasung				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	938 x 1240 x 1215	1250 x 1240 x 1215	1875 x 1240 x 1215	2188 x 1240 x 1215	2500 x 1240 x 1215
Auslage (T)	1055	1055	1055	1055	1055
Höhe bei geöffnetem Deckel	1850	1850	1850	1850	1850
ELEKTRISCHE DATEN					
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
VERKLEIDUNG					
außen	Edelstahl				
innen	Edelstahl AISI 316				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	441.129.90	441.130.00	441.130.20	441.130.30	441.130.40
Verkaufspreis	**5.869,00 €**	**6.094,00 €**	**8.690,00 €**	**9.988,00 €**	**11.060,00 €**

Internet Zusatzinformationen unter www.norcap.de/sentosa.pdf

Sentosa 938-ST
System mit stiller Kühlung und berohrter Kühlwanne zur Präsentation von frischem Fisch und Weichtieren auf Eis oder in Schalen



Maßzeichnung

Fischkühltheke Serie SENTOSA-ST - zentralgekühlt

System mit stiller Kühlung und berohrter Kühlwanne zur Präsentation von frischem Fisch und Weichtieren auf Eis oder in Schalen

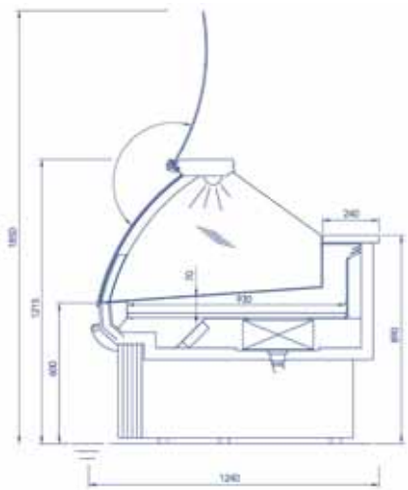
- Fischkühltheke SENTOSA ST ohne Maschine für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- Ausstattung inkl. Seitenteilen und ellipsoidförmigen Stützbeinen aus Edelstahl
- System mit stiller Kühlung und berohrter Kühlwanne zur Präsentation von frischem Fisch und Weichtieren auf Eis oder in Schalen
- elektrogeschweißte Kühlwanne mit tiefer Auslagefläche aus Edelstahl AISI 316, speziell für salzhaltige Waren
- Ausstattung inkl. Ablauf, Sieb und kleinem Paneel aus Plexiglas als Eishalter
- eingeschäumter Plattenverdampfer mit Kupferrohrschlangen
- Korpus, Arbeitsplatte (240 mm), Zahlplatte und Streben aus rostfreiem Edelstahl gefertigt
- großflächige Panorama-Hebescheibe aus Sekuritglas mit Dämpferöffnung
- obere Zahlplatte mit integrierter, heller Beleuchtung und Splitterschutz
- Kältesystem mit vorinstalliertem E-Ventil R 404 a

	Sentosa 938-ST	Sentosa 1250-ST	Sentosa 1875-ST	Sentosa 2188-ST	Sentosa 2500-ST
	stille Kühlung und berohrte Wanne für Frischfischpräsentation auf Eis oder in Schalen, gebogene Hebeverglasung				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	938 x 1240 x 1215	1250 x 1240 x 1215	1875 x 1240 x 1215	2188 x 1240 x 1215	2500 x 1240 x 1215
Auslage (T)	895	895	895	895	895
Höhe bei geöffnetem Deckel	1850	1850	1850	1850	1850
ELEKTRISCHE DATEN					
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
VERKLEIDUNG					
außen	Edelstahl				
innen	Edelstahl AISI 316				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	441.131.90	441.132.00	441.132.20	441.132.30	441.132.40
Verkaufspreis	**7.223,00 €**	**7.506,00 €**	**11.230,00 €**	**12.753,00 €**	**13.938,00 €**

FISCHKÜHLTHEKE

Internet Zusatzinformationen unter www.norcap.de/sentosa.pdf

Sentosa 938-VT
System mit Umluftkühlung zur Präsentation von vorverpacktem Fisch



Maßzeichnung

Fischkühltheke Serie SENTOSA-VT - zentralgekühlt

System mit Umluftkühlung zur Präsentation von vorverpacktem Fisch

- Fischkühltheke SENTOSA-VT ohne Maschine für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- Ausstattung inkl. Seitenteilen und ellipsoidförmigen Stützbeinen aus Edelstahl
- System mit Umluftkühlung zur Präsentation von vorverpacktem Fisch
- elektrogeschweißte Kühlwanne mit tiefer Auslagefläche aus Edelstahl AISI 316, speziell für salzhaltige Waren
- Ausstattung inkl. Reinigungsablauf, Sieb und kleinem Paneel aus Plexiglas
- statischer Verdampfer mit Umluftgebläse
- Korpus, Arbeitsplatte (240 mm), Zahlplatte und Streben aus rostfreiem Edelstahl gefertigt
- großflächige Panorama- Hebescheibe aus Sekuritglas mit Dämpferöffnung
- obere Zahlplatte mit integrierter, heller Beleuchtung und Splitterschutz
- Kältesystem mit vorinstalliertem E-Ventil R 404 a

	Sentosa 938-VT	Sentosa 1250-VT	Sentosa 1875-VT	Sentosa 2188-VT	Sentosa 2500-VT
	Umluftühlung zur Präsentation von vorverpacktem Fisch, gebogene Hebeverglasung				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	938 x 1240 x 1215	1250 x 1240 x 1215	1875 x 1240 x 1215	2188 x 1240 x 1215	2500 x 1240 x 1215
Auslage (T)	930	930	930	930	930
Höhe bei geöffnetem Deckel	1850	1850	1850	1850	1850
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
VERKLEIDUNG					
außen	Edelstahl				
innen	Edelstahl AISI 316				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	441.133.90	441.134.00	441.134.20	441.134.30	441.134.40
Verkaufspreis	**7.787,00 €**	**8.126,00 €**	**11.737,00 €**	**13.487,00 €**	**14.897,00 €**

Internet Zusatzinformationen unter www.norcap.de/sentosa.pdf

ZUBEHÖR SERIE SENTOSA	SENTOSA 938	SENTOSA 1250	SENTOSA 1875	SENTOSA 2188	SENTOSA 2500	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Arbeitsbereich / Polyäthylen 500 x 600 mm, inkl. Öffnung für Reste und Messertasche aus Edelstahl	o	o	o	o	o	441.220.1	542,00
Eishalter aus Plexiglas frontseitige Montage in der Wanne, pro lfd. Meter	o	o	o	o	o	441.222.1	96,00
gekühlter Unterbau mit 940 mm Tiefe und 420/580 mm Höhe	o	o	o	o	o	441.229.2	auf Anfrage
Heiße Backfischauslageplatte Breite 1250 mm, bedienseitige Ausstattung mit Plexiglas-Schiebescheiben	–	o	o	o	–	441.218.7	3.363,00
Heiße Backfischauslageplatte Breite 1563 mm, bedienseitige Ausstattung mit Plexiglas-Schiebescheiben	–	–	o	o	–	441.218.8	3.578,00
Heiße Backfischauslageplatte Breite 1875 mm, bedienseitige Ausstattung mit Plexiglas-Schiebescheiben	–	–	o	o	–	441.218.9	3.995,00
Heiße Backfischauslageplatte Breite 625 mm, bedienseitige Ausstattung mit Plexiglas-Schiebescheiben	–	–	–	o	o	441.218.5	2.540,00
Heiße Backfischauslageplatte Breite 938 mm, bedienseitige Ausstattung mit Plexiglas-Schiebescheiben	o	–	o	o	–	441.218.6	3.228,00
komplette Arbeitsplatte / Edelstahl mit 280 mm Tiefe (Serie 240 mm), pro lfd. Meter	o	o	o	o	o	441.220.3	62,00
komplette Arbeitsplatte / Polyäthylen Tiefe 240 mm, pro lfd. Meter	o	o	o	o	o	441.220.4	260,00
Lochblech, Edelstahl AISI 316 pro lfd. Meter	o	o	o	o	o	441.224.2	192,00
Miesmuschelabteilung Preisangabe pro lfd. Meter,m Ausstattung mit statischer Kühlung, thermostatischem Ventil, Schaltkasten, Thermometer und Schutzgitter	o	o	o	o	o	441.225.1	1.241,00
Papierablage für Sentosa 1250 bedienseitig im Unterbau, 1 Ablageelement, Breite 450 mm	–	o	–	–	–	441.216.0	243,00
Papierablage für Sentosa 1875 bedienseitig im Unterbau, 1 Ablageelement, Breite 975 mm	–	–	o	–	–	441.216.2	361,00
Papierablage für Sentosa 2188 bedienseitig im Unterbau, 1 Ablageelement, Breite 1288 mm	–	–	–	o	–	441.216.3	418,00
Papierablage für Sentosa 2500 bedienseitig im Unterbau, 1 Ablageelement, Breite 1600 mm	–	–	–	–	o	441.216.4	479,00
Seitenscheibe Doppelverglasung zur thermische Trennung zwischen Frischfisch und Backfisch	o	o	o	o	o	441.223.1	486,00
Stockfischabteil Sentosa 1250 ungekühlt mit Wassereinlass, Wasserablauf und Überlaufschutz	–	o	–	–	–	441.224.6	3.330,00
Stockfischabteil Sentosa 1875 ungekühlt mit Wassereinlass, Wasserablauf und Überlaufschutz	–	–	o	–	–	441.224.8	5.023,00
Taschenablage 3 Edelstahlrohre pro lfd. Meter	o	o	o	o	o	441.218.1	215,00
Trennscheibe, Plexiglas Position verstellbar	o	o	o	o	o	441.224.3	158,00
Verblendungselement zur Verbindung von 2 Theken	o	o	o	o	o	441.220.5	85,00
Waagebrett aus Edelstahl, 400 x 450 mm	o	o	o	o	o	441.220.0	283,00
Zahlteller aus Plexiglas	o	o	o	o	o	441.218.2	181,00

o Sonderausstattung – keine Zuordnung

NOTIZEN

Eisvitrinen/Kuchenvitrinen
Eisschalen
Portionierspülen
Schockfroster
Eiscreme-Lagerschränke
Tiefkühltruhen/Impulstiefkühltruhen
Labortiefkühltruhen
Kühl-/Tiefkühlinseln

Eisvitrinen/
Kuchenvitrinen

11/1 – 11/27

Eisschalen

11/28

Portionierspülen

11/29

Schockfroster

11/30

Eiscreme-Lagerschränke

11/31 – 11/33

Tiefkühltruhen/
Impulstiefkühltruhen

11/34 – 11/40

Labortiefkühltruhen

11/41 – 11/43

Kühl-/
Tiefkühlinseln

11/44 – 11/51

NordCap®

ISA

Ihr Speiseeis ist eine Vitrine von ISA wert

Neu im Eisprogramm 2010: Serie MITO

Sanft geschwungen oder in akkurater Reihenaufstellung bieten Ihnen die Vitrinen MITO VG für Speiseeis und die Vitrinen MITO Pastry VP für feine Patisserieprodukte alle Möglichkeiten einer wirkungsvollen Gestaltung Ihres Thekenbereichs.

Perfekte Präsentation eines anspruchsvollen Produkts

Ihr Speiseeis ist ein hochwertiges Qualitätsprodukt. Präsentieren Sie es deshalb nicht irgendwie, sondern machen Sie es für Ihre Kunden zu einem echten eye-catcher.
Eine Speiseeisvitrine des italienischen Traditionsherstellers ISA bietet hierfür nicht nur den richtigen Rahmen sondern verleiht Ihrem Café gleichzeitig zeitlose Eleganz und eine moderne Optik.

Die über 40jährige Erfahrung auf dem Gebiet der Speiseiskühlung hat bei dem Produktprogramm von ISA zu einer perfekten Harmonie von Ästhetik, modernen Konstruktionskenntnissen sowie innovativer und umweltfreundlicher Technik geführt.
Ihre Garantie: Perfekt präsentiertes, immer cremiges und streichfähiges Speiseeis bei optimalen Bedingungen für Hygiene und einen effizienten Energieverbrauch.

Verkaufspräsentation der Superlative: gelatoSUPERSHOW und pastrySUPERSHOW

Ihre Eis- und Patisserieprodukte sind die Stars in Ihrem Eiscafé – und die Vitrinen der Serie SUPERSHOW die Bühne. Mit der Entwicklung der SHOW-Vitrinen hat ISA für die Verkaufspräsentation neue Maßstäbe gesetzt. Bei der Eistheke sind sowohl der Korpus als auch die Eisschalen vollständig transparent – eine Neuheit, die nicht nur perfekt die Qualität Ihres Eises unterstreicht, sondern auch die Blicke der Kunden auf sich zieht und so zum Spontankauf anregt.

ISETTA TP LX 9R

ISETTA Rückansicht mit Sonderzubehör:
Waffelhalter und Portionierspüle

Detail
Modell 4R ohne Unterbaukühlung

Maßzeichnung

Frontdekor D2 (Sonderzubehör) individuelle
Beklebung auf Anfrage möglich

ISA Speiseeisvitrine Serie ISETTA

gebogene Verglasung, gekühltes Vorratsfach (außer LX4)

- steckerfertige Eisvitrine mit statischer Kühlung
- Außenverkleidung aus weiß plastifiziertem Stahlblech
- gebogene Frontscheibe aus Sicherheitsglas
- Bedienseite mit aufklappbarer, gerader Plexiglasabdeckung
- Innenbeleuchtung
- automatische Abtauung
- doppelreihige Anordnung der Eisschalen möglich
- extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis 240 mm Höhe oder mit 120 mm Höhe in doppelter Lage
- Tiefkühlvorratsfach mit Tür und abgerundeter Griffmulde (außer Modell 4)
- 2 Doppellenkrollen, feststellbar
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- entwickelt und getestet für Klimaklasse 4+, Modell 12 R mit zwei leistungsstarken Kompressoren

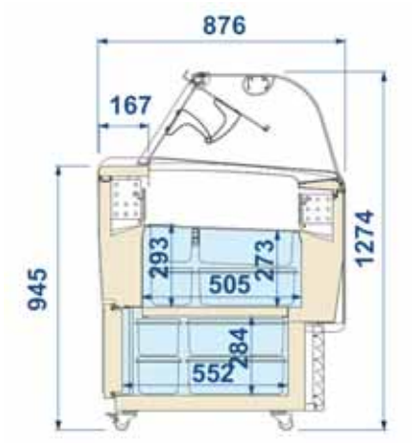
	ISETTA TP LX 4	ISETTA TP LX 6R	ISETTA TP LX 7R	ISETTA TP LX 9R	ISETTA TP LX 12R
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	824	1184	1354	1659	2119
Tiefe außen	760	800	800	800	800
Höhe außen	1176	1176	1176	1176	1176
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	245 l	372 l	432 l	539 l	628 l
Nettoinhalt	79 l	119 l	138 l	173 l	225 l
Türen im Unterbau	ohne	1	1	1	1
Fassungs-vermögen: Auslage					
4,75 l Schalen	6	10	11	14	19
5,00 l Schalen	4+4	6+6	7+7	9+9	12+12
Unterbau					
4,75 Ltr. Schalen	ohne	6	8	10	14
5,00 Ltr. Schalen		4+4	6+6	7+7	10+10
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	810 W / 230 V	810 W / 230 V	820 W / 230 V	1210 W / 230 V	1370 W / 230 V
Kälteleistung	402 W / VT -38 °C	455 W / VT -38 °C	455 W / VT -38 °C	534 W / VT -38 °C	695 W / VT -38 °C
Kältemittel	R 404 a / 390 g	R 404 a / 400 g	R 404 a / 450 g	R 404 a / 690 g	R 404 a / 730 + 350 g
Energieverbrauch	5,3 kWh / 24 h	9,1 kWh / 24 h	9,4 kWh / 24 h	10,6 kWh / 24 h	15,4 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-14 bis -16 °C bei 35 °C UT und 70% RF				
	ohne	-18 °C für Unterbaukühlung			
Klimaklasse	4+ (bis 35°C Umgebungstemperatur)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	87 kg / 69 kg	119 kg / 97 kg	130 kg / 102 kg	192 kg / 160 kg	250 kg / 217 kg
VERKLEIDUNG					
außen	weiß (Dekor D2 im Sonderzubehör)				
innen	weiß				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453.023.100.400	453.023.100.600	453.023.100.700	453.023.100.900	453.023.101.200
Verkaufspreis	**1.935,00 €**	**2.054,00 €**	**2.158,00 €**	**2.968,00 €**	**3.787,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Waffelhalter	453.390.900.700	186,00
Frontdekor D2 (alle ISETTAs), lose beigelegt	453.091.000.002	51,00
Edelstahl Eisschale 4,75 l, 260 x 165 x 170 mm	052.260.165.170	25,00
Edelstahl Eisschale 5,00 l, 360 x 165 x 120 mm	052.360.165.120	19,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für STD/LX 4	453.090.930.400	40,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für STD/LX 6R	453.090.930.600	52,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für STD/LX 7R	453.090.930.700	52,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für STD/LX 9R	453.090.030.900	58,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für STD/LX 12R	453.090.931.200	64,00
Portionierspüle, einbaufähig, Edelstahl, mit regelbarem Wasserdurchlauf, mit Zusatzhalter	488.127.54	98,00
Portionierspüle, einbaufähig, Edelstahl, mit Portionierdusche und Wasserablauf, mit Zusatzhalter	488.127.541.6	235,00
Edelstahl-Halterung, für Einbauspülen, kompatibel zu Modell ISETTA	488.127.02	50,00

Modell Isabella

ISABELLA Rückansicht mit Sonderzubehör:
Waffelhalter und Portionierspüle

Details



Maßzeichnung

ISA Speiseeisvitrine Serie ISABELLA

statische Kühlung, gebogene Verglasung, gekühltes Vorratsfach

ISA your visible value

- steckerfertige Eisvitrine mit statischer Kühlung
- Dekor wahlweise mit Eisgrafik „P2" aus Plexiglas und Seitenteilen aus rot lackiertem Holz oder Uni in hellgelb/weiß
- gebogene Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas
- Bedienseite mit aufklappbarer, gerader Plexiglasabdeckung
- Innenbeleuchtung mit Aluminiumverblendung
- automatische Heißgasabtauung
- doppelter, leistungsstarker Verdampfer für eine gleichmäßige Temperatur
- doppelreihige Anordnung der Eisschalen möglich
- extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis 240 mm Höhe oder mit 120 mm Höhe in doppelter Lage
- Tiefkühlvorratsfach mit Tür und abgerundeter Griffmulde
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- entwickelt und getestet für Klimaklasse 4

	ISABELLA 140 LX	ISABELLA 180 LX
ABMESSUNGEN (mm)		
Breite außen	1334	1664
Tiefe außen	876	876
Höhe außen	1274	1274
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	520 l	660 l
Nettoinhalt	185 l	237 l
Türen im Unterbau	1	1
Fassungsvermögen Auslage 4,75 l Schalen 5,00 l Schalen Unterbau 4,75 l Schalen 5,00 l Schalen	 14 10+10 8 5+5	 18 13+13 10 7+7
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	1210 W / 230 V	1900 W / 230 V
Kältemittel	R 404 a / 510 g	R 404 a / 760 g
Energieverbrauch	9,2 kWh / 24 h	16,5 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-14 bis -16 °C bei 30°C UT und 55% RF -18 °C für Unterbaukühlung	
Klimaklasse	4 (bis 30°C Umgebungstemperatur)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	153 kg / 132 kg	231 kg / 192 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Front: Dekor P2 Serie; Seite: rot	
innen	weiß	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	453.001.400.1L	453.001.800.1L
Verkaufspreis	**3.539,00 €**	**4.199,00 €**

VARIANTE	Code	Ausführung	Preis in €
ISABELLA 140 LX	WEIß	Außenverkleidung hellgelb/weiß	3.539,00
ISABELLA 180 LX	WEIß	Außenverkleidung hellgelb/weiß	4.199,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Waffelhalter	453.390.900.700	186,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für 140 LX	453.090.940.140	52,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für 180 LX	453.090.940.180	58,00
Edelstahl Eisschale 4,75 l, 260 x 165 x 170 mm	052.260.165.170	25,00
Edelstahl Eisschale 5,00 l, 360 x 165 x 120 mm	052.360.165.120	19,00
Portionierspüle, einbaufähig, Edelstahl, mit regelbarem Wasserdurchlauf, mit Zusatzhalter	488.127.54	98,00
Portionierspüle, einbaufähig, Edelstahl, mit Portionierdusche und Wasserablauf, mit Zusatzhalter	488.127.541.6	235,00
Edelstahl-Halterung, für Einbauspülen, kompatibel zu Modell ISABELLA	488.127.02	50,00

NEW ISABELLA 10
Anwendungsbeispiel

NEW ISABELLA 10
inkl. Unterbaukühlung

Maßzeichnung/Bestückungplan

ISA Speiseeisvitrine Serie NEW ISABELLA

statische Kühlung, gebogene Verglasung, gekühltes Vorratsfach

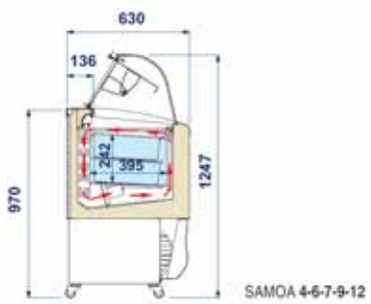
- steckerfertige Eisvitrine mit statischer Kühlung
- Ausstattung inkl. Frontdekorblende, gelochtem Edelstahlblech und grauen Seitenteilen
- gebogene Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas
- Bedienseite serienmäßig mit Nachrollo ausgestattet
- Innenbeleuchtung mit Aluminiumverblendung
- automatische Heißgasabtauung
- doppelt, leistungsstarkes Verdampfersystem für eine gleichmäßige Temperatur
- doppelreihige Anordnung der Eisschalen möglich
- extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis 240 mm Höhe oder mit 120 mm Höhe in doppelter Lage
- Tiefkühlvorratsfach mit Tür und abgerundeter Griffmulde
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- entwickelt und getestet für Klimaklasse 4

	NEW ISABELLA 10	NEW ISABELLA 13
ABMESSUNGEN (mm)		
Breite außen	1318	1648
Tiefe außen	906	906
Höhe außen	1341	1341
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	520 l	660 l
Nettoinhalt	185 l	237 l
Türen im Unterbau	1	1
Fassungsvermögen Auslage 4,75 l Schalen 5,00 l Schalen Unterbau 4,75 l Schalen 5,00 l Schalen	 14 10+10 8 5+5	 18 13+13 10 7+7
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	1210 W / 230 V	1900 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 510 g	R 404 a / 760 g
Energieverbrauch	9,2 kWh / 24 h	16,5 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-14 bis -16 °C bei 30 °C UT und 55 % RF -18 °C für Unterbaukühlung	
Klimaklasse	4 (bis 30°C Umgebungstemperatur)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	153 kg / 132 kg	231 kg / 192 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Front: Dekor P2 Serie; Seite: rot	
innen	weiß	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	453.200.001.400	453.200.001.800
Verkaufspreis	**3.539,00 €**	**4.199,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Waffelhalter	453.390.900.700	186,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für 140 LX	453.090.940.140	52,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für 180 LX	453.090.940.180	58,00
Edelstahl Eisschale 4,75 l, 260 x 165 x 170 mm	052.260.165.170	25,00
Edelstahl Eisschale 5,00 l, 360 x 165 x 120 mm	052.360.165.120	19,00
Portionierspüle, einbaufähig, Edelstahl, mit regelbarem Wasserdurchlauf, mit Zusatzhalter	488.127.54	98,00
Portionierspüle, einbaufähig, Edelstahl, mit Portionierdusche und Wasserablauf, mit Zusatzhalter	488.127.541.6	235,00
1 x Edelstahl-Halterung, für Einbauspülen, kompatibel zu Modell ISABELLA	488.127.02	50,00

SAMOA 9/7/4

SAMOA Rückansicht mit Sonderzubehör:
Waffelhalter und Portionierspüle



Maßzeichnung

SAMOA Variante weiß

ISA Speiseeisvitrine Serie SAMOA

Umluftkühlung, gebogene Verglasung

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- Außenverkleidung wahlweise aus hellgelb plastifiziertem Stahlblech mit blau abgesetztem Kunststoffrahmen
- oder als Variante in weiß
- Unterbau aus blau plastifiziertem Stahlblech
- gebogene Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas inkl. Prallscheibe
- Bedienseite mit aufklappbarer, gerader Plexiglasabdeckung
- Blende mit Innenbeleuchtung
- automatische Heißgasabtauung
- doppelreihige Anordnung der Eisschalen möglich
- extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis 240 mm Höhe oder mit einer Höhe von 120 mm in doppelter Lage
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- entwickelt und getestet für Klimaklasse 4+; Modell 12 mit doppeltem Kompressor
- 2 Doppellenkrollen

