

PROFESSIONELL

LAGERN

VORBEREITEN

GAREN

KALT & WARM PRÄSENTIEREN

NordCap®

NEUHEITEN.

2023.2024

PIKTOGRAMM LEGENDE



steckerfertig



Temperaturbereich



besonders gut für
Fleischkühlung geeignet



eigengekühlt,
ohne Stecker



besonders starke
Isolierung ≥ 75 mm



speziell für Fisch und
Meeresfrüchte



zum Anschluss an ein
zentrales Kälteaggregat / EXC



geräuscharm



besonders gut für
Molkereiprodukte geeignet



Elektrogerät



Elektriker
erforderlich



speziell für Obst und Gemüse



Stromanschluss erforderlich
3|N|PE 400 V



Montageaufwand
erforderlich



besonders gut für
Konditoreiprodukte geeignet



Gasanschluss
erforderlich



Übermaß, Abladehilfe
vor Ort erforderlich



speziell für die Kühlung von
Schokolade und Pralinen



Wasseranschluss
erforderlich



Staplerservice
€ 190,00 (netto)



speziell für Speiseeis



Weichwasseranschluss
erforderlich



Montageservice
verfügbar



Getränkekühlung



Warmwasseranschluss
erforderlich



Einwaschservice
verfügbar



Weinkühlung bzw.
Weintemperierung



Wasserablauf
erforderlich

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



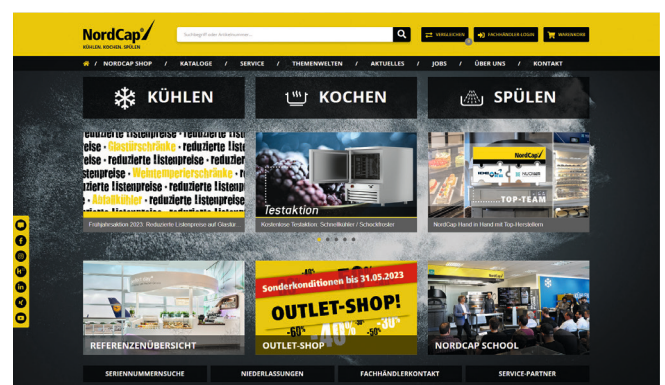
www.nordcap.de/agb

Preise, Produktneuheiten, Informationen & vieles mehr

Immer tagesaktuell auf www.nordcap.de

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

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





UNSERE NEUHEITEN IM ÜBERBLICK

GEWERBEKÜHL- & -TIEFKÜHLSCHRÄNKE

Serie UKU W	2
Modell TK 550 W	6

EIN- & DURCHFAHRKÜHL- & -TIEFKÜHLSCHRÄNKE

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

RÜCKSTELLPROBENSCHRANK

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

MULTIFUNKTIONALE KOCH- & BELEGSTATIONEN

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

WEINTEMPERIERERSCHRÄNKE

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

MINIBARS

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

GETRÄNKE-SELBSTBEDIENUNGSVITRINE

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

KÜHLVITRINEN

Serie KÜHLTURM	24
Serie GREEN HCOE	26

KÜHLINSEL

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

WÄRMEVITRINEN

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

KOMBINATIONSVITRINEN

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

KONVEKTIONS-/ MIKROWELLENÖFEN

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

MIX- & EMULGIERGERÄT

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

SPEISEEISVITRINEN

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

EISCREME-LAGERSCHRANK

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

Gewerbekühlschrank Serie UKU W

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

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



UKU 575 W

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

SERIENZUBEHÖR

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

SONDERZUBEHÖR

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



Einfahrkühlschrank EKM 900

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

Hinweis:

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



EKM 900

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

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Hordenwagen GN 1/1 - EN 60/40 Standard, für 20 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, 70 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 450 x 610 x 1680, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C	474970015	1.500,00 €
Hordenwagen GN 2/1 Kompakt, für 20 x GN 2/1, 75 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 590 x 650 x 1650, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C	474970060	1.470,00 €
Hordenwagen GN 2/1 Standard, für 20 x GN 2/1, 75 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 660 x 730 x 1780, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C	474970016	1.480,00 €



Einfahrkühlschrank EKM 1500 / EKO 1500

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

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

Hinweis:

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



EKM 1500

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

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Hordenwagen GN 1/1 - EN 60/40 Standard, für 20 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, 70 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 450 x 610 x 1680, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C	474970015	1.500,00 €
Hordenwagen GN 2/1 Kompakt, für 20 x GN 2/1, 75 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 590 x 650 x 1650, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C	474970060	1.470,00 €
Hordenwagen GN 2/1 Standard, für 20 x GN 2/1, 75 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 660 x 730 x 1780, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C	474970016	1.480,00 €



