# Wärme- und Kombinationsvitrinen

2020/2021

by NordCap®

Wir machen aus Ideen Produkte.

*Damit Lebensmittel länger frisch bleiben.*

IDEAL VKE

# Wir machen aus Ideen Produkte.

*Damit Lebensmittel länger frisch bleiben.*

**IDEAL Kältetechnik GmbH**

In der Schörihub 28, 4810 Gmunden, Autriche
Telefon +43 7612 660 61, Fax +43 7612 660 61-8
office@ideal-ake.at

Geschäftszeiten
Mo - Do: 07:30 - 12:00 und 12:30 - 16:30
Freitag 07:30 - 12:00

**AKE Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH**

Pichl 66, 8984 Bad Mitterndorf, Österreich
Telefon +43 3624 21 100-0, Fax +43 3624 21 100-33
office@ake.at

Geschäftszeiten
Mo - Do: 08:00 - 12:00 und 13:00 - 17:00
Freitag 08:00 - 12:00 und 12:30 - 14:30

**www.ideal-ake.at**

# *Index*


| | | |
|---|---|---|
| | 4 – 39 | EINLEITUNG |
| *01* | 40 – 69 | WÄRMEVITRINEN MIT WÄRMEKLIMA |
| *02* | 70 – 95 | WÄRMEVITRINEN MIT TROCKENER WÄRME |
| *03* | 96 – 143 | KOMBINATIONSVITRINEN |
| *04* | 144 – 155 | UMSCHALTBARE VITRINEN |
| | 156 – 172 | PRODUKTINDEX |

*Unser Erfolg beruht auf der Begeisterung für Technik und Materialien. Sie spornt uns an, heute schon intelligente Lösungen für morgen zu konzipieren.*

Menschen, die für ihre Überzeugungen und Ideen leben, hart arbeiten und andere dabei mitnehmen und begeistern.

Das ist die Basis für Innovation und für mehr als 70 Jahre unternehmerischen Erfolg von IDEAL AKE.

Unsere Mission „Aus Ideen Produkte machen, damit Lebensmittel länger frisch bleiben“ ist Ansporn und Motivation für unser Tun und begleitet und fordert uns täglich. Nur so können wir unseren Kunden jene Professionalität und Flexibilität garantieren, für die wir international geschätzt sind.

Dank unserer Handels- und Vertriebspartner finden sich IDEAL AKE -Kühl- und -Wärmetechnikgeräte weltweit in den renommiertesten Gastronomie- und Handelsbetrieben.

## *Management IDEAL*

Claus Schmidt
Geschäftsführer

Johannes Gruber
Geschäftsführer

Claus Schmidt, CEO

Johannes Gruber, COO

## *Management AKE*

Helmut Pilz
Geschäftsführer

Andreas Pilz
Geschäftsführer

Klaus Gaiswinkler
Geschäftsführer

Helmut Pilz, CEO

Andreas Pilz, CTO

Klaus Gaiswinkler, CMO

# *Erfolgsgeschichte*

**2019**
Neuer Geschäftsführer Claus Schmidt
in Gmunden
Neue Biegemaschine in Bad Mitterndorf

**2018**
20 Jahre AKE

Expansion bei IDEAL & AKE:
neue Produktionshalle in Gmunden,
neues Bürogebäude in Bad Mitterndorf

**2017**
Errichtung einer neuen Lagerhalle am Standort in Kainisch

**2016**
Betriebserweiterung am Standort Kainisch:
Neubau Produktionshalle mit 3.000 m²

**2014**
Neubau des Schulungszentrums und
Schauraumes am Standort Gmunden

**2013**
AKE-Betriebserweiterung: Lehrwerkstatt,
Sky Restaurant und Logistikzentrum

**2012**
Ankauf einer weiteren Betriebsliegenschaft
durch IDEAL in Gmunden

Bündelung der Stärken unter einem
gemeinsamen Markendach

**2007**
Neubau des Schulungszentrums und
Schauraumes am Standort Kainisch

**2002**
Ausweitung des IDEAL-Standortes auf
mehr als 8.000 m²

**1998**
Gründung der Firma AKE in Kainisch:
Produktion von Kühlwannen und Kühlvitrinen

**1981**
Erster Auftritt auf der IKK in Nürnberg:
Start des internationalen Vertriebs

**1960**
Beginn der Edelstahlfertigung im
Bereich der Getränketheken und
Gastronorm-Kühltische

**1945**
Gründung der Firma Herzog Kühlung
in Gmunden: Vorreiter in der Produktion
von Tiefkühltruhen



Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

*Unser Erfolg beruht auf der Begeisterung für Technik und Materialien.*

*Sie spornt uns an, heute schon intelligente Lösungen für morgen zu konzipieren.*

## Innovation

Innovationen um der Innovationen willen voranzutreiben, bringt keinen nachhaltigen Nutzen. Man kann neue Entwicklungen weder planen noch bestellen. Eine Gesellschaft aber, die bereit ist, die Wünsche und Anregungen der Einzelnen zu hören, kann Verbesserungen erwirken, die den Bedürfnissen der Zeit entsprechen.

Wir bei IDEAL-AKE pflegen eine offene Unternehmenskultur. Die Kundenberater tragen die Wünsche des Marktes ins Unternehmen, wo sich diese Anregungen mit dem technischen Verständnis der Spezialisten und dem Hausverstand aller involvierter Mitarbeiter vermischen. Die kollektive Bereitschaft, das eigene Tun ständig selbst zu hinterfragen und miteinander nach der besten Lösung zu suchen, macht unser Unternehmen und unsere Produkte so besonders. Durch die privilegierte geografische Lage unserer Betriebsstätte ist uns der „grüne Gedanke" ganz automatisch verinnerlicht.

## Produktion

Im Gepäck die modernste Technik und die beste Lösung für den Kunden im Blick: So produzieren wir Kühl- und Wärmemöbel, die Ihren Wünschen und Ansprüchen an Qualität, Anwenderfreundlichkeit und Energieoptimierung optimal entsprechen.

Unser Maschinenpark ermöglicht reaktionsschnelle Produktion in höchster Präzision. In punkto Form und Kontur sind uns kaum Grenzen gesetzt. Dennoch: Alles funktioniert nur mit unseren hoch qualifizierten Mitarbeitern – von der Planung im engen Dialog mit den Kunden bis zur perfekten Umsetzung an den Maschinen.



Alle Rechte vorbehalten

## *Qualitätsmanagement*

Im zentralen Interesse unseres Handelns steht immer die Verbesserung der Qualität und der Benutzerfreundlichkeit unserer Produkte. Um das ständig steigende Niveau zu halten, haben wir Prozesse eingerichtet, die Bestehendes bewahren und neue Ideen kanalisieren. Dazu gehören natürlich auch die laufenden Material- und Funktionskontrollen in unseren Labors. Genau so wichtig aber ist es uns, Arbeitsabläufe zu optimieren und den Informationsfluss innerhalb des Unternehmens, sowie die Kommunikation mit unseren Kunden und Lieferanten aktiv zu fördern.

Wir danken an dieser Stelle all unseren Mitarbeitern, die immer gerne bereit sind, den unbequemeren Weg zu wählen, wenn es uns in der Sache voranbringt.

## *Wissensmanagement*

Wir geben gerne zu, dass es uns besonders gefällt, wenn alte Weisheiten nichts an Aktualität verlieren. Denn gerade in der Führung innovativer Unternehmen liegt eine besondere Herausforderung darin, einerseits vorhandenes fachliches Know-how weiterzugeben und andererseits neues Wissen entstehen zu lassen.

Ein gutes Beispiel dafür ist die Ausbildung unserer Lehrlinge in der eigenen Lehrwerkstatt und ihre Mitarbeit in der Produktion.

Mittels spezieller Programme und laufender Schulungen versuchen wir, vorhandenes Wissen dorthin zu bringen, wo es den höchsten Nutzen entfalten kann – in die Köpfe möglichst vieler wissensdurstiger Mitarbeiter, Kunden und Lieferanten.



Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# *Convenience Stores*

## Tankstellen, Bistros, Take-Away Stores, Verkehrsgastronomie, To-Go-Bereiche in Supermärkten

Kleinflächige Geschäfte, kompakte Raumverhältnisse, ein klar strukturiertes Sortiment und mehrere Standorte. Convenience Stores wie Tankstellen, Bistros und Take-Away Shops werden häufig multipliziert und zeichnen sich durch das Erwirtschaften von hohen Margen auf kleinster Fläche aus. Genau für diese Bedürfnisse hat IDEAL-AKE ein perfekt abgestimmtes Produktsortiment entwickelt.

Unsere Kombinationsvitrinen bieten maximalen Platz auf kleinster Fläche und eignen sich optimal zur Präsentation kalter und warmer Speisen und Getränke. Damit wird auch der Cross-Selling Gedanke bestens erfüllt. Praktische Details wie Flaschenrutschen, Easy Change System, Soft-Close Entnahmeklappen, integrierte Schneidebretter, Flügeltüren aus Spionspiegel uvm., sind für Bedienpersonal und Kunden gleichermaßen eine Erleichterung. Der schnelle Genuss ist damit gesichert!

Unsere Geräteempfehlungen für Ihren Bedarf:

- → Convenience Tower
- → SNACKY WK
- → SNACKY WK Bistro
- → Take-Away COOL und Take-Away BASIC
- → FOODSTATION Flaps Module sowie Tropical Flaps Module
- → KGU
- → KGW
- → Wärmetürme
- → alle Switch-Geräte für maximale Flexibilität für die Reaktion auf den tageszeitbezogenen Bedarf



Alle Rechte vorbehalten

# Hotels & Restaurants

## Restaurants, Hotels, Schnellrestaurants

Egal ob kleines oder großes Restaurant, modernes Franchisekonzept oder eines der vielseitigen Themenrestaurants in Clubhotels, bei uns finden Sie für jeden Bedarf die passende Lösung. Das IDEAL-AKE Wärmevitrinen-Sortiment lässt sich in jeden Buffet-Bereich perfekt integrieren. Dank der transparenten Bauweise fügen sich unsere Produkte harmonisch Ihrem Raumkonzept und legen den Fokus auf die zu präsentierenden Speisen und Gerichte.

Je nach Erfordernis können Sie zwischen Geräten mit Klimawärme und trockener Wärme wählen. Das Klimawärme-Sortiment ist optimal an die Anforderungen der Präsentation von Speisen über einen längeren Zeitraum ausgerichtet. Der Fokus der trockenen Wärme liegt auf einer kurzfristigen Warmhaltung.

Einen zusätzlichen Nutzen bieten gleiche Bauhöhen von Kühl- und Wärmegeräten. Das heißt, auch in der Kombination sorgen unsere Produkte für ein ansprechendes und einheitliches Erscheinungsbild.

Unsere Geräteempfehlung für Ihren Bedarf:

- → BASIC
- → BASIC Plus & COMFOT Line,
- → Einbauwärmevitrinen Standard oder mit Easy Change System
- → Hot Marie
- → Take-Away Modelle
- → UKW-Switch
- → Tropical-Vitrinen

# Marine

## Kreuzfahrtschiffe, Fährschiffe, Passagierschiffe, Seebäderschiffe

Anspruchsvolle Gäste, strenge Hygienevorschriften, begrenzter Platz und hoher Wellengang bei rauer See, da kann die Speisenausgabe schon einmal zur Herausforderung werden. Damit Ihre Warenpräsentation nicht zum Auf und Ab wird, ist IDEAL-AKE Ihr kompetenter Partner im Marine-Bereich. Dank jahrelanger Erfahrung und der speziell entwickelten Marine-Ausführung werden wir jeglichen sicherheitsspezifischen Anforderungen gerecht.

Neben unseren warm-kalt-umschaltbaren Vitrinen für bestmögliche Flächeneffizienz, lassen sich auch unsere Wärmevitrinen bestmögliche integrieren. Erleben Sie selbst, wie durch ausgeklügelte Technik optimale Abläufe garantiert werden können.

Unsere Geräteempfehlung für Ihren Bedarf:

- → UKW Switch
- → Tropical Modelle
- → Foodstation Modelle
- → Einbauwärmevitrinen Standard
- → Wärmehustenschutz



Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# *Kaffee und Bäcker*

**Bäcker, Konditoren, Cafés & Backshops**

Enormer Wettbewerbsdruck, veränderte Ernährungsgewohnheiten und ein starker Trend zum Außer-Haus-Verzehr erfordern neue Konzepte für Bäcker und Café. Neben dem klassischen Sortiment lohnt es sich, eine ausgewogene Auswahl an Snacks, belegten Brötchen, Panini oder Ciabatte anzubieten. Weiters können Cross- und Up-Selling Potenziale durch die Erweiterung des To-Go-Angebots um warme und kalte Getränken sowie süßen Leckereien bestmöglich ausgeschöpft werden.

Das Einkaufserlebnis im Sinne von „Essen im Vorbeigehen“, ein gesundes und qualitativ hochwertiges Sortiment sowie eine attraktive Warenpräsentation sind für den anspruchsvollen Kunden ein Muss.

IDEAL-AKE hat für diese Bedürfnisse ein spezielles Produktsortiment entwickelt. Perfekte Speisentemperatur, verführerische Präsentation sowie minimaler Platzbedarf bei maximalem Fassungsvolumen zeichnen unsere Geräte aus. Perfekt durchdacht und mit praktischen Details ausgestattet bieten sie einen erheblichen Mehrwert im täglichen Einsatz!

**Unsere Geräteempfehlung für Ihren Bedarf:**

- → KGU
- → KGW
- → Take-Away BASIC und COOL
- → Foodstation-Modelle, SNACKY WK und SNACKY WK Bistro

# *Metzger*

**Außergewöhnliche Warenpräsentation, perfekte Lagerbedingungen sowie effiziente Arbeitsprozesse sind das A und O für den Verkauf einer High-End-Fleischqualität.**

Zusätzlich führt der Drang nach einer gesundheits- und qualitätsbewussten Ernährung zu veränderten Metzgerkonzepten. Neben dem traditionellen Metzgersortiment bieten heute zahlreiche Metzgerbetriebe eine qualitativ hochwertige Mittagsverpflegung. Auch To-Go-Bereiche in Metzgergeschäften sind heute keine Seltenheit mehr.

IDEAL-AKE bietet eine Vielzahl an Produkten für die Kühlung, Warmhaltung und Präsentation von hochwertigem, saftigem Fleisch und frisch gekochten Produkten. Egal ob Ihr Mittagsbuffet, für Ihren To-Go Bereich oder für eine beeindruckende Präsentation Ihrer Fleischwaren, unser Sortiment setzt Ihre Produkte optimal in Szene!

**Unsere Geräteempfehlung für Ihren Bedarf:**

- → BASIC Plus & COMFORT Line
- → Einbauwärmevitrinen mit Easy Change System
- → Hot Marie
- → SNACKY WK und SNACKY WK Bistro
- → Take-Away BASIC und COOL
- → Convenience Tower
- → Kühl- und Wärmetürme



Alle Rechte vorbehalten

## Lebensmitteleinzelhandel

**Supermärkte, Feinkostläden, Hofläden**

Verändernde Lebensgewohnheiten, die Auflösung klassischer Mahlzeitrhythmen sowie der Trend zum Außer-Hausmarkt führen zu vielseitigen Einsatzbereichen von Präsentationsvitrinen im Einzelhandel. Heiße Theken, Backwaren- und Snacktheken sowie Take-Away Bereiche sind aus den Supermärkten nicht mehr wegzudenken.

Ziel ist es, auf wenig Platz viel Umsatz zu generieren, durch innovative Konzepte, Zusatzgeschäfte zu lukrieren und sich vom Mitbewerb zu differenzieren. Der Fokus liegt auf einer perfekten Allianz von Produkten zum Sofortverzehr und der Möglichkeit, die Produkte auch mitzunehmen. Außerdem soll ein abwechslungsreiches Angebot für unterschiedliche Tageszeiten angeboten werden.

Kühl- und Wärmegeräte von IDEAL-AKE bieten für diese Ansprüche die notwendige Abhilfe. Flexibilität im Einsatz, maximale Flächeneffizienz und höchste Bedienfreundlichkeit werden bei uns großgeschrieben.

Perfekte Verzehrtemperatur der süßen und pikanten Vielfalt kombiniert mit einer optisch ansprechenden Warenpräsentation - für Frische die Kunden begeistert!

**Unsere Geräteempfehlung für Ihren Bedarf:**

- → BASIC Plus & COMFORT Line
- → Einbauwärmevitrinen mit Easy Change System
- → Hot Marie
- → SNACKY WK und SNACKY WK Bistro
- → Take-Away BASIC und COOL
- → Convenience Tower
- → Foodstation Modelle
- → UKW Switch
- → Tropical Modelle



Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

## *Wärmevitrinen mit Wärmeklima*

| | Modell/Höhen | Temp.-Bereich | Kurzbeschreibung | Anwendungsbereiche | Optimal für |
|---|---|---|---|---|---|
| | Foodstation Hot Flaps<br><br>700 mm<br>870 mm | Produkt<br>> +65 °C | Selbstbedienungs-Wärmevitrine mit Soft-Close Entnahmeklappen zur Warmhaltung heißer Snacks. Die hohe Luftfeuchtigkeit sichert die Qualität des Sortiments und sorgt für eine längere optische Frische. | → Convenience Stores (Tankstellen, Bistros,...)<br>→ Take-Away Konzepte in der Verkehrsgastronomie an Flughäfen, Bahnhöfen und Autobahnraststätten<br>→ To-Go Bereiche in Supermärkten<br>→ Bäckereien | Verpackte oder portionierte Ware<br>→ Gefüllte Brottaschen<br>→ Warme Wraps, Panini<br>→ Herzhaft gefüllte Backwaren<br>→ Pizzaschnitten<br>→ Mini Quiche und Tartes<br>→ Frikadellen und Würstchen<br>→ Warme Croissants |
| | Wärmeturm Basic Plus WT-58<br><br>1.840 mm | Produkt<br>> +65 °C | Minimaler Platzbedarf - maximale Präsentationsfläche für warme Snacks. Selbstbedienungsvitrine mit moderner Klimatechnik und Soft-Close-Entnahmeklappen für höchste Energieeffizienz. | → Tankstellen<br>→ To-Go Bereiche in Supermärkten<br>→ Bäckereien | Verpackte Ware<br>→ Gefüllte Brottaschen<br>→ Warme Wraps, Sandwiches und Paninis<br>→ Mini Quiche und Tartes<br>→ Frikadellen und Würstchen |
| <br> | Basic Line<br><br>454 mm<br>534 mm | Produkt<br>> +65 °C | Wärmevitrine mit Klimafunktion für Betriebe mit einem klar strukturierten Speisenangebot. Manuell nachfüllbare Wassertasse zur Dampferzeugung für verlängerte Standzeiten. Integriertes Easy Change System für offenen und geschlossenen Betrieb sowie zur Optimierung von Schwachlastzeiten.<br><br>Wasservorrat bis max. 4 Stunden. | → Convenience Stores<br>→ Take-Away Konzepte<br>→ Gemeinschaftsverpflegung: Betriebskantinen, Mensen, Schulkantinen, Kitas, Kasernen, Altenheime, Krankenhauskantinen, sonstige Kantinen | Unverpackte Ware<br>→ Fleisch, Geflügel und Fisch in Soße<br>→ Gedämpfte Produkte in etwas Flüssigkeit (Fleisch, Geflügel, Fisch)<br>→ Gemüse mit und ohne Sauce<br>→ Aufläufe und Eintöpfe<br>→ Teigwaren und Reis<br>→ Würstel, Frikadellen, Fleischkäse, Fleischspieße, Hähnchenkeulen<br>→ Ganze Bratenstücke zum Schneiden |

Raumtemperatur + 25 °C, 60 % relative Luftfeuchtigkeit



Alle Rechte vorbehalten

# Produktvielfalt

## Für jeden Bedarf die passende Lösung

### Wärmevitrinen mit Wärmeklima

| | Modell/Höhen | Temp.-Bereich | Kurzbeschreibung | Anwendungsbereiche | Optimal für |
|---|---|---|---|---|---|
| | Basic Plus<br><br>454 mm<br>534 mm | Produkt<br>> +65 °C | Wärmevitrine mit Klimafunktion für Betriebe mit einem klar strukturierten Speisenangebot. Wassertasse und Tanksystem zur Dampferzeugung für verlängerte Standzeiten. Integriertes Easy Change System für offenen und geschlossenen Betrieb sowie zur Optimierung von Schwachlastzeiten. Wasservorrat bis max. 12 Stunden. Für 24/7-Betrieb Festwasseranschluss empfehlenswert. | → Supermarkt-gastronomie<br>→ Gastronomie in Möbelhäusern<br>→ Convenience Stores<br>→ Take-Away Konzepte<br>→ Gemeinschafts-verpflegung: Betriebskantinen, Mensen, Schulkantinen, Kitas, Kasernen, Altenheime, Krankenhauskan-tinen, sonstige Kantinen | Unverpackte Ware<br>→ Fleisch, Geflügel und Fisch in Soße<br>→ Gedämpfte Produkte in etwas Flüssigkeit (Fleisch, Geflügel, Fisch)<br>→ Gemüse mit und ohne Sauce<br>→ Aufläufe und Eintöpfe<br>→ Teigwaren und Reis<br>→ Würstel, Frikadellen, Fleischkäse, Fleisch-spieße, Hähnchen-keulen<br>→ Ganze Bratenstücke zum Schneiden |
| | Comfort Line<br><br>454 mm<br>534 mm<br>704 mm | Produkt<br>> +65 °C | Wärmevitrine mit Klimafunk-tion für Betriebe mit einem wechselnden Speisenange-bot und höchsten Ansprü-chen bei der Speisenqualität.<br><br>Mit Tanksystem verbundener Dampfgenerator für eine konstante Beschwadung der Speisen. Vorteil des Dampf-generators ist die unmittel-bare Reaktion der Feuchtig-keitszufuhr.<br><br>Integriertes Easy Change System für offenen und geschlossenen Betrieb sowie zur Optimierung von Schwachlastzeiten. | → Betriebe der Ver-kehrsgastronomie<br>→ Hotels<br>→ Restaurants<br>→ Systemgastronomie | Unverpackte Ware<br>→ Fleisch, Geflügel und Fisch in Soße<br>→ Gedämpfte Produkte in etwas Flüssigkeit (Fleisch, Geflügel, Fisch)<br>→ Gemüse mit und ohne Sauce<br>→ Aufläufe und Eintöpfe<br>→ Teigwaren und Reis<br>→ Würstel, Frikadellen, Fleischkäse, Fleischspieße, Hähnchenkeulen<br>→ Ganze Bratenstücke zum Schneiden |

Raumtemperatur + 25 °C, 60 % relative Luftfeuchtigkeit



Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

## *Wärmevitrinen mit trockener Wärme*

| | Modell/Höhen | Temp.-Bereich | Kurzbeschreibung | Anwendungsbereiche | Optimal für |
|---|---|---|---|---|---|
| | Wärmeturm WT-58<br><br>1840 mm | Produkt > +65 °C | Offene Selbstbedienungs-vitrine zur Präsentation warmer Snacks. Bei geringer Standfläche bietet die Vitrine maximales Fassungsvolumen auf vier Wärmeebenen für ein attraktives Warenangebot. | → Convenience Stores (Tankstellen, Bistros,...)<br>→ To-Go Bereiche in Supermärkten<br>→ Bäckereien<br>→ Metzger | Verpackte Ware<br><br>→ Warme Lunch-Boxen & Fertiggerichte<br>→ Brathühner<br>→ Warme Sandwichs, gefüllte Brottaschen, Wraps, Panini<br>→ Backwaren |
| | Wärmeturm WT-58 mit Klappen<br><br>1840 mm | Produkt > +65 °C | Minimaler Platzbedarf - maximale Präsentationsfläche für eine warme Snackvielfalt. Selbstbedienungsvitrine mit Soft-Close-Entnahmeklappen für höchste Energieeffizienz, stressfreie Produktentnahme und maximale Hygiene. | → Convenience Stores (Tankstellen, Bistros,...)<br>→ Take-Away Konzepte in der Verkehrsgast-ronomie an Flughä-fen, Bahnhöfen und Autobahnraststätten<br>→ To-Go Bereiche in Supermärkten<br>→ Bäckereien | Verpackte als auch unverpackte Ware<br><br>→ Gefüllte Brottaschen, Wraps, Panini<br>→ Herzhaft gefüllte Backwaren<br>→ Pizzaschnitten<br>→ Mini Quiche und Tartes<br>→ Frikadellen und Würstchen<br>→ Warme Croissants |
| | Auftisch-wärmevitrinen<br><br>530 mm | Produkt > +65 °C | Kompakte Auftischwärme-vitrine zur Warmhaltung von Speisen über einen kürzeren Zeitraum. Eignet sich optimal für dein Einsatz in Betrieben mit einer kleinen Produktauswahl und hoher Kundenfrequenz. Integriertes Easy Change System für offenen und geschlossenen Betrieb sowie zur Optimierung von Schwachlastzeiten. Ausgabezeitraum 1 – 2 Stunden. | → Tankstellen<br>→ Bäcker<br>→ Metzger<br>→ Gemeinschafts-verpflegung (Krankenhaus-kantinen, Mensen...) | Unverpackte Ware<br><br>→ Backwaren (süße und pikante Strudel, Blätterteiggebäck)<br>→ Frittiertes |

Raumtemperatur + 25 °C, 60 % relative Luftfeuchtigkeit



Alle Rechte vorbehalten

# Produktvielfalt

## Für jeden Bedarf die passende Lösung

### Wärmevitrinen mit trockener Wärme

| Modell/Höhen | Temp.-Bereich | Kurzbeschreibung | Anwendungsbereiche | Optimal für |
|---|---|---|---|---|
| Einbau-wärmevitrinen EC<br><br>454 mm<br>534 mm | Produkt<br>> +65 °C | Elegante Einbauwärmevitrine mit Schwarzglasplatte zur Warmhaltung von Speisen über einen kürzeren Zeitraum. Eignet sich hervorragend für Betriebe mit gleichbleibendem Sortiment und festen Stoßzeiten. Integriertes Easy Change System für offenen und geschlossenen Betrieb sowie zur Optimierung von Schwachlastzeiten. Ausgabezeitraum 1 – 2 Stunden. | → Gemeinschaftsverpflegung (Betriebskantinen, Mensen, Kasernen)<br>→ Supermärkte<br>→ Metzger<br>→ Bäcker<br>→ To-Go Bereiche<br>→ Take-Away Stores | Unverpackte Ware<br><br>→ Backwaren<br>→ Frittiertes<br>→ Pizza<br>→ Brathühner |
| Hot Marie EC<br><br>454 mm<br>534 mm | Produkt<br>> +65 °C | Elegante Einbauwärmevitrine mit tiefer Wanne für maximale Flexibilität bei Warmhaltung von Speisen über einen kürzeren Zeitraum. Optimale Eignung für Betriebe mit einem gleichbleibenden Sortiment. Integriertes Easy Change System für offenen und geschlossenen Betrieb sowie zur Optimierung von Schwachlastzeiten. Ausgabezeitraum 1 – 2 Stunden. | → Gemeinschaftsverpflegung (Betriebskantinen, Mensen, Kasernen)<br>→ Systemgastronomie<br>→ Metzger mit Mittagsbuffet<br>→ Convenience Konzepte | Unverpackte Ware in GN-Behältern<br><br>→ Aufläufe<br>→ Eintöpfe<br>→ Schöpfgerichte<br>→ Gemüse<br>→ Teigwaren, Reis |
| Einbau-wärmevitrinen<br><br>530 mm<br>700 mm | Produkt<br>> +65 °C | Klassische Einbauwärmevitrine zur Warmhaltung von Speisen. Eignet sich hervorragend für Betriebe mit gleichbleibendem Sortiment und festen Stoßzeiten. Ausgabezeitraum 1 – 2 Stunden. | → Systemgastronomie<br>→ Imbissstuben<br>→ Gemeinschaftsverpflegung (Betriebskantinen, Krankenhäuser, Kasernen, Pflegeheime, Schulkantinen...) | Verpackte und unverpackte Ware<br><br>→ Backwaren<br>→ Frittiertes<br>→ Pizza<br>→ Brathühner |
| Wärme-hustenschutz<br><br>450 mm | | | → Hotels & Restaurants (Buffet)<br>→ Kantinen (Buffet)<br>→ Bäcker<br>→ Metzger | |

Raumtemperatur + 25 °C, 60 % relative Luftfeuchtigkeit



Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

## *Kombinationsvitrinen*

| Modell/Höhen | Temp.-Bereich | Kurzbeschreibung | Anwendungsbereiche | Optimal für |
|---|---|---|---|---|
| Convenience Tower<br><br>1600 mm<br> | Luft kalt +5 °C<br><br>Produkt warm: > 65 °C<br><br>Produkt kalt M2: -1 bis +7 °C | Perfekte Vitrine für Geschäftslokale, an denen der eilige Gast rasch mit warmen Mahlzeiten und kühlen Getränken versorgt werden soll. Drei Präsentationsebenen und Flaschenkühlung mit Flaschenrutsche bieten ein breites Produktsortiment. | → Convenience Stores: Tankstellen, Bistros, Take-Away Stores an Verkehrsknotenpunkten<br>→ To-Go Bereiche im Supermarkt | Verpackte Ware<br>Warm<br>→ Warme Lunch-Boxen & Fertiggerichte<br>→ Warme Salate<br>→ Warme Sandwichs, gefüllte Brottaschen, Wraps, Panini<br>Kalt<br>→ Getränke, Smoothie, Milchgetränke<br>→ To-Go Gerichte zum Aufwärmen<br>→ Sandwiches, belegte Brötchen, Tramezzini<br>→ Salate<br>→ Desserts, Joghurt, Fruchtsalate |
| Snacky WK<br><br>1435 mm<br> | Luft kalt +5 °C<br><br>Produkt warm: > 65 °C<br><br>Produkt kalt M2: -1 bis +7 °C | Vor den Augen des Kunden frisch zubereiten und sofort servieren. Snacky bietet auf kleinster Fläche alles was notwendig ist, um Ihr Ganztageskonzept erfolgreich umzusetzen und Ihre Umsätze zu maximieren: attraktive Präsentationsflächen, optimierte Bevorratung und einfachstes Handling! | → Convenience Stores: Tankstellen, Bistros, Take-Away Stores an Verkehrsknotenpunkten<br>→ Verkehrsgastronomie (Autobahnraststätten...)<br>→ System-Gastronomie<br>→ Imbissstuben | Verpackte und unverpackte Ware<br>Warm<br>→ Würstchen, Frikadellen, Schnitzel, Hühnerkeulen<br>→ Panini, Burger, Sandwiches, gefüllte Brötchen, Pizzaschnitten<br>→ Pommes Frites<br>Kalt<br>→ Sandwiches, Tramezzini, belegte Brötchen<br>→ Salate<br>→ Desserts, Joghurt, Fruchtsalat<br>Neutrale Ebene<br>→ Muffins, kleine Kuchen<br>→ Gebäck, Burger Brötchen<br>Vorratswanne<br>→ Warme und kalte Speisenzutaten |
| Snacky WK Bistro<br><br>1255 mm<br> | Luft kalt +5 °C<br><br>Produkt warm: > 65 °C<br><br>Produkt kalt M2: -1 bis +7 °C | Vor den Augen des Kunden frisch zubereiten und sofort servieren. Snacky WK Bistro bietet auf kleinster Fläche alles was notwendig ist, um Ihr Ganztageskonzept erfolgreich umzusetzen: | → Convenience Stores: Tankstellen, Bistros, Take-Away Stores an Verkehrsknotenpunkten | Verpackte und unverpackte Ware<br><br>Warm<br>→ Pulled Pork<br>→ Pulled Beef<br>→ gegrilltes Gemüse<br>→ Aufläufe |

Raumtemperatur + 25 °C, 60 % relative Luftfeuchtigkeit



Alle Rechte vorbehalten

# Produktvielfalt

## Für jeden Bedarf die passende Lösung

### Kombinationsvitrinen

| Modell/Höhen | Temp.-Bereich | Kurzbeschreibung | Anwendungsbereiche | Optimal für |
|---|---|---|---|---|
| Snacky WK Bistro<br><br>1255 mm | Luft kalt +5 °C<br><br>Produkt warm: > 65 °C<br><br>Produkt kalt M2: -1 bis +7 °C | attraktive Präsentationsflächen, optimierte Bevorratung und einfaches Handling - auch in Hochfrequenzzeiten! Integrierte Klimafunktion für perfekte Produkttemperaturen und langanhaltende Frische. | → Systemgastronomie<br>→ Imbisstuben | Kalt<br>→ Sandwiches, Tramezzini, belegte Brötchen<br>→ Salate<br>→ Desserts, Joghurt, Fruchtsalat<br>Neutrale Ebene<br>→ Muffins, kleine Kuchen<br>→ Gebäck, Burger Brötchen<br>Unterbau<br>→ Warme und kalte Speisenzutaten |
| Take Away Cool<br><br>1334 mm | Luft kalt +5 °C<br><br>Produkt warm: > 65 °C<br><br>Produkt kalt M2: -1 bis +7 °C | Perfekte Kühlkombination für spontane Verkäufe! Auf minimaler Standfläche werden leckere Snacks und Salate angeboten. Gekühlte Getränke können aus der Flaschenkühlung im Unterbau mitgenommen werden. Integriertes Easy Change System für offenen und geschlossenen Betrieb sowie zur Optimierung von Schwachlastzeiten. | → Convenience Stores: Tankstellen, Bistros, Take-Away Stores an Verkehrsknotenpunkten<br>→ Bäcker<br>→ Metzger<br>→ Vorkassenbereiche im Supermarkt<br>→ Betriebs- und Schulkantinen | Unverpackte Ware<br><br>→ Sandwiches, Tramezzini, gefüllte Brötchen & Baguettes<br>→ Salate<br>→ Desserts<br>Kühlunterbau<br>→ Getränke, Smoothies<br>→ Desserts (Joghurt und Fruchtsalatbecher) |
| Take Away Basic<br><br>1334 mm | Luft kalt +5 °C<br><br>Produkt warm: > 65 °C<br><br>Produkt kalt M2: -1 bis +7 °C | Perfekte Vitrine für den Impulskauf! Warme Speisen und Snacks werden in der Wärmevitrine mit Klimafunktion so präsentiert, dass man einfach zugreifen muss. Gekühlte Getränke werden in der Flaschenkühlung im Unterbau angeboten. | → Convenience Stores: Tankstellen, Bistros, Take-Away Stores an Verkehrsknotenpunkten (Raststätten, Flughafenrestaurants)<br>→ Bäcker<br>→ Metzger | Unverpackte Ware<br><br>Warm<br>→ Fleisch, Geflügel und Fisch in Soße<br>→ Gedämpfte Produkte in etwas Flüssigkeit (Fleisch, Geflügel, Fisch)<br>→ Gemüse mit und ohne Sauce<br>→ Aufläufe und Eintöpfe<br>→ Teigwaren und Reis |

Raumtemperatur + 25 °C, 60 % relative Luftfeuchtigkeit



Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

## *Kombinationsvitrinen*

| Modell/Höhen | Temp.-Bereich | Kurzbeschreibung | Anwendungsbereiche | Optimal für |
|---|---|---|---|---|
| Take Away Basic<br><br>1334 mm | Luft kalt +5 °C<br><br>Produkt warm: > 65 °C<br><br>Produkt kalt M2: -1 bis +7 °C | Integriertes Easy Change System für offenen und geschlossenen Betrieb sowie zur Optimierung von Schwachlastzeiten. | → Vorkassenbereiche im Supermarkt<br>→ Betriebs- und Schulkantinen | → Würstel, Frikadellen, Fleischkäse, Fleischspieße, Hähnchenkeulen<br>→ Ganze Bratenstücke zum Schneiden<br>Kühlunterbau (verpackt)<br>→ Getränke<br>→ Desserts (Joghurt und Fruchtsalatbecher) |
| Foodstation Flaps<br><br>700 mm<br>870 mm | Luft kalt +5 °C<br><br>Produkt warm: > 65 °C<br><br>Produkt kalt M2: -1 bis +7 °C | Kombinationsvitrine in kalter, warmer, neutraler, oder switch Ausführung mit Soft Close Entnahmeklappen zur Präsentation heißer oder kalter Snacks. Stressfreie Produktentnahme, optimale Energieeffizienz und perfekte Hygiene. | → Convenience Stores (Tankstellen, Bistros,...)<br>→ Take-Away Konzepte in der Verkehrsgastronomie an Flughäfen, Bahnhöfen und Autobahnraststätten<br>→ To-Go Bereiche in Supermärkten<br>→ Bäckereien | Verpackte oder portionierte Ware<br><br>Kalt<br>→ Salate<br>→ Sandwiches, Brötchen, Tramezzini, Baguettes<br>→ Leichte Cremetorten<br>→ Kalte Desserts: Mousse, Cremen, Pudding, Joghurt, Fruchtsalate<br>Warm<br>→ Warme Wraps, Gefüllte Brottaschen, Panini, herzhaft gefüllte Backwaren, Pizzaschnitten<br>→ Mini Quiche und Tartes<br>→ Frikadellen und Würstchen<br>→ Warme Croissants<br>Ungekühlt<br>→ Muffins, Kuchen, Donuts<br>→ Gebäck, Brot |
| Tropical Flaps<br><br>700 mm<br>870 mm | Luft kalt +2 °C<br><br>Produkt warm: > 65 °C<br><br>Produkt kalt 3M1: -1 bis +5 °C | Selbstbedienungsvitrine mit Soft Close Entnahmeklappen mit integrierter Scheibenbelüftung zur Präsentation kalter Snacks. Minimaler Platzbedarf für ein großzügiges Produktsortiment. Perfekte Hygiene und stressfreie Produktentnahme. | → Convenience Stores (Tankstellen, Bistros,...)<br>→ Take-Away Konzepte in der Verkehrsgastronomie an Flughäfen, Bahnhöfen und Autobahnraststätten<br>→ To-Go Bereiche in Supermärkten<br>→ Bäckereien | Verpackte oder portionierte Ware<br><br>→ Salate<br>→ Sandwiches, Brötchen, Tramezzini, Baguettes<br>→ Leichte Cremetorten<br>→ Kalte Desserts: Mousse, Cremen, Pudding, Joghurt, Fruchtsalate |

Raumtemperatur + 25 °C, 60 % relative Luftfeuchtigkeit



Alle Rechte vorbehalten

# Produktvielfalt

## Für jeden Bedarf die passende Lösung

### Kombinationsvitrinen

| Modell/Höhen | Temp.-Bereich | Kurzbeschreibung | Anwendungsbereiche | Optimal für |
|---|---|---|---|---|
| Tropical Switch Flaps<br><br>700 mm<br>870 mm | Luft kalt +2 °C<br><br>Produkt warm > 65 °C<br><br>Produkt kalt 3M1: -1 bis +5 °C | Umschaltbare Selbstbedienungsvitrine mit Soft Close Entnahmeklappen mit integrierter Scheibenbelüftung zur Präsentation heißer oder kalter Snacks. Minimaler Platzbedarf für ein großzügiges Produktsortiment. Perfekte Hygiene und stressfreie Produktentnahme. | → Convenience Stores (Tankstellen, Bistros,...)<br>→ Take-Away Konzepte in der Verkehrsgastronomie an Flughäfen, Bahnhöfen und Autobahnraststätten<br>→ To-Go Bereiche in Supermärkten<br>→ Bäckereien | Verpackte oder portionierte Ware<br>Kalt<br>→ Salate<br>→ Sandwiches, Brötchen, Tramezzini, Baguettes<br>→ Leichte Cremetorten<br>→ Kalte Desserts: Mousse, Cremen, Pudding, Joghurt, Fruchtsalate, Löffelkuchen<br>Warm<br>→ Warme Wraps, Gefüllte Brottaschen, Panini, herzhaft gefüllte Backwaren, Pizzaschnitten<br>→ Mini-Quiche und Tartes<br>→ Frikadellen und Würstchen<br>→ Warme Croissants |
| KGU<br><br>530 mm<br>700 mm | Luft kalt +5 °C<br><br>Produkt kalt M2: -1 bis +7 °C | Multifunktionale Kombinationsvitrine mit Kühl- und Neutralbereich, für eine optimale Präsentation eines umfangreichen Sortiments. Perfekte Kühlung, optimale Transparenz und einfache Bedienung. | → Bäcker, Café, Konditorei<br>→ Tankstellen<br>→ Imbissstuben<br>→ Metzger | Kalt<br>→ Sandwiches, belegte Brötchen<br>→ Salate<br>→ Torten<br>→ Desserts: verschiedene Cremen, Mousse, Pudding<br>→ Fruchtsalate, Obstplatten<br>Neutral<br>→ Kuchen, Muffins |
| KGW<br><br>530 mm<br>700 mm | Luft kalt +5 °C<br><br>Produkt warm: > 65 °C<br><br>Produkt kalt M2: -1 bis +7 °C | Multifunktionale Kombinationsvitrine mit Kühl- und Wärmebereich, für optimale Produkttemperaturen eines umfangreichen Produktsortiments. Transparente Bauweise, hochwertige Präsentation und einfachstes Handling. | → Convenience Stores (Tankstellen, Bistros,...)<br>→ Take-Away Konzepte in der Verkehrsgastronomie an Flughäfen, Bahnhöfen und Autobahnraststätten<br>→ Imbissstuben<br>→ Metzger | Verpackte und unverpackte Ware<br>Kalt<br>→ Sandwiches, belegte Brötchen<br>→ Salate<br>→ Torten<br>→ Desserts: verschiedene Cremen, Mousse, Pudding<br>→ Fruchtsalate, Obstplatten<br>Warm<br>→ Backwaren<br>→ Frittiertes<br>→ Pizza<br>→ Würste, Frikadellen, Brathühner, Stelzen |

Raumtemperatur + 25 °C, 60 % relative Luftfeuchtigkeit



Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

## *Umschaltbare Vitrinen*

| Modell/Höhen | Temp.-Bereich | Kurzbeschreibung | Anwendungsbereiche | Optimal für |
|---|---|---|---|---|
| UKW Switch<br><br>1600 mm | Luft kalt +5 °C<br><br>Produkt warm: > 65 °C<br><br>Produkt kalt M2: -1 bis +7 °C | Kalt-Warm-umschaltbare Umluftkühlwanne für höchste Flexibilität im Einsatz. Für optimale Ergebnisse wird ein Wärmehustenschutz benötigt. | → Hotels, Restaurants<br>→ Systemgastronomie<br>→ Take-Away Stores<br>→ Würstelstand | Auf Platten oder in Schüsseln und GN-Behältern<br><br>Kalt<br>→ Frühstücksbuffet: Müesli, Früchte-, Wurst-, Käseplatten, Aufstriche, Fruchtsalat, Joghurt, Smoothies<br>→ Salatbuffet: Salate und Dressings<br>→ Dessertbuffets: Löffelkuchen, Mousse, Cremen, Triffles, Fruchtsaucen<br>→ Getränke<br>Warm<br>→ Aufläufe<br>→ Eintöpfe<br>→ Schöpfgerichte<br>→ Gemüse<br>→ Teigwaren, Reis |
| Einbau-Kombivitrine Switch<br><br>700 mm | Luft kalt +5 °C<br><br>Produkt warm: > 65 °C<br><br>Produkt kalt M2: -1 bis +7 °C | Kalt-Warm-umschaltbare Vitrine für optimale Produkttemperaturen eines wechselnden Produktsortiments. Transparente Bauweise, hochwertige Präsentation, kurze Umschaltphase und einfachstes Handling. | → Systemgastronomie<br>→ Imbissstuben<br>→ Gemeinschaftsverpflegung (Betriebskantinen, Krankenhäuser, Kasernen, Pflegeheime, Schulkantinen...) | Verpackte und unverpackte Ware<br><br>Kalt<br>→ Sandwiches, belegte Brötchen<br>→ Salate<br>→ Torten<br>→ Desserts: verschiedene Cremen, Mousse, Pudding<br>→ Fruchtsalate, Obstplatten<br>Warm<br>→ Backwaren<br>→ Frittiertes<br>→ Pizza<br>→ Würste, Frikadellen, Brathühner, Stelzen |

Raumtemperatur + 25 °C, 60 % relative Luftfeuchtigkeit



Alle Rechte vorbehalten

### Umschaltbare Vitrinen

| Modell/Höhen | Temp.-Bereich | Kurzbeschreibung | Anwendungsbereiche | Optimal für |
|---|---|---|---|---|
| Foodstation Switch-Flaps<br><br>700 mm<br>870 mm | Luft kalt +5 °C<br><br>Produkt warm: > 65 °C<br><br>Produkt kalt M2: -1 bis +7 °C | Umschaltbare Selbstbedienungsvitrine mit Soft Close Entnahmeklappen zur Präsentation heißer oder kalter Snacks. Schlankes Design, optimale Energieeffizienz und stressfreie Produktentnahme. | → Convenience Stores (Tankstellen, Bistros,...)<br>→ Take-Away Konzepte in der Verkehrsgastronomie an Flughäfen, Bahnhöfen und Autobahnraststätten<br>→ To-Go Bereiche in Supermärkten<br>→ Bäckereien | Verpackte oder portionierte Ware<br><br>Kalt<br>→ Salate<br>→ Sandwiches, Brötchen, Tramezzini, Baguettes<br>→ Leichte Cremetorten<br>→ Kalte Desserts: Mousse, Cremen, Pudding, Joghurt, Fruchtsalate<br>Warm<br>→ Warme Wraps, gefüllte Brottaschen, Panini, herzhaft gefüllte Backwaren, Pizzaschnitten<br>→ Mini Quiche und Tartes<br>→ Frikadellen und Würstchen<br>→ Warme Croissants |
| Tropical Switch-Flaps<br><br>700 mm<br>870 mm | Luft kalt +2 °C<br><br>Produkt warm: > 65 °C<br><br>Produkt kalt 3M1: -1 bis +5 °C | Umschaltbare Selbstbedienungsvitrine mit Soft Close Entnahmeklappen mit integrierter Scheibenbelüftung zur Präsentation heißer oder kalter Snacks. Minimaler Platzbedarf für ein großzügiges Produktsortiment. Perfekte Hygiene und stressfreie Produktentnahme. | → Convenience Stores (Tankstellen, Bistros,...)<br>→ Take-Away Konzepte in der Verkehrsgastronomie an Flughäfen, Bahnhöfen und Autobahnraststätten<br>→ To-Go Bereiche in Supermärkten<br>→ Bäckereien | Verpackte oder portionierte Ware<br><br>Kalt<br>→ Salate<br>→ Sandwiches, Brötchen, Tramezzini, Baguettes<br>→ Leichte Cremetorten<br>→ Kalte Desserts: Mousse, Cremen, Pudding, Joghurt, Fruchtsalate, Löffelkuchen<br>Warm<br>→ Warme Wraps, gefüllte Brottaschen, Panini, herzhaft gefüllte Backwaren, Pizzaschnitten<br>→ Mini Quiche und Tartes<br>→ Frikadellen und Würstchen<br>→ Warme Croissants |

Raumtemperatur + 25 °C, 60 % relative Luftfeuchtigkeit



Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# *Einzigartige Features auf einen Blick*

**Automatik-Programme**: Mit 7 verschiedenen Automatikprogrammen sind perfekte Ergebnisse vorprogrammiert. Je nachdem ob Sie Fisch, Fleisch, Gemüse oder sonstige Speisen in Ihrer Wärmevitrine warmhalten wollen, dank der 7 vordefinierten Programme gelingt dies mit Leichtigkeit.

**Bottle-Slider**: Einfache Entnahme. Automatisches Nachrutschen der Flaschen für größtmöglichen Warendruck und immer gut befüllte Verkaufsfront. Variable Steckrahmen zur Anpassung an die verschiedenen Produktdimensionen.

**Dampfgenerator**: Konstante Beschwadung der Speisen für höchstmögliche Produktqualität. Bedienung des vollautomatischen Dampfgenerators über die Piktogrammsteuerung mit einfachem Fingertipp und unmittelbare Reaktion der Befeuchtung.

**Easy Change**: einschiebbares Frontglas, daher wahlweise als Bedienungs- oder Selbstbedienungsvitrine nutzbar – mit einem Handgriff und ohne Werkzeug

**Easy Clean**: Optimale Reinigung und perfekte Hygiene dank cleverer Features. Details zu den Reinigungsfeatures finden Sie beim jeweiligen Produkt.

**Easy-Filling**: Bewusst erinnert. Unsere BASIC Line Wärmevitrinen erinnern alle drei bis vier Stunden visuell und akustisch an das Wassernachfüllen. Praktische Befüllung der Wasserschale über die Bedienseite ganz ohne Ausräumen der Produkte.

**Fresh Preparing**: Perfekte Frische. Bevorratung kalter wie warmer Speisen und Zutaten unter den ausziehbaren Schneidbrettern für das Tagesgeschäft sowie für individuelle Kundenwünsche.

**Hand-Nachtrollo**: Perfekt geschützt. Integriertes Hand-Nachtrollo im praktischen Rollokasten. Stufenweise Einstellmöglichkeit, an der Glasdecke montiert für eine optimale Energieersparnis außerhalb der Ladenöffnungszeiten.

**Kombinationsgerät**: Praktisch kombiniert. Vielfältiges Warenangebot bei geringer Standfläche. Kompakte Gerätelösungen mit unterschiedlichen Temperaturbereichen in einem Gerät kombiniert. Einfaches Handling und Impulskäufe garantiert.

**LED-Beleuchtung**: Brillante Vitrinen-Ausleuchtung für eine attraktive Warenpräsentation. Langlebige, hitzebeständige LED-Beleuchtung mit natürlicher Farbwiedergabe auf allen Ausstellebenen sorgt für gute und energiesparende Illumination Ihrer Produkte.

**Mirror-Effekt**: Je nach Gerät, Rückwand aus Spiegelblech oder Bedienseite mit verspiegelten Flügeltüren aus Spionglas zur visuellen Vervielfältigung des Speisenangebotes und für eine optische Erweiterung der Präsentationsfläche.

Geräte teilweise mit zusätzlichem hochklappbarem Spiegel zur Speisenvervielfältigung ausgestattet.

Details bei den Produkten.



Alle Rechte vorbehalten

# Wichtige Informationen zum Katalog:

- Alle Preise in Euro ohne USt, gültig ab 1. März 2020 bis auf Widerruf oder bis zum Erscheinen einer neuen Ausgabe.
- Alle Preise dienen als unverbindliche Preisempfehlung seitens IDEAL AKE.
- Fotos und Abbildungen: bei sämtlichen im Katalog verwendeten Bildern und Abbildungen handelt es sich um Symbolfotos! Diese können von den tatsächlichen Geräten abweichen. Die exakten Produkteigenschaften entnehmen Sie bitte den einzelnen Produktbeschreibungen.
- Technisches Leistungsverzeichnis, Ersatzteilkatalog und AGBs sind unter www.ideal-ake.at immer aktuell abrufbar.
- Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

**Once-a-Day**: Von morgens bis abends. Tanksystem im Systemunterbau sorgt für einen Wasservorrat von zirka 12 Stunden bei Volllastbetrieb. Einfache Entnahme des Wassertanks zur täglichen Befüllung, sowie akustische und visuelle Anzeige des Wasserbedarfs.

**Piktogrammsteuerung**: Intuitive, einfache und schnelle Bedienung Ihrer Klima-Wärmevitrine dank moderner Piktogrammsteuerung für Feuchtigkeit, Infrarot-Stützwärme und Primärwärme.

**Primärwärme**: Eine perfekte Wärmeübertragung auf Behältnisse und Innenraumluft. Dies bewirkt ein längeres Warmhalten von Produkten mit optimaler Kerntemperatur.

**Soft Close**: Entspannte Produktentnahme. Sanftes Öffnen und leises, gedämpftes Schließen. Mühelose Speisenentnahme mit nur einer Hand dank Entnahmeklappen mit Soft-Close-System. Gleichzeitig bieten diese einen Spuck- und Hustenschutz und dienen der Sicherung der Energieeffizienz.

**Stützwärme**: Wärmestrahlung durch Infrarotwärme. Die von oben nach unten geführte Wärme bietet eine unterstützende Wirkung zur Sicherung der optimalen Oberflächentemperatur und Kerntemperatur Ihrer Produkte.

**Switch-Gerät**: Two in One. Wärme- und Kühltechnik in einem Gerät kombiniert. Einfach umschaltbar, praktisch im Einsatz und perfekte Platzersparnis – optimal für die Reaktion auf den tageszeitbezogenen Bedarf.

**Robust**: Erstklassige Materialien, langjähriges Know-how und eine hoch-technologisierte Produktion garantieren Ihnen besonders robuste Geräte, die auch nach jahrelangem Einsatz an Robustheit kaum zu übertreffen sind. Der Unterschied ist spürbar und vor allem im praxisbezogenem Handling merkbar.

**Hochwertige Materialien**: Alle IDEAL AKE Geräte sind mit den hochwertigsten Materialien wie z.B. CNS 1.4301 (Chromnickelstahl) umgesetzt. Alle Gläser, Scheiben oder Bords sind entweder aus hochwertigem ESG, aus Isoliergläsern oder aus Acrylgläsern gefertigt. Ebenso entsprechen alle technischen Geräte den höchsten Anforderungen.

**Stellfüße**: Unsere Kühltische und Unterbauten sind mit Stellfüßen in beliebiger Höhe zwischen 85 und 200 mm beziehbar bzw. optional fahrbar auf Rollen in der Höhe von 150 mm (teilweise feststellbar). Stellfüße aus CNS - 100 mm Höhe.

## High Speed Info

In unserem Produktkatalog bieten wir Ihnen zu jedem Gerät, Piktogramme mit den wichtigsten Informationen zu den Temperaturbereichen an. Diese sind wie folgt erklärt:

**RAUM-TEMPERATUR**

Die Raumtemperatur definiert die Umgebungstemperatur des Raumes in dem die Vitrine aufgestellt werden soll.

**PRODUKT-TEMPERATUR**

Die Produkttemperatur bezieht sich auf die Kerntemperatur des Produktes.

**LUFT-TEMPERATUR**

Die Luft-Temperatur beschreibt die Temperatur im Innenraum der Vitrine.



 Alle Rechte vorbehalten

# *Leistungsgrenzen*

Das Erreichen der Produkttemperatur kann nur unter Einhaltung der zulässigen Klimaklasse nach EN ISO 23953-2:2015 gewährleistet werden. Die Klimaklassen definieren die maximalen Umgebungsbedingungen wie max. Raumtemperatur und Luftfeuchtigkeit, diese können gerätespezifisch variieren. Diese Angaben finden Sie bei jedem Produkt unter dem Überbegriff „Temperaturbereich“, siehe dazu Seite 30 und 31 „High Speed Info“. Die Produkttemperaturen finden Sie in der nachfolgenden Übersicht Temperaturklassen.

