

BÄCKEREI
KONDITOREI
PATISSERIE
EISCAFÉ



TÖRTLIFEE

PRAXISBEISPIEL



TORTLIFEE IN SUHR IM NEUEN LOOK

VERKAUFSTHEKE ESPRIT EIGNET SICH MIT EINER TIEFE VON 92 CM OPTIMAL FÜR SCHMALE RÄUME! GKM durfte die neue Verkaufskühltheken liefern und beim Bau mitwirken. Die Theke ESPRIT wird häufig eingesetzt, wenn der Platz in der Tiefe beschränkt ist. Das schlichte und edle Design der Verkaufstheke passt sich gut dem Konzept «Törtlfee Zauberhafte Torten & Sweets» an. Passend dazu und mit mehr Platz für die Auslage bewährt sich die Kühlvitrine ELISIR. 360° Glaseinsicht ermöglichen eine ideale Präsentation der wunderschönen, farbigen Torten & Cupcakes. Zudem ist die Aufbewahrung im geschlossenen Raum für empfindlichen Produkte besser.

VERKAUFSTHEKEN UND VITRINEN FINDEN SIE IN UNSEREM HAUPTKATALOG KAPITEL 10! WEITERE REFERENZEN AUF www.gkm-ag.ch



BISA BOULANGERIE INDUSTRIELLE SA GENF

Bauseitig klimatisierter Schokoladenproduktionsraum mehrteilig (mit Trennwand) mit manuellen Schiebetüren, Betriebsraumtür und Fenstern. Tunnel für Produktionslaufband mit Streifenvorhang. Gesamtarbeitsfläche rund 115m².

KÜHL- UND TIEFKÜHLZELLEN SOWIE ROHRBAHN UND SCHNELLAUFTORE IN UNSEREM HAUPTKATALOG KAPITEL 13. WEITERE REFERENZEN AUF DER WEBSEITE!

www.gkm-ag.ch



**FÜR ERFOLGREICHE
BACKTRADITIONEN**

NUR DAS BESTE FÜR EMPFINDLICHE HOCHWERTIGE BACKWAREN

Generationen von Bäckereien, Konditoreien und Patisseries vertrauen bei Lagerung und Verarbeitung ihrer qualitativ hochwertigen Produkte auf die Gram Lagerschränke und Prozessgeräte. Zur umfassenden GRAM BAKER-Serie zählen Kühl- und Tiefkühlschränke, Schnellkühler/-froster und Gärautomaten.

Der Gram-Gärschrank ist ein wichtiger Teil der Produktionskette: Darin werden die Backwaren perfekt fertig gestellt.

Die Touchscreen-Steuerung lässt sich ganz einfach bedienen. Der Gram-Gärschrank bietet verschiedene Standardprogramme für eine einfache Inbetriebnahme; zudem kann der Bäcker Programme anpassen und eigene Programme erstellen. Jederzeit ist ein übersichtlicher Einblick in den Prozessstatus gewährleistet.

Dank des Gram Luftverteilungssystems herrscht im gesamten Schrank jederzeit die richtige und gleichmässig verteilte Temperatur und Feuchtigkeit. Die Luft wird abgesaugt, gekühlt und wieder in den Innenschrank geleitet, wo sie um alle Lebensmittel zirkuliert. So sind unerwünschte Austrocknung und Verhäutung von Backwaren nahezu ausgeschlossen.

INHALT

INFORMATIVES

- 1-5 QUALITÄT, DIE ÜBERZEUGT
- 6 ÜBER GENERATION 5.0
- 7 FUNKTIONALITÄT UND SICHERHEIT
- 8 STEUERUNGEN
- 9 LUFTFÜHRUNG

LAGERSCHRÄNKE

- 10 BAKER M/F 550
- 11 BAKER M/F 625
- 12 BAKER M/F 950
- 13 BAKER M 1500
- 14 BAKER STANDARD K/F 69

GÄRAUTOMATEN

- 15 BAKER GA 550
- 15 BAKER GA 950
- 16 PRO 700/900

SCHOCKFROSTER

- 17 START 5/8/10/15

TORTENSCHRÄNKE

- 18 COMPACT KG 220 / KG 420

SCHNELLFROSTER

- 20 BAKER SF 550 / BAKER SF 950 PLUS
- 21 BAKER SF 1500

KÜHLTISCHE/BELEGSTATIONEN

- 22 GASTRO 07
- 23 BAKER 1808/2408

EINBRINGMASSE

- 24-25 MASS-SKIZZEN

HOSHIZAKI BAKER SERIE/ EISMASCHINE

- 26 BÄCKERNUGGET: PERFEKTES EIS
- 27 BAKER FM-80 / 120 / 120-50
- 27 BAKER FM-150 / 300 / 480 / 750
- 28 TABELLENÜBERSICHT KOMPAKTE MODELLE
UND MODULARE EISMASCHINE
- 29 TECHNISCHE DATEN /
EINSATZBEREICHE

EISCREMELAGERUNG

- 30 ZUSATZGESCHÄFT: ECO MIDI F82 / BAKER

KÜHL- TIEFKÜHLZELLEN

- 31 ZELLEN NACH MASS

PRÄSENTATIONSVITRINEN

- 32 SNELLE UND MARILYN
- 33 KARINA

KÜHLREGALE

- 34 ELIOS
- 35 ETHOS

VERKAUFSTHEKEN LADENBAU

- 36 STANDARDTHEKEN UND THEKEN NACH MASSE

AGB

- 37 VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN

WEITERE PRAXISBEISPIELE

- 38-39 GKM REFERENZPROJEKTE

GKM IHR PREMIUM-PARTNER FÜR PROFESSIONELLE KÜHLTECHNIK

EINE GROSSE AUSWAHL.

Dank einer einzigartigen breiten Palette an Kühlgeräten, Zubehör und Ersatzteilen, finden unsere Kunden garantiert für jedes Anwendungsgebiet die optimalste Lösung zu top Konditionen:

- Abstimmung in Bezug auf Normen und Vorschriften
- Qualitätsfaktor auf dem Stand der neusten Technik
- Schnelle Verfügbarkeit
- Jedes Gerät wird vor Auslieferung geprüft und getestet
- Wirtschaftlichkeit und Zuverlässigkeit garantiert
- 2 Jahre Garantie auf Material- & Herstellungsfehler
- Kompetente Kundenbetreuung auch nach dem Kauf

GKM führt FCKW-freie Kühl-/Tiefkühlschränke und konzentriert sich auf Verbesserungen der Energieeffektivität.

eco



LANGJÄHRIGE PARTNERSCHAFT.

Die GKM pflegt seit 1992 ein langjähriges **Netzwerk mit über 50 namhaften Lieferanten aus ganz Europa** und ist stolz auf die treue Zusammenarbeit mit rund **500 Kältefachpartner verteilt in der ganzen Schweiz.**



LANGZEITMIETE MÖGLICH.

Die Schwesterfirma Tempco AG ist mit 40% Marktanteil Leader im Resort Kühlmöbelvermietung.



DIENSTLEISTUNG VON ANFANG BIS ENDE.

- Ein zentraler Ansprechpartner
- Viele Inklusivleistungen
- Hohe Planungssicherheit
- Transparente Kosten
- Reibungsloser Ablauf von der Beschaffung, Qualitätsprüfung, Lagerung, Transport
- Professionelle Montage mit eigenen Fachleuten
- Verfügbarkeit von Ersatzteilen bis über 10 Jahr garantiert.
- Termingerechte Fertigstellung

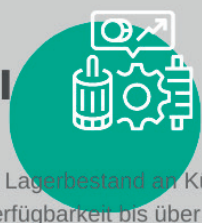


STECKERFERTIG ZENTRALGEKÜHLT UND MASSGEFERTIGT.

Ob gross oder klein, jedes Projekt wird von uns gezeichnet um die optimalste Raumausnutzung zu garantieren. Dabei ist es wichtig, dass unsere eigene Konstruktionsabteilung auch „mitdenkt“ und auf Kundenänderungen schnell und flexibel reagieren kann. Wir verfügen auch über Standardgeräte, steckerfertig und zentralgekühlt.

SOFORTHILFE BEI ERSATZTEILEN.

Wir bieten Ihnen einen reichhaltigen Lagerbestand an Kühlgeräte-Ersatzteilen und garantieren eine Verfügbarkeit bis über 10 Jahre.



SERVICE & MONTAGE.

Auf Wunsch kümmert sich unser professionelles Montageteam um die Installation und Inbetriebnahme. Profitieren Sie von unzählige Serviceleistungen. Individuelle Beratung sowie ein zuverlässiger technischer Kundendienst und Support zeichnen unseren Service aus.



EIGENE LOGISTIK.

Unser flexibles und zuverlässiges Logistik-Team besteht aus erfahrenen und kompetenten Chauffeuren, Lager-Experten sowie einer Verwaltungs- & Reinigungsabteilung. Dank unseres schweizweiten Lieferservice durch eigenes Fachpersonal, haben Sie die Gewissheit, dass die bestellten Geräte zur richtigen Zeit am richtigen Ort eintreffen.



QUALITÄT, DIE ÜBERZEUGT

TECHNOLOGISCHE
INNOVATIONEN
FÜR IHRE
BÄCKEREI PRODUKTE

KURZER ÜBERBLICK

- ✓ Besondere Eigenschaften: Ideal für Bäckereien, Konditoreien und Pâtisseries
- ✓ Hohe Leistung: Perfekte Lagerbedingungen trotz häufigem Öffnen der Tür
- ✓ Perfekte Passform: nimmt Standard-Backbleche auf
- ✓ BAKER STANDARD, 625, 550, 950, 1500, 1808/2408, Schnellfroster/Lagerfroster/Lagerkühler (SF), Gärautomaten (GA): Ideal für den Einsatz in anspruchsvollen Arbeitsumgebungen, mit Klimaklasse 5 und für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen bis +40 °C geeignet
- ✓ BAKER 610: Ideal für den Einsatz unter alltäglichen Arbeitsbedingungen, mit Klimaklasse 4 für Umgebungstemperaturen bis +30 °C



BAKER GA 950

TEMPERATURBEREICHE

M	F	SF	GA
-5/+12 °C	-25/-5 °C -22/-10 °C	-30/+10 °C	-25/+40 °C
Lagerkühler/ Sahneklima- schränke und Kühlische	Lagerfroster und Kühlische	Schnell- kühler/-froster	Gärautomaten

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!

Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen

Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen



INNOVATIONEN IM DETAIL.....

- 1 | Standardmäßig mit beschichtetem Verdampfer. Das bedeutet Langlebigkeit und Vermeidung von Kosten
- 2 | Die Bedienelemente sind hinter der oberen Blende verborgen und spritzwassergeschützt
- 3 | Standardmodelle werden mit integriertem Türschloss geliefert
- 4 | Aluminiumprofile über die gesamte Breite geben zusätzliche Festigkeit und Haltbarkeit
- 5 | Abnehmbare Türdichtung für einfache Reinigung
- 6 | Selbstschließende Tür, die bei Öffnungswinkeln von mehr als 90° offen bleibt
- 7 | Auflagewinkel für Bäckereibleche. Diese können individuell positioniert werden
- 8 | Patentierter Pedal-Türöffner. Der gleiche Öffner kann links oder rechts montiert werden



Draufsicht auf das Profil

Innerer Türgriff:
2 mm Aluminiumprofil

ANWENDBEREBEICH



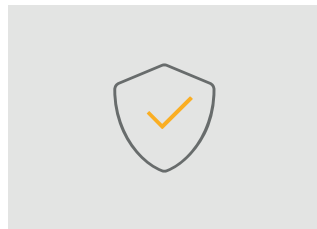
Bäckereien, Konditoreien und Patisserien

MIT FÜSSEN, ROLLEN ODER FÜR SOCKELMONTAGE



L1: 100 - 130 mm - **L2 (Standard):** 135 - 200 mm
C1 (Standard): Rollen 110 mm - **C2:** Rollen 125 mm
 Ohne Aufpreis für Sockelmontage vorbereitet.

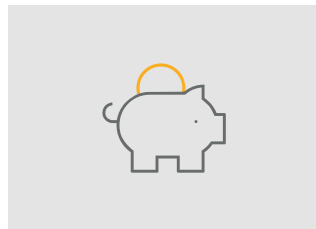
SCHÜTZT DIE QUALITÄT



Sowohl Lagerschränke als auch Prozessgeräte haben integrierte Funktionalitäten, die die Qualität Ihrer Backwaren jederzeit bewahren.

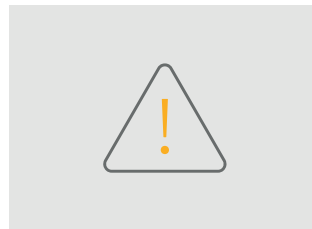
Weitere Informationen finden Sie auf den folgenden Seiten.

NIEDRIGE BETRIEBSKOSTEN



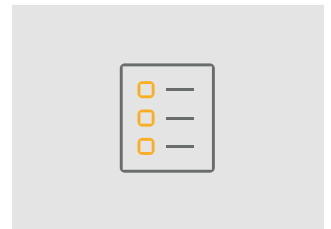
Die energieeffiziente Kühltechnik kann zu täglichen Kosteneinsparungen beitragen.

EINGEBAUTE SICHERHEIT



Steuerung mit Sicherheitsfunktionen: Türalarm, Alarme für hohe Temperaturen oder wenn der Kondensatorfilter gereinigt werden muss, um Überhitzung zu vermeiden. Die Steuerung hinter der oberen Blende ist perfekt spritzwassergeschützt.

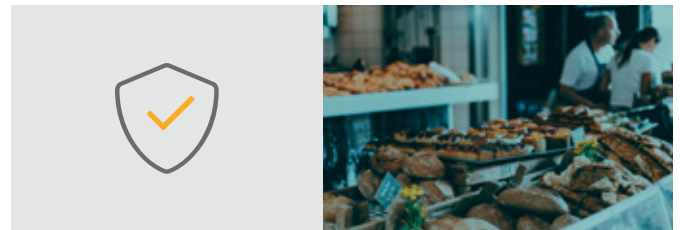
MULTI-FUNKTIONELL



Der SF und der GA können auch als Schnellkühler/-froster, Lagerkühler, Lagerfroster oder Auftauschrank nach HACCP verwendet werden. Sie sind mit einer Trockenkühlfunktion ausgestattet.

