

CHROMO[®]norm

NEUHEITEN

Kühlschrank NEXA-PLUS

Kühltische 700 mm Korpushöhe

Eiswürfelbereiter NEO

Eiswürfelbereiter USP



PREIS KATALOG
2026

Eiswürfelbereiter von

Manitowoc
FROM PENTAIR WATER SOLUTIONS

Ihr Spezialist für Kühlgeräte & Edelstahlmöbel
Your specialist in refrigeration equipment & inox furniture

**IHR SPEZIALIST FÜR
KÜHLGERÄTE...**



**YOUR SPECIALIST IN
REFRIGERATION EQUIPMENT...**

...UND EDELSTAHLMÖBEL.

...AND INOX FURNITURE.

DAS UNTERNEHMEN

THE COMPANY

QUALITÄT IN EDELSTAHL SEIT ÜBER 40 JAHREN!

CHROMOnorm formt seit mehr als vier Jahrzehnten Chromnickelstahl zu hochwertigen Lösungen für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Unsere Kühlgeräte und Edelstahlmöbel genießen im Fachhandel einen ausgezeichneten Ruf und sind in unterschiedlichsten Betrieben im Einsatz: Vom kleinen Bistro bis zur internationalen Systemgastronomie.

Mit einem vielseitigen Sortiment bieten wir praxisorientierte Produkte für jede Anforderung. Dazu gehören seit 2023 auch innovative Eiswürfelbereiter, die wir als exklusiver Partner von Manitowoc Ice in unser Programm aufgenommen haben. Diese Ergänzung stärkt unser Angebot um zuverlässige Technologien für höchste Ansprüche.

Wenn es um langlebige und professionelle Edelstahllösungen geht, ist CHROMOnorm Ihr kompetenter Partner.

QUALITY IN STAINLESS STEEL FOR OVER 40 YEARS!

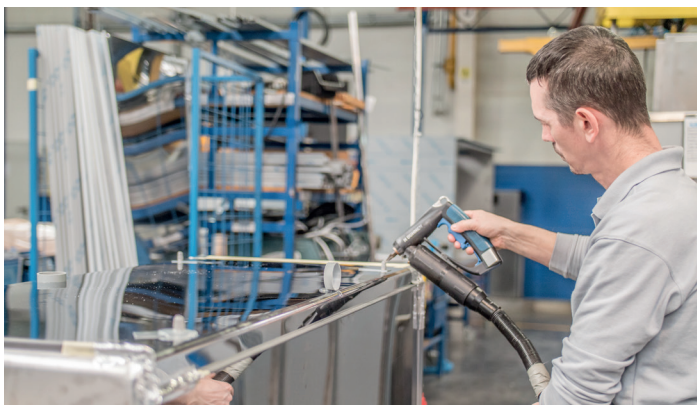
For more than four decades, CHROMOnorm has been shaping chromenickel steel into high-quality solutions for the foodservice and catering industry. Our refrigeration units and stainless-steel furniture enjoy an excellent reputation among specialists and are used in a wide range of operations: From small bistros to international system gastronomy.

With a versatile product range, we offer practical solutions for every requirement. Since 2023, this includes innovative ice makers that we have added to our portfolio as the exclusive partner of Manitowoc Ice. This expansion enhances our offering with reliable technologies designed for the highest demands.

When it comes to durable and professional stainless-steel solutions, CHROMOnorm is your trusted and capable partner.



UNTERNEHMENSPHILOSOPHIE PHILOSOPHY



Unternehmensphilosophie ist die Basis für die positive Entwicklung von CHROMOnorm:

- Unsere Partner mit CHROMOnorm-Produkten erfolgreicher zu machen - bei uns eine eindeutige Zielvorgabe!
- Fertigung hochwertiger Serienprodukte bei einem super Preis-Leistungs-Verhältnis - für uns eine Verpflichtung!
- Kurze Lieferzeiten meist ab Lager dank einem großen Warenlager und zeitgemäßer Logistik - nehmen Sie uns beim Wort!
- Gleichbleibend hoher Qualitätsstandard durch modernste Fertigungstechnologien in Deutschland - zum Nutzen unserer Kunden!

Alles in allem gute Gründe, um CHROMOnorm als Partner zu wählen.

The consequent realisation of our company's philosophy is the basis for the positive development of CHROMOnorm.

- to make our partners more successful with CHROMOnorm products - for us a clear target!
- to manufacture high quality serial products at a super price-performance ratio - for us an obligation!
- short delivery times - mostly ex stock - due to a large warehouse and modern logistics - test us!
- steady high quality standard by most up-to-date production technologies - for the benefit of our customers!

All in all good reasons to choose CHROMOnorm as a partner.

VERKAUFSINFORMATIONEN

SALES INFORMATION

PREISBASIS / PRICES:

Alle in diesem Preiskatalog angegebenen Preise (ohne Dekoration) verstehen sich inklusive Verpackung, frei Hof Deutschland (ohne Berge und Inseln), zuzüglich der momentan gültigen Umsatzsteuer. Für die Lieferung von Geräte ins Ausland ist die Preisstellung ab Werk, inklusive Verpackung. Die Lieferung von Zubehör und Ersatzteile erfolgt generell ab Werk, unverpackt.

All quoted prices (without decoration) in this price catalog include packaging, shipping costs within the Federal Republic of Germany (except mountains and islands), plus the currently valid value added tax. For delivery in foreign countries the prices are ex works, include packaging. The delivery of accessories and spare parts is generally ex works, unpacked.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN / TERMS OF PAYMENT:

Innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungsdatum rein netto ohne Abzug (Bonitätsprüfung vorausgesetzt).

Within 30 days after date of invoice net without deduction (creditworthiness check assumed).

VERPACKUNGSENTSORGUNG / PACKAGING DISPOSAL:

Wir haben unsere Verpackung bei dem in allen Deutschen Bundesländern zugelassenen dualen Entsorgungs- und Recyclingsystem (gem. § 6 Abs. 1 VerpackungsVO) INTERSEROH angemeldet und sind somit in Deutschland von der Rücknahme sämtlicher Verpackungen befreit. Unser Partner INTERSEROH nennt Ihnen unter Telefon +49 (0) 2203-91470 (Hauptzentrale) Abgabestellen in Ihrer Nähe oder arrangiert die Abholung der Verpackung bei Ihnen. Dieser Service ist kostenfrei für Sie und bereits in unseren Preisen berücksichtigt. Unsere Hersteller-Nr.: 149070 / 149080.

We have registered our packaging with the dual disposal and recycling system (in accordance with § 6 paragraph 1 VerpackungsVO) INTERSEROH, which is approved in all German federal states, and are thus exempted in Germany from taking back all packaging. Our partner INTERSEROH will tell you by phone +49 (0) 2203-91470 (headquarter) to arrange delivery points in your area or arrange to pick up the packaging from you. This service is free of charge for you and already included in our prices. Our manufacturer no.: 149070 / 149080.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN / SAFETY REGULATIONS:

Unsere Geräte sind nach den Vorschriften im Lebensmittelbereich gefertigt - DIN-, VDE- und CE-gerechte Bauweise.

Our devices are manufactured according to the regulations in the food industry - DIN-, VDE- and CE-compliant construction.

TRANSPORTSCHÄDEN / TRANSPORT DAMAGE:

Bei Annahme des Liefergegenstandes überprüfen Sie bitte sofort die Ware auf eventuelle Transportschäden. Auch bei unbeschädigter Verpackung ist der Liefergegenstand unverzüglich auszupacken und zu überprüfen. Alle Schäden sind auf dem Frachtbrief zu vermerken und müssen durch den Spediteur bestätigt werden. Weitere Informationen und Details finden Sie auf Seite 232.

Upon acceptance of the delivery item, please immediately check the goods for any transport damage. Even if the packaging is undamaged, the delivery item must be unpacked and checked immediately. All damage must be noted on the bill of lading and confirmed by the freight forwarder. Further information and details can be found on page 232.

Nicht ordnungsgemäß festgestellte oder verspätet gemeldete Transportschäden ersetzt Ihnen niemand.

Nobody will compensate you damaged goods by improperly identified or late-reported transport damage.

Bitte beachten Sie beim Aufstellungsort unserer Kühl- und Tiefkühlgeräte, dass 16° Celsius nicht unterschritten werden dürfen.
Please note, that at the device location of our refrigerators and freezers the temperature must not fall below 16° Celsius.

VERKAUFSINFORMATIONEN

SALES INFORMATION



Hergestellt in Deutschland
Made in Germany

0

Kosten für Transport- und Versicherungspauschalen²
Costs for shipping and insurance packages²

10

Jahre Nachkauf-Garantie auf Ersatzteile
Years post-purchase guarantee on spare parts

1A

Kundenservice überall in Deutschland
Service everywhere in Germany



= Das Sofort-Programm

Die ausgesuchten Produkte mit dieser Kennzeichnung nach der Artikelnummer sind ständig vorrätig und kurzfristig lieferbar.

The selected products with this marking after the article number are constantly in stock and can be delivered at short notice.

GARANTIEOPTIONEN ALLER CHROMONORM GERÄTE

WARRANTY OPTIONS FOR ALL CHROMONORM DEVICES

12 + 24

12 Monate VOLL-Garantie +
24 Monate ERSATZTEIL-Garantie¹
12 months full warranty +
24 months SPARE PARTS warranty¹

oder optional
or optional

24 + 12

24 Monate VOLL-Garantie +
12 Monate ERSATZTEIL-Garantie¹
24 months full warranty +
12 months SPARE PARTS warranty¹

CHROMOnorm®

GARANTIEOPTIONEN ALLER CHROMONORM EDELSTAHLMÖBEL

WARRANTY OPTIONS FOR ALL CHROMONORM STAINLESS-STEEL FURNITURE

12

12 Monate VOLL-Garantie
12 months full warranty

CHROMOnorm®

GARANTIEOPTIONEN ALLER MANITOWOC PRODUKTE

WARRANTY OPTIONS FOR ALL MANITOWOC PRODUCTS

24 + 12

24 Monate VOLL-Garantie +
12 Monate ERSATZTEIL-Garantie¹
24 months full warranty +
12 months SPARE PARTS warranty¹

Manitowoc
FROM PENTAIR WATER SOLUTIONS

¹ Weitere Informationen und Details finden Sie auf Seite 233.

¹ Further information and details can be found on page 233.

² Frei Hof Deutschland (ohne Berge und Inseln).

² Free shipping within Germany (except mountains and islands).

Im Ausland 24 Monate Material- bzw. Ersatzteilgarantie; Lieferung ab Werk, verpackt.

Abroad 24 months material or spare parts warranty; delivery ex works including packaging.

INHALTSVERZEICHNIS / PRODUKTÜBERSICHT

CONTENTS / PRODUCT OVERVIEW

1 KÜHL- / TIEFKÜHLSCHRÄNKE / REFRIGERATORS / FREEZERS



Allgemeine Informationen / General information.....	10 - 11
STAR Kühl- / Tiefkühlschränke BR 650 GN 2/1 / STAR refrigerators / freezers BR 650 GN 2/1.....	12 - 13
STAR-BLACK Kühl- / Tiefkühlschränke BR 650 GN 2/1 / STAR-BLACK refrigerators / freezers BR 650 GN 2/1.....	14 - 17
NOVA Kühl- / Tiefkühlschränke BR 690 GN 2/1 / NOVA refrigerators / freezers BR 690 GN 2/1.....	18 - 21
NOVA Kühl- / Tiefkühlschränke BR 1300 GN 2/1 / NOVA refrigerators / freezers BR 1300 GN 2/1.....	22 - 25
NOVA PLUS Kühl- / Tiefkühlschränke BR 690 GN 2/1 / NOVA PLUS refrigerators / freezers BR 690 GN 2/1.....	26 - 27
Bäckerei-Kühl- / Tiefkühlschränke BR 690 EN4060 / Bakery refrigerators / freezers BR 690 EN4060.....	28 - 31
Technische Informationen / Technical information.....	32 - 33

2 SALADETTEN / PIZZAKÜHLTISCH / KÜHLTISCHE BR 795

SALADETTES / PREPARATION STATION / REFRIGERATED COUNTERS BR 795



Allgemeine Informationen / General information.....	34 - 35
Saladetten / Pizzakühltisch / Saladettes / preparation station.....	36 - 38
Kühltische BR 795 / Refrigerated counters BR 795.....	39 - 41
Technische Informationen / Technical information.....	42 - 43

3 KÜHL- / TIEFKÜHLTISCHE / REFRIGERATED / FREEZER COUNTERS



Allgemeine Informationen / General information.....	44 - 45
Kühltische GN 1/1 - Korpushöhe 650 mm / Refrigerated counters GN 1/1 - body height 650 mm.....	46 - 63
Kühltische GN 1/1 - Korpushöhe 700 mm / Refrigerated counters GN 1/1 - body height 700 mm.....	64 - 71
Tiefkühltische GN 1/1 - Korpushöhe 650 mm / Freezers counters GN 1/1 - body height 650 mm.....	72 - 77
Tiefkühltische GN 1/1 - Korpushöhe 700 mm / Freezers counters GN 1/1 - body height 700 mm.....	78 - 81
Bäckerei-Kühltische EN4060 / Bakery refrigerated counters EN4060.....	82 - 87
Bäckerei-Tiefkühltische EN4060 / Bakery freezers counters EN4060.....	88 - 91
Technische Informationen / Technical information.....	92 - 93

4 SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER / BLAST CHILLERS / BLAST FREEZERS



Allgemeine Informationen / General information.....	94 - 95
Schnellkühler / Schockfroster / Blast chillers / blast freezers.....	96 - 98
Technische Informationen / Technical information.....	99 - 101

5 ABFALLKÜHLER / SOLID WASTE REFRIGERATORS



Allgemeine Informationen / General information.....	102 - 103
Abfallkühler / Solid waste refrigerators.....	104 - 107
Technische Informationen / Technical information.....	108 - 109

6 GETRÄNKETHEKEN / BEVERAGE COUNTERS



Allgemeine Informationen / General information.....	110 - 111
Getränketheken mit 1 Becken / 2 Kühlabteile / Beverage counters with 1 basin / 2 cooling compart....	112 - 117
Getränketheken mit 2 Becken / 2 Kühlabteile / Beverage counters with 2 basins / 2 cooling compart....	118 - 123
Getränketheken mit 1 Becken / 3 Kühlabteile / Beverage counters with 1 basin / 3 cooling compart....	124 - 129
Getränketheken mit 2 Becken / 3 Kühlabteile / Beverage counters with 2 basins / 3 cooling compart....	130 - 135
Getränketheken mit 1 Becken / 4 Kühlabteile / Beverage counters with 1 basin / 4 cooling compart....	136 - 137
Getränketheken mit 2 Becken / 4 Kühlabteile / Beverage counters with 2 basins / 4 cooling compart....	138 - 139
Technische Informationen / Technical information.....	140 - 143

7 EISWÜRFELBEREITER / ICE MAKERS



Allgemeine Informationen / General information.....	144 - 145
Gourmet-Kegeleisbereiter / Gourmet ice machine	
SOTTO-Serie / SOTTO-serie.....	146
Würfeleisbereiter / Ice cube machines	
USP-Serie / USP-serie.....	147
NEO-Serie / NEO-serie.....	148
UDP-Serie / UDP-serie.....	149
IndigoNXT-Serie / IndigoNXT-serie.....	150 - 152
Flockeneisbereiter / Flake ice machines	
UFP-Serie / UFP-serie.....	153
RFP-Serie / RFP-serie.....	154
Nuggeteisbereiter / Nugget ice machines	
UNP-Serie / UNP-serie.....	155
RNP-Serie / RNP-serie.....	156
Eisspender / Ice dispenser.....	157
Unterbauspeicher / Adapter / Speicherkombinationen / Zubehör / Undercounter storages / Adapters / Memory combinations / Accessories.....	158 - 163
Aufschlüsselung der Modellnummern / Model number breakdown.....	164 - 165
Garantie-Informationen / Warranty information.....	166 - 167

8 EDELSTAHLMÖBEL / STAINLESS STEEL FURNITURE



Allgemeine Informationen / General information.....	168 - 171
Tischplatten - Tiefe 600 mm / Worktops - depth 600 mm.....	172
Arbeitstische - Tiefe 600 mm / Worktables - depth 600 mm.....	173 - 176
Arbeitsschränke - Tiefe 600 mm / Cupboards - depth 600 mm.....	177 - 185
Schubladenblöcke - Tiefe 600 mm / Drawer units - depth 600 mm.....	186 - 187
Ausguss-Handwasch-Kombinationen - Tiefe 600 mm / Combined sink/hand basins - depth 600 mm.....	188
Spültische / Spülcenter - Tiefe 600 mm / Sinks / sink centers - depth 600 mm.....	189 - 193
Tischplatten - Tiefe 700 mm / Worktops - depth 700 mm.....	194
Arbeitstische - Tiefe 700 mm / Worktables - depth 700 mm.....	195 - 198
Arbeitsschränke - Tiefe 700 mm / Cupboards - depth 700 mm.....	199 - 207
Schubladenblöcke - Tiefe 700 mm / Drawer units - depth 700 mm.....	208 - 209
Ausguss-Handwasch-Kombinationen - Tiefe 700 mm / Combined sink / hand basins - depth 700 mm.....	210 - 211
Spültische / Spülcenter - Tiefe 700 mm / Sinks / sink centers - depth 700 mm.....	212 - 216
Technische Informationen / Technical information.....	217 - 219

9 SONSTIGE EINRICHTUNGSGEGENSTÄNDE / OTHER FURNISHINGS



Wandhängeschränke / Servierwagen / Wandboards / Wall cupboards / service trolleys / wall shelves	220 - 225
--	-----------

10 WANDHAUBEN / KASTENHAUBEN / WALL-FITTED HOODS / BOX-TYPE HOODS



Wandhauben / Kastenhauben / Wall-fitted hoods / box-type hoods.....	226 - 231
---	-----------

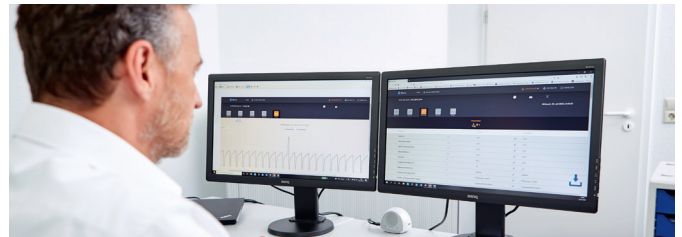
11 ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN / GENERAL REGULATIONS



Transportschaden / Transport damage.....	232
Garantieleistungen / Warranties.....	233
Garantieantrag / Warranty claim.....	234
Energielabel / Energy label.....	235
Erläuterungen unserer Eigenschaften / Declarations of our features.....	236 - 237
Verkaufs- und Lieferbedingungen / Terms and conditions.....	238 - 239

ELEKTRONISCHE TOP-REGELUNG iLSE IN ALLEN UNSEREN KÜHLGERÄTEN ELECTRONIC TOP CONTROL iLSE IN ALL OUR COOLING UNITS

(iLSE = intelligentes Log System Ecoline / intelligent Log System Ecoline)



Der kompakte Kühl- und Tiefkühlstellen-Regler ist vom Werk aus vor-konfiguriert und optimal auf unsere CHROMOnorm-Kühlgeräte der verschiedenen Baureihen eingestellt. Der Regler steuert die kompletten Kühl- und Tiefkühlfunktionen und sorgt über ein adaptives Abtaumangement und den Energiesparfunktionen für störungsfreien Betrieb. Durch die „Touch-Technologie“ ist die Oberfläche glatt und reinigungs-freundlich. Das weiße LED-Display ermöglicht jederzeit eine gute Ablesbarkeit. Neben dem Alarmsystem für Über- oder Untertempera-tur, Fühlerfehler, Tür offen, stehen für die Kommunikation verschiedene Schnittstellen-Möglichkeiten optional zur Verfügung:

The compact cooling and freezing point controller is preconfigured at the factory and optimally adjusted to our CHROMOnorm cooling units for the different series. The controller controls the complete cooling and freezing functions and ensures adaptive defrost management and the energy saving functions for trouble-free operation. Thanks to the "touch technology", the surface is smooth and easy to clean. The white LED display enables good readability at all times. In addition to the alarm system for overtemperature or undertemperature, sensor errors, door open, various interface options are optionally available for communication:

ANBINDUNG ÜBER BLUETOOTH / CONNECTION VIA BLUETOOTH

Die professionelle HACCP-Lösung / The professional HACCP solution



Professionelle Lösung für Kühlketten
Professional solution for the cold chain



Sicherer Zugang und Datenschutz
Sale access and data protection



Konfigurations- und Überwachungsfunktionen
Configuration and monitoring functions



Einfacher Datenaustausch
Easy data exchange



Wireless BLE Punkt zu Punkt Verbindung
Wireless BLE point-to-point connection



Daten sind im BLE Datenlogger gespeichert
BLE data-logger resident data



Grafik- oder Tabellenanzeige
Graph or table display



Exportierbar im CSV-Format
Exportable in CSV format



Kühlgerät von CHROMOnorm
Cooling unit from CHROMOnorm



iLSE Bluetooth Modul von CHROMOnorm
iLSE Bluetooth modul from CHROMOnorm



Zur Visualisierung benötigen Sie eine App, welche für Android und iOS kostenlos verfügbar ist. Über das bei CHROMOnorm optional zu erhaltende externe iLSE BT-Modul kann Ihr Kühlgerät entsprechend angesteuert werden. Das leicht zu installierende iLSE BT-Modul ist ein Datenlogger, welcher automatisch die auflaufenden Daten hinterlegt. Das iLSE BT-Modul muss nicht programmiert werden und wird über die Steuereinheit mit Strom versorgt. Von Ihrem Smartphone oder Tablet aus können Sie bequem die hinterlegten Daten, auch als Tabelle oder Grafik, sowie die Alar-me und die Gerätezustände anzeigen und herunter-laden. Die Informationen sind als CSV-Datei exportierbar (zum Beispiel um sie per E-Mail zu versenden).

For visualization you need an app that is available for Android and iOS for free. Your cooling unit can be controlled accordingly via the optional external iLSE BT module that can be obtained from CHROMOnorm. The easy to install iLSE BT module is a data logger, which automatically stores the history data. The iLSE BT module does not need to be programmed and is powered by the control unit. From your smartphone or tablet, you can conveniently view and download the stored data, as a table or graph, as well as the alarms and device states. The information can be exported as a CSV file (for example, to be sent by email).

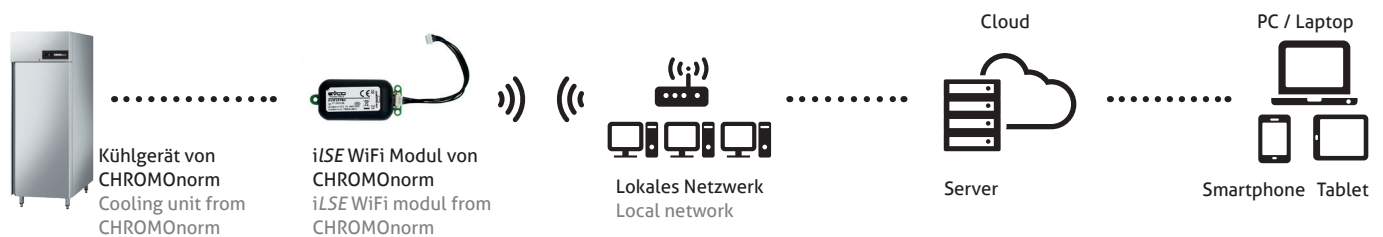
Beispielansichten:
Views as examples:



ANBINDUNG ÜBER WIFI / CONNECTION VIA WIFI

Die professionelle Gesamt-Lösung zur Dokumentation und zur Fernsteuerung der CHROMOnorm-Kühlgeräte
The professional overall solution for documentation and remote control of the CHROMOnorm cooling units.

-  Cloudplattform mit WiFi-Verbindung
Cloud platform with WiFi connection
-  Kühlgeräte
Refrigerated units
-  Konfigurierbare Fernbedienung
Remote device configuration
-  Automatische Alarmmeldung via E-Mail
Automated e-mail alerts
-  HACCP-Daten exportierbar
Exportable HACCP data
-  Geschützter Zugriff für mehrere Nutzer
Protected multi-user access
-  Ansprechendes Design
Responsive design
-  Ohne Gebühr sofort einsetzbar
Ready to use, free of charge



Es besteht auch die Möglichkeit der Fernüberwachung basierend auf einer Cloud-Plattform. Eine einfache WiFi-Internetverbindung vor Ort und ein optional erhältliches iLSE WiFi-Modul reicht aus, damit sich die Kühlgeräte von CHROMOnorm mit dem Cloud-System verbinden. Somit ist die Fernsteuerung von unseren Kühlgeräten über den PC, Tablet oder Smartphone möglich. Das ansprechende Design und die grafischen Benutzeroberflächen, die auf eine bedienerfreundliche Anwendung ausgelegt sind, machen eine sofort einsetzbare Lösung möglich. Die Plattform ist so aufgebaut, dass sie sowohl für Einsteiger als auch für professionelle Anwender leicht zu verstehen und zu handhaben ist. Dank angemessener Schutzmaßnahmen hinsichtlich der Zugriffe und Daten, können ein oder mehrere Bediener aus der Ferne Parameter konfigurieren, HACCP-Daten anzeigen (auch in Form von Grafiken) und Aufzeichnungen in den gängigen Formaten wie xls, csv und pdf herunterladen. Zu den wichtigsten Funktionen zählen die Alarmmeldungen, die das System automatisch an ausgewählte E-Mail-Adressen sendet.

There is also the possibility of remote monitoring based on a cloud platform. A simple WiFi internet connection on site and an optionally available iLSE WiFi module is sufficient for the CHROMOnorm cooling units to connect to the cloud system. This enables remote control of our cooling devices via PC, tablet or smartphone. The appealing design and the graphical user interfaces, which are designed for easy usability, make an immediately usable solution possible. The platform is designed in such a way that it is easy to understand and use for both beginners and professional users. Thanks to appropriate protective measures regarding access and data, one or more operators can remotely configure parameters, display HACCP data (also in the form of graphics) and download records in the common formats such as xls, csv and pdf. The most important function include the alarm messages, which the system automatically sends to selected email addresses.

ANBINDUNG ÜBER SCHNITTSTELLE RS485 CONNECTION VIA INTERFACE RS485

Es ist auch eine neutrale Anbindung über unsere Schnittstelle iLSE RS485 möglich.
A neutral connection via our interface iLSE RS485 is also possible.



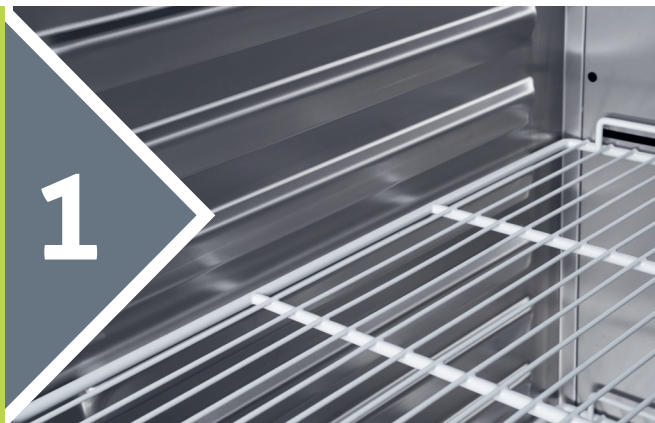
Modul / Modul	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
iLSE Bluetooth-Modul	702309	165,-
iLSE WiFi-Modul	702491	165,-
iLSE RS485-Modul	702313	91,-



KÜHLSCHRÄNKE TIEFKÜHLSCHRÄNKE*

REFRIGERATORS | FREEZERS*

1



KÜHL- / TIEFKÜHLSCHRÄNKE REFRIGERATORS / FREEZERS

R290

Alle unsere Kühl- / Tiefkühlschränke verfügen über das umweltfreundlichere und energieeffizientere Kältemittel R290.
All our refrigerators / freezers have the more environmentally friendly and more energy efficient refrigerant R290.



Unsere in einem Stück hochdruckgeschäumten Kühlkorpusse und Türen garantieren eine Verwindungssteifheit, eine hervorragende Isolierung und somit einen geringeren Stromverbrauch.

Our foamed under high pressure from one piece cooling bodies and doors guarantees a torsional rigidity, an excellent insulation and therefore lower power consumption.



Sie haben die Wahl aus steckerfertigen Varianten und Varianten zum Anschluss an eine Zentralkühlung.

You have the choose of plug-in variants and variants for connection to a central cooling.



Unsere steckerfertigen Kühl- / Tiefkühlschränke verfügen über eine integrierte selbsttätigende Tauwasserverdunstung.
Our plug-in refrigerators / freezers do have a integrated evaporation of defrost water.



Unsere Kühl- / Tiefkühlschränke für Zentralkühlung benötigen für den Tauwasserablauf einen bauseitigen Anschluss an das Abwasser.

Our refrigerators / freezers for the connection to a central cooling do need for the defrost water drain a site connection to the sewage.



Der außenliegende Verdampfer garantiert mehr Nutzhöhe und eine höhere Luftfeuchtigkeit, was dem Austrocknen des Kühlgutes entgegen wirkt.

The external evaporator guarantees a higher usable height and a higher air humidity which counteracts the drying of the food.



Unsere aus Edelstahl gefertigten STAR-Kühl- / Tiefkühlschränke haben eine lange Lebensdauer und sind einfach zu reinigen. Alle Sichtseiten sind matt geschliffen.

Our STAR refrigerators / freezers made of stainless steel do have a longevity and are easy to clean. All visible sides are dull grounded.
Unsere innen aus Edelstahl gefertigten STAR-BLACK-Kühl- / Tiefkühlschränke haben eine lange Lebensdauer und sind einfach zu reinigen. Alle Sichtseiten sind schwarz beschichtet.

Our STAR-BLACK-refrigerators / freezers are inner made of stainless steel do have a longevity and are easy to clean. All visible sides are black coated.



Unsere aus CNS 18/10 gefertigten NOVA-Kühl- / Tiefkühlschränke haben eine lange Lebensdauer und sind einfach zu reinigen. Alle Sichtseiten sind matt geschliffen.

Our NOVA-refrigerators / freezers are made of stainless steel 304 do have a longevity and are easy to clean. All visible sides are dull grounded.



Unsere NOVA-Kühlschränke mit Flügeltüren aus CNS 18/10 sind hervorragend geeignet zur Lagerung von Fleisch bei bis zu -2 °C.

Our NOVA-refrigerators with hinged doors made of stainless steel 304 are excellent for the storage of meat at up to -2 °C.



Unsere NOVA-Kühl- / Tiefkühlschränke mit LED-beleuchteten Flügeltüren rücken Ihr Kühlgut in das richtige Licht und der 3-fach-verglaste Isolierglas-Einsatz besticht durch seinen Isolierwert. Wie gewohnt ist auch diese Flügeltür abschließbar, mit Griff, leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung und ist bis -90° selbstschließend - darüber hinaus offenstehend. Bei Tiefkühlschränken ist der Isolierglas-Einsatz beheizt.

Our NOVA-refrigerators / freezers with LED illuminated hinged doors puts your goods in the correct light and the 3-fold-glazed insulation glass insert offers its insulating value. As usual this hinged door is lockable, with handle, easily replaceable magnetic gasket and is self-closing to ~ 90 ° - beyond standing open, too. Freezers do have a heated insulation glass insert.



Unsere NOVA-Kühlschränke mit LED-beleuchteten Flügeltüren sind bestens geeignet zum Kühlen und in Szene setzen von Getränken.

Our NOVA-refrigerators with LED illuminated hinged doors are ideally suited for cooling and in scene set of beverage.

STAR-KÜHLSCHRANK BR 650 GN 2/1

STAR-REFRIGERATOR BR 650 GN 2/1



SP

= Sofort-Programm

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und sichtbare Seiten aus hochwertigem Edelstahl, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech, Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne, Einhängprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar, Verdampfer außerhalb des Kühl-Innenraumes, Umluftkühlung. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden).

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Maschinenfachblende klappbar für einfache Kondensatorreinigung.

TÜR: 200° öffnende Flügeltür, selbstschließend bis ~90°, darüber hinaus offenstehend, abschließbar, Griff integriert, leicht auswechselbare Magnet-Dichtung, Türanschlag rechts.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: 3 rilsanierte Tragroste GN 2/1, 3 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COOLING BODY: High-pressure foam in one piece, interior and visible sides made of high-quality stainless steel, rear and machine compartment inner sides made of galvanized steel sheet, Interior with rounded corners and deep-drawn hygienic floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable, evaporator located outside the cooling compartment, forced-air cooling. Base mounting possible (door hinge must be omitted).

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water, machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning.

DOOR: 200° opening hinged door, self-closing up to ~90°, remains open beyond, lockable, with integrated handle strip, easily replaceable magnetic gasket, right-hand hinge.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: 3 rilsan-coated GN grids 2/1, 3 tip-proof height-adjustable pairs of u-trayslides.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Bruttoinhalt / Gross capacity
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 810 x 2020 mm
1260 W / 230 V / 50 Hz | 2100 W / 230 V
R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3
650 L
360 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
1,70 kWh/24h / EEI 45,0



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
 This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Steckerfertig¹ / Plug-in¹	CHKMN0650001 SP	2.140,-
Für Zentralkühlung² / For central cooling²	CHKON0650001	2.080,-
Mehrpreise / Extra cost		
Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm / Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm	Z-GNR2100-R700	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	701518	56,-
Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700222	260,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	445,-

STAR-TIEFKÜHLSCHRANK BR 650 GN 2/1 STAR-FREEZER BR 650 GN 2/1

CHROMOnorm®



KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und sichtbare Seiten aus hochwertigem Edelstahl, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech, Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne, Einhängeprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar, Verdampfer außerhalb des Kühl-Innenraumes, Umluftkühlung. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden).

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Maschinenfachblende klappbar für einfache Kondensatorreinigung.

TÜR: 200° öffnende Flügeltür, selbstschließend bis ~90°, darüber hinaus offenstehend, abschließbar, Griff integriert, leicht auswechselbare Magnet-Dichtung, Türanschlag rechts.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: 3 rilsanierte Tragroste GN 2/1, 3 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COOLING BODY: High-pressure foam in one piece, interior and visible sides made of high-quality stainless steel, rear and machine compartment inner sides made of galvanized steel sheet, Interior with rounded corners and deep-drawn hygienic floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable, evaporator located outside the cooling compartment, forced-air cooling. Base mounting possible (door hinge must be omitted).

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water, machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning.

DOOR: 200° opening hinged door, self-closing up to ~90°, remains open beyond, lockable, with integrated handle strip, easily replaceable magnetic gasket, right-hand hinge.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: 3 rilsan-coated GN grids 2/1, 3 tip-proof height-adjustable pairs of u-trayslides.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

SP

= Sofort-Programm

R290

INOX



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Bruttoinhalt / Gross capacity
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 810 x 2020 mm
1420 W / 230 V / 50 Hz | 2150 W / 230 V
R290 - 0,130kg / GWP-Wert 3
650 L
560 W -30 °C VT
-15 / -22 °C
7,65 kWh/24h / EEI 74,0



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Steckerfertig¹ / Plug-in¹	CHKMT0650001 SP	2.480,-
Für Zentralkühlung² / For central cooling²	CHKOT0650001	2.390,-
Mehrpreise / Extra cost		
Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm / Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm	Z-GNR2100-R700	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	701518	56,-
Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	 700222	260,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	 700061	445,-

STAR-BLACK - KÜHLSCHRANK BR 650 GN 2/1

STAR-BLACK - REFRIGERATOR BR 650 GN 2/1



SP

= Sofort-Programm

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und sichtbare Seiten aus hochwertigem Edelstahl, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech, Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne, Einhängprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar, Verdampfer außerhalb des Kühl-Innenraumes, Umluftkühlung. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden).

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Maschinenfachblende klappbar für einfache Kondensatorreinigung.

TÜR: 200° öffnende Flügeltür, selbstschließend bis ~90°, darüber hinaus offenstehend, abschließbar, Griff integriert, leicht auswechselbare Magnet-Dichtung, Türanschlag rechts.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: 3 rilsanierte Tragroste GN 2/1, 3 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COOLING BODY: High-pressure foam in one piece, interior and visible sides made of high-quality stainless steel, rear and machine compartment inner sides made of galvanized steel sheet, Interior with rounded corners and deep-drawn hygienic floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable, evaporator located outside the cooling compartment, forced-air cooling. Base mounting possible (door hinge must be omitted).

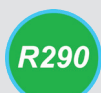
COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water, machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning.

DOOR: 200° opening hinged door, self-closing up to ~90°, remains open beyond, lockable, with integrated handle strip, easily replaceable magnetic gasket, right-hand hinge.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: 3 rilsan-coated GN grids 2/1, 3 tip-proof height-adjustable pairs of u-trayslides.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Bruttoinhalt / Gross capacity
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 810 x 2020 mm
±260 W / 230 V / 50 Hz | ±150 W / 230 V
R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3
650 L
360 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
1,70 kWh/24h / EEI 45,0



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
 This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Steckerfertig¹ / Plug-in¹	CHKMN065S001	2.405,-
Mehrpreise / Extra cost		
Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm / Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm	Z-GNR2100-R700	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	701518	56,-
Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700222	260,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	445,-

STAR-BLACK - KÜHLSCHRANK BR 650 GN 2/1, GLASTÜR

STAR-BLACK - REFRIGERATOR BR 650 GN 2/1, GLASS DOOR

CHROMOnorm®



SP

= Sofort-Programm

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und sichtbare Seiten aus hochwertigem Edelstahl, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech, Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne, Einhängeprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar, Verdampfer außerhalb des Kühl-Innenraumes, Umluftkühlung. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden).

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Maschinenfachblende klappbar für einfache Kondensatorreinigung.

TÜR: 200° öffnende Flügeltür mit LED-Beleuchtung und Isolierglas-Einsatz, selbstschließend bis ~90°, darüber hinaus offenstehend, abschließbar, Griff integriert, leicht auswechselbare Magnet-Dichtung, Türanschlag rechts.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: 3 rilsanierte Tragroste GN 2/1, 3 kippssichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COOLING BODY: High-pressure foam in one piece, interior and visible sides made of high-quality stainless steel, rear and machine compartment inner sides made of galvanized steel sheet, Interior with rounded corners and deep-drawn hygienic floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable, evaporator located outside the cooling compartment, forced-air cooling. Base mounting possible (door hinge must be omitted).

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water, machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning.

DOOR: 200° opening hinged door with LED lighting and insulation glass, self-closing up to ~90°, remains open beyond, lockable, with integrated handle strip, easily replaceable magnetic gasket, right-hand hinge.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: 3 rilsan-coated GN grids 2/1, 3 tip-proof height-adjustable pairs of u-trayslides.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Bruttoinhalt / Gross capacity

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 810 x 2020 mm

1280 W / 230 V / 50 Hz | 2150 W / 230 V

R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3

700 L

340 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

2,0 kWh/24h / EEI 53,0



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.

This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Steckerfertig¹ / Plug-in¹	CHKMN065S0V1 SP	3.035,-
Mehrpreise / Extra cost		
Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm / Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm	Z-GNR2100-R700	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippssicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	701518	56,-
Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700222	260,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	445,-
Türanschlag links anstatt rechts / Door hinged left instead right	700198	91,-

STAR-BLACK - TIEFKÜHLSCHRANK BR 650 GN 2/1

STAR-BLACK - FREEZER BR 650 GN 2/1



SP

= Sofort-Programm

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und sichtbare Seiten aus hochwertigem Edelstahl, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech, Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne, Einhängprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar, Verdampfer außerhalb des Kühl-Innenraumes, Umluftkühlung. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden).

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Maschinenfachblende klappbar für einfache Kondensatorreinigung.

TÜR: 200° öffnende Flügeltür, selbstschließend bis ~90°, darüber hinaus offenstehend, abschließbar, Griff integriert, leicht auswechselbare Magnet-Dichtung, Türanschlag rechts.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: 3 rilsanierte Tragroste GN 2/1, 3 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COOLING BODY: High-pressure foam in one piece, interior and visible sides made of high-quality stainless steel, rear and machine compartment inner sides made of galvanized steel sheet, Interior with rounded corners and deep-drawn hygienic floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable, evaporator located outside the cooling compartment, forced-air cooling. Base mounting possible (door hinge must be omitted).

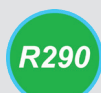
COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water, machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning.

DOOR: 200° opening hinged door, self-closing up to ~90°, remains open beyond, lockable, with integrated handle strip, easily replaceable magnetic gasket, right-hand hinge.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: 3 rilsan-coated GN grids 2/1, 3 tip-proof height-adjustable pairs of u-trayslides.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Bruttoinhalt / Gross capacity
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.

This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

695 x 810 x 2020 mm
1420 W / 230 V / 50 Hz | 2150 W / 230 V
R290 - 0,130kg / GWP-Wert 3
650 L
560 W -30 °C VT
-15 / -22 °C
7,65 kWh/24h / EEI 74,0



	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Steckerfertig¹ / Plug-in¹	CHKMT065S001	2.830,-
Mehrpreise / Extra cost		
Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm / Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm	Z-GNR2100-R700	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	701518	56,-
Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700222	260,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	445,-

**STAR-BLACK - TIEFKÜHLSCHRANK BR 650 GN 2/1,
GLASTÜR**
**STAR-BLACK - FREEZER BR 650 GN 2/1,
GLASS DOOR**

CHROMOnorm®



SP

= Sofort-Programm

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und sichtbare Seiten aus hochwertigem Edelstahl, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech, Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne, Einhängeprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar, Verdampfer außerhalb des Kühl-Innenraumes, Umluftkühlung. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden).

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Maschinenfachblende klappbar für einfache Kondensatorreinigung.

TÜR: 200° öffnende Flügeltür mit LED-Beleuchtung und Isolierglas-Einsatz, selbstschließend bis ~90°, darüber hinaus offenstehend, abschließbar, Griff integriert, leicht auswechselbare Magnet-Dichtung, Türanschlag rechts.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: 3 rilsanierte Tragroste GN 2/1, 3 kippssichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COOLING BODY: High-pressure foam in one piece, interior and visible sides made of high-quality stainless steel, rear and machine compartment inner sides made of galvanized steel sheet, Interior with rounded corners and deep-drawn hygienic floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable, evaporator located outside the cooling compartment, forced-air cooling. Base mounting possible (door hinge must be omitted).

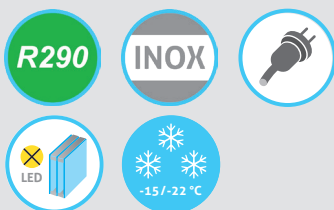
COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water, machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning.

DOOR: 200° opening hinged door with LED lighting and insulation glass, self-closing up to ~90°, remains open beyond, lockable, with integrated handle strip, easily replaceable magnetic gasket, right-hand hinge.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: 3 rilsan-coated GN grids 2/1, 3 tip-proof height-adjustable pairs of u-trayslides.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Bruttoinhalt / Gross capacity

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 810 x 2020 mm

1420 W / 230 V / 50 Hz | 2150 W / 230 V

R290 - 0,130kg / GWP-Wert 3

650 L

560 W -30 °C VT

-15 / -22 °C

7,65 kWh/24h / EEI 78,0



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.

This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Steckerfertig¹ / Plug-in¹	CHKMT065S0V1 SP	2.830,-
Mehrpreise / Extra cost		
Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm / Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm	Z-GNR2100-R700	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippssicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	701518	56,-
Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700222	260,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	445,-
Türanschlag links anstatt rechts / Door hinged left instead right	700198	91,-

NOVA-KÜHLSCHRANK BR 690 GN 2/1

NOVA-REFRIGERATOR BR 690 GN 2/1



SP

= Sofort-Programm

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und sichtbare Seiten aus CNS 18/10, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech, Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne, Einhängprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar, Verdampfer außerhalb des Kühl-Innenraumes, Umluftkühlung, Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden).

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Maschinenfachblende klappbar für einfache Kondensatorreinigung.

TÜR: 200° öffnende Flügeltür, selbstschließend bis ~90°, darüber hinaus offenstehend, abschließbar, Griff integriert, leicht auswechselbare Magnet-Dichtung, Türanschlag rechts und LED-Beleuchtung.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: 3 rilsanierte Tragroste GN 2/1, 3 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COOLING BODY: High-pressure foam in one piece, interior and visible sides made of CNS 18/10, rear and machine compartment inner sides made of galvanized steel sheet, Interior with rounded corners and deep-drawn hygienic floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable, evaporator located outside the cooling compartment, forced-air cooling. Base mounting possible (door hinge must be omitted).

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water, machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning.

DOOR: 200° opening hinged door, self-closing up to ~90°, remains open beyond, lockable, with integrated handle strip, easily replaceable magnetic gasket, right-hand hinge and netic gasket, right-hand hinge and LED lighting.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: 3 rilsan-coated GN grids 2/1, 3 tip-proof height-adjustable pairs of u-trayslides.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

R290

INOX
CNS 18/10

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Bruttoinhalt / Gross capacity
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

695 x 810 x 2020 mm
1280 W / 230 V / 50 Hz | 2150 W / 230 V
R290 - 0,062kg / GWP-Wert 3
700 L
340 W -10 °C VT
-2 / +12 °C

Energieverbrauch / Energy consumption 1,30 kWh/24h / EEL 34,0

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
 This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.



Steckerfertig¹ / Plug-in¹

Für Zentralkühlung² / For central cooling²

Mehrpreise / Extra cost

Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm /
Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm

U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm,
2 feststellbar /
Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



Türanschlag links anstatt rechts / Door hinged left instead right

Türöffnungs-Fußpedal / Door-opening pedal

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

CHKMN0690001 SP

2.660,-

CHKON0690001

2.600,-

Z-GNR2100-R700

56,-

701518

56,-

700222

260,-

700061

445,-

700198

91,-

701960

175,-

NOVA-KÜHLSCHRANK BR 690 GN 2/1, GLASTÜR NOVA-REFRIGERATOR BR 690 GN 2/1, GLASS DOOR

CHROMOnorm®



KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und sichtbare Seiten aus CNS 18/10, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech, Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne, Einhängprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar, Verdampfer außerhalb des Kühl-Innenraumes, Umluftkühlung. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden).

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Maschinenfachblende klappbar für einfache Kondensatorreinigung.

TÜR: 200° öffnende Flügeltür mit LED-Beleuchtung und Isolierglas-Einsatz, selbstschließend bis ~90°, darüber hinaus offenstehend, abschließbar, Griff integriert, leicht auswechselbare Magnet-Dichtung, Türanschlag rechts.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: 3 rilsanierte Tragroste GN 2/1, 3 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COOLING BODY: High-pressure foam in one piece, interior and visible sides made of CNS 18/10, rear and machine compartment inner sides made of galvanized steel sheet, Interior with rounded corners and deep-drawn hygienic floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable, evaporator located outside the cooling compartment, forced-air cooling. Base mounting possible (door hinge must be omitted).

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water, machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning.

DOOR: 200° opening hinged door with LED-lighting and insulation glass, self-closing up to ~90°, remains open beyond, lockable, with integrated handle strip, easily replaceable magnetic gasket, right-hand hinge.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: 3 rilsan-coated GN grids 2/1, 3 tip-proof height-adjustable pairs of u-trayslides.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

SP = Sofort-Programm



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Bruttoinhalt / Gross capacity

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 810 x 2020 mm

1280 W / 230 V / 50 Hz | 2150 W / 230 V

R290 - 0,062kg / GWP-Wert 3

700 L

340 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

1,55 kWh/24h / EEI 41,0



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.

This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Steckerfertig¹ / Plug-in¹	CHKMN06900V1 SP	3.290,-
Für Zentralkühlung² / For central cooling²	CHKON06900V1	3.245,-
Mehrpreise / Extra cost		
Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm / Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm	Z-GNR2100-R700	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	701518	56,-
Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700222	260,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	445,-
Türanschlag links anstatt rechts / Door hinged left instead right	700198	91,-

NOVA-TIEFKÜHLSCHRANK BR 690 GN 2/1

NOVA-FREEZER BR 690 GN 2/1



SP

= Sofort-Programm

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und sichtbare Seiten aus CNS 18/10, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech, Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne, Einhängprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar, Verdampfer außerhalb des Kühl-Innenraumes, Umluftkühlung, Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden).

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Maschinenfachblende klappbar für einfache Kondensatorreinigung.

TÜR: 200° öffnende Flügeltür, selbstschließend bis ~90°, darüber hinaus offenstehend, abschließbar, Griff integriert, leicht auswechselbare Magnet-Dichtung, Türanschlag rechts und LED-Beleuchtung.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: 3 rilsanierte Tragroste GN 2/1, 3 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COOLING BODY: High-pressure foam in one piece, interior and visible sides made of CNS 18/10, rear and machine compartment inner sides made of galvanized steel sheet, Interior with rounded corners and deep-drawn hygienic floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable, evaporator located outside the cooling compartment, forced-air cooling. Base mounting possible (door hinge must be omitted).

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water, machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning.

DOOR: 200° opening hinged door, self-closing up to ~90°, remains open beyond, lockable, with integrated handle strip, easily replaceable magnetic gasket, right-hand hinge and LED lighting.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: 3 rilsan-coated GN grids 2/1, 3 tip-proof height-adjustable pairs of u-trayslides.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

R290

INOX
CNS 18/10

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Bruttoinhalt / Gross capacity
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 810 x 2020 mm
1450 W / 230 V / 50 Hz | 2150 W / 230 V
R290 - 0,070kg / GWP-Wert 3
700 L
560 W -30 °C VT
-15 / -22°C
5,10 kWh/24h / EEI 49,0



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
 This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

Steckerfertig¹ / Plug-in¹

Für Zentralkühlung² / For central cooling²

Mehrpreise / Extra cost

Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm /
Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm

U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm,
2 feststellbar /

Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

Türanschlag links anstatt rechts / Door hinged left instead right

Türöffnungs-Fußpedal / Door-opening pedal

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

CHKMT0690001

SP

3.090,-

CHKOT0690001

3.000,-

Z-GNR2100-R700

56,-

701518

56,-

700222

260,-

700061

445,-

700198

91,-

701960

175,-

NOVA-TIEFKÜHLSCHRANK BR 690 GN 2/1, GLASTÜR NOVA-FREEZER BR 690 GN 2/1, GLASS DOOR

CHROMOnorm®



KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und sichtbare Seiten aus CNS 18/10, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech, Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne, Einhängeprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar, Verdampfer außerhalb des Kühl-Innenraumes, Umluftkühlung. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden).

Kühlung: Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Maschinenfachblende klappbar für einfache Kondensatorreinigung.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Maschinenfachblende klappbar für einfache Kondensatorreinigung.

TÜR: 200° öffnende Flügeltür mit LED-Beleuchtung und Isolierglas-Einsatz, selbstschließend bis ~90°, darüber hinaus offenstehend, abschließbar, Griff integriert, leicht auswechselbare Magnet-Dichtung, Türanschlag rechts.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: 3 rilsanierte Tragroste GN 2/1, 3 kippssichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COOLING BODY: High-pressure foam in one piece, interior and visible sides made of CNS 18/10, rear and machine compartment inner sides made of galvanized steel sheet, Interior with rounded corners and deep-drawn hygienic floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable, evaporator located outside the cooling compartment, forced-air cooling. Base mounting possible (door hinge must be omitted).

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water, machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning.

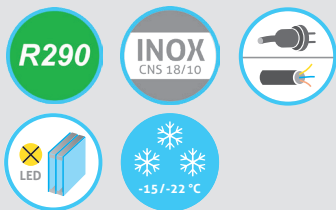
DOOR: 200° opening hinged door with LED-lighting and insulation glass, self-closing up to ~90°, remains open beyond, lockable, with integrated handle strip, easily replaceable magnetic gasket, right-hand hinge.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: 3 rilsan-coated GN grids 2/1, 3 tip-proof height-adjustable pairs of u-trayslides.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

SP = Sofort-Programm



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Bruttoinhalt / Gross capacity

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 810 x 2020 mm

1450 W / 230 V / 50 Hz | 2180 W / 230 V

R290 - 0,070kg / GWP-Wert 3

700 L

560 W -30 °C VT

-15 / -22°C

5,70 kWh/24h / EEI 55,0



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.

This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Steckerfertig¹ / Plug-in¹	CHKMT06900V1 SP	4.005,-
Für Zentralkühlung² / For central cooling²	CHKOT06900V1	3.915,-
Mehrpreise / Extra cost		
Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm / Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm	Z-GNR2100-R700	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippssicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	701518	56,-
Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /		260,-
Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable		
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /		445,-
Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable		
Türanschlag links anstatt rechts / Door hinged left instead right	700198	91,-

NOVA-KÜHLSCHRANK BR 1300 GN 2/1 NOVA-REFRIGERATOR BR 1300 GN 2/1



SP

= Sofort-Programm

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und sichtbare Seiten aus CNS 18/10, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech, Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne, Einhängprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar, Verdampfer außerhalb des Kühl-Innenraumes, Umluftkühlung, Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden).

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Maschinenfachblende klappbar für einfache Kondensatorreinigung.

TÜR: 200° öffnende Flügeltür, selbstschließend bis ~90°, darüber hinaus offenstehend, abschließbar, Griff integriert, leicht auswechselbare Magnet-Dichtung, Türanschlag rechts und LED-Beleuchtung.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: 6 rilsanierte Tragroste GN 2/1, 6 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COOLING BODY: High-pressure foam in one piece, interior and visible sides made of CNS 18/10, rear and machine compartment inner sides made of galvanized steel sheet, Interior with rounded corners and deep-drawn hygienic floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable, evaporator located outside the cooling compartment, forced-air cooling. Base mounting possible (door hinge must be omitted).

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water, machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning.

DOOR: 200° opening hinged door, self-closing up to ~90°, remains open beyond, lockable, with integrated handle strip, easily replaceable magnetic gasket, right-hand hinge and LED lighting.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: 6 rilsan-coated GN grids 2/1, 6 tip-proof height-adjustable pairs of u-trayslides.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

R290

INOX
CNS 18/10

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Bruttoinhalt / Gross capacity
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1390 x 810 x 2020 mm
1380 W / 230 V / 50 Hz | 2150 W / 230 V
R290 - 0,065kg / GWP-Wert 3
1400 L
535 W -10 °C VT
-2 / +12°C
2,90 kWh/24h / EEI 49,8



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Steckerfertig ¹ / Plug-in ¹	CHKMN1300002	3.910,-
Für Zentralkühlung ² / For central cooling ²	CHKON1300002	3.850,-
Mehrpreise / Extra cost		
Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm / Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm	Z-GNR2100-R700	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	701518	56,-

NOVA-KÜHLSCHRANK BR 1300 GN 2/1, GLASTÜREN NOVA-REFRIGERATOR BR 1300 GN 2/1, GLASS DOORS

CHROMOnorm®



KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und sichtbare Seiten aus CNS 18/10, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech, Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne, Einhängeprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar, Verdampfer außerhalb des Kühl-Innenraumes, Umluftkühlung, Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden).

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Maschinenfachblende klappbar für einfache Kondensatorreinigung.

TÜR: 200° öffnende Flügeltür mit LED-Beleuchtung und Isolierglas-Einsatz, selbstschließend bis ~90°, darüber hinaus offenstehend, abschließbar, Griff integriert, leicht auswechselbare Magnet-Dichtung, Türanschlag rechts.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: 6 rilsanierte Tragroste GN 2/1, 6 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COOLING BODY: High-pressure foam in one piece, interior and visible sides made of CNS 18/10, rear and machine compartment inner sides made of galvanized steel sheet, Interior with rounded corners and deep-drawn hygienic floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable, evaporator located outside the cooling compartment, forced-air cooling. Base mounting possible (door hinge must be omitted).

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water, machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning.

DOOR: 200° opening hinged door with LED-lighting and insulation glass, self-closing up to ~90°, remains open beyond, lockable, with integrated handle strip, easily replaceable magnetic gasket, right-hand hinge.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: 6 rilsan-coated GN grids 2/1, 6 tip-proof height-adjustable pairs of u-trayslides.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Bruttoinhalt / Gross capacity

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

1390 x 810 x 2020 mm

1380 W / 230 V / 50 Hz | 2180 W / 230 V

R290 - 0,065kg / GWP-Wert 3

1400 L

535 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

3,20 kWh/24h / EEI 54,9



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Steckerfertig ¹ / Plug-in ¹	CHKMN13000V2	4.890,-
Für Zentralkühlung ² / For central cooling ²	CHKON13000V2	4.830,-
Mehrpreise / Extra cost		
Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm / Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm	Z-GNR2100-R700	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	701518	56,-

NOVA-Tiefkühlschrank BR 1300 GN 2/1

NOVA-FREEZER BR 1300 GN 2/1



SP

= Sofort-Programm

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und sichtbare Seiten aus CNS 18/10, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech, Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne, Einhängeprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar, Verdampfer außerhalb des Kühl-Innenraumes, Umluftkühlung, Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden).

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Maschinenfachblende klappbar für einfache Kondensatorreinigung.

TÜR: 200° öffnende Flügeltür, selbstschließend bis ~90°, darüber hinaus offenstehend, abschließbar, Griff integriert, leicht auswechselbare Magnet-Dichtung, Türanschlag rechts und LED-Beleuchtung.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: 6 rilsanierte Tragroste GN 2/1, 6 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COOLING BODY: High-pressure foam in one piece, interior and visible sides made of CNS 18/10, rear and machine compartment inner sides made of galvanized steel sheet, Interior with rounded corners and deep-drawn hygienic floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable, evaporator located outside the cooling compartment, forced-air cooling. Base mounting possible (door hinge must be omitted).

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water, machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning.

DOOR: 200° opening hinged door, self-closing up to ~90°, remains open beyond, lockable, with integrated handle strip, easily replaceable magnetic gasket, right-hand hinge and LED lighting.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: 6 rilsan-coated GN grids 2/1, 6 tip-proof height-adjustable pairs of u-trayslides.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Bruttoinhalt / Gross capacity
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1390 x 810 x 2020 mm
1680 W / 230 V / 50 Hz | 2180 W / 230 V
R290 - 0,095kg / GWP-Wert 3
1400 L
820 W -30 °C VT
-15 / -22°C
8,25 kWh/24h / EEI 50,0



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

Steckerfertig¹ / Plug-in¹

Für Zentralkühlung² / For central cooling²

Mehrpreise / Extra cost

Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm /
Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm

U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

CHKMT1300002

SP

4.625,-

CHKOT1300002

4.535,-

Z-GNR2100-R700

56,-

701518

56,-

NOVA-TIEFKÜHLSCHRANK BR 1300 GN 2/1, GLASTÜREN NOVA-FREEZER BR 1300 GN 2/1, GLASS DOORS

CHROMO^{norm}



KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und sichtbare Seiten aus CNS 18/10, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech, Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne, Einhängeprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar, Verdampfer außerhalb des Kühl-Innenraumes, Umluftkühlung, Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden).

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Maschinenfachblende klappbar für einfache Kondensatorreinigung.

TÜR: 200° öffnende Flügeltür mit LED-Beleuchtung und Isolierglas-Einsatz, selbstschließend bis ~90°, darüber hinaus offenstehend, abschließbar, Griff integriert, leicht auswechselbare Magnet-Dichtung, Türanschlag rechts.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: 6 rilsanierte Tragroste GN 2/1, 6 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COOLING BODY: High-pressure foam in one piece, interior and visible sides made of CNS 18/10, rear and machine compartment inner sides made of galvanized steel sheet, Interior with rounded corners and deep-drawn hygienic floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable, evaporator located outside the cooling compartment, forced-air cooling. Base mounting possible (door hinge must be omitted).

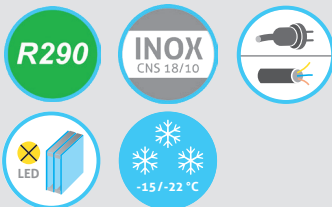
COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water, machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning.

DOOR: 200° opening hinged door with LED-lighting and insulation glass, self-closing up to ~90°, remains open beyond, lockable, with integrated handle strip, easily replaceable magnetic gasket, right-hand hinge.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: 6 rilsan-coated GN grids 2/1, 6 tip-proof height-adjustable pairs of u-trayslides.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Bruttoinhalt / Gross capacity

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

1390 x 810 x 2020 mm

1680 W / 230 V / 50 Hz | 2220 W / 230 V

R290 - 0,095kg / GWP-Wert 3

1400 L

820 W -30 °C VT

-15 / -22°C

9,20 kWh/24h / EEI 55,0



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.

This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Steckerfertig ¹ / Plug-in ¹	CHKMT13000V2	6.195,-
Für Zentralkühlung ² / For central cooling ²	CHKOT13000V2	6.100,-
Mehrpreise / Extra cost		
Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm / Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm	Z-GNR2100-R700	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	701518	56,-

NEXA-PLUS-KÜHLSCHRANK BR 690 GN 2/1

NEXA-PLUS-REFRIGERATOR BR 690 GN 2/1

NEU!

SP

= Sofort-Programm

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und sichtbare Seiten aus hochwertigem Edelstahl, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech, Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne, Verdampfer außerhalb des Kühl-Innenraumes, Umluftkühlung, Dämmstärke 81 mm, 17 Auflagesicken mit je 75 mm Abstand. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden).

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Maschinenfachblende klappbar für einfache Kondensatorreinigung.

TÜR: 200° öffnende Flügeltür, selbstschließend bis ~90°, darüber hinaus offenstehend, abschließbar, Griff integriert, leicht auswechselbare Magnet-Dichtung, Türanschlag rechts und LED-Beleuchtung.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: 4 rilsanierte Tragroste GN 2/1.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COOLING BODY: High-pressure foam in one piece, interior and visible sides made of high-quality stainless steel, rear and machine compartment inner sides made of galvanized steel sheet, interior with rounded corners and deep-drawn hygienic floor pan, evaporator located outside the cooling compartment, forced-air cooling, Insulation thickness 81 mm, 17 embossed shelf supports with 75 mm spacing each. Base mounting possible (door hinge must be omitted).

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water, machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning.