## *Übersicht Temperaturklassen nach EN ISO 23953-2:2015*

| Klasse | Höchste Temperatur des wärmsten M-Paketes gleich oder niedriger als | Höchste Temperatur des wärmsten M-Paketes gleich oder höher als | Tiefste Temperatur des wärmsten M-Paketes gleich oder niedriger als |
|---|---|---|---|
| L1 | – 15 °C | – | – 18 °C |
| L2 | – 12 °C | – | – 18 °C |
| M1 | + 5 °C | – 1 °C | – |
| M2 | + 7 °C | – 1 °C | – |
| H1 | + 10 °C | + 1 °C | – |
| S | Sonderklasse | | |

## *Übersicht Klimaklassen nach EN ISO 23953-2:2015*

| Klimaklassen | max. Umgebungsbedingungen | |
|---|---|---|
| Klimaklasse 3 | 25 °C | 60 % RH |
| Klimaklasse 4 | 30 °C | 55 % RH |
| Klimaklasse 5 | 40 °C | 40 % RH |
| Klimaklasse 6 | 27 °C | 70 % RH |
| Klimaklasse 7 | 35 °C | 75 % RH |
| Klimaklasse 8 | 24 °C | 55 % RH |



Alle Rechte vorbehalten

# *hard facts*

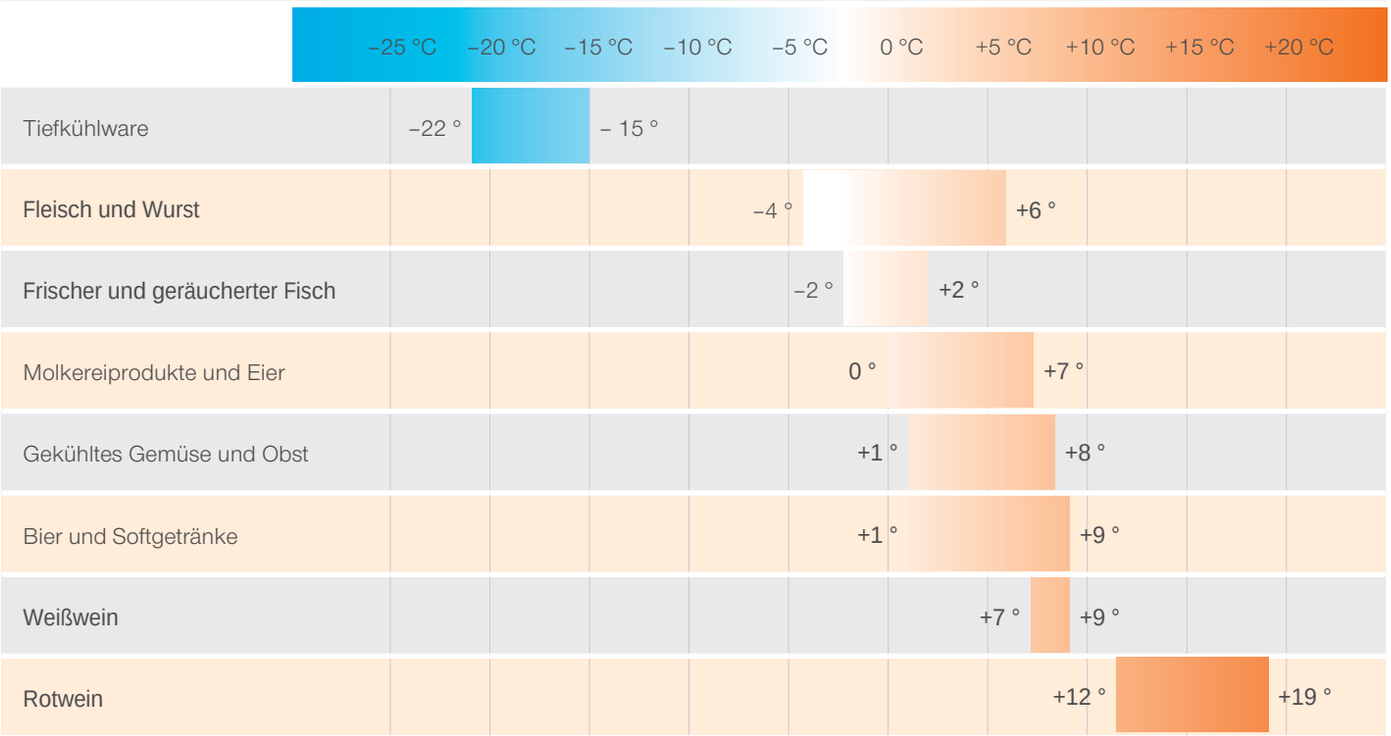
## *Temperaturempfehlungen für Lebensmittel*

## *Temperatur- und Klimaklassen*

## *Das 1 x 1 der Frischhaltekunst*

Als Orientierungshilfe für die Kühlung von Lebensmitteln und Getränken gibt das Unternehmen IDEAL-AKE folgende Empfehlungen ab:

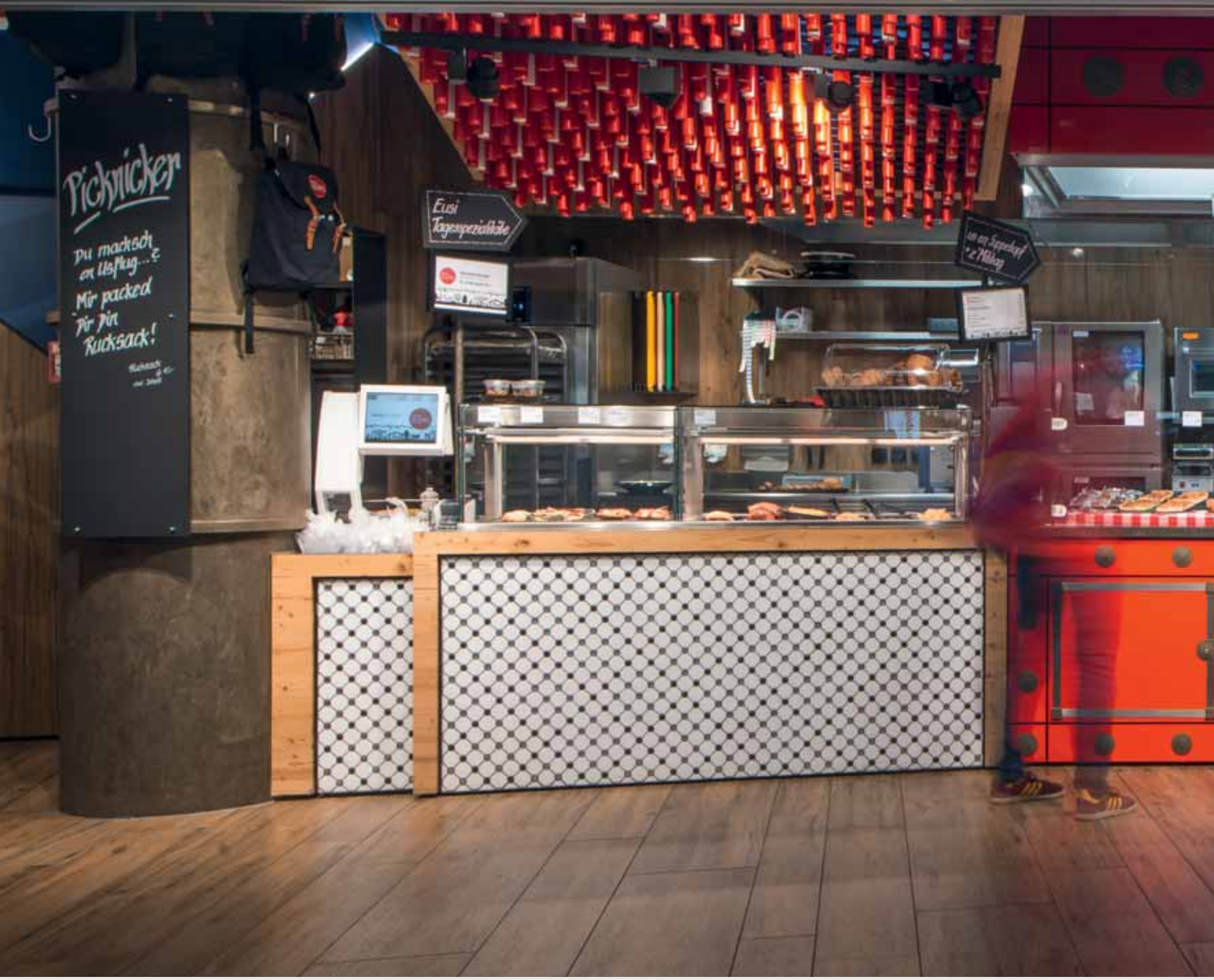
*Temperaturempfehlungen Lebensmittel und Getränke*






Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020

Alle Rechte vorbehalten



Bei sämtlichen Produktabbildungen handelt es sich um Symbolfotos! Diese können von den tatsächlichen Geräten abweichen. Die konkreten Produkteigenschaften entnehmen sie den einzelnen Produktbeschreibungen.

Alle Rechte vorbehalten

Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020

Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

Bei sämtlichen Produktabbildungen handelt es sich um Symbolfotos! Diese können von den tatsächlichen Geräten abweichen. Die konkreten Produkteigenschaften entnehmen sie den einzelnen Produktbeschreibungen.



Alle Rechte vorbehalten

Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020

Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

Bei sämtlichen Produktabbildungen handelt es sich um Symbolfotos! Diese können von den tatsächlichen Geräten abweichen. Die konkreten Produkteigenschaften entnehmen sie den einzelnen Produktbeschreibungen.



Alle Rechte vorbehalten

Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020

Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

Bei sämtlichen Produktabbildungen handelt es sich um Symbolfotos! Diese können von den tatsächlichen Geräten abweichen. Die konkreten Produkteigenschaften entnehmen sie den einzelnen Produktbeschreibungen.



Alle Rechte vorbehalten

Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020

Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

Bei sämtlichen Produktabbildungen handelt es sich um Symbolfotos! Diese können von den tatsächlichen Geräten abweichen. Die konkreten Produkteigenschaften entnehmen sie den einzelnen Produktbeschreibungen.


34

Alle Rechte vorbehalten

Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020

Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

Alle Rechte vorbehalten

Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020

## Ausführungsmöglichkeiten

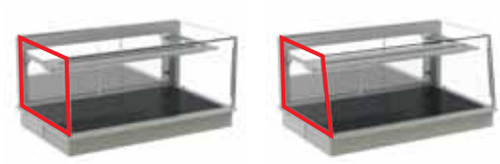
Für jedes Konzept die passende Lösung
Unterschiedliche Speisen erfordern eine unterschiedliche Art der Warmhaltung und unterschiedliche gastronomische Konzepte erfordern Geräte, die Ihnen erlauben, flexibel auf die jeweiligen Anforderungen zu reagieren. Mit unseren vier Ausführungsmöglichkeiten treffen Sie immer den Geschmack Ihrer Kunden.

| | |
|---|---|
| *Geräte mit Klimawärme* | *Geräte mit trockener Wärme* |
| *Kombinations-Geräte* | *Switch-Geräte* |

## Das Design

Der Glasaufsatz bei klassischen Wärmevitrinen
... ist in den Ausführung rund, eckig und schräg erhältlich.
Lieferbare Höhen: 53 cm, 70 cm sowie 87 cm auf Anfrage

Der Glasaufsatz bei Wärmevitrinen mit Easy Change
... ist in den Ausführungen eckig und schräg erhältlich
Lieferbare Höhen: 45 cm und 53 cm



Ausstattungsvarianten auf der Kundenseite

Kundenseite offen

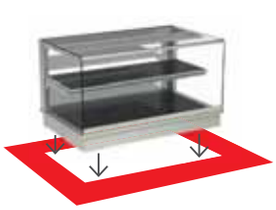
Kundenseite geschlossen

Kundenseite Entnahmeklappen

Kundenseite Easy Change System

## Einbau- und Montagehinweise

Ganz nach Ihren Wünschen. Unterschiedliche Varianten für die perfekte Integration in Ihre Raumsituation.



Drop-in

Slide-in

Pro

Auftisch

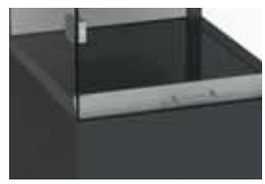
Stand-Alone

Einstecken und fertig!

Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# Sonderausstattung

Um Ihrer individuellen Nutzung bestmöglich entgegenzukommen, bieten wir Ihnen eine ganze Reihe von Sonderausstattungen.
Bedienseite mit Schiebetüren, Bedienseite offen, RAL-Pulverbeschichtung, Schneidebrett aus Polyhygien, Handnachtrollo, Flaschenrutschsystem, Servicestation oder Preisschildhalter sind nur einige Beispiele – Ihr Berater informiert Sie gerne.



# Tauwasserentsorgung

manuelle TW-Schale

- → steckerfertige und geschlossene Kühlvitrinen mit vollautomatischer Tauwasserverdunstung
- → leichte Reinigung der TW-Schale
- → externer Kälteanschluss und offene Vitrinen:

1. Anschluss an örtliches Kanalnetz
2. Tauwasserschale zur manuellen Entleerung (Zubehör)
3. elektrische Tauwasserverdunsterschale (Zubehör)

# Kondensatorschutz

abnehmbarer Schmutzfilter

- → optionaler Filter schützt vor Beschädigung, Verschmutzung und Verletzung
- → leichte Reinigung im Geschirrspüler

# Die Größen im Einsatz

GN GASTRO-NORM

Gastronorm
2 bis 4 Schalen bis maximal 150 mm

Alle Rechte vorbehalten

## Be- und Entlüftung

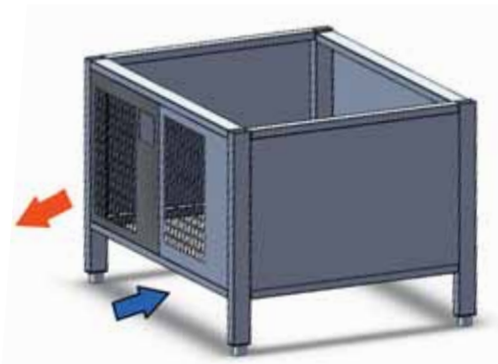
optimale Be- und Entlüftung des Kälteaggregates durch Öffnungen, die um 50 Prozent größer sind als die Kondensatorfläche

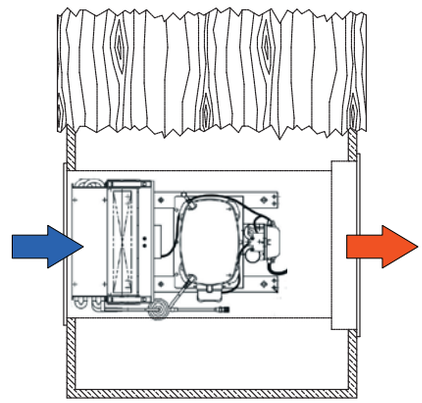
Standard
Belüftung von der Bedienerseite und Entlüftung an der Kundenseite

Sonderbau
Be- und Entlüftung an der Bedienerseite

Die Be- und Entlüftung an der Bedienerseite ist nur mit optional erhältlichem Fußgestell oder breitem Maschinenfach möglich.

Vor Bestellung berücksichtigen:
Optionales Fußgestell und Maschinenfach





## Einfache Reinigung

Zahlreiche Features erleichtern die regelmäßige Reinigung und sparen Zeit beim Personal.
Nähere Details finden Sie in der Produktbeschreibung und im Benutzerhandbuch.

anhebbares
Deckglas

aushängbare
Flügeltüren

entnehmbares
Schneidebrett

hochklappbare
Heizplatte

entnehmbare
Einhängerahmen

hochklappbarer
Verdampfer

kippbare
Frontscheibe


Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# *Ausgedehnter Frischegenuss*

## *mit den Klimawärmevitrinen von IDEAL-AKE*

Es gibt keine sanftere Methode Ihre frisch gekochten Speisen zu präsentieren. Mit einer gleichmäßigen Dampfabgabe werden Ihre Produkte schonend warmgehalten. Dank der kontinuierlichen Feuchtigkeitszufuhr bleiben Farbe und Form der (vorgegarten) Speisen weitgehend unverändert. Auch Geschmacks- und Aromastoffe werden bestens bewahrt.

Die maximale Einsatzflexibilität ermöglicht Ihnen eine optimale Reaktion auf eine wechselnde Kundenfrequenz. Egal ob Bedien- oder Selbstbedienbetrieb, dank durchdachter Features gelingt der Wechsel im Handumdrehen.

Integrieren Sie unsere Klimawärme-Linie überall dort, wo Speisen über einen längeren Zeitraum bei gleichbleibender Qualität warmgehalten werden sollen. Egal ob Restaurant, Kantine oder Supermarkt – Sie werden begeistert sein. / oder – wir haben die perfekte Produktlösung für Sie.

Alle Rechte vorbehalten

# INDEX




| | | |
|---|---|---|
| WÄRMEVITRINEN MIT WÄRMEKLIMA | | 42-45 |
| FREIER AUSLAUF | | 46 |
| GLASAUFBAU LIGHT UND FLAT COMFORT | | 48-49 |

| | | |
|---|---|---|
| FOODSTATION HOT FLAPS | | |

| | | |
|---|---|---|
| | Höhe 700 und 870 mm | 50-51 |
| WÄRMETURM WT-58 BASIC PLUS | | |

| | | |
|---|---|---|
| | Höhe 1840 mm | 52-53 |
| BASIC LINE | | |

| | | |
|---|---|---|
| Basic | Höhe 454 mm, eckig/schräg | 54-55 |
| Basic | Höhe 534 mm, eckig/schräg | 56-57 |
| BASIC PLUS | | |

| | | |
|---|---|---|
| Basic | Höhe 454 mm, eckig/schräg | 58-59 |
| Basic | Höhe 534 mm, eckig/schräg | 60-61 |
| COMFORT LINE | | |

| | | |
|---|---|---|
| Comfort | Höhe 454 mm, eckig/schräg | 62-63 |
| Comfort | Höhe 534 mm, eckig/schräg | 64-65 |
| Comfort | Höhe 704 mm, eckig | 66-67 |
| ZUBEHÖR UND SYSTEMUNTERBAUTEN | | 68-69 |




Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# FLEXIBILITÄT OHNE GRENZEN

## *Bester Geschmack – vom ersten bis zum letzten Kunden*

*LED-Beleuchtung mit warmer Farbwiedergabe*

*Quick Cleaning: anhebbares Deckglas*

*langwellige Infrarot-Stützwärme*

*Easy Change: einschiebbares Frontglas, wahlweise als SB- oder Bedienvitrine*

*hochklappbarer Spiegel für Speisen-präsentation mit Tiefenwirkung*

*hochziehbare primäre Heizplatte für hygienische Reinigung*

*stabiles Wärmeklima im Inneren der Vitrine*

*visuelle und akustische Anzeige zur Wassernachfüllung*

*Piktogramm-steuerung für Stützwärme, Primärwärme und Feuchtigkeit*

*aushängbare Flügel-türen mit Sichtfenster*

*Easy Filling: einfaches Nachfüllen der Wasserschale (BASIC Line)*

*verspiegelte Flügel-türen für visuelle Erweiterung der Verkaufsfläche*

*herausnehmbares Schneidbrett mit darunter integriertem Klappspiegel*

*Feuchtezufuhr über Schieberegler regelbar*

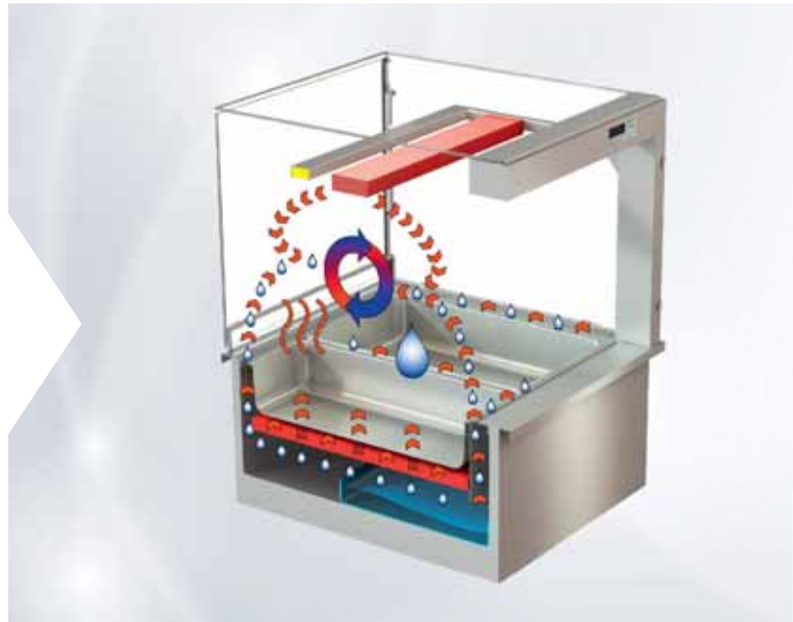


Alle Rechte vorbehalten

Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020

## *Perfektes Klima – perfekter Geschmack*

Ein völlig neues Prinzip revolutioniert die Welt der Wärmegeräte! Durch die neuartige Technologie werden feinste Wassertröpfchen im Inneren der Vitrine gleichmäßig verteilt, sodass ein spezielles Wärmeklima entsteht. Es schützt die Speisen vor Austrocknung, erhält ihre hochwer-tige Qualität, und sie wirken länger frisch!



## *3 Klima-Arten – ein einziges Gerät*

Wählen Sie zwischen „feuchter Wärme“, „trockener Wärme“ oder „warmer Feuchte“ mittels Piktogrammsteuerung. Durch das Wärmeklima bleibt die Kernwärme Ihrer Speisen perfekt erhalten. Oder nutzen Sie die Vitrine einfach als „neutrale“ Ausstellfläche. So optimieren Sie die Nutzung mit einem einzigen Gerät während Ihrer Öffnungszeiten!

## *Easy Filling – einmal für (fast) immer*

Die Wärmevitrine BASIC Line erinnert Sie automatisch optisch und akustisch alle drei bis vier Stunden an das Wassernachfüllen – dazu müssen Sie die Speisenpräsentation nicht einmal ausräumen!
Bei der BASIC Plus mit Tanksystem reicht der Wasservorrat sogar für zwölf Stunden und mehr. Ein Festwasseranschluss zur automatischen Nachfüllung ist ebenfalls möglich.

Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# LIEBE ZUM DETAIL

## *COMFORT Line – Perfektion dank Dampf de Luxe*

Der Dampfgenerator im Unterbau der COMFORT Line erzeugt nach geringer Aufheizzeit kontinuierlich sichtbaren Wasserdampf für die dauerhafte Beschwadung des Innenraums. Auch im Selbstbedienungsbetrieb garantiert Ihnen dies eine nachhaltige Warmhaltung und optische Frische der Speisen.
Express Change: Sofortige Reaktion durch einfachen Fingertipp auf die Piktogrammsteuerung!

## *Spiegel und Licht – eine verführerische Präsentation*

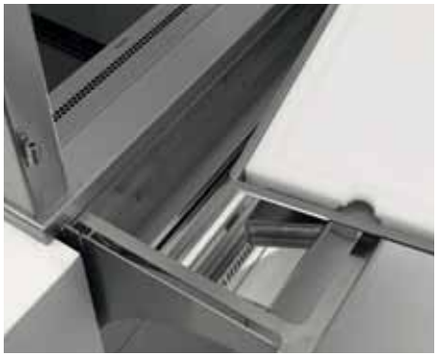
Herrlicher Duft, frische Farben, verführerische Präsentation – das macht Appetit! Darum bieten unsere Wärmevitrinen LED-Beleuchtung mit warmer Farbwiedergabe und verspiegelte Flügeltüren aus Spionglas für eine visuelle Speisenvervielfältigung. Als Bedienvitrine verfügt sie über einen hochklappbaren Spiegel zur optischen Erweiterung der Verkaufsfläche, der unter dem Schneidbrett integriert ist.

## *Allzeit bereit – von morgens bis abends*

Für jede Speisenart ist das richtige Klima programmierbar! Darum ist es besonders einfach, die Wärmevitrinen rund um die Uhr zu nutzen. Mit wenigen Handgriffen können Sie sie von der Bedien- zur Selbstbedienvitrine verwandeln, ohne dass Hilfsmittel notwendig sind. So gestalten Sie Ihr Speisenangebot zu jeder Tageszeit animierend auf der Ausstellfläche.

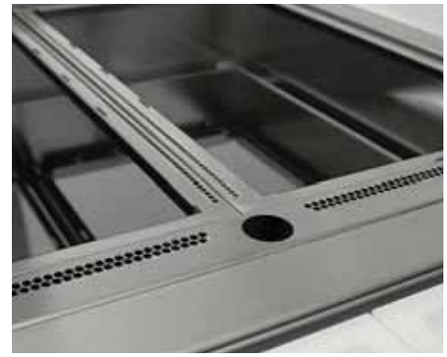
Alle Rechte vorbehalten

Verführerische Präsentation und einfachstes Handling der Wärmevitrinen: So macht die tägliche Arbeit Spaß und bringt den gewünschten Verkaufserfolg! Hier sehen Sie alle Highlights, die Ihnen den Alltag erleichtern und Ihren Gästen den besten und frischesten Geschmack garantieren.



herausnehmbares Schneidbrett mit darunter integriertem Klappspiegel

verspiegelte, aushängbare Flügeltüren aus Spionglas auf der Bedienseite



Einsteckrahmen mit Feuchtezufuhr, regelbar über Schieberegler

LED-Beleuchtung mit warmer Farbwiedergabe

Unterbau mit Flügeltüren, Aufnahmemöglichkeit von Wassertank und Pumpe

Slide-in-Schiene für ausgehängte Flügeltüren im Unterbau

hochklappbare primäre Heizplatte für hygienische Reinigung

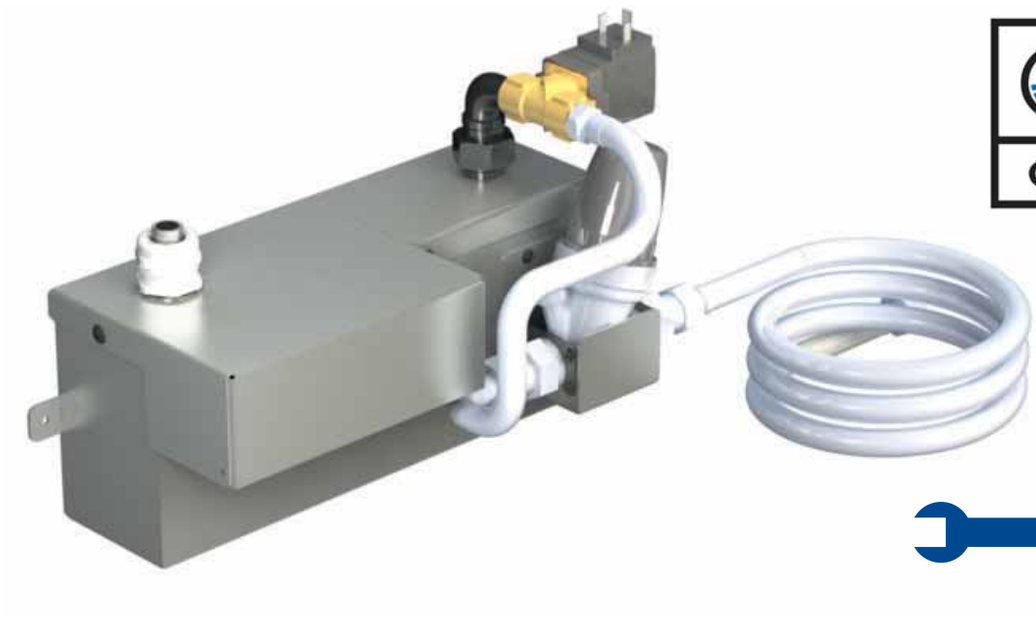
Unterbau mit Lenk- und Fixierrollen (fahrbar) oder Stellfüßen



Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# NEU: FREIER AUSLAUF

## *Zur Wahl: Festwasseranschluß mit freiem Auslauf*



ÖVGW GEPRÜFT

SVGW SSIGE

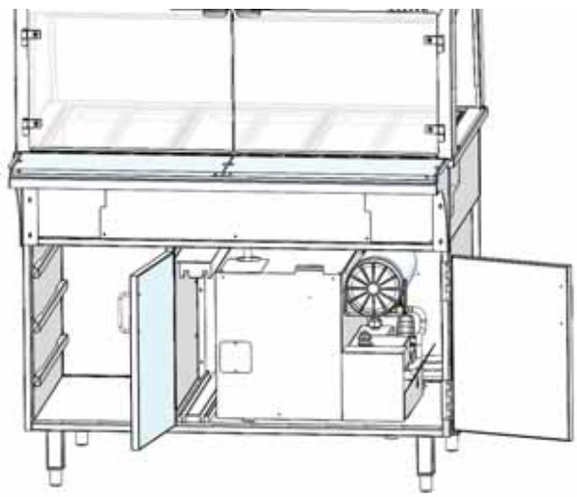
Die Wärmevitrinen Basic Plus als auch die Comfort-Line sind optional mit Festwasseranschluss mit freiem Auslauf erhältlich.

Lt. Norm EN 13077 ist dies eine „Sicherungseinrichtung zum Schutz des Trinkwassers gegen Verschmutzung durch Rückfliessen – Freier Auslauf mit nicht kreisförmigen Überlauf (uneingeschränkt) – Familie A, Typ B.“

Bei der Option Festwasseranschluss für die Vitrinen Basic Plus* und Comfort wird ein bauseitiger Wasserablauf benötigt.

Das gesamte Bauteil für den Festwasseranschluss mit freiem Auslauf ist zusätzlich ÖVGW und SVGW zertifiziert.

*Ausnahme: bei der Basic Plus ist das Model 44. Dieses kann nur mit Tanksystem verkauft werden, da aus platztechnischen Gründen keine Umsetzung möglich ist.



Wärmevitrine Basic

Alle Rechte vorbehalten

# PERSÖNLICHE NOTIZEN

NEU





Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# NEU: GLASAUFBAU LIGHT

## *...oder das doppelte Easy Change System*

Maximale Speisen-Transparenz bei bestmöglicher Handhabung auf der Kunden- als auch auf der Bedienseite sind für unsere Vitrinen oberstes Gebot.

In diesem Sinne haben wir unseren neuen „Glasaufbau light“ entwickelt, und bieten damit.eine maximale Geräteeinsicht und ein besonders ergonomisches Arbeiten auf der Bedienseite.

Durch den Wegfall des bedienseitigen Querträgers und die zusätzliche Verlängerung der Wärmebrücke nach vorne können die Speisen auch bei hohem Geschäftsaufkommen ohne Umstände entnommen werden.

Das doppelte Easy Change-System bietet durch das Einschieben der Gläser an der Frontseite, mit wenigen Handgriffen den Wechsel von einer Bedienvitrine zu einer SB-Vitrine und auf der Bedienseite mehr Bewegungsfreiheit.

Das Deckglas lässt sich ebenfalls zu Reinigungszwecken hochklappen und muss nicht abgenommen werden.
2 gesonderte Flügeltüren aus Spiegelglas zum Aushängen vervollständigen den Glasaufbau light.

Alle Rechte vorbehalten

# NEU: FLAT COMFORT

NEU

## *...oder die Comfort Line Next Generation*

### Zeit für Wesentliches

Ebenso gibt es eine neue Entwicklung bei der Comfort Line Serie. Diese Warmklima-Vitrinenserie hat einen innovativen Zuwachs bekommen.

Die FLAT COMFORT wurde mit einer fix verbauten und leicht zu reinigenden Wärmeplatte aus Ceranglas ausgestattet. Die spezielle Positionierung der Wärmeplatte bietet größtmögliche Flexibilität im täglichen Gebrauch.

Die Speisen können in verschiedenen Präsentationsgeschirr, Pfänchen, Cocotten etc. direkt auf der Wärmeplatte oder über einen separaten Einhängerahmen in GN-Schalen präsentiert und ausgegeben werden. Die spezielle Wärmeplatte ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeabgabe an die Produkte.

Die bewährte Klimatechnik bietet einen qualitativen und geschmacklichen Erhalt über einen längeren Zeitraum. Der auf der Bedienerseite liegende Serviceschacht bietet im Bedarfsfall einen schnellen Tausch der Heizplatte, ohne das Ceranglas entfernen zu müssen. Wie bei allen Wärmeklima-Vitrinen bieten wir auch für diese Geräteserie eine moderne und leistungsstarke LED Ausleuchtung sowie modernste Infrarot-Stützwärmestrahler. Optional auch einen Festwasseranschluss.



Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

WÄRMEVITRINEN MIT WÄRMEKLIMA

# FOODSTATION HOT FLAPS

## *Highlights*

PIKTOGRAMM-STEUERUNG | AUTOMATIK-PROGRAMME | EASY-FILLING | SOFT-CLOSE | EASY-CLEAN | MIRROR-EFFEKT | LED-BELEUCHTUNG

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

- → Selbstbedienungswärmevitrine mit 3 Wärmequellen: Feuchte Wärme, Infrarot-Stützwärme und Primärwärme – mittels Piktogramm Steuerung einstellbar
- → schräg positionierte Zwischenborde für erstklassige Sicht auf das Sortiment
- → Entnahmeklappen aus ESG mit integriertem Soft-Close-System für entspannte Speisenentnahme, optimaler Spuck- und Hustenschutz und beste Energieeffizienz
- → langlebige und hitzebeständige LED-Beleuchtung mit warmer Farbwiedergabe für eine attraktive Warenpräsentation

## MODELL 70

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Hot Flaps 70 | 512 700 | 6.520,- |

## MODELL 87

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Hot Flaps 87 | 512 705 | 7.371,- |

## TEMPERATURBEREICH




Produkt warm
> +65 °C



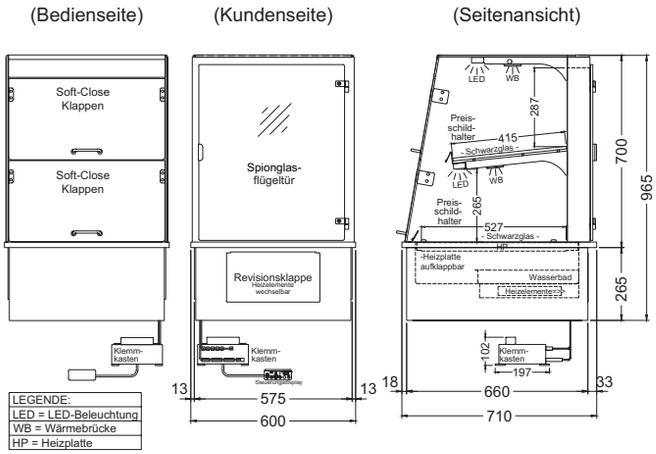

Raum
+25°C und 60%
rel. LF

Alle Rechte vorbehalten
Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020

## MODELL 70 UND MODELL 87

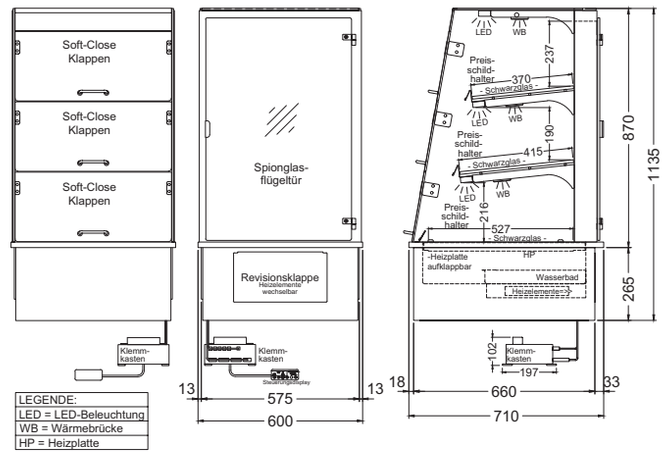
### Höhe 70

(Bedienseite) (Kundenseite) (Seitenansicht)




### Höhe 87

(Bedienseite) (Kundenseite) (Seitenansicht)




## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | Hot Flaps |
|---|---|
| **MODELL 70** | |
| Ausstellebenen | 2 |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,47 |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 600 x 710 x 965 |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 580 x 670 |
| Anschlusswert | 1,64 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz |
| **MODELL 87** | |
| Ausstellebenen | 3 |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,67 |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 600 x 710 x 1135 |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 580 x 670 |
| Anschlusswert | 1,97 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz |





Alle Rechte vorbehalten

WÄRMEVITRINEN MIT WÄRMEKLIMA

# WÄRMETURM WT-58 BASIC PLUS

## *Highlights*

ONCE-A-DAY | PIKTOGRAMM-STEUERUNG | AUTOMATIK-PROGRAMME | SOFT-CLOSE | EASY-CLEAN | MIRROR-EFFEKT | LED-BELEUCHTUNG

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

- → schlanke Selbstbedienungswärmevitrine mit 4 Präsentationsebenen
- → Entnahmeklappen aus ESG mit integriertem Soft-Close-System für entspannte Speisenentnahme, optimaler Spuck- und Hustenschutz und beste Energieeffizienz
- → 3 Wärmequellen: Feuchte Wärme, Infrarot-Stützwärme und Primärwärme –mittels Piktogrammsteuerung einstellbar
- → auch als Kühlturm in selber Optik erhältlich

## STECKERFERTIG

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Wärmeturm WT-58 Basic Plus | 534 220 | 13.033,- |

## TEMPERATURBEREICH

Produkt warm
> +65 °C

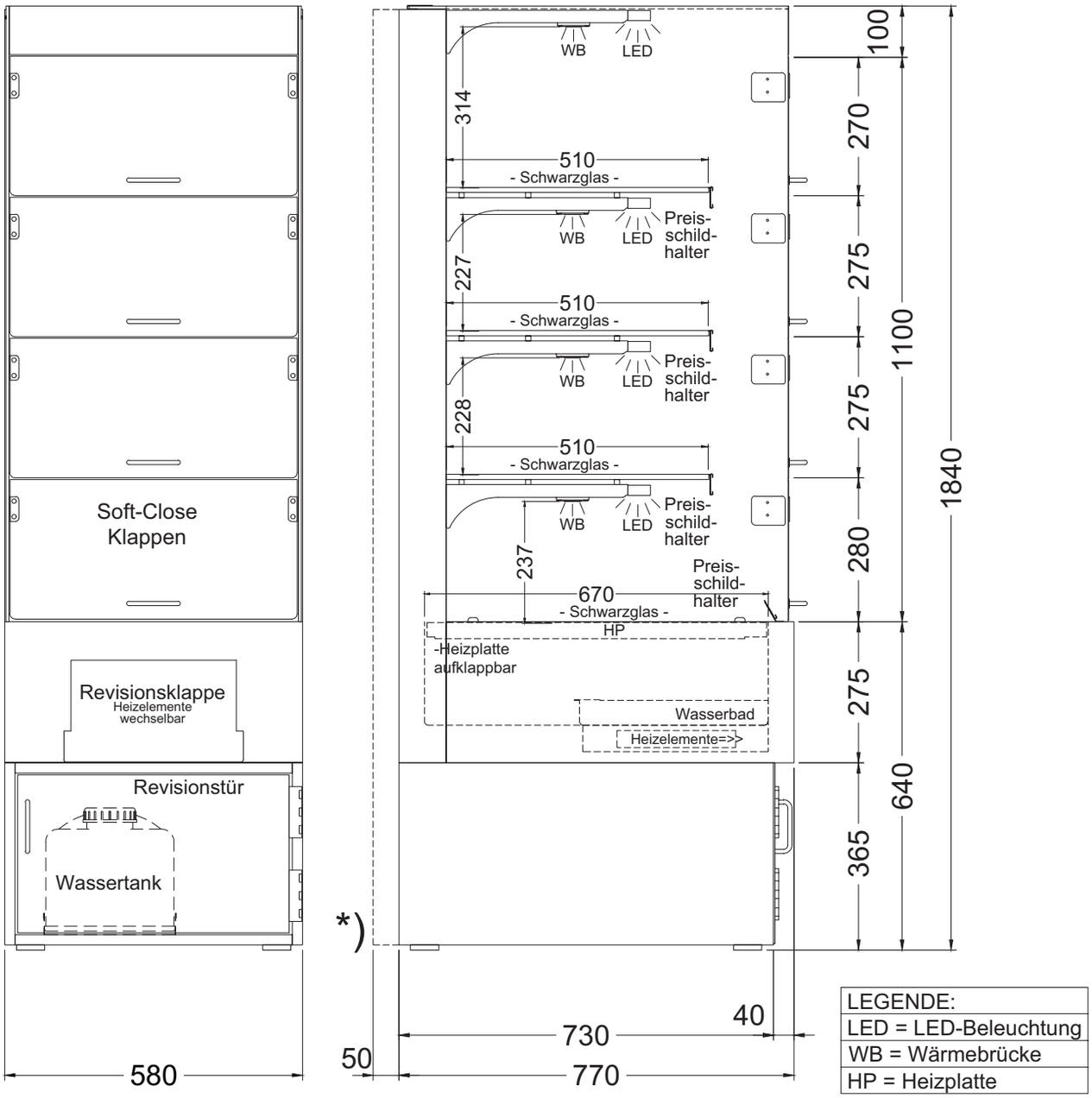
Raum
+25°C und 60%
rel. LF

## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

| | | |
|---|---|---|
| RAL-Pulverbeschichtung | | auf Anfrage |


Alle Rechte vorbehalten

(Vorderseite) (Seitenansicht)




*) Optional: Blende für selbe Optik wie Kühlturm

| TECHNISCHE DATEN | |
|---|---|
| (Angaben in mm) | Wärmeturm WT-58 Basic Plus |
| STECKERFERTIG | |
| Ausstellebenen | 4 |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,97 |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 580 x 770 x 1840 |
| Anschlusswert | 2,3 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz |



Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# BASIC LINE

## *Highlights*

PIKTOGRAMM-STEUERUNG | AUTOMATIK-PROGRAMME | EASY-FILLING | EASY-CLEAN | EASY-CHANGE | MIRROR-EFFEKT | LED-BELEUCHTUNG

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ Wärmevitrine mit 3 Wärmequellen: Feuchte Wärme, Infrarot-Stützwärme und Primärwärme – mittels Piktogrammsteuerung einstellbar

→ unterschiedliche Präsentation der Speisen durch verschiedenes Zubehör wie GN-Schalen und Dekoreinsätzen

→ Nutzung als Bedienungs- oder Selbstbedienungsvitrine durch einschiebbares Frontglas

→ Grundausstattung: GN-Einhängerahmen 100 mm mit Lochung, Trennsteg für GN 2/4, Windblech und 2-Liter-Messkanne für Easy Handling

## GLASAUFBAU ECKIG: SLIDE IN VERSION

| Modell | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Basic E-44-45 | 520 310 | 4334,- |
| Basic E-78-45 | 520 311 | 6654,- |
| Basic E-112-45 | 520 312 | 8141,- |
| Basic E-146-45 | 520 313 | 9708,- |

## GLASAUFBAU SCHRÄG: SLIDE IN VERSION

| Modell | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Basic S-44-45 | 520 320 | 4334,- |
| Basic S-78-45 | 520 321 | 6654,- |
| Basic S-112-45 | 520 322 | 8141,- |
| Basic S-146-45 | 520 323 | 9708,- |

## TEMPERATURBEREICH




Produkt warm
> +65 °C




Raum
+25°C und 60%
rel. LF

## GLASAUFBAU ECKIG: DROP IN VERSION

| Modell | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Basic E-44-45 | 522 310 | 3898,- |
| Basic E-78-45 | 522 311 | 6140,- |
| Basic E-112-45 | 522 312 | 7494,- |
| Basic E-146-45 | 522 313 | 8881,- |

## GLASAUFBAU SCHRÄG: DROP IN VERSION

| Modell | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Basic S-44-45 | 522 320 | 3898,- |
| Basic S-78-45 | 522 321 | 6140,- |
| Basic S-112-45 | 522 322 | 7494,- |
| Basic S-146-45 | 522 323 | 8881,- |

## GLASAUFBAU ECKIG: PRO VERSION

| Modell | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Basic E-44-45 Pro | 521 310 | 4681,- |
| Basic E-78-45 Pro | 521 311 | 7147,- |
| Basic E-112-45 Pro | 521 312 | 8743,- |
| Basic E-146-45 Pro | 521 313 | 10.423,- |

## GLASAUFBAU SCHRÄG: PRO VERSION

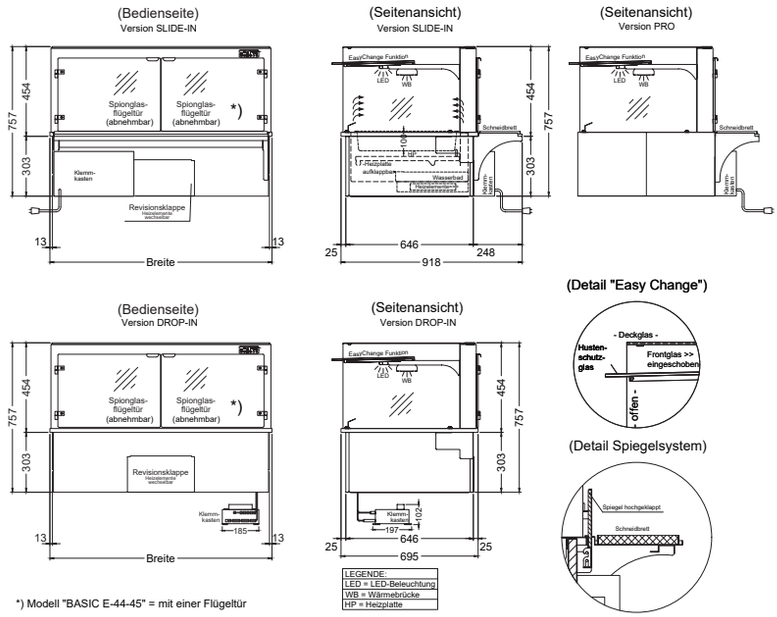
| Modell | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Basic S-44-45 Pro | 521 320 | 4681,- |
| Basic S-78-45 Pro | 521 321 | 7147,- |
| Basic S-112-45 Pro | 521 322 | 8743,- |
| Basic S-146-45 Pro | 521 323 | 10.423,- |

## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Systemunterbau | | | | siehe Seite 69 |
| Wasserablauf für Wanne inkl. Durchführung montiert | | | 529 111 | 358,- |
| ohne Flügeltüren an der Bedienseite | Modell 44-45 | Minderpreis | 529 010 | -187,- |
| | Modell 78-45 | Minderpreis | 529 011 | -358,- |
| | Modell 112-45 | Minderpreis | 529 012 | -428,- |
| | Modell 146-45 | Minderpreis | 529 013 | -535,- |

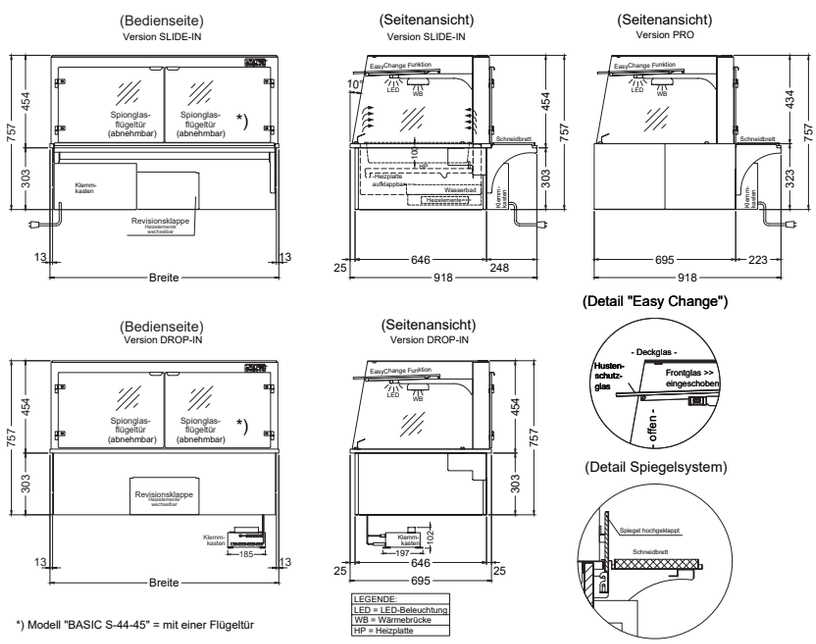

Alle Rechte vorbehalten

## GLASAUFBAU ECKIG




*) Modell "BASIC E-44-45" = mit einer Flügeltür

## GLASAUFBAU SCHRÄG




*) Modell "BASIC S-44-45" = mit einer Flügeltür

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | Basic 44-45 | Basic 78-45 | Basic 112-45 | Basic 146-45 |
|---|---|---|---|---|
| **BASIC LINE** | | | | |
| geeignet für | GN 1/1 | GN 2/1 | GN 3/1 | GN 4/1 |
| Ausstellebenen | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,17 | 0,35 | 0,52 | 0,69 |
| Außenmaß Slide In: Breite x Tiefe x Höhe | 445 x 918 x 757 | 785 x 918 x 757 | 1125 x 918 x 757 | 1465 x 918 x 759 |
| Außenmaß Drop In: Breite x Tiefe x Höhe | 445 x 695 x 757 | 785 x 695 x 757 | 1125 x 695 x 757 | 1465 x 695 x 759 |
| Außenmaß PRO: Breite x Tiefe x Höhe | 435 x 918 x 757 | 775 x 918 x 757 | 1115 x 918 x 757 | 1455 x 918 x 759 |
| Einbauöffnung Drop In: Breite x Tiefe | 425 x 656 | 765 x 656 | 1105 x 656 | 1445 x 656 |
| Einbauöffnung Slide In/PRO: Breite | 425/440 | 765/780 | 1105/1120 | 1445/1460 |
| Anschlusswert | 1,74 kW | 1,99 kW | 3,04 kW | 3,92 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | | 400 V 50 Hz |





Alle Rechte vorbehalten

# BASIC LINE

## *Highlights*

PIKTOGRAMM-STEUERUNG | AUTOMATIK-PROGRAMME | EASY-FILLING | EASY-CLEAN | EASY-CHANGE | MIRROR-EFFEKT | LED-BELEUCHTUNG

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ Wärmevitrine mit 3 Wärmequellen: Feuchte Wärme, Infrarot-Stützwärme und Primärwärme – mittels Piktogrammsteuerung einstellbar

→ unterschiedliche Präsentation der Speisen durch verschiedenes Zubehör wie GN- Schalen

→ Nutzung als Bedienungs- oder Selbstbedienungsvitrine durch einschiebbares Frontglas

→ Grundausstattung: GN-Einhängerahmen 100 mm mit Lochung, Trennsteg für GN 2/4, Windblech und 2-Liter-Messkanne für Easy Handling

## GLASAUFBAU ECKIG: SLIDE IN VERSION

| Modell | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Basic E-44-53 | 520 110 | 4423,- |
| Basic E-78-53 | 520 111 | 6790,- |
| Basic E-112-53 | 520 112 | 8308,- |
| Basic E-146-53 | 520 113 | 9904,- |

## GLASAUFBAU SCHRÄG: SLIDE IN VERSION

| Modell | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Basic S-44-53 | 520 120 | 4423,- |
| Basic S-78-53 | 520 121 | 6790,- |
| Basic S-112-53 | 520 122 | 8308,- |
| Basic S-146-53 | 520 123 | 9904,- |

## TEMPERATURBEREICH



Produkt warm
> +65 °C



Raum
+25°C und 60%
rel. LF

## GLASAUFBAU ECKIG: DROP IN VERSION

| Modell | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Basic E-44-53 | 522 110 | 3987,- |
| Basic E-78-53 | 522 111 | 6277,- |
| Basic E-112-53 | 522 112 | 7661,- |
| Basic E-146-53 | 522 113 | 9079,- |

## GLASAUFBAU SCHRÄG: DROP IN VERSION

| Modell | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Basic S-44-53 | 522 120 | 3987,- |
| Basic S-78-53 | 522 121 | 6277,- |
| Basic S-112-53 | 522 122 | 7661,- |
| Basic S-146-53 | 522 123 | 9079,- |

## GLASAUFBAU ECKIG: PRO VERSION

| Modell | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Basic E-44-53 Pro | 521 110 | 4777,- |
| Basic E-78-53 Pro | 521 111 | 7293,- |
| Basic E-112-53 Pro | 521 112 | 8922,- |
| Basic E-146-53 Pro | 521 113 | 10.632,- |

## GLASAUFBAU SCHRÄG: PRO VERSION

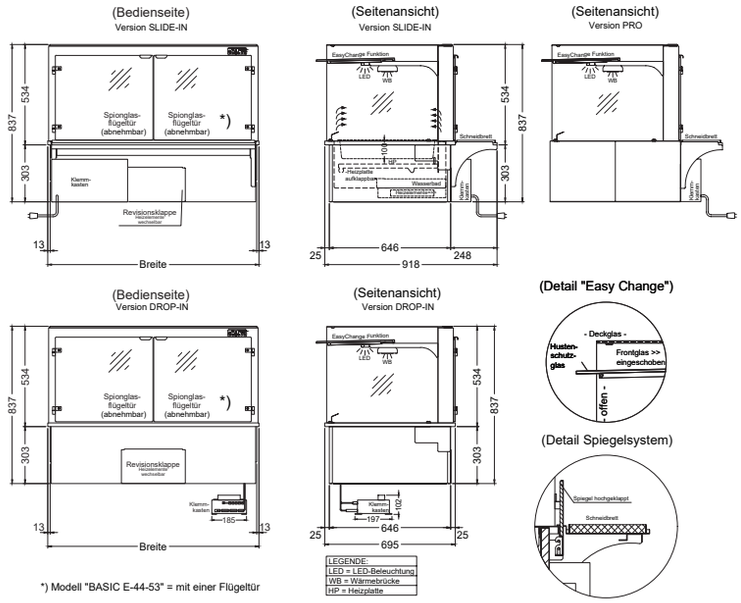
| Modell | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Basic S-44-53 Pro | 521 120 | 4777,- |
| Basic S-78-53 Pro | 521 121 | 7293,- |
| Basic S-112-53 Pro | 521 122 | 8922,- |
| Basic S-146-53 Pro | 521 123 | 10.632,- |

## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

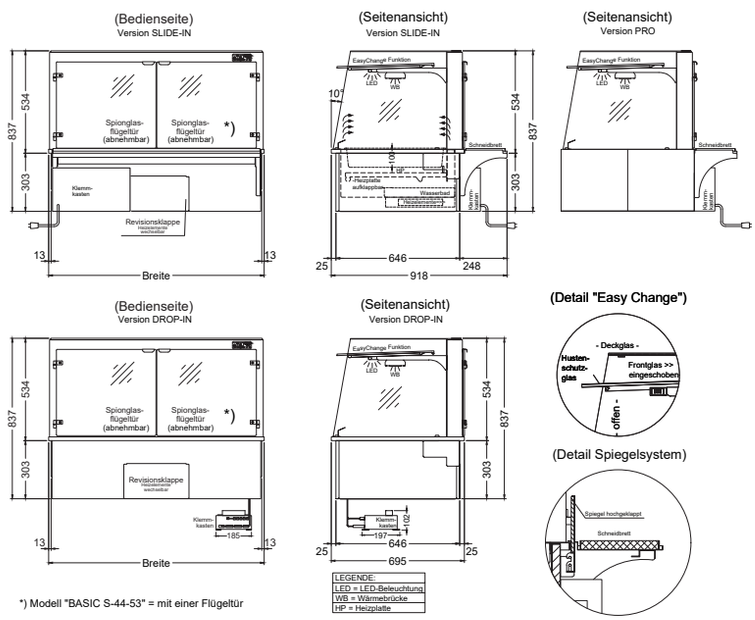
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Systemunterbau | | | | siehe Seite 69 |
| Wasserablauf für Wanne inkl. Durchführung montiert | | | 529 111 | 358,- |
| ohne Flügeltüren an der Bedienseite | Modell 44-53 | Minderpreis | 529 015 | -187,- |
| | Modell 78-53 | Minderpreis | 529 016 | -358,- |
| | Modell 112-53 | Minderpreis | 529 017 | -428,- |
| | Modell 146-53 | Minderpreis | 529 018 | -535,- |


Alle Rechte vorbehalten

## GLASAUFBAU ECKIG




## GLASAUFBAU SCHRÄG




## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | Basic 44-53 | Basic 78-53 | Basic 112-53 | Basic 146-53 |
|---|---|---|---|---|
| BASIC LINE | | | | |
| geeignet für | GN 1/1 | GN 2/1 | GN 3/1 | GN 4/1 |
| Ausstellebenen | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,17 | 0,35 | 0,52 | 0,69 |
| Außenmaß Slide In: Breite x Tiefe x Höhe | 445 x 918 x 837 | 785 x 918 x 837 | 1125 x 918 x 837 | 1465 x 918 x 839 |
| Außenmaß Drop In: Breite x Tiefe x Höhe | 445 x 695 x 837 | 785 x 695 x 837 | 1125 x 695 x 837 | 1465 x 695 x 839 |
| Außenmaß PRO: Breite x Tiefe x Höhe | 435 x 918 x 837 | 775 x 918 x 837 | 1115 x 918 x 837 | 1455 x 918 x 839 |
| Einbauöffnung Drop In: Breite x Tiefe | 425 x 656 | 765 x 656 | 1105 x 656 | 1445 x 656 |
| Einbauöffnung Slide In/PRO: Breite | 425/440 | 765/780 | 1105/1120 | 1445/1460 |
| Anschlusswert | 1,74 kW | 1,99 kW | 3,04 kW | 3,92 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | | 400 V 50 Hz |





Alle Rechte vorbehalten

# BASIC PLUS

## *Highlights*

ONCE-A-DAY | PIKTOGRAMM-STEUERUNG | AUTOMATIK-PROGRAMME | EASY-CLEAN | EASY-CHANGE | MIRROR-EFFEKT | LED-BELEUCHTUNG

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ Wärmevitrine mit 3 Wärmequellen: Feuchte Wärme, Infrarot-Stützwärme und Primärwärme – mittels Piktogrammsteuerung einstellbar

→ herausnehmbares Schneidbrett aus Polyhygien mit darunter integriertem Klappspiegel

→ Nutzung als Bedienungs- oder Selbstbedienungsvitrine durch einschiebbares Frontglas