PRODUKTREIHE

OPTIMIERTE ANWENDUNGEN MIT ALLEN VORTEILEN VON GRAM



MODERNE DESIGNPRINZIPIEN & INNOVATIVE TECHNOLOGIE

Die BAKER Lagerkühler und -froster von Gram basieren auf preisgekrönten Designprinzipien und innovativen Lösungen. Wesentlicher Bestandteil ist ein effizientes Umluftsystem, das indirekt kühlt und eine stabile Temperatur bietet, um so Ihre Backwaren zu schützen. Zusätzlich verfügen die elektronischen Steuerungen über Sicherheitsfunktionen für optimalen Schutz.

REACH-IN ODER ROLL-IN:

Die BAKER-Serie enthält auch Einfahr-Schränke („Roll-in“). Für die BAKER 1500-Serie (Einfahr-Lagerkühler, -Lagerfroster und Schnellkühler/-froster) sind Stikkenwagen erhältlich.

SCHUTZ FÜR IHRE QUALITÄTSBACKWAREN

Unsere Kühlschränke verhindern ein unerwünschtes Austrocknen der Backwaren durch einen indirekten Luftstrom des Umluftsystems. Bei niedrigerer Luftfeuchtigkeit wenden Sie die Trockenkühlfunktion an (M-Schränke). Oder nutzen Sie die Auftaufunktion für kontrolliertes Auftauen nach HACCP. Unsere Kältetechnik wurde entwickelt, um alle unerwünschten Qualitätsverluste Ihrer Produkte, wie z. B. Verhäutung oder Austrocknung, zu verhindern.



MATERIALIEN & KOMBINATIONEN

AUSSEN

Edelstahl **C**** Edelstahl **C** Weißes Finish **L*****

INNEN

Edelstahl **C**** ABS grau **ABS*** Edelstahl **C**
ABS grau **ABS***

*Nur BAKER 610 ** BAKER STANDARD: EN1.4016/AISI 430 Other series: Nickelfreier Edelstahl *** Nicht BAKER STANDARD

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen



GRAM LAGERSCHRÄNKE & KÜHLTISCHE



BAKER 610

ENERGIELABEL

- ☁ Sahne-Klimaschrank **C**
- ❄ Lagerfroster **E**

Inkl. 10 Paar Auflegewinkel
Blechmaß: 60 x 40 cm



BAKER 625

ENERGIELABEL

- ☁ Sahne-Klimaschrank **B**
- ❄ Lagerfroster **C**

Inkl. 20 Paar Auflegewinkel
Blechmaß: 60 x 40 cm



BAKER 550

ENERGIELABEL

- ☁ Sahne-Klimaschrank **B**
- ❄ Lagerfroster **C**

Inkl. 25 Paar Auflegewinkel
Blechmaß: 60 x 40 cm
Längseinschub



BAKER STANDARD

ENERGIELABEL

- ☁ Sahne-Klimaschrank **D**
- ❄ Lagerfroster **D**

Inkl. 15 Paar Auflegewinkel
Blechmaß: 60 x 40 cm
Längseinschub



BAKER 950

ENERGIELABEL

- ☁ Einfahr-Lagerkühler **C**
- ❄ Einfahr-Lagerfroster **D**

Inkl. 25 Paar Auflegewinkel
Blechmaß: 60 x 80 cm / 60 x 40 cm



BAKER 1500 Einfahrschrank

ENERGIELABEL

Bis jetzt nicht klassifiziert

Für Stikkenwagen



BAKER 808/2408 2/3 Sektionen

ENERGIELABEL

- ☁ Kühltisch **E D**
- ❄ Tiefkühltisch 1808 **D**

Inkl. 2/3 x 9 Paar Auflegewinkel
Blechmaß: 60 x 40 cm Längseinschub

ÜBER DIE GENERATION 5.0

INNOVATIVES DESIGN

BEI GRAM BAKER WURDEN NEUE WEGE GEWÄHLT. DAS ERGEBNIS SIND KÜHL- UND GEFRIERSCHRÄNKE, DIE SICH DURCH INNOVATIVE LÖSUNGEN VON ANDEREN ABHEBEN.

- ✓ Die Steuerung ist hinter der oberen Verkleidung untergebracht und so gegen Spritzwasser geschützt
- ✓ Die optimierte Konstruktion macht die Schränke besonders reinigungsfreundlich
- ✓ Die markanten Aluprofile, die von oben nach unten, an beiden Schrankseiten verlaufen, verbessern Stabilität und Optik
- ✓ 70 mm Isolierung
- ✓ Pedaltüröffner mit Überlastungsschutz

ERHÖHTE SICHERHEIT

Für die Betriebssicherheit sind Alarmer und Notprogramme in die leicht bedienbare elektronische Steuerung integriert.

ANSPRECHENDE BELEUCHTUNG

Beim Öffnen der Tür wird die LED-Beleuchtung eingeschaltet. Gleichzeitig stoppt der Ventilator des Luftverteilungssystems, wodurch der Kälteverlust minimiert wird.



Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!

Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen

Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

GILKIM

LUFTFÜHRUNGSSYSTEM

Dank des GRAM Umluftsystems wird im gesamten Innenraum eine korrekte und gleichmässige Temperatur gewährleistet. Die gekühlte Luft wird über den Luftkanal an der Geräterückwand gleichmässig im Schrank verteilt. Die Herstellung und Lagerung von Speiseeis bedarf der besonderen Aufmerksamkeit. Mit GRAM Produkten lässt sich die Eisqualität deutlich erhöhen, der zarte Schmelz und die cremige Konsistenz bleiben erhalten.

MAXIMALE NUTZUNG

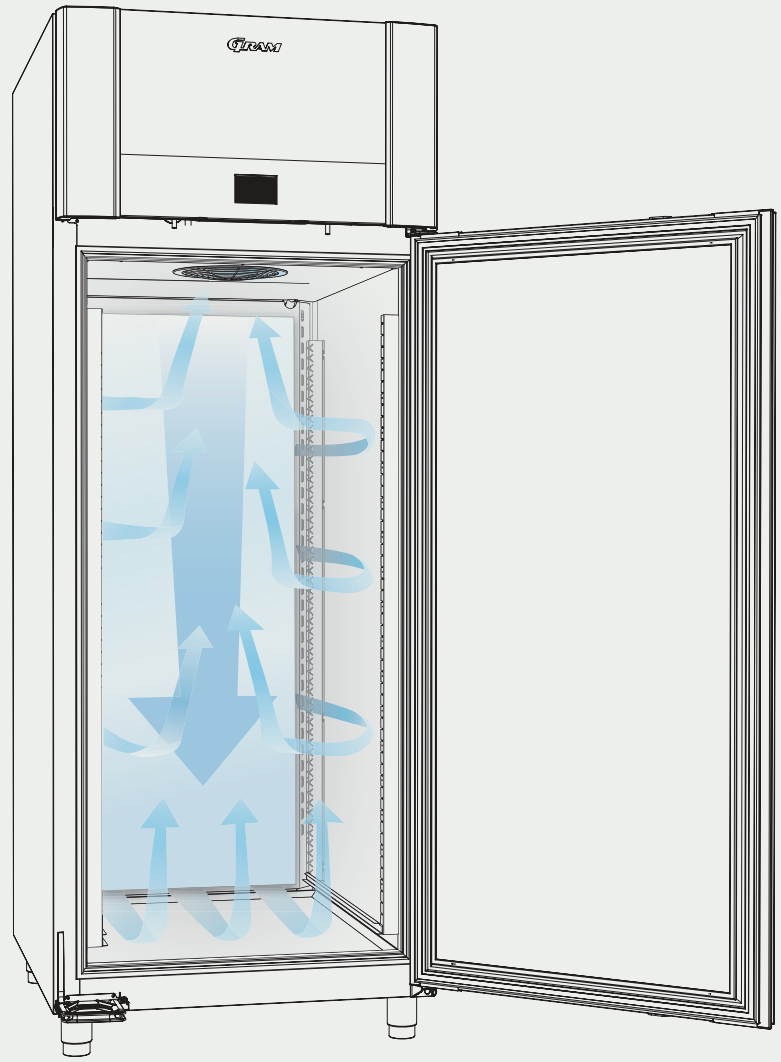
Der installationsfreie Innenraum gewährleistet eine optimale Ausnutzung des vorhandenen Raumes.

KOMPRESSORSCHUTZ

Die Temperaturüberwachung des Kondensators schützt den Kompressor vor Überhitzung.

HYGIENAUSFÜHRUNG

Die tiefgezogene Bodenwanne und der installationsfreie Innenraum gewährleisten eine leichte Reinigung.



DER PEDALTÜR-ÖFFNER BESITZT ZWEI PRAKTISCHE EIGENSCHAFTEN:

Zum einen kann das Pedal genauso wie die Tür problemlos, ohne Verwendung weiterer Ersatzteile, von Rechts- auf Linksanschlag geändert werden. Zum anderen besitzt das Pedal einen Überlastungsschutz, der eine Beschädigung durch unsachgemässe Bedienung verhindert.



STEUERUNGEN

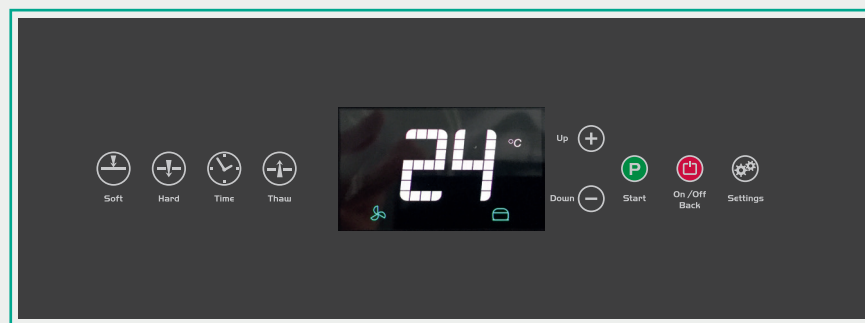
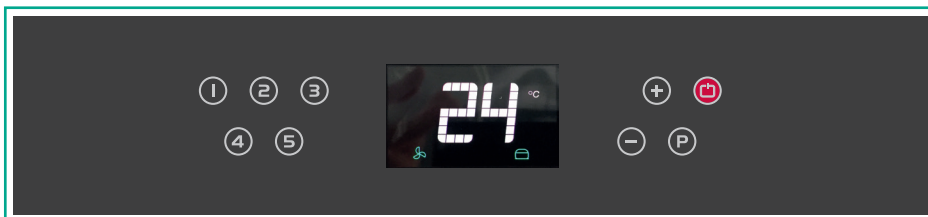
GRAM-STEUERUNGEN AUF EINEN BLICK

Die Steuerung ist das Nervenzentrum eines Kühl- oder Gefriermöbels. Sie kontrolliert den gewünschten Kühl- oder Gefriervorgang, informiert den Anwender über den aktuellen Betriebszustand und signalisiert evtl. Abweichungen. Unter dieser Massgabe hat GRAM Steuerungen entwickelt, die Eigenschaften wie Ergonomie, Effektivität und einfache Bedienung hervorragend miteinander verbinden.

DIE GRAM-STEUERUNGEN BESITZEN EIN SICHERHEITSSYSTEM MIT VERSCHIEDENEN ALARMSIGNALEN UND NOTPROGRAMMEN, DAS EINE SEHR HOHE BETRIEBSSICHERHEIT UND ZUGLEICH EINE VIELFALT VON NUTZUNGSMÖGLICHKEITEN GARANTIERT.

STANDARD STEUERUNG

- ✓ Grosses Display
- ✓ Optischer Alarm
- ✓ Tastaturverriegelung
- ✓ Anzeige für Reinigung und Sicherheit

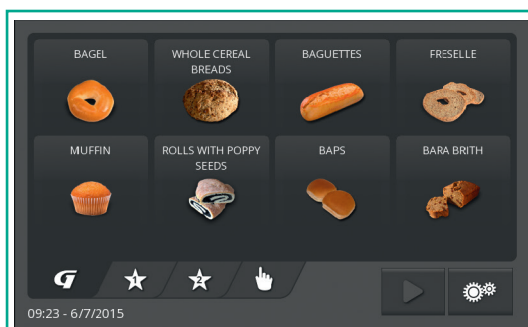


SCHNELLFROSTER-STEUERUNG

- ✓ grosses Display
- ✓ klar erkennbarer Prozessstatus
- ✓ einfache Bedienung
- ✓ Schnellfroster/Schnellkühler
- ✓ Lagerfroster
- ✓ Lagerkühler
- ✓ Auftauschrank
- ✓ Hervorragend geeignet zur Langzeit-Teigführung
- ✓ Anzeige für Reinigung und Sicherheit

GÄRAUTOMATEN STEUERUNG

- ✓ neues Touch-Display
- ✓ einfache Bedienung
- ✓ klar erkennbarer Prozess-Status
- ✓ Standardprogramm, mit der Möglichkeit für individuelle Einstellungen
- ✓ eigene Programme können erstellt werden



Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!

Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen

Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

GILKIM



ERHÖHTE SICHERHEIT

Alle Schränke sind serienmässig mit beschichteten Verdampfern ausgestattet. Somit bleiben Folgekosten erspart. Die Geräte sind langlebiger.



TÜRSCHLOSS SERIENMÄSSIG

Alle Schränke werden mit eingebautem Türschloss geliefert.



AUFLAGEN

Die Bäckereigeräte sind mit Auflagewinkeln für Bäckerei-Bleche (60x40 cm bzw. 60x80 cm) ausgestattet (Ausnahme Tortenschränke). Diese sind individuell einsetzbar. Für einige Modelle sind Wandschienen für das „Berliner Blechmass“ gegen Mehrpreis lieferbar.



