

Kühlanlagen

KAPITEL 24

Kühlgestell

- Untertyp RE 24.1 – 1 Sektion
- Untertyp RE 24.2 – 2 Sektionen
- Untertyp RE 24.3 – 3 Sektionen



RE 24.1



RE 24.2



RE 24.3

Beschreibung:

- im Kühlraum hinter der Tür sind Schubladen von der Größe für GN1/1
- das Aggregat kann RECHTS – P oder LINKS – L platziert werden
- einstellbare Temperatur +2°C bis +8°C (bei Umgebungstemperatur gegen 25°C)
- Standardabstand der Platte gegenüber dem Gestell:
 - vorne 20mm
 - hinten 10mm
 (evtl. kann das Gestell ohne die Platte sein)
- Seitenwände ohne Überstände

Ergänzungsangebot:

- andere Abmessungen
- Türänderung auf 1 Schublade + 178 €
- Gastrobehälter (sind in dem Preis nicht einbezogen)

TYP	Länge mm	Preis in € (EXW)
RE 24.1	1000*700*600	2407
RE 24.2	1200*700*600	2641
RE 24.3	1800*700*600	3078

KAPITEL 25

Kühltische GASTRO

- Untertyp RE 25.1 – 1 Sektion
- Untertyp RE 25.2 – 2 Sektionen
- Untertyp RE 25.3 – 3 Sektionen
- Untertyp RE 25.4 – 4 Sektionen



RE 25.1



RE 25.2



RE 25.3



RE 25.4

Beschreibung:

- im Kühlraum hinter der Tür befinden sich Schubladen von Größe für GN1/1
- Isolierung mit Hochdruckschaum PUR
- das Aggregat kann RECHTS – P oder LINKS – L platziert werden
- einstellbare Temperatur +2°C bis +8°C (bei Umgebungstemperatur gegen 25°C)
- Standardabstand der Platte gegenüber dem Gestell:
 - vorne 20mm
 - hinten 10mm
- (evtl. kann das Gestell ohne die Platte sein)
- Seitenwände ohne Überstände

Ergänzungsangebot:

andere Abmessungen (der Preis entspricht den gewünschten Abmessungen)

Gastrobehälter (sind in dem Preis nicht einbezogen)

Türwechsel gegen 2 Schubladen: +350 €

Türwechsel gegen 3 Schubladen: +530 €

Einschweißen einer Kühlwanne 510 * 310 *200, im Bereich über dem Aggregat: +590 €

Ausschnitt für GN in die Platte über dem Kühlraum: GN 1/1 +150 €, GN 2/1 +200 €, GN 3/1 +250 €

Einschweißen eines Spülbeckens im Bereich über dem Aggregat

Leisten auf ausgewählten Tischseiten

TYP	Länge mm	Preis in € (EXW)
RE 25.1	1000*700*900	2359
RE 25.2	1350*700*900	2588
RE 25.3	1800*700*900	3019
RE 25.4	2230*700*900	3525

Kühlische GASTRO

Untertyp RE 25.5 – 2 Sektionen

Untertyp RE 25.6 – 1 Sektion

Untertyp RE 25.7 – 2 Sektionen



RE 25.5

- der Tisch ist standardmäßig mit Schubladen in Größen für GN 1/1 *150 ausgestattet
- das Aggregat kann RECHTS – P oder LINKS – L platziert werden



RE 25.6

- Vorratsbox
- der Tisch ist standardmäßig mit Schubladen in der Größe für GN 2/1 ausgestattet
- das Aggregat ist unter den Sektionen angebracht



RE 25.7

- Betriebssalattheke, Ausschnitt für GN 2/1
- der Tisch ist standardmäßig mit Schubladen in der Größe für GN 1/1 *150 ausgestattet
- das Aggregat ist unter den Sektionen angebracht
- einstellbare Temperatur +2°C bis +8°C (bei Umgebungstemperatur von 25°C)
- Standardabstand der Platte gegenüber dem Gestell:
 - vorne 20mm
 - (evtl. kann das Gestell ohne die Platte sein)
 - hinten 10mm
- Seitenwände ohne Überstände

Ergänzungsangebot:

andere Abmessungen (der Preis entspricht den gewünschten Abmessungen)

Leisten auf ausgewählten Tischseiten

Gastrobehälter (sind in dem Preis nicht einbezogen)

TYP	Länge mm	Preis in € (EXW)
RE 25.5	1300*700*900	3617
RE 25.6	940*700*900	3162
RE 25.7	940*700*900	3586

KAPITEL 26

Gefriertisch GASTRO

Untertyp RE 26.1 – 2 Sektionen

Untertyp RE 26.2 – 1 Sektion

Untertyp RE 26.3 – 3 Sektionen



RE 26.1



RE 26.2



RE 26.3

Beschreibung:

- der Tisch ist standardmäßig mit Türen bestückt und mit Schubladen in Größen für GN 1/1 ausgestattet
- Isolierung mit PUR-Hochdruckschaum
- das Aggregat kann RECHTS – P oder LINKS – L platziert werden
- einstellbare Temperatur -16 °C bis -20°C (bei Umgebungstemperatur gegen 25°C)
- Standardabstand der Platte gegenüber dem Gestell:
 - vorne 20mm
 - hinten 10mm
 - auf Seitenwänden 10 mm

Ergänzungsangebot:

andere Abmessungen (der Preis entspricht den gewünschten Abmessungen)

Türwechsel gegen 2 Schubladen: +350 €

Türwechsel gegen 3 Schubladen: +530 €

Einschweißen eines Spülbeckens im Bereich über dem Aggregat

Leisten auf ausgewählten Tischseiten

Gastrobehälter (sind nicht im Preis einbezogen)

TYP	Länge mm	Preis in € (EXW)
RE 26.1	1000*700*900	3043
RE 26.2	1350*700*900	3427
RE 26.3	1800*700*900	3899

KAPITEL 27

GETRÄNKE-Gefriertisch

Untertyp RE 27.1 – 1 Sektion
 Untertyp RE 27.2 – 2 Sektionen
 Untertyp RE 27.3 – 3 Sektionen
 Untertyp RE 27.4 – 4 Sektionen



RE 27.1



RE 27.2



RE 27.3



RE 27.4

Beschreibung:

- der Tisch ist standardmäßig mit Türen bestückt und mit einer verstellbaren Schublade ausgestattet
- Isolierung mit PUR-Hochdruckschaum
- das Aggregat kann RECHTS – P oder LINKS – L platziert werden
- einstellbare Temperatur +2 °C bis +8 °C (bei Umgebungstemperatur gegen 25°C)
- Standardabstand der Platte gegenüber dem Gestell:
 - vorne 20mm
 - hinten 10mm
 - auf Seitenwänden 10 mm
- (evtl. kann der Tisch ohne die Platte sein)

Ergänzungsangebot:

andere Abmessungen (der Preis entspricht den gewünschten Abmessungen)

Türwechsel gegen 2 Schubladen: 350 €

Einschweißen eines Spülbeckens im Bereich über dem Aggregat

Einschweißen einer Kühlwanne 510 * 310 *200, im Bereich über dem Aggregat: + 590 €

Gebogene Schenkplatte + 80 €

Abtropfschale

Bespritzen der Gläser

Leisten auf ausgewählten Tischseiten

TYP	Länge mm	Preis in € (EXW)
RE 27.1	1200*700*900	2648
RE 27.2	1600*700*900	2799
RE 27.3	2150*700*900	3290
RE 27.4	2700*700*900	3829

Pizzatisch

Untertyp RE 14.1 - 1Sektion-Pizzatisch

Untertyp RE 14.2 - kombinierter Pizzatisch

Untertyp RE 14.3 - Pizzatisch mit dem Raum für Teigknetmaschine



RE 14.1

- Standardbestückung des Tisches mit Kühlschubladen in Größen für GN 2/1*65
- Isolierung mit Pur-Hochdruckschaum
- Kühlaufsatz für GN 1/3 * 150, evtl. GN 1/6*150
- das Aggregat kann rechts oder links platziert werden
- einstellbare Temperatur +2°C bis +8°C (bei Umgebungstemperatur von 25°C)
- Standardabstand der Platte gegenüber dem Gestell:
- vorne 20 mm
- hinten 10mm
- auf Seitenwänden 10 mm

TYP	Länge mm	Preis in € (EXW)
RE 14.1	1200x700x1300	4359



RE 14.2

- Standardbestückung des Tisches mit Kühlschubladen in Größen für GN 2/1*65
- der Tisch kann mit Schubladen für GN 1/1 kombiniert werden
- der Kühlaufsatz ist für GN1/3*150, evtl. GN 1/6*150
- das Aggregat kann rechts oder links platziert werden
- einstellbare Temperatur +2°C bis +8°C (bei Umgebungstemperatur von 25°C)
- Granitplatte Dicke 30mm. TYP gemäß dem Angebot.
- Standardabstand der Platte gegenüber dem Gestell:
- vorne 20 mm
- hinten 10mm
- auf Seitenwänden 10 mm

TYP	Länge mm	Preis in € (EXW)
RE 14.2	1550x700x1300	5128



RE 14.3

- Standardbestückung des Tisches mit Kühlschubladen in Größen für GN 2/1*65
- der Kühlaufsatz ist für GN1/3*150, evtl. GN 1/6*150
- Raum für eine Teigknetmaschine
- das Aggregat kann rechts oder links platziert werden
- einstellbare Temperatur +2C bis +8C (bei Umgebungstemperatur von 25°C)
- Granitplatte Dicke 30mm. TYP gemäß dem Angebot.
- Standardabstand der Platte gegenüber dem Gestell:
- vorne 20 mm
- hinten 10mm
- auf Seitenwänden 10 mm

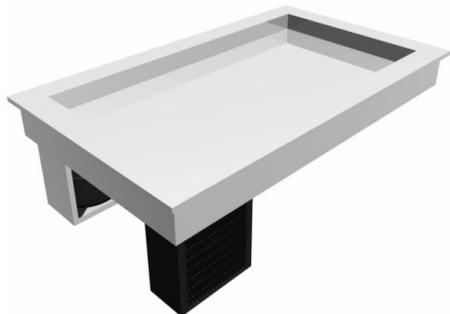
TYP	Länge mm	Preis in € (EXW)
RE 14.3	1750x700x1300	4527

KAPITEL 28

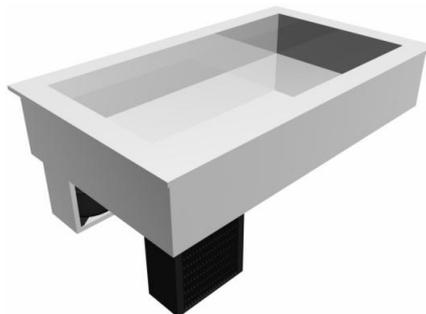
Kühleinbauwanne

Untertyp RE 28.1 – flache Wanne

Untertyp RE 28.2 – tiefe Wanne



RE 28.1



RE 28.2

Beschreibung:

Das Aggregat ist unterhängt:

rechts P

links L

Ergänzungsangebot:

Die Wanne ist zum Einsetzen in die Barthecken bestimmt, indem sie in ein Rechteckloch in der Platte von Abmessungen (A - 15 mm) x (B - 15 mm) eingebaut wird.

Die Kühlwanne ist aus dem Edelstahlblech verschweißt und ist mit PUR-Hochdruckschaum isoliert. Die Kühleinheit ist mit der Wanne fest verbunden.

Die Wanne ist mit der Abfallableitung für einfache Reinigung und Kondensat-Ableitung ausgestattet. Die Kühleinheit besteht aus einem Kompressor mit ausreichender Leistungsreserve, aus Kondensator mit großer Wärmetauschfläche und aus integriertem Verdampfer, der für intensive und gleichmäßige Abkühlung der Wanne sorgt. Der programmierbare Thermostat steuert automatisch alle Funktionen auf Grund von Signalen aus Sensoren und indiziert sofortige Temperatur der Wanne und gleichzeitig auch die vorgewählte Temperatur. Die Anlage wird mit elektrischem Kabel und mit einem Stecker geliefert.

Vor der Bestellung empfehlen wir die Einbauweise der Wanne sowie deren Abmessungen mit dem Hersteller zu konsultieren.