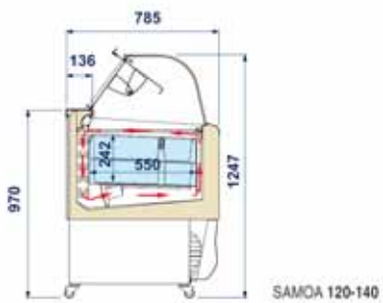
	SAMOA 4	SAMOA 6	SAMOA 7	SAMOA 9	SAMOA 12
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	824	1214	1354	1659	2119
Tiefe außen	627	627	627	627	627
Höhe außen	1247	1247	1247	1247	1247
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	218 l	339 l	383 l	478 l	621 l
Nettoinhalt	119 l	185 l	209 l	261 l	339 l
Fassungs-vermögen: 4,75 l Schalen 5,00 l Schalen	 4 4+4	 6 6+6	 7 7+7	 9 9+9	 12 12+12
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	850 W / 230 V	1250 W / 230 V	1220 W / 230 V	1400 W / 230 V	2500 W / 230 V
Kältemittel	R 404 a / 460 g	R 404 a / 460 g	R 404 a / 450 g	R 404 a / 520 g	R 404 a / 520 g
Energieverbrauch	6,3 kWh / 24 h	9,24 kWh / 24 h	10,4 kWh / 24 h	12,3 kWh / 24 h	12,3 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-16 bis -18 °C bei 35 °C UT und 70% RF				
Klimaklasse	4+ (bis 35°C Umgebungstemperatur)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	94 kg / 67 kg	116 kg / 99 kg	125 kg / 110 kg	148 kg / 135 kg	130 kg / 172 kg
VERKLEIDUNG					
außen	hellgelb/blau				
innen	weiß				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453050530040	453050530060	453050530070	453050530090	453050530120
Verkaufspreis	**2.399,00 €**	**2.699,00 €**	**2.839,00 €**	**3.669,00 €**	**4.619,00 €**

VARIANTE	Code	Ausführung	Preis in €
SAMOA 4	WEIß	Außenverkleidung weiß	2.399,00
SAMOA 6	WEIß	Außenverkleidung weiß	2.669,00
SAMOA 7	WEIß	Außenverkleidung weiß	2.839,00
SAMOA 9	WEIß	Außenverkleidung weiß	3.669,00
SAMOA 12	WEIß	Außenverkleidung weiß	4.619,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Waffelhalter	453.390.900.700	186,00
Edelstahl Eisschale 4,75 l, 260 x 165 x 170 mm	052.260.165.170	25,00
Edelstahl Eisschale 5,00 l, 360 x 165 x 120 mm	052.360.165.120	19,00
Portionierspüle, einbaufähig, Edelstahl, mit regelbarem Wasserdurchlauf, mit Zusatzhalter	488.127.54	98,00
Portionierspüle, einbaufähig, Edelstahl, mit Portionierdusche und Wasserablauf, mit Zusatzhalter	488.127.541.6	235,00
Edelstahl-Halterung, für Einbauspülen, kompatibel zu Modell SAMOA	488.127.02	50,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 4	453.090.960.400	40,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 6	453.090.960.600	52,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 7	453.090.960.700	52,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 9	453.090.960.900	58,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 12	453.090.961.200	64,00

SAMOA 120/140

SAMOA Rückansicht mit Sonderzubehör:
Waffelhalter und Portionierspüle



Maßzeichnung

SAMOA Variante weiß

ISA Speiseeisvitrine Serie SAMOA

Umluftkühlung, gebogene Verglasung

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- Außenverkleidung wahlweise aus hellgelb plastifiziertem Stahlblech mit blau abgesetztem Kunststoffrahmen oder als Variante in weiß
- Unterbau aus blau plastifiziertem Stahlblech
- gebogene Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas inkl. Prallscheibe
- Bedienseite mit aufklappbarer, gerader Plexiglasabdeckung
- Blende mit Innenbeleuchtung
- automatische Heißgasabtauung
- doppelreihige Anordnung der Eisschalen möglich
- extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis 240 mm Höhe oder mit einer Höhe von 120 mm in doppelter Lage
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- entwickelt und getestet für Klimaklasse 4+
- 2 Doppellenkrollen

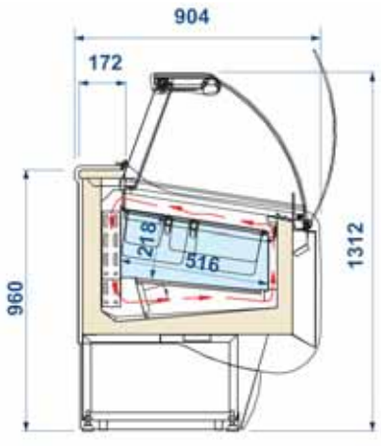
	SAMOA 120	SAMOA 140
ABMESSUNGEN (mm)		
Breite außen	1214	1354
Tiefe außen	785	785
Höhe außen	1247	1247
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	459 l	518 l
Nettoinhalt	243 l	274 l
Fassungs-vermögen: 4,75 l Schalen 5,00 l Schalen	 12 9+9	 14 10+10
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	1410 W / 230 V	1520 W / 230 V
Kältemittel	R 404 a / 390 g	R 404 a / 520 g
Energieverbrauch	11,6 kWh / 24 h	12,2 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-16 bis -18 °C bei 35 °C UT und 70% RF	
Klimaklasse	4+ (bis 35°C Umgebungstemperatur)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	151 kg / 110 kg	164 kg / 135 kg
VERKLEIDUNG		
außen	hellgelb/blau	
innen	weiß	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	453050531200	453050531400
Verkaufspreis	**4.069,00 €**	**4.309,00 €**

VARIANTE	Code	Ausführung	Preis in €
SAMOA 120	WEIß	Außenverkleidung weiß	4.069,00
SAMOA 140	WEIß	Außenverkleidung weiß	4.309,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Waffelhalter	453.390.900.700	186,00
Edelstahl Eisschale 4,75 l, 260 x 165 x 170 mm	052.260.165.170	25,00
Edelstahl Eisschale 5,00 l, 360 x 165 x 120 mm	052.360.165.120	19,00
Portionierspüle, einbaufähig, Edelstahl, mit regelbarem Wasserdurchlauf, mit Zusatzhalter	488.127.54	98,00
Portionierspüle, einbaufähig, Edelstahl, mit Portionierdusche und Wasserablauf, mit Zusatzhalter	488.127.541.6	235,00
Edelstahl-Halterung, für Einbauspülen, kompatibel zu Modell SAMOA	488.127.02	50,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 120	453.090.961.210	40,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 140	453.090.961.410	52,00

Belegungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Front-/Seitendekoren finden Sie auf S.11/23 bis S.11/25.

MAXIMA 12 A



Maßzeichnung

ISA Speiseeisvitrine Serie MAXIMA

wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt, Umluftkühlung, gebogene Verglasung
äußerst kompakte Abmessungen

- Eisvitrine mit Umluftkühlung in äußerst kompakten Abmessungen
- wahlweise als steckerfertiges Modell mit Maschine oder zentralgekühltes Modell für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- Grundausstattung inklusive Seitenpaneele und ohne Frontverkleidung
- diverse Dekore lt. Farbtabelle wählbar
- gebogene, kippbare Frontscheibe
- Bedienseite serienmäßig mit Nachtrollo
- Innenbeleuchtung
- automatische Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis
- Ausstellungswanne aus CNS DIN 1.4301
- schräge Ausstellungsfläche für eine optimale Warenpräsentation von 4,75 l Behältern mit 170 mm Höhe oder mittels
- optionalem Halterset für 5,00 l Behälter mit 120 mm Höhe
- 60 mm starke Energiesparisolierung

Planungshinweis:
Zentralgekühlte Version (EXC) mit vorinstalliertem 4-Wege E-Ventil R 404a. Wir empfehlen zwingend den ISA-Maschinensatz zu verwenden.
Varianten mit separater Kältemaschine (Kühlung: Luft oder Luft/Wasser) auf Anfrage für nahezu jeden Einsatzbereich lieferbar.

	MAXIMA 12 A	MAXIMA 18 A	MAXIMA 24 A
ABMESSUNGEN (mm)			
Breite außen	1110	1605	2100
Tiefe außen	904	904	904
Höhe außen	1312	1312	1312
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	360 l	570 l	750 l
Nettoinhalt	115 l	235 l	315 l
Fassungs-vermögen 4,75 l 5,00 l	 12 8	 18 13	 24 17
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	1520 W / 230 V	2470 W / 230 V	2600 W / 230 V
Kälteleistung	1155 W / VT -38 °C	1510 W / VT -38 °C	1980 W / VT -38 °C
Kältemittel	R 404 a	R 404 a	R 404 a
Energieverbrauch	15,2 kWh / 24 h	17,6 kWh / 24 h	25,6 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-14 bis -16 °C bei 30 °C UT und 55% RF		
Klimaklasse	4 (bis 30°C Umgebungstemperatur)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht	220 kg	300 kg	408 kg
VERKLEIDUNG			
außen	M3 Grigio (RAL 9006), inkl. Seitenpaneele, ohne Frontpaneel		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	453.002.012	453.002.018	453.002.024
Verkaufspreis	**7.429,00 €**	**8.869,00 €**	**10.979,00 €**

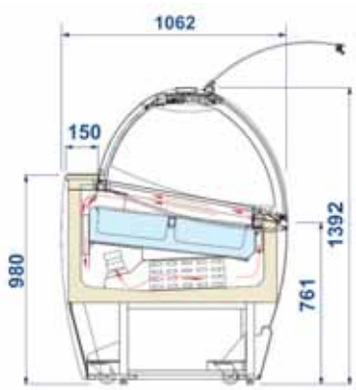
VARIANTE	Code	Ausführung	Preis in €
MAXIMA 12 EXC	EXC	ohne Maschine	6.779,00
MAXIMA 12 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	8.339,00
MAXIMA 18 EXC	EXC	ohne Maschine	7.679,00
MAXIMA 18 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	9.469,00
MAXIMA 24 EXC	EXC	ohne Maschine	9.449,00
MAXIMA 24 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	11.559,00

Belegungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Front-/Seitendekoren finden Sie auf S.11/23 bis S.11/25.

MILLENNIUM SP inkl. Seitenteilen in Farbe C3-grau (RAL 9006) Frontpaneele im Sonderzubehör

MILLENNIUM SP Rückansicht inkl. Sonderzubehör

Details



Maßzeichnung

WWW-Tipp:
www.nordcap.de/millennium.pdf

ISA Speiseeisvitrine Serie MILLENNIUM SP-A

steckerfertig, Umluftkühlung, für Klimaklasse 4+ ausgelegt

ISA your visible value

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- Ausführung mit extra starkem Aggregat (SP), ausgelegt für Klimaklasse 4+
- Grundausstattung inkl. Seitenteilen in Farbe C3-grau (RAL 9006) und ohne Frontpaneel
- vielfältige Dekormöglichkeiten lt. gesonderter Tabelle möglich
- frontseitiger Unterbau mit gelochter Edelstahl-Verblendung
- gebogene Hebescheibe aus temperiertem Sicherheitsglas mit Antibeschlagschutz
- Bedienseite serienmäßig mit energiesparendem Nachtrollo
- helle Warenausleuchtung unter der 233 mm tiefen und verglasten Aluminium-Zahlplatte
- beleuchtete Sortenschilder zur Eigenbeschriftung
- konstante Eistemperatur durch automatische Abtauung mittels energiesparender Zyklusinversion in sehr kurzen
- Zeitabständen von 5-6 Minuten
- 15 ° kundenseitig angeschrägte Ausstellungswanne aus CNS DIN 1.4301
- je nach Belegungsplan mit 5, 7, 10 oder 12 l-Schalenkonfiguration ausstellbar
- 60 mm starke Energiesparisolierung

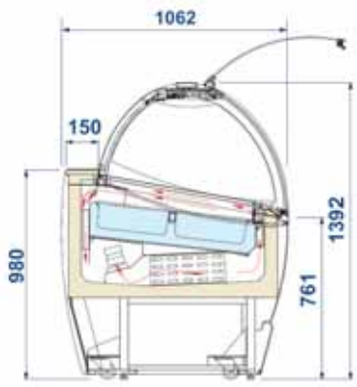
	Millennium SP 12 A	Millennium SP 16 A	Millennium SP 18 A	Millennium SP 20 A	Millennium SP 24 A
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	1148	1508	1678	1848	2188
Tiefe außen	1062	1062	1062	1062	1062
Höhe außen	1392	1392	1392	1392	1392
Höhe mit Rollen	1412	1412	1412	1412	1412
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	630 l	870 l	970 l	1080 l	1300 l
Nettoinhalt	118 l	160 l	181 l	201 l	241 l
Fassungs-vermögen:					
5,00 l	12	16	18	20	24
7,00 l	12	16	18	20	24
5,00 l flach	8	10	12	12	16
10,00 l	8	10	12	12	16
12,00 l	8	10	12	12	16
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	2500 W / 230 V	2980 W / 230 V	3000 W / 230 V	4400 W / 230 V	4500 W / 230 V
Kälteleistung	557 W / VT -40 °C	876 W / VT -40 °C	879 W / VT -40 °C	1154 W / VT -40 °C	1154 W / VT -40 °C
Kältemittel	R 404 a / 2000 g	R 404 a / 2500 g	R 404 a / 3000 g	R 404 a / 3500 g	R 404 a / 4000 g
Energieverbrauch	15,4 kWh / 24 h	17,6 kWh / 24 h	19,6 kWh / 24 h	21,6 kWh / 24 h	25,6 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-14 bis -16 °C bei 35 °C UT und 70% RF				
Klimaklasse	4+ (bis 35°C Umgebungstemperatur)				
relative Luft-feuchtigkeit	70 %				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	261 kg / 235 kg	359 kg / 303 kg	361 kg / 330 kg	380 kg / 348 kg	505 kg / 437 kg
VERKLEIDUNG					
außen	inkl. Seitenteilen in Farbe C3-grau und ohne Frontpaneel				
innen	schräge Wanne aus CNS DIN 1.4301				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453MIL0001207A	453MIL0001607A	453MIL0001807A	453MIL0002007A	453MIL0002407A
Verkaufspreis	**9.059,00 €**	**9.959,00 €**	**10.789,00 €**	**11.989,00 €**	**12.879,00 €**

Belegungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Front-/Seiten-dekoren finden Sie auf S.11/23 bis S.11/25.

MILLENNIUM SP inkl. Seitenteilen in Farbe C3-grau (RAL 9006) Frontpaneele im Sonderzubehör

MILLENNIUM SP Rückansicht inkl. Sonderzubehör

Details



Maßzeichnung

WWW-Tipp:
www.nordcap.de/millennium.pdf

ISA Speiseeisvitrine Serie MILLENNIUM SP-EXC

zentralgekühlt, Umluftkühlung, für Klimaklasse 4+ ausgelegt

ISA your visible value

- Eisvitrine mit Umluftkühlung in zentralgekühlter Ausführung für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- Varianten mit separater halbhermetischer Kältemaschine (Kühlung: Luft oder Luft/Wasser) auf Anfrage für nahezu jeden Einsatzbereich lieferbar. Aggregate ausgelegt für Klimaklasse 4+
- Grundausstattung inkl. Seitenteilen in Farbe C3-grau (RAL 9006) und ohne Frontpaneel
- vielfältige Dekormöglichkeiten lt. gesonderter Tabelle möglich
- frontseitiger Unterbau mit gelochter Edelstahl-Verblendung
- gebogene Hebescheibe aus temperiertem Sicherheitsglas mit Antibeschlagschutz
- Bedienseite serienmäßig mit energiesparendem Nachtrollo
- helle Warenausleuchtung unter der 233 mm tiefen und verglasten Aluminium-Zahlplatte
- beleuchtete Sortenschilder zur Eigenbeschriftung
- konstante Eistemperatur durch automatische Abtauung mittels energiesparender Zyklusinversion in sehr kurzen
- Zeitabständen von 5-6 Minuten
- 15° kundenseitig angeschrägte Ausstellungswanne aus CNS DIN 1.4301
- je nach Belegungsplan mit 5, 7, 10 oder 12 l-Schalenkonfiguration ausstellbar
- 60 mm starke Energiesparisolierung

Planungshinweis:
Zentralgekühlte Version (EXC) mit vorinstalliertem 4-Wege E-Ventil R 404a. Bitte beachten Sie den erforderlichen 400 V-Elektroanschluss. Wir empfehlen zwingend den ISA-Maschinensatz zu verwenden.

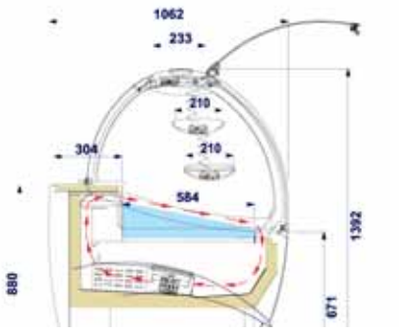
Varianten mit separater halbhermetischer Kältemaschine (Kühlung: Luft oder Luft/Wasser) auf Anfrage für nahezu jeden Einsatzbereich lieferbar.

	Millennium SP 12 EXC	Millennium SP 16 EXC	Millennium SP 18 EXC	Millennium SP 20 EXC	Millennium SP 24 EXC
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	1148	1508	1678	1848	2188
Tiefe außen	1062	1062	1062	1062	1062
Höhe außen	1392	1392	1392	1392	1392
Höhe mit Rollen	1412	1412	1412	1412	1412
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	630 l	870 l	970 l	1080 l	1300 l
Nettoinhalt	118 l	160 l	181 l	201 l	241 l
Fassungs vermögen:					
5,00 l	12	16	18	20	24
7,00 l	12	16	18	20	24
5,00 l flach	8	10	12	12	16
10,00 l	8	10	12	12	16
12,00 l	8	10	12	12	16
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-14 bis -16 °C bei 35 °C UT und 70% RF				
Klimaklasse	4+ (bis 35°C Umgebungstemperatur)				
relative Luftfeuchtigkeit	70 %				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	238 kg / 212 kg	285 kg / 229 kg	308 kg / 277 kg	325 kg / 293 kg	381 kg / 313 kg
VERKLEIDUNG					
außen	inkl. Seitenteilen in Farbe C3-grau und ohne Frontpaneel				
innen	schräge Wanne aus CNS DIN 1.4301				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453MIL0001207L	453MIL0001607L	453MIL0001807L	453MIL0002007L	453MIL0002407L
Verkaufspreis	**8.029,00 €**	**8.639,00 €**	**8.449,00 €**	**10.439,00 €**	**11.339,00 €**

VARIANTE	Code	Ausführung	Preis in €
Millennium SP 12 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	9.769,00
Millennium SP 16 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	10.549,00
Millennium SP 18 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	11.379,00
Millennium SP 20 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	12.779,00
Millennium SP 24 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	13.669,00

Belegungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Front-/Seitendekoren finden Sie auf S.11/23 bis S.11/25.

MILLENNIUM PASTRY mit gekühlter Auslagefläche und 2 ungekühlten Zwischenablagen



Maßzeichnung

MILLENNIUM PASTRY in Kombination mit Speiseeisvitrine MILLENNIUM

WWW-Tipp: www.nordcap.de/millennium.pdf

ISA Kuchenvitrine Serie MILLENNIUM PASTRY

steckerfertig, Umluftkühlung, gekühlte Auslagefläche und 2 ungekühlte Etagen

ISA your visible value

- Kuchenvitrine mit Umluftkühlung in steckerfertiger Ausführung oder für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- Grundausstattung inkl. Seitenteilen in grauer Farbe Grigio E_Z065, ähnlich RAL 9006 und ohne Frontpaneel
- vielfältige Dekormöglichkeiten lt. gesonderter Tabelle möglich
- Unterbau und Rahmen im pulverbeschichtetem Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006
- hochklappbare Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas mit Antibeschlagschutz
- Bedienseite serienmäßig mit Nachtrollo
- helle, separat schaltbare Warenbeleuchtung unter der 233 mm tiefen und verglasten Aluminium-Zahlplatte und den beiden 210 mm tiefen, ungekühlten Etagen
- konstante Warentemperatur auf der unteren, 584 mm tiefen Etage durch automatische Abtauung mittels energiesparender Zyklusinversion
- Ausstellungswanne, Arbeitsplatte und Rückseite aus Chromstahl
- elektronische Steuerung
- 50 mm starke Energiesparisolierung

Planungshinweis:
Zentralgekühlte Version (EXC) mit vorinstalliertem 4-Wege E-Ventil R 404a. Wir empfehlen zwingend den ISA-Maschinensatz zu verwenden.

Varianten mit separater Kältemaschine (Kühlung: Luft oder Luft/Wasser) auf Anfrage für nahezu jeden Einsatzbereich lieferbar.

	Millennium PASTRY 110 A	Millennium PASTRY 164 A	Millennium PASTRY 218 A
ABMESSUNGEN (mm)			
Breite außen	1103	1643	2183
Tiefe außen	1062	1062	1062
Höhe außen	1392	1392	1392
Höhe mit Rollen	1412	1412	1412
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	400 l	590 l	700 l
Nettoinhalt	150 l	220 l	300 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	1040 W /230 V	1330 W / 230 V	1650 W / 230 V
Kältemittel	R 404 a	R 404 a	R 404 a
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+1 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60% RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	235 kg	315 kg	410 kg
VERKLEIDUNG			
außen	inkl. grauen Seitenteilen		
innen	CHR		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	453.776.001.100.7	453.776.001.640.7	453.776.002.180.7
Verkaufspreis	**4.985,00 €**	**6.249,00 €**	**7.497,00 €**

VARIANTE	Code	Ausführung	Preis in €
Millennium PASTRY 110 EXC	EXC	ohne Maschine	4.794,00
Millennium PASTRY 110 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	5.212,00
Millennium PASTRY 164 EXC	EXC	ohne Maschine	6.058,00
Millennium PASTRY 164 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	6.533,00
Millennium PASTRY 218 EXC	EXC	ohne Maschine	7.298,00
Millennium PASTRY 218 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	7.949,00

Belegungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Front-/Seitendekoren finden Sie auf S.11/23 bis S.11/25.