DOOR: 200° opening hinged door, self-closing up to ~90°, remains open beyond, lockable, with integrated handle strip, easily replaceable magnetic gasket, right-hand hinge and LED lighting.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: 4 rilsan-coated GN grids 2/1.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Bruttoinhalt / Gross capacity
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 830 x 2020 mm
1280 W / 230 V / 50 Hz | 2150 W / 230 V
R290 - 0,062kg / GWP-Wert 3
515 L
340 W -10 °C VT
-2 / +12 °C
0,89 kWh/24h / EEI 24,9



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
 This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Steckerfertig¹ / Plug-in¹	CHKMN069P001 SP	3.030,-
Für Zentralkühlung² / For central cooling²	CHKON069P001	2.970,-
Mehrpreise / Extra cost		
Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm / Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm	Z-GNR2100-R700	56,-
Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700222	260,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	445,-
Türanschlag links anstatt rechts / Door hinged left instead right	700198	91,-

NEXA-PLUS-TIEFKÜHLSCHRANK BR 690 GN 2/1 NEXA-PLUS-FREEZER BR 690 GN 2/1

CHROMOnorm®

NEU!



SP

= Sofort-Programm

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und sichtbare Seiten aus hochwertigem Edelstahl, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech, Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne, Verdampfer außerhalb des Kühl-Innenraumes, Umluftkühlung, Dämmstärke 81 mm, 17 Auflagesicken mit je 75 mm Abstand. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden).

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Maschinenfachblende klappbar für einfache Kondensatorreinigung.

TÜR: 200° öffnende Flügeltür, selbstschließend bis ~90°, darüber hinaus offenstehend, abschließbar, Griff integriert, leicht auswechselbare Magnet-Dichtung, Türanschlag rechts und LED-Beleuchtung.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: 4 rilsanierte Tragroste GN 2/1.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COOLING BODY: High-pressure foam in one piece, interior and visible sides made of high-quality stainless steel, rear and machine compartment inner sides made of galvanized steel sheet, interior with rounded corners and deep-drawn hygienic floor pan, evaporator located outside the cooling compartment, forced-air cooling, Insulation thickness 81 mm, 17 embossed shelf supports with 75 mm spacing each. Base mounting possible (door hinge must be omitted).

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water, machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning.

DOOR: 200° opening hinged door, self-closing up to ~90°, remains open beyond, lockable, with integrated handle strip, easily replaceable magnetic gasket, right-hand hinge and LED lighting

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: 4 rilsan-coated GN grids 2/1.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Bruttoinhalt / Gross capacity

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 830 x 2020 mm

1450 W / 230 V / 50 Hz | 2150 W / 230 V

R290 - 0,070kg / GWP-Wert 3

515 L

560 W -30 °C VT

-15 / -22°C

3,3 kWh/24h / EEI 33,8



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.

This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

Steckerfertig¹ / Plug-in¹

Für Zentralkühlung² / For central cooling²

Mehrpreise / Extra cost

**Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm /
Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm**

**Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm,
2 feststellbar /**

Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

**Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable**

Türanschlag links anstatt rechts / Door hinged left instead right

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

CHKMT069P001

SP

3.525,-

CHKOT069P001

3.435,-

Z-GNR2100-R700

56,-

700222

260,-

700061

445,-

700198

91,-

BÄCKEREI-KÜHLSCHRANK BR 690 EN4060

BAKERY REFRIGERATOR BR 690 EN4060



KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und sichtbare Seiten aus CNS 18/10, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech, Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne, Einhängprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar, Verdampfer außerhalb des Kühl-Innenraumes, Umluftkühlung. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden).

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Maschinenfachblende klappbar für einfache Kondensatorreinigung.

TÜR: 200° öffnende Flügeltür, selbstschließend bis ~90°, darüber hinaus offenstehend, abschließbar, Griff integriert, leicht auswechselbare Magnet-Dichtung, Türanschlag rechts und LED-Beleuchtung.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: 10 höhenverstellbare L-Auflageschienenpaare je 54 mm.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COOLING BODY: High-pressure foam in one piece, interior and visible sides made of CNS 18/10, rear and machine compartment inner sides made of galvanized steel sheet, Interior with rounded corners and deep-drawn hygienic floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable, evaporator located outside the cooling compartment, forced-air cooling. Base mounting possible (door hinge must be omitted).

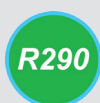
COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water, machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning.

DOOR: 200° opening hinged door, self-closing up to ~90°, remains open beyond, lockable, with integrated handle strip, easily replaceable magnetic gasket, right-hand hinge and LED lighting.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: 10 height-adjustable pairs of L-trayslides.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Bruttoinhalt / Gross capacity
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.

This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

695 x 810 x 2020 mm
1280 W / 230 V / 50 Hz | 2150 W / 230 V
R290 - 0,062kg / GWP-Wert 3
700 L
340 W -10 °C VT
-2 / +12 °C



Steckerfertig¹ / Plug-in¹

Für Zentralkühlung² / For central cooling²

Mehrpreise / Extra cost

L-Auflageschienenpaar / Pair of L-trayslides

Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /

Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /

Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

CHKMN069BW01

3.775,-

CHKON069BW01

3.700,-

700126

36,-

700222

260,-

700061

445,-

BÄCKEREI-KÜHLSCHRANK BR 690 EN4060, GLASTÜR BAKERY REFRIGERATOR BR 690 EN4060, GLASS DOOR

CHROMOnorm®



KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und sichtbare Seiten aus CNS 18/10, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech, Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne, Einhängeprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar, Verdampfer außerhalb des Kühl-Innenraumes, Umluftkühlung. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden).

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Maschinenfachblende klappbar für einfache Kondensatorreinigung.

TÜR: 200° öffnende Flügeltür mit LED-Beleuchtung und Isolierglas-Einsatz, selbstschließend bis ~90°, darüber hinaus offenstehend, abschließbar, Griff integriert, leicht auswechselbare Magnet-Dichtung, Türanschlag rechts.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: 10 höhenverstellbare L-Auflageschienenpaare je 54 mm.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf den S. 8 - 9.

COOLING BODY: High-pressure foam in one piece, interior and visible sides made of CNS 18/10, rear and machine compartment inner sides made of galvanized steel sheet, Interior with rounded corners and deep-drawn hygienic floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable, evaporator located outside the cooling compartment, forced-air cooling. Base mounting possible (door hinge must be omitted).

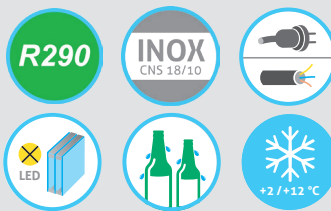
COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water, machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning.

DOOR: 200° opening hinged door with LED-lighting and insulation glass, self-closing up to ~90°, remains open beyond, lockable, with integrated handle strip, easily replaceable magnetic gasket, right-hand hinge.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: 10 height-adjustable pairs of L-trayslides.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Bruttoinhalt / Gross capacity

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 810 x 2020 mm

1280 W / 230 V / 50 Hz | 2150 W / 230 V

R290 - 0,062kg / GWP-Wert 3

700 L

340 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

1,55 kWh/24h / EEI 49,7



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.

This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Steckerfertig¹ / Plug-in¹	CHKMN069BWV1	4.420,-
Für Zentralkühlung² / For central cooling²	CHKON069BWV1	4.360,-
Mehrpriese / Extra cost		
L-Auflageschienenpaar / Pair of L-trayslides	700126	36,-
Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700222	260,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	445,-
Türanschlag links anstatt rechts / Door hinged left instead right	700198	91,-

BÄCKEREI-TIEFKÜHLSCHRANK BR 690 EN4060

BAKERY FREEZER BR 690 EN4060



KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und sichtbare Seiten aus CNS 18/10, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech, Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne, Einhängprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar, Verdampfer außerhalb des Kühl-Innenraumes, Umluftkühlung. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden).

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Maschinenfachblende klappbar für einfache Kondensatorreinigung.

TÜR: 200° öffnende Flügeltür, selbstschließend bis ~90°, darüber hinaus offenstehend, abschließbar, Griff integriert, leicht auswechselbare Magnet-Dichtung, Türanschlag rechts und LED-Beleuchtung.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: 10 höhenverstellbare L-Auflageschienenpaare je 54 mm.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COOLING BODY: High-pressure foam in one piece, interior and visible sides made of CNS 18/10, rear and machine compartment inner sides made of galvanized steel sheet, Interior with rounded corners and deep-drawn hygienic floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable, evaporator located outside the cooling compartment, forced-air cooling. Base mounting possible (door hinge must be omitted).

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water, machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning.

DOOR: 200° opening hinged door, self-closing up to ~90°, remains open beyond, lockable, with integrated handle strip, easily replaceable magnetic gasket, right-hand hinge and LED lighting.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: 10 height-adjustable pairs of L-trayslides.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Bruttoinhalt / Gross capacity
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 810 x 2020 mm
1450 W / 230 V / 50 Hz | ≥150 W / 230 V
R290 - 0,070kg / GWP-Wert 3
700 L
560 W -30 °C VT
-15 / -22 °C
5,10 kWh/24h / EEI 60,0



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
 This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Steckerfertig¹ / Plug-in¹	CHKMT069BW01	4.220,-
Für Zentralkühlung² / For central cooling²	CHKOT069BW01	4.130,-
Mehrpreise / Extra cost		
L-Auflageschienenpaar / Pair of L-trayslides	700126	36,-
Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700222	260,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	445,-

BÄCKEREI-TIEFKÜHLSCHRANK BR 690 EN4060, GLASTÜR BAKERY FREEZER BR 690 EN4060, GLASS DOOR

CHROMOnorm®



KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und sichtbare Seiten aus CNS 18/10, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech, Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne, Einhängprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar, Verdampfer außerhalb des Kühl-Innenraumes, Umluftkühlung. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden).

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Maschinenfachblende klappbar für einfache Kondensatorreinigung.

TÜR: 200° öffnende Flügeltür mit LED-Beleuchtung und Isolierglas-Einsatz, selbstschließend bis ~90°, darüber hinaus offenstehend, abschließbar, Griff integriert, leicht auswechselbare Magnet-Dichtung, Türanschlag rechts.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: 10 höhenverstellbare L-Auflageschienenpaare je 54 mm.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COOLING BODY: High-pressure foam in one piece, interior and visible sides made of CNS 18/10, rear and machine compartment inner sides made of galvanized steel sheet, Interior with rounded corners and deep-drawn hygienic floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable, evaporator located outside the cooling compartment, forced-air cooling. Base mounting possible (door hinge must be omitted).

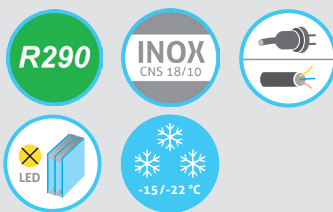
COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water, machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning.

DOOR: 200° opening hinged door with LED-lighting and insulation glass, self-closing up to ~90°, remains open beyond, lockable, with integrated handle strip, easily replaceable magnetic gasket, right-hand hinge.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: 10 height-adjustable pairs of L-trayslides.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Bruttoinhalt / Gross capacity

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 810 x 2020 mm

1450 W / 230 V / 50 Hz | 2180 W / 230 V

R290 - 0,070kg / GWP-Wert 3

700 L

560 W -30 °C VT

-15 / -22 °C

5,70 kWh/24h / EEI 68,0



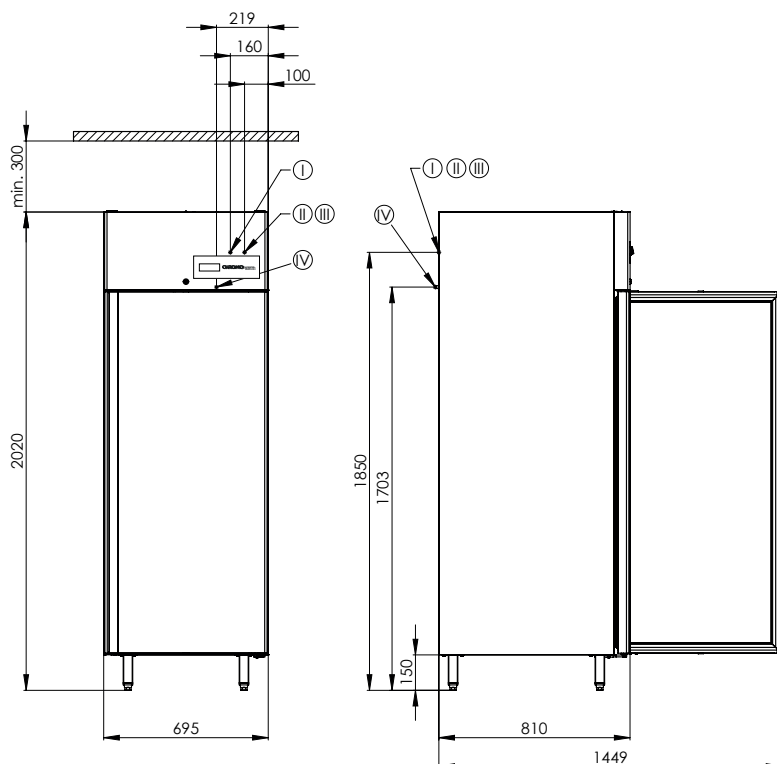
Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.

This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Steckerfertig¹ / Plug-in¹	CHKMT069BWV1	5.130,-
Für Zentralkühlung² / For central cooling²	CHKOT069BWV1	5.040,-
Mehrpreise / Extra cost		
L-Auflageschienenpaar / Pair of L-trayslides	700126	36,-
Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700222	260,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	445,-
Türanschlag links anstatt rechts / Door hinged left instead right	700198	91,-

TECHNISCHE INFORMATIONEN TECHNICAL INFORMATION

STAR UND STAR-BLACK - KÜHL- / TIEFKÜHLSCHRÄNKE BR 650 STAR AND STAR-BLACK - REFRIGERATORS / FREEZERS BR 650

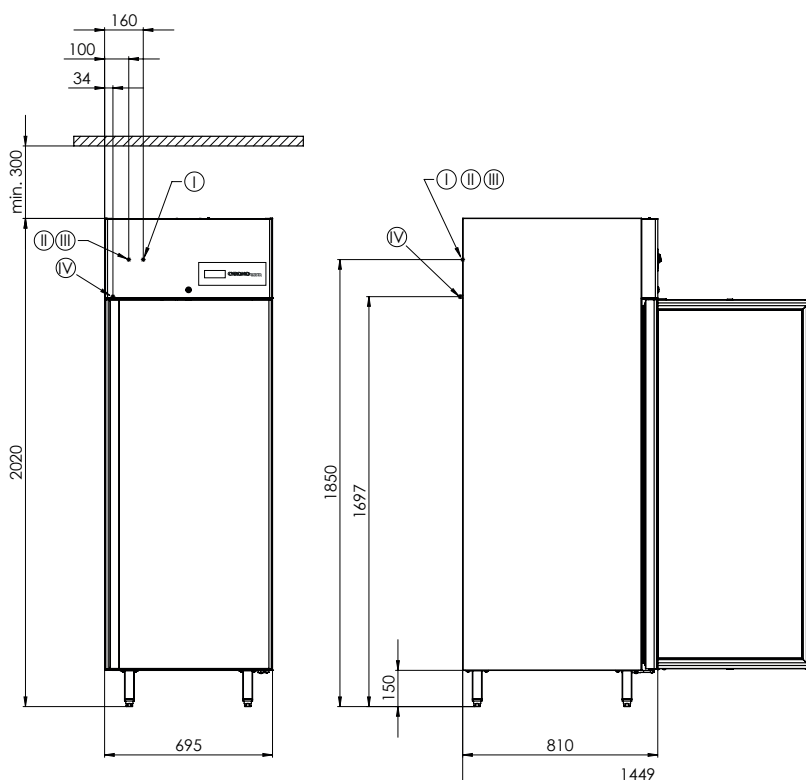


- I** Steckerfertige Umluftkühlung
230 V, Kabellänge 3,5 m.
Plug-in forced-air cooling
230 V, cable length 3.5 m.

Für Zentralkühlung
For central cooling

- II** Saugleitung Ø 8,0 mm
Suction line Ø 8.0 mm
- III** Flüssigkeitsleitung Ø 6,0 mm
Liquid line Ø 6.0 mm
- IV** Tauwasserablauf
Defrost water drain
- V** Umgebungstemperatur
mind. +16° C - max. +40° C
Ambient temperature
at least +16° C - max. +40° C

NOVA - KÜHL- / TIEFKÜHLSCHRÄNKE BR 690 NOVA - REFRIGERATORS / FREEZERS BR 690



- I** Steckerfertige Umluftkühlung
230 V, Kabellänge 3,5 m.
Plug-in forced-air cooling
230 V, cable length 3.5 m.

Für Zentralkühlung
For central cooling

- II** Saugleitung Ø 8,0 mm
Suction line Ø 8.0 mm
- III** Flüssigkeitsleitung Ø 6,0 mm
Liquid line Ø 6.0 mm
- IV** Tauwasserablauf
Defrost water drain
- V** Umgebungstemperatur
mind. +16° C - max. +40° C
Ambient temperature
at least +16° C - max. +40° C

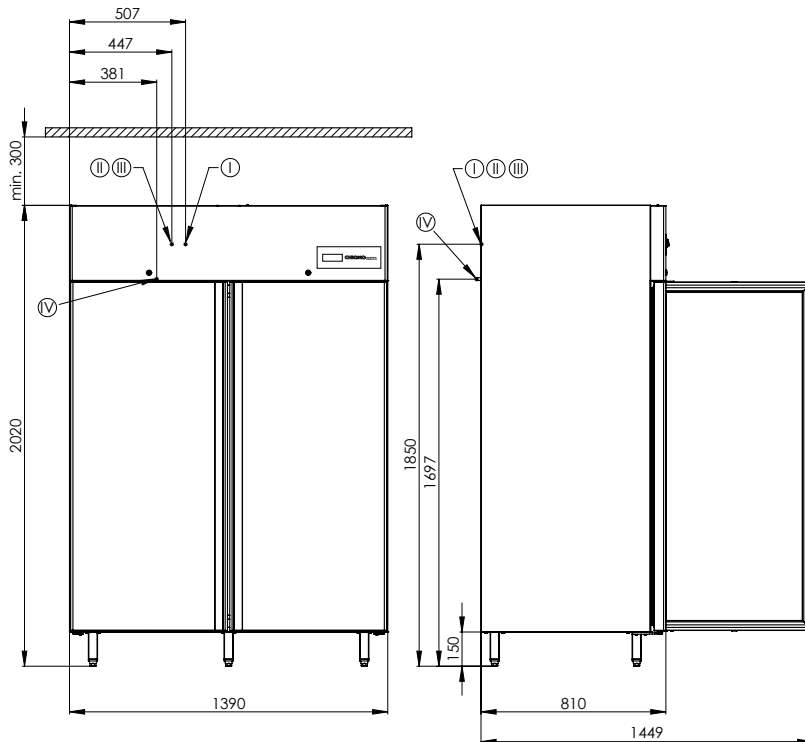
Technische Informationen

Technical information

CHROMOnorm®

NOVA - KÜHL- / TIEFKÜHLSCHRÄNKE BR 1300

NOVA - REFRIGERATORS / FREEZERS BR 1300



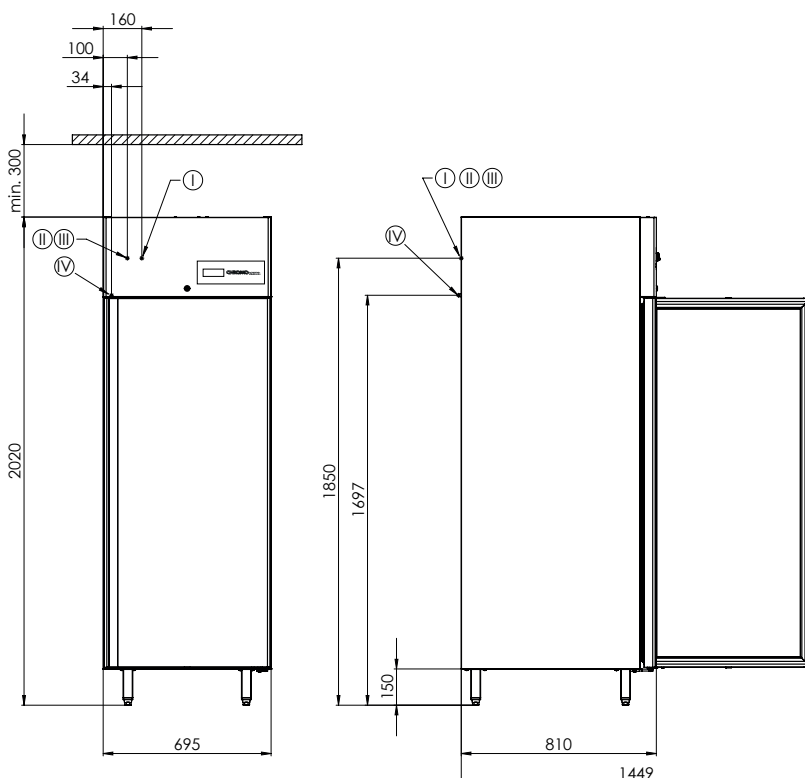
- I Steckerfertige Umluftkühlung
230 V, Kabellänge 3,5 m.
Plug-in forced-air cooling
230 V, cable length 3.5 m.

Für Zentralkühlung
For central cooling

- II Saugleitung Ø 8,0 mm
Suction line Ø 8.0 mm
- III Flüssigkeitsleitung Ø 6,0 mm
Liquid line Ø 6.0 mm
- IV Tauwasserablauf
Defrost water drain
- V Umgebungstemperatur
mind. +16° C - max. +40° C
Ambient temperature
at least +16° C - max. +40° C

NOVA PLUS KÜHL- / TIEFKÜHLSCHRÄNKE BR 690 GN 2/1

NOVA PLUS REFRIGERATORS / FREEZERS BR 690 GN 2/1



- I Steckerfertige Umluftkühlung
230 V, Kabellänge 3,5 m.
Plug-in forced-air cooling
230 V, cable length 3.5 m.

Für Zentralkühlung
For central cooling

- II Saugleitung Ø 8,0 mm
Suction line Ø 8.0 mm
- III Flüssigkeitsleitung Ø 6,0 mm
Liquid line Ø 6.0 mm
- IV Tauwasserablauf
Defrost water drain
- V Umgebungstemperatur
mind. +16° C - max. +40° C
Ambient temperature
at least +16° C - max. +40° C



SALADETTEN PIZZAKÜHLTISCHE KÜHLTISCHE BR 795

SALADETTES | PREPARATION STATIONS
REFRIGERATED COUNTERS BR 795

2



SALADETTEN / PIZZAKÜHLTISCH / KÜHLTISCHE BR 795

SALADETTES / PREPARATION STATION / REFRIGERATED COUNTERS BR 795



Unsere Saladetten / Pizzakühltisch / Kühltische BR 795 verfügen über das umweltfreundlichere und energieeffizientere Kältemittel R290.

Our saladettes / preparation station / refrigerated counters BR 795 have the more environmentally friendly and more energy efficient refrigerant R290.



Unsere in einem Stück hochdruckgeschäumten Kühlkörper, Türen und Schubladenschilder garantieren eine Verwindungssteifheit, eine hervorragende Isolierung und somit einen geringeren Stromverbrauch.

Our foamed under high pressure from one piece cooling bodies and doors guarantees a torsional rigidity, an excellent insulation and therefore lower power consumption.



Die Umluftkühlung mit unverwundlich komplett in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer garantiert eine gleichmäßige Temperaturverteilung und eine höhere Luftfeuchtigkeit. Der verdampferfreie Innenraum ist einfach zu reinigen und der Verdampfer ist vor Korrosion durch aggressive Lebensmittel geschützt.

The Forced-air cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator guarantees an uniform temperature distribution and a higher air humidity. The evaporatorfree interior is easy to clean and the evaporator is protected against corrosion due to aggressive foods.



Die wartungsfreie automatische Abtauung unserer Kühlmöbel gibt Ihnen Zeit für das Wesentliche.

The maintenance-free automatic defrosting of our cooling furniture gives you time for the important things.



Unsere steckerfertigen Kühlmöbel verfügen über eine integrierte selbsttätigende Tauwasserverdunstung.

Our plug-in cooling furniture do have a integrated evaporation of defrost water.



Durch die höhenverstellbaren Auflagenschienen schaffen wir für Sie einen variablen Innenraum und gewährleisten eine hervorragende Umluftkühlung.

Due the height adjustable trayslides we create for you a variable interior and ensure an excellent forced-air cooling.



Die Tischplatten unserer Kühltische sind aus CNS 18/10 gefertigt und haben dadurch eine lange Lebensdauer und sind einfach zu reinigen.

The countertops of our refrigerated counters furniture are made of stainless steel. Therefore they do have a longevity and are easy to clean.



Die Edelstahl-Auszüge unserer selbsteinlaufenden Schubladen trotzen dem harten Alltag und bestechen durch ihr optimales Schließ- und Laufverhalten. Der mit Hygienearadien versehene Schubladenkorpus ist zum Einlegen von GN-Behälter geeignet und zur GN-Stegeinteilung vorbereitet.

The stainless steel runners of our self-inserting drawers withstand the hard daily stress and are brilliant by their optimal closing and running. The drawer body with hygienic radii is suitable for the insertion of GN containers and GN bars.

SALADETTE GN 1/1, 2 TÜREN

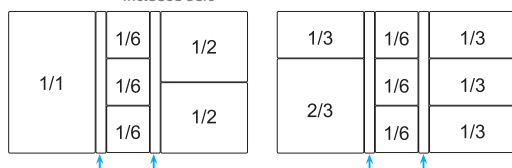
SALADETTE GN 1/1, 2 DOORS



Bestückungsvorschlag mit GN-Behältern

Proposal for GN containers

→ = Im Lieferumfang enthaltener Zwischensteg
= Included bars



SP

= Sofort-Programm

SCHIEBE-/KLAPPDECKEL: Aus Edelstahl, mit integrierter Griffleiste. Schneidbrett aus Kunststoff. Von unten gekühlter Ausschnitt für 2 x GN 1/1 und 3 x GN 1/6.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Verdampferfreier Innenraum. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit unverwundlich komplett in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Geteilte Maschinenfachblende ohne Werkzeug zur Kondensatorreinigung demontierbar.

TÜR: Flügeltüren jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung.

FÜSSE: 4 Ausgleichsfüße.

ZUBEHÖR: 2 Längssteg, 2 kippssichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 2 Tragroste GN 1/1 aus CNS 18/10.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

LIEFERUNG: Ohne GN-Behälter. Für weitere Informationen zu Abmessungen und Inhalt der GN-Behälter siehe S. 231.

SLIDING/HINGED COVER: Made of stainless steel, with integral handle strip, chopping board made of plastic. Bottom-cooled cut-out for 2 x GN 1/1 and 3 x GN 1/6.

COOLING BODY: Foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel, evaporator-free interior. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water, splitted machine compartment cover for condenser cleaning removable without tools.

DOOR: Each hinged door foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket.

FEET: 4 adjustable feet for level adjustment.

ACCESSORIES: 2 lengthwise bars, 2 tip-proof high adjustable pairs of u-trayslides, and 2 grids made of s. s. 304 GN 1/1.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

DELIVERY: Without GN container. For further information on GN container dimensions and capacities, see page 231.

R290



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

950 x 680 x 825/1120 mm

320 W / 230 V / 50 Hz

R290

310 W -10 °C VT

+2 / +12 °C (max. +25 °C UT / AT)

2,6 kWh/24h

Saladette / Saladette

Mehrpreise / Extra cost

Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm /

Grid GN 1/1 s. s., 325 x 530 mm

U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

Fahrgestell, 4 Lenkrollen Ø 75 mm, 2 feststellbar (H 100 mm) /

Mobile, 4 castors Ø 75 mm, 2 lockable (H 100 mm)

GN-Quersteg 326 mm / GN-bar 326 mm

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

CKTS079500EV

SP

1.190,-

700054

56,-

700550

51,-

C600157

505,-

560088

36,-

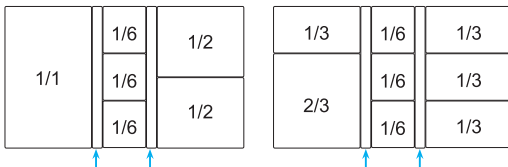
SALADETTE GN 1/1, GLASAUFSATZ, 2 TÜREN SALADETTE GN 1/1, GLASS SHOWCASE, 2 DOORS

CHROMOnorm®



Bestückungsvorschlag mit GN-Behältern Proposal for GN containers

→ = Im Lieferumfang enthaltener Zwischensteg
= Included bars



SP

= Sofort-Programm

GLASAUFSATZ: 4-seitig geschlossen. Schneidbrett aus Kunststoff. Von unten gekühlter Ausschnitt für 2 x GN 1/1 und 3 x GN 1/6.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Verdampferfreier Innenraum. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit unverwundlich komplett in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Geteilte Maschinenfachblende ohne Werkzeug zur Kondensatorreinigung demontierbar.

TÜR: Flügeltüren jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung.

FÜSSE: 4 Ausgleichsfüße.

ZUBEHÖR: 2 Längsstege, 2 kippssichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 2 Tragroste GN 1/1 aus CNS 18/10.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

LIEFERUNG: Ohne GN-Behälter. Für weitere Informationen zu Abmessungen und Inhalt der GN-Behälter siehe S. 231.

GLASS SHOWCASE: Four-sided closed. Chopping board made of plastic. Bottom-cooled cut-out for 2 x GN 1/1 and 3 x GN 1/6.

COOLING BODY: Foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel, evaporator-free interior. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water, splitted machine compartment cover for condenser cleaning removable without tools.

DOOR: Each hinged door foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket.

FEET: 4 adjustable feet for level adjustment.

ACCESSORIES: 2 lengthwise bars, 2 tip-proof high adjustable pairs of u-trayslides, and 2 grids made of s. s. 304 GN 1/1.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

DELIVERY: Without GN container. For further information on GN container dimensions and capacities, see page 231.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

950 x 680 x 815/1200 mm

320 W / 230 V / 50 Hz

R290

310 W -10 °C VT

+2 / +12 °C (max. +25 °C UT / AT)

2,6 kWh/24h

Saladette, Glasaufsatz / Saladette, glass showcase

Mehrpreise / Extra cost

Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm /

Grid GN 1/1 s. s., 325 x 530 mm

U-Auflageschienenpaar, kippssicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

Fahrgestell, 4 Lenkrollen Ø 75 mm, 2 feststellbar (H 100 mm) /

Mobile, 4 castors Ø 75 mm, 2 lockable (H 100 mm)

GN-Quersteg 326 mm / GN-bar 326 mm



Art. Nr. / Art. No.

CKTSA79500EV

SP

Preis / Price €

1.810,-

700054

56,-

700550

51,-

C600157

505,-

560088

36,-

BELEGSTATION / PIZZAKÜHLTISCH GN 1/1, 2 TÜREN

PREPARATION STATION / PIZZA REFRIGERATED COUNTER

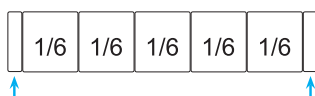
GN 1/1, 2 DOORS



Bestückungsvorschlag mit GN-Behältern

Proposal for GN containers

→ = Im Lieferumfang enthaltener Zwischensteg
= Included bars



SP

= Sofort-Programm

AUFSATZ: Aus Edelstahl für 5 x GN 1/6, Arbeitsplatte aus Granit, jeweils von unten gekühlt.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Verdampferfreier Innenraum. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit unverwundlich komplett in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Geteilte Maschinenfachblende ohne Werkzeug zur Kondensatorreinigung demontierbar.

TÜR: Flügeltüren jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung.

FÜSSE: 4 Ausgleichsfüße.

ZUBEHÖR: 2 Längsstege, 2 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 2 Tragroste GN 1/1 aus CNS 18/10.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

LIEFERUNG: Ohne GN-Behälter. Für weitere Informationen zu Abmessungen und Inhalt der GN-Behälter siehe S. 231.

COMPARTMENT: Made of stainless steel for 5 x GN 1/6, worktop made of granite, each cooled from below.

COOLING BODY: Foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel, evaporator-free interior. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water, splitted machine compartment cover for condenser cleaning removable without tools.

DOOR: Each hinged door foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket.

FEET: 4 adjustable feet for level adjustment.

ACCESSORIES: 2 lengthwise bars, 2 tip-proof high adjustable pairs of u-trayslides, and 2 grids made of s. s. 304 GN 1/1.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

DELIVERY: Without GN container. For further information on GN container dimensions and capacities, see page 231.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

950 x 680 x 830/1120 mm

320 W / 230 V / 50 Hz

R290

310 W -10 °C VT

+2 / +12 °C (max. +25 °C UT / AT)

2,6 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Belegstation / Pizzakühltisch / Preparation station / pizza refrigerated counter	CKTP079500EV SP	1.430,-
Mehrpreise / Extra cost		
Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm / Grid GN 1/1 s. s., 325 x 530 mm	700054	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	51,-
Fahrgestell, 4 Lenkrollen Ø 75 mm, 2 feststellbar (H 100 mm) / Mobile, 4 castors Ø 75 mm, 2 lockable (H 100 mm)	C600157	505,-

BR 795 - KÜHLTISCH GN 1/1, 2 TÜREN BR 795 - REFRIGERATED COUNTER GN 1/1, 2 DOORS

CHROMOnorm®



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte nicht abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Verdampferfreier Innenraum. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit unverwüstlich komplett in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Geteilte Maschinenfachblende ohne Werkzeug zur Kondensatorreinigung demontierbar.

TÜR & SCHUBLADEN: Flügeltür und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl, Nutzhöhe je 170 mm.

FÜSSE: 4 Ausgleichsfüße.

ZUBEHÖR: 1 kippssicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

LIEFERUNG: Ohne GN-Behälter. Für weitere Informationen zu Abmessungen und Inhalt der GN-Behälter siehe S. 231.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop not removable.

COOLING BODY: Foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel, evaporator-free interior. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water, splitted machine compartment cover for condenser cleaning removable without tools.

DOOR & DRAWERS: Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 170 mm.

FEET: 4 adjustable feet for level adjustment.

ACCESSORIES: 2 lengthwise bars, 2 tip-proof high adjustable pairs of u-trayslides, and 2 grids made of s. s. 304 GN 1/1.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

DELIVERY: Without GN container. For further information on GN container dimensions and capacities, see page 231.

SP

= Sofort-Programm

R290



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

950 x 700 x 850 mm

320 W / 230 V / 50 Hz

R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3

310 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

2,40 kWh/24h / EEI 41,0

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.

This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.



	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTT07950CEV SP	1.405,-
 Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CKTT07950AEV SP	1.480,-
Mehrpreise / Extra cost		
Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm / Grid GN 1/1 s. s., 325 x 530 mm	700054	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippssicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	51,-
Fahrgestell, 4 Lenkrollen Ø 75 mm, 2 feststellbar (H 100 mm) / Mobile, 4 castors Ø 75 mm, 2 lockable (H 100 mm)	 C600157	505,-

BR 795 - KÜHLTISCH GN 1/1, 1 TÜR / 2 SCHUBLADEN

BR 795 - REFRIGERATED COUNTER GN 1/1, 1 DOOR / 2 DRAWERS

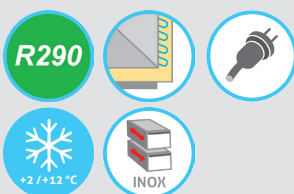


Schubladen mit einer
Nutzhöhe von 170mm.

Drawers with an internal
usable height of 170 mm.

SP

= Sofort-Programm



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte nicht abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Verdampferfreier Innenraum. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit unverwüstlich komplett in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Geteilte Maschinenfachblende ohne Werkzeug zur Kondensatorreinigung demontierbar.

TÜR & SCHUBLADEN: Flügeltür und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl, Nutzhöhe je 170 mm.

FÜSSE: 4 Ausgleichsfüße.

ZUBEHÖR: 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

LIEFERUNG: Ohne GN-Behälter. Für weitere Informationen zu Abmessungen und Inhalt der GN-Behälter siehe S. 231.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop not removable.

COOLING BODY: Foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel, evaporator-free interior. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water, splitted machine compartment cover for condenser cleaning removable without tools.

DOOR & DRAWERS: Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 170 mm.

FEET: 4 adjustable feet for level adjustment.

ACCESSORIES: 2 lengthwise bars, 2 tip-proof high adjustable pairs of u-trayslides, and 2 grids made of s. s. 304 GN 1/1.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

DELIVERY: Without GN container. For further information on GN container dimensions and capacities, see page 231.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

950 x 700 x 850 mm
320 W / 230 V / 50 Hz
R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3
310 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
2,40 kWh/24h / EEI 42,0



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTT07952CEV SP	1.900,-
 Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CKTT07952AEV SP	1.975,-
Mehrpreise / Extra cost		
Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm / Grid GN 1/1 s. s., 325 x 530 mm	700054	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	51,-
Fahrgestell, 4 Lenkrollen Ø 75 mm, 2 feststellbar (H 100 mm) / Mobile, 4 castors Ø 75 mm, 2 lockable (H 100 mm)	 C600157	505,-

BR 795 - KÜHLTISCH GN 1/1, 4 SCHUBLADEN

BR 795 - REFRIGERATED COUNTER GN 1/1, 4 DRAWERS

CHROMOnorm®



Schubladen mit einer
Nutzhöhe von 170mm.

Drawers with an internal
usable height of 170 mm.

SP = Sofort-Programm

TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte nicht abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Verdampferfreier Innenraum. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit unverwüstlich komplett in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Geteilte Maschinenfachblende ohne Werkzeug zur Kondensatorreinigung demontierbar.

TÜR & SCHUBLADEN: Flügeltür und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl, Nutzhöhe je 170 mm.

FÜSSE: 4 Ausgleichsfüße.

ZUBEHÖR: 1 kippbares höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

LIEFERUNG: Ohne GN-Behälter. Für weitere Informationen zu Abmessungen und Inhalt der GN-Behälter siehe S. 231.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop not removable.

COOLING BODY: Foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel, evaporator-free interior. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water, splitted machine compartment cover for condenser cleaning removable without tools.

DOOR & DRAWERS: Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 170 mm.

FEET: 4 adjustable feet for level adjustment.

ACCESSORIES: 2 lengthwise bars, 2 tip-proof high adjustable pairs of u-trayslides, and 2 grids made of s. s. 304 GN 1/1.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

DELIVERY: Without GN container. For further information on GN container dimension and capacities, see page 321.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.

This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

950 x 700 x 850 mm

320 W / 230 V / 50 Hz

R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3

310 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

2,40 kWh/24h / EEI 43,0

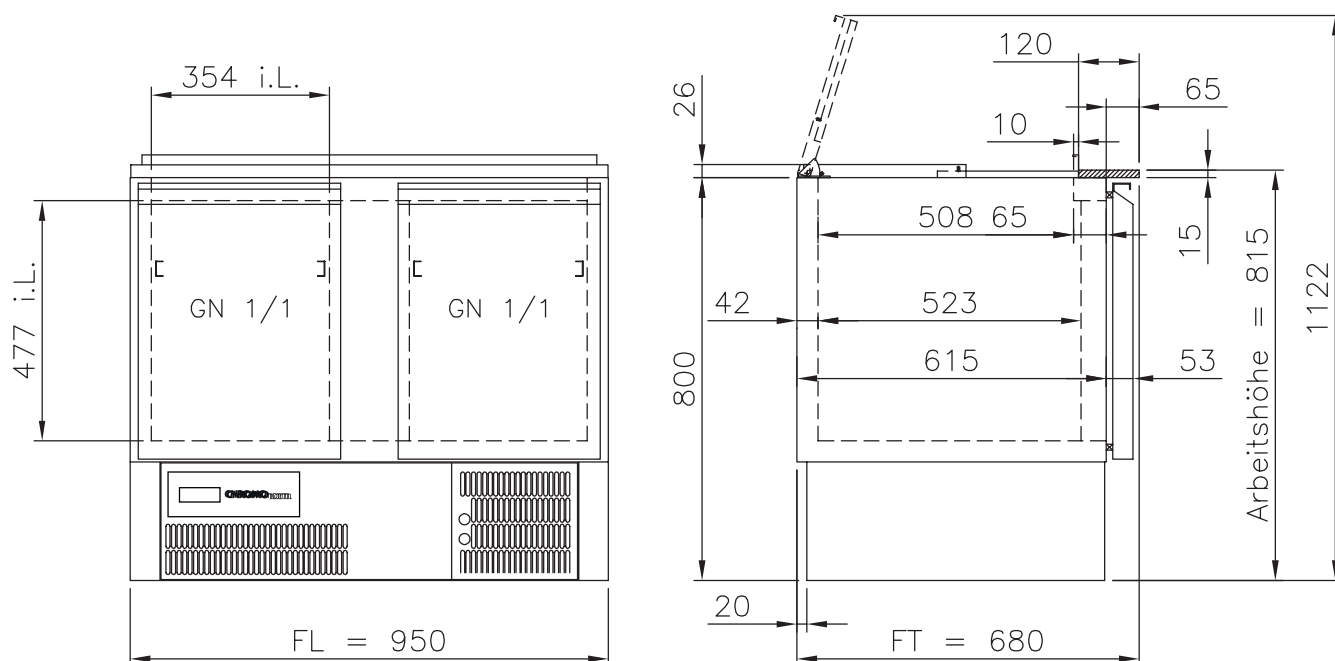


	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTT07954CEV SP	2.380,-
 Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CKTT07954AEV SP	2.460,-
Mehrpreise / Extra cost Fahrgestell, 4 Lenkrollen Ø 75 mm, 2 feststellbar (H 100 mm) / Mobile, 4 castors Ø 75 mm, 2 lockable (H 100 mm)	 C600157	505,-

TECHNISCHE INFORMATIONEN TECHNICAL INFORMATION

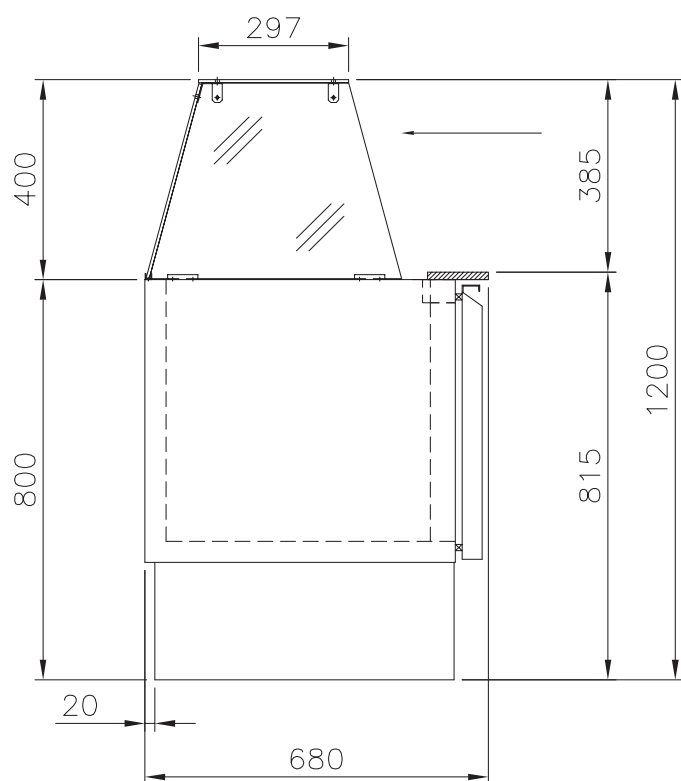
SALADETTE GN 1/1, 2 TÜREN

SALADETTE GN 1/1, 2 DOORS



SALADETTE GN 1/1, GLASAUFSATZ, 2 TÜREN

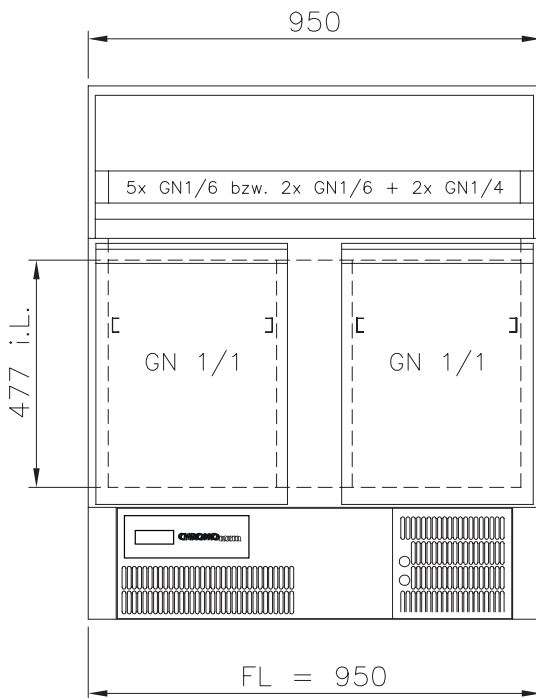
SALADETTE GN 1/1, GLASS SHOWCASE, 2 DOORS



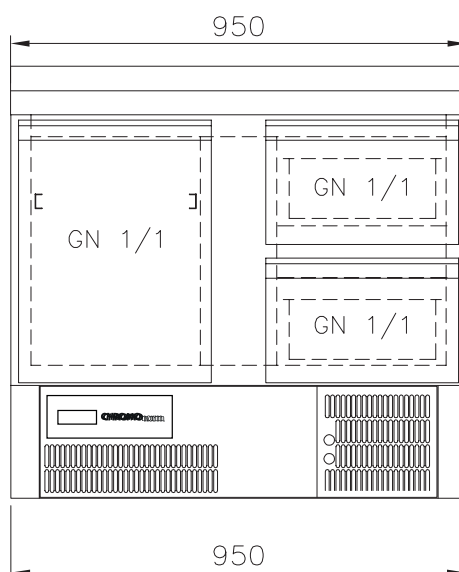
TECHNISCHE INFORMATIONEN TECHNICAL INFORMATION

CHROMOnorm®

BELEGSTATION / PIZZAKÜHLTISCH GN 1/1, 2 TÜREN PREPARATION STATION / PIZZA REFRIGERATED COUNTER GN 1/1, 2 DOORS



BR 795 - KÜHLTISCHE GN 1/1 BR 795 - REFRIGERATED COUNTERS GN 1/1





KÜHLTISCHE TIEFKÜHLTISCHE*

REFRIGERATED | FREEZER COUNTERS*

3



KÜHL- / TIEFKÜHLTISCHE REFRIGERATED / FREEZER COUNTERS



Alle unsere Kühl- / Tiefkühlische verfügen über das umweltfreundlichere und energieeffizientere Kältemittel R290.
All our refrigerated / freezer counters have the more environmentally friendly and more energy efficient refrigerant R290.



Unsere in einem Stück hochdruckgeschäumten Kühlkorpusse und Türen garantieren eine Verwindungssteifheit, eine hervorragende Isolierung und somit einen geringeren Stromverbrauch.
Our foamed under high pressure from one piece cooling bodies and doors guarantees a torsional rigidity, an excellent insulation and therefore lower power consumption.



Sie haben die Wahl aus steckerfertigen Varianten und Varianten zum Anschluss an eine Zentralkühlung.
You have the choice of plug-in variants and variants for connection to a central cooling.



Die Kältemaschine ist für Servicezwecke beweglich montiert.
The cooling machine is for service purposes movably mounted.



Unsere steckerfertigen Kühl- / Tiefkühlische verfügen über eine integrierte selbsttätigende Tauwasserverdunstung.
Our plug-in refrigerated / freezer counters do have a integrated evaporation of defrost water.



Unsere Kühl- / Tiefkühlische für Zentralkühlung benötigen für den Tauwasserablauf einen bauseitigen Anschluss an das Abwasser.
Our refrigerated / freezer counters for the connection to a central cooling do need for the defrost water drain a site connection to the sewage.



Die Tischplatten unserer Kühl- / Tiefkühlische sind aus CNS 18/10 gefertigt und haben dadurch eine lange Lebensdauer und sind einfach zu reinigen.
The countertops of our refrigerated / freezer counters furniture are made of stainless steel 304. Therefore they do have a longevity and are easy to clean.



Die Edelstahl-Auszüge unserer selbsteinlaufenden Schubladen trotzen dem harten Alltag und bestechen durch ihr optimales Schließ- und Laufverhalten. Der mit Hygieradien versehene Schubladenkorpus ist zum Einlegen von GN-Behälter geeignet und zur GN-Stegeinteilung vorbereitet.
The stainless steel runners of our self-inserting drawers withstand the hard daily stress and are brilliant by their optimal closing and running. The drawer body with hygienic radii is suitable for the insertion of GN containers and GN bars.

BESONDERHEIT UNSERER BÄCKEREI-KÜHLTISCHE SPECIFIC FEATURE OF OUR BAKERY REFRIGERATED COUNTERS



Die Umluftkühlung mit unverwüstlich komplett in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer garantiert eine gleichmäßige Temperaturverteilung und eine höhere Luftfeuchtigkeit. Der verdampferfreie Innenraum ist einfach zu reinigen und der Verdampfer ist vor Korrosion durch aggressive Lebensmittel geschützt.
The Forced-air cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator guarantees an uniform temperature distribution and a higher air humidity. The evaporatorfree interior is easy to clean and the evaporator is protected against corrosion due to aggressive foods.

BESONDERHEIT UNSERER KÜHLTISCHE MIT 2 UND 3 KÜHLABTEILEN, NUR KORPUSHÖHE 650 MM SPECIFIC FEATURE OF OUR REFRIGERATED COUNTERS WITH 2 AND 3 COOLING COMPARTMENTS, ONLY HOUSING HEIGHT 650 MM



Durch die wahlweise linke oder rechte Anordnung des Maschinen- / Installationsfachs gewährleisten wir Ihnen höchste Flexibilität für Ihre Planung.
Due to the optional left or right arrangement of the machine / installation compartment we ensure you the highest flexibility for your planning.

Optionale Möglichkeit Für die Arbeitshöhe
Optional possibility for the working height
Arbeitshöhe 900 mm (Füße 200 mm) / Working height 900 mm (base 200 mm)



KÜHLTISCHE REFRIGERATED COUNTERS

KÜHLTISCHE GN 1/1, 1 TÜR KORPUSHÖHE 650 MM REFRIGERATED COUNTER GN 1/1, 1 DOOR HOUSING HEIGHT 650 MM

NEU!


STECKERFERTIG PLUG-IN

TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Korpushöhe 650 mm, hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit Deckenverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert, Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: Je Tür 1 kippssicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

WORKTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined and reinforced with profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop removable.

COOLING BODY: Housing height 650 mm, high-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with the evaporator on the top inside, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof height-adjustable pair of u-trayslides and 1 grid GN 1/1 made of CNS 18/10. Delivered without GN containers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

790 x 700 x 850 mm

360 W / 230 V / 50 Hz

R290 - 0,090kg / GWP-Wert 3

255 W -15 °C VT

0 / +12 °C

1,6 kWh/24h / EEL 29,5

Zusatzausstattungen können den EEL verändern
Additional furnishings can change the EEL



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTEK7111601A	2.240,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CKTEK7111602A	2.315,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CKTEK7111600A	2.130,-

NEU!

ZENTRALKÜHLUNG CENTRAL COOLING



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

690 x 700 x 850 mm
50 W / 230 V / 50 Hz
170 W -15 °C VT
0 / +12 °C

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
 This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTZK7111601A	2.040,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CKTZK7111602A	2.120,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CKTZK7111600A	1.920,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	700165	0,-
Schubladen 2 x 1/2, Nutzhöhe je 150/216 mm / Drawers 2 x 1/2, usable height each 150/216 mm	700338	580,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	445,-
Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm / Grid GN1/1 s. s., 325 x 530 mm	700054	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	51,-
Füsse 200 mm / Feet 200 mm	700060	262,-

KÜHLTISCHE GN 1/1, 2 TÜREN KORPUSHÖHE 650 MM REFRIGERATED COUNTER GN 1/1, 2 DOORS HOUSING HEIGHT 650 MM



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Korpushöhe 650 mm, hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit Deckenverdampfer, automatische Abtaugung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert, Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: Je Tür 1 kippbares höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

WORKTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined and reinforced with profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop removable.

COOLING BODY: Housing height 650 mm, high-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with the evaporator on the top inside, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof height-adjustable pair of u-trayslides and 1 grid GN 1/1 made of CNS 18/10. Delivered without GN containers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

STECKERFERTIG PLUG-IN



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1250 x 700 x 850 mm
350 W / 230 V / 50 Hz
R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3
300 W -10 °C VT
0 / +12 °C
2,5 kWh/24h / EEL 41,5

Zusatzausstattungen können den EEL verändern
Additional furnishings can change the EEL

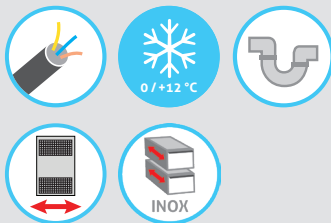


Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTEK7211601	2.875,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CKTEK7211602	2.965,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CKTEK7211600	2.700,-



ZENTRALKÜHLUNG CENTRAL COOLING



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

1150 x 700 x 850 mm
80 W / 230 V / 50 Hz
300 W -10 °C VT
0 / +12 °C

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
 This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTZK7211601	2.670,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CKTZK7211602	2.750,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CKTZK7211600	2.485,-
Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	700165	0,-
Schubladen 2 x 1/2, Nutzhöhe je 216 mm, nur links möglich / Drawers 2 x 1/2, usable height each 216 mm, left/central only possible	700070	580,-
Schubladen 2 x 1/2, Nutzhöhe 150 / 216 mm, nur rechts möglich / Drawers 2 x 1/2, usable height each 150 / 216 mm, right only possible	700338	580,-
Schubladen 3 x 1/3, Nutzhöhe 108 / 115 mm, nur links möglich / Drawers 3 x 1/3, usable height each 108 / 115 mm, left/central only possible	700071	835,-
Zentralkühlung Installationsfach links anstatt rechts / Central cooling installation compartment	700605	355,-
Steckerfertig Maschinenfach links anstatt rechts / Plug-in Machine compartment on the left instead of right	700606	355,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	445,-
Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm / Grid GN1/1 s. s., 325 x 530 mm	700054	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	51,-
Füsse 200 mm / Feet 200 mm	700060	262,-

KÜHLTISCHE GN 1/1, 2 TÜREN KORPUSHÖHE 650 MM REFRIGERATED COUNTER GN 1/1, 2 DOORS HOUSING HEIGHT 650 MM



SP

= Sofort-Programm

STECKERFERTIG PLUG-IN

TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Korpushöhe 650 mm, hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit Deckenverdampfer, automatische Abtaugung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert, Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: Je Tür 1 kippssicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

WORKTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined and reinforced with profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop removable.

COOLING BODY: Housing height 650 mm, high-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with the evaporator on the top inside, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof height-adjustable pair of u-trayslides and 1 grid GN 1/1 made of CNS 18/10. Delivered without GN containers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

1250 x 700 x 850 mm

350 W / 230 V / 50 Hz

R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3

300 W -10 °C VT

0 / +12 °C

2,5 kWh/24h / EEL 41,5

Zusatzausstattungen können den EEL verändern
Additional furnishings can change the EEL



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTEK7211601-1/1 SP	2.785,-
Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm / Grid GN1/1 s.s., 325 x 530 mm	700054	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	51,-
Selbstmontagesatz mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Self-installation kit with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700222	260,-

KÜHLTISCHE GN 1/1, 2 SCHUBLADEN / 1 TÜR
KORPUSHÖHE 650 MM
REFRIGERATED COUNTER GN 1/1, 2 DRAWERS / 1 DOOR
HOUSING HEIGHT 650 MM

CHROMOnorm®



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Korpushöhe 650 mm, hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit Deckenverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert, Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: Je Tür 1 kippssicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

WORKTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined and reinforced with profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop removable.

COOLING BODY: Housing height 650 mm, high-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with the evaporator on the top inside, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof height-adjustable pair of u-trayslides and 1 grid GN 1/1 made of CNS 18/10. Delivered without GN containers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

SP = Sofort-Programm

**STECKERFERTIG
PLUG-IN**



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

Zusatzausstattungen können den EEL verändern

Additional furnishings can change the EEL

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.

This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

1250 x 700 x 850 mm

350 W / 230 V / 50 Hz

R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3

300 W -10 °C VT

0 / +12 °C

2,5 kWh/24h / EEL 41,0



	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTEK7211601-2/1 SP	3.355,-
Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm / Grid GN1/1 s.s., 325 x 530 mm	700054	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippssicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	51,-
Selbstmontagesatz mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Self-installation kit with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700222	260,-

KÜHLTISCHE GN 1/1, 1 TÜR / 2 SCHUBLADEN

KORPUSHÖHE 650 MM

REFRIGERATED COUNTER GN 1/1, 1 DOOR / 2 DRAWERS

HOUSING HEIGHT 650 MM



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Korpushöhe 650 mm, hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit Deckenverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert, Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: Je Tür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

WORKTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined and reinforced with profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop removable.

COOLING BODY: Housing height 650 mm, high-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with the evaporator on the top inside, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof height-adjustable pair of u-trayslides and 1 grid GN 1/1 made of CNS 18/10. Delivered without GN containers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

SP

= Sofort-Programm

STECKERFERTIG

PLUG-IN



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

1250 x 700 x 850 mm

350 W / 230 V / 50 Hz

R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3

300 W -10 °C VT

0 / +12 °C

2,5 kWh/24h / EEI 42,0

Zusatzausstattungen können den EEI verändern
Additional furnishings can change the EEI



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTEK7211601-1/2 SP	3.355,-
Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm / Grid GN1/1 s.s., 325 x 530 mm	700054	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	51,-
Selbstmontagesatz mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Self-installation kit with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700222	260,-

KÜHLTISCHE GN 1/1, 4 SCHUBLADEN KORPUSHÖHE 650 MM REFRIGERATED COUNTER GN 1/1, 4 DRAWERS HOUSING HEIGHT 650 MM

CHROMOnorm®



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Korpushöhe 650 mm, hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit Deckenverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert, Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: Je Tür 1 kippssicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

WORKTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined and reinforced with profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop removable.

COOLING BODY: Housing height 650 mm, high-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with the evaporator on the top inside, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof height-adjustable pair of u-trayslides and 1 grid GN 1/1 made of CNS 18/10. Delivered without GN containers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

SP = Sofort-Programm

STECKERFERTIG PLUG-IN



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH) 1250 x 700 x 850 mm
Anschluss / Electrics 350 W / 230 V / 50 Hz
Kältemittel / Refrigerant R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3
Kälteleistung / Refrig. capacity 300 W -10 °C VT
Temp. / Temp. 0 / +12 °C
Energieverbrauch / Energy consumption 2,5 kWh/24h / EEL 42,0

Zusatzausstattungen können den EEL verändern
 Additional furnishings can change the EEL

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
 This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.



	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTEK7211601-2/2 SP	3.910,-
Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Selbstmontagesatz mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Self-installation kit with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700222	260,-

KÜHLTISCHE GN 1/1, 3 TÜREN KOPRUSHÖHE 650 MM REFRIGERATED COUNTER GN 1/1, 3 DOORS HOUSING HEIGHT 650 MM



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Korpushöhe 650 mm, hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit Deckenverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert, Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: Je Tür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

WORKTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined and reinforced with profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop removable.

COOLING BODY: Housing height 650 mm, high-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with the evaporator on the top inside, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof height-adjustable pair of u-trayslides and 1 grid GN 1/1 made of CNS 18/10. Delivered without GN containers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

STECKERFERTIG PLUG-IN



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

1725 x 700 x 850 mm
350 W / 230 V / 50 Hz
R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3
300 W -10 °C VT
0 / +12 °C

Zusatzausstattungen können den EEL verändern
Additional furnishings can change the EEL

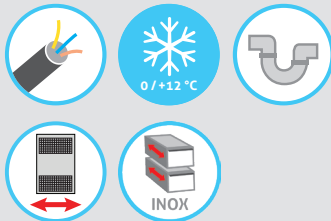


Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTEK7311601	3.725,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CKTEK7311602	3.800,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CKTEK7311600	3.485,-



ZENTRALKÜHLUNG CENTRAL COOLING



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

1625 x 700 x 850 mm
130 W / 230 V / 50 Hz
300 W -10 °C VT
0 / +12 °C

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
 This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTZK7311601	3.525,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CKTZK7311602	3.600,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CKTZK7311600	3.285,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	700165	0,-
Schubladen 2 x 1/2, Nutzhöhe je 216 mm, nur links/mittig möglich / Drawers 2 x 1/2, usable height each 216 mm, left/central only possible	700070	580,-
Schubladen 2 x 1/2, Nutzhöhe 150 / 216 mm, nur rechts möglich / Drawers 2 x 1/2, usable height 150 / 216 mm, right only possible	700338	580,-
Schubladen 3 x 1/3, Nutzhöhe 108 / 115 mm, nur links/mittig möglich / Drawers 3 x 1/3, usable height 108 / 115 mm, left/central only possible	700071	835,-
Zentralkühlung Installationsfach links anstatt rechts / Central cooling installation compartment	700605	355,-
Steckerfertig Maschinenfach links anstatt rechts / Plug-in Machine compartment on the left instead of right	700606	355,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	445,-
Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm / Grid GN1/1 s. s., 325 x 530 mm	700054	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	51,-
Füße 200 mm / Feet 200 mm	700060	262,-

KÜHLTISCHE GN 1/1, 3 TÜREN KORPUSHÖHE 650 MM REFRIGERATED COUNTER GN 1/1, 3 DOORS HOUSING HEIGHT 650 MM



SP = Sofort-Programm

STECKERFERTIG PLUG-IN

TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Korpushöhe 650 mm, hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit Deckenverdampfer, automatische Abtaugung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert, Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: Je Tür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

WORKTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined and reinforced with profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop removable.

COOLING BODY: Housing height 650 mm, high-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with the evaporator on the top inside, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof height-adjustable pair of u-trayslides and 1 grid GN 1/1 made of CNS 18/10. Delivered without GN containers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption 2,8 kWh/24h / EEI 43,0

Zusatzausstattungen können den EEI verändern
Additional furnishings can change the EEI

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

1725 x 700 x 850 mm
350 W / 230 V / 50 Hz
R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3
300 W -10 °C VT
0 / +12 °C



Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
With countertop with upstand at the rear

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

CKTEK7311601-1/1/1

SP

3.610,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm /
Grid GN1/1 s.s., 325 x 530 mm

700054

56,-

U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

700550

51,-

Selbstmontagesatz mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Self-installation kit with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700222

260,-

KÜHLTISCHE GN 1/1, 2 SCHUBLADEN / 2 TÜREN KORPUSHÖHE 650 MM

REFRIGERATED COUNTER GN 1/1, 2 DRAWERS / 2 DOORS
HOUSING HEIGHT 650 MM

CHROMOnorm®



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Korpushöhe 650 mm, hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit Deckenverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert, Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: Je Tür 1 kippssicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

WORKTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined and reinforced with profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop removable.

