

Highlight igeht:
Sonderschau
Barbesuch!

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

ALLES IM KÜHLEN BEREICH

GNSCHRÄNKE / KÜHLTISCHE UND SALADETTEN / VITRINEN
SCHOCKFROSTER / BARTHEKEN / EISMASCHINEN / ZELLEN



Vom steckerfertigen Gewerbekühlschrank bis zum industriellen Kühlschrank.



Hochwertige Kühlgeräte für die anspruchsvolle Bar Szene.



Individuelle Beratung für Ihren Kühlraum.

GASTRONOMIE BAR TAKE-AWAY LADENBAU

MASSIV & GLASTÜRKÜHLSCHRÄNKE

PASST IN DIE KLEINSTE LÜCKE

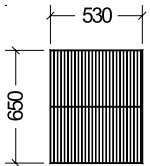
- Umluftsystem für gleichmässige Temperaturverteilung
- Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- Automatische Abtauung
- Aussen in Weiss oder in Edelstahl erhältlich
- Umweltschonende HFC-Isolierung, 50 mm
- Umweltfreundliches Kältemittel
- Unterbau- und stapelfähig (Serie 220)
- Leicht zu reinigender Innenraum
- Türschloss serienmässig
- Umschlagbare Tür (ausser Glastürkühlschränke)
- Energiesparende LED-Beleuchtung in den Glstürmodellen
- Einfach auswechselbare Türdichtung (ohne Werkzeug)



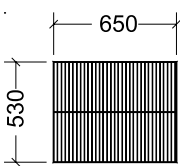
MODELL	K 220	K 420	F 220	F 420	KG 220	KG 420	USS 374 DTK FL
Gerätetyp	Kühlschränke		Tiefkühlschränke		Glastürkühlschränke		Getränke-Glastürkühlschränke
Temperaturbereich	+1°C / +12°C	+1°C / +12°C	-25°C / -5°C	-25°C / -5°C	+1°C / +12°C	+1°C / +12°C	+1°C / +10°C
Inhalt, brutto	123 Liter	343 Liter	123 Liter	343 Liter	123 Liter	343 Liter	356 Liter
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz		230 V, 50 Hz		230 V, 50 Hz		230 V, 50 Hz
Aussenmasse (B x T x H) mm	595 x 645 x 833	595 x 645 x 1876	595 x 645 x 833	595 x 645 x 1876	595 x 667 x 833	595 x 640 x 1875	595 x 640 x 1840
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	197 kWh	310 kWh	700 kWh	1086 kWh	429 kWh	670 kWh	621 kWh
Energieeffizienzklasse	A++	B	A	C	A	D	D

GASTRONORM
ADVANCE 70

- Kühl- und Tiefkühlschrank mit Massivtür, GN2/1
- Temperaturbereich: Kühl 0°/+10° C oder Tiefkühlung -25°/-12° C
- Innenraum mit Sicken, 3 plastifizierte Roste GN 2/1
- Aussen aus Edelstahl
- 60 mm starke Isolierung, frei von FCKW und HFCKW
- Mit natürlichem Kältemittel
- Inkl. Schloss
- Mit Abtau- und Wasserverdunstung



GN 2/1 tief



GN 2/1 quer

GASTRONORM
MAXI C/F-650

- Kühl- und Tiefkühlschrank mit Massivtür, GN2/1 quer
- Temperaturbereich: erweiterte Kühlung -5°/+12°C, Tiefkühlung -22°/-10°C
- Elektrische Steuerung
- Umluftsystem gewährleistet korrekte, gleichmässige Temperaturen im Innenraum
- Aussen in Edelstahl EN1.4016 / AISI 430
- Innen CSI
- Isolierung: 80 mm
- Natürliches Kältemittel R290
- Türschloss serienmässig

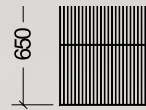
MODELL	K-70-4L-DR	F-70-4L-DR	C-650-G-S	F-650-G-S
	ADVANCE 70	ADVANCE 70	MAXI 650	MAXI 650
Gerätetyp	Kühlschränke	Tiefkühlschränke	Kühlschränke	Tiefkühlschränke
Temperaturbereich	0°C / +10°C	-25°C / -12°C	-5°C / +12°C	-22°C / -5°C
Inhalt, brutto	415 Liter	420 Liter	603 Liter	
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz		230 V, 50 Hz	
Aussenmasse (B x T x H) mm	654 x 830 x 1980-2030		820 x 775 x 2000 mm	
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	548 kWh	2171 kWh	372 kWh	1725 kWh
Energieeffizienzklasse	C	D	B	C

