

G GEWERBE K KÜHL M AG MÖBEL

ALLES IM KÜHLEN BEREICH

GN SCHRÄNKE / KÜHLTISCHE UND SALADETTEN / VITRINEN
SCHOCKFROSTER / BARTHEKEN / EISMASCHINEN / ZELLEN



VOM STECKERFERTIGEN GEWERBEKÜHLSCHRANK BIS ZUM INDUSTRIELLEN KÜHLLAGER.



HOCHWERTIGE KÜHLGERÄTE FÜR DIE ANSPRUCHSVOLLE BAR SZENE.



OPTIMALE BEDINGUNGEN FÜR METZGEREI UND FLEISCHQUALITÄT.

GASTRONOMIE | BAR | LADENBAU | METZGEREI

KÜHL- TIEFKÜHLSCHRÄNKE GN 2/1

COMPACT SERIE 220/420

PASST IN DIE KLEINSTE LÜCKE

- Umluftsystem für gleichmässige Temperaturverteilung
- Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- Automatische Abtauung
- Aussen in Weiss oder in Edelstahl erhältlich
- Umweltschonende HFC-Isolierung, 50 mm
- Umweltfreundliches Kältemittel
- Unterbau- und stapelfähig (Serie 220)
- Leicht zu reinigender Innenraum
- Türschloss serienmässig
- Umschlagbare Tür
- Energiesparende LED-Beleuchtung in den Glastürmodellen
- Einfach auswechselbare Türdichtung (ohne Werkzeug)



MODELL	K 220	K 420	F 220	F 420	KG 220	KG 420
Gerätetyp	Kühlschränke		Tiefkühlschränke		Glastürkühlschränke	
Temperaturbereich	+1°C / +12°C	+1°C / +12°C	-25°C / -5°C	-25°C / -5°C	+1°C / +12°C	+1°C / +12°C
Inhalt, brutto	123 Liter	343 Liter	123 Liter	343 Liter	123 Liter	343 Liter
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz		230 V, 50 Hz		230 V, 50 Hz	
Aussenmasse (B x T x H) mm	595 x 645 x 833	595 x 645 x 1876	595 x 645 x 833	595 x 645 x 1876	595 x 667 x 833	595 x 640 x 1875
Energieverbrauch/Jahr (AEC)	197 kWh	310 kWh	700 kWh	1086 kWh	429 kWh	670 kWh
Energieeffizienzklasse	A++	B	A	C	A	D

GASTRONORM ADVANCE 70



- Plus**
- 2/1 GN tief
 - 720 mm Breite



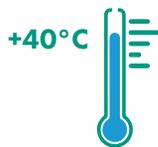
- Twin**
- 2/1 GN quer
 - 830 mm Breite

GASTRONORM P1 BW80

- Kühl- und Tiefkühlschrank mit Massivtür, GN2/1
- Temperaturbereich: Kühlung 0°/+10° C oder Tiefkühlung -25°/-12° C
- Innenraum mit Sicken, 3 plastifizierte Roste GN 2/1
- Aussen aus Edelstahl
- 60 mm Isolierung aus FCKW/HFCKW- frei
- Mit natürlichem Kältemittel
- Inkl. Schloss
- Mit Abtau- und Wasserverdunstung



- Kühl- und Tiefkühlschrank mit Massivtür, GN2/1 quer
- Temperaturbereich: Kühlung +2°/+12°C, erweiterte Kühlung -5°/+12° C oder Tiefkühlung -25°/-5 C
- Elektrische Steuerung
- Umluftsystem gewährleistet korrekte und gleichmässige Temperaturen im Innenraum
- Aussen in Edelstahl
- Innen in Edelstahl EN1.4301 / AISI 304 oder Edelstahl EN1.4301 / AISI 304
- Isolierung: 80 mm
- Natürliches Kältemittel R290
- Türschloss serienmässig



Perfekt für heisse gewerbliche Küchenumgebungen

Das tropentaugliche Kühlsystem hält bis zu +40 °C (40% relative Luftfeuchtigkeit) stand und Ihre Produkte frisch.



Schrankhöhe geringer als 2 m, ideal für niedrige Gebäude und Küchen



Umschlagbare Türen bieten zusätzliche Flexibilität

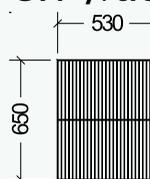
MODELL	K-70-4L-DR	F-70-4L-DR	P1-K-BW80-M	P1-M-BW80-M	P1-F-BW80-M
	ADVANCE 70	ADVANCE 70	K	M	F
Gerätetyp	Kühlschränke	Tiefkühlschränke	Kühlschränke	erweiterter Kühlschränke	Tiefkühlschränke
Temperaturbereich	+0°C / +10°C	-25°C / -12°C	+2°C / +12°C	-5°C / +12°C	-25°C / -5°C
Inhalt, brutto	415 Liter	420 Liter	610 Liter		
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz		230 V, 50 Hz		
Aussenmasse (B x T x H) mm	654 x 830 x 1980-2030		830 x 770 x 1970		
Energieverbrauch/Jahr (AEC)	548 kWh	2171 kWh	333 kWh		1810 kWh
Energieeffizienzklasse	C	D	A		C