COOLING BODY: Housing height 650 mm, high-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with the evaporator on the top inside, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof height-adjustable pair of u-trayslides and 1 grid GN 1/1 made of CNS 18/10. Delivered without GN containers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

SP = Sofort-Programm

STECKERFERTIG PLUG-IN



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption 2,8 kWh/24h / EEI 44,0

Zusatzausstattungen können den EEI verändern
Additional furnishings can change the EEI

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

1725 x 700 x 850 mm
350 W / 230 V / 50 Hz
R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3
300 W -10 °C VT
0 / +12 °C



	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTEK7311601-2/1/1 SP	4.165,-
Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm / Grid GN1/1 s.s. , 325 x 530 mm	700054	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippssicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	51,-
Selbstmontagesatz mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Self-installation kit with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700222	260,-

KÜHLTISCHE GN 1/1, 4 SCHUBLADEN / 1 TÜR KORPUSHÖHE 650 MM REFRIGERATED COUNTER GN 1/1, 4 DRAWERS / 1 DOOR HOUSING HEIGHT 650 MM



SP = Sofort-Programm

STECKERFERTIG PLUG-IN

TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Korpshöhe 650 mm, hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit Deckenverdampfer, automatische Abtaung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert, Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: Je Tür 1 kippssicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

WORKTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined and reinforced with profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop removable.

COOLING BODY: Housing height 650 mm, high-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with the evaporator on the top inside, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof height-adjustable pair of u-trayslides and 1 grid GN 1/1 made of CNS 18/10. Delivered without GN containers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

Zusatzausstattungen können den EEL verändern
Additional furnishings can change the EEL

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

1725 x 700 x 850 mm
350 W / 230 V / 50 Hz
R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3
300 W -10 °C VT
0 / +12 °C

2,8 kWh/24h / EEI 44,0



Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
With countertop with upstand at the rear

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

CKTEK7311601-2/2/1

SP

4.735,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm /
Grid GN1/1 s.s., 325 x 530 mm

700054

56,-

U-Auflageschienenpaar, kippssicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

700550

51,-

Selbstmontagesatz mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Self-installation kit with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700222

260,-

KÜHLTISCHE GN 1/1, 6 SCHUBLADEN
KORPUSHÖHE 650 MM
REFRIGERATED COUNTER GN 1/1, 6 DRAWERS
HOUSING HEIGHT 650 MM

CHROMOnorm®



SP = Sofort-Programm

STECKERFERTIG
PLUG-IN

TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Korpushöhe 650 mm, hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit Deckenverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert, Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: Je Tür 1 kippssicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

WORKTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined and reinforced with profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop removable.

COOLING BODY: Housing height 650 mm, high-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with the evaporator on the top inside, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof height-adjustable pair of u-trayslides and 1 grid GN 1/1 made of CNS 18/10. Delivered without GN containers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

Zusatzausstattungen können den EEL verändern
 Additional furnishings can change the EEL

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
 This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

1725 x 700 x 850 mm
350 W / 230 V / 50 Hz
R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3
300 W -10 °C VT
0 / +12 °C

2,8 kWh/24h / EEI 45,0



Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
With countertop with upstand at the rear

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

CKTEK7311601-2/2/2 **SP**

5.295,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Selbstmontagesatz mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Self-installation kit with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700222

260,-

KÜHLTISCHE GN 1/1, 4 TÜREN KORPUSHÖHE 650 MM REFRIGERATED COUNTER GN 1/1, 4 DOORS HOUSING HEIGHT 650 MM

NEU!



STECKERFERTIG PLUG-IN

TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Korpushöhe 650 mm, hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit Deckenverdampfer, automatische Abtaugung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert, Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: Je Tür 1 kippbares höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

WORKTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined and reinforced with profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop removable.

COOLING BODY: Housing height 650 mm, high-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with the evaporator on the top inside, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof height-adjustable pair of u-tray slides and 1 grid GN 1/1 made of CNS 18/10. Delivered without GN containers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

Zusatzausstattungen können den EEI verändern
Additional furnishings can change the EEI

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.

This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

2200 x 700 x 850 mm

420 W / 230 V / 50 Hz

R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3

346 W -15 °C VT

0 / +12 °C

3,1 kWh/24h / EEI 44,1



Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
With countertop with upstand at the rear

Mit Tischplatte allseits ab /
With countertop without upstand at the rear

Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

CKTEK7411601A

4.610,-

CKTEK7411602A

4.690,-

CKTEK7411600A

4.275,-

NEU!



ZENTRALKÜHLUNG CENTRAL COOLING



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

2100 x 700 x 850 mm
180 W / 230 V / 50 Hz
346 W -15 °C VT
0 / +12 °C

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTZK7411601A	4.405,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CKTZK7411602A	4.480,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CKTZK7411600A	4.070,-
Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	700165	0,-
Schubladen 2 x 1/2, Nutzhöhe je 216 mm, nur links möglich / Drawers 2 x 1/2, usable height each 216 mm, left only possible	700070	580,-
Schubladen 2 x 1/2, Nutzhöhe 150 / 216 mm, nur rechts/mittig möglich / Drawers 2 x 1/2, usable height 150 / 216 mm, right/central only possible	700338	580,-
Schubladen 3 x 1/3, Nutzhöhe 108 / 115 mm, nur links möglich / Drawers 3 x 1/3, usable height 108 / 115 mm, left only possible	700071	835,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	445,-
Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm / Grid GN1/1 s. s., 325 x 530 mm	700054	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	51,-
Füße 200 mm / Feet 200 mm	700060	262,-

KÜHLTISCHE GN 1/1, 1 TÜR KORPUSHÖHE 700 MM REFRIGERATED COUNTER GN 1/1, 1 DOOR HOUSING HEIGHT 700 MM

NEU!



STECKERFERTIG PLUG-IN

TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Korpushöhe 700 mm, hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit Deckenverdampfer, automatische Abtaugung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert, Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl.

FÜSSE: 100 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: Je Tür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

WORKTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined and reinforced with profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop removable.

COOLING BODY: Housing height 700 mm, high-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with the evaporator on the top inside, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel.

FEET: 100 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof height-adjustable pair of u-trayslides and 1 grid GN 1/1 made of CNS 18/10. Delivered without GN containers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

790 x 700 x 850 mm

360 W / 230 V / 50 Hz

R290 - 0,090kg / GWP-Wert 3

255 W -15 °C VT

0 / +12 °C

2,2 kWh/24h / EEL 34,9

Zusatzausstattungen können den EEL verändern
Additional furnishings can change the EEL



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTEK7111701	2.355,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CKTEK7111702	2.435,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CKTEK7111700	2.240,-

NEU!

ZENTRALKÜHLUNG CENTRAL COOLING



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

690 x 700 x 850 mm
50 W / 230 V / 50 Hz
170 W -15 °C VT
0 / +12 °C

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
 This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTZK7111701	2.140,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CKTZK7111702	2.225,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CKTZK7111700	2.015,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	700165	0,-
Schubladen 2 x 1/2, Nutzhöhe je 160/200 mm / Drawers 2 x 1/2, usable height each 160/200 mm	 702354	610,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	 700061	445,-
Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm / Grid GN1/1 s. s., 325 x 530 mm	700054	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	51,-
Füsse 150 mm / Feet 150 mm	700632	262,-

KÜHLTISCHE GN 1/1, 2 TÜREN KORPUSHÖHE 700 MM REFRIGERATED COUNTER GN 1/1, 2 DOORS HOUSING HEIGHT 700 MM

NEU!



STECKERFERTIG PLUG-IN

TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Korpushöhe 700 mm, hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit Deckenverdampfer, automatische Abtaugung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert, Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl.

FÜSSE: 100 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: Je Tür 1 kippbares höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

WORKTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined and reinforced with profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop removable.

COOLING BODY: Housing height 700 mm, high-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with the evaporator on the top inside, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel.

FEET: 100 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof height-adjustable pair of u-trayslides and 1 grid GN 1/1 made of CNS 18/10. Delivered without GN containers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

R290



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1250 x 700 x 850 mm
350 W / 230 V / 50 Hz
R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3
300 W -10 °C VT
0 / +12 °C
2,5 kWh/24h / EEL 41,8

Zusatzausstattungen können den EEL verändern
Additional furnishings can change the EEL



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTEK7211701	3.020,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CKTEK7211702	3.115,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CKTEK7211700	2.835,-

NEU!**ZENTRALKÜHLUNG
CENTRAL COOLING**

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

1150 x 700 x 850 mm
80 W / 230 V / 50 Hz
300 W -10 °C VT
0 / +12 °C

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
 This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTZK7211701	2.805,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CKTZK7211702	2.890,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CKTZK7211700	2.610,-
Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	700165	0,-
Schubladen 2 x 1/2, Nutzhöhe je 216 mm, nur links möglich / Drawers 2 x 1/2, usable height each 216 mm, left/central only possible	701057	610,-
Schubladen 2 x 1/2, Nutzhöhe je 150 / 216 mm, nur rechts möglich / Drawers 2 x 1/2, usable height each 150 / 216 mm, right only possible	702354	610,-
Schubladen 3 x 1/3, Nutzhöhe je 108 / 115 mm, nur links möglich / Drawers 3 x 1/3, usable height each 108 / 115 mm, left/central only possible	701058	875,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	445,-
Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm / Grid GN1/1 s. s., 325 x 530 mm	700054	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	51,-

KÜHLTISCHE GN 1/1, 3 TÜREN
KOPRUSHÖHE 700 MM
REFRIGERATED COUNTER GN 1/1, 3 DOORS
HOUSING HEIGHT 700 MM

NEU!



STECKERFERTIG
PLUG-IN

TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Korpushöhe 700 mm, hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit Deckenverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert, Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl.

FÜSSE: 100 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: Je Tür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

WORKTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined and reinforced with profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop removable.

COOLING BODY: Housing height 700 mm, high-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with the evaporator on the top inside, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel.

FEET: 100 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof height-adjustable pair of u-trayslides and 1 grid GN 1/1 made of CNS 18/10. Delivered without GN containers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

1725 x 700 x 850 mm
350 W / 230 V / 50 Hz
R290 -0,100kg / GWP-Wert 3
300 W -10 °C VT
0 / +12 °C

Zusatzausstattungen können den EEL verändern
 Additional furnishings can change the EEL



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
 This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTEK7311701	3.910,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CKTEK7311702	3.990,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CKTEK7311700	3.660,-

NEU!

ZENTRALKÜHLUNG
CENTRAL COOLING

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

1625 x 700 x 850 mm
130 W / 230 V / 50 Hz
300 W -10 °C VT
0 / +12 °C

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTZK7311701	3.700,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CKTZK7311702	3.780,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CKTZK7311700	3.450,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	700165	0,-
Schubladen 2 x 1/2, Nutzhöhe je 216 mm, nur links/mittig möglich / Drawers 2 x 1/2, usable height each 216 mm, left/central only possible	701057	610,-
Schubladen 2 x 1/2, Nutzhöhe je 150 / 216 mm, nur rechts möglich / Drawers 2 x 1/2, usable height each 150 / 216 mm, right only possible	702354	610,-
Schubladen 3 x 1/3, Nutzhöhe je 108 / 115 mm, nur links/mittig möglich / Drawers 3 x 1/3, usable height each 108 / 115 mm, left/central only possible	701058	875,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	445,-
Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm / Grid GN1/1 s. s., 325 x 530 mm	700054	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	51,-

KÜHLTISCHE GN 1/1, 4 TÜREN KORPUSHÖHE 700 MM REFRIGERATED COUNTER GN 1/1, 4 DOORS HOUSING HEIGHT 700 MM

NEU!



STECKERFERTIG PLUG-IN

TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Korpushöhe 700 mm, hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit Deckenverdampfer, automatische Abtaung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert, Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl.

FÜSSE: 100 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: Je Tür 1 kippbares höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

WORKTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined and reinforced with profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop removable.

COOLING BODY: Housing height 700 mm, high-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with the evaporator on the top inside, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel.

FEET: 100 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof height-adjustable pair of u-tray slides and 1 grid GN 1/1 made of CNS 18/10. Delivered without GN containers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

Zusatzausstattungen können den EEI verändern
Additional furnishings can change the EEI

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

2200 x 700 x 850 mm
420 W / 230 V / 50 Hz
R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3
346 W -15 °C VT
0 / +12 °C

3,1 kWh/24h / EEI 42,9



Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
With countertop with upstand at the rear

Mit Tischplatte allseits ab /
With countertop without upstand at the rear

Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

CKTEK7411701

4.840,-

CKTEK7411702

4.925,-

CKTEK7411700

4.490,-

NEU!**ZENTRALKÜHLUNG
CENTRAL COOLING**

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

2100 x 700 x 850 mm
180 W / 230 V / 50 Hz
346 W -15 °C VT
0 / +12 °C

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
 This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTZK7411701	4.625,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CKTZK7411702	4.705,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CKTZK7411700	4.275,-
Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	700165	0,-
Schubladen 2 x 1/2, Nutzhöhe je 216 mm, nur links möglich / Drawers 2 x 1/2, usable height each 216 mm, left only possible	 701057	610,-
Schubladen 2 x 1/2, Nutzhöhe 150 / 216 mm, nur rechts/mittig möglich / Drawers 2 x 1/2, usable height 150 / 216 mm, right/central only possible	 702354	610,-
Schubladen 3 x 1/3, Nutzhöhe 108 / 115 mm, nur links möglich / Drawers 3 x 1/3, usable height 108 / 115 mm, left only possible	 701058	875,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	 700061	445,-
Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm / Grid GN1/1 s. s., 325 x 530 mm	700054	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	51,-



TIEFKÜHLTISCHE FREEZER COUNTERS

TIEFKÜHLTISCHE GN 1/1, 2 TÜREN KORPUSHÖHE 650 MM FREEZER COUNTER GN 1/1, 2 DOORS HOUSING HEIGHT 650 MM



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Korpushöhe 650 mm, hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit Mittelverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert, Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: Je Tür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

WORKTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined and reinforced with profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop removable.

COOLING BODY: Housing height 650 mm, high-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with intermediate evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof height-adjustable pair of u-trayslides and 1 grid GN 1/1 made of CNS 18/10. Delivered without GN containers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

SP

= Sofort-Programm

STECKERFERTIG PLUG-IN



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

1250 x 700 x 850 mm

500 W / 230 V / 50 Hz

R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3

240 W -30 °C VT

-18 / -20 °C

5,3 kWh/24h / EEI 59,0

Zusatzausstattungen können den EEI verändern
Additional furnishings can change the EEI

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.

This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.



	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CTKEK7211601 SP	5.150,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CTKEK7211602	5.235,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CTKEK7211600	4.970,-



ZENTRALKÜHLUNG CENTRAL COOLING



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

1150 x 700 x 850 mm
210 W / 230 V / 50 Hz
240 W -30 °C VT
-18 / -20 °C

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
 This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CTKZK7211601	4.695,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CTKZK7211602	4.775,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CTKZK7211600	4.515,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	700165	0,-
Schubladen 2 x 1/2, Nutzhöhe je 208 mm / Drawers 2 x 1/2, usable height each 208 mm	700070	580,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	445,-
Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm / Grid GN1/1 s. s., 325 x 530 mm	700054	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	51,-

TIEFKÜHLTISCHE GN 1/1, 3 TÜREN KOPRUSHÖHE 650 MM FREEZER COUNTER GN 1/1, 3 DOORS HOUSING HEIGHT 650 MM



SP = Sofort-Programm

STECKERFERTIG PLUG-IN

TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Korpushöhe 650 mm, hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit Mittelverdampfer, automatische Abtaugung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert, Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: Je Tür 1 kippssicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

WORKTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined and reinforced with profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop removable.

COOLING BODY: Housing height 650 mm, high-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with intermediate evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof height-adjustable pair of u-trayslides and 1 grid GN 1/1 made of CNS 18/10. Delivered without GN containers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1250 x 700 x 850 mm
500 W / 230 V / 50 Hz
R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3
240 W -30 °C VT
-18 / -20 °C
6,9 kWh/24h / EEL 68,0

Zusatzausstattungen können den EEL verändern
Additional furnishings can change the EEL



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CTKEK7311601 SP	6.080,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CTKEK7311602	6.155,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CTKEK7311600	5.850,-



ZENTRALKÜHLUNG CENTRAL COOLING



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

1625 x 700 x 850 mm
300 W / 230 V / 50 Hz
450 W -30 °C VT
-18 / -20 °C

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
 This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CTKZK7311601	5.625,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CTKZK7311602	5.700,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CTKZK7311600	5.395,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	700165	0,-
Schubladen 2 x 1/2, Nutzhöhe je 208 mm / Drawers 2 x 1/2, usable height each 208 mm	700070	580,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	445,-
Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm / Grid GN1/1 s. s., 325 x 530 mm	700054	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	51,-

TIEFKÜHLTISCHE GN 1/1, 2 TÜREN KORPUSHÖHE 700 MM FREEZER COUNTER GN 1/1, 2 DOORS HOUSING HEIGHT 700 MM

NEU!



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Korpushöhe 700 mm, hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit Mittelverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert, Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl.

FÜSSE: 100 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: Je Tür 1 kippssicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

WORKTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined and reinforced with profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop removable.

COOLING BODY: Housing height 700 mm, high-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with intermediate evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel.

FEET: 100 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof height-adjustable pair of u-trayslides and 1 grid GN 1/1 made of CNS 18/10. Delivered without GN containers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

STECKERFERTIG PLUG-IN



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

1250 x 700 x 850 mm

500 W / 230 V / 50 Hz

R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3

240 W -30 °C VT

-18 / -20 °C

5,3 kWh/24h / EEI 59,1

Zusatzausstattungen können den EEI verändern
Additional furnishings can change the EEI



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CTKEK7211701	5.410,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CTKEK7211702	5.495,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CTKEK7211700	5.220,-

NEU!


ZENTRALKÜHLUNG CENTRAL COOLING



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

1150 x 700 x 850 mm
210 W / 230 V / 50 Hz
240 W -30 °C VT
-18 / -20 °C

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
 This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CTKZK7211701	4.930,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CTKZK7211702	5.015,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CTKZK7211700	4.740,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	700165	0,-
Schubladen 2 x 1/2, Nutzhöhe je 208 mm / Drawers 2 x 1/2, usable height each 208 mm	701057	610,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	445,-
Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm / Grid GN1/1 s. s., 325 x 530 mm	700054	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	51,-

TIEFKÜHLTISCHE GN 1/1, 3 TÜREN KOPRUSHÖHE 700 MM FREEZER COUNTER GN 1/1, 3 DOORS HOUSING HEIGHT 700 MM

NEU!



STECKERFERTIG PLUG-IN

TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Korpushöhe 700 mm, hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit Mittelverdampfer, automatische Abtaugung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert, Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl.

FÜSSE: 100 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: Je Tür 1 kippssicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

WORKTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined and reinforced with profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop removable.

COOLING BODY: Housing height 700 mm, high-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with intermediate evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel.

FEET: 100 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof height-adjustable pair of u-trayslides and 1 grid GN 1/1 made of CNS 18/10. Delivered without GN containers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1250 x 700 x 850 mm
500 W / 230 V / 50 Hz
R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3
240 W -30 °C VT
-18 / -20 °C
7,0 kWh/24h / EEL 68,8

Zusatzausstattungen können den EEL verändern
Additional furnishings can change the EEL



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CTKEK7311701	6.385,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CTKEK7311702	6.465,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CTKEK7311700	6.145,-

NEU!

ZENTRALKÜHLUNG
CENTRAL COOLING

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

1625 x 700 x 850 mm
300 W / 230 V / 50 Hz
450 W -30 °C VT
-18 / -20 °C

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CTKZK7311701	5.905,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CTKZK7311702	5.985,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CTKZK7311700	5.665,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	700165	0,-
Schubladen 2 x 1/2, Nutzhöhe je 208 mm / Drawers 2 x 1/2, usable height each 208 mm	701057	610,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	445,-
Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm / Grid GN1/1 s. s., 325 x 530 mm	700054	56,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	51,-



BÄCKEREI-KÜHLTISCHE BAKERY REFRIGERATED COUNTERS

BÄCKEREI-KÜHLTISCH EN4060, 2 TÜREN KORPUSHÖHE 650 MM BAKERY REFRIGERATED COUNTER EN4060, 2 DOORS HOUSING HEIGHT 650 MM



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Korpushöhe 650 mm, hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert, Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: Je Tür 5 höhenverstellbare L-Auflageschienenpaare. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

WORKTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined and reinforced with profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop removable.

COOLING BODY: Housing height 650 mm, high-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with in the rear wall foamed-in evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: Each hinged door 5 height-adjustable pairs of L-trayslides. Delivered without GN containers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

STECKERFERTIG PLUG-IN



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

1400 x 800 x 850 mm

400 W / 230 V / 50 Hz

R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3

322 W -15 °C VT

0 / +12°C

2,5 kWh/24h / EEI 39,0

Zusatzausstattungen können den EEI verändern
Additional furnishings can change the EEI



Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTEK8246601	4.560,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CKTEK8246602	4.655,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CKTEK8246600	4.320,-



ZENTRALKÜHLUNG CENTRAL COOLING



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

1300 x 800 x 850 mm
80 W / 230 V / 50 Hz
322 W -15 °C VT
0 / +12 °C

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
 This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTZK8246601	4.045,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CKTZK8246602	4.115,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CKTZK8246600	3.800,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	445,-
L-Auflageschienenpaar / Pair of L-trayslides	700126	36,-



BÄCKEREI-KÜHLTISCHE EN4060, 3 TÜREN KORPUSHÖHE 650 MM BAKERY REFRIGERATED COUNTER EN4060, 3 DOORS HOUSING HEIGHT 650 MM



STECKERFERTIG PLUG-IN

TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Korpushöhe 650 mm, hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert, Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: Je Tür 1 kippbares höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

WORKTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined and reinforced with profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop removable.

COOLING BODY: Housing height 650 mm, high-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with in the rear wall foamed-in evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: Je Tür 5 höhenverstellbare L-Auflageschienenpaare. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

1950 x 800 x 850 mm

400 W / 230 V / 50 Hz

R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3

346 W -16 °C VT

0 / +12 °C

3,05 kWh/24h / EEI 42,0

Zusatzausstattungen können den EEI verändern
Additional furnishings can change the EEI

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.



	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTEK8346601 	5.865,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CKTEK8346602	5.940,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CKTEK8346600	5.485,-



ZENTRALKÜHLUNG CENTRAL COOLING



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

1850 x 800 x 850 mm
130 W / 230 V / 50 Hz
346 W -15 °C VT
0 / +12 °C

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
 This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTZK8346601	5.405,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CKTZK8346602	5.500,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CKTZK8346600	5.040,-
Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable 	700061	445,-
L-Auflageschienenpaar / Pair of L-trayslides	700126	36,-

BÄCKEREI-TIEFKÜHLTISCH EN4060, 2 TÜREN KORPUSHÖHE 650 MM

BAKERY FREEZER COUNTER EN4060, 2 DOORS HOUSING HEIGHT 650 MM



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Korpushöhe 650 mm, hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatische Abtaugung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert, Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: Je Tür 5 höhenverstellbare L-Auflageschienenpaare. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

WORKTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined and reinforced with profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop removable.

COOLING BODY: Housing height 650 mm, high-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with in the rear wall foamed-in evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: Each hinged door 5 height-adjustable pairs of L-trayslides. Delivered without GN containers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

STECKERFERTIG PLUG-IN



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

1400 x 800 x 850 mm

500 W / 230 V / 50 Hz

R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3

240 W -30 °C VT

-18 / -20°C

5,9 kWh/24h / EEI 59,0

Zusatzausstattungen können den EEI verändern
Additional furnishings can change the EEI

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.



Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
With countertop with upstand at the rear

Mit Tischplatte allseits ab /
With countertop without upstand at the rear

Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

CTKEK8246601



4.830,-

CTKEK8246602

4.900,-

CTKEK8246600

4.570,-



ZENTRALKÜHLUNG CENTRAL COOLING



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

1300 x 800 x 850 mm
210 W / 230 V / 50 Hz
240 W -30 °C VT
-18 / -20 °C

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
 This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CTKZK8246601	4.145,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CTKZK8246602	4.230,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CTKZK8246600	3.900,-
Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable 	700061	445,-
L-Auflageschienenpaar / Pair of L-trayslides	700126	36,-

BÄCKEREI-TIEFKÜHLTISCHE EN4060, 3 TÜREN KORPUSHÖHE 650 MM

BAKERY FREEZER COUNTER EN4060, 3 DOORS HOUSING HEIGHT 650 MM



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt, mit oder ohne 50 mm Aufkantung hinten, Tischplatte abnehmbar.

KÜHLKORPUS: Korpushöhe 650 mm, hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und außen aus Edelstahl. Sockelbaufähig.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert, Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar -10/+30 mm.

ZUBEHÖR: Je Tür 1 kippbares höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

WORKTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined and reinforced with profiles, with or without upstand 50 mm at the rear, worktop removable.

COOLING BODY: Housing height 650 mm, high-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel. Base mounting possible.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with in the rear wall foamed-in evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel.

FEET: 150 mm, height-adjustable -10/+30 mm.

ACCESSORIES: Je Tür 5 höhenverstellbare L-Auflageschienenpaare. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

STECKERFERTIG PLUG-IN



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

1950 x 800 x 850 mm

600 W / 230 V / 50 Hz

R290 - 0,100kg / GWP-Wert 3

450 W -30 °C VT

-18 / -20°C

8,1 kWh/24h / EEL 69,0

Zusatzausstattungen können den EEL verändern
Additional furnishings can change the EEL

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.

This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.



Mit Tischplatte hinten aufgekantet /

With countertop with upstand at the rear

Mit Tischplatte allseits ab /

With countertop without upstand at the rear

Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

CTKEK8346601

6.280,-

CTKEK8346602

6.370,-

CTKEK8346600

5.915,-

ZENTRALKÜHLUNG CENTRAL COOLING



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

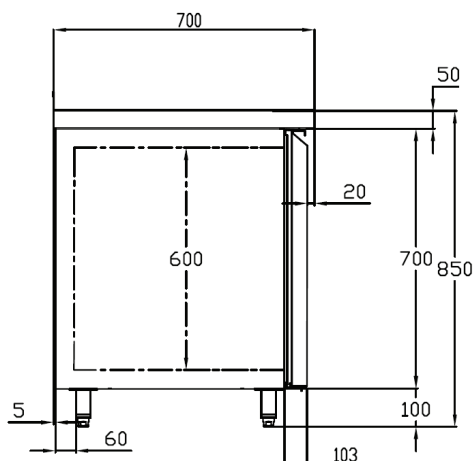
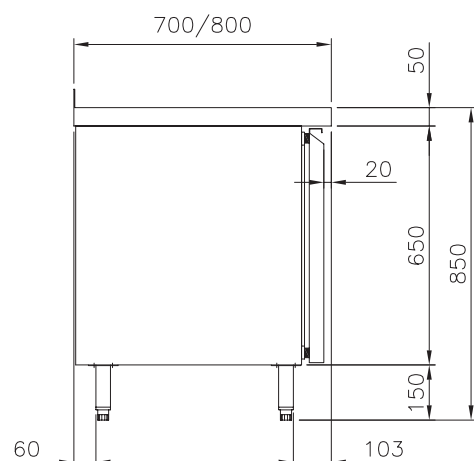
1850 x 800 x 850 mm
300 W / 230 V / 50 Hz
450 W -30 °C VT
-18 / -20 °C

Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C bestimmt.
 This device is designed for use in ambient temperatures up to 40°C.

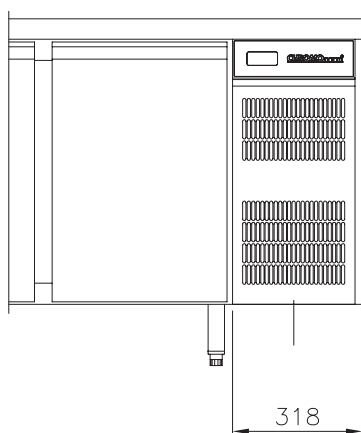
	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CTKZK8346601	5.690,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CTKZK8346602	5.760,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CTKZK8346600	5.305,-
Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable 	700061	445,-
L-Auflageschienenpaar / Pair of L-trayslides	700126	36,-

TECHNISCHE INFORMATIONEN TECHNICAL INFORMATION

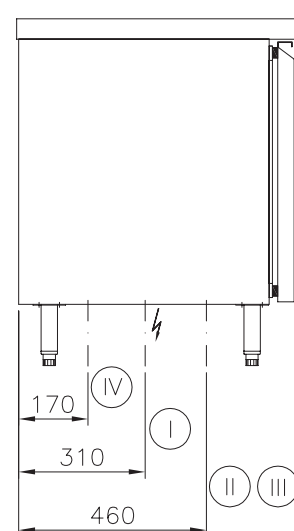
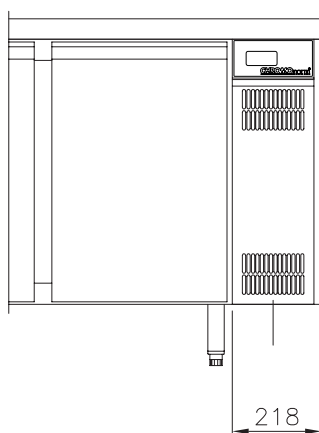
KÜHL- / TIEFKÜHLTISCHE REFRIGERATED / FREEZER COUNTERS



STECKERFERTIG PLUG-IN



ZENTRALKÜHLUNG FOR CENTRAL COOLING



- I Steckerfertige Umluftkühlung 230 V, Kabellänge 2,0 m.**
Plug-in forced-air cooling 230 V, cable length 2.0 m.

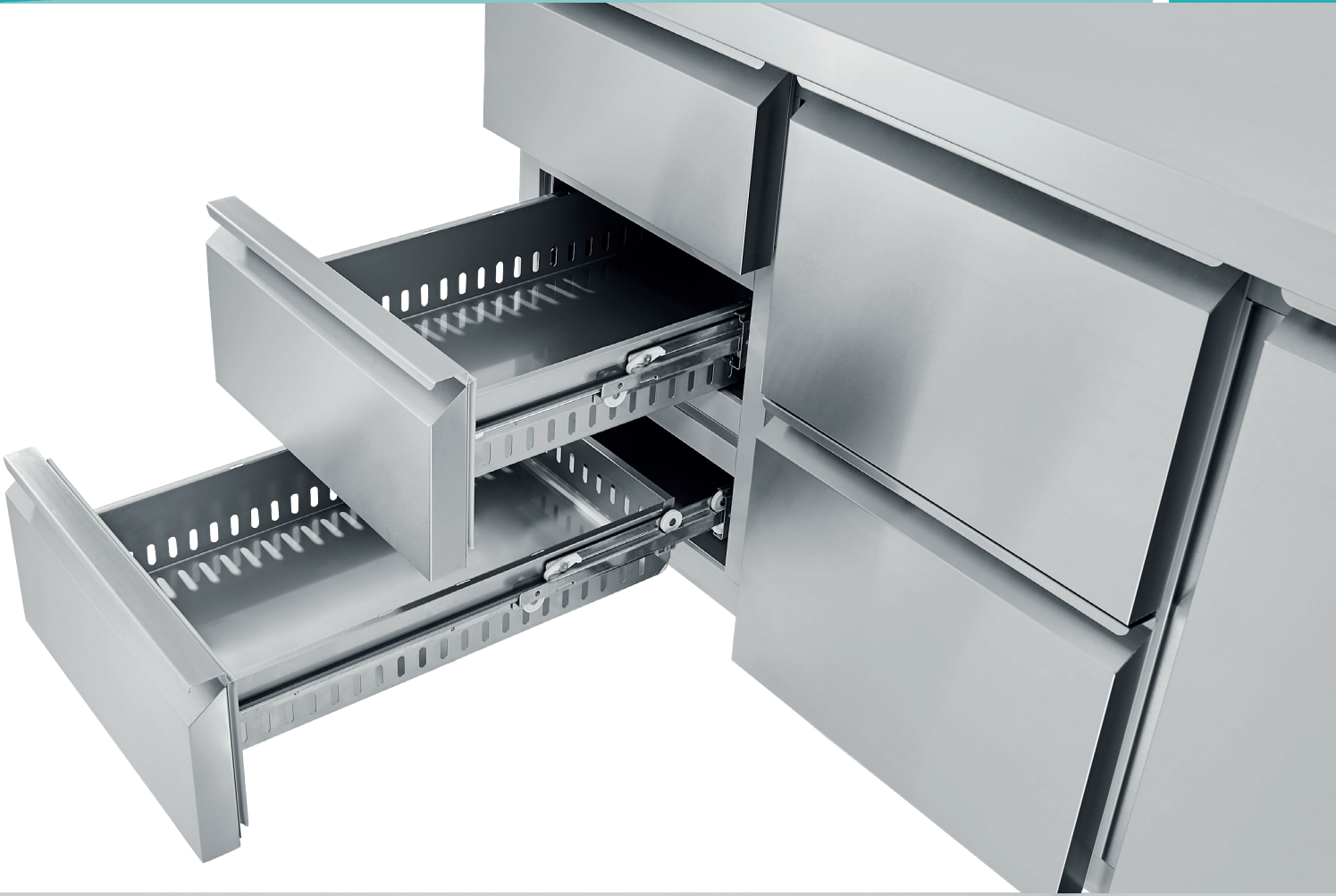
Für Zentralkühlung
For central cooling

- II Saugleitung Ø 8,0 mm**
Suction line Ø 8.0 mm

- III Flüssigkeitsleitung Ø 6,0 mm**
Liquid line Ø 6.0 mm

- IV Tauwasserablauf**
Defrost water drain

- V Umgebungstemperatur**
mind. +16° C - max. +40° C
Ambient temperature
at least +16° C - max. +40° C





SCHNELLKÜHLER SCHOCKFROSTER

BLAST CHILLERS | BLAST FREEZERS

4



SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER BLAST CHILLERS / BLAST FREEZERS



Alle unsere Kühl- / Tiefkühltsche verfügen über das umweltfreundlichere und energieeffizientere Kältemittel R290.
All our refrigerated / freezer counters have the more environmentally friendly and more energy efficient refrigerant R290.



Die Innen- und Außenflächen der Korpusse sind mit einer beständigen und pflegeleichten PET Anti-Fingerprint-Schutzbeschichtung (Silver Ice) versehen.
The inner and outer surfaces of the bodies have a durable and an easy to clean PET anti-fingerprint protective coating (Silver Ice).



Die hochdruckgeschäumten Korpusse und Türen garantieren eine Verwindungssteifheit, eine hervorragende Isolierung und somit einen geringeren Stromverbrauch.
The foamed under high pressure bodies and doors guarantees a torsional rigidity, an excellent insulation and therefore lower power consumption.



Die geformte Bodenwanne, mit Ablauf und außenliegend eingeschobener Tauwasserauffangschale, ist absolut reinigungsfreundlich.
The formed floor pan with drain and external removable defrost water container are absolute easy to clean.



Das Auflagengestell ist sowohl für die Gastronomie (GN 1/1) als auch Bäckerei (EN4060) geeignet - zudem ist es für die Reinigung ohne Werkzeug einfach herausnehmbar.
The rail rack is suitable both for gastronomy (GN 1/1) and bakery (EN4060) - it can also be easily removed for cleaning without tools.



Die komfortabel und einfach gehaltene elektronische Steuerung bietet eine individuelle Temperatur- und Zeit-Programmierung.
The comfortable and simple electronic control offers an individual temperature- and time-programming.



Durch den serienmäßig integrierten Kerntemperatur-Fühler werden hervorragende Ergebnisse erzielt.
Thanks to the standard integrated core temperature probe, excellent results are achieved.

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER 3 X GN 1/1

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER 3 X GN 1/1



KÜHLKORPUS: Innen- und Außenflächen mit beständiger, pflegeleichter PET Anti-Fingerprint-Schutzbeschichtung (Silver Ice). Innenraum in Hygieneausführung mit geformter Bodenwanne mit Ablauf und außenliegender Tauwasserauffangschale.

KÜHLUNG: Vertikal angeordneter Verdampfer und Ventilator an der Rückwand. Elektronische Steuerung für individuelle Temperatur- und Zeit-Programmierung.

TÜR: Mit integriertem Griff und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Türanschlag vor Ort leicht wechselbar, indem die Scharniere auf die gewünschte Seite versetzt werden.

ISOLIERUNG: Hochdruckgeschäumt.

KORPUS-FEATURES: Kühlkorpus vorgebohrt, keine speziellen Komponenten oder Zubehörteile erforderlich.

AUFLAGENGESTELL: Für GN 1/1 geeignet, zur einfachen Reinigung ohne Werkzeug herausnehmbar, Auflagenabstand jeweils 50 mm.

FÜSSE: Höhenverstellbar.

EXTRAS: Integrierter Kerntemperatur-Fühler.

COOLING BODY: Inner and outer surfaces with durable and easy-to-clean PET anti-fingerprint protective coating (Silver Ice). Interior in hygiene design with formed floor pan with drain and external defrost water container.

COOLING SYSTEM: Vertically arranged evaporator and ventilator at the rear wall. Electronic control for individual temperature and time programming.

DOOR: With integrated handle and easily replaceable magnetic gasket. Door hinge easily reversible on site.

INSULATION: Foamed under high pressure.

BODY FEATURES: Pre-drilled, no special components or accessories required.

RAIL RACK: Removable for easy cleaning without tools, suitable for GN 1/1 – distance between rails 50 mm.

FEET: Height-adjustable.

ADDITIONAL FEATURES: Integrated core temperature probe.

SP

= Sofort-Programm

R290



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Schnellkühlleistung pro Zyklus / Blast chilling capacity per cycle

Schockfroastleistung pro Zyklus / Blast freezing capacity per cycle

Kälteleistung / Refrig. capacity

650 x 610 x 540 mm

331 W / 230 V

R290

10 kg (+65 / +3 °C in 90 Min.)

7 kg (+65 / -18 °C in 240 Min.)

1045 W -10 °C VT

445 W -30 °C VT



Steckerfertig / Plug-in

Art. Nr. / Art. No.

CSKFMEQ0311-FA1

SP

Preis / Price €

3.710,-

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER
5 X GN 1/1 / EN4060
BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
5 X GN 1/1 / EN4060

CHROMOnorm®



KÜHLKORPUS: Innen- und Außenflächen mit beständiger, pflegeleichter PET Anti-Fingerprint-Schutzbeschichtung (Silver Ice). Innenraum in Hygieneausführung mit geformter Bodenwanne mit Ablauf und außenliegender Tauwasserauffangschale.

KÜHLUNG: Vertikal angeordneter Verdampfer und Ventilator an der Rückwand. Elektronische Steuerung für individuelle Temperatur- und Zeit-Programmierung.

TÜR: Mit integriertem Griff und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Türanschlag vor Ort leicht wechselbar, indem die Scharniere auf die gewünschte Seite versetzt werden.

ISOLIERUNG: Hochdruckgeschäumt.

KORPUS-FEATURES: Kühlkorpus vorgebohrt, keine speziellen Komponenten oder Zubehörteile erforderlich.

AUFLAGENGESTELL: Für GN 1/1 und/oder EN4060 geeignet, zur einfachen Reinigung ohne Werkzeug herausnehmbar, Auflagenabstand jeweils 50 mm.

FÜSSE: Höhenverstellbar.

EXTRAS: Integrierter Kerntemperatur-Fühler.

COOLING BODY: Inner and outer surfaces with durable and easy-to-clean PET anti-fingerprint protective coating (Silver Ice). Interior in hygiene design with formed floor pan with drain and external defrost water container.

COOLING SYSTEM: Vertically arranged evaporator and ventilator at the rear wall. Electronic control for individual temperature and time programming.

DOOR: With integrated handle and easily replaceable magnetic gasket. Door hinge easily reversible on site.

INSULATION: Foamed under high pressure.

BODY FEATURES: Pre-drilled, no special components or accessories required.

RAIL RACK: Removable for easy cleaning without tools, suitable for GN 1/1 and/or EN4060 – distance between rails 50 mm.

FEET: Height-adjustable.

ADDITIONAL FEATURES: Integrated core temperature probe.

SP = Sofort-Programm

R290



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Schnellkühlleistung pro Zyklus / Blast chilling capacity per cycle

Schockfroastleistung pro Zyklus / Blast freezing capacity per cycle

Kälteleistung / Refrig. capacity

760 x 710 x 830 mm

526 W / 230 V

R290

15 kg (+65 / +3 °C in 90 Min.)

10 kg (+65 / -18 °C in 240 Min.)

1786 W -10 °C VT

651 W -30 °C VT



Steckerfertig / Plug-in

Art. Nr. / Art. No.

CSKFMEQ0511-FA1

SP

Preis / Price €

4.175,-

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER 10 X GN 1/1 / EN4060

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER 10 X GN 1/1 / EN4060



KÜHLKORPUS: Innen- und Außenflächen mit beständiger, pflegeleichter PET Anti-Fingerprint-Schutzbeschichtung (Silver Ice). Innenraum in Hygieneausführung mit geformter Bodenwanne mit Ablauf und außenliegender Tauwasserauffangschale.

KÜHLUNG: Vertikal angeordneter Verdampfer und Ventilator an der Rückwand. Elektronische Steuerung für individuelle Temperatur- und Zeit-Programmierung.

TÜR: Mit integriertem Griff und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Türanschlag vor Ort leicht wechselbar, indem die Scharniere auf die gewünschte Seite versetzt werden.

ISOLIERUNG: Hochdruckgeschäumt.

KORPUS-FEATURES: Kühlkorpus vorgebohrt, keine speziellen Komponenten oder Zubehörteile erforderlich.

AUFLAGENGESTELL: Für GN 1/1 und/oder EN4060 geeignet, zur einfachen Reinigung ohne Werkzeug herausnehmbar, Auflagenabstand jeweils 50 mm.

FÜSSE: Höhenverstellbar.

EXTRAS: Integrierter Kerntemperatur-Fühler.

COOLING BODY: Inner and outer surfaces with durable and easy-to-clean PET anti-fingerprint protective coating (Silver Ice). Interior in hygiene design with formed floor pan with drain and external defrost water container.

COOLING SYSTEM: Vertically arranged evaporator and ventilator at the rear wall. Electronic control for individual temperature and time programming.

DOOR: With integrated handle and easily replaceable magnetic gasket. Door hinge easily reversible on site.

INSULATION: Foamed under high pressure.

BODY FEATURES: Pre-drilled, no special components or accessories required.

RAIL RACK: Removable for easy cleaning without tools, suitable for GN 1/1 and/or EN4060 – distance between rails 50 mm.

FEET: Height-adjustable.

ADDITIONAL FEATURES: Integrated core temperature probe.

SP

= Sofort-Programm



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Schnellkühlleistung pro Zyklus / Blast chilling capacity per cycle

Schockfroastleistung pro Zyklus / Blast freezing capacity per cycle

Kälteleistung / Refrig. capacity

790 x 807 x 1629 mm

853 W / 230 V

R290

32 kg (+65 / +3 °C in 90 Min.)

22 kg (+65 / -18 °C in 240 Min.)

2379 W -10 °C VT

1068 W -30 °C VT



Steckerfertig / Plug-in

Art. Nr. / Art. No.

CSKFMEQ1011-FA1

SP

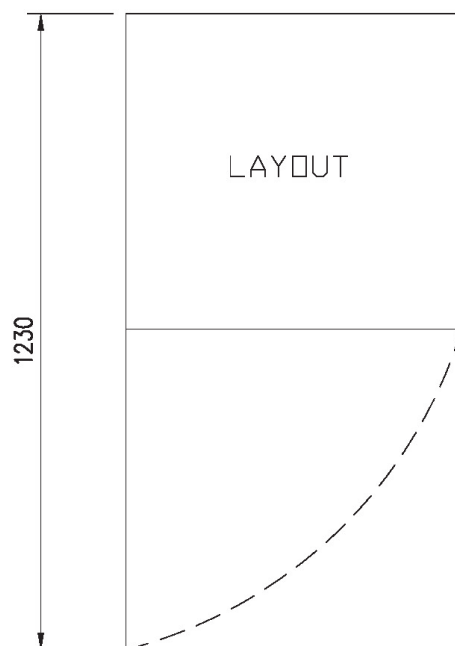
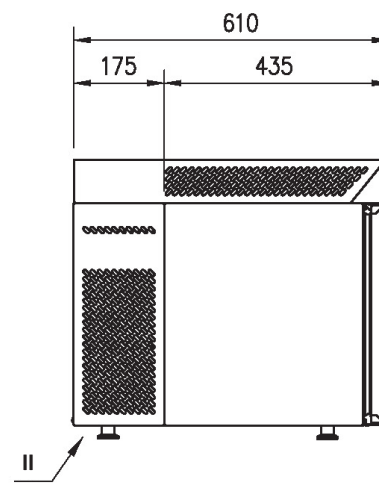
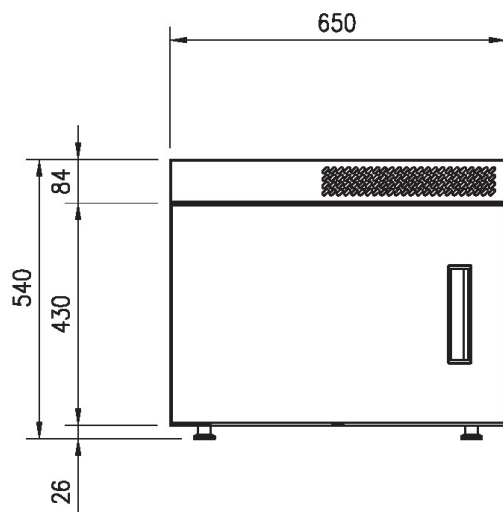
Preis / Price €

6.880,-

TECHNISCHE INFORMATIONEN TECHNICAL INFORMATION

CHROMOnorm®

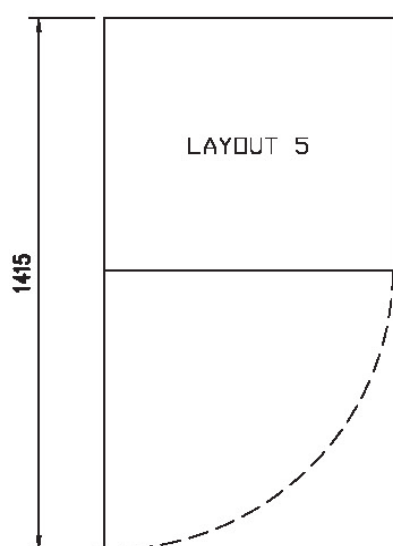
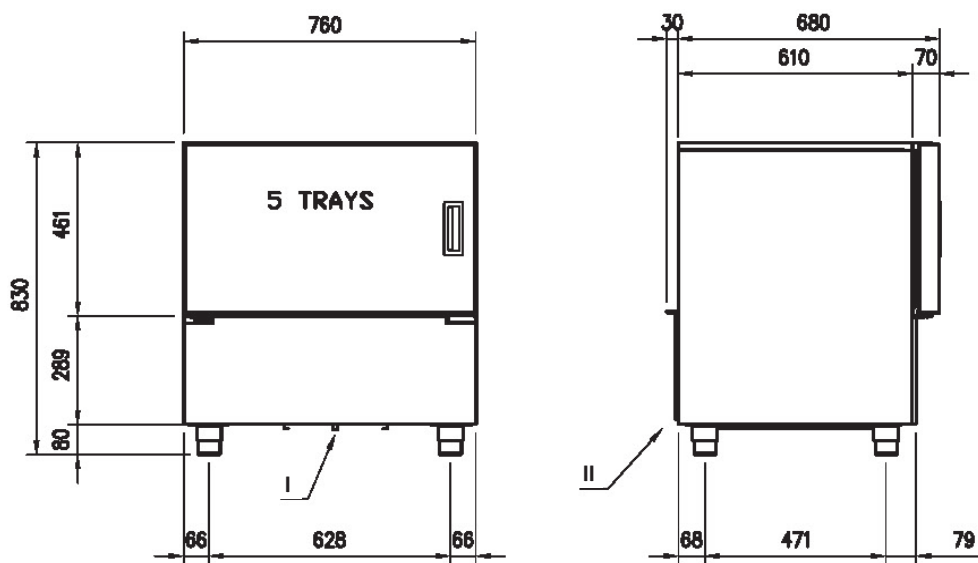
SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER 3 X GN 1/1
BLAST CHILLER / BLAST FREEZER 3 X GN 1/1



**II Steckerfertig 230 V,
Kabellänge 3,0 m.**
Plug-in 230 V, cable
length 3.0 m.

TECHNISCHE INFORMATIONEN TECHNICAL INFORMATION

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER 5 X GN 1/1 / EN4060
BLAST CHILLER / BLAST FREEZER 5 X GN 1/1 / EN4060



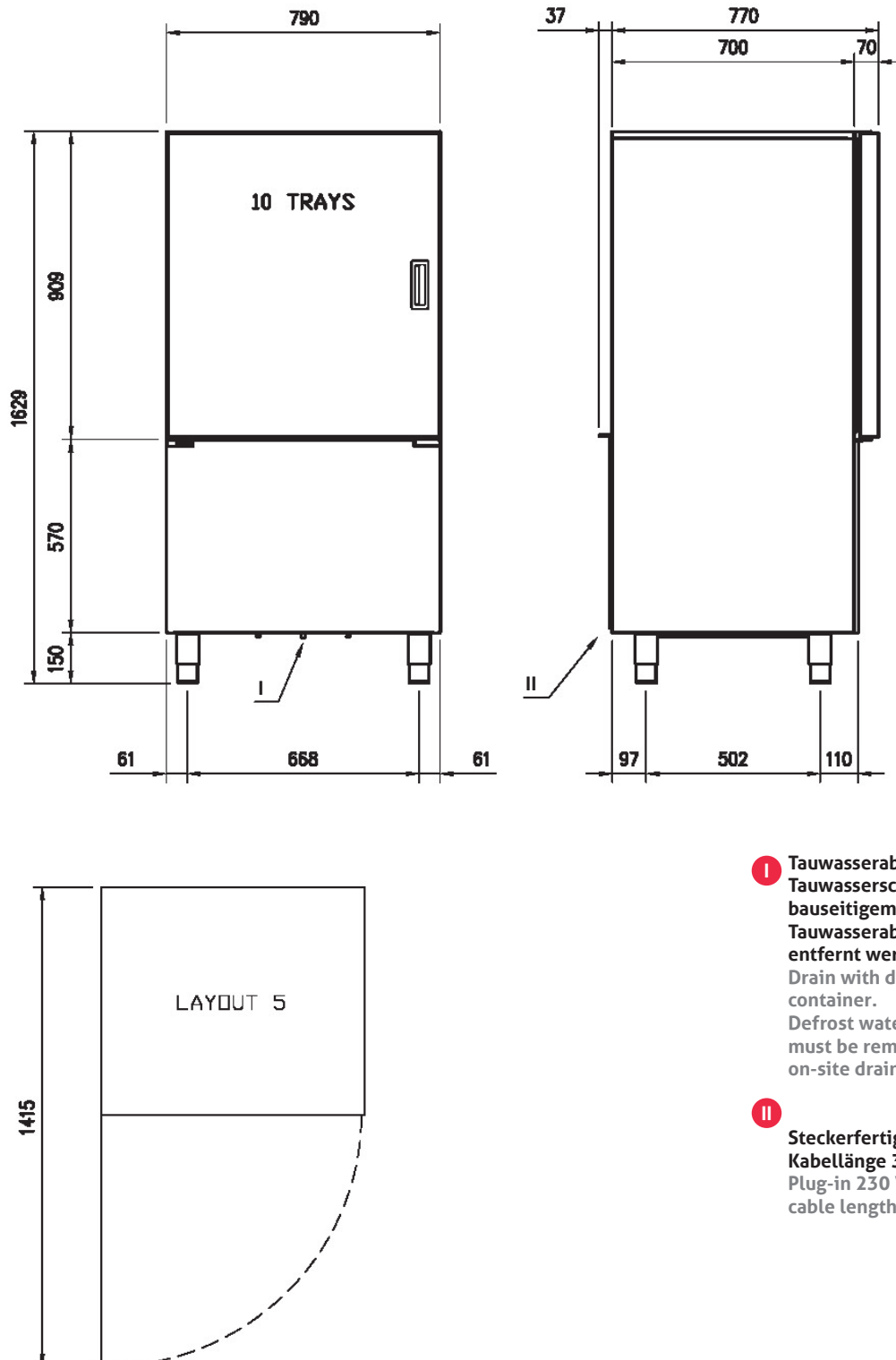
I Tauwasserablauf mit Schale.
Tauwasserschale muss bei
bauseitigem
Tauwasserablauf
entfernt werden.
Drain with defrost water
container.
Defrost water container
must be removed during
on-site drainage.

II Steckerfertig 230 V,
Kabellänge 3,0 m.
Plug-in 230 V,
cable length 3.0 m.

TECHNISCHE INFORMATIONEN TECHNICAL INFORMATION

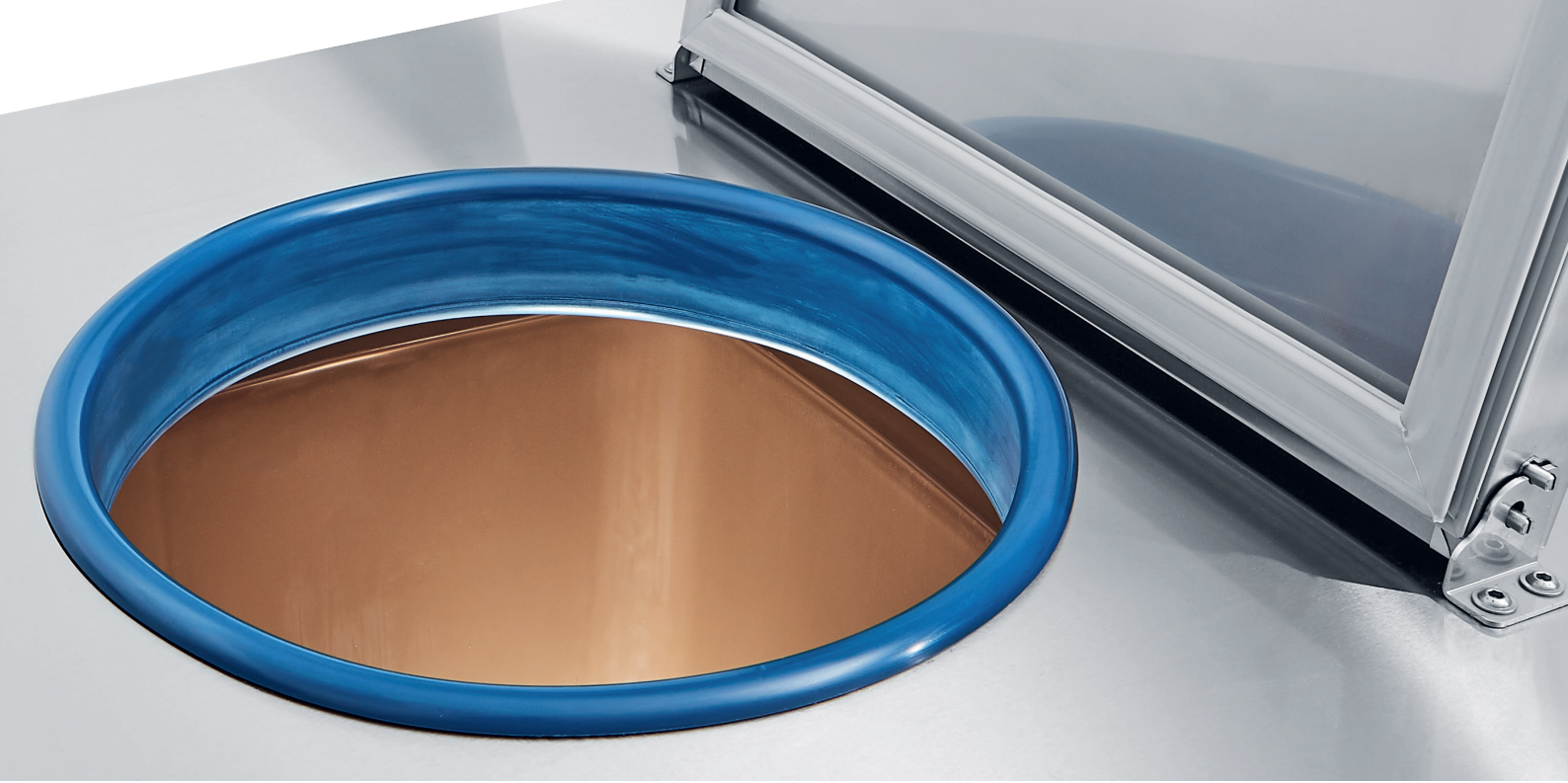
CHROMOnorm®

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER 10 X GN 1/1 / EN4060
BLAST CHILLER / BLAST FREEZER 10 X GN 1/1 / EN4060



I Tauwasserablauf mit Schale.
Tauwasserschale muss bei
bauseitigem
Tauwasserablauf
entfernt werden.
Drain with defrost
water
container.
Defrost water container
must be removed during
on-site drainage.

II Steckerfertig 230 V,
Kabellänge 3,0 m.
Plug-in 230 V,
cable length 3.0 m.



ABFALLKÜHLER

SOLID WASTE REFRIGERATORS

5



ABFALLKÜHLER SOLID WASTE REFRIGERATORS



Alle unsere Abfallkühler verfügen über das umweltfreundlichere und energieeffizientere Kältemittel R290.
All our solid waste refrigerators have the more environmentally friendly and more energy efficient refrigerant



Unsere in einem Stück hochdruckgeschäumten Kühlkörper inklusive Boden, Türen und Einwurflappen garantieren eine Verwindungssteifheit, eine hervorragende Isolierung und somit einen geringeren Stromverbrauch.
Our foamed under high pressure from one piece cooling bodies, doors and flaps guarantees a torsional rigidity, an excellent insulation and therefore lower power consumption.



Sie haben die Wahl aus steckerfertigen Varianten und Varianten zum Anschluss an eine Zentralkühlung.
You have the choose of plug-in variants and variants for connection to a central cooling.



Die Umluftkühlung mit unverwüstlich komplett in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer garantiert eine gleichmäßige Temperaturverteilung und eine höhere Luftfeuchtigkeit. Der verdampferfreie Innenraum ist einfach zu reinigen und der Verdampfer ist vor Korrosion durch aggressive Lebensmittel geschützt.

The Forced-air cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator guarantees an uniform temperature distribution and a higher air humidity. The evaporatorfree interior is easy to clean and the evaporator is protected against corrosion due to aggressive foods.

ABFALLKÜHLER 1 X 120 L SOLID WASTE REFRIGERATOR 1 X 120 L



KORPUSABDECKUNG: Aus Edelstahl, überstehend zum Schutz vor Verschmutzung der Flügeltüren und des Maschinenfachs.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück mit isoliertem Boden, innen und außen aus Edelstahl. Verdampferfreier Innenraum.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit unverwüstlich vollständig in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert. Einfachste Kondensatorreinigung möglich.

EINWURFKLAPPE: Hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste, leicht auswechselbarer Dichtung, arretierbar bei 95°, runde Einwurföffnung mit reinigungsfreundlichem Abkloppprofil.

TÜR: Flügeltür in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

BODY COVER: Made of stainless steel, projecting to protect the hinged doors and machine compartment against dirt.

COOLING BODY: High-pressure foamed from one piece with insulated floor, interior and exterior made of stainless steel. Evaporator-free interior.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with indestructible evaporator completely foamed into the rear wall, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes. Easy condenser cleaning.

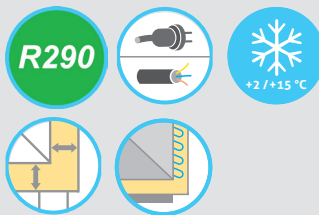
FLAP: High-pressure foamed from one piece with integrated handle strip, easily replaceable gasket, mechanical stop at 95°, and round aperture with easy-to-clean knock profile.

DOOR: Hinged door high-pressure foamed from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

SP

= Sofort-Programm



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

1020 x 720 x 1082 mm

440 W / 230 V / 50 Hz | *80 W / 230 V

R290

380 W -15 °C VT

+2 / +15 °C

2,8 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Steckerfertig / Plug-in	CAKM011200 SP	3.380,-
Für Zentralkühlung* / For central cooling*	CAKO011200	3.320,-
Mehrpreise / Extra cost		
Montagesatz je Einwurflappen-/Türschloss / Installation kit for each for flap or door lock	701123	41,-
Winterschaltung, nur bei steckerfertig / Winter control, only for plug-in	700726	380,-

ABFALLKÜHLER 1 X 240 L SOLID WASTE REFRIGERATOR 1 X 240 L

CHROMOnorm®



KORPUSABDECKUNG: Aus Edelstahl, überstehend zum Schutz vor Verschmutzung der Flügeltüren und des Maschinenfachs.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück mit isoliertem Boden, innen und außen aus Edelstahl. Verdampferfreier Innenraum.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit unverwüstlich vollständig in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert. Einfachste Kondensatorreinigung möglich.

EINWURFKLAPPE: Hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste, leicht auswechselbarer Dichtung, arretierbar bei 95°, runde Einwurfoffnung mit reinigungsfreundlichem Abkloppprofil.

TÜR: Flügeltür in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

BODY COVER: Made of stainless steel, projecting to protect the hinged doors and machine compartment against dirt.

COOLING BODY: High-pressure foamed from one piece with insulated floor, interior and exterior made of stainless steel. Evaporator-free interior.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with indestructible evaporator completely foamed into the rear wall, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes. Easy condenser cleaning.

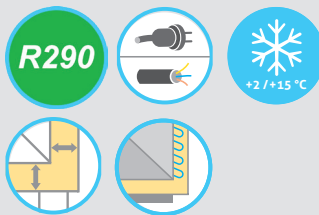
FLAP: High-pressure foamed from one piece with integrated handle strip, easily replaceable gasket, mechanical stop at 95°, and round aperture with easy-to-clean knock profile.