GASTRONORM PA 70

- Kühl- und Tiefkühlschrank mit Massivtür, GN2/1
- Temperaturbereich: Kühlung -2°/+8° C oder Tiefkühlung -25°/-15° C
- Gleichmässige Temperatur dank Umluftsystem
- Aussen in Edelstahl
- Isolierung: 85 mm
- Innen in Edelstahl, mit Sicken Auflagesystem
- Hoher Hygienestandard und leichte Reinigung
- Natürliche Kältemittel R290
- Türschloss serienmässig
- Optional erhältlich für Zentralkühlung



GN 2/1 tief



MKG 722

- Kühl- und Tiefkühlschrank 700L mit Massivtür, GN2/1
- Temperaturbereich: Kühl -2°/+7° C oder Tiefkühlung -24°/-10° C
- Elektrische Steuerung mit integriertem Mikroprozessor (HACCP Kontrolle, akustischer Alarm)
- Umluftkühlung mit Luftleitsystem
- Innen und aussen Edelstahl AISI 304 rostfrei
- Hygieneausführung mit tiefgezogenem Boden und abgerundeten Ecken
- 90 mm Isolierung aus FCKW/HFCKW- freiem hochdruck- geschäumten Polyurethan
- Mit natürlichem Kältemittel, Energiesparender Verdampferlüfter
- Standardausstattung: 3 Roste GN2/1
- Auch erhältlich mit 2 geruchsgetrennten Abteile
- Automatische Abtau- und Wasserverdunstung
- Mit Magnetdichtungen 3-Kammer-Profil für einen einfachen Austausch
- Stoppen der Ventilatoren mit offener Tür, bei Öffnung mehr als >90° bleibt die Tür geöffnet
- Inkl. Schloss

OPTIONALE AUSSTATTUNG:

- CNS-Gitterroste, Schnittstelle RS485, Sterilisation
- Erhältlich auch für Zentralkühlung



MKG 714

Günstigeres Modell mit folgenden Unterscheidungsmerkmalen:

- Elektrische Steuerung
- Unterschiedlicher Energieverbrauch
- Mit schwarzem Türgriff
- Innenausstattung: 3 plastifizierte Roste GN 2/1

MODELL	MKG-714-TN	MKG-722-TN	PA-70-TN	MKG-714-BT	MKG-722-BT	PA-70-BT
Gerätetyp	Kühlschränke			Tiefkühlschränke		
Temperaturbereich	-2°C / +7°C	-2°C / +7°C	-2°C / +8°C	-24°C / -10°C	-24°C / -10°C	-25°C / -15°C
Inhalt, netto	458 Liter	458 Liter	562 Liter	458 Liter	458 Liter	562 Liter
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz			230 V, 50 Hz		
Aussenmasse (B x T x H) mm	733 x 839 x 2090	733 x 844 x 2090	700 x 830 x 2080	733 x 839 x 2090	733 x 844 x 2090	700 x 830 x 2080
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	466 kWh	332 kWh	355 kWh	2614 kWh	1846 kWh	1357 kWh
Energieeffizienzklasse	B	A	B	D	C	C

KÜHL- TIEFKÜHLTISCH CUSTOM
DAI 760 / PREMIUM GN 760 1/1 GASTRONORM



- Unterbaumöbel flexibel zusammenstellen – mit hochwertigen Kühl- und Trockenmöbeln nach Mass.
- Vereinfachen Sie den Arbeitsablauf in Küche, Bar und Konditorei, indem Sie die Unterbaumöbel am richtigen Ort platzieren.
 - Perfekte Temperatur, Kühl- oder Tiefkühlung – hochwertige Kühlmöbel nach HACCP-Standards.
 - Mit Schubladen oder Türen, Arbeitsplatten mit Spülbecken sowie wahlweise mit Füßen, Rollen oder Sockel.
 - In verschiedenen anpassbaren Massen und mit allen möglichen Optionen erhältlich
 - CNS oder lackiert verfügbar



DAI 761/762/763/764

- EIN ZENTRALER ORT IN DER PROFESSIONELLEN KÜCHE
- Kühl- und Tiefkühltsch ausgelegt für GN 1/1
 - Temperaturbereich: Kühlung +0°/+8° C, -2°/+8° C oder Tiefkühlung -22°/-18° C
 - Innovatives Umluftsystem
 - Elektronische Steuerung mit Sicherheitsfunktionen für optimalen Warenschutz
 - Mit oder ohne Arbeitsplatte
 - Aussen/innen: Edelstahl/Edelstahl
 - Hoher Hygienestandard und leichte Reinigung durch glatte Oberflächen
 - Isolierung: 60 mm
 - Natürliches Kältemittel R290

PREMIUM
761/762/763/764

Die SPR / PREMIUM Kühl-/Tiefkühltsch-Serie verfügt über eine Vielzahl von individuellen Ausstattungsmöglichkeiten wie z. B. Türen oder Schubladensysteme, mit oder ohne Schloss, diverse Tischplattenvarianten, Saladettenausschnitte, ect.

