

**Preisliste
2024**

VISION
coldline

Coldline arbeitet an Technologien,
die die tägliche Arbeit der Köche,
Konditoren, Bäckern, Pizzaköchen
und Eisherstellern erleichtert.

Inhaltsverzeichnis

| | |
|----------------------------|-----|
| Firma | 6 |
| Innovation und Technologie | 8 |
| Schockfroster | 17 |
| Einfahrschockfroster | 57 |
| Gärunterbrecher | 117 |
| Aufbewahrung | 141 |
| Verkaufsbedingungen | 162 |
| Garantiebedingungen | 164 |



Kühlungskultur und Kühlungstechnologie



Der Faktor Mensch

Gespräche mit Frauen und Männern, die mit dieser Küche arbeiten, sind von grundlegendem Wert. Daraus gehen Ideen und Technologien hervor, welche die Verbesserung unserer Produkte garantieren.

Kühlkultur

Im Labor überprüfen wir unsere Geräte unter extremen Konditionen, um auch bei intensivem Gebrauch optimale Leistungen zu erreichen. In unserem modernen Großküchen werden die Geräte sukzessiv strengen Testungen unterzogen, sowie alle neuen Produkte von unseren Küchenchefs bewertet.

100% ig integrierter Prozess

Die Forschung und Entwicklung, Planung und Produktion werden ausschließlich in der Fabrik in Torreglia (PD), Italien durchgeführt. Sämtliche Firmenprozesse orientieren sich an den Prinzipien des Vertrauens, der Effizienz und der Energieersparnis.





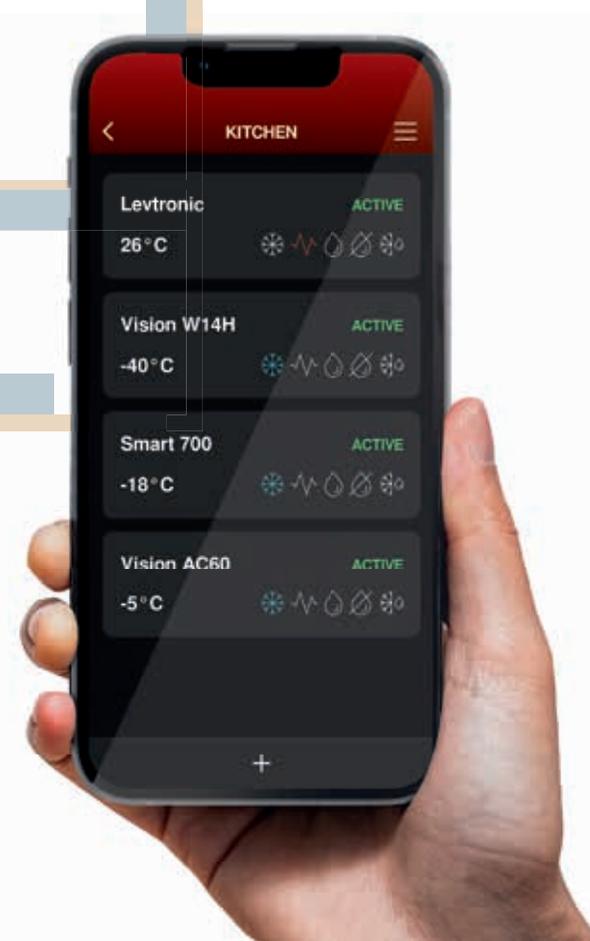
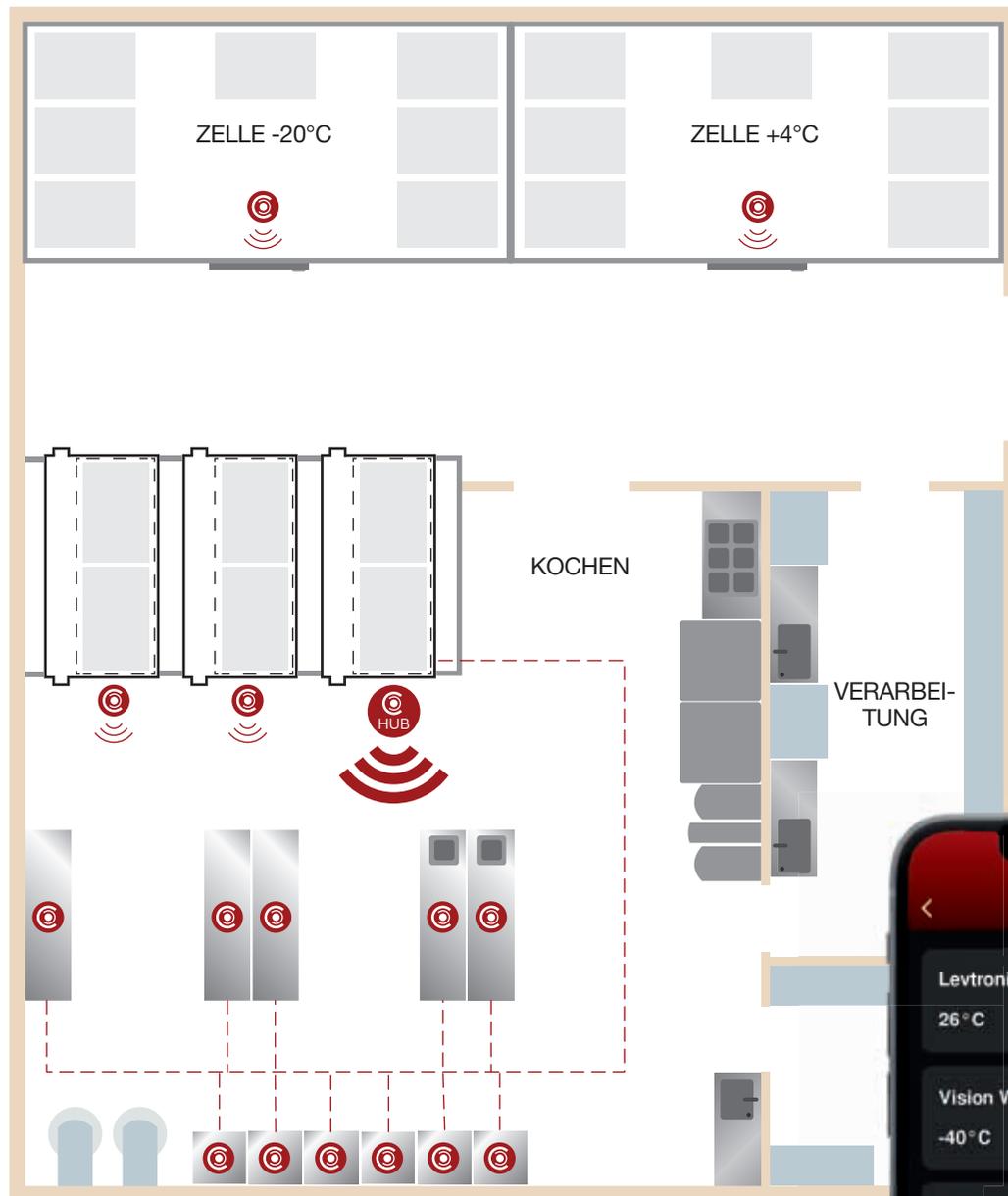
Cooking & Cooling

NUVÖ™ ist die revolutionäre und patentierte Technologie, die es gestattet, Lebensmittel bei niedriger Temperatur unter Zugabe von Dampf zu garen und Schnell- und Tiefkühlzyklen zu verketteten.

Dank NUVÖ™ werden die Lebensmittel vollständig von heißem Dampf umgeben. Die Mikropartikel des Wassers gewährleisten eine ausgezeichnete Übertragung der Wärme, die zu einer gleichmäßigen und schonenden Garung führt.

Die NUVÖ™ wird der gesamte Prozess Cook&Chill ohne Bewegung von Blechen oder Wagen und ohne den Eingriff von Personal abgewickelt. Nach Abschluss der Garung können das Schnellkühlen, das Tiefkühlen oder die Aufrechterhaltung der gewünschten Temperatur programmiert werden.

Eine Innovation, die es gestattet, die Produktivität zu steigern, indem der Produktionszyklus auf die Nachtstunden ausgedehnt wird.





VISION, ein HUB im Cosmo

Was ist Cosmo?

Cosmo ist eine innovative Wi-Fi Technologie Wi-Fi, die es ermöglicht, die Parameter der Funktionen Ihrer Geräten mittels Smartphones zu überwachen. Wo auch immer Sie sich befinden, die Kontrolle liegt jeder Zeit in Ihrer Hand.

Nächtlicher Produktionszyklus

Dank der von Cosmo angebotenen Sicherheit kann der Produktionszyklus auf die Nachtstunden ausgedehnt werden, wodurch sich eine beträchtliche Energieeinsparung ergibt. Auch ohne Anwesenheit von personal haben Sie die Gewissheit, dass die programmierten Zyklen korrekt ausgeführt werden.

Empfehlungen

Cosmo vergleicht ununterbrochen die Idealleistung mit der Ihres Geräts. Im Falle starker Unterschiede werden umgehend notwendige Wartungen empfohlen, um die besten Leistungen aller Funktionen zu gewährleisten.

Ständig aktualisierte Software

Dank Cosmo erhält die Software Ihres Coldline-Geräts regelmäßige Aktualisierungen mit den neuesten entwickelten Funktionen.





Cosmo für Ihre Sicherheit

Schützen Sie Ihr Vermögen

Kühlschränke sind täglich 24 Stunden in Betrieb und von ihnen hängt die Erhaltung Ihrer gewünschten Lebensmittelqualität ab. Sie können Kühltheken und -schränke an den Wagen-Schockfroster Industry anschließen, um zu kontrollieren, ob die Konservierung korrekterfolgt, wie eingestellt auf der Maschine.

Cosmo erkennt eventuelle, durch Stromausfall oder durch unsachgemäße Handhabung seitens des Personal verursachte Störungen und meldet dies umgehend auf Ihr Smartphone.

Sichern Sie die Kältekette ab

Die Technologie von Cosmo ist auch für die Konservierungszellen für Ihren Betrieb verfügbar. Durch die Installation von Touchscreen-Displays können Sie die Kontrolle zentralisieren und die Sicherheit auf die gesamte Kältekette ausdehnen.

Online-HACCP

Cosmo hilft Ihnen, den HACCP-Register stets aktualisiert zu halten.

Mit der App können Sie die Tagesberichte herunterladen und archivieren oder die der vorausgehenden Tage wiederherstellen. Die korrekte Verwaltung der Daten und der Informationen wird mit der zentralisierten Kontrolle auch für große Küchen sehr einfach, wo Biologen die Präzision der Pasteurierungszyklusses zertifizieren können.





Kühlung und Frostung ohne Sonde: daran denkt Devote™

Devote™ - Dynamic Evolution Temperaturen - ist ein innovatives System, entwickelt in Zusammenarbeit mit der Universität Padova. Das System erkennt selbständig das Anfangsgewicht, den Umfang und die Temperatur des Lebensmittels.

Devote™ moduliert automatisch Temperatur und Belüftung, um ohne Anwendung der Sonde in kürzester Zeit bis in den Lebensmittelkern zu reduzieren und tiefzukühlen.

Durch den verminderten Gebrauch der Sonde im Lebensmittelkern werden die Prozesse der Schockkühlung und Schockfrostung beschleunigt und die Kontaminierung durch Bakterien zwischen den verschiedenen Lebensmitteln verhindert.

Bei voller Belastung



STD Zyklus: 115 min.
Devote™: 101 min.
Zeiteinsparung: 14 min.
Energieeinsparung: 13%

Bei halber Belastung



STD Zyklus: 115 min.
Devote™: 84 min.
Zeiteinsparung: 31 min.
Energieeinsparung: 26%





Schockfroster VISION

| | |
|--------------------------|----|
| Die funktionen | 18 |
| Schockfroster 5TS T700 | 41 |
| Schockfroster 6TS T700 | 42 |
| Tische 7TS T700 | 43 |
| Schockfroster 5T | 46 |
| Schockfroster 6T | 47 |
| Schockfroster 7T | 48 |
| Schockfroster 10T | 49 |
| Schockfroster 14T | 50 |
| Schockfroster 20TP | 51 |
| Schockfroster 30T | 52 |
| Zubehör und Ausführungen | 53 |

Schockfroster VISION, exzellente Technologie

Dank Gesprächen mit Küchenchefs und Konditormeistern, hat Coldline die Schockfroster VISION F und NUV™ entwickelt. Somit steht jedem Profi das geeignete Gerät für den jeweiligen Bedarf zur Verfügung.

VISION ersetzt somit traditionelle Geräte auf wenig Raum, mit vielfältigen Funktionen. Tagsüber wird reduziert, tiefgekühlt oder aufgetaut, in der Nacht gegärt oder bei niedriger Temperatur gekocht.

Eine einfache, leistungsstarke und innovative Technologie, die Zeit spart, den Verbrauch reduziert und die Arbeitsqualität verbessert.



| F -40°C +65°C | NUVÖ™ -40°C +85°C | |
|-------------------------|-----------------------------|--|
| ■ | ■ | Schockkühlung Schnellabkühlung auf +3°C bis in den Lebensmittelkern, sowohl rohe als auch gekochte Lebensmittel |
| ■ | ■ | Schockfrostung Schockfrostung auf -18°C bis in den Lebensmittelkern, sowohl rohe als auch gekochte Lebensmittel |
| ■ | ■ | Manueller Zyklus Hält die Temperatur eines Lebensmittels zwischen -40°C +65°C (F), -40°C - +85°C (NUVÖ™) |
| ■ | ■ | Auftauung Taut schnell und sicher Lebensmittel auf, dabei wird die ursprüngliche Qualität bewahrt |
| ■ | ■ | Gärung und Gärunterbrechung Schafft das ideale Mikroklima mit der notwendigen Feuchtigkeit für eine perfekte Gärung |
| ■ | ■ | Schokoladenkristallisierung Kristallisiert in wenigen Minuten, Pralinen, Schokoladenstücke und Schokoladentafeln |
| ■ | ■ | Erhaltung Hält die Gerichte auf Esstemperatur |
| ■ | ■ | Trocknung Entwässert ein Lebensmittel sanft und verlängert so die Haltbarkeit |
| ■ | ■ | Joghurt Zubereitung von cremigem und natürlichem Joghurt unter Verwendung erstklassiger Milch |
| - | ■ | Pasteurisierung Eliminiert krankheitserregende Mikroorganismen, die in den Lebensmitteln vorhanden sind und verlängert somit die Haltbarkeit |
| - | ■ | Kochen mit Dampf bei niedriger Temperatur Kocht die Lebensmittel sanft bei kontrollierter Temperatur und der richtigen Feuchtigkeit |
| ■ | ■ | Hygienisch durch Zubereitung mit Dampf Desinfiziert das Reduzierfach mit Dampf und beseitigt Gerüche und Lebensmittelreste |

Schockkühlung

Kühlt schnell auf +3°C bis in den Lebensmittelkern ab, verhindert das Ausbreiten von Bakterien, erhöht die Haltbarkeit um bis zu 70% und das ohne Qualitätsverlust.

Gerösteter Tintenfisch

Frisch tiefgekühlt mit VISION, gekocht und reduziert 4 Tage vor dem Servieren



Länger haltbar

Im Temperaturbereich zwischen +65°C e +10°C finden Bakterien die idealen Bedingungen zur Ausbreitung und verkürzen die Haltbarkeit der Lebensmittel. Die umgehende Kühlung von VISION verlängert die Haltbarkeitszeit, erhält unverändert Farbe, Geschmack und Konsistenz.

Planung und Flexibilität

Durch die Verlängerung der Haltbarkeitszeit der Lebensmittel, fallen tägliche Vorbereitungszeiten weg. So können größere Mengen im Voraus vorbereitet werden, und in kurzer Zeit nur die gewünschten Portionen aufgefrischt und serviert werden.

Gerösteter Tintenfisch mit Creme aus Kichererbsen, Pachinotomaten, Basilikum und Petersilie

Aufgefrischt in 6 Minuten, kann 8 Minuten
nach der Bestellung schon serviert werden



Kichererbsen creme

Vorbereiten und reduzieren
3 Tage vorm Servieren

Sicherheit der Lebensmittel

Auch empfindliche Gerichte, wie Cremes
und Soßen, können den aktuellen
Gesundheitsnormen entsprechend
zubereitet werden. Detaillierte Berichte
können gespeichert und das HACCP
Register aktualisiert werden.

Feuchtigkeitszufuhr während der Gärung

Die Temperaturreduzierung von Gärteigen
und Teiglingen für den Backofen blockiert die
Verdampfung von Wasser und reduziert so das
Dehydrierungsrisiko. Brot, Pizzen und Kuchen
behalten ihre Konsistenz und ihre Aromen
für lange Zeit.

Schockfrostung

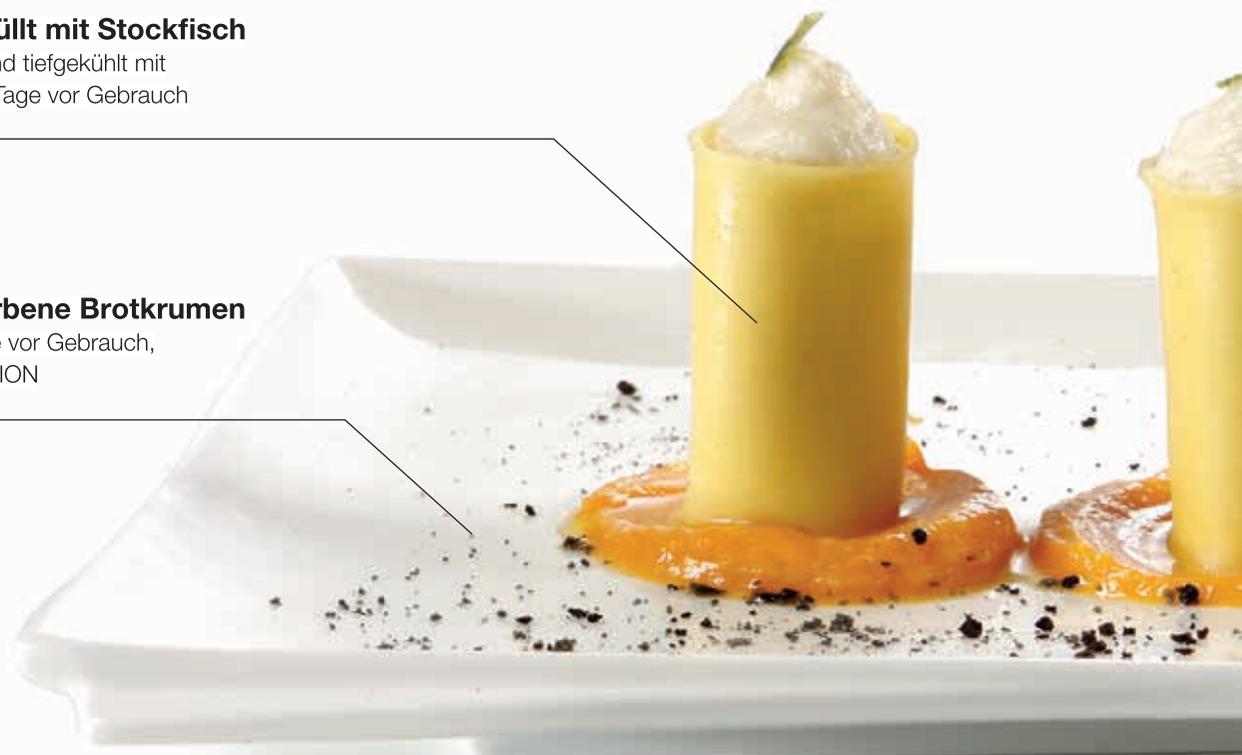
Schnelle Abkühlung auf -18°C bis in den Kern des Lebensmittels und begünstigen die Mikrokristallisierung der Flüssigkeiten. Fasern, Geschmack und Struktur bleiben unverändert.

