



AUS TECHNIK WIRD GASTFREUNDSCHAFT

2018.2019

Die NordCap GELATO-LINE

Wir freuen uns, Ihnen mit der GELATO-LINE 2018.2019 wieder viele interessante Neuheiten rund um die Präsentation und Herstellung von Speiseeis, Desserts und Kuchen vorzustellen.

Im Bereich der Eisproduktion ist das die Softeismaschine 161 G-SP NC aus dem Produktprogramm NordCap by CARPIGIANI-GROUP. Das Tischgerät für den kleinen Bedarf ist ein richtiger Allrounder. Neben Softeis lassen sich mit der Maschine auch Frozen Yoghurt und Moniporzioni (Eiskonfekt oder Stieleis) herstellen.

Speiseeis- und Kuchenpräsentation in edler Optik und modernen Formen bietet die neue Vitrinenserie ONESHOW. Neben dem außergewöhnlichen Design bestechen die verschiedenen Aufstellmöglichkeiten STAND-ALONE, BASE oder BUILTIN. In einer speziellen Variante können in den neuen Vitrinen Speiseeis und Kuchen auch gleichzeitig präsentiert werden.



Die ONESHOW in der Version STAND-ALONE

Piktogramm-Legende



steckerfertig



eigengekühlt, ohne Stecker



zum Anschluss an ein
zentrales Kälteaggregat



Wasserablauf erforderlich



Wasseranschluss erforderlich



Montageaufwand erforderlich



besonders gut für
Konditoreiprodukte geeignet

Das Programm

SPEISEEISMASCHINEN	2 - 7
LABO 8/12 NC	2
LABO 14/20 NC	3
READY NC	4
QUARTETTO NC	5
LABO 20/30 NC, LABO 30/45 NC & LABO 40/60 NC	6
COMPA NC	7
MIX- & EMULGIERGERÄT	8
TURBO NC	
PASTEURISIERER	9
Serie PASTOMASTER XPL NC	
CREMEBEREITER / EISMASCHINE	10, 11
MASTER 12 NC	
CREMEKOCHER	12, 13
Serie PASTOCHEF NC	
SOFTEISMASCHINEN	14 - 17
161 G-SP NC	15
171 NC	17
TRE NC	18
SPEISEEISVITRINEN	19 - 67
Auftisch-Eisvitrine EIS TG-3 TOP	19
Serie ISETTA	20, 21
Serie ISABELLA LX	22
Serie BERMUDA LX UM	23
Serie CARRETTINO	24, 25
Serie FIJI	26, 27
Serie SAMOA	28, 29
Serie MILLENNIUM SP-A / MILLENNIUM EXC	30 - 37
Serie MITO POWER / MITO POWER EXC	38 - 42
Serie KALEIDO / KALEIDO EXC	45 - 47, 49
Serie DIVA / DIVA EXC	50 - 53
Serie SUPERSHOW MY2016 / SUPERSHOW MY2016 EXC	54 - 57
Serie 3D SHOW / 3D SHOW EXC	54, 60 - 63
Serie ONESHOW	64, 65
Speiseeis-Tiefkühlwanne GELATISSIMO	67
KUCHENVITRINEN	36 - 66
Serie MILLENNIUM PASTRY	36, 37
Serie MITO PASTRY	43
Serie KALEIDO PASTRY	48
Serie PastrySUPERSHOW / PastrySUPERSHOW EXC	66
Panorama-Tiefkühlvitrienen	68
PANAVISION	
ZUBEHÖR	69, 70
Edelstahl-Eisschalen	69
Portionierspülen & Eishörnchensilos	70
GEWERBETIEFKÜHLSCHRÄNKE	71, 72
EISCREME-LAGERSCHRÄNKE	73, 74

Unsere **aktuellen AGB** finden Sie unter www.nordcap.de/agb/

IHRE ANSPRECHPARTNERIN FÜR SPEISEEIS & DESSERTS

Sehr geehrte NordCap-Partner,

Sie haben Fragen rund um das Thema Speiseeis und Dessertkreationen? Sie suchen Ideen und Möglichkeiten für das Zusatzgeschäft „Speiseeis“? Gerne entwickle ich mit Ihnen Konzepte für Programmerweiterungen in Küche, Konditorei und Café. . .
Ich freue mich über Ihre Anregungen und Anfragen!

Ihre

Maren Klose
NordCap Produktmanagerin Speiseeistechnik

Kontakt:

Thalenhorststraße 15 | 28307 Bremen
Tel.: +49 421 48557-23
Fax: +49 421 4855650
E-Mail: maren.klose@nordcap.de



Hinweise zum Produktprogramm NordCap by CARPIGIANI-GROUP

Inbetriebnahme & Einweisung

Auf Wunsch können wir Ihre NordCap-by-CARPIGIANI-GROUP-Maschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner.

In den unten aufgeführten Pauschalen sind folgende Leistungen enthalten: Einweisung des Betreibers in Funktion, Reinigung und Pflege des Gerätes. Das Vorhandensein einer ausreichenden Menge an für den Betrieb der Maschine geeigneten Grundstoffen (Eismix, Sprint-Produkte o.ä.) wird vorausgesetzt.

Der Pauschalpreis beträgt:

- | | |
|--|---------|
| – für Speiseismaschinen der Serien LABO NC & READY NC | 350,- € |
| – für Softeismaschinen sowie für die Serien PASTOCHEF NC & MASTER NC | 500,- € |

In Verbindung mit diesen Serviceleistungen bieten wir weiterhin den fachgerechten Anschluss der Maschine an die bauseitig vorhandenen Medienleitungen als Materialpauschale an.

Der Pauschalpreis für diese Leistung beträgt:

- | | |
|---------------------------------------|--------|
| – für Speiseeis- und Softeismaschinen | 60,- € |
|---------------------------------------|--------|

Alle Preise verstehen sich jeweils netto zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer.

Gewährleistungshinweis

Bitte beachten Sie, dass nur der ausgefüllte und unterschriebene „CARPIGIANI-Gewährleistungsbeleg“ zum Gewährleistungsanspruch berechtigt.

Der „CARPIGIANI-Gewährleistungsbeleg“ liegt jeder Lieferung einer NordCap-by-CARPIGIANI-GROUP-Maschine bei. Sie finden den Beleg auch zum Download auf www.nordcap.de. Selbstverständlich können Sie den Beleg auch gerne bei uns anfordern.

Schon gewusst?

Wir bieten regelmäßig Seminare zur Herstellung von Speiseeis, Cremes und Desserts sowie Softeis an. Bitte sprechen Sie uns an oder informieren Sie sich auf unserer Website.



LABO 8/12 NC

Speiseeismaschine LABO 8/12 NC

semiprofessionelle Speiseeismaschine, luftgekühlt, Tischgerät

- Speiseeismaschine für den kleinen Eisbedarf, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- mit Edelstahlgehäuse und Edelstahlzylinder, Fronttür aus Kunststoff
- geringer Platzbedarf, Thekenmodell
- einfache manuelle Bedienung
- automatische Eisabgabe
- leichte Reinigung
- gleichbleibende Eisqualität durch patentierte Konsistenzkontrolle

Hinweis:

Lieferung erfolgt ohne Anschlussmaterial.

Das robuste Gerät eignet sich für die Speiseeis-Produktion z.B. in Bäckereien, Cafes, Restaurants, Hotels, Alten- und Pflegeheimen, Kantinen, Mensen und Berufsschulen, einsetzbar auch auf Veranstaltungen und im Catering.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie auf Seite 1.

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscrème-Lagerschrank gekühlt werden muss.

		LABO 8/12 NC	
		semiprofessionelle Speiseeismaschine, luftgekühlt, Tischgerät	
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)		365 x 715 x 660	
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme pro Zyklus		1,2 - 2,5 kg Eismix	
Leistung pro Zyklus		1,6 - 3,2 l Speiseeis	
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert		1800 W / 230 V	
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto		110 kg / 94 kg	
VERKLEIDUNG			
außen		CNS 1.4301	
innen		CNS 1.4301	
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.		511917017000	
Verkaufspreis		11.080,00 €	
SONDERZUBEHÖR		Artikel-Nr.	Preis in €
Eisspatel, klein		511178600160	36,00
Mehrzweckfett		511743000104	13,00



LABO 14/20 NC

Speiseeismaschine LABO 14/20 NC

semiprofessionelle Speiseeismaschine, wassergekühlt, Standgerät

- Speiseeismaschine für den mittleren Eisbedarf, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- mit Edelstahlgehäuse und Edelstahlzylinder, Fronttür aus Kunststoff
- einfache manuelle Bedienung
- automatische Eisausgabe
- leichte Reinigung
- gleichbleibende Eisqualität durch patentierte Konsistenzkontrolle

Hinweis:
Lieferung erfolgt ohne Anschlussmaterial.

Das robuste Gerät eignet sich für die Speiseeis-Produktion z.B. in Bäckereien, Cafes, Restaurants, Hotels, Alten- und Pflegeheimen, Kantinen, Mensen und Berufsschulen, einsetzbar auch auf Veranstaltungen und im Catering.

Die Leistungsdaten können je nach verwendetem Mix sowie Einfüll-, Wasser- und Raumtemperatur variieren.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGIANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie auf Seite 1.

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

		LABO 14/20 NC	
		semiprofessionelle Speiseeismaschine, wassergekühlt, Standgerät	
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)		440 x 730 x 1280	
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme pro Zyklus		2 - 4,5 kg Eismix	
Leistung pro Zyklus		2,6 - 6 l Speiseeis	
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert		2000 W / 400 V	
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto		198 kg / 181 kg	
VERKLEIDUNG			
außen		CNS 1.4301	
innen		CNS 1.4301	
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.		511905012102	
Verkaufspreis		16.360,00 €	
SONDERZUBEHÖR		Artikel-Nr.	Preis in €
Eisspatel, klein		511178600160	36,00
Mehrzweckfett		511743000104	13,00



READY 20/30 NC

Speiseeismaschine Serie READY NC

semiprofessionelle Speiseeismaschine mit Kocher und Mixer, wassergekühlt, Standgerät

- Speiseeismaschine mit Kocher und Mixer in einem Gerät für den größeren Eisbedarf, eingekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Fronttür aus Edelstahl, mit Edelstahlgehäuse und Edelstahlzylinder, einzelne Zutaten (warm oder heiß) werden bei Bedarf gemischt und direkt weiterverarbeitet, "Shop in Shop": sämtliche Fertigungsschritte in einer Maschine Mixen (warm oder kalt) und Ausfrieren - keine zusätzlichen Geräte erforderlich.
- elektronische Steuerung mit LCD-Display, zwei Eisprogramme (Milcheis / Fruchteis) und Granita-Programm
- leichte und sichere Bedienung
- automatische Kontrolle der Eiskonsistenz durch Hard-O-Matic-System, Änderung der Konsistenz jederzeit während der Produktion möglich
- Rührwerk mit austauschbaren Messern
- einfache komplette Produktentnahme aus dem Zylinder
- Handbrause zur leichten Reinigung
- Absicherung 16 A träge

Hinweis:
Lieferung erfolgt ohne Anschlussmaterial.

Das robuste Gerät eignet sich für die Speiseeis-Produktion z.B. in Bäckereien, Cafes, Restaurants, Hotels, Alten- und Pflegeheimen, Kantinen, Mensen und Berufsschulen, einsetzbar auch auf Veranstaltungen und im Catering.

Die Leistungsdaten können je nach verwendetem Mix sowie Einfüll-, Wasser- und Raumtemperatur variieren.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGIANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie auf Seite 1.

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

	READY 20/30 NC	READY 30/45 NC
	semiprofessionelle Speiseeismaschine, wassergekühlt, Standgerät	semiprofessionelle Speiseeismaschine, wassergekühlt, Standgerät
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	520 x 650 x 1400	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme pro Zyklus	3 - 5 Eismix	3,5 - 7,5 Eismix
Leistung pro Zyklus	4 - 7 l Speiseeis	5 - 10,5 l Speiseeis
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	4000 W / 400 V	5200 W / 400 V
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	275 kg / 250 kg	315 kg / 290 kg
VERKLEIDUNG		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	511812122140	511812222140
Verkaufspreis	26.660,00 €	31.220,00 €
SONDERZUBEHÖR		
	Artikel-Nr.	Preis in €
Antirutschmatte für Konsole	5111C15825900	285,00
Eisspatel, klein	511178600160	36,00
Mehrzweckfett	511743000104	13,00



QUARTETTO NC

Speiseeismaschine QUARTETTO NC

semiprofessionelle Speiseeismaschine, luftgekühlt, Standgerät

- Chargenfreezer für den mittleren Eisbedarf, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen Kunststoffgehäuse, Deckel und Reservefachtür aus CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Gehäuse und Fronttür aus Kunststoff
- elektronische Steuerung mit LCD-Display
- automatische Eisausgabe
- leichte Reinigung
- konserviert das fertige Eis in einem gekühlten Fach (-8 bis -15 °C) im Unterbau der Maschine, ohne zusätzliche Eis- oder Kühlvitriolen zu benötigen
- einfache Bedienung und geringer Platzbedarf
- für Spezialitäten wie z.B. Stracciatella geeignet dank vertikalem Edelstahl-Gefrierzylinder
- serienmäßig mit 4 runden Edelstahl-Schalen, Ø x H in mm: 200 x 120

Hinweis:

Lieferung erfolgt ohne Anschlussmaterial.

Das robuste Gerät eignet sich für die Speiseeis-Produktion z.B. in Bäckereien, Cafes, Restaurants, Hotels, Alten- und Pflegeheimen, Kantinen, Mensen und Berufsschulen, einsetzbar auch auf Veranstaltungen und im Catering.

Die Leistungsdaten können je nach verwendetem Mix sowie Einfüll-, Wasser- und Raumtemperatur variieren.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGIANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie auf Seite 1.

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscrème-Lagerschrank gekühlt werden muss.

		QUARTETTO NC	
		semiprofessionelle Speiseeismaschine, luftgekühlt, Standgerät	
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)		540 x 570 x 1150	
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme pro Zyklus		2 - 3 kg Eismix	
Leistung pro Zyklus		2,6 - 4 l Speiseeis	
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert		2100 W / 230 V	
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto		130 kg / 115 kg	
VERKLEIDUNG			
außen		Kunststoffgehäuse, Deckel und Reservefachtür aus CNS 1.4301	
innen		CNS 1.4301	
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.		511805117030	
Verkaufspreis		12.780,00 €	
SONDERZUBEHÖR		Artikel-Nr.	Preis in €
Eisspatel, klein		511178600160	36,00
Mehrzweckfett		511743000104	13,00
runde Edelstahl-Eisschalen für Quartetto NC, Ø x H in mm: 200 x 120		511600000030	119,00





LABO 20/30 NC

Speiseeismaschine Serie LABO

professionelle Speiseeismaschine, wassergekühlt, Standgerät

- Speiseeismaschine für den großen Eisbedarf, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- mit Edelstahlgehäuse und Edelstahlzylinder, Fronttür aus Kunststoff, CNS-Frontverschluss gegen Aufpreis erhältlich
- elektronische Steuerung mit LCD-Display, zwei Eisprogramme (Milcheis / Fruchteis) und Granita-Programm
- leichte und sichere Bedienung
- automatische Kontrolle der Eiskonsistenz durch Hard-O-Matic-System, Änderung der Konsistenz jederzeit während der Produktion möglich
- Rührwerk mit austauschbaren Messern
- einfache komplette Produktentnahme aus dem Zylinder
- Handbrause zur leichten Reinigung
- Absicherung 16 A träge

Hinweis:

Lieferung erfolgt ohne Anschlussmaterial.

Einsatzgebiete sind Bäckereien, Cafes, Restaurants, Hotels, Alten- und Pflegeheime, Kantinen, Mensen sowie kleine Eis-Cafes.

Die Leistungsdaten können je nach verwendetem Mix sowie Einfüll-, Wasser- und Raumtemperatur variieren.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie auf Seite 1.

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscrème-Lagerschrank gekühlt werden muss.

	LABO 20/30 NC	LABO 30/45 NC	LABO 40/60 NC
	professionelle Speiseeismaschine, wassergekühlt, Standgerät	professionelle Speiseeismaschine, wassergekühlt, Standgerät	professionelle Speiseeismaschine, wassergekühlt, Standgerät
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	520 x 650 x 1400		
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme pro Zyklus	3 - 5 kg Eismix	3,5 - 7,5 kg Eismix	5 - 10,5 kg Eismix
Leistung pro Zyklus	4 - 7 l Speiseeis	5 - 10,5 l Speiseeis	7,5 - 13 l Speiseeis
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	4000 W / 400 V	5000 W / 400 V	5500 W / 400 V
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	245 kg / 230 kg	285 kg / 270 kg	385 kg / 370 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	511810622100	511810722100	511810822140
Verkaufspreis	22.150,00 €	27.870,00 €	31.040,00 €
SONDERZUBEHÖR		Artikel-Nr.	Preis in €
Antirutschmatte für Konsole		5111C158255900	285,00
Eisspatel, klein		511178600160	36,00
Mehrzweckfett		511743000104	13,00



COMPA NC

Speiseeismaschine mit Kocher COMPA NC

professionelle Speiseeismaschine, wassergekühlt, Standgerät

- Speiseeismaschine und Kocher in einem Gerät, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- mit Edelstahlgehäuse und Edelstahlzylinder
- elektronische Steuerung mit LCD-Display, zwei Eisprogramme (Milcheis / Fruchteis) und Granita-Programm
- leichte und sichere Bedienung
- automatische Kontrolle der Eiskonsistenz durch Hard-O-Matic-System, Änderung der Konsistenz jederzeit während der Produktion möglich
- Rührwerk mit austauschbaren Messern
- einfache komplette Produktentnahme aus dem Zylinder
- Handbrause zur leichten Reinigung
- Einfüllen des noch heißen Mixes in den Gefrierzylinder und sofortiges, gleichzeitiges Schock-Frieren des Mixes möglich
- deutlich geringerer Platz- und Investitionsbedarf als beim klassischen System mit Eismaschine und Pasteurisiierer
- 2 horizontale Zylinder: im oberen Teil der Maschine zum Kochen des Mixes, im unteren zur Eis-Herstellung

Hinweis:

Lieferung erfolgt ohne Anschlussmaterial.

Einsatzgebiete sind Bäckereien, Cafes, Restaurants, Hotels, Alten- und Pflegeheime, Kantinen, Mensen sowie kleine Eis-Cafes.

Die Leistungsdaten können je nach verwendetem Mix sowie Einfüll-, Wasser- und Raumtemperatur variieren.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGIANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie auf Seite 1.

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscrème-Lagerschrank gekühlt werden muss.

	COMPA NC	
	professionelle Speiseeismaschine, wassergekühlt, Standgerät	
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	600 x 770 x 1530	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme pro Zyklus	3 - 6 kg Eismix	
Leistung pro Zyklus	4 - 8,5 l Speiseeis	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	8000 W / 400 V	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	275 kg / 260 kg	
VERKLEIDUNG		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	511809822103	
Verkaufspreis	33.663,00 €	
SONDERZUBEHÖR		
Antirutschmatte für Konsole	Artikel-Nr.	Preis in €
Eispatel, klein	5111C158255900	285,00
Mehrzweckfett	511178600160	36,00
	511743000104	13,00



TURBO NC

Mix- und Emulgiergerät TURBO NC

zum Zerkleinern, Vermischen, Emulgieren und Homogenisieren

- Mixer / Emulgiergerät, Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- leistungsstarker Motor mit variabler Geschwindigkeit
- elektronische Steuerung mit LCD-Display
- für cremigeres und länger haltbares Eis
- geeignet z.B. für Eis-Mix, Suppe, Püree, Creme, Füllung u.v.m.
- optimale Vermischung der Produkte, auch dickflüssige, stark öl- oder zuckerhaltige Zutaten sowie tiefgefrorene kleine Fruchtstücke
- hohe Volumenzunahme durch Lufteinbringung bei Eismix oder Creme
- serienmäßig mit zwei Rührstäben (1 x Creme- und 1 x Früchte-Emulgator), Cutter zum Zerkleinern von großen oder sehr festen Fruchtstücken optional im Sonderzubehör

Hinweis:

Lieferung erfolgt ohne Anschlussmaterial.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGIANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie auf Seite 1.

TURBO NC		
zum Zerkleinern, Vermischen, Emulgieren und Homogenisieren		
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	440 x 500 x 1140	
LEISTUNGSDATEN		
Leistung	3000 - 12000 Motorumdrehungen pro Minute 3 - 15 l Menge pro Zyklus	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	750 W / 230 V	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	80 kg / 65 kg	
VERKLEIDUNG		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	511866007000	
Verkaufspreis	5.950,00 €	
SONDERZUBEHÖR		
Cutter für Turbo NC, zum Zerkleinern von großen oder sehr festen Fruchtstücken Bei Bestellung direkt mit dem Gerät ist ein Sonderpreis möglich, bitte sprechen Sie uns an!	Artikel-Nr.	Preis in €
	511599953143	1.137,00
Mehrzweckfett	511743000104	13,00

Pasteuriserer Serie PASTOMASTER XPL NC

wassergekühlt, Standgerät



PASTOMASTER 60 XPL NC

- Pasteuriserer, Lieferung erfolgt ohne Stecker
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- gekühlter Ausgabebehälter für maximale Hygiene
- elektronische Steuerung mit LCD-Display, mit 4 automatischen Pasteurisierungs-Programmen: schonendes / flaches Pasteurisieren bei 65 °C, Zwischen-Pasteurisieren bei 65 °C bis 95 °C, hohes Pasteurisieren bei 85 °C, Schokolade-Pasteurisierung bei 90 °C
- Handbrause zur leichten Reinigung
- rasches Abkühlen auf 4 °C Konservierungstemperatur
- Tasse im Behälter zum Vermischen und Pasteurisieren
Vorteile: Homogenisierung für einen feinen, cremigen Eismix, hohe Funktionstüchtigkeit auch bei geringen Füllmengen, schnelle Zykluszeiten
- PASTOMASTER 60 XPL NC: Absicherung 16 A träge
- PASTOMASTER 120 XPL NC: Absicherung 32 A träge

Hinweis:
Lieferung erfolgt ohne Anschlussmaterial.

Die Leistungsdaten können je nach verwendetem Mix sowie Einfüll-, Wasser- und Raumtemperatur variieren.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGIANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie auf Seite 1.

	PASTOMASTER 60 XPL NC	PASTOMASTER 120 XPL NC
	wassergekühlt, Standgerät	wassergekühlt, Standgerät
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	350 x 860 x 1030	650 x 860 x 1030
LEISTUNGSDATEN		
Leistung	15 - 60 l Produktionsmenge / Charge	30 - 120 l Produktionsmenge / Charge
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	7000 W / 400 V	11200 W / 400 V
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	177 kg / 162 kg	284 kg / 269 kg
VERKLEIDUNG		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	511847022060	511847022120
Verkaufspreis	20.180,00 €	30.280,00 €
SONDERZUBEHÖR		
Mehrzweckfett	Artikel-Nr.	Preis in €
	511743000104	13.00

MASTER 12 NC

PROFESSIONELLES EIS – GEKONNTE CREMES



MULTIFUNKTIONALER PROFI-PARTNER!

Das Multifunktionsgerät ist gleich in zweifacher Hinsicht der professionelle Partner für die Konditorei und die Gastronomie: als vollwertige Eismaschine und als vollwertiger Cremebereiter!

Die flexible und zuverlässige Kombimaschine vermischt, erhitzt, pasteurisiert, kühlt ab und konserviert Spezialitäten aller Art!

Extrem vielseitig einsetzbar durch kurze Produktionszeiten in Verbindung mit kleinen Mindestmengen und damit ideal für zum Beispiel: Granita, Zabaione, Cremes, Panna Cotta, Konfitüre, Baiser, Joghurt, Ganache/Tortenfüllungen, temperierte Schokolade, Risotto, Ragout, Polenta, Eismix und Speiseeis.

Das heißt: Vielseitige Einsatzmöglichkeiten, die aufgrund des geringen Platzbedarfs des Kombigeräts auch bei begrenzten Räumlichkeiten realisierbar sind!





MASTER 12 NC

Credebereiter / Eismaschine MASTER 12 NC

wassergekühlt, Standgerät

- Credebereiter / Eismaschine, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- mit Edelstahlgehäuse und vertikalem Edelstahl-Gefrierzylinder, Wanne und oberes Blech aus einem Stück gearbeitet für maximale Hygiene, doppelter Behälterdeckel mit großem Trichter zum bequemen und sauberen Einfüllen der Zutaten während des Rührens und des automatischen Programmablaufes
- elektronische Steuerung mit LCD-Display
- leichte und sichere Bedienung
- automatische Kontrolle der Eiskonsistenz durch Hard-O-Matic-System, Änderung der Konsistenz jederzeit während der Produktion möglich
- Rührwerk mit austauschbaren Messern
- einfache komplette Produktentnahme aus dem Zylinder
- Handbrause zur leichten Reinigung
- optimale Verarbeitung der Produkte durch kurze Produktionszeiten in Verbindung mit kleinen Mindestmengen dank patentiertem Erhitzungs- bzw. Kühlsystem
- für alle Bedürfnisse in der Konditorei und Gastronomie: vermischt, erhitzt, pasteurisiert, kühlt ab, reift und konserviert Spezialitäten aller Art

Hinweis:

Lieferung erfolgt ohne Anschlussmaterial.

