



Gewerbliche
Kältetechnik

Ein Beitrag für eine nachhaltigere Welt.



Die iKOLD-Generation wurde speziell für die Anforderungen in der Profi-Küche entwickelt. Eine erneuerte Optik, die sich perfekt in die Marke Fagor Professional und unsere HOGA-Ausrüstung (Kochblöcke, Backöfen, Kühlgeräte, neutrale Möblelemente...) für Profiküchen einfügt.

Eine optimierte Kältetechnik, die den höchsten Energieeffizienzindex bei niedrigstem Energieverbrauch erreicht.

Im Bestreben nach Nachhaltigkeit wurden Kühlgeräte mit Kohlenwasserstoffgasen (HC) mit einem Treibhauspotenzial (GWP) von 3 entwickelt.

Ausgestattet mit hocheffizienten elektronischen Komponenten, die eine hohe Kühlleistung für eine optimale Lebensmittelkonservierung garantieren.

Komplette Produktpalette (Lagerschränke und -theken, Zubereitungstische, Schockfroster, Barkühler usw.) mit Schwerpunkt auf der Zubereitung, Kühlung und Lagerung von Lebensmitteln.

So wurde unter Berücksichtigung Ihrer Bedürfnisse und unserer Erfahrung als führender Hersteller von gewerblichen Kühlgeräten in Europa die iKOLD-Generation geboren.



Effizienz

Geringe Umweltbelastung und bis zu 65 % weniger Verbrauch.



Leistung

Haltbarkeit und Qualität, Garantie für die Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel.



Vielseitigkeit

Eine breite Palette von Lösungen für Ihre Küche.



Nachhaltigkeit

Der Umwelt verpflichtet: Kohlenwasserstoffgase (HC) in der gesamten Produktpalette.



Entdecken Sie im Detail, wie wir von FagorKonnnect gezielt die Funktionalität unserer Kühlgeräte verbessert haben.



Spezifische Diagramme für die Analyse von Kühlmöbeln:

Um eine Analyse von Kühlmöbeln durchzuführen, die sich auf bestimmte Aspekte wie den Gerätestatus, die Betriebsstunden des Kompressors und den Türstatus konzentriert, können Sie intuitive und spezifische Diagramme verwenden, die die Informationen hervorheben.



Detaillierte Informationen werden in Echtzeit angezeigt:

Es zeigt wichtige Daten an, um Kühlgeräte zu überwachen und Aktionen wie das Einstellen von Parametern, das Ein- und Ausschalten der Geräte und des Lichts oder die Aktivierung einer Abtauung durchzuführen und so deren Leistung zu optimieren.

Sehen Sie sich den HACCP einer bestimmten Maschine an und laden Sie ihn herunter:

HACCP für ein bestimmtes Gerät ist verfügbar. Ruft ein Diagramm über einen bestimmten ausgewählten Zeitraum ab.



Fagor Professional



Gewerbliche Kältetechnik

Kühlschränke	255
Kühltische	285
Zubereitungstische.....	315
Schockfroster/-kühler	333
Barlinie.....	345
Weinschränke und Reifeschränke..	361
Eisbereiter.....	371

 **STOCK** Diese Option entspricht 50-Hz-Modellen.

Fagor Professional



Der führende Hersteller für
gewerbliche Kältetechnik



Kühlschränke

— Merkmale	257
—Advance GN 2/1	261
— Concept MonobSchloss GN 2/1	265
—Concept GN 2/1	269
— Concept GN 2/1 Dual-Temperatur....	275
— Concept GN 1/1	276
— Snack.....	277
— Snack Dual-Temperatur	279
— Gebäck	281
—Fisch	283
— Zubehör.....	284

Spezialgeräte oder Abweichungen vom StandardModell müssen in der Fabrik gegen einen Aufpreis zum StandardModellpreis montiert werden.

Bitte wenden Sie sich für alle anderen Varianten oder Optionen, die nicht in dieser Liste enthalten sind, an Fagor Professional.

Effizient. Rentabel. Nachhaltig.



A

B

	ADVANCE	CONCEPT MONOSCHLOS
	AUP-11G	MUP-11G
Kapazität (Anzahl der Regale pro Tür)	24	23
Größe der Regale	GN 2/1	GN 2/1
Energieklasse	A	B
Isolierung (mm)	80	60
Kältemittel + / -	R600a / R290	R600a / R290
Klimaklasse (1 Tür)	5	4
Multiflow	Ja	Ja
HACCP-konform	Ja	Nein
Elektronische Steuerung	Kapazitiv 5"	Kapazitiv 3"
Bedienfeld		



C

C

D

SS	CONCEPT	KÜHLTISCHE SNACK	KÜHLTISCHE KONDITOREI	KÜHLTISCHE FISCH
	CUP-11G	CUP-11S	CUP-11B	CU-11F
	23	18	20	7
	GN 2/1	560 x 542	EN 60x40	EN 60x40
	C	C	E	-
	60	50	50	50
	R600a / R290	R600a / R290	R290	R290
	4	4	4	4
	Nein	Nein	Nein	Nein
	Nein	Nein	Nein	Nein
	Kapazitiv 3"	Kapazitiv 3"	Kapazitiv 3"	Kapazitiv 3"



Eigenschaften

Benutzerfreundliche elektronische Steuerung

Funktionelle und intuitive elektronische Steuerung mit kapazitiver Tastatur für den direkten Zugriff auf die verschiedenen Funktionen.



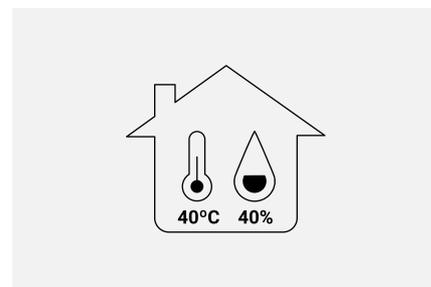
ECO-Funktion

Die ECO-Funktion optimiert die Leistung unserer Geräte und sorgt für eine höhere Effizienz des Kühlaggregats in Zeiten, in denen die Gerätetüren nicht geöffnet werden.



Klima-klasse 5

Geräte, die in härtesten Arbeitsumgebungen getestet wurden und die Produktkonservierung bei hohen Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit gewährleisten.



Eingelassene Führungsschienen

Die eingelassenen Führungsschienen erleichtern die Reinigung in den Schränken. Sie erhöhen ermöglichen darüber hinaus eine höhere Flexibilität bei der Lagerung und ermöglichen eine Anpassung an die Bedürfnisse des Benutzers.



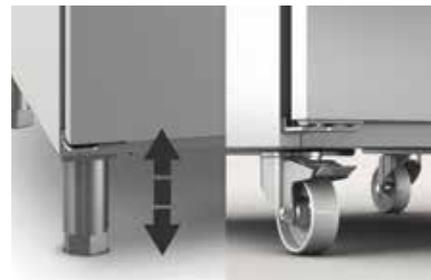
LED-Beleuchtung im Inneren

Die strategisch an den Seiten angeordneten LED-Leuchten mit geringem Energieverbrauch sorgen für eine optimale Ausleuchtung des gesamten Fachs.



Maximale Stabilität

Höhenverstellbare Edelstahlbeine serienmäßig. Die Höhe der Beine kann individuell eingestellt werden. Darüber hinaus besteht auch die Möglichkeit, Lenkrollen oder Standfüße für den maritimen Einsatz auszuwählen.



Automatisch schließende Tür

Scharnierte Türen mit automatischer Rückstellung für ein perfektes Schließen, das den Temperaturanstieg minimiert. Die Türen haben eine Ruheposition von 120° und schließen automatisch bei weniger als 90°.



Schwenkbares Bedienfeld

Schwenkbares Bedienfeld mit besserem Zugang zu den Bedienelementen, das die Wartung erleichtert und so die Nutzungsdauer des Geräts verlängert.



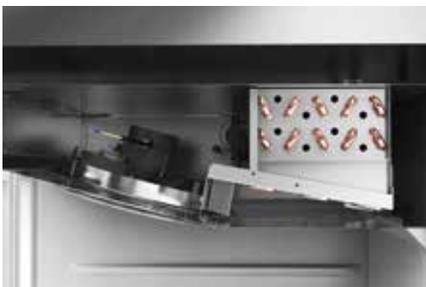
Türschloss

Option zur Ausstattung des Ständers mit einem Türschloss bei Modellen mit Volltür. Standardmäßig in der Advance-Linie, sowie in allen Aufhang-Vitrinen.



Optimaler Kältekreislauf

Unternehmensintern entwickeltes Zwangsluftkühlsystem mit verbrauchsarmen elektronischen Komponenten zur Gewährleistung optimaler Geräteeffizienz und Leistung.



Breiter Türöffnungswinkel

Türpedalöffnung als Option in allen Schränken der Serie, um einen bequemen Zugang zum Innenraum zu ermöglichen.



Konnektivität

Garantieren Sie die richtige Konservierung der gelagerten Lebensmittel durch die präzise Überwachung Ihrer Kühlgeräte dank Fagor.



Multiflow

Optimales Luftzirkulationssystem, das eine ausgewogene und konstante Verteilung im gesamten Gerät garantiert, sodass die Temperatur gleichmäßig bleibt. Es trägt dazu bei, Lebensmittel länger haltbar zu machen.



Abnehmbare Türdichtung

Abnehmbare, herausziehbare/einschiebbare magnetische Türdichtung für maximale Hygiene und Beibehaltung der Isoliereigenschaften.



Bessere Isolierung

Die Materialstärke der Isolierung ist ein entscheidender Faktor zur Verhinderung von Kälteverlust. Die neue iKOLD-Generation verbessert die Isolierung aller Mittelklasse Modelle, um eine höhere Kühleffizienz zu erzielen.



Ergonomische Griffe

Edelstahltüren mit ergonomischem, durchgehendem, robustem, perfekt integriertem Griff, der für ein praktisches Öffnen der Schubladen sorgt und verhindert, dass sich Staub und Schmutz ansammeln.



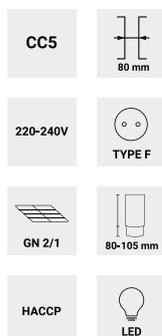
Option verfügbar im ADVANCE-Bereich (Konnektivität).



GN 2/1 700



AUP-11G



Allgemeine Eigenschaften

- Innen und außen komplett aus Edelstahl AISI-304 gefertigt.
- Eingelassene innere Schienen. Kapazität für 24 Ebenen mit einem Abstand von jeweils 55 mm für bequemere Reinigungsvorgänge ohne Schwierigkeiten.
- 10 HACCP-Alarmspeicher, die bei hohen Temperaturschwankungen und Stromausfall der Geräte gespeichert werden.
- Optimales Luftzirkulationssystem, das eine ausgewogene und konstante Verteilung im gesamten Gerät garantiert, sodass die Temperatur gleichmäßig bleibt. Es trägt dazu bei, Lebensmittel länger haltbar zu machen.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLELEISTUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	JÄHRLICHER VERBRAUCH (kWh)	ENERGIEEFFIZIENZKLASSE	FREQUENZ	REFERENZ	€
STOCK AUP-11G	693 x 856 x 2.106	610	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,158	A	336 (4)	50 Hz	19089406	-
					R290	0,398 (1)	0,31	-	-	60 Hz	19089395	-
AUPT-11G	693 x 856 x 2.106	610	-2 +8 °C	Elektrisch	R-600a	0,361 (1)	0,688	B	451 (4)	50 Hz	19103143	-
					R290	0,398 (1)	0,84	-	-	60 Hz	19110956	-
STOCK AUN-11G	693 x 856 x 2.106	610	-18 -22 °C	Heißgas (3)	R290	0,535 (2)	0,471	D	2.752 (4)	50 Hz	19089398	-
					R290	0,72 (2)	0,496	-	-	60 Hz	19089399	-

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C (3) Externes Gerät/Elektrisch (4) Gemäß En22041-Standard

Optionen

		AUP-11G (€)	AUPT-11G (€)	AUN-11G (€)
Konnektivität	K	o	o	o
Stecker typ G	CI	o	o	o
Entgegengesetzte Öffnungsrichtung	OP	o	o	o
Schloss	LC	●	●	●
Rollen	C	o	o	o
Externes Gerät	RG	o	o	o
Rückseite aus stahl	BS	o	o	o
Rahmenheizung	FH	o	o	●
Türpedal	PD	o	o	o

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG	11G	€
19097787	GN 2/1 Epoxy-gitter pc	3	-

Sonstiges Zubehör

CODE	BESCHREIBUNG	€
19048712	Fleischtheke GN, einteiliger Ständer	-

ADVANCE

GN 2/1 1400

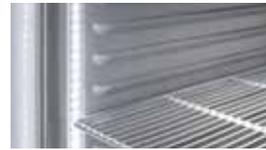


AUP-22G

- CC5** 
- 220-240V** 
- GN 2/1** 
- HACCP** 

Allgemeine Eigenschaften

- Innen und außen komplett aus Edelstahl AISI-304 gefertigt.
- Eingelassene innere Schienen. Kapazität für 24 Ebenen mit einem Abstand von jeweils 55 mm für bequemere Reinigungsvorgänge ohne Schwierigkeiten.
- 10 HACCP-Alarmspeicher, die bei hohen Temperaturschwankungen und Stromausfall der Geräte gespeichert werden.
- Optimales Luftzirkulationssystem, das eine ausgewogene und konstante Verteilung im gesamten Gerät garantiert, sodass die Temperatur gleichmäßig bleibt. Es trägt dazu bei, Lebensmittel länger haltbar zu machen.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLLLEISTUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	JÄHRLICHER VERBRAUCH (kWh)	ENERGIEEFFIZIENZKLASSE	FREQUENZ	REFERENZ	€
AUP-22G	1.358 x 856 x 2.106	1.332	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,192	C	832 (4)	50 Hz	19089396	-
					R-600a	0,437 (1)	0,209	-	-	60 Hz	19089397	-
AUPT-22G	1.358 x 856 x 2.106	1.332	-2 +8 °C	Elektrisch	R-600a	0,436 (1)	0,972	C	841 (4)	50 Hz	19103142	-
					R-600a	0,437 (1)	0,989	-	-	60 Hz	19110957	-
AUN-22G	1.358 x 856 x 2.106	1.332	-18 -22 °C	Heißgas (3)	R290	0,907 (2)	0,749	D	4.599 (4)	50 Hz	19089420	-
					R290	0,799 (2)	0,831	-	-	60 Hz	19089421	-
AUN-22G CC5	1.358 x 856 x 2.106	1.332	-18 -22 °C	Heißgas (3)	R290	0,907 (2)	0,825	D	4.234 (4)	50 Hz	19089422	-
					R290	0,799 (2)	0,907	-	-	60 Hz	19110958	-

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C (3) Externes GerätElektrisch (4) Gemäß En22041-Standard

Optionen

		AUP-22G (€)	AUPT-22G (€)	AUN-22G (€)
Konnektivität	K	o	o	o
Stecker typ G	Cl 	o	o	o
Schloss	LC	●	●	●
Rollen	C	o	o	o
Externes Gerät	RG	o	o	o
Rückseite aus stahl	BS	o	o	o
Rahmenheizung	FH	o	o	●
Türpedal	PD	o	o	o

Standardzubehör

	CODE	BESCHREIBUNG	22G	€
	19097787	GN 2/1 epoxy coated grid	Stk. 6	-
	19014778	Führungen für die Tablettunterstützung L=562mm	Stk. 3	-

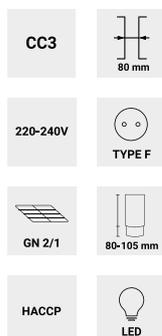
Sonstiges Zubehör

	CODE	BESCHREIBUNG	€
	19048713	Fleischtheke GN-Ständer mit doppeltem Korpus	-

GN 2/1 AUSSTELLER 700

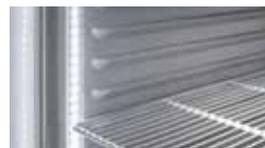


AUP-11G GD



Allgemeine Eigenschaften

- Innen und außen komplett aus Edelstahl AISI-304 gefertigt.
- Eingelassene innere Schienen. Kapazität für 24 Ebenen mit einem Abstand von jeweils 55 mm.
- 10 HACCP-Alarmspeicher, die bei hohen Temperaturschwankungen und Stromausfall der Geräte gespeichert werden.
- Optimales Luftzirkulationssystem, das eine ausgewogene und konstante Verteilung im gesamten Gerät garantiert, sodass die Temperatur gleichmäßig bleibt. Es trägt dazu bei, Lebensmittel länger haltbar zu machen.
- Glastür:
 - Kühlung: Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung im Kühlschrank.
 - Gefrier- und tropfenfeste Kühlschränke: Dreifach verglaste Tür mit elektrischem Heizsystem, um jegliche Art von Kondensation in den Türen zu vermeiden.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLLEISTUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	JÄHRLICHER VERBRAUCH (kWh)	ENERGIEEFFIZIENZKLASSE	FREQUENZ	REFERENZ	€
AUP-11G GD	693 x 856 x 2.106	610	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,158	A	555 (5)	50 Hz	19089423	-
					R290	0,398 (1)	0,313	-	-	60 Hz	19090872	-
AUPT-11G GD	693 x 856 x 2.106	610	0 +8 °C	Elektrisch	R-600a	0,361 (1)	0,768	B	994 (5)	50 Hz	19106080	-
					R290	0,398 (1)	0,92	-	-	60 Hz	19110960	-
AUN-11G GD	693 x 856 x 2.106	610	-18 -22 °C	Heißgas (3)	R290	0,535 (2)	0,551	E	5.143 (5)	50 Hz	19106024	-
					R290	0,72 (2)	0,576	-	-	60 Hz	19110961	-

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Externes GerätElektrisch

(5) Gemäß EN23953-Standard

Optionen

		AUP-11G GD (€)	AUPT-11G GD (€)	AUN-11G GD (€)
Konnektivität	K	o	o	o
Stecker typ G	Cl	o	o	o
Entgegengesetzte Öffnungsrichtung	OP	o	o	o
Schloss	LC	●	●	●
Rollen	C	o	o	o
Externes Gerät	RG	o	o	o
Rückseite aus stahl	BS	o	o	o
Rahmenheizung	FH	o	o	●
Türpedal	PD	o	o	o
Glastür	GD	●	●	●

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG	11G	€
19097787	GN 2/1 Epoxy-gitter	Stk. 3	-

Sonstiges Zubehör

CODE	BESCHREIBUNG	€
19048712	Fleischtheke GN, einteiliger Ständer	-

ADVANCE

GN 2/1 AUSSTELLER 1400

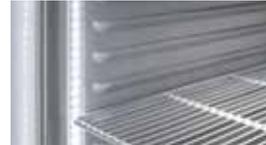


AUP-22G GD

- CC3** 
- 220-240V** 
- GN 2/1** 
- HACCP** 

Allgemeine Eigenschaften

- Innen und außen komplett aus Edelstahl AISI-304 gefertigt.
- Eingelassene innere Schienen. Kapazität für 24 Ebenen mit einem Abstand von jeweils 55 mm.
- 10 HACCP-Alarmspeicher, die bei hohen Temperaturschwankungen und Stromausfall der Geräte gespeichert werden.
- Optimales Luftzirkulationssystem, das eine ausgewogene und konstante Verteilung im gesamten Gerät garantiert, sodass die Temperatur gleichmäßig bleibt. Es trägt dazu bei, Lebensmittel länger haltbar zu machen.
- Glastür:
 - Kühlung: Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung im Kühlschrank.
 - Gefrier- und tropfenfeste Kühlschränke: Dreifach verglaste Tür mit elektrischem Heizsystem, um jegliche Art von Kondensation in den Türen zu vermeiden.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLLEISTUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	JÄHRLICHER VERBRAUCH (kWh)	ENERGIEEFFIZIENZ-KLASSE	FREQUENZ	REFERENZ	€
AUP-22G GD	1.358 x 856 x 2.106	1.332	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,192	C	1.374 (5)	50 Hz	19089424	-
					R-600a	0,437 (1)	0,213	-	-	60 Hz	19090871	-
AUPT-22G GD	1.358 x 856 x 2.106	1.332	0 +8 °C	Elektrisch	R-600a	0,436 (1)	1,132	B	1.510 (5)	50 Hz	19106086	-
					R-600a	0,437 (1)	1,149	-	-	60 Hz	19110962	-
AUN-22G GD	1.358 x 856 x 2.106	1.332	-18 -22 °C	Heißgas (3)	R290	0,907 (2)	0,909	E	9.123 (5)	50 Hz	19106053	-
					R290	0,799 (2)	0,991	-	-	60 Hz	19110963	-

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Externes Gerät/Elektrisch

(5) Gemäß EN23953-Standard

Optionen

		AUP-22G (€)	AUPT-22G (€)	AUN-22G (€)
Konnektivität	K	o	o	o
Stecker typ G	CI 	o	o	o
Schloss	LC	•	•	•
Rollen	C	o	o	o
Externes Gerät	RG	o	o	o
Rückseite aus stahl	BS	o	o	•
Rahmenheizung	FH	o	o	•
Türpedal	PD	o	o	o
Glastür	GD	•	•	•

Standardzubehör

	CODE	BESCHREIBUNG	22G	€
	19097787	GN 2/1 epoxy coated grid	Stk. 6	-
	19014778	Führungen für die Tablettunterstützung L=562mm	Stk. 3	-

Sonstiges Zubehör

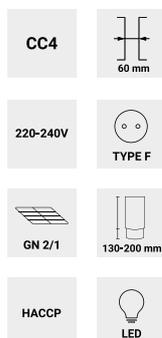
	CODE	BESCHREIBUNG	€
	19048713	Fleischtheke GN-Ständer mit doppeltem Korpus	-

CONCEPT

MONOBLOCK GN 2/1 700

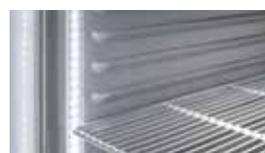


MUP-11G



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Eingelassene innere Schienen. Kapazität für 23 Ebenen mit einem Abstand von jeweils 55 mm ermöglichen bequemere Reinigungsvorgänge ohne Schwierigkeiten.
- Intern konzipiertes Monoblock-Kühlsystem. Oben montierter Verdampfer gewährleistet eine einfache Wartung der Kühleinheit sowie eine optimierte Nutzung des Lagerfachs.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLEIS- TUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUN (kW)	JÄHRLICHER VERBRAUCH (kWh)	ENERGIE- EFFIZIENZ- KLASSE	FREQUENZ	REFERENZ	€
MUP-11G	653 x 796 x 1.996	572	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,274 (1)	0,143	B	423 (4)	50 Hz	19089425	-
					R290	0,398 (1)	0,253	-	-	60 Hz	19090283	-
MUP-12G	653 x 796 x 1.996	572	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,274 (1)	0,143	B	423 (4)	50 Hz	19089426	-
					R290	0,398 (1)	0,253	-	-	60 Hz	19090321	-
MUN-11G	653 x 796 x 1.996	572	-18 -22 °C	Elektrisch	R290	0,364 (2)	0,328	D	2.686 (4)	50 Hz	19089430	-
					R290	0,381 (2)	0,369	-	-	60 Hz	19089431	-
MUN-12G	653 x 796 x 1.996	572	-18 -22 °C	Elektrisch	R290	0,364 (2)	0,334	D	2.686 (4)	50 Hz	19089432	-
					R290	0,381 (2)	0,375	-	-	60 Hz	19089433	-

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C (3) Externes GerätElektrisch (4) Gemäß En22041-Standard

Optionen

			MUP-11G (€)	MUP-12G (€)	MUN-11G (€)	MUN-12G (€)
Stecker typ G	CI		0	0	0	0
Entgegengesetzte Öffnungsrichtung	OP		0	0	0	0
Schloss	LC		0	-	0	-
Rollen	C		0	0	0	0
Externes Gerät	RG		0	0	0	0
Rückseite aus stahl	BS		0	0	0	0
Rahmenheizung	FH		0	0	●	●
Türpedal	PD		0	-	0	-

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG	11G	12G	€
19097787	GN 2/1 Epoxy-gitter Stk.	3	3	-

Sonstiges Zubehör

CODE	BESCHREIBUNG	€
19048712	Fleischtheke GN, einteiliger Ständer	-

CONCEPT

MONOBLOCK GN 2/1 1400

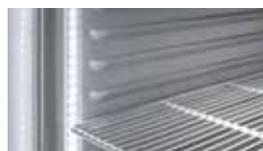


MUP-22G

- CC4** 
- 220-240V** 
- GN 2/1** 
- HACCP** 

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Eingelassene innere Schienen. Kapazität für 23 Ebenen mit einem Abstand von jeweils 55 mm ermöglichen bequemere Reinigungsvorgänge ohne Schwierigkeiten.
- Intern konzipiertes Monoblock-Kühlsystem. Oben montierter Verdampfer gewährleistet eine einfache Wartung der Kühleinheit sowie eine optimierte Nutzung des Lagerfachs.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLLEISTUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	JÄHRLICHER VERBRAUCH (kWh)	ENERGIEEFFIZIENZ-KLASSE	FREQUENZ	REFERENZ	€
MUP-22G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,184	C	756 (4)	50 Hz	19089427	-
					R-600a	0,437 (1)	0,201	-	-	60 Hz	19090322	-
MUP-23G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,184	C	756 (4)	50 Hz	19089428	-
					R-600a	0,437 (1)	0,201	-	-	60 Hz	19090323	-
MUP-24G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,184	C	756 (4)	50 Hz	19089429	-
					R-600a	0,437 (1)	0,201	-	-	60 Hz	19090324	-
MUN-22G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	-18 -22 °C	Elektrisch	R290	0,735 (2)	0,592	E	4.855 (4)	50 Hz	19089434	-
					R290	0,802 (2)	0,648	-	-	60 Hz	19089435	-
MUN-23G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	-18 -22 °C	Elektrisch	R290	0,735 (2)	0,598	E	4.855 (4)	50 Hz	19089436	-
					R290	0,802 (2)	0,654	-	-	60 Hz	19089437	-
MUN-24G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	-18 -22 °C	Elektrisch	R290	0,735 (2)	0,592	E	4.855 (4)	50 Hz	19089438	-
					R290	0,802 (2)	0,66	-	-	60 Hz	19089439	-

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C (3) Externes Gerät/Elektrisch (4) Gemäß En22041-Standard

Optionen

		MUP-22G (€)	MUP-23G (€)	MUP-24G (€)	MUN-22G (€)	MUN-23G (€)	MUN-24G (€)
Stecker typ G	Cl	0	0	0	0	0	0
Schloss	LC	0	-	-	0	-	-
Rollen	C	0	0	0	0	0	0
Externes Gerät	RG	0	0	0	0	0	0
Rückseite aus stahl	BS	0	0	0	0	0	0
Rahmenheizung	FH	0	0	0	●	●	●
Türpedal	PD	0	-	-	0	-	-

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG	22G	23G	24G	€
19097787	GN 2/1 Epoxy-gitter	Stk. 6	6	6	-
19014778	Führungen für die Tablettunterstützung L=562mm	Stk. 3	3	3	-

Sonstiges Zubehör

CODE	BESCHREIBUNG	€
19048713	Fleischtheke GN-Ständer mit doppeltem Korpus	-

CONCEPT

MONOBLOCK GN 2/1 AUSSTELLER



MUP-22G GD

MUP-11G GD

CC3



220-240V



GN 2/1



HACCP

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Eingelassene innere Schienen. Kapazität für 23 Ebenen mit einem Abstand von jeweils 55 mm ermöglichen bequemere Reinigungsvorgänge ohne Schwierigkeiten.
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung mit ergonomischem Griff.
- Intern konzipiertes Monoblock-Kühlsystem. Oben montierter Verdampfer gewährleistet eine einfache Wartung der Kühleinheit sowie eine optimierte Nutzung des Lagerfachs.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLEIS- TUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUN (kW)	JÄHRLICHER VERBRAUCH (kWh)	ENERGIE- EFFIZIENZ- KLASSE	FREQUENZ	REFERENZ	€
MUP-11G GD	653 x 796 x 1.996	572	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,274 (1)	0,146	B	1.132 (5)	50 Hz	19089440	-
					R290	0,398 (1)	0,256	-	-	60 Hz	19090327	-
MUP-22G GD	1.318 x 796 x 1.996	1.144	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,19	B	1.570 (5)	50 Hz	19089441	-
					R-600a	0,437 (1)	0,207	-	-	60 Hz	19090328	-

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Externes Gerät/elektrisch

(5) According to Gemäß EN23953-Standard

Optionen

		MUP-11G GD (€)	MUP-22G GD (€)
Stecker typ G	CI	o	o
Entgegengesetzte Öffnungsrichtung	OP	o	-
Schloss	LC	●	●
Rollen	C	o	o
Externes Gerät	RG	o	o
Rückseite aus stahl	BS	o	o
Rahmenheizung	FH	o	o
Türpedal	PD	o	o
Glastür	GD	●	●

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG	11G	22G	€
19097787	GN 2/1 Epoxy-gitter	Stk. 3	6	-
1901477	Führungen für die Tabletunterstützung L=562mm	Stk. -	3	-

Sonstiges Zubehör

CODE	BESCHREIBUNG	11G	22G	€
19048712	Fleischtheke GN, einteiliger Ständer	X		-
19048713	Fleischtheke GN-Ständer mit doppeltem Korpus		X	-

CONCEPT

MONOBLOCK GN 2/1 DUALE TEMPERATUR

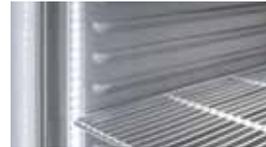


MUD-22G/M

- CC4 
- 220-240V 
- GN 2/1 
- HACCP

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Eingelassene innere Schienen. Kapazität für 23 Ebenen mit einem Abstand von jeweils 55 mm zueinander ermöglichen bequemere Reinigungsvorgänge ohne Schwierigkeiten.
- Intern konzipiertes Monoblock-Kühlsystem. Oben montierter Verdampfer gewährleistet eine einfache Wartung der Kühleinheit sowie eine optimierte Nutzung des Lagerfachs.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.
- Gemischtes Kühl- und Tiefkühlgerät.
- Zwei unabhängige Module mit ihren jeweiligen Kühlaggregaten und elektronischen Steuerungen.
 - Betriebstemperatur Kühlfach: 0 °C, +8 °C.
 - Betriebstemperatur Gefrierfach: -18 °C, -22 °C.



MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	VOLUME (L)	COMPARTMENT	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	COOLING POWER (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG(kW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
MUD-22G/M	1.318 x 796 x 1.996	1.144	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stopp / Elektrisch	R-600a	0,274 (1)	0,471	50 Hz	19089442	-
						R290	0,398 (2)	0,622	60 Hz	19089443	-

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C

Optionen

			MUD-22G/M (€)
Stecker typ G	CI		0
Schloss	LC		0
Rollen	C		0
Rückseite aus stahl	BS		0
Rahmenheizung	FH		0
Türpedal	PD		0

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG	22G	€
 19097787	GN 2/1 Epoxy-gitter	Stk. 6	-

Sonstiges Zubehör

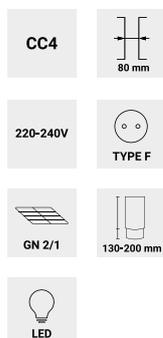
CODE	BESCHREIBUNG	€
 19048713	Fleischtheke GN-Ständer mit doppeltem Korpus	-

CONCEPT

GN 2/1 700

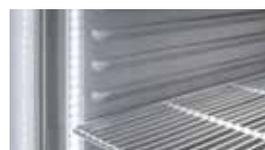


CUP-11G



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Eingelassene innere Schienen. Kapazität für 23 Ebenen mit einem Abstand von jeweils 55 mm ermöglichen bequemere Reinigungsvorgänge ohne Schwierigkeiten.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



	MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLEIS- TUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUN (kW)	JÄHRLICHER VERBRAUCH (kWh)	ENERGIE- EFFIZIENZ- KLASSE	FREQUENZ	REFERENZ	€
© STOCK	CUP-11G	653 x 842 x 2.040	543	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	19089444	-
						R290	0,398 (1)	0,275	-	-	60 Hz	19089445	-
	CUP-12G	653 x 842 x 2.040	543	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	19089446	-
						R290	0,398 (1)	0,275	-	-	60 Hz	19089447	-
© STOCK	CUPT-11G	653 x 842 x 2.040	543	-2 +8 °C	Elektrisch	R-600a	0,361 (1)	0,713	C	604 (4)	50 Hz	19103938	-
						R290	0,398 (1)	0,805	-	-	60 Hz	19110989	-
	CUPT-12G	653 x 842 x 2.040	543	-2 +8 °C	Elektrisch	R-600a	0,361 (1)	0,713	C	604 (4)	50 Hz	19106019	-
						R290	0,398 (1)	0,805	-	-	60 Hz	19110990	-
© STOCK	CUN-11G	653 x 842 x 2.040	543	-18 -22 °C	Heißgas (3)	R290	0,535 (2)	0,471	D	2.714 (4)	50 Hz	19089454	-
						R290	0,72 (2)	0,496	-	-	60 Hz	19089455	-
© STOCK	CUN-12G	653 x 842 x 2.040	543	-18 -22 °C	Heißgas (3)	R290	0,535 (2)	0,477	D	2.714 (4)	50 Hz	19089456	-
						R290	0,72 (2)	0,502	-	-	60 Hz	19089457	-

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Externes GerätElektrisch

(4) Gemäß En22041-Standard

Optionen

			CUP-11G (€)	CUP-12G (€)	CUPT-11G (€)	CUPT-12G (€)	CUN-11G (€)	CUN-12G (€)
Stecker typ G	CI		0	0	0	0	0	0
Entgegengesetzte Öffnungsrichtung	OP		0	0	0	0	0	0
Schloss	LC		0	-	0	-	0	-
Rollen	C		0	0	0	0	0	0
Externes Gerät	RG		0	0	0	0	0	0
Rückseite aus stahl	BS		0	0	0	0	0	0
Rahmenheizung	FH		0	0	0	0	•	•
Türpedal	PD		0	-	0	-	0	-

Standardzubehör

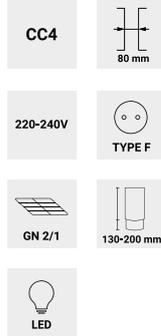
CODE	BESCHREIBUNG	11G	12G	€	
19097787	GN 2/1 Epoxy-gitter	Stk.	3	3	-

Sonstiges Zubehör

CODE	BESCHREIBUNG	€
19048712	Fleischtheke GN, einteiliger Ständer	-

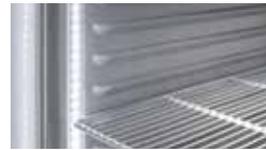
CONCEPT

GN 2/1 1400



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Eingelassene innere Schienen. Kapazität für 23 Ebenen mit einem Abstand von jeweils 55 mm ermöglichen bequemere Reinigungsvorgänge ohne Schwierigkeiten.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURE (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLEIS-TUNG (KW)	ELEKTRISCH POWER (KW)	JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH)	ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE	FREQUENZ	REFERENZ	€
STOCK CUP-22G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	913 (4)	50 Hz	19089448	-
					R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089449	-
					R-600a	0,436 (1)	0,206	C	913 (4)	50 Hz	19089450	-
					R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089451	-
CUP-23G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	913 (4)	50 Hz	19089452	-
					R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089453	-
					R-600a	0,436 (1)	0,206	C	913 (4)	50 Hz	19089454	-
					R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089455	-
CUP-24G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	913 (4)	50 Hz	19103265	-
					R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19103266	-
					R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	1910991	-
					R-600a	0,437 (1)	0,752	-	-	60 Hz	1910992	-
CUPT-22G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-2 +8 °C	Elektrisch	R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	19106055	-
					R-600a	0,437 (1)	0,752	-	-	60 Hz	19106056	-
					R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	1910992	-
					R-600a	0,437 (1)	0,752	-	-	60 Hz	1910996	-
CUPT-23G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-2 +8 °C	Elektrisch	R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	19106056	-
					R-600a	0,437 (1)	0,752	-	-	60 Hz	19106057	-
					R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	1910992	-
					R-600a	0,437 (1)	0,752	-	-	60 Hz	1910996	-
CUPT-24G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-2 +8 °C	Elektrisch	R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	19106056	-
					R-600a	0,437 (1)	0,752	-	-	60 Hz	19106057	-
					R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	1910992	-
					R-600a	0,437 (1)	0,752	-	-	60 Hz	1910996	-
STOCK CUN-22G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-18 -22 °C	Heißgas (3)	R290	0,907 (2)	0,749	E	4.793 (4)	50 Hz	19089458	-
					R290	0,799 (2)	0,831	-	-	60 Hz	19089459	-
					R290	0,907 (2)	0,755	E	4.793 (4)	50 Hz	19089460	-
					R290	0,799 (2)	0,837	-	-	60 Hz	19089461	-
CUN-23G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-18 -22 °C	Heißgas (3)	R290	0,907 (2)	0,76	E	4.793 (4)	50 Hz	19089462	-
					R290	0,799 (2)	0,842	-	-	60 Hz	19089463	-
					R290	0,907 (2)	0,749	E	4.793 (4)	50 Hz	19089458	-
					R290	0,799 (2)	0,831	-	-	60 Hz	19089459	-
CUN-24G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-18 -22 °C	Heißgas (3)	R290	0,907 (2)	0,76	E	4.793 (4)	50 Hz	19089462	-
					R290	0,799 (2)	0,842	-	-	60 Hz	19089463	-
					R290	0,907 (2)	0,749	E	4.793 (4)	50 Hz	19089458	-
					R290	0,799 (2)	0,831	-	-	60 Hz	19089459	-

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C (3) Externes Gerät/Elektrisch (4) Gemäß En22041-Standard

Optionen

			CUP-22G (€)	CUP-23G (€)	CUP-24G (€)	CUPT-22G (€)	CUPT-23G (€)	CUPT-24G (€)	CUN-22G (€)	CUN-23G (€)	CUN-24G (€)
Stecker typ G	CI		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Schloss	LC		0	-	-	0	-	-	0	-	-
Rollen	C		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Externes Elektrogerät	RG		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Back in Stainless Steel	BS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Frame heater	FH		0	0	0	0	0	0	•	•	•
Türpedal	PD		0	-	-	0	-	-	0	-	-

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG	22G	23G	24G	€
19097787	GN 2/1 Epoxy-gitter	Stk. 6	6	6	-
19014778	Führungen für die Tablettunterstützung L=562mm	Stk. 3	3	3	-

Sonstiges Zubehör

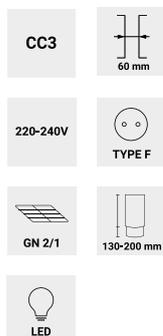
CODE	BESCHREIBUNG	€
19048713	Fleischtheke GN-Ständer mit doppeltem Korpus	-

CONCEPT

GN 2/1 AUSSTELLER 700

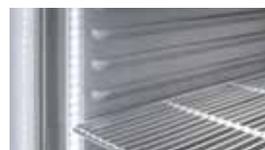


CUP-11G GD



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Eingelassene innere Schienen. Kapazität für 23 Ebenen mit einem Abstand von jeweils 55 mm zueinander ermöglichen bequemere Reinigungsvorgänge ohne Schwierigkeiten.
- Glastür:
 - Kühlung: Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung im Kühlschrank.
 - Gefrier- und tropenfeste Kühlschränke: Dreifach verglaste Tür mit elektrischem Heizsystem, um jegliche Art von Kondensation in den Türen zu vermeiden.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLEIS-TÜNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	JÄHRLICHER VERBRAUCH (kWh)	ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE	FREQUENZ	REFERENZ	€
CUP-11G GD	653 x 842 x 2.040	610	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,186	B	904 (5)	50 Hz	19089464	-
					R290	0,398 (1)	0,278	-	-	60 Hz	19089465	-
CUPT-11G GD	653 x 842 x 2.040	543	0 +8 °C	Elektrisch	R-600a	0,361 (1)	0,793	B	1.305 (5)	50 Hz	19106095	-
					R290	0,398 (1)	0,885	-	-	60 Hz	19110998	-
CUN-11G GD	653 x 842 x 2.040	543	-18 -22 °C	Heißgas (3)	R290	0,535 (2)	0,58	F	5.906 (5)	50 Hz	19097604	-
					R290	0,72 (2)	0,496	-	-	60 Hz	19111002	-

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C (3) Externes GerätElektrisch (5) According to Gemäß EN23953-Standard

Optionen

		CUP-11G GD (€)	CUPT-11G GD (€)	CUN-11G GD (€)
Stecker typ G	CI	o	o	o
Entgegengesetzte Öffnungsrichtung	OP	o	o	o
Schloss	LC	•	•	•
Rollen	C	o	o	o
Externes Gerät	RG	o	o	o
Rückseite aus stahl	BS	o	o	o
Rahmenheizung	FH	o	o	•
Türpedal	PD	o	o	o
Glastür	GD	•	•	•

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG	11G	€
19097787	GN 2/1 Epoxy-gitter	Stk. 3	-

Sonstiges Zubehör

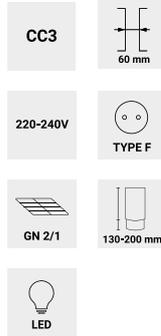
CODE	BESCHREIBUNG	€
19048712	Fleischtheke GN, einteiliger Ständer	-

CONCEPT

GN 2/1 AUSSTELLER 1400

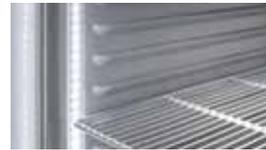


CUP-22G GD



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Eingelassene innere Schienen. Kapazität für 23 Ebenen mit einem Abstand von jeweils 55 mm zueinander ermöglichen bequemere Reinigungsvorgänge ohne Schwierigkeiten.
- Glastür:
 - Kühlung: Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung im Kühlschrank.
 - Gefrier- und tropenfeste Kühlschränke: Dreifach verglaste Tür mit elektrischem Heizsystem, um jegliche Art von Kondensation in den Türen zu vermeiden.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLEIS- TUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUN (kW)	JÄHRLICHER VERBRAUCH (kWh)	ENERGIE- EFFIZIENZ- KLASSE	FREQUENZ	REFERENZ	€
CUP-22G GD	1.318 x 842 x 2.040	1.332	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,212	B	1.369 (5)	50 Hz	19089468	-
					R-600a	0,437 (1)	0,229	-	-	60 Hz	19089469	-
CUPT-22G GD	1.318 x 842 x 2.040	1.186	0 +8 °C	Elektrisch	R-600a	0,436 (1)	0,896	B	1.679 (5)	50 Hz	19106098	-
					R-600a	0,437 (1)	0,912	-	-	60 Hz	19110997	-
CUN-22G GD	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-18 -22 °C	Heißgas (3)	R290	0,907 (2)	0,749	E	9.198 (5)	50 Hz	19099968	-
					R290	0,799 (2)	0,831	-	-	60 Hz	19111003	-

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C (3) Externes Gerät/Elektrisch (5) According to Gemäß EN23953-Standard

Optionen

		CUP-22G GD (€)	CUPT-22G GD (€)	CUN-22G GD (€)
Stecker typ G	CI	o	o	o
Schloss	LC	●	●	●
Rollen	C	o	o	o
Externes Gerät	RG	o	o	o
Rückseite aus stahl	BS	o	o	o
Rahmenheizung	FH	o	o	●
Türpedal	PD	o	o	o
Glastür	GD	●	●	●

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG	22G	€
19097787	GN 2/1 Epoxy-gitter	Stk. 6	-
19014778	Führungen für die Tablettunterstützung L=562mm	Stk. 3	-

Sonstiges Zubehör

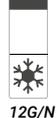
CODE	BESCHREIBUNG	€
19048713	Fleischtheke GN-Ständer mit doppeltem Korpus	-

CONCEPT

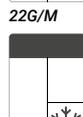
GN2/1 700 MIT GEFRIERFACH



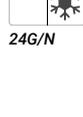
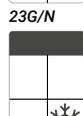
CUD-22G/M



12G/N



22G/M



23G/N



24G/N

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

GN 2/1



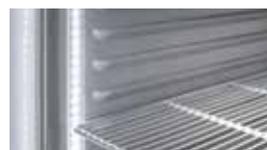
130-200 mm

LED



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- CUD-22G/M:
 - 60 mm Isolierung, eingelassene, innere Schienen, unabhängige Module mit jeweiligen Kühleinheiten und elektronischen Steuerungen.
 - Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete 3 x GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.
- CUD-XXG/N:
 - 50 mm Isolierung, mit Reißverschluss und abnehmbarem Führungsschienensystem.
 - Kühlfach ausgestattet mit GN 2/1 Führungen.
 - Gefrierfach ausgestattet mit 3 PVC-Sanitärkörben 530X540.



22G/M



XXG/N

MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	VOLUME (L)	COMPARTMENT	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLELEISTUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CUD-22G/M	1.318 x 842 x 2.040	1.220	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Stopp / Elektrisch	R-600a	0,361 (1)	0,654	50 Hz	19089470	-
						R290	0,398 (2)	0,771	60 Hz	19089471	-
CUD-12G/N	693 x 826 x 2.008	596	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Stopp / Elektrisch	R290	0,369 (1)	0,741	50 Hz	19089472	-
						R290	0,398 (2)	0,828	60 Hz	19089473	-
CUD-23G/N	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Stopp / Elektrisch	R-600a	0,436 (1)	0,658	50 Hz	19089474	-
						R-600a	0,437 (2)	0,717	60 Hz	19089475	-
CUD-24G/N	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Stopp / Elektrisch	R-600a	0,436 (1)	0,658	50 Hz	19089476	-
						R-600a	0,437 (2)	0,717	60 Hz	19089477	-

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C

Optionen

			CUD-22G/M (€)	CUD-12G/N (€)	CUD-23G/N (€)	CUD-24G/N (€)
Stecker typ G	CI		0	0	0	0
Entgegengesetzte Öffnungsrichtung	OP		-	0	-	-
Schloss	LC		0	-	-	-
Rollen	C		0	0	0	0
Rückseite aus stahl	BS		0	0	0	0
Rahmenheizung	FH		0	0	0	0
Türpedal	PD		0	-	-	-

Standardzubehör

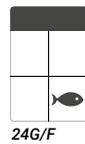
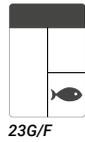
CODE	BESCHREIBUNG		22G/M	12G/N	23G/N	24G/N	€
19097787	GN 2/1 Epoxy-gitter	Stk.	6	1	4	4	-
19010206	Führungen für die Tablettunterstützung L=662 mm	Stk.	-	4	7	7	-
19097770	530x540x100 plastic tray	Stk.	-	3	3	3	-

CONCEPT

GN 2/1 1400 MIT FISCHABTEIL



CUD-12G/F



CC4	
220-240V	TYPE F
GN 2/1	EN 60x40
130-200 mm	LED

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Kühlfach:
 - Herausnehmbare Einlassschienenkonstruktion mit 18 Rasterebenenpositionen pro gesamter Tür mit 70 mm Abstand dazwischen.
 - Höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.
- Fischfach:
 - Ausgestattet mit 3 PVC-Sanitärkörben 530x540.



MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	VOLUME (L)	COMPARTMENT	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLEIS-TUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUN(kW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CUD-12G/F	693 x 826 x 2.008	596	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stopp / Elektrisch	R290	0,369 (1)	0,954	50 Hz	19089478	-
						R290	0,398 (2)	1,046	60 Hz	19090329	-
CUD-23G/F	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stopp / Elektrisch	R-600a	0,436 (1)	0,852	50 Hz	19089479	-
						R-600a	0,437 (2)	0,915	60 Hz	19090330	-
CUD-24G/F	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stopp / Elektrisch	R-600a	0,436 (1)	0,852	50 Hz	19089480	-
						R-600a	0,437 (2)	0,915	60 Hz	19090331	-

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C

Optionen

		CUD-12G (€)	CUD-23G/F (€)	CUD-24G/F (€)
Stecker typ G	CI	0	0	0
Entgegengesetzte Öffnungsrichtung	OP	0	-	-
Rollen	C	0	0	0
Rückseite aus stahl	BS	0	0	0
Rahmenheizung	FH	0	0	0

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG		12G/F	23G/F	24G/F	€
19097787	GN 2/1 Epoxy-gitter	Stk.	1	4	4	-
19010206	Führungen für die Tablettunterstützung L=662 mm	Stk.	2	4	4	-
19097759	530x460x100 plastic tray	Stk.	3	3	3	-
19097774	Perforierter Boden aus Edelstahl	Stk.	3	3	3	-
19010200	Führungen für die Tablettunterstützung L=613mm	Stk.	3	3	3	-

CONCEPT

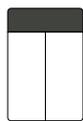
GN 2/1 DUALE TEMPERATUR



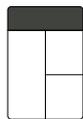
CUD-22G/2



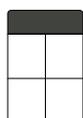
12G/2



22G/2



23G/2



24G/2

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

GN 2/1



130-200 mm

LED



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Herausnehmbare Einlassschienenkonstruktion mit 18 Rasterebenenpositionen pro gesamter Tür mit 70 mm Abstand dazwischen.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	VOLUME (L)	COMPARTMENT	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLLEISTUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CUD-12G/2	693 x 826 x 2.008	596	+ / +	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,616	50 Hz	19089481	-
						R290	0,398 (1)	0,708	60 Hz	19090332	-
CUD-22G/2	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / +	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,367	50 Hz	19089482	-
						R290	0,398 (1)	0,55	60 Hz	19090333	-
CUD-23G/2	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / +	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,367	50 Hz	19089483	-
						R290	0,398 (1)	0,55	60 Hz	19090334	-
CUD-24G/2	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / +	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,367	50 Hz	19089484	-
						R290	0,398 (1)	0,55	60 Hz	19090335	-

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C (4) Gemäß En22041-Standard

Optionen

			CUD-12G/2 (€)	CUD-22G/2 (€)	CUD-23G/2 (€)	CUD-24G/2 (€)
Stecker typ G	CI		0	0	0	0
Entgegengesetzte Öffnungsrichtung	OP		0	-	-	-
Schloss	LC		-	0	-	-
Rollen	C		0	0	0	0
Rückseite aus stahl	BS		0	0	0	0
Rahmenheizung	FH		0	0	0	0
Türpedal	PD		-	0	-	-

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG		12G/2	22G/2	23G/2	24G/2	€
19097787	GN 2/1 Epoxy-gitter	Stk.	2	6	6	6	-
19010206	Führungen für die Tablettunterstützung L=662 mm	Stk.	2	6	6	6	-

CONCEPT

GN 1/1 400



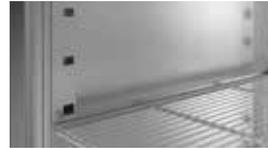
CUP-11G1/1

CUP-11G1/1 GD

- CC4** 
- 220-240V** 
- GN 1/1** 
- LED** 

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Herausnehmbare Einlasschienenkonstruktion mit 18 Rasterebenenpositionen pro gesamter Tür mit 70 mm Abstand dazwischen.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLEIS- TUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUN (kW)	JÄHRLICHER VERBRAUCH (kWh)	ENERGIE- EFFIZIENZ- KLASSE	FREQUENZ	REFERENZ	€
CUP-11G1/1	490 x 700 x 2.010	305	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,205	D	726 (4)	50 Hz	19089485	-
					R290	0,398 (1)	0,297	-	-	60 Hz	19089486	-
CUP-11G1/1 GD	490 x 700 x 2.010	305	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,208	B	983 (5)	50 Hz	19089487	-
					R290	0,398 (1)	0,3	-	-	60 Hz	19089488	-
CUN-11G1/1	490 x 700 x 2.010	305	-18 -22 °C	Elektrisch	R290	0,364 (2)	0,369	E	2.197 (4)	50 Hz	19089489	-
					R290	0,381 (2)	0,41	-	-	60 Hz	19089490	-

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C (4) Gemäß En22041-Standard (5) According to Gemäß EN23953-Standard

Optionen

		CUP-11G1/1 (€)	CUP-11G1/1 GD (€)	CUN-11G1/1 (€)
Stecker typ G	CI 	o	o	o
Entgegengesetzte Öffnungsrichtung	OP	o	o	o
Schloss	LC	o	●	o
Rollen	C	o	o	o
Externes Elektrogerät	RG	o	o	o
Rückseite aus stahl	BS	o	o	o
Rahmenheizung	FH	o	o	●
Glastür	GD	-	●	-

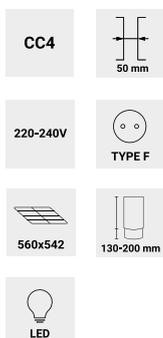
Standardzubehör

	CODE	BESCHREIBUNG	11G1/1	€
	19097778	GN 2/1 Epoxy-gitter	Stk. 3	-
	19100845	Führungen für die Tablettunterstützung L=532 mm	Stk. 3	-

Snack 600



CUP-11S



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres und Äußeres aus lebensmittelkonformem Edelstahl für intensive professionelle Nutzung.
- Konstruiert mit einem Schienensystem an der Vorder- und Rückseite des Schrankes mit 18 Rasterebenen und einem Abstand von 70 mm zwischen ihnen.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, mit Epoxidharz beschichtete Gitter der Größe 560 x 542 mit einer maximalen Tragfähigkeit von bis zu 40 kg.



	MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLLAIS- TUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUN (kW)	JÄHRLICHER VERBRAUCH (kWh)	ENERGIE- EFFIZIENZ- KLASSE	FREQUENZ	REFERENZ	€
STOCK	CUP-11S	693 x 726 x 2.067	506	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	19089491	-
						R290	0,398 (1)	0,275	-	-	60 Hz	19089492	-
	CUP-12S	693 x 726 x 2.067	506	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	19089493	-
						R290	0,398 (1)	0,275	-	-	60 Hz	19089494	-
STOCK	CUN-11S	693 x 726 x 2.067	506	-18 -22 °C	Elektrisch	R290	0,364 (2)	0,35	E	2.778 (4)	50 Hz	19089505	-
						R290	0,381 (2)	0,391	-	-	60 Hz	19089506	-
	CUN-12S	693 x 726 x 2.067	506	-18 -22 °C	Elektrisch	R290	0,364 (2)	0,356	E	2.778 (4)	50 Hz	19089507	-
						R290	0,381 (2)	0,397	-	-	60 Hz	19089508	-

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Gemäß En22041-Standard

Optionen

			CUP-11S (€)	CUP-12S (€)	CUN-11S (€)	CUN-12S (€)
Stecker typ G	CI		0	0	0	0
Entgegengesetzte Öffnungsrichtung	OP		0	0	0	0
Schloss	LC		0	-	0	-
Rollen	C		0	0	0	0
Externes Elektrogerät	RG		0	0	0	0
Rückseite aus stahl	BS		0	0	0	0
Rahmenheizung	FH		0	0	●	●

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG	11S	12S	€
19097772	560x542 Epoxi-Gitter	Stk. 3	3	-

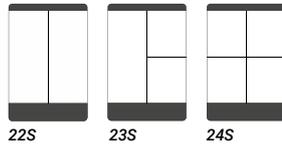
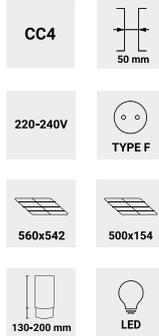
Sonstiges Zubehör

CODE	BESCHREIBUNG	€
19048715	Snackständer für Fleischbars	-

Snack 1200

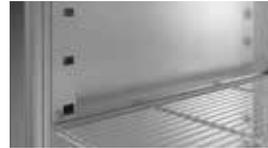


CUP-22S



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres und Äußeres aus lebensmittelkonformem Edelstahl für intensive professionelle Nutzung.
- Konstruiert mit einem Schienensystem an der Vorder- und Rückseite des Schrankes mit 18 Rasterebenen und einem Abstand von 70 mm zwischen ihnen.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, mit Epoxidharz beschichtete Gitter der Größe 560 x 542 mit einer maximalen Tragfähigkeit von bis zu 40 kg.



	MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURE (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLEIS- TUNG (KW)	ELEKTRISCH POWER (KW)	JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH)	ENERGIE- EFFIZIENZ- KLASSE	FREQUENZ	REFERENZ	€
STOCK	CUP-22S	1.388 x 726 x 2.067	1.109	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	975 (4)	50 Hz	19089495	-
						R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089496	-
	CUP-23S	1.388 x 726 x 2.067	1.109	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	975 (4)	50 Hz	19089497	-
						R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089498	-
STOCK	CUP-24S	1.388 x 726 x 2.067	1.109	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	975 (4)	50 Hz	19089499	-
						R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089500	-
	CUN-22S	1.388 x 726 x 2.067	1.109	-18 -22 °C	Elektrisch	R290	0,735 (2)	0,601	E	4.855 (4)	50 Hz	19089509	-
						R290	0,802 (2)	0,657	-	-	60 Hz	19089510	-
STOCK	CUN-23S	1.388 x 726 x 2.067	1.109	-18 -22 °C	Elektrisch	R290	0,735 (2)	0,607	E	4.855 (4)	50 Hz	19089511	-
						R290	0,802 (2)	0,663	-	-	60 Hz	19089512	-
	CUN-24S	1.388 x 726 x 2.067	1.109	-18 -22 °C	Elektrisch	R290	0,735 (2)	0,613	E	4.855 (4)	50 Hz	19089513	-
						R290	0,802 (2)	0,669	-	-	60 Hz	19089514	-

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C (4) Gemäß En22041-Standard

Optionen

			CUP-22S (€)	CUP-23S (€)	CUP-24S (€)	CUN-22S (€)	CUN-23S (€)	CUN-24S (€)
Stecker typ G	Cl		0	0	0	0	0	0
Schloss	LC		0	-	-	0	-	-
Rollen	C		0	0	0	0	0	0
Externes Elektrogerät	RG		0	0	0	0	0	0
Rückseite aus stahl	BS		0	0	0	0	0	0
Rahmenheizung	FH		0	0	0	●	●	●

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG	22S	23S	24S	€
19097772	560x542 Epoxi-Gitter	Stk. 6	6	6	-
19097785	500x154 Epoxi-Gitter	Stk. 3	3	3	-

Sonstiges Zubehör

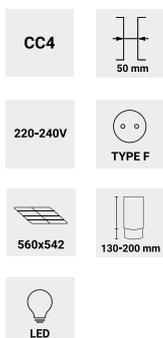
CODE	BESCHREIBUNG	€
19048715	Snackständer für Fleischbars	-

SNACK KÜHLSCHRANK



CUP-22S GD

CUP-11S GD



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres und Äußeres aus lebensmittelkonformem Edelstahl für intensive professionelle Nutzung.
- Konstruiert mit einem Schienensystem an der Vorder- und Rückseite des Schrankes mit 18 Rasterebenen und einem Abstand von 70 mm zwischen ihnen.
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, mit Epoxidharz beschichtete Gitter der Größe 560 x 542 mit einer maximalen Tragfähigkeit von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLLEISTUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	JÄHRLICHER VERBRAUCH (kWh)	ENERGIEEFFIZIENZKLASSE	FREQUENZ	REFERENZ	€
CUP-11S GD	693 x 726 x 2.067	506	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,186	B	904 (5)	50 Hz	19089501	-
					R290	0,398 (1)	0,278	-	-	60 Hz	19089502	-
CUP-22S GD	1.388 x 726 x 2.067	1.109	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,212	B	1.609 (5)	50 Hz	19089503	-
					R-600a	0,437 (1)	0,229	-	-	60 Hz	19089504	-

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C

(5) According to Gemäß EN23953-Standard

Optionen

		CUP-11S GD (€)	CUP-12S GD (€)
Stecker typ G	CI	o	o
Entgegengesetzte Öffnungsrichtung	OP	o	-
Schloss	LC	●	●
Rollen	C	o	o
Externes Elektrogerät	RG	o	o
Rückseite aus stahl	BS	o	o
Rahmenheizung	FH	o	o
Glastür	GD	●	●

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG	11S	22S	€
19097772	560x542 Epoxi-Gitter	Stk. 3	6	-
19097785	500x154 Epoxi-Gitter	Stk. -	3	-

Sonstiges Zubehör

CODE	BESCHREIBUNG	€
19048715	Snackständer für Fleischbars	-

SNACK MIT GEFRIERFACH



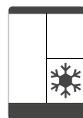
CUD-12S/N



12S/N



22S/M



23S/N



24S/N

- CC4** 
- 220-240V** 
- 560x542**
530x540 
- 130-200 mm** 
- LED** 

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres und Äußeres aus lebensmittelkonformem Edelstahl für intensive professionelle Nutzung.
- Konstruiert mit einem Schienensystem an der Vorder- und Rückseite des Schrankes mit 18 Rasterebenen und einem Abstand von 70 mm zwischen ihnen.
- CUD-22S/M:
 - Ausgestattet mit 3 Rastern à 560 x 542 pro ganzer Tür mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.
- CUD-XXS/N:
 - Kühlraum ausgestattet mit 3 Gittern à 560 x 542 pro Volltürfach und 1 Gitter im Halbtürfach.
 - Gefrierfach ausgestattet mit 3 PVC-Sanitärkörben 530X540.



MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	VOLUME (L)	COMPARTMENT	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLLAIS-TUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUN (kW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CUD-22S/M	1.388 x 726 x 2.067	1.012	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stopp / Elektrisch	R-600a	0,361 (1)	0,533	50 Hz	19089515	-
						R290	0,398 (2)	0,666	60 Hz	19089516	-
CUD-12S/N	693 x 726 x 2.067	506	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stopp / Elektrisch	R290	0,369 (1)	0,581	50 Hz	19089517	-
						R290	0,398 (2)	0,668	60 Hz	19089518	-
CUD-23S/N	1.388 x 726 x 2.067	1.109	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stopp / Elektrisch	R-600a	0,436 (1)	0,578	50 Hz	19089519	-
						R-600a	0,437 (2)	0,637	60 Hz	19089520	-
CUD-24S/N	1.388 x 726 x 2.067	1.109	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stopp / Elektrisch	R-600a	0,436 (1)	0,578	50 Hz	19089521	-
						R-600a	0,437 (2)	0,637	60 Hz	19089522	-

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C

Optionen

			CUD-22S/M (€)	CUD-12S/N (€)	CUD-23S/N (€)	CUD-24S/N (€)
Stecker typ G	CI		0	0	0	0
Entgegengesetzte Öffnungsrichtung	OP		-	0	-	-
Schloss	LC		0	-	-	-
Rollen	C		0	0	0	0
Rückseite aus stahl	BS		0	0	0	0
Rahmenheizung	FH		0	0	0	0

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG		22S/M	12S/N	23S/N	24S/N	€
 19097772	560x542 Epoxi-Gitter	Stk.	6	1	4	4	-
 19097785	500x154 Epoxi-Gitter	Stk.	-	-	1	1	-
 19014778	Führungen für die Tablettunterstützung L=562 mm	Stk.	-	3	3	3	-

SNACK MIT FISCHFACH



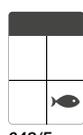
CUD-12S/F



12S/F



23S/F



24S/F

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

560x542
530x540

130-200 mm



LED

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres und Äußeres aus lebensmittelkonformem Edelstahl für intensive professionelle Nutzung.
- Konstruiert mit einem Schienensystem an der Vorder- und Rückseite des Schrankes mit 18 Rasterebenen und einem Abstand von 70 mm zwischen ihnen.
- Kühlkammer mit 3 Gittern 560 x 542 pro jeder Volltür und 1 pro jeder Halbtür ausgestattet.
- Gefrierfach ausgestattet mit 3 PVC-Sanitärkörben 530X540.



MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	VOLUME (L)	COMPARTMENT	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLEIS- TUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUN (kW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CUD-12S/F	693 x 726 x 2.067	506	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stopp / Elektrisch	R290	0,369 (1)	0,874	50 Hz	19089523	-
						R290	0,398 (2)	0,966	60 Hz	19090336	-
CUD-23S/F	1.388 x 726 x 2.067	1.109	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stopp / Elektrisch	R-600a	0,436 (1)	0,852	50 Hz	19089524	-
						R-600a	0,437 (2)	0,915	60 Hz	19090337	-
CUD-24S/F	1.388 x 726 x 2.067	1.109	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stopp / Elektrisch	R-600a	0,436 (1)	0,852	50 Hz	19089525	-
						R-600a	0,437 (2)	0,915	60 Hz	19090338	-

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C

Optionen

			CUD-12S/F (€)	CUD-23S/F (€)	CUD-24S/F (€)
Stecker typ G	CI		0	0	0
Entgegengesetzte Öffnungsrichtung	OP		0	-	-
Rollen	C		0	0	0
Rückseite aus stahl	BS		0	0	0
Rahmenheizung	FH		0	0	0

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG		12S/F	23S/F	24S/F	€
19097772	560x542 Epoxi-Gitter	Stk.	1	4	4	-
19097785	500x154 Epoxi-Gitter	Stk.	-	1	1	-
19097759	530x460x100 Kunststoffablett	Stk.	3	3	3	-
19097773	SS Perforierter boden	Stk.	3	3	3	-
19015961	Tablettschienen L=519 mm	Stk.	3	3	3	-

BACKWAREN EN60x40



CUP-11B

- CC4
- 220-240V
- EN 60x40
- LED

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres und Äußeres aus lebensmittelkonformem Edelstahl für intensive professionelle Nutzung.
- Konstruiert mit einem Schienensystem an der Vorder- und Rückseite des Schrankes mit 20 Rasterebenen und einem Abstand von 60 mm zwischen ihnen.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, mit Epoxidharz beschichtete Gitter der Größe 60 x 40 mit einer maximalen Tragfähigkeit von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURE (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLEIS- TUNG (KW)	ELEKTRISCH POWER (KW)	JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH)	ENERGIE- EFFIZIENZ- KLASSE	FREQUENZ	REFERENZ	€
CUP-11B	760 x 729 x 2.006	574	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,251	E	927 (4)	50 Hz	19089526	-
					R290	0,398 (1)	0,297	-	-	60 Hz	19090339	-
CUN-11B	760 x 729 x 2.006	574	-18 -22 °C	Elektrisch	R290	0,364 (2)	0,348	D	2.716 (4)	50 Hz	19106057	-
					R290	0,381 (2)	0,369	-	-	60 Hz	19111011	-

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C (4) Gemäß En22041-Standard

Optionen

			CUP-11B (€)	CUN-11B (€)
Stecker typ G	CI		o	o
Entgegengesetzte Öffnungsrichtung	OP		o	o
Schloss	LC		o	o
Rollen	C		o	o
Externes Elektrogerät	RG		o	o
Rückseite aus stahl	BS		o	o
Rahmenheizung	FH		o	●
Türpedal	PD		o	o

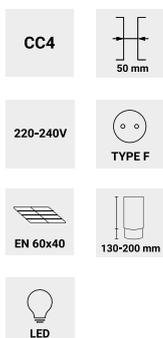
Standardzubehör

	CODE	BESCHREIBUNG		11B	€
	19097776	EN 60x40 Epoxi-Gitter	Stk.	3	-
	19033558	Tablettschienen L=496 mm	Stk.	3	-

FISCHFACH EN60x40



CU-11F



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres und Äußeres aus lebensmittelkonformem Edelstahl für intensive professionelle Nutzung.
- Konstruiert mit einem Schienensystem an der Vorder- und Rückseite des Schrankes mit 20 Rasterebenen und einem Abstand von 60 mm zwischen ihnen.
- Ausgestattet mit 7 PVC-Körben 600 x 400 x 120 mit perforiertem Boden aus Edelstahl und 7 Sätzen Führungsschienen.