DOOR: Hinged door high-pressure foamed from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

SP

= Sofort-Programm



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

1020 x 870 x 1222 mm

440 W / 230 V / 50 Hz | *80 W / 230 V

R290

380 W -15 °C VT

+2 / +15 °C

2,9 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Steckerfertig / Plug-in	CAKM012400 SP	3.535,-
Für Zentralkühlung* / For central cooling*	CAKO012400	3.455,-
Mehrpreise / Extra cost		
Montagesatz je Einwurflappen-/Türschloss / Installation kit for each for flap or door lock	701123	41,-
Winterschaltung, nur bei steckerfertig / Winter control, only for plug-in	700726	380,-

ABFALLKÜHLER 2 X 120 L SOLID WASTE REFRIGERATOR 2 X 120 L



KORPUSABDECKUNG: Aus Edelstahl, überstehend zum Schutz vor Verschmutzung der Flügeltüren und des Maschinenfachs.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück mit isoliertem Boden, innen und außen aus Edelstahl. Verdampferfreier Innenraum.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit unverwüstlich vollständig in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert. Einfachste Kondensatorreinigung möglich.

EINWURFKLAPPE: Hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste, leicht auswechselbarer Dichtung, arretierbar bei 95°, runde Einwurfoffnung mit reinigungsfreundlichem Abklopfprofil.

TÜR: Flügeltür in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

BODY COVER: Made of stainless steel, projecting to protect the hinged doors and machine compartment against dirt.

COOLING BODY: High-pressure foamed from one piece with insulated floor, interior and exterior made of stainless steel. Evaporator-free interior.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with indestructible evaporator completely foamed into the rear wall, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes. Easy condenser cleaning.

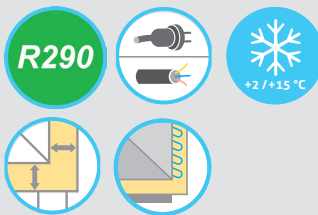
FLAP: High-pressure foamed from one piece with integrated handle strip, easily replaceable gasket, mechanical stop at 95°, and round aperture with easy-to-clean knock profile.

DOOR: Hinged door high-pressure foamed from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

SP

= Sofort-Programm



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

1710 x 720 x 1082 mm

440 W / 230 V / 50 Hz | *80 W / 230 V

R290

380 W -15 °C VT

+2 / +15 °C

3,0 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Steckerfertig / Plug-in	CAKM021200 SP	4.410,-
Für Zentralkühlung* / For central cooling*	CAKO021200	4.345,-
Mehrpreise / Extra cost		
Montagesatz je Einwurflappen-/Türschloss / Installation kit for each for flap or door lock	701123	41,-
Winterschaltung, nur bei steckerfertig / Winter control, only for plug-in	700726	380,-

ABFALLKÜHLER 2 X 240 L SOLID WASTE REFRIGERATOR 2 X 240 L

CHROMOnorm®



KORPUSABDECKUNG: Aus Edelstahl, überstehend zum Schutz vor Verschmutzung der Flügeltüren und des Maschinenfachs.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück mit isoliertem Boden, innen und außen aus Edelstahl. Verdampferfreier Innenraum.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit unverwüstlich vollständig in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert. Einfachste Kondensatorreinigung möglich.

EINWURFKLAPPE: Hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste, leicht auswechselbarer Dichtung, arretierbar bei 95°, runde Einwurföffnung mit reinigungsfreundlichem Abklopfpfprofil.

TÜR: Flügeltür in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

BODY COVER: Made of stainless steel, projecting to protect the hinged doors and machine compartment against dirt.

COOLING BODY: High-pressure foamed from one piece with insulated floor, interior and exterior made of stainless steel. Evaporator-free interior.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with indestructible evaporator completely foamed into the rear wall, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes. Easy condenser cleaning.

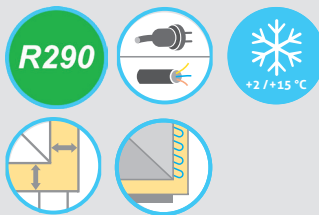
FLAP: High-pressure foamed from one piece with integrated handle strip, easily replaceable gasket, mechanical stop at 95°, and round aperture with easy-to-clean knock profile.

DOOR: Hinged door high-pressure foamed from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

SP

= Sofort-Programm



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

1710 x 870 x 1222 mm

440 W / 230 V / 50 Hz | *80 W / 230 V

R290

380 W -15 °C VT

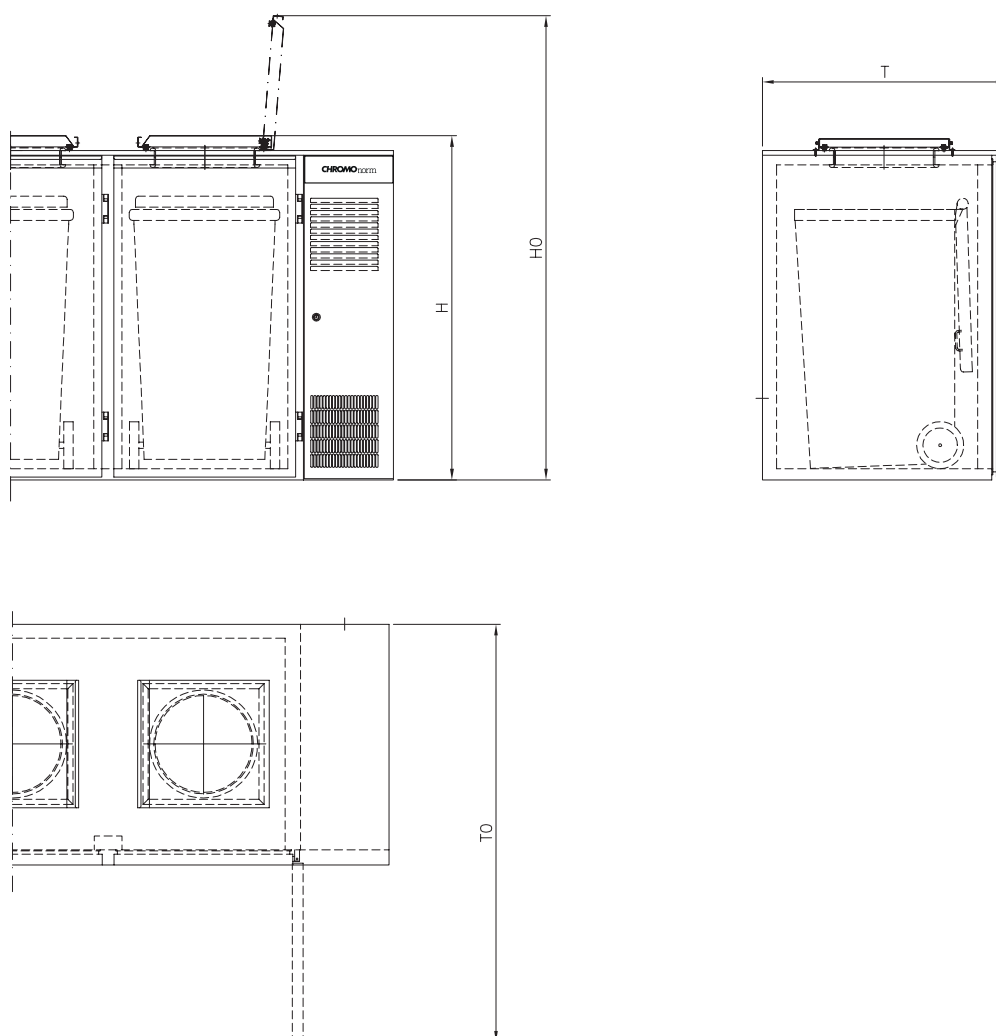
+2 / +15 °C

3,1 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Steckerfertig / Plug-in	CAKM022400 SP	4.550,-
Für Zentralkühlung* / For central cooling*	CAKO022400	4.485,-
Mehrpreise / Extra cost		
Montagesatz je Einwurflappen-/Türschloss / Installation kit for each for flap or door lock	701123	41,-
Winterschaltung, nur bei steckerfertig / Winter control, only for plug-in	700726	380,-

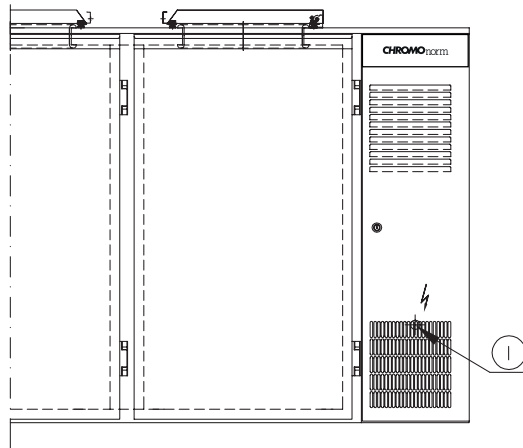
TECHNISCHE INFORMATIONEN TECHNICAL INFORMATION

ABFALLKÜHLER SOLID WASTE REFRIGERATOR

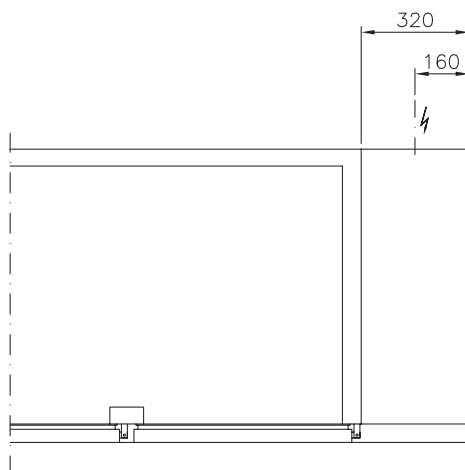
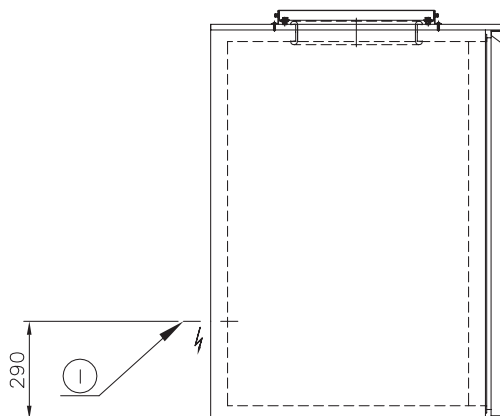


	L mm	T mm	TO mm	H mm	HO mm
1 x 120 L	1020	720	1310	1082	1515
1 x 240 L	1020	870	1460	1222	1655
2 x 120 L	1710	720	1310	1082	1515
2 x 240 L	1710	870	1460	1222	1655

TECHNISCHE INFORMATIONEN TECHNICAL INFORMATION



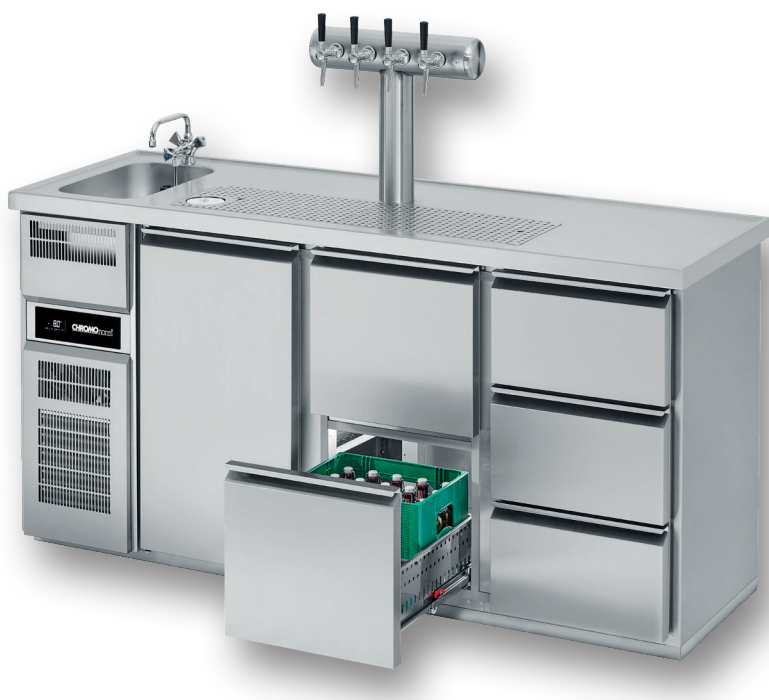
- I** Steckerfertige Umluftkühlung 230 V,
Kabellänge 2,3 m.
Plug-in forced-air cooling 230 V, cable
length 2.3 m.





GETRÄNKETHEKEN

BEVERAGE COUNTERS



GETRÄNKETHEKEN BEVERAGE COUNTERS



Unsere Getränketheken verfügen über das umweltfreundlichere und energieeffizientere Kältemittel R290.
Our beverage counters have the more environmentally friendly and more energy efficient refrigerant R290 as option.



Die Abdeckungen unserer Getränketheken sind aus CNS 18/10 gefertigt und haben dadurch eine lange Lebensdauer und sind einfach zu reinigen.
The countertops of our beverage counters furniture are made of stainless steel 304. Therefore they do have a longevity and are easy to clean.



Die Bedienseite und das Maschinen- bzw. Installationsfach unserer Getränketheken sind aus Edelstahl, die Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech gefertigt.
The operator side and the machine / installation compartment of our beverage counters are made of stainless steel, the back side and the sides are made of zinc coated steel sheet.



Unsere in einem Stück hochdruckgeschäumten Kühlkörper, Türen und Schubladenschilder garantieren eine Verwindungssteifheit, eine hervorragende Isolierung und somit einen geringeren Stromverbrauch.
Our foamed under high pressure from one piece cooling bodies, doors and drawer fronts guarantees a torsional rigidity, an excellent insulation and therefore lower power consumption.



Die Kältemaschine ist für Servicezwecke beweglich montiert.
The cooling machine is for service purposes movably mounted.



Unsere steckerfertigen Getränketheken verfügen über eine integrierte selbsttätigende Tauwasserverdunstung.
Our plug-in beverage counters do have a integrated evaporation of defrost water.



Unsere Getränketheken für Zentralkühlung benötigen für den Tauwasserablauf einen bauseitigen Anschluss an das Abwasser.
Our beverage counters for the connection to a central cooling do need for the defrost water drain a site connection to the sewage.



Die Edelstahl-Auszüge unserer selbsteinlaufenden Schubladen trotzen dem harten Alltag und bestechen durch ein optimales Schließ- und Laufverhalten. Der Schubladenkorpus lässt mehrere Unterteilungen durch Schubladen-Trennsteg zu.
The stainless steel runners of our self-inserting drawers withstand the hard daily stress and are brilliant by their optimal closing and running. The drawer body is suitable for partition by separation bars.



Bestens geeignet zum Kühlen von Getränkefässern.
Best suitable for cooling beverage barrels.



Bestens geeignet zum Kühlen von Getränken.
Best suitable for cooling beverages.

BESONDERHEIT UNSERER GETRÄNKETHEKEN MIT 4 KÜHLABTEILE SPECIFIC FEATURE OF OUR BEVERAGE COUNTERS WITH 4 COOLING COMPARTMENTS



Die Umluftkühlung mit 2 spezialbeschichteten Mittelverdampfern sorgt für eine exzellente Kälteverteilung auch in unseren größten Modellen.
The forced-air cooling with 2 special coated evaporators ensures an excellent cold distribution in our largest models, too.

GETRÄNKETHEKE, 1 BECKEN, 2 TÜREN BEVERAGE COUNTER, 1 BASIN, 2 DOORS



ABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen.

BECKEN: Mit 1 oder 2 Becken. Nahtlos eingeschweißte Becken, inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit speziell beschichtetem Mittelverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 342 mm.

SOCKEL: 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorne und hinten montiert.

ZUBEHÖR: Je Flügeltür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COUNTERTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined, sound-damped and reinforced with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings.

BASINS: With 1 or 2 basins. Seamlessly welded basins, including 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve seat.

COOLING BODY: High-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with specially coated central evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 342 mm.

BASE: 2 base profiles, 40 mm high, mounted longitudinally front and back.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof high-adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

STECKERFERTIG PLUG-IN



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Becken / Basin

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbr. / Energy consump.

1550 x 700 x 980 mm

300 x 500 x 300 mm

440 W / 230 V / 50 Hz

R290

440 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

1,9 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basin left	CGTM721L81	4.190,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach links / Without countertop (H 930 mm), machine compart. left	CGTM721L80	3.545,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basin right	CGTM721R81	4.190,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach rechts / Without countertop (H 930 mm), machine compart. right	CGTM721R80	3.545,-



ZENTRALKÜHLUNG CENTRAL COOLING



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

1550 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
40 W / 230 V / 50 Hz
400 W -10 °C VT
+2 / +12 °C

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basin left	CGT0721L81	3.840,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach links / Without countertop (H 930 mm), machine compart. left	CGT0721L80	3.195,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basin right	CGT0721R81	3.840,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach rechts / Without countertop (H 930 mm), machine compart. right	CGT0721R80	3.195,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	701978	0,-
Schubladenauszug 2 x 1/2 Nutzhöhe je 342 mm / Drawers 2 x 1/2, useable height each 342 mm	701335	520,-
Schubladenauszug 3 x 1/3 Nutzhöhe je 200/196/196 mm / Drawers 3 x 1/3, useable height each 200/196/196 mm	702310	810,-
Optional Einzugsdämpfungssystem je Schublade / Optional retraction damping system per each drawer	701807	125,-
Tragrost rilsaniert, 540 x 400 mm / Grid rilsan-coated, 540 x 400 mm	203056	51,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	51,-
Schubladen-Trennstab / Separation bars for drawer	264014	16,-
Mischbatterie für 1 Becken, Niederdruck / Mixer tap for 1 basin, low pressure	700013	225,-
Mischbatterie für 1 Becken, Hochdruck / Mixer tap for 1 basin, high pressure	700011	185,-
Gläserdusche in Tropfmulde / Glass rinser in drip tray	200250	340,-

GETRÄNKETHEKE, 1 BECKEN, 2 TÜREN BEVERAGE COUNTER, 1 BASIN, 2 DOORS



SP = Sofort-Programm

STECKERFERTIG PLUG-IN

ABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen.

BECKEN: Mit 1 oder 2 Becken. Nahtlos eingeschweißte Becken, inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit speziell beschichtetem Mittelverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 342 mm.

SOCKEL: 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorne und hinten montiert.

ZUBEHÖR: Je Flügeltür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COUNTERTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined, sound-damped and reinforced with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings.

BASINS: With 1 or 2 basins. Seamlessly welded basins, including 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve seat.

COOLING BODY: High-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with specially coated central evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 342 mm.

BASE: 2 base profiles, 40 mm high, mounted longitudinally front and back.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof high-adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Becken / Basin

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbr. / Energy consump.

1550 x 700 x 980 mm

300 x 500 x 300 mm

440 W / 230 V / 50 Hz

R290

440 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

1,9 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basin left	CGTM721L81-1/1 SP	4.190,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basin right	CGTM721R81-1/1 SP	4.190,-

GETRÄNKETHEKE, 1 BECKEN, 1 TÜR / 2 SCHUBLADEN BEVERAGE COUNTER, 1 BASIN, 1 DOOR / 2 DRAWERS

CHROMO^{norm}



SP = Sofort-Programm

STECKERFERTIG PLUG-IN

ABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen.

BECKEN: Mit 1 oder 2 Becken. Nahtlos eingeschweißte Becken, inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit speziell beschichtetem Mittelverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 342 mm.

SOCKEL: 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorne und hinten montiert.

ZUBEHÖR: Je Flügeltür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COUNTERTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined, sound-damped and reinforced with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings.

BASINS: With 1 or 2 basins. Seamlessly welded basins, including 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve seat.

COOLING BODY: High-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with specially coated central evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 342 mm.

BASE: 2 base profiles, 40 mm high, mounted longitudinally front and back.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof high-adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Becken / Basin

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbr. / Energy consump.

1550 x 700 x 980 mm

300 x 500 x 300 mm

440 W / 230 V / 50 Hz

R290

440 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

1,9 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basin left	CGTM721L81-1/2 SP	4.685,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basin right	CGTM721R81-1/2 SP	4.685,-

GETRÄNKETHEKE, 1 BECKEN, 2 SCHUBLADEN / 1 TÜR BEVERAGE COUNTER, 1 BASIN, 2 DRAWERS / 1 DOOR



SP

= Sofort-Programm

STECKERFERTIG PLUG-IN

ABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen.

BECKEN: Mit 1 oder 2 Becken. Nahtlos eingeschweißte Becken, inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit speziell beschichtetem Mittelverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 342 mm.

SOCKEL: 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorne und hinten montiert.

ZUBEHÖR: Je Flügeltür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COUNTERTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined, sound-damped and reinforced with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings.

BASINS: With 1 or 2 basins. Seamlessly welded basins, including 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve seat.

COOLING BODY: High-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with specially coated central evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 342 mm.

BASE: 2 base profiles, 40 mm high, mounted longitudinally front and back.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof high-adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Becken / Basin

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbr. / Energy consump.

1550 x 700 x 980 mm

300 x 500 x 300 mm

440 W / 230 V / 50 Hz

R290

440 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

1,9 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basin left	CGTM721L81-2/1 SP	4.685,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basin right	CGTM721R81-2/1 SP	4.685,-

GETRÄNKETHEKE, 1 BECKEN, 4 SCHUBLADEN BEVERAGE COUNTER, 1 BASIN, 4 DRAWERS

CHROMOnorm®



SP = Sofort-Programm

STECKERFERTIG PLUG-IN

ABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen.

BECKEN: Mit 1 oder 2 Becken. Nahtlos eingeschweißte Becken, inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit speziell beschichtetem Mittelverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 342 mm.

SOCKEL: 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorne und hinten montiert.

ZUBEHÖR: Je Flügeltür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COUNTERTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined, sound-damped and reinforced with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings.

BASINS: With 1 or 2 basins. Seamlessly welded basins, including 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve seat.

COOLING BODY: High-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with specially coated central evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 342 mm.

BASE: 2 base profiles, 40 mm high, mounted longitudinally front and back.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof high-adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Becken / Basin

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbr. / Energy consump.

1550 x 700 x 980 mm

300 x 500 x 300 mm

440 W / 230 V / 50 Hz

R290

440 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

1,9 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basin left	CGTM721L81-2/2 SP	5.190,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basin right	CGTM721R81-2/2 SP	5.190,-

GETRÄNKETHEKE, 2 BECKEN, 2 TÜREN BEVERAGE COUNTER, 2 BASINS, 2 DOORS



ABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen.

BECKEN: Mit 1 oder 2 Becken. Nahtlos eingeschweißte Becken, inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit speziell beschichtetem Mittelverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 342 mm.

SOCKEL: 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorne und hinten montiert.

ZUBEHÖR: Je Flügeltür 1 kippsticheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COUNTERTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined, sound-damped and reinforced with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings.

BASINS: With 1 or 2 basins. Seamlessly welded basins, including 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve seat.

COOLING BODY: High-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with specially coated central evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 342 mm.

BASE: 2 base profiles, 40 mm high, mounted longitudinally front and back.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof high-adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

STECKERFERTIG PLUG-IN



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Becken / Basin

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbr. / Energy consump.

1950 x 700 x 980 mm

300 x 500 x 300 mm

440 W / 230 V / 50 Hz

R290

440 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

1,9 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basins left	CGTM722L81	4.460,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach links / Without countertop (H 930 mm), machine compart. left	CGTM722L80	3.700,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basins right	CGTM722R81	4.460,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach rechts / Without countertop (H 930 mm), machine compart. right	CGTM722R80	3.700,-



ZENTRALKÜHLUNG CENTRAL COOLING



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

1950 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
40 W / 230 V / 50 Hz
400 W -10 °C VT
+2 / +12 °C

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basins left	CGT0722L81	4.105,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach links / Without countertop (H 930 mm), machine compart. left	CGT0722L80	3.340,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basins right	CGT0722R81	4.105,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach rechts / Without countertop (H 930 mm), machine compart. right	CGT0722R80	3.340,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	701978	0,-
Schubladenauszug 2 x 1/2 Nutzhöhe je 342 mm / Drawers 2 x 1/2, useable height each 342 mm	701335	520,-
Schubladenauszug 3 x 1/3 Nutzhöhe je 200/196/196 mm / Drawers 3 x 1/3, useable height each 200/196/196 mm	702310	810,-
Optional Einzugsdämpfungssystem je Schublade / Optional retraction damping system per each drawer	701807	125,-
Tragrost rilsaniert, 540 x 400 mm / Grid rilsan-coated, 540 x 400 mm	203056	51,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	51,-
Schubladen-Trennstab / Separation bars for drawer	264014	16,-
Mischbatterie für 2 Becken, Niederdruck / Mixer tap for 2 basins, low pressure	700014	275,-
Mischbatterie für 2 Becken, Hochdruck / Mixer tap for 2 basins, high pressure	700012	250,-
Gläserdusche in Tropfmulde / Glass rinser in drip tray	200250	340,-

GETRÄNKETHEKE, 2 BECKEN, 2 TÜREN BEVERAGE COUNTER, 2 BASINS, 2 DOORS



SP = Sofort-Programm

STECKERFERTIG PLUG-IN

ABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen.

BECKEN: Mit 1 oder 2 Becken. Nahtlos eingeschweißte Becken, inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit speziell beschichtetem Mittelverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 342 mm.

SOCKEL: 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorne und hinten montiert.

ZUBEHÖR: Je Flügeltür 1 kippbares höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COUNTERTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined, sound-damped and reinforced with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings.

BASINS: With 1 or 2 basins. Seamlessly welded basins, including 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve seat.

COOLING BODY: High-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with specially coated central evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 342 mm.

BASE: 2 base profiles, 40 mm high, mounted longitudinally front and back.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof high-adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Becken / Basin

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbr. / Energy consump.

1950 x 700 x 980 mm

300 x 500 x 300 mm

440 W / 230 V / 50 Hz

R290

440 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

1,9 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basins left	CGTM722L81-1/1 SP	4.460,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basins right	CGTM722R81-1/1 SP	4.460,-

GETRÄNKETHEKE, 2 BECKEN, 1 TÜR / 2 SCHUBLADEN BEVERAGE COUNTER, 2 BASINS, 1 DOOR / 2 DRAWERS



SP = Sofort-Programm

STECKERFERTIG PLUG-IN

CHROMOnorm®

ABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen.

BECKEN: Mit 1 oder 2 Becken. Nahtlos eingeschweißte Becken, inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit speziell beschichtetem Mittelverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 342 mm.

SOCKEL: 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorne und hinten montiert.

ZUBEHÖR: Je Flügeltür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COUNTERTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined, sound-damped and reinforced with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings.

BASINS: With 1 or 2 basins. Seamlessly welded basins, including 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve seat.

COOLING BODY: High-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with specially coated central evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 342 mm.

BASE: 2 base profiles, 40 mm high, mounted longitudinally front and back.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof high-adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Becken / Basin

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbr. / Energy consump.

1950 x 700 x 980 mm

300 x 500 x 300 mm

440 W / 230 V / 50 Hz

R290

440 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

1,9 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basins left	CGTM722L81-1/2 SP	4.950,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basins right	CGTM722R81-1/2 SP	4.950,-

GETRÄNKETHEKE, 2 BECKEN, 2 SCHUBLADEN / 1 TÜR BEVERAGE COUNTER, 2 BASINS, 2 DRAWERS / 1 DOOR



SP = Sofort-Programm

STECKERFERTIG PLUG-IN

ABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen.

BECKEN: Mit 1 oder 2 Becken. Nahtlos eingeschweißte Becken, inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit speziell beschichtetem Mittelverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 342 mm.

SOCKEL: 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorne und hinten montiert.

ZUBEHÖR: Je Flügeltür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COUNTERTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined, sound-damped and reinforced with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings.

BASINS: With 1 or 2 basins. Seamlessly welded basins, including 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve seat.

COOLING BODY: High-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with specially coated central evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 342 mm.

BASE: 2 base profiles, 40 mm high, mounted longitudinally front and back.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof high-adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Becken / Basin

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbr. / Energy consump.

1950 x 700 x 980 mm

300 x 500 x 300 mm

440 W / 230 V / 50 Hz

R290

440 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

1,9 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basins left	CGTM722L81-2/1 SP	4.950,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basins right	CGTM722R81-2/1 SP	4.950,-

GETRÄNKETHEKE, 2 BECKEN, 4 SCHUBLADEN BEVERAGE COUNTER, 2 BASINS, 4 DRAWERS

CHROMOnorm®



ABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen.

BECKEN: Mit 1 oder 2 Becken. Nahtlos eingeschweißte Becken, inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit speziell beschichtetem Mittelverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 342 mm.

SOCKEL: 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorne und hinten montiert.

ZUBEHÖR: Je Flügeltür 1 kippssicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COUNTERTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined, sound-damped and reinforced with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings.

BASINS: With 1 or 2 basins. Seamlessly welded basins, including 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve seat.

COOLING BODY: High-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with specially coated central evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 342 mm.

BASE: 2 base profiles, 40 mm high, mounted longitudinally front and back.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof high-adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

SP = Sofort-Programm

STECKERFERTIG PLUG-IN



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbr. / Energy consump.

1950 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
440 W / 230 V / 50 Hz
R290
440 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
1,9 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basins left	CGTM722L81-2/2 SP	5.460,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basins right	CGTM722R81-2/2 SP	5.460,-

GETRÄNKETHEKE, 1 BECKEN, 3 TÜREN BEVERAGE COUNTER, 1 BASIN, 3 DOORS



ABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen.

BECKEN: Mit 1 oder 2 Becken. Nahtlos eingeschweißte Becken, inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit speziell beschichtetem Mittelverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 342 mm.

SOCKEL: 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorne und hinten montiert.

ZUBEHÖR: Je Flügeltür 1 kippbares höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COUNTERTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined, sound-damped and reinforced with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings.

BASINS: With 1 or 2 basins. Seamlessly welded basins, including 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve seat.

COOLING BODY: High-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with specially coated central evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 342 mm.

BASE: 2 base profiles, 40 mm high, mounted longitudinally front and back.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof high-adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

STECKERFERTIG PLUG-IN



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Becken / Basin

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbr. / Energy consump.

2100 x 700 x 980 mm

300 x 500 x 300 mm

440 W / 230 V / 50 Hz

R290

440 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

2,5 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basin left	CGTM731L81	5.170,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach links / Without countertop (H 930 mm), machine compart. left	CGTM731L80	4.305,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basin right	CGTM731R81	5.170,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach rechts / Without countertop (H 930 mm), machine compart. right	CGTM731R80	4.305,-



ZENTRALKÜHLUNG CENTRAL COOLING



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

2100 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
40 W / 230 V / 50 Hz
400 W -10 °C VT
+2 / +12 °C

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basin left	CGT0731L81	4.810,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach links / Without countertop (H 930 mm), machine compart. left	CGT0731L80	3.950,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basin right	CGT0731R81	4.810,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach rechts / Without countertop (H 930 mm), machine compart. right	CGT0731R80	3.950,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	701978	0,-
Schubladenauszug 2 x 1/2 Nutzhöhe je 342 mm / Drawers 2 x 1/2, useable height each 342 mm	701335	520,-
Schubladenauszug 3 x 1/3 Nutzhöhe je 200/196/196 mm / Drawers 3 x 1/3, useable height each 200/196/196 mm	702310	810,-
Optional Einzugsdämpfungssystem je Schublade / Optional retraction damping system per each drawer	701807	125,-
Tragrost rilsaniert, 540 x 400 mm / Grid rilsan-coated, 540 x 400 mm	203056	51,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	51,-
Schubladen-Trennstab / Separation bars for drawer	264014	16,-
Mischbatterie für 1 Becken, Niederdruck / Mixer tap for 1 basin, low pressure	700013	225,-
Mischbatterie für 1 Becken, Hochdruck / Mixer tap for 1 basin, high pressure	700011	185,-
Gläserdusche in Tropfmulde / Glass rinser in drip tray	200250	340,-

GETRÄNKETHEKE, 1 BECKEN, 3 TÜREN BEVERAGE COUNTER, 1 BASIN, 3 DOORS



ABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen.

BECKEN: Mit 1 oder 2 Becken. Nahtlos eingeschweißte Becken, inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit speziell beschichtetem Mittelverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 342 mm.

SOCKEL: 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorne und hinten montiert.

ZUBEHÖR: Je Flügeltür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COUNTERTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined, sound-damped and reinforced with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings.

BASINS: With 1 or 2 basins. Seamlessly welded basins, including 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve seat.

COOLING BODY: High-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with specially coated central evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 342 mm.

BASE: 2 base profiles, 40 mm high, mounted longitudinally front and back.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof high-adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

SP = Sofort-Programm

STECKERFERTIG PLUG-IN



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Becken / Basin

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbr. / Energy consump.

2100 x 700 x 980 mm

300 x 500 x 300 mm

440 W / 230 V / 50 Hz

R290

440 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

2,5 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basin left	CGTM731L81-1/1/1 SP	5.170,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basin right	CGTM731R81-1/1/1 SP	5.170,-

GETRÄNKETHEKE, 1 BECKEN, 2 TÜREN / 2 SCHUBLADEN BEVERAGE COUNTER, 1 BASIN, 2 DOORS / 2 DRAWERS



SP = Sofort-Programm

STECKERFERTIG PLUG-IN

CHROMO^{norm}

ABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen.

BECKEN: Mit 1 oder 2 Becken. Nahtlos eingeschweißte Becken, inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit speziell beschichtetem Mittelverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 342 mm.

SOCKEL: 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorne und hinten montiert.

ZUBEHÖR: Je Flügeltür 1 kippssicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COUNTERTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined, sound-damped and reinforced with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings.

BASINS: With 1 or 2 basins. Seamlessly welded basins, including 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve seat.

COOLING BODY: High-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with specially coated central evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 342 mm.

BASE: 2 base profiles, 40 mm high, mounted longitudinally front and back.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof high-adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbr. / Energy consump.

2100 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
440 W / 230 V / 50 Hz
R290
440 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
2,5 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basin left	CGTM731L81-1/1/2 SP	5.680,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basin right	CGTM731R81-1/1/2 SP	5.680,-

GETRÄNKETHEKE, 1 BECKEN, 1 TÜR / 4 SCHUBLADEN BEVERAGE COUNTER, 1 BASIN, 1 DOOR / 4 DRAWERS



ABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen.

BECKEN: Mit 1 oder 2 Becken. Nahtlos eingeschweißte Becken, inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit speziell beschichtetem Mittelverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 342 mm.

SOCKEL: 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorne und hinten montiert.

ZUBEHÖR: Je Flügeltür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COUNTERTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined, sound-damped and reinforced with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings.

BASINS: With 1 or 2 basins. Seamlessly welded basins, including 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve seat.

COOLING BODY: High-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with specially coated central evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 342 mm.

BASE: 2 base profiles, 40 mm high, mounted longitudinally front and back.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof high-adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

SP = Sofort-Programm

STECKERFERTIG PLUG-IN



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Becken / Basin

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbr. / Energy consump.

2100 x 700 x 980 mm

300 x 500 x 300 mm

440 W / 230 V / 50 Hz

R290

440 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

2,5 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basin left	CGTM731L81-1/2/2 SP	6.195,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basin right	CGTM731R81-1/2/2 SP	6.195,-

GETRÄNKETHEKE, 1 BECKEN, 6 SCHUBLADEN BEVERAGE COUNTER, 1 BASIN, 6 DRAWERS

CHROMOnorm®



ABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen.

BECKEN: Mit 1 oder 2 Becken. Nahtlos eingeschweißte Becken, inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit speziell beschichtetem Mittelverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 342 mm.

SOCKEL: 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorne und hinten montiert.

ZUBEHÖR: Je Flügeltür 1 kippssicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COUNTERTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined, sound-damped and reinforced with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings.

BASINS: With 1 or 2 basins. Seamlessly welded basins, including 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve seat.

COOLING BODY: High-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with specially coated central evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 342 mm.

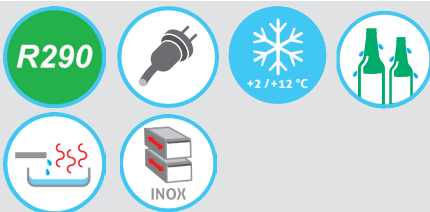
BASE: 2 base profiles, 40 mm high, mounted longitudinally front and back.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof high-adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

SP = Sofort-Programm

STECKERFERTIG PLUG-IN

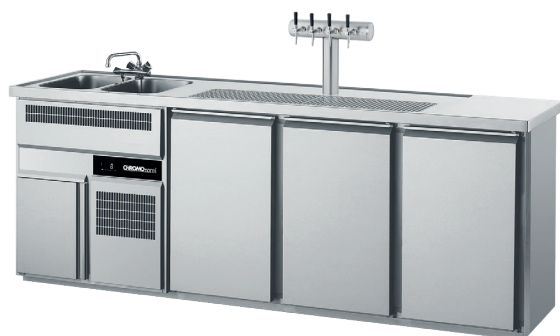


Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbr. / Energy consump.

2100 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
440 W / 230 V / 50 Hz
R290
440 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
2,5 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basin left	CGTM731L81-2/2/2 SP	6.750,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basin right	CGTM731R81-2/2/2 SP	6.750,-

GETRÄNKETHEKE, 2 BECKEN, 3 TÜREN BEVERAGE COUNTER, 2 BASINS, 3 DOORS



ABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen.

BECKEN: Mit 1 oder 2 Becken. Nahtlos eingeschweißte Becken, inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit speziell beschichtetem Mittelverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 342 mm.

SOCKEL: 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorne und hinten montiert.

ZUBEHÖR: Je Flügeltür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COUNTERTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined, sound-damped and reinforced with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings.

BASINS: With 1 or 2 basins. Seamlessly welded basins, including 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve seat.

COOLING BODY: High-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with specially coated central evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 342 mm.

BASE: 2 base profiles, 40 mm high, mounted longitudinally front and back.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof high-adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

STECKERFERTIG PLUG-IN



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Becken / Basin

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbr. / Energy consump.

2500 x 700 x 980 mm

300 x 500 x 300 mm

440 W / 230 V / 50 Hz

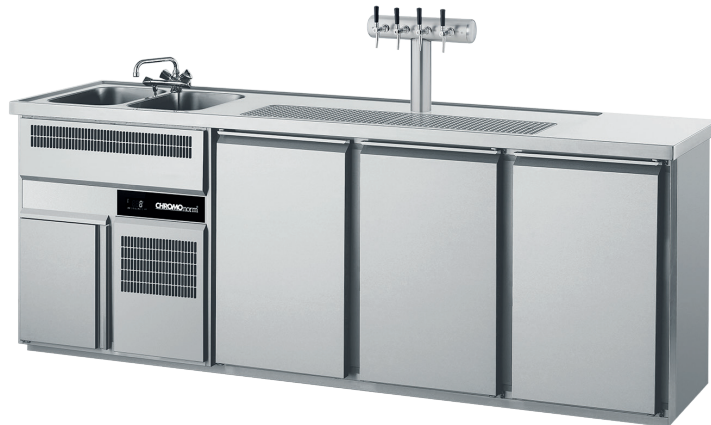
R290

440 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

2,5 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basins left	CGTM732L81	5.430,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach links / Without countertop (H 930 mm), machine compart. left	CGTM732L80	4.460,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basins right	CGTM732R81	5.430,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach rechts / Without countertop (H 930 mm), machine compart. right	CGTM732R80	4.460,-



ZENTRALKÜHLUNG CENTRAL COOLING

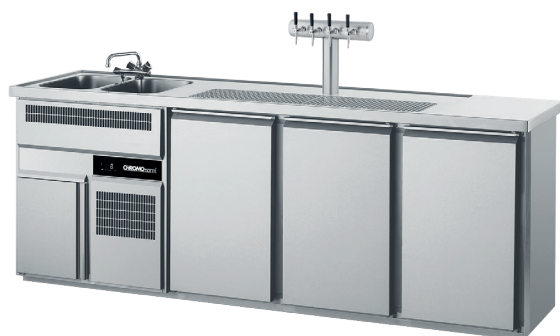


Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

2500 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
40 W / 230 V / 50 Hz
400 W -10 °C VT
+2 / +12 °C

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basins left	CGT0732L81	5.080,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach links / Without countertop (H 930 mm), machine compart. left	CGT0732L80	4.105,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basins right	CGT0732R81	5.080,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach rechts / Without countertop (H 930 mm), machine compart. right	CGT0732R80	4.105,-
Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	701978	0,-
Schubladenauszug 2 x 1/2 Nutzhöhe je 342 mm / Drawers 2 x 1/2, useable height each 342 mm	 701335	520,-
Schubladenauszug 3 x 1/3 Nutzhöhe je 200/196/196 mm / Drawers 3 x 1/3, useable height each 200/196/196 mm	 702310	810,-
Optional Einzugsdämpfungssystem je Schublade / Optional retraction damping system per each drawer	701807	125,-
Tragrost rilsaniert, 540 x 400 mm / Grid rilsan-coated, 540 x 400 mm	203056	51,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	51,-
Schubladen-Trennstab / Separation bars for drawer	264014	16,-
Mischbatterie für 2 Becken, Niederdruck / Mixer tap for 2 basins, low pressure	700014	275,-
Mischbatterie für 2 Becken, Hochdruck / Mixer tap for 2 basins, high pressure	700012	250,-
Gläserdusche in Tropfmulde / Glass rinser in drip tray	 200250	340,-

GETRÄNKETHEKE, 2 BECKEN, 3 TÜREN BEVERAGE COUNTER, 2 BASINS, 3 DOORS



ABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen.

BECKEN: Mit 1 oder 2 Becken. Nahtlos eingeschweißte Becken, inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit speziell beschichtetem Mittelverdampfer, automatische Abtaung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 342 mm.

SOCKEL: 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorne und hinten montiert.

ZUBEHÖR: Je Flügeltür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COUNTERTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined, sound-damped and reinforced with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings.

BASINS: With 1 or 2 basins. Seamlessly welded basins, including 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve seat.

COOLING BODY: High-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with specially coated central evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 342 mm.

BASE: 2 base profiles, 40 mm high, mounted longitudinally front and back.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof high-adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

SP = Sofort-Programm

STECKERFERTIG PLUG-IN



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Becken / Basin

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbr. / Energy consump.

2500 x 700 x 980 mm

300 x 500 x 300 mm

440 W / 230 V / 50 Hz

R290

440 W -10 °C VT

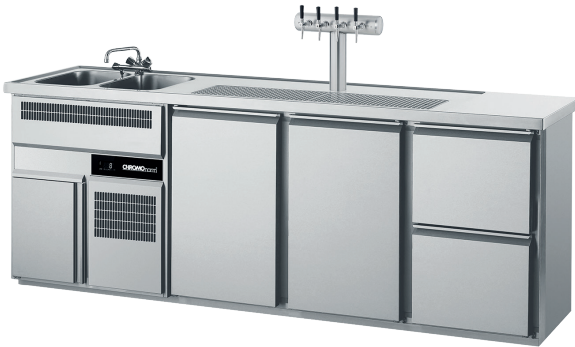
+2 / +12 °C

2,5 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basins left	CGTM732L81-1/1/1 SP	5.430,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basins right	CGTM732R81-1/1/1 SP	5.430,-

GETRÄNKETHEKE, 2 BECKEN, 2 TÜREN / 2 SCHUBLADEN BEVERAGE COUNTER, 2 BASINS, 2 DOORS / 2 DRAWERS

CHROMO^{norm}



ABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen.

BECKEN: Mit 1 oder 2 Becken. Nahtlos eingeschweißte Becken, inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit speziell beschichtetem Mittelverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 342 mm.

SOCKEL: 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorne und hinten montiert.

ZUBEHÖR: Je Flügeltür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COUNTERTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined, sound-damped and reinforced with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings.

BASINS: With 1 or 2 basins. Seamlessly welded basins, including 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve seat.

COOLING BODY: High-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with specially coated central evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 342 mm.

BASE: 2 base profiles, 40 mm high, mounted longitudinally front and back.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof high-adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

SP = Sofort-Programm

STECKERFERTIG PLUG-IN



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Becken / Basin

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbr. / Energy consump.

2500 x 700 x 980 mm

300 x 500 x 300 mm

440 W / 230 V / 50 Hz

R290

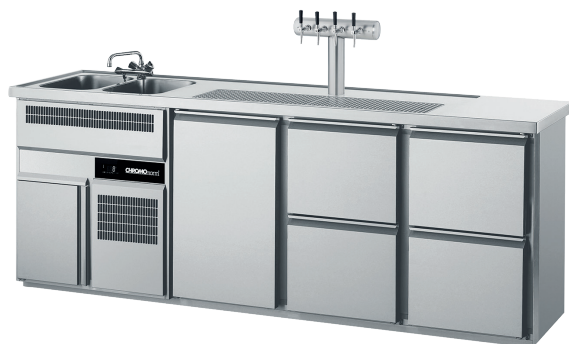
440 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

2,5 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basins left	CGTM732L81-1/1/2 SP	5.955,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basins right	CGTM732R81-1/1/2 SP	5.955,-

GETRÄNKETHEKE, 2 BECKEN, 1 TÜR / 4 SCHUBLADEN BEVERAGE COUNTER, 2 BASINS, 1 DOOR / 4 DRAWERS



ABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen.

BECKEN: Mit 1 oder 2 Becken. Nahtlos eingeschweißte Becken, inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit speziell beschichtetem Mittelverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 342 mm.

SOCKEL: 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorne und hinten montiert.

ZUBEHÖR: Je Flügeltür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COUNTERTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined, sound-damped and reinforced with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings.

BASINS: With 1 or 2 basins. Seamlessly welded basins, including 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve seat.

COOLING BODY: High-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with specially coated central evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 342 mm.

BASE: 2 base profiles, 40 mm high, mounted longitudinally front and back.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof high-adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

SP

= Sofort-Programm

STECKERFERTIG PLUG-IN



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Becken / Basin

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbr. / Energy consump.

2500 x 700 x 980 mm

300 x 500 x 300 mm

440 W / 230 V / 50 Hz

R290

440 W -10 °C VT

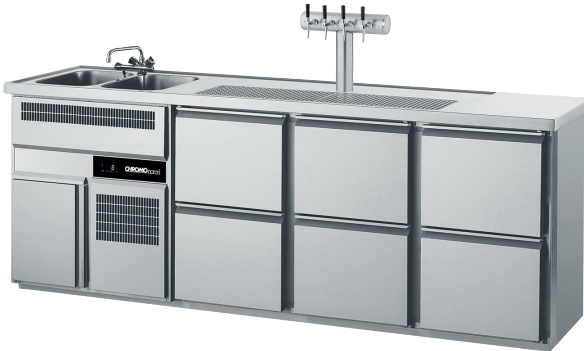
+2 / +12 °C

2,5 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basins left	CGTM732L81-1/2/2 SP	6.485,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basins right	CGTM732R81-1/2/2 SP	6.485,-

GETRÄNKETHEKE, 2 BECKEN, 6 SCHUBLADEN BEVERAGE COUNTER, 2 BASINS, 6 DRAWERS

CHROMOnorm®



ABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen.

BECKEN: Mit 1 oder 2 Becken. Nahtlos eingeschweißte Becken, inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit speziell beschichtetem Mittelverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 342 mm.

SOCKEL: 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorne und hinten montiert.

ZUBEHÖR: Je Flügeltür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COUNTERTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined, sound-damped and reinforced with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings.

BASINS: With 1 or 2 basins. Seamlessly welded basins, including 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve seat.

COOLING BODY: High-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with specially coated central evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 342 mm.

BASE: 2 base profiles, 40 mm high, mounted longitudinally front and back.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof high-adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

SP = Sofort-Programm

STECKERFERTIG PLUG-IN



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Becken / Basin

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbr. / Energy consump.

2500 x 700 x 980 mm

300 x 500 x 300 mm

440 W / 230 V / 50 Hz

R290

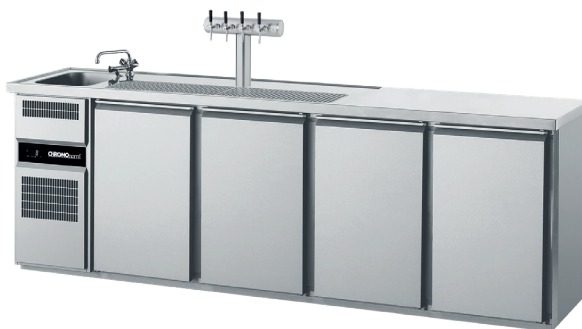
440 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

2,5 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basins left	CGTM732L81-2/2/2 SP	6.990,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basins right	CGTM732R81-2/2/2 SP	6.990,-

GETRÄNKETHEKE, 1 BECKEN, 4 TÜREN BEVERAGE COUNTER, 1 BASIN, 4 DOORS



ABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen.

BECKEN: Mit 1 oder 2 Becken. Nahtlos eingeschweißte Becken, inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit speziell beschichtetem Mittelverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 342 mm.

SOCKEL: 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorne und hinten montiert.

ZUBEHÖR: Je Flügeltür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COUNTERTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined, sound-damped and reinforced with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings.

BASINS: With 1 or 2 basins. Seamlessly welded basins, including 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve seat.

COOLING BODY: High-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with specially coated central evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 342 mm.

BASE: 2 base profiles, 40 mm high, mounted longitudinally front and back.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof high-adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

STECKERFERTIG PLUG-IN



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Becken / Basin

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbr. / Energy consump.

2650 x 700 x 980 mm

300 x 500 x 300 mm

440 W / 230 V / 50 Hz

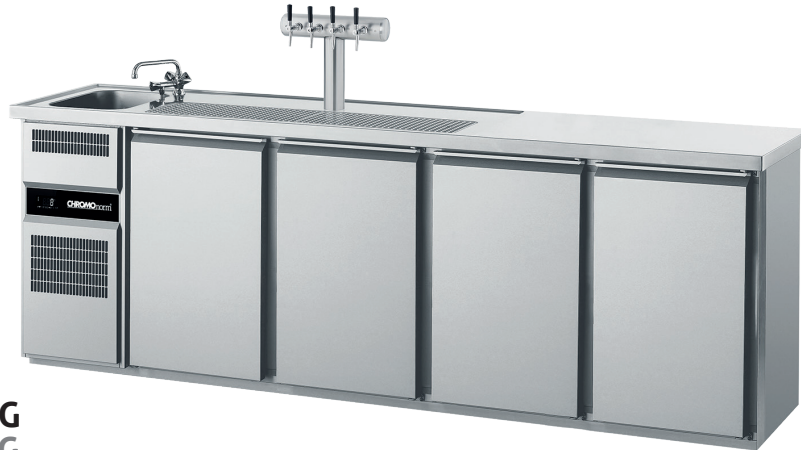
R290

440 W -10 °C VT

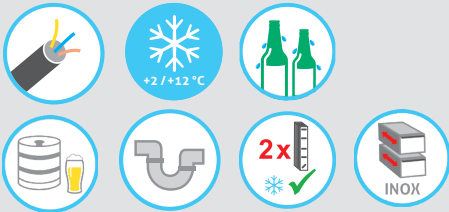
+2 / +12 °C

2,8 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basin left	CGTM741L81	6.205,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach links / Without countertop (H 930 mm), machine compart. left	CGTM741L80	5.120,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basin right	CGTM741R81	6.205,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach rechts / Without countertop (H 930 mm), machine compart. right	CGTM741R80	5.120,-



ZENTRALKÜHLUNG CENTRAL COOLING



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

2650 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
40 W / 230 V / 50 Hz
460 W -10 °C VT
+2 / +12 °C

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basin left	CGT0741L81	5.855,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach links / Without countertop (H 930 mm), machine compart. left	CGT0741L80	4.765,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basin right	CGT0741R81	5.855,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach rechts / Without countertop (H 930 mm), machine compart. right	CGT0741R80	4.765,-
Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	701978	0,-
Schubladenauszug 2 x 1/2 Nutzhöhe je 342 mm / Drawers 2 x 1/2, useable height each 342 mm	701335	520,-
Schubladenauszug 3 x 1/3 Nutzhöhe je 200/196/196 mm / Drawers 3 x 1/3, useable height each 200/196/196 mm	702310	810,-
Optional Einzugsdämpfungssystem je Schublade / Optional retraction damping system per each drawer	701807	125,-
Tragrost rilsaniert, 540 x 400 mm / Grid rilsan-coated, 540 x 400 mm	203056	51,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	51,-
Schubladen-Trennstab / Separation bars for drawer	264014	16,-
Mischbatterie für 1 Becken, Niederdruck / Mixer tap for 1 basin, low pressure	700013	225,-
Mischbatterie für 1 Becken, Hochdruck / Mixer tap for 1 basin, high pressure	700011	185,-
Gläserdusche in Tropfmulde / Glass rinser in drip tray	200250	340,-

GETRÄNKETHEKE, 2 BECKEN, 4 TÜREN BEVERAGE COUNTER, 2 BASINS, 4 DOORS



ABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen.

BECKEN: Mit 1 oder 2 Becken. Nahtlos eingeschweißte Becken, inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz.

KÜHLKORPUS: Hochdruckgeschäumt in einem Stück, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl.

KÜHLUNG: Steckerfertige Umluftkühlung mit speziell beschichtetem Mittelverdampfer, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine beweglich für Servicezwecke montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar.

TÜREN & SCHUBLADEN: Mit Tür/en und-oder Schublade/n kombinierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 342 mm.

SOCKEL: 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorne und hinten montiert.

ZUBEHÖR: Je Flügeltür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe.

OPTIONEN: iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich. Weitere Informationen auf S. 8 - 9.

COUNTERTOP: 50 mm made of CNS 18/10, sound absorbing lined, sound-damped and reinforced with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings.

BASINS: With 1 or 2 basins. Seamlessly welded basins, including 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve seat.

COOLING BODY: High-pressure foamed from one piece, interior and exterior made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel.

COOLING SYSTEM: Plug-in forced-air cooling with specially coated central evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Refrigeration unit mounted movable for service purposes, machine compartment cover removable without tools for easy condenser cleaning.

DOORS & DRAWERS: With door/s and-or drawer/s combined. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integrated handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 342 mm.

BASE: 2 base profiles, 40 mm high, mounted longitudinally front and back.

ACCESSORIES: Each hinged door 1 tip-proof high-adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers.

OPTIONS: iLSE upgrade available for HACCP solution. More information on pages 8 - 9.

STECKERFERTIG PLUG-IN



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Becken / Basin

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbr. / Energy consump.

3050 x 700 x 980 mm

300 x 500 x 300 mm

440 W / 230 V / 50 Hz

R290

440 W -10 °C VT

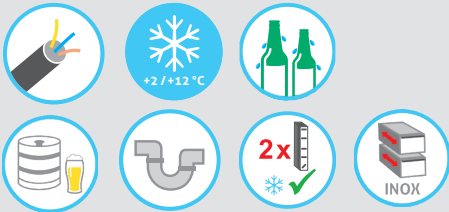
+2 / +12 °C

2,8 kWh/24h

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basins left	CGTM742L81	6.465,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach links / Without countertop (H 930 mm), machine compart. left	CGTM742L80	5.275,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basins right	CGTM742R81	6.465,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach rechts / Without countertop (H 930 mm), machine compart. right	CGTM742R80	5.275,-



ZENTRAALKÜHLUNG CENTRAL COOLING



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

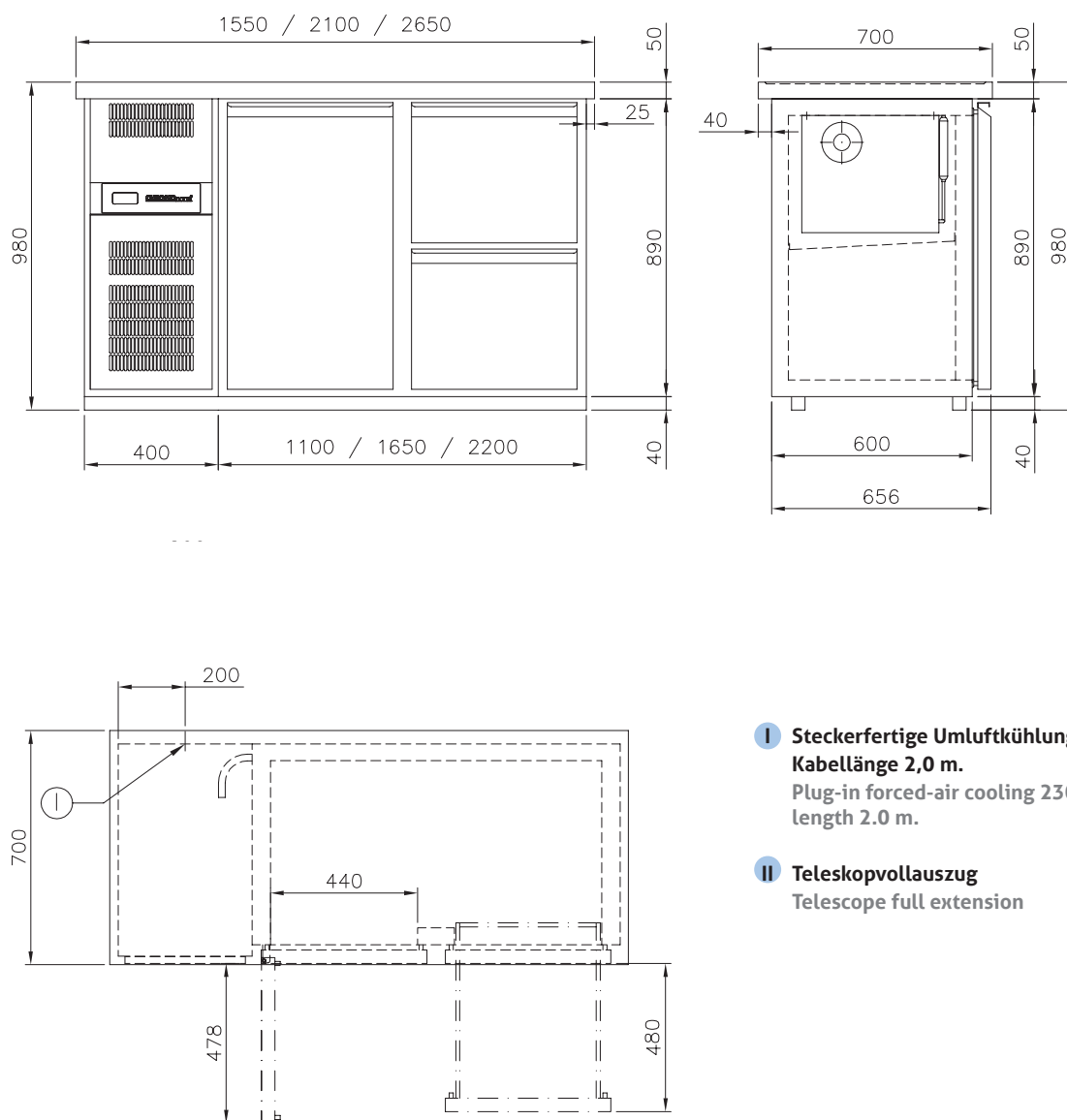
3050 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
40 W / 230 V / 50 Hz
460 W -10 °C VT
+2 / +12 °C

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basins left	CGT0742L81	6.120,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach links / Without countertop (H 930 mm), machine compart. left	CGT0742L80	4.915,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basins right	CGT0742R81	6.120,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach rechts / Without countertop (H 930 mm), machine compart. right	CGT0742R80	4.915,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	701978	0,-
Schubladenauszug 2 x 1/2 Nutzhöhe je 342 mm / Drawers 2 x 1/2, useable height each 342 mm	701335	520,-
Schubladenauszug 3 x 1/3 Nutzhöhe je 200/196/196 mm / Drawers 3 x 1/3, useable height each 200/196/196 mm	702310	810,-
Optional Einzugsdämpfungssystem je Schublade / Optional retraction damping system per each drawer	701807	125,-
Tragrost rilsaniert, 540 x 400 mm / Grid rilsan-coated, 540 x 400 mm	203056	51,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	51,-
Schubladen-Trennstab / Separation bars for drawer	264014	16,-
Mischbatterie für 2 Becken, Niederdruck / Mixer tap for 2 basins, low pressure	700014	275,-
Mischbatterie für 2 Becken, Hochdruck / Mixer tap for 2 basins, high pressure	700012	250,-
Gläserdusche in Tropfmulde / Glass rinser in drip tray	200250	340,-

TECHNISCHE INFORMATIONEN TECHNICAL INFORMATION

GETRÄNKETHEKEN MIT 1 BECKEN BEVERAGE COUNTERS WITH 1 BASIN

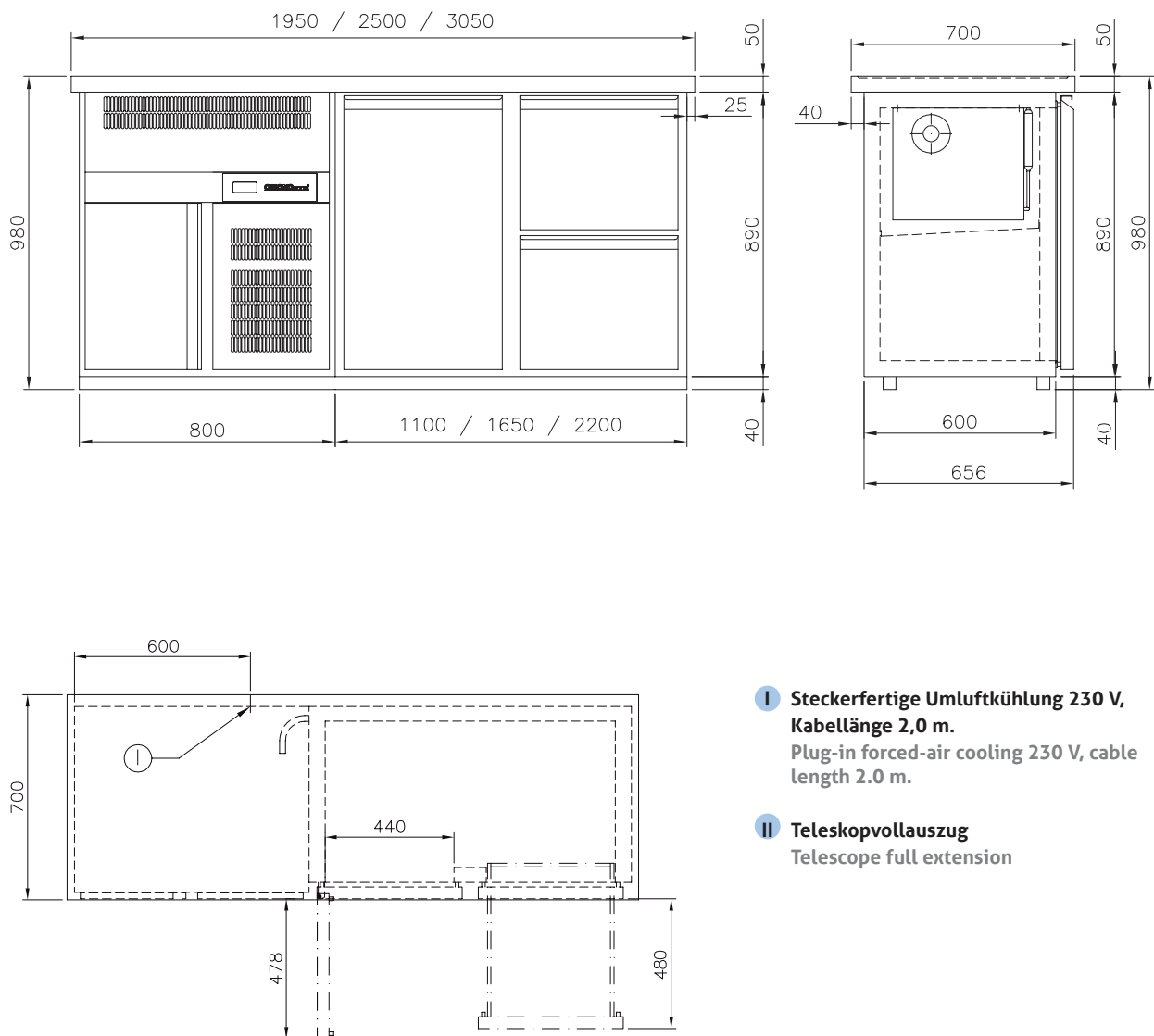


- I Steckerfertige Umluftkühlung 230 V,
Kabellänge 2,0 m.**
Plug-in forced-air cooling 230 V, cable
length 2.0 m.
- II Teleskopvollauszug**
Telescope full extension

TECHNISCHE INFORMATIONEN TECHNICAL INFORMATION

CHROMOnorm®

GETRÄNKETHEKEN MIT 2 BECKEN BEVERAGE COUNTERS WITH 2 BASINS

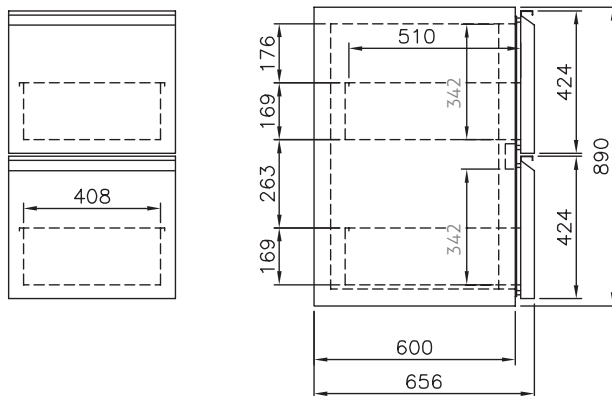


**I Steckerfertige Umluftkühlung 230 V,
Kabellänge 2,0 m.**
Plug-in forced-air cooling 230 V, cable
length 2.0 m.

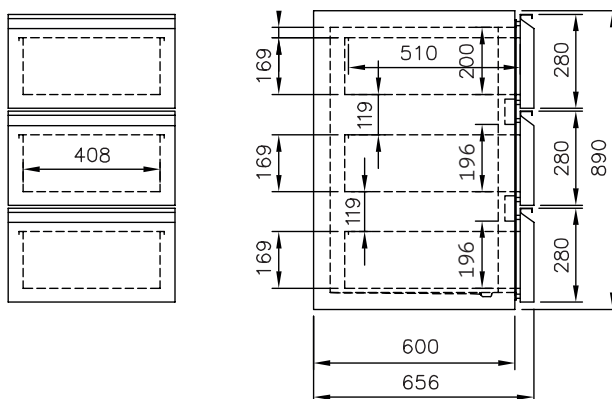
II Teleskopvollauszug
Telescope full extension

TECHNISCHE INFORMATIONEN TECHNICAL INFORMATION

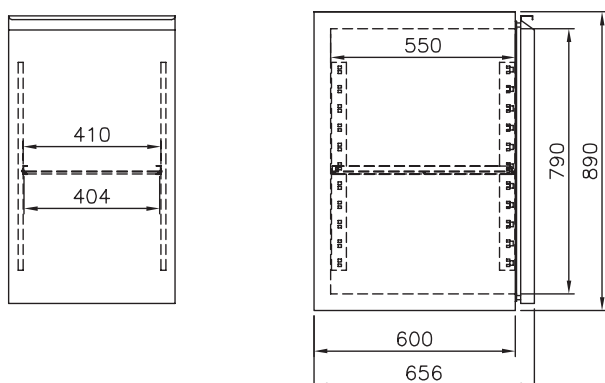
SCHUBLADEN 2 X 1/2 FÜR GETRÄNKETHEKEN, NUTZHÖHE JE 342 MM DRAWERS 2 X 1/2 FOR BEVERAGE COUNTERS, USABLE HEIGHT EACH 342 MM



SCHUBLADEN 3 X 1/3 FÜR GETRÄNKETHEKEN, NUTZHÖHE JE 200 MM DRAWERS 3 X 1/3 FOR BEVERAGE COUNTERS, USABLE HEIGHT EACH 200 MM



TÜR FÜR GETRÄNKETHEKEN MIT HÖHENVERSTELLBAREM U-AUFLAGESCHIENENPAAR DOOR FOR BEVERAGE COUNTERS WITH HIGH ADJUSTABLE PAIR OF U-TRAYSLIDES







CHROMOnorm[®]

Innovation verbindet



Manitowoc

EISWÜRFELBEREITER

ICE MAKERS

7



EISWÜRFELARTEN / ICE CUBE TYPES



GOUMET-EISKEGEL / GOURMET ICE

SOTTO-SERIE

Massiv, kristallklar und elegant – die einzigartigen achteckigen Eiskegel binden Kohlensäure, verfügen über eine große Verdrängung und werten jedes Getränk optisch auf.