Die Wanne dient zur vorübergehenden Aufbewahrung und zur Ausgabe der vorgekühlten Lebensmittel und Getränke.

Bei atypischen Ausführungen sind minimale Abmessungen A = 600 mm; B = 425 mm zu berücksichtigen.

Technische Grunddaten:

Klimaklasse N

Kühlraumtemperaturbereich von +3 bis +10 °C (bei einer Umgebungstemperatur von + 25 °C)

Eingesetztes Kühlmittel R134a

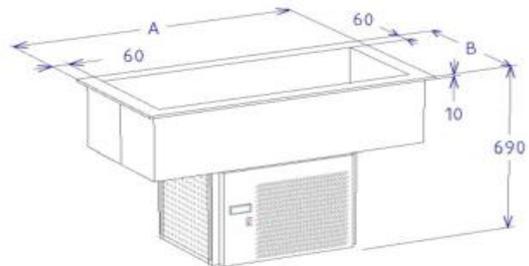
Stromversorgung 230 V / 1/50 Hz

Leistungsbedarf 0,27 kW

TYP	GN	Länge mm	Preis in € (EXW)
RE 28.1.1	GN 1/1	660*460	1347
RE 28.1.2	GN 2/1	785*660	1409
RE 28.1.3	GN 3/1	1110*660	1515
RE 28.1.4	GN 4/1	1440*660	1630
RE 28.2.1	GN 1/1	660*460	1466
RE 28.2.2	GN 2/1	785*660	1612
RE 28.2.3	GN 3/1	1110*660	1780
RE 28.2.4	GN 4/1	1440*660	1935

Kühleinbauwanne

Untertyp RE 28.3 – Kühleinbauwanne



RE 28.3

Beschreibung:

Die Kühlwanne ist aus dem Edelstahlblech verschweißt und ist mit PUR-Hochdruckschaum isoliert. Die Kühleinheit ist mit der Wanne fest verbunden. Die Wanne ist mit der Abfalleitung für einfache Reinigung und Kondensat-Ableitung ausgestattet. Die Kühleinheit besteht aus einem Kompressor mit ausreichender Leistungsreserve, aus Kondensator mit großer Wärmetauschfläche und aus integriertem Verdampfer, der für intensive und gleichmäßige Abkühlung der Wanne sorgt. Der programmierbare Thermostat steuert automatisch alle Funktionen auf Grund von Signalen aus Sensoren und indiziert sofortige Temperatur der Wanne und gleichzeitig auch die vorgewählte Temperatur. Die Anlage wird mit elektrischem Kabel und mit einem Stecker geliefert. Vor der Bestellung empfehlen wir die Einbauweise der Wanne sowie deren Abmessungen mit dem Hersteller zu konsultieren.

Die Wanne dient zur vorübergehenden Aufbewahrung und zur Ausgabe der vorgekühlten Lebensmittel und Getränke.

Bei atypischen Ausführungen sind minimale Außenabmessungen A = 800 mm; B = 425 mm zu berücksichtigen.

Technische Grunddaten:

Klimaklasse N

Kühlraumtemperaturbereich von +3 bis +10 °C (bei einer Umgebungstemperatur von + 25 °C)

Eingesetztes Kühlmittel R134a

Stromversorgung 230 V / 1 / 50 Hz

Länge A mm	Preis in € (EXW)		
	Länge B mm		
	425	500	600
800	1458	1504	1784
1000	1537	1583	1870
1200	1616	1662	1962

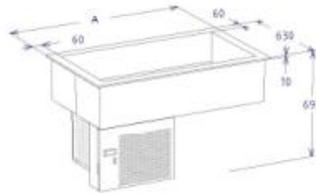
Kühlwanne, Tiefe 210 mm / 12 mm Dient zum Einbau in die üblichen Tischplatten

Untertyp RE 28.4 – Tiefe der Wanne 210

Untertyp RE 28.5 – Tiefe der Wanne 12



RE 28.4



RE 28.5

Beschreibung:

Die Kühlwanne ist zum Einsetzen in ein Rechteckloch mit Abmessungen A -15 mm x 615 mm in der Tischarbeitsplatte vorgesehen.

Die Kühlwanne ist aus dem Edelstahlblech verschweißt und ist mit PUR-Hochdruckschaum isoliert. Die Kühleinheit ist mit der Wanne fest verbunden. Die Wanne ist mit der Abfalleitung für einfache Reinigung und Kondensat-Ableitung ausgestattet. Die Kühleinheit besteht aus einem Kompressor mit ausreichender Leistungsreserve, aus Kondensator mit großer Wärmetauschfläche und aus integriertem Verdampfer, der für intensive und gleichmäßige Abkühlung der Wanne sorgt. Der programmierbare Thermostat steuert automatisch alle Funktionen auf Grund von Signalen aus Sensoren und indiziert sofortige Temperatur der Wanne und gleichzeitig auch die vorgewählte Temperatur. Die Anlage wird mit elektrischem Kabel und mit einem Stecker geliefert. Vor der Bestellung empfehlen wir die Einbauweise der Wanne sowie deren Abmessungen mit dem Hersteller zu konsultieren.

Die Wanne dient zur vorübergehenden Aufbewahrung und zur Ausgabe der vorgekühlten Lebensmittel und Getränke.

Bei atypischen Ausführungen sind minimale Außenabmessungen A = 500 mm; B = 600 mm zu berücksichtigen.

