



GKM Gewerbekühlmöbel AG
Türlacherweg 40
6060 Sarnen
Tel 041 666 70 80

Conseiller vente
Romandie/Valais

Tel 021 847 00 91

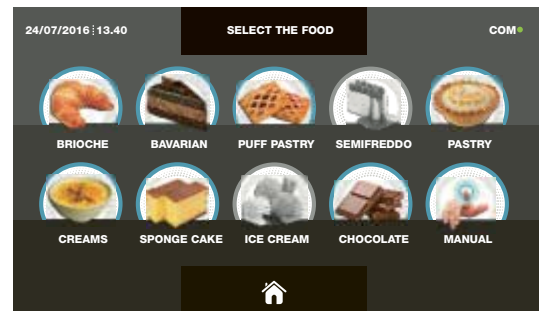


info@gkm-ag.ch
www.gkm-ag.ch

PROZESSSCHRÄNKE BAKER LINE ARMOIRES DE PROCESSUS BAKER LINE



3A



Symbol Legende

Légende des symboles



Temperaturbereich

Plage de température



Umluft mit Luftleitblech

Ventilation a. plaque de diffusion d'air



Kühlung statisch

Réfrigération statique



Gewicht brutto (kg)

Poids brut (kg)



Tür mit Schloss

Porte avec serrure



Integrierte LED-Beleuchtung

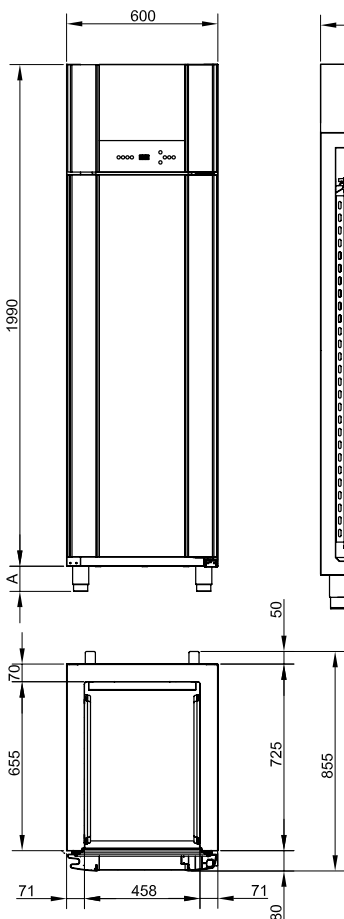
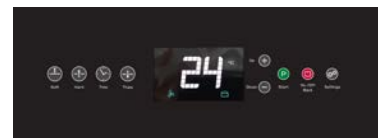
clairage LED intégré

BÄCKER-LINE SF 500 / 900

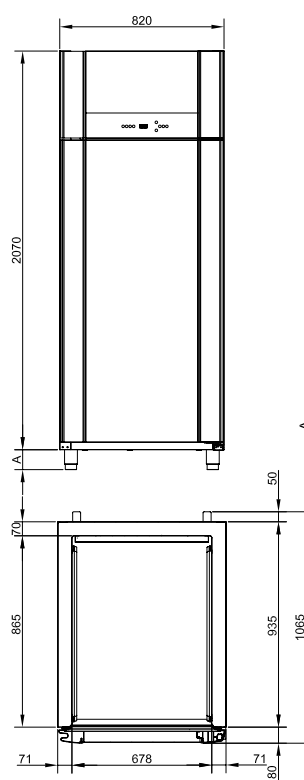
BAKER SF 500 / 900

DER EFFIZIENTE BACKWARENSCHNELLFROSTER MIT GERINGEM PLATZBEDARF

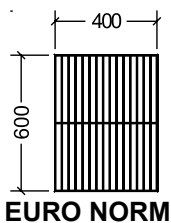
- Einsatzgebiete: Schnellfroster/Lagerfroster/Auftauschrank
- Hervorragend geeignet zur Langzeit-Teigführung
- Längseinschub



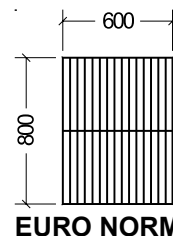
SF 500



SF 900 PLUS



EURO NORM



EURO NORM

Steckerfertig mit Kompressor

Backwaren-Schnellfroster R290
Typen-Bezeichnung

SF 500 G S

8'810.00
SF-500-G-S

SF 900 G S

11'360.00
SF-900-PLUS-G-S

Avec compresseur

Congélateur rapide R290
Indication

Zentralkühlung ohne Kompressor

Backwaren-Schnellfroster R449A
Typen-Bezeichnung

SF 500 R S

8'810.00
SF-500-R-S

SF 900 R S

11'360.00
SF-900-PLUS-R-S

Raccordements sur froid central

Congélateur rapide R449A
Indication

Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto

Kat. 100320 = 46.30

Taxe anticipée de recyclage TAR net

Transport CODE netto

G = 225.00

I = 313.00

CODE Transport net

BACKWAREN-SCHNELLFROSTER

Ausführung	SF 500 S	SF 900 S	Exécution
Temperaturbereich	-30° / +10° C		Plage de température
Schnellkühlen			Refroidissement rapide
Temperaturbereich Kühlen	✓		Plage de température réfrigération
Lagerkühlen	✓		refroidissement des roulements
Schnellfroster			Congélation rapide
Temperaturbereich Tiefkühlen	✓		Plage de température congélation
Lagerfroster	✓		congélateur de stockage
Auftaufunktion	✓		Fonction de décongélation
Umluft mit Luftleitblech	✓		Ventilation a. plaque de diffusion d'air
Aussenmasse: BxTxH (mm)	600 x 855 x 2125	820 x 1065 x 2242	Dimensions extérieures: LxPxH (mm)
Aussen / Material	Edelstahl		Extérieur / Matériau
Innenausführung	Edelstahl		Aménagement intérieur
Rauminhalt brutto (l)	460	949	Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)	-	-	Volume net (l)
Gewicht brutto (kg)	137	186	Poids brut (kg)
Klimaklasse	5		Classe climatique
Kältemittel	R290 GWP 3 0,15 kg	R290 GWP 3 0,46 kg	Réfrigérant
Kälteleistung bei -25°/+45°C (Watt)	882	1810	Puissance frigor. à -25°/+45°C (watt)
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz		Branchement
Anschlussleistung (Watt)	769	1667	Puissance totale absorbée (watt)
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige	✓		Commande digitale avec affichage de température
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung	✓		Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage
Anzahl Auflagewinkel (max. 25 Paar.)	25 Paar		Nombre de supports (max. 25 paire)
Tür rechts gebandet, umbandbar	✓		Charnière à droite, interchangeable
Tür selbstschliessend mit Schloss	✓		Porte fermeture autom. avec serrure
Fusspedal zum Tür öffnen	✓		Pédale à pied pour ouvrir la porte
Integrierte LED-Beleuchtung	✓		Eclairage LED intégré
Magnetdichtung auswechselbar	✓		Joint magnétique changeable
Beine höhenverstellbar, 4 Stk. (135/200 mm)	✓		Pieds hauteur réglable, 4 pcs. (135/200 mm)
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	70		Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau -dB (A)	-	48.9	Niveau de bruit -dB (A)

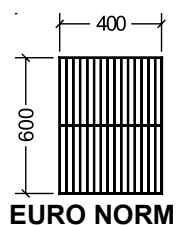
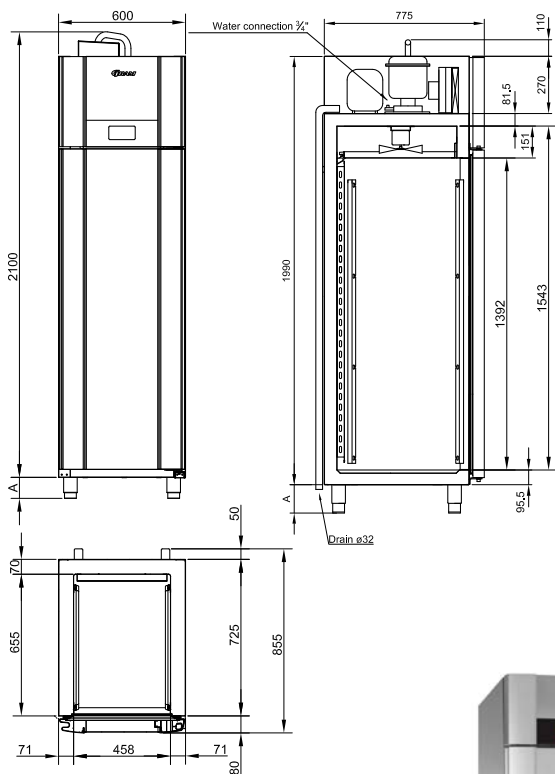
Zubehör	500	900	Art. Nr.	Brutto	Options
Rost CNS (400 x 600 mm)	✓		81-897-9907	120.00	Etagère inox (400 x 600 mm)
Rost CNS (602 x 785 mm) Euro Norm		✓	81-880-9914	265.00	Etagère inox (602 x 785 mm)
2 Stk. Auflagewinkel 40 mm (561 mm)	✓		81-888-5007	70.00	2 pcs. supports 40 mm (561 mm)
2 Stk. Auflagewinkel 40 mm (746 mm)		✓	81-880-5006	70.00	2 pcs. supports 40 mm (746 mm)
2 Stk. Auflagen U-Profil 12 mm (746 mm)		✓	81-880-5005	50.00	2 pcs. supports profil U 12 mm (746 mm)
Beine höhenverstellbar, 4 Stk. (105/130 mm)	✓	✓	81-889-9928	201.00	Pieds hauteur réglable, 4 pcs. (105/130 mm)
Beine höhenverstellbar, 4 Stk. (185/250 mm)	✓	✓	81-889-9929	201.00	Pieds hauteur réglable, 4 pcs. (185/250 mm)
Rollen, 4 Stk. (125 mm)	✓	✓	81-889-9905	271.00	Jeu de 4 roulettes (125 mm)
Wandschienensatz (530 x 650) mm GN 2/1		✓	81-880-5016	197.00	Jeu de supports verticaux (530 x 650 mm) GN 2/1
5 Staub- und Fettfilter für Kondensator	✓	✓	81-877-9800	68.00	5 filtres à graisse et poussière pour condenseur

Kostenanteil Arbeitsaufwand	500	900	Art. Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Montage Wandschienensatz		✓	MO- WANDSCH	75.00	Montage jeu de supports verticaux
Umtausch Roste / Auflagewinkel	✓	✓	UM-ROSTE	44.00	Echange des grilles en usine / supports
Umtausch Beine / Rollen	✓	✓	UM-BEINE	44.00	Echange de pieds en usine / roulettes
Band links, isolierte Tür	✓	✓	UM-TUERE	75.00	Charnière à gauche, porte isolée

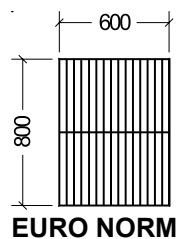
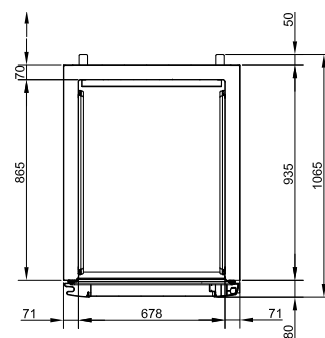
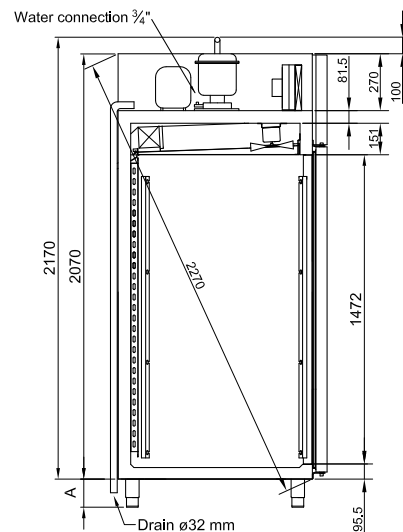
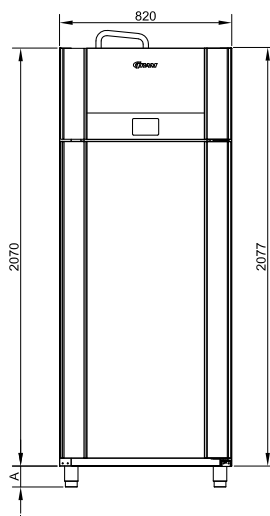
BACKWAREN-GÄRAUTOMAT

DER FLEXIBLE GÄRAUTOMAT MIT GERINGEM PLATZBEDARF

- Zuverlässiger und wartungsfreundlicher Dampferzeuger
- Computergesteuerter Gärautomat mit individuell einstellbarem Programmablauf
- Neu: bedienerfreundliches Touch-Display
- Multifunktionsgerät: Auch als Lagerfroster/Lagerkühler, Auftauschrank oder Gärschrank nutzbar
- Auch ohne Maschine lieferbar (Zentralkühlung)



BAKER GA 500
LÄNGSEINSCHUB
MIT BLECHMASS
60 x 40 cm



EURO NORM

BAKER GA 900
BLECHMASS
60 x 80 cm /
60 x 40 cm



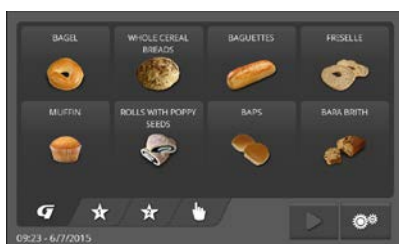
Steckerfertig mit Kompressor	GA 500 G S	GA 900 G S	Avec compresseur
Backwaren-Gärautomat R290 Typen-Bezeichnung	13'150.00 GA-500-G-S	16'225.00 GA-900-G-S	Fermentation contrôlée R290 Indication
Zentralkühlung ohne Kompressor	GA 500 R S	GA 900 R S	Raccordements sur froid central
Backwaren-Gärautomat R404A Typen-Bezeichnung	13'150.00 GA-500-R-S	16'225.00 GA-900-R-S	Fermentation contrôlée R404A Indication
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30		Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	G = 225.00	I = 313.00	CODE Transport net

BÄCKER-LINE GA 500/GA 900

Ausführung	GA 500	GA 900	Exécution
Temperaturbereich	-25° / +40° C		Plage de température
Lagerkühlen	✓		refroidissement des roulements
Lagerfroster	✓		congélateur de stockage
Auftaufunktion	✓		Fonction de décongélation
Gärfunktion	✓		Fonction fermentation
Feuchtigkeitsgrad	45° - 99 % r. F.		Taux d'humidité
Umluft mit Luftleitblech	✓		Ventilation a. plaque de diffusion d'air
Aussenmasse: BxTxH (mm)	600 x 806 x 2235	820 x 1065 x 2315	Dimensions extérieures: LxPxH (mm)
Aussen / Material	Edelstahl		Extérieur / Matériau
Innenausführung	Edelstahl		Aménagement intérieur
Rauminhalt brutto (l)	460	949	Volume brut (l)
Gewicht brutto (kg)	132	186	Poids brut (kg)
Klimaklasse	5		Classe climatique
Kältemittel	R290 GWP 3 0,13 kg	R290 GWP 3 0,15 kg	Réfrigérant
Kälteleistung bei -25°/+45°C (Watt)	663	882	Puissance frigor. à -25°/+45°C (watt)
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz		Branchement
Anschlussleistung (Watt)	1253	1778	Puissance totale absorbée (watt)
Wasseranschluss und -ablauf erforderlich	✓		Raccordement d'eau et écoulement indispensable
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige	✓		Commande digitale avec affichage de température
Automatische Abtaung	✓		Dégivrage automatique
Anzahl Aufgawinkel (max. 33 Paar.)	25 Paar		Nombre de supports (max. 33 paire)
Tür rechts gebandet, umbandbar	✓		Charnière à droite, interchangeable
Tür selbstschliessend mit Schloss	✓		Porte fermeture autom. avec serrure
Fusspedal zum Tür öffnen	✓		Pédale à pied pour ouvrir la porte
Magnetdichtung auswechselbar	✓		Joint magnétique changeable
Beine höhenverstellbar, 4 Stk. (135/200 mm)	✓		Pieds hauteur réglable, 4 pcs. (135/200 mm)
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	70		Isolation sans CFC / HCFC (mm)

Zubehör	500	900	Art. Nr.	Brutto	Options
Rost CNS (400 x 600 mm)	✓		81-897-9907	120.00	Etagère inox (400 x 600 mm)
Rost CNS (602 x 785 mm)		✓	81-880-9914	265.00	Etagère inox (602 x 785 mm)
Euro Norm					
2 Stk. Aufgawinkel 40 mm (563 mm)	✓		81-888-5005	50.00	2 pcs. supports 40 mm (563 mm)
2 Stk. Aufgawinkel 40 mm (746 mm)		✓	81-880-5006	50.00	2 pcs. supports 40 mm (746 mm)
2 Stk. Auflagen U-Profil 12 mm (746 mm)		✓	81-880-5005	50.00	2 pcs. supports profil U 12 mm (746 mm)
Beine höhenverstellbar, 4 Stk. (105/130 mm)	✓	✓	81-889-9928	201.00	Pieds hauteur réglable, 4 pcs. (105/130 mm)
Beine höhenverstellbar, 4 Stk. (185/250 mm)	✓	✓	81-889-9929	201.00	Pieds hauteur réglable, 4 pcs. (185/250 mm)
Rollen, 4 Stk. (125 mm)	✓	✓	81-889-9905	271.00	Jeu de 4 roulettes (125 mm)
Wandschienensatz (530 x 650) mm GN 2/1		✓	81-880-5016	197.00	Jeu de supports verticaux (530 x 650 mm) GN 2/1
5 Staub- und Fettfilter für Kondensator	✓	✓	81-877-9800	68.00	5 filtres à graisse et poussière pour condenseur

Kostenanteil Arbeitsaufwand	500	900	Art. Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Montage Wandschienensatz		✓	MO-WANDSCH	75.00	Montage jeu de supports verticaux
Umtausch Roste / Aufgawinkel	✓	✓	UM-ROSTE	44.00	Echange des grilles en usine / supports
Umtausch Beine / Rollen	✓	✓	UM-BEINE	44.00	Echange de pieds en usine / roulettes
Band links, isolierte Tür	✓	✓	UM-TUERE	75.00	Charnière à gauche, porte isolée



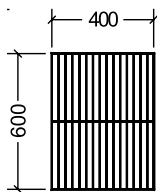
Weitere Ausstattungen auf Anfrage. Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
** Bauseits erforderlicher Wasserzulauf (3/4") / Wasserablauf (DN 32).

BACKWAREN-GÄRAUTOMAT

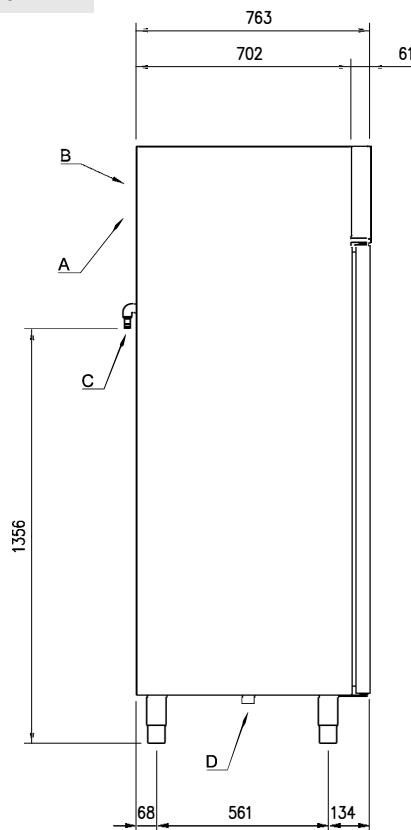
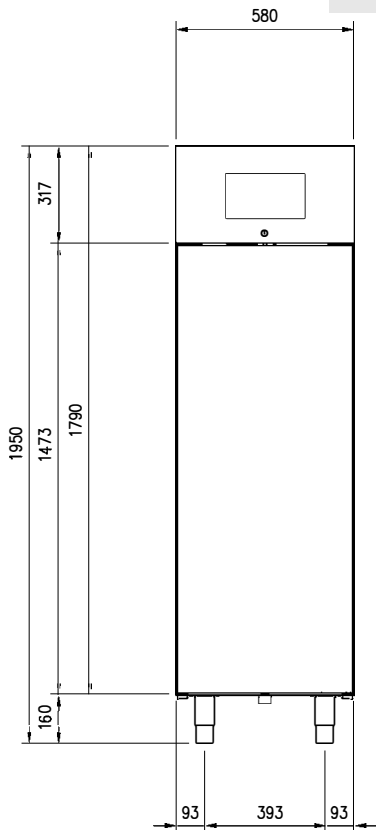
3A



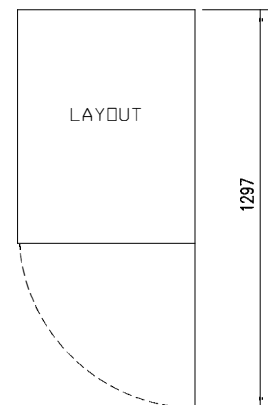
EURO NORM
(400X600MM)



PRO 400



- A= ELECTRICAL CONNECTION
- B= WATER INLET G3/4" (M)
- C= WATER OUTLET ø20 (M)
- D= WATER DISCHARGE M40



Steckerfertig mit Kompressor	PRO 400	Avec compresseur
Backwaren-Gärautomat R452A Typen-Bezeichnung	10'555.00 PRO-400-TN	Armoire à fermentation contrôlée R452A Indication
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30	Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	F = 178.00	CODE Transport net

3A

EDITION 2024/A22

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

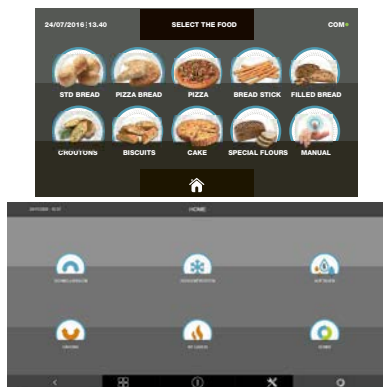


PRO 400

Ausführung	PRO 400	Exécution
Schnellkühlen		Refroidissement rapide
Temperaturbereich Kühlen	-10° / +45° C	Plage de température réfrigération
Auftaufunktion	✓	Fonction de décongélation
Gärfunktion		Fonction fermentation
Temperaturbereich	✓	Plage de température fermenter
Auftaufunktion	✓	Fonction de décongélation
Feuchtigkeitsgrad	45°-95 % r. F.	Taux d'humidité
Umluft mit Luftleitblech	✓	Ventilation a. plaque de diffusion d'air
Aussenmasse: BxTxH (mm)	580 x 763 x 1950	Dimensions extérieures: LxPxH (mm)
Aussen / Material	Edelstahl	Extérieur / Matériau
Innenausführung	Edelstahl	Aménagement intérieur
Rauminhalt netto (l)	288	Volume brut (l)
Gewicht brutto (kg)	128	Poids brut (kg)
Klimaklasse	5	Classe climatique
Kältemittel	R452a GWP 2141 0,28 kg	Réfrigérant
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	545	Puissance frigor. à -25°/+45°C (watt)
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz	Branchement
Anschlussleistung (Watt)	275	Puissance totale absorbée (watt)
Wasseranschluss und -ablauf erforderlich	✓	Raccordement d'eau et écoulement indispensable
Touchscreen-Steuerung 9", Feuchtigkeitskontrollsystem	✓	Commandes tactiles 9", système de contrôle de l'humidité
Multilevel-Funktion	✓	Fonction multi-niveaux
Kombinierbarer Zyklus	✓	Cycle combiné
Mehrpunkte-Kernsonde	✓	Sonde à noyau multipoint
Automatische Abtaung	✓	Dégivrage automatique
Anzahl Auflegewinkel	11 Paar	Nombre de supports
Blechmass EN	600x400	Tapis de sol EN
Tür rechts gebandet, umbandbar	✓	Charnière à droite, interchangeable
Tür selbstschliessend mit Schloss	✓	Porte fermeture autom. avec serrure
Magnetdichtung auswechselbar	✓	Joint magnétique changeable
Beine höhenverstellbar, 4 Stk.	✓	Pieds hauteur réglable, 4 pcs.
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	70	Isolation sans CFC / HCFC (mm)

Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Rost CNS (600 x 400 mm) Euro Norm	74768120	75.00	Etagère inox (600 x 400 mm) Euro Norm
1 Stk. Auflegewinkel, zu MKG 400	72608647 2x	42.00	1 pcs. supports pour MKG 400

Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art. Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Umtausch Roste / Auflegewinkel	UM-ROSTE	44.00	Echange d'étagères en usine / supports
Band links, isolierte Tür	UM-TUERE	75.00	Charnière à gauche, porte isolée



Touchscreen-Steuerung / Commandes tactiles



Komplette Zyklen programmierbar
Cycles complets programmable

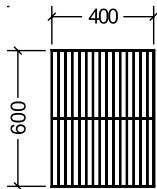


BACKWAREN-GÄRAUTOMAT

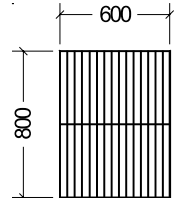
3A



EURO NORM
(400X600MM)

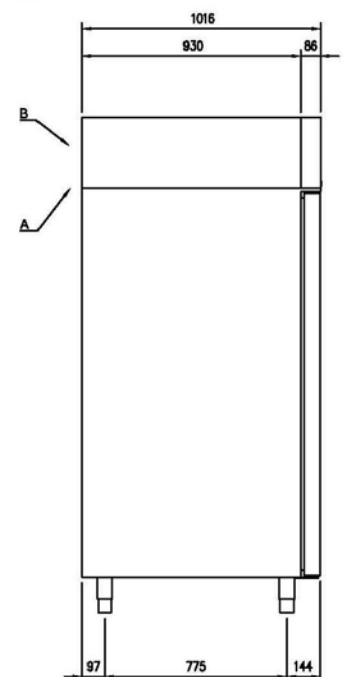
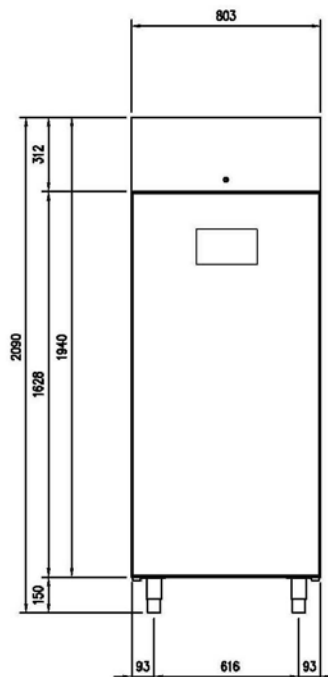
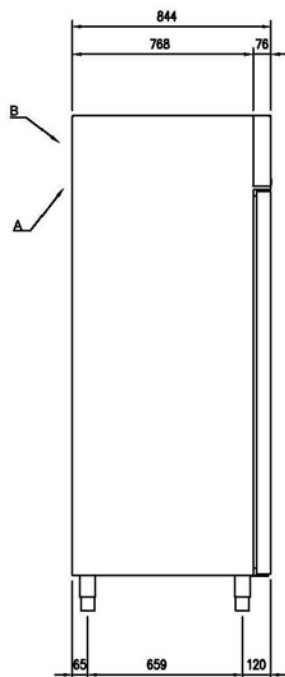
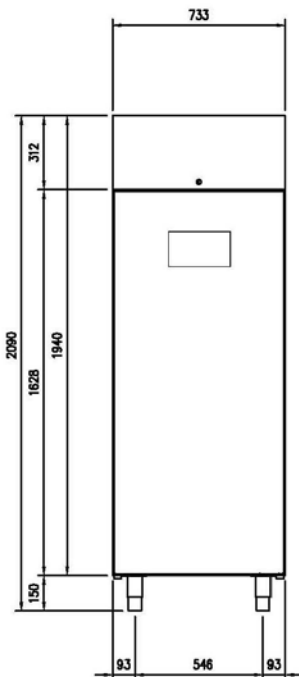


EURO NORM
(600X800MM)



PRO 700

PRO 900



Steckerfertig mit Kompressor

Backwaren-Gärautomat R452A
Typen-Bezeichnung

Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto

Transport CODE netto

PRO 700

10'690.00
PRO-700-TN

Kat. 100320 = 46.30

G = 225.00

PRO 900

11'845.00
PRO-900-TN

I = 313.00

Avec compresseur

Armoire à fermentation contrôlée R452A
Indication

Taxe anticipée de recyclage TAR net

CODE Transport net

3A

EDITION 2024/A22

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

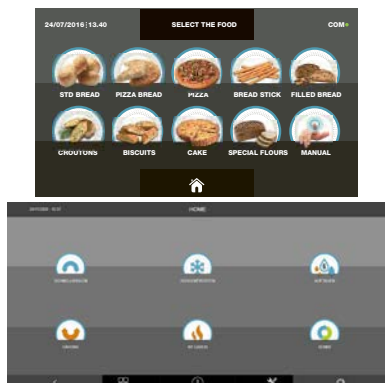


PRO 700/900

Ausführung	PRO 700	PRO 900	Exécution
Schnellkühlen Temperaturbereich Kühlen	-10° / +45° C		Refroidissement rapide
Auftaufunktion			Plage de température réfrigération
Gärfunktion Temperaturbereich	✓		Fonction de décongélation
Auftaufunktion	✓		Fonction fermentation
Feuchtigkeitsgrad	15° - 95 % r. F.		Plage de température fermenter
Umluft mit Luftleitblech	✓		Fonction de décongélation
Aussenmasse: BxTxH (mm)	733 x 843 x 2090	803 x 1016 x 2090	Taux d'humidité
Aussen / Material	Edelstahl		Ventilation a. plaque de diffusion d'air
Innenausführung	Edelstahl		Extérieur / Matériau
Rauminhalt netto (l)	437	610	Aménagement intérieur
Gewicht brutto (kg)	153	170	Volume brut (l)
Klimaklasse	5		Poids brut (kg)
Kältemittel	R452a GWP 2141 0,55 kg	R452a GWP 2141 0,55 kg	Classe climatique
Kälteleistung bei -25°/+45°C (Watt)	1098	1098	Réfrigérant
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz		Puissance frigor. à -25°/+45°C (watt)
Anschlussleistung (Watt)	665		Branchement
Wasseranschluss und -ablauf erforderlich	✓		Puissance totale absorbée (watt)
Touchscreen-Steuerung 9", Feuchtigkeitskontrollsystem	✓		Raccordement d'eau et écoulement indispensable
Multilevel-Funktion	✓		Commandes tactiles 9", système de contrôle de l'humidité
Kombinierbarer Zyklus	✓		Fonction multi-niveaux
Mehrpunkte-Kernsonde	✓		Cycle combiné
Automatische Abtaung	✓		Sonde à noyau multipoint
Anzahl Aufgabelwinkel (max. 36 Paar.)	18 Paar		Dégivrage automatique
Blechmass EN	600x400	600x800	Nombre de supports (max. 36 paire)
Tür rechts gebandet, umbandbar	✓		Tapis de sol EN
Tür selbstschliessend mit Schloss	✓		Charnière à droite, interchangeable
Magnetdichtung auswechselbar	✓		Porte fermeture autom. avec serrure
Beine höhenverstellbar, 4 Stk.	✓		Joint magnétique changeable
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	70		Pieds hauteur réglable, 4 pcs.
			Isolation sans CFC / HCFC (mm)

Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Rost CNS (600 x 400 mm) Euro Norm	74768120	75.00	Etagère inox (600 x 400 mm) Euro Norm
Rost CNS (600 x 800 mm) Euro Norm	74768168	160.00	Etagère inox (600 x 800 mm) Euro Norm
1 Stk. Aufgabelwinkel, zu MKG 700	74703272 2x	30.00	1 pcs. supports pour MKG 700
1 Stk. Aufgabelwinkel, zu MKG 900	74703276 2x	53.00	1 pcs. supports pour MKG 900

Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art. Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Umtausch Roste / Aufgabelwinkel	UM-ROSTE	44.00	Echange d'étagères en usine / supports
Band links, isolierte Tür	UM-TUERE	75.00	Charnière à gauche, porte isolée



Touchscreen-Steuerung / Commandes tactiles



Komplette Zyklen programmierbar
Cycles complets programmable









PROZESSSCHRÄNKE ROLL-IN UND MULTIFUNKTIONSGERÄTE ARMOIRES DE PROCESSUS ET ARMOIRES ROLL-IN



3B



Symbol Legende	Légende des symboles
 Temperaturbereich	Plage de température
 Umluft mit Luftleitblech	Ventilation a. plaque de diffusion d'air
 Kühlung statisch	Réfrigération statique
 Gewicht brutto (kg)	Proids brut (kg)
 Tür mit Schloss	Porte avec serrure
 Integrierte LED-Beleuchtung	clairage LED intégré

KÜHL-/TIEFKÜHL LAGERSCHRANK ROLL-IN 1200

C/F 1200

FÜR HORDENWAGEN

- Umluftsystem mit ansaugender Luftführung
- Geringe Anschaffungs- und Montagekosten durch kompakte Schrankbauweise in steckerfertiger Ausführung
- Minimaler Energieverbrauch und maximaler Umweltschutz
- Solide Stossleisten schützen den Geräteinnenraum
- Elektronische G+-Steuerung mit Sicherheitsfunktionen für optimalen Warenschutz
- Einfach auswechselbare Türdichtung
- Automatischer Abtauzyklus
- Auch ohne Maschine lieferbar (Zentralkühlung)

BAKER SF 1200**

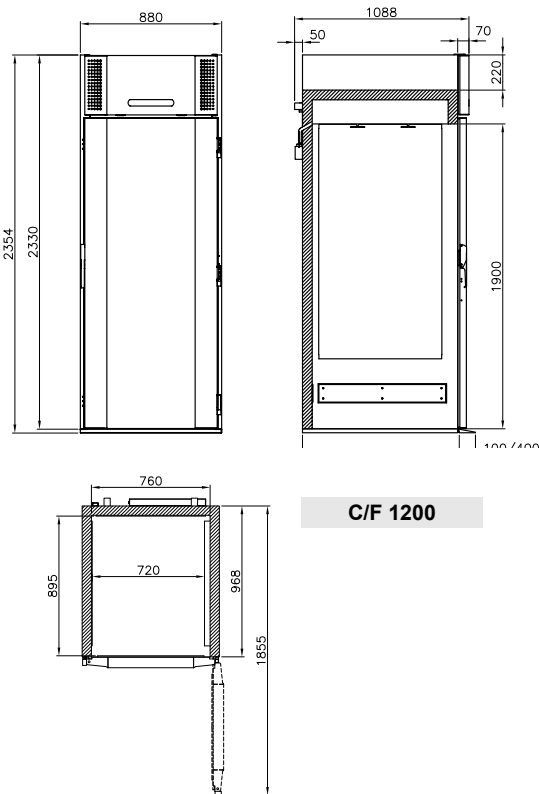
EINFAHR-SCHNELLFROSTER FÜR HORDENWAGEN

- Umluftsystem mit ansaugender Luftführung
- Solide Stossleisten schützen den Geräteinnenraum
- Elektronische G+-Steuerung mit Sicherheitsfunktionen für optimalen Warenschutz
- Einfach auswechselbare Türdichtung
- Befahrbar mit Hordenwagen – Blechmass 60 x 80 cm
- Serienmässig mit isoliertem, beheizten Edelstahlfussboden und Einfahrrampe
- Hervorragend geeignet zur Langzeit-Teigführung
- Einsatzgebiete:
 - Schnellfroster/Schnellkühler
 - Lagerfroster/Lagerkühler
 - Auftaufunktion
- Auch ohne Maschine lieferbar (Zentralkühlung)

BITTE BEACHTEN SIE DIE AUFSTELLHINWEISE FÜR SF GERÄTE
Fordern Sie unsere „Checkliste Installation“ für Schnellfroster / Roll-in an!

Weitere Ausstattungen auf Anfrage.
Hordenwagen gehört nicht zum Lieferumfang

** Bauseits erforderlicher Tauwasserablauf.

















C/F 1200



Steckfertig mit Kompressor	ROLL-IN 1200	SF 1200	Avec compresseur
Kühlschrank R290 Typen-Bezeichnung	10'535.00 C-1200-G-S		Armoire de réfrigération R290 Indication
Tiefkühlschrank R290 Typen-Bezeichnung	11'535.00 F-1200-G-S		Armoire de congélation R290 Indication
Backwaren-Schnellfroster R290 Typen-Bezeichnung		16'275.00 SF-1200-G-S	Congélateur rapide R290 Indication
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	nach Aufwand / en régie		Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	I = 313.00		CODE Transport net

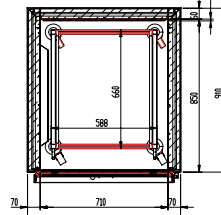
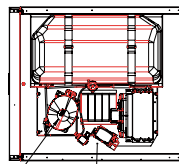
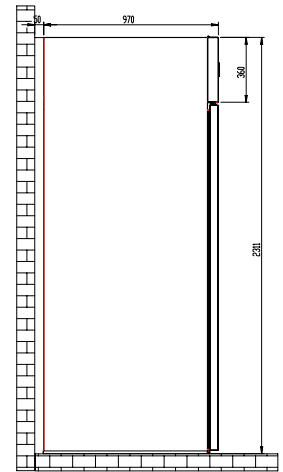
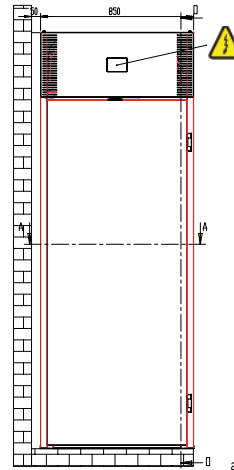
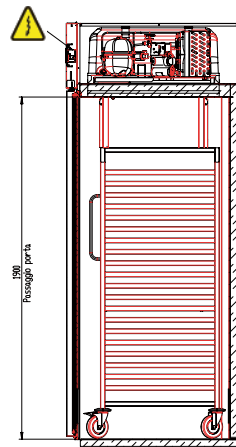
ROLL-IN SCHNELLFROSTER SF 1200

Ausführung		ROLL-IN 1200	SF 1200	Exécution
Temperaturbereich	M 	-5° / +12° C		Plage de température M 
Temperaturbereich	F 	-25° / -5° C		Plage de température F 
Temperaturbereich	SF 		-30° / +10° C	Plage de température SF 
Umluft mit Luftleitblech			✓	Ventilation a. plaque de diffusion d'air 
Aussenmasse: BxTxH (mm)	C	880 x 1088 x 2330		Dimensions extérieures: LxPxH (mm) C
Aussenmasse: BxTxH (mm)	F	880 x 1088 x 2354		Dimensions extérieures: LxPxH (mm) F
Aussenmasse: BxTxH (mm)	SF	880 x 1088 x 2465		Dimensions extérieures: LxPxH (mm) SF
Innenmasse: BxTxH (mm)		720 x 895 x 1900	695 x 895 x 1850	Dimensions intérieures : LxPxH (mm)
Aussen / Material		Edelstahl		Extérieur / Matériau
Innenausführung		Edelstahl		Aménagement intérieur
Rauminhalt		1 Wagen GN / EN		Volume brut
Rauminhalt brutto (l)		1422	1422	Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)		1273		Volume net (l)
Gewicht brutto (kg)		185	228	Poids brut (kg) 
Klimaklasse		5	4	Classe climatique
Kältemittel steckerfertig		R290 GWP 3 0,1 kg	R290 GWP 3 0,46 kg	Réfrigérant avec agrégat
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	C	719		Puissance frigor. à -10°/+45°C (watt) C
Kälteleistung bei -25°/+45°C (Watt)	F	633		Puissance frigor. à -25°/+45°C (watt) F
Kälteleistung bei -25°/+45°C (Watt)	SF		2336	Puissance frigor. à -25°/+45°C (watt) SF
Elektroanschluss		230 V / 50 Hz		Branchement
Anschlussleistung (Watt)	C	444 / 529		Puissance totale absorbée (watt) C
Anschlussleistung (Watt)	F	658		Puissance totale absorbée (watt) F
Anschlussleistung (Watt)	SF		2185	Puissance totale absorbée (watt) SF
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige			✓	Commande digitale avec affichage de température
Automatische Abtaung und Tauwasserverdunstung			✓	Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage
Tür rechts gebandet, nicht umbandbar, ab Werk links gebandet möglich Tür mit steigenden Bändern und Schloss			✓	Charnière à droite, pas interchangeable, départ usine charnière à gauche possible Porte fermeture charnière à rampe av. serrure
Tür mit Schloss			✓	Porte avec serrure 
Integrierte Beleuchtung		✓	✓	Eclairage intégré 
ohne Boden	C	✓ (Opt.)		sans sol C
mit Boden beheizt	F/SF	✓	✓	avec sol chauffé F/SF
Magnetdichtung auswechselbar			✓	Joint magnétique changeable
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)			60	Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau -dB (A)		-	-	Niveau de bruit -dB (A)

Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Boden unbeheizt zu Kühlschrank C	81-864-9902	625.00	Sol non chauffé p. l'armoire de réfrigération C
Boden beheizt zu Kühlschrank C	81-864-9901	865.00	Sol chauffé p. l'armoire de réfrigération C
5 Staub- und Fettfilter für Kondensator	81-877-9800	68.00	5 filtres à graisse et poussière p. condenseur
Hordenwagen GN 2/1 mit 15 Aufl. (89 mm)	7747-15	1'545.00	Charriot GN 2/1 avec 15 supports (89 mm)
Hordenwagen GN 2/1 mit 20 Aufl. (67 mm)	7747-20	1'710.00	Charriot GN 2/1 avec 20 supports (67 mm)
Hordenwagen EN 40/60 mit 15 Aufl. (89 mm)	7737-15	1'620.00	Charriot EN 40/60 avec 15 supports (89 mm)
Hordenwagen EN 40/60 mit 20 Aufl. (67 mm)	7737-20	1'825.00	Charriot EN 40/60 avec 20 supports (67 mm)

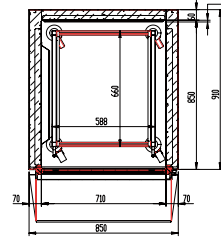
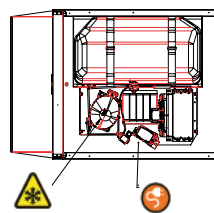
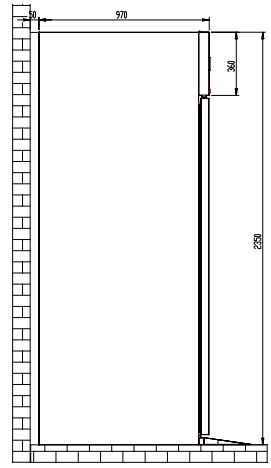
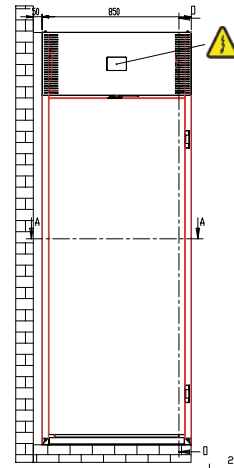
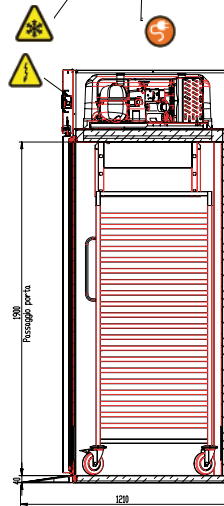
Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art. Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Montage Boden bei Kühlschrank	MO-BODEN	75.00	Montage sol dans l'armoire de réfrigération

KÜHL-/TIEFKÜHL LAGERSCHRANK ROLL-IN COMPACT



- Power cable position & length - Position et longueur du câble d'alimentation - Position und Länge des Speisekables - Posizione e lunghezza cavo alimentazione L=4m
- Refrigerant tubes / Tuyaux de réfrigérant Kälteleitungen / Tubi refrigerante
- Electrical component position - Position des composants électriques - Position der elektrischen Komponenten Posizione componenti elettrici

ROLL-IN COMPACT TN



- Power cable position & length - Position et longueur du câble d'alimentation - Position und Länge des Speisekables - Posizione e lunghezza cavo alimentazione L=4m
- Refrigerant tubes / Tuyaux de réfrigérant Kälteleitungen / Tubi refrigerante
- Electrical component position - Position des composants électriques - Position der elektrischen Komponenten Posizione componenti elettrici

ROLL-IN COMPACT BT

ROLL-IN COMPACT FÜR HORDENWAGEN

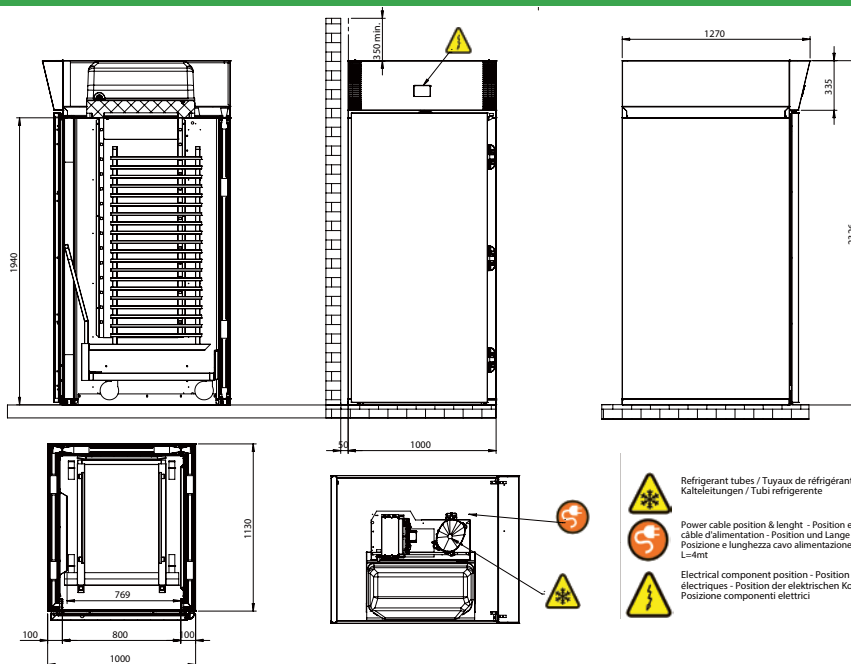
- Umluftsystem
- Isolierung aus PU, HFCKW-frei, Stärke 70 mm
- Stoßfänger auf der Rückseite und Innenseite
- Elektronische Steuerung mit Sicherheitsfunktionen
- Ergonomische Griffe über die gesamte Höhe und
- Magnetverschlüsse an 3 Seiten
- Automatische Abtau- und Verdunstung für Kondenswasser
- Auch ohne Maschine lieferbar (Zentralkühlung und CO2)

Steckfertig mit Kompressor	ROLL-IN COMPACT	Avec compresseur
Kühlschrank R290 Typen-Bezeichnung	9'610.00 ROLL-IN-COM-TN-M	Armoire de réfrigération R290 Indication
Tiefkühlschrank R290 Typen-Bezeichnung	10'915.00 ROLL-IN-COM-BT-M	Armoire de congélation R290 Indication
Zentralkühlung ohne Kompressor	ROLL-IN COMPACT	Raccordements sur froid central
Kühlschrank E-Ventil R134a Typen-Bezeichnung	9'295.00 ROLL-IN-COM-TN-O	Armoire de réfrigération vanne R134a Indication
Tiefkühlschrank E-Ventil R452A Typen-Bezeichnung	10'535.00 ROLL-IN-COM-BT-O	Armoire de congélation vanne R452A Indication
Auch möglich mit CO ²	Auf Anfrage / sur demande	Aussi possible avec le CO ²
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	nach Aufwand / en régie	Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	I = 313.00	CODE Transport net