Solid, crystal clear and elegant - the unique octagonal ice cones bind carbon dioxide, have a large displacement and visually enhance every drink.



CRYSTALCRAFT QUADRATISCHER WÜRFEL / SQUARE CUBE

USP-SERIE

Kristallklarer, langsam schmelzender, quadratischer Eiswürfel, der einzeln geformt wird und perfekt für handgefertigte Premium-Cocktails ist.

Crystal clear and slow melting square cube that is individually formed and perfect for handcrafted premium cocktails.



HALBWÜRFEL / HALF DICE

NEO- / INDIGO-SERIE

Die glasklaren, massiven Eiswürfel sind als Halb-, Voll- und Großwürfel erhältlich. Dank der großen Bandbreite an Eisbereitern lassen sich unterschiedlichste Mengen schnell und wirtschaftlich produzieren.

The crystal-clear, solid ice cubes are available as half, full and large cubes. Thanks to the wide range of ice makers, a wide variety of quantities can be produced quickly and economically.



GROSS- & VOLLWÜRFEL / DICE

NEO- / UDP- / INDIGO-SERIE

Die glasklaren, massiven Eiswürfel sind als Halb-, Voll- und Großwürfel erhältlich. Dank der großen Bandbreite an Eisbereitern lassen sich unterschiedlichste Mengen schnell und wirtschaftlich produzieren.

The crystal-clear, solid ice cubes are available as half, full and large cubes. Thanks to the wide range of ice makers, a wide variety of quantities can be produced quickly and economically.



FLOCKENEIS / FLAKE ICE

UFP- / RFP-SERIE

Trockenes, weiches Flockeneis verfügt über eine große Oberfläche und ermöglicht damit eine schnelle Kühlung. Dank verschiedener Körnungen kann es optimal auf den jeweiligen Einsatzzweck abgestimmt werden.

Dry, soft flake ice has a large surface area and therefore enables rapid cooling. Thanks to different grain sizes, it can be optimally tailored to the respective intended use.



NUGGETEIS / NUGGET ICE

UNP- / RNP-SERIE

Das gleichmäßige Nuggeteis besteht aus etwa bleistiftdicken, kleinen und weichen Eisstücken. Es verfügt über gute Kühleigenschaften und eignet sich insbesondere für den Einsatz in der Gastronomie.

The uniform nugget ice consists of small and soft ice about the thickness of a pencil pieces of ice. It has good cooling properties and is particularly suitable for use in the catering industry.

SOTTO-SERIE SOTTO-SERIE

GOURMET-KEGELEISBEREITER MIT SPEICHER GOURMET ICE MACHINE WITH STORAGE



DIE SOTTO-SERIE – HÖCHSTE QUALITÄT, HERAUSRAGENDE WIRTSCHAFTLICHKEIT UND AUSSERGEWÖHNLICH LEISER BETRIEB!

FUNKTIONEN & VORTEILE:

Vollständig neu entwickelte Eisbereiter | Produzieren hochwertige, glasklare und achteckige Gourmet-Eiskegel | Besonders leise Eisproduktion | Ein- und unterbaufähig | Robuster Horizontalverdampfer mit innovativem Sprühsystem | Zuluft und Abluft vorderseitig – ideal für den Einbau | Luftfilter leicht von vorne zu entnehmen | Geringer Strom- und Wasserverbrauch | Integriertes Reinigungssystem für maximale Hygiene | HACCP-konforme Ausführung | Ergonomische Entnahmeklappe mit Rollmechanismus | Robustes Edelstahlgehäuse mit ABS-Einsätzen | Einfachste Reinigung und Bedienung | Patentiertes Herstellungsverfahren für perfekte Eisqualität | Massiv, kristallklar und elegant – die ideale Lösung für anspruchsvolle Kunden

SOTTO SERIE – HIGHEST QUALITY, OUTSTANDING EFFICIENCY, AND EXCEPTIONALLY QUIET OPERATION!

FUNCTIONS & ADVANTAGES:

Newly developed ice makers | produce high-quality, crystal-clear, octagonal gourmet ice cubes | Particularly quiet production | Built-in and under-mounted installation possible | Robust horizontal evaporator with spray system | Supply and exhaust air at the front | Air filter removable from the front | Low power and water consumption | Integrated cleaning system | HACCP-compliant design | Optimal ergonomics with removal flap and rolling mechanism | Robust stainless steel housing with ABS inserts | Easy cleaning and operation | Octagonal gourmet ice cubes manufactured using a patented process | Water sprayed into cone molds and, after solidification, dissolved by hot gas | Ice cones fall into storage via horizontal spray plate | Elegant, solid, and crystal-clear ice cubes ideal for demanding customers



Achteckige Gourmet-Eiskegel /

Gourmet ice

Breite / Width 9,5 mm

Höhe / Height 29 mm

Tiefe / Depth 22 mm

Gewicht / Weight 6 g

R290

Kältemittel / Refrigerant
Kühlung / Cooling
Eisspeicher / Ice storage
Anschluss / Electrics

R290
Luft / Air
mit Speicher / With storage
230 V / 50 Hz

Art. Nr. / Art. No.	Leistung in kg / 24 h / Production per 24 h	Speicher in kg / Storage in kg	Gewicht in kg / Weight in kg	Abmessungen (B x T x H) in mm / Dimensions in mm	Preis / Price €
CN-UGP 0020AF SP	25	5,5	45	450 x 475 x 650	1.810,-
CN-UGP 0030AF SP	35	5,5	45	450 x 475 x 650	2.025,-
CN-UGP 0040AF	53	14,0	59	550 x 550 x 800	2.225,-
CN-UGP 0050AF SP	58	14,0	60	550 x 550 x 800	2.340,-
CN-UGP 0080AF SP	77	30,0	72	700 x 600 x 900	3.040,-

Bezogen auf 21° C Luft und 10° C Wasser. Based on 21°C air and 10°C water.

LIEFERAUSSTATTUNG / DELIVERY EQUIPMENT

Wasserzulauf-Set / Water inlet set
Wasserablauf-Set / Water drain set
Eisschaufel / Ice Scoop
Nivellierfüße / Leveling feet
Kabel mit Stecker / Cable with plug

ZUBEHÖR / ACCESSORIES

CN-EV932401	Wasserfilter Insurice Single-i2000 ² bis 295 kg Eis / Waterfilter Insurice Single-i2000 ² till 295 kg ice	335,-
CN-0000 6036	Reiniger Konzentrat (473 ml) je Stück / Cleaner concentration (473 ml) per piece	46,-
CN-0000 5164	Desinfizierer (473 ml) je Stück / Desinfection (473 ml) per piece	38,-

USP-SERIE
USP-SERIE
WÜRFELEISBEREITER MIT SPEICHER
ICE CUBE MACHINE WITH STORAGE
CHROMOnorm®

NEU!

DIE NEUE CRYSTALCRAFT USP-SERIE – KOMPAKT, LANGLEBIG UND EFFIZIENT
FUNKTIONEN & VORTEILE:

Gewerbliche, luftgekühlte Eismaschine | Ausgestattet mit hochwertigen Komponenten wie Kompressor, Verdampfer und Kondensator für eine effiziente Eisproduktion | Kompaktes und robustes Design für zuverlässigen Langzeitbetrieb | Gefertigt aus hochwertigen Materialien für maximale Haltbarkeit und Zuverlässigkeit | Entwickelt für den Einsatz in Restaurants, Bars und Hotels | Produziert große Eismengen in kurzer Zeit | inkl. Ablaufpumpe

THE NEW CRYSTALCRAFT USP SERIE – COMPACT, DURABLE, AND EFFICIENT
FUNCTIONS & ADVANTAGES:

Commercial-grade air-cooled ice machine | Equipped with high-quality components such as compressor, evaporator, and condenser for efficient ice production | Compact and durable design for reliable long-term operation | Built from robust, high-quality materials ensuring durability and reliability | Designed to meet the ice production needs of restaurants, bars, and hotels | Produces large quantities of ice quickly and efficiently


CrystalCraft™ quadratischer
Würfel / square cube

Breite / Width 25 mm

Höhe / Height 25 mm

Tiefe / Depth 25 mm

Gewicht / Weight 22 g

R290
Kältemittel / Refrigerant
Kühlung / Cooling
Eisspeicher / Ice storage
Anschluss / Electrics
R290
Luft / Air
mit Speicher / With storage
230 V / 50 Hz

Art. Nr. / Art. No.	Leistung in kg / 24 h / Production per 24 h	Speicher in kg / Storage in kg	Gewicht in kg / Weight in kg	Würfeltyp / Cube Type	Abmessungen (B x T x H) in mm / Dimensions in mm	Preis / Price €
CN-USP 0100A	48	25	95	Quadratischer Würfel	500 x 580 x 953	3.205,-
CN-USP 0140A	72	40	108		738 x 600 x 1072	3.920,-

Bezogen auf 21° C Luft und 10° C Wasser. Based on 21°C air and 10°C water.

LIEFERAUSSTATTUNG / DELIVERY EQUIPMENT

Höhenverstellbare Füße (114 – 152 mm) / Height-adjustable feet (114 – 152 mm)

Eisschaufel / Ice Scoop

Wasserzulauf-Set (UDP 0080 A) / Water inlet set (UDP 0080 A)

Wasserablauf-Set (UDP 0080 A) / Water drain set (UDP 0080 A)

Mit Kabel / ohne Stecker / With cable / without plug

BITTE BEACHTEN: / PLEASE NOTE:

Wasser- und Abwasseranschluss sowie Stecker sind bauseitig zu erbringen.

Water and wastewater connections as well as plugs must be provided by the customer

ZUBEHÖR / ACCESSORIES

CN-EV932401	Wasserfilter Insurice Single-i2000 ² bis 295 kg Eis / Waterfilter Insurice Single-i2000 ² till 295 kg ice	335,-
CN-00000 5162	Reiniger Konzentrat (473 ml) je Stück / Cleaner concentration (473 ml) per piece	41,-
CN-00000 5164	Desinfizierer (473 ml) je Stück / Desinfection (473 ml) per piece	38,-
CN-K00519	LuminIce UV-Hygiesystem / LuminIce UV-hygienicsystem	725,-

NEO-SERIE NEO-SERIE

WÜRFELEISBEREITER MIT SPEICHER ICE CUBE MACHINE WITH STORAGE

NEU!



DIE NEUE NEO-SERIE - NEUE MASSSTÄBE BEI LEISTUNG, GERÄTEINTELLIGENZ, BEDIENKOMFORT UND WARTUNGSFREUNDLICHKEIT!

FUNKTIONEN & VORTEILE:

Voll einbaufähig | Leistungsstarke Würfeleisproduktion | Drei Würfelgrößen wählbar (Halbwürfel / Vollwürfel) | Robustes Edelstahlgehäuse mit Anti-Fingerabdruck-Beschichtung | Touchpad - Elektronische Steuerung | Luftgekühlt inkl. Luftstrom | Integrierter Wasserfilter | Herausnehmbare Behälter für Reinigungs- und Wartungsarbeiten | Besonders niedriger Wasserverbrauch | Kompakt mit niedriger Gerätehöhe | Automatische Reinigungsfunktion | Einfache Bedienung für angelerntes Personal | Optional: LuminIce UV-Hygiesystem

THE NEW NEO SERIE – SETTING NEW STANDARDS IN PERFORMANCE, INTELLIGENCE, EASE OF USE, AND SERVICEABILITY!

FEATURES & BENEFITS:

Fully built-in installation | High-performance cube ice production | Three selectable cube sizes (half cube / full cube) | Robust stainless steel housing with anti-fingerprint coating | Touchpad - electronic control | Air-cooled version including optimized airflow | Integrated water filter | Removable bins for easy cleaning and maintenance | Exceptionally low water consumption | Compact design with low unit height | Automatic cleaning function | Simple operation for semi-trained personnel | Optional: LuminIce UV hygienic system



Halbwürfel / Half cube
Breite / Width 9,5 mm
Höhe / Height 29 mm
Tiefe / Depth 22 mm
Gewicht / Weight 6 g



Vollwürfel / Full cube
Breite / Width 22 mm
Höhe / Height 22 mm
Tiefe / Depth 22 mm
Gewicht / Weight 9 g

R290

Kältemittel / Refrigerant
Kühlung / Cooling
Eisspeicher / Ice storage
Anschluss / Electrics

R290
Luft / Air
mit Speicher / With storage
230 V / 50 Hz

Art. Nr. / Art. No.	Leistung in kg / 24 h / Production per 24 h	Speicher in kg / Storage in kg	Gewicht in kg / Weight in kg	Würfeltyp / Cube Type	Abmessungen (B x T x H) in mm / Dimensions in mm	Preis / Price €
CN-UDP 0140AZ	60	40	71	Vollwürfel	660 x 724 x 978	3.215,-
CN-UYP 0140AZ	60	40	71	Halbwürfel	660 x 724 x 978	3.215,-
CN-UDP 0240AZ SP	87	36	71	Vollwürfel	660 x 724 x 978	3.760,-
CN-UYP 0240AZ SP	87	36	71	Halbwürfel	660 x 724 x 978	3.760,-
CN-UDP 0310AZ	117	54	95	Vollwürfel	762 x 724 x 978	4.430,-
CN-UYP 0310AZ	117	54	95	Halbwürfel	762 x 724 x 978	4.430,-

Bezogen auf 21° C Luft und 10° C Wasser. Based on 21°C air and 10°C water.

LIEFERAUSSTATTUNG / DELIVERY EQUIPMENT

Höhenverstellbare Füße (152 – 178 mm) / Height-adjustable feet (152 – 178 mm)

Eisschaufel / Ice Scoop

Mit Kabel / ohne Stecker / With cable / without plug

BITTE BEACHTEN: / PLEASE NOTE:

Wasser- und Abwasseranschluss sowie Stecker sind bauseitig zu erbringen.

Water and wastewater connections as well as plugs must be provided by the customer

ZUBEHÖR / ACCESSORIES

CN-EV932401	Wasserfilter Insurice Single-i2000 ² bis 295 kg Eis / Waterfilter Insurice Single-i2000 ² till 295 kg ice	335,-
CN-00000 5162	Reiniger Konzentrat (473 ml) je Stück / Cleaner concentration (473 ml) per piece	41,-
CN-00000 5164	Desinfizierer (473 ml) je Stück / Desinfection (473 ml) per piece	38,-
CN-K00519	LuminIce UV-Hygiesystem / LuminIce UV-hygienicsystem	725,-
CN-K00532	Cartridge Filter - 5 Mikrometer Filterung (Standard) / Cartridge filter - 5-micron filtration (standard)	90,-
CN-K00531	Cartridge Filter - 0,5 Mikrometer Filterung / Cartridge filter - 0,5 micron filtration	140,-

UDP-SERIE UDP-SERIE

WÜRFELEISBEREITER MIT SPEICHER ICE CUBE MACHINE WITH STORAGE

CHROMO^{norm}



DIE UDP-SERIE – EFFIZIENZ, INTELLIGENZ UND KOMFORT IN PERFEKTION!

FUNKTIONEN & VORTEILE:

Einbaufähige Eisbereiter mit bis zu 10 % Energie- und 22 % Wasserersparnis | Setzen neue Maßstäbe in Leistung, Geräteintelligenz, Bedienkomfort und Wartungsfreundlichkeit | Besonders niedriger Wasserverbrauch | Voll einbaufähig und kompakt mit geringer Gerätehöhe | Besonders leistungsstarke Würfeleisproduktion | Höchste Zuverlässigkeit im Dauerbetrieb | Luftgekühlt | Elektronische Steuerung mit intuitiver Bedienung | Automatische Reinigungsfunktion | Robustes Edelstahlgehäuse mit Anti-Fingerabdruck-Beschichtung | Einfache Handhabung – ideal für angeleitetes Personal

UDP-SERIE – EFFICIENT, INTELLIGENT, AND EASY TO USE

FUNCTIONS & ADVANTAGES:

Set new standards in performance, device intelligence, ease of use, and maintenance | Particularly low water consumption | Fully installable and compact with low device height | Particularly powerful cube ice production | Maximum reliability | Air-cooled | Electronic control | Automatic cleaning function | Robust stainless steel housing with anti-fingerprint coating | Simple operation for semi-skilled personnel | Optional LuminIce UV hygiene system



Vollwürfel / Full cube
Breite / Width 22 mm
Höhe / Height 22 mm
Tiefe / Depth 22 mm
Gewicht / Weight 9 g

R290

Kältemittel / Refrigerant
Kühlung / Cooling
Eisspeicher / Ice storage
Anschluss / Electrics

R290
Luft / Air
mit Speicher / With storage
230 V / 50 Hz

Art. Nr. / Art. No.	Leistung in kg / 24 h / Production per 24 h	Speicher in kg / Storage in kg	Gewicht in kg / Weight in kg	Würfeltyp / Cube Type	Abmessungen (B x T x H) in mm / Dimensions in mm	Preis / Price €
CN-UDP 0080AZ SP	51	14	52	Vollwürfel	500 x 568 x 943	2.610,-

Bezogen auf 21° C Luft und 10° C Wasser. Based on 21°C air and 10°C water.

LIEFERAUSSTATTUNG / DELIVERY EQUIPMENT

Höhenverstellbare Druckguss-Füße (130 – 170 mm) / Height-adjustable feet (130 – 170 mm)

Eisschaufel / Ice Scoop

Mit Kabel / ohne Stecker / With cable / without plug

Ohne Wasserzulauf / ohne Wasserablauf / Without water inlet / without water drain

BITTE BEACHTEN: / PLEASE NOTE:

Wasser- und Abwasseranschluss sowie Stecker sind bauseitig zu erbringen.

Water and wastewater connections as well as plugs must be provided by the customer

ZUBEHÖR / ACCESSORIES

CN-EV932401	Wasserfilter Insurice Single-i2000 ² bis 295 kg Eis / Waterfilter Insurice Single-i2000 ² till 295 kg ice	335,-
CN-00000 5162	Reiniger Konzentrat (473 ml) je Stück / Cleaner concentration (473 ml) per piece	41,-
CN-00000 5164	Desinfizierer (473 ml) je Stück / Disinfection (473 ml) per piece	38,-
CN-K00519	LuminIce UV-Hygiesystem / LuminIce UV-hygienicsystem	725,-

INDIGO NXT-SERIE INDIGO NXT-SERIE

WÜRFELEISBEREITER OHNE SPEICHER ICE CUBE MACHINE WITHOUT STORAGE



559 mm
SLIM-LINE
SLIM LINE

DIE INDIGO-SERIE – INNOVATIVE WÜRFELEISBEREITER FÜR HÖCHSTE EFFIZIENZ UND BEDIENKOMFORT!

FUNKTIONEN & VORTEILE:

Breite Auswahl zuverlässiger und bedienfreundlicher Würfelleisbereiter | Ideal für unterschiedlichsten Eisbedarf | Minimale Service- und Wartungsarbeiten | EasyRead™ Farbdisplay – jederzeit einfach ablesbar | Reinigungsfreundliches Gerätedesign für schnelle und unkomplizierte Pflege | Reduzierte Reinigungszeiten und -kosten | Gesichert hohe Eisqualität | Exakt programmierbare Eisproduktion | Reduzierter Energie- und Wasserverbrauch | Optimale Kostenkontrolle | Einfache und effiziente Reinigung

INDIGO SERIES – INNOVATIVE AND RELIABLE CUBE ICE MAKERS

FUNCTIONS & ADVANTAGES:

Wide selection of innovative, reliable, and user-friendly cube ice makers | Suitable for a wide range of ice needs | Minimal service and maintenance work | Easy-to-read EasyRead™ color display | Easy-to-clean device design | Reduced cleaning times and costs | Assured high ice quality | Precisely programmable production | Reduced energy and water consumption | Optimal cost control | Simple and efficient cleaning



Halbwürfel / Half cube
Breite / Width 9,5 mm
Höhe / Height 29 mm
Tiefe / Depth 22 mm
Gewicht / Weight 6 g



Vollwürfel / Full cube
Breite / Width 22 mm
Höhe / Height 22 mm
Tiefe / Depth 22 mm
Gewicht / Weight 9 g



Großwürfel / Regular cube
Breite / Width 29 mm
Höhe / Height 29 mm
Tiefe / Depth 22 mm
Gewicht / Weight 14 g

R290

Kältemittel / Refrigerant
Kühlung / Cooling
Eisspeicher / Ice storage
Anschluss / Electrics

R290 / R410
Luft oder Wasser / Air or water
ohne Speicher / Without storage
230 V / 50 Hz

Art. Nr. / Art. No.	Leistung in kg / 24 h / Production per 24 h	Gewicht in kg / Weight in kg	Würfeltyp / Cube Type	Abmessungen (B x T x H) in mm / Dimensions in mm	Preis / Price €
CN-IDT 0420A	204	62	Vollwürfel	559 x 623 x 546	5.180,-
CN-IYT 0420A	204	62	Halbwürfel	559 x 623 x 546	5.180,-
CN-IRP 0620A	229	65	Großwürfel	559 x 623 x 546	5.460,-
CN-IDP 0620A	243	65	Vollwürfel	559 x 623 x 546	5.460,-
CN-IYP 0620A	243	66	Halbwürfel	559 x 623 x 546	5.460,-
CN-IDP 0320A	138	62	Vollwürfel	559 x 623 x 546	5.210,-
CN-IYP 0320A	145	62	Halbwürfel	559 x 623 x 546	5.210,-
CN-IRP 0620W	220	63	Großwürfel	559 x 623 x 546	5.460,-
CN-IDP 0620W	231	63	Vollwürfel	559 x 623 x 546	5.460,-
CN-IYP 0620W	225	63	Halbwürfel	559 x 623 x 546	5.460,-

Bezogen auf 21° C Luft und 10° C Wasser. Based on 21°C air and 10°C water.

LIEFERAUSSTATTUNG / DELIVERY EQUIPMENT

Ohne Kabel / ohne Stecker / Without cable / without plug

Ohne Wasserzulauf / ohne Wasserablauf / Without water inlet / without water drain

EMPFOHLENE SPEICHER / RECOMMENDED STORAGE

CN-D 320 (120 kg)	1.660,-
CN-D 420 (174 kg)	1.850,-

weitere Größen mit Adapter verfügbar auf Seite 161. Other sizes with adapter available on page 161.

ZUBEHÖR / ACCESSORIES

CN-EV932401	Wasserfilter Insurice Single-i2000 ² bis 295 kg Eis / Waterfilter Insurice Single-i2000 ² till 295 kg ice	335,-
CN-00000 5162	Reiniger Konzentrat (473 ml) je Stück / Cleaner concentration (473 ml) per piece	41,-
CN-00000 5164	Desinfizierer (473 ml) je Stück / Desinfection (473 ml) per piece	38,-
CN-K00464	LuminIce UV-Hygiesystem / LuminIce UV-hygienicsystem	725,-

INDIGO NXT-SERIE INDIGO NXT-SERIE



WÜRFELEISBEREITER OHNE SPEICHER ICE CUBE MACHINE WITHOUT STORAGE

DIE INDIGO-SERIE – INNOVATIVE WÜRFELEISBEREITER FÜR HÖCHSTE EFFIZIENZ UND BEDIENKOMFORT!

FUNKTIONEN & VORTEILE:

Breite Auswahl zuverlässiger und bedienfreundlicher Würfelleisbereiter | Ideal für unterschiedlichsten Eisbedarf | Minimale Service- und Wartungsarbeiten | EasyRead™ Farbdisplay – jederzeit einfach ablesbar | Reinigungsfreundliches Gerätedesign für schnelle und unkomplizierte Pflege | Reduzierte Reinigungszeiten und -kosten | Gesichert hohe Eisqualität | Exakt programmierbare Eisproduktion | Reduzierter Energie- und Wasserverbrauch | Optimale Kostenkontrolle | Einfache und effiziente Reinigung

INDIGO SERIES – INNOVATIVE AND RELIABLE CUBE ICE MAKERS

FUNCTIONS & ADVANTAGES:

Wide selection of innovative, reliable, and user-friendly cube ice makers | Suitable for a wide range of ice needs | Minimal service and maintenance work | Easy-to-read EasyRead™ color display | Easy-to-clean device design | Reduced cleaning times and costs | Assured high ice quality | Precisely programmable production | Reduced energy and water consumption | Optimal cost control | Simple and efficient cleaning



Halbwürfel / Half cube
Breite / Width 9,5 mm
Höhe / Height 29 mm
Tiefe / Depth 22 mm
Gewicht / Weight 6 g



Vollwürfel / Full cube
Breite / Width 22 mm
Höhe / Height 22 mm
Tiefe / Depth 22 mm
Gewicht / Weight 9 g



Großwürfel / Regular cube
Breite / Width 29 mm
Höhe / Height 29 mm
Tiefe / Depth 22 mm
Gewicht / Weight 14 g

R290

Kältemittel / Refrigerant
Kühlung / Cooling
Eisspeicher / Ice storage
Anschluss / Electrics

R290 / R410
Luft oder Wasser / Air or water
ohne Speicher / Without storage
230 V / 50 Hz

Art. Nr. / Art. No.	Leistung in kg / 24 h / Production per 24 h	Gewicht in kg / Weight in kg	Würfeltyp / Cube Type	Abmessungen (B x T x H) in mm / Dimensions in mm	Preis / Price €
CN-IDT 0450A	200	73	Vollwürfel	762 x 610 x 546	5.400,-
CN-IDT 0500A	227	72	Vollwürfel	762 x 610 x 546	5.410,-
CN-IDP 0600A	270	88	Vollwürfel	762 x 610 x 546	5.900,-
CN-IRT 0900A	347	97	Großwürfel	762 x 622 x 673	6.515,-
CN-IDP 0300A	137	64	Vollwürfel	762 x 622 x 419	5.015,-
CN-IYP 0300A	136	67	Halbwürfel	762 x 622 x 419	5.015,-
CN-IDT 0450W	191	64	Vollwürfel	762 x 610 x 546	5.400,-
CN-IYT 0450A	209	77	Halbwürfel	762 x 610 x 546	5.400,-
CN-IRT 0500A	218	73	Großwürfel	762 x 610 x 546	5.410,-
CN-IYT 0500A	234	72	Halbwürfel	762 x 610 x 546	5.410,-
CN-IDP 0500A	191	66	Vollwürfel	762 x 610 x 546	5.410,-
CN-IYP 0500A	200	66	Halbwürfel	762 x 610 x 546	5.410,-
CN-IYP 0600A	283	94	Halbwürfel	762 x 610 x 546	5.900,-
CN-IYP 0600W	312	88	Halbwürfel	762 x 610 x 546	5.900,-
CN-IRT 0900W	333	96	Großwürfel	762 x 622 x 673	6.515,-
CN-IDT 0900A	381	97	Vollwürfel	762 x 622 x 673	6.515,-
CN-IYT 0900A	378	99	Halbwürfel	762 x 622 x 673	6.515,-

Bezogen auf 21° C Luft und 10° C Wasser. Based on 21°C air and 10°C water.

LIEFERAUSSTATTUNG / DELIVERY EQUIPMENT

Ohne Kabel / ohne Stecker / Without cable / without plug

Ohne Wasserzulauf / ohne Wasserablauf / Without water inlet / without water drain

EMPFOHLENE SPEICHER / RECOMMENDED STORAGE

CN-D 400 (166 kg)	1.815,-
CN-D 570 (241 kg)	2.040,-

weitere Größen mit Adapter verfügbar auf Seite 161. Other sizes with adapter available on page 161.

ZUBEHÖR / ACCESSORIES

CN-EV932401	Wasserfilter Insurice Single-i2000 ² bis 295 kg Eis / Waterfilter Insurice Single-i2000 ² till 295 kg ice	335,-
CN-00000 5162	Reiniger Konzentrat (473 ml) je Stück / Cleaner concentration (473 ml) per piece	41,-
CN-00000 5164	Desinfizierer (473 ml) je Stück / Desinfection (473 ml) per piece	38,-
CN-K00464	LuminIce UV-Hygiesystem / LuminIce UV-hygienicsystem	725,-

INDIGO NXT-SERIE INDIGO NXT-SERIE

WÜRFELEISBEREITER OHNE SPEICHER ICE CUBE MACHINE WITHOUT STORAGE



Halbwürfel / Half cube
Breite / Width 9,5 mm
Höhe / Height 29 mm
Tiefe / Depth 22 mm
Gewicht / Weight 6 g



Vollwürfel / Full cube
Breite / Width 22 mm
Höhe / Height 22 mm
Tiefe / Depth 22 mm
Gewicht / Weight 9 g



Großwürfel / Regular cube
Breite / Width 29 mm
Höhe / Height 29 mm
Tiefe / Depth 22 mm
Gewicht / Weight 14 g

R290

Kältemittel / Refrigerant
Kühlung / Cooling
Eisspeicher / Ice storage
Anschluss / Electrics

R290 / R410
Luft oder Wasser / Air or water
ohne Speicher / Without storage
230 V / 50 Hz

Art. Nr. / Art. No.	Leistung in kg / 24 h / Production per 24 h	Gewicht in kg / Weight in kg	Würfeltyp / Cube Type	Abmessungen (B x T x H) in mm / Dimensions in mm	Preis / Price €
CN-IDT 1200A	524	105	Vollwürfel	762 x 622 x 749	9.265,-
CN-IDT 1200W	494	103	Vollwürfel	762 x 622 x 749	9.265,-
CN-IDT 1200N	492	103	Vollwürfel	762 x 622 x 749	9.110,-
CN-IYT 1200A	544	109	Halbwürfel	762 x 622 x 749	9.265,-
CN-IYT 1200W	501	108	Halbwürfel	762 x 622 x 749	9.265,-
CN-IYT 1200N	522	107	Halbwürfel	762 x 622 x 749	9.110,-
CN-IDT 1500A	674	132	Vollwürfel	1.219 x 610 x 749	11.055,-
CN-IDT 1500W	645	132	Vollwürfel	1.219 x 610 x 749	11.055,-
CN-IDT 1500N	645	133	Vollwürfel	1.219 x 610 x 749	10.925,-
CN-IYT 1500A	674	132	Halbwürfel	1.219 x 610 x 749	11.055,-
CN-IYT 1500W	648	133	Halbwürfel	1.219 x 610 x 749	11.055,-
CN-IYT 1500N	748	135	Halbwürfel	1.219 x 610 x 749	10.925,-
CN-IRT 1900A	771	144	Großwürfel	1.219 x 610 x 749	14.020,-
CN-IDT 1900A	819	144	Vollwürfel	1.219 x 610 x 749	14.020,-
CN-IDT 1900N	796	147	Vollwürfel	1.219 x 610 x 749	13.890,-
CN-IYT 1900A	819	146	Halbwürfel	1.219 x 610 x 749	14.020,-

Bezogen auf 21° C Luft und 10° C Wasser. Based on 21°C air and 10°C water.

LIEFERAUSSTATTUNG / DELIVERY EQUIPMENT

Ohne Kabel / ohne Stecker / Without cable / without plug

Ohne Wasserzulauf / ohne Wasserablauf / Without water inlet / without water drain

EMPFOHLENE SPEICHER / RECOMMENDED STORAGE

CN-D 400 (166 kg) für iT1200

1.815,-

CN-D 570 (241 kg) für iT1500 und iT1900

2.040,-

weitere Größen mit Adapter verfügbar auf Seite 161. Other sizes with adapter available on page 161.

ZUBEHÖR / ACCESSORIES

CN-EV932402	Wasserfilter Insurice Twin-i2000 ² bis 544 kg Eis / Waterfilter Insurice Twin-i2000 ² till 544 kg ice	580,-
CN-EV932503	Wasserfilter Insurice Triple-i4000 ² ab 544 kg Eis / Waterfilter Insurice Triple-i4000 ² from 544 kg ice	935,-
CN-00000 5162	Reiniger Konzentrat (473 ml) je Stück / Cleaner concentration (473 ml) per piece	41,-
CN-00000 5164	Desinfizierer (473 ml) je Stück / Desinfection (473 ml) per piece	38,-
CN-K00465	LuminIce UV-Hygiesystem für iT1500 und iT1900 / LuminIce UV-hygienicsystem	725,-
CN-K00464	LuminIce UV-Hygiesystem für iT1200 / LuminIce UV-hygienicsystem	725,-

FLOCKENEISBEREITER MIT SPEICHER FLAKE ICE MACHINE WITH STORAGE

CHROMOnorm®



LEISTUNGSSTARKE FLOCKENEISBEREITER – SCHNELL, EFFIZIENT UND HYGIENISCH!

FUNKTIONEN & VORTEILE:

Produzieren kompakte, granulare Eisflocken in unterschiedlichen Mengen | Besonders schnelle und kostengünstige Produktion | Höchste Betriebssicherheit im Dauerbetrieb | Geringer Energieverbrauch | Sehr große Produktionsmengen möglich | HACCP-konforme Ausführung für maximale Hygiene | Einfachste Reinigung dank durchdachtem Design | Geschlossenes System für optimale Hygiene | Wahlweise wasser- oder luftgekühlt | Steckerfertige Lieferung, inklusive integrierter Speicheroption bei ausgewählten Modellen

FLAKE ICE MAKERS – FAST, EFFICIENT, AND HYGIENIC

FUNCTIONS & ADVANTAGES:

Produce compact, granular ice flakes in different quantities | Particularly fast and cost-effective production | Maximum operational safety | Low energy consumption | Very large production capacities | HACCP-compliant design for optimal hygiene | Easy to clean | Closed system for optimal hygiene | Water- or air-cooled options | ready-to-plug-in models with integrated storage



Flockeneis / Flake ice

R290

Kältemittel / Refrigerant
Kühlung / Cooling
Eisspeicher / Ice storage
Anschluss / Electrics

R290
Luft oder Wasser / Air or water
mit Speicher / With storage
230 V / 50 Hz

Art. Nr. / Art. No.	Leistung in kg / 24 h / Production per 24 h	Gewicht in kg / Weight in kg	Abmessungen (B x T x H) in mm / Dimensions in mm	Speicherkapazität in kg / Storage dimensions in kg	Preis / Price €
CN-UFP 0244AF SP	113	67	500 x 660 x 843	20	4.320,-
CN-UFP 0244WF	113	67	500 x 660 x 843	20	4.320,-
CN-UFP 0200AF SP	113	76	500 x 660 x 953	23	4.375,-
CN-UFP 0200WF	113	76	500 x 660 x 953	23	4.375,-
CN-UFP 0388AF	153	95	738 x 690 x 1073	40	4.840,-
CN-UFP 0388 WF	153	95	738 x 690 x 1073	40	4.840,-
CN-UFP 0399AF SP	153	105	738 x 690 x 1173	55	5.005,-
CN-UFP 0399WF	153	105	738 x 690 x 1173	55	5.005,-

LIEFERAUSSTATTUNG / DELIVERY EQUIPMENT

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße (110 mm - 150 mm) / Height-adjustable stainless steel feet (110 mm - 150 mm)

Eisschaufel / Ice Scoop

Wasserzulauf- / Wasserablauf-Set / With water inlet- / with water drain set

Kabel mit Stecker / Cable with plug

ZUBEHÖR / ACCESSORIES

CN-EV932401	Wasserfilter Insurice Single-i2000 ² bis 295 kg Eis / Waterfilter Insurice Single-i2000 ² till 295 kg ice	335,-
CN-00000 6036	Reiniger Konzentrat (473 ml) je Stück / Cleaner concentration (473 ml) per piece	46,-
CN-00000 5164	Desinfizierer (473 ml) je Stück / Desinfection (473 ml) per piece	38,-

FLOCKENEISBEREITER OHNE SPEICHER FLAKE ICE MACHINE WITHOUT STORAGE



LEISTUNGSSTARKE FLOCKENEISBEREITER – SCHNELL, EFFIZIENT UND HYGIENISCH!

FUNKTIONEN & VORTEILE:

Produzieren kompakte, granulare Eisflocken in unterschiedlichen Mengen | Besonders schnelle und kostengünstige Produktion | Höchste Betriebssicherheit im Dauerbetrieb | Geringer Energieverbrauch | Sehr große Produktionsmengen möglich | HACCP-konforme Ausführung für maximale Hygiene | Einfachste Reinigung dank durchdachtem Design | Geschlossenes System für optimale Hygiene | Wahlweise wasser- oder luftgekühlt | Steckerfertige Lieferung, inklusive integrierter Speicheroption bei ausgewählten Modellen

FLAKE ICE MAKERS – FAST, EFFICIENT, AND HYGIENIC

FUNCTIONS & ADVANTAGES:

Produce compact, granular ice flakes in different quantities | Particularly fast and cost-effective production | Maximum operational safety | Low energy consumption | Very large production capacities | HACCP-compliant design for optimal hygiene | Easy to clean | Closed system for optimal hygiene | Water- or air-cooled options | ready-to-plug-in models with integrated storage



Flockeneis / Flake ice

R290

Kältemittel / Refrigerant
Kühlung / Cooling
Eisspeicher / Ice storage
Anschluss / Electrics

R290 / R452A
Luft oder Wasser / Air or water
ohne Speicher / Without storage
230 V / 50 Hz

Art. Nr. / Art. No.	Leistung in kg / 24 h / Production per 24 h	Gewicht in kg / Weight in kg	Abmessungen (B x T x H) in mm / Dimensions in mm	Preis / Price €
CN-RFP 0320AF SP	157	79	559 x 600 x 660	4.915,-
CN-RFP 0320WF	157	79	559 x 600 x 660	4.915,-
CN-RFP 0620AF SP	280	104	559 x 600 x 660	6.880,-
CN-RFP 0620WF	276	104	559 x 600 x 660	6.980,-
CN-RFP 1300AF	435	119	760 x 600 x 696	9.235,-
CN-RFK 1300WF	619	119	760 x 600 x 696	9.235,-
CN-RFK 1300AF	619	119	760 x 600 x 696	9.235,-

Bezogen auf 21° C Luft und 10° C Wasser. Based on 21°C air and 10°C water.

LIEFERAUSSTATTUNG / DELIVERY EQUIPMENT

Eisschaufel / Ice Scoop

Ohne Kabel / ohne Stecker / Without cable / without plug

Ohne Wasserzulauf / ohne Wasserablauf / Without water inlet / without water drain

EMPFOHLENE SPEICHER / RECOMMENDED STORAGE

CN-D 320 (120 kg) für RFP 0320 und RFP 0620	1.660,-
CN-D 420 (174 kg) für RFP 0320 und RFP 0620	1.850,-
CN-D 400 (166 kg) für RFP 1300	1.815,-
CN-D 570 (241 kg) für RFP 1300	2.040,-

weitere Größen mit Adapter verfügbar auf Seite 161. Other sizes with adapter available on page 161.

ZUBEHÖR / ACCESSORIES

CN-EV932401	Wasserfilter Insurice Single-i2000 ² bis 295 kg Eis / Waterfilter Insurice Single-i2000 ² till 295 kg ice	335,-
CN-EV932503	Wasserfilter Insurice Triple-i4000 ² ab 544 kg Eis / Waterfilter Insurice Triple-i4000 ² from 544 kg ice	935,-
CN-00000 6036	Reiniger Konzentrat (473 ml) je Stück / Cleaner concentration (473 ml) per piece	46,-
CN-00000 5164	Desinfizierer (473 ml) je Stück / Desinfection (473 ml) per piece	38,-

NUGGETEISBEREITER MIT SPEICHER NUGGET ICE MACHINE WITH STORAGE

CHROMOnorm®



NUGGETEISBEREITER – SCHNELL, EFFIZIENT UND IDEAL FÜR GETRÄNKE!

FUNKTIONEN & VORTEILE:

Schnell und anhaltend kühlendes Nuggeteis | Gleichmäßige Konsistenz – ideal für systemgastronomischen Einsatz | Nuggets in den Größen 8 x 8 x 12 mm oder 16 x 25,4 mm | Hergestellt aus gepresstem Eis in senkrecht stehenden Edelstahl-Verdampfern | Schneckensystem fördert das Eis zum Kopf des Zylinders, wo es gepresst und durch eine Lochscheibe beformt wird | Besonders wirtschaftliches Produktionsverfahren – nahezu die gesamte eingesetzte Wassermenge wird in Eis verwandelt | Steckerfertige Lieferung, inklusive integrierter Speicheroption bei ausgewählten Modellen

NUGGET ICE MAKER – COOL QUICKLY AND EFFICIENTLY

FUNCTIONS & ADVANTAGES:

Quickly and long-lasting cooling for drinks | Uniform consistency, ideal for system catering | Nuggets approximately pencil-thick, sizes 8 x 8 x 12 mm or 16 x 25.4 mm | Made from pressed ice in a vertical stainless steel evaporator | Screw system conveys ice to the cylinder head, where it is pressed and formed through a perforated disk | Economical production process converts almost the entire amount of water into ice



Nuggeteis / Nugget ice

R290

Kältemittel / Refrigerant
Kühlung / Cooling
Eisspeicher / Ice storage
Anschluss / Electrics

R290
Luft / Air
mit Speicher / With storage
230 V / 50 Hz

Art. Nr. / Art. No.	Leistung in kg / 24 h / Production per 24 h	Gewicht in kg / Weight in kg	Abmessungen (B x T x H) in mm / Dimensions in mm	Speicherkapazität in kg / Storage dimensions in kg	Preis / Price €
CN-UNP 0200AF SP	90	67	500 x 660 x 843	14	4.560,-
CN-UNP 0300AF	142	100	738 x 690 x 1004	27	5.500,-

Bezogen auf 21° C Luft und 10° C Wasser. Based on 21°C air and 10°C water.

LIEFERAUSSTATTUNG / DELIVERY EQUIPMENT

Höhenverstellbare Füße (110 mm - 150 mm) / Height-adjustable feet (110 mm - 150 mm)

Wasserzulauf- / Wasserablauf-Set / With water inlet- / with water drain set

Kabel mit Stecker / Cable with plug

ZUBEHÖR / ACCESSORIES

CN-EV932401	Wasserfilter Insurice Single-i2000 ² bis 295 kg Eis / Waterfilter Insurice Single-i2000 ² till 295 kg ice	335,-
CN-00000 6036	Reiniger Konzentrat (473 ml) je Stück / Cleaner concentration (473 ml) per piece	46,-
CN-00000 5164	Desinfizierer (473 ml) je Stück / Desinfection (473 ml) per piece	38,-

NUGGETEISBEREITER OHNE SPEICHER

NUGGET ICE MACHINE WITHOUT STORAGE



NUGGETEISBEREITER – SCHNELL, EFFIZIENT UND IDEAL FÜR GETRÄNKE!

FUNKTIONEN & VORTEILE:

Schnell und anhaltend kühlendes Nuggeteis | Gleichmäßige Konsistenz – ideal für systemgastronomischen Einsatz | Nuggets in den Größen 8 x 8 x 12 mm oder 16 x 25,4 mm | Hergestellt aus gepresstem Eis in senkrecht stehenden Edelstahl-Verdampfern | Schneckensystem fördert das Eis zum Kopf des Zylinders, wo es gepresst und durch eine Lochscheibe beformt wird | Besonders wirtschaftliches Produktionsverfahren – nahezu die gesamte eingesetzte Wassermenge wird in Eis verwandelt | Steckerfertige Lieferung, inklusive integrierter Speicheroption bei ausgewählten Modellen

NUGGET ICE MAKER – COOL QUICKLY AND EFFICIENTLY

FUNCTIONS & ADVANTAGES:

Quickly and long-lasting cooling for drinks | Uniform consistency, ideal for system catering | Nuggets approximately pencil-thick, sizes 8 x 8 x 12 mm or 16 x 25.4 mm | Made from pressed ice in a vertical stainless steel evaporator | Screw system conveys ice to the cylinder head, where it is pressed and formed through a perforated disk | Economical production process converts almost the entire amount of water into ice



Nuggeteis / Nugget ice
Breite / Width 8 / 16 mm
Höhe / Height 8 / 25,4 mm
Tiefe / Depth 12 mm

R290

Kältemittel / Refrigerant
Kühlung / Cooling
Eisspeicher / Ice storage
Anschluss / Electrics

R290 oder R452A
Luft oder Wasser / Air or water
ohne Speicher / Without storage
230 V / 50 Hz

Art. Nr. / Art. No.	Leistung in kg / 24 h / Production per 24 h	Gewicht in kg / Weight in kg	Abmessungen (B x T x H) in mm / Dimensions in mm	Kältemittel / Refrigerant	Preis / Price €
CN-RNP 0320AF SP	130	79	559 x 600 x 660	R290	5.555,-
CN-RNP 0320WF	130	79	559 x 600 x 660	R290	5.555,-
CN-RNP 0620AF SP	245	95	559 x 600 x 660	R290	7.590,-
CN-RNP 0620WF	245	95	559 x 600 x 660	R290	7.590,-
CN-RNP 1100AF	375	125	760 x 600 x 696	R290	9.430,-
CN-RNK 1100AF	525	125	760 x 600 x 696	R452A	9.615,-
CN-RNK 1100WF	525	125	760 x 600 x 696	R452A	9.615,-

Bezogen auf 21° C Luft und 10° C Wasser. Based on 21°C air and 10°C water.

LIEFERAUSSTATTUNG / DELIVERY EQUIPMENT

Ohne Kabel / ohne Stecker / Without cable / without plug

Ohne Wasserzulauf / ohne Wasserablauf / Without water inlet / without water drain

EMPFOHLENE SPEICHER / RECOMMENDED STORAGE

CN-D 320 (120 kg) für RNP 0320 und RNP 0620	1.660,-
CN-D 420 (174 kg) für RNP 0320 und RNP 0620	1.850,-
CN-D 400 (166 kg) für RNP 1100	1.815,-
CN-D 570 (241 kg) für RNP 1100	2.040,-

ZUBEHÖR / ACCESSORIES

CN-EV932401	Wasserfilter Insurice Single-i2000 ² bis 295 kg Eis / Waterfilter Insurice Single-i2000 ² till 295 kg ice	335,-
CN-EV932402	Wasserfilter Insurice Twin-i2000 ² bis 544 kg Eis / Waterfilter Insurice Twin-i2000 ² till 544 kg ice	580,-
CN-00000 6036	Reiniger Konzentrat (473 ml) je Stück / Cleaner concentration (473 ml) per piece	46,-
CN-00000 5164	Desinfizierer (473 ml) je Stück / Desinfection (473 ml) per piece	38,-

EISSPENDER ICE DISPENSER

CHROMO^{norm}



← **NUGGETEIS**
NUGGET ICE

FUNKTIONEN & VORTEILE:

Geeignet zum Befüllen von Eiskübeln und Gläsern | Berührungslose, hebelbetätigte Bedienung für handfreie Befüllung | Abstand vom Rost zum Boden der Rutsche: 243 mm | Modelle SFA: Speziell konzipiert für die Befüllung mit eingebautem Wasserventil

FUNCTIONS & ADVANTAGES:

Suitable for filling ice buckets and glasses | Contactless, lever-operated design for hands-free operation | Distance from grate to bottom of the slide: 243 mm | SFA models designed for filling ice buckets and glasses with a built-in water valve



Nuggeteis / Nugget ice
Breite / Width 8 / 16 mm
Höhe / Height 8 / 25,4 mm
Tiefe / Depth 12 mm

R290

Kältemittel / Refrigerant
Kühlung / Cooling
Eisspeicher / Ice storage
Anschluss / Electrics

R290
Luft oder Wasser / Air or water
ohne Speicher / Without storage
230 V / 50 Hz

Art. Nr. / Art. No.	Leistung in kg / 24 h Production per 24 h	Speicherkapazität in kg/ Storage capacity in kg	Gewicht in kg/ Weight in kg	Abmessungen (B x T x H) in mm / Dimensions in mm	Preis / Price €
CN-CNP 0200AF	85	5	90	396 x 708 x 871	6.740,-



Detailbild Eisspender
detailed picture ice dispenser

Anschluss / Electrics		230 V / 50 Hz			
Art. Nr. / Art. No.	Speicherkapazität in kg/ Storage capacity in kg	Gewicht in kg/ Weight in kg	Abmessungen (B x T x H) in mm / Dimensions in mm	Preis /Price €	
CN-SPA 162	54	75	559 x 793 x 1372	5.565,-	
CN-SFA 192*	54	75	559 x 793 x 1372	5.990,-	
CN-SPA 312	82	95	762 x 813 x 1537	6.250,-	
CN-SFA 292*	82	97	762 x 813 x 1537	6.870,-	

Geeignet für eine einzelne 55,9 cm Eismwürfelmaschine oder für Eismwürfelmaschinen (Vollwürfel oder Halbwürfel), maximal bis zur I0750 Serie.
Suitable for a single 55.9 cm ice cube machine or for ice cube machines (full cube or half cube), up to the I0750 series maximum.

Geeignet für eine einzelne 55,9 cm Eismwürfelmaschine oder für Eismwürfelmaschinen (Vollwürfel oder Halbwürfel), maximal bis zur I0620 Serie.
Suitable for a single 55.9 cm ice cube machine or for ice cube machines (full cube or half cube), up to the I0620 series maximum.

*mit integriertem Wasserventil um Wasser zu entnehmen. / With integrated water valve for water dispensing.

UNTERBAUSPEICHER FÜR MODULARE EISBEREITER UNDERCOUNTER STORAGES FOR MODULAR ICE MAKER



D 420



D 970

EISSPEICHER – EISVORRÄTE SICHER SPEICHERN

FUNKTIONEN & VORTEILE:

Ideale Ergänzung für modulare Eisbereiter | Direkt oder mit Adapterplatte passgenau unter die Eisbereiter montierbar | Hohe Materialqualität und hervorragende Verarbeitung | Große Modellvielfalt für unterschiedliche Eisbedarfe | HACCP-konform und besonders hygienisch

ICE STORAGE – STORE ICE SUPPLIES SAFELY

FUNCTIONS & ADVANTAGES:

Ideal addition to modular ice makers | Can be mounted directly under the ice maker or with an adapter plate | High material quality and excellent workmanship | Wide variety of models for different ice needs | HACCP-compliant and particularly hygienic

Art. Nr. / Art. No.	Speicherkapazität in kg/ Storage Dimensions in kg	Gewicht in kg/ Weight in kg	Abmessungen (B x T x H) in mm/ Dimensions in mm	Für Eisbereiter/ For ice machine	Preis /Price €
CN-D 320 	120	34	559 x 864 x 965	siehe Seite 139	1.660,-
CN-D 400 	166	41	762 x 864 x 965	siehe Seite 139	1.815,-
CN-D 420 	174	49	559 x 864 x 1270	siehe Seite 139	1.850,-
CN-D 570 	241	52	762 x 864 x 1270	siehe Seite 139	2.040,-
CN-D 970 	400	68	1219 x 864 x 1270	siehe Seite 139	2.755,-

LIEFERAUSSTATTUNG / DELIVERY EQUIPMENT

Höhenverstellbare Füße

Eisschaufel / Ice scoop

UNTERBAUSPEICHER FÜR MODULARE EISBEREITER UNDERCOUNTER STORAGES FOR MODULAR ICE MAKER

CHROMOnorm®



EISSPEICHER – EISVORRÄTE SICHER SPEICHERN

FUNKTIONEN & VORTEILE:

Ideale Ergänzung für modulare Eisbereiter | Direkt oder mit Adapterplatte passgenau unter die Eisbereiter montierbar | Hohe Materialqualität und hervorragende Verarbeitung | Große Modellvielfalt für unterschiedliche Eisbedarfe | HACCP-konform und besonders hygienisch

ICE STORAGE – STORE ICE SUPPLIES SAFELY

FUNCTIONS & ADVANTAGES:

Ideal addition to modular ice makers | Can be mounted directly under the ice maker or with an adapter plate | High material quality and excellent workmanship | Wide variety of models for different ice needs | HACCP-compliant and particularly hygienic

Art. Nr. / Art. No.	Speicherkapazität in kg/ Storage Dimensions in kg	Gewicht in kg/ Weight in kg	Abmessungen (B x T x H) in mm/ Dimensions in mm	Für Eisbereiter/ For ice machine	Preis / Price €
CN-MDF700	230	88	762 x 788 x 1524	siehe Seite 161	6.700,-
CN-MDF1300	450	132	1219 x 788 x 1651	siehe Seite 161	8.330,-
CN-MDF1325	453	170	1524 x 788 x 1423	siehe Seite 161	8.575,-
CN-MDF1650	571	148	1524 x 788 x 1651	siehe Seite 161	9.330,-
CN-MDF1350	454	323	1524 x 1016 x 1905	siehe Seite 161	29.315,-

LIEFERAUSSTATTUNG / DELIVERY EQUIPMENT

Höhenverstellbare Füße (bis 152 mm) / Height-adjustable feet (till 152 mm)

Eisschaufel / Ice scoop

ADAPTER FÜR EISBEREITER / SPEICHER ADAPTERS FOR ICE MAKERS / BINS

Art-Nr. / Art-No.			Preis / Price
CN-04008036	SP	Bin Adapter für 55,9 cm Indigo NXT, RFP oder RNP auf einem CN-D 400 oder einem CN-D 570 Bin adapter for 22" Indigo NXT, RFP or RNP on a CN-D 400 or a CN-D 570	395,-
CN-04008037	SP	Bin Adapter für 72,6 cm Indigo NXT, RFP oder RNP auf einem CN-D 970 Bin adapter for 28" Indigo NXT, RFP or RNP on a CN-D 970	645,-
CN-04008040	SP	Bin Adapter für 55,9 cm Indigo NXT, RFP oder RNP auf einem CN-D 970 Bin adapter for 22" Indigo NXT, RFP or RNP on a CN-D 970	645,-
CN-K00346	SP	Spender-Schallwand wird benötigt bei jedem 76,2 cm der Indigo Serie Maschine bei einer Limonaden-spenderanwendung. Inklusive bei S-Serien Spendern. Wird nicht benötigt bei i1470, i1870 und i2170 Dispenser baffle is required on every 30" Indigo Series machine in a soda dispenser application. Included with S-series dispensers. Not required for i1470, i1870 and i2170	105,-
CN-K00347	SP	Eis-Abweiser: benötigt für 76,2 cm Indigo, Indigo NXT Geräte mit nach vorne gerichteten Verdampfern auf einem Nicht-Manitowoc-Speicher oder F-Style Speicher Ice Deflector: Required for 30" Indigo, Indigo NXT units with front-facing evaporators on a non-Manitowoc bin or an F-style bin.	250,-
CN-K0034900	SP	Eis-Abweiser wird benötigt für 121,9 cm Indigo Serie Maschine auf einem Nicht-Manitowoc oder F-Style Speicher Ice deflector is required for 48" Indigo Series machine on a non-Manitowoc or an F-style bin.	285,-
CN-K034800	SP	Spender-Schallwand wird benötigt für alle Manitowoc 55,9 cm Indigo Serien bei einer Limonadenspenderanwendung. Die Spender-Schallwand ist inklusive bei der S-Serie Dispenser baffle is required for all Manitowoc 22" Indigo series in a lemonade dispenser application. The dispenser baffle is included with the S-series	115,-



SPEICHERKOMBINATIONEN MEMORY COMBINATIONS

CHROMO[®]norm

WÜRFELEIS / CUBE ICE

	I320 I420 I620	I300 I450 I500	I800 I600	I1200 I1000	I1500 I1900
CN-D 320 (95 kg)	0	-	-	-	-
CN-D 420 (141 kg)	0	-	-	-	-
CN-D 400 (132 kg)	CN-04008036	0	0	0	-
CN-D 570 (195 kg)	CN-04008036	0	0	0	-
CN-D 970 (322 kg)	CN-04008040	CN-04008037	CN-04008037	CN-04008037	0
CN-F700 (231 kg)	-	CN-K303000 (Im speicher enthalten)	CN-K303000 (Im speicher enthalten)	CN-K303000 (Im speicher enthalten)	-
CN-F1300 (451 kg)	-	CN-K483048 (Im speicher enthalten)	CN-K483048 (Im speicher enthalten)	CN-K483048 (Im speicher enthalten)	0
CN-F1325 (454 kg)	-	CN-K483048 (Im speicher enthalten)	CN-K483048 (Im speicher enthalten)	CN-K483048 (Im speicher enthalten)	0
CN-F1650 (572 kg)	-	CN-K483048 (Im speicher enthalten)	CN-K483048 (Im speicher enthalten)	CN-K483048 (Im speicher enthalten)	-
CN-FC1350 (454 kg)	-	CN-K613048 (Im speicher enthalten)	CN-K613048 (Im speicher enthalten)	CN-K613048 (Im speicher enthalten)	-
CN-SPA 162 (54 kg)	0	-	-	-	-
CN-SPA 312 (82 kg)	CN-K00472	0	0	-	-
Nicht-Manitowoc Dispencer	CN-K034800	CN-K00346	CN-K00346	CN-K00346	-

FLOCKENEIS / NUGGETEIS FLAKE ICE / NUGGET ICE

	RNP 0320	RFP 0320	RNP 0620	RFP 0620	RNP1100 RFP1300
CN-D 320 (95 kg)	0	0	0	0	-
CN-D 420 (141 kg)	0	0	0	0	-
CN-D 400 (132 kg)	CN-04008036	CN-04008036	CN-04008036	CN-04008036	-
CN-D 570 (195 kg)	CN-04008036	CN-04008036	CN-04008036	CN-04008036	-
CN-D 970 (322 kg)	CN-04008040	CN-04008040	CN-04008040	CN-04008040	CN-04008037
CN-F700 (231 kg)	CN-K302200	CN-K302200	CN-K302200	CN-K302200	CN-K303000 (Im speicher enthalten)
CN-F1300 (451 kg)	-	-	-	-	CN-K483048 (Im speicher enthalten)
CN-F1325 (454 kg)	-	-	-	-	CN-K603048 (Im speicher enthalten)
CN-F1650 (572 kg)	CN-K00421 + CN-K603030	CN-K00421 + CN-K603030	CN-K00421 + CN-K603030	CN-K00421 + CN-K603030	CN-603030
CN-FC1350 (454 kg)	CN-K00421 + CN-K603030	CN-K00421 + CN-K603030	CN-K00421 + CN-K603030	CN-K00421 + CN-K603030	CN-603030

0 = kein Adapter nötig - = Kombination nicht möglich
0 = no adapter needed - = combination not possible

HINWEIS / NOTICE

- Beim Installieren eines Indigo Einzelverdampfer-Eisbereiters mit 76,2 cm auf einem LB-Stil-Eisspeicher sowie bei einem Nicht-Manitowoc-Eisspeicher benötigt man einen CN-K00347 Adapter.
When installing an Indigo 30" Single Evaporator ice maker on an LB style ice storage as well as a non-Manitowoc ice storage, a CN-K00347 adapter is required.
- Beim Installieren eines Indigo Einzelverdampfer-Eisbereiters mit 121,9 cm auf einem Nicht-Manitowoc-Eisspeicher benötigt man einen CN-K00347 Adapter.
When installing an Indigo 48" Single Evaporator Ice Maker on a non-Manitowoc ice storage unit, a CN-K00347 adapter is required.