→ Grundausstattung: GN-Einhängerahmen 100 mm mit Lochung, Trennsteg für GN 2/4, Windblech sowie Entkalkungssystem

## SLIDE-IN-VERSION

| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|
| Eckig | Basic Plus E-44-45 | 520 410 | 5.778,- |
| | Basic Plus E-78-45 | 520 411 | 8.426,- |
| | Basic Plus E-112-45 | 520 412 | 10.091,- |
| | Basic Plus E-146-45 | 520 413 | 12.027,- |
| Schräg | Basic Plus S-44-45 | 520 420 | 5.778,- |
| | Basic Plus S-78-45 | 520 421 | 8.426,- |
| | Basic Plus S-112-45 | 520 422 | 10.091,- |
| | Basic Plus S-146-45 | 520 423 | 12.027,- |

## PRO-VERSION

| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|
| Eckig | Basic Plus E-44-45 PRO | 521 410 | 6.125,- |
| | Basic Plus E-78-45 PRO | 521 411 | 8.920,- |
| | Basic Plus E-112-45 PRO | 521 412 | 10.691,- |
| | Basic Plus E-146-45 PRO | 521 413 | 12.738,- |
| Schräg | Basic Plus S-44-45 PRO | 521 420 | 6.125,- |
| | Basic Plus S-78-45 PRO | 521 421 | 8.920,- |
| | Basic Plus S-112-45 PRO | 521 422 | 10.691,- |
| | Basic Plus S-146-45 PRO | 521 423 | 12.738,- |

## TEMPERATURBEREICH



Produkt warm
> +65 °C



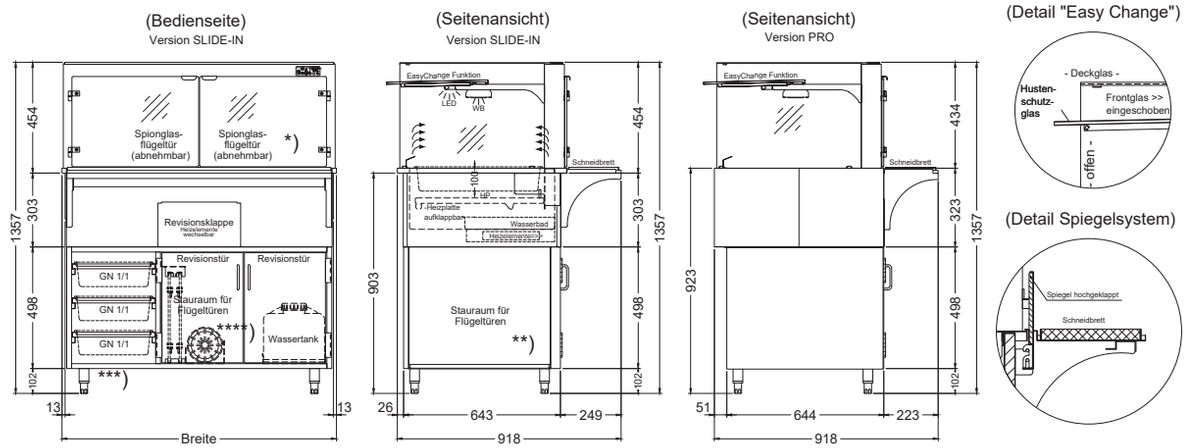
Raum
+25°C und 60%
rel. LF

## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Fahrbar auf Rollen anstelle von Stellfüßen | (2 Lenk- und 2 Fixrollen montiert - Höhe 105 mm) | | 529 120 | 479,- |
| Freier Auslauf | (Mehrpreis Festwasseranschluss - siehe Detailseite Kapitelanfang) | | 529 112 | 966,- |
| Wasserablauf für Wanne inkl. Durchführung montiert | | | 529 111 | 358,- |
| ohne Flügeltüren an der Bedienseite | Modell 44-45 | Minderpreis | 529 010 | -187,- |
| | Modell 78-45 | Minderpreis | 529 011 | -358,- |
| | Modell 112-45 | Minderpreis | 529 012 | -428,- |
| | Modell 146-45 | Minderpreis | 529 013 | -535,- |
| ohne Schneidbrett und Spiegel | Modell 44 | Minderpreis | 529 000 | -435,- |
| | Modell 78 | Minderpreis | 529 001 | -513,- |
| | Modell 112 | Minderpreis | 529 002 | -647,- |
| | Modell 146 | Minderpreis | 529 003 | -827,- |


Alle Rechte vorbehalten

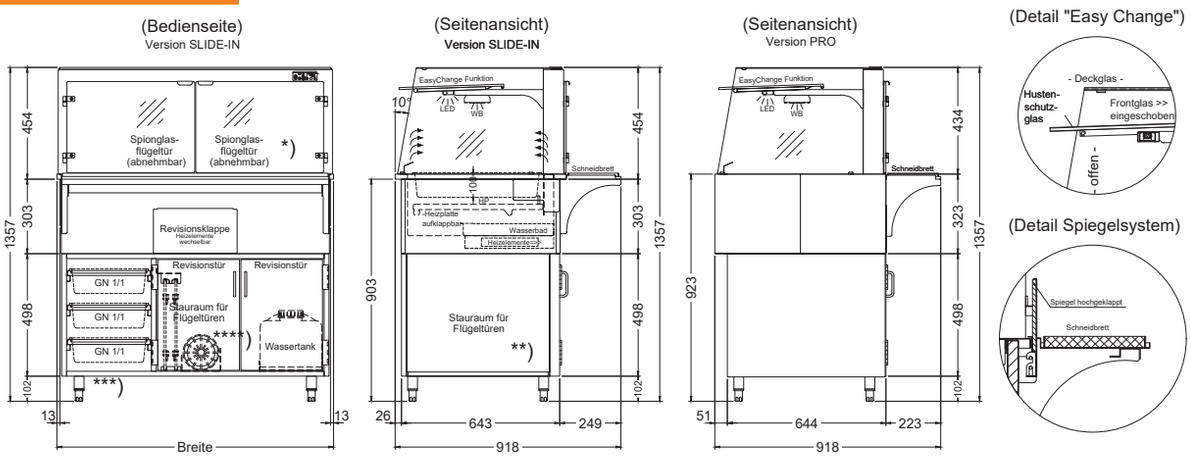
## GLASAUFBAU ECKIG




*) Modell "BASIC Plus E-44-45" = mit einer Flügeltür
**) Modell "BASIC Plus E-146-45" = Stauraum für Flügeltüren in Schublade unterhalb des Systemunterbaus
***) Modell "BASIC Plus E-44-45" & Modell "BASIC Plus E-78-45"= kein Ablagefach für GN-Schalen

LEGENDE:
LED = LED-Beleuchtung
WB = Wärmebrücke
HP = Heizplatte

## GLASAUFBAU SCHRÄG




*) Modell "BASIC Plus S-44-45" = mit einer Flügeltür
**) Modell "BASIC Plus S-146-45" = Stauraum für Flügeltüren in Schublade unterhalb des Systemunterbaus
***) Modell "BASIC Plus S-44-45" & Modell "BASIC Plus E-78-45"= kein Ablagefach für GN-Schalen
****) Modell "BASIC Plus S-44-45" = kein Wasserfilter

LEGENDE:
LED = LED-Beleuchtung
WB = Wärmebrücke
HP = Heizplatte

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | Basic Plus 44-45 | Basic Plus 78-45 | Basic Plus 112-45 | Basic Plus 146-45 |
|---|---|---|---|---|
| **SLIDE-IN-VERSION** | | | | |
| Geeignet für | GN 1/1 | GN 2/1 | GN 3/1 | GN 4/1 |
| Ausstellebenen | 1 | | | |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,17 | 0,35 | 0,52 | 0,69 |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 445 x 918 x 1357 | 785 x 918 x 1357 | 1125 x 918 x 1357 | 1465 x 918 x 1359 |
| Einbauöffnung Slide-in Breite | 425 | 765 | 1105 | 1445 |
| Anschlusswert | 1,65 kW | 1,91 kW | 2,96 kW | 3,81 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | | 400 V 50 Hz |
| **PRO-VERSION** | | | | |
| Geeignet für | GN 1/1 | GN 2/1 | GN 3/1 | GN 4/1 |
| Ausstellebenen | 1 | | | |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,17 | 0,35 | 0,52 | 0,69 |
| Pro-Version Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 435 x 918 x 1357 | 775 x 918 x 1357 | 1115 x 918 x 1357 | 1455 x 918 x 1359 |
| Einbauöffnung PRO-Version Breite | 440 | 780 | 1120 | 1460 |
| Anschlusswert | 1,65 kW | 1,91 kW | 2,96 kW | 3,81 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | | 400 V 50 Hz |





Alle Rechte vorbehalten

# BASIC PLUS

## *Highlights*

ONCE-A-DAY | PIKTOGRAMM-STEUERUNG | AUTOMATIK-PROGRAMME | EASY-CLEAN | EASY-CHANGE | MIRROR-EFFEKT | LED-BELEUCHTUNG

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ Wärmevitrine mit 3 Wärmequellen: Feuchte Wärme, Infrarot-Stützwärme und Primärwärme – mittels Piktogrammsteuerung einstellbar

→ herausnehmbares Schneidbrett aus Polyhygien mit darunter integriertem Klappspiegel

→ Nutzung als Bedienungs- oder Selbstbedienungsvitrine durch einschiebbares Frontglas

→ Grundausstattung mit GN-Einhängerahmen 100 mm mit Lochung, Trennsteg für GN 2/4 und Windblech sowie Entkalkungssystem

## SLIDE-IN-VERSION

| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|
| Eckig | Basic Plus E-44-53 | 520 210 | 5.897,- |
| | Basic Plus E-78-53 | 520 211 | 8.599,- |
| | Basic Plus E-112-53 | 520 212 | 10.297,- |
| | Basic Plus E-146-53 | 520 213 | 12.273,- |
| Schräg | Basic Plus S-44-53 | 520 220 | 5.897,- |
| | Basic Plus S-78-53 | 520 221 | 8.599,- |
| | Basic Plus S-112-53 | 520 222 | 10.297,- |
| | Basic Plus S-146-53 | 520 223 | 12.273,- |

## PRO-VERSION

| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|
| Eckig | Basic Plus E-44-53 PRO | 521 210 | 6.251,- |
| | Basic Plus E-78-53 PRO | 521 211 | 9.101,- |
| | Basic Plus E-112-53 PRO | 521 212 | 10.909,- |
| | Basic Plus E-146-53 PRO | 521 213 | 12.998,- |
| Schräg | Basic Plus S-44-53 PRO | 521 220 | 6.251,- |
| | Basic Plus S-78-53 PRO | 521 221 | 9.101,- |
| | Basic Plus S-112-53 PRO | 521 222 | 10.909,- |
| | Basic Plus S-146-53 PRO | 521 223 | 12.998,- |

## TEMPERATURBEREICH



Produkt warm
> +65 °C



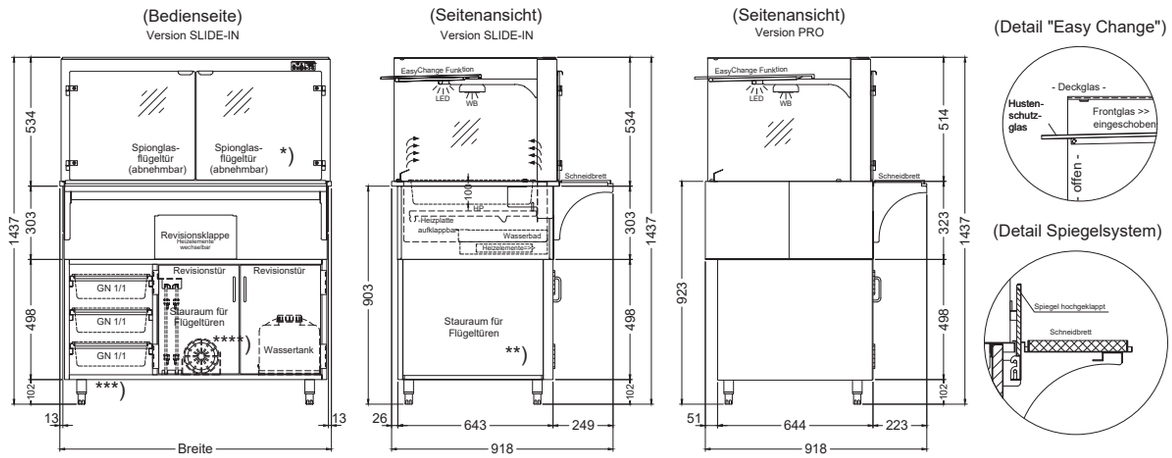
Raum
+25°C und 60%
rel. LF

## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Fahrbar auf Rollen anstelle von Stellfüßen | (2 Lenk- und 2 Fixrollen montiert - Höhe 105 mm) | | 529 120 | 479,- |
| Freier Auslauf | (Mehrpreis Festwasseranschluss - siehe Detailseite Kapitelanfang) | | 529 112 | 966,- |
| Wasserablauf für Wanne inkl. Durchführung montiert | | | 529 111 | 358,- |
| ohne Flügeltüren an der Bedienseite | Modell 44-53 | Minderpreis | 529 015 | -187,- |
| | Modell 78-53 | Minderpreis | 529 016 | -358,- |
| | Modell 112-53 | Minderpreis | 529 017 | -428,- |
| | Modell 146-53 | Minderpreis | 529 018 | -535,- |
| ohne Schneidbrett und Spiegel | Modell 44 | Minderpreis | 529 000 | -435,- |
| | Modell 78 | Minderpreis | 529 001 | -513,- |
| | Modell 112 | Minderpreis | 529 002 | -647,- |
| | Modell 146 | Minderpreis | 529 003 | -827,- |


Alle Rechte vorbehalten

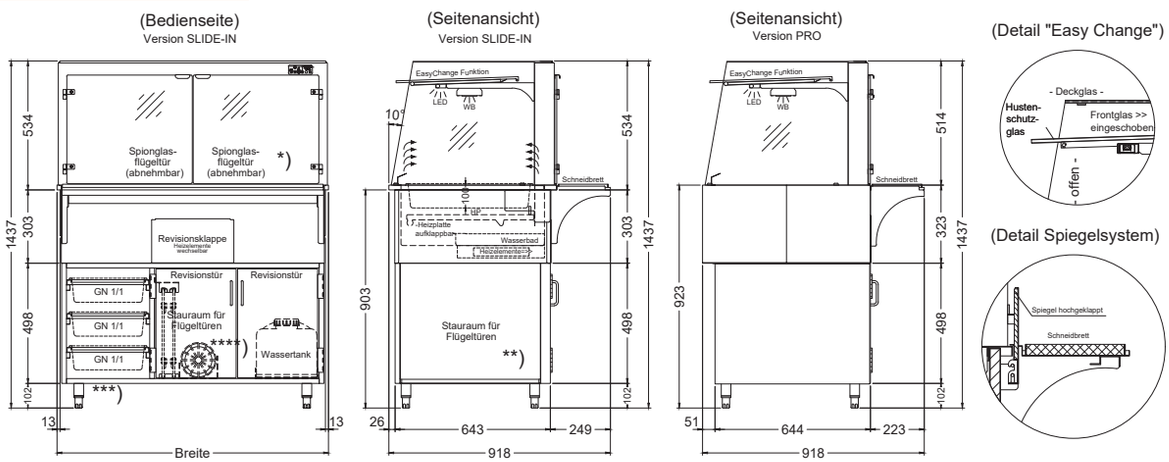
## GLASAUFBAU ECKIG




*) Modell "BASIC Plus E-44-53" = mit einer Flügeltür
**) Modell "BASIC Plus E-146-53" = Stauraum für Flügeltüren in Schublade unterhalb des Systemunterbaus
***) Modell "BASIC Plus E-44-53" & Modell "BASIC Plus E-78-53"= kein Ablagefach für GN-Schalen
****) Modell "BASIC Plus E-44-53" = kein Wasserfilter

LEGENDE:
LED = LED-Beleuchtung
WB = Wärmebrücke
HP = Heizplatte

## GLASAUFBAU SCHRÄG




*) Modell "BASIC Plus S-44-53" = mit einer Flügeltür
**) Modell "BASIC Plus S-146-53" = Stauraum für Flügeltüren in Schublade unterhalb des Systemunterbaus
***) Modell "BASIC Plus S-44-53" & Modell "BASIC Plus S-78-53"= kein Ablagefach für GN-Schalen
****) Modell "BASIC Plus S-44-53" = kein Wasserfilter

LEGENDE:
LED = LED-Beleuchtung
WB = Wärmebrücke
HP = Heizplatte

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | Basic Plus 44-53 | Basic Plus 78-53 | Basic Plus 112-53 | Basic Plus 146-53 |
|---|---|---|---|---|
| **SLIDE-IN-VERSION** | | | | |
| Geeignet für | GN 1/1 | GN 2/1 | GN 3/1 | GN 4/1 |
| Ausstellebenen | 1 | | | |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,17 | 0,35 | 0,52 | 0,69 |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 445 x 918 x 1437 | 785 x 918 x 1437 | 1125 x 918 x 1437 | 1465 x 918 x 1439 |
| Einbauöffnung Slide-in Breite | 425 | 765 | 1105 | 1445 |
| Anschlusswert | 1,65 kW | 1,91 kW | 2,96 kW | 3,81 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | | 400 V 50 Hz |
| **PRO-VERSION** | | | | |
| Geeignet für | GN 1/1 | GN 2/1 | GN 3/1 | GN 4/1 |
| Ausstellebenen | 1 | | | |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,17 | 0,35 | 0,52 | 0,69 |
| Pro-Version Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 435 x 918 x 1437 | 775 x 918 x 1437 | 1115 x 918 x 1437 | 1455 x 918 x 1439 |
| Einbauöffnung PRO-Version Breite | 440 | 780 | 1120 | 1460 |
| Anschlusswert | 1,65 kW | 1,91 kW | 2,96 kW | 3,81 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | | 400 V 50 Hz |





Alle Rechte vorbehalten

# COMFORT LINE

## *Highlights*

ONCE-A-DAY | PIKTOGRAMM-STEUERUNG | AUTOMATIK-PROGRAMME | EASY-CHANGE | DAMPF-GENERATOR | MIRROR-EFFEKT | LED-BELEUCHTUNG

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ Wärmevitrine mit integriertem Dampfgenerator

→ unterschiedliche Präsentation der Speisen durch verschiedenes Zubehör wie GN- Schalen

→ 3 Wärmequellen: Feuchte Wärme, Infrarot-Stützwärme und Primärwärme – mittels Piktogrammsteuerung einstellbar

→ Grundausstattung mit GN-Einhängerahmen 100 mm mit Lochung, Trennsteg für GN 2/4 und Windblech sowie Entkalkungssystem

## SLIDE-IN-VERSION

| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|
| Eckig | Comfort E-78-45 | 520 500 | 10.071,- |
| | Comfort E-112-45 | 520 501 | 11.886,- |
| | Comfort E-146-45 | 520 502 | 13.856,- |
| Schräg | Comfort S-78-45 | 520 510 | 10.071,- |
| | Comfort S-112-45 | 520 511 | 11.886,- |
| | Comfort S-146-45 | 520 512 | 13.856,- |

## PRO-VERSION

| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|
| Eckig | Comfort E-78-45 PRO | 521 500 | 10.563,- |
| | Comfort E-112-45 PRO | 521 501 | 12.486,- |
| | Comfort E-146-45 PRO | 521 502 | 14.569,- |
| Schräg | Comfort S-78-45 PRO | 521 510 | 10.563,- |
| | Comfort S-112-45 PRO | 521 511 | 12.486,- |
| | Comfort S-146-45 PRO | 521 512 | 14.569,- |

## TEMPERATURBEREICH

Produkt warm
> +65 °C

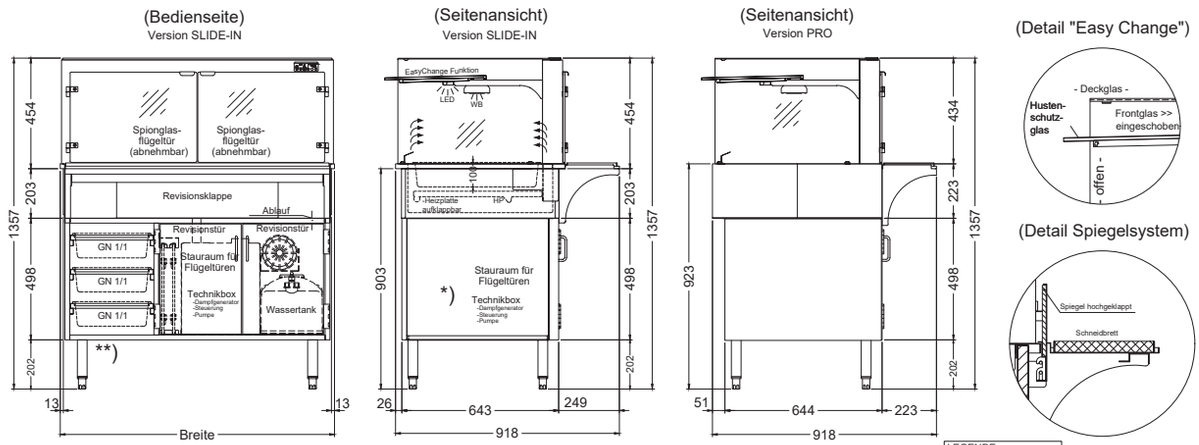
Raum
+25°C und 60%
rel. LF

## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Fahrbar auf Rollen anstelle von Stellfüßen | (2 Lenk- und 2 Fixrollen montiert - Höhe 105 mm) | | 529 120 | 479,- |
| Freier Auslauf | (Mehrpreis Festwasseranschluss - siehe Detailseite Kapitelanfang) | | 529 112 | 966,- |
| Stellfüße für Comfort Linie Höhe 100 mm | anstelle der Standardhöhe 200 mm | | 529 121 | ohne Mehrpreis |
| Stellfüße für Comfort Linie Höhe 150 mm | anstelle der Standardhöhe 200 mm | | 529 122 | ohne Mehrpreis |
| ohne Flügeltüren an der Bedienseite | Modell 78-45 | Minderpreis | 529 011 | -358,- |
| | Modell 112-45 | Minderpreis | 529 012 | -428,- |
| | Modell 146-45 | Minderpreis | 529 013 | -535,- |
| ohne Schneidbrett und Spiegel | Modell 78 | Minderpreis | 529 001 | -513,- |
| | Modell 112 | Minderpreis | 529 002 | -647,- |
| | Modell 146 | Minderpreis | 529 003 | -827,- |

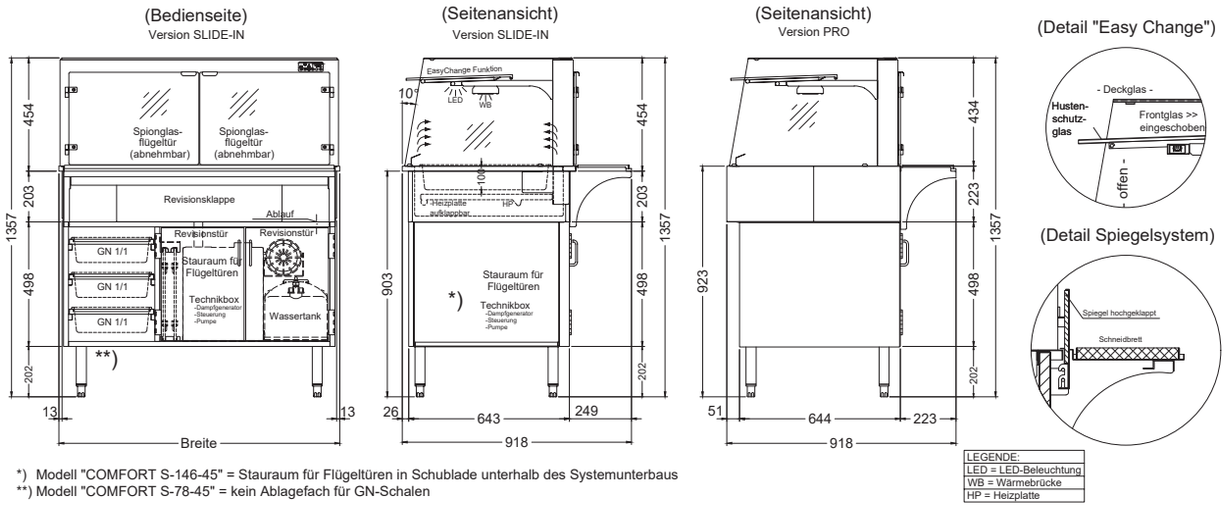

Alle Rechte vorbehalten

## GLASAUFBAU ECKIG




*) Modell "COMFORT E-146-45" = Stauraum für Flügeltüren in Schublade unterhalb des Systemunterbaus
**) Modell "COMFORT E-78-45" = kein Ablagefach für GN-Schalen

## GLASAUFBAU SCHRÄG




*) Modell "COMFORT S-146-45" = Stauraum für Flügeltüren in Schublade unterhalb des Systemunterbaus
**) Modell "COMFORT S-78-45" = kein Ablagefach für GN-Schalen

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | Comfort 78-45 | Comfort 112-45 | Comfort 146-45 |
|---|---|---|---|
| **SLIDE-IN-VERSION** | | | |
| Geeignet für | GN 2/1 | GN 3/1 | GN 4/1 |
| Ausstellebenen | | 1 | |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,35 | 0,52 | 0,69 |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 785 x 918 x 1357 | 1125 x 918 x 1357 | 1465 x 918 x 1359 |
| Einbauöffnung Slide-in Breite | 765 | 1105 | 1445 |
| Anschlusswert | 2,64 kW | 3,31 kW | 3,97 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | 400 V 50 Hz |
| **PRO-VERSION** | | | |
| Geeignet für | GN 2/1 | GN 3/1 | GN 4/1 |
| Ausstellebenen | | 1 | |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,35 | 0,52 | 0,69 |
| Pro-Version Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 775 x 918 x 1357 | 1115 x 918 x 1357 | 1455 x 918 x 1359 |
| Einbauöffnung PRO-Version Breite | 780 | 1120 | 1460 |
| Anschlusswert | 2,64 kW | 3,31 kW | 3,97 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | 400 V 50 Hz |





Alle Rechte vorbehalten

# COMFORT LINE

## *Highlights*

ONCE-A-DAY | PIKTOGRAMM-STEUERUNG | AUTOMATIK-PROGRAMME | EASY-CHANGE | DAMPF-GENERATOR | MIRROR-EFFEKT | LED-BELEUCHTUNG

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ Wärmevitrine mit integriertem Dampfgenerator

→ unterschiedliche Präsentation der Speisen durch verschiedenes Zubehör wie GN- Schalen

→ 3 Wärmequellen: Feuchte Wärme, Infrarot-Stützwärme und Primärwärme – mittels Piktogrammsteuerung einstellbar

→ Grundausstattung mit GN-Einhängerahmen 100 mm mit Lochung, Trennsteg für GN 2/4 und Windblech sowie Entkalkungssystem

## SLIDE-IN-VERSION

| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|
| Eckig | Comfort E-78-53 | 520 600 | 10.242,- |
| | Comfort E-112-53 | 520 601 | 12.091,- |
| | Comfort E-146-53 | 520 602 | 14.103,- |
| Schräg | Comfort S-78-53 | 520 610 | 10.242,- |
| | Comfort S-112-53 | 520 611 | 12.091,- |
| | Comfort S-146-53 | 520 612 | 14.103,- |

## PRO-VERSION

| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|
| Eckig | Comfort E-78-53 PRO | 521 600 | 10.745,- |
| | Comfort E-112-53 PRO | 521 601 | 12.703,- |
| | Comfort E-146-53 PRO | 521 602 | 14.828,- |
| Schräg | Comfort S-78-53 PRO | 521 610 | 10.745,- |
| | Comfort S-112-53 PRO | 521 611 | 12.703,- |
| | Comfort S-146-53 PRO | 521 612 | 14.828,- |

## TEMPERATURBEREICH




Produkt warm
> +65 °C



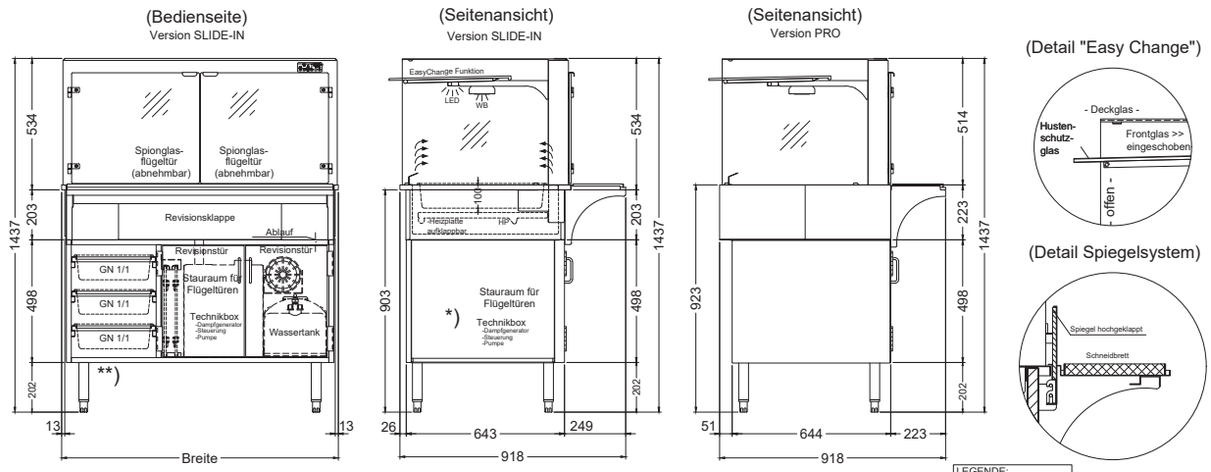

Raum
+25°C und 60%
rel. LF

## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Fahrbar auf Rollen anstelle von Stellfüßen | (2 Lenk- und 2 Fixrollen montiert - Höhe 105 mm) | | 529 120 | 479,- |
| Freier Auslauf | (Mehrpreis Festwasseranschluss - siehe Detailseite Kapitelanfang) | | 529 112 | 966,- |
| Stellfüße für Comfort Linie Höhe 100 mm | anstelle der Standardhöhe 200 mm | | 529 121 | ohne Mehrpreis |
| Stellfüße für Comfort Linie Höhe 150 mm | anstelle der Standardhöhe 200 mm | | 529 122 | ohne Mehrpreis |
| ohne Flügeltüren an der Bedienseite | Modell 78-53 | Minderpreis | 529 016 | -358,- |
| | Modell 112-53 | Minderpreis | 529 017 | -428,- |
| | Modell 146-53 | Minderpreis | 529 018 | -535,- |
| ohne Schneidbrett und Spiegel | Modell 78 | Minderpreis | 529 001 | -513,- |
| | Modell 112 | Minderpreis | 529 002 | -647,- |
| | Modell 146 | Minderpreis | 529 003 | -827,- |

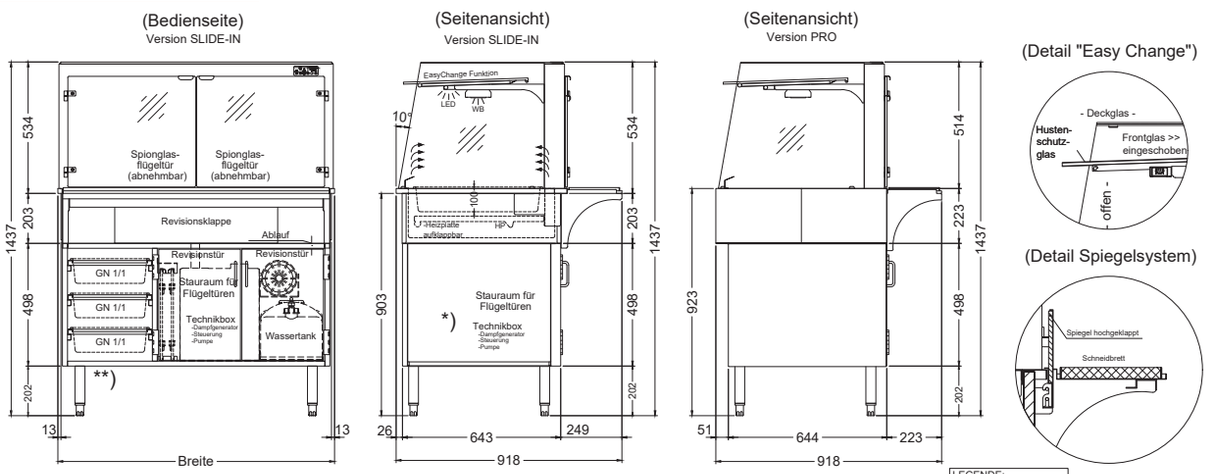

Alle Rechte vorbehalten

## GLASAUFBAU ECKIG




*) Modell "COMFORT E-146-53" = Stauraum für Flügeltüren in Schublade unterhalb des Systemunterbaus
**) Modell "COMFORT E-78-53" = kein Ablagefach für GN-Schalen

## GLASAUFBAU SCHRÄG




*) Modell "COMFORT S-146-53" = Stauraum für Flügeltüren in Schublade unterhalb des Systemunterbaus
**) Modell "COMFORT S-78-53" = kein Ablagefach für GN-Schalen

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | Comfort 78-53 | Comfort 112-53 | Comfort 146-53 |
|---|---|---|---|
| **SLIDE-IN-VERSION** | | | |
| Geeignet für | GN 2/1 | GN 3/1 | GN 4/1 |
| Ausstellebenen | | 1 | |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,35 | 0,52 | 0,69 |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 785 x 918 x 1437 | 1125 x 918 x 1437 | 1465 x 918 x 1439 |
| Einbauöffnung Slide-in Breite | 765 | 1105 | 1445 |
| Anschlusswert | 2,64 kW | 3,31 kW | 3,97 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | 400 V 50 Hz |
| **PRO-VERSION** | | | |
| Geeignet für | GN 2/1 | GN 3/1 | GN 4/1 |
| Ausstellebenen | | 1 | |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,35 | 0,52 | 0,69 |
| Pro-Version Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 775 x 918 x 1437 | 1115 x 918 x 1437 | 1455 x 918 x 1439 |
| Einbauöffnung PRO-Version Breite | 780 | 1120 | 1460 |
| Anschlusswert | 2,64 kW | 3,31 kW | 3,97 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | 400 V 50 Hz |





Alle Rechte vorbehalten

# COMFORT LINE

## *Highlights*

ONCE-A-DAY | PIKTOGRAMM-STEUERUNG | AUTOMATIK-PROGRAMME | EASY-CLEAN | DAMPF-GENERATOR | MIRROR-EFFEKT | LED-BELEUCHTUNG

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ Wärmevitrine mit integriertem Dampfgenerator

→ unterschiedliche Präsentation der Speisen durch verschiedenes Zubehör wie GN- Schalen

→ 3 Wärmequellen: Feuchte Wärme, Infrarot-Stützwärme und Primärwärme – mittels Piktogrammsteuerung einstellbar

→ Grundausstattung mit GN-Einhängerahmen 100 mm mit Lochung, Trennsteg für GN 2/4 und Windblech sowie Entkalkungssystem

## SLIDE-IN-VERSION

| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|
| Eckig | Comfort E-78-70 | 520 620 | 11.526,- |
| | Comfort E-112-70 | 520 621 | 13.536,- |

## PRO-VERSION

| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|
| Eckig | Comfort E-78-70 PRO | 521 620 | 11.974,- |
| | Comfort E-112-70 PRO | 521 621 | 14.064,- |

## TEMPERATURBEREICH




Produkt warm
> +65 °C



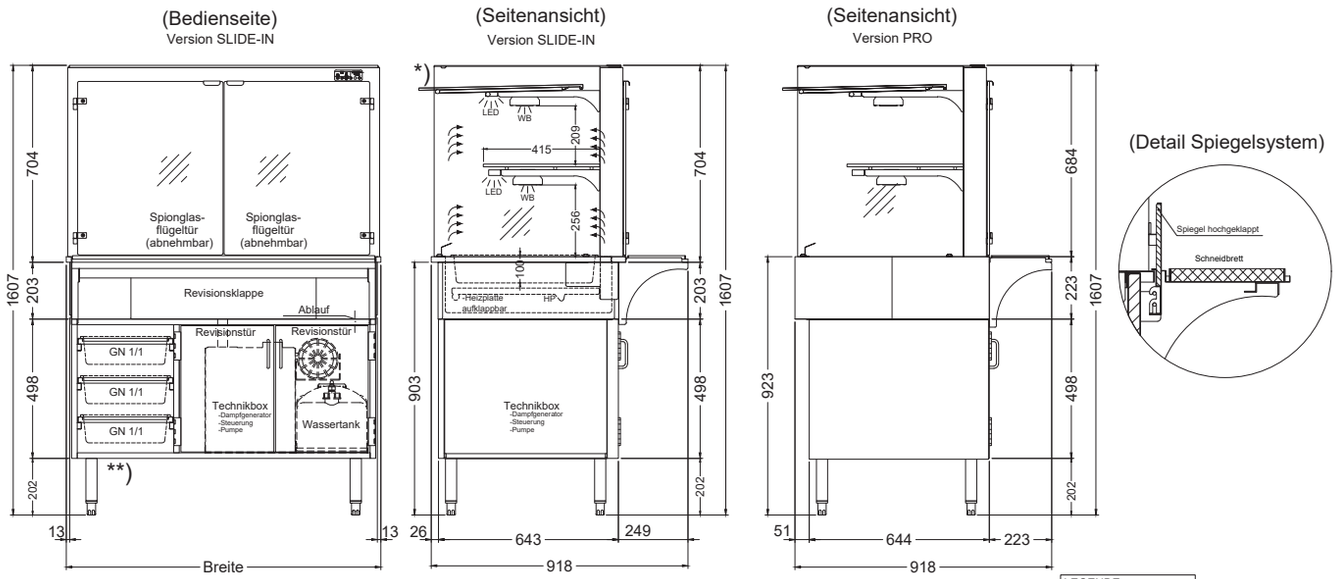

Raum
+25°C und 60%
rel. LF

## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Fahrbar auf Rollen anstelle von Stellfüßen | (2 Lenk- und 2 Fixrollen montiert - Höhe 105 mm) | | 529 120 | 479,- |
| Freier Auslauf | (Mehrpreis Festwasseranschluss - siehe Detailseite Kapitelanfang) | | 529 112 | 966,- |
| Stellfüße für Comfort Linie Höhe 100 mm | anstelle der Standardhöhe 200 mm | | 529 121 | ohne Mehrpreis |
| Stellfüße für Comfort Linie Höhe 150 mm | anstelle der Standardhöhe 200 mm | | 529 122 | ohne Mehrpreis |
| ohne Flügeltüren an der Bedienseite | Modell 78-70 | Minderpreis | 529 020 | -358,- |
| | Modell 112-70 | Minderpreis | 529 021 | -428,- |
| ohne Schneidbrett und Spiegel | Modell 78 | Minderpreis | 529 001 | -513,- |
| | Modell 112 | Minderpreis | 529 002 | -647,- |


Alle Rechte vorbehalten

## SLIDE IN UND PRO




*) Modelle COMFORT Line mit Glasaufsatz 700 mm = KEINE Easy-Change-Funktion
**) Modell "COMFORT E-78-70" = kein Ablagefach für GN-Schalen

| LEGENDE: |
|---|
| LED = LED-Beleuchtung |
| WB = Wärmebrücke |
| HP = Heizplatte |

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | Comfort 78-70 | Comfort 112-70 |
|---|---|---|
| **SLIDE-IN-VERSION** | | |
| Geeignet für | GN 2/1 | GN 3/1 |
| Ausstellebenen | 2 | |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,60 | 0,92 |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 785 x 918 x 1607 | 1125 x 918 x 1607 |
| Einbauöffnung Slide-in Breite | 765 | 1105 |
| Anschlusswert | 2,84 kW | 3,61 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | 400 V 50 Hz |
| **PRO-VERSION** | | |
| Geeignet für | GN 2/1 | GN 3/1 |
| Ausstellebenen | 2 | |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,60 | 0,92 |
| Pro-Version Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 775 x 918 x 1607 | 1115 x 918 x 1607 |
| Einbauöffnung PRO-Version Breite | 780 | 1120 |
| Anschlusswert | 2,84 kW | 3,61 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | 400 V 50 Hz |





Alle Rechte vorbehalten

# ZUBEHÖR & SONDERAUSSTATTUNG

## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

| Modell | Benennung | | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|---|
| | GN-Einhängerahmen mit Lochung | für GN-Schalen bis 100 mm Tiefe | 529 510 | 112,- |
| | GN-Einhängerahmen ohne Lochung | für GN- Schalen bis 150 mm Tiefe | 529 512 | 125,- |
| | GN-Einhängerahmen mit Lochung | für GN-Schalen bis 150 mm Tiefe | 529 513 | 142,- |
| | Trennsteg für Einhängerahmen GN 2/4, ohne Lochung | | 529 518 | 51,- |
| | Windblech GN 1/1 quer | | 529 520 | 30,- |
| | Windblech mit Preisschildhalter GN 1/1 quer | | 529 521 | 53,- |


Alle Rechte vorbehalten

# SYSTEMUNTERBAUTEN

## *Ein Systemunterbau ist bei BASIC-Line möglich und bietet viele nützliche Features wie z. B. Platz für Aufnahme von Zubehör*

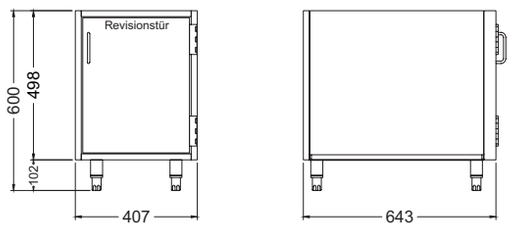
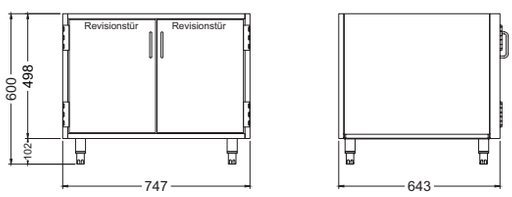
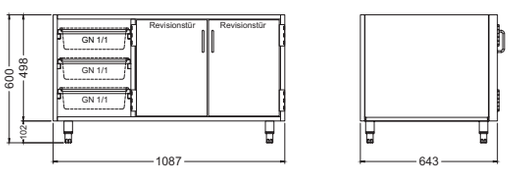
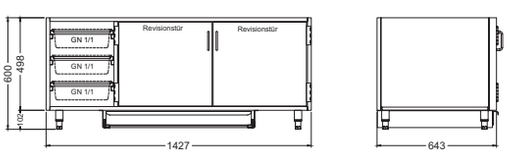
### *Stauraum für abnehmbare Flügeltüren*

ab Systemunterbau 112 GN 3/1 Einhängevorrichtung für GN-Behälter

### *Systemunterbau mit höhenverstellbaren Stellfüßen (+/- 12 mm) bzw. möglich auf Rollen (2 Lenk- und 2 Fixierrollen)*

Ausführung als Formrohrgestell rundum mit CNS 1.4301 verkleidet

## SYSTEMUNTERBAUTEN

| Modell | Benennung | Abmessungen (B x T x H) | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|---|
|  | Systemunterbau 44 | 409 x 643 x 600 | 529 100 | 625,- |
|  | Systemunterbau 78 | 749 x 643 x 600 | 529 101 | 961,- |
|  | Systemunterbau 112 | 1089 x 643 x 600 | 529 102 | 1.140,- |
|  | Systemunterbau 146 | 1429 x 643 x 600 | 529 103 | 1.519,- |
| | Fahrbar auf Rollen anstelle von Stellfüßen | | 529 120 | 479,- |





Alle Rechte vorbehalten

# *Effiziente Speisenwarmhaltung*

## *für den schnellen Genuss*

Für jeden Anspruch die richtige Vitrine. Ihr gastronomisches Konzept kennzeichnet sich durch einen großen Warenumschlag in kürzester Zeit? Dann sind unsere klassischen Wärmevitrinen die optimale Lösung für Sie! Überzeugen Sie sich von einem optisch ansprechenden Design kombiniert mit perfekter Warmhaltung.

Stütz- und Primärwärme sichern die optimale Kerntemperatur Ihrer Speisen. Unterschiedliche Ausstattungsvarianten wie Easy Change System, Entnahmeklappen und vieles mehr bieten höchstmöglichen Komfort in punkto Bedienung.

Wo auch immer Sie unsere Produkte auch einsetzen, sämtliche warme Gerichte finden Ihren Platz!

Alle Rechte vorbehalten

# INDEX


## HOT STORAGE

Höhe 600 mm 72-73

## WÄRMETURM WT-58

Höhe 1840 mm, mit und ohne Klappen 74-75

## AUFTISCHWÄRMEVITRINEN

Höhe 530 mm 76-77

## EINBAUWÄRMEVITRINEN EC

Höhe 454 mm, eckig/schräg 78-79

Höhe 534 mm, eckig/schräg 80-81

## HOT MARIE EC

Höhe 454 mm, eckig/schräg 82-83

Höhe 534 mm, eckig/schräg 84-85

## EINBAUWÄRMEVITRINEN

Höhe 530 mm, rund/eckig/schräg 86-89

Höhe 700 mm, rund/eckig/schräg 90-93

## WÄRMEHUSTENSCHUTZ

Höhe 450 mm 94-95






Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# HOT STORAGE

## *Highlights*

ROBUST

HOCHWERTIGE MATERIALIEN

EASY-CLEAN

STELLFÜSSE

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ Eingebauter Dampfschieberegler gegen Schwitzwasserbildung, gegen Überhitzung, sowie für einen optimalen Luftaustausch.

→ Türelemente mit ca. 180° Öffnungswinkel, robuste Türscharniere für maximale Langlebigkeit.

→ Temperaturbereich stufenlos über digitale Steuereinheit regelbar; Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige im Installationsfach

→ Bestmögliche Reinigung des Innenkorpus und einfache Revisionierbarkeit der Technik durch abnehmbare Seiten und Böden sowie seitlichem Installationsfach.

## SLIDE IN VERSION

| Modell | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Hot Storage WU-78 | 520 200 | 3767,- |
| Hot Storage WU-112 | 529 201 | 4291,- |
| Hot Storage WU-146 | 520 202 | 4772,- |

## PRO VERSION

| Modell | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Hot Storage WU-78 Pro | 529 203 | 3990,- |
| Hot Storage WU-112 Pro | 529 204 | 4615,- |
| Hot Storage WU-146 Pro | 529 205 | 5076,- |

## TEMPERATURBEREICH

Produkt
> +65 °C

!

Nicht nur als Einzelgerät erhältlich! Vielfältige Kombinationsmöglichkeiten mit Klima Wärmevitrinen (BASIC) sowie trockenen Wärmevitrinen von IDEAL AKE.

**HOT STORAGE + BASIC = HOLD & SERVE**

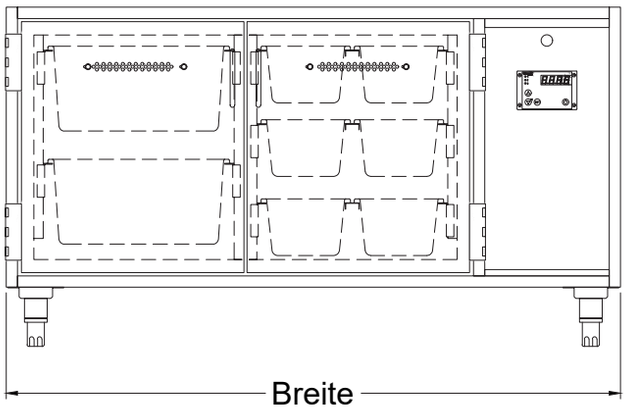
!

Alle Rechte vorbehalten

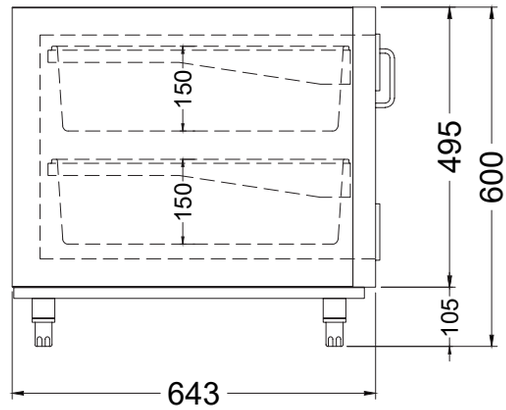
NEU

Höhe 600 mm

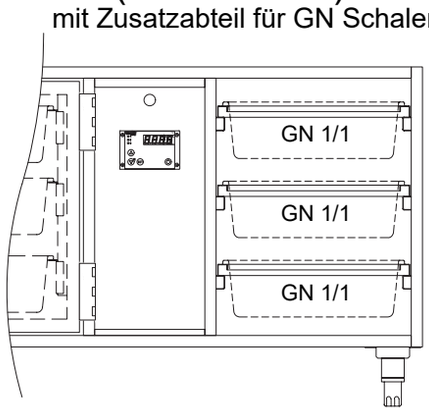
(Bedienseite)



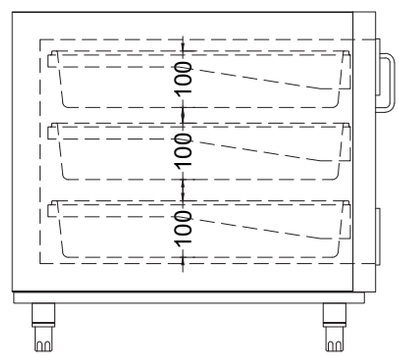

(Seitenansicht)
mit GN Schalen - 150mm




(Bedienseite)
mit Zusatzabteil für GN Schalen




(Seitenansicht)
mit GN Schalen - 100mm




* Model Hot-Storage 78 mit nur einer Flügeltür (Abteil)

** Model Hot-Storage 146 mit Zusatzabteil für GN Schalen

| TECHNISCHE DATEN | | | |
|---|---|---|---|
| (Angaben in mm) | Hot Storage WU-78 | Hot Storage WU-112 | Hot Storage WU-146 |
| HOT STORAGE | | | |
| geeignet für | GN 1/1 oder 2/4 | GN 1/1 oder 2/4 | GN 1/1 oder 2/4 |
| Außenmaße in mm | 747 x 643 x 600 | 1087 x 643 x 600 | 1427 x 643 x 600 |
| Anschlusswert | 920 W | 1320 W | 1320 W |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | |



Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

WÄRMEVITRINEN MIT TROCKENER WÄRME

# WÄRMETURM WT-58

## *Highlights*

HAND-NACHTROLLO | EASY-CLEAN | MIRROR-EFFEKT | LED-BELEUCHTUNG | HOCHWERTIGE MATERIALIEN

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

- → offene Selbstbedienungsvitrine mit geringer Standfläche
- → einfache Nachbestückung durch bestmöglichen Zugriff; wahlweise mit Entnahmeklappen aus ESG mit integriertem Soft-Close-System
- → Wärmebrücken und -platten zur perfekten Warmhaltung der Speisen - 4 Präsentationsebenen
- → Primärwärme und Stützwärme getrennt regelbar

## MIT KLAPPEN

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Wärmeturm WT-58 KL | 534 210 | 10.354,- |

## OHNE KLAPPEN

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Wärmeturm WT-58 | 534 200 | 8.928,- |

## TEMPERATURBEREICH




Produkt warm
> +65 °C




Raum
+25°C und
60% rel. LF

## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

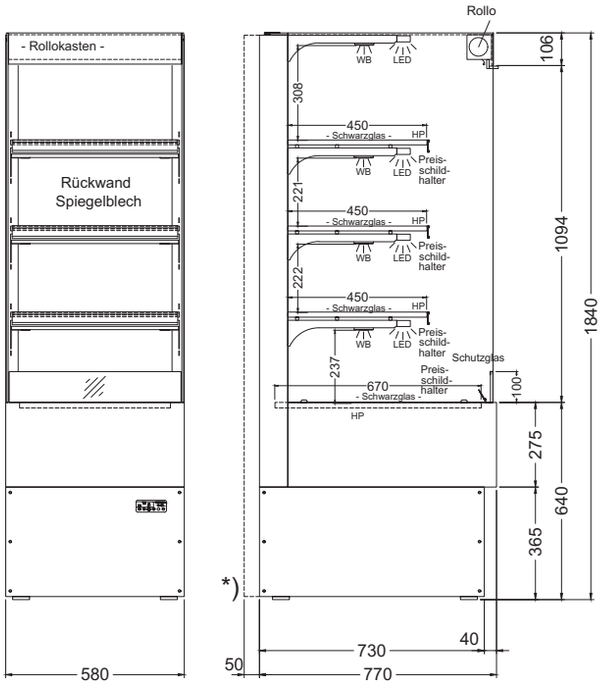
| | | |
|---|---|---|
| RAL-Pulverbeschichtung | | auf Anfrage |


Alle Rechte vorbehalten

## MIT UND OHNE KLAPPEN

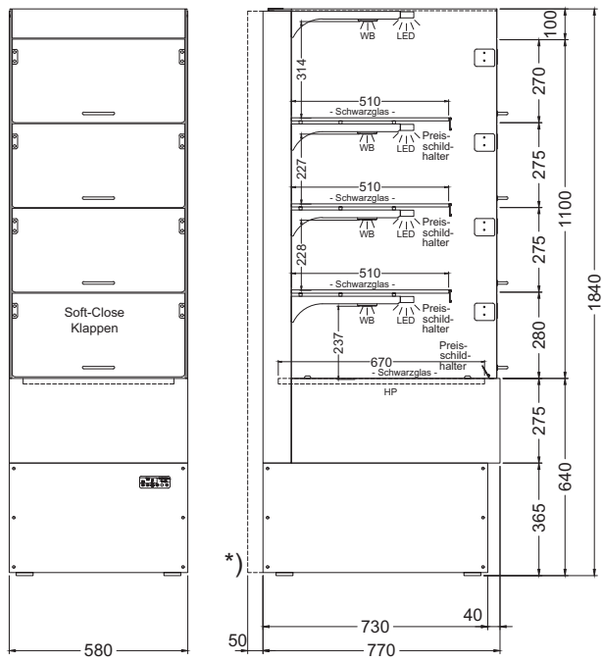
### Wärmeturm

(Vorderseite) (Seitenansicht)




### Wärmeturm mit Klappen

(Vorderseite) (Seitenansicht)




*) Optional: Blende für selbe Optik wie Kühlturm

| LEGENDE: |
|---|
| LED = LED-Beleuchtung |
| WB = Wärmebrücke |
| HP = Heizplatte |

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | Warmeturm WT-58 |
|---|---|
| **MIT KLAPPEN** | |
| Ausstellebenen | 4 |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,97 |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 580 x 770 x 1840 |
| Anschlusswert | 1,83 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz |
| **OHNE KLAPPEN** | |
| Ausstellebenen | 4 |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,97 |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 580 x 770 x 1840 |
| Anschlusswert | 2,4 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz |





Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# AUFTISCHWÄRMEVITRINEN

## *Highlights*

EASY-CLEAN | EASY-CHANGE | MIRROR-EFFEKT | LED-BELEUCHTUNG | HOCHWERTIGE MATERIALIEN

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ klein, kompakt, flexibel sowie vielseitig einsetzbar und mobil

→ Warmhalteplatte als Ausstellfläche bestehend aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung

→ Quarz-Wärmebrücke für perfekte Produktinnentemperatur Ihres Speisenangebotes

→ Temperaturbereich stufenlos über Elektronik regelbar, Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige montiert

## STANDARD

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| W AE-41-53 | 531 240 | 3.474,- |

## TEMPERATURBEREICH

Produkt warm
> +65 °C

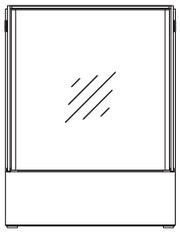
Raum
+25°C und 60%
rel. LF

## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

| | | | |
|---|---|---|---|
| Preisschildhalterung für Bord und Wanne | pro lfm | 303 899 | 59,- |
| RAL-Pulverbeschichtung | | | auf Anfrage |

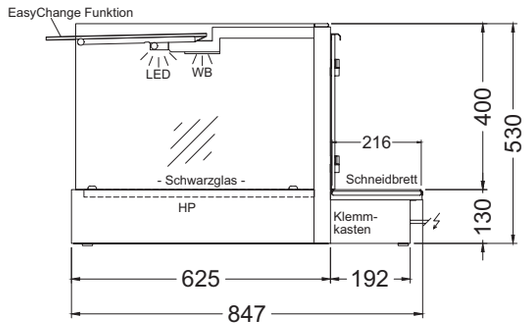

Alle Rechte vorbehalten

(Kundenseite)