GASTRONORM PA 70

- Kühl- und Tiefkühlschrank mit Massivtür, GN2/1
- Temperaturbereich: Kühlung -2°/+8° C oder Tiefkühlung -25°/-15° C
- Gleichmässige Temperatur dank Umluftsystem
- Aussen in Edelstahl
- Isolierung: 85 mm
- Innen in Edelstahl, mit Sicken Auflagesystem
- Hoher Hygienestandard und leichte Reinigung
- Natürliches Kältemittel R290
- Türschloss serienmässig
- Optional erhältlich für Zentralkühlung



GN 2/1 tief



MKG 722

- Kühl- und Tiefkühlschrank 700L mit Massivtür, GN2/1
- Temperaturbereich: Kühl -2°/+7° C oder Tiefkühlung -24°/-10° C
- Elektrische Steuerung mit integriertem Mikroprozessor (HACCP Kontrolle, akustischer Alarm)
- Umluftkühlung mit Luftleitsystem
- Innen und aussen Edelstahl AISI 304 rostfrei
- Hygieneausführung mit tiefgezogenem Boden und abgerundeten Ecken
- 90 mm Isolierung aus FCKW/HFCKW- freiem hochdruckgeschäumten Polyurethan
- Mit natürlichem Kältemittel, Energiesparender Verdampferlüfter
- Standardausstattung: 3 Roste GN2/1
- Auch erhältlich mit 2 geruchsgetrennten Abteilen
- Automatische Abtau- und Wasserverdunstung
- Mit Magnetdichtungen 3-Kammer-Profil für einen einfachen Austausch
- Stoppen der Ventilatoren mit offener Tür, bei Öffnung mehr als >90° bleibt die Tür geöffnet
- Inkl. Schloss

Optionale Ausstattung:

- CNS-Gitterroste, Schnittstelle RS485, Sterilisation
- Erhältlich auch für Zentralkühlung



*für ausgewählte Produkte

MKG 714

Günstigeres Modell mit folgenden Unterscheidungsmerkmalen:

- Elektrische Steuerung
- Unterschiedlicher Energiverbrauch
- Mit schwarzem Türgriff
- Innenausstattung: 3 plastifizierte Roste GN 2/1

MODELL	MKG-714-TN	MKG-722-TN	PA-70-TN	MKG-714-BT	MKG-722-BT	PA-70-BT
Gerätetyp	Kühlschränke			Tiefkühlschränke		
Temperaturbereich	-2°C / +7°C	-2°C / +7°C	-2°C / +8°C	-24°C / -10°C	-24°C / -10°C	-25°C / -15°C
Inhalt, netto	458 Liter	458 Liter	562 Liter	458 Liter	458 Liter	562 Liter
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz			230 V, 50 Hz		
Aussenmasse (B x T x H) mm	733 x 83 x 2090	733 x 844 x 2090	700 x 830 x 2080	733 x 839 x 2090	733 x 844 x 2090	700 x 830 x 2080
Energieverbrauch/Jahr (AEC)	466 kWh	332 kWh	355 kWh	2614 kWh	1846 kWh	1357 kWh
Energieeffizienzklasse	B	A	B	D	C	C

KÜHL- TIEFKÜHLTISCH CUSTOM SPR 760/PREMIUM GN 760 1/1 GASTRO NORM



Stellen Sie Ihren Unterbaumöbel mit hochwertigen Kühlmöbel und Trockenmöbel nach Mass und Kundenwunsch zusammen.

- Den Arbeitsablauf in der Küche, Bar und Konditorei vereinfachen, indem man die Unterbaumöbel am richtigen Ort platziert.
- Perfekte Temperatur, Kühl- oder Tiefkühlung mit hochwertigen Kühlmöbeln mit den HACCP Standards.
- Mit Schubladen oder Türen/Arbeitsplatten mit Spülbecken/Füße, Räder oder Sockel.
- In verschiedenen anpassbaren Massen und mit allen möglichen Optionen erhältlich
- CNS oder lackiert verfügbar



SPR 761/762/763/764

EIN ZENTRALER ORT IN DER PROFESSIONELLEN KÜCHE

- Kühl- und Tiefkühltablett ausgelegt für GN 1/1
- Temperaturbereich: Kühlung +0°/+8° C, -2°/+8° C oder Tiefkühlung -22°/-18° C
- Innovatives Umluftsystem
- Elektronische Steuerung mit Sicherheitsfunktionen für optimalen Warenschutz
- Mit oder ohne Arbeitsplatte
- Aussen/innen: Edelstahl/Edelstahl
- Hoher Hygienestandard und leichte Reinigung durch glatte Oberflächen
- Isolierung: 60 mm
- Natürliches Kältemittel R290

PREMIUM 761/762/763/764

Die SPR/PREMIUM Kühl-/Tiefkühltablett-Serie verfügt über eine Vielzahl von individuellen Ausstattungsmöglichkeiten wie z. B. Türen oder Schubladensysteme, mit oder ohne Schloss, diverse Tischplattenvarianten, Saladettenausschnitte, ect.

