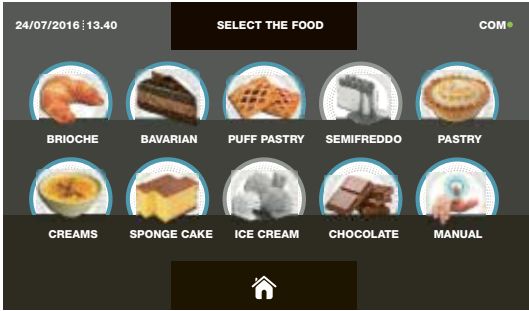




PROZESSSCHRÄNKE BAKER LINE ARMOIRES DE PROCESSUS BAKER LINE



3A



Symbol Legende	Légende des symboles
	Temperaturbereich Plage de température
	Umluft mit Luftleitblech Ventilation a. plaque de diffusion d'air
	Kühlung statisch Réfrigération statique
	Gewicht brutto (kg) Poids brut (kg)
	Tür mit Schloss Porte avec serrure
	Integrierte LED-Beleuchtung clairage LED intégré

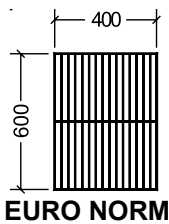
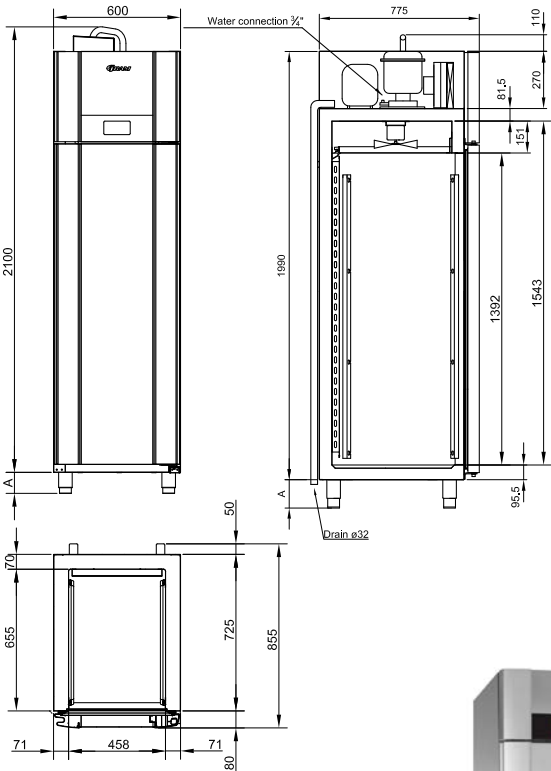
BACKWAREN-SCHNELLFROSTER

Ausführung	SF 500 S		SF 900 S	Exécution	
Temperaturbereich	 -30° / +10° C			Plage de température 	
Schnellkühlen				Refroidissement rapide	
Temperaturbereich Kühlen	✓			Plage de température réfrigération	
Lagerkühlen	✓			refroidissement des roulements	
Schnellfroster				Congélation rapide	
Temperaturbereich Tiefkühlen	✓			Plage de températurecongélation	
Lagerfroster	✓			congélateur de stockage	
Auftaufunktion	✓			Fonction de décongélation	
Umluft mit Luftleitblech	 ✓			Ventilation a. plaque de diffusion d'air 	
Aussenmasse: BxTxH (mm)	600 x 855 x 2125		820 x 1065 x 2240	Dimensions extérieures: LxPxH (mm)	
Aussen / Material	Edelstahl			Extérieur / Matériau	
Innenausführung	Edelstahl			Aménagement intérieur	
Rauminhalt brutto (l)	460		949	Volume brut (l)	
Rauminhalt netto (l)	-		-	Volume net (l)	
Gewicht brutto (kg)	 137		186	Poids brut (kg) 	
Klimaklasse	5			Classe climatique	
Kältemittel	R290 GWP 3 0,15 kg		R290 GWP 3 0,46 kg	Réfrigérant	
Kälteleistung bei -25°/+45°C (Watt)	882		1884	Puissance frigor. à -25°/+45°C (watt)	
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz			Branchement	
Anschlussleistung (Watt)	769		1667	Puissance totale absorbée (watt)	
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige	✓			Commande digitale avec affichage de température	
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung	✓			Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage	
Anzahl Auflagewinkel (max. 25 Paar.)	25 Paar			Nombre de supports (max. 25 paire)	
Tür rechts gebandet, umbandbar	✓			Charnière à droite, interchangeable	
Tür selbstschliessend mit Schloss	 ✓			Porte fermeture autom. avec serrure 	
Fusspedal zum Tür öffnen	✓			Pédale à pied pour ouvrir la porte	
Integrierte LED-Beleuchtung	 ✓			Eclairage LED intégré 	
Magnetdichtung auswechselbar	✓			Joint magnétique changeable	
Beine höhenverstellbar, 4 Stk. (135/200 mm)	✓			Pieds hauteur réglable, 4 pcs. (135/200 mm)	
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	70			Isolation sans CFC / HCFC (mm)	
Geräuscheniveau -dB (A)	-		48.9	Niveau de bruit -dB (A)	
Zubehör	500	900	Art. Nr.	Brutto	Options
Rost CNS (400 x 600 mm)	✓		81-897-9907	120.00	Etagère inox (400 x 600 mm)
Rost CNS (602 x 785 mm) Euro Norm		✓	81-880-9914	265.00	Etagère inox (602 x 785 mm)
2 Stk. Auflagewinkel 40 mm (561 mm)	✓		81-888-5007	70.00	2 pcs. supports 40 mm (561 mm)
2 Stk. Auflagewinkel 40 mm (746 mm)		✓	81-880-5006	70.00	2 pcs. supports 40 mm (746 mm)
2 Stk. Auflagen U-Profil 12 mm (746 mm)		✓	81-880-5005	50.00	2 pcs. supports profil U 12 mm (746 mm)
Beine höhenverstellbar, 4 Stk. (105/130 mm)	✓	✓	81-889-9928	201.00	Pieds hauteur réglable, 4 pcs. (105/130 mm)
Beine höhenverstellbar, 4 Stk. (185/250 mm)	✓	✓	81-889-9929	201.00	Pieds hauteur réglable, 4 pcs. (185/250 mm)
Rollen, 4 Stk. (125 mm)	✓	✓	81-889-9905	271.00	Jeu de 4 roulettes (125 mm)
Wandschienensatz (530 x 650) mm GN 2/1		✓	81-880-5016	197.00	Jeu de supports verticaux (530 x 650 mm) GN 2/1
5 Staub- und Fettfilter für Kondensator	✓	✓	81-877-9800	68.00	5 filtres à graisse et poussière pour condenseur
Kostenanteil Arbeitsaufwand	500	900	Art. Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Montage Wandschienensatz		✓	MO- WANDSCH	75.00	Montage jeu de supports verticaux
Umtausch Roste / Auflagewinkel	✓	✓	UM-ROSTE	44.00	Echange des grilles en usine / supports
Umtausch Beine / Rollen	✓	✓	UM-BEINE	44.00	Echange de pieds en usine / roulettes
Band links, isolierte Tür	✓	✓	UM-TUERE	75.00	Charnière à gauche, porte isolée

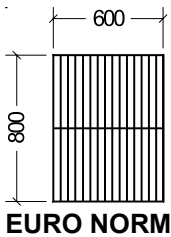
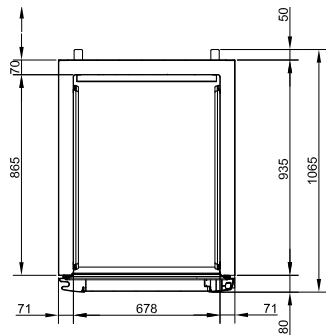
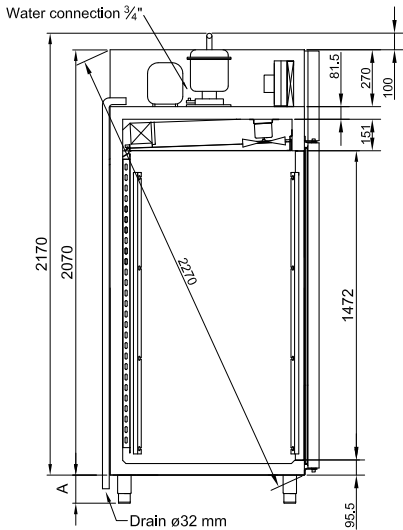
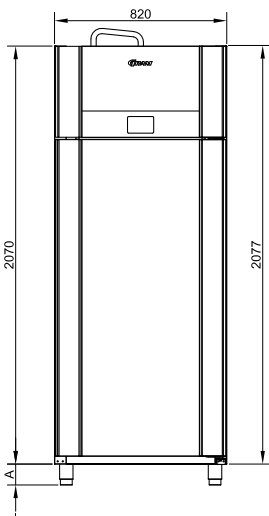
BACKWAREN-GÄRAUTOMAT

DER FLEXIBLE GÄRAUTOMAT MIT GERINGEM PLATZBEDARF

- Zuverlässiger und wartungsfreundlicher Dampferzeuger
- Computergesteuerter Gärautomat mit individuell einstellbarem Programmablauf
- Neu: bedienerfreundliches Touch-Display
- Multifunktionsgerät: Auch als Lagerfroster/Lagerkühler, Auftauschrank oder Gärschrank nutzbar
- Auch ohne Maschine lieferbar (Zentralkühlung)



BAKER GA 500
LÄNGSEINSCHUB
MIT BLECHMASS
60 x 40 cm



BAKER GA 900
BLECHMASS
60 x 80 cm /
60 x 40 cm

Steckerfertig mit Kompressor	GA 500 G S	GA 900 G S	Avec compresseur
Backwaren-Gärautomat R290 Typen-Bezeichnung	13'150.00 GA-500-G-S	16'225.00 GA-900-G-S	Fermentation contrôlée R290 Indication
Zentralkühlung ohne Kompressor	GA 500 R S	GA 900 R S	Raccordements sur froid central
Backwaren-Gärautomat R404A Typen-Bezeichnung	13'150.00 GA-500-R-S	16'225.00 GA-900-R-S	Fermentation contrôlée R404A Indication
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30		Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	G = 225.00	I = 313.00	CODE Transport net

BÄCKER-LINE GA 500/GA 900

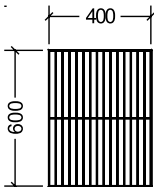
Ausführung		GA 500		GA 900	Exécution	
Temperaturbereich		-25° / +40° C			Plage de température	
Lagerkühlen		✓			refroidissement des roulements	
Lagerfroster		✓			congélateur de stockage	
Auftaufunktion		✓			Fonction de décongélation	
Gärfunktion		✓			Fonction fermentation	
Feuchtigkeitsgrad		45° - 99 % r. F.			Taux d'humidité	
Umluft mit Luftleitblech		✓			Ventilation a. plaque de diffusion d'air	
Aussenmasse: BxTxH (mm)		600 x 806 x 2235	820 x 1065 x 2315		Dimensions extérieures: LxPxH (mm)	
Aussen / Material		Edelstahl			Extérieur / Matériau	
Innenausführung		Edelstahl			Aménagement intérieur	
Rauminhalt brutto (l)		460	949		Volume brut (l)	
Gewicht brutto (kg)		132	186		Poids brut (kg)	
Klimaklasse		5			Classe climatique	
Kältemittel		R290 GWP 3 0,13 kg	R290 GWP 3 0,15 kg		Réfrigérant	
Kälteleistung bei -25°/+45°C (Watt)		663	882		Puissance frigor. à -25°/+45°C (watt)	
Elektroanschluss		230 V / 50 Hz			Branchement	
Anschlussleistung (Watt)		1253	1778		Puissance totale absorbée (watt)	
Wasseranschluss und -ablauf erforderlich		✓			Raccordement d'eau et écoulement indispensable	
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige		✓			Commande digitale avec affichage de température	
Automatische Abtauerung		✓			Dégivrage automatique	
Anzahl Auflegewinkel (max. 33 Paar.)		25 Paar			Nombre de supports (max. 33 paire)	
Tür rechts gebandet, umbandbar		✓			Charnière à droite, interchangeable	
Tür selbstschliessend mit Schloss		✓			Porte fermeture autom. avec serrure	
Fusspedal zum Tür öffnen		✓			Pédale à pied pour ouvrir la porte	
Magnetdichtung auswechselbar		✓			Joint magnétique changeable	
Beine höhenverstellbar, 4 Stk. (135/200 mm)		✓			Pieds hauteur réglable, 4 pcs. (135/200 mm)	
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)		70			Isolation sans CFC / HCFC (mm)	
Zubehör	500	900	Art. Nr.	Brutto	Options	
Rost CNS (400 x 600 mm)	✓		81-897-9907	120.00	Etagère inox (400 x 600 mm)	
Rost CNS (602 x 785 mm) Euro Norm		✓	81-880-9914	265.00	Etagère inox (602 x 785 mm)	
2 Stk. Auflegewinkel 40 mm (563 mm)	✓		81-888-5005	50.00	2 pcs. supports 40 mm (563 mm)	
2 Stk. Auflegewinkel 40 mm (746 mm)		✓	81-880-5006	50.00	2 pcs. supports 40 mm (746 mm)	
2 Stk. Auflagen U-Profil 12 mm (746 mm)		✓	81-880-5005	50.00	2 pcs. supports profil U 12 mm (746 mm)	
Beine höhenverstellbar, 4 Stk. (105/130 mm)	✓	✓	81-889-9928	201.00	Pieds hauteur réglable, 4 pcs. (105/130 mm)	
Beine höhenverstellbar, 4 Stk. (185/250 mm)	✓	✓	81-889-9929	201.00	Pieds hauteur réglable, 4 pcs. (185/250 mm)	
Rollen, 4 Stk. (125 mm)	✓	✓	81-889-9905	271.00	Jeu de 4 roulettes (125 mm)	
Wandschienensatz (530 x 650) mm GN 2/1		✓	81-880-5016	197.00	Jeu de supports verticaux (530 x 650 mm) GN 2/1	
5 Staub- und Fettfilter für Kondensator	✓	✓	81-877-9800	68.00	5 filtres à graisse et poussière pour conden- seur	
Kostenanteil Arbeitsaufwand	500	900	Art. Nr.	Netto	Participation aux frais de travail	
Montage Wandschienensatz		✓	MO- WANDSCH	75.00	Montage jeu de supports verticaux	
Umtausch Roste / Auflegewinkel	✓	✓	UM-ROSTE	44.00	Echange des grilles en usine / supports	
Umtausch Beine / Rollen	✓	✓	UM-BEINE	44.00	Echange de pieds en usine / roulettes	
Band links, isolierte Tür	✓	✓	UM-TUERE	75.00	Charnière à gauche, porte isolée	



Weitere Ausstattungen auf Anfrage. Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
** Bauseits erforderlicher Wasserzulauf (3/4") / Wasserablauf (DN 32).

BACKWAREN-GÄRAUTOMAT

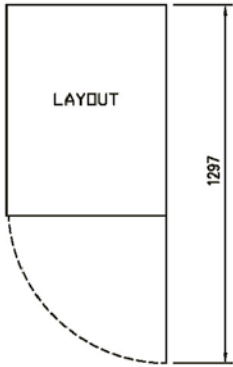
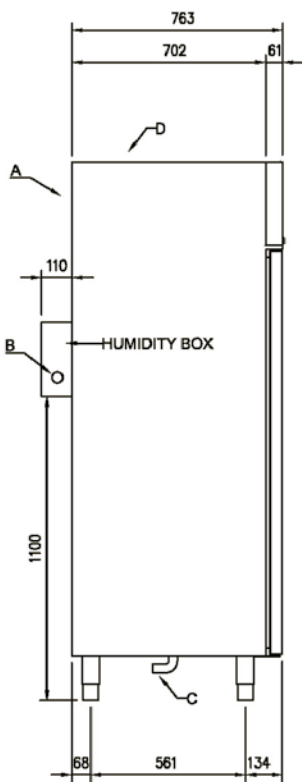
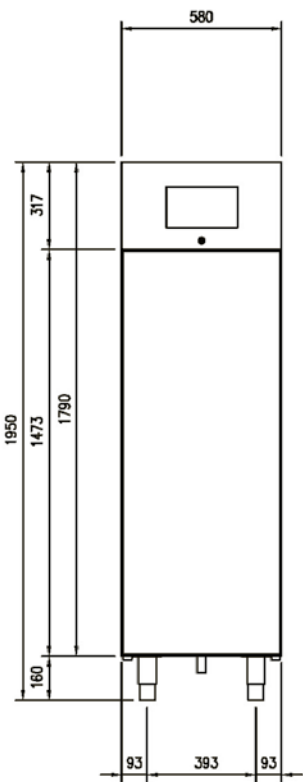
EURO NORM
(400X600MM)



PRO E 400



400

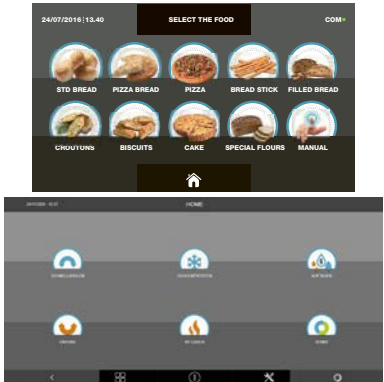


Steckerfertig mit Kompressor	PRO E 400	Avec compresseur
Backwaren-Gärautomat	10'555.00	Armoire à fermentation contrôlée
Typen-Bezeichnung	PRO-E-400-TN	Indication
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30	Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	F = 178.00	CODE Transport net