ZUBEHÖR MODELL MILLENNIUM SP MODELL MILLENNIUM PAS	12	16	18	20	24	24/12+12 A	110	164	218	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Edelstahl-Eisschale 5,00 l (360 x 165 x 120 mm)	o	o	o	o	o	o	–	–	–	052.360.165.120	**19,00**
Edelstahl-Eisschale 7,00 l (360 x 165 x 150 mm)	o	o	o	o	o	o	–	–	–	052.360.165.150	**24,00**
Edelstahl-Eisschale 5,00 l (360 x 250 x 80 mm)	o	o	o	o	o	o	–	–	–	052.360.250.080	**27,00**
Edelstahl-Eisschale 10,00 l (360 x 250 x 120 mm)	o	o	o	o	o	o	–	–	–	052.360.250.120	**30,00**
Edelstahl-Eisschale 12,00 l (360 x 250 x 150 mm)	o	o	o	o	o	o	–	–	–	052.360.250.150	**34,00**
Portionierspüle mit CNS-Einsatz und Wasserhahn links	o	o	o	o	o	o	–	–	–	453.920.000.000	**353,00**
Portionierspüle mit CNS-Einsatz und Wasserhahn rechts	o	o	o	o	o	o	–	–	–	453.920.000.001	**353,00**
Waffelhalter	o	o	o	o	o	o	–	–	–	453.390.900.700	**186,00**
Rollenkit	o	o	o	o	o	o	o	o	o	453.922.050.040	**224,00**
Frontpaneel UNI für Modell 12	o	–	–	–	–	–	–	–	–	453.275.120.999	**199,00**
Frontpaneel DEKOR für Modell 12	o	–	–	–	–	–	–	–	–	453.375.120.999	**552,00**
Frontpaneel UNI für Modell 16	–	o	–	–	–	–	–	–	–	453.275.160.999	**232,00**
Frontpaneel DEKOR für Modell 16	–	o	–	–	–	–	–	–	–	453.375.160.999	**593,00**
Frontpaneel UNI für Modell 18	–	–	o	–	–	–	–	–	–	453.275.180.999	**258,00**
Frontpaneel DEKOR für Modell 18	–	–	o	–	–	–	–	–	–	453.375.180.999	**614,00**
Frontpaneel UNI für Modell 20	–	–	–	o	–	–	–	–	–	453.275.200.999	**299,00**
Frontpaneel DEKOR für Modell 20	–	–	–	o	–	–	–	–	–	453.375.200.999	**639,00**
Frontpaneel UNI für Modell 24/12+12	–	–	–	–	o	o	–	–	–	453.275.240.999	**349,00**
Frontpaneel DEKOR für Modell 24/12+12	–	–	–	–	o	o	–	–	–	453.375.240.999	**659,00**
Frontpaneel UNI für Modell 110	–	–	–	–	–	–	o	–	–	453.275.110.999	**199,00**
Frontpaneel DEKOR für Modell 110	–	–	–	–	–	–	o	–	–	453.375.110.999	**552,00**
Frontpaneel UNI für Modell 164	–	–	–	–	–	–	–	o	–	453.275.164.999	**258,00**
Frontpaneel DEKOR für Modell 164	–	–	–	–	–	–	–	o	–	453.375.164.999	**614,00**
Frontpaneel UNI für Modell 218	–	–	–	–	–	–	–	–	o	453.275.218.999	**349,00**
Frontpaneel DEKOR für Modell 218	–	–	–	–	–	–	–	–	o	453.375.218.999	**659,00**

Belegungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Front-/Seitendekoren finden Sie auf S.11/23 bis S.11/25.

o Sonderausstattung – keine Zuordnung

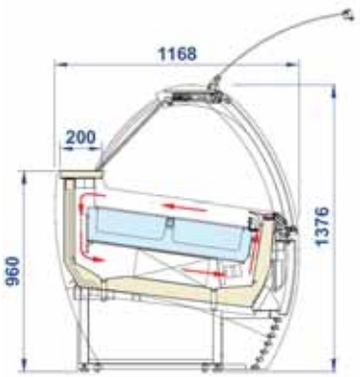
ISA Speiseeisvitrine Serie MITO WINNER VGW

ISA your visible value

steckerfertige, Umluftkühlung, gebogene Verglasung, anbaufähig
ideal für den individuellen Ladenbau geeignet

MITO Grundausstattung inkl. lackiertem Frontdekor und Seitenpaneele in weiß (RAL 9003)

MITO Detailansicht der Dekore vielfältige Varianten im Standardprogramm ohne Aufpreis möglich



Maßzeichnung

WWW-Tipp:
www.nordcap.de/mito.pdf

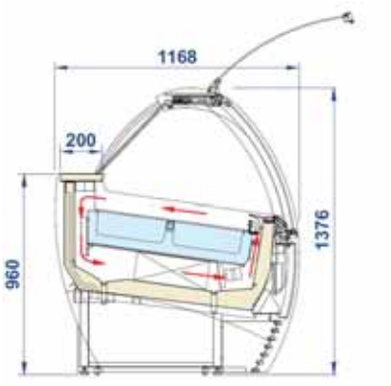
- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung und optimiertem Luftströmungs-Kühlsystem bis Klimaklasse 4+
- Grundausstattung inkl. lackiertem Frontdekor und Seitenpaneele in weiß (RAL 9003)
  Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen
  vielfältige Standard-Dekore lt. gesonderter Tabelle ohne Aufpreis möglich
- gebogene hochklappbare Frontscheibe mit Stoßdämpfer-Unterstützung und Aluminiumprofilen
- Frontverglasung aus Antibeschlag-Sicherheitsglas
- kundenseitig angeschrägte Ausstellungsfläche zur einlagigen Präsentation der Eisschalen
- helle Innenbeleuchtung
- Bedienseite serienmäßig mit Schiebescheiben
- elektronische Steuerung mit Kontrollsystem „ICC"
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion in sehr kurzer Zeit (5-6 Min)
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- 45° Außen-/ und Innenecken auf Anfrage verfügbar

	MITO VGW 12	MITO VGW 16	MITO VGW 18	MITO VGW 20	MITO VGW 24
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	1010	1340	1505	1670	2000
Tiefe außen	1168	1168	1168	1168	1168
Höhe außen	1376	1376	1376	1376	1376
LEISTUNGSDATEN					
Fassungs-vermögen					
5,00 l	12	16	18	20	24
7,00 l	12	16	18	20	24
5,00 l flach	8	10	12	14	16
10,00 l	8	10	12	14	16
12,00 l	8	10	12	14	16
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	2500 W / 230 V	2980 W / 230 V	3000 W / 230 V	4400 W / 230 V	4500 W / 230 V
Kälteleistung	557 W / VT -40 °C	876 W / VT -40 °C	879 W / VT -40 °C	1154 W / VT -40 °C	1154 W / VT -40 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 2000 g	R 404 a / 2500 g	R 404 a / 3000 g	R 404 a / 3500 g	R 404 a / 4000 g
Energieverbrauch	15,4 kWh / 24 h	17,6 kWh / 24 h	19,6 kWh / 24 h	21,6 kWh / 24 h	25,6 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-14 bis -16 °C bei 30 °C UT und 55% RF				
Klimaklasse	4+ (bis 30°C Umgebungstemperatur)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	265 kg / 240 kg	340 kg / 315 kg	365 kg / 340 kg	385 kg / 360 kg	475 kg / 450 kg
VERKLEIDUNG					
außen	inkl. lackiertem Frontdekor und Seitenpaneele in weiß (RAL 9003) Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen				
innen	CNS				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453.575.000.120	453.575.000.160	453.575.000.180	453.575.000.200	453.575.000.240
Verkaufspreis	**9.799,00 €**	**10.749,00 €**	**11.479,00 €**	**12.649,00 €**	**13.429,00 €**

Belegungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Front-/Seitendekoren finden Sie auf S.11/23 bis S.11/25.

MITO Grundausstattung inkl. lackiertem Frontdekor und Seitenpaneele in weiß (RAL 9003)

MITO Detailansicht der Dekore vielfältige Varianten im Standardprogramm ohne Aufpreis möglich



Maßzeichnung

WWW-Tipp:
www.nordcap.de/mito.pdf

ISA Speiseeisvitrine Serie MITO WINNER VGW-EXC

zentralgekühlt, Umluftkühlung, gebogene Verglasung, anbaufähig
ideal für den individuellen Ladenbau geeignet

- zentralgekühlte Eisvitrine mit Umluftkühlung und optimiertem Luftströmungs-Kühlsystem bis Klimaklasse 4+
- Grundausstattung inkl. lackiertem Frontdekor und Seitenpaneele in weiß (RAL 9003)
  Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen
  vielfältige Standard-Dekore lt. gesonderter Tabelle ohne Aufpreis möglich
- gebogene hochklappbare Frontscheibe mit Stoßdämpfer-Unterstützung und Aluminiumprofilen
- Frontverglasung aus Antibeschlag-Sicherheitsglas
- kundenseitig angeschrägte Ausstellungsfläche zur einlagigen Präsentation der Eisschalen
- helle Innenbeleuchtung
- Bedienseite serienmäßig mit Schiebescheiben
- elektronische Steuerung mit Kontrollsystem „ICC"
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion in sehr kurzer Zeit (5-6 Min)
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- 45° Außen-/ und Innenecken auf Anfrage verfügbar

Planungshinweis:
Zentralgekühlte Version (EXC) mit vorinstalliertem 4-Wege E-Ventil R 404a. Wir empfehlen zwingend den ISA-Maschinensatz zu verwenden.

Varianten mit separater halbhermetischer Kältemaschine (Kühlung: Luft oder Luft/Wasser) auf Anfrage für nahezu jeden Einsatzbereich lieferbar.

	MITO VGW 12-EXC	MITO VGW 16-EXC	MITO VGW 18-EXC	MITO VGW 20-EXC	MITO VGW 24-EXC
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	1010	1340	1505	1670	2000
Tiefe außen	1168	1168	1168	1168	1168
Höhe außen	1376	1376	1376	1376	1376
LEISTUNGSDATEN					
Fassungsvermögen					
5,00 l	12	16	18	20	24
7,00 l	12	16	18	20	24
5,00 l flach	8	10	12	14	16
10,00 l	8	10	12	14	16
12,00 l	8	10	12	14	16
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
Kälteleistung	2500 W / VT -40 °C	1155 W / VT -37 °C	879 W / VT -40 °C	1154 W / VT -40 °C	1154 W / VT -40 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-14 bis -16 °C bei 30 °C UT und 55% RF				
Klimaklasse	4+ (bis 30°C Umgebungstemperatur)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	265 kg / 240 kg	340 kg / 315 kg	365 kg / 340 kg	385 kg / 360 kg	475 kg / 450 kg
VERKLEIDUNG					
außen	inkl. lackiertem Frontdekor und Seitenpaneele in weiß (RAL 9003) Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen				
innen	CNS				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453.675.000.120	453.675.000.160	453.675.000.180	453.675.000.200	453.675.000.240
Verkaufspreis	**8.849,00 €**	**9.519,00 €**	**10.259,00 €**	**11.209,00 €**	**11.989,00 €**

VARIANTE	Code	Ausführung	Preis in €
MITO VGW 12-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	10.469,00
MITO VGW 16-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	11.299,00
MITO VGW 18-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	12.025,00
MITO VGW 20-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	13.375,00
MITO VGW 24-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	14.155,00

Belegungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Front-/Seitendekoren finden Sie auf S.11/23 bis S.11/25.

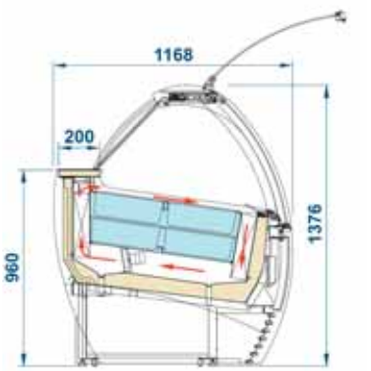
ISA Speiseeisvitrine Serie MITO FOCUS VGF

ISA your visible value

steckerfertig, Umluftkühlung, gebogene Verglasung, anbaufähig
ideal für den individuellen Ladenbau geeignet

MITO Grundausstattung inkl. lackiertem Frontdekor und Seitenpaneele in weiß (RAL 9003)

MITO Detailansicht der Dekore vielfältige Varianten im Standardprogramm ohne Aufpreis möglich



Maßzeichnung

WWW-Tipp:
www.nordcap.de/mito.pdf

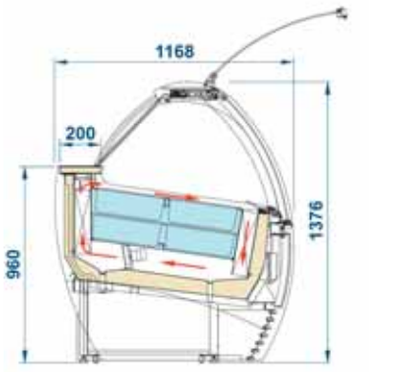
- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung und optimalem Luftströmungs-Kühlsystem bis Klimaklasse 4
- Ventilationssystem mit doppeltem Vedampfer zur Gewährleistung einer optimalen einheitlichen Temperatur
- Grundausstattung inkl. lackiertem Frontdekor und Seitenpaneele in weiß (RAL 9003)
  Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen
  vielfältige Standard-Dekore lt. gesonderter Tabelle ohne Aufpreis möglich
- gebogene hochklappbare Frontscheibe mit Stoßdämpfer-Unterstützung und Aluminiumprofilen
- Frontverglasung aus temperiertem Sicherheitsglas mit patentiertem Anti-Kondensationssystem
- kundenseitig angeschrägte Ausstellungsfläche zur Präsentation in 2 Etagen, wobei die untere, nicht sichtbare Etage als Vorrat dient
- helle Innenbeleuchtung
- Bedienseite serienmäßig mit Schiebescheiben
- elektronische Steuerung mit Kontrollsystem „ICC"
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion in sehr kurzer Zeit (5-6 Min)
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- 45° Außen-/ und Innenecken auf Anfrage verfügbar

	MITO FOCUS VGF 12	MITO FOCUS VGF 16	MITO FOCUS VGF 18	MITO FOCUS VGF 20	MITO FOCUS VGF 24
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	1100	1440	1600	1770	2120
Tiefe außen	1168	1168	1168	1168	1168
Höhe außen	1376	1376	1376	1376	1376
LEISTUNGSDATEN					
Fassungsvermögen 5,00 l 7,00 l 5,00 l flach 10,00 l 12,00 l	 12 (+12) 12 8 (+8) 8 (+8) 8	 16 +(16) 16 10 (+10) 10 (+10) 10	 18 (+18) 18 12 (+12) 12 (+12) 12	 20 (+20) 20 14 (+14) 14 (+14) 14	 24 (+24) 24 16 (+16) 16 (+16) 16
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	1240 W / 400 V	1510 W / 400 V	1510 W / 400 V	2300 W / 400 V	2350 W / 400 V
Kälteleistung	1045 W / VT -37 °C	1155 W / VT -37 °C	1155 W / VT -37 °C	1510 W / VT -37 °C	1510 W / VT -37 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 2300 g	R 404 a / 2700 g	R 404 a / 2700 g	R 404 a / 3300 g	R 404 a / 3300 g
Energieverbrauch	15,2 kWh / 24 h	16,0 kWh / 24 h	17,6 kWh / 24 h	20,0 kWh / 24 h	24,3 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-14 bis -16 °C bei 30 °C UT und 55% RF				
Klimaklasse	4 (bis 30°C Umgebungstemperatur)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	265 kg / 240 kg	340 kg / 315 kg	365 kg / 340 kg	385 kg / 360 kg	475 kg / 450 kg
VERKLEIDUNG					
außen	inkl. lackiertem Frontdekor und Seitenpaneele in weiß (RAL 9003) Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen				
innen	CNS				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453.175.000.120	453.175.000.160	453.175.000.180	453.175.000.200	453.175.000.240
Verkaufspreis	**14.759,00 €**	**16.889,00 €**	**17.479,00 €**	**18.849,00 €**	**18.659,00 €**

Belegungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Front-/Seitendekoren finden Sie auf den S.11/23 bis S.11/25.

MITO Grundausstattung inkl. lackiertem Frontdekor und Seitenpaneele in weiß (RAL 9003)

MITO Detailansicht der Dekore vielfältige Varianten im Standardprogramm ohne Aufpreis möglich



Maßzeichnung

WWW-Tipp:
www.nordcap.de/mito.pdf

ISA Speiseeisvitrine Serie MITO FOCUS VGF-EXC

zentralgekühlt, Umluftkühlung, gebogene Verglasung, anbaufähig
ideal für den individuellen Ladenbau geeignet

- zentralgekühlte Eisvitrine mit Umluftkühlung und optimalem Luftströmungs-Kühlsystem bis Klimaklasse 4
- Ventilationssystem mit doppeltem Vedampfer zur Gewährleistung einer optimalen einheitlichen Temperatur
- Grundausstattung inkl. lackiertem Frontdekor und Seitenpaneele in weiß (RAL 9003)
  Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen
  vielfältige Standard-Dekore lt. gesonderter Tabelle ohne Aufpreis möglich
- gebogene hochklappbare Frontscheibe mit Stoßdämpfer-Unterstützung und Aluminiumprofilen
- Frontverglasung aus temperiertem Sicherheitsglas mit patentiertem Anti-Kondensationssystem
- kundenseitig angeschrägte Ausstellungsfläche zur Präsentation in 2 Etagen, wobei die untere, nicht sichtbare Etage als Vorrat dient
- helle Innenbeleuchtung
- Bedienseite serienmäßig mit Schiebescheiben
- elektronische Steuerung mit Kontrollsystem „ICC"
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion in sehr kurzer Zeit (5-6 Min)
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- 45° Außen-/ und Innenecken auf Anfrage verfügbar

Planungshinweis:
Zentralgekühlte Version (EXC) mit vorinstalliertem 4-Wege E-Ventil R 404a. Wir empfehlen zwingend den ISA-Maschinensatz zu verwenden.

Varianten mit separater halbhermetischer Kältemaschine (Kühlung: Luft oder Luft/Wasser) auf Anfrage für nahezu jeden Einsatzbereich lieferbar.

	MITO FOCUS VGF 12-EXC	MITO FOCUS VGF 16-EXC	MITO FOCUS VGF 18-EXC	MITO FOCUS VGF 20-EXC	MITO FOCUS VGF 24-EXC
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	1100	1440	1600	1770	2120
Tiefe außen	1168	1168	1168	1168	1168
Höhe außen	1376	1376	1376	1376	1376
LEISTUNGSDATEN					
Fassungsvermögen					
5,00 l	12 (+12)	16 +(16)	18 (+18)	20 (+20)	24 (+24)
7,00 l	12	16	18	20	24
5,00 l flach	8 (+8)	10 (+10)	12 (+12)	14 (+14)	16 (+16)
10,00 l	8 (+8)	10 (+10)	12 (+12)	14 (+14)	16 (+16)
12,00 l	8	10	12	14	16
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	1240 W / 400 V	1510 W / 400 V	1510 W / 400 V	2300 W / 400 V	2350 W / 400 V
Kälteleistung	1045 W / VT -37 °C	1155 W / VT -37 °C	1155 W / VT -37 °C	1510 W / VT -37 °C	1510 W / VT -37 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert				
Energieverbrauch	15,2 kWh / 24 h	16,0 kWh / 24 h	17,6 kWh / 24 h	20,0 kWh / 24 h	24,3 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-14 bis -16 °C bei 30 °C UT und 55% RF				
Klimaklasse	4 (bis 30°C Umgebungstemperatur)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	265 kg / 240 kg	340 kg / 315 kg	365 kg / 340 kg	385 kg / 360 kg	475 kg / 450 kg
VERKLEIDUNG					
außen	inkl. lackiertem Frontdekor und Seitenpaneele in weiß (RAL 9003) Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen				
innen	CNS				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453.075.000.120	453.075.000.160	453.075.000.180	453.075.000.200	453.075.000.240
Verkaufspreis	**13.309,00 €**	**15.369,00 €**	**15.959,00 €**	**16.569,00 €**	**17.069,00 €**

VARIANTE	Code	Ausführung	Preis in €
MITO FOCUS VGF 12-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	15.329,00
MITO FOCUS VGF 16-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	17.259,00
MITO FOCUS VGF 18-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	17.859,00
MITO FOCUS VGF 20-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	18.859,00
MITO FOCUS VGF 24-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	19.359,00

Belegungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Front-/Seitendekoren finden Sie auf S.11/23 bis S.11/25.

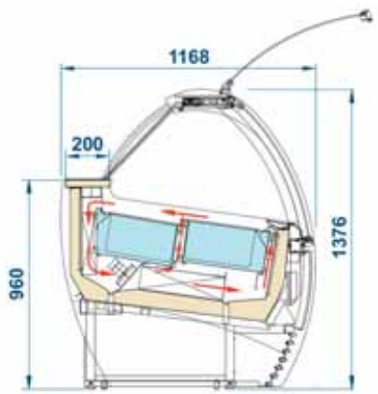
ISA Speiseeisvitrine Serie MITO VENUS VGV

ISA your visible value

steckerfertig, Umluftkühlung mit doppeltem Luftströmungs-System,
gebogene Verglasung, anbaufähig ideal für den individuellen Ladenbau geeignet

MITO Grundausstattung inkl. lackiertem Frontdekor und Seitenpaneele in weiß (RAL 9003)

MITO Detailansicht der Dekore vielfältige Varianten im Standardprogramm ohne Aufpreis möglich



Maßzeichnung

WWW-Tipp:
www.nordcap.de/mito.pdf

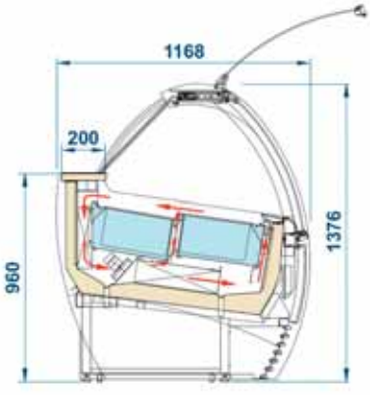
- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung und doppeltem Luftströmungs-Kühlsystem für eine gleichmäßige Temperatur in der Wanne selbst bei klimatischen Bedingungen bis Klimaklasse 4+
- TOPP-Modell mit Hochleistungsaggregat und mit hermetischem 3-Phasen-Kompressor
- Grundausstattung inkl. lackiertem Frontdekor und Seitenpaneele in weiß (RAL 9003)
  Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen
  vielfältige Standard-Dekore lt. gesonderter Tabelle ohne Aufpreis möglich
- gebogene hochklappbare Frontscheibe mit Stoßdämpfer-Unterstützung und Aluminiumprofilen
- Frontverglasung aus temperiertem Sicherheitsglas mit patentiertem Anti-Kondensationssystem
- kundenseitig angeschrägte und stufig untersetzte Ausstellungsfläche
- helle Innenbeleuchtung
- Bedienseite serienmäßig mit Schiebescheiben
- elektronische Steuerung mit Kontrollsystem „ICC"
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion in sehr kurzer Zeit (5-6 Min)
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- 45° Außen-/ und Innenecken auf Anfrage verfügbar

	MITO VENUS VGV 12	MITO VENUS VGV 16	MITO VENUS VGV 18	MITO VENUS VGV 20	MITO VENUS VGV 24
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	1100	1440	1600	1770	2120
Tiefe außen	1168	1168	1168	1168	1168
Höhe außen	1376	1376	1376	1376	1376
LEISTUNGSDATEN					
Fassungs-vermögen					
5,00 l	12 (+12)	16 +(16)	18 (+18)	20 (+20)	24 (+24)
7,00 l	12	16	18	20	24
5,00 l flach	8 (+8)	10 (+10)	12 (+12)	14 (+14)	16 (+16)
10,00 l	8 (+8)	10 (+10)	12 (+12)	14 (+14)	16 (+16)
12,00 l	8	10	12	14	16
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	1240 W / 230 V	1510 W / 230 V	1510 W / 230 V	2300 W / 230 V	2350 W / 230 V
Kälteleistung	885 W / VT -37 °C	1030 W / VT -37 °C	1360 W / VT -37 °C	1430 W / VT -37 °C	1770 W / VT -37 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 2600 g	R 404 a / 2800 g	R 404 a / 3000 g	R 404 a / 3500 g	R 404 a / 4000 g
Energieverbrauch	22,0 kWh / 24 h	25,2 kWh / 24 h	28,0 kWh / 24 h	30,9 kWh / 24 h	36,6 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 70% RF				
Klimaklasse	4+ (bis 35°C Umgebungstemperatur)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	265 kg / 240 kg	340 kg / 315 kg	365 kg / 340 kg	385 kg / 360 kg	475 kg / 450 kg
VERKLEIDUNG					
außen	inkl. lackiertem Frontdekor und Seitenpaneele in weiß (RAL 9003) Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen				
innen	CNS				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453.375.000.120	453.375.000.160	453.375.000.180	453.375.000.200	453.375.000.240
Verkaufspreis	**16.179,00 €**	**17.075,00 €**	**18.615,00 €**	**19.975,00 €**	**20.755,00 €**

Belegungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Front-/Seitendekoren finden Sie auf S.11/23 bis S.11/25.

MITO Grundausstattung inkl. lackiertem Frontdekor und Seitenpaneele in weiß (RAL 9003)

MITO Detailansicht der Dekore vielfältige Varianten im Standardprogramm ohne Aufpreis möglich



Maßzeichnung

WWW-Tipp:
www.nordcap.de/mito.pdf

ISA Speiseeisvitrine Serie MITO VENUS VGV-EXC

zentralgekühlt, Umluftkühlung mit doppeltem Luftströmungs-System, gebogene Verglasung, anbaufähig ideal für den individuellen Ladenbau geeignet

Zentralgekühlte Eisvitrine mit Umluftkühlung und doppeltem Luftströmungs-Kühlsystem für eine gleichmäßige Temperatur in der Wanne selbst bei klimatischen Bedingungen bis Klimaklasse 4+

- Grundausstattung inkl. lackiertem Frontdekor und Seitenpaneele in weiß (RAL 9003)
  Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen
  vielfältige Standard-Dekore lt. gesonderter Tabelle ohne Aufpreis möglich
- gebogene hochklappbare Frontscheibe mit Stoßdämpfer-Unterstützung und Aluminiumprofilen
- Frontverglasung aus temperiertem Sicherheitsglas mit patentiertem Anti-Kondensationssystem
- kundenseitig angeschrägte und stufig untersetzte Ausstellungsfläche
- helle Innenbeleuchtung
- Bedienseite serienmäßig mit Schiebescheiben
- elektronische Steuerung mit Kontrollsystem „ICC“
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion in sehr kurzer Zeit (5-6 Min)
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- 45° Außen-/ und Innenecken auf Anfrage verfügbar

Planungshinweis:
Zentralgekühlte Version (EXC) mit vorinstalliertem 4-Wege E-Ventil R 404a. Wir empfehlen zwingend den ISA-Maschinensatz zu verwenden.

Varianten mit separater halbhermetischer Kältemaschine (Kühlung: Luft oder Luft/Wasser) auf Anfrage für nahezu jeden Einsatzbereich lieferbar.