Optional erhältlich für Zentralkühlung

MODELL	SPR 762		SPR 763	SPR 764	PREMIUM 762		PREMIUM 763		PREMIUM 764	
Gerätetyp	Kühl- / Tiefkühltablett 762		Kühltablett 763	Kühltablett 764	Kühl- / Tiefkühltablett 762		Kühl- / Tiefkühltablett 763		Kühl- / Tiefkühltablett 764	
	TN	BT	TN	TN	TN	BT	TN	BT	TN	BT
Temperaturbereich °C	+0 / +8	-18 / -22	+0 / +8	+0 / +8	-2 / +8	-18 / -22	-2 / +8	-18 / -22	-2 / +8	-18 / -22
Inhalt, brutto	210 Liter		315 Liter	420 Liter	206 Liter		306 Liter		408 Liter	
Türen	2 Abteile		3 Abteile	4 Abteile	2 Abteile		3 Abteile		4 Abteile	
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz									
Außenmaße (B x T x H) mm	940 x 700 x 760		1400 x 700 x 760	1860 x 700 x 760	960 x 660 x 760		1440 x 660 x 760		1920 x 660 x 760	
Außenmaße (B) mm steckfertig	+ 220		+ 220	+ 220	+ 350 (250)		+ 350 (250)		+ 350 (250)	
Außenmaße (B) mm mit Installationsfach	+ 120		+ 120	+ 120	+ 180		+ 180		+ 180	
Energieverbrauch/Jahr (AEC)	518 kWh	2811 kWh	602 kWh	748 kWh	1303 kWh	2933 kWh	913 kWh	3504 kWh	1460 kWh	4015 kWh
Energieeffizienzklasse	A	E	A	A	D	E	C	E	D	E

KÜHL-TIEFKÜHLTISCH SPRING PLUS BIG 702/703/704 1/1 GASTRO NORM

- Kühl- und Tiefkühltsch ausgelegt für GN 1/1
- Temperaturbereich: Kühl -2°/+7° C oder Tiefkühlung -24°/-10°C
- 3D Cooling system / Umluftkühlung
- Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- Mit oder ohne Arbeitsplatte (mit oder ohne Hochkantung)
- Aussen/innen: Edelstahl AISI 304 /Edelstahl AISI 304
- Isolierung: 60 mm
- Natürliches Kältemittel R290
- 90° Anschlag, selbstschliessende Türen
- Standardausführung pro Türflügel: 1 GN1/1 kunststoffbeschichteter Rost auf Edelstahlauflagen
- SPRING PLUS BIG ist erhältlich mit Türen oder aber auch verschiedenen Grössen von Schubladen



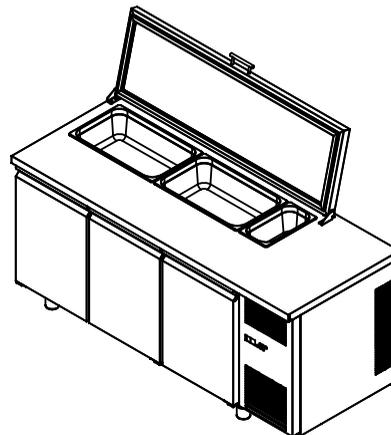
SPRING-PLUS-703 -BIG

Optional erhältlich

- Für Zentralkühlung
- Herausnehmbarer Filter
- Ozonisator

SALADETTE DAI H710 GASTRONORM 1/1

- Kühltsch ausgelegt für GN 1/1
- Kühltsch mit Saladettenausschnitt für Gastronom Behälter in der Arbeitsplatte
- Mit isoliertem Edelstahldeckel mit Magnetsdichtung
- Temperaturbereich: Kühlung +2°/+12° C
- Umluftkühlung
- Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- Aussen/innen: Edelstahl AISI 304 /Edelstahl AISI 304
- Isolierung: 60 mm
- 90° Anschlag, selbstschliessende Türen
- Standardausführung pro Türflügel: GN1/1 kunststoffbeschichteter Rost auf Edelstahlauflagen



Optional erhältlich

- CNS-Verdampfer
- Für Zentralkühlung

MODELL	SPRING PLUS 702 BIG		SPRING PLUS 703 BIG		SPRING PLUS 704 BIG		DAI-KSL-712-M	DAI-KSL-	DAI-KSL-
	TN	BT	TN	BT	TN	BT	TN	TN	TN
Gerätetyp	Kühl- / Tiefkühltsch 702		Kühl- / Tiefkühltsch 703		Kühl- / Tiefkühltsch 704		Saladette 712	Saladette 713	Saladette 714
Temperaturbereich °C	-2 / +7	-10 / -24	-2 / +7	-10 / -24	-2 / +7	-18 / -24	+2 / +7	+2 / +7	+2 / +7
Auch als Saladette erhältlich	✓		✓		✓		✓		
Inhalt, brutto	200 Liter		300 Liter		668 Liter		178 Liter	264 Liter	352 Liter
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz						230 V, 50 Hz		
Aussenmaße (B×T×H) mm steckerfertig	1266 × 700 × 900		1721 × 700 × 900		2260 × 700 × 890		1280 × 700 × 950	1740 × 700 × 950	2200 × 700 × 950
Außenmaße (B×T×H) mm zentralgekühlt	1130 × 700 × 900		1585 × 700 × 900		2120 × 700 × 890		1160 × 700 × 950	1620 × 700 × 950	2080 × 700 × 950
Energieverbrauch/Jahr (AEC)	464 kWh	2218kWh	537 kWh	2549 kWh	618 kWh	2931 kWh			
Energieeffizienzklasse	A	D	A	D	A	D			

START & MULTI 5/8/10/15 1/1 GASTRO NORM

Schockfrosten bei -40°C für professionelle Ergebnisse
Kinderleicht mittels Touchscreen bedienbar