PRO E 400

Ausführung	PRO E 400	Exécution
Schnellkühlen		Refroidissement rapide
Temperaturbereich Kühlen	-10° / +45° C	Plage de température réfrigération
Auftaufunktion	✓	Fonction de décongélation
Gärfunktion		Fonction fermentation
Temperaturbereich	✓	Plage de température fermenter
Auftaufunktion	✓	Fonction de décongélation
Feuchtigkeitsgrad	15°-95 % r. F.	Taux d'humidité
Umluft mit Luftleitblech	✓	Ventilation a. plaque de diffusion d'air
Aussenmasse: BxTxH (mm)	580 x 800 x 1950	Dimensions extérieures: LxPxH (mm)
Aussen / Material	Edelstahl	Extérieur / Matériau
Innenausführung	Edelstahl	Aménagement intérieur
Rauminhalt netto (l)	288	Volume brut (l)
Gewicht brutto (kg)	128	Poids brut (kg)
Klimaklasse	5	Classe climatique
Kältemittel	R290 GWP 3 0,09 kg	Réfrigérant
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	251	Puissance frigor. à -25°/+45°C (watt)
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz	Branchement
Anschlussleistung (Watt)	100	Puissance totale absorbée (watt)
Wasseranschluss und -ablauf erforderlich	✓	Raccordement d'eau et écoulement indispensable
Touchscreen-Steuerung 9", Feuchtigkeitskontrollsystem	✓	Commandes tactiles 9", système de contrôle de l'humidité
Multilevel-Funktion	✓	Fonction multi-niveaux
Kombinierbarer Zyklus	✓	Cycle combiné
Mehrpunkte-Kernsonde	✓	Sonde à noyau multipoint
Automatische Abtaung	✓	Dégivrage automatique
Anzahl Auflagewinkel	11 Paar	Nombre de supports
Blechmass EN	600x400	Tapis de sol EN
Tür rechts gebandet, umbandbar	✓	Charnière à droite, interchangeable
Tür selbstschliessend mit Schloss	✓	Porte fermeture autom. avec serrure
Magnetdichtung auswechselbar	✓	Joint magnétique changeable
Beine höhenverstellbar, 4 Stk.	✓	Pieds hauteur réglable, 4 pcs.
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	70	Isolation sans CFC / HCFC (mm)

Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Rost CNS (600 x 400 mm) Euro Norm	74768120	75.00	Etagère inox (600 x 400 mm) Euro Norm
1 Stk. Auflagenwinkel, zu MKG 400	72608647 2x	42.00	1 pcs. supports pour MKG 400
Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art. Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Umtausch Roste / Auflagenwinkel	UM-ROSTE	44.00	Echange d'étagères en usine / supports
Band links, isolierte Tür	UM-TUERE	75.00	Charnière à gauche, porte isolée



Touchscreen-Steuerung / Commandes tactiles



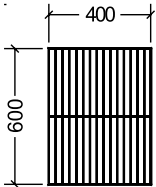
Komplette Zyklen programmierbar
Cycles complets programmable



BACKWAREN-GÄRAUTOMAT

3A

EURO NORM
(400X600MM)

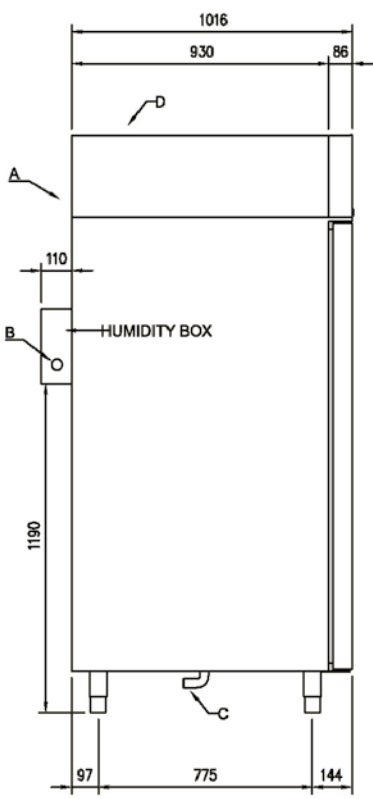
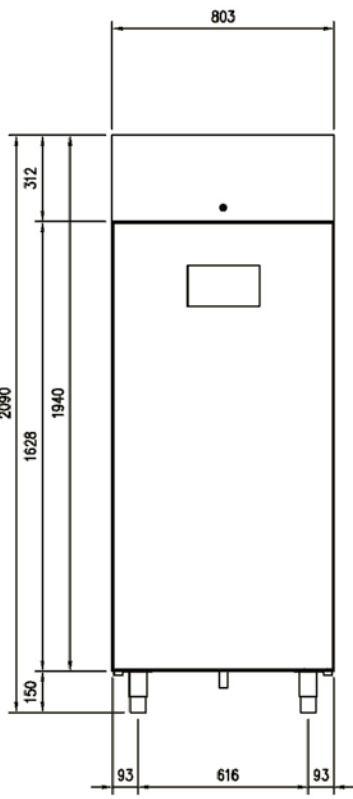
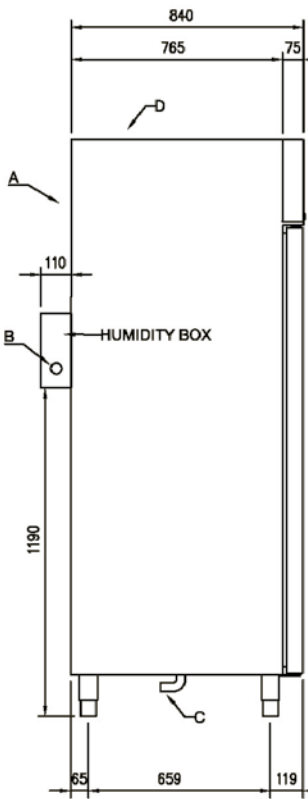
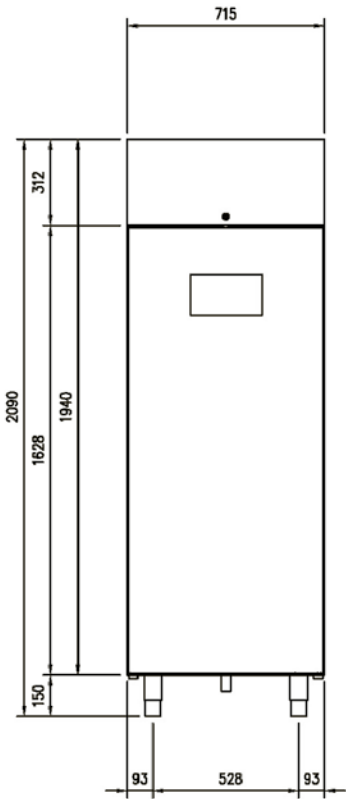
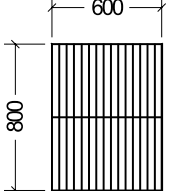


PRO 700



PRO 900

EURO NORM
(600X800MM)



Steckerfertig mit Kompressor	PRO E 700	PRO E 900	Avec compresseur
Backwaren-Gärautomat	10'690.00	11'845.00	Armoire à fermentation contrôlée
Typen-Bezeichnung	PRO-E-700-TN	PRO-E-900-TN	Indication
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30		Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	G = 225.00	I = 313.00	CODE Transport net

3A

EDITION 2024/A22

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

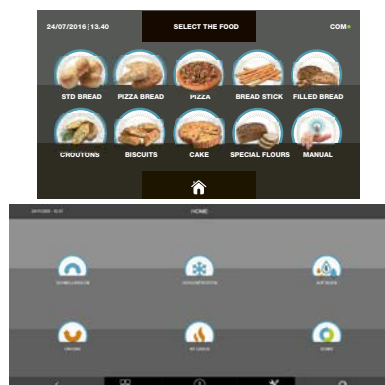


PRO E 700/900

Ausführung	PRO E 700	PRO E 900	Exécution
Schnellkühlen			Refroidissement rapide
Temperaturbereich Kühlen	-10° / +45° C		Plage de température réfrigération
Auftaufunktion	✓		Fonction de décongélation
Gärfunktion			Fonction fermentation
Temperaturbereich	✓		Plage de température fermenter
Auftaufunktion	✓		Fonction de décongélation
Feuchtigkeitsgrad	15° - 95 % r. F.		Taux d'humidité
Umluft mit Luftleitblech	✓		Ventilation a. plaque de diffusion d'air
Aussenmasse: BxTxH (mm)	715 x 847 x 2090	803 x 1019 x 2090	Dimensions extérieures: LxPxH (mm)
Aussen / Material	Edelstahl		Extérieur / Matériau
Innenausführung	Edelstahl		Aménagement intérieur
Rauminhalt netto (l)	437	610	Volume brut (l)
Gewicht brutto (kg)	149	171	Poids brut (kg)
Klimaklasse	5		Classe climatique
Kältemittel	R290 GWP 3 0,150 kg	R290 GWP 3 0,150 kg	Réfrigérant
Kälteleistung bei -25°/+45°C (Watt)	502	502	Puissance frigor. à -25°/+45°C (watt)
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz		Branchement
Anschlussleistung (Watt)	175		Puissance totale absorbée (watt)
Wasseranschluss und -ablauf erforderlich	✓		Raccordement d'eau et écoulement indispensable
Touchscreen-Steuerung 9", Feuchtigkeitskontrollsystem	✓		Commandes tactiles 9", système de contrôle de l'humidité
Multilevel-Funktion	✓		Fonction multi-niveaux
Kombinierbarer Zyklus	✓		Cycle combiné
Mehrpunkte-Kernsonde	✓		Sonde à noyau multipoint
Automatische Abtauung	✓		Dégivrage automatique
Anzahl Auflagewinkel (max. 36 Paar.)	18 Paar		Nombre de supports (max. 36 paire)
Blechmass EN	600x400	600x800	Tapis de sol EN
Tür rechts gebandet, umbandbar	✓		Charnière à droite, interchangeable
Tür selbstschliessend mit Schloss	✓		Porte fermeture autom. avec serrure
Magnetdichtung auswechselbar	✓		Joint magnétique changeable
Beine höhenverstellbar, 4 Stk.	✓		Pieds hauteur réglable, 4 pcs.
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	70		Isolation sans CFC / HCFC (mm)

Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Rost CNS (600 x 400 mm) Euro Norm	74768120	75.00	Etagère inox (600 x 400 mm) Euro Norm
Rost CNS (600 x 800 mm) Euro Norm	74768168	160.00	Etagère inox (600 x 800 mm) Euro Norm
1 Stk. Auflagenwinkel, zu MKG 700	74703272 2x	30.00	1 pcs. supports pour MKG 700
1 Stk. Auflagenwinkel, zu MKG 900	74703276 2x	53.00	1 pcs. supports pour MKG 900

Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art. Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Umtausch Roste / Auflagenwinkel	UM-ROSTE	44.00	Echange d'étagères en usine / supports
Band links, isolierte Tür	UM-TUERE	75.00	Charnière à gauche, porte isolée



Touchscreen-Steuerung / Commandes tactiles



Komplette Zyklen programmierbar
Cycles complets programmable



PROZESSSCHRÄNKE ROLL-IN UND MULTIFUNKTIONSGERÄTE
ARMOIRES DE PROCESSUS ET ARMOIRES ROLL-IN



3B



Symbol	Legende	Légende des symboles
	Temperaturbereich	Plage de température
	Umluft mit Luftleitblech	Ventilation a. plaque de diffusion d'air
	Kühlung statisch	Réfrigération statique
	Gewicht brutto (kg)	Proids brut (kg)
	Tür mit Schloss	Porte avec serrure
	Integrierte LED-Beleuchtung	clairage LED intégré

KÜHL-/TIEFKÜHL LAGERSCHRANK ROLL-IN 1200

C/F 1200

FÜR HORDENWAGEN

- Umluftsystem mit ansaugender Luftführung
- Geringe Anschaffungs- und Montagekosten durch kompakte Schrankbauweise in steckerfertiger Ausführung
- Minimaler Energieverbrauch und maximaler Umweltschutz
- Solide Stossleisten schützen den Geräteinnenraum
- Elektronische G+-Steuerung mit Sicherheitsfunktionen für optimalen Warenschutz
- Einfach auswechselbare Türdichtung
- Automatischer Abtauzyklus
- Auch ohne Maschine lieferbar (Zentralkühlung)

BAKER SF 1200**

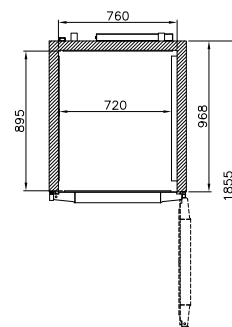
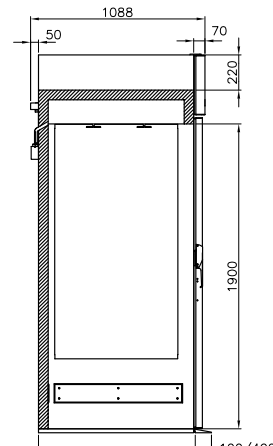
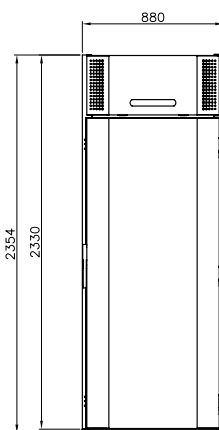
EINFAHR-SCHNELLFROSTER FÜR HORDENWAGEN

- Umluftsystem mit ansaugender Luftführung
- Solide Stossleisten schützen den Geräteinnenraum
- Elektronische G+-Steuerung mit Sicherheitsfunktionen für optimalen Warenschutz
- Einfach auswechselbare Türdichtung
- Befahrbar mit Hordenwagen – Blechmass 60 x 80 cm
- Serienmässig mit isoliertem, beheizten Edelstahlfussboden und Einfahrrampe
- Hervorragend geeignet zur Langzeit-Teigführung
- Einsatzgebiete:
 - Schnellfroster/Schnellkühler
 - Lagerfroster/Lagerkühler
 - Auftaufunktion
- Auch ohne Maschine lieferbar (Zentralkühlung)

BITTE BEACHTEN SIE DIE AUFSTELLHINWEISE FÜR SF GERÄTE
Fordern Sie unsere „Checkliste Installation“ für Schnellfroster / Roll-in an!

Weitere Ausstattungen auf Anfrage.
Hordenwagen gehört nicht zum Lieferumfang

** Bauseits erforderlicher Tauwasserablauf.



C/F 1200



Steckfertig mit Kompressor	ROLL-IN 1200	SF 1200	Avec compresseur
Kühlschrank R290 Typen-Bezeichnung	10'535.00 C-1200-G-S	16'275.00 SF-1200-G-S	Armoire de réfrigération R290 Indication
Tiefkühlschrank R290 Typen-Bezeichnung	11'535.00 F-1200-G-S		Armoire de congélation R290 Indication
Backwaren-Schnellfroster R290 Typen-Bezeichnung			Congélateur rapide R290 Indication
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	nach Aufwand / en régie		Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	I = 313.00		CODE Transport net

ROLL-IN SCHNELLFROSTER SF 1200

Ausführung		ROLL-IN 1200	SF 1200	Exécution
Temperaturbereich	M 	-5° / +12° C	-30° / +10° C	Plage de température M 
Temperaturbereich	F 	-25° / -5° C		Plage de température F 
Temperaturbereich	SF 			Plage de température SF 
Umluft mit Luftleitblech		✓		Ventilation a. plaque de diffusion d'air 
Aussenmasse: BxTxH (mm)	C	880 x 1088 x 2330		Dimensions extérieures: LxPxH (mm) C
Aussenmasse: BxTxH (mm)	F	880 x 1088 x 2354		Dimensions extérieures: LxPxH (mm) F
Aussenmasse: BxTxH (mm)	SF	880 x 1088 x 2465		Dimensions extérieures: LxPxH (mm) SF
Innenmasse: BxTxH (mm)		720 x 895 x 1900	695 x 895 x 1850	Dimensions intérieures : LxPxH (mm)
Aussen / Material		Edelstahl		Extérieur / Matériau
Innenausführung		Edelstahl		Aménagement intérieur
Rauminhalt		1 Wagen GN / EN		Volume brut
Rauminhalt brutto (l)		1422	1422	Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)		1273		Volume net (l)
Gewicht brutto (kg) 		185	228	Poids brut (kg) 
Klimaklasse		5	4	Classe climatique
Kältemittel steckerfertig		R290 GWP 3 0,1 kg	R290 GWP 3 0,46 kg	Réfrigérant avec agrégat
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	C	719		Puissance frigor. à -10°/+45°C (watt) C
Kälteleistung bei -25°/+45°C (Watt)	F	633		Puissance frigor. à -25°/+45°C (watt) F
Kälteleistung bei -25°/+45°C (Watt)	SF		2336	Puissance frigor. à -25°/+45°C (watt) SF
Elektroanschluss		230 V / 50 Hz		Branchement
Anschlussleistung (Watt)	C	444 / 529		Puissance totale absorbée (watt) C
Anschlussleistung (Watt)	F	658		Puissance totale absorbée (watt) F
Anschlussleistung (Watt)	SF		2185	Puissance totale absorbée (watt) SF
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige		✓		Commande digitale avec affichage de température
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung		✓		Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage
Tür rechts gebandet, nicht umbandbar, ab Werk links gebandet möglich				Charnière à droite, pas interchangeable, départ usine charnière à gauche possible
Tür mit steigenden Bändern und Schloss		✓		Porte fermeture charnière à rampe av. serrure
Tür mit Schloss 		✓		Porte avec serrure 
Integrierte Beleuchtung 		✓	✓	Eclairage intégré 
ohne Boden	C	✓ (Opt.)		sans sol C
mit Boden beheizt	F/SF	✓	✓	avec sol chauffé F/SF
Magnetdichtung auswechselbar		✓		Joint magnétique changeable
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)		60		Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau -dB (A)		-	-	Niveau de bruit -dB (A)

Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Boden unbeheizt zu Kühlschrank C	81-864-9902	625.00	Sol non chauffé p. l'armoire de réfrigération C
Boden beheizt zu Kühlschrank C	81-864-9901	865.00	Sol chauffé p. l'armoire de réfrigération C
5 Staub- und Fettfilter für Kondensator	81-877-9800	68.00	5 filtres à graisse et poussière p. condenseur
Hordenwagen GN 2/1 mit 15 Aufl. (89 mm)	7747-15	1'545.00	Chariot GN 2/1 avec 15 supports (89 mm)
Hordenwagen GN 2/1 mit 20 Aufl. (67 mm)	7747-20	1'710.00	Chariot GN 2/1 avec 20 supports (67 mm)
Hordenwagen EN 40/60 mit 15 Aufl. (89 mm)	7737-15	1'620.00	Chariot EN 40/60 avec 15 supports (89 mm)
Hordenwagen EN 40/60 mit 20 Aufl. (67 mm)	7737-20	1'825.00	Chariot EN 40/60 avec 20 supports (67 mm)