	MITO VENUS VGV 12-EXC	MITO VENUS VGV 16-EXC	MITO VENUS VGV 18-EXC	MITO VENUS VGV 20-EXC	MITO VENUS VGV 24-EXC
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	1100	1440	1600	1770	2120
Tiefe außen	1168	1168	1168	1168	1168
Höhe außen	1376	1376	1376	1376	1376
LEISTUNGSDATEN					
Fassungs-vermögen					
5,00 l	12 (+12)	16 (+16)	18 (+18)	20 (+20)	24 (+24)
7,00 l	12	16	18	20	24
5,00 l flach	8 (+8)	10 (+10)	12 (+12)	14 (+14)	16 (+16)
10,00 l	8 (+8)	10 (+10)	12 (+12)	14 (+14)	16 (+16)
12,00 l	8	10	12	14	16
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	1240 W / 400 V	1510 W / 400 V	1510 W / 400 V	2300 W / 400 V	2350 W / 400 V
Kälteleistung	1045 W / VT -37 °C	1155 W / VT -37 °C	1155 W / VT -37 °C	1510 W / VT -37 °C	1510 W / VT -37 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert				
Energieverbrauch	15,2 kWh / 24 h	16,0 kWh / 24 h	17,6 kWh / 24 h	20,0 kWh / 24 h	24,3 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 70% RF				
Klimaklasse	4+ (bis 35°C Umgebungstemperatur)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	265 kg / 240 kg	340 kg / 315 kg	365 kg / 340 kg	385 kg / 360 kg	475 kg / 450 kg
VERKLEIDUNG					
außen	inkl. lackiertem Frontdekor und Seitenpaneele in weiß (RAL 9003) Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen				
innen	CNS				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453.475.000.120	453.475.000.160	453.475.000.180	453.475.000.200	453.475.000.240
Verkaufspreis	**15.225,00 €**	**15.855,00 €**	**17.395,00 €**	**18.535,00 €**	**19.315,00 €**

VARIANTE	Code	Ausführung	Preis in €
MITO VENUS VGV 12-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	16.645,00
MITO VENUS VGV 16-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	17.449,00
MITO VENUS VGV 18-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	19.165,00
MITO VENUS VGV 20-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	20.699,00
MITO VENUS VGV 24-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	21.489,00

Belegungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Front-/Seitendekoren finden Sie auf S.11/23 bis S.11/25.

mögliche Kombination von MITO Gelato-Modellen mit der Pastry-Ausführung und Eckvarianten

Front-/ Seitenansicht der möglichen Kombination

WWW-Tipp:
www.nordcap.de/mito.pdf

ISA Kuchenvitrine Serie MITO Pastry

steckerfertig, Umluftkühlung, gebogene Verglasung, anbaufähig
ideal für den individuellen Ladenbau geeignet

- Kuchenvitrine mit Umluftkühlung in steckerfertiger Ausführung
- Grundausstattung inkl. lackiertem Frontpaneel und lackierten Seitenpaneelen in weiß (RAL 9003)
  Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen
  vielfältige Standard-Dekore lt. gesonderter Tabelle ohne Aufpreis möglich
- gebogene hochklappbare Frontscheibe mit Stoßdämpfer-Unterstützung und Aluminiumprofilen
- Arbeitsplatte und Auslagefläche aus leicht zu reinigendem CNS
- bedienseitig mit elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige im Warenbereich
- helle, separat schaltbare Warenbeleuchtung unter Aluminium-Zahlplatte und den beiden, ungekühlten Glasetagen
- Bedienseite serienmäßig mit Nachtrollo
- elektronische Steuerung mit Kontrollsystem
- automatische Abtauung durch Kompressorstop
- 50 mm starke Energiesparisolierung
- 45° Außen- oder Innenecke auf Anfrage verfügbar

	MITO Pastry 101	MITO Pastry 134
ABMESSUNGEN (mm)		
Breite außen	1010	1340
Tiefe außen	1130	1130
Höhe außen	1352	1352
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	1240 W / 400 V	1240 W / 400 V
Kälteleistung	1045 W / VT -37 °C	1045 W / VT -37 °C
Kältemittel	R 404 a	R 404 a
Energieverbrauch	15,2 kWh / 24 h	15,2 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+1 bis +10 °C bei 30°C UT und 55% RF	
Klimaklasse	3 (bis 30°C Umgebungstemperatur)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	265 kg / 240 kg	265 kg / 240 kg
VERKLEIDUNG		
außen	inkl. lackiertem Frontpaneel und lackierten Seitenpaneelen in weiß (RAL 9003)	
innen	CNS	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	453.075.000.101	453.075.000.134
Verkaufspreis	**7.399,00 €**	**8.339,00 €**

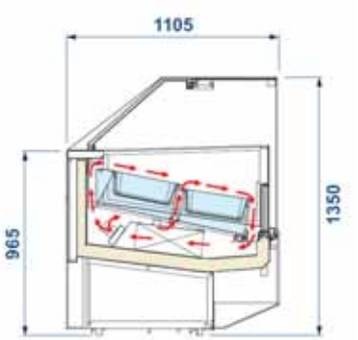
SPEISEVITRINEN

Belegungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Front-/Seitendekoren finden Sie auf S.11/23 bis S.11/25.

GelatoSUPERSHOW
beeindruckende
Speiseeispräsentation

GelatoSUPERSHOW Frontansicht
Frontpaneele im Sonderzubehör

Detailansicht



Maßzeichnung

WWW-Tipp:
www.nordcap.de/ladeneinrichtungen.pdf

ISA Speiseeisvitrine Serie GelatoSUPERSHOW

steckerfertig, Umluftkühlung mit doppeltem Luftströmungs-System, gerade Verglasung

ISA your visible value

Eisvitrine mit Umluftkühlung und doppeltem Luftströmungs-Kühlsystem für eine gleichmäßige Temperatur in der Wanne selbst bei klimatischen Bedingungen bis Klimaklasse 4

- 3D-Einsicht auf die Eisauslage dank der innovativer Transparent-Struktur und der durchsichtigen Eisbehälter
- Grundausstattung inkl. Seitenteile im pulverbeschichtetem Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006
  Korpus und Unterbau ebenfalls mit Pulverbeschichtung
  vielfältige Frontdekore lt. gesonderter Tabelle im Sonderzubehör erhältlich
- Frontverglasung aus temperiertem Antibeschlag-Sicherheitsglas, zur problemlosen Reinigung kippbar
- helle Innenbeleuchtung mit chromfarbener Lampenabdeckung
- Arbeitsplatte und Auslagefläche aus leicht zu reinigendem Chromstahl
- Bedienseite serienmäßig mit Plexiglas-Schiebescheiben
- elektronische Steuerung mit Kontrollsystem „ICC"
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion in sehr kurzer Zeit (5-6 Min)
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- 45° Außen-/ und Innenecken auf Anfrage verfügbar

	Gelato SUPERSHOW H135-120	Gelato SUPERSHOW H135-155	Gelato SUPERSHOW H135-170	Gelato SUPERSHOW H135-190	Gelato SUPERSHOW H135-220
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	1166	1496	1661	1826	2156
Tiefe außen	1105	1105	1105	1105	1105
Höhe außen	1350	1350	1350	1350	1350
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	824 l	1083 l	1212 l	1341 l	1600 l
Nettoinhalt	147 l	193 l	216 l	239 l	285 l
Fassungs-vermögen:					
5,00 l	12	16	18	20	24
5,00 l flach	8	10	12	12	16
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	3260 W / 400 V	3870 W / 400 V	4250 W / 400 V	4600 W / 400 V	5040 W / 400 V
Kälteleistung	1276 W / VT -37 °C	1605 W / VT -37 °C	1605 W / VT -37 °C	1850 W / VT -37 °C	1850 W / VT -37 °C
Kältemittel	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-14 bis -16°C bei 30°C UT und 55% RF				
Klimaklasse	4 (bis 30°C Umgebungstemperatur)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht	331 kg	390 kg	419 kg	454 kg	520 kg
VERKLEIDUNG					
außen	CNS	CNS	CNS	CNS	CNS
innen	CNS	CNS	CNS	CNS	CNS
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453.775.135.120	453.775.135.155	453.775.135.170	453.775.135.190	453.775.135.220
Verkaufspreis	**13.139,00 €**	**15.379,00 €**	**16.189,00 €**	**16.659,00 €**	**17.229,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Waffelhalter, grau	453.390.900.802	169,00
Waffelhalter (grau), mit 6facher unterer Ablage	453.390.900.800	274,00
Eissortenschilder (12 Stück)	453.400.000.001	42,00
Portionierspüle mit Wasseranschluss	453.920.000.267	499,00
Portionierspüle mit Dusche und Wasseranschluss	453.920.000.268	903,00
Rollensatz	453.991.999.700	333,00
Polycarbonat Eisbehälter (durchsichtig) 4,75 l, (T:260 x B:165 x H:170)	453.991.000.005	23,00
Polycarbonat Eisbehälter (durchsichtig) 5,00 l, (T:360 x B:165 x H:120)	453.991.000.006	21,00
Polycarbonat Eisbehälter (durchsichtig) 5,00 l, (T:360 x B:250 x H: 80)	453.991.000.007	23,00

Die Serie GelatoSUPERSHOW ist auch mit einer Höhe von 1170 mm lieferbar. Belegungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Front-/Seiten-dekoren finden Sie auf S.11/23 bis S.11/25.

ISA Speiseeisvitrine Serie GelatoSUPERSHOW-EXC

zentralgekühlt, Umluftkühlung mit doppeltem Luftströmungs-System, gerade Verglasung

Eisvitrine mit Umluftkühlung und doppeltem Luftströmungs-Kühlsystem für eine gleichmäßige Temperatur in der Wanne selbst bei klimatischen Bedingungen bis Klimaklasse 4

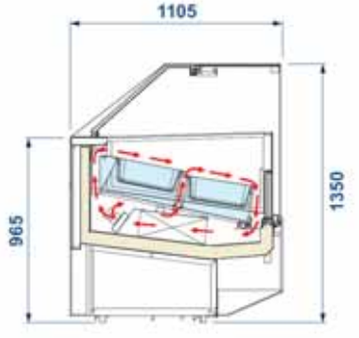
- 3D-Einsicht auf die Eisauslage dank der innovativer Transparent-Struktur und der durchsichtigen Eisbehälter
- Grundausstattung inkl. Seitenteile im pulverbeschichtetem Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006
  Korpus und Unterbau ebenfalls mit Pulverbeschichtung
  vielfältige Frontdekore lt. gesonderter Tabelle im Sonderzubehör erhältlich
- Frontverglasung aus temperiertem Antibeschlag-Sicherheitsglas, zur problemlosen Reinigung kippbar
- helle Innenbeleuchtung mit chromfarbener Lampenabdeckung
- Arbeitsplatte und Auslagefläche aus leicht zu reinigendem Chromstahl
- Bedienseite serienmäßig mit Plexiglas-Schiebescheiben
- elektronische Steuerung mit Kontrollsystem „ICC"
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion in sehr kurzer Zeit (5-6 Min)
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- 45° Außen-/ und Innenecken auf Anfrage verfügbar

Planungshinweis: Zentralgekühlte Version (EXC) mit vorinstalliertem 4-Wege E-Ventil R 404a. Wir empfehlen zwingend den ISA-Maschinensatz zu verwenden.

GelatoSUPERSHOW
beeindruckende Speiseeispräsentation

GelatoSUPERSHOW Frontansicht
Frontpaneele im Sonderzubehör

Detailansicht



Maßzeichnung

WWW-Tipp:
www.nordcap.de/ladeneinrichtungen.pdf

	Gelato SUPERSHOW H135-120-EXC	Gelato SUPERSHOW H135-155-EXC	Gelato SUPERSHOW H135-170-EXC	Gelato SUPERSHOW H135-190-EXC	Gelato SUPERSHOW H135-220-EXC
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	1166	1496	1661	1826	2156
Tiefe außen	1105	1105	1105	1105	1105
Höhe außen	1350	1350	1350	1350	1350
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	824 l	1083 l	1212 l	1341 l	1600 l
Nettoinhalt	147 l	193 l	216 l	239 l	285 l
Fassungs-vermögen:					
5,00 l	12	16	18	20	24
5,00 l flach	8	10	12	12	16
ELEKTRISCHE DATEN					
Kälteleistung	1276 W / VT -37 °C	1605 W / VT -37 °C	1605 W / VT -37 °C	1850 W / VT -37 °C	1850 W / VT -37 °C
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-14 bis -16°C bei 30°C UT und 55% RF				
Klimaklasse	4 (bis 30°C Umgebungstemperatur)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht	331 kg	390 kg	419 kg	454 kg	520 kg
VERKLEIDUNG					
außen/innen	CNS	CNS	CNS	CNS	CNS
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453.875.135.120	453.875.135.155	453.875.135.170	453.875.135.190	453.875.135.220
Verkaufspreis	**12.089,00 €**	**14.329,00 €**	**15.049,00 €**	**15.429,00 €**	**15.999,00 €**

VARIANTE	Code	Ausführung	Preis in €
GelatoSUPERSHOW H135-120-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	14.849,00
GelatoSUPERSHOW H135-155-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	17.189,00
GelatoSUPERSHOW H135-170-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	17.898,00
GelatoSUPERSHOW H135-190-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	18.629,00
GelatoSUPERSHOW H135-220-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	19.129,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Waffelhalter, grau	453.390.900.802	169,00
Waffelhalter (grau), mit 6facher unterer Ablage	453.390.900.800	274,00
Eissortenschilder (12 Stück)	453.400.000.001	42,00
Portionierspüle mit Wasseranschluss	453.920.000.267	499,00
Portionierspüle mit Dusche und Wasseranschluss	453.920.000.268	903,00
Rollensatz	453.991.999.700	333,00
Polycarbonat Eisbehälter (durchsichtig) 4,75 l, (T:260 x B:165 x H:170)	453.991.000.005	23,00
Polycarbonat Eisbehälter (durchsichtig) 5,00 l, (T:360 x B:165 x H:120)	453.991.000.006	21,00
Polycarbonat Eisbehälter (durchsichtig) 5,00 l, (T:360 x B:250 x H: 80)	453.991.000.007	23,00

Die Serie GelatoSUPERSHOW ist auch mit einer Höhe von 1170 mm lieferbar. Belegungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Front-/Seiten-dekoren finden Sie auf S.11/23 bis S.11/25.

ISA Kuchenvitrine Serie PastrySUPERSHOW

steckerfertig oder zentralgekühlt, Umluftkühlung, gekühlte Auslagefläche und 2 ungekühlte Etagen, gerade Verglasung

PastrySUPERSHOW in Kombination Frontdekor im Sonderzubehör

- Kuchenvitrine mit Umluftkühlung in steckerfertiger Ausführung oder für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- maximale Einsicht auf die Auslage dank innovativer Transparent-Struktur
- Grundausstattung inkl. Seitenteile im pulverbeschichtetem Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006
  Korpus und Unterbau ebenfalls mit Pulverbeschichtung
  vielfältige Frontdekore lt. gesonderter Tabelle im Sonderzubehör erhältlich
- Frontverglasung zur problemlosen Reinigung kippbar
- helle Innenbeleuchtung mit chromfarbener Lampenabdeckung unter der Zahlplatte und den beiden ungekühlten Zwischenetagen
- Arbeitsplatte und Auslagefläche aus leicht zu reinigendem Chromstahl
- bedienseitig mit elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige im Warenbereich
- automatische Abtauung
- 50 mm starke Energiesparisolierung
- 45° Außen- oder Innenecke auf Anfrage verfügbar

Planungshinweis:
Zentralgekühlte Version (EXC) mit vorinstalliertem 4-Wege E-Ventil R 404a. Wir empfehlen zwingend den ISA-Maschinensatz zu verwenden.

Maßzeichnung

	PastrySUPERSHOW H135-120	PastrySUPERSHOW H135-170	PastrySUPERSHOW H135-220
ABMESSUNGEN (mm)			
Breite außen	1166	1661	2156
Tiefe außen	1105	1105	1105
Höhe außen	1350	1350	1350
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	750 W / 230 V	1010 W / 230 V	1500 W / 230 V
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+1 bis +10 °C bei 25°C UT und 60% RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht	331 kg	390 kg	419 kg
VERKLEIDUNG			
außen	inkl. Seitenteile im pulverbeschichtetem Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	453.375.135.120	453.375.135.170	453.375.135.220
Verkaufspreis	**8.289,00 €**	**9.049,00 €**	**11.719,00 €**

VARIANTE	Code	Ausführung	Preis in €
PastrySUPERSHOW H135-120-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	8.099,00
PastrySUPERSHOW H135-170-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	8.859,00
PastrySUPERSHOW H135-220-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	11.519,00

WWW-Tipp:
www.nordcap.de/ladeneinrichtungen.pdf

Die Serie GelatoSUPERSHOW ist auch mit einer Höhe von 1170 mm lieferbar. Belegungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Front-/Seitendekoren finden Sie auf S.11/23 bis S.11/25.

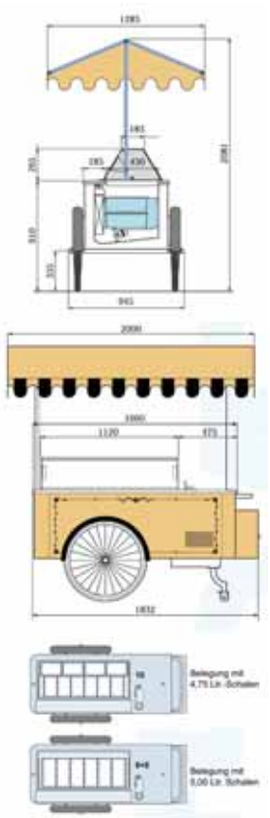
ZUBEHÖR MODELL GELATOSUPERSHOW MODELL PASTRYSUPERSHOW	GELATO H135-120	GELATO H135-155	GELATO H135-170	GELATO H135-190	GELATO H135-220	PASTRY H135-120	PASTRY H135-170	PASTRY H135-220	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Waffelhalter, grau	o	o	o	o	o	–	–	–	453.390.900.802	**169,00**
Waffelhalter (grau), mit 6-facher unterer Ablage	o	o	o	o	o	–	–	–	453.390.900.800	**274,00**
Eissortenschilder (12 Stück)	o	o	o	o	o	–	–	–	453.400.000.001	**42,00**
Portionierspüle mit Wasseranschluss	o	o	o	o	o	–	–	–	453.920.000.267	**499,00**
Portionierspüle mit Dusche und Wasseranschluss	o	o	o	o	o	–	–	–	453.920.000.268	**903,,00**
Rollensatz	o	o	o	o	o	–	–	–	453.991.999.700	**333,00**
Polycarbonat Eisschale, durchsichtig 5,00 Ltr. (360 x 165 x 120 mm)	o	o	o	o	o	–	–	–	453.991.000.006	**21,00**
Polycarbonat Eisschale, durchsichtig 5,00 Ltr. (360 x 165 x 120 mm)	o	o	o	o	o	–	–	–	453.991.000.007	**23,00**
Polycarbonat Eisschale, durchsichtig 4,75 Ltr. (260 x 165 x 170 mm)	o	o	o	o	o	–	–	–	453.991.000.005	**23,00**
Frontpaneel ROSSO für Modell 120	o	–	–	–	–	o	–	–	453.275.120.887	**409,00**
Frontpaneel INOX für Modell 120	o	–	–	–	–	o	–	–	453.275.120.888	**461,00**
Frontpaneel WENGE für Modell 120	o	–	–	–	–	o	–	–	453.275.120.889	**716,00**
Frontpaneel ROSSO für Modell 155	–	o	–	–	–	–	–	–	453.275.155.887	**522,00**
Frontpaneel INOX für Modell 155	–	o	–	–	–	–	–	–	453.275.155.888	**573,00**
Frontpaneel WENGE für Modell 155	–	o	–	–	–	–	–	–	453.275.155.889	**921,00**
Frontpaneel ROSSO für Modell 170	–	–	o	–	–	–	o	–	453.275.170.887	**665,00**
Frontpaneel INOX für Modell 170	–	–	o	–	–	–	o	–	453.275.170.888	**716,00**
Frontpaneel WENGE für Modell 170	–	–	o	–	–	–	o	–	453.275.170.889	**1.126,00**
Frontpaneel ROSSO für Modell 190	–	–	–	o	–	–	–	–	453.275.190.887	**870,00**
Frontpaneel INOX für Modell 190	–	–	–	o	–	–	–	–	453.275.190.888	**921,00**
Frontpaneel WENGE für Modell 190	–	–	–	o	–	–	–	–	453.275.190.889	**1.330,00**
Frontpaneel ROSSO für Modell 220	–	–	–	–	o	–	–	o	453.275.220.887	**972,00**
Frontpaneel INOX für Modell 220	–	–	–	–	o	–	–	o	453.275.220.888	**1.023,00**
Frontpaneel WENGE für Modell 220	–	–	–	–	o	–	–	o	453.275.220.889	**1.484,00**

Belegungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Front-/Seitendekoren finden Sie auf S.11/23 bis S.11/25.

o Sonderausstattung – keine Zuordnung

CARRETTINO

Einsatzmöglichkeiten



Maßzeichnung

Speiseeiswagen CARRETTINO

steckerfertig, Umluftkühlung

ISA your visible value

- steckerfertiger Speiseeiswagen mit Umluftkühlung
- Außenverkleidung aus cremegelb lackiertem Stahlblech
- Innenwanne aus CNS DIN 1.4301
- gerader, temperierter Glasaufbau, hermetisch geschlossen und mit Beleuchtung
- automatische Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis
- extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis 240 mm Höhe oder Eisschalen mit einer Höhe von 120 mm Höhe in doppelter Lage
- Portionierspüle mit Wasserhahn
- schwenkbare Tür im Heck
- Dach aus strapazierfähigem und lichtbeständigem Synthetik
- entwickelt und getestet für Klimaklasse 4

ABMESSUNGEN (mm)	
Breite außen	2000
Tiefe außen	1285
Höhe außen	2081

LEISTUNGSDATEN	
Fassungsvermögen	
Auslage 4,75 l Schalen	10
Auslage 5,00 l Schalen	6+6

ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	500 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 460 g
Energieverbrauch	10,6 kWh / 24 h

TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-14 bis -16 °C bei 30°C UT und 55% RF
Klimaklasse	4 (bis 30°C Umgebungstemperatur)

GEWICHTSANGABEN	
Gewicht	231 kg

VERKLEIDUNG	
außen	cremegelb mit Dekor
innen	weiß

BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	453.115.506.092
Verkaufspreis	**7.298,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl Eisschale 4,75 l, 260 x 165 x 170 mm	052.260.165.170	25,00
Edelstahl Eisschale 5,00 l, 360 x 165 x 120 mm	052.360.165.120	19,00
Eisschalenhalter für 4,75 l	453.090.960.000	51,00
Wasserkanister, für Spüleneinheit	453.702.570	9,00

Belegungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Front-/Seitendekoren finden Sie auf S.11/23 bis S.11/25.

METRÒ 935 RV LS SB-Modell kundenseitig offen, steckerfertig, Umluftkühlung, 3 Zwischenetagen

METRÒ 935 RV LS rückseitig mit Drehtüren zur leichten Beschickung

METRÒ 1290 RV VA kundenseitig geschlossen, steckerfertig, Umluftkühlung, 3 Zwischenetagen

METRÒ 1290 RV VA multifunktional nutzbar, leichte Beschickung über die rückseitigen Schiebetüren

WWW-Tipp: www.nordcap.de/metro.pdf

ISA Snack-/Kuchenvitrine METRÒ

ISA your visible value

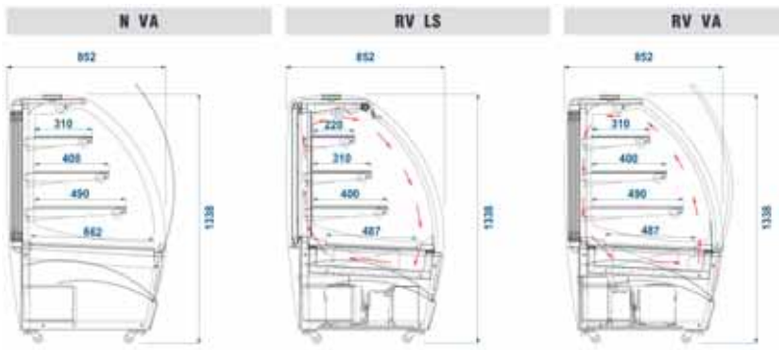
steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel
wahlweise kundenseitig offen (RV LS) oder geschlossen mit Kippscheibe (RV VA)

- multifunktionale Snack-/Kuchenvitrine in steckerfertiger Ausführung
- wahlweise mit kundenseitig offener SB-Einheit (RV LS) oder geschlossene Version mit Kippscheibe (RV VA)
- Grundausstattung inkl. Seitenteile im pulverbeschichtetem Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006 vielfältige Frontdekore lt. gesonderter Tabelle im Sonderzubehör erhältlich
- Ausstellfläche, Designelemente und Rahmenstrukturen der Etagen aus CNS
- 3 umluftgekühlte Zwischenetagen aus gehärtetem Glas
- helle Beleuchtung unter der Zahlplatte und jeder Etage, separat schaltbar
- SB-Einheit mit rückseitig verglasten Drehtüren im lackierten Aluminiumrahmen, geschlossene Einheit mit rückseitig verglasten Schiebetüren im lackierten Aluminiumrahmen
- automatische Abtauung mittels Maschinenstop
- bedienseitig mit elektronische Steuerung und zusätzlicher digitale Temperaturanzeige im Warenbereich
- 50 mm starke Energiesparisolierung
- höhenverstellbare Stellfüße und Rangierrollen

Planungshinweis:
Die Serie METRÒ ist auf Anfrage auch in ungekühlter Ausführung (N VA) zur Präsentation von z. B. Backwaren erhältlich.

