



CHROMO[®]norm

Preiskatalog 2024



NEU:
Eiswürfelbereiter von



Ihr Spezialist für Kühlgeräte & Edelstahlmöbel
The specialist in refrigeration equipment & inox furniture

Das Unternehmen

The Company

CHROMOnorm bringt Chromnickelstahl in Form und das seit fast 40 Jahren mit nachweisbarem Erfolg. Unsere Gewerbekühlgeräte und Edelstahlmöbel genießen beim Fachhandel einen exzellenten Ruf und kommen in vielen Bereichen der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, vom Bistro bis zur Fast-Food-Kette, zum Einsatz.

CHROMOnorm puts stainless steel 18/10 into shape and has been with proven success for almost 40 years. Our refrigerators and stainless steel furniture enjoy an excellent reputation in the specialised trade and are used in many sectors of gastronomy and catering industry, bistro to fast food chains.



Unternehmensphilosophie

Philosophy

Unternehmensphilosophie ist die Basis für die positive Entwicklung von CHROMOnorm:

- Unsere Partner mit CHROMOnorm-Produkten erfolgreicher zu machen - bei uns eine eindeutige Zielvorgabe!
- Fertigung hochwertiger Serienprodukte bei einem super Preis-Leistungs-Verhältnis - für uns eine Verpflichtung!
- Kurze Lieferzeiten meist ab Lager dank einem großen Warenlager und zeitgemäßer Logistik - nehmen Sie uns beim Wort!
- Gleichbleibend hoher Qualitätsstandard durch modernste Fertigungstechnologien in Deutschland - zum Nutzen unserer Kunden!

Alles in allem gute Gründe, um CHROMOnorm als Partner zu wählen.

The consequent realisation of our company's philosophy is the basis for the positive development of CHROMOnorm

- to make our partners more successful with CHROMOnorm products - for us a clear target!
- to manufacture high quality serial products at a super price-performance ratio - for us an obligation!
- short delivery times - mostly ex stock - due to a large warehouse and modern logistics - test us!
- steady high quality standard by most up-to-date production technologies - for the benefit of our customers!

All in all good reasons to choose CHROMOnorm as a partner.



Verkaufsinformationen

Sales information

Preisbasis / Prices:

Alle in diesem Preiskatalog angegebenen Preise (ohne Dekoration) verstehen sich inklusive Verpackung, frei Hof Deutschland (ohne Berge und Inseln), zuzüglich der momentan gültigen Umsatzsteuer. Für die Lieferung von Geräte ins Ausland ist die Preisstellung ab Werk, inklusive Verpackung. Die Lieferung von Zubehör und Ersatzteile erfolgt generell ab Werk, unverpackt.

All quoted prices (without decoration) in this price catalog include packaging, shipping costs within the Federal Republic of Germany (except mountains and islands), plus the currently valid value added tax. For delivery in foreign countries the prices are ex works, include packaging. The delivery of accessories and spare parts is generally ex works, unpacked.

Zahlungsbedingungen / Terms of payment:

Innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungsdatum rein netto ohne Abzug (Bonitätsprüfung vorausgesetzt).

Within 30 days after date of invoice net without deduction (creditworthiness check assumed).

Verpackungsentsorgung / Packaging disposal:

Wir haben unsere Verpackung bei dem in allen Deutschen Bundesländern zugelassenen dualen Entsorgungs- und Recyclingsystem (gem. § 6 Abs. 1 VerpackungsVO) INTERSEROH angemeldet und sind somit in Deutschland von der Rücknahme sämtlicher Verpackungen befreit. Unser Partner INTERSEROH nennt Ihnen unter Telefon +49 (0) 2203-91470 (Hauptzentrale) Abgabestellen in Ihrer Nähe oder arrangiert die Abholung der Verpackung bei Ihnen. Dieser Service ist kostenfrei für Sie und bereits in unseren Preisen berücksichtigt. Unsere Hersteller-Nr.: 149070 / 149080. We have registered our packaging with the dual disposal and recycling system (in accordance with § 6 paragraph 1 VerpackungsVO) INTERSEROH, which is approved in all German federal states, and are thus exempted in Germany from taking back all packaging. Our partner INTERSEROH will tell you by phone +49 (0) 2203-91470 (headquarter) to arrange delivery points in your area or arrange to pick up the packaging from you. This service is free of charge for you and already included in our prices. Our manufacturer no.: 149070 / 149080.

Sicherheitsvorschriften / Safety regulations:

Unsere Geräte sind nach den Vorschriften im Lebensmittelbereich gefertigt - DIN-, VDE- und CE-gerechte Bauweise. Our devices are manufactured according to the regulations in the food industry - DIN-, VDE- and CE-compliant construction.

Transportschäden / Transport damage:

Bei Annahme des Liefergegenstandes überprüfen Sie bitte sofort die Ware auf eventuelle Transportschäden. Auch bei unbeschädigter Verpackung ist der Liefergegenstand unverzüglich auszupacken und zu überprüfen. Alle Schäden sind auf dem Frachtbrief zu vermerken und müssen durch den Spediteur bestätigt werden. Weitere Informationen und Details finden Sie auf Seite 203.

Upon acceptance of the delivery item, please immediately check the goods for any transport damage. Even if the packaging is undamaged, the delivery item must be unpacked and checked immediately. All damage must be noted on the bill of lading and confirmed by the freight forwarder. Further information and details can be found on page 203.

Nicht ordnungsgemäß festgestellte oder verspätet gemeldete Transportschäden ersetzt Ihnen niemand.

Nobody will compensate you damaged goods by improperly identified or late-reported transport damage.

Bitte beachten Sie beim Aufstellungsort unserer Kühl- und Tiefkühlgeräte, dass 16° Celsius nicht unterschritten werden dürfen.
Please note, that at the device location of our refrigerators and freezers the temperature must not fall below 16° Celsius.

Verkaufsinformationen Sales information

12 + 24

12 Monate VOLL-Garantie +
24 Monate ERSATZTEIL-Garantie¹
12 months full warranty +
24 months SPARE PARTS warranty¹

oder optional
or optional

24 + 12

24 Monate VOLL-Garantie +
12 Monate ERSATZTEIL-Garantie¹
24 months full warranty +
12 months SPARE PARTS warranty¹



Hergestellt in Deutschland
Made in Germany

0

Kosten für Transport- und Versicherungspauschalen²
Costs for shipping and insurance packages²

10

Jahre Nachkauf-Garantie auf Ersatzteile
Years post-purchase guarantee on spare parts

1A

Kundenservice überall in Deutschland
Service everywhere in Germany

¹ Weitere Informationen und Details finden Sie auf Seite 204. ¹ Further information and details can be found on page 204.

² Frei Hof Deutschland (ohne Berge und Inseln). ² Free shipping within Germany (except mountains and islands).

Im Ausland 24 Monate Material- bzw. Ersatzteilgarantie; Lieferung ab Werk, verpackt.
Abroad 24 months material or spare parts warranty; delivery ex works including packaging.

SP = Das Sofort-Programm

Die ausgesuchten Produkte mit dieser Kennzeichnung nach der Artikelnummer sind ständig vorrätig und kurzfristig lieferbar.

The selected products with this marking after the article number are constantly in stock and can be delivered at short notice.

Inhaltsverzeichnis / Produktübersicht

Contents / product overview

1 Kühl- / Tiefkühlschränke / Refrigerators / freezers



Allgemeine Informationen / General information.....	10 - 11
STAR Kühl- / Tiefkühlschränke BR 650 GN 2/1 / STAR refrigerators / freezers BR 650 GN 2/1.....	12 - 17
NOVA Kühl- / Tiefkühlschränke BR 690 GN 2/1 / NOVA refrigerators / freezers BR 690 GN 2/1.....	18 - 21
Bäckerei-Kühl- / Tiefkühlschränke BR 690 EN4060 / Bakery refrigerators / freezers BR 690 EN4060....	22 - 25
NOVA Kühl- / Tiefkühlschränke BR 1300 GN 2/1 / NOVA refrigerators / freezers BR 1300 GN 2/1.....	26 - 29
Technische Informationen / Technical Information.....	30 - 31

2 Saladetten / Pizzakühltisch / Kühltische BR 795 Saladettes / preparation station / refrigerated counters BR 795



Allgemeine Informationen / General information.....	32 - 33
Saladetten / Pizzakühltisch / Saladettes / preparation station.....	34 - 36
Kühltische BR 795 / Refrigerated counters BR 795.....	37 - 39
Technische Informationen / Technical information.....	40 - 41

3 Kühl- / Tiefkühltische / Refrigerated / freezer counters



Allgemeine Informationen / General information.....	42 - 43
Kühltische GN 1/1 / Refrigerated counters GN 1/1.....	44 - 59
Tiefkühltische GN 1/1 / Freezers counters GN 1/1.....	60 - 63
Bäckerei-Kühltische EN4060 / Bakery refrigerated counters EN4060.....	64 - 67
Bäckerei-Tiefkühltische EN4060 / Bakery freezers counters EN4060.....	68 - 71
Technische Informationen / Technical information.....	72 - 73

4 Schnellkühler / Schockfroster / Blast chillers / blast freezers



Allgemeine Informationen / General information.....	74 - 75
Schnellkühler / Schockfroster / Blast chillers / blast freezers.....	76 - 78
Technische Informationen / Technical information.....	79 - 80

5 Abfallkühler / Solid waste refrigerators



Allgemeine Informationen / General information.....	81 - 82
Abfallkühler / Solid waste refrigerators.....	83 - 86
Technische Informationen / Technical information.....	87 - 88

6 Getränketheken / Beverage counters



Allgemeine Informationen / General information.....	89 - 91
Getränketheken mit 1 Becken / 2 Kühlabteile / Beverage counters with 1 basin / 2 cooling compart....	92 - 97
Getränketheken mit 2 Becken / 2 Kühlabteile / Beverage counters with 2 basins / 2 cooling compart..	98 - 103
Getränketheken mit 1 Becken / 3 Kühlabteile / Beverage counters with 1 basin / 3 cooling compart....	104 - 109
Getränketheken mit 2 Becken / 3 Kühlabteile / Beverage counters with 2 basins / 3 cooling compart..	110 - 115
Getränketheken mit 1 Becken / 4 Kühlabteile / Beverage counters with 1 basin / 4 cooling compart....	116 - 117
Getränketheken mit 2 Becken / 4 Kühlabteile / Beverage counters with 2 basins / 4 cooling compart..	118 - 119
Technische Informationen / Technical information.....	120 - 122

7 Eiswürfelbereiter / Ice makers



Allgemeine Informationen / General information.....	123 - 124
Gourmet-Kegeleisbereiter / Gourmet ice machine	
SOTTO-Serie / SOTTO-serie.....	125
Würfeleisbereiter / Ice cube machines	
NEO-Serie / NEO-serie.....	126
UDP-Serie / UDP-serie.....	127
IndigoNXT-Serie / IndigoNXT-serie.....	128 - 130
Flockeneisbereiter / Flake ice machines	
UFP-Serie / UFP-serie.....	131
RFP-Serie / RFP-serie.....	132
Nuggeteisbereiter / Nugget ice machines	
UNP-Serie / UNP-serie.....	133
RNP-Serie / RNP-serie.....	134
Eisspender / Ice dispenser.....	135
Unterbauspeicher / Adapter / Speicherkombinationen / Zubehör / Undercounter storages / Adapters / Memory combinations / Accesories.....	136 - 141
Aufschlüsselung der Modellnummern / Model number breakdown.....	142 - 143
Garantie-Informationen / Warranty information.....	144 - 145

8 Edelmöbel / Stainless steel furniture



Allgemeine Informationen / General information.....	146 - 147
Tischplatten - Tiefe 600 mm / Worktops - depth 600 mm.....	148
Arbeits-tische - Tiefe 600 mm / Worktables - depth 600 mm.....	149 - 152
Arbeits-schränke - Tiefe 600 mm / Cupboards - depth 600 mm.....	153 - 161
Schubladenblöcke - Tiefe 600 mm / Drawer units - depth 600 mm.....	162 - 163
Ausguss-Handwasch-Kombinationen - Tiefe 600 mm / Combined sink/hand basins - depth 600 mm.....	164 - 165
Spültische / Spülcenter - Tiefe 600 mm / Sinks / sink centers - depth 600 mm.....	166 - 169
Tischplatten - Tiefe 700 mm / Worktops - depth 700 mm.....	170
Arbeits-tische - Tiefe 700 mm / Worktables - depth 700 mm.....	171 - 174
Arbeits-schränke - Tiefe 700 mm / Cupboards - depth 700 mm.....	175 - 183
Schubladenblöcke - Tiefe 700 mm / Drawer units - depth 700 mm.....	184 - 185
Ausguss-Handwasch-Kombinationen - Tiefe 700 mm / Combined sink / hand basins - depth 700 mm.....	186 - 187
Spültische / Spülcenter - Tiefe 700 mm / Sinks / sink centers - depth 700 mm.....	188 - 192
Technische Informationen / Technical information.....	193 - 195

9 Zubehör / sonstige Einrichtungsgegenstände / Accessories / other furnishings



Gastronorm-Behälter / Servierwagen / Wandboards / Wandhängeschränke / Gastronorm containers / service trolleys / wall shelves / wall cupboards.....	196 - 199
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

10 Wandhauben / Kastenhauben / Wall-fitted hoods / box-type hoods



Wandhauben / Kastenhauben / Wall-fitted hoods / box-type hoods.....	200 - 202
---------------------------------------------------------------------	-----------

11 Allgemeine Bestimmungen / General regulations



Transportschaden / Transport damage.....	203
Garantieleistungen / Warranties.....	204
Garantieantrag / Warranty claim.....	205 - 206
Energielabel / Energy lable.....	207
Erläuterungen unserer Eigenschaften / Declarations of our features.....	208 - 209
Verkaufs- und Lieferbedingungen / Terms and conditions.....	210 - 211

Elektronische Top-Regelung iLSE in allen unseren Kühlgeräten

Electronic top control iLSE in all our cooling units

(iLSE = intelligentes Log System Ecoline / intelligent Log System Ecoline)



Der kompakte Kühl- und Tiefkühlstellen-Regler ist vom Werk aus vor-konfiguriert und optimal auf unsere CHROMOnorm-Kühlgeräte der verschiedenen Baureihen eingestellt. Der Regler steuert die kompletten Kühl- und Tiefkühlfunktionen und sorgt über ein adaptives Abtaumangement und den Energiesparfunktionen für störungsfreien Betrieb. Durch die „Touch-Technologie“ ist die Oberfläche glatt und reinigungsfreundlich. Das weiße LED-Display ermöglicht jederzeit eine gute Ablesbarkeit. Neben dem Alarmsystem für Über- oder Untertemperatur, Fühlerfehler, Tür offen, stehen für die Kommunikation verschiedene Schnittstellen-Möglichkeiten optional zur Verfügung:

The compact cooling and freezing point controller is preconfigured at the factory and optimally adjusted to our CHROMOnorm cooling units for the different series. The controller controls the complete cooling and freezing functions and ensures adaptive defrost management and the energy saving functions for trouble-free operation. Thanks to the "touch technology", the surface is smooth and easy to clean. The white LED display enables good readability at all times. In addition to the alarm system for overtemperature or undertemperature, sensor errors, door open, various interface options are optionally available for communication:

Anbindung über Bluetooth / Connection via Bluetooth

Die professionelle HACCP-Lösung / The professional HACCP solution



Professionelle Lösung für Kühlketten
Professional solution for the cold chain



Sicherer Zugang und Datenschutz
Safe access and data protection



Konfigurations- und Überwachungsfunktionen
Configuration and monitoring functions



Einfacher Datenaustausch
Easy data exchange



Wireless BLE Punkt zu Punkt Verbindung
Wireless BLE point-to-point connection



Daten sind im BLE Datenlogger gespeichert
BLE data-logger resident data



Grafik- oder Tabellenanzeige
Graph or table display



Exportierbar im CSV-Format
Exportable in CSV format



Kühlgerät von CHROMOnorm
Cooling unit from CHROMOnorm



iLSE Bluetooth Modul von CHROMOnorm
iLSE Bluetooth modul from CHROMOnorm



Zur Visualisierung benötigen Sie eine App, welche für Android und iOS kostenlos verfügbar ist. Über das bei CHROMOnorm optional zu erhaltende externe iLSE BT-Modul kann Ihr Kühlgerät entsprechend angesteuert werden. Das leicht zu installierende iLSE BT-Modul ist ein Datenlogger, welcher automatisch die auflaufenden Daten hinterlegt. Das iLSE BT-Modul muss nicht programmiert werden und wird über die Steuereinheit mit Strom versorgt. Von Ihrem Smartphone oder Tablet aus können Sie bequem die hinterlegten Daten, auch als Tabelle oder Grafik, sowie die Alarmer und die Gerätezustände anzeigen und herunterladen. Die Informationen sind als CSV-Datei exportierbar (zum Beispiel um sie per E-Mail zu versenden).









For visualization you need an app that is available for Android and iOS for free. Your cooling unit can be controlled accordingly via the optional external iLSE BT module that can be obtained from CHROMOnorm. The easy to install iLSE BT module is a data logger, which automatically stores the history data. The iLSE BT module does not need to be programmed and is powered by the control unit. From your smartphone or tablet, you can conveniently view and download the stored data, as a table or graph, as well as the alarms and device states. The information can be exported as a CSV file (for example, to be sent by email).

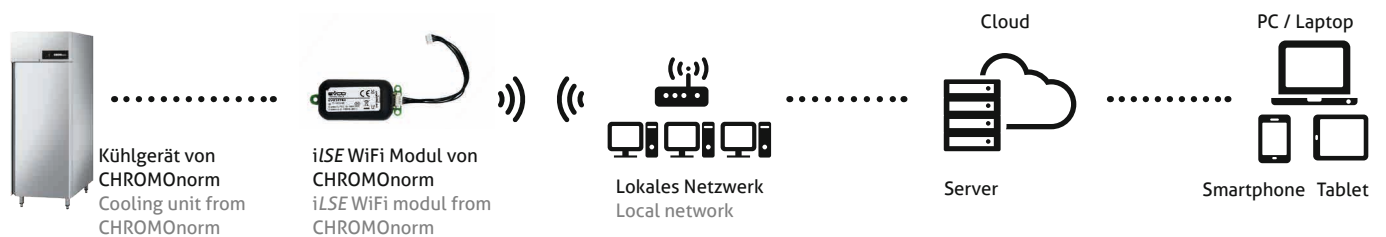
Beispielansichten: Views as examples:



Anbindung über WiFi / Connection via WiFi

Die professionelle Gesamt-Lösung zur Dokumentation und zur Fernsteuerung der CHROMOnorm-Kühlgeräte
The professional overall solution for documentation and remote control of the CHROMOnorm cooling units.

-  **Cloudplattform mit WiFi-Verbindung**
Cloud platform with WiFi connection
-  **Kühlgeräte**
Refrigerated units
-  **Konfigurierbare Fernbedienung**
Remote device configuration
-  **Automatische Alarmmeldung via E-Mail**
Automated e-mail alerts
-  **HACCP-Daten exportierbar**
Exportable HACCP data
-  **Geschützter Zugriff für mehrere Nutzer**
Protected multi-user access
-  **Ansprechendes Design**
Responsive design
-  **Ohne Gebühr sofort einsetzbar**
Ready to use, free of charge



Es besteht auch die Möglichkeit der Fernüberwachung basierend auf einer Cloud-Plattform. Eine einfache WiFi-Internetverbindung vor Ort und ein optional erhältliches iLSE WiFi-Modul reicht aus, damit sich die Kühlgeräte von CHROMOnorm mit dem Cloud-System verbinden. Somit ist die Fernsteuerung von unseren Kühlgeräten über den PC, Tablet oder Smartphone möglich. Das ansprechende Design und die grafischen Benutzeroberflächen, die auf eine bedienerfreundliche Anwendung ausgelegt sind, machen eine sofort einsetzbare Lösung möglich. Die Plattform ist so aufgebaut, dass sie sowohl für Einsteiger als auch für professionelle Anwender leicht zu verstehen und zu handhaben ist. Dank angemessener Schutzmaßnahmen hinsichtlich der Zugriffe und Daten, können ein oder mehrere Bediener aus der Ferne Parameter konfigurieren, HACCP-Daten anzeigen (auch in Form von Grafiken) und Aufzeichnungen in den gängigen Formaten wie xls, csv und pdf herunterladen. Zu den wichtigsten Funktionen zählen die Alarmmeldungen, die das System automatisch an ausgewählte E-Mail-Adressen sendet.

There is also the possibility of remote monitoring based on a cloud platform. A simple WiFi internet connection on site and an optionally available iLSE WiFi module is sufficient for the CHROMOnorm cooling units to connect to the cloud system. This enables remote control of our cooling devices via PC, tablet or smartphone. The appealing design and the graphical user interfaces, which are designed for easy usability, make an immediately usable solution possible. The platform is designed in such a way that it is easy to understand and use for both beginners and professional users. Thanks to appropriate protective measures regarding access and data, one or more operators can remotely configure parameters, display HACCP data (also in the form of graphics) and download records in the common formats such as xls, csv and pdf. The most important function include the alarm messages, which the system automatically sends to selected email addresses.

Anbindung über Schnittstelle RS485 / Connection via interface RS485

Es ist auch eine neutrale Anbindung über unsere Schnittstelle iLSE RS485 möglich.
A neutral connection via our interface iLSE RS485 is also possible.



Modul / Modul	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
iLSE Bluetooth-Modul	702309	160,-
iLSE WiFi-Modul	702307	160,-
iLSE RS485-Modul	702313	90,-



Kühlschränke
Tiefkühlschränke
Refrigerators | freezers



1



Kühl- / Tiefkühlschränke Refrigerators / freezers



Alle unsere Kühl- / Tiefkühlschränke verfügen über das umweltfreundlichere und energieeffizientere Kältemittel R290.
All our refrigerators / freezers have the more environmentally friendly and more energy efficient refrigerant R290.



Unsere in einem Stück hochdruckgeschäumten Kühlkorpusse und Türen garantieren eine Verwindungssteifheit, eine hervorragende Isolierung und somit einen geringeren Stromverbrauch.

Our foamed under high pressure from one piece cooling bodies and doors guarantees a torsional rigidity, an excellent insulation and therefore lower power consumption.



Die Innenkorpusse unserer Kühl- / Tiefkühlschränke sind mit reinigungsfreundlichen gerundeten Innenkanten versehen und verfügen über eine tiefgezogene Bodenwanne.

The inner bodies of our refrigerators / freezers are provided with easy to clean rounded inner edges and feature a deepdrawn bottom pan.



Sie haben die Wahl aus steckerfertigen Varianten und Varianten zum Anschluss an eine Zentralkühlung.

You have the choose of plug-in variants and variants for connection to a central cooling.



Die wartungsfreie automatische Abtauung unserer Kühl- / Tiefkühlschränke gibt Ihnen Zeit für das Wesentliche.

The maintenance-free automatic defrosting of our refrigerators / freezers gives you time for the important things.



Unsere steckerfertigen Kühl- / Tiefkühlschränke verfügen über eine integrierte selbsttätigende Tauwasserverdunstung.

Our plug-in refrigerators / freezers do have a integrated evaporation of deforst water.



Unsere Kühl- / Tiefkühlschränke für Zentralkühlung benötigen für den Tauwasserablauf einen bauseitigen Anschluss an das Abwasser.

Our refrigerators / freezers for the connection to a central cooling do need for the defrost water drain a site connection to the sewage.



Durch die höhenverstellbaren Auflagenschienen schaffen wir für Sie einen variablen Innenraum und gewährleisten eine hervorragende Umluftkühlung.

Due the height adjustable trayslides we create for you a variable interior and ensure an excellent forced-air cooling.



Der außenliegende Verdampfer garantiert mehr Nutzhöhe und eine höhere Luftfeuchtigkeit, was dem Austrocknen des Kühlgutes entgegen wirkt.

The external evaporator guarantees a higher usable height and a higher air humidity which counteracts the drying of the food.

Besonderheit unserer STAR und STAR-WHITE-Kühl- / Tiefkühlschränke

Specific feature of our STAR and STAR-WHITE-refrigerators / freezers



Unser aus Edelstahl gefertigter STAR-Kühl- / Tiefkühlschrank hat eine lange Lebensdauer und ist einfach zu reinigen. Alle Sichtseiten sind matt geschliffen.

Our STAR-refrigerator / freezer made of stainless steel do have a longevity and is easy to clean. All visible sides are dull grounded.

Unser innen aus Edelstahl gefertigter STAR-WHITE-Kühl- / Tiefkühlschrank hat eine lange Lebensdauer und ist einfach zu reinigen. Alle Sichtseiten sind weiß beschichtet.

Our STAR-WHITE-refrigerator / freezer is inner made of stainless steel do have a longevity and is easy to clean. All visible sides are white coated.

Besonderheiten unserer NOVA-Kühl- / Tiefkühlschränke

Specific features of our NOVA-refrigerators / freezers



Unsere aus CNS 18/10 gefertigten NOVA-Kühl- / Tiefkühlschränke haben eine lange Lebensdauer und sind einfach zu reinigen. Alle Sichtseiten sind matt geschliffen.

Our NOVA-refrigerators / freezers are made of stainless steel 304 do have a longevity and are easy to clean. All visible sides are dull grounded.



Unsere NOVA-Kühlschränke mit Flügeltüren aus CNS 18/10 sind hervorragend geeignet zur Lagerung von Fleisch bei bis zu -2 °C.

Our NOVA-refrigerators with hinged doors made of stainless steel 304 are excellent for the storage of meat at up to -2 °C.



Unsere NOVA-Kühl- / Tiefkühlschränke mit LED-beleuchteten Flügeltüren rücken Ihr Kühlgut in das richtige Licht und der 3-fach-verglaste Isolierglas-Einsatz besticht durch seinen Isolierwert. Wie gewohnt ist auch diese Flügeltür abschließbar, mit Griff, leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung und ist bis ~90° selbstschließend - darüber hinaus offenstehend. Bei Tiefkühlschränken ist der Isolierglas-Einsatz beheizt.

Our NOVA-refrigerators / freezers with LED illuminated hinged doors puts your goods in the correct light and the 3-fold-glazed insulation glass insert offers its insulating value. As usual this hinged door is lockable, with handle, easily replaceable magnetic gasket and is self-closing to ~ 90° - beyond standing open, too. Freezers do have a heated insulation glass insert.



Unsere NOVA-Kühlschränke mit LED-beleuchteten Flügeltüren sind bestens geeignet zum Kühlen und in Szene setzen von Getränken.

Our NOVA-refrigerators with LED illuminated hinged doors are ideally suited for cooling and in scene set of beverage.

STAR - Kühlschrank BR 650 GN 2/1

STAR - Refrigerator BR 650 GN 2/1



SP

= Sofort-Programm

Kühlkörper in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und Sichtseiten außen aus Edelstahl, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech. Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne in Hygieneausführung, Einhängprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar. Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige und beleuchtetem EIN-/AUS-Schalter. Maschinenfachblende ist zur einfachen Kondensatorreinigung klappbar. 200° öffnende Flügeltür, in einem Stück hochdruckgeschäumt, abschließbar, mit integrierter Griffleiste, leicht auswechselbarer Magnetdichtung und bis ~90° selbstschließend - darüber hinaus offenstehend. Türanschlag rechts, bauseits wechselbar. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. 3 kipp sichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 3 rilsanierte Tragroste GN 2/1 als Zubehör. Sockelbau fähig (Türscharnier muss ausgespart werden). Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Für Zentralkühlung² mit Tauwasserablauf und ohne E-Ventil.

Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the visible sides made of stainless steel, back side and inner machine compartment made of zinc coated steel sheet. Inner body with hygienic rounded edges and deep drawn floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable. Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation, of defrost water. Electronic control with digital display and illuminated ON/OFF switch. Machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning. 200° opening hinged door, foamed under high pressure from one piece, lockable, with integral handle strip, easily replaceable magnetic gasket and up to ~90° self-closing - beyond standing open. Door hinged right, reversible on site. Feet are 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. 3 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 3 rilsan-coated grids GN 2/1 as equipment. Base mounting possible (door hinge must be omitted). More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. For central cooling² with defrost water drain and without e-valve.

R290

INOX



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Bruttoinhalt / Gross capacity

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 810 x 2020 mm

260 W / 230 V / 50 Hz | 2100 W / 230 V

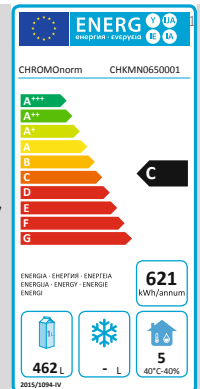
R290

650 L

360 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

1,70 kWh/24h



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Steckerfertig¹ / Plug-in¹

CHKMN0650001

2.090,-

Für Zentralkühlung² / For central cooling²

CHKON0650001

2.090,-

Mehrpreise / Extra cost

Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm /

Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm

Z-GNR2100-R700

55,-

U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

701518

55,-

Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm,
2 feststellbar /

Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700222

255,-

Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm,
2 feststellbar /

Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700061

435,-

STAR - Tiefkühlschrank BR 650 GN 2/1

STAR - Freezer BR 650 GN 2/1

CHROMOnorm®



SP = Sofort-Programm

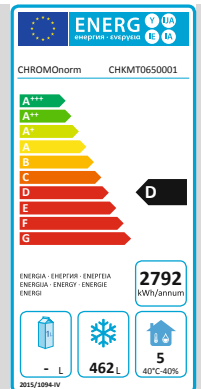
Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und Sichtseiten außen aus Edelstahl, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech. Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne in Hygieneausführung, Einhängprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar. Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige und beleuchtetem EIN-/AUS-Schalter. Maschinenfachblende ist zur einfachen Kondensatorreinigung klappbar. 200° öffnende Flügeltür, in einem Stück hochdruckgeschäumt, abschließbar, mit integrierter Griffleiste, leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung und bis -90° selbstschließend - darüber hinaus offenstehend. Türanschlag rechts, bauseits wechselbar. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. 3 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 3 rilsanierte Tragrost GN 2/1 als Zubehör. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden). Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Für Zentralkühlung² mit Tauwasserablauf und ohne E-Ventil.

Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the visible sides made of stainless steel, back side and inner machine compartment made of zinc coated steel sheet. Inner body with hygienic rounded edges and deep drawn floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable. Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display and illuminated ON/OFF switch. Machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning. 200° opening hinged door, foamed under high pressure from one piece, lockable, with integral handle strip, easily replaceable magnetic gasket and up to -90° self-closing - beyond standing open. Door hinged right, reversible on site. Feet are 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. 3 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 3 rilsan-coated grids GN 2/1 as equipment. Base mounting possible (door hinge must be omitted). More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. For central cooling² with defrost water drain and without e-valve.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Bruttoinhalt / Gross capacity
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 810 x 2020 mm
420 W / 230 V / 50 Hz | 2150 W / 230 V
R290
650 L
560 W -30 °C VT
-15 / -22 °C
7,65 kWh/24h



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Steckerfertig¹ / Plug-in¹	CHKMT0650001	2.420,-
Für Zentralkühlung² / For central cooling²	CHKOT0650001	2.420,-
Mehrpreise / Extra cost		
Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm / Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm	Z-GNR2100-R700	55,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	701518	55,-
Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700222	255,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	435,-

STAR-BLACK - Kühlschrank BR 650 GN 2/1

STAR-BLACK - Refrigerator BR 650 GN 2/1



SP = Sofort-Programm

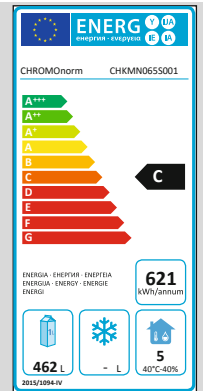
Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt und innen aus hochwertigem Edelstahl, Sichtseiten außen schwarz, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech. Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne in Hygieneausführung. Einhängeprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar. Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige und beleuchtetem EIN-/AUS-Schalter. Maschinenfachblende ist zur einfachen Kondensatorreinigung klappbar. 200° öffnende Flügeltür, in einem Stück hochdruckgeschäumt, abschließbar, mit integrierter Griffleiste, leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung und bis -90° selbstschließend - darüber hinaus offenstehend. Türanschlag rechts, bauseits wechselbar. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. 3 kipp sichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 3 rilsanierte Tragroste GN 2/1 als Zubehör. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden). Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9.

Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside of high-quality stainless steel and the visible outside are black coated, back side an inner machine compartment made of zinc coated steel sheet. Inner body with hygienic rounded edges and deep drawn floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tool removable. Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display and illuminated ON/OFF switch. Machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning. 200° opening hinged door, foamed under high pressure from one piece, lockable, with integral handle strip, easily replaceable magnetic gasket and up to -90° self-closing - beyond standing open. Door hinged right, reversible on site. Feet are 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. 3 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 3 rilsan-coated grids GN 2/1 as equipment. Base mounting possible (door hinge must be omitted). More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Bruttoinhalt / Gross capacity
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 810 x 2020 mm
260 W / 230 V / 50 Hz | 2150 W / 230 V
R290
650 L
360 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
1,70 kWh/24h



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Steckerfertig¹ / Plug-in¹

CHKMN065S001

2.345,-

Mehrpreise / Extra cost

Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm /
Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm

Z-GNR2100-R700

55,-

U-Auflageschienenpaar, kipp sicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

701518

55,-

Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm,
2 feststellbar /

Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700222

255,-

Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm,
2 feststellbar /

Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700061

435,-

STAR-BLACK - Kühlschrank BR 650 GN 2/1, Glastür

STAR-BLACK - Refrigerator BR 650 GN 2/1, glass door

CHROMOnorm®



SP = Sofort-Programm

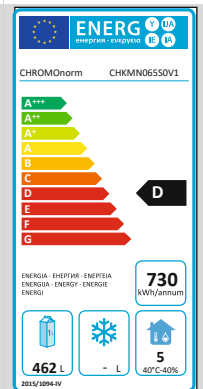
Kühlkörper in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und Sichtseiten außen aus CNS 18/10, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech. Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne in Hygieneausführung, Einhängprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar. Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige und beleuchtetem EIN-/AUS-Schalter. Maschinenfachblende ist zur einfachen Kondensatorreinigung klappbar. LED-beleuchtete Flügeltür mit Isolierglas-Einsatz, abschließbar, mit Griff, leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung und bis ~90° selbstschließend - darüber hinaus offenstehend. Türanschlag rechts. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. 3 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 3 rilsanierte Tragroste GN 2/1 als Zubehör. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden). Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Für Zentralkühlung² mit Tauwasserablauf und ohne E-Ventil.

Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the visible sides made of stainless steel 304, back side and inner machine compartment made of zinc coated steel sheet. Inner body with hygienic rounded edges and deep drawn floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable. Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display and illuminated ON/OFF switch. Machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning. LED illuminated hinged door with insulation glass insert, lockable, with handle, easily replaceable magnetic gasket and up to ~90° self-closing - beyond standing open. Door hinged right. Feet are 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. 3 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 3 rilsan-coated grids GN 2/1 as equipment. Base mounting possible (door hinge must be omitted). More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. For central cooling² with defrost water drain and without e-valve.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Bruttoinhalt / Gross capacity
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 810 x 2020 mm
280 W / 230 V / 50 Hz | ²150 W / 230 V
R290
700 L
340 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
2,0 kWh/24h



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Steckerfertig¹ / Plug-in¹

CHKMN06550V1 **SP**

2.960,-

Mehrpreise / Extra cost

Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm /
Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm

Z-GNR2100-R700

55,-

U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

701518

55,-

Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm,
2 feststellbar /

Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700222

255,-

Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm,
2 feststellbar /

Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700061

435,-

Türanschlag links anstatt rechts / Door hinged left instead right

700198

90,-

STAR-BLACK - Tiefkühlschrank BR 650 GN 2/1

STAR-BLACK - Freezer BR 650 GN 2/1



SP

= Sofort-Programm

Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt und innen aus hochwertigem Edelstahl, Sichtseiten außen schwarz, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech. Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne in Hygieneausführung. Einhängeprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar. Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige und beleuchtetem EIN-/AUS-Schalter. Maschinenfachblende ist zur einfachen Kondensatorreinigung klappbar. 200° öffnende Flügeltür, in einem Stück hochdruckgeschäumt, abschließbar, mit integrierter Griffleiste, leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung und bis ~90° selbstschließend - darüber hinaus offenstehend. Türanschlag rechts, bauseits wechselbar. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. 3 kippssichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 3 rilsanierte Tragroste GN 2/1 als Zubehör. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden). Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9.

Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside of high-quality stainless steel and the visible outside are black coated, back side an inner machine compartment made of zinc coated steel sheet. Inner body with hygienic rounded edges and deep drawn floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tool removable. Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display and illuminated ON/OFF switch. Machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning. 200° opening hinged door, foamed under high pressure from one piece, lockable, with integral handle strip, easily replaceable magnetic gasket and up to ~90° self-closing – beyond standing open. Door hinged right, reversible on site. Feet are 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. 3 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 3 rilsan-coated grids GN 2/1 as equipment. Base mounting possible (door hinge must be omitted). More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Bruttoinhalt / Gross capacity

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 810 x 2020 mm

420 W / 230 V / 50 Hz | 2150 W / 230 V

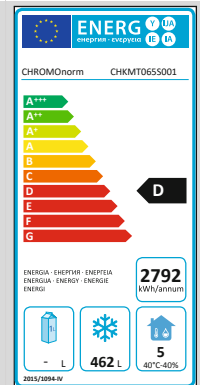
R290

650 L

560 W -30 °C VT

-15 / -22 °C

7,65 kWh/24h



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Steckerfertig¹ / Plug-in¹

CHKMT065S001



2.760,-

Mehrpreise / Extra cost

Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm /

Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm

Z-GNR2100-R700

55,-

U-Auflageschienenpaar, kippssicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

701518

55,-

Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm,

2 feststellbar /

Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700222

255,-

Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm,

2 feststellbar /

Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700061

435,-

STAR-BLACK - Tiefkühlschrank BR 650 GN 2/1 Glastür

STAR-BLACK - Freezer BR 650 GN 2/1, glass



SP = Sofort-Programm

Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt und innen aus hochwertigem Edelstahl, Sichtseiten außen schwarz, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech. Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne in Hygieneausführung. Einhängprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar. Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige und beleuchtetem EIN-/AUS-Schalter. Maschinenfachblende ist zur einfachen Kondensatorreinigung klappbar. 200° öffnende Flügeltür, in einem Stück hochdruckgeschäumt, abschließbar, mit integrierter Griffleiste, leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung und bis -90° selbstschließend - darüber hinaus offenstehend. Türanschlag rechts, bauseits wechselbar. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. 3 kipp sichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 3 rilsanierte Tragroste GN 2/1 als Zubehör. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden). Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9.

Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside of high-quality stainless steel and the visible outside are black coated, back side an inner machine compartment made of zinc coated steel sheet. Inner body with hygienic rounded edges and deep drawn floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tool removable. Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display and illuminated ON/OFF switch. Machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning. 200° opening hinged door, foamed under high pressure from one piece, lockable, with integral handle strip, easily replaceable magnetic gasket and up to -90° self-closing – beyond standing open. Door hinged right, reversible on site. Feet are 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. 3 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 3 rilsan-coated grids GN 2/1 as equipment. Base mounting possible (door hinge must be omitted). More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9.

R290

INOX



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Bruttoinhalt / Gross capacity

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 810 x 2020 mm

420 W / 230 V / 50 Hz | 2150 W / 230 V

R290

650 L

560 W -30 °C VT

-15 / -22 °C

7,65 kWh/24h



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Steckerfertig¹ / Plug-in¹

CHKMT06550V1

Mehrpreise / Extra cost

Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm /

Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm

Z-GNR2100-R700

U-Auflageschienenpaar, kipp sicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

701518

Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /

Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700222

Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /

Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700061

NOVA - Kühlschrank BR 690 GN 2/1

NOVA - Refrigerator BR 690 GN 2/1



SP = Sofort-Programm

Kühlkörper in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und Sichtseiten außen aus CNS 18/10, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech. Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne in Hygieneausführung, Einhängprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar. Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige und beleuchtetem EIN-/AUS-Schalter. Maschinenfachblende mit LED-Beleuchtung, zur einfachen Kondensatorreinigung klappbar. 200° öffnende Flügeltür, in einem Stück hochdruckgeschäumt, abschließbar, mit integrierter Griffleiste, leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung und bis ~90° selbstschließend - darüber hinaus offenstehend. Türanschlag rechts, bauseits wechselbar. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. 3 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 3 rilsanierte Tragroste GN 2/1 als Zubehör. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden). Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Für Zentralkühlung² mit Tauwasserablauf und ohne E-Ventil.

Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the visible sides made of stainless steel 304, back side and inner machine compartment made of zinc coated steel sheet. Inner body with hygienic rounded edges and deep drawn floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable. Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display and illuminated ON/OFF switch. Machine compartment cover with LED-light, hinged for easy condenser cleaning. 200° opening hinged door, foamed under high pressure from one piece, lockable, with integral handle strip, easily replaceable magnetic gasket and up to ~90° self-closing - beyond standing open. Door hinged right, reversible on site. Feet are 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. 3 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 3 rilsan-coated grids GN 2/1 as equipment. Base mounting possible (door hinge must be omitted). More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. For central cooling² with defrost water drain and without e-valve.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Bruttoinhalt / Gross capacity
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 810 x 2020 mm
280 W / 230 V / 50 Hz | 2150 W / 230 V
R290
700 L
340 W -10 °C VT
-2 / +12 °C
1,30 kWh/24h



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Steckerfertig¹ / Plug-in¹

CHKMNO690001 **SP**

2.595,-

Für Zentralkühlung² / For central cooling²

CHKON0690001

2.595,-

Mehrpreise / Extra cost

Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm /
Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm

Z-GNR2100-R700

55,-

U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

701518

55,-

Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm,
2 feststellbar /



Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700222

255,-

Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700061

435,-

Türanschlag links anstatt rechts / Door hinged left instead right

700198

90,-

Türöffnungs-Fußpedal / Door-opening pedal

701960

170,-

NOVA - Kühlschrank BR 690 GN 2/1, Glastür

NOVA - Refrigerator BR 690 GN 2/1, glass door

CHROMOnorm®



SP = Sofort-Programm

Kühlkörper in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und Sichtseiten außen aus CNS 18/10, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech. Innenkörper mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne in Hygieneausführung, Einhängeprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar. Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige und beleuchtetem EIN-/AUS-Schalter. Maschinenfachblende ist zur einfachen Kondensatorreinigung klappbar, mit Griff, leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung und bis -90° selbstschließend - darüber hinaus offenstehend. Türanschlag rechts. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. 3 kipp sichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 3 rilsanierte Tragroste GN 2/1 als Zubehör. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden). Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Für Zentralkühlung² mit Tauwasserablauf und ohne E-Ventil.

Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the visible sides made of stainless steel 304, back side and inner machine compartment made of zinc coated steel sheet. Inner body with hygienic rounded edges and deep drawn floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable. Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display and illuminated ON/OFF switch. Machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning. LED illuminated hinged door with insulation glass insert, lockable, with handle, easily replaceable magnetic gasket and up to -90° self-closing - beyond standing open. Door hinged right. Feet are 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. 3 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 3 rilsan-coated grids GN 2/1 as equipment. Base mounting possible (door hinge must be omitted). More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. For central cooling² with defrost water drain and without e-valve.

R290

INOX
CNS 18/10



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Bruttinhalt / Gross capacity

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 810 x 2020 mm

280 W / 230 V / 50 Hz | ²150 W / 230 V

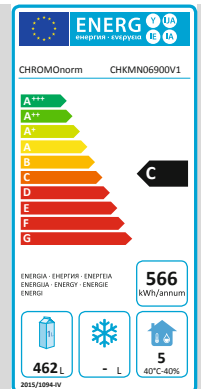
R290

700 L

340 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

1,55 kWh/24h



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Steckerfertig¹ / Plug-in¹

CHKMNO6900V1



3.210,-

Für Zentralkühlung² / For central cooling²

CHKON06900V1

3.225,-

Mehrpreise / Extra cost

Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm /

Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm

Z-GNR2100-R700

55,-

U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

701518

55,-

Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /

Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700222

255,-

Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /

Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700061

435,-

Türanschlag links anstatt rechts / Door hinged left instead right

700198

90,-

NOVA - Tiefkühlschrank BR 690 GN 2/1

NOVA - Freezer BR 690 GN 2/1



SP = Sofort-Programm

Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und Sichtseiten außen aus CNS 18/10, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech. Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne in Hygieneausführung, Einhängeprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar. Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige und beleuchtetem EIN-/AUS-Schalter. Maschinenfachblende mit LED-Beleuchtung, zur einfachen Kondensatorreinigung klappbar. 200° öffnende Flügeltür, in einem Stück hochdruckgeschäumt, abschließbar, mit integrierter Griffleiste, leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung und bis -90° selbstschließend - darüber hinaus offenstehend. Türanschlag rechts, bauseits wechselbar. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. 3 kippichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 3 rilsanierte Tragroste GN 2/1 als Zubehör. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden). Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Für Zentralkühlung² mit Tauwasserablauf und ohne E-Ventil.

Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the visible sides made of stainless steel 304, back side and inner machine compartment made of zinc coated steel sheet. Inner body with hygienic rounded edges and deep drawn floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable. Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display and illuminated ON/OFF switch. Machine compartment cover with LED-light, hinged for easy condenser cleaning. 200° opening hinged door, foamed under high pressure from one piece, lockable, with integral handle strip, easily replaceable magnetic gasket and up to -90° self-closing - beyond standing open. Door hinged right, reversible on site. Feet are 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. 3 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 3 rilsan-coated grids GN 2/1 as equipment. Base mounting possible (door hinge must be omitted). More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. For central cooling² with defrost water drain and without e-valve.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Bruttoinhalt / Gross capacity

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 810 x 2020 mm

450 W / 230 V / 50 Hz | ²150 W / 230 V

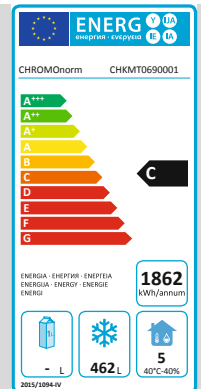
R290

700 L

560 W -30 °C VT

-15 / -22 °C

5,10 kWh/24h



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Steckerfertig¹ / Plug-in¹

CHKMT0690001 **SP**

3.015,-

Für Zentralkühlung² / For central cooling²

CHKOT0690001

3.015,-

Mehrpreise / Extra cost

Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm /
Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm

Z-GNR2100-R700

55,-

U-Auflageschienenpaar, kippicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

701518

55,-

Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm,
2 feststellbar /

Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700222

255,-

Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700061

435,-

Türanschlag links anstatt rechts / Door hinged left instead right

700198

90,-

Türöffnungs-Fußpedal / Door-opening pedal

701960

170,-

NOVA - Tiefkühlschrank BR 690 GN 2/1, Glastür

NOVA - Freezer BR 690 GN 2/1, glass door

CHROMOnorm®



SP = Sofort-Programm

Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und Sichtseiten außen aus CNS 18/10, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech. Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne in Hygieneausführung. Einhängprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar. Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige und beleuchtetem EIN-/AUS-Schalter. Maschinenfachblende ist zur einfachen Kondensatorreinigung klappbar. LED-beleuchtete Flügeltür mit beheiztem Isolierglas-Einsatz, abschließbar, mit Griff, leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung und bis ~90° selbstschließend - darüber hinaus offenstehend. Türanschlag rechts. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. 3 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 3 rilsanierte Tragroste GN 2/1 als Zubehör. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden). Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Für Zentralkühlung² mit Tauwasserablauf und ohne E-Ventil.

Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the visible sides made of stainless steel 304, back side and inner machine compartment made of zinc coated steel sheet. Inner body with hygienic rounded edges and deep drawn floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable. Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display and illuminated ON/OFF switch. Machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning. LED illuminated hinged door with heated insulation glass insert, lockable, with handle, easily replaceable magnetic gasket and up to ~90° self-closing - beyond standing open. Door hinged right. Feet are 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. 3 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 3 rilsan-coated grids GN 2/1 as equipment. Base mounting possible (door hinge must be omitted). More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. For central cooling² with defrost water drain and without e-valve.

R290

INOX
CNS 18/10



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Bruttinhalt / Gross capacity

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 810 x 2020 mm

450 W / 230 V / 50 Hz | ²180 W / 230 V

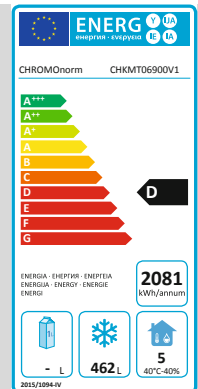
R290

700 L

560 W -30 °C VT

-15 / -22 °C

5,70 kWh/24h



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Steckerfertig¹ / Plug-in¹

CHKMT06900V1 **SP**

3.905,-

Für Zentralkühlung² / For central cooling²

CHKOT06900V1

3.905,-

Mehrpreise / Extra cost

Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm /

Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm

Z-GNR2100-R700

55,-

U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

701518

55,-

Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm,

2 feststellbar /

Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700222

255,-

Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm,

2 feststellbar /

Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700061

435,-

Türanschlag links anstatt rechts / Door hinged left instead right

700198

90,-

Bäckerei-Kühlschrank BR 690 EN4060

Bakery refrigerator BR 690 EN4060



Kühlkörper in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und Sichtseiten außen aus CNS 18/10, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech. Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne in Hygieneausführung, Einhängprofile für höhenverstellbare L-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar. Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige und beleuchtetem EIN-/AUS-Schalter. Maschinenfachblende mit LED-Beleuchtung, zur einfachen Kondensatorreinigung klappbar. 200° öffnende Flügeltür, in einem Stück hochdruckgeschäumt, abschließbar, mit integrierter Griffleiste, leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung und bis -90° selbstschließend - darüber hinaus offenstehend. Türanschlag rechts, bauseits wechselbar. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. 10 höhenverstellbare L-Auflageschienenpaare als Zubehör. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden). Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Für Zentralkühlung² mit Tauwasserablauf und ohne E-Ventil.

Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the visible sides made of stainless steel 304, back side and inner machine compartment made of zinc coated steel sheet. Inner body with hygienic rounded edges and deep drawn floor pan, suspension profiles for high adjustable L-trayslides for cleaning without tools removable. Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display and illuminated ON/OFF switch. Machine compartment cover with LED-light, hinged for easy condenser cleaning. 200° opening hinged door, foamed under high pressure from one piece, lockable, with integral handle strip, easily replaceable magnetic gasket and up to -90° self-closing - beyond standing open. Door hinged right, reversible on site. Feet are 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. 10 high adjustable pair of L-trayslides as equipment. Base mounting possible (door hinge must be omitted). More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. For central cooling² with defrost water drain and without e-valve.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Bruttoinhalt / Gross capacity

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 810 x 2020 mm

280 W / 230 V / 50 Hz | 2150 W / 230 V

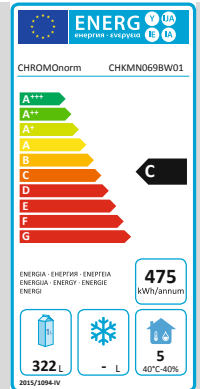
R290

700 L

340 W -10 °C VT

-2 / +12 °C

1,30 kWh/24h



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Steckerfertig¹ / Plug-in¹

CHKMNO69BW01

3.685,-

Für Zentralkühlung² / For central cooling²

CHKON069BW01

3.670,-

Mehrpreise / Extra cost

L-Auflageschienenpaar / Pair of L-trayslides

700126

35,-

Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /

Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700222

255,-

Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /

Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700061

435,-

Bäckerei-Kühlschrank BR 690 EN4060, Glastür Bakery refrigerator BR 690 EN4060, glass door

CHROMOnorm®



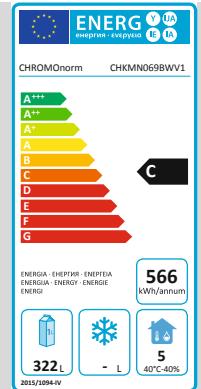
Kühlkörper in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und Sichtseiten außen aus CNS 18/10, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech. Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne in Hygieneausführung, Einhängprofile für höhenverstellbare L-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar. Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige und beleuchtetem EIN-/AUS-Schalter. Maschinenfachblende ist zur einfachen Kondensatorreinigung klappbar. LED-beleuchtete Flügeltür mit Isolierglas-Einsatz, abschließbar, mit Griff, leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung und bis -90° selbstschließend - darüber hinaus offenstehend. Türanschlag rechts. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. 10 höhenverstellbare L-Auflageschienenpaare als Zubehör. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden). Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Für Zentralkühlung² mit Tauwasserablauf und ohne E-Ventil.

Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the visible sides made of stainless steel 304, back side and inner machine compartment made of zinc coated steel sheet. Inner body with hygienic rounded edges and deep drawn floor pan, suspension profiles for high adjustable L-trayslides for cleaning without tools removable. Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display and illuminated ON/OFF switch. Machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning. LED illuminated hinged door with insulation glass insert, lockable, with handle, easily replaceable magnetic gasket and up to -90° self-closing - beyond standing open. Door hinged right. Feet are 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. 10 high adjustable pair of L-trayslides as equipment. Base mounting possible (door hinge must be omitted). More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. For central cooling² with defrost water drain and without e-valve.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Bruttinhalt / Gross capacity
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 810 x 2020 mm
280 W / 230 V / 50 Hz | ²150 W / 230 V
R290
700 L
340 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
1,55 kWh/24h



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Steckerfertig¹ / Plug-in¹

CHKMNO69BWW1

4.310,-

Für Zentralkühlung² / For central cooling²

CHKON069BWW1

4.310,-

Mehrpreise / Extra cost

L-Auflageschienenpaar / Pair of L-trayslides

700126

35,-

Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /

Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700222

255,-

Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /

Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700061

435,-

Türanschlag links anstatt rechts / Door hinged left instead right

700198

90,-

Bäckerei-Tiefkühlschrank BR 690 EN4060

Bakery freezer BR 690 EN4060



Kühlkörper in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und Sichtseiten außen aus CNS 18/10, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech. Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne in Hygieneausführung, Einhängeprofile für höhenverstellbare L-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar. Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtaugung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige und beleuchtetem EIN-/AUS-Schalter. Maschinenfachblende mit LED-Beleuchtung, zur einfachen Kondensatorreinigung klappbar. 200° öffnende Flügeltür, in einem Stück hochdruckgeschäumt, abschließbar, mit integrierter Griffleiste, leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung und bis -90° selbstschließend - darüber hinaus offenstehend. Türanschlag rechts, bauseits wechselbar. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. 10 höhenverstellbare L-Auflageschienenpaare als Zubehör. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden). Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Für Zentralkühlung² mit Tauwasserablauf und ohne E-Ventil.

Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the visible sides made of stainless steel 304, back side and inner machine compartment made of zinc coated steel sheet. Inner body with hygienic rounded edges and deep drawn floor pan, suspension profiles for high adjustable L-trayslides for cleaning without tools removable. Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display and illuminated ON/OFF switch. Machine compartment cover with LED-light, hinged for easy condenser cleaning. 200° opening hinged door, foamed under high pressure from one piece, lockable, with integral handle strip, easily replaceable magnetic gasket and up to -90° self-closing - beyond standing open. Door hinged right, reversible on site. Feet are 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. 10 high adjustable pair of L-trayslides as equipment. Base mounting possible (door hinge must be omitted). More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. For central cooling² with defrost water drain and without e-valve.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Bruttoinhalt / Gross capacity

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 810 x 2020 mm

450 W / 230 V / 50 Hz | 2150 W / 230 V

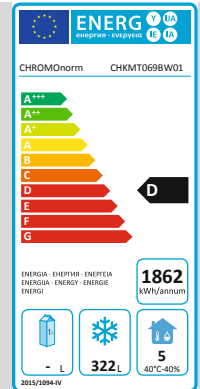
R290

700 L

560 W -30 °C VT

-15 / -22 °C

5,10 kWh/24h



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Steckerfertig¹ / Plug-in¹

CHKMT069BW01

4.115,-

Für Zentralkühlung² / For central cooling²

CHKOT069BW01

4.115,-

Mehrpreise / Extra cost

L-Auflageschienenpaar / Pair of L-trayslides

700126

35,-

Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /

Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700222

255,-

Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /

Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700061

435,-

Bäckerei-Tiefkühlschrank BR 690 EN4060, Glastür Bakery freezer BR 690 EN4060, glass door

CHROMOnorm®



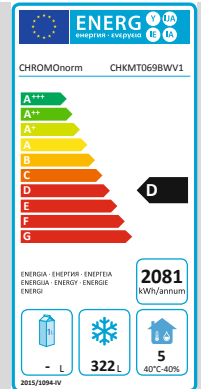
Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und Sichtseiten außen aus CNS 18/10, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech. Innenkorpus mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne in Hygieneausführung, Einhängprofile für höhenverstellbare L-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar. Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige und beleuchtetem EIN-/AUS-Schalter. Maschinenfachblende ist zur einfachen Kondensatorreinigung klappbar. LED-beleuchtete Flügeltür mit beheiztem Isolierglas-Einsatz, abschließbar, mit Griff, leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung und bis ~90° selbstschließend - darüber hinaus offenstehend. Türanschlag rechts. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. 10 höhenverstellbare L-Auflageschienenpaare als Zubehör. Sockelbaufähig (Türscharnier muss ausgespart werden). Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Für Zentralkühlung² mit Tauwasserablauf und ohne E-Ventil.

Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the visible sides made of stainless steel 304, back side and inner machine compartment made of zinc coated steel sheet. Inner body with hygienic rounded edges and deep drawn floor pan, suspension profiles for high adjustable L-trayslides for cleaning without tools removable. Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display and illuminated ON/OFF switch. Machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning. LED illuminated hinged door with heated insulation glass insert, lockable, with handle, easily replaceable magnetic gasket and up to ~90° self-closing - beyond standing open. Door hinged right. Feet are 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. 10 high adjustable pair of L-trayslides as equipment. Base mounting possible (door hinge must be omitted). More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. For central cooling² with defrost water drain and without e-valve.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Bruttinhalt / Gross capacity
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

695 x 810 x 2020 mm
450 W / 230 V / 50 Hz | 2180 W / 230 V
R290
700 L
560 W -30 °C VT
-15 / -22 °C
5,70 kWh/24h



	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Steckerfertig¹ / Plug-in¹	CHKMT069BWV1	5.005,-
Für Zentralkühlung² / For central cooling²	CHKOT069BWV1	5.005,-
Mehrpreise / Extra cost		
L-Auflageschienenpaar / Pair of L-trayslides	700126	35,-
Selbstmontagesatz bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Self-installation kit for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700222	255,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	435,-
Türanschlag links anstatt rechts / Door hinged left instead right	700198	90,-

NOVA - Kühlschrank BR 1300 GN 2/1

NOVA - Refrigerator BR 1300 GN 2/1



SP

= Sofort-Programm

Kühlkorpuser in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und Sichtseiten außen aus CNS 18/10, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech. Innenkorpuser mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne in Hygieneausführung, Einhängprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar. Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige und beleuchtetem EIN-/AUS-Schalter. Maschinenfachblende mit LED-Beleuchtung je Tür, zur einfachen Kondensatorreinigung klappbar. 200° öffnende Flügeltüren, jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, abschließbar, mit integrierter Griffleiste, leicht auswechselbarer Magnetdichtung und bis -90° selbstschließend - darüber hinaus offenstehend. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. 6 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 6 rilsanierte Tragroste GN 2/1 als Zubehör. Sockelbaufähig (Türscharniere müssen ausgespart werden). Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Für Zentralkühlung² mit Tauwasserablauf und ohne E-Ventil.

Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the visible sides made of stainless steel 304, back side and inner machine compartment made of zinc coated steel sheet. Inner body with hygienic rounded edges and deep drawn floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable. Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display and illuminated ON/OFF switch. Machine compartment cover with LED-light each door, hinged for easy condenser cleaning. 200° opening hinged doors, each foamed under high pressure from one piece, lockable, with integral handle strip, easily replaceable magnetic gasket and up to -90° self-closing - beyond standing open. Feet are 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. 6 tip-proof high adjustable pairs of u-trayslides and 6 rilsan-coated grids GN 2/1 as equipment. Base mounting possible (door hinges must be omitted). More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. For central cooling² with defrost water drain and without e-valve.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Bruttoinhalt / Gross capacity

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

1390 x 810 x 2020 mm

380 W / 230 V / 50 Hz | 2150 W / 230 V

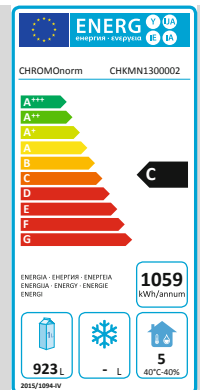
R290

1400 L

535 W -10 °C VT

-2 / +12 °C

2,90 kWh/24h



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Steckerfertig¹ / Plug-in¹

CHKMN1300002



3.815,-

Für Zentralkühlung² / For central cooling²

CHKON1300002

3.815,-

Mehrpreise / Extra cost

Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm /
Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm

Z-GNR2100-R700

55,-

U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

701518

55,-

NOVA - Kühlschrank BR 1300 GN 2/1, Glastüren

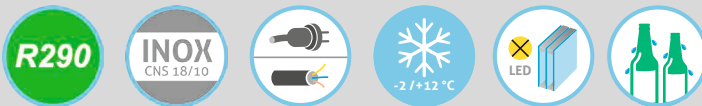
NOVA - Refrigerator BR 1300 GN 2/1, glass doors

CHROMOnorm®



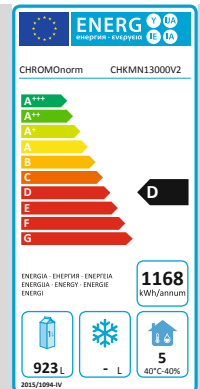
Kühlkörper in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und Sichtseiten außen aus CNS 18/10, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech. Innenkörper mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne in Hygieneausführung, Einhängprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar. Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige und beleuchtetem EIN-/AUS-Schalter. Maschinenfachblende ist zur einfachen Kondensatorreinigung klappbar. LED-beleuchtete Flügeltüren mit Isolierglas-Einsatz, abschließbar, mit Griff, leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung und bis -90° selbstschließend - darüber hinaus offenstehend. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. 6 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 6 rilsanierte Tragroste GN 2/1 als Zubehör. Sockelbaufähig (Türscharniere müssen ausgespart werden). Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Für Zentralkühlung² mit Tauwasserablauf und ohne E-Ventil.

Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the visible sides made of stainless steel 304, back side and inner machine compartment made of zinc coated steel sheet. Inner body with hygienic rounded edges and deep drawn floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable. Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display and illuminated ON/OFF switch. Machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning. LED illuminated hinged doors with insulation glass insert, lockable, with handle, easily replaceable magnetic gasket and up to -90° self-closing - beyond standing open. Feet are 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. 6 tip-proof high adjustable pairs of u-trayslides and 6 rilsan-coated grids GN 2/1 as equipment. Base mounting possible (door hinges must be omitted). More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. For central cooling² with defrost water drain and without e-valve.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Bruttoinhalt / Gross capacity
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1390 x 810 x 2020 mm
380 W / 230 V / 50 Hz | ²180 W / 230 V
R290
1400 L
535 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
3,20 kWh/24h



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Steckerfertig¹ / Plug-in¹

CHKMN13000V2

4.770,-

Für Zentralkühlung² / For central cooling²

CHKON13000V2

4.770,-

Mehrpreise / Extra cost

Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm /
Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm

Z-GNR2100-R700

55,-

U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

701518

55,-

NOVA - Tiefkühlschrank BR 1300 GN 2/1

NOVA - Freezer BR 1300 GN 2/1



SP

= Sofort-Programm

Kühlkörper in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und Sichtseiten außen aus CNS 18/10, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech. Innenkörper mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne in Hygieneausführung, Einhängprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar. Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige und beleuchtetem EIN-/AUS-Schalter. Maschinenfachblende mit LED-Beleuchtung je Tür, zur einfachen Kondensatorreinigung klappbar. 200° öffnende Flügeltüren, jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, abschließbar, mit integrierter Griffleiste, leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung und bis -90° selbstschließend - darüber hinaus offenstehend. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. 6 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 6 rilsanierte Tragroste GN 2/1 als Zubehör. Sockelbaufähig (Türscharniere müssen ausgespart werden). Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Für Zentralkühlung² mit Tauwasserablauf und ohne E-Ventil.

Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the visible sides made of stainless steel 304, back side and inner machine compartment made of zinc coated steel sheet. Inner body with hygienic rounded edges and deep drawn floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable. Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display and illuminated ON/OFF switch. Machine compartment cover with LED-light each door, hinged for easy condenser cleaning. 200° opening hinged doors, each foamed under high pressure from one piece, lockable, with integral handle strip, easily replaceable magnetic gasket and up to -90° self-closing - beyond standing open. Feet are 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. 6 tip-proof high adjustable pairs of u-trayslides and 6 rilsan-coated grids GN 2/1 as equipment. Base mounting possible (door hinges must be omitted). More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. For central cooling² with defrost water drain and without e-valve.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Bruttoinhalt / Gross capacity

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

1390 x 810 x 2020 mm

680 W / 230 V / 50 Hz | 2180 W / 230 V

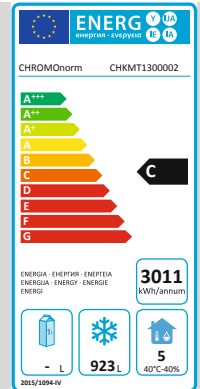
R290

1400 L

820 W -30 °C VT

-15 / -22 °C

8,25 kWh/24h



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Steckerfertig¹ / Plug-in¹

CHKMT1300002

4.510,-

Für Zentralkühlung² / For central cooling²

CHKOT1300002

4.510,-

Mehrpreise / Extra cost

Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm /

Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm

Z-GNR2100-R700

55,-

U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

701518

55,-

NOVA - Tiefkühlschrank BR 1300 GN 2/1, Glastüren

NOVA - Freezer BR 1300 GN 2/1, glass doors

CHROMOnorm®



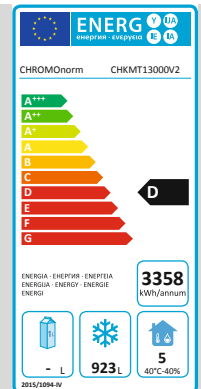
Kühlkörper in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und Sichtseiten außen aus CNS 18/10, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech. Innenkörper mit gerundeten Ecken und tiefgezogener Bodenwanne in Hygieneausführung, Einhängeprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmbar. Steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige und beleuchtetem EIN-/AUS-Schalter. Maschinenfachblende ist zur einfachen Kondensatorreinigung klappbar. LED-beleuchtete Flügeltüren mit beheiztem Isolierglas-Einsatz, abschließbar, mit Griff, leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung und bis -90° selbstschließend - darüber hinaus offenstehend. FüÙe 150 mm hoch, höhenverstellbar ± 20 mm. 6 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 6 rilsanierte Tragroste GN 2/1 als Zubehör. Sockelbaufähig (Türscharniere müssen ausgespart werden). Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Für Zentralkühlung² mit Tauwasserablauf und ohne E-Ventil.

Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the visible sides made of stainless steel 304, back side and inner machine compartment made of zinc coated steel sheet. Inner body with hygienic rounded edges and deep drawn floor pan, suspension profiles for high adjustable u-trayslides for cleaning without tools removable. Plug-in forced-air cooling with external evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display and illuminated ON/OFF switch. Machine compartment cover hinged for easy condenser cleaning. LED illuminated hinged doors with heated insulation glass insert, lockable, with handle, easily replaceable magnetic gasket and up to -90° self-closing - beyond standing open. Feet are 150 mm high and high adjustable ± 20 mm. 6 tip-proof high adjustable pairs of u-trayslides and 6 rilsan-coated grids GN 2/1 as equipment. Base mounting possible (door hinges must be omitted). More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. For central cooling² with defrost water drain and without e-valve.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Bruttoinhalt / Gross capacity
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1390 x 810 x 2020 mm
680 W / 230 V / 50 Hz | ²220 W / 230 V
R290
1400 L
820 W -30 °C VT
-15 / -22 °C
9,20 kWh/24h



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Steckerfertig¹ / Plug-in¹

CHKMT13000V2

6.045,-

Für Zentralkühlung² / For central cooling²

CHKOT13000V2

6.040,-

Mehrpreise / Extra cost

Tragrost GN 2/1 rilsaniert, 530 x 650 mm /
Grid GN 2/1 rilsan-coated, 530 x 650 mm

Z-GNR2100-R700

55,-

U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

701518

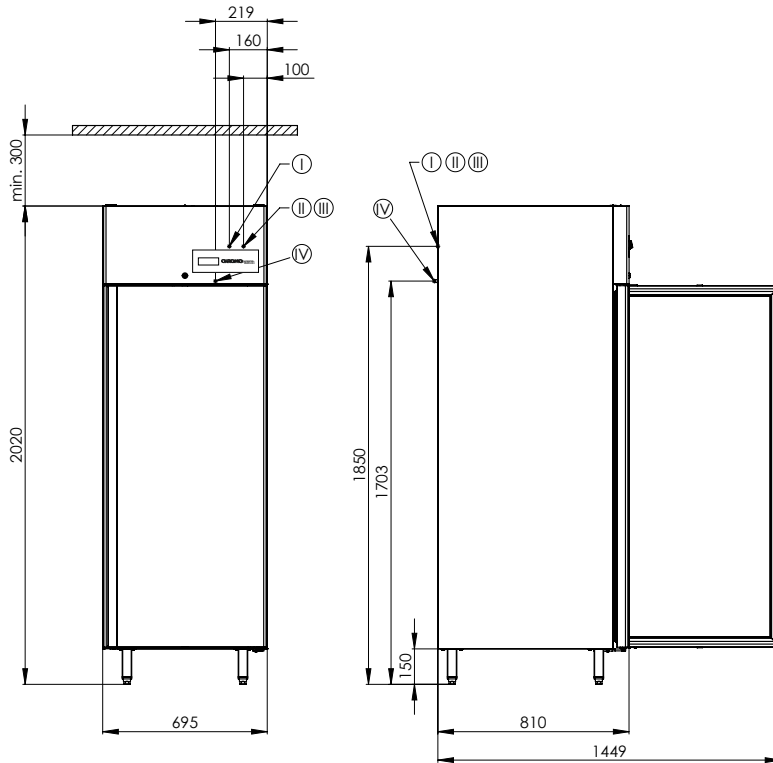
55,-

Technische Informationen

Technical information

STAR und STAR-WHITE - Kühl- / Tiefkühlschränke BR 650

STAR and STAR-WHITE - refrigerators / freezers BR 650



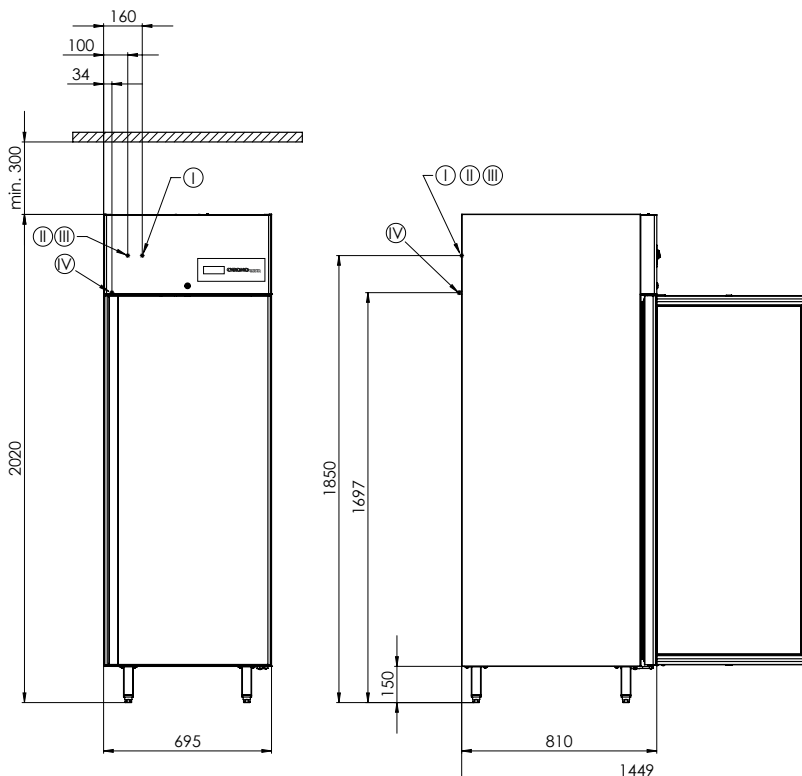
- I Steckerfertige Umluftkühlung
230 V, Kabellänge 3,5 m.
Plug-in forced-air cooling
230 V, cable length 3.5 m.

Für Zentralkühlung
For central cooling

- II Saugleitung Ø 8,0 mm
Suction line Ø 8.0 mm
- III Flüssigkeitsleitung Ø 6,0 mm
Liquid line Ø 6.0 mm
- IV Tauwasserablauf
Defrost water drain
- V Umgebungstemperatur
mind. +16° C - max. +40° C
Ambient temperature
at least +16° C - max. +40° C

NOVA - Kühl- / Tiefkühlschränke BR 690

NOVA - refrigerators / freezers BR 690



- I Steckerfertige Umluftkühlung
230 V, Kabellänge 3,5 m.
Plug-in forced-air cooling
230 V, cable length 3.5 m.

Für Zentralkühlung
For central cooling

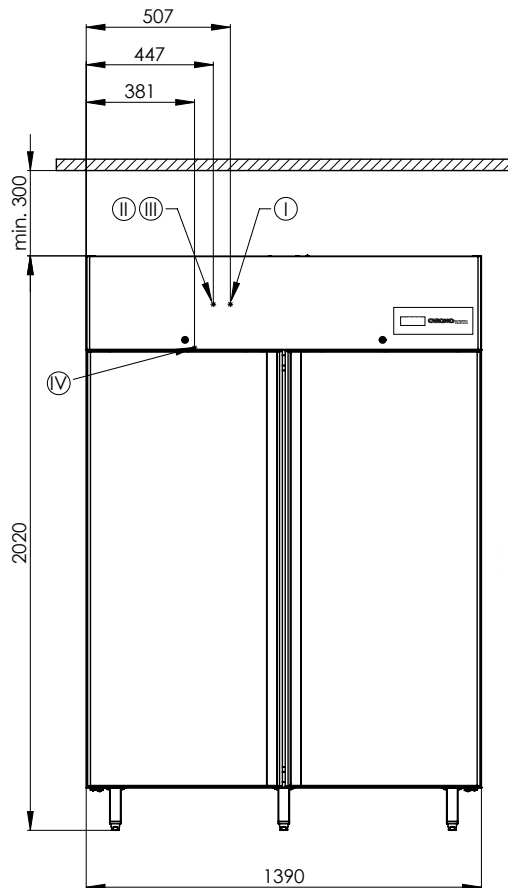
- II Saugleitung Ø 8,0 mm
Suction line Ø 8.0 mm
- III Flüssigkeitsleitung Ø 6,0 mm
Liquid line Ø 6.0 mm
- IV Tauwasserablauf
Defrost water drain
- V Umgebungstemperatur
mind. +16° C - max. +40° C
Ambient temperature
at least +16° C - max. +40° C

Technische Informationen

Technical information

CHROMOnorm®

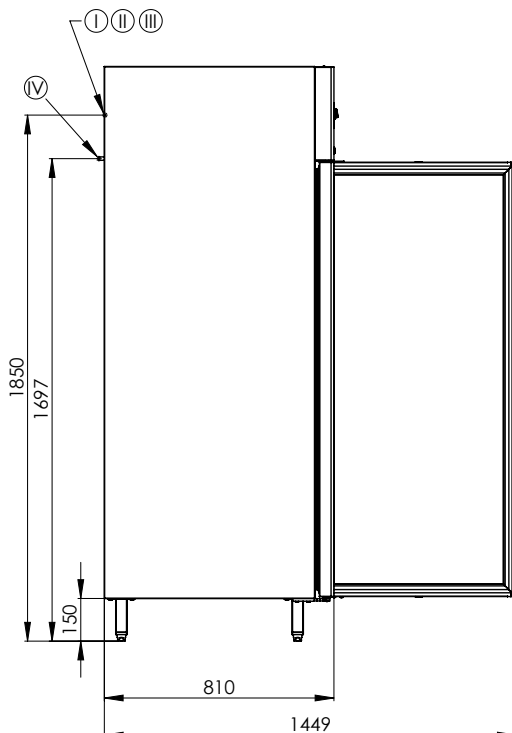
NOVA - Kühl- / Tiefkühlchränke BR 1300 NOVA - refrigerators / freezers BR 1300



- I Steckerfertige Umluftkühlung
230 V, Kabellänge 3,5 m.
Plug-in forced-air cooling
230 V, cable length 3.5 m.

Für Zentralkühlung
For central cooling

- II Saugleitung Ø 8,0 mm
Suction line Ø 8.0 mm
- III Flüssigkeitsleitung Ø 6,0 mm
Liquid line Ø 6.0 mm
- IV Tauwasserablauf
Defrost water drain
- V Umgebungstemperatur
mind. +16° C - max. +40° C
Ambient temperature
at least +16° C - max. +40° C





Saladetten Pizzakühltische Kühltische BR 795

Saladettes | preparation stations
refrigerated counters BR 795

2



Saladetten / Pizzakühltisch / Kühltische BR 795

Saladettes / preparation station / refrigerated counters BR 795



R290

Unsere Saladetten / Pizzakühltisch / Kühltische BR 795 verfügen über das umweltfreundlichere und energieeffizientere Kältemittel R290.

Our saladettes / preparation station / refrigerated counters BR 795 have the more environmentally friendly and more energy efficient refrigerant R290.



Unsere in einem Stück hochdruckgeschäumten Kühlkörper, Türen und Schubladenschilder garantieren eine Verwindungssteifheit, eine hervorragende Isolierung und somit einen geringeren Stromverbrauch.

Our foamed under high pressure from one piece cooling bodies and doors guarantees a torsional rigidity, an excellent insulation and therefore lower power consumption.



Die Umluftkühlung mit unverwüstlich komplett in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer garantiert eine gleichmäßige Temperaturverteilung und eine höhere Luftfeuchtigkeit. Der verdampferfreie Innenraum ist einfach zu reinigen und der Verdampfer ist vor Korrosion durch aggressive Lebensmittel geschützt.

The forced-air cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator guarantees an uniform temperature distribution and a higher air humidity. The evaporatorfree interior is easy to clean and the evaporator is protected against corrosion due to aggressive foods.



Die wartungsfreie automatische Abtauung unserer Kühlmöbel gibt Ihnen Zeit für das Wesentliche.

The maintenance-free automatic defrosting of our cooling furniture gives you time for the important things.



Unsere steckerfertigen Kühlmöbel verfügen über eine integrierte selbsttätigende Tauwasserverdunstung.

Our plug-in cooling furniture do have a integrated evaporation of deforst water.



Durch die höhenverstellbaren Auflagenschienen schaffen wir für Sie einen variablen Innenraum und gewährleisten eine hervorragende Umluftkühlung.

Due the height adjustable trayslides we create for you a variable interior and ensure an excellent forced-air cooling.



Die Tischplatten unserer Kühltische sind aus CNS 18/10 gefertigt und haben dadurch eine lange Lebensdauer und sind einfach zu reinigen.

The countertops of our refrigerated counters furniture are made of stainless steel. Therefore they do have a longevity and are easy to clean.



Die Edelstahl-Auszüge unserer selbsteinlaufenden Schubladen trotzen dem harten Alltag und bestechen durch ihr optimales Schließ- und Laufverhalten. Der mit Hygienerradien versehene Schubladenkorpus ist zum Einlegen von GN-Behälter geeignet und zur GN-Stegeinteilung vorbereitet.

The stainless steel runners of our self-inserting drawers withstand the hard daily stress and are brilliant by their optimal closing and running. The drawer body with hygienic radii is suitable for the insertion of GN containers and GN bars.



Saladette GN 1/1, 2 Türen

Saladette GN 1/1, 2 doors

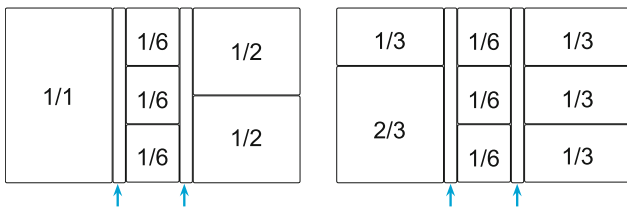


SP = Sofort-Programm

Bestückungsvorschlag mit GN-Behältern

Proposal for GN containers

→ = Im Lieferumfang enthaltener Zwischensteg
= Included bars



Schiebe-/Klappdeckel aus Edelstahl, mit integrierter Griffleiste. Schneidbrett aus Kunststoff. Von unten gekühlter Ausschnitt für 2 x GN 1/1 und 3 x GN 1/6. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Verdampferfreier Innenraum. Steckerfertige Umluftkühlung mit unverwüstlich komplett in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatischer Abtaugung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige und beleuchtetem EIN-/AUS-Schalter. Geteilte Maschinenfachblende ohne Werkzeug zur Kondensatorreinigung demontierbar. Flügeltüren jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Mit 4 Ausgleichsfüßen. 2 Längssteg, 2 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 2 Tragroste GN 1/1 aus CNS 18/10 als Zubehör. Sockelbaufähig. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

Sliding/hinged cover made of stainless steel, with integral handle strip. Chopping board made of plastic. From below cooled cut-out for 2 x GN 1/1 and 3 x GN 1/6. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Evaporator-free interior. Plug-in forced-air cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display and illuminated ON/OFF switch. Splitted machine compartment cover for condenser cleaning removable without tools. Each hinged door foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. With 4 adjustable feet for level adjustment. 2 lengthwise bars, 2 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 2 grids s. s. 304 GN 1/1 as equipment. Base mounting possible. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Delivery without GN-container.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

950 x 680 x 825/1120 mm

320 W / 230 V / 50 Hz

R290

310 W -10 °C VT

+2 / +12 °C (max. +25 °C UT / AT)

2,6 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Saladette / Saladette

CKTS079500EV **SP**

1.160,-

Mehrpreise / Extra cost

Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm /
Grid GN 1/1 s. s., 325 x 530 mm

700054

55,-

U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

700550

50,-

Fahrgestell, 4 Lenkrollen Ø 75 mm, 2 feststellbar (H 100 mm) /
Mobile, 4 castors Ø 75 mm, 2 lockable (H 100 mm)



C600157

495,-

GN-Quersteg 326 mm / GN-bar 326 mm

560088

35,-

Saladette GN 1/1, Glasaufsatz, 2 Türen

Saladette GN 1/1, Glass showcase, 2 doors

CHROMOnorm®

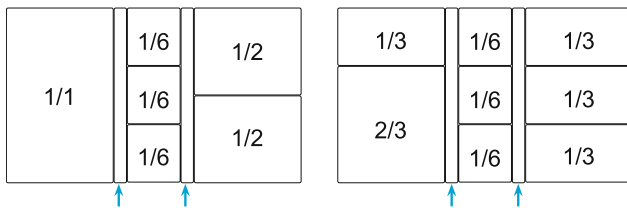


SP = Sofort-Programm

Bestückungsvorschlag mit GN-Behältern

Proposal for GN containers

→ = Im Lieferumfang enthaltener Zwischensteg
= Included bars



Glasaufsatz 4-seitig geschlossen. Schneidbrett aus Kunststoff. Von unten gekühlter Ausschnitt für 2 x GN 1/1 und 3 x GN 1/6. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Verdampferfreier Innenraum. Steckerfertige Umluftkühlung mit unverwundlich komplett in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige und beleuchtetem EIN-/AUS-Schalter. Geteilte Maschinenfachblende ohne Werkzeug zur Kondensatorreinigung demontierbar. Flügeltüren jeweils in einem Stück FCKW-frei hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Mit 4 Ausgleichsfüßen. 2 Längssteg, 2 kipp sichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 2 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10 als Zubehör. Sockelbaufähig. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

Glass showcase four-sided closed. Chopping board made of plastic. From below cooled cut-out for 2 x GN 1/1 and 3 x GN 1/6. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Evaporator-free interior. Plug-in forced-air cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display and illuminated ON/OFF switch. Splitted machine compartment cover for condenser cleaning removable without tools. Each hinged door CFC-free foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. With 4 adjustable feet for level adjustment. 2 lengthwise bars, 2 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 2 grids s. s. 304 GN 1/1 as equipment. Base mounting possible. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Delivery without GN-container.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

950 x 680 x 815/1200 mm
320 W / 230 V / 50 Hz
R290
310 W -10 °C VT
+2 / +12 °C (max. +25 °C UT / AT)
2,6 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Saladette, Glasaufsatz / Saladette, glass showcase

CKTSA79500EV **SP**

1.765,-

Mehrpreise / Extra cost

Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm /
Grid GN 1/1 s. s., 325 x 530 mm

700054

55,-

U-Auflageschienenpaar, kipp sicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

700550

50,-

Fahrgestell, 4 Lenkrollen Ø 75 mm, 2 feststellbar (H 100 mm) /
Mobile, 4 castors Ø 75 mm, 2 lockable (H 100 mm)



C600157

495,-

GN-Quersteg 326 mm / GN-bar 326 mm

560088

35,-

Belegstation / Pizzakühltisch GN 1/1, 2 Türen

Preparation station / pizza refrigerated counter

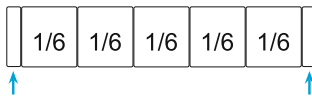
GN 1/1, 2 doors



SP = Sofort-Programm

Bestückungsvorschlag mit GN-Behältern Proposal for GN containers

→ = Im Lieferumfang enthaltener Zwischensteg
= Included bars



Aufsatz aus Edelstahl für 5 x GN 1/6 und Arbeitsplatte aus Granit, jeweils von unten gekühlt. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Verdampferfreier Innenraum. Steckerfertige Umluftkühlung mit unverwundlich komplett in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige und beleuchtetem EIN-/AUS-Schalter. Geteilte Maschinenfachblende ohne Werkzeug zur Kondensatorreinigung demontierbar. Flügeltüren jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht austauschbarer Magnet-Dichtung. Mit 4 Ausgleichsfüßen. 2 Längsstege, 2 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 2 Tragroste GN 1/1 aus CNS 18/10 als Zubehör. Sockelbaufähig. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.

Compartment made of stainless steel for 5 x GN 1/6 worktop made of granite, each cooled from below. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Evaporator-free interior. Plug-in forced-air cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display and illuminated ON/OFF switch. Splitted machine compartment cover for condenser cleaning removable without tools. Each hinged door foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. With 4 adjustable feet for level adjustment. 2 lengthwise bars, 2 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 2 grids s. s. 304 GN 1/1 as equipment. Base mounting possible. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Delivery without GN-container.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

950 x 680 x 830/1120 mm

320 W / 230 V / 50 Hz

R290

310 W -10 °C VT

+2 / +12 °C (max. +25 °C UT / AT)

2,6 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Belegstation / Pizzakühltisch /

Preparation station / pizza refrigerated counter

CKTP079500EV **SP**

1.395,-

Mehrpriese / Extra cost

Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm /

Grid GN 1/1 s. s., 325 x 530 mm

700054

55,-

U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

700550

50,-

Fahrgestell, 4 Lenkrollen Ø 75 mm, 2 feststellbar (H 100 mm) /

Mobile, 4 castors Ø 75 mm, 2 lockable (H 100 mm)



C600157

495,-

BR 795 - Kühltsch GN 1/1, 2 Türen

BR 795 - Refrigerated counter GN 1/1, 2 doors

CHROMOnorm®



SP = Sofort-Programm

Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten. Kühlkörper in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Verdampferfreier Innenraum. Steckerfertige Umluftkühlung mit unverwüstlich komplett in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige und beleuchtetem EIN-/AUS-Schalter. Geteilte Maschinenfachblende ohne Werkzeug zur Kondensatorreinigung demontierbar. Flügeltüren jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Mit 4 Ausgleichsfüßen. 2 kipp sichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 2 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10 als Zubehör. Sockelbaufähig. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Tischplatte nicht abnehmbar.

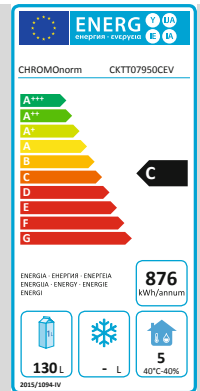
Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Evaporator-free interior. Plug-in forced-air cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display and illuminated ON/OFF switch. Splitted machine compartment cover for condenser cleaning removable without tools. Each hinged door foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. With 4 adjustable feet for level adjustment. 2 tip-proof high adjustable pairs of u-trayslides and 2 grids s. s. 304 GN 1/1 as equipment. Base mounting possible. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Countertop not removable.

R290



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

950 x 700 x 850 mm
320 W / 230 V / 50 Hz
R290
310 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
2,4 kWh/24h



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
With countertop with upstand at the rear

CKTT07950CEV **SP**

1.370,-



Mit Tischplatte allseits ab /
With countertop without upstand at the rear

CKTT07950AEV **SP**

1.445,-

Mehrpreise / Extra cost

Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm /
Grid GN 1/1 s. s., 325 x 530 mm

700054

55,-

U-Auflageschienenpaar, kipp sicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

700550

50,-

Fahrgestell, 4 Lenkrollen Ø 75 mm, 2 feststellbar (H 100 mm) /
Mobile, 4 castors Ø 75 mm, 2 lockable (H 100 mm)



C600157

495,-

BR 795 - Kühtisch GN 1/1, 1 Tür / 2 Schubladen

BR 795 - Refrigerated counter GN 1/1,
1 door / 2 drawers



SP = Sofort-Programm

Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Verdampferfreier Innenraum. Steckerfertige Umluftkühlung mit unverwüstlich komplett in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige und beleuchtetem EIN-/AUS-Schalter. Geteilte Maschinenfachblende ohne Werkzeug zur Kondensatorreinigung demontierbar. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 170 mm. Flügeltür und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Mit 4 Ausgleichsfüßen. 1 kippssicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS als Zubehör. Sokkelbaufähig. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Tischplatte nicht abnehmbar.

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profil. Upstand 50 mm at the rear. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Evaporator-free interior. Plug-in forced-air cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display and illuminated ON/OFF switch. Splitting machine compartment cover for condenser cleaning removable without tools. Drawer with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 170 mm. Hinged door and drawer fronts foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. With 4 adjustable feet for level adjustment. 1 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 1 grid s. s. 304 GN 1/1 as equipment. Base mounting possible. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Countertop not removable.



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

950 x 700 x 850 mm

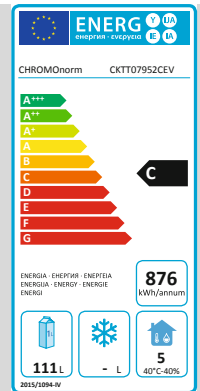
320 W / 230 V / 50 Hz

R290

310 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

2,4 kWh/24h



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
With countertop with upstand at the rear

CKTT07952CEV **SP**

1.855,-



Mit Tischplatte allseits ab /
With countertop without upstand at the rear

CKTT07952AEV **SP**

1.925,-

Mehrpreise / Extra cost

Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm /

Grid GN 1/1 s. s., 325 x 530 mm

700054

55,-

U-Auflageschienenpaar, kippssicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

700550

50,-

Fahrgestell, 4 Lenkrollen Ø 75 mm, 2 feststellbar (H 100 mm) /
Mobile, 4 castors Ø 75 mm, 2 lockable (H 100 mm)



C600157

495,-

BR 795 - Kühltsch GN 1/1, 4 Schubladen

BR 795 - Refrigerated counter GN 1/1, 4 drawers

CHROMOnorm[®]

= Sofort-Programm

Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Verdampferfreier Innenraum. Steckerfertige Umluftkühlung mit unverwüstlich komplett in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige und beleuchtetem EIN-/AUS-Schalter. Geteilte Maschinenfachblende ohne Werkzeug zur Kondensatorreinigung demontierbar. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 170 mm. Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnetdichtung. Mit 4 Ausgleichsfüßen. Sockelbaufähig. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Tischplatte nicht abnehmbar.

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Evaporator-free interior. Plug-in forced-air cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display and illuminated ON/OFF switch. Splitted machine compartment cover for condenser cleaning removable without tools. Drawer with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 170 mm. Each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replace-able magnetic gasket. With 4 adjustable feet for level adjustment. Base mounting possible. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Countertop not removable.

R290



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

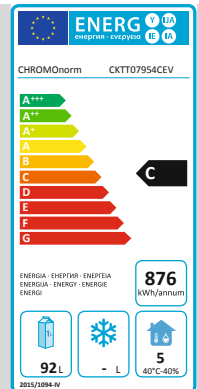
Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbrauch / Energy consumption

950 x 700 x 850 mm
320 W / 230 V / 50 Hz
R290
310 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
2,4 kWh/24h



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
With countertop with upstand at the rear

CKTT07954CEV

2.320,-



Mit Tischplatte allseits ab /
With countertop without upstand at the rear

CKTT07954AEV

2.400,-

Mehrpreise / Extra cost

Fahrgestell, 4 Lenkrollen Ø 75 mm, 2 feststellbar (H 100 mm) /
Mobile, 4 castors Ø 75 mm, 2 lockable (H 100 mm)



C600157

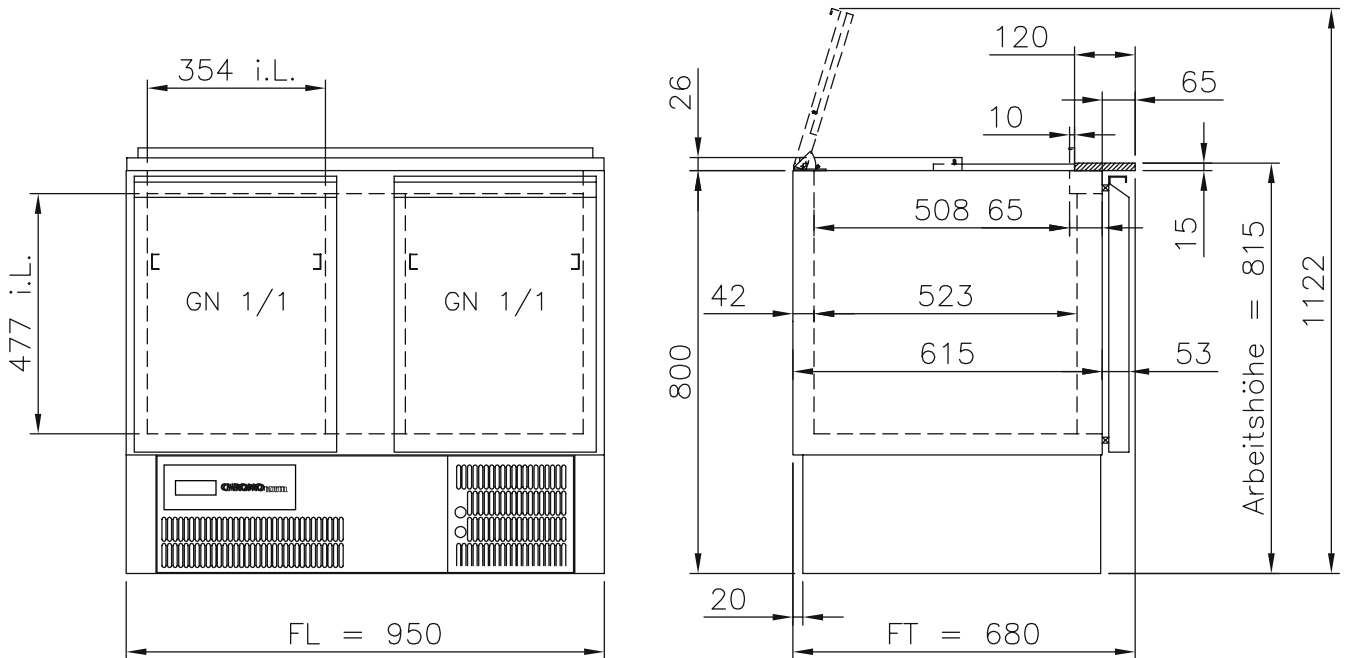
495,-

Technische Informationen

Technical information

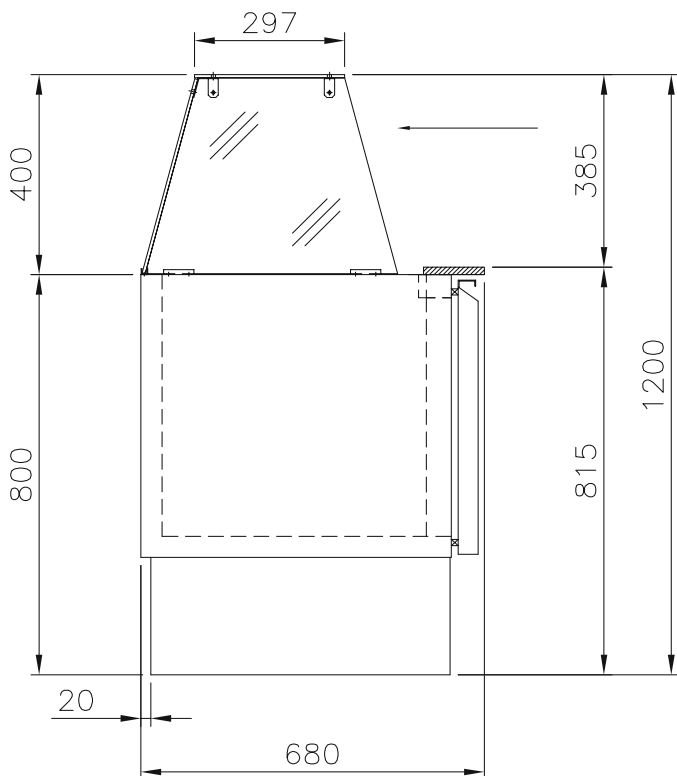
Saladette GN 1/1, 2 Türen

Saladette GN 1/1, 2 doors



Saladette GN 1/1, Glasaufsatz, 2 Türen

Saladette GN 1/1, glass showcase, 2 doors

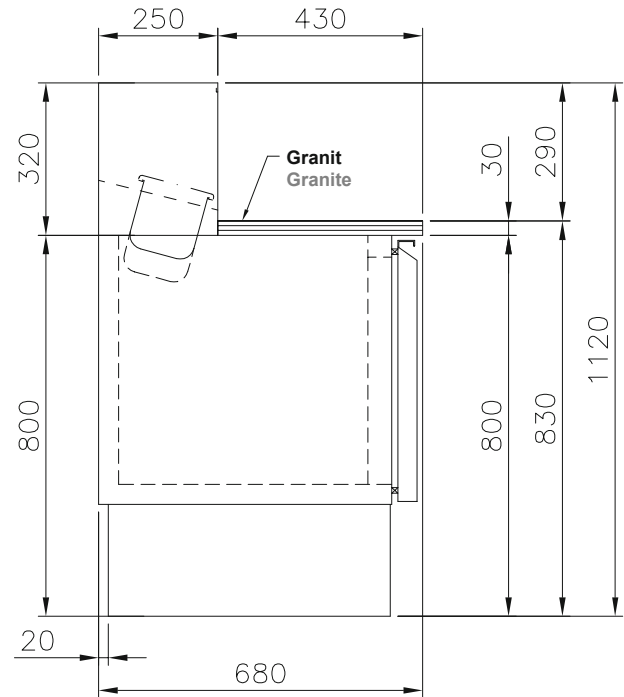
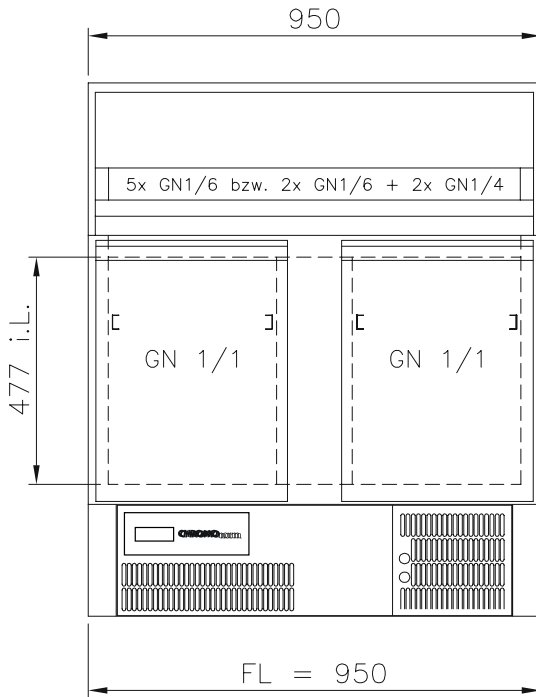


Technische Informationen

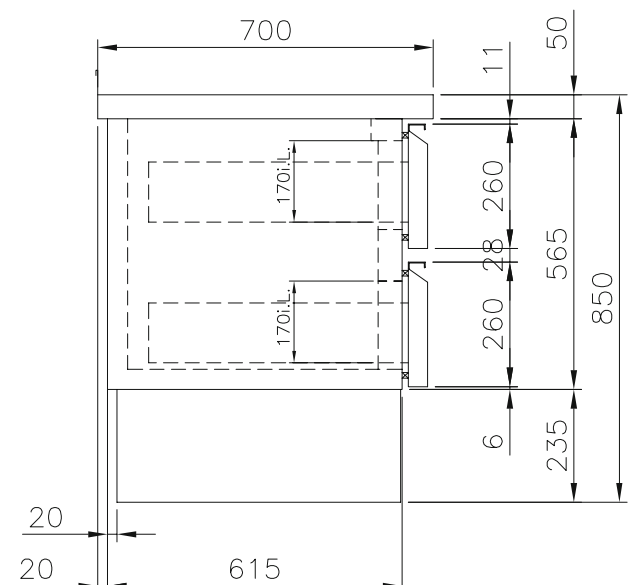
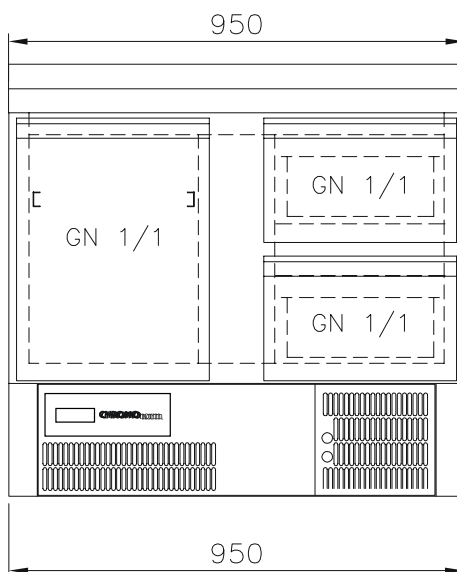
Technical information

CHROMOnorm®

Belegstation / Pizzakühltisch GN 1/1, 2 Türen Preparation station / pizza refrigerated counter GN 1/1, 2 doors



BR 795 - Kühltische GN 1/1 BR 795 - Refrigerated counters GN 1/1





Kühltische Tiefkühltische

Refrigerated | freezer counters

3



Kühl- / Tiefkühlische Refrigerated / freezer counters



Alle unsere Kühl- / Tiefkühlische verfügen über das umweltfreundlichere und energieeffizientere Kältemittel R290.
All our refrigerated / freezer counters have the more environmentally friendly and more energy efficient refrigerant R290.



Unsere in einem Stück hochdruckgeschäumten Kühlkörper, Türen und Schubladenschilder garantieren eine Verwindungssteifheit, eine hervorragende Isolierung und somit einen geringeren Stromverbrauch.

Our foamed under high pressure from one piece cooling bodies, doors and drawer fronts guarantees a torsional rigidity, an excellent insulation and therefore lower power consumption.



Sie haben die Wahl aus steckerfertigen Varianten und Varianten zum Anschluss an eine Zentralkühlung.

You have the choose of plug-in variants and variants for connection to a central cooling.



Die Kältemaschine ist für Servicezwecke beweglich montiert.

The cooling machine is for service purposes movably mounted.



Die wartungsfreie automatische Abtauung unserer Kühl- / Tiefkühlische gibt Ihnen Zeit für das Wesentliche.

The maintenance-free automatic defrosting of our refrigerated / freezer counters gives you time for the important things.



Durch die höhenverstellbaren Auflagenschienen schaffen wir für Sie einen variablen Innenraum und gewährleisten eine hervorragende Umluftkühlung.

Due the height adjustable trayslides we create for you a variable interior and ensure an excellent forced-air cooling.



Unsere steckerfertigen Kühl- / Tiefkühlische verfügen über eine integrierte selbsttätigende Tauwasserverdunstung.

Our plug-in refrigerated / freezer counters do have a integrated evaporation of deforst water.



Unsere Kühl- / Tiefkühlische für Zentralkühlung benötigen für den Tauwasserablauf einen bauseitigen Anschluss an das Abwasser.

Our refrigerated / freezer counters for the connection to a central cooling do need for the defrost water drain a site connection to the sewage.



Die Tischplatten unserer Kühl- / Tiefkühlische sind aus CNS 18/10 gefertigt und haben dadurch eine lange Lebensdauer und sind einfach zu reinigen.

The countertops of our refrigerated / freezer counters furniture are made of stainless steel 304. Therefore they do have a longevity and are easy to clean.



Die Edelstahl-Auszüge unserer selbsteinlaufenden Schubladen trotzen dem harten Alltag und bestechen durch ihr optimales Schließ- und Laufverhalten. Der mit Hygienradien versehene Schubladenkorpus ist zum Einlegen von GN-Behälter geeignet und zur GN-Stegeinteilung vorbereitet.

The stainless steel runners of our self-inserting drawers withstand the hard daily stress and are brilliant by their optimal closing and running. The drawer body with hygienic radii is suitable for the insertion of GN containers and GN bars.

Besonderheit unserer Kühlische mit 1 und 4 Kühlabteilen und Bäckerei-Kühlische

Specific feature of refrigerated our counters with 1 and 4 cooling compartments and bakery refrigerated counters



Die Umluftkühlung mit unverwüstlich komplett in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer garantiert eine gleichmäßige Temperaturverteilung und eine höhere Luftfeuchtigkeit. Der verdampferfreie Innenraum ist einfach zu reinigen und der Verdampfer ist vor Korrosion durch aggressive Lebensmittel geschützt.

The Forced-air cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator guarantees an uniform temperature distribution and a higher air humidity. The evaporatorfree interior is easy to clean and the evaporator is protected against corrosion due to aggressive foods.

Besonderheit unserer Kühlische mit 2 und 3 Kühlabteilen

Specific feature of our refrigerated counters with 2 and 3 cooling compartments



Durch die wahlweise linke oder rechte Anordnung des Maschinen- / Installationsfachs gewährleisten wir Ihnen höchste Flexibilität für Ihre Planung.

Due to the optional left or right arrangement of the machine / installation compartment we ensure you the highest flexibility for your planning.

Optionale Möglichkeit Für die Arbeitshöhe

Optional possibility for the working height

Arbeitshöhe 900 mm (Füße 200 mm) / Working height 900 mm (base 200 mm)

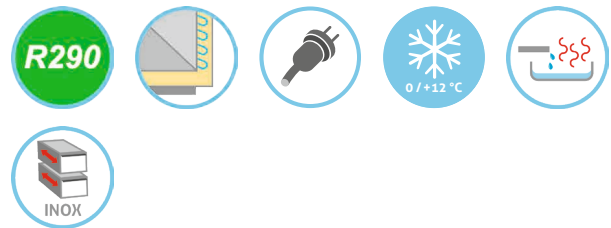
Kühltische GN 1/1, 1 Tür

Refrigerated counter GN 1/1, 1 door



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Verdampferfreier Innenraum. Steckerfertige Umluftkühlung mit unverwüstlich komplett in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltür und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht austauschbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. Je Tür 1 kipp-sicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10 als Zubehör. Sockelbaufähig. Tischplatte abnehmbar. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. (Beachten Sie bei Zentralkühlung: Lieferung erfolgt mit Tauwasserablauf, ohne E-Ventil.)

Steckerfertig plug-in

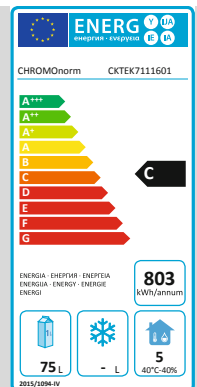


Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Evaporator-free interior. Plug-in forced-air cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Hinged door and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel. Feet 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. Each hinged door 1 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 1 grid s. s. 304 GN 1/1 as equipment. Countertop removable. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. (Note the following at central cooling: Delivery with defrost water drain and without e-valve.)

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

790 x 700 x 850 mm
360 W / 230 V / 50 Hz
R290
255 W -15 °C VT
0 / +12 °C
2,2 kWh/24h

Zusatzausstattungen können
den EEI verändern
Additional furnishings
can change the EEI



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
With countertop with upstand at the rear

CKTEK711601

2.520,-

Mit Tischplatte allseits ab /
With countertop without upstand at the rear

CKTEK711602

2.595,-

Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)

CKTEK711600

2.410,-



Zentralkühlung central cooling



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

690 x 700 x 850 mm
50 W / 230 V / 50 H
170 W -15°C VT
0 / +12 °C

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTZK7111601	2.320,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CKTZK7111602	2.400,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CKTZK7111600	2.200,-
Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	700165	0,-
Schubladen 2 x 1/2, Nutzhöhe je 208 mm / Drawers 2 x 1/2, usable height each 208 mm	700070	565,-
Schubladen 3 x 1/3, Nutzhöhe je 108 mm / Drawers 3 x 1/3, usable height each 108 mm	700071	815,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	435,-
Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm / Grid GN1/1 s. s., 325 x 530 mm	700054	55,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	50,-

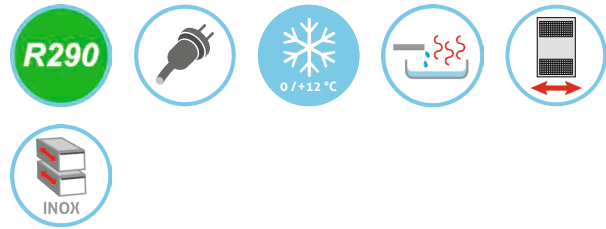
Kühltische GN 1/1, 2 Türen

Refrigerated counter GN 1/1, 2 doors



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Deckenverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. Je Tür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10 als Zubehör. Sockelbaufähig. Tischplatte abnehmbar. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. (Beachten Sie bei Zentralkühlung: Lieferung erfolgt mit Tauwasserablauf, ohne E-Ventil.)

Steckerfertig plug-in



Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated ceiling type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Each hinged door and drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel. Feet 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. Each hinged door 1 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 1 grid s. s. 304 GN 1/1 as equipment. Base mounting possible. Countertop removable. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. (Note the following at central cooling: Delivery with defrost water drain and without e-valve.)

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1250 x 700 x 850 mm
350 W / 230 V / 50 Hz
R290
300 W -10 °C VT
0 / +12 °C
2,45 kWh/24h

Zusatzausstattungen können
den EEI verändern
Additional furnishings
can change the EEI



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
With countertop with upstand at the rear

CKTEK7211601

2.805,-

Mit Tischplatte allseits ab /
With countertop without upstand at the rear

CKTEK7211602

2.895,-

Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)

CKTEK7211600

2.635,-



Zentralkühlung central cooling



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

1150 x 700 x 850 mm
80 W / 230 V / 50 Hz
300 W -10 °C VT
0 / +12 °C

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTZK7211601	2.605,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CKTZK7211602	2.685,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CKTZK7211600	2.420,-
Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	700165	0,-
Schubladen 2 x 1/2, Nutzhöhe je 208 mm, nur links möglich / Drawers 2 x 1/2, usable height each 208 mm, left/central only possible	700070	565,-
Schubladen 3 x 1/3, Nutzhöhe je 108 mm, nur links möglich / Drawers 3 x 1/3, usable height each 108 mm, left/central only possible	700071	815,-
Schubladen 2 x 1/2, Nutzhöhe 160 / 208 mm, nur rechts möglich / Drawers 2 x 1/2, usable height 160 / 208 mm, right only possible	700338	565,-
Zentralkühlung Installationsfach links anstatt rechts / Central cooling installation compartment	700605	345,-
Steckerfertig Maschinenfach links anstatt rechts / Plug-in Machine compartment on the left instead of right	700606	345,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	435,-
Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm / Grid GN1/1 s. s., 325 x 530 mm	700054	55,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	50,-

Kühltische GN 1/1, 2 Türen

Refrigerated counter GN 1/1, 2 doors



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Deckenverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltüren jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. 2 kipp sichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 2 Tragroste GN 1/1 aus CNS 18/10 als Zubehör. Sockelbaufähig. Tischplatte abnehmbar. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9.

Steckerfertig plug-in



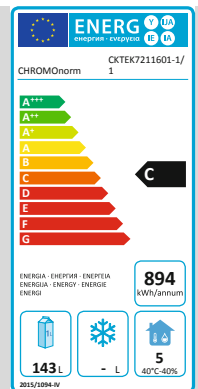
SP = Sofort-Programm

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated ceiling type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Each hinged door foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Feet 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. 2 tip-proof high adjustable pairs of u-trayslides and 2 grids s. s. 304 GN 1/1 as equipment. Base mounting possible. Countertop removable. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1250 x 700 x 850 mm
350 W / 230 V / 50 Hz
R290
300 W -10 °C VT
0 / +12 °C
2,45 kWh/24h

Zusatzausstattungen können den EEL verändern
Additional furnishings can change the EEL



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

**Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
With countertop with upstand at the rear**

CKTEK7211601-1/1

2.715,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

**Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm /
Grid GN1/1 s.s., 325 x 530 mm**

700054

55,-

U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

700550

50,-

**Selbstmontagesatz mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Self-installation kit with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable**

700222

255,-

Kühltische GN 1/1, 2 Schubladen / 1 Tür

Refrigerated counter GN 1/1, 2 drawers / 1 door

CHROMOnorm®



Steckerfertig plug-in



SP = Sofort-Programm

Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Deckenverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltür und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 208 mm. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. 1 kippssicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10 als Zubehör. Sockelbaufähig. Tischplatte abnehmbar. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9.

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated ceiling type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Each hinged door and drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawer with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 208 mm. Feet 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. 1 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 1 grid s. s. 304 GN 1/1 as equipment. Base mounting possible. Countertop removable. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1250 x 700 x 850 mm
350 W / 230 V / 50 Hz
R290
300 W -10 °C VT
0 / +12 °C
2,45 kWh/24h

Zusatzausstattungen können
den EEI verändern
Additional furnishings
can change the EEI



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
With countertop with upstand at the rear

CKTEK7211601-2/1

3.275,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm /
Grid GN1/1 s.s., 325 x 530 mm

700054

55,-

U-Auflageschienenpaar, kippssicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

700550

50,-

Selbstmontagesatz mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Self-installation kit with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700222

255,-

Kühltische GN 1/1, 1 Tür / 2 Schubladen

Refrigerated counter GN 1/1, 1 door / 2 drawers



Steckerfertig plug-in



SP = Sofort-Programm

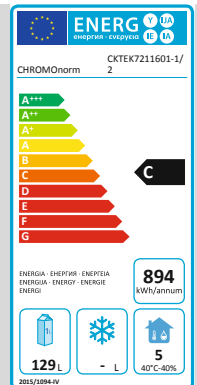
Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Deckenverdampfer, automatischer Abtaugung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltür und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe 160 / 208 mm. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. 1 kippsticheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10 als Zubehör. Sockelbaufähig. Tischplatte abnehmbar. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9.

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated ceiling type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Each hinged door and drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawer with telescopic runners made of stainless steel, usable height 160 / 208 mm. Feet 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. 1 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 1 grid s. s. 304 GN 1/1 as equipment. Base mounting possible. Countertop removable. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1250 x 700 x 850 mm
350 W / 230 V / 50 Hz
R290
300 W -10 °C VT
0 / +12 °C
2,45 kWh/24h

Zusatzausstattungen können den EEL verändern
 Additional furnishings can change the EEL



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
With countertop with upstand at the rear

CKTEK7211601-1/2



3.275,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm /
Grid GN1/1 s.s., 325 x 530 mm

700054

55,-

U-Auflageschienenpaar, kippsticheres / Pair of u-trayslides, tip-proof

700550

50,-

Selbstmontagesatz mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Self-installation kit with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700222

255,-

Kühltische GN 1/1, 4 Schubladen

Refrigerated counter GN 1/1, 4 drawers

CHROMOnorm®



Steckerfertig plug-in



SP = Sofort-Programm

Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Deckenverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe links je 208 mm - rechts 160 / 208 mm. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. Sockelbaufähig. Tischplatte abnehmbar. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9.