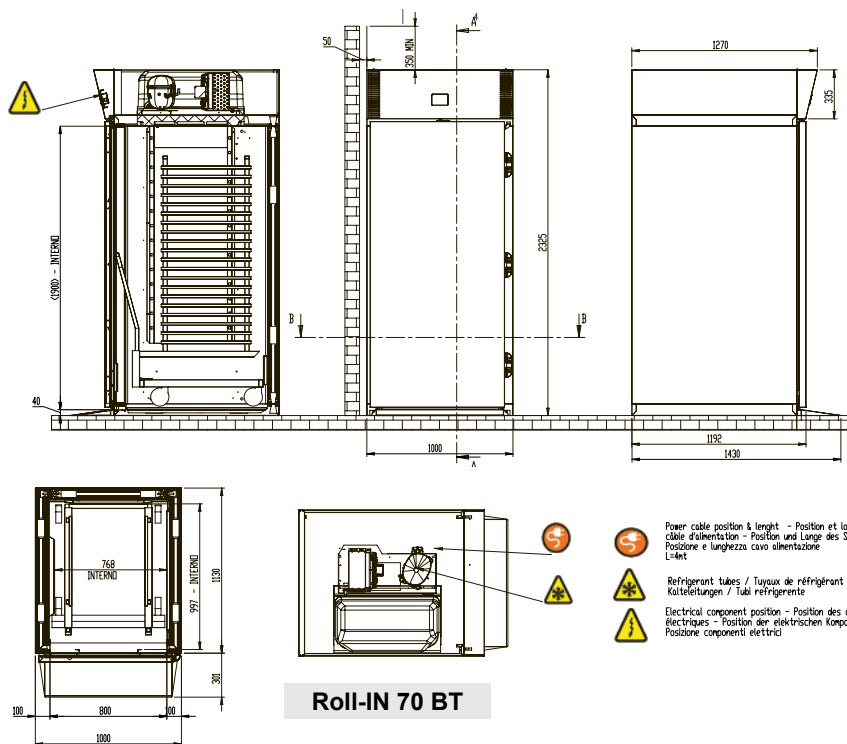
KÜHL-/TIEFKÜHL LAGERSCHRANK ROLL-IN COMPACT

Ausführung		ROLL-IN COMPACT		Exécution	
Temperaturbereich	TN	+2° / +10° C		Plage de température	TN
Temperaturbereich	BT	-20° / -15° C		Plage de température	BT
Umluft		✓		Ventilation	
Aussenmasse: BxTxH (mm)	TN	850 x 970 x 2311		Dimensions extérieures: LxPxH (mm)	TN
Aussenmasse: BxTxH (mm)	BT	850 x 970 x 2350		Dimensions extérieures: LxPxH (mm)	BT
Innenmasse: BxTxH (mm)		660 x 800 x 1860		Dimensions intérieures : LxPxH (mm)	
Aussen / Material		Edelstahl		Extérieur / Matériau	
Innenausführung		Edelstahl		Aménagement intérieur	
Rauminhalt		1 Wagen GN / EN		Volume brut	
Rauminhalt brutto (l)		878		Volume brut (l)	
Rauminhalt netto (l)		...		Volume net (l)	
Gewicht brutto (kg)		TN 227 / BT 232		Poids brut (kg)	
Klimaklasse		5		Classe climatique	
Kältemittel steckerfertig		R290 GWP 3 TN 0,089 kg / BT 0,150 kg		Réfrigérant avec agrégat	
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	TN	555		Puissance frigor. à -10°/+45°C (watt)	TN
Kälteleistung bei -25°/+45°C (Watt)	BT	1369		Puissance frigor. à -25°/+45°C (watt)	BT
Elektroanschluss		230 V / 50 Hz		Branchement	
Anschlussleistung (Watt)	TN	375		Puissance totale absorbée (watt)	TN
Anschlussleistung (Watt)	BT	860		Puissance totale absorbée (watt)	BT
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige		✓		Commande digitale avec affichage de température	
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung		✓		Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage	
Tür rechts gebandet, nicht umbandbar, ab Werk links gebandet möglich		✓		Charnière à droite, pas interchangeable, départ usine charnière à gauche possible	
Tür mit steigenden Bändern		✓		Porte fermeture charnière à rampe	
ohne Boden	TN	✓		sans sol	TN
mit Boden 40mm	BT	✓		avec sol 40mm	BT
Magnetdichtung auswechselbar		✓		Joint magnétique changeable	
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)		70		Isolation sans CFC / HCFC (mm)	
Geräuscheniveau -dB (A)		<70db		Niveau de bruit -dB (A)	
Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options		
Hordenwagen GN 2/1 mit 18 Aufl. (75 mm)	FR6925340	1'870.00	Chariot GN 2/1 avec 18 supports (75 mm)		

KÜHL-/TIEFKÜHL LAGERSCHRANK ROLL-IN 70



ROLL-IN 70 TN



Roll-IN 70 BT

ROLL-IN 70 FÜR HORDENWAGEN

- Umluftsystem
- Paneelbauweis, Isolierung aus PU, HFCKW-frei, Stärke 80 mm e
- Stoßfänger auf der Rückseite und Innenseite der Tür aus Edelstahl
- Elektronische Steuerung mit Sicherheitsfunktionen
- Ergonomische Griffe über die gesamte Höhe und
- Magnetdichtungen an allen 4 Seiten Automatische Abtauvorrichtung und Kondenswasserverdampfung ohne Stromzufuhr
- Auch ohne Maschine lieferbar (Zentralkühlung und CO₂)

Steckfertig mit Kompressor

Kühlschrank R290
Typen-Bezeichnung

Tiefkühlschrank R290
Typen-Bezeichnung

Zentralkühlung ohne Kompressor

Kühlschrank E-Ventil R134a
Typen-Bezeichnung

Tiefkühlschrank E-Ventil R452A
Typen-Bezeichnung

Auch möglich mit CO₂

Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto

Transport CODE netto

ROLL-IN 70

11'565.00
ROLL-IN70-TN-M

13'115.00
ROLL-IN70-BT-M

ROLL-IN 70

11'245.00
ROLL-IN70-TN-O

12'810.00
ROLL-IN70-BT-O

Auf Anfrage / sur demande

nach Aufwand / en régie

I = 313.00

Avec compresseur

Armoire de réfrigération R290
Indication

Armoire de congélation R290
Indication

Raccordements sur froid central

Armoire de réfrigération vanne R134a
Indication

Armoire de congélation vanne R452A
Indication

Aussi possible avec le CO₂

Taxe anticipée de recyclage TAR net

CODE Transport net

3B

EDITION 2024/A22

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

GERBERE KÜHM MÖBEL
RG

KÜHL-/TIEFKÜHL LAGERSCHRANK ROLL-IN 70

Ausführung		ROLL-IN 70	Exécution
Temperaturbereich	TN	+2° / +10° C	Plage de température TN
Temperaturbereich	BT	-20° / -15° C	Plage de température BT
Umluft		✓	Ventilation
Aussenmasse: BxTxH (mm)	TN	1000 x 1270 x 2326	Dimensions extérieures: LxPxH (mm) TN
Aussenmasse: BxTxH (mm)	BT	1000 x 1270 x 2365	Dimensions extérieures: LxPxH (mm) BT
Innenmasse: BxTxH (mm)	TN	769 x 1000 x 1940	Dimensions intérieures : LxPxH (mm) TN
Innenmasse: BxTxH (mm)	BT	769 x 1000 x 1900	Dimensions intérieures : LxPxH (mm) BT
Aussen / Material		Edelstahl	Extérieur / Matériau
Innenausführung		Edelstahl	Aménagement intérieur
Rauminhalt		1 Wagen GN / EN	Volume brut
Rauminhalt brutto (l)		1480	Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)		...	Volume net (l)
Gewicht brutto (kg)		K 175 / F 200	Poids brut (kg)
Klimaklasse		5	Classe climatique
Kältemittel steckerfertig		R290 GWP 3 0,150 kg	Réfrigérant avec agrégat
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	TN	555	Puissance frigor. à -10°/+45°C (watt) TN
Kälteleistung bei -25°/+45°C (Watt)	BT	1379	Puissance frigor. à -25°/+45°C (watt) BT
Elektroanschluss		230 V / 50 Hz	Branchement
Anschlussleistung (Watt)	TN	250	Puissance totale absorbée (watt) TN
Anschlussleistung (Watt)	BT	530	Puissance totale absorbée (watt) BT
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige		✓	Commande digitale avec affichage de température
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung		✓	Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage
Tür rechts gebandet, nicht umbandbar, ab Werk links gebandet möglich			Charnière à droite, pas interchangeable, départ usine charnière à gauche possible
Tür mit steigenden Bändern		✓	Porte fermeture charnière à rampe
ohne Boden	TN	✓	sans sol TN
mit Boden	BT	✓	avec sol BT
Magnetdichtung auswechselbar		✓	Joint magnétique changeable
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)		80	Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau -dB (A)		<70db	Niveau de bruit -dB (A)

Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Hordenwagen GN 2/1 mit 15 Aufl. (89 mm)	7747-15	1'545.00	Charriot GN 2/1 avec 15 supports (89 mm)
Hordenwagen GN 2/1 mit 20 Aufl. (67 mm)	7747-20	1'710.00	Charriot GN 2/1 avec 20 supports (67 mm)
Hordenwagen EN 40/60 mit 15 Aufl. (89 mm)	7737-15	1'620.00	Charriot EN 40/60 avec 15 supports (89 mm)
Hordenwagen EN 40/60 mit 20 Aufl. (67 mm)	7737-20	1'825.00	Charriot EN 40/60 avec 20 supports (67 mm)

PROCESS-LINE BC 50



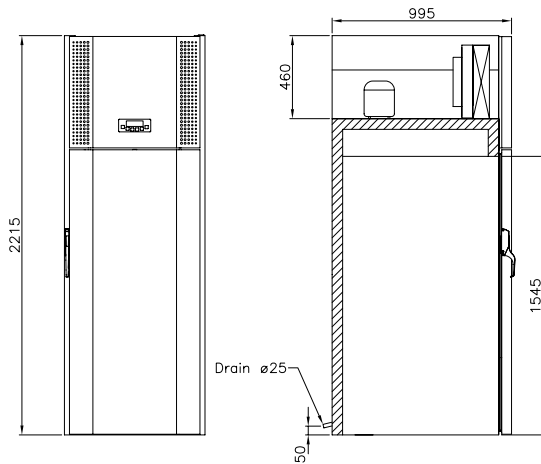
Steuerung / contrôle



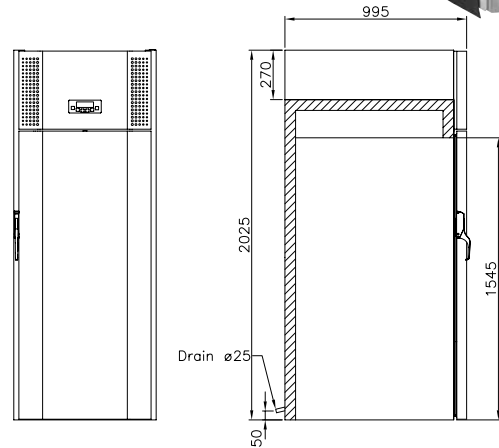
BC 50 CH



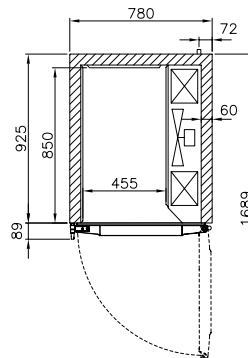
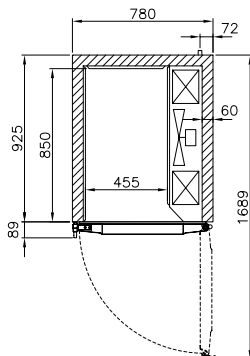
BC 50 CF



BC 50 CH



BC 50 CF



Steckerfertig mit Kompressor

Schockkühler
Typen-Bezeichnung

Zentralkühlung ohne Kompressor

Schockkühler
Typen-Bezeichnung

Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto
Transport CODE netto

BC 50 CH

24'120.00
BC-50-CH-M

BC 50 CF

19'410.00
BC-50-CF-O

Kat. 100320 = 46.30
H = 273.00

Avec compresseur









Refrigeriseur rapide
Indication

Raccordements sur froid central

Refrigeriseur rapide
Indication

Taxe anticipée de recyclage TAR net
CODE Transport net

PROCESS-LINE BC 50

Ausführung	BC 50 CH	BC 50 CF	Exécution
Temperaturbereich Lagerung 	-25°/+10° C		Plage de température stockage 
Schnellkühlen	+70° / +3° C		Refroidissement rapide
Temperaturbereich Kühlen	60 kg		Plage de température réfrigération
Kühlen von +70° C bis +3° C in 90 min.			Refroidissem. +70° C jusqu' à +3° C en 90 min.
Umluft mit Luftleitblech 	✓		Ventilation a. plaque de diffusion d'air 
Aussenmasse: BxTxH (mm)	780x995x2215	780x995x2025	Dimensions extérieures: LxPxH (mm)
Aussen / Material	Edelstahl		Extérieur / Matériau
Innenausführung	Edelstahl		Aménagement intérieur
Gewicht brutto (kg) 	205	180	Poids brut (kg) 
Energieverbrauch, Kühlen kWh/kg	0.08		Consommation électr., Refroidissement kWh/kg
Klimaklasse			Classe climatique
Kältemittel steckerfertig	R452A GWP 2140 2,40 kg		Réfrigérant avec agrégat
expl. Ventil zentralgekühlt		R404A	Expl. Valve sans agrégat
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	4588	4500	Puissance frigor. à -10°/+45°C (watt)
Elektroanschluss	3x 400 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	Branchement
Anschlussleistung (Watt)	3011	3011	Puissance totale absorbée (watt)
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige	✓	✓	Commande digitale avec affichage de température
Wasserablauf erforderlich	✓	✓	écoulement d'eau indispensable
Tür rechts gebandet, umbandbar	✓	✓	Charnière à droite, interchangeable
Beleuchtung 	✓	✓	Eclairage 
Magnetdichtung auswechselbar	✓	✓	Joint magnétique changeable
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	60	60	Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau -dB (A)	63		Niveau de bruit -dB (A)

Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Hordenwagen mit 16 paar Auflegewinkeln für GN 1/1	81-863-9943	1'760.00	Chariot à claies avec 16 paires d'équerres de support pour GN 1/1
Umrüstset für Rational CPC 201 / SCC 201 und Einfahrer	81-863-0100	2'650.00	Kit de conversion pour Rational CPC 201 / SCC 201 et mono opérateur
Umrüstset für KPS60 für Rational iCombi Pro & Classic 20-1 / 1	81-863-0102	2'650.00	Conversion pour KPS60 pour Rational iCombi Pro & Classic 20-1 / 1
Kerntemperaturfühlerhalter für 1/1 und 2/1 GN Behälter	81-864-9961	415.00	Support de sonde de température à cœur pour bacs GN 1/1 et 2/1

Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art. Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Band links Tür	UM-TUERE	75.00	Charnière à gauche porte

MKG DRY 722 / 1422 GLASTÜR

3B

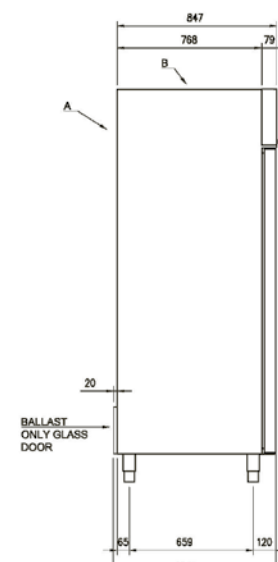
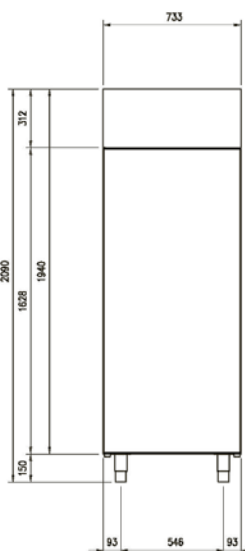
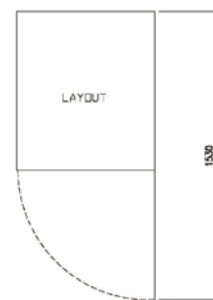
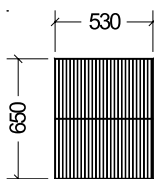


MKG DRY 722

Glastür / Edelstahl CNS



GN ²/₁ tief



A= ELECTRICAL CONNECTION SCHUKO
B= GAS CONNECTION ø8 ø10

Steckerfertig mit Kompressor	MKG DRY 722 TN G	MKG DRY 1422 TN G	Avec compresseur
Reifekühlschrank R290 Typen-Bezeichnung	9'195.00 MKG-DRY-722-TN-G-M	14'290.00 MKG-DRY-1422-TN-G-M	Armoire de réfrigération de maturati- on R290, Indication
Reifekühlschrank R290 Typen-Bezeichnung	11'853.00 MKG-DRY-722-TN-G-M-RAL	16'080.00 MKG-DRY-1422-TN-G-M-RAL	Armoire de réfrigération de maturati- on R290, Indication
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30		Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	G = 225.00		CODE Transport net

3B

EDITION 2024/A22

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

GKMI
GEWERBE KÜHL MÖBEL

MKG DRY 722 / 1422 GLASTÜR

Ausführung	MKG DRY 722 TN G	MKG DRY 1422 TN G	Exécution
Temperaturbereich	-2°/+7° C	-2°/+7° C	Plage de température
Umluft mit Luftleitblech	✓	✓	Ventilation a. plaque de diffusion d'air
Aussenmasse: BxTxH (mm)	733 x 867 x 2090	1466 x 867 x 2090	Dimensions extérieures: LxPxH (mm)
Aussen / Material	CNS Auswahl RAL9005 Schwarz oder RAL 8004 Kupferbraun choix RAL9005 noir ou RAL 8004 brun cuivré		Extérieur / Matériau
	RAL		RAL
Innenausführung	CNS		Aménagement intérieur
Rauminhalt brutto (l)	-		Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)	458.2	916.4	Volume net (l)
Gewicht brutto (kg)	166	270	Poids brut (kg)
Klimaklasse	4		Classe climatique
Kältemittel steckerfertig	R290 GWP 3 0,10 kg	R290 GWP 3 0,13 kg	Réfrigérant avec agrégat
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	362	502	Puissance frigor. à -10°/+45°C (watt)
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz		Branchement
Anschlussleistung (Watt)	130	175	Puissance totale absorbée (watt)
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige und Feuchtigkeitskontrolle	✓		Commande digitale avec affichage de température et contrôle de l'humidité
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung	✓		Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage
Rost CNS höhenverstellbar	3		Grilles réglables Inox
Aufhängung mit 2 Haken	1		suspension avec 2 crochets
Ozonisator zur Desinfektion	✓		Ozoniseur pour la désinfection
Glastür rechts gebandet, umbandbar	✓		Charnière à droite, interchangeable
Glastür selbstschliessend mit Schloss	✓		Porte vitrée fermeture automatique avec serrure
Beleuchtung LED	✓		Eclairage LED
Boden innen mit gerundeten Ecken CNS	✓		Sol interne avec équerres rondes inox
Magnetsichtung auswechselbar	✓		Joint magnétique changeable
Sockel	✓		Socle
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	90		Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau -dB (5m)	42	50	Niveau de bruit -dB (5m)

Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Rost CNS GN 2/1, 530x650 mm	74768150	93.00	Etagère inox GN 2/1, 530x650 mm
Auflage-U-Profil CNS pro Stk. rechts/links 2x	74703270	30.00	Supports profil U inox par pièce droite/Gauche 2x
Auflagewinkel CNS 23 mm pro Stk. 2x	74703272	30.00	Supports inox 23 mm par pièce 2x
Beine höhenverstellbar (70/95 mm) pro Stk.	74702146	32.00	Pieds hauteur réglable (70/95 mm) par pcs.
4 Rollen ø 125 mm mit Bremse	ROLLEN-MKR-722	281.00	4 roulettes ø 125 mm avec freins

Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art. Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Umtausch Roste / Auflegewinkel	UM-ROSTE	44.00	Echange des grilles en usine / supports
Umtausch Füsse / Rollen	UM-BEINE	44.00	Echange de pieds en usine / roulettes
Band links Glastür	UM-G-TUERE	142.00	Charnière à gauche porte vitrée



Umluftsystem mit Luftleitblech



Glastüre; mit Argon Gas gefüllt, ohne Heizung auf Glas
Porte vitrée, remplie avec gaz Argon, sans chauffage sur vitre

PROZESSSCHRÄNKE / SCHOCKFROSTER ARMOIRES DE PROCESSUS / RÉFRIGÉRATEUR RAPIDE



FASTER

2 - 5



SPEED

6 - 11



START UND MULTI

12-25



**ROLL-IN
START / MULTI**

26-31



1HUNDRED

32-38



FASTER 3 / 5 / 10 / 15 GN 1/1

Die FASTER sind die preisgünstigsten Schnellkühler und Schockfroster !

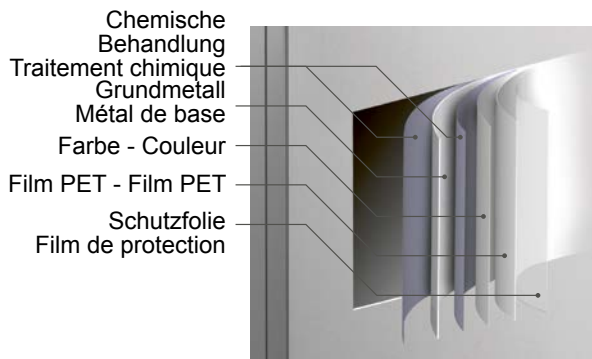
Innovative Oberflächenbeschichtung "Steel-PET":

- keine schmierige Oberflächen, dauerhaft und leicht zu reinigen.
- keine Fingerabdrücke mehr
- Touch-Control-System, für Schnellkühlen und Schockfrosten.

Les refroidisseurs rapides et surgélateurs les moins chers!

Revêtement de surface innovant "Steel-PET" :

- Pas de surfaces grasses, durable et facile à nettoyer
- Plus de marques de doigts
- Système de contrôle tactile, pour un refroidissement et une surgélation rapides.



100%
HYGIENIC
NO FINGERPRINT
TECHNOLOGY



Innentür/ausserhalb
aus Steel PET
Porte intérieure/
extérieure en acier
PET

Innen in AISI 304
(mod. FASTER 5/10/15)

Intérieur en AISI 304
(mod. FASTER 5/10/15)



FASTER 3 / 5 / 10 / 15 GN 1/1



Auswahl Zyklus
Sélection du cycle

STAND BY

9 Sprachen
9 langues



Zeitmodus
Mode temps



Info Taste
Bouton "info"



Start/Stop/Stand-by/
Wahlbestätigungstaste
Bouton de sélection
Start / Stop / Stand-by

1. Schnellkühlung (+3°)
Refroidissement rapide
2. Schockfrost (-18°)
Surgélation (-18°)
4. HACCP Export
Exportation HACCP
5. Sterilisation (optional)
Stérilisation (optional)



Kernsonden-Modus
Mode sonde à cœur

Standardausführung / Version standard



HACCP Datenexport mit
USB-Stick
Exportation de données
HACCP avec une clé USB



Einschub-Auflagen für
GN1/1 oder EN 400x600.
Supports coulissants
pour plateaux GN1/1 ou
400x600.