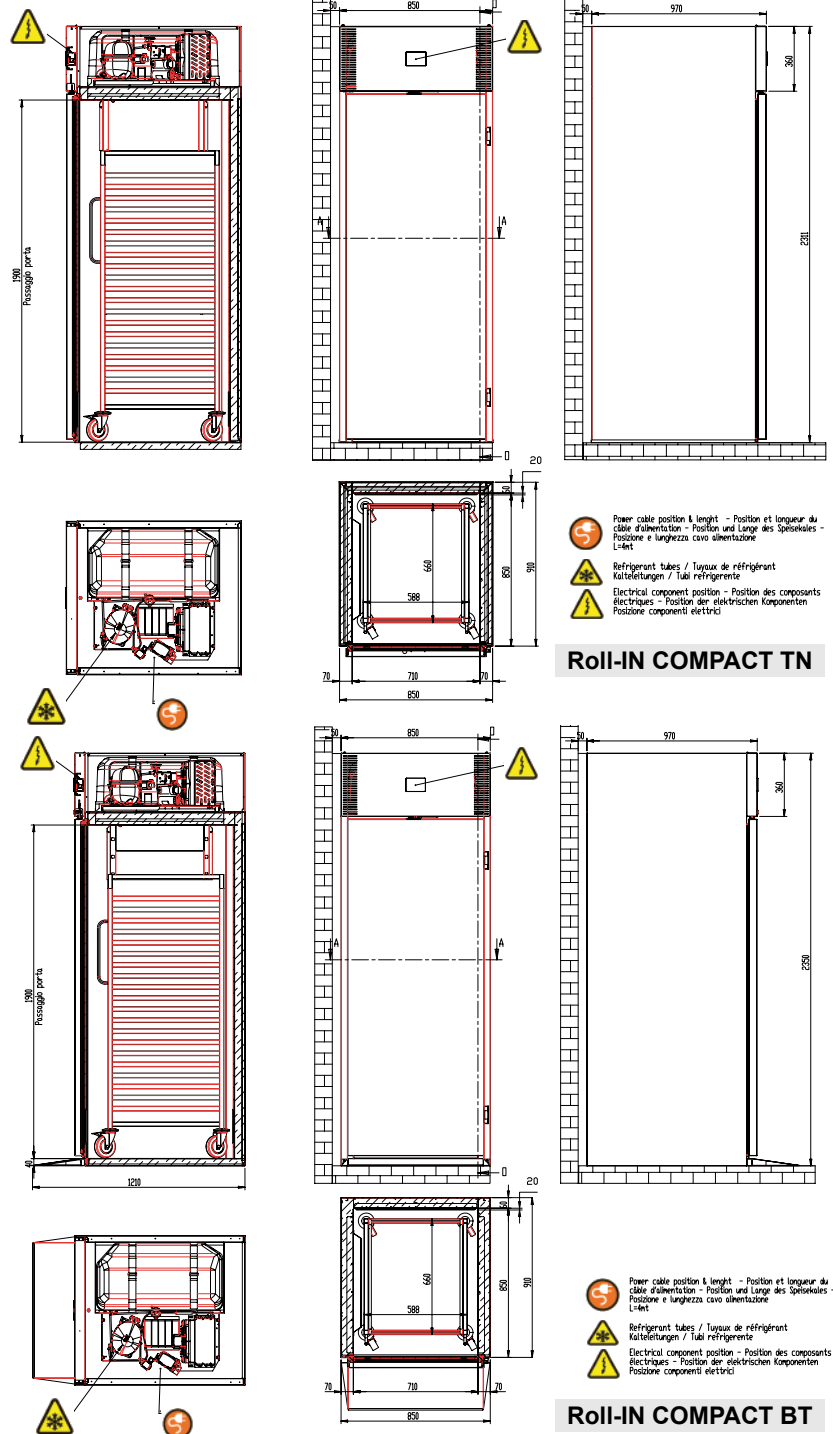
Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art. Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Montage Boden bei Kühlschrank	MO-BODEN	75.00	Montage sol dans l'armoire de réfrigération

KÜHL-/TIEFKÜHL LAGERSCHRANK ROLL-IN COMPACT



ROLL-IN COMPACT FÜR HORDENWAGEN

- Umluftsystem
- Isolierung aus PU, HFCKW-frei, Stärke 70 mm
- Stoßfänger auf der Rückseite und Innenseite
- Elektronische Steuerung mit Sicherheitsfunktionen
- Ergonomische Griffe über die gesamte Höhe und
- Magnetverschlüsse an 3 Seiten
- Automatische Abtau- und Verdunstung für Kondenswasser
- Auch ohne Maschine lieferbar (Zentralkühlung und CO2)



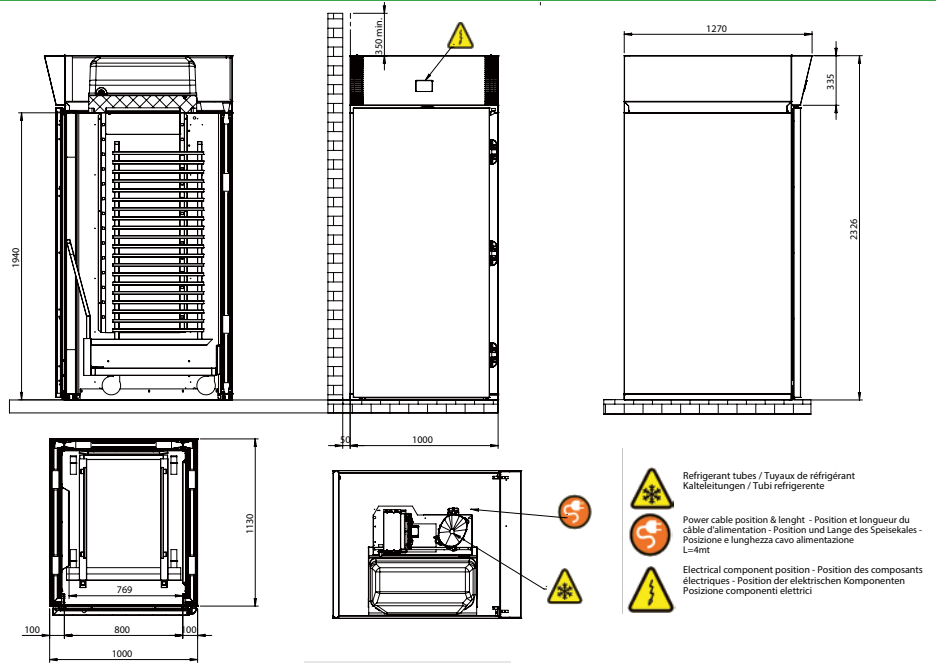
Steckfertig mit Kompressor	ROLL-IN COMPACT	Avec compresseur
Kühlschrank R290 Typen-Bezeichnung	9'610.00 ROLL-IN-COM-TN-M	Armoire de réfrigération R290 Indication
Tiefkühlschrank R290 Typen-Bezeichnung	10'915.00 ROLL-IN-COM-BT-M	Armoire de congélation R290 Indication
Zentralkühlung ohne Kompressor	ROLL-IN COMPACT	Raccordements sur froid central
Kühlschrank E-Ventil R134a Typen-Bezeichnung	9'295.00 ROLL-IN-COM-TN-O	Armoire de réfrigération vanne R134a Indication
Tiefkühlschrank E-Ventil R452A Typen-Bezeichnung	10'535.00 ROLL-IN-COM-BT-O	Armoire de congélation vanne R452A Indication
Auch möglich mit CO ²	Auf Anfrage / sur demande	Aussi possible avec le CO ²
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	nach Aufwand / en régie	Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	I = 313.00	CODE Transport net

KÜHL-/TIEFKÜHL
LAGERSCHRANK ROLL-IN COMPACT

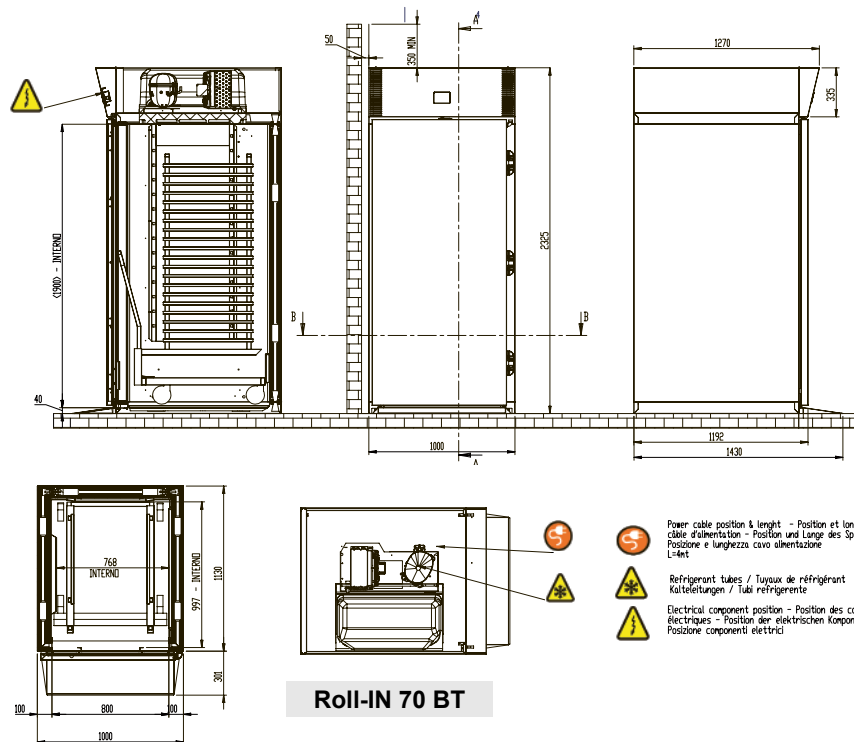
Ausführung		ROLL-IN COMPACT		Exécution	
Temperaturbereich	TN 	+2° / +10° C		Plage de température	TN 
Temperaturbereich	BT 	-20° / -15° C		Plage de température	BT 
Umluft		✓		Ventilation	
Aussenmasse: BxTxH (mm)	TN	850 x 970 x 2311		Dimensions extérieures: LxPxH (mm)	TN
Aussenmasse: BxTxH (mm)	BT	850 x 970 x 2350		Dimensions extérieures: LxPxH (mm)	BT
Innenmasse: BxTxH (mm)		660 x 800 x 1860		Dimensions intérieures : LxPxH (mm)	
Aussen / Material		Edelstahl		Extérieur / Matériau	
Innenausführung		Edelstahl		Aménagement intérieur	
Rauminhalt		1 Wagen GN / EN		Volume brut	
Rauminhalt brutto (l)		878		Volume brut (l)	
Rauminhalt netto (l)		...		Volume net (l)	
Gewicht brutto (kg)		TN 227 / BT 232		Poids brut (kg)	
Klimaklasse		5		Classe climatique	
		R290 GWP 3			
Kältemittel steckerfertig		TN 0,089 kg / BT 0,150 kg		Réfrigérant avec aggrégat	
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	TN	555		Puissance frigor. à -10°/+45°C (watt)	TN
Kälteleistung bei -25°/+45°C (Watt)	BT	1369		Puissance frigor. à -25°/+45°C (watt)	BT
Elektroanschluss		230 V / 50 Hz		Branchement	
Anschlussleistung (Watt)	TN	375		Puissance totale absorbée (watt)	TN
Anschlussleistung (Watt)	BT	860		Puissance totale absorbée (watt)	BT
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige		✓		Commande digitale avec affichage de température	
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung		✓		Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage	
Tür rechts gebandet, nicht umbandbar, ab Werk links gebandet möglich				Charnière à droite, pas interchangeable, départ usine charnière à gauche possible	
Tür mit steigenden Bändern		✓		Porte fermeture charnière à rampe	
ohne Boden	TN	✓		sans sol	TN
mit Boden 40mm	BT	✓		avec sol 40mm	BT
Magnetdichtung auswechselbar		✓		Joint magnétique changeable	
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)		70		Isolation sans CFC / HCFC (mm)	
Geräuscheniveau -dB (A)		<70db		Niveau de bruit -dB (A)	

Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Hordenwagen GN 2/1 mit 18 Aufl. (75 mm)	FR6925340	1'870.00	Chariot GN 2/1 avec 18 supports (75 mm)

KÜHL-/TIEFKÜHL LAGERSCHRANK ROLL-IN 70



ROLL-IN 70 TN



Roll-IN 70 BT

ROLL-IN 70 FÜR HORDENWAGEN

- Umluftsystem
- Paneelbauweis, Isolierung aus PU, HFCKW-frei, Stärke 80 mm e
- Stoßfänger auf der Rückseite und Innenseite der Tür aus Edelstahl
- Elektronische Steuerung mit Sicherheitsfunktionen
- Ergonomische Griffe über die gesamte Höhe und
- Magnetdichtungen an allen 4 Seiten Automatische Abtauvorrichtung und Kondenswasserverdampfung ohne Stromzufuhr
- Auch ohne Maschine lieferbar (Zentralkühlung und CO₂)

Steckfertig mit Kompressor	ROLL-IN 70	Avec compresseur
Kühlschrank R290 Typen-Bezeichnung	11'565.00 ROLL-IN70-TN-M	Armoire de réfrigération R290 Indication
Tiefkühlschrank R290 Typen-Bezeichnung	13'115.00 ROLL-IN70-BT-M	Armoire de congélation R290 Indication
Zentralkühlung ohne Kompressor	ROLL-IN 70	Raccordements sur froid central
Kühlschrank E-Ventil R134a Typen-Bezeichnung	11'245.00 ROLL-IN70-TN-O	Armoire de réfrigération vanne R134a Indication
Tiefkühlschrank E-Ventil R452A Typen-Bezeichnung	12'810.00 ROLL-IN70-BT-O	Armoire de congélation vanne R452A Indication
Auch möglich mit CO ₂	Auf Anfrage / sur demande	Aussi possible avec le CO ₂
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	nach Aufwand / en régie	Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	I = 313.00	CODE Transport net

KÜHL-/TIEFKÜHL
LAGERSCHRANK ROLL-IN 70

Ausführung		ROLL-IN 70	Exécution	
Temperaturbereich	TN	+2° / +10° C	Plage de température	TN
Temperaturbereich	BT	-20° / -15° C	Plage de température	BT
Umluft		✓	Ventilation	
Aussenmasse: BxTxH (mm)	TN	1000 x 1270 x 2326	Dimensions extérieures: LxPxH (mm)	TN
Aussenmasse: BxTxH (mm)	BT	1000 x 1270 x 2365	Dimensions extérieures: LxPxH (mm)	BT
Innenmasse: BxTxH (mm)	TN	769 x 1000 x 1940	Dimensions intérieures : LxPxH (mm)	TN
Innenmasse: BxTxH (mm)	BT	769 x 1000 x 1900	Dimensions intérieures : LxPxH (mm)	BT
Aussen / Material		Edelstahl	Extérieur / Matériau	
Innenausführung		Edelstahl	Aménagement intérieur	
Rauminhalt		1 Wagen GN / EN	Volume brut	
Rauminhalt brutto (l)		1480	Volume brut (l)	
Rauminhalt netto (l)		...	Volume net (l)	
Gewicht brutto (kg)		K 175 / F 200	Poids brut (kg)	
Klimaklasse		5	Classe climatique	
Kältemittel steckerfertig		R290 GWP 3 0,150 kg	Réfrigérant avec agrégat	
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	TN	555	Puissance frigor. à -10°/+45°C (watt)	TN
Kälteleistung bei -25°/+45°C (Watt)	BT	1379	Puissance frigor. à -25°/+45°C (watt)	BT
Elektroanschluss		230 V / 50 Hz	Branchement	
Anschlussleistung (Watt)	TN	250	Puissance totale absorbée (watt)	TN
Anschlussleistung (Watt)	BT	530	Puissance totale absorbée (watt)	BT
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige		✓	Commande digitale avec affichage de température	
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung		✓	Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage	
Tür rechts gebandet, nicht umbandbar, ab Werk links gebandet möglich			Charnière à droite, pas interchangeable, départ usine charnière à gauche possible	
Tür mit steigenden Bändern		✓	Porte fermeture charnière à rampe	
ohne Boden	TN	✓	sans sol	TN
mit Boden	BT	✓	avec sol	BT
Magnetdichtung auswechselbar		✓	Joint magnétique changeable	
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)		80	Isolation sans CFC / HCFC (mm)	
Geräuscheniveau -dB (A)		<70db	Niveau de bruit -dB (A)	
Zubehör		Art. Nr.	Brutto	Options
Hordenwagen GN 2/1 mit 15 Aufl. (89 mm)		7747-15	1'545.00	Charriot GN 2/1 avec 15 supports (89 mm)
Hordenwagen GN 2/1 mit 20 Aufl. (67 mm)		7747-20	1'710.00	Charriot GN 2/1 avec 20 supports (67 mm)
Hordenwagen EN 40/60 mit 15 Aufl. (89 mm)		7737-15	1'620.00	Charriot EN 40/60 avec 15 supports (89 mm)
Hordenwagen EN 40/60 mit 20 Aufl. (67 mm)		7737-20	1'825.00	Charriot EN 40/60 avec 20 supports (67 mm)