	METRÒ 935 RV LS	METRÒ 1290 RV LS	METRÒ 935 RV VA	METRÒ 1290 RV VA
ABMESSUNGEN (mm)				
Breite außen	950	1305	950	1305
Tiefe außen	852	852	852	852
Höhe außen	1338	1338	1338	1338
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	385 l	535 l	385 l	535 l
Nettoinhalt	125 l	185 l	150 l	210 l
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	1670 W / 230 V	1850 W / 230 V	1030 W / 230 V	1150 W / 230 V
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-1 bis +7 °C bei 25°C UT und 60% RF		-1 bis +5 °C bei 25°C UT und 60% RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	310 kg	400 kg	330 kg	430 kg
VERKLEIDUNG				
außen	inkl. grauen Seitenteilen			
innen	CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	453.MTR.009.350.SL	453.MTR.012.900.SL	453.MTR.009.350.VL	453.MTR.012.900.VL
Verkaufspreis	**4.859,00 €**	**5.809,00 €**	**4.509,00 €**	**5.279,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Frontpaneel PG1 für Typ 935, Ausführung bei Bestellung angeben	453.275.935.999	200,00
Frontpaneel PG2 für Typ 935, Ausführung bei Bestellung angeben	453.375.935.999	548,00
Frontpaneel PG1 für Typ 1290, Ausführung bei Bestellung angeben	453.275.129.099.9	225,00
Frontpaneel PG2 für Typ 1290, Ausführung bei Bestellung angeben	453.375.129.099.9	573,00



Maßzeichnung

Frontdekore - Sie haben die Wahl:

MODELL MAXIMA	12	16	18	20	24/12+12	AE 45
Bestellcode	453.275.120.999	453.275.160.999	453.275.180.999	453.275.200.999	453.275.240.999	453.275.145.999
Preis	**199,00 €**	**232,00 €**	**258,00 €**	**299,00 €**	**349,00 €**	**258,00 €**

MODELL MILLENNIUM SP	12	16	18	20	24/12+12	AI 45	AE 45
Bestellcode	453.275.120.999	453.275.160.999	453.275.180.999	453.275.200.999	453.275.240.999	453.275.045.999	453.275.145.999
Preis	**199,00 €**	**232,00 €**	**258,00 €**	**299,00 €**	**349,00 €**	**258,00 €**	**258,00 €**

MODELL MILLENNIUM PAS	110	164	218
Bestellcode	453.275.110.999	453.275.164.999	453.275.218.999
Preis	**199,00 €**	**258,00 €**	**349,00 €**

MODELL BMIX	139	172
Bestellcode	453.275.139.999	453.275.172.999
Preis	**199,00 €**	**232,00 €**

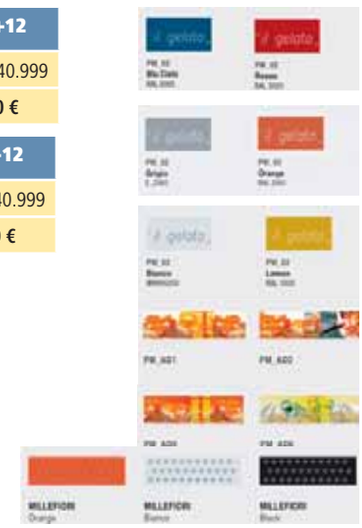
MODELL METRÓ	935	1290
Bestellcode	453.275.935.999	453.275.129.099.9
Preis	**199,00 €**	**232,00 €**

MODELL MAXIMA	12	16	18	20	24/12+12
Bestellcode	453.375.120.999	453.375.160.999	453.375.180.999	453.375.200.999	453.375.240.999
Preis	**552,00 €**	**593,00 €**	**614,00 €**	**639,00 €**	**659,00 €**

MODELL MILLENNIUM SP	12	16	18	20	24/12+12
Bestellcode	453.375.120.999	453.375.160.999	453.375.180.999	453.375.200.999	453.375.240.999
Preis	**552,00 €**	**593,00 €**	**614,00 €**	**639,00 €**	**659,00 €**

MODELL MILLENNIUM PAS	110	164	218
Bestellcode	453.375.110.999	453.375.164.999	453.375.218.999
Preis	**552,00 €**	**614,00 €**	**659,00 €**

MODELL METRÓ	935	1290
Bestellcode	453.375.935.999	453.375.129.099.9
Preis	**552,00 €**	**593,00 €**



MODELL GELATOSUPERSHOW MODELL PASTRYSUPERSHOW	120	155	170	190	220	AI 45	AE 45
Bestellcode ROSSO	453.275.120.887	453.275.155.887	453.275.170.887	453.275.190.887	453.275.220.887	453.275.045.887	453.275.145.887
Preis	**409,00 €**	**522,00 €**	**665,00 €**	**870,00 €**	**972,00 €**	**563,00 €**	**870,00 €**
Bestellcode INOX	453.275.120.888	453.275.155.888	453.275.170.888	453.275.190.888	453.275.220.888	453.275.045.888	453.275.145.887
Preis	**461,00 €**	**573,00 €**	**716,00 €**	**921,00 €**	**1023,00 €**	**614,00 €**	**921,00 €**
Bestellcode WENGE	453.275.120.889	453.275.155.889	453.275.170.889	453.275.190.889	453.275.220.889	453.275.045.889	453.275.145.889
Preis	**716,00 €**	**921,00 €**	**1126,00 €**	**1330,00 €**	**1484,00 €**	**1075,00 €**	**1330,00 €**

MODELL MITO VGW/VGF/VGV

Grundausstattung inkl. lackiertem Frontdekor und Seitenpaneelen in weiß (RAL 9003).

Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen.

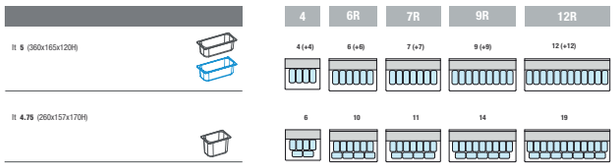
Vielfältige Standard-Dekore lt. Tabelle ohne Aufpreis möglich.

Bitte geben Sie den Variantencode bei der Bestellung mit auf.

Belegungsmöglichkeiten der ISA-Eisvitrinen

VETRINE GELATO ISETTA

ICE-CREAM CABINETS

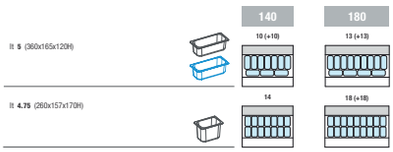


VETRINE GELATO ISABELLA LX

VETRINA GELATO PROMOZIONALE A REFRIGERAZIONE STATICA

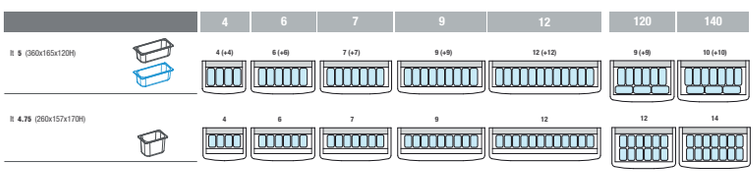
PROMOTIONAL ICE-CREAM CABINETS AT STATIC REFRIGERATION

ICE-CREAM CABINETS



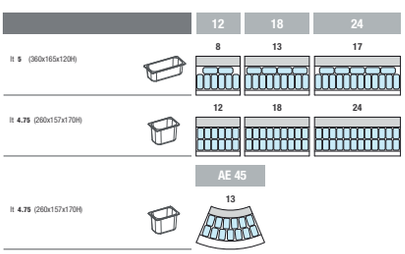
VETRINE GELATO SAMOA

ICE-CREAM CABINETS



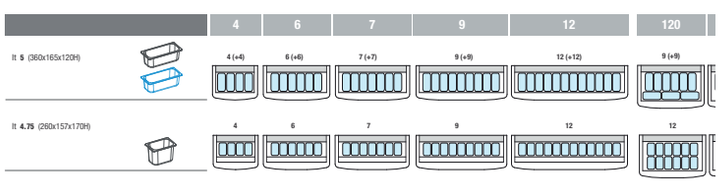
VETRINE GELATO MAXIMA

ICE-CREAM CABINETS



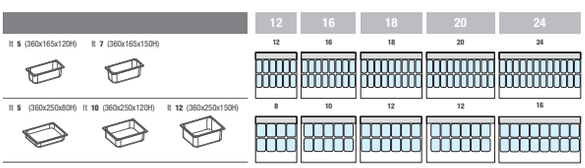
VETRINE GELATO SAMOA

ICE-CREAM CABINETS



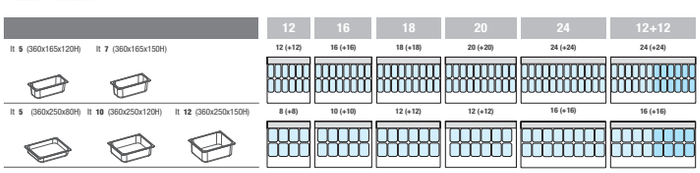
VETRINE GELATO MITO VGW

GELATO CABINETS



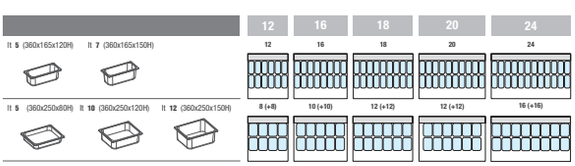
VETRINE GELATO MITO VGF

GELATO CABINETS



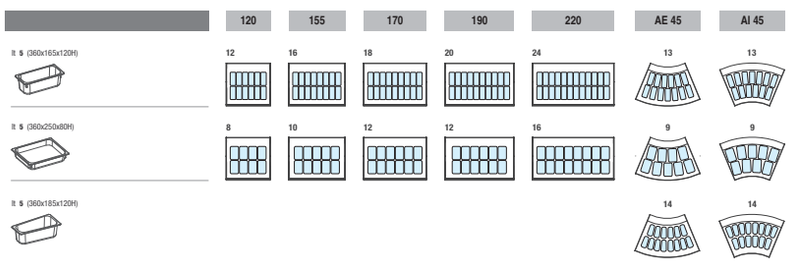
VETRINE GELATO MITO VGV

GELATO CABINETS



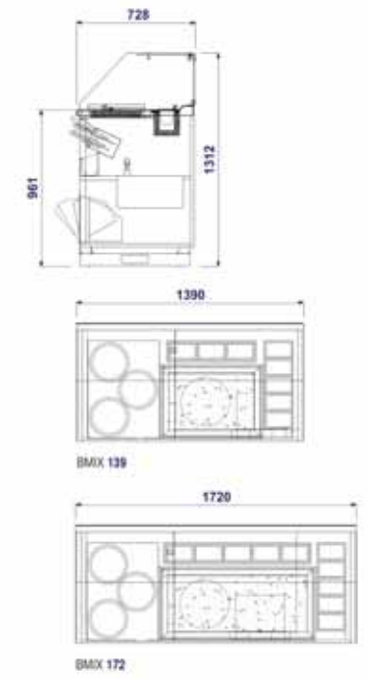
VETRINE GELATO SUPERSHOW

GELATO CABINETS



BMIX-Modellbeispiel im Verbund mit dem UP-Ladenbauprogramm

BMIX-Rückansicht



Maßzeichnung

WWW-Tipp:
www.nordcap.de/ladeneinrichtungen.pdf

ISA Coldstone Einheit Serie Gelato BMIX

professionelle Show-Dekoration von Speiseeis mit Toppings, Schokolade und/oder Soßen wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt

- Coldstone Einheit Gelato BMIX in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung
- gekühlte Marmorplatte für das professionelle Show-Dekorieren von Speiseeis mit Toppings, Schokolade und/oder Soßen
- Temperaturbereich bis -16°C regelbar
- maximaler Einblick auf die Dekorationsfläche durch den eckigen Glasaufbau
- Serienausstattung inkl. transparenten Behältern GN 1/9 zur Aufnahme von Toppings Modell 139 mit Platz für 5+3 und Modell 172 mit 5+5 Behälter
- 3 seitlich integrierte Bain-Maries zum professionellem Warmhalten von Schokolade oder Soßen, Temperatur bis +65°C regelbar
- bedienseitiger Unterbau inkl. Portionierspüle mit Reinigungsbrause und einem ausziehbaren Ablageboard
- elektronische Steuerung für die gekühlte Platte und die Bain-Maries

Planungshinweis:
Das BMIX-Konzept lässt sich ideal mit dem Programm GelatoSHOW und PastrySUPERSHOW verbinden:
Zentralgekühlte Version (EXC) mit vorinstalliertem 4-Wege E-Ventil R 404a. Es ist zwingend erforderlich den ISA-Maschinensatz zu verwenden.

Varianten mit separater Kältemaschine (Kühlung: Luft oder Luft/Wasser) auf Anfrage für nahezu jeden Einsatzbereich lieferbar.

	GELATO BMIX 139	GELATO BMIX 172
ABMESSUNGEN (mm)		
Breite außen	1390	1720
Tiefe außen	728	728
Höhe außen	1312	1312
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	1000 W / 230 V	1100 W / 230 V
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-12 bis -10 °C bei 30°C UT und 55% RF	
Klimaklasse	4 (bis 30°C Umgebungstemperatur)	
VERKLEIDUNG		
außen	CNS	CNS
innen	CNS	CNS
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	453.275.000.139	453.275.000.172
Verkaufspreis	**6.398,00 €**	**7.429,00 €**

VARIANTE	Code	Ausführung	Preis in €
GELATO BMIX 139-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	6.089,00
GELATO BMIX 172-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20m	7.119,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Schalenkit Yomix	453.031.610.001	268,00
GN 1/9 - 100, CNS	422.191.00	5,60
GN 1/9 - Deckel, CNS	422.191	2,60
Frontpaneel lt. Tabelle für BMIX 172, Ausführung bei Bestellung angeben	453.275.172.999	619,00
Frontpaneel lt. Tabelle für BMIX 139, Ausführung bei Bestellung angeben	453.275.139.999	464,00

Eisdekoration nach dem Cold Stone Creamery-Konzept
WWW-Info:
www.coldstonecreamery.com

Belegungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Front-/Seitendekoren finden Sie auf S.11/23 bis S.11/25.

Edelstahl-Eisschalen

Edelstahl-Eisschalen

	4,75 Liter	5,00 Liter	5,00 Liter flach	7,00 Liter
ABMESSUNGEN (mm)				
Breite außen	260	360	360	360
Tiefe außen	165	165	250	165
Höhe außen	170	120	80	150
Breite innen	235	330	332	330
Tiefe innen	135	140	227	140
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	4,75 l	5 l	5 l	7 l
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	052.260.165.170	052.360.165.120	052.360.250.080	052.360.165.150
Verkaufspreis	**25,00 €**	**19,00 €**	**27,00 €**	**24,00 €**

	9,00 Liter	10,00 Liter	12,00 Liter
ABMESSUNGEN (mm)			
Breite außen	360	360	360
Tiefe außen	165	250	250
Höhe außen	180	120	150
Breite innen	330	332	332
Tiefe innen	140	227	227
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	9 l	10 l	12 l
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	052.360.165.180	052.360.250.120	052.360.250.150
Verkaufspreis	**27,00 €**	**30,00 €**	**34,00 €**

Portionierspüle einbaufähig, Edelstahl, mit regelbarem Wasserdurchlauf

Portionierspüle, einbaufähig, Edelstahl

- mit regelbarem Wasserdurchlauf, mit Zusatzhalter
- Edelstahl-Einbau-Portioniererspüle mit regelbarem Wasserdurchlauf
- inkl. Standrohr und robuster Kunststoff-Abklopfkante
- Wasserzulauf 8 mm CU-Rohr mit Quetschverschraubung
- Wasserablauf über ¾" Schlauch oder Geschirrspüler-Ablaufschlauch

Hinweis: Bauseits ist gemäß DVGW ein Rückschlagventil für den Wasserzulauf erforderlich.

ABMESSUNGEN (mm)	
Breite außen	270
Tiefe außen	110
Höhe außen	115
Breite Ausschnitt	253
Tiefe Ausschnitt	94

BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	488.127.54
Verkaufspreis	**98,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl-Halterung, für Einbauspülen, kompatibel zu Modell ISETTA, ISABELLA, SAMOA	488.127.02	50,00

Portionierspüle einbaufähig, Edelstahl, mit Portionierdusche und Wasserablauf

Portionierspüle, einbaufähig, Edelstahl

- mit Portionierdusche und Wasserablauf, mit Zusatzhalter
- Edelstahl-Einbau-Portionierspüle mit Portioniererdusche
- inkl. Wasserablauf, Kugelhahn, Standrohr und robuster Kunststoff-Abklopfkante
- Wasserzulauf 3/8" Innengewinde am Kugelhahn
- Wasserablauf über ¾" Schlauch oder Geschirrspüler-Ablaufschlauch

Hinweis: Bauseits ist gemäß DVGW ein Rückschlagventil für den Wasserzulauf erforderlich.

ABMESSUNGEN (mm)	
Breite außen	270
Tiefe außen	110
Höhe außen	115
Breite Ausschnitt	253
Tiefe Ausschnitt	94

BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	488.127.541.6
Verkaufspreis	**235,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl-Halterung, für Einbauspülen, kompatibel zu Modell ISETTA, ISABELLA, SAMOA	488.127.02	50,00

Edelstahl-Halterung für Einbauspülen Lieferung ohne Portionierspüle

Portionierspüle Edelstahl-Halterung

- für Einbauspülen, kompatibel zu ISA-Eisvitrinen ISETTA, ISABELLA, SAMOA
- Edelstahl-Anbaurahmen zur Aufnahme der Edelstahl-Einbau-Portionierspülen 488.127.54 oder 488.127.541.6
- kompatibel zu den ISA-Eisvitrinen der Serien ISETTA, ISABELLA und SAMOA
- passgenaue und direkte Montage an den vorhandenen Befestigungspunkten
- wahlweise auch für Wandmontage verwendbar

BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	488.127.02
Verkaufspreis	**50,00 €**

ZERO T5 SP-EIS

ZERO T8 VT SP-EIS

Serie ZERO - multifunktional einsetzbar

WWW-Tipp:
www.nordcap.de/zero.pdf

ISA Schockfroster Serie ZERO

steckerfertig, wahlweise für 6 oder 12 Eisschalen, bzw. multifunktional
für Gastronorm oder Euronorm-Bleche einsetzbar

- schockfrosten von +90°C auf -18°C oder schnellabkühlen von +90°C auf +3°C in einem Gerät
- steckerfertige Ausführung
- serienmäßig inkl. Edelstahl-Tragrosten zur modellabhängigen Aufnahme von 6 oder 12 Eisschalen
- multifunktionaler Einsatz auf für Gastronorm oder Euronorm-Bleche
- Kühlzelle zur leichten Reinigung aus Edelstahl AISI 304 (CNS 1.4301), mit gerundeten Fugen
- selbstschließende Tür zur Befüllung bei 180° Öffnung feststellbar
- Kerntemperaturfühler
- LCD-Kontrolleinheit mit ZOOM-Funktion
- Heißgasabtauung und Tauwasserschale
- höhenverstellbare Edelstahl-Füße (max. +70 mm)
- 60 mm Energiesparisolierung

	ZERO T5 SP-EIS	ZERO T8 VT SP-EIS
ABMESSUNGEN (mm)		
Breite außen	800	800
Tiefe außen	700	790
Höhe außen	920	1270
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	1890 W / 230 V	2900 W / 230 V
Kälteleistung	3300 W / VT -10 °C	4500 W / VT -10 °C
Kältemittel	R 404 a	R 404 a
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	schockfrosten von +90 bis -18 °C schnellabkühlen von +90 bis +3 °C	
Klimaklasse	4 (bis 30°C Umgebungstemperatur)	
Konservierungstemperatur	-18 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	120 kg	180 kg
VERKLEIDUNG		
außen	CNS	CNS
innen	CNS	CNS
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	453.975.005.100	453.975.008.100
Verkaufspreis	**3.389,00 €**	**4.529,00 €**

SERIENZUBEHÖR
Modell T5 / Kit EIS mit Edelstahlstellage und 3 CNS-Tragrosten
Modell T8 / Kit EIS mit Edelstahlstellage und 6 CNS-Tragrosten

Maßzeichnung

Eiscreme-Lagerschrank Serie LF

stille Kühlung, passend für bis zu 40 Eisschalen

LF 610 U

LF 620 N

Anwendungsbeispiel
Fassungsvermögen ca. 40 Eisschalen

- Eiscreme-Lagerschrank mit stiller Kühlung und einer Volltür
- wahlweise Chromstahlvariante (LF 610 U) mit Innenraum aus CNS, DIN 1.4301 oder weiß pulverbeschichte Variante (LF 620 N) mit Kunststoff-Innengehäuse
- Lüfter für Umluft separat zuschaltbar
- beide Modelle mit Griffmude und Schloss, Modell LF 610 U zudem mit selbstschließender Tür
- Türanschlag rechts, werksseitig wechselbar, Ausstattung mit Magnetdichtungsrahmen
- wartungsfreundliches Kälteaggregat unterhalb angeordnet
- Anschluss an den bauseitigen Abfluss empfehlenswert
- elektronische Schalttafel mit Digitalthermometer bei Modell LF 610 U und mechanischer Thermostat mit breitbandigem Temperaturbereich bei Modell LF 620 N
- manuelle Abtauung
- 4 Transportrollen und 2 justierbare Stellfüße

	LF 610 U	LF 620 N
ABMESSUNGEN (mm)		
Breite außen	670	670
Tiefe außen	864	864
Höhe außen	1950	1950
Breite innen	530	530
Tiefe innen	740	740
Höhe innen	1450	1450
Tiefe bei geöffneter Tür	1500	1500
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	600 l	600 l
Nettoinhalt	500 l	500 l
Fassungsvermögen	ca. 40 5,00 l Eisschalen	ca. 40 5,00 l Eisschalen
Abstell- und Lagerflächen	5 Tragrost, Gastronorm 2/1, grau rilsaniert	5 Tragrost, Gastronorm 2/1, weiß rilsaniert
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	470 W / 230 V	470 W / 230 V
Kälteleistung	300 W / VT -23 °C	300 W / VT -23 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 280 g	R 404 a / 280 g
Energieverbrauch	3,7 kWh / 24 h	3,7 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-15 bis -25 °C bei 30 °C UT und 55% RF	-18 bis -25 °C bei 30 °C UT und 55% RF
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	136 kg / 126 kg	126 kg / 116 kg
VERKLEIDUNG		
außen	CHR	weiß
innen	CNS	Kunststoff
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	465.600	465.620
Verkaufspreis	**2.269,00 €**	**1.725,00 €**

SERIENZUBEHÖR

5 x Tragrost Gastronorm 2/1, grau

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost Gastronorm 2/1, grau	465.052.126.5	24,00
Auflageschiene links	465.901.553.2	10,00
Auflageschiene rechts	465.901.553.1	10,00

Eiscreme-Lagerschrank Serie LABOR

stille Kühlung, passend für bis zu 66 Eisschalen

ISA your visible value

LABOR 70 RS-TB
passend für bis zu 66 Eisschalen

- Eiscreme-Lagerschrank mit stiller Kühlung und einer Volltür
- wahlweise innen/außen in CNS (RS/RV-TB-CNS) oder weiß pulverbeschichtet
- Variante (RS/RV-TB-W) mit Kunststoff-Innengehäuse
- Lüfter für Umluft separat zuschaltbar
- ideal zur Aufnahme von bis zu 66 Eisschalen geeignet
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- selbstschließende Tür mit aufgesetzter Griffleiste und Schloss und Magnetdichtungsrahmen, Türanschlag rechts, wechselbar
- steckerfertiges und wartungsfreundliches Kälteaggregat oben außerhalb des Innenraums angeordnet
- manuelle Abtauung und Tauwasserablauf
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- 4 höhenverstellbare CNS-Füße.

	LABOR 70 RS-TB-CNS	LABOR 70 RS-TB-W
ABMESSUNGEN (mm)		
Breite außen	670	670
Tiefe außen	925	925
Höhe außen	2050	2050
Breite innen	550	550
Tiefe innen	800	800
Höhe innen	1470	1470
Tiefe bei geöffneter Tür	1595	1595
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	668 l	668 l
Abstell- und Lagerflächen 5 l Eisschalen 7 l Eisschalen 9 l Eisschalen	 bis zu 66 Stck. (360x165x120) bis zu 47 Stck. (360x165x150) bis zu 41 Stck. (360x165x180)	 bis zu 66 Stck. (360x165x120) bis zu 47 Stck. (360x165x150) bis zu 41 Stck. (360x165x180)
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	560 W / 230 V	560 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 440 g	R 404 a / 440 g
Energieverbrauch	7,7 kWh / 24 h	7,7 kWh / 24 h
Geräuschpegel	55 dB	55 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-18 °C bei 25 °C UT und 60% RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht	158 kg	158 kg
VERKLEIDUNG		
außen	CNS	weiß
innen	CNS	plastifiziertes Stahlblech
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	453.147.540.015	453.147.540.020
Verkaufspreis	**2.479,00 €**	**2.550,00 €**

SERIENZUBEHÖR

5 x Auflagerost CNS 720 x 534 mm, inkl. Befestigung

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflagerost CNS 720 x 534 mm, inkl. Befestigung	453.100.000.100	51,00
Edelstahl Eisschale 4,75 l, 260 x 165 x 170 mm	052.260.165.170	25,00
Edelstahl Eisschale 5,00 l, 360 x 165 x 120 mm	052.360.165.120	19,00
Edelstahl Eisschale 7,00 l, 360 x 165 x 150 mm	052.360.165.150	24,00
Edelstahl Eisschale 9,00 l, 360 x 165 x 180 mm	052.360.165.180	27,00

Eiscreme Lagerschrank MASTER ICE 730 RV-TB-CNS

Umluftkühlung, passend für bis zu 54 Eisschalen

ISA your visible value

MASTER ICE 730 RV-TB-CNS
Umluftkühlung,
passend für bis zu 54 Eisschalen

- Eiscreme-Lagerschrank mit Umluftkühlung und einer Volltür
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301; 60 mm starke Isolierung
- selbstschließende Tür mit Griffleiste und Schloss
- Türanschlag rechts, wechselbar
- schimmelresistenter Magnetdichtungsrahmen
- steckerfertiges und wartungsfreundliches Kälteaggregat
- Umluftverdampfer im Innenraum
- automatische Abtauung

Das Gerät ist ideal zur Aufnahme von Eisschalen auf Tragrosten 650 x 530 mm geeignet.