Pacchero gefüllt mit Stockfisch

Gekocht, gefüllt und tiefgekühlt mit VISION schon 18 Tage vor Gebrauch

Tintenfischfarbene Brotkrumen

Zubereitet 34 Tage vor Gebrauch, getrocknet mit VISION



Gesund wie ein Fisch

Dank der Stärke und der sanften Kälte VISION kann roher Fisch vorbereitet werden und das Anisakis-Risiko wird vermieden. Nach dem Auftauen findet man festes Fleisch, welches leicht mit dem Messer bearbeitet werden kann.

Organisation und Bequemlichkeit

Sie können Tiefkühlprodukte mit der Lagerung von frischen Produkten ihres Lieferanten des Vertrauens wirkungsvoll kombinieren und so den Kauf von industriellen Tiefkühl-Produkten und halbfertigen Produkten vermeiden.

Ein vielfältigeres Speiseangebot

Ein perfekt gelagerter Vorrat für längere Zeit, ermöglicht es den Kunden ein vielfältiges Speiseangebot in gewohnter Qualität anzubieten.

Pacchero gefüllt mit Stockfisch auf Kürbiscreme und Tintenfisch

Aufgetaut in 7 Minuten, nur 9 Minuten
nach der Bestellung serviert



Kürbiscreme

21 Tage vor Bedarf zubereitet,
tiefgekühlt in Einzelportionen mit VISION

Das ideale Programm für jedes Lebensmittel

Bignè, Mousse, gegärte
Produkte, Teiglinge für
den Backofen, Speiseeis,
Einzelportionen, Halbgefrorenes,
Kekse, Cremes, Mignon.
VISION bietet ein geeignetes
Programm für Lebensmittel mit
unterschiedlichen Eigenschaften.

Luft, das Geheimnis von sahnigem Speiseeis

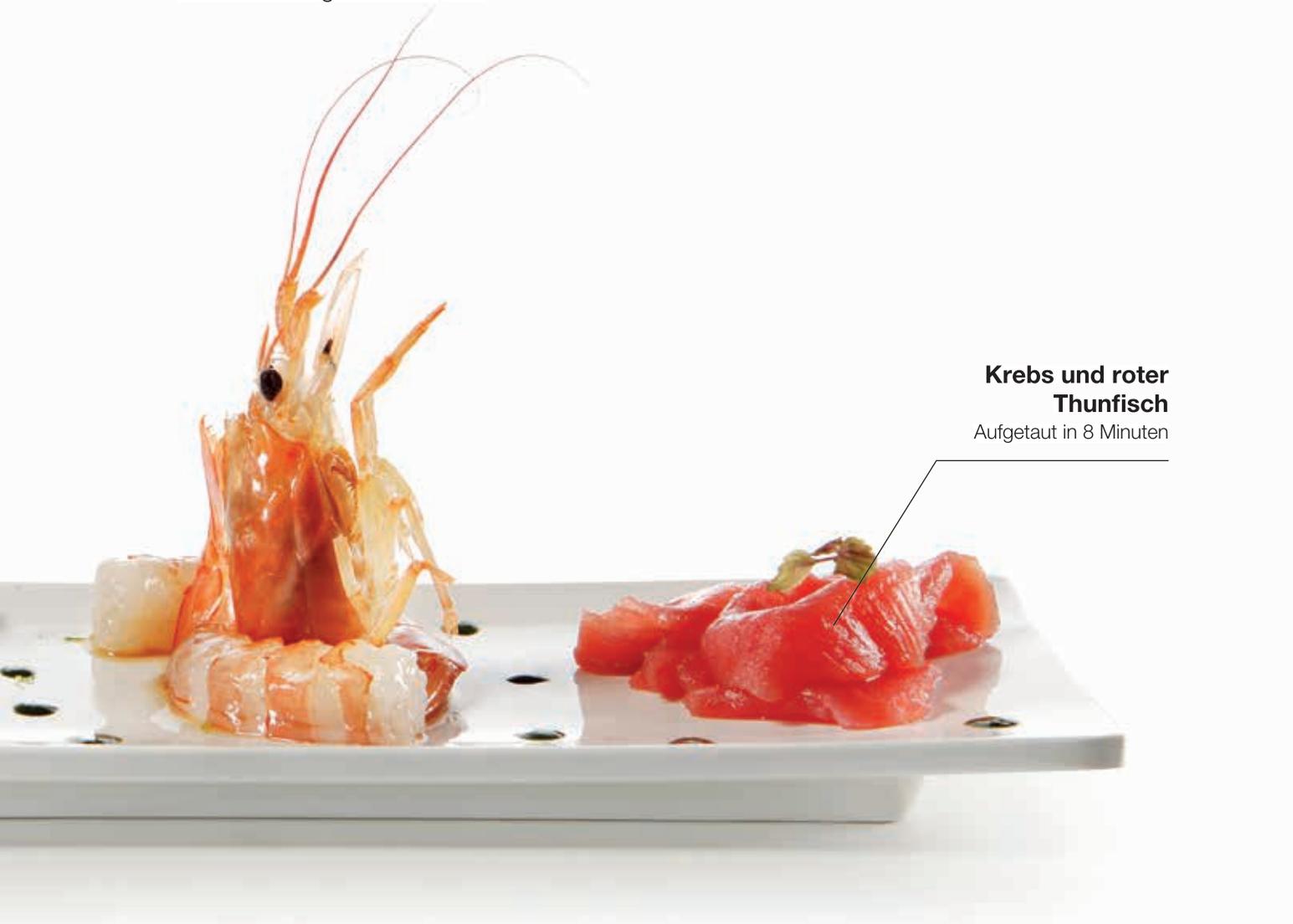
Mikroluftblasen bestimmen die
Cremigkeit von Eis. VISION schafft
eine dünne Oberfläche, die verhindert,
dass die Luft entweichen kann. Das Eis
bleibt somit bis zum Gebrauch cremig.

Halbgefrorenes und Eistorten

Neutrale Basen für Eistorten,
Halbgefrorenes und Desserts
werden tiefgekühlt; in
wenigen Minuten können so
wohlschmeckende Desserts
zubereitet werden, die jeden
Kundenwunsch erfüllen.

Auftauung

Sanftes Auftauen von Lebensmitteln, die mit VISION tiefgekühlt wurden. Die vorsichtige Handhabung der Temperatur und der Feuchtigkeit vermeidet die Verbreitung der Bakterien.



Krebs und roter Thunfisch
Aufgetaut in 8 Minuten

Lebensmittelsicherheit

Das Auftauen ist ein langsamer und heikler Prozess. Laufendes Wasser zu benutzen ist nicht empfehlenswert, während die Mikrowelle das Lebensmittel teilweise kocht und so die Proteine verändert werden. Mit VISION wird sicher und schnell aufgetaut, dabei bleiben die Eigenschaften des Lebensmittels unverändert erhalten.

Aufgetaut in wenigen Minuten

Mit den VISION Programmen können Fisch, Fleisch, Teigbasen für den Backofen, Speiseeis und Desserts auf Serviertemperatur gebracht werden. In wenig Zeit können die Vitrinen aufgefüllt und den Kunden eine große Auswahl an Gerichten angeboten werden. Und das ohne Stress.

Gärung und Gärunterbrechung

Gärt den Teig perfekt sofort oder zu programmierter Zeit; die Zuführung von Feuchtigkeit ermöglicht die Erhaltung der idealen Feuchtigkeit und begünstigt eine reguläre Gärung.

Gourmet-Pizza mit Vorteig

Teig, über Nacht gegärt, gekocht, tiefgekühlt und aufgefrischt in 5 Minuten



Hefeteige zu Hause machen

Brot, Gourmet-Pizza, Focacce, Croissants und Donuts, zu Hause gemacht, geben deiner Arbeit Qualität. VISION ist eine exzellente Gärkammer für poröse, weiche und bekömmliche Teige. Ebenso können auch Sauerteige, unabhängig von klimatischen Bedingungen zubereitet werden.

Gärunterbrechung

Dank Vision genügt es, wenn man zur Kochzeit in der Küche ist. Die nächtliche Gärung kann mit bis zu 5 Phasen programmiert werden (Abkühlung, Erhaltung, Auffrischung, Gärung, Wartezeit). Gewählt werden können Dauer, Temperatur, Feuchtigkeit und die Intensität der Ventilation.

Schokoladenkristallisierung

Kristallisiert in wenigen Minuten Pralinen, Schokoladenkonfekt und Schokoladentafeln. Erhält Glanz und Konsistenz; dank idealer Temperatur und Feuchtigkeit.

Ausgewählte Pralinen

Kristallisiert mit VISION,
30 kg in 4 Stunden



Kristallisieren, nicht abkühlen

Das einfache Abkühlen von temperierter Schokolade macht das Produkt stumpf und wenig einladend (passiert durch eine schlechte Kristallisierung der Kakaobutter). Mit VISION wird die Schokolade in wenigen Minuten bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit, um die optimale Entwicklung der Aromen zu erhalten, stabilisiert.

Höherer Gewinn durch Reduzierung der Lebensmittelkosten

Höherer Gewinn durch die Verwendung von günstigeren Rohstoffen. Mit VISION kann in wenig Zeit eine große Quantität von Schokoladen zubereitet und damit die Dessertkarte bereichert werden, das steigert das Ansehen Ihres Restaurants.

Erhaltung

Hält die Gerichte auf Serviertemperatur. Dank VISION verlässt jedes Gericht, ob erstes oder letztes mit idealer Temperatur die Küche, auch zu unterschiedlichen Zeiten. Nichtverkaufte Produkte können temperaturreduziert oder tiefgekühlt werden.

Lasagne mit Kartoffeln und Bohnen

Hält 2 Stunden auf einer von 65°C und 2 Minute nach Bestellung serviert werden



Warme Gerichte, freier Backofen

Während des Services bleibt der Schockfroster oft unbenutzt, im Gegensatz dazu ist der Backofen ausgelastet. Mit VISION kann man Gerichte auf Serviertemperatur halten, so bleibt der Backofen immer zum Kochen oder Auffrischen verfügbar. Wenige Minuten nach der Bestellung kann das Gericht mit idealer Temperatur serviert werden.

Schneller Service

Bei Festen und Banketten ist der Zeitaufwand sehr groß und das Personal wird möglicherweise für wichtigere Arbeiten benötigt. VISION ermöglicht eine optimale Organisation vor dem Eintreffen der Gäste, Gerichte werden bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit konserviert.

Trocknung

Trocknet Früchte, Gemüse, Pilze und Hülsenfrüchte, welche so zu jeder Jahreszeit zur Verfügung stehen.

Schmackhafte Meeresfrüchte

Carapaci und Garnelenköpfe:
getrocknet, gemixt und gesiebt



Waldfrüchte

Mit VISION behalten frische Pilze ihren Duft, ihre Aromen und ihren Geschmack auf lange Zeit. Dünn aufgeschnitten und getrocknet behalten sie ihre Eigenschaften auch für längere Zeit. Damit können schmackhafte Risotti und Suppen hergestellt werden. So kann auf den Kauf von industriellen Produkten mit geringer Qualität, verzichtet werden.

Natürliche Süße

Getrocknete Äpfel, Bananen, Weintrauben und Mango geben den klassischen regionalen Rezepten ein neues Element, das von den Kunden sehr geschätzt werden wird. Durch die natürliche Fruchtsüße wird weniger Zucker benötigt und stillt so die immer höhere Nachfrage nach gesunden Lebensmitteln.

Joghurt

Ermöglicht die Zubereitung von cremigem und natürlichem Joghurt durch die Verwendung von Qualitätsmilch.

Naturjoghurt mit Früchten

Gereiftes Joghurt mit dem Nacht-Reduzierprogramm



Joghurt, zu Hause zubereitet

Milch und lebende Milchkulturen sind die simplen Zutaten, um ein schmackhaftes Naturjoghurt zuzubereiten. Das Programm kann während der Nachtstunden eingestellt werden. Nach Beendigung der Reifung reduziert VISION das Joghurt und lagert es bei 3°C. Dieser Prozess kann jederzeit wiederholt werden, um immer einen Vorrat an wohlschmeckend cremigem Joghurt zur Verfügung zu haben.

Frühstück und Desserts

Mit VISION Joghurt für das Frühstücksbuffett zubereiten; Honig, getrocknete Früchte oder Schokoladenraspeln hinzufügen, so entsteht ein natürliches Dessert ohne Zugabe von Zucker.

Pasteurisierung

Beseitigt die pathogenen Mikroorganismen und den größten Teil der vegetativen Organismen, welche in Lebensmitteln enthalten sind und verlängert so die Haltbarkeit.

Gemüse

Gemüsemix in Essig eingelegt,
pasteurisiert mit VISION



Sicherheit und Organisation

Cremes, Grundzutaten für Speiseeis, Marmeladen, Soßen, Tomatensoßen, frische Nudeln, Gemüse, Chutneys und viele andere Zubereitungen können mit VISION pasteurisiert werden, um die Qualität der Zutaten zu erhalten und die Haltbarkeit zu verlängern. Die pasteurisierten Lebensmittel können in verschlossenen Gläsern bei Zimmertemperatur für einige Wochen gelagert werden.

Herstellen, pasteurisieren und verkaufen

Haben Sie noch nie daran gedacht, im eigenen Restaurant hergestellte frische Nudeln zusammen mit einer Soße oder in Essig Eingelegtem an die Kunden zu verkaufen? Die Pasteurisierung konserviert ihre Lebensmittel sicher und schafft eine zusätzliche Verdienstquelle.

Niedertemperatur-Dampfgaren

Lebensmittel werden bei niedriger Temperatur gekocht. So wird die Farbe, der Geschmack und die Konsistenz hervorgehoben. Das Hinzufügen des Dampfes ermöglicht eine optimale Verbreitung der Wärme und begünstigt ein einheitliches Ergebnis. Nach Beendigung der Kochzeit aktiviert sich automatisch der Prozess der Reduzierung oder der Tiefkühlung.

Kalbsmedaillon

Bei niedriger Temperatur für 3 Stunden mit dem Nachtprogramm gekocht und anschließend temperaturreduziert aufbewahrt



Qualität und Gewinn

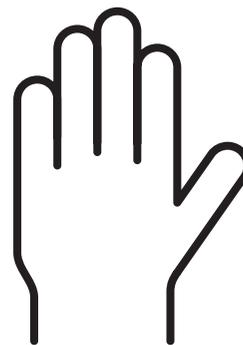
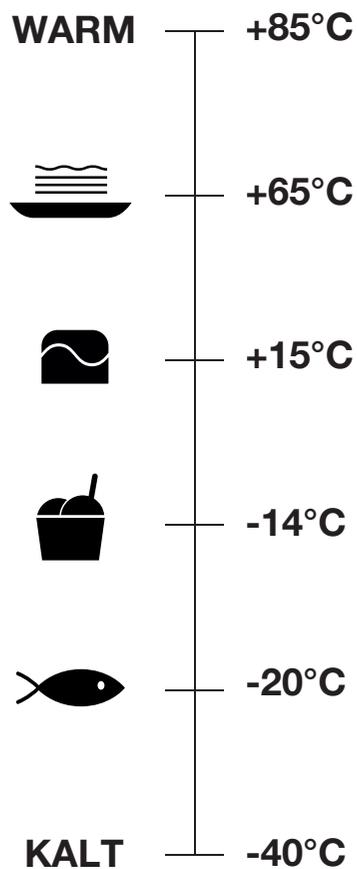
Die außergewöhnliche Weichheit, die man durch Kochen bei niedriger Temperatur erhält, macht es möglich, auch mit Fleisch einer niedrigeren Preisklasse hervorragende Gerichte zu umzusetzen. Die langsame Kochzeit begünstigt außerdem das Aufnehmen der Aromen und reduziert drastisch den Gewichtsverlust im Vergleich zum klassischen Kochen.

Reduzierung der Lebensmittelkosten

Das Kochen von Gemüse, Fisch oder Fleisch über Nacht ermöglicht die Optimierung des Produktionszyklus und bringt eine Ersparnis. Am Ende vom Kochen sind die Schockfrosterung oder die Schnellkühlung unverzüglich und sie blockieren die Wucherung der Bakterien. Am Morgen werden die Kältespeise zum Einsetzen in dem Aufbewahrungsschränke bereit sein.

Manueller Zyklus

VISION arbeitet stabil mit der gewünschten Temperatur: -40°C $+65^{\circ}\text{C}$ (VISION F), oder -40°C $+85^{\circ}\text{C}$ (VISION NUV TM). Durch Veränderung der Belüftungsintensität können auch empfindliche Lebensmittel schnell abgekühlt werden. So erhält man mehr Zeit zur Produktion.



Gleichmäßige Kälte

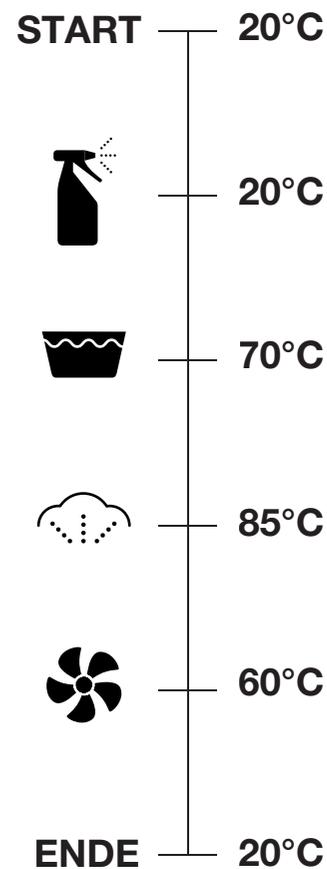
In Zeiten intensiver Arbeit können verschiedene Lebensmittel rasch abgekühlt werden. Mit der Funktion "Manueller Zyklus" kann die ideale Temperatur und die am besten geeignete Belüftungsintensität, auch für empfindliche Lebensmittel, eingestellt werden.

Für jedes Lebensmittel die geeignete Kälte

VISION bietet auch eine optimale Lagerung. Lebensmittel, die Feuchtigkeit nicht vertragen, wie z.B. Schokolade, Speiseeis oder cremiges Halbgefrorenes mit einer Serviertemperatur von -12° / -14°C ., können ebenfalls bestens gelagert werden.