ZUBEHÖR ACCESORIES

WASSERFILTER EVERPURE / WATERFILTER EVERPURE

Insurice Single-i2000²



Arbeitsdruck bar 0,7-8,6
Arbeitstemperatur 2-38°C
Einlass- und Ablassventile . . 3/8" NPT

Insurice Twin-i2000²



Arbeitsdruck bar 0,7-8,6
Arbeitstemperatur 2-38°C
Einlass- und Ablassventile . . . 3/4" NPT

Insurice Triple-i4000²



Arbeitsdruck bar 0,7-8,6
Arbeitstemperatur 2-38°C
Einlass- und Ablassventile . 3/4" NPT

		Eis pro Tag in kg / Ice per day in kg	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
	Insurice Single-i2000²	0-295	CN-EV932401 SP	335,-
	Insurice Twin-i2000²	295-544	CN-EV932402 SP	580,-
	Insurice Triple-i4000²	ab 544	CN-EV932503 SP	935,-

CN-EV961227 SP Austauschkartusche i2000² (für Insurice Single-i2000² und Insurice Twin-i2000² / Replacement cartridge for Insurice Single-i2000² and Insurice Twin-i2000² **165,-**

CN-EV961237 SP Austauschkartusche i4000² (für Insurice Triple-i4000²) / Replacement cartridge for Insurice Triple-i4000² **220,-**

CN-K00532 SP Cartridge Filter - 5 Mikrometer Filterung (Standard) / Cartridge filter - 5-micron filtration (standard) **90,-**

CN-K00531 Cartridge Filter - 0,5 Mikrometer Filterung / Cartridge filter - 0,5 micron filtration **140,-**

REINIGUNG UND DESINFEKTION / CLEANING AND DESINFECTION

CN-00000 5162 SP Reiniger Konzentrat für Würfeleisbereiter (473 ml) je Stück / Cleaner concentration for cube ice (473 ml) per piece **41,-**

CN-00000 5164 SP Desinfizierer (473 ml) je Stück / Desinfection (473 ml) per piece **38,-**

CN-00000 6036 SP Reiniger Konzentrat für Kegel-Flocken & Nuggetseisbereiter (473 ml) je Stück / Cleaner concentration for gourmet flake - and nugget ice (473 ml) per piece **46,-**

ZUBEHÖR ACCESORIES

CHROMOnorm®

EINSATZMÖGLICHKEITEN WASSERFILTER EVERPURE POSSIBLE USES FOR THE EVERPURE WATER FILTER

	Insurice Single-i2000 ²	Insurice Twin-i2000 ²	Insurice Triple-i4000 ²
Eisbereiter / ice machine			
U 140/U 240/U 310	X		
UDP 0080/	X		
I 420/I 620	X		
I 300/I 450/I 500	X		
I 750/I 900		X	
I 1200/I 1500/I 1900			X
UGP-0020/UGP-0030	X		
UGP-0040/UGP-0050/UGP-0080	X		
UNP 0200 / UNP 0300	X		
RNP 0320 / RNP 0620	X		
RNP 1100 / RNK 1100		X	
UFP 0244 / UFP 0200 / UFP 0388 / UFP 0399	X		
RFP 0320	X		
RFP 0620 / RFP 1300 / RFK 1300		X	

Um die Eisqualität zu erhöhen und die Lebensdauer zu verlängern, empfehlen wir Ihnen die Verwendung eines Wasserfiltersystems. OHNE Wasserfiltersystem können nach einer gewissen Betriebsdauer Schäden entstehen, in diesem Fall kann die Gerätegarantie entfallen. Wir weisen Sie ausdrücklich auf die Installation eines Wasserfiltersystems hin, nur dann können wir eine vollumfängliche Garantie gewährleisten.

To increase ice quality and extend its lifespan, we recommend using a water filtration system. WITHOUT a water filter system, damage can occur after a certain period of operation, in which case the device warranty is void. We expressly point out the installation of a water filter system; only then can we provide a complete solution Guarantee guarantee.

LUMINICE™ UV-HYGIENESYSTEM LUMINICE™ UV-HYGIENIC SYSTEM

Art.-Nr. / Art.-No.	Beschreibung / Description	Für Eisbereiter / Possible ice machine	Preis € Price €
CN-K00464 	LuminIce™ II UV-Hygiensystem	I 300, I 450, I 500, I 750, I 900, I 1200, I 420, I 620	725,-
CN-K00465 	LuminIce™ II UV-Hygiensystem	I 1500, I 1900	725,-
CN-K00519 	LuminIce™ II UV-Hygiensystem	Neo-Serie U 140, U 240, U 310	725,-
CN-K00454 	UV-LAMPE für LuminIce™		130,-

90 Tage Garantie (UV-Glühbirne) / 90 days guarantee (UV-bulb)

EISSCHAUFELN / ICE SCOOPS

Art.-Nr. / Art.-No.	Beschreibung / Description	Preis € Price €
CN-040002930 	Schaufel / Scoop 650 ml blau / blue	50,-
CN-3302593 	Schaufel / Scoop 2400 ml weiß / white	25,-



AUFSCHLÜSSELUNG DER MODELLNUMMERN MODEL NUMBER BREAKDOWN

SOTTO-SERIE
GOURMET ICE MACHINE

SOTTO™-Serie: So setzen sich die Artikel-Nummern zusammen

SOTTO™ series: This is how the article numbers are made up

UGP 0040 A F 251

1 2 3 4 5 6

1 | Geräte-Serie / Device series

2 | Kältemittel / Refrigerant

P R 290

3 | Modell / Model

4 | Kühlung / Cooling

A Luftgekühlt / Air cooled

W Wassergekühlt / Water cooled

**5 | Anschlusskabel / Connection
cable**

F mit Kabel / Stecker / With cable/ plug

Z ohne Kabel / Stecker / Without cable/ plug

G Flachpinstecker / Flat pin connector

I Flachpinstecker mit Erde / Flat pin plug with earth

6 | Spannung / Tension

Beispiel: 251 = 230 V / 50 Hz / 1 Phase

For example: 251 = 230 V / 50 Hz / 1 phase

AUFSCHLÜSSELUNG DER MODELLNUMMERN MODEL NUMBER BREAKDOWN

NEO- / INDIGO-SERIE
NEO- / INDIGO-SERIE

NEO- / Indigo-Serie: So setzen sich die Artikel-Nummern zusammen

NEO-/ Indigo series: This is how the article numbers are made up

IYP-0500 A X

1 2 3 4 5 6

1 | Geräte-Serie / Device series

2 | Eiskegelgröße / Ice size

D Vollwürfel / Full cube

Y Halbwürfel / Half cube

R Großwürfel / Regular cube

3 | Kältemittel / Refrigerant

P R 290

T R 410 A

**4 | Eisbereitermodell / Ice
maker model**

**5 | Art des Kondensators / Type
of capacitor**

A luftgekühlt, integriert / Air-cooled, integrated

W wassergekühlt, integriert / Water-cooled, integrated

N luftgekühlt, extern (Remote) / Air-cooled, external (remote)

C externe Verflüssiger-Kompressor-Einheit (iCVD / CVD) / External condenser-compressor unit (iCVD / CVD)

**6 | Zusätzliche Angabe /
Additional information**

- 1 Phase / 1 phase

3 3 Phasen / 3 phases

M Marine-Modell / Marine model

HP für hohen Wasserdruck / For high water pressure

X LuminIce UV-Hygiesystem / LuminIce UV-hygienic system

AUFSCHLÜSSELUNG DER MODELLNUMMERN MODEL NUMBER BREAKDOWN

NUGGET- / FLOCKEN-EISBEREITER NUGGET / FLAKE ICE MACHINE

Nugget- und Flockeneisbereiter: So setzen sich die Artikel-Nummern zusammen

Nugget- and Flake series: This is how the article numbers are made up

RF P 0320 A

1 | Geräte-Serie / Device series

2 | Kältemittel / Refrigerant P R 290
 K R 452 A

3 | Modell / Model

4 | Kühlung / Cooling A luftgekühlt / Air cooled
 W wassergekühlt / Water cooled



GARANTIE-INFORMATIONEN MANITOWOC ICE WARRANTY INFORMATION MANITOWOC ICE



0 Kosten für Transport- und Versicherungspauschalen²
Costs for shipping and insurance packages²

1A Kundenservice überall in Deutschland
Service everywhere in Germany

100 % QUALITÄT, 100 % LEISTUNG. DA SIND WIR EISKALT.
100 % QUALITY, 100 % PERFORMANCE. WE'RE ICE COLD ABOUT IT.

24 + 12

24 Monate VOLL-Garantie +
12 Monate ERSATZTEIL-Garantie¹
24 months full warranty +
12 months SPARE PARTS warranty¹

IHRE VORTEILE:

- Standortnähe.
- Lieferung frei Hof innerhalb Deutschlands (außer auf Berge und Inseln).
- Kompetente Ansprechpartner, die für Sie erreichbar sind.
- Ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis.

YOUR ADVANTAGES:

- Proximity to location.
- Free shipping within Germany (except mountains and islands).
- Competent contacts who are available for you.
- Excellent value for money.

¹ Weitere Informationen und Details finden Sie auf Seite 233.

¹ Further information and details can be found on page 233.

² Frei Hof Deutschland (ohne Berge und Inseln).

² Free shipping within Germany (except mountains and islands).

Im Ausland 36 Monate Material- bzw. Ersatzteilgarantie; Lieferung ab Werk, verpackt.

Abroad 36 months material or spare parts warranty; delivery ex works including packaging.





EDELSTAHLMÖBEL

STAINLESS STEEL FURNITURE

8



EDELSTAHLMÖBEL STAINLESS STEEL FURNITURE



Unsere komplett aus CNS 18/10 gefertigten Edelstahlmöbel haben eine lange Lebensdauer und sind einfach zu reinigen.
Our furnitures are completely made of stainless steel 304. Therefore they do have a longevity and are easy to clean.



Die variabel einstellbare Arbeitshöhe unserer Edelstahlmöbel von 850 - 900 mm garantiert einen flexiblen und ergonomischen Einsatz Tag für Tag. Entscheiden Sie selbst, in welcher Höhe Sie arbeiten!
The variable adjustable working height of our furniture between 850-900 mm guarantee a flexible and ergonomic use day for day. Decide for yourself in which height you work!



Die Edelstahl-Auszüge unserer selbsteinlaufenden Schubladen trotzen dem harten Alltag und bestechen durch ihr optimales Schließ- und Laufverhalten. Der Schubladenkorpus ist zum Einlegen von GN-Behälter geeignet.
The stainless steel runners of our self-inserting drawers withstand the hard daily stress and are brilliant by their optimal closing and running. The drawer body is suitable for the insertion of GN containers.

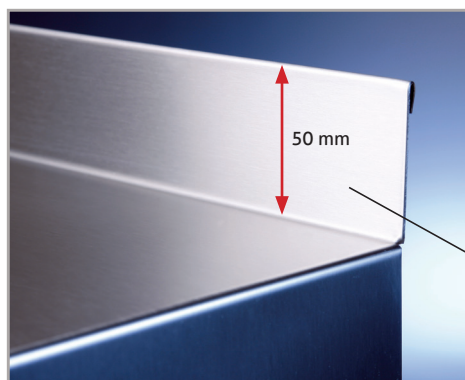


Bei unseren Spültischen und Spülcentern können Sie aus verschiedenen Unterbauten wählen - offen mit hinterer Verstrebung, offen mit fest eingeschweißtem Zwischenboden oder geschlossen mit Flügeltür.
From our sinks and sink centers you can choose from various substructures - open with bracing at the rear, open with fix welded undershelf or closed with hinged door.

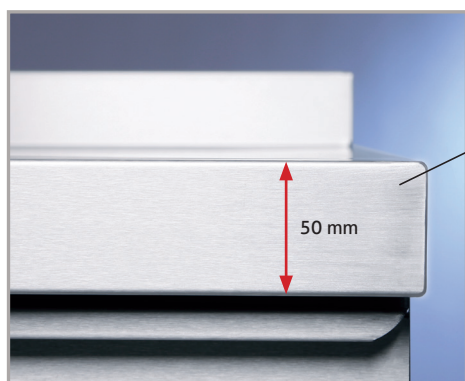
Alle Edelstahlmöbel sind unterbaufähig.
All of the inox furniture is built under.

INFOBOX

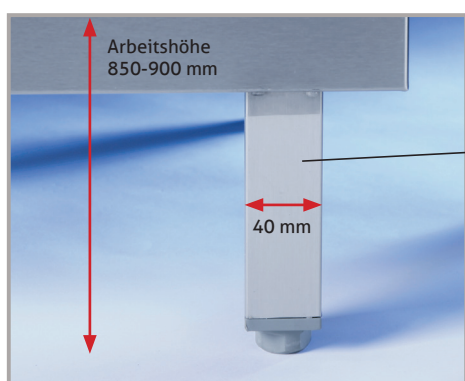
Für alle Edelstahlmöbel gilt: Die Arbeitshöhe ist über die Fußstück-Verstellung von 850-900 mm variabel einstellbar. Entscheiden Sie selbst!



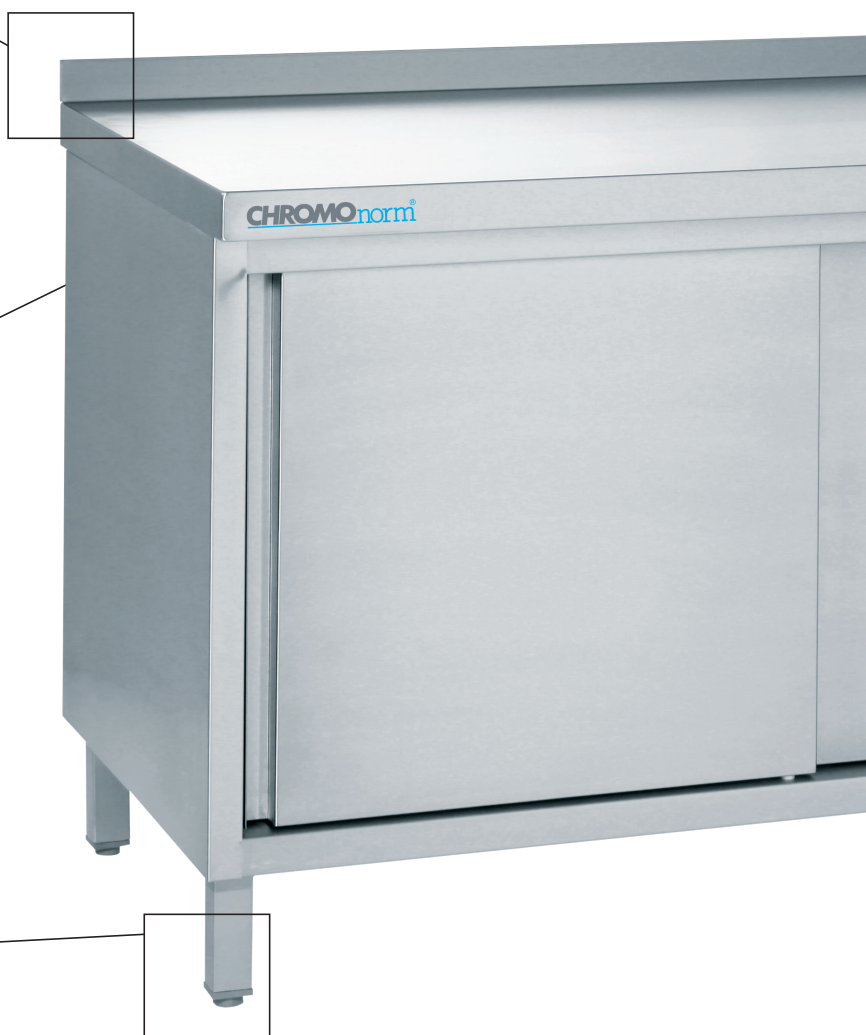
Arbeitsplatten-Aufkantung hinten 50 mm mit Umschlag

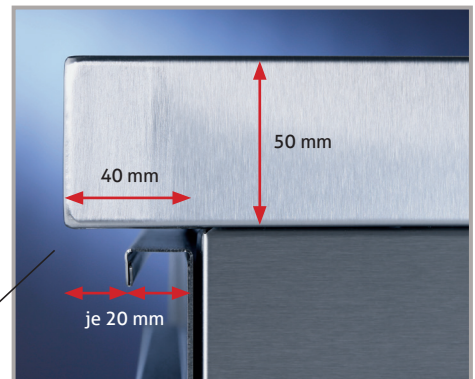


Arbeitsplatte aus CNS 18/10 1.4301, matt geschliffen, die Ecknähte sind durchgehend verschweißt und verschliffen.

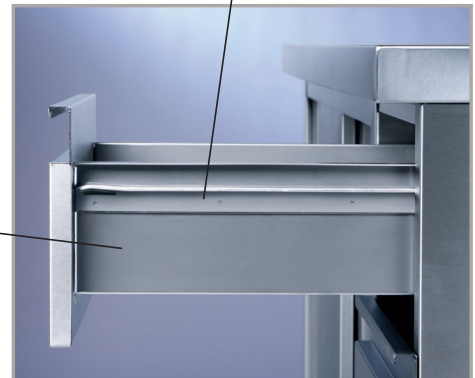


Quadratfüße aus CNS 18/10 1.4301, 40 x 40 mm, verstellbar.





Schubladenblende mit bedienerfreundlicher Griffleiste. Überstände/Abmessungen gemäß DIN.



Schubladenkorpus als Kastenschublade mit Auszügen aus rostfreiem Edelstahl zum Einhängen von GN-Behältern. Tragkraft der Schublade gleichmäßig verteilt 40 kg. Die Schubladen sind gegen Herausziehen gesichert, jedoch zur Reinigung entnehmbar.



Die Schublade ist innen schraubenfrei. Dadurch bessere Reinigung möglich.

TISCHPLATTE
TIEFE 600 MM
WORKTOP
DEPTH 600 MM



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).



Tiefe / Depth 600 mm				
	Tischplatte hinten aufgekantet (C) / Worktop with upstand at the rear (C)		Tischplatte allseits abgekantet (A) / Worktop without upstand at the rear (A)	
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
400	TP0604C0000	205,-	TP0604A0000	280,-
500	TP0605C0000	215,-	TP0605A0000	290,-
600	TP0606C0000	230,-	TP0606A0000	315,-
700	TP0607C0000	240,-	TP0607A0000	325,-
800	TP0608C0000	260,-	TP0608A0000	340,-
900	TP0609C0000	270,-	TP0609A0000	350,-
1000	TP0610C0000	285,-	TP0610A0000	370,-
1100	TP0611C0000	315,-	TP0611A0000	390,-
1200	TP0612C0000	330,-	TP0612A0000	405,-
1300	TP0613C0000	345,-	TP0613A0000	415,-
1400	TP0614C0000	355,-	TP0614A0000	440,-
1500	TP0615C0000	375,-	TP0615A0000	450,-
1600	TP0616C0000	390,-	TP0616A0000	465,-
1700	TP0617C0000	405,-	TP0617A0000	480,-
1800	TP0618C0000	415,-	TP0618A0000	495,-
1900	TP0619C0000	440,-	TP0619A0000	515,-
2000	TP0620C0000	450,-	TP0620A0000	525,-
2100	TP0621C0000	520,-	TP0621A0000	605,-
2200	TP0622C0000	595,-	TP0622A0000	665,-
2300	TP0623C0000	610,-	TP0623A0000	680,-
2400	TP0624C0000	620,-	TP0624A0000	695,-

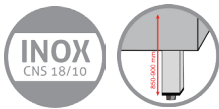
ARBEITSTISCH, OFFEN
TIEFE 600 MM
WORKTABLE, OPEN
DEPTH 600 MM

CHROMOnorm®



SP

= Sofort-Programm



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Offen ausgeführt aus CNS 18/10, mit hinterer und seitlichen Verstrebungen, 150 mm über dem Fußboden.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

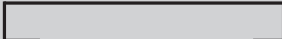
FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Open design made of stainless steel 304, with bracing at the rear and sides, 150 mm above floor level.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

Tiefe / Depth 600 mm				
	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)	
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1000	TO0610C0000 	525,-	TO0610A0000	610,-
1200	TO0612C0000 	600,-	TO0612A0000	670,-
1400	TO0614C0000 	655,-	TO0614A0000	735,-
1600	TO0616C0000 	705,-	TO0616A0000	780,-
1800	TO0618C0000 	740,-	TO0618A0000	825,-
2000	TO0620C0000 	780,-	TO0620A0000	860,-

MEHRPREIS / EXTRA COST

Unterbauschublade (GN 2/3) mit Auszügen aus Edelstahl /
Single drawer (GN 2/3) with runners made of stainless steel

600476

240,-

ARBEITSTISCH MIT ZWISCHENBODEN

TIEFE 600 MM

WORKTABLE WITH UNDERSHELF

DEPTH 600 MM



SP = Sofort-Programm



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Offen ausgeführt aus CNS 18/10, mit hinterer und seitlichen Verstrebungen, 150 mm über dem Fußboden.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Open design made of stainless steel 304, with bracing at the rear and sides, 150 mm above floor level.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

Tiefe / Depth 600 mm			Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)			
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
400	TZ0604C0000	425,-	TZ0604A0000	505,-	TZ0604U0000	300,-
500	TZ0605C0000	455,-	TZ0605A0000	530,-	TZ0605U0000	330,-
600	TZ0606C0000	480,-	TZ0606A0000	565,-	TZ0606U0000	345,-
700	TZ0607C0000	515,-	TZ0607A0000	595,-	TZ0607U0000	370,-
800	TZ0608C0000	540,-	TZ0608A0000	620,-	TZ0608U0000	390,-
900	TZ0609C0000	570,-	TZ0609A0000	650,-	TZ0609U0000	405,-
1000	TZ0610C0000 SP	605,-	TZ0610A0000	675,-	TZ0610U0000	435,-
1100	TZ0611C0000	640,-	TZ0611A0000	715,-	TZ0611U0000	450,-
1200	TZ0612C0000 SP	675,-	TZ0612A0000	755,-	TZ0612U0000	470,-
1300	TZ0613C0000	710,-	TZ0613A0000	785,-	TZ0613U0000	500,-
1400	TZ0614C0000 SP	740,-	TZ0614A0000	825,-	TZ0614U0000	530,-
1500	TZ0615C0000	775,-	TZ0615A0000	850,-	TZ0615U0000	555,-
1600	TZ0616C0000 SP	800,-	TZ0616A0000	875,-	TZ0616U0000	565,-
1700	TZ0617C0000	825,-	TZ0617A0000	900,-	TZ0617U0000	575,-
1800	TZ0618C0000 SP	845,-	TZ0618A0000	920,-	TZ0618U0000	600,-
1900	TZ0619C0000	865,-	TZ0619A0000	945,-	TZ0619U0000	605,-
2000	TZ0620C0000 SP	885,-	TZ0620A0000	965,-	TZ0620U0000	615,-

MEHRPREISE / EXTRA COST

Unterbauschublade (GN 2/3) Nutzhöhe 100 mm mit Auszügen aus Edelstahl /

Single drawer (GN 2/3) useable height 100 mm with runners made of stainless steel

600476

240,-

Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /

Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700320

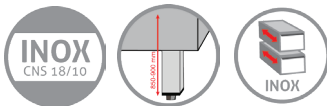
245,-

ARBEITSTISCH MIT SCHUBLADENBLOCK TIEFE 600 MM WORKTABLE WITH DRAWER UNIT DEPTH 600 MM

CHROMOnorm®



SP = Sofort-Programm



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Offen ausgeführt aus CNS 18/10, mit einem fest eingeschweißten Boden. Links oder rechts ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 100 mm.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

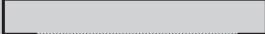
FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Open design made of stainless steel 304, with fixed welded undershelf. Left or right side with one drawer unit, containing 3 box-type drawers (GN 2/3), with integral handle strip, stainless steel runners, usable height of 100 mm each

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

Tiefe / Depth 600 mm					Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)			
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
800	TZ0608CS3L0	1.530,-	TZ0608AS3L0	1.625,-	TZ0608US3L0	1.385,-
1000	TZ0610CS3L0	1.595,-	TZ0610AS3L0	1.675,-	TZ0610US3L0	1.420,-
1200	TZ0612CS3L0	1.645,-	TZ0612AS3L0	1.725,-	TZ0612US3L0	1.455,-
1400	TZ0614CS3L0 	1.695,-	TZ0614AS3L0	1.790,-	TZ0614US3L0	1.495,-
1600	TZ0616CS3L0	1.760,-	TZ0616AS3L0	1.840,-	TZ0616US3L0	1.520,-
1800	TZ0618CS3L0	1.810,-	TZ0618AS3L0	1.890,-	TZ0618US3L0	1.560,-
2000	TZ0620CS3L0 	1.875,-	TZ0620AS3L0	1.955,-	TZ0620US3L0	1.595,-
2200	TZ0622CS3L0	2.255,-	TZ0622AS3L0	2.330,-	TZ0622US3L0	1.900,-
2400	TZ0624CS3L0	2.380,-	TZ0624AS3L0	2.460,-	TZ0624US3L0	2.015,-

MEHRPREISE / EXTRA COST

Unterbauschublade (GN 2/3) Nutzhöhe 100 mm mit Auszügen aus Edelstahl /

Single drawer (GN 2/3) useable height 100 mm with runners made of stainless steel

600476

240,-

Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /

Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700320

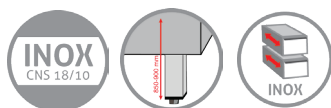
245,-

ARBEITSTISCH MIT SCHUBLADENBLÖCKEN

TIEFE 600 MM

WORKTABLE WITH DRAWER UNITS

DEPTH 600 MM



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Offen ausgeführt aus CNS 18/10, mit einem fest eingeschweißten Boden. Links oder rechts ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 100 mm.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

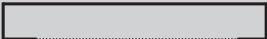
FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Open design made of stainless steel 304, with fixed welded undershelf. Left or right side with one drawer unit, containing 3 box-type drawers (GN 2/3), with integral handle strip, stainless steel runners, usable height of 100 mm each.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

Tiefe / Depth 600 mm					Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)			
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1200	TZ0612CS3B0	2.180,-	TZ0612AS3B0	2.255,-	TZ0612US3B0	1.975,-
1400	TZ0614CS3B0	2.265,-	TZ0614AS3B0	2.345,-	TZ0614US3B0	2.050,-
1600	TZ0616CS3B0	2.360,-	TZ0616AS3B0	2.430,-	TZ0616US3B0	2.130,-
1800	TZ0618CS3B0	2.445,-	TZ0618AS3B0	2.530,-	TZ0618US3B0	2.205,-
2000	TZ0620CS3B0	2.530,-	TZ0620AS3B0	2.625,-	TZ0620US3B0	2.265,-
2200	TZ0622CS3B0	2.950,-	TZ0622AS3B0	3.040,-	TZ0622US3B0	2.600,-
2400	TZ0624CS3B0	3.050,-	TZ0624AS3B0	3.130,-	TZ0624US3B0	2.670,-

MEHRPREIS / EXTRA COST

Unterbauschublade (GN 2/3) Nutzhöhe 100 mm mit Auszügen aus Edelstahl /
Single drawer (GN 2/3) useable height 100 mm with runners made of stainless steel

600476

240,-

ARBEITSSCHRANK OFFEN

TIEFE 600 MM

CUPBOARD OPEN

DEPTH 600 MM

CHROMO^{norm}



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, 3-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbaren Zwischenfach und einem festeingeschweißten Boden.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

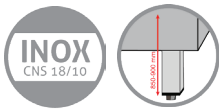
FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

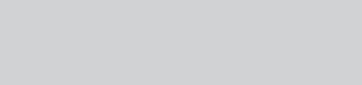
WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, three-sided closed, with one height-adjustable interior shelf and a fixed welded base.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.



Tiefe / Depth 600 mm						
	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)	Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)	Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)			
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
400	SG0604C0000	820,-	SG0604A0000	890,-	SG0604U0000	695,-
500	SG0605C0000	845,-	SG0605A0000	920,-	SG0605U0000	710,-
600	SG0606C0000	865,-	SG0606A0000	950,-	SG0606U0000	730,-
700	SG0607C0000	885,-	SG0607A0000	970,-	SG0607U0000	740,-
800	SG0608C0000	910,-	SG0608A0000	990,-	SG0608U0000	765,-
900	SG0609C0000	935,-	SG0609A0000	1.015,-	SG0609U0000	770,-
1000	SG0610C0000	945,-	SG0610A0000	1.025,-	SG0610U0000	775,-
1100	SG0611C0000	990,-	SG0611A0000	1.070,-	SG0611U0000	805,-
1200	SG0612C0000	1.030,-	SG0612A0000	1.110,-	SG0612U0000	835,-
1300	SG0613C0000	1.075,-	SG0613A0000	1.150,-	SG0613U0000	865,-
1400	SG0614C0000	1.165,-	SG0614A0000	1.240,-	SG0614U0000	950,-
1500	SG0615C0000	1.200,-	SG0615A0000	1.280,-	SG0615U0000	975,-
1600	SG0616C0000	1.255,-	SG0616A0000	1.330,-	SG0616U0000	1.020,-
1700	SG0617C0000	1.290,-	SG0617A0000	1.370,-	SG0617U0000	1.055,-
1800	SG0618C0000	1.405,-	SG0618A0000	1.480,-	SG0618U0000	1.150,-
1900	SG0619C0000	1.445,-	SG0619A0000	1.520,-	SG0619U0000	1.180,-
2000	SG0620C0000	1.470,-	SG0620A0000	1.560,-	SG0620U0000	1.200,-

MEHRPREIS / EXTRA COST

Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700322

315,-

ARBEITSSCHRANK MIT FLÜGELTÜR

TIEFE 600 MM

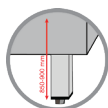
CUPBOARD WITH HINGED DOOR

DEPTH 600 MM



SP

= Sofort-Programm



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbaren Zwischenfach, frontseits doppelwandige schallgedämmte Flügeltür/en und einem fest eingeschweißten Boden.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, four-sided closed, with one height-adjustable interior shelf, double-walled sound-absorbing hinged door(s) at the front, and a fixed welded base..

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

Tiefe / Depth 600 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
400	SF0604C0000 SP	885,-	SF0604A0000	970,-	SF0604U0000	775,-
500	SF0605C0000	960,-	SF0605A0000	1.030,-	SF0605U0000	825,-
600	SF0606C0000 SP	1.020,-	SF0606A0000	1.090,-	SF0606U0000	885,-
700	SF0607C0000	1.085,-	SF0607A0000	1.170,-	SF0607U0000	940,-
800	SF0608C0000 SP	1.150,-	SF0608A0000	1.230,-	SF0608U0000	1.005,-
900	SF0609C0000	1.225,-	SF0609A0000	1.295,-	SF0609U0000	1.060,-
1000	SF0610C0000 SP	1.290,-	SF0610A0000	1.370,-	SF0610U0000	1.115,-

MEHRPREIS / EXTRA COST

Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700322

315,-

ARBEITSSCHRANK MIT SCHIEBETÜREN

TIEFE 600 MM

CUPBOARD WITH SLIDING DOORS

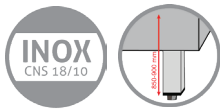
DEPTH 600 MM

CHROMOnorm®



SP

= Sofort-Programm



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbaren Zwischenfach, frontseits doppelwandige schallgedämmte Schiebetüren und einem fest eingeschweißten Boden.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, four-sided closed, with one height-adjustable interior shelf, double-walled sound-absorbing sliding doors at the front, and a fixed welded base..

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

Tiefe / Depth 600 mm			Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)			
	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)	Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)				
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1000	SS0610C0000 	1.105,-	SS0610A0000	1.185,-	SS0610U0000	935,-
1100	SS0611C0000	1.140,-	SS0611A0000	1.220,-	SS0611U0000	960,-
1200	SS0612C0000 	1.175,-	SS0612A0000	1.255,-	SS0612U0000	975,-
1300	SS0613C0000	1.200,-	SS0613A0000	1.280,-	SS0613U0000	1.005,-
1400	SS0614C0000 	1.235,-	SS0614A0000	1.315,-	SS0614U0000	1.020,-
1500	SS0615C0000	1.315,-	SS0615A0000	1.395,-	SS0615U0000	1.090,-
1600	SS0616C0000 	1.395,-	SS0616A0000	1.480,-	SS0616U0000	1.170,-
1700	SS0617C0000	1.430,-	SS0617A0000	1.505,-	SS0617U0000	1.190,-
1800	SS0618C0000 	1.470,-	SS0618A0000	1.545,-	SS0618U0000	1.220,-
1900	SS0619C0000	1.520,-	SS0619A0000	1.595,-	SS0619U0000	1.255,-
2000	SS0620C0000 	1.560,-	SS0620A0000	1.635,-	SS0620U0000	1.290,-

MEHRPREIS / EXTRA COST

Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700322

315,-

ARBEITSSCHRANK MIT SCHUBLADENBLOCK

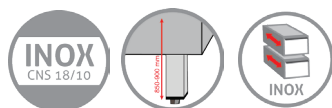
TIEFE 600 MM

CUPBOARD WITH DRAWER UNIT

DEPTH 600 MM



(Schubladenblock auf links möglich)
(Drawer unit on the left if desired possible.)



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, 3-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbaren Zwischenfach und einem festeingeschweißten Boden. Links oder rechts ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 100 mm.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

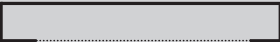
FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, three-sided closed, with one height-adjustable interior shelf and a fixed welded base. Left or right side with one drawer unit containing 3 box-type drawers (GN 2/3), with integral handle strip, stainless steel runners, usable height 100 mm each.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

Tiefe / Depth 600 mm					Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)			
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
800	SG0608CS3R0	1.760,-	SG0608AS3R0	1.840,-	SG0608US3R0	1.525,-
1000	SG0610CS3R0	1.765,-	SG0610AS3R0	1.850,-	SG0610US3R0	1.555,-
1200	SG0612CS3R0	1.840,-	SG0612AS3R0	1.925,-	SG0612US3R0	1.605,-
1400	SG0614CS3R0	1.910,-	SG0614AS3R0	1.990,-	SG0614US3R0	1.655,-
1600	SG0616CS3R0	2.005,-	SG0616AS3R0	2.080,-	SG0616US3R0	1.715,-
1800	SG0618CS3R0	2.140,-	SG0618AS3R0	2.215,-	SG0618US3R0	1.845,-
2000	SG0620CS3R0	2.205,-	SG0620AS3R0	2.275,-	SG0620US3R0	1.890,-
2200	SG0622CS3R0	2.750,-	SG0622AS3R0	2.825,-	SG0622US3R0	2.340,-
2400	SG0624CS3R0	2.825,-	SG0624AS3R0	2.905,-	SG0624US3R0	2.385,-

MEHRPREIS / EXTRA COST

Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700322

315,-

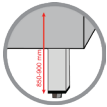
ARBEITSSCHRANK MIT SCHUBLADENBLÖCKEN

TIEFE 600 MM

CUPBOARD WITH DRAWER UNITS

DEPTH 600 MM

CHROMOnorm®



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, 3-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbaren Zwischenfach und einem festeingeschweißten Boden. Links und rechts je ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 100 mm.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

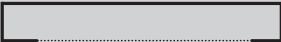
FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, three-sided closed, with one height-adjustable interior shelf and a fixed welded base. Left and right each with one drawer unit containing 3 box-type drawers (GN 2/3), with integral handle strip, stainless steel runners, usable height 100 mm each.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

Tiefe / Depth 600 mm					Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)			
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1200	SG0612CS3B0	2.530,-	SG0612AS3B0	2.625,-	SG0612US3B0	2.345,-
1400	SG0614CS3B0	2.670,-	SG0614AS3B0	2.750,-	SG0614US3B0	2.460,-
1600	SG0616CS3B0	2.815,-	SG0616AS3B0	2.885,-	SG0616US3B0	2.575,-
1800	SG0618CS3B0	2.935,-	SG0618AS3B0	3.020,-	SG0618US3B0	2.700,-
2000	SG0620CS3B0	3.080,-	SG0620AS3B0	3.155,-	SG0620US3B0	2.815,-
2200	SG0622CS3B0	3.570,-	SG0622AS3B0	3.660,-	SG0622US3B0	3.230,-
2400	SG0624CS3B0	3.670,-	SG0624AS3B0	3.750,-	SG0624US3B0	3.290,-

ARBEITSSCHRANK MIT SCHUBLADENBLOCK

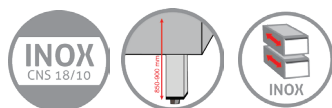
TIEFE 600 MM

CUPBOARD WITH DRAWER UNIT

DEPTH 600 MM



(Schubladenblock auf links möglich)
(Drawer unit on the left if desired possible.)



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbaren Zwischenfach, frontseits doppelwandige schallgedämmte Flügeltür/en und einem fest eingeschweißten Boden. Links oder rechts ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 100 mm.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, four-sided closed, with one height-adjustable interior shelf, double-walled sound-absorbing hinged door(s) at the front, and a fixed welded base. Left or right side with one drawer unit containing 3 box-type drawers (GN 2/3), with integral handle strip, stainless steel runners, usable height 100 mm each.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

Tiefe / Depth 600 mm					Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)			
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
800	SF0608CS3R0	1.890,-	SF0608AS3R0	1.965,-	SF0608US3R0	1.735,-
1000	SF0610CS3R0	1.910,-	SF0610AS3R0	1.990,-	SF0610US3R0	1.735,-
1200	SF0612CS3R0	2.115,-	SF0612AS3R0	2.195,-	SF0612US3R0	1.925,-
1400	SF0614CS3R0	2.205,-	SF0614AS3R0	2.275,-	SF0614US3R0	1.990,-
1600	SF0616CS3R0	2.295,-	SF0616AS3R0	2.370,-	SF0616US3R0	2.065,-

MEHRPREIS / EXTRA COST

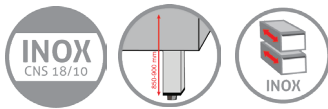
Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700322

315,-

ARBEITSSCHRANK MIT SCHUBLADENBLÖCKEN TIEFE 600 MM CUPBOARD WITH DRAWER UNITS DEPTH 600 MM

CHROMOnorm®



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbaren Zwischenfach, frontseits doppelwandige schallgedämmte Flügeltür/en und einem fest eingeschweißten Boden. Links und rechts je ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 100 mm.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

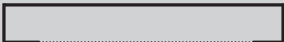
FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, four-sided closed, with one height-adjustable interior shelf, double-walled sound-absorbing hinged door(s) at the front, and a fixed welded base. Left and right each with one drawer unit containing 3 box-type drawers (GN 2/3), with integral handle strip, stainless steel runners, usable height 100 mm each.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

Tiefe / Depth 600 mm					Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)			
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1200	SF0612CS3B0	2.735,-	SF0612AS3B0	2.555,-	SF0612US3B0	2.530,-
1400	SF0614CS3B0	2.835,-	SF0614AS3B0	2.915,-	SF0614US3B0	2.625,-
1600	SF0616CS3B0	3.080,-	SF0616AS3B0	3.155,-	SF0616US3B0	2.835,-
1800	SF0618CS3B0	3.140,-	SF0618AS3B0	3.220,-	SF0618US3B0	2.885,-
2000	SF0620CS3B0	3.340,-	SF0620AS3B0	3.425,-	SF0620US3B0	3.065,-
2200	SF0622CS3B0	3.785,-	SF0622AS3B0	3.865,-	SF0622US3B0	3.435,-
2400	SF0624CS3B0	3.980,-	SF0624AS3B0	4.055,-	SF0624US3B0	3.610,-

ARBEITSSCHRANK MIT SCHUBLADENBLOCK

TIEFE 600 MM

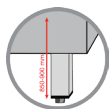
CUPBOARD WITH DRAWER UNIT

DEPTH 600 MM



(Schubladenblock auf rechts möglich)
(Drawer unit on the right if desired possible.)

SP = Sofort-Programm



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbaren Zwischenfach, frontseits doppelwandige schalldämmte Schiebetüren und einem fest eingeschweißten Boden. Links oder rechts ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 100 mm.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, four-sided closed, with one height-adjustable interior shelf, double-walled sound-absorbing sliding doors at the front, and a fixed welded base. Left or right side with one drawer unit containing 3 box-type drawers (GN 2/3), with integral handle strip, stainless steel runners, usable height 100 mm each.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

Tiefe / Depth 600 mm	 Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		 Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		 Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1400	SS0614CS3L0 SP	2.180,-	SS0614AS3L0	2.255,-	SS0614US3L0	1.965,-
1600	SS0616CS3L0 SP	2.305,-	SS0616AS3L0	2.380,-	SS0616US3L0	2.065,-
1800	SS0618CS3L0 SP	2.380,-	SS0618AS3L0	2.460,-	SS0618US3L0	2.130,-
2000	SS0620CS3L0 SP	2.460,-	SS0620AS3L0	2.530,-	SS0620US3L0	2.195,-
2200	SS0622CS3L0	2.875,-	SS0622AS3L0	2.965,-	SS0622US3L0	2.530,-
2400	SS0624CS3L0	2.980,-	SS0624AS3L0	3.050,-	SS0624US3L0	2.610,-

MEHRPREIS / EXTRA COST

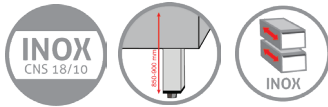
Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700322

315,-

ARBEITSSCHRANK MIT SCHUBLADENBLÖCKEN
TIEFE 600 MM
CUPBOARD WITH DRAWER UNITS
DEPTH 600 MM

CHROMOnorm®



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbaren Zwischenfach, frontseits doppelwandige schallgedämmte Schiebetüren und einem fest eingeschweißten Boden. Links und rechts je ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 100 mm.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, four-sided closed, with one height-adjustable interior shelf, double-walled sound-absorbing sliding doors at the front, and a fixed welded base. Left and right each with one drawer unit containing 3 box-type drawers (GN 2/3), with integral handle strip, stainless steel runners, usable height 100 mm each.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

Tiefe / Depth 600 mm					Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)			
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1800	SS0618CS3B0	3.020,-	SS0618AS3B0	3.100,-	SS0618US3B0	2.775,-
2000	SS0620CS3B0	3.090,-	SS0620AS3B0	3.165,-	SS0620US3B0	2.825,-
2200	SS0622CS3B0	3.640,-	SS0622AS3B0	3.710,-	SS0622US3B0	3.280,-
2400	SS0624CS3B0	3.775,-	SS0624AS3B0	3.850,-	SS0624US3B0	3.405,-

SCHUBLADENBLOCK MIT 3 SCHUBLADEN

TIEFE 600 MM

DRAWER UNITS WITH 3 DRAWERS

DEPTH 600 MM



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 100 mm.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, four-sided closed, with box-type drawers (GN 2/3), with integral handle strip, stainless steel runners, usable height 100 mm each.

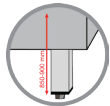
WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

(Länge 400 mm mit 3 Kastenschubladen)
(Length 400 mm with 3 box-type drawer)

SP

= Sofort-Programm



Tiefe / Depth 600 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
400	S30604C0000 SP	1.220,-	S30604A0000	1.290,-	S30604U0000	1.085,-

SCHUBLADENBLOCK MIT 4 SCHUBLADEN

TIEFE 600 MM

DRAWER UNITS WITH 4 DRAWERS

DEPTH 600 MM

CHROMOnorm®



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 100 mm.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

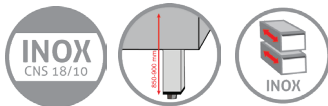
SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, four-sided closed, with box-type drawers (GN 2/3), with integral handle strip, stainless steel runners, usable height 100 mm each.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

(Länge 400 mm mit 4 Kastenschubladen)
(Length 400 mm with 4 box-type drawer)

SP = Sofort-Programm



Tiefe / Depth 600 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.
	400	S40604C0000	1.405,-	S40604A0000	1.480,-	S40604U0000
						1.280,-

AUSGUSS-HANDWASCH-KOMBINATION

TIEFE 600 MM

COMBINED SINK / HAND BASIN

DEPTH 600 MM



SP

= Sofort-Programm



OBERE ABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10 mit Aufkantung 40 mm hinten mit Umschlag, mit 3-seitig verkleidetem tiefgezogenem Handwasch-Becken 440 × 285 × 130 mm, Ablaufprägung 1 1/2", Stopfen, Lochbohrung (vorn rechts) für die im Lieferumfang enthaltene Einhebel-Mischbatterie 1/2".

UNTERE ABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10 mit 3-seitig verkleidetem tiefgezogenem Ausguss-Becken 400 × 400 × 200 mm, umlaufender Wulstrand, Auslaufprägung 1 1/2", Standrohr 1 1/2", Auflagerost.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

FÜSSE: 360 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

LIEFERUMFANG: 2-Griff-Mischbatterie 1/2" und 1 Ablaufverbindung für beide Becken.

UPPER COVER: 50 mm made of stainless steel 304 with 40 mm upstand at the rear, with 3-sided clad deep-drawn handwash basin 440 × 285 × 130 mm, 1 1/2" drainage, plug, and drilled hole (front right) for the included single-lever mixer tap 1/2".

LOWER COVER: 50 mm made of stainless steel 304 with 3-sided clad deep-drawn drain basin 400 × 400 × 200 mm, surrounding flange, 1 1/2" outlet, 1 1/2" standpipe, and support grate.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 360 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

DELIVERY: Includes 1 two-handle mixer tap 1/2" and 1 drainage connection for both basins.

Tiefe / Depth 600 mm				
Länge / Length mm	Höhe / Height mm	Ausführung / Type	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
500	850	Stand- / Wandausführung / On legs / Wall-mounted	AK0605C0000 SP	810,-

MEHRPREIS / EXTRA COST

Montagesatz für Erhöhung um 50 mm für 4 Füße / Installation kit for elevation of 50 mm for 4 feet	701559	125,-
---	--------	-------

STANDAUSGUSS
TIEFE 500 MM
SINK
DEPTH 500 MM

CHROMOnorm®



AUSGUSSABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10 mit Aufkantung 50 mm hinten mit Umschlag, umlaufendem Wulstrand und 1 nahtlos eingeschweißtes Becken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inklusive 1 Standrohr 2" mit Ventilsitz als Zubehör.

ARBEITSHÖHE: 700–750 mm, variabel einstellbar.

Füße: höhenverstellbar –10/+60 mm.

LIEFERUMFANG: Lieferung erfolgt ohne Lochbohrungen, Ablaufverbindung und Mischbatterie.

SINKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, with 50 mm upstand at the rear, raised rounded edges, and one seamless welded basin with three-sided sink cover, including one 2" standpipe with valve as equipment.

HEIGHT: 700–750 mm, variably adjustable.

FEET: height-adjustable –10/+60 mm.

DELIVERY: without drill holes, drainage, or mixer tap. Mixer tap available at extra cost.



Tiefe / Depth 500 mm		Ausgussabdeckung mit Unterbau / Sinktop with substructure		Ausgussabdeckung ohne Unterbau und Beckenverkleidung / Sinktop without substructure and sink cover	
Länge / Length mm	Beckengröße / Basin size mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
500	330 x 330 x 170	ST0505C1000	605,-	SA0505C1000	255,-

MEHRPREIS / EXTRA COST

Einloch-Mischbatterie 1/2" Hochdruck / One hole mixer tap 1/2" high pressure

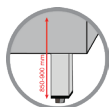
180006

135,-

SPÜLTISCH MIT 1 BECKEN TIEFE 600 MM SINK WITH 1 BASIN DEPTH 600 MM



SP = Sofort-Programm



SPÜLENABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10 mit Aufkantung 50 mm hinten mit Umschlag, tiefgezogener gerillter Abtropffläche, umlaufendem Wulstrand und 1 nahtlos eingeschweißtes Becken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inklusive 1 Standrohr 2" mit Ventilsitz als Zubehör.

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, wahlweise:

TO: Offen mit hinterer Verstrebung, 150 mm über Fußboden.

TZ: Offen mit fest eingeschweißtem Zwischenboden, 150 mm über Fußboden.

SF: 4-seitig geschlossen, Rückwandausschnitt leicht entfernbar, Front mit doppelwandigen Flügeltüren und fest eingeschweißtem Boden.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

LIEFERUMFANG: Lieferung erfolgt ohne Lochbohrungen, Ablaufverbindung und Mischbatterie. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich.

SINKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, with 50 mm upstand at the rear, deep-drawn grooved drainboard, raised rounded edges, and one seamless welded basin with three-sided sink cover, including one 2" standpipe with valve as equipment.

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, optional:

TO: Open with bracing at the rear, 150 mm above floor.

TZ: Open with fixed welded undershelf, 150 mm above floor.

SF: Four-sided closed, back wall cutout easily removable, front with double-walled hinged doors, and a fixed welded base.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

DELIVERY: Without drill holes, drainage, or mixer tap. Mixer tap available at extra cost.

Tiefe / Depth 600 mm				Spülenabdeckung mit Unterbau / Sinktop with substructure		Spülenabdeckung ohne Unterbau und Beckenverkleidung / Sinktop without substructure and sink cover	
Länge / Length mm	Beckengröße / Basin size mm	Becken / links left	Basin rechts right	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1200	500 x 400 x 250	☒		ST0612C1LTO	1.195,-	SA0612C1L00	555,-
1200	500 x 400 x 250		☒	ST0612C1RTO	1.195,-	SA0612C1R00	555,-
1200	500 x 400 x 250	☒		ST0612C1LTZ SP	1.005,-	SA0612C1L00	555,-
1200	500 x 400 x 250		☒	ST0612C1RTZ SP	1.005,-	SA0612C1R00	555,-
1200	500 x 400 x 250	☒		ST0612C1LSF	1.705,-	SA0612C1L00	555,-
1200	500 x 400 x 250		☒	ST0612C1RSF	1.705,-	SA0612C1R00	555,-

MEHRPREIS / EXTRA COST

Einloch-Mischbatterie 1/2" Hochdruck / One hole mixer tap 1/2" high pressure	180006	135,-
--	--------	-------

SPÜLTISCH MIT 2 BECKEN
TIEFE 600 MM
SINK WITH 2 BASINS
DEPTH 600 MM

CHROMOnorm®



SP = Sofort-Programm



SPÜLENABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10 mit Aufkantung 50 mm hinten mit Umschlag, tiefgezogener gerillter Abtropffläche, umlaufendem Wulstrand und 2 nahtlos eingeschweißten Becken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inklusive 1 Standrohr 2" mit Ventilsitz als Zubehör.

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, wahlweise:

TO: Offen mit hinterer Verstrebung, 150 mm über Fußboden.

TZ: Offen mit fest eingeschweißtem Zwischenboden, 150 mm über Fußboden.

SF: 4-seitig geschlossen, Rückwandausschnitt leicht entfernbar, Front mit doppelwandigen Flügeltüren und fest eingeschweißtem Boden.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

LIEFERUMFANG: Lieferung erfolgt ohne Lochbohrungen, Ablaufverbindung und Mischbatterie. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich.

SINKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, with 50 mm upstand at the rear, deep-drawn grooved drainboard, raised rounded edges, and two seamless welded basin with three-sided sink cover, including one 2" standpipe with valve as equipment.

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, optional:

TO: Open with bracing at the rear, 150 mm above floor.

TZ: Open with fixed welded undershelf, 150 mm above floor.

SF: Four-sided closed, back wall cutout easily removable, front with double-walled hinged doors, and a fixed welded base.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

DELIVERY: Without drill holes, drainage, or mixer tap. Mixer tap available at extra cost.

Tiefe / Depth 600 mm				Spülenabdeckung mit Unterbau / Sinktop with substructure		Spülenabdeckung ohne Unterbau und Beckenverkleidung / Sinktop without substructure and sink cover	
Länge / Length mm	Beckengröße / Basin size mm	Becken / links left	Basin rechts right	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1500	400 x 400 x 250	☒		ST0615C2LTO	1.505,-	SA0615C2L00	715,-
1500	400 x 400 x 250		☒	ST0615C2RTO	1.505,-	SA0615C2R00	715,-
1800	500 x 400 x 250	☒		ST0618C2LTO	1.655,-	SA0618C2L00	850,-
1800	500 x 400 x 250		☒	ST0618C2RTO	1.655,-	SA0618C2R00	850,-
1500	400 x 400 x 250	☒		ST0615C2LTZ SP	1.220,-	SA0615C2L00	715,-
1500	400 x 400 x 250		☒	ST0615C2RTZ SP	1.220,-	SA0615C2R00	715,-
1800	500 x 400 x 250	☒		ST0618C2LTZ	1.800,-	SA0618C2L00	850,-
1800	500 x 400 x 250		☒	ST0618C2RTZ	1.800,-	SA0618C2R00	850,-
1500	400 x 400 x 250	☒		ST0615C2LSF SP	2.180,-	SA0615C2L00	715,-
1500	400 x 400 x 250		☒	ST0615C2RSF SP	2.180,-	SA0615C2R00	715,-
1800	500 x 400 x 250	☒		ST0618C2LSF	2.410,-	SA0618C2L00	850,-
1800	500 x 400 x 250		☒	ST0618C2RSF	2.410,-	SA0618C2R00	850,-

MEHRPREIS / EXTRA COST

Einloch-Mischbatterie 1/2" Hochdruck / One hole mixer tap 1/2" high pressure

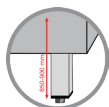
180006

135,-

SPÜLCENTER MIT 1 BECKEN TIEFE 600 MM SINK CENTER WITH 1 BASIN DEPTH 600 MM



SP = Sofort-Programm



SPÜLENABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10 mit 600 mm Überstand, Aufkantung 50 mm hinten mit Umschlag, tiefgezogener gerillter Abtropffläche, umlaufendem Wulstrand und 1 nahtlos eingeschweißtes Becken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inklusive 1 Standrohr 2" mit Ventilsitz als Zubehör.

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, wahlweise:

TO: Offen mit hinterer Verstrebung, 150 mm über Fußboden.

TZ: Offen mit fest eingeschweißtem Zwischenboden, 150 mm über Fußboden.

SF: 4-seitig geschlossen, Rückwandausschnitt leicht entfernbar, Front mit doppelwandigen Flügeltüren und fest eingeschweißtem Boden.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

LIEFERUMFANG: Lieferung erfolgt ohne Lochbohrungen, Ablaufverbindung und Mischbatterie. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich.

SINKTOP: 50 mm made of stainless steel 304 with 600 mm overhang, 50 mm upstand at the rear, deep-drawn grooved drainboard, raised rounded edges, and one seamless welded basin with three-sided sink cover, including one 2" standpipe with valve as equipment.

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, optional:

TO: Open with bracing at the rear, 150 mm above floor.

TZ: Open with fixed welded undershelf, 150 mm above floor.

SF: Four-sided closed, back wall cutout easily removable, front with double-walled hinged doors, and a fixed welded base.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

DELIVERY: Without drill holes, drainage, or mixer tap. Mixer tap available at extra cost.

Tiefe / Depth 600 mm				Spülenabdeckung mit Unterbau / Sinktop with substructure		Spülenabdeckung ohne Unterbau und Beckenverkleidung / Sinktop without substructure and sink cover	
Länge / Length mm	Beckengröße / Basin size mm	Becken / links left	Basin rechts right	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1200	500 x 400 x 250	☒		STC612C1LTO	1.215,-	SA0612C1L00	555,-
1200	500 x 400 x 250		☒	STC612C1RTO	1.215,-	SA0612C1R00	555,-
1200	500 x 400 x 250	☒		STC612C1LTZ SP	950,-	SA0612C1L00	555,-
1200	500 x 400 x 250		☒	STC612C1RTZ SP	950,-	SA0612C1R00	555,-
1200	500 x 400 x 250	☒		STC612C1LSF	1.825,-	SA0612C1L00	555,-
1200	500 x 400 x 250		☒	STC612C1RSF	1.825,-	SA0612C1R00	555,-

MEHRPREIS / EXTRA COST

Einloch-Mischbatterie 1/2" Hochdruck / One hole mixer tap 1/2" high pressure

180006

135,-

SPÜLCENTER MIT 2 BECKEN TIEFE 600 MM SINK CENTER WITH 2 BASINS DEPTH 600 MM



SP = Sofort-Programm



CHROMOnorm®

SPÜLENABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10 mit 600 mm Überstand, Aufkantung 50 mm hinten mit Umschlag, tiefgezogener gerillter Abtropffläche, umlaufendem Wulstrand und 2 nahtlos eingeschweißte Becken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inklusive 1 Standrohr 2" mit Ventil Sitz als Zubehör.

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, wahlweise:

TO: Offen mit hinterer Verstrebung, 150 mm über Fußboden.

TZ: Offen mit fest eingeschweißtem Zwischenboden, 150 mm über Fußboden.

SF: 4-seitig geschlossen, Rückwandausschnitt leicht entfernbar, Front mit doppelwandigen Flügeltüren und fest eingeschweißtem Boden.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

LIEFERUMFANG: Lieferung erfolgt ohne Lochbohrungen, Ablaufverbindung und Mischbatterie. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich.

SINKTOP: 50 mm made of stainless steel 304 with 600 mm overhang, 50 mm upstand at the rear, deep-drawn grooved drainboard, raised rounded edges, and two seamless welded basin with three-sided sink cover, including one 2" standpipe with valve as equipment.

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, optional:

TO: Open with bracing at the rear, 150 mm above floor.

TZ: Open with fixed welded undershelf, 150 mm above floor.

SF: Four-sided closed, back wall cutout easily removable, front with double-walled hinged doors, and a fixed welded base.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

DELIVERY: Without drill holes, drainage, or mixer tap. Mixer tap available at extra cost.

Tiefe / Depth 600 mm				Spülenabdeckung mit Unterbau / Sinktop with substructure		Spülenabdeckung ohne Unterbau und Beckenverkleidung / Sinktop without substructure and sink cover	
Länge / Length mm	Beckengröße / Basin size mm	Becken / links left	Basin rechts right	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1500	400 x 400 x 250	☒		STC615C2LTO	1.420,-	SA0615C2L00	715,-
1500	400 x 400 x 250		☒	STC615C2RTO	1.420,-	SA0615C2R00	715,-
1800	500 x 400 x 250	☒		STC618C2LTO	1.595,-	SA0618C2L00	850,-
1800	500 x 400 x 250		☒	STC618C2RTO	1.595,-	SA0618C2R00	850,-
1500	400 x 400 x 250	☒		STC615C2LTZ SP	1.130,-	SA0615C2L00	715,-
1500	400 x 400 x 250		☒	STC615C2RTZ SP	1.130,-	SA0615C2R00	715,-
1800	500 x 400 x 250	☒		STC618C2LTZ	1.675,-	SA0618C2L00	850,-
1800	500 x 400 x 250		☒	STC618C2RTZ	1.675,-	SA0618C2R00	850,-
1500	400 x 400 x 250	☒		STC615C2LSF	1.975,-	SA0615C2L00	715,-
1500	400 x 400 x 250		☒	STC615C2RSF	1.975,-	SA0615C2R00	715,-
1800	500 x 400 x 250	☒		STC618C2LSF	2.275,-	SA0618C2L00	850,-
1800	500 x 400 x 250		☒	STC618C2RSF	2.275,-	SA0618C2R00	850,-

MEHRPREIS / EXTRA COST

Einloch-Mischbatterie 1/2" Hochdruck / One hole mixer tap 1/2" high pressure

180006

135,-

TISCHPLATTE **TIEFE 700 MM** **WORKTOP** **DEPTH 700 MM**



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).