Kerntemperaturfühler
Capteur de température à cœur

Optionale Ausstattung / Équipement en option



Einschub-Auflage Kit für
Pâtisserie
EN 400X600 (mod. -P)
Kit de support coulissant pour
la pâtisserie EN 400X600
(mod. -P)



LED Innenbeleuchtung
Éclairage intérieur à LED



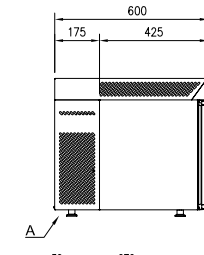
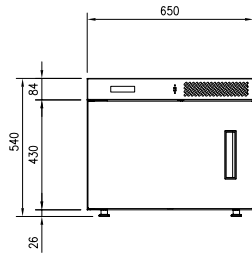
OZONIZER

Sterilisationssystem
Système de stérilisation

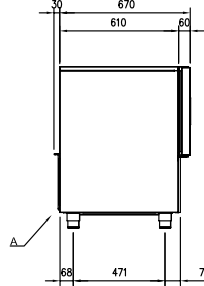
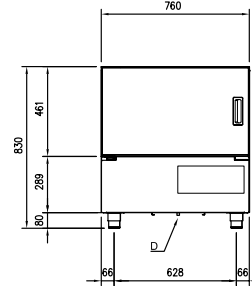
FASTER 3 / 5 / 10 / 15 GN 1/1



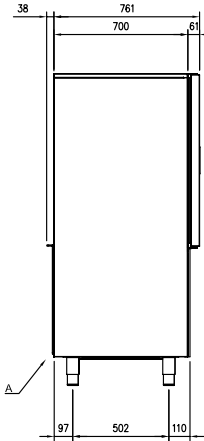
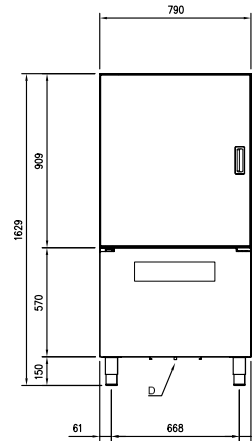
FASTER 3



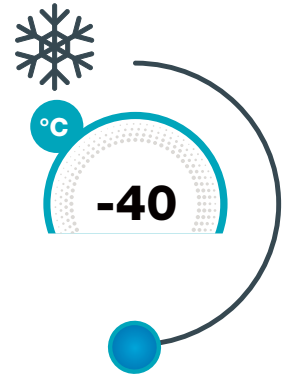
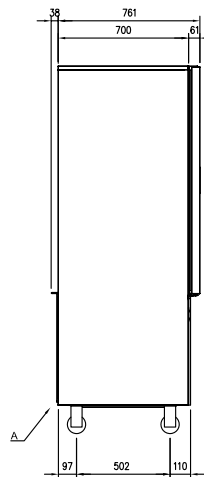
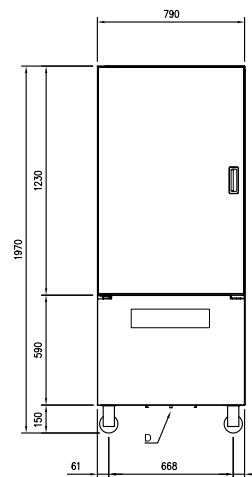
FASTER 5



FASTER 10



FASTER 15



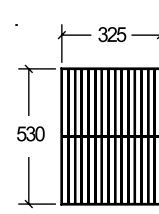
- Schockfrosten bei -40°C für professionelle Ergebnisse
- Schnellkühlen
- Auftauen

Vollautomatisch sowie manuell steuerbarer Kerntemperaturfühler.

Innen und aussen mit Steel Pet-Beschichtung
Für 3, 5, 10 oder 15 Einschübe EN400x600 / GN 1/1 - Steckerfertig Sterilisations-Kit, LED-Beleuchtung und weiteres Zubehör optional

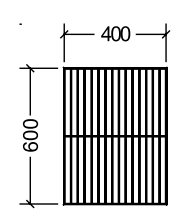
- Surgélation à -40°C pour des résultats professionnels
- Refroidissement rapide
- Décongélation

Capteur de température à cœur entièrement automatique ou réglable manuellement. Intérieur et extérieur en acier avec revêtement PET.
Pour 3, 5, 10 ou 15 plateaux EN400x600 / GN 1/1 - Prêt à être branché-Kit de stérilisation, éclairage LED et autres accessoires en option



GN 1/1

oder
ou



EURO NORM

Steckerfertig mit Kompressor

Schockkühler
Typen-Bezeichnung

Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto

Transport CODE netto

FASTER 3	FASTER 5	FASTER 10	FASTER 15
4'630.00 FASTER-3	5'275.00 FASTER-5	8'275.00 FASTER-10	10'750.00 FASTER-15

Kat. 100310 = 26.00

Kat. 100320 = 46.30

C = 96.00	D = 113.00	F = 178.00	G = 225.00
-----------	------------	------------	------------

Avec compresseur

Réfrigérateur rapide
Indication

Taxe anticipée de recyclage TAR net

CODE Transport net

FASTER 3 / 5 / 10 / 15 GN 1/1

Ausführung	FASTER 3	FASTER 5	FASTER 10	FASTER 15	Exécution
Schnellkühlen Temperaturbereich Kühlen	+90° / +3° C				Refroidissement rapide Plage de température réfrigération
Schnellfroster Temperaturbereich Tiefkühlen	+90° / -18° C				Congélation rapide Plage de température recongélation
Kühlen von +90° C bis +3° C in 90 min.	9 kg	15 kg	32 kg	40 kg	Refroidissem. +90° C jusqu' à +3° C en 90'
Gefrieren von +90° C bis -18° C min 270 min.	min.5kg max.7 kg	min.5kg max.10 kg	min.10kg max.22kg	min.15kg max.28kg	Congélation +90° C jusqu' à -18° C en 270
Umluft	✓				Ventilation
Aussenmasse: BxTxH (mm)	650x600 x540	760x700 x830	790x799 x1630	790x799 x1970	Dimensions extérieures: LxPxH (mm)
Aussen / Material	Edelstahl Steel Pet Beschichtung®				Extérieur / Matériau
Innenausführung	Edelstahl Steel Pet Beschichtung®				Aménagement intérieur
Rauminhalt netto (l)	46	90	220	310	Volume net (l)
Gewicht brutto (kg)	67	84	140	188	Poids brut (kg)
Klimaklasse	4	5	5	5	Classe climatique
Kältemittel	R449A GWP 1397 0,50 kg	R449A GWP 1397 0,60 kg	R449A GWP 1397 1,00 kg	R449A GWP 1397 1,80 kg	Réfrigérant
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	1416	1357	3219	6844	Puissance frigorifique à -10°/+45°C (watt)
Kälteleistung bei -30°/+45°C (Watt)	586	541	1160	2218	Puissance frigorifique à -30°/+45°C (watt)
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz			400 V / 50 Hz	Branchement
Anschlussleistung (Watt)	510	449	900	2264	Puissance totale absorbée (watt)
Energieverbrauch pro Zyklus, kwh/kg	+3° 0.11	0.09	0.05	0.04	Consommation d'énergie par cycle, kwh/kg
Energieverbrauch pro Zyklus, kwh/kg	-18° 0.44	0.49	0.21	0.15	Consommation d'énergie par cycle, kwh/kg
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige Touch Control	✓				Commande digitale avec affichage de température Touch Control
HACCP Daten download (USB)	✓				HACCP Téléchargement des données (USB)
für Schalen GN 1/1 40 mm tief oder EN 400 x 600 mm	3 Stk.	5 Stk.	10 Stk.	15 Stk.	pour bacs inox GN 1/1 profondeur 40 mm ou EN 400 x 600 mm
Tür links gebandet, nicht umbandbar ab Werk rechts gebandet möglich	✓				Charnière à gauche, pas interchangeable départ usine charnière à droite possible
Tür ohne Schloss	✓				Porte sans serrure
Integrierte LED-Beleuchtung	-	-	-	-	Eclairage LED intégré
Boden innen mit gerundeten Ecken ABS	✓				Sol interne avec équerres rondes ABS
Magnetsichtung auswechselbar	✓				Joint magnétique changeable
Beine höhenverstellbar, 4 Stk.	✓	✓	✓	-	Pieds hauteur réglable, 4 pcs.
Auf Rollen	-	-	-	✓	Sur rouleaux
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	50	60	60	60	Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau -dB (A)	52	52	56	60	Niveau de bruit -dB (A)
Zubehör	Art. Nr.	Brutto		Options	
Beleuchtung LED FASTER 5	FASTER5-LED	230.00		Éclairage LED FASTER 5	
Beleuchtung LED FASTER 10	FASTER10-LED	280.00		Éclairage LED FASTER 10	
Beleuchtung LED FASTER 15	FASTER15-LED	330.00		Éclairage LED FASTER 15	
Sterilkits 5, 10, 15 (nicht kompatibel mit LED)	STERILKIT	860.00		kit stérile 5, 10, 15 (non compatible avec les LED)	
Rollensatz, 4 Stk. (exkl. FASTER 3)	4-RUOTE-BASIC	135.00		Jeu de 4 roulettes (excl. FASTER 3)	
Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art. Nr.	Netto		Participation aux frais de travail	
Reglerinstruktion (ca. 2 Std.)	UM-START	250.00		Instruction régulateur (env. 2 h)	
Umtausch Beine / Rollen	UM-BEINE	44.00		Echange de pieds en usine / roulettes	

3C



SPEED

Touch-Control für Schnellkühlung und Schockfrosten!

Die Speed Schnellkühler und Schockfroster sind innen und aussen aus Edelstahl AISI 304. Das ergonomische Touch-Control-System befindet sich auf Augenhöhe.

Commande tactile pour un refroidissement et une surgélation rapides!

Speed sont des refroidisseurs rapides et des surgélateurs en acier inoxydable AISI 304 à l'intérieur et à l'extérieur. Le système de commande tactile ergonomique est situé à hauteur des yeux.



SPEED 8



SPEED 10



SPEED 5S A700
+ SPRING 700 TN/A



Auswahl Zyklus
Sélection du cycle

9 Sprachen
9 langues



Zeitmodus
Mode temps



Info Taste
Bouton "info"

1. Schnellkühlung (+3°)
Refroidissement rapide
2. Schockfrost (-18°)
Surgélation (-18°)
4. HACCP Export
Exportation HACCP
5. Sterilisation (optional)
Stérilisation (optional)



Kernsonden-Modus
Mode sonde à cœur



Start/Stop/Stand-by/
Wahlbestätigungstaste
Bouton de sélection
Start / Stop / Stand-by

Standardausführung / Version standard



HACCP Datenexport mit
USB-Stick
Exportation de données
HACCP avec une clé USB



Einschub-Auflagen für
GN1/1 oder EN 400x600.
Supports coulissants
pour plateaux GN1/1 ou
400x600.



Kerntemperaturfühler
Capteur de température à
cœur

Optionale Ausstattung / Équipement en option



Einschub-Auflage Kit für
Pâtisserie
EN 400X600 (mod. -P)
Kit de support coulissant pour
la pâtisserie EN 400X600
(mod. -P)



Filter EASY CLEAN
einfach zu reinigen
facile à nettoyer



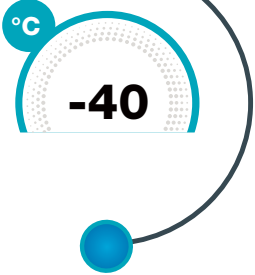
LED Innenbeleuchtung
Éclairage intérieur à LED



OZONIZER

Sterilisationssystem
Système de stérilisation

SPEED 5 S / SMALL GN 1/1



- Schockfrozen bei -40°C für professionelle Ergebnisse
- Surgélation à -40°C pour des résultats professionnels

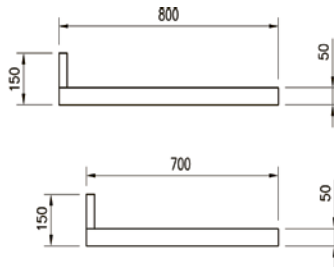
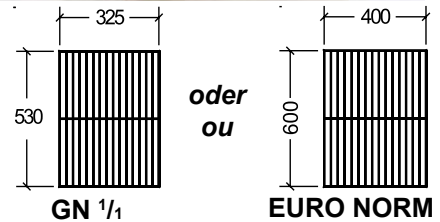
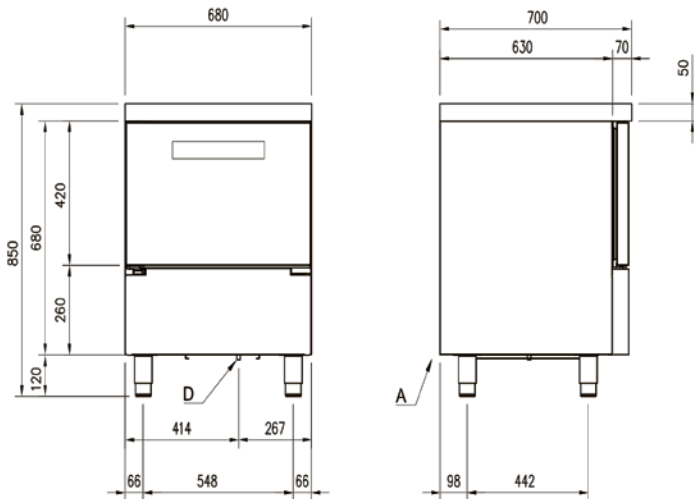


SPEED 5 S A...

SPEED 5



3C



Steckerfertig mit Kompressor

SPEED 5 S A700	SPEED 5 S V700	SPEED 5 S A800	SPEED 5 S V800	SPEED 5 S SP
----------------	----------------	----------------	----------------	--------------

Avec compresseur

Schockkühler Typen-Bezeichnung

6'860.00 SPEED-5-S-A700	6'475.00 SPEED-5-S-V700	6'890.00 SPEED-5-S-A800	6'770.00 SPEED-5-S-V800	6'325.00 SPEED-5-S-SP
----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	--------------------------

Réfrigérateur rapide Indication

Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto

Kat. 100320 = 46.30

Taxe anticipée de recyclage TAR net

Transport CODE netto

D = 113.00

CODE Transport net

3C

EDITION 2024/A22

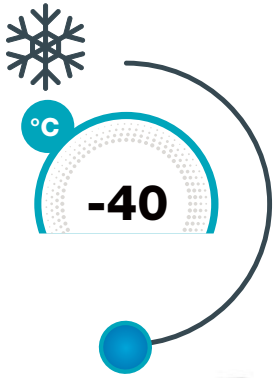
Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen



SPEED 5 S / SMALL GN 1/1

Ausführung	SPEED 5 S A700	SPEED 5 S V700	SPEED 5 S A800	SPEED 5 S V800	SPEED 5 S SP	Exécution
Schnellkühlen Temperaturbereich Kühlen						Refroidissement rapide Plage de température réfrigér.
Schnellfroster Temperaturbereich Tiefkühlen						Congélation rapide Plage de température congélation
Kühlen von +90° C bis +3° C in 90 min.					10 kg	Refroidissem. +90° C jusqu' à +3° C en 90 min
Gefrieren von +90° C bis -18° C min 270 min.					min.5kg max.9 kg	Congélation +90° C jusqu' à -18° C en 270 min
Umluft					✓	Ventilation
Aussenmasse: Breite (mm)					680	Dimensions extérieures: largeur (mm)
Aussenmasse: Tiefe (mm)	700	700	800	800	690	Dimensions extérieures: profondeur (mm)
Aussenmasse: Höhe (mm)	850+100	850	850+100	850	800	Dimensions extérieures: hauteur (mm)
Aussen / Material					CNS	Extérieur / Matériau
Innenausführung					CNSI	Aménagement intérieur
Rauminhalt netto (l)						Volume net (l)
Gewicht brutto (kg)	104	104	104	104	93	Poids brut (kg)
Klimaklasse					5	Classe climatique
Kältemittel					R449A GWP 1397 0,60 kg	Réfrigérant
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)					1528	Puissance frigorifique à -10°/+45°C (watt)
Kälteleistung bei -30°/+45°C (Watt)					599	Puissance frigorifique à -30°/+45°C W
Elektroanschluss					230 V / 50 Hz	Branchement
Anschlussleistung (Watt)					477	Puissance totale absorbée (watt)
Energieverbrauch pro Zyklus, kwh/kg +3°					0.12	Consommation d'énergie par cycle, kwh/kg +3°
Energieverbrauch pro Zyklus, kwh/kg -18°					0.58	Consommation d'énergie par cycle, kwh/kg -18°
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige Touch Control					✓	Commande digitale avec affichage de température Touch Control
HACCP Daten download (USB)					✓	HACCP Téléchargement des données (USB)
für Schalen GN 1/1 40 mm tief oder EN 400 x 600 mm					5 Stk.	pour bacs inox GN 1/1 profondeur 40 mm ou EN 400 x 600 mm
Tür links gebandet, nicht umbandbar ab Werk rechts gebandet möglich					✓	Charnière à gauche, pas interchangeable départ usine charnière à droite possible
Tür ohne Schloss					✓	Porte sans serrure
Integrierte LED-Beleuchtung	-	-	-	-	-	Eclairage LED intégré
Boden innen mit gerundeten Ecken CNS					✓	Sol interne avec équerres rondes inox
Magnetdichtung auswechselbar					✓	Joint magnétique changeable
Beine höhenverstellbar, 4 Stk.					✓	Pieds hauteur réglable, 4 pcs.
mit Arbeitsplatte	✓ 50mm	✓ 50mm	✓ 50mm	✓ 50mm	-	avec plan de travail
mit Aufkantung 100mm	✓		✓			avec dossier 100mm
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)					45	Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau -dB (A)					52	Niveau de bruit -dB (A)
Zubehör	Art.-Nr.	Brutto			Options	
Beleuchtung LED Speed 5	SPEED5-LED	230.00			Éclairage LED Speed 5	
Rollensatz, 4 Stk.	4-RUOTE-BASIC	135.00			Jeu de 4 roulettes	
Mehrpreis für rechts gebandet	PORTAOP	470.00			Prix supplémentaire pour charnière à droite	
Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art.-Nr.	Netto			Participation aux frais de travail	
Reglerinstruktion (ca. 2 Std.)	UM-START	250.00			Instruction régulateur (env. 2 h)	
Umtausch Beine / Rollen	UM-BEINE	44.00			Echange de pieds en usine / roulettes	

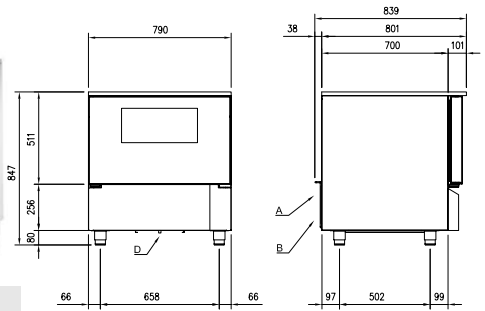
SPEED 5 / 8 / 10 / 15 GN 1/1



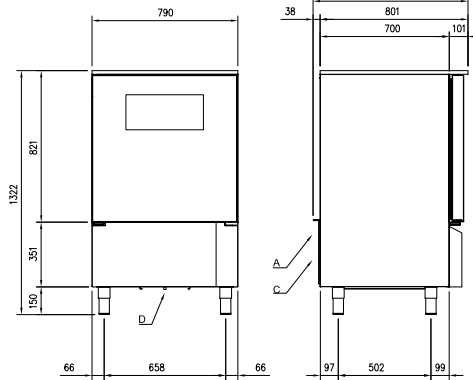
- Schockfrosten bei -40°C für professionelle Ergebnisse
- Surgélation à -40°C pour des résultats professionnels



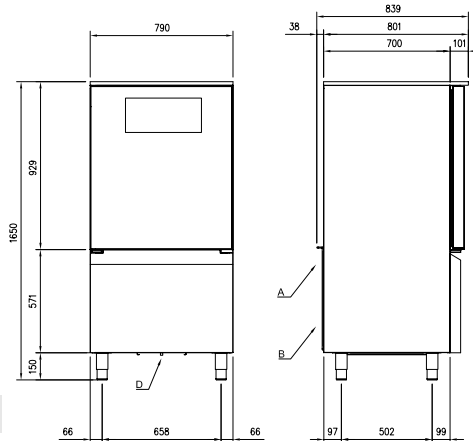
SPEED 5



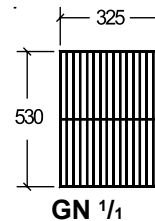
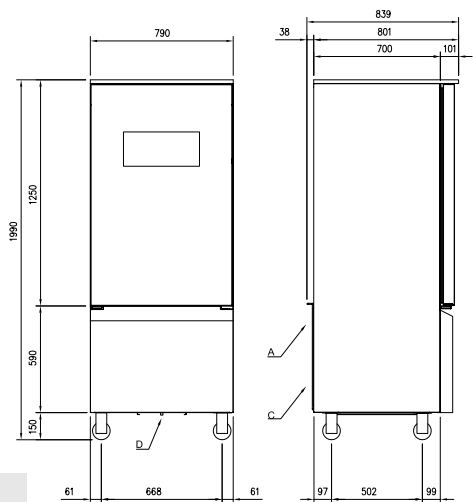
SPEED 8



SPEED 10

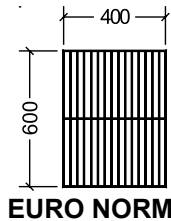


SPEED 15



GN 1/1

oder
ou



EURO NORM

Steckerfertig mit Kompressor

Schockkühler
Typen-Bezeichnung
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto
Transport CODE netto

SPEED 5

7'170.00
SPEED-5

SPEED 8

8'780.00
SPEED-8

SPEED 10

11'060.00
SPEED-10

SPEED 15

13'095.00
SPEED-15

Kat. 100310 = 26.00

Kat. 100320 = 46.30

D = 113.00

E = 132.00

F = 178.00

F = 178.00

Avec compresseur

Réfrigérateur rapide
Indication
Taxe anticipée de recyclage TAR net
CODE Transport net

SPEED 5 / 8 / 10 / 15 GN 1/1

Ausführung	SPEED 5	SPEED 8	SPEED 10	SPEED 15	Exécution
Schnellkühlen Temperaturbereich Kühlen	+90° / +3° C				Refroidissement rapide Plage de température réfrigération
Schnellfroster Temperaturbereich Tiefkühlen	+90° / -18° C				Congélation rapide Plage de température congélation
Kühlen von +90° C bis +3° C in 90 min.	15 kg	21 kg	32 kg	40 kg	Refroidissem. +90° C jusqu' à +3° C en 90'
Gefrieren von +90° C bis -18° C min 270 min.	min. 5kg max. 10kg	min. 10kg max. 15kg	min. 10kg max. 22kg	min. 15kg max. 28kg	Congélation +90° C jusqu' à -18° C en 270
Umluft	✓				Ventilation
Aussenmasse: BxTxH (mm)	790x839x 850	790x839x 1322	790x839x 1650	790x839x 1990	Dimensions extérieures: LxPxH (mm)
Aussen / Material	CNS				Extérieur / Matériau
Innenausführung	CNS				Aménagement intérieur
Gewicht brutto (kg)	114	136	154	197	Poids brut (kg)
Klimaklasse	5				Classe climatique
Kältemittel	R449A GWP 1397 0,60 kg	R449A GWP 1397 1,20 kg	R449A GWP 1397 1,00 kg	R449A GWP 1397 1,80 kg	Réfrigérant
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	1357	1589	3219	6844	Puissance frigorifique à -10°/+45°C (watt)
Kälteleistung bei -30°/+45°C (Watt)	541	620	1160	2218	Puissance frigorifique à -30°/+45°C (watt)
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz			400 V / 50 Hz	Branchement
Anschlussleistung (Watt)	449	578	900	2264	Puissance totale absorbée (watt)
Energieverbrauch pro Zyklus, kwh/kg	0.09	0.17	0.05	0.04	Consommation d'énergie par cycle, kwh/kg
Energieverbrauch pro Zyklus, kwh/kg	+3° 0.49	1.16	0.21	0.15	-18° Consommation d'énergie par cycle, kwh/kg
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige Touch Control	✓				Commande digitale avec affichage de température Touch Control
HACCP Daten download (USB)	✓				HACCP Téléchargement des données (USB)
für Schalen GN 1/1 40 mm tief oder EN 400 x 600 mm	5 Stk.	8 Stk.	10 Stk.	15 Stk.	pour bacs inox GN 1/1 profondeur 40 mm ou EN 400 x 600 mm
Tür links gebandet, nicht umbandbar ab Werk rechts gebandet möglich	✓				Charnière à gauche, pas interchangeable départ usine charnière à droite possible
Tür ohne Schloss	✓				Porte sans serrure
Integrierte LED-Beleuchtung	-	-	-	-	Eclairage LED intégré
Boden innen mit gerundeten Ecken CNS	✓				Sol interne avec équerres rondes inox
Magnetdichtung auswechselbar	✓				Joint magnétique changeable
Beine höhenverstellbar, 4 Stk.	✓	✓	✓	-	Pieds hauteur réglable, 4 pcs.
Auf Rollen	-	-	-	✓	Sur rouleaux
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	60				Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau -dB (A)	52	52	56	60	Niveau de bruit -dB (A)

Zubehör	Art.-Nr.	Brutto	Options
Beleuchtung LED Speed 5	SPEED5-LED	230.00	Éclairage LED Speed 5
Beleuchtung LED Speed 8	SPEED8-LED	260.00	Éclairage LED Speed 8
Beleuchtung LED Speed 10	SPEED10-LED	280.00	Éclairage LED Speed 10
Beleuchtung LED Speed 15	SPEED15-LED	330.00	Éclairage LED Speed 15
Sterilkit 5,8,10,15 (nicht kompatibel mit LED)	STERILKIT	860.00	kit stérile 5,8,10,15 (non compatible avec les LED)
Rollensatz, 4 Stk.	4-RUOTE-BASIC	135.00	Jeu de 4 roulettes
Mehrpreis für rechts gebandet	PORTAOP	470.00	Prix supplémentaire pour charnière à droite
Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art.-Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Reglerinstruktion (ca. 2 Std.)	UM-START	250.00	Instruction régulateur (env. 2 h)
Umtausch Beine / Rollen	UM-BEINE	44.00	Echange de pieds en usine / roulettes



START UND MULTI

SCHOCKKÜHLER UND SCHOCKFROSTER REFROIDISSEURS RAPIDES ET SURGÉLATEURS



START



**SCHNELLKÜHLEN
SCHOCKFROSTEN
AUFTAUEN**

MULTI



**SCHNELLKÜHLEN
SCHOCKFROSTEN
AUFTAUEN
GÄRFUNKTION
NIEDERGAREN
KOMBI ZYKLUS**

INFINITY
Evolution

Einfach bedienbar mit
9-Zoll-Touchscreen.