Optional erhältlich für Zentralkühlung

MODELL	DAI 762		DAI 763	DAI 764	PREMIUM 762		PREMIUM 763		PREMIUM 764	
Gerätetyp	Kühl- / Tiefkühltsch 762		Kühltsch 763	Kühltsch 764	Kühl- / Tiefkühltsch 762		Kühl- / Tiefkühltsch 763		Kühl- / Tiefkühltsch 764	
	TN	BT	TN	TN	TN	BT	TN	BT	TN	BT
Temperaturbereich °C	0 / +8	-18 / -22	0 / +8	0 / +8	-2 / +8	-18 / -22	-2 / +8	-18 / -22	-2 / +8	-18 / -22
Inhalt, brutto	210 Liter		315 Liter	420 Liter	206 Liter		306 Liter		408 Liter	
Türen	2 Abteile		3 Abteile	4 Abteile	2 Abteile		3 Abteile		4 Abteile	
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz									
Außenmaße (B x T x H) mm	940 x 700 x 760		1400 x 700 x 760	1860 x 700 x 760	960 x 660 x 760		1440 x 660 x 760		1920 x 660 x 760	
Außenmaße (B) mm steckfertig	+ 220		+ 220	+ 220	+ 350 (250)		+ 350 (250)		+ 350 (250)	
Außenmaße (B) mm mit Installationsfach	+ 120		+ 120	+ 120	+ 180		+ 180		+ 180	
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	518 kWh	2811 kWh	602 kWh	748 kWh	1303 kWh	2933 kWh	913 kWh	3504 kWh	1460 kWh	4015 kWh
Energieeffizienzklasse	A	E	A	A	D	E	C	E	D	E

KÜHL-TIEFKÜHLTISCH SPRING PLUS BIGGER 762/763/764 1/1 GASTRONORM NEU 760 HÖHE

SPRING BIGGER: +28 % Innenraumkapazität im Vergleich zum Spring Plus-Modell, bei gleicher Praktikabilität und Benutzerfreundlichkeit

- Kühl- und Tiefkühltsch ausgelegt für GN 1/1
- Temperaturbereich: Kühl -2°/+7° C oder Tiefkühlung -24°/-10°C
- 3D Cooling system / Umluftkühlung
- Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- Mit oder ohne Arbeitsplatte (mit oder ohne Hochkantung)
- Aussen/innen: Edelstahl AISI 304 /Edelstahl AISI 304
- Isolierung: 60 mm
- Natürliches Kältemittel R290
- 90° Anschlag, selbstschliessende Türen
- Standardausführung pro Türflügel: 1 GN1/1 kunststoffbeschichteter Rost auf Edelstahlauflagen
- SPRING PLUS BIG ist erhältlich mit Türen oder aber auch verschiedenen Grössen von Schubladen

OPTIONAL ERHÄLTICH

- Für Zentralkühlung / herausnehmbarer Filter / Ozonisator / CO₂-Anlage auf Anfrage erhältlich



SPRING-PLUS-763 -BIG



SALADETTE DAI H710 GASTRONORM 1/1

- Kühltsch ausgelegt für GN 1/1
- Kühltsch mit Salatettenausschnitt für Gastronorm Behälter in der Arbeitsplatte
- Mit isoliertem Edelstahldeckel mit Magnetdichtung
- Temperaturbereich: Kühlung +2°/+12° C
- Umluftkühlung
- Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- Aussen/innen: Edelstahl AISI 304 /Edelstahl AISI 304
- Isolierung: 60 mm
- 90° Anschlag, selbstschliessende Türen
- Standardausführung pro Türflügel: 1 GN1/1 kunststoffbeschichteter Rost auf Edelstahlauflagen

- Optional erhältlich
- CNS-Verdampfer
 - Für Zentralkühlung



MODELL	SPRING PLUS 762 BIGGER		SPRING PLUS 763 BIGGER		SPRING PLUS 764 BIGGER		DAI-KSL-712-M	DAI-KSL-713-M	DAI-KSL-714-M
Gerätetyp	Kühl- / Tiefkühltsch 762		Kühl- / Tiefkühltsch 763		Kühl- / Tiefkühltsch 764		Saladette 712	Saladette 713	Saladette 714
	TN	BT	TN	BT	TN	BT	TN	TN	TN
Temperaturbereich °C	-2 / +7	-10 / -24	-2 / +7	-10 / -24	-2 / +7	-18 / -24	+2 / +7	+2 / +7	+2 / +7
Auch als Saladette erhältlich	✓		✓		✓		✓		
Inhalt, brutto	200 Liter		300 Liter		668 Liter		178 Liter	264 Liter	352 Liter
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz						230 V, 50 Hz		
Aussenmaße (B x T x H) mm steckerfertig	1266 x 760 x 900		1721 x 760 x 900		2260 x 760 x 890		1280 x 700 x 950	1740 x 700 x 950	2200 x 700 x 950
Außenmaße (B x T x H) mm zentralgeköhlt	1130 x 760 x 900		1585 x 760 x 900		2120 x 760 x 890		1160 x 700 x 950	1620 x 700 x 950	2080 x 700 x 950
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	464 kWh	2218kWh	537 kWh	2549 kWh	618 kWh	2931 kWh			
Energieeffizienzklasse	A	D	A	D	A	D			