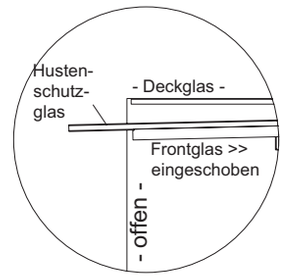


(Bedienseite)

(Seitenansicht)




(Detail "Easy Change")




| LEGENDE: |
|---|
| LED = LED-Beleuchtung |
| WB = Wärmebrücke |

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | W AE-41-53 |
|---|---|
| **STANDARD** | |
| Ausstellebenen | 1 |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,19 |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 410 x 847 x 530 |
| Anschlusswert | 0,96 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz |



Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

WÄRMEVITRINEN MIT TROCKENER WÄRME

# EINBAUWÄRMEVITRINEN EC

## *Highlights*

EASY-CLEAN | EASY-CHANGE | MIRROR-EFFEKT | LED-BELEUCHTUNG | HOCHWERTIGE MATERIALIEN

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

- → Nutzung als Bedienungs- oder Selbstbedienungsvitrine durch einschiebbares Frontglas
- → Warmhalteplatte als Ausstellfläche bestehend aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung
- → Quarz-Wärmebrücke für perfekte Produktinnentemperatur
- → Piktogrammsteuerung im Rahmen montiert, Primärwärme und Stützwärme getrennt regelbar

## DROP-IN-VERSION

| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|
| Eckig | W GE-44-45 EC | 530 040 | 3.479,- |
| | W GE-78-45 EC | 530 041 | 4.499,- |
| | W GE-112-45 EC | 530 042 | 5.524,- |
| | W GE-146-45 EC | 530 043 | 6.386,- |
| Schräg | W GS-44-45 EC | 530 050 | 3.479,- |
| | W GS-78-45 EC | 530 051 | 4.499,- |
| | W GS-112-45 EC | 530 052 | 5.524,- |
| | W GS-146-45 EC | 530 053 | 6.386,- |

## PRO-VERSION

| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|
| Eckig | W GE-44-45 EC PRO | 531 040 | 3.617,- |
| | W GE-78-45 EC PRO | 531 041 | 4.694,- |
| | W GE-112-45 EC PRO | 531 042 | 5.774,- |
| | W GE-146-45 EC PRO | 531 043 | 6.685,- |
| Schräg | W GS-44-45 EC PRO | 531 050 | 3.617,- |
| | W GS-78-45 EC PRO | 531 051 | 4.694,- |
| | W GS-112-45 EC PRO | 531 052 | 5.774,- |
| | W GS-146-45 EC PRO | 531 053 | 6.685,- |

## TEMPERATURBEREICH



Produkt warm
> +65 °C



Raum
+25°C und 60%
rel. LF

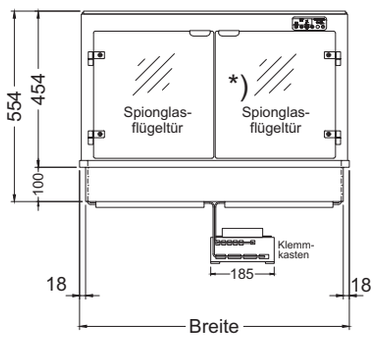
## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Preisschildhalterung für Bord und Wanne | pro lfm | | 303 899 | 59,- |
| RAL-Pulverbeschichtung | | | | auf Anfrage |
| mit Schneidebrett aus Polyhygien | Modell 44 | Mehrpreis | 529 030 | 109,- |
| | Modell 78 | Mehrpreis | 529 031 | 184,- |
| | Modell 112 | Mehrpreis | 529 032 | 260,- |
| | Modell 146 | Mehrpreis | 529 033 | 335,- |
| ohne Flügeltüren an der Bedienseite | Modell 44-45 | Minderpreis | 529 010 | -187,- |
| | Modell 78-45 | Minderpreis | 529 011 | -358,- |
| | Modell 112-45 | Minderpreis | 529 012 | -428,- |
| | Modell 146-45 | Minderpreis | 529 013 | -535,- |

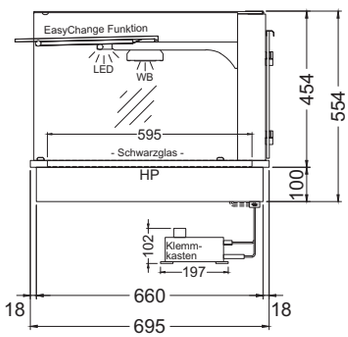

Alle Rechte vorbehalten

## GLASAUFBAU ECKIG

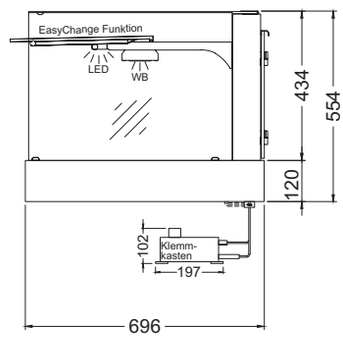
(Bedienseite)




(Seitenansicht)
Version DROP-IN




(Seitenansicht)
Version PRO



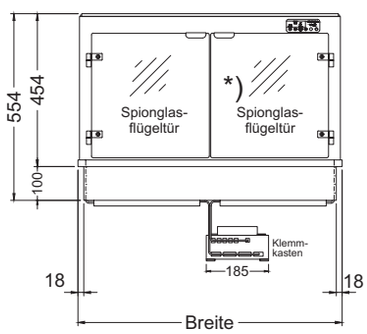

(Detail "Easy Change")

| LEGENDE: |
|---|
| LED = LED-Beleuchtung |
| WB = Wärmebrücke |
| HP = Heizplatte |

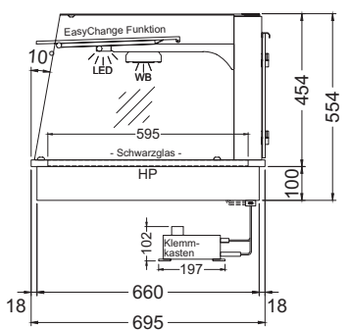
* Modell "W GE-44-45 EC" = mit einer Flügeltür

## GLASAUFBAU SCHRÄG

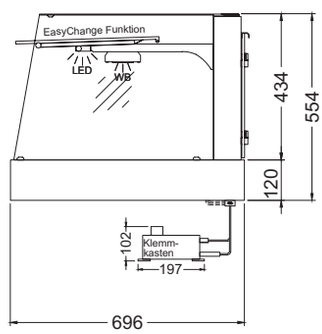
(Bedienseite)



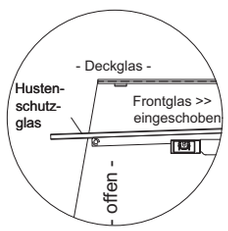

(Seitenansicht)
Version DROP-IN




(Seitenansicht)
Version PRO




(Detail "Easy Change")




| LEGENDE: |
|---|
| LED = LED-Beleuchtung |
| WB = Wärmebrücke |
| HP = Heizplatte |

* Modell "W GE-44-53 EC" = mit einer Flügeltür

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | W G-44-45 EC | W G-78-45 EC | W G-112-45 EC | W G-146-45 EC |
|---|---|---|---|---|
| **DROP-IN-VERSION** | | | | |
| Ausstellebenen | 1 | | | |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,20 | 0,40 | 0,60 | 0,81 |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 445 x 695 x 554 | 785 x 695 x 554 | 1125 x 695 x 554 | 1445 x 695 x 556 |
| Öffnungslichte | 355 | 695 | 1035 | 1375 |
| Einbauöffnung Drop-in Breite x Tiefe | 425 x 670 | 765 x 670 | 1105 x 670 | 1445 x 670 |
| Anschlusswert | 1,08 kW | 1,34 kW | 2,01 kW | 2,67 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | | |
| **PRO-VERSION** | | | | |
| Ausstellebenen | 1 | | | |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,20 | 0,40 | 0,60 | 0,81 |
| Pro-Version Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 435 x 695 x 554 | 775 x 695 x 554 | 1115 x 695 x 554 | 1455 x 695 x 556 |
| Öffnungslichte | 355 | 695 | 1035 | 1375 |
| Einbauöffnung Tiefe | 670 | | | |
| Einbauöffnung PRO-Version Breite | 440 | 780 | 1120 | 1460 |
| Anschlusswert | 1,08 kW | 1,34 kW | 2,01 kW | 2,67 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | | |







Alle Rechte vorbehalten

# EINBAUWÄRMEVITRINEN EC

## *Highlights*

EASY-CLEAN | EASY-CHANGE | MIRROR-EFFEKT | LED-BELEUCHTUNG | HOCHWERTIGE MATERIALIEN

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ Nutzung als Bedienungs- oder Selbstbedienungsvitrine durch einschiebbares Frontglas

→ Warmhalteplatte als Ausstellfläche bestehend aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung

→ Quarz-Wärmebrücke für perfekte Produktinnentemperatur Ihres Speisenangebotes

→ Piktogrammsteuerung im Rahmen montiert, Primärwärme und Stützwärme getrennt regelbar

## DROP-IN-VERSION

| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|
| Eckig | W GE-44-53 EC | 530 140 | 3.735,- |
| | W GE-78-53 EC | 530 141 | 4.860,- |
| | W GE-112-53 EC | 530 142 | 5.987,- |
| | W GE-146-53 EC | 530 143 | 6.937,- |
| Schräg | W GS-44-53 EC | 530 150 | 3.735,- |
| | W GS-78-53 EC | 530 151 | 4.860,- |
| | W GS-112-53 EC | 530 152 | 5.987,- |
| | W GS-146-53 EC | 530 153 | 6.937,- |

## PRO-VERSION

| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|
| Eckig | W GE-44-53 EC PRO | 531 140 | 3.890,- |
| | W GE-78-53 EC PRO | 531 141 | 5.075,- |
| | W GE-112-53 EC PRO | 531 142 | 6.266,- |
| | W GE-146-53 EC PRO | 531 143 | 7.266,- |
| Schräg | W GS-44-53 EC PRO | 531 150 | 3.890,- |
| | W GS-78-53 EC PRO | 531 151 | 5.075,- |
| | W GS-112-53 EC PRO | 531 152 | 6.266,- |
| | W GS-146-53 EC PRO | 531 153 | 7.266,- |

## TEMPERATURBEREICH

Produkt warm
> +65 °C

Raum
+25°C und 60%
rel. LF

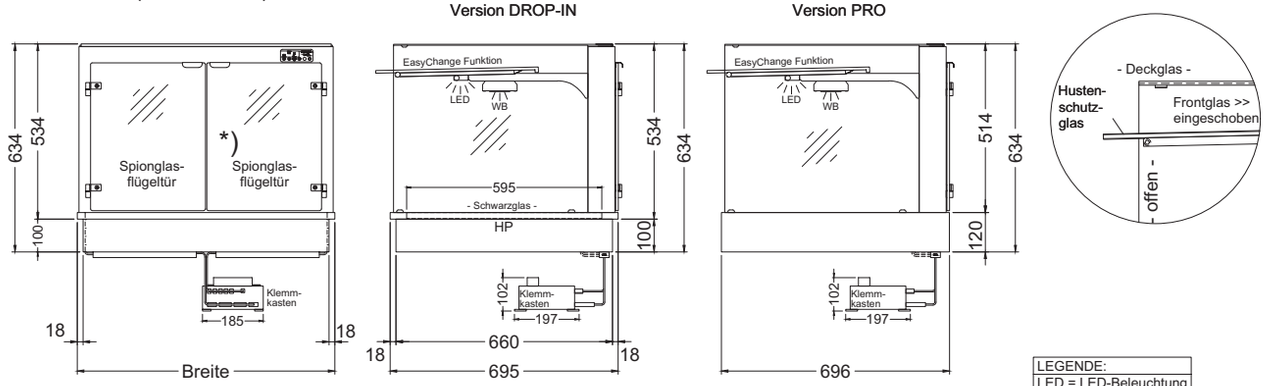
## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Preisschildhalterung für Bord und Wanne | pro lfm | | 303 899 | 59,- |
| RAL-Pulverbeschichtung | | | | auf Anfrage |
| mit Schneidebrett aus Polyhygien | Modell 44 | Mehrpreis | 529 030 | 109,- |
| | Modell 78 | Mehrpreis | 529 031 | 184,- |
| | Modell 112 | Mehrpreis | 529 032 | 260,- |
| | Modell 146 | Mehrpreis | 529 033 | 335,- |
| ohne Flügeltüren an der Bedienseite | Modell 44-53 | Minderpreis | 529 015 | -187,- |
| | Modell 78-53 | Minderpreis | 529 016 | -358,- |
| | Modell 112-53 | Minderpreis | 529 017 | -428,- |
| | Modell 146-53 | Minderpreis | 529 018 | -535,- |


Alle Rechte vorbehalten

## GLASAUFBAU ECKIG

(Bedienseite) (Seitenansicht) Version DROP-IN (Seitenansicht) Version PRO (Detail "Easy Change")

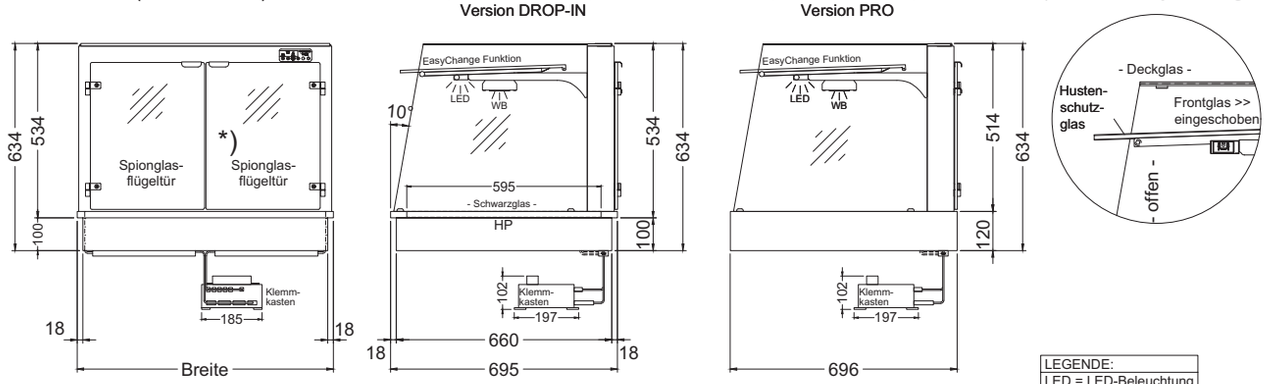



LEGENDE:
LED = LED-Beleuchtung
WB = Wärmebrücke
HP = Heizplatte

* Modell "W GS-44-45 EC" = mit einer Flügeltür

## GLASAUFBAU SCHRÄG

(Bedienseite) (Seitenansicht) Version DROP-IN (Seitenansicht) Version PRO (Detail "Easy Change")




LEGENDE:
LED = LED-Beleuchtung
WB = Wärmebrücke
HP = Heizplatte

* Modell "W GS-44-53 EC" = mit einer Flügeltür

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | W G-44-53 EC | W G-78-53 EC | W G-112-53 EC | W G-146-53 EC |
|---|---|---|---|---|
| **DROP-IN-VERSION** | | | | |
| Ausstellebenen | 1 | | | |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,20 | 0,40 | 0,60 | 0,81 |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 445 x 695 x 634 | 785 x 695 x 634 | 1125 x 695 x 634 | 1445 x 695 x 636 |
| Öffnungslichte | 355 | 695 | 1035 | 1375 |
| Einbauöffnung Drop-in Breite x Tiefe | 425 x 670 | 765 x 670 | 1105 x 670 | 1445 x 670 |
| Anschlusswert | 1,08 kW | 1,34 kW | 2,01 kW | 2,67 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | | |
| **PRO-VERSION** | | | | |
| Ausstellebenen | 1 | | | |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,20 | 0,40 | 0,60 | 0,81 |
| Pro-Version Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 435 x 695 x 634 | 775 x 695 x 634 | 1115 x 695 x 634 | 1455 x 695 x 636 |
| Öffnungslichte | 355 | 695 | 1035 | 1375 |
| Einbauöffnung Tiefe | 670 | | | |
| Einbauöffnung PRO-Version Breite | 440 | 780 | 1120 | 1460 |
| Anschlusswert | 1,08 kW | 1,34 kW | 2,01 kW | 2,67 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | | |






Alle Rechte vorbehalten

WÄRMEVITRINEN MIT TROCKENER WÄRME

# HOT MARIE EC

## *Highlights*

EASY-CLEAN | EASY-CHANGE | MIRROR-EFFEKT | LED-BELEUCHTUNG | HOCHWERTIGE MATERIALIEN

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ perfekt abgestimmte Vitrine für eine optimale Warmhaltung von Speisen über einen längeren Zeitraum

→ Ausstellfläche mit 125 mm tiefer Edelstahl-Innenwanne zur Aufnahme von GN 1/1-Behältern bis 100 mm Höhe

→ Quarz-Wärmebrücke für perfekte Produktinnentemperatur

→ Piktogrammsteuerung im Rahmen montiert, Primärwärme und Stützwärme getrennt regelbar

## DROP-IN-VERSION

| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|
| Eckig | W GE-44-45 EC Hot Marie | 533 040 | 3.653,- |
| | W GE-78-45 EC Hot Marie | 533 041 | 4.725,- |
| | W GE-112-45 EC Hot Marie | 533 042 | 5.938,- |
| | W GE-146-45 EC Hot Marie | 533 043 | 6.843,- |
| Schräg | W GS-44-45 EC Hot Marie | 533 050 | 3.653,- |
| | W GS-78-45 EC Hot Marie | 533 051 | 4.725,- |
| | W GS-112-45 EC Hot Marie | 533 052 | 5.938,- |
| | W GS-146-45 EC Hot Marie | 533 053 | 6.843,- |

## TEMPERATURBEREICH

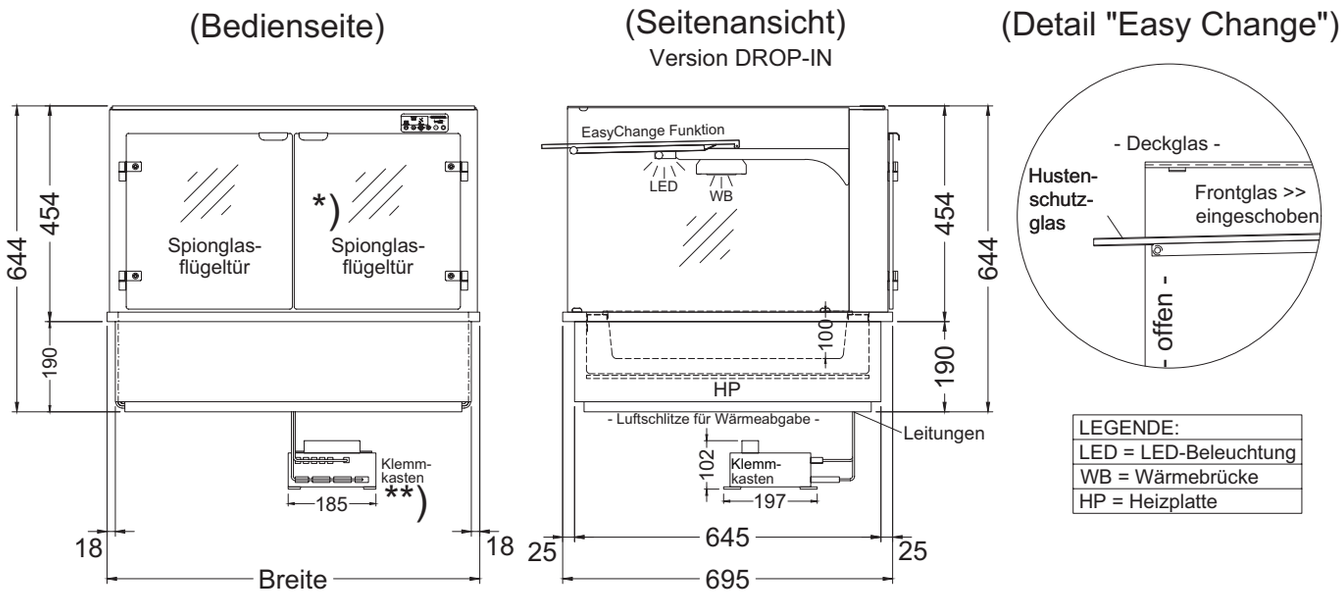
Produkt warm
> +65 °C

Raum
+25°C und 60%
rel. LF

## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Ceranplatte für Ausstellfläche GN 1/1 | pro Stück | | 393 920 | 283,- |
| Preisschildhalterung für Bord und Wanne | pro lfm | | 303 899 | 59,- |
| RAL-Pulverbeschichtung | | | | auf Anfrage |
| mit Schneidebrett aus Polyhygien | Modell 44 | Mehrpreis | 529 030 | 109,- |
| | Modell 78 | Mehrpreis | 529 031 | 184,- |
| | Modell 112 | Mehrpreis | 529 032 | 260,- |
| | Modell 146 | Mehrpreis | 529 033 | 335,- |
| ohne Flügeltüren an der Bedienseite | Modell 44-45 | Minderpreis | 529 010 | -187,- |
| | Modell 78-45 | Minderpreis | 529 011 | -358,- |
| | Modell 112-45 | Minderpreis | 529 012 | -428,- |
| | Modell 146-45 | Minderpreis | 529 013 | -535,- |


Alle Rechte vorbehalten
Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020




* Modell "W GE-44-45 EC HOT MARIE" = mit einer Flügeltür

** Modell "W GE-112-45 EC HOT MARIE" und "W GE-146-45 EC HOT MARIE" mit größerem Steuerungskasten (Breite 285mm) - Spannung 400 V / 50 Hz

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | W G-44-45 EC HOT MARIE | W G-78-45 EC HOT MARIE | W G-112-45 EC HOT MARIE | W G-146-45 EC HOT MARIE |
|---|---|---|---|---|
| **DROP-IN-VERSION** | | | | |
| Geeignet für | GN 1/1 | GN 2/1 | GN 3/1 | GN 4/1 |
| Ausstellebenen | 1 | | | |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,20 | 0,40 | 0,60 | 0,81 |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 445 x 695 x 644 | 785 x 695 x 644 | 1125 x 695 x 644 | 1465 x 695 x 646 |
| Öffnungslichte | 355 | 695 | 1035 | 1375 |
| Einbauöffnung Drop-in Breite x Tiefe | 425 x 655 | 765 x 655 | 1105 x 655 | 1445 x 655 |
| Anschlusswert | 1,08 kW | 1,64 kW | 2,46 kW | 3,27 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | | |





Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

WÄRMEVITRINEN MIT TROCKENER WÄRME

# HOT MARIE EC

## *Highlights*

EASY-CLEAN | EASY-CHANGE | MIRROR-EFFEKT | LED-BELEUCHTUNG | HOCHWERTIGE MATERIALIEN

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ perfekt abgestimmte Vitrine für eine optimale Warmhaltung von Speisen über einen längeren Zeitraum

→ Ausstellfläche mit 125 mm tiefer Edelstahl-Innenwanne zur Aufnahme von GN 1/1-Behältern bis 100 mm Höhe

→ Quarz-Wärmebrücke für perfekte Produktinnentemperatur Ihres Speisenangebotes

→ Piktogrammsteuerung im Rahmen montiert, Primärwärme und Stützwärme getrennt regelbar

## DROP-IN-VERSION

| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|
| Eckig | W GE-44-53 EC Hot Marie | 533 140 | 3.923,- |
| | W GE-78-53 EC Hot Marie | 533 141 | 5.103,- |
| | W GE-112-53 EC Hot Marie | 533 142 | 6.423,- |
| | W GE-146-53 EC Hot Marie | 533 143 | 7.421,- |
| Schräg | W GS-44-53 EC Hot Marie | 533 150 | 3.923,- |
| | W GS-78-53 EC Hot Marie | 533 151 | 5.103,- |
| | W GS-112-53 EC Hot Marie | 533 152 | 6.423,- |
| | W GS-146-53 EC Hot Marie | 533 153 | 7.421,- |

## TEMPERATURBEREICH

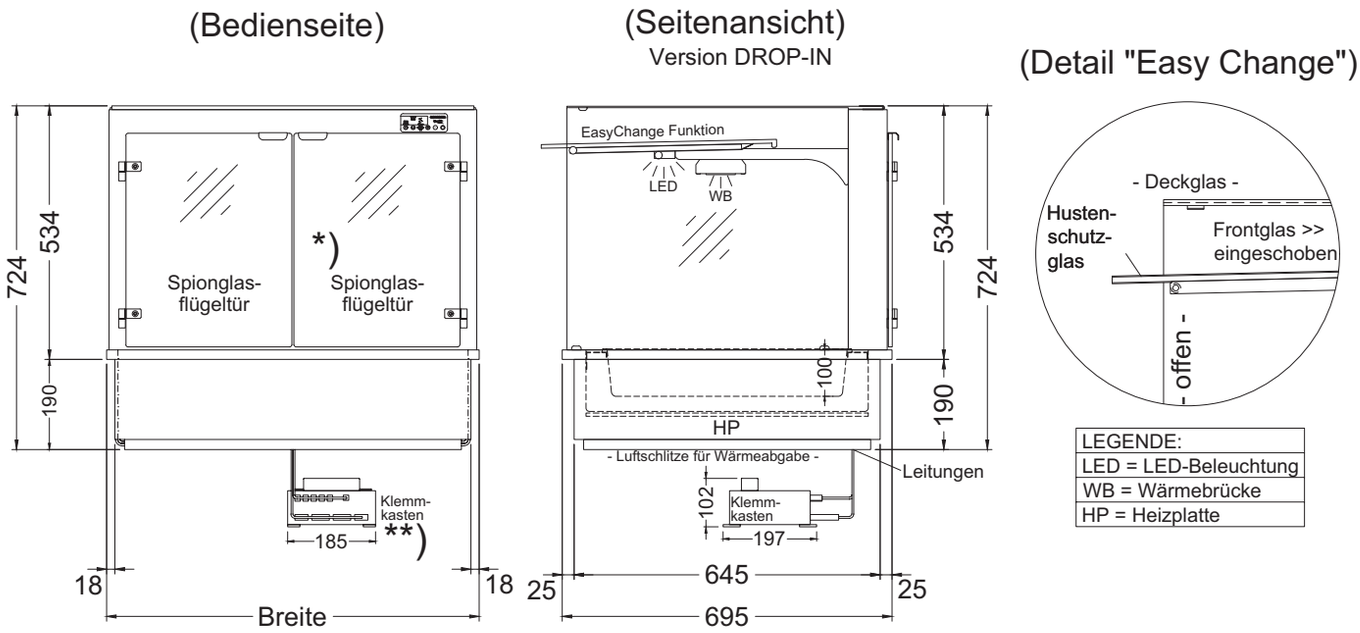
Produkt warm
> +65 °C

Raum
+25°C und 60%
rel. LF

## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Ceranplatte für Ausstellfläche GN 1/1 | pro Stück | | 393 920 | 283,- |
| Preisschildhalterung für Bord und Wanne | pro lfm | | 303 899 | 59,- |
| RAL-Pulverbeschichtung | | | | auf Anfrage |
| mit Schneidebrett aus Polyhygien | Modell 44 | Mehrpreis | 529 030 | 109,- |
| | Modell 78 | Mehrpreis | 529 031 | 184,- |
| | Modell 112 | Mehrpreis | 529 032 | 260,- |
| | Modell 146 | Mehrpreis | 529 033 | 335,- |
| ohne Flügeltüren an der Bedienseite | Modell 44-53 | Minderpreis | 529 015 | -187,- |
| | Modell 78-53 | Minderpreis | 529 016 | -358,- |
| | Modell 112-53 | Minderpreis | 529 017 | -428,- |
| | Modell 146-53 | Minderpreis | 529 018 | -535,- |


Alle Rechte vorbehalten
Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020




* Modell "W GE-44-53 EC HOT MARIE" = mit einer Flügeltür

** Modell "W GE-112-53 EC HOT MARIE" und "W GE-146-53 EC HOT MARIE" mit größerem Steuerungskasten (Breite 285mm) - Spannung 400 V / 50 Hz

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | W G-44-53 EC HOT MARIE | W G-78-53 EC HOT MARIE | W G-112-53 EC HOT MARIE | W G-146-53 EC HOT MARIE |
|---|---|---|---|---|
| DROP-IN-VERSION | | | | |
| Geeignet für | GN 1/1 | GN 2/1 | GN 3/1 | GN 4/1 |
| Ausstellebenen | 1 | | | |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,20 | 0,40 | 0,60 | 0,81 |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 445 x 695 x 724 | 785 x 695 x 724 | 1125 x 695 x 724 | 1465 x 695 x 726 |
| Öffnungslichte | 355 | 695 | 1035 | 1375 |
| Einbauöffnung Drop-in Breite x Tiefe | 425 x 655 | 765 x 655 | 1105 x 655 | 1445 x 655 |
| Anschlusswert | 1,08 kW | 1,64 kW | 2,46 kW | 3,27 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | | |





Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

WÄRMEVITRINEN MIT TROCKENER WÄRME

# EINBAUWÄRMEVITRINEN

## *Highlights*

EASY-CLEAN | MIRROR-EFFEKT | LED-BELEUCHTUNG | HOCHWERTIGE MATERIALIEN

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

- → bester Einblick dank transparenter Bauweise
- → Temperaturbereich stufenlos über Elektronik regelbar, Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige im Klemmkasten, lose beigelegt
- → Keramik-Wärmebrücke pro Ausstellfläche sichern die perfekte Produktinnentemperatur Ihres Speisenangebotes
- → Warmhalteplatte als Ausstellfläche bestehend aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung

## TEMPERATURBEREICH




Produkt warm
> +65 °C




Raum
+25°C und 60%
rel. LF

## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Preisschildhalterung für Bord und Wanne | pro lfm | | 303 899 | 59,- |
| RAL-Pulverbeschichtung | | | | auf Anfrage |
| mit Schneidebrett aus Polyhygien | Modell 112 | Mehrpreis | 529 032 | 260,- |
| | Modell 80 | Mehrpreis | 529 034 | 184,- |
| | Modell 145 | Mehrpreis | 529 035 | 335,- |
| ohne Flügeltüren (an der Bedienseite offen) | Modell 80 | | | ohne Mehrpreis |
| | Modell 112 | | | ohne Mehrpreis |
| | Modell 145 | | | ohne Mehrpreis |
| ohne Zwischenbord (offene Wärmevitrine) | Modell 80 | Minderpreis | siehe Produktindex | -935,- |
| | Modell 112 | Minderpreis | siehe Produktindex | -1.430,- |
| | Modell 145 | Minderpreis | siehe Produktindex | -1.703,- |
| ohne Zwischenbord geschlossene Wärmevitrine) | Modell 80 | Minderpreis | siehe Produktindex | -885,- |
| | Modell 112 | Minderpreis | siehe Produktindex | -1.354,- |
| | Modell 145 | Minderpreis | siehe Produktindex | -1.612,- |


Alle Rechte vorbehalten

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | W 80-53 | W 112-53 | W 145-53 |
|---|---|---|---|
| **STANDARD** | | | |
| Ausstellebenen | | 2 | |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,72 | 1,04 | 1,38 |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 800 x 695 x 630 | 1125 x 695 x 630 | 1450 x 695 x 630 |
| Öffnungslichte | 710 | 1035 | 1360 |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 780 x 670 | 1105 x 670 | 1430 x 670 |
| Anschlusswert | 1,27 kW | 1,71 kW | 2,33 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | 400 V 50 Hz |
| **PRO-VERSION** | | | |
| Ausstellebenen | | 2 | |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,72 | 1,04 | 1,38 |
| Pro-Version Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 790 x 695 x 630 | 1115 x 695 x 630 | 1440 x 695 x 630 |
| Öffnungslichte | 710 | 1035 | 1360 |
| Einbauöffnung PRO-Version Breite | 795 | 1120 | 1445 |
| Anschlusswert | 1,27 kW | 1,71 kW | 2,33 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | 400 V 50 Hz |

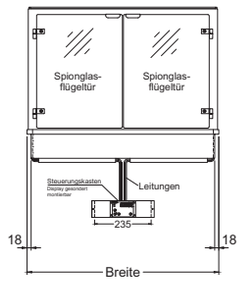


Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

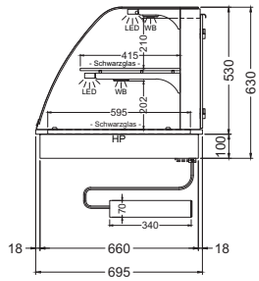
# EINBAUWÄRMEVITRINEN

## GLASAUFBAU RUND

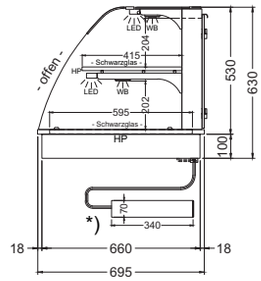
(Bedienseite)



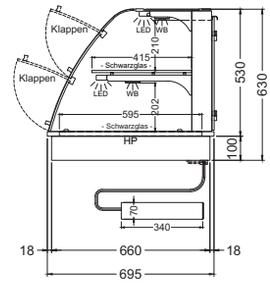

(Seitenansicht)
Geschlossen



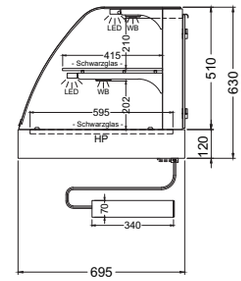

(Seitenansicht)
Kundenseite offen




(Seitenansicht)
Kundenseite mit Klappen




(Seitenansicht)
Version PRO

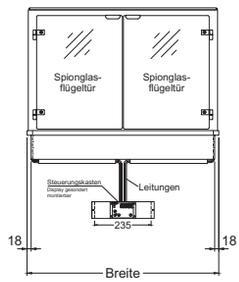



* Modell "KOR-145-53" mit größerem Steuerungskasten (Tiefe 460mm) - Spannung 400 V / 50 Hz

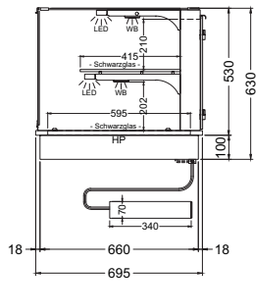
LEGENDE:
LED = LED-Beleuchtung
WB = Wärmebrücke
HP = Heizplatte

## GLASAUFBAU ECKIG

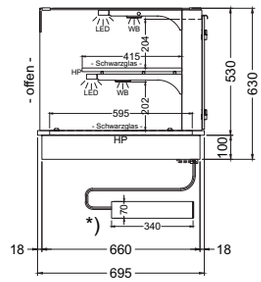
(Bedienseite)



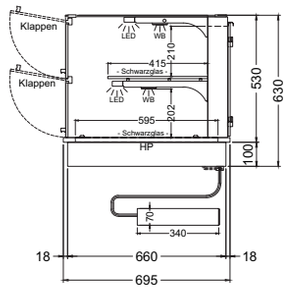

(Seitenansicht)
Geschlossen



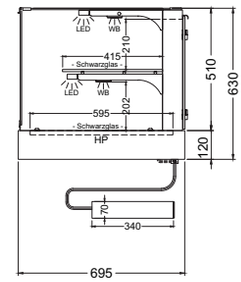

(Seitenansicht)
Kundenseite offen




(Seitenansicht)
Kundenseite mit Klappen




(Seitenansicht)
Version PRO

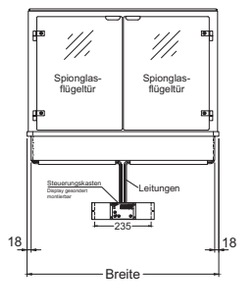



* Modell "KOE-145-53" mit größerem Steuerungskasten (Tiefe 460mm) - Spannung 400 V / 50 Hz

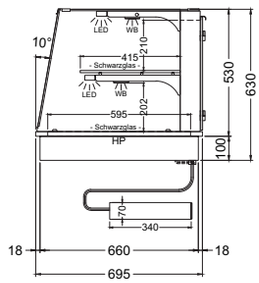
LEGENDE:
LED = LED-Beleuchtung
WB = Wärmebrücke
HP = Heizplatte

## GLASAUFBAU SCHRÄG

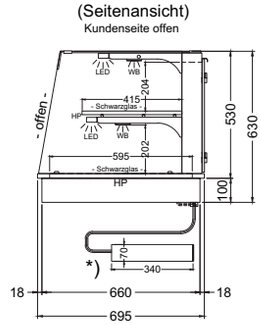
(Bedienseite)



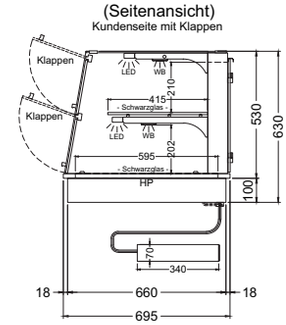

(Seitenansicht)
Geschlossen



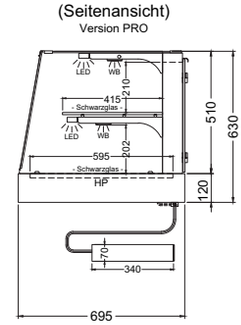

(Seitenansicht)
Kundenseite offen




(Seitenansicht)
Kundenseite mit Klappen




(Seitenansicht)
Version PRO




* Modell "KOS-145-53" mit größerem Steuerungskasten (Tiefe 460mm) - Spannung 400 V / 50 Hz

LEGENDE:
LED = LED-Beleuchtung
WB = Wärmebrücke
HP = Heizplatte


Alle Rechte vorbehalten

| STANDARD | | | | PRO-VERSION | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis | Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
| Geschlossen | W GR-80-53 | 530 101 | 4.879,- | Geschlossen | W GR-80-53 PRO | 531 101 | 5.136,- |
| | W GR-112-53 | 530 102 | 6.504,- | | W GR-112-53 PRO | 531 102 | 6.845,- |
| | W GR-145-53 | 530 103 | 7.733,- | | W GR-145-53 PRO | 531 103 | 8.138,- |
| Kundenseite offen | W KOR-80-53 | 530 111 | 5.222,- | Kundenseite offen | W KOR-80-53 PRO | 531 111 | 5.498,- |
| | W KOR-112-53 | 530 112 | 6.961,- | | W KOR-112-53 PRO | 531 112 | 7.331,- |
| | W KOR-145-53 | 530 113 | 8.273,- | | W KOR-145-53 PRO | 531 113 | 8.711,- |
| Kundenseite mit Klappen | W GR-80-53 KL | 530 131 | 5.706,- | Kundenseite mit Klappen | W GR-80-53 KL PRO | 531 131 | 6.011,- |
| | W GR-112-53 KL | 530 132 | 7.563,- | | W GR-112-53 KL PRO | 531 132 | 7.969,- |
| | W GR-145-53 KL | 530 133 | 8.870,- | | W GR-145-53 KL PRO | 531 133 | 9.343,- |

| STANDARD | | | | PRO-VERSION | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis | Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
| Geschlossen | W GE-80-53 | 530 201 | 4.791,- | Geschlossen | W GE-80-53 PRO | 531 201 | 5.043,- |
| | W GE-112-53 | 530 202 | 6.388,- | | W GE-112-53 PRO | 531 202 | 6.724,- |
| | W GE-145-53 | 530 203 | 7.596,- | | W GE-145-53 PRO | 531 203 | 7.993,- |
| Kundenseite offen | W KOE-80-53 | 530 211 | 5.128,- | Kundenseite offen | W KOE-80-53 PRO | 531 211 | 5.398,- |
| | W KOE-112-53 | 530 212 | 6.834,- | | W KOE-112-53 PRO | 531 212 | 7.198,- |
| | W KOE-145-53 | 530 213 | 8.126,- | | W KOE-145-53 PRO | 531 213 | 8.554,- |
| Kundenseite mit Klappen | W GE-80-53 KL | 530 231 | 5.455,- | Kundenseite mit Klappen | W GE-80-53 KL PRO | 531 231 | 5.747,- |
| | W GE-112-53 KL | 530 232 | 7.249,- | | W GE-112-53 KL PRO | 531 232 | 7.636,- |
| | W GE-145-53 KL | 530 233 | 8.501,- | | W GE-145-53 KL PRO | 531 233 | 8.954,- |

| STANDARD | | | | PRO-VERSION | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis | Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
| Geschlossen | W GS-80-53 | 530 301 | 4.791,- | Geschlossen | W GS-80-53 PRO | 531 301 | 5.043,- |
| | W GS-112-53 | 530 302 | 6.388,- | | W GS-112-53 PRO | 531 302 | 6.724,- |
| | W GS-145-53 | 530 303 | 7.596,- | | W GS-145-53 PRO | 531 303 | 7.993,- |
| Kundenseite offen | W KOS-80-53 | 530 311 | 5.128,- | Kundenseite offen | W KOS-80-53 PRO | 531 311 | 5.398,- |
| | W KOS-112-53 | 530 312 | 6.834,- | | W KOS-112-53 PRO | 531 312 | 7.198,- |
| | W KOS-145-53 | 530 313 | 8.126,- | | W KOS-145-53 PRO | 531 313 | 8.554,- |
| Kundenseite mit Klappen | W GS-80-53 KL | 530 331 | 5.455,- | Kundenseite mit Klappen | W GS-80-53 KL PRO | 531 331 | 5.747,- |
| | W GS-112-53 KL | 530 332 | 7.249,- | | W GS-112-53 KL PRO | 531 332 | 7.636,- |
| | W GS-145-53 KL | 530 333 | 8.501,- | | W GS-145-53 KL PRO | 531 333 | 8.954,- |





Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

WÄRMEVITRINEN MIT TROCKENER WÄRME

# EINBAUWÄRMEVITRINEN

## *Highlights*

EASY-CLEAN | MIRROR-EFFEKT | LED-BELEUCHTUNG | HOCHWERTIGE MATERIALIEN

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

- → bester Einblick dank transparenter Bauweise
- → Warmhalteplatte als Ausstellfläche bestehend aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung
- → Keramik-Wärmebrücke pro Ausstellfläche sichern die perfekte Produktinnentemperatur Ihres Speisenangebotes
- → Temperaturbereich stufenlos über Elektronik regelbar, Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige montiert

## TEMPERATURBEREICH




Produkt warm
> +65 °C




Raum
+25°C und 60%
rel. LF

## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Preisschildhalterung für Bord und Wanne | pro lfm | | 303 899 | 59,- |
| RAL-Pulverbeschichtung | | | | auf Anfrage |
| mit Schneidebrett aus Polyhygien | Modell 112 | Mehrpreis | 529 032 | 260,- |
| | Modell 80 | Mehrpreis | 529 034 | 184,- |
| | Modell 145 | Mehrpreis | 529 035 | 335,- |
| ohne Flügeltüren (an der Bedienseite offen) | Modell 80 | | | ohne Mehrpreis |
| | Modell 112 | | | ohne Mehrpreis |
| | Modell 145 | | | ohne Mehrpreis |


Alle Rechte vorbehalten

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | W 80-70 | W 112-70 | W 145-70 |
|---|---|---|---|
| **STANDARD** | | | |
| Ausstellebenen | | 2 | |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,72 | 1,04 | 1,38 |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 800 x 695 x 800 | 1125 x 695 x 800 | 1450 x 695 x 800 |
| Öffnungslichte | 710 | 1035 | 1360 |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 780 x 670 | 1105 x 670 | 1430 x 670 |
| Anschlusswert | 1,27 kW | 1,75 kW | 2,33 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | 400 V 50 Hz |
| **PRO-VERSION** | | | |
| Ausstellebenen | | 2 | |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,72 | 1,04 | 1,38 |
| Pro-Version Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 790 x 695 x 800 | 1115 x 695 x 800 | 1440 x 695 x 800 |
| Öffnungslichte | 710 | 1035 | 1360 |
| Einbauöffnung PRO-Version Breite | 795 | 1120 | 1445 |
| Anschlusswert | 1,27 kW | 1,75 kW | 2,33 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | 400 V 50 Hz |

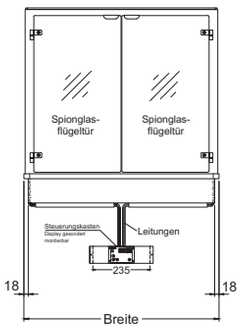


Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

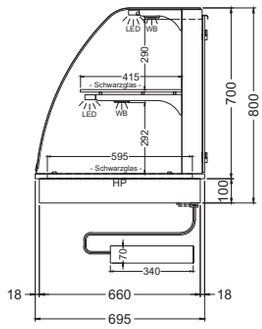
# EINBAUWÄRMEVITRINEN

## GLASAUFBAU RUND

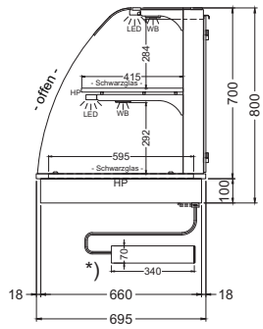
(Bedienseite)



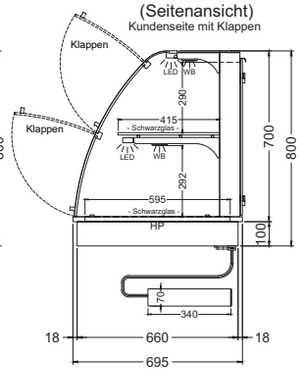

(Seitenansicht)
Geschlossen



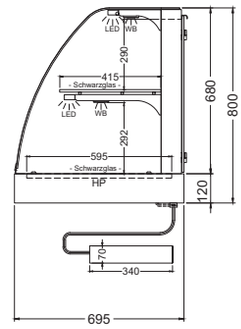

(Seitenansicht)
Kundenseite offen




(Seitenansicht)
Kundenseite mit Klappen




(Seitenansicht)
Version PRO

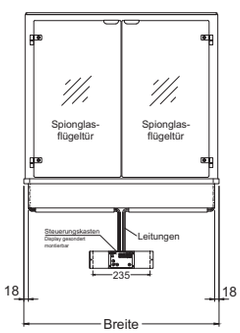



* Modell "KOR-145-70" mit größerem Steuerungskasten (Tiefe 460mm) - Spannung 400 V / 50 Hz

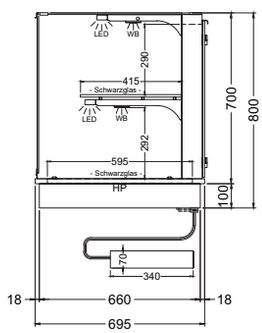
LEGENDE:
LED = LED-Beleuchtung
WB = Wärmebrücke
HP = Heizplatte

## GLASAUFBAU ECKIG

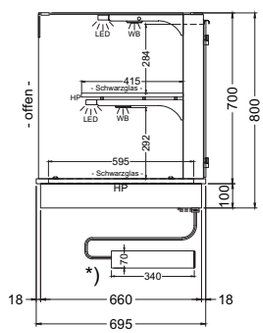
(Bedienseite)



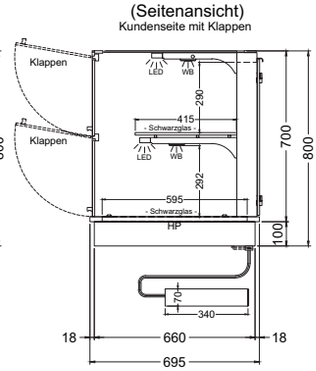

(Seitenansicht)
Geschlossen



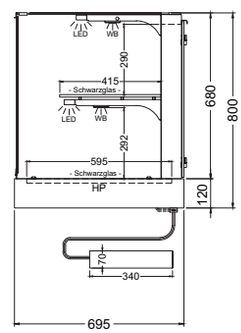

(Seitenansicht)
Kundenseite offen




(Seitenansicht)
Kundenseite mit Klappen




(Seitenansicht)
Version PRO

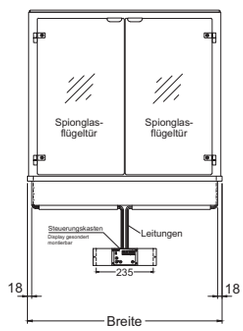



* Modell "KOE-145-70" mit größerem Steuerungskasten (Tiefe 460mm) - Spannung 400 V / 50 Hz

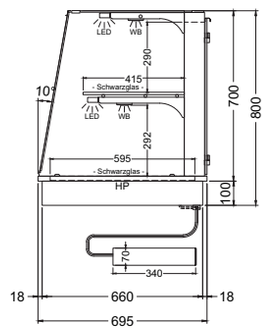
LEGENDE:
LED = LED-Beleuchtung
WB = Wärmebrücke
HP = Heizplatte

## GLASAUFBAU SCHRÄG

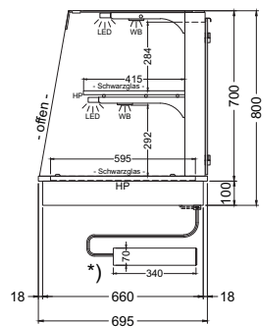
(Bedienseite)



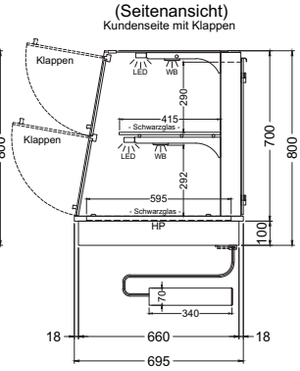

(Seitenansicht)
Geschlossen



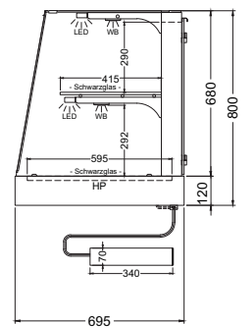

(Seitenansicht)
Kundenseite offen




(Seitenansicht)
Kundenseite mit Klappen




(Seitenansicht)
Version PRO




* Modell "KOS-145-70" mit größerem Steuerungskasten (Tiefe 460mm) - Spannung 400 V / 50 Hz

LEGENDE:
LED = LED-Beleuchtung
WB = Wärmebrücke
HP = Heizplatte


Alle Rechte vorbehalten

| STANDARD | | | | PRO-VERSION | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis | Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
| Geschlossen | W GR-80-70 | 530 401 | 5.485,- | Geschlossen | W GR-80-70 PRO | 531 401 | 5.778,- |
| | W GR-112-70 | 530 402 | 7.179,- | | W GR-112-70 PRO | 531 402 | 7.561,- |
| | W GR-145-70 | 530 403 | 8.337,- | | W GR-145-70 PRO | 531 403 | 8.780,- |
| Kundenseite offen | W KOR-80-70 | 530 411 | 5.874,- | Kundenseite offen | W KOR-80-70 PRO | 531 411 | 6.191,- |
| | W KOR-112-70 | 530 412 | 7.687,- | | W KOR-112-70 PRO | 531 412 | 8.101,- |
| | W KOR-145-70 | 530 413 | 8.926,- | | W KOR-145-70 PRO | 531 413 | 9.402,- |
| Kundenseite mit Klappen | W GR-80-70 KL | 530 431 | 6.704,- | Kundenseite mit Klappen | W GR-80-70 KL PRO | 531 431 | 7.072,- |
| | W GR-112-70 KL | 530 432 | 8.616,- | | W GR-112-70 KL PRO | 531 432 | 9.086,- |
| | W GR-145-70 KL | 530 433 | 10.029,- | | W GR-145-70 KL PRO | 531 433 | 10.574,- |

| STANDARD | | | | PRO-VERSION | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis | Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
| Geschlossen | W GE-80-70 | 530 501 | 5.386,- | Geschlossen | W GE-80-70 PRO | 531 501 | 5.672,- |
| | W GE-112-70 | 530 502 | 7.049,- | | W GE-112-70 PRO | 531 502 | 7.423,- |
| | W GE-145-70 | 530 503 | 8.187,- | | W GE-145-70 PRO | 531 503 | 8.622,- |
| Kundenseite offen | W KOE-80-70 | 530 511 | 5.768,- | Kundenseite offen | W KOE-80-70 PRO | 531 511 | 6.078,- |
| | W KOE-112-70 | 530 512 | 7.548,- | | W KOE-112-70 PRO | 531 512 | 7.952,- |
| | W KOE-145-70 | 530 513 | 8.766,- | | W KOE-145-70 PRO | 531 513 | 9.233,- |
| Kundenseite mit Klappen | W GE-80-70 KL | 530 531 | 6.404,- | Kundenseite mit Klappen | W GE-80-70 KL PRO | 531 531 | 6.751,- |
| | W GE-112-70 KL | 530 532 | 8.243,- | | W GE-112-70 KL PRO | 531 532 | 8.688,- |
| | W GE-145-70 KL | 530 533 | 9.597,- | | W GE-145-70 KL PRO | 531 533 | 10.113,- |

| STANDARD | | | | PRO-VERSION | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis | Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
| Geschlossen | W GS-80-70 | 530 601 | 5.386,- | Geschlossen | W GS-80-70 PRO | 531 601 | 5.672,- |
| | W GS-112-70 | 530 602 | 7.049,- | | W GS-112-70 PRO | 531 602 | 7.423,- |
| | W GS-145-70 | 530 603 | 8.187,- | | W GS-145-70 PRO | 531 603 | 8.622,- |
| Kundenseite offen | W KOS-80-70 | 530 611 | 5.768,- | Kundenseite offen | W KOS-80-70 PRO | 531 611 | 6.078,- |
| | W KOS-112-70 | 530 612 | 7.548,- | | W KOS-112-70 PRO | 531 612 | 7.952,- |
| | W KOS-145-70 | 530 613 | 8.766,- | | W KOS-145-70 PRO | 531 613 | 9.233,- |
| Kundenseite mit Klappen | W GS-80-70 KL | 530 631 | 6.404,- | Kundenseite mit Klappen | W GS-80-70 KL PRO | 531 631 | 6.751,- |
| | W GS-112-70 KL | 530 632 | 8.243,- | | W GS-112-70 KL PRO | 531 632 | 8.688,- |
| | W GS-145-70 KL | 530 633 | 9.597,- | | W GS-145-70 KL PRO | 531 633 | 10.113,- |



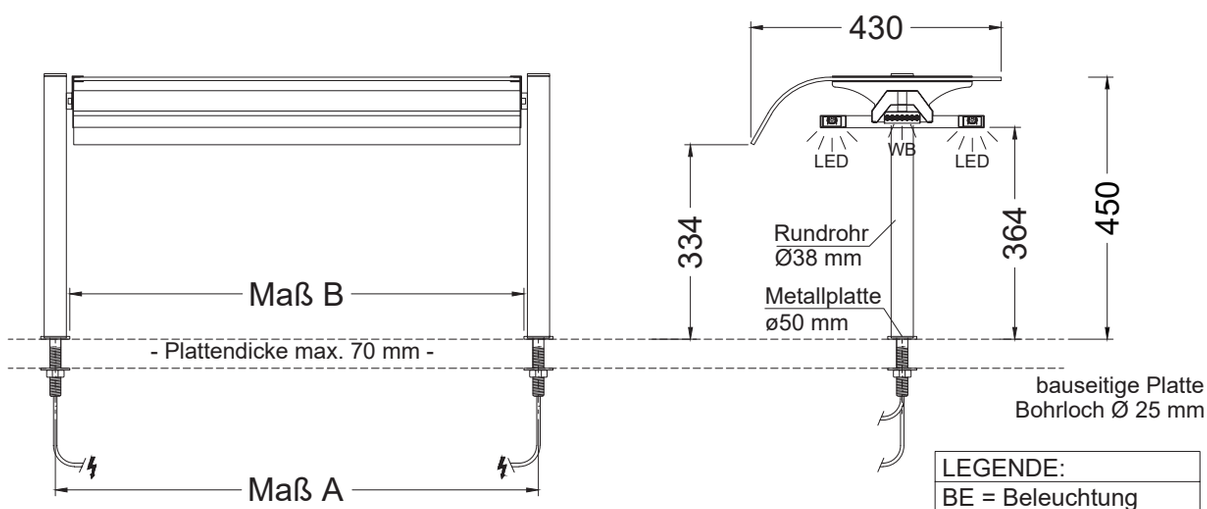


Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# WÄRMEHUSTENSCHUTZ

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

- → einfache Montage über ein Wärmegerät wie Bain-Marie oder Wärmeplatte
- → langlebige und hitzebeständige LED-Beleuchtung mit warmer Farbwiedergabe
- → mit Rundrohrträger (Durchmesser 38 mm), Gewinde M 20
- → Verschraubung in die bauseitige Arbeitsplatte
- → Quarz-Wärmebrücke für perfekte Produktinnentemperatur Ihres Speisenangebotes
- → gefertigt aus hochwertigem Edelstahl 1.4301
- → Verkabelung durch das Rundrohr nach unten herausgeführt
- → Pulverbeschichtung in allen RAL-Farben möglich

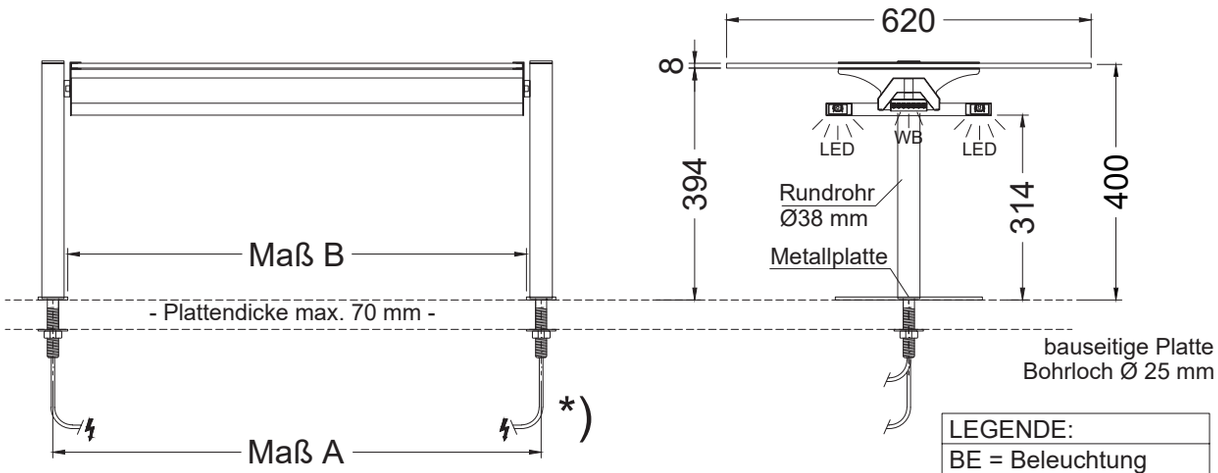



* Trafo für Beleuchtung lose beigelegt

## EINSEITIG GEBOGENES GLAS

| Benennung | Art.-Nr. | Preis | Mass A | Mass B | Anschlusswert |
|---|---|---|---|---|---|
| WB HS 2-1-45 | 535 001 | 1.933,- | 830 mm | 780 mm | 0,86 kW |
| WB HS 3-1-45 | 535 002 | 2.408,- | 1160 mm | 1100 mm | 1,29 kW |
| WB HS 4-1-45 | 535 003 | 2.894,- | 1510 mm | 1460 mm | 1,72 kW |


Alle Rechte vorbehalten

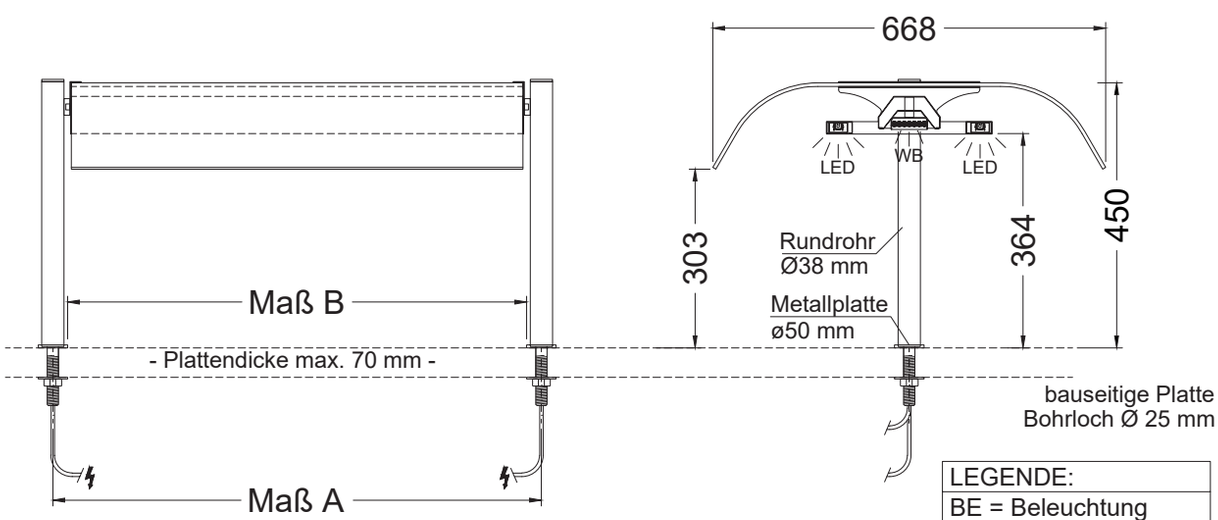



LEGENDE:
BE = Beleuchtung
WB = Wärmebrücke
ϟ = 2 x Stromanschluß

* Trafo für Beleuchtung lose beigelegt

## GERADES GLAS

| Benennung | Art.-Nr. | Preis | Mass A | Mass B | Anschlusswert |
|---|---|---|---|---|---|
| WB HS E-2-1-45 | 535 011 | 1.929,- | 830 mm | 780 mm | 0,86 kW |
| WB HS E-3-1-45 | 535 012 | 2.406,- | 1160 mm | 1100 mm | 1,29 kW |
| WB HS E-4-1-45 | 535 013 | 2.891,- | 1510 mm | 1460 mm | 1,72 kW |




LEGENDE:
BE = Beleuchtung
WB = Wärmebrücke
ϟ = 2 x Stromanschluß

* Trafo für Beleuchtung lose beigelegt

## DOPPELSEITIG GEBOGENES GLAS

| Benennung | Art.-Nr. | Preis | Mass A | Mass B | Anschlusswert |
|---|---|---|---|---|---|
| WB HS 2-1-45 D | 535 021 | 2.210,- | 830 mm | 780 mm | 0,86 kW |
| WB HS 3-1-45 D | 535 022 | 2.716,- | 1160 mm | 1100 mm | 1,29 kW |
| WB HS 4-1-45 D | 535 023 | 3.203,- | 1510 mm | 1460 mm | 1,72 kW |





Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# *Schlanke Umsatzbringer*

## *für clevere Konzepte*

Eine Vitrine zahlreiche Vorteile. Minimaler Platzbedarf, maximaler Output und viel Liebe zu praktischen Details. Dank unserem vielseitigen Kombinationsvitrinen-Sortiment bleiben keine Wünsche offen.