FÜSSE, ROLLEN ODER SOCKEL-MONTAGE

Die Schränke können alternativ mit Füßen in unterschiedlichen Höhen oder mit arretierbaren Rollen ausgerüstet werden. Eine dritte Möglichkeit ist die Montage des Schrankes auf einem gemauerten Sockel.



LEICHT ABNEHMBARE TÜRDICHTUNGEN

Die Türdichtung verhindert das Eindringen von Wärme. Sie kann zur Reinigung ohne Werkzeug abgenommen werden – bequem und hygienisch.



LAGERSCHRÄNKE

BAKER M/F 550

- ✓ Blechmass 60 x 40 cm – Längseinschub
- ✓ Nur 60 cm breit
- ✓ Umluftsystem mit ansaugender Luftführung
- ✓ Verhäutung oder Austrocknung der Produkte wird nahezu ausgeschlossen
- ✓ Elektronische Steuerung mit Sicherheitsfunktionen für optimalen Warenschutz
- ✓ LED-Beleuchtung
- ✓ Selbstschliessende, rechts angeschlagene, umschlagbare Tür mit Schloss
- ✓ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ✓ Trockenkühl- und Auftaufunktion (nur BAKER M 550)
- ✓ Einfach auswechselbare Türdichtung (ohne Werkzeug)
- ✓ Pedaltüröffner mit Überlastungsschutz



M -5/+12°C	F -25/+10°C	TEMPERATUR- BEREICHE
----------------------	-----------------------	---------------------------------

GERÄTETYP	SAHNEKLIMASCHRANK	LAGERFROSTER
MODELL	BAKER M 550 CCG	BAKER F 550 CCG
Temperatur	-5°C / +12°C	-25°C / +10°C
Inhalt, brutto	465 Liter	465 Liter
Gewicht, brutto	132 kg	132 kg
Ausstattung	25 Paar Auflegewinkel	25 Paar Auflegewinkel
Material, außen/innen	Edelstahl, rostfrei / Edelstahl	Edelstahl, rostfrei / Edelstahl
Außenmaße: B x T x H	600 x 855 x 2125 mm	600 x 855 x 2125 mm
Mögliche Blechanzahl:	- bei 50 mm Abstand - bei 75 mm Abstand - bei 100 mm Abstand	26 (60 x 40 cm) 16 (60 x 40 cm) 13 (60 x 40 cm)
Kältemittel	R290 GWP 3 0,15 kg	R290 GWP 3 0,15 kg
Kälteleistung / VT°C	333 W / -10°C	499 W / -25°C
Klimaklasse	5 (tropentauglich)	5 (tropentauglich)
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz, 420 W	230 V, 50 Hz, 415 W
Isolierung	70 mm	70 mm
Energieeffizienzklasse	B	C
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	360 kWh	1355 kWh
Preis, steckerfertig	5'864.00 M-550-CCG	6'605.00 F-550-CCG
Transport CODE netto	G = 225.00	G = 225.00
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30	Kat. 100320 = 46.30
Optionen		
Auflegewinkel (L-Winkel), 1 Paar	81-888-5005	50.00
Rost Edelstahl (exkl. Winkel), 60x40 cm	81-897-9907	102.00
Rollen, 125 mm	81-889-9905	271.00

BAKER M/F 625

- ✓ **Blechmass 60 x 40 cm – Quereinschub**
- ✓ Umluftsystem mit ansaugender Luftführung
- ✓ Verhäutung oder Austrocknung der Produkte wird nahezu ausgeschlossen
- ✓ Elektronische Steuerung mit Sicherheitsfunktionen für optimalen Warenschutz
- ✓ LED-Beleuchtung
- ✓ Einfach auswechselbare Türdichtung (ohne Werkzeug)
- ✓ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ✓ Trockenkühl- und Auftaufunktion (M 625)



BAKER M/F 625

M	F	TEMPERATUR- BEREICHE
-5/+12°C	-25/-5°C	

GERÄTETYP	SAHNEKLIMASCHRANK	LAGERFROSTER
MODELL	BAKER M 625 CCG	BAKER F 625 CCG
Temperatur	-5°C / +12°C	-25°C / -5°C
Inhalt, brutto	603 Liter	603 Liter
Ausstattung	20 Paar Auflagewinkel	20 Paar Auflagewinkel
Material, außen/innen	Edelstahl, rostfrei / Edelstahl	Edelstahl, rostfrei / Edelstahl
Außenmaße: B x T x H	820 x 770 x 2000 mm	820 x 770 x 2000 mm
Mögliche Blechanzahl:	- bei 50 mm Abstand: 25 (60 x 40 cm) - bei 75 mm Abstand: 17 (60 x 40 cm) - bei 100 mm Abstand: 13 (60 x 40 cm)	25 (60 x 40 cm) 17 (60 x 40 cm) 13 (60 x 40 cm)
Kältemittel	R290 GWP 3 0,113 kg	R290 GWP 3 0,1 kg
Kälteleistung/VT°C	333 W / -10°C	499 W / -25°C
Klimaklasse	5 (tropentauglich)	5 (tropentauglich)
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz, 232 W	230 V, 50 Hz, 391 W
Isolierung	70 mm	70 mm
Energieeffizienzklasse	B	C
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	342 kWh	1725 kWh
Preis, steckerfertig	5'422.00 M-625-CCG	5'940.00 F-625-CCG
Transport CODE netto	G = 225.00	G = 225.00
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30	Kat. 100320 = 46.30
Optionen		
Auflagewinkel (L-Winkel), 1 Paar	50.00	50.00
Rost Edelstahl (exkl. Winkel), 60x40 cm	102.00	102.00
Wandschienensatz komplett	302.00	302.00

LAGERSCHRÄNKE

BAKER M/F 950

- ✓ Blechmass 60 x 80 cm und 60 x 40 cm
- ✓ Umluftsystem mit ansaugender Luftführung
- ✓ Durch dieses Umluftsystem wird eine Verhautung oder Austrocknung der Produkte beim BAKER M 950 nahezu ausgeschlossen
- ✓ Elektronische Steuerung mit Sicherheitsfunktionen für optimalen Warenschutz
- ✓ LED-Beleuchtung
- ✓ Selbstschliessende, rechts angeschlagene, umschlagbare Tür mit Schloss
- ✓ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ✓ Trockenkühl- und Auftaufunktion (BAKER M 950)
- ✓ Einfach auswechselbare Türdichtung (ohne Werkzeug)
- ✓ Pedaltüröffner mit Überlastungsschutz



BAKER M/F 950

M	F	TEMPERATUR- BEREICHE
-5/+12°C	-25/+10°C	

GERÄTETYP	SAHNEKLIMASCHRANK	LAGERFROSTER
MODELL	BAKER M 950 CCG	BAKER F 950 CCG
Temperatur	-5°C / +12°C	-25°C / +10°C
Inhalt, brutto	949 Liter	949 Liter
Inhalt, netto	660 Liter	660 Liter
Gewicht, brutto	186 kg	186 kg
Ausstattung	25 Paar Auflegewinkel	25 Paar Auflegewinkel
Material, außen/innen	Edelstahl, rostfrei / Edelstahl	Edelstahl, rostfrei / Edelstahl
Außenmaße: B x T x H	820 x 1065 x 2200 mm	820 x 1066 x 2200 mm
Mögliche Blechanzahl:	- bei 50 mm Abstand - bei 75 mm Abstand - bei 100 mm Abstand	- bei 50 mm Abstand - bei 75 mm Abstand - bei 100 mm Abstand
	26 (60 x 80 cm) / 52 (60 x 40 cm) 16 (60 x 80 cm) / 32 (60 x 40 cm) 13 (60 x 80 cm) / 26 (60 x 40 cm)	26 (60 x 80 cm) / 52 (60 x 40 cm) 16 (60 x 80 cm) / 32 (60 x 40 cm) 13 (60 x 80 cm) / 26 (60 x 40 cm)
Kältemittel	R290 GWP 3 0,145 kg	R290 GWP 3 0,149 kg
Kälteleistung/VT°C	627 W / -10°C	882 W / -25°C
Klimaklasse	5 (tropentauglich)	5 (tropentauglich)
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz, 627 W	230 V, 50 Hz, 882 W
Isolierung	70 mm	70 mm
Energieeffizienzklasse	C	D
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	661 kWh	2720 kWh
Preis, steckerfertig	8'485.00 M-950-CCG	9'530.00 F-950-CCG
Transport CODE netto	H = 273.00	H = 273.00
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30	Kat. 100320 = 46.30
Optionen		
Rost Edelstahl (exkl. Winkel, 60x80 cm)	81-880-9914 265.00	265.00
Auflegewinkel, Paar	81-880-5006 70.00	70.00

BAKER M 1500

- ✓ **Einfahr-Schrank für Stikkenwagen**
- ✓ Umluftsystem mit ansaugender Luftführung
- ✓ Elektronische Steuerung mit Sicherheitsfunktionen für optimalen Warenschutz
- ✓ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ✓ Halogenbeleuchtung
- ✓ Rechts angeschlagene, umschlagbare Tür
- ✓ Einfach auswechselbare Türdichtung (ohne Werkzeug)
- ✓ Solide Stossleisten schützen den Geräteinnenraum
- ✓ inkl. Boden mit Auffahrrampe

M
-5/+12°C

**TEMPERATUR-
BEREICHE**



BAKER M 1500

GERÄTETYP	EINFAHR-KÜHLSCHRANK
MODELL	BAKER M 1500 CBG
Temperatur	-5°C / +12°C
Material, außen/innen	Edelstahl, rostfrei / Edelstahl
Außenmaße: B x T x H	880 x 1088 x 2330 mm
Innenmaße: B x T x H	720 x 895 x 1900 mm
Mögliche Stikkenwagen	1 Stück für Blechmaß 60 x 80 cm 2 Stück für Blechmaß 60 x 40 cm
Kältemittel	R290 GWP 3 0,31 kg
Kälteleistung/VT°C	719 W / -10°C
Klimaklasse	5 (tropentauglich)
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz, 452 W
Energieeffizienzklasse	-
Preis, steckerfertig	10'120.00 M-1500-CBG
Preis, ohne Maschine	9'840.00 M-1500-CCF
Transport CODE netto	I = 313.00
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	nach Aufwand / en régie

LAGERSCHRÄNKE

BAKER STANDARD K/F 69

- ✓ Blechmass 60 x 40 cm – Längseinschub
- ✓ rechts angeschlagene, umschlagbare Tür, selbstschliesend
- ✓ 15 Paar Auflegewinkel inklusive
- ✓ LED-Beleuchtung
- ✓ 70 mm Isolierung
- ✓ frei einstellbare optische und akustische Alarmmeldungen bei geöffneter Tür oder zu hoher Temperatur etc.
- ✓ grosse gut lesbare Temperaturanzeige
- ✓ leicht zu reinigende Oberflächen, Griffe und Bodenwanne

K +2/+12°C **F** -22/-10°C **TEMPERATURBEREICHE**



BAKER K/F 69

GERÄTETYP	UMLUFT-KÜHLSCHRANK	UMLUFT-TIEFKÜHLSCHRANK
MODELL	BAKER Standard K 69 FFG L2 15B	BAKER Standard F 69 FFG L2 15B
Temperatur	+2 °C / +12°C	-22°C / -10°C
Inhalt, brutto	610 Liter	610 Liter
Inhalt, netto	454 Liter	454 Liter
Gewicht, brutto	136 kg	136 kg
Ausstattung	Rechts angeschlagene, umschlagbare Tür, selbstschliesend, 15 Paar Auflegewinkeln, LED-Beleuchtung	Rechts angeschlagene, umschlagbare Tür, selbstschliesend, 15 Paar Auflegewinkeln, LED-Beleuchtung
Material, außen/innen	Edelstahl, rostfrei (EN 1.4016)/Edelstahl	Edelstahl, rostfrei (EN 1.4016)/Edelstahl
Außenmaße: B x T x H	700 x 895 x 2125 mm	700 x 895 x 2125 mm
Kältemittel	R 290 GWP 3 0,25 kg	R 290 GWP 3 0,2175 kg
Kälteleistung/VT°C	336 Watt / -10°C	339 Watt / -25°C
Klimaklasse	5 (tropentauglich)	5 (tropentauglich)
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz, 300 W	230 V, 50 Hz, 346 W
Energieeffizienzklasse	D	D
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	672 kWh	1937 kWh
Preis, steckerfertig	4'428.00 BAKER-K-69-FFG	5'243.00 BAKER-F-69-FFG
Transport CODE netto	G = 225.00	G = 225.00
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30	Kat. 100320 = 46.30
Optionen		
Rollen, 125 mm (4 St.)	81-889-9905 271.00	271.00
Auflegewinkel, Paar	81-888-5002 50.00	50.00

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen



BAKER GA 550 BAKER GA 950

- ✓ GA 550 Blechmass 60 x 40 cm – Längseinschub
- ✓ GA 950 Blechmass 60 x 40 cm und 60 x 80 cm
- ✓ Umluftsystem mit ansaugender Luftführung
- ✓ Optimierte Steuerung mit 7 Zoll Touch-Display
- ✓ Verhütung oder Austrocknung der Produkte wird nahezu ausgeschlossen
- ✓ Mit Dampferzeuger für die optimale Luftfeuchtigkeit auch im Gärprozess
- ✓ Selbstschliessende, rechts angeschlagene, umschlagbare Tür mit Schloss
- ✓ Einfach auswechselbare Türdichtung (ohne Werkzeug)
- ✓ Pedaltüröffner mit Überlastungsschutz
- ✓ Computergesteuerter Gärautomat, mit individuell einstellbarem Programmablauf

GA
-25/+40°C **TEMPERATUR-
BEREICHE**

BITTE BEACHTEN SIE DIE AUFSTELL- HINWEISE FÜR GA GERÄTE.

Fordern Sie unsere „Checkliste Installation“
für die BAKER Gärautomaten GA 550 und GA 950 an.