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURE	AUFTAUEN	GAS	KÜHLELEISTUNG (KW)	ELEKTRISCH POWER (KW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CU-11F	760 x 729 x 2.006	574	-2 -4 °C	Elektrisch	R290	0,369 (2)	0,268	50 Hz	19089527	-
				Elektrisch	R290	0,398 (2)	0,314	60 Hz	19090340	-

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C

Optionen

			CU-11F (€)
Stecker typ G	CI		0
Entgegengesetzte Öffnungsrichtung	OP		0
Schloss	LC		0
Rollen	C		0
Externes Elektrogerät	RG		0
Rückseite aus stahl	BS		0
Rahmenheizung	FH		0
Türpedal	PD		0

Standardzubehör

	CODE	BESCHREIBUNG		11F	€
	19097771	Gebäcktablett 600x400x120	Stk.	7	-
	19097758	Perforierter Boden aus Edelstahl	Stk.	7	-
	19033558	Führungen für die Tablettunterstützung L=496mm	Stk.	7	-

ZUBEHÖR

MODELL	REFERENZ	BESCHREIBUNG	WO GEBRAUCHT	€
Türausrichtungskit				
	KDO-1-L	19098278	Türausrichtungssatz links	-
	KDO-1-R	19098279	Türausrichtungssatz rechts	-
	KDO-2-L	19098300	Türausrichtungssatz links	-
	KDO-2-R	19098301	Türausrichtungssatz rechts	-
	KDO-3-L	19098302	Türausrichtungssatz links	-
	KDO-3-R	19098303	Türausrichtungssatz rechts	-
Rollensatz				
	KC-4 Ø100	19015964	Set 4 Rollen	-
	KC-6 Ø100	19046863	Set 6 Rollen	-
Konnektivität kit				
	FagorKonnnect Foodservice	19111437	Kit Fagor Konnect - Kühlung	-



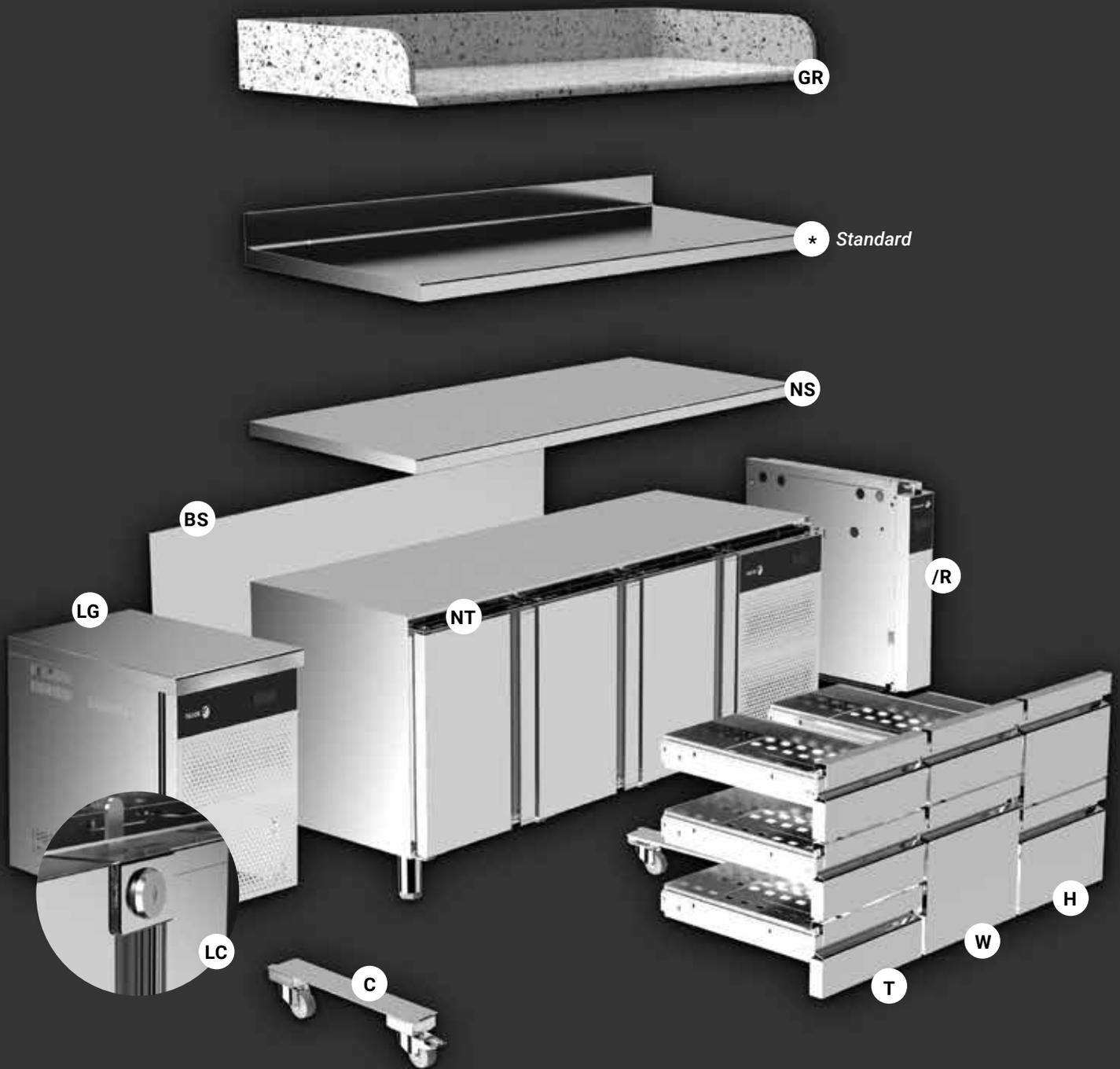
Effizienz und Qualität
für den professionellen Bedarf.

Kühltische

— Merkmale	287
— Advance 700 GN 1/1	291
— Concept 700 GN 1/1	295
— Gekühlte Unterbauten.....	303
— Snack 600.....	307
— Konditorei 800 DE60x40	313
— Zubehör.....	314

Spezialgeräte oder Abweichungen vom Standardmodell müssen in der Fabrik gegen einen Aufpreis zum Standardmodellpreis montiert werden.

Bitte wenden Sie sich für alle anderen Varianten oder Optionen, die nicht in dieser Liste enthalten sind, an Fagor Professional.



ABKÜRZUNG	BESCHREIBUNG
LG	Linke Gruppe
NT	Ohne Platte
NS	Ohne Spritzschutz
T*	1/3 + 1/3 + 1/3 Schublade
W*	2/3 + 1/3 Schublade
H	1/2 + 1/2 Schublade

ABKÜRZUNG	BESCHREIBUNG
LC	Schloss
/R	Remote-Gruppe
GR	Granitplatte
C	Rollen
BS	Rückseite aus Stahl

* Unterbringung im Gruppenseitenfach nicht möglich (bei Concept-Modellen).

Effizienz und Qualität für den professionellen Bedarf.



	ADVANCE	CONCEPT	SNACK	KONDITOREI
	ACP-3G	CCP-3G	CCP-3S	CCP-3B
Kapazität (Anzahl der Ablagefächer pro Tür)	13	7	3	6
Größe der Ablagefächer	GN 1/1	GN 1/1	405 x 460 x 2 + 405 x 525	EN 60x40
Energieklasse	A	C	C	D
Isolierung (mm)	60 + 30	50	50	50
Kältemittel + / -	R600a/R290	R600a/R290	R600a/R290	R290
Klimaklasse (1 Tür)	5	4	4	4
Multiflow	Ja	Nein	Nein	Nein
HACCP-konform	Ja	Nein	Nein	Nein
Elektronische Steuerung	Kapazitiv 5"	Kapazitiv 3"	Kapazitiv 3"	Kapazitiv 3"

Bedienfeld



Eigenschaften

Intuitive, elektronische Steuerung

Funktionelle und intuitive elektronische Steuerung mit kapazitiver Tastatur für den direkten Zugriff auf die verschiedenen Funktionen.



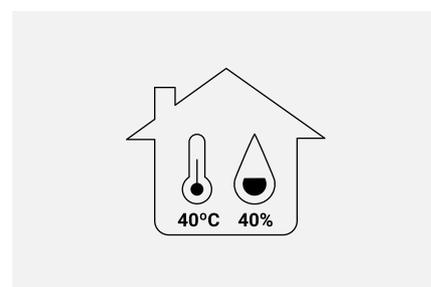
ECO-Funktion

Die ECO-Funktion optimiert die Leistung unserer Geräte und sorgt für eine höhere Effizienz des Kühlaggregats in Zeiten, in denen die Geräetüren nicht geöffnet werden.



Klima-klasse 5

Geräte, die in härtesten Arbeitsumgebungen getestet wurden und die Produktkonservierung bei hohen Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit gewährleisten



Belüftung an Vorderseite

Das belüftete Kondensationssystem an der Vorderseite ermöglicht die Installation von Geräten ohne Leistungseinbußen auf eine Weise, die die richtige Konservierung von Lebensmitteln in den anspruchsvollsten Arbeitsbereichen gewährleistet.



Abnehmbare Türdichtung

Abnehmbare, herausziehbare/einschiebbare magnetische Türdichtung für maximale Hygiene und Beibehaltung der Isoliereigenschaften.



Ergonomische Griffe

Edelstahltüren mit ergonomischem, durchgehendem, robustem, perfekt integriertem Griff, der für ein praktisches Öffnen der Schublade sorgt und verhindert, dass sich Staub und Schmutz ansammeln.



Eingelassene Führungsschienen und Reißverschluss

Ohne Werkzeug herausnehmbare Edelstahlregale und Führungsschienen für eine korrekte Verteilung der Produkte.



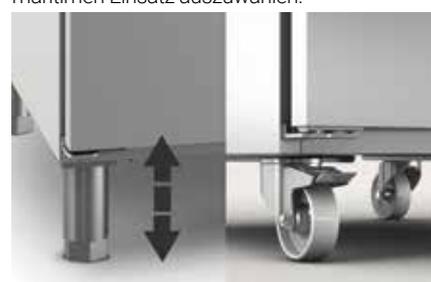
Schublade mit Teleskop-Gleitführung

Edelstahlschublade mit perforierten Bodenplatten und Teleskop-Gleitführungen, die sich komplett einfahren lassen, um Arbeitsfläche zu sparen.



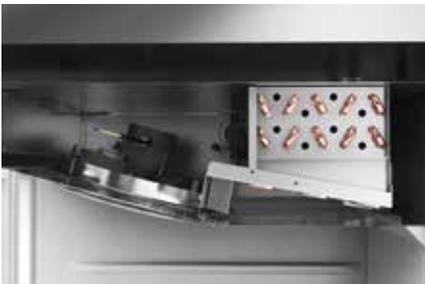
Maximale Stabilität

Höhenverstellbare Edelstahlbeine serienmäßig. Die Höhe der Beine kann individuell eingestellt werden. Darüber hinaus besteht auch die Möglichkeit, Lenkrollen oder Standfüße für den maritimen Einsatz auszuwählen.



Optimaler Kältekreislauf

Unternehmensintern entwickeltes Zwangsluftkühlsystem mit verbrauchsarmen elektronischen Komponenten zur Gewährleistung optimaler Geräteeffizienz und Leistung.



Multiflow

Optimales Luftzirkulationssystem, das eine ausgewogene und konstante Verteilung im gesamten Gerät garantiert, sodass die Temperatur gleichmäßig bleibt. Es trägt dazu bei, Lebensmittel länger haltbar zu machen.



Türschloss

Option zur Ausstattung des Ständers mit einem Türschloss bei Modellen mit Volltür. Standardmäßig in der Advance-Linie, sowie in allen Aufhang-Vitrinen.



Automatisch schließende Tür

Scharnierte Türen mit automatischer Rückstellung für ein perfektes Schließen, das den Temperaturanstieg minimiert. Die Türen haben eine Ruheposition von 120° und schließen automatisch bei weniger als 90°.



Bessere Isolierung

Die Materialstärke der Isolierung ist ein entscheidender Faktor zur Verhinderung von Kälteverlust. Die neue iKOLD-Generation verbessert die Isolierung aller Mittelklasse Modelle, um eine höhere Kühleffizienz zu erzielen.



Schwenkbares Bedienfeld

Schwenkbares Bedienfeld mit besserem Zugang zu den Bedienelementen, das die Wartung erleichtert und so die Nutzungsdauer des Geräts verlängert



Konnektivität

Garantieren Sie die richtige Konservierung der gelagerten Lebensmittel durch die präzise Überwachung Ihrer Kühlgeräte dank Fagor Konnect.



ADVANCE

700 GN 1/1



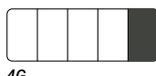
ACP-3G



2G



3G



4G

CC5

HACCP

220-240V

TYPE F

GN 1/1

60 mm

130-200 mm

Allgemeine Eigenschaften

- Innen und außen komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt.
- Integrierte, 30 mm dicke Arbeitsplatte aus Edelstahl und Polyurethan-Isolierung mit 100 mm hoher Spritzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- 10 HACCP-Alarmspeicher, die bei hohen Temperaturschwankungen und Stromausfall der Geräte gespeichert.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



	MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLELEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE	JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH)	FREQUENZ	REFERENZ	€
STOCK	ACP-2G	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	423 (4)	50 Hz	19089528	-
						R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090341	-
STOCK	ACP-3G	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	19089529	-
						R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090342	-
	ACP-4G	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089530	-
						R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090343	-
	ACN-2G	1.340 x 700 x 850	302	-18 -22 °C	Heißgas (3)	R290	0,364 (2)	0,307	D	2.026 (4)	50 Hz	19089531	-
						R290	0,326 (2)	0,699	-	-	60 Hz	19089532	-
	ACN-3G	1.790 x 700 x 850	446	-18 -22 °C	Heißgas (3)	R290	0,364 (2)	0,316	D	2.662 (4)	50 Hz	19089533	-
						R290	0,326 (2)	0,708	-	-	60 Hz	19089534	-
	ACN-4G	2.240 x 700 x 850	590	-18 -22 °C	Heißgas (3)	R290	0,364 (2)	0,325	D	2.989 (4)	50 Hz	19089055	-
						R290	0,364 (2)	0,325	-	-	60 Hz	19096650	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C (3) Externes Gerät/Elektrisch (4) Gemäß EN22041 standard

Optionen

		ACP-2G (€)	ACP-3G (€)	ACP-4G (€)	ACN-2G (€)	ACN-3G (€)	ACN-4G (€)
Konnektivität	K	0	0	0	0	0	0
Panoramaöffnung	PO	0	0	0	0	0	0
Linke Gruppe	LG	0	0	0	0	0	0
Ohne Platte	NT	0	0	0	0	0	0
Ohne Spritzschutz	NS	0	0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Schublade	H	0	0	0	-	-	-
1/3 + 1/3 +1/3 Schublade	T	0	0	0	-	-	-
2/3 + 1/3 Schublade	W	0	0	0	-	-	-
UK-Stecker (G-Typ)	CI	0	0	0	0	0	0
Schloss	LC	0	0	0	0	0	0
Externes Gerät	RG	0	0	0	0	0	0
Granitplatte	GR	0	0	0	0	0	0
Rollen	C	0	0	0	0	0	0
Rückseite aus Stahl	BS	0	0	0	0	0	0
Rahmenheizung	FH	0	0	0	●	●	●

Standardzubehör

	CODE	BESCHREIBUNG	2G	3G	4G	€	
	19097778	GN 1/1 Epoxy-Gitter	pc	2	3	4	-
	19015961	Tablettschienen L=519 mm	pc	4	6	8	-

Sonstiges Zubehör

	CODE	BESCHREIBUNG	€
	19096243	Kit Schublade 1/2+1/2 GN	-
	19096245	Kit Schublade 1/3+1/3+1/3 GN	-
	19096244	Kit Schublade 1/3+2/3 GN	-

ADVANCE

700 GN 1/1 MIT SCHUBLADE



Allgemeine Eigenschaften

- Innen und außen komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt.
- Integrierte, 30 mm dicke Arbeitsplatte aus Edelstahl und Polyurethan-Isolierung mit 100 mm hoher Spritzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- 10 HACCP-Alarmspeicher, die bei hohen Temperaturschwankungen und Stromausfall der Geräte gespeichert.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



ACP-3G HDD

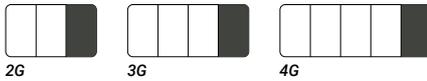
CC5 HACCP

220-240V TYPE F

GN 1/1 60 mm



130-200 mm



2G

3G

4G



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLLEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ENERGIEEFFIZIENZKLASSE	JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH)	FREQUENZ	REFERENZ	€
ACP-2G HD	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	423 (4)	50 Hz	19089541	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090350	-
ACP-2G HH	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	423 (4)	50 Hz	19089542	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090351	-
ACP-3G HDD	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	19089543	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090352	-
ACP-3G HDD	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	19089544	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090353	-
ACP-3G HHH	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	19089545	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090354	-
ACP-4G HDDD	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089546	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090355	-
ACP-4G HHDD	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089547	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090356	-
ACP-4G HHHH	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089548	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090357	-
ACP-4G HHHH	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089549	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090358	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C (3) Externes Gerät/Elektrisch (4) GemäßEN22041 standard

Optionen

			ACP-2G HD (€)	ACP-2G HH (€)	ACP-3G HDD (€)	ACP-3G HDD (€)	ACP-3G HHH (€)	ACP-4G HDDD (€)	ACP-4G HHDD (€)	ACP-4G HHHH (€)	ACP-4G HHHH (€)
Konnektivität	K		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Panoramaöffnung	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Linke Gruppe	LG		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ohne Platte	NT		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ohne Spritzschutz	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
UK-Stecker (G-Typ)	CI		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Externes Gerät	RG		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Granit Top	GR		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Rollen	C		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Back in Steel	BS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Rahmenheizung	FH		0	0	0	0	0	0	0	0	0

ADVANCE

700 GN 1/1 ZENTRAL




ACP-3G/C



2G



3G



4G

CC5

HACCP

220-240V

TYPE F

GN 1/1

60 mm

130-200 mm

Allgemeine Eigenschaften

- Innen und außen komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt.
- Integrierte, 30 mm dicke Arbeitsplatte aus Edelstahl und Polyurethan-Isolierung mit 100 mm hoher Spritzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung mit ergonomischem Griff.
- 10 HACCP-Alarmspeicher, die bei hohen Temperaturschwankungen und Stromausfall der Geräte gespeichert.
- Ausstattung mit 1 GN 1/1 Rost und 2 höhenverstellbaren Tabletrutschen pro gesamterTüre.



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLEIS-TUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
ACP-2G/C	1.340 x 768 x 850	302	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,36 (1)	0,16	50 Hz	19089538	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	60 Hz	19090347	-
ACP-3G/C	1.790 x 768 x 850	446	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,36 (1)	0,16	50 Hz	19089539	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	60 Hz	19090348	-
ACP-4G/C	2.240 x 768 x 850	590	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,36 (1)	0,16	50 Hz	19089540	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	60 Hz	19090349	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

Optionen

		ACP-2G/C (€)	ACP-3G/C (€)	ACP-4G/C (€)
Konnektivität	K	o	o	o
Panoramaöffnung	PO	 o	o	o
Ohne Platte	NT	 o	o	o
Ohne Spritzschutz	NS	 ●	●	●
UK-Stecker (G-Typ)	CI	 o	o	o
Schloss	LC	o	o	o
Externes Gerät	RG	o	o	o
Rollen	C	o	o	o
Rahmenheizung	FH	o	o	o

Standardzubehör

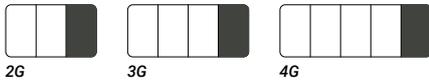
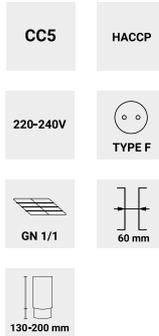
	CODE	BESCHREIBUNG		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Epoxy-Gitter	pc	2	3	4	-
	19010200	Tabletschienen L=613 mm	pc	4	6	8	-

ADVANCE

700 GN 1/1 KÜHLTISCHE



ACP-3G GD



Allgemeine Eigenschaften

- Innen und außen komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt.
- Integrierte, 30 mm dicke Arbeitsplatte aus Edelstahl und Polyurethan-Isolierung mit 100 mm hoher Spritzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung mit ergonomischem Griff.
- 10 HACCP-Alarmspeicher, die bei hohen Temperaturschwankungen und Stromausfall der Geräte gespeichert.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLLEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ENERGIEEFFIZIENZKLASSE	JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH)	FREQUENZ	REFERENZ	€
ACP-2G GD	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,36 (1)	0,17	D	697 (5)	50 Hz	19089535	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090344	-
ACP-3G GD	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,36 (1)	0,17	C	730 (5)	50 Hz	19089536	-
					R-600a	0,36 (1)	0,181	-	-	60 Hz	19090345	-
ACP-4G GD	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,36 (1)	0,17	D	949 (5)	50 Hz	19089537	-
					R-600a	0,36 (1)	0,185	-	-	60 Hz	19090346	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

Optionen

		ACP-2G GD (€)	ACP-3G GD (€)	ACP-4G GD (€)
Konnektivität	K	o	o	o
Panoramaöffnung	PO	o	o	o
Linke Gruppe	LG	o	o	o
Ohne Platte	NT	o	o	o
Ohne Spritzschutz	NS	o	o	o
UK-Stecker (G-Typ)	CI	o	o	o
Schloss	LC	●	●	●
Externes Gerät	RG	o	o	o
Granitplatte	GR	o	o	o
Rollen	C	o	o	o
Rückseite aus Stahl	BS	o	o	o
Frame heater	FH	o	o	o
Glass door	GD	●	●	●

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG	2G	3G	4G	€
19097778	GN 1/1 Epoxy-Gitter	pc 2	3	4	-
19010200	Tablettschienen L=613 mm	pc 4	6	8	-

Sonstiges Zubehör

CODE	BESCHREIBUNG	€
19096243	Kit Schublade 1/2+1/2 GN	-
19096245	Kit Schublade 1/3+1/3+1/3 GN	-
19096244	Kit Schublade 1/3+2/3 GN	-

CONCEPT

700 GN 1/1

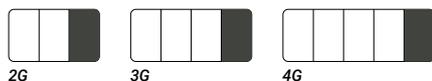


CCP-3G



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



	MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLELEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ENERGIEEFFIZIENZKLASSE	JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH)	FREQUENZ	REFERENZ	€
STOCK	CCP-2G	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089552	-
						R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089553	-
STOCK	CCP-3G	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089554	-
						R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089555	-
STOCK	CCP-4G	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089556	-
						R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089557	-
STOCK	CCN-2G	1.342 x 700 x 850	274	-18 -22 °C	Elektrisch	R290	0,364 (2)	0,317	D	2.121 (4)	50 Hz	19089561	-
						R290	0,381 (2)	0,387	-	-	60 Hz	19089562	-
STOCK	CCN-3G	1.792 x 700 x 850	428	-18 -22 °C	Elektrisch	R290	0,364 (2)	0,326	E	2.880 (4)	50 Hz	19089563	-
						R290	0,381 (2)	0,396	-	-	60 Hz	19089564	-

Optionen

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C (4) GemäßEN22041 standard

			CCP-2G (€)	CCP-3G (€)	CCP-4G (€)	CCN-2G (€)	CCN-3G (€)
Panoramaöffnung	PO		0	0	0	0	0
Linke Gruppe	LG		0	0	0	0	0
Ohne Platte	NT		0	0	0	0	0
Ohne Spritzschutz	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Schublade	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Schublade	T		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Schublade	W		0	0	0	-	-
UK-Stecker (G-Typ)	CI		0	0	0	0	0
Schloss	LC		0	0	0	0	0
Granitplatte	GR		0	0	0	0	0
Rollen	C		0	0	0	0	0
Rückseite aus Stahl	BS		0	0	0	0	0
Rahmenheizung	FH		0	0	0	●	●

Standardzubehör

	CODE	BESCHREIBUNG	2G	3G	4G	€	
	19097778	GN 1/1 Epoxy-Gitter	pc	2	3	4	-
	19014778	Tablettschienen L=562 mm	pc	4	6	8	-

Sonstiges Zubehör

	CODE	BESCHREIBUNG	€
	19010993	Kit Schublade 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite	-
	19036401	Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite LG	-
	19015954	Kit Schublade 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit Schublade 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 MIT SCHUBLADE



CCP-3G HHD



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLLEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ENERGIEEFFIZIENZ-KLASSE	JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CCP-2G HD	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089567	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090361	-
CCP-2G HH	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089568	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090362	-
CCP-3G HDD	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089569	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090363	-
CCP-3G HHD	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089570	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090364	-
CCP-3G HHH	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089571	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090365	-
CCP-4G HDDD	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089572	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090366	-
CCP-4G HHDD	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089573	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090367	-
CCP-4G HHHH	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089574	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090368	-
CCP-4G HHHH	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089575	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090369	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C (4) GemäßEN22041 standard

Optionen

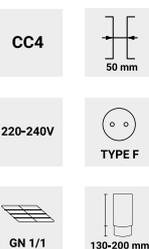
			CCP-2G HD (€)	CCP-2G HH (€)	CCP-3G HDD (€)	CCP-3G HHD (€)	CCP-3G HHH (€)	CCP-4G HDDD (€)	CCP-4G HHDD (€)	CCP-4G HHHH (€)	CCP-4G HHHH (€)
Panoramaöffnung	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Linke Gruppe	LG		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ohne Platte	NT		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ohne Spritzschutz	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
UK-Stecker (G-Typ)	CI		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Granitplatte	GR		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Rollen	C		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Rückseite aus Stahl	BS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Rahmenheizung	FH		0	0	0	0	0	0	0	0	0

CONCEPT

700 GN 1/1 MIT SPÜLBECKEN

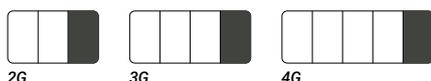


CCP-3G/S



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Edelstahl-Arbeitsplatte mit 100 mm hoher Rückwand, die ein Auslaufen hinter der Theke verhindert, mit gestanztem Becken 330x330x200 mm.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLELEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE	JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CCP-2G/S	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089591	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090373	-
CCP-3G/S	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089592	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090374	-
CCP-4G/S	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089593	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090375	-
CCN-2G/S	1.342 x 700 x 850	274	-18 -22 °C	Elektrisch	R290	0,364 (2)	0,317	D	2.121 (4)	50 Hz	19106963	-
					R290	0,381 (2)	0,387	-	-	60 Hz	19110986	-
CCN-3G/S	1.792 x 700 x 850	428	-18 -22 °C	Elektrisch	R290	0,364 (2)	0,326	E	2.880 (4)	50 Hz	19106020	-
					R290	0,381 (2)	0,396	-	-	60 Hz	19110987	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

(2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C

(4) GemäßEN22041 standard

Optionen

			CCP-2G/S (€)	CCP-3G/S (€)	CCP-4G/S (€)	CCN-2G/S (€)	CCN-3G/S (€)
Panoramaöffnung	PO		0	0	0	0	0
Linke Gruppe	LG		0	0	0	0	0
Ohne Spritzschutz	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Schublade	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Schublade	T		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Schublade	W		0	0	0	-	-
UK-Stecker (G-Typ)	CI		0	0	0	0	0
Schloss	LC		0	0	0	0	0
Rollen	C		0	0	0	0	0
Rückseite aus Stahl	BS		0	0	0	0	0
Rahmenheizung	FH		0	0	0	●	●

Standardzubehör

	CODE	BESCHREIBUNG		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Epoxy-Gitter	pc	2	3	4	-
	19014778	Tablettschienen L=562 mm	pc	4	6	8	-

Sonstiges Zubehör

	CODE	BESCHREIBUNG	€
	19010993	Kit Schublade 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite	-
	19036401	Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite LG	-
	19015954	Kit Schublade 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit Schublade 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 ZENTRAL

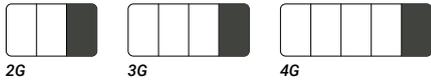


CCP-3G/C



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Flache Arbeitsplatte aus robustem Edelstahl ohne Spritzschutz.
- Türen auf beiden Seiten verbessern den Zugang zur Kühlkammer von hinten und vorne und sorgen so für mehr Flexibilität beim Arbeiten.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLLEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CCPC-2G/C	1.342 x 778 x 850	274	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	50 Hz	19089594	-
					R290	0,398 (1)	0,295	60 Hz	19090376	-
CCPC-3G/C	1.792 x 778 x 850	428	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	50 Hz	19089595	-
					R290	0,398 (1)	0,295	60 Hz	19090377	-
CCPC-4G/C	2.242 x 778 x 850	581	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,224	50 Hz	19089596	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	60 Hz	19090378	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

Optionen

			CCPC-2G/C (€)	CCP-3G/C (€)	CCPC-4G/C (€)
Panoramaöffnung	PO		o	o	o
Ohne Platte	NT		o	o	o
Ohne Spritzschutz	NS		●	●	●
UK-Stecker (G-Typ)	CI		o	o	o
Schloss	LC		o	o	o
Rahmenheizung	FH		o	o	o

Standardzubehör

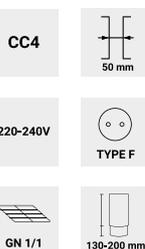
	CODE	BESCHREIBUNG		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Epoxy-Gitter	pc	2	3	4	-
	19010200	Tablettschienen L=613 mm	pc	4	6	8	-

CONCEPT

700 GN 1/1 REMOTE

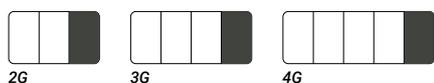


CCP-3G/R



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Gerät ohne GeräteKondensator, vorbereitet für den Anschluss eines externen Kühlgerätes.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CCP-2G/R	1.042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stopp	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089558	-
CCP-3G/R	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stopp	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089559	-
CCP-4G/R	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stopp	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089560	-
CCN-2G/R	1.042 x 700 x 850	274	-18 -22 °C	Elektrisch	(6)	0,364 (2)	0,064	50/60 Hz	19089565	-
CCN-3G/R	1.492 x 700 x 850	428	-18 -22 °C	Elektrisch	(6)	0,364 (2)	0,073	50/60 Hz	19089566	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C (6) Consult the manufacturer

Optionen

			CCP-2G/R (€)	CCP-3G/R (€)	CCP-4G/R (€)	CCN-2G/R (€)	CCN-3G/R (€)
Panoramaöffnung	PO		0	0	0	0	0
Ohne Platte	NT		0	0	0	0	0
Ohne Spritzschutz	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Schublade	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Schublade	T		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Schublade	W		0	0	0	-	-
UK-Stecker (G-Typ)	CI		0	0	0	0	0
Schloss	LC		0	0	0	0	0
Granitplatte	GR		0	0	0	0	0
Rückseite aus Stahl	BS		0	0	0	0	0
Rahmenheizung	FH		0	0	0	●	●

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG		2G	3G	4G	€
19097778	GN 1/1 Epoxy-Gitter	pc	2	3	4	-
19014778	Tablettschienen L=562 mm	pc	4	6	8	-

Sonstiges Zubehör

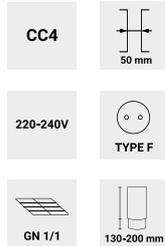
CODE	BESCHREIBUNG	€
19010993	Kit Schublade 1/2+1/2 GN	-
19015952	Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite	-
19015954	Kit Schublade 1/3+1/3+1/3	-
19015953	Kit Schublade 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 REMOTE MIT SCHUBLADE

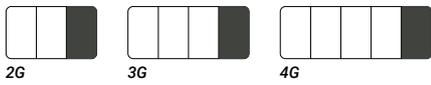


CCP-3G/R HHD



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Gerät ohne GeräteKondensator, vorbereitet für den Anschluss eines externen Kühlgerätes.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLLEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CCP-2G/R HD	1.042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stopp	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089576	-
CCP-2G/R HH	1.042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stopp	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089577	-
CCP-3G/R HDD	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stopp	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089578	-
CCP-3G/R HHD	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stopp	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089579	-
CCP-3G/R HHH	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stopp	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089580	-
CCP-4G/R HDDD	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stopp	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089581	-
CCP-4G/R HHDD	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stopp	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089582	-
CCP-4G/R HHHD	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stopp	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089583	-
CCP-4G/R HHHH	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stopp	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089584	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C (6) Consult the manufacturer

Optionen

			CCP-2G/R HD (€)	CCP-2G/R HH (€)	CCP-3G/R HDD (€)	CCP-3G/R HHD (€)	CCP-3G/R HHH (€)	CCP-4G/R HDDD (€)	CCP-4G/R HHDD (€)	CCP-4G/R HHHD (€)	CCP-4G/R HHHH (€)
Panoramaöffnung	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Ohne Platte	NT		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ohne Spritzschutz	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
UK-Stecker (G-Typ)	CI		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Granitplatte	GR		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Rückseite aus Stahl	BS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Rahmenheizung	FH		0	0	0	0	0	0	0	0	0

CONCEPT

700 GN 1/1 KÜHLTISCHE



CCP-3G GD

CC4



220-240V



GN 1/1

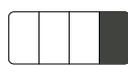


Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung mit ergonomischem Griff.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



2G



3G



4G



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLLLEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE	JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CCP-2G GD	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,205	C	1.241 (5)	50 Hz	19089585	-
					R290	0,398 (1)	0,297	-	-	60 Hz	19090370	-
CCP-3G GD	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,207	C	1.536 (5)	50 Hz	19089586	-
					R290	0,398 (1)	0,299	-	-	60 Hz	19090371	-
CCP-4G GD	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,23	C	1.808 (5)	50 Hz	19089587	-
					R-600a	0,437 (1)	0,247	-	-	60 Hz	19090372	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (5) GemäßEN23953 standard

Optionen

			CCP-2G GD (€)	CCP-3G GD (€)	CCP-4G GD (€)
Panoramaöffnung	PO		o	o	o
Linke Gruppe	LG		o	o	o
Ohne Platte	NT		o	o	o
Ohne Spritzschutz	NS		o	o	o
UK-Stecker (G-Typ)	CI		o	o	o
Schloss	LC		●	●	●
Granitplatte	GR		o	o	o
Rollen	C		o	o	o
Rückseite aus Stahl	BS		o	o	o
Rahmenheizung	FH		o	o	o
Glastür	GD		●	●	●

Standardzubehör

	CODE	BESCHREIBUNG		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Epoxy-Gitter	pc	2	3	4	-
	19014778	Tablettschienen L=562 mm	pc	4	6	8	-

Sonstiges Zubehör

	CODE	BESCHREIBUNG	€
	19010993	Kit Schublade 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite	-
	19036401	Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite LG	-
	19015954	Kit Schublade 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit Schublade 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 KÜHLTISCHE MIT EXTERNEM AGGREGAT

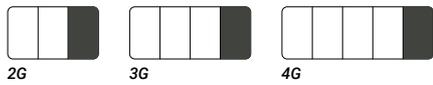


CCP-3G/R GD

- CC4**
- 220-240V**
- GN 1/1**

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Gerät ohne GeräteKondensator, vorbereitet für den Anschluss eines externen Kühlgerätes.
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung mit ergonomischem Griff.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLLEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CCP-2G/R GD	1.042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stopp	(6)	0,361 (1)	0,031	50/60 Hz	19089588	-
CCP-3G/R GD	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stopp	(6)	0,361 (1)	0,033	50/60 Hz	19089589	-
CCP-4G/R GD	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stopp	(6)	0,436 (1)	0,035	50/60 Hz	19089590	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (6) Consult the manufacturer

Optionen

			CCP-2G/R GD (€)	CCP-3G/R GD (€)	CCP-4G/R GD (€)
Panoramaöffnung	PO		o	o	o
Ohne Platte	NT		o	o	o
Ohne Spritzschutz	NS		o	o	o
UK-Stecker (G-Typ)	CI		o	o	o
Schloss	LC		●	●	●
Granitplatte	GR		o	o	o
Rückseite aus Stahl	BS		o	o	o
Rahmenheizung	FH		o	o	o
Glass door	GD		●	●	●

Standardzubehör

	CODE	BESCHREIBUNG		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Epoxy-Gitter	pc	2	3	4	-
	19014778	Tablettschienen L=562 mm	pc	4	6	8	-

Sonstiges Zubehör

	CODE	BESCHREIBUNG	€
	19010993	Kit Schublade 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite	-
	19015954	Kit Schublade 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit Schublade 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 GEKÜHLTE UNTERBAUTEN



CCPB-3G

CC4



220-240V



GN 1/1



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Zur Unterstützung von auf der Arbeitsplatte stehenden Kochgeräten vorgesehen. Ideal für Kühllösungen in kleinen Räumen.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



2G



3G



4G

MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLELEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ENERGIEEFFIZIENZKLASSE	JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CCPB-2G	1.342 x 700 x 584	177	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089597	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089598	-
CCPB-3G	1.792 x 700 x 584	277	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	D	1.095 (4)	50 Hz	19089599	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089600	-
CCPB-4G	2.242 x 700 x 584	377	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089601	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089602	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (4) GemäßEN22041 standard

Optionen

			CCPB-2G (€)	CCPB-3G (€)	CCPB-4G (€)
Panoramaöffnung	PO		o	o	o
Ohne Spritzschutz	NS		•	•	•
UK-Stecker (G-Typ)	CI		o	o	o
Schloss	LC		o	o	o
Rollen	C		o	o	o
Rückseite aus Stahl	BS		o	o	o
Rahmenheizung	FH		o	o	o

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG	2G	3G	4G	€
19097778	GN 1/1 Epoxy-Gitter	pc 2	3	4	-
19014778	Tablettschienen L=562 mm	pc 4	6	8	-

Sonstiges Zubehör

CODE	BESCHREIBUNG	€
19072745	Kit Schublade 1/3+1/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 GEKÜHLTE UNTERBAUTEN MIT SCHUBLADE

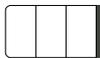


CCPB-3G W

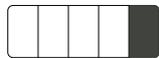
CCPB-3G T



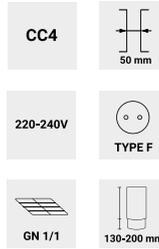
2G



3G



4G



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Zur Unterstützung von auf der Arbeitsplatte stehenden Kochgeräten vorgesehen. Ideal für Kühlösungen in kleinen Räumen.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLELEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ENERGIEEFFIZIENZKLASSE	JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CCPB-2G W	1.342 x 700 x 584	177	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089603	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089604	-
CCPB-3G W	1.792 x 700 x 584	277	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	D	1.095 (4)	50 Hz	19089605	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089606	-
CCPB-4G W	2.242 x 700 x 584	377	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089607	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089608	-
CCPB-2G T	1.342 x 700 x 584	177	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089609	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089610	-
CCPB-3G T	1.792 x 700 x 584	277	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	D	1.095 (4)	50 Hz	19089611	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089612	-
CCPB-4G T	2.242 x 700 x 584	377	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089613	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089614	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

(2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C

(4) GemäßEN22041 standard

Optionen

			CCPB-2G W (€)	CCPB-3G W (€)	CCPB-4G W (€)	CCPB-2G T (€)	CCPB-3G T (€)	CCPB-4G T (€)
Ohne Spritzschutz	NS		●	●	●	●	●	●
UK-Stecker (G-Typ)	CI		○	○	○	○	○	○
Rollen	C		○	○	○	○	○	○
Rückseite aus Stahl	BS		○	○	○	○	○	○
Rahmenheizung	FH		○	○	○	○	○	○

CONCEPT

GEKÜHLTER UNTERBAU 700



CCP7-3G W

CCP7-2G W2

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

GN 1/1



130-200 mm

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 2/3-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.
- Ausstattung mit 1 GN 2/3 Rosten und höhenverstellbaren 2 Sätzen Tabletrutschen pro gesamter Türe.
- Schublade des Modells W mit Fassungsvermögen GN2/3.
- Schublade Modell W2 mit 2x GN2/3 Fassungsvermögen.