		
Tiefe / Depth 700 mm	Tischplatte hinten aufgekantet (C) / Worktop with upstand at the rear (C)	Tischplatte allseits abgekantet (A) / Worktop without upstand at the rear (A)

Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
400	TP0704C0000	220,-	TP0704A0000	295,-
500	TP0705C0000	235,-	TP0705A0000	315,-
600	TP0706C0000	245,-	TP0706A0000	330,-
700	TP0707C0000	265,-	TP0707A0000	345,-
800	TP0708C0000	280,-	TP0708A0000	360,-
900	TP0709C0000	295,-	TP0709A0000	380,-
1000	TP0710C0000	320,-	TP0710A0000	395,-
1100	TP0711C0000	340,-	TP0711A0000	415,-
1200	TP0712C0000	355,-	TP0712A0000	435,-
1300	TP0713C0000	375,-	TP0713A0000	450,-
1400	TP0714C0000	390,-	TP0714A0000	460,-
1500	TP0715C0000	405,-	TP0715A0000	480,-
1600	TP0716C0000	425,-	TP0716A0000	500,-
1700	TP0717C0000	440,-	TP0717A0000	520,-
1800	TP0718C0000	455,-	TP0718A0000	530,-
1900	TP0719C0000	465,-	TP0719A0000	555,-
2000	TP0720C0000	490,-	TP0720A0000	570,-
2100	TP0721C0000	565,-	TP0721A0000	650,-
2200	TP0722C0000	640,-	TP0722A0000	725,-
2300	TP0723C0000	660,-	TP0723A0000	735,-
2400	TP0724C0000	670,-	TP0724A0000	750,-

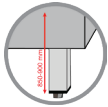
ARBEITSTISCH OFFEN
TIEFE 700 MM
WORKTABLE OPEN
DEPTH 700 MM

CHROMOnorm®



SP

= Sofort-Programm



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Offen ausgeführt aus CNS 18/10, mit hinterer und seitlichen Verstrebungen, 150 mm über dem Fußboden.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Open design made of stainless steel 304, with fixed welded undershelf, 150 mm above floor.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

	Tiefe / Depth 700 mm		Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	
1000	T00710C0000 	560,-	T00710A0000	630,-	
1200	T00712C0000 	625,-	T00712A0000	710,-	
1400	T00714C0000 	670,-	T00714A0000	750,-	
1600	T00716C0000 	725,-	T00716A0000	800,-	
1800	T00718C0000 	775,-	T00718A0000	855,-	
2000	T00720C0000 	830,-	T00720A0000	905,-	

MEHRPREIS / EXTRA COST

Unterbauschublade (GN 1/1) Nutzhöhe 100 mm mit Auszügen aus Edelstahl /
 Single drawer (GN 1/1) useable height 100 mm with runners made of stainless steel

600477

275,-

ARBEITSTISCH MIT ZWISCHENBODEN TIEFE 700 MM WORKTABLE WITH UNDERSHELF DEPTH 700 MM



SP = Sofort-Programm



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Offen ausgeführt aus CNS 18/10, mit fest eingeschweißtem Zwischenboden, 150 mm über dem Fußboden.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Open design made of stainless steel 304, with fixed welded undershelf, 150 mm above floor.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

Tiefe / Depth 700 mm					Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)			
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
400	TZ0704C0000	445,-	TZ0704A0000	520,-	TZ0704U0000	315,-
500	TZ0705C0000	470,-	TZ0705A0000	555,-	TZ0705U0000	340,-
600	TZ0706C0000	505,-	TZ0706A0000	580,-	TZ0706U0000	355,-
700	TZ0707C0000	540,-	TZ0707A0000	615,-	TZ0707U0000	380,-
800	TZ0708C0000	570,-	TZ0708A0000	650,-	TZ0708U0000	400,-
900	TZ0709C0000	605,-	TZ0709A0000	675,-	TZ0709U0000	425,-
1000	TZ0710C0000 SP	630,-	TZ0710A0000	710,-	TZ0710U0000	445,-
1100	TZ0711C0000	675,-	TZ0711A0000	755,-	TZ0711U0000	465,-
1200	TZ0712C0000 SP	715,-	TZ0712A0000	800,-	TZ0712U0000	505,-
1300	TZ0713C0000	740,-	TZ0713A0000	820,-	TZ0713U0000	520,-
1400	TZ0714C0000 SP	765,-	TZ0714A0000	835,-	TZ0714U0000	530,-
1500	TZ0715C0000	790,-	TZ0715A0000	865,-	TZ0715U0000	550,-
1600	TZ0716C0000 SP	825,-	TZ0716A0000	900,-	TZ0716U0000	565,-
1700	TZ0717C0000	850,-	TZ0717A0000	935,-	TZ0717U0000	595,-
1800	TZ0718C0000 SP	880,-	TZ0718A0000	960,-	TZ0718U0000	610,-
1900	TZ0719C0000	910,-	TZ0719A0000	990,-	TZ0719U0000	625,-
2000	TZ0720C0000 SP	940,-	TZ0720A0000	1.020,-	TZ0720U0000	650,-

MEHRPREISE / EXTRA COST

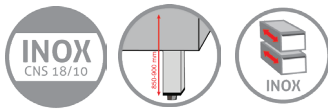
Unterbauschublade (GN 1/1) Nutzhöhe 100 mm mit Auszügen aus Edelstahl / Single drawer (GN 1/1) useable height 100 mm with runners made of stainless steel	600477	275,-
Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700320	245,-

ARBEITSTISCH MIT SCHUBLADENBLOCK TIEFE 700 MM WORKTABLE WITH DRAWER UNIT DEPTH 700 MM

CHROMOnorm®



SP = Sofort-Programm



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Offen ausgeführt aus CNS 18/10, mit einem fest eingeschweißten Boden. Links oder rechts ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 100 mm.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Open design made of stainless steel 304, with fixed welded undershelf. Left or right side with one drawer unit, containing 3 box-type drawers (GN 2/3), with integral handle strip, stainless steel runners, usable height of 100 mm each

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

Tiefe / Depth 700 mm					Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)			
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
800	TZ0708CS3L0	1.575,-	TZ0708AS3L0	1.645,-	TZ0708US3L0	1.395,-
1000	TZ0710CS3L0 	1.635,-	TZ0710AS3L0	1.705,-	TZ0710US3L0	1.445,-
1200	TZ0712CS3L0 	1.695,-	TZ0712AS3L0	1.770,-	TZ0712US3L0	1.480,-
1400	TZ0714CS3L0 	1.760,-	TZ0714AS3L0	1.840,-	TZ0714US3L0	1.530,-
1600	TZ0716CS3L0 	1.825,-	TZ0716AS3L0	1.900,-	TZ0716US3L0	1.575,-
1800	TZ0718CS3L0 	1.890,-	TZ0718AS3L0	1.965,-	TZ0718US3L0	1.610,-
2000	TZ0720CS3L0 	1.955,-	TZ0720AS3L0	2.025,-	TZ0720US3L0	1.645,-
2200	TZ0722CS3L0	2.345,-	TZ0722AS3L0	2.420,-	TZ0722US3L0	1.955,-
2400	TZ0724CS3L0	2.410,-	TZ0724AS3L0	2.480,-	TZ0724US3L0	2.005,-

MEHRPREISE / EXTRA COST

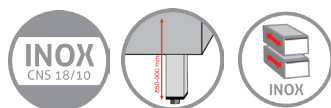
Unterbauschublade (GN 1/1) Nutzhöhe 100 mm mit Auszügen aus Edelstahl / Single drawer (GN 1/1) useable height 100 mm with runners made of stainless steel	600477	275,-
Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700320	245,-

ARBEITSTISCH MIT SCHUBLADENBLÖCKEN

TIEFE 700 MM

WORKTABLE WITH DRAWER UNITS

DEPTH 700 MM



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Offen ausgeführt aus CNS 18/10, mit einem fest eingeschweißten Boden. Links und rechts je ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 100 mm.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

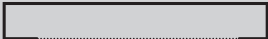
FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Open design made of stainless steel 304, with fixed welded base. Left and right each with one drawer unit containing 3 box-type drawers (GN 2/3), with integral handle strip, stainless steel runners, usable height of 100 mm each.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

Tiefe / Depth 700 mm					Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)			
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1200	TZ0712CS3B0	2.230,-	TZ0712AS3B0	2.315,-	TZ0712US3B0	2.025,-
1400	TZ0714CS3B0	2.330,-	TZ0714AS3B0	2.410,-	TZ0714US3B0	2.100,-
1600	TZ0716CS3B0	2.430,-	TZ0716AS3B0	2.510,-	TZ0716US3B0	2.180,-
1800	TZ0718CS3B0	2.530,-	TZ0718AS3B0	2.610,-	TZ0718US3B0	2.255,-
2000	TZ0720CS3B0	2.625,-	TZ0720AS3B0	2.700,-	TZ0720US3B0	2.330,-
2200	TZ0722CS3B0	3.050,-	TZ0722AS3B0	3.135,-	TZ0722US3B0	2.660,-
2400	TZ0724CS3B0	3.140,-	TZ0724AS3B0	3.230,-	TZ0724US3B0	2.755,-

MEHRPREISE / EXTRA COST

Unterbauschublade (GN 1/1) Nutzhöhe 100 mm mit Auszügen aus Edelstahl /
Single drawer (GN 1/1) useable height 100 mm with runners made of stainless steel

600477

275,-

ARBEITSSCHRANK OFFEN
TIEFE 700 MM
CUPBOARD OPEN
DEPTH 700 MM

CHROMOnorm®



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, 3-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbaren Zwischenfach und einem festeingeschweißten Boden.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

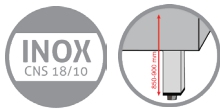
FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, three-sided closed, with one height-adjustable interior shelf and a fixed welded base.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.



Tiefe / Depth 700 mm					Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)			
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
400	SG0704C0000	860,-	SG0704A0000	940,-	SG0704U0000	730,-
500	SG0705C0000	910,-	SG0705A0000	990,-	SG0705U0000	775,-
600	SG0706C0000	920,-	SG0706A0000	1.010,-	SG0706U0000	780,-
700	SG0707C0000	970,-	SG0707A0000	1.055,-	SG0707U0000	810,-
800	SG0708C0000	980,-	SG0708A0000	1.060,-	SG0708U0000	810,-
900	SG0709C0000	1.015,-	SG0709A0000	1.085,-	SG0709U0000	830,-
1000	SG0710C0000	1.020,-	SG0710A0000	1.105,-	SG0710U0000	830,-
1100	SG0711C0000	1.080,-	SG0711A0000	1.165,-	SG0711U0000	880,-
1200	SG0712C0000	1.140,-	SG0712A0000	1.220,-	SG0712U0000	920,-
1300	SG0713C0000	1.190,-	SG0713A0000	1.260,-	SG0713U0000	975,-
1400	SG0714C0000	1.215,-	SG0714A0000	1.290,-	SG0714U0000	980,-
1500	SG0715C0000	1.260,-	SG0715A0000	1.355,-	SG0715U0000	1.030,-
1600	SG0716C0000	1.305,-	SG0716A0000	1.395,-	SG0716U0000	1.055,-
1700	SG0717C0000	1.370,-	SG0717A0000	1.445,-	SG0717U0000	1.105,-
1800	SG0718C0000	1.445,-	SG0718A0000	1.520,-	SG0718U0000	1.175,-
1900	SG0719C0000	1.505,-	SG0719A0000	1.585,-	SG0719U0000	1.225,-
2000	SG0720C0000	1.520,-	SG0720A0000	1.610,-	SG0720U0000	1.230,-

MEHRPREIS / EXTRA COST

Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
 Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700322

315,-

ARBEITSSCHRANK MIT FLÜGELTÜR

TIEFE 700 MM

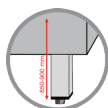
CUPBOARD WITH HINGED DOOR

DEPTH 700 MM



SP

= Sofort-Programm



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbaren Zwischenfach, frontseits doppelwandige schallgedämmte Flügeltür/en und einem fest eingeschweißten Boden.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

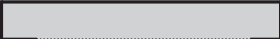
FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, four-sided closed, with one height-adjustable interior shelf, double-walled sound-absorbing hinged door(s) at the front, and a fixed welded base..

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

Tiefe / Depth 700 mm					Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)			
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
400	SF0704C0000 	935,-	SF0704A0000	1.010,-	SF0704U0000	800,-
500	SF0705C0000	1.005,-	SF0705A0000	1.080,-	SF0705U0000	860,-
600	SF0706C0000 	1.070,-	SF0706A0000	1.150,-	SF0706U0000	920,-
700	SF0707C0000	1.140,-	SF0707A0000	1.220,-	SF0707U0000	990,-
800	SF0708C0000 	1.220,-	SF0708A0000	1.290,-	SF0708U0000	1.045,-
900	SF0709C0000	1.290,-	SF0709A0000	1.370,-	SF0709U0000	1.110,-
1000	SF0710C0000 	1.355,-	SF0710A0000	1.445,-	SF0710U0000	1.170,-

MEHRPREIS / EXTRA COST

Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700322

315,-

ARBEITSSCHRANK MIT SCHIEBETÜREN

TIEFE 700 MM

CUPBOARD WITH SLIDING DOORS

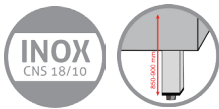
DEPTH 700 MM

CHROMOnorm®



SP

= Sofort-Programm



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbaren Zwischenfach, frontseits doppelwandige schallgedämmte Schiebetüren und einem fest eingeschweißten Boden.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, four-sided closed, with one height-adjustable interior shelf, double-walled sound-absorbing sliding doors at the front, and a fixed welded base..

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

Tiefe / Depth 700 mm					Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)			
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1000	SS0710C0000 	1.170,-	SS0710A0000	1.240,-	SS0710U0000	975,-
1100	SS0711C0000	1.195,-	SS0711A0000	1.280,-	SS0711U0000	995,-
1200	SS0712C0000 	1.235,-	SS0712A0000	1.315,-	SS0712U0000	1.025,-
1300	SS0713C0000	1.270,-	SS0713A0000	1.345,-	SS0713U0000	1.055,-
1400	SS0714C0000 	1.305,-	SS0714A0000	1.385,-	SS0714U0000	1.075,-
1500	SS0715C0000	1.395,-	SS0715A0000	1.470,-	SS0715U0000	1.150,-
1600	SS0716C0000 	1.480,-	SS0716A0000	1.560,-	SS0716U0000	1.230,-
1700	SS0717C0000	1.520,-	SS0717A0000	1.610,-	SS0717U0000	1.255,-
1800	SS0718C0000 	1.560,-	SS0718A0000	1.645,-	SS0718U0000	1.290,-
1900	SS0719C0000	1.615,-	SS0719A0000	1.685,-	SS0719U0000	1.330,-
2000	SS0720C0000 	1.655,-	SS0720A0000	1.735,-	SS0720U0000	1.370,-

MEHRPREIS / EXTRA COST

Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700322

315,-

ARBEITSSCHRANK MIT SCHUBLADENBLOCK

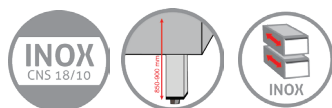
TIEFE 700 MM

CUPBOARD WITH DRAWER UNIT

DEPTH 700 MM



(Schubladenblock auf links möglich)
(Drawer unit on the left if desired possible.)



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, 3-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbaren Zwischenfach und einem festeingeschweißten Boden. Links oder rechts ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 100 mm.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

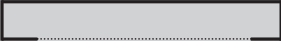
FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, three-sided closed, with one height-adjustable interior shelf and a fixed welded base. Left or right side with one drawer unit containing 3 box-type drawers (GN 2/3), with integral handle strip, stainless steel runners, usable height 100 mm each.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

Tiefe / Depth 700 mm					Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)			
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
800	SG0708CS3R0	1.760,-	SG0708AS3R0	1.840,-	SG0708US3R0	1.595,-
1000	SG0710CS3R0	1.890,-	SG0710AS3R0	1.965,-	SG0710US3R0	1.695,-
1200	SG0712CS3R0	1.925,-	SG0712AS3R0	2.005,-	SG0712US3R0	1.705,-
1400	SG0714CS3R0	2.005,-	SG0714AS3R0	2.090,-	SG0714US3R0	1.770,-
1600	SG0716CS3R0	2.115,-	SG0716AS3R0	2.195,-	SG0716US3R0	1.860,-
1800	SG0718CS3R0	2.205,-	SG0718AS3R0	2.275,-	SG0718US3R0	1.925,-
2000	SG0720CS3R0	2.275,-	SG0720AS3R0	2.360,-	SG0720US3R0	1.990,-
2200	SG0722CS3R0	2.800,-	SG0722AS3R0	2.875,-	SG0722US3R0	2.410,-
2400	SG0724CS3R0	2.875,-	SG0724AS3R0	2.965,-	SG0724US3R0	2.480,-

MEHRPREIS / EXTRA COST

Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700322

315,-

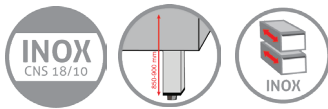
ARBEITSSCHRANK MIT SCHUBLADENBLÖCKEN

TIEFE 700 MM

CUPBOARD WITH DRAWER UNITS

DEPTH 700 MM

CHROMOnorm®



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, 3-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbaren Zwischenfach und einem festeingeschweißten Boden. Links und rechts je ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 100 mm.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

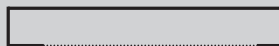
FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, three-sided closed, with one height-adjustable interior shelf and a fixed welded base. Left and right each with one drawer unit containing 3 box-type drawers (GN 2/3), with integral handle strip, stainless steel runners, usable height 100 mm each.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

Tiefe / Depth 700 mm					Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)			
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1200	SG0712CS3B0	2.600,-	SG0712AS3B0	2.685,-	SG0712US3B0	2.400,-
1400	SG0714CS3B0	2.750,-	SG0714AS3B0	2.825,-	SG0714US3B0	2.510,-
1600	SG0716CS3B0	2.885,-	SG0716AS3B0	2.965,-	SG0716US3B0	2.635,-
1800	SG0718CS3B0	3.040,-	SG0718AS3B0	3.115,-	SG0718US3B0	2.760,-
2000	SG0720CS3B0	3.175,-	SG0720AS3B0	3.255,-	SG0720US3B0	2.885,-
2200	SG0722CS3B0	3.650,-	SG0722AS3B0	3.725,-	SG0722US3B0	3.270,-
2400	SG0724CS3B0	3.785,-	SG0724AS3B0	3.875,-	SG0724US3B0	3.395,-

ARBEITSSCHRANK MIT SCHUBLADENBLOCK

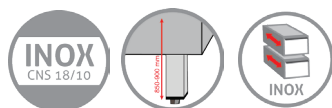
TIEFE 700 MM

CUPBOARD WITH DRAWER UNIT

DEPTH 700 MM



(Schubladenblock auf links möglich)
(Drawer unit on the left if desired possible.)



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbaren Zwischenfach, frontseits doppelwandige schallgedämmte Flügeltür/en und einem fest eingeschweißten Boden. Links oder rechts ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 100 mm.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, four-sided closed, with one height-adjustable interior shelf, double-walled sound-absorbing hinged door(s) at the front, and a fixed welded base. Left or right side with one drawer unit containing 3 box-type drawers (GN 2/3), with integral handle strip, stainless steel runners, usable height 100 mm each.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

Tiefe / Depth 700 mm					Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)			
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
800	SF0708CS3R0	1.890,-	SF0708AS3R0	1.975,-	SF0708US3R0	1.725,-
1000	SF0710CS3R0	2.015,-	SF0710AS3R0	2.090,-	SF0710US3R0	1.825,-
1200	SF0712CS3R0	2.205,-	SF0712AS3R0	2.275,-	SF0712US3R0	1.990,-
1400	SF0714CS3R0	2.295,-	SF0714AS3R0	2.370,-	SF0714US3R0	2.065,-
1600	SF0716CS3R0	2.410,-	SF0716AS3R0	2.480,-	SF0716US3R0	2.155,-

MEHRPREIS / EXTRA COST

Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700322

315,-

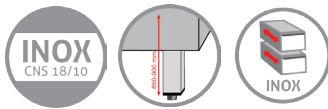
ARBEITSSCHRANK MIT SCHUBLADENBLÖCKEN

TIEFE 700 MM

CUPBOARD WITH DRAWER UNITS

DEPTH 700 MM

CHROMOnorm®



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbaren Zwischenfach, frontseits doppelwandige schallgedämmte Flügeltür/en und einem fest eingeschweißten Boden. Links und rechts je ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 100 mm.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

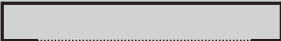
FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, four-sided closed, with one height-adjustable interior shelf, double-walled sound-absorbing hinged door(s) at the front, and a fixed welded base. Left and right each with one drawer unit containing 3 box-type drawers (GN 2/3), with integral handle strip, stainless steel runners, usable height 100 mm each.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

Tiefe / Depth 700 mm					Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)			
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1200	SF0712CS3B0	2.785,-	SF0712AS3B0	2.875,-	SF0712US3B0	2.585,-
1400	SF0714CS3B0	2.915,-	SF0714AS3B0	2.990,-	SF0714US3B0	2.685,-
1600	SF0716CS3B0	3.155,-	SF0716AS3B0	3.230,-	SF0716US3B0	2.905,-
1800	SF0718CS3B0	3.230,-	SF0718AS3B0	3.305,-	SF0718US3B0	2.950,-
2000	SF0720CS3B0	3.380,-	SF0720AS3B0	3.475,-	SF0720US3B0	3.090,-
2200	SF0722CS3B0	3.900,-	SF0722AS3B0	3.980,-	SF0722US3B0	3.525,-
2400	SF0724CS3B0	4.115,-	SF0724AS3B0	4.190,-	SF0724US3B0	3.710,-

ARBEITSSCHRANK MIT SCHUBLADENBLOCK

TIEFE 700 MM

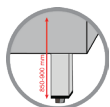
CUPBOARD WITH DRAWER UNIT

DEPTH 700 MM



(Schubladenblock auf rechts möglich)
(Drawer unit on the right if desired possible.)

SP = Sofort-Programm



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbaren Zwischenfach, frontseits doppelwandige schalldämmte Schiebetüren und einem fest eingeschweißten Boden. Links oder rechts ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 100 mm.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

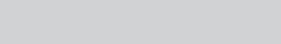
FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, four-sided closed, with one height-adjustable interior shelf, double-walled sound-absorbing sliding doors at the front, and a fixed welded base. Left or right side with one drawer unit containing 3 box-type drawers (GN 2/3), with integral handle strip, stainless steel runners, usable height 100 mm each.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

Tiefe / Depth 700 mm						
	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1400	SS0714CS3L0 SP	2.315,-	SS0714AS3L0	2.410,-	SS0714US3L0	2.090,-
1600	SS0716CS3L0 SP	2.410,-	SS0716AS3L0	2.480,-	SS0716US3L0	2.155,-
1800	SS0718CS3L0 SP	2.510,-	SS0718AS3L0	2.585,-	SS0718US3L0	2.230,-
2000	SS0720CS3L0 SP	2.585,-	SS0720AS3L0	2.670,-	SS0720US3L0	2.295,-
2200	SS0722CS3L0	3.000,-	SS0722AS3L0	3.090,-	SS0722US3L0	2.625,-
2400	SS0724CS3L0	3.100,-	SS0724AS3L0	3.175,-	SS0724US3L0	2.700,-

MEHRPREIS / EXTRA COST

Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700322

315,-

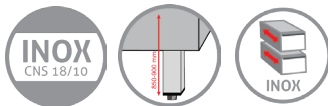
ARBEITSSCHRANK MIT SCHUBLADENBLÖCKEN

TIEFE 700 MM

CUPBOARD WITH DRAWER UNITS

DEPTH 700 MM

CHROMOnorm®



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbaren Zwischenfach, frontseits doppelwandige schalldämmte Schiebetüren und einem fest eingeschweißten Boden. Links und rechts je ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 100 mm.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

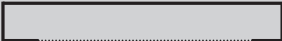
FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, four-sided closed, with one height-adjustable interior shelf, double-walled sound-absorbing sliding doors at the front, and a fixed welded base. Left and right each with one drawer unit containing 3 box-type drawers (GN 2/3), with integral handle strip, stainless steel runners, usable height 100 mm each.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

Tiefe / Depth 700 mm					Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)			
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1800	SS0718CS3B0	3.115,-	SS0718AS3B0	3.195,-	SS0718US3B0	2.835,-
2000	SS0720CS3B0	3.270,-	SS0720AS3B0	3.340,-	SS0720US3B0	2.980,-
2200	SS0722CS3B0	3.750,-	SS0722AS3B0	3.825,-	SS0722US3B0	3.355,-
2400	SS0724CS3B0	3.900,-	SS0724AS3B0	3.980,-	SS0724US3B0	3.495,-

SCHUBLADENBLOCK MIT 3 SCHUBLADEN

TIEFE 700 MM

DRAWER UNITS WITH 3 DRAWERS

DEPTH 700 MM



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 100 mm.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, four-sided closed, with box-type drawers (GN 2/3), with integral handle strip, stainless steel runners, usable height 100 mm each.

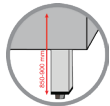
WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

(Länge 400 mm mit 3 Kastenschubladen)
(Length 400 mm with 3 box-type drawer)

SP

= Sofort-Programm



Tiefe / Depth 700 mm					Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)			
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
400	S30704C0000 	1.305,-	S30704A0000	1.385,-	S30704U0000	1.170,-

SCHUBLADENBLOCK MIT 4 SCHUBLADEN

TIEFE 700 MM

DRAWER UNITS WITH 4 DRAWERS

DEPTH 700 MM

CHROMOnorm®



TISCHPLATTE: 50 mm aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 100 mm.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

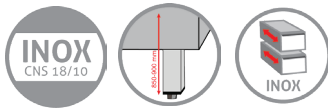
WORKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, sound-absorbing lined and reinforced with surrounding profile. With 50 mm upstand at the rear (C) or all sides bent down (A).

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, four-sided closed, with box-type drawers (GN 2/3), with integral handle strip, stainless steel runners, usable height 100 mm each.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

(Länge 400 mm mit 4 Kastenschubladen)
(Length 400 mm with 4 box-type drawer)



Tiefe / Depth 700 mm					Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)			
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
400	S40704C0000	1.430,-	S40704A0000	1.505,-	S40704U0000	1.305,-

AUSGUSS-HANDWASCH-KOMBINATION

TIEFE 700 MM

COMBINED SINK / HAND BASIN

DEPTH 700 MM



SP

= Sofort-Programm



OBERE ABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10 mit Aufkantung 40 mm hinten mit Umschlag, mit 3-seitig verkleidetem tiefgezogenem Handwasch-Becken 440 × 285 × 130 mm, Ablaufprägung 1 1/2", Stopfen, Lochbohrung (vorn rechts) für die im Lieferumfang enthaltene Einhebel-Mischbatterie 1/2".

UNTERE ABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10 mit 3-seitig verkleidetem tiefgezogenem Ausguss-Becken 400 × 400 × 200 mm, umlaufender Wulstrand, Auslaufprägung 1 1/2", Standrohr 1 1/2", Auflagerost.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

FÜSSE: 360 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

LIEFERUMFANG: 2-Griff-Mischbatterie 1/2" und 1 Ablaufverbindung für beide Becken.

UPPER COVER: 50 mm made of stainless steel 304 with 40 mm upstand at the rear, with 3-sided clad deep-drawn handwash basin 440 × 285 × 130 mm, 1 1/2" drainage, plug, and drilled hole (front right) for the included single-lever mixer tap 1/2".

LOWER COVER: 50 mm made of stainless steel 304 with 3-sided clad deep-drawn drain basin 400 × 400 × 200 mm, surrounding flange, 1 1/2" outlet, 1 1/2" standpipe, and support grate.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 360 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

DELIVERY: Includes 1 two-handle mixer tap 1/2" and 1 drainage connection for both basins.

Tiefe / Depth
700 mm

Länge / Length mm	Höhe / Height mm	Ausführung / Type	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
500	850	Stand- / Wandausführung / On legs / Wall-mounted	AK0605C0000 SP	810,-

MEHRPREIS / EXTRA COST

Montagesatz für Erhöhung um 50 mm für 4 Füße / Installation kit for elevation of 50 mm for 4 feet	701559	125,-
---	--------	-------

STAND AUSGUSS
TIEFE 700 MM
SINK
DEPTH 700 MM

CHROMOnorm®



AUSGUSSABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10 mit Aufkantung 50 mm hinten mit Umschlag, umlaufendem Wulstrand und 1 nahtlos eingeschweißtes Becken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inklusive 1 Standrohr 2" mit Ventilsitz als Zubehör.

ARBEITSHÖHE: 700–750 mm, variabel einstellbar.

Füße: höhenverstellbar –10/+60 mm.

LIEFERUMFANG: Lieferung erfolgt ohne Lochbohrungen, Ablaufverbindung und Mischbatterie.

SINKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, with 50 mm upstand at the rear, raised rounded edges, and one seamless welded basin with three-sided sink cover, including one 2" standpipe with valve as equipment.

HEIGHT: 700–750 mm, variably adjustable.

FEET: height-adjustable –10/+60 mm.

DELIVERY: without drill holes, drainage, or mixer tap. Mixer tap available at extra cost.



Tiefe / Depth 700 mm		Ausgussabdeckung mit Unterbau / Sinktop with substructure		Ausgussabdeckung ohne Unterbau und Beckenverkleidung / Sinktop without substructure and sink cover	
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.
650	500 x 500 x 250	ST0706C1000	1.115,-	SA0706C1000	570,-

MEHRPREISE / EXTRA COST

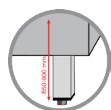
Einloch-Mischbatterie 1/2" Hochdruck / One hole mixer tap 1/2" high pressure	180006	135,-
Zweiloch-Mischbatterie 3/4" Hochdruck / Two hole mixer tap 3/4" high pressure	180008	435,-

SPÜLTISCH MIT 1 BECKEN TIEFE 700 MM SINK WITH 1 BASIN DEPTH 700 MM



SP

= Sofort-Programm



SPÜLENABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10 mit Aufkantung 50 mm hinten mit Umschlag, tiefgezogener gerillter Abtropffläche, umlaufendem Wulstrand und 1 nahtlos eingeschweißtes Becken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inklusive 1 Standrohr 2" mit Ventilsitz als Zubehör.

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, wahlweise:

TO: Offen mit hinterer Verstrebung, 150 mm über Fußboden.

TZ: Offen mit fest eingeschweißtem Zwischenboden, 150 mm über Fußboden.

SF: 4-seitig geschlossen, Rückwandausschnitt leicht entfernbar, Front mit doppelwandigen Flügeltüren und fest eingeschweißtem Boden.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

LIEFERUMFANG: Lieferung erfolgt ohne Lochbohrungen, Ablaufverbindung und Mischbatterie. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich.

SINKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, with 50 mm upstand at the rear, deep-drawn grooved drainboard, raised rounded edges, and one seamless welded basin with three-sided sink cover, including one 2" standpipe with valve as equipment.

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, optional:

TO: Open with bracing at the rear, 150 mm above floor.

TZ: Open with fixed welded undershelf, 150 mm above floor.

SF: Four-sided closed, back wall cutout easily removable, front with double-walled hinged doors, and a fixed welded base.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

DELIVERY: Without drill holes, drainage, or mixer tap. Mixer tap available at extra cost.

Tiefe / Depth 700 mm		Spülenabdeckung mit Unterbau / Sinktop with substructure			Spülenabdeckung ohne Unterbau und Beckenverkleidung / Sinktop without substructure and sink cover		
Länge / Length mm	Beckengröße / Basin size mm	Becken / links left	Basin rechts right	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1200	500 x 500 x 250	☒		ST0712C1LTO	1.235,-	SA0712C1L00	580,-
1200	500 x 500 x 250		☒	ST0712C1RTO	1.235,-	SA0712C1R00	580,-
1400	500 x 500 x 250	☒		ST0714C1LTO	1.355,-	SA0714C1L00	655,-
1400	500 x 500 x 250		☒	ST0714C1RTO	1.355,-	SA0714C1R00	655,-
1200	500 x 500 x 250	☒		ST0712C1LTZ	1.070,-	SA0712C1L00	580,-
1200	500 x 500 x 250		☒	ST0712C1RTZ	1.070,-	SA0712C1R00	580,-
1400	500 x 500 x 250	☒		ST0714C1LTZ	1.470,-	SA0714C1L00	655,-
1400	500 x 500 x 250		☒	ST0714C1RTZ	1.470,-	SA0714C1R00	655,-
1200	500 x 500 x 250	☒		ST0712C1LSF	1.825,-	SA0712C1L00	580,-
1200	500 x 500 x 250		☒	ST0712C1RSF	1.825,-	SA0712C1R00	580,-
1400	500 x 500 x 250	☒		ST0714C1LSF	1.990,-	SA0714C1L00	655,-
1400	500 x 500 x 250		☒	ST0714C1RSF	1.990,-	SA0714C1R00	655,-

MEHRPREISE / EXTRA COST

Einloch-Mischbatterie 1/2" Hochdruck / One hole mixer tap 1/2" high pressure	180006	135,-
Zweiloch-Mischbatterie 3/4" Hochdruck / Two hole mixer tap 3/4" high pressure	180008	435,-

SPÜLTISCH MIT 2 BECKEN
TIEFE 700 MM
SINK WITH 2 BASINS
DEPTH 700 MM

CHROMOnorm®



SPÜLENABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10 mit Aufkantung 50 mm hinten mit Umschlag, tiefgezogener gerillter Abtropffläche, umlaufendem Wulstrand und 2 nahtlos eingeschweißten Becken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inklusive 1 Standrohr 2" mit Ventilsitz als Zubehör.

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, wahlweise:

TO: Offen mit hinterer Verstrebung, 150 mm über Fußboden.

TZ: Offen mit fest eingeschweißtem Zwischenboden, 150 mm über Fußboden.

SF: 4-seitig geschlossen, Rückwandausschnitt leicht entfernbar, Front mit doppelwandigen Flügeltüren und fest eingeschweißtem Boden.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

LIEFERUMFANG: Lieferung erfolgt ohne Lochbohrungen, Ablaufverbindung und Mischbatterie. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich.

SINKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, with 50 mm upstand at the rear, deep-drawn grooved drainboard, raised rounded edges, and two seamless welded basin with three-sided sink cover, including one 2" standpipe with valve as equipment.

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, optional:

TO: Open with bracing at the rear, 150 mm above floor.

TZ: Open with fixed welded undershelf, 150 mm above floor.

SF: Four-sided closed, back wall cutout easily removable, front with double-walled hinged doors, and a fixed welded base.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

DELIVERY: Without drill holes, drainage, or mixer tap. Mixer tap available at extra cost.

Tiefe / Depth 700 mm		Spülenabdeckung mit Unterbau / Sinktop with substructure		Spülenabdeckung ohne Unterbau und Beckenverkleidung / Sinktop without substructure and sink cover	
Länge / Length mm	Beckengröße / Basin size mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1400	500 x 500 x 250	ST0714C2MTO	1.575,-	SA0714C2M00	875,-
1400	500 x 500 x 250	ST0714C2MTZ	1.760,-	SA0714C2M00	875,-
1400	500 x 500 x 250	ST0714C2MSF	2.265,-	SA0714C2M00	875,-

MEHRPREISE / EXTRA COST

Einloch-Mischbatterie 1/2" Hochdruck / One hole mixer tap 1/2" high pressure	180006	135,-
Zweiloch-Mischbatterie 3/4" Hochdruck / Two hole mixer tap 3/4" high pressure	180008	435,-

SPÜLTISCH MIT 2 BECKEN TIEFE 700 MM SINKS WITH 2 BASINS DEPTH 700 MM



SP = Sofort-Programm



SPÜLENABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10 mit Aufkantung 50 mm hinten mit Umschlag, tiefgezogener gerillter Abtropffläche, umlaufendem Wulstrand und 2 nahtlos eingeschweißten Becken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inklusive 1 Standrohr 2" mit Ventilsitz als Zubehör.

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, wahlweise:

TO: Offen mit hinterer Verstrebung, 150 mm über Fußboden.

TZ: Offen mit fest eingeschweißtem Zwischenboden, 150 mm über Fußboden.

SF: 4-seitig geschlossen, Rückwandausschnitt leicht entfernbar, Front mit doppelwandigen Flügeltüren und fest eingeschweißtem Boden.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

LIEFERUMFANG: Lieferung erfolgt ohne Lochbohrungen, Ablaufverbindung und Mischbatterie. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich.

SINKTOP: 50 mm made of stainless steel 304, with 50 mm upstand at the rear, deep-drawn grooved drainboard, raised rounded edges, and two seamless welded basin with three-sided sink cover, including one 2" standpipe with valve as equipment.

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, optional:

TO: Open with bracing at the rear, 150 mm above floor.

TZ: Open with fixed welded undershelf, 150 mm above floor.

SF: Four-sided closed, back wall cutout easily removable, front with double-walled hinged doors, and a fixed welded base.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

DELIVERY: Without drill holes, drainage, or mixer tap. Mixer tap available at extra cost.

Tiefe / Depth 700 mm		Spülenabdeckung mit Unterbau / Sinktop with substructure				Spülenabdeckung ohne Unterbau und Beckenverkleidung / Sinktop without substructure and sink cover	
Länge / Length mm	Beckengröße / Basin size mm	Becken links left	Basin rechts right	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1600	400 x 500 x 250	☒		ST0716C2LTO	1.330,-	SA0716C2L00	775,-
1600	400 x 500 x 250		☒	ST0716C2RTO	1.330,-	SA0716C2R00	775,-
1900	500 x 500 x 250	☒		ST0719C2LTO	1.395,-	SA0719C2L00	850,-
1900	500 x 500 x 250		☒	ST0719C2RTO	1.395,-	SA0719C2R00	850,-
1600	400 x 500 x 250	☒		ST0716C2LTZ SP	1.370,-	SA0716C2L00	775,-
1600	400 x 500 x 250		☒	ST0716C2RTZ SP	1.370,-	SA0716C2R00	775,-
1900	500 x 500 x 250	☒		ST0719C2LTZ SP	1.495,-	SA0719C2L00	850,-
1900	500 x 500 x 250		☒	ST0719C2RTZ SP	1.495,-	SA0719C2R00	850,-
1600	400 x 500 x 250	☒		ST0716C2LSF SP	2.255,-	SA0716C2L00	775,-
1600	400 x 500 x 250		☒	ST0716C2RSF SP	2.255,-	SA0716C2R00	775,-
1900	500 x 500 x 250	☒		ST0719C2LSF	2.635,-	SA0719C2L00	850,-
1900	500 x 500 x 250		☒	ST0719C2RSF	2.635,-	SA0719C2R00	850,-

MEHRPREISE / EXTRA COST

Einloch-Mischbatterie 1/2" Hochdruck / One hole mixer tap 1/2" high pressure	180006	135,-
Zweiloeh-Mischbatterie 3/4" Hochdruck / Two hole mixer tap 3/4" high pressure	180008	435,-

SPÜLCENTER MIT 1 BECKEN
TIEFE 700 MM
SINK CENTER WITH 1 BASIN
DEPTH 700 MM



SP = Sofort-Programm



CHROMOnorm®

SPÜLENABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10 mit 600 mm Überstand, Aufkantung 50 mm hinten mit Umschlag, tiefgezogener gerillter Abtropffläche, umlaufendem Wulstrand und 1 nahtlos eingeschweißtes Becken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inklusive 1 Standrohr 2" mit Ventil Sitz als Zubehör.

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, wahlweise:

TO: Offen mit hinterer Verstrebung, 150 mm über Fußboden.

TZ: Offen mit fest eingeschweißtem Zwischenboden, 150 mm über Fußboden.

SF: 4-seitig geschlossen, Rückwandausschnitt leicht entfernbar, Front mit doppelwandigen Flügeltüren und fest eingeschweißtem Boden.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

LIEFERUMFANG: Lieferung erfolgt ohne Lochbohrungen, Ablaufverbindung und Mischbatterie. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich.

SINKTOP: 50 mm made of stainless steel 304 with 600 mm overhang, 50 mm upstand at the rear, deep-drawn grooved drainboard, raised rounded edges, and one seamless welded basin with three-sided sink cover, including one 2" standpipe with valve as equipment.

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, optional:

TO: Open with bracing at the rear, 150 mm above floor.

TZ: Open with fixed welded undershelf, 150 mm above floor.

SF: Four-sided closed, back wall cutout easily removable, front with double-walled hinged doors, and a fixed welded base.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

DELIVERY: Without drill holes, drainage, or mixer tap. Mixer tap available at extra cost.

Tiefe / Depth 700 mm				Spülenabdeckung mit Unterbau / Sinktop with substructure		Spülenabdeckung ohne Unterbau und Beckenverkleidung / Sinktop without substructure and sink cover	
Länge / Length mm	Beckengröße / Basin size mm	Becken / links left	Basin rechts right	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1200	500 x 500 x 250	☒		STC712C1LTO	1.270,-	SA0712C1L00	580,-
1200	500 x 500 x 250		☒	STC712C1RTO	1.270,-	SA0712C1R00	580,-
1400	500 x 500 x 250	☒		STC714C1LTO	1.370,-	SA0714C1L00	655,-
1400	500 x 500 x 250		☒	STC714C1RTO	1.370,-	SA0714C1R00	655,-
1200	500 x 500 x 250	☒		STC712C1LTZ SP	950,-	SA0712C1L00	580,-
1200	500 x 500 x 250		☒	STC712C1RTZ SP	950,-	SA0712C1R00	580,-
1400	500 x 500 x 250	☒		STC714C1LTZ	1.430,-	SA0714C1L00	655,-
1400	500 x 500 x 250		☒	STC714C1RTZ	1.430,-	SA0714C1R00	655,-
1200	500 x 500 x 250	☒		STC712C1LSF	1.770,-	SA0712C1L00	580,-
1200	500 x 500 x 250		☒	STC712C1RSF	1.770,-	SA0712C1R00	580,-
1400	500 x 500 x 250	☒		STC714C1LSF	1.890,-	SA0714C1L00	655,-
1400	500 x 500 x 250		☒	STC714C1RSF	1.890,-	SA0714C1R00	655,-

MEHRPREISE / EXTRA COST

Einloch-Mischbatterie 1/2" Hochdruck / One hole mixer tap 1/2" high pressure	180006	135,-
Zweiloch-Mischbatterie 3/4" Hochdruck / Two hole mixer tap 3/4" high pressure	180008	435,-

SPÜLCENTER MIT 2 BECKEN TIEFE 700 MM SINK CENTER WITH 2 BASINS DEPTH 700 MM



SP = Sofort-Programm



SPÜLENABDECKUNG: 50 mm aus CNS 18/10 mit 600 mm Überstand, Aufkantung 50 mm hinten mit Umschlag, tiefgezogener gerillter Abtropffläche, umlaufendem Wulstrand und 1 nahtlos eingeschweißtes Becken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inklusive 1 Standrohr 2" mit Ventilsitz als Zubehör.

UNTERBAU: Aus CNS 18/10, wahlweise:

TO: Offen mit hinterer Verstrebung, 150 mm über Fußboden.

TZ: Offen mit fest eingeschweißtem Zwischenboden, 150 mm über Fußboden.

SF: 4-seitig geschlossen, Rückwandausschnitt leicht entfernbar, Front mit doppelwandigen Flügeltüren und fest eingeschweißtem Boden.

ARBEITSHÖHE: 850–900 mm, variabel einstellbar.

FÜSSE: 150 mm, höhenverstellbar –10/+60 mm.

LIEFERUMFANG: Lieferung erfolgt ohne Lochbohrungen, Ablaufverbindung und Mischbatterie. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich.

SINKTOP: 50 mm made of stainless steel 304 with 600 mm overhang, 50 mm upstand at the rear, deep-drawn grooved drainboard, raised rounded edges, and one seamless welded basin with three-sided sink cover, including one 2" standpipe with valve as equipment.

SUBSTRUCTURE: Made of stainless steel 304, optional:

TO: Open with bracing at the rear, 150 mm above floor.

TZ: Open with fixed welded undershelf, 150 mm above floor.

SF: Four-sided closed, back wall cutout easily removable, front with double-walled hinged doors, and a fixed welded base.

WORKING HEIGHT: 850–900 mm, variably adjustable.

FEET: 150 mm, height-adjustable –10/+60 mm.

DELIVERY: Without drill holes, drainage, or mixer tap. Mixer tap available at extra cost.

Tiefe / Depth 700 mm					Spülenabdeckung mit Unterbau / Sinktop with substructure		Spülenabdeckung ohne Unterbau und Beckenverkleidung / Sinktop without substructure and sink cover	
Länge / Length mm	Beckengröße / Basin size mm	Becken / links left	Basin rechts right	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	
1600	400 x 500 x 250	☒		STC716C2LTO	1.470,-	SA0716C2L00	775,-	
1600	400 x 500 x 250		☒	STC716C2RTO	1.470,-	SA0716C2R00	775,-	
1900	500 x 500 x 250	☒		STC719C2LTO	1.575,-	SA0719C2L00	850,-	
1900	500 x 500 x 250		☒	STC719C2RTO	1.575,-	SA0719C2R00	850,-	
1600	400 x 500 x 250	☒		STC716C2LTZ SP	1.245,-	SA0716C2L00	775,-	
1600	400 x 500 x 250		☒	STC716C2RTZ SP	1.245,-	SA0716C2R00	775,-	
1900	500 x 500 x 250	☒		STC719C2LTZ SP	1.370,-	SA0719C2L00	850,-	
1900	500 x 500 x 250		☒	STC719C2RTZ SP	1.370,-	SA0719C2R00	850,-	
1600	400 x 500 x 250	☒		STC716C2LSF	2.090,-	SA0716C2L00	775,-	
1600	400 x 500 x 250		☒	STC716C2RSF	2.090,-	SA0716C2R00	775,-	
1900	500 x 500 x 250	☒		STC719C2LSF	2.255,-	SA0719C2L00	850,-	
1900	500 x 500 x 250		☒	STC719C2RSF	2.255,-	SA0719C2R00	850,-	

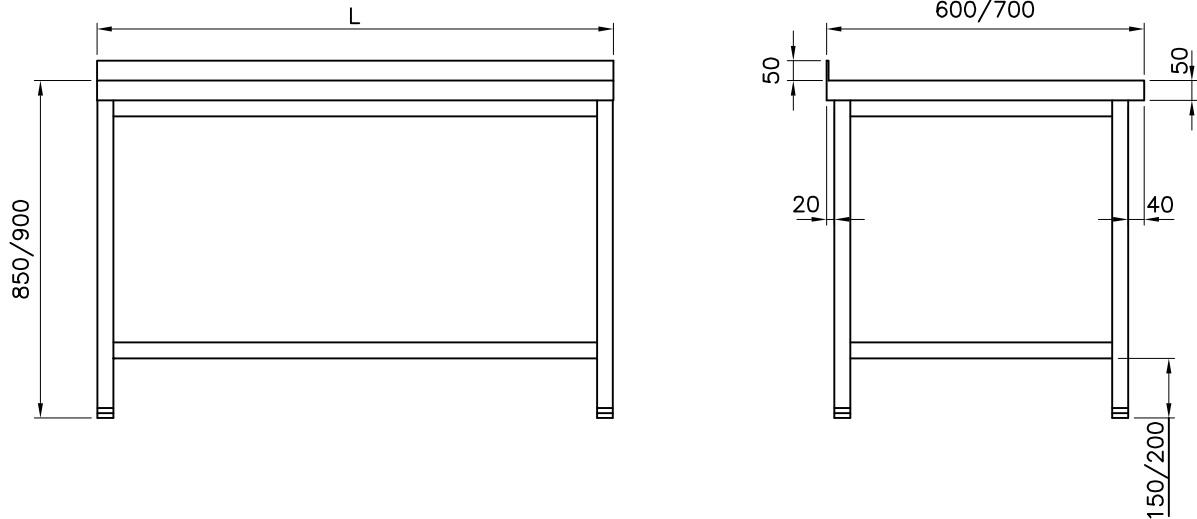
MEHRPREISE / EXTRA COST

Einloch-Mischbatterie 1/2" Hochdruck / One hole mixer tap 1/2" high pressure	180006	135,-
Zweiloch-Mischbatterie 3/4" Hochdruck / Two hole mixer tap 3/4" high pressure	180008	435,-

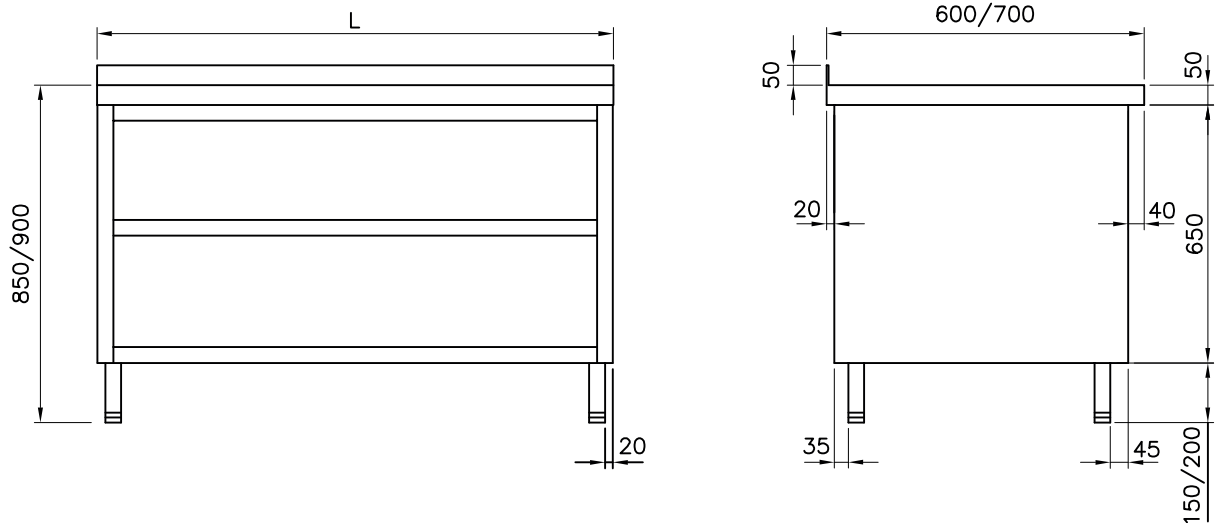
TECHNISCHE INFORMATIONEN TECHNICAL INFORMATION

CHROMOnorm®

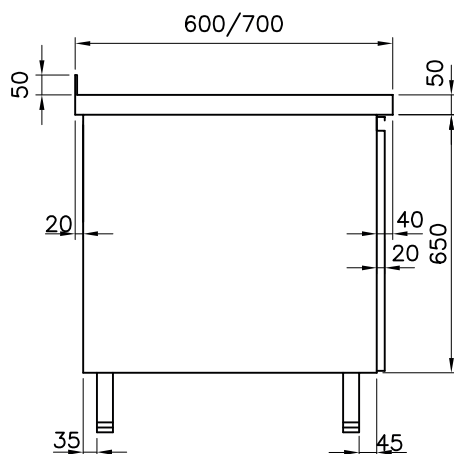
ARBEITSTISCH TO / TZ: WORKTABLE TO / TZ:



ARBEITSSCHRANK SG / SS: CUPBOARD SG / SS:

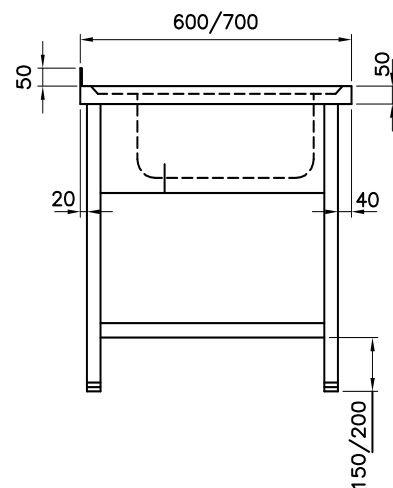
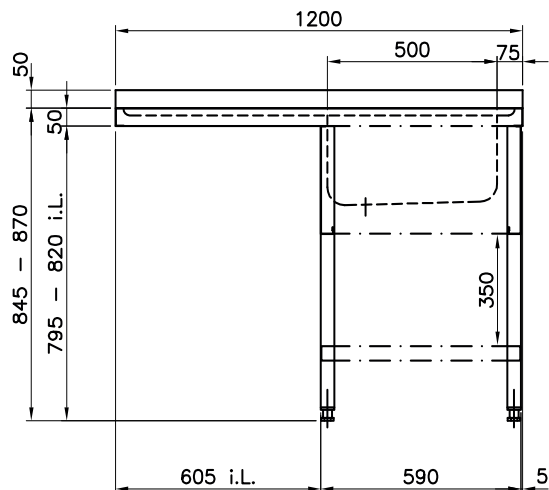


ARBEITSSCHRANK SF: CUPBOARD SF:

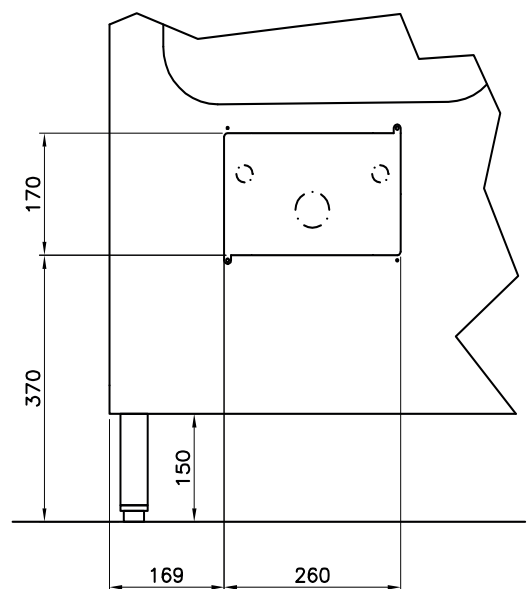
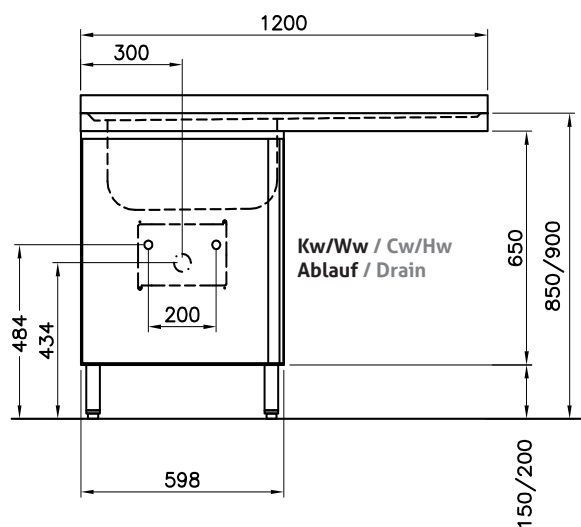


TECHNISCHE INFORMATIONEN

SPÜLTISCH / SPÜLCENTER ST / STC:
SINK / SINK CENTER ST / STC:



SPÜLTISCH / SPÜLCENTER SF:
SINK / SINK CENTER SF:



Leicht zu öffnende Aussparung zum Anschluss vom Wasserablauf/Siphon sowie Kalt- und Warmwasseranschluss.
Easy-to-open the cut-out for connecting the water drain/siphon as well as cold and hot water connection.

TECHNISCHE INFORMATIONEN TECHNICAL INFORMATION

CHROMO[®]norm

1. MATERIAL

CNS 18/10.

2. SCHLIFF

Alle sichtbaren Außenflächen sind matt geschliffen.

3. TISCHPLATTE

Aus CNS 18/10, geschliffen, Materialstärke 1 mm, die Ecknähte sind durchgehend verschweißt und verschliffen. Abkantung 50 mm, Aufkantung 50 mm mit Umschlag, vorne an der Längsseite 45 mm nach innen gekantet. Unterseite mit beschichteter 19 mm Spanplatte schalldämmend unterfüttert und mit beschichtetem Holzprofil umlaufend verstärkt.

4. FÜSSE

Aus CNS 18/10, 40 x 40 x 1,25 mm, -5/+10 mm verstellbar.

5. ARBEITSTISCH OFFEN

Aus CNS 18/10, mit hinterer und seitlichen Verstrebungen, 150 mm über Fußboden.

6. ARBEITSTISCH MIT ZWISCHENBODEN

Aus CNS 18/10, mit fest eingeschweißtem Zwischenboden 40 mm abgekantet, an der Unterseite mit einem Profil verstärkt.

7. ARBEITSSCHRANK OFFEN

Aus CNS 18/10, mit Rückwand. Frontseite offen. Zwischenfach höhenverstellbar mit Versteifungen, Boden an der Unterseite mit einem Profil verstärkt.

8. ARBEITSSCHRANK MIT FLÜGELTÜR/EN

Aus CNS 18/10, mit Rückwand. Flügeltüren doppelwandig ausgeführt und schalldämmend isoliert, mit Griffleiste und Magnetverschlüssen sowie wartungsfreien Beschlägen aus CNS 18/10. Zwischenfach höhenverstellbar mit Versteifungen, Boden an der Unterseite mit einem Profil verstärkt. Bei Länge 400-700 mm 1 Flügeltür, rechts angeschlagen; bei Länge 800-1000 mm 2 Flügeltüren.

9. ARBEITSSCHRANK MIT SCHIEBETÜREN

Aus CNS 18/10, mit Rückwand. Schiebetüren oben aufgehängt, auf Rollen laufend, schalldämmend isoliert und doppelwandig ausgeführt, mit Griffleiste. Zwischenfach höhenverstellbar mit Versteifungen, Boden an der Unterseite mit einem Profil verstärkt.

10. SCHUBLADE

Aus CNS 18/10. Doppelwandige Schubladenblende mit Griffleiste, Kastenschublade mit **Edelstahl-Auszügen**, zum Einhängen von GN-Behältern - Tiefe 600 mm = GN 2/3, Tiefe 700 mm = GN 1/1. Tragkraft der Schublade gleichmäßig verteilt 40 kg. Die Schubladen sind gegen komplettes Herausziehen gesichert, jedoch zur Reinigung herausnehmbar.

11. SCHUBLADENBLOCK

Aus CNS 18/10, mit Rückwand und Kastenschubladen, mit Griffleisten und **Edelstahl-Auszügen**. Boden an der Unterseite mit Profilen verstärkt. Nutzhöhe der Schubladen: S3 = 100 mm, S4 = 100 mm. 3 und 4 Schubladen haben 4 Füße, 6 und 8 Schubladen haben 8 Füße.

12. SPÜLTISCH/SPÜLCENTER

Aus CNS 18/10, die Becken sind nahtlos tiefgezogen, alle Ecken und waagrechten Kanten sind abgerundet. Der Boden hat Gefälle zum Auslauf. Die Becken werden in die Abdeckungen eingeschweißt, sauber verschliffen und poliert.

13. WANDHÄNGESCHRANK MIT SCHIEBETÜREN

Aus CNS 18/10, mit Seitenwänden, Deckblech, Boden und Rückwand. Rückwand mit Einkantung zur Wandbefestigung. Schiebetüren schalldämmend ausgeführt, mit Griffleiste, oben aufgehängt, auf Rollen laufend. Zwischenfach höhenverstellbar.

14. WANDHAUBE

Aus Edelstahl, mit Beleuchtung, ringsumlaufender Fettsammelrinne mit Fettablasshahn und Flammenschutzfilter Typ A DIN 18869-5 400/500 x 500 x 40 mm aus Edelstahl. Zur Wandmontage.

1. MATERIAL

Stainless steel 304.

2. FINISH

All visible outer surfaces are dull ground.

3. WORKTOP

Made of stainless steel 304, dull ground, thickness of material 1 mm, the corner seams are continuously welded and smoothed. Bending 50 mm, upstand 50 mm at the rear with rabbet, folded forward on the long side 45 mm inward. Sound absorbing lined with coated 19 mm chipboard and reinforced by coated wooden profiles.

4. FEET

Made of stainless steel 304, 40 x 40 x 1.25 mm, high adjustable -5/+10 mm.

5. WORKTABLE OPEN

Made of stainless steel 304 with bracing at the rear and at the sides, 150 mm above floor.

6. WORKTABLE WITH UNDERSHELF

Made of stainless steel 304 with fix welded undershelf, chamfered down 40 mm, underside reinforced with a profile.

7. CUPBOARD OPEN

Made of stainless steel 304 with backwall, high adjustable intermediate shelf with stiffenings, base reinforced with a profile.

8. CUPBOARD WITH HINGED DOOR/S

Made of stainless steel 304 with backwall. Double walled and sound insulated hinged doors, with integral handle strip and magnetic catch, adjustable intermediate shelf with stiffenings, base reinforced with a profile. Length 400-700 mm 1 hinged door, hinged right; length 800-1000 mm 2 hinged doors.

9. CUPBOARD WITH SLIDING DOORS

Made of stainless steel 304 with backwall, double walled and sound insulated sliding doors top suspended, running on ball bearings, with integral handle strip, adjustable intermediate shelf, base reinforced with a profile.

10. DRAWERS

Made of stainless steel 304. Double walled face plate with integral handle strip, body box-type with **stainless steel runners**, to accommodate GN containers - depth 600 mm = GN 2/3, depth 700 mm = GN 1/1. Max. balance load per drawer 40 kg. The drawers are secured against complete withdrawal, but removable for cleaning.

11. DRAWER UNIT

Made of stainless steel 304 with backwall, double walled face plate with integral handle strip, body box-type with stainless steel runners to accommodate GN containers - depth 600 mm = GN 2/3, depth 700 mm = GN 1/1. Max. balance load per drawer 40 kg. Base reinforced with profiles. The drawers are secured against complete withdrawal, but removable for cleaning. Usable height of drawers: S3 = 100 mm, S4 = 100 mm. 3 and 4 drawers has 4 feet and 6 and 8 drawers has 8 feet.

12. SINK/SINK CENTER

Made of stainless steel 304, basins seamlessly deep drawn, all corners and horizontal edges rounded, bottoms fall towards the outlet. Basins are welded to the tops, smooth ground and polished.

13. WALL CUPBOARD WITH SLIDING DOORS

Made of stainless steel 304 with sidewalls, cover, base and backwall. Backwall edged for wall mounting. Sound insulated sliding doors with integral handle strip, top suspended, running on ball bearings. Height adjustable intermediate shelf.

14. WALL-FITTED HOOD

Made of stainless steel, with illumination, grease collecting channel on all 4 sides with grease drain and fireproof filters type A DIN 18869-5 400/500 x 500 x 40 mm made of stainless steel. For wall mounting.



EINRICHTUNGS- GEGENSTÄNDE

OTHER FURNISHINGS

9



SONSTIGE EINRICHTUNGSGEGENSTÄNDE OTHER FURNISHINGS



Unsere komplett aus CNS 18/10 gefertigten Edelstahlmöbel haben eine lange Lebensdauer und sind einfach zu reinigen.
Our furnitures are completely made of stainless steel 304. Therefore they do have a longevity and are easy to clean.