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated ceiling type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawer with telescopic runners made of stainless steel, usable height left each 208 mm and right 160 / 208 mm. Feet 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. Base mounting possible. Countertop removable. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1250 x 700 x 850 mm
350 W / 230 V / 50 Hz
R290
300 W -10 °C VT
0 / +12 °C
2.45 kWh/24h

Zusatzausstattungen können
den EEI verändern
Additional furnishings
can change the EEI



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
With countertop with upstand at the rear

CKTEK7211601-2/2

3.815,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Selbstmontagesatz mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Self-installation kit with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700222

255,-

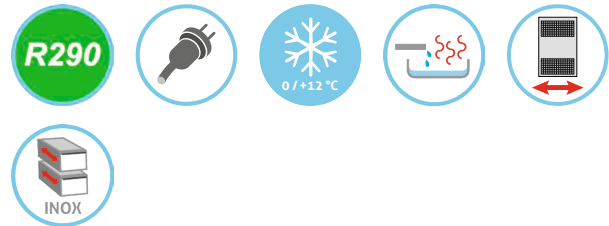
Kühltische GN 1/1, 3 Türen

Refrigerated counter GN 1/1, 3 doors



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüllt und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Deckenverdampfer, automatischer Abtaugung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. Je Tür 1 kippssicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10 als Zubehör. Sockelbaufähig. Tischplatte abnehmbar. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. (Beachten Sie bei Zentralkühlung: Lieferung erfolgt mit Tauwasserablauf, ohne E-Ventil.)



Steckerfertig plug-in

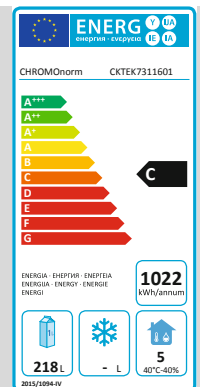


Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated ceiling type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Each hinged door and drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel. Feet 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. Each hinged door 1 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 1 grid s. s. 304 GN 1/1 as equipment. Base mounting possible. Countertop removable. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. (Note the following at central cooling: Delivery with defrost water drain and without e-valve.)

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1725 x 700 x 850 mm
350 W / 230 V / 50 Hz
R290
300 W -10 °C VT
0 / +12 °C
2,8 kWh/24h

Zusatzausstattungen können
den EEL verändern 
Additional furnishings 
can change the EEL



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
With countertop with upstand at the rear

CKTEK7311601

3.635,-

Mit Tischplatte allseits ab /
With countertop without upstand at the rear

CKTEK7311602

3.705,-

Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)

CKTEK7311600

3.400,-



Zentralkühlung central cooling



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

1625 x 700 x 850 mm
130 W / 230 V / 50 Hz
300 W -10 °C VT
0 / +12 °C

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTZK7311601	3.440,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CKTZK7311602	3.510,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CKTZK7311600	3.200,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	700165	0,-
Schubladen 2 x 1/2, Nutzhöhe je 208 mm, nur links/mittig möglich / Drawers 2 x 1/2, usable height each 208 mm, left/central only possible	700070	565,-
Schubladen 3 x 1/3, Nutzhöhe je 108 mm, nur links/mittig möglich / Drawers 3 x 1/3, usable height each 108 mm, left/central only possible	700071	815,-
Schubladen 2 x 1/2, Nutzhöhe 160 / 208 mm, nur rechts möglich / Drawers 2 x 1/2, usable height 160 / 208 mm, right only possible	700338	565,-
Zentralkühlung Installationsfach links anstatt rechts / Central cooling installation compartment	700605	345,-
Steckerfertig Maschinenfach links anstatt rechts / Plug-in Machine compartment on the left instead of right	700606	345,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	435,-
Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm / Grid GN1/1 s. s., 325 x 530 mm	700054	55,-
U-Auflageschienenpaar, kippicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	50,-

Kühltische GN 1/1, 3 Türen

Refrigerated counter GN 1/1, 3 doors



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Deckenverdampfer, automatischer Abtaugung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltürenjeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. 3 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 3 Tragroste GN 1/1 aus CNS 18/10 als Zubehör. Sockelbaufähig. Tischplatte abnehmbar. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9.

Steckerfertig plug-in



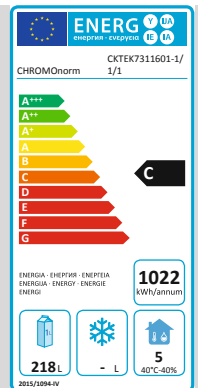
SP = Sofort-Programm

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated ceiling type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Each hinged door foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Feet 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. 3 tip-proof high adjustable pairs of u-trayslides and 3 grids s. s. 304 GN 1/1 as equipment. Base mounting possible. Countertop removable. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1725 x 700 x 850 mm
350 W / 230 V / 50 Hz
R290
300 W -10 °C VT
0 / +12 °C
2,8 kWh/24h

Zusatzausstattungen können den EEL verändern
 Additional furnishings can change the EEL



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
With countertop with upstand at the rear

CKTEK7311601-1/1/1 **SP**

3.520,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm /
Grid GN1/1 s.s., 325 x 530 mm

700054

55,-

U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof
Selbstmontagesatz mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Self-installation kit with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700550

50,-

700222

255,-

Kühltische GN 1/1, 2 Schubladen / 2 Türen

Refrigerated counter GN 1/1, 2 drawers / 2 doors

CHROMOnorm®



Steckerfertig plug-in



SP = Sofort-Programm

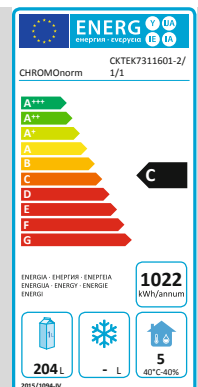
Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten. Kühlkörper in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Deckenverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltüren und Schubladenschilde jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 208 mm. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. 2 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 2 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10 als Zubehör. Sockelbaufähig. Tischplatte abnehmbar. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9.

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated ceiling type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Each hinged door and drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawer with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 208 mm. Feet 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. 2 tip-proof high adjustable pairs of u-trayslides and 2 grids s. s. 304 GN 1/1 as equipment. Base mounting possible. Countertop removable. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1725 x 700 x 850 mm
350 W / 230 V / 50 Hz
R290
300 W -10 °C VT
0 / +12 °C
2,8 kWh/24h

Zusatzausstattungen können
den EEI verändern
Additional furnishings
can change the EEI



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
With countertop with upstand at the rear

CKTEK7311601-2/1/1 **SP**

4.065,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm /
Grid GN1/1 s.s. , 325 x 530 mm

700054

55,-

U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

700550

50,-

Selbstmontagesatz mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Self-installation kit with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700222

255,-

Kühltische GN 1/1, 4 Schubladen / 1 Tür

Refrigerated counter GN 1/1, 4 drawers / 1 door



Steckerfertig plug-in



SP = Sofort-Programm

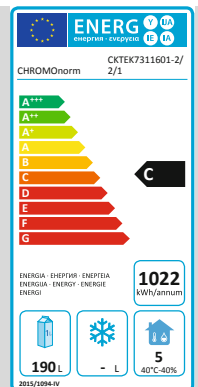
Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Deckenverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnetdichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 208 mm. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10 als Zubehör. Sockelbaufähig. Tischplatte abnehmbar. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9.

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated ceiling type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Each hinged door and drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawer with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 208 mm. Feet 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. 1 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 1 grid s. s. 304 GN 1/1 as equipment. Base mounting possible. Countertop removable. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1725 x 700 x 850 mm
350 W / 230 V / 50 Hz
R290
300 W -10 °C VT
0 / +12 °C
2,8 kWh/24h

Zusatzausstattungen können den EEI verändern
 Additional furnishings can change the EEI



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
With countertop with upstand at the rear

CKTEK7311601-2/2/1 **SP**

4.620,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm /
Grid GN1/1 s.s., 325 x 530 mm

700054

55,-

U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

700550

50,-

Selbstmontagesatz mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Self-installation kit with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700222

255,-

Kühltische GN 1/1, 6 Schubladen

Refrigerated counter GN 1/1, 6 drawers

CHROMOnorm®



Steckerfertig plug-in



SP = Sofort-Programm

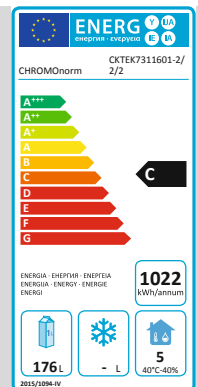
Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Deckenverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe links und mittig je 208 mm - rechts 160 / 208 mm. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. Sockelbaufähig. Tischplatte abnehmbar. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9.

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated ceiling type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawer with telescopic runners made of stainless steel, usable height left and middle each 208 mm - right 160 / 208 mm. Feet 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. Base mounting possible. Countertop removable. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1725 x 700 x 850 mm
350 W / 230 V / 50 Hz
R290
300 W -10 °C VT
0 / +12 °C
2,8 kWh/24h

Zusatzausstattungen können
den EEI verändern
Additional furnishings
can change the EEI



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
With countertop with upstand at the rear

CKTEK7311601-2/2/2 **SP**

5.165,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Selbstmontagesatz mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Self-installation kit with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable



700222

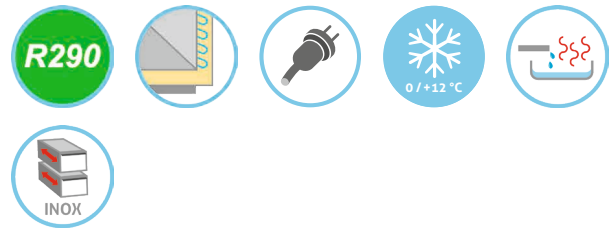
255,-

Kühltische GN 1/1, 4 Türen

Refrigerated counter GN 1/1, 4 doors



Steckerfertig plug-in



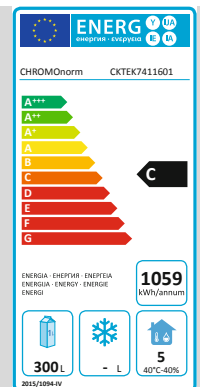
Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Verdampferfreier Innenraum. Steckerfertige Umluftkühlung mit unverwundlich komplett in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. Je Tür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10 als Zubehör. Sockelbaufähig, Tischplatte abnehmbar. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. (Beachten Sie bei Zentralkühlung: Lieferung erfolgt mit Tauwasserablauf, ohne E-Ventil. Bauseitiges E-Ventil muss über einen äußeren Druckausgleich verfügen.)

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Evaporator-free interior. Plug-in forced-air cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Each hinged door and drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel. Feet 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. Each hinged door 1 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 1 grid s. s. 304 GN 1/1 as equipment. Countertop removable. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. (Note the following at central cooling: Delivery with defrost water drain and without e-valve. On-site e-valve must have an external pressure equalization.)

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

2200 x 700 x 850 mm
420 W / 230 V / 50 Hz
R290
346 W -15 °C VT
0 / +12 °C
2,9 kWh/24h

Zusatzausstattungen können den EEI verändern
 Additional furnishings
 can change the EEI



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
With countertop with upstand at the rear

CKTEK7411601

5.065,-

Mit Tischplatte allseits ab /
With countertop without upstand at the rear

CKTEK7411602

5.145,-

Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)

CKTEK7411600

4.730,-



Zentralkühlung central cooling



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

2100 x 700 x 850 mm
180 W / 230 V / 50 Hz
346 W -15 °C VT
0 / +12 °C

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTZK7411601	4.855,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CKTZK7411602	4.930,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CKTZK7411600	4.520,-
Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	700165	0,-
Schubladen 2 x 1/2, Nutzhöhe je 208 mm / Drawers 2 x 1/2, usable height each 208 mm	700070	565,-
Schubladen 3 x 1/3, Nutzhöhe je 108 mm / Drawers 3 x 1/3, usable height each 108 mm	700071	815,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	435,-
Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm / Grid GN1/1 s. s., 325 x 530 mm	700054	55,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	50,-

Tiefkühlische GN 1/1, 2 Türen

Freezer counter GN 1/1, 2 doors



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Mittelverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. Je Tür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschiene-paar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10 als Zubehör. Sockelbaufähig. Tischplatte abnehmbar. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. (Beachten Sie bei Zentralkühlung: Lieferung erfolgt mit Tauwasserablauf, ohne E-Ventil.)



Steckerfertig plug-in

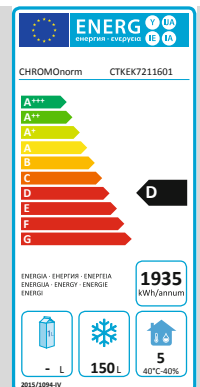


Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated middle type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Each hinged door and drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel. Feet 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. Each hinged door 1 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 1 grid s. s. 304 GN 1/1 as equipment. Base mounting possible. Countertop removable. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. (Note the following at central cooling: Delivery with defrost water drain and without e-valve.)

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1250 x 700 x 850 mm
500 W / 230 V / 50 Hz
R290
240 W -30 °C VT
-18 / -20 °C
5,3 kWh/24h


Zusatzausstattungen können den EEL verändern 
 Additional furnishings 
 can change the EEI



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
With countertop with upstand at the rear

CTKEK7211601 

5.025,-

Mit Tischplatte allseits ab /
With countertop without upstand at the rear

CTKEK7211602

5.105,-

Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)

CTKEK7211600

4.845,-



Zentralkühlung central cooling



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

1150 x 700 x 850 mm
210 W / 230 V / 50 Hz
240 W -30 °C VT
-18 / -20 °C

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CTKZK7211601	4.580,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CTKZK7211602	4.660,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CTKZK7211600	4.400,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	700165	0,-
Schubladen 2 x 1/2, Nutzhöhe je 208 mm / Drawers 2 x 1/2, usable height each 208 mm	700070	565,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	435,-
Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm / Grid GN1/1 s. s., 325 x 530 mm	700054	55,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	50,-

Tiefkühlische GN 1/1, 3 Türen

Freezer counter GN 1/1, 3 doors



Steckerfertig plug-in



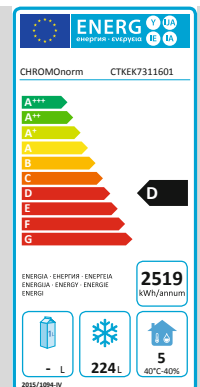
Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten. Kühlkorporus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichteten Mittelverdampfern, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. Je Tür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost GN 1/1 aus CNS 18/10 als Zubehör. Sockelbaufähig. Tischplatte abnehmbar. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. (Beachten Sie bei Zentralkühlung: Lieferung erfolgt mit Tauwasserablauf, ohne E-Ventil.)

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated middle type evaporators, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Each hinged door and drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel. Feet 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. Each hinged door 1 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 1 grid s. s. 304 GN 1/1 as equipment. Base mounting possible. Countertop removable. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. (Note the following at central cooling: Delivery with defrost water drain and without e-valve.)

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1725 x 700 x 850 mm
600 W / 230 V / 50 Hz
R290
450 W -30 °C VT
-18 / -20 °C
6,9 kWh/24h

Zusatzausstattungen können den EEL verändern
 Additional furnishings can change the EEI



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
With countertop with upstand at the rear

CTKEK7311601

5.930,-

Mit Tischplatte allseits ab /
With countertop without upstand at the rear

CTKEK7311602

6.005,-

Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)

CTKEK7311600

5.700,-



Zentralkühlung central cooling



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

1625 x 700 x 850 mm
300 W / 230 V / 50 Hz
450 W -30 °C VT
-18 / -20 °C

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CTKZK7311601	5.490,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CTKZK7311602	5.560,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CTKZK7311600	5.255,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	700165	0,-
Schubladen 2 x 1/2, Nutzhöhe je 208 mm / Drawers 2 x 1/2, usable height each 208 mm	700070	565,-
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	435,-
Tragrost GN 1/1 CNS, 325 x 530 mm / Grid GN1/1 s. s., 325 x 530 mm	700054	55,-
U-Auflageschienenpaar, kippicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	50,-

Bäckerei-Kühltisch EN4060, 2 Türen

Bakery refrigerated counter EN4060, 2 doors



Steckerfertig plug-in



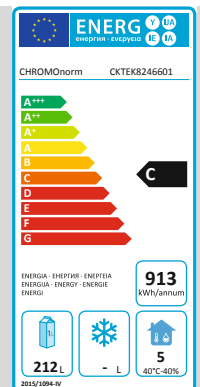
Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Verdampferfreier Innenraum. Steckerfertige Umluftkühlung mit unverwüßlich komplett in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltüren jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. Je Tür 5 höhenverstellbare L-Auflageschienenpaare als Zubehör. Sockelbaufähig. Tischplatte abnehmbar. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. (Beachten Sie bei Zentralkühlung: Lieferung erfolgt mit Tauwasserablauf, ohne E-Ventil.)

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Evaporator-free interior. Plug-in forced-air cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Each hinged door foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Feet 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. Each hinged door 5 high adjustable pairs of L-trayslides as equipment. Base mounting possible. Countertop removable. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. (Note the following at central cooling: Delivery with defrost water drain and without e-valve.)

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1400 x 800 x 850 mm
400 W / 230 V / 50 Hz
R290
322 W -15 °C VT
0 / +12 °C
2,5 kWh/24h

Zusatzausstattungen können
den EEL verändern
Additional furnishings
can change the EEL



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
With countertop with upstand at the rear

CKTEK8246601

4.450,-

Mit Tischplatte allseits ab /
With countertop without upstand at the rear

CKTEK8246602

4.540,-

Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)

CKTEK8246600

4.215,-



Zentralkühlung central cooling



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

1300 x 800 x 850 mm
80 W / 230 V / 50 Hz
322 W -15 °C VT
0 / +12 °C

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CKTZK8246601	3.945,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CKTZK8246602	4.015,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CKTZK8246600	3.705,-
Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	700061	435,-
L-Auflageschienenpaar / Pair of L-trayslides	700126	35,-

Bäckerei-Kühltische EN4060, 3 Türen

Bakery refrigerated counter EN4060, 3 doors



Steckerfertig plug-in



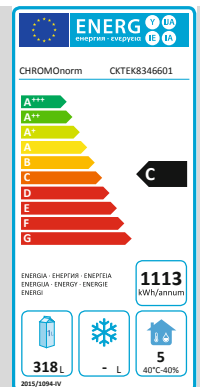
Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten. Kühlkorpas in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Verdampferfreier Innenraum. Steckerfertige Umluftkühlung mit unverwüchtlich komplett in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatischer Abtaung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltüren jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. Je Tür 5 höhenverstellbare L-Auflageschienenpaare als Zubehör. Sockelbaufähig. Tischplatte abnehmbar. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. (Beachten Sie bei Zentralkühlung: Lieferung erfolgt mit Tauwasserablauf, ohne E-Ventil.)

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Evaporator-free interior. Plug-in forced-air cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Each hinged door foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Feet 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. Each hinged door 5 high adjustable pairs of L-trayslides as equipment. Base mounting possible. Countertop removable. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. (Note the following at central cooling: Delivery with defrost water drain and without e-valve.)

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1950 x 800 x 850 mm
400 W / 230 V / 50 Hz
R290
346 W -15 °C VT
0 / +12 °C
3,05 kWh/24h

Zusatzausstattungen können den EEL verändern
 Additional furnishings
 can change the EEL



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
With countertop with upstand at the rear

CKTEK8346601

5.720,-

Mit Tischplatte allseits ab /
With countertop without upstand at the rear

CKTEK8346602

5.795,-

Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)

CKTEK8346600

5.350,-



Zentralkühlung central cooling



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

1850 x 800 x 850 mm
130 W / 230 V / 50 Hz
346 W -15 °C VT
0 / +12 °C

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
 With countertop with upstand at the rear

CKTZK8346601

5.275,-

Mit Tischplatte allseits ab /
 With countertop without upstand at the rear

CKTZK8346602

5.365,-

Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)

CKTZK8346600

4.915,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost
Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung /
 Available for plug-in and central cooling

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
 Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable 

700061

435,-

L-Auflageschienenpaar / Pair of L-trayslides

700126

35,-

Bäckerei-Tiefkühltsch EN4060, 2 Türen

Bakery freezer counter EN4060, 2 doors



Steckerfertig plug-in



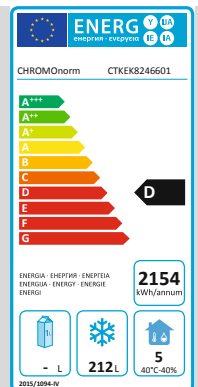
Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Mittelwandverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltüren jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. FüÙe 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. Je Tür 5 höhenverstellbare L-Auflageschienenpaare als Zubehör. Sockelbaufähig. Tischplatte abnehmbar. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. (Beachten Sie bei Zentralkühlung: Lieferung erfolgt mit Tauwasserablauf, ohne E-Ventil.)

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated middle type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Each hinged door foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Feet 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. Each hinged door 5 high adjustable pairs of L-trayslides as equipment. Base mounting possible. Countertop removable. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. (Note the following at central cooling: Delivery with defrost water drain and without e-valve.)

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1400 x 800 x 850 mm
500 W / 230 V / 50 Hz
R290
240 W -30 °C VT
-18 / -20 °C
5,9 kWh/24h

Zusatzausstattungen können
den EEL verändern
Additional furnishings
can change the EEL



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
With countertop with upstand at the rear

CTKEK8246601

4.710,-

Mit Tischplatte allseits ab /
With countertop without upstand at the rear

CTKEK8246602

4.780,-

Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)

CTKEK8246600

4.460,-




Zentralkühlung central cooling



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

1300 x 800 x 850 mm
210 W / 230 V / 50 Hz
240 W -30 °C VT
-18 / -20 °C

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CTKZK8246601	4.045,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CTKZK8246602	4.125,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CTKZK8246600	3.805,-
Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable 	700061	435,-
L-Auflageschienenpaar / Pair of L-trayslides	700126	35,-

Bäckerei-Tiefkühltsche EN4060, 3 Türen

Bakery freezer counter EN4060, 3 doors



Steckerfertig plug-in



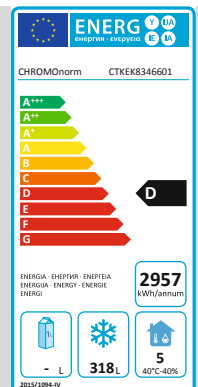
Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichteten Mittelwandverdampfern, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltüren jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar +/- 20 mm. Je Tür 5 höhenverstellbare L-Auflageschienenpaare als Zubehör. Sockelbaufähig. Tischplatte abnehmbar. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. (Beachten Sie bei Zentralkühlung: Lieferung erfolgt mit Tauwasserablauf, ohne E-Ventil.)

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated middle type evaporators, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Each hinged door foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Feet 150 mm high and high adjustable +/- 20 mm. Each hinged door 5 high adjustable pairs of L-trayslides as equipment. Base mounting possible. Countertop removable. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. (Note the following at central cooling: Delivery with defrost water drain and without e-valve.)

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1950 x 800 x 850 mm
600 W / 230 V / 50 Hz
R290
450 W -30 °C VT
-18 / -20 °C
8,1 kWh/24h

Zusatzausstattungen können den EEL verändern
 Additional furnishings can change the EEI



Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Mit Tischplatte hinten aufgekantet /
 With countertop with upstand at the rear

CTKEK8346601 **SP**

6.125,-

Mit Tischplatte allseits ab /
 With countertop without upstand at the rear

CTKEK8346602

6.215,-

Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)

CTKEK8346600

5.770,-




Zentralkühlung central cooling



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

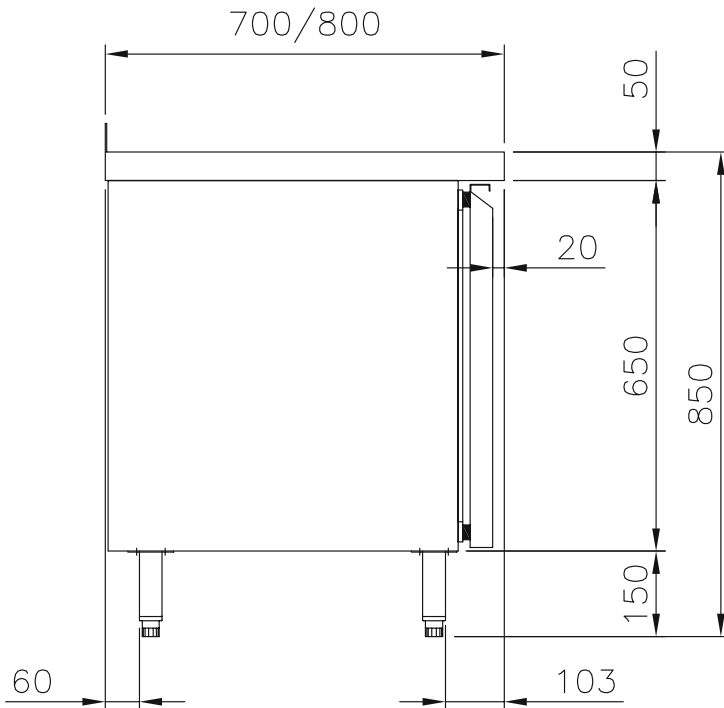
1850 x 800 x 850 mm
300 W / 230 V / 50 Hz
450 W -30 °C VT
-18 / -20 °C

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Mit Tischplatte hinten aufgekantet / With countertop with upstand at the rear	CTKZK8346601	5.550,-
Mit Tischplatte allseits ab / With countertop without upstand at the rear	CTKZK8346602	5.620,-
Ohne Tischplatte (H 800 mm) / Without countertop (H 800 mm)	CTKZK8346600	5.175,-
Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Fahrbar bei steckerfertig mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile for plug-in with 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable 	700061	435,-
L-Auflageschienenpaar / Pair of L-trayslides	700126	35,-

Technische Informationen

Technical information

Kühl- / Tiefkühlische
Refrigerated / freezer counters



I Steckerfertige Umluftkühlung 230 V,
Kabellänge 2,0 m.
Plug-in forced-air cooling 230 V, cable
length 2.0 m.

Für Zentralkühlung
For central cooling

II Saugleitung Ø 8,0 mm
Suction line Ø 8.0 mm

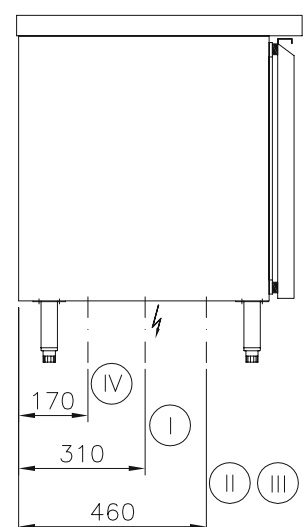
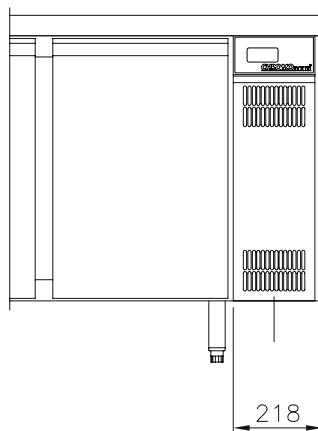
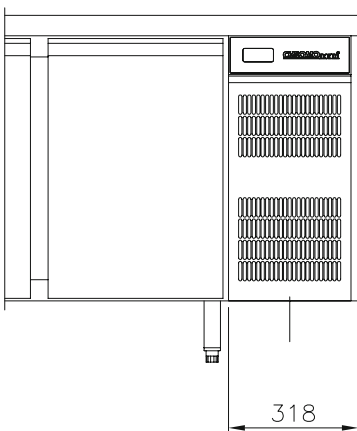
III Flüssigkeitsleitung Ø 6,0 mm
Liquid line Ø 6.0 mm

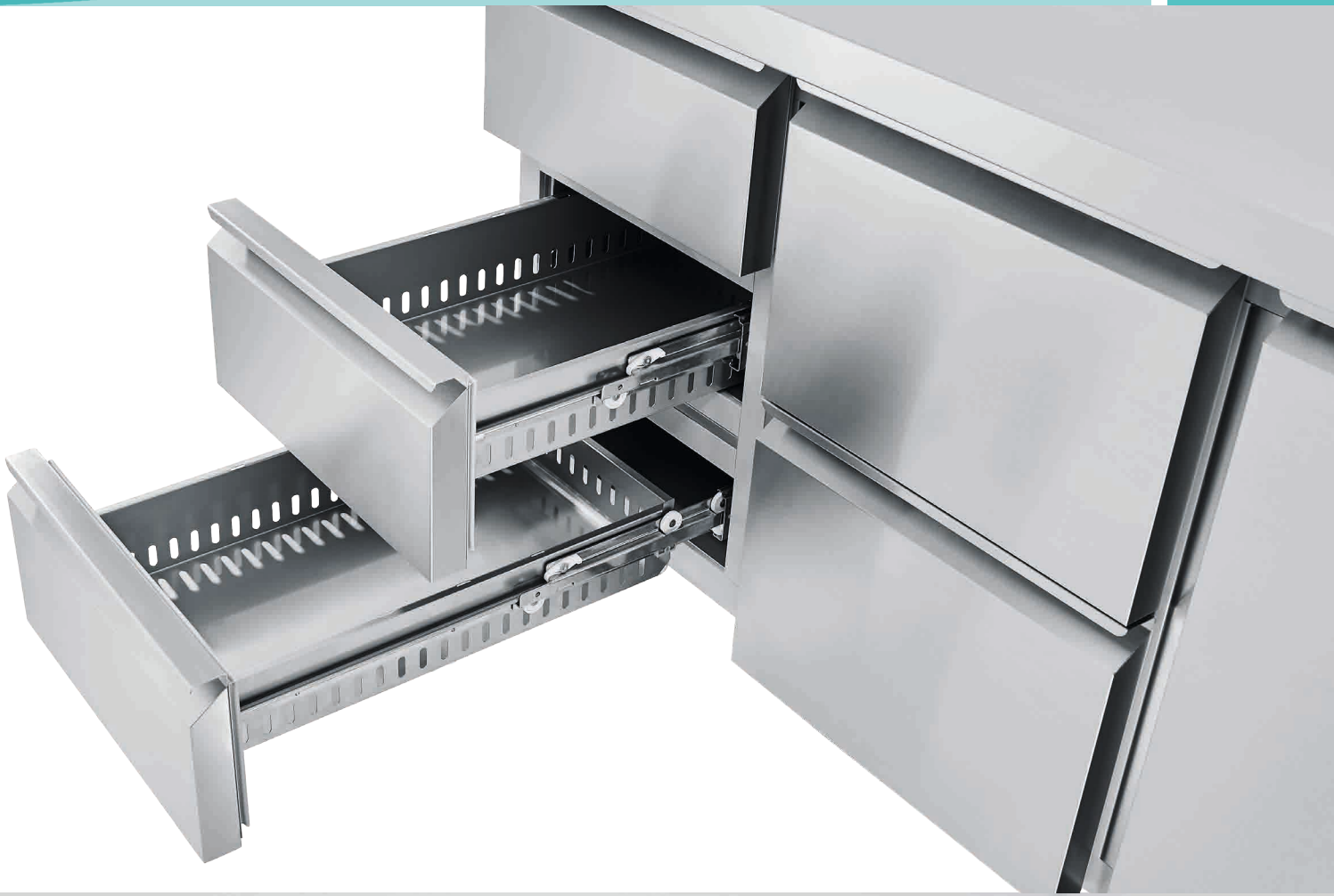
IV Tauwasserablauf
Defrost water drain

V Umgebungstemperatur
mind. +16° C - max. +40° C
Ambient temperature
at least +16° C - max. +40° C

Steckerfertig
Plug-in

Zentralkühlung
For central cooling







Schnellkühler Schockfroster

Blast chillers | blast freezers



4

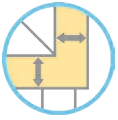


Schnellkühler / Schockfroster Blast chillers / blast freezers



Die Innen- und Außenflächen der Korpuse sind mit einer beständigen und pflegeleichten PET Anti-Fingerprint-Schutzbeschichtung (Silver Ice) versehen.

The inner and outer surfaces of the bodies have a durable and an easy to clean PET anti-fingerprint protective coating (Silver Ice).



Die hochdruckgeschäumten Korpuse und Türen garantieren eine Verwindungssteifheit, eine hervorragende Isolierung und somit einen geringeren Stromverbrauch.

The foamed under high pressure bodies and doors guarantees a torsional rigidity, an excellent insulation and therefore lower power consumption.



Die geformte Bodenwanne, mit Ablauf und außenliegend eingeschobener Tauwasserauffangschale, ist absolut reinigungsfreundlich.

The formed floor pan with drain and external removable defrost water container are absolute easy to clean.



Das Auflagengestell ist sowohl für die Gastronomie (GN 1/1) als auch Bäckerei (EN4060) geeignet - zudem ist es für die Reinigung ohne Werkzeug einfach herausnehmbar.

The rail rack is suitable both for gastronomy (GN 1/1) and bakery (EN4060) - it can also be easily removed for cleaning without tools.



Die komfortabel und einfach gehaltene elektronische Steuerung bietet eine individuelle Temperatur- und Zeit-Programmierung.

The comfortable and simple electronic control offers an individual temperature- and time-programming.



Durch den serienmäßig integrierten Kerntemperatur-Fühler werden hervorragende Ergebnisse erzielt.

Thanks to the standard integrated core temperature probe, excellent results are achieved.



Schnellkühler / Schockfroster 3 x GN 1/1

Blast chiller / blast freezer 3 x GN 1/1



Isolierung hochdruckgeschäumt. Korpus-Innen- und Außenflächen mit beständiger und pflegeleichter PET Anti-Fingerprint-Schutzbeschichtung (Silver Ice). Innenraum in Hygieneausführung mit geformter Bodenwanne mit Ablauf und außenliegender Tauwasserauffangschale. Vertikal angeordneter Verdampfer und Ventilator an der Rückwand. Elektronische Steuerung für individuelle Temperatur- und Zeit-Programmierung. Tür mit integriertem Griff und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Auflagengestell für GN 1/1 geeignet, zur einfachen Reinigung ohne Werkzeug herausnehmbar - Auflagenabstand jeweils 50 mm. Füße höhenverstellbar. Mit integriertem Kerntemperatur-Fühler.

Insulation foamed under high pressure. The inner and outer surfaces of the body have a durable and an easy to clean PET anti-fingerprint protective coating (Silver Ice). Hygienic designed interior with formed floor pan with drain and with defrost water container. Vertically arranged evaporator and ventilator at the back. Electronic control for individual temperature- and time-programming. Door with integrated handle and easily replaceable magnetic gasket. With easy to clean removable rail rack, suitable for GN 1/1 - distance between the rails 50 mm. Feet height adjustable. With integrated core temperature probe.



SP = Sofort-Programm

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Schnellkühlleistung pro Zyklus / Blast chilling capacity per cycle

Schockfroastleistung pro Zyklus / Blast freezing capacity per cycle

Kälteleistung / Refrig. capacity

650 x 600 x 540 mm

510 W / 230 V

R452A

10 kg (+65 / +3 °C in 90 Min.)

7 kg (+65 / -18 °C in 240 Min.)

1357 W -10 °C VT

541 W -30 °C VT

Steckerfertig / Plug-in

Art. Nr. / Art. No.

CSKFMEQ0311-FA **SP**

Preis / Price €

3.620,-

Schnellkühler / Schockfroster 5 x GN 1/1 / EN4060

Blast chiller / blast freezer 5 x GN 1/1 / EN4060



Isolierung hochdruckgeschäumt. Korpus-Innen- und Außenflächen mit beständiger und pflegeleichter PET Anti-Fingerprint-Schutzbeschichtung (Silver Ice). Innenraum in Hygieneausführung mit geformter Bodenwanne mit Ablauf und außenliegender Tauwasserauffangschale. Vertikal angeordneter Verdampfer und Ventilator an der Rückwand. Elektronische Steuerung für individuelle Temperatur- und Zeit-Programmierung. Tür mit integriertem Griff und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Auflagengestell für GN 1/1 und/oder EN4060 geeignet, zur einfachen Reinigung ohne Werkzeug herausnehmbar - Auflagenabstand jeweils 50 mm. Füße höhenverstellbar. Mit integriertem Kerntemperatur-Fühler.

Insulation foamed under high pressure. The inner and outer surfaces of the body have a durable and an easy to clean PET anti-fingerprint protective coating (Silver Ice). Hygienic designed interior with formed floor pan with drain and with defrost water container. Vertically arranged evaporator and ventilator at the back. Electronic control for individual temperature- and time-programming. Door with integrated handle and easily replaceable magnetic gasket. With easy to clean removable rail rack, suitable for GN 1/1 and/or EN4060 - distance between the rails 50 mm. Feet height adjustable. With integrated core temperature probe.


SP

= Sofort-Programm

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Schnellkühlleistung pro Zyklus / Blast chilling capacity per cycle
Schockfroastleistung pro Zyklus / Blast freezing capacity per cycle
Kälteleistung / Refrig. capacity
760 x 700 x 830 mm
450 W / 230 V
R452A
15 kg (+65 / +3 °C in 90 Min.)
10 kg (+65 / -18 °C in 240 Min.)
1357 W -10 °C VT
541 W -30 °C VT
Art. Nr. / Art. No.
Preis / Price €
Steckerfertig / Plug-in
CSKFMEQ0511-FA SP
4.075,-

Schnellkühler / Schockfroster 10 x GN 1/1 / EN4060

Blast chiller / blast freezer 10 x GN 1/1 / EN4060



Isolierung hochdruckgeschäumt. Korpus-Innen- und Außenflächen mit beständiger und pflegeleichter PET Anti-Fingerprint-Schutzbeschichtung (Silver Ice). Innenraum in Hygieneausführung mit geformter Bodenwanne mit Ablauf und außenliegender Tauwasserauffangschale. Vertikal angeordneter Verdampfer und Ventilator an der Rückwand. Elektronische Steuerung für individuelle Temperatur- und Zeit-Programmierung. Tür mit integriertem Griff und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Auflagengestell für GN 1/1 und/oder EN4060 geeignet, zur einfachen Reinigung ohne Werkzeug herausnehmbar - Auflagenabstand jeweils 50 mm. Füße höhenverstellbar. Mit integriertem Kerntemperatur-Fühler.

Insulation foamed under high pressure. The inner and outer surfaces of the body have a durable and an easy to clean PET anti-fingerprint protective coating (Silver Ice). Hygienic designed interior with formed floor pan with drain and with defrost water container. Vertically arranged evaporator and ventilator at the back. Electronic control for individual temperature- and time-programming. Door with integrated handle and easily replaceable magnetic gasket. With easy to clean removable rail rack, suitable for GN 1/1 and/or EN4060 - distance between the rails 50 mm. Feet height adjustable. With integrated core temperature probe.



SP = Sofort-Programm

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Schnellkühlleistung pro Zyklus / Blast chilling capacity per cycle

Schockfroastleistung pro Zyklus / Blast freezing capacity per cycle

Kälteleistung / Refrig. capacity

790 x 800 x 1630 mm

900 W / 230 V

R452A

32 kg (+65 / +3 °C in 90 Min.)

22 kg (+65 / -18 °C in 240 Min.)

3219 W -10 °C VT

1160 W -30 °C VT

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Steckerfertig / Plug-in

CSKFMEQ1011-FA **SP**

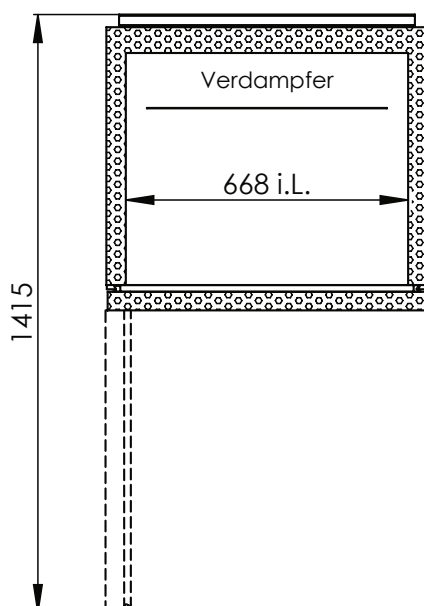
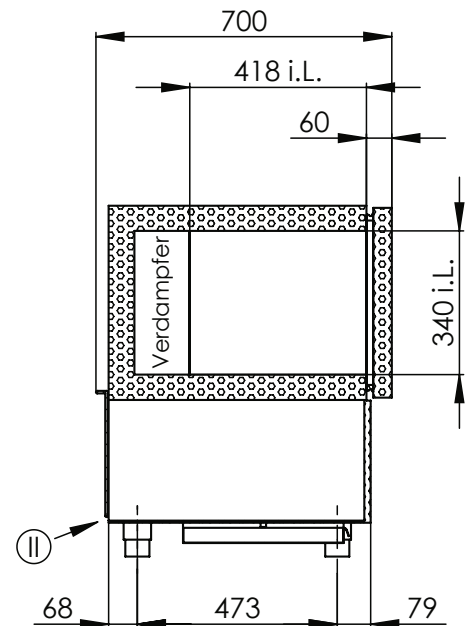
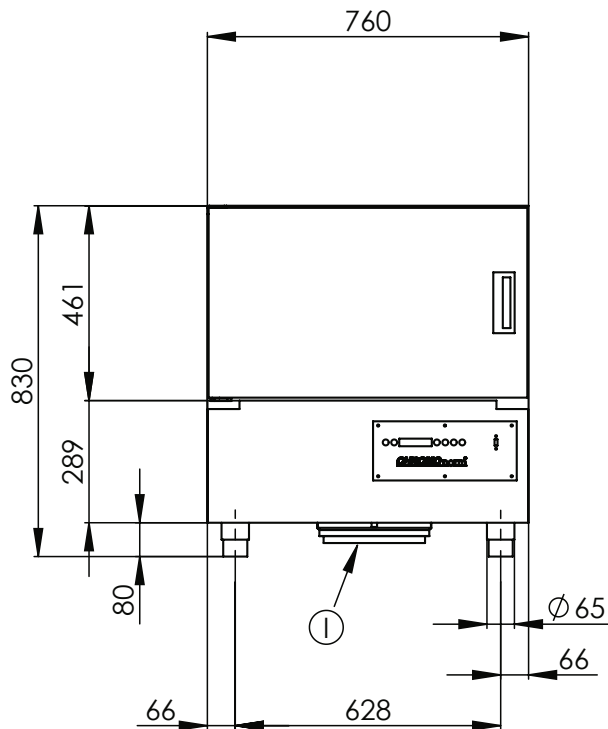
6.710,-

Technische Informationen

Technical information

CHROMO^{norm}

Schnellkühler / Schockfroster 5 x GN 1/1 / EN4060
 Blast chiller / blast freezer 5 x GN 1/1 / EN4060



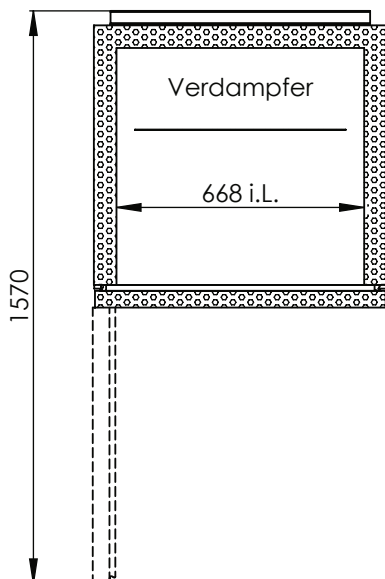
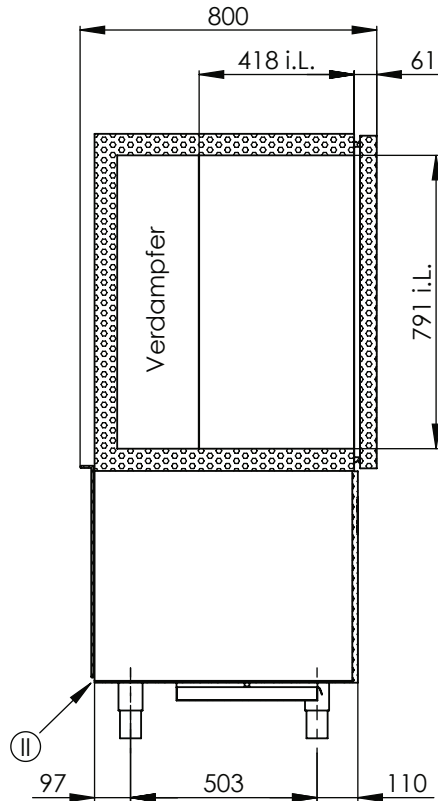
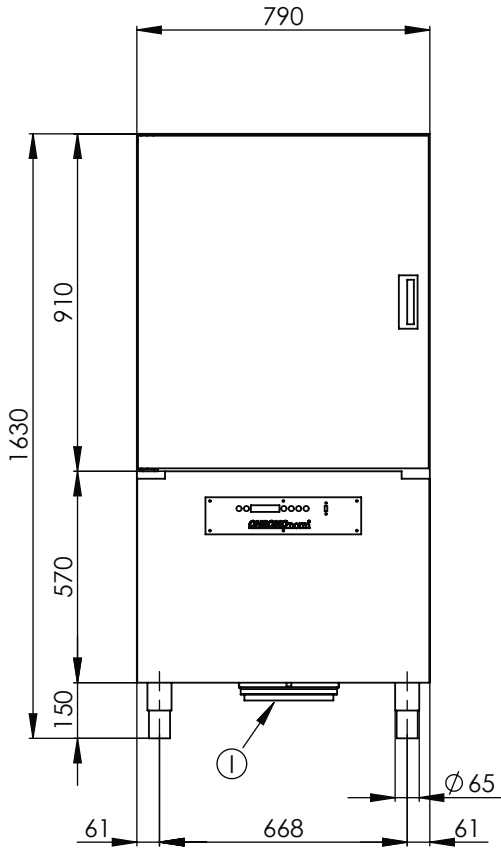
I **Tauwasserablauf mit Schale.**
Tauwasserschale muss bei
bauseitigem Tauwasserablauf
entfernt werden.
 Drain with defrost water
 container.
 Defrost water container must
 be removed during on-site
 drainage.

II **Steckerfertig 230 V,**
Kabellänge 3,0 m.
 Plug-in 230 V, cable
 length 3.0 m.

Technische Informationen

Technical information

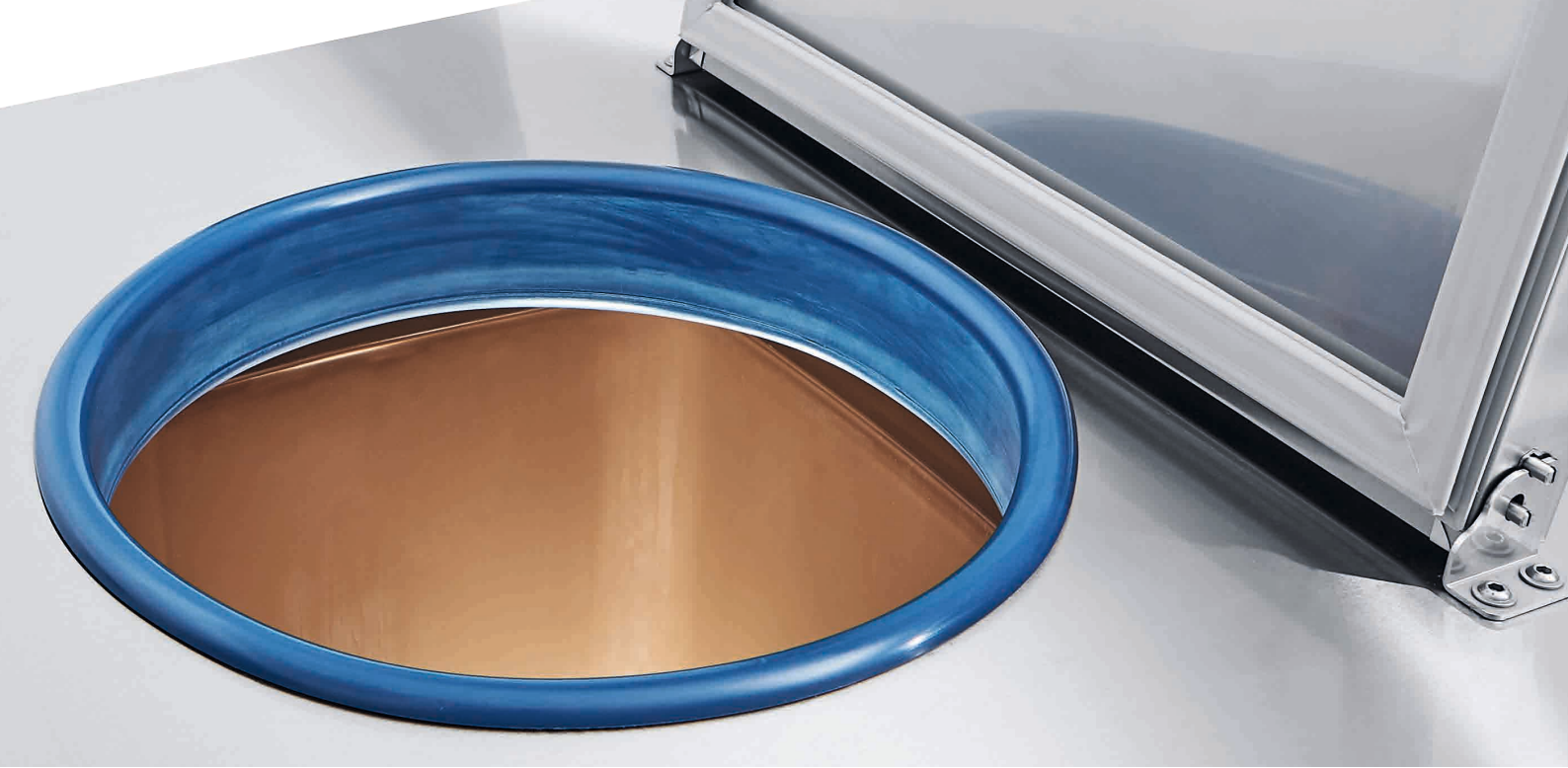
Schnellkühler / Schockfroster 10 x GN 1/1 / EN4060
 Blast chiller / blast freezer 10 x GN 1/1 / EN4060



I Tauwasserablauf mit Schale.
 Tauwasserschale muss bei
 bauseitigem Tauwasserablauf
 entfernt werden.

Drain with defrost water
 container.
 Defrost water container must
 be removed during on-site
 drainage.

II Steckerfertig 230 V,
 Kabellänge 3,0 m.
 Plug-in 230 V,
 cable length 3.0 m.



Abfallkühler

Solid waste refrigerators



Abfallkühler Solid waste refrigerators

R290

Alle unsere Abfallkühler verfügen über das umweltfreundlichere und energieeffizientere Kältemittel R290.
All our solid waste refrigerators have the more environmentally friendly and more energy efficient refrigerant R290.



Unsere in einem Stück hochdruckgeschäumten Kühlkörper inklusive Boden, Türen und Einwurfklappen garantieren eine Verwindungssteifigkeit, eine hervorragende Isolierung und somit einen geringeren Stromverbrauch.
Our foamed under high pressure from one piece cooling bodies, doors and flaps guarantees a torsional rigidity, an excellent insulation and therefore lower power consumption.



Sie haben die Wahl aus steckerfertigen Varianten und Varianten zum Anschluss an eine Zentralkühlung.
You have the choose of plug-in variants and variants for connection to a central cooling.



Die Kältemaschine ist für Servicezwecke beweglich montiert.
The cooling machine is for service purposes movably mounted.



Die Umluftkühlung mit unverwüstlich komplett in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer garantiert eine gleichmäßige Temperaturverteilung und eine höhere Luftfeuchtigkeit. Der verdampferfreie Innenraum ist einfach zu reinigen und der Verdampfer ist vor Korrosion durch aggressive Lebensmittel geschützt.
The Forced-air cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator guarantees an uniform temperature distribution and a higher air humidity. The evaporatorfree interior is easy to clean and the evaporator is protected against corrosion due to aggressive foods.



Die wartungsfreie automatische Abtauung unserer Abfallkühler gibt Ihnen Zeit für das Wesentliche.
The maintenance-free automatic defrosting of our solid waste refrigerator gives you time for the important things.



Unsere steckerfertigen Abfallkühler verfügen über eine integrierte selbsttätigende Tauwasserverdunstung.
Our plug-in solid waste refrigerator do have a integrated evaporation of deforst water.



Unsere Abfallkühler für Zentralkühlung benötigen für den Tauwasserablauf einen bauseitigen Anschluss an das Abwasser.
Our solid waste refrigerator for the connection to a central cooling do need for the defrost water drain a site connection to the sewage.



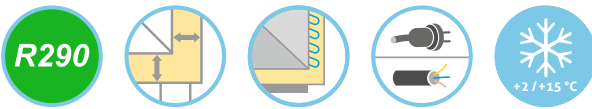
Abfallkühler 1 x 120 L

Solid waste refrigerator 1 x 120 L

CHROMO^{norm}



SP = Sofort-Programm



Korpusabdeckung aus Edelstahl, zum Schutz vor Verschmutzung der Flügeltüren und des Maschinenfachs überstehend. Kühlkorpus mit isoliertem Boden in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Verdampferfreier Innenraum. Steckerfertige Umluftkühlung mit unverwüstlich komplett in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige, geschützt hinter abschließbarer Maschinenfach-Tür. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Einfachste Kondensatorreinigung möglich. Einwurfklappe in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste, leicht auswechselbarer Dichtung und ist bei 95° arretierbar. Runde Einwurföffnung mit reinigungsfreundlichem Abklappprofil. Flügeltür in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Für Zentralkühlung* mit Tauwasserablauf und ohne E-Ventil. Lieferung erfolgt fertig montiert, ohne Abfallbehälter.

Body cover made of stainless steel, with projecting for the protection of the hinged door and the machine compartment against dirt. Cooling body with insulated floor foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Evaporator-free interior. Plug-in cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display, protected behind the lockable machine compartment door. Cooling machine for service purposes movably mounted. Easiest condenser cleaning possible. Flap foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip, easily replaceable gasket and mechanical stop at 95°. Round aperture with easy to clean designed knock profile. Hinged door foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. For central cooling* with defrost water drain and without e-valve. Delivery completely mounted, without waste bin.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consump.

1020 x 720 x 1082 mm
440 W / 230 V / 50 Hz | *80 W / 230 V
R290
380 W -15 °C VT
+2 / +15 °C
2,8 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Steckerfertig / Plug-in

CAKM011200 **SP**

3.300,-

Für Zentralkühlung* / For central cooling*

CAKO011200

3.240,-

Mehrpreise / Extra cost

**Montagesatz je Einwurfklappen-/Türschloss /
 Installation kit for each for flap or door lock**

701123

40,-

Winterschaltung, nur bei steckerfertig / Winter control, only for plug-in

700726

370,-

Abfallkühler 1 x 240 L

Solid waste refrigerator 1 x 240 L



SP = Sofort-Programm



Korpusabdeckung aus Edelstahl, zum Schutz vor Verschmutzung der Flügeltüren und des Maschinenfachs überstehend. Kühlkorpus mit isoliertem Boden in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Verdampferfreier Innenraum. Steckerfertige Umluftkühlung mit unverwüstlich komplett in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige, geschützt hinter abschließbarer Maschinenfach-Tür. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Einfachste Kondensatorreinigung möglich. Einwurfklappe in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste, leicht auswechselbarer Dichtung und ist bei 95° arretierbar. Runde Einwurföffnung mit reinigungsfreundlichem Abklappprofil. Flügeltür in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Für Zentralkühlung* mit Tauwasserablauf und ohne E-Ventil. Lieferung erfolgt fertig montiert, ohne Abfallbehälter.

Body cover made of stainless steel, with projecting for the protection of the hinged door and the machine compartment against dirt. Cooling body with insulated floor foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Evaporator-free interior. Plug-in cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display, protected behind the lockable machine compartment door. Cooling machine for service purposes movably mounted. Easiest condenser cleaning possible. Flap foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip, easily replaceable gasket and mechanical stop at 95°. Round aperture with easy to clean designed knock profile. Hinged door foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. For central cooling* with defrost water drain and without e-valve. Delivery completely mounted, without waste bin.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1020 x 870 x 1222 mm
440 W / 230 V / 50 Hz | *80 W / 230 V
R290
380 W -15 °C VT
+2 / +15 °C
2,9 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Steckerfertig / Plug-in

CAKM012400 **SP**

3.450,-

Für Zentralkühlung* / For central cooling*

CAK0012400

3.370,-

Mehrpreise / Extra cost

**Montagesatz je Einwurfklappen-/Türschloss /
 Installation kit for each for flap or door lock**

701123

40,-

Winterschaltung, nur bei steckerfertig / Winter control, only for plug-in

700726

370,-

Abfallkühler 2 x 120 L

Solid waste refrigerator 2 x 120 L

CHROMO^{norm}



SP = Sofort-Programm



Korpusabdeckung aus Edelstahl, zum Schutz vor Verschmutzung der Flügeltüren und des Maschinenfachs überstehend. Kühlkorpus mit isoliertem Boden in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Verdampferfreier Innenraum. Steckerfertige Umluftkühlung mit unverwüstlich komplett in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige, geschützt hinter abschließbarer Maschinenfach-Tür. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Einfachste Kondensatorreinigung möglich. Einwurfklappen jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste, leicht auswechselbarer Dichtung und ist bei 95° arretierbar. Runde Einwurföffnungen mit reinigungsfreundlichem Abklappprofil. Flügeltüren jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Flügeltüren lassen sich getrennt voneinander öffnen. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Für Zentralkühlung* mit Tauwasserablauf und ohne E-Ventil. Lieferung erfolgt fertig montiert, ohne Abfallbehälter.

Body cover made of stainless steel, with projecting for the protection of the hinged doors and the machine compartment against dirt. Cooling body with insulated floor foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Evaporator-free interior. Plug-in forced-air cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display, protected behind the lockable machine compartment door. Cooling machine for service purposes movably mounted. Easiest condenser cleaning possible. Each flap foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip, easily replaceable gasket and mechanical stop at 95°. Round apertures with easy to clean designed knock profile. Each hinged door foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Hinged doors can be opened separately from each other. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. For central cooling* with defrost water drain and without e-valve. Delivery completely mounted, without waste bins.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1710 x 720 x 1082 mm
440 W / 230 V / 50 Hz | *80 W / 230 V
R290
380 W -15 °C VT
+2 / +15 °C
3,0 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Steckerfertig / Plug-in

CAKM021200 **SP**

4.300,-

Für Zentralkühlung* / For central cooling*

CAKO021200

4.240,-

Mehrpreise / Extra cost

**Montagesatz je Einwurfklappen-/Türschloss /
 Installation kit for each for flap or door lock**

701123

40,-

Winterschaltung, nur bei steckerfertig / Winter control, only for plug-in

700726

370,-

Abfallkühler 2 x 240 L

Solid waste refrigerator 2 x 240 L



SP = Sofort-Programm



Korpusabdeckung aus Edelstahl, zum Schutz vor Verschmutzung der Flügeltüren und des Maschinenfachs überstehend. Kühlkorpus mit isoliertem Boden in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Verdampferfreier Innenraum. Steckerfertige Umluftkühlung mit unverwüstlich komplett in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige, geschützt hinter abschließbarer Maschinenfach-Tür. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Einfachste Kondensatorreinigung möglich. Einwurfklappen jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste, leicht auswechselbarer Dichtung und ist bei 95° arretierbar. Runde Einwurföffnungen mit reinigungsfreundlichem Abklopfpfprofil. Flügeltüren jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Flügeltüren lassen sich getrennt voneinander öffnen. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Für Zentralkühlung* mit Tauwasserablauf und ohne E-Ventil. Lieferung erfolgt fertig montiert, ohne Abfallbehälter.