Einsatzgebiete sind Bäckereien, Konditoreien, Patisserien, Cafes, Restaurants, Hotels, Alten- und Pflegeheime, Kantinen, Mensen und Eisdielen.

Die Leistungsdaten können je nach verwendetem Mix sowie Einfüll-, Wasser- und Raumtemperatur variieren.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGIANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie auf Seite 1.

	MASTER 12 NC	
	wassergekühlt	
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	510 x 700 x 1280	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme	12 l Zylinderkapazität	
Leistung pro Zyklus	3 - 7 kg Speiseeis 3 - 9 l Creme	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	5200 W / 400 V	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	205 kg / 190 kg	
VERKLEIDUNG		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	511802222190	
Verkaufspreis	28.163,00 €	
SONDERZUBEHÖR		
Eisspatel, klein	Artikel-Nr.	Preis in €
	511178600160	36,00
Mehrzweckfett	511743000104	13,00

PASTOCHEF 18 NC

MULTITALENT FÜR SÜSSES UND HERZHAFTES



ALLROUNDER FÜR SPEZIALITÄTEN ALLER ART!

Der Cremekocher Pastochef 18 NC erfüllt als Allrounder alle Bedürfnisse in der Konditorei und Gastronomie:

Er vermischt, erhitzt, pasteurisiert, kühlt ab, reift und konserviert Spezialitäten aller Art!

Das Geheimnis liegt in der Kombination von handwerklicher Herstellung gepaart mit fortschrittlichster Technologie.

45 Programme sowie 5 freie Programme für eigene Rezepte bieten die perfekte Herstellung von zum Beispiel Zabaione, Bayrisch Creme, Panna Cotta, Sirup, Konfitüre, Soßen, Pudding, Brandteig, gebrannte Mandeln, Petit Fours, Joghurt, Polenta, Ragout, Risotto, Ganache, Eismix, temperierte Schokolade und vieles mehr.

Kurz, ob süßes Dessert oder herzhaftes Hauptspeise:
Die Möglichkeiten sind fast unbegrenzt!



Cremekocher Serie PASTOCHEF NC

wassergekühlt, Standgerät



PASTOCHEF 18 NC

- Cremekocher, Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Wanne und oberes Blech aus einem Stück gearbeitet für maximale Hygiene, doppelter Behälterdeckel mit großem Trichter zum bequemen und sauberen Einfüllen der Zutaten während des Rührens und des automatischen Programmablaufes
- elektronische Steuerung mit LCD-Display
- Handbrause zur leichten Reinigung
- keine Verkrustungen und Leistungsverluste, da Erhitzung und Abkühlung durch Trockensystem
- für alle Bedürfnisse in der Konditorei und Gastronomie: vermischt, erhitzt, pasteurisiert, kühlt ab, reift und konserviert Spezialitäten aller Art
- stets gleichbleibende Produktqualität durch perfekte Temperaturstabilität
- 45 automatische Programme sowie 5 freie Programme für eigene Rezepte
- gleichmäßiges Mischen und Erhitzen der Produkte durch speziell geformtes Rührwerk und Gegenrührwerk
- rasche und saubere Ausgabe durch einen Ausgabehahn mit doppeltem Sicherungssystem, das nach jeder Entnahme das gesamte Produkt zur korrekten Konservierung in den Rührbehälter zurückführt
- Absicherung 16 A trägt

Hinweis:

Lieferung erfolgt ohne Anschlussmaterial.

Das Gerät ist preisgleich als luftgekühlte oder wassergekühlte Version erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben.

Die Leistungsdaten können je nach verwendetem Mix sowie Einfüll-, Wasser- und Raumtemperatur variieren.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGIANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie auf Seite 1.

	PASTOCHEF 18 NC	PASTOCHEF 32 NC	PASTOCHEF 55 NC
	luftgekühlt oder wassergekühlt	wassergekühlt	wassergekühlt
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	450 x 620 x 1110	658 x 716 x 1110	658 x 720 x 1190
LEISTUNGSDATEN			
Leistung pro Charge	7 - 15 kg Creme 5 - 12,5 kg Schokolade	15 - 30 kg Creme 7,5 - 25 kg Schokolade	25 - 50 kg Creme 10 - 40 kg Schokolade
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	2100 W / 400 V	4000 W / 400 V	5600 W / 400 V
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	165 kg / 150 kg	213 kg / 198 kg	266 kg / 251 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	511847312100	511847422140	511847522140
Verkaufspreis	20.640,00 €	26.430,00 €	30.550,00 €
SONDERZUBEHÖR			
Mehrzweckfett			
		Artikel-Nr.	Preis in €
		511743000104	13,00



SOFTER GENUSS: SO VIELSEITIG SIND SOFTEIS & FROZEN YOGURT



SOFTEIS UND FROZEN YOGURT: DAZU SCHMECKT FAST ALLES!

Jeder kennt frisch gezapftes Softeis in der Eistüte – Genuss pur! Vor einiger Zeit hat der softe Eisgenuss mit dem sogenannten „Frozen Yogurt“ leichtere Konkurrenz bekommen: Da bei der Zubereitung dieser Dessertvariante Joghurt anstelle von Sahne verwendet wird, ist der Fettgehalt deutlich niedriger.

Doch wenn es um die Variations- und Kombinationsmöglichkeiten geht, liegen beide Eisspezialitäten wieder gleichauf. Denn es muss nicht immer die obligatorische Waffel oder der bekannte Becher sein!

Wussten Sie schon, wie lecker Frozen Yogurt und Softeis in den folgenden Kombinationen schmeckt?

Hmmmm lecker! Frozen Yogurt und Softeis

- mit frischen Früchten
- mit Müsli
- mit Schokotopping
- auf frisch gebackenen Waffeln
- zu roter Grütze
- zu Apfelstrudel
- auf Crêpes
- als Kuchenfüllung

Sicher haben Sie noch viele weitere kreative Genussideen!



Softeismaschine 161 G-SP NC

luftgekühlt, Tischgerät



161 G-SP NC

- Tisch-Softeismaschine für den kleinen Bedarf, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- mit Ausgabebahn, Schneckenrührwerk für hohen Luftaufschlag und geschmeidige Struktur, aktiv gekühlter Mixbehälter
- selbstschließender Zapfhebel
- elektronische Steuerung mit mehrsprachigem LCD-Display
- für Frozen Yoghurt, Monoporzioni (Eiskonfekt oder Stieleis) geeignet
- Selbstpasteurisierungsprogramm mit Reinigungsintervall bis zu 42 Tage möglich
- mit Abtausystem im Zylinder für vereinfachte Reinigung
- geringer Raumbedarf
- Absicherung 16 A träge

Hinweis:

Lieferung erfolgt ohne Anschlussmaterial.

Das vielseitige Gerät eignet sich zum Einsatz bei extrem wenig Platzbedarf in der Gastronomie für die Zubereitung von Eis als Dessert sowie zu Kuchen, Strudel, Waffeln oder Crepes.

Die Leistungsdaten können je nach verwendetem Mix sowie Einfüll-, Wasser- und Raumtemperatur variieren.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGIANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie auf Seite 1.

		161 G-SP NC	
		luftgekühlt, Tischgerät	
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)		300 x 630 x 850	
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme		5 l Wanneninhalt	
Leistung pro Stunde		15 kg Softeis	
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert		1800 W / 230 V	
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto		113 kg / 98 kg	
VERKLEIDUNG			
außen		CNS 1.4301	
innen		CNS 1.4301	
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.		511828917030	
Verkaufspreis		10.960,00 €	
SONDERZUBEHÖR		Artikel-Nr.	Preis in €
Ausgabe-Schlauch, für Einzelportionen / Monoportioni (Eiskonfekt oder Stieleis)		511C193002722	75,00
Mehrzweckfett		511743000104	13,00



ERFOLGSKONZEPT FÜR SOFTEIS & FROZEN YOGURT

Softeismaschine 171 NC und professionelle Kühlung = trendiger Genuss!

Wir machen aus unserem Equipment Ihr Konzept: Für das kreative Angebot von Softeis und Frozen Yoghurt mit leckeren Toppings und Soßen sind das beispielsweise die Softeismaschine 171 NC, der Kühlaufsatz A1320 und ein professioneller Kühlschrank zur Lagerung der Zutaten. Und dann kann es schon losgehen. Sprechen Sie uns an: Wir beraten Sie gerne und finden die für Sie passende Konzeptlösung!



Ist das einfach...

Softeis & Frozen Yogurt mit der 171 NC

Eismix oder Joghurt in den gekühlten Behälter füllen.
Schon nach kurzer Zeit das Eis portionsweise zapfen.
Früchte, Toppings, zerkleinerte Cookies oder Streusel auf das Eis geben.
Frisch & lecker dem Kunden übergeben!

... und soooo lecker!

Kühlaufsatz für Früchte und andere leckere Toppings



Kühlaufsatz A1320

Kühlaufsatz mit statischer Kühlung

innen und außen aus CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509

zur Aufnahme von 2 x GN 1/4-150, 3 x GN 1/6-100, 3 x GN 1/9-100

Bruttoinhalt: 34 l

B x T x H in mm: 1320 x 324 x 387

elektronische Steuerung, Digitalanzeige

Anschlusswert: 170 W / 230 V

Professionelle Kühlung der Zutaten

Ob Joghurt, Früchte, leckere Soßen oder Schokolade:

Ein professioneller Kühlschrank hält Ihre Zutaten auch dann auf Temperatur, wenn es draußen richtig heiß wird. So behalten Sie auch bei Hochbetrieb einen kühlen Kopf!

Sie finden den Kühlaufsatz und eine große Auswahl an Kühlschränken sowie weiteren Kühlgeräten in unserem Gesamtprogramm „Professionell Kühlen“.





171 NC

Softeismaschine 171 NC

luftgekühlt, Tischgerät

- Tisch-Softeismaschine für den kleinen und mittleren Bedarf, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- mit Ausgabebahn, Schneckenrührwerk und Kunststoffpumpe für hohen Luftaufschlag und geschmeidige Struktur, aktiv gekühlter Mixbehälter mit Rührwerk
- elektronische Steuerung mit LCD-Display
- für Frozen Yoghurt geeignet

Hinweis:

Lieferung erfolgt ohne Anschlussmaterial.

Das vielseitige Gerät eignet sich zum Einsatz bei extrem wenig Platzbedarf in der Gastronomie für die Zubereitung von Eis als Dessert sowie zu Kuchen, Strudel, Waffeln oder Crepes.

Die Leistungsdaten können je nach verwendetem Mix sowie Einfüll-, Wasser- und Raumtemperatur variieren.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGIANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie auf Seite 1.

171 NC	
luftgekühlt, Tischgerät	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	510 x 680 x 710
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme	12 l Wanneninhalt
Leistung pro Stunde	18 kg Softeis
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	2100 W / 230 V
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	119 kg / 104 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	511828917040
Verkaufspreis	15.640,00 €
SONDERZUBEHÖR	
Mehrzweckfett	Artikel-Nr. 511743000104 Preis in € 13,00




TRE NC

Softemaschine TRE NC

luftgekühlt, Standgerät

- Softemaschine, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- zwei aktiv gekühlte Mixbehälter, mit 3 Ausgabehähnen für 2 Sorten und gemischte Ausgaben, Zahnradpumpen für hohen Luftaufschlag und geschmeidige Struktur, spezielles Rührwerk für zusätzlichen Aufschlag und hohe Produktqualität, Reserve-Kontrolllampe
- mechanische Steuerung
- hohe Stundenleistung
- serienmäßig mit 4 Lenkrollen, davon 2 feststellbar
- Absicherung 16 A träge

Hinweis:
Lieferung erfolgt ohne Anschlussmaterial.

Das Gerät ist als wassergekühlte Version auf Anfrage erhältlich.

Das robuste Standgerät eignet sich in der Gastronomie und in Restaurants für die Zubereitung von Eis als Desserts oder zu Früchten und Fruchtspeisen. Eine weitere Einsatzmöglichkeit ist z.B. in Cafes, Konditoreien und Bäckereien die Zubereitung von Eis zu Kuchen, Strudel, Waffeln oder Crepes oder auch für Softisherstellung in Schaustellerbetrieben.

Die Leistungsdaten können je nach verwendetem Mix sowie Einfüll-, Wasser- und Raumtemperatur variieren.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGIANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie auf Seite 1.

TRE NC	
luftgekühlt, Standgerät	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	510 x 740 x 1440
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme	2 x 8 l Wanneninhalt
Leistung pro Stunde	32 kg Softeis
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	2700 W / 400 V
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	225 kg / 210 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	511821112170
Verkaufspreis	20.070,00 €
SONDERZUBEHÖR	
Mehrzweckfett	Artikel-Nr. 511743000104 Preis in € 13,00



EIS TG-3 TOP

Eisvitrine EIS TG-3 TOP

steckerfertig, für drei 5 l - Eisschalen

- steckerfertige Auftisch-Vitrine mit statischer Kühlung für drei 5 l-Eisschalen
- Innenwanne aus Kunststoff
- außen weiß plastifiziertes Stahlblech
- schwenkbare Plexiglashaube mit Dichtungsprofil
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- manuelle Abtauung, entwickelt und getestet für Klimaklasse SN (+10 bis +30 °C)
- serienmäßig mit 3 Edelstahl-Eisschalen 5,00 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120 und Trenngitter

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

EIS TG-3 TOP	
steckerfertig, für drei 5 l - Eisschalen	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	675 x 700 x 515
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme	3 x 5,0 l Eisschale
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	170 W / 230 V
Kältemittel	R 290
Energieverbrauch	2,9 kWh / 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-16 bis -18 °C bei 35 °C UT und 70 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	37 kg / 34 kg
VERKLEIDUNG	
innen	Innenwanne aus Kunststoff
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	4775003001
Verkaufspreis	1.089,00 €
SONDERZUBEHÖR	
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert	4877020120
	Preis in €
	19,00





ISETTA TP LX 9R



Sonderzubehör: Frontdekor D2 (lose beigelegt)
individuelle Beklebungen auf Anfrage möglich

Speiseeisvitrine Serie ISETTA

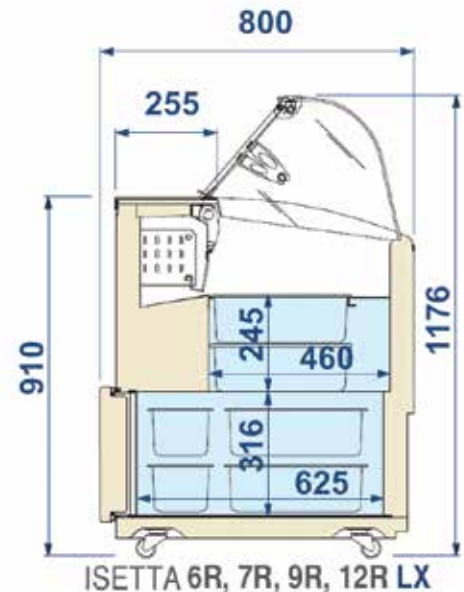
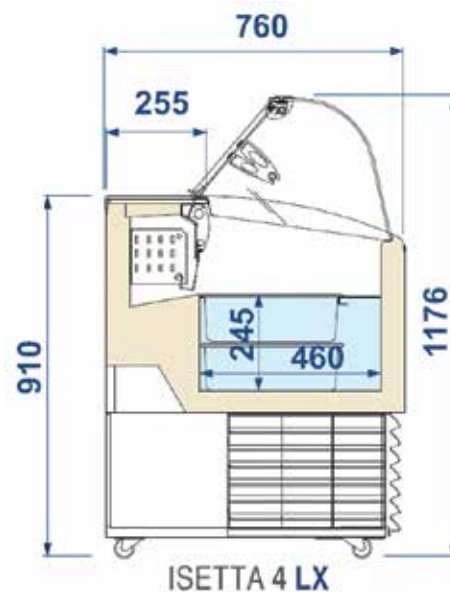
gebogene Verglasung, gekühltes Reservefach (außer Modell LX 4)

- steckerfertige Eisvitrine mit statischer Kühlung
- innen pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- außen pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß, optional Dekor
- Frontscheibe, gebogen, aus Sicherheitsglas, bedienseitig mit aufklappbarer, gerader Plexiglasabdeckung
- Innenbeleuchtung
- Energiesparisolierung, 60 mm
- automatische Abtauung, elektrisch
- extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis H in mm: 240
oder für Eisschalen bis H in mm: 120, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt
- Reservefach mit Tür und abgerundeter Griffmulde (außer Modell 4) nicht gesondert regelbar, nur zur kurzzeitigen Lagerung von Speiseeis geeignet
- serienmäßig mit 4 Doppelenkrollen
- umlaufender Schutzrahmen aus Kunststoff
- ISETTA TP LX 12R: mit zwei leistungsstarken Kompressoren mit zeitverzögertem Start, nicht einzeln ansteuerbar

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Ausführliche Beschreibung und Abbildungen des aufgeführten Sonderzubehörs finden Sie auf den Seiten 69 und 70.



Speiseeisvitrine Serie ISETTA

gebogene Verglasung, gekühltes Reservefach (außer Modell LX 4)

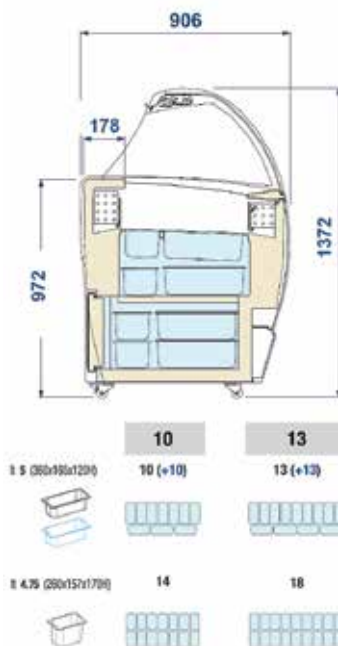
	ISETTA TP LX 4	ISETTA TP LX 6R	ISETTA TP LX 7R	ISETTA TP LX 9R	ISETTA TP LX 12R
	statische Kühlung, gebogene Verglasung, ohne Reservefach	statische Kühlung, gebogene Verglasung, gekühltes Reservefach			
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	824 x 760 x 1176	1184 x 800 x 1176	1354 x 800 x 1176	1659 x 800 x 1176	2119 x 800 x 1176
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	245 l	372 l	432 l	432 l	628 l
Nettoinhalt	79 l	119 l	138 l	138 l	225 l
Türen im Unterbau	kein Reservefach	1	1	1	2
Fassungsvermögen	6 x 4,7 l	10 x 4,7 l	11 x 4,7 l	14 x 4,7 l	19 x 4,7 l
Eisschalen (wahlweise)	4 + 4 x 5,0 l	6 + 6 x 5,0 l	7 + 7 x 5,0 l	9 + 9 x 5,0 l	12 + 12 x 5,0 l
Reservefach (wahlweise)	kein Reservefach	6 x 4,75 l 4 + 4 x 5,00 l	8 x 4,75 l 6 + 6 x 5,00 l	10 x 4,75 l 7 + 7 x 5,00 l	14 x 4,75 l 10 + 10 x 5,00 l
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	300 W / 230 V	470 W / 230 V	460 W / 230 V	930 W / 230 V	1045 W / 230 V
Kälteleistung	402 W / VT -38 °C	455 W / VT -38 °C	485 W / VT -38 °C	565 W / VT -38 °C	710 W / VT -38 °C
Kältemittel / Menge	R 290 / 390 g	R 290 / 400 g	R 404A / 450 g	R 404A / 690 g	R 404A / 730 + 350 g
Energieverbrauch	5,3 kWh / 24h	9,1 kWh / 24h	9,4 kWh / 24h	10,6 kWh / 24h	15,4 kWh / 24h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 75 % RF				
	kein Reservefach	bis zu -16 °C im Reservefach			
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75% RF)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	87 kg / 69 kg	119 kg / 97 kg	130 kg / 102 kg	192 kg / 160 kg	250 kg / 217 kg
VERKLEIDUNG					
außen	pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß, optional Dekor				
innen	pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	4530231004001	4530231006001	4530231007001	453023100900	453023101200
Verkaufspreis	2.269,00 €	2.398,00 €	2.539,00 €	3.480,00 €	4.447,00 €
SONDERZUBEHÖR				Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl-Eisschale 4,7 l, B x T x H in mm: 265 x 160 x 170				4877130170	19,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert				4877020120	19,00
Edelstahl-Halterung, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, Modelle ISETTA / FUJI / SAMOA / ISABELLA / BERMUDA				48812702	60,00
Eishörnchensilo 4, Standmodell, aus Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10 4 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 135 x 135, Höhe in mm: 500				488127204	188,00
Eishörnchensilo 8, Standmodell, aus Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10 8 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 250 x 130, Höhe in mm: 500				488127208	253,00
Eishörnchensilo 808, inkl. Wandaufhängung aus Edelstahl 18/10, mit herausnehmbarem Krümelblech Lochanzahl 8 x Ø 26 mm, 3 x Ø 31 mm, Fläche B x T in mm: 240 x 120, Höhe in mm: 480				488127808	165,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für STD / LX 12R				453090931200	76,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für STD / LX 4				453090930400	50,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für STD / LX 6R				453090930600	63,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für STD / LX 7R				453090930700	63,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für STD / LX 9R				453090030900	69,00
Frontdekor D2				453091000002	61,00
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf				48812754	114,00
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf				4881275416	271,00
Schwammablage, für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416				48812751	23,00



ISABELLA LX 10
Anwendungsbeispiel



ISABELLA LX - doppelreihige Anordnung der Eisschalen möglich, Tages-Zwischenvorratsfach mit Tür und abgerundeter Griffmulde



Speiseeisvitrine Serie ISABELLA LX

statische Kühlung, gebogene Verglasung, gekühltes Reservefach

- steckerfertige Eisvitrine mit statischer Kühlung
- innen pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- außen inkl. Frontdekorblende in Serie und gelochtem Edelstahlblech, Seitenteile in grau
- Frontscheibe, gebogen, aus temperiertem Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung mit Aluminiumverblendung
- Energiesparisolierung, 60 mm
- automatische Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis
- doppeltes, leistungsstarkes Verdampfersystem für eine gleichmäßige Temperatur
- extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis H in mm: 240 oder für Eisschalen bis H in mm: 120, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt
- Reservefach mit Tür und abgerundeter Griffmulde nicht gesondert regelbar, nur zur kurzzeitigen Lagerung von Speiseeis geeignet
- serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen
- serienmäßig mit bedienseitigem Nachttrollo

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

	ISABELLA LX 10	ISABELLA LX 13
	statische Kühlung, gebogene Verglasung, gekühltes Reservefach	
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1317 x 906 x 1372	1647 x 906 x 1372
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	520 l	660 l
Nettoinhalt	185 l	237 l
Türen im Unterbau	1	
Fassungsvermögen	14 x 4,7 l	18 x 4,7 l
Eisschalen (wahlweise)	10 + 10 x 5,0 l	13 + 13 x 5,0 l
Reservefach	8 x 4,75 l 5 + 5 x 5,00 l	10 x 4,75 l 7 + 7 x 5,00 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	590 W / 230 V	980 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 290 / 510 g	R 290 / 760 g
Energieverbrauch	9,2 kWh / 24h	16,5 kWh / 24h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-16 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF bis zu -16 °C Reservefach	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	153 kg / 132 kg	231 kg / 192 kg
VERKLEIDUNG		
außen	inkl. Frontdekorblende in Serie und gelochtem Edelstahlblech, Seitenteile in grau	
innen	pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4532000014001	4532000018001
Verkaufspreis	4.049,00 €	4.819,00 €
SONDERZUBEHÖR		
Edelstahl-Eisschale 4,7 l, B x T x H in mm: 265 x 160 x 170	Artikel-Nr. 4877130170	Preis in € 19,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert	4877020120	19,00
Edelstahl-Halterung, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, Modelle ISETTA / FIJI / SAMOA / ISABELLA / BERMUDA	48812702	60,00
Eishörnchensilo 4, Standmodell, aus Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10	488127204	188,00
4 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 135 x 135, Höhe in mm: 500		
Eishörnchensilo 8, Standmodell, aus Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10	488127208	253,00
8 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 250 x 130, Höhe in mm: 500		
Eishörnchensilo 808, inkl. Wandaufhängung aus Edelstahl 18/10, mit herausnehmbarem Krümelblech, Lochanzahl 8 x Ø 26 mm, 3 x Ø 31 mm, Fläche B x T in mm: 240 x 120, Höhe in mm: 480	488127808	165,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für LX 10	453090940140	63,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für LX 13	453090940180	69,00
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf	48812754	114,00
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf	4881275416	271,00
Schwammablage, für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416	48812751	23,00





BERMUDA LX 10 UM



Speiseeisvitrine Serie BERMUDA LX UM

Umluftkühlung, gebogene Verglasung, gekühltes Reservefach

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung und 1 (LX 10 UM) oder 2 (LX 13 UM) Kompressor(en)
- innen pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- außen inkl. Frontdekorblende in weiß und gelochtem Edelstahlblech, Seitenteile in grau (weitere Dekorblenden gegen Aufpreis möglich, sprechen Sie uns an)
- Frontscheibe, gebogen, aus temperiertem Sicherheitsglas
- helle und kostensparende LED-Innenbeleuchtung, ohne Wärmeabgabe auf die Ware
- Energiesparisolierung, 60 mm
- automatische Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis
- doppeltes, leistungsstarkes Verdampfersystem für eine gleichmäßige Temperatur
- extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis H in mm: 240 oder für Eisschalen bis H in mm: 120, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt
- Reservefach mit Tür und abgerundeter Griffmulde nicht gesondert regelbar, nur zur kurzzeitigen Lagerung von Speiseeis geeignet
- serienmäßig mit 4 Doppelenkrollen
- serienmäßig mit bedienseitigem Nachttrollo