Technische Grunddaten:

Klimaklasse N

Kühlraumtemperaturbereich von +3 bis +10 °C (bei einer Umgebungstemperatur von + 25 °C)

Eingesetztes Kühlmittel R134a

Kühlmittelmenge Wanne GN 2/1 bis GN 3/1 - 0,18 kg

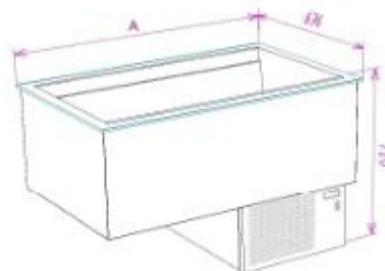
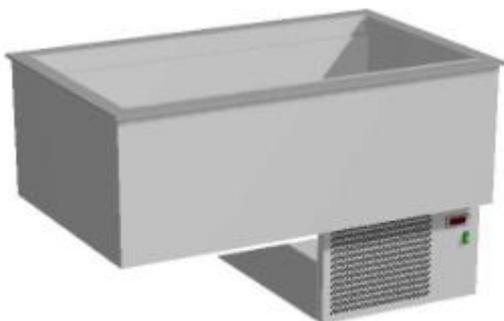
Wanne GN 4/1 - 0,2 kg

Stromversorgung 230 V / 1 / 50 Hz

TYP	Länge mm	GN	W	Preis in € (EXW)
RE 28.4.1	750*630*690	GN 2/1	270	1717
RE 28.4.2	1075*630*690	GN 3/1	270	1930
RE 28.4.3	1400*630*690	GN 4/1	420	2171
RE 28.5.1	750*630*505	GN 2/1	270	2686
RE 28.5.2	1075*630*505	GN 3/1	270	3141
RE 28.5.3	1400*630*505	GN 4/1	420	1639

Belüftete Kühlwanne, Tiefe 210 mm Zum Einbau in übliche Tischplatten vorgesehen

Untertyp RE 28.6 – belüftete Kühlwanne



Beschreibung:

Die belüftete Kühlwanne ist zum Einsetzen in ein Rechteckloch mit Abmessungen A -15 mm x 661 mm in der Tischarbeitsplatte vorgesehen. Die Wanne ist mit Zwangszirkulation der Kühlluft ausgestattet, die eine intensive und gleichmäßige Kühlung nicht nur des Wannenraums, sondern auch des Raums über den gelagerten Lebensmitteln und Getränken sicherstellt.

Die Anlage ist mit automatischer Abtauung sowie mit Kondensat-Entsorgung ausgestattet. Der programmierbare Thermostat steuert automatisch die Temperatur in der Wanne und ist werkseitig optimal einprogrammiert. Das Bedienpersonal wählt nur die gewünschte Temperatur im Inneren der Wanne. Die Metallteile sind aus hygienisch einwandfreiem Chrom-Nickelstahl hergestellt.

Die Anlage wird mit elektrischem Kabel und mit einem Stecker geliefert.

Die Wanne dient zur vorübergehenden Aufbewahrung und zur Ausgabe der vorgekühlten Lebensmittel und Getränke.

Technische Grunddaten:

Klimaklasse N

Kühlraumtemperaturbereich von +3 bis +10 °C (bei einer Umgebungstemperatur von + 25 °C)

Eingesetztes Kühlmittel R 404a

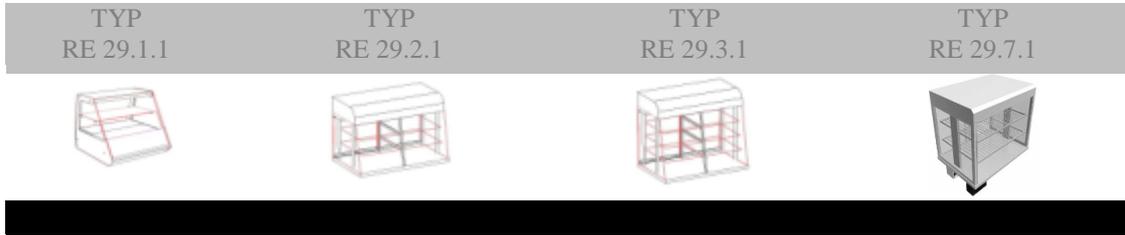
Kühlmittelmenge Wanne GN 3/1 - 0,41 kg

Wanne GN 4/1 - 0,44 kg

Stromversorgung 230 V / 1 / 50 Hz

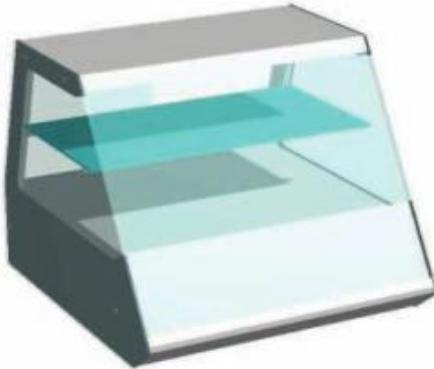
Geräuschpegel 55 dB

TYP	Länge mm	GN	W	Preis in € (EXW)
RE 28.6.1	1082*676*720	GN 3/1	520	2558
RE 28.6.2	1407*676*720	GN 4/1	640	2999

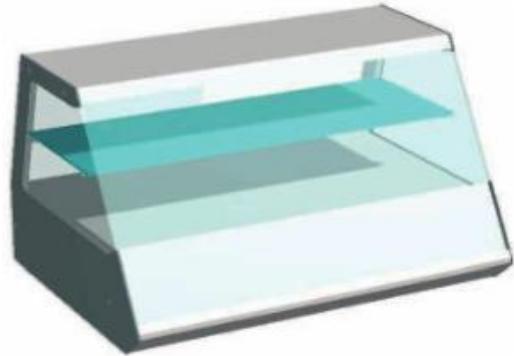


Kühlvitri- n Verkaufskühlvitri- ne

Untertyp RE 29.1.1 - Abmessung 730*780 mm
 Untertyp RE 29.1.2 - Abmessung 1052*780 mm



RE 29.1.1



RE 29.1.2

Beschreibung:

Die beheizte Verkaufskühlvitri-
ne dient zur vorübergehenden Aufbewahrung der vorgekühlten Gerichte bei deren wirkungsvollen visuellen Präsentation.

Die Gerichte werden auf den Tablett-
s oder auf Tellern im unteren Teil oder auf dem Regal aufbewahrt.

Der Schrank ist verglast und mit Seitenhartgläsern mit Schiebetüren auf der Bedienerseite versehen, indem den einfachen Zugang in alle Vitri-
ne-Teile gewährleistet wird.

Der untere Schrankteil ist aus Volledelstahl hergestellt und beinhaltet eine aus Kompressor, Kondensator und Verdampfer bestehende Kühleinheit.

Die Verdampfer-Ventilatoren gewährleisten schnelle und gleichmäßige Erreichung der eingestellten Temperatur im ganzen Kühlraum nach gültigen hygienischen Normen.