Schockfrosten
Schnellkühlen
Auftauen
Multilevel-Funktion
Gärfunktion*
Niedergarfunktion*
Vollautomatischer Zyklus*

Intuitive Touch-Steuerung
mit Echtzeit-Temperaturgrafik
Vollautomatisch sowie manuell steuerbar
4-Punkte Kerntemperaturfühler
HACCP-Aufzeichnung von jedem Zyklus (einfach auslesbar auf USB-Stick)
Gehäuse in Edelstahl
Für 5, 8, 10 oder 15 Einschübe EN400 × 600 / GN 1/1
(auch erhältlich in GN 2/1, Rational oder als Einfahrmodell)
Steckerfertig oder Zentralgekühlt erhältlich

Sterilisations-Kit, LED-Beleuchtung und weiteres Zubehör optional



START 5



START 8



BLAST CHILLING



SHOCK FREEZING



THAWING



PROVING



SLOW COOKING



COMBY CYCLE



NEW

HUMI
Optional (MULTI):
mit Befeuchtungs-
kit

MODELL	START-5 MULTI-5*	START-8 MULTI-8*	START-10 MULTI-10*	START-15 MULTI-15*
Gerätetyp	Schockkühler-/froster			
Temperaturbereich	-40°C bis +3°C // -40°C / +85°C*			
Kühlkapazität von 90°C auf 3°C	25 kg	35 kg	40 kg	70 kg
Gefrierkapazität von 90°C auf -18°	min. 10 – 15 kg	min. 15 – 25 kg	min. 20 – 30 kg	min. 30 – 50 kg
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz
Aussenmasse (B × T × H) mm	790 × 839 × 850	79 × 839 × 1322	790 × 839 × 1650	790 × 839 × 1990

FASTER 3/5/10/15 1/1 GASTO NORM

Schockfrosten bei -40°C für professionelle Ergebnisse

Schockfrosten
Schnellkühlen

Vollautomatisch sowie manuell steuerbar
Kerntemperaturfühler

Innen und aussen aus NIROSTA mit Silver Ice-Beschichtung
Für 3, 5, 10 oder 15 Einschübe EN400 × 600 / GN 1/1
Steckerfertig oder Zentralgekühlt erhältlich

Sterilisations-Kit, LED-Beleuchtung und weiteres Zubehör
optional

SPEED 5/8/10/15 1/1 GASTO NORM

Innen und aussen aus Edelstahl
Für 3, 5, 10 oder 15 Einschübe EN400 × 600 / GN 1/1
Steckerfertig oder Zentralgekühlt erhältlich

Sterilisations-Kit, LED-Beleuchtung und weiteres Zubehör
optional



FASTER 3



FASTER 5



SPEED 5 S



MODELL	FASTER-3	FASTER-5	FASTER-10	FASTER-15
Gerätetyp	Schockkühler-/froster			
Temperaturbereich	-40°C / +3°C			
Kühlkapazität von 90°C auf 3°C	9 kg	15 kg	32 kg	40 kg
Gefrierkapazität von 90°C auf -18°	min. 5 – 7 kg	min. 5 – 10 kg	min. 10 – 22 kg	min. 15 – 28 kg
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz
Aussenmasse (B × T × H) mm	650 × 600 × 540	760 × 700 × 830	790 × 799 × 1630	790 × 799 × 1970

MODELL	SPEED 5-S	SPEED 5	SPEED 8	SPEED-10	SPEED-15
Gerätetyp	Schockkühler-/froster				
Temperaturbereich	-40°C / +3°C				
Kühlkapazität von 90°C auf 3°C	10 kg	15 kg	21 kg	32 kg	40 kg
Gefrierkapazität von 90°C auf -18°	min. 5 – 9 kg	min. 5 – 10 kg	min. 10 – 15 kg	min. 10 – 22 kg	min. 15 – 28 kg
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz
Aussenmasse (B × T × H) mm	680 × 690 × 830*	790 × 840 × 850	790 × 839 × 1322	790 × 839 × 1650	790 × 839 × 1990

AUTOMATISCHE ZAPFANLAGE FÜR FASSBIER

BEERMATIC DUAL TAP

PERFEKT EINGESCHENKTES BIER AUF KNOPFDROCK

SCHAUM STEUERUNG
Die Schaummenge kann je nach lokalen Vorlieben und Biersorte manuell eingestellt werden.

PERFEKTE TEMPERATUR
Das Bier wird bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 2 – 8° C gezapft



KOMPATIBEL MIT
GLÄSERN DER
UNTERSCHIEDLICHSTEN
GRÖSSEN:



Die beiden Glashalterungen lassen sich unabhängig voneinander einstellen, sodass zwei verschiedene Gläsergrößen zum Einsatz kommen können. Die Führung kann auch an die Form der verwendeten Gläser angepasst werden. Die Mindest-Höhendifferenz von/zwischen den beiden Flächen: 20 mm



MITTELGROSS

Gläser:
135 – 200 mm



GROSS

Gläser:
155 – 240 mm

MODELL

DBF-AS65WE-EU-HC

Kreislauf	Dual-Tap-Modell mit 2 Bierkreisläufen (zum Anschliessen von 2 Bierfässern)
Kühlsystem	Intern, Luftgekühlt
Zapfgeschwindigkeit	34 – 49 ml/s (2,0 – 3,5 bar)
Zapfleistung	65 l nach anfänglichem Herunterkühlen (30° C => 8° C/4 Std.) 10,2 l nach 45 Minuten Ruhezeit
Nutzungsbeschränkungen	Umgebungstemperatur: 5°C – 32°C Spannung: Nennspannung ± 6 %
Aussenmasse	B367 × T674 × H 764 mm
Einbauraum	B460 × T724 mm
Nettogewicht/Bruttogewicht	50/57 kg
Aussen	Motorabdeckung: ABS-Kunststoff / Korpus: lackierter Stahl
Kältemittel	R600a
Stromanschluss	220 – 240V/50Hz
CE-ZEICHEN	Ja



IN 5 SCHRITTEN ZUR MASSGERFERTIGTEN BARTHEKE!

