



NordCap®

GELATO-LINE

**SPEISEEISTECHNIK
PASTEURISIERER
DESSERTPRODUKTION
GESAMTPROGRAMM
2017/2018**

Die NordCap GELATO-LINE

Die Speiseeisherstellung ist ein Handwerk, das neben hochwertigsten Zutaten und der richtigen Technik vor allem eines abverlangt: Können.

Präsentieren Sie gekonnt das leckere Ergebnis: NordCap Speiseeisvitrinen von ISA bieten hierfür einen ebenso professionellen wie optisch innovativen Rahmen!

Unsere Produktpalette reicht von praktischen Modellen wie der ISETTA über unseren nostalgischen Speiseeiswagen CARRETTINO bis hin zu ausgefeilten Linien, wie beispielsweise unsere beiden Neuheiten für 2017, die Serien SUPERSHOW MY2016 und 3D SHOW!

Außerdem haben wir unsere diesjährige GELATO-LINE um die Speiseeismaschine READY NC der Marke NordCap by CARPIGANI-GROUP erweitert, mit der sich alle Fertigungsschritte der Speiseeisproduktion mit nur einer Maschine bewerkstelligen lassen!

Und: Haben Sie gewusst, dass ein Schockfroster die Speiseeisproduktion ideal ergänzt und somit optimiert? Beachten Sie hierzu bitte unseren Hinweis auf der letzten Seite!

Wir wünschen allen eine tolle und genussreiche Speiseeis-Saison!

Piktogramm-Legende



steckerfertig



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 PASTO NC	
CREMEBEREITER/ EISMASCHINE	10, 11
MASTER 12 NC	
CREMEKOCHER	12, 13
Serie PASTOCHEF NC	
SOFTEISMASCHINEN	14-17
SOFT & GO PLUS	15
171 NC	16
TRE NC	17
SPEISEEISVITRINEN	18-58
Serie DOLCE VITA	18
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	44-46
Serie SUPERSHOW MY2016 / SUPERSHOW MY2016 EXC	48-53
Serie 3D SHOW / 3D SHOW EXC	48, 49, 54-57
Speiseeis-Tiefkühlwanne GELATISSIMO 4	59
Serie DIVA / DIVA EXC	60-62
KUCHENVITRINEN	36-58
Serie MILLENNIUM PASTRY	36, 37
Serie MITO PASTRY	43
Serie KALEIDO PASTRY	47
Serie PastrySUPERSHOW / PastrySUPERSHOW EXC	58
ZUBEHÖR	63, 64
Edelstahl-Eisschalen	63
Portionierspülen & Eishörnchensilos	64
GEWERBETIEFKÜHLSCHRÄNKE	65, 66
EISCREME-LAGERSCHRÄNKE	67, 68

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 Programmweiterungen in Küche, Konditorei und Café. . .
Ich freue mich über Ihre Anregungen und Anfragen!

Ihre

Maren Klose

Produktmanagerin NordCap by CARPIGIANI GROUP

Kontakt:

Thalendorststraße 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 Speiseeismaschinen der Serie LABO NC | 350,- € |
| – für Softeismaschinen und die Serie PASTOCHEF 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.



Labo 8/12 NC

Speiseeismaschine LABO 8/12 NC

semiprofessionelle Speiseeismaschine, luftgekühlt, Tischgerät

- Speiseeismaschine für den kleinen Eisbedarf
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- mit Edelstahlgehäuse und Edelstahlzylinder, Fronttür aus Kunststoff
- geringer Platzbedarf, Thekenmodell
- 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.

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 8/12 NC		
semiprofessionelle Speiseeismaschine, luftgekühlt, Tischgerät		
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	365 x 715 x 660	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme	1,2 - 2,5 kg Eismix pro Zyklus	
Leistung	1,6 - 3,2 l Speiseeis pro Zyklus	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	1800 W / 230 V	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	110 kg / 94 kg	
VERKLEIDUNG		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	511917017000	
Verkaufspreis	10.920,00 €	
SONDERZUBEHÖR		
Antirutschmatte für Konsole	Artikel-Nr.	Preis in €
	511158255820	265,00
Eisspatel, klein	511178600160	35,00
Mehrzweckfett	511743000104	13,00



Labo 14/20 NC

Speiseeismaschine LABO 14/20 NC

semiprofessionelle Speiseeismaschine, wassergekühlt, Standgerät

- Speiseeismaschine für den mittleren Eisbedarf
- 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.

Das Gerät ist optional mit Anschlusswert 230 V lieferbar.

LABO 14/20 NC		
semiprofessionelle Speiseeismaschine, wassergekühlt, Standgerät		
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	440 x 730 x 1280	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme	2 - 4,5 kg Eismix pro Zyklus	
Leistung	2,6 - 6 l Speiseeis pro Zyklus	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	2000 W / 400 V	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	198 kg / 181 kg	
VERKLEIDUNG		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	511905012102	
Verkaufspreis	16.110,00 €	
SONDERZUBEHÖR		
	Artikel-Nr.	Preis in €
Antirutschmatte für Konsole	511158255820	265,00
Eisspatel, klein	511178600160	35,00
Mehrzweckfett	511743000104	13,00

Speiseeismaschine Serie READY NC

semiprofessionelle Speiseeismaschine mit Kocher und Mixer, wassergekühlt, Standgerät



READY NC

- Speiseeismaschine mit Kocher und Mixer in einem Gerät für den größeren Eisbedarf
- 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		
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	520 x 650 x 1400	520 x 650 x 1400
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme	3 - 5 Eismix pro Zyklus	3,5 - 7,5 Eismix pro Zyklus
Leistung	4 - 7 l Speiseeis pro Zyklus	5 - 10,5 l Speiseeis pro Zyklus
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	26.260,00 €	30.250,00 €
SONDERZUBEHÖR		
	Artikel-Nr.	Preis in €
Antirutschmatte für Konsole	511158255820	265,00
Eisspatel, klein	511178600160	35,00
Mehrzweckfett	511743000104	13,00



Quartetto NC

Speiseeismaschine QUARTETTO NC

semiprofessionelle Speiseeismaschine, luftgekühlt, Standgerät

- Chargenfreezer für den mittleren Eisbedarf
- außen Kunststoffgehäuse, Deckel und Reservefachtür aus CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Gehäuse und Fronttür aus Kunststoff
- elektronische Steuerung mit LCD-Display
- automatische Eisabgabe
- 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	2 - 3 kg Eismix pro Zyklus	
Leistung	2,6 - 4 l Speiseeis pro Zyklus	
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	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	511805117030	
Verkaufspreis	12.590,00 €	
SONDERZUBEHÖR		
Eisspatel, klein	Artikel-Nr.	Preis in €
Mehrzweckfett	511178600160	35,00
runde Edelstahl-Eisschalen für Quartetto NC, Ø x H in mm: 200 x 120	511743000104	13,00
	511600000030	117,00





LABO 20/30 NC

Speiseeismaschine Serie LABO

professionelle Speiseeismaschine, wassergekühlt, Standgerät

- Speiseeismaschine für den großen Eisbedarf
- 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-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 20/30 NC	LABO 30/45 NC	LABO 40/60 NC	
professionelle Speiseeismaschine, wassergekühlt, Standgerät				
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	520 x 650 x 1400	520 x 650 x 1400	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			
BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	511810622100	511810722100	511810822140	
Verkaufspreis	21.830,00 €	27.460,00 €	30.590,00 €	
SONDERZUBEHÖR			Artikel-Nr.	Preis in €
Antirutschmatte für Konsole			511158255820	265,00
Eisspatel, klein			511178600160	35,00
Mehrzweckfett			511743000104	13,00



Compa NC

Speiseeismaschine mit Kocher COMPA NC

professionelle Speiseeismaschine, wassergekühlt, Standgerät

- Speiseeismaschine und Kocher in einem Gerät
- 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 Pasteurisierer
- 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 Eiscreme-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	3 - 6 kg Eismix pro Zyklus	
Leistung	4 - 8,5 l Speiseeis pro Zyklus	
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	32.520,00 €	
SONDERZUBEHÖR		
	Artikel-Nr.	Preis in €
Eisspatel, klein	511178600160	35,00
Mehrzweckfett	511743000104	13,00



Turbo NC

Mix- und Emulgiergerät TURBO NC

zum Zerkleinern, Vermischen, Emulgieren und Homogenisieren

- Mixer / Emulgiergerät
- 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 (1x Creme- und 1x 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	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	511866007000	
Verkaufspreis	5.870,00 €	
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	1.120,00
Mehrzweckfett	511743000104	13,00



Pasto 60 NC

Pasteurierer Serie PASTO

wassergekühlt, Standgerät

- Pasteurierer
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- gekühlter Ausgabehahn für maximale Hygiene
- elektronische Steuerung mit LCD-Display, mit 3 automatischen Pasteurisierungs-Programmen: schonendes / flaches Pasteurisieren bei 65 °C, mittleres Pasteurisieren bei 85 °C, hohes Pasteurisieren bei 90 °C
- Handbrause zur leichten Reinigung
- rasches Abkühlen auf 4 °C Konservierungstemperatur
- keine Verkrustungen und Leistungsverluste, da Erhitzung und Abkühlung durch Trockensystem
- Absicherung 20 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.

	PASTO 30 NC	PASTO 60 NC	PASTO 60+60 NC
	wassergekühlt		
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	390 x 850 x 1030	390 x 850 x 1030	700 x 850 x 1030
LEISTUNGSDATEN			
Leistung	15 - 30 l Produktionsmenge / Charge	30 - 60 l Produktionsmenge / Charge	2 x 30 - 2 x 60 l Produktionsmenge / Charge
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	3400 W / 400 V	9600 W / 400 V	9600 W / 400 V
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	155 kg / 140 kg	179 kg / 162 kg	315 kg / 300 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	511847022140	511848122100	511847822140
Verkaufspreis	14.640,00 €	18.810,00 €	31.500,00 €
SONDERZUBEHÖR			Artikel-Nr.
Mehrzweckfett			511743000104
			Preis in €
			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

Cremebereiter / Eismaschine MASTER 12 NC

wassergekühlt, Standgerät

- Cremebereiter / Eismaschine
- 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	3 - 7 kg Speiseeis pro Zyklus 3 - 9 l Creme pro Zyklus	
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.	51180222190	
Verkaufspreis	27.200,00 €	
SONDERZUBEHÖR		
	Artikel-Nr.	Preis in €
Eisspatel, klein	511178600160	35,00
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 PASTOCHEF 18 NC

luftgekühlt oder wassergekühlt, Standgerät



Pastochef 18 NC

- Cremekocher
- 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	20.340,00 €	26.030,00 €	30.090,00 €
SONDERZUBEHÖR			Artikel-Nr. Preis in €
Mehrzweckfett			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 weiche 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!





SOFT & GO PLUS

Softeismaschine SOFT & GO PLUS

luftgekühlt, Tischgerät

- Softeismaschine für den kleinen Bedarf
- außen Kunststoff
- innen Kunststoff
- mit Ausgabebahn, Schneckenrührwerk und verbessertes Pumpensystem für cremiges Softeis, herausnehmbarer Mixbehälter in aktiv gekühltem Vorratsabteil
- elektronische Steuerung mit LCD-Display
- Einstellung der Mixkonsistenz wird elektronisch geregelt, einfache Regulierung des Overruns (Luftaufschlags)
- 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.