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

	BERMUDA LX 10 UM	BERMUDA LX 13 UM
	Umluftkühlung, gebogene Verglasung, gekühltes Reservefach	
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1340 x 800 x 1340	1670 x 800 x 1340
LEISTUNGSDATEN		
Bruttinhalt	300 l	395 l
Nettinhalt	255 l	325 l
Türen im Unterbau	1	
Fassungsvermögen	14 x 4,7 l	18 x 4,7 l
Eisschalen (wahlweise)	10 x 5,0 l	13 x 5,0 l
		10 x 4,75 l
Reservefach	8 x 4,75 l 5 + 5 x 5,00 l	7 + 7 x 5,00 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	770 W / 230 V	1340 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 290 / 510 g	R 290 / 760 g
Energieverbrauch	20,6 kWh / 24h	23,9 kWh / 24h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-16 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF bis zu -16 °C Reservefach	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	215 kg / 190 kg	225 kg / 200 kg
VERKLEIDUNG		
außen	inkl. Frontdekorblende in Serie und gelochtem Edelstahlblech, Seitenteile in grau	
innen	pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	453200001410	453200001810
Verkaufspreis	5.247,00 €	5.956,00 €
SONDERZUBEHÖR		Artikel-Nr.
Edelstahl-Eisschale 4,7 l, B x T x H in mm: 265 x 160 x 170		4877130170
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert		4877020120
Edelstahl-Halterung, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, Modelle ISETTA / FIJI / SAMOA / ISABELLA / BERMUDA		48812702
Eishörnchensilo 4, Standmodell, aus Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10 4 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 135 x 135, Höhe in mm: 500		488127204
Eishörnchensilo 8, Standmodell, aus Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10 8 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 250 x 130, Höhe in mm: 500		488127208
Eishörnchensilo 808, inkl. Wandaufhängung aus Edelstahl 18/10, mit herausnehmbarem Krümelblech, Lochanzahl 8 x Ø 26 mm, 3 x Ø 31 mm, Fläche B x T in mm: 240 x 120, Höhe in mm: 480		488127808
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für LX 10		453090940140
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für LX 13		453090940180
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf		48812754
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf		4881275416
Schwammablage, für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416		48812751
		Preis in €
		19,00
		19,00
		60,00
		188,00
		253,00
		165,00
		63,00
		69,00
		114,00
		271,00
		23,00





CARRETTINO BEIGE

Speiseeiswagen Serie CARRETTINO

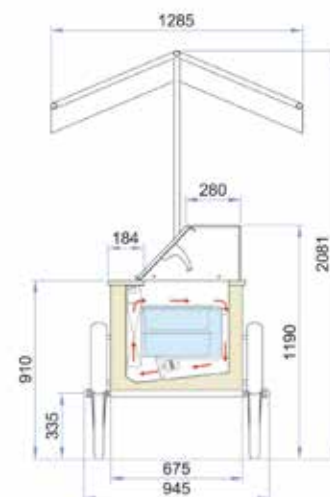
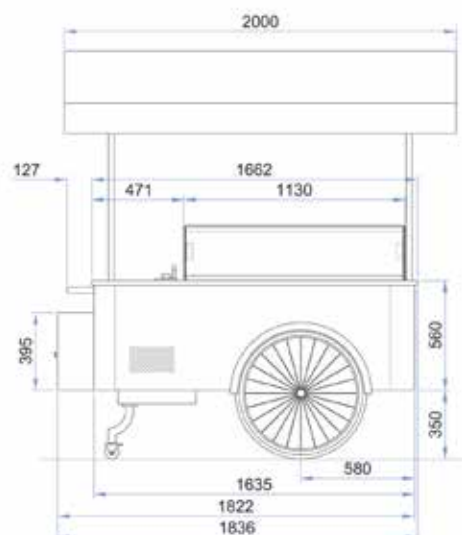
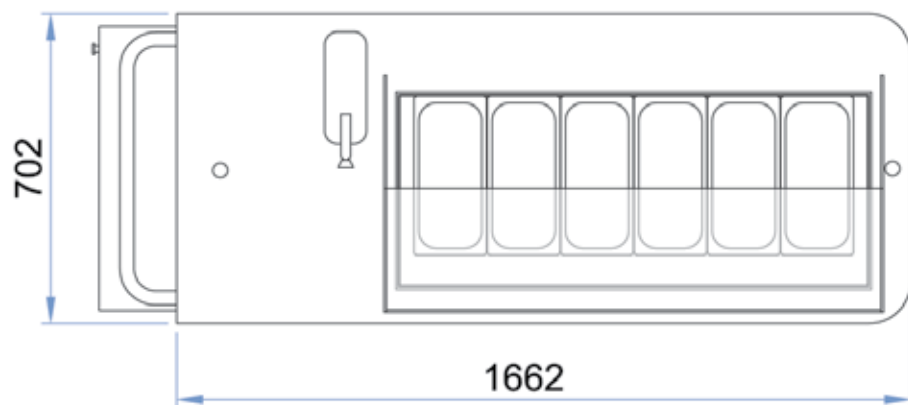
steckerfertig, Umluftkühlung

- steckerfertiger Speiseeiswagen mit Umluftkühlung
- innen pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß, Innenwanne aus CNS 1.4301
- CARRETTINO BEIGE außen cremegelb lackiertes, pulverbeschichtetes Stahlblech mit Dekor
- CARRETTINO BRAUN außen braun lackiertes, pulverbeschichtetes Stahlblech mit Dekor
- CARRETTINO WEISS außen weiß lackiertes, pulverbeschichtetes Stahlblech mit Dekor
- gerader, temperierter Glasaufbau mit Klappscheibe, mit Beleuchtung
- automatische Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis
- Dach aus Synthetik-Gewebe, strapazierfähig und lichtbeständig
- extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis H in mm: 240
oder für Eisschalen bis H in mm: 120, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt
- serienmäßig mit Portionierspüle mit Wasserhahn
- schwenkbare Tür im Heck

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscrème-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Ausführliche Beschreibungen und Abbildungen des aufgeführten Sonderzubehörs finden Sie auf den Seiten 69 und 70.



Speiseeiswagen Serie CARRETTINO

steckerfertig, Umluftkühlung

	CARRETTINO BEIGE	CARRETTINO BRAUN	CARRETTINO WEISS
	steckerfertig, Umluftkühlung		
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	2000 x 1285 x 2081		
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme	10 x 4,7 l Eisschale 6 + 6 x 5,0 l Eisschale		
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	590 W / 230 V		
Kältemittel / Menge	R 290 / 460 g		
Energieverbrauch	10,6 kWh / 24h		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-16 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	231 kg / 205 kg		
VERKLEIDUNG			
außen	cremegelb mit Dekor	braun mit Dekor	weiß mit Dekor
innen	pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß, Innenwanne aus CNS 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	4531155060921	4531155060021	4531155060931
Verkaufspreis	8.298,00 €	8.298,00 €	8.298,00 €
SONDERZUBEHÖR			
CARRETTINO Wasserkarister, für Spüleneinheit	Artikel-Nr.	Preis in €	
Edelstahl-Eisschale 4,7 l, B x T x H in mm: 265 x 160 x 170	499123280	34,00	
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert	4877130170	19,00	
Eishörnchensilo 4, Standmodell, aus Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10	4877020120	19,00	
4 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 135 x 135, Höhe in mm: 500	488127204	188,00	
Eishörnchensilo 8, Standmodell, aus Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10	488127208	253,00	
8 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 250 x 130, Höhe in mm: 500	488127808	165,00	
Eishörnchensilo 808, inkl. Wandaufhängung aus Edelstahl 18/10, mit herausnehmbarem Krümelblech, Lochanzahl 8 x Ø 26 mm, 3 x Ø 31 mm, Fläche B x T in mm: 240 x 120, Höhe in mm: 480	453090960000	64,00	
Eisschalenhalter für 4,75 l-Behälter			



FIJI 4

Speiseeisvitrine Serie FIJI

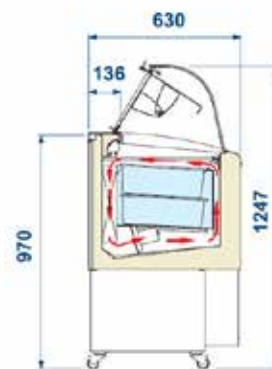
Umluftkühlung, gebogene Verglasung

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- innen und außen pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- Frontscheibe, gebogen, aus temperiertem Sicherheitsglas inkl. Prallscheibe, bedienseitig mit aufklappbarer, gerader Plexiglasabdeckung
- Blende mit Innenbeleuchtung
- Energiesparisolierung, 60 mm
- automatische Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis
- extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis H in mm: 240 oder für Eisschalen bis H in mm: 120, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt
- doppelreihige Anordnung der Eisschalen möglich
- serienmäßig mit 4 Rollen
- Fiji 12: mit zwei leistungsstarken Kompressoren mit zeitverzögertem Start, nicht einzeln ansteuerbar

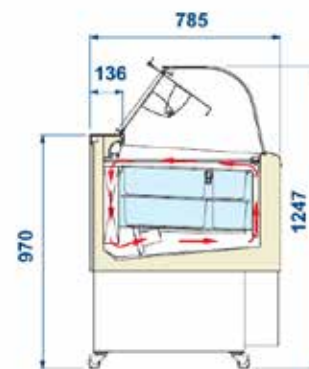
Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Ausführliche Beschreibung und Abbildungen des aufgeführten Sonderzubehörs finden Sie auf den Seiten 69 und 70.



FIJI
4-6-7-9-12



FIJI
120-140

Bestückungsmöglichkeiten Serie FIJI mit Eisschalen

	4	6	7	9	12	120	140
5 l (360x165x120) Anordnung in doppelter Lage	4 + (4)	6 + (6)	7 + (7)	9 + (9)	12 + (12)	09 + (09)	10 + (10)
4,75 l (260x157x170)	04	06	07	09	12	12	14

■ = sichtbare Eisschalen ■ = Eisschalen in zweiter Lage – nicht sichtbar

Speiseeisvitrine Serie FIJI

Umluftkühlung, gebogene Verglasung

	FIJI 4	FIJI 6	FIJI 7	FIJI 9	FIJI 12	FIJI 120	FIJI 140
	Umluftkühlung, gebogene Verglasung, ohne Unterbaukühlung						
ABMESSUNGEN (MM)							
außen (B x T x H)	824 x 630 x 1247	1214 x 630 x 1247	1354 x 630 x 1247	1659 x 630 x 1247	2119 x 630 x 1247	1214 x 785 x 1247	1354 x 785 x 1247
LEISTUNGSDATEN							
Bruttoinhalt	218 l	339 l	383 l	478 l	621 l	459 l	518 l
Nettoinhalt	119 l	185 l	209 l	261 l	339 l	243 l	274 l
Fassungsvermögen	4 x 4,7 l	6 x 4,7 l	7 x 4,7 l	9 x 4,7 l	12 x 4,7 l	12 x 4,7 l	14 x 4,7 l
Eisschalen (wahlweise)	4 + 4 x 5,0 l	6 + 6 x 5,0 l	7 + 7 x 5,0 l	9 + 9 x 5,0 l	12 + 12 x 5,0 l	9 + 9 x 5,0 l	10 + 10 x 5,0 l
TECHNISCHE DATEN							
Anschlusswert	555 W / 230 V	900 W / 230 V	900 W / 230 V	980 W / 230 V	1800 W / 230 V	950 W / 230 V	1000 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404A / 460 g	R 404A / 460 g	R 404A / 450 g	R 404A / 520 g	R 404A / 520 g	R 404A / 390 g	R 404A / 520 g
Energieverbrauch	6,3 kWh / 24h	9,24 kWh / 24h	10,4 kWh / 24h	12,3 kWh / 24h	12,3 kWh / 24h	11,6 kWh / 24h	12,2 kWh / 24h
TEMPERATURANGABEN							
Bereich	-18 bis -14 °C bei 35 °C UT und 70 % RF						
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75% RF)						
GEWICHTSANGABEN							
Gewicht	94 kg / 67 kg	116 kg / 99 kg	125 kg / 110 kg	148 kg / 135 kg	130 kg / 172 kg	151 kg / 110 kg	164 kg / 135 kg
Brutto / Netto							
VERKLEIDUNG							
außen	weiß plastifiziertes Stahlblech						
innen	pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß						
BESTELLINFOS							
Artikel-Nr.	453050560040	453050560060	453050560070	453050560090	453050560120	453050561200	453050561400
Verkaufspreis	2.365,00 €	2.720,00 €	2.817,00 €	3.498,00 €	4.383,00 €	3.859,00 €	4.083,00 €
SONDERZUBEHÖR						Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl-Eisschale 4,7 l, B x T x H in mm: 265 x 160 x 170						4877130170	19,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert						4877020120	19,00
Edelstahl-Halterung, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, Modelle ISETTA / FIJI / SAMOA / ISABELLA / BERMUDA						48812702	60,00
Eishörnchensilo 4, Standmodell, aus Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10						488127204	188,00
4 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 135 x 135, Höhe in mm: 500							
Eishörnchensilo 8, Standmodell, aus Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10						488127208	253,00
8 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 250 x 130, Höhe in mm: 500							
Eishörnchensilo 808, inkl. Wandaufhängung aus Edelstahl 18/10, mit herausnehmbarem Krümelblech						488127808	165,00
Lochanzahl 8 x Ø 26 mm, 3 x Ø 31 mm, Fläche B x T in mm: 240 x 120, Höhe in mm: 480							
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 12						453090961200	76,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 120						453090961210	50,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 140						453090961410	63,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 4						453090960400	50,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 6						453090960600	62,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 7						453090960700	62,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 9						453090960900	69,00
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf						48812754	114,00
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf						4881275416	271,00
Schwammablage, für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416						48812751	23,00





SAMOA 9 / 7 / 4



SAMOA 120 / 140

Speiseeisvitrine Serie SAMOA

Umluftkühlung, gebogene Verglasung

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- innen pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- außen hellgelb pulverbeschichtetes Stahlblech mit blau abgesetztem Kunststoffrahmen und Unterbau aus blauem Kunststoff
- Frontscheibe, gebogen, aus temperiertem Sicherheitsglas inkl. Prallscheibe, bedienseitig mit aufklappbarer, gerader Plexiglasabdeckung
- Blende mit Innenbeleuchtung
- Energiesparisolierung, 60 mm
- automatische Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis
- extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis H in mm: 240 oder für Eisschalen bis H in mm: 120, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt
- SAMOA 12: mit zwei leistungsstarken Kompressoren mit zeitverzögertem Start, nicht einzeln ansteuerbar
- serienmäßig mit 4 Rollen

Hinweis:

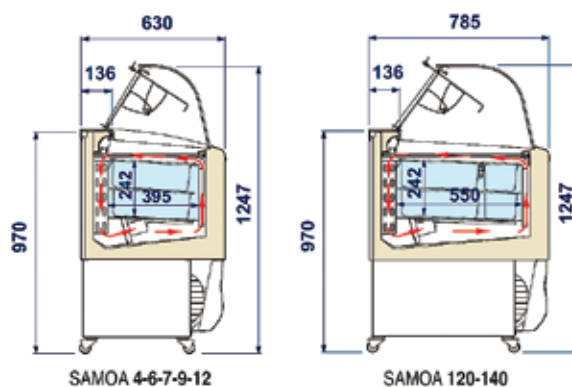
Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscrème-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Ausführliche Beschreibung und Abbildungen des aufgeführten Sonderzubehörs finden Sie auf den Seiten 69 und 70.

Auslaufmodell, nur solange der Vorrat reicht.



SAMOA Rückansicht mit Sonderzubehör Waffelhalter und Portionierspüle



SAMOA 4-6-7-9-12

SAMOA 120-140

Bestückungsmöglichkeiten Serie SAMOA mit Eisschalen

	4	6	7	9	12	120	140
5 l (360 x 165 x 120) Anordnung in doppelter Lage	4 + (4)	6 + (6)	7 + (7)	9 + (9)	12 + (12)	09 + (09)	10 + (10)
4,75 l (260 x 157 x 170)	04	06	07	09	12	12	14

■ = sichtbare Eisschalen ■ = Eisschalen in zweiter Lage – nicht sichtbar

Speiseeisvitrine Serie SAMOA

Umluftkühlung, gebogene Verglasung

	SAMOA 4	SAMOA 6	SAMOA 7	SAMOA 9	SAMOA 12	SAMOA 120	SAMOA 140
Umluftkühlung, gebogene Verglasung							
ABMESSUNGEN (MM)							
außen (B x T x H)	824 x 630 x 1247	1214 x 630 x 1247	1354 x 630 x 1247	1659 x 630 x 1247	2119 x 630 x 1247	1214 x 785 x 1247	1354 x 785 x 1247
LEISTUNGSDATEN							
Bruttoinhalt	218 l	339 l	383 l	478 l	621 l	459 l	518 l
Nettoinhalt	119 l	185 l	209 l	261 l	339 l	243 l	274 l
Fassungsvermögen	4 x 4,7 l	6 x 4,7 l	7 x 4,7 l	9 x 4,7 l	12 x 4,7 l	12 x 4,7 l	14 x 4,7 l
Eisschalen (wahlweise)	4 + 4 x 5,0 l	6 + 6 x 5,0 l	7 + 7 x 5,0 l	9 + 9 x 5,0 l	12 + 12 x 5,0 l	9 + 9 x 5,0 l	10 + 10 x 5,0 l
TECHNISCHE DATEN							
Anschlusswert	555 W / 230 V	900 W / 230 V	900 W / 230 V	980 W / 230 V	1800 W / 230 V	950 W / 230 V	1000 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404A / 460 g	R 404A / 460 g	R 404A / 450 g	R 404A / 520 g	R 404A / 520 g	R 404A / 390 g	R 404A / 520 g
Energieverbrauch	6,3 kWh / 24h	9,24 kWh / 24h	10,4 kWh / 24h	12,3 kWh / 24h	12,3 kWh / 24h	11,6 kWh / 24h	12,2 kWh / 24h
TEMPERATURANGABEN							
Bereich	-18 bis -16 °C bei 35 °C UT und 70 % RF						
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75% RF)						
GEWICHTSANGABEN							
Gewicht	94 kg / 67 kg	116 kg / 99 kg	125 kg / 110 kg	148 kg / 135 kg	172 kg / 130 kg	151 kg / 110 kg	164 kg / 135 kg
Brutto / Netto							
VERKLEIDUNG							
außen	hellgelb plastifiziertes Stahlblech mit blau abgesetztem Kunststoffrahmen						
innen	pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß						
BESTELLINFOS							
Artikel-Nr.	453050530040	453050530060	453050530070	453050530090	453050530120	453050531200	453050531400
Verkaufspreis	2.798,00 €	3.173,00 €	3.330,00 €	4.298,00 €	5.426,00 €	4.780,00 €	5.065,00 €
SONDERZUBEHÖR						Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl-Eisschale 4,7 l, B x T x H in mm: 265 x 160 x 170						4877130170	19,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert						4877020120	19,00
Edelstahl-Halterung, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, Modelle ISETTA / FIJI / SAMOA / ISABELLA / BERMUDA						48812702	60,00
Eishörnchensilo 4, Standmodell, aus Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10						488127204	188,00
4 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 135 x 135, Höhe in mm: 500							
Eishörnchensilo 8, Standmodell, aus Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10						488127208	253,00
8 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 250 x 130, Höhe in mm: 500							
Eishörnchensilo 808, inkl. Wandaufhängung aus Edelstahl 18/10, mit herausnehmbarem Krümelblech						488127808	165,00
Lochanzahl 8 x Ø 26 mm, 3 x Ø 31 mm, Fläche B x T in mm: 240 x 120, Höhe in mm: 480							
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 12						453090961200	76,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 120						453090961210	50,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 140						453090961410	63,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 4						453090960400	50,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 6						453090960600	62,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 7						453090960700	62,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 9						453090960900	69,00
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf						48812754	114,00
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf						4881275416	271,00
Schwammablage, für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416						48812751	23,00



SPEISEEISVITRINE MILLENNIUM



SERIE MILLENNIUM: 3 VERSCHIEDENE VARIATIONEN



MILLENNIUM SP STD
– eckiger Glasaufbau –



MILLENNIUM SP JX
– nach innen gewölbter Glasaufbau –



MILLENNIUM SP
– gerundeter Glasaufbau –

Mögliche Frontfarben für die Serien MILLENNIUM SP & MILLENNIUM PASTRY

MILLENNIUM SP	12	16	18	20	24	12+12	Farbvarianten
Bestellcode	453275120999	453275160999	453275180999	453275200999	453275240999	453275240999	
Preis	234,00 €	274,00 €	303,00 €	351,00 €	410,00 €	410,00 €	
MILLENNIUM PASTRY	110	164	218	Farbvarianten			
Bestellcode	453275110999	453275164999	453275218999				
Preis	237,00 €	303,00 €	411,00 €				
							
Grigio E_Z065	Blu Cielo RAL 5005	Bianco RAL 9003	Orange RAL 2001	Beige Perlato RAL 1035	Rosso RAL 3020	Lemon RAL 1032	Alluminio RAL 9006

Mögliche Farbvarianten und Schriftzug für die Serie MILLENNIUM SP

MILLENNIUM SP	12	16	18	20	24	12+12	Farbvarianten
Bestellcode	453375120999	453375160999	453375180999	453375200999	453375240999	453375240999	mit Schriftzug „il gelato“
Preis	648,00 €	694,00 €	716,00 €	745,00 €	771,00 €	771,00 €	
     							
PM_02 Blu Cielo RAL 5005 PM_02 Rosso RAL 3020 PM_02 Grigio E_Z065 PM_02 Orange RAL 2001 PM_02 Bianco RAL 9003 PM_02 Lemon RAL 1032							

Mögliche Frontdekore für die Serien MILLENNIUM SP & MILLENNIUM PASTRY

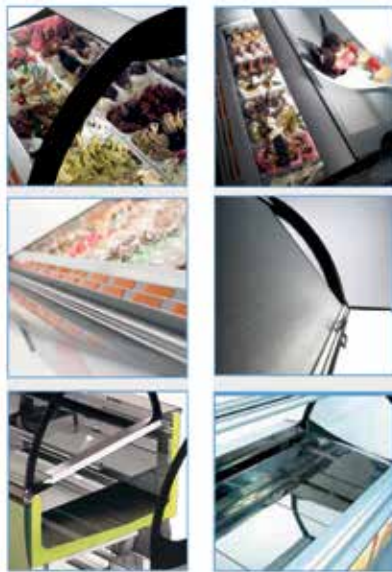
MILLENNIUM SP	12	16	18	20	24	12+12	gemusterte Frontdekore
Bestellcode	453375120999	453375160999	453375180999	453375200999	453375240999	453375240999	
Preis	648,00 €	694,00 €	716,00 €	745,00 €	771,00 €	771,00 €	
MILLENNIUM PASTRY	110	164	218				
Bestellcode	453375110999	453375164999	453375218999				
Preis	648,00 €	722,00 €	777,00 €				
 PM_AD1 (nur Serie SP)  PM_AD2 (nur Serie SP)  PM_AD3 (nur Serie SP)  PM_AD5 Orange (nur Serie SP)  PM_AD6 Lemon (nur Serie SP)  MILLEFIORI Orange  MILLEFIORI Bianco  MILLEFIORI Black							

Bestückungsmöglichkeiten Serie MILLENNIUM SP mit Eisschalen

	12	16	18	20	24	12+12
5 l (360x165x120) 7 l (360x165x150)	12	16	18	20	24	24
5 l flach (360x250x80) 10 l (360x250x120) 12 l (360x250x150)	08	10	12	12	16	16



MILLENNIUM SP
inkl. Seitenteile in Farbe C3-grau (RAL 9006)
Frontpaneel im Sonderzubehör



Detailansicht

Speiseisvitrine Serie MILLENNIUM SP-A

steckerfertig, Umluftkühlung

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- innen schräge Wanne aus CNS 1.4301
- vielfältige Dekormöglichkeiten gem. gesonderter Tabelle möglich
- stoßfest lackiertes Stahlblech in C3-grau, ähnlich RAL 9006
- gebogene (SP), gewölbte (SP JX) oder eckige (SP GE) Hebescheibe aus temperiertem Sicherheitsglas
- Hinweis: Bitte die abweichenden Gerätemaße beachten (siehe Maßzeichnung)
- helle Warenausleuchtung unter der 233 mm tiefen und verglasten Aluminium-Zahlplatte, Sortenschilder zur Eigenbeschriftung
- Energiesparisolierung, 60 mm
- automatische zeitlich gesteuerte Abtauung mittels Heißgas in sehr kurzer Zeit (5 - 6 min)
- IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm
- je nach Bestückungsplan mit 5, 7, 10 oder 12 I-Schalenkonfiguration ausstellbar
- 15° kundenseitig angeschrägte Ausstellungswanne aus CNS 1.4301
- frontseitiger Unterbau mit gelochter Edelstahl-Verblendung
- mit extra starkem Aggregat
- serienmäßig inkl. Seitenteile, OHNE Frontpaneel
- serienmäßig mit bedienseitigem Nachttrollo
- MILLENNIUM SP 12+12 A: mit zwei getrennt voneinander regelbaren Aggregaten ausgestattet, wodurch sich Produktgruppen mit unterschiedlichem Temperaturbedarf gleichzeitig ausstellen lassen