Kleinflächige Geschäfte an Frequenzstandorten sind begeistert von dieser Produktlinie und der optimalen Präsentation verschiedener Produkte in einem Gerät. Was für den Kunden Zeitersparnis durch Schnelligkeit beim Einkauf und rasche Bedürfnisbefriedigung bedeutet, heißt für den Betreiber Nutzenmaximierung durch höchste Flächeneffizienz und perfektes ausschöpfen von Umsatzpotenzialen.

Wir haben Spaß daran, praktische Lösungen für Sie zu konzipieren – haben Sie Spaß an deren Nutzung!

Alle Rechte vorbehalten

# INDEX


## CALEO

| | | |
|---|---|---|
| | Höhen der Module: 570/740/1420 | 98-99 |

## CONVENIENCE TOWER

| | | |
|---|---|---|
| | Höhe 1600 mm | 100-101 |

## SNACKY

| | | |
|---|---|---|
| Snacky WK | Höhe 1435 mm | 102-105 |
| Snacky WK Bistro | Höhe 1255 mm | 106-109 |

## TAKE AWAY

| | | |
|---|---|---|
| Take Away Cool | Höhe 1334 mm | 110-111 |
| Take Away Basic | Höhe 1334 mm | 112-113 |

## FLAPS

| | | |
|---|---|---|
| Foodstation Flaps Modelle | Höhe 700 und 870 mm | 114-121 |
| Tropical Flaps | Höhe 700 und 870 mm | 122-123 |
| Tropical Switch Flaps | Höhe 700 und 870 mm | 124-125 |

## KGU

| | | |
|---|---|---|
| | Höhe 530 mm, rund/eckig/schräg | 126-129 |
| | Höhe 700 mm, rund/eckig/schräg | 130-133 |

## KGW

| | | |
|---|---|---|
| | Höhe 530 mm, rund/eckig/schräg | 134-137 |
| | Höhe 700 mm, rund/eckig/schräg | 138-141 |

## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG 142






Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

KOMBINATIONSVITRINEN

# NEU: CALEO

Caleo ist ein neues multifunktionelles und variabel kombinierbares Systemgerät, das vor allem **Lösungen für den Wachstumsbereich in der Shopmitte liefert, ohne die Rundumsicht** einzuschränken.

**Durch die strategisch optimale Platzierung** von Snack-Waren in Armlänge, kann Caleo einerseits Waren für den **Ganztagesbedarf präsentieren und** andererseits Neuheiten oder frische Produkte in den Mittelpunkt stellen.

Ob Warmes, Kaltes oder Ungekühltes; **ob besonders Frisches oder ganz** Neues – mit Caleo positionieren Sie die **Waren in Armlänge und sorgen so für** den schnellen und einfachen Zusatz- oder Impulskauf.

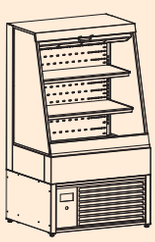
**Geeignet für alle Arten von Waren!**
Von Obst bis Sushi - von Brot und Gebäck bis zur Torte - vom Salat bis zum Sandwich!

Obst & Gemüse | Süsses | Fastfood | frischer Fisch

*...und noch vieles mehr!*

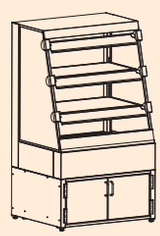
## MÖGLICHE MODULE

### Standardmodule

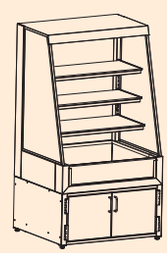


Caleo Cold 60/80/120

Caleo Hot 60/80/120

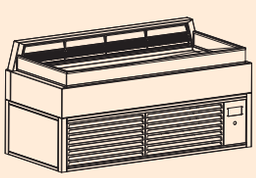


Caleo Hot Basic 60/80

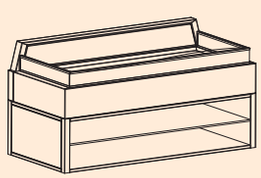


Caleo Neutral 60/80/120

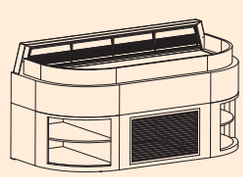
### Module Stirnseite



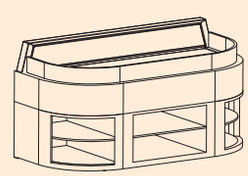
Umluftkühlwanne, ECKIG



Ungekühlte Wanne, ECKIG

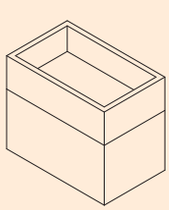


Umluftkühlwanne, RUND

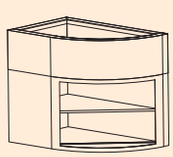


Ungekühlte Wanne, RUND

### Eckmodule



Eckmodul ungekühlt
ECKIG

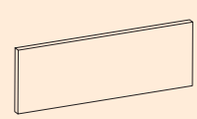


Eckmodul ungekühlt
RUND

### Zubehör

Warenkorb
groß/klein

Glasboard



Stossleiste aus
Holzoptik


Alle Rechte vorbehalten
Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020

NEU

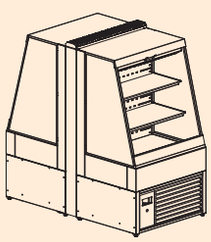
## HIGHLIGHTS

Easy Clean | Energieeffizient | Hochwertige Materialien | Propan | Pulverbeschichtung | Individuelles Design | LED-Beleuchtung | Kombinationsgerät

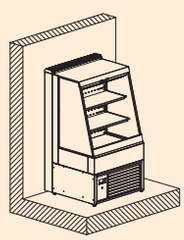
## FEATURES

- Ein Gerät für die Präsentation aller Arten von Waren – von Obst, über Snacks bis hin zu Sushi – garantiert durch Gerätemodule mit Klimaklasse 3M1.
- Ein Gerät zur Selbstbedienung und Abdeckung aller Speisenanforderungen über den gesamten Tag – vom Frühstück, über kleine Snacks, bis hin zu warmen Speisen zu Mittag oder abends.
- Optimal geeignet zur Präsentation unverpackter und frischer Ware; selbstverständlich mit integriertem Hust- und Spuckschutz zur Abdeckung der erforderlichen HACCP-Anforderungen.
- Besonders flexibel in Präsentation und Manipulation: Geräte können nicht nur variabel je nach Anforderung kombiniert werden, sondern sind auch flexibel positionierbar.
- Fixierrollen an jedem Gerät unterstützen ein schnelles und unkompliziertes Umstellen und ermöglichen so das Eingehen auf tageszeitbezogene Anforderungen!
- Caleo bietet auch ausreichend Platz für Zubehörmaterialien wie Saucen, Servietten oder Besteck,...

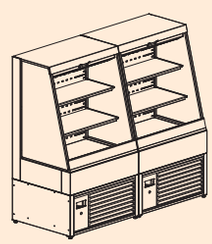
## MÖGLICHE AUFSTELLVARIANTEN



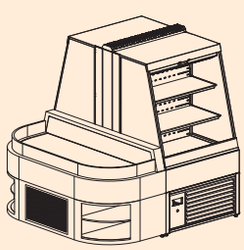
Rücken an Rücken



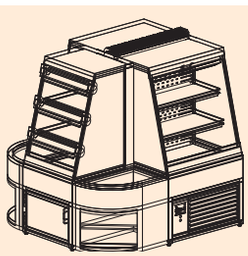
Wandaufstellung



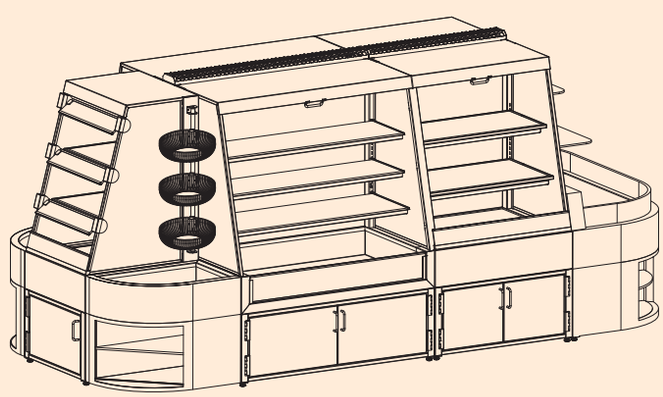
Seite an Seite*



Stirnseite mit Seitenteilen



Stirnseite mit Caleo-Möbel + Eckmodule



INSELLÖSUNG

* Je nach Kombination auch ohne Trennscheibe möglich





Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

KOMBINATIONSVITRINEN

# CONVENIENCE TOWER

## *Highlights*

EASY-CLEAN | MIRROR-EFFEKT | LED-BELEUCHTUNG | KOMBINATIONS-GERÄT | HOCHWERTIGE MATERIALIEN

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ Grab & Go Vitrine zur Präsentation eines wechselnden Speisenangebotes – einfaches Handling, schnelle Bestückung und Flexibilität in der Nutzung

→ Kühlbereich: zwei luftschleier-gekühlte Verkaufsebenen, Flaschenrutschsystem auf der untersten Verkaufsebene inkl. variabler Steckrahmen zur Anpassung an unterschiedliche Flaschendimensionen

→ Wärmebereich: Zwei Präsentationsebenen aus Schwarzglas mit darunterliegender Heizplatte und Wärmebrücke je Ebene zur perfekten Warmhaltung der Speisen

→ vollautomatischer Tauwasserverdunstung bei steckerfertiger Ausführung, bei Zentralkühlung bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich, optional Tauwasserschale als Sonderausstattung

## STANDARD

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Convenience Tower 80-E | 500 461 | 15.791,- |

## TEMPERATURBEREICH

Luft
+5 °C

Produkt warm
> +65 °C

Produkt kalt
M2: -1 °C bis
+7 °C

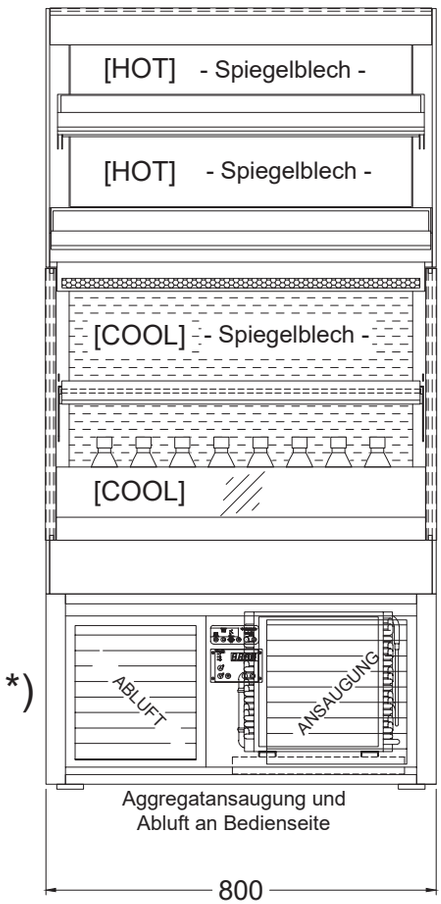
Raum
+25°C und 60%
rel. LF

## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

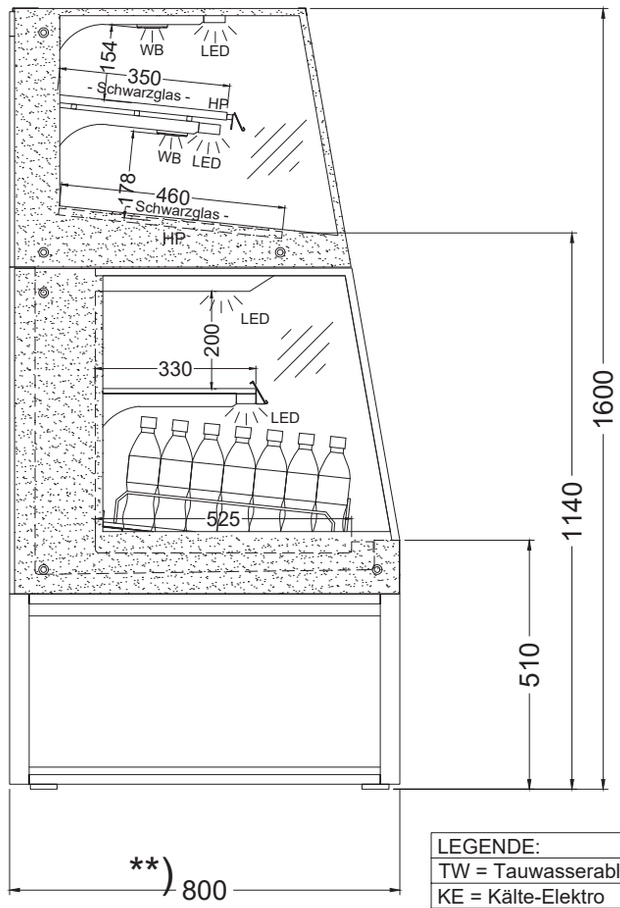
| | | | |
|---|---|---|---|
| Fahrbar auf Rollen anstelle von Stellfüßen | (2 Lenk- und 2 Fixrollen montiert - Höhe 105 mm) | 529 120 | 479,- |
| Servicestation Convenience Tower 80 | mit Handrollo und Nachtabdeckung | 500 471 | 759,- |


Alle Rechte vorbehalten

(Vorderseite)




(Seitenansicht)




| LEGENDE: |
|---|
| TW = Tauwasserablauf DNØ30 |
| KE = Kälte-Elektro |
| LED = LED-Beleuchtung |
| WB = Wärmebrücke |
| HP = Heizplatte |

*) Modell inkl. Service Station: Ansaugung an linker Seite, warme Abluft über Rückseite

**) Modell inkl. Service Station mit Tiefe 880mm (zusätzlicher 80mm Abluftkanal an Rückseite)



## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | Convenience Tower 80 |
|---|---|
| STANDARD | |
| Ausstellebenen | 4 |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,56 |
| Ausstellfläche in m² kalt | 0,60 |
| Kältemittel | R134a |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 800 x 800 x 1600 |
| Anschlusswert | 2,12 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz |



Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# SNACKY WK

## *Highlights*

FRESH PREPARING | PRIMÄRWÄRME | EASY-CLEAN | EASY-CHANGE | MIRROR-EFFEKT | STÜTZWÄRME | KOMBINATIONS-GERÄT

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ Wärmebereich mit Primärheizplatte und langwelliger Infrarot-Stützwärme zum Warmhalten der Speisen, ausgestattet mit zusätzlichem Schwarzglasbord für mehr Produktvielfalt

→ langlebige LED-Beleuchtung mit natürlicher Farbwiedergabe pro Ebene

→ Kühlbereich: energieeffiziente Luftschleierkühlung für optimale Produkttemperatur und zusätzliches Neutralbord für ein umfangreiches Speisenangebot

→ Tauwasser: automatische Tauwasserverdunstung bei steckerfertiger Ausführung, bei Zentralkühlung bauseitiger Ablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung

## TEMPERATURBEREICH

Luft
+5 °C

Produkt warm
> +65 °C

Produkt kalt
M2: -1 °C bis
+7 °C

Raum
+25°C und 60%
rel. LF

## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

| | | | |
|---|---|---|---|
| Elektrische Tauwasserverdunsterschale | 1000 Watt | 190 220 | 682,- |
| Papierhalter montiert | für Snacky WK 151 | 301 901 | 246,- |
| Tauwasserschale zum Entleeren | | 253 655 | 87,- |


Alle Rechte vorbehalten

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | Snacky WK GE-151 | Snacky WK GE-151 UB |
|---|---|---|
| **STECKERFERTIG** | | |
| Ausstellebenen | 2 | |
| Vitrine geeignet für | 4 x GN 1/1 | |
| Wanne geeignet für | 2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3 | |
| Unterbau geeignet für | | GN 2/1 bis 200 mm |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 1510 x 1115 x 1435 | |
| Kälteleistung bei VT -10 °C | 590 W | 720 W |
| Leistungsaufnahme | 2190 W | 2250 W |
| Spannung | 230 V 50 Hz | |
| **ZENTRALGEKÜHLT** | | |
| Ausstellebenen | 2 | |
| Vitrine geeignet für | 4 x GN 1/1 | |
| Wanne geeignet für | 2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3 | |
| Unterbau geeignet für | | GN 2/1 bis 200 mm |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 1510 x 1115 x 1435 | |
| Kälteleistung bei VT -10 °C | 590 W | 720 W |
| Leistungsaufnahme | 1847 W | |
| Spannung | 230 V 50 Hz | |



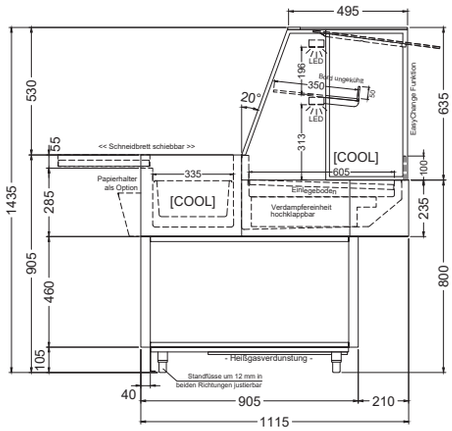


Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

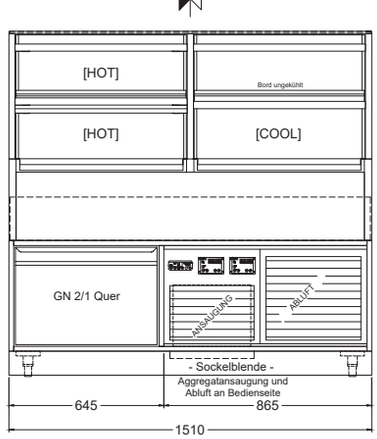
# SNACKY WK

## MIT UNTERBAU

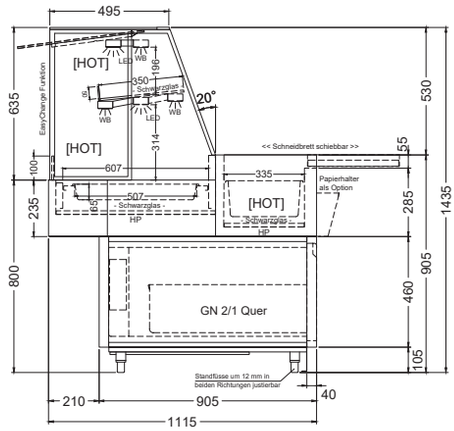
(Seitenansicht Rechts)
gekühlt



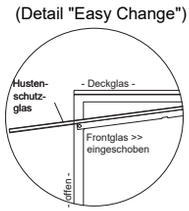

(Kundenseite)
warm gekühlt




(Seitenansicht Links)
warm

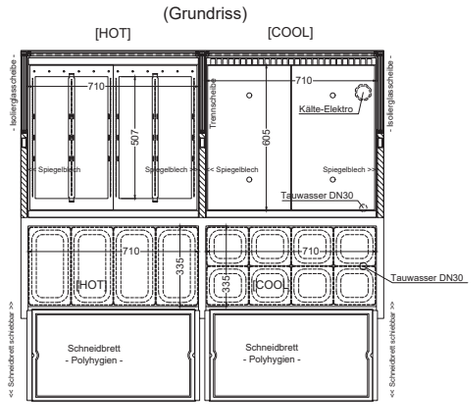



(Detail "Easy Change")

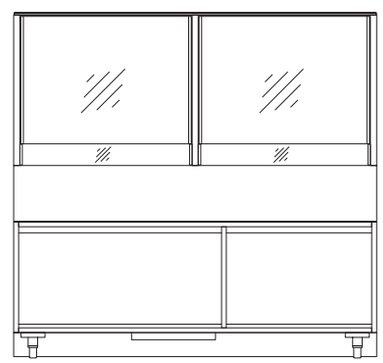



| LEGENDE: |
|---|
| TW = Tauwasserablauf DNØ30 |
| KE = Kälte-Elektro |
| LED = LED-Beleuchtung |
| WB = Wärmebrücke |
| HP = Heizplatte |

(Grundriss)




(Kundenseite)



STECKERFERTIG [ zentralgekühlt = ohne Aggregat ]

## STECKERFERTIG

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Snacky WK GE-151-E UB | 521 295 | 21.888,- |

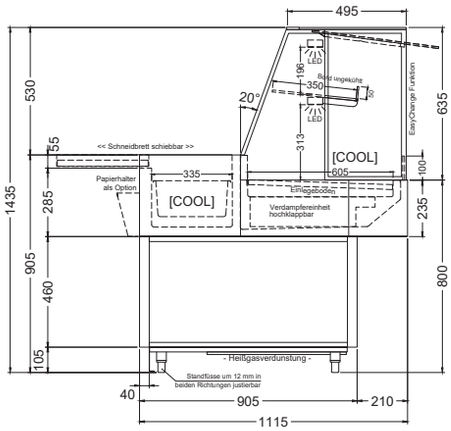
## ZENTRALGEKÜHLT

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Snacky WK GE-151-Z UB | 521 296 | 20.213,- |

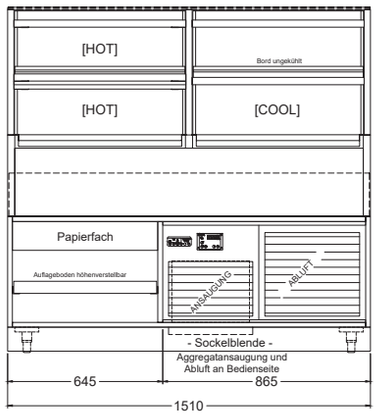
Alle Rechte vorbehalten
Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020

## OHNE UNTERBAU

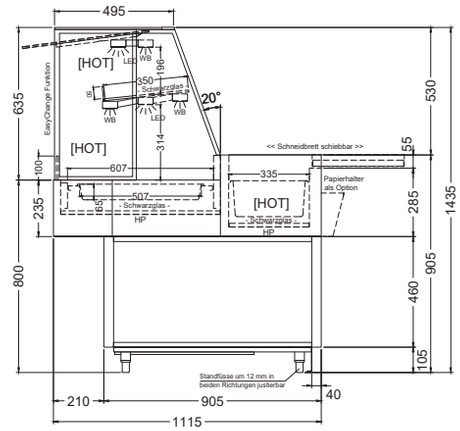
(Seitenansicht Rechts)
gekühlt



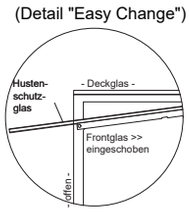

(Kundenseite)
warm gekühlt




(Seitenansicht Links)
warm



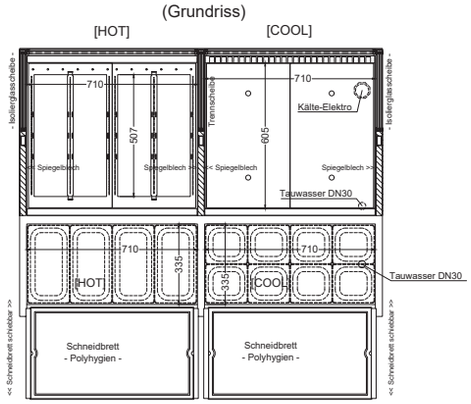

(Detail "Easy Change")



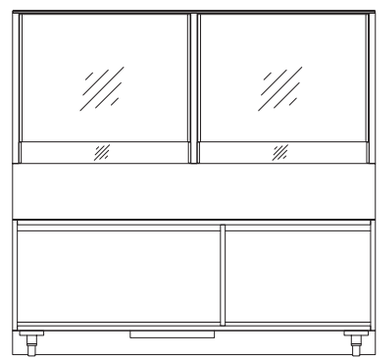

| LEGENDE: |
|---|
| TW = Tauwasserablauf DNØ30 |
| KE = Kälte-Elektro |
| LED = LED-Beleuchtung |
| WB = Wärmebrücke |
| HP = Heizplatte |

STECKERFERTIG [ zentralgekühlt = ohne Aggregat ]

(Grundriss)




(Kundenseite)



## STECKERFERTIG

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Snacky WK GE-151-E | 521 290 | 18.314,- |

## ZENTRALGEKÜHLT

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Snacky WK GE-151-Z | 521 291 | 17.421,- |

Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# SNACKY WK BISTRO

## *Highlights*

FRESH PREPARING | AUTOMATIK-PROGRAMME | EASY-FILLING | EASY-CHANGE | MIRROR-EFFEKT | STÜTZWÄRME | KOMBINATIONS-GERÄT

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ frische Zubereitung, sofortiges Service und Warenbevorratung auf kleinster Fläche

→ Kühlvitrine: energieeffiziente Luftschleierkühlung für optimale Produkttemperatur

→ Wärmevitrine: 3 Wärmequellen in einem Gerät – Piktogrammsteuerung für Feuchtigkeit, Infrarot-Stützwärme und Primärwärme

→ Optimale Reinigung und perfekte Hygiene dank Easy Clean langlebige LED-Beleuchtung pro Bereich

## TEMPERATURBEREICH

Luft
+5 °C

Produkt warm
> +65 °C

Produkt kalt
M2: -1 °C bis +7 °C

Raum
+25°C und 60% rel. LF

## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2 Vollauszüge ( anstelle 1 Lade) | | M- 290 227 | 317,- |
| Elektrische Tauwasserverdunsterschale | 1000 Watt | 190 220 | 682,- |
| Papierhalter montiert | für Snacky WK Bistro | 301 902 | 193,- |
| Tauwasserschale zum Entleeren | | 253 655 | 87,- |


Alle Rechte vorbehalten

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | Sacky WK Bistro | Sacky WK Bistro UB |
|---|---|---|
| **STECKERFERTIG** | | |
| Ausstellebenen | 1 | |
| Vitrine geeignet für | Wärmeteil: 3 x GN 2/4 bis 65 mm; Kälteteil: 3 x GN 2/4 Einlegeboden schrägstellbar | |
| Wanne geeignet für | 3 x GN 1/6 + 3 x GN 1/9 bis 150 mm | |
| Unterbau geeignet für | | 1x GN 1/1 bis 200 mm |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 1170 x 1015 x 1255 | |
| Kälteleistung bei VT -10 °C | 450 W | 600 W |
| Leistungsaufnahme | 2000 W | 2150 W |
| Spannung | 230 V 50 Hz | |
| **ZENTRALGEKÜHLT** | | |
| Ausstellebenen | 1 | |
| Vitrine geeignet für | Wärmeteil: 3 x GN 2/4 bis 65 mm; Kälteteil: 3 x GN 2/4 Einlegeboden schrägstellbar | |
| Wanne geeignet für | 3 x GN 1/6 + 3 x GN 1/9 bis 150 mm | |
| Unterbau geeignet für | | 1x GN 1/1 bis 200 mm |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 1170 x 1015 x 1255 | |
| Kälteleistung bei VT -10 °C | 450 W | 600 W |
| Leistungsaufnahme | 1550 W | 1700 W |
| Spannung | 230 V 50 Hz | |

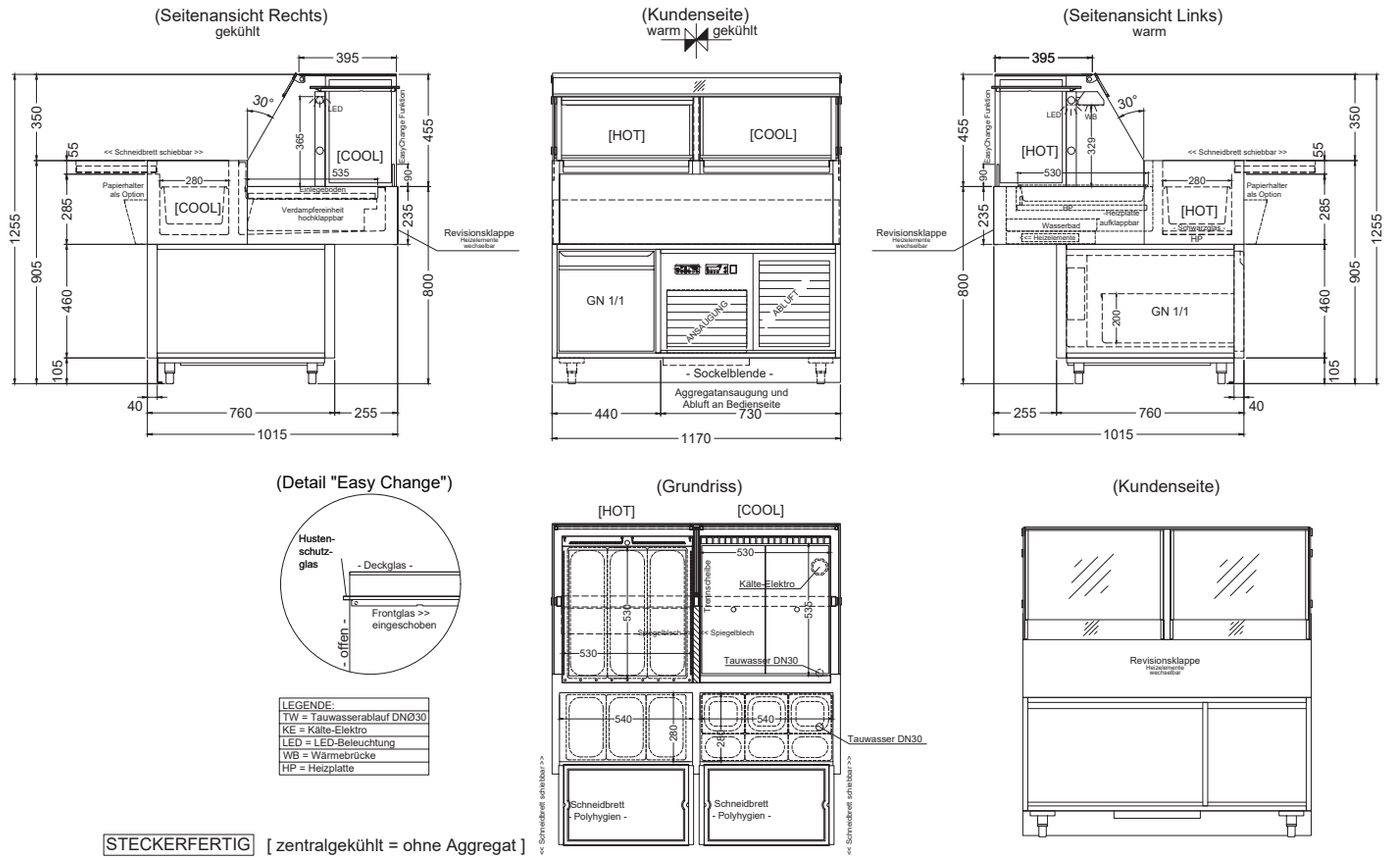




Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# SNACKY WK BISTRO

## MIT UNTERBAU




| LEGENDE: |
|---|
| TW = Tauwasserablauf DNØ30 |
| KE = Kälte-Elektro |
| LED = LED-Beleuchtung |
| WB = Wärmebrücke |
| HP = Heizplatte |

STECKERFERTIG [ zentralgekühlt = ohne Aggregat ]

## STECKERFERTIG

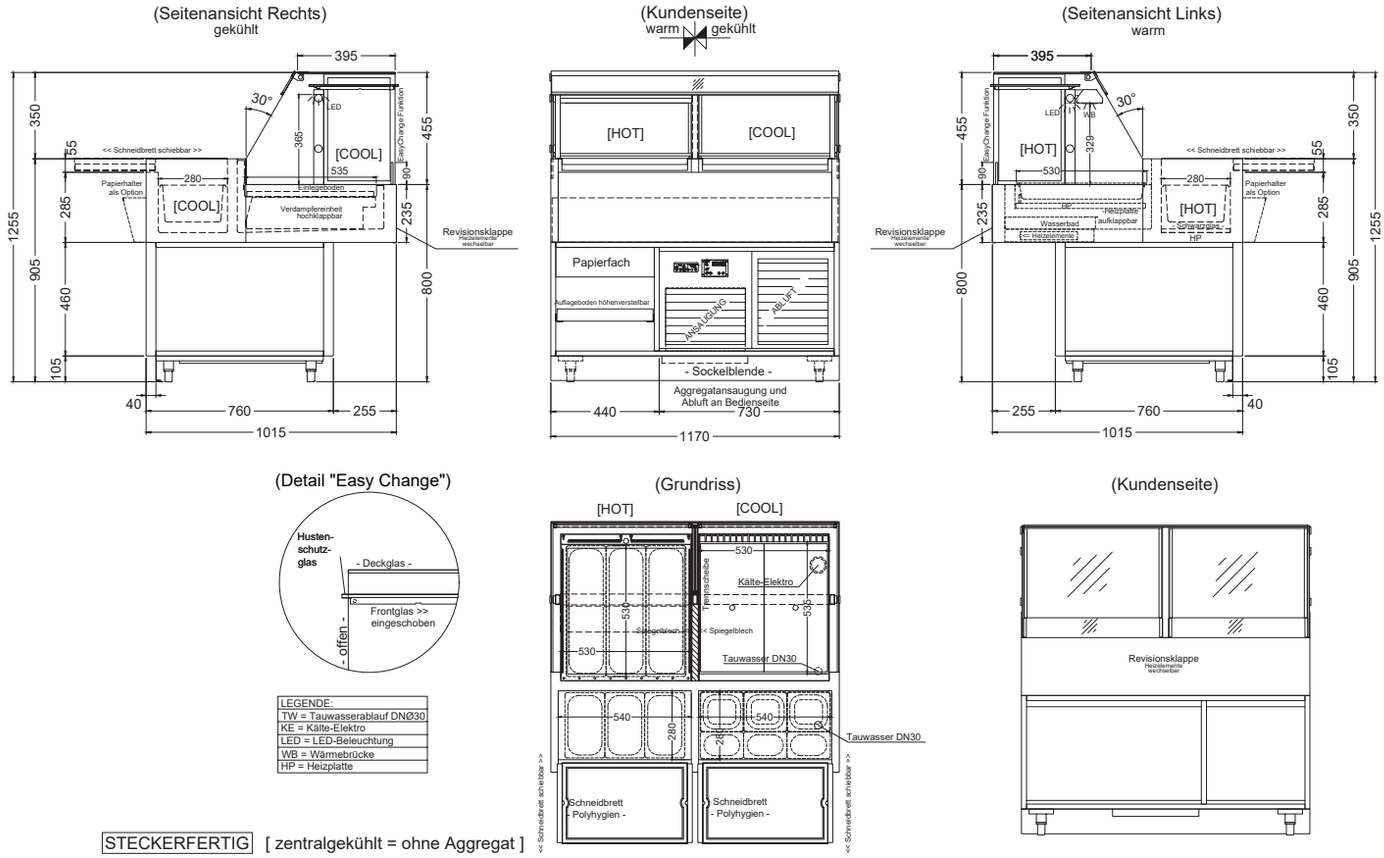
| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Snacky WK Bistro-E UB | 536 105 | 20.188,- |

## ZENTRALGEKÜHLT

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Snacky WK Bistro-Z UB | 536 106 | 17.987,- |

Alle Rechte vorbehalten
Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020

## OHNE UNTERBAU




STECKERFERTIG [ zentralgekühlt = ohne Aggregat ]

## STECKERFERTIG

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Snacky WK Bistro-E | 536 100 | 15.929,- |

## ZENTRALGEKÜHLT

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Snacky WK Bistro-Z | 536 101 | 14.462,- |

Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020

Alle Rechte vorbehalten

# TAKE AWAY COOL

## *Highlights*

BOTTLE-SLIDER | EASY-CLEAN | EASY-CHANGE | LED-BELEUCHTUNG | KOMBINATIONS-GERÄT | HOCHWERTIGE MATERIALIEN

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

- → Kleinstflächenkonzept für gekühlte Speisen und Getränke
- → Kühlunterbau mit Flaschenrutschsystem, variable Steckrahmen zur Anpassung unterschiedliche Flaschendimensionen
- → Kühlvitrine mit energieeffizienter Luftschleierkühlung für optimale Produkttemperatur
- → Tauwasser: Vollautomatische Tauwasserverdunstung mittels Heißgasverdunstung bei steckerfertiger Ausführung, bei Zentralkühlung bauseitiger Ablauf erforderlich

## STECKERFERTIG

| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|
| Eckig | Take Away Cool GE-77-E | 536 200 | 14.266,- |
| Schräg | Take Away Cool GS-77-E | 536 210 | 14.266,- |

## ZENTRALGEKÜHLT

| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|
| Eckig | Take Away Cool GE-77-Z | 536 205 | 10.914,- |
| Schräg | Take Away Cool GS-77-Z | 536 215 | 10.914,- |

## TEMPERATURBEREICH

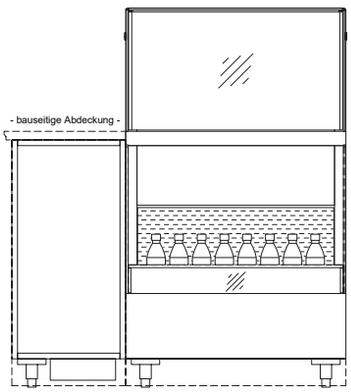
Luft
+5 °C

Produkt kalt
M2: -1 °C bis
+7 °C

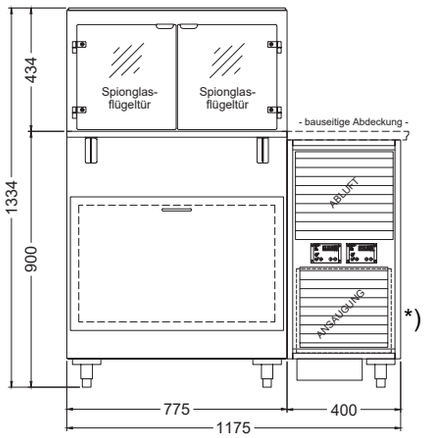
Raum
+25°C und 60%
rel. LF

Alle Rechte vorbehalten

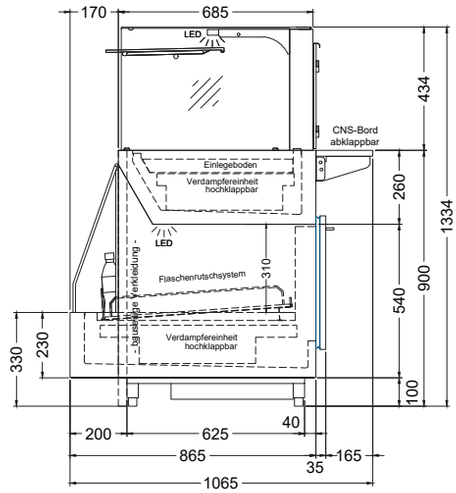
(Kundenseite)



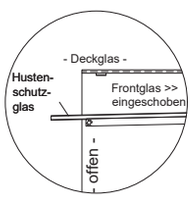

(Bedienseite)




(Seitenansicht)
Glasaufbau Eckig

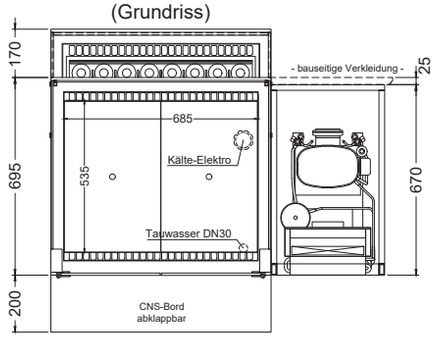



(Detail "Easy Change")

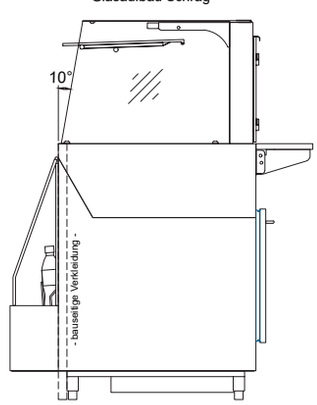



TW = Tauwasserablauf DNØ30
KE = Kälte-Elektro

(Grundriss)




(Seitenansicht)
Glasaufbau Schräg




STECKERFERTIG [ zentralgekühlt = ohne Aggregat ]

*) zentralgekühlte Version: Installationsfach 180 mm breit (= Gesamtbreite 955 mm)

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | Take Away Cool G-77 |
|---|---|
| **STECKERFERTIG** | |
| Ausstellebenen | 2 |
| Ausstellfläche in m² kalt | 0,65 |
| Kältemittel | R134a |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 1175 x 1065 x 1334 |
| Kälteleistung bei VT -8 °C | 960 W |
| Leistungsaufnahme | 752 W |
| Spannung | 230 V 50 Hz |
| **ZENTRALGEKÜHLT** | |
| Ausstellebenen | 2 |
| Ausstellfläche in m² kalt | 0,65 |
| Kältemittel | R134a |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 995 x 1065 x 1334 |
| Kälteleistung bei VT -8 °C | 960 W |
| Leistungsaufnahme | 176 W |
| Spannung | 230 V 50 Hz |





Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# TAKE AWAY BASIC

## *Highlights*

BOTTLE-SLIDER | EASY-FILLING | EASY-CLEAN | EASY-CHANGE | MIRROR-EFFEKT | LED-BELEUCHTUNG | KOMBINATIONS-GERÄT

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

- → Kleinstflächenkonzept für warme Speisen und gekühlte Getränke
- → visuelle und akustische Anzeige des Wasserbedarfs sowie einfaches Nachfüllen der Wasserschale ohne Ausräumen
- → Wärmevitrine mit 3 Wärmequellen: Feuchte Wärme, Infrarot-Stützwärme und Primärwärme – mittels Piktogrammsteuerung einstellbar
- → Kühlunterbau mit Flaschenrutschsystem, variable Steckrahmen zur Anpassung unterschiedliche Flaschendimensionen

## STECKERFERTIG

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Take Away Basic GE-77-E | 536 250 | 15.742,- |
| Take Away Basic GS-77-E | 536 260 | 15.742,- |

## ZENTRALGEKÜHLT

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Take Away Basic GE-77-Z | 536 255 | 13.612,- |
| Take Away Basic GS-77-E | 536 265 | 13.612,- |

## TEMPERATURBEREICH

Luft
+5 °C

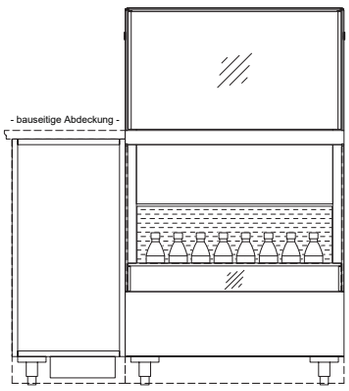
Produkt warm
> +65 °C

Produkt kalt
M2: -1 °C bis
+7 °C

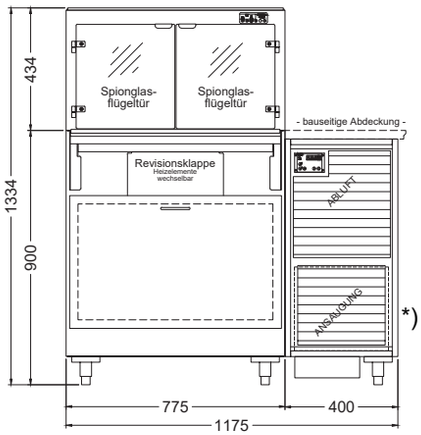
Raum
+25°C und 60%
rel. LF

Alle Rechte vorbehalten

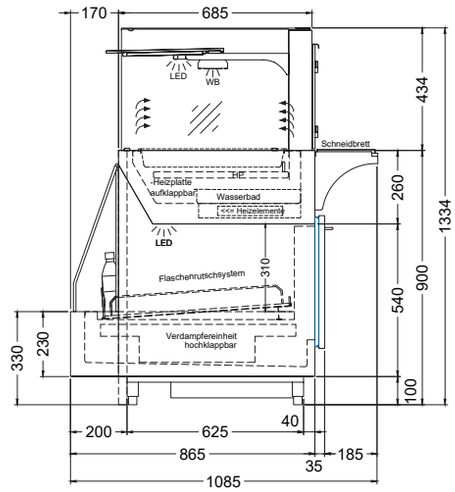
(Kundenseite)



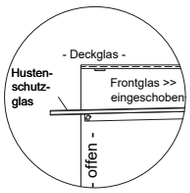

(Bedienseite)



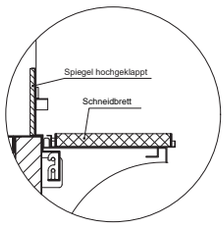

(Seitenansicht)
Glasaufbau Eckig




(Detail "Easy Change")

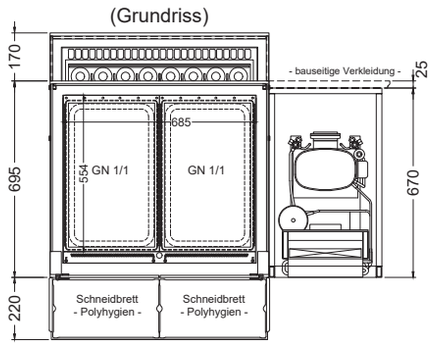



(Detail Spiegelsystem)

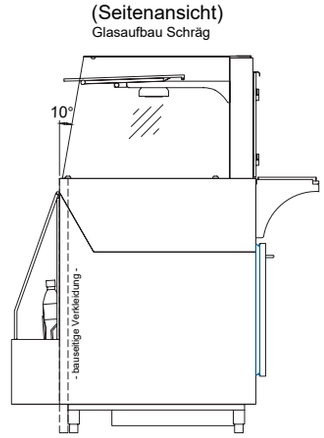



| LEGENDE: |
|---|
| TW = Tauwasserablauf DNØ30 |
| KE = Kälte-Elektro |
| LED = LED-Beleuchtung |
| WB = Wärmebrücke |
| HP = Heizplatte |

(Grundriss)




(Seitenansicht)
Glasaufbau Schräg




STECKERFERTIG [ zentralgekühlt = ohne Aggregat ]

*) zentralgekühlte Version: Installationsfach 180 mm breit (= Gesamtbreite 955 mm)

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | Take Away BASIC G-77 |
|---|---|
| **STECKERFERTIG** | |
| Ausstellebenen | 2 |
| Unterbau geeignet für | 81 PET-Flaschen á 0,5 Liter |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,35 |
| Kältemittel | R134a |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 1175 x 1065 x 1334 |
| Kälteleistung bei VT -8 °C | 820 W |
| Leistungsaufnahme | 2502 W |
| Spannung | 230 V 50 Hz |
| **ZENTRALGEKÜHLT** | |
| Ausstellebenen | 2 |
| Unterbau geeignet für | 81 PET-Flaschen á 0,5 Liter |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,35 |
| Kältemittel | R134a |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 995 x 1065 x 1334 |
| Kälteleistung bei VT -8 °C | 820 W |
| Leistungsaufnahme | 2006 W |
| Spannung | 230 V 50 Hz |





Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# FOODSTATION COLD FLAPS

## *Highlights*

ENERGIE-EFFIZIENT · SOFT-CLOSE · EASY-CLEAN · MIRROR-EFFEKT · LED-BELEUCHTUNG · HOCHWERTIGE MATERIALIEN

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ Luftschleier gekühlte Selbstbedienungsvitrine für eine bestmögliche Energieeffizienz im laufenden Betrieb: zentralgekühlte Vitrine mit Verdampfungstemperatur von -8 °C, dies entspricht den neuesten Anforderungen von Zentralkühlanlagen

→ Bedienseite mit verspiegelter Flügeltüre aus Spionglas

→ Entnahmeklappen aus ESG mit integriertem Soft-Close-System für entspannte Speisenentnahme, optimaler Spuck- und Hustenschutz und beste Energieeffizienz

→ schräg positionierte Zwischenborde für erstklassige Sicht auf das Sortiment

## STECKERFERTIG

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Cold Flaps 70-E | 340 300 | 7.392,- |
| Cold Flaps 87-E | 340 310 | 8.241,- |

## ZENTRALGEKÜHLT

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Cold Flaps 70-Z | 340 305 | 6.251,- |
| Cold Flaps 87-Z | 340 315 | 6.992,- |

## TEMPERATURBEREICH

Luft
+5 °C

Produkt kalt
M2: -1 °C bis
+7 °C

Raum
+25°C und 60%
rel. LF

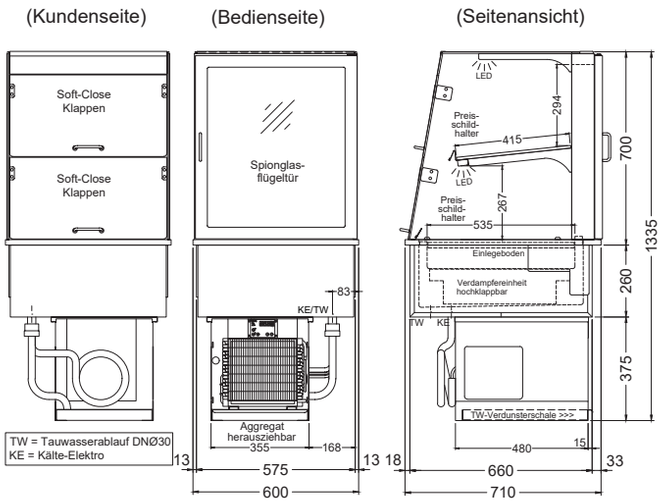
Alle Rechte vorbehalten

## MODELL 70 UND MODELL 87

### Höhe 70

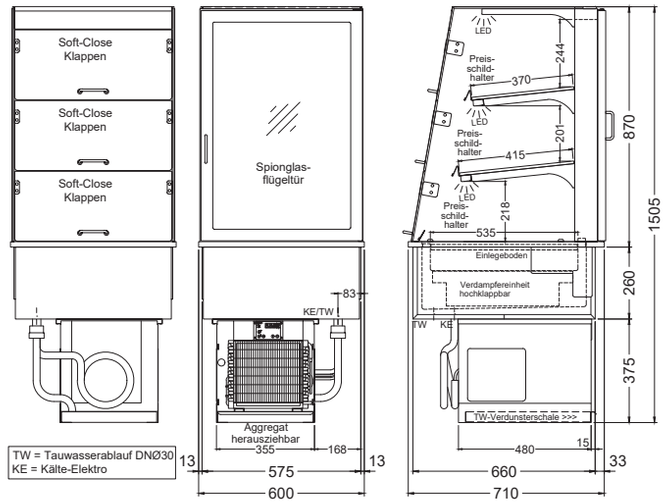
STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )

(Kundenseite) (Bedienseite) (Seitenansicht)




### Höhe 87

(Kundenseite) (Bedienseite) (Seitenansicht)




## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | Cold Flaps 70 | Cold Flaps 87 |
|---|---|---|
| **STECKERFERTIG** | | |
| Ausstellebenen | 2 | 3 |
| Ausstellfläche in m² kalt | 0,47 | 0,67 |
| Kältemittel | R134a | |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 600 x 710 x 1335 | 600 x 710 x 1505 |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 580 x 670 | |
| Innenwanne Breite x Tiefe x Höhe | 490 x 535 x 100 | |
| Leistungsaufnahme | 342 W | 345 W |
| Spannung | 230 V 50 Hz | |
| **ZENTRALGEKÜHLT** | | |
| Ausstellebenen | 2 | 3 |
| Ausstellfläche in m² kalt | 0,47 | 0,67 |
| Kältemittel | R134a | |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 600 x 710 x 960 | 600 x 710 x 1130 |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 580 x 670 | |
| Innenwanne Breite x Tiefe x Höhe | 490 x 535 x 100 | |
| Leistungsaufnahme | 42 W | 46 W |
| Spannung | 230 V 50 Hz | |





Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# FOODSTATION HOT FLAPS

## *Highlights*

PIKTOGRAMM-STEUERUNG | AUTOMATIK-PROGRAMME | EASY-FILLING | SOFT-CLOSE | EASY-CLEAN | MIRROR-EFFEKT | LED-BELEUCHTUNG

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ Wärmevitrine mit 3 Wärmequellen: Feuchte Wärme, Infrarot-Stützwärme und Primärwärme – mittels Piktogramm Steuerung einstellbar

→ einfaches Nachfüllen der Wasserschale ohne Ausräumen

→ Wärmebetrieb: mit Infrarot-Stützwärme und Primärwärme unterhalb der Schwarzglasausstellfläche - mittels Piktogrammsteuerung einstellbar

→ Entnahmeklappen aus ESG mit integriertem Soft-Close-System für entspannte Speisenentnahme, optimaler Spuck- und Hustenschutz und beste Energieeffizienz

## MODELL 70

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Hot Flaps 70 | 512 700 | 6.520,- |

## MODELL 87

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Hot Flaps 87 | 512 705 | 7.371,- |

## TEMPERATURBEREICH




Produkt warm
> +65 °C

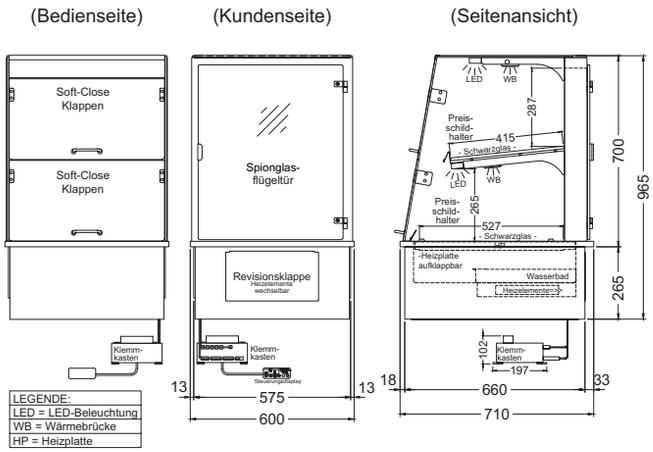



Raum
+25°C und 60%
rel. LF

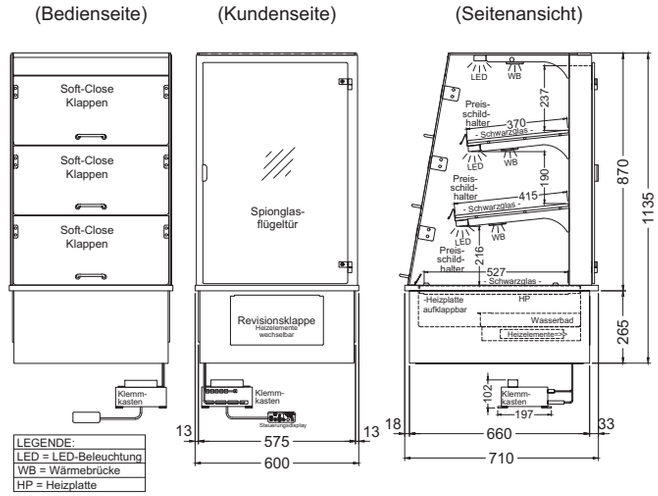
Alle Rechte vorbehalten
Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020

## MODELL 70 UND MODELL 87

### Höhe 70




### Höhe 87




## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | Hot Flaps |
|---|---|
| **MODELL 70** | |
| Ausstellebenen | 2 |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,47 |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 600 x 710 x 965 |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 580 x 670 |
| Anschlusswert | 1,64 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz |
| **MODELL 87** | |
| Ausstellebenen | 3 |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,67 |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 600 x 710 x 1135 |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 580 x 670 |
| Anschlusswert | 1,97 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz |





Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# FOODSTATION SWITCH-FLAPS

## *Highlights*

SOFT-CLOSE | MIRROR-EFFEKT | LED-BELEUCHTUNG | KOMBINATIONS-GERÄT | HOCHWERTIGE MATERIALIEN

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

- → Selbstbedienungsvitrine mit Switch-Funktion für schnelle Umschaltmöglichkeit zwischen Kalt- und Warmbetrieb – optimal abgestimmt auf einen 24/7-Betrieb
- → schräg positionierte Zwischenborde für erstklassige Sicht auf das Sortiment
- → Entnahmeklappen aus ESG mit integriertem Soft-Close-System für entspannte Speisenentnahme, optimaler Spuck- und Hustenschutz und beste Energieeffizienz
- → einfache Reinigung und perfekte Hygiene

## STECKERFERTIG

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Switch Flaps 70-E | 538 630 | 9.504,- |
| Switch Flaps 87-E | 538 930 | 10.648,- |

## ZENTRALGEKÜHLT

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Switch Flaps 70-Z | 538 635 | 8.362,- |
| Switch Flaps 87-Z | 538 935 | 9.398,- |

## TEMPERATURBEREICH

Luft
+5 °C

Produkt warm
> +65 °C

Produkt kalt
M2: -1 °C bis
+7 °C

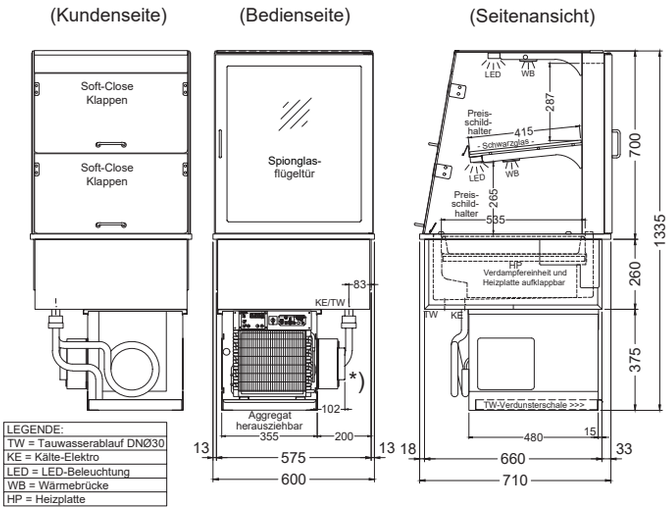
Raum
+25°C und 60%
rel. LF

Alle Rechte vorbehalten

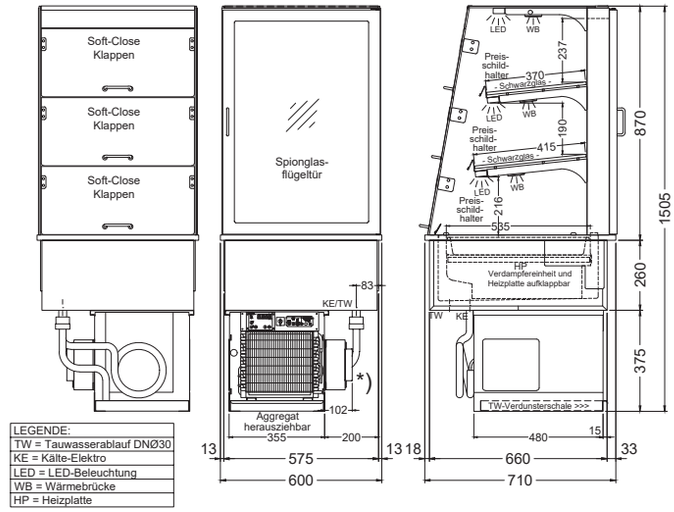
## MODELL 70 UND MODELL 87

### Höhe 70

STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )




### Höhe 87




*) Zentralgekühlte Version: Steuerungskasten lose (250x185x175mm) und loser Displayblende (290x70mm)

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | Switch Flaps 70 | Switch Flaps 87 |
|---|---|---|
| **STECKERFERTIG** | | |
| Ausstellebenen | 2 | 3 |
| Ausstellfläche in m² kalt | 0,47 | 0,67 |
| Kältemittel | R134a | |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 600 x 710 x 1335 | 600 x 710 x 1505 |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 580 x 670 | |
| Innenwanne Breite x Tiefe x Höhe | 490 x 535 x 75 | |
| Anschlusswert | 1,41 kW | 1,72 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | |
| **ZENTRALGEKÜHLT** | | |
| Ausstellebenen | 2 | 3 |
| Ausstellfläche in m² kalt | 0,47 | 0,67 |
| Kältemittel | R134a | |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 600 x 710 x 960 | 600 x 710 x 1130 |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 580 x 670 | |
| Innenwanne Breite x Tiefe x Höhe | 490 x 535 x 75 | |
| Anschlusswert | 1,1 kW | 1,42 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | |





Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# FOODSTATION NEUTRAL FLAPS

## *Highlights*

EASY-CLEAN

LED-BELEUCHTUNG

HOCHWERTIGE MATERIALIEN

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ neutrale Präsentationsvitrine mit Glasborden aus ESG für ungekühlte Produkte

→ Bedienseite mit verspiegelten Flügeltüren aus Spionglas

→ Entnahmeklappen aus ESG mit integriertem Soft-Close-System für entspannte Speisenentnahme, optimaler Spuck- und Hustenschutz und beste Energieeffizienz

→ schräg positionierte Zwischenborde für erstklassige Sicht auf das Sortiment

## MODELL 70

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Neutral Flaps 70 | 310 790 | 5.208,- |

## MODELL 87

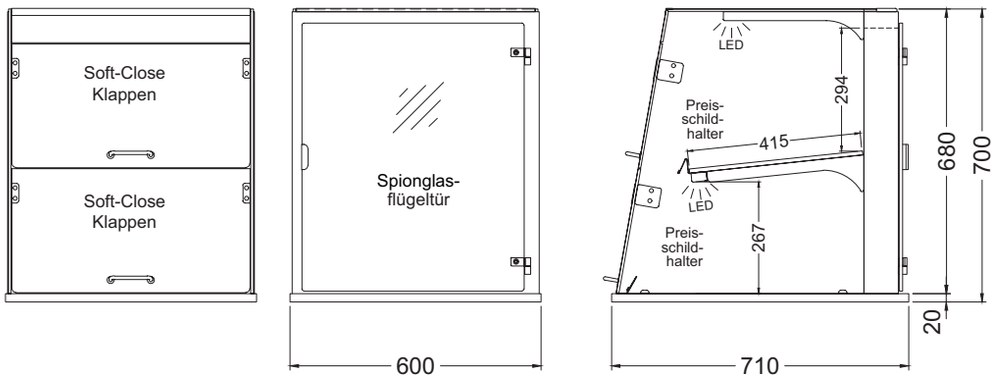
| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Neutral Flaps 87 | 310 795 | 6.058,- |

Alle Rechte vorbehalten

## MODELL 70 UND MODELL 87

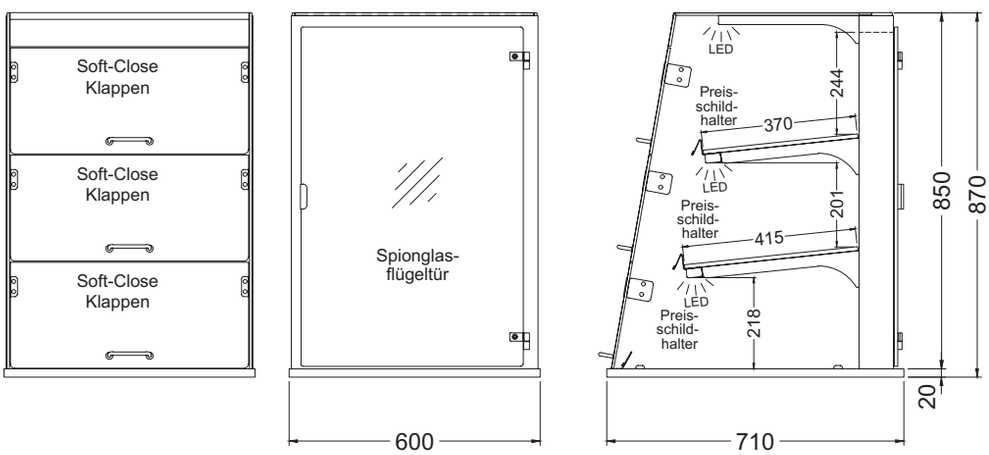
# Höhe 70

(Kundenseite) (Bedienseite) (Seitenansicht)




# Höhe 87

(Kundenseite) (Bedienseite) (Seitenansicht)




## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | Neutral Flaps |
|---|---|
| **MODELL 70** | |
| Ausstellebenen | 2 |
| Ausstellfläche in m² neutral | 0,47 |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 600 x 710 x 700 |
| Spannung | 230 V 50 Hz |
| **MODELL 87** | |
| Ausstellebenen | 3 |
| Ausstellfläche in m² neutral | 0,67 |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 600 x 710 x 870 |
| Spannung | 230 V 50 Hz |





Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# TROPICAL FLAPS

## *Highlights*

SCHEIBENBELÜFTUNG | SOFT-CLOSE | MIRROR-EFFEKT | LED-BELEUCHTUNG | KOMBINATIONS-GERÄT | HOCHWERTIGE MATERIALIEN

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ Optimal abgestimmte Selbstbedienungsvitrine mit Temperaturbereich 3M1 (Lufttemperatur +2 °C und Produkttemperatur M1: -1 °C bis +5 °C)

→ Luftschleierkühlung für eine bestmögliche Energieeffizienz im laufenden Betrieb: zentralgekühlte Vitrine mit Verdampfungstemperatur von -8 °C, dies entspricht den neuesten Anforderungen von Zentralkühlanlagen, Temperaturregelung mittels Steuereinheit mit Temperaturanzeige

→ keine Kondenswasserbildung an den Soft-Close-Entnahmeklappen dank integrierter Scheibenbelüftung (doppelter Luftschleier)

→ vollautomatische Tauwasserverdunstung bei steckerfertiger Ausführung, bei Zentralkühlung bauseitiger Ablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung

## STECKERFERTIG

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Tropical Flaps 60-70-E | 537 630 | 8.330,- |
| Tropical Flaps 60-87-E | 537 930 | 9.290,- |
| Tropical Flaps 80-70-E | 537 631 | 9.049,- |
| Tropical Flaps 80-87-E | 537 931 | 10.094,- |

## ZENTRALGEKÜHLT

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Tropical Flaps 60-70-Z | 537 635 | 7.189,- |
| Tropical Flaps 60-87-Z | 537 935 | 8.040,- |
| Tropical Flaps 80-70-Z | 537 636 | 7.907,- |
| Tropical Flaps 80-87-Z | 537 936 | 8.844,- |

## TEMPERATURBEREICH

Luft
+2 C°

Produkt kalt
3M1: -1 C° bis
+5 C°

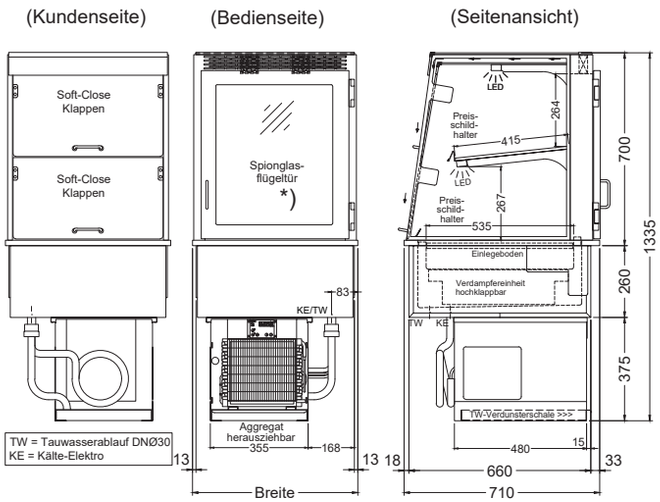
Raum
+25°C und 60%
rel. LF

Alle Rechte vorbehalten

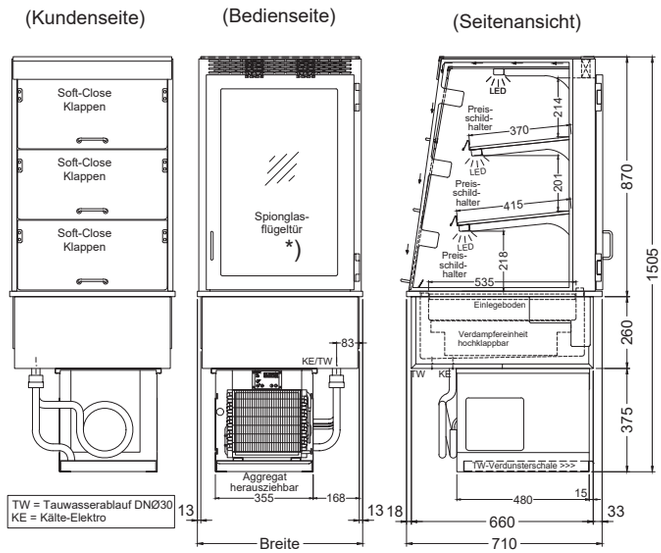
## MODELL 70 UND MODELL 87

### Höhe 70

STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )




### Höhe 87




*) Modell "Tropical Flaps 80-70" und "Tropical Flaps 80-87": mit zwei Flügeltüren

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | Tropical Flaps 60-70 | Tropical Flaps 60-87 | Tropical Flaps 80-70 | Tropical Flaps 80-87 |
|---|---|---|---|---|
| **STECKERFERTIG** | | | | |
| Ausstellebenen | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Ausstellfläche in m² kalt | 0,49 | 0,68 | | 0,94 |
| Kältemittel | R134a | | | |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 600 x 710 x 1335 | 600 x 710 x 1505 | 800 x 710 x 1265 | 800 x 710 x 1480 |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 580 x 670 | 780 x 670 | 580 x 670 | 780 x 670 |
| Kälteleistung bei VT -8 °C | 520 W | | | 590 W |
| Leistungsaufnahme | 342 W | 373 W | 345 W | 424 W |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | | |
| **ZENTRALGEKÜHLT** | | | | |
| Ausstellebenen | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Ausstellfläche in m² kalt | 0,49 | 0,68 | | 0,94 |
| Kältemittel | R134a | | | |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 600 x 710 x 960 | 600 x 710 x 1130 | 800 x 710 x 960 | 800 x 710 x 1130 |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 580 x 670 | 780 x 670 | 580 x 670 | 780 x 670 |
| Kälteleistung bei VT -8 °C | 520 W | | | 590 W |
| Leistungsaufnahme | 42 W | 74 W | 46 W | 81 W |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | | |





Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# TROPICAL SWITCH FLAPS

## *Highlights*

SCHEIBENBELÜFTUNG | SOFT-CLOSE | MIRROR-EFFEKT | LED-BELEUCHTUNG | KOMBINATIONS-GERÄT | SWITCH-GERÄT

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ Selbstbedienungsvitrine mit Switch-Funktion für schnelle Umschaltmöglichkeit zwischen Kalt- und Warmbetrieb – optimal abgestimmt auf einen 24/7-Betrieb

→ Wärmebetrieb: mit Infrarot-Stützwärme und Primärwärme unterhalb der Schwarzglasausstellfläche - mittels Piktogrammsteuerung einstellbar

→ keine Kondenswasserbildung an den Soft-Close-Entnahmeklappen dank integrierter Scheibenbelüftung (doppelter Luftschleier)

→ Kühlbetrieb: Luftschleier gekühlte Vitrine für eine bestmögliche Energieeffizienz im laufenden Betrieb: zentralgekühlte Vitrine mit Verdampfungstemperatur von -8 °C, dies entspricht den neuesten Anforderungen von Zentralkühlanlagen, Temperaturregelung mittels Steuereinheit ST501 mit Temperaturanzeige

## STECKERFERTIG

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Tropical Switch Flaps 60-70-E | 539 630 | 10.441,- |
| Tropical Switch Flaps 60-87-E | 539 930 | 11.697,- |
| Tropical Switch Flaps 80-70-E | 539 631 | 11.159,- |
| Tropical Switch Flaps 80-87-E | 539 931 | 12.501,- |

## ZENTRALGEKÜHLT

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Tropical Switch Flaps 60-70-Z | 539 635 | 9.299,- |
| Tropical Switch Flaps 60-87-Z | 539 935 | 10.447,- |
| Tropical Switch Flaps 80-70-Z | 539 636 | 10.018,- |
| Tropical Switch Flaps 80-87-Z | 539 936 | 11.252,- |

## TEMPERATURBEREICH

Luft
+2 C°

Produkt warm
> +65 °C

Produkt kalt
3M1: -1 C° bis
+5 C°

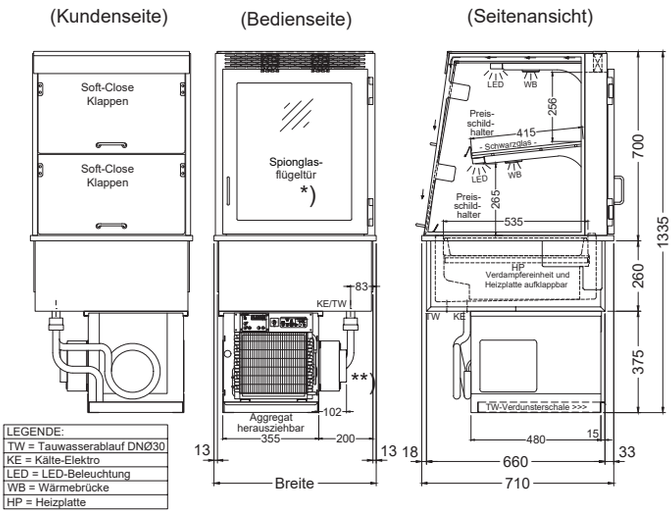
Raum
+25°C und 60%
rel. LF

Alle Rechte vorbehalten

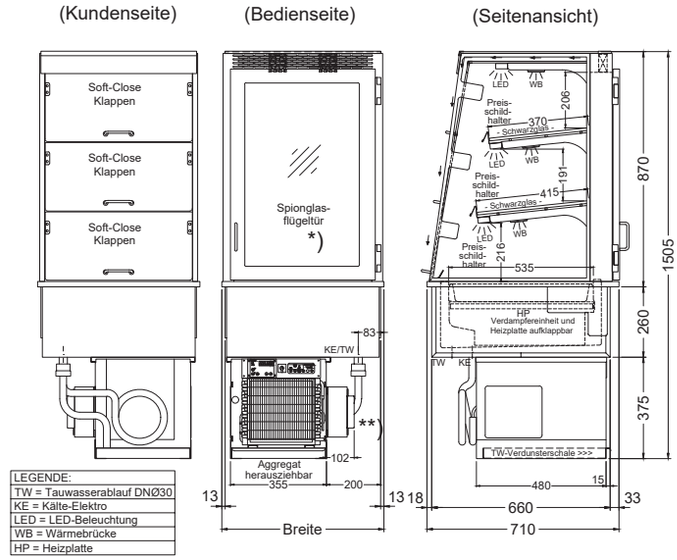
## MODELL 70 UND MODELL 87

### Höhe 70

STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )




### Höhe 87




*) Modell "Tropical Switch Flaps 80-70" und "Tropical Switch Flaps 80-87": mit zwei Flügeltüren
**) Zentralgekühlte Version: Steuerungskasten lose (250x185x175mm) und loser Displayblende (290x70mm)

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | Tropical Switch Flaps 60-70 | Tropical Switch Flaps 60-87 | Tropical Switch Flaps 80-70 | Tropical Switch Flaps 87-80 |
|---|---|---|---|---|
| **STECKERFERTIG** | | | | |
| Ausstellebenen | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Ausstellfläche in m² kalt | 0,49 | 0,68 | | 0,94 |
| Kältemittel | R134a | | | |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 600 x 710 x 1335 | 600 x 710 x 1505 | 800 x 710 x 1335 | 800 x 710 x 1505 |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 580 x 670 | 780 x 670 | 580 x 670 | 780 x 670 |
| Kälteleistung bei VT -8 °C | 520 W | | | 590 W |
| Anschlusswert | 1,41 kW | 1,64 kW | 1,75 kW | 2,07 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | | |
| **ZENTRALGEKÜHLT** | | | | |
| Ausstellebenen | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Ausstellfläche in m² kalt | 0,49 | 0,68 | | 0,94 |
| Kältemittel | R134a | | | |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 600 x 710 x 960 | 600 x 710 x 1130 | 800 x 710 x 960 | 800 x 710 x 1130 |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 580 x 670 | 780 x 670 | 580 x 670 | 780 x 670 |
| Kälteleistung bei VT -8 °C | 520 W | | | 590 W |
| Anschlusswert | 1,11 kW | 1,34 kW | 1,45 kW | 1,73 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | | |





Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# KGU

## *Highlights*

EASY-CLEAN

LED-BELEUCHTUNG

KOMBINATIONS-GERÄT

HOCHWERTIGE MATERIALIEN

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ ideale Vitrinen Lösung zur Präsentation von kalten und ungekühlten Speisen in einem Gerät auf mehreren Ausstellebenen

→ beschichteter Umluftlamellenverdampfer mit Lüfter in Niederspannung, hochklappbar

→ Bedienseite mit Schiebetüren aus Isolierglas, ungekühlter Teil offen

→ vollautomatische Tauwasserverdunstung bei steckerfertiger Ausführung, bei Zentralkühlung bauseitiger Ablauf erforderlich od. TW-Schale als Sonderausstattung, Tauwasserablauf HD 30

## TEMPERATURBEREICH

Luft
+5 °C

Produkt kalt
M2: -1 °C bis
+7 °C

Raum
+25°C und 60%
rel. LF

## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Ausführung Spiegelbildlich | | Mehrpreis | | auf Anfrage |
| Elektrische Tauwasserverdunsterschale | 300 Watt | | 190 215 | 277,- |
| Energieoptimierte Ausführung für VT -6 °C | für zentralgekühlte Modelle | | | auf Anfrage |
| Flache Innenwanne | (35 mm tief) | | | ohne Mehrpreis |
| Preisschildhalterung für Bord und Wanne | pro lfm | | 303 899 | 59,- |
| Schiebetüren in verspiegelter Ausführung | | | | auf Anfrage |
| Tauwasserschale zum Entleeren | | | 253 655 | 87,- |


Alle Rechte vorbehalten

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | KGU G-120-53-E | KGU G-120-53-Z | KGU G-152-53-E | KGU G-152-53-Z |
|---|---|---|---|---|
| **STANDARD** | | | | |
| Ausstellebenen | 2 | | | |
| Ausstellfläche in m² kalt | 0,60 | | 0,90 | |
| Ausstellfläche in m² neutral | 0,34 | | | |
| Kältemittel | R134a | | | |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 1200 x 695 x 1205 | 1200 x 695 x 900 | 1525 x 695 x 1205 | 1525 x 695 x 900 |
| Öffnungslichte | 295 | | 455 | |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 740 x 670 | | 1065 x 670 | |
| Kälteleistung bei VT -8 °C | 342 W | 96 W | 410 W | 110 W |
| Leistungsaufnahme | 390 W | | 520 W | |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | | |
| **PRO-VERSION** | | | | |
| Ausstellebenen | 2 | | | |
| Ausstellfläche in m² kalt | 0,60 | | 0,90 | |
| Ausstellfläche in m² neutral | 0,34 | | | |
| Kältemittel | R134a | | | |
| Pro-Version Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 1190 x 695 x 1205 | 1190 x 695 x 900 | 1515 x 695 x 1205 | 1515 x 695 x 900 |
| Öffnungslichte | 295 | | 455 | |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 740 x 670 | | 1065 x 670 | |
| Kälteleistung bei VT -8 °C | 342 W | 96 W | 410 W | 110 W |
| Leistungsaufnahme | 390 W | | 520 W | |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | | |



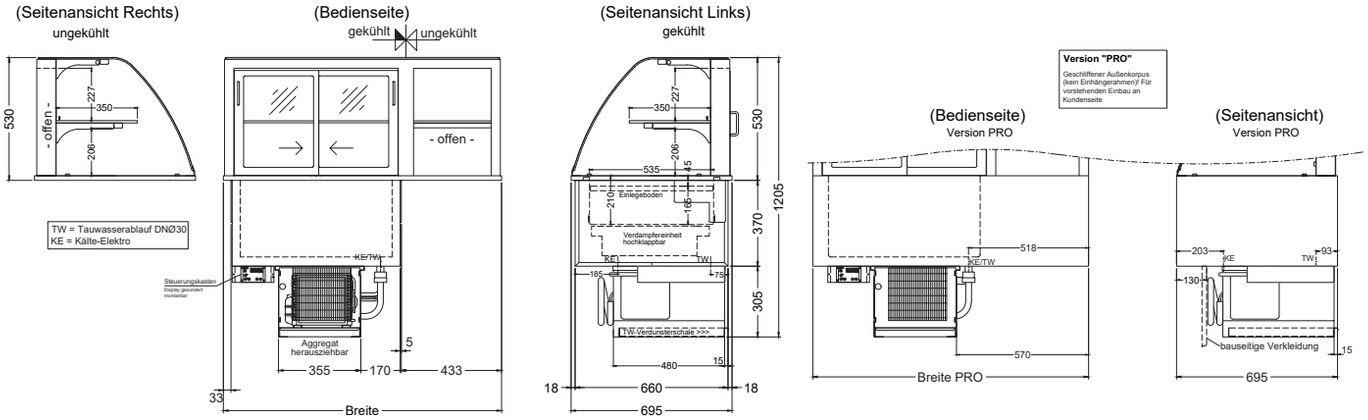


Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# KGU

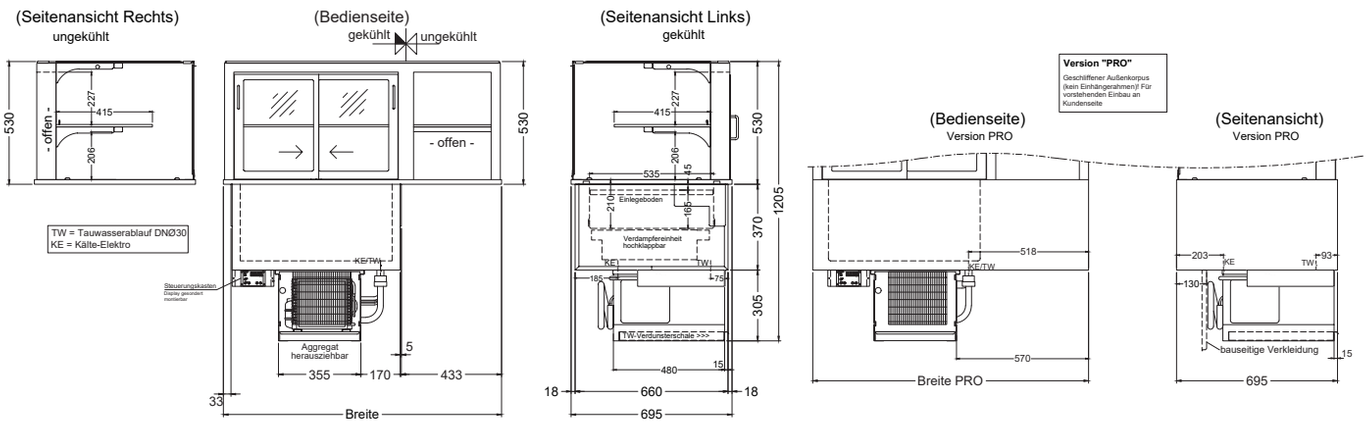
## GLASAUFBAU RUND

STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )



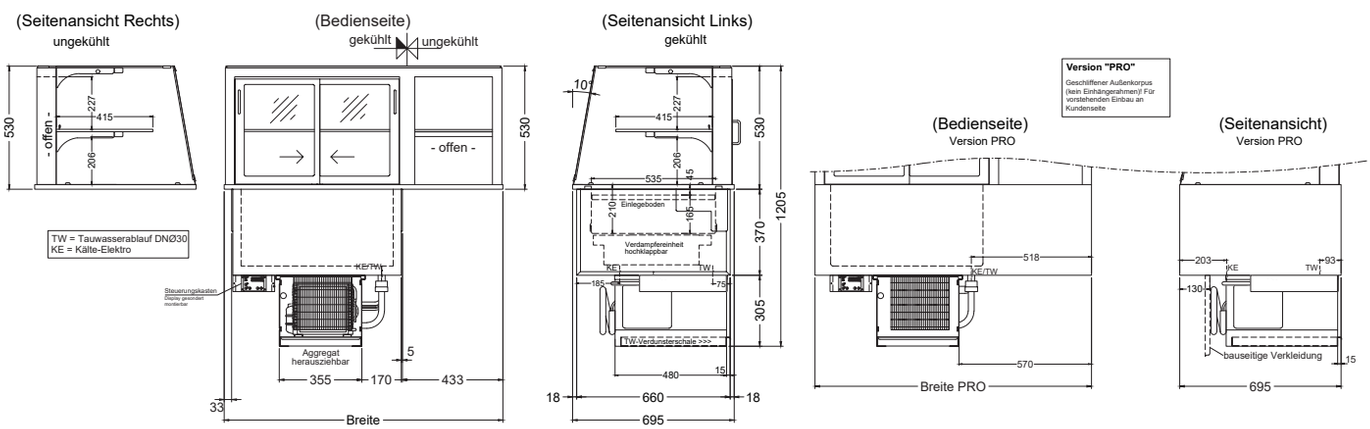

## GLASAUFBAU ECKIG

STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )




## GLASAUFBAU SCHRÄG

STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )





Alle Rechte vorbehalten
Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020

| STANDARD | | | | PRO-VERSION | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis | Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
| Steckerfertig | KGU GR-120-53-E | 510 350 | 6.385,- | Steckerfertig | KGU GR-120-53-E PRO | 513 350 | 6.899,- |
| | KGU GR-152-53-E | 510 351 | 7.300,- | | KGU GR-152-53-E PRO | 513 351 | 7.884,- |
| Zentralgekühlt | KGU GR-120-53-Z | 510 355 | 5.255,- | Zentralgekühlt | KGU GR-120-53-Z PRO | 513 355 | 5.676,- |
| | KGU GR-152-53-Z | 510 356 | 6.130,- | | KGU GR-152-53-Z PRO | 513 356 | 6.623,- |

| STANDARD | | | | PRO-VERSION | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis | Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
| Steckerfertig | KGU GE-120-53-E | 511 350 | 6.256,- | Steckerfertig | KGU GE-120-53-E PRO | 514 350 | 6.756,- |
| | KGU GE-152-53-E | 511 351 | 7.152,- | | KGU GE-152-53-E PRO | 514 351 | 7.721,- |
| Zentralgekühlt | KGU GE-120-53-Z | 511 355 | 5.148,- | Zentralgekühlt | KGU GE-120-53-Z PRO | 514 355 | 5.560,- |
| | KGU GE-152-53-Z | 511 356 | 6.006,- | | KGU GE-152-53-Z PRO | 514 356 | 6.486,- |

| STANDARD | | | | PRO-VERSION | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis | Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
| Steckerfertig | KGU GS-120-53-E | 512 350 | 6.256,- | Steckerfertig | KGU GS-120-53-E PRO | 515 350 | 6.756,- |
| | KGU GS-152-53-E | 512 351 | 7.152,- | | KGU GS-152-53-E PRO | 515 351 | 7.721,- |
| Zentralgekühlt | KGU GS-120-53-Z | 512 355 | 5.148,- | Zentralgekühlt | KGU GS-120-53-Z PRO | 515 355 | 5.560,- |
| | KGU GS-152-53-Z | 512 356 | 6.006,- | | KGU GS-152-53-Z PRO | 515 356 | 6.486,- |







Alle Rechte vorbehalten

# KGU

## *Highlights*

EASY-CLEAN

LED-BELEUCHTUNG

KOMBINATIONS-GERÄT

HOCHWERTIGE MATERIALIEN

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ ideale Vitrinen Lösung zur Präsentation von kalten und ungekühlten Speisen in einem Gerät auf mehreren Ausstellebenen

→ beschichteter Umluftlamellenverdampfer mit Lüfter in Niederspannung, hochklappbar

→ Bedienseite mit Schiebetüren aus Isolierglas, ungekühlter Teil offen

→ vollautomatische Tauwasserverdunstung bei steckerfertiger Ausführung, bei Zentralkühlung bauseitiger Ablauf erforderlich od. TW-Schale als Sonderausstattung, Tauwasserablauf HD 30

## TEMPERATURBEREICH

Luft
+5 °C

Produkt kalt
M2: -1 °C bis
+7 °C

Raum
+25°C und 60%
rel. LF

## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Ausführung Spiegelbildlich | | Mehrpreis | | auf Anfrage |
| Elektrische Tauwasserverdunsterschale | 300 Watt | | 190 215 | 277,- |
| Energieoptimierte Ausführung für VT -6 °C | für zentralgekühlte Modelle | | | auf Anfrage |
| Flache Innenwanne | (35 mm tief) | | | ohne Mehrpreis |
| Preisschildhalterung für Bord und Wanne | pro lfm | | 303 899 | 59,- |
| Schiebetüren in verspiegelter Ausführung | | | | auf Anfrage |
| Tauwasserschale zum Entleeren | | | 253 655 | 87,- |


Alle Rechte vorbehalten

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | KGU G-120-70-E | KGU G-120-70-Z | KGU G-152-70-E | KGU G-152-70-Z |
|---|---|---|---|---|
| **STANDARD** | | | | |
| Ausstellebenen | 3 | | | |
| Ausstellfläche in m² kalt | 0,85 | | 1,25 | |
| Ausstellfläche in m² neutral | 0,47 | | | |
| Kältemittel | R134a | | | |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 1200 x 695 x 1375 | 1200 x 695 x 1070 | 1525 x 695 x 1375 | 1525 x 695 x 1070 |
| Öffnungslichte | 295 | | 455 | |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 740 x 670 | | 1065 x 670 | |
| Kälteleistung bei VT -8 °C | 520 W | | | |
| Leistungsaufnahme | 410 W | 119 W | 436 W | 137 W |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | | |
| **PRO-VERSION** | | | | |
| Ausstellebenen | 3 | | | |
| Ausstellfläche in m² kalt | 0,85 | | 1,25 | |
| Ausstellfläche in m² neutral | 0,47 | | | |
| Kältemittel | R134a | | | |
| Pro-Version Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 1190 x 695 x 1375 | 1190 x 695 x 1070 | 1515 x 695 x 1375 | 1515 x 695 x 1070 |
| Öffnungslichte | 295 | | 455 | |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 740 x 670 | | 1065 x 670 | |
| Kälteleistung bei VT -8 °C | 520 W | | | |
| Leistungsaufnahme | 410 W | 119 W | 436 W | 137 W |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | | |



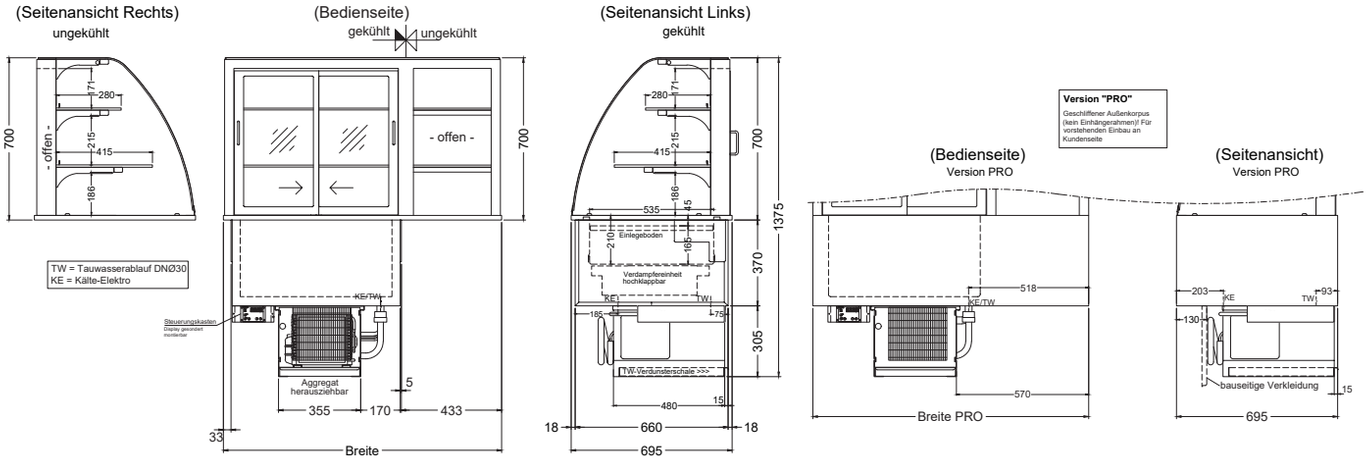


Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# KGU

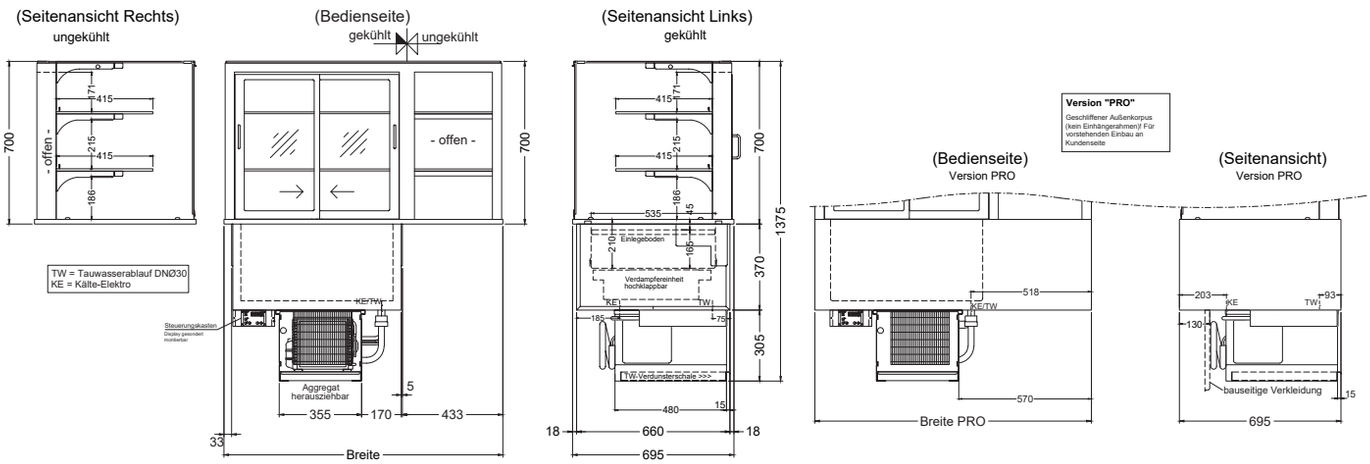
## GLASAUFBAU RUND

STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )



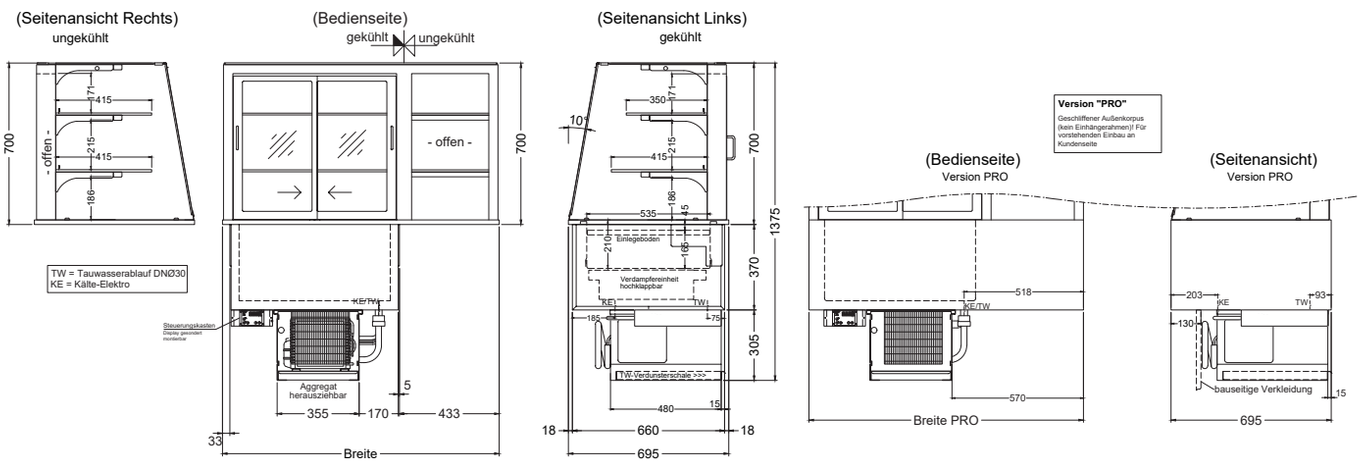

## GLASAUFBAU ECKIG

STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )




## GLASAUFBAU SCHRÄG

STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )





Alle Rechte vorbehalten
Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020

| STANDARD | | | | PRO-VERSION | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis | Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
| Steckerfertig | KGU GR-120-70-E | 510 360 | 7.319,- | Steckerfertig | KGU GR-120-70-E PRO | 513 360 | 7.904,- |
| | KGU GR-152-70-E | 510 361 | 8.481,- | | KGU GR-152-70-E PRO | 513 361 | 9.161,- |
| Zentralgekühlt | KGU GR-120-70-Z | 510 365 | 6.150,- | Zentralgekühlt | KGU GR-120-70-Z PRO | 513 365 | 6.643,- |
| | KGU GR-152-70-Z | 510 366 | 7.157,- | | KGU GR-152-70-Z PRO | 513 366 | 7.729,- |

| STANDARD | | | | PRO-VERSION | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis | Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
| Steckerfertig | KGU GE-120-70-E | 511 360 | 7.169,- | Steckerfertig | KGU GE-120-70-E PRO | 514 360 | 7.744,- |
| | KGU GE-152-70-E | 511 361 | 8.308,- | | KGU GE-152-70-E PRO | 514 361 | 8.972,- |
| Zentralgekühlt | KGU GE-120-70-Z | 511 365 | 6.026,- | Zentralgekühlt | KGU GE-120-70-Z PRO | 514 365 | 6.508,- |
| | KGU GE-152-70-Z | 511 366 | 7.011,- | | KGU GE-152-70-Z PRO | 514 366 | 7.572,- |

| STANDARD | | | | PRO-VERSION | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis | Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
| Steckerfertig | KGU GS-120-70-E | 512 360 | 7.169,- | Steckerfertig | KGU GS-120-70-E PRO | 515 360 | 7.744,- |
| | KGU GS-152-70-E | 512 361 | 8.308,- | | KGU GS-152-70-E PRO | 515 361 | 8.972,- |
| Zentralgekühlt | KGU GS-120-70-Z | 512 365 | 6.026,- | Zentralgekühlt | KGU GS-120-70-Z PRO | 515 365 | 6.508,- |
| | KGU GS-152-70-Z | 512 366 | 7.011,- | | KGU GS-152-70-Z PRO | 515 366 | 7.572,- |





Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# KGW

## *Highlights*

PRIMÄRWÄRME | EASY-CLEAN | LED-BELEUCHTUNG | STÜTZWÄRME | KOMBINATIONS-GERÄT | HOCHWERTIGE MATERIALIEN

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ ideale Vitrinen Lösung zur Präsentation von kalten und warmen Speisen in einem Gerät auf mehreren Ausstellebenen

→ Kühlvitrine: Zwischenbord und Einlegeböden schräg- und höhenverstellbar, Zwischenborde aus ESG,

→ Bedienseite mit Schiebetüren aus Isolierglas, Wärmeteil mit verspiegelter Flügeltüre aus Spionglas zur visuellen Vervielfältigung der Produkte

→ Wärmevitrine: Primärwärme von unten und Stützwärme von oben für optimale Wärmeübertragung auf die Produkte

## TEMPERATURBEREICH

Luft
+5 °C

Produkt warm
> +65 °C

Produkt kalt
M2: -1 °C bis
+7 °C

Raum
+25°C und 60%
rel. LF

## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Ausführung Spiegelbildlich | | Mehrpreis | | auf Anfrage |
| Ceranplatte für Ausstellfläche GN 1/1 | pro Stück | | 393 920 | 283,- |
| Elektrische Tauwasserverdunsterschale | 300 Watt | | 190 215 | 277,- |
| Energieoptimierte Ausführung für VT -6 °C | für zentralgekühlte Modelle | | | auf Anfrage |
| Flache Innenwanne | (35 mm tief) | | | ohne Mehrpreis |
| Preisschildhalterung für Bord und Wanne | pro lfm | | 303 899 | 59,- |
| Schiebetüren in verspiegelter Ausführung | | | | auf Anfrage |
| Tauwasserschale zum Entleeren | | | 253 655 | 87,- |


Alle Rechte vorbehalten

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | KGW G-127-53-E | KGW G-127-53-Z | KGW G-160-53-E | KGW G-160-53-Z |
|---|---|---|---|---|
| STANDARD | | | | |
| Ausstellebenen | 2 | | | |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,20 | | | |
| Ausstellfläche in m² kalt | 0,60 | | 0,90 | |
| Kältemittel | R134a | | | |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 1275 x 695 x 1205 | 1275 x 695 x 900 | 1600 x 695 x 1205 | 1600 x 695 x 900 |
| Öffnungslichte | 295 | | 455 | |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 1225 x 670 | | 1550 x 670 | |
| Kälteleistung bei VT -8 °C | 390 W | | 520 W | |
| Leistungsaufnahme | 1137 W | 891 W | 1205 W | 905 W |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | | |

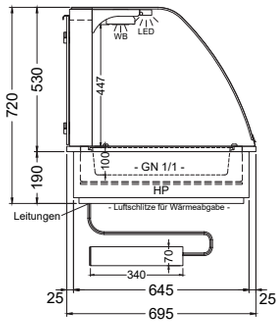


Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

## GLASAUFBAU RUND

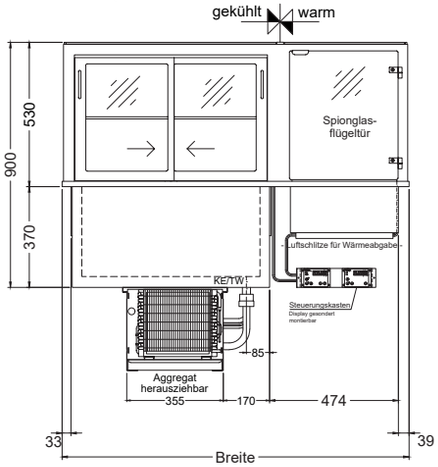
STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )

(Seitenansicht Rechts) warm

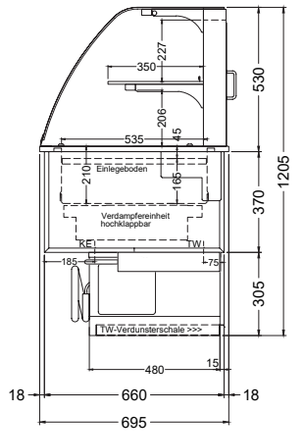



| LEGENDE: |
|---|
| TW = Tauwasserablauf DNØ30 |
| KE = Kälte-Elektro |
| LED = LED-Beleuchtung |
| WB = Wärmebrücke |
| HP = Heizplatte |

(Bedienseite) gekühlt warm



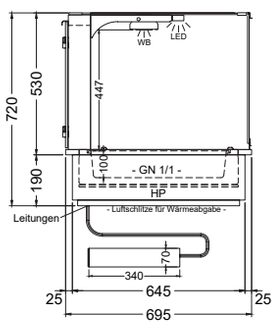

(Seitenansicht Links) gekühlt




## GLASAUFBAU ECKIG

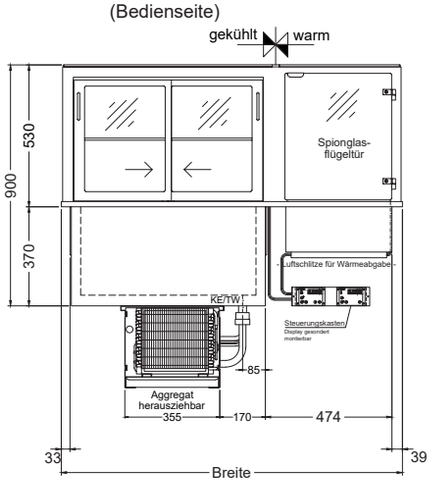
STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )

(Seitenansicht Rechts) warm

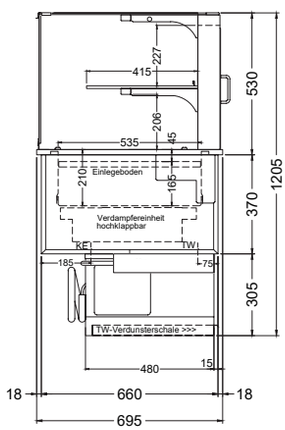



| LEGENDE: |
|---|
| TW = Tauwasserablauf DNØ30 |
| KE = Kälte-Elektro |
| LED = LED-Beleuchtung |
| WB = Wärmebrücke |
| HP = Heizplatte |

(Bedienseite) gekühlt warm



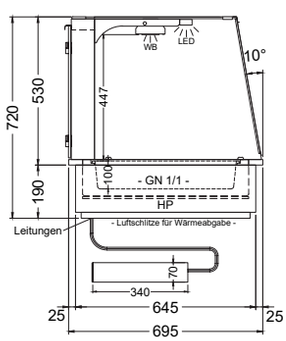

(Seitenansicht Links) gekühlt




## GLASAUFBAU SCHRÄG

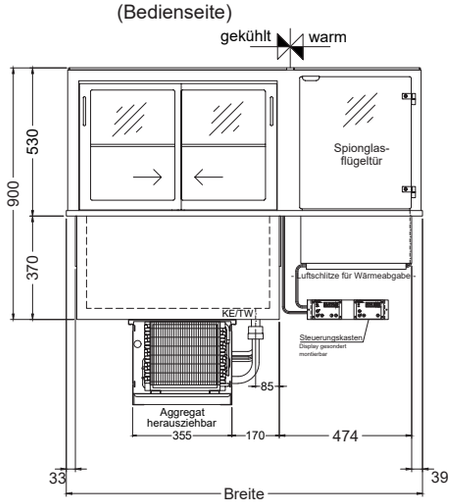
STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )

(Seitenansicht Rechts) warm

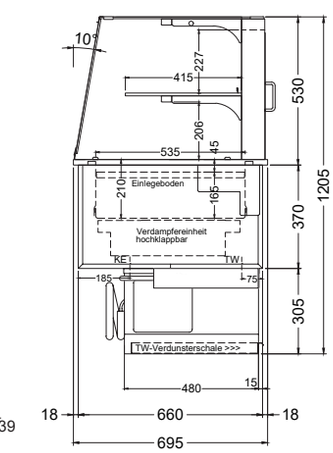



| LEGENDE: |
|---|
| TW = Tauwasserablauf DNØ30 |
| KE = Kälte-Elektro |
| LED = LED-Beleuchtung |
| WB = Wärmebrücke |
| HP = Heizplatte |

(Bedienseite) gekühlt warm




(Seitenansicht Links) gekühlt





Alle Rechte vorbehalten
Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020

## RUND

| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|
| Steckerfertig | KGW GR-127-53-E | 510 370 | 8.493,- |
| | KGW GR-160-53-E | 510 371 | 9.426,- |
| Zentralgekühlt | KGW GR-127-53-Z | 510 375 | 7.339,- |
| | KGW GR-160-53-Z | 510 376 | 8.233,- |