SOFT & GO PLUS		
luftgekühlt, Tischgerät		
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	310 x 580 x 870	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme	5 l Wanneninhalt	
Leistung	12 kg Softeis pro Stunde	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	1600 W / 230 V	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	98 kg / 88 kg	
VERKLEIDUNG		
außen	Kunststoff	
innen	Kunststoff	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	511821112171	
Verkaufspreis	8.940,00 €	
SONDERZUBEHÖR		
Mehrzweckfett	Artikel-Nr. 511743000104	Preis in € 13,00



171 NC

Softeismaschine 171 NC

luftgekühlt, Tischgerät

- Tisch-Softeismaschine für den kleinen und mittleren Bedarf
- 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	18 kg Softeis pro Stunde	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	2100 W / 230 V	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	119 kg / 104 kg	
VERKLEIDUNG		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	511828917040	
Verkaufspreis	15.570,00 €	
SONDERZUBEHÖR		
	Artikel-Nr.	Preis in €
Mehrzweckfett	511743000104	13,00
Waffelhalter zum Anhängen an Softeismaschinen	511102260470	1.199,00

Softeismaschine TRE NC

luftgekühlt, Standgerät



TRE NC

- Softeismaschine
- 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 Softeisherstellung 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 Wanneninhalte	
Leistung	32 kg Softeis pro Stunde	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	2700 W / 400 V	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	225 kg / 210 kg	
VERKLEIDUNG		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	511821112170	
Verkaufspreis	19.980,00 €	
SONDERZUBEHÖR		
Mehrzweckfett	Artikel-Nr.	Preis in €
	511743000104	13,00
Waffelhalter zum Anhängen an Softeismaschinen	511102260470	1.199,00


DOLCE VITA 6-LX

Speiseisvitrine Serie DOLCE VITA

statische Kühlung, eckige Verglasung, ohne Vorratsfach

- steckerfertige Eisvitrine mit statischer Kühlung
- innen weiß plastifiziertes Stahlblech
- außen Korpus aus CNS 1.4016, Abdeckung aus grauem Kunststoff
- elektronische Steuerung, mechanisches Thermometer
- manuelle Abtauung
- serienmäßig mit 6 runden Edelstahl-Behälterabdeckungen, für 6 + 6 runde Eisbehälter bis Ø in mm: 200 (Sonderzubehör), die in 3 Körbe mit Trenngittern gestellt werden
- mit Plexi-Zahlblende sowie Plexi-Frontglas mit Preis- und Sortenschildhalter
- serienmäßig mit 4 Rollen ohne Bremsen (Bremsen optional gegen Aufpreis möglich)

Hinweis:

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

Innenbehälter ist durch Abnahme der Abdeckung leicht zu reinigen.

	DOLCE VITA 6-LX	DOLCE VITA 8-LX
statische Kühlung, eckige Verglasung, ohne Vorratsfach		
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	965 x 758 x 1030 / 1285	1105 x 872 x 1030 / 1285
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	240 l	305 l
Nettoinhalt	220 l	245 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	220 W / 230 V	350 W / 230 V
Kältemittel	R 507a	
Energieverbrauch	9,4 kWh / 24h	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-14 bis -16 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	105 kg / 94 kg	121 kg / 106 kg
VERKLEIDUNG		
innen	weiß plastifiziertes Stahlblech	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	46543690100	46543690200
Verkaufspreis	2.836,00 €	3.298,00 €
SONDERZUBEHÖR		Artikel-Nr.
Eisschale RSB 200 CNS, Ø x H in mm: 200 x 250		052200250000
LED Beleuchtungskit DOLCE VITA 6 / 8		4658998456F
Rollenbremse für DOLCE VITA		4658998458F
		Preis in €
		46,00
		189,00
		281,00



EIS TG-3 TOP

Eisvitrine EIS TG-3 TOP

steckerfertig, für drei 5 l-Eisschalen

- steckerfertige Auf Tisch-Vitrine mit statischer Kühlung für drei 5 l-Eisschalen
- Innenwanne aus CNS 1.4301
- 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 l-Eisschale	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	170 W / 230 V	
Kältemittel	R 134a	
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 CNS 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	477500300	
Verkaufspreis	989,00 €	
SONDERZUBEHÖR		
Edelstahl-Eisschale 5,00 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120	Artikel-Nr. 052360165120	Preis in € 19,00
Edelstahl-Halterung, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, Modelle ISETTA / FIJI / SAMOA / ISABELLA / BERMUDA	48812702	58,00
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf	48812754	110,00
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf	4881275416	262,00
Schwammablage, für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416	48812751	22,00





ISETTA TP LX 9R



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

Speiseisvitrine Serie ISETTA

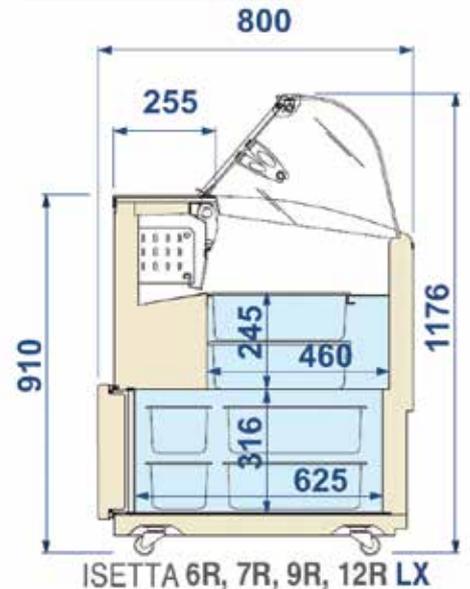
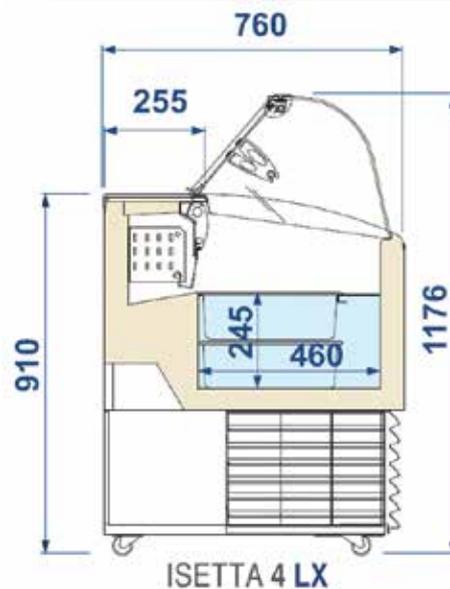
gebogene Verglasung, gekühltes Reservfach (außer Modell LX 4)

- 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 Abtaugung, elektrisch
- extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis 240 mm Höhe oder für Eisschalen bis 120 mm Höhe, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt
- Reservfach mit Tür und abgerundeter Griffmulde (außer Modell 4) nicht gesondert regelbar, nur zur kurzzeitigen Lagerung von Speiseeis geeignet
- serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen
- 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 63 und 64.



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	539 l	628 l
Nettoinhalt	79 l	119 l	138 l	173 l	225 l
Türen im Unterbau	kein Reservefach	1	1	1	2
Fassungsvermögen	6 x 4,75 l	10 x 4,75 l	11 x 4,75 l	14 x 4,75 l	19 x 4,75 l
Eisschalen (wahlweise)	4 + 4 x 5,00 l	6 + 6 x 5,00 l	7 + 7 x 5,00 l	9 + 9 x 5,00 l	12 + 12 x 5,00 l
Reservefach	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	450 W / 230 V	590 W / 230 V	870 W / 230 V	730 W / 230 V	1060 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 404A / 390 g	R 404A / 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				
BESTELINFOS					
Artikel-Nr.	453023100400	453023100600	453023100700	453023100900	453023101200
Verkaufspreis	2.193,00 €	2.330,00 €	2.454,00 €	3.364,00 €	4.299,00 €
SONDERZUBEHÖR					
				Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl-Eisschale 4,75 l, B x T x H in mm: 260 x 160 x 170				052260165170	21,00
Edelstahl-Eisschale 5,00 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120				052360165120	19,00
Edelstahl-Halterung, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, Modelle ISETTA / FIJI / SAMOA / ISABELLA / BERMUDA				48812702	58,00
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	182,00
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	244,00
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	159,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für STD / LX 12R				453090931200	73,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für STD / LX 4				453090930400	48,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für STD / LX 6R				453090930600	61,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für STD / LX 7R				453090930700	61,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für STD / LX 9R				453090030900	67,00
Frontdekor D2				453091000002	59,00
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf				48812754	110,00
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf				4881275416	262,00
Schwammablage, für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416				48812751	22,00

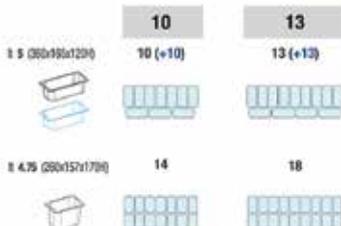




ISABELLA LX 10
Anwendungsbeispiel



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



Speiseisvitrine Serie ISABELLA LX

statische Kühlung, gebogene Verglasung, gekühltes Reservfach

- 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 240 mm Höhe oder für Eisschalen bis 120 mm Höhe, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt
- Reservfach mit Tür und abgerundeter Griffmulde nicht gesondert regelbar, nur zur kurzzeitigen Lagerung von Speiseeis geeignet
- serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen
- Bedienseite serienmäßig mit Nachttrollo ausgestattet

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 Reservfach		
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	1
Fassungsvermögen	14 x 4,75 l	18 x 4,75 l
Eisschalen (wahlweise)	10 + 10 x 5,00 l	13 + 13 x 5,00 l
Reservfach	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	550 W / 230 V	970 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404A / 510 g	R 404A / 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 Reservfach	
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.	453200001400	453200001800
Verkaufspreis	3.920,00 €	4.659,00 €
SONDERZUBEHÖR		
Edelstahl-Eisschale 4,75 l, B x T x H in mm: 260 x 160 x 170	Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl-Eisschale 5,00 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120	052260165170	21,00
Edelstahl-Eisschale 5,00 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120	052360165120	19,00
Edelstahl-Halterung, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, Modelle ISETTA / FIJI / SAMOA / ISABELLA / BERMUDA	48812702	58,00
Eishörnchensilo 4, Standmodell, aus Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10	488127204	182,00
4 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 135 x 135, Höhe in mm: 500	488127208	244,00
Eishörnchensilo 8, Standmodell, aus Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10	488127808	159,00
8 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 250 x 130, Höhe in mm: 500	453090940140	61,00
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	453090940180	67,00
Eisschalhalter (nur 4,75 l), für LX 10	48812754	110,00
Eisschalhalter (nur 4,75 l), für LX 13	4881275416	262,00
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf	48812751	22,00
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf		
Schwammablage, für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416		



Serie BERMUDA LX UM



Speiseisvitrine 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
- Energiesparisolation, 60 mm
- automatische Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis
- doppeltes, leistungsstarkes Verdampfersystem für eine gleichmäßige Temperatur
- extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis 240 mm Höhe oder für Eisschalen bis 120 mm Höhe, 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
- Bedienseite serienmäßig mit Nachttrollo ausgestattet

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		
Bruttoinhalt	300 l	395 l
Nettoinhalt	255 l	325 l
Türen im Unterbau	1	1
Fassungsvermögen Eisschalen wahlweise)	14 x 4,75 l 10 x 5,00 l	18 x 4,75 l 13 x 5,00 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	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	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	453200001410	453200001810
Verkaufspreis	5.071,00 €	5.756,00 €
SONDERZUBEHÖR		
Edelstahl-Eisschale 4,75 l, B x T x H in mm: 260 x 160 x 170	Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl-Eisschale 5,00 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120	052260165170	21,00
Edelstahl-Halterung, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, Modelle ISETTA / FIJI / SAMOA / ISABELLA / BERMUDA	052360165120	19,00
Eishörnchensilo 4, Standmodell, aus Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10	48812702	58,00
4 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 135 x 135, Höhe in mm: 500	488127204	182,00
Eishörnchensilo 8, Standmodell, aus Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10	488127208	244,00
8 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 250 x 130, Höhe in mm: 500	488127808	159,00
Eishörnchensilo 808, inkl. Wandauffhängung 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	453090940140	61,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für LX 10	453090940180	67,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für LX 13	48812754	110,00
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf	4881275416	262,00
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf	48812751	22,00
Schwammablage, für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416		





CARRETTINO BEIGE

Speiseeiswagen Serie CARRETTINO

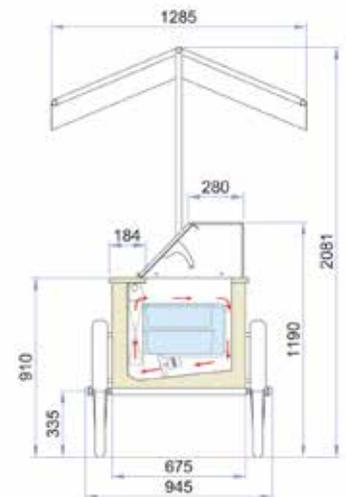
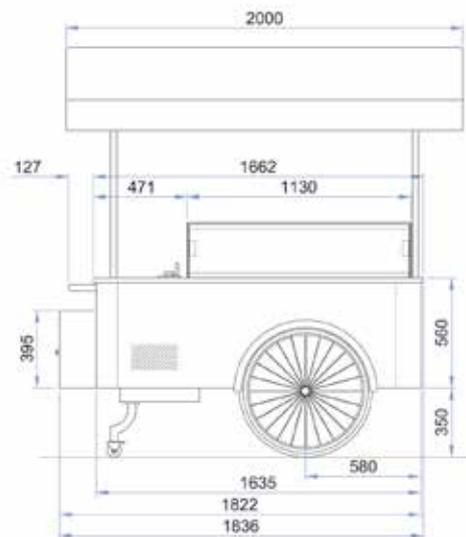
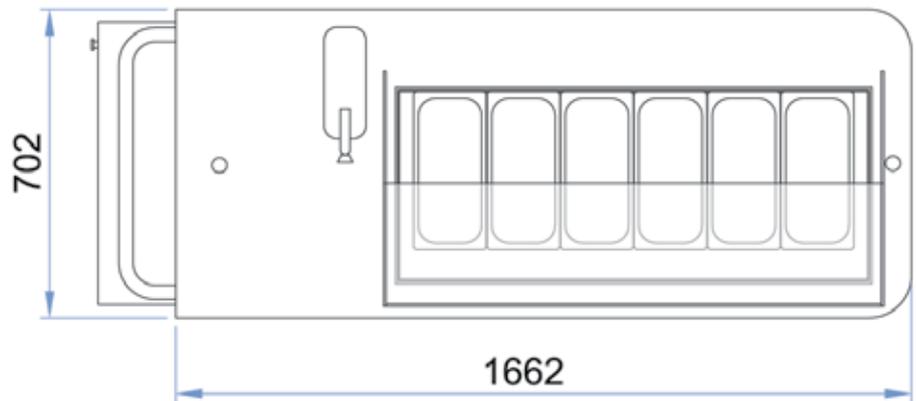
steckerfertig, Umluftkühlung

- 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 240 mm Höhe oder für Eisschalen bis 120 mm Höhe, 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 Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Ausführliche Beschreibung und Abbildungen des aufgeführten Sonderzubehörs finden Sie auf den Seiten 63 und 64.