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

SERIE MILLENNIUM: 3 VERSCHIEDENE VARIATIONEN



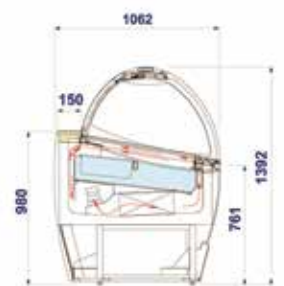
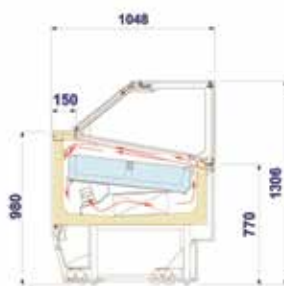
MILLENNIUM SP GE
eckiger Glasaufbau



MILLENNIUM SP JX
nach innen gewölbter Glasaufbau



MILLENNIUM SP
gebogener Glasaufbau



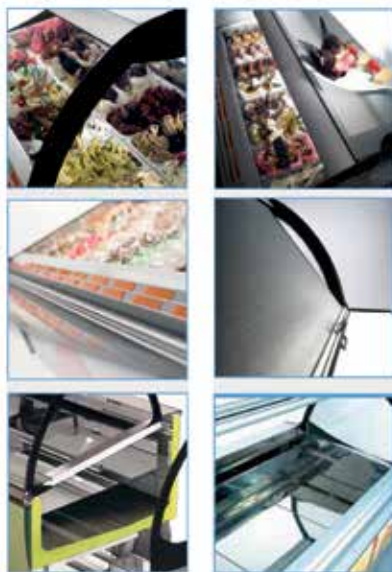
Speiseeisvitrine Serie MILLENNIUM SP-A

steckerfertig, Umluftkühlung

	MILLENNIUM SP 12 A	MILLENNIUM SP 16 A	MILLENNIUM SP 18 A	MILLENNIUM SP 20 A	MILLENNIUM SP 24 A	MILLENNIUM SP 12+12 A
steckerfertig, Umluftkühlung						
ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T x H)	1148 x 1062 x 1392	1508 x 1062 x 1392	1678 x 1062 x 1392	1848 x 1062 x 1392	2188 x 1062 x 1392	2188 x 1062 x 1392
Höhe mit Rollen	1412					
LEISTUNGSDATEN						
Bruttoinhalt	630 l	870 l	970 l	1080 l	1300 l	1300 l
Nettoinhalt	118 l	160 l	181 l	201 l	241 l	241 l
Fassungsvermögen	12 x 5,0 l	16 x 5,0 l	18 x 5,0 l	20 x 5,0 l	24 x 5,0 l	24 x 5,0 l
Eisschalen	12 x 6,5 l	16 x 6,5 l	18 x 6,5 l	20 x 6,5 l	24 x 6,5 l	24 x 6,5 l
(wahlweise)	8 x 10,5 l	10 x 10,5 l	12 x 10,5 l	12 x 10,5 l	16 x 10,5 l	16 x 10,5 l
	8 x 5,0 l (flach)	10 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	16 x 5,0 l (flach)	16 x 5,0 l (flach)
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	1650 W / 230 V	1950 W / 230 V	2000 W / 230 V	2400 W / 230 V	3140 W / 230 V	2850 W / 230 V
Kälteleistung	557 W / VT -40 °C	876 W / VT -40 °C	879 W / VT -40 °C	1154 W / VT -40 °C	1154 W / VT -40 °C	1154 W / VT -40 °C
Kältemittel / Menge	R 404A / 2000 g	R 404A / 2500 g	R 404A / 3000 g	R 404A / 3500 g	R 404A / 4000 g	R 404A / 2 x 2000 g
Energieverbrauch	15,4 kWh / 24h	17,6 kWh / 24h	19,6 kWh / 24h	21,6 kWh / 24h	25,6 kWh / 24h	27,3 kWh / 24h
Schutzart	IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm					
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	-16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 75 % RF					
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75% RF)					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto / Netto	261 kg / 235 kg	359 kg / 303 kg	361 kg / 330 kg	380 kg / 348 kg	505 kg / 437 kg	505 kg / 470 kg
VERKLEIDUNG						
außen	außen: inkl. Seitenteilen in Farbe C3-grau (RAL 9006) und ohne Frontpaneel					
innen	schräge Wanne aus CNS 1.4301					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	453MIL0001207A	453MIL0001607A	453MIL0001807A	453MIL0002007A	453MIL0002407A	453MIL0121207A
Verkaufspreis	10.629,00 €	11.683,00 €	12.675,00 €	14.067,00 €	15.127,00 €	20.552,00 €
VARIANTEN	Code	Ausführung				Preis in €
MILLENNIUM SP 12 A	GE	mit eckigem Glasaufsatz				10.629,00
MILLENNIUM SP 12 A	JX	mit frontseitig gewölbtem Glasaufbau				10.629,00
MILLENNIUM SP 16 A	GE	mit eckigem Glasaufsatz				11.683,00
MILLENNIUM SP 16 A	JX	mit frontseitig gewölbtem Glasaufbau				11.683,00
MILLENNIUM SP 18 A	GE	mit eckigem Glasaufsatz				12.675,00
MILLENNIUM SP 18 A	JX	mit frontseitig gewölbtem Glasaufbau				12.675,00
MILLENNIUM SP 20 A	GE	mit eckigem Glasaufsatz				14.067,00
MILLENNIUM SP 20 A	JX	mit frontseitig gewölbtem Glasaufbau				14.067,00
MILLENNIUM SP 24 A	GE	mit eckigem Glasaufsatz				15.127,00
MILLENNIUM SP 24 A	JX	mit frontseitig gewölbtem Glasaufbau				15.127,00
MILLENNIUM SP 12+12 A	GE	mit eckigem Glasaufsatz				20.552,00
MILLENNIUM SP 12+12 A	JX	mit frontseitig gewölbtem Glasaufbau				20.552,00
SONDERZUBEHÖR						
Passendes Sonderzubehör finden Sie in der Sonderzubehörtabelle auf Seite 37.						



MILLENNIUM SP
inkl. Seitenteile in Farbe C3-grau (RAL 9006)
Frontpaneele im Sonderzubehör



Detailansicht

Speiseisvitrine Serie MILLENNIUM SP-EXC

EXC*, Umluftkühlung

- EXC*-Eisvitrine mit Umluftkühlung
- vielfältige Dekormöglichkeiten gem. gesonderter Tabelle möglich
- innen schräge Wanne aus CNS 1.4301
- außen stoßfest lackiertes Stahlblech in C3-grau, ähnlich RAL 9006
- gebogene (SP), gewölbte (SP JX) oder eckige (SP GE) Hebescheibe aus temperiertem Sicherheitsglas
Hinweis: Bitte die abweichenden Gerätemaße beachten (siehe Maßzeichnung)
- bedienseitig serienmäßig mit Nachrollo ausgestattet
- helle Warenausleuchtung unter der 233 mm tiefen und verglasten Aluminium-Zahlplatte, Sortenschilder zur Eigenbeschriftung
- Energiesparisolierung, 60 mm
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion innerhalb sehr kurzer Zeit (5 - 6 min)
- IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm
- je nach Bestückungsplan mit 5, 7, 10 oder 12 I-Schalenkonfiguration ausstellbar
- 15° kundenseitig angeschrägte Ausstellungswanne aus CNS 1.4301
- frontseitiger Unterbau mit gelochter Edelstahl-Verblendung
- serienmäßig inkl. Seitenteile, OHNE Frontpaneel
- MILLENNIUM SP 12+12 EXC: für zwei getrennt voneinander regelbare Aggregaten ausgelegt, wodurch sich Produktgruppen mit unterschiedlichem Temperaturbedarf gleichzeitig ausstellen lassen

Hinweis:

Version EXC* (wahlweise auch mit geradem Glasaufsatz) mit vorinstalliertem Expansionsventil R 404A. Es ist zwingend erforderlich, einen ISA-Maschinensatz zu verwenden.

Wichtig:

Die Version EXC* ist als Variante wahlweise mit einem externen hermetischen oder halbhermetischen Kompressor lieferbar (Kühlung: Luft oder Luft / Wasser). Der hermetische Kompressor benötigt einen 230 V-Anschluss und ist bei einer linearen Kühlmittel-Leitungsverlegung (ohne Bögen) bis maximal 20 Meter nutzbar. Ab einer Kühlmittel-Leitungsverlegung über 20 Meter bzw. nichtlinearer Verlegung wird ein halbhermetischer Kompressor mit einem 400 V-Anschluss benötigt. Diesen erhalten Sie auf Anfrage.

*EXC: pro Gerät wird eine einzelne, nicht im Verbund stehende externe ISA-Maschine benötigt.

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

SERIE MILLENNIUM: 3 VERSCHIEDENE VARIATIONEN



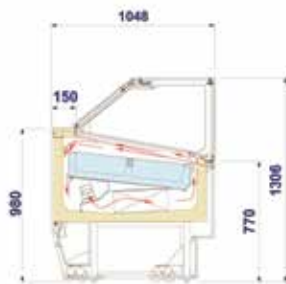
MILLENNIUM SP GE
eckiger Glasaufbau



MILLENNIUM SP JX
nach innen gewölbter Glasaufbau



MILLENNIUM SP
gebogener Glasaufbau



Speiseeisvitrine Serie MILLENNIUM SP-EXC

EXC*, Umluftkühlung

	MILLENNIUM SP 12 EXC	MILLENNIUM SP 16 EXC	MILLENNIUM SP 18 EXC	MILLENNIUM SP 20 EXC	MILLENNIUM SP 24 EXC	MILLENNIUM SP 12 + 12 EXC
EXC*, Umluftkühlung						
ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T x H)	1148 x 1062 x 1392	1508 x 1062 x 1392	1678 x 1062 x 1392	1848 x 1062 x 1392	2188 x 1062 x 1392	2188 x 1062 x 1392
Höhe mit Rollen	1412					
LEISTUNGSDATEN						
Bruttoinhalt	630 l	870 l	970 l	1080 l	1300 l	1300 l
Nettoinhalt	118 l	160 l	181 l	201 l	241 l	241 l
Fassungsvermögen	12 x 5,0 l	16 x 5,0 l	18 x 5,0 l	20 x 5,0 l	24 x 5,0 l	24 x 5,0 l
Eisschalen	12 x 6,5 l	16 x 6,5 l	18 x 6,5 l	20 x 6,5 l	24 x 6,5 l	24 x 6,5 l
(wahlweise)	8 x 10,5 l	10 x 10,5 l	12 x 10,5 l	12 x 10,5 l	16 x 10,5 l	16 x 10,5 l
	8 x 5,0 l (flach)	10 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	16 x 5,0 l (flach)	16 x 5,0 l (flach)
TECHNISCHE DATEN						
Kälteleistung	557 W / VT -40 °C	876 W / VT -40 °C	879 W / VT -40 °C	1154 W / VT -40 °C	1154 W / VT -40 °C	1154 W / VT -40 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404A vorinstalliert					
Schutzart	IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm					
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	-16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 75 % RF					
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75% RF)					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht	238 kg / 212 kg	285 kg / 229 kg	308 kg / 277 kg	325 kg / 293 kg	381 kg / 313 kg	381 kg / 346 kg
Brutto / Netto						
VERKLEIDUNG						
außen	außen: inkl. Seitenteilen in Farbe C3-grau (RAL 9006) und ohne Frontpaneel					
innen	schräge Wanne aus CNS 1.4301					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	453MIL0001207L	453MIL0001607L	453MIL0001807L	453MIL0002007L	453MIL0002407L	453MIL0121207L
Verkaufspreis	9.426,00 €	10.137,00 €	11.124,00 €	12.223,00 €	13.318,00 €	18.113,00 €
VARIANTEN						
	Code	Ausführung				Preis in €
MILLENNIUM SP 12 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung				13.154,00
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung				11.458,00
	GE	mit eckigem Glasaufsatz				9.426,00
	JX	mit frontseitig gewölbtem Glasaufbau				9.426,00
MILLENNIUM SP 16 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung				12.715,00
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung				12.385,00
	GE	mit eckigem Glasaufsatz				10.137,00
	JX	mit frontseitig gewölbtem Glasaufbau				10.137,00
MILLENNIUM SP 18 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung				13.787,00
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung				13.345,00
	GE	mit eckigem Glasaufsatz				11.124,00
	JX	mit frontseitig gewölbtem Glasaufbau				11.124,00
MILLENNIUM SP 20 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung				15.346,00
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung				14.999,00
	GE	mit eckigem Glasaufsatz				12.223,00
	JX	mit frontseitig gewölbtem Glasaufbau				12.223,00
MILLENNIUM SP 24 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung				16.409,00
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung				16.036,00
	GE	mit eckigem Glasaufsatz				13.318,00
	JX	mit frontseitig gewölbtem Glasaufbau				13.318,00
MILLENNIUM SP 12 + 12 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung				22.780,00
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung				21.995,00
	GE	mit eckigem Glasaufsatz				18.113,00
	JX	mit frontseitig gewölbtem Glasaufbau				18.113,00
SONDERZUBEHÖR						
Passendes Sonderzubehör finden Sie in der Sonderzubehörtabelle auf Seite 37.						



MILLENNIUM PASTRY
mit gekühlter Auslagefläche und 2 ungekühlten
Zwischenablagen



Millennium PASTRY 110 A

Kuchenvitrine Serie MILLENNIUM PASTRY

steckerfertig oder EXC*, Umluftkühlung

- steckerfertige oder EXC*-Kuchenvitrine mit Umluftkühlung
- vielfältige Dekormöglichkeiten lt. gesonderter Tabelle möglich
- außen stoßfest lackiertes Stahlblech in Grigio E_Z065-grau, ähnlich RAL 9006
- innen CHR
- hochklappbare Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas
- helle, separat schaltbare Beleuchtung unter der 233 mm tiefen und verglasten Aluminium-Zahlplatte und den beiden 210 mm tiefen ungekühlten Glas-Zwischenetagen
- Energiesparisolierung, 50 mm
- elektronische Steuerung
- konstante Warentemperatur auf der unteren 584 mm tiefen Auslagefläche durch automatische Abtauung innerhalb von 5 - 6 Minuten mittels energiesparender Zyklusinversion
- IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm
- serienmäßig mit energiesparendem Nachttrollo auf der Bedienseite
- Unterbau und Rahmen im pulverbeschichteten Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006
- Ausstellungswanne, Arbeitsplatte und Rückseite aus CNS
- serienmäßig inkl. Seitenteile, OHNE Frontpaneel

Hinweis:

EXC*-Versionen mit vorinstalliertem Expansionsventil R 404A. Es ist zwingend erforderlich, den hermetischen ISA-Maschinensatz zu verwenden. Varianten mit separater Kältemaschine (Kühlung: Luft oder Luft / Wasser) sind auf Anfrage für nahezu jeden Einsatzbereich lieferbar.

*EXC: pro Gerät wird eine einzelne, nicht im Verbund stehende externe ISA-Maschine benötigt.

MILLENNIUM PASTRY						
110 A	164 A	218 A	110 EXC	164 EXC	218 EXC	
steckerfertig, Umluftkühlung			EXC*, Umluftkühlung			
ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T)	1103 x 1063	1643 x 1063	2183 x 1063	1103 x 1063	1643 x 1063	2183 x 1063
außen (H)	1393					
Höhe mit Rollen	1412					
LEISTUNGSDATEN						
Bruttoinhalt	400 l	590 l	700 l	400 l	590 l	700 l
Nettoinhalt	150 l	220 l	300 l	150 l	220 l	300 l
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	680 W / 230 V	950 W / 230 V	1250 W / 230 V			
Kältemittel	R 404A			Expansionsventil R 404A vorinstalliert		
Schutzart	IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm					
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+1 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60% RF)					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht	259 kg /	347 kg /	451 kg /	250 kg /	330 kg /	430 kg /
Brutto / Netto	235 kg	315 kg	410 kg	235 kg	315 kg	410 kg
VERKLEIDUNG						
außen	stoßfest lackiertes Stahlblech in Grigio E_Z065-grau, ähnlich RAL 9006					
innen	CHR					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	4537760011007	4537760016407	4537760021807	4537750011007	4537750016407	4537750021807
Verkaufspreis	5.854,00 €	7.343,00 €	8.799,00 €	5.629,00 €	7.114,00 €	8.567,00 €
VARIANTEN		Code	Ausführung			Preis in €
Millennium PASTRY 110 EXC		AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung			6.119,00
Millennium PASTRY 164 EXC		AIR				7.672,00
Millennium PASTRY 218 EXC		AIR				9.540,00
SONDERZUBEHÖR						
Passendes Sonderzubehör finden Sie in der Sonderzubehörtabelle auf Seite 37.						



ZUBEHÖR	MILLENNIUM SP 12 A	MILLENNIUM SP 16 A	MILLENNIUM SP 18 A	MILLENNIUM SP 20 A	MILLENNIUM SP 24 A	MILLENNIUM SP 12+12 A	MILLENNIUM PASTRY 110 A	MILLENNIUM PASTRY 164 A	MILLENNIUM PASTRY 218 A	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
Edelstahl-Eisschale 10,5 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 150, seidenmatt poliert	0	0	0	0	0	0	-	-	-	4877025150	39,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert	0	0	0	0	0	0	-	-	-	4877020120	19,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80, seidenmatt poliert	0	0	0	0	0	0	-	-	-	4877025080	19,00
Edelstahl-Eisschale 6,5 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 150, seidenmatt poliert	0	0	0	0	0	0	-	-	-	4877020150	28,00
Edelstahl-Eisschale 8,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 120, seidenmatt poliert	0	0	0	0	0	0	-	-	-	4877025120	27,00
Edelstahl-Eisschale 9,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 170	0	0	0	0	0	0	-	-	-	4877020170	31,00
Edelstahl-Halterung für Portionierspülen Typ 54 und 5416, Modell MILLENNIUM	0	0	0	0	0	0	-	-	-	48812703	68,00
Frontpaneel DEKOR für Typ 12	0	-	-	-	-	-	-	-	-	453375120999	648,00
Frontpaneel DEKOR für Typ 16	-	0	-	-	-	-	-	-	-	453375160999	694,00
Frontpaneel DEKOR für Typ 18	-	-	0	-	-	-	-	-	-	453375180999	716,00
Frontpaneel DEKOR für Typ 20	-	-	-	0	-	-	-	-	-	453375200999	745,00
Frontpaneel DEKOR für Typ 24 und Typ 12+12	-	-	-	-	0	0	-	-	-	453375240999	771,00
Frontpaneel UNI für Modell 110	-	-	-	-	-	-	0	-	-	453275110999	237,00
Frontpaneel UNI für Modell 164	-	-	-	-	-	-	-	0	-	453275164999	303,00
Frontpaneel UNI für Modell 218	-	-	-	-	-	-	-	-	0	453275218999	411,00
Frontpaneel UNI für Typ 12	0	-	-	-	-	-	-	-	-	453275120999	234,00
Frontpaneel UNI für Typ 16	-	0	-	-	-	-	-	-	-	453275160999	274,00
Frontpaneel UNI für Typ 18	-	-	0	-	-	-	-	-	-	453275180999	303,00
Frontpaneel UNI für Typ 20	-	-	-	0	-	-	-	-	-	453275200999	351,00
Frontpaneel UNI für Typ 24/12+12	-	-	-	-	0	0	-	-	-	453275240999	410,00
Portionierspüle Typ 54 Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf	0	0	0	0	0	0	-	-	-	48812754	114,00
Portionierspüle Typ 5416 Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf	0	0	0	0	0	0	-	-	-	4881275416	271,00
Rollenkit für Serie MILLENNIUM und MITO, bei Serie MITO nur werkseitig installierbar	0	0	0	0	0	0	0	0	0	453922050040	264,00

o - optionale Sonderausstattung

- nicht für das Modell verfügbar

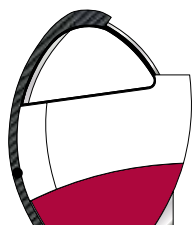
SPEISEEISVITRINE MITO



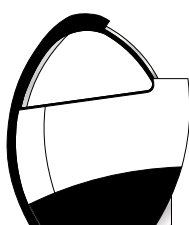
Bestückungsmöglichkeiten Serie MITO POWER mit Eisschalen

	12	16	18	20	24
5 l (360 x 165 x 120)	12	16	18	20	24
7 l (360 x 165 x 150)					
5 l flach (360 x 250 x 80)					
10 l (360 x 250 x 120)	08	10	12	12	16
12 l (360 x 250 x 150)					

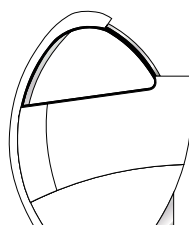
SERIE MITO: FARBIGE VIELFALT OHNE AUFPREIS



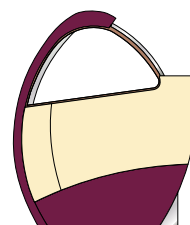
Carbon Look
RAL 9003 - RAL 3002
Frontpanel RAL 9003



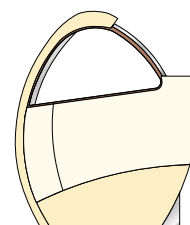
RAL 9017 - RAL 9003
Frontpanel RAL 9003



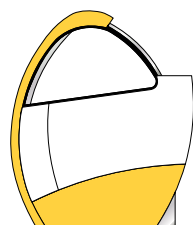
RAL 9003
Frontpanel RAL 9003



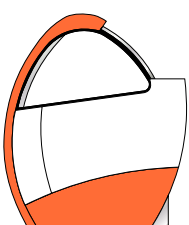
RAL 4004 - RAL 1013
Frontpanel RAL 1013



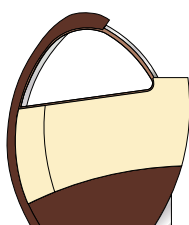
RAL 1013 - RAL 9010
Frontpanel RAL 9010



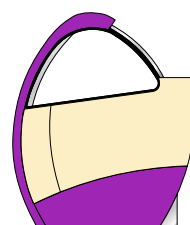
RAL 1018 - RAL 9003
Frontpanel RAL 9003



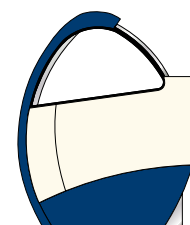
RAL 2003 - RAL 9003
Frontpanel RAL 9003



RAL 8016 - RAL 1013
Frontpanel RAL 1013

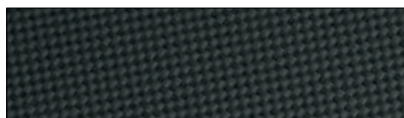


RAL 4006 - RAL 1013
Frontpanel RAL 1013



RAL 5005 - RAL 1013
Frontpanel RAL 1013

Carbon Look



RAL 9003
Signalweiß



RAL 3002
Karminrot



RAL 9017
Verkehrsschwarz



RAL 9010
Reinweiß



RAL 4004
Bordeauxviolett



RAL 1013
Perlweiß



RAL 1018
Zinkgelb



RAL 2003
Pastellorange



RAL 8016
Mahagonibraun



RAL 4006
Verkehrspurpur



RAL 5005
Signalblau

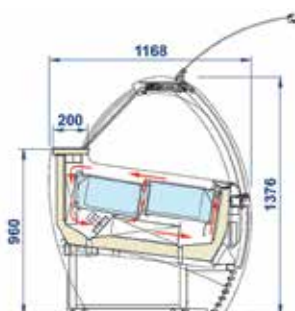




Serie MITO POWER



MITO
Detailansicht der Dekore
vielfältige Varianten im Standardprogramm
ohne Aufpreis möglich



Standarddekor 03: Frontpaneel RAL 9003
lackiert, Seitenteile RAL 9003 lackiert

Speiseeisvitrine Serie MITO POWER

steckerfertig, Umluftkühlung mit doppeltem Luftströmungssystem, gebogene Verglasung, anbaufähig für den individuellen Ladenbau geeignet

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- kundenseitig angeschrägte und stufig untersetzte Ausstellungsfläche
- doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem für eine gleichmäßige Temperatur in der Wanne
- innen CNS 1.4301
- inkl. Dekor 03 mit lackiertem Frontdekor und lackierten Seitenpaneelen in weiß (RAL 9003), Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen
- vielfältige Standard-Dekore lt. gesonderter Tabelle ohne Aufpreis möglich
- gebogene Frontverglasung aus temperiertem Sicherheitsglas mit patentiertem Anti-Kondensationssystem, Stoßdämpfer, Aluminiumprofile, hochklappbar, bedienseitig serienmäßig mit Schiebescheiben
- helle Innenbeleuchtung
- Energiesparisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion innerhalb sehr kurzer Zeit (5 - 6 min)
- mit Hochleistungsaggregat und hermetischem Kompressor
- 45° Außen- oder Innenecke auf Anfrage erhältlich

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscrème-Lagerschrank gekühlt werden muss.