Facile à utiliser grâce à
l'écran tactile de 9 pouces.

SIE HABEN DIE WAHL ZWISCHEN Modell START UND MULTI

INFINITY ist ein 6 in 1 Multifunktions-Assistent mit 9 Zoll Touch-Screen-System. INFINITY garantiert beste Leistung im gesamten Prozess "Cook & Chill" - von der Kühlung bis zur Garzeit.

Die Infinity-Software ist in einer Gastronomie und Konditorei-Version lieferbar, programmiert mit spezifischen Funktionalitäten je nach Arbeitsprozess. Die Kapazität dieses innovativen Gerätes reicht vom Modell mit 5 Blechen- ideal für kleine Unternehmen, bis hin zu 120 Blechen für Grossküchen und Grosshandel.

Eine Software, 7 Zyklen, endlose Kombinationen.

Mehr als ein Schockfroster: Die beiden Prozessschränke sind ein unerlässlicher Helfer für jeden Profi in der Gastronomiebranche.

Der multifunktionelle Schockfroster ist sehr bedienerfreundlich und hebt die Frische und den Geschmack der Gerichte hervor. Dabei ist stets die nötige Kontrolle über die Nahrungsmittel gewährleistet.

Infinity ist das ideale Gerät für die effiziente Rationalisierung von Kosten und Arbeitszeit sowie die praktisch beste Lösung für alle Bedürfnisse in der Küche.

VOUS AVEZ LE CHOIX ENTRE Modèle START ET MULTI

INFINITY est un assistant multifonctionnel 6 en 1 avec un système d'écran tactile de 9 pouces. INFINITY garantit les meilleures performances de l'ensemble du processus „Cook & Chill“ - du refroidissement au temps de cuisson.

Le logiciel Infinity est disponible en version gastronomie et confiserie, programmé avec des fonctionnalités spécifiques en fonction du processus de travail. La capacité de cet appareil innovant va d'un modèle à 5 plateaux- idéal pour les petites entreprises- à 120 plateaux pour la restauration collective et les grossistes.

Un logiciel, 7 cycles, des combinaisons infinies.

Plus qu'un surgélateur: les deux armoires de processus sont une aide indispensable pour tout professionnel de la restauration.

Le surgélateur à air pulsé multifonctionnel est très convivial et améliore la fraîcheur et le goût des plats. Le contrôle nécessaire sur les aliments est toujours garanti.

L'Infinity est l'appareil idéal pour une rationalisation efficace des coûts et du temps de travail ainsi que la solution la plus pratique pour tous les besoins de la cuisine.



Kantine

Grossküchen

Grand Hotel

Catering

**Catering
airlines**

Live Cooking

3C

EDITION 2024/A22

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

GEMEBE **KM** **NOBEL**
KÜHL



mehr Service
plus de service

bessere Qualität
une meilleure qualité

mehr Profit
plus de profit

steigert die Interaktivität
augmente l'interactivité

bessere Organisation
meilleure organisation

Produktivitätssteigerung
Augmentation de la production



weniger Gewichtsverlust
Perte de poids

weniger Verbrauch
moins de consommation

tiefere Energiekosten
réduction des coûts énergétiques

weniger Betriebskosten
des coûts de gestion réduits

weniger Personalkosten
des coûts de personnel réduits



INFINITY⁷
Evolution

RICHTIG KONSERVIEREN, FRISCH SERVIEREN

- Der Schnellkühler START wurde speziell für das schnelle Abkühlen oder Einfrieren heisser Speisen entwickelt.
- Der MULTI ist ein multifunktionales Hightechgerät mit zusätzlich warmen Zyklen.

Das Schnellkühl- bzw. Schockfrost-Verfahren eröffnet in allen Speisenbereichen neue Möglichkeiten der Vorbereitung und Konservierung in Garfrische. Gerichte können tellerfertig dekoriert, konserviert und auf Abruf regeneriert und serviert werden.

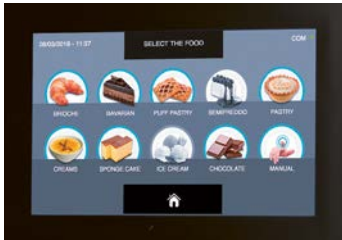
Das abkühlen heisser Produkte reduziert die Bakterienentwicklung und den damit verbundenen Farb- und Geschmacksverlust. Mit diesen Kühlern können Mahlzeiten zu jeder Tages- und Nachtzeit zubereitet und/oder gelagert werden.

Durch Abkühlen der Speisen auf + 2/3 °C unmittelbar nach dem Kochen, können die zwischen 5 und 7 Tagen gelagert werden und die Qualität bleibt hervorragend. Die Feuchtigkeit im Produkt, die normalerweise nach dem Garen verdunstet, bleibt beim Abkühlen im Lebensmittel und verhindert so Austrocknung, Gewichts- und Qualitätsverlust. Der Schnellkühler ist überall dort im Einsatz, wo das Endprodukt nicht innerhalb von zwei Stunden nach der Herstellung verbraucht wird, z. B. in Gastronomiebetrieben, Bäckereien, Metzgereien, Restaurants, Kantinen, Hotels, Krankenhäusern, Unterständen, Eisdielen, Pflegeheimen usw.

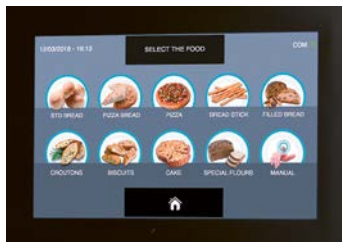
Die Afinox-Lösung für die HACCP-Standards. Die neuen Hygienevorschriften bei der Zubereitung von Lebensmitteln haben dazu beigetragen, dass der Einsatz eines Schnellkühlers / Schockfrosters zunehmend erforderlich ist, um eine zuverlässige Kühlung in möglichst kurzer Zeit (90 Minuten) zu gewährleisten. Dies gilt für Produkte, die einer thermischen Behandlung unterzogen wurden, wodurch die Bakterienvermehrung verringert wird. Der Schockfroster (150 min) bis -18 °C ermöglicht die Aufrechterhaltung der Qualität der Produkte und stellt sicher, dass Sie Ihre Arbeit je nach Bedarf wöchentlich oder monatlich organisieren können.



INFINITY GASTRONOMY



INFINITY PASTRY



INFINITY BAKERY



Langsames Garen bei niedriger Temp.
Cuisson lente à basse température
Trocknen/Dörren Séchage
Confit-Kochen Cuisson de confit
Gären Levée de pâte

CONSERVER CORRECTEMENT, SERVIR FRAIS

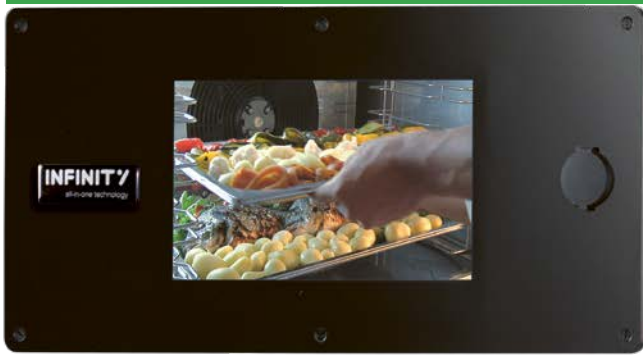
- Le refroidisseur START a été spécialement conçu pour le refroidissement ou la congélation rapides d'aliments chauds.
- Le MULTI est un appareil multifonctionnel de haute technologie avec des cycles de chaleur supplémentaires.

Le processus de refroidissement rapide ou de surgélation ouvre de nouvelles possibilités de préparation et de conservation en fraîcheur cuite dans tous les domaines de l'alimentation. Les plats peuvent être conservés décorés prêts à être servis et régénérés et servis à la demande.

Le refroidissement des produits chauds réduit le développement de bactéries et la perte de couleur et de goût qui en découle. Grâce à ces cellules de refroidissement, les repas peuvent être préparés et/ou conservés à toute heure du jour ou de la nuit.

En refroidissant les aliments immédiatement après leur cuisson et en les stockant à + 2/3 °C, ils peuvent être stockés entre 5 et 7 jours et leur qualité reste excellente. L'humidité du produit, qui s'évapore normalement après la cuisson, reste dans les aliments pendant le refroidissement, ce qui empêche la déshydratation, la perte de poids et de qualité. Le refroidisseur rapide peut être utilisé partout où le produit final n'est pas consommé dans les deux heures suivant sa production, par exemple dans les établissements de restauration, les boulangeries, les boucheries, les restaurants, les cantines, les hôtels, les hôpitaux, les abris, les glaciers, les maisons de retraite, etc.

Solution Afinox pour les normes HACCP. Les nouvelles règles d'hygiène dans la préparation et la cuisson des aliments ont contribué à la nécessité croissante d'utiliser un refroidisseur rapide / surgélateur pour assurer un refroidissement fiable dans le temps le plus court possible (90 minutes). Cela s'applique aux produits qui ont subi un traitement thermique, ce qui réduit la prolifération des bactéries. La surgélation (150 min) à -18°C qui suit permet de maintenir la qualité des produits et d'organiser votre travail de manière hebdomadaire ou mensuelle, selon vos besoins.



Infinity Evolution 9" Touchscreen-Farbdisplay zur ständigen Überwachung von Temperaturbereichen, Leistung und Ergebnis.

- Einfach anwendbares Softwareprogramm inkl. regelmässigen Updates
- 24 h Einsatzbereit
- Durch die präzise Assistenz-Dienstleistung mit 22 integrierten Videos und YouTube Kanal von Afinox wird der Benutzer verständlich geführt und angeleitet
- Durch den ständigen Informationsaustausch der Anwender via Infinity werden alle Benutzer laufend mit praktischen Tipps und Infos versorgt.
- Die Software kann intuitiv auf die Tätigkeiten in Gastronomie, Patisserie und Bäckerei angepasst werden

USB-Port zum Laden oder Herunterladen von Rezepten, HACCP-Daten und für jede zukünftige Software Aktualisierung.

Über Wi-Fi und Kabelverbindung kann eine Überwachungs-Software angeschlossen werden, um die HACCP-Werte ständig zu überwachen.

Anwendungssoftware für die Fernsteuerung von einem mobilen Gerät aus.



HACCP-Grafiken zur Überwachung von Temperaturen und Zyklusdauer in Echtzeit.

HACCP-Berichte können über den USB-Port angezeigt und auf einen PC heruntergeladen werden. Das Archiv der HACCP-Berichte kann bis zu einem Jahr zurück durchsucht werden, indem einfach das gewünschte Datum eingegeben wird. Auf diese Weise können Zyklusgrafiken, Zeitabläufe, erreichte Minimal- und Maximaltemperaturen eingesehen und verglichen werden. Darüber hinaus können durch die Abfrage von Verbrauchsdaten genaue Berechnungen der Produktionskosten von Produkten durchgeführt werden.

INFINITY Evolution

Écran tactile couleur Infinity Evolution 9" pour un affichage en continu – Surveillance des plages de température, des performances et des résultats.

- Programme logiciel facile à utiliser, avec mises à jour régulières
- 24 h Prêt à fonctionner
- Grâce à la précision du service d'assistance avec 22
- Les vidéos et la chaîne YouTube d'Afinox seront les utilisateurs
- être guidé et instruit de manière compréhensible
- Grâce à l'échange constant d'informations entre les utilisateurs via Infinity, tous les utilisateurs reçoivent en permanence des conseils et des informations pratiques.
- Le logiciel peut être adapté intuitivement aux activités de la gastronomie, de la pâtisserie et de la boulangerie.



Port USB pour le chargement ou le téléchargement de recettes, données HACCP et pour toute mise à jour future du logiciel.



La connexion Wi-Fi et câblée permet de surveiller et de un logiciel peut être connecté afin de contrôler en permanence les valeurs HACCP à surveiller.



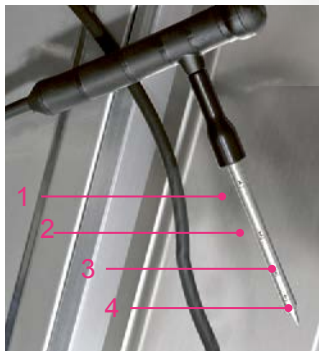
Logiciel d'application pour le contrôle à distance à partir d'un appareil mobile.



HACCP

Graphiques HACCP pour le contrôle des températures et de la durée du cycle en temps réel.

Les rapports HACCP peuvent être affichés et téléchargés sur un PC via le port USB. Les archives des rapports HACCP peuvent être consultées jusqu'à un an en entrant simplement la date souhaitée. De cette façon, les graphiques de cycles, les séquences temporelles, les températures minimales et maximales atteintes peuvent être visualisées et comparées. En outre, en interrogeant les données de consommation, il est possible de calculer avec précision les coûts de production des produits.



FOOD SCAN

NAHRUNGSMITTELSKAN MIT MEHRPUNKTSONDE

Infinity ist der einzige Kühler, der mit einer Mehrpunkt-Pinsonde als Standard ausgestattet ist. **Die 4 Messpunkte können einfach und sofort die genaue Temperatur von Lebensmitteln ermitteln.** Führt man die Sonde korrekt ein, ist das Gerät in der Lage, die Temperatur auf den vier Stiften abzutasten und die höchste Temperatur zu ermitteln, die der Bezugspunkt für das Erreichen der gewünschten Temperatur sein wird. Darüber hinaus sind verschiedene Optionen erhältlich, wie z.B. die drahtlose WMP-Sonde oder die beheizte Kernsonde.

VIDEO DEMONSTRATION

Anwendungsvideos helfen beim Einrichten des Zyklus und der Gerätefunktionen durch das Küchenpersonal, wodurch die Kosten und die Ausbildungszeit eliminiert werden. Service-Videos bieten technische Unterstützung.



HILFE
AIDER

SELBSTDIAGNOSE

Die Selbstdiagnoseprozesse und Autokorrektursequenzen von Infinity sind eine Demonstration der Zuverlässigkeit, da sie Kosten und Unannehmlichkeiten aufgrund von Maschinenstillstandszeiten verhindern und ihren Einsatz bis zur Durchführung von Reparaturen ermöglichen.



ALARM
ALARME

ENERGIEVERBRAUCHS-KONTROLLE

Der Energieverbrauch aller Zyklen von Infinity ist immer in dem dafür vorgesehenen Bereich sichtbar. Darüber hinaus weisen Leistungspegel und Batteriedaten auf eine korrekte Stromversorgung hin.

ANALYSE DES ALIMENTS AVEC UNE SONDE MULTIPOINT

Infinity est le seul refroidisseur équipé d'une sonde à aiguille multipoint en standard. Les 4 points de mesure peuvent facilement et immédiatement déterminer la température exacte des aliments. Même si la sonde est complètement insérée correctement, l'instrument est capable de scanner la température sur les 4 aiguilles et de déterminer la température la plus élevée qui sera le point de référence pour atteindre la température souhaitée. Diverses options sont également disponibles, comme la sonde sans fil WMP ou la sonde à cœur chauffée.

VIDÉO DE DÉMONSTRATION

Les vidéos des utilisateurs aident le personnel de cuisine à régler le cycle et les fonctions de la machine, ce qui élimine les coûts et le temps de formation. Les vidéos de service fournissent un soutien technique.

AUTODIAGNOSTIC

Les processus d'autodiagnostic et les séquences d'auto-correction d'Infinity sont une démonstration de fiabilité en éliminant le coût et les inconvénients des temps d'arrêt des machines et en permettant leur utilisation jusqu'à ce que les réparations soient effectuées.

CONTRÔLE DE LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE

La consommation d'énergie de tous les cycles de l'Infinity est toujours visible dans la zone prévue à cet effet. De plus, les niveaux de puissance et les données relatives aux batteries indiquent une alimentation électrique correcte.

STANDARD-AUSFÜHRUNG / EXÉCUTION STANDARD

Ergonomisch geformter Handgriff
Poignée de forme ergonomique

Wartungsfreundlich
Maintenance facile



Einschub-Auflagen für GN1/1 oder EN 400x600.
Supports coulissants pour plateaux GN 1/1 ou EN 400x600.



Mit EASY CLEAN Filter - einfach zu reinigen!
Avec le filtre EASY CLEAN - facile à nettoyer!



ÜBERWACHUNG HACCP-DATEN
über TRACER-Anwendung
Suivi des données HACCP via
l'application TRACER

Model START LED-
Innenbeleuchtung
Modèle START éclair-
age intérieur à LED.

Fernüberwachung über Cloud
Surveillance à distance via le
Cloud



Beheizte Kerntemperatursonde
Sonde de température à cœur
chauffée

Wireless Mehrpunkt-Kernsonde
Sonde à cœur multipoint sans fil
Steril-Kit Sterilisationssystem
Système de stérilisation

START 5 / 8 / 10 / 15



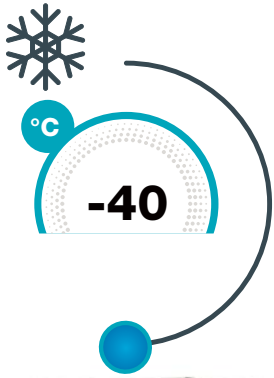
BLAST CHILLING



SHOCK FREEZING



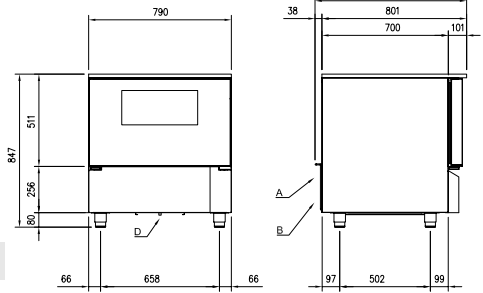
THAWING



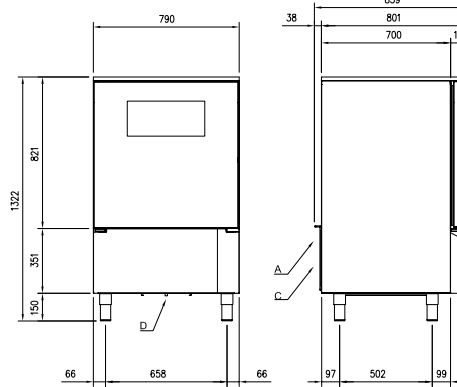
- Schockfrosten bei -40°C für professionelle Ergebnisse
- Surgélation à -40°C pour des résultats professionnels



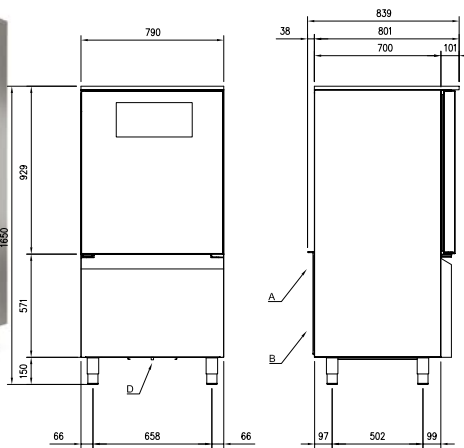
START 5



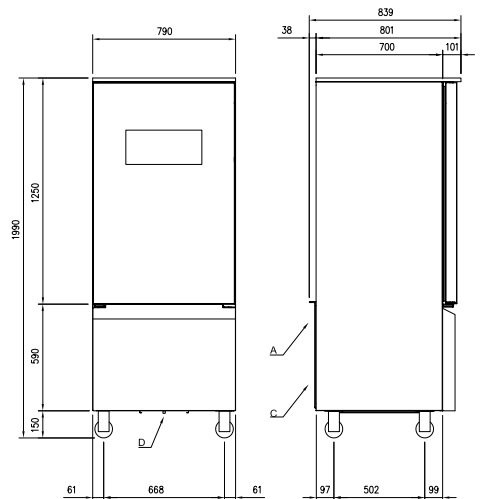
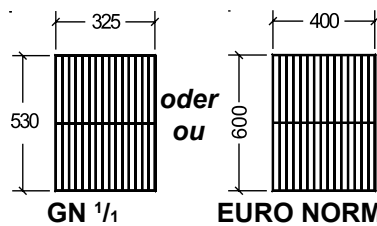
START 8



START 10



START 15



Steckerfertig mit Kompressor

	START 5	START 8	START 10	START 15
Schockfroster Typen-Bezeichnung	8'100.00 START-5	10'075.00 START-8	13'805.00 START-10	16'000.00 START-15
Zentralkühlung ohne Kompressor	START 5	START 8	START 10	START 15
Schockfroster R452A Typen-Bezeichnung	6'220.00 START-5-O	7'845.00 START-8-O	10'160.00 START-10-O	11'780.00 START-15-O
Auch möglich mit CO ²	Auf Anfrage / sur demande			
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30			
Transport CODE netto	D = 113.00	E = 132.00	E = 132.00	F = 178.00

Avec compresseur

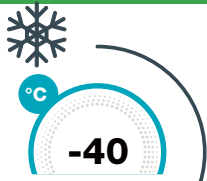
Réfrigérateur rapide Indication
Raccordements sur froid central
Réfrigérateur rapide R452A Indication
Aussi possible avec le CO ²
Taxe anticipée de recyclage TAR net
CODE Transport net

START 5 / 8 / 10 / 15

Ausführung	START 5	START 8	START 10	START 15	Exécution
Schnellkühlen Temperaturbereich Kühlen	+90° / +3° C				Refroidissement rapide Plage de température réfrigération
Schnellfroster Temperaturbereich Tiefkühlen	+90° / -18° C				Congélation rapide Plage de température congélation
Kühlen von +90° C bis +3° C in 90 min.	25 kg	35 kg	40 kg	70 kg	Refroidissem. +90° C jusqu' à +3° C en 90'
Gefrieren von +90° C bis -18° C min 270 min.	min.10kg max.15kg	min.15kg max.25kg	min.20kg max.30kg	min.30kg max.50kg	Congélation +90° C jusqu' à -18° C en 270
Auftaufunktion	✓				Fonction de décongélation
Multilevel-Funktion	✓				Fonction multi-niveaux
Umluft	✓				Ventilation
Aussenmasse: BxTxH (mm)	790x839x 847	790x839x 1322	790x839x 1650	790x839x 1990	Dimensions extérieures: LxPxH (mm)
Aussen / Material	CNS				Extérieur / Matériau
Innenausführung	CNS				Aménagement intérieur
Gewicht brutto (kg)	117	146	190	240	Poids brut (kg)
Klimaklasse	5				Classe climatique
Kältemittel	R449A GWP 1397 1,20 kg	R449A GWP 1397 1,10 kg	R449A GWP 1397 1,50 kg	R449A GWP 1397 2,20 kg	Réfrigérant
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	1589	3219	4770	7750	Puissance frigorifique à -10°/+45°C (watt)
Kälteleistung bei -30°/+45°C (Watt)	620	1160	1860	3060	Puissance frigorifique à -30°/+45°C (watt)
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz		400 V / 50 Hz		Branchement
Anschlussleistung (Watt)	578	900	1600	2390	Puissance totale absorbée (watt)
Energieverbrauch pro Zyklus, kwh/kg	0.08	0.08	0.04	0.03	Consommation d'énergie par cycle, kwh/kg
Energieverbrauch pro Zyklus, kwh/kg	0.50	0.41	0.16	0.12	Consommation d'énergie par cycle, kwh/kg
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige Touch Control	✓				Commande digitale avec affichage de température Touch Control
HACCP Daten download (USB)	✓				HACCP Téléchargement des données (USB)
Mehrpunkte-Kernsonde	✓				Sonde à noyau multipoint
für Schalen GN 1/1 40 mm tief oder EN 400 x 600 mm	5 Stk.	8 Stk.	10 Stk.	15 Stk.	pour bacs inox GN 1/1 profondeur 40 mm ou EN 400 x 600 mm
Tür links gebandet, nicht umbandbar ab Werk rechts gebandet möglich	✓				Charnière à gauche, pas interchangeable départ usine charnière à droite possible
Tür ohne Schloss	✓				Porte sans serrure
Integrierte LED-Beleuchtung	-	-	-	-	Eclairage LED intégré
Boden innen mit gerundeten Ecken CNS	✓				Sol interne avec équerres rondes CNS
Magnetdichtung auswechselbar	✓				Joint magnétique changeable
Beine höhenverstellbar, 4 Stk.	✓	✓	✓	✓	Pieds hauteur réglable, 4 pcs.
Auf Rollen	-	-	-	✓	Sur rouleaux
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	60				Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau -dB (A)	53	56	60	70	Niveau de bruit -dB (A)