ABMESSUNGEN (mm)	
Breite außen	740
Tiefe außen	920
Höhe außen	2010
Breite innen	620
Tiefe innen	805
Höhe innen	1480
Tiefe bei geöffneter Tür	1660

LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	720 l
Abstell- und Lagerflächen	bis zu 54 Stck. 5 l Eisschalen (360x165x120)

ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	890 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 1200 g
Energieverbrauch	8,8 kWh / 24 h
Geräuschpegel	56 dB

TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -25 °C bei 30 °C UT und 55% RF

GEWICHTSANGABEN	
Gewicht	160 kg

VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS

BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	453.030.073.001
Verkaufspreis	**3.638,00 €**

SERIENZUBEHÖR
5x Auflagerost, grau, plastifiziert, 650 x 530 mm
5x Auflagerost, CNS, 650 x 530 mm

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl Eisschale 4,75 l, 260 x 165 x 170 mm	052.260.165.170	25,00
Edelstahl Eisschale 5,00 l, 360 x 165 x 120 mm	052.360.165.120	19,00
Edelstahl Eisschale 7,00 l, 360 x 165 x 150 mm	052.360.165.150	24,00
Edelstahl Eisschale 9,00 l, 360 x 165 x 180 mm	052.360.165.180	27,00
Auflagerost, grau, plastifiziert, 650 x 530 mm	453.950.073.000	33,00
Auflagerost, CNS, 650 x 530 mm	453.950.073.001	82,00
Auflageschienen (2 Stück), aus CNS	453.950.073.010	30,00

Gewerbe-Tiefkühltruhen Serie EL-NC

steckerfertig, mit geschäumtem Klappdeckel

- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- 60 mm Energiespar-Isolierung
- Klappdeckel mit Schloss im Handgriff
- Innenthermometer sichtbar an der Frontseite montiert
- abnehmbare Trennwand

EL 22-NC

EL 35-NC

	EL 22-NC	EL 35-NC	EL 45-NC
ABMESSUNGEN (mm)			
B x T x H außen	720 x 730 x 860	1050 x 730 x 860	1300 x 730 x 860
B x T x H innen	606 x 536 x 700	936 x 536 x 700	1186 x 536 x 700
H. geöffn. Deckel	1560	1560	1560
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	215 l	347 l	447 l
Anzahl Körbe Serie/möglich	Serie: 1 Korb, weiß max. möglich: 3	Serie: 2 Korb, weiß max. möglich: 2	Serie: 2 Korb, weiß max. möglich: 3
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	94 W / 230 V	136 W / 230 V	136 W / 230 V
Kälteleistung	68 W / VT -10 °C	99 W / VT -10 °C	99 W / VT -10 °C
Kältemitte/Menge	R 134 a / 150 g	R 134 a / 195 g	R 134 a / 225 g
Energieverbrauch	1,10 kWh / 24 h	1,31 kWh / 24 h	1,61 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-15 bis -28 °C bei 30 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	46 kg	58 kg	68 kg
VERKLEIDUNG			
außen / innen	weiß/ ALU		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	412.452.022	412.452.035	412.452.045
Verkaufspreis	**499,00 €**	**598,00 €**	**649,00 €**

EL 45-NC

EL 61-NC

	EL 53-NC	EL 61-NC	EL 71-NC
ABMESSUNGEN (mm)			
B x T x H außen	1500 x 730 x 860	1700 x 730 x 860	1800 x 730 x 860
B x T x H innen	1386 x 536 x 700	1586 x 536 x 700	1686 x 536 x 700
H. geöffn. Deckel	1560	1560	1600
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	527 l	607 l	701 l
Anzahl Körbe Serie/möglich	Serie: 3 Korb, weiß max. möglich: 4	Serie: 3 Korb, weiß max. möglich: 5	Serie: 3 Korb, weiß max. möglich: 6
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	200 W / 230 V	200 W / 230 V	230 W / 230 V
Kälteleistung	144 W / VT -10 °C	144 W / VT -10 °C	245 W / VT -10 °C
Kältemittel/Menge	R 134 a / 250 g	R 134 a / 270 g	R 134 a / 310 g
Energieverbrauch	1,80 kWh / 24 h	2,01 kWh / 24 h	2,78 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-15 bis -28 °C bei 30 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	71 kg	82 kg	89 kg
VERKLEIDUNG			
außen/innen	weiß/ALU		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	412.452.053	412.452.061	412.452.071
Verkaufspreis	**699,00 €**	**795,00 €**	**1.029,00 €**

SONDERZUBEHÖR FÜR SERIE EL-NC	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Korb für EL 22 bis 61, 515 x 280 mm	412.442.999	16,00
1 x Korb für EL 71, 565 x 278 mm	412.442.997.1	22,00
1 x Rollensatz (4 Stück)	412.442.001	37,00

EL 22 CNS

EL 35 CNS

EL 45 CNS

Anwendungsbeispiel

Gewerbe-Tiefkühltruhen Serie EL-CNS

steckerfertig, mit einem in CNS verkleideten, geschäumten Klappdeckel

- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- 60 mm Energiesparisolierung
- Klappdeckel mit Schloss im Handgriff
- Innenthermometer sichtbar an der Frontseite montiert
- abnehmbare Trennwand

	EL 22 CNS	EL 35 CNS	EL 45 CNS
ABMESSUNGEN (mm)			
B x T x H außen	720 x 730 x 860	1050 x 730 x 860	1300 x 730 x 860
B x T x H innen	606 x 536 x 700	936 x 536 x 700	1186 x 536 x 700
H. geöffn. Deckel	1560	1560	1560
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	215 l	347 l	424 l
Anzahl Körbe Serie/möglich	Serie: 1 Korb, weiß max. möglich: 2	Serie: 2 Korb, weiß max. möglich: 2	Serie: 2 Korb, weiß max. möglich: 3
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	94 W / 230 V	136 W / 230 V	136 W / 230 V
Kälteleistung	68 W / VT -10 °C	99 W / VT -10 °C	99 W / VT -10 °C
Kältemitte/Menge	R 134 a / 150 g	R 134 a / 195 g	R 134 a / 225 g
Energieverbrauch	1,10 kWh / 24 h	1,31 kWh / 24 h	1,61 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-15 bis -28 °C bei 30 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	46 kg	58 kg	68 kg
VERKLEIDUNG			
außen/innen	weiß mit Klappdeckel in CNS-Verkleidung/ALU		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	412.453.022	412.453.035	412.453.045
Verkaufspreis	**529,00 €**	**649,00 €**	**709,00 €**

	EL 53 CNS	EL 61 CNS	EL 71 CNS
ABMESSUNGEN (mm)			
B x T x H (außen)	1500 x 730 x 860	1700 x 730 x 860	1800 x 730 x 860
B x T x H (innen)	1386 x 536 x 700	1586 x 536 x 700	1686 x 536 x 700
H. geöffn. Deckel	1560	1560	1600
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	527 l	607 l	701 l
Anzahl Körbe Serie/möglich	Serie: 3 Korb, weiß max. möglich: 3	Serie: 3 Korb, weiß max. möglich: 4	Serie: 3 Korb, weiß max. möglich: 5
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	200 W / 230 V	200 W / 230 V	230 W / 230 V
Kälteleistung	144 W / VT -10 °C	144 W / VT -10 °C	245 W / VT -10 °C
Kältemittel/Menge	R 134 a / 250 g	R 134 a / 270 g	R 134 a / 310 g
Energieverbrauch	1,80 kWh / 24 h	2,01 kWh / 24 h	2,78 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-15 bis -28 °C bei 30 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	71 kg	82 kg	89 kg
VERKLEIDUNG			
außen/innen	weiß mit Klappdeckel in CNS-Verkleidung/ALU		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	412.453.053	412.453.061	412.453.071
Verkaufspreis	**759,00 €**	**839,00 €**	**1.089,00 €**

SONDERZUBEHÖR FÜR SERIE EL-CNS	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Korb für EL 22 bis 61, 515 x 280 mm	412.442.999	16,00
1 x Korb für EL 71, 565 x 278 mm	412.442.997.1	22,00
1 x Rollensatz (4 Stück), im Beipack	412.442.001	37,00

CSG 22

CSG 22

CSG 53

Gewerbe-Tiefkühltruhen Serie CSG

mit Glasschiebedeckel und Aluminiumrahmen

- steckerfertige Gewerbe-Tiefkühltruhe mit Glasschiebedeckel und hochwertigem Aluminiumrahmen
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- 60 mm Energiespar-Isolierung
- Glasschiebedeckel mit Vorbereitung für optional verfügbares Schloss ausgestattet
- Tauwasserablauf
- 4 Lenkrollen im Beipack

	CSG 22	CSG 35	CSG 45
ABMESSUNGEN (mm)			
B x T x H (außen)	724 x 654 x 916	1054 x 654 x 916	1304 x 654 x 916
B x T x H (innen)	606 x 536 x 750	936 x 536 x 750	1186 x 536 x 750
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	217 l	349 l	450 l
Anzahl Körbe Serie/möglich	Serie: ohne max. möglich: 2	Serie: ohne max. möglich: 3	
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	94 W / 230 V	136 W / 230 V	136 W / 230 V
Kälteleistung	162 W / VT -10 °C	303 W / VT -10 °C	303 W / VT -10 °C
Kältemittel/Menge	R 134 a / 150 g	R 134 a / 225 g	R 134 a / 245 g
Energieverbrauch	3,04 kWh / 24 h	4,15 kWh / 24 h	4,86 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-14 bis -25 °C bei 30 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	46 kg	58 kg	68 kg
VERKLEIDUNG			
außen/innen	weiß/ALU		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	412.442.322	412.442.335	412.442.345
Verkaufspreis	**659,00 €**	**749,00 €**	**819,00 €**

	CSG 53	CSG 61	CSG 73
ABMESSUNGEN (mm)			
B x T x H (außen)	1504 x 654 x 916	1704 x 654 x 916	1805 x 654 x 916
B x T x H (innen)	1386 x 536 x 750	1586 x 536 x 750	1686 x 536 x 750
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	530 l	611 l	722 l
Anzahl Körbe Serie/möglich	Serie: ohne max. möglich: 4	Serie: ohne max. möglich: 5	Serie: ohne max. möglich: 6
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	200 W / 230 V	200 W / 230 V	230 W / 230 V
Kälteleistung	455 W / VT -10 °C	455 W / VT -10 °C	573 W / VT -10 °C
Kältemittel/Menge	R 134 a / 260 g	R 134 a / 280 g	R 134 a / 310 g
Energieverbrauch	6,23 kWh / 24 h	6,81 kWh / 24 h	6,84 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-14 bis -25 °C bei 30 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	71 kg	82 kg	85 kg
VERKLEIDUNG			
außen	weiß		
innen	ALU		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	412.442.353	412.442.361	412.442.371
Verkaufspreis	**919,00 €**	**989,00 €**	**1.159,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Schlosssatz	412.442.002	35,00
1 x Korb für CSG 22 bis 61, 563 x 278 mm	412.442.997	15,00
1 x Korb für CSG 73, 565 x 278 mm	412.442.997.1	22,00
Trenngitter für Korb CSG 278 mm	412.442.999.1	9,00

CAL 22

Aluminiumrahmen

Gewerbe-Tiefkühltruhen Serie CAL

mit geschäumtem Schiebedeckel und Aluminiumrahmen

- steckerfertige Gewerbe-Tiefkühltruhe mit geschäumtem Schiebedeckel und hochwertigem Aluminiumrahmen
- Fassungsvermögen je nach Modell von 2 bis zu 5 Körbe 563 x 278 mm im Sonderzubehör
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- 60 mm Energiespar-Isolierung
- geschäumter Schiebedeckel mit Vorbereitung für optional verfügbares Schloss ausgestattet
- Tauwasserablauf
- 4 Lenkrollen im Beipack

...individulle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf

	CAL 22	CAL 35	CAL 45	CAL 53	CAL 61
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	724	1054	1304	1504	1704
Tiefe außen	654	654	654	654	654
Höhe außen	916	916	916	916	916
Breite innen	606	936	1186	1386	1586
Tiefe innen	536	536	536	536	536
Höhe innen	726	726	726	726	726
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	217 l	349 l	450 l	530 l	611 l
Anzahl Körbe Serie/möglich	Serie: ohne max. möglich: 2	Serie: ohne max. möglich: 3		Serie: ohne max. möglich: 4	Serie: ohne max. möglich: 5
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	94 W / 230 V	136 W / 230 V	136 W / 230 V	200 W / 230 V	200 W / 230 V
Kälteleistung	162 W / VT -10 °C	303 W / VT -10 °C	303 W / VT -10 °C	455 W / VT -10 °C	455 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 150 g	R 134 a / 225 g	R 134 a / 245 g	R 134 a / 260 g	R 134 a / 280 g
Energieverbrauch	3,04 kWh / 24 h	4,15 kWh / 24 h	4,86 kWh / 24 h	6,23 kWh / 24 h	6,54 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-14 bis -25 °C bei 30 °C UT und 60 % RF				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	46 kg	58 kg	68 kg	71 kg	82 kg
VERKLEIDUNG					
außen	weiß				
innen	ALU				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	412.442.422	412.442.435	412.442.445	412.442.453	412.442.461
Verkaufspreis	**629,00 €**	**699,00 €**	**769,00 €**	**869,00 €**	**929,00 €**

SERIENZUBEHÖR

1 x Rollensatz (4 Stück), im Beipack

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Korb für CAL 22 bis 61, 563 x 278 mm	412.442.997	15,00
Trenngitter für Korb CAL 278 mm	412.442.999.1	9,00

CX-Kombi 22 mit Beleuchtung

CX-Kombi 35 mit Beleuchtung

CX-Kombi 45 mit Beleuchtung

Details

Kühl-/Tiefkühl-Impuls-Verkaufstruhe Serie CX-Kombi

Temperaturbereich +/- umschaltbar, abgeschrägter Glasschiebedeckel und LED-Beleuchtung

- steckerfertige Kühl-/Tiefkühl-Impuls-Verkaufstruhe mit schräg gewölbtem rahmenlosen Glasschiebedeckel und heller LED-Beleuchtung
- flexibel einsetzbar, durch verdeckt, aber einfach umstellbaren Kühl- oder Tiefkühlmodus
- blau abgesetzter Kunststoffrahmen mit integriertem Digitalthermometer
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- 60 mm Energiespar-Isolierung
- 4 Lenkrollen im Beipack
- Vorrüstung für optional erhältliches Schloss mittels Stopfen verschlossen
- durch werkseitige Vorrüstung lassen sich die Truhen problemlos mit der Ecktruhe CX-DELTA verbinden, sodass individuelle Kühl-/Tiefkühl-Verkaufsinseln entstehen

...individulle Werbeanbringung oder ein anderes Design?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf

	CX-Kombi 22 mit LED-Beleuchtung	CX-Kombi 35 mit LED-Beleuchtung	CX-Kombi 45 mit LED-Beleuchtung	CX-Kombi 61 mit LED-Beleuchtung
ABMESSUNGEN (mm)				
Breite außen	724	1054	1304	1704
Tiefe außen	680	680	680	680
Höhe außen	918	918	918	918
Breite innen	606	918	1186	1586
Tiefe innen	536	536	536	536
Höhe innen	750	750	750	750
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	217 l	350 l	450 l	611 l
Anzahl Körbe Serie/möglich	Serie: ohne max. möglich: 2	Serie: ohne max. möglich: 3	Serie: ohne max. möglich: 5	Serie: ohne max. möglich: 7
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	94 W / 230 V	136 W / 230 V	136 W / 230 V	200 W / 230 V
Kälteleistung	162 W / VT -10 °C	303 W / VT -10 °C	303 W / VT -10 °C	455 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 150 g	R 134 a / 225 g	R 134 a / 245 g	R 134 a / 280 g
Energieverbrauch	2,96 kWh / 24 h	3,56 kWh / 24 h	4,53 kWh / 24 h	6,63 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-12 bis -22 °C bei 30 °C UT und 60 % RF			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	46 kg	58 kg	68 kg	82 kg
VERKLEIDUNG				
außen	weiß/blauer Rand			
innen	ALU			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	412.552.122	412.552.135	412.552.145	412.552.161
Verkaufspreis	**829,00 €**	**929,00 €**	**1.059,00 €**	**1.249,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Schlosssatz für Serie CX	412.442.002	35,00
Korb für Serie CX, 560 x 225 mm	412.442.998	22,00
Korb für Serie CX, 560 x 275 mm	412.442.998-2	22,00
Trenngitter (Bodengitter) für Tiefkühler	412.442.305	7,00
Trenngitter für Korb 442998-2	412.442.998.2	9,00

CX-DELTA 90°

CX-DELTA 90°

Impuls-Tiefkühltruhe CX-DELTA 90°

90°-Ecktruhe mit abgeschrägtem Glasschiebedeckel

- steckerfertige Tiefkühl-Impuls-Verkaufstruhe in 90°-Eckausführung
- mit schräg gewölbtem, rahmenlosem Glasschiebedeckel
- blau abgesetzter Kunststoffrahmen
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- 60 mm Energiespar-Isolierung
- 4 Lenkrollen im Beipack
- Vorrüstung für optional erhältliches Schloss mittels Stopfen verschlossen
- durch werkseitige Vorrüstung lassen sich die Truhen problemlos mit der Ecktruhe CX-Kombi verbinden, sodass individuelle Kühl-/Tiefkühl-Verkaufsinseln entstehen

...individulle Werbeanbringung oder ein anderes Design?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf

	CX-DELTA 90°
ABMESSUNGEN (mm)	
Breite außen	660
Tiefe außen	650
Höhe außen	848/918
Breite innen	540
Tiefe innen	525/536
Höhe innen	500
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	105 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	72 W / 230 V
Kälteleistung	150 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 130 g
Energieverbrauch	2,4 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-12 bis -22 °C bei 30 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	40 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß/blauer Rand
innen	ALU
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	412.442.500
Verkaufspreis	**825,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Digitalthermometer	412.443.111	27,00

EL 11 XLE

EL 21 XLE

serienmäßiges Schloss

100 mm Isolierung

Gewerbe-Energiespar-Tiefkühltruhen Serie EL-XLE

100 mm Energiespar-Isolierung

- steckerfertig
- mit geschäumtem Klappdeckel
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- 100 mm Energiespar-Isolierung
- Klappdeckel mit Schloss im Handgriff und Innenbeleuchtung
- abnehmbare Trennwand
- Tauwasserablauf
- übersichtlich beleuchtete Bedienungsschalter
- stufenlos regelbarer Thermostat

	EL 11 XLE	EL 21 XLE	EL 31 XLE	EL 41 XLE	EL 51 XLE
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	720	1050	1300	1500	1700
Tiefe außen	730	730	730	730	730
Höhe außen	860	860	860	860	860
Breite innen	520	850	1100	1300	1500
Höhe innen	450	450	450	450	450
Höhe bei geöffnetem Deckel	1560	1560	1560	1560	1560
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	136 l	237 l	314 l	375 l	438 l
Anzahl Körbe Serie/möglich	Serie: 1 max. möglich: 1	Serie: 2 max. möglich: 2	Serie: 3 max. möglich: 3	Serie: 4 max. möglich: 4	
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	72 W / 230 V	123 W / 230 V	138 W / 230 V	138 W / 230 V	158 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 600 a				
Energieverbrauch	0,43 kWh / 24 h	0,55 kWh / 24 h	0,64 kWh / 24 h	0,72 kWh / 24 h	0,72 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-15 bis -28 °C bei 30 °C UT und 60 % RF				
VERKLEIDUNG					
außen	weiß				
innen	ALU				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	412.452.211	412.452.221	412.452.231	412.452.241	412.452.251
Verkaufspreis	**529,00 €**	**619,00 €**	**679,00 €**	**729,00 €**	**799,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Korb, kunststoffbeschichtet, Abm. (BxTxH): 566 x 278 x 228	412.442.301	14,00
Rollensatz (4 Stück), im Beipack	412.442.001	37,00

EL 51 LT

mögliche Aufteilung

serienmäßiges Schloss

Labor-Tiefkühltruhen Serie EL-LT

für Temperaturbereiche von -25 °C bis -45 °C

- steckerfertige Labor-Tiefkühltruhe mit geschäumtem Klappdeckel
- Einsatzbereich von -25 °C bis -45 °C über elektronische Steuerung regelbar
- akustische und optische Alarmfunktion
- Digitalthermometer
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest lackiertem Stahlblech
- 100 mm Energiespar-Isolierung
- Klappdeckel mit Schloss im Handgriff
- Tauwasserablauf

	EL 11 LT	EL 21 LT	EL 31 LT	EL 41 LT	EL 51 LT
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	725	1055	1305	1505	1705
Tiefe außen	730	730	730	730	730
Höhe außen	865	865	865	865	865
Breite innen	520	850	1100	1300	1500
Tiefe innen	450	450	450	450	450
Höhe innen	680	680	680	680	680
Höhe bei geöffnetem Deckel	1560	1560	1560	1560	1560
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	136 l	237 l	314 l	375 l	438 l
Anzahl Körbe Serie/möglich	Serie: ohne max. möglich: 1	Serie: ohne max. möglich: 2	Serie: ohne max. möglich: 3	Serie: ohne max. möglich: 4	
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	72 W / 230 V	123 W / 230 V	138 W / 230 V	138 W / 230 V	158 W / 230 V
Kälteleistung	75 W / VT -10 °C	130 W / VT -10 °C	166 W / VT -10 °C	240 W / VT -10 °C	240 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 110 g		R 404 a / 200 g	R 404 a / 220 g	
Energieverbrauch	3,84 kWh / 24 h	5,03 kWh / 24 h	6,95 kWh / 24 h	7,54 kWh / 24 h	8,33 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-25 bis -45 °C bei 30 °C UT und 60 % RF				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	45 kg	60 kg	71 kg	74 kg	83 kg
VERKLEIDUNG					
außen	weiß				
innen	ALU				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	412.442.111	412.442.121	412.442.131	412.442.141	412.442.151
Verkaufspreis	**889,00 €**	**989,00 €**	**1.069,00 €**	**1.149,00 €**	**1.275,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Korb, kunststoffbeschichtet, Abm. (BxTxH): 566 x 278 x 228	412.442.301	14,00
1 x Rollensatz (4 Stück), im Beipack	412.442.001	37,00

PRO 11

Labor-Tiefkühltruhen Serie PRO

für Temperaturbereiche von -30 °C bis -60 °C

- steckerfertige Labor-Tiefkühltruhe mit geschäumtem Klappdeckel
- Einsatzbereich von -30 °C bis -60 °C über elektronische Steuerung regelbar
- akustische und optische Alarmfunktion
- Digitalthermometer
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest lackiertem Stahlblech
- 100 mm Energiespar-Isolierung
- Klappdeckel mit Schloss im Handgriff
- robuster Rollensatz (Ø 50 mm) mit Feststellfunktion im Beipack
- Tauwasserablauf

	PRO 11	PRO 21	PRO 31	PRO 41	PRO 60
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	725	1055	1305	1505	1705
Tiefe außen	730	730	730	730	730
Höhe bei geöffnetem Deckel	1620	1620	1620	1620	1620
Höhe mit Rollen	920	920	920	920	920
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	130 l	230 l	300 l	360 l	485 l
Nettoinhalt	130 l	230 l	300 l	360 l	485 l
Anzahl Körbe Serie/möglich	Serie: ohne max. möglich: 1	Serie: ohne max. möglich: 2	Serie: ohne max. möglich: 3	Serie: ohne max. möglich: 4	
ELEKTRISCHE DATEN					
Anschlusswert	330 W / 230 V	410 W / 230 V	560 W / 230 V	610 W / 230 V	610 W / 230 V
Kältemittel	R 404 a				
Geräuschpegel	51 dB	51 dB	51 dB	51 dB	51 dB
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-30 bis -60 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	53 kg	68 kg	78 kg	89 kg	95 kg
VERKLEIDUNG					
außen	weiß				
innen	glatt, weiß lackiert				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	412.306.011	412.306.021	412.306.031	412.306.041	412.306.060
Verkaufspreis	**3.585,00 €**	**4.315,00 €**	**4.869,00 €**	**5.125,00 €**	**5.470,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Korb, kunststoffbeschichtet, weiß, Abm. (BxTxH): 566 x 278 x 228	412.442.301	14,00