BAKER GA 550



BAKER GA 950

GERÄTETYP	GÄRAUTOMAT ¹	GÄRAUTOMAT ¹
Modell	BAKER GA 550 CCG	BAKER GA 950 CCG
Temperatur	-25°C / +40°C	-25°C / +40°C
Inhalt, brutto	460 Liter	949 Liter
Ausstattung	25 Paar Auflegewinkel	25 Paar Auflegewinkel
Material, außen/innen	Edelstahl, rostfrei / Edelstahl	Edelstahl, rostfrei / Edelstahl
Außenmaße: B x T x H	600 x 806 x 2235 mm	820 x 1065 x 2315 mm
Mögliche Blechanzahl:	- bei 50 mm Abstand - bei 75 mm Abstand - bei 100 mm Abstand	26 (60 x 80 cm)/52 (60 x 40 cm) 16 (60 x 80 cm)/32 (60 x 40 cm) 13 (60 x 80 cm)/26 (60 x 40 cm)
Kältemittel	R290 GWP 3 0,13 kg	R290 GWP 3 0,13 kg
Kälteleistung/VT°C	663 W / -25°C	882 W / -25°C
Klimaklasse	5 (tropentauglich)	5 (tropentauglich)
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz, 1253 W	230 V, 50 Hz, 1778 W
Isolierung	70 mm	70 mm
Preis, steckerfertig	14'877.00 GA-550-CCG	19'291.00 GA-950-CCG
Transport CODE netto	H = 273.00	H = 273.00
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30	Kat. 100320 = 46.30
Optionen		
Spezial-Auflegewinkel für Transportkörbe 40 mm, 1 Paar	70.00 81-880-5006	70.00
Einlegerost (600 x 800 mm)	172.00 81-880-9914	172.00
Rollen, 125 mm (4 St.)	271.00 81-889-9905	271.00

¹ Bauseits erforderlicher Wasserzulauf (3/4") / Wasserablauf (DN 32). Wasserleitfähigkeit von 200 - 800 Mikrosiemens/cm erforderlich.

PRO 700 / 900

- ✓ rechts angeschlagene, umschlagbare Tür, selbstschliessend
- ✓ 18 Paar Aufлагewinkel inklusive
- ✓ Touchscreen-Steuerung 9"
- ✓ Komplette Zyklen programmierbar
- ✓ Merhpunkte-Kernsonde
- ✓ 70 mm Isolierung
- ✓ frei einstellbare optische und akustische Alarmlmeldungen bei geöffneter Tür oder zu hoher Temperatur etc.
- ✓ große gut lesbare Temperaturanzeige
- ✓ leicht zu reinigende Oberflächen, Griffe und Bodenwanne



Touchscreen-Steuerung / Commandes tactiles

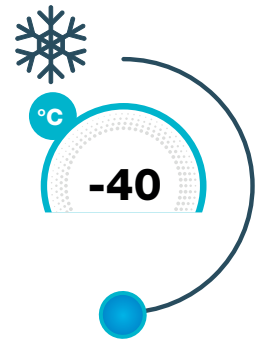
Komplette Zyklen programmierbar
Cycles complets programmable

MODELL	PRO 700	PRO 900
Schnellkühlen	-10 °C / +45 °C	-10 °C / +45 °C
Wasseranschluss und -ablauf erforderlich	✓	✓
Blechmass EN	600x400	600x800
Gewicht, brutto	135 kg	151 kg
Ausstattung	Rechts angeschlagene, umschlagbare Tür, selbstschliessend, 18 Paar Aufлагewinkel,	Rechts angeschlagene, umschlagbare Tür, selbstschliessend, 18 Paar Aufлагewinkel,
Material, außen/innen	Edelstahl	Edelstahl
Außenmaße: B x T x H	733 x 843 x 2090 mm	803 x 1016 x 2090 mm
Kältemittel	R452, GWP 2141, 0.55kg	R452, GWP 2141, 0.55kg
Kälteleistung bei -10 °C / +45 °C	1098 Watt	1098 Watt
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz, 665 W	230 V, 50 Hz, 665 W
Preis, steckerfertig	11'155.00 PRO-700-TN	12'360.00 PRO-900-TN
Transport CODE netto	G = 225.00	H = 273.00
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30	Kat. 100320 = 46.30
Optionen		
Rost CNS (600x400 mm) EURONORM	74768120 70.00	
Rost CNS (600x800 mm) EURONORM	74768168	151.00
1 Stk. Aufлагewinkel, rechts zu MKG 700	74703224 33.00	
1 Stk. Aufлагewinkel, links zu MKG 700	74703226 34.00	
1 Stk. Aufлагewinkel, rechts zu MKG 900	74703232	50.00
1 Stk. Aufлагewinkel, links zu MKG 900	74703234	50.00

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

START 5/8/10/15

- ✓ Schockfrosten bei -40° für professionelle Ergebnisse
- ✓ Überwachung HACCP-Daten über Tracer-Anwendung (Optional)
- ✓ LED Innenbeleuchtung (Optional)
- ✓ Fernüberwachung über Cloud (Optional)
- ✓ Wartungsfreundlich
- ✓ Einschub-Auflagen für GN 1/1 oder EN400x600
- ✓ Mit Easy Clean Filter einfach zu reinigen (Optional)



SCHOCKFROSTEN BEI -40° FÜR PROFESSIONELLE ERGEBNISSE

GERÄTETYP	SCHOCKFROSTEN / SCHOCKKÜHLEN			
Modell	START 5	START 8	START 10	START 15
Schnellkühlen Temperaturbereich Kühlen	+90°C / +3°C			
Schnockfrostern Temperaturbereich Tiefkühlen	+90°C / -18°C			
Kühlen von +90° C bis +3° C in 90 min.	25 kg	35 kg	45 kg	70 kg
Gefrieren von +90° C bis -18° C in 270 min.. (max.)	15 kg	25 kg	30 kg	50 kg
Material, außen/innen	Edelstahl, rostfrei / Edelstahl	Edelstahl, rostfrei / Edelstahl	Edelstahl, rostfrei / Edelstahl	Edelstahl, rostfrei / Edelstahl
Außenmaße: B x T x H	790 x 839 x 847 mm	790 x 839 x 1322 mm	790 x 839 x 1650 mm	790 x 839 x 1990 mm
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	1589	3219	4770	7750
Kälteleistung bei -30°/+45°C (Watt)	620	1160	1860	3060
Kältemittel	R425A			
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz, 578 W	230 V, 50 Hz, 900 W	400 V, 50 Hz, 1600 W	230 V, 50 Hz, 2390 W
Isolierung	60 mm			
Preis, steckerfertig	8'135.00 START-5	10'250.00 START-8	14'235.00 START-10	16'858.00 START-15
Preis, ohne Maschine	6'655.00 START-5-O	8'390.00 START-8-O	10'870.00 START-10-O	12'600.00 START-15-O
Transport CODE netto	D = 113.00	E = 132.00	E = 132.00	F = 178.00
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30	Kat. 100320 = 46.30	Kat. 100320 = 46.30	Kat. 100320 = 46.30
Optionen				
Sterilkit 5,8,10,15	STERILKIT	765.00	765.00	765.00
Beleuchtung LED	LED-START-5	230.00		
Beleuchtung LED	LED-START-8		260.00	
Beleuchtung LED	LED-START-10		280.00	
Beleuchtung LED	LED-START-15			330.00
Rollen (4 St.)	4-RUOTE-START	135.00	135.00	135.00
Filter EasyClean	FILTER-EASY	315.00	315.00	315.00

TORTENSCHRÄNKE

COMPACT KG 220 / KG 420

- ✓ Umluftsystem mit ansaugender Luftführung
- ✓ Glasür zur optimalen Warenpräsentation
- ✓ Innovatives LED-Beleuchtungssystem in der Tür
- ✓ Energiespargerät
- ✓ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ✓ Rechtsangeschlagene Glasür mit Schloss

KG
+2/+12°C

TEMPERATUR-
BEREICHE



COMPACT KG 220 RG



COMPACT KG 420 RG



COMPACT KG 420 IG AUF ANFARGE AUCH WEISS ERHÄLTLICH

GERÄTETYP	TORTENSCHRANK	TORTENSCHRANK
Modell	COMPACT KG 220 RG	COMPACT KG 420 RG
Temperaturbereich	+2°C / +12°C	+2°C / +12°C
Inhalt, brutto	128 Liter	359 Liter
Inhalt, netto	77 Liter	266 Liter
Gewicht, brutto	49 kg	84 kg
Kälteleistung	159 Watt / -10°C	199 Watt / -10°C
Energieeffizienzklasse	B	D
Kältemittel	R600a GWP 3 0,03 kg	R600a GWP 3 0,05 kg
Ausstattung	2 weiße Drahtroste	5 weiße Drahtroste
Material, außen/innen	Edelstahl / ABS-Kunststoff, weiß	Edelstahl / ABS-Kunststoff, weiß
Maße: B x T x H	595 x 667 x 830 mm	595 x 667 x 1875 mm
Kältemittel	R 600 a	R 600 a
Preis, steckerfertig	2'180.00 KG-220-RG	2'820.00 KG-420-RG
Transport CODE netto	C = 96.00	E = 132.00
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100310 = 26.00	Kat. 100310 = 26.00

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!

Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen

Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen



GRAM



SEIT GENERATIONEN FÜR BÄCKEREIEN



Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Samen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Samen

SCHNELLFROSTER

BAKER SF 550 BAKER SF 950 PLUS

HERVORRAGEND GEEIGNET ZUR LANGZEIT- TEIGFÜHRUNG

- ✓ SF 550 Blechmaß 60 x 40 cm / Längseinschub
- ✓ SF 950 PLUS Blechmaß 60 x 40 cm und 60 x 80 cm
- ✓ Umluftsystem mit ansaugender Luftführung
- ✓ Verhäutung oder Austrocknung der Produkte wird nahezu ausgeschlossen
- ✓ Elektronische Steuerung mit Sicherheitsfunktion für optimalen Warenschutz
- ✓ LED-Beleuchtung
- ✓ Selbstschliessende, rechts angeschlagene, umschlagbare Tür mit Schloss
- ✓ Einfach auswechselbare Türdichtung (ohne Werkzeug)
- ✓ Einsatzgebiete:
 - Schnellfroster
 - Lagerfroster
 - Lagerkühler
 - Auftauschrank nach HACCP



BAKER SF 950 PLUS

BAKER SF 550

SF
-30/+10°C

TEMPERATUR- BEREICHE

GERÄTETYP	SCHNELLFROSTER/SCHNELLKÜHLER	
MODELL	BAKER SF 550 CCG	BAKER SF 950 PLUS CCG
Temperatur	- 30°C / +10°C	- 30°C / +10°C
Inhalt, brutto	460 Liter	949 Liter
Gewicht, brutto	137 kg	186 kg
Ausstattung	25 Paar Aufлагewinkel	25 Paar Aufлагewinkel
Material, außen/innen	Edelstahl, rostfrei / Edelstahl	Edelstahl, rostfrei / Edelstahl
Außenmaße: B x T x H	600 x 855 x 2125-2190 mm	820 x 1066 x 2255-2320 mm
Mögliche Blechanzahl:	- bei 50 mm Abstand - bei 75 mm Abstand - bei 100 mm Abstand	26 (60 x 40 cm) 16 (60 x 40 cm) 13 (60 x 40 cm)
Kältemittel	R290 GWP 3 0,15 kg	R452A GWP 3 0,46 kg
Kälteleistung/VT°C	882 W / -25°C	1894 W / -25°C
Klimaklasse	5 (tropentauglich)	5 (tropentauglich)
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz, 769 W	230 V, 50 Hz, 1851 W
Isolierung	70 mm	70 mm
Preis, steckerfertig	8'500.00 SF-550-CCG	11'950.00 SF-950-PLUS-CCG
Transport CODE netto	G = 225.00	G = 225.00
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30	Kat. 100320 = 46.30
Optionen		
Aufлагewinkel (40mm), 1 Paar	81-880-5006 70.00	70.00
Rollen, 125 mm (4 St.)	81-889-9905 271.00	271.00
Rost Edelstahl, 60 x 40 cm	81-897-9907 103.00	103.00

BAKER SF 1500

**FÜR BACKWAGEN / STIKKENWAGEN¹
HERVORRAGEND GEEIGNET ZUR LANGZEIT
TEIGFÜHRUNG**

- ✓ Umluftsystem mit ansaugender Luftführung
- ✓ Verhäutung oder Austrocknung der Produkte wird nahezu ausgeschlossen
- ✓ Elektronische Steuerung mit Sicherheitsfunktionen für optimalen Warenschutz
- ✓ Halogenbeleuchtung
- ✓ Einfach auswechselbare Türdichtung (ohne Werkzeug)
- ✓ Solide Stossleisten schützen den Geräteinnenraum
- ✓ Einsatzgebiete:
 - Schnellfroster
 - Lagerfroster
 - Lagerkühler
- ✓ Inklusive beheiztem Boden und Einfahrrampe
¹Stikkenwagen gehört nicht zum Lieferumfang



BAKER SF 1500

SF
-30/+10°C

TEMPERATUR-
BEREICHE

GERÄTETYP	EINFAHR-SCHNELLFROSTER/SCHNELLKÜHLER ²
MODELL	BAKER SF 1500 CBG
Temperaturbereich	-30°C / +10°C
Material, außen/innen	Edelstahl, rostfrei / Edelstahl
Außenmaße: B x T x H	880 x 1088 x 2465 mm
Innenmaße: B x T x H	695 x 895 x 1900 mm
Mindesthöhe bauseits	3200 mm
Mögliche Stikkenwagen (max Höhe 180 cm)	1 Stück für Blechmaß 60 x 80 cm 2 Stück für Blechmaß 60 x 40 cm
Kältemittel	R290 GWP 3 0,46 kg
Kälteleistung/VT°C	2336 W / -25°C
Klimaklasse	4
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz, 2185 W
Betriebsstrom	9,91 A (Absicherung mindestens 16 A)
Preis, steckerfertig	15'260.00 SF-1500-CBG
Transport CODE netto	G = 225.00
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30