Dampfdesinfektion

Die Oberfläche der Kammer und des Verdunsters werden durch Warmluft hygienisch und sauber gehalten.



Reinigungsmittel und Dampf

VISION sauber und hygienisch zu halten geht einfach und schnell. Die Funktion "Säuberung" verbindet den Einsatz von Reinigungsmitteln und Warmluft, sterilisiert so die Zelle und beseitigt schlechte Gerüche.

Die Kontrolle liegt in deiner Hand

Geschützt durch robustes temperiertes Glas, macht der Touchscreen "7" den Gebrauch des VISION Schockfroster für jeden einfach. Mit einer Berührung werden verfügbare Programme aktiviert oder neue kreiert.



Zeit

Entweder entscheiden Sie die Dauer der Programme oder Sie verlassen sich auf Devote™ - Dynamic Evolution Temperaturen



Temperatur

Wählen Sie die ideale Temperatur, um die Lebensmitteltemperatur zu reduzieren, Schokolade zu kristallisieren oder einen Teig zu gären



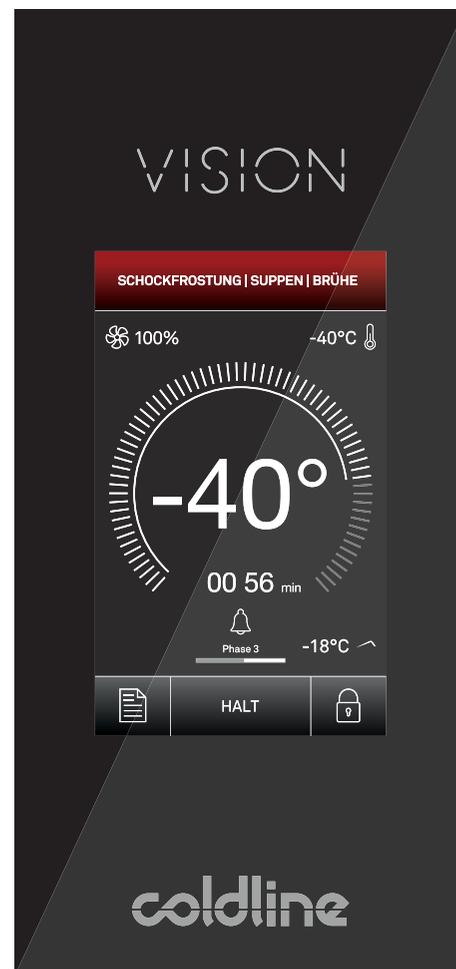
Feuchtigkeit

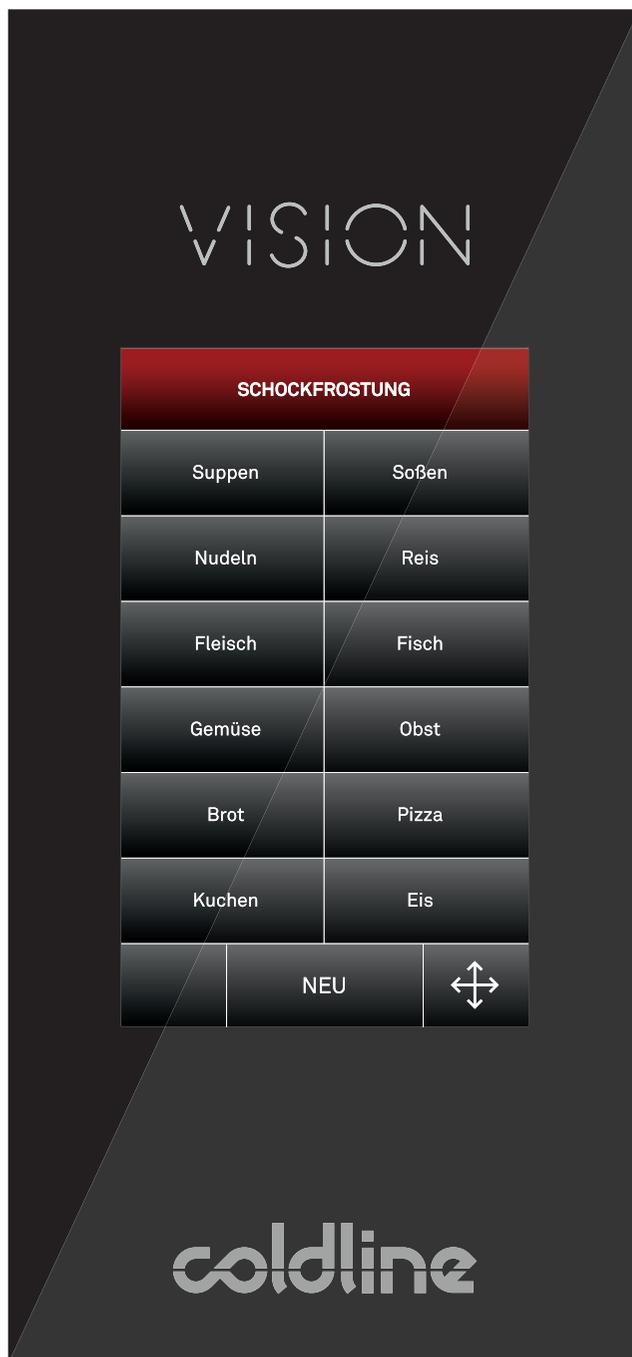
Der Befeuchter kann von 45% - 95% geregelt und so der Feuchtigkeitsanteil eingestellt werden



Belüftung

Von 25% - 100% kann die ideale Belüftungsintensität für jedes Lebensmittel eingestellt werden





Rezepte nach Maß

Es stehen mehr personalisierbare Programme für jedes Lebensmittel zur Verfügung

Personalisiertes Layout

Durch Veränderung der Rezepttastatur kann ein persönliches Layout erstellt werden

Verbundene Programme

Die Funktionen "warm" und "kalt" können in automatischer Folge durchgeführt werden

Manueller Zyklus

Man arbeitet mit der gewünschten Temperatur, kann die Intensität der Belüftung einstellen und den optimalen Feuchtigkeitsanteil

Programmierte Warnung

Man arbeitet mit der gewünschten Temperatur, kann die Intensität der Belüftung und den optimalen Feuchtigkeitsanteil einstellen

Sperrung des Displays

Zur Vermeidung von unsachgemäßer Verwendung seitens des Personals, kann das Display gesperrt werden



Vision: leistungsstark, zuverlässig und ökologisch

R290 Gas, Natur- und Ökostrom

Die breite Reihe der Schockfroster von Vision ist mit R290-Erdgas ausgestattet, eine Lösung, die die Umweltbelastung ausgleicht und energieeffizientes Kochen ermöglicht.

Akustischer Komfort

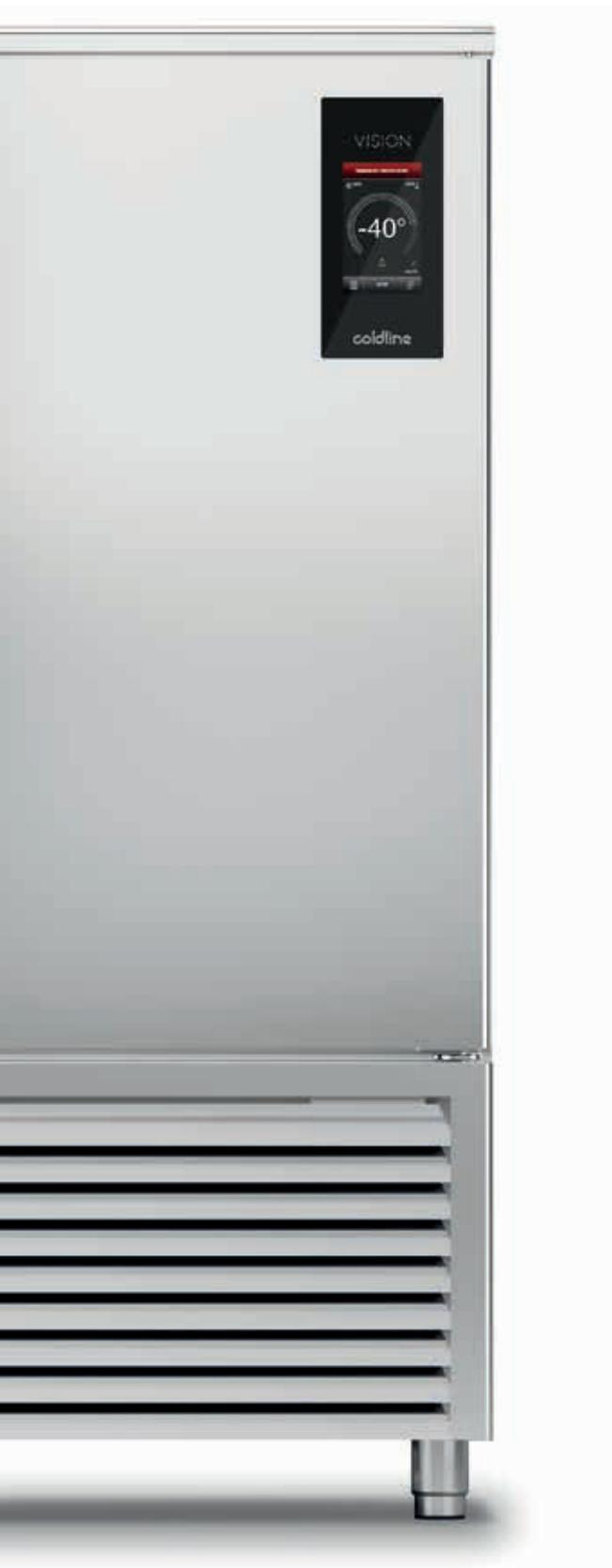
Neue geräuscharme, steckerfertige Kühlsysteme sorgen für mehr akustischen Komfort für das Küchenpersonal.

Modelle mit 10 und 14 Einschüben - einphasige Spannung

Die neuen Modelle mit 10 und 14 Einschüben sowie einphasiger Spannung vereinfachen die Installation in Umgebungen, in denen die Verfügbarkeit von dreiphasigem Strom begrenzt ist.

Vereinfachte Wartung

Die Druckmessumformer ermöglichen eine genaue und schnelle Überprüfung der Gasmenge in der Kälteanlage direkt vom Touchscreen aus, eine Lösung, die die Wartungsarbeiten vereinfacht.



VISION Technologie

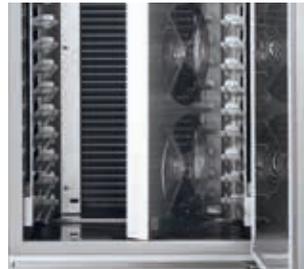
| F | NUVÖ™ | |
|-------------|-------------|---|
| -40°C +65°C | -40°C +85°C | |
| ● | ● | Schockkühlung |
| ● | ● | Schockfrostung |
| ● | ● | Manueller Zyklus |
| ● | ● | Auftauung |
| ● | ● | Gärung und Gärunterbrechung |
| ● | ● | Schokoladenkristallisierung |
| ● | ● | Erhaltung |
| ● | ● | Trocknung |
| ● | ● | Joghurt |
| - | ● | Pasteurisierung |
| - | ● | Kochen mit Dampf bei niedriger Temperatur |
| ● | ● | Hygienisch durch Zubereitung mit Dampf |

Haupteigenschaften



Leichte Wartung

Der Magnetverschluss der Abdeckung ermöglicht eine mühelose Reinigung der Kondensat Batterie und gewährt somit konstante Leistung auf lange Zeit.



Ventilatorenabdeckung kann geöffnet werden

Verdampfer ist durch das System der Schnellentriegelung für leichte Reinigung und Wartung leicht einsehbar.



Führung und Gleitschienen

Gleitschienen schnell, ohne Verwendung von Werkzeugen, abmontierbar und mit Öffnungen, die die Luftzirkulation begünstigen und eine schnelle Montur der Führungen EN60x40 und GN1/1 ermöglichen, versehen.



Kernsonde

Geplant mit exklusivem ergonomischem Design, abmontierbar und austauschbar Dank der einfachen Verbindung. Mehrpunktmessung oder Erwärmung sind optional.



Interne Beleuchtung

Durch die Innenbeleuchtung ist exzellente Sicht ins Innere der Kammer möglich. Die LED Technologie garantiert einen geringen Verbrauch und verändert die Innentemperatur nicht.



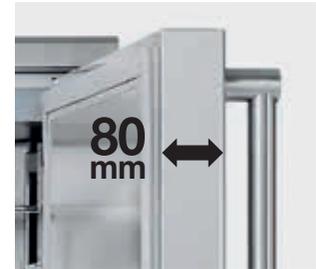
Devote™

Die Sensorless Technologie optimiert die Programmdauer der Reduzierung und der Tiefkühlung und garantiert eine bedeutende Energieersparnis.



Leinentuch

Der Edelstahl der Kammer ist durch die besondere Leinentuch-Beschichtung hoch widerstandsfähig.



Isolierdichte

Die erhöhte Dichte der Tür wurde auf 80 mm erweitert und bringt so eine bessere Isolierleistung und höhere Energieersparnis.

Weitere Eigenschaften

Außen- und Innenwände in CNS nach DIN 1.4301

Isolierdichte 60 mm FKW/FCKW frei

Touchscreen 7" mit USB

Elektronisches Expansionventil

Heiß-Gas Abtauung (Steckerfertig), manuelle Abtauung (Zentralkühlung)

Kondensator mit variablem Luftstrom. Antikorrosionlackierter Verdampfer

Druckmessumformer zur Überwachung der Gasmenge im System

Türrahmen mit Antikondensationssystem. Austauschbare Dichtungen mit langer Haltbarkeit

Klimaklasse 5

RS485 ModBus/RTU Tür. Wi-Fi mit Kontrollsystem Cosmo

Modelle mit 5 bis 7 Tablett mit einfachem Kreislauf und Modelle mit 10 und 14 Schalen mit doppeltem Kreislauf (R290)

Steckerfertig oder Zentralkühlung Versionen

Modelle und Preise



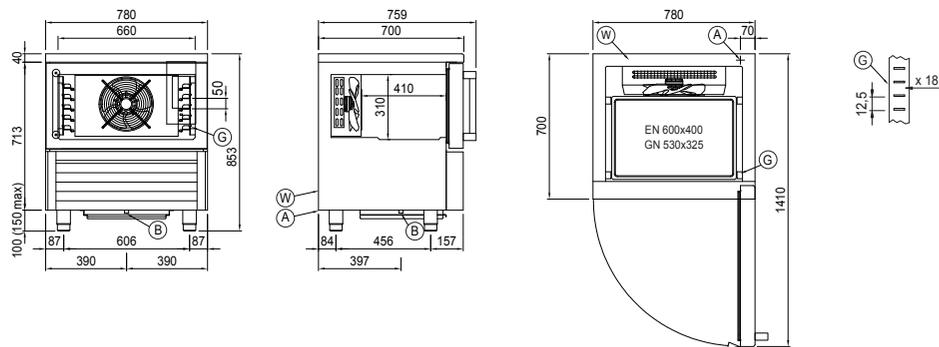


| | | +90° > +3°C | | +90° > -18°C | | B.G. | Außenmaße | Preis |
|----------------------------|------|--------------|------------------|--------------|-------------|------|-------------|------------------|
| Luft Kondensation | F | -40°+65°C | W5FS | 18 Kg | 12 Kg | 115 | 780x759x853 | 9.191,00 |
| | | | W64053010001 | | | | | |
| Wasser Kondensation | NUVÖ | -40°+85°C | W5HS | 18 Kg | 12 Kg | 115 | 780x759x853 | 9.945,00 |
| | | | W64056010001 | | | | | |
| | | +90° > +3°C | | +90° > -18°C | | B.G. | Außenmaße | Preis |
| Wasser Kondensation | F | -40°+65°C | W5FSA | 18 Kg | 12 Kg | 115 | 780x759x853 | 9.723,00 |
| | | | W64054010001 | | | | | |
| Wasser Kondensation | NUVÖ | -40°+85°C | W5HSA | 18 Kg | 12 Kg | 115 | 780x759x853 | 10.524,00 |
| | | | W64057010001 | | | | | |
| | | +90° > +3°C | | +90° > -18°C | | B.G. | Außenmaße | Preis |
| Zentralkühlung | F | -40°+65°C | W5FSR | 18 Kg | 12 Kg | 85 | 780x759x853 | 8.150,00 |
| | | | W64055010001 | | | | | |
| Zentralkühlung | NUVÖ | -40°+85°C | W5HSR | 18 Kg | 12 Kg | 85 | 780x759x853 | 8.820,00 |
| | | | W64058010001 | | | | | |
| Offene Verflüssigungssätze | | O81210814001 | Abstand Max. 8 m | 25 | 780x652x280 | | | 1.969,00 |
| Externe Kälteanlage | | | | | | | | |

| | |
|------------------------|------------------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 1700 W - 8,21 A |
| Kälteleistung | 1755 W* |
| Kältemittel | R452a |
| Verbrauch +65° > +10°C | 0,073 kWh/kg** |
| Dauer +65° > +10°C | 95 Min** |
| Verbrauch +65° > -18°C | 0,272 kWh/kg** |
| Dauer +65° > -18°C | 267 Min** |

* VT, -10°C Kond. 45°C
** Manueller Zyklusprogramm

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Einfach und ohne Werkzeug zu öffnen Frontblende
- Elektronisches Expansionsventil
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Kompensierungsventil
- Wasserabfluss
- Stoßdämpfender Türverschluss
- Austauschbarer Kernfühler
- 60 mm Isolierung
- Heiß-Gas Abtauung/ manuelle (Zentralkühlung)
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | Bleche | N° | Nutzraum |
|----------|---------|----|----------|
| GN 1/1 | h 20 mm | 6 | 37,5 mm |
| | h 40 mm | 5 | 50 mm |
| | h 60 mm | 3 | 87,5 mm |
| EN 60x40 | h 20 mm | 6 | 28,5 mm |
| | h 40 mm | 4 | 53,5 mm |
| | h 60 mm | 3 | 66 mm |

- A** Stromanschluss
- B** Tauwasserablauf
- G** Stelleisten Abstand
- W** Wassernetz Verbindung - F 3/4"