Body cover made of stainless steel, with projecting for the protection of the hinged doors and the machine compartment against dirt. Cooling body with insulated floor foamed under high pressure from one piece, inside and outside made of stainless steel. Evaporator-free interior. Plug-in forced-air cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Electronic control with digital display, protected behind the lockable machine compartment door. Cooling machine for service purposes movably mounted. Easiest condenser cleaning possible. Each flap foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Hinged doors can be opened separately from each other. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. For central cooling* with defrost water drain and without e-valve. Delivery completely mounted, without waste bins.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbrauch / Energy consumption

1710 x 870 x 1222 mm
440 W / 230 V / 50 Hz | *80 W / 230 V
R290
380 W -15 °C VT
+2 / +15 °C
3,1 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Steckerfertig / Plug-in

CAKM022400 **SP**

4.440,-

Für Zentralkühlung* / For central cooling*

CAK0022400

4.375,-

Mehrpriese / Extra cost

**Montagesatz je Einwurfklappen-/Türschloss /
 Installation kit for each for flap or door lock**

701123

40,-

Winterschaltung, nur bei steckerfertig / Winter control, only for plug-in

700726

370,-

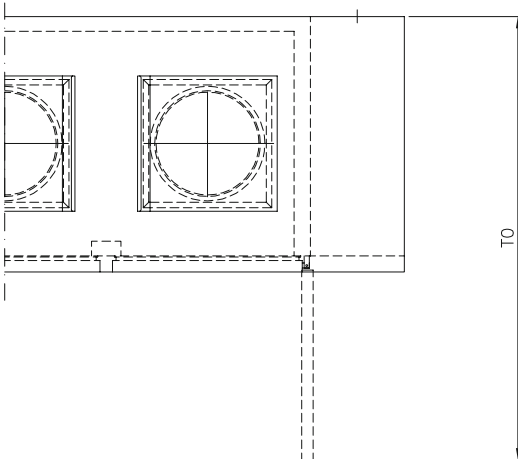
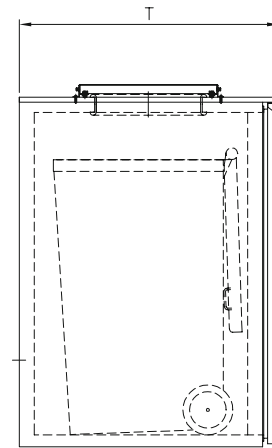
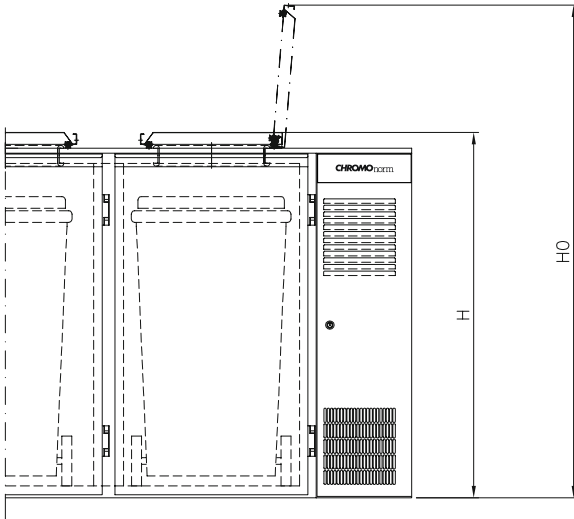
Technische Informationen

Technical information

CHROMOnorm®

Abfallkühler

Solid waste refrigerator

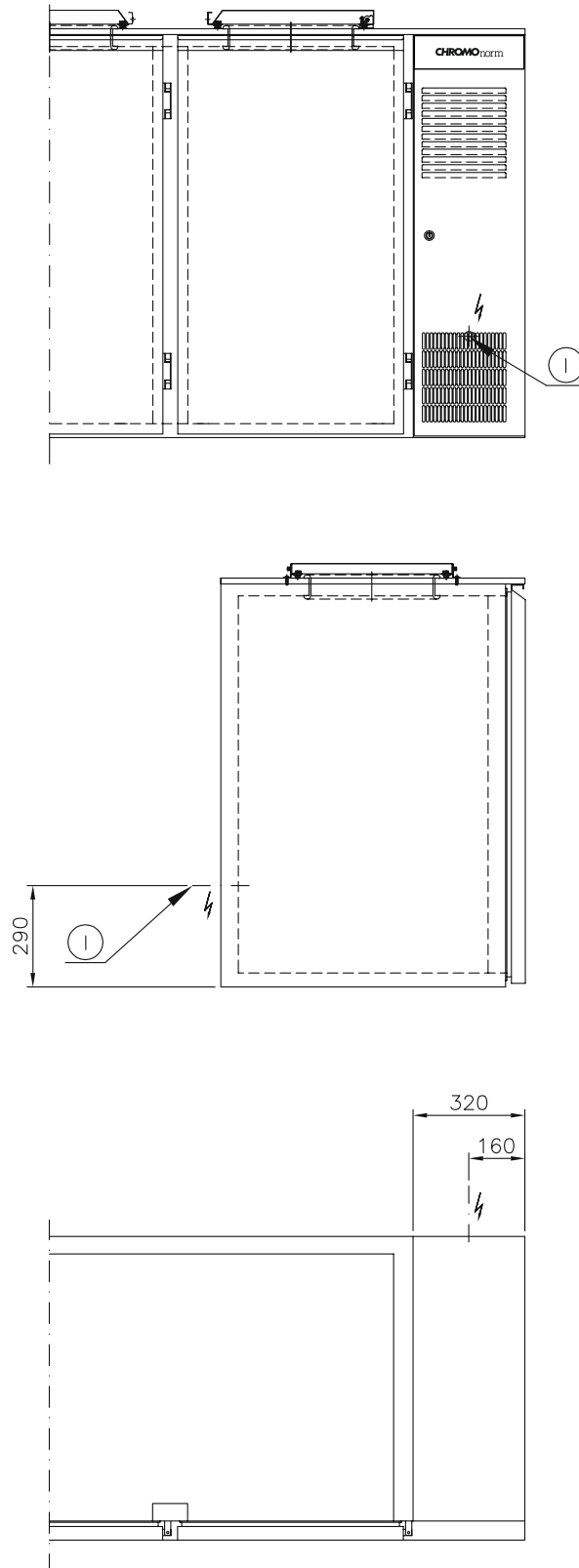


	L mm	T mm	TO mm	H mm	HO mm
1 x 120 L	1020	720	1310	1082	1515
1 x 240 L	1020	870	1460	1222	1655
2 x 120 L	1710	720	1310	1082	1515
2 x 240 L	1710	870	1460	1222	1655

Technische Informationen

Technical information

- I Steckerfertige Umluftkühlung 230 V, Kabellänge 2,3 m.
Plug-in forced-air cooling 230 V, cable length 2.3 m.





Getränketheken

Beverage counters





Getränketheken Beverage counters



Die Abdeckungen unserer Getränketheken sind aus CNS 18/10 gefertigt und haben dadurch eine lange Lebensdauer und sind einfach zu reinigen.

The countertops of our beverage counters furniture are made of stainless steel 304. Therefore they do have a longevity and are easy to clean.



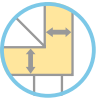
Die Bedienseite und das Maschinen- bzw. Installationsfach unserer Getränketheken sind aus Edelstahl, die Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech gefertigt.

The operator side and the machine / installation compartment of our beverage counters are made of stainless steel, the back side and the sides are made of zinc coated steel sheet.



Unsere Getränketheken verfügen über das umweltfreundlichere und energieeffizientere Kältemittel R290.

Our beverage counters have the more environmentally friendly and more energy efficient refrigerant R290 as option.



Unsere in einem Stück hochdruckgeschäumten Kühlkörper, Türen und Schubladenschilder garantieren eine Verwindungssteifheit, eine hervorragende Isolierung und somit einen geringeren Stromverbrauch.

Our foamed under high pressure from one piece cooling bodies, doors and drawer fronts guarantees a torsional rigidity, an excellent insulation and therefore lower power consumption.



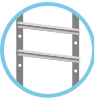
Die Kältemaschine ist für Servicezwecke beweglich montiert.

The cooling machine is for service purposes movably mounted.



Die wartungsfreie automatische Abtaugung unserer Getränketheken gibt Ihnen Zeit für das Wesentliche.

The maintenance-free automatic defrosting of our beverage counters gives you time for the important things.



Durch die höhenverstellbaren Auflagenschielen schaffen wir für Sie einen variablen Innenraum und gewährleisten eine hervorragende Umluftkühlung.

Due the height adjustable trayslides we create for you a variable interior and ensure an excellent forced-air cooling.



Unsere steckerfertigen Getränketheken verfügen über eine integrierte selbsttätigende Tauwasserverdunstung.

Our plug-in beverage counters do have a integrated evaporation of defrost water.



Unsere Getränketheken für Zentralkühlung benötigen für den Tauwasserablauf einen bauseitigen Anschluss an das Abwasser.

Our beverage counters for the connection to a central cooling do need for the defrost water drain a site connection to the sewage.



Die Edelstahl-Auszüge unserer selbsteinlaufenden Schubladen trotzen dem harten Alltag und bestechen durch ein optimales Schließ- und Laufverhalten. Der Schubladenkorpus lässt mehrere Unterteilungen durch Schubladen-Trennstegen zu.

The stainless steel runners of our self-inserting drawers withstand the hard daily stress and are brilliant by their optimal closing and running. The drawer body is suitable for partition by separation bars.



Bestens geeignet zum Kühlen von Getränkefässern.

Best suitable for cooling beverage barrels.



Bestens geeignet zum Kühlen von Getränken.

Best suitable for cooling beverages.

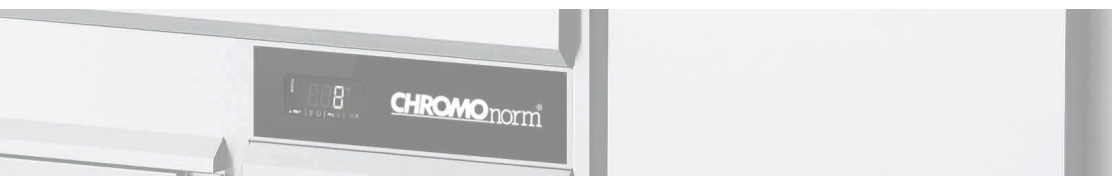
Besonderheit unserer Getränketheken mit 4 Kühlabteile:

Specific feature of our beverage counters with 4 cooling compartments:



Die Umluftkühlung mit 2 spezialbeschichteten Mittelverdampfern sorgt für eine exzellente Kälteverteilung auch in unseren größten Modellen.

The forced-air cooling with 2 special coated evaporators ensures an excellent cold distribution in our largest models, too.



Getränketheke, 1 Becken, 2 Türen

Beverage counter, 1 basin, 2 doors



Steckerfertig plug-in



Abdeckung (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, allseits abgekantet, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen. 1 nahtlos eingeschweißtes Becken inklusive Ablaufverbindung mit Siphon und Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Mittelverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl, Nutzhöhe je 344 mm. Je Flügeltür 1 kippsticheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe als Zubehör. 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorn und hinten montiert. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Lieferung erfolgt ohne Zapfsäule, Mischbatterie und Lochbohrungen. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich. (Beachten Sie bei Zentralkühlung: Lieferung erfolgt mit Tauwasserablauf, ohne E-Ventil.)

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined, with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings. 1 seamless welded basin inclusive drainage with siphon and stand-pipe 1 1/4" with valve. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the surface of the operator side made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated middle type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 344 mm. Each hinged door 1 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers as equipment. 2 base profile 40 mm high, each along the front and back. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Delivery without dispensing system, mixer tap and drill holes. Mixer tap as extra cost available. (Note the following at central cooling: Delivery with defrost water drain and without e-valve.)

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbr. / Energy consump.

1550 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
440 W / 230 V / 50 Hz
R290
440 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
1,9 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Abdeckung, Becken links /
With countertop, basin left

CGTM721L81

4.090,-



Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach links /
Without countertop (H 930 mm), machine compart. left

CGTM721L80

3.460,-



Mit Abdeckung, Becken rechts /
With countertop, basin right

CGTM721R81

4.090,-



Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach rechts /
Without countertop (H 930 mm), machine compart. right

CGTM721R80

3.460,-



Zentralkühlung central cooling



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

1550 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
40 W / 230 V / 50 Hz
400 W -10 °C VT
+2 / +12 °C

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Abdeckung, Becken links /
With countertop, basin left

CGT0721L81

3.745,-



Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach links /
Without countertop (H 930 mm), machine compart. left

CGT0721L80

3.115,-



Mit Abdeckung, Becken rechts /
With countertop, basin right

CGT0721R81

3.745,-



Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach rechts /
Without countertop (H 930 mm), machine compart. right

CGT0721R80

3.115,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost
Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung /
Available for plug-in and central cooling

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Flügeltür / Hinged door

701978

0,-

Schubladenauszug 2 x 1/2 Nutzhöhe je 344 mm /
Drawers 2 x 1/2, useable height each 344 mm



701335

505,-

Schubladenauszug 3 x 1/3 Nutzhöhe je 200 mm /
Drawers 3 x 1/3, useable height each 200 mm



702310

790,-

Optional Einzugsdämpfungssystem je Schublade /
Optional retraction damping system per each drawer

701807

120,-

Tragrost rilsaniert, 540 x 400 mm / Grid rilsan-coated, 540 x 400 mm

203056

50,-

U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-traylides, tip-proof

700550

50,-

Schubladen-Trennstab / Separation bars for drawer

264014

15,-

Mischbatterie für 1 Becken, Niederdruck /
Mixer tap for 1 basin, low pressure

700013

215,-

Mischbatterie für 1 Becken, Hochdruck /
Mixer tap for 1 basin, high pressure

700011

175,-

Gläserdusche in Tropfmulde / Glass rinser in drip tray



200250

330,-

Getränketheke, 1 Becken, 2 Türen

Beverage counter, 1 basin, 2 doors



Steckerfertig plug-in



SP = Sofort-Programm

Abdeckung (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, allseits abgekantet, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen. 1 nahtlos eingeschweißtes Becken inklusive Ablaufverbindung mit Siphon und Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und bediensseite außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Mittelverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltüren jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. 2 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 2 rilsanierter Tragroste als Zubehör. 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorn und hinten montiert. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Lieferung erfolgt ohne Zapfsäule, Mischbatterie und Lochbohrungen.

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined, with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings. 1 seamless welded basin inclusive drainage with siphon and stand-pipe 1 1/4" with valve. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the surface of the operator side made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated middle type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Hinged doors foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. 2 tip-proof high adjustable pairs of u-trayslides and 2 rilsan-coated grids as equipment. 2 base profile 40 mm high, each along the front and back. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Delivery without dispensing system, mixer tap and drill holes.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbr. / Energy consump.

1550 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
440 W / 230 V / 50 Hz
R290
440 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
1,9 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Abdeckung, Becken links /
With countertop, basin left

CGTM721L81-1/1

SP

4.090,-



Mit Abdeckung, Becken rechts /
With countertop, basin right

CGTM721R81-1/1

SP

4.090,-

Getränketheke, 1 Becken, 1 Tür / 2 Schubladen

Beverage counter, 1 basin, 1 door / 2 drawers

CHROMO^{norm}



Steckerfertig
plug-in



SP = Sofort-Programm

Abdeckung (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, allseits abgekantet, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen. 1 nahtlos eingeschweißtes Becken inklusive Ablaufverbindung mit Siphon und Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Mittelverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltür und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl, Nutzhöhe je 344 mm. 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar, 1 rilsanierter Tragrost und 4 Schubladen-Trennstäbe als Zubehör. 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorn und hinten montiert. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Lieferung erfolgt ohne Zapfsäule, Mischbatterie und Lochbohrungen.

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined, with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings. 1 seamless welded basin inclusive drainage with siphon and standpipe 1 1/4" with valve. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the surface of the operator side made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated middle type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Hinged door and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 344 mm. 1 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides, 1 rilsan-coated grid and 4 separation bars for drawers as equipment. 2 base profile 40 mm high, each along the front and back. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Delivery without dispensing system, mixer tap and drill holes.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Becken / Basin

Anschluss / Electric

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbr. / Energy consump.

1550 x 700 x 980 mm

300 x 500 x 300 mm

440 W / 230 V / 50 Hz

R290

440 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

1,9 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Abdeckung, Becken links /
With countertop, basin left

CGTM721L81-1/2 **SP**

4.570,-



Mit Abdeckung, Becken rechts /
With countertop, basin right

CGTM721R81-1/2 **SP**

4.570,-

Getränketheke, 1 Becken, 2 Schubladen / 1 Tür

Beverage counter, 1 basin, 2 drawers / 1 door



Steckerfertig
plug-in



SP = Sofort-Programm

Abdeckung (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, allseits abgekantet, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen. 1 nahtlos eingeschweißtes Becken inklusive Ablaufverbindung mit Siphon und Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Mittelverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltür und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl, Nutzhöhe je 344 mm. 1 kippicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar, 1 rilsanierter Tragrost und 4 Schubladen-Trennstäbe als Zubehör. 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorn und hinten montiert. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Lieferung erfolgt ohne Zapfsäule, Mischbatterie und Lochbohrungen.

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined, with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings. 1 seamless welded basin inclusive drainage with siphon and standpipe 1 1/4" with valve. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the surface of the operator side made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated middle type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Hinged door and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 344 mm. 1 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides, 1 rilsan-coated grid and 4 separation bars for drawers as equipment. 2 base profile 40 mm high, each along the front and back. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Delivery without dispensing system, mixer tap and drill holes.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbr. / Energy consump.

1550 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
440 W / 230 V / 50 Hz
R290
440 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
1,9 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Abdeckung, Becken links /
With countertop, basin left

CGTM721L81-2/1 **SP**

4.570,-



Mit Abdeckung, Becken rechts /
With countertop, basin right

CGTM721R81-2/1 **SP**

4.570,-

Getränketheke, 1 Becken, 4 Schubladen

Beverage counter, 1 basin, 4 drawers

CHROMO^{norm}



Steckerfertig plug-in



SP = Sofort-Programm

Abdeckung (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, allseitig abgekantet, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen. 1 nahtlos eingeschweißtes Becken inklusive Ablaufverbindung mit Siphon und Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und bediensseite außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Mittelverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl, Nutzhöhe je 344 mm. 8 Schubladen-Trennstäbe als Zubehör. 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorn und hinten montiert. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Lieferung erfolgt ohne Zapfsäule, Mischbatterie und Lochbohrungen.

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined, with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings. 1 seamless welded basin inclusive drainage with siphon and standpipe 1 1/4" with valve. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the surface of the operator side made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated middle type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 344 mm. 8 separation bars for drawers as equipment. 2 base profile 40 mm high, each along the front and back. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Delivery without dispensing system, mixer tap and drill holes.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Becken / Basin

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbr. / Energy consump.

1550 x 700 x 980 mm

300 x 500 x 300 mm

440 W / 230 V / 50 Hz

R290

440 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

1,9 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Abdeckung, Becken links /
With countertop, basin left

CGTM721L81-2/2 **SP**

5.065,-



Mit Abdeckung, Becken rechts /
With countertop, basin right

CGTM721R81-2/2 **SP**

5.065,-

Getränketheke, 2 Becken, 2 Türen

Beverage counter, 2 basins, 2 doors



Steckerfertig plug-in



Abdeckung (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, allseits abgekantet, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen. 2 nahtlos eingeschweißte Becken inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Mittelverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl, Nutzhöhe je 344 mm. Je Flügeltür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe als Zubehör. 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorn und hinten montiert. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Lieferung erfolgt ohne Zapfsäule, Mischbatterie und Lochbohrungen. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich. (Beachten Sie bei Zentralkühlung: Lieferung erfolgt mit Tauwasserablauf, ohne E-Ventil.)

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined, with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings. 2 seamless welded basins inclusive 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the surface of the operator side made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated middle type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 344 mm. Each hinged door 1 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for equipment. 2 base profile 40 mm high, each along the front and back. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Delivery without dispensing system, mixer tap and drill holes. Mixer tap as extra cost available. (Note the following at central cooling: Delivery with defrost water drain and without e-valve.)

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbr. / Energy consump.

1950 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
440 W / 230 V / 50 Hz
R290
440 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
1,9 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Abdeckung, Becken links /
With countertop, basins left

CGTM722L81

4.350,-



Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach links /
Without countertop (H 930 mm), machine compart. left

CGTM722L80

3.610,-



Mit Abdeckung, Becken rechts /
With countertop, basins right

CGTM722R81

4.350,-



Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach rechts /
Without countertop (H 930 mm), machine compart. right

CGTM722R80

3.610,-










Zentralkühlung central cooling



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

1950 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
40 W / 230 V / 50 Hz
400 W -10 °C VT
+2 / +12 °C

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basins left	CGT0722L81	4.005,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach links / Without countertop (H 930 mm), machine compart. left	CGT0722L80	3.260,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basins right	CGT0722R81	4.005,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach rechts / Without countertop (H 930 mm), machine compart. right	CGT0722R80	3.260,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	701978	0,-
Schubladenauszug 2 x 1/2 Nutzhöhe je 344 mm / Drawers 2 x 1/2, useable height each 344 mm	 701335	505,-
Schubladenauszug 3 x 1/3 Nutzhöhe je 200 mm / Drawers 3 x 1/3, useable height each 200 mm	 702310	790,-
Optional Einzugsdämpfungssystem je Schublade / Optional retraction damping system per each drawer	701807	120,-
Tragrost rilsaniert, 540 x 400 mm / Grid rilsan-coated, 540 x 400 mm	203056	50,-
U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	50,-
Schubladen-Trennstab / Separation bars for drawer	264014	15,-
Mischbatterie für 2 Becken, Niederdruck / Mixer tap for 2 basins, low pressure	700014	240,-
Mischbatterie für 2 Becken, Hochdruck / Mixer tap for 2 basins, high pressure	700012	265,-
Gläserdusche in Tropfmulde / Glass rinser in drip tray	 200250	330,-

Getränketheke, 2 Becken, 2 Türen

Beverage counter, 2 basins, 2 doors



Steckerfertig
plug-in



SP = Sofort-Programm

Abdeckung (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, allseits abgekantet, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen. 2 nahtlos eingeschweißte Becken inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und bediensseite außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschineneinheit aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Mittelverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltüren jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. 2 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 2 rilsanierte Tragroste als Zubehör. 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorn und hinten montiert. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Lieferung erfolgt ohne Zapfsäule, Mischbatterie und Lochbohrungen.

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined, with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings. 2 seamless welded basins inclusive 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the surface of the operator side made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated middle type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Hinged doors foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. 2 tip-proof high adjustable pairs of u-trayslides and 2 rilsan-coated grid as equipment. 2 base profile 40 mm high, each along the front and back. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Delivery without dispensing system, mixer tap and drill holes.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbr. / Energy consump.

1950 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
440 W / 230 V / 50 Hz
R290
440 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
1,9 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Abdeckung, Becken links /
With countertop, basins left

CGTM722L81-1/1 **SP**

4.350,-



Mit Abdeckung, Becken rechts /
With countertop, basins right

CGTM722R81-1/1 **SP**

4.350,-

Getränketheke, 2 Becken, 1 Tür / 2 Schubladen

Beverage counter, 2 basins, 1 door / 2 drawers

CHROMO^{norm}



Steckerfertig
plug-in



SP = Sofort-Programm

Abdeckung (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, allseits abgekantet, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen. 2 nahtlos eingeschweißte Becken inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventil Sitz. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und bedienenseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Mittelverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasser verdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flüge tür und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl, Nutzhöhe je 344 mm. 1 kipp sicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar, 1 rilsanierter Tragrost und 4 Schubladen-Trennstäbe als Zubehör. 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorn und hinten montiert. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Lieferung erfolgt ohne Zapfsäule, Mischbatterie und Lochbohrungen.

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined, with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings. 2 seamless welded basins inclusive 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the surface of the operator side made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated middle type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Hinged door and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 344 mm. 1 tip-proof high adjustable pair of u-tray slides, 1 rilsan-coated grid and 4 separation bars for drawers as equipment. 2 base profile 40 mm high, each along the front and back. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Delivery without dispensing system, mixer tap and drill holes.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbr. / Energy consump.

1950 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
440 W / 230 V / 50 Hz
R290
440 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
1,9 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Abdeckung, Becken links /
With countertop, basins left

CGTM722L81-1/2

SP

4.830,-



Mit Abdeckung, Becken rechts /
With countertop, basins right

CGTM722R81-1/2

SP

4.830,-

Getränketheke, 2 Becken, 2 Schubladen / 1 Tür

Beverage counter, 2 basins, 2 drawers / 1 door



Steckerfertig plug-in



SP = Sofort-Programm

Abdeckung (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, allseits abgekantet, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen. 2 nahtlos eingeschweißte Becken inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und bediensseite außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Mittelverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltür und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl, Nutzhöhe je 344 mm. 1 kipp-sicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar, 1 rilsanierter Tragrost und 4 Schubladen-Trennstäbe als Zubehör. 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorn und hinten montiert. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Lieferung erfolgt ohne Zapfsäule, Mischbatterie und Lochbohrungen.

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined, with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings. 2 seamless welded basins inclusive 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the surface of the operator side made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated middle type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Hinged door and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 344 mm. 1 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides, 1 rilsan-coated grid and 4 separation bars for drawers as equipment. 2 base profile 40 mm high, each along the front and back. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Delivery without dispensing system, mixer tap and drill holes.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbr. / Energy consump.

1950 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
440 W / 230 V / 50 Hz
R290
440 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
1,9 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Abdeckung, Becken links /
With countertop, basins left

CGTM722L81-2/1 **SP**

4.830,-



Mit Abdeckung, Becken rechts /
With countertop, basins right

CGTM722R81-2/1 **SP**

4.830,-

Getränketheke, 2 Becken, 4 Schubladen

Beverage counter, 2 basins, 4 drawers

CHROMO^{norm}

Steckerfertig
plug-in



SP = Sofort-Programm



Abdeckung (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, allseits abgekantet, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen. 2 nahtlos eingeschweißte Becken inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und bediensseite außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Mittelverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl, Nutzhöhe je 344 mm. 8 Schubladen-Trennstäbe als Zubehör. 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorn und hinten montiert. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Lieferung erfolgt ohne Zapfsäule, Mischbatterie und Lochbohrungen.

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined, with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings. 2 seamless welded basins inclusive 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the surface of the operator side made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated middle type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 344 mm. 8 separation bars for drawers as equipment. 2 base profile 40 mm high, each along the front and back. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Delivery without dispensing system, mixer tap and drill holes.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbr. / Energy consump.

1950 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
440 W / 230 V / 50 Hz
R290
440 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
1,9 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Abdeckung, Becken links /
With countertop, basins left

CGTM722L81-2/2 **SP**

5.325,-



Mit Abdeckung, Becken rechts /
With countertop, basins right

CGTM722R81-2/2 **SP**

5.325,-

Getränketheke, 1 Becken, 3 Türen

Beverage counter, 1 basin, 3 doors



Steckerfertig plug-in



Abdeckung (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, allseits abgekantet, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen. 1 nahtlos eingeschweißtes Becken inklusive Ablaufverbindung mit Siphon und Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Mittelverdampfer, automatischer Abtaugung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl, Nutzhöhe je 344 mm. Je Flügeltür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe als Zubehör. 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorn und hinten montiert. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Lieferung erfolgt ohne Zapfsäule, Mischbatterie und Lochbohrungen. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich. (Beachten Sie bei Zentralkühlung: Lieferung erfolgt mit Tauwasserablauf, ohne E-Ventil.)

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined, with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings. 1 seamless welded basin inclusive drainage with siphon and standpipe 1 1/4" with valve. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the surface of the operator side made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated middle type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 344 mm. Each hinged door 1 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers as equipment. 2 base profile 40 mm high, each along the front and back. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Delivery without dispensing system, mixer tap and drill holes. Mixer tap as extra cost available. (Note the following at central cooling: Delivery with defrost water drain and without e-valve.)

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbr. / Energy consump.

2100 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
440 W / 230 V / 50 Hz
R290
440 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
2,5 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Abdeckung, Becken links /
With countertop, basin left

CGTM731L81

5.045,-



Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach links /
Without countertop (H 930 mm), machine compart. left

CGTM731L80

4.200,-



Mit Abdeckung, Becken rechts /
With countertop, basin right

CGTM731R81

5.045,-



Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach rechts /
Without countertop (H 930 mm), machine compart. right

CGTM731R80

4.200,-



Zentralkühlung central cooling



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

2100 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
40 W / 230 V / 50 Hz
400 W -10 °C VT
+2 / +12 °C



Mit Abdeckung, Becken links /
With countertop, basin left

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

CGT0731L81

4.695,-



Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach links /
Without countertop (H 930 mm), machine compart. left

CGT0731L80

3.855,-



Mit Abdeckung, Becken rechts /
With countertop, basin right

CGT0731R81

4.695,-



Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach rechts /
Without countertop (H 930 mm), machine compart. right

CGT0731R80

3.855,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost
Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung /
Available for plug-in and central cooling

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Flügeltür / Hinged door

701978

0,-

Schubladenauszug 2 x 1/2 Nutzhöhe je 344 mm /
Drawers 2 x 1/2, useable height each 344 mm



701335

505,-

Schubladenauszug 3 x 1/3 Nutzhöhe je 200 mm /
Drawers 3 x 1/3, useable height each 200 mm



702310

790,-

Optional Einzugsdämpfungssystem je Schublade /
Optional retraction damping system per each drawer

701807

120,-

Tragrost rilsaniert, 540 x 400 mm / Grid rilsan-coated, 540 x 400 mm

203056

50,-

U-Auflageschienenpaar, kippsicher / Pair of u-trayslides, tip-proof

700550

50,-

Schubladen-Trennstab / Separation bars for drawer

264014

15,-

Mischbatterie für 1 Becken, Niederdruck /
Mixer tap for 1 basin, low pressure

700013

215,-

Mischbatterie für 1 Becken, Hochdruck /
Mixer tap for 1 basin, high pressure

700011

175,-

Gläserdusche in Tropfmulde / Glass rinser in drip tray



200250

330,-

Getränketheke, 1 Becken, 3 Türen

Beverage counter, 1 basin, 3 doors



Steckerfertig plug-in



SP = Sofort-Programm

Abdeckung (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüllt, allseits abgekantet, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen. 1 nahtlos eingeschweißte Becken inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und bediensseite außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Mittelverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltüren jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. 3 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 3 rilsanierter Tragroste als Zubehör. 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorn und hinten montiert. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Lieferung erfolgt ohne Zapfsäule, Mischbatterie und Lochbohrungen.

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined, with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings. 1 seamless welded basins inclusive 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the surface of the operator side made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated middle type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Hinged doors foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. 3 tip-proof high adjustable pairs of u-trayslides and 3 rilsan-coated grids as equipment. 2 base profile 40 mm high, each along the front and back. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Delivery without dispensing system, mixer tap and drill holes.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbr. / Energy consump.

2100 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
440 W / 230 V / 50 Hz
R290
440 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
2,5 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Abdeckung, Becken links /
With countertop, basin left

CGTM731L81-1/1/1 **SP**

5.045,-



Mit Abdeckung, Becken rechts /
With countertop, basin right

CGTM731R81-1/1/1 **SP**

5.045,-

Getränketheke, 1 Becken, 2 Türen / 2 Schubladen

Beverage counter, 1 basin, 2 doors / 2 drawers

CHROMO^{norm}



Steckerfertig plug-in



SP = Sofort-Programm

Abdeckung (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, allseits abgekantet, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen. 1 nahtlos eingeschweißte Becken inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und bediensseite außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Mittelverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl, Nutzhöhe je 344 mm. 2 kippichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare, 2 rilsanierte Tragrose und 4 Schubladen-Trennstäbe als Zubehör. 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorn und hinten montiert. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Lieferung erfolgt ohne Zapfsäule, Mischbatterie und Lochbohrungen.

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined, with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings. 1 seamless welded basins inclusive 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the surface of the operator side made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated middle type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 344 mm. 2 tip-proof high adjustable pairs of u-trayslides, 2 rilsan-coated grids and 4 separation bars for drawers as equipment. 2 base profile 40 mm high, each along the front and back. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Delivery without dispensing system, mixer tap and drill holes.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Becken / Basin

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbr. / Energy consump.

2100 x 700 x 980 mm

300 x 500 x 300 mm

440 W / 230 V / 50 Hz

R290

440 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

2,5 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Abdeckung, Becken links /
With countertop, basin left

CGTM731L81-1/1/2



5.540,-



Mit Abdeckung, Becken rechts /
With countertop, basin right

CGTM731R81-1/1/2



5.540,-

Getränketheke, 1 Becken, 1 Tür / 4 Schubladen

Beverage counter, 1 basin, 1 door / 4 drawers



Steckerfertig
plug-in



SP = Sofort-Programm

Abdeckung (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, allseits abgekantet, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen. 1 nahtlos eingeschweißtes Becken inklusive Ablaufverbindung mit Siphon und Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Mittelverdampfer, automatischer Abtaugung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltür und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl, Nutzhöhe je 344 mm. 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar, 1 rilsanierter Tragrost und 8 Schubladen-Trennstäbe als Zubehör. 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorn und hinten montiert. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Lieferung erfolgt ohne Zapfsäule, Mischbatterie und Lochbohrungen.

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined, with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings. 1 seamless welded basin inclusive drainage with siphon and standpipe 1 1/4" with valve. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the surface of the operator side made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated middle type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Hinged door and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 344 mm. 1 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides, 1 rilsan-coated grid and 8 separation bars for drawers as equipment. 2 base profile 40 mm high, each along the front and back. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Delivery without dispensing system, mixer tap and drill holes.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbr. / Energy consump.

2100 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
440 W / 230 V / 50 Hz
R290
440 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
2,5 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Abdeckung, Becken links /
With countertop, basin left

CGTM731L81-1/2/2

SP

6.045,-



Mit Abdeckung, Becken rechts /
With countertop, basin right

CGTM731R81-1/2/2

SP

6.045,-

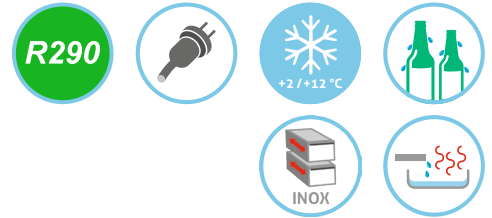
Getränketheke, 1 Becken, 6 Schubladen

Beverage counter, 1 basin, 6 drawers

CHROMO^{norm}



Steckerfertig plug-in



SP = Sofort-Programm

Abdeckung (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, allseits abgekantet, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen. 1 nahtlos eingeschweißtes Becken inklusive Ablaufverbindung mit Siphon und Standrohr 1 1/4" mit Ventil Sitz. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und bediensseite außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Mittelverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl, Nutzhöhe je 344 mm. 12 Schubladen-Trennstäbe als Zubehör. 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorn und hinten montiert. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Lieferung erfolgt ohne Zapfsäule, Mischbatterie und Lochbohrungen.

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined, with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings. 1 seamless welded basin inclusive drainage with siphon and standpipe 1 1/4" with valve. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the surface of the operator side made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated middle type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 344 mm. 12 separation bars for drawers as equipment. 2 base profile 40 mm high, each along the front and back. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Delivery without dispensing system, mixer tap and drill holes.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)

Becken / Basin

Anschluss / Electrics

Kältemittel / Refrigerant

Kälteleistung / Refrig. capacity

Temp. / Temp.

Energieverbr. / Energy consump.

2100 x 700 x 980 mm

300 x 500 x 300 mm

440 W / 230 V / 50 Hz

R290

440 W -10 °C VT

+2 / +12 °C

2,5 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Abdeckung, Becken links /
With countertop, basin left

CGTM731L81-2/2/2

SP

6.585,-



Mit Abdeckung, Becken rechts /
With countertop, basin right

CGTM731R81-2/2/2

SP

6.585,-

Getränketheke, 2 Becken, 3 Türen

Beverage counter, 2 basins, 3 doors



Steckerfertig plug-in



Abdeckung (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, allseits abgekantet, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen. 2 nahtlos eingeschweißte Becken inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und bedienseite außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Mittelverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl, Nutzhöhe je 344 mm. Je Flügeltür 1 kippsicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe als Zubehör. 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorn und hinten montiert. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Lieferung erfolgt ohne Zapfsäule, Mischbatterie und Lochbohrungen. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich. (Beachten Sie bei Zentralkühlung: Lieferung erfolgt mit Tauwasserablauf, ohne E-Ventil.)

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined, with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings. 2 seamless welded basins inclusive 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the surface of the operator side made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated middle type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 344 mm. Each hinged door 1 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers as equipment. 2 base profile 40 mm high, each along the front and back. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Delivery without dispensing system, mixer tap and drill holes. Mixer tap as extra cost available. (Note the following at central cooling: Delivery with defrost water drain and without e-valve.)

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbr. / Energy consump.

2500 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
440 W / 230 V / 50 Hz
R290
440 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
2,5 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Abdeckung, Becken links /
With countertop, basins left

CGTM732L81

5.300,-



Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach links /
Without countertop (H 930 mm), machine compart. left

CGTM732L80

4.350,-



Mit Abdeckung, Becken rechts /
With countertop, basins right

CGTM732R81

5.300,-



Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach rechts /
Without countertop (H 930 mm), machine compart. right

CGTM732R80

4.350,-



Zentralkühlung central cooling



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

2500 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
40 W / 230 V / 50 Hz
400 W -10 °C VT
+2 / +12 °C

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Abdeckung, Becken links /
With countertop, basins left

CGTO732L81

4.955,-



Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach links /
Without countertop (H 930 mm), machine compart. left

CGTO732L80

4.005,-



Mit Abdeckung, Becken rechts /
With countertop, basins right

CGTO732R81

4.955,-



Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach rechts /
Without countertop (H 930 mm), machine compart. right

CGTO732R80

4.005,-

Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost
Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung /
Available for plug-in and central cooling

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €

Flügeltür / Hinged door

701978

0,-

Schubladenauszug 2 x 1/2 Nutzhöhe je 344 mm /
Drawers 2 x 1/2, useable height each 344 mm



701335

505,-

Schubladenauszug 3 x 1/3 Nutzhöhe je 200 mm /
Drawers 3 x 1/3, useable height each 200 mm



702310

790,-

Optional Einzugsdämpfungssystem je Schublade /
Optional retraction damping system per each drawer

701807

120,-

Tragrost rilsaniert, 540 x 400 mm / Grid rilsan-coated, 540 x 400 mm

203056

50,-

U-Auflageschienenpaar, kippstabil / Pair of u-trayslides, tip-proof

700550

50,-

Schubladen-Trennstab / Separation bars for drawer

264014

15,-

Mischbatterie für 2 Becken, Niederdruck /
Mixer tap for 2 basins, low pressure

700014

240,-

Mischbatterie für 2 Becken, Hochdruck /
Mixer tap for 2 basins, high pressure

700012

265,-

Gläserdusche in Tropfmulde / Glass rinser in drip tray



200250

330,-

Getränketheke, 2 Becken, 3 Türen

Beverage counter, 2 basins, 3 doors



Steckerfertig plug-in



SP = Sofort-Programm

Abdeckung (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, allseits abgekantet, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen. 2 nahtlos eingeschweißte Becken inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und bediensseite außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Mittelverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltüren jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. 3 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 3 rilsanierter Tragroste als Zubehör. 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorn und hinten montiert. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Lieferung erfolgt ohne Zapfsäule, Mischbatterie und Lochbohrungen.

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined, with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings. 2 seamless welded basins inclusive 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the surface of the operator side made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated middle type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Hinged doors foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. 3 tip-proof high adjustable pairs of u-trayslides and 3 rilsan-coated grids as equipment. 2 base profile 40 mm high, each along the front and back. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Delivery without dispensing system, mixer tap and drill holes.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbr. / Energy consump.

2500 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
440 W / 230 V / 50 Hz
R290
440 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
2,5 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Abdeckung, Becken links /
With countertop, basins left

CGTM732L81-1/1/1



5.300,-



Mit Abdeckung, Becken rechts /
With countertop, basins right

CGTM732R81-1/1/1



5.300,-

Getränketheke, 2 Becken, 2 Türen / 2 Schubladen

Beverage counter, 2 basins, 2 doors / 2 drawers

CHROMO^{norm}



Steckerfertig
plug-in



SP

= Sofort-Programm

Abdeckung (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, allseits abgekantet, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen. 2 nahtlos eingeschweißte Becken inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und bediensseite außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Mittelverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl, Nutzhöhe je 344 mm. 2 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare, 2 rilsanierte Tragroste und 4 Schubladen-Trennstäbe als Zubehör. 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorn und hinten montiert. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Lieferung erfolgt ohne Zapfsäule, Mischbatterie und Lochbohrungen.

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined, with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings. 2 seamless welded basins inclusive 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the surface of the operator side made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated middle type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 344 mm. 2 tip-proof high adjustable pairs of u-trayslides, 2 rilsan-coated grids and 4 separation bars for drawers as equipment. 2 base profile 40 mm high, each along the front and back. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Delivery without dispensing system, mixer tap and drill holes.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbr. / Energy consump.

2500 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
440 W / 230 V / 50 Hz
R290
440 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
2,5 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Abdeckung, Becken links /
With countertop, basins left

CGTM732L81-1/1/2

SP

5.810,-



Mit Abdeckung, Becken rechts /
With countertop, basins right

CGTM732R81-1/1/2

SP

5.810,-

Getränketheke, 2 Becken, 1 Tür / 4 Schubladen

Beverage counter, 2 basins, 1 door / 4 drawers



Steckerfertig
plug-in



SP = Sofort-Programm

Abdeckung (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, allseits abgekantet, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen. 2 nahtlos eingeschweißte Becken inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und bediensseite außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Mittelverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltür und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl, Nutzhöhe je 344 mm. 1 kipp-sicheres höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar, 1 rilsanierter Tragrost und 8 Schubladen-Trennstäbe als Zubehör. 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorn und hinten montiert. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Lieferung erfolgt ohne Zapfsäule, Mischbatterie und Lochbohrungen.

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined, with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings. 2 seamless welded basins inclusive 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the surface of the operator side made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated middle type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Hinged door and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 344 mm. 1 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides, 1 rilsan-coated grid and 8 separation bars for drawers as equipment. 2 base profile 40 mm high, each along the front and back. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Delivery without dispensing system, mixer tap and drill holes.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbr. / Energy consump.

2500 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
440 W / 230 V / 50 Hz
R290
440 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
2,5 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Abdeckung, Becken links /
With countertop, basins left

CGTM732L81-1/2/2 **SP**

6.325,-



Mit Abdeckung, Becken rechts /
With countertop, basins right

CGTM732R81-1/2/2 **SP**

6.325,-

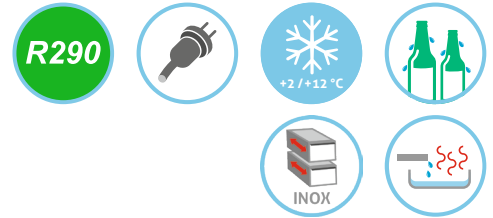
Getränketheke, 2 Becken, 6 Schubladen

Beverage counter, 2 basins, 6 drawers

CHROMO^{norm}



Steckerfertig plug-in



SP = Sofort-Programm

Abdeckung (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, allseits abgekantet, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen. 2 nahtlos eingeschweißte Becken inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und bediensseite außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschineneinbauelemente aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichtetem Mittelverdampfer, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl, Nutzhöhe je 344 mm. 12 Schubladentrennstäbe als Zubehör. 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorn und hinten montiert. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Lieferung erfolgt ohne Zapfsäule, Mischbatterie und Lochbohrungen.

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined, with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings. 2 seamless welded basins inclusive 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the surface of the operator side made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated middle type evaporator, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 344 mm. 12 separation bars for drawers as equipment. 2 base profile 40 mm high, each along the front and back. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Delivery without dispensing system, mixer tap and drill holes.

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbr. / Energy consump.

2500 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
440 W / 230 V / 50 Hz
R290
440 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
2,5 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Abdeckung, Becken links /
With countertop, basins left

CGTM732L81-2/2/2 **SP**

6.820,-



Mit Abdeckung, Becken rechts /
With countertop, basins right

CGTM732R81-2/2/2 **SP**

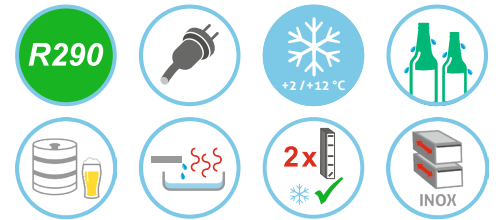
6.820,-

Getränketheke, 1 Becken, 4 Türen

Beverage counter, 1 basin, 4 doors



Steckerfertig
plug-in



Abdeckung (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, allseits abgekantet, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen. 1 nahtlos eingeschweißtes Becken inklusive Ablaufverbindung mit Siphon und Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und bediensseite außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichteten Mittelverdampfern, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl, Nutzhöhe je 344 mm. Je Flügeltür 1 kippstabile höhenverstellbares U-Auflageschienenpaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe als Zubehör. 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorn und hinten montiert. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Lieferung erfolgt ohne Zapfsäule, Mischbatterie und Lochbohrungen. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich. (Beachten Sie bei Zentralkühlung: Lieferung erfolgt mit Tauwasserablauf, ohne E-Ventil.)

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined, with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings. 1 seamless welded basin inclusive drainage with siphon and stand-pipe 1 1/4" with valve. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the surface of the operator side made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated middle type evaporators, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 344 mm. Each hinged door 1 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers as equipment. 2 base profile 40 mm high, each along the front and back. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Delivery without dispensing system, mixer tap and drill holes. Mixer tap as extra cost available. (Note the following at central cooling: Delivery with defrost water drain and without e-valve.)

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electric
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbr. / Energy consump.

2650 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
440 W / 230 V / 50 Hz
R290
440 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
2,8 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Abdeckung, Becken links /
With countertop, basin left

CGTM741L81

6.055,-



Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach links /
Without countertop (H 930 mm), machine compart. left

CGTM741L80

4.995,-



Mit Abdeckung, Becken rechts /
With countertop, basin right

CGTM741R81

6.055,-



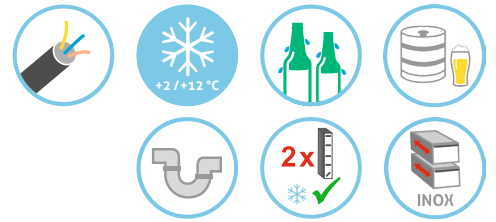
Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach rechts /
Without countertop (H 930 mm), machine compart. right

CGTM741R80

4.995,-







Zentralkühlung central cooling



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

2650 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
40 W / 230 V / 50 Hz
460 W -10 °C VT
+2 / +12 °C

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basin left	CGT0741L81	5.710,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach links / Without countertop (H 930 mm), machine compart. left	CGT0741L80	4.650,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basin right	CGT0741R81	5.710,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach rechts / Without countertop (H 930 mm), machine compart. right	CGT0741R80	4.650,-

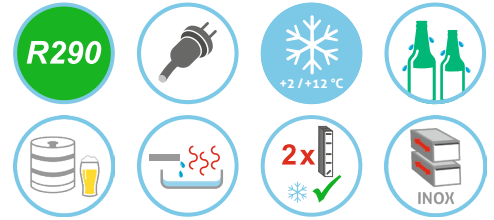
Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	701978	0,-
Schubladenauszug 2 x 1/2 Nutzhöhe je 344 mm / Drawers 2 x 1/2, useable height each 344 mm	701335	505,-
Schubladenauszug 3 x 1/3 Nutzhöhe je 200 mm / Drawers 3 x 1/3, useable height each 200 mm	702310	790,-
Optional Einzugsdämpfungssystem je Schublade / Optional retraction damping system per each drawer	701807	120,-
Tragrost rilsaniert, 540 x 400 mm / Grid rilsan-coated, 540 x 400 mm	203056	50,-
U-Auflageschienenpaar, kippicher / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	50,-
Schubladen-Trennstab / Separation bars for drawer	264014	15,-
Mischbatterie für 1 Becken, Niederdruck / Mixer tap for 1 basin, low pressure	700013	215,-
Mischbatterie für 1 Becken, Hochdruck / Mixer tap for 1 basin, high pressure	700011	175,-
Gläserdusche in Tropfmulde / Glass rinser in drip tray	200250	330,-

Getränketheke, 2 Becken, 4 Türen

Beverage counter, 2 basins, 4 doors



Steckerfertig plug-in



Abdeckung (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert, allseits abgekantet, mit Wulstrand, Tropfmulde mit Ablauf und herausnehmbaren Abtropfblechen. 2 nahtlos eingeschweißte Becken inklusive 1 Ablaufverbindung mit Siphon und je 1 Standrohr 1 1/4" mit Ventilsitz. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und bedienseits außen aus Edelstahl, Rückseite und Seiten aus verzinktem Stahlblech. Maschinenfach aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung mit spezialbeschichteten Mittelverdampfern, automatischer Abtaugung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert. Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Flügeltüren und Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl, Nutzhöhe je 344 mm. Je Flügeltür 1 kippbares höhenverstellbares U-Auflageschienepaar und 1 rilsanierter Tragrost, je Schublade 2 Schubladen-Trennstäbe als Zubehör. 2 Sockelprofile 40 mm hoch, jeweils längs vorn und hinten montiert. Weitere Informationen zu unseren neuen Reglern entnehmen Sie bitte den Seiten 8 und 9. Lieferung erfolgt ohne Zapfsäule, Mischbatterie und Lochbohrungen. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich. (Beachten Sie bei Zentralkühlung: Lieferung erfolgt mit Tauwasserablauf, ohne E-Ventil.)

Countertop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined, with raised rounded edge, drip tray with drainage and removable gratings. 2 seamless welded basins inclusive 1 drainage with siphon and each standpipe 1 1/4" with valve. Cooling body foamed under high pressure from one piece, inside and the surface of the operator side made of stainless steel, back side and sides made of zinc coated steel sheet. Machine compartment made of stainless steel. Plug-in forced-air cooling with specially coated middle type evaporators, automatic defrosting, evaporation of defrost water and electronic control with digital display. Cooling machine for service purposes movably mounted. Machine compartment cover for easy condenser cleaning removable without tools. Hinged doors and each drawer front foamed under high pressure from one piece, with integral handle strip and easily replaceable magnetic gasket. Drawers with telescopic runners made of stainless steel, usable height each 344 mm. Each hinged door 1 tip-proof high adjustable pair of u-trayslides and 1 rilsan-coated grid, each drawer 2 separation bars for drawers as equipment. 2 base profile 40 mm high, each along the front and back. More information on our new controllers can be found on pages 8 and 9. Delivery without dispensing system, mixer tap and drill holes. Mixer tap as extra cost available. (Note the following at central cooling: Delivery with defrost water drain and without e-valve.)

Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kältemittel / Refrigerant
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.
Energieverbr. / Energy consump.

3050 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
440 W / 230 V / 50 Hz
R290
440 W -10 °C VT
+2 / +12 °C
2,8 kWh/24h

Art. Nr. / Art. No.

Preis / Price €



Mit Abdeckung, Becken links /
With countertop, basins left

CGTM742L81

6.305,-



Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach links /
Without countertop (H 930 mm), machine compart. left

CGTM742L80

5.145,-



Mit Abdeckung, Becken rechts /
With countertop, basins right

CGTM742R81

6.305,-



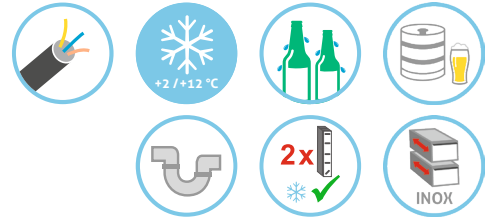
Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach rechts /
Without countertop (H 930 mm), machine compart. right

CGTM742R80

5.145,-







Zentralkühlung central cooling



Abm. (LxTxH) / Dim. (LxDxH)
Becken / Basin
Anschluss / Electrics
Kälteleistung / Refrig. capacity
Temp. / Temp.

3050 x 700 x 980 mm
300 x 500 x 300 mm
40 W / 230 V / 50 Hz
460 W -10 °C VT
+2 / +12 °C

	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Mit Abdeckung, Becken links / With countertop, basins left	CGT0742L81	5.970,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach links / Without countertop (H 930 mm), machine compart. left	CGT0742L80	4.795,-
 Mit Abdeckung, Becken rechts / With countertop, basins right	CGT0742R81	5.970,-
 Ohne Abdeckung (H 930 mm), Maschinenfach rechts / Without countertop (H 930 mm), machine compart. right	CGT0742R80	4.795,-

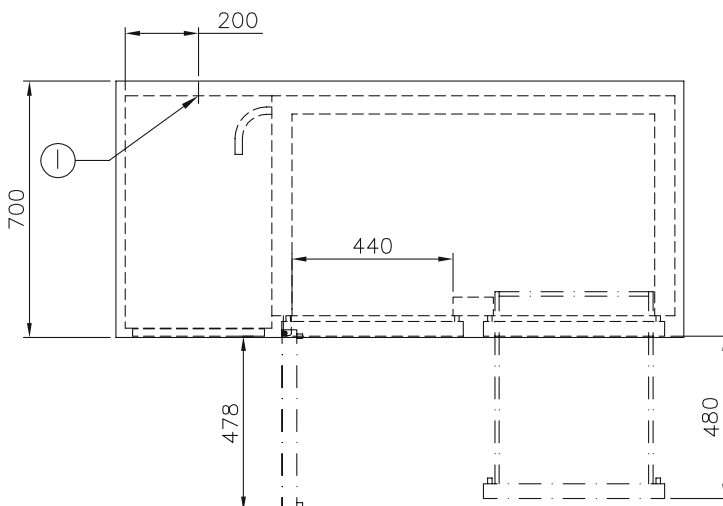
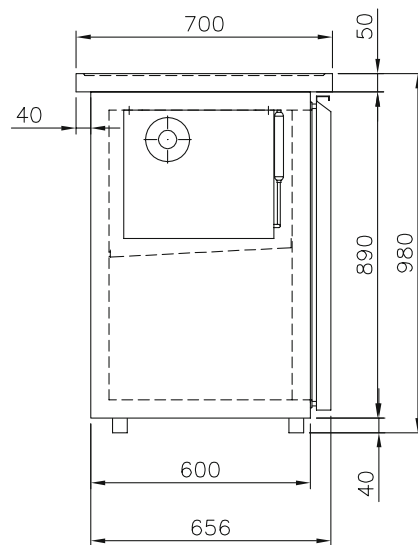
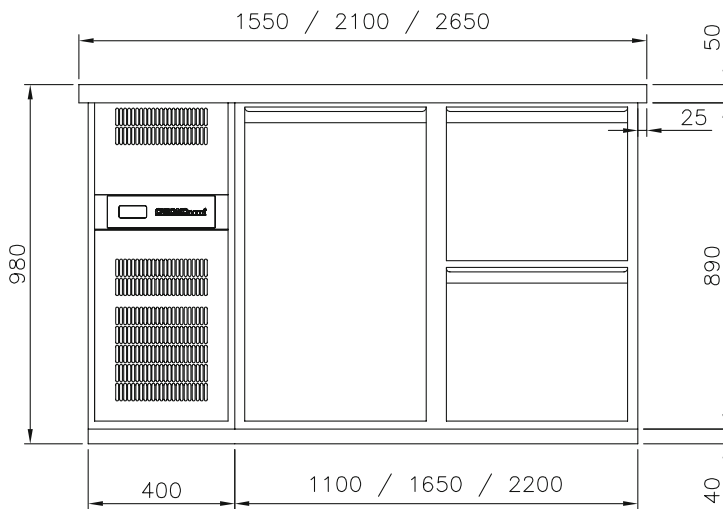
Mögliche Mehrpreise / Possible extra cost Verfügbar für Steckerfertig und Zentralkühlung / Available for plug-in and central cooling	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
Flügeltür / Hinged door	701978	0,-
Schubladenauszug 2 x 1/2 Nutzhöhe je 344 mm / Drawers 2 x 1/2, useable height each 344 mm	701335	505,-
Schubladenauszug 3 x 1/3 Nutzhöhe je 200 mm / Drawers 3 x 1/3, useable height each 200 mm	702310	790,-
Optional Einzugsdämpfungssystem je Schublade / Optional retraction damping system per each drawer	701807	120,-
Tragrost rilsaniert, 540 x 400 mm / Grid rilsan-coated, 540 x 400 mm	203056	50,-
U-Auflageschienenpaar, kippstabil / Pair of u-trayslides, tip-proof	700550	50,-
Schubladen-Trennstab / Separation bars for drawer	264014	15,-
Mischbatterie für 2 Becken, Niederdruck / Mixer tap for 2 basins, low pressure	700014	240,-
Mischbatterie für 2 Becken, Hochdruck / Mixer tap for 2 basins, high pressure	700012	265,-
Gläserdusche in Tropfmulde / Glass rinser in drip tray	200250	330,-

Technische Informationen

Technical information

Getränketheken mit 1 Becken

Beverage counters with 1 basin



I Steckerfertige Umluftkühlung 230 V, Kabellänge 2,0 m.
 Plug-in forced-air cooling 230 V, cable length 2.0 m.