1.

Wählen Sie ein Kühlsystem aus:



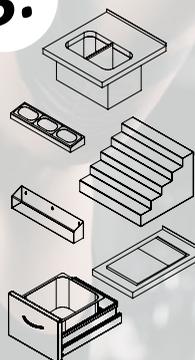
Bestimmen Sie die benötigten Trockenbauteile:



2.

3.

Integrieren Sie ein Barsystem in die Theke:



Cocktailbarsystem in beliebige Thekenlinie integrierbar:

- Einschweisbecken
- Zutatenboard
- Flaschentreppe
- Flaschenrack
- Schneidebrett
- Schublade

4.

Wählen Sie eine Abdeckung, Arbeitsplatte:



5.

Wählen Sie die Verkleidung und die Dekorelemente:



Cocktail System

In beliebige Thekenlinie integrierbar!

- Einschweisbecken
- Zutatenboard
- Flaschentreppe
- Flaschenrack
- Schneidebrett
- Schublade



GETRÄNKETHEKEN

MINI MAX / MAXI MAX / VARIO / MODUL

- Getränkeköhltheken +2°/+12°
- Umluftkühlung für gleichmässige Temperaturverteilung
- Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- Mit oder ohne Abdeckung / Barbrett / Verkleidung
- Aussen wirteseitig: Anthrazit beschichtetes Feinblech oder Edelstahl mit Anti-Fingerprint-Beschichtung
- Innen: Boden plastifiziert grau genoppt / Seiten-, Rückwand und Decke aus Stahlblech mit Alu-Zink-Klarlack versiegelt.
- Isolierung: 45/60mm
- Individuelle Ausstattung der Abteile: Türen/Schubladen-Vollauszüge / Glastüren/Glasschubladen/mit Muschelgriffe/Griffleisten etc.
- Optional erhältlich für Zentralkühlung

MODELL	MINI MAX	MAXI MAX	VARIO	MODUL
Gerätetyp	Getränketheke			
Temperaturbereich	+2°C / +12°C	+2°C / +12°C	+2°C / +12°C	+2°C / +12°C
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Aussenmasse (B x T x H) mm steckerfertig	986/1440/1995/2550 x 560 x 870 mm	1036/1490/2045/2600 x 690 x 900 mm	1100/1600/1700/2100/2300/2700/2900/3500 x 690 x 900 mm	+490 x 690 x 900 mm
Aussenmasse (B x T x H) mm zentralgekühlt	636/1090/1645/2200 x 560 x 870 mm	636/1090/1645/2200 x 690 x 900 mm	710/1110/1210/1610/1810/2210/2410/3010 x 690 x 900 mm	610/1110/1210/1610/1810/2210/2410/3010 x 690 x 880 mm

HOSHIZAKI EISMASCHINEN

IM SERIE



Steckerfertig

IM-30CNE-HC



Produktionskapazität/24 Std.*:
30 kg
Behälterkapazität: 11,5 kg
Würfelgröße: **S** **L**



Steckerfertig

IM-65NE-HC



Produktionskapazität/24 Std.*:
62 kg
Behälterkapazität: 26 kg
Würfelgröße: **S** **L**
oder Sonderformen



Steckerfertig

IM-100CNE-HC

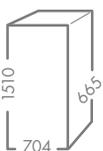


Produktionskapazität/24 Std.*:
105 kg
Behälterkapazität: 38 kg
Würfelgröße: **M** **L** **XL**



Steckerfertig

IM-240NE-HC

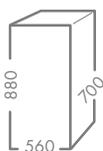


Produktionskapazität/24 Std.h*:
210 kg
Behälterkapazität: 110 kg
Würfelgröße: **L**



Modular

IM-240ANE-HC

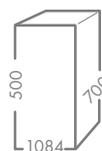


Produktionskapazität/24 Std.h*:
210 kg
Würfelgröße: **XS** **M** **L** **XL**



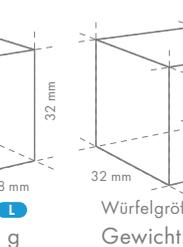
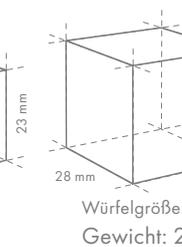
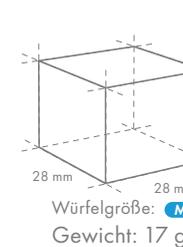
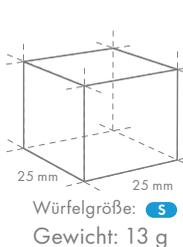
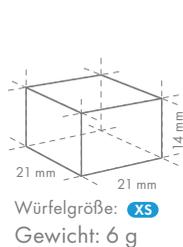
Stapelbar