START & MULTI 5/8/10/15 1/1 GASTRONORM

Schockfrosten bei -40°C für professionelle Ergebnisse
Kinderleicht mittels Touchscreen bedienbar

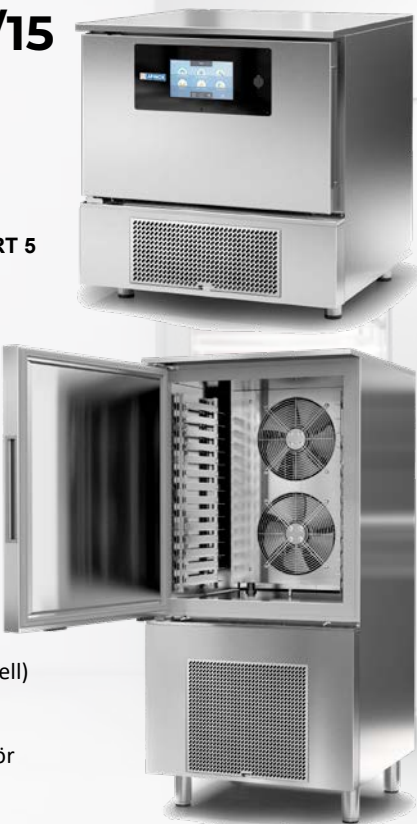
- Schockfrosten
- Schnellkühlen
- Auftauen
- Multilevel-Funktion
- Gärfunktion*
- Niedergarfunktion*
- Vollautomatischer Zyklus*

Intuitive Touch-Steuerung
mit Echtzeit-Temperaturgrafik
Vollautomatisch sowie manuell steuerbar
4-Punkte Kerntemperaturfühler
HACCP-Aufzeichnung von jedem Zyklus
(einfach auslesbar auf USB-Stick)
Gehäuse in Edelstahl
Für 5, 8, 10 oder 15 Einschübe EN400x600 / GN 1/1
(auch erhältlich in GN 2/1, Rational oder als Einfahrmodell)
Steckerfertig oder zentralgekühlt erhältlich

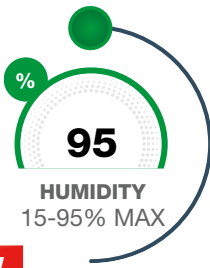
Sterilisations-Kit, LED-Beleuchtung und weiteres Zubehör
opronal erhältlich.

* optional

START 5



START 10



NEW
HUMI
(MULTI): Standard
mit Befeuchtungs-
kit

MODELL	START-5 MULTI-5*	START-10 MULTI-10*	START-15 MULTI-15*
Gerätetyp	Schockkühler-/froster		
Temperaturbereich	-40°C -+3°C // -40°C / +85°C*		
Kühlkapazität von 90°C auf 3°C	25 kg	40 kg	70 kg
Gefrierkapazität von 90°C auf -18°	min.10-15 kg	min. 20-30 kg	min. 30-50 kg
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz
Aussenmasse (B x T x H) mm	790x839x850	790x839x1650	790x839x1990

FASTER 3/5/10/15 1/1 GASTRONORM

Schockfrosten bei -40°C für professionelle Ergebnisse

Schockfrosten
Schnellkühlen

Vollautomatisch sowie manuell steuerbar
Kerntemperaturfühler

Innen und aussen aus NIROSTA mit Silver Ice-Beschichtung
Für 3, 5, 10 oder 15 Einschübe EN400x600 / GN 1/1
Steckerfertig oder zentralgekühlt erhältlich

LED-Beleuchtung und weiteres Zubehör optional



FASTER 3



FASTER 5



SMALL-E

SMALL-E 1/1 GASTRONORM

Innen und aussen aus Edelstahl
Für 5 Einschübe EN400x600 / GN 1/1
Steckerfertig oder zentralgekühlt erhältlich

LED-Beleuchtung und weiteres Zubehör optional



MODELL	FASTER-3	FASTER-5	FASTER-10	FASTER-15
Gerätetyp	Schockkühler-/froster			
Temperaturbereich	-40°C / +3°C			
Kühlkapazität von 90°C auf 3°C	10 kg	15 kg	30 kg	40 kg
Gefrierkapazität von 90°C auf -18°	min. 5-7 kg	min. 5-10 kg	min. 10-22 kg	min. 15-28 kg
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz
Aussenmasse (B x T x H) mm	650 x 600 x 540	760 x 700 x 830	790 x 799 x 1630	790 x 799 x 1970