**BITTE BEACHTEN SIE
DIE AUFSTELLHINWEISE
FÜR SF GERÄTE.**

**Fordern Sie unsere
„Checkliste Installation“
für Schnellfroster
BAKER SF 550, 950
oder 1500 an!**

KÜHLTISCHE

K 1407 CSG / 1807 CSG / 2207 CSG

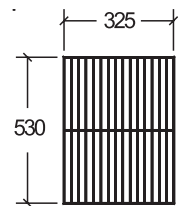
KÜHLTISCH MIT BELEGSTATION

- ✓ Ideal für die Zubereitung von belegten Brötchen, Snacks etc.
- ✓ Elektronische Steuerung mit Sicherheitsfunktionen für optimalen Warenschutz
- ✓ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ✓ Aufsatz für GN-Schalen gekühlt (Schalen nicht im Lieferumfang enthalten)
- ✓ Einfach auswechselbare Türdichtung (ohne Werkzeug)



GASTRO 1807 CS

GN 1/1 tief



K
+2/+12°C

**TEMPERATUR-
BEREICHE**

GERÄTETYP	KÜHLTISCH	KÜHLTISCH	KÜHLTISCH
MODELL	GASTRO K 1407 CSG PT	GASTRO K 1807 CSG PT	GASTRO K 2207 CSG PT
Temperatur	+2°C / +12°C	+2°C / +12°C	+2°C / +12°C
Rauminhalt, brutto	345 Liter	506 Liter	668 Liter
Rauminhalt, netto	255 Liter	397 Liter	539 Liter
Material, außen/innen	Edelstahl / Edelstahl	Edelstahl / Edelstahl	Edelstahl / Edelstahl
Außenmaße: B x T x H	1289 x 800 x 1131/1196 mm	1726 x 800 x 1131/1196 mm	2163 x 800 x 1131/1196 mm
Gewicht, brutto	144 kg	160 kg	180 kg
Isolierung	50 mm (Cyclopentan)	50 mm (Cyclopentan)	50 mm (Cyclopentan)
Kältemittel	R 290 / optional R134a	R 290 / optional R134a	R 290 / optional R134a
Kälteleistung/VT°C	386 W / -10°C	386 W / -10°C	386 W / -10°C
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Anschlussleistung	310 W	310 W	310 W
Anzahl der Sektionen	2	3	4
Anzahl der Türen	2	3	4
Anzahl der Edelstahl-Roste	4	6	8
Anzahl GN-Behälter 1/3	7	9	12
EU-Energie Klassifizierung	Erfolgt in Kürze	Erfolgt in Kürze	Erfolgt in Kürze
Preis, steckerfertig	7'837.00 K-1407-CSG-PT	9'755.00 K-1807-CSG-PT	11'767.00 K-2207-CSG-PT
Transport CODE netto	F = 178.00	G = 215.00	G = 215.00
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30	Kat. 100320 = 46.30	Kat. 100320 = 46.30
Optionen			
abschließbare Türen	auf Anfrage		
Rollen			

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

G.K.M.

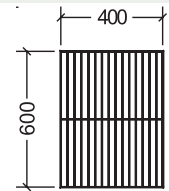
BAKER 1808 / 2408

- ✓ **Blechmaß 60 x 40 cm / Längseinschub**
- ✓ Innovatives Umluftsystem
- ✓ Elektronische Steuerung mit Sicherheitsfunktionen für optimalen Warenschutz
- ✓ Einfach auswechselbare Türdichtung (ohne Werkzeug)
- ✓ Automatische Abtauung und Tauwasser- verdunstung
- ✓ Ausführung mit 2 Türen



BAKER M 1808 / 2408

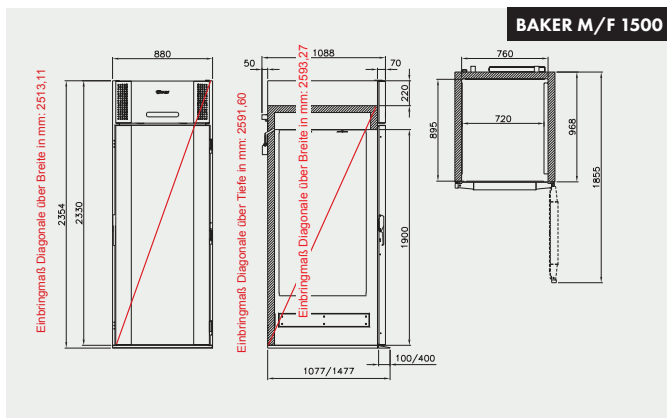
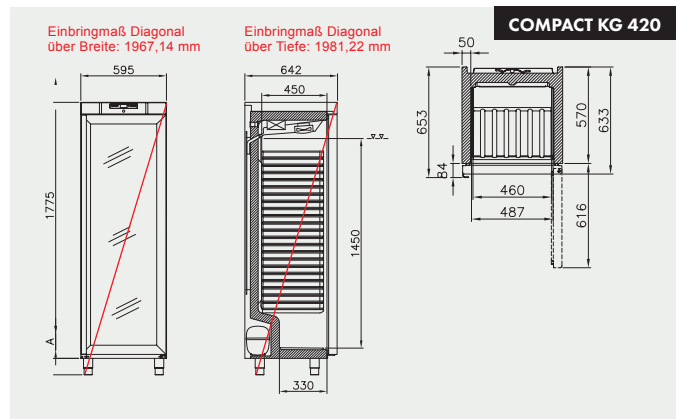
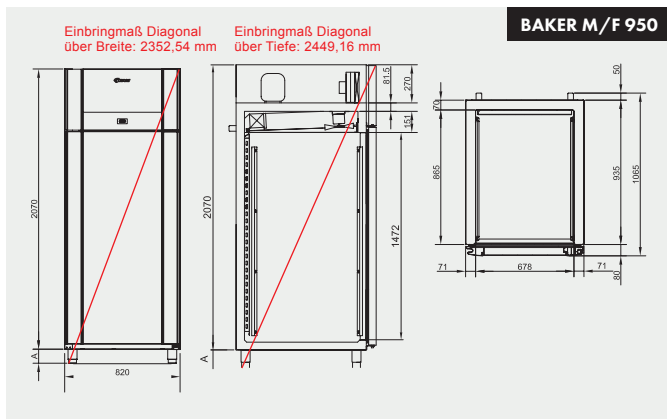
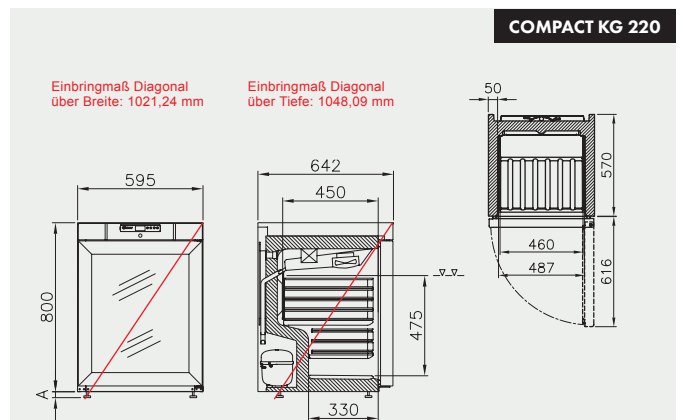
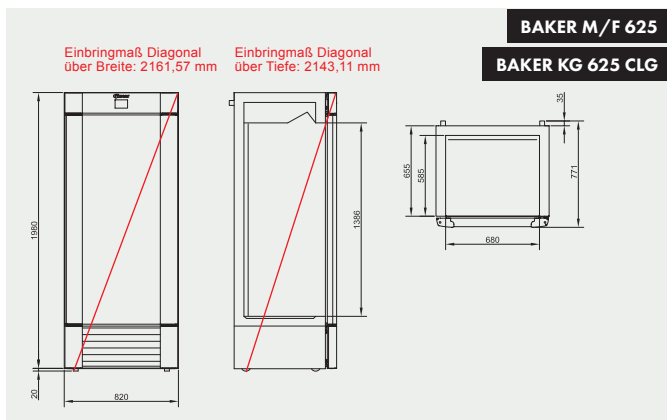
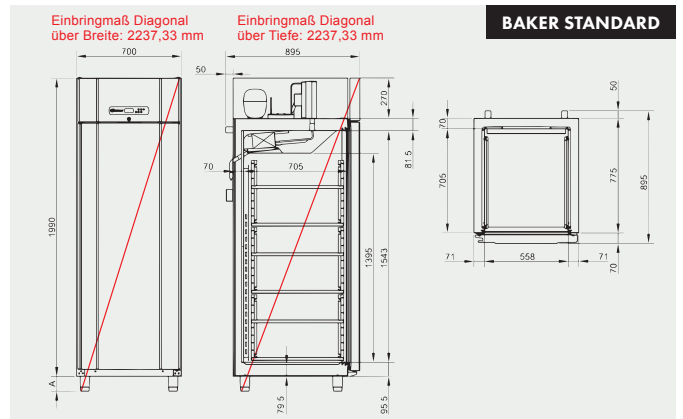
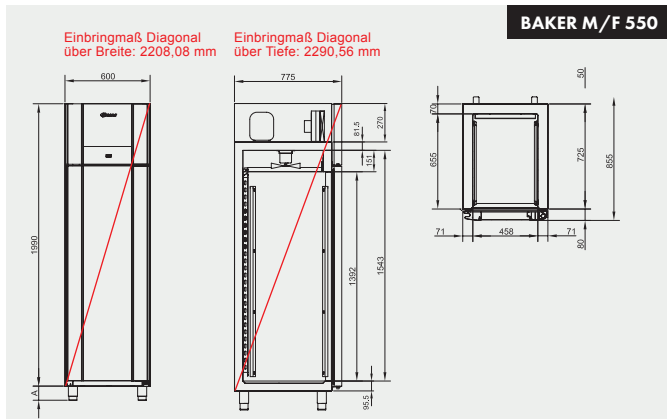
M	F	TEMPERATUR- BEREICHE
-5/+12°C	-25/-5°C	



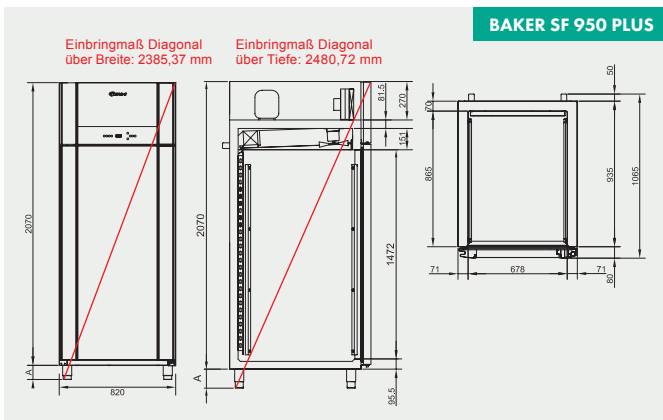
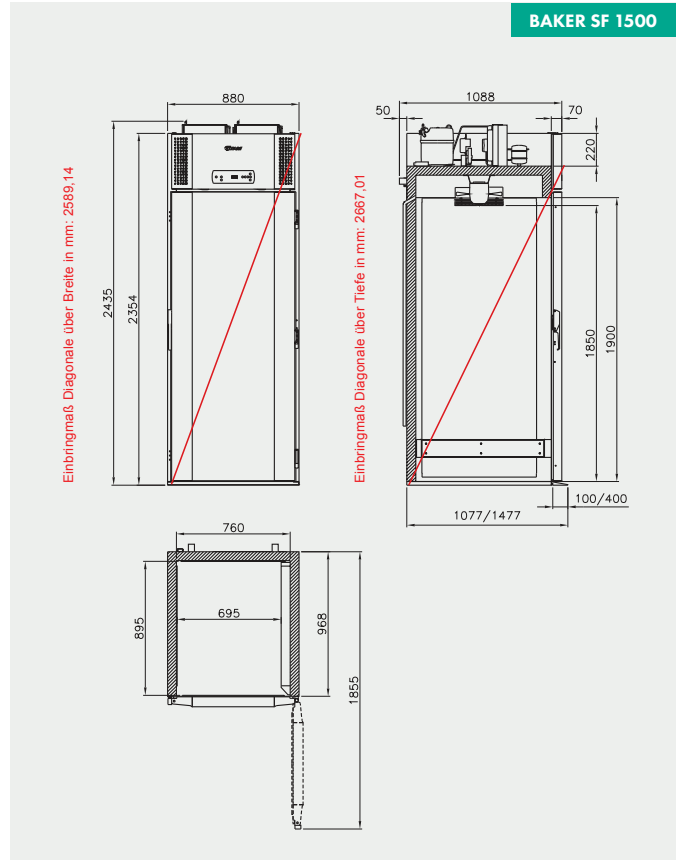
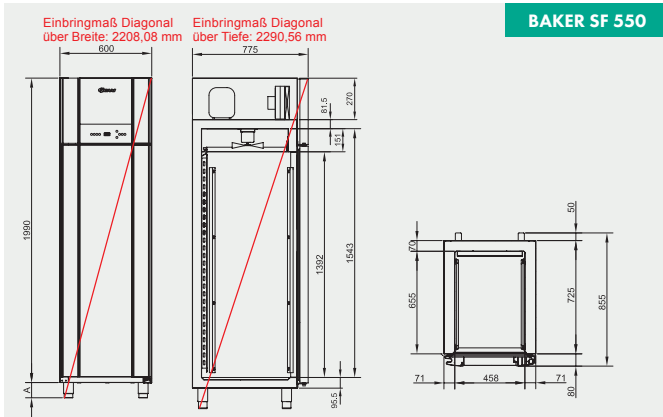
EURO NORM