MITO POWER 12	MITO POWER 16	MITO POWER 18	MITO POWER 20	MITO POWER 24
steckerfertig, Umluftkühlung, gebogene Verglasung, anbaufähig, für den individuellen Ladenbau geeignet				

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T)	1100 x 1168	1440 x 1168	1600 x 1168	1770 x 1168	2120 x 1168
außen (H)	1376				

LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	715 l	948 l	1064 l	1181 l	1414 l
Nettoinhalt	54 l	112 l	126 l	140 l	168 l
Fassungs- vermögen	12 (+12) x 5,0 l 12 x 6,5 l	16 (+16) x 5,0 l 16 x 6,5 l	18 (+18) x 5,0 l 18 x 6,5 l	20 (+20) x 5,0 l 20 x 6,5 l	24 (+24) x 5,0 l 24 x 6,5 l
Eisschalen in der Auslage (wahlweise)	8 (+8) x 10,5 l 8 (+8) x 5,0 l (flach)	10 (+10) x 10,5 l 10 (+10) x 5,0 l (flach)	12 (+12) x 10,5 l 12 (+12) x 5,0 l (flach)	14 (+14) x 10,5 l 14 (+14) x 5,0 l (flach)	16 (+16) x 10,5 l 16 (+16) x 5,0 l (flach)

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	1240 W / 230 V	1510 W / 230 V	1510 W / 230 V	2300 W / 230 V	2350 W / 230 V
Kälteleistung	1600 W / VT -37 °C	1800 W / VT -37 °C	1850 W / VT -37 °C	3100 W / VT -37 °C	3150 W / VT -37 °C
Kältemittel / Menge	R 404A / 2600 g	R 404A / 2800 g	R 404A / 3000 g	R 404A / 3500 g	R 404A / 4000 g
Energieverbrauch	22,0 kWh / 24h	25,2 kWh / 24h	28,0 kWh / 24h	30,9 kWh / 24h	36,6 kWh / 24h

TEMPERATURANGABEN

Bereich	-16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 75 % RF
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75% RF)

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	265 kg / 235 kg	340 kg / 320 kg	365 kg / 345 kg	385 kg / 365 kg	475 kg / 455 kg
---------------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

VERKLEIDUNG

außen	inkl. Dekor 03 mit lackiertem Frontdekor und lackierten Seitenpaneelen in weiß (RAL 9003), Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen
innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	453375000120	453375000160	453375000180	453375000200	453375000240
Verkaufspreis	12.269,00 €	12.949,00 €	14.118,00 €	15.146,00 €	15.730,00 €

SONDERZUBEHÖR

Passendes Sonderzubehör finden Sie in der Sonderzubehörtabelle auf Seite 42.



Serie MITO POWER EXC



MITO
Detailansicht der Dekore
vielfältige Varianten im Standardprogramm
ohne Aufpreis möglich



Standarddekor 03: Frontpaneel RAL 9003
lackiert, Seitenteile RAL 9003 lackiert

Speiseeisvitrine Serie MITO POWER EXC

EXC*, Umluftkühlung, gebogene Verglasung, anbaufähig, für den individuellen Ladenbau geeignet

- EXC*-Eisvitrine mit Umluftkühlung
- innen CNS 1.4301
- kundenseitig angeschrägte und stufig untersetzte Ausstellungsfläche
- doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem für eine gleichmäßige Temperatur in der Wanne
- inkl. Dekor 03 mit lackiertem Frontdekor und lackierten Seitenpaneelen in weiß (RAL 9003), Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen
- vielfältige Standard-Dekore lt. gesonderter Tabelle ohne Aufpreis möglich
- gebogene Frontverglasung aus temperiertem Sicherheitsglas mit patentiertem Anti-Kondensationssystem, Stoßdämpfer, Aluminiumprofile, hochklappbar, bedienseitig serienmäßig mit Schiebescheiben
- helle Innenbeleuchtung
- Energiesparisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion innerhalb sehr kurzer Zeit (5 - 6 min)
- 45° Außen- oder Innenecke auf Anfrage erhältlich

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Version EXC* mit vorinstalliertem Expansionsventil R 404A.

Es ist zwingend erforderlich, einen ISA-Maschinensatz zu verwenden.

Wichtig: Die Version EXC* ist als Variante wahlweise mit einem externen hermetischen oder halbhermetischen Kompressor lieferbar (Kühlung: Luft oder Luft / Wasser). Der hermetische Kompressor benötigt einen 230 V-Anschluss und ist bei einer linearen Leitungsverlegung (ohne Bögen) bis maximal 20 Meter nutzbar. Ab einer Leitungsverlegung über 20 Meter bzw. nichtlinearer Verlegung wird ein halbhermetischer Kompressor mit einem 400 V-Anschluss benötigt. Diesen erhalten Sie auf Anfrage.

*EXC: pro Gerät wird eine einzelne, nicht im Verbund stehende externe ISA-Maschine benötigt.

	MITO POWER 12-EXC	MITO POWER 16-EXC	MITO POWER 18-EXC	MITO POWER 20-EXC	MITO POWER 24-EXC
	EXC*, Umluftkühlung, gebogene Verglasung, anbaufähig, ideal für den individuellen Ladenbau geeignet				
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T)	1100 x 1168	1440 x 1168	1600 x 1168	1770 x 1168	2120 x 1168
außen (H)	1376				
LEISTUNGSDATEN					
Fassungs- vermögen	12 (+12) x 5,0 l 12 x 6,5 l	16 (+16) x 5,0 l 16 x 6,5 l	18 (+18) x 5,0 l 18 x 6,5 l	20 (+20) x 5,0 l 20 x 6,5 l	24 (+24) x 5,0 l 24 x 6,5 l
Eisschalen in der Auslage	8 (+8) x 10,5 l 8 (+8) x 5,0 l (wahlweise)	10 (+10) x 10,5 l 10 (+10) x 5,0 l (flach)	12 (+12) x 10,5 l 12 (+12) x 5,0 l (flach)	14 (+14) x 10,5 l 14 (+14) x 5,0 l (flach)	16 (+16) x 10,5 l 16 (+16) x 5,0 l (flach)
TECHNISCHE DATEN					
Kälteleistung	1600 W / VT -37 °C	1800 W / VT -37 °C	1850 W / VT -37 °C	3100 W / VT -37 °C	3150 W / VT -37 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404A vorinstalliert				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 70 % RF				
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75% RF)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	265 kg / 240 kg	340 kg / 315 kg	365 kg / 340 kg	385 kg / 360 kg	475 kg / 450 kg
VERKLEIDUNG					
außen	inkl. Dekor 03 mit lackiertem Frontdekor und lackierten Seitenpaneelen in weiß (RAL 9003), Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen				
innen	CNS 1.4301				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453475000120	453475000160	453475000180	453475000200	453475000240
Verkaufspreis	11.539,00 €	12.022,00 €	13.190,00 €	14.052,00 €	14.647,00 €
VARIANTEN	Code	Ausführung			Preis in €
MITO POWER 12-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung			12.623,00
MITO POWER 16-EXC	AIR				13.226,00
MITO POWER 18-EXC	AIR				14.533,00
MITO POWER 20-EXC	AIR				15.698,00
MITO POWER 24-EXC	AIR				16.296,00
SONDERZUBEHÖR					
Passendes Sonderzubehör finden Sie in der Sonderzubehörtabelle auf Seite 42.					

ZUBEHÖR FÜR SERIE MITO POWER UND MITO POWER EXC	MITO POWER 12 / 12-EXC	MITO POWER 16 / 16-EXC	MITO POWER 18 / 18-EXC	MITO POWER 20 / 20-EXC	MITO POWER 24 / 24-EXC	ARTIKEL- NUMMER	PREIS IN €
Edelstahl-Eisschale 10,5 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 150, seidenmatt poliert	o	o	o	o	o	4877025150	39,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert	o	o	o	o	o	4877020120	19,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80, seidenmatt poliert	o	o	o	o	o	4877025080	19,00
Edelstahl-Eisschale 6,5 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 150, seidenmatt poliert	o	o	o	o	o	4877020150	28,00
Edelstahl-Eisschale 8,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 120, seidenmatt poliert	o	o	o	o	o	4877025120	27,00
Edelstahl-Eisschale 9,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 170	o	o	o	o	o	4877020170	31,00
Eishörnchensilo 12 Standmodell, aus Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10, 12 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 260 x 200, Höhe in mm: 600	o	o	o	o	o	488127212	345,00
Eishörnchensilo 4 Standmodell, aus Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10, 4 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 135 x 135, Höhe in mm: 500	o	o	o	o	o	488127204	188,00
Eishörnchensilo 8 Standmodell, aus Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10, 8 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 250 x 130, Höhe in mm: 500	o	o	o	o	o	488127208	253,00
Eishörnchensilo 808 inkl. Wandaufhängung aus Edelstahl 18/10, mit herausnehmbarem Krümelblech, Lochanzahl 8 x Ø 26 mm, 3 x Ø 31 mm, Fläche B x T in mm: 240 x 120, Höhe in mm: 480	o	o	o	o	o	488127808	165,00
Eishörnchensilo 9 Standmodell, aus Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10, 9 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 200 x 200, Höhe in mm: 500	o	o	o	o	o	488127209	275,00
Eissortenschilder für Typ 12	o	-	-	-	-	453400000012	50,00
Eissortenschilder für Typ 16	-	o	-	-	-	453400000016	57,00
Eissortenschilder für Typ 18	-	-	o	-	-	453400000018	63,00
Eissortenschilder für Typ 20	-	-	-	o	-	453400000020	68,00
Eissortenschilder für Typ 24/12 und 12	-	-	-	-	o	453400000024	72,00
Rollenkit für Serie MILLENNIUM und MITO, bei Serie MITO nur werkseitig installierbar	o	o	o	o	o	453922050040	264,00

o - optionale Sonderausstattung - nicht für das Modell verfügbar



Serie MITO PASTRY
Draufsicht auf mögliche Kombination

Kuchenvitrine Serie MITO PASTRY

steckerfertig, statische Kühlung, gebogene Verglasung, anbaufähig,
für den individuellen Ladenbau geeignet

- steckerfertige Kuchenvitrine mit Umluftkühlung
- Arbeitsplatte und Auslagefläche aus leicht zu reinigendem CNS 1.4301
- außen inkl. Dekor 03 mit lackiertem Frontdekor und lackierten Seitenpaneelen in weiß (RAL 9003), Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen
- vielfältige Standard-Dekore lt. gesonderter Tabelle ohne Aufpreis möglich
- innen CNS 1.4301
- gebogene, hochklappbare Frontscheibe mit Stoßdämpfer-Unterstützung und Aluminiumprofilen
- helle, separat schaltbare Warenbeleuchtung unter der Aluminium-Zahlplatte und den beiden ungekühlten Glasetagen
- Energiesparisolierung, 50 mm
- elektronische Steuerung, Kontrollsystem, digitale Temperaturanzeige im Warenbereich
- automatische Abtauung durch Kompressorstop
- serienmäßig mit energiesparendem bedienseitigem Nachtrollo

Hinweis: 45° Außen- oder Innenecke auf Anfrage verfügbar.

MITO PASTRY 101		MITO PASTRY 134
steckerfertig, statische Kühlung, gebogene Verglasung, anbaufähig, für den individuellen Ladenbau geeignet		
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1010 x 1130 x 1350	1340 x 1130 x 1352
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	800 l	850 l
Nettoinhalt	150 l	190 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	1050 W / 230 V	1240 W / 400 V
Kälteleistung	900 W / VT -37 °C	1045 W / VT -37 °C
Kältemittel	R 404A	
Energieverbrauch	15,2 kWh / 24h	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+1 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	240 kg / 200 kg	295 kg / 240 kg
VERKLEIDUNG		
außen	inkl. Dekor 03 mit lackiertem Frontdekor und lackierten Seitenpaneelen in weiß (RAL 9003), Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen	
innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	453075000101	453075000134
Verkaufspreis	11.969,00 €	13.453,00 €



mögliche Kombination von MITO Gelato-Modellen mit der Pastry-Ausführung und Eckvarianten

BERGEIS PROFESSIONELL PRÄSENTIEREN!



Das PLUS für die Speiseeisvitrinen DIVA & KALEIDO

Reichlich dekoriertes und hochaufgetürmtes Speiseeis sieht toll aus und lockt die Kunden an. Damit dabei nicht die Qualität des Speiseeises auf der Strecke bleibt, hat ISA spezielle Verdampfervariationen entwickelt, die durch eine ausgeklügelte Luftführung hohe und ganz hohe Eisberge professionell kühlen.



Standard für die flache Eispräsentation

Einzelner Verdampfer mit **doppelter** Luftzuleitung mit **vorderem** Luftstrom

B 360 mm

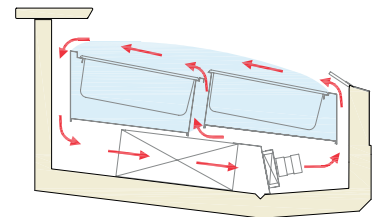
P 165-250 mm

H 80-120 mm



$\triangle$ 11°

Die Verdampfervariante "PLUS" ist für die flache Eispräsentation geeignet und bildet den Standard bei allen Speiseeisvitrinen der Serien DIVA und KALEIDO. Das präsentierte Speiseeis wird mit einer doppelten Luftströmung gekühlt, der Luftstrom verläuft von vorne nach hinten. Die Eisschalen sind um 11° geneigt.



Option für Eisberge 10 bis 15 Zentimeter

Doppelter Verdampfer mit **einzelner** Luftzuleitung mit **hinterem** Luftstrom

B 360-530-720 mm

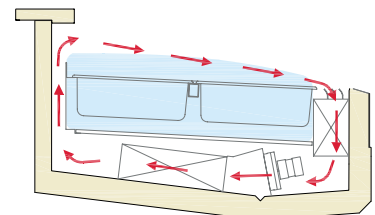
P 165-250 mm

H 80-120-150 mm



$\triangle$ 3°

Bei der Verdampfervariante "PLUS 1" kann das Speiseeis 10 bis 15 Zentimeter hoch getürmt werden – ausgehend vom oberen Rand der Eisschale! Ein einzelner Luftstrom kühlt das Speiseeis von hinten nach vorne. Die Eisschalen sind um 3° geneigt.



Option für Eisberge 7 bis 8 Zentimeter

Doppelter Verdampfer mit **doppelter** Luftzuleitung mit **hinterem** Luftstrom

B 360 mm

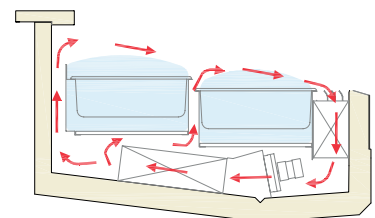
P 165-250 mm

H 80-120-150 mm



$\triangle$ 0°

Die Verdampfervariante "PLUS 2" ist für alle geeignet, die ihr Speiseeis 7 bis 8 Zentimeter über die Eisschale hinaus türmen wollen. Das präsentierte Speiseeis wird mit einer doppelten Luftströmung gekühlt, der Luftstrom verläuft von hinten nach vorne. Die Eisschalen sind nicht geneigt.



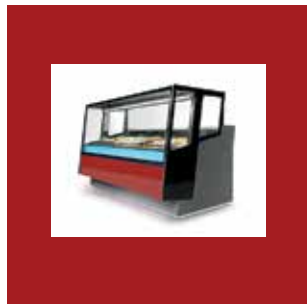
SPEISEEISVITRINE KALEIDO



MÖGLICHE FRONTDEKORE



Vetro Nero



Rosso Lacca Cinese



Pelle di Struzzo



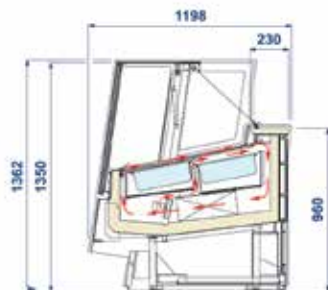
Alicrite Colore Bianco

Bestückungsmöglichkeiten der Serie KALEIDO mit Eisschalen

	120	170	220	AE 45
5 l (360x165x120)	12	18	24	13
5 l flach (360x250x80)	08	12	12	09



**KALEIDO mit Frontdekorblende "BIANCO"
und beleuchteter blauer Frontblende
(Sonderzubehör)**



**ansprechende Produktpräsentation
maximale Einsicht auf die mit LED-Technik
hell ausgeleuchtete Ware**

Speiseeisvitrine Serie KALEIDO

steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- innen Auslagefläche und Innenwanne aus CNS 1.4301
- optimale Waren-Präsentation durch 11° angeschrägte Warenauslage und eckig angeschrägten Panoramaglasauflauf, Gläser umlaufend in Edelstahl eingefasst, Eisauslage kundenseitig angeschrägt, Arbeitsplatte aus weißen Corian
- doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem für eine gleichmäßige Temperatur in der Wanne
- Frontdekore nicht im Lieferumfang enthalten, Auflistung lt. Sonderzubehör, inkl. Seitenteile im pulverbeschichteten Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006
- Antibeschlag-Frontverglasung aus Sicherheitsglas, zur servicefreundlichen Bestückung und Reinigung hochklappbar
- helle und kostensparende LED-Innenbeleuchtung, ohne Wärmeabgabe auf die Ware
- Energiesparisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, Kontrollsystem
- automatische zeitlich gesteuerte Abtauung mittels Heißgas in sehr kurzer Zeit (5 - 6 min)
- serienmäßig mit energiesparendem bedienseitigen Nachttrollo

Hinweis:

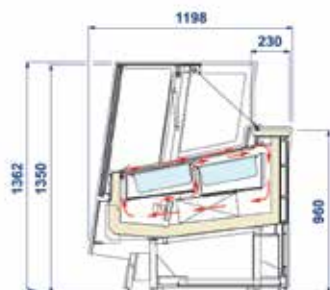
Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscrème-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Die Serie KALEIDO ist auch mit einer Höhe von 1170 mm und mit 2 getrennt regelbaren Eisabteilen lieferbar.

	KALEIDO H135-120	KALEIDO H135-170	KALEIDO H135-220	KALEIDO H135-AE 45°
steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel				
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	1182 x 1198 x 1362	1667 x 1198 x 1362	2172 x 1198 x 1362	1875 x 1198 x 1362
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	824 l	1212 l	1600 l	1082 l
Nettoinhalt	147 l	216 l	285 l	193 l
Fassungsvermögen	12 x 5,0 l	18 x 5,0 l	24 x 5,0 l	13 x 5,0 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	16 x 5,0 l (flach)	9 x 5,0 l (flach)
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	1240 W / 230 V	1720 W / 400 V	2700 W / 400 V	1720 W / 400 V
Kältemittel	R 404A			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 75 % RF			
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75% RF)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Netto	346 kg	434 kg	535 kg	425 kg
VERKLEIDUNG				
innen	Auslagefläche und Innenwanne aus CNS 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	453120135999	453170135999	453045117999	453120050117
Verkaufspreis	16.773,00 €	20.350,00 €	22.135,00 €	21.912,00 €
VARIANTEN	Code	Ausführung		Preis in €
KALEIDO H135-120	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem		17.612,00
KALEIDO H135-120	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem		18.450,00
KALEIDO H135-170	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem		21.367,00
KALEIDO H135-170	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem		22.385,00
KALEIDO H135-220	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem		23.242,00
KALEIDO H135-220	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem		24.349,00
KALEIDO H135-AE 45°	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem		22.999,00
KALEIDO H135-AE 45°	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem		24.104,00
SONDERZUBEHÖR				
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der Seite 49.				



KALEIDO EXC mit Frontdekorblende "BIANCO" und beleuchteter blauer Frontblende (Sonderzubehör)



**ansprechende Produktpräsentation
maximale Einsicht auf die mit LED-Technik
hell ausgeleuchtete Ware**

Speiseeisvitrine Serie KALEIDO EXC

EXC*, Umluftkühlung mit doppeltem Luftströmungssystem, gerade Verglasung

- EXC*-Eisvitrine mit Umluftkühlung
- innen Auslagefläche und Innenwanne aus CNS 1.4301
- optimale Waren-Präsentation durch eckig angeschrägten Panoramaglasaufsatz, Gläser umlaufend in Edelstahl eingefasst, Eisauslage kundenseitig angeschrägt
- Arbeitsplatte aus weißen Corian
- doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem für eine gleichmäßige Temperatur in der Wanne
- Frontdekore nicht im Lieferumfang enthalten, Auflistung lt. Sonderzubehör, inkl. Seitenteile im pulverbeschichteten Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006
- Antibeschlag-Frontverglasung aus Sicherheitsglas, zur servicefreundlichen Bestückung und Reinigung hochklappbar
- helle und kostensparende LED-Innenbeleuchtung, ohne Wärmeabgabe auf die Ware
- Energiesparisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, Kontrollsystem
- automatische zeitlich gesteuerte Abtauung mittels Heißgas in sehr kurzer Zeit (5 - 6 min)
- serienmäßig mit bedienseitigem energiesparenden Nachrollo

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Version EXC* mit vorinstalliertem Expansionsventil R 404A.

Es ist zwingend erforderlich, einen ISA-Maschinensatz zu verwenden.

Wichtig:

Die Version EXC* ist als Variante wahlweise mit einem externen hermetischen oder halbhermetischen Kompressor lieferbar (Kühlung: Luft oder Luft / Wasser). Der hermetische Kompressor benötigt einen 230 V-Anschluss und ist bei einer linearen Kühlmittel-Leitungsverlegung (ohne Bögen) bis maximal 20 Meter nutzbar. Ab einer Kühlmittel-Leitungsverlegung über 20 Meter bzw. nichtlinearer Verlegung wird ein halbhermetischer Kompressor mit einem 400 V-Anschluss benötigt. Diesen erhalten Sie auf Anfrage.

*EXC: pro Gerät wird eine einzelne, nicht im Verbund stehende externe ISA-Maschine benötigt.

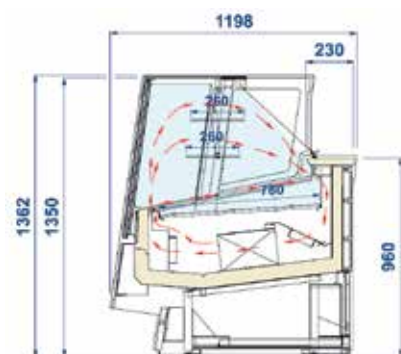
	KALEIDO H135-120 EXC	KALEIDO H135-170 EXC	KALEIDO H135-220 EXC	KALEIDO H135-AE 45° EXC
EXC*, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel				
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	1182 x 1198 x 1362	1677 x 1198 x 1362	2172 x 1198 x 1362	1875 x 1198 x 1362
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	824 l	1212 l	1600 l	1082 l
Nettoinhalt	147 l	216 l	285 l	193 l
Fassungsvermögen	12 x 5,0 l	18 x 5,0 l	24 x 5,0 l	13 x 5,0 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	16 x 5,0 l (flach)	9 x 5,0 l (flach)
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	1240 W / 230 V	1720 W / 230 V	2700 W / 230 V	1720 W / 230 V
Kältemittel	Expansionsventil R 404A vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 75 % RF			
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75% RF)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Netto	346 kg	434 kg	535 kg	425 kg
VERKLEIDUNG				
innen	Auslagefläche und Innenwanne aus CNS 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	453170117000	453220117000	453045117000	453045135000
Verkaufspreis	15.198,00 €	18.782,00 €	20.346,00 €	20.345,00 €
VARIANTEN				
Varianten zur Serie KALEIDO EXC finden Sie auf Seite 49.				
SONDERZUBEHÖR				
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der Seite 49.				



Serie KALEIDO PASTRY



ansprechende Produktpräsentation
maximale Einsicht auf die mit LED-Technik
hell ausgeleuchtete Ware



Kuchenvitrine Serie KALEIDO PASTRY

steckerfertig, Umluftkühlung, gekühlte Auslagefläche
und 2 gekühlte Etagen, gerade Verglasung

- steckerfertige Kuchenvitrine mit Umluftkühlung
- innen Auslagefläche und Innenwanne aus CNS 1.4301
- optimale Waren-Präsentation durch eckig angeschrägten Panoramaglasaufsatz, Gläser umlaufend in Edelstahl eingefasst, 4° angeschrägte Warenauslage
- Arbeitsplatte aus weißen Corian
- Frontdekore nicht im Lieferumfang enthalten, Auflistung lt. Sonderzubehör, inkl. Seitenteile im pulverbeschichteten Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006
- Antibeslag-Frontverglasung aus Sicherheitsglas, zur servicefreundlichen Bestückung und Reinigung hochklappbar
- helle Innenbeleuchtung mit chromfarbener Lampenabdeckung unter der Zahlplatte und den beiden ungekühlten Zwischenetagen, helle und kostensparende LED-Innenbeleuchtung, ohne Wärmeabgabe auf die Ware
- Energiesparisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, Kontrollsystem, Full Modus, für die zusätzliche Kühlung der Glaszwischenetagen
- automatische Abtauung durch Kompressorstop

Hinweis:

Ausführung EXC für den Anschluss an eine externe ISA-Kälteanlage erhalten Sie auf Anfrage. Sprechen Sie uns an!