Der programmierbare Thermostat steuert automatisch alle Funktionen – Betrieb des Kompressors, der Ventilatoren und das Abtauen – auf Grund von Signalen aus den Sensoren. Er ist werkseitig optimal einprogrammiert und das Bedienpersonal wählt nur die gewünschte Temperatur. Automatisches Abtauen und Kondensat-Entsorgung machen die Bedienung deutlich einfacher.

Auf der Frontseite befindet sich ein ausgeleuchtetes Werbebanner.

Die Anlage wird standardmäßig mit elektrischem Kabel und mit einem Stecker geliefert.

Technische Grunddaten:

Klimatische Klasse N

Temperaturbereich +4° bis +10 °C (bei der Umgebungstemperatur +25 °C)

Eingesetztes Kühlmittel RE 29.1.1 - R 134a

RE 29.1.2 - R 404a

Kühlmittelmenge RE 29.1.1 - 0,16 kg

RE 29.1.2 - 0,20 kg

Stromversorgung 230 V / 1 / 50 Hz

Leistungsbedarf RE 29.1.1 - 400 W

RE 29.1.2 - 450 W

Zulässige Regalbelastung 20 kg

Temperaturbereich +30° bis +75 °C

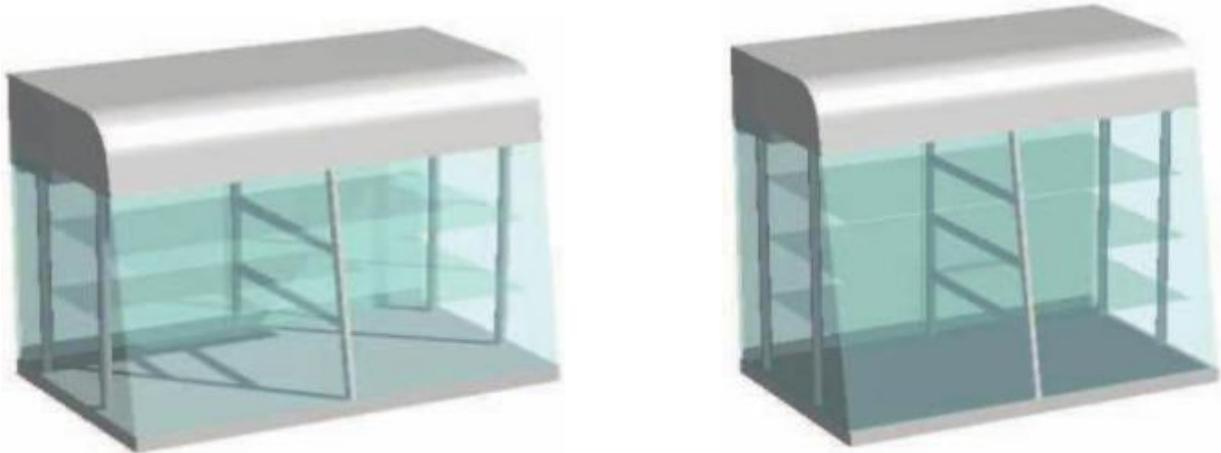
Stromversorgung 230 V / 1 / 50 Hz

TYP	Länge mm	L	Preis in € (EXW)
RE 29.1.1	730*780*650	125	2297
RE 29.1.2	1052*780*650	180	2650

Ausgabekühlvitrine Bedienvitrine mit drei oder vier Etagen

Untertyp RE 29.2.1 - drei Etagen

Untertyp RE 29.2.2 - vier Etagen



Beschreibung:

Der Schrank ist verglast von allen Seiten, mit Tragrahmen aus rostfreien Rohren, erfüllt die anspruchsvollsten hygienischen Anforderungen und garantiert lange Lebensdauer der Anlage. Auf der Kundenseite, ebenso wie aus den Vitrine-Seiten, sind Doppelgläser, die den Stromverbrauch deutlich senken. Die Kühleinheit besteht aus einem Kompressor, Kondensator und Verdampfer, der im oberen Teil der Vitrine angebracht ist und bildet mit ihr ein Ganzes. Der Verdampfer mit zwei Ventilatoren ist in der Decke angebracht und sorgt für schnelle und gleichmäßige Temperaturerreichung im ganzen Kühlraum.

Der programmierbare Thermostat steuert automatisch alle Funktionen – Betrieb des Kompressors, der Ventilatoren und das Abtauen – auf Grund von Signalen aus den Sensoren. Er ist werkseitig optimal einprogrammiert und das Bedienpersonal wählt nur die gewünschte Temperatur. Automatisches Abtauen und Kondensat-Entsorgung machen die Bedienung deutlich einfacher.

Die Vitrine ist zur Aufstellung auf den Tisch vorgesehen.

Die Anlage wird standardmäßig mit elektrischem Kabel und mit einem Stecker geliefert. Der Vitrine-Innenraum ist beleuchtet.

Die Vitrine dient zur vorübergehenden Aufbewahrung und Ausgabe der vorgekühlten Lebensmittel und Getränke.

Technische Grunddaten:

Klimatische Klasse N

Temperaturbereich +4° bis +10 °C (bei der Umgebungstemperatur +25 °C)