LAB 11

Labor-Tiefkühltruhen Serie LAB

für Temperaturbereiche von -65 °C bis -85 °C

- steckerfertige Labor-Tiefkühltruhe für Temperaturbereiche von -60 °C bis -85 °C
- Abkühlung von +25 °C bis auf -85 °C in nur 5 Stunden
- geschäumter Klappdeckel
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest lackiertem Stahlblech
- Innenbehälter aus robustem, weiß lackiertem glatten Stahlblech
- 100 mm Energiespar-Isolierung
- Klappdeckel mit Schloss im Handgriff
- elektronische Steuerung mit Feinjustierung und Digitalanzeige im 0,1 Bereich
- Alarmfunktion für zu hohe und zu niedrige Temperatur
- Steuerung extern auslesbar/protokollierbar
- Tauwasserablauf
- robuste Rollen (Ø 50 mm) mit Bremse

	LAB 11	LAB 31	LAB 51
ABMESSUNGEN (mm)			
Breite außen	720	1300	1700
Tiefe außen	730	730	730
Breite innen	520/320	1100/900	1500/1300
Tiefe innen	450	450	450
Höhe innen	650	650	650
Höhe bei geöffnetem Deckel	1620	1620	1620
Höhe mit Rollen	920	920	920
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	130 l	301 l	418 l
Anzahl Körbe Serie/möglich	Serie: ohne max. möglich: 1	Serie: ohne max. möglich: 3	Serie: ohne max. möglich: 4
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	480 W / 230 V	710 W / 230 V	810 W / 230 V
Kältemittel	R 404 a		
Geräuschpegel	51 dB	51 dB	51 dB
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-60 bis -85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	53 kg	78 kg	95 kg
VERKLEIDUNG			
außen	weiß		
innen	glatt, weiß lackiert		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	412.608.511	412.608.531	412.608.551
Verkaufspreis	**5.520,00 €**	**6.750,00 €**	**9.471,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Korb, kunststoffbeschichtet, weiß, Abm. (BxTxH): 566 x 278 x 228	412.442.301	14,00

ARCHE 100 XP
Temperaturbereich 0 bis +2 °C
Beleuchtungskit = Sonderzubehör

Farbvarianten der Blenden
Serie weiß RAL 9016

Sonderzubehör

ARCHE 130

Kühlinsel Serie ARCHE

steckerfertig, neigungsverstellbare Auslagefläche

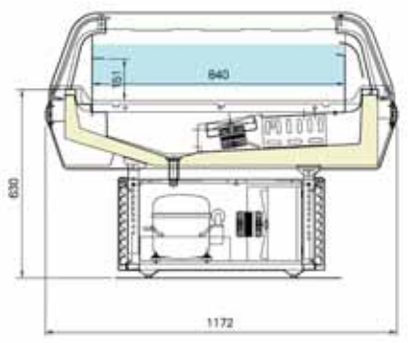
OSCARTIELLE Cool displays

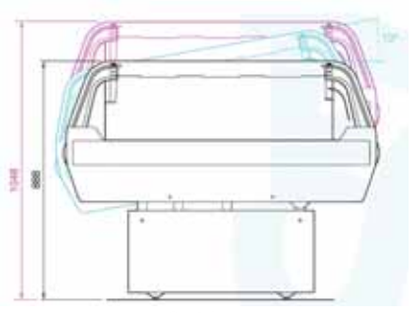
- steckerfertige Kühlinsel mit neigungsverstellbarer Innenwanne (4° bis 10°)
- wahlweise Modell 100 XP zur Kühlung von vorverpacktem Fleisch oder Modell 130 und 190 zur Kühlung von vorverpacktem Obst oder Molkerei-Produkten
- Umluftkühlung
- Dekorstreifen in weiß, RAL 9016 lackiert (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- Unterbau aus grau lackiertem Stahlblech
- Seitenteile für maximale Produkteinsicht aus Plexiglas
- Frontscheibe aus gehärtetem Glas
- innere Luftführungskanäle aus Plexiglas
- elektrische Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung
- justierbare Stellfüße

	ARCHE 100 XP	ARCHE 130	ARCHE 190
ABMESSUNGEN (mm)			
Breite außen	977	1270	1895
Tiefe außen	999	1108	1108
Höhe außen	946	896	896
Breite innen	937	1250	1875
Tiefe innen	790	900	900
Höhe innen	150	100	100
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,74 m^2	1,13 m^2	1,69 m^2
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	600 W / 230 V	616 W / 230 V	929 W / 230 V
Kälteleistung	1058 W / VT -10 °C	1058 W / VT -10 °C	1448 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 675 g	R 404 a / 800 g	R 404 a / 875 g
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	110 kg	130 kg	180 kg
VERKLEIDUNG			
außen	weiß/grau		
innen	weiß		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	459.692.020	459.692.000	459.692.005
Verkaufspreis	**3.698,00 €**	**3.620,00 €**	**4.280,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x 4 Laufräder, davon 2 feststellbar	459.KIT.RU	102,00
Beleuchtungskit für Modell 100 XP	459.IL1.00	502,00
Beleuchtungskit für Modell 130	459.IL1.30	547,00
Beleuchtungskit für Modell 190	459.IL1.90	593,00
Wagenstoßleiste, für Modell 100 XP, aus Metall	459.692.323	223,00
Wagenstoßleiste für Modell 130, aus Metall	459.692.321	243,00
Wagenstoßleiste für Modell 190, aus Metall	459.692.322	287,00

OMEGA 134





Maßzeichnung

Kühlinsel OMEGA 134

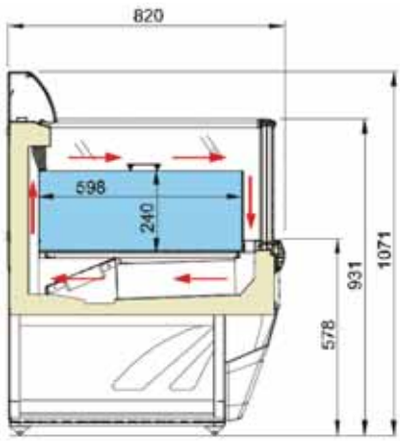
steckerfertig, neigungsverstellbare Innenwanne

geeignet zur Kühlung von vorverpacktem Fleisch, Obst oder Molkerei-Produkten

- steckerfertige Kühlinsel mit neigungsverstellbarer Innenwanne (0° bis 10°)
- ideal zur Kühlung von vorverpacktem Fleisch, Obst oder Molkerei-Produkten
- Umluftkühlung
- Aufbau in weiß lackiert, Unterbau aus grau lackiertem Stahlblech
- maximale 360° Produkteinsicht durch allseitig montierte Plexiglasscheiben
- innere Luftführungskanäle aus Plexiglas
- Innengitter für Reinigungszwecke leicht herausnehmbar
- elektrische Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung

	OMEGA 134
ABMESSUNGEN (mm)	
Breite außen	1394
Tiefe außen	1172
Höhe außen	888
Tiefe innen	840
Höhe innen	151
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	280 l
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	1600 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 450 g
Energieverbrauch	15,4 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-1 bis +7 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	180 kg / 165 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß/grau
innen	weiß
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	453.OME.013.4S0.0L
Verkaufspreis	**4.550,00 €**

ACTION 70 TB/TN



Mßzeichnung ACTION 70 TB/TN

ACTION Farbvarianten

ACTION 100 TB/TN

Kühl-/ Tiefkühl-Panoramatruhe Serie ACTION

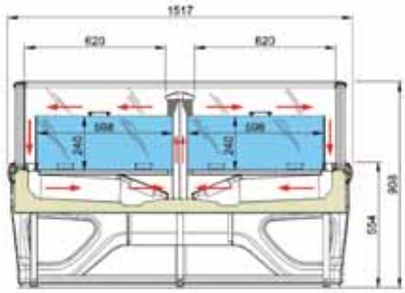
steckerfertig, umschaltbar in +/-

- steckerfertige Kühl-/Tiefkühl-Panoramatruhe
- Leuchtdisplay mit transparenter Abdeckung
- Umluftkühlung
- elektronische Temperaturregelung für den Kühlbereich (TN) oder Tiefkühlbereich (TB)
- tiefgezogene Panoramaverglasung aus Thermoglas
- optional mit Satz Trenngitter auf 6 (Modell 70), bzw. 8 (Modell 100) Fächer
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech in Standardfarbe silber/Titan Silver, Blenden optional auch im Farbton blau/Blu Techno lieferbar, innen weiß
- Rahmenprofil und Stoßleiste aus robustem ABS-Kunststoff in lichtgrau
- automatische Tauwasserverdunstung mit Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis
- 4 starre Rangierrollen

	ACTION 70 TB/TN	ACTION 100 TB/TN
ABMESSUNGEN (mm)		
Breite außen	760	1060
Tiefe außen	820	820
Höhe außen	1071	1071
Breite innen	566	866
Tiefe innen	598	598
Höhe innen	240	240
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	160 l	238 l
Nettoinhalt	82 l	126 l
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	1200 W / 230 V	1400 W / 230 V
Kältemittel	R 404 a	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF -16 bis -18 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	130 kg / 118 kg	150 kg / 130 kg
VERKLEIDUNG		
außen	silber/Titan Silver	
innen	weiß	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	453.ANC.000.070.0L	453.ANC.000.100.0L
Verkaufspreis	**2.054,00 €**	**2.387,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Satz Trenngitter auf 6 Fächer, für Action 70	453.932.000.000.005.3	37,00
1 x Warenteilerkit für 8 Fächer, auf einer Seite für Action 100/MUSIC 150	453.932.000.000.005.4	49,00
1 x Warenteilerkit für 12 Fächer, auf einer Seite für Action 100/MUSIC 150	453.932.000.000.005.5	75,00
Rollensatz, für ACTION 70/100	453.932.000.000.007.2	18,00

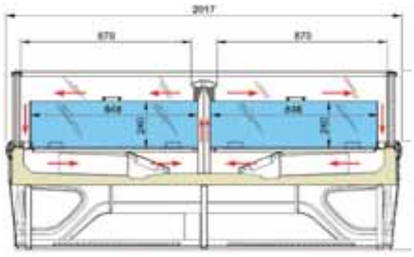
MUSIC 150 TB/TN



MUSIC 150 TB/TN

MUSIC 150 TB/TN

MUSIC 200 TB/TN



MUSIC 200 TB/TN

Kühl-/ Tiefkühl-Panoramainsel Serie MUSIC

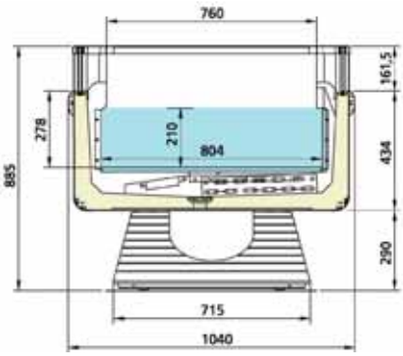
steckerfertig, umschaltbar in +/-

- steckerfertige Kühl-/Tiefkühl-Panoramainsel
- Ausführung wahlweise offen oder mit Thermo-Glasschiebedeckel
- Umluftkühlung
- elektronische Temperaturregelung für 2 getrennt regelbare Abteile, Kühlbereich (TN) und Tiefkühlbereich (TB)
- tiefgezogene Panoramaverglasung aus Thermoglas
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech in Standardfarbe silber/Titan Silver
- untere Blenden optional auch in den Farbtönen blau/Blu Techno, gelb/Gold Yellow und rot/Rosso Colorado lieferbar
- automatische Tauwasserverdunstung mit Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis
- Analogthermometer jeweils in der Wanne
- 4 justierbare Stellfüße

	MUSIC 150 TB/TN	MUSIC 200 TB/TN	MUSIC 150 TB/TN	MUSIC 200 TB/TN
	offen		Glasschiebedeckel	
ABMESSUNGEN (mm)				
Breite außen	1517	2017	1517	2017
Tiefe außen	1060	1060	1060	1060
Höhe außen	908	908	908	908
Breite innen	2 x 598	2 x 848	2 x 598	2 x 848
Tiefe innen	864	864	864	864
Höhe innen	240	240	240	240
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	476 l	684 l	476 l	684 l
Nettoinhalt	252 l	356 l	252 l	356 l
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF -16 bis -18 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
ELEKTRISCHE DATEN				
Anschlusswert	2200 W / 230 V	2600 W / 230 V	2200 W / 230 V	2600 W / 230 V
Kältemittel	R 404 a			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	270 kg / 250 kg	300 kg / 290 kg	270 kg / 250 kg	300 kg / 290 kg
VERKLEIDUNG				
außen	silber/Titan Silver			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	453.MSC.000.150.0L	453.MSC.000.200.0L	453.MSC.000.150.0LG	453.MSC.000.200.0LG
Verkaufspreis	**4.075,00 €**	**4.351,00 €**	**4.255,00 €**	**4.557,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x isolierte Nachtabdeckung, MUSIC 150	453.932.000.000.006.7	83,00
1 x Warenteilerkit für 8 Fächer, auf einer Seite für MUSIC 150	453.932.000.000.005.4	49,00
1 x Warenteilerkit für 12 Fächer, auf einer Seite für MUSIC 150	453.932.000.000.005.5	75,00
1 x isolierte Nachtabdeckung, MUSIC 200	453.932.000.000.006.8	109,00
1 x Warenteilerkit für 12 Fächer, auf einer Seite für MUSIC 200	453.932.000.000.005.6	75,00
1 x Warenteilerkit für 16 Fächer, auf einer Seite für MUSIC 200	453.932.000.000.005.7	99,00

ECONESOS 150 TB-TN



ECONESOS 150 TB-TN

Kühl-/ Tiefkühlinsel Serie ECONESOS TB-TN

steckerfertig, umschaltbar in +/-

- steckerfertige, umschaltbare Kühl-/ Tiefkühlinsel
- Umluftkühlung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Temperaturregelung
- Innenbehälter aus verzinktem schlag- und stoßfest weiß pulverbeschichtetem Stahlblech, lebensmittelecht
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest kunststoffbeschichtetem Stahlblech
- obere Verblendung mit umlaufendem Thermoglaseinsatz
- Kantenschutz aus schlag- und stoßfestem Kunststoff
- justierbare Stellfüße

	ECONESOS 150 TB-TN	ECONESOS 200 TB-TN	ECONESOS 250 TB-TN
ABMESSUNGEN (mm)			
Breite außen	1540	2040	2540
Tiefe außen	1040	1040	1040
Höhe außen	885	885	885
Breite innen	1405	1905	2405
Tiefe innen	760/804	760/804	760/804
Höhe innen	210	210	210
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	509 l	691 l	872 l
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	1600 W / 230 V	2300 W / 230 V	3000 W / 230 V
Kälteleistung	1800 W / VT -30°C	2450 W / VT -30°C	3000 W / VT -30°C
Kältemittel	R 404 a		
Energieverbrauch	27,5 kWh / 24 h	32,5 kWh / 24 h	35,5 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+5 bis -1 °C bei 25 °C UT und 60 % RF -18 bis -25 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	210 kg	254 kg	286 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Kunststoff/weiß		
innen	Stahlblech/weiß		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	453.ECO.150.TBTN	453.ECO.200.TBTN	453.ECO.250.TBTN
Verkaufspreis	**3.089,00 €**	**3.509,00 €**	**3.899,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Warenteiler	453.990.102.700	23,00
1 x Nachtabdeckung, NESOS / ECONESOS 150	453.990.105.400	209,00
1 x Warenteilerkit (10), NESOS / ECONESOS 150	453.990.204.900	59,00
1 x Warenteilerkit (27), NESOS / ECONESOS 150	453.990.205.000	135,00
1 x Nachtabdeckung, NESOS / ECONESOS 200	453.990.105.500	245,00
1 x Warenteilerkit (14), NESOS / ECONESOS 200	453.990.205.101	77,00
1 x Warenteilerkit (33), NESOS / ECONESOS 200	453.990.105.101	155,00
1 x Nachtabdeckung, NESOS / ECONESOS 250	453.990.105.600	159,00
1 x Warenteilerkit (18), NESOS / ECONESOS 250	453.990.205.200	105,00
1 x Warenteilerkit (39), NESOS / ECONESOS 250	453.990.205.300	185,00

IGLOO Plus 150 TK

IGLOO Plus 200 TK

IGLOO Plus 250 TK

Tiefkühlinseln Serie IGLOO Plus TK

Steckerfertige Tiefkühlinsel, Ausstattung mit 2 bzw. 2 x 2 Glas-Schiebedeckeln

- Steckerfertige Tiefkühlinsel
- Ausstattung mit 2 (Modell 150 und 200) oder 2 x 2 (Modell 250) Glas-Schiebedeckeln
- innen und außen aus weiß plastifiziertem Stahlblech, Boden aus galvanisiertem Stahlblech
- Stoßfänger, Rahmen und Griffe aus grauem Kunststoff
- 72 mm starke, energiesparende Polyurethan-Hartschaumisolierung
- mechanische Steuerung mit manueller Abtauung; 2 Thermometer

	IGLOO Plus 150 TK	IGLOO Plus 200 TK	IGLOO Plus 250 TK
ABMESSUNGEN (mm)			
Breite außen	1558	2058	2558
Tiefe außen	978	978	978
Höhe außen	753	753	753
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	529 l	753 l	976 l
Anzahl Körbe Serie/möglich	Serie: ohne max. möglich: 8	Serie: ohne max. möglich: 12	Serie: ohne max. möglich: 16 Korb
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	395 W / 230 V	535 W / 230 V	715 W / 230 V
Kälteleistung	440 W / VT -30°C	610 W / VT -30°C	660 W / VT -30°C
Kältemittel	R 404 a		
Energieverbrauch	5,28 kWh / 24 h	7,32 kWh / 24 h	7,92 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-18 bis -25 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	112 kg	149 kg	159 kg
VERKLEIDUNG			
außen	weiß plastifiziertes Stahlblech		
innen	weiß plastifiziertes Stahlblech		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	465.863.010.3	465.864.010.3	465.865.010.3
Verkaufspreis	**1.333,00 €**	**1.711,00 €**	**1.963,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Körbekit 150 TK, 8 Gitterkörbe	465.441.150.000	141,00
1 x Körbekit 200 TK, 12 Gitterkörbe	465.441.200.001	206,00
1 x Körbekit 250 TK, 16 Gitterkörbe	465.441.250.001	269,00

GLOBAL LIGHT VN 150

GLOBAL LIGHT VN 200

Tiefkühlinseln Serie GLOBAL LIGHT VN

steckerfertig, Ausstattung mit 2 Glas-Schiebedeckeln

- steckerfertige Tiefkühlinsel
- Ausstattung mit 2 Glas-Schiebedeckeln
- innen und außen aus weiß plastifiziertem Stahlblech
- Stoßleiste, Rahmen und Griffleisten aus weißem Kunststoff
- elektronische Steuerung mit automatischer Abtauung
- Thermometer

	GLOBAL LIGHT VN 150	GLOBAL LIGHT VN 200
ABMESSUNGEN (mm)		
Breite außen	1506	2050
Tiefe außen	1010	1010
Höhe außen	895	895
Breite innen	1336	1880
Tiefe innen	780	780
Höhe innen	290	290
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	510 l	718 l
Nettoinhalt	302 l	425 l
Ausstellfläche	2,45 m^2	3,23 m^2
ELEKTRISCHE DATEN		
Anschlusswert	580 W / 230 V	1630 W / 230 V
Kältemittel	R 507 a	
Energieverbrauch	14 kWh / 24 h	27 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-18 bis -25 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	140 kg / 110 kg	240 kg / 190 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß plastifiziertes Stahlblech	
innen	weiß plastifiziertes Stahlblech	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	465.801.50	465.802.00
Verkaufspreis	**3.881,00 €**	**4.672,00 €**

URANO 165 BT

URANO 165 BT

URANO 165 BT

Tiefkühlinsel Serie URANO

steckerfertig, großflächig wärmeisolierte Glasschiebedeckel

OSCARTIELLE Cool display

- steckerfertige Tiefkühlinsel mit stiller Kühlung
- großflächige Glasschiebedeckel aus Wärmeschutzglas
- eingebautes Verdampfersystem mit leistungsstarker und besonders laufruhiger Leistung
- Innenbehälter aus schlag- und stoßfest gehämmertem Alublech, lebensmittelecht
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest kunststoffbeschichtetem Stahlblech in weiß (RAL 9016)
- lichtgrauer Seiten- und Kantenschutz aus schlag- und stoßfestem Kunststoff
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung nur bei einer optional gewählten Heißgasabtauung, standardmäßig: manuelle Abtauung

Planungshinweis:
Mittels Verbindungs- und Verblenderkits lassen sich die Modelle jeweils als Variante TWIN Rücken an Rücken stellen.
So lassen sich ansprechende Verkaufsinseln bilden.

	URANO 165 BT	URANO 210 BT	URANO 250 BT
ABMESSUNGEN (mm)			
Breite außen	1650	2100	2500
Tiefe außen	860	860	860
Höhe außen	780/860	780/860	780/860
Breite innen	1510	1960	2360
Tiefe innen	720	720	720
Höhe innen	550	550	550
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	1,09 m^2	1,41 m^2	1,70 m^2
Kühlvolumen	5,42 m^3	7,20 m^3	8,78 m^3
ELEKTRISCHE DATEN			
Anschlusswert	429 W / 230 V	464 W / 230 V	499 W / 230 V
Kälteleistung	347 W / VT -35 °C	457 W / VT -35 °C	529 W / VT -35 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 350 g	R 404 a / 400 g	
Energieverbrauch	7,4 kWh / 24 h	8,5 kWh / 24 h	9,6 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-18 bis -20 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	105 kg	130 kg	145 kg
VERKLEIDUNG			
außen	weiß plastifiziertes Stahlblech		
innen	Aluminium		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	459.713.000	459.713.005	459.713.010
Verkaufspreis	**3.045,00 €**	**3.290,00 €**	**3.550,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Innenbeleuchtung, für Modell 165 BT	459.713.285	152,00
Innenbeleuchtung, für Modell 210 BT	459.713.286	192,00
Innenbeleuchtung, für Modell 250 BT	459.713.287	204,00
Beleuchtungseinheit, für Modell 165 BT	459.713.355	333,00
Beleuchtungseinheit, für Modell 210 BT	459.713.356	351,00
Beleuchtungseinheit, für Modell 250 BT	459.713.357	391,00
Regalaufsatz, mit 2 Regalauslagen für Modell 165 BT	459.713.438	826,00
Regalaufsatz, mit 2 Regalauslagen für Modell 210 BT	459.713.439	951,00
Regalaufsatz, mit 2 Regalauslagen für Modell 250 BT	459.713.440	1.131,00
Satz Bodengitter (4 Stück), Höhe 160 mm für Modell 210 BT	459.713.686	42,00
Satz Bodengitter (4 Stück), Höhe 270 mm für Modell 210 BT	459.713.687	55,00
Satz Bodengitter (5 Stück), Höhe 160 mm für Modell 250 BT	459.713.688	52,00
Satz Bodengitter (5 Stück), Höhe 270 mm für Modell 250 BT	459.713.689	68,00

NOTIZEN

gewerbliche Mikrowellen
Übersicht Produktprogramm NordCook

- Spültechnik
- Thermik-Serie SNACK 600
- Thermik-Serie N 700
- Thermik-Serie N 900
- easyLine Heißluftdämpfer
- Pizzatechnik
- Armaturen und Schlauchaufroller

ZANUSSI PROFESSIONAL

MORETTI FORNI

KLARCO

Mikrowellen

12/1 – 12/3

Übersicht
Spültechnik

12/11

Übersicht
Serie SNACK 600

12/15

Übersicht
Serie N 700

12/17

Übersicht
Serie N 900

12/1 – 12/3

Übersicht
easyLine Heißluftdämpfer

12/1

Übersicht
Pizzatechnik

12/11

Übersicht Armaturen und
Schlauchaufroller

12/15

NordCap®

Profis für Profis

Die neuen gewerblichen Mikrowellen von SHARP
Geeignet für Gastronorm 1/2 und 1/3!

Profi-Mikrowelle R-1500 AT

elektronische "Twin touch" Bedienung + LCD-Anzeige

Dank der doppelten Bedienblende ist die Profi-Mikrowelle R-1500AT aus jeder Perspektive gut erreichbar und somit schnell und einfach zu bedienen.
100 individuell zu programmierende Menüspeicher sorgen zu verlässig für die Zubereitung von vorgefertigten Menüs oder Menükomponenten (per Doppelte-/Dreifach-Menge-Taste auch für zwei beziehungsweise drei Personen).
Zum wiederholten Garen der letzten Speise braucht nur die Taste „Manuell/Wiederholung" gedrückt werden.
Der 21 Liter fassende Edelstahl-Garraum bietet bequem Platz für einen 1/2- oder 1/3-Gastronorm-Behälter aus Kunststoff oder Porzellan.