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	2000 x 1285 x 2081	2000 x 1285 x 2081
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	10 x 4,75 l-Eisschale 6 + 6 x 5,00 l-Eisschale		
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	500 W / 230 V	500 W / 230 V	500 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404A / 460 g		
Energieverbrauch	10,6 kWh / 24h	10,6 kWh / 24h	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.	453115506092	453115506002	453115506093
Verkaufspreis	7.998,00 €	7.998,00 €	7.998,00 €
SONDERZUBEHÖR			
CARRETTINO Wasserkanister, für Spüleinheit		Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl-Eisschale 4,75 l, B x T x H in mm: 260 x 160 x 170		499123280	33,00
Edelstahl-Eisschale 5,00 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120		052260165170	21,00
Edelstahl-Eisschale 5,00 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120		052360165120	19,00
Eishörnchensilo 4, Standmodell, aus Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10		488127204	182,00
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	244,00
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	159,00
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 für Behälter 4,75 l		453090960000	62,00



Fiji 4

Speiseeisvitrine Serie FIJI

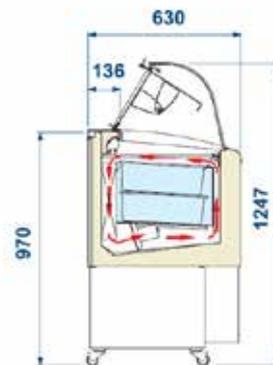
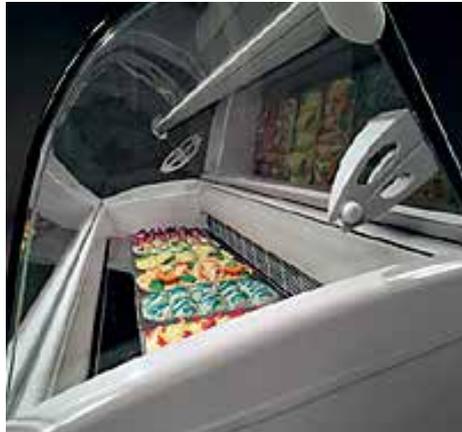
Umluftkühlung, gebogene Verglasung

- 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 240 mm Höhe oder für Eisschalen bis 120 mm Höhe, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt
- doppelreihige Anordnung der Eisschalen möglich
- Fiji 12: mit zwei leistungsstarken Kompressoren mit zeitverzögertem Start, nicht einzeln ansteuerbar
- serienmäßig mit 4 Rollen

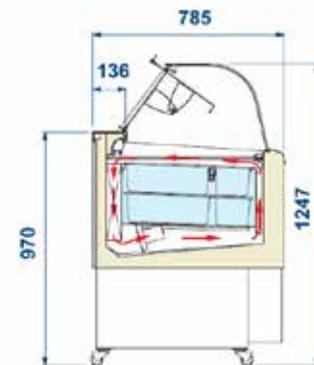
Hinweis:

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

Ausführliche Beschreibung und Abbildungen des aufgeführten Sonderzubehörs finden Sie auf den Seiten 63 und 64.



FIJI
4-6-7-9-12



FIJI
120-140

Bestückungsmöglichkeiten Serie FIJI 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

Speiseisvitrine 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 4,75 l	6 x 4,75 l	7 x 4,75 l	9 x 4,75 l	12 x 4,75 l	12 x 4,75 l	14 x 4,75 l
Eisschalen (wahlweise)	4 + 4 x 5,00 l	6 + 6 x 5,00 l	7 + 7 x 5,00 l	9 + 9 x 5,00 l	12 + 12 x 5,00 l	9 + 9 x 5,00 l	10 + 10 x 5,00 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 Brutto / Netto	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
VERKLEIDUNG							
außen	weiß plastifiziertes Stahlblech						
innen	pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß						
BESTELLINFOS							
Artikel-Nr.	453050560040	453050560060	453050560070	453050560090	453050560120	453050561200	453050561400
Verkaufspreis	2.285,00 €	2.629,00 €	2.723,00 €	3.387,00 €	4.236,00 €	3.729,00 €	3.946,00 €
SONDERZUBEHÖR						Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl-Eisschale 4,75 l, B x T x H in mm: 260 x 160 x 170						052260165170	21,00
Edelstahl-Eisschale 5,00 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120						052360165120	19,00
Edelstahl-Halterung, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, Modelle ISETTA / FIJI / SAMOA / ISABELLA / BERMUDA						48812702	58,00
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	182,00
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	244,00
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	159,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 12						453090961200	73,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 120						453090961210	48,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 140						453090961410	61,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 4						453090960400	48,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 6						453090960600	60,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 7						453090960700	60,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 9						453090960900	67,00
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf						48812754	110,00
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf						4881275416	262,00
Schwammablage, für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416						48812751	22,00





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 240 mm Höhe oder für Eisschalen bis 120 mm Höhe, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt
- SAMOA 12: mit zwei leistungsstarken Kompressoren mit zeitverzögertem Start, nicht einzeln ansteuerbar
- serienmäßig mit 4 Rollen

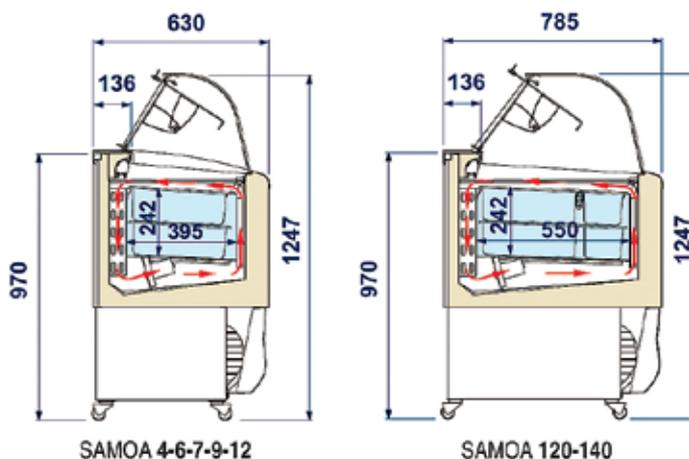
Hinweis:

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

Ausführliche Beschreibung und Abbildungen des aufgeführten Sonderzubehörs finden Sie auf den Seiten 63 und 64.



SAMOA Rückansicht mit Sonderzubehör 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 4,75 l	6 x 4,75 l	7 x 4,75 l	9 x 4,75 l	12 x 4,75 l	12 x 4,75 l	14 x 4,75 l
Eisschalen (wahlweise)	4 + 4 x 5,00 l	6 + 6 x 5,00 l	7 + 7 x 5,00 l	9 + 9 x 5,00 l	12 + 12 x 5,00 l	9 + 9 x 5,00 l	10 + 10 x 5,00 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 Brutto / Netto	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
VERKLEIDUNG							
außen	hellgelb plastifiziertes Stahlblech mit blau abgesetztem Kunststoffrahmen						
innen	pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß						
BESTELINFOS							
Artikel-Nr.	453050530040	453050530060	453050530070	453050530090	453050530120	453050531200	453050531400
Verkaufspreis	2.722,00 €	3.067,00 €	3.219,00 €	4.155,00 €	5.245,00 €	4.620,00 €	4.895,00 €
SONDERZUBEHÖR					Artikel-Nr.	Preis in €	
Edelstahl-Eisschale 4,75 l, B x T x H in mm: 260 x 160 x 170					052260165170	21,00	
Edelstahl-Eisschale 5,00 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120					052360165120	19,00	
Edelstahl-Halterung, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, Modelle ISETTA / FIJI / SAMOA / ISABELLA / BERMUDA					48812702	58,00	
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	182,00	
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	244,00	
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	159,00	
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 12					453090961200	73,00	
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 120					453090961210	48,00	
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 140					453090961410	61,00	
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 4					453090960400	48,00	
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 6					453090960600	60,00	
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 7					453090960700	60,00	
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 9					453090960900	67,00	
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf					48812754	110,00	
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf					4881275416	262,00	
Schwammablage, für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416					48812751	22,00	



SPEISEEISVITRINE MILLENNIUM



SERIE MILLENNIUM: 3 VERSCHIEDENE VARIATIONEN



MILLENNIUM SP GE
– 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	226,00 €	265,00 €	293,00 €	339,00 €	396,00 €	396,00 €	
MILLENNIUM PASTRY	110	164	218	Farbvarianten			
Bestellcode	453275110999	453275164999	453275218999				
Preis	229,00 €	293,00 €	397,00 €				

							
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 mit Schriftzug „il gelato“
Bestellcode	453375120999	453375160999	453375180999	453375200999	453375240999	453375240999	
Preis	626,00 €	671,00 €	692,00 €	720,00 €	745,00 €	745,00 €	

					
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	626,00 €	671,00 €	692,00 €	720,00 €	745,00 €	745,00 €	
MILLENNIUM PASTRY	110	164	218				
Bestellcode	453275110999	453275164999	453275218999				
Preis	610,00 €	676,00 €	729,00 €				

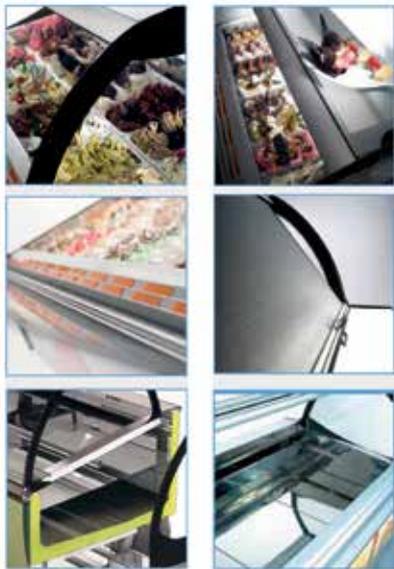
							
PM_AD1 (nur Serie SP)	PM_AD2 (nur Serie SP)	PM_AD3 (nur Serie SP)	PM_AD5 Orange (nur Serie SP)	PM_AD6 Lemon (nur Serie SP)	MILLEFIORI Orange	MILLEFIORI Bianco	MILLEFIORI Black

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)	08	10	12	12	16	16
12 l (360x250x150)						



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



Detailsicht

Speiseisvitrine Serie MILLENNIUM SP-A

steckerfertig, Umluftkühlung

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- innen schräge Wanne aus CNS 1.4301
- außen stoßfest lackiertes Stahlblech in C3-grau, ähnlich RAL 9006
- vielfältige Dekormöglichkeiten gem. gesonderter Tabelle möglich
- gebogene (SP), gewölbte (SP JX) oder eckige (SP GE) Hebescheibe aus temperiertem Sicherheitsglas
Hinweis: Bitte die abweichenden Geräte Maße 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 l - 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 Nachrollo auf der Bedienseite
- MILLENNIUM SP 12+12 A: mit zwei getrennt voneinander regelbaren Aggregaten ausgestattet.
Dadurch lassen sich Produktgruppen mit unterschiedlichem Temperaturbedarf gleichzeitig ausstellen

