



Kühl- und Tiefkühlunterbauten im Baukastensystem

Ein vielseitiges Programm

Kühl- und Tiefkühlunterbauten lassen sich in frei wählbarer Reihenfolge aneinanderfügen und mit Tür-, Schubladen-, Flaschen- und Containerelementen ausrüsten.



Kühlunterbau

Typ K +

Die glatte CNS-Abdeckung kann als robuste Arbeitsfläche verwendet werden. Kühlunterbauten sind mit allen Gehäusen in der Bauhöhe 760 mm lieferbar.

Passende Einbauelemente:
AL, AR, C, D, E, F, G

Tiefkühlunterbau

Typ TK -

Die Tiefkühlunterbauten sind hervorragend isoliert und eignen sich als Tagestiefkühler. Sie sind mit folgenden Gehäusen lieferbar:

667 (Bauhöhe 760 mm)

1067 (Bauhöhe 760 mm)

877 (Bauhöhe 760 mm)

Passende Einbauelemente:
AL, AR, C, D, E, F

Fischkühlunterbau

Typ FK ±

Die schonende Umluftkühlung, die gleichmäßig konstante Temperatur bis -1°C und eine elektronische Abtauvorrichtung garantieren ein optimales Fischlagerklima.

Passende Einbauelemente:
AL, AR, C, D, E, F, G

Sandwichkühlunterbau

Typ KS +

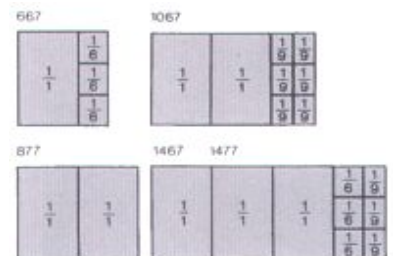
Die Abdeckung der Sandwichkühlunterbauten ist mit einem Ausschnitt für GN-Schalen versehen. Diese Einheiten eignen sich für das Kühlen, Lagern und Anrichten von Salaten und Früchten. Zur standardmäßigen Ausrüstung gehören der energiesparende Klappdeckel und das praktische Schneidbrett. Aus hygienischen Gründen ist ein Zwischenboden als Auffangvorrichtung eingebaut.

Gehäuse-Typen: 667, 1067, 1467, 877, 1477

Passende Einbauelemente:
HL, HR, J, K

Einteilung für Gastro-Normschalen

Die Stege für die 1/1-Einteilung sind fest. Für jede weitere Unterteilung können Querstege eingesetzt werden.

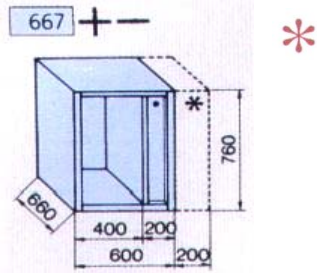


Unterbau 760 mm hoch / 660 mm tief

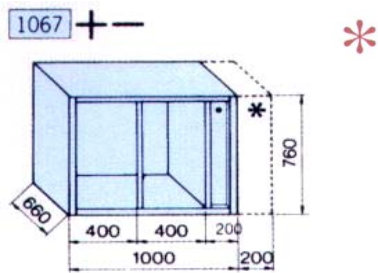
Gehäuse

(Abdeckungen 700 mm tief)

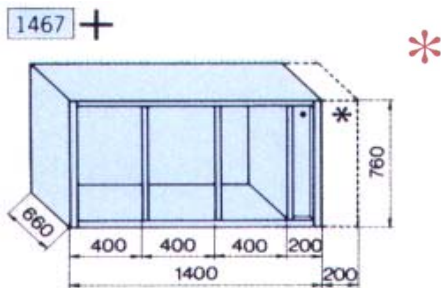
Typ



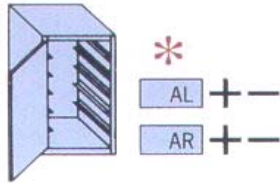
Typ



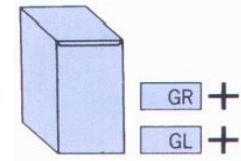
Typ



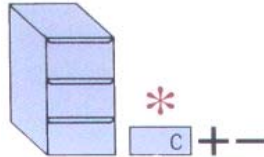
Einbauelemente GN 1/1 (M 400)



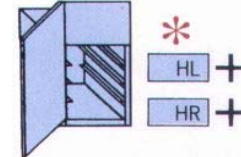
Türelement GN 1/1, 11 Einhängepositionen für Bleche und Schalen 1/1 - 1/3 verstellbar von 60 zu 60 mm.