MODELL	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
Gerätetyp	Schockkühler-/froster				
Temperaturbereich	-40°C / +3°C				
Kühlkapazität von 90°C auf 3°C	10 kg				
Gefrierkapazität von 90°C auf -18°	min. 5-9 kg				
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz				
Aussenmasse (B x T x H) mm	680 x 700 x 950	680 x 700 x 850	680 x 800 x 950	680 x 800 x 850	680 x 700 x 800
mit Arbeitsplatte 50mm	✓	✓	✓	✓	
mit Aufkantung 100mm	✓		✓		

AUTOMATISCHE ZAPFANLAGE FÜR FASSBIER

BEERMATIC
DUAL TAP

PERFEKT
EINGESCHENKTES
BIER AUF
KNOPFDRUCK

SCHAUM STEUERUNG
Die Schaummenge kann je nach
lokalen Vorlieben und Biersorte
manuell eingestellt werden.

PERFEKTE TEMPERATUR
Das Bier wird bei einer
kontrollierten Temperatur
zwischen 2 – 8 ° C gezapft



KOMPATIBEL MIT
GLÄSERN DER
UNTERSCHIEDLICHSTEN
GRÖSSEN:



Die beiden Glashalterungen lassen sich unabhängig voneinander einstellen, sodass zwei verschiedene Gläsergrößen zum Einsatz kommen können. Die Führung kann auch an die Form der verwendeten Gläser angepasst werden. Die Mindest-Höhendifferenz von/zwischen den beiden Flächen: 20 mm



MITTELGROSS
Gläser: 135 -
200 mm



GROSS
Gläser: 155 -
240 mm

MODELL	DBF-AS65WE-EU-HC
Kreislauf	Dual-Tap-Modell mit 2 Bierkreisläufen (zum Anschliessen von 2 Bierfässern)
Kühlsystem	Intern, luftgekühlt
Zapfgeschwindigkeit	34–49 ml/s (2,0–3,5 bar)
Zapfleistung	65 l nach anfänglichem Herunterkühlen (30 °C =>8 °C/4 Std.) 10,2 l nach 45 Minuten Ruhezeit
Nutzungsbeschränkungen	Umgebungstemperatur: 5°C–32°C Spannung: Nennspannung ± 6 %
Aussenmasse	B 367 x T 674 x H 764 mm
Einbauraum	B460 x T724 mm
Nettogewicht / Bruttogewicht	50 / 57 kg
Aussen	Motorabdeckung: ABS-Kunststoff / Korpus: lackierter Stahl
Kältemittel	R600a
Stromanschluss	220-240V/50Hz
CE-ZEICHEN	Ja

THEKENAUSFÜHRUNGEN UND COCKTAILBAR



In 5 Schritten zur Wunsch-Bartheke!

Wir planen und gestalten Ihre Bartheke ganz nach Ihren Wünschen – flexibel, kreativ und passgenau. Schritt für Schritt begleiten wir Sie und entwickeln gemeinsam die perfekte Lösung für Ihre Bar. Ihr Projekt, unser Know-how!



MODELL	BIR-1/2/3/4-H815	EDI-891/2/3/4-600	Individuelle Cocktailtheke
Gerätetyp	Getränketheke		
Temperaturbereich	+2°C / +12°C	+2°C / +12°C	mit oder ohne Kühlabteil
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	
Aussenmasse (B x T x H) mm steckerfertig	1000/1510/2090/2670 x 580/680 x 815 mm	1075/1495/2045/2595 x 650 x 890 mm	nach Kundenwunsch
Aussenmasse (B x T x H) mm zentralgeköhlt	650,830 / 1160,1340 / 1740,1920 / 2320,2500 x 580/680 x 815 mm	680/1100/1650/2200 x 650 x 890 mm	



Die neue IM CUBE-Serie
2. Generation

- Die IM CUBE Eismaschinen bieten folgende Verbesserungen gegenüber den Vorgängermodellen:
- Automatische Spülung (inkl. automatischem Neustart der Reinigungsfunktion)
- Automatische Benachrichtigung bei Reinigungsbedarf (Luftfilter, Wasserkreislauf, UV-LED-Tausch)

- Optionales Schaufelhalter-Kit
- Hochwertiger Edelstahl
- Effizienter Magnetpumpenmotor mit variabler Geschwindigkeit für niedrigeren Energieverbrauch
- Stand-by-/Reinigungstaste



- Mehr Hygiene & Lebensmittelsicherheit
- Längere Lebensdauer
- Verbesserte Funktionen
- Weniger Wasserverbrauch
- Mehr Flexibilität
- Weniger Energieverbrauch