VISION SCHOCKFROSTER 6TS GN-EN

VISION

Standardausüstung: 6 Auflageschienen GN1/1, EN60x40

Tiefe 700 mm

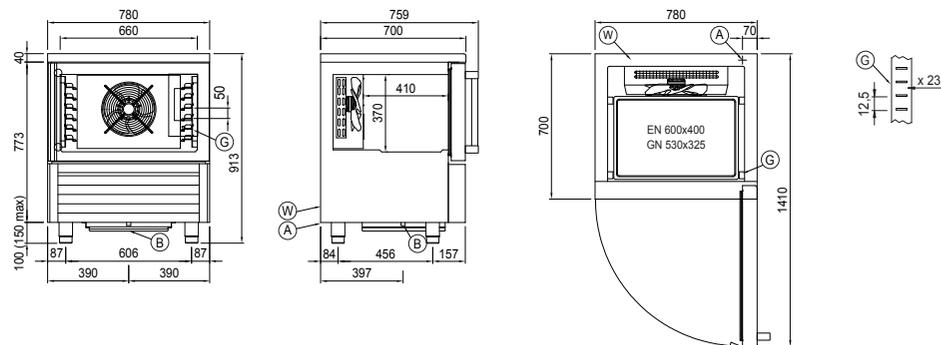


| | | +90° > +3°C | | +90° > -18°C | | B.G. | Außenmaße | Preis |
|---------------------|----------------------------|-------------|--------------|------------------|-------|-------|-------------|------------------|
| Luft Kondensation | F | -40°+65°C | W6FS | | 21 Kg | 15 Kg | 125 | 780x759x913 |
| | | | W64063010001 | | | | | |
| | NUVÖ | -40°+85°C | W6HS | | | | | |
| | | | W64066010001 | | | | | 9.463,00 |
| | | | | | | | | 10.243,00 |
| Wasser Kondensation | F | -40°+65°C | W6FSA | | 21 Kg | 15 Kg | 125 | 780x759x913 |
| | | | W64064010001 | | | | | |
| | NUVÖ | -40°+85°C | W6HSA | | | | | |
| | | | W64067010001 | | | | | 10.003,00 |
| | | | | | | | | 10.829,00 |
| Zentralkühlung | F | -40°+65°C | W6FSR | | 21 Kg | 15 Kg | 95 | 780x759x913 |
| | | | W64065010001 | | | | | |
| | NUVÖ | -40°+85°C | W6HSR | | | | | |
| | | | W64068010001 | | | | | 8.437,00 |
| | | | | | | | | 9.125,00 |
| Externe Kälteanlage | Offene Verflüssigungssätze | | O81210814001 | Abstand Max. 8 m | | B.G. | Außenmaße | Preis |
| | | | | | | 25 | 780x652x280 | 1.969,00 |

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 1700 W - 8,21 A |
| Kälteleistung | 1755 W* |
| Kältemittel | R452a |
| Verbrauch +65° > +10°C** | 0,081 kWh/kg** |
| Dauer +65° > +10°C** | 100 Min** |
| Verbrauch +65° > -18°C** | 0,258 kWh/kg** |
| Dauer +65° > -18°C** | 268 Min** |

* VT. -10°C Kond. 45°C
** Manueller Zyklusprogramm

- Devote™ automatische
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Austauschbarer Kernfühler
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- USB für Download der HACCP Daten
- Kompensierungsventil
- 60 mm Isolierung
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepte
- Einfach und ohne Werkzeug zu öffnen Frontblende
- Wasserabfluss
- Heiß-Gas Abtauung/ manuelle (Zentralkühler)
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Elektronisches Expansionsventil
- Stoßdämpfender Türverschluss
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | Bleche | N° | Nutzraum |
|----------|---------|----|----------|
| GN 1/1 | h 20 mm | 8 | 37,5 mm |
| | h 40 mm | 6 | 50 mm |
| | h 60 mm | 4 | 75 mm |
| EN 60x40 | h 20 mm | 8 | 28,5 mm |
| | h 40 mm | 5 | 53,5 mm |
| | h 60 mm | 4 | 66 mm |

- A Stromanschluss
- B Tauwasserablauf
- G Stelleisten Abstand
- W Wassernetz Verbindung - F 3/4"

Ohne Arbeitsplatte

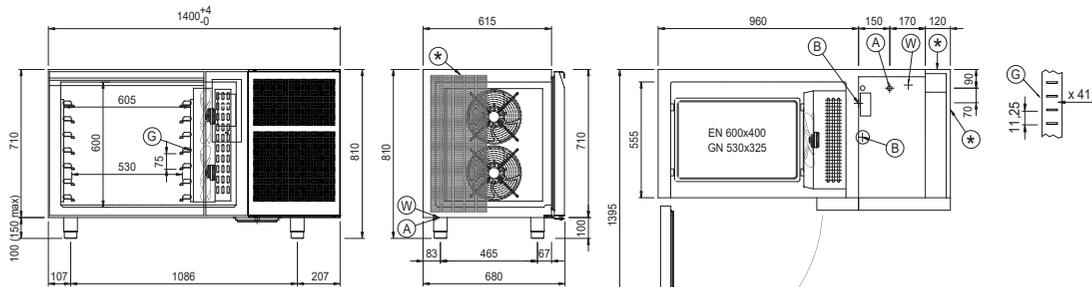


| Icon | Temp. Range | Model | +90° > +3°C | +90° > -18°C | B.G. | Außenmaße | Preis |
|---------------------|----------------------------|-------------------------------|------------------|--------------|------|--------------|------------------|
| Luft Kondensation | F -40°+65°C | WTS7F W67073010001 | 34 Kg | 24 Kg | 150 | 1400x700x810 | 11.310,00 |
| Wasser Kondensation | F -40°+65°C | WTS7FA W67074010001 | 34 Kg | 24 Kg | 145 | 1400x700x810 | 11.907,00 |
| Zentralkühlung | F -40°+65°C | WTS7FR W67075010001 | 34 Kg | 24 Kg | 140 | 1400x700x810 | 10.205,00 |
| Externe Kälteanlage | Offene Verflüssigungssätze | O81210813001 | Abstand Max. 8 m | | 25 | 650x650x400 | 1.969,00 |

| | |
|------------------------|-----------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 1950 W - 9,42 A |
| Kälteleistung | 2084 W* |
| Kältemittel | R452a |
| Verbrauch +65° > +10°C | 0,068 kWh/kg** |
| Dauer +65° > +10°C | 98 Min** |
| Verbrauch +65° > -18°C | 0,257 kWh/kg** |
| Dauer +65° > -18°C | 269 Min** |

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Elektronisches Expansionsventil
- HR Feuchtigkeitsregulierbar 40% - 95%
- Heiß-Gas Abtauung/ manuelle (Zentralkühlung)
- Wasserabfluss
- Austauschbarer Kernfühler
- 60 60 mm Isolierung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR

* VT. -10°C Kond. 45°C
** Manueller Zyklusprogramm



⊛ Foratura fianco, schiena e vano tecnico / Side, back and technical compartment drilling
Bohrung von Seiten-, Rücken- und Technikfach / Perçage latéral, arrière et compartiment technique
Vista lateral, trasera y compartimento técnico / Сверление боковых, задних стенок и технического отсека

| | Bleche | N° | Nutzraum |
|----------|---------|----|----------|
| GN 1/1 | h 20 mm | 11 | 45 mm |
| | h 40 mm | 8 | 56,25 mm |
| | h 60 mm | 6 | 78,75 mm |
| EN 60x40 | h 20 mm | 11 | 36 mm |
| | h 40 mm | 9 | 47,25 mm |
| | h 60 mm | 6 | 69,75 mm |

- A Stromanschluss
- B Tauwasserablauf
- G Stilleisten Abstand
- W Wassernetz Verbindung - F 3/4"

VISION SCHOCKFROSTER TISCH 7TS GN-EN

VISION

Standardausrüstung: 7 Auflageschienen GN1/1, EN60x40

Tiefe 700 mm

Mit Arbeitsplatte

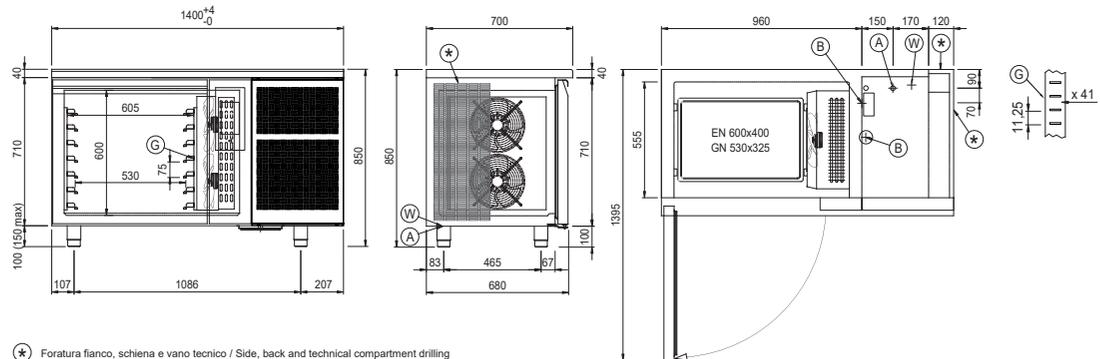


| | | | +90° > +3°C | +90° > -18°C | B.G. | Außenmaße | Preis | | |
|---------------------|----------------------------|-----------|---------------|------------------|-------|-------------|-----------------|--------------|------------------|
| Luft Kondensation | F | -40°+65°C | WTP7F | | 34 Kg | 24 Kg | 170 | 1400x700x850 | 11.855,00 |
| | | | W67073011001 | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| Wasser Kondensation | F | -40°+65°C | WTP7FA | | 34 Kg | 24 Kg | 165 | 1400x700x850 | 12.439,00 |
| | | | W67074011001 | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| Zentralkühlung | F | -40°+65°C | WTP7FR | | 34 Kg | 24 Kg | 160 | 1400x700x850 | 10.749,00 |
| | | | W67075011001 | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| Externe Kälteanlage | Offene Verflüssigungssätze | | O81210813001 | Abstand Max. 8 m | 25 | 650x650x400 | 1.969,00 | | |

| | |
|------------------------|-----------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 1950 W - 9,42 A |
| Kälteleistung | 2084 W* |
| Kältemittel | R452a |
| Verbrauch +65° > +10°C | 0,068 kWh/kg** |
| Dauer +65° > +10°C | 98 Min** |
| Verbrauch +65° > -18°C | 0,257 kWh/kg** |
| Dauer +65° > -18°C | 269 Min** |

* VT. -10°C Kond. 45°C
** Manueller Zyklusprogramm

| | | | |
|--|----------------------------------|---|--|
| Devote™ automatische | Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi | Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepte | Regelbare Lüftung 25 - 100% |
| Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen | USB für Download der HACCP Daten | Elektronisches Expansionsventil | HR Feuchtigkeitsregulierbar 40% - 95% |
| Heiß-Gas Abtaugung/manuelle (Zentralkühlung) | Wasserabfluss | Austauschbarer Kernfühler | 60 60 mm Isolierung |
| Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR | | | |



⊗ Foratura fianco, schiena e vano tecnico / Side, back and technical compartment drilling
Bohrung von Seiten-, Rücken- und Technikfach / Perçage latéral, arrière et compartiment technique
Vista lateral, trasera y compartimento técnico / Сверление боковых, задних стенок и технического отсека

| | Bleche | N° | Nutzraum |
|----------|---------|----|----------|
| GN 1/1 | h 20 mm | 11 | 45 mm |
| | h 40 mm | 8 | 56,25 mm |
| | h 60 mm | 6 | 78,75 mm |
| EN 60x40 | h 20 mm | 11 | 36 mm |
| | h 40 mm | 9 | 47,25 mm |
| | h 60 mm | 6 | 69,75 mm |

| | |
|----------|--------------------------------|
| A | Stromanschluss |
| B | Tauwasserablauf |
| G | Stelleisten Abstand |
| W | Wassernetz Verbindung - F 3/4" |

Arb. mit Aufkantung

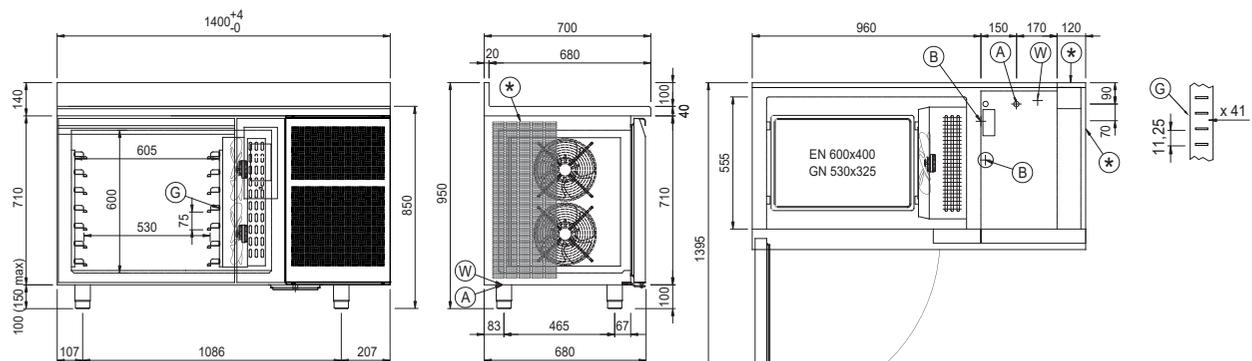


| Icon | Temp. Range | Model | +90° > +3°C | +90° > -18°C | B.G. | Außenmaße | Preis |
|------|----------------------------|-------------------------------|------------------|--------------|------|--------------------------|------------------|
| | F -40°+65°C | WTA7F W67073012001 | 34 Kg | 24 Kg | 175 | 1400x700x910 | 11.888,00 |
| | F -40°+65°C | WTA7FA W67074012001 | 34 Kg | 24 Kg | 170 | 1400x700x910 | 12.479,00 |
| | F -40°+65°C | WTA7FR W67075012001 | 34 Kg | 24 Kg | 165 | 1400x700x910 | 10.783,00 |
| | Offene Verflüssigungssätze | O81210813001 | Abstand Max. 8 m | 25 | B.G. | Außenmaße 650x650x400 | 1.969,00 |

| | |
|------------------------|-----------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 1950 W - 9,42 A |
| Kälteleistung | 2084 W* |
| Kältemittel | R452a |
| Verbrauch +65° > +10°C | 0,068 kWh/kg** |
| Dauer +65° > +10°C | 98 Min** |
| Verbrauch +65° > -18°C | 0,257 kWh/kg** |
| Dauer +65° > -18°C | 269 Min** |

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Elektronisches Expansionsventil
- HR Feuchtigkeitsregulierbar 40% - 95%
- Heiß-Gas Abtaugung/ manuelle (Zentralkühlung)
- Wasserabfluss
- Austauschbarer Kernfühler
- 60 60 mm Isolierung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR

* VT, -10°C Kond. 45°C
** Manueller Zyklusprogramm



(*) Foratura fianco, schiena e vano tecnico / Side, back and technical compartment drilling
Bohrung von Seiten-, Rücken- und Technikfach / Perçage latéral, arrière et compartiment technique
Vista lateral, trasera y compartimento técnico / Сверление боковых, задних стенок и технического отсека

| Bleche | N° | Nutzraum |
|----------|---------|------------|
| GN 1/1 | h 20 mm | 11 45 mm |
| | h 40 mm | 8 56,25 mm |
| | h 60 mm | 6 78,75 mm |
| EN 60x40 | h 20 mm | 11 36 mm |
| | h 40 mm | 9 47,25 mm |
| | h 60 mm | 6 69,75 mm |

- A Stromanschluss
- B Tauwasserablauf
- G Stellerleisten Abstand
- W Wassernetz Verbindung - F 3/4"

VISION SCHOCKFROSTER 5T GN-EN

Standardausrüstung: 5 Auflageschienen GN1/1, EN60x40

VISION



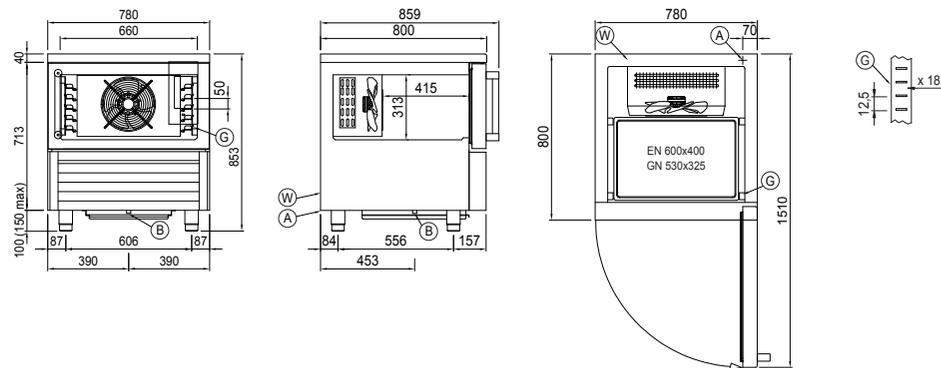
| | | +90° > +3°C | | +90° > -18°C | | B.G. | Außenmaße | Preis | |
|---------------------|------|----------------------------|--------------|------------------|-------|-------------|-----------|-------------|-----------|
| Luft Kondensation | F | -40°+65°C | W5F-P | | 22 Kg | 17 Kg | 130 | 780x859x853 | 9.353,00 |
| | | | W64033000011 | | | | | | |
| | NUVÖ | -40°+85°C | W5H-P | | 22 Kg | 17 Kg | 130 | 780x859x853 | 10.127,00 |
| | | | W64036000011 | | | | | | |
| | | +90° > +3°C | | +90° > -18°C | | B.G. | Außenmaße | Preis | |
| Wasser Kondensation | F | -40°+65°C | W5FA | | 22 Kg | 17 Kg | 120 | 780x859x853 | 9.892,00 |
| | | | W64034000001 | | | | | | |
| | NUVÖ | -40°+85°C | W5HA | | 22 Kg | 17 Kg | 120 | 780x859x853 | 10.710,00 |
| | | | W64037000001 | | | | | | |
| | | +90° > +3°C | | +90° > -18°C | | B.G. | Außenmaße | Preis | |
| Zentralkühlung | F | -40°+65°C | W5FR | | 22 Kg | 17 Kg | 90 | 780x859x853 | 8.317,00 |
| | | | W64035000001 | | | | | | |
| | NUVÖ | -40°+85°C | W5HR | | 22 Kg | 17 Kg | 90 | 780x859x853 | 9.008,00 |
| | | | W64038000001 | | | | | | |
| | | +90° > +3°C | | +90° > -18°C | | B.G. | Außenmaße | Preis | |
| Externe Kälteanlage | | Offene Verflüssigungssätze | O81211743001 | Abstand Max. 8 m | 25 | 780x752x280 | | 1.655,00 | |

Erhältlich mit R452a-Gas, solange der Vorrat reicht.

| | |
|------------------------|-----------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 1772 W - 8,8 A |
| Kälteleistung | 1349 W* |
| Kältemittel | R290 |
| Verbrauch +65° > +10°C | 0,60 kWh/kg** |
| Dauer +65° > +10°C | 92 Min** |
| Verbrauch +65° > -18°C | 0,247 kWh/kg** |
| Dauer +65° > -18°C | 268 Min** |

* VT. -10°C Kond. 40°C
** Manueller Zyklusprogramm

- Devote™ automatische
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Austauschbarer Kernfühler
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- USB für Download der HACCP Daten
- Kompensierungsventil
- 60 mm Isolierung
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepte
- Einfach und ohne Werkzeug zu öffnen Frontblende
- Wasserabfluss
- Heiß-Gas Abtauung/ manuelle (Zentralkühlung)
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Elektronisches Expansionsventil
- Stoßdämpfender Türverschluss
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | Bleche | N° | Nutzraum |
|----------|---------|----|----------|
| GN 1/1 | h 20 mm | 6 | 37,5 mm |
| | h 40 mm | 5 | 50 mm |
| | h 60 mm | 3 | 87,5 mm |
| EN 60x40 | h 20 mm | 6 | 28,5 mm |
| | h 40 mm | 4 | 53,5 mm |
| | h 60 mm | 3 | 66 mm |