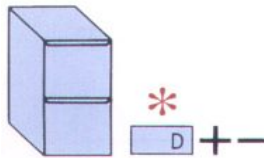
Containererelement mit einer Auszugschublade für 2 Getränke.



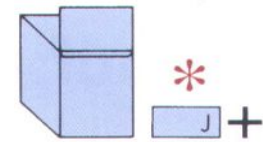
Schubladenelement 3 Schubladen 1/3 hoch, nutzbare Schubladenhöhe max. 182 mm; Flaschen pro Schublade: 30 á 0,3 l oder mit 150 mm tiefen Schalen 1/1 - 1/9 bestückbar.



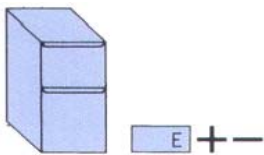
Türelement GN 1/1, 2/3 hoch; 7 Einhängepositionen für Bleche und Schalen 1/1 - 1/3 verstellbar von 60 zu 60 mm; Türe 3/3 hoch mit innenliegender Blende.



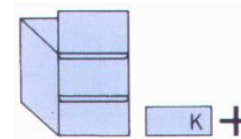
Schubladenelement 2 Schublade 1/2 hoch, Nutzbare Schubladenhöhe max. 285 mm Flaschen pro Schublade: 20 á 0,7 l / 30 á 0,3 l oder auch mit 150 mm tiefen Schalen 1/1 - 1/9 bestückbar.



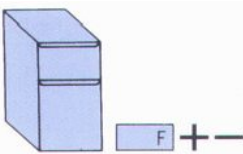
Schubladenelement 1 Schublade 2/3 hoch, Nutzbare Schubladenhöhe max. 408 mm; Flaschen pro Schublade: 15 á 1 l / 30 á 0,3 l oder auch mit 150 mm tiefen GN-Schalen bestückbar.



Schubladenelement 1 Schublade 2/5 hoch, 1 Schublade 3/5 hoch; Nutzbare Schubladenhöhe max. 2/5 = 227 mm, 3/5 = 360 mm Flaschen pro Schublade: 15 á 1 l / 30 á 0,3 l oder auch mit 150 mm tiefen GN-Schalen bestückbar.



Schubladenelement 2 Schublade 1/3 hoch, Nutzbare Schubladenhöhe max. 182 mm Mit 150 mm tiefen 1/1 - 1/9 Schalen bestückbar.



Schubladenelement 1 Schublade 1/3 hoch, 1 Schublade 2/3 hoch; Nutzbare Schubladenhöhe max. 1/3 = 182 mm, 2/3 = 408 mm Flaschen pro Schublade: 15 á 1 l / 30 á 0,3 l oder auch mit 150 mm tiefen GN-Schalen bestückbar.

* Alle 3 Grundtypen und die bezeichneten Elemente sind auch in Bauhöhe 710 mm lieferbar.

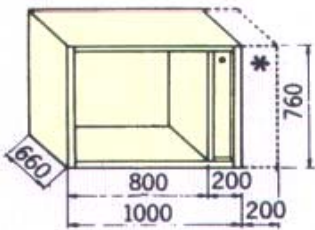
Unterbau 760 mm hoch / 660 mm tief

Gehäuse

(Abdeckungen 700 mm tief)

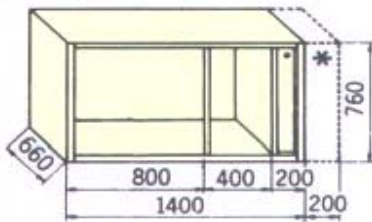
Typ

1067 +

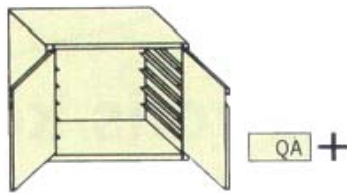


Typ

1467 +



Einbauelemente GN 2/1 quer (M 800)



Türelement GN 2/1 quer, 11 Einhängepositionen für Bleche und Schalen verstellbar von 60 zu 60 mm.