Zubehör	Art.-Nr.	Brutto	Options
Sterilkit 5,8,10,15	STERILKIT	860.00	kit stérile 5,8,10,15
Beleuchtung LED START 5	LED-START-5	230.00	Eclairage LED START 5
Beleuchtung LED START 8	LED-START-8	260.00	Eclairage LED START 8
Beleuchtung LED START 10	LED-START-10	280.00	Eclairage LED START 10
Beleuchtung LED START 15	LED-START-15	330.00	Eclairage LED START 15
Beheizter Kerntemperaturfühler	SONDARISC	470.00	Sonde de température à cœur chauffée
Filter EasyClean	FILTER-EASY	315.00	filtres EasyClean
Rollensatz, 4 Stk.	4-RUOTE-START	135.00	Jeu de 4 roulettes
Mehrpreis für rechts gebandet	PORTAOP	470.00	Prix supplémentaire pour charnière à droite
Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art.-Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Reglerinstruktion (ca. 2 Std.)	UM-START	250.00	Instruction régulateur (env. 2 h)
Umtausch Beine / Rollen	UM-BEINE	44.00	Echange de pieds en usine / roulettes

MULTI 5 / 8 / 10 / 15



- Schockfrosten bei -40°C für professionelle Ergebnisse
- Surgélation à -40°C pour des résultats professionnels



- Prozessschrank mit Gär-/ und Niedertemperaturgar-Funktion als komplett Zyklus programmierbar



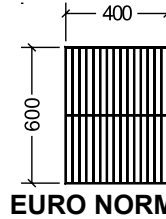
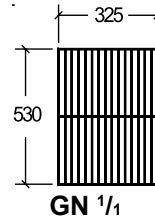
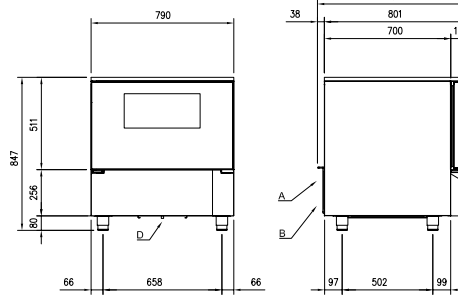
MULTI 5



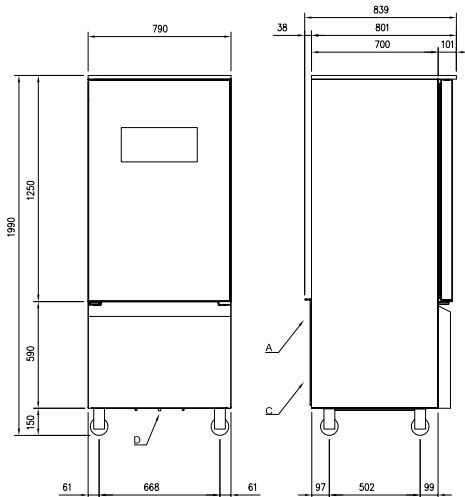
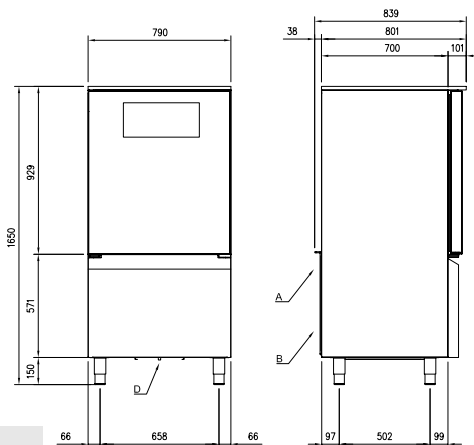
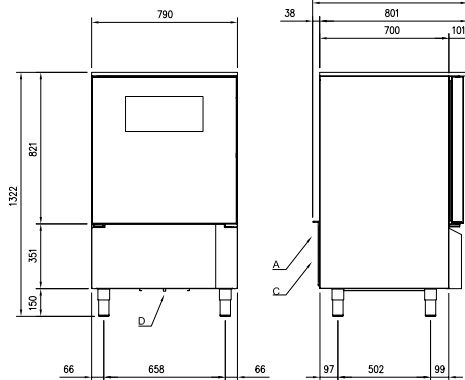
MULTI 8



MULTI 10



MULTI 15



Steckerfertig mit Kompressor

Prozessschrank mit Heizfunktion
Typen-Bezeichnung

MULTI 5	MULTI 8	MULTI 10	MULT 15
10'560.00 MULTI-5	12'605.00 MULTI-8	17'285.00 MULTI-10	21'020.00 MULTI-15

Avec compresseur

Armoire de processus av. f. chauffage
Indication

Zentralkühlung ohne Kompressor

Prozessschrank mit Heizfunktion R452A
Typen-Bezeichnung

MULTI 5	MULTI 8	MULTI 10	MULT 15
8'675.00 MULTI-5-O	10'375.00 MULTI-8-O	13'640.00 MULTI-10-O	16'795.00 MULTI-15-O

Raccordements sur froid central

Armoire de processus av. f. chauffage R452A
Indication

Auch möglich mit CO²

Auf Anfrage / sur demande

Aussi possible avec le CO²

Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto

Kat. 100320
= 46.30

Taxe anticipée de recyclage TAR net

Transport CODE netto

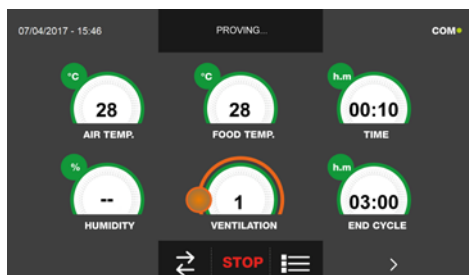
D = 113.00 E = 132.00 E = 132.00 F = 178.00

CODE Transport net

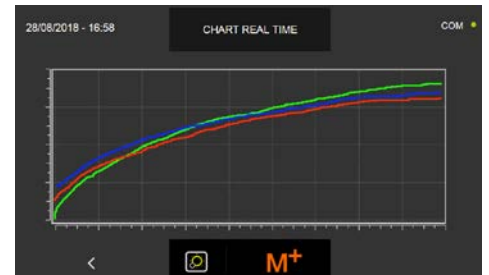


Gären

fermenter



Niedertemp.
NT Garen
Plage de temp.
cuisson lente



3C

EDITION 2024/A22

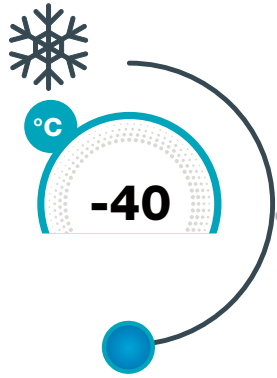
Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

GKMI
GERWERE KÜHL MÖBEL

MULTI 5 / 8 / 10 / 15

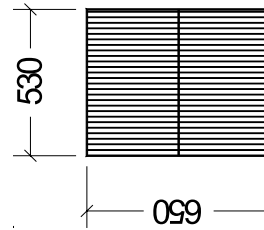
Ausführung	MULTI 5	MULTI 8	MULTI 10	MULT 15	Exécution
Schnellkühlen Temperaturbereich Kühlen	+90° / +3° C				Refroidissement rapide Plage de température réfrigération
Schnellfroster Temperaturbereich Tiefkühlen	+90° / -18° C				Congélation rapide Plage de températurecongélation
Kühlen von +90° C bis +3° C in 90 min.	25 kg	35 kg	40 kg	70 kg	Refroidissem. +90° C jusqu' à +3° C en 90'
Gefrieren von +90° C bis -18° C min 270 min.	min.10kg max.15kg	min.15kg max.25kg	min.20kg max.30kg	min.30kg max.50kg	Congélation +90° C jusqu' à -18° C en 270
Auftaufunktion	✓				Fonction de décongélation
Gärfunktion Temperaturbereich	bis +45° C				Fonction fermentation Plage de température fermenter
Niedertemperaturgaren Temperaturbereich	bis +85° C				cuisson à basse température Plage de température, cuisson lente
Feuchtigkeitskontrolle 15-95% max	✓				contrôle de l'humidité 15-95% max
Multilevel-Funktion	✓				Fonction multi-niveaux
Kombinierbarer Zyklus	✓				Cycle combiné
Umluft	✓				Ventilation
Aussenmasse: BxTxH (mm)	790x839x 847	790x839x 1322	790x839x 1650	790x839x 1990	Dimensions extérieures: LxPxH (mm)
Aussen / Material	CNS				Extérieur / Matériau
Innenausführung	CNS				Aménagement intérieur
Gewicht brutto (kg)	117	146	190	252	Poids brut (kg)
Klimaklasse	5				Classe climatique
Kältemittel	R449A GWP 1397 1,20 kg	R449A GWP 1397 1,10 kg	R449A GWP 1397 1,50 kg	R449A GWP 1397 2,20 kg	Réfrigérant
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	1589	3219	4770	7750	Puissance frigorifique à -10°/+45°C (watt)
Kälteleistung bei -30°/+45°C (Watt)	620	1160	1860	3060	Puissance frigorifique à -30°/+45°C (watt)
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz		400 V / 50 Hz		Branchement
Anschlussleistung (Watt)	578	900	1600	2390	Puissance totale absorbée (watt)
Wasseranschluss und -ablauf erforderlich	✓ Wassereinlass mit 3/4"-Außengewinde, Abläss mit Innendurchm. von min. 22 mm Entrée d'eau avec filetage mâle de 3/4", Vidange avec diamètre intérieur de 22 mm min				Raccordement d'eau et écoulement indispensable
Energieverbrauch pro Zyklus, kwh/kg +3°	0.08	0.08	0.04	0.03	Consommation d'énergie par cycle, kwh/kg +3°
Energieverbrauch pro Zyklus, kwh/kg -18°	0.50	0.41	0.16	0.12	Consommation d'énergie par cycle, kwh/kg -18°
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige Touch Control	✓				Commande digitale avec affichage de température Touch Control
HACCP Daten download (USB)	✓				HACCP Téléchargement des données (USB)
Mehrpunkte-Kernsonde	✓				Sonde à noyau multipoint
für Schalen GN 1/1 40 mm tief oder EN 400 x 600 mm	5 Stk.	8 Stk.	10 Stk.	15 Stk.	pour bacs inox GN 1/1 profondeur 40 mm ou EN 400 x 600 mm
Tür links gebandet, nicht umbandbar ab Werk rechts gebandet möglich	✓				Charnière à gauche, pas interchangeable départ usine charnière à droite possible
Tür ohne Schloss	✓				Porte sans serrure
Integrierte LED-Beleuchtung	-	-	-	-	Eclairage LED intégré
Boden innen mit gerundeten Ecken CNS	✓				Sol interne avec équerres rondes CNS
Magnetsichtung auswechselbar	✓				Joint magnétique changeable
Beine höhenverstellbar, 4 Stk.	✓	✓	✓	✓	Pieds hauteur réglable, 4 pcs.
Auf Rollen	-	-	-	✓	Sur rouleaux
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	60				Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau -dB (A)	53	56	60	70	Niveau de bruit -dB (A)
Zubehör	Art.-Nr.	Brutto		Options	
Sterilkit 5,8,10,15	STERILKIT	860.00		kit stérile 5,8,10,15	
Filter EasyClean	FILTER-EASY	315.00		filtres EasyClean	
Rollensatz, 4 Stk.	4-RUOTE-START	135.00		Jeu de 4 roulettes	
Mehrpreis für rechts gebandet	PORTAOP	470.00		Prix supplémentaire pour charnière à droite	
Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art.-Nr.	Netto		Participation aux frais de travail	
Reglerinstruktion (ca. 2 Std.)	UM-START	250.00		Instruction régulateur (env. 2 h)	
Umtausch Beine / Rollen	UM-BEINE	44.00		Echange de pieds en usine / roulettes	

START / MULTI 5 GN 1/1 2/1



- Schockfrosten bei -40°C für professionelle Ergebnisse
- Surgélation à -40°C pour des résultats professionnels

- Prozessschrank mit Gär-/ und Niedertemperaturgar-Funktion als kompletten Zyklus programmierbar

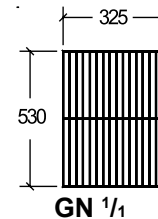
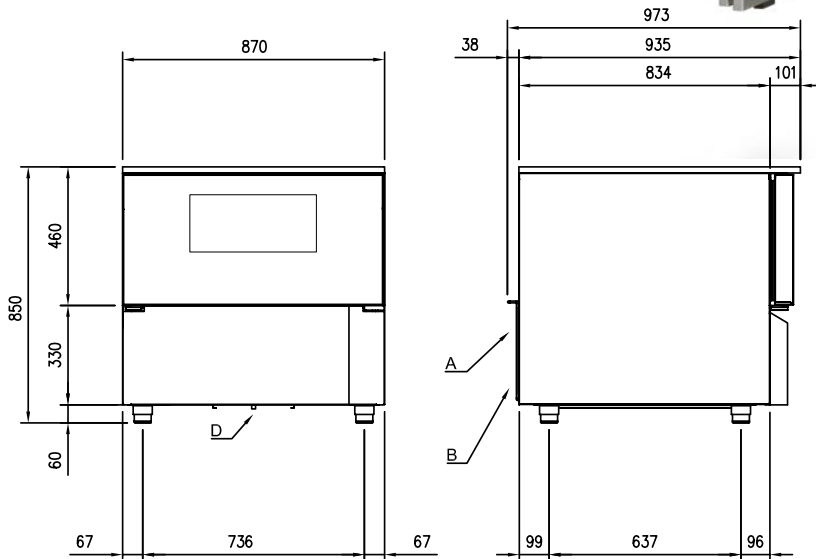


GN 2/1

START-5GN 2/1 / MULTI-5GN 2/1



START-5GN 1/1 / MULTI-5GN 1/1



GN 1/1

Steckerfertig mit Kompressor

Schockkühler GN 1/1
Typen-Bezeichnung

Schockkühler GN 2/1
Typen-Bezeichnung

Zentralkühlung ohne Kompressor

Schockkühler GN 1/1
Typen-Bezeichnung

Schockkühler GN 2/1
Typen-Bezeichnung

Auch möglich mit CO²

START 5GN

10'735.00
START-5GN1_1

10'005.00
START-5GN2_1

START 5GN

8'500.00
START-5GN1_1-O

7'770.00
START-5GN2_1-O

MULTI 5GN

13'045.00
MULTI-5GN1_1

12'315.00
MULTI-5GN2_1

MULTI 5GN

10'810.00
MULTI-5GN1_1-O

10'080.00
MULTI-5GN2_1-O

Avec compresseur

Réfrigérateur rapide GN 1/1
Indication

Réfrigérateur rapide GN 2/1
Indication

Raccordements sur froid central

Réfrigérateur rapide GN 1/1
Indication

Réfrigérateur rapide GN 2/1
Indication

Aussi possible avec le CO²

Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto

Kat. 100320 = 46.30









Taxe anticipée de recyclage TAR net

Transport CODE netto

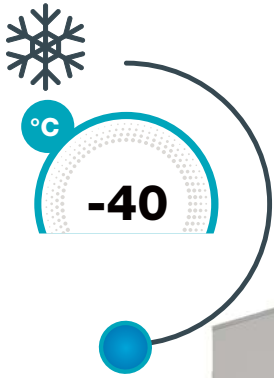
F = 178.00

CODE Transport net

START / MULTI 5 GN 1/1 2/1

Ausführung	START 5GN	MULTI 5GN	Exécution
Schnellkühlen Temperaturbereich Kühlen	 +90° / +3° C		Refroidissement rapide Plage de température réfrigération 
Schnellfroster Temperaturbereich Tiefkühlen	 +90° / -18° C		Congélation rapide Plage de température congélation 
Kühlen von +90° C bis +3° C in 90 min.	35 kg	35 kg	Refroidissem. +90° C jusqu' à +3° C en 90 '
Gefrieren von +90° C bis -18° C min 270 min.	min.10kg max.25kg	min.10kg max.25kg	Congélation +90° C jusqu' à -18° C en 270
Auftaufunktion	✓		Fonction de décongélation
Gärfunktion Temperaturbereich		bis +45° C	Fonction fermentation Plage de température fermenter
Niedertemperaturgaren Temperaturbereich		bis +85° C	cuisson à basse température Plage de température, cuisson lente
Multilevel-Funktion		✓	Fonction multi-niveaux
Feuchtigkeitskontrolle 15-95% max		✓ 	contrôle de l'humidité 15-95% max
Kombinierbarer Zyklus	✓		Cycle combiné
Umluft 	✓		Ventilation 
Aussenmasse: BxTxH (mm)	870x973x850		Dimensions extérieures: LxPxH (mm)
Aussen / Material	CNS		Extérieur / Matériau
Innenausführung	CNS		Aménagement intérieur
Gewicht brutto (kg) 	144		Poids brut (kg) 
Klimaklasse	5		Classe climatique
Kältemittel	R449A / GWP 1397 / 1,20 kg		Réfrigérant
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	3219	3219	Puissance frigorifique à -10°/+45°C (watt)
Kälteleistung bei -30°/+45°C (Watt)	1160	1160	Puissance frigorifique à -30°/+45°C (watt)
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz		Branchement
Anschlussleistung (Watt)	900		Puissance totale absorbée (watt)
Wasseranschluss und -ablauf erforderlich Wassereinlass mit 3/4"-Außengewinde, Ablass mit Innendurchm. von min. 22 mm		✓	Raccord. d'eau et écoulement indispensable Entrée d'eau avec filetage mâle de 3/4", Vidange avec diamètre intérieur de 22 mm min
Energieverbrauch pro Zyklus, kwh/kg +3°	0.08		Consomm. d'énergie par cycle, kwh/kg +3°
Energieverbrauch pro Zyklus, kwh/kg -18°	0.62		Consomm. d'énergie par cycle, kwh/kg -18°
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige Touch Control 9"	✓		Commande digitale avec affichage de température Touch Control 9"
HACCP Daten download (USB)	✓		HACCP Téléchargement des données (USB)
Mehrpunkte-Kernsonde	✓		Sonde à noyau multipoint
Auflagerechen	✓		contenir
für Schalen GN 2/1 40 mm tief oder GN2/1	5 Stk.	5 Stk.	pour bacs inox GN 2/1 profond. 40 mm GN2/1
für Schalen GN 1/1 40 mm tief oder GN1/1	10 Stk.	10 Stk.	pour bacs inox GN 1/1 profond. 40 mm GN1/1
Tür links gebandet, nicht umbandbar ab Werk rechts gebandet möglich		✓	Charnière à gauche, pas interchangeable départ usine charnière à droite possible
Tür ohne Schloss 	✓		Porte sans serrure 
Integrierte LED-Beleuchtung 	-	-	Eclairage LED intégré 
Boden innen mit gerundeten Ecken CNS	✓		Sol interne avec équerres rondes CNS
Magnetdichtung auswechselbar	✓		Joint magnétique changeable
Beine höhenverstellbar, 4 Stk.	✓		Pieds hauteur réglable, 4 pcs.
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	60		Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau -dB (A)	56		Niveau de bruit -dB (A)
Zubehör	Art.-Nr.	Brutto	Options
Sterilkit	STERILKIT	860.00	kit stérile
Beleuchtung LED START 5 2/1	LED-START-52_1	230.00	Eclairage LED START 5 2/1
Beheizter Kerntemperaturfühler	SONDARISC	470.00	Sonde de température à cœur chauffée
Filter EasyClean	FILTER-EASY	315.00	filtres EasyClean
Rollensatz, 4 Stk.	4-RUOTE-START	135.00	Jeu de 4 roulettes
Mehrpreis für rechts gebandet	PORTAOP	470.00	Prix supplémentaire pour charnière à droite
Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art.-Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Regierinstruktion (ca. 2 Std.)	UM-START	250.00	Instruction régulateur (env. 2 h)
Umtausch Beine / Rollen	UM-BEINE	44.00	Echange de pieds en usine / roulettes

START 10 GN 2/1

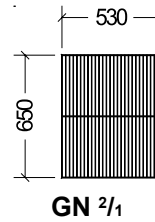


- Schockfrosten bei -40°C für professionelle Ergebnisse
- Surgélation à -40°C pour des résultats professionnels

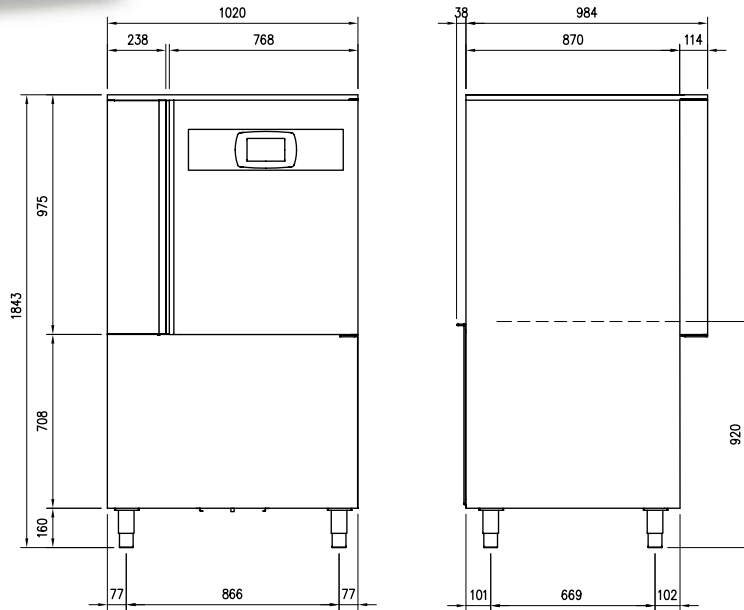
Ausführung MULTI auf Anfrage erhältlich /
Version MULTI disponible sur demande