II Teleskopvollauszug
 Telescope full extension

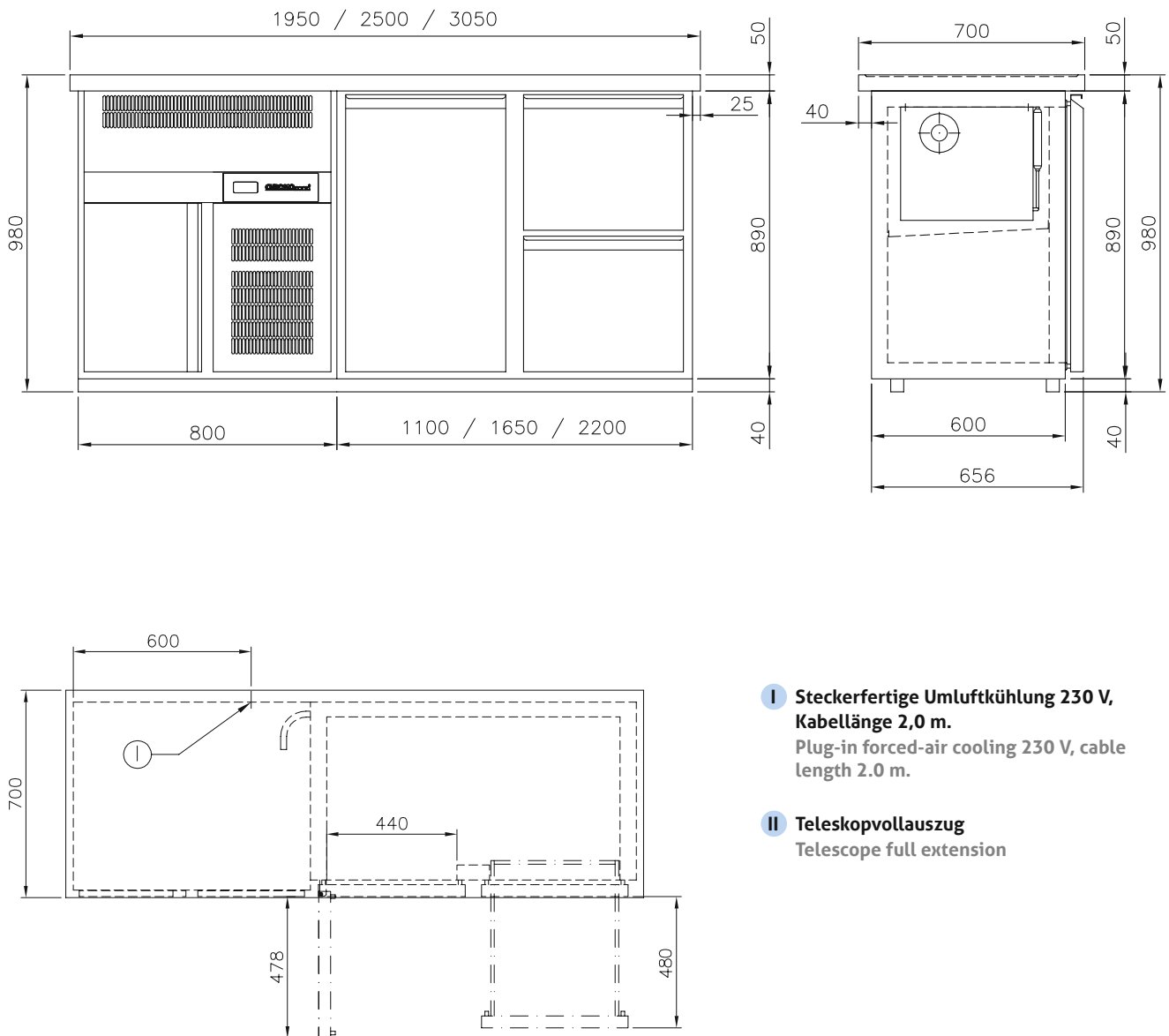
Technische Informationen

Technical information

CHROMO^{norm}

Getränketheken mit 2 Becken

Beverage counters with 2 basins



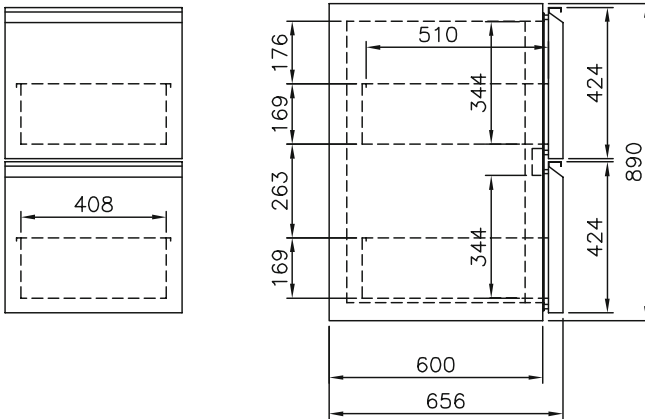
**I Steckerfertige Umluftkühlung 230 V,
Kabellänge 2,0 m.**
Plug-in forced-air cooling 230 V, cable
length 2.0 m.

II Teleskopvollauszug
Telescope full extension

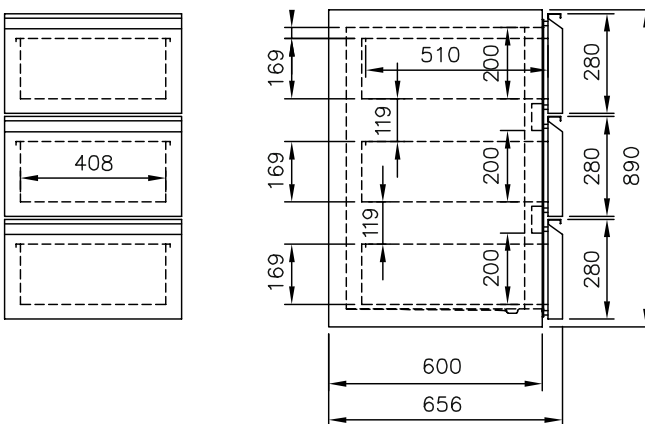
Technische Informationen

Technical information

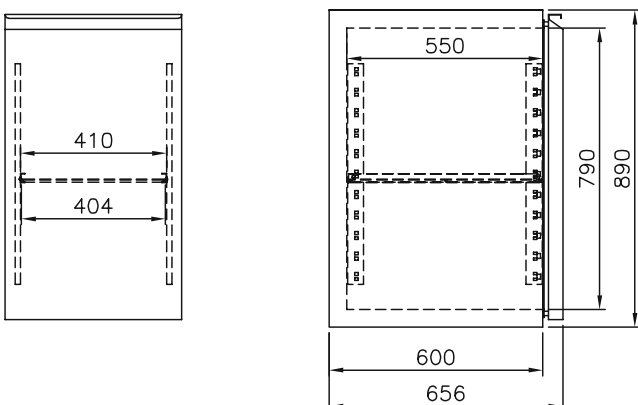
Schubladen 2 x 1/2 für Getränketheken, Nutzhöhe je 344 mm Drawers 2 x 1/2 for beverage counters, usable height each 344 mm



Schubladen 3 x 1/3 für Getränketheken, Nutzhöhe je 200 mm Drawers 3 x 1/3 for beverage counters, usable height each 200 mm



Tür für Getränketheken mit höhenverstellbarem U-Auflageschienenpaar Door for beverage counters with high adjustable pair of u-trayslides





CHROMOnorm[®]

Innovation verbindet



Manitowoc

Eiswürfelbereiter

Ice makers

7



Eiswürfelbereiter Ice Makers



Achteckige Gourmet-Eiskegel
Octagonal gourmet ice

SOTTO-Serie

Massiv, kristallklar und elegant – die einzigartigen achteckigen Eiskegel binden Kohlendioxid, verfügen über eine große Verdrängung und werten jedes Getränk optisch auf.

Solid, crystal clear and elegant - the unique octagonal ice cones bind carbon dioxide, have a large displacement and visually enhance every drink.



Würfeleis
Cube ice

Indigo NXT-Serie

UDP-Serie

NEO-Serie

Die glasklaren, massiven Eiswürfel sind als Halb-, Voll- und Großwürfel erhältlich. Dank der großen Bandbreite an Eisbereitern lassen sich unterschiedlichste Mengen schnell und wirtschaftlich produzieren.

The crystal-clear, solid ice cubes are available as half, full and large cubes.

Thanks to the wide range of ice makers, a wide variety of quantities can be produced quickly and economically.



Flockeneis
Flake ice

UFP-Serie

RFP-Serie

Trockenes, weiches Flockeneis verfügt über eine große Oberfläche und ermöglicht damit eine schnelle Kühlung.

Dank verschiedener Körnungen kann es optimal auf den jeweiligen Einsatzzweck abgestimmt werden.

Dry, soft flake ice has a large surface area and therefore enables rapid cooling.

Thanks to different grain sizes, it can be optimally tailored to the respective intended use.



Nuggeteis
Nugget ice

RNP-Serie

UNP-Serie

Das gleichmäßige Nuggeteis besteht aus etwa bleistiftdicken, kleinen und weichen Eisstücken.

Es verfügt über gute Kühleigenschaften und eignet sich insbesondere für den Einsatz in der Gastronomie.

The uniform nugget ice consists of small and soft ice about the thickness of a pencil pieces of ice. It has good cooling properties and is particularly suitable for use in the catering industry.



SOTTO-Serie

SOTTO-serie

Gourmet-Kegeleisbereiter mit Speicher

Gourmet ice machine with storage



Breite / Width 34 mm
Höhe / Height 33 mm
Gewicht / Weight 20 g



Die vollständig neu entwickelten Eisbereiter produzieren hochwertige, glasklare und achteckige Gourmet-Eiskegel besonders wirtschaftlich und außerordentlich leise.





Vorteile im Überblick: Besonders leise Produktion, robuster Horizontalverdampfer mit Sprühsystem, die Maschinen sind zu 100% ein- und unterbaufähig, Zuluft und Abluft vorderseitig, Luftfilter von vorne zu entnehmen, geringer Strom- und Wasserverbrauch, integriertes Reinigungssystem, HACCP-konforme Ausführung, optimale Ergonomie durch Entnahme-klappe mit Rollmechanismus, robustes Edelstahlgehäuse mit ABS-Einsätzen, einfachste Reinigung und Bedienung. Die achteckigen Eiskegel der SOTTO-Serie sind die ideale Lösung für anspruchsvolle Kunden. Die eleganten und einzigartigen Eiskegel sind besonders massiv und kristallklar. Achteckige Gourmet-Eiskegel werden in einem patentierten Verfahren gefertigt. Dabei wird Wasser in die Kegeleisformen gesprüht und nach der Festigung durch Heißgas gelöst. Über die horizontale Sprühplatte fallen die Eiskegel in den Speicher.

The completely newly developed ice makers produce high-quality, crystal-clear and octagonal gourmet ice cubes particularly economically and extremely quietly.

Advantages at a glance: Particularly quiet production, robust horizontal evaporator with spray system, the machines can be 100% built-in and under-mounted, supply air and exhaust air at the front, air filter can be removed from the front, low power and water consumption, integrated cleaning system, HACCP-compliant design, Optimal ergonomics thanks to the removal flap with rolling mechanism, robust stainless steel housing with ABS inserts, easy cleaning and operation. The octagonal ice cubes from the SOTTO series are the ideal solution for demanding customers. The elegant and unique ice cubes are particularly solid and crystal clear. Octagonal gourmet ice cubes are manufactured using a patented process. Water is sprayed into the cone ice cream molds and, after solidification, is dissolved by hot gas. The ice cones fall into the storage via the horizontal spray plate.

Kältemittel / Refrigerant
Kühlung / Cooling
Eisspeicher / Ice storage
Anschluss / Electric

R290
Luft / Air
mit Speicher / With storage
230 V / 50 Hz

Leistung in kg / 24 h / Production per 24 h	Art. Nr. / Art. No.	Speicher in kg / Storage in kg	Gewicht in kg / Weight in kg	Abmessungen (B x T x H) in mm / Dimensions in mm	Preis / Price €
22	CN-UGP 0020AF 	5,5	45	450 x 475 x 650	1.680,-
31	CN-UGP 0030AF 	5,5	45	450 x 475 x 650	1.880,-
45	CN-UGP 0040AF	14	59	550 x 550 x 800	2.070,-
55	CN-UGP 0050AF 	14	60	550 x 550 x 800	2.170,-
86	CN-UGP 0080AF 	30	75	700 x 600 x 900	2.815,-

Bezogen auf 21° C Luft und 10° C Wasser. Based on 21°C air and 10°C water.

Lieferausstattung / Delivery equipment

Wasserzulauf-Set / Water inlet set
Wasserablauf-Set / Water drain set
Eisschaufel / Ice Scoop
Nivellierfüße / Leveling feet

Zubehör / Accessories

CN-EV932401	Wasserfilter Insurice Single-i2000 ² bis 295 kg Eis / Waterfilter Insurice Single-i2000 ² till 295 kg ice	310,-
CN-0000 6036	Reiniger Konzentrat (473 ml) je Stück / Cleaner concentration (473 ml) per piece	38,-
CN-0000 5164	Desinfizierer (473 ml) je Stück / Desinfection (473 ml) per piece	35,-

NEO-Serie NEO-serie

Würfeleisbereiter mit Speicher Ice cube machine with storage



Halbwürfel / Half cube
Breite / Width 9,5 mm
Höhe / Height 29 mm
Tiefe / Depth 22 mm
Gewicht / Weight 6 g



Vollwürfel / Full cube
Breite / Width 22 mm
Höhe / Height 22 mm
Tiefe / Depth 22 mm
Gewicht / Weight 9 g



Die einbaufähigen Eisbereiter der NEO-Serie sparen bis zu 10% Energie und 22% Wasser. Sie setzen neue Maßstäbe bei Leistung, Geräte-Intelligenz, Bedien-Komfort und Wartungsfreundlichkeit.

Vorteile im Überblick: Besonders niedriger Wasserverbrauch, voll einbaufähig, kompakt mit niedriger Gerätehöhe, besonders leistungsstarke Würfeleisproduktion, zwei Würfelgrößen wählbar (Halbwürfel / Vollwürfel), höchste Zuverlässigkeit. Wahlweise luft- oder wassergekühlt, elektronische Steuerung, automatische Reinigungsfunktion, robustes Edelstahlgehäuse mit Anti-Fingerabdruck-Beschichtung, einfachste Bedienung für angelerntes Personal, sowie LuminIce UV-Hygiensystem (optional).

The built-in ice makers in the NEO series save up to 10% energy and 22% water. They set new standards in performance, device intelligence, ease of use and ease of maintenance.

Advantages at a glance: Particularly low water consumption, fully installable, compact with low device height, particularly powerful cube ice production, two cube sizes to choose from (half cube / full cube), maximum reliability. Either air or water cooled, electronic control, automatic cleaning function, robust stainless steel housing with anti-fingerprint coating, easy operation for semi-skilled personnel, and LuminIce UV hygienic system (optional).

Kältemittel / Refrigerant
Kühlung / Cooling
Eisspeicher / Ice storage
Anschluss / Electrics

R290
Luft / Air
mit Speicher / With storage
230 V / 50 Hz

Leistung in kg / 24 h / Production per 24 h	Art. Nr./ Art. No.	Speicher in kg/ Storage in kg	Gewicht in kg/ Weight in kg	Würfeltyp/ Cube Type	Abmessungen (B x T x H) in mm/ Dimensions in mm	Preis/ Price €
60	CN-UDP 0140AZ	40	69	Vollwürfel	660 x 711 x 978	2.850,-
60	CN-UYP 0140AZ	40	69	Halbwürfel	660 x 711 x 978	2.850,-
85	CN-UDP 0240AZ SP	40	71	Vollwürfel	660 x 724 x 978	3.335,-
87	CN-UYP 0240AZ SP	40	71	Halbwürfel	660 x 724 x 978	3.335,-
132	CN-UDP 0310AZ	40	94	Vollwürfel	762 x 711 x 978	3.925,-
135	CN-UYP 0310AZ	40	95	Halbwürfel	762 x 711 x 978	3.925,-

Bezogen auf 21° C Luft und 10° C Wasser. Based on 21°C air and 10°C water.

Lieferausstattung / Delivery equipment

Höhenverstellbare FüÙe (152 – 178 mm) / Height-adjustable feet (152 – 178 mm)

Eisschaufel / Ice Scoop

Mit Kabel / ohne Stecker / With cable / without plug

Bitte beachten: / Please note:

Wasser- und Abwasseranschluss sowie Stecker sind bauseitig zu erbringen.

Water and wastewater connections as well as plugs must be provided by the customer

Zubehör / Accessories

CN-EV932401	Wasserfilter Insurice Single-i2000 ² bis 295 kg Eis / Waterfilter Insurice Single-i2000 ² till 295 kg ice	310,-
CN-00000 5162	Reiniger Konzentrat (473 ml) je Stück / Cleaner concentration (473 ml) per piece	35,-
CN-00000 5164	Desinfizierer (473 ml) je Stück / Disinfection (473 ml) per piece	35,-
CN-K00519	LuminIce UV-Hygiensystem / LuminIce UV-hygiensystem	610,-

UDP-Serie

UDP-serie

Würfeleisbereiter mit Speicher

Ice cube machine with storage

CHROMOnorm®



Vollwürfel / Full cube
Breite / Width 22 mm
Höhe / Height 22 mm
Tiefe / Depth 22 mm
Gewicht / Weight 9 g

Die einbaufähigen Eisbereiter der NEO-Serie sparen bis zu 10% Energie und 22% Wasser. Sie setzen neue Maßstäbe bei Leistung, Geräte-Intelligenz, Bedien-Komfort und Wartungsfreundlichkeit. Vorteile im Überblick: Besonders niedriger Wasserverbrauch, voll einbaufähig, kompakt mit niedriger Gerätehöhe, besonders leistungsstarke Würfeleisproduktion, höchste Zuverlässigkeit, wahlweise luft- oder wassergekühlt, elektronische Steuerung, automatische Reinigungsfunktion, robustes Edelstahlgehäuse mit Anti-Fingerabdruck-Beschichtung, einfachste Bedienung für angelerntes Personal, LuminIce UV-Hygiensystem (optional).

The NEO series built-in ice makers save up to 10% energy and 22% water. They set new standards in performance, device intelligence, ease of use and ease of maintenance.

Advantages at a glance: Particularly low water consumption, fully installable, compact with low device height, particularly powerful cube ice production, maximum reliability, either air or water cooled, electronic control, automatic cleaning function, robust stainless steel housing with anti-fingerprint coating, simple operation for semi-skilled personnel, LuminIce UV hygiene system (optional).

Kältemittel / Refrigerant
Kühlung / Cooling
Eisspeicher / Ice storage
Anschluss / Electrics

R290
Luft / Air
mit Speicher / With storage
230 V / 50 Hz

Leistung in kg / 24 h/ Production per 24 h	Art. Nr./ Art. No.	Speicher- kapazität in kg/ Storage in kg	Gewicht in kg/ Weight in kg	Würfeltyp/ Cube Type	Abmessungen (B x T x H) in mm/ Dimensions in mm	Preis / Price €
50	CN-UDP 0080AZ SP	14	52	Vollwürfel	500 x 568 x 942	2.315,-

Bezogen auf 21° C Luft und 10° C Wasser. Based on 21°C air and 10°C water.

Lieferausstattung / Delivery equipment

Höhenverstellbare FüÙe (152 – 178 mm) / Height-adjustable feet (152 – 178 mm)

Eisschaufel / Ice Scoop

Wasserzulauf-Set (UDP 0080 A) / Water inlet set (UDP 0080 A)

Wasserablauf-Set (UDP 0080 A) / Water drain set (UDP 0080 A)

Bitte beachten: / Please note:

Wasser- und Abwasseranschluss sowie Stecker sind bauseitig zu erbringen.

Water and wastewater connections as well as plugs must be provided by the customer

Zubehör / Accessories

CN-EV932401	Wasserfilter Insurice Single-i2000 ² bis 295 kg Eis / Waterfilter Insurice Single-i2000 ² till 295 kg ice	310,-
CN-00000 5162	Reiniger Konzentrat (473 ml) je Stück / Cleaner concentration (473 ml) per piece	35,-
CN-00000 5164	Desinfizierer (473 ml) je Stück / Desinfection (473 ml) per piece	35,-
CN-K00519	LuminIce UV-Hygiensystem / LuminIce UV-hygiensystem	610,-

Indigo NXT-Serie

Indigo NXT-serie

Würfleisbereiter ohne Speicher

Ice cube machine without storage



Halbwürfel / Half cube
Breite / Width 9,5 mm
Höhe / Height 29 mm
Tiefe / Depth 22 mm
Gewicht / Weight 6 g



Vollwürfel / Full cube
Breite / Width 22 mm
Höhe / Height 22 mm
Tiefe / Depth 22 mm
Gewicht / Weight 9 g



Großwürfel / Regular cube
Breite / Width 29 mm
Höhe / Height 29 mm
Tiefe / Depth 22 mm
Gewicht / Weight 14 g

Die Indigo-Serie bietet eine breite Auswahl innovativer, zuverlässiger und bedienfreundlicher Würfleisbereiter für unterschiedlichsten Eisbedarf. Vorteile im Überblick: minimale Service- und Wartungsarbeiten, einfache ablesbare EasyRead™ Farbdisplay, reinigungsfreundliches Gerätedesign, reduzierte Reinigungszeiten und -kosten, gesichert hohe Eisqualität, exakt programmierbare Produktion, reduzierter Energie- und Wasserverbrauch, optimale Kostenkontrolle, einfache Reinigung

The Indigo series offers a wide selection of innovative, reliable and user-friendly cube ice makers for a wide range of ice needs. Advantages at a glance: minimal service and maintenance work, easy-to-read EasyRead™ color display, easy-to-clean device design, reduced cleaning times and costs, assured high ice quality, precisely programmable production, reduced energy and water consumption, optimal cost control, easy cleaning

Kältemittel / Refrigerant
Kühlung / Cooling
Eisspeicher / Ice storage
Anschluss / Electrics

R410
Luft oder Wasser / Air or water
ohne Speicher / Without storage
230 V / 50 Hz

Leistung in kg / 24 h/ Production per 24 h	Art. Nr./ Art. No.	Gewicht in kg/ Weight in kg	Würfeltyp/ Cube Type	Abmessungen (B x T x H) in mm/ Dimensions in mm	Preis / Price €
204	CN-IDT 0420A SP	62	Vollwürfel	559 x 622 x 546	4.585,-
204	CN-IYT 0420A SP	62	Halbwürfel	559 x 622 x 546	4.585,-
229	CN-IRT 0620A SP	65	Großwürfel	559 x 622 x 546	4.705,-
243	CN-IDT 0620A SP	65	Vollwürfel	559 x 622 x 546	4.705,-
243	CN-IYT 0620A SP	66	Halbwürfel	559 x 622 x 546	4.705,-
138	CN-IDP 0320A	58	Vollwürfel	559 x 622 x 546	4.615,-
145	CN-IYP 0320A	59	Halbwürfel	559 x 622 x 546	4.615,-
220	CN-IRT 0620W	63	Großwürfel	559 x 622 x 546	4.705,-
231	CN-IDT 0620W	63	Vollwürfel	559 x 622 x 546	4.705,-
225	CN-IYT 0620W	63	Halbwürfel	559 x 622 x 546	4.705,-

Bezogen auf 21° C Luft und 10° C Wasser. Based on 21°C air and 10°C water.

Lieferausstattung / Delivery equipment

Luftleitblech / Air Baffle

Wasserzulauf-Set / Water inlet set

Wasserablauf-Set / Water drain set

Empfohlene Speicher / Recommended storage

CN-D 320 (120 kg)

1.495,-

CN-D 420 (174 kg)

1.665,-

weitere Größen mit Adapter verfügbar auf Seite 139. Other sizes with adapter available on page 139.

Zubehör / Accessories

CN-EV932401 Wasserfilter Insurice Single-i2000² bis 295 kg Eis / Waterfilter Insurice Single-i2000² till 295 kg ice

310,-

CN-00000 5162 Reiniger Konzentrat (473 ml) je Stück / Cleaner concentration (473 ml) per piece

35,-

CN-00000 5164 Desinfizierer (473 ml) je Stück / Disinfection (473 ml) per piece

35,-

CN-K00464 LuminIce UV-Hygiensystem / LuminIce UV-hygiensystem

610,-

Indigo NXT-Serie

Indigo NXT-serie



Würfeleisbereiter ohne Speicher

Ice cube machine without storage



Halbwürfel / Half cube
Breite / Width 9,5 mm
Höhe / Height 29 mm
Tiefe / Depth 22 mm
Gewicht / Weight 6 g



Vollwürfel / Full cube
Breite / Width 22 mm
Höhe / Height 22 mm
Tiefe / Depth 22 mm
Gewicht / Weight 9 g



Großwürfel / Regular cube
Breite / Width 29 mm
Höhe / Height 29 mm
Tiefe / Depth 22 mm
Gewicht / Weight 14 g

Die Indigo-Serie bietet eine breite Auswahl innovativer, zuverlässiger und bedienfreundlicher Würfeleisbereiter für unterschiedlichsten Eisbedarf.

Vorteile im Überblick: minimale Service- und Wartungsarbeiten, einfaches ablesbares EasyRead™ Farbdisplay, reinigungsfreundliches Gerätedesign, reduzierte Reinigungszeiten und -kosten, gesichert hohe Eisqualität, exakt programmierbare Produktion, reduzierter Energie- und Wasserverbrauch, optimale Kostenkontrolle, einfache Reinigung.

The Indigo series offers a wide selection of innovative, reliable and user-friendly cube ice makers for a wide range of ice needs.

Advantages at a glance: minimal service and maintenance work, easy-to-read EasyRead™ color display, easy-to-clean device design, reduced cleaning times and costs, assured high ice quality, precisely programmable production, reduced energy and water consumption, optimal cost control, easy cleaning.

Kältemittel / Refrigerant
Kühlung / Cooling
Eisspeicher / Ice storage
Anschluss / Electrics

R410
Luft oder Wasser / Air or water
ohne Speicher / Without storage
230 V / 50 Hz

Leistung in kg / 24 h/ Production per 24 h	Art. Nr./ Art. No.	Gewicht in kg/ Weight in kg	Würfeltyp/ Cube Type	Abmessungen (B x T x H) in mm/ Dimensions in mm	Preis / Price €
200	CN-IDT 0450A SP	73	Vollwürfel	762 x 622 x 546	4.780,-
227	CN-IDT 0500A SP	72	Vollwürfel	762 x 622 x 546	5.005,-
270	CN-IDT 0750A SP	88	Vollwürfel	762 x 622 x 546	5.225,-
347	CN-IRT 0900A SP	97	Großwürfel	762 x 622 x 673	5.770,-
137	CN-IDT 0300A	64	Vollwürfel	762 x 622 x 419	4.440,-
136	CN-IYT 0300A	67	Halbwürfel	762 x 622 x 419	4.440,-
191	CN-IDT 0450W	64	Vollwürfel	762 x 622 x 546	4.780,-
209	CN-IYT 0450A	77	Halbwürfel	762 x 622 x 546	4.780,-
218	CN-IRT 0500A	73	Großwürfel	762 x 622 x 546	5.005,-
234	CN-IYT 0500A	72	Halbwürfel	762 x 622 x 546	5.005,-
191	CN-IDP 0500A	66	Vollwürfel	762 x 622 x 546	5.015,-
200	CN-IYP 0500A	66	Halbwürfel	762 x 622 x 546	5.015,-
283	CN-IYT 0750A	94	Halbwürfel	762 x 622 x 546	5.225,-
312	CN-IYT 0750W	88	Halbwürfel	762 x 622 x 546	5.225,-
333	CN-IRT 0900W	96	Großwürfel	762 x 622 x 546	5.770,-
381	CN-IDT 0900A	97	Vollwürfel	762 x 622 x 673	5.770,-
378	CN-IYT 0900A	99	Halbwürfel	762 x 622 x 673	5.770,-

Bezogen auf 21° C Luft und 10° C Wasser. Based on 21°C air and 10°C water.

Lieferausstattung / Delivery equipment

Luftleitblech / Air Baffle
Wasserzulauf-Set / Water inlet set
Wasserablauf-Set / Water drain set

Empfohlene Speicher / Recommended storage

CN-D 400 (166 kg)	1.640,-
CN-D 570 (241 kg)	1.835,-

weitere Größen mit Adapter verfügbar auf Seite 139. Other sizes with adapter available on page 139.

Zubehör / Accessories

CN-EV932401	Wasserfilter Insurice Single-i2000 ² bis 295 kg Eis / Waterfilter Insurice Single-i2000 ² till 295 kg ice	310,-
CN-00000 5162	Reiniger Konzentrat (473 ml) je Stück / Cleaner concentration (473 ml) per piece	35,-
CN-00000 5164	Desinfizierer (473 ml) je Stück / Disinfection (473 ml) per piece	35,-
CN-K00464	LuminIce UV-Hygiensystem / LuminIce UV-hygiensystem	610,-

Indigo NXT-Serie

Indigo NXT-serie

Würfeleisbereiter ohne Speicher

Ice cube machine without storage



Halbwürfel / Half cube
Breite / Width 9,5 mm
Höhe / Height 29 mm
Tiefe / Depth 22 mm
Gewicht / Weight 6 g



Vollwürfel / Full cube
Breite / Width 22 mm
Höhe / Height 22 mm
Tiefe / Depth 22 mm
Gewicht / Weight 9 g



Großwürfel / Regular cube
Breite / Width 29 mm
Höhe / Height 29 mm
Tiefe / Depth 22 mm
Gewicht / Weight 14 g

Kältemittel / Refrigerant
Kühlung / Cooling
Eisspeicher / Ice storage
Anschluss / Electrics

R410
Luft oder Wasser / Air or water
ohne Speicher / Without storage
230 V / 50 Hz

Leistung in kg / 24 h/ Production per 24 h	Art. Nr. / Art. No.	Gewicht in kg/ Weight in kg	Würfeltyp/ Cube Type	Abmessungen (B x T x H) in mm/ Dimensions in mm	Preis / Price €
524	CN-IDT 1200A	105	Vollwürfel	762 x 622 x 749	8.200,-
494	CN-IDT 1200W	103	Vollwürfel	762 x 622 x 749	8.200,-
497	CN-IDT 1200N	103	Vollwürfel	762 x 622 x 749	8.060,-
544	CN-IYT 1200A	109	Halbwürfel	762 x 622 x 749	8.200,-
501	CN-IYT 1200W	108	Halbwürfel	762 x 622 x 749	8.200,-
523	CN-IYT 1200N	107	Halbwürfel	762 x 622 x 749	8.060,-
674	CN-IDT 1500A	132	Vollwürfel	1.219 x 622 x 749	9.780,-
645	CN-IDT 1500W	132	Vollwürfel	1.219 x 622 x 749	9.780,-
645	CN-IDT 1500N	133	Vollwürfel	1.219 x 622 x 749	9.665,-
674	CN-IYT 1500A	132	Halbwürfel	1.219 x 622 x 749	9.780,-
751	CN-IYT 1500W	133	Halbwürfel	1.219 x 622 x 749	9.780,-
748	CN-IYT 1500N	135	Halbwürfel	1.219 x 622 x 749	9.665,-
771	CN-IRT 1900A	144	Großwürfel	1.219 x 622 x 749	12.400,-
819	CN-IDT 1900A	144	Vollwürfel	1.219 x 622 x 749	12.400,-
796	CN-IDT 1900N	147	Vollwürfel	1.219 x 622 x 749	12.285,-
819	CN-IYT 1900A	146	Halbwürfel	1.219 x 622 x 749	12.400,-

Bezogen auf 21° C Luft und 10° C Wasser. Based on 21°C air and 10°C water.

Lieferausstattung / Delivery equipment

Luftleitblech / Air Baffle

Wasserzulauf-Set / Water inlet set

Wasserablauf-Set / Water drain set

Empfohlene Speicher / Recommended storage

CN-D 400 für iT1200

1.640,-

CN-D 570 für iT1500 und iT1900

1.835,-

weitere Größen mit Adapter verfügbar auf Seite 139. Other sizes with adapter available on page 139.

Zubehör / Accessories

CN-EV932402 Wasserfilter Insurice Twin-i2000² bis 544 kg Eis / Waterfilter Insurice Twin-i2000² till 544 kg ice

510,-

CN-EV932503 Wasserfilter Insurice Triple-i4000² ab 544 kg Eis / Waterfilter Insurice Triple-i4000² from 544 kg ice

710,-

CN-00000 5162 Reiniger Konzentrat (473 ml) je Stück / Cleaner concentration (473 ml) per piece

35,-

CN-00000 5164 Desinfizierer (473 ml) je Stück / Desinfection (473 ml) per piece

35,-

CN-K00465 LuminIce UV-Hygiensystem für iT1500 und iT1900 / LuminIce UV-hygiensystem

610,-

CN-K00464 LuminIce UV-Hygiensystem für iT1200 / LuminIce UV-hygiensystem

610,-

Flockeneisbereiter mit Speicher

Flake ice machine with storage

CHROMOnorm®



Die leistungsstarken Flockeneisbereiter produzieren unterschiedliche Mengen kompakter, granularer Eisflocken besonders schnell und kostengünstig.

Vorteile im Überblick: höchste Betriebssicherheit, geringer Energieverbrauch, sehr große Produktionsmengen, HACCP-konforme Ausführung, einfache Reinigung, geschlossenes System für optimale Hygiene, wahlweise wasser- oder luftgekühlt, steckerfertige Lieferung (Modelle mit integriertem Speicher).

The powerful flake ice makers produce different quantities of compact, granular ice flakes particularly quickly and cost-effectively.

Advantages at a glance: maximum operational safety, low energy consumption, very large production quantities, HACCP-compliant design, easy cleaning, closed system for optimal hygiene, either water or air cooled, ready to plug in (models with integrated memory).

Kältemittel / Refrigerant
Kühlung / Cooling
Eisspeicher / Ice storage
Anschluss / Electrics

R290
Luft oder Wasser / Air or water
mit Speicher / With storage
230 V / 50 Hz

Leistung in kg / 24 h / Production per 24 h	Art. Nr. / Art. No.	Gewicht in kg / Weight in kg	Abmessungen (B x T x H) in mm / Dimensions in mm	Speicherkapazität in kg / Storage dimensions in kg	Preis / Price €
113	CN-UFP 0244AF SP	67	500 x 660 x 843	20	3.980,-
113	CN-UFP 0244WF	67	500 x 660 x 843	20	3.980,-
113	CN-UFP 0200AF SP	76	500 x 660 x 953	23	4.035,-
113	CN-UFP 0200WF	76	500 x 660 x 953	23	4.035,-
153	CN-UFP 0388AF	95	738 x 690 x 1073	40	4.460,-
153	CN-UFP 0388 WF	95	738 x 690 x 1073	40	4.460,-
153	CN-UFP 0399AF SP	105	738 x 690 x 1173	55	4.610,-
153	CN-UFP 0399WF	105	738 x 690 x 1173	55	4.610,-

Lieferausstattung / Delivery equipment

Höhenverstellbare Füße (110 mm - 150 mm) / Height-adjustable feet (110 mm - 150 mm)

Eisschaufel / Ice scoop

Zubehör / Accessories

CN-EV932401	Wasserfilter Insurice Single-i2000 ² bis 295 kg Eis / Waterfilter Insurice Single-i2000 ² till 295 kg ice	310,-
CN-00000 6036	Reiniger Konzentrat (473 ml) je Stück / Cleaner concentration (473 ml) per piece	38,-
CN-00000 5164	Desinfizierer (473 ml) je Stück / Desinfection (473 ml) per piece	35,-

Flockeneisbereiter ohne Speicher

Flake ice machine without storage



Die leistungsstarken Flockeneisbereiter produzieren unterschiedliche Mengen kompakter, granularer Eisflocken besonders schnell und kostengünstig.



Vorteile im Überblick: höchste Betriebssicherheit, geringer Energieverbrauch, sehr große Produktionsmengen, HACCP-konforme Ausführung, einfache Reinigung, geschlossenes System für optimale Hygiene, wahlweise wasser- oder luftgekühlt, steckerfertige Lieferung (Modelle ohne Speicher).

The powerful flake ice makers produce different quantities of compact, granular ice flakes particularly quickly and cost-effectively.

Advantages at a glance: maximum operational safety, low energy consumption, very large production quantities, HACCP-compliant design, easy cleaning, closed system for optimal hygiene, either water or air cooled, ready to plug in (models without storage).

Kältemittel / Refrigerant
Kühlung / Cooling
Eisspeicher / Ice storage
Anschluss / Electrics

R290
Luft oder Wasser / Air or water
ohne Speicher / Without storage
230 V / 50 Hz

Leistung in kg / 24 h / Production per 24 h	Art. Nr. / Art. No.	Gewicht in kg/ Weight in kg	Abmessungen (B x T x H) in mm/ Dimensions in mm	Preis / Price €
157	CN-RFP 0320AF 	79	559 x 599 x 660	4.355,-
280	CN-RFP 0620AF 	104	559 x 599 x 660	6.090,-
276	CN-RFP 0620WF	104	559 x 599 x 660	6.090,-
435	CN-RFP 1300AF	119	762 x 599 x 700	8.170,-
573	CN-RFK 1300WF	119	762 x 599 x 700	8.265,-
573	CN-RFK 1300AF	119	762 x 599 x 700	8.265,-

Bezogen auf 21° C Luft und 10° C Wasser. Based on 21°C air and 10°C water.

Lieferausstattung / Delivery equipment

Wasserzulauf-Set / Water inlet set

Wasserablauf-Set / Water drain set

Empfohlene Speicher / Recommended storage

CN-D 320 für RFP 0320 und RFP 0620	1.495,-
CN-D 420 für RFP 0320 und RFP 0620	1.665,-
CN-D 400 für RFP 1300	1.640,-
CN-D 570 für RFP 1300	1.835,-

weitere Größen mit Adapter verfügbar auf Seite 139. Other sizes with adapter available on page 139.

Zubehör / Accessories

CN-EV932402	Wasserfilter Insurice Twin-i2000 ² bis 544 kg Eis / Waterfilter Insurice Twin-i2000 ² till 544 kg ice	510,-
CN-EV932503	Wasserfilter Insurice Triple-i4000 ² ab 544 kg Eis / Waterfilter Insurice Triple-i4000 ² from 544 kg ice	710,-
CN-00000 6036	Reiniger Konzentrat (473 ml) je Stück / Cleaner concentration (473 ml) per piece	38,-
CN-00000 5164	Desinfizierer (473 ml) je Stück / Desinfection (473 ml) per piece	35,-

Nuggeteisbereiter mit Speicher

Nugget ice machine with storage

CHROMO^{norm}



Schnell und anhaltend kühlen

Nuggeteis ist die ideale Lösung, wenn es darum geht, Getränke schnell und anhaltend zu kühlen. Es hat eine gleichmäßige Konsistenz und eignet sich insbesondere für den systemgastronomischen Einsatz. Die etwa bleistiftdünnen Nuggets haben eine Größe von 8 x 8 x 12 mm bzw. 16 x 25,4 mm.

Nuggeteis besteht aus gepresstem Eis und wird in einem senkrecht stehenden Edelstahl-Verdampfer gefertigt. Eine Schnecke fördert das Eis zum Kopf des Zylinders, wo es gepresst und durch eine Lochscheibe gedrückt wird. Dank des besonders wirtschaftlichen Produktionsverfahrens wird nahezu die gesamte eingesetzte Wassermenge in Eis gewandelt.

Cool quickly and lastingly

Nugget ice is the ideal solution when it comes to cooling drinks quickly and for a long time. It has a uniform consistency and is particularly suitable for use in system catering. The nuggets, which are about the thickness of a pencil, have a size of 8 x 8 x 12 mm or 16 x 25.4 mm.

Nugget ice consists of pressed ice and is made in a vertical stainless steel evaporator. A screw conveys the ice to the head of the cylinder, where it is pressed and pushed through a perforated disk. Thanks to the particularly economical production process, almost the entire amount of water used is converted into ice.

Kältemittel / Refrigerant
Kühlung / Cooling
Eisspeicher / Ice storage
Anschluss / Electrics

R290
Luft / Air
mit Speicher / With storage
230 V / 50 Hz

Leistung in kg / 24 h/ Production per 24 h	Art. Nr. / Art. No.	Gewicht in kg/ Weight in kg	Abmessungen (B x T x H) in mm/ Dimensions in mm	Kältemittel / Refrigerant	Preis /Price €
97	CN-UNP 0200AF	67	500 x 660 x 843	R290	4.200,-
150	CN-UNP 0300AF SP	100	738 x 690 x 1004	R290	5.065,-

Bezogen auf 21° C Luft und 10° C Wasser. Based on 21°C air and 10°C water.

Lieferausstattung / Delivery equipment

Höhenverstellbare Füße (110 mm - 150 mm) / Height-adjustable feet (110 mm - 150 mm)

Zubehör / Accessories

CN-EV932401	Wasserfilter Insurice Single-i2000 ² bis 295 kg Eis/ Waterfilter Insurice Single-i2000 ² till 295 kg ice	310,-
CN-00000 6036	Reiniger Konzentrat (473 ml) je Stück / Cleaner concentration (473 ml) per piece	38,-
CN-00000 5164	Desinfizierer (473 ml) je Stück / Desinfection (473 ml) per piece	35,-

Nuggeteisbereiter ohne Speicher

Nugget ice machine without storage



Schnell und anhaltend kühlen

Nuggeteis ist die ideale Lösung, wenn es darum geht, Getränke schnell und anhaltend zu kühlen. Es hat eine gleichmäßige Konsistenz und eignet sich insbesondere für den systemgastronomischen Einsatz. Die etwa bleistiftsdicken Nuggets haben eine Größe von 8 x 8 x 12 mm bzw. 16 x 25,4 mm.

Nuggeteis besteht aus gepresstem Eis und wird in einem senkrecht stehenden Edelstahl-Verdampfer gefertigt. Eine Schnecke fördert das Eis zum Kopf des Zylinders, wo es gepresst und durch eine Lochscheibe gedrückt wird. Dank des besonders wirtschaftlichen Produktionsverfahrens wird nahezu die gesamte eingesetzte Wassermenge in Eis gewandelt.

Cool quickly and lastingly

Nugget ice is the ideal solution when it comes to cooling drinks quickly and for a long time. It has a uniform consistency and is particularly suitable for use in system catering. The nuggets, which are about the thickness of a pencil, have a size of 8 x 8 x 12 mm or 16 x 25.4 mm.

Nugget ice consists of pressed ice and is made in a vertical stainless steel evaporator. A screw conveys the ice to the head of the cylinder, where it is pressed and pushed through a perforated disk. Thanks to the particularly economical production process, almost the entire amount of water used is converted into ice.

Kältemittel / Refrigerant
Kühlung / Cooling
Eisspeicher / Ice storage
Anschluss / Electrics

R290 oder R452A
Luft oder Wasser / Air or water
ohne Speicher / Without storage
230 V / 50 Hz

Leistung in kg / 24 h/ Production per 24 h	Art. Nr./ Art. No.	Gewicht in kg/ Weight in kg	Abmessungen (B x T x H) in mm/ Dimensions in mm	Kältemittel/ Refrigerant	Preis /Price €
135	CN-RNP 0320AF SP	79	559 x 600 x 660	R290	4.920,-
135	CN-RNP 0320WF	79	559 x 600 x 660	R290	4.920,-
250	CN-RNP 0620AF SP	95	559 x 600 x 660	R290	6.720,-
250	CN-RNP 0620WF	95	559 x 600 x 660	R290	6.720,-
380	CN-RNP 1100AF	125	762 x 600 x 695	R290	8.345,-
489	CN-RNK 1100AF	125	762 x 600 x 695	R452A	8.510,-
489	CN-RNK 1100WF	125	762 x 600 x 695	R452A	8.510,-

Bezogen auf 21° C Luft und 10° C Wasser. Based on 21°C air and 10°C water.

Empfohlene Speicher / Recommended storage

CN-D 320 für RNP 0320 und RNP 0620	1.495,-
CN-D 420 für RNP 0320 und RNP 0620	1.665,-
CN-D 400 für RNP 1100	1.640,-
CN-D 570 für RNP 1100	1.835,-

Zubehör / Accessories

CN-EV932401	Wasserfilter Insurice Single-i2000 ² bis 295 kg Eis / Waterfilter Insurice Single-i2000 ² till 295 kg ice	310,-
CN-EV932402	Wasserfilter Insurice Twin-i2000 ² bis 544 kg Eis / Waterfilter Insurice Twin-i2000 ² till 544 kg ice	510,-
CN-00000 6036	Reiniger Konzentrat (473 ml) je Stück / Cleaner concentration (473 ml) per piece	38,-
CN-00000 5164	Desinfizierer (473 ml) je Stück / Desinfection (473 ml) per piece	35,-

Eisspender Ice dispenser

CHROMO^{norm}



Detailbild Eisspender
detailed picture ice dispenser

Geeignet zum Befüllen von Eiskübeln und Gläsern. Die berührungslose, hebelbetätigte Eisrutsche ermöglicht eine handfreie Befüllung. Der Abstand vom Rost zum Boden der Rutsche beträgt 243 mm. Modelle SFA sind konzipiert für das Befüllen von Eiskübeln und Gläsern mit einem eingebauten Wasserventil.

Suitable for filling ice buckets and glasses. The contactless, lever-operated ice chute allows for hands-free filling. The distance from the grate to the bottom of the slide is 243 mm. SFA models are designed for filling ice buckets and glasses with a built-in water valve.

Anschluss / Electrics

230 V / 50 Hz

Speicherkapazität/ Storage capacity	Art. Nr. / Art. No.	Gewicht in kg/ Weight in kg	Abmessungen (B x T x H) in mm / Dimensions in mm	Preis /Price €
54	CN-SPA 162	75	559 x 792 x 1372	5.125,-
54	CN-SFA 192	75	559 x 792 x 1372	5.515,-
82	CN-SPA 312	95	762 x 813 x 1537	5.755,-
82	CN-SFA 292	97	762 x 813 x 1537	6.325,-
5	CN-CNP 0200AF	90	395 x 701 x 871	6.205,-






Unterbauspeicher für modulare Eisspeicher

Undercounter storages for modular ice bins



Eisvorräte sicher speichern.
Eisspeicher sind die ideale Ergänzung für unsere modularen Eisbereiter. Sie werden direkt oder mit einer Adapterplatte passgenau unter die Eisbereiter montiert. Hohe Qualität und große Modellvielfalt. Manitowoc Ice Eisspeicher überzeugen durch ihre hohe Materialqualität und ihre hervorragende Verarbeitung. Sie sind HACCP-konform und besonders hygienisch.

Store ice supplies safely.
Ice storage is the ideal addition to our modular ice makers. They are mounted directly under the ice maker or with an adapter plate. High quality and wide variety of models. Manitowoc Ice ice storage units impress with their high material quality and excellent workmanship. They are HACCP-compliant and particularly hygienic.

Speicherkapazität in kg/ Storage Dimensions in kg	Art. Nr. / Art. No.	Gewicht in kg/ Weight in kg	Abmessungen (B x T x H) in mm/ Dimensions in mm	Für Eisbereiter/ For ice machine	Preis / Price €
120	CN-D 320 	34	559 x 864 x 965	siehe Seite 139	1.495,-
166	CN-D 400 	41	762 x 864 x 965	siehe Seite 139	1.640,-
174	CN-D 420 	49	559 x 864 x 1270	siehe Seite 139	1.665,-
241	CN-D 570 	52	762 x 864 x 1270	siehe Seite 139	1.835,-
400	CN-D 970 	68	1219 x 864 x 1270	siehe Seite 139	2.480,-

Lieferausstattung / Delivery equipment

Höhenverstellbare Füße (bis 152 mm) / Height-adjustable feet (till 152 mm)

Eisschaufel / Ice scoop

Unterbauspeicher für modulare Eisspeicher Undercounter storages for modular ice bins

CHROMOnorm®



Eisvorräte sicher speichern.

Eisspeicher sind die ideale Ergänzung für unsere modularen Eisbereiter. Sie werden direkt oder mit einer Adapterplatte passgenau unter die Eisbereiter montiert. Hohe Qualität und große Modellvielfalt.

Manitowoc Ice Eisspeicher überzeugen durch ihre hohe Materialqualität und ihre hervorragende Verarbeitung. Sie sind HACCP-konform und besonders hygienisch.

Store ice supplies safely.

Ice storage is the ideal addition to our modular ice makers. They are mounted directly under the ice maker or with an adapter plate. High quality and wide variety of models.

Manitowoc Ice ice storage units impress with their high material quality and excellent workmanship. They are HACCP-compliant and particularly hygienic.

Speicherkapazität in kg/ Storage Dimensions in kg	Art. Nr. / Art. No.	Gewicht in kg/ Weight in kg	Abmessungen (B x T x H) in mm/ Dimensions in mm	Für Eisbereiter/ For ice machine	Preis / Price €
310	CN-LB 0730	125	762 x 864 x 1473	siehe Seite 139	6.700,-
607	CN-LB 1448	161	1219 x 864 x 1702	siehe Seite 139	8.330,-
620	CN-LB 1460	161	1524 x 864 x 1397	siehe Seite 139	8.575,-
768	CN-LB 1760	179	1524 x 864 x 1702	siehe Seite 139	9.330,-
350	CN-LBCS 1360	272	1524 x 914 x 1803	siehe Seite 139	29.315,-

Lieferausstattung / Delivery equipment

Höhenverstellbare Füße (bis 152 mm) / Height-adjustable feet (till 152 mm)

Eisschaufel / Ice scoop

Adapter für Eisbereiter / Speicher

Adapters for ice makers / bins

Art-Nr. / Art-No.		Preis / Price
CN-04008036	SP Bin Adapter für 55,9 cm Indigo NXT, RFP oder RNP auf einem CN-D 400 oder einem CN-D 570 / Bin adapter for 22" Indigo NXT, RFP or RNP on a CN-D 400 or a CN-D 570	345,-
CN-04008037	SP Bin Adapter für 72,6 cm Indigo NXT, RFP oder RNP auf einem CN-D 970 / Bin adapter for 28" Indigo NXT, RFP or RNP on a CN-D 970	565,-
CN-04008040	SP Bin Adapter für 55,9 cm Indigo NXT, RFP oder RNP auf einem CN-D 970 / Bin adapter for 22" Indigo NXT, RFP or RNP on a CN-D 970	565,-
CN-K00346	SP Spender-Schallwand wird benötigt bei jedem 76,2 cm der Indigo Serie Maschine bei einer Limonadenspenderanwendung. Inklusive bei S-Serien Spendern. Wird nicht benötigt bei i1470, i1870 und i2170 / Dispenser baffle is required on every 30" Indigo Series machine in a soda dispenser application. Included with S-series dispensers. Not required for i1470, i1870 and i2170	85,-
CN-K00347	SP Eis-Abweiser: benötigt für 76,2 cm Indigo, Indigo NXT Geräte mit nach vorne gerichteten Verdampfern auf einem Nicht-Manitowoc-Gerät oder bei LB Speicher / Ice Deflector: Required for 30" Indigo, Indigo NXT units with front-facing evaporators on a non-Manitowoc unit or LB bin	210,-
CN-K0034900	SP Eis-Abweiser wird benötigt für 121,9 cm Indigo Serie Maschine auf einem Nicht-Manitowoc oder einem LB-Speicher / Ice deflector is required for 48" Indigo Series machine on a non-Manitowoc or LB storage	240,-
CN-K034800	SP Spender-Schallwand wird benötigt für alle Manitowoc 55,9 cm Indigo Serien bei einer Limonadenspenderanwendung. Die Spender-Schallwand ist inklusive bei der S-Serie / Dispenser baffle is required for all Manitowoc 22" Indigo series in a lemonade dispenser application. The dispenser baffle is included with the S-series	100,-



Speicherkombinationen Memory combinations

CHROMOnorm®

Würfeleis / Cube ice

	I 320 I 420 I 620	I 300 I 450 I 500	I 750	I 900 I 1200	I 1500 I 1900
CN-D 320 (95 kg)	□	-	-	-	-
CN-D 420 (141 kg)	□	-	-	-	-
CN-D 400 (132 kg)	CN-04008036	□	□	□	-
CN-D 570 (195 kg)	CN-04008036	□	□	□	-
CN-D 970 (322 kg)	CN-04008040	CN-04008037	CN-04008037	CN-04008037	□
CN-LB 0730 (236 kg)	-	-	CN-K00347	CN-K00347	-
CN-LB 1760 (549 kg)	-	-	CN-K00347	CN-K00347	CN-K0034900
CN-SPA 162 (54 kg)	□	-	-	-	-
CN-SPA 312 (82 kg)	CN-K00472	□	□	□	-
Nicht-Manitowoc Dispencer	CN-K034800	CN-K00346	CN-K00346	CN-K00346	-

Flockeneis / Nuggeteis

Flake ice / nugget ice

	RNP 0320	RFP 0320	RNP 0620 RFP 0620	RNP 1100 RNK 1100 RFP 1300 RFK 1300	RFK 2500
CN-D 320 (95 kg)	□	□	□	-	-
CN-D 420 (141 kg)	□	□	□	-	-
CN-D 400 (132 kg)	CN-04008036	CN-04008036	CN-04008036	□	-
CN-D 570 (195 kg)	CN-04008036	CN-04008036	CN-04008036	□	-
CN-D 970 (322 kg)	CN-04008040	CN-04008040	CN-04008040	CN-04008037	
CN-LB 0730 (236 kg)	□	□	□	□	□
CN-LB 1448 (440 kg)	-	-	-	□	□
CN-LB 1460 (454 kg)	□	□	□	□	□
CN-LB 1760 (549kg)	□	□	□	□	□

□ = kein Adapter nötig - = Kombination nicht möglich

□ = no adapter needed - = combination not possible

Hinweis / notice

- Beim Installieren eines Indigo Einzelverdampfer-Eisbereiters mit 76,2 cm auf einem LB-Stil-Eisspeicher sowie bei einem Nicht-Manitowoc-Eisspeicher benötigt man einen CN-K00347 Deflektor. When installing an Indigo 30" Single Evaporator ice maker on an LB style ice storage as well as a non-Manitowoc ice storage, a CN-K00347 deflector is required.
- Beim Installieren eines Indigo Einzelverdampfer-Eisbereiters mit 121,9 cm auf einem Nicht-Manitowoc-Eisspeicher benötigt man einen CN-K00347 Deflektor. When installing an Indigo 48" Single Evaporator Ice Maker on a non-Manitowoc ice storage unit, a CN-K00347 Deflector is required.

Zubehör Accessories

Wasserfilter Everpure / Waterfilter Everpure

Insureice Single-i2000²



Arbeitsdruck bar 0,7-8,6
Arbeits temperatur 2-38°C
Einlass- und Ablassventile. . . 3/8" NPT

Insureice Twin-i2000²






Arbeitsdruck bar 0,7-8,6
Arbeits temperatur 2-38°C
Einlass- und Ablassventile . . . 3/4" NPT

Insureice Triple-i4000²



Arbeitsdruck bar 0,7-8,6
Arbeits temperatur 2-38°C
Einlass- und Ablassventile . 3/4" NPT



	Eis pro Tag in kg / Ice per day in kg	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
 Insureice Single-i2000²	0-295	CN-EV932401 SP	310,-
 Insureice Twin-i2000²	295-544	CN-EV932402 SP	510,-
 Insureice Triple-i4000²	ab 544	CN-EV932503 SP	710,-

CN-EV961227 SP Austauschkartusche i2000 ² (für Insureice Single-i2000 ² und Insureice Twin-i2000 ² / Replacement cartridge for Insureice Single-i2000 ² and Insureice Twin-i2000 ²)	125,-
CN-EV961237 SP Austauschkartusche i4000 ² (für Insureice Triple-i4000 ²) / Replacement cartridge for Insureice Triple-i4000 ²	160,-

Reinigung und Desinfektion / Cleaning and Desinfection

CN-00000 5162 SP Reiniger Konzentrat für Würfleisbereiter (473 ml) je Stück / Cleaner concentration for cube ice (473 ml) per piece	35,-
CN-00000 6036 SP Reiniger Konzentrat für Kegel-Flocken & Nuggeteisbereiter (473 ml) je Stück / Cleaner concentration for gourmet flake - and nugget ice (473 ml) per piece	38,-
CN-00000 5164 SP Desinfizierer (473 ml) je Stück / Desinfection (473 ml) per piece	35,-

Zubehör Accessories

CHROMOnorm®

Einsatzmöglichkeiten Wasserfilter Everpure

Possible uses for the Everpure water filter

Eisbereiter / ice machine	Insureice Single-i2000 ²	Insureice Twin-i2000 ²	Insureice Triple-i4000 ²
U 140/U 240/U 310	X		
UDP 0080/	X		
I 420/I 620	X		
I 300/I 450/I 500	X		
I 750/I 900		X	
I 1200/I 1500/I 1900			X
UGP-0020/UGP-0030	X		
UGP-0040/UGP-0050/UGP-0080	X	X	
UNP 0200 / UNP 0300	X		
RNP 0320 / RNP 0620	X		
RNP 1100 / RNK 1100		X	
UFP 0244 / UFP 0200 / UFP 0388 / UFP 0399	X		
RFP 0320	X		
RFP 0620 / RFP 1300 / RFK 1300		X	

Um die Eisqualität zu erhöhen und die Lebensdauer zu verlängern, empfehlen wir Ihnen die Verwendung eines Wasserfiltersystems. OHNE Wasserfiltersystem können nach einer gewissen Betriebsdauer Schäden entstehen, in diesem Fall kann die Gerätegarantie entfallen.

Wir weisen Sie ausdrücklich auf die Installation eines Wasserfiltersystems hin, nur dann können wir eine vollumfängliche Garantie gewährleisten.





To increase ice quality and extend its lifespan, we recommend using a water filtration system.

WITHOUT a water filter system, damage can occur after a certain period of operation, in which case the device warranty is void.

We expressly point out the installation of a water filter system; only then can we provide a complete solution Guarantee guarantee.