Einbauelemente GN 1/1 (M 400)

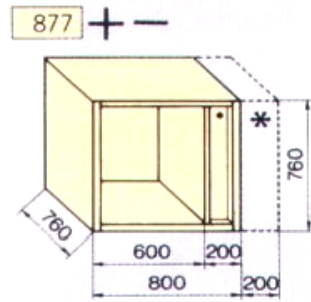
Die Einbauelemente 400 mm breit können vom Programm Unterbau 760 mm hoch 660 mm tief übernommen werden.

Unterbau 760 mm hoch / 760 mm tief

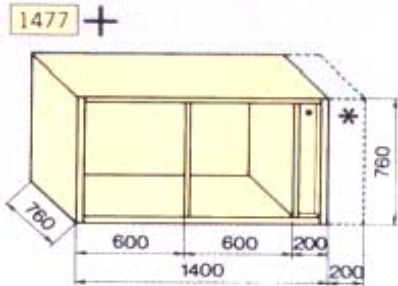
Gehäuse

(Abdeckungen 800 mm tief)

Typ



Typ



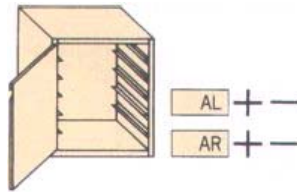
Erklärung zu den Zeichen / Abkürzungen

+ = Kühlunterbau
Temp. + 2 °C bis + 8 °C

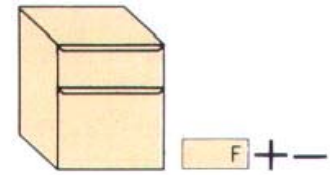
- = Tiefkühlunterbau
Temp. -10 °C bis -20°C

***** Anbau-Kälteaggregat für Eigenkühlung

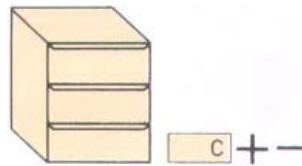
Einbauelemente GN 2/1 quer (M 600)



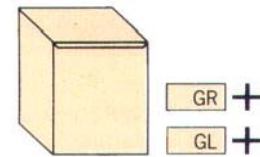
Türelement GN 2/1, 11 Einhängepositionen für Bleche und Schalen 2/1 und 1/1 verstellbar von 60 zu 60 mm.



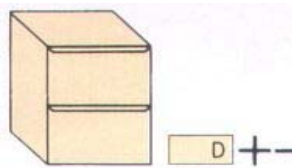
Schubladenelement, 1 Schublade 1/3 hoch, 1 Schublade 2/3 hoch. Nutzbare Schubladenhöhe max. 1/3 = 182 mm, 2/3 = 408 mm
Flaschen pro Schublade: 30 á 1 L / 56 á 0,3 L oder auch mit 150 mm tiefen GN- Schalen bestückbar.



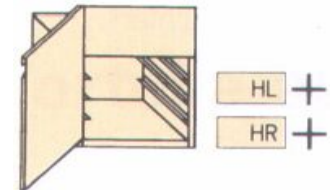
Schubladenelement 3 Schubladen 1/3 hoch, nutzbare Schubladenhöhe max. 182 mm; Flaschen pro Schublade: 30 á 0,3 L oder mit 150 mm tiefen Schalen 1/1 - 1/9 bestückbar.



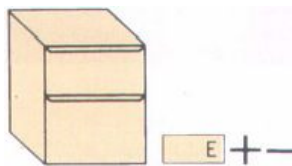
Containerelement mit einer Auszugschublade für max. 4 Getränke tanks.



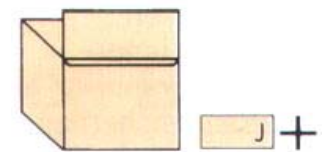
Schubladenelement 2 Schubladen 1/2 hoch, Nutzbare Schubladenhöhe max. 285 mm
Flaschen pro Schublade: 35 á 0,7 L / 56 á 0,3 L oder auch mit 150 mm tiefen 2/1 - 1/1 Schalen bestückbar.