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ENERGIEEFFIZIENZKLASSE	JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CCP7-2G	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19104999	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19110970	-
CCP7-2G W	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19105020	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19110976	-
CCP7-2G W2	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19105021	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19110978	-
CCP7-3G	1.607 x 700 x 590	169	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,249	D	1.095 (4)	50 Hz	19105022	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19110979	-
CCP7-3G W	1.607 x 700 x 590	169	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,249	D	1.095 (4)	50 Hz	19105023	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19110980	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

(4) Gemäß EN22041 standard

Optionen

			CCP7-2G (€)	CCP7-2G W (€)	CCP7-2G W2 (€)	CCP7-3G (€)	CCP7-3G W (€)
Panoramaöffnung	PO		●	-	-	●	-
Ohne Spritzschutz	NS		●	●	●	●	●
UK-Stecker (G-Typ)	CI		○	○	○	○	○
Remote-Gruppe	RG		○	○	○	○	○
Rollen	C		○	○	○	○	○
Rückseite aus Stahl	BS		●	●	●	●	●
Rahmenheizung	FH		○	○	○	○	○

Standardzubehör

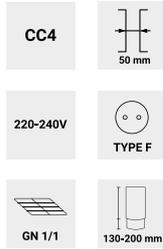
CODE	BESCHREIBUNG	2G	3G	€	
19106414	GN 2/3 Epoxy grid	pc	2	3	-
19033558	Tablettschienen L=496 mm	pc	4	6	-

Sonstiges Zubehör

CODE	BESCHREIBUNG	€
19072745	Kit Schublade 1/3+1/3	-

CONCEPT

GEKÜHLTER UNTERBAU 900



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1 Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.
- Ausstattung mit 1 GN 1/1 Rost und 2 höhenverstellbaren Tablettrutschen pro gesamtter Tür.
- Schublade des Modells W mit einer Aufnahmekapazität von GN1/1.
- Schublade des Modells W2 mit einer Aufnahmekapazität von 2 x GN1/1 oder 1 x GN2/1.



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLELEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE	JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CCP9-2G	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19105024	-
					R290	0,369 (1)	0,25	-	-	60 Hz	19110994	-
CCP9-2G W	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19105025	-
					R290	0,369 (1)	0,25	-	-	60 Hz	19110995	-
CCP9-2G W2	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19105026	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111001	-
CCP9-3G	1.607 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,249	D	1.095 (4)	50 Hz	19105027	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19111004	-
CCP9-3G W	1.607 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,249	D	1.095 (4)	50 Hz	19105028	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19111007	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (4) GemäßEN22041 standard

Optionen

			CCP9-2G (€)	CCP9-2G W (€)	CCP9-2G W2 (€)	CCP9-3G (€)	CCP9-3G W (€)
Panoramaöffnung	PO		●	-	-	●	-
Ohne Spritzschutz	NS		●	●	●	●	●
UK-Stecker (G-Typ)	CI		o	o	o	o	o
Remote-Gruppe	RG		o	o	o	o	o
Rollen	C		o	o	o	o	o
Rückseite aus Stahl	BS		●	●	●	●	●
Rahmenheizung	FH		o	o	o	o	o

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG	2G	3G	€	
19097778	GN1/1 Epoxy grid	pc	2	3	-
19033557	Tablettschienen L=649 mm	pc	4	6	-

Sonstiges Zubehör

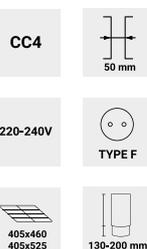
CODE	BESCHREIBUNG	€
19072745	Kit Schublade 1/3+1/3	-

CONCEPT

600 SNACK

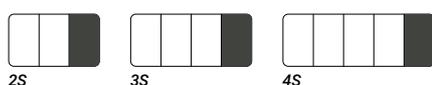


CCP-3S



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.
- Ausgestattet mit 1 Gitter 405x460 mm in jeder Ecktür und 1 Gitter 405x525 in den Mitteltüren sowie 2 höhenverstellbaren Sets mit Tabletrutschen pro Volltür.



	MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE	JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH)	FREQUENZ	REFERENZ	€
⊗ STOCK	CCP-2S	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089625	-
						R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089626	-
⊗ STOCK	CCP-3S	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089627	-
						R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089628	-
	CCP-4S	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089629	-
						R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089630	-
⊗ STOCK	CCN-2S	1.492 x 600 x 850	268	-18 -22 °C	Elektrisch	R290	0,364 (2)	0,319	D	2.121 (4)	50 Hz	19089634	-
						R290	0,381 (2)	0,389	-	-	60 Hz	19089635	-
⊗ STOCK	CCN-3S	2.017 x 600 x 850	416	-18 -22 °C	Elektrisch	R290	0,364 (2)	0,329	E	2.880 (4)	50 Hz	19089636	-
						R290	0,381 (2)	0,399	-	-	60 Hz	19089637	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C (4) GemäßEN22041 standard

Optionen

			CCP-2S (€)	CCP-3S (€)	CCP-4S (€)	CCN-2S (€)	CCN-3S (€)
Panoramaöffnung	PO		0	0	0	0	0
Linke Gruppe	LG		0	0	0	0	0
Ohne Platte	NT		0	0	0	0	0
Ohne Spritzschutz	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Schublade	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 +1/3 Schublade	T		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Schublade	W		0	0	0	-	-
UK-Stecker (G-Typ)	CI		0	0	0	0	0
Schloss	LC		0	0	0	0	0
Rollen	C		0	0	0	0	0
Rückseite aus Stahl	BS		0	0	0	0	0
Rahmenheizung	FH		0	0	0	●	●

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG	2S	3S	4S	€	
19097777	Epoxy grid Snack 405x460	pc	2	2	-	
19097775	Epoxy grid Snack 405x525	pc	-	1	2	-

Sonstiges Zubehör

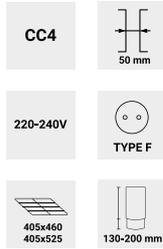
CODE	BESCHREIBUNG	€
19004925	Kit Schublade 1/2+1/2 GN	-
19004921	Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite	-
19004930	Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite LG	-
19004927	Kit Schublade 1/3+2/3	-
19004923	Kit Schublade 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

600 SNACK MIT SCHUBLADE

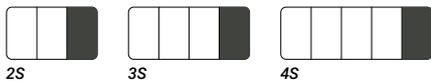


CCP-3S HDD



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.
- Ausgestattet mit 1 Gitter 405x460 mm in jeder Ecktür und 1 Gitter 405x525 in den Mitteltüren sowie 2 höhenverstellbaren Sets mit Tablettrutschen pro Volltür.



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ENERGIEEFFIZIENZKLASSE	JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CCP-2S HD	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089640	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090379	-
CCP-2S HH	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089641	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090380	-
CCP-3S HDD	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089642	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090381	-
CCP-3S HHD	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089643	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090382	-
CCP-3S HHH	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089644	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090383	-
CCP-4S HDDD	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089645	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090384	-
CCP-4S HHDD	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089646	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090385	-
CCP-4S HHHH	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089647	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090386	-
CCP-4S HHHH	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089648	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090387	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

(2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C

(4) GemäßEN22041 standard

Optionen

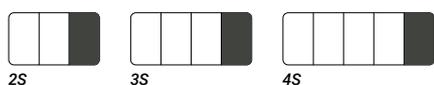
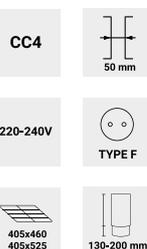
			CCP-2S HD (€)	CCP-2S HH (€)	CCP-3S HDD (€)	CCP-3S HHD (€)	CCP-3S HHH (€)	CCP-4S HDDD (€)	CCP-4S HHDD (€)	CCP-4S HHHH (€)	CCP-4S HHHH (€)
Panoramaöffnung	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Linke Gruppe	LG		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ohne Platte	NT		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ohne Spritzschutz	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
UK-Stecker (G-Typ)	CI		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Rollen	C		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Rückseite aus Stahl	BS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Rahmenheizung	FH		0	0	0	0	0	0	0	0	0

CONCEPT

600 SNACK REMOTE



CCP-3S/R



2S

3S

4S

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Gerät ohne GeräteKondensator, vorbereitet für den Anschluss eines externen Kühlgerätes.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.
- Ausgestattet mit 1 Gitter 405x460 mm in jeder Ecktür und 1 Gitter 405x525 in den Mitteltüren sowie 2 höhenverstellbaren Sets mit Tabletrutschen pro Volltür.



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLLLEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CCP-2S/R	1.192 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stopp	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089631	-
CCP-3S/R	1.717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stopp	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089632	-
CCP-4S/R	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stopp	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089633	-
CCN-2S/R	1.192 x 600 x 850	268	-18 -22 °C	Elektrisch	(6)	0,364 (2)	0,066	50/60 Hz	19089638	-
CCN-3S/R	1.717 x 600 x 850	416	-18 -22 °C	Elektrisch	(6)	0,364 (2)	0,076	50/60 Hz	19089639	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C (6) Consult the manufacturer

Optionen

			CCP-2S/R (€)	CCP-3S/R (€)	CCP-4S/R (€)	CCN-2S/R (€)	CCN-3S/R (€)
Panoramaöffnung	PO		0	0	0	0	0
Ohne Platte	NT		0	0	0	0	0
Ohne Spritzschutz	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Schublade	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Schublade	T		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Schublade	W		0	0	0	-	-
UK-Stecker (G-Typ)	CI		0	0	0	0	0
Schloss	LC		0	0	0	0	0
Rückseite aus Stahl	BS		0	0	0	0	0
Rahmenheizung	FH		0	0	0	●	●

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG	2S	3S	4S	€	
19097777	Epoxy grid Snack 405x460	pc	2	2	2	-
19097775	Epoxy grid Snack 405x525	pc	-	1	2	-

Sonstiges Zubehör

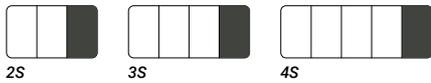
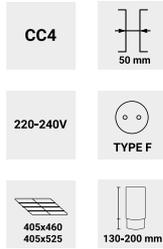
CODE	BESCHREIBUNG	€
19004925	Kit Schublade 1/2+1/2 GN	-
19004921	Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite	-
19004927	Kit Schublade 1/3+2/3	-
19004923	Kit Schublade 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

600 SNACK REMOTE MIT SCHUBLADE



CCP-3S/R HHD



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Gerät ohne GeräteKondensator, vorbereitet für den Anschluss eines externen Kühlgerätes.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.
- Ausgestattet mit 1 Gitter 405x460 mm in jeder Ecktür und 1 Gitter 405x525 in den Mitteltüren sowie 2 höhenverstellbaren Sets mit Tabletrutschen pro Volltür.



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	KÜHLELEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CCP-2S/R HD	1.192 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stopp	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089649	-
CCP-2S/R HH	1.192 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stopp	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089650	-
CCP-3S/R HDD	1.717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stopp	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089651	-
CCP-3S/R HHD	1.717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stopp	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089653	-
CCP-3S/R HHH	1.717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stopp	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089654	-
CCP-4S/R HDDD	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stopp	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089655	-
CCP-4S/R HHDD	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stopp	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089656	-
CCP-4S/R HHHD	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stopp	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089657	-
CCP-4S/R HHHH	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stopp	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089658	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (6) Wenden Sie sich an den Hersteller

Optionen

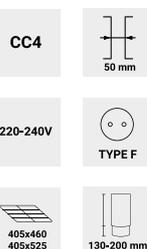
			CCP-2S/R HD (€)	CCP-2S/R HH (€)	CCP-3S/R HDD (€)	CCP-3S/R HHD (€)	CCP-3S/R HHH (€)	CCP-4S/R HDDD (€)	CCP-4S/R HHDD (€)	CCP-4S/R HHHD (€)	CCP-4S/R HHHH (€)
Panoramaöffnung	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Ohne Platte	NT		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ohne Spritzschutz	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
UK-Stecker (G-Typ)	Cl		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Rückseite aus Stahl	BS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Rahmenheizung	FH		0	0	0	0	0	0	0	0	0

CONCEPT

600 SNACK MIT SPÜLBECKEN

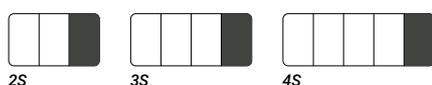


CCP-3S/S



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Edelstahl-Arbeitsplatte mit 100 mm hoher Rückwand, die ein Auslaufen hinter der Theke verhindert, mit gestanztem Becken 330x330x200 mm.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.
- Ausgestattet mit 1 Gitter 405x460 mm in jeder Ecktür und 1 Gitter 405x525 in den Mitteltüren sowie 2 höhenverstellbaren Sets mit Tabletrutschen pro Volltür.



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLLEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE	JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CCP-2S/S	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089662	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090391	-
CCP-3S/S	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089663	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090392	-
CCP-4S/S	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089664	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090393	-
CCN-2S/S	1.492 x 600 x 850	268	-18 -22 °C	Elektrisch	R290	0,364 (2)	0,319	D	2.121 (4)	50 Hz	19106964	-
					R290	0,381 (2)	0,389	-	-	60 Hz	19111008	-
CCN-3S/S	2.017 x 600 x 850	416	-18 -22 °C	Elektrisch	R290	0,364 (2)	0,329	E	2.880 (4)	50 Hz	19106965	-
					R290	0,381 (2)	0,399	-	-	60 Hz	19111010	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

(2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C

(4) GemäßEN22041 standard

Optionen

			CCP-2S/S (€)	CCP-3S/S (€)	CCP-4S/S (€)	CCN-2S/S (€)	CCN-3S/S (€)
Panoramaöffnung	PO		0	0	0	0	0
Linke Gruppe	LG		0	0	0	0	0
Ohne Spritzschutz	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Schublade	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Schublade	T		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Schublade	W		0	0	0	-	-
UK-Stecker (G-Typ)	CI		0	0	0	0	0
Schloss	LC		0	0	0	0	0
Rollen	C		0	0	0	0	0
Rückseite aus Stahl	BS		0	0	0	0	0
Rahmenheizung	FH		0	0	0	●	●

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG	2S	3S	4S	€	
19097777	Epoxy grid Snack 405x460	pc	2	2	2	-
19097775	Epoxy grid Snack 405x525	pc	-	1	2	-

Sonstiges Zubehör

CODE	BESCHREIBUNG	€
19004925	Kit Schublade 1/2+1/2 GN	-
19004921	Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite	-
19004930	Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite LG	-
19004927	Kit Schublade 1/3+2/3	-
19004923	Kit Schublade 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

600 SNACK KÜHLTISCHE



CCP-3S GD

CC4  50 mm

220-240V  TYPE F

405x460
405x525  130-200 mm



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung mit ergonomischem Griff.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.
- Ausgestattet mit 1 Gitter 405x460 mm in jeder Ecktür und 1 Gitter 405x525 in den Mitteltüren sowie 2 höhenverstellbaren Sets mit Tabletrutschen pro Volltür.



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLELEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ENERGIEEFFIZIENZ-KLASSE	JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CCP-2S GD	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,207	C	1.379 (5)	50 Hz	19089659	-
					R290	0,398 (1)	0,299	-	-	60 Hz	19090388	-
CCP-3S GD	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,209	C	1.536 (5)	50 Hz	19089660	-
					R290	0,398 (1)	0,301	-	-	60 Hz	19090389	-
CCP-4S GD	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,232	D	1.808 (5)	50 Hz	19089661	-
					R-600a	0,437 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19090390	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (5) Gemäß EN23953 standard

Optionen

			CCP-2S GD (€)	CCP-3S GD (€)	CCP-4S GD (€)
Panoramaöffnung	PO		o	o	o
Linke Gruppe	LG		o	o	o
Ohne Platte	NT		o	o	o
Ohne Spritzschutz	NS		o	o	o
UK-Stecker (G-Typ)	CI		o	o	o
Schloss	LC		●	●	●
Rollen	C		o	o	o
Rückseite aus Stahl	BS		o	o	o
Rahmenheizung	FH		o	o	o
Glass door	GD		●	●	●

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG		2S	3S	4S	€
19097777	Epoxy grid Snack 405x460	pc	2	2	2	-
19097775	Epoxy grid Snack 405x525	pc	-	1	2	-

Sonstiges Zubehör

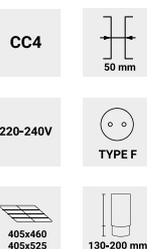
CODE	BESCHREIBUNG	€
19004925	Kit Schublade 1/2+1/2 GN	-
19004921	Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite	-
19004930	Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite LG	-
19004927	Kit Schublade 1/3+2/3	-
19004923	Kit Schublade 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

800 KONDITOREI EN60X40

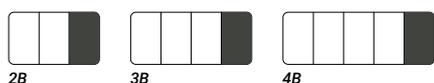


CCP-3B



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete EN60x40 Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.
- 2 Ausführung des Kühlsystems: Standardmäßige Umluftkälteanlage mit Verdampfer.



2B

3B

4B



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLELEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE	JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CCP-2B	1.492 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,262	D	1477 (4)	50 Hz	19102582	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19103513	-
CCP-3B	2.017 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,262	D	1723 (4)	50 Hz	19102583	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19103514	-
CCP-4B	2.542 x 800 x 850	800	0 +8 °C	Stopp	R290	0,593 (1)	0,387	E	2442 (4)	50 Hz	19102618	-
					R290	0,593 (1)	0,387	-	-	60 Hz	19103515	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (4) GemäßEN22041 standard

Optionen

			CCP-2B (€)	CCP-3B (€)	CCP-4B (€)
Panoramaöffnung	PO		o	o	o
Linke Gruppe	LG		o	o	o
Ohne Platte	NT		o	o	o
Ohne Spritzschutz	NS		o	o	o
UK-Stecker (G-Typ)	CI		o	o	o
Schloss	LC		o	o	o
Remote-Gruppe	RG		o	o	o
Granitplatte	GR		o	o	o
Rollen	C		o	o	o
Rückseite aus Stahl	BS		o	o	o
Rahmenheizung	FH		o	o	o

Standardzubehör

	CODE	BESCHREIBUNG		2B	3B	4B	€
	19097776	EN60x40 Epoxy grid	pc	2	3	4	-
	19033557	Tray support guides L=649 mm	pc	4	6	8	-

ZUBEHÖR

MODELL	REFERENZ	BESCHREIBUNG	WO GEBRAUCHT	€
Türausrichtungssatz				
 KDO-4-R	19098305	Türausrichtungssatz rechts	Alle tische	-
 KDO-4-L	19098304	Türausrichtungssatz links	Alle tische	-
Rollensatz				
 KC-4 Ø80	19016846	Rollensatz 4 (3b + 3wb)	Tische mit 2 oder 3 abteilen	-
 KC-6 Ø80	19011005	Rollensatz 6 (3b + 3wb)	Tische mit 4 abteilen	-
Konnektivität kit				
 FagorKonnnect Foodservice	19111437	Kit Fagor Konnect - Kühlung	Advance tische	-



Spezielle Tische
für spezifische Aufgaben.

FAGOR

20

Zubereitungstische

— Merkmale	317
— Konfigurierbare Pizzatische	319
— Pizzatische	321
— Kühltische	323
— Saladetten	326
— Zubehör	332

Spezialgeräte oder Abweichungen vom Standardmodell müssen in der Fabrik gegen einen Aufpreis zum Standardmodellpreis montiert werden.

Bitte wenden Sie sich für alle anderen Varianten oder Optionen, die nicht in dieser Liste enthalten sind, an Fagor Professional.

Eigenschaften

Breites Sortiment

Komplettes Sortiment an Kühltischen, konstruiert in 700 und 800 mm Tiefe mit verschiedenen Arbeitsplattenkonfigurationen (Edelstahl, Granit, Polypropylen usw.).



Multiflow

Optimales Luftzirkulationssystem, das eine ausgewogene und konstante Verteilung im gesamten Gerät garantiert, sodass die Temperatur gleichmäßig bleibt. Es trägt dazu bei, Lebensmittel länger haltbar zu machen.



Ergonomische Griffe

Edelstahltüren mit ergonomischem, durchgehendem, robustem, perfekt integriertem Griff, der für ein praktisches Öffnen der Schubladen sorgt und verhindert, dass sich Staub und Schmutz ansammeln.



ECO-Funktion

Die ECO-Funktion optimiert die Leistung unserer Geräte und sorgt für eine höhere Effizienz des Kühlaggregats in Zeiten, in denen die Gerätetüren nicht geöffnet werden.



Abnehmbare Türdichtung

Abnehmbare, herausziehbare/einschiebbare magnetische Türdichtung für maximale Hygiene und Beibehaltung der Isoliereigenschaften.





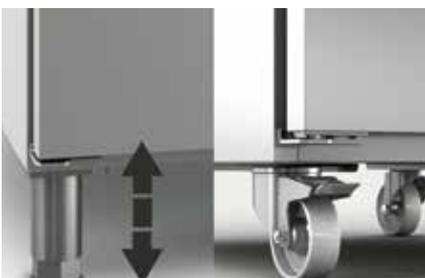
Bedienungsfreundliche elektronische Steuerung

Funktionelle und leicht zu bedienende elektronische Steuerung mit kapazitiver Tastatur, die direkten Zugriff auf die verschiedenen Funktionen ermöglicht.



Maximale Stabilität

Höhenverstellbare serienmäßige Edelstahlbeine. Die Höhe der Beine kann individuell eingestellt werden. Darüber hinaus besteht auch die Möglichkeit, Lenkrollen oder Standfüße für den maritimen Einsatz auszuwählen.



Teleskopisch einfahrbare Schubladen

Edelstahlschubladen mit perforierten Bodenplatten und Teleskop-Gleitführungen, die sich komplett einfahren lassen, um Arbeitsfläche zu sparen.



Führungsschienen- und Reißverschlussystem

Herausnehmbares Edelstahlregal und Führungsschienensystem ohne Einsatz von Werkzeug, das eine korrekte Verteilung der Produkte ermöglicht.



KONFIGURIERBARE PIZZATISCHE

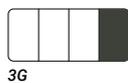
700 GN 1/1



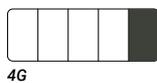
CCP-3G GR



2G



3G



4G

CC4

220-240V



TYPE F



GN 1/1



130-200 mm

Allgemeine Eigenschaften

- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung. In Kombination mit Pizzazutatenbehältern ideal als Pizzatisch zu verwenden.
- Hochbelastbare 30-mm-Granit-Arbeitsplatte mit 160 mm hoher seitlicher und hinterer Spritzschutzwand, die ein Austreten von Flüssigkeiten hinter der Theke verhindert.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLELEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE	JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CCP-2G GR	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089668	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090403	-
CCP-3G GR	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089669	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090404	-
CCP-4G GR	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089670	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090405	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C (4) Gemäß EN22041 standard

Optionen

			CCP-2G (€)	CCP-3G (€)	CCP-4G (€)
Stecker Typ G	CI		o	o	o
Panorama-öffnung	PO		o	o	o
Schloss	LC		o	o	o
Linke Gruppe	LG		o	o	o
Granitplatte	GR		●	●	●
2/3 + 1/3 Schubladen	W		o	o	o
1/2 + 1/2 Schubladen	H		o	o	o
1/3 + 1/3 + 1/3 Schubladen	T		o	o	o
Rückseite aus Edelstahl	BS		o	o	o
Rahmenheizung	FH		o	o	o

Standardzubehör

	CODE	BESCHREIBUNG	2G	3G	4G	€	
	19097778	GN 1/1 Epoxi-Gitter	pc	2	3	4	-
	19014778	Tabletttschienen L=562 mm	pc	4	6	8	-

KONFIGURIERBARE PIZZATISCHE

800 EN 60x40



CCP-3B GR D4



CC4

220-240V

TYPE F

EN 60X40

130-200 mm

Allgemeine Eigenschaften

- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung. In Kombination mit Pizzazutatenbehältern ideal als Pizzatisch zu verwenden.
- Hochbelastbare 30-mm-Granit-Arbeitsplatte mit 160 mm hoher seitlicher und hinterer Spritzschutzwand, die ein Austreten von Flüssigkeiten hinter der Theke verhindert.
- Neutrales Fach mit Schubladen, die Körbe in Euronorm-Größe und aus hygienischem PVC bestehen. Um die Lagerkapazität zu maximieren, sind die Schubladen auf Teleskopführungen montiert und können vollständig eingezogen werden.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete EN60x40 Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLELEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ENERGIEEFFIZIENZKLASSE	JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CCP-2B GR	1.492 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.477 (4)	50 Hz	19102651	-
						0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111012	-
CCP-3B GR	2.017 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.723 (4)	50 Hz	19102652	-
						0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111013	-
CCP-4B GR	2.542 x 800 x 850	800	0 +8 °C	Stopp	R290	0,593 (1)	0,387	E	2.442 (4)	50 Hz	19102653	-
						0,593 (1)	0,387	-	-	60 Hz	19111014	-
CCP-2B GR D7	2.017 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.478 (4)	50 Hz	19102754	-
						0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111016	-
CCP-3B GR D7	2.542 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.723 (4)	50 Hz	19102782	-
						0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111018	-
CCP-2B GR D4	2.017 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.478 (4)	50 Hz	19102722	-
						0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111020	-
CCP-3B GR D4	2.542 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.723 (4)	50 Hz	19102759	-
						0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111021	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C (4) Gemäß EN22041 standard

Optionen

			CCP-2B GR (€)	CCP-3B GR (€)	CCP-4B GR (€)	CCP-2B GR D7 (€)	CCP-3B GR D7 (€)	CCP-2B GR D4 (€)	CCP-3B GR D4 (€)
Stecker Typ G	CI		0	0	0	0	0	0	0
Panoramaöffnung	PO		0	0	0	0	0	0	0
Schloss	LC		0	0	0	0	0	0	0
Remote Group	RG		0	0	0	0	0	0	0
Granitplatte	GR		●	●	●	●	●	●	●
Back in Stainless Steel	BS		0	0	0	0	0	0	0
Frame heater	FH		0	0	0	0	0	0	0

Standardzubehör

	CODE	BESCHREIBUNG		2B	3B	4B	€
	19097776	EN 60x40 Epoxi-Gitter	pc	2	3	4	-
	19033557	Tablettschienen L=649 mm	pc	4	6	8	-

KONFIGURIERBARE PIZZA-THESEN

ZUTATENVITRINEN FÜR 700 GN 1/1-THEKEN



SP-3G



SPT-3G

CC4

220-240V



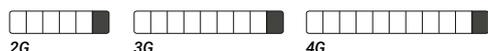
TYPE F



GN 150 mm

Allgemeine Eigenschaften

- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung. Ideal als Zutatbehälter für Pizza, Salate und Sandwiches.
- Zwei Versionen verfügbar:
 - Außenseite aus gehärtetem Glas und eloxierten Aluminiumprofilen.
 - Edelstahl-Klapdeckel mit Betriebsposition bei 90°.
- Statisches Kühlsystem. Die Kälte wird durch eine Kupferspule erzeugt, die sich auf der Bodenplatte der Vitrine befindet.



2G

3G

4G



MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	BEHÄLTER	MENGE	TEMPERATUR	GAS	KÜHLLAIS-TUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
Abdeckung aus gehärtetem Glas										
SP-2G	1.340 x 336 x 450	GN1/4	5	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089671	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090406	-
SP-3G	1.790 x 336 x 450	GN1/4	8	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089672	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090408	-
SP-4G	2.240 x 336 x 450	GN1/4	11	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089673	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090410	-
Deckelgehäuse aus Edelstahl										
SPT-2G	1.340 x 336 x 250	GN1/4	5	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089676	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090411	-
SPT-3G	1.790 x 336 x 250	GN1/4	8	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089677	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090423	-
SPT-4G	2.240 x 336 x 250	GN1/4	11	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089678	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090425	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

Optionen

			SP-2G (€)	SP-3G (€)	SP-4G (€)	SPT-2G (€)	SPT-3G (€)	SPT-4G (€)
Stecker Typ G	CI		0	0	0	0	0	0

Sonstiges Zubehör

CODE	BESCHREIBUNG	€
19104386	GN 1/4 Schüssel mit 100 mm Tiefe	-
19106427	GN 1/4 Schüssel mit 150 mm Tiefe	-

KONFIGURIERBARE PIZZA-THESEN

ZUTATENVITRINEN FÜR THEKEN EN 60X40



SP-3B



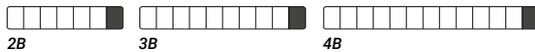
SPT-3B

CC4 220-240V

TYPE F GN 150 mm

Allgemeine Eigenschaften

- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung. Ideal als Zutatbehälter für Pizza, Salate und Sandwiches.
- Zwei Versionen verfügbar:
 - Außenseite aus gehärtetem Glas und eloxierten Aluminiumprofilen.
 - Edelstahl-Klapptopf mit Betriebsposition bei 90°.
- Statisches Kühlsystem. Die Kälte wird durch eine Kupferspule erzeugt, die sich auf der Bodenplatte der Vitrine befindet.



MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	BEHÄLTER	MENGE	TEMPERATUR	GAS	KÜHLLEISTUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
Abdeckung aus gehärtetem Glas										
SP-2B	1.496 x 336 x 450	GN1/4	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089674	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090407	-
SP-3B	2.019 x 336 x 450	GN1/4	9	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089675	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090409	-
SP-4B	2.542 x 336 x 450	GN1/4	12	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096958	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111047	-
SP-2B GN 1/3	1.492 x 396 x 450	GN1/3	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096956	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111040	-
SP-3B GN 1/3	2.017 x 396 x 450	GN1/3	9	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096957	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111042	-
SP-4B GN 1/3	2.542 x 396 x 450	GN1/3	12	+2 +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,169	50 Hz	19096959	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111045	-
Deckelgehäuse aus Edelstahl										
SPT-2B	1.496 x 336 x 250	GN1/4	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089679	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090412	-
SPT-3B	2.019 x 336 x 250	GN1/4	9	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089680	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090424	-
SPT-4B	2.542 x 336 x 450	GN1/4	12	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096982	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111048	-
SPT-2B GN 1/3	1.492 x 396 x 450	GN1/3	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096980	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111041	-
SPT-3B GN 1/3	2.017 x 396 x 450	GN1/3	9	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096981	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111044	-
SPT-4B GN 1/3	2.542 x 396 x 450	GN1/3	12	+2 +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,169	50 Hz	19096983	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111046	-

Optionen

			SP-2B (€)	SP-3B (€)	SP-4B (€)	SPT-2B (€)	SPT-3B (€)	SPT-4B (€)
Stecker Typ G	Cl		o	o	o	o	o	o

Sonstiges Zubehör

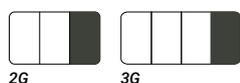
	CODE	BESCHREIBUNG	€
	19104386	GN 1/4 Schüssel mit 100 mm Tiefe	-
	19106427	GN 1/4 Schüssel mit 150 mm Tiefe	-
	19104389	GN 1/3 Schüssel mit 100 mm Tiefe	-
	19106426	GN 1/3 Schüssel mit 150 mm Tiefe	-

GEKÜHLTER ARBEITSPLATZ

700 GN 1/1 FÜR PIZZA



CPZ-3G



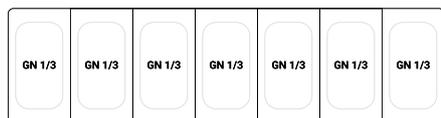
Allgemeine Eigenschaften

- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung. Ideal als Pizzatisch zu verwenden.
- Hochbelastbare 30-mm-Granit-Arbeitsplatte mit 88-mm-Spritzwand und einer Aussparung zum Aufstellen von 100-mm-GN-1/4-Schalen. 6 in CPZC-2G und 8 in CPZC-3G (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Arbeitsplatten-Zutatenvitrinen werden durch die Luftzirkulation der des Kühlaggregats gekühlt. Die Anordnung des Verdampfers im Mittelbalken und die richtige Isolierung der Arbeitsplatte gewährleisten eine gleichmäßige Kälteverteilung.
- Zusätzliches neutrales Fach mit 3 Schubladen im EN-Format 60x40.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete EN60x40 Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.

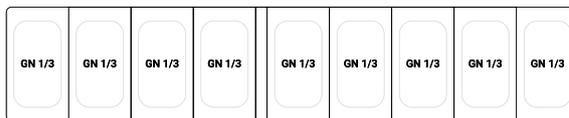
MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	BEHÄLTER	MENGE	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
⊙ STOCK CPZ-2G	1.350 x 708 x 850	GN1/3	7	290	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19089683	-
							R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19089684	-
⊙ STOCK CPZ-3G	1.800 x 708 x 850	GN1/3	9	445	0 +8 °C	Stopp	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19089685	-
							R290	0,641 (1)	0,484	60 Hz	19089686	-
CPZ-2G	1.350 x 708 x 850	GN1/4	7	290	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19096514	-
CPZ-2G	1.350 x 708 x 850	GN1/4	7	290	0 +8 °C	Stopp	R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19111050	-
							R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19096515	-
CPZ-3G	1.800 x 708 x 850	GN1/4	10	445	0 +8 °C	Stopp	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19096515	-
							R290	0,641 (1)	0,484	60 Hz	19111055	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

Containerlayout



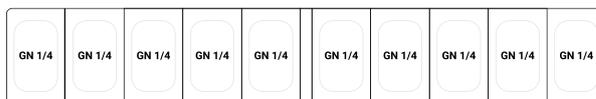
CPZ-2G GN 1/3



CPZ-3G GN 1/3



CPZ-2G GN 1/4



CPZ-3G GN 1/4

Optionen

			CPZ-2G (€)	CPZ-3G (€)
Stecker Typ G	CI		0	0
Panorama-öffnung	PO		0	0
Schloss	LC		0	0
Rollen	C		0	0
Remote group	RG		0	0
1/2 + 1/2 Schubladen	H		0	0
1/3 + 1/3 + 1/3 Schubladen	T		0	0
Rückseite aus Edelstahl	BS		0	0
Rahmenheizung	FH		0	0

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG	2G	3G	€
19097778	GN 1/1 Epoxi-Gitter	2	3	-
19014778	Tablettschienen L=562 mm	4	6	-

Sonstiges Zubehör

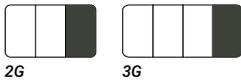
CODE	BESCHREIBUNG	€
19104386	GN 1/4 Schüssel mit 100 mm Tiefe	-
19106427	GN 1/4 Schüssel mit 150 mm Tiefe	-
19104389	GN 1/3 Schüssel mit 100 mm Tiefe	-
19106426	GN 1/3 Schüssel mit 150 mm Tiefe	-

GEKÜHLTER ARBEITSPLATZ

800 EN60X40 FÜR PIZZA



CPZ-3B

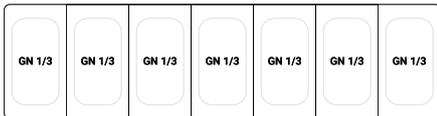


Allgemeine Eigenschaften

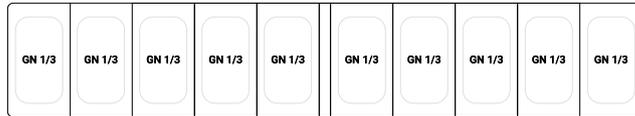
- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung. Ideal als Tisch für Pizza, Salate und Sandwiches.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus rostfreiem Stahl (50 mm) mit eingebauter neutraler Einheit zur Aufnahme von 8 oder 10 Behältern GN 1/4 oder GN 1/3 mit einer maximalen Tiefe von 100 mm (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Edelstahl-Klappdeckel mit Betriebsposition bei 90°.
- Zutatenbehälter auf der Arbeitsplatte werden durch die Luftzirkulation der des Kühlaggregats gekühlt. Die Anordnung des Verdampfers im Mittelbalken und die richtige Isolierung der Arbeitsplatte gewährleisten eine gleichmäßige Kälteverteilung.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.

MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	BEHÄLTER	MENGE	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CPZ-2B	1.495 x 808 x 1.055	GN1/3	7	470	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19102515	-
							R290	0,369 (1)	0,262	60 Hz	19111052	-
CPZ-3B	2.018 x 808 x 850	GN1/3	10	685	0 +8 °C	Stopp	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19102562	-
							R290	0,796 (1)	0,522	60 Hz	19111056	-
CPZ-2B	1.495 x 808 x 1.055	GN1/4	8	470	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19102518	-
							R290	0,369 (1)	0,262	60 Hz	19111054	-
CPZ-3B	2.018 x 808 x 850	GN1/4	11	685	0 +8 °C	Stopp	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19102565	-
							R290	0,796 (1)	0,522	60 Hz	19111057	-

Containerlayout



CPZ-2B GN 1/3



CPZ-3B GN 1/3



CPZ-2B GN 1/4



CPZ-3B GN 1/4

Optionen

			CPZ-2B (€)	CPZ-3B (€)
Stecker Typ G	Cl		o	o
Panorama-öffnung	PO		o	o
Schloss	LC		o	o
Rollen	C		o	o
Remote group	RG		o	o
Rückseite aus Edelstahl	BS		o	o
Rahmenheizung	FH		o	o

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG	2B	3B	€
19097776	EN 60x40 Epoxi-Gitter	2	3	-
19033557	Tablettschienen L=649 mm	4	6	-

Sonstiges Zubehör

CODE	BESCHREIBUNG	€
19104386	GN 1/4 Schüssel mit 100 mm Tiefe	-
19106427	GN 1/4 Schüssel mit 150 mm Tiefe	-
19104389	GN 1/3 Schüssel mit 100 mm Tiefe	-
19106426	GN 1/3 Schüssel mit 150 mm Tiefe	-

KOMPAKTE PIZZATISCHE



CPZC-3G



CC4

220-240V



TYPE F



EN 60x40



GN 150 mm



130-200 mm

Allgemeine Eigenschaften

- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.
- Hochbelastbare 30-mm-Granit-Arbeitsplatte mit seitlicher 160 mm hoher Aufkantung.
- Edelstahlschubladen mit perforierten Bodenplatten und Teleskop-Gleitführungen, die vollständig eingefahren werden können, um die Arbeitsfläche zu schonen. Auf Anfrage sind auch andere Schubladenkonfigurationen erhältlich.
- Zusätzliches neutrales Fach mit 3 Schubladen im EN-Format 60x40.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete EN60x40 Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	BEHÄLTER	MENGE	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLLEISTUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CPZC-2G	1.590 x 700 x 880	GN1/4	6	325	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19089681	-
							R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19090434	-
CPZC-3G	2.110 x 700 x 1.163	GN1/4	8	480	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19089682	-
							R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19090435	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

Optionen

			CPZC-2G (€)	CPZC-3G (€)
Stecker Typ G	CI		0	0
Panorama-öffnung	PO		0	0
Schloss	LC		0	0
Remote group	RG		0	0
Granitplatte	GR		●	●
Rückseite aus Edelstahl	BS		0	0
Rahmenheizung	FH		0	0

Standardzubehör

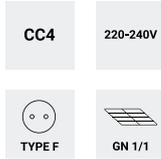
	CODE	BESCHREIBUNG	2G	3G	€
	19097776	EN 60x40 Epoxi-Gitter	2	3	-
	19014778	Tablettschienen L=562 mm	4	6	-

Sonstiges Zubehör

	CODE	BESCHREIBUNG	€
	19104382	GN 1/6 Schüssel mit 65 mm Tiefe	-
	19104383	GN 1/6 Schüssel mit 100 mm Tiefe	-

SALADETTE

SALADETTEN MIT MASSIVER ARBEITSPLATTE



Allgemeine Eigenschaften

- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.
- 30 mm dicke Arbeitsplatte aus FCKW-freiem Edelstahl mit eingespritztem Polyurethan ohne Spritzschutz.
- Edelstahlschubladen mit perforierten Bodenplatten und Teleskop-Gleitführungen, die vollständig eingefahren werden können, um die Arbeitsfläche zu schonen. Auf Anfrage sind auch andere Schubladenkonfigurationen erhältlich.
- Statischer Verdampfer, geschäumt aus FCKW-freiem hochdichtem Polyurethan mit 40 mm Dicke. Der Innenraum ohne Lamellenverdampfer und die glatten Oberflächen sorgen für ein leicht zu reinigendes Fach.
- Zwangsluftkühlsystem.
- Abnehmbare Frontplatte mit vorderem Atmungsdesign, sodass die Maschine eingebettet werden kann, ohne dass die Leistung beeinträchtigt wird.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete GN 1/1 Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.



	MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLEIS- TUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ENERGIE- EFFIZIENZ- KLASSE	JÄHRLICHER VERBRAU- CH(KWH)	FREQUENZ	REFERENZ	€
©STOCK	RPS-2G	894 x 700 x 850	155	+2 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,245	D	1.403 (4)	50/60 Hz	19105458	-
©STOCK	RPS-3G	1.358 x 700 x 850	232	+2 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,267	D	1.608 (4)	50/60 Hz	19105459	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (4) GemäßEN22041 standard

Optionen

			RPS-2G (€)	RPS-3G (€)
Stecker Typ G	CI		o	o
Panorama-öffnung	PO		●	●
Remote group	RG		o	o
1/2 + 1/2 Schubladen	H		o	o

Standardzubehör

	CODE	BESCHREIBUNG	2G	3G	€
	19104363	GN 1/1 Epoxi-Gitter for saladette	2	3	-
	19014778	Tablettschienen L=562 mm	2	3	-

SALADETTE

SALADETTEN MIT POLYETHYLEN-ARBEITSPLATTEN



Allgemeine Eigenschaften

- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.
- Offene Arbeitsfläche für GN-Behälter und abnehmbare Arbeitsfläche aus hochdichtem Polyethylen, geeignet für den Einsatz von Lebensmitteln. Kippbarer Deckel mit fixer Öffnungsposition.
- Edelstahlschubladen mit perforierten Bodenplatten und Teleskop-Gleitführungen, die vollständig eingefahren werden können, um die Arbeitsfläche zu schonen. Auf Anfrage sind auch andere Schubladenkonfigurationen erhältlich.
- Statischer Verdampfer, geschäumt aus FCKW-freiem hochdichtem Polyurethan mit 40 mm Dicke. Der Innenraum ohne Lamellenverdampfer und die glatten Oberflächen sorgen für ein leicht zu reinigendes Fach.
- Zwangsluftkühlsystem.
- Abnehmbare Frontplatte mit vorderem Atmungsdesign, sodass die Maschine eingebettet werden kann, ohne dass die Leistung beeinträchtigt wird.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete GN 1/1 Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR	AUFTAUEN	GAS	COOLING POWER (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
RPS-2GP	894 x 700 x 861	155	+2 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,245	50/60 Hz	19105614	-
RPS-3GP	1.358 x 700 x 861	232	+2 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,267	50/60 Hz	19105067	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

Optionen

			RPS-2GP (€)	RPS-3GP (€)
Stecker Typ G	CI		0	0
Panorama-öffnung	PO		●	●
Remote group	RG		0	0
1/2 + 1/2 Schubladen	H		0	0

Standardzubehör

	CODE	BESCHREIBUNG	2G	3G	€
	19104363	GN 1/1 Epoxi-Gitter for saladette	2	3	-
	19014778	Tablettschienen L=562 mm	2	3	-

Sonstiges Zubehör

	CODE	BESCHREIBUNG	€
GN-Schalen			
	19104382	GN 1/6 Schüssel mit 65 mm Tiefe	-
	19104383	GN 1/6 Schüssel mit 100 mm Tiefe	-
	19104384	GN 1/4 Schüssel mit 40 mm Tiefe	-
	19104385	GN 1/4 Schüssel mit 65 mm Tiefe	-
	19104386	GN 1/4 Schüssel mit 100 mm Tiefe	-
	19106427	GN 1/4 Schüssel mit 150 mm Tiefe	-
	19104387	GN 1/3 Schüssel mit 40 mm Tiefe	-
	19104388	GN 1/3 Schüssel mit 65 mm Tiefe	-
	19104389	GN 1/3 Schüssel mit 100 mm Tiefe	-
	19106426	GN 1/3 Schüssel mit 150 mm Tiefe	-
	19104390	GN 1/2 Schüssel mit 40 mm Tiefe	-
	19104391	GN 1/2 Schüssel mit 65 mm Tiefe	-
	19104392	GN 1/2 Schüssel mit 100 mm Tiefe	-
	19048493	GN 1/1 Schüssel mit 40 mm Tiefe	-
	19048494	GN 1/1 Schüssel mit 65 mm Tiefe	-
	19048495	GN 1/1 Schüssel mit 100 mm Tiefe	-
Kit-Halterungen für GN-Behälter			
	19104364	Kit-Unterstützung für GN1/6	-
	19104365	Kit-Unterstützung für GN1/3 + GN1/6	-
	19104366	Kit-Unterstützung für GN1/6	-
	19104367	Kit-Unterstützung für GN1/4	-
	19104368	Kit-Unterstützung für GN1/3	-
	19104369	Kit-Unterstützung für GN1/2	-

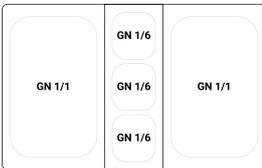
Containerlayout



RPS-2GP GN 1/6



RPS-3GP GN 1/6



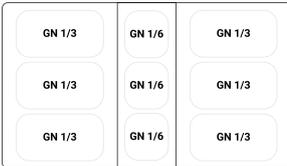
RPS-2GP GN 1/1 + 1/6



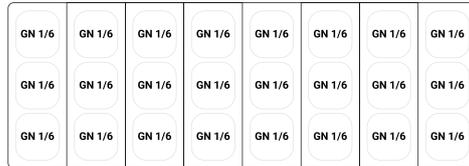
RPS-3GP GN 1/2



RPS-3GP GN 1/3



RPS-2GP GN 1/3 + 1/6



RPS-3GP GN 1/6



RPS-3GP GN 1/1

SALADETTE

PIZZA-TISCHE - SALADETTEN



RPS-3GZ

RPS-2GZ



Allgemeine Eigenschaften

- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.
- 30 mm FCKW-freie, mit Polyurethan eingespritzte Edelstahl-Arbeitsplatte mit offener Fläche für GN 1/6 Behälter.
- Edelstahlschubladen mit perforierten Bodenplatten und Teleskop-Gleitführungen, die vollständig eingefahren werden können, um die Arbeitsfläche zu schonen. Auf Anfrage sind auch andere Schubladenkonfigurationen erhältlich.
- Statischer Verdampfer, geschäumt aus FCKW-freiem hochdichtem Polyurethan mit 40 mm Dicke. Der Innenraum ohne Lamellenverdampfer und die glatten Oberflächen sorgen für ein leicht zu reinigendes Fach.
- Zwangsluftkühlsystem.
- Abnehmbare Frontplatte mit vorderem Atmungsdesign, sodass die Maschine eingebettet werden kann, ohne dass die Leistung beeinträchtigt wird.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete GN 1/1 Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.



	MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	BEHÄLTER	MENGE	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR	AUFTAUFEN	GAS	KÜHLELEISTUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
©STOCK	RPS-2GZ	894 x 700 x 955	GN1/6	5	155	+2 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,245	50/60 Hz	19105615	-
©STOCK	RPS-3GZ	1.358 x 700 x 955	GN1/6	8	232	+2 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,267	50/60 Hz	19105611	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

Containerlayout



RPS-2GZ



RPS-3GZ

Optionen

			RPS-2GZ (€)	RPS-3GZ (€)
Stecker Typ G	CI		o	o
Panorama-öffnung	PO		●	●
Remote group	RG		o	o
1/2 + 1/2 Schubladen	H		o	o

Standardzubehör

	CODE	BESCHREIBUNG	2G	3G	€
	19104363	GN 1/1 Epoxi-Gitter for saladette	2	3	-
	19014778	Tablettschienen L=562 mm	2	3	-

Sonstiges Zubehör

	CODE	BESCHREIBUNG	€
	19104382	GN 1/6 Schüssel mit 65 mm Tiefe	-
	19104383	GN 1/6 Schüssel mit 100 mm Tiefe	-

SALADETTE

SANDWICH-TISCHE - SALADETTEN



CC4 220-240V

TYPE F GN 1/1

GN 100mm

Allgemeine Eigenschaften

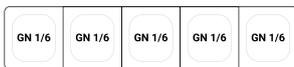
- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus 30 mm Granit mit einer offenen Fläche, die für GN 1/6 Behälter geeignet ist.
- Edelstahlschubladen mit perforierten Bodenplatten und Teleskop-Gleitführungen, die vollständig eingefahren werden können, um die Arbeitsfläche zu schonen. Auf Anfrage sind auch andere Schubladenkonfigurationen erhältlich.
- Statischer Verdampfer, geschäumt aus FCKW-freiem hochdichtem Polyurethan mit 40 mm Dicke. Der Innenraum ohne Lamellenverdampfer und die glatten Oberflächen sorgen für ein leicht zu reinigendes Fach.
- Zwangsluftkühlsystem.
- Abnehmbare Frontplatte mit vorderem Atmungsdesign, sodass die Maschine eingebettet werden kann, ohne dass die Leistung beeinträchtigt wird.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete GN 1/1 Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.



MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	BEHÄLTER	MENGE	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR	AUFTAU-EN	GAS	KÜHLEISTUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
RPS-2GS	894 x 700 x 1.140	GN1/6	5	155	+2 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,245	50/60 Hz	19105616	-
RPS-3GS	1.358 x 700 x 1.140	GN1/6	8	232	+2 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,267	50/60 Hz	19105617	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

Containerlayout



RPS-2GS



RPS-3GS

Optionen

			RPS-2GS (€)	RPS-3GS (€)
Stecker Typ G	CI		0	0
Panorama-öffnung	PO		●	●
Remote group	RG		0	0
1/2 + 1/2 Schubladen	H		0	0

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG	2G	3G	€
19104363	GN 1/1 Epoxi-Gitter for saladette	2	3	-
19014778	Tablettschienen L=562 mm	2	3	-

Sonstiges Zubehör

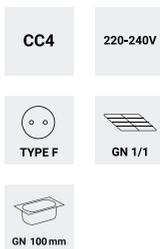
CODE	BESCHREIBUNG	€
19104382	GN 1/6 Schüssel mit 65 mm Tiefe	-
19104383	GN 1/6 Schüssel mit 100 mm Tiefe	-

KOMPAKTE PIZZATISCHE - SALADETTEN



RPS-3G GR

RPS-2G D6 GR



Allgemeine Eigenschaften

- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.
- Hochbelastbare 30-mm-Granit-Arbeitsplatte mit seitlicher 160 mm hoher Aufkantung.
- Edelstahlschubladen mit perforierten Bodenplatten und Teleskop-Gleitführungen, die vollständig eingefahren werden können, um die Arbeitsfläche zu schonen. Auf Anfrage sind auch andere Schubladenkonfigurationen erhältlich.
- Statischer Verdampfer, geschäumt aus FCKW-freiem hochdichtem Polyurethan mit 40 mm Dicke. Der Innenraum ohne Lamellenverdampfer und die glatten Oberflächen sorgen für ein leicht zu reinigendes Fach.
- Zwangsluftkühlsystem.
- Abnehmbare Frontplatte mit vorderem Atmungsdesign, sodass die Maschine eingebettet werden kann, ohne dass die Leistung beeinträchtigt wird.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete GN 1/1 Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.
- Passend für die Zutatenvitrienen der GV-Reihe erhältlich.

Kompatible Modelle:

- SP-2G, 5 x GN1/4
- SPT-2G, 5 x GN1/4



MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR	AUFTAUFEN	GAS	KÜHLEISTUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	JÄHRLICHER VERBRAUCH (kWh)	ENERGIEEFFIZIENZKLASSE	FREQUENZ	REFERENZ	€
RPS-2G D6 GR	1.358 x 700 x 1.010	155	+2 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,245	D	1.403 (4)	50/60 Hz	19104297	-
RPS-3G GR	1.358 x 700 x 1.010	232	+2 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,267	D	1.608 (4)	50/60 Hz	19105613	-

Optionen

			RPS-2G D6 GR (€)	RPS-3G GR (€)
Stecker Typ G	CI		o	o
Panoramaöffnung	PO		•	•
Remote group	RG		o	o
1/2 + 1/2 Schubladen	H		o	o

Standardzubehör

	CODE	BESCHREIBUNG	2G	3G	€
	19104363	GN 1/1 Epoxi-Gitter for saladette	2	3	-
	19014778	Tablettschienen L=562 mm	2	3	-

ZUBEHÖR

MODELL	REFERENZ	BESCHREIBUNG	WHERE USED	€
Türausrichtungssatz				
 KDO-4-R	19098305	Türausrichtungssatz rechts	Alle theken	-
 KDO-4-L	19098304	Türausrichtungssatz links	Alle theken	-
Schubladens kit				
 KR-CG-1/2+1/2	19010993	Kit Schubladens 1/2+1/2	GN 1/1 Zubereitungstische	-
 KR-CG-1/2+1/2 G	19015952	Kit Schubladens 1/2+1/2 group side	GN 1/1 Zubereitungstische	-
 KR-CG-1/2+1/2 LG	19036401	Kit Schubladens 1/2+1/2 group side lg	GN 1/1 Zubereitungstische	-
 KR-CG-1/3+1/3+1/3	19015954	Kit Schubladens 1/3+1/3+1/3	GN 1/1 Zubereitungstische	-
 KR-CG-1/3+2/3	19015953	Kit Schubladen 1/3+2/3	GN 1/1 Zubereitungstische	-
 KR-SA-1/2+1/2	19106089	Kit Schubladens 1/2+1/2 saladettes	Saladettes	-



FADOR



Sicheres, effektives und
respektvolles Kühlen
Ihrer Lebensmittel.

Schockfroster/-kühler

—Warum einen Schockfroster/-kühler verwenden?	335
—Merkmale	337
—Advance Schockfroster/-kühler	339
—Concept Schockfroster/-kühler	340
—Schockfroster/-kühler für Cook & Chill-Lösung	341
—Roll-In Schockfroster/-kühler	343

Schockfroster/-kühler

Warum einen Schockfroster/-kühler verwenden?

1. Hygiene und Sicherheit

Alle frischen Bio-Lebensmittel enthalten eine natürliche Menge an Bakterien, die sich bei günstigen Umgebungsbedingungen (Temperatur und Luftfeuchtigkeit) vervielfacht, was gefährliche Auswirkungen auf die Gesundheit der Verbraucher hat.

Zwischen +65 °C und +3 °C: In diesem Temperaturbereich setzt sich die Bakterienvermehrung exponentiell fort.

Beim Schockfrostern/-kühlen wird die Temperatur des Produkts in weniger als 90 Minuten von +90 °C auf +3 °C abgesenkt. Dabei wird der kritische Temperaturbereich so schnell durchlaufen, dass die Wirkung schädlicher Bakterien verhindert wird.

Das Schockfrostern/-kühlen gekochter Produkte verhindert nicht nur die Vermehrung von Bakterien, sondern verlängert auch die Haltbarkeitsdauer des Produkts und unterbindet Geschmacks- und Aromaverluste.

Die Qualität der Lebensmittel wird dadurch nicht beeinträchtigt, wodurch sich die Lagerzeit des Produkts verlängert.

2. Optimierung der Arbeit

Mit Schockfroster/-kühlern lassen sich große Produktmengen zubereiten, die nach dem Schockfrostern/-kühlen innerhalb von 5 bis 7 Tagen verzehrt werden können, während sich die Haltbarkeit gefrorener Produkte auf mehrere Monate erstrecken kann, da der organoleptische Zustand der Lebensmittel erhalten bleibt.

Die Erhaltung der Produktqualität ermöglicht eine Vorausplanung der Küchenarbeit, des Einkaufs von Zutaten und der Arbeitsbelastung mit den entsprechenden Vorteilen hinsichtlich Hygiene und Menüvielfalt.

3. Zeitersparnis

Durch die frühe Zubereitung und Schnellkühlung von Speisen können Küchen bei Bedarf ein geschmackvolleres und abwechslungsreicheres Menü anbieten. Der Koch muss den Prozess der Zubereitung mehrerer Gerichte nicht ständig im Auge behalten.

Allein das einfache Aufwärmen der Speisen ermöglicht die Zubereitung einer großen Anzahl an Gerichten, die innerhalb kurzer Zeit serviert werden können.

Schockfroster/-kühler erhöhen die Produktionskapazität, senken dadurch die Personalkosten und bieten hervorragende Rentabilitäts- und Zeitvorteile.

4. Qualität

Die schnelle Temperatursenkung ermöglicht es, den Feuchtigkeitsgehalt der Lebensmittel zu erhalten und die Bakterienvermehrung zu verhindern.

Schnelles FROSTEN fördert die Bildung interzellulärer Mikrokristalle (Abbildung 2), die die Kompaktierbarkeit, den Geschmack und die Frischeigenschaften von Lebensmitteln über die Zeit hinweg bewahren.

Asber-Schockfroster/-kühler eignen sich auch hervorragend zum Konservieren von frischen und rohen Lebensmitteln wie Fisch, Krustentieren, Gemüse, Brot und halbfertigen Produkten wie frischen Nudeln und Saucen.

5. Anwendungen

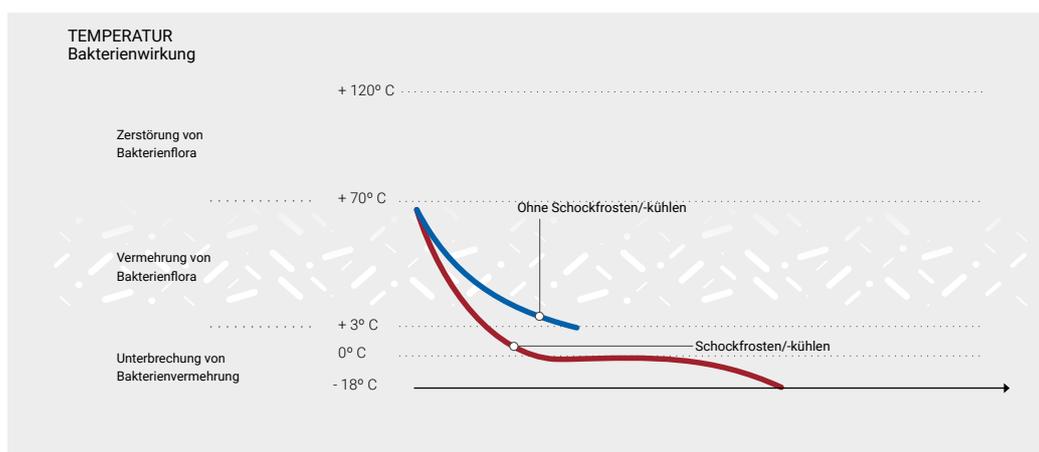
Dieses System zur Rationalisierung der Küchenarbeit ist äußerst vorteilhaft für alle Arten von gastronomischen Angeboten, insbesondere in Kantinen, Krankenhäuser und Restaurants sowie für besondere Anlässe wie große Bankette.

Es ermöglicht auch allen Arten von Restaurants und Cateringunternehmen, ihre gut präsentierten verzehrfertigen Gerichte anzubieten.

6. Weitere Vorteile

Schockfroster/-kühler optimieren das Vorratsmanagement durch:

- Geringeren Gewichtsverlust aufgrund der natürlichen Verdunstung von Feuchtigkeit aus gegarten Lebensmitteln
- Planmäßige Lebensmitteleinkäufe und dadurch bessere Organisation des Küchenbestands
- Organisation der Lagerkapazitäten und Arbeitsbelastung, Einteilung der persönlichen Zeit
- Drastische Reduzierung von Abfall und ungenutzten Lebensmitteln



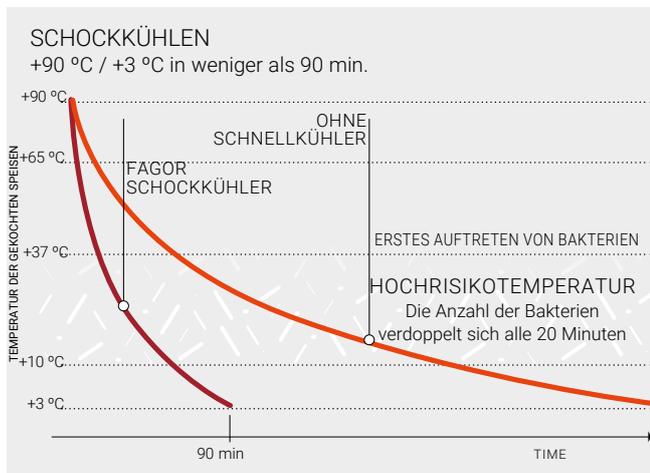
Schockkühlen

SANFTER ZYKLUS (STANDARD) - 90'

Der richtige Zyklus für kleine, leichte und feine Lebensmittel.

HARTER ZYKLUS (INTENSIV) - 90'

Empfohlen für Lebensmittel mit hoher Dichte oder großer Größe sowie für verpackte Lebensmittel.



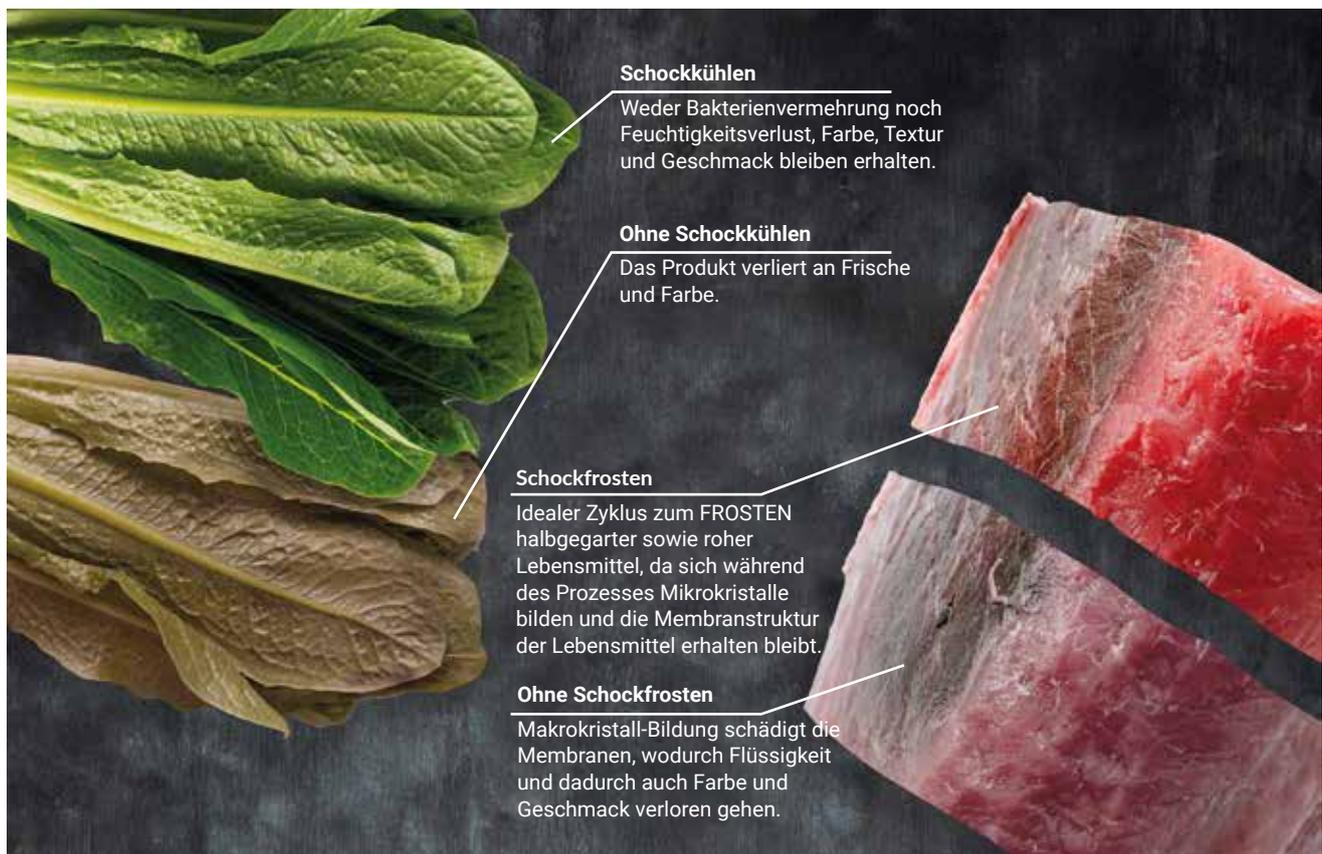
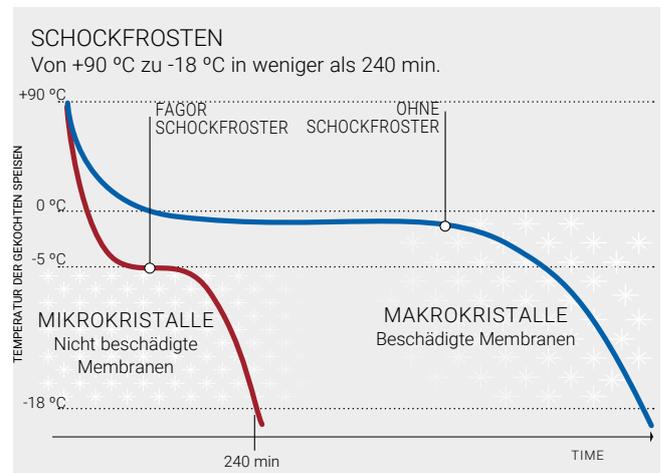
Schockfrostern

SOFT-ZYKLUS (STANDARD) - 240'

Dies ist ein Zyklus zum FROSTEN von Lebensmitteln unter gleichbleibender Temperatur und eignet sich daher für Lebensmittel, die neutral und ohne starke Temperaturschwankungen gekühlt werden sollen oder wenn sie mit unterschiedlichen Zutaten zubereitet werden.