MÖGLICHKEITEN -
ÜBERSICHT DER MERKMALE
DER UNTERSCHIEDLICHEN AUSFÜHRUNGEN

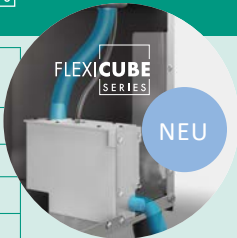
CUBE
SERIES

FLEXICUBE
SERIES

ULTRACUBE
SERIES

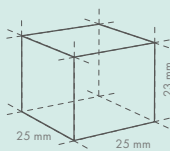
ELITECUBE
SERIES

NEUE Steuerplatine mit RS 485 Schnittstelle zur Erfassung von HACCP-Daten				
Pumpenmotor mit variabler Geschwindigkeit				
Eingebautes UV-Desinfektionssystem				
Integrierte Ablaufpumpe				
PE: Stand-Alone-Modell	vorher NE			
CPE: Einbaufähiges Modell	vorher CNE			
WPE: Wassergekühltes Modell	vorher WNE			

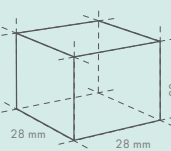


WENIGER WASSERVERBRAUCH

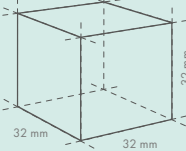
- NEU: Effizienter, magnetischer Pumpenmotor mit variabler Geschwindigkeit und bedarfsabhängiger Pumpenleistung für geringeren Energieverbrauch.
- NEU: Verbesserte Wassertankkonstruktion für geringeren Wasserverbrauch



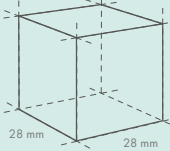
Würfelgröße: **S**
Gewicht: 13 g



Würfelgröße: **M**
Gewicht: 17 g



Würfelgröße: **XL**
Gewicht: 31 g



Würfelgröße: **L**
Gewicht: 23 g

MEHR FLEXIBILITÄT

- NEU: Interne Ablaufpumpe (FlexiCube, EliteCube) ermöglicht das Abpumpen von Rest-/Abwasser über eine Distanz von 10 m und einem Höhenunterschied von 1,5 m.



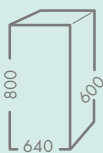
HOSHIZAKI EISMASCHINEN FM / KM

FM SERIE HC/HCN

Steckerfertig



FM-80KE-HC/HCN

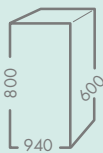


Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 85 kg - Nugget: 75 kg
Behälterkapazität:
Flocken: 26 kg - Nugget: 32 kg

Steckerfertig



FM-120KE-50-HC/HCN

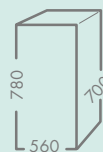


Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 125 kg - Nugget: 110 kg
Behälterkapazität:
Flocken: 57 kg - Nugget: 65 kg

Modular



FM-300AKE-HC/HCN-SB



Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 300 kg - Nugget: 250 kg

Nuggeteis: 88 % Eishärte
Flockeneis: 70 % Eishärte

FM SERIE



KM SERIE

Typ: Crescenteis/sichelförmig
Produktsortiment: KM
Masse: 37 x 13 x 30mm

CRESCENT-EIS

KM-60C-HC

MODELL	CRESCENT-EIS KM-60C-HC
Eisproduktion (kg/24h) Ca.	60
Vorratsbehälter (kg) Ca.	23
Masse B x T x H (mm)	605 x 610 x 838
Spannung	1/220 - 240V/50Hz
Elektroleistung/100kg	14,8 kWh
Kältemittel	R290 /GWP 3
Gewicht brutto/netto (kg)	57/45
Luftgekühlte Modelle	KM-60C-HC
Eisgrößen	Crescent-Eis/sichelförmig
Zubehör	Bedienungsanleitung, Schaufel, Höhenverstellbare Füße, Wasserablaufschlauch

KM SERIE



Einbaufähige Geräte:
KM-40C-HC, KM-60C-HC, KM-80C-HC

ESSENCE / TRADITION

Salatbuffet mit statischer Kühlwanne, Kühlwanne mit abgerundetem Boden für vollständige Hygiene, mit Ablauf, mit Hahnen, Wanne ausgelegt für GASTRONORM Behälter 1/1 für 3,4 und 6 Stück, max. tiefe von 200 mm, Behälter in der Wanne versenkt
Bedienfeld mit Ein-/Aus-Schalter und Digitalsteuerung

ESSENCE: Auf fahrbarem, verchromtem Rahmen mit Rollen, Holzverkleidung (wahlweise aus nordischer Hemlock-Tanne, dunklem Wengeholz oder in RAL Classic erhältlich), mit Spuckschutz und energiesparender LED-Beleuchtung.