Durchfahrkühlschrank DKM 1500 / DKO 1500

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

Hinweis:

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



DKM 1500

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

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Hordenwagen GN 1/1 - EN 60/40 Standard, für 20 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, 70 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 450 x 610 x 1680, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C	474970015	1.500,00 €
Hordenwagen GN 2/1 Kompakt, für 20 x GN 2/1, 75 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 590 x 650 x 1650, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C	474970060	1.470,00 €
Hordenwagen GN 2/1 Standard, für 20 x GN 2/1, 75 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 660 x 730 x 1780, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C	474970016	1.480,00 €



Gewerbetiefkühlschrank TK 550 W

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

Hinweis:

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

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



TK 550 W

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

SERIENZUBEHÖR

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

SONDERZUBEHÖR

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



Einfahrtiefkühlschrank ETM 900

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

Hinweis:

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

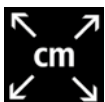


ETM 900

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

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Hordenwagen GN 1/1 - EN 60/40 Standard, für 20 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, 70 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 450 x 610 x 1680, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C	474970015	1.500,00 €
Hordenwagen GN 2/1 Kompakt, für 20 x GN 2/1, 75 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 590 x 650 x 1650, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C	474970060	1.470,00 €
Hordenwagen GN 2/1 Standard, für 20 x GN 2/1, 75 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 660 x 730 x 1780, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C	474970016	1.480,00 €



Einfahrtiefkühlschrank ETM 1500 / ETO 1500

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

Hinweis:

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

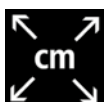


ETM 1500

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

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Hordenwagen GN 1/1 - EN 60/40 Standard, für 20 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, 70 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 450 x 610 x 1680, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C	474970015	1.500,00 €
Hordenwagen GN 2/1 Kompakt, für 20 x GN 2/1, 75 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 590 x 650 x 1650, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C	474970060	1.470,00 €
Hordenwagen GN 2/1 Standard, für 20 x GN 2/1, 75 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 660 x 730 x 1780, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C	474970016	1.480,00 €



Durchfahrtiefkühlschrank DTM 1500 / DTO 1500

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

Hinweis:

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



DTM 1500

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

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Hordenwagen GN 1/1 - EN 60/40 Standard, für 20 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, 70 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 450 x 610 x 1680, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C	474970015	1.500,00 €
Hordenwagen GN 2/1 Kompakt, für 20 x GN 2/1, 75 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 590 x 650 x 1650, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C	474970060	1.470,00 €
Hordenwagen GN 2/1 Standard, für 20 x GN 2/1, 75 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 660 x 730 x 1780, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C	474970016	1.480,00 €



Rückstellprobenschrank RGS 308

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

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



RGS 308

RGS 308

ABMESSUNGEN (MM)

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

LEISTUNGSDATEN

Abstell- und Lagerfläche	10 x Edelstahlsystembleche
Nettoinhalt	161 l

TECHNISCHE DATEN

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

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

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

VERKLEIDUNG

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

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	4055308000
Verkaufspreis	2.699,00 €

SERIENZUBEHÖR

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

SONDERZUBEHÖR

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



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

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

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



FRESH PREPARING
MAKE ART COOL



FRESH PREPARING
MAKE ART COOL STONE



FRESH PREPARING
MAKE ART SNACK



FRESH PREPARING
MAKE ART HOT



Multifunktionale Koch- und Belegstation MAKE ART 160 COOL

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

Hinweis:

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



MAKE ART 160 COOL

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

SERIENZUBEHÖR

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

SONDERZUBEHÖR

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



Multifunktionale Koch- und Belegstation MAKE ART 160 COOL STONE

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

Hinweis:

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



MAKE ART 160 COOL STONE

MAKE ART 160 COOL STONE

ABMESSUNGEN (MM)

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

LEISTUNGSDATEN

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

TECHNISCHE DATEN

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

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

VERKLEIDUNG

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

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	48531000527
Verkaufspreis	18.792,00 €

SERIENZUBEHÖR

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

SONDERZUBEHÖR

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



Multifunktionale Koch- und Belegstation MAKE ART 160 SNACK

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

Hinweis:

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



MAKE ART 160 SNACK

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

SERIENZUBEHÖR

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

SONDERZUBEHÖR

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



Multifunktionale Koch- und Belegstation MAKE ART 160 HOT

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

Hinweis:

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



MAKE ART 160 HOT

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

SERIENZUBEHÖR

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

SONDERZUBEHÖR

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



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



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

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

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

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

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

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



Zentralinstallation

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



Wandinstallation

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



Einbau

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

Die Möglichkeiten für die Module auf einen Blick

Die Bezeichnung gibt Aufschluss über die Eigenschaften eines jeden Moduls

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

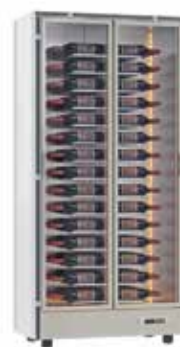
Die **PC-Modelle** der Serie VAR sind dafür geeignet, mitten im Raum zu stehen. Sie sind zu diesem Zweck vorn und hinten mit Drehtüren aus Glas ausgestattet.

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

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



Serie VAR-PC
Drehtüren aus Glas
vorn und hinten



Serie VAR-PM
Drehtüren aus Glas vorn,
geschlossene Rückwand



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

4 verschiedene Möglichkeiten der Innenausstattung

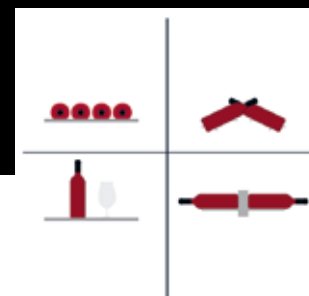
Egal ob PC, PM oder PH: Für alle VAR-Serien gibt es vier verschiedene Möglichkeiten der Innenausstattung, denen jeweils eine entsprechende Zahl zugeordnet ist.

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

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

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

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



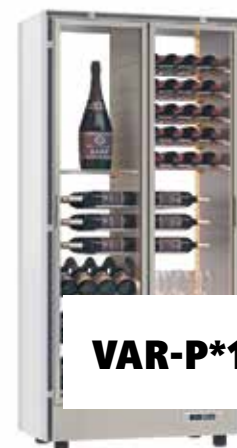
VAR-P*10



VAR-P*12



VAR-P*13



VAR-P*14

Weintemperierschrank Serie VAR-10

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

Hinweis:

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



VAR-PC10

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

SERIENZUBEHÖR

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

SONDERZUBEHÖR

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



Weintemperierschrank Serie VAR-12

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

Hinweis:

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



VAR-PC12

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

SERIENZUBEHÖR

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

SONDERZUBEHÖR

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



Weintemperierschrank Serie VAR-13

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

Hinweis:

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



VAR-PC13

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

SERIENZUBEHÖR

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

SONDERZUBEHÖR

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



Weintemperierschrank Serie VAR-14

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

Hinweis:

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



VAR-PC14

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

SERIENZUBEHÖR

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



Minibar Serie TM G

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

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

Hinweis:

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



TM 33-G

	TM 33-G	TM 44-G
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	402 x 432 x 500	402 x 457 x 560
innen (B x T x H)	312 x 225 x 395	312 x 250 x 455
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	16 x 0,33 l Dose	28 x 0,33 l Dose
Abstell- und Lagerfläche	1 x Tragrost, grau rilsaniert	2 x Tragrost, grau rilsaniert
Nettoinhalt	26 l	35 l
Bruttoinhalt	29 l	36 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,07 kW 230 V 1 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	G	
Energieverbrauch (annum)	288 kWh/annum	292 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,79 kWh/24 h	0,80 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	Ammoniak 70 g	Ammoniak 72 g
Geräuschpegel	0 dB	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Absorberkühlung	
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	
Temperaturbereich	5 bis 12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	22,5 kg 20,5 kg	24 kg 22 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, beschichtet, schwarz	
Verkleidung innen	Kunststoff, RAL 7005 (Mausgrau)	
Isolierung	Energiesparisolierung	
BESTELLENFOS		
Artikel-Nr.	43560033	43560044
Verkaufspreis	395,00 €	389,00 €

SERIENZUBEHÖR

	43560033	43560044
Stellfüße	4	4
Tragrost, grau rilsaniert, verstellbar	1	2



Getränke-Selbstbedienungsvitrine COOL BOTTLE 60-E RG

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

Hinweis:

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



COOL BOTTLE 60-E RG

COOL BOTTLE 60-E RG

ABMESSUNGEN (MM)

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

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	48 x PET-Flasche
Ausstellfläche	0,19 m ²