STARKER ZYKLUS (INTENSIV) - 240'

Dies ist der ideale Zyklus zum FROSTEN von halbgekochten oder halbfertigen Gerichten. Er eignet sich auch für Rohkost. Damit können Sie gefrorene Lebensmittel lange aufbewahren.



Merkmale



	ADVANCE	CONCEPT
Isolierung (mm)	60	60
Kältemittel + / -	R290 / R452a	R290
Klimaklasse	5	5
Kühlzyklus	Ja	Ja
Gefrierzyklus	Ja	Ja
Harter Zyklus	Ja	Ja
Weicher Zyklus	Ja	Ja
HACCP-Konform	Ja	Ja
Spezialzyklus		
Fischdesinfektion	Ja	Ja
Härten von Eiscreme	Ja	Ja
Vor-Kühlen	Ja	Ja
Trocknen	Ja	Nein
Heizbereit	Standard	Opcional
Lüftungssteuerung	Ja	Nein
Rezeptbuch von Fagor	Ja	Nein

Elektronische Steuerung



Automatisch schließende Tür

Funktionelle und leicht zu bedienende elektronische Steuerung mit kapazitiver Tastatur, die direkten Zugriff auf die Hauptfunktionen ermöglicht.



Schwenkbare Verdunstungsabdeckung

Funktion, die die Leistung optimiert, indem die Temperaturen automatisch eingestellt werden, wenn die Türen nicht geöffnet sind, sodass das Kühlaggregat nur bei Bedarf und immer effizient arbeitet.





COOK & CHILL

ROLL-IN

60

100

R290 / R452a

R452a

5

5

Ja

Standard

Standard

Ja

Ja

Ja

Ja



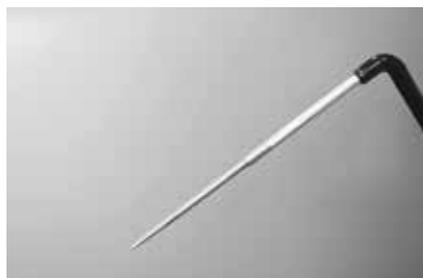
Mehrzweckablage

Die eingebetteten Tabletrutschen erleichtern die Reinigung in den Schränken. Sie erhöhen außerdem die Speicherflexibilität und ermöglichen eine Anpassung an die Bedürfnisse des Benutzers.



Nadelsonde

Die strategisch an den Seiten angeordneten LED-Leuchten mit geringem Energieverbrauch sorgen für eine optimale Ausleuchtung des gesamten Fachs.



ADVANCE

SCHOCKFROSTER/-KÜHLER



ABC-102

ABC-101 HC

ABC-051 HC

ABC-031 HC



Allgemeine Merkmale

- Intuitive elektronische Touch-Steuerung mit 5-Zoll-Bildschirm in der Tür für eine ergonomischere Nutzung.
- Manueller Kühlvorgang per Zeiteinstellung oder Nadelsondensteuerung, beides in jedem Zyklus einstellbar, sowie Einstellung der Belüftung des Verdampferventilators in 5 verschiedenen Stufen.
- 2 manuelle Kühlmodi:
 - Harter Zyklus: Standard-Kühlzyklus. Führt den Zyklus aus und hält eine konstante Temperatur von -20 °C aufrecht.
 - Weicher Zyklus: Standard-Kühlzyklus. Führt den Anfangszyklus aus und hält eine konstante Temperatur von 0 °C aufrecht.
- 96 voreingestellte Kühlprogramme von Fagor, aufgeteilt in 8 Lebensmittelkategorien.
- Möglichkeit, ein personalisiertes Kochbuch mit bis zu 40 selbstkreierten Rezepten zu erstellen.
- Zusätzliche Zyklen (Vorkühlung, kontinuierlicher Zyklus, manuelles Auftauen, Fischdesinfektion, Eishärten, Trocknen).
- Aufbewahrungskapazität für GN 1/1- und EN 60x40-Tablets (außer Version mit 3 Tablets) mit einem 65 mm Abstand zwischen ihnen.
- Storing capacity for GN1/1 and EN 60x40 trays with 65 mm distance among them.



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	KAPAZITÄT			PRODUKTION		GAS	KÜHLUNG POWER (KW)	KÜHL-LEISTUNG (KW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
			GN1/1	EN60X40	GN2/1	KÜHLUNG	FROSTEN						
ABC-031 HC	590 x 700 x 520	220-240V	3	3	-	12	6	R290	0,565 (2)	0,41	50 Hz	19089755	-
									0,565 (2)	0,41	60 Hz	19108790	-
ABC-051 HC	790 x 700 x 850	220-240V	5	5	-	40	24	R290	0,71 (2)	0,713	50 Hz	19099866	-
									0,71 (2)	0,713	60 Hz	19111022	-
ABC-081 HC	790 x 800 x 1.290	220-240V	8	8	-	60	40	R290	1,18 (2)	0,713	50 Hz	19105085	-
									1,18 (2)	0,713	60 Hz	19111023	-
ABC-101 HC	790 x 800 x 1.420	220-240V	10	10	-	100	65	R290	1,62 (2)	1,426	50 Hz	19099947	-
									1,62 (2)	1,426	60 Hz	19111024	-
ABC-121	790 x 800 x 1.600	220-240V	12	12	-	12	6	R452a	1,3 (2)	2	50 Hz	19089765	-
									1,3 (2)	2	60 Hz	19089766	-
ABC-161	790 x 800 x 1.950	380-415V	16	16	-	23	13	R452a	2,85 (2)	3,5	50 Hz	19089767	-
									2,85 (2)	3,5	60 Hz	19089768	-
ABC-102	1.200 x 1.090 x 1.766	380-415V	-	20	20	40	24	R452a	4,079 (2)	2,947	50 Hz	19089769	-
									4,079 (2)	2,947	60 Hz	19089770	-

(2) Verdampf.-25°C/ Kond.45°C

Zubehör

			ABC-031 HC (€)	ABC-051 HC (€)	ABC-081 HC (€)	ABC-101 HC (€)	ABC-121 (€)	ABC-161 (€)	ABC-102 (€)
UK-Stecker (G-Typ)	CI		0	0	0	0	0	0	-
Entgegengesetzte Öffnungsrichtung	OP		-	0	0	0	0	0	-
Rollen	C		-	0	0	0	0	0	0
Beheizte Sonde	Heat-P		•	•	•	•	•	•	•
USB	USB		0	0	0	0	0	0	0

CONCEPT

SCHOCKFROSTER/-KÜHLER



CBC-101 HC CBC-81 HC CBC-51 HC CBC-31 HC



Allgemeine Merkmale

- Intuitive kapazitive elektronische 2,8-Zoll-Steuerung mit Kühl- und Gefrierzyklen, die nach Zeit oder Temperatur gesteuert werden können.
- 2 manuelle Kühlmodi:
 - Harter Zyklus: Standard-Kühlzyklus. Führt den Zyklus aus und hält eine konstante Temperatur von -20 °C aufrecht.
 - Weicher Zyklus: Standard-Kühlzyklus. Führt den Anfangszyklus aus und hält eine konstante Temperatur von 0 °C aufrecht.
- 3 zusätzliche Zyklen für Vorkühlung, Fischsanitisierung und Eishärtung.
- Kapazität zum Speichern von bis zu 20 personalisierten Rezepten.
- Aufbewahrungskapazität für GN 1/1- und EN 60x40-Tablets (außer Version mit 3 Tablets) mit einem 65 mm Abstand zwischen ihnen.



	MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	CAPACITY		PRODUKTION		GAS	KÜHLUNG POWER (KW)	KÜHL-LEISTUNG (KW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
				GN1/1	EN60X40	KÜHLUNG	FROSTEN						
Ø STOCK	CBC-031 HC	590 x 700 x 520	220-240V	3	3	12	6	R290	0,565 (2)	0,41	50 Hz	19101748	-
									0,565 (2)	0,41	60 Hz	19108800	-
Ø STOCK	CBC-051 HC	790 x 700 x 850	220-240V	5	5	40	24	R290	0,71 (2)	0,55	50 Hz	19102977	-
									0,71 (2)	0,55	60 Hz	19111025	-
	CBC-081 HC	790 x 800 x 1.290	220-240V	8	8	60	40	R290	1,18 (2)	0,713	50 Hz	19105381	-
									1,18 (2)	0,713	60 Hz	19111026	-
Ø STOCK	CBC-101 HC	790 x 800 x 1.420	220-240V	10	10	100	65	R290	1,62 (2)	1,426	50 Hz	19104477	-
									1,62 (2)	1,426	60 Hz	19111027	-

(2) Verdampf.-25°C/ Kond.45°C

Zubehör

			CBC-031 HC (€)	CBC-051 HC (€)	CBC-081 HC (€)	CBC-101 HC (€)
UK-Stecker (G-Typ)	CI		0	0	0	0
Entgegengesetzte Öffnungsrichtung	OP		-	0	0	0
Rollen	C		-	0	0	0
Beheizte Sonde	Heat-P		-	0	0	0

SCHOCKFROSTER/-KÜHLER FÜR COOK & CHILL-LÖSUNG



ABCO-102

ABCO-101 HC

ABCO-061 HC

ABCO-06 2/3 HC



Allgemeine Merkmale

- Eine Reihe von Schnellkühlern, die auf die Kochkapazitäten von Ikkore-Öfen abgestimmt sind, um die Arbeitsbelastung perfekt in Einklang zu bringen.
- Schnellkühler mit 6 Tablett können zusammen mit den Öfen gestapelt bestellt werden.
- Intuitive elektronische Touch-Steuerung mit 5-Zoll-Bildschirm in der Tür für eine ergonomischere Nutzung.
- Manueller Kühlvorgang per Zeiteinstellung oder Nadelsondensteuerung, beides in jedem Zyklus einstellbar, sowie Einstellung der Belüftung des Verdampferventilators in 5 verschiedenen Stufen.
- 2 manuelle Kühlmodi:
 - Harter Zyklus: Standard-Kühlzyklus. Führt den Zyklus aus und hält eine konstante Temperatur von -20 °C aufrecht.
 - Weicher Zyklus: Standard-Kühlzyklus. Führt den Anfangszyklus aus und hält eine konstante Temperatur von 0 °C aufrecht.
- 96 voreingestellte Kühlprogramme von Fagor, aufgeteilt in 8 Lebensmittelkategorien.
- Möglichkeit, ein personalisiertes Kochbuch mit bis zu 40 selbstgemachten Rezepten zu erstellen.
- Zusätzliche Zyklen (Vorkühlung, kontinuierlicher Zyklus, manuelles Auftauen, Fischdesinfektion, Eishärten, Trocknen).
- Aufbewahrungskapazität für GN 1/1- und EN 60x40-Tabletts (außer Version mit 3 Tablett) mit einem 65 mm Abstand zwischen ihnen.



MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	KAPAZITÄT			PRODUKTION		GAS	KÜHLUNG POWER (KW)	KÜHL-LEISTUNG (KW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
			GN1/1	EN60X40	GN2/1	KÜHLUNG	FROSTEN						
ABCO-06 2/3 HC	656 x 633 x 630	220-240V	6 x GN2/3	-	-	12	6	R290	0,565 (2)	0,41	50 Hz	19087540	-
									0,565 (2)	0,41	60 Hz	19097559	-
ABCO-061 HC	900 x 935 x 1.105	220-240V	6	6	-	50	30	R290	0,71 (2)	0,713	50 Hz	19105609	-
									0,71 (2)	0,713	60 Hz	19111029	-
ABCO-101 HC	900 x 935 x 1.766	220-240V	10	6	-	105	0	R290	1,62 (2)	1,426	50 Hz	19105605	-
									1,62 (2)	1,426	60 Hz	19111030	-
ABCO-102	1.200 x 1.130 x 1.766	380-415V	-	10	10	105	70	R452a	4,079 (2)	2,947	50 Hz	19091443	-
									4,079 (2)	2,947	60 Hz	19091444	-

(2) Verdampf.-25°C/ Kond.45°C

Zubehör

			ABCO-0623 (€)	ABCO-061 HC (€)	ABCO-101 HC (€)	ABCO-102 (€)
UK-Stecker (G-Typ)	Cl		0	0	0	-
Beheizte Sonde	Heat-P		•	•	•	•
USB	USB		0	0	0	0



20 GN 1/1 ROLL-IN SCHOCKFROSTER/-KÜHLER



RBP-201



Allgemeine Merkmale

- Kühlraumstruktur aus FCKW-freien, hochwertigen (40 kg/m³) Polyurethan-Isolierplatten. 70 mm Dicke für Kühlmodelle und 100 mm Dicke in der Version mit gemischter Kühlung.
- Leicht zu handhabende elektronische Touch-Steuerung mit 7-Zoll-Bildschirm in der Tür für eine ergonomischere Nutzung.
- Manueller Kühlvorgang durch Zeiteinstellung oder Nadelsondensteuerung, beides in jedem Zyklus einstellbar.
- 2 manuelle Kühlmodi:
 - Harter Zyklus: Standard-Kühlzyklus. Führt den Zyklus aus und hält eine konstante Temperatur von -20 °C aufrecht.
 - Weicher Zyklus: Standard-Kühlzyklus. Führt den Anfangszyklus aus und hält eine konstante Temperatur von 0 °C aufrecht.
- Possibility to create a personalized cook book with up to 40 self made recipes.
- 2 Zusätzliche Version von Kühlräumen:
 - Durchlauf: Der Kühlraum kann von vorne und von hinten bedient werden (C).
 - Hochleistungsversion mit höherer Verdampferkapazität zum Schnellkühlen oder Einfrieren größerer Produktmengen (H).
- Tropentaugliches Kühlaggregat. Geeignet für eine Raumtemperatur von bis zu 43 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 65 %.
- Kühlkammer und Kondensator werden separat geliefert.

Kühlung chambers

MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	TEMPERATURE	PRODUKTION KÜHLUNG	FROSTEN	KÜHL-LEISTUNG (KW)	UNIT CONDENSER	FREQUENZ	REFERENZ	€
RBP-201	1.480 x 1205 x 2.120	220-240V	+3°C	70	-	0,85	UCS-424	50/60 Hz	19089779	-
RBP-201H	1.480 x 1.205 x 2.120	220-240V	+3°C	105	-	0,85	UCS-528	50/60 Hz	19089780	-
RBP-201C	1.480 x 1.205 x 2.120	220-240V	+3°C	70	-	0,85	UCS-424	50/60 Hz	19089784	-
RBP-201HC	1.480 x 1.205 x 2.120	220-240V	+3°C	105	-	0,85	UCS-528	50/60 Hz	19089785	-
RBM-201	1.530 x 1.255 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	70	48	0,85	UCC-424	50/60 Hz	19089788	-
RBM-201H	1.530 x 1.255 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	105	70	0,85	UCC-528	50/60 Hz	19089789	-
RBM-201 C	1.530 x 1.255 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	70	48	0,85	UCC-424	50/60 Hz	19089792	-
RBM-201HC	1.530 x 1.255 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	105	70	0,85	UCC-528	50/60 Hz	19089793	-

Einheitskondensatoren

MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	GAS	KÜHLUNG POWER (KW)	KÜHL-LEISTUNG (KW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
UCS-424	1.100 x 805 x 650	380-415V	R452a	5,97 (2)	4,25	50 Hz	19017466	-
				5,97 (2)	4,25	60 Hz	19103822	-
UCS-528	1.100 x 805 x 650	380-415V	R452a	6,95 (2)	4,98	50 Hz	19017467	-
				6,95 (2)	4,98	60 Hz	19108450	-
UCC-424	1.045 x 765 x 637	380-415V	R452a	5,97 (2)	4,25	50 Hz	19015799	-
				5,97 (2)	4,25	60 Hz	19038978	-
UCC-528	1.045 x 765 x 637	380-415V	R452a	6,95 (2)	4,98	50 Hz	19015800	-
				6,95 (2)	4,98	60 Hz	19108453	-

(2) Verdampf.-25°C/ Kond.45°C

Zubehör

MODELL	CODE	BESCHREIBUNG	BREITE	€
RC-700	19015797	Zugangsrampe für Roll-in-Schnellkühler RBM-201	700	-

20 GN 2/1 ROLL-IN SCHOCKFROSTER/-KÜHLER



RBP-202



Allgemeine Merkmale

- Kühlraumstruktur aus FCKW-freien, hochwertigen (40 kg/m³) Polyurethan-Isolierplatten. 70 mm Dicke für Kühlmodelle und 100 mm Dicke in der Version mit gemischter Kühlung.
- Leicht zu handhabende elektronische Touch-Steuerung mit 7-Zoll-Bildschirm in der Tür für eine ergonomischere Nutzung.
- Manueller Kühlvorgang durch Zeiteinstellung oder Nadelsondensteuerung, beides in jedem Zyklus einstellbar.
- 2 manuelle Kühlmodi:
 - Harter Zyklus: Standard-Kühlzyklus. Führt den Zyklus aus und hält eine konstante Temperatur von -20 °C aufrecht.
 - Weicher Zyklus: Standard-Kühlzyklus. Führt den Anfangszyklus aus und hält eine konstante Temperatur von 0 °C aufrecht.
- Possibility to create a personalized cook book with up to 40 self made recipes.
- 2 Zusätzliche Version von Kühlräumen:
 - Durchlauf: Der Kühlraum kann von vorne und von hinten bedient werden (C).
 - Hochleistungsversion mit höherer Verdampferkapazität zum Schnellkühlen oder Einfrieren größerer Produktmengen (H).
- Tropentaugliches Kühlaggregat. Geeignet für eine Raumtemperatur von bis zu 43 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 65 %.
- Kühlkammer und Kondensator werden separat geliefert.

Kühlung chambers

MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	TEMPERATURE	PRODUKTION		KÜHL-LEISTUNG (KW)	UNIT CONDENSER	FREQUENZ	REFERENZ	€
				KÜHLUNG	FROSTEN					
RBP-202	1.670 x 1.395 x 2.120	220-240V	+3°C	150	-	0,85	UCS-842	50/60 Hz	19089782	-
RBP-202H	1.670 x 1.395 x 2.120	220-240V	+3°C	210	-	1,05	UCS-1052	50/60 Hz	19089783	-
RBP-202C	1.670 x 1.395 x 2.120	220-240V	+3°C	150	-	0,85	UCS-842	50/60 Hz	19089786	-
RBP-202HC	1.670 x 1.395 x 2.120	220-240V	+3°C	210	-	1,05	UCS-1052	50/60 Hz	19089787	-
RBM-202	1.720 x 1.445 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	150	100	0,85	UCC-842	50/60 Hz	19089790	-
RBM-202H	1.720 x 1.445 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	210	135	1,05	UCC-1052	50/60 Hz	19089791	-
RBM-202 C	1.720 x 1.445 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	150	100	0,85	UCC-842	50/60 Hz	19089794	-
RBM-202HC	1.720 x 1.445 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	210	135	1,05	UCC-1052	50/60 Hz	19089795	-

Einheitskondensatoren

MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	GAS	KÜHLUNG POWER (KW)		FREQUENZ	REFERENZ	€
				KÜHLUNG	FROSTEN			
UCS-842	1.450 x 850 x 785	380-415V	R452a	10,53 (2)	6,5	50 Hz	19017468	-
				10,53 (2)	6,5	60 Hz	19108454	-
UCS-1052	1.451 x 850 x 785	380-415V	R452a	13,58 (2)	8,45	50 Hz	19017469	-
				13,58 (2)	8,45	60 Hz	19108457	-
UCC-842	1.452 x 850 x 785	380-415V	R452a	10,53 (2)	6,5	50 Hz	19015801	-
				10,53 (2)	6,5	60 Hz	19040259	-
UCC-1052	1.453 x 850 x 785	380-415V	R452a	13,58 (2)	8,45	50 Hz	19015802	-
				13,58 (2)	8,45	60 Hz	19043036	-

(2) Verdampf.-25°C/ Kond.45°C

Zubehör

MODELL	CODE	BESCHREIBUNG	BREITE	€
RC-800	19015798	Zugangsrampe für Roll-in-Schnellkühler RBM-202	800	-



Barlinie

—Thekenkühlschränke.....	347
—Barkühlschränke.....	349
—Toplader-Kühlschränke.....	352
—Professionelle Kühlschränke.....	353
—Vitrinen.....	357

Special units or any variations from the standard Modell must be assembled at the factory at an additional charge over the standard Modell's price.

Please, contact Fagor Professional for any other variation or option that is not included on this list.

THEKENKÜHLSCHRÄNKE



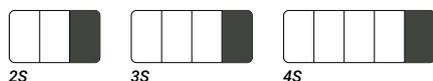
CBCP-3S

CBCP-3S GD



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung mit ergonomischem Griff (Modells with Glastürs).



2S

3S

4S



	MODELL	ABMESSUNGE (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHL-LEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ENERGIEEFFIZIENZ-KLASSE (KWH)	JÄHRLICHER VERBRAUCH	FREQUENZ	REFERENZ	€
ØSTOCK	CBCP-2S	1.492 x 600 x 1.045	355	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089695	-
						R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090397	-
ØSTOCK	CBCP-3S	2.017 x 600 x 1.045	551	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.259 (4)	50 Hz	19089697	-
						R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090398	-
	CBCP-4S	2.542 x 600 x 1.045	747	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.427 (4)	50 Hz	19089698	-
						R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090399	-
	CBCP-2S GD	1.492 x 600 x 1.045	355	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,207	C	1.378 (5)	50 Hz	19089699	-
						R290	0,398 (1)	0,299	-	-	60 Hz	19090400	-
	CBCP-3S GD	2.017 x 600 x 1.045	551	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,361 (1)	0,209	C	1.630 (5)	50 Hz	19089700	-
						R290	0,398 (1)	0,301	-	-	60 Hz	19090401	-
	CBCP-4S GD	2.542 x 600 x 1.045	747	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,436 (1)	0,232	C	1.932 (5)	50 Hz	19089701	-
						R-600a	0,437 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19090402	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (5) Gemäß EN23953 standard

Optionen

					CBCP-2S (€)	CBCP-3S (€)	CBCP-4S (€)	CBCP-2S GD (€)	CBCP-3S GD (€)	CBCP-4S GD (€)
Panoramaöffnung	PO		o	o	o	o	o	o	o	o
Kühlgerät links	LG		o	o	o	o	o	o	o	o
Ohne Platte	NT		o	o	o	o	o	o	o	o
Ohne Spritzschutz	NS		o	o	o	o	o	o	o	o
1/2 + 1/2 Schubladen	H		o	o	o	-	-	-	-	-
UK-Stecker (Typ G)	CI		o	o	o	o	o	o	o	o
Schloss	LC		o	o	o	●	●	●	●	●
Rollen	C		o	o	o	o	o	o	o	o
Rückseite aus Edelstahl	BS		o	o	o	o	o	o	o	o
Rahmenheizung	FH		o	o	o	o	o	o	o	o
Kippbare Schublade	TV		o	o	o	o	o	o	o	o
Glastür	GD		-	-	-	●	●	●	●	●

Standardzubehör

	CODE	BESCHREIBUNG	2S	3S	4S	€	
	19097777	Epoxy-Gitter Snack 405x460	pc	2	2	2	-
	19097775	Epoxy-Gitter Snack 405x525	pc	-	1	2	-

Sonstiges Zubehör

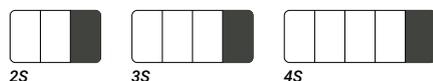
	CODE	BESCHREIBUNG	€
	19004924	Set Schubladens 1/2+2/3 GN	-

THEKENKÜHLSCHRANK MIT EXTERNEM KÜHLGERÄT



CBCP-3S/R

CBCP-3S/R GD



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Gerät ohne Gerätekondensator, vorbereitet für den Anschluss eines externen Kühlgerätes.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung mit ergonomischem Griff (Modells with Glastürs).



MODELL	ABMESSUNGE (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	KÜHL-LEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
CBCP-2S/R	1.192 x 600 x 1.045	355	0 +8 °C	Stopp	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089702	-
CBCP-3S/R	1.717 x 600 x 1.045	551	0 +8 °C	Stopp	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089703	-
CBCP-4S/R	2.242 x 600 x 1.045	747	0 +8 °C	Stopp	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089704	-
CBCP-2S/R GD	1.192 x 600 x 1.045	355	0 +8 °C	Stopp	0,361 (1)	0,034	50/60 Hz	19089705	-
CBCP-3S/R GD	1.717 x 600 x 1.045	551	0 +8 °C	Stopp	0,361 (1)	0,036	50/60 Hz	19089706	-
CBCP-4S/R GD	2.242 x 600 x 1.045	747	0 +8 °C	Stopp	0,436 (1)	0,038	50/60 Hz	19089707	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

Optionen

			CBCP-2S/R (€)	CBCP-3S/R (€)	CBCP-4S/R (€)	CBCP-2S/R GD (€)	CBCP-3S/R GD (€)	CBCP-4S/R GD (€)
Panoramaöffnung	PO		0	0	0	0	0	0
Ohne Platte	NT		0	0	0	0	0	0
Ohne Spritzschutz	NS		0	0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Schubladen	H		0	0	0	-	-	-
UK-Stecker (Typ G)	CI		0	0	0	0	0	0
Schloss	LC		0	0	0	●	●	●
Rückseite aus Edelstahl	BS		0	0	0	0	0	0
Rahmenheizung	FH		0	0	0	0	0	0
Kippbare Schublade	TV		0	0	0	0	0	0
Glastür	GD		-	-	-	●	●	●

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG	2S	3S	4S	€	
19097777	Epoxy-Gitter Snack 405x460	pc	2	2	-	
19097775	Epoxy-Gitter Snack 405x525	pc	-	1	2	-

Sonstiges Zubehör

CODE	BESCHREIBUNG	€
19004924	Set Schubladens 1/2+2/3 GN	-

BACK BAR COOLERS

BBC SERIE



RBBC-3

RBBC-2

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus grauem kunststoffbeschichtetem Stahl, Äußeres aus schwarzem kunststoffbeschichtetem Stahl.
- Robuste Edelstahl-Arbeitsplatte mit 30 mm dicker, FCKW-freier, hochdichter (40 kg/m³) Polyurethan-Isolierung.
- Integrierter Türgriff, der Staub- und Schmutzansammlungen verhindert.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.

MODELL	ABMESSUNGE (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHL-LEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE (KWH)	JÄHRLICHER VERBRAUCH	FREQUENZ	REFERENZ	€
RBBC-2	1.435 x 512 x 850	264	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,293 (1)	0,175	B	216 (5)	50 Hz	19106108	-
					R-600a	0,293 (1)	0,175	-	-	60 Hz	19109437	-
RBBC-3	1.989 x 512 x 850	413	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,293 (1)	0,175	B	304 (5)	50 Hz	19106109	-
					R-600a	0,293 (1)	0,175	-	-	60 Hz	19109438	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

(5) Gemäß EN23953 standard

Optionen

			RBBC-2 (€)	RBBC-3 (€)
Panoramaöffnung	PO		●	●
UK-Stecker (Typ G)	CI		○	○
Schloss	LC		●	●

Standardzubehör

	CODE	BESCHREIBUNG		2	3	€
	19106465	Grau beschichtetes Stahlgitter 477x342	pc	4	4	-
	19106466	Grau beschichtetes Stahlgitter 549x342	pc	-	2	-
	19106517	Stahlgitterträger	pc	4	6	-

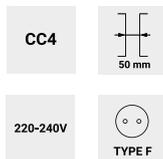
BACK BAR COOLERS

BBC SERIE AUSSTELLER



RBBC-3 GD

RBBC-2 GD



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus grauem beschichtetem Stahl, Äußeres aus schwarzem beschichtetem Stahl.
- Robuste Edelstahl-Arbeitsplatte mit 20 mm dicker, FCKW-freier, hochdichter (40 kg/m³) Polyurethan-Isolierung.
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung mit ergonomischem Griff.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.

MODELL	ABMESSUNGE (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHL-LEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE (KWH)	JÄHRLICHER VERBRAUCH	FREQUENZ	REFERENZ	€
RBBC-2 GD	1.435 x 512 x 850	264	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,293 (1)	0,175	C	388 (5)	50 Hz	19106034	-
					R-600a	0,293 (1)	0,175	-	-	60 Hz	19109435	-
RBBC-3 GD	1.989 x 512 x 850	413	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,293 (1)	0,175	C	523 (5)	50 Hz	19106035	-
					R-600a	0,293 (1)	0,175	-	-	60 Hz	19109436	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (5) Gemäß EN23953 standard

Optionen

			RBBC-2 GD (€)	RBBC-3 GD (€)
Panoramaöffnung	PO		●	●
UK-Stecker (Typ G)	CI		○	○
Schloss	LC		●	●
Glastür	GD		●	●

Standardzubehör

	CODE	BESCHREIBUNG		2	3	€
	19106465	Grau beschichtetes Stahlgitter 477x342	pc	4	4	-
	19106466	Grau beschichtetes Stahlgitter 549x342	pc	-	2	-
	19106517	Stahlgitterträger	pc	4	6	-

BACK BAR COOLERS

ERM SERIE



ERM-2

ERM-2 SS



ERM-1

ERM-2

ERM-3

CC4

220-240V



TYPE F

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus grauem beschichtetem Stahl, Äußeres aus schwarzem beschichtetem Stahl.
- Inneres und Äußeres aus lebensmittelkonformem Edelstahl für intensive professionelle Nutzung (SS Modelle).
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung mit ergonomischem Griff.
- Ausgestattet mit abnehmbaren und höhenverstellbaren 2 epoxidbeschichteten Gittern mit einer maximalen Tragfähigkeit von bis zu 40 kg.

MODELL	ABMESSUNGE (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHL-LEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE (KWH)	JÄHRLICHER VERBRAUCH	FREQUENZ	REFERENZ	€
900 mm Height												
Black coated												
EERM-1	625 x 565 x 900	182	0 +8 °C	Stopp	R290	0,49 (1)	0,22	G	1.063 (5)	50/60 Hz	19089713	-
EERM-2	925 x 565 x 900	260	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,28	G	1.175 (5)	50/60 Hz	19089714	-
EERM-3	1.375 x 565 x 900	408	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,285	F	1.186 (5)	50/60 Hz	19089715	-
Stainless steel												
EERM-1 SS	625 x 565 x 900	182	0 +8 °C	Stopp	R290	0,49 (1)	0,22	G	1.063 (5)	50/60 Hz	19089710	-
EERM-2 SS	925 x 565 x 900	260	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,28	G	1.281 (5)	50/60 Hz	19089711	-
EERM-3 SS	1.375 x 565 x 900	408	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,285	G	1.475 (5)	50/60 Hz	19089712	-
800 mm Height												
Black coated												
EERMU-1	625 x 565 x 800	140	0 +8 °C	Stopp	R290	0,49 (1)	0,22	G	1.063 (5)	50/60 Hz	19089719	-
EERMU-2	925 x 565 x 800	202	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,28	G	1.281 (5)	50/60 Hz	19089720	-
EERMU-3	1.375 x 565 x 800	318	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,285	G	1.475 (5)	50/60 Hz	19089721	-
Stainless steel												
EERMU-1 SS	625 x 565 x 800	140	0 +8 °C	Stopp	R290	0,49 (1)	0,22	G	1.063 (5)	50/60 Hz	19089716	-
EERMU-2 SS	925 x 565 x 800	202	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,28	G	1.281 (5)	50/60 Hz	19089717	-
EERMU-3 SS	1.375 x 565 x 800	318	0 +8 °C	Stopp	R290	0,369 (1)	0,285	G	1.475 (5)	50/60 Hz	19089718	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (5) Gemäß EN23953 standard

Optionen

			EERM-1 (€)	EERM-2 (€)	EERM-3 (€)	EERMU-1 (€)	EERMU-2 (€)	EERMU-3 (€)
Panoramaöffnung	PO		-	●	●	-	●	●
UK-Stecker (Typ G)	CI		0	0	0	0	0	0
Schloss	LC		●	●	●	●	●	●
Glastür	GD		●	●	●	●	●	●

Standardzubehör

CODE	BESCHREIBUNG	1	2	3	€
19106469	Epoxy-Gitter ERM-1	pc	2	-	-
19106510	Epoxy-Gitter ERM-2	pc	-	2	-
19106511	Epoxy-Gitter ERM-3	pc	-	-	2
19106517	Stahlgitterträger	pc	2	3	4

BACK BAR COOLERS

TOPLADER-FLASCHENKÜHLER



Allgemeine Eigenschaften

CC4

220-240V



TYPE F

- Inneres und Äußeres aus lebensmittelkonformem Edelstahl für intensive professionelle Nutzung
- Statisches Kühlsystem durch Kupferrohre und Verdampfer mit Aluminiumklappen.
- An der Oberseite montierte Schiebetür aus Edelstahl mit vollständig integriertem Griff.