Hinweis:

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

SERIE MILLENNIUM: 3 VERSCHIEDENE VARIATIONEN



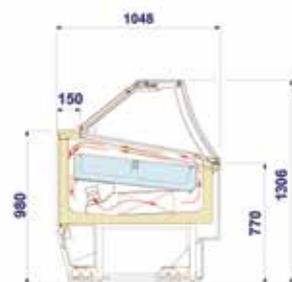
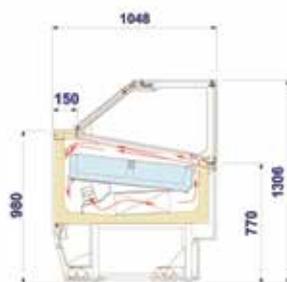
MILLENNIUM SP GE
eckiger Glasaufbau



MILLENNIUM SP JX
nach innen gewölbter Glasaufbau



MILLENNIUM SP
gebogener Glasaufbau



Speiseisvitrine 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	1412	1412	1412	1412	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 Eisschalen (wahlweise)	12 x 5,00 l	16 x 5,00 l	18 x 5,00 l	20 x 5,00 l	24 x 5,00 l	24 x 5,00 l
	12 x 7,00 l	16 x 7,00 l	18 x 7,00 l	20 x 7,00 l	24 x 7,00 l	24 x 7,00 l
	8 x 10,00 l	10 x 10,00 l	12 x 10,00 l	12 x 10,00 l	16 x 10,00 l	16 x 10,00 l
	8 x 12,00 l	10 x 12,00 l	12 x 12,00 l	12 x 12,00 l	16 x 12,00 l	16 x 12,00 l
	8 x 5,00 l (flach)	10 x 5,00 l (flach)	12 x 5,00 l (flach)	12 x 5,00 l (flach)	16 x 5,00 l (flach)	16 x 5,00 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					
BESTELINFOS						
Artikel-Nr.	453MIL0001207A	453MIL0001607A	453MIL0001807A	453MIL0002007A	453MIL0002407A	453MIL0121207A
Verkaufspreis	10.277,00 €	11.292,00 €	12.251,00 €	13.598,00 €	14.622,00 €	19.867,00 €
VARIANTEN	Code	Ausführung				Preis in €
MILLENNIUM SP 12 A	GE	mit eckigem Glasaufbau				10.277,00
	JX	mit frontseitig gewölbtem Glasaufbau				10.277,00
MILLENNIUM SP 16 A	GE	mit eckigem Glasaufbau				11.292,00
	JX	mit frontseitig gewölbtem Glasaufbau				11.292,00
MILLENNIUM SP 18 A	GE	mit eckigem Glasaufbau				12.251,00
	JX	mit frontseitig gewölbtem Glasaufbau				12.251,00
MILLENNIUM SP 20 A	GE	mit eckigem Glasaufbau				13.598,00
	JX	mit frontseitig gewölbtem Glasaufbau				13.598,00
MILLENNIUM SP 24 A	GE	mit eckigem Glasaufbau				14.622,00
	JX	mit frontseitig gewölbtem Glasaufbau				14.622,00
MILLENNIUM SP 12+12 A	GE	mit eckigem Glasaufbau				19.867,00
	JX	mit frontseitig gewölbtem Glasaufbau				19.867,00
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

Speiseeisvitrine 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 l - 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 regelbaren Aggregaten ausgelegt.
Dadurch lassen sich Produktgruppen mit unterschiedlichem Temperaturbedarf gleichzeitig ausstellen.

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.

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

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

SERIE MILLENNIUM: 3 VERSCHIEDENE VARIATIONEN



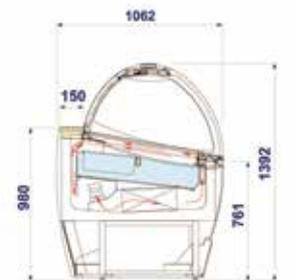
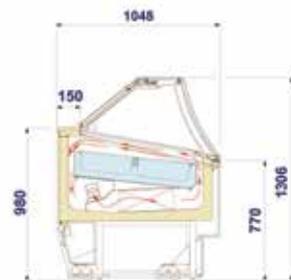
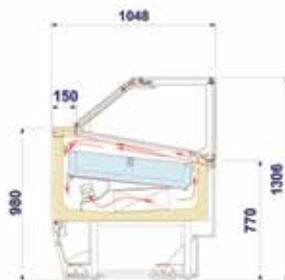
MILLENNIUM SP GE
eckiger Glasaufbau



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	1412	1412	1412	1412	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 5,00 l 12 x 7,00 l	16 x 5,00 l 16 x 7,00 l	18 x 5,00 l 18 x 7,00 l	20 x 5,00 l 20 x 7,00 l	24 x 5,00 l 24 x 7,00 l	24 x 5,00 l 24 x 7,00 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 10,00 l 8 x 12,00 l 8 x 5,00 l (flach)	10 x 10,00 l 10 x 12,00 l 10 x 5,00 l (flach)	12 x 10,00 l 12 x 12,00 l 12 x 5,00 l (flach)	12 x 10,00 l 12 x 12,00 l 12 x 5,00 l (flach)	16 x 10,00 l 16 x 12,00 l 16 x 5,00 l (flach)	16 x 10,00 l 16 x 12,00 l 16 x 5,00 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 Brutto / Netto	238 kg / 212 kg	285 kg / 229 kg	308 kg / 277 kg	325 kg / 293 kg	381 kg / 313 kg	381 kg / 346 kg
VERKLEIDUNG						
außen	außen inkl. Seitenteilen in Farbe C3-grau (RAL 9006) und ohne Frontpaneel					
innen	schräge Wanne aus CNS 1.4301					
BESTELINFOS						
Artikel-Nr.	453MIL0001207L	453MIL0001607L	453MIL0001807L	453MIL0002007L	453MIL0002407L	453MIL0121207L
Verkaufspreis	9.111,00 €	9.798,00 €	10.753,00 €	11.815,00 €	12.874,00 €	17.509,00 €
VARIANTEN						
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €			
MILLENNIUM SP 12 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	12.713,00			
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	11.075,00			
	GE	mit eckigem Glasaufbau	9.111,00			
	JX	mit frontseitig gewölbtem Glasaufbau	9.111,00			
MILLENNIUM SP 16 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	12.290,00			
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	11.971,00			
	GE	mit eckigem Glasaufbau	9.798,00			
	JX	mit frontseitig gewölbtem Glasaufbau	9.798,00			
MILLENNIUM SP 18 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	13.326,00			
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	12.899,00			
	GE	mit eckigem Glasaufbau	10.753,00			
	JX	mit frontseitig gewölbtem Glasaufbau	10.753,00			
MILLENNIUM SP 20 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	14.834,00			
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	14.498,00			
	GE	mit eckigem Glasaufbau	11.815,00			
	JX	mit frontseitig gewölbtem Glasaufbau	11.815,00			
MILLENNIUM SP 24 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	15.861,00			
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	15.500,00			
	GE	mit eckigem Glasaufbau	12.874,00			
	JX	mit frontseitig gewölbtem Glasaufbau	12.874,00			
MILLENNIUM SP 12+12 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	22.021,00			
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	21.261,00			
	GE	mit eckigem Glasaufbau	17.509,00			
	JX	mit frontseitig gewölbtem Glasaufbau	17.509,00			

SONDERZUBEHÖR

Passendes Sonderzubehör finden Sie in der Sonderzubehörtabelle auf Seite 37.

Kuchenvitrine Serie MILLENNIUM PASTRY

steckerfertig oder EXC*, Umluftkühlung



Serie MILLENNIUM PASTRY



Millennium PASTRY 110 A

- 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 Nachrollo 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.

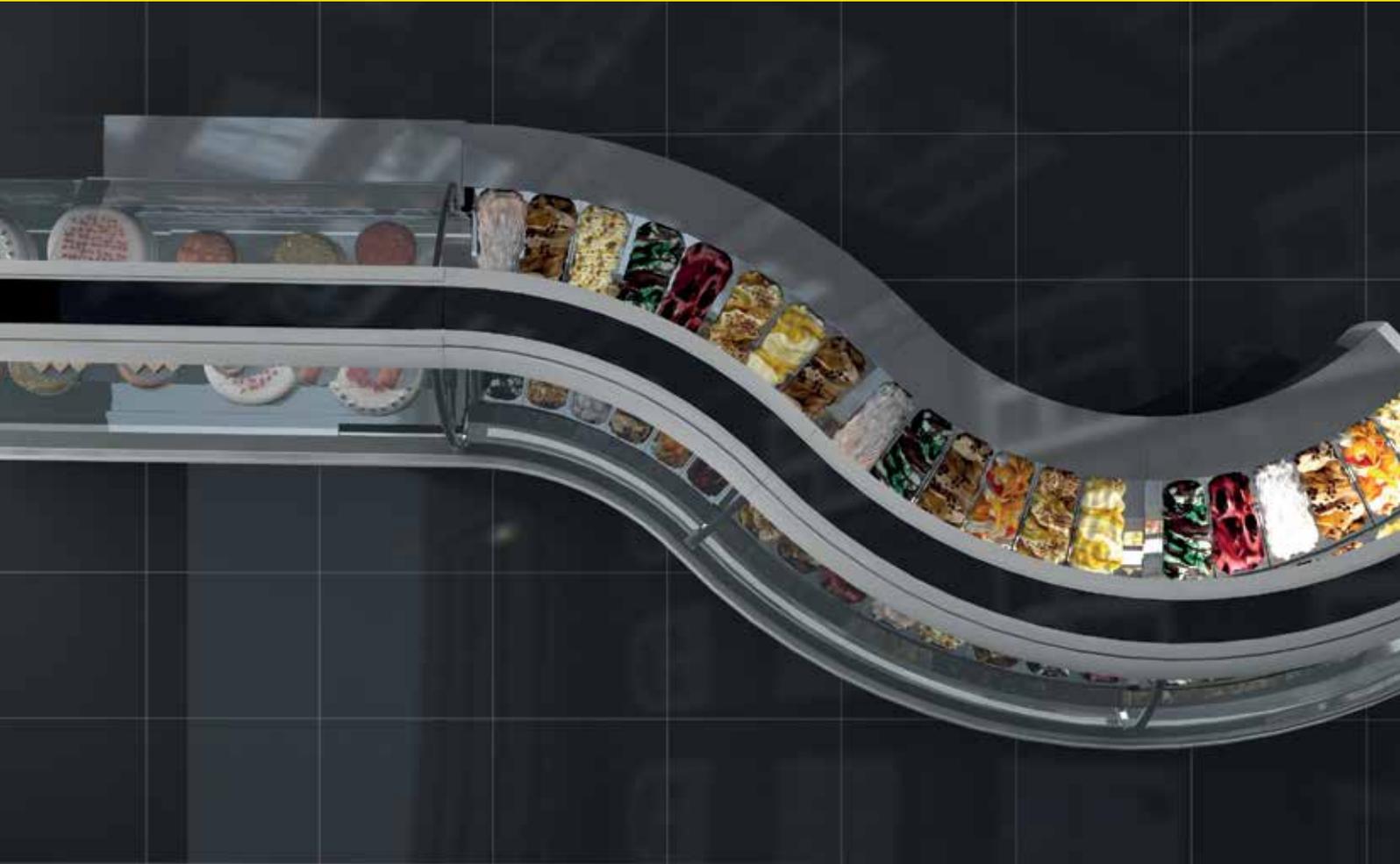
*EXC: pro Gerät wird eine einzelne, nicht im Verbund stehende externe ISA-Maschine benötigt.

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	1412	1412	1412	1412	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	5.658,00 €	7.097,00 €	8.514,00 €	5.441,00 €	6.876,00 €	8.281,00 €
VARIANTEN						
	Code	Ausführung				Preis in €
Millennium PASTRY 110 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung				5.914,00
Millennium PASTRY 164 EXC	AIR					7.415,00
Millennium PASTRY 218 EXC	AIR					9.221,00
SONDERZUBEHÖR						
Passendes Sonderzubehör finden Sie in der Sonderzubehörtabelle auf Seite 39.						