Eingesetztes Kühlmittel R 404a

Kühlmittelmenge RE 29.2.1 - 0,2 kg

RE 29.2.2 - 0,225 kg

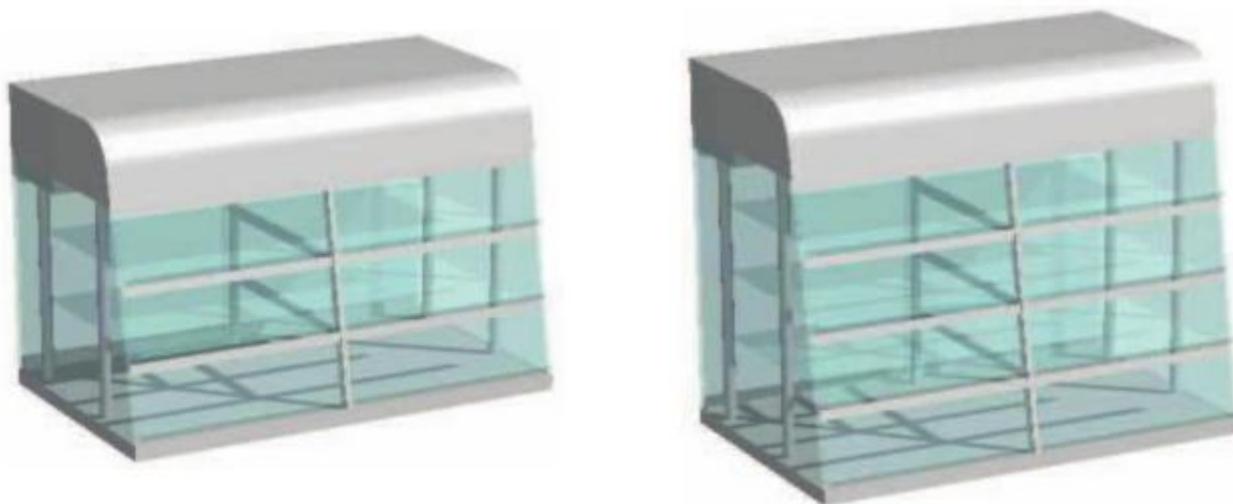
Stromversorgung 230 V / 1 / 50 Hz

TYP	Länge mm	L	W	Preis in € (EXW)
RE 29.2.1	1100*647*800	335	400	2738
RE 29.2.1	1425*647*800	440	570	2948
RE 29.2.2	1100*680*990	420	400	2909
RE 29.2.2	1425*680*990	550	570	3191

Ausgabekühlvitrine Selbstbedienvitrine, mit drei oder vier Etagen

Untertyp RE 29.3.1 - drei Etagen

Untertyp RE 29.3.2 - vier Etagen



Beschreibung:

Der Schrank ist verglast von allen Seiten, mit Tragrahmen aus rostfreien Rohren, erfüllt die anspruchsvollsten hygienischen Anforderungen und garantiert lange Lebensdauer der Anlage. Die ausklappbare Segmenttür aus Acrylglas minimiert die Wärmeverluste bei der Gerichtsentnahme von den Kunden. Die Kühleinheit besteht aus einem Kompressor, Kondensator und Verdampfer, der im oberen Teil der Vitrine angebracht ist und bildet mit ihr ein Ganzes. Der Verdampfer mit zwei Ventilatoren ist in der Decke angebracht und sorgt für schnelle und gleichmäßige Temperaturerreichung im ganzen Kühlraum.

Der programmierbare Thermostat steuert alle Funktionen – Betrieb des Kompressors, der Ventilatoren und das Abtauen – auf Grund von Signalen aus den Sensoren. Er ist werkseitig optimal einprogrammiert und das Bedienpersonal wählt nur die gewünschte Temperatur. Automatisches Abtauen und Kondensat-Entsorgung machen die Bedienung deutlich einfacher.

Die Vitrine ist zur Aufstellung auf den Tisch vorgesehen.

Die Anlage wird mit elektrischem Kabel und mit einem Stecker geliefert. Der Vitrine-Innenraum ist beleuchtet.

Die Vitrine dient zur vorübergehenden Aufbewahrung und Ausgabe der vorgekühlten Lebensmittel und Getränke.

Technische Grunddaten:

Klimatische Klasse N

Temperaturbereich +4° bis +10 °C (bei der Umgebungstemperatur +25 °C)

Eingesetztes Kühlmittel R 404a

Kühlmittelmenge RE 29.3.1 - 0,2 kg

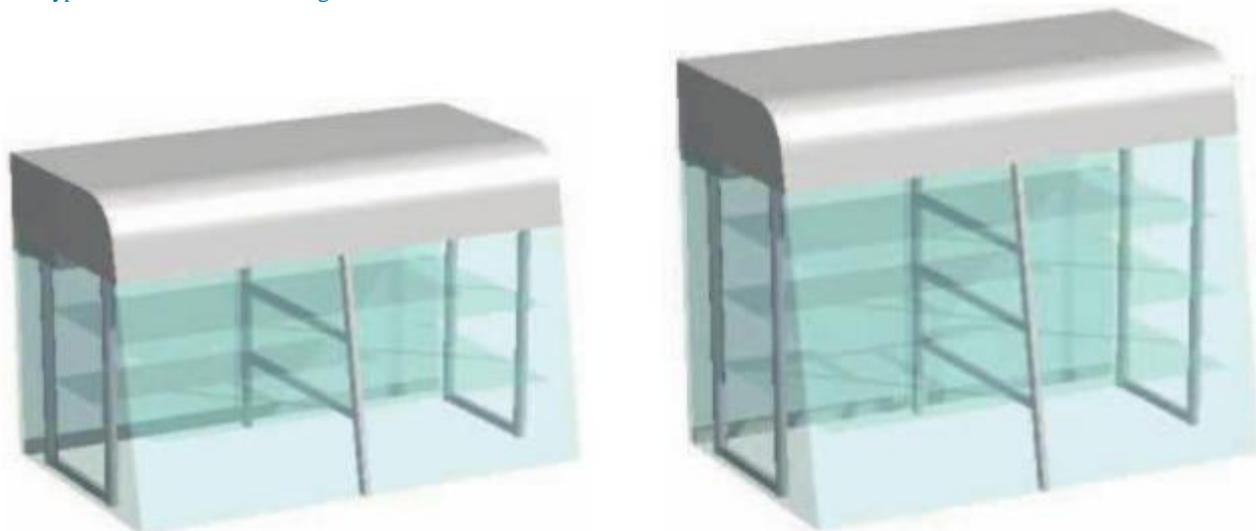
RE 29.3.1 - 0,225 kg

Stromversorgung 230 V / 1 / 50 Hz

TYP	Länge mm	L	W	Preis in € (EXW)
RE 29.3.1	1100*647*800	335	400	2915
RE 29.3.1	1425*647*800	440	570	3147
RE 29.3.2	1100*680*990	420	400	3125
RE 29.3.2	1425*680*990	550	570	3439

Ausgabekühlvitrine Selbstbedienvitrine, über die Kühlwanne

Untertyp RE 29.4.1 - drei Etagen
 Untertyp RE 29.4.2 - vier Etagen



Beschreibung:

Der Schrank ist verglast von allen Seiten, mit Tragrahmen aus rostfreien Rohren, erfüllt die anspruchsvollsten hygienischen Anforderungen und garantiert lange Lebensdauer der Anlage. Auf der Kundenseite und auf den Vitrine-Seiten gibt es Doppelgläser, welche den Stromverbrauch deutlich senken.