MODELL	ABMESSUNGE (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	GAS	KÜHL-LEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
TLC-2 SS	1.014 x 560 x 850	223	-1 +6 °C	R-600a	0,105 (1)	0,109	50 Hz	19089722	-
				R-600a	0,248 (1)	0,155	60 Hz	19090419	-
TLC-3 SS	1.504 x 560 x 850	381	-1 +6 °C	R-600a	0,292 (1)	0,207	50 Hz	19089723	-
				R-600a	0,309 (1)	0,163	60 Hz	19090420	-
TLC-4 SS	1.994 x 560 x 850	539	-1 +6 °C	R-600a	0,292 (1)	0,207	50 Hz	19089724	-
				R-600a	0,359 (1)	0,213	60 Hz	19097806	-
TLC-5 SS	2.482 x 560 x 850	696	-1 +6 °C	R-600a	0,292 (1)	0,207	50 Hz	19089725	-
				R-600a	0,359 (1)	0,213	60 Hz	19090282	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

Optionen

			TLC-2 SS (€)	TLC-3 SS (€)	TLC-4 SS (€)	TLC-5 SS (€)
UK-Stecker (Typ G)	CI		0	0	0	0

GEWERBLICHER KÜHLSCHRANK



UP-651 SS

UP-451

UP-251 SS

CC4

220-240V



TYPE F

Allgemeine Eigenschaften

- Innenausführung aus thermogeforntem lebensmittelkonformem ABS.
- Das im Inneren befindliche Kühlsystem mit Zwangsbelüftung und dem in die Rückseite des Kühlelements integrierten Verdampfer garantiert optimale Kälteverteilung, Effizienz und Leistung.
- Optimales Luftzirkulationssystem, das eine ausgewogene und konstante Verteilung im gesamten Gerät garantiert, sodass die Temperatur gleichmäßig bleibt.
- Modell 400 und 600 mit 4 abnehmbaren und höhenverstellbaren, epoxidbeschichteten Gittern ausgestattet.
- Modell 200 mit 2 abnehmbaren und höhenverstellbaren, epoxidbeschichteten Gittern ausgestattet.

MODELL	ABMESSUNGE (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHL-LEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE (KWH)	JÄHRLICHER VERBRAUCH	FREQUENZ	REFERENZ	€
Außenseite aus weißem Epoxidharz												
	UP-251	626 x 600 x 850	125	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,14 (1) 0,248 (1)	0,091 0,117	A -	488 (4) 60 Hz	19089735 19076162	- -
Ø STOCK	UP-451	626 x 740 x 1.865	459	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,292 (1) 0,437 (1)	0,186 0,191	D -	866 (4) 60 Hz	19089736 19076159	- -
Ø STOCK	UP-651	780 x 740 x 1.865	600	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,292 (1) 0,437 (1)	0,186 0,221	D -	954 (4) 60 Hz	19089737 19076161	- -
Außenseite aus Edelstahl												
Ø STOCK	UP-251 SS	626 x 600 x 850	125	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,14 (1) 0,248 (1)	0,091 0,117	A -	488 (4) 60 Hz	19089729 19091186	- -
	UP-451 SS	626 x 740 x 1.865	459	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,292 (1) 0,437 (1)	0,186 0,191	D -	866 (4) 60 Hz	19089730 19091169	- -
	UP-651 SS	780 x 740 x 1.865	600	0 +8 °C	Stopp	R-600a	0,292 (1) 0,437 (1)	0,186 0,221	D -	954 (4) 60 Hz	19089731 19096458	- -

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (4) According to EN22041 standard

Optionen

			UP-251 (€)	UP-451 (€)	UP-651 (€)
UK-Stecker (Typ G)	CI		o	o	o
Rollen	C		o	o	o

Standardzubehör

	CODE	BESCHREIBUNG		UP-251	UP-451	UP-651	€
	19106512	Epoxy-Gitter 493x392	pc	2	-	-	-
	19106517	Stahlgitterträger	pc	2	-	-	-
	19106513	Epoxy-Gitter 497x510	pc	-	3	-	-
	19106514	Epoxy-Gitter 497x380	pc	-	1	-	-
	19106515	Epoxy-Gitter 651x510	pc	-	-	3	-
	19106516	Epoxy-Gitter 651x380	pc	-	-	1	-

PROFESSIONAL REFRIGERATION UPRIGHT

KÜHLCHRÄNKE



UP-651 GD UP-451 GD UP-251 GD

CC4

220-240V

TYPE F

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres und Äußeres aus weiß beschichtetem verzinktem Stahl.
- Statisches Kühlsystem im Inneren. Innenregale mit integrierten, epoxidbeschichteten Kupferrohren, die als Verdampfer zum Abkühlen der Produkte fungieren.
- Der Eisauftauvorgang muss manuell durchgeführt werden.
- Modelle 400 und 600 mit 7 Gittern und 235 mm Abstand dazwischen.
- Modelle 200 mit 3 Gittern und 200 mm Abstand dazwischen.

MODELL	ABMESSUNGE (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHL-LEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE (KWH)	JÄHRLICHER VERBRAUCH	FREQUENZ	REFERENZ	€	
Außenseite aus weißem Epoxidharz													
STOCK	UP-251 GD	626 x 600 x 850	125	+2 +8 °C	Stopp	R-600a	0,14 (1)	0,091	B	613 (5)	50 Hz	19089741	-
							0,248 (1)	0,117	-	-	60 Hz	19096457	-
	UP-451 GD	626 x 740 x 1.865	459	+2 +8 °C	Stopp	R-600a	0,292 (1)	0,193	B	1.024 (5)	50 Hz	19089742	-
							0,437 (1)	0,191	-	-	60 Hz	19091181	-
	UP-651 GD	780 x 740 x 1.865	600	+2 +8 °C	Stopp	R-600a	0,292 (1)	0,193	B	1.095 (5)	50 Hz	19089743	-
							0,437 (1)	0,221	-	-	60 Hz	19110955	-
Außenseite aus Edelstahl													
	UP-251 SS GD	626 x 600 x 850	125	+2 +8 °C	Stopp	R-600a	0,14 (1)	0,091	B	613 (5)	50 Hz	19100114	-
							0,248 (1)	0,117	-	-	60 Hz	19110964	-
	UP-451 SS GD	626 x 740 x 1.865	459	+2 +8 °C	Stopp	R-600a	0,292 (1)	0,193	B	1.024 (5)	50 Hz	19100115	-
							0,437 (1)	0,191	-	-	60 Hz	19110965	-
	UP-651 SS GD	780 x 740 x 1.865	600	+2 +8 °C	Stopp	R-600a	0,292 (1)	0,193	B	1.095 (5)	50 Hz	19100116	-
							0,437 (1)	0,221	-	-	60 Hz	19091184	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (5) Gemäß EN23953 standard

Optionen

			UP-251 GD (€)	UP-451 GD (€)	UP-651 GD (€)
UK-Stecker (Typ G)	CI		o	o	o
Rollen	C		o	o	o
Glastür	GD		●	●	●

Standardzubehör

	CODE	BESCHREIBUNG		UP-251 GD	UP-451 GD	UP-651 GD	€
	19106512	Epoxy-Gitter 493x392	pc	2	-	-	-
	19106517	Stahlgitterträger	pc	2	-	-	-
	19106513	Epoxy-Gitter 497x510	pc	-	3	-	-
	19106514	Epoxy-Gitter 497x380	pc	-	1	-	-
	19106515	Epoxy-Gitter 651x510	pc	-	-	3	-
	19106516	Epoxy-Gitter 651x380	pc	-	-	1	-

GEFRIERTRUHEN



UN-651 SS

UN-451

UN-251 SS

CC4

220-240V



TYPE F

Allgemeine Eigenschaften

- Innenausführung aus thermogeforntem lebensmittelkonformem ABS.
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung mit ergonomischem Griff.
- Das im Inneren befindliche Kühlsystem mit Zwangsbelüftung und dem in die Rückseite des Kühlelements integrierten Verdampfer garantiert optimale Kälteverteilung, Effizienz und Leistung.
- Modell 400 und 600 mit 4 abnehmbaren und höhenverstellbaren, epoxidbeschichteten Gittern ausgestattet.
- Modell 200 mit 2 abnehmbaren und höhenverstellbaren, epoxidbeschichteten Gittern ausgestattet.

MODELL	ABMESSUNGE (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	GAS	KÜHL-LEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
Außenseite aus weißem Epoxidharz									
UN-251	626 x 600 x 850	125	-22 -15 °C	R290	0,218 (2)	0,142	50 Hz	19089738	-
				R290	0,158 (2)	0,156	60 Hz	19076165	-
UN-451	626 x 740 x 1.865	459	-22 -15 °C	R290	0,228 (2)	0,143	50 Hz	19089739	-
				R290	0,197 (2)	0,195	60 Hz	19076163	-
◎ STOCK UN-651	780 x 740 x 1.865	600	-22 -15 °C	R290	0,199 (2)	0,145	50 Hz	19089740	-
				R290	0,197 (2)	0,221	60 Hz	19076164	-
Außenseite aus Edelstahl									
◎ STOCK UN-251 SS	626 x 600 x 850	125	-22 -15 °C	R290	0,218 (2)	0,142	50 Hz	19089732	-
				R290	0,158 (2)	0,156	60 Hz	19096456	-
UN-451 SS	626 x 740 x 1.865	459	-22 -15 °C	R290	0,228 (2)	0,143	50 Hz	19089733	-
				R290	0,197 (2)	0,195	60 Hz	19096454	-
UN-651 SS	780 x 740 x 1.865	600	-22 -15 °C	R290	0,199 (2)	0,145	50 Hz	19089734	-
				R290	0,197 (2)	0,221	60 Hz	19096455	-

(2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C

Optionen

			UN-251 (€)	UN-451 (€)	UN-651 (€)
UK-Stecker (Typ G)	CI		o	o	o
Rollen	C		o	o	o

PROFESSIONAL REFRIGERATION UPRIGHT

AUSSTELLER



UN-651 GD UN-451 GD UN-251 GD

Allgemeine Eigenschaften

CC4

220-240V

TYPE F

- Innenausführung aus thermogeformtem lebensmittelkonformem ABS.
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung mit ergonomischem Griff.
- Das im Inneren befindliche Kühlsystem mit Zwangsbelüftung und dem in die Rückseite des Kühlelements integrierten Verdampfer garantiert optimale Kälteverteilung, Effizienz und Leistung.
- Modell 400 und 600 mit 4 abnehmbaren und höhenverstellbaren, epoxidbeschichteten Gittern ausgestattet.
- Modell 200 mit 2 abnehmbaren und höhenverstellbaren, epoxidbeschichteten Gittern ausgestattet.

MODELL	ABMESSUNGE (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	GAS	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	JÄHRLICHER VERBRAUCH	ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE (KWH)	FREQUENZ	REFERENZ	€	
Außenseite aus weißem Epoxidharz											
⊙ STOCK	UN-251 GD	600 x 585 x 855	78	-10 -25°C	R290	0,27	D	2.001 (5)	50 Hz	19111240	-
⊙ STOCK	UN-451 GD	600 x 585 x 1855	258	-10 -25°C	R290	0,38	C	1.930 (5)	50 Hz	19111241	-
⊙ STOCK	UN-651 GD	777 x 695 x 1895	469	-10 -25°C	R290	0,48	C	3.671 (5)	50 Hz	19111242	-

(5) Gemäß EN23953 standard

Optionen

		UN-251 GD (€)	UN-451 GD (€)	UN-651 GD (€)
Glastür	GD	●	●	●

SHOWCASES

SNACK



ST-139P



ST-175C

CC4

220-240V



TYPE F

Allgemeine Eigenschaften

- Innen und Außen aus lebensmittelkonformem Edelstahl für intensive professionelle Nutzung.
- Außenseite aus eloxiertem Aluminiumprofil, gehärtetem Glas auf Ober- und Rückseite und schwarz beschichtetem PVC an den Seitenteilen.
- Innenfach passend für 40 mm tiefe GN1/3-Behälter (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Statisches Kühlsystem. Die Kälte wird durch eine Kupferspule erzeugt, die sich auf der Bodenplatte der Vitrine befindet (Ausgenommen neutrale Version).

MODELL	ABMESSUNG (MM)	CONTAINERS	QUANTITY	TEMPERATUR (°C)	GAS	KÜHL- LEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
Vitrine mit flachem Glasdeckel										
ST-139P	1.380 x 415 x 270	GN1/3	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,105	50 Hz	19089745	-
					R290	0,299 (1)	0,174	60 Hz	19090413	-
ST-175P	1.732 x 415 x 270	GN1/3	8	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,106	50 Hz	19089746	-
					R290	0,299 (1)	0,175	60 Hz	19090415	-
Vitrine mit gewölbter Glasabdeckung										
ST-139C	1.380 x 415 x 270	GN1/3	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,105	50 Hz	19089747	-
					R290	0,299 (1)	0,174	60 Hz	19090414	-
ST-175C	1.732 x 415 x 270	GN1/3	8	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,106	50 Hz	19089748	-
					R290	0,299 (1)	0,175	60 Hz	19090416	-
Neutral Vitrine mit flachem Glasdeckel										
ST-139NP	1.380 x 415 x 270	-	-	-	-	-	-	-	19089749	-
ST-175NP	1.732 x 415 x 270	-	-	-	-	-	-	-	19089750	-
Neutrale Vitrine mit gebogenem Glasdeckel										
ST-139NC	1.380 x 415 x 270	-	-	-	-	-	-	-	19089751	-
ST-175NC	1.732 x 415 x 270	-	-	-	-	-	-	-	19089752	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

Optionen

			ST-139P (€)	ST-175P (€)	ST-139C (€)	ST-175C (€)
UK-Stecker (Typ G)	CI		0	0	-	-

SHOWCASES

SUSHI



SS-139C



SS-175C

CC4

220-240V

TYPE F

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres und Äußeres aus lebensmittelkonformem Edelstahl für intensive professionelle Nutzung mit perforierter Innenschale für Speisen.
- Außenseite aus eloxiertem Aluminiumprofil, gehärtetem Glas auf Ober- und Rückseite und schwarz beschichtetem PVC an den Seitenteilen.
- Doppel-statisches Kühlsystem. Die Kälte wird durch eine Kupferspule auf der Bodenplatte der Vitrine und eine Kupferspule mit Aluminiumrippen in der gewölbten Glasabdeckung erzeugt.

MODELL	ABMESSUNGE (MM)	TEMPERATUR (°C)	GAS	KÜHL-LEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
Vitrine mit gewölbter Glasabdeckung								
SS-139C	1.380 x 415 x 278	-4 +1 °C	R-600a	0,169 (1)	0,105	50 Hz	19089753	-
			R290	0,299 (1)	0,174	60 Hz	19090417	-
SS-175C	1.730 x 415 x 270	-4 °C +1 °C	R-600a	0,169 (1)	0,106	50 Hz	19089754	-
			R290	0,299 (1)	0,175	60 Hz	19090418	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

Optionen

			SS-139C (€)	SS-175C (€)
UK-Stecker (Typ G)	CI		0	0

ZUBEHÖR

MODELL	REFERENZ	BESCHREIBUNG	WO GEBRAUCHT	€
Türausrichtungssatz				
 KDO-4-R	19098305	Türausrichtungssatz rechts	Alle theken	-
 KDO-4-L	19098304	Türausrichtungssatz links	Alle theken	-
Schubladens Set				
 KC-6 Ø80	19016846	Set 4 Rollen Ø80	Thresenrückseiten	-
 KC-6 Ø80	19011005	Set 6 Rollen Ø80	Thresenrückseiten	-





Kompakte und
zuverlässige
Komponenten, ideal für
jeden Barprofi

Weinschränke und Reifeschränke Dry-Ager

— Weinschränke.....	365
— Reifeschränke Dry-Ager	370

Ein Weinschrank für jeden Bedarf

Wie viele Flaschen passen hinein ?

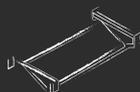
Wir empfehlen Ihnen, diesen Regaltyp zu verwenden für..

Layoutbeispiel nach Höhe des Weinschranks 2300 / 2600



Fassungsvermögen

09 Flaschen/Regal



x2 / x2
DIS-20



Fassungsvermögen

08 Flaschen/Regal

Weine ohne Kohlensäure und/oder niedrigem Alkoholgehalt



x1 / x2
DIS-0-180



Fassungsvermögen

08 Flaschen/Regal



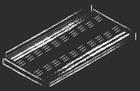
x1 / x2
DIS-0-90



Fassungsvermögen

43 Flaschen/Regal

Champagner, Schaumweine und hochprozentige Weine



x1 / x1
DIS-90



Fassungsvermögen

43 Flaschen/Regal

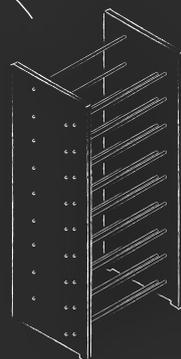
Basis





Höhe des Schrank

2300 / 2600
mm



DIM-20-23

DIM-20-26

Fassungsvermögen

63 Flaschen/
Schrank

Fassungsvermögen

77 Flaschen/
Schrank

09 Regale/
Schrank

11 Regale/
Schrank

DIM-20-23
DIM-20-26



Fassungsvermögen

07 Regale/
Schrank

ADVANCE

Zentrale Weinschränke



FWC-2301-T1-C-L-W-GRE TR

FWC-2301-T1-C-L-W-BLA TR

CC5

220-240V



TYPE F



LED

Allgemeine Eigenschaften

- Weinschrank speziell für die Aufbewahrung, Präsentation und den Vertrieb von Wein.
- Innen und außen mit beschichtetem Edelstahl für intensive professionelle Anwendungen.
- Doppelt verglaste Seiten- und Mittelwände mit doppeltem Verbundglas und einer mit Argon gefüllten Luftkammer dazwischen.
- Gläser und Türrahmen sind beheizt, um Kondensation zu vermeiden
- Modelle in zwei (2) Farben erhältlich: Schwarz (BLA) und Grau (GRE).
- Um die Lieferung zu erleichtern, werden die Weinschränke in zwei Teilen geliefert: der Kammer und dem abnehmbaren Oberteil, das das Kühlaggregat enthält.
- Dekorativer Sockel als Standardelement enthalten. Ablagen und Haken sind separat anzufordern und werden demontiert geliefert



MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	TEMPERATUR	AUFTAUEN	GAS	KÜHL-LEISTUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
H = 2.300 mm Keller									
FWC-2301-T1-C-L-W-GRE TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 °C	Elektrisch	R290	0,74 (6)	1,335	50 Hz	19092285	-
					0,74 (6)	1,402	60 Hz	19092286	-
FWC-2301-T1-C-L-W-BLA TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 °C	Elektrisch	R290	0,74 (6)	1,335	50 Hz	19092282	-
					0,74 (6)	1,402	60 Hz	19092283	-
H = 2.600 mm Keller									
FWC-2601-T1-C-L-W-GRE TR	862 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elektrisch	R290	0,74 (6)	1,42	50 Hz	19092303	-
					0,74 (6)	1,491	60 Hz	19092304	-
FWC-2601-T1-C-L-W-BLA TR	862 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elektrisch	R290	0,74 (6)	1,42	50 Hz	19092300	-
					0,74 (6)	1,491	60 Hz	19092301	-

(6) Verdampf. -10°C/ Kond.55°C

Optionen

			FWC-2301-T1-C (€)	FWC-2601-T1-C (€)
UK-Stecker (Typ G)	CI		0	0
Schloss	LC		0	0
Granitplatte	RG		0	0

Zubehör

	REFERENZ	MODELL	FLASCHEN PRO REGAL	REGALKAPAZITÄT		FLASCHENKAPAZITÄT		€
				H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	
Struktur aus Methacrylat mit Regalen aus Stangen								
	19067947	DIM 20-23	7	9	-	63	-	-
	19067948	DIM 20-26	7	-	11	-	77	-
Struktur aus Methacrylat mit Regalen aus Stangen								
	19067949	DIS-90	43	3	4	129	172	-
	19067950	DIS 0-90	8	9	11	72	88	-
	19067951	DIS 0-180	8	9	11	72	88	-
	19067952	DIS-20	9	9	11	81	99	-

ADVANCE

Zentrale Weinschränke



FWC-2302-T2-C-LR-W-GRE TR

FWC-2302-T1-C-L-W-BLA TR

- CC5
- 220-240V
- TYPE F
- LED

Allgemeine Eigenschaften

- Weinschrank speziell für die Aufbewahrung, Präsentation und den Vertrieb von Wein.
- Innen und außen mit beschichtetem Edelstahl für intensive professionelle Anwendungen.
- Doppelt verglaste Seiten- und Mittelwände mit doppeltem Verbundglas und einer mit Argon gefüllten Luftkammer dazwischen.
- Gläser und Türrahmen sind beheizt, um Kondensation zu vermeiden
- Modelle in zwei (2) Farben erhältlich: Schwarz (BLA) und Grau (GRE).
- Um die Lieferung zu erleichtern, werden die Weinschränke in zwei Teilen geliefert: der Kammer und dem abnehmbaren Oberteil, das das Kühlaggregat enthält.
- Dekorativer Sockel als Standardelement enthalten. Ablagen und Haken sind separat anzufordern und werden demontiert geliefert



MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	TEMPERATUR	AUFTAUEN	GAS	KÜHL-LEISTUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
H = 2.300 mm Keller									
FWC-2302-T1-C-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Elektrisch	R290	1,48 (6) 1,48 (6)	2,295 2,41	50 Hz 60 Hz	19092291 19092292	- -
FWC-2302-T1-C-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Elektrisch	R290	1,48 (6) 1,48 (6)	2,295 2,41	50 Hz 60 Hz	19092288 19092289	- -
FWC-2302-T2-C-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Elektrisch	R290	0,74 (6) 0,74 (6)	2,52 2,646	50 Hz 60 Hz	19092297 19092298	- -
FWC-2302-T2-C-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Elektrisch	R290	0,74 (6) 0,74 (6)	2,52 2,646	50 Hz 60 Hz	19092294 19092295	- -
H = 2.600 mm Keller									
FWC-2602-T1-C-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elektrisch	R290	1,48 (6) 1,48 (6)	2,7 2,835	50 Hz 60 Hz	19092309 19092310	- -
FWC-2602-T1-C-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elektrisch	R290	1,48 (6) 1,48 (6)	2,7 2,835	50 Hz 60 Hz	19092306 19092307	- -
FWC-2602-T2-C-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elektrisch	R290	0,74 (6) 0,74 (6)	2,8 2,94	50 Hz 60 Hz	19092315 19092316	- -
FWC-2602-T2-C-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elektrisch	R290	0,74 (6) 0,74 (6)	2,8 2,94	50 Hz 60 Hz	19092312 19092313	- -

(6) Verdampf. -10°C/ Kond.55°C

Optionen

			FWC-2302-T1-C (€)	FWC-2602-T1-C (€)
UK-Stecker (Typ G)	CI		0	0
Schloss	LC		0	0
Granitplatte	RG		0	0

Zubehör

	REFERENZ	MODELL	FLASCHEN PRO REGAL	REGALKAPAZITÄT		FLASCHENKAPAZITÄT		€
				H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	
Struktur aus Methacrylat mit Regalen aus Stangen								
	19067947	DIM 20-23	7	18	-	63	-	-
	19067948	DIM 20-26	7	-	22	-	77	-
Struktur aus Methacrylat mit Regalen aus Stangen								
	19067949	DIS-90	43	6	8	258	344	-
	19067950	DIS 0-90	8	18	22	144	176	-
	19067951	DIS 0-180	8	18	22	144	176	-
	19067952	DIS-20	9	18	22	162	198	-

Weinschrank Wand



FWC-2601-T1-WL-W-GRE TR

FWC-2601-T1-WL-W-BLA TR

CC5

220-240V



TYPE F



LED

Allgemeine Eigenschaften

- Weinschrank speziell für die Aufbewahrung, Präsentation und den Vertrieb von Wein.
- Innen und außen mit beschichtetem Edelstahl für intensive professionelle Anwendungen.
- Doppelt verglaste Seiten- und Mittelwände mit doppeltem Verbundglas und einer mit Argon gefüllten Luftkammer dazwischen.
- Gläser und Türrahmen sind beheizt, um Kondensation zu vermeiden
- Modelle in zwei (2) Farben erhältlich: Schwarz (BLA) und Grau (GRE).
- Um die Lieferung zu erleichtern, werden die Weinschränke in zwei Teilen geliefert: der Kammer und dem abnehmbaren Oberteil, das das Kühlaggregat enthält.
- Dekorativer Sockel als Standardelement enthalten. Ablagen und Haken sind separat anzufordern und werden demontiert geliefert



MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	TEMPERATUR	AUFTAUEN	GAS	KÜHL-LEISTUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
H = 2.300 mm Keller									
FWC-2301-T1-WL-W-GRE TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 °C	Elektrisch	R290	0,74 (6)	1,275	50 Hz	19092321	-
					0,74 (6)	1,342	60 Hz	19092322	-
FWC-2301-T1-WL-W-BLA TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 °C	Elektrisch	R290	0,74 (6)	1,275	50 Hz	19092318	-
					0,74 (6)	1,342	60 Hz	19092319	-
H = 2.600 mm Keller									
FWC-2601-T1-WL-W-GRE TR	862 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elektrisch	R290	0,74 (6)	1,36	50 Hz	19092339	-
					0,74 (6)	1,431	60 Hz	19092340	-
FWC-2601-T1-WL-W-BLA TR	862 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elektrisch	R290	0,74 (6)	1,36	50 Hz	19092336	-
					0,74 (6)	1,431	60 Hz	19092337	-

(6) Verdampf. -10°C/ Kond.55°C

Optionen

			FWC-2301-T1-W (€)	FWC-2601-T1-W (€)
UK-Stecker (Typ G)	CI		0	0
Schloss	LC		0	0
Granitplatte	RG		0	0

Zubehör

	REFERENZ	MODELL	FLASCHEN PRO REGAL	REGALKAPAZITÄT		FLASCHENKAPAZITÄT		€
				H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	
Struktur aus Methacrylat mit Regalen aus Stangen								
	19067947	DIM 20-23	7	9	-	63	-	-
	19067948	DIM 20-26	7	-	11	-	77	-
Struktur aus Methacrylat mit Regalen aus Stangen								
	19067949	DIS-90	43	3	4	129	172	-
	19067950	DIS 0-90	8	9	11	72	88	-
	19067951	DIS 0-180	8	9	11	72	88	-
	19067952	DIS-20	9	9	11	81	99	-

ADVANCE

Weinschrank Wand



FWC-2602-T2-W-LR-W-GRE TR

FWC-2602-T1-W-L-W-BLA TR

CC5

220-240V



TYPE F



LED

Allgemeine Eigenschaften

- Weinschrank speziell für die Aufbewahrung, Präsentation und den Vertrieb von Wein.
- Innen und außen mit beschichtetem Edelstahl für intensive professionelle Anwendungen.
- Doppelt verglaste Seiten- und Mittelwände mit doppeltem Verbundglas und einer mit Argon gefüllten Luftkammer dazwischen.
- Gläser und Türrahmen sind beheizt, um Kondensation zu vermeiden.
- Modelle in zwei (2) Farben erhältlich: Schwarz (BLA) und Grau (GRE).
- Um die Lieferung zu erleichtern, werden die Weinschränke in zwei Teilen geliefert: der Kammer und dem abnehmbaren Oberteil, das das Kühlaggregat enthält.
- Dekorativer Sockel als Standardelement enthalten. Ablagen und Haken sind separat anzufordern und werden demontiert geliefert.



MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	TEMPERATUR	AUFTAUEN	GAS	KÜHL-LEISTUNG (kW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
H = 2.300 mm Keller									
FWC-2302-T1-W-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Elektrisch	R290	1,48 (6)	2,175	50 Hz	19092327	-
					1,48 (6)	2,29	60 Hz	19092328	-
FWC-2302-T1-W-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Elektrisch	R290	1,48 (6)	2,175	50 Hz	19092324	-
					1,48 (6)	2,29	60 Hz	19092325	-
FWC-2302-T2-W-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Elektrisch	R290	0,74 (6)	2,4	50 Hz	19092333	-
					0,74 (6)	2,526	60 Hz	19092334	-
FWC-2302-T2-W-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Elektrisch	R290	0,74 (6)	2,4	50 Hz	19092330	-
					0,74 (6)	2,526	60 Hz	19092331	-
H = 2.600 mm Keller									
FWC-2602-T1-W-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elektrisch	R290	1,48 (6)	2,58	50 Hz	19092345	-
					1,48 (6)	2,715	60 Hz	19092346	-
FWC-2602-T1-W-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elektrisch	R290	1,48 (6)	2,58	50 Hz	19092342	-
					1,48 (6)	2,715	60 Hz	19092343	-
FWC-2602-T2-W-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elektrisch	R290	0,74 (6)	2,68	50 Hz	19092351	-
					0,74 (6)	2,82	60 Hz	19092352	-
FWC-2602-T2-W-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elektrisch	R290	0,74 (6)	2,68	50 Hz	19092348	-
					0,74 (6)	2,82	60 Hz	19092349	-

(6) Verdampf. -10°C/ Kond.55°C

Optionen

			FWC-2302-T1-W (€)	FWC-2602-T1-W (€)
UK-Stecker (Typ G)	CI		0	0
Schloss	LC		0	0
Granitplatte	RG		0	0

Zubehör

	REFERENZ	MODELL	FLASCHEN PRO REGAL	REGALKAPAZITÄT		FLASCHENKAPAZITÄT		€
				H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	
Struktur aus Methacrylat mit Regalen aus Stangen								
	19067947	DIM 20-23	7	18	-	63	-	-
	19067948	DIM 20-26	7	-	22	-	77	-
Struktur aus Methacrylat mit Regalen aus Stangen								
	19067949	DIS-90	43	6	8	258	344	-
	19067950	DIS 0-90	8	18	22	144	176	-
	19067951	DIS 0-180	8	18	22	144	176	-
	19067952	DIS-20	9	18	22	162	198	-

CONCEPT

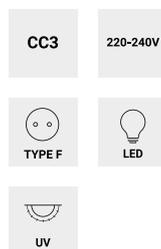
WEINSCHRANK



CWC-600

CWC-300

CWC-180



Allgemeine Eigenschaften

- Außenseite aus schwarz beschichtetem verzinktem Stahl und Innenseite aus hygienischem, thermogeformtem Kunststoff mit eingebetteten inneren Tabletrutschen.
- Firmenintern entwickeltes Druckluftkühlsystem mit verbrauchsarmen elektronischen Komponenten zur Gewährleistung optimaler Geräteeffizienz und Leistung.
- Doppelt verglaste Türen mit niedrigem Wärmedurchlasswiderstand zur Verringerung der Wärmeübertragung bei der Kühlung und UV-Filter für Sonnenlicht.
- Abnehmbare und höhenverstellbare schwarze, epoxidbeschichtete Gitterroste. Holzböden sind auf Anfrage erhältlich.

MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	FLASCHENKAPAZITÄT	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLLEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ANNUAL CONSUMPTION (KWH)	ENERGY EFFICIENCY CLASS	FREQUENZ	REFERENZ	€	
⊙ STOCK	CWC-180	506 x 579 x 941	35	+4 +18 °C	Stopp	R-600a	0,199 (1)	0,101	D	423 (5)	50 Hz	19089796	-
						R-600a	0,186 (1)	0,105	-	-	60 Hz	19089797	-
⊙ STOCK	CWC-300	620 x 655 x 1.850	114	+4 +18 °C	Stopp	R-600a	0,292 (1)	0,257	E	909 (5)	50 Hz	19089798	-
						R-600a	0,437 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19089799	-
	CWC-600	1.250 x 655 x 1.850	228	+4 +18 °C	Stopp	R-600a	0,584 (1)	0,513	E	1.495 (5)	50 Hz	19089800	-
						R-600a	0,437 (1)	0,523	-	-	60 Hz	19089801	-

(1) Verdampf. -10°C/ Kond.45°C (5) According to EN23953 standard

Optionen

			CWC-180 (€)	CWC-300 (€)	CWC-600 (€)
UK-Stecker (Typ G)	CI		0	0	0

Standard Zubehör

	MATERIAL	MODELL	FLASCHEN PRO REGAL	REGAL / KAPAZITÄT			FLASCHE / KAPAZITÄT			€	
				CWC-180	CWC-300	CWC-600	CWC-180	CWC-300	CWC-600		
		19106526	EG-180	20	1	-	-	20	-	-	-
		19106524	EG-300	30	-	3	6	-	90	180	-
		19106525	EG-30045	6	-	1	2	-	6	12	-

Sonstiges Zubehör

CODE	BESCHREIBUNG		€	
	19045931	Hölzernes Gitter CWC-180	pc	-
	19097791	Hölzernes Gitter CWC-300	pc	-
	19097792	Hölzernes Gitter CWC-300 45 ^a	pc	-

CONCEPT

REIFESCHRÄNKE



FMA-1650 S FMA-1650 B FMA-900

CC3	220-240V
TYPE F	LED
UV	HACCP

Allgemeine Eigenschaften

- Innenraum komplett aus Edelstahl AISI-304 gefertigt.
- Speicherplatz für 10 HACCP-Alarme, die bei hohen Temperaturschwankungen und Stromausfall der Geräte gespeichert werden.
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung.
- UV-Luftsterilisationslampe zur Verhinderung der Bakterienvermehrung im Schrank.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.