- A Stromanschluss
- B Tauwasserablauf
- G Stelleisten Abstand
- W Wassernetz Verbindung - F 3/4"



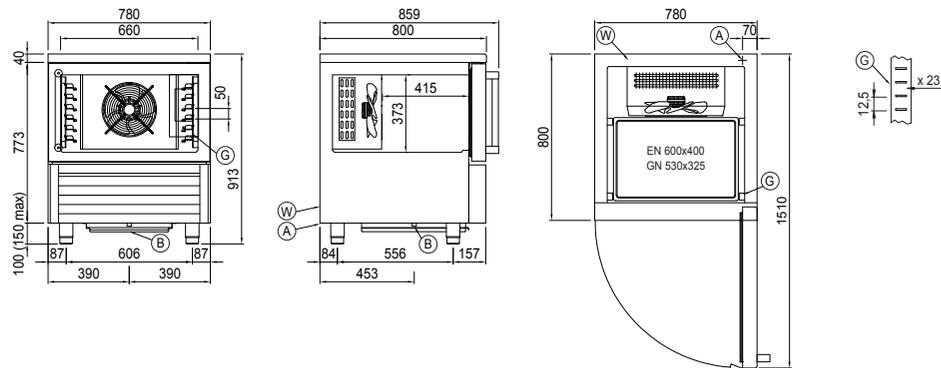
| | | +90° > +3°C | | +90° > -18°C | | B.G. | Außenmaße | Preis |
|---------------------|----------------------------|--------------|------------------|--------------|-------|------|-------------|------------------|
| Luft Kondensation | F | -40°+65°C | W6F-P | 27 Kg | 22 Kg | 145 | 780x859x913 | 9.647,00 |
| | | | W64063000011 | | | | | |
| Wasser Kondensation | F | -40°+65°C | W6H-P | 27 Kg | 21 Kg | 135 | 780x859x913 | 10.438,00 |
| | | | W64066000011 | | | | | |
| Wasser Kondensation | F | -40°+65°C | W6FA | 27 Kg | 21 Kg | 135 | 780x859x913 | 10.178,00 |
| | | | W64064000001 | | | | | |
| Zentralkühlung | F | -40°+65°C | W6FR | 27 Kg | 21 Kg | 105 | 780x859x913 | 8.605,00 |
| | | | W64065000001 | | | | | |
| Zentralkühlung | F | -40°+65°C | W6HR | 27 Kg | 21 Kg | 105 | 780x859x913 | 9.319,00 |
| | | | W64068000001 | | | | | |
| Externe Kälteanlage | Offene Verflüssigungssätze | O81210812001 | Abstand Max. 8 m | 25 | | | 780x752x280 | 1.969,00 |

Erhältlich mit R452a-Gas, solange der Vorrat reicht.

| | |
|------------------------|------------------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 2451 W - 10,6 A |
| Kälteleistung | 2368 W* |
| Kältemittel | R290 |
| Verbrauch +65° > +10°C | 0,073 kWh/kg** |
| Dauer +65° > +10°C | 63 Min** |
| Verbrauch +65° > -18°C | 0,242 kWh/kg** |
| Dauer +65° > -18°C | 247 Min** |

* VT, -10°C Kond. 40°C
 ** Manueller Zyklusprogramm

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Einfach und ohne Werkzeug zu öffnen Frontblende
- Elektronisches Expansionsventil
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Kompensierungsventil
- Wasserabfluss
- Stoßdämpfender Türverschluss
- Austauschbarer Kernfühler
- 60 mm Isolierung
- Heiß-Gas Abtaugung/ manuelle (Zentralkühlung)
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | Bleche | N° | Nutzraum |
|----------|---------|----|----------|
| GN 1/1 | h 20 mm | 8 | 37,5 mm |
| | h 40 mm | 6 | 50 mm |
| | h 60 mm | 4 | 75 mm |
| EN 60x40 | h 20 mm | 8 | 28,5 mm |
| | h 40 mm | 5 | 53,5 mm |
| | h 60 mm | 4 | 66 mm |

- A** Stromanschluss
- B** Tauwasserablauf
- G** Stelleisten Abstand
- W** Wassernetz Verbindung - F 3/4"

VISION SCHOCKFROSTER 7T GN-EN

VISION

Standardausrüstung: 7 Auflageschienen GN1/1, EN60x40



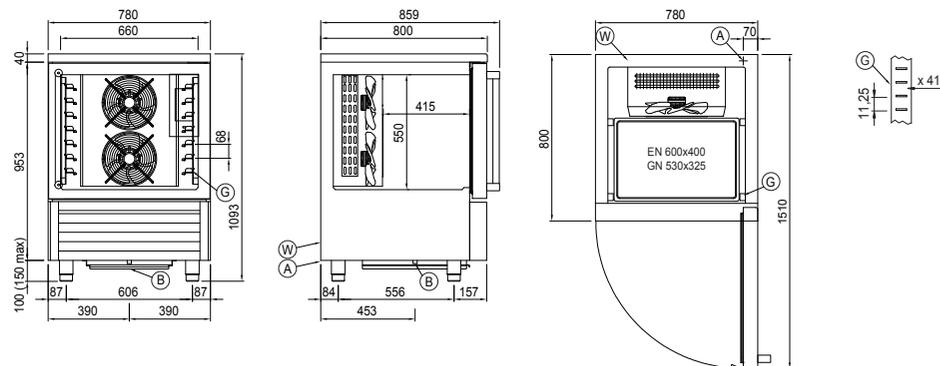
| | | +90° > +3°C | | +90° > -18°C | | B.G. | Außenmaße | Preis | |
|----------------------------|---|--------------|--------------|------------------|-------|-------|-----------|-----------------|------------------|
| Luft Kondensation | F | -40°+65°C | W7F-P | | 34 Kg | 25 Kg | 155 | 780x859x1093 | 10.269,00 |
| | | | W64073000011 | | | | | | |
| Wasser Kondensation | F | -40°+65°C | W7H-P | | 34 Kg | 24 Kg | 145 | 780x859x1093 | 11.127,00 |
| | | | W64076000011 | | | | | | |
| Zentralkühlung | F | -40°+65°C | W7FA | | 34 Kg | 24 Kg | 115 | 780x859x1093 | 10.816,00 |
| | | | W64074000001 | | | | | | |
| Externe Kälteanlage | F | -40°+65°C | W7HA | | 34 Kg | 24 Kg | 115 | 780x859x1093 | 11.693,00 |
| | | | W64077000001 | | | | | | |
| Offene Verflüssigungssätze | | O81210812001 | | Abstand Max. 8 m | | 25 | | 1.969,00 | |

Erhältlich mit R452a-Gas, solange der Vorrat reicht.

| | |
|------------------------|-----------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 2678 W - 11,7 A |
| Kälteleistung | 2368 W* |
| Kältemittel | R290 |
| Verbrauch +65° > +10°C | 0,060 kWh/kg** |
| Dauer +65° > +10°C | 71 Min** |
| Verbrauch +65° > -18°C | 0,210 kWh/kg** |
| Dauer +65° > -18°C | 265 Min** |

* VT. -10°C Kond. 40°C
** Manueller Zyklusprogramm

- Devote™ automatische
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Austauschbarer Kernfühler
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- USB für Download der HACCP Daten
- Kompensierungsventil
- 60 60 mm Isolierung
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepte
- Einfach und ohne Werkzeug zu öffnen Frontblende
- Wasserabfluss
- Heiß-Gas Abtauung/ manuelle (Zentralkühlung)
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Elektronisches Expansionsventil
- Stoßdämpfender Türverschluss
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | Bleche | N° | Nutzraum |
|----------|---------|----|----------|
| GN 1/1 | h 20 mm | 11 | 45 mm |
| | h 40 mm | 8 | 56,25 mm |
| | h 60 mm | 6 | 78,75 mm |
| EN 60x40 | h 20 mm | 11 | 36 mm |
| | h 40 mm | 9 | 47,25 mm |
| | h 60 mm | 6 | 69,75 mm |

- A Stromanschluss
- B Tauwasserablauf
- G Stelleisten Abstand
- W Wassernetz Verbindung - F 3/4"



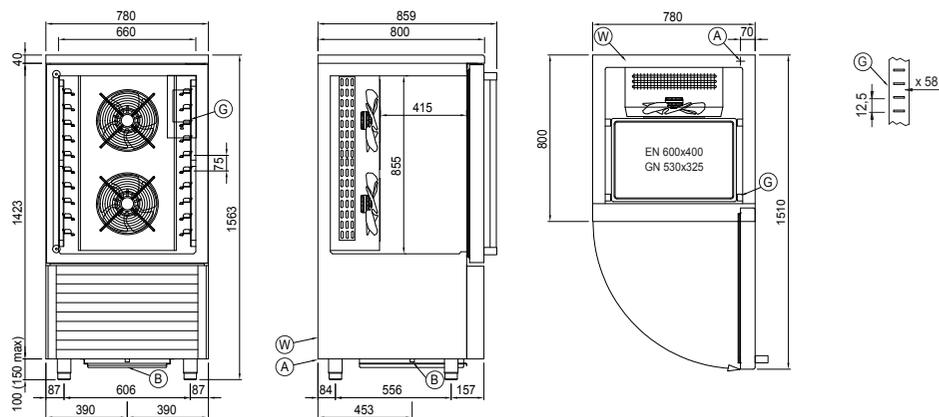
| | | | +90° > +3°C | +90° > -18°C | B.G. | Außenmaße | Preis | |
|---------------------|----------------------------------|--------------|------------------|--------------|--------------|--------------|-------------------------------|------------------|
| Luft Kondensation | F | -40°+65°C | 50 Kg | 45 Kg | 205 | 780x859x1563 | W10F-P W64103000011 | 13.246,00 |
| | NUVÖ | -40°+85°C | | | | | W10H-P W64106000011 | 14.350,00 |
| Wasser Kondensation | F | -40°+65°C | 50 Kg | 40 Kg | 195 | 780x859x1563 | W10FA W64104000001 | 13.896,00 |
| | NUVÖ | -40°+85°C | | | | | W10HA W64107000001 | 15.039,00 |
| Zentralkühlung | F | -40°+65°C | 50 Kg | 40 Kg | 140 | 780x859x1563 | W10FR W64105000001 | 10.385,00 |
| | NUVÖ | -40°+85°C | | | | | W10HR W64108000001 | 11.244,00 |
| Externe Kälteanlage | Offene Verflüssigungsätze | O81211831001 | Abstand Max. 8 m | 35 | 780x752x430 | | 4.333,00 | |
| | Schalldämpfte Kondensatoreinheit | O81217401601 | Abstand Max. 8 m | 90 | 1032x450x751 | | 6.846,00 | |

Erhältlich mit R452a-Gas, solange der Vorrat reicht.

| | |
|------------------------|------------------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 3043 W - 14,7 A |
| Kälteleistung | 5546 W* |
| Kältemittel | R290 |
| Verbrauch +65° > +10°C | 0,083 kWh/kg** |
| Dauer +65° > +10°C | 72 Min** |
| Verbrauch +65° > -18°C | 0,277 kWh/kg** |
| Dauer +65° > -18°C | 204 Min** |

* VT, -10°C Kond. 40°C
 ** Manueller Zyklusprogramm

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Einfach und ohne Werkzeug zu öffnen Frontblende
- Elektronisches Expansionsventil
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Kompensierungsventil
- Wasserabfluss
- Stoßdämpfender Türverschluss
- Austauschbarer Kernfühler
- 60 mm Isolierung
- Heiß-Gas Abtaugung/ manuelle (Zentralkühlung)
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | Bleche | N° | Nutzraum |
|----------|---------|----|----------|
| GN 1/1 | h 20 mm | 20 | 37,5 mm |
| | h 40 mm | 15 | 50 mm |
| | h 60 mm | 10 | 75 mm |
| EN 60x40 | h 20 mm | 20 | 28,5 mm |
| | h 40 mm | 12 | 53,5 mm |
| | h 60 mm | 10 | 66 mm |

- A** Stromanschluss
- B** Tauwasserablauf
- G** Stelleisten Abstand
- W** Wassernetz Verbindung - F 3/4"

VISION SCHOCKFROSTER 14T GN-EN

Standardausrüstung: 14 Auflegeschieben GN1/1, EN60x40

VISION



R290

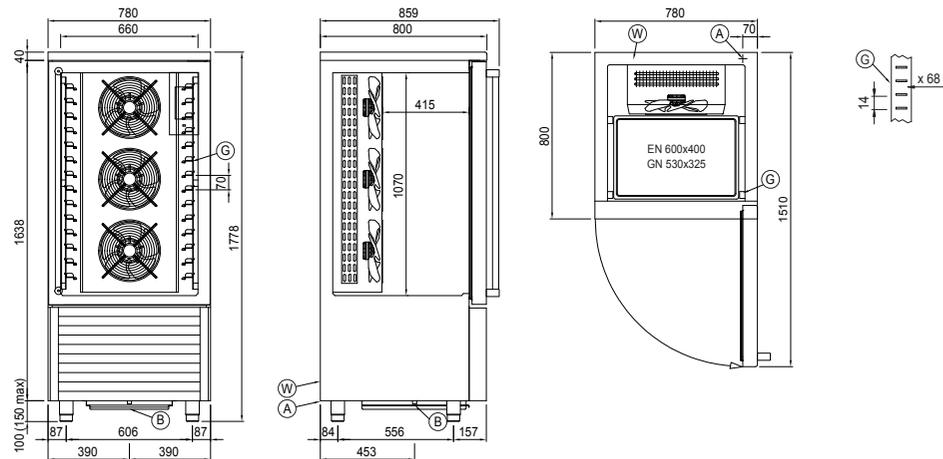
| | | +90° > +3°C | | +90° > -18°C | | B.G. | Außenmaße | Preis |
|---------------------|------------------------------------|-------------|---------------|------------------|-------|-------|--------------|--------------|
| Luft Kondensation | F | -40°+65°C | W14F-P | | 70 Kg | 60 Kg | 215 | 780x859x1778 |
| | | | W64143000011 | | | | | |
| Wasser Kondensation | F | -40°+65°C | W14FA | | 70 Kg | 56 Kg | 205 | 780x859x1778 |
| | | | W64144000001 | | | | | |
| Zentralkühlung | F | -40°+65°C | W14FR | | 70 Kg | 56 Kg | 160 | 780x859x1778 |
| | | | W64145000001 | | | | | |
| Externe Kälteanlage | Offene Verflüssigungssätze | | O81211831001 | Abstand Max. 8 m | 35 | | 780x752x430 | 4.333,00 |
| | Schallgedämpfte Kondensatoreinheit | | O81217401601 | Abstand Max. 8 m | 90 | | 1032x450x751 | 6.846,00 |

Erhältlich mit R452a-Gas, solange der Vorrat reicht.

| | |
|------------------------|-----------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 3043 W - 14,7 A |
| Kälteleistung | 5546 W* |
| Kältemittel | R290 |
| Verbrauch +65° > +10°C | 0,083 kWh/kg** |
| Dauer +65° > +10°C | 72 Min** |
| Verbrauch +65° > -18°C | 0,277 kWh/kg** |
| Dauer +65° > -18°C | 204 Min** |

* VT. -10°C Kond. 40°C
** Manueller Zyklusprogramm

- Devote™ automatische
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Austauschbarer Kernfühler
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- USB für Download der HACCP Daten
- Kompensierungsventil
- 60 mm Isolierung
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepte
- Einfach und ohne Werkzeug zu öffnen Frontblende
- Wasserabfluss
- Heiß-Gas Abtauung/ manuelle (Zentralkühlung)
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Elektronisches Expansionsventil
- Stoßdämpfender Türverschluss
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | Bleche | N° | Nutzraum |
|----------|---------|----|----------|
| GN 1/1 | h 20 mm | 23 | 42 mm |
| | h 40 mm | 18 | 65 mm |
| | h 60 mm | 14 | 70 mm |
| EN 60x40 | h 20 mm | 23 | 33 mm |
| | h 40 mm | 18 | 47 mm |
| | h 60 mm | 12 | 75 mm |

- A Stromanschluss
- B Tauwasserablauf
- G Stelleisten Abstand
- W Wassernetz Verbindung - F 3/4"

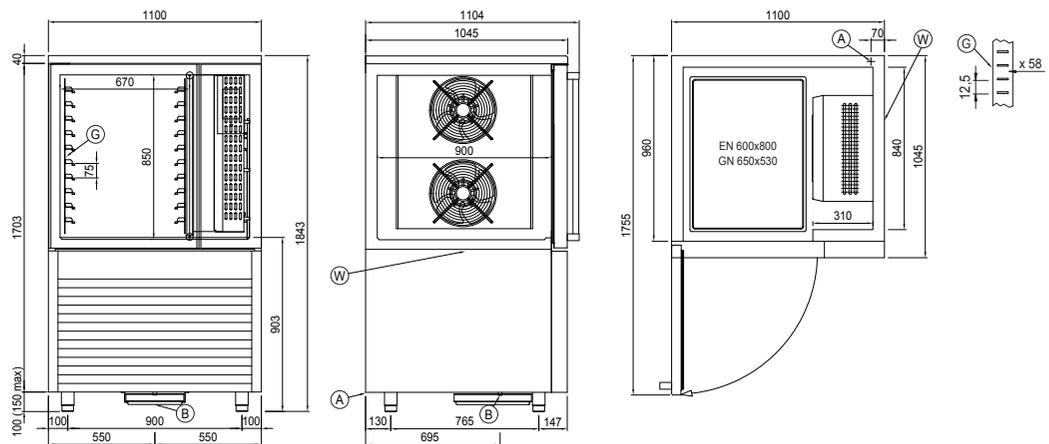


| Icon | Temp. Range | Model | +90° > +3°C | +90° > -18°C | B.G. | Außenmaße | Preis |
|---------------------|----------------------------------|-------------------------------|------------------|--------------|---------------|------------------|------------------|
| Luft Kondensation | F -40°+65°C | W20PF W68103100001 | 80 Kg | 60 Kg | 220 | 1100x1104x1843 | 23.099,00 |
| Wasser Kondensation | F -40°+65°C | W20PFA W68104100001 | 80 Kg | 60 Kg | 220 | 1100x1104x1843 | 23.945,00 |
| Zentralkühlung | F -40°+65°C | W20PFR W68105100001 | 80 Kg | 60 Kg | 185 | 1100x1104x1843 | 19.277,00 |
| Externe Kälteanlage | Offene Verflüssigungssätze | O81217401401 | Abstand Max. 8 m | 80 | 1030x980x590 | 7.453,00 | |
| | Schalldämpfte Kondensatoreinheit | O81211351001 | Abstand Max. 8 m | 171 | 1302x450x1201 | 11.167,00 | |

| | |
|------------------------|--------------------------|
| Spannung/Frequenz | 400V 3N - 50/60Hz |
| Max. Stromaufnahme | 7150 W - 16,64 A |
| Kälteleistung | 9820 W* |
| Kältemittel | R452a |
| Verbrauch +65° > +10°C | 0,087 kWh/kg** |
| Dauer +65° > +10°C | 94 Min** |
| Verbrauch +65° > -18°C | 0,277 kWh/kg** |
| Dauer +65° > -18°C | 251 Min** |