GERÄTETYP	KÜHLTISCH	TIEFKÜHLTISCH
MODELL	BAKER M 1808 / 2408 CBG	BAKER F 1808 CBG
Temperatur	-5°C / +12°C	-25°C / -5°C
Inhalt, brutto	588 / 868 Liter	588
Gewicht, brutto	184 kg / 212 kg	184 kg
Ausstattung	Arbeitsplatte ohne Aufkantung, 2 bzw. 3 Sektionen mit Türen, je 9 Paar Aufлагewinkel (60 x 40 cm)	Arbeitsplatte ohne Aufkantung, 2 Sektionen mit Türen, je 9 Paar Aufлагewinkel (60 x 40 cm)
Material, außen/innen	Edelstahl / Edelstahl	Edelstahl / Edelstahl
Außenmaße: B x T x H	1700 / 2340 x 800 x 885/950 mm	1700 x 800 x 885/950 mm
Mögliche Blechanzahl:	- bei 50 mm Abstand - bei 75 mm Abstand - bei 100 mm Abstand	max. 10 (60 x 40 cm) je Abteil max. 7 (60 x 40 cm) je Abteil max. 5 (60 x 40 cm) je Abteil
Kältemittel	R290 / optional R134a	R290 / optional R404 A
Kälteleistung/VT°C	386 / 389 W / -10°C	600 W / -25°C
Klimaklasse	5 (tropentauglich)	4
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz, 310 W/310W	230 V, 50 Hz, 614 W
EU-Energie Klassifizierung	E / F	E
Preis 1808, steckerfertig	7'938.00 BAKER-M-1808-CBG	8'802.00 BAKER-F-1808-CBG
Preis 2408, steckerfertig	9'509.00 BAKER-M-2408-CBG	-
Transport CODE netto	G = 215.00	G = 215.00
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30	Kat. 100320 = 46.30
Optionen		
Arbeitsplatte mit 50 mm Aufkantung	K-1808-A5 K-2408-A5	179.00 214.00
Rollen, 125 mm (4 St.)	81-889-9905	271.00
Wandschienenensatz 660 mm	81-831-0048	48.00

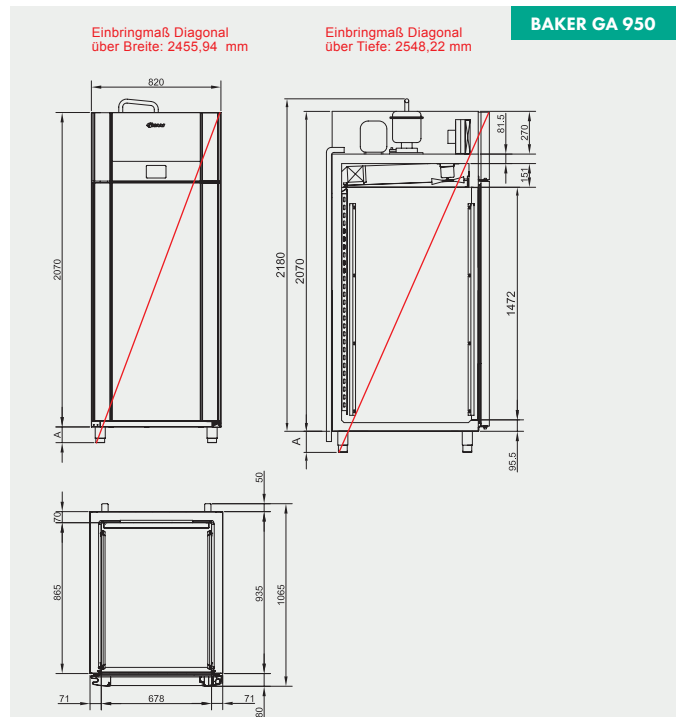
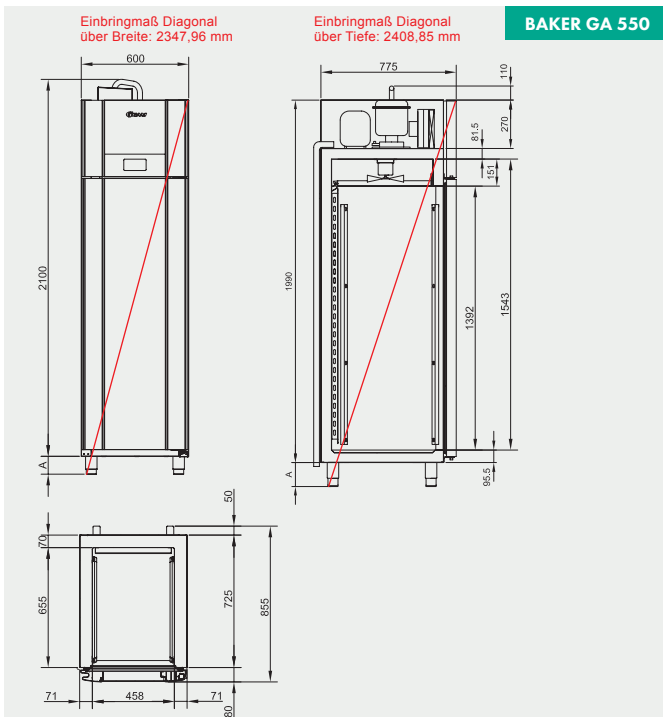
LAGERSCHRÄNKE



SCHNELLFROSTER



GÄRAUTOMATEN



BAKER EISMASCHINE



HOSHIZAKI

FÜR IHRE TEIGKÜHLUNG

- ✓ Wollige und plastische Teige
- ✓ Schöner Ausbund
- ✓ Glatte und glänzende Oberfläche
- ✓ Problemloses Einhalten von Ruhezeiten
- ✓ Keine Reduzierung der Knetzeit
- ✓ Keine Hefereduzierung
- ✓ Kein Kleben auf der Kopfmachine
- ✓ Kein Wassereimer im Kühlraum oder Froster
- ✓ Nuggeteis verklumpt nicht im Vorratsbehälter, das Eis bleibt locker und ist auch nach Tagen problemlos zu verarbeiten



BÄCKER-NUGGET: PERFEKTES EIS

DAS EIS

- ✓ Speziell auf die Anwendung modifizierte Eisgrösse
- ✓ Eisvorrat in den Vorratsbehältern bleibt locker, klumpt nicht und ist somit stets schüttfähig
- ✓ Die Grösse und die unregelmässige Form des Eises führt zu einer schnellen Kühlung und einer schnellen Auflösung bei der Teigzubereitung

DIE TECHNIK

- ✓ Gehäuse, Gefrierzylinder und Schnecke im Verdampfer aus Edelstahl
- ✓ Isolierung Verdampfer geschäumt für lange Lebensdauer
- ✓ Wartungsarme Technik
- ✓ Fehleranzeige über Display für schnelle Behebung einer Störung

HYGIENE UND SICHERHEIT

- ✓ In der Maschine vorhandenes Wasser wird alle 6 Stunden abgelassen
- ✓ Verkeimung, Algenbildung und Ablagerungen werden weitestgehend vermieden
- ✓ Alle zur Eisproduktion notwendigen Teile sind staubgeschützt
- ✓ Vorschalten von Filtern, Entkalkern oder Kalkbündlern ist möglich
- ✓ HACCP-zertifizierte Eisbereiter für eine sichere Anwendung

DIE REINIGUNG

- ✓ Wöchentlicher Reinigungsaufwand ca. 15 Minuten

DIE WARTUNG

- ✓ Halbjährliche oder jährliche Wartung der Eisbereiter wird empfohlen

DAS ZUBEHÖR

- ✓ Fahrbare Untergestelle
- ✓ Filtersysteme

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!

Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen

Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

GILKIM

KOMPAKTE MODELLE

HOSHIZAKI BAKER SERIE - KÜHLEN MIT NUGGETEIS

BAKER FM 80/120

- ✓ Steckerfertiger Eismaschine für Nuggeteis mit integriertem Vorratsbehälter
- ✓ Bedingt einbaufähig oder auf optionalem, fahrbarem Untergestell
- ✓ Abmessungen (B x T x H): 640 x 600 x 800 mm

BAKER FM 120-50

- ✓ Abmessungen (B x T x H): 940 x 600 x 800 mm



MODULARE EISMASCHINE

BAKER FM-150/ 300/480/750

- ✓ Modulare Eisbereiter für Nuggeteis auf separatem Vorratsbehälter
- ✓ Auf optionalem, fahrbarem Untergestell. (bitte anfragen)
- ✓ Modulare Eisbereiter für Nuggeteis auf einem Eisspeicher-/Transportsystem inklusive Transportwagen.
- ✓ Eisspeicher-/Transportsystem mit robustem Transportwagen. Fassungsvermögen Eisspeicher ca. 300 kg und Transportwagen ca. 100 kg.
- ✓ Durch einfaches Ziehen eines Schiebers füllen Sie den zugehörigen Transportwagen mit ca. 100 kg Nuggeteis.
- ✓ Nach der Entnahme produziert die Eismaschine den Eisspeicher wieder voll.



KOMPAKTE MODELLE	BAKER FM-80KE-HCN	BAKER FM-120KE-HCN	BAKER FM-120KE-50-HCN
GERÄTETYP	Eismaschine für Nuggeteis		
Außenmaße (B x T x H) mm	640 x 600 x 800	640 x 600 x 800	940 x 600 x 800
Tagesleistung	75 kg	110 kg	110 kg
Vorratsbehälter	32 kg	32 kg	65 kg
Leistung	0,270 kW	0,355 kW	0,355 kW
Netzanschluss	230 V	230 V	230 V
Kältemittel	R290	R290	R290
Gewicht	65 kg	71 kg	81 kg
Preis	5'324.00 BAKER FM-80KE-HCN	6'069.00 BAKER FM-120KE-HCN	6'740.00 BAKER FM-120KE-50-HCN
Transport CODE netto	C = 96.00	C = 96.00	D = 113.00
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100310 = 26.00	Kat. 100310 = 26.00	Kat. 100310 = 26.00

MODULARE EISMASCHINE	BAKER FM-150AKE-HCN-SB + B-140SA	BAKER FM-300AKE-HCN-SB + B-210SA	BAKER FM-480AKE-HCN-SB + B-340SA	BAKER FM-750AKE-R452-N-SB + B-340SA	BAKER FM-480AKE-HCN-SB + ITS-700NS-31	BAKER FM-750AKE-R452-N-SB + ITS-700NS-31
GERÄTETYP	Eismaschine für Nuggeteis					
Außenmaße (B x T x H) mm	560 x 800 x 1950	762 x 800 x 1950	1220 x 820 x 1950	1220 x 820 x 1950	790 x 1020 x 2700	790 x 1020 x 2700
Tagesleistung	140 kg	250 kg	380 kg	590 kg	380 kg	590 kg
Vorratsbehälter, max. Kapazität	140 kg	210 kg	340 kg	340 kg	280 kg	280 kg
Leistung	0,675 kW	0,96 kW	1,17 kW	2,01 kW	1,17 kW	2,01 kW
Netzanschluss	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Kältemittel	R290	R290	R290	R404a	R290	R404a
Gewicht	105 kg	128 kg	156 kg	197 kg	279 kg	320 kg
Preis Eismaschine	6'275.00 FM-150AKE-HCN-SB	8'405.00 FM-300AKE-HCN-SB	13'710.00 FM-480AKE-HCN-SB	16'150.00 FM-750AKE-R452-N-SB	13'710.00 FM-480AKE-HCN-SB	16'150.00 FM-750AKE-R452-N-SB
Preis Vorratsbehälter	2'230.00 B-140SA	2'520.00 B-210SA	3'525.00 B-340SA	3'525.00 B-340SA	10'610.00 ITS-700NS-31	10'610.00 ITS-700NS-31
Transport CODE netto	F = 178.00	F = 178.00	G = 225.00	G = 225.00	H = 273.00	H = 273.00
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100310 = 26.00	Kat. 100310 = 26.00	Kat. 100310 = 26.00	100320 = 46.30 26.00	Kat. 100310 = 26.00	100320 = 46.30 26.00

Weitere Ausstattungen auf Anfrage. Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzlicher MwSt.
 Alle Preise für „Optionen“ gelten nur in Verbindung mit einer Gerätebestellung.
 Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
 Tagesleistung bei Wasser- und Umgebungstemperatur von 10 °C.

TRANSPORTSYSTEME



B-140SA

B-210SA

B-340SA

ITS 500

ITS 700

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Verflüssiger	Eisproduktion kg/24 Std. ca.		Vorratsbehälter Inhalt ca.	Netzanschluss	Stromverbrauch ca.	Maße ca.			Transportgewicht kg ca.
		Raum 10 °C Wasser 10 °C	Raum 21 °C Wasser 15 °C				Breite	Tiefe	Höhe	
BAKER FM-80KE-HCN	Luftgekühlt	75 kg	65 kg	32 kg	230 V/50 Hz	0.279 W	640	600	800	68 kg
BAKER FM-120KE-HCN	Luftgekühlt	110 kg	96 kg	32 kg	230 V/50 Hz	0.355 W	640	600	800	75 kg
BAKER FM-120KE-50-HCN	Luftgekühlt	110 kg	96 kg	50 kg	230 V/50 Hz	0.355 W	940	600	800	81 kg
BAKER FM-150AKE-HCN-SB + B-140SA	Luftgekühlt	140 kg	120 kg	140 kg	230 V/50 Hz	0.405 W	560	800	1950	70 kg
BAKER FM-300AKE-HCN-SB + B-210SA	Luftgekühlt	250 kg	210 kg	210 kg	230 V/50 Hz	0.960 W	770	800	1950	130 kg
BAKER FM-480AKE-HCN-SB + B-340SA	Luftgekühlt	380 kg	330 kg	340 kg	230 V/50 Hz	1.170 W	1220	820	1950	160 kg
BAKER FM-750AKE-R452-N-SB + B-340SA	Luftgekühlt	590 kg	500 kg	340 kg	230 V/50 Hz	2.010 W	1220	820	1950	200 kg
BAKER FM-480AKE-HCN-SB + ITS-700NS-31	Luftgekühlt	380 kg	330 kg	174+108 kg	230 V/50 Hz	1.170 W	790	1020	2700	280 kg
BAKER FM-750AKE-R452-N-SB + ITS-700NS-31	Luftgekühlt	590 kg	500 kg	174+108 kg	230 V/50 Hz	2.010 W	790	1020	2700	320 kg