ZUBEHÖR FÜR SERIE MILLENNIUM (STECKERFERTIG UND EXC*)	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 10,00 l B x T x H in mm: 360 x 250 x 120	0	0	0	0	0	0	-	-	-	052360250120	26,00
Edelstahl-Eisschale 12,00 l B x T x H in mm: 360 x 250 x 150	0	0	0	0	0	0	-	-	-	052360250150	33,00
Edelstahl-Eisschale 5,00 l B x T x H in mm: 360 x 165 x 120	0	0	0	0	0	0	-	-	-	052360165120	19,00
Edelstahl-Eisschale 5,00 l flach, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80	0	0	0	0	0	0	-	-	-	052360250080	19,00
Edelstahl-Eisschale 7,00 l B x T x H in mm: 360 x 165 x 150	0	0	0	0	0	0	-	-	-	052360165150	24,00
Edelstahl-Halterung für Portionierspülen Typ 54 und 5416, Modell MILLENNIUM	0	0	0	0	0	0	-	-	-	48812703	66,00
Frontpaneel DEKOR für Typ 12	0	-	-	-	-	-	-	-	-	453375120999	626,00
Frontpaneel DEKOR für Typ 16	-	0	-	-	-	-	-	-	-	453375160999	671,00
Frontpaneel DEKOR für Typ 18	-	-	0	-	-	-	-	-	-	453375180999	692,00
Frontpaneel DEKOR für Typ 20	-	-	-	0	-	-	-	-	-	453375200999	720,00
Frontpaneel DEKOR für Typ 24 und Typ 12+12	-	-	-	-	0	0	-	-	-	453375240999	745,00
Frontpaneel UNI für Modell 110	-	-	-	-	-	-	0	-	-	453275110999	229,00
Frontpaneel UNI für Modell 164	-	-	-	-	-	-	-	0	-	453275164999	293,00
Frontpaneel UNI für Modell 218	-	-	-	-	-	-	-	-	0	453275218999	397,00
Frontpaneel UNI für Typ 12	0	-	-	-	-	-	-	-	-	453275120999	226,00
Frontpaneel UNI für Typ 16	-	0	-	-	-	-	-	-	-	453275160999	265,00
Frontpaneel UNI für Typ 18	-	-	0	-	-	-	-	-	-	453275180999	293,00
Frontpaneel UNI für Typ 20	-	-	-	0	-	-	-	-	-	453275200999	339,00
Frontpaneel UNI für Typ 24 / 12+12	-	-	-	-	0	0	-	-	-	453275240999	396,00
Portionierspüle Typ 54 Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf	0	0	0	0	0	0	-	-	-	48812754	110,00
Portionierspüle Typ 5416 Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf	0	0	0	0	0	0	-	-	-	4881275416	262,00
Rollenkit für Serie MILLENNIUM und MITO, bei Serie MITO nur werkseitig installierbar	0	0	0	0	0	0	0	0	0	453922050040	255,00

o - optionale Sonderausstattung - nicht für das Modell verfügbar

SPEISEEISVITRINE MITO



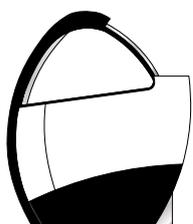
Bestückungsmöglichkeiten Serie MITO POWER mit Eisschalen

	12	16	18	20	24
5 l (360 x 165 x 120) 7 l (360 x 165 x 150)	12	16	18	20	24
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)					

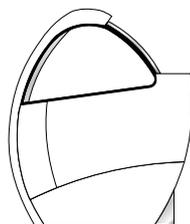
SERIE MITO: FARBIGE VIELFALT OHNE AUFPREIS



Carbon Look
RAL 9003 - RAL 3002
Frontpanel RAL 9003



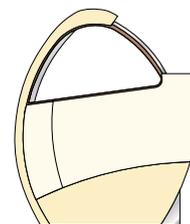
RAL 9017 - RAL 9003
Frontpanel RAL 9003



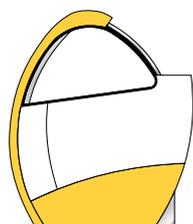
RAL 9003
Frontpanel RAL 9003



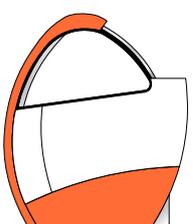
RAL 4004 - RAL 1013
Frontpanel RAL 1013



RAL 1013 - RAL 9010
Frontpanel RAL 9010



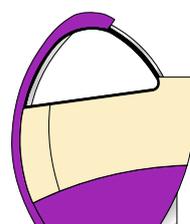
RAL 1018 - RAL 9003
Frontpanel RAL 9003



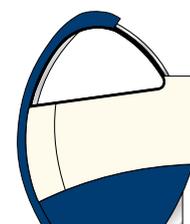
RAL 2003 - RAL 9003
Frontpanel RAL 9003



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

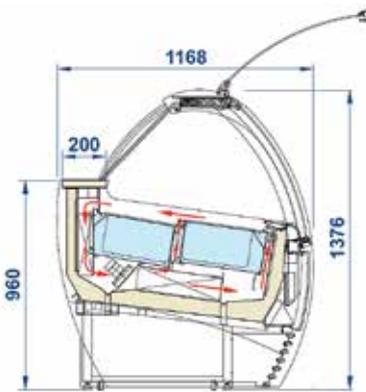




Serie MITO POWER



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 Abtaugung 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 Eiscreme-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
Fassungsvermögen	12 (+12) x 5,00 l 12 x 7,00	16 +(16) x 5,00 l 16 x 7,00 l	18 (+18) x 5,00 l 18 x 7,00 l	20 (+20) x 5,00 l 20 x 7,00 l	24 (+24) x 5,00 l 24 x 7,00 l
Eisschalen in der Auslage	8 (+8) x 10,00 l 8 x 12,00 l	10 (+10) x 10,00 l 10 x 12,00 l	12 (+12) x 10,00 l 12 x 12,00 l	14 (+14) x 10,00 l 14 x 12,00 l	16 (+16) x 10,00 l 16 x 12,00 l
(wahlweise)	8 (+8) x 5,00 l (flach)	10 (+10) x 5,00 l (flach)	12 (+12) x 5,00 l (flach)	14 (+14) x 5,00 l (flach)	16 (+16) x 5,00 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	11.856,00 €	12.511,00 €	13.641,00 €	14.634,00 €	15.198,00 €

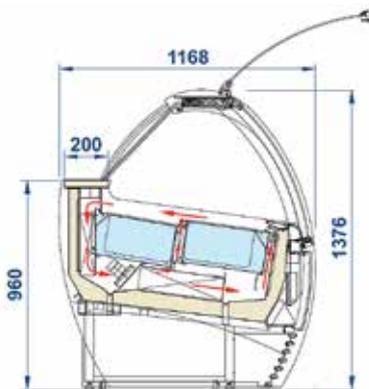
SONDERZUBEHÖR	
Passendes Sonderzubehör finden Sie in der Sonderzubehörtabelle auf Seite 42.	



Serie MITO POWER



Detailansicht der Dekore
vielfältige Varianten im Standardprogramm
ohne Aufpreis möglich



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

Speiseisvitrine 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 Abtaugung 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, 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					
Fassungsvermögen	12 (+12) x 5,00 l 12 x 7,00 l	16 (+16) x 5,00 l 16 x 7,00 l	18 (+18) x 5,00 l 18 x 7,00 l	20 (+20) x 5,00 l 20 x 7,00 l	24 (+24) x 5,00 l 24 x 7,00 l
Eisschalen in der Auslage	8 (+8) x 10,00 l 8 x 12,00 l	10 (+10) x 10,00 l 10 x 12,00 l	12 (+12) x 10,00 l 12 x 12,00 l	14 (+14) x 10,00 l 14 x 12,00 l	16 (+16) x 10,00 l 16 x 12,00 l
(wahlweise)	8 (+8) x 5,00 l (flach)	10 (+10) x 5,00 l (flach)	12 (+12) x 5,00 l (flach)	14 (+14) x 5,00 l (flach)	16 (+16) x 5,00 l (flach)
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	230 V	230 V	230 V	230 V	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	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	11.149,00 €	11.615,00 €	12.744,00 €	13.577,00 €	14.152,00 €
VARIANTEN					
MITO POWER 12-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung			12.196,00
MITO POWER 16-EXC	AIR				12.779,00
MITO POWER 18-EXC	AIR				14.042,00
MITO POWER 20-EXC	AIR				15.171,00
MITO POWER 24-EXC	AIR				15.745,00



ZUBEHÖR FÜR DIE SERIE MITO POWER (STECKERFERTIG UND EXC*)						ARTIKEL- NUMMER	PREIS IN €
	MITO POWER 12	MITO POWER 16	MITO POWER 18	MITO POWER 20	MITO POWER 24		
Edelstahl-Eisschale 10,00 l B x T x H in mm: 360 x 250 x 120	0	0	0	0	0	052360250120	26,00
Edelstahl-Eisschale 12,00 l B x T x H in mm: 360 x 250 x 150	0	0	0	0	0	052360250150	33,00
Edelstahl-Eisschale 5,00 l B x T x H in mm: 360 x 165 x 120	0	0	0	0	0	052360165120	19,00
Edelstahl-Eisschale 5,00 l flach, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80	0	0	0	0	0	052360250080	19,00
Edelstahl-Eisschale 7,00 l B x T x H in mm: 360 x 165 x 150	0	0	0	0	0	052360165150	24,00
Eishörnchensilo 12, Standmodell, aus Plexiglas (5 mm) und CNS 1.4301 12 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 260 x 200, Höhe in mm: 600	0	0	0	0	0	488127212	333,00
Eishörnchensilo 4, Standmodell, aus Plexiglas (5 mm) und CNS 1.4301 4 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 135 x 135, Höhe in mm: 500	0	0	0	0	0	488127204	182,00
Eishörnchensilo 8, Standmodell, aus Plexiglas (5 mm) und CNS 1.4301 8 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 250 x 130, Höhe in mm: 500	0	0	0	0	0	488127208	244,00
Eishörnchensilo 808 inkl. Wandaufhängung aus CNS 1.4301, 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	0	0	0	0	0	488127808	159,00
Eishörnchensilo 9, Standmodell, aus Plexiglas (5 mm) und CNS 1.4301, 9 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 200 x 200, Höhe in mm: 500	0	0	0	0	0	488127209	266,00
Eissortenschilder für Typ 12	0	-	-	-	-	453400000012	48,00
Eissortenschilder für Typ 16	-	0	-	-	-	453400000016	55,00
Eissortenschilder für Typ 18	-	-	0	-	-	453400000018	61,00
Eissortenschilder für Typ 20	-	-	-	0	-	453400000020	66,00
Eissortenschilder für Typ 24/12 und 12	-	-	-	-	0	453400000024	70,00
Rollenkit für Serie MILLENNIUM und MITO, bei Serie MITO nur werkseitig installierbar	0	0	0	0	0	453922050040	255,00

o - optionale Sonderausstattung - nicht für das Modell verfügbar



Draufsicht auf möglichen 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 Nachttrollo auf der Bedienseite

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	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	11.566,00 €	12.998,00 €



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

SPEISEEISVITRINE KALEIDO



MÖGLICHE FRONTDEKORE



Vetro Nero



Rosso Lacca Cinese



Pelle di Struzzo



Alicrite Colore Bianco

Bestückungsmöglichkeiten der Serie KALEIDO mit Eisschalen

120

5 l (360x165x120)

12



170

5 l (360x250x80)

18



220

5 l (360x250x80)

24



AE 45

5 l (360x250x80)

13



5 l flach (360x250x80)

08



12



12



09



Speiseeisvitrine Serie KALEIDO

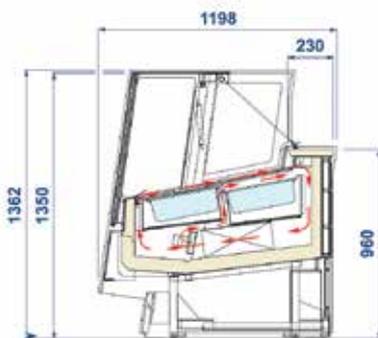
steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel



KALEIDO mit Frontdekorblende "BIANCO" und Frontbeleuchtung mit Farbwechsel (Sonderzubehör)



Serie KALEIDO



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

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- innen Auslagefläche und Innenwanne aus CNS 1.4301
- optimale Waren-Präsentation durch 11° angeschrägte Warenauslage und 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 energiesparendem Nachttrollo auf Bedienseite
- 45° Außen- oder Innenecke auf Anfrage erhältlich