* VT, -10°C Kond, 45°C
** Manueller Zyklusprogramm

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Einfach und Werkzeug zu öffnen Frontblende
- Mechanisches Expansionsventil
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Kompensierungsventil
- Wasserabfluss
- Austauschbarer Kernfühler
- 60 mm Isolierung
- Heiß-Gas Abtaugung/ manuelle (Zentralkühlung)
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | Bleche | N° | Nutzraum |
|----------|---------|----|----------|
| GN 2/1 | h 20 mm | 20 | 37,5 mm |
| | h 40 mm | 15 | 50 mm |
| | h 60 mm | 10 | 75 mm |
| EN 60x80 | h 20 mm | 20 | 28,5 mm |
| | h 40 mm | 12 | 53,5 mm |
| | h 60 mm | 10 | 66 mm |

| | |
|----------|--------------------------------|
| A | Stromanschluss |
| B | Tauwasserablauf |
| G | Stelleisten Abstand |
| W | Wassernetz Verbindung - F 3/4" |

VISION SCHOCKFROSTER 30T GN-EN

VISION

Standardausrüstung: 30 Auflegeschieben GN1/1, EN60x40



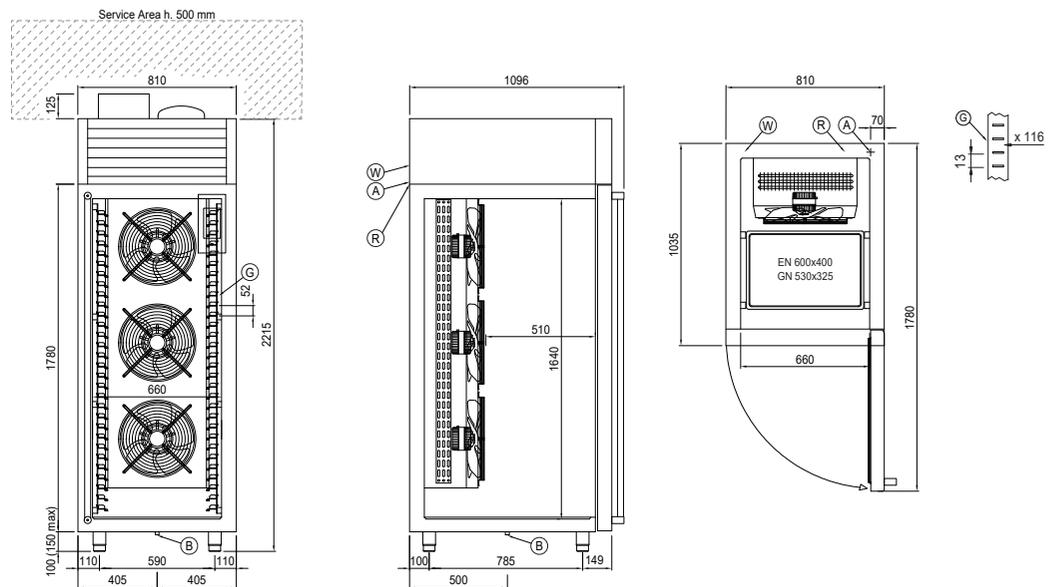
| | | +90° > +3°C | | +90° > -18°C | | B.G. | Außenmaße | Preis |
|---------------------|-----------------------------------|--------------|------------------|--------------|---------------|------|---------------|------------------|
| Luft Kondensation | F -40°+65°C | W30F | | 90 Kg | 66 Kg | 245 | 810x1096x2340 | 24.516,00 |
| | | W64303000001 | | | | | | |
| Zentralkühlung | NUVÖ -40°+85°C | W30H | | 90 Kg | 66 Kg | 210 | 810x1096x2215 | 26.544,00 |
| | | W64306000001 | | | | | | |
| Externe Kälteanlage | Offene Verflüssigungssätze | O81211352001 | Abstand Max. 8 m | 93 | 930x680x450 | | | 9.599,00 |
| | Schallgedämmte Kondensatoreinheit | O81211351001 | Abstand Max. 8 m | 171 | 1302x450x1201 | | | 11.167,00 |

| | |
|------------------------|--------------------------|
| Spannung/Frequenz | 400V 3N - 50/60Hz |
| Max. Stromaufnahme | 7450 W -17,28 A |
| Kälteleistung | 7751 W* |
| Kältemittel | R452a |
| Verbrauch +65° > +10°C | 0,095 kWh/kg** |
| Dauer +65° > +10°C | 95 Min** |
| Verbrauch +65° > -18°C | 0,292 kWh/kg** |
| Dauer +65° > -18°C | 259 Min** |

* VT. -10°C Kond. 45°C
** Manueller Zyklusprogramm

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepte
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Einfach und ohne Werkzeug zu öffnen Frontblende
- Elektronisches Expansionsventil
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Kompensierungsventil
- Wasserabfluss
- Stoßdämpfender Türverschluss
- 75 mm Isolierung
- Manuelle Abtauung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR

Es ist ratsam, einen Wartungsbereich von h 500 mm zu belassen und einen Luftaustausch während des Betriebs von ca. 1000 m³/h zu gewährleisten.



| | Bleche | N° | Nutzraum |
|----------|---------|----|----------|
| GN 1/1 | h 20 mm | 40 | 43 mm |
| | h 40 mm | 30 | 56 mm |
| | h 60 mm | 20 | 69 mm |
| EN 60x40 | h 20 mm | 40 | 30 mm |
| | h 40 mm | 24 | 56 mm |
| | h 60 mm | 20 | 69 mm |

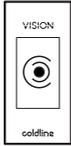
- A** Stromanschluss
- B** Tauwasserablauf
- G** Stelleisten Abstand
- W** Wassernetz Verbindung - F 3/4"

| | | 5TS 700 mm | 5T | 6TS 700 mm | 6T | 7TS 700 mm | 7T Tisch | 7T | 10T | 14T | 20TP 60x80 | 30T |
|---|--|---------------|----|---------------|----|---------------|-------------|----|-----|-----|---------------|-----|
|  | Wasserenthärter Purity C Quell ST 50 Cod: M643000020 € 183,00 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
|  | Niedrigere Fuß H 55/70 mm, 1 Stück Cod: M021055020 € 24,00 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | - |
|  | Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse, H 128 mm Cod: O44400006001 € 303,00 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
|  | Pulverbeschichtung mit RAL Farbe auf Anfrage | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
|  | Roste GN1/1 aus CNS Cod: O241325530 € 51,00 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
|  | Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1 Cod: O221325530 € 35,00 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
|  | Roste EN60x40 aus CNS Cod: O241600400 € 66,00 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
|  | Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40 Cod: O222400600 € 35,00 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
|  | Alu-Kuchenblech EN60x40, H 20 mm Cod: O282400600 € 39,00 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
|  | Auflageschienen Typ L 398 mm für GN-EN Roste Cod: O12124022001 € 37,00 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | - | ■ |
|  | Auflageschienen Typ L 398 mm für EN60x40 Roste Cod: O12124024001 € 35,00 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | - | ■ |
|  | Roste GN2/1 aus CNS Cod: O241650530 € 89,00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ■ | - |
|  | Kunststoffbeschichteter Tragrost GN2/1 Cod: O221650530 € 39,00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ■ | - |

■ Erhältlich
- Nicht erhältlich

| | 5TS 700 mm | 5T | 6TS 700 mm | 6T | 7TS 700 mm | 7T Tisch | 7T | 10T | 14T | 20TP 60x80 | 30T |
|--|---------------|----|---------------|----|---------------|-------------|----|-----|-----|---------------|-----|
|  <p>Auflageschienen Typ L 755 mm für GN2/1 EN60x80 Roste Cod: O12127554001 € 41,00</p> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ■ | - |
|  <p>Auflageschienen Typ L 755 mm für EN60x80 Roste Cod: O12127552001 € 39,00</p> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ■ | - |
|  <p>Kernfühler mit 3 Messpunkten Mehrpreis € 492,00</p> | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
|  <p>Gehitzter Kernfühler mit 1 Messpunkt Mehrpreis € 492,00</p> | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
|  <p>Reinigungsmittel zur Desinfektion Cod: O330100010 € 14,75</p> | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
|  <p>Kompatibel zum Einfahr Horden Gestell Wagen von Rational 102 Cod: O680000040 € 494,00</p> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ■ | - |
|  <p>Türanschlag wechselbar Cod: O92380002001 Mehrpreis € 266,00</p> | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| <p>220-240V 1- 50 Hz</p> <p>Einphasige Spannung 50Hz oder 60Hz Mehrpreis +5%</p> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ■ | ■ |
| <p>220-240V 3- 50 Hz</p> <p>Dreiphasige Spannung 50Hz oder 60Hz Mehrpreis +5%</p> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ■ | ■ |
| <p>60 Hz</p> <p>Netzfrequenz 60Hz Mehrpreis +5%</p> | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
|  <p>Andere Speisungen auf Anfrage</p> | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |

■ Erhältlich
- Nicht erhältlich



Kit Touchscreen zur Kontrolle vom Aufbewahrungsschrank

Ausgestattet mit:

- 1 Kit Interface 7"
- Bleche aus CNS mit Abmessungen auf Anfrage
- Kit Kerntemperaturfühler + Kernverdampfer
- Standard Schalttafel

Cod: O92360002001

€ 3.057,00

| Maximale Belastung | |
|--------------------|-------------|
| Verflüssiger | 1500W - 5 A |
| Lüfter | 500W - 3 A |
| Abtauheizungen | 1000W - 5 A |

Die Technologie Wi-Fi Cosmo ist auch für die Aufbewahrungsschränke erhältlich. Sie erkennt Störungen und sendet sofort eine Benachrichtigung über das Smartphone.

Durch die Installation des Touchscreens wird die Kontrolle konzentriert und die Sicherheit auf die gesamte Kühlkette ausgedehnt.



Cosmo Kabelanschluss-Set für 1 Kühlstellenregel

Ausgestattet mit:

- Abgeschirmte Kabel 25 Mt
- RS485 Schnittstelle mit Verbindungskabel XJ485CX+CABRS 0,2

Cod: O92050002001

€ 208,00

Für die entfernte Kontrolle der Coldline Geräte mit Kühlstellenregler (Kühlschränke und Kühlischen für Lagerung, Aufsatzkühlvitrine) ist die Verbindung zu einem Cosmo HUB benötigt (MODI, LEVTRONIC, VISION).



Cosmo WiFi-Anschluss-Set für 1 Kühlstellenregel

Ausgestattet mit:

- Cosmo Wi-Fi-Box (Wi-Fi-Gateway + Transformator)
- Dixell-Wandler RS485
- Abgeschirmte Kabel 2,5 Mt
- Netzkabel mit Shuko-Buchse 3 Mt

Cod: O92050004001

€ 320,00

Er verbindet alle Coldline-Technologien mit digitalem Kühlstellenregler (Lagerschränke und -tische, Vitrine für Zutaten) ohne Verkabelung mit dem Wi-Fi-Netzwerk im Raum und überträgt die Betriebsdaten an Cosmo.





Einfahrschockfroster VISION INDUSTRY

| | |
|-------------------------------|-----|
| Technologie | 58 |
| W30K - 1 Wagen GN1/1-EN60x40 | 72 |
| W35K - 1 Wagen GN1/1-EN60x40 | 74 |
| W40K - 1 Wagen GN2/1-EN60x80 | 78 |
| W41K - 1 Wagen GN2/1-EN60x80 | 80 |
| W50K - 1 Wagen GN2/1-EN60x80 | 82 |
| W51K - 1 Wagen GN2/1-EN60x80 | 84 |
| W50LK - 1 Wagen 1000x1000 | 86 |
| W100K - 2 Wagen GN2/1-EN60x80 | 88 |
| W101K - 2 Wagen GN2/1-EN60x80 | 90 |
| W102K - 2 Wagen GN2/1-EN60x80 | 92 |
| W100LK - 2 Wagen 1000x1000 | 94 |
| W150K - 3 Wagen GN2/1-EN60x80 | 96 |
| W151K - 3 Wagen GN2/1-EN60x80 | 98 |
| W152K - 3 Wagen GN2/1-EN60x80 | 100 |
| W150LK - 3 Wagen 1000x1000 | 102 |
| W200K - 4 Wagen GN2/1-EN60x80 | 104 |
| W201K - 4 Wagen GN2/1-EN60x80 | 106 |
| W202K - 4 Wagen GN2/1-EN60x80 | 108 |
| W200LK - 4 Wagen 1000x1000 | 110 |
| W250LK 5 Wagen 1000x1000 | 112 |
| W300LK 6 Wagen 1000x1000 | 114 |

coldline



VISION INDUSTRY, die andere Dimension der Kälte

VISION verstärkte seine Anstrengungen im Bereich Wagen-Schockfroster Industry. Die innovative Multifunktionstechnonologie, die ausgezeichneten Leistungen und die Abmessungskompatibilität mit den Wagen der verbreitetsten Öfen machen die Minizellen Coldline zu besten Lösung für Großküchen. Drei verfügbare Versionen mit Temperaturbereich von -40°C bi $+85^{\circ}\text{C}$.



VISION

Schocköhlung

Schockfrostung

Auftauung

Gärung

Niedertemperatur-Dampfgaren

Pasteurisierung

Dampfdesinfektion



coldline

| U -40°C +10°C | F -40°C +65°C | NUVÖ™ -40°C +85°C |
|-------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| ■ | ■ | ■ |
| ■ | ■ | ■ |
| ■ | ■ | ■ |
| - | ■ | ■ |
| - | ■ | ■ |
| - | ■ | ■ |
| - | - | ■ |
| - | - | ■ |
| - | ■ | ■ |

Schockkühlung

Schnellabkühlung auf +3° C bis in den Lebensmittelkern, sowohl rohe als auch gekochte Lebensmittel

Schockfrostung

Schnellabkühlung auf -18° C bis in den Lebensmittelkern, sowohl rohe als auch gekochte Lebensmittel

Manueller Zyklus

Hält die Temperatur eines Lebensmittels zwischen -40°+10°C (U), -40°+65°C (F), -40°+85°C (NUVÖ™)

Auftauung

Taut schnell und sicher Lebensmittel auf, dabei wird die ursprüngliche Qualität bewahrt

Gärung und Gärunterbrechung

Schafft das ideale Mikroklima mit der notwendigen Feuchtigkeit für eine perfekte Gärung

Erhaltung

Hält die Gerichte auf Esstemperatur

Pasteurisierung

Eliminiert krankheitserregende Mikroorganismen, die in den Lebensmitteln vorhanden sind und verlängert somit die Haltbarkeit

Kochen mit Dampf bei niedriger Temperatur

Kocht die Lebensmittel sanft bei kontrollierter Temperatur und der richtigen Feuchtigkeit

Hygienisch durch Zubereitung mit Dampf

Desinfiziert das Reduzierfach mit Dampf und beseitigt Gerüche und Lebensmittelreste



coldline



VISION INDUSTRY, für alle, die im großen Stil arbeiten und denken

Handwerkliches Herz, industrieller Prozess

Die Wagen-Schockfroster Industry bieten ausgezeichnete Leistungen für die Optimierung der Produktionsprozesse und sie verbinden handwerkliche Prozesse mit der Organisation und der Sicherheit der industriellen Systeme. Jedes Modell ist für die Außenmaßeuerung auf Grundlage der realen Arbeitsanforderungen verfügbar mit drei Leistungsstufen.

Einfahrtschockfroster und Durchfahrtschockfroster

Jedes Modell ist verfügbar mit einer Tür (Einfahrtschockfroster) oder doppelter Öffnung (Durchfahrtschockfroster) und kann Wagen GN2/1, EN60x80 oder mit industriellen Abmessungen aufnehmen. die Realisierung von organisierten Arbeitsumgebungen, in denen die Bewegung der Zutaten und der fertigen Gerichte ein wesentlicher Faktor ist, reduziert die Produktionszeiten und verbessert die allgemeine Effizienz.

Robust, solide und widerstandsfähig

Der Rahmen Industry mit großer Stärke wird realisiert aus Edelstahl mit einer speziellen Prägung, die einen besonderen Widerstand gegen versehentliche Stöße verleiht. Alle Komponenten werden ausgewählt, um konstante und zuverlässige Leistungen zu gewährleisten, auf bei Einsatz rund um die Uhr.

Die Kontrolle liegt in deiner Hand

Geschützt durch robustes temperiertes Glas, macht der Touchscreen "7" den Gebrauch des VISION Schockfroster für jeden einfach. Mit einer Berührung werden verfügbare Programme aktiviert oder neue kreiert.