KALEIDO PASTRY

H135-120 **H135-170** **H135-220** **H135-AE 45°**

steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1182 x 1198 x 1362	1677 x 1198 x 1362	2172 x 1198 x 1362	1875 x 1198 x 1362
-------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

LEISTUNGSDATEN

	824 l	1212 l	1600 l	1082 l
Bruttoinhalt				
Nettoinhalt	267 l	393 l	518 l	193 l

TECHNISCHE DATEN

	1360 W / 230 V	1485 W / 230 V	1610 W / 230 V	1360 W / 230 V
Anschlusswert				
Kältemittel	R 404A			

TEMPERATURANGABEN

	+1 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Bereich	
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60% RF)

GEWICHTSANGABEN

	346 kg	434 kg	535 kg	425 kg
Gewicht Netto				

VERKLEIDUNG

	Auslagefläche und Innenwanne aus CNS 1.4301
innen	

BESTELLINFOS

	453680100001	453680100003	453680100005	453680100007
Artikel-Nr.				
Verkaufspreis	10.626,00 €	11.576,00 €	14.872,00 €	13.977,00 €

SONDERZUBEHÖR

Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der Seite 49.

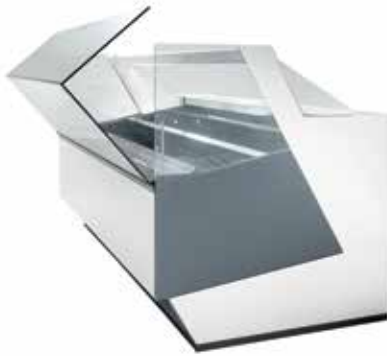
VARIANTEN FÜR SERIE KALEIDO EXC	Code	Ausführung	Preis in €
KALEIDO H135-120 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	18.784,00
KALEIDO H135-120 EXC	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem	19.623,00
KALEIDO H135-120 EXC	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem	20.461,00
KALEIDO H135-170 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	22.361,00
KALEIDO H135-170 EXC	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem	23.378,00
KALEIDO H135-170 EXC	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem	24.396,00
KALEIDO H135-220 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	24.260,00
KALEIDO H135-220 EXC	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem	25.366,00
KALEIDO H135-220 EXC	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem	26.473,00
KALEIDO H135-AE 45° EXC	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	23.924,00
KALEIDO H135-AE 45° EXC	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem	25.019,00
KALEIDO H135-AE 45° EXC	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem	26.115,00

ZUBEHÖR FÜR DIE SERIEN KALEIDO, KALEIDO EXC UND KALEIDO PASTRY	KALEIDO H135-120	KALEIDO H135-120 EXC	KALEIDO H135-170	KALEIDO H135-170 EXC	KALEIDO H135-220	KALEIDO H135-220 EXC	KALEIDO Pastry H135-120	Kaleido Pastry H135-120 EXC	KALEIDO Pastry H135-170	Kaleido Pastry H135-170 EXC	KALEIDO Pastry H135-220	Kaleido Pastry H135-220 EXC	ARTIKEL- NUMMER	PREIS IN €
Edelstahl-Eisschale 10,5 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 150, seidenmatt poliert	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	4877025150	39,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	4877020120	19,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80, seidenmatt poliert	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	4877025080	19,00
Edelstahl-Eisschale 6,5 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 150, seidenmatt poliert	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	4877020150	28,00
Edelstahl-Eisschale 8,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 120, seidenmatt poliert	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	4877025120	27,00
Edelstahl-Eisschale 9,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 170	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	4877020170	31,00
Frontpaneel Alicrite Colore Bianco 120	0	0	-	-	-	-	0	0	-	-	-	-	453680100044	680,00
Frontpaneel Alicrite Colore Bianco 170	-	-	0	0	-	-	-	-	0	0	-	-	453680100045	738,00
Frontpaneel Alicrite Colore Bianco 220	-	-	-	-	0	0	-	-	-	-	0	0	453680100046	794,00
Frontpaneel Pelle di Struzzo 120	0	0	-	-	-	-	0	0	-	-	-	-	453680100040	454,00
Frontpaneel Pelle di Struzzo 170	-	-	0	0	-	-	-	-	0	0	-	-	453680100041	512,00
Frontpaneel Pelle di Struzzo 220	-	-	-	-	0	0	-	-	-	-	0	0	453680100042	568,00
Frontpaneel Rosso Lacca Cinese 120	0	0	-	-	-	-	0	0	-	-	-	-	453680100036	340,00
Frontpaneel Rosso Lacca Cinese 170	-	-	0	0	-	-	-	-	0	0	-	-	453680100037	398,00
Frontpaneel Rosso Lacca Cinese 220	-	-	-	-	0	0	-	-	-	-	0	0	453680100038	454,00
Frontpaneel Vetro Nero 120	0	0	-	-	-	-	0	0	-	-	-	-	453680100032	340,00
Frontpaneel Vetro Nero 170	-	-	0	0	-	-	-	-	0	0	-	-	453680100033	398,00
Frontpaneel Vetro Nero 220	-	-	-	-	0	0	-	-	-	-	0	0	453680100034	454,00
LED- Bodenbeleuchtung 120	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	453680100028	512,00
LED- Bodenbeleuchtung 170	-	-	0	0	-	-	-	-	0	0	-	-	453680100029	693,00
LED- Bodenbeleuchtung 220	-	-	-	-	0	0	-	-	-	-	0	0	453680100030	885,00
Lichtpaneel Frontseite 120, mit Farbwechsel	0	0	-	-	-	-	0	0	-	-	-	-	453680100024	512,00
Lichtpaneel Frontseite 170, mit Farbwechsel	-	-	0	0	-	-	-	-	0	0	-	-	453680100025	738,00
Lichtpaneel Frontseite 220, mit Farbwechsel	-	-	-	-	0	0	-	-	-	-	0	0	453680100026	1.020,00
Papierhalter für Kuchenvitrine	-	-	-	-	-	-	0	0	0	0	0	0	4539001390900817	63,00
rechte Portionierspüle mit Wasserdusche	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	4539001920000268	1.149,00
rechte Portionierspüle mit Wasserhahn	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	4539001920000267	634,00
Rollenkit für Modell 120	0	0	-	-	-	-	0	0	-	-	-	-	4539001390900813	224,00
Rollenkit für Modell 170 und 220	-	-	0	0	0	0	-	-	0	0	0	0	4539001390900814	224,00
Waffelhalter	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	4539001390900802	216,00

o - optionale Sonderausstattung - nicht für das Modell verfügbar



Serie DIVA RV 140



Grigi White Bisque

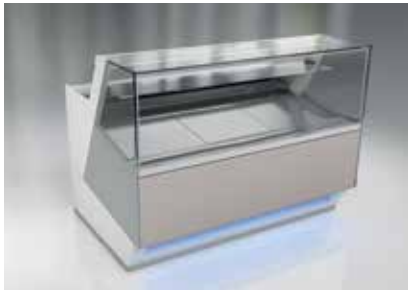


Clay Pearl Gray



Serie DIVA RV 140

Farbvarianten (bitte bei Paneel-Bestellung angeben) für Frontpaneele (Sonderzubehör)



Speiseeisvitrine Serie DIVA RV 140

steckerfertig, Umluftkühlung, gerader Glasaufsatz

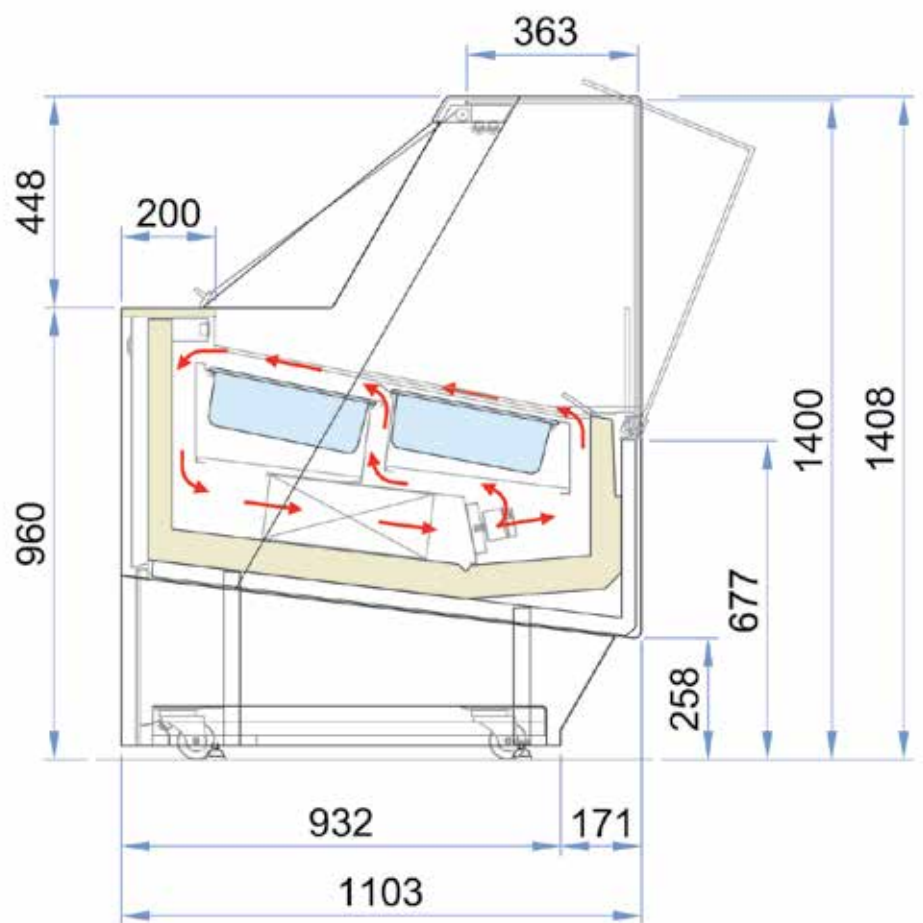
- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- innen angeschrägte Warenauslagefläche und Innenwanne aus CNS 1.4301
- außen Corian
- inkl. Seitenteile in grau, Arbeitsplatte aus weißem Corian, bedienseitig serienmäßig mit Nachtrollo
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung, unter dem Deckenglas angebracht
- Energiesparisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Kontrollsystem
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion innerhalb sehr kurzer Zeit (5 - 6 min)

Hinweis:

Lieferung erfolgt ohne Frontpaneel.

Frontpaneele aus Corian sind als Sonderzubehör in verschiedenen Farben erhältlich (siehe Abbildung).

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.



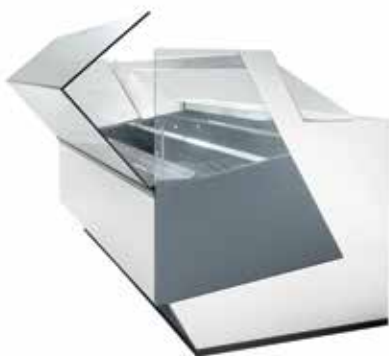
Speiseeisvitrine Serie DIVA RV 140

steckerfertig, Umluftkühlung, gerader Glasaufsatz

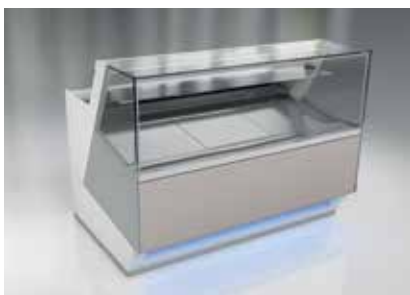
	DIVA RV 140-1176	DIVA RV 140-1671	DIVA RV 140-2166	DIVA RV 140-AE 45
	steckerfertig, Umluftkühlung, gerader Glasaufsatz			
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	1176 x 1103 x 1408	1671 x 1103 x 1408	2166 x 1103 x 1408	1833 x 1103 x 1408
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	865 l	1273 l	1680 l	1136 l
Nettoinhalt	147 l	216 l	285 l	193 l
Fassungsvermögen	12 x 5,0 l	18 x 5,0 l	24 x 5,0 l	13 x 5,0 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	16 x 5,0 l (flach)	9 x 5,0 l (flach)
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	2300 W / 230 V	2950 W / 400 V	6300 W / 400 V	2950 W / 400 V
Kälteleistung	580 W / VT -35 °C	880 W / VT -35 °C	1150 W / VT -35 °C	880 W / VT -35 °C
Kältemittel	R 404A			
Energieverbrauch	25 kWh / 24h	31,5 kWh / 24h	38 kWh / 24h	31,5 kWh / 24h
Geräuschpegel	50 dB	52 dB	53,5 dB	52 dB
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 75 % RF			
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	370 kg / 325 kg	460 kg / 385 kg	550 kg / 480 kg	470 kg / 400 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CORIAN®			
innen	Auslagefläche und Innenwanne aus CNS 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	453140010	453140020	453140030	453140040
Verkaufspreis	14.998,00 €	18.236,00 €	19.648,00 €	19.713,00 €
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	
DIVA RV 140-1176	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem	15.771,00	
	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem	16.522,00	
DIVA RV 140-1671	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem	19.148,00	
	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem	20.060,00	
DIVA RV 140-2166	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem	20.630,00	
	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem	21.612,00	
DIVA RV 140-AE 45	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem	20.698,00	
	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem	21.684,00	
SONDERZUBEHÖR			Artikel-Nr.	Preis in €
Bodenbeleuchtung für RGB DIVA 140-1176, 3 Farben, Fernbedienung im Umfang enthalten			453140960	459,00
Bodenbeleuchtung für RGB DIVA 140-1671, 3 Farben, Fernbedienung im Umfang enthalten			453140970	661,00
Bodenbeleuchtung für RGB DIVA 140-2166, 3 Farben, Fernbedienung im Umfang enthalten			453140980	916,00
Bodenbeleuchtung für RGB DIVA 140-AE 45, 3 Farben, Fernbedienung im Umfang enthalten			453140990	976,00
Edelstahl-Blech, B x T in mm: 495 x 360			4531390900815	85,00
Edelstahl-Blech-Kit (3 + 3), für DIVA AE 45			4531390900818	205,00
Edelstahl-Eisschale 10,5 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 150, seidenmatt poliert			4877025150	39,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert			4877020120	19,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80, seidenmatt poliert			4877025080	19,00
Edelstahl-Eisschale 6,5 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 150, seidenmatt poliert			4877020150	28,00
Edelstahl-Eisschale 8,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 120, seidenmatt poliert			4877025120	27,00
Edelstahl-Eisschale 9,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 170			4877020170	31,00
Frontpaneel für DIVA 140-1176			453140900	678,00
Frontpaneel für DIVA 140-1671			453140910	737,00
Frontpaneel für DIVA 140-2166			453140920	791,00
Frontpaneel für DIVA 140-AE 45			453140930	1.017,00
Halterung für Eis am Stiel, B x T x H in mm: 250 x 360 x 43			453990000014	48,00
rechte Portionierspüle, mit Wasserdusche			4539001920000268	1.149,00
rechte Portionierspüle, mit Wasserhahn			4539001920000267	634,00
Rollenkit für Modell 120			4539001390900813	224,00
Rollenkit für Modell 170 und 220			4539001390900814	224,00
Waffelhalter, grau			453390900802	212,00



Serie DIVA RV 140 EXC



Serie DIVA RV 140 EXC*
Farbvarianten (bitte bei Paneel-Bestellung
angeben) für Frontpaneele (Sonderzubehör)



Speiseeisvitrine Serie DIVA RV 140 EXC*

EXC*, Umluftkühlung, gerader Glasaufbau

- EXC*-Eisvitrine mit Umluftkühlung
- innen Auslagefläche und Innenwanne aus CNS 1.4301
- Arbeitsplatte aus weißem CORIAN®
- angeschrägte Warenauslage
- inkl. Seitenteile in grau, CORIAN®
- bedienseitig serienmäßig mit Nachttrollo
- energiesparende LED Innenbeleuchtung, unter dem Deckenglas angebracht
- Energiesparisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Kontrollsystem
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion innerhalb sehr kurzer Zeit (5 - 6 min)
- hermetischer Kompressor

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Version EXC* mit vorinstalliertem Expansionsventil R 404A.

Es ist zwingend erforderlich, einen ISA-Maschinensatz zu verwenden.

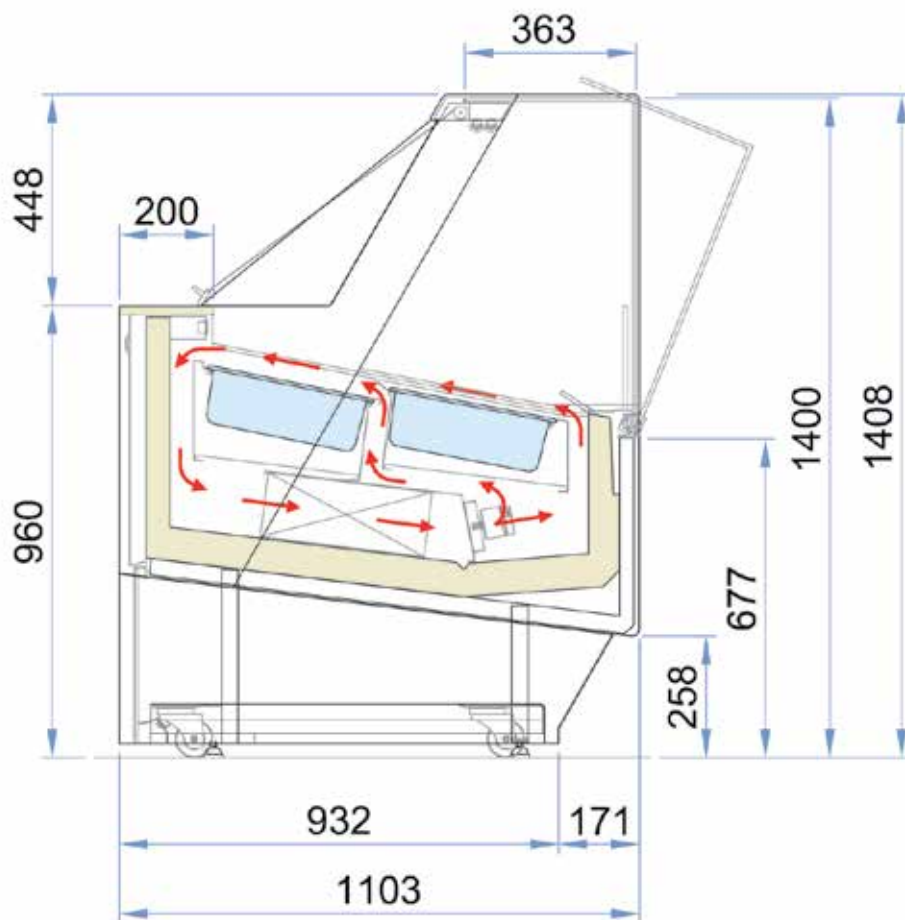
Wichtig:

Die Version EXC* ist als Variante wahlweise mit einem externen hermetischen oder halbhermetischen Kompressor lieferbar (Kühlung: Luft oder Luft / Wasser). Der hermetische Kompressor benötigt einen 230 V-Anschluss und ist bei einer linearen Kühlmittel-Leitungsverlegung (ohne Bögen) bis maximal 20 Meter nutzbar. Ab einer Kühlmittel-Leitungsverlegung über 20 Meter bzw. nichtlinearer Verlegung wird ein halbhermetischer Kompressor mit einem 400 V-Anschluss benötigt. Diesen erhalten Sie auf Anfrage.

*EXC: pro Gerät wird eine einzelne, nicht im Verbund stehende externe ISA-Maschine benötigt.

Lieferung erfolgt ohne Frontpaneel.

Frontpaneele aus Corian sind als Sonderzubehör in verschiedenen Farben erhältlich (siehe Abbildung).



Speiseeisvitrine Serie DIVA RV 140 *EXC

EXC*, Umluftkühlung, gerader Glasaufbau

	DIVA RV 140-1176 EXC	DIVA RV 140-1671 EXC	DIVA RV 140-2166 EXC	DIVA RV 140-AE 45 EXC
EXC*, Umluftkühlung, gerader Glasaufbau				
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	1176 x 1103 x 1408	1671 x 1103 x 1408	2166 x 1103 x 1408	1835 x 1103 x 1408
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	865 l	1273 l	1680 l	1136 l
Nettoinhalt	147 l	216 l	285 l	193 l
Fassungsvermögen	12 x 5,0 l	18 x 5,0 l	24 x 5,0 l	13 x 5,0 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	16 x 5,0 l (flach)	9 x 5,0 l (flach)
TECHNISCHE DATEN				
Kälteleistung	580 W / VT -35 °C	880 W / VT -35 °C	1150 W / VT -35 °C	880 W / VT -35 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404A vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 75 % RF			
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht	375 kg / 325 kg	435 kg / 385 kg	530 kg / 480 kg	450 kg / 400 kg
Brutto / Netto				
VERKLEIDUNG				
außen	CORIAN®			
innen	Auslagefläche und Innenwanne aus CNS 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	453140050	453140060	453140070	453140080
Verkaufspreis	13.683,00 €	16.899,00 €	18.308,00 €	18.308,00 €
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	
DIVA RV 140-1176 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	16.528,00	
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	15.953,00	
	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem	17.280,00	
	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem	18.030,00	
DIVA RV 140-1671 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	19.749,00	
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	19.173,00	
	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem	20.661,00	
	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem	21.573,00	
DIVA RV 140-2166 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	21.156,00	
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	20.574,00	
	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem	22.136,00	
	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem	23.118,00	
DIVA RV 140-AE 45 EXC	Varianten AIR-WATER, AIR, PLUS1 und PLUS2 für die DIVA RV 140-AE 45 EXC erhalten Sie auf Anfrage.			
SONDERZUBEHÖR			Artikel-Nr.	Preis in €
Bodenbeleuchtung für RGB DIVA 140-1176, 3 Farben, Fernbedienung im Umfang enthalten			453140960	459,00
Bodenbeleuchtung für RGB DIVA 140-1671, 3 Farben, Fernbedienung im Umfang enthalten			453140970	661,00
Bodenbeleuchtung für RGB DIVA 140-2166, 3 Farben, Fernbedienung im Umfang enthalten			453140980	916,00
Bodenbeleuchtung für RGB DIVA 140-AE 45, 3 Farben, Fernbedienung im Umfang enthalten			453140990	976,00
Edelstahl-Blech, B x T in mm: 495 x 360			4531390900815	85,00
Edelstahl-Blech-Kit (3 + 3), für DIVA AE 45			4531390900818	205,00
Edelstahl-Eisschale 10,5 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 150, seidenmatt poliert			4877025150	39,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert			4877020120	19,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80, seidenmatt poliert			4877025080	19,00
Edelstahl-Eisschale 6,5 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 150, seidenmatt poliert			4877020150	28,00
Edelstahl-Eisschale 8,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 120, seidenmatt poliert			4877025120	27,00
Edelstahl-Eisschale 9,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 170			4877020170	31,00
Frontpaneel für DIVA 140-1176			453140900	678,00
Frontpaneel für DIVA 140-1671			453140910	737,00
Frontpaneel für DIVA 140-2166			453140920	791,00
Frontpaneel für DIVA 140-AE 45			453140930	1.017,00
Halterung für Eis am Stiel, B x T x H in mm: 250 x 360 x 43			453990000014	48,00
rechte Portionierspüle, mit Wasserdusche			4539001920000268	1.149,00
rechte Portionierspüle, mit Wasserhahn			4539001920000267	634,00
Rollenkit für Modell 120			4539001390900813	224,00
Rollenkit für Modell 170 und 220			4539001390900814	224,00
Waffelhalter, grau			453390900802	212,00

INSZENIEREN SIE IHR SPEISEEIS!



SERIE SUPERSHOW MY2016

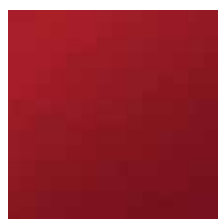


SERIE 3D SHOW



DIE MÖGLICHKEITEN

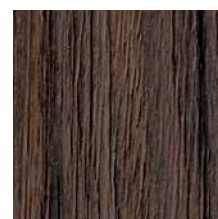
MÖGLICHE FARB VARIANTEN FÜR DIE FRONTDEKORE BEIDER SERIEN



ROSSO (Chinalack)



ACCIAIO INOX (Edelstahl)
Standardausführung



WENGE



Bestückungsmöglichkeiten Serie SUPERSHOW MY2016 mit Eisschalen

	H135-120	H135-155	H135-170	H135-190	H135-220
5 l (360x165x120)	12	16	18	20	24
5 l flach (360x250x80)	08	10	12	12	16

Bestückungsmöglichkeiten Serie 3D SHOW mit Eisschalen

	H135-120	H135-155	H135-170	H135-190	H135-220
5 l (360x165x120)	12	16	18	20	24
5 l flach (360x250x80)	08	10	12	12	16



SUPERSHOW MY2016



Speiseeisvitrine Serie SUPERSHOW MY2016

steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- Innenwanne aus CNS 1.4301
- doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem für eine gleichmäßige Temperatur in der Wanne
- außen: Unterbau im pulverbeschichtetem Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006, inkl. Seitenteile im pulverbeschichteten Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006
- Antibeschlag-Frontverglasung aus Sicherheitsglas, zur servicefreundlichen Bestückung und Reinigung kippbar, bedienseitig serienmäßig mit Plexiglas-Schiebescheiben
- helle Innenbeleuchtung mit chromfarbener Lampenabdeckung
- Energiesparisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, Kontrollsystem
- automatische zeitlich gesteuerte Abtauung mittels Heißgas in sehr kurzer Zeit (5 - 6 min), automatische Tauwasserverdunstung mittels Heißgas
- Arbeitsplatte und Auslagefläche aus leicht zu reinigendem Chromstahl
- 45° Außen- oder Innenecke auf Anfrage erhältlich
- vielfältige Dekormöglichkeiten wählbar

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss. Frontpaneele in verschiedenen Farben und Dekor-Varianten nicht im Lieferumfang enthalten.