LuminIce™ UV-Hygiesystem

LuminIce™ UV-hygienic system

Art.-Nr. / Art.-No.	Beschreibung / Description	Für Eisbereiter / Possible ice machine	Preis € Price €
CN-K00464 	LuminIce™ II UV-Hygiesystem	I 300, I 450, I 500, I 750, I 900, I 1200, I 420, I 620	610,-
CN-K00465 	LuminIce™ II UV-Hygiesystem	I 1500, I 1900	610,-
CN-K00519 	LuminIce™ II UV-Hygiesystem	Neo-Serie U 140, U 240, U 310	610,-
CN-K00454 	UV-LAMPE für LuminIce™		110,-

90 Tage Garantie (UV-Glühbirne)

90 days guarantee (UV-bulb)



Eisschaufeln / Ice scoops

Art.-Nr. / Art.-No.	Beschreibung / Description			Preis € Price €
CN-040002930 	Schaufel / Scoop	650 ml	blau / blue	45,-
CN-3302593 	Schaufel / Scoop	2400 ml	weiß / white	25,-

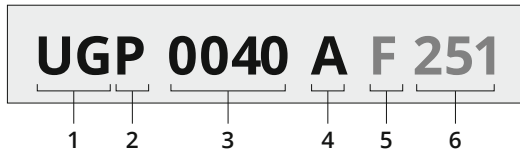
Aufschlüsselung der Modellnummern

Model number breakdown

Gourmet-Eisbereiter
Gourmet ice machine

SOTTO™-Serie: So setzen sich die Artikel-Nummern zusammen

SOTTO™ series: This is how the article numbers are made up



1 | Geräte-Serie / Device series

2 | Kältemittel / Refrigerant

P R 290

3 | Modell / Model

4 | Kühlung / Cooling

A Luftgekühlt / Air cooled

W Wassergekühlt / Water cooled

5 | Anschlusskabel / Connection
cable

F mit Kabel / Stecker / With cable / plug

Z ohne Kabel / Stecker / Without cable / plug

G Flachpinstecker / Flat pin connector

I Flachpinstecker mit Erde / Flat pin plug with earth

6 | Spannung / Tension

Beispiel: 251 = 230V / 50Hz / 1Phase

For example: 251 = 230V / 50Hz / 1phase

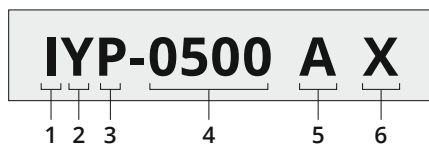
Aufschlüsselung der Modellnummern

Model number breakdown

NEO- / Indigo-Serie
NEO- / Indigo-series

NEO- / Indigo-Serie: So setzen sich die Artikel-Nummern zusammen

NEO- / Indigo series: This is how the article numbers are made up



1 | Geräte-Serie / Device series

2 | Eiskegelgröße / Ice size

D Vollwürfel / Full cube

Y Halbwürfel / Half cube

R Großwürfel / Regular cube

3 | Kältemittel / Refrigerant

P R 290

T R 410 A

4 | Eisbereitermodell / Ice

maker model

5 | Art des Kondensators / Type

of capacitor

A luftgekühlt, integriert / Air-cooled, integrated

W wassergekühlt, integriert / Water-cooled, integrated

N luftgekühlt, extern (Remote) / Air-cooled, external (remote)

C externe Verflüssiger-Kompressor-Einheit (iCVD / CVD) / External condenser-compressor unit (iCVD / CVD)

6 | Zusätzliche Angabe /

Additional information

- 1 Phase / 1 phase

3 3 Phasen / 3 phases

M Marine-Modell / Marine model

HP für hohen Wasserdruck / For high water pressure

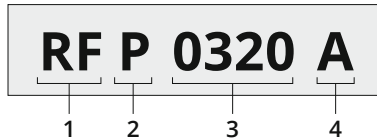
X LuminIce UV-Hygienesystem / LuminIce UV-hygienic system

Aufschlüsselung der Modellnummern Model number breakdown

Nugget- und Flake-Eisbereiter
Nugget- Flake ice machine

Nugget- und Flockeneisbereiter: So setzen sich die Artikel-Nummern zusammen

Nugget- and Flake series: This is how the article numbers are made up



1 | Geräte-Serie / Device series

2 | Kältemittel / Refrigerant P R 290
 K R 452 A

3 | Modell / Model

4 | Kühlung / Cooling A luftgekühlt / Air cooled
 W wassergekühlt / Water cooled



Garantie-Informationen Manitowoc Ice

Warranty information Manitowoc Ice



24 + 12

24 Monate VOLL-Garantie +
12 Monate ERSATZTEIL-Garantie¹
24 months full warranty +
12 months SPARE PARTS warranty¹

100 % Qualität, 100 % Leistung. Da sind wir eiskalt.
100 % quality, 100 % performance. We're ice cold about it.

0

Kosten für Transport- und Versicherungspauschalen²
Costs for shipping and insurance packages²

1A

Kundenservice überall in Deutschland
Service everywhere in Germany

Ihre Vorteile:

- Standortnähe.
- Lieferung frei Hof innerhalb Deutschlands (außer auf Berge und Inseln).
- Kompetente Ansprechpartner, die für Sie erreichbar sind.
- Ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Your advantages:

- Proximity to location.
- Free shipping within Germany (except mountains and islands).
- Competent contacts who are available for you.
- Excellent value for money.

¹ Weitere Informationen und Details finden Sie auf Seite 204. ¹ Further information and details can be found on page 204.

² Frei Hof Deutschland (ohne Berge und Inseln). ² Free shipping within Germany (except mountains and islands).

Im Ausland 36 Monate Material- bzw. Ersatzteilgarantie; Lieferung ab Werk, verpackt.
Abroad 36 months material or spare parts warranty; delivery ex works including packaging.

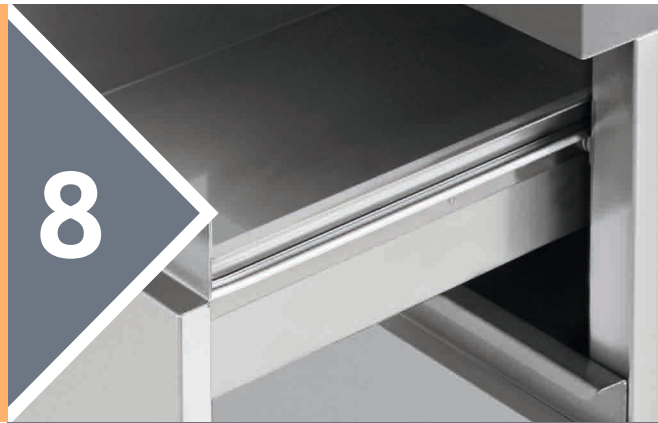




Edelstahlmöbel

Stainless steel furniture

8



Edelstahlmöbel Stainless steel furniture



Unsere komplett aus CNS 18/10 gefertigten Edelstahlmöbel haben eine lange Lebensdauer und sind einfach zu reinigen. Our furnitures are completely made of stainless steel 304. Therefore they do have a longevity and are easy to clean.



Die variabel einstellbare Arbeitshöhe unserer Edelstahlmöbel von 850 - 900 mm garantiert einen flexiblen und ergonomischen Einsatz Tag für Tag. Entscheiden Sie selbst, in welcher Höhe Sie arbeiten!

The variable adjustable working height of our furniture between 850-900 mm guarantee a flexible and ergonomic use day for day. Decide for yourself in which height you work!



Die Edelstahl-Auszüge unserer selbsteinlaufenden Schubladen trotzen dem harten Alltag und bestechen durch ihr optimales Schließ- und Laufverhalten. Der Schubladenkorpus ist zum Einlegen von GN-Behälter geeignet.

The stainless steel runners of our self-inserting drawers withstand the hard daily stress and are brilliant by their optimal closing and running. The drawer body is suitable for the insertion of GN containers.



Bei unseren Spültischen und Spülcentern können Sie aus verschiedenen Unterbauten wählen - offen mit hinterer Verstrebung, offen mit fest eingeschweißtem Zwischenboden oder geschlossen mit Flügeltür.

From our sinks and sink centers you can choose from various substructures - open with bracing at the rear, open with fix welded undershelf or closed with hinged door.

Alle Edelstahlmöbel sind sockelbau - und unterbaufähig.

All of the inox furniture is socketable and built under.



Tischplatte - Tiefe 600 mm

Worktop - depth 600 mm



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

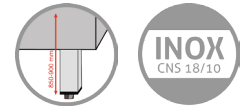
Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A).

Tiefe / Depth 600 mm		Tischplatte hinten aufgekantet (C) / Worktop with upstand at the rear (C)		Tischplatte allseits abgekantet (A) / Worktop without upstand at the rear (A)	
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	
400	TP0604C0000	200,-	TP0604A0000	275,-	
500	TP0605C0000	210,-	TP0605A0000	285,-	
600	TP0606C0000	225,-	TP0606A0000	305,-	
700	TP0607C0000	235,-	TP0607A0000	315,-	
800	TP0608C0000	255,-	TP0608A0000	330,-	
900	TP0609C0000	265,-	TP0609A0000	340,-	
1000	TP0610C0000	280,-	TP0610A0000	360,-	
1100	TP0611C0000	305,-	TP0611A0000	380,-	
1200	TP0612C0000	320,-	TP0612A0000	395,-	
1300	TP0613C0000	335,-	TP0613A0000	405,-	
1400	TP0614C0000	345,-	TP0614A0000	430,-	
1500	TP0615C0000	365,-	TP0615A0000	440,-	
1600	TP0616C0000	380,-	TP0616A0000	455,-	
1700	TP0617C0000	395,-	TP0617A0000	470,-	
1800	TP0618C0000	405,-	TP0618A0000	485,-	
1900	TP0619C0000	430,-	TP0619A0000	500,-	
2000	TP0620C0000	440,-	TP0620A0000	510,-	
2100	TP0621C0000	505,-	TP0621A0000	590,-	
2200	TP0622C0000	580,-	TP0622A0000	650,-	
2300	TP0623C0000	595,-	TP0623A0000	665,-	
2400	TP0624C0000	605,-	TP0624A0000	680,-	

Arbeitstisch, offen - Tiefe 600 mm

Worktable, open - depth 600 mm

CHROMO^{norm}



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau offen aus CNS 18/10, mit hinterer und seitlichen Verstrebungen, 150 mm über Fußboden. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueausgleich von -5 / +10 mm möglich.

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Open substructure made of stainless steel 304, with bracing at the rear and at the sides, 150 mm above floor. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

Tiefe / Depth 600 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)	Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1000	TO0610C0000	510,-	TO0610A0000	595,-
1200	TO0612C0000	585,-	TO0612A0000	655,-
1400	TO0614C0000	640,-	TO0614A0000	715,-
1600	TO0616C0000	690,-	TO0616A0000	760,-
1800	TO0618C0000	720,-	TO0618A0000	805,-
2000	TO0620C0000	760,-	TO0620A0000	840,-

Mehrpreis / Extra cost

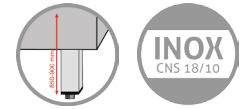
Unterbauschublade (GN 2/3) mit Auszügen aus Edelstahl /
Single drawer (GN 2/3) with runners made of stainless steel

600476

235,-

Arbeitstisch mit Zwischenboden - Tiefe 600 mm

Worktable with undershelf - depth 600 mm



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau offen aus CNS 18/10, mit fest eingeschweißtem Zwischenboden, 150 mm über Fußboden. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueausgleich von -5 / +10 mm möglich.

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Open substructure made of stainless steel 304, with fix welded undershelf, 150 mm above floor. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

Tiefe / Depth 600 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.
400	TZ0604C0000	415,-	TZ0604A0000	495,-	TZ0604U0000	295,-
500	TZ0605C0000	445,-	TZ0605A0000	515,-	TZ0605U0000	320,-
600	TZ0606C0000	470,-	TZ0606A0000	550,-	TZ0606U0000	335,-
700	TZ0607C0000	500,-	TZ0607A0000	580,-	TZ0607U0000	360,-
800	TZ0608C0000	525,-	TZ0608A0000	605,-	TZ0608U0000	380,-
900	TZ0609C0000	555,-	TZ0609A0000	635,-	TZ0609U0000	395,-
1000	TZ0610C0000 SP	590,-	TZ0610A0000	660,-	TZ0610U0000	415,-
1100	TZ0611C0000	625,-	TZ0611A0000	700,-	TZ0611U0000	440,-
1200	TZ0612C0000 SP	660,-	TZ0612A0000	735,-	TZ0612U0000	460,-
1300	TZ0613C0000	695,-	TZ0613A0000	765,-	TZ0613U0000	490,-
1400	TZ0614C0000 SP	720,-	TZ0614A0000	805,-	TZ0614U0000	515,-
1500	TZ0615C0000	755,-	TZ0615A0000	830,-	TZ0615U0000	540,-
1600	TZ0616C0000 SP	780,-	TZ0616A0000	855,-	TZ0616U0000	550,-
1700	TZ0617C0000	805,-	TZ0617A0000	880,-	TZ0617U0000	560,-
1800	TZ0618C0000 SP	825,-	TZ0618A0000	900,-	TZ0618U0000	585,-
1900	TZ0619C0000	845,-	TZ0619A0000	920,-	TZ0619U0000	590,-
2000	TZ0620C0000 SP	865,-	TZ0620A0000	940,-	TZ0620U0000	600,-

Mehrpriese / Extra cost

Unterbauschublade (GN 2/3) Nutzhöhe 100 mm mit Auszügen aus Edelstahl /

Single drawer (GN 2/3) useable height 100 mm with runners made of stainless steel

600476

235,-

Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /

Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700320

240,-

Arbeitstisch mit Schubladenblock - Tiefe 600 mm

Worktable with drawer unit - depth 600 mm

CHROMOnorm®



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau offen aus CNS 18/10, mit einem fest eingeschweißtem Boden. Links ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 150 mm. Fußhöhe 150 mm. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueausgleich von -5 / +10 mm möglich.

(Schubladenblock auch rechts möglich.)

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Open substructure made of stainless steel 304, with fix welded undershelf. Left one drawer unit with 3 box-type drawer (GN 2/3), with integral handle strip, runners made of stainless steel, usable height each 150 mm. Feet are 150 mm high. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

(Drawer unit on the right if desired possible.)

Tiefe / Depth 600 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
800	TZ0608CS3LO	1.495,-	TZ0608AS3LO	1.585,-	TZ0608US3LO	1.350,-
1000	TZ0610CS3LO	1.555,-	TZ0610AS3LO	1.635,-	TZ0610US3LO	1.385,-
1200	TZ0612CS3LO	1.605,-	TZ0612AS3LO	1.685,-	TZ0612US3LO	1.420,-
1400	TZ0614CS3LO SP	1.655,-	TZ0614AS3LO	1.745,-	TZ0614US3LO	1.460,-
1600	TZ0616CS3LO	1.715,-	TZ0616AS3LO	1.795,-	TZ0616US3LO	1.485,-
1800	TZ0618CS3LO	1.765,-	TZ0618AS3LO	1.845,-	TZ0618US3LO	1.520,-
2000	TZ0620CS3LO SP	1.830,-	TZ0620AS3LO	1.905,-	TZ0620US3LO	1.555,-
2200	TZ0622CS3LO	2.200,-	TZ0622AS3LO	2.275,-	TZ0622US3LO	1.855,-
2400	TZ0624CS3LO	2.320,-	TZ0624AS3LO	2.400,-	TZ0624US3LO	1.965,-

Mehrpreise / Extra cost

Unterbauschublade (GN 2/3) Nutzhöhe 100 mm mit Auszügen aus Edelstahl /

Single drawer (GN 2/3) useable height 100 mm with runners made of stainless steel

600476

235,-

Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /

Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700320

240,-

Arbeitstisch mit Schubladenblöcken - Tiefe 600 mm

Worktable with drawer units - depth 600 mm



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau offen aus CNS 18/10, mit einem fest eingeschweißten Boden. Links und rechts je ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 150 mm. Fußhöhe 150 mm. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueausgleich von -5 / +10 mm möglich.

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Open substructure made of stainless steel 304, with a fixed welded base. Left and right each one drawer unit with 3 box-type drawer (GN 2/3), with integral handle strip, runners made of stainless steel, usable height each 150 mm. Feet are 150 mm high. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

Tiefe / Depth 600 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.
1200	TZ0612CS3B0	2.125,-	TZ0612AS3B0	2.200,-	TZ0612US3B0	1.925,-
1400	TZ0614CS3B0	2.210,-	TZ0614AS3B0	2.290,-	TZ0614US3B0	2.000,-
1600	TZ0616CS3B0	2.300,-	TZ0616AS3B0	2.370,-	TZ0616US3B0	2.080,-
1800	TZ0618CS3B0	2.385,-	TZ0618AS3B0	2.470,-	TZ0618US3B0	2.150,-
2000	TZ0620CS3B0	2.470,-	TZ0620AS3B0	2.560,-	TZ0620US3B0	2.210,-
2200	TZ0622CS3B0	2.880,-	TZ0622AS3B0	2.965,-	TZ0622US3B0	2.535,-
2400	TZ0624CS3B0	2.975,-	TZ0624AS3B0	3.055,-	TZ0624US3B0	2.605,-

Mehrpreis / Extra cost

Unterbauschublade (GN 2/3) Nutzhöhe 100 mm mit Auszügen aus Edelstahl /
Single drawer (GN 2/3) useable height 100 mm with runners made of stainless steel

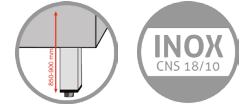
600476

235,-

Arbeitsschrank, offen - Tiefe 600 mm

Cupboard, open - depth 600 mm

CHROMOnorm®



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau aus CNS 18/10, 3-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbarem Zwischenfach und einem fest eingeschweißtem Boden. Fußhöhe 150 mm. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueausgleich von -5 / +10 mm möglich.

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Substructure made of stainless steel 304, three-sided closed, with one height adjustable interior shelf and a fixed welded base. Feet are 150 mm high. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

Tiefe / Depth 600 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.
400	SG0604C0000	800,-	SG0604A0000	870,-	SG0604U0000	680,-
500	SG0605C0000	825,-	SG0605A0000	900,-	SG0605U0000	695,-
600	SG0606C0000	845,-	SG0606A0000	925,-	SG0606U0000	710,-
700	SG0607C0000	865,-	SG0607A0000	945,-	SG0607U0000	720,-
800	SG0608C0000	890,-	SG0608A0000	965,-	SG0608U0000	745,-
900	SG0609C0000	910,-	SG0609A0000	990,-	SG0609U0000	750,-
1000	SG0610C0000	920,-	SG0610A0000	1.000,-	SG0610U0000	755,-
1100	SG0611C0000	965,-	SG0611A0000	1.045,-	SG0611U0000	785,-
1200	SG0612C0000	1.005,-	SG0612A0000	1.085,-	SG0612U0000	815,-
1300	SG0613C0000	1.050,-	SG0613A0000	1.120,-	SG0613U0000	845,-
1400	SG0614C0000	1.135,-	SG0614A0000	1.210,-	SG0614U0000	925,-
1500	SG0615C0000	1.170,-	SG0615A0000	1.250,-	SG0615U0000	950,-
1600	SG0616C0000	1.225,-	SG0616A0000	1.300,-	SG0616U0000	995,-
1700	SG0617C0000	1.260,-	SG0617A0000	1.335,-	SG0617U0000	1.030,-
1800	SG0618C0000	1.370,-	SG0618A0000	1.445,-	SG0618U0000	1.120,-
1900	SG0619C0000	1.410,-	SG0619A0000	1.485,-	SG0619U0000	1.150,-
2000	SG0620C0000	1.435,-	SG0620A0000	1.520,-	SG0620U0000	1.170,-

Mehrpriis / Extra cost

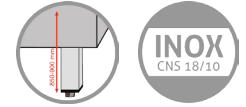
Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700322

305,-

Arbeitschrank mit Flügeltür/en - Tiefe 600 mm

Cupboard with hinged door/s - depth 600 mm



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbarem Zwischenfach, frontseits doppelwandige schalldämmte Flügeltür/en und einem fest eingeschweißten Boden. Fußhöhe 150 mm. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueausgleich von -5 / +10 mm möglich.

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Substructure made of stainless steel 304, four-sided closed, with one height adjustable interior shelf, double walled sound absorbing hinged door/s at the front and a fixed welded base. Feet are 150 mm high. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

Tiefe / Depth 600 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.
400	SF0604C0000 SP	865,-	SF0604A0000	945,-	SF0604U0000	755,-
500	SF0605C0000	935,-	SF0605A0000	1.005,-	SF0605U0000	805,-
600	SF0606C0000 SP	995,-	SF0606A0000	1.065,-	SF0606U0000	865,-
700	SF0607C0000	1.060,-	SF0607A0000	1.140,-	SF0607U0000	915,-
800	SF0608C0000 SP	1.120,-	SF0608A0000	1.200,-	SF0608U0000	980,-
900	SF0609C0000	1.195,-	SF0609A0000	1.265,-	SF0609U0000	1035,-
1000	SF0610C0000 SP	1.260,-	SF0610A0000	1.335,-	SF0610U0000	1090,-

Mehrpreis / Extra cost

Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

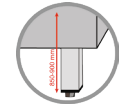
700322

305,-

Arbeitsschrank mit Schiebetüren - Tiefe 600 mm

Cupboard with sliding doors - depth 600 mm

CHROMOnorm®



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbarem Zwischenfach, frontseits doppelwandige schalldämmte Schiebetüren und einem fest eingeschweißten Boden. Fußhöhe 150 mm. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueingleich von -5 / +10 mm möglich.

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Substructure made of stainless steel 304, four-sided closed, with one height adjustable interior shelf, double walled sound absorbing sliding doors at the front and a fixed welded base. Feet are 150 mm high. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

Tiefe / Depth 600 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.
1000	SS0610C0000 SP	1.080,-	SS0610A0000	1.155,-	SS0610U0000	910,-
1100	SS0611C0000	1.110,-	SS0611A0000	1.190,-	SS0611U0000	935,-
1200	SS0612C0000 SP	1.145,-	SS0612A0000	1.225,-	SS0612U0000	950,-
1300	SS0613C0000	1.170,-	SS0613A0000	1.250,-	SS0613U0000	980,-
1400	SS0614C0000 SP	1.205,-	SS0614A0000	1.285,-	SS0614U0000	995,-
1500	SS0615C0000	1.285,-	SS0615A0000	1.360,-	SS0615U0000	1065,-
1600	SS0616C0000 SP	1.360,-	SS0616A0000	1.445,-	SS0616U0000	1.140,-
1700	SS0617C0000	1.395,-	SS0617A0000	1.470,-	SS0617U0000	1.160,-
1800	SS0618C0000 SP	1.435,-	SS0618A0000	1.505,-	SS0618U0000	1.190,-
1900	SS0619C0000	1.485,-	SS0619A0000	1.555,-	SS0619U0000	1.225,-
2000	SS0620C0000 SP	1.520,-	SS0620A0000	1.595,-	SS0620U0000	1.260,-

Mehrpreis / Extra cost

Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700322

305,-

Arbeitsschrank mit Schubladenblock - Tiefe 600 mm

Cupboard with drawer unit - depth 600 mm



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau aus CNS 18/10, 3-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbarem Zwischenfach und einem fest eingeschweißtem Boden. Links ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 150 mm. Fußhöhe 150 mm. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueausgleich von -5 / +10 mm möglich.

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Substructure made of stainless steel 304, three-sided closed, with one high adjustable interior shelf and a fixed welded base. Left one drawer unit with 3 box-type drawer (GN 2/3), with integral handle strip, runners made of stainless steel, usable height each 150 mm. Feet are 150 mm high. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

(Schubladenblock auch rechts möglich.)

(Drawer unit on the right if desired possible.)

Tiefe / Depth 600 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.
800	SG0608CS3L0	1.715,-	SG0608AS3L0	1.795,-	SG0608US3L0	1.525,-
1000	SG0610CS3L0	1.720,-	SG0610AS3L0	1.805,-	SG0610US3L0	1.555,-
1200	SG0612CS3L0	1.795,-	SG0612AS3L0	1.880,-	SG0612US3L0	1.605,-
1400	SG0614CS3L0	1.865,-	SG0614AS3L0	1.940,-	SG0614US3L0	1.655,-
1600	SG0616CS3L0	1.955,-	SG0616AS3L0	2.030,-	SG0616US3L0	1.715,-
1800	SG0618CS3L0	2.090,-	SG0618AS3L0	2.160,-	SG0618US3L0	1.845,-
2000	SG0620CS3L0	2.150,-	SG0620AS3L0	2.220,-	SG0620US3L0	1.890,-
2200	SG0622CS3L0	2.685,-	SG0622AS3L0	2.755,-	SG0622US3L0	2.340,-
2400	SG0624CS3L0	2.755,-	SG0624AS3L0	2.835,-	SG0624US3L0	2.385,-

Mehrpriis / Extra cost

Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700322

305,-

Arbeitsschrank mit Schubladenblöcken - Tiefe 600 mm

Cupboard with drawer units - depth 600 mm

CHROMOnorm®



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau aus CNS 18/10, 3-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbarem Zwischenfach und einem fest eingeschweißtem Boden. Links und rechts je ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 150 mm. Fußhöhe 150 mm. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueausgleich von -5 / +10 mm möglich.

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Substructure made of stainless steel 304, three-sided closed, with one high adjustable interior shelf and a fixed welded base. Left und right each one drawer unit with 3 box-type drawer (GN 2/3), with integral handle strip, runners made of stainless steel, usable high each 150 mm. Feet are 150 mm high. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

Tiefe / Depth 600 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.
1200	SG0612CS3B0	2.470,-	SG0612AS3B0	2.560,-	SG0612US3B0	2.290,-
1400	SG0614CS3B0	2.605,-	SG0614AS3B0	2.685,-	SG0614US3B0	2.400,-
1600	SG0616CS3B0	2.745,-	SG0616AS3B0	2.815,-	SG0616US3B0	2.510,-
1800	SG0618CS3B0	2.865,-	SG0618AS3B0	2.945,-	SG0618US3B0	2.635,-
2000	SG0620CS3B0	3.005,-	SG0620AS3B0	3.080,-	SG0620US3B0	2.745,-
2200	SG0622CS3B0	3.485,-	SG0622AS3B0	3.570,-	SG0622US3B0	3.150,-
2400	SG0624CS3B0	3.580,-	SG0624AS3B0	3.660,-	SG0624US3B0	3.210,-

Arbeitsschrank mit Schubladenblock - Tiefe 600 mm

Cupboard with drawer unit - depth 600 mm



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbarem Zwischenfach, frontseits doppelwandige schalldämmte Flügeltür/en und einem fest eingeschweißten Boden. Links ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 150 mm. Fußhöhe 150 mm. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueausgleich von -5 / +10 mm möglich.

(Schubladenblock auch links möglich.)

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Substructure made of stainless steel 304, four-sided closed, with one height adjustable interior shelf, double walled sound absorbing hinged door/s at the front and a fixed welded base. Left one drawer unit with 3 box-type drawer (GN 2/3), with integral handle strip, runners made of stainless steel, usable height each 150 mm. Feet are 150 mm high. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

(Drawer unit on the left if desired possible.)

Tiefe / Depth 600 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
800	SF0608CS3L0	1.845,-	SF0608AS3L0	1.915,-	SF0608US3L0	1.685,-
1000	SF0610CS3L0	1.865,-	SF0610AS3L0	1.940,-	SF0610US3L0	1.695,-
1200	SF0612CS3L0	2.065,-	SF0612AS3L0	2.140,-	SF0612US3L0	1.880,-
1400	SF0614CS3L0	2.150,-	SF0614AS3L0	2.220,-	SF0614US3L0	1.940,-
1600	SF0616CS3L0	2.240,-	SF0616AS3L0	2.310,-	SF0616US3L0	2.015,-

Mehrpreis / Extra cost

Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700322

305,-

Arbeitsschrank mit Schubladenblöcken - Tiefe 600 mm

Cupboard with drawer units - depth 600 mm

CHROMOnorm®



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbarem Zwischenfach, frontseits doppelwandige schalldämmte Flügeltür/en und einem fest eingeschweißten Boden. Links und rechts je ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 150 mm. Fußhöhe 150 mm. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueingleich von -5 / +10 mm möglich.

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Substructure made of stainless steel 304, four-sided closed, with one height adjustable interior shelf, double walled sound absorbing hinged door/s at the front and a fixed welded base. Left and right each one drawer unit with 3 box-type drawer (GN 2/3), with integral handle strip, runners made of stainless steel, usable height each 150 mm. Feet are 150 mm high. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

Tiefe / Depth 600 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.
1200	SF0612CS3B0	2.670,-	SF0612AS3B0	2.495,-	SF0612US3B0	2.470,-
1400	SF0614CS3B0	2.765,-	SF0614AS3B0	2.845,-	SF0614US3B0	2.560,-
1600	SF0616CS3B0	3.005,-	SF0616AS3B0	3.080,-	SF0616US3B0	2.765,-
1800	SF0618CS3B0	3.065,-	SF0618AS3B0	3.140,-	SF0618US3B0	2.815,-
2000	SF0620CS3B0	3.260,-	SF0620AS3B0	3.340,-	SF0620US3B0	2.990,-
2200	SF0622CS3B0	3.695,-	SF0622AS3B0	3.770,-	SF0622US3B0	3.350,-
2400	SF0624CS3B0	3.885,-	SF0624AS3B0	3.955,-	SF0624US3B0	3.520,-

Arbeitsschrank mit Schubladenblock - Tiefe 600 mm

Cupboard with drawer unit - depth 600 mm



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbarem Zwischenfach, frontseits doppelwandige schalldämmte Schiebetüren und einem fest eingeschweißtem Boden. Links ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 150 mm. Fußhöhe 150 mm. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveausausgleich von -5 / +10 mm möglich.

(Schubladenblock auch links möglich.)

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Substructure made of stainless steel 304, four-sided closed, with one height adjustable interior shelf, double walled sound absorbing sliding doors at the front and a fixed welded base. Left one drawer unit with 3 box-type drawer (GN 2/3), with integral handle strip, runners made of stainless steel, usable height each 150 mm. Feet are 150 mm high. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

(Drawer unit on the left if desired possible.)

Tiefe / Depth 600 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.
1400	SS0614CS3LO	2.125,-	SS0614AS3LO	2.200,-	SS0614US3LO	1.915,-
1600	SS0616CS3LO	2.250,-	SS0616AS3LO	2.320,-	SS0616US3LO	2.015,-
1800	SS0618CS3LO	2.320,-	SS0618AS3LO	2.400,-	SS0618US3LO	2.080,-
2000	SS0620CS3LO	2.400,-	SS0620AS3LO	2.470,-	SS0620US3LO	2.140,-
2200	SS0622CS3LO	2.805,-	SS0622AS3LO	2.895,-	SS0622US3LO	2.470,-
2400	SS0624CS3LO	2.905,-	SS0624AS3LO	2.975,-	SS0624US3LO	2.545,-

Mehrpreis / Extra cost

Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700322

305,-

Arbeitsschrank mit Schubladenblöcken - Tiefe 600 mm

Cupboard with drawer units - depth 600 mm

CHROMOnorm®



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbarem Zwischenfach, frontseits doppelwandige schalldämmte Schiebetüren und einem fest eingeschweißten Boden. Links und rechts je ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 150 mm. Fußhöhe 150 mm. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueingleich von -5 / +10 mm möglich.

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Substructure made of stainless steel 304, four-sided closed, with one height adjustable interior shelf, double walled sound absorbing sliding doors at the front and a fixed welded base. Left and right each one drawer unit with 3 box-type drawer (GN 2/3), with integral handle strip, runners made of stainless steel, usable height each 150 mm. Feet are 150 mm high. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

Tiefe / Depth 600 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.
1800	SS0618CS3B0	2.945,-	SS0618AS3B0	3.025,-	SS0618US3B0	2.705,-
2000	SS0620CS3B0	3.015,-	SS0620AS3B0	3.090,-	SS0620US3B0	2.755,-
2200	SS0622CS3B0	3.550,-	SS0622AS3B0	3.620,-	SS0622US3B0	3.200,-
2400	SS0624CS3B0	3.685,-	SS0624AS3B0	3.755,-	SS0624US3B0	3.320,-

Schubladenblock mit 3 / 6 Schubladen - Tiefe 600 mm

Drawer units with 3 / 6 drawers - depth 600 mm



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 150 mm. Fußhöhe 150 mm. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveausgleich von -5 / +10 mm möglich.

(Länge 400 mm mit 3 Kastenschubladen,
Länge 800 mm mit 6 Kastenschubladen.)

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Substructure made of stainless steel 304, four-sided closed, with box-type drawer (GN 2/3), with integral handle strip, runners made of stainless steel, usable height each 150 mm. Feet are 150 mm high. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

(Length 400 mm with 3 box-type drawer,
length 800 mm with 6 box-type drawer.)

Tiefe / Depth 600 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.
400	S30604C0000 SP	1.190,-	S30604A0000	1.260,-	S30604U0000	1.060,-
800	S30608C0000	1.990,-	S30608A0000	2.080,-	S30608U0000	1.845,-

Schubladenblock mit 4 / 8 Schubladen - Tiefe 600 mm

Drawer units with 4 / 8 drawers - depth 600 mm

CHROMOnorm®



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit Kastenschubladen (GN 2/3), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 100 mm. Fußhöhe 150 mm. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueingleich von -5 / +10 mm möglich.

(Länge 400 mm mit 4 Kastenschubladen,
Länge 600 mm mit 8 Kastenschubladen.)

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Substructure made of stainless steel 304, four-sided closed, with box-type drawer (GN 2/3), with integral handle strip, runners made of stainless steel, usable height each 100 mm. Feet are 150 mm high. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

(Length 400 mm with 4 box-type drawer,
length 600 mm with 8 box-type drawer.)

Tiefe / Depth 600 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.
400	S40604C0000	1.370,-	S40604A0000	1.445,-	S40604U0000	1.250,-
800	S40608C0000	2.310,-	S40608A0000	2.385,-	S40608U0000	2.150,-

Ausguss-Handwasch-Kombination - Tiefe 600 mm

Combined sink / hand basin - depth 600 mm



Obere Abdeckung (50 mm) aus CNS 18/10 mit Aufkantung 50 mm hinten mit Umschlag, mit 3-seitig verkleidetem tiefgezogenem Handwasch-Becken 240 x 340 x 150 mm mit Überlaufprägung, Ablaufprägung 1 1/2", Stopfen mit Kette und Lochbohrung (vorn rechts) für die im Lieferumfang enthaltene Einhebel-Mischbatterie 1/2". Untere Abdeckung (50 mm) aus CNS 18/10 mit 3-seitig verkleidetem tiefgezogenem Ausguss-Becken 370 x 340 x 150 mm mit umlaufendem Wulstrand, Überlaufprägung, Auslaufprägung 1 1/2", Stopfen mit Kette und Klapprost. Fußhöhe 280 mm. Füße jeweils höhenverstellbar +/- 20 mm. Lieferung erfolgt mit 1 Einhebel-Mischbatterie 1/2" und 1 Ablaufverbindung für beide Becken.

Upper top (50 mm) made of stainless steel 304 with upstand 50 mm at the rear, with three-sided covered deep drawn hand wash basin 240 x 340 x 150 mm with overflow stamping, drain stamping 1 1/2", stopper with chain and drill hole (front right) for the included one-handle mixer tap 1/2". Lower top (50 mm) made of stainless steel 304 with three-sided covered deep drawn sink basin 370 x 340 x 150 mm with raised rounded edges, overflow stamping, drain stamping 1 1/2", stopper with chain and folding grid. Feet are 280 mm high. Each feet high adjustable +/- 20 mm. Delivery with one-handle mixer tap 1/2" and 1 drainage for both basins.

Tiefe / Depth 600 mm				
Länge / Length mm	Höhe / Height mm	Ausführung / Type	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
500	850	Standausführung / On legs	AK0605C0000 SP	790,-
500	560	Wandausführung / Wall-mounted	AK0605C00W0	930,-

Mehrpreis / Extra cost

Montagesatz für Erhöhung um 50 mm für 4 Füße / Installation kit for elevation of 50 mm for 4 feet

701559

120,-

Standausguss - Tiefe 500 mm

Sink - depth 500 mm

CHROMO^{norm}



Ausgussabdeckung (50 mm) aus CNS 18/10 mit Aufkantung 50 mm hinten mit Umschlag, umlaufendem Wulstrand und 1 nahtlos eingeschweißtes Becken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inklusive 1 Standrohr 2" mit Ventilsitz als Zubehör. Höhe 700-750 mm, variabel einstellbar, Niveaueausgleich von -5/+10mm möglich. Lieferung erfolgt ohne Lochbohrungen, Ablaufverbindung und Mischbatterie. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich.

Sinktop (50 mm) made of stainless steel 304 with upstand 50 mm at the rear, raised rounded edges and 1 seamless welded basin with three-sided sink cover, inclusive 1 standpipe 2" with valve as equipment. Height 700-750 mm, variable adjustable. Leveling -5/+10mm possible. Delivery without drill holes, drainage and mixer tap. Mixer tap as extra cost available.

Tiefe / Depth 500 mm		Ausgussabdeckung mit Unterbau / Sinktop with substructure		Ausgussabdeckung ohne Unterbau und Beckenverkleidung / Sinktop without substructure and sink cover	
Länge / Length mm	Beckengröße / Basin size mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
500	330 x 330 x 170	ST0505C1000	590,-	SA0505C1000	250,-

Mehrpreis / Extra cost

Einloch-Mischbatterie 1/2" Hochdruck / One hole mixer tap 1/2" high pressure

180006

130,-

Spültisch mit 1 Becken - Tiefe 600 mm

Sink with 1 basin - depth 600 mm



Spülenabdeckung (50 mm) aus CNS 18/10 mit Aufkantung 50 mm hinten mit Umschlag, tiefgezogener gerillter Abtropffläche, umlaufendem Wulstrand und 1 nahtlos eingeschweißtes Becken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inklusive 1 Standrohr 2" mit Ventilsitz als Zubehör.

Unterbau aus CNS 18/10, wahlweise:

TO = Offen mit hinterer Verstrebung, 150 mm über Fußboden.

TZ = Offen mit fest eingeschweißtem Zwischenboden, 150 mm über Fußboden.

SF = 4-seitig geschlossen, Rückwandausschnitt leicht entfernbar, Front mit doppelwandigen Flügeltüren und einem fest eingeschweißten Boden. Fußhöhe 150 mm.

Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar.

Niveaueingleich von -5 / +10 mm möglich. Lieferung erfolgt ohne Lochbohrungen, Ablaufverbindung und Mischbatterie. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich.

Sinktop (50 mm) made of stainless steel 304 with upstand 50 mm at the rear, deep drawn grooved drainboard, raised rounded edges and 1 seamless welded basin with three-sided sink cover, inclusive 1 standpipe 2" with valve as equipment.

Substructure made of stainless steel 304, optional:

TO = Open with bracing at the rear, 150 mm above floor.

TZ = Open with fixed welded undershelf, 150 mm above floor.

SF = Four-sided closed, cutout in the back wall easily removable, front with double walled hinged doors, and a fixed welded base. Feet are 150 mm high.

Working height 850 - 900 mm, variable adjustable.

Leveling from -5 / +10 mm possible. Delivery without drill holes, drainage and mixer tap. Mixer tap as extra cost available.

Tiefe / Depth 600 mm		Spülenabdeckung mit Unterbau / Sinktop with substructure			Spülenabdeckung ohne Unterbau und Beckenverkleidung / Sinktop without substructure and sink cover		
Länge / Length mm	Beckengröße / Basin size mm	Becken / links left	Basin rechts right	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1200	500 x 400 x 250	☒		ST0612C1LTO	1.165,-	SA0612C1L00	540,-
1200	500 x 400 x 250		☒	ST0612C1RTO	1.165,-	SA0612C1R00	540,-
1200	500 x 400 x 250	☒		ST0612C1LTZ SP	980,-	SA0612C1L00	540,-
1200	500 x 400 x 250		☒	ST0612C1RTZ SP	980,-	SA0612C1R00	540,-
1200	500 x 400 x 250	☒		ST0612C1LSF	1.665,-	SA0612C1L00	540,-
1200	500 x 400 x 250		☒	ST0612C1RSF	1.665,-	SA0612C1R00	540,-

Mehrpreis / Extra cost

Einloch-Mischbatterie 1/2" Hochdruck / One hole mixer tap 1/2" high pressure

180006

130,-

Spültisch mit 2 Becken - Tiefe 600 mm

Sink with 2 basins - depth 600 mm

CHROMO^{norm}



Spülenabdeckung (50 mm) aus CNS 18/10 mit Aufkantung 50 mm hinten mit Umschlag, tiefgezogener gerillter Abtropffläche, umlaufendem Wulstrand und 2 nahtlos eingeschweißte Becken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inklusive 1 Standrohr 2" mit Ventilsitz als Zubehör. Unterbau aus CNS 18/10, wahlweise:

TO = Offen mit hinterer Verstrebung, 150 mm über Fußboden.

TZ = Offen mit fest eingeschweißtem Zwischenboden, 150 mm über Fußboden.

SF = 4-seitig geschlossen, Rückwandausschnitt leicht entfernbar, Front mit doppelwandigen Flügeltüren und einem fest eingeschweißten Boden. Fußhöhe 150 mm.

Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar.

Niveaueingleich von -5 / +10 mm möglich. Lieferung erfolgt ohne Lochbohrungen, Ablaufverbindung und Mischbatterie. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich.

Sinkttop (50 mm) made of stainless steel 304 with upstand 50 mm at the rear, deep drawn grooved drainboard, raised rounded edges and 2 seamless welded basins with three-sided sink cover, inclusive 1 standpipe 2" with valve as equipment.

Substructure made of stainless steel 304, optional:

TO = Open with bracing at the rear, 150 mm above floor.

TZ = Open with fixed welded undershelf, 150 mm above floor.

SF = Four-sided closed, cutout in the back wall easily removable, front with double walled hinged doors, and a fixed welded base. Feet are 150 mm high.

Working height 850 - 900 mm, variable adjustable.

Leveling from -5 / +10 mm possible. Delivery without drill holes, drainage and mixer tap. Mixer tap as extra cost available.

Tiefe / Depth 600 mm				Spülenabdeckung mit Unterbau / Sinktop with substructure		Spülenabdeckung ohne Unterbau und Beckenverkleidung / Sinktop without substructure and sink cover	
Länge / Length mm	Beckengröße / Basin size mm	Becken / links left	Basin rechts right	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1500	400 x 400 x 250	☒		ST0615C2LTO	1.470,-	SA0615C2L00	700,-
1500	400 x 400 x 250		☒	ST0615C2RTO	1.470,-	SA0615C2R00	700,-
1800	500 x 400 x 250	☒		ST0618C2LTO	1.615,-	SA0618C2L00	830,-
1800	500 x 400 x 250		☒	ST0618C2RTO	1.615,-	SA0618C2R00	830,-
1500	400 x 400 x 250	☒		ST0615C2LTZ SP	1.190,-	SA0615C2L00	700,-
1500	400 x 400 x 250		☒	ST0615C2RTZ SP	1.190,-	SA0615C2R00	700,-
1800	500 x 400 x 250	☒		ST0618C2LTZ	1.755,-	SA0618C2L00	830,-
1800	500 x 400 x 250		☒	ST0618C2RTZ	1.755,-	SA0618C2R00	830,-
1500	400 x 400 x 250	☒		ST0615C2LSF SP	2.125,-	SA0615C2L00	700,-
1500	400 x 400 x 250		☒	ST0615C2RSF SP	2.125,-	SA0615C2R00	700,-
1800	500 x 400 x 250	☒		ST0618C2LSF	2.350,-	SA0618C2L00	830,-
1800	500 x 400 x 250		☒	ST0618C2RSF	2.350,-	SA0618C2R00	830,-

Mehrpreis / Extra cost

Einloch-Mischbatterie 1/2" Hochdruck / One hole mixer tap 1/2" high pressure

180006

130,-

Spülcenter mit 1 Becken - Tiefe 600 mm

Sink center with 1 basin - depth 600 mm



Spülenabdeckung (50 mm) aus CNS 18/10 mit 600 mm Überstand, mit Aufkantung 50 mm hinten mit Umschlag, tiefgezogener gerillter Abtropffläche, umlaufendem Wulstrand und 1 nahtlos eingeschweißtes Becken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inklusive 1 Standrohr 2" mit Ventilsitz als Zubehör.

Unterbau aus CNS 18/10, wahlweise:

- TO** = Offen mit hinterer Verstrebung, 150 mm über Fußboden.
- TZ** = Offen mit fest eingeschweißtem Zwischenboden, 150 mm über Fußboden.
- SF** = 4-seitig geschlossen, Rückwandausschnitt leicht entfernbar, Front mit doppelwandigen Flügeltüren und einem fest eingeschweißten Boden. Fußhöhe 150 mm.

Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar.

Niveaueausgleich von -5 / +10 mm möglich. Lieferung erfolgt ohne Lochbohrungen, Ablaufverbindung und Mischbatterie. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich.

Sinktop (50 mm) made of stainless steel 304 with 600 mm overhang, with upstand 50 mm at the rear, deep drawn grooved drainboard, raised rounded edges and 1 seamless welded basin with three-sided sink cover, inclusive 1 standpipe 2" with valve as equipment.

Substructure made of stainless steel 304, optional:

- TO** = Open with bracing at the rear, 150 mm above floor.
- TZ** = Open with fixed welded undershelf, 150 mm above floor.
- SF** = Four-sided closed, cutout in the back wall easily removable, front with double walled hinged doors, and a fixed welded base. Feet are 150 mm high.

Working height 850 - 900 mm, variable adjustable.

Leveling from -5 / +10 mm possible. Delivery without drill holes, drainage and mixer tap. Mixer tap as extra cost available.

Tiefe / Depth 600 mm				Spülenabdeckung mit Unterbau / Sinktop with substructure		Spülenabdeckung ohne Unterbau und Beckenverkleidung / Sinktop without substructure and sink cover	
Länge / Length mm	Beckengröße / Basin size mm	Becken / links left	Basin rechts right	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1200	500 x 400 x 250	☒		STC612C1LTO	1.185,-	SA0612C1L00	540,-
1200	500 x 400 x 250		☒	STC612C1RTO	1.185,-	SA0612C1R00	540,-
1200	500 x 400 x 250	☒		STC612C1LTZ SP	925,-	SA0612C1L00	540,-
1200	500 x 400 x 250		☒	STC612C1RTZ SP	925,-	SA0612C1R00	540,-
1200	500 x 400 x 250	☒		STC612C1LSF	1.780,-	SA0612C1L00	540,-
1200	500 x 400 x 250		☒	STC612C1RSF	1.780,-	SA0612C1R00	540,-

Mehrpreis / Extra cost

Einloch-Mischbatterie 1/2" Hochdruck / One hole mixer tap 1/2" high pressure

180006

130,-

Spülcenter mit 2 Becken - Tiefe 600 mm

Sink center with 2 basins - depth 600 mm

CHROMO^{norm}



Spülenabdeckung (50 mm) aus CNS 18/10 mit 600 mm Überstand, mit Aufkantung 50 mm hinten mit Umschlag, tiefgezogener gerillter Abtropffläche, umlaufendem Wulstrand und 2 nahtlos eingeschweißte Becken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inklusive je 1 Standrohr 2" mit Ventilsitz als Zubehör.

Unterbau aus CNS 18/10, wahlweise:

TO = Offen mit hinterer Verstrebung, 150 mm über Fußboden.

TZ = Offen mit fest eingeschweißtem Zwischenboden, 150 mm über Fußboden.

SF = 4-seitig geschlossen, Rückwandausschnitt leicht entfernbar, Front mit doppelwandigen Flügeltüren und einem fest eingeschweißten Boden. Fußhöhe 150 mm.

Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar.

Niveaueingleich von -5 / +10 mm möglich. Lieferung erfolgt ohne Lochbohrungen, Ablaufverbindung und Mischbatterie. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich.

Sinktopy (50 mm) made of stainless steel 304 with 600 mm overhang, with upstand 50 mm at the rear, deep drawn grooved drainboard, raised rounded edges and 2 seamless welded basins with three-sided sink cover, inclusive each 1 standpipe 2" with valve as equipment.

Substructure made of stainless steel 304, optional:

TO = Open with bracing at the rear, 150 mm above floor.

TZ = Open with fixed welded undershelf, 150 mm above floor.

SF = Four-sided closed, cutout in the back wall easily removable, front with double walled hinged doors, and a fixed welded base. Feet are 150 mm high.

Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. .

Leveling from -5 / +10 mm possible. Delivery without drill holes, drainage and mixer tap. Mixer tap as extra cost available.

Tiefe / Depth 600 mm		Spülenabdeckung mit Unterbau / Sinktop with substructure			Spülenabdeckung ohne Unterbau und Beckenverkleidung / Sinktop without substructure and sink cover		
Länge / Length mm	Beckengröße / Basin size mm	Becken / links left	Basin rechts right	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1500	400 x 400 x 250	☒		STC615C2LTO	1.385,-	SA0615C2L00	700,-
1500	400 x 400 x 250		☒	STC615C2RTO	1.385,-	SA0615C2R00	700,-
1800	500 x 400 x 250	☒		STC618C2LTO	1.555,-	SA0618C2L00	830,-
1800	500 x 400 x 250		☒	STC618C2RTO	1.555,-	SA0618C2R00	830,-
1500	400 x 400 x 250	☒		STC615C2LTZ SP	1.100,-	SA0615C2L00	700,-
1500	400 x 400 x 250		☒	STC615C2RTZ SP	1.100,-	SA0615C2R00	700,-
1800	500 x 400 x 250	☒		STC618C2LTZ	1.635,-	SA0618C2L00	830,-
1800	500 x 400 x 250		☒	STC618C2RTZ	1.635,-	SA0618C2R00	830,-
1500	400 x 400 x 250	☒		STC615C2LSF	1.925,-	SA0615C2L00	700,-
1500	400 x 400 x 250		☒	STC615C2RSF	1.925,-	SA0615C2R00	700,-
1800	500 x 400 x 250	☒		STC618C2LSF	2.200,-	SA0618C2L00	830,-
1800	500 x 400 x 250		☒	STC618C2RSF	2.200,-	SA0618C2R00	830,-

Mehrpreis / Extra cost

Einloch-Mischbatterie 1/2" Hochdruck / One hole mixer tap 1/2" high pressure

180006

130,-

Tischplatte - Tiefe 700 mm

Worktop - depth 700 mm



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A).

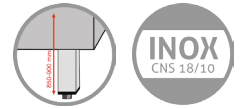
Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profil. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A).

Tiefe / Depth 700 mm	Tischplatte hinten aufgekantet (C) / Worktop with upstand at the rear (C)		Tischplatte allseits abgekantet (A) / Worktop without upstand at the rear (A)	
	Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.
400	TP0704C0000	215,-	TP0704A0000	290,-
500	TP0705C0000	230,-	TP0705A0000	305,-
600	TP0706C0000	240,-	TP0706A0000	320,-
700	TP0707C0000	260,-	TP0707A0000	335,-
800	TP0708C0000	275,-	TP0708A0000	350,-
900	TP0709C0000	290,-	TP0709A0000	370,-
1000	TP0710C0000	310,-	TP0710A0000	385,-
1100	TP0711C0000	330,-	TP0711A0000	405,-
1200	TP0712C0000	345,-	TP0712A0000	425,-
1300	TP0713C0000	365,-	TP0713A0000	440,-
1400	TP0714C0000	380,-	TP0714A0000	450,-
1500	TP0715C0000	395,-	TP0715A0000	470,-
1600	TP0716C0000	415,-	TP0716A0000	490,-
1700	TP0717C0000	430,-	TP0717A0000	505,-
1800	TP0718C0000	445,-	TP0718A0000	515,-
1900	TP0719C0000	455,-	TP0719A0000	540,-
2000	TP0720C0000	480,-	TP0720A0000	555,-
2100	TP0721C0000	550,-	TP0721A0000	635,-
2200	TP0722C0000	625,-	TP0722A0000	705,-
2300	TP0723C0000	645,-	TP0723A0000	715,-
2400	TP0724C0000	655,-	TP0724A0000	730,-

Arbeitstisch - Tiefe 700 mm

Worktable - depth 700 mm

CHROMO^{norm}



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau offen aus CNS 18/10, mit hinterer und seitlichen Verstrebungen, 150 mm über Fußboden. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueausgleich von -5 / +10 mm möglich.

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Open substructure made of stainless steel 304, with bracing at the rear and at the sides, 150 mm above floor. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

Tiefe / Depth 700 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)	Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1000	TO0710C0000	545,-	TO0710A0000	615,-
1200	TO0712C0000	610,-	TO0712A0000	695,-
1400	TO0714C0000	655,-	TO0714A0000	730,-
1600	TO0716C0000	705,-	TO0716A0000	780,-
1800	TO0718C0000	755,-	TO0718A0000	835,-
2000	TO0720C0000	810,-	TO0720A0000	885,-

Mehrpreis / Extra cost

Unterbauschublade (GN 1/1) Nutzhöhe 100 mm mit Auszügen aus Edelstahl /
Single drawer (GN 1/1) useable height 100 mm with runners made of stainless steel

600477

270,-

Arbeitstisch mit Zwischenboden - Tiefe 700 mm

Worktable with undershelf - depth 700 mm



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfütert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau offen aus CNS 18/10, mit fest eingeschweißtem Zwischenboden, 150 mm über Fußboden. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueausgleich von -5 / +10 mm möglich.

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Open substructure made of stainless steel 304, with fix welded undershelf, 150 mm above floor. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

Tiefe / Depth 700 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.
400	TZ0704C0000	435,-	TZ0704A0000	505,-	TZ0704U0000	305,-
500	TZ0705C0000	460,-	TZ0705A0000	540,-	TZ0705U0000	330,-
600	TZ0706C0000	495,-	TZ0706A0000	565,-	TZ0706U0000	345,-
700	TZ0707C0000	525,-	TZ0707A0000	600,-	TZ0707U0000	370,-
800	TZ0708C0000	555,-	TZ0708A0000	635,-	TZ0708U0000	390,-
900	TZ0709C0000	590,-	TZ0709A0000	660,-	TZ0709U0000	415,-
1000	TZ0710C0000 SP	615,-	TZ0710A0000	695,-	TZ0710U0000	435,-
1100	TZ0711C0000	660,-	TZ0711A0000	735,-	TZ0711U0000	455,-
1200	TZ0712C0000 SP	700,-	TZ0712A0000	780,-	TZ0712U0000	495,-
1300	TZ0713C0000	720,-	TZ0713A0000	800,-	TZ0713U0000	505,-
1400	TZ0714C0000 SP	745,-	TZ0714A0000	815,-	TZ0714U0000	515,-
1500	TZ0715C0000	770,-	TZ0715A0000	845,-	TZ0715U0000	535,-
1600	TZ0716C0000 SP	805,-	TZ0716A0000	880,-	TZ0716U0000	550,-
1700	TZ0717C0000	830,-	TZ0717A0000	910,-	TZ0717U0000	580,-
1800	TZ0718C0000 SP	860,-	TZ0718A0000	935,-	TZ0718U0000	595,-
1900	TZ0719C0000	890,-	TZ0719A0000	965,-	TZ0719U0000	610,-
2000	TZ0720C0000 SP	915,-	TZ0720A0000	995,-	TZ0720U0000	635,-

Mehrpriese / Extra cost

Unterbauschublade (GN 1/1) Nutzhöhe 100 mm mit Auszügen aus Edelstahl /

Single drawer (GN 1/1) useable height 100 mm with runners made of stainless steel

600477

270,-

Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /

Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700320

240,-

Arbeitstisch mit Schubladenblock - Tiefe 700 mm

Worktable with drawer unit - depth 700 mm

CHROMOnorm®



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau offen aus CNS 18/10, mit einem fest eingeschweißtem Boden. Links ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 1/1), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 150 mm. Fußhöhe 150 mm. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueausgleich von -5 / +10 mm möglich.

(Schubladenblock auch rechts möglich.)

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Open substructure made of stainless steel 304, with fix welded undershelf. Left one drawer unit with 3 box-type drawer (GN 1/1), with integral handle strip, runners made of stainless steel, usable height each 150 mm. Feet are 150 mm high. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

(Drawer unit on the right if desired possible.)

Tiefe / Depth 700 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
800	TZ0708CS3L0	1.535,-	TZ0708AS3L0	1.605,-	TZ0708US3L0	1.360,-
1000	TZ0710CS3L0 SP	1.595,-	TZ0710AS3L0	1.665,-	TZ0710US3L0	1.410,-
1200	TZ0712CS3L0 SP	1.655,-	TZ0712AS3L0	1.725,-	TZ0712US3L0	1.445,-
1400	TZ0714CS3L0 SP	1.715,-	TZ0714AS3L0	1.795,-	TZ0714US3L0	1.495,-
1600	TZ0716CS3L0 SP	1.780,-	TZ0716AS3L0	1.855,-	TZ0716US3L0	1.535,-
1800	TZ0718CS3L0 SP	1.845,-	TZ0718AS3L0	1.915,-	TZ0718US3L0	1.570,-
2000	TZ0720CS3L0 SP	1.905,-	TZ0720AS3L0	1.975,-	TZ0720US3L0	1.605,-
2200	TZ0722CS3L0	2.290,-	TZ0722AS3L0	2.360,-	TZ0722US3L0	1.905,-
2400	TZ0724CS3L0	2.350,-	TZ0724AS3L0	2.420,-	TZ0724US3L0	1.995,-

Mehrpreise / Extra cost

Unterbauschublade (GN 1/1) Nutzhöhe 100 mm mit Auszügen aus Edelstahl /

Single drawer (GN 1/1) useable height 100 mm with runners made of stainless steel

600477

270,-

Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /

Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700320

240,-

Arbeitstisch mit Schubladenblöcken - Tiefe 700 mm

Worktable with drawer units - depth 700 mm



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau offen aus CNS 18/10, mit einem fest eingeschweißtem Boden. Links und rechts je ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 1/1), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 150 mm. Fußhöhe 150 mm. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueingleich von -5 / +10 mm möglich.

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Open substructure made of stainless steel 304, with a fixed welded base. Left and right each one drawer unit with 3 box-type drawer (GN 1/1), with integral handle strip, runners made of stainless steel, usable height each 150 mm. Feet are 150 mm high. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

Tiefe / Depth 700 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.
1200	TZ0712CS3B0	2.175,-	TZ0712AS3B0	2.260,-	TZ0712US3B0	1.975,-
1400	TZ0714CS3B0	2.275,-	TZ0714AS3B0	2.350,-	TZ0714US3B0	2.050,-
1600	TZ0716CS3B0	2.370,-	TZ0716AS3B0	2.450,-	TZ0716US3B0	2.125,-
1800	TZ0718CS3B0	2.470,-	TZ0718AS3B0	2.545,-	TZ0718US3B0	2.200,-
2000	TZ0720CS3B0	2.560,-	TZ0720AS3B0	2.635,-	TZ0720US3B0	2.275,-
2200	TZ0722CS3B0	2.975,-	TZ0722AS3B0	3.055,-	TZ0722US3B0	2.595,-
2400	TZ0724CS3B0	3.065,-	TZ0724AS3B0	3.150,-	TZ0724US3B0	2.685,-

Mehrpriis / Extra cost

Unterbauschublade (GN 1/1) Nutzhöhe 100 mm mit Auszügen aus Edelstahl /
Single drawer (GN 1/1) useable height 100 mm with runners made of stainless steel

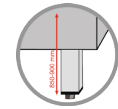
600477

270,-

Arbeitsschrank, offen - Tiefe 700 mm

Cupboard, open - depth 700 mm

CHROMO^{norm}



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau aus CNS 18/10, 3-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbarem Zwischenfach und einem fest eingeschweißtem Boden. Fußhöhe 150 mm. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveausgleich von -5 / +10 mm möglich.