Die Kühleinheit besteht aus einem Kompressor, Kondensator und Verdampfer, der im oberen Teil der Vitrine angebracht ist und bildet mit ihr ein Ganzes. Der Verdampfer mit zwei Ventilatoren ist in der Decke angebracht und sorgt für schnelle und gleichmäßige Temperaturerreichung im ganzen Kühlraum.

Der programmierbare Thermostat steuert alle Funktionen – Betrieb des Kompressors, der Ventilatoren und das Abtauen – auf Grund von Signalen aus den Sensoren. Er ist werkseitig optimal einprogrammiert und das Bedienpersonal wählt nur die gewünschte Temperatur. Automatisches Abtauen und Kondensat-Entsorgung machen die Bedienung deutlich einfacher.

Die Vitrine ist zur Aufstellung über die Kühlwanne vorgesehen.

Die Anlage wird mit elektrischem Kabel und mit einem Stecker geliefert. Der Vitrine-Innenraum ist beleuchtet.

Die Vitrine dient zur vorübergehenden Aufbewahrung und Ausgabe der vorgekühlten Lebensmittel und Getränke.

Technische Grunddaten:

Klimatische Klasse: N

Temperaturbereich +4° bis +10 °C

Freon: R 404a

Kühlmittelmenge RE 29.4.1 – 0,2kg

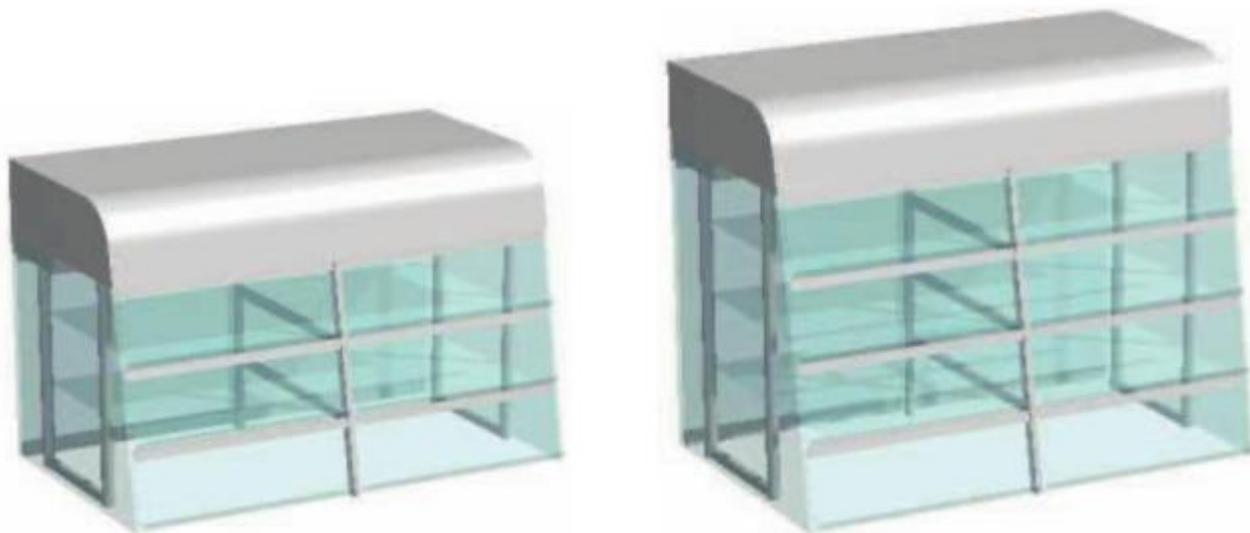
RE 29.4.2 – 0, 225kg

Stromversorgung 230 V / 1 / 50 Hz

TYP	Länge mm	L	W	Preis in € (EXW)
RE 29.4.1	1100*642*760	335	400	2656
RE 29.4.1	1425*642*760	440	570	2827
RE 29.4.2	1100*675*950	420	400	2869
RE 29.4.2	1425*675*950	550	570	3064

Ausgabekühlvitrine Selbstbedienvitrine, über die Kühlwanne

Untertyp RE 29.5.1 - drei Etagen
 Untertyp RE 29.5.2 - vier Etagen



Beschreibung:

Der Schrank ist verglast von allen Seiten, mit Tragrahmen aus rostfreien Rohren, erfüllt die anspruchsvollsten hygienischen Anforderungen und garantiert lange Lebensdauer der Anlage.

Die ausklappbare Segmenttür aus Acrylglas minimiert die Wärmeverluste bei der Gerichtsentnahme von den Kunden. Die Kühleinheit besteht aus einem Kompressor, Kondensator und Verdampfer, der im oberen Teil der Vitrine angebracht ist und bildet mit ihr ein Ganzes. Der Verdampfer mit zwei Ventilatoren ist in der Decke angebracht und sorgt für schnelle und gleichmäßige Temperaturerreichung im ganzen Kühlraum.

Der programmierbare Thermostat steuert alle Funktionen – Betrieb des Kompressors, der Ventilatoren und das Abtauen – auf Grund von Signalen aus den Sensoren. Er ist werkseitig optimal einprogrammiert und das Bedienpersonal wählt nur die gewünschte Temperatur. Automatisches Abtauen und Kondensat-Entsorgung machen die Bedienung deutlich einfacher.

Die Vitrine ist zur Aufstellung über die Kühlwanne vorgesehen.

Die Anlage wird mit elektrischem Kabel und mit einem Stecker geliefert. Der Vitrine-Innenraum ist beleuchtet.

Die Vitrine dient zur vorübergehenden Aufbewahrung und Ausgabe der vorgekühlten Lebensmittel und Getränke.