Zeit

Entweder entscheiden Sie die Dauer der Programme oder Sie verlassen sich auf Devote™ - Dynamic Evolution Temperaturen



Temperatur

Wählen Sie die ideale Temperatur, um die Lebensmitteltemperatur zu reduzieren, Schokolade zu kristallisieren oder einen Teig zu gären



Feuchtigkeit

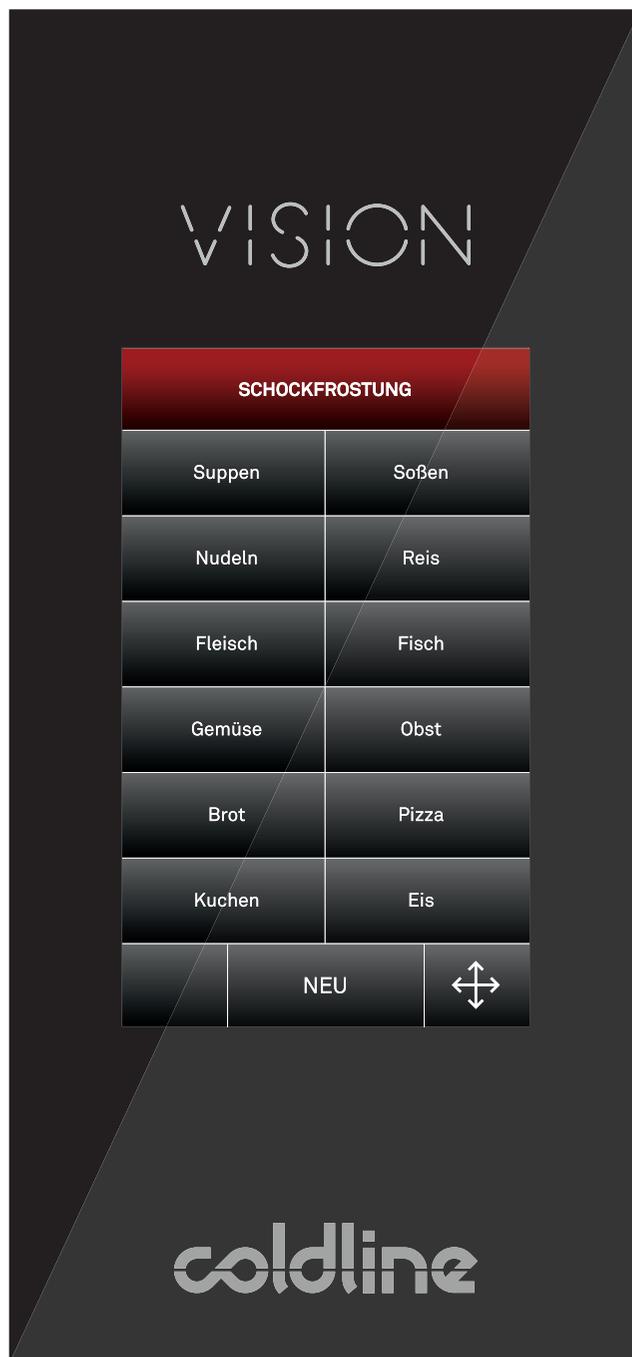
Der Befeuchter kann von 45% - 95% geregelt und so der Feuchtigkeitsanteil eingestellt werden



Belüftung

Von 25% - 100% kann die ideale Belüftungsintensität für jedes Lebensmittel eingestellt werden





Rezepte nach Maß

Es stehen mehr personalisierbare Programme für jedes Lebensmittel zur Verfügung

Personalisiertes Layout

Durch Veränderung der Rezepttastatur kann ein persönliches Layout erstellt werden

Verbundene Programme

Die Funktionen "warm" und "kalt" können in automatischer Folge durchgeführt werden

Manueller Zyklus

Man arbeitet mit der gewünschten Temperatur, kann die Intensität der Belüftung einstellen und den optimalen Feuchtigkeitsanteil

Programmierte Warnung

Man arbeitet mit der gewünschten Temperatur, kann die Intensität der Belüftung und den optimalen Feuchtigkeitsanteil einstellen

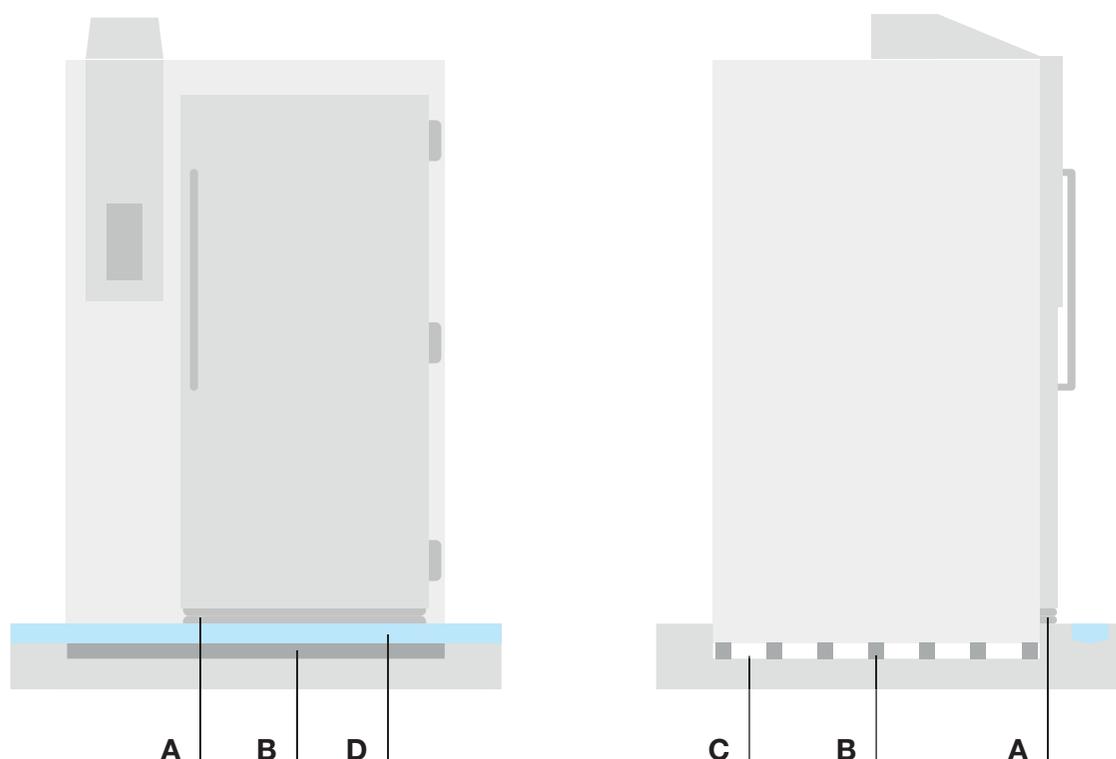
Sperrung des Displays

Zur Vermeidung von unsachgemäßer Verwendung seitens des Personals, kann das Display gesperrt werden

Sachgerechte Installation

Die Wagen-Schockfroster Vision Industry können mit dem Boden abschließend installiert werden, um die Bewegung der Wagen zu vereinfachen, oder zur Anpassung an bereits realisierte Umgebungen über dem Bodenbelag.

Mit dem Boden abschließender Schockfroster



A: Dichtung
B: Isolierprofile
C: Luft
D: Auslass

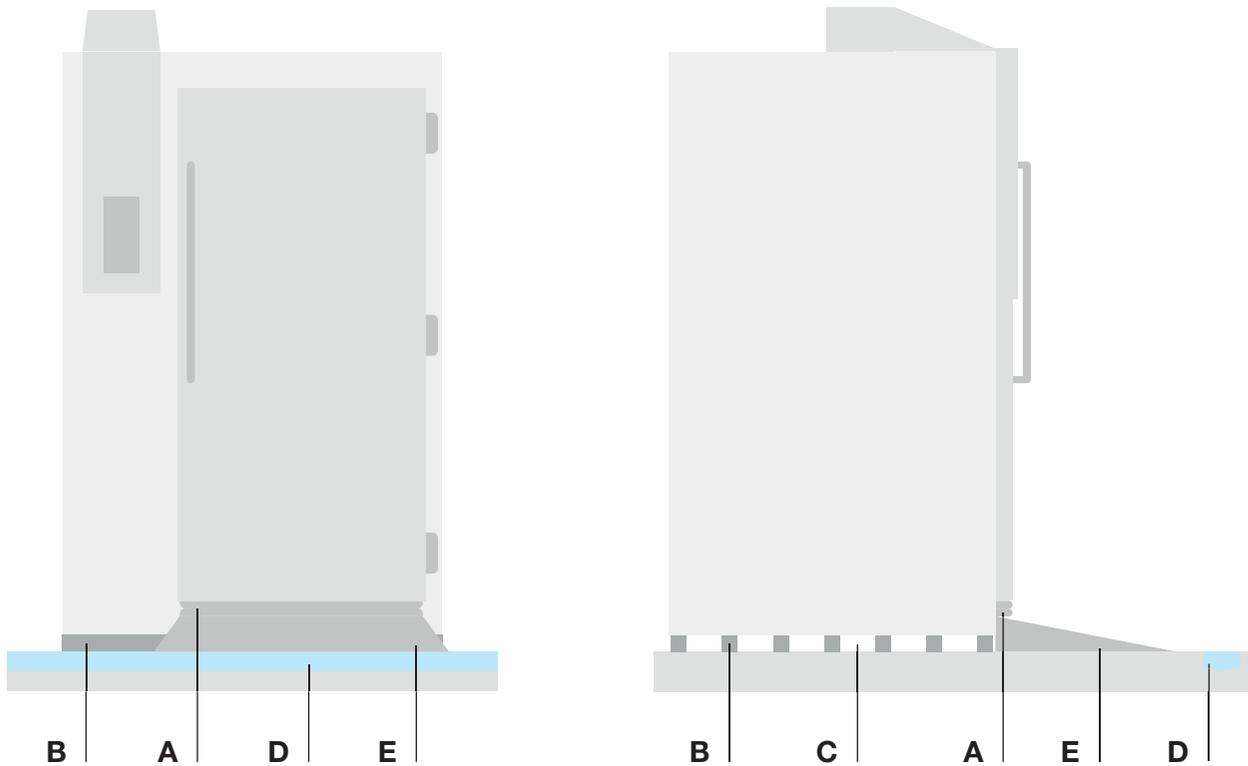
Die ideale Entscheidung

Die mit dem Boden abschließende Installation gestattet die vollkommen sichere Bewegung von festen und flüssigen Lebensmitteln. Der aus dem Ofen gezogene Wagen kann direkt in den Schockfroster eingeführt werden, ohne Höhenunterschiede auf dem Boden überwinden zu müssen.

Isolierung und Hygiene

Der starke Boden (100 mm) und die Profile aus PVC (H 40 mm) gewährleisten eine ausgezeichnete Isolierung. Der vor der Tür des Schockfrosters installierte Abflusskanal gestattet das Auffangen des für die Reinigung der internen und externen Oberflächen verwendeten Wassers.

Schockfroster über dem Bodenbelag



- A:** Dichtung **D:** Auslass
B: Isolierprofile **E:** Zugangsrampe
C: Luft

Geeignet für jede Umgebung

Die Installation des Schockfrosters Vision Industry über dem Bodenbelag ist die ideale Lösung für die Anpassung an alle Umgebungen. Das solide Fußbrett (H 140 mm) gestattet das Einführen von Wagen mit Blechen und von Backwagen.

Isolierprofile

Die Installation von Profilen aus PVC (H 40 mm) verhindert die Bildung von Kondenswasser und garantiert den korrekten Wärmeaustausch zwischen Boden des Schockfrosters und Bodenbelag. Die ausgezeichnete Isolierung gewährleistet Arbeitsqualität und Leistungen.

Schockfroster VISION, exzellente Technologie



| U -40°C +10°C | F -40°C +65°C | NUVÖ™ -40°C +85°C | |
|-------------------------|-------------------------|-----------------------------|--|
| ■ | ■ | ■ | Schockkühlung |
| ■ | ■ | ■ | Schockfrostung |
| ■ | ■ | ■ | Manueller Zyklus |
| - | ■ | ■ | Auftauung |
| - | ■ | ■ | Gärung und Gärunterbrechung |
| - | ■ | ■ | Erhaltung |
| - | - | ■ | Pasteurisierung |
| - | - | ■ | Kochen mit Dampf bei niedriger Temperatur |
| - | ■ | ■ | Hygienisch durch Zubereitung mit Dampf |

Technologie VISION

Haupteigenschaften



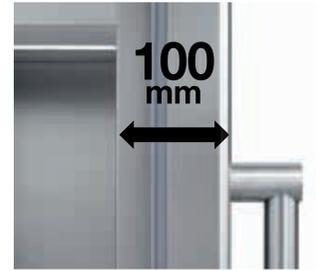
Interne Beleuchtung

Durch die Beleuchtung ist exzellente Sicht möglich. Die LED Technologie garantiert einen geringen Verbrauch und verändert die Innentemperatur nicht.



Scharniere "safety gasket"

Das Anheben der Tür durch eine Rampe beim Türöffnen vermeidet die Reibung der Dichtung was eine optimale Isolierung erlaubt.



Isolierdichte

Die erhöhte Dichte wurde auf 100 mm erweitert und bringt so eine bessere Isolierleistung und höhere Energieersparnis.



Leinentuch

Das Innere und das Äußere werden aus Edelstahl realisiert, besonders widerstandsfähig durch die besondere Leinentuch-Struktur.



Devote™

Die Sensorless Technologie optimiert die Programmdauer der Reduzierung und der Tiefkühlung und garantiert eine bedeutende Energieersparnis.



Kompensierungsventil

Reduziert die Wartezeiten bei häufigen Öffnungen des Ofens.

Weitere Eigenschaften

USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten

Dictator-Verschluss für die Aufnahme der Druckschwankungen beim Öffnen und Schließen der Türen (Durchfahrtschockfroster)

Automatische Verdampfung des Kondenswassers. Kondenswasser-Auslass realisierbar mit personalisierter Positionierung

Vorbereitet für CO₂ Betrieb (optional)

Hochisolierter Boden, Dicke 100 mm. Sonderböden auf Anfrage.

Remote-Einheit keilförmig mit Kompressoren Bitzer



Schalttafel

Realisiert mit rationalem Layout zur Vereinfachung von Installation und Verkabelung. Zugänglich und ausbaubar von der Frontseite.



Elektronisches thermostatisches Ventil

Dosiert die Injektion der Kühlflüssigkeit und verbessert die Leistung um 25% und reduziert so den Verbrauch.



Stoßschutz

Spezielle abnehmbare Schlagschutzvorrichtungen schützen die Innenwände gegen versehentliche Stöße und vereinfachen die Reinigungsarbeiten.



Kernsonde

Geplant mit exklusivem ergonomischem Design, ab montierbar und austauschbar. Dank der einfachen Verbindung. Mehrpunktmessung oder Erwärmung sind optional.



Personalisiertes Auftauen

Das Auftauen des Verdampfers (mit Zwangsbelüftung) wird vom Benutzer am Ende des Produktionszyklus gestartet.



Die Ventilatoren Abdeckung kann geöffnet werden

Der hochwiderstandsfähige Verdampfer mit Kataphorese-Behandlung und mit einem Schnellöffnungssystem für die einfache Wartung einfach inspektioniert werden.



Hochleistungsgebläse

Realisiert aus Aluminium, um der Korrosion zu widerstehen, garantieren eine ausgezeichnete Extraktion der Wärme. Durchmesser 45/50 cm.



Auffangen des Kondenswassers

Die große Schale gestattet das korrekte Abfließen des Kondenswassers und hält den Boden des Schockfrosters trocken.

Isolierprofile für Installation mit eingesetztem Boden (empfohlen)

RS485 ModBus/RTU Tür

Wasserdichter Touchscreen mit Schutzgrad IP54 (Staub und Spritzwasser)

Wi-Fi Kontrollsystem Cosmo

Boden realisiert aus einer einzigen Stahlplatte für eine einfache Reinigung (bis zu Version W152)

Sanifizierungssystem mit Dampf (F-NUVÖ™)

Verfügbare Versionen Einfahr-Durchfahrkühlschränke mit konfigurierbaren Leistungen und Abmessungen

Klimaklasse 5

EINFAHRSCHOCKFROSTER VISION INDUSTRY 30K

1 x GN1/1 - EN60x40

VISION

| | | | +90° > +3°C | +90° > -18°C | B.G. | Außenmaße | Preis | | |
|---|----------|-----------|--------------|--------------|-------|-----------|-------|---------------|------------------|
|  | U | -40°+10°C | W30KU | | 90 Kg | 66 Kg | 300 | 960x1276x2595 | 21.318,00 |
| | | | W83111112001 | | | | | | |

| | | | +90° > +3°C | +90° > -18°C | B.G. | Außenmaße | Preis | | |
|---|----------|-----------|---------------|--------------|-------|-----------|-------|---------------|------------------|
|  | U | -40°+10°C | W30KUR | | 90 Kg | 66 Kg | 220 | 960x1276x2365 | 17.029,00 |
| | | | W80111112001 | | | | | | |

| | | | | B.G. | Außenmaße | Preis |
|---|---|--------------|-------------------|------|---------------|------------------|
|  | Offene Verflüssigungssätze | O81211352001 | Abstand Max. 15 m | 93 | 930x680x450 | 9.599,00 |
| | | | | 171 | 1302x450x1201 | 11.167,00 |
| | Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | O81211351001 | | | | |



Lieferung erfolgt montiert

Technische Gerätedaten

| | |
|--------------------|--------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 6,15kW - 10,9A |
| Kälteleistung | 7,75kW* |

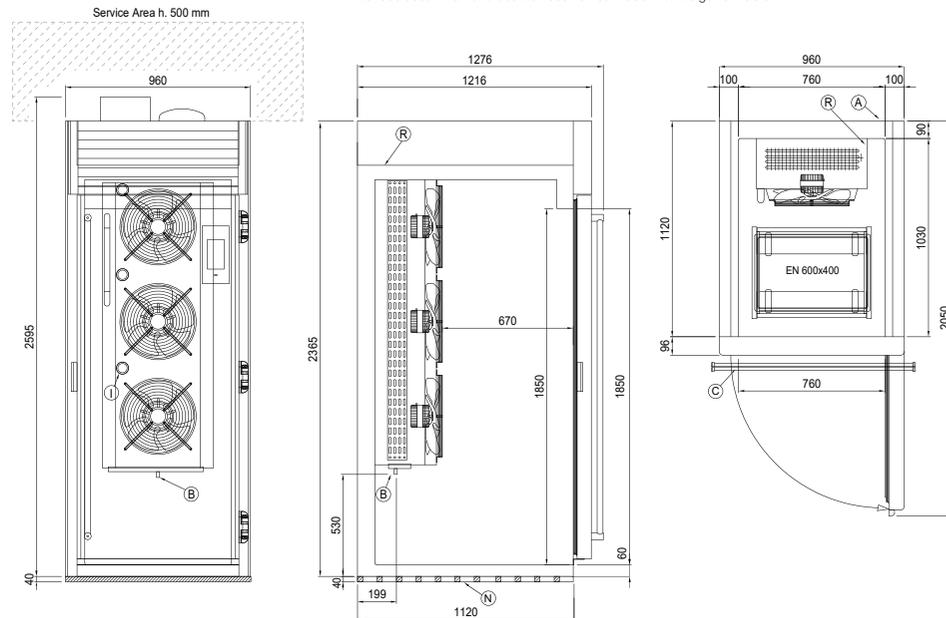
* VT. -10°C Kond. 45°C

Technische Daten Ausführung Zentralkühlung

| | |
|---|--------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50Hz |
| Offene Verflüssigungssätze | 3HP - 3,7kW - 7,3A |
| Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | 3HP - 3,7kW - 7,3A |

-  Devote™ automatische
-  Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
-  7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten
-  Regelbare Lüftung 25 - 100%
-  Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
-  USB für Download der HACCP Daten
-  Elektronisches Expansionsventil
-  LED Beleuchtung
-  Austauschbarer Kernfühler
-  60 60 mm Isolierung
-  Manuelle Abtauung
-  Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR
-  Inklusive Einfahrrampe h 60 mm

Es ist ratsam, einen Wartungsbereich von h 500 mm zu belassen und einen Luftaustausch während des Betriebs von ca. 1000 m³/h zu gewährleisten.