Speiseeisvitrine Serie SUPERSHOW MY2016

steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel

	SUPERSHOW MY2016 H135-120	SUPERSHOW MY2016 H135-155	SUPERSHOW MY2016 H135-170	SUPERSHOW MY2016 H135-190	SUPERSHOW MY2016 H135-220
steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel					
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	1190 x 1105 x 1350	1520 x 1105 x 1350	1685 x 1105 x 1350	1850 x 1105 x 1350	2180 x 1105 x 1350
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	824 l	1083 l	1212 l	1341 l	1600 l
Nettoinhalt	147 l	193 l	216 l	239 l	285 l
Fassungsvermögen	12 x 5,0 l	16 x 5,0 l	18 x 5,0 l	20 x 5,0 l	24 x 5,0 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,0 l (flach)	10 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	16 x 5,0 l (flach)
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	3260 W / 400 V	3870 W / 400 V	4250 W / 400 V	4600 W / 400 V	5040 W / 400 V
Kälteleistung	1740 W / VT -37 °C	2470 W / VT -37 °C	2780 W / VT -37 °C	3600 W / VT -37 °C	3950 W / VT -37 °C
Kältemittel / Menge	R 404A				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-16 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF				
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	364 kg / 331 kg	429 kg / 390 kg	461 kg / 419 kg	499 kg / 454 kg	572 kg / 520 kg
VERKLEIDUNG					
innen	Innenwanne aus CNS 1.4301				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453100135120	453100135155	453100135170	453100135190	453100135220
Verkaufspreis	16.796,00 €	19.598,00 €	20.689,00 €	21.400,00 €	22.138,00 €
SONDERZUBEHÖR				Artikel-Nr.	Preis in €
Eissortenschilder (12 Stück)				453400000001	52,00
Frontpaneel ACCIAIO INOX für Modell 120				453375120888	541,00
Frontpaneel ACCIAIO INOX für Modell 155				453375155888	674,00
Frontpaneel ACCIAIO INOX für Modell 170				453375170888	842,00
Frontpaneel ACCIAIO INOX für Modell 190				453375190888	1.083,00
Frontpaneel ACCIAIO INOX für Modell 220				453375220888	1.202,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 120				453375120887	481,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 155				453375155887	614,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 170				453375170887	782,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 190				453375190887	1.024,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 220				453375220887	1.142,00
Frontpaneel WENGE für Modell 120				453375120889	841,00
Frontpaneel WENGE für Modell 155				453375155889	1.083,00
Frontpaneel WENGE für Modell 170				453375170889	1.324,00
Frontpaneel WENGE für Modell 190				453375190889	1.563,00
Frontpaneel WENGE für Modell 220				453375220889	1.742,00
Polycarbonat-Eisschale, transparent, 5,0 l, für Serie SUPERSHOW MY2016 und 3D SHOW, B x T x H in mm: 165 x 360 x 120				453991000006	30,00
Polycarbonat-Eisschale, transparent, 5,0 l, für Serie SUPERSHOW MY2016 und 3D SHOW, B x T x H in mm: 250 x 360 x 80				453991000007	30,00
Portionierspüle, mit Dusche und Wasseranschluss				453920000268	1.134,00
Portionierspüle, mit Wasseranschluss				453920000267	627,00
Rollensatz				453991999700	420,00
Waffelhalter, grau				453390900802	212,00



SUPERSHOW MY2016



Speiseeisvitrine Serie SUPERSHOW MY2016 EXC

EXC*, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel

- EXC*-Eisvitrine mit Umluftkühlung
- Innenwanne aus CNS 1.4301
- doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem für eine gleichmäßige Temperatur in der Wanne
- außen: Unterbau im pulverbeschichtetem Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006, inkl. Seitenteile im pulverbeschichteten Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006
- Antibeschlag-Frontverglasung aus Sicherheitsglas, zur servicefreundlichen Bestückung und Reinigung kippbar, bedienseitig serienmäßig mit Plexiglas-Schiebescheiben
- helle Innenbeleuchtung mit chromfarbener Lampenabdeckung
- Energiesparisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, Kontrollsystem
- automatische zeitlich gesteuerte Abtauung mittels Heißgas in sehr kurzer Zeit (5-6 min), automatische Tauwasserverdunstung mittels Heißgas
- Arbeitsplatte und Auslagefläche aus leicht zu reinigendem Chromstahl
- 45° Außen- oder Innenecke auf Anfrage erhältlich
- vielfältige Dekormöglichkeiten wählbar

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Version EXC* mit vorinstalliertem Expansionsventil R 404A.

Es ist zwingend erforderlich, einen ISA-Maschinensatz zu verwenden.

Wichtig:

Die Version EXC* ist als Variante wahlweise mit einem externen hermetischen oder halbhermetischen Kompressor lieferbar (Kühlung: Luft oder Luft / Wasser). Der hermetische Kompressor benötigt einen 230 V-Anschluss und ist bei einer linearen Kühlmittel-Leitungsverlegung (ohne Bögen) bis maximal 20 Meter nutzbar. Ab einer Kühlmittel-Leitungsverlegung über 20 Meter bzw. nichtlinearer Verlegung wird ein halbhermetischer Kompressor mit einem 400 V-Anschluss benötigt. Diesen erhalten Sie auf Anfrage.

Frontpaneele in verschiedenen Farben und Dekor-Varianten nicht im Lieferumfang enthalten.

*EXC: pro Gerät wird eine einzelne, nicht im Verbund stehende externe ISA-Maschine benötigt.



Speiseeisvitrine Serie SUPERSHOW MY2016 EXC

EXC*, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel

	SUPERSHOW MY2016 H135-120-EXC	SUPERSHOW MY2016 H135-155-EXC	SUPERSHOW MY2016 H135-170-EXC	SUPERSHOW MY2016 H135-190-EXC	SUPERSHOW MY2016 H135-220-EXC
EXC*, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel					
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	1190 x 1105 x 1350	1520 x 1105 x 1350	1685 x 1105 x 1350	1850 x 1105 x 1350	2180 x 1105 x 1350
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	824 l	1083 l	1212 l	1341 l	1600 l
Nettoinhalt	147 l	193 l	216 l	239 l	285 l
Fassungsvermögen	12 x 5,0 l	16 x 5,0 l	18 x 5,0 l	20 x 5,0 l	24 x 5,0 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,0 l (flach)	10 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	16 x 5,0 l (flach)
TECHNISCHE DATEN					
Kälteleistung	1740 W / VT -37 °C	2470 W / VT -37 °C	2780 W / VT -37 °C	3600 W / VT -37 °C	3950 W / VT -37 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404A vorinstalliert				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-16 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF				
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	364 kg / 331 kg	429 kg / 390 kg	461 kg / 419 kg	499 kg / 454 kg	572 kg / 520 kg
VERKLEIDUNG					
innen	Innenwanne aus CNS 1.4301				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453200135120	453200135155	453200135170	453200135190	453200135220
Verkaufspreis	15.488,00 €	18.299,00 €	19.282,00 €	19.857,00 €	20.585,00 €
VARIANTEN	Code	Ausführung			Preis in €
SUPERSHOW MY2016 H135-120-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung			19.428,00
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung			18.917,00
SUPERSHOW MY2016 H135-155-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung			22.499,00
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung			21.857,00
SUPERSHOW MY2016 H135-170-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung			23.482,00
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung			22.841,00
SUPERSHOW MY2016 H135-190-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung			24.470,00
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung			23.843,00
SUPERSHOW MY2016 H135-220-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung			25.207,00
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung			24.580,00
SONDERZUBEHÖR				Artikel-Nr.	Preis in €
Eissortenschilder (12 Stück)				453400000001	52,00
Frontpaneel ACCIAIO INOX für Modell 120				453375120888	541,00
Frontpaneel ACCIAIO INOX für Modell 155				453375155888	674,00
Frontpaneel ACCIAIO INOX für Modell 170				453375170888	842,00
Frontpaneel ACCIAIO INOX für Modell 190				453375190888	1.083,00
Frontpaneel ACCIAIO INOX für Modell 220				453375220888	1.202,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 120				453375120887	481,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 155				453375155887	614,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 170				453375170887	782,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 190				453375190887	1.024,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 220				453375220887	1.142,00
Frontpaneel WENGE für Modell 120				453375120889	841,00
Frontpaneel WENGE für Modell 155				453375155889	1.083,00
Frontpaneel WENGE für Modell 170				453375170889	1.324,00
Frontpaneel WENGE für Modell 190				453375190889	1.563,00
Frontpaneel WENGE für Modell 220				453375220889	1.742,00
Polycarbonat-Eisschale, transparent, 5,0 l, für Serie SUPERSHOW MY2016 und 3D SHOW, B x T x H in mm: 165 x 360 x 120				453991000006	30,00
Polycarbonat-Eisschale, transparent, 5,0 l, für Serie SUPERSHOW MY2016 und 3D SHOW, B x T x H in mm: 250 x 360 x 80				453991000007	30,00
Portionierspüle mit Dusche, und Wasseranschluss				453920000268	1.134,00
Portionierspüle, mit Wasseranschluss				453920000267	627,00
Rollensatz				453991999700	420,00
Waffelhalter, grau				453390900802	212,00



Serie 3D SHOW



Speiseeisvitrine Serie 3D SHOW

steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel

- steckerfertige Eiseisvitrine mit Umluftkühlung
- Innenwanne aus CNS 1.4301
- doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem für eine gleichmäßige Temperatur in der Wanne
- außen: Unterbau im pulverbeschichtetem Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006, inkl. Seitenteile im pulverbeschichteten Chromstahl-Look, Farbton Acciaio Inox
- bedienseitig serienmäßig mit Plexiglas-Schiebescheiben, Antibeschlag-Frontverglasung aus Sicherheitsglas, Hebescheibe für servicefreundliche Bestückung und Reinigung
- energiesparende LED Innenbeleuchtung, in der Warenauslage unterhalb der Speiseeisbehälterposition angebracht
- Energiesparisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, Kontrollsystem
- automatische Tauwasserverdunstung mittels Heißgas, automatische zeitlich gesteuerte Abtauung durch Zyklusinversion innerhalb sehr kurzer Zeit (5 - 6 min)
- Arbeitsplatte aus CORIAN®, Farbton GLACIER WHITE (weiß)
- 45° Außen- oder Innenecke auf Anfrage erhältlich
- vielfältige Dekormöglichkeiten wählbar

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss. Frontpaneele in verschiedenen Farben und Dekor-Varianten nicht im Lieferumfang enthalten,

Die Modelle der Serie 3D SHOW sind sowohl in abweichender Höhe (H in mm: 1170) als auch mit alternativem Kältemittel (CO2: R744) auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.



Speiseeisvitrine Serie 3D SHOW

steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel

	3D SHOW H135-120	3D SHOW H135-155	3D SHOW H135-170	3D SHOW H135-190	3D SHOW H135-220
	steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel				
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	1172 x 1104 x 1350	1502 x 1104 x 1350	1667 x 1104 x 1350	1832 x 1104 x 1350	2162 x 1104 x 1350
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	824 l	1083 l	1212 l	1341 l	1600 l
Nettoinhalt	147 l	193 l	216 l	239 l	285 l
Fassungsvermögen	12 x 5,0 l	16 x 5,0 l	18 x 5,0 l	20 x 5,0 l	24 x 5,0 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,0 l (flach)	10 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	16 x 5,0 l (flach)
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	3260 W / 400 V	3870 W / 400 V	4250 W / 400 V	4600 W / 400 V	5040 W / 400 V
Kälteleistung	1740 W / VT -37 °C	2470 W / VT -37 °C	2780 W / VT -37 °C	3600 W / VT -37 °C	3950 W / VT -37 °C
Kältemittel	R 404A				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-16 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF				
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Netto	340 kg	400 kg	435 kg	470 kg	535 kg
VERKLEIDUNG					
innen	Innenwanne aus CNS 1.4301				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453300135120	453300135155	453300135170	453300135190	453300135220
Verkaufspreis	17.637,00 €	20.587,00 €	21.724,00 €	22.469,00 €	23.244,00 €
SONDERZUBEHÖR				Artikel-Nr.	Preis in €
Eissortenschilder (12 Stück)				453400000001	52,00
Frontpaneel ACCIAIO INOX für Modell 120				453475120888	542,00
Frontpaneel ACCIAIO INOX für Modell 155				453475155888	674,00
Frontpaneel ACCIAIO INOX für Modell 170				453475170888	842,00
Frontpaneel ACCIAIO INOX für Modell 190				453475190888	1.083,00
Frontpaneel ACCIAIO INOX für Modell 220				453475220888	1.203,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 120				453475120887	482,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 155				453475155887	614,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 170				453475170887	782,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 190				453475190887	1.024,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 220				453475220887	1.143,00
Frontpaneel WENGE für Modell 120				453475120889	842,00
Frontpaneel WENGE für Modell 155				453475155889	1.083,00
Frontpaneel WENGE für Modell 170				453475170889	1.324,00
Frontpaneel WENGE für Modell 190				453475190889	1.563,00
Frontpaneel WENGE für Modell 220				453475220889	1.744,00
Polycarbonat-Eisschale, transparent, 5,0 l, für Serie SUPERSHOW MY2016 und 3D SHOW, B x T x H in mm: 165 x 360 x 120				453991000006	30,00
Polycarbonat-Eisschale, transparent, 5,0 l, für Serie SUPERSHOW MY2016 und 3D SHOW, B x T x H in mm: 250 x 360 x 80				453991000007	30,00
Portionierspüle mit Dusche, und Wasseranschluss				453920000268	1.134,00
Portionierspüle, mit Wasseranschluss				453920000267	627,00
Waffelhalter, grau				453390900802	212,00



Serie 3D SHOW



Speiseeisvitrine Serie 3D SHOW EXC

EXC*, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel

- EXC*-Eisvitrine mit Umluftkühlung
- Innenwanne aus CNS 1.4301
- doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem für eine gleichmäßige Temperatur in der Wanne
- außen: Unterbau im pulverbeschichtetem Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006, inkl. Seitenteile im pulverbeschichteten Chromstahl-Look, Farbton Acciaio Inox
- bedienseitig serienmäßig mit Plexiglas-Schiebescheiben, Antibeschlag-Frontverglasung aus Sicherheitsglas, Hebescheibe für servicefreundliche Bestückung und Reinigung
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung, in der Warenauslage unterhalb der Speiseeisbehälterposition angebracht
- Energiesparisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, Kontrollsystem
- automatische Tauwasserverdunstung mittels Heißgas, automatische zeitlich gesteuerte Abtauung durch Zyklusinversion innerhalb sehr kurzer Zeit (5 - 6 min)
- Arbeitsplatte aus CORIAN®, Farbton GLACIER WHITE (weiß)
- 45° Außen- oder Innenecke auf Anfrage erhältlich
- vielfältige Dekormöglichkeiten wählbar

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Version EXC* mit vorinstalliertem Expansionsventil R 404A.

Es ist zwingend erforderlich, einen ISA-Maschinensatz zu verwenden.

Wichtig:

Die Version EXC* ist als Variante wahlweise mit einem externen hermetischen oder halbhermetischen Kompressor lieferbar (Kühlung: Luft oder Luft / Wasser). Der hermetische Kompressor benötigt einen 230 V-Anschluss und ist bei einer linearen Kühlmittel-Leitungsverlegung (ohne Bögen) bis maximal 20 Meter nutzbar. Ab einer Kühlmittel-Leitungsverlegung über 20 Meter bzw. nichtlinearer Verlegung wird ein halbhermetischer Kompressor mit einem 400 V-Anschluss benötigt. Diesen erhalten Sie auf Anfrage.

EXC*: pro Gerät wird eine einzelne, nicht im Verbund stehende externe ISA-Maschine benötigt.

Frontpaneele in verschiedenen Farben und Dekor-Varianten nicht im Lieferumfang enthalten.

Die Modelle der Serie 3D SHOW sind sowohl in abweichender Höhe (H in mm: 1170) als auch mit alternativem Kältemittel (CO2: R744) auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.



Speiseeisvitrine Serie 3D SHOW EXC

EXC*, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel

	3D SHOW H135-120-EXC	3D SHOW H135-155-EXC	3D SHOW H135-170-EXC	3D SHOW H135-190-EXC	3D SHOW H135-220-EXC
EXC*, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel					
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	1172 x 1104 x 1350	1502 x 1104 x 1350	1667 x 1104 x 1350	1832 x 1104 x 1350	2162 x 1104 x 1350
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	824 l	1083 l	1212 l	1341 l	1600 l
Nettoinhalt	147 l	193 l	216 l	239 l	285 l
Fassungsvermögen	12 x 5,0 l	16 x 5,0 l	18 x 5,0 l	20 x 5,0 l	24 x 5,0 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,0 l (flach)	10 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	16 x 5,0 l (flach)
TECHNISCHE DATEN					
Kälteleistung	1740 W / VT -37 °C	2470 W / VT -37 °C	2780 W / VT -37 °C	3600 W / VT -37 °C	3950 W / VT -37 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404A vorinstalliert				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-16 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF				
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF)				
VERKLEIDUNG					
innen	Innenwanne aus CNS 1.4301				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453400135120	453400135155	453400135170	453400135190	453400135220
Verkaufspreis	16.262,00 €	19.214,00 €	20.241,00 €	20.850,00 €	21.624,00 €
VARIANTEN	Code	Ausführung			Preis in €
3D SHOW H135-120-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung			20.400,00
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung			19.588,00
3D SHOW H135-155-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung			23.623,00
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung			22.950,00
3D SHOW H135-170-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung			24.656,00
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung			23.983,00
3D SHOW H135-190-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung			25.693,00
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung			25.036,00
3D SHOW H135-220-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung			26.462,00
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung			25.810,00
SONDERZUBEHÖR				Artikel-Nr.	Preis in €
Eissortenschilder (12 Stück)				453400000001	52,00
Frontpaneel ACCIAIO INOX für Modell 120				453475120888	542,00
Frontpaneel ACCIAIO INOX für Modell 155				453475155888	674,00
Frontpaneel ACCIAIO INOX für Modell 170				453475170888	842,00
Frontpaneel ACCIAIO INOX für Modell 190				453475190888	1.083,00
Frontpaneel ACCIAIO INOX für Modell 220				453475220888	1.203,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 120				453475120887	482,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 155				453475155887	614,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 170				453475170887	782,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 190				453475190887	1.024,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 220				453475220887	1.143,00
Frontpaneel WENGE für Modell 120				453475120889	842,00
Frontpaneel WENGE für Modell 155				453475155889	1.083,00
Frontpaneel WENGE für Modell 170				453475170889	1.324,00
Frontpaneel WENGE für Modell 190				453475190889	1.563,00
Frontpaneel WENGE für Modell 220				453475220889	1.744,00
Polycarbonat-Eisschale, transparent, 5,0 l, für Serie SUPERSHOW MY2016 und 3D SHOW, B x T x H in mm: 165 x 360 x 120				453991000006	30,00
Polycarbonat-Eisschale, transparent, 5,0 l, für Serie SUPERSHOW MY2016 und 3D SHOW, B x T x H in mm: 250 x 360 x 80				453991000007	30,00
Portionierspüle mit Dusche, und Wasseranschluss				453920000268	1.134,00
Portionierspüle, mit Wasseranschluss				453920000267	627,00
Rollensatz				453991999700	420,00
Waffelhalter, grau				453390900802	212,00



Serie ONESHOW

Speiseeisvitrine Serie ONESHOW

steckerfertig, mit Umluftkühlung

- steckerfertige Speiseeisvitrine mit Umluftkühlung
- für Kühlung und Präsentation von Speiseeis geeignet
- Innenwanne: Edelstahl
- außen: mitteldichte Faserplatten
- 2 getrennt steuerbare Abteile
- rundum Antibeschlag-Verglasung, nach oben zu öffnende Scheibe aus Sicherheitsglas
- Energiesparisolierung, 60 mm
- LED-Innenbeleuchtung unter der Arbeitsfläche und an der Front
- bedienseitig 2 getrennt regelbare elektronische Steuerungen für 2 getrennte hermetische Kompressoren
- automatisch zeitlich gesteuerte Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung mittels Heißgas

Hinweis:

Das Gerät ist auch als PASTRY-Version für die Kühlung von Kuchen preisgleich erhältlich. Außerdem ist die ONESHOW als Version BASE REGULAR, BASE LARGE, FREE REGULAR sowie FREE LARGE auf Anfrage erhältlich.

Gegen Aufpreis (Sonderzubehör) besteht die Möglichkeit der Aufrüstung zur Version TB / TN, die die gleichzeitige Kühlung von Kuchen und Speiseeis erlaubt.



ONESHOW BUILT-IN - Anwendungsbeispiel mit bauseitiger Verkleidung



ONESHOW STAND-ALONE

Speiseeisvitrine Serie ONESHOW

steckerfertig, mit Umluftkühlung

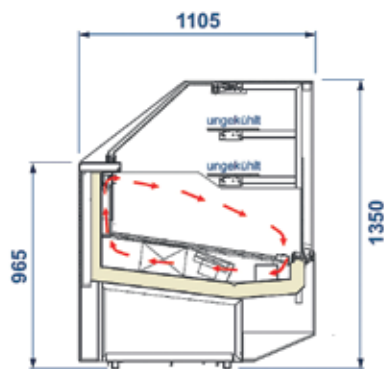
	ONESHOW STAND-ALONE	ONESHOW BUILT-IN REGULAR	ONESHOW BUILT-IN LARGE
	steckerfertig, mit Umluftkühlung		
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	3420 x 740 x 960	1200 x 740 x 960	1705 x 740 x 960
LEISTUNGSDATEN			
Nettoinhalt	138 l	69 l	102 l
Fassungsvermögen	20 x 3,50 l	6 x 3,50 l	16 x 3,50 l
Eisschalen (wahlweise)	12 x 5,0 l (flach)	9 x 5,0 l (flach)	9 x 5,0 l (flach)
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	2000 W / 230 V	1000 W / 230 V	1650 W / 230 V
Kälteleistung	1740 W / VT -35 °C	870 W / VT -35 °C	1300 W / VT -35 °C
Kältemittel / Menge	R 404A / 1000 g		
Energieverbrauch	37,8 kWh / 24h	18,9 kWh / 24h	30,5 kWh / 24h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-16 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	450 kg / 410 kg	250 kg / 210 kg	320 kg / 280 kg
VERKLEIDUNG			
außen	mitteldichte Faserplatten		
innen	Innenwanne aus Edelstahl		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	453520960342	453500960120	453500960170
Verkaufspreis	14.126,00 €	6.684,00 €	7.653,00 €
SONDERZUBEHÖR			
ONESHOW TB / TN, Aufpreis für wechselbaren Temperaturbereich (Kühlung / Tiefkühlung)			Artikel-Nr. 453500960001 Preis in € 484,00
STAND-ALONE CORIAN, Aufpreis für Außenverkleidung, für ONESHOW FREE und BASE REGULAR, verschiedene Farbtöne möglich, bitte sprechen Sie uns an.			453520960020 1.938,00
STAND-ALONE FENIX, Aufpreis für Außenverkleidung, für ONESHOW FREE und BASE REGULAR, verschiedene Farbtöne möglich, bitte sprechen Sie uns an.			453520960030 1.938,00
STAND-ALONE WOOD, Aufpreis für Außenverkleidung, für ONESHOW FREE und BASE REGULAR, verschiedene Farbtöne möglich, bitte sprechen Sie uns an.			453520960010 1.259,00



ONESHOW BASE LARGE (auf Anfrage erhältlich)



PastrySUPERSHOW
inkl. Seitenteilen im
pulverbeschichtetem Chromstahl-Look



Kuchenvitrine Serie PastrySUPERSHOW

steckerfertig oder EXC*, Umluftkühlung,
gekühlte Auslagefläche und 2 ungekühlte Etagen, gerade Verglasung

- steckerfertige oder EXC*-Kuchenvitrine mit Umluftkühlung
- Arbeitsplatte und Auslagefläche aus leicht zu reinigendem Chromstahl
- Innenwanne aus CNS 1.4301
- außen: Unterbau im pulverbeschichtetem Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006, inkl. Seitenteile im pulverbeschichteten Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006
- Frontpaneele in verschiedenen Farben und Dekor-Varianten nicht im Lieferumfang enthalten.
- Antibeschlag-Frontverglasung aus Sicherheitsglas, zur servicefreundlichen Bestückung und Reinigung kippbar, bedienseitig serienmäßig mit Plexiglas-Schiebescheiben, helle Innenbeleuchtung mit chromfarbener Lampenabdeckung unter der Zahlplatte und den beiden ungekühlten Zwischenebenen
- Energiesparisolierung, 50 mm
- bedienseitig mit elektronischer Steuerung, digitale Temperaturanzeige im Warenbereich
- automatische Abtauung durch Kompressorstop, automatische Tauwasserverdunstung mittels Heißgas
- 45° Außenecke auf Anfrage erhältlich

Hinweis: Version EXC* mit vorinstalliertem Expansionsventil R 404A.
Es ist zwingend erforderlich, einen ISA-Maschinensatz zu verwenden.