EMPFOHLENE FILTERSYSTEME

ARTIKELNUMMER	Passend für Eisbereiter	Preis
HOS-40-PA	BAKER FM- 80, 120, 120-50, 150	315.00
HOS-90-PA	BAKER FM- 300, 480, 750	451.00
HOS-SCHLAUCHKIT	Zulaufschlauch für Filtersysteme	37.00
HOS-FILTER	Filterkopf	93.00



EINSATZBEREICHE



BÄCKEREIEN

- ✓ Teigkühlung
- ✓ Präsentation im Snackbereich
- ✓ Getränkekühlung im Glas



SUPERMÄRKTE

- ✓ Fisch-, Fleisch, Obst und Gemüsepräsentation

FISCHINDUSTRIE UND -HANDEL FLEISCHWARENINDUSTRIE, METZGEREIEN



CATERING



HOTELS & RESTAURANTS

- ✓ Getränkekühlung
- ✓ Ansprechende Präsentation von Flaschen sowie Salaten und anderen Lebensmitteln in Frischetheken



LABORE & KRANKENHÄUSER

EISCREME LAGERUNG

ECO MIDI F82 BAKER F950

- ✓ Hohe Eisqualität – der zarte Schmelz und die cremige Konsistenz bleiben erhalten
- ✓ Umluftsystem mit ansaugender Luftführung
- ✓ Elektronische Steuerung mit Sicherheitsfunktionen für optimalen Warenschutz
- ✓ Integrierte Rollen erleichtern die Reinigung unter dem Gerät
- ✓ Selbstschließende Tür
- ✓ Material außen/innen: Edelstahl/Edelstahl

ECO MIDI F 82

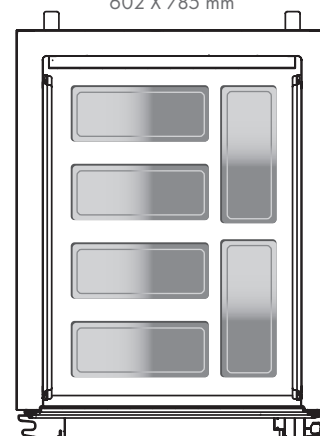


F
-25/+10°C

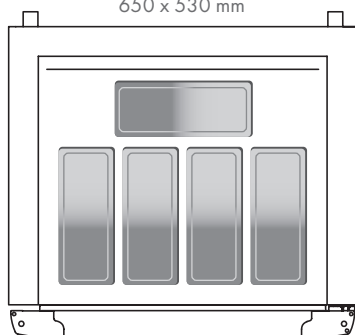
**TEMPERATUR-
BEREICHE**

GERÄTETYP	EISLAGERSCHRANK	EISLAGERSCHRANK
MODELL	ECO MIDI F 82 CCG	BAKER F950 CCG
Außenmaße B x T x H	820 x 775 x 2000	820 x 1066 x 2200
Temperaturbereich	-25°C / -5°C	-25 °C / +10 °C
Inhalt, brutto	603 Liter	949
Inhalt, netto	459 Liter	660
Energie-Effizienz-Klasse	C	D
Anschluss	233V, 50Hz	233V, 50Hz
Anschlusswerte	400 Watt	882 W
Material außen/innen	Edelstahl/Edelstahl	Edelstahl/Edelstahl
Kältemittel	R290	R290
Anzahl Roste	4	4
Preis, steckerfertig	6'220.00 F-MIDI-82-CCG	9'530.00 F-950-CCG
Transport CODE netto	G = 225.00	G = 225.00
Vorgezogene Recycling- gebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30	Kat. 100320 = 46.30

BAKER F 950
602 X 785 mm



MIDI F 82
650 x 530 mm



**FASSUNGS-
VERMÖGEN**

HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?

Über weitere Ausführungen
und Möglichkeiten berät Sie
unser Verkaufsteam gerne.

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

GILKIM

KÜHL-/ TIEFKÜHLZELLEN NACH MASS

**WO STANDARDLÖSUNGEN
NICHT MEHR AUSREICHEN,
ENTWICKELN WIR FÜR SIE
INDIVIDUELLE KONZEPTE**

- ✓ Wir planen für Sie passgenaue Kühlzellen gemäss Ihren Anforderungen
- ✓ Konstruktion mit optimalster Raumausnutzung
- ✓ Montage und Service durch eigenes Fachpersonal und eigener Logistik

FÜR JEDEN KÜHLRAUM DIE OPTIMALSTE RAUM AUSNUTZUNG

Da Raum und Platz meist sehr begrenzt verfügbar sind, ist eine auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Ausführung von grossem Nutzen. Die optimale Anordnung der kälte-technischen Komponenten sowie der Regale im Kühlraum oder in der Kühlzelle wird aufgrund von langjähriger Erfahrung gemacht.



Rohrbahndurchgang



Schiebetüren



Regal-Systeme



Luken und Schiebe- oder Drehtüren können in beliebigen Grössen und an beliebigen Stellen ganz nach Wunsch platziert werden.



Boden



Hakenverschluss



Diverse Griffe



Schiebetür

PRÄSENTATIONSVITRINEN



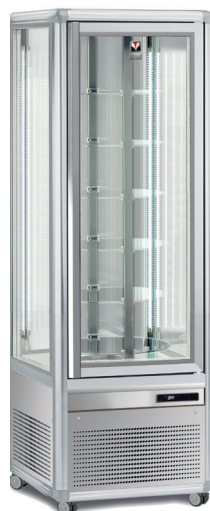
MARILYN 450/650 SNELLE 351

Präsentationskühlvitrine um Ihr Produkt ins beste Licht zu rücken

- Kühl- oder Tiefkühlvitrine Umluft oder Statisch gekühlt
- Mit LED-Beleuchtung
- Elektronischer Regler mit digitaler Temperaturanzeige
- Mit umweltfreundlichem Kältemittel R290
- Mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung

Optional:

- Für Pralinen (Feuchtigkeitskontrolle)
- Für Einbau in bauseitiges Möbel



SNELLE

MARILYN



GERÄTETYP	SNELLE-351			MARILYN-450			MARILYN-650		
MODELL	Präsentationskühlvitrine			Präsentationskühlvitrine			Präsentationskühlvitrine		
Temperaturbereich °C	+4 / +10	+4 / +10 Ciccolato	+5 / -18	+4 / +10	+5 / -20 umschaltbar	-5 / -21	+4 / +10	+5 / -20 umschaltbar	+5 / -21
Kältesystem	Umluft	Umluft	Umluft	Umluft	Umluft	Statisch	Umluft	Umluft	Statisch
Inhalt, brutto	350 Liter			450 Liter			650 Liter		
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz			230 V, 50 Hz			230 V, 50 Hz		
Energieeffizienzklasse	A ↑ G	C	A ↑ G	A ↑ G	C	E	A ↑ G	C	A ↑ G
Aussenmasse (B x T x H) mm	595 x 645 x 1810			700 x 710 x 1910			900 x 710 x 1910		
Preis, steckerfertig	4'783.00 SNELLE-351-Q	5'502.00 SNELLE-351-Q-C	6'996.00 SNELLE-351-RBT	8'472.00 MAR-450-Q	10'541.00 MAR-450-BTQ-BIS	9'375.00 MAR-450-GBT	9'562.00 MAR-650-Q	11'248.00 MAR-650-BTQ-BIS	10'309.00 MAR-650-GBT
Transport CODE netto	E = 122.00			F = 178.00			G = 215.00		

weitere Modelle auf Anfrage verfügbar

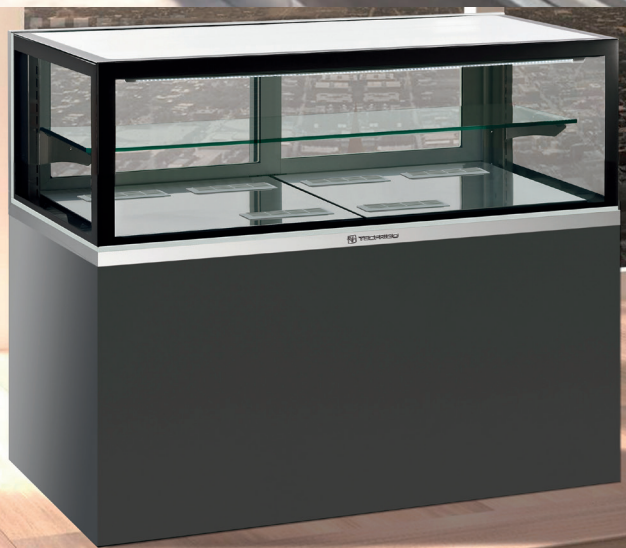
Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!

Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen

Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen



FÜR DIE PRÄSENTATION VON KUCHEN UND TORTEN



VARIANTE QB: ZUR FREIEN POSITIONIERUNG ODER ZUM EINBAU

✓ Karina QB mit niedriger Höhe 954 mm



**DURCH DIE GROSSEN
PANORAMA-FENSTER SIND
PRODUKTE VON ALLEN SEITEN SICHTBAR!**

KARINA

FÜR DIE PRÄSENTATION VON KUCHEN UND TORTEN

- 5 seitig isolierverglast
- Verglasung aus energiesparendem dreifachen Isolierglas
- 3 Glasetagen, höhenverstellbar
- Bedienerseitig Schiebetüren und Drehtüren
- LED Innenbeleuchtung
- Digitale Temperaturanzeige
- Elektronische Temperaturregelung
- Max. Luftfeuchte von 70%
- 4 Rollen, 2 mit Feststellbremsen
- Mit umweltfreundlichem Kältemittel R290

TEMPERATUR- BEREICHE

K
+3/+10°C

F
+5/-18°C

Tiefkühlung auf
Anfrage verfügbar



GERÄTETYP	KARINA 67	KARINA 97	KARINA 137	KARINA 187
MODELL	Präsentationskühlvitrine			
Temperaturbereich °C	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10
Inhalt, brutto	380 Liter	380 Liter	550 Liter	750 Liter
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz			
Energieeffizienzklasse	A ↑ G ↓ D	A ↑ G ↓ C	A ↑ G ↓ E	A ↑ G ↓ E
Aussenmasse (B x T x H) mm	640 x 700 x 1370	941 x 700 x 1370	1341 x 700 x 1370	1800 x 700 x 1370
Preis, steckerfertig	7'975.00 KAR-67-Q	8'571.00 KAR-97-Q	10'339.00 KAR-137-Q	12'310.00 KAR-187-Q
Preis, ohne Maschine	7'878.00 KAR-67-Q-O	8'472.00 KAR-97-Q-O	10'238.00 KAR-137-Q-O	12'209.00 KAR-187-Q-O
Transport CODE netto	D = 103.00	F = 178.00	G = 215.00	H = 263.00

weitere Modelle auf Anfrage verfügbar



Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Samen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Samen

KÜHLREGALE



ELIOS S/F 700

Die Criocabin Kühlregale sind sehr modern und passen gut in verschiedenste Ladenkonzepte.

- Deckenbeleuchtung mit LED 4000°K
- Innenflächen lackiertes Blech RAL 9005 / 9010
- Geschlossenes oder Glas-Seitenteil
- Mit umweltfreundlichem Kältemittel R290
- Auch zentralgekühlt erhältlich
- Auch mit isolierten Glastüren erhältlich

ELIOS S

**AUFSCHNITT -
MILCHPRODUKTE**

ELIOS F

**OBST - GEMÜSE -
SALATE**



GERÄTETYP	ELIOS 625		ELIOS 937		ELIOS 1250		ELIOS 1875	
MODELL	Kühlregal inkl. Glas Seitenteil		Kühlregal inkl. Glas Seitenteil		Kühlregal inkl. Glas Seitenteil		Kühlregal inkl. Glas Seitenteil	
Temperaturbereich °C	+3 / +5		+3 / +5		+3 / +5		+3 / +5	
Kältesystem	Umluft		Umluft		Umluft		Umluft	
Regale, verstellbar, Tiefe 340mm	S = 4	F = 3	S = 4	F = 3	S = 4	F = 3	S = 4	F = 3
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz		230 V, 50 Hz		230 V, 50 Hz		380 V, 50 Hz	
Energieeffizienzklasse								
Aussenmasse (B x T x H) mm	685 x 700 x 2060		997 x 700 x 2060		1310 x 700 x 2060		1935 x 700 x 2060	
Preis, steckerfertig S	6'790.00 ELIOS-70S-625-M		7'010.00 ELIOS-70S-937-M		7'780.00 ELIOS-70S-1250-M		10'735.00 ELIOS-70S-1875-M	
Preis, steckerfertig F	6'915.00 ELIOS-70F-625-M		7'140.00 ELIOS-70F-937-M		7'930.00 ELIOS-70F-1250-M		10'550.00 ELIOS-70F-1875-M	
Transport CODE netto	F = 178.00		G = 215.00		H = 263.00		K = 347.00	

weitere Modelle auf Anfrage verfügbar

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

GIKIM!

FÜR SELF-SERVICE IM LADEN

Sie konserviert die Ware und ermöglicht dem Verbraucher von heute, der immer weniger Zeit hat, sich selbst mit Getränken, Salaten, Sandwiches, fertigen Gerichten, Obst und Gemüse zu bedienen.

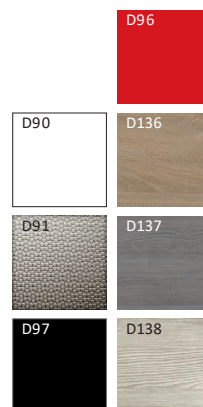


ETHOS S/C/F 700 PURE EDITION

Die Criocabin Kühlregale sind sehr modern und passen gut in verschiedenste Ladenkonzepte.