PROCESS-LINE BC 50



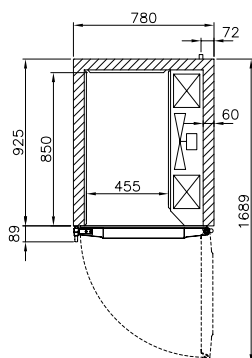
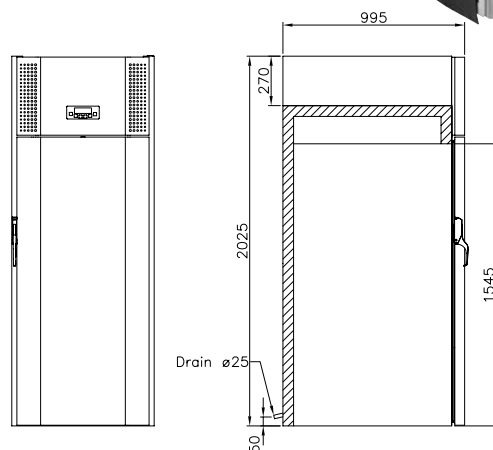
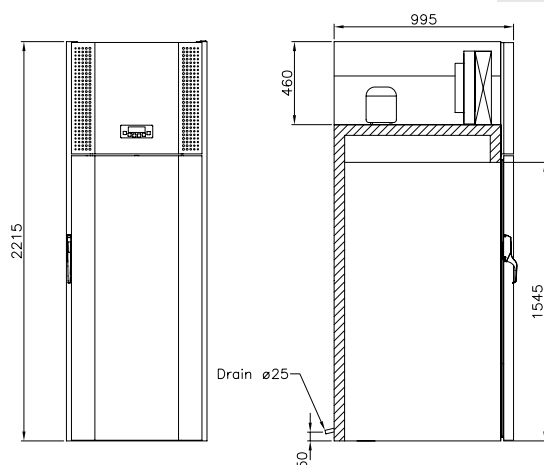
Steuerung / contrôle



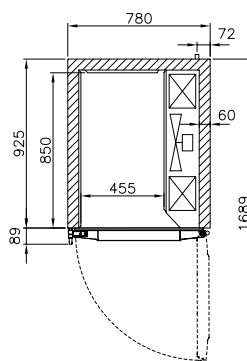
BC 50 CH



BC 50 CF



BC 50 CH



BC 50 CF

Steckerfertig mit Kompressor

Schockkühler
Typen-Bezeichnung

Zentralkühlung ohne Kompressor

Schockkühler
Typen-Bezeichnung

Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto
Transport CODE netto

BC 50 CH

24'120.00
BC-50-CH-M

BC 50 CF

19'410.00
BC-50-CF-O

Kat. 100320 = 46.30
H = 273.00

Avec compresseur

Refroidisseur rapide
Indication

Raccordements sur froid central

Refroidisseur rapide
Indication

Taxe anticipée de recyclage TAR net
CODE Transport net

3B

EDITION 2024/A22

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

GEWERBE KÜHL MÖBEL

PROCESS-LINE BC 50

Ausführung	BC 50 CH	BC 50 CF	Exécution
Temperaturbereich Lagerung 	-25°/+10° C		Plage de température stockage 
Schnellkühlen	+70° / +3° C		Refroidissement rapide
Temperaturbereich Kühlen	60 kg		Plage de température réfrigération
Kühlen von +70° C bis +3° C in 90 min.	✓		Refroidissem. +70° C jusqu' à +3° C en 90 min.
Umluft mit Luftleitblech 	✓		Ventilation a. plaque de diffusion d'air 
Aussenmasse: BxTxH (mm)	780x995x2215	780x995x2025	Dimensions extérieures: LxPxH (mm)
Aussen / Material	Edelstahl		Extérieur / Matériau
Innenausführung	Edelstahl		Aménagement intérieur
Gewicht brutto (kg) 	205	180	Poids brut (kg) 
Energieverbrauch, Kühlen kWh/kg	0.08		Consommation électr., Refroidissement kWh/kg
Klimaklasse			Classe climatique
Kältemittel steckerfertig	R452A GWP 2140 2,40 kg		Réfrigérant avec agrégat
expl. Ventil zentralgekühlt			Expl. Valve sans agrégat
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	4588	R404A 4500	Puissance frigor. à -10°/+45°C (watt)
Elektroanschluss	3x 400 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	Branchement
Anschlussleistung (Watt)	3011	3011	Puissance totale absorbée (watt)
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige	✓	✓	Commande digitale avec affichage de température
Wasserablauf erforderlich	✓	✓	écoulement d'eau indispensable
Tür rechts gebandet, umbandbar	✓	✓	Charnière à droite, interchangeable
Beleuchtung 	✓	✓	Eclairage 
Magnetdichtung auswechselbar	✓	✓	Joint magnétique changeable
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	60	60	Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau -dB (A)	63		Niveau de bruit -dB (A)

Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Hordenwagen mit 16 paar Auflagewinkeln für GN 1/1	81-863-9943	1'760.00	Chariot à claies avec 16 paires d'équerres de support pour GN 1/1
Umrüstset für Rational CPC 201 / SCC 201 und Einfahrer	81-863-0100	2'650.00	Kit de conversion pour Rational CPC 201 / SCC 201 et mono opérateur
Umrüstset für KPS60 für Rational iCombi Pro & Classic 20-1 / 1	81-863-0102	2'650.00	Conversion pour KPS60 pour Rational iCombi Pro & Classic 20-1 / 1
Kerntemperaturfühlerhalter für 1/1 und 2/1 GN Behälter	81-864-9961	415.00	Support de sonde de température à cœur pour bacs GN 1/1 et 2/1

Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art. Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Band links Tür	UM-TUERE	75.00	Charnière à gauche porte

MKG DRY 722 / 1422 GLASTÜR

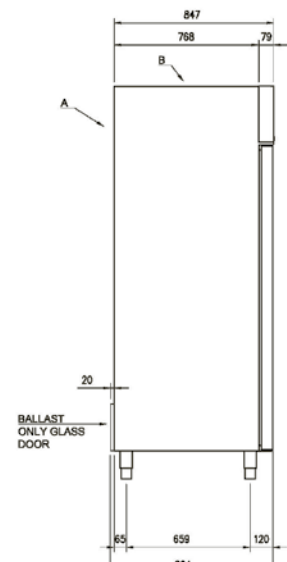
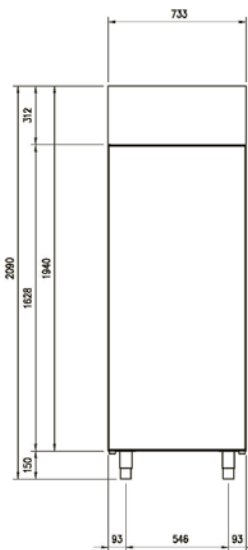
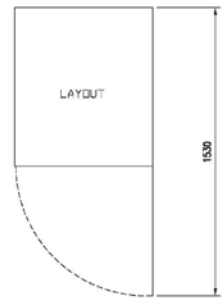
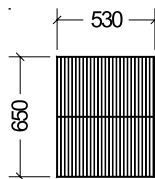


MKG DRY 722

Glastür / Edelstahl CNS



GN $\frac{2}{1}$ tief



A= ELECTRICAL CONNECTION SCHUKO
B= GAS CONNECTION ø8 ø10

Steckerfertig mit Kompressor

Reifekühlschrank R290

Typen-Bezeichnung

Reifekühlschrank R290

Typen-Bezeichnung

Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto

Transport CODE netto

MKG DRY 722 TN G

9'195.00

MKG-DRY-722-TN-G-M

11'853.00

MKG-DRY-722-TN-G-M-RAL

MKG DRY 1422 TN G

14'290.00

MKG-DRY-1422-TN-G-M

16'080.00

MKG-DRY-1422-TN-G-M-RAL

Kat. 100320 = 46.30

G = 225.00

Avec compresseur

Armoire de réfrigération de maturati-
on R290, Indication

Armoire de réfrigération de maturati-
on R290, Indication

Taxe anticipée de recyclage TAR net

CODE Transport net

3B

EDITION 2024/A22

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

GK M
GEWERBE KÜHL MÖBEL

MKG DRY 722 / 1422 GLASTÜR

Ausführung	MKG DRY 722 TN G	MKG DRY 1422 TN G	Exécution
Temperaturbereich	-2°/+7° C	-2°/+7° C	Plage de température
Umluft mit Luftleitblech	✓		Ventilation a. plaque de diffusion d'air
Aussenmasse: BxTxH (mm)	733 x 867 x 2090	1466 x 867 x 2090	Dimensions extérieures: LxPxH (mm)
Aussen / Material	CNS Auswahl RAL9005 Schwarz oder RAL 8004 Kupferbraun choix RAL9005 noir ou RAL 8004 brun cuivré		Extérieur / Matériau
	RAL		RAL
Innenausführung	CNS		Aménagement intérieur
Rauminhalt brutto (l)	-		Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)	458.2	916.4	Volume net (l)
Gewicht brutto (kg)	166	270	Poids brut (kg)
Klimaklasse	4		Classe climatique
	R290 GWP 3 0,10 kg	R290 GWP 3 0,13 kg	Réfrigérant avec agrégat
Kältemittel steckerfertig			
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	362	502	Puissance frigor. à -10°/+45°C (watt)
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz		Branchement
Anschlussleistung (Watt)	130	175	Puissance totale absorbée (watt)
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige und Feuchtigkeitskontrolle	✓		Commande digitale avec affichage de température et contrôle de l'humidité
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung	✓		Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage
Rost CNS höhenverstellbar	3		Grilles réglables Inox
Aufhängung mit 2 Haken	1		suspension avec 2 crochets
Ozonisator zur Desinfektion	✓		Ozoniseur pour la désinfection
Glastür rechts gebandet, umbandbar	✓		Charnière à droite, interchangeable
Glastür selbstschliessend mit Schloss	✓		Porte vitrée fermeture automatique avec serrure
Beleuchtung LED	✓		Eclairage LED
Boden innen mit gerundeten Ecken CNS	✓		Sol interne avec équerres rondes inox
Magnetdichtung auswechselbar	✓		Joint magnétique changeable
Sockel	✓		Socle
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	90		Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau -dB (5m)	42	50	Niveau de bruit -dB (5m)
Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Rost CNS GN 2/1, 530x650 mm	74768150	93.00	Etagère inox GN 2/1, 530x650 mm
Auflage-U-Profil CNS pro Stk. rechts/links 2x	74703270	30.00	Supports profil U inox par pièce droite/Gauche 2x
Auflagewinkel CNS 23 mm pro Stk. 2x	74703272	30.00	Supports inox 23 mm par pièce 2x
Beine höhenverstellbar (70/95 mm) pro Stk.	74702146	32.00	Pieds hauteur réglable (70/95 mm) par pcs.
4 Rollen ø 125 mm mit Bremse	ROLLEN-MKR-722	281.00	4 roulettes ø 125 mm avec freins
Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art. Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Umtausch Roste / Auflegewinkel	UM-ROSTE	44.00	Echange des grilles en usine / supports
Umtausch Füsse / Rollen	UM-BEINE	44.00	Echange de pieds en usine / roulettes
Band links Glastür	UM-G-TUERE	142.00	Charnière à gauche porte vitrée



Umluftsystem mit Luftleitblech



Glastüre; mit Argon Gas gefüllt, ohne Heizung auf Glas
Porte vitrée , remplie avec gaz Argon , sans chauffage sur vitre



FASTER-E

2 - 5



SMALL-E

6 - 11



**START X UND MULTI
X**

12-25



**ROLL-IN
START / MULTI**

26-31

3C

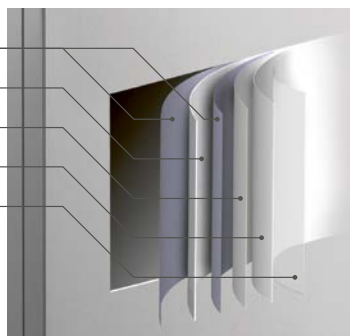


Die FASTER sind die preisgünstigsten Schnellkühler und Schockfroster !

Innovative Oberflächenbeschichtung
"Steel-PET":

- keine schmierige Oberflächen, dauerhaft und leicht zu reinigen.
- keine Fingerabdrücke mehr
- Touch-Control-System, für Schnellkühlen und Schockfrosten.

Chemische
Behandlung
Traitement chimique
Grundmetall
Métal de base
Farbe - Couleur
Film PET - Film PET
Schutzfolie
Film de protection



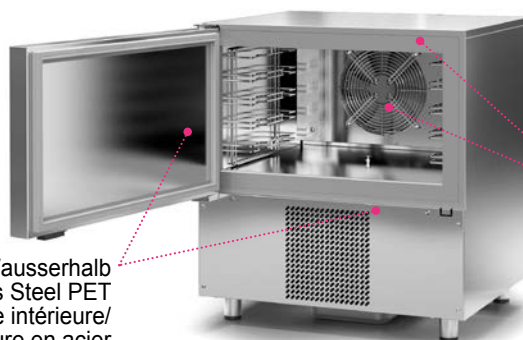
100%
HYGIENE
NO FINGERPRINT
TECHNOLOGY

Innentür/ausserhalb
aus Steel PET
Porte intérieure/
extérieure en acier
PET

Les refroidisseurs rapides et surgélateurs les moins chers!

Revêtement de surface innovant "Steel-PET" :

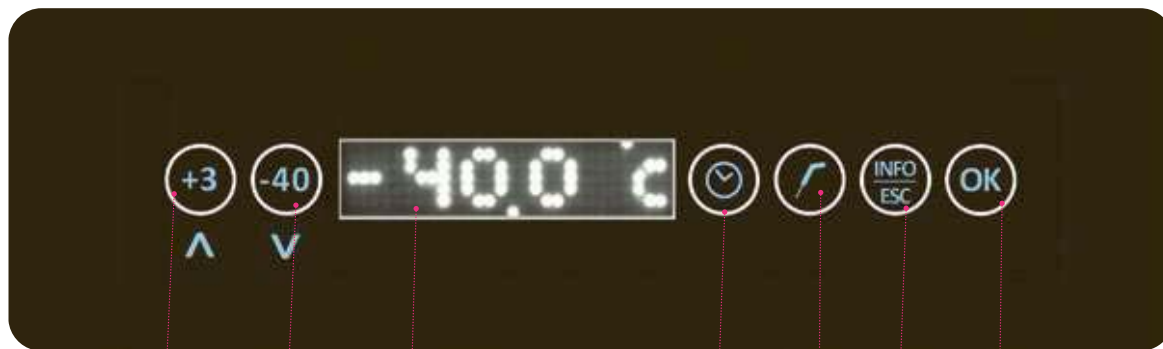
- Pas de surfaces grasses, durable et facile à nettoyer
- Plus de marques de doigts
- Système de contrôle tactile, pour un refroidissement et une surgélation rapides.



Innen in AISI 304
(mod. FASTER 5/10/15)

Intérieur en AISI 304
(mod. FASTER 5/10/15)





Auswahl Zyklus
Sélection du cycle

1. Schnelkkühlung (+3°)
Refroidissement rapide
2. Schockfrost (-40°)
Surgélation (-40°)

9 Sprachen
9 langues



Zeitmodus
Mode temps



Info Taste
Bouton "info"



Kernsonden-Modus
Mode sonde à cœur

Start/Stop/Stand-by/
Wahlbestätigungstaste
Bouton de sélection
Start / Stop / Stand-by

Standardausführung / Version standard



Einschub-Auflagen für
GN1/1 oder EN 400x600.
Supports coulissants
pour plateaux GN1/1 ou
400x600.



Kerntemperaturfühler
Capteur de température à
cœur

Optionale Ausstattung / Équipement en option



Einschub-Auflage Kit für
Pâtisserie
EN 400X600 (mod. -P)
Kit de support coulissant pour
la pâtisserie EN 400X600
(mod. -P)



LED Innenbeleuchtung
Éclairage intérieur à LED



OZONIZER

Sterilisationssystem
Système de stérilisation

FASTER E 3 / 5 / 10 / 15 GN 1/1



FASTER 3



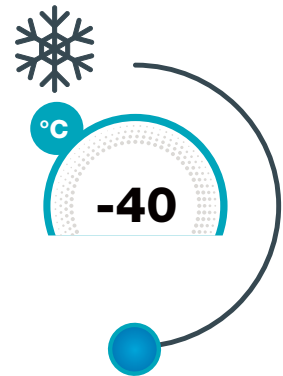
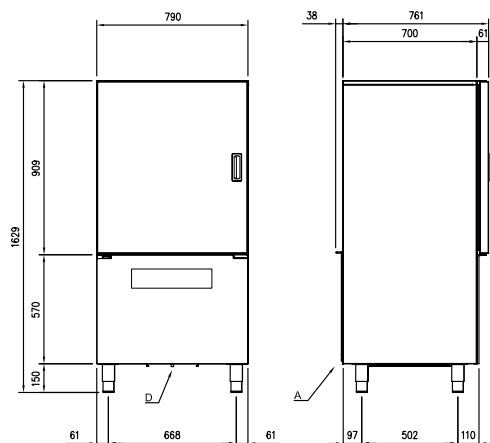
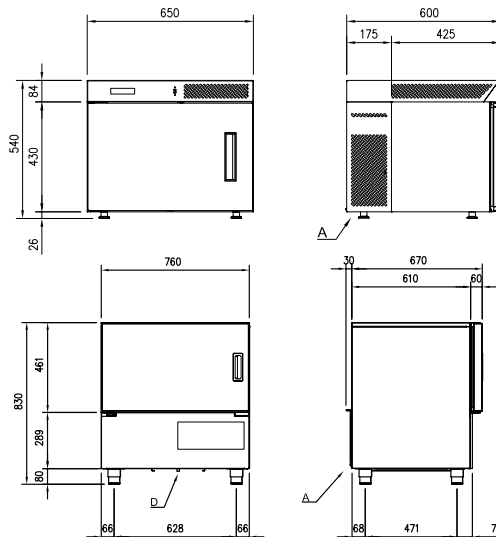
FASTER 5



FASTER 10



FASTER 15



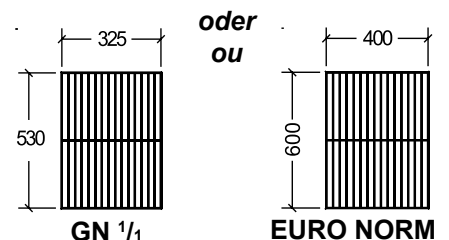
- Schockfrosten bei -40°C für professionelle Ergebnisse
- Schnellkühlen
- Auftauen

Vollautomatisch sowie manuell steuerbarer Kerntemperaturfühler.