## ECKIG

| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|
| Steckerfertig | KGW GE-127-53-E | 511 370 | 8.322,- |
| | KGW GE-160-53-E | 511 371 | 9.236,- |
| Zentralgekühlt | KGW GE-127-53-Z | 511 375 | 7.194,- |
| | KGW GE-160-53-Z | 511 376 | 8.069,- |

## SCHRÄG

| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|
| Steckerfertig | KGW GS-127-53-E | 512 370 | 8.322,- |
| | KGW GS-160-53-E | 512 371 | 9.236,- |
| Zentralgekühlt | KGW GS-127-53-Z | 512 375 | 7.193,- |
| | KGW GS-160-53-Z | 512 376 | 8.069,- |







Alle Rechte vorbehalten

# KGW

## *Highlights*

PRIMÄRWÄRME | EASY-CLEAN | LED-BELEUCHTUNG | STÜTZWÄRME | KOMBINATIONS-GERÄT | HOCHWERTIGE MATERIALIEN

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ ideale Vitrinen Lösung zur Präsentation von kalten und warmen Speisen in einem Gerät auf mehreren Ausstellebenen

→ Kühlvitrine: Zwischenbord und Einlegeböden schräg- und höhenverstellbar, Zwischenborde aus ESG,

→ Bedienseite mit Schiebetüren aus Isolierglas, Wärmeteil mit verspiegelter Flügeltüre aus Spionglas zur visuellen Vervielfältigung der Produkte

→ Wärmevitrine: Primärwärme von unten und Stützwärme von oben für optimale Wärmeübertragung auf die Produkte

## TEMPERATURBEREICH

Luft
+5 °C

Produkt warm
> +65 °C

Produkt kalt
M2: -1 °C bis
+7 °C

Raum
+25°C und 60%
rel. LF

## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Ausführung Spiegelbildlich | | Mehrpreis | | auf Anfrage |
| Ceranplatte für Ausstellfläche GN 1/1 | pro Stück | | 393 920 | 283,- |
| Elektrische Tauwasserverdunsterschale | 300 Watt | | 190 215 | 277,- |
| Energieoptimierte Ausführung für VT -6 °C | für zentralgekühlte Modelle | | | auf Anfrage |
| Flache Innenwanne | (35 mm tief) | | | ohne Mehrpreis |
| Preisschildhalterung für Bord und Wanne | pro lfm | | 303 899 | 59,- |
| Schiebetüren in verspiegelter Ausführung | | | | auf Anfrage |
| Tauwasserschale zum Entleeren | | | 253 655 | 87,- |


Alle Rechte vorbehalten

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | KGW G-127-70-E | KGW G-127-70-Z | KGW G-160-70-E | KGW G-160-70-Z |
|---|---|---|---|---|
| STANDARD | | | | |
| Ausstellebenen | 3 | | | |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,37 | | | |
| Ausstellfläche in m² kalt | 0,85 | | 1,25 | |
| Kältemittel | R134a | | | |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 1275 x 695 x 1375 | 1275 x 695 x 1070 | 1600 x 695 x 1375 | 1600 x 695 x 1070 |
| Öffnungslichte | 295 | | 455 | |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 1225 x 670 | | 1550 x 670 | |
| Kälteleistung bei VT -8 °C | 520 W | | | |
| Leistungsaufnahme | 1288 W | 991 W | 1306 W | 1005 W |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | | |



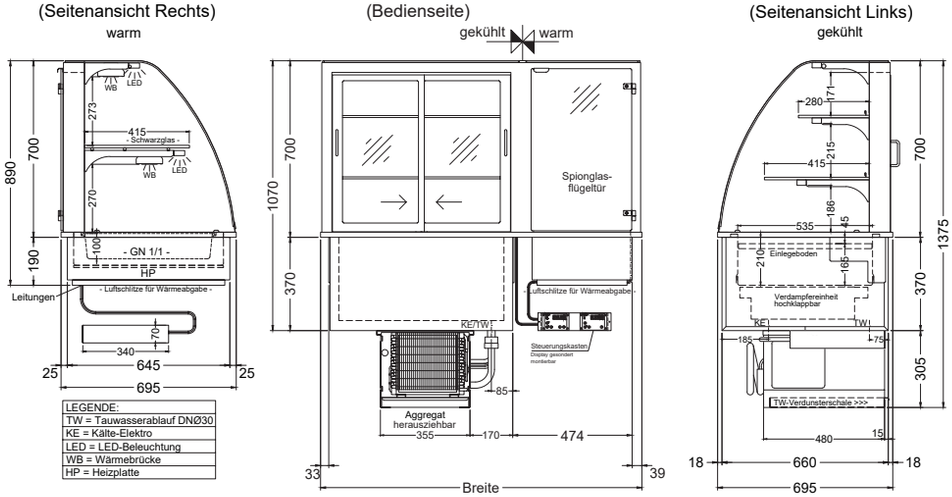
Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# KGW

## GLASAUFBAU RUND

STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )

(Seitenansicht Rechts) warm | (Bedienseite) gekühlt warm | (Seitenansicht Links) gekühlt

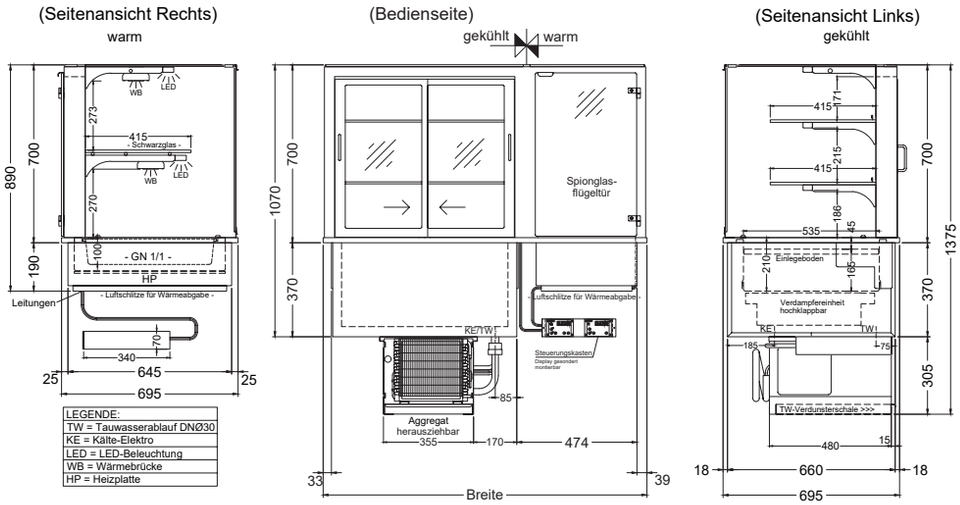



| LEGENDE: |
|---|
| TW = Tauwasserablauf DNØ30 |
| KE = Kälte-Elektro |
| LED = LED-Beleuchtung |
| WB = Wärmebrücke |
| HP = Heizplatte |

## GLASAUFBAU ECKIG

STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )

(Seitenansicht Rechts) warm | (Bedienseite) gekühlt warm | (Seitenansicht Links) gekühlt

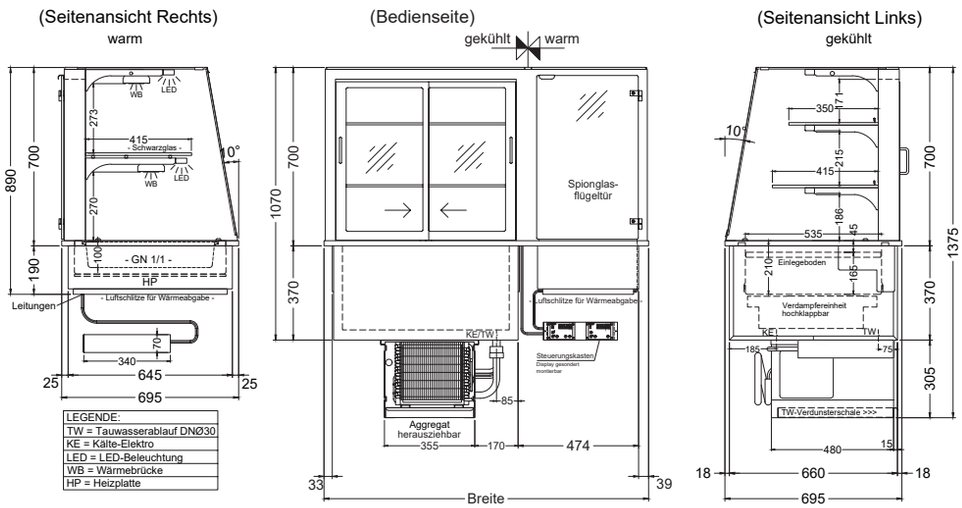



| LEGENDE: |
|---|
| TW = Tauwasserablauf DNØ30 |
| KE = Kälte-Elektro |
| LED = LED-Beleuchtung |
| WB = Wärmebrücke |
| HP = Heizplatte |

## GLASAUFBAU SCHRÄG

STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )

(Seitenansicht Rechts) warm | (Bedienseite) gekühlt warm | (Seitenansicht Links) gekühlt




| LEGENDE: |
|---|
| TW = Tauwasserablauf DNØ30 |
| KE = Kälte-Elektro |
| LED = LED-Beleuchtung |
| WB = Wärmebrücke |
| HP = Heizplatte |


Alle Rechte vorbehalten

## RUND

| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|
| Steckerfertig | KGW GR-127-70-E | 510 380 | 9.957,- |
| | KGW GR-160-70-E | 510 381 | 11.142,- |
| Zentralgekühlt | KGW GR-127-70-Z | 510 385 | 8.764,- |
| | KGW GR-160-70-Z | 510 386 | 9.792,- |

## ECKIG

| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|
| Steckerfertig | KGW GE-127-70-E | 511 380 | 9.758,- |
| | KGW GE-160-70-E | 511 381 | 10.920,- |
| Zentralgekühlt | KGW GE-127-70-Z | 511 385 | 8.588,- |
| | KGW GE-160-70-Z | 511 386 | 9.597,- |

## SCHRÄG

| Modell | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|
| Steckerfertig | KGW GS-127-70-E | 512 380 | 9.758,- |
| | KGW GS-160-70-E | 512 381 | 10.920,- |
| Zentralgekühlt | KGW GS-127-70-Z | 512 385 | 8.588,- |
| | KGW GS-160-70-Z | 512 386 | 9.597,- |







Alle Rechte vorbehalten

# ZUBEHÖR & SONDERAUSSTATTUNG

## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

| Modell | Benennung | | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|---|---|
| | Metallfilter | bis 0,6 kW | 309 001 | 229,- |
| | Metallfilter | ab 0,6 kW | 309 002 | 257,- |
| | Messerabstreifer eingebaut unbeheizt | | 309 046 | 139,- |
| | Preisschildhalterung für Bord und Wanne | pro lfm | 303 899 | 59,- |
| | Snackwellen GN 1/1 | (530 x 325 mm) | 309 020 | 69,- |
| | Snackwellen GN 2/4 | (530 x 162 mm) | 309 021 | 60,- |
| | Snackwellen EURO 1 | (600 x 400 mm) | 309 025 | 74,- |
| | Snackwellen EURO 1/2 | (600 x 200 mm) | 309 026 | 65,- |
| | Pommes-Schütte 1/2 für Snacky WK 151 | | | 164,- |
| | Pommes-Schütte für Snacky WK 151 | | | 326,- |
| | Schneidbrett CNS | pro lfm | 309 030 | 415,- |
| | Bröseltasse | pro Stück | 309 031 | 59,- |
| | Sperrung für Schiebetüren (1 Schloss) | | 309 040 | 138,- |
| | Sperrung für Flügeltüren (2 Schlösser) | | 309 041 | 208,- |
| | LED-Beleuchtung fleischfarben | ohne Mehrpreis | | |
| | LED-Beleuchtung bäckerfarben | ohne Mehrpreis | | |


Alle Rechte vorbehalten

# PERSÖNLICHE NOTIZEN





Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# *Perfekte Allrounder*

## *für den raschen Wechsel*

Enge Raumverhältnisse und kaum Platz für eine attraktive Warenpräsentation? Oder einfach nur der Wunsch nach mehr Flexibilität? Wir wissen auch mit diesen Thematiken umzugehen!

Maximale Einsatzvariabilität und eine perfekte Reaktionsmöglichkeit auf den tageszeitbezogenen Bedarf bieten unsere umschaltbaren Vitrinen. Egal ob Sie von kalt nach warm oder von warm nach kalt umschalten wollen, nach nur wenigen Minuten zeigen sich unsere Switch-Geräte in Ihrer gewünschten Betriebsart wieder einsatzbereit.

Frühstück-, Mittag- und Abendessen – keine Wünsche bleiben offen!

Alle Rechte vorbehalten

# INDEX

## UKW SWITCH

| | | |
|---|---|---|
| | Höhe 1600 mm | 146-147 |


## EINBAU-KOMBI-VITRINE SWITCH

| | | |
|---|---|---|
| | Höhe 700 mm, rund/eckig/schräg | 148-151 |


## FLAPS

| | | |
|---|---|---|
| Foodstation Switch-Flaps | Höhe 700 und 870 mm | 152-153 |
| Tropical Switch Flaps | Höhe 700 und 870 mm | 154-155 |






Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

UMSCHALTBARE VITRINEN

# UKW SWITCH

## *Highlights*

EASY-CLEAN | SWITCH-GERÄT | HOCHWERTIGE MATERIALIEN

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ Kühlwanne mit Switch-Funktion für schnelle Umschaltmöglichkeit zwischen Kalt- und Warmbetrieb – optimal abgestimmt auf einen 24/7-Betrieb

→ Wärmebetrieb: Ausstellfläche aus Schwarzglas mit darunterliegender Heizplatte für die optimale Wärmeübertragung auf Ihre Speisen, für diese Betriebsart ist ein passender umschaltbarer Wärmehustenschutz notwendig – siehe Kapitel 2

→ Multifunktional einsetzbare, luftschleiergekühlte Wanne für bestmögliche Energieeffizienz im laufenden Betrieb, rasche Reaktionsmöglichkeit auf den tageszeitbezogenen Bedarf

→ druckgeschäumte Innenwanne, dicht verschweißt in Hygieneausführung, umlaufender Einhängerand

## STECKERFERTIG

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| UKW Switch 2-1-E | 500 320 | 6.188,- |
| UKW Switch 3-1-E | 500 321 | 7.417,- |
| UKW Switch 4-1-E | 500 322 | 8.991,- |

## ZENTRALGEKÜHLT

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| UKW Switch 2-1-Z | 500 325 | 4.839,- |
| UKW Switch 3-1-Z | 500 326 | 5.931,- |
| UKW Switch 4-1-Z | 500 327 | 7.442,- |

## TEMPERATURBEREICH



Luft
+5 °C



Produkt warm
> +65 °C



Produkt kalt
M2: -1 °C bis
+7 °C



Raum
+25°C und 60%
rel. LF

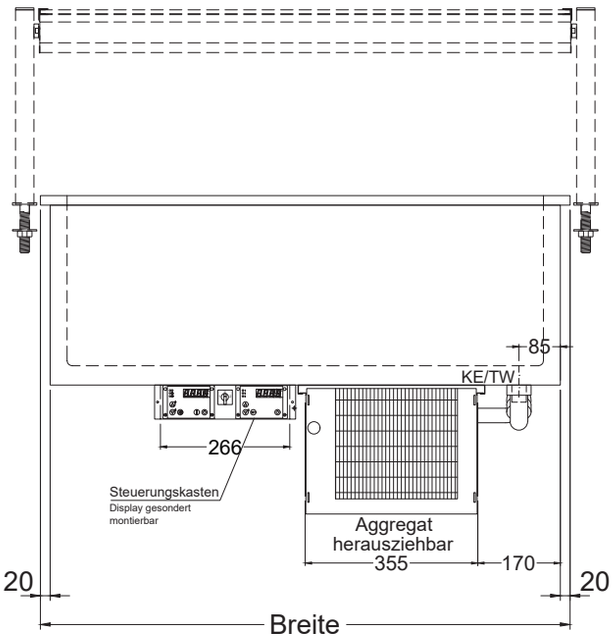
## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

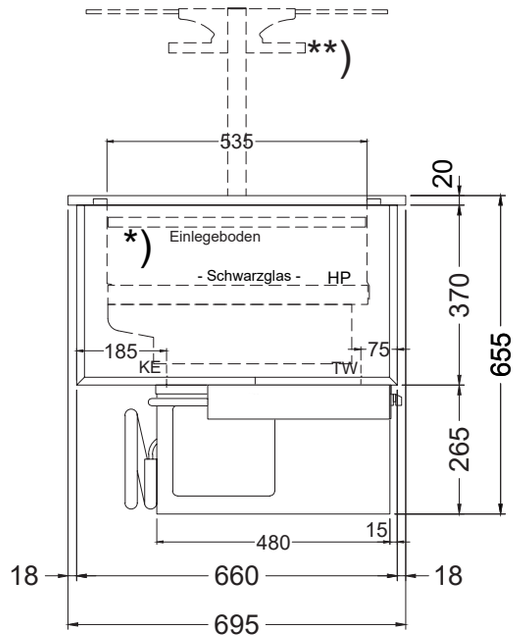
| | | | |
|---|---|---|---|
| Auflagesteg für GN-Schalen (UKW) | Längssteg seitlich 530 mm | 253 668 | 36,- |
| | Längssteg Mitte 530 mm | 253 674 | 36,- |
| | Quersteg 325 mm | 253 681 | 28,- |
| Elektrische Tauwasserverdunsterschale | 1000 Watt | 190 220 | 682,- |
| Tauwasserschale zum Entleeren | | 253 655 | 87,- |


Alle Rechte vorbehalten

STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )

(Bedienseite)




*) Geeignet für GN Schalen (max. Tiefe 100mm)

**) Optimale Funktion nur in Kombination mit Wärmehustenschutz mit Beleuchtung WB HS gewährleistet (siehe Kapitel " Wärmevitrinen mit trockener Wärme")

| LEGENDE: |
|---|
| TW = Tauwasserablauf DNØ30 |
| KE = Kälte-Elektro |
| HP = Heizplatte |

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | UKW Switch 2/1 | UKW Switch 3/1 | UKW Switch 4/1 |
|---|---|---|---|
| **STECKERFERTIG** | | | |
| Ausstellebenen | | 1 | |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,35 | 0,52 | 0,70 |
| Kältemittel | | R134a | |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 725 x 660 x 655 | 1050 x 660 x 655 | 1375 x 660 x 655 |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 735 x 665 | 1060 x 665 | 1385 x 665 |
| Innenwanne Breite x Tiefe x Höhe | 655 x 535 x 140 | 980 x 535 x 140 | 1305 x 535 x 140 |
| Kälteleistung bei VT -10 °C | 310 W | 390 W | 520 W |
| Leistungsaufnahme | 710 W | 1019 W | 1322 W |
| Anschlusswert | 0,5 kW | 0,75 kW | 1,0 kW |
| Spannung | | 230 V 50 Hz | |
| **ZENTRALGEKÜHLT** | | | |
| Ausstellebenen | | 1 | |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,35 | 0,52 | 0,70 |
| Kältemittel | | R134a | |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 725 x 660 x 390 | 1050 x 660 x 390 | 1375 x 660 x 390 |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 735 x 665 | 1060 x 665 | 1385 x 665 |
| Innenwanne Breite x Tiefe x Höhe | 655 x 535 x 140 | 980 x 535 x 140 | 1305 x 535 x 140 |
| Kälteleistung bei VT -10 °C | 310 W | 390 W | 520 W |
| Leistungsaufnahme | 521 W | 772 W | 1022 W |
| Anschlusswert | 0,5 kW | 0,75 kW | 1,0 kW |
| Spannung | | 230 V 50 Hz | |





Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# EINBAU-KOMBIVITRINE SWITCH

## *Highlights*

EASY-CLEAN | LED-BELEUCHTUNG | STÜTZWÄRME | SWITCH-GERÄT

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ Vitrine mit Switch-Funktion für schnelle Umschaltmöglichkeit zwischen Kalt- und Warmbetrieb – optimal abgestimmt auf einen 24/7-Betrieb

→ Kühlbetrieb: Luftschleiergekühlte Verkaufskühlvitrine für eine bestmögliche Energieeffizienz im laufenden Betrieb

→ Multifunktional einsetzbare Vitrine zur Präsentation eines vielfältigen kalten oder warmen Snacksortiments auf mehreren Ebenen

→ Wärmebetrieb: Stützwärme zur Sicherung der optimalen Oberflächen- und Kerntemperatur des Produktes

## TEMPERATURBEREICH

Luft
+5 °C

Produkt warm
> +65 °C

Produkt kalt
M2: -1 °C bis
+7 °C

Raum
+25°C und 60%
rel. LF

## ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

| | | | |
|---|---|---|---|
| Preisschildhalterung für Bord und Wanne | pro lfm | 303 899 | 59,- |
| Schiebetüren in verspiegelter Ausführung | | | auf Anfrage |


Alle Rechte vorbehalten

| TECHNISCHE DATEN | | | |
|---|---|---|---|
| (Angaben in mm) | WK 80-70-E | WK 112-70-E | WK 145-70-E |
| **STANDARD** | | | |
| Ausstellebenen | | 2 | |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,65 | 0,96 | 1,27 |
| Kältemittel | | R134a | |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 800 x 695 x 1230 | 1125 x 695 x 1230 | 1450 x 695 x 1230 |
| Öffnungslichte | 295 | 455 | 620 |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 740 x 670 | 1065 x 670 | 1390 x 670 |
| Kälteleistung bei VT -10 °C | 500 W | 520 W | 590 W |
| Leistungsaufnahme | 489 W | 510 W | 575 W |
| Anschlusswert | 0,8 kW | 1,09 kW | 1,35 kW |
| Spannung | | 230 V 50 Hz | |
| **PRO-VERSION** | | | |
| Ausstellebenen | | 2 | |
| Ausstellfläche in m² warm | 0,65 | 0,96 | 1,27 |
| Kältemittel | | R134a | |
| Pro-Version Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 790 x 695 x 1230 | 1115 x 695 x 1230 | 1350 x 695 x 1230 |
| Öffnungslichte | 295 | 455 | 620 |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 740 x 670 | 1065 x 670 | 1390 x 670 |
| Kälteleistung bei VT -10 °C | 500 W | 520 W | 590 W |
| Leistungsaufnahme | 489 W | 510 W | 575 W |
| Anschlusswert | 0,8 kW | 1,09 kW | 1,35 kW |
| Spannung | | 230 V 50 Hz | |





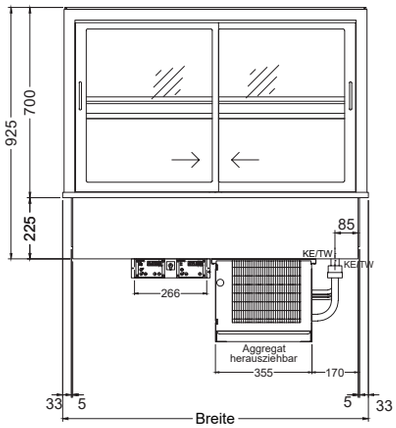
Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# EINBAU-KOMBIVITRINE SWITCH

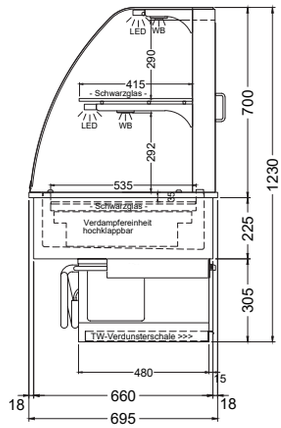
## GLASAUFBAU RUND

STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )

(Bedienseite)
Warm / Kalt umschaltbar



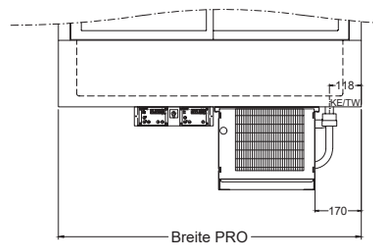

(Seitenansicht)



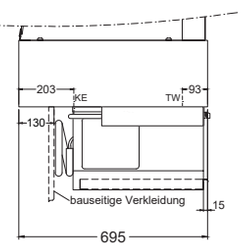

| LEGENDE: |
|---|
| TW = Tauwasserablauf DNØ30 |
| KE = Kälte-Elektro |
| LED = LED-Beleuchtung |
| WB = Wärmebrücke |

**Version "PRO"**
Geschliffener Außenkorpus (kein Einhängerahmen)! Für vorstehenden Einbau an Kundenseite

(Bedienseite)
Version PRO



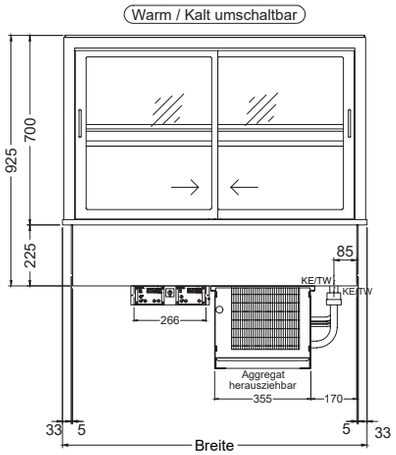

(Seitenansicht)
Version PRO



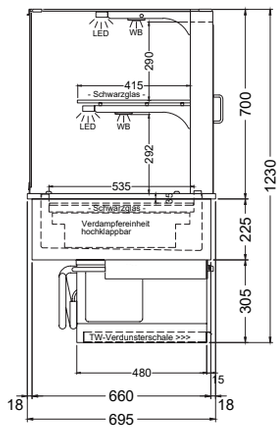

## GLASAUFBAU ECKIG

STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )

(Bedienseite)
Warm / Kalt umschaltbar



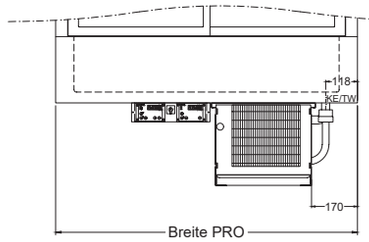

(Seitenansicht)



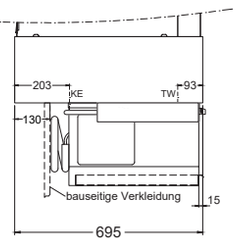

| LEGENDE: |
|---|
| TW = Tauwasserablauf DNØ30 |
| KE = Kälte-Elektro |
| LED = LED-Beleuchtung |
| WB = Wärmebrücke |

**Version "PRO"**
Geschliffener Außenkorpus (kein Einhängerahmen)! Für vorstehenden Einbau an Kundenseite

(Bedienseite)
Version PRO



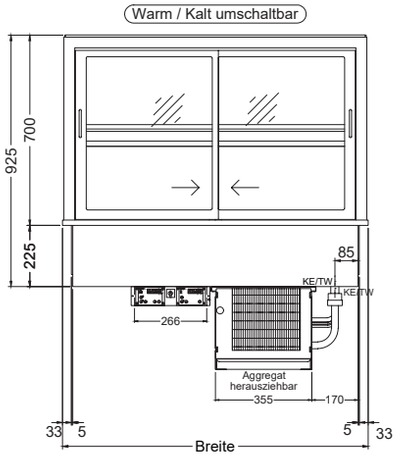

(Seitenansicht)
Version PRO



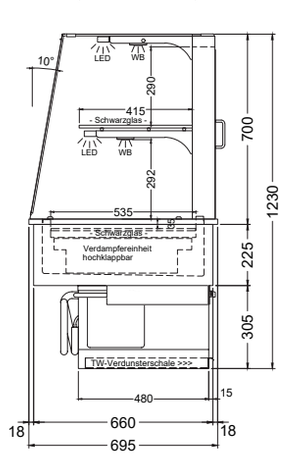

## GLASAUFBAU SCHRÄG

STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )

(Bedienseite)
Warm / Kalt umschaltbar



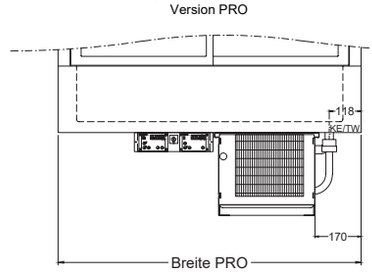

(Seitenansicht)



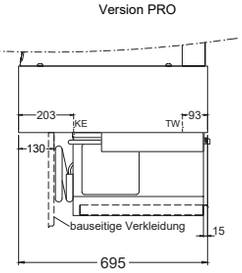

| LEGENDE: |
|---|
| TW = Tauwasserablauf DNØ30 |
| KE = Kälte-Elektro |
| LED = LED-Beleuchtung |
| WB = Wärmebrücke |

**Version "PRO"**
Geschliffener Außenkorpus (kein Einhängerahmen)! Für vorstehenden Einbau an Kundenseite

(Bedienseite)
Version PRO




(Seitenansicht)
Version PRO





Alle Rechte vorbehalten
Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020

| STANDARD | | | PRO-VERSION | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Benennung | Art.-Nr. | Preis | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
| WK GR-80-70-E | 510 300 | 7.771,- | WK GR-80-70-E PRO | 513 300 | 8.393,- |
| WK GR-112-70-E | 510 301 | 10.000,- | WK GR-112-70-E PRO | 513 301 | 10.802,- |
| WK GR-145-70-E | 510 302 | 11.688,- | WK GR-145-70-E PRO | 513 302 | 12.623,- |

| STANDARD | | | PRO-VERSION | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Benennung | Art.-Nr. | Preis | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
| WK GE-80-70-E | 511 300 | 7.610,- | WK GE-80-70-E PRO | 514 300 | 8.219,- |
| WK GE-112-70-E | 511 301 | 9.792,- | WK GE-112-70-E PRO | 514 301 | 10.574,- |
| WK GE-145-70-E | 511 302 | 11.444,- | WK GE-145-70-E PRO | 514 302 | 12.359,- |

| STANDARD | | | PRO-VERSION | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Benennung | Art.-Nr. | Preis | Benennung | Art.-Nr. | Preis |
| WK GS-80-70-E | 512 300 | 7.610,- | WK GS-80-70-E PRO | 515 300 | 8.219,- |
| WK GS-112-70-E | 512 301 | 9.792,- | WK GS-112-70-E PRO | 515 301 | 10.574,- |
| WK GS-145-70-E | 512 302 | 11.444,- | WK GS-145-70-E PRO | 515 302 | 12.359,- |







Alle Rechte vorbehalten

# FOODSTATION SWITCH-FLAPS

## *Highlights*

SOFT-CLOSE | MIRROR-EFFEKT | LED-BELEUCHTUNG | KOMBINATIONS-GERÄT | HOCHWERTIGE MATERIALIEN

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ Selbstbedienungsvitrine mit Switch-Funktion für schnelle Umschaltmöglichkeit zwischen Kalt- und Warmbetrieb – optimal abgestimmt auf einen 24/7-Betrieb

→ Wärmebetrieb mit Infrarot-Stützwärme und Primärwärme unterhalb der Schwarzglasausstellfläche – mittels Piktogrammsteuerung einstellbar

→ Kühlbetrieb: Luftschleiergekühlte Selbstbedienungsvitrine für eine bestmögliche Energieeffizienz im laufenden Betrieb: zentralgekühlte Vitrine mit Verdampfungstemperatur von -8 °C, dies entspricht den neuesten Anforderungen von Zentralkühlanlagen, Temperaturregelung mittels Steuereinheit mit Temperaturanzeige

→ Entnahmeklappen aus ESG mit integriertem Soft-Close-System für entspannte Speisenentnahme, optimaler Spuck- und Hustenschutz und beste Energieeffizienz

## STECKERFERTIG

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Switch Flaps 70-E | 538 630 | 9.504,- |
| Switch Flaps 87-E | 538 930 | 10.648,- |

## ZENTRALGEKÜHLT

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Switch Flaps 70-Z | 538 635 | 8.362,- |
| Switch Flaps 87-Z | 538 935 | 9.398,- |

## TEMPERATURBEREICH

Luft
+5 °C

Produkt warm
> +65 °C

Produkt kalt
M2: -1 °C bis +7 °C

Raum
+25°C und 60% rel. LF

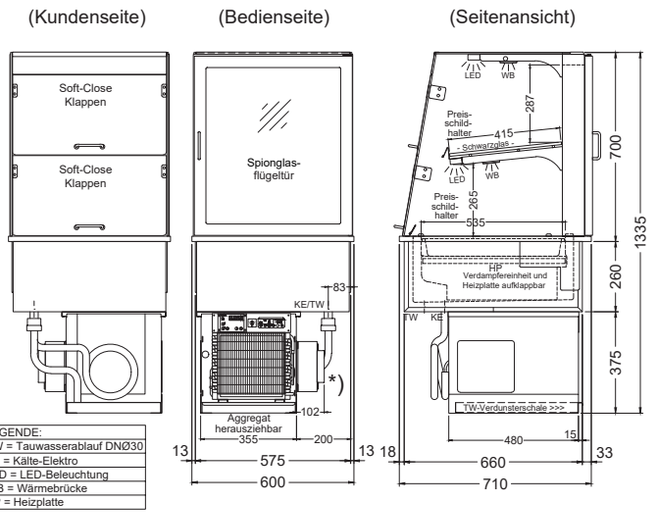
Alle Rechte vorbehalten

## MODELL 70 UND MODELL 87

### Höhe 70

STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )

(Kundenseite) (Bedienseite) (Seitenansicht)

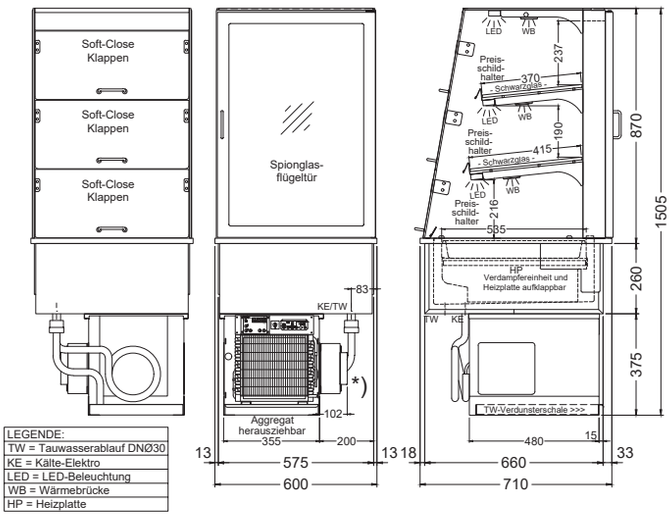



LEGENDE:

| |
|---|
| TW = Tauwasserablauf DNØ30 |
| KE = Kälte-Elektro |
| LED = LED-Beleuchtung |
| WB = Wärmebrücke |
| HP = Heizplatte |

### Höhe 87

(Kundenseite) (Bedienseite) (Seitenansicht)




LEGENDE:

| |
|---|
| TW = Tauwasserablauf DNØ30 |
| KE = Kälte-Elektro |
| LED = LED-Beleuchtung |
| WB = Wärmebrücke |
| HP = Heizplatte |

*) Zentralgekühlte Version: Steuerungskasten lose (250x185x175mm) und loser Displayblende (290x70mm)

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | Switch Flaps 70 | Switch Flaps 87 |
|---|---|---|
| **STECKERFERTIG** | | |
| Ausstellebenen | 2 | 3 |
| Ausstellfläche in m² kalt | 0,47 | 0,67 |
| Kältemittel | R134a | |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 600 x 710 x 1335 | 600 x 710 x 1505 |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 580 x 670 | |
| Innenwanne Breite x Tiefe x Höhe | 490 x 535 x 75 | |
| Anschlusswert | 1,41 kW | 1,72 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | |
| **ZENTRALGEKÜHLT** | | |
| Ausstellebenen | 2 | 3 |
| Ausstellfläche in m² kalt | 0,47 | 0,67 |
| Kältemittel | R134a | |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 600 x 710 x 960 | 600 x 710 x 1130 |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 580 x 670 | |
| Innenwanne Breite x Tiefe x Höhe | 490 x 535 x 75 | |
| Anschlusswert | 1,1 kW | 1,42 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | |





Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# TROPICAL SWITCH-FLAPS

## *Highlights*

SCHEIBENBELÜFTUNG | SOFT-CLOSE | MIRROR-EFFEKT | LED-BELEUCHTUNG | KOMBINATIONS-GERÄT | SWITCH-GERÄT

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

→ Selbstbedienungsvitrine mit Switch-Funktion für schnelle Umschaltmöglichkeit zwischen Kalt- und Warmbetrieb – optimal abgestimmt auf einen 24/7-Betrieb

→ Wärmebetrieb: mit Infrarot-Stützwärme und Primärwärme unterhalb der Schwarzglasausstellfläche - mittels Piktogrammsteuerung einstellbar

→ keine Kondenswasserbildung an den Soft-Close-Entnahmeklappen dank integrierter Scheibenbelüftung (doppelter Luftschleier)

→ Kühlbetrieb: Luftschleier gekühlte Vitrine für eine bestmögliche Energieeffizienz im laufenden Betrieb: zentralgekühlte Vitrine mit Verdampfungstemperatur von -8 °C, dies entspricht den neuesten Anforderungen von Zentralkühlanlagen, Temperaturregelung mittels Steuereinheit mit Temperaturanzeige

## STECKERFERTIG

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Tropical Switch Flaps 60-70-E | 539 630 | 10.441,- |
| Tropical Switch Flaps 60-87-E | 539 930 | 11.697,- |
| Tropical Switch Flaps 80-70-E | 539 631 | 11.159,- |
| Tropical Switch Flaps 80-87-E | 539 931 | 12.501,- |

## ZENTRALGEKÜHLT

| Benennung | Art.-Nr. | Preis |
|---|---|---|
| Tropical Switch Flaps 60-70-Z | 539 635 | 9.299,- |
| Tropical Switch Flaps 60-87-Z | 539 935 | 10.447,- |
| Tropical Switch Flaps 80-70-Z | 539 636 | 10.018,- |
| Tropical Switch Flaps 80-87-Z | 539 936 | 11.252,- |

## TEMPERATURBEREICH

Luft
+2 C°

Produkt warm
> +65 °C

Produkt kalt
3M1: -1 C° bis +5 C°

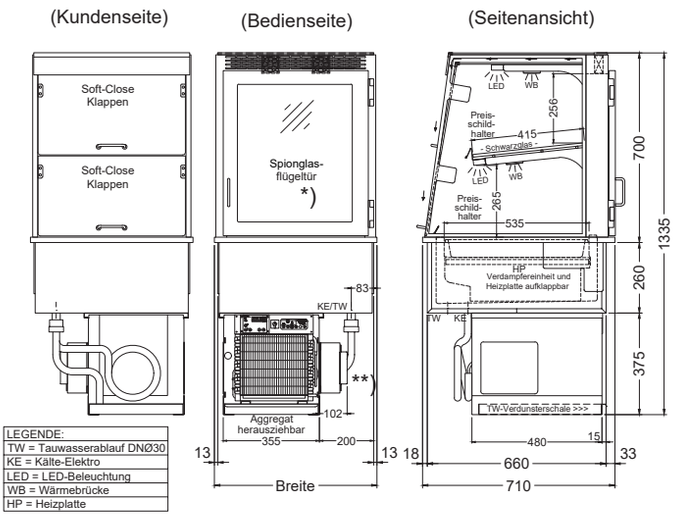
Raum
+25°C und 60% rel. LF

Alle Rechte vorbehalten

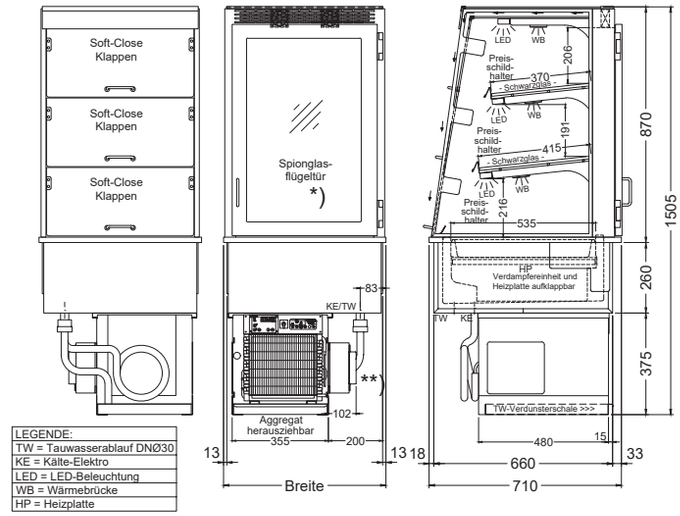
## MODELL 70 UND MODELL 87

### Höhe 70

STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )




### Höhe 87




*) Modell "Tropical Switch Flaps 80-70" und "Tropical Switch Flaps 80-87": mit zwei Flügeltüren
**) Zentralgekühlte Version: Steuerungskasten lose (250x185x175mm) und loser Displayblende (290x70mm)

## TECHNISCHE DATEN

| (Angaben in mm) | Tropical Switch Flaps 60-70 | Tropical Switch Flaps 60-87 | Tropical Switch Flaps 80-70 | Tropical Switch Flaps 87-80 |
|---|---|---|---|---|
| **STECKERFERTIG** | | | | |
| Ausstellebenen | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Ausstellfläche in m² kalt | 0,49 | 0,68 | | 0,94 |
| Kältemittel | R134a | | | |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 600 x 710 x 1335 | 600 x 710 x 1505 | 800 x 710 x 1335 | 800 x 710 x 1505 |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 580 x 670 | 780 x 670 | 580 x 670 | 780 x 670 |
| Kälteleistung bei VT -8 °C | 520 W | | | 590 W |
| Anschlusswert | 1,41 kW | 1,64 kW | 1,75 kW | 2,07 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | | |
| **ZENTRALGEKÜHLT** | | | | |
| Ausstellebenen | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Ausstellfläche in m² kalt | 0,49 | 0,68 | | 0,94 |
| Kältemittel | R134a | | | |
| Außenmaß Breite x Tiefe x Höhe | 600 x 710 x 960 | 600 x 710 x 1130 | 800 x 710 x 960 | 800 x 710 x 1130 |
| Einbauöffnung Breite x Tiefe | 580 x 670 | 780 x 670 | 580 x 670 | 780 x 670 |
| Kälteleistung bei VT -8 °C | 520 W | | | 590 W |
| Anschlusswert | 1,11 kW | 1,34 kW | 1,45 kW | 1,73 kW |
| Spannung | 230 V 50 Hz | | | |






Alle Rechte vorbehalten

# PRODUKTINDEX

| Artikelbezeichnung | Artikelnummer | Ausführung | Version | Preis | Seite |
|---|---|---|---|---|---|
| **01 - VITRINEN MIT WÄRMEKLIMA** | | | | | |
| **Foodstation Hot Flaps, Höhe 700 und 870 mm** | | | | | |
| Hot Flaps 70 | 512 700 | | | 6.520,- | 50 & 116 |
| Hot Flaps 87 | 512 705 | | | 7.371,- | 50 & 116 |
| **Wärmeturm Basic** | | | | | |
| Wärmeturm WT-58 Basic Plus | 534 220 | | | 13.033,- | 52 |
| **Basic Line, Höhe 450 mm** | | | | | |
| Basic E-44-45 | 520 310 | Eckig | Slide-in Version | 4.334,- | 54 |
| Basic E-78-45 | 520 311 | Eckig | Slide-in Version | 6.654,- | 54 |
| Basic E-112-45 | 520 312 | Eckig | Slide-in Version | 8.141,- | 54 |
| Basic E-146-45 | 520 313 | Eckig | Slide-in Version | 9.708,- | 54 |
| Basic E-44-45 PRO | 521 310 | Eckig | PRO-Version | 4.681,- | 54 |
| Basic E-78-45 PRO | 521 311 | Eckig | PRO-Version | 7.147,- | 54 |
| Basic E-112-45 PRO | 521 312 | Eckig | PRO-Version | 8.743,- | 54 |
| Basic E-146-45 PRO | 521 313 | Eckig | PRO-Version | 10.423,- | 54 |
| Basic E-44-45 | 522 310 | Eckig | Drop-in Version | 3.898,- | 54 |
| Basic E-78-45 | 522 311 | Eckig | Drop-in Version | 6.140,- | 54 |
| Basic E-112-45 | 522 312 | Eckig | Drop-in Version | 7.494,- | 54 |
| Basic E-146-45 | 522 313 | Eckig | Drop-in Version | 8.881,- | 54 |
| Basic S-44-45 | 520 320 | Schräg | Slide-in Version | 4.334,- | 54 |
| Basic S-78-45 | 520 321 | Schräg | Slide-in Version | 6.654,- | 54 |
| Basic S-112-45 | 520 322 | Schräg | Slide-in Version | 8.141,- | 54 |
| Basic S-146-45 | 520 323 | Schräg | Slide-in Version | 9.708,- | 54 |
| Basic S-44-45 PRO | 521 320 | Schräg | PRO-Version | 4.681,- | 54 |
| Basic S-78-45 PRO | 521 321 | Schräg | PRO-Version | 7.147,- | 54 |
| Basic S-112-45 PRO | 521 322 | Schräg | PRO-Version | 8.743,- | 54 |
| Basic S-146-45 PRO | 521 323 | Schräg | PRO-Version | 10.423,- | 54 |
| Basic S-44-45 | 522 320 | Schräg | Drop-in Version | 3.898,- | 54 |
| Basic S-78-45 | 522 321 | Schräg | Drop-in Version | 6.140,- | 54 |
| Basic S-112-45 | 522 322 | Schräg | Drop-in Version | 7.494,- | 54 |
| Basic S-146-45 | 522 323 | Schräg | Drop-in Version | 8.881,- | 54 |


Alle Rechte vorbehalten

| Artikelbezeichnung | Artikelnummer | Ausführung | Version | Preis | Seite |
|---|---|---|---|---|---|
| **Basic Line, Höhe 530 mm** | | | | | |
| Basic E-44-53 | 520 110 | Eckig | Slide-in Version | 4.423,- | 56 |
| Basic E-78-53 | 520 111 | Eckig | Slide-in Version | 6.790,- | 56 |
| Basic E-112-53 | 520 112 | Eckig | Slide-in Version | 8.308,- | 56 |
| Basic E-146-53 | 520 113 | Eckig | Slide-in Version | 9.904,- | 56 |
| Basic E-78-53 PRO | 521 111 | Eckig | PRO-Version | 7.293,- | 56 |
| Basic E-112-53 PRO | 521 112 | Eckig | PRO-Version | 8.922,- | 56 |
| Basic E-146-53 PRO | 521 113 | Eckig | PRO-Version | 10.632,- | 56 |
| Basic E-44-53 PRO | 521 120 | Eckig | PRO-Version | 4.777,- | 56 |
| Basic E-44-53 | 522 110 | Eckig | Drop-in Version | 3.987,- | 56 |
| Basic E-78-53 | 522 111 | Eckig | Drop-in Version | 6.277,- | 56 |
| Basic E-112-53 | 522 112 | Eckig | Drop-in Version | 7.661,- | 56 |
| Basic E-146-53 | 522 113 | Eckig | Drop-in Version | 9.079,- | 56 |
| Basic S-44-53 | 520 120 | Schräg | Slide-in Version | 4.423,- | 56 |
| Basic S-78-53 | 520 121 | Schräg | Slide-in Version | 6.790,- | 56 |
| Basic S-112-53 | 520 122 | Schräg | Slide-in Version | 8.308,- | 56 |
| Basic S-146-53 | 520 123 | Schräg | Slide-in Version | 9.904,- | 56 |
| Basic S-44-53 PRO | 521 120 | Schräg | PRO-Version | 4.777,- | 56 |
| Basic S-78-53 PRO | 521 121 | Schräg | PRO-Version | 7.293,- | 56 |
| Basic S-112-53 PRO | 521 122 | Schräg | PRO-Version | 8.922,- | 56 |
| Basic S-146-53 PRO | 521 123 | Schräg | PRO-Version | 10.632,- | 56 |
| Basic S-44-53 | 522 120 | Schräg | Drop-in Version | 3.987,- | 56 |
| Basic S-78-53 | 522 121 | Schräg | Drop-in Version | 6.277,- | 56 |
| Basic S-112-53 | 522 122 | Schräg | Drop-in Version | 7.661,- | 56 |
| Basic S-146-53 | 522 123 | Schräg | Drop-in Version | 9.079,- | 56 |
| **Basic Plus Line, Höhe 450 mm** | | | | | |
| Basic Plus E-44-45 | 520 410 | Eckig | Slide-in Version | 5.778,- | 58 |
| Basic Plus E-78-45 | 520 411 | Eckig | Slide-in Version | 8.426,- | 58 |
| Basic Plus E-112-45 | 520 412 | Eckig | Slide-in Version | 10.091,- | 58 |
| Basic Plus E-146-45 | 520 413 | Eckig | Slide-in Version | 12.027,- | 58 |
| Basic Plus E-44-45 PRO | 521 410 | Eckig | PRO-Version | 6.125,- | 58 |
| Basic Plus E-78-45 PRO | 521 411 | Eckig | PRO-Version | 8.920,- | 58 |
| Basic Plus E-112-45 PRO | 521 412 | Eckig | PRO-Version | 10.691,- | 58 |
| Basic Plus E-146-45 PRO | 521 413 | Eckig | PRO-Version | 12.738,- | 58 |
| Basic Plus S-44-45 | 520 420 | Schräg | Slide-in Version | 5.778,- | 58 |
| Basic Plus S-78-45 | 520 421 | Schräg | Slide-in Version | 8.426,- | 58 |
| Basic Plus S-112-45 | 520 422 | Schräg | Slide-in Version | 10.091,- | 58 |
| Basic Plus S-146-45 | 520 423 | Schräg | Slide-in Version | 12.027,- | 58 |
| Basic Plus S-44-45 PRO | 521 420 | Schräg | PRO-Version | 6.125,- | 58 |
| Basic Plus S-78-45 PRO | 521 421 | Schräg | PRO-Version | 8.920,- | 58 |
| Basic Plus S-112-45 PRO | 521 422 | Schräg | PRO-Version | 10.691,- | 58 |
| Basic Plus S-146-45 PRO | 521 423 | Schräg | PRO-Version | 12.738,- | 58 |


Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# PRODUKTINDEX

| Artikelbezeichnung | Artikelnummer | Ausführung | Version | Preis | Seite |
|---|---|---|---|---|---|
| **Basic Plus Line, Höhe 530 mm** | | | | | |
| Basic Plus E-44-53 | 520 210 | Eckig | Slide-in Version | 5.897,- | 60 |
| Basic Plus E-78-53 | 520 211 | Eckig | Slide-in Version | 8.599,- | 60 |
| Basic Plus E-112-53 | 520 212 | Eckig | Slide-in Version | 10.297,- | 60 |
| Basic Plus E-146-53 | 520 213 | Eckig | Slide-in Version | 12.273,- | 60 |
| Basic Plus E-44-53 PRO | 521 210 | Eckig | PRO-Version | 6.251,- | 60 |
| Basic Plus E-78-53 PRO | 521 211 | Eckig | PRO-Version | 9.101,- | 60 |
| Basic Plus E-112-53 PRO | 521 212 | Eckig | PRO-Version | 10.909,- | 60 |
| Basic Plus E-146-53 PRO | 521 213 | Eckig | PRO-Version | 12.998,- | 60 |
| Basic Plus S-44-53 | 520 220 | Schräg | Slide-in Version | 5.897,- | 60 |
| Basic Plus S-78-53 | 520 221 | Schräg | Slide-in Version | 8.599,- | 60 |
| Basic Plus S-112-53 | 520 222 | Schräg | Slide-in Version | 10.297,- | 60 |
| Basic Plus S-146-53 | 520 223 | Schräg | Slide-in Version | 12.273,- | 60 |
| Basic Plus S-44-53 PRO | 521 220 | Schräg | PRO-Version | 6.251,- | 60 |
| Basic Plus S-78-53 PRO | 521 221 | Schräg | PRO-Version | 9.101,- | 60 |
| Basic Plus S-112-53 PRO | 521 222 | Schräg | PRO-Version | 10.909,- | 60 |
| Basic Plus S-146-53 PRO | 521 223 | Schräg | PRO-Version | 12.998,- | 60 |
| **Comfort Line, Höhe 450 mm** | | | | | |
| Comfort E-78-45 | 520 500 | Eckig | Slide-in Version | 10.071,- | 62 |
| Comfort E-112-45 | 520 501 | Eckig | Slide-in Version | 11.886,- | 62 |
| Comfort E-146-45 | 520 502 | Eckig | Slide-in Version | 13.856,- | 62 |
| Comfort E-78-45 PRO | 521 500 | Eckig | PRO-Version | 10.563,- | 62 |
| Comfort E-112-45 PRO | 521 501 | Eckig | PRO-Version | 12.486,- | 62 |
| Comfort E-146-45 PRO | 521 502 | Eckig | PRO-Version | 14.569,- | 62 |
| Comfort S-78-45 | 520 510 | Schräg | Slide-in Version | 10.071,- | 62 |
| Comfort S-112-45 | 520 511 | Schräg | Slide-in Version | 11.886,- | 62 |
| Comfort S-146-45 | 520 512 | Schräg | Slide-in Version | 13.856,- | 62 |
| Comfort S-78-45 PRO | 521 510 | Schräg | PRO-Version | 10.563,- | 62 |
| Comfort S-112-45 PRO | 521 511 | Schräg | PRO-Version | 12.486,- | 62 |
| Comfort S-146-45 PRO | 521 512 | Schräg | PRO-Version | 14.569,- | 62 |
| **Comfort Line, Höhe 530 mm** | | | | | |
| Comfort E-78-53 | 520 600 | Eckig | Slide-in Version | 10.242,- | 64 |
| Comfort E-112-53 | 520 601 | Eckig | Slide-in Version | 12.091,- | 64 |
| Comfort E-146-53 | 520 602 | Eckig | Slide-in Version | 14.103,- | 64 |
| Comfort E-78-53 PRO | 521 600 | Eckig | PRO-Version | 10.745,- | 64 |
| Comfort E-112-53 PRO | 521 601 | Eckig | PRO-Version | 12.703,- | 64 |
| Comfort E-146-53 PRO | 521 602 | Eckig | PRO-Version | 14.828,- | 64 |
| Comfort S-78-53 | 520 610 | Schräg | Slide-in Version | 10.242,- | 64 |
| Comfort S-112-53 | 520 611 | Schräg | Slide-in Version | 12.091,- | 64 |
| Comfort S-146-53 | 520 612 | Schräg | Slide-in Version | 14.103,- | 64 |
| Comfort S-78-53 PRO | 521 610 | Schräg | PRO-Version | 10.745,- | 64 |
| Comfort S-112-53 PRO | 521 611 | Schräg | PRO-Version | 12.703,- | 64 |
| Comfort S-146-53 PRO | 521 612 | Schräg | PRO-Version | 14.828,- | 64 |
| **Comfort Line, Höhe 700 mm** | | | | | |
| Comfort E-78-70 | 520 620 | Eckig | Slide-in Version | 11.526,- | 66 |
| Comfort E-112-70 | 520 621 | Eckig | Slide-in Version | 13.536,- | 66 |
| Comfort E-78-70 PRO | 521 620 | Eckig | PRO-Version | 11.974,- | 66 |
| Comfort E-112-70 PRO | 521 621 | Eckig | PRO-Version | 14.064,- | 66 |


Alle Rechte vorbehalten

| Artikelbezeichnung | Artikelnummer | Ausführung | Version | Preis | Seite |
|---|---|---|---|---|---|

## 02 - VITRINEN MIT TROCKENER WÄRME

### Wärmeturm, Höhe 1840 mm

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Wärmeturm WT-58 | 534 200 | | ohne Klappen | 8.928,- | 74 |
| Wärmeturm WT-58 KL | 534 210 | | mit Klappen | 10.354,- | 74 |

### Auftischvitrine TW EC, Höhe 530 mm

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| W AE-41-53 | 531 240 | | | 3.474,- | 76 |