Wichtig:

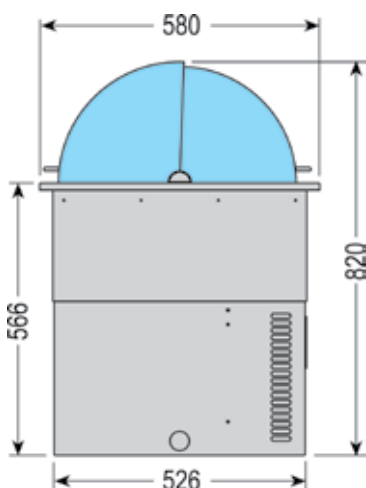
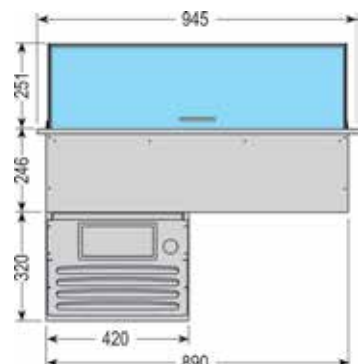
Die Version EXC* ist als Variante wahlweise mit einem externen hermetischen oder halbhermetischen Kompressor lieferbar (Kühlung: Luft oder Luft / Wasser). Der hermetische Kompressor benötigt einen 230 V-Anschluss und ist bei einer linearen Kühlmittel-Leitungsverlegung (ohne Bögen) bis maximal 20 Meter nutzbar. Ab einer Kühlmittel-Leitungsverlegung über 20 Meter bzw. nichtlinearer Verlegung wird ein halbhermetischer Kompressor mit einem 400 V-Anschluss benötigt. Diesen erhalten Sie auf Anfrage.

*EXC: pro Gerät wird eine einzelne, nicht im Verbund stehende externe ISA-Maschine benötigt.

PASTRYSUPERSHOW						
H135-120	H135-170	H135-220	H135-120-EXC	H135-170-EXC	H135-220-EXC	
steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel			EXC*, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel			
ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T)	1189 x 1105	1684 x 1105	2179 x 1105	1189 x 1105	1684 x 1105	2179 x 1105
außen (H)	1350					
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	750 W / 230 V	1010 W / 230 V	1500 W / 230 V			
Kälteleistung	1940 W / VT -37 °C	3020 W / VT -37 °C	4260 W / VT -37 °C			
Kältemittel	R 404A			Expansionsventil R 404A vorinstalliert		
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+1 bis +10 °C bei 25 °C UT und 55 % RF					
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60% RF)					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto / Netto	331 kg / 298 kg	390 kg / 351 kg	419 kg / 377 kg	331 kg / 298 kg	390 kg / 351 kg	419 kg / 377 kg
VERKLEIDUNG						
außen	Edelstahl Effektlack RAL 9006					
innen	Innenwanne aus CNS 1.4301					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	453375135120	453375135170	453375135220	453275135120	453275135170	453275135220
Verkaufspreis	10.398,00 €	11.350,00 €	14.693,00 €	10.158,00 €	11.116,00 €	14.447,00 €
VARIANTEN			Code	Ausführung		Preis in €
PastrySUPERSHOW H135-120-EXC			AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung		10.654,00
PastrySUPERSHOW H135-170-EXC			AIR			11.567,00
PastrySUPERSHOW H135-220-EXC			AIR			15.296,00
SONDERZUBEHÖR				Artikel-Nr.	Preis in €	
Frontpaneel ACCIAIO INOX für Modell 120				453275120888	542,00	
Frontpaneel ACCIAIO INOX für Modell 170				453275170888	839,00	
Frontpaneel ACCIAIO INOX für Modell 220				453275220888	1.197,00	
Frontpaneel ROSSO für Modell 120				453275120887	482,00	
Frontpaneel ROSSO für Modell 170				453275170887	779,00	
Frontpaneel ROSSO für Modell 220				453275220887	1.137,00	
Frontpaneel WENGE für Modell 120				453275120889	842,00	
Frontpaneel WENGE für Modell 170				453275170889	1.319,00	
Frontpaneel WENGE für Modell 220				453275220889	1.740,00	



GELATISSIMO 4



Speiseeis-Tiefkühlwanne GELATISSIMO 4

steckerfertig, mit Plexiglas-Aufsatz

- steckerfertige Einbau-Tiefkühlwanne mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301
- leichter Zugang beidseitig
- Anti-Beschlagschutz aus Plexiglas
- elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- automatische Tauwasserverdunstung, Heißgasabtauung

GELATISSIMO 4

steckerfertig, mit Plexiglas-Aufsatz

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	945 x 580 x 820
Einlassausschnitt (B x T)	900 x 540

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	4 5,0 l Eisschale
	4 6,5 l Eisschale

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	400 W / 230 V
Kälteleistung	1050 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404A
Energieverbrauch	6,34 kWh / 24h

TEMPERATURANGABEN

Bereich	-12 bis -14 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60% RF)

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	83 kg / 58 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

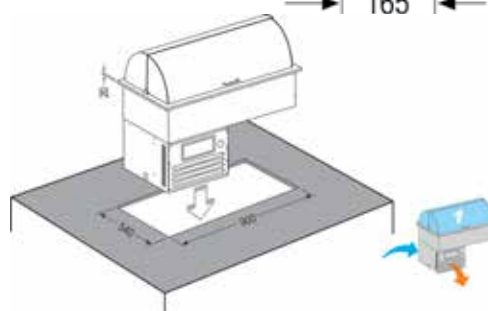
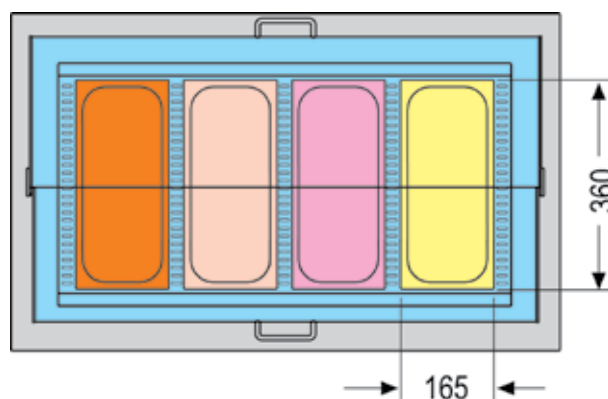
außen	CNS 1.4301
-------	------------

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	4551505
Verkaufspreis	3.259,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl-Eisschale 10,5 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 150, seidenmatt poliert	4877025150	39,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert	4877020120	19,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80, seidenmatt poliert	4877025080	19,00
Edelstahl-Eisschale 6,5 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 150, seidenmatt poliert	4877020150	28,00
Edelstahl-Eisschale 8,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 120, seidenmatt poliert	4877025120	27,00
Edelstahl-Eisschale 9,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 170	4877020170	31,00





PANAVISION

Panorama-Tiefkühlvitrine PANAVISION

steckerfertig, Umluftkühlung, mit Antibeschlag-Panoramascheiben, bedienseitig mit Drehtüren

- steckerfertige Tiefkühl-Panoramavitrine mit Umluftkühlung
- für die professionelle Kühlung von Eistorten und tiefgeköhlten Desserts
- bedienseitig mit Drehtüren
- rundum mit Antibeschlag-Isolierverg
- Energiesparisoliervung, 40 mm
- LED-Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerungen
- mit 2 Auslageflächen
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung mittels Heißgas
- hermetischer Kompressor

PANAVISION

steckerfertig, Umluftkühlung, mit Antibeschlag-Panoramascheiben,
bedienseitig mit Drehtüren

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1260 x 860 x 1350
Einlassausschnitt (B x T)	1260 x 860 x 1350

LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	630 l
Nettoinhalt	210 l

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	2200 W / 400 V
Kältemittel / Menge	R 404A / 2 x 510 g
Energieverbrauch	39,9 kWh / 24h

TEMPERATURANGABEN

Bereich	-15 bis -18 °C bei 35 °C UT und 75 % RF
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75% RF)

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	320 kg / 300 kg
------------------------	-----------------

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	453PNV0012600L
Verkaufspreis	7.568,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Behälter für Eis am Stiel, für PANAVISION, B x T x H in mm: 250 x 360 x 43	4539001990000014	48,00
Tablett für Cupcakes 35 x 35, für PANAVISION, B x T x H in mm: 420 x 140 x 30	4539001990000016	49,00
Tablett für Cupcakes 45 x 45, für PANAVISION, B x T x H in mm: 420 x 140 x 30	4539001990000015	49,00



Edelstahl-Eisschale 4,7 l

Edelstahl-Eisschale

EDELSTAHL-EISSCHALE				
	4,7 L	5,0 L	5,0 L	6,5 L
	B x T x H in mm: 265 x 160 x 170, seidenmatt poliert	B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert	B x T x H in mm: 360 x 250 x 80, seidenmatt poliert	B x T x H in mm: 360 x 165 x 150, seidenmatt poliert
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	260 x 160 x 170	360 x 165 x 120	360 x 250 x 80	360 x 165 x 150
LEISTUNGSDATEN				
Nettoinhalt	4,7 l	5,0 l	5,0 l	6,5 l
VERKLEIDUNG				
außen	CNS 1.4301	CNS 1.4301	CNS 1.4301	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301	CNS 1.4301	CNS 1.4301	CNS 1.4301
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	4877130170	4877020120	4877025080	4877020150
Verkaufspreis	19,00 €	19,00 €	19,00 €	28,00 €

EDELSTAHL-EISSCHALE			
	8,0 L	9,0 L	10,5 L
	B x T x H in mm: 360 x 250 x 120, seidenmatt poliert	B x T x H in mm: 360 x 165 x 170, seidenmatt poliert	B x T x H in mm: 360 x 250 x 150, seidenmatt poliert
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	360 x 250 x 120	360 x 165 x 180	360 x 250 x 150
LEISTUNGSDATEN			
Nettoinhalt	8,0 l	9,0 l	10,5 l
VERKLEIDUNG			
außen	CNS 1.4301	CNS 1.4301	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301	CNS 1.4301	CNS 1.4301
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	4877025120	4877020170	4877025150
Verkaufspreis	27,00 €	31,00 €	39,00 €



Portionierspüle Typ 54



Portionierspüle Typ 5416



Edelstahl-Halterung für
Portionierspüle Typ 54 und 5416
(Spüle nicht im Lieferumfang enthalten)



Schwammablage für
Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416

Portionierspüle Serie 54

Edelstahl, einbaufähig, je nach Modell mit regelbarem Wasserdurchlauf oder mit Portionierdusche und Wasserablauf

- Edelstahl-Einbau-Portionierspüle mit regelbarem Wasserdurchlauf (Typ 54) oder mit Portionierdusche (Typ 5416)
- inkl. Standrohr und robuster Kunststoff-Abklopfkante
- Typ 54: Wasserzulauf CU-Rohr, Ø in mm: 8, mit Quetschverschraubung
- Typ 5416: Wasserzulauf 3/8 Zoll-Innengewinde am serienmäßigen Kugelhahn
- Wasserablauf über 3/4 Zoll-Schlauch oder Geschirrspüler-Abflussschlauch

Hinweis: Bauseitig ist gemäß DVGW ein Rückschlagventil für den Wasserzulauf erforderlich

	PORTIONIERSPÜLE TYP 54	PORTIONIERSPÜLE TYP 5416	SCHWAMMABLAGE
	Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf	Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf	für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	270 x 110 x 115	270 x 110 x 115	
Einlassausschnitt (B x T)	253 x 94	253 x 94	
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	0,8 kg / 0,8 kg	1,4 kg / 1,2 kg	
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	48812754	4881275416	48812751
Verkaufspreis	114,00 €	271,00 €	23,00 €
SONDERZUBEHÖR			
Edelstahl-Halterung, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, Modell MILLENNIUM			Artikel-Nr. 48812703 Preis in € 68,00
Edelstahl-Halterung, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, Modelle ISETTA / FIJI / SAMOA / ISABELLA / BERMUDA			Artikel-Nr. 48812702 Preis in € 60,00

Eishörnchensilo Serie EHS



EHS 808

EHS 808	EHS 4	EHS 8	EHS 9	EHS 12
mit herausnehmbarem Krümelblech Lochanzahl 8 x Ø in mm: 26 3 x Ø in mm: 31 Fläche B x T x H in mm: 240 x 120 x 480	4 Hörnchenhalter Fläche B x T x H in mm: 135 x 135 x 500	8 Hörnchenhalter Fläche B x T x H in mm: 250 x 130 x 500	9 Hörnchenhalter Fläche B x T x H in mm: 200 x 200 x 500	12 Hörnchenhalter Fläche B x T x H in mm: 260 x 200 x 600
inkl. Wandaufhängung aus CNS 1.4301	Standmodell, aus Plexiglas (5 mm) und CNS 1.4301			

BESTELINFOS					
Artikel-Nr.	488127808	488127204	488127208	488127209	488127212
Verkaufspreis	165,00 €	188,00 €	253,00 €	275,00 €	345,00 €



Anwendungsbeispiel



Modell EHS 4



Modell EHS 8



Modell EHS 9



Modell EHS 12

Gewerbetiefkühlschrank LF 720 W

mit Umluftkühlung, für GN 2/1, für die Aufnahme von ca. 40 Eisschalen je 5 Liter geeignet

- Gewerbetiefkühlschrank / Eiscremelagerschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- Innenraum zur Aufnahme von GN-Tragrosten und -Behältern 2/1
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- innen Edelstahl
- Volltür, Griffmulde, ab 100° feststehend, selbstschließend, Türanschlag rechts, mittels mitgelieferten Kits wechselbar, mit werkzeugfrei wechselbarer Magnetdichtung
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, FKW- und FCKW-frei, bis zu 75 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- manuelle Abtauung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- serienmäßig mit E-förmigen Auflageschienen, um GN-Behälter 2/1 unter den Tragrosten einzuhängen
- mit Bodenablauf im Innenraum
- serienmäßig mit 5 GN-Tragrosten 2/1, rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650
- 4 justierbare Stellfüße



LF 720 W



LF 720 W

mit Umluftkühlung, für GN 2/1,
für die Aufnahme von ca. 40 Eisschalen je 5 Liter geeignet

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	720 x 860 x 1990
innen (B x T x H)	560 x 678 x 1430
Tiefe bei geöffneter Tür	1525

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	475 l
Aufnahme (wahlweise)	bis zu 40 5,0 l Eisschale

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	472 W / 230 V
Kälteleistung	453 W / VT -25 °C
Kältemittel / Menge	R 404A / 400 g
Energieverbrauch	3194 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E

TEMPERATURANGABEN

Bereich	-15 bis -20 °C
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF)

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	151 kg / 140 kg
------------------------	-----------------

VERKLEIDUNG

außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
innen	Edelstahl

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	46711226611-0-0-0
Verkaufspreis	1.933,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl-Eisschale 10,5 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 150, seidenmatt poliert	4877025150	39,00
Edelstahl-Eisschale 4,7 l, B x T x H in mm: 265 x 160 x 170	4877130170	19,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert	4877020120	19,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80, seidenmatt poliert	4877025080	19,00
Edelstahl-Eisschale 6,5 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 150, seidenmatt poliert	4877020150	28,00
Edelstahl-Eisschale 8,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 120, seidenmatt poliert	4877025120	27,00
Edelstahl-Eisschale 9,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 170	4877020170	31,00
GN-Tragrost 2/1 für LF750, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	46746502004	49,00



Gewerbetieftkühlschrank LF 720 INOX

mit Umluftkühlung, für GN 2/1, für die Aufnahme von ca. 40 Eisschalen je 5 Liter geeignet



LF 720 INOX



- Gewerbetieftkühlschrank / Eiscremelagerschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- Innenraum zur Aufnahme von GN-Tragrosten und -Behältern 2/1
- außen Edelstahl
- innen Edelstahl
- selbstschließend Volltür, Griffmulde, ab 100° feststehend, Türanschlag rechts, mittels mitgelieferten Kit wechselbar, mit werkzeugfrei wechselbarer Magnetdichtung
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, FKW- und FCKW-frei, bis zu 75 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- manuelle Abtauung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- serienmäßig mit E-förmigen Auflageschienen, um GN-Behälter 2/1 unter den Tragrosten einzuhängen
- mit Bodenablauf im Innenraum
- serienmäßig mit 5 GN-Tragrosten 2/1, rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650
- 4 justierbare Stellfüße

LF 720 INOX

mit Umluftkühlung, für GN 2/1,
für die Aufnahme von ca. 40 Eisschalen je 5 Liter geeignet

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	720 x 860 x 1990
innen (B x T x H)	560 x 678 x 1430
Tiefe bei geöffneter Tür	1525

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	475 l
Aufnahme (wahlweise)	bis zu 40 5,0 l Eisschale

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	472 W / 230 V
Kälteleistung	453 W / VT -25 °C
Kältemittel / Menge	R 404A / 400 g
Energieverbrauch	3194 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E

TEMPERATURANGABEN

Bereich	-15 bis -20 °C
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF)

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	151 kg / 140 kg
------------------------	-----------------

VERKLEIDUNG

außen	Edelstahl
innen	Edelstahl

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	46711226601-0-0-0
Verkaufspreis	2.318,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl-Eisschale 10,5 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 150, seidenmatt poliert	4877025150	39,00
Edelstahl-Eisschale 4,7 l, B x T x H in mm: 265 x 160 x 170	4877130170	19,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert	4877020120	19,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80, seidenmatt poliert	4877025080	19,00
Edelstahl-Eisschale 6,5 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 150, seidenmatt poliert	4877020150	28,00
Edelstahl-Eisschale 8,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 120, seidenmatt poliert	4877025120	27,00
Edelstahl-Eisschale 9,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 170	4877020170	31,00
GN-Tragrost 2/1 für LF750, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	46746502004	49,00



LABOR 70 RS-TB-CNS

Eiscreme-Lagerschrank LABOR 70 RS-TB-CNS

statische Kühlung, für bis zu 66 Eisschalen à 5 l

- Eiscremelagerschrank mit statischer Kühlung, steckerfertig
- zur Aufnahme von bis zu 66 Eisschalen à 5 l (B x T x H in mm: 360 x 165 x 120)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Volltür, Schloss, Magnetdichtung(en), selbstschließend, Türanschlag rechts, ab Werk wechselbar, Griffmulde
- Energiesparisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- manuelle Abtauung durch Geräteabschaltung und Tauwasserablauf mittels Stopfen
- wartungsfreundliches Kälteaggregat oben außerhalb des Innenraums angeordnet
- Lüfter für Umluft separat zuschaltbar
- serienmäßig mit 5 Chromstahl-Tragrosten, B x T in mm: 720 x 534 (inkl. je 4 Halter) und 4 Rollen, davon 2 feststellbar

LABOR 70 RS-TB-CNS

statische Kühlung, für bis zu 66 Eisschalen à 5 l

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	670 x 980 x 2090
innen (B x T x H)	550 x 800 x 1470
Tiefe bei geöffneter Tür	1595

LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	668 l
Nettoinhalt	551 l
Aufnahme (wahlweise)	bis zu 65 5,0 l Eisschale bis zu 41 9,0 l Eisschale

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	560 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404A / 440 g
Energieverbrauch	7,7 kWh / 24h
Geräuschpegel	55 dB

TEMPERATURANGABEN

Bereich	-18 bis -20 °C
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF)

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	160 kg / 148 kg
------------------------	-----------------

VERKLEIDUNG

außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	4531475400161
Verkaufspreis	2.779,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
CNS-Tragrost für Serie LABOR, B x T in mm: 720 x 534, inkl. 4 Halter	453100000100	61,00
Edelstahl-Eisschale 10,5 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 150, seidenmatt poliert	4877025150	39,00
Edelstahl-Eisschale 4,7 l, B x T x H in mm: 265 x 160 x 170	4877130170	19,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert	4877020120	19,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80, seidenmatt poliert	4877025080	19,00
Edelstahl-Eisschale 6,5 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 150, seidenmatt poliert	4877020150	28,00
Edelstahl-Eisschale 8,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 120, seidenmatt poliert	4877025120	27,00
Edelstahl-Eisschale 9,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 170	4877020170	31,00
Laufrolle, feststellbar	453950080011	71,00
Laufrolle, ohne Bremse	453950080010	60,00



Eiscreme-Lagerschrank ICE 740 SUPER
mit Umluftkühlung
zur Lagerung von bis zu 54 Eisschalen

Eiscreme-Lagerschrank ICE 740 SUPER

Umluftkühlung, für bis zu 54 Eisschalen

- Eiscremelagerschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Volltür, Schloss, Magnetdichtung(en), selbstschließend, Türanschlag rechts, wechselbar
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, FKW- und FCKW-frei, 60 mm
- elektrische Abtauung
- IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm
- Griffleiste
- Das Gerät ist ideal zur Aufnahme von Eisschalen auf Tragrosten 650 x 530 mm geeignet.
- serienmäßig mit 5 Tragrosten, grau rilsaniert, B x T in mm: 650 x 530
- Verdampfer im Innenraum

Hinweis:

Für den nachträglichen Umbau des Türanschlages ist ein Wechselkit (Sonderzubehör) zwingend erforderlich.

ICE 740 SUPER

Umluftkühlung, für bis zu 54 Eisschalen

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	740 x 898 x 2070
innen (B x T x H)	620 x 715/760 x 1475
Tiefe bei geöffneter Tür	1610

LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	740 l
Nettoinhalt	560 l
Aufnahme (wahlweise)	bis zu 54 5,0 l Eisschale

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	1850 W / 230 V
Kälteleistung	1300 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404A
Energieverbrauch	4621 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	G
Geräuschpegel	49 dB
Schutzart	IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm

TEMPERATURANGABEN

Bereich	-12 bis -30 °C
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40% RF)

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	204 kg / 184 kg
------------------------	-----------------

VERKLEIDUNG

außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	474300740
Verkaufspreis	4.995,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
ICE 740 SUPER	T-L	Türanschlag links	4.995,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
3-seitige Sockelblende für Serie 70	474020107	218,00
Auflageschiene (1 Stück) für ICE 740	474FR1231430	41,00
Edelstahl-Eisschale 10,5 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 150, seidenmatt poliert	4877025150	39,00
Edelstahl-Eisschale 4,7 l, B x T x H in mm: 265 x 160 x 170	4877130170	19,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert	4877020120	19,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80, seidenmatt poliert	4877025080	19,00
Edelstahl-Eisschale 6,5 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 150, seidenmatt poliert	4877020150	28,00
Edelstahl-Eisschale 8,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 120, seidenmatt poliert	4877025120	27,00
Edelstahl-Eisschale 9,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 170	4877020170	31,00
GN-Tragrost 2/1, CNS, B x T in mm: 650 x 530	474020104	103,00
GN-Tragrost 2/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 650 x 530	474020103	33,00
Rädersatz (4 Stück), Ø x H in mm: 100 x 127, 2 Rollen mit Bremsen	474020106	250,00
Wechselkit, für Türanschlag-Wechsel (rechts > links), für ICE 740 SUPER	474600300	161,00

NOTIZEN:

[illegible]

[illegible]

PERFEKTES DUO: SPEISEEISMASCHINE & SCHOCKFROSTER

FRISCH PRODUZIERTES SPEISEEIS LIEBT SCHOCKFROSTEN!

Frisches Speiseeis wird mit -7 bis -9 °C in die Schalen abgefüllt und enthält zu diesem Zeitpunkt noch einen erheblichen Anteil an freiem Wasser. Durch sofortiges Schockfrostern für kurze Zeit wird die Außenhaut des Speiseeis gefestigt, so dass es nicht zusammensackt. Das Volumen bleibt erhalten. Das kurz angeschockte Speiseeis kann auch mit hohem Aufbau für den sofortigen Verkauf in die Vitrine bei -12 °C gegeben werden.

Soll Speiseeis für einen längeren Zeitraum vorproduziert werden, erhält das Schockfrostern bis auf -18 °C im Kern insbesondere die cremige Konsistenz des Speiseeis und sichert ganz nebenbei auch dessen Hygiene.

Egal ob für den sofortigen Verkauf oder die geplante Vorproduktion: Schockfrostern verbessert die Qualität und erhält das Volumen von handwerklich hergestelltem Eis.

Im großen NordCap-Sortiment findet sich für jede Laborgröße der richtige Schockfroster. Sprechen Sie uns an! Wir finden das für Sie optimale Gerät mit dem speziell auf Ihre Eisschalen abgestimmten Einhängestell.



Kontakt für die Schockfroster-Beratung:

CARSTEN HÜLSMANN

NordCap-Experte für Schnellkühl- & Regenerationstechnik

mobil +49 173 85 64 994 | **E-Mail** carsten.huelsmann@nordcap.de





Beratung, Planung, Aufstellung, Einweisung und Service durch Ihren Fachhandelspartner

AUS TECHNIK WIRD GASTFREUNDSCHAFT

by NordCap

Finanzen/Service

28307 Bremen

Thalenhorststraße 15
Tel.+49 421 48557-0
Fax+49 421 488650
bremen@nordcap.de

Vertrieb Ost

12681 Berlin

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

Vertrieb West

40699 Erkrath

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

Vertrieb Nord

21079 Hamburg

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

Vertrieb Süd

55218 Ingelheim

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



Alle Preise empf. Verkaufspreise zzgl. gesetzl. USt. und TVP | Technische Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten

www.nordcap.de