Innen und aussen mit Steel Pet-Beschichtung
Für 3, 5, 10 oder 15 Einschübe
EN400x600 / GN 1/1, LED-Beleuchtung und weiteres Zubehör optional

- Surgélation à -40°C pour des résultats professionnels
- Refroidissement rapide
- Décongélation

Capteur de température à cœur entièrement automatique ou réglable manuellement.
Intérieur et extérieur en acier avec revêtement PET.
Pour 3, 5, 10 ou 15 plateaux EN400x600 / GN 1/1, éclairage LED et autres accessoires en option



Steckerfertig mit Kompressor

Schockkühler
Typen-Bezeichnung

Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto

Transport CODE netto

FASTER 3	FASTER 5	FASTER 10	FASTER 15
4'630.00 FASTER-E-3	5'275.00 FASTER-E-5	8'275.00 FASTER-E-10	10'750.00 FASTER-E-15
Kat. 100310 = 26.00		Kat. 100320 = 46.30	
C = 96.00	D = 113.00	F = 178.00	G = 225.00

Avec compresseur

Réfrigérateur rapide
Indication

Taxe anticipée de recyclage TAR net

CODE Transport net

3C

EDITION 2024/A23

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

GK M
GEWERBE KÜHL MÖBEL

FASTER E 3 / 5 / 10 / 15 GN 1/1

Ausführung	FASTER E 3	FASTER E 5	FASTER E 10	FASTER E 15	Exécution
Schnellkühlen Temperaturbereich Kühlen	+90° / +3° C				Refroidissement rapide Plage de température réfrigération
Schnellfroster Temperaturbereich Tiefkühlen	+90° / -18° C				Congélation rapide Plage de températurecongélation
Kühlen von +65° C bis +3° C in 90 min.	10 kg	15 kg	30 kg	40 kg	Refroidissem. +65° C jusqu' à +3° C en 90 '
Gefrieren von +65° C bis -18° C min 270 min.	min.5kg max.7 kg	min.5kg max.10 kg	min.10kg max.22kg	min.15kg max.28kg	Congélation +65° C jusqu' à -18° C en 270
Umluft	✓				Ventilation
Aussenmasse: BxTxH (mm)	650x610 x540	760x710 x830	790x807 x1630	790x807 x1970	Dimensions extérieures: LxPxH (mm)
Aussen / Material	Edelstahl Steel Pet Beschichtung®				Extérieur / Matériau
Innenausführung	Edelstahl AISI 304				Aménagement intérieur
Rauminhalt netto (l)	46	90	220	310	Volume net (l)
Gewicht brutto (kg)	65	104	143	207	Poids brut (kg)
Klimaklasse	5	5	5	5	Classe climatique
Kältemittel	R290 GWP 3 0,10 kg	R290 GWP 3 0,10 kg	R290 GWP 3 0,30 kg	R290 GWP 3 0,20+0,2 kg	Réfrigérant
Kälteleistung bei -30°/+45°C (Watt)	445	735	1068	2136	Puissance frigorifique à -30°/+45°C (watt)
230 V / 50 Hz				400 V / 50 Hz	Branchement
Elektroanschluss					
Anschlussleistung (Watt)	331	526	853	1706	Puissance totale absorbée (watt)
Energieverbrauch pro Zyklus, kwh/kg	+3° 0.11	0.09	0.05	0.04	Consommation d'énergie par cycle, kwh/kg
Energieverbrauch pro Zyklus, kwh/kg	-18° 0.54	0.49	0.21	0.15	Consommation d'énergie par cycle, kwh/kg
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige Touch Control	✓				Commande digitale avec affichage de température Touch Control
HACCP Daten download (USB)	✓				HACCP Téléchargement des données (USB)
für Schalen GN 1/1 40 mm tief oder EN 400 x 600 mm	3 Stk.	5 Stk.	10 Stk.	15 Stk.	pour bacs inox GN 1/1 profondeur 40 mm ou EN 400 x 600 mm
Tür links gebandet, nicht umbandbar ab Werk rechts gebandet möglich	✓				Charnière à gauche, pas interchangeable départ usine charnière à droite possible
Tür ohne Schloss	✓				Porte sans serrure
Integrierte LED-Beleuchtung	-	-	-	-	Eclairage LED intégré
Boden innen mit gerundeten Ecken ABS	✓				Sol interne avec équerres rondes ABS
Magnetdichtung auswechselbar	✓				Joint magnétique changeable
Beine höhenverstellbar, 4 Stk.	✓	✓	✓	-	Pieds hauteur réglable, 4 pcs.
Auf Rollen	-	-	-	✓	Sur rouleaux
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	50	60	60	60	Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau -dB (A)	50	53	56	56	Niveau de bruit -dB (A)

Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Beleuchtung LED Faster 5	FASTER5-LED	230.00	Éclairage LED Faster 5
Beleuchtung LED Faster 10	FASTER10-LED	280.00	Éclairage LED Faster 10
Beleuchtung LED Faster 15	FASTER15-LED	330.00	Éclairage LED Faster 15
Rollensatz, 4 Stk. (exkl. Faster 3)	4-RUOTE-BASIC	280.00	Jeu de 4 roulettes (excl. Faster 3)

Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art. Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Reglerinstruktion (ca. 2 Std.)	UM-START	250.00	Instruction régulateur (env. 2 h)
Umtausch Beine / Rollen	UM-BEINE	44.00	Echange de pieds en usine / roulettes



SMALL-E

Touch-Control für Schnellkühlung und Schockfrosten!

Die SMALL Schnellkühler und Schockfroster sind innen und aussen aus Edelstahl AISI 304. Das ergonomische Touch-Control-System befindet sich auf Augenhöhe.

Commande tactile pour un refroidissement et une surgélation rapides!

SMALL sont des refroidisseurs rapides et des surgélateurs en acier inoxydable AISI 304 à l'intérieur et à l'extérieur.

Le système de commande tactile ergonomique est situé à hauteur des yeux.

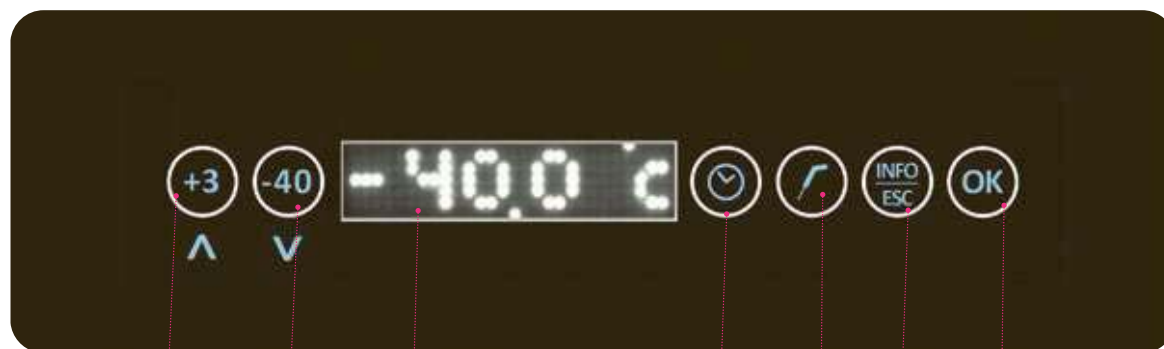


SMALL-E-5

SPEED 5S A700
+ SPRING 700 TN/A



SMALL-E



Auswahl Zyklus
Sélection du cycle

1. Schnelkkühlung (+3°)
Refroidissement rapide
2. Schockfrost (-40°)
Surgélation (-40°)

9 Sprachen
9 langues



Zeitmodus
Mode temps



Info Taste
Bouton "info"



Kernsonden-Modus
Mode sonde à cœur

Start/Stop/Stand-by/
Wahlbestätigungstaste
Bouton de sélection
Start / Stop / Stand-by

Standardausführung / Version standard



Einschub-Auflagen für
GN1/1 oder EN 400x600.
Supports coulissants
pour plateaux GN1/1 ou
400x600.



Kerntemperaturfühler
Capteur de température à
cœur



LED Innenbeleuchtung
Éclairage intérieur à LED

SMALL-E GN 1/1



°C

-40

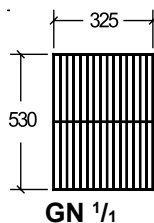
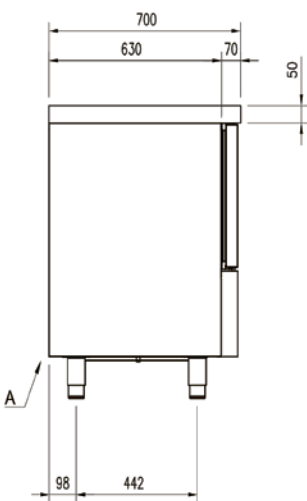
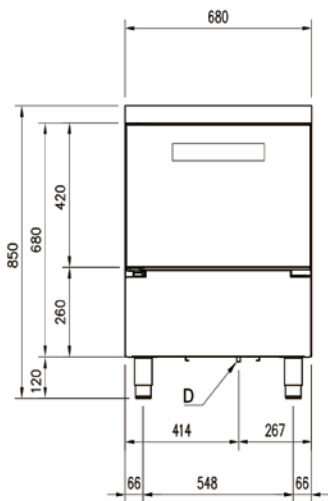
- Schockfrozen bei -40°C für professionelle Ergebnisse
- Surgélation à -40°C pour des résultats professionnels



SPEED 5 S A...

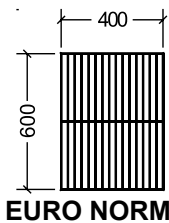


SPEED 5

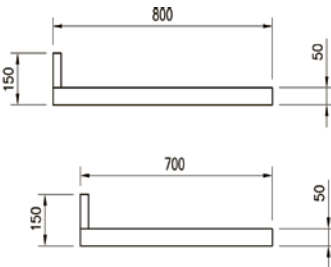


GN 1/1

oder
ou



EURO NORM



Steckerfertig mit Kompressor

SMALL-E
5 S A700

SMALL-E
5 S V700

SMALL-E
5 S A800

SMALL-E
5 S V800

SMALL-E
5 S SP

Avec compresseur

Schockkühler
Typen-Bezeichnung

6'860.00
SMALL-E-
5-S-A700

6'475.00
SMALL-E-
5-S-V700

6'890.00
SMALL-E-
5-S-A800

6'770.00
SMALL-E-
5-S-V800

6'325.00
SMALL-E-5-
S-SP

Réfrigérateur rapide
Indication

Vorgezogene Recyclinggebühr
vRG netto

Kat. 100320 = 46.30

Taxe anticipée de recyclage TAR net

Transport CODE netto

D = 113.00

CODE Transport net

3C

EDITION 2024/A23

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

GEWERBE KÜHL MÖBEL

SMALL-E GN 1/1

	SMALL-E 5 S A700	SMALL-E 5 S V700	SMALL-E 5 S A800	SMALL-E 5 S V800	SMALL-E 5 S SP	
Ausführung						Exécution
Schnellkühlen Temperaturbereich Kühlen	+90° / +3° C					Refroidissement rapide Plage de température réfrigér.
Schnellfroster Temperaturbereich Tiefkühlen	+90° / -18° C					Congélation rapide Plage de température congélation
Kühlen von +90° C bis +3° C in 90 min.	10 kg					Refroidissem. +90° C jusqu' à +3° C en 90 min
Gefrieren von +90° C bis -18° C min 270 min.	min.5kg max.9 kg					Congélation +90° C jusqu' à -18° C en 270 min
Umluft	✓					Ventilation
Aussenmasse: Breite (mm)	680					Dimensions extérieures: largeur (mm)
Aussenmasse: Tiefe (mm)	700	700	800	800	700	Dimensions extérieures: profondeur (mm)
Aussenmasse: Höhe (mm)	850+100	850	850+100	850	800	Dimensions extérieures: hauteur (mm)
Aussen / Material	CNS					Extérieur / Matériau
Innenausführung	CNS					Aménagement intérieur
Rauminhalt netto (l)						Volume net (l)
Gewicht brutto (kg)	103	102	98	98	87	Poids brut (kg)
Klimaklasse	5					Classe climatique
Kältemittel	R290 GWP 3 0,15 kg					Réfrigérant
Kälteleistung bei -30°/+45°C (Watt)	490					Puissance frigorifique à -30°/+45°C W
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz					Branchement
Anschlussleistung (Watt)	400					Puissance totale absorbée (watt)
Energieverbrauch pro Zyklus, kwh/kg +3°	0.12					Consommation d'énergie par cycle, kwh/kg +3°
Energieverbrauch pro Zyklus, kwh/kg -18°	0.58					Consommation d'énergie par cycle, kwh/kg -18°
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige Touch Control	✓					Commande digitale avec affichage de température Touch Control
HACCP Daten download (USB)	✓					HACCP Téléchargement des données (USB)
für Schalen GN 1/1 40 mm tief oder EN 400 x 600 mm	5 Stk.					pour bacs inox GN 1/1 profondeur 40 mm ou EN 400 x 600 mm
Tür links gebandet, nicht umbandbar ab Werk rechts gebandet möglich	✓					Charnière à gauche, pas interchangeable départ usine charnière à droite possible
Tür ohne Schloss	✓					Porte sans serrure
Integrierte LED-Beleuchtung Boden innen mit gerundeten Ecken CNS	-	-	-	-	-	Eclairage LED intégré Sol interne avec équerres rondes inox
Magnetdichtung auswechselbar	✓					Joint magnétique changeable
Beine höhenverstellbar, 4 Stk.	✓					Pieds hauteur réglable, 4 pcs.
mit Arbeitsplatte	✓ 50mm	✓ 50mm	✓ 50mm	✓ 50mm	-	avec plan de travail
mit Aufkantung 100mm	✓		✓			avec dossier 100mm
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	45					Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau -dB (A)	50					Niveau de bruit -dB (A)

Zubehör	Art.-Nr.	Brutto	Options
Beleuchtung LED Speed 5	SPEED5-LED	230.00	Éclairage LED Speed 5
Rollensatz, 4 Stk.	4-RUOTE-BASIC	280.00	Jeu de 4 roulettes
Mehrpreis für rechts gebandet	PORTAOP	470.00	Prix supplémentaire pour charnière à droite
Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art.-Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Reglerinstruktion (ca. 2 Std.)	UM-START	250.00	Instruction régulateur (env. 2 h)
Umtausch Beine / Rollen	UM-BEINE	44.00	Echange de pieds en usine / roulettes

START X UND MULTI X

SCHOCKKÜHLER UND SCHOCKFROSTER REFROIDISSEURS RAPIDES ET SURGÉLATEURS

START



**SCHNELLKÜHLEN
SCHOCKFROSTEN
AUFTAUEN**

MULTI



**SCHNELLKÜHLEN
SCHOCKFROSTEN
AUFTAUEN
GÄRFUNKTION
NIEDERGAREN
KOMBI ZYKLUS**

INFINITY
Evolution

Einfach bedienbar mit
9-Zoll-Touchscreen.

Facile à utiliser grâce à
l'écran tactile de 9 pouces.

SIE HABEN DIE WAHL ZWISCHEN Modell START UND MULTI

INFINITY ist ein 6 in 1 Multifunktions-Assistent mit 9 Zoll Touch-Screen-System. INFINITY garantiert beste Leistung im gesamten Prozess "Cook & Chill" - von der Kühlung bis zur Garzeit.

Die Infinity-Software ist in einer Gastronomie und Konditorei-Version lieferbar, programmiert mit spezifischen Funktionalitäten je nach Arbeitsprozess. Die Kapazität dieses innovativen Gerätes reicht vom Modell mit 5 Blechen- ideal für kleine Unternehmen, bis hin zu 120 Blechen für Grossküchen und Grosshandel.

Eine Software, 7 Zyklen, endlose Kombinationen.

Mehr als ein Schockfroster: Die beiden Prozessschränke sind ein unerlässlicher Helfer für jeden Profi in der Gastronomiebranche.

Der multifunktionelle Schockfroster ist sehr bedienerfreundlich und hebt die Frische und den Geschmack der Gerichte hervor. Dabei ist stets die nötige Kontrolle über die Nahrungsmittel gewährleistet.

Infinity ist das ideale Gerät für die effiziente Rationalisierung von Kosten und Arbeitszeit sowie die praktisch beste Lösung für alle Bedürfnisse in der Küche.

VOUS AVEZ LE CHOIX ENTRE Modèle START ET MULTI

INFINITY est un assistant multifonctionnel 6 en 1 avec un système d'écran tactile de 9 pouces. INFINITY garantit les meilleures performances de l'ensemble du processus „Cook & Chill“ - du refroidissement au temps de cuisson.

Le logiciel Infinity est disponible en version gastronomie et confiserie, programmé avec des fonctionnalités spécifiques en fonction du processus de travail. La capacité de cet appareil innovant va d'un modèle à 5 plateaux- idéal pour les petites entreprises- à 120 plateaux pour la restauration collective et les grossistes.

Un logiciel, 7 cycles, des combinaisons infinies.

Plus qu'un surgélateur: les deux armoires de processus sont une aide indispensable pour tout professionnel de la restauration.

Le surgélateur à air pulsé multifonctionnel est très convivial et améliore la fraîcheur et le goût des plats. Le contrôle nécessaire sur les aliments est toujours garanti.

L'Infinity est l'appareil idéal pour une rationalisation efficace des coûts et du temps de travail ainsi que la solution la plus pratique pour tous les besoins de la cuisine.