TECHNISCHE DATEN

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

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

VERKLEIDUNG

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

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	484358710
Verkaufspreis	8.225,00 €

SERIENZUBEHÖR

Stellfüße, mit Sockelblende, 3-seitig

4



Panorama-Kühlvitrine KÜHLTURM OFFEN KT-58-E

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

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

Hinweis:

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



KÜHLTURM OFFEN KT-58-E

KÜHLTURM OFFEN KT-58-E

ABMESSUNGEN (MM)

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

LEISTUNGSDATEN

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

TECHNISCHE DATEN

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

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

VERKLEIDUNG

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

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	484357475
Verkaufspreis	10.926,00 €

SERIENZUBEHÖR

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



Panorama-Kühlvitrine KÜHLTURM GREEN KT-60-E

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

Hinweis:

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



KÜHLTURM GREEN KT-60-E

KÜHLTURM GREEN KT-60-E

ABMESSUNGEN (MM)

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

LEISTUNGSDATEN

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

TECHNISCHE DATEN

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

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

VERKLEIDUNG

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

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	484358550
Verkaufspreis	9.780,00 €

SERIENZUBEHÖR

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

SONDERZUBEHÖR

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



Einbaukühlvitrine Serie GREEN HCOE 70 RG

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

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

Hinweis:

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



GREEN HCOE-80-70-E RG

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

SERIENZUBEHÖR

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

SONDERZUBEHÖR

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



Einbaukühlvitrine Serie GREEN HCOE 70 RG PRO

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

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

Hinweis:

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



GREEN HCOE-80-70-E RG PRO

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

ABMESSUNGEN (MM)

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

LEISTUNGSDATEN

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

TECHNISCHE DATEN

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

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig	zentralgekühlt
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
Aufstellungsart	Einbaugerät	

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

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

VERKLEIDUNG

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

BESTELINFOS

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

SERIENZUBEHÖR

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

SONDERZUBEHÖR

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



Einbaukühlvitrine Serie GREEN HCOE 87 RG

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

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

Hinweis:

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



GREEN HCOE-80-87-E RG

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

ABMESSUNGEN (MM)

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

LEISTUNGSDATEN

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

TECHNISCHE DATEN

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

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig	zentralgekühlt
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
Aufstellungsart	Einbaugerät	

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

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

VERKLEIDUNG

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

BESTELINFOS

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

SERIENZUBEHÖR

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

SONDERZUBEHÖR

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



Einbaukühlvitrine Serie GREEN HCOE 87 RG PRO

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

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

Hinweis:

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



GREEN HCOE-80-87-E RG PRO

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

ABMESSUNGEN (MM)

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

LEISTUNGSDATEN

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

TECHNISCHE DATEN

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

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig	zentralgekühlt
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
Aufstellungsart	Einbaugerät	

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

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

VERKLEIDUNG

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

BESTELINFOS

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

SERIENZUBEHÖR

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

SONDERZUBEHÖR

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



Kühlinsel UKW 135-E

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

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

Hinweis:

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



KÜHLINSEL UKW 135-E

KÜHLINSEL UKW 135-E

ABMESSUNGEN (MM)

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

LEISTUNGSDATEN

Ausstellfläche	1,79 m ²
----------------	---------------------

TECHNISCHE DATEN

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

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

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

VERKLEIDUNG

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

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	484358650
Verkaufspreis	11.688,00 €

SONDERZUBEHÖR

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



Wärme-Präsentationsvitrine Serie DEEP COMFORT GE-183-44

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

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

Hinweis:

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



DEEP COMFORT GE-183-44

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

SERIENZUBEHÖR

Stellfüße	4
-----------	---

SONDERZUBEHÖR

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



INNOVATIVE UMLUFTWÄRME FÜR LECKERE SNACKS FLEXIBLE KONZEPTLÖSUNG HOT VARIO

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

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

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



HOT VARIO 1



HOT VARIO 2



HOT VARIO 3



HOT VARIO 4

UMLUFTWÄRME

Die innovative Umluftwärmetechnik sorgt für Temperatursicherheit von verpackten Hot Snacks.