WANDHÄNGESCHRANK MIT SCHIEBETÜREN

TIEFE 400 MM

WALL CUPBOARD WITH SLIDING DOORS

DEPTH 400 MM



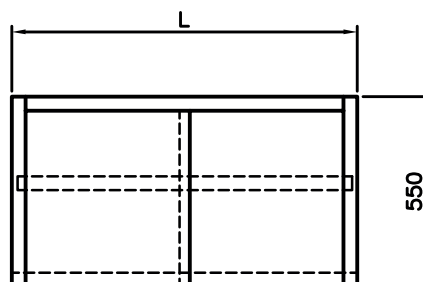
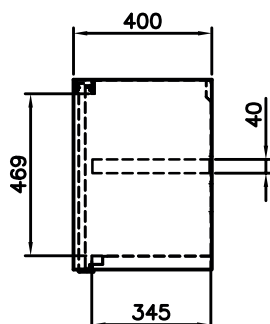
WANDHÄNGESCHRANK: Aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbarem Zwischenfach und frontseits Schiebetüren mit Antidröhnmatte.

WALL CUPBOARD: Made of stainless steel 304, four-sided closed, with one height-adjustable interior shelf, and sliding doors at the front with anti-drone mat.

SP = Sofort-Programm



Tiefe / Depth 400 mm	Höhe / Height 550 mm	Wandhängeschrack mit Schiebetüren / Wall cupboard with sliding doors	
Länge / Length mm		Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1000		HS041000000 SP	540,-
1200		HS041200000 SP	600,-
1400		HS041400000 SP	650,-
1600		HS041600000 SP	695,-
1800		HS041800000 SP	750,-
2000		HS042000000 SP	800,-



SERVIERWAGEN MIT BOARDEN
TIEFE 600 MM
SERVICE TROLLEY WITH SHELVES
DEPTH 600 MM

CHROMOnorm®



SERVIERWAGEN: Aus CNS 18/10. Rahmen aus Rundrohr. Borde 800 × 500 mm mit umlaufender Verkröpfung, Unterseite mit Antidröhnmatte. Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, davon 2 feststellbar, Gehäuse korrosionsgeschützt. Mit Abweisrolle. Gleichmäßig verteilte Traglast je Bord max. 78 kg, Gesamttraglast max.

SERVICE TROLLEY: Made of stainless steel 304. Frame made of round tube. Shelves 800 × 500 mm with raised rounded edges on all sides, underside with anti-drone mat. Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable, housing corrosion-resistant. With round bumper. Evenly distributed load per shelf 78 kg, total load max. 118 kg.



Tiefe / Depth 600 mm					
Länge / Length mm	Höhe / Height mm	Anzahl Borde Number of shelves	Abstand zwischen Borde / Space between shelves mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
900	950	2	585	SW260900000	405,-
900	950	3	275	SW360900000	415,-

WANDBOARD
TIEFE 250 MM
WALL SHELF
DEPTH 250 MM



WANDBOARD: Aus CNS 18/10, mit hinterer Aufkantung 40 mm und angekanteten Konsolen. Gleichmäßig verteilte Traglast je m² 75 kg.

WALL SHELF: Made of stainless steel 304, with rear upstand 40 mm and chamfered brackets. Evenly distributed load per m² 75 kg.

SP = Sofort-Programm



Tiefe / Depth 250 mm		
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
800	BK030800000 SP	215,-
1000	BK031000000 SP	225,-
1200	BK031200000 SP	235,-
1400	BK031400000 SP	255,-

GASTRONORM-BEHÄLTER AUS EDELSTAHL

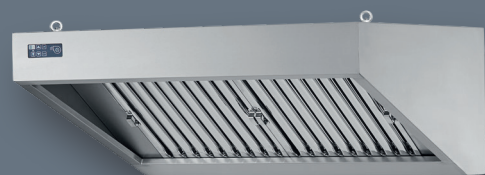
GASTRONORM CONTAINERS MADE OF STAINLESS STEEL

	Typ Type	Tiefe mm Depth mm	Außen mm Outside mm	Inhalt L Volume L
	2/1	200	646x530	58,0
		150		42,8
		100		30,0
		65		18,0
		40		10,0
		20		
	1/1	200	530x325	27,8
		150		20,0
		100		13,7
		65		8,8
		40		3,5
		20		
	Flachdeckel 1/1 / Flat lid 1/1			
	2/3	200	352x325	17,0
		150		13,0
		100		9,0
		65		5,8
		40		2,5
		20		
	Flachdeckel 2/3 / Flat lid 2/3			
	1/2	200	325x265	12,0
		150		9,2
		100		6,1
		65		4,0
		40		1,8
		20		
	Flachdeckel 1/2 / Flat lid 1/2			
	1/3	200	325x176	7,2
		150		5,4
		100		3,5
		65		2,4
		40		2,0
		20		
	Flachdeckel 1/3 / Flat lid 1/3			
	1/4	200	265x162	4,8
		150		3,8
		100		2,5
		65		1,7
		20		
	Flachdeckel 1/4 / Flat lid 1/4			
	2/8	150	325x132	3,8
		100		2,6
		65		1,3
		40		1,1
		20		
	Flachdeckel 2/8 / Flat lid 2/8			
	1/6	200	176x162	2,8
		150		2,3
		100		1,5
		65		1,0
	Flachdeckel 1/6 / Flat lid 1/6			
	GN-Steg / Bar		326 mm quer / cross	
	GN-Steg / Bar		530 mm längs / lengthwise	
	GN-Steg / Bar		309 mm längs / lengthwise	



WANDHAUBEN
KASTENHAUBEN
WALL-FITTED HOODS
BOX-TYPE HOODS

10



WANDHAUBEN / KASTENHAUBEN WALL-FITTED HOODS / BOX-TYPE HOODS



Unsere aus Edelstahl gefertigten Wandhauben haben eine lange Lebensdauer und sind einfach zu reinigen. Alle Sichtseiten sind matt geschliffen.

Our wall-fitted hoods made of stainless steel have a longevity and are easy to clean. All visible sides are dull grounded.



Wandhaube mit Beleuchtung.

Wall-fitted hood with illumination.



Wandhaube mit Ventilator und Regler.

Wall-fitted hood with ventilator and controller.

WANDHAUBE MIT LED-EINBAUBELEUCHTUNG

TIEFE 900 MM

WALL-FITTED HOOD WITH EMBEDDED LED ILLUMINATION

DEPTH 900 MM



HAUBE: Aus Edelstahl (1.4301), komplett geschlossen, mit LED-Einbaubeleuchtung, ringsumlaufender Fettsammelrinne mit Fettablasshahn und Flamschutzfilter Typ A DIN 18869-5, Größe 400/500 × 500 × 40 mm, aus Edelstahl.

ABLUF: Ohne Ausschnitt.

HOOD: Made of stainless steel (1.4301), fully enclosed, with embedded LED illumination, all-around grease collection channel with grease drain, and fireproof filters type A DIN 18869-5, size 400/500 × 500 × 40 mm, made of stainless steel.

EXHAUST: Without air shut-off.

SP = Sofort-Programm



Bei der Planung von Projekten bzw. vor dem Kauf und Einbau von Dunstabzugshauben sind die Vorschriften VDI 2052 und DIN 18869-5 zu beachten!
By planning projects or before buying and installing hoods the regulations VDI 2052 and DIN 18869-5 must be observed!

Tiefe / Depth 900 mm							
Länge / Length mm	Höhe / Height mm	Beleuchtung / Illumination Watt	Anzahl Flamm- schutzfilter / Number fireproof filters	Größe Flamm- schutzfilter / Size fireproof filters mm	Max. Luftleistung / Max. capacity m³/h	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1000	450	18	2	400x500	960	WH0910XL00 SP	1.500,-
1200	450	18	2	500x500	1200	WH0912XL00 SP	1.615,-
1400	450	18	3	400x500	1440	WH0914XL00 SP	1.775,-
1600	450	36	3	400x500	1440	WH0916XL00 SP	1.870,-
1800	450	36	4	400x500	1920	WH0918XL00 SP	2.050,-
2000	450	36	4	400x500	1920	WH0920XL00 SP	2.180,-
2200	450	36	4	500x500	2400	WH0922XL00	2.350,-
2400	450	54	4	500x500	2400	WH0924XL00	2.385,-
2600	450	54	6	400x500	2880	WH0926XL00	2.620,-
2800	450	72	5	500x500	3000	WH0928XL00	2.655,-
3000	450	72	7	400x500	3360	WH0930XL00	2.875,-

WANDHAUBE MIT VENTILATOR UND LED-EINBAUBELEUCHTUNG

TIEFE 900 MM

WALL-FITTED HOOD WITH VENTILATOR AND EMBADDED LED ILLUMINATION
DEPTH 900 MM



HAUBE: Aus Edelstahl (1.4301), mit Ventilator und Luft-Ausschnitt¹⁾, mit LED-Einbaubeleuchtung, ringsumlaufender Fettsammelrinne mit Fettablasshahn und Flammenschutzfilter Typ A DIN 18869-5, Größe 400/500 × 500 × 40 mm, aus Edelstahl.

ABLUF: Mit Ausschnitt.

HOOD: Made of stainless steel (1.4301), with ventilator and air outlet¹⁾, embedded LED illumination, all-around grease collection channel with grease drain, and fireproof filters type A DIN 18869-5, size 400/500 × 500 × 40 mm, made of stainless steel.

EXHAUST: With air shut-off.

SP = Sofort-Programm



Bei der Planung von Projekten bzw. vor dem Kauf und Einbau von Dunstabzugshauben sind die Vorschriften VDI 2052 und DIN 18869-5 zu beachten!
By planning projects or before buying and installing hoods the regulations VDI 2052 and DIN 18869-5 must be observed!

Tiefe / Depth 900 mm							
Länge / Length mm	Höhe / Height mm	Beleuchtung / Illumination Watt	Anzahl Flamm- schutzfilter / Number fireproof filters	Größe Flamm- schutzfilter / Size fireproof filters mm	Max. Luftleistung / Max. capacity m³/h	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1000	450	18	2	400x500	960	WH0910XLVE SP	2.100,-
1200	450	18	2	500x500	1200	WH0912XLVE SP	2.220,-
1400	450	18	3	400x500	1440	WH0914XLVE SP	2.380,-
1600	450	36	3	400x500	1440	WH0916XLVE SP	2.555,-
1800	450	36	4	400x500	1920	WH0918XLVE SP	2.730,-
2000	450	36	4	400x500	1920	WH0920XLVE SP	2.860,-
2200	450	36	4	500x500	2400	WH0922XLVE	3.035,-
2400	450	54	4	500x500	2400	WH0924XLVE	3.070,-
2600	450	54	6	400x500	2800	WH0926XLVE	3.300,-
2800	450	72	5	500x500	2800	WH0928XLVE	3.340,-
3000	450	72	7	400x500	2800	WH0930XLVE	3.560,-

MEHRPREISE / EXTRA COST

Abluftstutzen Ø 200 mm aus Edelstahl /Air outlet Ø 200 mm, stainless steel	C500060	180,-
Abluftstutzen Ø 250 mm aus Edelstahl /Air outlet Ø 250 mm, stainless steel	C500061	200,-

KASTENHAUBE MIT LED-EINBAUBELEUCHTUNG TIEFE 900 MM / TIEFE 1200 MM BOX-TYPE HOOD WITH EMBADDED LED ILLUMINATION DEPTH 900 MM / DEPTH 1200 MM



HAUBE: Aus Edelstahl (1.4301), komplett geschlossen, mit LED-Einbaubeleuchtung, ringsumlaufender Fettsammelrinne mit Fettablasshahn und Flammenschutzfilter Typ A DIN 18869-5, Größe 400/500 × 500 × 40 mm, aus Edelstahl.

ABLUF: Ohne Ausschnitt.

HOOD: Made of stainless steel (1.4301), fully enclosed, with embedded LED illumination, all-around grease collection channel with grease drain, and fireproof filters type A DIN 18869-5, size 400/500 × 500 × 40 mm, made of stainless steel.

EXHAUST: Without air shut-off.



Bei der Planung von Projekten bzw. vor dem Kauf und Einbau von Dunstabzugshauben sind die Vorschriften VDI 2052 und DIN 18869-5 zu beachten!
By planning projects or before buying and installing hoods the regulations VDI 2052 and DIN 18869-5 must be observed!

Tiefe / Depth 900 mm							
Länge / Length mm	Höhe / Height mm	Beleuchtung / Illumination Watt	Anzahl Flamm- schutzfilter / Number fireproof filters	Größe Flamm- schutzfilter / Size fireproof filters mm	Max. Luftleistung / Max. capacity m³/h	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1000	450	18	2	400x500	960	KH0910XL00	1.610,-
1200	450	18	2	500x500	1200	KH0912XL00	1.725,-
1400	450	18	3	400x500	1440	KH0914XL00	1.895,-
1600	450	36	3	400x500	1440	KH0916XL00	2.005,-
1800	450	36	4	400x500	1920	KH0918XL00	2.195,-
2000	450	36	4	400x500	1920	KH0920XL00	2.340,-
2200	450	36	4	500x500	2400	KH0922XL00	2.450,-
2400	450	54	4	500x500	2400	KH0924XL00	2.550,-
2600	450	54	6	400x500	2880	KH0926XL00	2.795,-
2800	450	72	5	500x500	3000	KH0928XL00	2.850,-
3000	450	72	7	400x500	3360	KH0930XL00	3.085,-

Tiefe / Depth 1200 mm							
Länge / Length mm	Höhe / Height mm	Beleuchtung / Illumination Watt	Anzahl Flamm- schutzfilter / Number fireproof filters	Größe Flamm- schutzfilter / Size fireproof filters mm	Max. Luftleistung / Max. capacity m³/h	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1000	450	18	2	400x500	960	KH1210XL00	1.730,-
1200	450	18	2	500x500	1200	KH1212XL00	1.855,-
1400	450	18	3	400x500	1440	KH1214XL00	2.040,-
1600	450	36	3	400x500	1440	KH1216XL00	2.155,-
1800	450	36	4	400x500	1920	KH1218XL00	2.345,-
2000	450	36	4	400x500	1920	KH1220XL00	2.480,-
2200	450	36	4	500x500	2400	KH1222XL00	2.620,-
2400	450	54	4	500x500	2400	KH1224XL00	2.730,-
2600	450	54	6	400x500	2880	KH1226XL00	2.985,-
2800	450	72	5	500x500	3000	KH1228XL00	3.050,-
3000	450	72	7	400x500	3360	KH1230XL00	3.290,-

MIT LED EINBAUBELEUCHTUNG

HAUBEN



TRANSPORTSCHADEN

TRANSPORT DAMAGE

Ein Transportschaden soll nicht Ihr Schaden sein.
A transport damage should not be your harm.

So handeln Sie richtig!
That's how you act right!

1. Lassen Sie die Ware und die Verpackung in jedem Fall unverändert.
1. Let the goods and the packaging unchanged in any case.
2. Melden Sie den Schaden beim Transportunternehmen wie unten aufgeführt.
2. Report the damage to the forwarder as listed below.
3. Setzen Sie sich anschließend mit Ihrem Sachbearbeiter in Verbindung.
3. Then contact the responsive clerk.

	VERPACKUNG BESCHÄDIGT DAMAGED PACKAGE	VERPACKUNG EINWANDFREI, ABER INHALT BESCHÄDIGT PACKAGING UNDAMAGED, BUT CONTENT DAMAGED	WIR BENÖTIGEN VON IHNEN: WE NEED FROM YOU:
TRANSPORT PER SPEDITION TRANSPORT BY FREIGHT FORWARDER 	In Gegenwart des anliefernden LKW-Fahrers auspacken und von diesem den Schaden auf dem Frachtbrief bescheinigen lassen. Unpack in the presence of the delivering truck driver and have him confirm the damage on the bill of lading.	Sofort den anliefernden Spediteur verständigen und eine Besichtigung oder ein Schadensprotokoll beantragen. Schaden auf dem Frachtbrief bescheinigen lassen. Schäden sind unverzüglich, spätestens jedoch am übernächsten Werktag, zu melden! Immediately inform the freight forwarder and request an investigation or a damage report. Let the damage confirm on the bill of lading. Damage must be reported immediately, but not later than the next working day!	Frachtbrief mit Schadensbestätigung durch den anliefernden LKW-Fahrer. Bill of lading with confirmation of damage by the delivering truck driver. Ohne dieses Dokument ist eine Regulierung des Schadens nicht möglich. Without this document, it is not possible to regulate the damage.
TRANSPORT PER PAKETDIENST TRANSPORT BY PARCEL SERVICE 	Annahme verweigern oder in Gegenwart des anliefernden Fahrers auspacken und den Schaden bescheinigen lassen. Refuse acceptance or unpack in the presence of the delivering driver and let confirm the damage.	Sofort das zuständige Depot informieren und eine Besichtigung oder ein Schadensprotokoll beantragen. Schaden durch das Depot bescheinigen lassen. Schäden sind innerhalb 24 Stunden zu melden! Immediately inform the responsible depot and request an investigation or a damage report. Let confirm the damage by the depot. Damage must be reported within 24 hours!	Schadensbestätigung vom Paketdienst-Depot. Damage confirmation from the parcel service depot. Ohne dieses Dokument ist eine Regulierung des Schadens nicht möglich. Without this document, it is not possible to regulate the damage.

GARANTIELEISTUNGEN WARRANTIES

CHROMOnorm®

- **12 Monate Voll-Garantie** -> beim gesamten Produktprogramm
- **12 months full warranty** -> for the entire product program
- **12 + 24 Monate Hersteller-Garantie** -> bei Kühlgeräten
- **12 + 24 months producer warranty** -> for the commercial refrigeration

Für die Ausführung, Beschaffenheit und Funktionsfähigkeit unserer Kühlgeräte übernehmen wir nachfolgende Gewährleistungs-/Garantieleistungen.
For the execution, condition and functionality of our cooling units we assume the following warranty services.

- 12 Monate Voll-Garantie auf alle Produkte inklusive Arbeitslohn, Fahrtkosten und Ersatzteile, durch CHROMOnorm oder einen von uns beauftragen Kälte-Fachbetrieb. Es gilt das Auslieferungsdatum.
- 12 months full warranty on all products including wages, travel expenses and spare parts, by CHROMOnorm or one of us hired refrigeration specialist. The delivery date applies.
- Weitere 24 Monate kostenlose Lieferung von Ersatzteilen bei Kühlgeräten. Es gilt das Auslieferungsdatum.
- Further 24 months free delivery of spare parts for commercial refrigeration. The delivery date applies.

Voraussetzung ist der Nachweis einer jährlichen Wartung durch einen Kälte-Fachbetrieb.
Prerequisite is the proof of an annual maintenance by a refrigeration specialist.

OPTIONAL BEI UNSEREN KÜHLGERÄTEN:

Gegen einen Mehrpreis je Kühlgerät von € 70,- netto zuzüglich Umsatzsteuer können Sie die Voll-Garantie von 12 auf insgesamt 24 Monate verlängern. Hierfür geben Sie bitte bei Ihrer Bestellung die Artikelnummer 701619 an.

Optional for our commercial refrigeration:

You can extend the full warranty from 12 to a total of 24 months for a surcharge of € 70,- plus VAT per unit. For this please indicate the article number 701619 when placing your order.

AUSSCHLUSS VON GEWÄHRLEISTUNGS-/GARANTIELEISTUNGEN / EXCLUSION OF WARRANTY SERVICES

- Verschleißteile (wie z. B. Roste, Dichtungen, Glas und Leuchtmittel)
- Wear parts (such as grids, gasket, glass, lamps)
- Mängelansprüche oder Ansprüche des Käufers aus abgegebenen Garantieerklärungen setzen voraus, dass die gelieferten Geräte ordnungsgemäß aufgestellt, in Betrieb genommen und benutzt werden. Dabei sind die in der Bedienungsanleitung vorgeschriebenen Wartungs- und Reinigungsmaßnahmen regelmäßig durchzuführen. Dem Käufer obliegt der Nachweis, dass er die entsprechende Wartung, Pflege und Reinigung ordnungsgemäß durchgeführt hat. Dies gilt insbesondere für Schäden am Verdampfer, die durch aggressive Lebensmittel wie z. B. Essigsäure, Milchsäure etc. verursacht werden können.
- Claims for defects or claims of the buyer arising from issued guarantee statements, set precondition that the delivered equipment is properly installed, put into operation and used. The maintenance and cleaning measures specified in the operating instructions must be carried out regularly. The buyer is responsible for proving that he has the appropriate maintenance, care and cleaning has done properly. This applies especially for damage to the evaporator caused by aggressive food e.g. acetic acid, lactic acid etc..
- Entstehende Kosten durch Ein-, Aus- oder Umbau der Geräte.
- Costs incurred by installation, removal or modification of the equipment.
- Eventuelle Folgeschäden der Funktionsstörung.
- Possible consequential damage to the malfunction.

VORGEHENSWEISE BEI BERECHTIGTER BEANSTANDUNG INNERHALB DES GARANTIEZEITRAUMS / PROCEDURE FOR JUSTIFIED COMPLAINT WITHIN THE WARRANTY PERIOD

- Bitte fordern Sie einen Garantierantrag unter Telefonnummer +49 (0) 7476-9437-0 an, verwenden Sie die Vorlage auf der nächsten Seite oder auf unserer Homepage unter Service/Hilfe.
- Please request a warranty claim at telephone number +49 (0) 7476-9437-0, use the template on the next pages, or on our homepage under "Service/Hilfe".
- Bitte Garantierantrag komplett ausfüllen und mit dem Wartungsnachweis an CHROMOnorm senden.
- Please complete the warranty claim completely and send it with the maintenance certificate to CHROMOnorm.
- Die Rücksendung der ausgetauschten Teile muss innerhalb 3 Wochen erfolgen.
- The return of the replaced parts must be done within 3 weeks.

GELTUNGSBEREICH / SCOPE

Diese Garantiebedingungen gelten für Gerätestandorte innerhalb Deutschlands. Für andere Länder gelten jeweils gesonderte Bestimmungen.
These warranty conditions apply to device locations within Germany. For other countries, separate provisions apply.

GARANTIEANTRAG WARRANTY CLAIM

Sehr geehrte Damen und Herren,

im Falle eines Garantieanspruchs wenden Sie sich bitte an Ihren autorisierten Fachhandelspartner.

Bitte scannen Sie den QR-Code für das Garantieformular und füllen Sie dieses entweder direkt online aus **<https://www.chromonorm.de/garantieantrag/>** oder laden Sie es herunter, füllen es aus und senden es uns per E-Mail an: **kundendienst@chromonorm.de**.

Vielen Dank

Dear Sir or Madam,

In the event of a warranty claim, please contact your authorized specialist retail partner. Please scan the QR code for the warranty claim form and either complete it directly online **<https://www.chromonorm.de/garantieantrag/>** or download it, fill it out, and send it to us by email at: **kundendienst@chromonorm.de**.

Thank you very much.



Hier geht es zum Garantieantrag.
Warranty claim form available here.

ENERGIELABEL ENERGY LABEL

CHROMOnorm®

Seit dem 01.07.2016 unterliegen gewerbliche Kühlgeräte und Gefriergeräte (Tiefkühlgeräte) der „EU-Verordnung 2015/1094“ für die Energieverbrauchskennzeichnung. In ihr wird geregelt, unter welchen Messbedingungen die Energieeffizienz ermittelt und diese dem Kunden, mit Hilfe eines Energielabels, dargestellt wird.

Im Vergleich zu den Messbedingungen bei Kühlgeräten und Gefriergeräten (Tiefkühlgeräten) für den Haushaltsbereich gibt es hier massive Unterschiede. Beispielsweise ist bei der Messung die Tür des Haushaltskühlschranks 24 Stunden permanent geschlossen. Bei dem gewerblichen Kühlschrank hingegen wird die Tür innerhalb der ersten 12 Stunden 72 Mal für 7 Sekunden geöffnet und dann erst 12 Stunden geschlossen gehalten.

Since 01.07.2016, commercial refrigerators and freezers are subject to the "The relevant Regulation (EU) 2015/1094" for energy label indicating. It regulates under which conditions the energy efficiency is determined and visible for the customer with the help of an energy label.

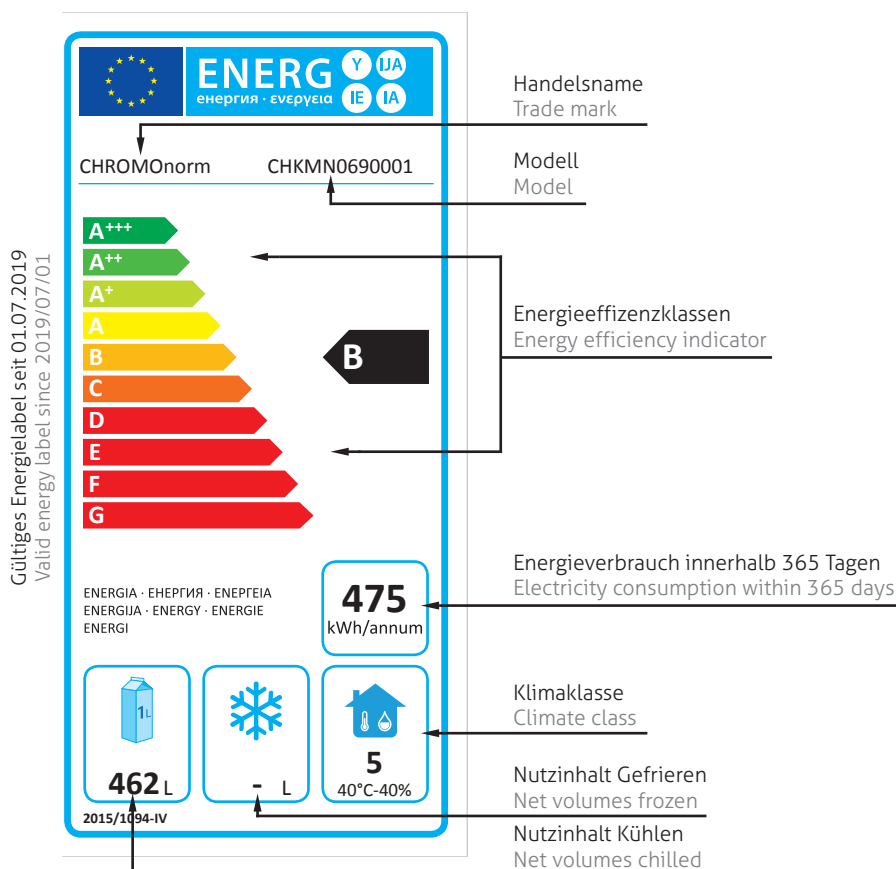
Compared to the measuring conditions of refrigerators and freezers for the household sector, there are massive differences. For example, during the measurement, the door of the household refrigerator is permanently closed for 24 hours. In the commercial refrigerator the door is opened 72 times for 7 seconds within the first 12 hours and then kept closed for the following 12 hours.

WAS BEDEUTET DAS FÜR SIE?

Energielabel für gewerbliche Geräte können NICHT mit Energielabel für Haushaltsgeräten verglichen werden!

WHAT DOES THIS MEAN FOR YOU?

Energy label for the commercial sector can NOT be compared with energy label for the household sector!



Es gibt jedoch auch gewerbliche Kühlgeräte und Gefriergeräte (Tiefkühlgeräte), welche von dieser Energieverbrauchskennzeichnung ausgenommen sind - beispielsweise offene Kühlgeräte wie Saladetten oder Kühlwannen, Getränketheken, Abfallkühler, Schnellkühler / Schockfroster, alle Geräte für den Anschluss an eine Zentralkühlung.

But there are also commercial refrigerators and freezers that are exempted from this energy label - for example, open refrigerators such as saladettes or cooling trays, beverage counters, solid waste refrigerator, blast chiller / blast freezer, all devices for the connection to a central cooling.

ERLÄUTERUNGEN UNSERER EIGENSCHAFTEN

DECLARATIONS OF OUR FEATURES

KÜHLGERÄTE

- 

Diese Kühlgeräte verfügen über das umweltfreundliche und energieeffiziente Kältemittel R290.
- 

Der außenliegende Verdampfer garantiert mehr Nutzhöhe und eine höhere Luftfeuchtigkeit, was dem Austrocknen des Kühlgutes entgegen wirkt.
- 

LED-beleuchtete Glastüren rücken Ihr Kühlgut in das richtige Licht. Der 3-fach-verglaste Isolierglas-Einsatz besticht durch seinen Isolierwert.
- 

Integrierte selbsttätigende Tauwasserverdunstung.
- 

Unsere in einem Stück hochdruckgeschäumten Kühlkorpusse, Türen und Schubladenschilder garantieren eine Verwindungssteifheit, eine hervorragende Isolierung und somit einen geringeren Stromverbrauch.
- 

Hervorragend geeignet zur Lagerung von Fleisch bei bis zu -2° C.
- 

LED-Beleuchtung in der Maschinenfachblende.
- 

Unsere aus Edelstahl gefertigten Kühlgeräte haben eine lange Lebensdauer und sind einfach zu reinigen. Alle Sichtseiten sind matt geschliffen.
- 

Bestens geeignet zum Kühlen von Getränkefässern.
- 

Unsere aus CNS 18/10 gefertigten Kühlgeräte haben eine lange Lebensdauer und sind einfach zu reinigen. Alle Sichtseiten sind matt geschliffen.
- 

Bestens geeignet zum Kühlen von Getränken.
- 

Die Umluftkühlung mit 2 spezialbeschichteten Mittelverdampfern sorgt für eine exzellente Kälteverteilung auch in unseren größten Modellen.
- 

Unsere Getränketheken für Zentralkühlung benötigen für den Tauwasserablauf einen bauseitigen Anschluss an das Abwasser.

COOLING UNITS

- 

These cooling units have the more environmentally friendly and more energy efficient refrigerant R290.
- 

The external evaporator guarantees a higher usable height and a higher air humidity which counteracts the drying of the food.
- 

The LED illuminated hinged doors puts your goods in the correct light. The 3-fold-glazed insulation glass insert offers its insulating value.
- 

Integrated evaporation of defrost water.
- 

Our foamed under high pressure from one piece cooling bodies and doors guarantees a torsional rigidity, an excellent insulation and therefore lower power consumption.
- 

Excellent for the storage of meat at up to -2° C.
- 

LED illumination in the machine compartment cover.
- 

Our cooling units made of stainless steel have a longevity and are easy to clean. All visible sides are dull grounded.
- 

Best suitable for cooling beverage barrels.
- 

Our furnitures are completely made of stainless steel 304. Therefore they do have a longevity and are easy to clean.
- 

Best suitable for cooling beverages.
- 

The forced-air cooling with 2 special coated evaporators ensures an excellent cold distribution in our largest models, too.
- 

Our beverage counters for the connection to a central cooling do need for the defrost water drain a site connection to the sewage.

CHROMOnorm®



Beständige und pflegeleichte PET Anti-Fingerprint-Schutzbeschichtung (Silver Ice).



Komfortabel und einfach gehaltene elektronische Steuerung für Temperatur- und Zeit-Programmierung.



Ohne Werkzeug herausnehmbares Auflagengestell für Gastronomie (GN 1/1) und Bäckerei (EN 4060). Daher einfache Reinigung möglich.



Umluftkühlung mit unverwüstlich komplett eingeschäumtem Rückwand-Verdampfer garantiert eine gleichmäßige Temperaturverteilung und eine höhere Luftfeuchtigkeit. Der verdampferfreie Innenraum ist einfach zu reinigen und der Verdampfer ist vor Korrosion durch aggressive Lebensmittel geschützt.



Selbsteinlaufende Edelstahl-Auszüge.



Die Kältemaschine ist für Servicezwecke beweglich montiert.



Durable and an easy to clean PET anti-fingerprint protective coating (Silver Ice).



Comfortable and simple electronic control for temperature- and time-programming.



Without tools removable rail rack for gastronomy (GN 1/1) and bakery (EN4060). Therefore easy cleaning possible.



Forced-air cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator guarantees an uniform temperature distribution and a higher air humidity. The evaporatorfree interior is easy to clean and the evaporator is protected against corrosion due to aggressive foods.



Self-inserting stainless steel runners.

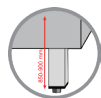


The cooling machine is for service purposes movably mounted.

EDELSTAHLMÖBEL / WANDHAUBEN



Unsere komplett aus CNS 18/10 gefertigten Edelstahlmöbel haben eine lange Lebensdauer und sind einfach zu reinigen. Alle Sichtseiten sind matt geschliffen.



Die Arbeitshöhe unserer Edelstahlmöbel ist von 850-900 mm variabel einstellbar.



Unsere aus Edelstahl gefertigten Wandhauben haben eine lange Lebensdauer und sind einfach zu reinigen. Alle Sichtseiten sind matt geschliffen.



Wandhaube mit Beleuchtung.



Wandhaube mit Ventilator und Regler.

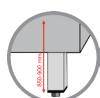


Bei unseren Spültischen und Spülcentern können Sie aus verschiedenen Unterbauten wählen - offen mit hinterer Verstrebung, offen mit fest eingeschweißtem Zwischenboden oder geschlossen mit Flügeltür.

STAINLESS STEEL FURNITURE / WALL-FITTED HOODS:



Our furnitures are completely made of stainless steel 304. Therefore they do have a longevity and are easy to clean.



The variable adjustable working height of our furniture between 850-900 mm guarantee a flexible and ergonomic use day for day.



Our wall-fitted hoods made of stainless steel have a longevity and are easy to clean. All visible sides are dull grounded.



Wall-fitted hood with illumination.



Wall-fitted hood with ventilator and controller.



From our sinks and sink centers you can choose from various substructures - open with bracing at the rear, open with fix welded undershelf or closed with hinged door.

VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN

TERMS AND CONDITIONS

A. Allgemeine Bedingungen

§ 1 Geltungsbereich

1. Diese Allgemeinen Liefer- und Leistungsbedingungen gelten für alle unsere Tätigkeitsfelder. Diese Allgemeinen Liefer- und Leistungsbedingungen finden damit sowohl für die Lieferung von Waren, sowie für sonstige Dienstleistungen Anwendung.
2. Diese Allgemeinen Liefer- und Leistungsbedingungen gelten in unserem Verhältnis zum Kunden ausschließlich. Sie gelten auch für alle künftigen Geschäfte, sowie für alle geschäftlichen Kontaktaufnahmen zum Kunden, wie zum Beispiel für die Aufnahme von Vertragsverhandlungen oder der Anbahnung eines Vertrages, selbst wenn sie nicht nochmals ausdrücklich vereinbart werden oder wenn nicht nochmals ausdrücklich auf sie hingewiesen wird. Der Geltung allgemeiner Bestell- oder Einkaufsbedingungen des Kunden wird ausdrücklich widersprochen.
3. Werden im Einzelfall auch Schuldverhältnisse zu Personen oder Unternehmen begründet, die nicht selbst Vertragspartei werden sollen, so gelten auch gegenüber diesen die Haftungseinschränkungen in diesen Allgemeinen Liefer- und Leistungsbedingungen, soweit diese Allgemeinen Liefer- und Leistungsbedingungen gegenüber den Dritten bei Begründung des Schuldverhältnisses einbezogen wurden. Dies ist vor allem dann der Fall, wenn die Dritten bei Begründung des Schuldverhältnisses von diesen Allgemeinen Liefer- und Leistungsbedingungen Kenntnis erlangt haben oder bereits hatten.
4. Die Entgegennahme unserer Leistungen und Lieferungen durch den Kunden gilt als Anerkennung der Geltung dieser Allgemeinen Liefer- und Leistungsbedingungen.

§ 2 Vertragsschluss

1. Unsere Angebote sind, soweit nichts anderes vereinbart ist, freibleibend und unverbindlich.
2. An einen Auftrag sind wir erst gebunden, wenn er von uns schriftlich durch eine Auftragsbestätigung bestätigt worden ist oder wir mit der Auftragsausführung beginnen.

§ 3 Umfang der Lieferung und Leistung, Leistungsfristen

1. Für den Umfang unserer Lieferung oder Leistung ist unser schriftliches Angebot bzw. unsere Auftragsbestätigung maßgebend. Nebenabreden und Änderungen bedürfen unserer schriftlichen Bestätigung. Beruhte unser Angebot oder unsere Auftragsbestätigung auf Angaben des Kunden (Daten, Zahlen, Abbildungen, Zeichnungen, Systemvoraussetzungen, etc.), so ist unser Angebot nur dann verbindlich, wenn diese Angaben zutreffend waren. Stellt sich nach Vertragsschluss heraus, dass der Auftrag nicht entsprechend den Angaben des Kunden durchgeführt werden kann, so sind wir berechtigt vom Vertrag zurückzutreten, sofern und soweit der Kunde nicht bereit ist, die von uns vorgeschlagene Ersatzlösung zu akzeptieren und gegebenenfalls tatsächlich entstehende Mehrkosten zu übernehmen.
2. Wir sind bei sämtlichen Lieferungen und Leistungen in zumutbarem Umfang zu Teilleistungen berechtigt. Wir sind berechtigt, zur Erfüllung unserer vertraglichen Verpflichtungen Unterauftragnehmer einzusetzen.
3. Sobald uns die Gefahr mangelnder Leistungsfähigkeit des Kunden bekannt wird, sind wir berechtigt, Warenlieferungen und Leistungen nur noch gegen Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu erbringen. Unbeschadet bleibt unser Recht, von einzelnen bereits abgeschlossenen Verträgen zurückzutreten, wenn und soweit der Kunde innerhalb einer angemessenen Nachfrist eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung nicht erbringt.
4. Liefer- und Leistungsfristen und -termine stellen stets bestmögliche Angaben dar, sind aber generell unverbindlich. Der Beginn der Lieferfrist sowie die Einhaltung von Lieferterminen setzt voraus, dass der Kunde die ihm obliegenden Mitwirkungshandlungen frist- und ordnungsgemäß erbringt, er alle beizubringenden Unterlagen bereitstellt und etwaig vereinbarte Vorauszahlungen leistet.
5. Im Falle höherer Gewalt oder anderer unverschuldeter und außergewöhnlicher Umstände geraten wir nicht in Verzug. Wir sind in diesem Fall auch dann zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt, wenn wir uns bereits im Verzug befinden. Wir geraten insbesondere nicht in Verzug bei Lieferverzögerungen, soweit diese durch nicht richtige oder nicht rechtzeitige Belieferung durch unsere Lieferanten verursacht worden sind, die wir nicht zu vertreten haben. Bei Hindernissen vorübergehender Dauer verlängern sich die Liefer- oder Leistungsfristen oder verschieben sich die Liefer- oder Leistungstermine um den Zeitraum der Behinderung zuzüglich einer angemessenen Anlaufzeit.
6. Sind wir vertraglich zur Vorleistung verpflichtet, so können wir die uns obliegende Leistung verweigern, wenn nach Abschluss des Vertrages erkennbar wird, dass unser Anspruch auf die Gegenleistung durch mangelnde Leistungsfähigkeit des Kunden gefährdet wird. Dies ist insbesondere der Fall, wenn die uns zustehende Gegenleistung auf Grund schlechter Vermögensverhältnisse des Kunden gefährdet ist oder sonstige Leistungshindernisse drohen wie z. B. durch Export- oder Importverbote, durch Kriegsereignisse, Insolvenz von Zulieferern oder krankheitsbedingte Ausfälle notwendiger Mitarbeiter.

§ 4 Preise, Kosten

1. Unsere Preise sind Nettopreise und verstehen sich, sofern nicht schriftlich anders vereinbart ist, bei Lieferungen stets „ab Werk“ Grosseffingen, Deutschland (EXW Incoterms 2010). Bei Leistungen beziehen sich die Preise auf die Leistungserfüllung am vereinbarten Leistungsort. Bei Rechnungsstellung wird die Umsatzsteuer in ihrer jeweiligen gesetzlichen Höhe hinzugerechnet.
2. Bei Vereinbarung einer Leistungsfrist von über vier Monaten zwischen dem Zeitpunkt der Bestellung und der Ausführung der Leistung sind wir berechtigt, zwischenzeitlich durch Preiserhöhungen für uns eingetretene Steigerungen der Kosten in entsprechendem Umfang an den Kunden weiterzugeben. Dasselbe gilt, wenn eine Leistungsfrist von unter vier Monaten vereinbart war, aber die Leistung aus Gründen, die der Kunde zu vertreten hat, durch uns erst später als vier Monate nach der Bestätigung der Bestellung erbracht werden kann.
3. Bei von uns erbringenden Dienstleistungen erfolgt eine Vergütung – auch im Falle einer zuvor abgegebenen Kostenschätzung – grundsätzlich auf Zeithonorarbasis nach tatsächlich aufgewendeter Zeit, sofern nicht eine pauschale Vergütung vereinbart wurde.

§ 5 Zahlungsbedingungen

1. Falls vertraglich nichts anderes vereinbart ist, sind alle Zahlungen grundsätzlich rein netto ohne jeden Abzug frei an uns oder eines unserer Konten innerhalb von 30 Tagen nach Zugang der Lieferung oder Erbringung unserer vollständigen Leistung zur Zahlung fällig.
2. Ohne ausdrückliche Vereinbarung ist der Kunde nicht berechtigt Abzüge vorzunehmen.
3. Gerät der Kunde in Zahlungsverzug, so hat er uns die entstehenden Verzugschäden zu ersetzen,

insbesondere Zinsen i. H. v. 9 Prozentpunkten über dem Basiszinssatz zu bezahlen. Kommt der Kunde mit der Zahlung eines fälligen Betrages oder Teilbetrages länger als 14 Tage in Verzug, verstößt der Kunde gegen die sich aus einem Eigentumsvorbehalt ergebenden Verpflichtungen oder wird die uns zustehende Gegenleistung auf Grund schlechter Vermögensverhältnisse des Kunden gefährdet, so wird der gesamte Rest sämtlicher offenstehender Forderungen sofort zur Zahlung fällig.

4. Zahlung durch Wechsel oder Akzepte ist nur bei ausdrücklicher Vereinbarung gestattet und gilt auch dann nur zahlungshalber. Soweit dadurch zusätzliche Kosten entstehen, sind diese vom Kunden zu tragen.
5. Gegen unsere Vergütungsansprüche kann nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen aufgerechnet werden. Dasselbe gilt für die Ausübung eines Zurückbehaltungsrechtes. Der Kunde ist zur Ausübung eines Zurückbehaltungsrechtes im Übrigen nur befugt, sofern es auf demselben Vertragsverhältnis beruht.
6. Die Abtretung von Forderungen gegen uns durch den Kunden bedarf unserer vorherigen Genehmigung, die wir nur aus wichtigem Grund verweigern werden.

§ 6 Eigentumsvorbehalt

1. Bis zur vollständigen Bezahlung aller unserer gegenwärtigen und künftigen Forderungen aus dem abgeschlossenen Vertrag und einer laufenden Geschäftsbeziehung (gesicherte Forderungen) behalten wir uns das Eigentum an gelieferten Waren vor.
2. Die unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren dürfen vor vollständiger Bezahlung der gesicherten Forderungen weder an Dritte verpfändet, noch zur Sicherheit übereignet werden. Der Kunde hat uns unverzüglich in Text- oder Schriftform zu benachrichtigen, wenn und soweit Zugriffe Dritter auf die uns gehörenden Waren erfolgen.
3. Bei vertragswidrigem Verhalten des Kunden, insbesondere bei Nichtzahlung des fälligen Kaufpreises, sind wir berechtigt, nach den gesetzlichen Vorschriften vom Vertrag zurückzutreten und/oder die Ware auf Grund des Eigentumsvorbehalts heraus zu verlangen. Das Herausgabeverlangen beinhaltet nicht zugleich die Erklärung des Rücktritts; wir sind vielmehr berechtigt, lediglich die Ware heraus zu verlangen und uns den Rücktritt vorzubehalten. Zahlt der Kunde den fälligen Kaufpreis nicht, dürfen wir diese Rechte nur geltend machen, wenn wir dem Kunden zuvor erfolglos eine angemessene Frist zur Zahlung gesetzt haben oder eine derartige Fristsetzung nach den gesetzlichen Vorschriften entbehrlich ist.
4. Der Kunde ist befugt, die unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren im ordnungsgemäßen Geschäftsgang weiter zu veräußern und/oder zu verarbeiten. In diesem Fall gelten ergänzend die nachfolgenden Bestimmungen:
 - 4.1. Der Eigentumsvorbehalt erstreckt sich auf die durch Verarbeitung, Vermischung oder Verbindung unserer Waren entstehenden Erzeugnisse zu deren vollem Wert, wobei wir als Hersteller gelten. Bleibt bei einer Verarbeitung, Vermischung oder Verbindung mit Waren Dritter deren Eigentumsrecht bestehen, so erwerben wir Miteigentum im Verhältnis der Rechnungswerte der verarbeiteten, vermischten oder verbundenen Waren. Im Übrigen gilt für das entstehende Erzeugnis das Gleiche wie für die unter Eigentumsvorbehalt gelieferte Ware.
 - 4.2. Die aus dem Weiterverkauf der Ware oder des Erzeugnisses entstehenden Forderungen gegen Dritte tritt der Kunde schon jetzt insgesamt bzw. in Höhe unseres etwaigen Miteigentumsanteils gemäß vorstehendem Absatz zur Sicherheit an uns ab. Wir nehmen die Abtretung an. Die in vorstehender Ziffer A. § 6 Nr. 2. genannten Pflichten des Kunden gelten auch in Ansehung der abgetretenen Forderungen.
 - 4.3. Zur Einziehung der Forderung bleibt der Kunde neben uns ermächtigt. Wir verpflichten uns, die Forderung nicht einzuziehen, solange der Kunde seinen Zahlungsverpflichtungen uns gegenüber nachkommt, nicht in Zahlungsverzug gerät, kein Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens gestellt ist und kein sonstiger Mangel seiner Leistungsfähigkeit vorliegt. Ist dies aber der Fall, so können wir verlangen, dass der Kunde uns die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekannt gibt, alle zum Einzug erforderlichen Angaben macht, die dazugehörigen Unterlagen aushändigt und den Schuldnern (Dritten) die Abtretung mitteilt.
 - 4.4. Übersteigt der realisierbare Wert der Sicherheiten unsere Forderungen um mehr als 10 %, werden wir auf Verlangen des Kunden Sicherheiten nach unserer Wahl freigeben.
5. Der Kunde muss die Vorbehaltsware pfleglich behandeln. Der Kunde muss die Vorbehaltsware auf unser Verlangen hin auf seine Kosten gegen Feuer-, Wasser- und Diebstahlschäden ausreichend zum Neuwert versichern. Sofern Wartungs- und Inspektionsarbeiten erforderlich werden, muss der Kunde sie auf eigene Kosten rechtzeitig durchführen.
6. Sofern die Wirksamkeit dieses Eigentumsvorbehaltes von dessen Registrierung, z. B. in öffentlichen Registern im Land des Kunden, abhängig ist, sind wir berechtigt und vom Kunden bevollmächtigt, diese Registrierung auf Kosten des Kunden zu bewirken. Der Kunde ist verpflichtet, alle für diese Registrierung notwendigen Mitwirkungsleistungen seinerseits kostenfrei zu erbringen.

§ 7 Mitwirkungspflichten des Kunden

1. Der Kunde hat uns und unsere Mitarbeiter in zumutbarem, üblichem Umfang zu unterstützen.
2. Materialien, Informationen und Daten, die wir zur Erbringung unserer Leistungen benötigen, hat uns der Kunde zur Verfügung zu stellen. Daten und Datenträger müssen technisch einwandfrei sein. Soweit im Betrieb des Kunden besondere gesetzliche oder betriebliche Sicherheitsbestimmungen gelten, hat uns der Kunde hierauf vor Erbringung unserer Leistung hinzuweisen.

§ 8 Sonstiges: Erfüllungsort, Gerichtsstand, anwendbares Recht, salvatorische Klausel

1. Erfüllungsort und ausschließlicher Gerichtsstand für sämtliche sich zwischen den Parteien aus dem Vertragsverhältnis ergebenden Streitigkeiten ist Grosseffingen, soweit der Kunde Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich rechtliches Sondervermögen ist oder der Kunde in der Bundesrepublik Deutschland keinen allgemeinen Gerichtsstand hat oder seinen Gerichtsstand ins Ausland verlegt. Als Ausnahme hierzu sind wir auch berechtigt, den Kunden an seinem allgemeinen Gerichtsstand in Anspruch zu nehmen.
2. Sollte eine Bestimmung in diesen Allgemeinen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen oder Vereinbarungen nicht berührt.
3. Für die vertraglichen und sonstigen Rechtsbeziehungen zu unseren Kunden gilt deutsches Recht unter Ausschluss des UN-Kaufrechts.

VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN

TERMS AND CONDITIONS

B. Besondere Bedingungen für die Lieferung von Waren

§ 1 Geltungsbereich

Die nachfolgenden besonderen Bedingungen für die Lieferung von Waren gelten ergänzend zu den Allgemeinen Bedingungen unter Ziffer A. für sämtliche Verträge mit dem Kunden über die Lieferung von Waren.

§ 2 Leistungsumfang

1. Eine Transportversicherung für zu versendende Waren wird nur auf ausdrücklichen Wunsch hin abgeschlossen. Die Transportversicherung wird dann im Namen und auf Rechnung des Kunden abgeschlossen.
2. Geschuldet ist die Übertragung des Eigentums und Überlassung des Kaufgegenstandes. Ein Einbau, die Installation oder eine Konfiguration des Kaufgegenstandes ist nicht geschuldet, sofern dies nicht ausdrücklich vereinbart ist.

§ 3 Gefahrübergang

Die Gefahr des Untergangs oder der Verschlechterung der Ware geht mit Übergabe der Ware zum Versand auf den Kunden über und zwar auch dann, wenn Teillieferungen erfolgen. Verzögert sich die Absendung aus Gründen, die in der Person des Kunden liegen, so geht die Gefahr bereits mit der Anzeige der Versandbereitschaft auf den Kunden über.

§ 4 Gewährleistung und allgemeine Haftung

1. Die Verjährungsfrist für Ansprüche wegen Mängeln unserer Lieferungen und Leistungen beträgt ein Jahr ab gesetzlichem Verjährungsbeginn. Nach Ablauf dieses Jahres dürfen wir insbesondere auch die Nacherfüllung verweigern, ohne dass dem Kunden hieraus Ansprüche gegen uns auf Minderung, Rücktritt oder Schadensersatz entstehen. Diese Verjährungsfristverkürzung gilt nicht für andere Schadensersatzansprüche als solche wegen verweigerter Nacherfüllung und sie gilt generell nicht für Ansprüche bei arglistigem Verschweigen des Mangels.
2. Ansprüche des Kunden auf Nacherfüllung wegen Mängeln der von uns zu erbringenden Leistung oder Lieferung bestehen nach den folgenden Bestimmungen:
 - 2.1. Ist die gelieferte Sache mangelhaft, können wir zunächst wählen, ob wir Nacherfüllung durch Beseitigung des Mangels (Nachbesserung) oder durch Lieferung einer mangelfreien Sache (Ersatzlieferung) leisten. Das Recht, die gewählte Art der Nacherfüllung unter den gesetzlichen Voraussetzungen zu verweigern, bleibt unberührt.
 - 2.2. Wir sind berechtigt, die geschuldete Nacherfüllung davon abhängig zu machen, dass der Kunde den fälligen Kaufpreis bezahlt. Der Kunde ist jedoch berechtigt, einen im Verhältnis zum Mangel angemessenen Teil des Kaufpreises zurückzubehalten.
 - 2.3. Der Kunde hat uns die zur geschuldeten Nacherfüllung erforderliche Zeit und Gelegenheit zu geben, insbesondere die beanstandete Ware zu Prüfungszwecken zu übergeben. Im Falle der Ersatzlieferung hat der Kunde uns die mangelhafte Sache nach den gesetzlichen Vorschriften zurückzugeben.
 - 2.4. Die zum Zweck der Prüfung und Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten, tragen wir, wenn tatsächlich ein Mangel vorliegt.
 - 2.4.1 Hat der Kunde die mangelhafte Sache gemäß ihrer Art und ihrem Verwendungszweck in eine andere Sache eingebaut oder an eine andere Sache angebracht, sind wir im Rahmen der Nacherfüllung verpflichtet, dem Kunden die erforderlichen Aufwendungen für das Entfernen der mangelhaften und den Einbau oder das Anbringen der nachgebesserten oder gelieferten mangelfreien Sache zu ersetzen. § 442 Abs. 1 BGB ist mit der Maßgabe anzuwenden, dass für die Kenntnis des Kunden an die Stelle des Vertragsschlusses der Einbau oder das Anbringen der mangelhaften Sache durch den Kunden tritt.
 - 2.4.2. Die Aufwendungen der Nacherfüllung, die dadurch entstehen, dass die gekaufte Sache nach der Lieferung an einen anderen Ort als den Wohnsitz oder die gewerbliche Niederlassung des Kunden verbracht worden ist, trägt der Kunde.
 - 2.4.3. Stellt sich ein Mangelbeseitigungsverlangen des Kunden als unberechtigt heraus, können wir die hieraus entstandenen Kosten vom Kunden ersetzt verlangen.
3. Der Kunde kann Schadensersatz nur verlangen:
 - 3.1. Für Schäden, die auf
 - einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung unsererseits oder
 - auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung eines unserer gesetzlichen Vertreter, leitenden Angestellten oder Erfüllungsgehilfen beruhen, die nicht vertragswesentliche Pflichten (Kardinalpflichten) und nicht Haupt- oder Nebenpflichten im Zusammenhang mit Mängeln unsere Lieferungen oder Leistungen sind.
 - 3.2. Für Schäden, die auf der vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung vertragswesentlicher Pflichten (Kardinalpflichten) unsererseits, eines unserer gesetzlichen Vertreter, leitenden Angestellten oder Erfüllungsgehilfen beruhen. Vertragswesentliche Pflichten (Kardinalpflichten) im Sinne der vorstehenden Unterabschnitte 3.1 und 3.2 sind Pflichten, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages erst ermöglichen und auf deren Einhaltung der Kunde regelmäßig vertraut.
 - 3.3. Weiter haften wir für Schäden aufgrund der fahrlässigen oder vorsätzlichen Verletzung von Pflichten im Zusammenhang mit Mängeln unserer Lieferung oder Leistung (Nacherfüllungs- oder Nebenpflichten) und
 - 3.4. für Schäden, die in den Schutzbereich einer von uns ausdrücklich erteilten Garantie (Zusicherung) oder einer Beschaffenheits- oder Haltbarkeitsgarantie fallen.
4. Im Falle der einfach-fahrlässigen Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht ist die Haftung der Höhe nach auf den typischerweise zu erwartenden, bei Vertragsschluss bei Anwendung ordnungsgemäßer Sorgfalt für uns vorhersehbaren Schaden beschränkt.
5. Schadenersatzansprüche des Kunden im Falle der einfach-fahrlässigen Verletzung einer vertragswesentlichen Pflicht verjähren in einem Jahr ab gesetzlichem Verjährungsbeginn. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit.
6. Schadenersatzansprüche gegen uns aus gesetzlich zwingender Haftung, beispielsweise nach dem Produkthaftungsgesetz, sowie aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit bleiben von den vorstehenden Regelungen unberührt und bestehen in gesetzlichem Umfang binnen der gesetzlichen Fristen.
7. Rechte des Kunden nach den §§ 445a, 445b und 478 BGB für den Fall, dass der Kunde oder dessen weitere Abnehmer in einer Lieferkette in Anspruch genommen werden, bleiben nach Maßgabe der nachstehenden Regelungen im Übrigen unberührt:

7.1. Der Kunde trägt die Beweislast dafür, dass die Aufwendungen für die Nacherfüllung erforderlich waren und er nicht gegenüber seinem Käufer nach § 439 Abs. 4 BGB die Nacherfüllung hätte verweigern oder auf billigere Weise nacherfüllen können.

7.2. Der Anspruch aus § 445a Abs. 1 BGB verjährt gem. § 445b Abs. 1 BGB in zwei Jahren ab Ablieferung durch uns an den Kunden. Diese Frist gilt auch dann, wenn nach § 438 BGB eine längere Frist gelten würde.

7.3. Die Verjährung der in den §§ 437 und 445a Abs. 1 BGB bestimmten Ansprüche des Kunden gegen uns wegen des Mangels einer verkauften neu hergestellten Sache tritt frühestens zwei Monate nach dem Zeitpunkt ein, in dem der Kunde die Ansprüche seines Käufers erfüllt hat, sofern im Verhältnis des Kunden zu dessen Käufer die Ansprüche noch nicht verjährt waren. Diese Ablaufhemmung endet spätestens fünf Jahre nach dem Zeitpunkt, in dem wir die Sache dem Kunden abgeliefert haben.

8. Ist der Kunde Kaufmann im Sinne des Handelsgesetzbuches gilt zusätzlich Folgendes:

Die Mängelansprüche des Kunden, insbesondere die Ansprüche auf Nacherfüllung, Rückgriff, Rücktritt vom Vertrag, Minderung und Schadensersatz, setzen voraus, dass der Kunde seinen gesetzlichen Untersuchungs- und Rügepflichten (§§ 377, 381 HGB) nachgekommen ist. Zeigt sich bei der Untersuchung oder später ein Mangel, so ist uns hiervon unverzüglich in Text- oder Schriftform Anzeige zu machen. Als unverzüglich gilt die Anzeige, wenn sie innerhalb von vierzehn Tagen nach Entdeckung des Mangels erfolgt, wobei zur Fristwahrung die rechtzeitige Absendung der Anzeige genügt. Unabhängig von dieser Untersuchungs- und Rügepflicht hat der Kunde offensichtliche Mängel (einschließlich Falsch- und Minderlieferung) innerhalb von vierzehn Tagen ab Lieferung in Text- oder Schriftform als E-Mail anzuzeigen, wobei auch hier zur Fristwahrung die rechtzeitige Absendung der Anzeige genügt. Versäumt der Kunde die ordnungsgemäße Untersuchung und/oder Mängelanzeige, ist unsere Haftung für den nicht angezeigten Mangel ausgeschlossen. Dies gilt nicht, wenn wir den Mangel arglistig verschwiegen haben.

§ 5 Haftungsfreistellung bei unversehrten Sachen

Fertigen wir im Auftrag des Kunden unvertretbare Sachen an, insbesondere Einzelanfertigungen oder Prototypen, dürfen diese Sachen ohne unsere ausdrückliche Zustimmung allein zu internen Forschungszwecken, nicht aber gewerblich genutzt werden. Sollte der Kunde ohne unsere ausdrückliche Zustimmung eine solche Nutzung vornehmen und es in der Folge zu einer Verletzung in- oder ausländischer oder behördlicher Sicherheitsvorschriften oder Produkthaftungsregeln kommen, so hat uns der Kunde von entsprechenden Ansprüchen Dritter freizustellen. In den Fällen verschuldensabhängiger Haftung gilt dies jedoch nur dann, wenn den Kunden ein Verschulden trifft. Sofern die Schadensursache im Verantwortungsbereich des Kunden liegt, trägt er insoweit die Beweislast.

C. Besondere Bedingungen für Dienstleistungen

§ 1 Geltungsbereich

Die nachfolgenden besonderen Bedingungen für Dienstleistungen gelten ergänzend zu den Allgemeinen Bedingungen unter Ziffer A. für sämtliche Verträge mit dem Kunden über die Erbringung von Dienstleistungen.

§ 2 Allgemeine Haftung

1. Der Kunde kann Schadensersatz nur verlangen:
 - 1.1. Für Schäden, die auf
 - einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung unsererseits oder
 - auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung eines unserer gesetzlichen Vertreter, leitenden Angestellten oder Erfüllungsgehilfen beruhen, die nicht vertragswesentliche Pflichten (Kardinalpflichten) und nicht Haupt- oder Nebenpflichten im Zusammenhang mit Mängeln unserer Leistungen sind.
 - 1.2. Für Schäden, die auf der vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung vertragswesentlicher Pflichten (Kardinalpflichten) unsererseits, eines unserer gesetzlichen Vertreter, leitenden Angestellten oder Erfüllungsgehilfen beruhen. Vertragswesentliche Pflichten (Kardinalpflichten) im Sinne der vorstehenden Unterabschnitte 1.1 und 1.2 sind Pflichten, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages erst ermöglichen und auf deren Einhaltung der Kunde regelmäßig vertraut.
2. Im Falle der einfach-fahrlässigen Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht ist die Haftung der Höhe nach auf den typischerweise zu erwartenden, bei Vertragsschluss bei Anwendung ordnungsgemäßer Sorgfalt für uns vorhersehbaren Schaden beschränkt.
3. Schadenersatzansprüche des Kunden im Falle der einfach fahrlässigen Verletzung einer vertragswesentlichen Pflicht verjähren in einem Jahr ab gesetzlichem Verjährungsbeginn. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit.
4. Schadenersatzansprüche gegen uns aus gesetzlich zwingender Haftung, beispielsweise nach dem Produkthaftungsgesetz, sowie aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit bleiben von den vorstehenden Regelungen unberührt und bestehen in gesetzlichem Umfang binnen der gesetzlichen Fristen.

Stand August 2019

CHROMOnorm GmbH
Balingen Straße 21
D-72415 Grossselfingen





1.000 Produkte ständig SOFORT AB LAGER lieferbar:
1.000 Products IMMEDIATELY AVAILABLE on stock:

KÜHL- & TIEFKÜHLSCHRÄNKE
REFRIGERATORS & FREEZERS

SALADETTEN | PIZZAKÜHLTISCHE | KÜHLTISCHE BR 795
SALADETTES | PIZZA REFRIGERATED COUNTERS | REFRIGERATED COUNTERS BR 795

KÜHL- & TIEFKÜHLTISCHE
REFRIGERATED & FREEZER COUNTERS

SCHNELLKÜHLER | SCHOCKFROSTER
BLAST CHILLERS | BLAST FREEZERS

ABFALLKÜHLER
SOLID WASTE REFRIGERATORS

GETRÄNKEKÜHLTHEKEN
BEVERAGE COUNTERS

EISWÜRFELBEREITER
ICE COUNTERS

ARBEITSTISCHE | ARBEITSSCHRÄNKE | SCHUBLADENBLÖCKE | SPÜLTISCHE
WORKTABLES | WORKUNITS | DRAWERS UNITS | SINKS

DUNSTABZÜGSHAUBEN
STEAM EXTRACTOR HOODS

WANDHÄNGESCHRÄNKE
WALL CUPBOARDS

Alle Preise zuzüglich gesetzlicher USt.
Technische Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



Homepage
www.chromonorm.de

830.7.000/135.02.26