START-10 GN ^{2/1}



GN ^{2/1}



Steckerfertig mit Kompressor

Schockkühler
Typen-Bezeichnung

START 10GN ^{2/1}

18'540.00
START-10GN2_1

Avec compresseur

Réfrigérateur rapide
Indication

Zentralkühlung ohne Kompressor

Schockkühler
Typen-Bezeichnung
Auch möglich mit CO²

START 10GN ^{2/1}

14'315.00
START-10GN2_1-O
Auf Anfrage / sur demande

Raccordements sur froid central

Réfrigérateur rapide
Indication
Aussi possible avec le CO²

Vorgezogene Recyclingge-
bühr vRG netto

Kat. 100320
= 46.30

Taxe anticipée de recyclage
TAR net

Transport CODE netto

G = 225.00

H = 273.00

CODE Transport net

START 10 GN 2/1

		START 10GN ^{2/1}		
Ausführung			Exécution	
Schnellkühlen Temperaturbereich Kühlen		+90° / +3° C	Refroidissement rapide Plage de température réfrigération	
Schnellfroster Temperaturbereich Tiefkühlen		+90° / -18° C	Congélation rapide Plage de température congélation	
Kühlen von +90° C bis +3° C in 90 min.		70 kg	Refroidissem. +90° C jusqu' à +3° C en 90 '	
Gefrieren von +90° C bis -18° C min 270 min.		min.30kg max.50kg	Congélation +90° C jusqu' à -18° C en 270	
Auftaufunktion		✓	Fonction de décongélation	
Multilevel-Funktion		✓	Fonction multi-niveaux	
Umluft		✓	Ventilation	
Aussenmasse: BxTxH (mm)		1020x1022x1843	Dimensions extérieures: LxPxH (mm)	
Aussen / Material		CNS	Extérieur / Matériau	
Innenausführung		CNS	Aménagement intérieur	
Gewicht brutto (kg)		248	Poids brut (kg)	
Klimaklasse		5	Classe climatique	
Kältemittel		R449A GWP 1397 2,20 kg	Réfrigérant	
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)		7750	Puissance frigorifique à -10°/+45°C (watt)	
Kälteleistung bei -30°/+45°C (Watt)		3060	Puissance frigorifique à -30°/+45°C (watt)	
Elektroanschluss		400 V / 50 Hz	Branchement	
Anschlussleistung (Watt)		2390	Puissance totale absorbée (watt)	
Energieverbrauch pro Zyklus, kwh/kg	+3°	0.05	Consommation d'énergie par cycle, kwh/kg	+3°
Energieverbrauch pro Zyklus, kwh/kg	-18°	0.22	Consommation d'énergie par cycle, kwh/kg	-18°
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige Touch Control		✓	Commande digitale avec affichage de température Touch Control	
HACCP Daten download (USB)		✓	HACCP Téléchargement des données (USB)	
Mehrpunkte-Kernsonde		✓	Sonde à noyau multipoint	
Auflagerechen		inkl.	contenir	
für Schalen GN 2/1 40 mm tief oder EN 800 x 600 mm		10 Stk	pour bacs inox GN 1/1 profondeur 40 mm ou EN 400 x 600 mm	
Tür links gebandet, nicht umbandbar ab Werk rechts gebandet möglich		✓	Charnière à gauche, pas interchangeable départ usine charnière à droite possible	
Tür ohne Schloss		✓	Porte sans serrure	
Integrierte LED-Beleuchtung		-	Eclairage LED intégré	
Boden innen mit gerundeten Ecken CNS		✓	Sol interne avec équerres rondes CNS	
Magnetdichtung auswechselbar		✓	Joint magnétique changeable	
Beine höhenverstellbar, 4 Stk.		✓	Pieds hauteur réglable, 4 pcs.	
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)		60	Isolation sans CFC / HCFC (mm)	
Geräuscheniveau -dB (A)		70	Niveau de bruit -dB (A)	

Zubehör	Art.-Nr.	Brutto	Options
Sterilkit	STERILKIT	860.00	kit stérile
Beleuchtung LED START 10 2/1	LED-START-102_1	330.00	Eclairage LED START 10 2/1
Beheizter Kerntemperaturfühler	SONDARISC	470.00	Sonde de température à cœur chauffée
Filter EasyClean	FILTER-EASY	315.00	filtres EasyClean
Rollensatz, 4 Stk.	4-RUOTE-START	135.00	Jeu de 4 roulettes
Mehrpreis für rechts gebandet	PORTAOP	470.00	Prix supplémentaire pour charnière à droite

Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art.-Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Reglerinstruktion (ca. 2 Std.)	UM-START	250.00	Instruction régulateur (env. 2 h)
Umtausch Beine / Rollen	UM-BEINE	44.00	Echange de pieds en usine / roulettes

ROLL-IN SCHOCKFROSTER / SCHNELLKÜHLEN



INFINITY
Evolution

START



**SCHNELLKÜHLEN
SCHOCKFROSTEN
AUFTAUEN**

Ausführung
Exécution

20
40
60
80
100
120



ROLL-IN STECKERFERTIG
START/MULTI 40
COMPACT*



ROLL-IN START 20-40*
AUF ANFRAGE BIS 120
LÄNGE

SUR DEMANDE JUSQU'À
UNE LONGUEUR DE 120



GRÖßER AUF ANFRAGE ROLL-IN XL
PLUS GRAND SUR DEMANDE ROLL IN XL

ROLL-IN MODULARE UND ERWEITERBARE SCHOCKFROSTER UND SCHOCKKÜHLER FÜR HORDENWAGEN

Das neue ROLL-IN-Sortiment baut auf der Infinity-Familie auf und umfasst eine Reihe grosser Kühlgeräte, die sich ideal für den Grosshandel eignen.

DES SURGÉLATEURS ET REFROIDISSEURS RAPIDES MODULAIRES ET EXTENSIBLES POUR CHARIOTS

La nouvelle gamme ROLL-IN est basée sur la famille Infinity et comprend une série de grandes unités de réfrigération qui sont idéales pour le commerce de gros.

*Langsamkochfunktion für Modelle 20-40-40 Compact verfügbar Ausführung MULTI

*Fonction de cuisson lente disponible pour les modèles 20-40-40 Compact Version MULTI



Bankett



Kantinen
Selfservice - Spital



Catering Airlines



Bäckereien



Pâtisserie



Grosshandel



Gemeinschafts-
verpflegung



Industrie
Gastronomie



Gross-Bäckereien



Lebensmittelverarbeitende
Laboratorien

ROLL-IN COMPACT
ROLL-IN

ROLL-IN XL

3C

EDITION 2024/A22

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

GEMEBE KÜHL MÖBEL

ROLL-IN SCHOCKFROSTER / SCHNELLKÜHLEN

ROLL-IN 40 COMPACT START/MULTI

STECKERFERTIGER EINFahr- ODER DURCHFAHRSCHOCKFROSTER

Er besteht aus einer Einheit und hat die Kältemaschine eingebaut.

SURGÉLATEUR AVEC UNE ENTRÉE OU COMME TUNNEL, PRÊT À BRANCHER.

Il se compose d'une seule unité et est équipé d'un groupe frigorifique.

AUSFÜHRUNGEN

VERSIONS:

START



SCHNELLKÜHLEN
SCHOCKFROSTEN
AUFTAUEN

MULTI



SCHNELLKÜHLEN
SCHOCKFROSTEN
AUFTAUEN
GÄRFUNKTION
NIEDERGAREN
KOMBI ZYKLUS

ROLL-IN MIT AUSSENEINHEIT EINFahr- ODER DURCHFAHRSCHOCKFROSTER

Modularer Schockfroster angepasst an die Anforderungen von Grossküchen oder Bäckereien erweiterbar von 20 - 120. Dieses Modell wird an eine Zentralkühleinheit angeschlossen. Der Roll-in ist sehr zuverlässig und leistungsstark. (Optional auch möglich bei Modell 20 - 40 Multiausführung).

ROLL-IN AVEC UNITÉ EXTERNE DE SURGÉLATION (DRIVE-IN OU DRIVE-THROUGH)

Congélateur modulaire adapté aux besoins de la restauration collective ou des boulangeries, extensible de 20 à 120. Ce modèle est raccordé à un groupe frigorifique central. Le roll-in est très fiable et puissant. Disponible en option pour le modèle 20 - 40 version Multi.

ROLL-IN XL MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNG

Massgeschneiderte Schnellkühler für die industrielle Lebensmittelproduktion. Die Infinity Evolution-Linie wird um XL erweitert: eine neue Technologie, die geschaffen wurde, um die Industrialisierung der grossen Einzelhändler zu fördern.

ROLL-IN XL SOLUTION SUR MESURE

Refrigidisseries rapides sur mesure pour la production alimentaire industrielle. La ligne Infinity Evolution est complétée par XL: une nouvelle technologie créée pour soutenir l'industrialisation de la grande distribution.



ROLL-IN COMPACT



ROLL-IN START 20-40* AUF ANFRAGE BIS 120 LÄNGE



Aussen-Einheit für Roll-in. Unité extérieure pour l'enroulement.



BLAST CHILLING

SCHOCK FREEZING

THAWING

COMBY CYCLE

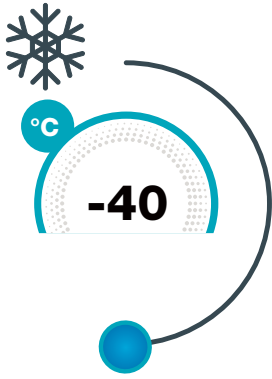
PRODUKT AUF LAGER-KÜHLTEMPARTUR



240kg Max

GARGUT BEREIT ZUM SCHOCKFROSTEN

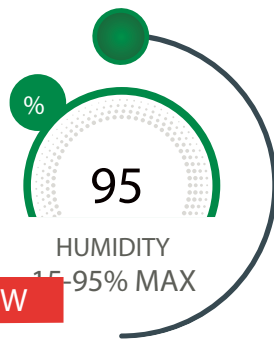
START / MULTI 40 COMPACT



START Schockfroster bei **-40°C** für professionelle Ergebnisse

MULTI Prozessschrank mit zusätzlicher Gär-/ und Niedertemperaturgar-Funktion als kompletten Zyklus programmierbar

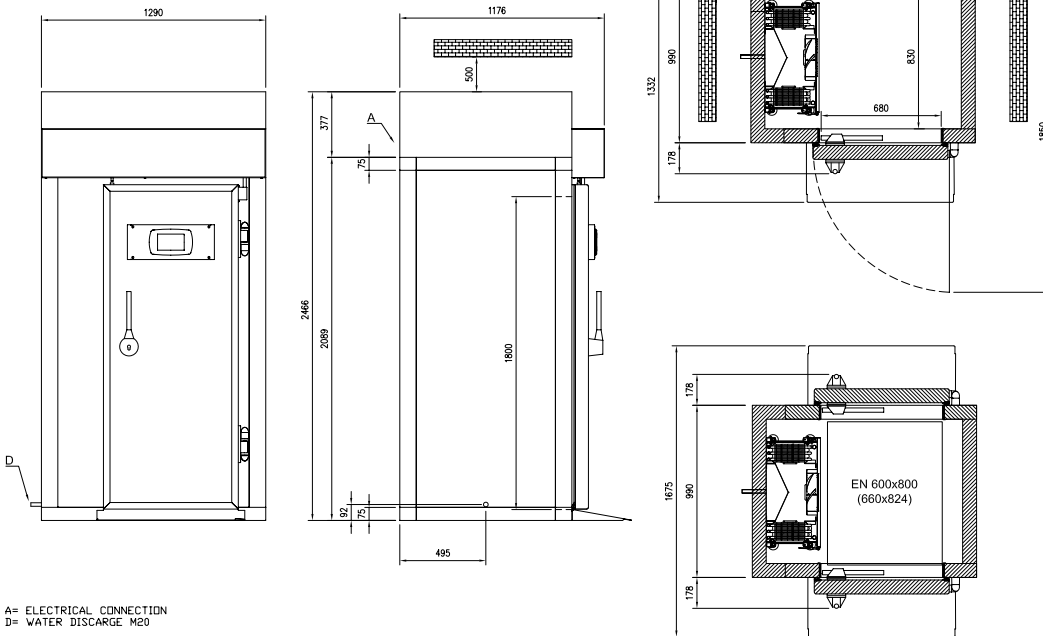
Modell wird montiert geliefert (Einbringung!)
Les modèles seront livrés assemblés (insertion !)



HUMIDITY
15-95% MAX

NEW

HUMI40C
Befeuchtungs-Kit (MULTI)
Kit d'humidification (MULTI)



A= ELECTRICAL CONNECTION
D= WATER DISCHARGE M20

Steckerfertig mit Kompressor

Schockkühler
Typen-Bezeichnung

Auch möglich mit CO²

Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto

Transport CODE netto

START 40

29'720.00
START-40

MULTI 40

38'350.00
MULTI-40

Auf Anfrage / sur demande
nach Aufwand / en régie

R = 684.00

Avec compresseur

Réfrigérateur rapide
Indication

Aussi possible avec le CO²

Taxe anticipée de recyclage TAR net

CODE Transport net













3C

EDITION 2024/A22

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

GEMERBE **GKMI** **NOBEL**
KÜHL

START / MULTI 40 COMPACT

Ausführung	START 40	MULTI 40	Exécution
Schnellkühlen Temperaturbereich Kühlen 	+90° / +3° C		Refroidissement rapide Plage de température réfrigération 
Schnellfroster Temperaturbereich Tiefkühlen 	+90° / -18° C		Congélation rapide Plage de température congélation 
Kühlen von +90° C bis +3° C in 90 min.	110 kg	110 kg	Refroidissem. +90° C jusqu' à +3° C en 90 '
Gefrieren von +90° C bis -18° C min 270 min.	95 kg	95 kg	Congélation +90° C jusqu' à -18° C en 270
Auftaufunktion	✓		Fonction de décongélation
Gärfunktion Temperaturbereich	bis +45° C		Fonction fermentation plage de température
Niedertemperaturgaren Temperaturbereich	bis +85° C		cuisson à basse température Plage de temp.
Multilevel-Funktion	✓		Fonction multi-niveaux
Kombinierbarer Zyklus	✓		Cycle combiné
Umluft 	✓		Ventilation 
Aussenmasse Zelle: BxTxH (mm)	1290x1332x2466		Dimensions extérieures cellule: LxPxH (mm)
Innenmasse: BxTxH (mm)	680x815x1800		Dimensions extérieures cellule: LxPxH (mm)
Türbreite (mm)	680		Largeur de la porte (mm)
Für Hordenwagen	GN & EN		Pour chariots
Aussen / Material	CNS		Extérieur / Matériau
Innenausführung	CNS		Aménagement intérieur
Gewicht brutto (kg) 	475		Poids brut (kg) 
Klimaklasse	5		Classe climatique
Kältemittel	R449A /GWP 1397 / 3,70 kg		Réfrigérant
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	12740	12740	Puissance frigorifique à -10°/+45°C (watt)
Kälteleistung bei -30°/+45°C (Watt)	5060	5060	Puissance frigorifique à -30°/+45°C (watt)
Heissgasabtauung	✓		Dégivrage au gaz chaud
Elektroanschluss	400 V / 50 Hz		Branchement
Anschlussleistung (Watt)	3250 W / 21 A	3250 W / 21 A	Puissance totale absorbée (watt)
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige Touch Control 9"	✓		Commande digitale avec affichage de température Touch Control 9"
HACCP Daten download (USB)	✓		HACCP Téléchargement des données (USB)
Mehrpunkte-Kernsonde	✓		Sonde à noyau multipoint
Tür rechts gebandet / umbandbar ab Werk	✓		Charnière à droite, changeable départ usine
Tür mit Schloss 	✓		Porte avec serrure 
Integrierte LED-Beleuchtung 	opt.	-	Eclairage LED intégré 
Boden innen: Phenolharz gerundeten Ecken CNS	✓		Sol interne: résine phénolique avec équerres rondes inox
Magnetdichtung auswechselbar	✓		Joint magnétique changeable
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	80		Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau Aggregat -dB (A)	74		Niveau de bruit agrégat-dB (A)
Zubehör	Art.-Nr.	Brutto	Options
Sterilkit	STERILKIT	860.00	kit stérile
Zweite Türe und zweite Rampe	PASS2040	3'065.00	La seconde porte et deuxième rampe
Aufpreis Türe links gebandet	PORTASX	470.00	Suppléments charnière à gauche
Beheizter Kerntemperaturfühler	SONDARISC	470.00	Sonde de température à cœur chauffée
Aufpreis drahtloser Kerntemperaturfühler	WMP	970.00	Supplément pour capteur de température à cœur sans fil
TRACER Anwendung zur einfachen Darstellung der HACCP Daten	TRACER	155.00	Application TRACER pour une utilisation facile Représentation des données HACCP
Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art.-Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Reglerinstruktion (ca. 2 Std.)	UM-START	250.00	Instruction régulateur (env. 2 h)

START 20 - 40



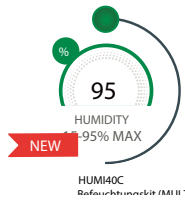
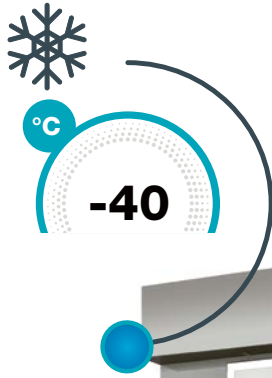
BLAST CHILLING



SHOCK FREEZING

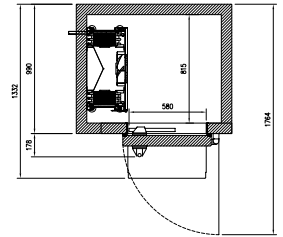
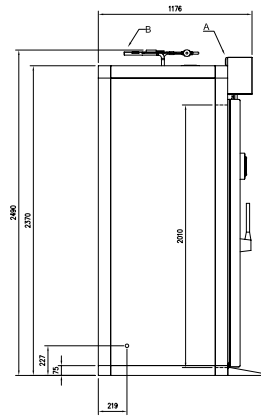
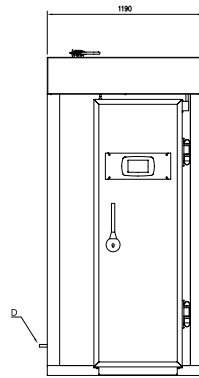


THAWING

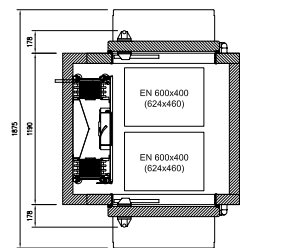
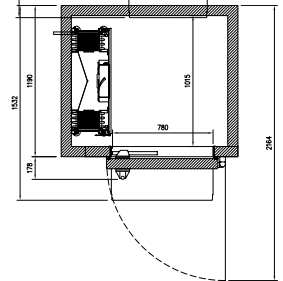
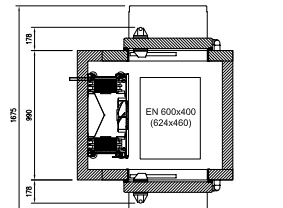
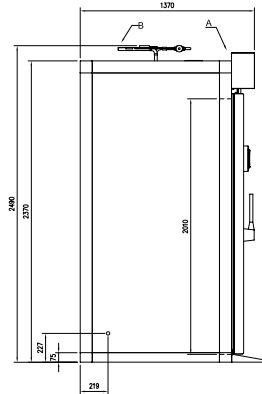
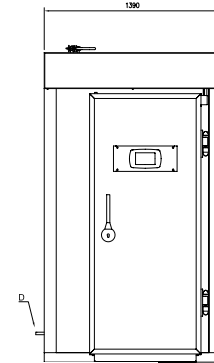


START Schockfroster bei -40°C für professionelle Ergebnisse

MULTI Prozessschrank mit zusätzlicher Gär-/ und Niedertemperaturgar-Funktion als kompletten Zyklus programmierbar



A= ELECTRICAL CONNECTION
B= GAS CONNECTION
D= WATER DISCHARGE M20



Ausführung MULTI auf Anfrage erhältlich / Version MULTI disponible sur demande



PROVING



SLOW COOKING



COMBY CYCLE

ROLL-IN Schockfroster mit einem externen Aggregat



ROLL-IN Réfrigérateur rapide avec unité extérieure

ROLL-IN-Schrank ohne externen Aggregat (ohne Kälteleitungen)

ROLL-IN-Schrank ohne Aggregate
Typen-Bezeichnung

Mehrpreis mit externen Aggregat

mit Aggregat HP R449A
Typen-Bezeichnung

mit Aggregat HPS R449A
Schallgedämmt
Typen-Bezeichnung
Auch möglich mit CO²

START 20-4HP

21'625.00
START-20-4HP

START 20-4HP

13'165.00
START-20-4HP-O

16'325.00
START-20-4HPS-O

Auf Anfrage / sur demande

START 40-9HP

24'990.00
START-40-9HP

START 40-9HP

19'235.00
START-40-9HP-O

23'850.00
START-40-9HPS-O

Armoire ROLL-IN sans externe agrégat (sans conduits frigorifiques)

Armoire ROLL-IN sans agrégat
Indication

Supplément avec unité extérieure

avec agrégat HP R449A
Indication

avec agrégat HPS R449A
insonorisé
Indication

Aussi possible avec le CO²

Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto

Transport CODE netto

nach Aufwand / en régie

Q = 616.00

R = 684.00

Taxe anticipée de recyclage TAR net

CODE Transport net

3C

EDITION 2024/A22

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

GEMEBRE **GKIM** **KÜHL** **MÖBEL**

START 20 - 40

Ausführung	START 20-4HP	START 20-4HPS	START 40-9HP	START 40-9HPS	Exécution
Schnellkühlen Temperaturbereich Kühlen	+90° / +3° C				Refroidissement rapide Plage de température réfrigération
Schnellfroster Temperaturbereich Tiefkühlen	+90° / -18° C				Congélation rapide Plage de température congélation
Kühlen von +90° C bis +3° C in 90 min.	110 kg	110 kg	200 kg	200 kg	Refroidissem. +90° C jusqu' à +3° C en 90'
Gefrieren von +90° C bis -18° C min 270 min.	95 kg	95 kg	175 kg	175 kg	Congélation +90° C jusqu' à -18° C en 270
Auftaufunktion	✓				Fonction de décongélation
Multilevel-Funktion	✓				Fonction multi-niveaux
Kombinierbarer Zyklus	✓				Cycle combiné
Umluft	✓				Ventilation
Aussenmasse Aggregat: BxTxH (mm)	1352x732x892		1700x940x1500		Dimensions extérieures agrégat: LxPxH (mm)
Aussenmasse Zelle: BxTxH (mm)	1190x1332x2490		1390x1532x2490		Dimensions extérieures cellule: LxPxH (mm)
Innenmasse: BxTxH (mm)	580x815x2010		780x1015x2010		Dimensions extérieures cellule: LxPxH (mm)
Türbreite	580 mm		780 mm		
Aussen / Material	CNS				Extérieur / Matériau
Innenausführung	CNS				Aménagement intérieur
Gewicht Aggregat brutto (kg)	240		439		Poids agrégat brut (kg)
Gewicht Zelle brutto (kg)	538		615		Poids cellule brut (kg)
Klimaklasse	5				Classe climatique
Aggregat	4HP	4HPS	9HP	9HPS	Agrégat
	R449A GWP 1397 3,50 kg		R449A GWP 1397 7,00 kg		Réfrigérant, sans expl. Soupape
Kältemittel, ohne Expl. Ventil					
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	12740	12740	23300	23300	Puissance frigorifique à -10°/+45°C (watt)
Kälteleistung bei -30°/+45°C (Watt)	5060	5060	8820	8820	Puissance frigorifique à -30°/+45°C (watt)
Heissgasabtauung	✓				Dégivrage au gaz chaud
Elektroanschluss	400 V / 50 Hz				Branchement
Anschlussleistung (Watt)	3250 W / 21 A		5420 W / 24 A		Puissance totale absorbée (watt)
Kälteleitungsdimension bis 10 m	Ø 12 Ø 12 Ø 22		Ø 16 Ø 16 Ø 28		Dim. conduites frigorifiques jusqu' à 10 m
Kondensatwasseranschluss	M20				Raccordement d'eau de condensation
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige, Touchscreen 9"	✓				Commande digitale avec affichage de température, Touchscreen 9"
HACCP Daten download (USB)	✓				HACCP Téléchargement des données (USB)
Mehrpunkte-Kernsonde	✓				Sonde à noyau multipoint
Für Hordenwagen	✓				Pour chariots
Tür rechts gebandet/umbandbar ab erk					Charnière à droite, changeable départ usine
Boden innen: Phenolharz gerundeten Ecken CNS	✓				Sol interne: résine phénolique avec équerres rondes inox
Magnetsichtung auswechselbar	✓				Joint magnétique changeable
Beine höhenverstellbar, 4 Stk.	✓	✓	✓	✓	Pieds hauteur réglable, 4 pcs.
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	80				Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau -dB (A)	55	45	70	60	Niveau de bruit -dB (A)
Zubehör	Art.-Nr.		Brutto		Options
Sterilkit	STERILKIT		860.00		kit stérile
Beleuchtung LED START	LED-START-20_40		495.00		Eclairage LED START
Zweite Türe und zweite Rampe	PASS2040		3'065.00		La seconde porte et deuxième rampe
Preis ohne Boden	NOFONDO20		auf Anfrage		Suppléments sans sol
Preis ohne Boden	NOFONDO40		auf Anfrage		Suppléments sans sol
Kälteleitung + Elektrokabel 10 m	KITUBI20		1'345.00		Conduites frigorifiques+câble électrique 10 m
Kälteleitung + Elektrokabel 10 m	KITUBI40		1'690.00		Conduites frigorifiques+câble électrique 10 m
Aufpreis Türe links gebandet	PORTAOP		470.00		Suppléments charnière à gauche
Aufpreis drahtloser Kerntemperaturfühler	WMP		970.00		Suppléments sonde de temp. à cœur sans fil
Aufpreis beheizter Kerntemperaturfühler	SONDARISC		470.00		Suppléments sonde de temp. à cœur plus chauffé
einfache Darstellung der HACCP Daten	TRACER		155.00		Représentation des données HACCP
Software für die Funk-Schnittstelle EVOCLOUD	74701181		1620.00		Logiciel pour l'interface sans fil EVOCLOUD
Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art.-Nr.		Netto		Participation aux frais de travail
Reglerinstruktion (ca. 2 Std.)	UM-START		250.00		Instruction régulateur (env. 2 h)
Montage Zelle ohne Kälte-Sanitär und Elektro-Installation	MONT-START		640.00		Assemblage de cellules sans installation sanitaire et électrique



**IST DIE EXKLUSIVSTE NEUHEIT AUF DEM MARKT!
EST LA NOUVEAUTÉ LA PLUS EXCLUSIVE
DU MARCHÉ !**

FUNKTIONEN

Schnellkühlen – Schockfrostern – Auftauen –
Langsames Garen – Aufgehen –
Kombinierter Zyklus.