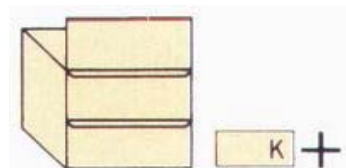
Türelement GN 2/1, 2/3 hoch; 7 Einhängepositionen für Bleche und Schalen 2/1 und 1/1 verstellbar von 60 zu 60 mm; Türe 3/3 hoch mit innenliegender Blende.



Schubladenelement 1 Schublade 2/5 hoch, 1 Schublade 3/5 hoch; Nutzbare Schubladenhöhe max. 2/5 = 227 mm, 3/5 = 360 mm
Flaschen pro Schublade: 30 á 1 L / 56 á 0,3 L oder auch mit 150 mm tiefen GN-Schalen bestückbar.



Schubladenelement, 1 Schublade 2/3 hoch, Nutzbare Schubladenhöhe max. 408 mm
Flaschen pro Schublade: 30 á 1 L / 56 á 0,3 L oder auch mit 150 mm tiefen GN- Schalen bestückbar.



Schubladenelement 2 Schubladen je 1/3 hoch Nutzbare Schubladenhöhe max. 182 mm
Mit 150 mm tiefen 1/1 und 2/1 Schalen bestückbar.

Besondere Beachtung schenken wir den Details



- Gehäuse und Einbauten aus hochwertigem Chromnickelstahl.

- Die Seitenwände der Schubladen sind hochgezogen. GN-Schalen können ohne Zusatzrahmen eingesetzt werden.

- Die Schubladen und Böden sind mit Radien versehen und somit sehr reinigungsfreundlich.

- Die allseitig gelochten Schubladen gewährleisten dank der guten Luftzirkulation eine rasche und gleichmäßige Kühlung.

- Die Türen können 110° geöffnet werden.

- Alle Anschlüsse sind in einem feuchtsicheren und spritzwassersicheren Anschlussgehäuse untergebracht. Dies garantiert optimale Betriebssicherheit.

- Energiesparendes Gehäuse mit druckgeschäumter Polyurethanisolation.

- Robuste Griffleisten mit genügend Spielraum für jede Hand.

- Der Überauszug aus Chromnickelstahl garantiert höchste Belastbarkeit (dynamisch 60 kg) und einfaches Füllen und Entnehmen über die gesamte Schubladentiefe.

- Der Boden ist als Auffangwanne ausgebildet.

- GN-Schalen, Gitterroste, Körbe usw. sind leicht herausziehbar.

- Rundumlaufende öl- und fettresistente Magnetdichtung. Die nach innen verlängerte Griffleiste schützt die Magnetdichtung vor Beschädigung und Verschmutzung.

- Das Modulsystem lässt sich individuell nach Wünschen an spätere Betriebsänderungen anpassen.

- Alle Unterbauten sind mit Drehschalter und Kontrollleuchte ausgerüstet und einzeln abschaltbar. Dadurch werden Reinigung und Service erleichtert.

- Höchster Komfort durch elektronische Regelung mit digitaler Temperaturanzeige, automatischer Abtauung und vielen weiteren Einstellmöglichkeiten.

Anbau-Kälteaggregat für Eigenkühlung



- Drehschalter mit Kontrollleuchte

Bei eigengekühlten, steckerfertigen Kühlunterbauten ist neben dem Verdampferabteil ein robustes Gehäuse aus Chromnickelstahl angebaut, welches sich nahtlos in das Modulsystem einfügt. Im Aggregatgehäuse sind folgende Komponenten eingebaut:

- Luftgekühltes Hochleistungskälteaggregat
- Tropfwasserschale
- Energiesparende Heißgas-Kondenswasserverdunstung

Im Verdampferabteil eingebaut sind:

- Leistungsstarker Luftventilator
- Großflächiger Verdampfer
- Betriebssichere Kapillarrohr-einspritzung
- Spritzwassersicherer Elektroanschlusskasten mit eingebauter elektronischer Steuerung

Erstklassiges Material und Perfekter Finish - auch beim Zubehör

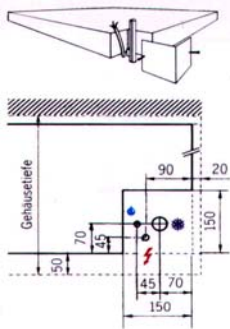


Das reichhaltige Angebot an Gastro-Norm-Zubehör ermöglicht einen rationellen Arbeitsablauf nach den Bedürfnissen Ihres Betriebes.