TRADITION: Mobil auf Rollen, mit aufwendiger Holzverkleidung für das gesamte Salatbuffet (wahlweise aus nordischer Hemlock, dunklem Wengeholz oder in RAL Classic erhältlich). Ausgestattet mit elektrisch absenkbarem Spuckschutz und energiesparender LED-Beleuchtung.

Auch mit anderen Kühlwannenausführungen erhältlich.
(Umluftkühlwanne, Bain-Marie, etc.)



MODELL	ES-GREEN-3	ES-GREEN-4	ES-GREEN-6	TR-GREEN-3	TR-GREEN-4	TR-GREEN-6
Gerätetyp	ESSENCE			TRADITION		
Temperaturbereich °C	+4 / +8	+4 / +8	+4 / +8	+4 / +8	+4 / +8	+4 / +8
Ausstattung für Gastronorm-Wannen 1/1	3	4	6	3	4	6
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz			230 V, 50 Hz		
Aussenmasse (B x T x H) mm	1169 x 650 x 1288	1494 x 650 x 1288	2144 x 650 x 1288	1169 x 650 x 1488	1494 x 650 x 1488	2144 x 650 x 1488

ICE CREAM TRUHEN



MODELL	DELIGHT 6	DELIGHT 7	DELIGHT 9	DELIGHT 10	DELIGHT 13	DELIGHT 16	DELIGHT 18	DELIGHT 20
Tiefkühltruhe mit geradem Glasaufsatz Energieverbrauch / Jahr (AEC) Energieeffizienzklasse	DELIGHT-6-LITE 3650 kWh C	DELIGHT-7-LITE 4124 kWh C	DELIGHT-9-LITE 4582 kWh C	DELIGHT-10-LITE 4270 kWh C	DELIGHT-13-LITE 5657 kWh C	DELIGHT-16-LITE 13.8 kWh C	DELIGHT-18-LITE 15.4 kWh C	DELIGHT-20-LITE 16.8 kWh C
Temperaturbereich	-14°C / -20°C					-10°C / -14°C		
Ausstattung max. PVC für 6 Glacekübel CH-Norm 4 l PVC für 8 Glacekübel CH-Norm 4 l PVC für 11 Glacekübel CH-Norm 4 l CNS 5 Liter BxTxH: 167x360x120 mm Vorratsschalen CNS 5 Lite	1 1 - 6 8	- 2 - 7 12	2 1 - 6 18	- - 2 10 8	1 - 2 13 14	- - - 16 8	- - - 18 9	- - - 20 10
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Aussenmasse (B x T x H) mm	1178x737x 1228	1328x737x 1228	1663x737x 1228	1330x841x 1230	1663x833x 1230	1519x1050x 1324	1684x1050x 1324	1850x1050x 1324

GLACE-TRUHEN



CUBE 53 Isolierschiebedeckel



CUBE 45 Isolierschiebedeckel



NOVA 35 Glasschiebedeckel



NOVA 22 Glasschiebedeckel

MODELL	22	35	45	53	61
Tiefkühltruhe mit Isolierschiebedeckel	CUBE-22	CUBE-35	CUBE-45	CUBE-53	CUBE-61
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	437 kWh	631 kWh	692 kWh	872 kWh	993 kWh
Energieeffizienzklasse	C	D	D	D	D
Tiefkühltruhe mit Glasschiebedeckel	NOVA-22	NOVA-35	NOVA-45	NOVA-53	NOVA-61
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	416 kWh	590 kWh	573 kWh	770 kWh	909 kWh
Energieeffizienzklasse	C	C	C	C	D
Temperaturbereich	-23°C / -16°C				
Ausstattung max.					
KURVN1	2	3	4	5	6
KOR-NOVA-CUBE-4L	6	4	5	6	7
KOR-NOVA-CUBE-5L	1	2	3	3	4
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Aussenmasse (B x T x H) mm	764 x 694 x 867	1094 x 694 x 867	1344 x 694 x 867	1544 x 694 x 867	1804 x 694 x 867



NASSMÜLLCONTAINER



MODELL	AK-1-120/240	AK-2-120/240	AK-3-120/240
Abfallkühler für 120L und 240L Container, steckerfertig	AK-1-120/240-M	AK-2-120/240-M	AK-3-120/240-M
Abfallkühler für 120L und 240L Container, zentralgekühlt	AK-1-120/240-O	AK-2-120/240-O	AK-3-120/240-O
Temperaturbereich	4°C / 8°C		
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Aussenmasse (B x T x H) mm	1000 x 730 x 1060	1650 x 730 x 1060	2300 x 730 x 1060
Aussenmasse (B x T x H) mm	1038 x 870 x 1200	1710 x 870 x 1200	2390 x 870 x 1200



Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

GASTRONOMIE & HANDEL

LAGERREGALE, REGALSYSTEME, DREH-/SCHIEBETÜREN



5711 Regalsystem LIGHT				6611 Regalsystem STANDARD			
							
Aus Aluminium und Polyethylen				Aus Aluminium und Polyethylen			
Tragfähigkeit bis 120 kg				Tragfähigkeit bis 175 kg (bis Länge 150)			
Regalsystem (Leiter + Querholme) aus eloxiertem Aluminium mit herausnehmbaren Auflagen aus Polymer, temperaturbeständig bis -40°C				Regalsystem (Leiter + Querholme) aus eloxiertem Aluminium (Klasse 15) mit herausnehmbaren Auflagen, temperaturbeständig bis -40°C			
 POLYMER				 Standard POLYMER	 Optional ALUMINIUM		
☐ 360 mm		☐ 460 mm		☐ 560 mm			
☐ 1685 mm		☐ 1800 mm		☐ 1685 mm	☐ 1800 mm	☐ 2100 mm	☐ 2400 mm
☐ 3	☐ 4	☐ 5	☐ mehr	☐ 3	☐ 4	☐ 5	☐ mehr



DREHTÜREN



KÜHL-/TIEFKÜHLZELLEN NACH MASS

Wo Standardlösungen nicht mehr ausreichen, entwickeln wir für Sie individuelle Konzepte!

FÜR JEDEN KÜHLRAUM DIE OPTIMALSTE RAUMAUSNUTZUNG

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

Vertrauen Sie auf GKM für spezifische Kühlzellen- und Kühlraumlösungen - professionell und präzise auf Ihre Anforderungen abgestimmt.



Rohrbahndurchgang

SCHIEBETÜREN



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



Boden



Hakenverschluss



Diverse Griffe



Schiebetür



HIGHLIGHTS

BEERMATIC DUAL TAP

Perfekt eingeschenktes
Bier auf Knopfdruck

EISMASCHINEN

Testen Sie live höchste
Eisqualität in verschiede-
nen Formen

PROZESSSCHRÄNKE

Vom Schnellkühlen bis zum perfekten Garen. Entdecken
Sie unsere Schnellkühler, Schockfroster und Multifunktions-
geräte – für blitzschnelle Kühlung und perfektionierte
Garprozesse.

G K M
GEWERBE KÜHL MÖBEL
AG
ALLES IM KÜHLEN BEREICH

**Igeho
60**

IHR TREFFPUNKT
GKM Kälteplattform
HALLE 1.0 – STAND C136!

ERFRISCHENDE EINLADUNG

zum Kaffee oder kühlen Drink auf der GKM Kälteplattform!

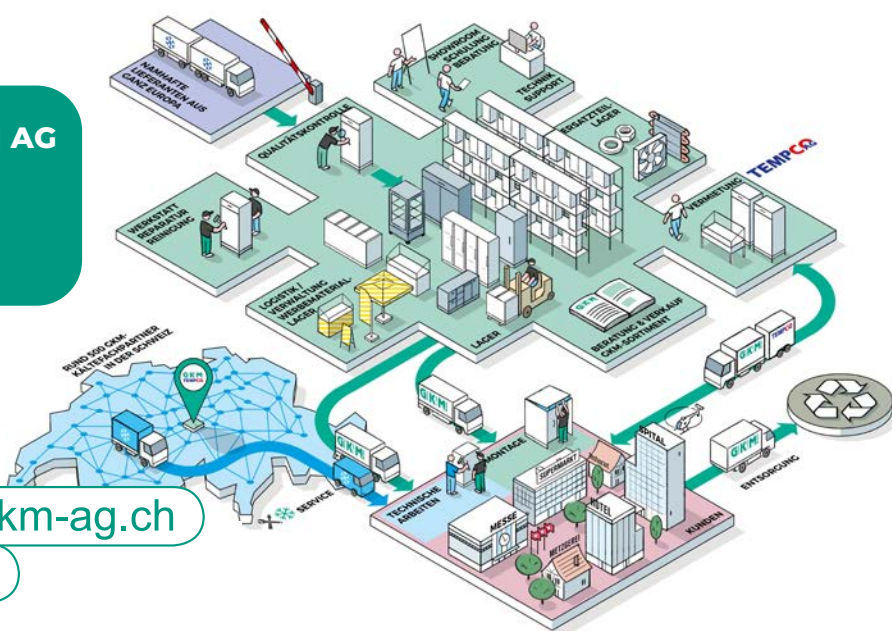
GKM Gewerbekühlmöbel AG

Türlacherweg 40
6060 Sarnen
Tel. 041 666 70 80



info@gkm-ag.ch

www.gkm-ag.ch



GASTRONOMIE BAR TAKE-AWAY LADENBAU