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-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°
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 5,00 l	18 x 5,00 l	24 x 5,00 l	13 x 5,00 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,00 l (flach)	12 x 5,00 l (flach)	16 x 5,00 l (flach)	9 x 5,00 l (flach)
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	1240 W / 230 V	1720 W / 400 V	2700 W / 400 V	1720 W / 400 V
Kältemittel / Menge	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			
BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	453120135999	453170135999	453045117999	453120050117
Verkaufspreis	16.798,00 €	20.388,00 €	22.179,00 €	21.954,00 €
SONDERZUBEHÖR		Artikel-Nr.	Preis in €	
Frontpaneel Alicrite 120		453680100044	672,00	
Frontpaneel Alicrite 170		453680100045	729,00	
Frontpaneel Alicrite 220		453680100046	786,00	
Frontpaneel Pelle Struzzo 120		453680100040	448,00	
Frontpaneel Pelle Struzzo 170		453680100041	507,00	
Frontpaneel Pelle Struzzo 220		453680100042	562,00	
Frontpaneel Rosso Lacca 120		453680100036	336,00	
Frontpaneel Rosso Lacca 170		453680100037	392,00	
Frontpaneel Rosso Lacca 220		453680100038	448,00	
Frontpaneel Vetro Nero 120		453680100032	336,00	
Frontpaneel Vetro Nero 170		453680100033	392,00	
Frontpaneel Vetro Nero 220		453680100034	448,00	
LED- Bodenbeleuchtung 170		453680100029	683,00	
LED- Bodenbeleuchtung 220		453680100030	870,00	
LED- Bodenbeleuchtung AE 45		453680100031	504,00	
Lichtpaneel Frontseite 120, mit Farbwechsel		453680100024	504,00	
Lichtpaneel Frontseite 170, mit Farbwechsel		453680100025	726,00	
Lichtpaneel Frontseite 220, mit Farbwechsel		453680100026	1.003,00	
rechte Portionierspüle, mit Wasserduche		4539001920000268	1.110,00	
rechte Portionierspüle, mit Wasserhahn		4539001920000267	613,00	
Waffelhalter		4539001390900802	209,00	

Speiseisvitrine Serie KALEIDO EXC

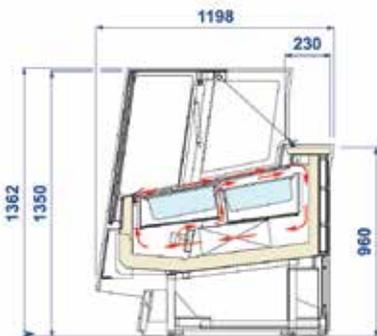
EXC*, Umluftkühlung mit doppeltem Luftströmungssystem, gerade Verglasung



KALEIDO mit Frontdekorblende "BIANCO" und Frontbeleuchtung mit Farbwechsel (Sonderzubehör)



Serie KALEIDO EXC*



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

- 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 energiesparendem Nachttrollo
- 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 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.

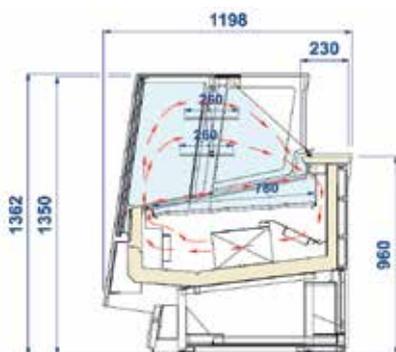
	KALEIDO H135-120 EXC	KALEIDO H135-170 EXC	KALEIDO H135-220 EXC	KALEIDO H135-AE 45° EXC
	EXC*, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel			
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	1182 x 1198 x 1362	1677 x 1198 x 1362	2172 x 1198 x 1362	1875 x 1198 x 1362
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	824 l	1212 l	1600 l	1082 l
Nettoinhalt	147 l	216 l	285 l	193 l
Fassungsvermögen	12 x 5,00 l	18 x 5,00 l	24 x 5,00 l	13 x 5,00 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,00 l (flach)	12 x 5,00 l (flach)	16 x 5,00 l (flach)	9 x 5,00 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			
BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	453170117000	453220117000	453045117000	453045135000
Verkaufspreis	15.235,00 €	18.818,00 €	20.387,00 €	20.386,00 €
VARIANTEN				
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	
KALEIDO H135-120 EXC	AIR		18.596,00	
KALEIDO H135-170 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine	22.398,00	
KALEIDO H135-220 EXC	AIR	bis 20 m Leitungsverlegung	24.298,00	
KALEIDO H135-AE 45° EXC	AIR		23.746,00	
SONDERZUBEHÖR				
Passendes Sonderzubehör finden Sie in der Sonderzubehörtabelle auf Seite 14 / 47.				



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
- Antibeschlag-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
- 45° Außen- oder Innenecke auf Anfrage erhältlich

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°
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	267 l	393 l	518 l	193 l
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	1360 W / 230 V	1485 W / 230 V	1610 W / 230 V	1360 W / 230 V
Kältemittel	R 404A			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+1 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60% RF)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Netto	346 kg	434 kg	535 kg	425 kg
VERKLEIDUNG				
innen	Auslagefläche und Innenwanne aus CNS 1.4301			
BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	453680100001	453680100003	453680100005	453680100007
Verkaufspreis	10.644,00 €	11.595,00 €	14.899,00 €	13.999,00 €
SONDERZUBEHÖR			Artikel-Nr.	Preis in €
Frontpaneel Alicrite 120			453680100044	672,00
Frontpaneel Alicrite 170			453680100045	729,00
Frontpaneel Alicrite 220			453680100046	786,00
Frontpaneel Pelle Struzzo 120			453680100040	448,00
Frontpaneel Pelle Struzzo 170			453680100041	507,00
Frontpaneel Pelle Struzzo 220			453680100042	562,00
Frontpaneel Rosso Lacca 120			453680100036	336,00
Frontpaneel Rosso Lacca 170			453680100037	392,00
Frontpaneel Rosso Lacca 220			453680100038	448,00
Frontpaneel Vetro Nero 120			453680100032	336,00
Frontpaneel Vetro Nero 170			453680100033	392,00
Frontpaneel Vetro Nero 220			453680100034	448,00
LED- Bodenbeleuchtung 170			453680100029	683,00
LED- Bodenbeleuchtung 220			453680100030	870,00
Lichtpaneel Frontseite 120, mit Farbwechsel			453680100024	504,00
Lichtpaneel Frontseite 170, mit Farbwechsel			453680100025	726,00
Lichtpaneel Frontseite 220, mit Farbwechsel			453680100026	1.003,00
Papierhalter für Kuchenvitrine			4539001390900817	61,00
Rollenkit Modell 120			4539001390900813	216,00
Rollenkit Modell 170 & 220			4539001390900814	216,00

UNSERE NEUEN IN 2017



SERIE SUPERSHOW MY2016



SERIE 3D SHOW



DIE MÖGLICHKEITEN

MÖGLICHE FARBVARIANTEN 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.



Speiseisvitrine 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 5,00 l	16 x 5,00 l	18 x 5,00 l	20 x 5,00 l	24 x 5,00 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,00 l (flach)	10 x 5,00 l (flach)	12 x 5,00 l (flach)	12 x 5,00 l (flach)	16 x 5,00 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 35 °C UT und 70 % 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				
BESTELINFOS					
Artikel-Nr.	453100135120	453100135155	453100135170	453100135190	453100135220
Verkaufspreis	16.236,00 €	18.951,00 €	19.999,00 €	20.686,00 €	21.399,00 €
SONDERZUBEHÖR					
Eissortenschilder (12 Stück)				Artikel-Nr.	Preis in €
Frontpaneel INOX für Modell 120				45340000001	50,00
Frontpaneel INOX für Modell 155				453375120888	552,00
Frontpaneel INOX für Modell 170				453375155888	686,00
Frontpaneel INOX für Modell 190				453375170888	857,00
Frontpaneel INOX für Modell 220				453375190888	1.102,00
Frontpaneel INOX für Modell 220				453375220888	1.225,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 120				453375120887	490,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 155				453375155887	625,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 170				453375170887	796,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 190				453375190887	1.042,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 220				453375220887	1.163,00
Frontpaneel WENGE für Modell 120				453375120889	857,00
Frontpaneel WENGE für Modell 155				453375155889	1.102,00
Frontpaneel WENGE für Modell 170				453375170889	1.348,00
Frontpaneel WENGE für Modell 190				453375190889	1.591,00
Frontpaneel WENGE für Modell 220				453375220889	1.775,00
Polycarbonat-Eisschale, transparent, 5,00 l, B x T x H in mm: 165 x 360 x 120				453991000006	30,00
Polycarbonat-Eisschale, transparent, 5,00 l, B x T x H in mm: 250 x 360 x 80				453991000007	30,00
Portionierspüle mit Dusche und Wasseranschluss				453920000268	1.096,00
Portionierspüle, mit Wasseranschluss				453920000267	606,00
Rollensatz				453991999700	406,00
Waffelhalter, grau				453390900802	205,00



SUPERSHOW MY2016 EXC



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 5,00 l	16 x 5,00 l	18 x 5,00 l	20 x 5,00 l	24 x 5,00 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,00 l (flach)	10 x 5,00 l (flach)	12 x 5,00 l (flach)	12 x 5,00 l (flach)	16 x 5,00 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 35 °C UT und 70 % 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				
BESTELINFOS					
Artikel-Nr.	453200135120	453200135155	453200135170	453200135190	453200135220
Verkaufspreis	14.972,00 €	17.688,00 €	18.639,00 €	19.195,00 €	19.899,00 €
VARIANTEN		Code	Ausführung	Preis in €	
SUPERSHOW MY2016 H135-120-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung		18.780,00	
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung		18.286,00	
SUPERSHOW MY2016 H135-155-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung		21.747,00	
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung		21.128,00	
SUPERSHOW MY2016 H135-170-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung		22.698,00	
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung		22.079,00	
SUPERSHOW MY2016 H135-190-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung		23.654,00	
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung		23.048,00	
SUPERSHOW MY2016 H135-220-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung		24.367,00	
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung		23.761,00	
SONDERZUBEHÖR				Artikel-Nr.	Preis in €
Eissortenschilder (12 Stück)				45340000001	50,00
Frontpaneel INOX für Modell 120				453375120888	552,00
Frontpaneel INOX für Modell 155				453375155888	686,00
Frontpaneel INOX für Modell 170				453375170888	857,00
Frontpaneel INOX für Modell 190				453375190888	1.102,00
Frontpaneel INOX für Modell 220				453375220888	1.225,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 120				453375120887	490,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 155				453375155887	625,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 170				453375170887	796,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 190				453375190887	1.042,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 220				453375220887	1.163,00
Frontpaneel WENGE für Modell 120				453375120889	857,00
Frontpaneel WENGE für Modell 155				453375155889	1.102,00
Frontpaneel WENGE für Modell 170				453375170889	1.348,00
Frontpaneel WENGE für Modell 190				453375190889	1.591,00
Frontpaneel WENGE für Modell 220				453375220889	1.775,00
Polycarbonat-Eisschale, transparent, 5,00 l, B x T x H in mm: 165 x 360 x 120				453991000006	30,00
Polycarbonat-Eisschale, transparent, 5,00 l, B x T x H in mm: 250 x 360 x 80				453991000007	30,00
Portionierspüle mit Dusche und Wasseranschluss				453920000268	1.096,00
Portionierspüle, mit Wasseranschluss				453920000267	606,00
Rollensatz				453991999700	406,00
Waffelhalter, grau				453390900802	205,00



Serie 3D SHOW



Speiseisvitrine Serie 3D SHOW

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, 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.



Speiseisvitrine 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 5,00 l	16 x 5,00 l	18 x 5,00 l	20 x 5,00 l	24 x 5,00 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,00 l (flach)	10 x 5,00 l (flach)	12 x 5,00 l (flach)	12 x 5,00 l (flach)	16 x 5,00 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 35 °C UT und 70 % 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				
BESTELINFOS					
Artikel-Nr.	453300135120	453300135155	453300135170	453300135190	453300135220
Verkaufspreis	17.860,00 €	20.847,00 €	21.999,00 €	22.754,00 €	23.538,00 €
SONDERZUBEHÖR					
				Artikel-Nr.	Preis in €
Eissortenschilder (12 Stück)				453400000001	50,00
Frontpaneel INOX für Modell 120				453475120888	552,00
Frontpaneel INOX für Modell 155				453475155888	686,00
Frontpaneel INOX für Modell 170				453475170888	857,00
Frontpaneel INOX für Modell 190				453475190888	1.102,00
Frontpaneel INOX für Modell 220				453475220888	1.225,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 120				453475120887	490,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 155				453475155887	625,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 170				453475170887	796,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 190				453475190887	1.042,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 220				453475220887	1.163,00
Frontpaneel WENGE für Modell 120				453475120889	857,00
Frontpaneel WENGE für Modell 155				453475155889	1.102,00
Frontpaneel WENGE für Modell 170				453475170889	1.348,00
Frontpaneel WENGE für Modell 190				453475190889	1.591,00
Frontpaneel WENGE für Modell 220				453475220889	1.775,00
Polycarbonat-Eisschale, transparent, 5,00 l, B x T x H in mm: 165 x 360 x 120				453991000006	30,00
Polycarbonat-Eisschale, transparent, 5,00 l, B x T x H in mm: 250 x 360 x 80				453991000007	30,00
Portionierspüle mit Dusche und Wasseranschluss				453920000268	1.096,00
Portionierspüle, mit Wasseranschluss				453920000267	606,00
Waffelhalter, grau				453390900802	205,00



Serie 3D SHOW



Speiseisvitrine 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.