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Substructure made of stainless steel 304, three-sided closed, with one height adjustable interior shelf and a fixed welded base. Feet are 150 mm high. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

Tiefe / Depth 700 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.
400	SG0704C0000	840,-	SG0704A0000	915,-	SG0704U0000	710,-
500	SG0705C0000	890,-	SG0705A0000	965,-	SG0705U0000	755,-
600	SG0706C0000	900,-	SG0706A0000	985,-	SG0706U0000	760,-
700	SG0707C0000	945,-	SG0707A0000	1.030,-	SG0707U0000	790,-
800	SG0708C0000	955,-	SG0708A0000	1.035,-	SG0708U0000	790,-
900	SG0709C0000	990,-	SG0709A0000	1.060,-	SG0709U0000	810,-
1000	SG0710C0000	995,-	SG0710A0000	1.080,-	SG0710U0000	810,-
1100	SG0711C0000	1.055,-	SG0711A0000	1.135,-	SG0711U0000	860,-
1200	SG0712C0000	1.110,-	SG0712A0000	1.190,-	SG0712U0000	900,-
1300	SG0713C0000	1.160,-	SG0713A0000	1.230,-	SG0713U0000	950,-
1400	SG0714C0000	1.185,-	SG0714A0000	1.260,-	SG0714U0000	955,-
1500	SG0715C0000	1.230,-	SG0715A0000	1.320,-	SG0715U0000	1.005,-
1600	SG0716C0000	1.275,-	SG0716A0000	1.360,-	SG0716U0000	1.030,-
1700	SG0717C0000	1.335,-	SG0717A0000	1.410,-	SG0717U0000	1.080,-
1800	SG0718C0000	1.410,-	SG0718A0000	1.485,-	SG0718U0000	1.145,-
1900	SG0719C0000	1.470,-	SG0719A0000	1.545,-	SG0719U0000	1.195,-
2000	SG0720C0000	1.485,-	SG0720A0000	1.570,-	SG0720U0000	1.200,-

Mehrpreis / Extra cost

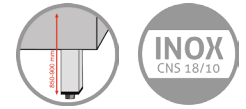
Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700322

305,-

Arbeitschrank mit Flügeltür/en - Tiefe 700 mm

Cupboard with hinged door/s - depth 700 mm



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbarem Zwischenfach, frontseits doppelwandige schalldämmte Flügeltür/en und einem fest eingeschweißten Boden. Fußhöhe 150 mm. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueausgleich von -5 / +10 mm möglich.

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Substructure made of stainless steel 304, four-sided closed, with one height adjustable interior shelf, double walled sound absorbing hinged door/s at the front and a fixed welded base. Feet are 150 mm high. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

Tiefe / Depth 700 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
400	SF0704C0000 SP	910,-	SF0704A0000	985,-	SF0704U0000	780,-
500	SF0705C0000	980,-	SF0705A0000	1.055,-	SF0705U0000	840,-
600	SF0706C0000 SP	1.045,-	SF0706A0000	1.120,-	SF0706U0000	900,-
700	SF0707C0000	1.110,-	SF0707A0000	1.190,-	SF0707U0000	965,-
800	SF0708C0000 SP	1.190,-	SF0708A0000	1.260,-	SF0708U0000	1.020,-
900	SF0709C0000	1.260,-	SF0709A0000	1.335,-	SF0709U0000	1.085,-
1000	SF0710C0000 SP	1.320,-	SF0710A0000	1.410,-	SF0710U0000	1.140,-

Mehrpriis / Extra cost

Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

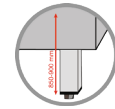
700322

305,-

Arbeitsschrank mit Schiebetüren - Tiefe 700 mm

Cupboard with sliding doors - depth 700 mm

CHROMOnorm®



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbarem Zwischenfach, frontseits doppelwandige schallgedämmte Schiebetüren und einem fest eingeschweißten Boden. Fußhöhe 150 mm. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueingleich von -5 / +10 mm möglich.

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Substructure made of stainless steel 304, four-sided closed, with one high adjustable interior shelf, double walled sound absorbing sliding doors at the front and a fixed welded base. Feet are 150 mm high. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

Tiefe / Depth 700 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1000	SS0710C0000 SP	1.140,-	SS0710A0000	1.210,-	SS0710U0000	950,-
1100	SS0711C0000	1.165,-	SS0711A0000	1.250,-	SS0711U0000	970,-
1200	SS0712C0000 SP	1.205,-	SS0712A0000	1.285,-	SS0712U0000	1.000,-
1300	SS0713C0000	1.240,-	SS0713A0000	1.310,-	SS0713U0000	1.030,-
1400	SS0714C0000 SP	1.275,-	SS0714A0000	1.350,-	SS0714U0000	1.050,-
1500	SS0715C0000	1.360,-	SS0715A0000	1.435,-	SS0715U0000	1.120,-
1600	SS0716C0000 SP	1.445,-	SS0716A0000	1.520,-	SS0716U0000	1.200,-
1700	SS0717C0000	1.485,-	SS0717A0000	1.570,-	SS0717U0000	1.225,-
1800	SS0718C0000 SP	1.520,-	SS0718A0000	1.605,-	SS0718U0000	1.260,-
1900	SS0719C0000	1.575,-	SS0719A0000	1.645,-	SS0719U0000	1.300,-
2000	SS0720C0000 SP	1.615,-	SS0720A0000	1.695,-	SS0720U0000	1.335,-

Mehrpreis / Extra cost

Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700322

305,-

Arbeitschrank mit Schubladenblock - Tiefe 700 mm

Cupboard with drawer unit - depth 700 mm



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau aus CNS 18/10, 3-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbarem Zwischenfach und einem fest eingeschweißtem Boden. Links ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 1/1), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 150 mm. Fußhöhe 150 mm. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueausgleich von -5 / +10 mm möglich.

(Schubladenblock auch rechts möglich.)

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Substructure made of stainless steel 304, three-sided closed, with one height adjustable interior shelf and a fixed welded base. Left one drawer unit with 3 box-type drawer (GN 1/1), with integral handle strip, runners made of stainless steel, usable height each 150 mm. Feet are 150 mm high. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

(Drawer unit on the right if desired possible.)

Tiefe / Depth 700 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.
800	SG0708CS3L0	1.715,-	SG0708AS3L0	1.795,-	SG0708US3L0	1.555,-
1000	SG0710CS3L0	1.845,-	SG0710AS3L0	1.915,-	SG0710US3L0	1.655,-
1200	SG0712CS3L0	1.880,-	SG0712AS3L0	1.955,-	SG0712US3L0	1.655,-
1400	SG0714CS3L0	1.995,-	SG0714AS3L0	2.040,-	SG0714US3L0	1.725,-
1600	SG0716CS3L0	2.065,-	SG0716AS3L0	2.140,-	SG0716US3L0	1.815,-
1800	SG0718CS3L0	2.150,-	SG0718AS3L0	2.220,-	SG0718US3L0	1.880,-
2000	SG0720CS3L0	2.220,-	SG0720AS3L0	2.300,-	SG0720US3L0	1.940,-
2200	SG0722CS3L0	2.730,-	SG0722AS3L0	2.805,-	SG0722US3L0	2.350,-
2400	SG0724CS3L0	2.805,-	SG0724AS3L0	2.895,-	SG0724US3L0	2.420,-

Mehrpreis / Extra cost

Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar /
Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

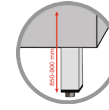
700322

305,-

Arbeitsschrank mit Schubladenblöcken - Tiefe 700 mm

Cupboard with drawer units - depth 700 mm

CHROMOnorm®



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau aus CNS 18/10, 3-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbarem Zwischenfach und einem fest eingeschweißten Boden. Links und rechts je ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 1/1), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 150 mm. Fußhöhe 150 mm. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar.

Niveaueausgleich von -5 / +10 mm möglich.

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Substructure made of stainless steel 304, three-sided closed, with one height adjustable interior shelf and a fixed welded base. Left and right each one drawer unit with 3 box-type drawer (GN 1/1), with integral handle strip, runners made of stainless steel, usable height each 150 mm. Feet are 150 mm high. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable.

Leveling from -5 / +10 mm possible.

Tiefe / Depth 700 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.
1200	SG0712CS3B0	2.535,-	SG0712AS3B0	2.620,-	SG0712US3B0	2.340,-
1400	SG0714CS3B0	2.685,-	SG0714AS3B0	2.755,-	SG0714US3B0	2.450,-
1600	SG0716CS3B0	2.815,-	SG0716AS3B0	2.895,-	SG0716US3B0	2.570,-
1800	SG0718CS3B0	2.965,-	SG0718AS3B0	3.040,-	SG0718US3B0	2.695,-
2000	SG0720CS3B0	3.100,-	SG0720AS3B0	3.175,-	SG0720US3B0	2.815,-
2200	SG0722CS3B0	3.560,-	SG0722AS3B0	3.635,-	SG0722US3B0	3.190,-
2400	SG0724CS3B0	3.695,-	SG0724AS3B0	3.780,-	SG0724US3B0	3.310,-

Arbeitsschrank mit Schubladenblock - Tiefe 700 mm

Cupboard with drawer unit - depth 700 mm



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbarem Zwischenfach, frontseits doppelwandige schallgedämmte Flügeltür/en und einem fest eingeschweißten Boden. Links ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 1/1), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 150 mm. Fußhöhe 150 mm. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueausgleich von -5 / +10 mm möglich.

(Schubladenblock auch rechts möglich.)

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Substructure made of stainless steel 304, four-sided closed, with one height adjustable interior shelf, double walled sound absorbing hinged door/s at the front and a fixed welded base. Left one drawer unit with 3 box-type drawer (GN 1/1), with integral handle strip, runners made of stainless steel, usable height each 150 mm. Feet are 150 mm high. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

(Drawer unit on the right if desired possible.)

Tiefe / Depth 700 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.
800	SF0708CS3L0	1.845,-	SF0708AS3L0	1.925,-	SF0708US3L0	1.685,-
1000	SF0710CS3L0	1.965,-	SF0710AS3L0	2.040,-	SF0710US3L0	1.780,-
1200	SF0712CS3L0	2.150,-	SF0712AS3L0	2.220,-	SF0712US3L0	1.940,-
1400	SF0714CS3L0	2.240,-	SF0714AS3L0	2.310,-	SF0714US3L0	2.015,-
1600	SF0716CS3L0	2.350,-	SF0716AS3L0	2.420,-	SF0716US3L0	2.100,-

Mehrpriis / Extra cost

Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

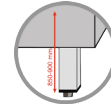
700322

305,-

Arbeitsschrank mit Schubladenblöcken - Tiefe 700 mm

Cupboard with drawer units - depth 700 mm

CHROMOnorm®



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbarem Zwischenfach, frontseits doppelwandige schallgedämmte Flügeltür/en und einem fest eingeschweißten Boden. Links und rechts je ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 1/1), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 150 mm. Fußhöhe 150 mm. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar.
Niveaueausgleich von -5 / +10 mm möglich.

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Substructure made of stainless steel 304, four-sided closed, with one high adjustable interior shelf, double walled sound absorbing hinged door/s at the front and a fixed welded base. Left und right each one drawer unit with 3 box-type drawer (GN 1/1), with integral handle strip, runners made of stainless steel, usable height each 150 mm. Feet are 150 mm high. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

Tiefe / Depth 700 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.
1200	SF0712CS3B0	2.715,-	SF0712AS3B0	2.805,-	SF0712US3B0	2.520,-
1400	SF0714CS3B0	2.845,-	SF0714AS3B0	2.650,-	SF0714US3B0	2.620,-
1600	SF0716CS3B0	3.080,-	SF0716AS3B0	2.915,-	SF0716US3B0	2.835,-
1800	SF0718CS3B0	3.150,-	SF0718AS3B0	3.225,-	SF0718US3B0	2.880,-
2000	SF0720CS3B0	3.300,-	SF0720AS3B0	3.390,-	SF0720US3B0	3.015,-
2200	SF0722CS3B0	3.805,-	SF0722AS3B0	3.885,-	SF0722US3B0	3.440,-
2400	SF0724CS3B0	4.015,-	SF0724AS3B0	4.090,-	SF0724US3B0	3.620,-

Arbeitschrank mit Schubladenblock - Tiefe 700 mm

Cupboard with drawer unit - depth 700 mm



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbarem Zwischenfach, frontseits doppelwandige schalldämmte Schiebetüren und einem fest eingeschweißtem Boden. Links ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 1/1), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 150 mm. Fußhöhe 150 mm. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueausgleich von -5 / +10 mm möglich.

(Schubladenblock auch links möglich.)

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Substructure made of stainless steel 304, four-sided closed, with one height adjustable interior shelf, double walled sound absorbing sliding doors at the front and a fixed welded base. Left one drawer unit with 3 box-type drawer (GN 1/1), with integral handle strip, runners made of stainless steel, usable height each 150 mm. Feet are 150 mm high. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

(Drawer unit on the left if desired possible.)

Tiefe / Depth 700 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.
1400	SS0714CS3LO	2.260,-	SS0714AS3LO	2.350,-	SS0714US3LO	2.040,-
1600	SS0716CS3LO	2.350,-	SS0716AS3LO	2.420,-	SS0716US3LO	2.100,-
1800	SS0718CS3LO	2.450,-	SS0718AS3LO	2.520,-	SS0718US3LO	2.175,-
2000	SS0720CS3LO	2.520,-	SS0720AS3LO	2.605,-	SS0720US3LO	2.240,-
2200	SS0722CS3LO	2.925,-	SS0722AS3LO	3.015,-	SS0722US3LO	2.560,-
2400	SS0724CS3LO	3.025,-	SS0724AS3LO	3.100,-	SS0724US3LO	2.635,-

Mehrpreis / Extra cost

Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm, 2 feststellbar / Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable

700322

305,-

Arbeitsschrank mit Schubladenblöcken - Tiefe 700 mm

Cupboard with drawer units - depth 700 mm

CHROMOnorm®



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbarem Zwischenfach, frontseits doppelwandige schallgedämmte Schiebetüren und einem fest eingeschweißten Boden. Links und rechts je ein Schubladenblock mit 3 Kastenschubladen (GN 1/1), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 150 mm. Fußhöhe 150 mm. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar.
Niveaueausgleich von -5 / +10 mm möglich.

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Substructure made of stainless steel 304, four-sided closed, with one high adjustable interior shelf, double walled sound absorbing sliding doors at the front and a fixed welded base. Left und right each one drawer unit with 3 box-type drawer (GN 1/1), with integral handle strip, runners made of stainless steel, usable height each 150 mm. Feet are 150 mm high. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable.
Leveling from -5 / +10 mm possible.

Tiefe / Depth 700 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.
1800	SS0718CS3B0	3.040,-	SS0718AS3B0	3.115,-	SS0718US3B0	2.765,-
2000	SS0720CS3B0	3.190,-	SS0720AS3B0	3.260,-	SS0720US3B0	2.905,-
2200	SS0722CS3B0	3.660,-	SS0722AS3B0	3.730,-	SS0722US3B0	3.275,-
2400	SS0724CS3B0	3.805,-	SS0724AS3B0	3.885,-	SS0724US3B0	3.410,-

Schubladenblock mit 3 / 6 Schubladen - Tiefe 700 mm

Drawer units with 3 / 6 drawers - depth 700 mm



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit Kastenschubladen (GN 1/1), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 150 mm. Fußhöhe 150 mm. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar.

Niveaueausgleich von -5 / +10 mm möglich.

(Länge 400 mm mit 3 Kastenschubladen,
Länge 800 mm mit 6 Kastenschubladen.)

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Substructure made of stainless steel 304, four-sided closed, with box-type drawer (GN 1/1), with integral handle strip, runners made of stainless steel, usable height each 150 mm. Feet are 150 mm high. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

(Length 400 mm with 3 box-type drawer,
length 800 mm with 6 box-type drawer.)

Tiefe / Depth 700 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.
400	S30704C0000 SP	1.275,-	S30704A0000	1.350,-	S30704U0000	1.140,-
800	S30708C0000	2.030,-	S30708A0000	2.100,-	S30708U0000	1.865,-

Schubladenblock mit 4 / 8 Schubladen - Tiefe 700 mm

Drawer units with 4 / 8 drawers - depth 700 mm

CHROMOnorm®



Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt. Mit Aufkantung 50 mm hinten (C) oder allseits abgekantet (A). Unterbau aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit Kastenschubladen (GN 1/1), mit integrierter Griffleiste, Auszüge aus Edelstahl, Nutzhöhe je 100 mm. Fußhöhe 150 mm. Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueausgleich von -5 / +10 mm möglich.

(Länge 400 mm mit 4 Kastenschubladen,
Länge 800 mm mit 8 Kastenschubladen.)

Worktop (50 mm) made of stainless steel 304, sound absorbing lined and reinforced by profiles. Upstand 50 mm at the rear (C) or without upstand at the rear (A). Substructure made of stainless steel 304, four-sided closed, with box-type drawer (GN 1/1), with integral handle strip, runners made of stainless steel, usable height each 100 mm. Feet are 150 mm high. Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible.

(Length 400 mm with 4 box-type drawer,
length 800 mm with 8 box-type drawer.)

Tiefe / Depth 700 mm	Unterbau mit Tischplatte, hinten aufgekantet (C) / Substructure with worktop, upstand at the rear (C)		Unterbau mit Tischplatte, allseits abgekantet (A) / Substructure with worktop, without upstand at the rear (A)		Unterbau ohne Tischplatte (U) / Substructure without worktop (U)	
	Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.
400	S40704C0000	1.395,-	S40704A0000	1.470,-	S40704U0000	1.275,-
800	S40708C0000	2.360,-	S40708A0000	2.435,-	S40708U0000	2.200,-

Ausguss-Handwasch-Kombination - Tiefe 700 mm

Combined sink / hand basin - depth 700 mm



Obere Abdeckung (50 mm) aus CNS 18/10 mit Aufkantung 50 mm hinten mit Umschlag, mit 3-seitig verkleidetem tiefgezogenem Handwasch-Becken 240 x 340 x 150 mm mit Überlaufprägung, Ablaufprägung 1 1/2", Stopfen mit Kette und Lochbohrung (vorn rechts) für die im Lieferumfang enthaltene Einhebel-Mischbatterie 1/2". Untere Abdeckung (50 mm) aus CNS 18/10 mit 3-seitig verkleidetem tiefgezogenem Ausguss-Becken 370 x 340 x 150 mm mit umlaufendem Wulstrand, Überlaufprägung, Auslaufprägung 1 1/2", Stopfen mit Kette und Klapprost. Fußhöhe 280 mm. Füße jeweils höhenverstellbar +/- 20 mm. Lieferung erfolgt mit 1 Einhebel-Mischbatterie 1/2" und 1 Ablaufverbindung für beide Becken.

Upper top (50 mm) made of stainless steel 304 with upstand 50 mm at the rear, with three-sided covered deep drawn hand wash basin 240 x 340 x 150 mm with overflow stamping, drain stamping 1 1/2", stopper with chain and drill hole (front right) for the included one-handle mixer tap 1/2". Lower top (50 mm) made of stainless steel 304 with three-sided covered deep drawn sink basin 370 x 340 x 150 mm with raised rounded edges, overflow stamping, drain stamping 1 1/2", stopper with chain and folding grid. Feet are 280 mm high. Each feet high adjustable +/- 20 mm. Delivery with one-handle mixer tap 1/2" and 1 drainage for both basins.

Tiefe / Depth 700 mm				
Länge / Length mm	Höhe / Height mm	Ausführung / Type	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
500	850	Standausführung / On legs	AK0705C0000 SP	790,-
500	560	Wandausführung / Wall-mounted	AK0705C00W0	890,-

Mehrpreis / Extra cost

Montagesatz für Erhöhung um 50 mm für 4 Füße / Installation kit for elevation of 50 mm for 4 feet

701559

120,-

Standausguss - Tiefe 700 mm

Sink - depth 700 mm

CHROMO^{norm}



Ausgussabdeckung (50 mm) aus CNS 18/10 mit Aufkantung 50 mm hinten mit Umschlag, umlaufendem Wulstrand und 1 nahtlos eingeschweißtes Becken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inklusive 1 Standrohr 2" mit Ventilsitz als Zubehör. Höhe 700-750 mm, variabel einstellbar, Niveaueausgleich von -5/+10mm möglich. Lieferung erfolgt ohne Lochbohrungen, Ablaufverbindung und Mischbatterie. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich.

Sinktop (50 mm) made of stainless steel 304 with upstand 50 mm at the rear, raised rounded edges and 1 seamless welded basin with three-sided sink cover, inclusive 1 standpipe 2" with valve as equipment. Height 700-750mm, variable adjustable. Leveling -5/+10mm possible. Delivery without drill holes, drainage and mixer tap. Mixer tap as extra cost available.

Tiefe / Depth 700 mm		Ausgussabdeckung mit Unterbau / Sinktop with substructure		Ausgussabdeckung ohne Unterbau und Beckenverkleidung / Sinktop without substructure and sink cover	
Länge / Length mm	Beckengröße / Basin size mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
650	500 x 500 x 250	ST0706C1000	990,-	SA0706C1000	555,-

Mehrpreise / Extra cost

Einloch-Mischbatterie 1/2" Hochdruck / One hole mixer tap 1/2" high pressure	180006	130,-
Zweiloch-Mischbatterie 3/4" Hochdruck / Two hole mixer tap 3/4" high pressure	180008	425,-

Spültisch mit 1 Becken - Tiefe 700 mm

Sink with 1 basin - depth 700 mm



Spülenabdeckung (50 mm) aus CNS 18/10 mit Aufkantung 50 mm hinten mit Umschlag, tiefgezogener gerillter Abtropffläche, umlaufendem Wulstrand und 1 nahtlos eingeschweißtes Becken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inklusive 1 Standrohr 2" mit Ventilsitz als Zubehör.

Unterbau aus CNS 18/10, wahlweise:

TO = Offen mit hinterer Verstrebung, 150 mm über Fußboden.

TZ = Offen mit fest eingeschweißtem Zwischenboden, 150 mm über Fußboden.

SF = 4-seitig geschlossen, Rückwandausschnitt leicht entfernbar, Front mit doppelwandigen Flügeltüren und einem fest eingeschweißten Boden. Fußhöhe 150 mm.

Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueausgleich von -5 / +10 mm möglich. Lieferung erfolgt ohne Lochbohrungen, Ablaufverbindung und Mischbatterie. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich.

Sinkttop (50 mm) made of stainless steel 304 with upstand 50 mm at the rear, deep drawn grooved drainboard, raised rounded edges and 1 seamless welded basin with three-sided sink cover, inclusive 1 standpipe 2" with valve as equipment.

Substructure made of stainless steel 304, optional:

TO = Open with bracing at the rear, 150 mm above floor.

TZ = Open with fixed welded undershelf, 150 mm above floor.

SF = Four-sided closed, cutout in the back wall easily removable, front with double walled hinged doors, and a fixed welded base. Feet are 150 mm high.

Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible. Delivery without drill holes, drainage and mixer tap. Mixer tap as extra cost available.

Tiefe / Depth 700 mm		Spülenabdeckung mit Unterbau / Sinktop with substructure		Spülenabdeckung ohne Unterbau und Beckenverkleidung / Sinktop without substructure and sink cover			
Länge / Length mm	Beckengröße / Basin size mm	Becken / links left	Basin rechts right	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1200	500 x 500 x 250	☒		ST0712C1LTO	1.205,-	SA0712C1L00	565,-
1200	500 x 500 x 250		☒	ST0712C1RTO	1.205,-	SA0712C1R00	565,-
1400	500 x 500 x 250	☒		ST0714C1LTO	1.320,-	SA0714C1L00	640,-
1400	500 x 500 x 250		☒	ST0714C1RTO	1.320,-	SA0714C1R00	640,-
1200	500 x 500 x 250	☒		ST0712C1LTZ SP	1.045,-	SA0712C1L00	565,-
1200	500 x 500 x 250		☒	ST0712C1RTZ SP	1.045,-	SA0712C1R00	565,-
1400	500 x 500 x 250	☒		ST0714C1LTZ	1.435,-	SA0714C1L00	640,-
1400	500 x 500 x 250		☒	ST0714C1RTZ	1.435,-	SA0714C1R00	640,-
1200	500 x 500 x 250	☒		ST0712C1LSF	1.780,-	SA0712C1L00	565,-
1200	500 x 500 x 250		☒	ST0712C1RSF	1.780,-	SA0712C1R00	565,-
1400	500 x 500 x 250	☒		ST0714C1LSF	1.940,-	SA0714C1L00	640,-
1400	500 x 500 x 250		☒	ST0714C1RSF	1.940,-	SA0714C1R00	640,-

Mehrpreise / Extra cost

Einloch-Mischbatterie 1/2" Hochdruck / One hole mixer tap 1/2" high pressure	180006	130,-
Zweiloch-Mischbatterie 3/4" Hochdruck / Two hole mixer tap 3/4" high pressure	180008	425,-

Spültisch mit 2 Becken - Tiefe 700 mm

Sink with 2 basins - depth 700 mm

CHROMOnorm®



Spülenabdeckung (50 mm) aus CNS 18/10 mit Aufkantung 50 mm hinten mit Umschlag, tiefgezogener gerillter Abtropffläche, umlaufendem Wulstrand und 2 nahtlos eingeschweißte Becken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inklusive 1 Standrohr 2" mit Ventilsitz als Zubehör.

Unterbau aus CNS 18/10, wahlweise:

TO = Offen mit hinterer Verstrebung, 150 mm über Fußboden.

TZ = Offen mit fest eingeschweißtem Zwischenboden, 150 mm über Fußboden.

SF = 4-seitig geschlossen, Rückwandausschnitt leicht entfernbar, Front mit doppelwandigen Flügeltüren und einem fest eingeschweißten Boden. Fußhöhe 150 mm.

Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueausgleich von -5 / +10 mm möglich. Lieferung erfolgt ohne Lochbohrungen, Ablaufverbindung und Mischbatterie. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich.

Sinkttop (50 mm) made of stainless steel 304 with upstand 50 mm at the rear, deep drawn grooved drainboard, raised rounded edges and 2 seamless welded basins with three-sided sink cover, inclusive 1 standpipe 2" with valve as equipment.

Substructure made of stainless steel 304, optional:

TO = Open with bracing at the rear, 150 mm above floor.

TZ = Open with fixed welded undershelf, 150 mm above floor.

SF = Four-sided closed, cutout in the back wall easily removable, front with double walled hinged doors, and a fixed welded base. Feet are 150 mm high.

Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible. Delivery without drill holes, drainage and mixer tap. Mixer tap as extra cost available.

Tiefe / Depth 700 mm		Spülenabdeckung mit Unterbau / Sinktop with substructure		Spülenabdeckung ohne Unterbau und Beckenverkleidung / Sinktop without substructure and sink cover	
Länge / Length mm	Beckengröße / Basin size mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1400	500 x 500 x 250	ST0714C2MTO	1.535,-	SA0714C2M00	855,-
1400	500 x 500 x 250	ST0714C2MTZ	1.715,-	SA0714C2M00	855,-
1400	500 x 500 x 250	ST0714C2MSF	2.210,-	SA0714C2M00	855,-

Mehrpreise / Extra cost

Einloch-Mischbatterie 1/2" Hochdruck / One hole mixer tap 1/2" high pressure	180006	130,-
Zweiloch-Mischbatterie 3/4" Hochdruck / Two hole mixer tap 3/4" high pressure	180008	425,-

Spültisch mit 2 Becken - Tiefe 700 mm

Sinks with 2 basins - depth 700 mm



Spülenabdeckung (50 mm) aus CNS 18/10 mit Aufkantung 50 mm hinten mit Umschlag, tiefgezogener gerillter Abtropffläche, umlaufendem Wulstrand und 2 nahtlos eingeschweißte Becken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inklusive 1 Standrohr 2" mit Ventilsitz als Zubehör.

Unterbau aus CNS 18/10, wahlweise:

TO = Offen mit hinterer Verstrebung, 150 mm über Fußboden.

TZ = Offen mit fest eingeschweißtem Zwischenboden, 150 mm über Fußboden.

SF = 4-seitig geschlossen, Rückwandausschnitt leicht entfernbar, Front mit doppelwandigen Flügeltüren und einem fest eingeschweißten Boden. Fußhöhe 150 mm.

Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueausgleich von -5 / +10 mm möglich. Lieferung erfolgt ohne Lochbohrungen, Ablaufverbindung und Mischbatterie. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich.

Sinktop (50 mm) made of stainless steel 304 with upstand 50 mm at the rear, deep drawn grooved drainboard, raised rounded edges and 2 seamless welded basins with three-sided sink cover, inclusive 1 standpipe 2" with valve as equipment.

Substructure made of stainless steel 304, optional:

TO = Open with bracing at the rear, 150 mm above floor.

TZ = Open with fixed welded undershelf, 150 mm above floor.

SF = Four-sided closed, cutout in the back wall easily removable, front with double walled hinged doors, and a fixed welded base. Feet are 150 mm high.

Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible. Delivery without drill holes, drainage and mixer tap. Mixer tap as extra cost available.

Tiefe / Depth 700 mm		Spülenabdeckung mit Unterbau / Sinktop with substructure			Spülenabdeckung ohne Unterbau und Beckenverkleidung / Sinktop without substructure and sink cover		
Länge / Length mm	Beckengröße / Basin size mm	Becken / links left	Basin rechts right	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1600	400 x 500 x 250	☒		ST0716C2LTO	1.300,-	SA0716C2L00	755,-
1600	400 x 500 x 250		☒	ST0716C2RTO	1.300,-	SA0716C2R00	755,-
1900	500 x 500 x 250	☒		ST0719C2LTO	1.360,-	SA0719C2L00	830,-
1900	500 x 500 x 250		☒	ST0719C2RTO	1.360,-	SA0719C2R00	830,-
1600	400 x 500 x 250	☒		ST0716C2LTZ SP	1.335,-	SA0716C2L00	755,-
1600	400 x 500 x 250		☒	ST0716C2RTZ SP	1.335,-	SA0716C2R00	755,-
1900	500 x 500 x 250	☒		ST0719C2LTZ SP	1.460,-	SA0719C2L00	830,-
1900	500 x 500 x 250		☒	ST0719C2RTZ SP	1.460,-	SA0719C2R00	830,-
1600	400 x 500 x 250	☒		ST0716C2LSF SP	2.200,-	SA0716C2L00	755,-
1600	400 x 500 x 250		☒	ST0716C2RSF SP	2.200,-	SA0716C2R00	755,-
1900	500 x 500 x 250	☒		ST0719C2LSF	2.570,-	SA0719C2L00	830,-
1900	500 x 500 x 250		☒	ST0719C2RSF	2.570,-	SA0719C2R00	830,-

Mehrpreise / Extra cost

Einloch-Mischbatterie 1/2" Hochdruck / One hole mixer tap 1/2" high pressure	180006	130,-
Zweiloch-Mischbatterie 3/4" Hochdruck / Two hole mixer tap 3/4" high pressure	180008	425,-

Spülcenter mit 1 Becken - Tiefe 700 mm

Sink center with 1 basin - depth 700 mm

CHROMO^{norm}



Spülenabdeckung (50 mm) aus CNS 18/10 mit Aufkantung 50 mm hinten mit Umschlag, tiefgezogener gerillter Abtropffläche, umlaufendem Wulstrand und 1 nahtlos eingeschweißtes Becken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inklusive 1 Standrohr 2" mit Ventilsitz als Zubehör.

Unterbau aus CNS 18/10, wahlweise:

TO = Offen mit hinterer Verstrebung, 150 mm über Fußboden.
TZ = Offen mit fest eingeschweißtem Zwischenboden, 150 mm über Fußboden.

SF = 4-seitig geschlossen, Rückwandausschnitt leicht entfernbar, Front mit doppelwandigen Flügeltüren und einem fest eingeschweißten Boden. Fußhöhe 150 mm.

Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueausgleich von -5 / +10 mm möglich. Lieferung erfolgt ohne Lochbohrungen, Ablaufverbindung und Mischbatterie. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich.

Sinktóp (50 mm) made of stainless steel 304 with upstand 50 mm at the rear, deep drawn grooved drainboard, raised rounded edges and 1 seamless welded basin with three-sided sink cover, inclusive 1 standpipe 2" with valve as equipment.

Substructure made of stainless steel 304, optional:

TO = Open with bracing at the rear, 150 mm above floor.

TZ = Open with fixed welded undershelf, 150 mm above floor.

SF = Four-sided closed, cutout in the back wall easily removable, front with double walled hinged doors, and a fixed welded base. Feet are 150 mm high.

Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible. Delivery without drill holes, drainage and mixer tap. Mixer tap as extra cost available.

Tiefe / Depth 700 mm		Spülenabdeckung mit Unterbau / Sinktop with substructure			Spülenabdeckung ohne Unterbau und Beckenverkleidung / Sinktop without substructure and sink cover		
Länge / Length mm	Beckengröße / Basin size mm	Becken / links left	Basin rechts right	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1200	500 x 500 x 250	☒		STC712C1LTO	1.240,-	SA0712C1L00	565,-
1200	500 x 500 x 250		☒	STC712C1RTO	1.240,-	SA0712C1R00	565,-
1400	500 x 500 x 250	☒		STC714C1LTO	1.335,-	SA0714C1L00	640,-
1400	500 x 500 x 250		☒	STC714C1RTO	1.335,-	SA0714C1R00	640,-
1200	500 x 500 x 250	☒		STC712C1LTZ SP	925,-	SA0712C1L00	565,-
1200	500 x 500 x 250		☒	STC712C1RTZ SP	925,-	SA0712C1R00	565,-
1400	500 x 500 x 250	☒		STC714C1LTZ	1.395,-	SA0714C1L00	640,-
1400	500 x 500 x 250		☒	STC714C1RTZ	1.395,-	SA0714C1R00	640,-
1200	500 x 500 x 250	☒		STC712C1LSF	1.725,-	SA0712C1L00	565,-
1200	500 x 500 x 250		☒	STC712C1RSF	1.725,-	SA0712C1R00	565,-
1400	500 x 500 x 250	☒		STC714C1LSF	1.845,-	SA0714C1L00	640,-
1400	500 x 500 x 250		☒	STC714C1RSF	1.845,-	SA0714C1R00	640,-

Mehrpreise / Extra cost

Einloch-Mischbatterie 1/2" Hochdruck / One hole mixer tap 1/2" high pressure	180006	130,-
Zweiloch-Mischbatterie 3/4" Hochdruck / Two hole mixer tap 3/4" high pressure	180008	425,-

Spülcenter mit 2 Becken - Tiefe 700 mm

Sink center with 2 basins - depth 700 mm



Spülenabdeckung (50 mm) aus CNS 18/10 mit Aufkantung 50 mm hinten mit Umschlag, tiefgezogener gerillter Abtropffläche, umlaufendem Wulstrand und 2 nahtlos eingeschweißte Becken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inklusive 1 Standrohr 2" mit Ventilsitz als Zubehör.

Unterbau aus CNS 18/10, wahlweise:

TO = Offen mit hinterer Verstrebung, 150 mm über Fußboden.

TZ = Offen mit fest eingeschweißtem Zwischenboden, 150 mm über Fußboden.

SF = 4-seitig geschlossen, Rückwandausschnitt leicht entfernbar, Front mit doppelwandigen Flügeltüren und einem fest eingeschweißten Boden. Fußhöhe 150 mm.

Arbeitshöhe 850-900 mm, variabel einstellbar. Niveaueingleich von -5 / +10 mm möglich. Lieferung erfolgt ohne Lochbohrungen, Ablaufverbindung und Mischbatterie. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich.

Sinktop (50 mm) made of stainless steel 304 with upstand 50 mm at the rear, deep drawn grooved drainboard, raised rounded edges and 2 seamless welded basins with three-sided sink cover, inclusive 1 standpipe 2" with valve as equipment.

Substructure made of stainless steel 304, optional:

TO = Open with bracing at the rear, 150 mm above floor.

TZ = Open with fixed welded undershelf, 150 mm above floor.

SF = Four-sided closed, cutout in the back wall easily removable, front with double walled hinged doors, and a fixed welded base. Feet are 150 mm high.

Working height 850 - 900 mm, variable adjustable. Leveling from -5 / +10 mm possible. Delivery without drill holes, drainage and mixer tap. Mixer tap as extra cost available.

Tiefe / Depth 700 mm				Spülenabdeckung mit Unterbau / Sinktop with substructure		Spülenabdeckung ohne Unterbau und Beckenverkleidung / Sinktop without substructure and sink cover	
Länge / Length mm	Beckengröße / Basin size mm	Becken links left	Basin rechts right	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1600	400 x 500 x 250	☒		STC716C2LTO	1.435,-	SA0716C2L00	755,-
1600	400 x 500 x 250		☒	STC716C2RTO	1.435,-	SA0716C2R00	755,-
1900	500 x 500 x 250	☒		STC719C2LTO	1.535,-	SA0719C2L00	830,-
1900	500 x 500 x 250		☒	STC719C2RTO	1.535,-	SA0719C2R00	830,-
1600	400 x 500 x 250	☒		STC716C2LTZ SP	1.215,-	SA0716C2L00	755,-
1600	400 x 500 x 250		☒	STC716C2RTZ SP	1.215,-	SA0716C2R00	755,-
1900	500 x 500 x 250	☒		STC719C2LTZ SP	1.335,-	SA0719C2L00	830,-
1900	500 x 500 x 250		☒	STC719C2RTZ SP	1.335,-	SA0719C2R00	830,-
1600	400 x 500 x 250	☒		STC716C2LSF	2.040,-	SA0716C2L00	755,-
1600	400 x 500 x 250		☒	STC716C2RSF	2.040,-	SA0716C2R00	755,-
1900	500 x 500 x 250	☒		STC719C2LSF	2.200,-	SA0719C2L00	830,-
1900	500 x 500 x 250		☒	STC719C2RSF	2.200,-	SA0719C2R00	830,-

Mehrpreise / Extra cost

Einloch-Mischbatterie 1/2" Hochdruck / One hole mixer tap 1/2" high pressure	180006	130,-
Zweiloch-Mischbatterie 3/4" Hochdruck / Two hole mixer tap 3/4" high pressure	180008	425,-

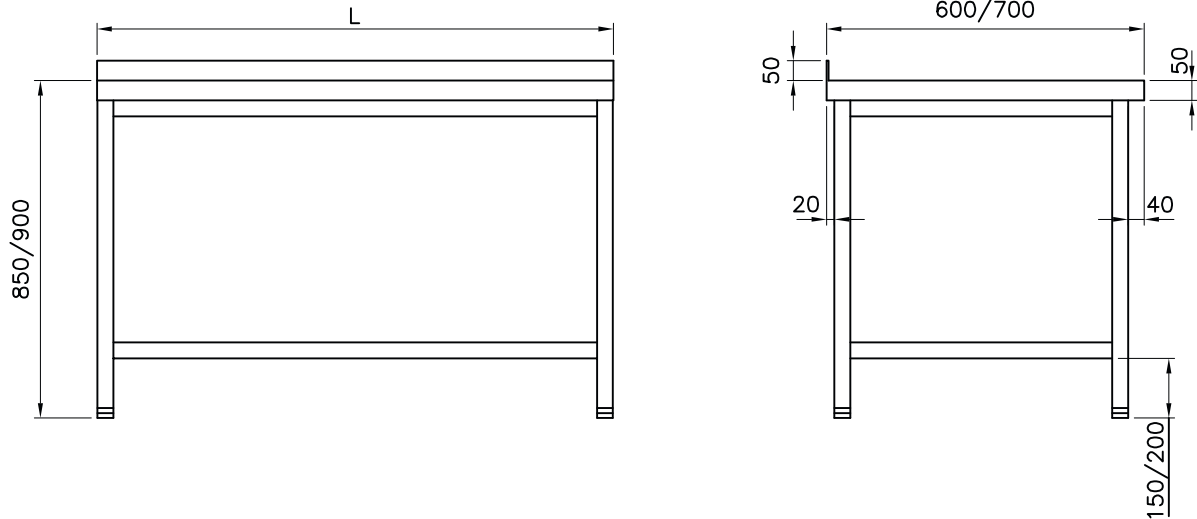
Technische Informationen

Technical information

CHROMOnorm®

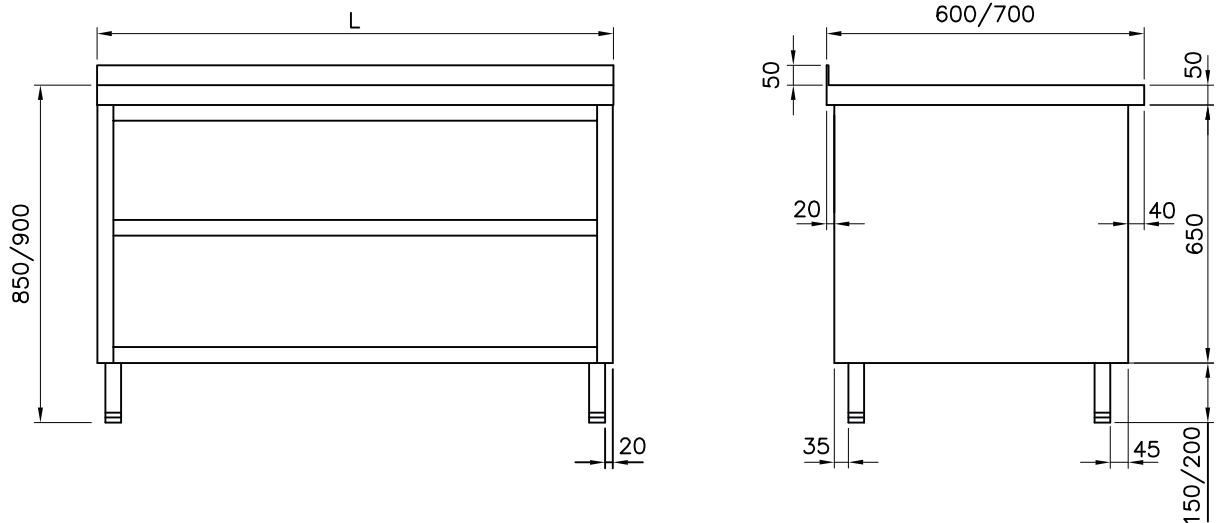
Arbeitstisch TO / TZ:

Worktable TO / TZ:



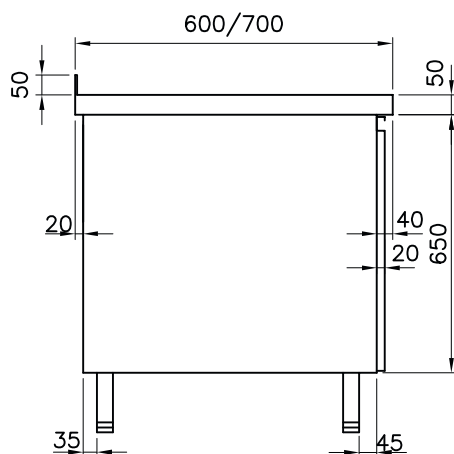
Arbeitsschrank SG / SS:

Cupboard SG / SS:



Arbeitsschrank SF:

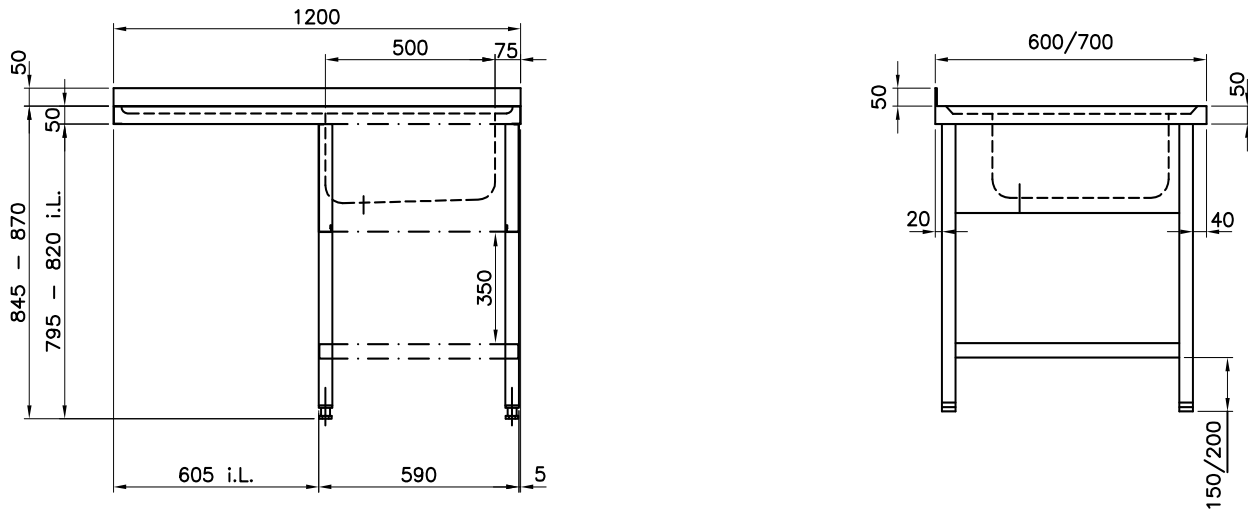
Cupboard SF:



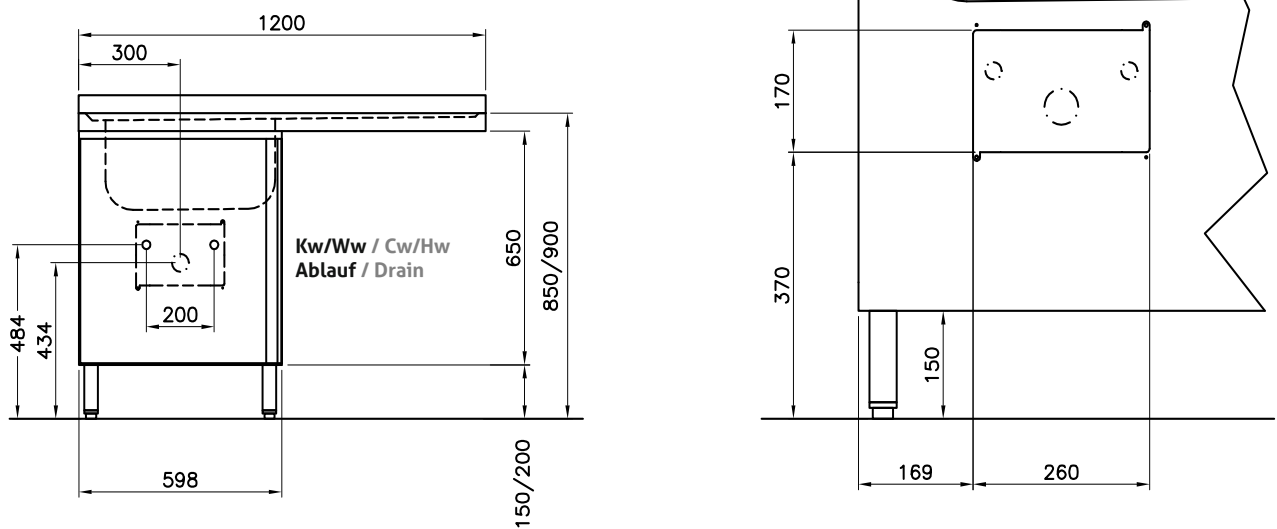
Technische Informationen

Technical information

Spültisch / Spülcenter ST / STC: Sink / sink center ST / STC:



Spültisch / Spülcenter SF: Sink / sink center SF:



Leicht zu öffnende Aussparung zum Anschluss vom Wasserablauf/Siphon sowie Kalt- und Warmwasseranschluss.
Easy-to-open the cut-out for connecting the water drain/siphon as well as cold and hot water connection.

Technische Informationen

Technical information

CHROMO[®]norm

1. Material

CNS 18/10.

2. Schliff

Alle sichtbaren Außenflächen sind matt geschliffen.

3. Tischplatte

Aus CNS 18/10, geschliffen, Materialstärke 1 mm, die Ecknähte sind durchgehend verschweißt und verschliffen. Abkantung 50 mm, Aufkantung 50 mm mit Umschlag, vorne an der Längsseite 45 mm nach innen gekantet. Unterseite mit beschichteter 19 mm Spanplatte schalldämmend unterfüttert und mit beschichtetem Holzprofil umlaufend verstärkt.

4. Füße

Aus CNS 18/10, 40 x 40 x 1,25 mm, -5/+10 mm verstellbar.

5. Arbeitstisch, offen

Aus CNS 18/10, mit hinterer und seitlichen Verstrebungen, 150 mm über Fußboden.

6. Arbeitstisch mit Zwischenboden

Aus CNS 18/10, mit fest eingeschweißtem Zwischenboden 40 mm abgekantet, an der Unterseite mit einem Profil verstärkt.

7. Arbeitsschrank, offen

Aus CNS 18/10, mit Rückwand. Frontseite offen. Zwischenfach höhenverstellbar mit Versteifungen, Boden an der Unterseite mit einem Profil verstärkt.

8. Arbeitsschrank mit Flügeltür/en

Aus CNS 18/10, mit Rückwand. Flügeltüren doppelwandig ausgeführt und schalldämmend isoliert, mit Griffleiste und Magnetverschlüssen sowie wartungsfreien Beschlägen aus CNS 18/10. Zwischenfach höhenverstellbar mit Versteifungen, Boden an der Unterseite mit einem Profil verstärkt. Bei Länge 400-700 mm 1 Flügeltür, rechts angeschlagen; bei Länge 800-1000 mm 2 Flügeltüren.

9. Arbeitsschrank mit Schiebetüren

Aus CNS 18/10, mit Rückwand. Schiebetüren oben aufgehängt, auf Rollen laufend, schalldämmend isoliert und doppelwandig ausgeführt, mit Griffleiste. Zwischenfach höhenverstellbar mit Versteifungen, Boden an der Unterseite mit einem Profil verstärkt.

10. Schublade

Aus CNS 18/10. Doppelwandige Schubladenblende mit Griffleiste, Kastenschublade mit **Edelstahl-Auszügen**, zum Einhängen von GN-Behältern - Tiefe 600 mm = GN 2/3, Tiefe 700 mm = GN 1/1. Tragkraft der Schublade gleichmäßig verteilt 40 kg. Die Schubladen sind gegen komplettes Herausziehen gesichert, jedoch zur Reinigung herausnehmbar.

11. Schubladenblock

Aus CNS 18/10, mit Rückwand und Kastenschubladen, mit Griffleisten und **Edelstahl-Auszügen**. Boden an der Unterseite mit Profilen verstärkt. Nutzhöhe der Schubladen: S3 = 150 mm, S4 = 100 mm. 3 und 4 Schubladen haben 4 Füße, 6 und 8 Schubladen haben 8 Füße.

12. Spültisch/Spülcenter

Aus CNS 18/10, die Becken sind nahtlos tiefgezogen, alle Ecken und waagrechten Kanten sind abgerundet. Der Boden hat Gefälle zum Auslauf. Die Becken werden in die Abdeckungen eingeschweißt, sauber verschliffen und poliert.

13. Wandhängeschrank mit Schiebetüren

Aus CNS 18/10, mit Seitenwänden, Deckblech, Boden und Rückwand. Rückwand mit Einkantung zur Wandbefestigung. Schiebetüren schalldämmend ausgeführt, mit Griffleiste, oben aufgehängt, auf Rollen laufend. Zwischenfach höhenverstellbar.

14. Wandhaube

Aus Edelstahl, mit Beleuchtung, ringsumlaufender Fettsammelrinne mit Fettablasshahn und Flammenschutzfilter Typ A DIN 18869-5 400/500 x 500 x 40 mm aus Edelstahl. Zur Wandmontage.

1. Material

Stainless steel 304.

2. Finish

All visible outer surfaces are dull grounded.

3. Worktop

Made of stainless steel 304, dull grounded, thickness of material 1 mm, the corner seams are continuously welded and smoothed. Bending 50 mm, upstand 50 mm at the rear with rabbet, folded forward on the long side 45 mm inward. Sound absorbing lined with coated 19 mm chipboard and reinforced by coated wooden profiles.

4. Feet

Made of stainless steel 304, 40 x 40 x 1.25 mm, high adjustable -5/+10 mm.

5. Worktable, open

Made of stainless steel 304 with bracing at the rear and at the sides, 150 mm above floor.

6. Worktable with undershelf

Made of stainless steel 304 with fix welded undershelf, chamfered down 40 mm, underside reinforced with a profile.

7. Cupboard, open

Made of stainless steel 304 with backwall, high adjustable intermediate shelf with stiffenings, base reinforced with a profile.

8. Cupboard with hinged door/s

Made of stainless steel 304 with backwall. Double walled and sound insulated hinged doors, with integral handle strip and magnetic catch, adjustable intermediate shelf with stiffenings, base reinforced with a profile. Length 400-700 mm 1 hinged door, hinged right; length 800-1000 mm 2 hinged doors.

9. Cupboard with sliding doors

Made of stainless steel 304 with backwall, double walled and sound insulated sliding doors top suspended, running on ball bearings, with integral handle strip, adjustable intermediate shelf, base reinforced with a profile.

10. Drawers

Made of stainless steel 304. Double walled face plate with integral handle strip, body box-type with **stainless steel runners**, to accommodate GN containers - depth 600 mm = GN 2/3, depth 700 mm = GN 1/1. Max. balance load per drawer 40 kg. The drawers are secured against complete withdrawal, but removable for cleaning.

11. Drawer unit

Made of stainless steel 304 with backwall, double walled face plate with integral handle strip, body box-type with stainless steel runners to accommodate GN containers - depth 600 mm = GN 2/3, depth 700 mm = GN 1/1. Max. balance load per drawer 40 kg. Base reinforced with profiles. The drawers are secured against complete withdrawal, but removable for cleaning. Usable height of drawers: S3 = 150 mm, S4 = 100 mm. 3 and 4 drawers has 4 feet and 6 and 8 drawers has 8 feet.

12. Sink/sink center

Made of stainless steel 304, basins seamlessly deep drawn, all corners and horizontal edges rounded, bottoms fall towards the outlet. Basins are welded to the tops, smooth grounded and polished.

13. Wall cupboard with sliding doors


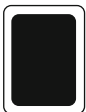
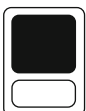
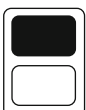



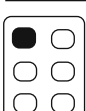
Made of stainless steel 304 with sidewalls, cover, base and backwall. Backwall edged for wall mounting. Sound insulated sliding doors with integral handle strip, top suspended, running on ball bearings. Height adjustable intermediate shelf.

14. Wall-fitted hood

Made of stainless steel, with illumination, grease collecting channel on all 4 sides with grease drain and fireproof filters type A DIN 18869-5 400/500 x 500 x 40 mm made of stainless steel. For wall mounting.

Gastronorm-Behälter aus Edelstahl

Gastronorm containers made of stainless steel

	Typ Type	Tiefe mm Depth mm	Außen mm Outside mm	Inhalt L Volume L	Art. Nr. Art. No.	Preis / Price □	
	2/1	200	646x530	58,0	GN21200	210,-	
		150		42,8	GN21150	165,-	
		100		30,0	GN21100	100,-	
		65		18,0	GN2165	90,-	
		40		10,0	GN2140	75,-	
		20			GN2120	70,-	
	1/1	200	530x325	27,8	GN11200	70,-	
		150		20,0	GN11150	50,-	
		100		13,7	GN11100	35,-	
		65		8,8	GN1165	30,-	
		40		3,5	GN1140	25,-	
		20			GN1120	25,-	
	Flachdeckel 1/1 / Flat lid 1/1				FDGN11	25,-	
	2/3	200	352x325	17,0	GN23200	55,-	
		150		13,0	GN23150	45,-	
		100		9,0	GN23100	35,-	
		65		5,8	GN2365	25,-	
		40		2,5	GN2340	25,-	
		20			GN2320	25,-	
	Flachdeckel 2/3 / Flat lid 2/3				FDGN23	25,-	
	1/2	200	325x265	12,0	GN12200	45,-	
		150		9,2	GN12150	35,-	
		100		6,1	GN12100	25,-	
		65		4,0	GN1265	20,-	
		40		1,8	GN1240	20,-	
		20			GN1220	45,-	
	Flachdeckel 1/2 / Flat lid 1/2				FDGN12	20,-	
	1/3	200	325x176	7,2	GN13200	35,-	
		150		5,4	GN13150	30,-	
		100		3,5	GN13100	25,-	
		65		2,4	GN1365	20,-	
		40		2,0	GN1340	15,-	
		20			GN1320	10,-	
	Flachdeckel 1/3 / Flat lid 1/3				FDGN13	15,-	
	1/4	200	265x162	4,8	GN14200	35,-	
		150		3,8	GN14150	35,-	
		100		2,5	GN14100	20,-	
		65		1,7	GN1465	15,-	
		20			GN1420	45,-	
		Flachdeckel 1/4 / Flat lid 1/4				FDGN14	15,-
	2/8	150	325x132	3,8	GN28150	50,-	
		100		2,6	GN28100	50,-	
		65		1,3	GN2865	40,-	
		40		1,1	GN2840	25,-	
		20			GN2820	20,-	
		Flachdeckel 2/8 / Flat lid 2/8				FDGN28	20,-
	1/6	200	176x162	2,8	GN16200	35,-	
		150		2,3	GN16150	25,-	
		100		1,5	GN16100	20,-	
		65		1,0	GN1665	15,-	
		Flachdeckel 1/6 / Flat lid 1/6				FDGN16	10,-
		GN-Steg / Bar		326 mm quer / cross		560088	35,-
	GN-Steg / Bar		530 mm längs / lengthwise		700216	40,-	
	GN-Steg / Bar		309 mm längs / lengthwise		454920	35,-	

Servierwagen mit Boarden - Tiefe 600 mm

Service trolley with shelves - depth 600 mm

CHROMO^{norm}



Aus CNS 18/10. Rahmen aus Rundrohr. Borde 800x500 mm mit umlaufender Verkröpfung, Unterseite mit Antidröhnmatte. Fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 125 mm davon 2 feststellbar, Gehäuse korrosionsgeschützt. Mit Abweisrolle. Gleichmäßig verteilte Traglast je Bord max. 78 kg aber gesamt max. 118 kg.

Made of stainless steel 304. Frame made of round tube. Shelves 800x500 mm with raised rounded edges on all sides, underside with anti drone mat. Mobile on 4 castors Ø 125 mm 2 lockable, housing corrosion-resistant. With round bumper. Evenly distributed load each shelf 78 kg but total load max. 118 kg.