Technische Grunddaten:

Klasse: N

Temperaturbereich +4° bis +10 °C

Freon: R 404a

Kühlmittelmenge:

RE 29.5.1 – 0,2kg

RE 29.5.2 – 0, 225kg

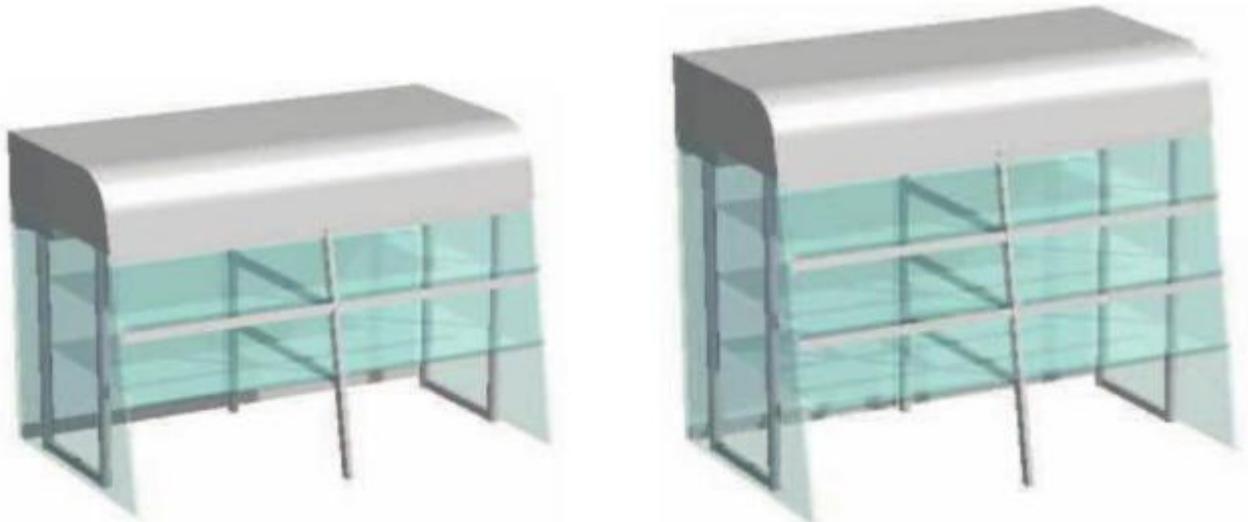
Stromversorgung 230 V / 1 / 50 Hz

TYP	Länge mm	L	W	Preis in € (EXW)
RE 29.5.1	1100*642*760	335	400	2827
RE 29.5.1	1425*642*760	440	570	3025
RE 29.5.2	1100*675*950	420	400	3036
RE 29.5.2	1425*675*950	550	570	3313

Ausgabekühlvitrine Selbstbedienvitrine, über die Kühlwanne, halb geöffnet

Untertyp RE 29.6.1 - drei Etagen

Untertyp RE 29.6.2 - vier Etagen



Beschreibung:

Der Schrank ist verglast von allen Seiten, mit Tragrahmen aus rostfreien Rohren, erfüllt die anspruchsvollsten hygienischen Anforderungen und garantiert lange Lebensdauer der Anlage.

Die ausklappbare Segmenttür aus Acrylglas minimiert die Wärmeverluste bei der Gerichtsentnahme von den Kunden mit Ausnahme der niedrigsten Etage, die geöffnet und erhöht ist, mit Glas von dem restlichen Vitrine-Raum getrennt, damit z. B. die Flaschen aus der Kühlwanne besser ausgenommen werden könnten.

Die Kühleinheit besteht aus einem Kompressor, Kondensator und Verdampfer, der im oberen Teil der Vitrine angebracht ist und bildet mit ihr ein Ganzes. Der Verdampfer mit zwei Ventilatoren ist in der Decke angebracht und sorgt für schnelle und gleichmäßige Temperaturerreichung im ganzen Kühlraum.

Der programmierbare Thermostat steuert alle Funktionen – Betrieb des Kompressors, der Ventilatoren und das Abtauen – auf Grund von Signalen aus den Sensoren. Er ist werkseitig optimal einprogrammiert und das Bedienpersonal wählt nur die gewünschte Temperatur. Automatisches Abtauen und Kondensat-Entsorgung machen die Bedienung deutlich einfacher.

Die Vitrine ist zur Aufstellung über die Kühlwanne vorgesehen.

Die Anlage wird mit elektrischem Kabel und mit einem Stecker geliefert. Der Vitrine-Innenraum ist beleuchtet.

Die Vitrine dient zur vorübergehenden Aufbewahrung und Ausgabe der vorgekühlten Lebensmittel und Getränke.

Technische Grunddaten:

Klasse: N

Temperaturbereich +4° bis +10 °C

Freon: R 404a

Kühlmittelmenge:

RE 29.6.1 – 0,2 kg

RE 29.6.2 – 0,225 kg

Stromversorgung 230 V / 1 / 50 Hz

TYP	Länge mm	L	W	Preis in € (EXW)
RE 29.6.1	1100*642*760	335	400	2617
RE 29.6.1	1425*642*760	440	570	2805
RE 29.6.2	1100*675*950	420	400	2893
RE 29.6.2	1425*675*950	550	570	3092

Kühlvitrine

Untertyp RE 29.7.1 - Selbstbedienvitrine

Untertyp RE 29.7.2 - Bedienvitrine



Beschreibung:

- Verglasung auf allen Seiten
- auf den Seiten und auf der Frontseite gibt es Doppelglas
- auf der Bedienungsseite gibt es eine Glasschiebetür (RE 29.7.1)
- auf der Kundenseite gibt es Polycarbonat-Klappen (RE 29.7.2)
- der Verdampfer mit Ventilatoren ist in der Decke angebracht
- Beleuchtung
- drei Ausstellungsetagen – zwei Rostregale
- unterhängtes Aggregat
 - rechts P
 - links L

Für die richtige Funktion muss um das Aggregat genug Freiplatz mit guter Entlüftung (Entlüftungsgitter) sichergestellt werden.

Ergänzungsangebot:

- andere Abmessungen (der Preis entsprechend den gewünschten Abmessungen)
- Stahlblech auf den Seiten und auf der Rückseite
- andere Menge der Ausstellungsetagen
- Gestell

TYP	Länge mm	Preis in € (EXW)
RE 29.7.1	1000*650*800	2809
RE 29.7.1	1200*650*800	2937
RE 29.7.1	1500*650*800	3131
RE 29.7.2	1000*650*800	3127
RE 29.7.2	1200*650*800	3233
RE 29.7.2	1500*650*800	3454