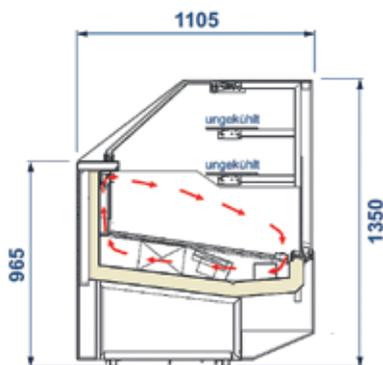
Speiseeisvitrine Serie 3D SHOW EXC

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 5,00 l	16 x 5,00 l	18 x 5,00 l	20 x 5,00 l	24 x 5,00 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,00 l (flach)	10 x 5,00 l (flach)	12 x 5,00 l (flach)	12 x 5,00 l (flach)	16 x 5,00 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 35 °C UT und 70 % RF				
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF)				
VERKLEIDUNG					
innen	Innenwanne aus CNS 1.4301				
BESTELINFOS					
Artikel-Nr.	453400135120	453400135155	453400135170	453400135190	453400135220
Verkaufspreis	16.469,00 €	19.457,00 €	20.498,00 €	21.114,00 €	21.898,00 €
VARIANTEN		Code	Ausführung	Preis in €	
3D SHOW H135-120-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung		20.658,00	
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung		20.114,00	
3D SHOW H135-155-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung		23.921,00	
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung		23.241,00	
3D SHOW H135-170-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung		24.968,00	
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung		24.287,00	
3D SHOW H135-190-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung		26.019,00	
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung		25.353,00	
3D SHOW H135-220-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung		26.798,00	
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung		26.137,00	
SONDERZUBEHÖR				Artikel-Nr.	Preis in €
Eissortenschilder (12 Stück)				45340000001	50,00
Frontpaneel INOX für Modell 120				453475120888	552,00
Frontpaneel INOX für Modell 155				453475155888	686,00
Frontpaneel INOX für Modell 170				453475170888	857,00
Frontpaneel INOX für Modell 190				453475190888	1.102,00
Frontpaneel INOX für Modell 220				453475220888	1.225,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 120				453475120887	490,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 155				453475155887	625,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 170				453475170887	796,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 190				453475190887	1.042,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 220				453475220887	1.163,00
Frontpaneel WENGE für Modell 120				453475120889	857,00
Frontpaneel WENGE für Modell 155				453475155889	1.102,00
Frontpaneel WENGE für Modell 170				453475170889	1.348,00
Frontpaneel WENGE für Modell 190				453475190889	1.591,00
Frontpaneel WENGE für Modell 220				453475220889	1.775,00
Polycarbonat-Eisschale, transparent, 5,00 l, B x T x H in mm: 165 x 360 x 120				453991000006	30,00
Polycarbonat-Eisschale, transparent, 5,00 l, B x T x H in mm: 250 x 360 x 80				453991000007	30,00
Portionierspüle mit Dusche und Wasseranschluss				453920000268	1.096,00
Portionierspüle, mit Wasseranschluss				453920000267	606,00
Rollensatz				453991999700	406,00
Waffelhalter, grau				453390900802	205,00



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.
- Antbeschlag-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 Zwischenetagen
- 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:

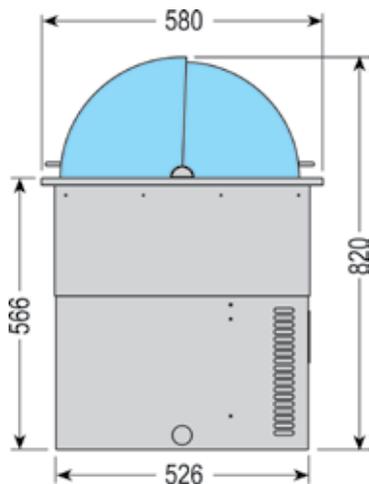
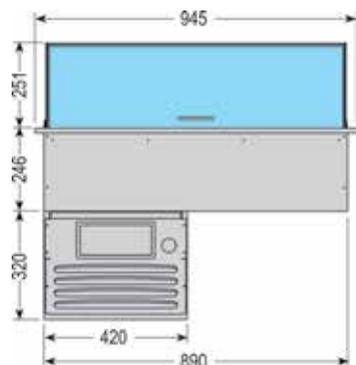
Die Version EXC* ist als Variante wahlweise mit einem externen hermetischen oder halbhermetischen Kompressor lieferbar (Kühlung: Luft oder Luft / Wasser). Der hermetische Kompressor benötigt einen 230 V-Anschluss und ist bei einer linearen Kühlmittel-Leitungsverlegung (ohne Bögen) bis maximal 20 Meter 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
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	331 kg /	390 kg /	419 kg /	331 kg /	390 kg /	419 kg /
Brutto / Netto	298 kg	351 kg	377 kg	298 kg	351 kg	377 kg
VERKLEIDUNG						
außen	Edelstahl Effektlack RAL 9006					
innen	Innenwanne aus CNS 1.4301					
BESTELINFOS						
Artikel-Nr.	453375135120	453375135170	453375135220	453275135120	453275135170	453275135220
Verkaufspreis	10.051,00 €	10.967,00 €	14.198,00 €	9.816,00 €	10.741,00 €	13.962,00 €
VARIANTEN						
PastrySUPERSHOW H135-120-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung				Preis in €
PastrySUPERSHOW H135-170-EXC	AIR					10.295,00
PastrySUPERSHOW H135-220-EXC	AIR					11.176,00
						14.782,00
SONDERZUBEHÖR						
Frontpaneel INOX für Modell 120					Artikel-Nr.	Preis in €
Frontpaneel INOX für Modell 170					453275120888	560,00
Frontpaneel INOX für Modell 220					453275170888	811,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 120					453275220888	1.157,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 170					453275120887	496,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 220					453275170887	753,00
Frontpaneel WENGE für Modell 120					453275220887	1.099,00
Frontpaneel WENGE für Modell 170					453275120889	868,00
Frontpaneel WENGE für Modell 220					453275170889	1.274,00
Frontpaneel WENGE für Modell 220					453275220889	1.681,00



GELATISSIMO 4



Speiseeis-Tiefkühlwanne GELATISSIMO 4

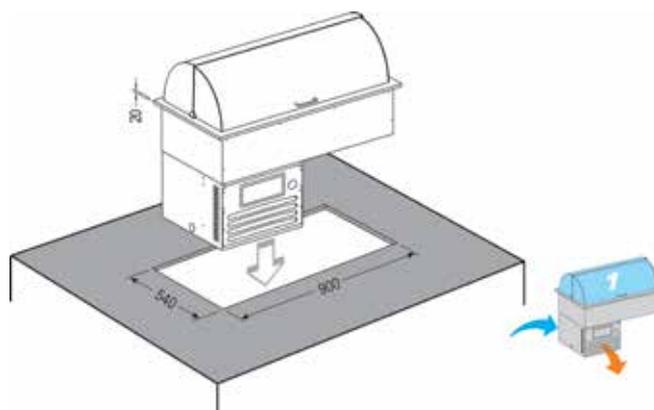
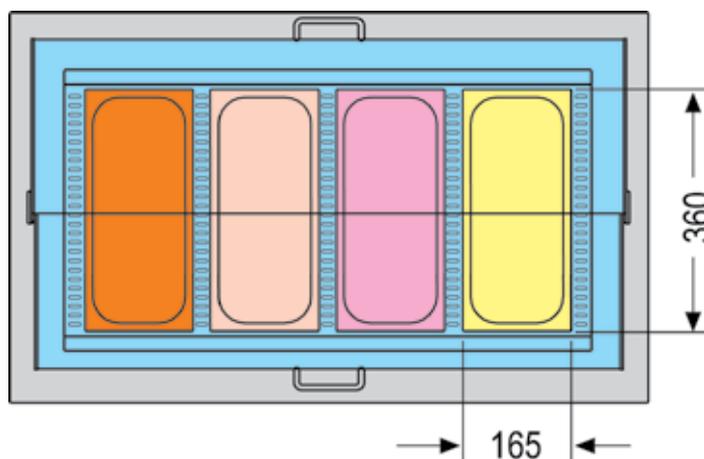
steckerfertig, mit Plexiglas-Aufsatz

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

GELATISSIMO 4

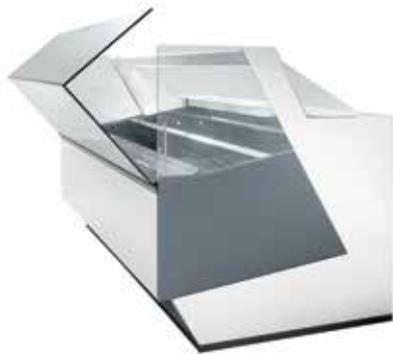
steckerfertig, mit Plexiglas-Aufsatz

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	945 x 580 x 820
Einlassausschnitt (B x T)	900 x 540
LEISTUNGSDATEN	
Fassungsvermögen Eisschalen (wahlweise)	4 x 5,00 l 4 x 7,00 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	400 W / 230 V
Kälteleistung	1050 W / VT -10 °C
Kältemittel	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 €



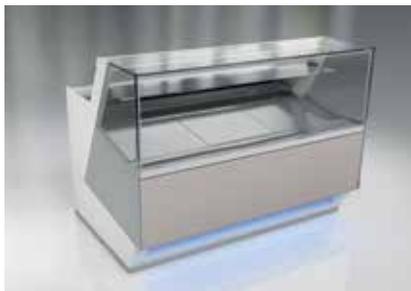


Serie DIVA RV 140 EXC*



Serie DIVA RV 140 EXC*

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



Speiseisvitrine 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 Schiebescheiben
- 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.

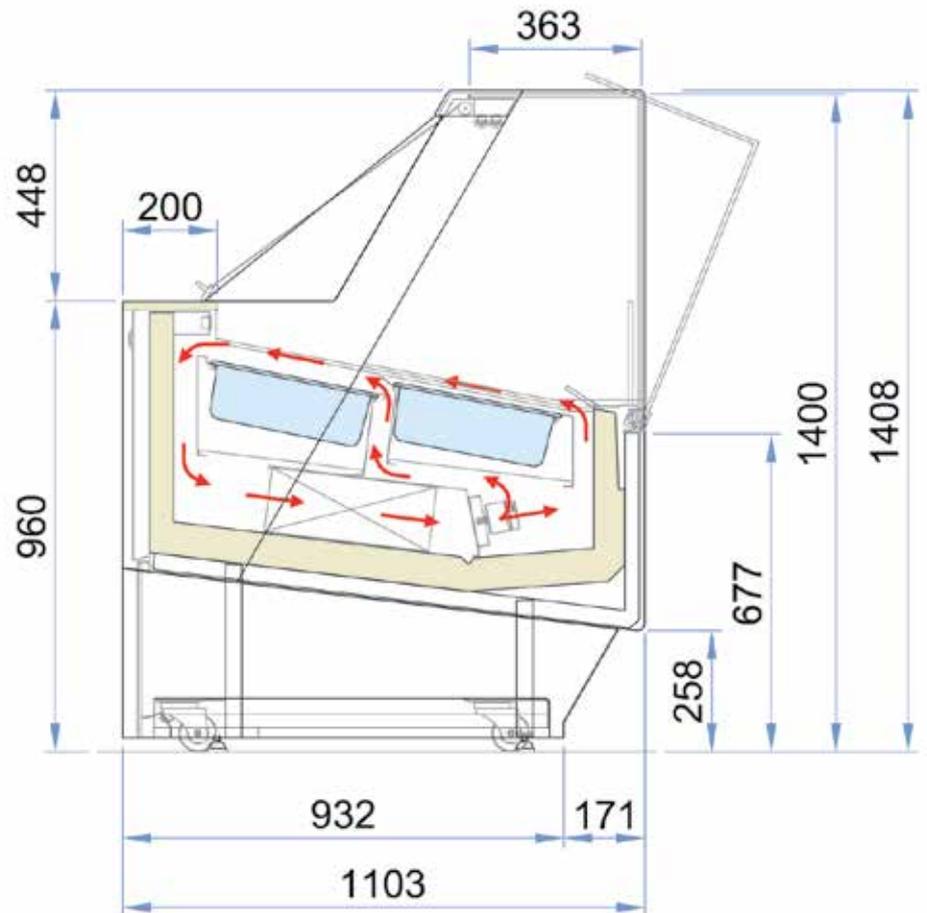
Wichtig:

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).