FONCTIONS

Refroidissement rapide – Surgélation –
Décongélation – Cuisson lente – Levage –
Cycle combiné.



**+100°
COOKING**



NIEDERGAR



GÄRFUNKTION

**ENTWICKELN SIE
DÉVELOPPEZ**



3C

**Die Cook&Chill-Methode ermöglicht es,
Lebensmittel zu kochen und
schnellkühlen, sie zu lagern und später
zu servieren.**

**EXKLUSIV UND NEU AUF DEM MARKT
EIN EINZIGES GERÄT ZUM KOCHEN & KÜHLEN:**

Beim Verfahren Cook&Chill werden die warmen Speisekomponenten auf herkömmliche Weise zubereitet und gegart, dann aber innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von unter 4 °C gekühlt. Man nennt dies Schnellkühlung. Die gekühlte Speise kann bei ununterbrochener Kühlkette bis zu vier Tage ohne Qualitätsverlust gelagert werden. Sie wird erst unmittelbar vor der Ausgabe wieder auf Verzehrstemperatur erwärmt. Dieser Prozess wird in der Fachsprache als Regenerierung bezeichnet.

Zu den Vorteilen des Cook&Chill-Systems zählt u. a. auch die damit verbundene hygienische Sicherheit nach den Vorgaben des 1998 in Kraft getretenen HACCP-Konzepts (Hazard Analysis of Critical Control Point). Die Vermehrung von pathogenen Keimen sowie die Bildung von Toxinen wird verhindert, indem der hygienisch bedenkliche Temperaturbereich beim Absenken ab ca. 40 bis 10°C schnell durchschritten wird. Dies ist v. a. im Bereich der Krankenhäuser und Altenheime von entscheidender Bedeutung, da das Immunsystem vieler Patienten geschwächt ist.

ANWENDUNGSBEREICH / DOMAINES D'APPLICATION



Kantinen



Industrie
Gastronomie



Grand Hotel



Bankett



Catering airlines



Live-Kochstation

**La méthode Cook&Chill permet de cuire les
aliments et de les refroidir rapidement, de
les stocker et de les servir plus tard.**

**EXKLUSIVE UND NEU AUF DEM MARKT
EIN EINZIGES GERÄT ZUM KOCHEN & KÜHLEN:**

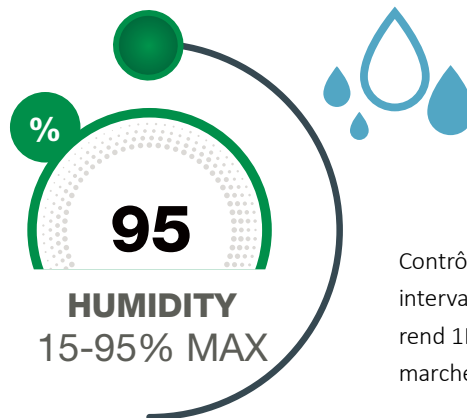
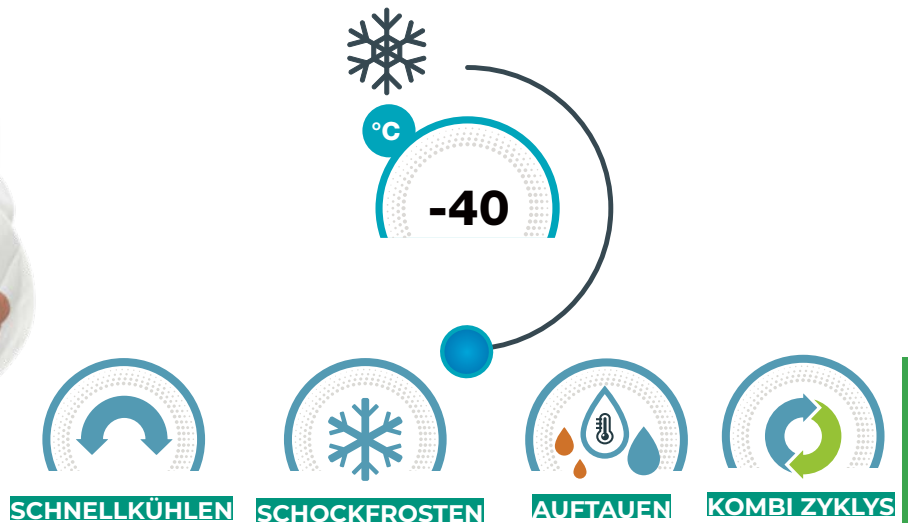
Dans le processus Cook&Chill, les composants alimentaires chauds sont préparés et cuits de manière conventionnelle, mais ensuite refroidis à une température inférieure à 4 °C en 90 minutes. C'est ce qu'on appelle le refroidissement rapide. Les aliments refroidis peuvent être conservés jusqu'à quatre jours sans interruption de la chaîne du froid, sans perte de qualité. Il est seulement réchauffé à la température de consommation immédiatement avant de le servir. Ce processus est connu sous le nom de régénération.

Parmi les avantages du système Cook&Chill figure la sécurité hygiénique qui y est associée, conformément au concept HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Point), entré en vigueur en 1998. La multiplication des germes pathogènes et la formation de toxines sont empêchées par le passage rapide dans la plage de température hygiéniquement précaire lorsque la température baisse d'environ 40 à 10 °C. Cela est particulièrement important dans les hôpitaux et les maisons de retraite, car le système immunitaire de nombreux patients est affaibli.

-40°

BLAST CHILLING

IHRE PROZESSE VOS PROCESSUS



Umfassende Feuchtigkeitsregelung
Präzise Feuchtigkeitsregelung im Bereich von 15% bis 95%: Damit ist 1HUNDRED die exklusive Neuheit auf dem Markt!

Contrôle réel et de l'humidité avec un intervalle allant de 15 % jusqu'à 95 % : ceci rend 1HUNDRED la nouveauté exclusive du marché !

1HUNDRED ERLAUBT DIE DURCHFÜHRUNG DES GESAMTEN COOK&CHILL-PROZESSES, VON LANGSAMKOCHEN +100°C BIS ZUM SCHOCKGEFRIEREN BEI -40°C!

1HUNDRED VOUS PERMET D'ACCOMPLIR TOUTES LES ÉTAPES DU COOK&CHILL, DU SLOW COOKING À +100 °C ALLA SURGÉLATION À -40 °C !

1Hundert ist mit High-Tech-Materialien und Komponenten entworfen und hergestellt, um höchste Effizienz zu garantieren.

Pour assurer la meilleure efficacité, 1HUNDRED a été conçu et construit avec des matériaux et des composants ultra-technologiques :

- Hoch widerstandsfähige Materialien ermöglichen es, einem Temperaturbereich von -40°C bis +100°C standzuhalten mit perfekter Isolierung.
- Spezielle Lüftermotoren schützen das Gerät und elektrische/elektronische Komponenten vor Überhitzung.

- les matériaux à haute résistance garantissent une plage de température allant de -40 °C à +100 °C et avec une isolation parfaite.
- moteurs de ventilateur pour éviter les surchauffes de la machine et de ses composants électriques et électroniques.



1HUNDRED ERWEITERT IHRE MÖGLICHKEITEN IM PROZESS- UND ZEITMANAGEMENT AM ARBEITSPLATZ

1HUNDRED AUGMENTE VOS POSSIBILITÉS DANS LA LA GESTION DU RYTHME DES PROCESSUS ET DES LABORATOIRES

PROZESS-STANDARDISIERUNG

Mit 1HUNDRED können Sie den Arbeitsablauf in Ihrer Küche verbessern, von der Organisation bis hin zu den alltäglichen Tätigkeiten!

Nach der Ersteinstellung führt 1HUNDRED den gesamten Lebensmittelverarbeitungszyklus (Cook&Chill) durch und steuert ihn. Ein echter Assistent, der rund um die Uhr arbeitet und Ihnen bei der Koordinierung der Serviceaktivitäten helfen kann.

Darüber hinaus garantiert 1HUNDRED dank der Technologie Evolution von Afinox maximale Sicherheit bei der Lebensmittelverarbeitung, die Sie mithilfe der Temperaturdiagramme und des HACCP-Registers überprüfen können.

Standardisation des processus

1HUNDRED vous permet d'améliorer votre travail de laboratoire, de l'organisation aux opérations quotidiennes ! Après le paramétrage initial, 1HUNDRED réalise et contrôle l'ensemble du cycle de transformation des aliments (Cook&Chill). Un véritable assistant capable de travailler 24/24h et de vous aider à coordonner les activités de service.

De plus, grâce à la technologie Afinox Evolution, 1HUNDRED garantit une sécurité maximale dans la transformation des aliments, que vous pouvez contrôler avec les graphiques de température et le registre HACCP.

VERWIRKLICHEN SIE IHRE IDEEN MIT 1HUNDRED!

EXPÉRIMENTEZ VOS IDÉES AVEC 1HUNDRED!

Garen bei niedriger Temperatur
Trocknen
Garen im Glas
Confit-Garen
Aufgehen

Cuisson à basse température
Séchage
Vaso-cuisson
Cuisson des confits
Levage



- Ergonomischer Anti-Verbrennungsgriff
- Poignée ergonomique anti-brûlure



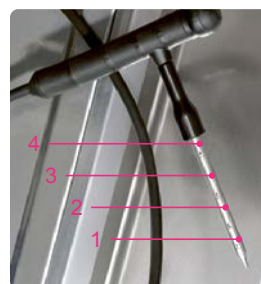
- Führungsdraht
- glissières

MEHRPUNKT-SONDE

1HUNDRED ist mit einer Mehrpunkt-Sonde ausgestattet, die den Bediener bei der präzisen Erfassung der Temperatur im Kern des Lebensmittels unterstützt.

SONDE MULTIPOINT

1HUNDRED est équipé d'une sonde multipoint qui aide l'opérateur à détecter avec précision la température au cœur de l'aliment.



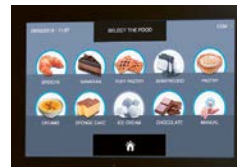
VERFOLGEN SIE ALLES AM BILDSCHIRM MIT

SUIVEZ TOUT SUR L'ÉCRAN AVEC

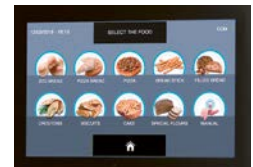
- 9-Zoll-Touchscreen
- Kontrolle von Variablen:
Lebensmitteltemperatur,
Zykluszeit, Lufttemperatur, Luftfeuchtigkeit,
Belüftung
- Software für Gastronomie, Konditorei,
Brotherstellung
- HACCP-Diagramme
- Demonstrationsvideos
- Selbstdiagnose
- Verbrauchskontrolle
- Écran tactile 9 pouces
- Contrôle des variables : température des aliments,
Temps de cycle, température de l'air, humidité de l'air,
Ventilation
- Logiciel dédié à la gastronomie, à la pâtisserie,
Boulangerie
- Tableaux HACCP
- Vidéos de démonstration
- Auto-diagnostic
- Contrôle de la consommation



1HUNDRED GASTRONOMY



1HUNDRED PASTRY



1HUNDRED BAKERY



VERWENDBARKEIT DES GERÄTS 24/24H:

- Reduzierung des Verbrauchs
- Energieeinsparung
- Geringere Betriebskosten

POSSIBILITÉ D'UTILISER LA MACHINE 24/24H :

- Réduction de la consommation
- Économie d'énergie
- Réduction des coûts d'exploitation



EVOCLOUD

Müssen Sie mit Ihrem 1HUNDRED interagieren?
Entdecken Sie EVOCLOUD und bleiben Sie auch
aus der Ferne mit Ihrer Küche in Verbindung!



EVOCLOUD

Vous devez interagir avec votre dispositif 1HUNDRED ?
Découvrez EVOCLOUD et restez toujours connecté avec
votre laboratoire, même à distance !



WASSERWECHSEL-ZYKLEN

Beim Einschalten und in regelmäßigen
Abständen führt 1HUNDRED
Wasserwechsel-Zyklen aus, um
Folgendes sicherzustellen:

- die korrekte Funktion
des Geräts
- Feuchtigkeitskontrolle
- Sauberkeit, Hygiene und Sicherheit

CYCLES DE RECIRCULATION DE L'EAU

Lorsqu'il est mis en marche et à
intervalles réguliers, 1HUNDRED
génère des cycles de recirculation de
l'eau pour assurer :

- le bon fonctionnement
de la machine
- le contrôle de l'humidité
- la propreté, l'hygiène et la sécurité



1HUNDRED 10 MULTIFUNKTIONALES SCHNELLKÜHLGERÄT



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

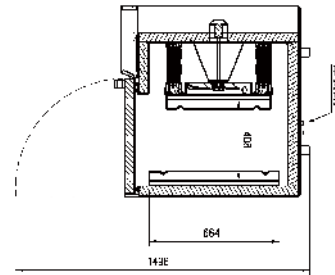
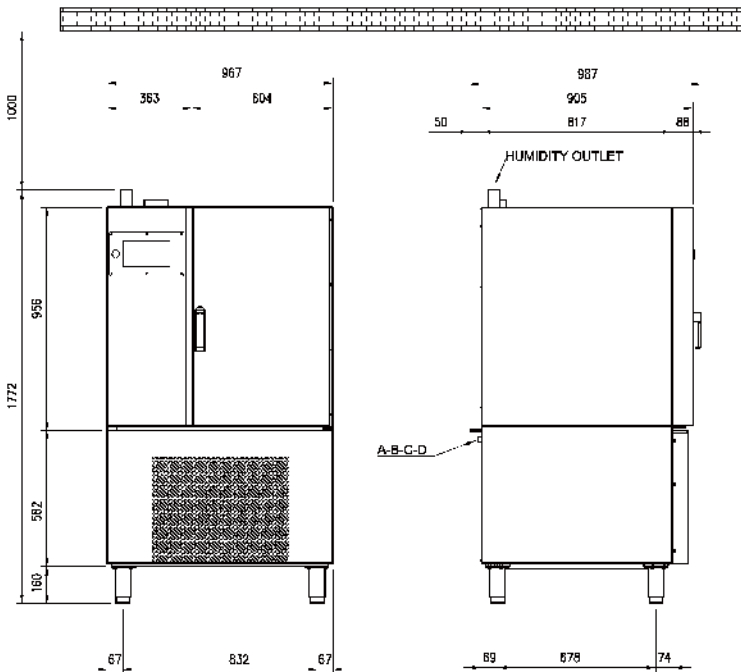


+100°
COOKING

-40°
BLAST CHILLING



3C



Multifunktionale Schnellkühlgeräte aus Edelstahl AISI 304, auf Füßen, mit eingegliedertem Verflüssigungssatz, für das Einsetzen von Blechen GN1/1 auf der kurzen Seite. Modelle mit Führungsdraht Abstand 70 mm 9"-Touch-Control-System.

Verfügbare (anpassbare automatische und manuelle) Zyklen:

- Schnellkühlen •Schockfrostern •Auftauen
- Garen bei 100 °C mit Feuchtigkeitsregelung bis zu 95% rF
- Aufgehen • Kombiniertes Zyklus
- Funktion Multilevel, Funktion Abtauung SD CARD mit Video-Tutorial und USB-Anschluss für den HACCP-Datenexport, Mehrpunktsonde (4 Erfassungspunkte).

Cellules de refroidissement rapide multifonction en acier inox AISI 304, sur pieds, avec groupe de condensation intégré, pour l'insertion de plateaux GN1/1 par le côté court. Modèles avec glissières pas de 70 mm. Système de contrôle tactile 9".

Cycles (automatique et manuel personnalisables) disponibles :

- Refroidissement rapide • Surgélation • Décongélation
- Cuisson à 100 °C avec gestion de l'humidité jusqu'à 95 % HR
- Levage • Cycle combiné
- Fonction multiniveau, fonction de dégivrage CARTE SD avec tutoriel vidéo et port USB pour l'exportation de données HACCP, sonde au cœur multipoint (4 points de lecture).

Steckerfertig mit Kompressor	1HUNDRED 10	Avec compresseur
Multifunktionales Schnellkühlgerät Typen-Bezeichnung	Auf Anfrage / sur demande 1HUNDRED-10	Cellules de refroidissement rapide multifonction Indication
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30	Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	E = 132.00	CODE Transport net

3C











EDITION 2024/A22

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen



1HUNDRED 10

CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTION

Ausführung	1HUNDRED 10	Exécution
Schnellkühlen Temperaturbereich Kühlen 	+90° / +3° C	Refroidissement rapide Plage de température réfrigération 
Schnellfroster Temperaturbereich Tiefkühlen	+90° / -18° C	Congélation rapide Plage de température congélation
Kühlen von +90° C bis +3° C in 90 min.	25 kg	Refroidissem. +90° C jusqu' à +3° C en 90'
Gefrieren von +90° C bis -18° C min 270 min.	min.10kg max.15kg	Congélation +90° C jusqu' à -18° C en 270
Auftaufunktion	✓	Fonction de décongélation
Garen bei Temperaturbereich mit Feuchtigkeitskontrolle	+100° C von 15% bis zu 95% rF	cuisson à Plage de température, cuisson avec contrôle de l'humidité
Gärfunktion Temperaturbereich	✓	Fonction fermentation Plage de température fermenter
Wasseranschluss und -ablauf erforderlich	✓	Raccordement et évacuation de l'eau requis
Multilevel-Funktion	✓	Fonction multi-niveaux
Kombinierbarer Zyklus	✓	Cycle combiné
Umluft 	✓	Ventilation 
Aussenmasse: BxTxH (mm)	967x987x1775	Dimensions extérieures: LxPxH (mm)
Aussen / Material	CNS	Extérieur / Matériau
Innenausführung	CNS	Aménagement intérieur
Gewicht brutto (kg) 	294	Poids brut (kg) 
Klimaklasse	5	Classe climatique
Kältemittel	R449A GWP 1397 2,80 kg	Réfrigérant
Kühlen von +90° C bis +3° C in 90 min	70 kg	Refroidissem. +90° C jusqu' à +3° C en 90 min.
Gefrieren von +90° C bis -18° C in in 270 min	min.30kg max.50kg	Congélation +90° C jusqu' à -18° C en 270 min.
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	7750	Puissance frigorifique à -10°/+45°C (watt)
Kälteleistung bei -30°/+45°C (Watt)	3060	Puissance frigorifique à -30°/+45°C (watt)
Elektroanschluss	400 V / 50 Hz	Branchement
Anschlussleistung (Watt)	2390	Puissance totale absorbée (watt)
Energieverbrauch pro Zyklus, kwh/kg	0.05	Consommation d'énergie par cycle, kwh/kg
	+3°	
Energieverbrauch pro Zyklus, kwh/kg	0.22	Consommation d'énergie par cycle, kwh/kg
	-18°	
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige Touch Control	✓	Commande digitale avec affichage de température Touch Control
HACCP Daten download (USB)	✓	HACCP Téléchargement des données (USB)
Mehrpunkte-Kernsonde	✓	Sonde à noyau multipoint
für Schalen GN 1/1 40 mm tief oder EN 400 x 600 mm	10 Stk.	pour bacs inox GN 1/1 profondeur 40 mm ou EN 400 x 600 mm
Tür rechts gebandet, nicht umbandbar	✓	Charnière à droité, pas interchangeable
Tür ohne Schloss 	✓	Porte sans serrure 
Integrierte LED-Beleuchtung 	-	Eclairage LED intégré 
Boden innen mit gerundeten Ecken CNS	✓	Sol interne avec équerres rondes CNS
Magnetdichtung auswechselbar	✓	Joint magnétique changeable
Beine höhenverstellbar, 4 Stk.	✓	Pieds hauteur réglable, 4 pcs.
Auf Rollen	-	Sur rouleaux
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	50	Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau -dB (A)	53	Niveau de bruit -dB (A)

Zubehör	Art.-Nr.	Brutto	Options
Sterilkit	STERILKIT	765.00	kit stérile
Evo Cloud	74701181	Auf Anfrage / sur demande	Evo Cloud

Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art.-Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Reglerinstruktion (ca. 2 Std.)	UM-START	250.00	Instruktion régulateur (env. 2 h)
Umtausch Beine / Rollen	UM-BEINE	44.00	Echange de pieds en usine / roulettes

1HUNDRED 10 MULTIFUNKTIONALES SCHNELLKÜHLGERÄT

Moderne Multifunktionsgeräte helfen, Frostprozesse zu optimieren und Abläufe zu rationalisieren.

Les appareils multifonctionnels modernes contribuent à optimiser les processus de gel et à rationaliser les procédures.

Schnelles Vorkühlen und Einfrieren schont die Produkte.

Un pré-refroidissement et une congélation rapides protègent les produits.

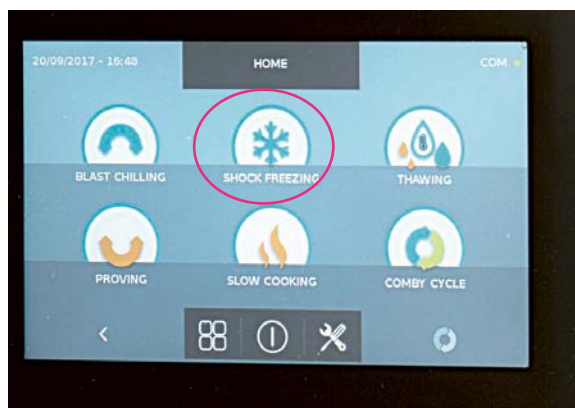


Schnellkühlen

Kühlt Lebensmittel schnell auf +3°C ab, verhindert die Verbreitung von Bakterien und verlängert so die Haltbarkeit von frischem Lebensmittel, ohne Qualitätsverlust, um bis zu 70%.

Refroidissement rapide

Refroidit rapidement les aliments à +3°C, empêche la propagation des bactéries et prolonge ainsi la durée de conservation des aliments frais jusqu'à 70% sans perte de qualité.



Schockfrostern

Schnelle Schockfrostung auf -18° im Kern der Lebensmittel. Das begünstigt die Mikrokrystallisation der Flüssigkeit. Fasern, Geschmack und Struktur bleiben unverändert.

Surgélation

Congélation rapide par choc à -18° au cœur de la nourriture. Cela favorise la microcristallisation du liquide. Les fibres, le goût et la structure restent inchangés.

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

Netzwerk & Partnerschaft

langjähriges,
partnerschaftliches
Netzwerk mit rund

500 Kältefachpartner
in der Schweiz

Flexibel & Effizient

eigene Logistik
eigene Transportfahrzeuge
200 m² Hochregal-Lager
mit professionellem
Gerätemanagement inklusive
Qualitätsprüfung

Mit Teampower und viel Know-how

rund um Kältetechnik
systematisch
zu Spitzenleistungen

Lösungs- orientiertes

Angebot
für fast alle
Bedürfnisse

Breites Gewerbe-

Kühlmöbelsortiment
für alle Kunden die mit leistungsstarken
Kühlgeräten arbeiten

DAFÜR SIND WIR BEKANNT



GKM Gewerbekühlmöbel AG
Türlacherweg 40
6060 Sarnen
Tel 041 666 70 80

Conseiller vente
Romandie/Valais
Tel 021 847 00 91



info@gkm-ag.ch

www.gkm-ag.ch