Profi-Mikrowelle R-2100 AT

elektronische "Twin touch" Bedienung + LCD-Anzeige

Die R-2100AT mit einer starken Mikrowellenleistung von 2100 Watt ist eine kraftvolle Profi-Mikrowelle für den professionellen Einsatz.
Dank der doppelten Bedienblende ist sie aus jeder Perspektive gut erreichbar und somit schnell und einfach zu bedienen.
100 individuell zu programmierende Menüspeicher sorgen zuverlässig für eine schnelle Zubereitung von vorgefertigten Menüs oder Menükomponenten.
Der 21 Liter fassende Edelstahl-Garraum bietet bequem Platz für einen 1/2- oder 1/3-Gastronorm-Behälter aus Kunststoff oder Porzellan.

R-22 AM

SHARP

Mikrowellengerät R-22 AM

Drehknopfbedienung und LCD-Anzeige

- gewerbliche Profi-Mikrowelle mit Drehknopf-Bedienung und LCD-Anzeige
- Mikrowellenleistung 1500 Watt
- 20 Liter Garraumvolumen mit Keramikboden
- 4 Mikrowellenleistungsstufen (100% / 50% / 20% / 10%)
- Zeiteinstellung bis 30 Minuten
- Wiederholbetrieb
- Starttaste
- stapelbar
- Leistungsaufnahme max. 2,4 kW, Absicherung 16 A

	R-22 AM
	Drehknopfbedienung und LCD-Anzeige
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	510 x 470 x 335
innen (B x T x H)	330 x 330 x 180
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	33 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Edelstahlgehäuse
innen	Edelstahlgarraum mit Keramikboden
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	312.202.200
Verkaufspreis	**1.299,00 €**

R-23 AM

Mikrowellengerät R-23 AM

Drehknopfbedienung und LCD-Anzeige

- gewerbliche Profi-Mikrowelle mit Drehknopf-Bedienung und LCD-Anzeige
- Mikrowellenleistung 1800 Watt
- 20 Liter Garraumvolumen mit Keramikboden
- 4 Mikrowellenleistungsstufen (100% / 50% / 20% / 10%)
- Zeiteinstellung bis 30 Minuten
- Wiederholbetrieb
- Starttaste
- stapelbar
- Leistungsaufnahme max. 2,9 kW, Absicherung 16 A

	R-23 AM
	Drehknopfbedienung und LCD-Anzeige
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	510 x 470 x 335
innen (B x T x H)	330 x 330 x 180
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	33 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Edelstahlgehäuse
innen	Edelstahlgarraum mit Keramikboden
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	312.202.301
Verkaufspreis	**1.469,00 €**

R-15 AM

Mikrowellengerät R-15 AM

Drehknopfbedienung und LCD-Anzeige

SHARP

- gewerbliche Profi-Mikrowelle mit Drehknopf-Bedienung und LCD-Anzeige
- Mikrowellenleistung 1000 Watt
- 28 Liter Garraumvolumen
- 5 Mikrowellenleistungsstufen (100% / 70% / 50% / 30% / 10%)
- Zeiteinstellung bis 30 Minuten; Zeiteinstellknopf; +1 Minute-Taste
- 3 Garfolgen programmierbar
- Leistungsaufnahme max. 1,55 kW, Absicherung 16A

	R-15 AM
	Drehknopfbedienung und LCD-Anzeige
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	520 x 424 x 309
innen (B x T x H)	351 x 372 x 211
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	18 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Edelstahlgehäuse
innen	Edelstahlgarraum mit Keramikboden
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	312.201.501
Verkaufspreis	**719,00 €**

R-15 AT

Mikrowellengerät R-15 AT

elektronische Bedienung und LCD-Anzeige

- gewerbliche Profi-Mikrowelle mit elektronischer Bedienung und LCD-Anzeige
- Mikrowellenleistung 1000 Watt
- 28 Liter Garraumvolumen
- 11 Mikrowellenleistungsstufen (0 bis 100%)
- Zeiteingabe bis 30 Minuten
- 20 Programmspeicher mit 10 vorprogrammierten Zeit- und Leistungskombinationen
- 3 bzw. 2 Garfolgen programmierbar
- Doppelte-Menge-Taste, Express-Auftau-Taste
- Zählwerkfunktion,
- Signaltontaste, Alarmfunktion
- Starttaste
- Leistungsaufnahme max. 1,55 kW, Absicherung 16A

	R-15 AT
	elektronische Bedienung und LCD-Anzeige
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	520 x 424 x 309
innen (B x T x H)	351 x 372 x 211
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	18 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Edelstahlgehäuse
innen	Edelstahlgarraum mit Keramikboden
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	312.201.500
Verkaufspreis	**729,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
Menüaufkleber	

R-25 AT

SHARP

Mikrowellengerät R-25 AT

Drehknopfbedienung und LCD-Anzeige

- gewerbliche Profi-Mikrowelle mit elektronischer Bedienung und LCD-Anzeige
- Mikrowellenleistung 2100 Watt
- 20 Liter Garraumvolumen
- 11 Mikrowellenleistungsstufen (0 bis 100%)
- Zeiteingabe bis 90 Minuten (leistungsstufenabhängig)
- 20 Menüspeicher mit 10 vorprogrammierten Garprogrammen
- 3 bzw. 2 Garfolgen programmierbar
- manueller Betrieb, Wiederholbetrieb, Programmbetrieb
- Doppelte-Menge-Taste, Express-Auftau-Taste
- Zählwerkfunktion,
- Signaltontaste, Alarmfunktion (regelbare Lautstärke)
- Starttaste
- Leistungsaufnahme max. 3,15 kW, Absicherung 16A

	R-25 AT
	Drehknopfbedienung und LCD-Anzeige
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	510 x 470 x 335
innen (B x T x H)	330 x 330 x 180
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	33 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Edelstahlgehäuse
innen	Edelstahlgarraum mit Keramikboden
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	312.202.502
Verkaufspreis	**1.598,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
Menüaufkleber	

R-25 AM

Mikrowellengerät R-25 AM

Drehknopfbedienung und LCD-Anzeige

- gewerbliche Profi-Mikrowelle mit Drehknopf-Bedienung und LCD-Anzeige
- Mikrowellenleistung 2100 Watt
- 20 Liter Garraumvolumen mit Keramikboden
- 4 Mikrowellenleistungsstufen (100% / 50% / 20% / 10%)
- Zeiteinstellung bis 30 Minuten (leistungsstufenabhängig)
- Wiederholbetrieb
- Starttaste
- Lufteinlassfilter und Spritzschutz oben
- stapelbar
- Leistungsaufnahme max. 3,15 kW, Absicherung 16 A

	R-25 AM
	Drehknopfbedienung und LCD-Anzeige
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	510 x 470 x 335
innen (B x T x H)	330 x 330 x 180
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	33 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Edelstahlgehäuse
innen	Edelstahlgarraum mit Keramikboden
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	312.202.501
Verkaufspreis	**1.529,00 €**

R-1500 AT

Mikrowellengerät R-1500 AT

SHARP

mit elektronischer „Twin touch" Bedienung und LCD-Anzeige

- 1500 Watt Mikrowellenleistung
- doppelte elektronische Bedienblende „Twin touch" für optimale Erreichbarkeit
- LCD-Anzeige
- 11 Mikrowellenleistungsstufen (0% bis 100%)
- Zeiteingabe: bis 120 Minuten (leistungsstufenabhängig)
- 100 Menüspeicher mit 10 vorprogrammierbaren Garprogrammen und 4 Garfolgen programmierbar
- Garraumvolumen: 21 Liter
- Edelstahlgarraum mit Keramikboden
- Edelstahlgehäuse
- passend für Gastronorm GN 1/2 und 1/3

Weitere Spezifikationen:
Wiederholbetrieb, Programmbetrieb, Doppelte / Dreifache-Menge-Taste, Gar-Gleichmäßigkeit durch Drehantennensystem, Schnelles-Auftauen-Taste, Zählwerkfunktion, Fehlermeldungen, Starttaste, Signalton mit einstellbarer Lautstärke, Lufteinlassfilter, oberer Spritzschutz, stapelbar.

	R-1500 AT mit elektronischer „Twin touch" Bedienung und LCD-Anzeige
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	445 x 573 x 346
innen (B x T x H)	356 x 326 x 177
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	2300 W / 230 V
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	34,5 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Edelstahlgehäuse
innen	Edelstahlgarraum mit Keramikboden
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	312.211.500
Verkaufspreis	**1.469,00 €**

R-2100 AT

Mikrowellengerät R-2100 AT

mit elektronischer „Twin touch" Bedienung und LCD-Anzeige

- 2100 Watt Mikrowellenleistung
- doppelte elektronische Bedienblende „Twin touch" für optimale Erreichbarkeit
- LCD-Anzeige
- 11 Mikrowellenleistungsstufen (0% bis 100%)
- Zeiteingabe: bis 120 Minuten (leistungsstufenabhängig)
- 100 Menüspeicher mit 10 vorprogrammierbaren Garprogrammen und 4 Garfolgen programmierbar
- Garraumvolumen: 21 Liter
- Edelstahlgarraum mit Keramikboden
- Edelstahlgehäuse
- passend für Gastronorm 1/2 und 1/3

Weitere Spezifikationen:
Wiederholbetrieb, Programmbetrieb, Doppelte/Dreifache-Menge-Taste, Gar-Gleichmäßigkeit durch Drehantennensystem, Schnelles-Auftauen-Taste, Zählwerkfunktion, Fehlermeldungen, Starttaste, Signalton mit einstellbarer Lautstärke, Lufteinlassfilter, oberer Spritzschutz, stapelbar.

	R-2100 AT mit elektronischer „Twin touch" Bedienung und LCD-Anzeige
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	445 x 573 x 346
innen (B x T x H)	356 x 326 x 177
ELEKTRISCHE DATEN	
Anschlusswert	3000 W / 230 V
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	34,5 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Edelstahlgehäuse
innen	Edelstahlgarraum mit Keramikboden
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	312.212.100
Verkaufspreis	**1.723,00 €**

NordCook®

Ihr Partner für

Spülmaschinen • Thermik • Pizzatechnik • Armaturen

Profitieren Sie von Komplettlösungen aus einem Haus

Seit dem 01. Juli 2007 vertritt die Firma NordCook die Marke ZANUSSI PROFESSIONAL exklusiv auf dem deutschen Markt. Mittlerweile gehören auch das Pizzaprogramm von Moretti Professional sowie Armaturen von Klarco zu dem umfangreichen NordCook-Sortiment.

Zusammen sind NordCap und NordCook somit in der Lage, Ihnen eine komplette Großküchen- oder Ladeneinrichtung aus nur einer Hand anzubieten.

Selbstverständlich bietet Ihnen NordCook dabei die gleichen Leistungen wie NordCap:

- die NordCook-Vertriebsstrategie ist ausschließlich auf den Fachhandel ausgelegt
- die kompetente Beratung erfolgt bundesweit durch das Team im Vertriebsinnendienst und direkten Ansprechpartnern im Außendienst
- schnelle und hohe Verfügbarkeit der Produkte durch das große Zentrallager in Hamburg
- Produktausstellung und Schulungscenter im Zentralstandort Hamburg
- technischer Support mit Kundendienstschulungen
- umfangreicher und fundierter Verkaufssupport durch das technisch sehr ausführliche Verkaufshandbuch, Werbeaktionen und dem Internetauftritt mit Händlerzugang unter www.nordcook.de

Die folgenden Seiten liefern Ihnen und Ihren Kunden einen kurzen Überblick über das NordCook-Produktprogramm.

Für weitere Informationen ist das NordCook-Team jederzeit gerne Ihr Ansprechpartner, Kontakt:

NordCook GmbH • Großmoorbogen 5 • 21079 Hamburg

Tel.: +49 (0)40 18 04 84 02-0 • Fax: +49 (0)40 18 04 84 02-50

E-Mail: info@nordcook.de • www.nordcook.de

ZANUSSI PROFESSIONAL

Gewerbliche Spültechnik
Thermik für Großküchen

MORETTI FORNI S.P.A.

Pizzatechnik

KLARCO

Armaturen
Schlauchaufroller

www.nordcook.de

Spültechnik von ZANUSSI PROFESSIONAL

Hygiene, Glanz, Zuverlässigkeit, Energieeffizienz

Einfach glänzend. . . Die Geschirrspülmaschinen von ZANUSSI Professional sind ausschließlich aus **hochqualitativen Komponenten und Materialien** hergestellt. Das garantiert Ihnen hygienisch einwandfreie und Geschirr und Besteck und optimale Leistungen bei allen Arbeitsbedingungen – eben einfach glänzende Spülergebnisse.

Das System „Active": Engagiert für eine sichere Nachspülung. Das in allen „Active"-Geschirrspülmaschinen installierte System "Garantierte Nachspülung" gewährleistet eine **perfekte und sichere Nachspülung**, da die Wassermenge und die Wassertemperatur immer konstant sind.

Benutzerfreundlichkeit kommt an. Dank der übersichtlichen Bedienblende und dem leichten Zugang zu den wichtigsten funktionellen Komponenten können die Maschinen **leicht und schnell gewartet und gereinigt** werden.
Zur Bedienung der Maschinen sind nur **wenige einfache Handgriffe** erforderlich. Die elektronischen Modelle haben ein **Eigendiagnosesystem zur konstanten Überwachung** der Maschine und sorgen so für Entlastung bei einem arbeitsintensiven Berufsalltag.

Langelebigkeit? Aber sicher. . .! Alle Maschinen entsprechen den **gängigen Sicherheitsnormen**, sind **umweltfreundlich**, **ergonomisch** und aus äußerst **robusten Materialien** und besten Komponenten hergestellt, um perfekte **Hygiene**, **Langlebigkeit** und einen **geräuscharmen Betrieb,** auch bei intensivem Einsatz der Maschinen, zu garantieren.

Green Line Spültechnik: runter mit den Betriebskosten! Neu im Programm der Spültechnik von ZANUSSI PROFESSIONAL sind die **Green Line-Modelle**, mit denen dank eines **reduzierten Verbrauchs an Wasser, Strom und Reinigungsmitteln** bis zu **20 Prozent der Betriebskosten eingespart** werden können (im Vergleich zu auf dem Markt erhältlichen Standardmaschinen).

Das Programm

Gläserspülmaschinen

Untertisch-Geschirrspülmaschinen

Bäckerei-spülmaschinen

Haubenspülmaschinen

Topfspülmaschinen

Korbtransportspülmaschinen

Handlingsysteme

Zubehör Spültechnik

Thermik-Serie SNACK 600 von ZANUSSI PROFESSIONAL

Die Einsteigerlinie für kleine und mittelgroße Küchen

Ideal für kleine bis mittelgroße Küchen. . . Die Serie SNACK 600 ist die ideale Lösung für die Organisation einer kleinen bis mittelgroßen Küche in Restaurants, Snack Bars, Fast Foods, Pizzerien usw.

Umfangreiche Flexibilität: Die Serie SNACK 600 bietet eine sehr umfangreiche und vielseitige Auswahl an Geräten, die nach Belieben gestaltbaren Unterbauten aufgebaut werden können.

Innovativ kochen: Alle hinsichtlich Bauweise und Zweckmäßigkeit neuesten und innovativste Lösungen wurden in dieser modularen Serie eingesetzt, um jeder Anforderung beim Kochen gerecht zu werden und die Küchenarbeit rationell zu organisieren.

Das Programm

Herde

Infrarot-Cerankochfelder

Bratplatten

Lavasteingrills/Rostgrills

Fritteusen

Nudelkocher

Bain Maries

Sudpfannen

Neutralelemente

Spülenelemente

Unterbauschränke

Thermik-Serie N 700 von ZANUSSI PROFESSIONAL

Über 150 modulare Modelle in höchster Qualität

Kochen nach Wunsch . . . Die Kochlinie N 700 lässt keine Wünsche offen: Mehr als 100 verschiedene modulare Modelle dienen allen Zubereitungstechniken. Dabei werden hinsichtlich Ergonomie, Design, Hygiene und Komfort der Geräte höchste Ansprüche erfüllt: Die verwendete Laserschnitt- und Schweißtechnik sorgt für exakte Passgenauigkeit. Die Geräteabdeckungen sind aus Chromnickelstahl und 1,5 Millimeter stark. Dies garantiert Langlebigkeit und Stabilität der Geräte.

Das Programm

Herde

Infrarot-Ceranherde

Herde
Induktionsausführung

WOK
Induktionsausführung

Herde
Gas-Glühplattenausführung

Bratplatten

Multifunktionskocher

Rostgrills

Lavasteingrills

Bain Maries

Fritteusen

Nudelkocher

Kippbratpfannen

Spülenelemente

Neutralelemente/
Unterbauschränke

gekühlte Unterbauten

Thermik-Serie N 900 von ZANUSSI PROFESSIONAL

Mehr als 100 Modelle für alle Anforderungen

Auf jeden Topf passt ein Deckel . . . und die Kochlinie N 900 bietet die passende Lösung für jede betriebliche Anforderung in Großküchen. Bei der Herstellung werden ausgefeilte Fertigungstechniken mit hochwertigen Materialien kombiniert. So sorgen unter anderem modernste Laserschnitt- und Schweißtechniken für exakte Passgenauigkeit. Für Langlebigkeit und Stabilität sind die Geräteabdeckungen aus Chromnickelstahl DIN 1.4301 zwei Millimeter stark.

Das Programm

Herde

Infrarot-Ceranherde

Induktionsherde

Herde
Gas-Glühplattenausführung

Herde
Fortkochfelder

Bratplatten

Rostgrills

Fritteusen

Kochkessel

Nudelkocher

Kippbratpfannen/
Sudpfannen

Multifunktionskocher

Bain Maries

Neutralelemente

Unterbauschränke

gekühlte Unterbauten

easyLine Heißluftdämpfer von ZANUSSI PROFESSIONAL

Unkomplizierte Bedienung von innovativer Technik

easyLine: Dieser Name hält was er verspricht . . . denn bei den easyLine Heißluftdämpfern erwartet Sie kein aufwändiges Studieren von langen und schwer verständlichen Bedienungsanleitungen sondern einfache Bedienung und Zuverlässigkeit bei optimalen technischen Funktionen.
Der gewünschte Vorgang kann unkompliziert programmiert und der Garvorgang automatisch überwacht werden. Beides geschieht unter nahrungsmitteltechnisch absolut sicheren und hygienischen Bedingungen und spart zu dem Zeit und Geld.

Drei Ausstattungslinien bieten bei den Heißluftdämpfern für jeden Anspruch das richtige System:

Die Serie **easySteamPlus A** steht für programmierbare Heißluftdämpfer mit Klimasteuerung und vollautomatischer Reinigung.

Die Heißluftdämpfer der **easySteam B** Linie haben ein Boilersystem mit einem 2-stufigen Garprozess.

Der Name **easyPlus C** steht für Heißluftdämpfer mit Frischdampfsystem durch Direkteinspritzung und vollautomatischer Reinigung.

Das Programm

easySteamPlus A
6 x GN 1/1

easySteamPlus A
10 x GN 1/1

easySteamPlus A
10 x GN 2/1

easySteamPlus A
20 x GN 1/1 und 20 x GN 2/1

easySteam B
6 x GN 1/1

easySteam B
10 x GN 1/1

easySteam B
10 x GN 2/1

easySteam B
20 x GN 1/1 und 20 x GN 2/1

easyPlus C
6 x GN 1/1

easyPlus C
10 x GN 1/1

easyPlus C
10 x GN 2/1

easyPlus C
20 x GN 1/1 und 20 x GN 2/1

Professionelle Pizzatechnik

Pizzalösungen für jede Anforderung

Warum Moretti Forni? Seit mehr als 60 Jahren ist Moretti Forni der weltweit führende Hersteller von professionellen Pizzalösungen für Restaurants und Cateringbetrieben.

Diese Marktposition basiert auf einer soliden Grundlage, die sich aus der langjährigen Erfahrung und dem ständigen Kontakt mit den Bedürfnissen in der Praxis zusammensetzt.

Diese Bedürfnisse fließen bei der Neu- und Weiterentwicklung der Produkte stetig mit ein. Mittlerweile hält Moretti Forni bereits zehn exklusive Patente für eigene, innovative Entwicklungen.

Das Ergebnis ist eine Produktpalette die zum einen die Arbeit in der Praxis vereinfacht und zum anderen mit Langlebigkeit und absoluter Zuverlässigkeit überzeugt.

Das Programm

MORETTI FORNI S.P.A.

- High-end-Produkte
- individuelle Gestaltung
- Bestellware

Tunnelöfen

serieT

- Tunnelöfen in zwei Größen
- für Gas- oder Elektroanschluss

klassische Pizzaöfen

serieP

- vier Modellreihen als Best-Quality-Lösungen
- Backkammern in zwei Varianten:
  - komplett aus Schamottstein mit Heizelementen innerhalb des Steins
  - sandgestrahlter Schamottsteinboden, ideal für den Einsatz von Backblechen
- für Elektro- oder Gasanschluss
- wahlweise mit einer Tür oder mit Doppeltüren bei extra großer Backkammer

iDeck

- preissensible Produkte
- ab Lager lieferfähig

klassische Pizzaöfen

Modelle PM und PD

- Pizzaöfen mit ein oder zwei Backkammern
- vier verschiedene Backkammerngrößen
- Elektroanschluss

Armaturen von KLARCO

Wasser marsch für Design, Stabilität, Qualität + Zuverlässigkeit

Produkterfahrung bürgt für Qualität. Seit der Firmengründung im Jahr 1985 hat sich die italienische Firma KLARCO hinsichtlich der Qualität und Auftragsmenge zu einem der wichtigsten Unternehmen auf dem Fachsektor der Planung und Herstellung von Großküchenarmaturen, Geschirrspülbrausen und Brausen mit automatischer Aufrollvorrichtung entwickelt.

Profitieren auch Sie von einem Viertel Jahrhundert Erfahrung – bei einem überzeugenden Preis-Leistungs-Verhältnis!

Das Programm

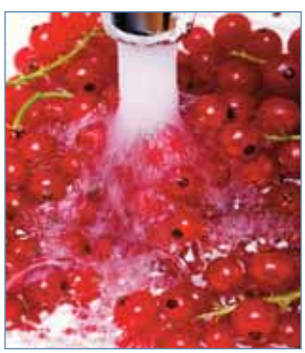
Einlochbatterien

Standbatterien

Einlochmischbatterien

Geschirrspülbrausen

Automatische Schlauchaufroller



Ein eiskaltes Bekenntnis zu Qualität und Leistung

. . . Anspruch

Unsere Geräte werden ein Teil Ihrer Kundenbeziehung. Deswegen stehen erstklassige Qualität, hohe Leistung und Langlebigkeit unserer Kühlmöbel an erster Stelle. Wir achten in jeder Hinsicht darauf, dass unsere Produkte jeglichen Ansprüchen gerecht werden.

. . . Leistung

NordCap ist daher seit vielen Jahren Marktführer für steckerfertige Gewerbekühlung in Deutschland. Um Ihre Projekte und Wünsche konsequent zu realisieren, bieten wir Ihnen vom ersten Augenblick an ein komplettes Servicenetz.

In unseren sieben Niederlassungen Berlin, Hamburg, Bremen, Düsseldorf, Dortmund, Mainz und Würzburg garantieren Ihnen über 80 Mitarbeiter Tag für Tag profundes Know-how und unsere nahtlose Logistik. Etwa 20 von ihnen sind im Außendienst unterwegs, denn die kompetente Beratung vor Ort ist unser erster Schritt einer gemeinsamen, perfekten Projektplanung.

. . . Logistik

An drei große Lagerstandorte mit etwa 10.000 Quadratmetern Lagerfläche ist unser ausgereiftes Logistikkonzept angeschlossen. Wir liefern einen großen Teil der Geräte innerhalb von 24/48 Stunden deutschlandweit aus. Hierfür halten wir ständig Waren im Wert von mehr als fünf Millionen Euro abrufbereit.

Das macht uns - und Sie - flexibel.

. . . Garantie

Wir stehen über die gesetzlichen Gewährleistungsfristen hinaus für die Qualität unserer Produkte ein.
Daher bekommen Sie auf unsere gesamte NordCap-Produktpalette 24 Monate Garantie!

Auch nach vielen Jahren sind wir für Sie da, denn selbst nach langer Zeit können Sie sich ebenfalls auf die Nachlieferung von Zubehör und Ersatzteilen verlassen.

. . . Service

In Deutschland haben wir ein einmaliges Aftersales-Servicenetz aufgebaut, das sich bis ins angrenzende Ausland erstreckt.
Unsere Kundendienstpartner stellen einen sachkundigen und schnellen Einsatz sicher.

Copyright: NordCap GmbH, Thalenhorststraße 15, D-28307 Bremen

NordCap®

Das NordCap-Leistungsprogramm

- kompetente Beratung in Kundennähe - 7 Standorte
- 24 Monate Vollgarantie
- individuelle und zeitlich flexible Auslieferung
- jahrelang Lieferung von Zubehör und Ersatzteilen
- neuestes, technisches Know-how
- bundesweites After-Sales-Netz
- Fertigung nach allen in der EU geltenden Normen und Zertifikaten
- Vollsortiment in der professionellen, gewerblichen Kühltechnik
- 10.000 Quadratmeter Lagerfläche
- Auslieferung innerhalb von 48 Stunden im gesamten Bundesgebiet

KOMPETENZ • SCHNELLIGKEIT • SERVICE • QUALITÄT