PRODUKT HIGHLIGHTS

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

ECHTER TEAMPLAYER

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



Umluftwärmehaube Serie HOT VARIO

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

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

Hinweis:

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



HOT VARIO 1

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

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

SONDERZUBEHÖR

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



Kombinationsvitrine Serie VARIO FOOD COUNTER SWITCH

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

Hinweis:

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



VARIO FOOD COUNTER SWITCH 80-E

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

SERIENZUBEHÖR

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

SONDERZUBEHÖR

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



Konvektionsofen / Mikrowellenofen Serie SPEED 'N' HEAT

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



SPEED 'N' HEAT 230 V

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

SERIENZUBEHÖR

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

SONDERZUBEHÖR

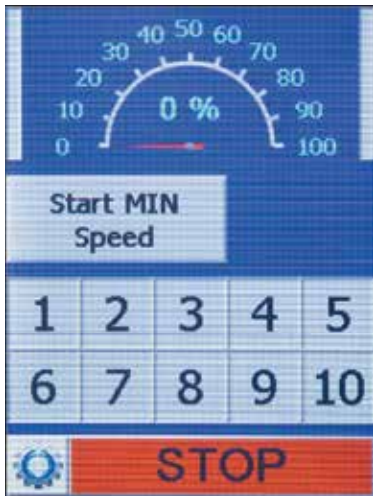
	Artikel-Nr.	Preis
Backblech (2 Stk.), Teflon, gelocht, B x T x H in mm: 140 x 286 x 19	574900202	168,00 €
Backblech (2 Stk.), Teflon, gelocht, B x T x H in mm: 286 x 286 x 19	574900203	179,00 €
Backblech (2 Stk.), Teflon, glatt, B x T x H in mm: 140 x 286 x 19	574900200	179,00 €
Backblech (2 Stk.), Teflon,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



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

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

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



BENUTZERFREUNDLICHE STEUERUNG

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

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

Zusätzlich bietet der ALLMIX die folgenden Features:

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



PERFEKT FÜR SPEISEEIS, PATISSERIE UND HERZHAFTES



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

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

Mix- und Emulgiergerät ALLMIX ML 15

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

Hinweis:

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



ALLMIX ML 15

ALLMIX ML 15

ABMESSUNGEN (MM)

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

TECHNISCHE DATEN

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

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Aufstellungsart	Tischgerät

GEWICHTSANGABEN

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

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	449500015
Verkaufspreis	9.576,00 €

SERIENZUBEHÖR

Stellfüße	1
Zubehör-Kit	1

SONDERZUBEHÖR

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



Speiseeisvitrine Serie ELEGANCE ST

- für Eisschalen bis H in mm: 120 oder 150
- Reservefach, 1 x Tür (Unterbau), ab 90° feststehend, ergonomischer Griff
- LED-Innenbeleuchtung, 5700 K
- verdampferfreier Innenraum
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauerung (Heißgas)
- Frontscheibe zur Reinigung nach vorn kippbar
- doppeltes Verdampfersystem

Hinweis:

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

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



ELEGANCE ST 10

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

SONDERZUBEHÖR

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



Eiscreme-Lagerschrank MASTER ICE

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



MASTER ICE

MASTER ICE

ABMESSUNGEN (MM)

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

LEISTUNGSDATEN

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

TECHNISCHE DATEN

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

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

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

VERKLEIDUNG

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

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	45314754000071
Verkaufspreis	5.121,00 €

SERIENZUBEHÖR

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

SONDERZUBEHÖR

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



NOTIZEN

LERNEN SIE UNSER GESAMTES SORTIMENT KENNEN

PROFESSIONELL

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

NordCap

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

PROFESSIONELL

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

NordCap

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



NordCap
COOL-LINE

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


NordCap

WIR SIND NUOVAIR
KÄLTETECHNIK AUF
DEM WEG IN DIE ZUKUNFT

COMPACT
POWER
INDUSTRY
XCAB 50



Gelato Professional
2023



NordCap
SILVERLINE

NordCap
ULTRA



ULTRA LOW TEMP.

Aus Technik wird Sicherheit.

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

H f X i n

NordCap

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

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



So einfach funktioniert's

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

eka



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

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

Vorteilspartner
NordCap

Von Profis für Profis

Entdecken Sie unser gesamtes Sortiment auf unserer Website unter



www.nordcap.de/kataloge

Finanzen / Service

28307 Bremen
Thalendorststraße 15
Tel.+49 421 48557-0
Fax+49 421 488650
bremen@nordcap.de

Vertrieb Ost

12681 Berlin
Wolfener Straße 32/34, Haus K
Tel.+49 30 936684-0
Fax+49 30 936684-44
berlin@nordcap.de

Vertrieb West

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

Vertrieb Nord

21079 Hamburg
Großmoorbogen 5
Tel.+49 40 766183-0
Fax+49 40 770799
hamburg@nordcap.de

Vertrieb Süd

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



www.nordcap.de