Kantine

Grossküchen

Grand Hotel

Catering

**Catering
airlines**

Live Cooking

3C

EDITION 2024/A23

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
GEWERBE KÜHL MÖBEL

START X UND MULTI X



mehr Service
plus de service

bessere Qualität
une meilleure qualité

mehr Profit
plus de profit

steigert die Interaktivität
augmente l'interactivité

bessere Organisation
meilleure organisation

Produktivitätssteigerung
Augmentation de la production



weniger Gewichtsverlust
Perte de poids

weniger Verbrauch
moins de consommation

tiefere Energiekosten
réduction des coûts énergétiques

weniger Betriebskosten
des coûts de gestion réduits

weniger Personalkosten
des coûts de personnel réduits



INFINITY⁷
Evolution

RICHTIG KONSERVIEREN, FRISCH SERVIEREN

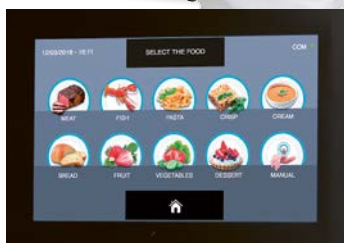
- Der Schnellkühler START wurde speziell für das schnelle Abkühlen oder Einfrieren heisser Speisen entwickelt.
- Der MULTI ist ein multifunktionales Hightech-gerät mit zusätzlich warmen Zyklen.

Das Schnellkühl- bzw. Schockfrost-Verfahren eröffnet in allen Speisenbereichen neue Möglichkeiten der Vorbereitung und Konservierung in Garfrische. Gerichte können tellerfertig dekoriert, konserviert und auf Abruf regeneriert und serviert werden.

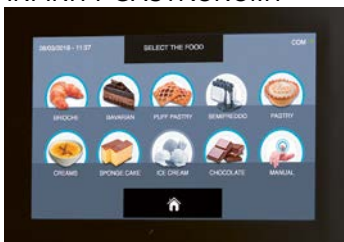
Das abkühlen heisser Produkte reduziert die Bakterienentwicklung und den damit verbundenen Farb- und Geschmacksverlust. Mit diesen Kühlern können Mahlzeiten zu jeder Tages- und Nachtzeit zubereitet und/oder gelagert werden.

Durch Abkühlen der Speisen auf $+2/3^{\circ}\text{C}$ unmittelbar nach dem Kochen, können die zwischen 5 und 7 Tagen gelagert werden und die Qualität bleibt hervorragend. Die Feuchtigkeit im Produkt, die normalerweise nach dem Garen verdunstet, bleibt beim Abkühlen im Lebensmittel und verhindert so Austrocknung, Gewichts- und Qualitätsverlust. Der Schnellkühler ist überall dort im Einsatz, wo das Endprodukt nicht innerhalb von zwei Stunden nach der Herstellung verbraucht wird, z. B. in Gastronomiebetrieben, Bäckereien, Metzgereien, Restaurants, Kantinen, Hotels, Krankenhäusern, Unterständen, Eisdieleen, Pflegeheimen usw.

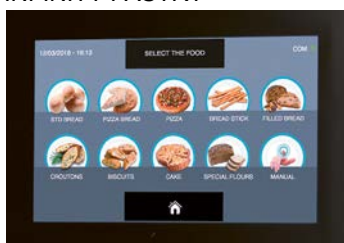
Die Afinox-Lösung für die HACCP-Standards. Die neuen Hygienevorschriften bei der Zubereitung von Lebensmitteln haben dazu beigetragen, dass der Einsatz eines Schnellkühlers / Schockfrosters zunehmend erforderlich ist, um eine zuverlässige Kühlung in möglichst kurzer Zeit (90 Minuten) zu gewährleisten. Dies gilt für Produkte, die einer thermischen Behandlung unterzogen wurden, wodurch die Bakterienvermehrung verringert wird. Der Schockfroster (150 min) bis -18°C ermöglicht die Aufrechterhaltung der Qualität der Produkte und stellt sicher, dass Sie Ihre Arbeit je nach Bedarf wöchentlich oder monatlich organisieren können.



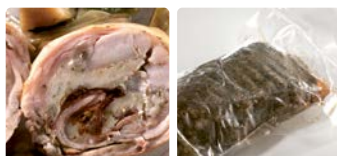
INFINITY GASTRONOMY



INFINITY PASTRY



INFINITY BAKERY



Langsames Garen bei niedriger Temp.
Cuisson lente à basse température

Trocknen/Dörren
Confit-Kochen
Gären

Séchage
Cuisson de confit
Levée de pâte

CONSERVER CORRECTEMENT, SERVIR FRAIS

- Le refroidisseur START a été spécialement conçu pour le refroidissement ou la congélation rapides d'aliments chauds.
- Le MULTI est un appareil multifonctionnel de haute technologie avec des cycles de chaleur supplémentaires.

Le processus de refroidissement rapide ou de surgélation ouvre de nouvelles possibilités de préparation et de conservation en fraîcheur cuite dans tous les domaines de l'alimentation. Les plats peuvent être conservés décorés prêts à être servis et régénérés et servis à la demande.

Le refroidissement des produits chauds réduit le développement de bactéries et la perte de couleur et de goût qui en découle. Grâce à ces cellules de refroidissement, les repas peuvent être préparés et/ou conservés à toute heure du jour ou de la nuit.

En refroidissant les aliments immédiatement après leur cuisson et en les stockant à $+2/3^{\circ}\text{C}$, ils peuvent être stockés entre 5 et 7 jours et leur qualité reste excellente. L'humidité du produit, qui s'évapore normalement après la cuisson, reste dans les aliments pendant le refroidissement, ce qui empêche la déshydratation, la perte de poids et de qualité. Le refroidisseur rapide peut être utilisé partout où le produit final n'est pas consommé dans les deux heures suivant sa production, par exemple dans les établissements de restauration, les boulangeries, les boucheries, les restaurants, les cantines, les hôtels, les hôpitaux, les abris, les glaciers, les maisons de retraite, etc.

Solution Afinox pour les normes HACCP.
Les nouvelles règles d'hygiène dans la préparation et la cuisson des aliments ont contribué à la nécessité croissante d'utiliser un refroidisseur rapide / surgélateur pour assurer un refroidissement fiable dans le temps le plus court possible (90 minutes). Cela s'applique aux produits qui ont subi un traitement thermique, ce qui réduit la prolifération des bactéries. La surgélation (150 min) à -18°C qui suit permet de maintenir la qualité des produits et d'organiser votre travail de manière hebdomadaire ou mensuelle, selon vos besoins.



Infinity Evolution 9" Touchscreen-Farbdisplay zur ständigen Überwachung von Temperaturbereichen, Leistung und Ergebnis.

- Einfach anwendbares Softwareprogramm inkl. regelmässigen Updates
- 24 h Einsatzbereit
- Durch die präzise Assistenz-Dienstleistung mit 22 integrierten Videos und YouTube Kanal von Afinox wird der Benutzer verständlich geführt und angeleitet
- Durch den ständigen Informationsaustausch der Anwender via Infinity werden alle Benutzer laufend mit praktischen Tipps und Infos versorgt.
- Die Software kann intuitiv auf die Tätigkeiten in Gastronomie, Pâtisserie und Bäckerei angepasst werden

USB-Port zum Laden oder Herunterladen von Rezepten, HACCP-Daten und für jede zukünftige Software Aktualisierung.



Port USB pour le chargement ou le téléchargement de recettes, données HACCP et pour toute mise à jour future du logiciel.

Über Wi-Fi und Kabelverbindung kann eine Überwachungs-Software angeschlossen werden, um die HACCP-Werte ständig zu überwachen.



La connexion Wi-Fi et câblée permet de surveiller et de un logiciel peut être connecté afin de contrôler en permanence les valeurs HACCP à surveiller.

Anwendungssoftware für die Fernsteuerung von einem mobilen Gerät aus.



Logiciel d'application pour le contrôle à distance à partir d'un appareil mobile.



HACCP-Grafiken zur Überwachung von Temperaturen und Zyklusdauer in Echtzeit.

HACCP-Berichte können über den USB-Port angezeigt und auf einen PC heruntergeladen werden. Das Archiv der HACCP-Berichte kann bis zu einem Jahr zurück durchsucht werden, indem einfach das gewünschte Datum eingegeben wird. Auf diese Weise können Zyklusgrafiken, Zeitabläufe, erreichte Minimal- und Maximaltemperaturen eingesehen und verglichen werden. Darüber hinaus können durch die Abfrage von Verbrauchsdaten genaue Berechnungen der Produktionskosten von Produkten durchgeführt werden.

INFINITY Evolution

Écran tactile couleur Infinity Evolution 9" pour un affichage en continu – Surveillance des plages de température, des performances et des résultats.

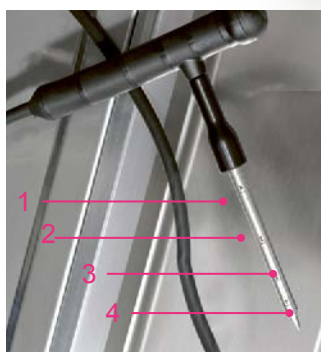
- Programme logiciel facile à utiliser, avec mises à jour régulières
- 24 h Prêt à fonctionner
- Grâce à la précision du service d'assistance avec 22
- Les vidéos et la chaîne YouTube d'Afinox seront les utilisateurs
- être guidé et instruit de manière compréhensible
- Grâce à l'échange constant d'informations entre les utilisateurs via Infinity, tous les utilisateurs reçoivent en permanence des conseils et des informations pratiques.
- Le logiciel peut être adapté intuitivement aux activités de la gastronomie, de la pâtisserie et de la boulangerie.



HACCP

Graphiques HACCP pour le contrôle des températures et de la durée du cycle en temps réel.

Les rapports HACCP peuvent être affichés et téléchargés sur un PC via le port USB. Les archives des rapports HACCP peuvent être consultées jusqu'à un an en entrant simplement la date souhaitée. De cette façon, les graphiques de cycles, les séquences temporelles, les températures minimales et maximales atteintes peuvent être visualisées et comparées. En outre, en interrogeant les données de consommation, il est possible de calculer avec précision les coûts de production des produits.



FOOD SCAN

NAHRUNGSMITTELSKAN MIT MEHRPUNKTSONDE

Infinity ist der einzige Kühler, der mit einer Mehrpunkt-Pinsonde als Standard ausgestattet ist. **Die 4 Messpunkte können einfach und sofort die genaue Temperatur von Lebensmitteln ermitteln.** Führt man die Sonde korrekt ein, ist das Gerät in der Lage, die Temperatur auf den vier Stiften abzutasten und die höchste Temperatur zu ermitteln, die der Bezugspunkt für das

Erreichen der gewünschten Temperatur sein wird. Darüber hinaus sind verschiedene Optionen erhältlich, wie z.B. die drahtlose WMP-Sonde oder die beheizte Kernsonde.

VIDEO DEMONSTRATION

Anwendungsvideos helfen beim Einrichten des Zyklus und der Gerätefunktionen durch das Küchenpersonal, wodurch die Kosten und die Ausbildungszeit eliminiert werden. Service-Videos bieten technische Unterstützung.



HILFE
AIDER

SELBSTDIAGNOSE

Die Selbstdiagnoseprozesse und Autokorrektursequenzen von Infinity sind eine Demonstration der Zuverlässigkeit, da sie Kosten und Unannehmlichkeiten aufgrund von Maschinenstillstandszeiten verhindern und ihren Einsatz bis zur Durchführung von Reparaturen ermöglichen.



ALARM
ALARME

ENERGIEVERBRAUCHS-KONTROLLE

Der Energieverbrauch aller Zyklen von Infinity ist immer in dem dafür vorgesehenen Bereich sichtbar. Darüber hinaus weisen Leistungspegel und Batteriedaten auf eine korrekte Stromversorgung hin.

ANALYSE DES ALIMENTS AVEC UNE SONDE MULTIPOINT

Infinity est le seul refroidisseur équipé d'une sonde à aiguille multipoint en standard. Les 4 points de mesure peuvent facilement et immédiatement déterminer la température exacte des aliments. Même si la sonde est complètement insérée correctement, l'instrument est capable de scanner la température sur les 4 aiguilles et de déterminer la température la plus élevée qui sera le point de référence pour atteindre la température souhaitée. Diverses options sont également disponibles, comme la sonde sans fil WMP ou la sonde à cœur chauffée.

VIDÉO DE DÉMONSTRATION

Les vidéos des utilisateurs aident le personnel de cuisine à régler le cycle et les fonctions de la machine, ce qui élimine les coûts et le temps de formation. Les vidéos de service fournissent un soutien technique.

AUTODIAGNOSTIC

Les processus d'autodiagnostic et les séquences d'auto-correction d'Infinity sont une démonstration de fiabilité en éliminant le coût et les inconvénients des temps d'arrêt des machines et en permettant leur utilisation jusqu'à ce que les réparations soient effectuées.

CONTRÔLE DE LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE

La consommation d'énergie de tous les cycles de l'Infinity est toujours visible dans la zone prévue à cet effet. De plus, les niveaux de puissance et les données relatives aux batteries indiquent une alimentation électrique correcte.

STANDARD-AUSFÜHRUNG / EXÉCUTION STANDARD

Ergonomisch geformter Handgriff
Poignée de forme ergonomique



Wartungsfreundlich
Maintenance facile



Einschub-Auflagen für GN1/1 oder EN 400x600.
Supports coulissants pour plateaux GN 1/1 ou EN 400x600.



Mit EASY CLEAN Filter - einfach zu reinigen!
Avec le filtre EASY CLEAN - facile à nettoyer!



ÜBERWACHUNG HACCP-DATEN
über TRACER-Anwendung
Suivi des données HACCP via
l'application TRACER



Model START LED-
Innenbeleuchtung
Modèle START éclai-
rage intérieur à LED.



Fernüberwachung über Cloud
Surveillance à distance via le
Cloud



Beheizte Kerntemperatursonde
Sonde de température à cœur
chauffée



Wireless Mehrpunkt-Kernsonde.
Sonde à cœur multipoint sans fil.

START X 5 / 10 / 15



BLAST CHILLING



SHOCK FREEZING



THAWING



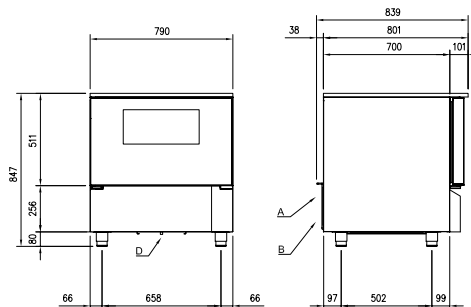
°C

-40

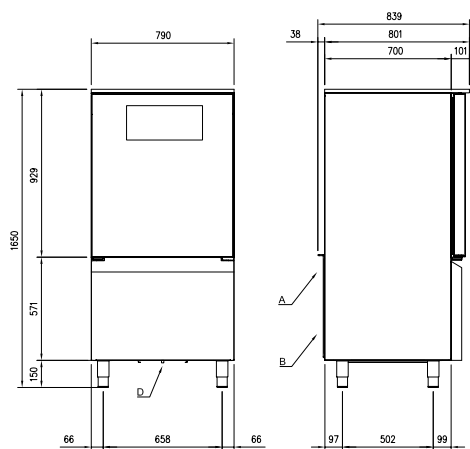
- Schockfrosten bei -40°C für professionelle Ergebnisse
- Surgélation à -40°C pour des résultats professionnels



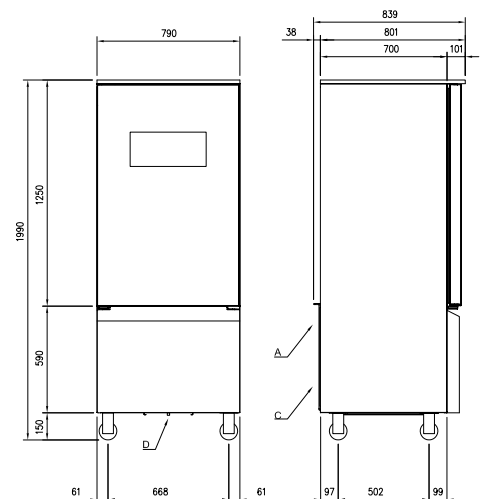
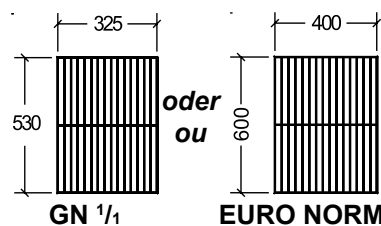
START X 5