IM-240dNE-HC



Produktionskapazität/24 Std.*:
210 kg. Es können mehrere
Maschinen gestapelt werden.
Würfelgröße: **XS** **M** **L** **XL**

* Sofern nicht anders angegeben, bezieht sich die angegebene Produktionskapazität auf die Mengen, die in der Standardwürfelgröße L produziert werden
Einbaufähige Geräte: IM-21CNE(-HC), IM-30CNE(-HC), IM-30CNE-25(-HC), IM-30C(W)NE, IM-45CNE(-HC(-25)), IM-45CNE(-25), IM-100CNE(-23) / (-21)



FM SERIE



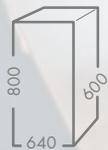
Nuggeteis: 88 % Eishärte
Flockeneis: 70 % Eishärte

Modular

Steckerfertig



FM-80KE-HC/HCN



Produktionskapazität/24 Std.:
 Flocken: 85 kg - Nugget: 75 kg
 Behälterkapazität:
 Flocken: 26 kg - Nugget: 32 kg

Steckerfertig



FM-120KE-50-Hc/HCN



Produktionskapazität/24 Std.:
 Flocken: 125 kg - Nugget: 110 kg
 Behälterkapazität:
 Flocken: 57 kg - Nugget: 65 kg



B-140SA

FM-300AKE-HC/HCN-SB



Produktionskapazität/24 Std.:
 Flocken: 300 kg - Nugget: 250 kg

KM SERIE CRESCENT-EIS

KM-60C-HC

MODELL	CRESCENT-EIS KM-60C-HC
Eisproduktion (kg/24h) Ca.	60
Vorratsbehälter (kg) Ca.	23
Masse B × T × H (mm)	605 × 610 × 838
Spannung	1/220 – 240V/50Hz
Elektruleistung/100kg	14,8 kWh
Kältemittel	R290/GWP 3
Gewicht brutto/netto (kg)	57/45
Luftgekühlte Modelle	KM-60C-HC
Eisgrößen	Crescent-Eis/sichelförmig
Zubehör	Bedienungsanleitung, Schaufel, Höhenverstellbare Füße, Wasserablaufschlauch



Typ: Crescenteis/sichelförmig
 Produktsortiment: KM
 Masse: 37 × 1 × 30mm



Einbaufähige Geräte: KM-40C-HC, KM-60C-HC, KM-80C-HC

SALATBUFFET

ESSENCE / TRADITION

Salatbuffet mit statischer Kühlwanne
Kühlwanne mit abgerundetem Boden für vollständige Hygiene, mit Ablauf, mit Hahnen, Wanne ausgelegt für GASTRONORM Behälter 1/1 für 3,4 und 6 Stück, max. tiefe von 200 mm, Behälter in der Wanne versenkt
Bedienfeld mit Ein-/Aus-Schalter und Digitalsteuerung

ESSENCE: auf fahrbarem verchromtem Rahmen auf Rollen, Holzverkleidung (Hemlock nordique oder dunkles Wengeholz oder auch in RAL Classic erhältlich)
Spuckschutz und energiesparende LED-Beleuchtung

TRADITION: auf Rollen, ausgiebige Holzverkleidung von dem gesamten Salatbuffet (Hemlock nordique oder dunkles Wengeholz oder auch in RAL Classic erhältlich)
mit elektrisch absenkbarem Spuckschutz und energiesparender LED-Beleuchtung

Auch mit anderen Kühlwannenausführungen erhältlich. (Umluftkühlwanne, Bain-Marie, etc.)



ESSENCE



TRADITION

MODELL	ES-GREEN-3	ES-GREEN-4	ES-GREEN-6	TR-GREEN-3	TR-GREEN-4	TR-GREEN-6
Gerätetyp	ESSENCE			TRADITION		
Temperaturbereich	+4 °C / +8 °C					
Ausstattung für Gastronorm-Wannen 1/1	3	4	6	3	4	6
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz			230 V, 50 Hz		
Aussenmasse (B × T × H) mm	1169 × 650 × 1288	1494 × 650 × 1288	2144 × 650 × 1288	1169 × 650 × 1488	1494 × 650 × 1488	2144 × 650 × 1488

SUSHI VITRINEN



SUSHI 4/6/8/10 GN / PI



SUSHI 6 GN SS – Self Service



HNC

Auf Anfrage: Lieferbar in verschiedenen Farben

MODELL	HNC-120BE	HNC-150BE	HNC-180BE	HNC-210BE
Temperaturbereich	+3 °C / +5 °C			
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz			
Aussenmasse (B × T × H) mm	1200 × 345 × 270	1500 × 345 × 270	1800 × 345 × 270	2100 × 345 × 270
Ablaufrohranschluss	1	2	2	2

PRÄSENTATIONS-KÜHLVITRINEN

KARINA 67



KARINA 137



KARINA

FÜR DIE PRÄSENTATION VON KUCHEN UND TORTEN

- 5 seitig isolierverglast
- Verglasung aus energiesparendem dreifachen Isolierglas
- 3 Glasetagen mit CNS Aufwagwinkel, höhenverstellbar
- Edelstahlauflageboden
- Bedienerseitig 2 Schiebetüren
- Schaltbare LED Innenbeleuchtung
- Digitale Temperaturanzeige
- Elektronische Temperaturregelung
- Max. Luftfeuchte von 70 %
- 4 Rollen, 2 mit Feststellbremsen