Fagor Meat Dry Ager verfügen über einen mit eigener Technologie entwickelten Kühlkreislauf und garantieren eine homogene Verteilung von Temperatur und innerer Luftfeuchtigkeit, die für die Erzielung maximaler Qualitätsergebnisse im Reifungsprozess unerlässlich sind. Die Ergebnisse wurden vom Technologiezentrum BCC Innovation des Basque Culinary Center überprüft.

MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHL-LEISTUNG (KW)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	FREQUENZ	REFERENZ	€
Außenverkleidung aus Edelstahl										
FMA-900	620 x 600 x 925	149	+1 +20 °C	Stopp	R-600a	0,287 (1)	0,287	50 Hz	19073881	-
					R290	0,284 (1)	0,318	60 Hz	19086165	-
FMA-1650	700 x 750 x 1.665	493	+1 +20 °C	Stopp	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	19073883	-
					R-600a	0,437 (1)	0,362	60 Hz	19079369	-
FMA-1650 S	700 x 750 x 2.050	493	+1 +20 °C	Stopp	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	19081264	-
					R-600a	0,437 (1)	0,362	60 Hz	19079440	-
Außenlackierung schwarz beschichtet										
FMA-900 B	620 x 600 x 925	149	+1 +20 °C	Stopp	R-600a	0,325 (1)	0,325	50 Hz	19073882	-
					R290	0,284 (1)	0,318	60 Hz	19103531	-
FMA-1650 B	700 x 750 x 1.665	493	+1 +20 °C	Stopp	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	19073884	-
					R-600a	0,437 (1)	0,362	60 Hz	19100112	-
FMA-1650 BS	700 x 750 x 2.050	493	+1 +20 °C	Stopp	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	19081265	-
					R-600a	0,437 (1)	0,362	60 Hz	19105344	-

Optionen

			FMA-900 (€)	FMA-1650 (€)
UK-Stecker (Typ G)	CI		0	0

Standard Zubehör

	CODE	BESCHREIBUNG	900	1650	€
	19097799	Epoxy-Gitter 482x368	pc 1	-	-
	19097804	Epoxy-Gitter 487x582	pc -	3	-
	19097802	Epoxy-Gitter 467x277x62,5 mm	pc 1	-	-
	19097803	Epoxy-Gitter 558x413x62,5 mm	pc -	1	-
	19097798	Himalaya-salzblock	pc 2	4	-
	19097801	Salzblockhalterung	pc -	1	-
	19097800	Salzblockhalterung	pc 1	-	-

Sonstiges Zubehör

	CODE	BESCHREIBUNG	€
	19081972	Kit elektropolierte gitter FMA-900	-
	19081971	Kit elektropolierte gitter FMA-1600	-
	19074042	Bausatz aufhängestange + haken FMA-900	-
	19074041	Bausatz aufhängestange + haken FMA-1600	-
	19081970	Schwarz beschichteter sockel FMA-900	-
	19074043	Schwarz beschichteter sockel FMA-1600	-

Fagor Professional



Eisbereiter

— Massiveisstückebereiter	373
— Eiswürfelbereiter	375
— Eissplitterbereiter	377
— Nugget-Eismaschinen	379
— Flockeneismaschinen	379
— Hohleisstückebereiter	380
— Behälter für modulare Eisbereiter	381
— Zubehör	382

Spezialgeräte oder Abweichungen vom Standardmodell müssen in der Fabrik gegen einen Aufpreis zum Standardmodellpreis montiert werden.

Bitte wenden Sie sich für alle anderen Varianten oder Optionen, die nicht in dieser Liste enthalten sind, an Fagor Professional.

Die empfohlene Mindestwasserqualität liegt bei 15 bis 40 °F.

MIT EINGEBAUTEM TANK

MASSIVEISSTÜCKEBEREITER



Allgemeine Eigenschaften

- Produziert kompakte, kristallklare Gourmet-Eiswürfel.
- Sprühsystem mit flexiblen Düsen, die durch leichte Vibrationen Kalkablagerungen verhindern.
- Intelligentes Frontbelüftungssystem, das den Einbau des Geräts ermöglicht.
- Motorpumpe ohne Dichtungen, um Schäden durch hartes Wasser zu vermeiden.
- Türöffnungssystem mit Dämpfungssystem zur Vermeidung von Unfällen.
- Beleuchteter Ein/Aus-Wippschalter an der Vorderseite.
- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung.
- In Gebieten mit mittlerem bis hohem Kalkgehalt (hartes Wasser), also über 30 °F Härte, wird der Einbau eines Kalkfilters empfohlen.
- Umrüstung für extreme Umgebungstemperaturen (43 °C) möglich.

EFIM-30

MODELL	KONDENSATIONSSYSTEM	ABMESSUNGEN (mm)	TANKINHALT (Kg)	PRODUKTION (Kg/DAY)	ANZAHL WÜRFEL PRO ZYKLUS	GAS	LEISTUNG (W)	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	FREQUENZ	REFERENZ	€
L-förmige Würfel (14 g)											
EFIM-20 L	Luft	350 x 475 x 595	6	22	18	R290	862	220-240V	50 Hz	19107214	-
EFIM-20 L	Wasser	350 x 475 x 595	6	23	18	R290	862	220-240V	50 Hz	19107215	-
S-förmige Würfel (22 g)											
EFIM-30 S	Luft	435 x 605 x 695	15	33	24	R290	837	220-240V	50 Hz	19107216	-
EFIM-30 S	Wasser	435 x 605 x 695	15	37	24	R290	837	220-240V	50 Hz	19107217	-
EFIM-40 S	Luft	435 x 605 x 695	15	40	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107218	-
EFIM-40 S	Wasser	435 x 605 x 695	15	44	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107219	-
EFIM-60 S	Luft	515 x 645 x 840	30	52	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107220	-
EFIM-60 S	Wasser	515 x 645 x 840	30	53	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107221	-
EFIM-80 S	Luft	645 x 645 x 870	40	79	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107222	-
EFIM-80 S	Wasser	645 x 645 x 870	40	81	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107223	-
EFIM-130 S	Luft	930 x 565 x 915	60	113	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107224	-
EFIM-130 S	Wasser	930 x 565 x 915	60	121	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107235	-
K-förmige Würfel (40g)											
EFIM-30 K	Luft	435 x 605 x 695	15	33	24	R290	975	220-240V	50 Hz	19107225	-
EFIM-30 K	Wasser	435 x 605 x 695	15	37	24	R290	975	220-240V	50 Hz	19107226	-
EFIM-40 K	Luft	435 x 605 x 695	15	40	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107227	-
EFIM-40 K	Wasser	435 x 605 x 695	15	44	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107228	-
EFIM-60 K	Luft	515 x 645 x 840	30	52	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107229	-
EFIM-60 K	Wasser	515 x 645 x 840	30	53	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107230	-
EFIM-80 K	Luft	645 x 645 x 870	40	79	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107231	-
EFIM-80 K	Wasser	645 x 645 x 870	40	81	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107232	-
EFIM-130 K	Luft	930 x 565 x 915	60	113	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107233	-
EFIM-130 K	Wasser	930 x 565 x 915	60	121	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107234	-

Optionen

		EFIM-20 (€)	EFIM-30 (€)	EFIM-40 (€)	EFIM-60 (€)	EFIM-80 (€)	EFIM-130 (€)
60 Hz version	60Hz	o	o	o	o	o	o
Stecker Typ G	Cl	o	o	o	o	o	o
Ablaufpumpe	DP (*)	-	o	o	o	o	o

* Ablaufpumpe nur für luftgekühlte Modelle verfügbar.

Standardzubehör

	20	30	40	60	80	130
Dichtung des Wasserzulauffilters	1	1	1	1	1	1
Wasserzulaufschlauch	1	1	1	1	1	1
Wasserablaufschlauch	1	1	1	1	1	1
Kleine Schaufel	1	1	1	1	1	1
4-BEINE-Set	-	1	1	1	1	1

MODULAR

MASSIVEISSTÜCKEBEREITER



Allgemeine Eigenschaften

- Produziert kompakte, kristallklare Gourmet-Eiswürfel.
- Sprühsystem mit flexiblen Düsen, die durch leichte Vibrationen Kalkablagerungen verhindern.
- Hocheffiziente Maschinen mit geringem Stromverbrauch.
- Stapelbare Maschinen. Zubehör Anschlusssatz erforderlich.
- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung.
- In Gebieten mit mittlerem bis hohem Kalkgehalt (hartes Wasser), also über 30 °F Härte, wird der Einbau eines Kalkfilters empfohlen.

EMFIM-150

MODELL	KONDENSA-TIONSSYSTEM	ABMESSUNGEN (mm)	TANKINHALT (Kg)	PRODUKTION (Kg/DAY)	ANZAHL WÜRFEL PRO ZYKLUS	GAS	LEISTUNG (W)	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	FREQUENZ	REFERENZ	€
S-förmige Würfel (22 g)											
EMFIM-150 S	Luft	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107236	-
EMFIM-150 S	Wasser	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107239	-
MFIM-400 S	Luft	1.321 x 638 x 978	-	390	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107018	-
MFIM-400 S	Wasser	1.321 x 638 x 978	-	400	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107032	-
K-förmige Würfel (40g)											
EMFIM-150 K	Luft	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107237	-
EMFIM-150 K	Wasser	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107238	-
MFIM-400 K	Luft	1.321 x 638 x 978	-	390	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107019	-
MFIM-400 K	Wasser	1.321 x 638 x 978	-	400	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107031	-

Kompatible Tanks

MODELL KAPAZITÄT	S-130 160 KG		S-160 180 KG		S-220 230 KG		S-350 340 KG	
	CODE	€	CODE	€	CODE	€	CODE	€
EMFIM-150	19082415	-	-	-	19031799	-	19082418	-
MFIM-400	-	-	-	-	-	-	-	-

MODELL KAPAZITÄT	S-400 390 KG		S-500 480 KG		S CART 300 + 112 KG		S2CART 617 + 224 KG	
	CODE	€	CODE	€	CODE	€	CODE	€
EMFIM-150	19096225	-	19031802	-	19082382	-	19082384	-
MFIM-400	19096225	-	19031802	-	-	-	-	-

Optionen

		EMFIM-150 (€)	MFIM-400 (€)
60 Hz version	60Hz	o	o
Stecker Typ G	CI	o	-

Standardzubehör

	150	400
Dichtung des Wasserzulauf-filters	1	1
Wasserzulaufschlauch	1	1
Wasserablaufschlauch	1	1
Kleine Schaufel	1	-

MIT EINGEBAUTEM TANK

EISWÜRFELBEREITER



Allgemeine Eigenschaften

- Produziert kompakte, kristallklare Gourmet-Eiswürfel.
- Einfacher Zugang für Wartung und Installation. Alle Paneele sind einzeln demontierbar.
- Starkes Türöffnungssystem. Tür aus Edelstahl.
- Intelligentes Frontbelüftungssystem, das den Einbau des Geräts ermöglicht.
- Beleuchteter Ein/Aus-Wippschalter an der Vorderseite.
- Reinigungstaste, der die Zirkulation von Wasser mit Entkalkerprodukt ohne Kühlung ermöglicht.
- Elektronische Steuerung, die die Leistung der Maschine verbessert und eine Anpassung an extreme Klimabedingungen ermöglicht.
- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung.
- Umrüstung für extreme Umgebungstemperaturen (43 °C) möglich.
- Höhenverstellbare Beine von 105 mm bis 155 mm.

EFICE-50

MODELL	KONDENSATIONSSYSTEM	ABMESSUNGEN (mm)	TANKINHALT (kg)	PRODUKTION (kg/day)	ANZAHL WÜRFEL PRO ZYKLUS	GAS	LEISTUNG (W)	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	FREQUENZ	REFERENZ	€
S-förmige Würfel (22 g)											
EFICE-50 HD	Luft	535 x 595 x 789	20	47	75	R290	770	220-240V	50 Hz	19107202	-
EFICE-70 HD	Luft	535 x 595 x 789	20	74	75	R290	1.007	220-240V	50 Hz	19107203	-
EFICE-100 HD	Luft	660 x 700 x 832	35	108	120	R290	1.154	220-240V	50 Hz	19107204	-
EFICE-150 HD	Luft	762 x 762 x 832	45	145	144	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107205	-
K-förmige Würfel (40g)											
EFICE-50 D	Luft	535 x 595 x 789	20	45	75	R290	770	220-240V	50 Hz	19107208	-
EFICE-70 D	Luft	535 x 595 x 789	20	76	75	R290	1.007	220-240V	50 Hz	19107209	-
EFICE-100 D	Luft	660 x 700 x 832	35	99	120	R290	1.154	220-240V	50 Hz	19107210	-
EFICE-150 D	Luft	762 x 762 x 832	45	145	144	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107211	-

Optionen

	EFICE-50 (€)	EFICE-70 (€)	EFICE-100 (€)	EFICE-150 (€)
60 Hz version 60Hz	o	o	o	o
Stecker Typ G Cl 	o	o	o	o
Ablaufpumpe DP (*)	o	o	o	o

* Ablaufpumpe only available for Luft-cooled Modells.

Standardzubehör

	50	70	100	150
 Dichtung des Wasserzulauffilters	1	1	1	1
 Wasserzulaufschlauch	1	1	1	1
 Wasserablaufschlauch	1	1	1	1
 Kleine Schaufel	1	1	1	1
 4-BEINE-Set (höhenverstellbar)	1	1	1	1

MODULAR

EISWÜRFELBEREITER



Allgemeine Eigenschaften

- Produziert kompakte, kristallklare Gourmet-Eiswürfel.
- Hochleistungsmaschinen mit vertikaler Verdampfertechnologie. Geringerer Energieverbrauch und höhere Eisproduktion.
- Intelligenter Wasserverteiler für effizientere Abgabe
- Einfacher Zugriff durch Entfernen der Platten mit einem einzigen Schraubendreher.
- Intelligentes, elektronisches Bedienfeld, das alle Parameter der Maschine kontrolliert und die Diagnose möglicher Vorfälle anzeigt.
- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung.

EFICE-300

MODELL	KONDENSATIONSSYSTEM	ABMESSUNGEN (mm)	TANKINHALT (kg)	PRODUKTION (kg/day)	ANZAHL WÜRFEL PRO ZYKLUS	GAS	LEISTUNG (W)	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	FREQUENZ	REFERENZ	€
HD-förmige Würfel (6 g)											
EFICE-200 HD	Luft	762 x 620 x 500	-	220	400	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107206	-
EFICE-300 HD FIT	Luft	559 x 621 x 659	-	300	480	R290	2.348	220-240V	50 Hz	19107207	-
FICE-400 HD	Luft	762 x 620 x 760	-	405	800	R-452a	11.185	380-415V	50 Hz	19107015	-
D-förmige Würfel (12 g)											
EFICE-200 D	Luft	762 x 620 x 500	-	220	200	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107212	-
EFICE-300 D FIT	Luft	559 x 621 x 659	-	300	240	R290	2.348	220-240V	50 Hz	19107213	-
FICE-400 D	Luft	762 x 620 x 760	-	405	400	R-452a	11.185	380-415V	50 Hz	19107016	-

Kompatible Tanks

MODELL KAPAZITÄT	S-130 160 KG		S-160 180 KG		S-220 230 KG		S-350 340 KG	
	CODE	€	CODE	€	CODE	€	CODE	€
EFICE-200	19082415	-	-	-	19031799	-	19082418	-
EFICE-300	19082415	-	19082417	-	19031799	-	19082418	-
FICE-400	19082415	-	-	-	19031799	-	19082418	-

MODELL KAPAZITÄT	S-400 390 KG		S-500 480 KG		S CART 300 + 112 KG		S2CART 617 + 224 KG	
	CODE	€	CODE	€	CODE	€	CODE	€
EFICE-200	19096225	-	19031802	-	19082382	-	19082385	-
EFICE-300	19096225	-	19031802	-	19082382	-	19082385	-
FICE-400	19096225	-	19031802	-	19082382	-	19082385	-



MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	SUITABLE FOR	KAPAZITÄT	REFERENZ	€
Spender DHD	769 x 835 x 1.383	EFICE-200 FICE-400	104	19031818	-
Spender DHD FIT & Wasser	559 x 835 x 1.218	EFICE-300	58	19082463	-

Optionen

		EFICE-200 (€)	EFICE-300 (€)	FICE-400 (€)
60 Hz version	60Hz	o	o	o
Stecker Typ G	Cl	o	o	o

Standardzubehör

	200	300	400
Dichtung des Wasserzulauffilters	1	1	1
Wasserzulaufschlauch	1	1	1
Wasserablaufschlauch	1	1	1

MIT EINGEBAUTEM TANK

EISSPLITTERBEREITER



EGIM-85



Allgemeine Eigenschaften

- Produktion von Eissplittern.
- Hocheffizienter Verdampfer, ohne Dichtungen und Verschlüsse.
- Gewindespindel aus Edelstahl mit elastischer Beschichtung für eine lange Nutzungsdauer.
- Leistungsstarker Drehzahlminderer an der Oberseite.
- Einfacher Zugang für Wartung und Installation. Alle Paneele sind einzeln demontierbar.
- Starkes Türöffnungssystem. Tür aus Edelstahl.
- Intelligentes Frontbelüftungssystem, das den Einbau des Geräts ermöglicht.
- Beleuchteter Ein/Aus-Wippschalter an der Vorderseite.
- Reinigungstaste: trennt das Kühlsystem, während Wasser mit Entkalker zirkuliert.
- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung.
- Umrüstung für extreme Umgebungstemperaturen (43 °C) möglich.
- In Gebieten mit mittlerem bis hohem Kalkgehalt (hartes Wasser), also über 30 °F Härte, wird der Einbau eines Kalkfilters empfohlen.
- Höhenverstellbare Beine von 105 mm bis 155 mm.

MODELL	KONDENSATIONSSYSTEM	ABMESSUNGEN (mm)	TANKINHALT (kg)	PRODUKTION (kg/day)	ANZAHL WÜRFEL PRO ZYKLUS	GAS	LEISTUNG (W)	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	FREQUENZ	REFERENZ	€
EGIM-45	Luft	465 x 595 x 784	20	55	-	R290	679	220-240V	50 Hz	19107174	-
EGIM-45	Wasser	465 x 595 x 784	20	78	-	R290	679	220-240V	50 Hz	19107182	-
EGIM-85	Luft	465 x 595 x 784	20	95	-	R290	758	220-240V	50 Hz	19107175	-
EGIM-85	Wasser	465 x 595 x 784	20	95	-	R290	758	220-240V	50 Hz	19107177	-
EGIM-135	Luft	515 x 550 x 1.355	64	178	-	R290	1.267	220-240V	50 Hz	19107176	-
EGIM-135	Wasser	515 x 550 x 1.355	64	202	-	R290	1.267	220-240V	50 Hz	19107185	-

Optionen

		EGIM-45 (€)	EGIM-85 (€)	EGIM-135 (€)
60 Hz version	60Hz	o	o	o
Stecker Typ G	Cl 	o	o	o

Standardzubehör

	45	85	135
 Dichtung des Wasserzulauffilters	1	1	1
 Wasserzulaufschlauch	1	1	1
 Wasserablaufschlauch	1	1	1
 Kleine Schaufel	1	1	1
 4-BEINE-Set (höhenverstellbar)	1	1	-

MODULAR

EISSPLITTERBEREITER



Allgemeine Eigenschaften

- Produktion von körnigem Eis.
- Das Eis fällt durch die Öffnung an der Unterseite des Geräts heraus.
- Hocheffizienter Verdampfer, ohne Dichtungen und Verschlüsse.
- Gewindespindel aus Edelstahl mit elastischer Beschichtung für eine lange Nutzungsdauer.
- Leistungsstarkes Motorgetriebe an der Oberseite.
- Elektromechanisches Steuerungssystem.
- Beleuchteter Ein-/Aus-Wippschalter an der Vorderseite.
- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung.
- In Gebieten mit mittlerem bis hohem Kalkgehalt (hartes Wasser), also über 30 °F Härte, wird der Einbau eines Kalkfilters empfohlen.
- Umrüstung für extreme Umgebungstemperaturen (43 °C) möglich.

EMGIM-200

MODELL	KONDENSATIONSSYSTEM	ABMESSUNGEN (mm)	TANKINHALT (kg)	PRODUKTION (kg/day)	ANZAHL WÜRFEL PRO ZYKLUS	GAS	LEISTUNG (W)	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	FREQUENZ	REFERENZ	€
EMGIM-150	Luft	515 x 550 x 1.355	-	182	-	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107178	-
EMGIM-150	Wasser	515 x 550 x 1.355	-	202	-	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107183	-
EMGIM-200	Luft	515 x 550 x 575	-	230	-	R290	1.651	220-240V	50 Hz	19107179	-
EMGIM-200	Wasser	515 x 550 x 575	-	211	-	R290	1.651	220-240V	50 Hz	19107189	-
EMGIM-400	Luft	675 x 550 x 660	-	482	-	R290	3.620	220-240V	50 Hz	19107180	-
EMGIM-400	Wasser	675 x 550 x 660	-	541	-	R290	3.620	220-240V	50 Hz	19107186	-
EMGIM-500	Luft	675 x 550 x 800	-	655	-	R290	5.218	380-415V	50 Hz	19107273	-
EMGIM-500	Wasser	675 x 550 x 800	-	620	-	R290	5.218	380-415V	50 Hz	19107276	-

Kompatible Tanks

MODELL KAPAZITÄT	S-130 160 KG		S-160 180 KG		S-220 230 KG		S-350 340 KG						
	CODE	€	CODE	€	CODE	€	CODE	€					
EMGIM-150		19082414	-		19082416	-		19031843	-			19082374	-
EMGIM-200		19082414	-		19082416	-		19031843	-			19082374	-
EMGIM-400		19082414	-		19082416	-		19031843	-			19082374	-
EMGIM-500		19082414	-		19082416	-		19031843	-			19082374	-

MODELL KAPAZITÄT	S-400 390 KG		S-500 480 KG		S CART 300 + 112 KG		S2CART 617 + 224 KG						
	CODE	€	CODE	€	CODE	€	CODE	€					
EMGIM-150		19096224	-		19031844	-		19082380	-			19082383	-
EMGIM-200		19096224	-		19031844	-		19082380	-			19082383	-
EMGIM-400		19096224	-		19031844	-		19082380	-			19082383	-
EMGIM-500		19096224	-		19031844	-		19082380	-			19082383	-

Optionen

	EMGIM-150 (€)	EMGIM-200 (€)	EMGIM-400 (€)	EMGIM-500 (€)
60 Hz version 60Hz	o	o	o	o
Stecker Typ G Cl	o	o	o	-

Standardzubehör

	150	200	400	500
Dichtung des Wasserzulauffilters	1	1	1	1
Wasserzulaufschlauch	1	1	1	1
Wasserablaufschlauch	1	1	1	1

MODULAR

NUGGET-EISMASCHINEN



ENGIM-300



Allgemeine Eigenschaften

- Produziert Nugget-Eis.
- Eis fällt durch die Öffnung an der Unterseite des Geräts heraus.
- Hoher Verdampferwirkungsgrad. Geringerer Energieverbrauch und höhere Eisproduktion.
- Gewindespindel aus Edelstahl mit elastischer Beschichtung für eine lange Nutzungsdauer.
- Leistungsstarker Drehzahlminderer an der Oberseite.
- Optisches Punktsteuerungssystem zur Einstellung des Eisbestands.
- Beleuchteter Ein-/Aus-Wippschalter an der Vorderseite.
- Autodiagnose-LED-Leuchten zur Anzeige von Betriebsstatus und Warmmeldungen.
- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung.
- In Gebieten mit mittlerem bis hohem Kalkgehalt (hartes Wasser), also über 30 °F Härte, wird der Einbau eines Kalkfilters empfohlen.
- Umrüstung für extreme Umgebungstemperaturen (43 °C) möglich.

MODELL	KONDENSATIONSSYSTEM	ABMESSUNGEN (mm)	TANKINHALT (kg)	PRODUKTION (kg/day)	ANZAHL WÜRFEL PRO ZYKLUS	GAS	LEISTUNG (W)	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	FREQUENZ	REFERENZ	€
ENGIM-300	Luft	559 x 622 x 712	-	310	-	R290	3.240	220-240V	50 Hz	19107190	-

Kompatible Tanks

MODELL/KAPAZITÄT	S-130/ 160 KG	S-160/ 180 KG	S-220/ 230 KG	S-350/ 340 KG
	CODE	CODE	CODE	CODE
ENGIM-300	19082414	19082416	19031843	19082374

MODELL/KAPAZITÄT	S-400/ 390 KG	S-500/ 480 KG	S CART/ 300 + 112 KG	S2CART/ 617 + 224 KG
	CODE	CODE	CODE	CODE
ENGIM-300	19096224	19031844	19082380	19082383

Optionen

		ENGIM-300 (€)
60 Hz version	60Hz	0
Stecker Typ G	Cl	0

Standardzubehör

	300
Dichtung des Wasserzulauffilters	1
Wasserzulaufschlauch	1
Wasserablaufschlauch	1

FLOCKENEISMASCHINEN



FLAKE-1000



Allgemeine Eigenschaften

- Herstellung kalter und trockener Flocken. Die Flockenstärke kann zwischen 1,5 mm und 3 mm eingestellt werden.
- Basierend auf einem statischen Zylinder, der frei von Drehgelenken ist (Spiralreibahle) - gekoppelt mit einem Fräs Werkzeug, das das Eis löst ohne Anstrengung oder erzwungenen Bewegungen löst.
- Hoher Verdampferwirkungsgrad. Geringerer Energieverbrauch und höhere Eisproduktion.
- Leistungsstarker Drehzahlminderer an der Oberseite.
- Magnetische Antriebspumpe.
- Elektronisches Stoppsystem.
- Regler zur Erkennung von: niedrigem Wasserstand, Temperaturanstieg durch Motor, instead of -Überlastung oder volles Becken.
- Speziell hergestellt aus hochwertigem Edelstahl für intensive professionelle Anwendungen

MODELL	KONDENSATIONSSYSTEM	ABMESSUNGEN (mm)	TANKINHALT (kg)	PRODUKTION (kg/day)	ANZAHL WÜRFEL PRO ZYKLUS	GAS	LEISTUNG (W)	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	FREQUENZ	REFERENZ	€
FLAKE 1000	Luft	1.340 x 1.150 x 870	-	1.000	-	R-452a	5.500	380-415V	50 Hz	19082465	-

Kompatible Tanks

MODELL/KAPAZITÄT	S-400/ 390 KG	S-500/ 480 KG	S CART/ 300 + 112 KG	S2CART/ 617 + 224 KG
	CODE	CODE	CODE	CODE
FLAKE 1000	-	-	-	19082383

Optionen

		FLAKE-1000 (€)
60 Hz version	60Hz	0

Standardzubehör

	1000
Dichtung des Wasserzulauffilters	1
Wasserzulaufschlauch	1
Wasserablaufschlauch	1

MIT EINGEBAUTEM TANK

HOHLEISSTÜCKEBEREITER



EFIM-60 C



Allgemeine Eigenschaften

- Erzeugt einen halbhohlen Würfel mit größerer Oberfläche, der das Getränk schneller kühlt.
- Paddelsystem zur Eisherstellung bei widrigsten Wasserqualitätsbedingungen (hartes Wasser) und an den ungeeignetsten Standorten.
- Paddelsystem, das Wasserfilter überflüssig macht und so deren Kosten vermeidet.
- Die Wasserbewegung durch die Paddel sorgt dafür, dass das reinste Wasser den Verdampfer berührt und gefriert, wodurch der klarste Eiswürfel entsteht.
- Da er ohne Thermostat konzipiert ist, können Probleme vermieden und das gesamte Eis entfernt werden.
- Ohne Timer. Die Erkennung des Zyklusendes und des vollen Behälters erfolgt durch mechanische Geräte.
- Dämpfungssystem für die Türöffnungsbewegung zur Vermeidung von Unfällen.
- Beleuchteter Ein/Aus-Wippschalter an der Vorderseite.
- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung.
- Umrüstung für extreme Umgebungstemperaturen (43 °C) möglich.

MODELL	KONDENSATIONSSYSTEM	ABMESSUNGEN (mm)	TANKINHALT (kg)	PRODUKTION (kg/day)	ANZAHL WÜRFEL PRO ZYKLUS	GAS	LEISTUNG (W)	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	FREQUENZ	REFERENZ	€
EFIM-20 C	Luft	401 x 506 x 643	6	24	15	R290	778	220-240V	50 Hz	19107192	-
EFIM-20 C	Wasser	401 x 506 x 643	6	24	15	R290	778	220-240V	50 Hz	19107193	-
EFIM-30 C	Luft	401 x 506 x 698	12	38	25	R290	778	220-240V	50 Hz	19107194	-
EFIM-30 C	Wasser	401 x 506 x 698	12	38	25	R290	778	220-240V	50 Hz	19107195	-
EFIM-40 C	Luft	401 x 506 x 698	12	40	25	R290	404	220-240V	50 Hz	19107196	-
EFIM-40 C	Wasser	401 x 506 x 698	12	40	25	R290	404	220-240V	50 Hz	19107197	-
EFIM-60 C	Luft	594 x 557 x 934	30	63	45	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107198	-
EFIM-60 C	Wasser	594 x 557 x 934	30	66	45	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107199	-
EFIM-90 C	Luft	674 x 557 x 984	37	83	55	R290	1.804	220-240V	50 Hz	19107200	-
EFIM-90 C	Wasser	674 x 557 x 984	37	83	55	R290	1.804	220-240V	50 Hz	19107191	-
EFIM-130 C	Luft	844 x 557 x 984	50	119	80	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107201	-
EFIM-130 C	Wasser	844 x 557 x 984	50	114	80	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107240	-

Optionen

		EFIM-20 C (€)	EFIM-30 C (€)	EFIM-40 C (€)	EFIM-60 C (€)	EFIM-90 C (€)	EFIM-130 C (€)
60 Hz version	60Hz	0	0	0	0	0	0
Stecker Typ G	CI	0	0	0	0	0	0

Standardzubehör

	20	30	40	60	90	130
Dichtung des Wasserzulauffilters	1	1	1	1	1	1
Wasserzulaufschlauch	1	1	1	1	1	1
Wasserablaufschlauch	1	1	1	1	1	1
Kleine Schaufel	1	1	1	1	1	1
4-BEINE-Set (höhenverstellbar)	-	1	1	1	1	1

BEHÄLTER FÜR MODULARE EISBEREITER (SILOS)



S-160



S-CART 300

Allgemeine Eigenschaften

- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung.
- Behälter aus sehr hartem, hygienischem Polyethylen, stoß- und kratzfest.
- Nahtlose einteilige Wanne mit abgerundeten Ecken zur Vermeidung möglicher Schmutzstellen und leichteren Reinigung.
- Abflusssystem, das das Wasser sammelt und zum Abfluss leitet, sodass der Behälter sauber und trocken bleibt.

Spezielle Eigenschaften: Behälter mit Wagen

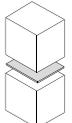
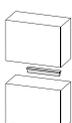
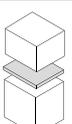
- Ergonomisch, leicht und mit geringem Kraftaufwand zu bewegen.
- Es verfügt über ein Brems- und Entwässerungssystem.
- Hergestellt aus hygienischem Polyethylen, mit glatter Oberfläche zur einfachen Reinigung.
- Enthält eine Abdeckung, um zu verhindern, dass Schmutz das Eis verunreinigt.
- Körbe zum schnellen und mühelosen Verteilen von Eis können mitgeliefert werden.

MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	TANKINHALT (kg)	PASSEND FÜR	REFERENZ	€
Tanks					
S-130	762 x 819 x 740	160	FICE	19082415	-
			MGIM / NGIM	19082414	-
S-160	559 x 872 x 1.122	180	FICE	19082417	-
			MGIM / NGIM	19082416	-
S-220	762 x 819 x 1.071	230	MFIM / FICE	19031799	-
			MGIM / NGIM	19031843	-
S-350	1.067 x 819 x 1.071	340	MFIM / FICE	19082418	-
			MGIM	19082374	-
S-400	1.219 x 819 x 1.071	390	MFIM / FICE	19096225	-
			S400 MGIM	19096224	-
S-500	1.321 x 872 x 1.122	480	MFIM / FICE	19031802	-
			MGIM	19031844	-
Behälter mit Wagen					
SCART	762 x 1.016 x 1.865	300 + 112	MFIM / FICE	19082382	-
			MGIM / NGIM	19082380	-
S2CART	1.524 x 1.016 x 1.820	617 + 224	MFIM	19082384	-
			FICE	19082385	-
			MGIM / NGIM	19082383	-

Standardzubehör

	TANKS	BEHÄLTER MIT WAGEN
Wasserablaufschlauch	1	1
Drainage elbow	1	-
Große Schaufel	1	1
4-BEINE-Set (höhenverstellbar)	1	-
Eispaddel	-	1
Eispaddel Ablage	-	1

ZUBEHÖR

	MODELL	BESCHREIBUNG	REFERENZ	€
Filters				
	FC-100	Kalkfilter für Eismaschinen.	19038797	-
	FP-100	Partikelfilter für Eismaschinen.	19038798	-
	CC-100	Ersatzkartusche für Eisbereiter.	19038799	-
	CP-100	Ersatzkartusche für Eisbereiter.	19038800	-
	CS-101	Antikalk-, Aktivkohle- und Partikelfilter für Eisbereiter.	19031839	-
	CS-102	Antikalk-, Aktivkohle- und Partikelfilter für Eisbereiter.	19082428	-
Schaufeln				
	KLEINE SCHAUFEL	Kleine Schaufel für Eismaschinen.	19082429	-
	MITTLERE SCHAUFEL	Mittlere Schaufel für Eismaschinen.	19082462	-
Stapelbausätze				
	STAPELSATZ EMFIM 150	Stapelbausatz für EMFIM-150 Festeisbereiter.	19082425	-
	STAPELSATZ MFIM 400	Stapelbausatz für MFIM-400 Festeisbereiter.	19082426	-
	STAPELSATZ FICE	Stapelbausatz für FICE-Würfel-Eisbereiter.	19082427	-
Brecher				
	EIS-ZERKLEINERER	Eis-Zerkleinerer.	19082464	-