START X 10



START X 15



Steckerfertig mit Kompressor

Schockfroster
Typen-Bezeichnung

START X 5

8'100.00
START-X-5

START X 10

13'805.00
START-X-10

START X 15

16'000.00
START-X-15

Avec compresseur

Réfrigérateur rapide
Indication

Zentralkühlung ohne Kompressor

Schockfroster ohne Ventil
Typen-Bezeichnung

START 5

6'220.00
START-X-5-O

START 10

10'160.00
START-X-10-O

START 15

11'780.00
START-X-15-O

Raccordements sur froid central

Réfrigérateur rapide ohne Ventil
Indication

Auch möglich mit CO²

Auf Anfrage / sur demande

Aussi possible avec le CO²

Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto

Kat. 100320

= 46.30

Taxe anticipée de recyclage TAR net

Transport CODE netto

D = 113.00

E = 132.00

F = 178.00

CODE Transport net

3C

EDITION 2024/A23

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
GEWERBE KÜHL MÖBEL

START X 5 / 10 / 15

Ausführung	START X 5	START X 10	START X 15	Exécution
Schnellkühlen Temperaturbereich Kühlen	+90° / +3° C			Refroidissement rapide Plage de température réfrigération
Schnellfroster Temperaturbereich Tiefkühlen	+90° / -18° C			Congélation rapide Plage de températurecongélation
Kühlen von +90° C bis +3° C in 90 min.	25 kg	40 kg	70 kg	Refroidissem. +90° C jusqu' à +3° C en 90 '
Gefrieren von +90° C bis -18° C min 270 min.	min.10kg max.15kg	min.20kg max.30kg	min.30kg max.50kg	Congélation +90° C jusqu' à -18° C en 270
Auftaufunktion	✓			Fonction de décongélation
Multilevel-Funktion	✓			Fonction multi-niveaux
Umluft	✓			Ventilation
Aussenmasse: BxTxH (mm)	790x839x 847	790x839x 1650	790x839x 1990	Dimensions extérieures: LxPxH (mm)
Aussen / Material	CNS			Extérieur / Matériau
Innenausführung	CNS			Aménagement intérieur
Gewicht brutto (kg)	118	180	202	Poids brut (kg)
Klimaklasse	5			Classe climatique
Kältemittel	R290 GWP 3 0,160 kg	R290 GWP 3 0,350 kg	R290 GWP 3 0,20 + 0,20 kg	Réfrigérant
Kälteleistung bei -30°/+45°C (Watt)	730	1312	2624	Puissance frigorifique à -30°/+45°C (watt)
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	Branchement
Anschlussleistung (Watt)	468	876	1752	Puissance totale absorbée (watt)
Energieverbrauch pro Zyklus, kwh/kg	0.08	0.03	0.03	Consommation d'énergie par cycle, kwh/kg
Energieverbrauch pro Zyklus, kwh/kg	0.50	0.12	0.12	Consommation d'énergie par cycle, kwh/kg
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige Touch Control	✓			Commande digitale avec affichage de température Touch Control
HACCP Daten download (USB)	✓			HACCP Téléchargement des données (USB)
Mehrpunkte-Kernsonde	✓			Sonde à noyau multipoint
für Schalen GN 1/1 40 mm tief oder EN 400 x 600 mm	5 Stk.	10 Stk.	15 Stk.	pour bacs inox GN 1/1 profondeur 40 mm ou EN 400 x 600 mm
Tür links gebandet, nicht umbandbar ab Werk rechts gebandet möglich	✓			Charnière à gauche, pas interchangeable départ usine charnière à droite possible
Tür ohne Schloss	✓			Porte sans serrure
Integrierte LED-Beleuchtung	-	-	-	Eclairage LED intégré
Boden innen mit gerundeten Ecken CNS	✓			Sol interne avec équerres rondes CNS
Magnetdichtung auswechselbar	✓			Joint magnétique changeable
Beine höhenverstellbar, 4 Stk.	✓	✓		Pieds hauteur réglable, 4 pcs.
Auf Rollen	-	-	✓	Sur rouleaux
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	60			Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau -dB (A)	53	56	70	Niveau de bruit -dB (A)
Zubehör	Art.-Nr.	Brutto		Options
Beleuchtung LED START 5	LED-START-5	230.00		Eclairage LED START 5
Beleuchtung LED START 10	LED-START-10	280.00		Eclairage LED START 10
Beleuchtung LED START 15	LED-START-15	330.00		Eclairage LED START 15
Beheizter Kerntemperaturfühler	SONDARISC	470.00		Sonde de température à cœur chauffée
Rollensatz, 4 Stk.	4-RUOTE-START	280.00		Jeu de 4 roulettes
Mehrpreis für rechts gebandet	PORTAOP	470.00		Prix supplémentaire pour charnière à droite
Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art.-Nr.	Netto		Participation aux frais de travail
Reglerinstruktion (ca. 2 Std.)	UM-START	250.00		Instruction régulateur (env. 2 h)
Umtausch Beine / Rollen	UM-BEINE	44.00		Echange de pieds en usine / roulettes

MULTI X 5 / 8 / 10 / 15

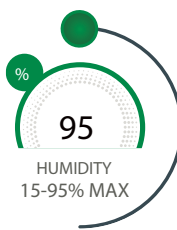
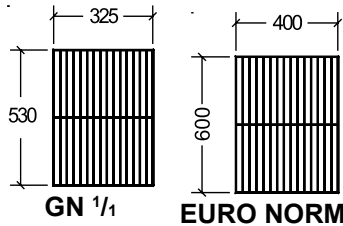


- Prozessschrank mit Gär-/ und Niedertemperaturgar-Funktion als komplett Zyklus programmierbar

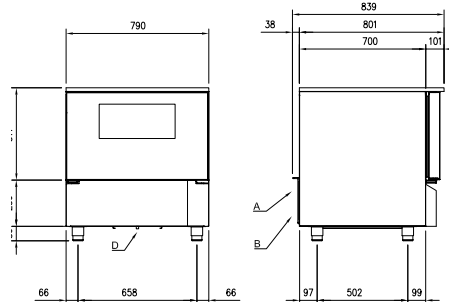


-40

- Schockfrosten bei -40°C für professionelle Ergebnisse
- Surgélation à -40°C pour des résultats professionnels



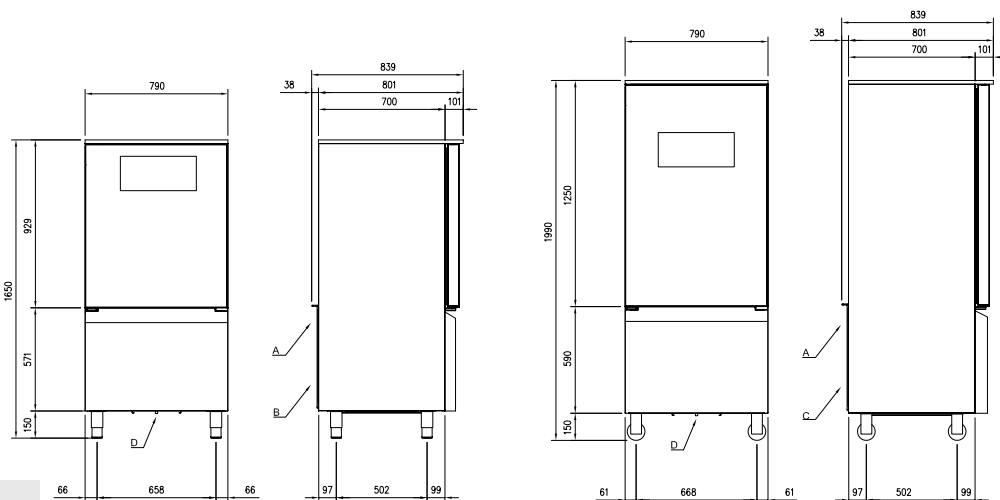
MULTI X 5



MULTI X 15



MULTI X 10



Steckerfertig mit Kompressor

Prozessschrank mit Heizfunktion
Typen-Bezeichnung

MULTI X 5

10'560.00
MULTI-X-5

MULTI X 10

17'285.00
MULTI-X-10

MULTI X 15

21'020.00
MULTI-X-15

Avec compresseur

Armoire de processus av. f. chauffage
Indication

Zentralkühlung ohne Kompressor

Prozessschrank mit Heizfunktion ohne Ventil
Typen-Bezeichnung

MULTI 5

8'675.00
MULTI-X-5-O

MULTI 10

13'640.00
MULTI-X-10-O

MULT 15

16'795.00
MULTI-X-15-O

Raccordements sur froid central

Armoire de processus av. f. chauffage sans valve
Indication

Auch möglich mit CO²

Auf Anfrage / sur demande

Aussi possible avec le CO²

Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto

Kat. 100320
= 46.30

Taxe anticipée de recyclage TAR net

Transport CODE netto

D = 113.00

E = 132.00

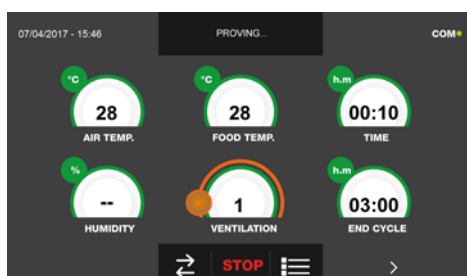
F = 178.00

CODE Transport net



Gären

fermenter



SLOW COOKING

Niedertemp.
NT Garen

Plage de temp.
cuisson lente



3C

EDITION 2024/A23

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

GERBERE KÜHL MÖBEL

MULTI X 5 / 10 / 15

Ausführung	MULTI X 5	MULTI X 10	MULTI X 15	Exécution
Schnellkühlen Temperaturbereich Kühlen 	+85° / +3° C			Refroidissement rapide Plage de température réfrigération 
Schnellfroster Temperaturbereich Tiefkühlen 	+85° / -18° C			Congélation rapide Plage de température congélation 
Kühlen von +90° C bis +3° C in 90 min.	25 kg	40 kg	70 kg	Refroidissem. +90° C jusqu' à +3° C en 90 '
Gefrieren von +90° C bis -18° C min 270 min.	min.10kg max.15kg	min.20kg max.30kg	min.30kg max.50kg	Congélation +90° C jusqu' à -18° C en 270
Auftaufunktion	✓			Fonction de décongélation
Gärfunktion Temperaturbereich	bis +45° C			Fonction fermentation Plage de température fermenter
Niedertemperaturgaren Temperaturbereich	bis +85° C			cuisson à basse température Plage de température, cuisson lente
Feuchtigkeitskontrolle 15-95% max	✓			contrôle de l'humidité 15-95% max
Multilevel-Funktion	✓			Fonction multi-niveaux
Kombinierbarer Zyklus	✓			Cycle combiné
Umluft 	✓			Ventilation 
Aussenmasse: BxTxH (mm)	790x839x 847	790x839x 1650	790x839x 1990	Dimensions extérieures: LxPxH (mm)
Aussen / Material	CNS			Extérieur / Matériau
Innenausführung	CNS			Aménagement intérieur
Gewicht brutto (kg) 	118	180	202	Poids brut (kg) 
Klimaklasse	5			Classe climatique
Kältemittel	R290 GWP 3 0,16 kg	R290 GWP 3 0,35 kg	R290 GWP 3 0,20+0,20 kg	Réfrigérant
Kälteleistung bei -30°/+45°C (Watt)	730	1312	2624	Puissance frigorifique à -30°/+45°C (watt)
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	Branchement
Anschlussleistung (Watt)	468	876	1752	Puissance totale absorbée (watt)
Wasseranschluss und -ablauf erforderlich	✓ Wassereinlass mit 3/4"-Außengewinde, Ablass mit Innendurchm. von min. 22 mm <i>Entrée d'eau avec filetage mâle de 3/4", Vidange avec diamètre intérieur de 22 mm min</i>			Raccordement d'eau et écoulement indispensable
Energieverbrauch pro Zyklus, kwh/kg +3°	0.08	0.03	0.03	Consommation d'énergie par cycle, kwh/kg +3°
Energieverbrauch pro Zyklus, kwh/kg -18°	0.50	0.12	0.12	Consommation d'énergie par cycle, kwh/kg -18°
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige Touch Control	✓			Commande digitale avec affichage de température Touch Control
HACCP Daten download (USB)	✓			HACCP Téléchargement des données (USB)
Mehrpunkte-Kernsonde	✓			Sonde à noyau multipoint
für Schalen GN 1/1 40 mm tief oder EN 400 x 600 mm	5 Stk.	10 Stk.	15 Stk.	pour bacs inox GN 1/1 profondeur 40 mm ou EN 400 x 600 mm
Tür links gebandet, nicht umbandbar ab Werk rechts gebandet möglich	✓			Charnière à gauche, pas interchangeable départ usine charnière à droite possible
Tür ohne Schloss 	✓			Porte sans serrure 
Integrierte LED-Beleuchtung 	-	-	-	Eclairage LED intégré 
Boden innen mit gerundeten Ecken CNS	✓			Sol interne avec équerres rondes CNS
Magnetdichtung auswechselbar	✓			Joint magnétique changeable
Beine höhenverstellbar, 4 Stk.	✓	✓	✓	Pieds hauteur réglable, 4 pcs.
Auf Rollen	-	-	✓	Sur rouleaux
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	60			Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau -dB (A)	53	56	70	Niveau de bruit -dB (A)
Zubehör	Art.-Nr.	Brutto		Options
Rollensatz, 4 Stk.	4-RUOTE-START	280.00		Jeu de 4 roulettes
Mehrpreis für rechts gebandet	PORTAOP	470.00		Prix supplémentaire pour charnière à droite
Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art.-Nr.	Netto		Participation aux frais de travail
Reglerinstruktion (ca. 2 Std.)	UM-START	250.00		Instruction régulateur (env. 2 h)
Umtausch Beine / Rollen	UM-BEINE	44.00		Echange de pieds en usine / roulettes

ROLL-IN SCHOCKFROSTER / SCHNELLKÜHLEN



INFINITY
Evolution

START



BLAST CHILLING



SHOCK FREEZING



THAWING

**SCHNELLKÜHLEN
SCHOCKFROSTEN
AUFTAUEN**

Ausführung
Exécution

20

40

60

80

100

120



ROLL-IN STECKERFERTIG
START/MULTI 40
COMPACT*



ROLL-IN START 20-40*
AUF ANFRAGE BIS 120
LÄNGE

SUR DEMANDE JUSQU'À
UNE LONGUEUR DE 120



GRÖßER AUF ANFRAGE ROLL-IN XL
PLUS GRAND SUR DEMANDE ROLL IN XL

ROLL-IN MODULARE UND ERWEITERBARE SCHOCKFROSTER UND SCHOCKKÜHLER FÜR HORDENWAGEN

Das neue ROLL-IN-Sortiment baut auf der Infinity-Familie auf und umfasst eine Reihe grosser Kühlgeräte, die sich ideal für den Grosshandel eignen.

DES SURGÉLATEURS ET REFROIDISSEURS RAPIDES MODULAIRES ET EXTENSIBLES POUR CHARIOTS

La nouvelle gamme ROLL-IN est basée sur la famille Infinity et comprend une série de grandes unités de réfrigération qui sont idéales pour le commerce de gros.

*Langsamkochfunktion für Modelle 20-40-40 Compact verfügbar Ausführung MULTI

*Fonction de cuisson lente disponible pour les modèles 20-40-40 Compact Version MULTI

**ROLL-IN COMPACT
ROLL-IN**



Bankett



Kantinen
Selfservice - Spital



Catering Airlines



Bäckereien



Pâtisserie



Grosshandel



Gemeinschafts-
verpflegung



Industrie
Gastronomie



Gross-Bäckereien



Lebensmittelverarbeitende
Laboratorien

ROLL-IN XL

3C

EDITION 2024/A23

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
GEREBE KÜHL MÖBEL

ROLL-IN SCHOCKFROSTER / SCHNELLKÜHLEN

ROLL-IN 40 COMPACT START/MULTI

STECKERFERTIGER EINFahr- ODER DURCHFAHRSCHOCKFROSTER

Er besteht aus einer Einheit und hat die Kältemaschine eingebaut.

SURGÉLATEUR AVEC UNE ENTRÉE OU COMME TUNNEL, PRÊT À BRANCHER. Il se compose d'une seule unité et est équipé d'un groupe frigorifique.

AUSFÜHRUNGEN

VERSIONS:

START



SCHNELLKÜHLEN
SCHOCKFROSTEN
AUFTAUEN

MULTI



SCHNELLKÜHLEN
SCHOCKFROSTEN
AUFTAUEN
GÄRFUNKTION
NIEDERGAREN
KOMBI ZYKLUS

ROLL-IN COMPACT



ROLL-IN MIT AUSSENEINHEIT EINFahr- ODER DURCHFAHRSCHOCKFROSTER

Modularer Schockfroster angepasst an die Anforderungen von Grossküchen oder Bäckereien erweiterbar von 20 - 120. Dieses Modell wird an eine Zentralkühleinheit angeschlossen. Der Roll-in ist sehr zuverlässig und leistungsstark. (Optional auch möglich bei Modell 20 - 40 Multiausführung).

ROLL-IN AVEC UNITÉ EXTERNE DE SURGÉLATION (DRIVE-IN OU DRIVE-THROUGH)

Congélateur modulaire adapté aux besoins de la restauration collective ou des boulangeries, extensible de 20 à 120. Ce modèle est raccordé à un groupe frigorifique central. Le roll-in est très fiable et puissant. Disponible en option pour le modèle 20 - 40 version Multi.

ROLL-IN
START 20-40*
AUF ANFRAGE
BIS 120
LÄNGE



Aussen-Einheit für Roll-in.
Unité extérieure pour l'enroulement.



ROLL-IN XL MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNG

Massgeschneiderte Schnellkühler für die industrielle Lebensmittelproduktion. Die Infinity Evolution-Linie wird um XL erweitert: eine neue Technologie, die geschaffen wurde, um die Industrialisierung der grossen Einzelhändler zu fördern.

ROLL-IN XL SOLUTION SUR MESURE

Refrigerateurs rapides sur mesure pour la production alimentaire industrielle. La ligne Infinity Evolution est complétée par XL: une nouvelle technologie créée pour soutenir l'industrialisation de la grande distribution.