SNELLE / MARILYN

Präsentationskühlvitrine

- Kühl- oder Tiefkühlvitrine Umluft oder Statisch gekühlt
- Mit LED-Beleuchtung
- Elektronischer Regler mit digitaler Temperaturanzeige
- Mit umweltfreundlichem Kältemittel R290
- Mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Optional:
 - Für Pralinen (Feuchtigkeitskontrolle)
 - Für Einbau in bauseitiges Möbel

MODELL	KARINA 67	KARINA 97	KARINA 137	KARINA 187
Gerätetyp	Präsentationskühlvitrine			
Temperaturbereich °C	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10	+5 / -18 umschaltbar
Inhalt, brutto	180 Liter	380 Liter	550 Liter	750 Liter
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz			
Aussenmasse (B x T x H) mm	640 x 700 x 1370	941 x 742 x 1370	1341 x 720 x 1370	1800 x 720 x 1370
Energieverbrauch/Jahr (AEC)	2140 kWh	1733 kWh	3167 kWh	4467 kWh
Energieeffizienzklasse	D	C	D	E

MODELL	SNELLE-351		MARILYN-451			MARILYN-651		
Gerätetyp	Präsentationskühlvitrine		Präsentationskühlvitrine			Präsentationskühlvitrine		
Temperaturbereich °C	+4 / +10 Q	+5 / -18 BTV	+4 / +10 Q	+5 / -20 BTQ	-10 / -20 GBT	+4 / +10 Q	+5 / -20 BTQ	-10 / -20 GBT
Kältesystem	Umluft	Umluft	Umluft	Umluft	statisch	Umluft	Umluft	statisch
Inhalt, brutto	350 Liter		450 Liter			650 Liter		
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz		230 V, 50 Hz			230 V, 50 Hz		
Aussenmasse (B x T x H) mm	595 x 645 x 1780		700 x 710 x 1910			900 x 710 x 1910		
Energieverbrauch/Jahr (AEC)	2049 kWh	3915 kWh	1038 kWh	2600 kWh	2210 kWh	739 kWh	3124	2606 kWh
Energieeffizienzklasse	C	E	B	D	C	B	C	C



SNELLE

MARILYN

MARILYN WINE

WEINKÜHLCHRÄNKE

TEMPERATUR

Für eine optimale Weinlagerung bieten wir Weinkühlschränke mit abgetrennten Kühlkammern an. Hier können verschiedene Weinsorten bei individuellen Temperaturen gelagert werden. Die Temperaturbereiche liegen etwa zwischen 8°C und 18°C. Mit getrennten Kammern können Sie in einem Bereich den Wein wärmer und im anderen kühler lagern.



52 FG



43 / 43.1



481 / 482 FG

MODELL	SOMMELIER 52 FG	SOMMELIER 481 FG	SOMMELIER 482 FG	SOMMELIER 43.1	SOMMELIER 43
Gerätetyp	Weinkühlschränke MONO&MULTI 2 Zonen	Weinkühlschränke MONO	Weinkühlschränke MONO&MULTI 2 Zonen	Weinkühlschränke MONO	Weinkühlschränke MONO&MULTI 2 Zonen
einbaufähig	✓			✓	✓
Temperaturbereich	+5°C / +20°C +5°C / +20°C	+5°C / +20°C	+5°C / +12°C +12°C / +22°C	+5°C / +20°C	+5°C / +12°C +12°C / +22°C
Anzahl Flaschen 0.75l max.	42	168	163	40	42
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Aussenmasse (B x T x H) mm	592 x 555 x 885	595 x 680 x 1849		595 x 580 x 825	
Energieverbrauch/Jahr (AEC)	159 kWh	187 kWh	184X kWh	142 kWh	142 kWh
Energieeffizienzklasse	G	G	G	G	G

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

GASTRONOMIE

REIFEKÜHLSCHRÄNKE GLASTÜR



ENERGIEEFFIZIENZ
Dreikammer-Glastüren



**ECHTE FEUCHTIGKEITS-
KONTROLLE**
Dank der hygrometrischen Sonde



+ GESCHMACK + ZARTHEIT
Kontrollierte Enzymaktivität
verleiht dem Fleisch Zartheit,
Geschmack und Saftigkeit



MEKANO DRY

MEKANO DRY FACHGERECHTE REIFUNG

Unsere Meko Dry-Reifekühlschränke bieten ideale Bedingungen für die Fleischreifung, um ultra-zarte Steaks mit intensivem Geschmack zu erzeugen.

Know-how und Leidenschaft für Innovation haben Meko Dry ins Leben gerufen. Der neue Afinox-Schrank garantiert die besten Ergebnisse bei der Fleischreifung. Gewidmet den spezialisierten Fleischliebhabern, Gastronomen und Metzgereien, die sich nicht damit zufrieden geben, ein gutes Produkt anzubieten, sondern nach Exzellenz streben.