- Deckenbeleuchtung mit LED 4000°K
- Innenflächen lackiertes Blech RAL 9010
- Geschlossenes oder Glas-Seitenteil
- Auch zentralgekühlt erhältlich
- Mit umweltfreundlichem Kältemittel R290
- Auch mit Glastüren erhältlich

Auf Anfrage auch mit der Tiefe von 850mm erhältlich



- ETHOS S** AUFSCHNITT - MILCHPRODUKTE
- ETHOS C** FLEISCH
- ETHOS F** OBST - GEMÜSE - SALATE

GEEIGNET BEI GERINGEM PLATZBEDARF

GERÄTETYP	ETHOS 937	ETHOS 1250	ETHOS 1875
MODELL	Kühlregal inkl. Glas Seitenteil	Kühlregal inkl. Glas Seitenteil	Kühlregal inkl. Glas Seitenteil
Temperaturbereich °C	S: +2 / +4 °C C: +0 / +4 °C F: +3 / +5 °C		
Kältesystem	Umluft		
Regale, verstellbar, Tiefe 330mm	S/C = 4 F = 3	S/C = 4 F = 3	S/C = 4 F = 3
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz		
Energieeffizienzklasse			
Aussenmasse (B x T x H) mm	997 x 700 x 2000	1310 x 700 x 2000	1935 x 700 x 2000
Preis, steckerfertig S	9'450.00 ET-700-S-937-M	10'925.00 ET-700-S-1250-M	14'240.00 ET-700-S-1875-M
Preis, steckerfertig C	10'120.00 ET-700-C-937-M	12'570.00 ET-700-C-1250-M	14'350.00 ET-700-C-1875-M
Preis, steckerfertig F	9'490.00 ET-700-F-937-M	11'140.00 ET-700-F-1250-M	14'795.00 ET-700-F-1875-M
Transport CODE netto	F = 178.00	H = 263.00	K = 347.00

weitere Modelle auf Anfrage verfügbar

THEKENPROGRAMM STANDARD UND NACH MASS



DIE OPTIMALE VERKAUFSTHEKE AUCH FÜR KLEINE RÄUME

Die Konstrukteure und Designer von CRIOCABIN haben eine neue Version ENIXE „K“ entwickelt. ENIXE K ist an den Kannten komplett verglast für eine optimale Präsentation Ihrer Produkte.

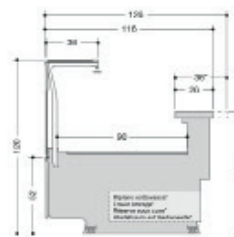
LADENBAU VERKAUFSTHEKEN NACH MASS

«Custom Made» sind massgefertigte Verkaufstheken mit modernen Design Trends für diverse Anwendungszwecke in Bäckereien, Konditoreien, Metzgereien, Feinkostgeschäfte, Supermärkte und Detailhandel.

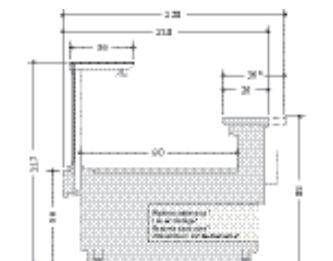
HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?

Über weitere Ausführungen und Möglichkeiten berät Sie unser Verkaufsteam gerne.

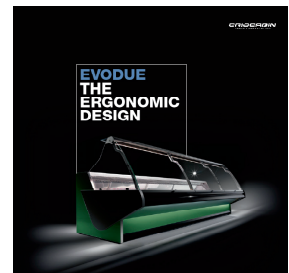
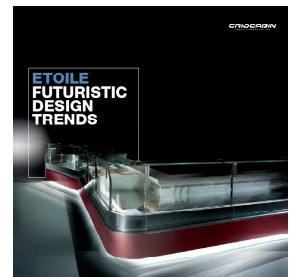
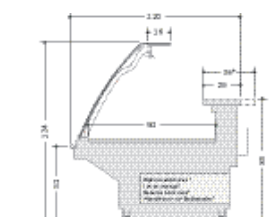
ETOILE



EBONY



EVODUE



Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

G.K.M.

Mit diesen Verkaufs- und Lieferbedingungen möchten wir das Verhältnis mit unseren geschätzten Kunden im Rahmen der bestehenden Gesetze klar regeln. Es bleibt für alle Mitarbeiter der GKM Gewerbekühlmöbel AG ein Gebot, Sie als unsere Kunden voll und ganz zufriedenzustellen und beruflich unser Bestes zu leisten.

1. Gültigkeit

- 1.1 Die uns erteilten Aufträge werden für GKM Gewerbekühlmöbel AG mit schriftlicher Auftragsbestätigung verbindlich.
- 1.2 Aenderungen, telefonische, mündliche und Telefax-Abmachungen sind für uns erst nach schriftlicher Bestätigung verbindlich.
- 1.3 Wünscht der Besteller die Annullierung, so gilt als vereinbart, dass uns, falls wir auf die Annullierung eingehen, eine Entschädigung von 25% der Abschluss-Summe zu zahlen ist.

2. Offerten

- 2.1 Für alle Offerten samt Zeichnungen, Schemas, Beschreibungen, Kataloge, Prospekte usw. bleibt das Urheberrecht bei uns.
- 2.2 Die Offerten werden dem Besteller persönlich anvertraut und dürfen ohne unsere schriftliche Einwilligung weder Dritten zugänglich gemacht noch kopiert werden.
- 2.3 Abbildungen, Grössen und Gewichtsangaben sind für die Lieferung unverbindlich. Wir behalten uns Konstruktionsänderungen vor.
- 2.4 Wir haften nicht für Massabweichungen am Bau. Kosten, die durch Aenderung der Bauausführung, infolge Nichtbeachtung unserer Angaben oder mangels Beachtung der zur Verfügung gestellten Unterlagen entstehen, werden zusätzlich in Rechnung gestellt.
- 2.5 Unsere Offerten haben, falls nicht schriftlich anders vereinbart, eine Gültigkeit von zwei Monaten.

3. Preise

- 3.1 Die vereinbarten Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beziehen sich auf die ausdrücklich vereinbarten Lieferungen und Arbeiten.
- 3.2 Staatliche Verordnungen über Steuerzuschläge (MwSt. usw.) werden dem Käufer belastet.
- 3.3 Für Sendungen im Wert von weniger als CHF 250.– verrechnen wir einen Kleinmengenzuschlag von CHF 20.– inkl. Porto und Verpackung.

4. Zahlungsbedingungen

- 4.1 Die Zahlungstermine gelten nach unserer Auftragsbestätigung. Bei verspäteter Zahlung sind wir berechtigt, Verzugszinse in der Höhe von 15% zuzüglich Spesen zu berechnen.
- 4.2 Unsere Rechnungen sind rein netto ohne Abzüge von Skonto, Spesen usw. innert 30 Tagen zu bezahlen.
- 4.3 Die Nichteinhaltung der festgelegten Zahlungen entbindet uns von der Garantie.

5. Eigentumsvorbehalt

- 5.1 Alle verkauften Waren bleiben bis zur vollständigen Zahlung des Kaufpreises und der Nebenforderungen unser Eigentum.

6. Lieferfrist

- 6.1 Die Lieferfrist wird von uns so genau wie möglich angegeben. Eine Gewähr für deren unbedingte Einhaltung wird jedoch von uns nicht übernommen, weshalb wir keine Entschädigungsansprüche irgendwelcher Art anerkennen.
- 6.2 Als Liefertag gilt der Verladetag oder der Tag, an welchem wir die Versandbereitschaft melden.

7. Versand und Montage

- 7.1 Grundsätzlich liefern wir ab unserem Lager auf Kosten des Bestellers an die von Ihm angegebene Adresse bzw. an die Talbahnstation.
- 7.2 Die Ware reist auf Gefahr des Empfängers. Bei Beschädigungen hat der Käufer unverzüglich eine Tatbestandsaufnahme bei den zuständigen Stellen zu veranlassen.
- 7.3 Für Spezialtransporte (Stückgüter über 150 kg oder 1 m³ Baumasse) hat der Besteller auf seine Kosten Hilfskräfte, Lifte oder Krananlagen zur Verfügung zu stellen.
- 7.4 Sämtliche Transporte innerhalb des Gebäudes gehen zu Lasten des Bestellers. Als Domizil gilt die vom Empfänger bezeichnete Stelle zu ebener Erde, z.B. Warenannahme, Spedition, Rampe, Lager, Werkstatt. Extraleistungen für Transporte über oder unter ebener Erde werden separat verrechnet.
- 7.5 Auf Kosten des Käufers sind bei Montagen die erforderlichen Hilfskräfte zu stellen.
- 7.6 Der Montageplatz muss entsprechend vorbereitet sein. Falls Waren verschoben werden müssen, wird das separat verrechnet.
- 7.7 Können Montage und Inbetriebnahme nicht in einer Etappe vorgenommen werden, so gehen die Mehrkosten zu Lasten des Bestellers.

8. Garantie

- 8.1 Unsere Garantie umfasst Material- und Herstellungsfehler für die Dauer von zwei Jahren (ausgenommen Ersatzteile), gerechnet ab Rechnungstellung unter der Voraussetzung einer fachgerechten Wartung.
- 8.2 Für Schäden infolge fehlerhafter oder falscher Wartung, Nichtbeachten unserer Bedienungsvorschriften und übermässiger Beanspruchung leisten wir keine Garantie.
- 8.3 Jede weitere Haftung, für direkte oder indirekte Schäden, insbesondere für eingelagerte Kühlgüter, wird ausdrücklich wegbedungen.
- 8.4 Erfolgen bei Betriebsstörungen Eingriffe durch nicht bevollmächtigte Personen, so erlischt unsere Garantie.
- 8.5 Ersatz von Kältemittel ist in unseren Garantieleistungen nicht inbegriffen.
- 8.6 Voraussetzung unserer Garantie ist die Erfüllung der dem Besteller obliegenden Vertragsverpflichtungen, insbesondere der vereinbarten Zahlungsbedingungen.
- 8.7 Die Garantieleistungen betreffen nur den Austausch der mangelhaften Teile. Es besteht kein Anspruch auf Entschädigung für Arbeiten sowie Fahrtkosten.

9. Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist **Sarnen**.

September 2022, GKM Gewerbekühlmöbel AG



GKM GEWERBEKÜHLMÖBEL AG - DAS BINDEGLIED ZWISCHEN HERSTELLER UND ENDKUNDE!

Wir setzen auf den dreistufigen Vertriebsweg, weil die Auswahl unzähligen Kühlgeräten eine Herausforderung ist, bei welcher zahlreiche verschiedene Aspekte in Betracht gezogen werden müssen:

- Abstimmung in Bezug auf Normen und Vorschriften
- Qualitätsfaktor auf dem Stand der neusten Technik
- Schnelle Verfügbarkeit
- Wirtschaftlichkeit und Zuverlässigkeit garantiert
- 2 Jahre Garantie auf Material- & Herstellungsfehler
- Kompetente Kundenbetreuung auch nach dem Kauf
- ECO FRIENDLY – Nachhaltigkeit: GKM Gewerbekühlmöbel AG führt FCKW-freie Kühl- und Tiefkühlschränke und konzentriert sich auf Verbesserungen der Energieeffektivität.

GKM VEREINT EIN HÄNDLERNETZ MIT RUND 500 KÄLTFACHPARTNERN

Die wichtigste Schnittstelle für alle Kunden die leistungsstarke Kühlgeräte nutzen, sind Service- und Supportleistungen. Dank langjähriger Zusammenarbeit finden wir mit unseren Partnern immer wieder die optimalste Lösung für fast alle Anforderungen.



BECK AWAY SARNEN

Kombi-Kühlzelle CT System.
Regalsystem 6611.



SEIT GENERATIONEN
FÜR **BÄCKEREIEN UND
KONDITOREIEN**

VIER LINDEN, BÄCKEREI AM GOLDBRUNNENPLATZ ZH

Der Laden komplett neu, die vertraute Qualität unverkennbar. Im Auftrag von Vier Linden – ein Betreiber der Zürcher Eingliederung - und in Zusammenarbeit mit Bio Partner Schweiz AG (Renaissance), Makroplan (Ladenbau) und F/E Agentur (Ladendesign), durfte GKM ein neues, schönes Einkaufserlebnis realisieren. Die ESPRIT 300 Verkaufskühltheke mit ausziehbaren Schubladen und gekühltem Zwischentablar ist praktisch und übersichtlich für Kunde und Verkaufspersonal.



MSB BOULANGERIE LUTRY

Die verschiedenen Konfigurationen der massgefertigten Verkaufstheke EPSILON ermöglichen es, den individuellen Anforderungen einer Bäckerei und Konditorei gerecht zu werden. Die attraktive Produktpräsentation in Bedienungs- und Selbstbedienungsvitrinen wie auch die trendigen Materialien, Farben und Formen der Verkaufstheken machen das Einkaufen zum Erlebnis.



STEINER BECK

WALLISELEN UND USTER

Das komplett schwarze Wandkühlregal «ETHOS» fügt sich optimal in das Ladenkonzept ein. Mit der Regalbeleuchtung pro Auflage stellen Sie Ihre Produkte in den Mittelpunkt. Um auch Tiefkühlprodukte anzubieten, wurden ein Tiefkühlschrank EIS und UDD-370-DTKL an das Konzept angepasst.

G **GEWERBE** | K **KÜHL** | M **MÖBEL** AG

Netzwerk & Partnerschaft
langjähriges,
partnerschaftliches
Netzwerk mit rund
50 Hersteller aus Europa
500 Kältefachpartner
in der Schweiz

Flexibel & Effizient
eigene Logistik
eigene Transportfahrzeuge
200 m² Hochregal-Lager
mit professionellem
Gerätemanagement inklusive
Qualitätsprüfung

**Mit Teampower
und viel Know-how**
rund um Kältetechnik
systematisch
zu Spitzenleistungen

**Lösungs-
orientiertes
Angebot**
für fast alle
Bedürfnisse

**Breites
Gewerbe-
Kühlmöbelsortiment**
für alle Kunden die mit leistungsstarken
Kühlgeräten arbeiten

DAFÜR SIND WIR BEKANNT



GKM Gewerbekühlmöbel AG
Türlacherweg 40
6060 Sarnen
Tel 041 666 70 80

Conseiller vente
Romandie/Valais
Tel 021 847 00 91



info@gkm-ag.ch

www.gkm-ag.ch