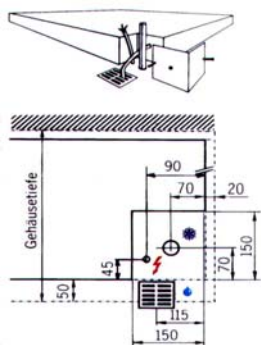
- GN-Schalen 2/1-1/9
- GN-Bleche 2/1, 1/1 und 1/2
- Gittertablare 2/1, 1/1
- Gitterkörbe 2/1, 1/1
- Flaschenhalter
- Querstege für die Unterteilung von Schubladen- oder Sandwicheinheiten
- Elektronische Temperatursteuerung mit Digitalanzeige


Installationsangaben für Zentralkühlung


Ausführung direkt syphoniert:



Ausführung Bodenablauf:



 Ablauf von Tropfschale,
bauseitig syphoniert

 Elektronische Zuleitung
z.B. Leerrohrø 16/14
ca. 0,5 m freie Länge
ab Boden

 Kälteleitung Cu 1/4", 3/8" z.B. Leerrohrø 37/33,6 ca. 0,5 m freie Länge ab Boden

Technische Daten

| Eigen- und Zentralkühlung | | | | | |
|--|-------|--------------------|-------|--------------------|-------|
| | | Kühlkorpus | | Tiefkühlkorpus | |
| Elektrische Zuleitung | | PNE 230 V 50/60 Hz | | PNE 230 V 50/60 Hz | |
| Max. Umgebungstemperatur | | 32 °C | | 32 °C | |
| Betriebstemperatur | | +2 bis +8 °C | | -10 bis -20 °C | |
| Kältemittel | | R 134a | | R 404a | |
| Kälteleitungsanschluss | | 1/4", 3/8" | | 1/4", 3/8" | |
| Verdampfungstemperatur | | - 10 °C | | - 30 °C | |
| Eigenkühlung E | | | | | |
| | | Kühlkorpus | | Tiefkühlkorpus | |
| Max. Leistungsaufnahme | | 350 W | | 480 W | |
| Absicherung | | 10 AT | | 10 AT | |
| Für Tropenausführung verlangen Sie bitte spezielle Unterlagen. | | | | | |
| Zentralkühlung Z | | | | | |
| | | Kühlkorpus | | Tiefkühlkorpus | |
| Leistungsaufnahme | | max. 50 W | | 120 W | |
| bei Abtauung | | | | 600 W | |
| Expansionsventil | | bauseits | | bauseits | |
| Magnetventil | | bauseits | | bauseits | |
| Leistungsbedarf / Inhalt | | | | | |
| Kühlunterbau | 667 | 1067 | 1467 | 877 | 1477 |
| Kältebedarf bei + 2 bis +8 °C | | | | | |
| Watt/h | 155 | 195 | 295 | 180 | 350 |
| Bruttoinhalt | 145 L | 295 L | 445 L | 255 L | 525 L |
| Tiefkühlunterbau | | | | | |
| | 667 | 1067 | | | |
| Kältebedarf bei -10 bis -20 °C | | | | | |
| Watt/h | 210 | 290 | | | |
| Bruttoinhalt | 145 L | 295 L | | | |

Vorteile auf einen Blick

- Hochwertiger Chromnickelstahl-keine Korrosionsprobleme
- Schubladen mit Überauszug für komfortable Bedienung
- Reinigungsfreundliche Konstruktion.
- Gleichmäßige Kälteverteilung, optimale Luftführung im gesamten Unterbau durch ein leistungsstarkes Querstromgebläse.
- Die groß dimensionierten Verdampferflächen garantieren optimale Luftfeuchtigkeit.
- Die extrastarke Isolation erspart Ihnen Energiekosten (Vollschäumung, keine Kältebrücke).
- Magnetdichtung öl- und fettresistent.
- Alle Unterbauten sind den internationalen Vorschriften entsprechend konstruiert.
- Servicefreundliche und spritzwassersicher platzierte Steuerungseinheiten, logische Apparateanordnung.
- Individuelle Einrichtung der Unterbauten durch ein komplettes Zubehörprogramm. (Verlangen Sie Zubehörlisten).

Qualitätsprodukte - für Profis konzipiert
Ihr Fachhändler berät Sie gerne