FÜR DIE TROCKENREIFUNG

- Glastür/Edelstahl CNS
- Schloss und Mikrotürschalter als Standard
- LED-Beleuchtung auf der gesamten Tür doppelt
- RAL-Farbe (Standard oder nach Kundenwunsch optional)
- Dicke der Isolierung: 90 mm
- Standard-Zubehör: 3 Einlegeböden GN 2/1 aus Edelstahl pro Tür und Fleischhaken-Set (1 Bügel + 2 Haken)
- Automatische Abtaung und Kondenswasserverdunstung
- Sterilkitt, Ozonisator zur Desinfektion (voreingestellte automatische Ozoninjektionszyklen) auf Füßen (Standard) oder Rollen, Sockel (optional)

CNS

KUPFERBRAUN
RAL 8004

SCHWARZ
RAL 9005



MODELL	MKG DRY 722 TN G	MKG DRY 1422 TN G
Gerätetyp	Reifekühlschrank	Reifekühlschrank
Temperaturbereich	-2°C / +7°C	
Kältemittel	R290 GWP 3 0,10 kg	R290 GWP 3 0,13 kg
Inhalt, netto	458,2 Liter	916,4 Liter
Rost CNS höhenverstellbar Aufhängung mit 2 Haken	3 1	6 2
Elektr. Anschluss	230 V, 50 Hz	
Aussenmasse (B × T × H) mm	733 × 867 × 2090	1466 × 867 × 2090

GASTRONOMIE | METZGEREI

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

KÜHL-/ TIEFKÜHLZELLEN NACH MASS

Wo Standardlösungen nicht mehr ausreichen, entwickeln wir für Sie Individuelle Konzepte!

Alle Wandelemente werden mit grosser Sorgfalt gefertigt und können bei Bedarf sogar miteinander verschweisst werden.

FÜR JEDEN KÜHLRAUM DIE OPTIMALSTE RAUMAUSNUTZUNG

Da Raum und Platz meist sehr begrenzt verfügbar sind, ist eine auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Ausführung von grossem Nutzen. Die optimale Anordnung der kältetechnischen Komponenten sowie der Regale im Kühlraum oder in der Kühlzelle wird aufgrund von langjähriger Erfahrung gemacht.

Vertrauen Sie auf GKM für spezifische Kühlzellen- und Kühlraumlösungen. Professionell und präzise auf Ihre Anforderungen abgestimmt.



Rohrbahndurchgang



Schiebetüren



Regal-Systeme



Luken und Schiebe- oder Drehtüren können in beliebigen Grössen und an beliebigen Stellen ganz nach Wunsch platziert werden.



Boden



Hackenverschluss



Diverse Griffe



Schiebetür



HIGHLIGHTS

BEERMATIC DUAL TAP

Perfekt eingeschenktes
Bier auf Knopfdruck



EISMASCHINEN

Testen Sie live höchste
Eisqualität in verschie-
denen Formen



MKG DRY

REIFEKÜHLSCHRÄNKE
Ideale Bedingungen für
ultra-zarte Steaks



ALLES IM KÜHLEN BEREICH

18-22 | 11 | 23



GKM Kälteplattform IHR TREFFPUNKT

HALLE 1.0 – STAND C403!

Grüezi, bienvenue, benvenuti, allegria, welcome

ERFRISCHENDE EINLADUNG
zum Kaffee oder kühlen Drink!

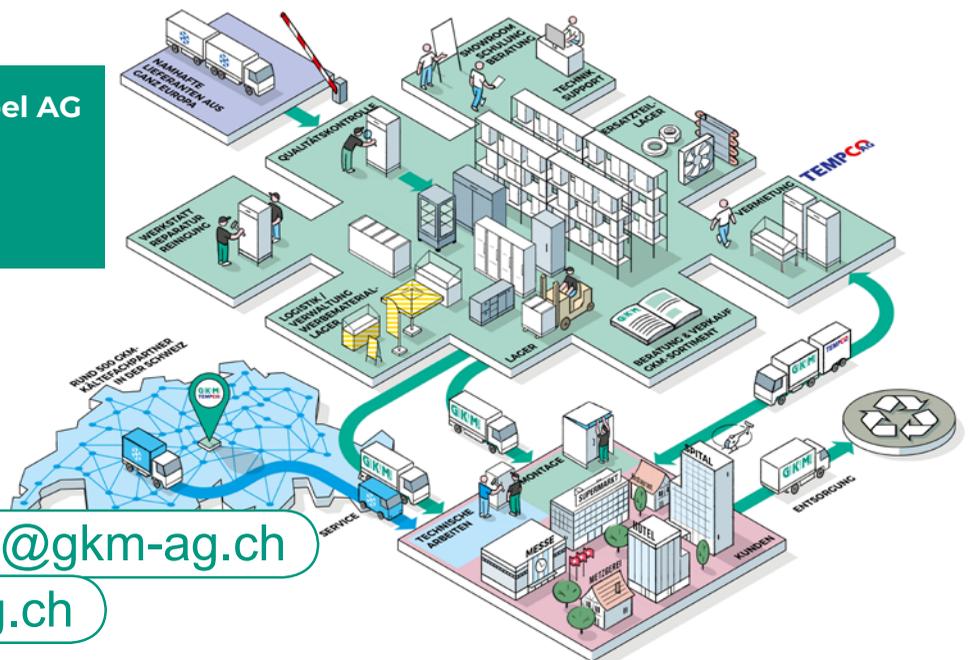
GKM Gewerbekühlmöbel AG

Türlacherweg 40
6060 Sarnen
Tel. 041 666 70 80
Fax 041 666 70 89



info@gkm-ag.ch

www.gkm-ag.ch



GASTRONOMIE | BAR | LADENBAU | METZGEREI