### Einbauwärmevitrine EC, Höhe 450 mm

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| W GE-44-45 EC | 530 040 | Eckig | Drop-in Version | 3.479,- | 78 |
| W GE-78-45 EC | 530 041 | Eckig | Drop-in Version | 4.499,- | 78 |
| W GE-112-45 EC | 530 042 | Eckig | Drop-in Version | 5.524,- | 78 |
| W GE-146-45 EC | 530 043 | Eckig | Drop-in Version | 6.386,- | 78 |
| W GE-44-45 EC PRO | 531 040 | Eckig | PRO-Version | 3.617,- | 78 |
| W GE-78-45 EC PRO | 531 041 | Eckig | PRO-Version | 4.694,- | 78 |
| W GE-112-45 EC PRO | 531 042 | Eckig | PRO-Version | 5.774,- | 78 |
| W GE-146-45 EC PRO | 531 043 | Eckig | PRO-Version | 6.685,- | 78 |
| W GS-44-45 EC | 530 050 | Schräg | Drop-in Version | 3.479,- | 78 |
| W GS-78-45 EC | 530 051 | Schräg | Drop-in Version | 4.499,- | 78 |
| W GS-112-45 EC | 530 052 | Schräg | Drop-in Version | 5.524,- | 78 |
| W GS-146-45 EC | 530 053 | Schräg | Drop-in Version | 6.386,- | 78 |
| W GS-44-45 EC PRO | 531 050 | Schräg | PRO-Version | 3.617,- | 78 |
| W GS-78-45 EC PRO | 531 051 | Schräg | PRO-Version | 4.694,- | 78 |
| W GS-112-45 EC PRO | 531 052 | Schräg | PRO-Version | 5.774,- | 78 |
| W GS-146-45 EC PRO | 531 053 | Schräg | PRO-Version | 6.685,- | 78 |

### Einbauwärmevitrine EC, Höhe 530 mm

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| W GE-44-53 EC | 530 140 | Eckig | Drop-in Version | 3.735,- | 80 |
| W GE-78-53 EC | 530 141 | Eckig | Drop-in Version | 4.860,- | 80 |
| W GE-112-53 EC | 530 142 | Eckig | Drop-in Version | 5.987,- | 80 |
| W GE-146-53 EC | 530 143 | Eckig | Drop-in Version | 6.937,- | 80 |
| W GE-44-53 EC PRO | 531 140 | Eckig | PRO-Version | 3.890,- | 80 |
| W GE-78-53 EC PRO | 531 141 | Eckig | PRO-Version | 5.075,- | 80 |
| W GE-112-53 EC PRO | 531 142 | Eckig | PRO-Version | 6.266,- | 80 |
| W GE-146-53 EC PRO | 531 143 | Eckig | PRO-Version | 7.266,- | 80 |
| W GS-44-53 EC | 530 150 | Schräg | Drop-in Version | 3.735,- | 80 |
| W GS-78-53 EC | 530 151 | Schräg | Drop-in Version | 4.860,- | 80 |
| W GS-112-53 EC | 530 152 | Schräg | Drop-in Version | 5.987,- | 80 |
| W GS-146-53 EC | 530 153 | Schräg | Drop-in Version | 6.937,- | 80 |
| W GS-44-53 EC PRO | 531 150 | Schräg | PRO-Version | 3.890,- | 80 |
| W GS-78-53 EC PRO | 531 151 | Schräg | PRO-Version | 5.075,- | 80 |
| W GS-112-53 EC PRO | 531 152 | Schräg | PRO-Version | 6.266,- | 80 |
| W GS-146-53 EC PRO | 531 153 | Schräg | PRO-Version | 7.266,- | 80 |


Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# PRODUKTINDEX

| Artikelbezeichnung | Artikelnummer | Ausführung | Version | Preis | Seite |
|---|---|---|---|---|---|
| **Einbauwärmevitrine EC, Hot Marie, Höhe 450 mm** | | | | | |
| W GE-44-45 EC Hot Marie | 533 040 | Eckig | Drop-in Version | 3.653,- | 82 |
| W GE-78-45 EC Hot Marie | 533 041 | Eckig | Drop-in Version | 4.725,- | 82 |
| W GE-112-45 EC Hot Marie | 533 042 | Eckig | Drop-in Version | 5.938,- | 82 |
| W GE-146-45 EC Hot Marie | 533 043 | Eckig | Drop-in Version | 6.843,- | 82 |
| W GS-44-45 EC Hot Marie | 533 050 | Schräg | Drop-in Version | 3.653,- | 82 |
| W GS-78-45 EC Hot Marie | 533 051 | Schräg | Drop-in Version | 4.725,- | 82 |
| W GS-112-45 EC Hot Marie | 533 052 | Schräg | Drop-in Version | 5.938,- | 82 |
| W GS-146-45 EC Hot Marie | 533 053 | Schräg | Drop-in Version | 6.843,- | 82 |
| **Einbauwärmevitrine EC, Hot Marie, Höhe 530 mm** | | | | | |
| W GE-44-53 EC Hot Marie | 533 140 | Eckig | Drop-in Version | 3.923,- | 84 |
| W GE-78-53 EC Hot Marie | 533 141 | Eckig | Drop-in Version | 5.103,- | 84 |
| W GE-112-53 EC Hot Marie | 533 142 | Eckig | Drop-in Version | 6.423,- | 84 |
| W GE-146-53 EC Hot Marie | 533 143 | Eckig | Drop-in Version | 7.421,- | 84 |
| W GS-44-53 EC Hot Marie | 533 150 | Schräg | Drop-in Version | 3.923,- | 84 |
| W GS-78-53 EC Hot Marie | 533 151 | Schräg | Drop-in Version | 5.103,- | 84 |
| W GS-112-53 EC Hot Marie | 533 152 | Schräg | Drop-in Version | 6.423,- | 84 |
| W GS-146-53 EC Hot Marie | 533 153 | Schräg | Drop-in Version | 7.421,- | 84 |
| **Einbauwärmevitrinen, Höhe 530 mm, Kundenseite geschlossen** | | | | | |
| W GR-80-53 | 530 101 | Rund | Standard | 4.879,- | 86 |
| W GR-112-53 | 530 102 | Rund | Standard | 6.504,- | 86 |
| W GR-145-53 | 530 103 | Rund | Standard | 7.733,- | 86 |
| W GR-80-53 PRO | 531 101 | Rund | PRO-Version | 5.136,- | 86 |
| W GR-112-53 PRO | 531 102 | Rund | PRO-Version | 6.845,- | 86 |
| W GR-145-53 PRO | 531 103 | Rund | PRO-Version | 8.138,- | 86 |
| W GE-80-53 | 530 201 | Eckig | Standard | 4.791,- | 86 |
| W GE-112-53 | 530 202 | Eckig | Standard | 6.388,- | 86 |
| W GE-145-53 | 530 203 | Eckig | Standard | 7.596,- | 86 |
| W GE-80-53 PRO | 531 201 | Eckig | PRO-Version | 5.043,- | 86 |
| W GE-112-53 PRO | 531 202 | Eckig | PRO-Version | 6.724,- | 86 |
| W GE-145-53 PRO | 531 203 | Eckig | PRO-Version | 7.993,- | 86 |
| W GS-80-53 | 530 301 | Schräg | Standard | 4.791,- | 86 |
| W GS-112-53 | 530 302 | Schräg | Standard | 6.388,- | 86 |
| W GS-145-53 | 530 303 | Schräg | Standard | 7.596,- | 86 |
| W GS-80-53 PRO | 531 301 | Schräg | PRO-Version | 5.043,- | 86 |
| W GS-112-53 PRO | 531 302 | Schräg | PRO-Version | 6.724,- | 86 |
| W GS-145-53 PRO | 531 303 | Schräg | PRO-Version | 7.993,- | 86 |


Alle Rechte vorbehalten

| Artikelbezeichnung | Artikelnummer | Ausführung | Version | Preis | Seite |
|---|---|---|---|---|---|
| **Einbauwärmevitrinen, Höhe 530 mm, Kundenseite mit Klappen** | | | | | |
| W GR-80-53 KL | 530 131 | Rund | Standard | 5.706,- | 86 |
| W GR-112-53 KL | 530 132 | Rund | Standard | 7.563,- | 86 |
| W GR-145-53 KL | 530 133 | Rund | Standard | 8.870,- | 86 |
| W GR-80-53 KL PRO | 531 131 | Rund | PRO-Version | 6.011,- | 86 |
| W GR-112-53 KL PRO | 531 132 | Rund | PRO-Version | 7.969,- | 86 |
| W GR-145-53 KL PRO | 531 133 | Rund | PRO-Version | 9.343,- | 86 |
| W GS-112-53 KL PRO | 531 332 | Rund | PRO-Version | 7.636,- | 86 |
| W GE-80-53 KL | 530 231 | Eckig | Standard | 5.455,- | 86 |
| W GE-112-53 KL | 530 232 | Eckig | Standard | 7.249,- | 86 |
| W GE-145-53 KL | 530 233 | Eckig | Standard | 8.501,- | 86 |
| W GE-80-53 KL PRO | 531 231 | Eckig | PRO-Version | 5.747,- | 86 |
| W GE-112-53 KL PRO | 531 232 | Eckig | PRO-Version | 7.636,- | 86 |
| W GE-145-53 KL PRO | 531 233 | Eckig | PRO-Version | 8.954,- | 86 |
| W GS-80-53 KL | 530 331 | Schräg | Standard | 5.455,- | 86 |
| W GS-112-53 KL | 530 332 | Schräg | Standard | 7.249,- | 86 |
| W GS-145-53 KL | 530 333 | Schräg | Standard | 8.501,- | 86 |
| W GS-80-53 KL PRO | 531 331 | Schräg | PRO-Version | 5.747,- | 86 |
| W GS-145-53 KL PRO | 531 333 | Schräg | PRO-Version | 8.954,- | 86 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Einbauwärmevitrinen, Höhe 530 mm, Kundenseite offen** | | | | | |
| W KOR-80-53 | 530 111 | Rund | Standard | 5.222,- | 86 |
| W KOR-112-53 | 530 112 | Rund | Standard | 6.961,- | 86 |
| W KOR-145-53 | 530 113 | Rund | Standard | 8.273,- | 86 |
| W KOR-80-53 PRO | 531 111 | Rund | PRO-Version | 5.498,- | 86 |
| W KOR-112-53 PRO | 531 112 | Rund | PRO-Version | 7.331,- | 86 |
| W KOR-145-53 PRO | 531 113 | Rund | PRO-Version | 8.711,- | 86 |
| W KOE-80-53 | 530 211 | Eckig | Standard | 5.128,- | 86 |
| W KOE-112-53 | 530 212 | Eckig | Standard | 6.834,- | 86 |
| W KOE-145-53 | 530 213 | Eckig | Standard | 8.126,- | 86 |
| W KOE-80-53 PRO | 531 211 | Eckig | PRO-Version | 5.398,- | 86 |
| W KOE-112-53 PRO | 531 212 | Eckig | PRO-Version | 7.198,- | 86 |
| W KOE-145-53 PRO | 531 213 | Eckig | PRO-Version | 8.554,- | 86 |
| W KOS-80-53 | 530 311 | Schräg | Standard | 5.128,- | 86 |
| W KOS-112-53 | 530 312 | Schräg | Standard | 6.834,- | 86 |
| W KOS-145-53 | 530 313 | Schräg | Standard | 8.126,- | 86 |
| W KOS-80-53 PRO | 531 311 | Schräg | PRO-Version | 5.398,- | 86 |
| W KOS-112-53 PRO | 531 312 | Schräg | PRO-Version | 7.198,- | 86 |
| W KOS-145-53 PRO | 531 313 | Schräg | PRO-Version | 8.554,- | 86 |


Alle Rechte vorbehalten

| Artikelbezeichnung | Artikelnummer | Ausführung | Version | Preis | Seite |
|---|---|---|---|---|---|
| **Einbauwärmevitrinen, Höhe 530 mm, Bedienseite offen** | | | | | |
| W BOR-80-53 | 530 121 | Rund | Standard | 4.879,- | auf Anfrage |
| W BOR-112-53 | 530 122 | Rund | Standard | 6.504,- | auf Anfrage |
| W BOR-145-53 | 530 123 | Rund | Standard | 7.733,- | auf Anfrage |
| W BOR-80-53 PRO | 531 121 | Rund | PRO-Version | 5.136,- | auf Anfrage |
| W BOR-112-53 PRO | 531 122 | Rund | PRO-Version | 6.845,- | auf Anfrage |
| W BOR-145-53 PRO | 531 123 | Rund | PRO-Version | 8.138,- | auf Anfrage |
| W BOE-80-53 | 530 221 | Eckig | Standard | 4.791,- | auf Anfrage |
| W BOE-112-53 | 530 222 | Eckig | Standard | 6.388,- | auf Anfrage |
| W BOE-145-53 | 530 223 | Eckig | Standard | 7.596,- | auf Anfrage |
| W BOE-80-53 PRO | 531 221 | Eckig | PRO-Version | 5.043,- | auf Anfrage |
| W BOE-112-53 PRO | 531 222 | Eckig | PRO-Version | 6.724,- | auf Anfrage |
| W BOE-145-53 PRO | 531 223 | Eckig | PRO-Version | 7.993,- | auf Anfrage |
| W BOS-80-53 | 530 321 | Schräg | Standard | 4.791,- | auf Anfrage |
| W BOS-112-53 | 530 322 | Schräg | Standard | 6.388,- | auf Anfrage |
| W BOS-145-53 | 530 323 | Schräg | Standard | 7.596,- | auf Anfrage |
| W BOS-80-53 PRO | 531 321 | Schräg | PRO-Version | 5.043,- | auf Anfrage |
| W BOS-112-53 PRO | 531 322 | Schräg | PRO-Version | 6.724,- | auf Anfrage |
| W BOS-145-53 PRO | 531 323 | Schräg | PRO-Version | 7.993,- | auf Anfrage |
| **Einbauwärmevitrinen, Höhe 530 mm, Bedienseite offen, ohne Bord** | | | | | |
| W BOR-80-53 OB | 530 125 | Rund | Standard | 3.994,- | auf Anfrage |
| W BOR-112-53 OB | 530 126 | Rund | Standard | 5.150,- | auf Anfrage |
| W BOR-145-53 OB | 530 127 | Rund | Standard | 6.121,- | auf Anfrage |
| W BOR-80-53 OB PRO | 531 125 | Rund | PRO-Version | 4.249,- | auf Anfrage |
| W BOR-112-53 OB PRO | 531 126 | Rund | PRO-Version | 5.491,- | auf Anfrage |
| W BOR-145-53 OB PRO | 531 127 | Rund | PRO-Version | 6.526,- | auf Anfrage |
| W BOE-80-53 OB | 530 225 | Eckig | Standard | 3.906,- | auf Anfrage |
| W BOE-112-53 OB | 530 226 | Eckig | Standard | 5.033,- | auf Anfrage |
| W BOE-145-53 OB | 530 227 | Eckig | Standard | 5.984,- | auf Anfrage |
| W BOE-80-53 OB PRO | 531 225 | Eckig | PRO-Version | 4.157,- | auf Anfrage |
| W BOE-112-53 OB PRO | 531 226 | Eckig | PRO-Version | 5.312,- | auf Anfrage |
| W BOE-145-53 OB PRO | 531 227 | Eckig | PRO-Version | 6.380,- | auf Anfrage |
| W BOS-80-53 OB | 530 325 | Schräg | Standard | 3.906,- | auf Anfrage |
| W BOS-112-53 OB | 530 326 | Schräg | Standard | 5.033,- | auf Anfrage |
| W BOS-145-53 OB | 530 327 | Schräg | Standard | 5.984,- | auf Anfrage |
| W BOS-80-53 OB PRO | 531 325 | Schräg | PRO-Version | 4.157,- | auf Anfrage |
| W BOS-112-53 OB PRO | 531 326 | Schräg | PRO-Version | 5.312,- | auf Anfrage |
| W BOS-145-53 OB PRO | 531 327 | Schräg | PRO-Version | 6.380,- | auf Anfrage |


Alle Rechte vorbehalten

| Artikelbezeichnung | Artikelnummer | Ausführung | Version | Preis | Seite |
|---|---|---|---|---|---|
| **Einbauwärmevitrinen, Höhe 530 mm, geschlossen, ohne Bord** | | | | | |
| W GR-80-53 OB | 530 105 | Rund | Standard | 3.994,- | auf Anfrage |
| W GR-112-53 OB | 530 106 | Rund | Standard | 5.150,- | auf Anfrage |
| W GR-145-53 OB | 530 107 | Rund | Standard | 6.121,- | auf Anfrage |
| W GR-80-53 OB PRO | 531 105 | Rund | PRO-Version | 4.249,- | auf Anfrage |
| W GR-112-53 OB PRO | 531 106 | Rund | PRO-Version | 5.491,- | auf Anfrage |
| W GR-145-53 OB PRO | 531 107 | Rund | PRO-Version | 6.526,- | auf Anfrage |
| W GE-80-53 OB | 530 205 | Eckig | Standard | 3.906,- | auf Anfrage |
| W GE-112-53 OB | 530 206 | Eckig | Standard | 5.033,- | auf Anfrage |
| W GE-145-53 OB | 530 207 | Eckig | Standard | 5.984,- | auf Anfrage |
| W GE-80-53 OB PRO | 531 205 | Eckig | PRO-Version | 4.157,- | auf Anfrage |
| W GE-112-53 OB PRO | 531 206 | Eckig | PRO-Version | 5.312,- | auf Anfrage |
| W GE-145-53 OB PRO | 531 207 | Eckig | PRO-Version | 6.380,- | auf Anfrage |
| W GS-80-53 OB | 530 305 | Schräg | Standard | 3.906,- | auf Anfrage |
| W GS-112-53 OB | 530 306 | Schräg | Standard | 5.033,- | auf Anfrage |
| W GS-145-53 OB | 530 307 | Schräg | Standard | 5.984,- | auf Anfrage |
| W GS-80-53 OB PRO | 531 305 | Schräg | PRO-Version | 4.157,- | auf Anfrage |
| W GS-112-53 OB PRO | 531 306 | Schräg | PRO-Version | 5.312,- | auf Anfrage |
| W GS-145-53 OB PRO | 531 307 | Schräg | PRO-Version | 6.380,- | auf Anfrage |
| **Einbauwärmevitrinen, Höhe 530 mm, Kundenseite offen, ohne Bord** | | | | | |
| W KOR-80-53 OB | 530 115 | Rund | Standard | 4.287,- | auf Anfrage |
| W KOR-112-53 OB | 530 116 | Rund | Standard | 5.531,- | auf Anfrage |
| W KOR-145-53 OB | 530 117 | Rund | Standard | 6.570,- | auf Anfrage |
| W KOR-80-53 OB PRO | 531 115 | Rund | PRO-Version | 4.564,- | auf Anfrage |
| W KOR-112-53 OB PRO | 531 116 | Rund | PRO-Version | 5.901,- | auf Anfrage |
| W KOR-145-53 OB PRO | 531 117 | Rund | PRO-Version | 7.007,- | auf Anfrage |
| W KOE-80-53 OB | 530 215 | Eckig | Standard | 4.194,- | auf Anfrage |
| W KOE-112-53 OB | 530 216 | Eckig | Standard | 5.404,- | auf Anfrage |
| W KOE-145-53 OB | 530 217 | Eckig | Standard | 6.422,- | auf Anfrage |
| W KOE-80-53 OB PRO | 531 215 | Eckig | PRO-Version | 4.464,- | auf Anfrage |
| W KOE-112-53 OB PRO | 531 216 | Eckig | PRO-Version | 5.768,- | auf Anfrage |
| W KOE-145-53 OB PRO | 531 217 | Eckig | PRO-Version | 6.850,- | auf Anfrage |
| W KOS-80-53 OB | 530 315 | Schräg | Standard | 4.194,- | auf Anfrage |
| W KOS-112-53 OB | 530 316 | Schräg | Standard | 5.404,- | auf Anfrage |
| W KOS-145-53 OB | 530 317 | Schräg | Standard | 6.422,- | auf Anfrage |
| W KOS-80-53 OB PRO | 531 315 | Schräg | PRO-Version | 4.464,- | auf Anfrage |
| W KOS-112-53 OB PRO | 531 316 | Schräg | PRO-Version | 5.768,- | auf Anfrage |
| W KOS-145-53 OB PRO | 531 317 | Schräg | PRO-Version | 6.850,- | auf Anfrage |


Alle Rechte vorbehalten

| Artikelbezeichnung | Artikelnummer | Ausführung | Version | Preis | Seite |
|---|---|---|---|---|---|
| **Einbauwärmevitrinen, Höhe 700 mm, Bedienseite offen** | | | | | |
| W BOR-80-70 | 530 421 | Rund | Standard | 5.485,- | auf Anfrage |
| W BOR-112-70 | 530 422 | Rund | Standard | 7.179,- | auf Anfrage |
| W BOR-145-70 | 530 423 | Rund | Standard | 8.337,- | auf Anfrage |
| W BOR-80-70 PRO | 531 421 | Rund | PRO-Version | 5.778,- | auf Anfrage |
| W BOR-112-70 PRO | 531 422 | Rund | PRO-Version | 7.561,- | auf Anfrage |
| W BOR-145-70 PRO | 531 423 | Rund | PRO-Version | 8.780,- | auf Anfrage |
| W BOE-80-70 | 530 521 | Eckig | Standard | 5.386,- | auf Anfrage |
| W BOE-112-70 | 530 522 | Eckig | Standard | 7.049,- | auf Anfrage |
| W BOE-145-70 | 530 523 | Eckig | Standard | 8.187,- | auf Anfrage |
| W BOE-80-70 PRO | 531 521 | Eckig | PRO-Version | 5.672,- | auf Anfrage |
| W BOE-112-70 PRO | 531 522 | Eckig | PRO-Version | 7.423,- | auf Anfrage |
| W BOE-145-70 PRO | 531 523 | Eckig | PRO-Version | 8.622,- | auf Anfrage |
| W BOS-80-70 | 530 621 | Schräg | Standard | 5.386,- | auf Anfrage |
| W BOS-112-70 | 530 622 | Schräg | Standard | 7.049,- | auf Anfrage |
| W BOS-145-70 | 530 623 | Schräg | Standard | 8.187,- | auf Anfrage |
| W BOS-80-70 PRO | 531 621 | Schräg | PRO-Version | 5.672,- | auf Anfrage |
| W BOS-112-70 PRO | 531 622 | Schräg | PRO-Version | 7.423,- | auf Anfrage |
| W BOS-145-70 PRO | 531 623 | Schräg | PRO-Version | 8.622,- | auf Anfrage |
| **Einbauwärmevitrinen, Höhe 700 mm, Kundenseite geschlossen** | | | | | |
| W GR-80-70 | 530 401 | Rund | Standard | 5.485,- | 90 |
| W GR-112-70 | 530 402 | Rund | Standard | 7.179,- | 90 |
| W GR-145-70 | 530 403 | Rund | Standard | 8.337,- | 90 |
| W GR-80-70 PRO | 531 401 | Rund | PRO-Version | 5.778,- | 90 |
| W GR-112-70 PRO | 531 402 | Rund | PRO-Version | 7.561,- | 90 |
| W GR-145-70 PRO | 531 403 | Rund | PRO-Version | 8.780,- | 90 |
| W GE-80-70 | 530 501 | Eckig | Standard | 5.386,- | 90 |
| W GE-112-70 | 530 502 | Eckig | Standard | 7.049,- | 90 |
| W GE-145-70 | 530 503 | Eckig | Standard | 8.187,- | 90 |
| W GE-80-70 PRO | 531 501 | Eckig | PRO-Version | 5.672,- | 90 |
| W GE-112-70 PRO | 531 502 | Eckig | PRO-Version | 7.423,- | 90 |
| W GE-145-70 PRO | 531 503 | Eckig | PRO-Version | 8.622,- | 90 |
| W GS-80-70 | 530 601 | Schräg | Standard | 5.386,- | 90 |
| W GS-112-70 | 530 602 | Schräg | Standard | 7.049,- | 90 |
| W GS-145-70 | 530 603 | Schräg | Standard | 8.187,- | 90 |
| W GS-80-70 PRO | 531 601 | Schräg | PRO-Version | 5.672,- | 90 |
| W GS-112-70 PRO | 531 602 | Schräg | PRO-Version | 7.423,- | 90 |
| W GS-145-70 PRO | 531 603 | Schräg | PRO-Version | 8.622,- | 90 |


Alle Rechte vorbehalten

| Artikelbezeichnung | Artikelnummer | Ausführung | Version | Preis | Seite |
|---|---|---|---|---|---|
| **Einbauwärmevitrinen, Höhe 700 mm, Kundenseite mit Klappen** | | | | | |
| W GR-80-70 KL | 530 431 | Rund | Standard | 6.704,- | 90 |
| W GR-112-70 KL | 530 432 | Rund | Standard | 8.616,- | 90 |
| W GR-145-70 KL | 530 433 | Rund | Standard | 10.029,- | 90 |
| W GR-80-70 KL PRO | 531 431 | Rund | PRO-Version | 7.072,- | 90 |
| W GR-112-70 KL PRO | 531 432 | Rund | PRO-Version | 9.086,- | 90 |
| W GR-145-70 KL PRO | 531 433 | Rund | PRO-Version | 10.574,- | 90 |
| W GE-80-70 KL | 530 531 | Eckig | Standard | 6.404,- | 90 |
| W GE-112-70 KL | 530 532 | Eckig | Standard | 8.243,- | 90 |
| W GE-145-70 KL | 530 533 | Eckig | Standard | 9.597,- | 90 |
| W GE-80-70 KL PRO | 531 531 | Eckig | PRO-Version | 6.751,- | 90 |
| W GE-112-70 KL PRO | 531 532 | Eckig | PRO-Version | 8.688,- | 90 |
| W GE-145-70 KL PRO | 531 533 | Eckig | PRO-Version | 10.113,- | 90 |
| W GS-80-70 KL | 530 631 | Schräg | Standard | 6.404,- | 90 |
| W GS-112-70 KL | 530 632 | Schräg | Standard | 8.243,- | 90 |
| W GS-145-70 KL | 530 633 | Schräg | Standard | 9.597,- | 90 |
| W GS-80-70 KL PRO | 531 631 | Schräg | PRO-Version | 6.751,- | 90 |
| W GS-112-70 KL PRO | 531 632 | Schräg | PRO-Version | 8.688,- | 90 |
| W GS-145-70 KL PRO | 531 633 | Schräg | PRO-Version | 10.113,- | 90 |
| **Einbauwärmevitrinen, Höhe 700 mm, Kundenseite offen** | | | | | |
| W KOR-80-70 | 530 411 | Rund | Standard | 5.874,- | 90 |
| W KOR-112-70 | 530 412 | Rund | Standard | 7.687,- | 90 |
| W KOR-145-70 | 530 413 | Rund | Standard | 8.926,- | 90 |
| W KOR-80-70 PRO | 531 411 | Rund | PRO-Version | 6.191,- | 90 |
| W KOR-112-70 PRO | 531 412 | Rund | PRO-Version | 8.101,- | 90 |
| W KOR-145-70 PRO | 531 413 | Rund | PRO-Version | 9.402,- | 90 |
| W KOE-80-70 | 530 511 | Eckig | Standard | 5.768,- | 90 |
| W KOE-112-70 | 530 512 | Eckig | Standard | 7.548,- | 90 |
| W KOE-145-70 | 530 513 | Eckig | Standard | 8.766,- | 90 |
| W KOE-80-70 PRO | 531 511 | Eckig | PRO-Version | 6.078,- | 90 |
| W KOE-112-70 PRO | 531 512 | Eckig | PRO-Version | 7.952,- | 90 |
| W KOE-145-70 PRO | 531 513 | Eckig | PRO-Version | 9.233,- | 90 |
| W KOS-80-70 | 530 611 | Schräg | Standard | 5.768,- | 90 |
| W KOS-112-70 | 530 612 | Schräg | Standard | 7.548,- | 90 |
| W KOS-145-70 | 530 613 | Schräg | Standard | 8.766,- | 90 |
| W KOS-80-70 PRO | 531 611 | Schräg | PRO-Version | 6.078,- | 90 |
| W KOS-112-70 PRO | 531 612 | Schräg | PRO-Version | 7.952,- | 90 |
| W KOS-145-70 PRO | 531 613 | Schräg | PRO-Version | 9.233,- | 90 |


Alle Rechte vorbehalten

# PRODUKTINDEX

| Artikelbezeichnung | Artikelnummer | Ausführung | Version | Preis | Seite |
|---|---|---|---|---|---|
| **Einbauwärmevitrinen, Höhe 870 mm, Bedienseite offen** | | | | | |
| W BOR-80-87 | 530 721 | Rund | Standard | 6.850,- | auf Anfrage |
| W BOR-112-87 | 530 722 | Rund | Standard | 9.202,- | auf Anfrage |
| W BOR-145-87 | 530 723 | Rund | Standard | 10.728,- | auf Anfrage |
| W BOR-80-87 PRO | 531 721 | Rund | PRO-Version | 7.208,- | auf Anfrage |
| W BOR-112-87 PRO | 531 722 | Rund | PRO-Version | 9.681,- | auf Anfrage |
| W BOR-145-87 PRO | 531 723 | Rund | PRO-Version | 11.285,- | auf Anfrage |
| W BOE-80-87 | 530 821 | Eckig | Standard | 6.732,- | auf Anfrage |
| W BOE-112-87 | 530 822 | Eckig | Standard | 9.037,- | auf Anfrage |
| W BOE-145-87 | 530 823 | Eckig | Standard | 10.540,- | auf Anfrage |
| W BOE-80-87 PRO | 531 821 | Eckig | PRO-Version | 7.081,- | auf Anfrage |
| W BOE-112-87 PRO | 531 822 | Eckig | PRO-Version | 9.507,- | auf Anfrage |
| W BOE-145-87 PRO | 531 823 | Eckig | PRO-Version | 11.085,- | auf Anfrage |
| W BOS-80-87 | 530 921 | Schräg | Standard | 6.732,- | auf Anfrage |
| W BOS-112-87 | 530 922 | Schräg | Standard | 9.037,- | auf Anfrage |
| W BOS-145-87 | 530 923 | Schräg | Standard | 10.540,- | auf Anfrage |
| W BOS-80-87 PRO | 531 921 | Schräg | PRO-Version | 7.081,- | auf Anfrage |
| W BOS-112-87 PRO | 531 922 | Schräg | PRO-Version | 9.507,- | auf Anfrage |
| W BOS-145-87 PRO | 531 923 | Schräg | PRO-Version | 11.085,- | auf Anfrage |
| **Einbauwärmevitrinen, Höhe 870 mm, geschlossen** | | | | | |
| W GR-80-87 | 530 701 | Rund | Standard | 6.624,- | auf Anfrage |
| W GR-112-87 | 530 702 | Rund | Standard | 8.892,- | auf Anfrage |
| W GR-145-87 | 530 703 | Rund | Standard | 10.372,- | auf Anfrage |
| W GR-80-87 PRO | 531 701 | Rund | PRO-Version | 6.966,- | auf Anfrage |
| W GR-112-87 PRO | 531 702 | Rund | PRO-Version | 9.354,- | auf Anfrage |
| W GR-145-87 PRO | 531 703 | Rund | PRO-Version | 10.907,- | auf Anfrage |
| W GE-80-87 | 530 801 | Eckig | Standard | 6.508,- | auf Anfrage |
| W GE-112-87 | 530 802 | Eckig | Standard | 8.735,- | auf Anfrage |
| W GE-145-87 | 530 803 | Eckig | Standard | 10.190,- | auf Anfrage |
| W GE-80-87 PRO | 531 801 | Eckig | PRO-Version | 6.843,- | auf Anfrage |
| W GE-112-87 PRO | 531 802 | Eckig | PRO-Version | 9.188,- | auf Anfrage |
| W GE-145-87 PRO | 531 803 | Eckig | PRO-Version | 10.714,- | auf Anfrage |
| W GS-80-87 | 530 901 | Schräg | Standard | 6.508,- | auf Anfrage |
| W GS-112-87 | 530 902 | Schräg | Standard | 8.735,- | auf Anfrage |
| W GS-145-87 | 530 903 | Schräg | Standard | 10.190,- | auf Anfrage |
| W GS-80-87 PRO | 531 901 | Schräg | PRO-Version | 6.843,- | auf Anfrage |
| W GS-112-87 PRO | 531 902 | Schräg | PRO-Version | 9.188,- | auf Anfrage |
| W GS-145-87 PRO | 531 903 | Schräg | PRO-Version | 10.714,- | auf Anfrage |


Alle Rechte vorbehalten

| Artikelbezeichnung | Artikelnummer | Ausführung | Version | Preis | Seite |
|---|---|---|---|---|---|
| **Einbauwärmevitrinen, Höhe 870 mm, Kundenseite mit Klappen** | | | | | |
| W GR-80-87 KL | 530 731 | Rund | Standard | 7.884,- | auf Anfrage |
| W GR-112-87 KL | 530 732 | Rund | Standard | 10.374,- | auf Anfrage |
| W GR-145-87 KL | 530 733 | Rund | Standard | 12.115,- | auf Anfrage |
| W GR-80-87 KL PRO | 531 731 | Rund | PRO-Version | 8.303,- | auf Anfrage |
| W GR-112-87 KL PRO | 531 732 | Rund | PRO-Version | 10.925,- | auf Anfrage |
| W GR-145-87 KL PRO | 531 733 | Rund | PRO-Version | 12.755,- | auf Anfrage |
| W GE-80-87 KL | 530 831 | Eckig | Standard | 7.710,- | auf Anfrage |
| W GE-112-87 KL | 530 832 | Eckig | Standard | 10.149,- | auf Anfrage |
| W GE-145-87 KL | 530 833 | Eckig | Standard | 11.855,- | auf Anfrage |
| W GE-80-87 KL PRO | 531 831 | Eckig | PRO-Version | 8.119,- | auf Anfrage |
| W GE-112-87 KL PRO | 531 832 | Eckig | PRO-Version | 10.687,- | auf Anfrage |
| W GE-145-87 KL PRO | 531 833 | Eckig | PRO-Version | 12.478,- | auf Anfrage |
| W GS-80-87 KL | 530 931 | Schräg | Standard | 7.710,- | auf Anfrage |
| W GS-112-87 KL | 530 932 | Schräg | Standard | 10.149,- | auf Anfrage |
| W GS-145-87 KL | 530 933 | Schräg | Standard | 11.855,- | auf Anfrage |
| W GS-80-87 KL PRO | 531 931 | Schräg | PRO-Version | 8.119,- | auf Anfrage |
| W GS-112-87 KL PRO | 531 932 | Schräg | PRO-Version | 10.687,- | auf Anfrage |
| W GS-145-87 KL PRO | 531 933 | Schräg | PRO-Version | 12.478,- | auf Anfrage |
| **Einbauwärmevitrinen, Höhe 870 mm, Kundenseite offen** | | | | | |
| W KOR-80-87 | 530 711 | Rund | Standard | 7.309,- | auf Anfrage |
| W KOR-112-87 | 530 712 | Rund | Standard | 9.815,- | auf Anfrage |
| W KOR-145-87 | 530 713 | Rund | Standard | 11.440,- | auf Anfrage |
| W KOR-80-87 PRO | 531 711 | Rund | PRO-Version | 7.696,- | auf Anfrage |
| W KOR-112-87 PRO | 531 712 | Rund | PRO-Version | 10.333,- | auf Anfrage |
| W KOR-145-87 PRO | 531 713 | Rund | PRO-Version | 12.040,- | auf Anfrage |
| W KOE-80-87 | 530 811 | Eckig | Standard | 7.179,- | auf Anfrage |
| W KOE-112-87 | 530 812 | Eckig | Standard | 9.638,- | auf Anfrage |
| W KOE-145-87 | 530 813 | Eckig | Standard | 11.237,- | auf Anfrage |
| W KOE-80-87 PRO | 531 811 | Eckig | PRO-Version | 7.555,- | auf Anfrage |
| W KOE-112-87 PRO | 531 812 | Eckig | PRO-Version | 10.145,- | auf Anfrage |
| W KOE-145-87 PRO | 531 813 | Eckig | PRO-Version | 11.825,- | auf Anfrage |
| W KOS-80-87 | 530 911 | Schräg | Standard | 7.179,- | auf Anfrage |
| W KOS-112-87 | 530 912 | Schräg | Standard | 9.638,- | auf Anfrage |
| W KOS-145-87 | 530 913 | Schräg | Standard | 11.237,- | auf Anfrage |
| W KOS-80-87 PRO | 531 911 | Schräg | PRO-Version | 7.555,- | auf Anfrage |
| W KOS-112-87 PRO | 531 912 | Schräg | PRO-Version | 10.145,- | auf Anfrage |
| W KOS-145-87 PRO | 531 913 | Schräg | PRO-Version | 11.825,- | auf Anfrage |
| **Wärmehustenschutz, Höhe 450 mm** | | | | | |
| WB HS 2-1-45 | 535 001 | | einseitig gebogenes Glas | 1.933,- | 94 |
| WB HS 3-1-45 | 535 002 | | einseitig gebogenes Glas | 2.408,- | 94 |
| WB HS 4-1-45 | 535 003 | | einseitig gebogenes Glas | 2.894,- | 94 |
| WB HS E-2-1-45 | 535 011 | | gerades Glas | 1.929,- | 95 |
| WB HS E-3-1-45 | 535 012 | | gerades Glas | 2.406,- | 95 |
| WB HS E-4-1-45 | 535 013 | | gerades Glas | 2.891,- | 95 |
| WB HS 2-1-45 D | 535 021 | | doppelseitig gebogenes Glas | 2.210,- | 95 |
| WB HS 3-1-45 D | 535 022 | | doppelseitig gebogenes Glas | 2.716,- | 95 |
| WB HS 4-1-45 D | 535 023 | | doppelseitig gebogenes Glas | 3.203,- | 95 |


Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# PRODUKTINDEX

| Artikelbezeichnung | Artikelnummer | Ausführung | Version | Preis | Seite |
|---|---|---|---|---|---|
| **03 - KOMBINATIONSVITRINEN** | | | | | |
| **Convenience Tower, Höhe 1600 mm** | | | | | |
| Convenience Tower 80-E | 500 461 | Steckerfertig | | 15.791,- | 100 |
| **Snacky WK, Höhe 1435 mm** | | | | | |
| Snacky WK GE-151-E | 521 290 | Steckerfertig | ohne Unterbau | 18.314,- | 102 |
| Snacky WK GE-151-Z | 521 291 | Zentralgekühlt | ohne Unterbau | 17.421,- | 102 |
| Snacky WK GE-151-E UB | 521 295 | Steckerfertig | mit Unterbau | 21.888,- | 102 |
| Snacky WK GE-151-Z UB | 521 296 | Zentralgekühlt | mit Unterbau | 20.213,- | 102 |
| **Snacky WK Bistro, Höhe 1435 mm** | | | | | |
| Snacky WK Bistro-E | 536 100 | Steckerfertig | ohne Unterbau | 15.929,- | 106 |
| Snacky WK Bistro-E UB | 536 105 | Steckerfertig | mit Unterbau | 20.188,- | 106 |
| Snacky WK Bistro-Z | 536 101 | Zentralgekühlt | ohne Unterbau | 14.462,- | 106 |
| Snacky WK Bistro-Z UB | 536 106 | Zentralgekühlt | mit Unterbau | 17.987,- | 106 |
| **Take Away Cool, Höhe 1330 mm** | | | | | |
| Take Away Cool GE-77-E | 536 200 | Eckig | | 14.266,- | 110 |
| Take Away Cool GE-77-Z | 536 205 | Eckig | | 10.914,- | 110 |
| Take Away Cool GS-77-E | 536 210 | Schräg | | 14.266,- | 110 |
| Take Away Cool GS-77-Z | 536 215 | Schräg | | 10.914,- | 110 |
| **Take Away Basic, Höhe 1330 mm** | | | | | |
| Take Away Basic GE-77-E | 536 250 | Eckig | | 15.742,- | 112 |
| Take Away Basic GE-77-Z | 536 255 | Eckig | | 13.612,- | 112 |
| Take Away Basic GS-77-E | 536 260 | Schräg | | 15.742,- | 112 |
| Take Away Basic GS-77-E | 536 265 | Schräg | | 13.612,- | 112 |
| **Foodstation Cold Flaps, Höhe 700 und 870 mm** | | | | | |
| Cold Flaps 70-E | 340 300 | steckerfertig | | 7.392,- | 114 |
| Cold Flaps 70-Z | 340 305 | zentralgekühlt | | 6.251,- | 114 |
| Cold Flaps 87-E | 340 310 | steckerfertig | | 8.241,- | 114 |
| Cold Flaps 87-Z | 340 315 | zentralgekühlt | | 6.992,- | 114 |
| **Foodstation Switch Flaps, Höhe 700 und 870 mm** | | | | | |
| Switch Flaps 70-E | 538 630 | Steckerfertig | | 9.504,- | 118 |
| Switch Flaps 70-Z | 538 635 | Zentralgekühlt | | 8.362,- | 118 |
| Switch Flaps 87-E | 538 930 | Steckerfertig | | 10.648,- | 118 |
| Switch Flaps 87-Z | 538 935 | Zentralgekühlt | | 9.398,- | 118 |
| **Foodstation Neutral Flaps, Höhe 700 und 870 mm** | | | | | |
| Neutral Flaps 70 | 310 790 | | | 5.208,- | 120 |
| Neutral Flaps 87 | 310 795 | | | 6.058,- | 120 |


Alle Rechte vorbehalten

| Artikelbezeichnung | Artikelnummer | Ausführung | Version | Preis | Seite |
|---|---|---|---|---|---|
| **Tropical Flaps, Höhe 700 und 870 mm** | | | | | |
| Tropical Flaps 60-70-E | 537 630 | Steckerfertig | | 8.330,- | 122 |
| Tropical Flaps 80-70-E | 537 631 | Steckerfertig | | 9.049,- | 122 |
| Tropical Flaps 60-70-Z | 537 635 | Zentralgekühlt | | 7.189,- | 122 |
| Tropical Flaps 80-70-Z | 537 636 | Zentralgekühlt | | 7.907,- | 122 |
| Tropical Flaps 60-87-E | 537 930 | Steckerfertig | | 9.290,- | 122 |
| Tropical Flaps 80-87-E | 537 931 | Steckerfertig | | 10.094,- | 122 |
| Tropical Flaps 60-87-Z | 537 935 | Zentralgekühlt | | 8.040,- | 122 |
| Tropical Flaps 80-87-Z | 537 936 | Zentralgekühlt | | 8.844,- | 122 |
| **Tropical Switch Flaps, Höhe 700 und 870 mm** | | | | | |
| Tropical Switch Flaps 60-70-E | 539 630 | Steckerfertig | | 10.441,- | 124 |
| Tropical Switch Flaps 80-70-E | 539 631 | Steckerfertig | | 11.159,- | 124 |
| Tropical Switch Flaps 60-70-Z | 539 635 | Zentralgekühlt | | 9.299,- | 124 |
| Tropical Switch Flaps 80-70-Z | 539 636 | Zentralgekühlt | | 10.018,- | 124 |
| Tropical Switch Flaps 60-87-E | 539 930 | Steckerfertig | | 11.697,- | 124 |
| Tropical Switch Flaps 80-87-E | 539 931 | Steckerfertig | | 12.501,- | 124 |
| Tropical Switch Flaps 60-87-Z | 539 935 | Zentralgekühlt | | 10.447,- | 124 |
| Tropical Switch Flaps 80-87-Z | 539 936 | Zentralgekühlt | | 11.252,- | 124 |
| **KGU, Höhe 530 mm** | | | | | |
| KGU GR-120-53-E | 510 350 | Rund, Steckerfertig | Standard | 6.385,- | 126 |
| KGU GR-152-53-E | 510 351 | Rund, Steckerfertig | Standard | 7.300,- | 126 |
| KGU GR-120-53-Z | 510 355 | Rund, Zentralgekühlt | Standard | 5.255,- | 126 |
| KGU GR-152-53-Z | 510 356 | Rund, Zentralgekühlt | Standard | 6.130,- | 126 |
| KGU GR-120-53-E PRO | 513 350 | Rund, Steckerfertig | PRO-Version | 6.899,- | 126 |
| KGU GR-152-53-E PRO | 513 351 | Rund, Steckerfertig | PRO-Version | 7.884,- | 126 |
| KGU GR-120-53-Z PRO | 513 355 | Rund, Zentralgekühlt | PRO-Version | 5.676,- | 126 |
| KGU GR-152-53-Z PRO | 513 356 | Rund, Zentralgekühlt | PRO-Version | 6.623,- | 126 |
| KGU GE-120-53-E | 511 350 | Eckig, Steckerfertig | Standard | 6.256,- | 126 |
| KGU GE-152-53-E | 511 351 | Eckig, Steckerfertig | Standard | 7.152,- | 126 |
| KGU GE-120-53-Z | 511 355 | Eckig, Zentralgekühlt | Standard | 5.148,- | 126 |
| KGU GE-152-53-Z | 511 356 | Eckig, Zentralgekühlt | Standard | 6.006,- | 126 |
| KGU GE-120-53-E PRO | 514 350 | Eckig, Steckerfertig | PRO-Version | 6.756,- | 126 |
| KGU GE-152-53-E PRO | 514 351 | Eckig, Steckerfertig | PRO-Version | 7.721,- | 126 |
| KGU GE-120-53-Z PRO | 514 355 | Eckig, Zentralgekühlt | PRO-Version | 5.560,- | 126 |
| KGU GE-152-53-Z PRO | 514 356 | Eckig, Zentralgekühlt | PRO-Version | 6.486,- | 126 |
| KGU GS-120-53-E | 512 350 | Schräg, Steckerfertig | Standard | 6.256,- | 126 |
| KGU GS-152-53-E | 512 351 | Schräg, Steckerfertig | Standard | 7.152,- | 126 |
| KGU GS-120-53-Z | 512 355 | Schräg, Zentralgekühlt | Standard | 5.148,- | 126 |
| KGU GS-152-53-Z | 512 356 | Schräg, Zentralgekühlt | Standard | 6.006,- | 126 |
| KGU GS-120-53-E PRO | 515 350 | Schräg, Steckerfertig | PRO-Version | 6.756,- | 126 |
| KGU GS-152-53-E PRO | 515 351 | Schräg, Steckerfertig | PRO-Version | 7.721,- | 126 |
| KGU GS-120-53-Z PRO | 515 355 | Schräg, Zentralgekühlt | PRO-Version | 5.560,- | 126 |
| KGU GS-152-53-Z PRO | 515 356 | Schräg, Zentralgekühlt | PRO-Version | 6.486,- | 126 |


Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

# PRODUKTINDEX

| Artikelbezeichnung | Artikelnummer | Ausführung | Version | Preis | Seite |
|---|---|---|---|---|---|
| **KGU, Höhe 700 mm** | | | | | |
| KGU GR-120-70-E | 510 360 | Rund, Steckerfertig | Standard | 7.319,- | 130 |
| KGU GR-152-70-E | 510 361 | Rund, Steckerfertig | Standard | 8.481,- | 130 |
| KGU GR-120-70-Z | 510 365 | Rund, Zentralgekühlt | Standard | 6.150,- | 130 |
| KGU GR-152-70-Z | 510 366 | Rund, Zentralgekühlt | Standard | 7.157,- | 130 |
| KGU GR-120-70-E PRO | 513 360 | Rund, Steckerfertig | PRO-Version | 7.904,- | 130 |
| KGU GR-152-70-E PRO | 513 361 | Rund, Steckerfertig | PRO-Version | 9.161,- | 130 |
| KGU GR-120-70-Z PRO | 513 365 | Rund, Zentralgekühlt | PRO-Version | 6.643,- | 130 |
| KGU GR-152-70-Z PRO | 513 366 | Rund, Zentralgekühlt | PRO-Version | 7.729,- | 130 |
| KGU GE-120-70-E | 511 360 | Eckig, Steckerfertig | Standard | 7.169,- | 130 |
| KGU GE-152-70-E | 511 361 | Eckig, Steckerfertig | Standard | 8.308,- | 130 |
| KGU GE-120-70-Z | 511 365 | Eckig, Zentralgekühlt | Standard | 6.026,- | 130 |
| KGU GE-152-70-Z | 511 366 | Eckig, Zentralgekühlt | Standard | 7.011,- | 130 |
| KGU GE-120-70-E PRO | 514 360 | Eckig, Steckerfertig | PRO-Version | 7.744,- | 130 |
| KGU GE-152-70-E PRO | 514 361 | Eckig, Steckerfertig | PRO-Version | 8.972,- | 130 |
| KGU GE-120-70-Z PRO | 514 365 | Eckig, Zentralgekühlt | PRO-Version | 6.508,- | 130 |
| KGU GE-152-70-Z PRO | 514 366 | Eckig, Zentralgekühlt | PRO-Version | 7.572,- | 130 |
| KGU GS-120-70-E | 512 360 | Schräg, Steckerfertig | Standard | 7.169,- | 130 |
| KGU GS-152-70-E | 512 361 | Schräg, Steckerfertig | Standard | 8.308,- | 130 |
| KGU GS-120-70-Z | 512 365 | Schräg, Zentralgekühlt | Standard | 6.026,- | 130 |
| KGU GS-152-70-Z | 512 366 | Schräg, Zentralgekühlt | Standard | 7.011,- | 130 |
| KGU GS-120-70-E PRO | 515 360 | Schräg, Steckerfertig | PRO-Version | 7.744,- | 130 |
| KGU GS-152-70-E PRO | 515 361 | Schräg, Steckerfertig | PRO-Version | 8.972,- | 130 |
| KGU GS-120-70-Z PRO | 515 365 | Schräg, Zentralgekühlt | PRO-Version | 6.508,- | 130 |
| KGU GS-152-70-Z PRO | 515 366 | Schräg, Zentralgekühlt | PRO-Version | 7.572,- | 130 |
| **KGW, Höhe 530 mm** | | | | | |
| KGW GR-127-53-E | 510 370 | Rund, Steckerfertig | Standard | 8.493,- | 134 |
| KGW GR-160-53-E | 510 371 | Rund, Steckerfertig | Standard | 9.426,- | 134 |
| KGW GR-127-53-Z | 510 375 | Rund, Zentralgekühlt | Standard | 7.339,- | 134 |
| KGW GR-160-53-Z | 510 376 | Rund, Zentralgekühlt | Standard | 8.233,- | 134 |
| KGW GE-127-53-E | 511 370 | Eckig, Steckerfertig | Standard | 8.322,- | 134 |
| KGW GE-160-53-E | 511 371 | Eckig, Steckerfertig | Standard | 9.236,- | 134 |
| KGW GE-127-53-Z | 511 375 | Eckig, Zentralgekühlt | Standard | 7.194,- | 134 |
| KGW GE-160-53-Z | 511 376 | Eckig, Zentralgekühlt | Standard | 8.069,- | 134 |
| KGW GS-127-53-E | 512 370 | Schräg, Steckerfertig | Standard | 8.322,- | 134 |
| KGW GS-160-53-E | 512 371 | Schräg, Steckerfertig | Standard | 9.236,- | 134 |
| KGW GS-127-53-Z | 512 375 | Schräg, Zentralgekühlt | Standard | 7.193,- | 134 |
| KGW GS-160-53-Z | 512 376 | Schräg, Zentralgekühlt | Standard | 8.069,- | 134 |


Alle Rechte vorbehalten

| Artikelbezeichnung | Artikelnummer | Ausführung | Version | Preis | Seite |
|---|---|---|---|---|---|
| **KGW, Höhe 700 mm** | | | | | |
| KGW GR-127-70-E | 510 380 | Rund, Steckerfertig | Standard | 9.957,- | 138 |
| KGW GR-160-70-E | 510 381 | Rund, Steckerfertig | Standard | 11.142,- | 138 |
| KGW GR-127-70-Z | 510 385 | Rund, Zentralgekühlt | Standard | 8.764,- | 138 |
| KGW GR-160-70-Z | 510 386 | Rund, Zentralgekühlt | Standard | 9.792,- | 138 |
| KGW GE-127-70-E | 511 380 | Eckig, Steckerfertig | Standard | 9.758,- | 138 |
| KGW GE-160-70-E | 511 381 | Eckig, Steckerfertig | Standard | 10.920,- | 138 |
| KGW GE-127-70-Z | 511 385 | Eckig, Zentralgekühlt | Standard | 8.588,- | 138 |
| KGW GE-160-70-Z | 511 386 | Eckig, Zentralgekühlt | Standard | 9.597,- | 138 |
| KGW GS-127-70-E | 512 380 | Schräg, Steckerfertig | Standard | 9.758,- | 138 |
| KGW GS-160-70-E | 512 381 | Schräg, Steckerfertig | Standard | 10.920,- | 138 |
| KGW GS-127-70-Z | 512 385 | Schräg, Zentralgekühlt | Standard | 8.588,- | 138 |
| KGW GS-160-70-Z | 512 386 | Schräg, Zentralgekühlt | Standard | 9.597,- | 138 |

## 04 - UMSCHALTBARE VITRINEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **UKW Switch, Höhe 1600 mm** | | | | | |
| UKW Switch 2-1-E | 500 320 | Steckerfertig | | 6.188,- | 146 |
| UKW Switch 3-1-E | 500 321 | Steckerfertig | | 7.417,- | 146 |
| UKW Switch 4-1-E | 500 322 | Steckerfertig | | 8.991,- | 146 |
| UKW Switch 2-1-Z | 500 325 | Zentralgekühlt | | 4.839,- | 146 |
| UKW Switch 3-1-Z | 500 326 | Zentralgekühlt | | 5.931,- | 146 |
| UKW Switch 4-1-Z | 500 327 | Zentralgekühlt | | 7.442,- | 146 |
| **Einbau-Kombivitrine Switch, Höhe 700 mm** | | | | | |
| WK GR-80-70-E | 510 300 | Rund | Standard | 7.771,- | 148 |
| WK GR-112-70-E | 510 301 | Rund | Standard | 10.000,- | 148 |
| WK GR-145-70-E | 510 302 | Rund | Standard | 11.688,- | 148 |
| WK GR-80-70-E PRO | 513 300 | Rund | PRO-Version | 8.393,- | 148 |
| WK GR-112-70-E PRO | 513 301 | Rund | PRO-Version | 10.802,- | 148 |
| WK GR-145-70-E PRO | 513 302 | Rund | PRO-Version | 12.623,- | 148 |
| WK GE-80-70-E | 511 300 | Eckig | Standard | 7.610,- | 148 |
| WK GE-112-70-E | 511 301 | Eckig | Standard | 9.792,- | 148 |
| WK GE-145-70-E | 511 302 | Eckig | Standard | 11.444,- | 148 |
| WK GE-80-70-E PRO | 514 300 | Eckig | PRO-Version | 8.219,- | 148 |
| WK GE-112-70-E PRO | 514 301 | Eckig | PRO-Version | 10.574,- | 148 |
| WK GE-145-70-E PRO | 514 302 | Eckig | PRO-Version | 12.359,- | 148 |
| WK GS-80-70-E | 512 300 | Schräg | Standard | 7.610,- | 148 |
| WK GS-112-70-E | 512 301 | Schräg | Standard | 9.792,- | 148 |
| WK GS-145-70-E | 512 302 | Schräg | Standard | 11.444,- | 148 |
| WK GS-80-70-E PRO | 515 300 | Schräg | PRO-Version | 8.219,- | 148 |
| WK GS-112-70-E PRO | 515 301 | Schräg | PRO-Version | 10.574,- | 148 |
| WK GS-145-70-E PRO | 515 302 | Schräg | PRO-Version | 12.359,- | 148 |
| **Foodstation Switch Flaps, Höhe 700 und 870 mm** | | | | | |
| Switch Flaps 70-E | 538 630 | Steckerfertig | | 9.504,- | 152 |
| Switch Flaps 70-Z | 538 635 | Zentralgekühlt | | 8.362,- | 152 |
| Switch Flaps 87-E | 538 930 | Steckerfertig | | 10.648,- | 152 |
| Switch Flaps 87-Z | 538 935 | Zentralgekühlt | | 9.398,- | 152 |


Unverbindliche Preisempfehlung in EURO ohne USt. gültig ab 03/2020 Alle Rechte vorbehalten

| Artikelbezeichnung | Artikelnummer | Ausführung | Version | Preis | Seite |
|---|---|---|---|---|---|
| **Tropical Switch Flaps, Höhe 700 und 870 mm** | | | | | |
| Tropical Switch Flaps 60-70-E | 539 630 | Steckerfertig | | 10.441,- | 154 |
| Tropical Switch Flaps 80-70-E | 539 631 | Steckerfertig | | 11.159,- | 154 |
| Tropical Switch Flaps 60-70-Z | 539 635 | Zentralgekühlt | | 9.299,- | 154 |
| Tropical Switch Flaps 80-70-Z | 539 636 | Zentralgekühlt | | 10.018,- | 154 |
| Tropical Switch Flaps 60-87-E | 539 930 | Steckerfertig | | 11.697,- | 154 |
| Tropical Switch Flaps 80-87-E | 539 931 | Steckerfertig | | 12.501,- | 154 |
| Tropical Switch Flaps 60-87-Z | 539 935 | Zentralgekühlt | | 10.447,- | 154 |
| Tropical Switch Flaps 80-87-Z | 539 936 | Zentralgekühlt | | 11.252,- | 154 |


Alle Rechte vorbehalten