PRODUKT
AUF LAGER-
KÜHLEMPARTUR



BLAST CHILLING



SHOCK FREEZING



THAWING



KOMBI ZYKLUS

GARGUT
BEREIT ZUM
SCHOCKFROSTEN

START / MULTI 40 COMPACT



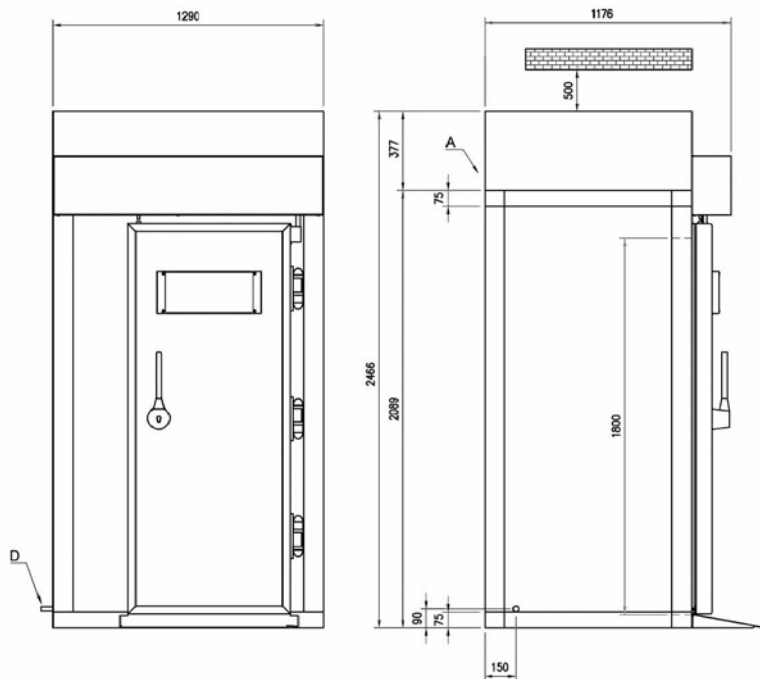
°C

-40

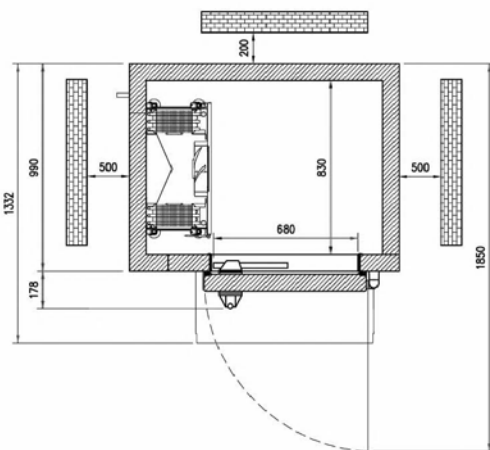
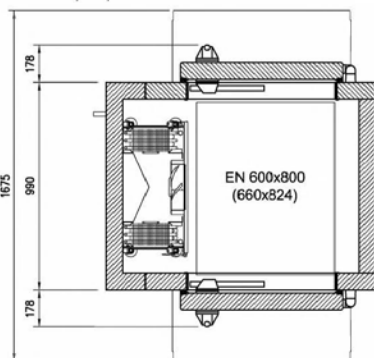
START Schockfroster bei -40°C für professionelle Ergebnisse

MULTI Prozessschrank mit zusätzlicher Gär-/ und Niedertemperaturgar-Funktion als kompletten Zyklus programmierbar

**Modell wird montiert geliefert (Einbringung!)
Les modèles seront livrés assemblés (insertion !)**



A= ELECTRICAL CONNECTION
D= WATER DISCHARGE M20



**ROLL-IN-Schrank
ohne externen
Aggregat (ohne Kälteleitungen)**

ROLL-IN-Schrank
ohne Aggregate
Typen-Bezeichnung

**Mehrpreis mit
externen Aggregat**

mit Aggregat
HP R449A
Typen-Bezeichnung
Auch möglich mit CO²

**START 40
COMP**

21'095.00
START-40-COMP

**START 40
COMP**

8'130.00
START-40-4HP-COMP-O

Auf Anfrage / sur demande

**MULTI 40
COMP**

29'725.00
MULTI-40-COMP

**MULTI 40
COMP**

**Armoire ROLL-IN
sans externe agrégat
(sans conduits frigorifiques)**

Armoire ROLL-IN
sans agrégat
Indication

**Supplément avec
unité extérieure**

avec agrégat
HP R449A
Indication
Aussi possible avec le CO²

Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto
Transport CODE netto

nach Aufwand / en régie
R = 684.00

Taxe anticipée de recyclage TAR net
CODE Transport net

3C

EDITION 2024/A23

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

GK M
GEWERBE KÜHL MÖBEL

START / MULTI 40 COMPACT

Ausführung	START 40 COMP	MULTI 40 COMP	Exécution
Schnellkühlen Temperaturbereich Kühlen	+90° / +3° C		Refroidissement rapide Plage de température réfrigération
Schnellfroster Temperaturbereich Tiefkühlen	+90° / -18° C		Congélation rapide Plage de température congélation
Kühlen von +90° C bis +3° C in 90 min.	110 kg	110 kg	Refroidissem. +90° C jusqu' à +3° C en 90 '
Gefrieren von +90° C bis -18° C min 270 min.	95 kg	95 kg	Congélation +90° C jusqu' à -18° C en 270
Auftaufunktion	✓		Fonction de décongélation
Gärfunktion Temperaturbereich	bis +45° C		Fonction fermentation plage de température
Niedertemperaturgaren Temperaturbereich	bis +85° C		cuisson à basse température Plage de temp.
Multilevel-Funktion	✓		Fonction multi-niveaux
Kombinierbarer Zyklus	✓		Cycle combiné
Umluft	✓		Ventilation
Aussenmasse Zelle: BxTxH (mm)	1290x1332x2466		Dimensions extérieures cellule: LxPxH (mm)
Innenmasse: BxTxH (mm)	680x830x1800		Dimensions extérieures cellule: LxPxH (mm)
Türbreite (mm)	680		Largeur de la porte (mm)
Für Hordenwagen	GN & EN		Pour chariots
Aussenmasse Aggregat: BxTxH (mm)	913x663x377 (max. 5mt.)		Dimensions extérieures agrégat: LxPxH (mm)
Aussen / Material	CNS		Extérieur / Matériau
Innenausführung	CNS		Aménagement intérieur
Gewicht brutto (kg)	522 / 130		Poids brut (kg)
Klimaklasse	5		Classe climatique
Kältemittel	R449A / GWP 1397 / 3,70 kg		Réfrigérant
Kälteleistung bei -30°/+45°C (Watt)	5060	5060	Puissance frigorifique à -30°/+45°C (watt)
Heissgasabtauung	✓		Dégivrage au gaz chaud
Elektroanschluss	400 V / 50 Hz		Branchement
Anschlussleistung (Watt)	3250 W / 21 A	3250 W / 21 A	Puissance totale absorbée (watt)
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige Touch Control 9"	✓		Commande digitale avec affichage de température Touch Control 9"
HACCP Daten download (USB)	✓		HACCP Téléchargement des données (USB)
Mehrpunkte-Kernsonde	✓		Sonde à noyau multipoint
Tür rechts gebandet / umbandbar ab Werk	✓		Charnière à droite, changeable départ usine
Tür mit Schloss	✓		Porte avec serrure
Integrierte LED-Beleuchtung	Optional	Optional	Eclairage LED intégré
Boden innen: Phenolharz gerundeten Ecken CNS	✓		Sol interne: résine phénolique avec équerres rondes inox
Magnetdichtung auswechselbar	✓		Joint magnétique changeable
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	80		Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau Aggregat -dB (A)	74		Niveau de bruit agrégat-dB (A)
Zubehör	Art.-Nr.	Brutto	Options
Zweite Türe und zweite Rampe	PASS2040	3'065.00	La seconde porte et deuxième rampe
Aufpreis Türe links gebandet	PORTAOP	470.00	Suppléments charnière à gauche
Beheizter Kerntemperaturfühler	SONDARISC	470.00	Sonde de température à cœur chauffée
Aufpreis drahtloser Kerntemperaturfühler	WMP	970.00	Supplément pour capteur de température à cœur sans fil
TRACER Anwendung zur einfachen Darstellung der HACCP Daten	TRACER	155.00	Application TRACER pour une utilisation facile Représentation des données HACCP
Befeuchter-Set (NUR für Mod. 40 Compact MULTI) nicht kompatibel mit WMP	HUMI40C	3000.00	Kit d'humidification (UNIQUEMENT pour le mod. 40 Compact MULTI) non compatible avec le WMP
MIT DER BEHEIZTEN SONDE UND/ ODER DER DRAHTLOSEN SONDE	Art.-Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Reglerinstruktion (ca. 2 Std.)	UM-START	250.00	Instruction régulateur (env. 2 h)

START 20 - 40



BLAST CHILLING



SHOCK FREEZING



THAWING



°C

-40

95

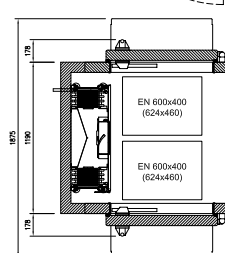
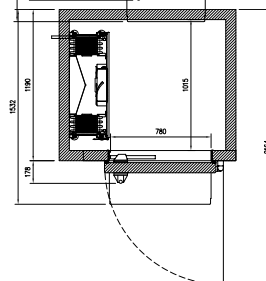
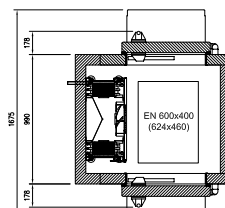
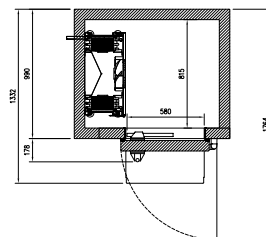
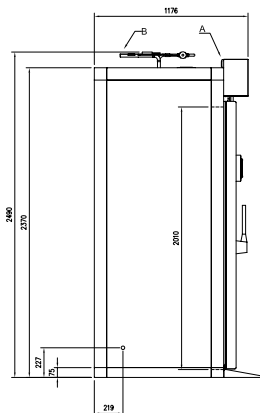
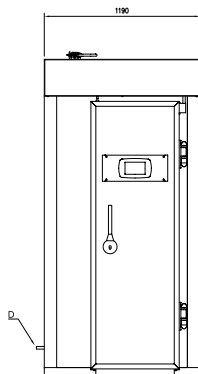
HUMIDITY
95% MAX

NEW

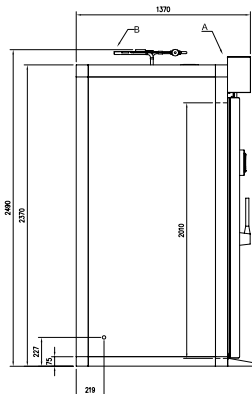
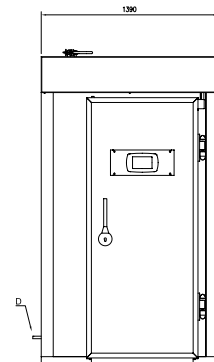
HUMI40C
Refrigerationschrank (A++ H T1)

START Schockfroster bei -40°C für professionelle Ergebnisse

MULTI Prozessschrank mit zusätzlicher Gär-/ und Niedertemperaturgar-Funktion als kompletten Zyklus programmierbar



A= ELECTRICAL CONNECTION
B= GAS CONNECTION
D= WATER DISCHARGE M20



Ausführung MULTI auf Anfrage erhältlich / Version MULTI disponible sur demande



PROVING



SLOW COOKING



COMBY CYCLE

ROLL-IN Schockfroster mit einem externen Aggregat



ROLL-IN Réfrigérateur rapide avec unité extérieure

ROLL-IN-Schrank ohne externen Aggregat (ohne Kälteleitungen)

ROLL-IN-Schrank ohne Aggregate
Typen-Bezeichnung

Mehrpreis mit externen Aggregat

mit Aggregat HP R449A
Typen-Bezeichnung

mit Aggregat HPS R449A
Schallgedämmt
Typen-Bezeichnung
Auch möglich mit CO²

START 20-4HP

21'625.00
START-20-4HP

START 20-4HP

13'165.00
START-20-4HP-O

16'325.00
START-20-4HPS-O

Auf Anfrage / sur demande

START 40-9HP

24'990.00
START-40-9HP

START 40-9HP

19'235.00
START-40-9HP-O

23'850.00
START-40-9HPS-O

Armoire ROLL-IN sans externe agrégat (sans conduits frigorifiques)

Armoire ROLL-IN sans agrégat
Indication

Supplément avec unité extérieure

avec agrégat HP R449A
Indication

avec agrégat HPS R449A
insonorisé
Indication
Aussi possible avec le CO²

Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto

Transport CODE netto

nach Aufwand / en régie

Q = 616.00

R = 684.00

Taxe anticipée de recyclage TAR net

CODE Transport net

3C

EDITION 2024/A23

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

GEWERBE KÜHL MÖBEL

START 20 - 40

Ausführung	START 20- 4HP	START 20- 4HPS	START 40- 9HP	START 40- 9HPS	Exécution
Schnellkühlen Temperaturbereich Kühlen	+90° / +3° C				Refroidissement rapide Plage de température réfrigération
Schnellfroster Temperaturbereich Tiefkühlen	+90° / -18° C				Congélation rapide Plage de températurecongélation
Kühlen von +90° C bis +3° C in 90 min.	110 kg	110 kg	200 kg	200 kg	Refroidissem. +90° C jusqu' à +3° C en 90 '
Gefrieren von +90° C bis -18° C min 270 min.	95 kg	95 kg	175 kg	175 kg	Congélation +90° C jusqu' à -18° C en 270
Auftaufunktion	✓				Fonction de décongélation
Multilevel-Funktion	✓				Fonction multi-niveaux
Kombinierbarer Zyklus	✓				Cycle combiné
Umluft	✓				Ventilation
Aussenmasse Aggregat: BxTxH (mm)	1352x760x892		1705x945x1500		Dimensions extérieures agrégat: LxPxH (mm)
Aussenmasse Zelle: BxTxH (mm)	1190x1332x2490		1390x1532x2490		Dimensions extérieures cellule: LxPxH (mm)
Innenmasse: BxTxH (mm)	580x815x2010		780x1015x2010		Dimensions extérieures cellule: LxPxH (mm)
Türbreite	580 mm		780 mm		
Aussen / Material	CNS				Extérieur / Matériau
Innenausführung	CNS				Aménagement intérieur
Gewicht Aggregat brutto (kg)	290		459		Poids agrégat brut (kg)
Gewicht Zelle brutto (kg)	592		699		Poids cellule brut (kg)
Klimaklasse	5				Classe climatique
Aggregat	4HP	4HPS	9HP	9HPS	Agrégat
	R449A GWP 1397 3,50 kg		R449A GWP 1397 7,00 kg		Réfrigérant, sans expl. Soupape
Kältemittel, ohne Expl. Ventil					
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	12740	12740	23300	23300	Puissance frigorifique à -10°/+45°C (watt)
Kälteleistung bei -30°/+45°C (Watt)	5060	5060	8820	8820	Puissance frigorifique à -30°/+45°C (watt)
Heissgasabtauung	✓				Dégivrage au gaz chaud
Elektroanschluss	400 V / 50 Hz				Branchement
Anschlussleistung (Watt)	3250 W / 21 A		5420 W / 24 A		Puissance totale absorbée (watt)
Kälteleitungsdimension bis 10 m	Ø 12 Ø 12 Ø 22		Ø 16 Ø 16 Ø 28		Dim. conduites frigorifiques jusqu' à 10 m
Kondensatwasseranschluss	M20				Raccordement d'eau de condensation
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige, Touchscreen 9"	✓				Commande digitale avec affichage de température, Touchscreen 9"
HACCP Daten download (USB)	✓				HACCP Téléchargement des données (USB)
Mehrpunkte-Kernsonde	✓				Sonde à noyau multipoint
Für Hordenwagen	✓				Pour chariots
Tür rechts gebandet/umbandbar ab erk					Charnière à droite, changeable départ usine
Boden innen: Phenolharz gerundeten Ecken CNS	✓				Sol interne: résine phénolique avec équerres rondes inox
Magnetdichtung auswechselbar	✓				Joint magnétique changeable
Beine höhenverstellbar, 4 Stk.	✓	✓	✓		Pieds hauteur réglable, 4 pcs.
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	80				Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau -dB (A)	55	45	70	60	Niveau de bruit -dB (A)
Zubehör	Art.-Nr.		Brutto		Options
Beleuchtung LED START	LED-START-20_40		495.00		Eclairage LED START
Zweite Türe und zweite Rampe	PASS2040		3'065.00		La seconde porte et deuxième rampe
Kälteleitung + Elektrokabel 10 m	KITUBI20		1'345.00		Conduites frigorifiques+câble électrique 10 m
Kälteleitung + Elektrokabel 10 m	KITUBI40		1'690.00		Conduites frigorifiques+câble électrique 10 m
Aufpreis Türe links gebandet	PORTAOP		470.00		Suppléments charnière à gauche
Aufpreis drahtloser Kerntemperaturfühler	WMP		970.00		Suppléments sonde de temp. à cœur sans fil
Aufpreis beheizter Kerntemperaturfühler	SONDARISC		470.00		Suppléments sonde de temp. à cœur plus chauffé
einfache Darstellung der HACCP Daten	TRACER		155.00		Représentation des données HACCP
Software für die Funk-Schnittstelle EVOCLOUD	74701181		1620.00		Logiciel pour l'interface sans fil EVOCLOUD
Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art.-Nr.		Netto		Participation aux frais de travail
Reglerinstruktion (ca. 2 Std.)	UM-START		250.00		Instruction régulateur (env. 2 h)
Montage Zelle ohne Kälte-Sanitär und Elektro-Installation	MONT-START		640.00		Assemblage de cellules sans installation sanitaire et électrique

MULTIFUNKTIONALES SCHNELLKÜHLGERÄT

Moderne Multifunktionsgeräte helfen, Frostprozesse zu optimieren und Abläufe zu rationalisieren.

Les appareils multifonctionnels modernes contribuent à optimiser les processus de gel et à rationaliser les procédures.

Schnelles Vorkühlen und Einfrieren schont die Produkte.

Un pré-refroidissement et une congélation rapides protègent les produits.

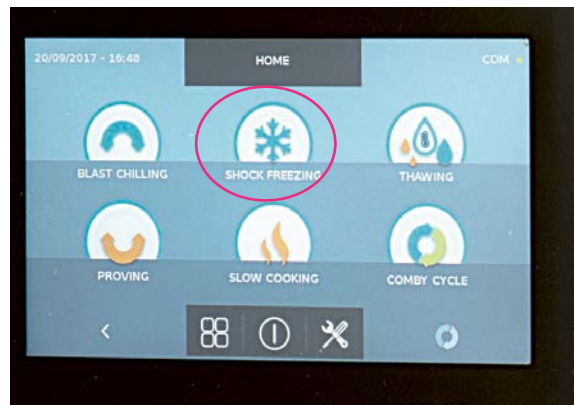


Schnellkühlen

Kühlt Lebensmittel schnell auf +3°C ab, verhindert die Verbreitung von Bakterien und verlängert so die Haltbarkeit von frischem Lebensmittel, ohne Qualitätsverlust, um bis zu 70%.

Refroidissement rapide

Refroidit rapidement les aliments à +3°C, empêche la propagation des bactéries et prolonge ainsi la durée de conservation des aliments frais jusqu'à 70% sans perte de qualité.



Schockfrosten

Schnelle Schockfrostung auf -18° im Kern der Lebensmittel. Das begünstigt die Mikrokrystallisation der Flüssigkeit. Fasern, Geschmack und Struktur bleiben unverändert.

Surgélation

Congélation rapide par choc à -18° au cœur de la nourriture. Cela favorise la microcristallisation du liquide. Les fibres, le goût et la structure restent inchangés.

G K M

GEWERBE * KÜHL MÖBEL AG

Netzwerk & Partnerschaft

langjähriges,
partnerschaftliches
Netzwerk mit rund

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