Tiefe / Depth 600 mm					
Länge / Length mm	Höhe / Height mm	Anzahl Borde Number of shelves	Abstand zwischen Borde / Space between shelves mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
900	950	2	585	SW260900000	393,-
900	950	3	275	SW360900000	405,-

Wandboard - Tiefe 250 mm

Wall shelf - depth 250 mm


SP

= Sofort-Programm

Aus CNS 18/10, mit hinterer Aufkantung 40 mm und angekanteten Konsolen. Gleichmäßig verteilte Traglast je m² 75 kg.

Made of stainless steel 304, with rear upstand 40 mm and chamfered brackets. Evenly distributed load each m² 75 kg.

Tiefe / Depth 250 mm		
Länge / Length mm	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
800	BK03080000 SP	210,-
1000	BK03100000 SP	220,-
1200	BK03120000 SP	230,-
1400	BK03140000 SP	250,-

Wandhängeschrank mit Schiebetüren - Tiefe 400 mm

Wall cupboard with sliding doors - depth 400 mm

CHROMOnorm®



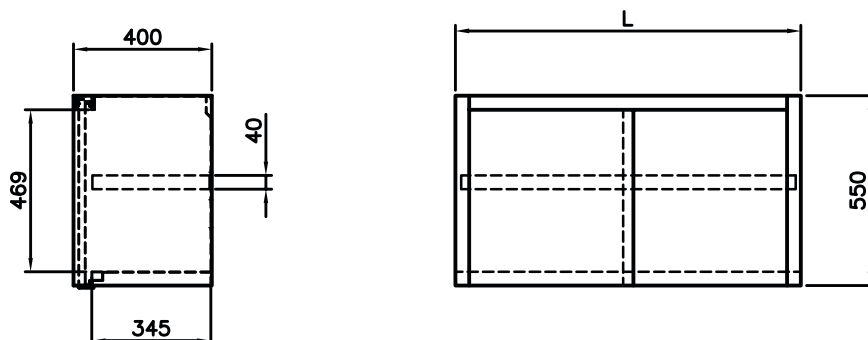
SP

= Sofort-Programm

Aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbarem Zwischenfach und frontseits Schiebetüren mit Antidröhnmatte.

Made of stainless steel 304, four-sided closed, with one height adjustable interior shelf and sliding doors at the front with anti drone mat.

Tiefe / Depth 400 mm	Höhe / Height 550 mm	Wandhängeschrank mit Schiebetüren / Wall cupboard with sliding doors	
Länge / Length mm		Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1000		HS041000000 SP	525,-
1200		HS041200000 SP	585,-
1400		HS041400000 SP	635,-
1600		HS041600000 SP	680,-
1800		HS041800000 SP	730,-
2000		HS042000000 SP	780,-



Wandhaube mit LED-Einbaubeleuchtung - Tiefe 900 mm

Wall-fitted hood with embadded LED illumination - depth 900 mm



Aus Edelstahl (1.4301), Haube komplett geschlossen, mit LED-Einbaubeleuchtung ringsumlaufender Fettsammelrinne mit Fettablasshahn und Flammenschutzfilter Typ A DIN 18869-5 400/500 x 500 x 40 mm aus Edelstahl. Ohne Abluft-Ausschnitt.

Made of stainless steel (1.4301), hood completely closed, with embadded LED illumination, all-round grease collecting channel with grease drain and fireproof filters type A DIN 18869-5 size 400/500 x 500 x 40 mm made of stainless steel. Without exhaust air cut-out.

Bei der Planung von Projekten bzw. vor dem Kauf und Einbau von Dunstabzugshauben sind die Vorschriften VDI 2052 und DIN 18869-5 zu beachten!
By planning projects or before buying and installing hoods the regulations VDI 2052 and DIN 18869-5 must be observed!

Tiefe / Depth 900 mm							
Länge / Length mm	Höhe / Height mm	Beleuchtung / Illumination Watt	Anzahl Flamm- schutzfilter / Number fireproof filters	Größe Flamm- schutzfilter / Size fireproof filters mm	Max. Luftleistung / Max. capacity m³/h	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1000	450	18	2	400x500	960	WH0910XL00	1.465,-
1200	450	18	2	500x500	1200	WH0912XL00	1.575,-
1400	450	18	3	400x500	1440	WH0914XL00	1.730,-
1600	450	36	3	400x500	1440	WH0916XL00	1.825,-
1800	450	36	4	400x500	1920	WH0918XL00	2.000,-
2000	450	36	4	400x500	1920	WH0920XL00	2.125,-
2200	450	36	4	500x500	2400	WH0922XL00	2.295,-
2400	450	54	4	500x500	2400	WH0924XL00	2.325,-
2600	450	54	6	400x500	2880	WH0926XL00	2.555,-
2800	450	72	5	500x500	3000	WH0928XL00	2.590,-
3000	450	72	7	400x500	3360	WH0930XL00	2.805,-

Wandhaube mit Ventilator und LED-Einbaubeleuchtung - Tiefe 900 mm

Wall-fitted hood with ventilator and embadded LED illumination - depth 900 mm



Aus Edelstahl (1.4301), mit Ventilator, Haube mit Luft-Ausschnitt¹⁾, mit LED-Einbaubeleuchtung, ringsumlaufender Fettsammelrinne mit Fettablasshahn und Flammenschutzfilter Typ A DIN 18869-5 400/500 x 500 x 40 mm aus Edelstahl. Mit Abluft-Ausschnitt.

Made of stainless steel (1.4301), with ventilator, hood with air outlet¹⁾, with embadded LED illumination, all-round grease collecting channel with grease drain and fireproof filters type A DIN 18869-5 size 400/500 x 500 x 40 mm made of stainless steel. With exhaust air cut-out.

¹⁾Länge 1000-1400 mm Abluft-Ausschnitt 208 x 232 mm - Ventilator 180 Watt,
Länge 1600-3000 mm Abluft-Ausschnitt 262 x 300 mm - Ventilator 420 Watt.)

¹⁾Length 1000-1400 mm air outlet 208 x 232 mm - ventilator 180 Watt,
length 1600-3000 mm air outlet 262 x 300 mm - ventilator 420 Watt.)

Bei der Planung von Projekten bzw. vor dem Kauf und Einbau von Dunstabzugshauben sind die Vorschriften VDI 2052 und DIN 18869-5 zu beachten!
By planning projects or before buying and installing hoods the regulations VDI 2052 and DIN 18869-5 must be observed!

Tiefe / Depth 900 mm							
Länge / Length mm	Höhe / Height mm	Beleuchtung / Illumination Watt	Anzahl Flamm- schutzfilter / Number fireproof filters	Größe Flamm- schutzfilter / Size fireproof filters mm	Max. Luftleistung / Max. capacity m ³ /h	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1000	450	18	2	400x500	960	WH0910XLVE SP	2.050,-
1200	450	18	2	500x500	1200	WH0912XLVE SP	2.165,-
1400	450	18	3	400x500	1440	WH0914XLVE SP	2.320,-
1600	450	36	3	400x500	1440	WH0916XLVE SP	2.495,-
1800	450	36	4	400x500	1920	WH0918XLVE SP	2.665,-
2000	450	36	4	400x500	1920	WH0920XLVE SP	2.790,-
2200	450	36	4	500x500	2400	WH0922XLVE	2.960,-
2400	450	54	4	500x500	2400	WH0924XLVE	2.995,-
2600	450	54	6	400x500	2800	WH0926XLVE	3.220,-
2800	450	72	5	500x500	2800	WH0928XLVE	3.260,-
3000	450	72	7	400x500	2800	WH0930XLVE	3.475,-

Mehrpreise / Extra cost

Abluftstutzen Ø 200 mm aus Edelstahl /Air outlet Ø 200 mm, stainless steel	C500060	175,-
Abluftstutzen Ø 250 mm aus Edelstahl /Air outlet Ø 250 mm, stainless steel	C500061	195,-

Kastenhaube mit LED-Einbaubeleuchtung- Tiefe 900 mm / Tiefe 1200 mm

Box-type hood with embadded LED illumination - depth 900 mm / depth 1200 mm



Aus Edelstahl (1.4301), Haube komplett geschlossen, mit LED-Einbaubeleuchtung, ringsumlaufender Fettsammelrinne mit Fettablasshahn und Flammenschutzfilter Typ A DIN 18869-5 400/500 x 500 x 40 mm aus Edelstahl. Ohne Abluft-Ausschnitt.

Made of stainless steel (1.4301), hood completely closed, with embadded LED illumination, all-round grease collecting channel with grease drain and fireproof filters type A DIN 18869-5 size 400/500 x 500 x 40 mm made of stainless steel. Without exhaust air cut-out.

Bei der Planung von Projekten bzw. vor dem Kauf und Einbau von Dunstabzugshauben sind die Vorschriften VDI 2052 und DIN 18869-5 zu beachten!
By planning projects or before buying and installing hoods the regulations VDI 2052 and DIN 18869-5 must be observed!

Tiefe / Depth 900 mm							
Länge / Length mm	Höhe / Height mm	Beleuchtung / Illumination Watt	Anzahl Flamm- schutzfilter / Number fireproof filters	Größe Flamm- schutzfilter / Size fireproof filters mm	Max. Luftleistung / Max. capacity m ³ /h	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1000	450	18	2	400x500	960	KH0910XL00	1.570,-
1200	450	18	2	500x500	1200	KH0912XL00	1.685,-
1400	450	18	3	400x500	1440	KH0914XL00	1.850,-
1600	450	36	3	400x500	1440	KH0916XL00	1.955,-
1800	450	36	4	400x500	1920	KH0918XL00	2.140,-
2000	450	36	4	400x500	1920	KH0920XL00	2.285,-
2200	450	36	4	500x500	2400	KH0922XL00	2.390,-
2400	450	54	4	500x500	2400	KH0924XL00	2.490,-
2600	450	54	6	400x500	2880	KH0926XL00	2.725,-
2800	450	72	5	500x500	3000	KH0928XL00	2.780,-
3000	450	72	7	400x500	3360	KH0930XL00	3.010,-

Tiefe / Depth 1200 mm							
Länge / Length mm	Höhe / Height mm	Beleuchtung / Illumination Watt	Anzahl Flamm- schutzfilter / Number fireproof filters	Größe Flamm- schutzfilter / Size fireproof filters mm	Max. Luftleistung / Max. capacity m ³ /h	Art. Nr. / Art. No.	Preis / Price €
1000	450	18	2	400x500	960	KH1210XL00	1.690,-
1200	450	18	2	500x500	1200	KH1212XL00	1.810,-
1400	450	18	3	400x500	1440	KH1214XL00	1.990,-
1600	450	36	3	400x500	1440	KH1216XL00	2.100,-
1800	450	36	4	400x500	1920	KH1218XL00	2.290,-
2000	450	36	4	400x500	1920	KH1220XL00	2.420,-
2200	450	36	4	500x500	2400	KH1222XL00	2.555,-
2400	450	54	4	500x500	2400	KH1224XL00	2.665,-
2600	450	54	6	400x500	2880	KH1226XL00	2.910,-
2800	450	72	5	500x500	3000	KH1228XL00	2.975,-
3000	450	72	7	400x500	3360	KH1230XL00	3.210,-

Transportschaden



Transport damage

CHROMOnorm®

Ein Transportschaden soll nicht Ihr Schaden sein.
A transport damage should not be your harm.

So handeln Sie richtig!
That's how you act right!

1. Lassen Sie die Ware und die Verpackung in jedem Fall unverändert.
1. Let the goods and the packaging unchanged in any case.
2. Melden Sie den Schaden beim Transportunternehmen wie unten aufgeführt.
2. Report the damage to the forwarder as listed below.
3. Setzen Sie sich anschließend mit Ihrem Sachbearbeiter in Verbindung.
3. Then contact the responsive clerk.

	Verpackung beschädigt Damaged package	Verpackung einwandfrei, aber Inhalt beschädigt Packaging undamaged, but content damaged	Wir benötigen von Ihnen: We need from you:
<p>Transport per Spedition Transport by freight forwarder</p> 	<p>In Gegenwart des anliefernden LKW-Fahrers auspacken und von diesem den Schaden auf dem Frachtbrief bescheinigen lassen. Unpack in the presence of the delivering truck driver and have him confirm the damage on the bill of lading.</p>	<p>Sofort den anliefernden Spediteur verständigen und eine Besichtigung oder ein Schadensprotokoll beantragen. Schaden auf dem Frachtbrief bescheinigen lassen. Schäden sind unverzüglich, spätestens jedoch am übernächsten Werktag, zu melden! Immediately inform the freight forwarder and request an investigation or a damage report. Let the damage confirm on the bill of lading. Damage must be reported immediately, but not later than the next working day!</p>	<p>Frachtbrief mit Schadensbestätigung durch den anliefernden LKW-Fahrer. Bill of lading with confirmation of damage by the delivering truck driver.</p> <p>Ohne dieses Dokument ist eine Regulierung des Schadens nicht möglich. Without this document, it is not possible to regulate the damage.</p>
<p>Transport per Paketdienst Transport by parcel service</p> 	<p>Annahme verweigern oder in Gegenwart des anliefernden Fahrers auspacken und den Schaden bescheinigen lassen. Refuse acceptance or unpack in the presence of the delivering driver and let confirm the damage.</p>	<p>Sofort das zuständige Depot informieren und eine Besichtigung oder ein Schadensprotokoll beantragen. Schaden durch das Depot bescheinigen lassen. Schäden sind innerhalb 24 Stunden zu melden! Immediately inform the responsible depot and request an investigation or a damage report. Let confirm the damage by the depot. Damage must be reported within 24 hours!</p>	<p>Schadensbestätigung vom Paketdienst-Depot. Damage confirmation from the parcel service depot.</p> <p>Ohne dieses Dokument ist eine Regulierung des Schadens nicht möglich. Without this document, it is not possible to regulate the damage.</p>

Garantieleistungen

Warranties

- **12 Monate Voll-Garantie** -> beim gesamten Produktprogramm
- **12 months full warranty** -> for the entire product program
- **12 + 24 Monate Hersteller-Garantie** -> bei Kühlgeräten
- **12 + 24 months producer warranty** -> for the commercial refrigeration

Für die Ausführung, Beschaffenheit und Funktionsfähigkeit unserer Kühlgeräte übernehmen wir nachfolgende Gewährleistungs-/Garantieleistungen.
For the execution, condition and functionality of our cooling units we assume the following warranty services.

- 12 Monate Voll-Garantie auf alle Produkte inklusive Arbeitslohn, Fahrtkosten und Ersatzteile, durch CHROMOnorm oder einen von uns beauftragten Kälte-Fachbetrieb. Es gilt das Auslieferungsdatum.
- 12 months full warranty on all products including wages, travel expenses and spare parts, by CHROMOnorm or one of us hired refrigeration specialist. The delivery date applies.
- Weitere 24 Monate kostenlose Lieferung von Ersatzteilen bei Kühlgeräten. Es gilt das Auslieferungsdatum.
- Further 24 months free delivery of spare parts for commercial refrigeration. The delivery date applies.

Voraussetzung ist der Nachweis einer jährlichen Wartung durch einen Kälte-Fachbetrieb.
Prerequisite is the proof of an annual maintenance by a refrigeration specialist.

OPTIONAL BEI UNSEREN KÜHLGERÄTEN:

Gegen einen Mehrpreis je Kühlgerät von € 70,- netto zuzüglich Umsatzsteuer können Sie die Voll-Garantie von 12 auf insgesamt 24 Monate verlängern. Hierfür geben Sie bitte bei Ihrer Bestellung die Artikelnummer 701619 an.

Optional for our commercial refrigeration:

You can extend the full warranty from 12 to a total of 24 months for a surcharge of € 70,- plus VAT per unit. For this please indicate the article number 701619 when placing your order.

Ausschluss von Gewährleistungs-/Garantieleistungen / Exclusion of warranty services

- Verschleißteile (wie z. B. Roste, Dichtungen, Glas und Leuchtmittel)
- Wear parts (such as grids, gasket, glass, lamps)
- Mängelansprüche oder Ansprüche des Käufers aus abgegebenen Garantieerklärungen setzen voraus, dass die gelieferten Geräte ordnungsgemäß aufgestellt, in Betrieb genommen und benutzt werden. Dabei sind die in der Bedienungsanleitung vorgeschriebenen Wartungs- und Reinigungsmaßnahmen regelmäßig durchzuführen. Dem Käufer obliegt der Nachweis, dass er die entsprechende Wartung, Pflege und Reinigung ordnungsgemäß durchgeführt hat. Dies gilt insbesondere für Schäden am Verdampfer, die durch aggressive Lebensmittel wie z. B. Essigsäure, Milchsäure etc. verursacht werden können.
- Claims for defects or claims of the buyer arising from issued guarantee statements, set precondition that the delivered equipment is properly installed, put into operation and used. The maintenance and cleaning measures specified in the operating instructions must be carried out regularly. The buyer is responsible for proving that he has the appropriate maintenance, care and cleaning has done properly. This applies especially for damage to the evaporator caused by aggressive food e.g. acetic acid, lactic acid etc..
- Entstehende Kosten durch Ein-, Aus- oder Umbau der Geräte.
- Costs incurred by installation, removal or modification of the equipment.
- Eventuelle Folgeschäden der Funktionsstörung.
- Possible consequential damage to the malfunction.

Vorgehensweise bei berechtigter Beanstandung innerhalb des Garantiezeitraums / Procedure for justified complaint within the warranty period

- Bitte fordern Sie einen Garantierantrag unter Telefonnummer +49 (0) 7476-9437-0 an, verwenden Sie die Vorlage auf der nächsten Seite oder auf unserer Homepage unter Service/Hilfe.
- Please request a warranty claim at telephone number +49 (0) 7476-9437-0, use the template on the next pages, or on our homepage under "Service/Hilfe".
- Bitte Garantierantrag komplett ausfüllen und mit dem Wartungsnachweis an CHROMOnorm senden.
- Please complete the warranty claim completely and send it with the maintenance certificate to CHROMOnorm.
- Die Rücksendung der ausgetauschten Teile muss innerhalb 3 Wochen erfolgen.
- The return of the replaced parts must be done within 3 weeks.

Geltungsbereich / Scope

Diese Garantiebedingungen gelten für Gerätestandorte innerhalb Deutschlands. Für andere Länder gelten jeweils gesonderte Bestimmungen.
These warranty conditions apply to device locations within Germany. For other countries, separate provisions apply.

Bitte per Fax +49 (0) 74 76 - 94 37 - 10 oder
E-Mail: kundendienst@chromonorm.de

Datum:

Händlerdaten:

Name:
Straße:
Ort:
Ansprechpartner:
Telefon-Nr.:
Fax-Nr.:

Gerätestandort:

Name:
Straße:
Ort:
Ansprechpartner:
Telefon-Nr.:
Fax-Nr.:

Gerätedaten:

Modell-Nr.:
Serien-Nr.:
Rechnungs-Nr.:
Rechnungs-Datum:

Art der Störung:

.....
.....
.....

Wir bitten um Garantielieferung folgender Ersatzteile:

.....

Wir bitten um Instandsetzung des oben genannten Gerätes.

**Die Pflege und Wartungsarbeiten sind ordnungsgemäß durchgeführt worden.
Bitte fügen Sie eine Kopie des jährlichen Wartungsberichts bei.**

Bei unsachgemäßer Handhabung (siehe Bedienungsanleitung) oder Fehler, welche die Firma CHROMOnorm nicht zu verantworten hat, erklärt sich der Unterzeichner bereit, die entstehenden/ entstandenen Kosten zu übernehmen.

Datum

Stempel / Unterschrift Fachhändler

Rückmeldung

Grosselfingen, den

i. A.

Datum Reparaturausführung

Stempel = Unterschrift CHROMOnorm® GmbH

Please by fax +49 (0) 74 76 - 94 37 - 10 or
email: kundendienst@chromonorm.de

Date:

Retailer information:

Name:
Street:
City:
Contact person:
Phone no.:
Fax no.:

Device location:

Name:
Street:
City:
Contact person:
Phone no.:
Fax no.:

Device data:

Model no.:
Serial no.:

Invoice no.:
Invoice date:

Kind of malfunction:

.....
.....
.....

We ask for warranty delivery of the following spare parts:

.....

We ask for repairs of the above mentioned device.

**The care and maintenance works has been carried out properly.
Please enclose a copy of the annual maintenance report.**

In the event of improper handling (see operating instructions) or errors which are not the responsibility of CHROMOnorm, the undersigned agrees to assume the costs which are already incurred and will incur.

.....
Date

Stamp / signature retailer

Feedback

Grosselfingen

b. o.

Date repair execution

Stamp / signature CHROMOnorm® GmbH

Energielabel

Energy label

CHROMOnorm®

Seit dem 01.07.2016 unterliegen gewerbliche Kühlgeräte und Gefriergeräte (Tiefkühlgeräte) der „EU-Verordnung 2015/1094“ für die Energieverbrauchskennzeichnung. In ihr wird geregelt, unter welchen Messbedingungen die Energieeffizienz ermittelt und diese dem Kunden, mit Hilfe eines Energielabels, dargestellt wird.

Im Vergleich zu den Messbedingungen bei Kühlgeräten und Gefriergeräten (Tiefkühlgeräten) für den Haushaltsbereich gibt es hier massive Unterschiede. Beispielsweise ist bei der Messung die Tür des Haushaltskühlschranks 24 Stunden permanent geschlossen. Bei dem gewerblichen Kühlschrank hingegen wird die Tür innerhalb der ersten 12 Stunden 72 Mal für 7 Sekunden geöffnet und dann erst 12 Stunden geschlossen gehalten.

Since 01.07.2016, commercial refrigerators and freezers are subject to the "The relevant Regulation (EU) 2015/1094" for energy label indicating. It regulates under which conditions the energy efficiency is determined and visible for the customer with the help of an energy label.

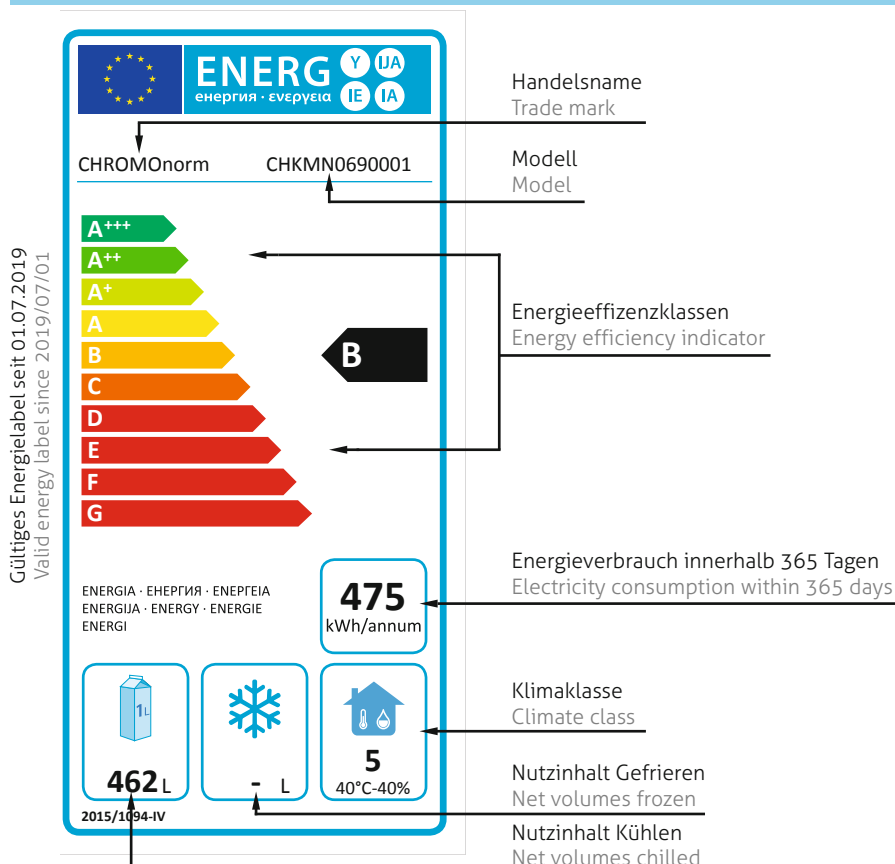
Compared to the measuring conditions of refrigerators and freezers for the household sector, there are massive differences. For example, during the measurement, the door of the household refrigerator is permanently closed for 24 hours. In the commercial refrigerator the door is opened 72 times for 7 seconds within the first 12 hours and then kept closed for the following 12 hours.

Was bedeutet das für Sie:

Energielabel für gewerbliche Geräte können NICHT mit Energielabel für Haushaltsgeräten verglichen werden!

What does this mean for you:

Energy label for the commercial sector can NOT be compared with energy label for the household sector!




Es gibt jedoch auch gewerbliche Kühlgeräte und Gefriergeräte (Tiefkühlgeräte), welche von dieser Energieverbrauchskennzeichnung ausgenommen sind - beispielsweise offene Kühlgeräte wie Saladetten oder Kühlwannen, Getränketheken, Abfallkühler, Schnellkühler / Schockfroster, alle Geräte für den Anschluss an eine Zentralkühlung.


But there are also commercial refrigerators and freezers that are exempted from this energy label - for example, open refrigerators such as saladettes or cooling trays, beverage counters, solid waste refrigerator, blast chiller / blast freezer, all devices for the connection to a central cooling.


Erläuterungen unserer Eigenschaften


Declarations of our features


Kühlgeräte:


- 


Diese Kühlgeräte verfügen über das umweltfreundliche und energieeffiziente Kältemittel R290.
- 


Der außenliegende Verdampfer garantiert mehr Nutzhöhe und eine höhere Luftfeuchtigkeit, was dem Austrocknen des Kühlgutes entgegen wirkt.
- 


LED-beleuchtete Glastüren rücken Ihr Kühlgut in das richtige Licht. Der 3-fach-verglaste Isolierglas-Einsatz besticht durch seinen Isolierwert.
- 


Integrierte selbsttätigende Tauwasserverdunstung.
- 


Unsere in einem Stück hochdruckgeschäumten Kühlkörper, Türen und Schubladerschilder garantieren eine Verwindungssteifheit, eine hervorragende Isolierung und somit einen geringeren Stromverbrauch.
- 


Hervorragend geeignet zur Lagerung von Fleisch bei bis zu -2°C .
- 

LED-Beleuchtung in der Maschinenfachblende.
- 

Unsere aus Edelstahl gefertigten Kühlgeräte haben eine lange Lebensdauer und sind einfach zu reinigen. Alle Sichtseiten sind matt geschliffen.
- 

Bestens geeignet zum Kühlen von Getränkefässern.
- 

Unsere aus CNS 18/10 gefertigten Kühlgeräte haben eine lange Lebensdauer und sind einfach zu reinigen. Alle Sichtseiten sind matt geschliffen.
- 

Bestens geeignet zum Kühlen von Getränken.
- 

Serienmäßig integrierter Kerntemperatur-Fühler.

Cooling units:

- 

These cooling units have the more environmentally friendly and more energy efficient refrigerant R290.
- 

The external evaporator guarantees a higher usable height and a higher air humidity which counteracts the drying of the food.
- 

The LED illuminated hinged doors puts your goods in the correct light. The 3-fold-glazed insulation glass insert offers its insulating value.
- 

Integrated evaporation of deforst water.
- 

Our foamed under high pressure from one piece cooling bodies and doors guarantees a torsional rigidity, an excellent insulation and therefore lower power consumption.
- 

Excellent for the storage of meat at up to -2°C .
- 

LED illumination in the machine compartment cover.
- 

Our cooling units made of stainless steel have a longevity and are easy to clean. All visible sides are dull grounded.
- 

Best suitable for cooling beverage barrels.
- 

Our furnitures are completely made of stainless steel 304. Therefore they do have a longevity and are easy to clean.
- 

Best suitable for cooling beverages.
- 

Standard integrated core temperature probe.

CHROMOnorm®



Beständige und pflegeleichte PET Anti-Fingerprint-Schutzbeschichtung (Silver Ice).



Durable and an easy to clean PET anti-fingerprint protective coating (Silver Ice).



Komfortabel und einfach gehaltene elektronische Steuerung für Temperatur- und Zeit-Programmierung.



Comfortable and simple electronic control for temperature- and time-programming.



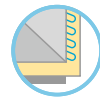
Ohne Werkzeug herausnehmbares Auflagengestell für Gastronomie (GN 1/1) und Bäckerei (EN 4060). Daher einfache Reinigung möglich.



Without tools removable rail rack for gastronomy (GN 1/1) and bakery (EN4060). Therefore easy cleaning possible.



Umluftkühlung mit unverwüchtlich komplett eingeschäumtem Rückwand-Verdampfer garantiert eine gleichmäßige Temperaturverteilung und eine höhere Luftfeuchtigkeit. Der verdampferfreie Innenraum ist einfach zu reinigen und der Verdampfer ist vor Korrosion durch aggressive Lebensmittel geschützt.



Forced-air cooling with indestructible completely in the rear wall foamed-in evaporator guarantees an uniform temperature distribution and a higher air humidity. The evaporatorfree interior is easy to clean and the evaporator is protected against corrosion due to aggressive foods.



Selbsteinlaufende Edelstahl-Auszüge.



Self-inserting stainless steel runners.

Edelstahlmöbel / Wandhauben:



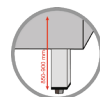
Unsere komplett aus CNS 18/10 gefertigten Edelstahlmöbel haben eine lange Lebensdauer und sind einfach zu reinigen. Alle Sichtseiten sind matt geschliffen.



Our furnitures are completely made of stainless steel 304. Therefore they do have a longevity and are easy to clean.



Die Arbeitshöhe unserer Edelstahlmöbel ist von 850-900 mm variabel einstellbar.



The variable adjustable working height of our furniture between 850-900 mm guarantee a flexible and ergonomic use day for day.



Unsere aus Edelstahl gefertigten Wandhauben haben eine lange Lebensdauer und sind einfach zu reinigen. Alle Sichtseiten sind matt geschliffen.



Our wall-fitted hoods made of stainless steel have a longevity and are easy to clean. All visible sides are dull grounded.



Wandhaube mit Beleuchtung.



Wall-fitted hood with illumination.



Wandhaube mit Ventilator und Regler.



Wall-fitted hood with ventilator and controller.

Verkaufs- und Lieferbedingungen

Terms and conditions

A. Allgemeine Bedingungen

§ 1 Geltungsbereich

1. Diese Allgemeinen Liefer- und Leistungsbedingungen gelten für alle unsere Tätigkeitsfelder. Diese Allgemeinen Liefer- und Leistungsbedingungen finden damit sowohl für die Lieferung von Waren, sowie für sonstige Dienstleistungen Anwendung.
2. Diese Allgemeinen Liefer- und Leistungsbedingungen gelten in unserem Verhältnis zum Kunden ausschließlich. Sie gelten auch für alle künftigen Geschäfte, sowie für alle geschäftlichen Kontaktaufnahmen zum Kunden, wie zum Beispiel für die Aufnahme von Vertragsverhandlungen oder der Anbahnung eines Vertrages, selbst wenn sie nicht nochmals ausdrücklich vereinbart werden oder wenn nicht nochmals ausdrücklich auf sie hingewiesen wird. Der Geltung allgemeiner Bestell- oder Einkaufsbedingungen des Kunden wird ausdrücklich widersprochen.
3. Werden im Einzelfall auch Schuldverhältnisse zu Personen oder Unternehmen begründet, die nicht selbst Vertragspartei werden sollen, so gelten auch gegenüber diesen die Haftungseinschränkungen in diesen Allgemeinen Liefer- und Leistungsbedingungen, soweit diese Allgemeinen Liefer- und Leistungsbedingungen gegenüber den Dritten bei Begründung des Schuldverhältnisses einbezogen wurden. Dies ist vor allem dann der Fall, wenn die Dritten bei Begründung des Schuldverhältnisses von diesen Allgemeinen Liefer- und Leistungsbedingungen Kenntnis erlangt haben oder bereits hatten.
4. Die Entgegennahme unserer Leistungen und Lieferungen durch den Kunden gilt als Anerkennung der Geltung dieser Allgemeinen Liefer- und Leistungsbedingungen.

§ 2 Vertragsschluss

1. Unsere Angebote sind, soweit nichts anderes vereinbart ist, freibleibend und unverbindlich.
2. An einen Auftrag sind wir erst gebunden, wenn er von uns schriftlich durch eine Auftragsbestätigung bestätigt worden ist oder wir mit der Auftragsausführung beginnen.

§ 3 Umfang der Lieferung und Leistung, Leistungsfristen

1. Für den Umfang unserer Lieferung und Leistung ist unser schriftliches Angebot bzw. unsere Auftragsbestätigung maßgebend. Nebenabreden und Änderungen bedürfen unserer schriftlichen Bestätigung. Beruhte unser Angebot oder unsere Auftragsbestätigung auf Angaben des Kunden (Daten, Zahlen, Abbildungen, Zeichnungen, Systemvoraussetzungen, etc.), so ist unser Angebot nur dann verbindlich, wenn diese Angaben zutreffend waren. Stellt sich nach Vertragsschluss heraus, dass der Auftrag nicht entsprechend den Angaben des Kunden durchgeführt werden kann, so sind wir berechtigt vom Vertrag zurückzutreten, sofern und soweit der Kunde nicht bereit ist, die von uns vorgeschlagene Ersatzlösung zu akzeptieren und gegebenenfalls tatsächlich entstehende Mehrkosten zu übernehmen.
2. Wir sind bei sämtlichen Lieferungen und Leistungen in zumutbarem Umfang zu Teilleistungen berechtigt. Wir sind berechtigt, zur Erfüllung unserer vertraglichen Verpflichtungen Unterauftragnehmer einzusetzen.
3. Sobald uns die Gefahr mangelnder Leistungsfähigkeit des Kunden bekannt wird, sind wir berechtigt, Warenlieferungen und Leistungen nur noch gegen Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu erbringen. Unbeschadet bleibt unser Recht, von einzelnen bereits abgeschlossenen Verträgen zurückzutreten, wenn und soweit der Kunde innerhalb einer angemessenen Nachfrist eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung nicht erbringt.
4. Liefer- und Leistungsfristen und -termine stellen stets bestmögliche Angaben dar, sind aber generell unverbindlich. Der Beginn der Lieferfrist sowie die Einhaltung von Lieferterminen setzt voraus, dass der Kunde die ihm obliegenden Mitwirkungshandlungen frist- und ordnungsgemäß erbringt, er alle beizubringenden Unterlagen bereitstellt und etwaig vereinbarte Vorauszahlungen leistet.
5. Im Falle höherer Gewalt oder anderer unverschuldeter und außergewöhnlicher Umstände geraten wir nicht in Verzug. Wir sind in diesem Fall auch dann zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt, wenn wir uns bereits im Verzug befinden. Wir geraten insbesondere nicht in Verzug bei Lieferverzögerungen, soweit diese durch nicht richtige oder nicht rechtzeitige Belieferung durch unsere Lieferanten verursacht worden sind, die wir nicht zu vertreten haben. Bei Hindernissen vorübergehender Dauer verlängern sich die Liefer- oder Leistungsfristen oder verschieben sich die Liefer- oder Leistungsstermine um den Zeitraum der Behinderung zuzüglich einer angemessenen Anlaufzeit.
6. Sind wir vertraglich zur Vorleistung verpflichtet, so können wir die uns obliegende Leistung verweigern, wenn nach Abschluss des Vertrages erkennbar wird, dass unser Anspruch auf die Gegenleistung durch mangelnde Leistungsfähigkeit des Kunden gefährdet wird. Dies ist insbesondere der Fall, wenn die uns zustehende Gegenleistung auf Grund schlechter Vermögensverhältnisse des Kunden gefährdet ist oder sonstige Leistungshindernisse drohen wie z. B. durch Export- oder Importverbote, durch Kriegsergebnisse, Insolvenz von Zulieferern oder krankheitsbedingte Ausfälle notwendiger Mitarbeiter.

§ 4 Preise, Kosten

1. Unsere Preise sind Nettopreise und verstehen sich, sofern nicht schriftlich anders vereinbart ist, bei Lieferungen stets „ab Werk“ Grosselfingen, Deutschland (EXW Incoterms 2010). Bei Lieferanten beziehen sich die Preise auf die Leistungserfüllung am vereinbarten Leistungsort. Bei Rechnungsstellung wird die Umsatzsteuer in ihrer jeweiligen gesetzlichen Höhe hinzugerechnet.
2. Bei Vereinbarung einer Leistungsfrist von über vier Monaten zwischen dem Zeitpunkt der Bestätigung der Bestellung und der Ausführung der Leistung sind wir berechtigt, zwischenzeitlich durch Preiserhöhungen für uns eingetretene Steigerungen der Kosten in entsprechendem Umfang an den Kunden weiterzugeben. Dasselbe gilt, wenn eine Leistungsfrist von unter vier Monaten vereinbart war, aber die Leistung aus Gründen, die der Kunde zu vertreten hat, durch uns erst später als vier Monate nach der Bestätigung der Bestellung erbracht werden kann.
3. Bei von uns zu erbringenden Dienstleistungen erfolgt eine Vergütung – auch im Falle einer zuvor abgegebenen Kostenschätzung – grundsätzlich auf Zeithonorarbasis nach tatsächlich aufgewandeter Zeit, sofern nicht eine pauschale Vergütung vereinbart wurde.

§ 5 Zahlungsbedingungen

1. Falls vertraglich nichts anderes vereinbart ist, sind alle Zahlungen grundsätzlich rein netto ohne jeden Abzug frei an uns oder eines unserer Konten innerhalb von 30 Tagen nach Zugang der Lieferung oder Erbringung unserer vollständigen Leistung zur Zahlung fällig.
2. Ohne ausdrückliche Vereinbarung ist der Kunde nicht berechtigt Abzüge vorzunehmen.
3. Gerät der Kunde in Zahlungsverzug, so hat er uns die entstehenden Verzugschäden zu ersetzen,

insbesondere Zinsen i. H. v. 9 Prozentpunkten über dem Basiszinssatz zu bezahlen. Kommt der Kunde mit der Zahlung eines fälligen Betrages oder Teilbetrages länger als 14 Tage in Verzug, verstößt der Kunde gegen die sich aus einem Eigentumsvorbehalt ergebenden Verpflichtungen oder wird die uns zustehende Gegenleistung auf Grund schlechter Vermögensverhältnisse des Kunden gefährdet, so wird der gesamte Rest sämtlicher offenstehender Forderungen sofort zur Zahlung fällig.

4. Zahlung durch Wechsel und Akzepte ist nur bei ausdrücklicher Vereinbarung gestattet und gilt auch dann nur zahlungshalber. Soweit dadurch zusätzliche Kosten entstehen, sind diese vom Kunden zu tragen.
5. Gegen unsere Vergütungsansprüche kann nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen aufgerechnet werden. Dasselbe gilt für die Ausübung eines Zurückbehaltungsrechtes. Der Kunde ist zur Ausübung eines Zurückbehaltungsrechtes im Übrigen nur befugt, sofern es auf demselben Vertragsverhältnis beruht.
6. Die Abtretung von Forderungen gegen uns durch den Kunden bedarf unserer vorherigen Genehmigung, die wir nur aus wichtigem Grund verweigern werden.

§ 6 Eigentumsvorbehalt

1. Bis zur vollständigen Bezahlung aller unserer gegenwärtigen und künftigen Forderungen aus dem abgeschlossenen Vertrag und einer laufenden Geschäftsbeziehung (gesicherte Forderungen) behalten wir uns das Eigentum an gelieferten Waren vor.
2. Die unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren dürfen vor vollständiger Bezahlung der gesicherten Forderungen weder an Dritte verpfändet, noch zur Sicherheit übereignet werden. Der Kunde hat uns unverzüglich in Text- oder Schriftform zu benachrichtigen, wenn und soweit Zugriffe Dritter auf die uns gehörenden Waren erfolgen.
3. Bei vertragswidrigem Verhalten des Kunden, insbesondere bei Nichtzahlung des fälligen Kaufpreises, sind wir berechtigt, nach den gesetzlichen Vorschriften vom Vertrag zurückzutreten und/oder die Ware auf Grund des Eigentumsvorbehalts heraus zu verlangen. Das Herausgabeverlangen beinhaltet nicht zugleich die Erklärung des Rücktritts; wir sind vielmehr berechtigt, lediglich die Ware heraus zu verlangen und uns den Rücktritt vorzubehalten. Zahlt der Kunde den fälligen Kaufpreis nicht, dürfen wir diese Rechte nur geltend machen, wenn wir dem Kunden zuvor erfolglos eine angemessene Frist zur Zahlung gesetzt haben oder eine derartige Fristsetzung nach den gesetzlichen Vorschriften entbehrlich ist.
4. Der Kunde ist befugt, die unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren im ordnungsgemäßen Geschäftsgang weiter zu veräußern und/oder zu verarbeiten. In diesem Fall gelten ergänzend die nachfolgenden Bestimmungen:
 - 4.1. Der Eigentumsvorbehalt erstreckt sich auf die durch Verarbeitung, Vermischung oder Verbindung unserer Waren entstehenden Erzeugnisse zu deren vollem Wert, wobei wir als Hersteller gelten. Bleibt bei einer Verarbeitung, Vermischung oder Verbindung mit Waren Dritter deren Eigentumsrecht bestehen, so erwerben wir Miteigentum im Verhältnis der Rechnungswerte der verarbeiteten, vermischten oder verbundenen Waren. Im Übrigen gilt für das entstehende Erzeugnis das Gleiche wie für die unter Eigentumsvorbehalt gelieferte Ware.
 - 4.2. Die aus dem Weiterverkauf der Ware oder des Erzeugnisses entstehenden Forderungen gegen Dritte tritt der Kunde schon jetzt insgesamt bzw. in Höhe unseres etwaigen Miteigentumsanteils gemäß vorstehendem Absatz zur Sicherheit an uns ab. Wir nehmen die Abtretung an. Die in vorstehender Ziffer A. § 6 Nr. 2. genannten Pflichten des Kunden gelten auch in Ansehung der abgetretenen Forderungen.
 - 4.3. Zur Einziehung der Forderung bleibt der Kunde neben uns ermächtigt. Wir verpflichten uns, die Forderung nicht einzuziehen, solange der Kunde seinen Zahlungsverpflichtungen uns gegenüber nachkommt, nicht in Zahlungsverzug gerät, kein Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens gestellt ist und kein sonstiger Mangel seiner Leistungsfähigkeit vorliegt. Ist dies aber der Fall, so können wir verlangen, dass der Kunde uns die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekannt gibt, alle zum Einzug erforderlichen Angaben macht, die dazugehörigen Unterlagen aushändigt und den Schuldnern (Dritten) die Abtretung mitteilt.
 - 4.4. Übersteigt der realisierbare Wert der Sicherheiten unsere Forderungen um mehr als 10 %, werden wir auf Verlangen des Kunden Sicherheiten nach unserer Wahl freigeben.
5. Der Kunde muss die Vorbehaltsware pfleglich behandeln. Der Kunde muss die Vorbehaltsware auf unser Verlangen hin auf seine Kosten gegen Feuer-, Wasser- und Diebstahlschäden ausreichend zum Neuwert versichern. Sofern Wartungs- und Inspektionsarbeiten erforderlich werden, muss der Kunde sie auf eigene Kosten rechtzeitig durchführen.
6. Sofern die Wirksamkeit dieses Eigentumsvorbehaltes von dessen Registrierung, z. B. in öffentlichen Registern im Land des Kunden, abhängig ist, sind wir berechtigt und vom Kunden bevollmächtigt, diese Registrierung auf Kosten des Kunden zu bewirken. Der Kunde ist verpflichtet, alle für diese Registrierung notwendigen Mitwirkungsleistungen seinerseits kostenfrei zu erbringen.

§ 7 Mitwirkungspflichten des Kunden

1. Der Kunde hat uns und unsere Mitarbeiter in zumutbarem, üblichem Umfang zu unterstützen.
2. Materialien, Informationen und Daten, die wir zur Erbringung unserer Leistungen benötigen, hat uns der Kunde zur Verfügung zu stellen. Daten und Datenträger müssen technisch einwandfrei sein. Soweit im Betrieb des Kunden besondere gesetzliche oder betriebliche Sicherheitsbestimmungen gelten, hat uns der Kunde hierauf vor Erbringung unserer Leistung hinzuweisen.

§ 8 Sonstiges: Erfüllungsort, Gerichtsstand, anwendbares Recht, salvatorische Klausel

1. Erfüllungsort und ausschließlicher Gerichtsstand für sämtliche sich zwischen den Parteien aus dem Vertragsverhältnis ergebenden Streitigkeiten ist Grosselfingen, soweit der Kunde Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich rechtliches Sondervermögen ist oder der Kunde in der Bundesrepublik Deutschland keinen allgemeinen Gerichtsstand hat oder seinen Gerichtsstand ins Ausland verlegt. Als Ausnahme hierzu sind wir auch berechtigt, den Kunden an seinem allgemeinen Gerichtsstand in Anspruch zu nehmen.
2. Sollte eine Bestimmung in diesen Allgemeinen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen oder Vereinbarungen nicht berührt.
3. Für die vertraglichen und sonstigen Rechtsbeziehungen zu unseren Kunden gilt deutsches Recht unter Ausschluss des UN-Kaufrechts.

B. Besondere Bedingungen für die Lieferung von Waren

§ 1 Geltungsbereich

Die nachfolgenden besonderen Bedingungen für die Lieferung von Waren gelten ergänzend zu den Allgemeinen Bedingungen unter Ziffer A. für sämtliche Verträge mit dem Kunden über die Lieferung von Waren.

§ 2 Leistungsumfang

1. Eine Transportversicherung für zu versendende Waren wird nur auf ausdrücklichen Wunsch hin abgeschlossen. Die Transportversicherung wird dann im Namen und auf Rechnung des Kunden abgeschlossen.
2. Geschuldet ist die Übertragung des Eigentums und Überlassung des Kaufgegenstandes. Ein Einbau, die Installation oder eine Konfiguration des Kaufgegenstandes ist nicht geschuldet, sofern dies nicht ausdrücklich vereinbart ist.

§ 3 Gefährübergang

Die Gefahr des Untergangs oder der Verschlechterung der Ware geht mit Übergabe der Ware zum Versand auf den Kunden über und zwar auch dann, wenn Teillieferungen erfolgen. Verzögert sich die Absendung aus Gründen, die in der Person des Kunden liegen, so geht die Gefahr bereits mit der Anzeige der Versandbereitschaft auf den Kunden über.

§ 4 Gewährleistung und allgemeine Haftung

1. Die Verjährungsfrist für Ansprüche wegen Mängeln unserer Lieferungen und Leistungen beträgt ein Jahr ab gesetzlichem Verjährungsbeginn. Nach Ablauf dieses Jahres dürfen wir insbesondere auch die Nacherfüllung verweigern, ohne dass dem Kunden hieraus Ansprüche gegen uns auf Minderung, Rücktritt oder Schadensersatz entstehen. Diese Verjährungsfristverkürzung gilt nicht für andere Schadensersatzansprüche als solche wegen verweigerter Nacherfüllung und sie gilt generell nicht für Ansprüche bei arglistigem Verschweigen des Mangels.
2. Ansprüche des Kunden auf Nacherfüllung wegen Mängeln der von uns zu erbringenden Leistung oder Lieferung bestehen nach den folgenden Bestimmungen:
 - 2.1. Ist die gelieferte Sache mangelhaft, können wir zunächst wählen, ob wir Nacherfüllung durch Beseitigung des Mangels (Nachbesserung) oder durch Lieferung einer mangelfreien Sache (Ersatzlieferung) leisten. Das Recht, die gewählte Art der Nacherfüllung unter den gesetzlichen Voraussetzungen zu verweigern, bleibt unberührt.
 - 2.2. Wir sind berechtigt, die geschuldete Nacherfüllung davon abhängig zu machen, dass der Kunde den fälligen Kaufpreis bezahlt. Der Kunde ist jedoch berechtigt, einen im Verhältnis zum Mangel angemessenen Teil des Kaufpreises zurückzubehalten.
 - 2.3. Der Kunde hat uns die zur geschuldeten Nacherfüllung erforderliche Zeit und Gelegenheit zu geben, insbesondere die beanstandete Ware zu Prüfungs Zwecken zu übergeben. Im Falle der Ersatzlieferung hat der Kunde uns die mangelhafte Sache nach den gesetzlichen Vorschriften zurückzugeben.
 - 2.4. Die zum Zweck der Prüfung und Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten, tragen wir, wenn tatsächlich ein Mangel vorliegt.
 - 2.4.1 Hat der Kunde die mangelhafte Sache gemäß ihrer Art und ihrem Verwendungszweck in eine andere Sache eingebaut oder an eine andere Sache angebracht, sind wir im Rahmen der Nacherfüllung verpflichtet, dem Kunden die erforderlichen Aufwendungen für das Entfernen der mangelhaften und den Einbau oder das Anbringen der nachgebesserten oder gelieferten mangelfreien Sache zu ersetzen. § 442 Abs. 1 BGB ist mit der Maßgabe anzuwenden, dass für die Kenntnis des Kunden an die Stelle des Vertragsschlusses der Einbau oder das Anbringen der mangelhaften Sache durch den Kunden tritt.
 - 2.4.2 Die Aufwendungen der Nacherfüllung, die dadurch entstehen, dass die gekaufte Sache nach der Lieferung an einen anderen Ort als den Wohnsitz oder die gewerbliche Niederlassung des Kunden verbracht worden ist, trägt der Kunde.
 - 2.4.3. Stellt sich ein Mangelbeseitigungsverlangen des Kunden als unberechtigt heraus, können wir die hieraus entstandenen Kosten vom Kunden ersetzt verlangen.
3. Der Kunde kann Schadensersatz nur verlangen:
 - 3.1. Für Schäden, die auf
 - einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung unsererseits oder
 - auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung eines unserer gesetzlichen Vertreter, leitenden Angestellten oder Erfüllungsgehilfen beruhen, die nicht vertragswesentliche Pflichten (Kardinalpflichten) und nicht Haupt- oder Nebenpflichten im Zusammenhang mit Mängeln unsere Lieferungen oder Leistungen sind.
 - 3.2. Für Schäden, die auf der vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung vertragswesentlicher Pflichten (Kardinalpflichten) unsererseits, eines unserer gesetzlichen Vertreter, leitenden Angestellten oder Erfüllungsgehilfen beruhen. Vertragswesentliche Pflichten (Kardinalpflichten) im Sinne der vorstehenden Unterabschnitte 3.1 und 3.2 sind Pflichten, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages erst ermöglichen und auf deren Einhaltung der Kunde regelmäßig vertraut.
 - 3.3. Weiter haften wir für Schäden aufgrund der fahrlässigen oder vorsätzlichen Verletzung von Pflichten im Zusammenhang mit Mängeln unserer Lieferung oder Leistung (Nacherfüllungs- oder Nebenpflichten) und
 - 3.4. für Schäden, die in den Schutzbereich einer von uns ausdrücklich erteilten Garantie (Zusicherung) oder einer Beschaffenheits- oder Haltbarkeitsgarantie fallen.
4. Im Falle der einfach-fahrlässigen Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht ist die Haftung der Höhe nach auf den typischerweise zu erwartenden, bei Vertragsschluss bei Anwendung ordnungsgemäßer Sorgfalt für uns vorhersehbaren Schaden beschränkt.
5. Schadenersatzansprüche des Kunden im Falle der einfach-fahrlässigen Verletzung einer vertragswesentlichen Pflicht verjähren in einem Jahr ab gesetzlichem Verjährungsbeginn. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit.
6. Schadenersatzansprüche gegen uns aus gesetzlich zwingender Haftung, beispielsweise nach dem Produkthaftungsgesetz, sowie aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit bleiben von den vorstehenden Regelungen unberührt und bestehen in gesetzlichem Umfang binnen der gesetzlichen Fristen.
7. Rechte des Kunden nach den §§ 445a, 445b und 478 BGB für den Fall, dass der Kunde oder dessen weitere Abnehmer in einer Lieferkette in Anspruch genommen werden, bleiben nach Maßgabe der nachstehenden Regelungen im Übrigen unberührt:

7.1. Der Kunde trägt die Beweislast dafür, dass die Aufwendungen für die Nacherfüllung erforderlich waren und er nicht gegenüber seinem Käufer nach § 439 Abs. 4 BGB die Nacherfüllung hätte verweigern oder auf billigere Weise nacherfüllen können.

7.2. Der Anspruch aus § 445a Abs. 1 BGB verjährt gem. § 445b Abs. 1 BGB in zwei Jahren ab Ablieferung durch uns an den Kunden. Diese Frist gilt auch dann, wenn nach § 438 BGB eine längere Frist gelten würde.

7.3. Die Verjährung der in den §§ 437 und 445a Abs. 1 BGB bestimmten Ansprüche des Kunden gegen uns wegen des Mangels einer verkauften neu hergestellten Sache tritt frühestens zwei Monate nach dem Zeitpunkt ein, in dem der Kunde die Ansprüche seines Käufers erfüllt hat, sofern im Verhältnis des Kunden zu dessen Käufer die Ansprüche noch nicht verjährt waren. Diese Ablaufhemmung endet spätestens fünf Jahre nach dem Zeitpunkt, in dem wir die Sache dem Kunden abgeliefert haben.

8. Ist der Kunde Kaufmann im Sinne des Handelsgesetzbuches gilt zusätzlich Folgendes: Die Mängelansprüche des Kunden, insbesondere die Ansprüche auf Nacherfüllung, Rücktritt, Rücktritt vom Vertrag, Minderung und Schadensersatz, setzen voraus, dass der Kunde seinen gesetzlichen Untersuchungs- und Rügepflichten (§§ 377, 381 HGB) nachgekommen ist. Zeigt sich bei der Untersuchung oder später ein Mangel, so ist uns hiervon unverzüglich in Text- oder Schriftform Anzeige zu machen. Als unverzüglich gilt die Anzeige, wenn sie innerhalb von vierzehn Tagen nach Entdeckung des Mangels erfolgt, wobei zur Fristwahrung die rechtzeitige Absendung der Anzeige genügt. Unabhängig von dieser Untersuchungs- und Rügepflicht hat der Kunde offensichtliche Mängel (einschließlich Falsch- und Minderlieferung) innerhalb von vierzehn Tagen ab Lieferung in Text- oder Schriftform als E-Mail anzuzeigen, wobei auch hier zur Fristwahrung die rechtzeitige Absendung der Anzeige genügt. Versäumt der Kunde die ordnungsgemäße Untersuchung und/oder Mängelanzeige, ist unsere Haftung für den nicht angezeigten Mangel ausgeschlossen. Dies gilt nicht, wenn wir den Mangel arglistig verschwiegen haben.

§ 5 Haftungsfreistellung bei unversehrten Sachen

Fertigen wir im Auftrag des Kunden unvertretbare Sachen an, insbesondere Einzelanfertigungen oder Prototypen, dürfen diese Sachen ohne unsere ausdrückliche Zustimmung allein zu internen Forschungszwecken, nicht aber gewerblich genutzt werden. Sollte der Kunde ohne unsere ausdrückliche Zustimmung eine solche Nutzung vornehmen und es in der Folge zu einer Verletzung in- oder ausländischer oder behördlicher Sicherheitsvorschriften oder Produkthaftungsregeln kommen, so hat uns der Kunde von entsprechenden Ansprüchen Dritter freizustellen. In den Fällen vorstehender Haftung gilt dies jedoch nur dann, wenn den Kunden ein Verschulden trifft. Sofern die Schadensursache im Verantwortungsbereich des Kunden liegt, trägt er insoweit die Beweislast.

C. Besondere Bedingungen für Dienstleistungen

§ 1 Geltungsbereich

Die nachfolgenden besonderen Bedingungen für Dienstleistungen gelten ergänzend zu den Allgemeinen Bedingungen unter Ziffer A. für sämtliche Verträge mit dem Kunden über die Erbringung von Dienstleistungen.

§ 2 Allgemeine Haftung

1. Der Kunde kann Schadensersatz nur verlangen:
 - 1.1. Für Schäden, die auf
 - einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung unsererseits oder
 - auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung eines unserer gesetzlichen Vertreter, leitenden Angestellten oder Erfüllungsgehilfen beruhen, die nicht vertragswesentliche Pflichten (Kardinalpflichten) und nicht Haupt- oder Nebenpflichten im Zusammenhang mit Mängeln unserer Leistungen sind.
 - 1.2. Für Schäden, die auf der vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung vertragswesentlicher Pflichten (Kardinalpflichten) unsererseits, eines unserer gesetzlichen Vertreter, leitenden Angestellten oder Erfüllungsgehilfen beruhen. Vertragswesentliche Pflichten (Kardinalpflichten) im Sinne der vorstehenden Unterabschnitte 1.1 und 1.2 sind Pflichten, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages erst ermöglichen und auf deren Einhaltung der Kunde regelmäßig vertraut.
2. Im Falle der einfach-fahrlässigen Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht ist die Haftung der Höhe nach auf den typischerweise zu erwartenden, bei Vertragsschluss bei Anwendung ordnungsgemäßer Sorgfalt für uns vorhersehbaren Schaden beschränkt.
3. Schadenersatzansprüche des Kunden im Falle der einfach fahrlässigen Verletzung einer vertragswesentlichen Pflicht verjähren in einem Jahr ab gesetzlichem Verjährungsbeginn. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit.
4. Schadenersatzansprüche gegen uns aus gesetzlich zwingender Haftung, beispielsweise nach dem Produkthaftungsgesetz, sowie aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit bleiben von den vorstehenden Regelungen unberührt und bestehen in gesetzlichem Umfang binnen der gesetzlichen Fristen.

Stand August 2019

**1.000 Produkte ständig
SOFORT AB LAGER lieferbar:**

- Kühl- / Tiefkühlschränke
- Saladetten
- Pizzakühltische
- Kühl- / Tiefkühltische
- Schnellkühler / Schockfroster
- Abfallkühler
- Getränkekühltheken
- Eiswürfelbereiter
- Arbeitstische
- Arbeitsschränke
- Schubladenblöcke
- Spültische
- Wandhängeschränke
- Dunstabzugshauben

**1.000 Products
IMMEDIATELY AVAILABLE on stock:**

- Refrigerators / freezers
- Saladettes
- Pizza refrigerated counters
- Refrigerated / freezer counters
- Blast chillers / Blast freezers
- Solid waste refrigerators
- Beverage counters
- Ice makers
- Worktables
- Workunits
- Drawers units
- Sinks
- Wall cupboards
- Steam extractor hoods

Alle Preise zuzüglich gesetzlicher USt.
Technische Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



info@chromonorm.de
www.chromonorm.de

CHROMOnorm®

Balinger Straße 21
D-72415 Grosselfingen
Tel. +49 (0) 74 76 / 94 37-0
Fax +49 (0) 74 76 / 94 37-10