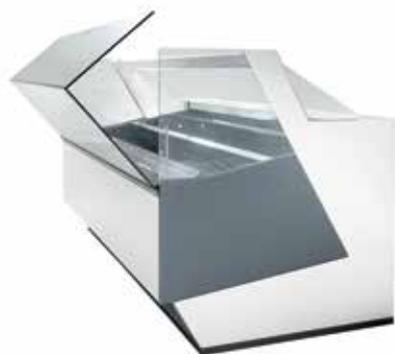
Speiseeisvitrine Serie DIVA RV 140 EXC

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 5,00 l	18 x 5,00 l	24 x 5,00 l	13 x 5,00 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,00 l (flach)	12 x 5,00 l (flach)	16 x 5,00 l (flach)	9 x 5,00 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 Brutto / Netto	375 kg / 325 kg	435 kg / 385 kg	530 kg / 480 kg	450 kg / 400 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CORIAN®			
innen	Auslagefläche und Innenwanne aus CNS 1.4301			
BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	453140050	453140060	453140070	453140080
Verkaufspreis	13.228,00 €	16.339,00 €	17.698,00 €	17.698,00 €
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	
DIVA RV 140-1176 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	16.729,00	
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	16.341,00	
DIVA RV 140-1671 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	19.840,00	
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	19.453,00	
DIVA RV 140-2166 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	21.396,00	
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	21.099,00	
DIVA RV 140-AE 45 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	21.199,00	
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung	20.813,00	
SONDERZUBEHÖR			Artikel-Nr.	Preis in €
Bodenbeleuchtung für RGB DIVA 140-1176, 3 Farben, Fernbedienung im Umfang enthalten			453140960	443,00
Bodenbeleuchtung für RGB DIVA 140-1671, 3 Farben, Fernbedienung im Umfang enthalten			453140970	639,00
Bodenbeleuchtung für RGB DIVA 140-2166, 3 Farben, Fernbedienung im Umfang enthalten			453140980	885,00
Bodenbeleuchtung für RGB DIVA 140-AE 45, 3 Farben, Fernbedienung im Umfang enthalten			453140990	943,00
Edelstahl-Blech, B x T in mm: 495 x 360			4531390900815	82,00
Edelstahl-Blech-Kit (3 + 3), für DIVA AE 45			4531390900818	198,00
Frontpaneel für DIVA 140-1176			453140900	655,00
Frontpaneel für DIVA 140-1671			453140910	712,00
Frontpaneel für DIVA 140-2166			453140920	764,00
Frontpaneel für DIVA 140-AE 45			453140930	983,00
Halterung für Eis am Stiel, B x T x H in mm: 250 x 360 x 43			45399000014	46,00
rechte Portionierspüle, mit Wasserduche			4539001920000268	1.110,00
rechte Portionierspüle, mit Wasserhahn			4539001920000267	613,00
Rollenkit Modell 120			4539001390900813	216,00
Rollenkit Modell 170 & 220			4539001390900814	216,00
Waffelhalter, grau			453390900802	205,00



Serie DIVA RV 140 EXC*



Serie DIVA RV 140 EXC*

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



Speiseeisvitrine Serie DIVA RV 140

steckerfertig, Umluftkühlung, gerader Glasaufsatz

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung und hermetischem Kompressor
- innen angeschrägte Warenauslagefläche und Innenwanne aus CNS 1.4301
- außen Corian
- inkl. Seitenteile in grau, Arbeitsplatte aus weißem Corian, bedienseitig serienmäßig mit Schiebescheiben
- 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.

	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 5,00 l	18 x 5,00 l	24 x 5,00 l	13 x 5,00 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,00 l (flach)	12 x 5,00 l (flach)	16 x 5,00 l (flach)	9 x 5,00 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	14.591,00 €	17.698,00 €	19.258,00 €	19.054,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Bodenbeleuchtung für RGB DIVA 140-1176, 3 Farben, Fernbedienung im Umfang enthalten	453140960	443,00
Bodenbeleuchtung für RGB DIVA 140-1671, 3 Farben, Fernbedienung im Umfang enthalten	453140970	639,00
Bodenbeleuchtung für RGB DIVA 140-2166, 3 Farben, Fernbedienung im Umfang enthalten	453140980	885,00
Bodenbeleuchtung für RGB DIVA 140-AE 45, 3 Farben, Fernbedienung im Umfang enthalten	453140990	943,00
Edelstahl-Blech, B x T in mm: 495 x 360	4531390900815	82,00
Edelstahl-Blech-Kit (3 + 3), für DIVA AE 45	4531390900818	198,00
Frontpaneel für DIVA 140-1176	453140900	655,00
Frontpaneel für DIVA 140-1671	453140910	712,00
Frontpaneel für DIVA 140-2166	453140920	764,00
Frontpaneel für DIVA 140-AE 45	453140930	983,00
Halterung für Eis am Stiel, B x T x H in mm: 250 x 360 x 43	453990000014	46,00
rechte Portionierspüle, mit Wasserduche	4539001920000268	1.110,00
rechte Portionierspüle, mit Wasserhahn	4539001920000267	613,00
Rollenkit Modell 120	4539001390900813	216,00
Rollenkit Modell 170 & 220	4539001390900814	216,00
Waffelhalter, grau	453390900802	205,00



Edelstahl-Eisschalen

EDELSTAHL-EISSCHALE

	EDELSTAHL-EISSCHALE			
	4,75 L	5,00 L (FLACH)	5,00 L	7,00 L
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	260 x 160 x 170	360 x 250 x 80	360 x 165 x 120	360 x 165 x 150
innen (B x T x H)	235 x 135	332 x 227	330 x 140	330 x 140
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	4,75 l	5 l	5 l	7 l
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	0,645 kg / 0,645 kg	0,640 kg / 0,640 kg	0,630 kg / 0,630 kg	0,815 kg / 0,815 kg
BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	052260165170	052360250080	052360165120	052360165150
Verkaufspreis	21,00	19,00 €	19,00	24,00 €

	EDELSTAHL-EISSCHALE		
	9,00 L	10,00 L	12,00 L
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	360 x 165 x 180	360 x 250 x 120	360 x 250 x 150
innen (B x T x H)	330 x 140	332 x 227	332 x 227
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	9 l	10 l	12 l
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	0,945 kg / 0,945 kg	0,895 kg / 0,895 kg	1,056 kg / 1,056 kg
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	052360165180	052360250120	052360250150
Verkaufspreis	27,00 €	26,00 €	33,00 €



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-Abklöpfkante
- Typ 54: Wasserzulauf 8 mm CU-Rohr mit Quetschverschraubung
- Typ 5416: Wasserzulauf 3/8 Zoll Innengewinde am Kugelhahn, inkl. Wasserablauf und Kugelhahn
- Wasserablauf über 3/4 Zoll-Schlauch oder Geschirrspüler-Ablaufschlauch

Hinweis: Bauseitig ist gem. 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	110,00	262,00	22,00
SONDERZUBEHÖR			Artikel-Nr.
Edelstahl-Halterung, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, Modell MILLENNIUM			48812703
Edelstahl-Halterung, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, Modelle ISETTA / FIJI / SAMOA / ISABELLA / BERMUDA			48812702
			Preis in €
			66,00
			58,00

Eishörnchensilo Serie EHS



EHS 808

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

BESTELINFOS					
Artikel-Nr.	488127808	488127204	488127208	488127209	488127212
Verkaufspreis	159,00	182,00	244,00	266,00 €	333,00 €



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

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	458 l
Fassungsvermögen	bis zu 40 x 5,00 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	144 kg / 134 kg
------------------------	-----------------

VERKLEIDUNG

außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
innen	Edelstahl

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	46711226611-0-0-0
Verkaufspreis	1.895,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
GN-Tragrost 2/1 für LF750, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	46746502004	48,00

EISSCHALEN

Passende Eisschalen finden Sie auf Seite 63.



LF 720 W



LF 720 W



LF 720 W

Informationen zu den seit dem 01.07.2016 gültigen Energieeffizienzklassen für gewerbliche Kühl- und Gefrierlagergeräte hier: blog.nordcap.de/energieeffizienz/

Gewerbetiefkühlschrank LF 720 INOX

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 Edelstahl
- 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 Aufлагeschienen, 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	458 l
Fassungsvermögen	bis zu 40 x 5,00 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	144 kg / 134 kg
------------------------	-----------------

VERKLEIDUNG

außen	Edelstahl
innen	Edelstahl

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	46711226601-0-0-0
Verkaufspreis	2.273,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
GN-Tragrost 2/1 für LF750, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	46746502004	48,00

EISSCHALEN

Passende Eisschalen finden Sie auf Seite 63.



LF 720 INOX



Informationen zu den seit dem 01.07.2016 gültigen Energieeffizienzklassen für gewerbliche Kühl- und Gefrierlagergeräte hier: blog.nordcap.de/energieeffizienz/



Eiscreme-Lagerschrank 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, wechselbar, aufgesetzte Griffleiste
- 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
Fassungsvermögen (wahlweise)	bis zu 65 Stk. 5 l-Eisschalen (B x T x H in mm: 360 x 165 x 120) bis zu 52 Stk. 7 l-Eisschalen (B x T x H in mm: 360 x 165 x 150) bis zu 41 Stk. 9 l-Eisschalen (B x T x H in mm: 360 x 165 x 180)

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 bei 25 °C UT und 60 % RF
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

BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	4531475400161
Verkaufspreis	2.690,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
CNS-Tragrost für Serie LABOR, B x T in mm: 720 x 534, inkl. 4 Halter	453100000100	59,00
Edelstahl-Eisschale 4,75 l, B x T x H in mm: 260 x 160 x 170	052260165170	21,00
Edelstahl-Eisschale 5,00 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120	052360165120	19,00
Edelstahl-Eisschale 7,00 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 150	052360165150	24,00
Edelstahl-Eisschale 9,00 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 180	052360165180	27,00
Laufrolle, feststellbar	453950080011	69,00
Laufrolle, ohne Bremse	453950080010	58,00


Eiscreme-Lagerschrank ICE 740 SUPER

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

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
Abstell- und Lagerflächen	bis zu 54 Stck. 5 Ltr Eisschalen (360 x 165 x 120)

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

BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	474300740
Verkaufspreis	4.757,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
ICE 740 SUPER	T-L	Türanschlag links	4.757,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
3-seitige Sockelblende für Serie 70	474020107	208,00
Auflageschiene (1 Stück) für ICE 740	474FR1231430	39,00
Edelstahl-Eisschale 4,75 l, B x T x H in mm: 260 x 160 x 170	052260165170	21,00
Edelstahl-Eisschale 5,00 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120	052360165120	19,00
Edelstahl-Eisschale 7,00 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 150	052360165150	24,00
Edelstahl-Eisschale 9,00 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 180	052360165180	27,00
GN-Tragrost 2/1, CNS, B x T in mm: 650 x 530	474020104	98,00
GN-Tragrost 2/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 650 x 530	474020103	31,00
Rädersatz (4 Stück), Ø x H in mm: 100 x 127, 2 Rollen mit Bremsen	474020106	238,00
Wechselkit, für Türanschlag-Wechsel (rechts > links), für ICE 740 SUPER	474600300	153,00

Informationen zu den seit dem 01.07.2016 gültigen Energieeffizienzklassen für gewerbliche Kühl- und Gefrierlagergeräte hier: blog.nordcap.de/energieeffizienz/

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

PROFI-TECHNIK FÜR FRISCHE UND GENUSS

Finanzen / Service

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

Vertrieb Ost

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

Vertrieb West

40699 Erkrath
Max-Planck-Straße 30
Tel.+49 211 540054-0
Fax+49 211 540054-54
erkra@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 16
Tel.+49 6132 7101-0
Fax+49 6132 7101-20
ingelheim@nordcap.de