Für Anlieferung mit Container bitte um Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst.

| | |
|--------------------------|--|
| A Stromanschluss | N Isolierprofile |
| B Tauwasserablauf | R Gasrohr-Austritt (Zentralkühlung Version) |
| I LED Beleuchtung | |



PVC-Profile Belüftung unter der Zelle

Cod: O92330001001
€ 546,00



Einfahrrampe H 100 mm
 Länge 913 mm
 Cod: M93200000401
€ 1.201,00



Türanschlag wechselbar
Mehrpreis
€ 782,00



Kernfühler mit 3 Messpunkten
Mehrpreis
€ 492,00



Gehitzter Kernfühler mit 1 Messpunkt
Mehrpreis
€ 492,00



Wagen 20 Bleche GN1/1 598x500x1630 mm
 Cod: O660901020
€ 1.071,00



Wagen 20 Bleche EN60x40 460x620x1750 mm
 Cod: O660905060
€ 1.117,00



Tieftemperatur-Set -5°-20°C
Mehrpreis
€ 910,00



Tieftemperatur-Set -5°-40°C
Mehrpreis
€ 1.177,00



UV Lampe für Dampfdesinfektion VISION U
 Cod: O92320002001
€ 757,00



Vorraussetzung für den Anschluss an die CO2 Kälteanlage (VISION U)
Mehrpreis
Auf Anfrage



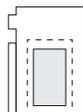
Andere Speisungen
Auf Anfrage

Wagenkapazität

Nenninhalt/ Volumen 760X680 mm

1 Wagen

GN1/1
 EN60x40

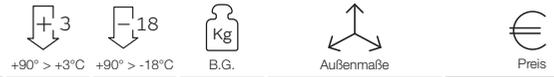


Einfahrtschockfroster
Vision Industry

EINFAHRSCHOCKFROSTER VISION INDUSTRY 35K VORBEREITET FÜR STECKERFERTIG*

VISION

1 x GN1/1 - EN60x40



| U | -40°+10°C | W35KU | | 85 Kg | 60 Kg | 410 | 1230x1200x2770 | 25.091,00 |
|------|-----------|--------------|--|-------|-------|-----|----------------|-----------|
| | | W83110112002 | | | | | | |
| F | -40°+65°C | W35KF | | | | 420 | 1230x1200x2770 | 27.464,00 |
| | | W84110112002 | | | | | | |
| NUVÖ | -40°+85°C | W35KH | | | | 420 | 1230x1200x2770 | 31.848,00 |
| | | W85110112002 | | | | | | |



Lieferung erfolgt montiert

Technische Gerätedaten

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme - U | 6,26kW - 17,65A |
| Max. Stromaufnahme - F NUVÖ | 8,76kW - 28,86A |
| Kälteleistung | 9,10kW* |

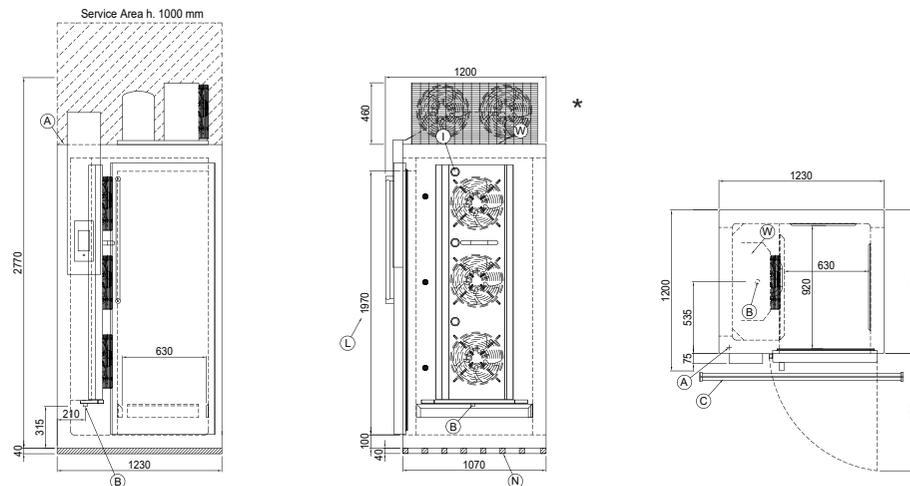
* VT, -10°C Kond. 45°C

Der Kälteaggregat wird abmontiert angeliefert.

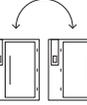
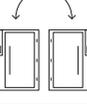
Vorbereitet für Steckerfertig

*Die Installation auf dem Dach, die Schweißung vom Aggregat, elektrische Anschlüsse, Vakuum und Ladung vom Gas erfolgen durch den Installateur.

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepte
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Dampfdesinfektion (F und NUVÖ™ Modelle)
- Elektronisches Expansionsventil
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Kompensierungsventil
- Das Innere und das Äußere die Leinentuch-Struktur
- LED Beleuchtung
- Austauschbarer Kernfühler
- 100 mm Isolierung
- Manuelle Abtaugung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | | | |
|---|--|---|--|
| A | Stromanschluss | L | Türöffnung |
| B | Tauwasserablauf | N | Isolierprofile |
| C | Bodenrost – Empfohlen (montiert von Kühltechniker) | W | Wassernetz Verbindung - F 3/4" (F und NUVÖ™ Modelle) |
| I | LED Beleuchtung | | |

| | |
|---|--|
|  | Schockfroster wird demontiert geliefert Mehrpreis € 1.565,00 |
|  | PVC-Profile Belüftung unter der Zelle Cod: O92330002001 € 546,00 |
|  | Einfahrrampe H 100 mm Länge 913 mm Cod: M93400000601 € 1.201,00 |
|  | Einfahrrampe H 140 mm Länge 1390 mm Cod: M93400000801 € 1.226,00 |
|  | Boden h 20 mm, Auffahrrampe inklusive Mehrpreis € 395,00 |
|  | Türanschlag wechselbar Mehrpreis € 782,00 |
|  | Türanschlag wechselbar inklusive Bedienfeld Mehrpreis € 1.177,00 |
|  | Türhalter 100° 1 Tür Mehrpreis € 234,00 |
|  | Kernfühler mit 3 Messpunkten Mehrpreis € 492,00 |
|  | Gehitzter Kernfühler mit 1 Messpunkt Mehrpreis € 492,00 |

| | |
|---|---|
|  | Wagen 20 Bleche GN1/1 598x500x1630 mm Cod: O660901020 € 1.071,00 |
|  | Wagen 20 Bleche EN60x40 460x620x1750 mm Cod: O660905060 € 1.117,00 |
|  | Tieftemperatur-Set -5°-20°C Mehrpreis € 910,00 |
|  | Tieftemperatur-Set -5°-40°C Mehrpreis € 1.177,00 |
|  | Wasserenthärter Purity C Quell ST 50 Cod: M643000020 € 183,00 |
|  | Reinigungsmittel zur Desinfektion Cod: O330100010 € 14,75 |
|  | UV Lampe für Dampfdesinfektion VISION U Cod: O92320002001 € 757,00 |
|  | Andere Speisungen Auf Anfrage |

Wagenkapazität

Nenninhalt/ Volumen 630x920 mm

1 Wagen

GN1/1 - GN1/1 Rational 201

EN60x40



EINFAHRSCHOCKFROSTER VISION INDUSTRY 35K

ZENTRALKÜHLUNG

1 x GN1/1 - EN60x40

VISION

+90° > +3°C +90° > -18°C

B.G.

Außenmaße

Preis

Zentralkühlung

| | Temperaturbereich | Modell | Nettogewicht | Bruttogewicht | B.G. | Außenmaße | Preis |
|------|-------------------|--------------|--------------|---------------|------|----------------|-----------|
| U | -40°+10°C | W35KUR | 100 Kg | 80 Kg | 330 | 1230x1200x2510 | 19.965,00 |
| | | W80110112002 | | | | | |
| F | -40°+65°C | W35KFR | 100 Kg | 80 Kg | 340 | 1230x1200x2510 | 21.854,00 |
| | | W81110112002 | | | | | |
| NUVÖ | -40°+85°C | W35KHR | 100 Kg | 80 Kg | 340 | 1230x1200x2510 | 26.238,00 |
| | | W82110112002 | | | | | |



Lieferung erfolgt montiert

Externe Kälteanlage

| | Modell | Abstand | B.G. | Außenmaße | Preis |
|---|--------------|----------------------|------|---------------|-----------|
| Offene Verflüssigungssätze | F19101041001 | Abstand Max. 15 m | 187 | 1110x785x626 | 10.801,00 |
| Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | F19121041001 | | 284 | 1384x732x1201 | 13.400,00 |

Technische Gerätedaten

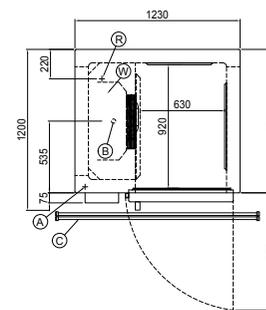
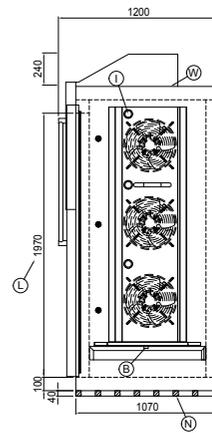
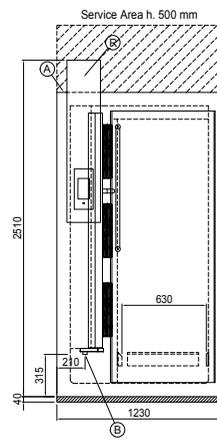
| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50/60Hz |
| Max. Stromaufnahme - U | 670W - 1,25A |
| Max. Stromaufnahme - F NUVÖ | 3,17kW - 12,46A |
| Kälteleistung | 11,01kW* |

* VT. -10°C Kond. 45°C

Technische Daten Ausführung Zentralkühlung

| | |
|---|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50Hz |
| Offene Verflüssigungssätze | 4 HP - 4,98kW - 10,1A |
| Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | 4 HP - 4,67kW - 8,5A |

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Dampfdesinfektion (F und NUVÖ™ Modelle)
- Elektronisches Expansionsventil
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Kompensierungsventil
- Das Innere und das Äußere die Leinentuch-Struktur
- LED Beleuchtung
- Austauschbarer Kernfühler
- 100 mm Isolierung
- Manuelle Abtaugung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | | | |
|---|--|---|--|
| A | Stromanschluss | L | Türöffnung |
| B | Tauwasserablauf | N | Isolierprofile |
| C | Bodenrost - Empfohlen (montiert von Kühltechniker) | R | Gasrohr-Austritt |
| I | LED Beleuchtung | W | Wassernetz Verbindung - F 3/4" (F und NUVÖ™ Modelle) |

Schockfroster wird demontiert geliefert



Mehrpreis
€ 1.565,00

PVC-Profile Belüftung unter der Zelle



Cod: O92330002001
€ 546,00

Einfahrrampe H 100 mm
Länge 913 mm



Cod: M93400000601
€ 1.201,00

Einfahrrampe H 140 mm
Länge 1390 mm



Cod: M93400000801
€ 1.226,00

Boden h 20 mm, Auffahrrampe inklusive



Mehrpreis
€ 395,00

Türanschlag wechselbar



Mehrpreis
€ 782,00

Türanschlag wechselbar inklusive Bedienfeld



Mehrpreis
€ 1.177,00

Türhalter 100°
1 Tür



Mehrpreis
€ 234,00

Kernfühler mit 3 Messpunkten



Mehrpreis
€ 492,00

Gehitzter Kernfühler mit 1 Messpunkt



Mehrpreis
€ 492,00

Wagen 20 Bleche GN1/1 598x500x1630 mm



Cod: O660901020
€ 1.071,00

Wagen 20 Bleche EN60x40 460x620x1750 mm



Cod: O660905060
€ 1.117,00

Tieftemperatur-Set -5°-20°C



Mehrpreis
€ 910,00

Tieftemperatur-Set -5°-40°C



Mehrpreis
€ 1.177,00

Wasserenthärter Purity C Quell ST 50



Cod: M643000020
€ 183,00

Reinigungsmittel zur Desinfektion



Cod: Q330100010
€ 14,75

UV Lampe für Dampfdesinfektion VISION U



Cod: O92320002001
€ 757,00

Vorraussetzung für den Anschluss an die CO₂ Kälteanlage (VISION U)



Mehrpreis
Auf Anfrage

Andere Speisungen



Auf Anfrage

Wagenkapazität

Nenninhalt/ Volumen 630x920 mm

1 Wagen

GN1/1 - GN1/1 Rational 201
EN60x40



EINFAHRSCHOCKFROSTER VISION INDUSTRY 40K

1 x GN2/1 - EN60x80

VISION



Lieferung erfolgt montiert

+90° > +3°C
+90° > -18°C

B.G.

Außenmaße

Preis

| Einfa- rschockfroster | Temperaturbereich | W40KUR | | 120 Kg | 90 Kg | B.G. | Außenmaße | Preis |
|--------------------------|-------------------|--------------|--------------|--------|-------|------|----------------|------------------|
| | | W80120112002 | W81120112002 | | | | | |
| U | -40°+10°C | | | | | 440 | 1480x1430x2510 | 23.607,00 |
| F | -40°+65°C | | | | | 450 | 1480x1430x2510 | 29.205,00 |
| NUVÖ | -40°+85°C | | | | | 450 | 1480x1430x2510 | 33.588,00 |

| Durchfahr- schockfroster | Außenmaße | Preis |
|--|----------------|-----------------|
| Mehrpri- sdurchfahr- schockfroster | 1480x1560x2510 | 3.277,00 |

| Externe Kälteanlage | Offene Verflüssigungssätze | F19101061001 | Abstand Max. 15 m | B.G. | Außenmaße | Preis |
|------------------------|-----------------------------------|--------------|----------------------|------|---------------|------------------|
| | | | | 202 | 1110x785x726 | 11.849,00 |
| | | | | 304 | 1382x708x1201 | 14.310,00 |
| | | | | 210 | 1298x550x810 | 13.268,00 |
| | Kondensator + Aggregat separat | O89421061001 | | 40 | 1131x343x460 | 13.268,00 |

Technische Gerätedaten

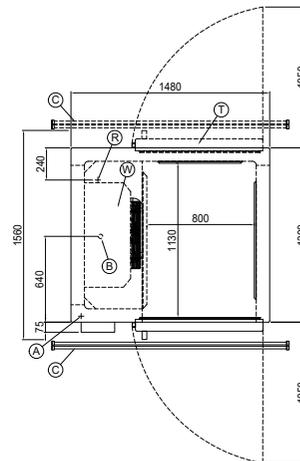
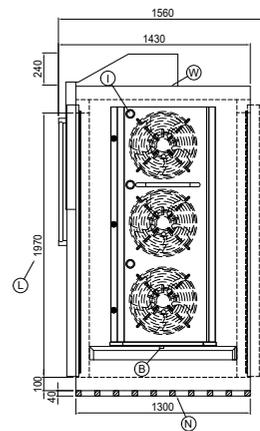
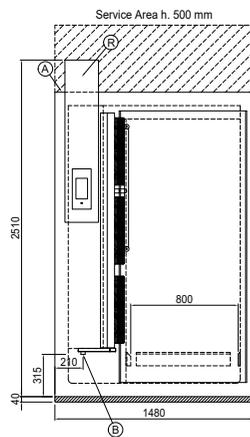
| | |
|------------------------------------|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50/60Hz |
| Max. Stromaufnahme - U | 1,27kW - 3,14A |
| Max. Stromaufnahme - F NUVÖ | 4,27kW - 16,13A |
| Kälteleistung | 13,17kW* |

* VT. -10°C Kond. 45°C

Technische Daten Ausführung Zentralkühlung

| | |
|---|----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50Hz |
| Offene Verflüssigungssätze | 6HP - 6,59kW - 12,7A |
| Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | 6HP - 6,63kW - 12,8A |
| Kondensator + Aggregat separat | 6HP - 6,63kW - 12,8A |

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Dampfdesinfektion (F und NUVÖ™ Modelle)
- Elektronisches Expansionsventil
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Kompensierungsventil
- Das Innere und das Äußere die Leinentuch-Struktur
- LED Beleuchtung
- Austauschbarer Kernfühler
- 100 mm Isolierung
- Manuelle Abtautung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | |
|---|---|
| A Stromanschluss | N Isolierprofile |
| B Tauwasserablauf | R Gasrohr-Austritt |
| C Bodenrost – Empfohlen (montiert von Kühltechniker) | T Durchfahrtschockfroster (optional) |
| I LED Beleuchtung | W Wassernetz Verbindung - F 3/4" (F und NUVÖ™ Modelle) |
| L Türöffnung | |

| | |
|---|--|
|  | Schockfroster wird demontiert geliefert Mehrpreis € 1.565,00 |
|  | PVC-Profile Belüftung unter der Zelle Cod: O92330006001 € 542,00 |
|  | Einfahrrampe H 100 mm Länge 913 mm Cod: M93600000601 € 1.201,00 |
|  | Einfahrrampe H 140 mm Länge 1390 mm Cod: M93600000801 € 1.226,00 |
|  | Boden h 20 mm, Auffahrrampe inklusive Mehrpreis € 395,00 |
|  | Türanschlag wechselbar Mehrpreis € 782,00 |
|  | Türanschlag wechselbar inklusive Bedienfeld Mehrpreis € 1.177,00 |
|  | Türhalter 100° 1 Tür Mehrpreis € 234,00 |
|  | Kernfühler mit 3 Messpunkten Mehrpreis € 492,00 |
|  | Gehitzter Kernfühler mit 1 Messpunkt Mehrpreis € 492,00 |

| | | |
|---|---|--|
|  | Wagen 20 Bleche GN1/1 598x500x1630 mm Cod: O660901020 € 1.071,00 | Wagen 20 Bleche EN60x40 460x620x1750 mm Cod: O660905060 € 1.117,00 |
|  | Wagen 20 Bleche GN2/1 660x720x1750 mm Cod: O660904040 € 1.120,00 | Wagen 20 Bleche EN60x80 660x820x1750 mm Cod: O660906060 € 1.171,00 |
|  | Tieftemperatur-Set -5°-20°C Mehrpreis € 910,00 | |
|  | Tieftemperatur-Set -5°-40°C Mehrpreis € 1.177,00 | |
|  | Wasserenthärter Purity C Quell ST 50 Cod: M643000020 € 183,00 | |
|  | Reinigungsmittel zur Desinfektion Cod: O330100010 € 14,75 | |
|  | UV Lampe für Dampfdesinfektion VISION U Cod: O92320002001 € 757,00 | |
|  | Voraussetzung für den Anschluss an die CO2 Kälteanlage (VISION U) Mehrpreis Auf Anfrage | |
|  | Andere Speisungen Auf Anfrage | |

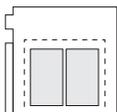
Einfahrshockfroster
Vision Industry

Wagenkapazität

Nenninhalt/ Volumen 800x1150 mm

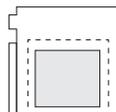
2 Wagen

GN1/1
EN60x40



1 Wagen

GN2/1 - GN2/1 Rational 202
EN60x80



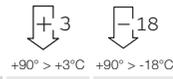
EINFAHRSCHOCKFROSTER VISION INDUSTRY 41K

VISION

1 x GN2/1 - EN60x80



Lieferung erfolgt montiert



| U | -40°+10°C | W41KUR | | 160 Kg | 120 Kg | 443 | 1480x1430x2510 | 26.708,00 |
|------|-----------|--------------|--------------|--------|--------|-----|----------------|-----------|
| | | W80120113002 | W81120113002 | | | | | |
| F | -40°+65°C | W41KFR | | 160 Kg | 120 Kg | 453 | 1480x1430x2510 | 30.756,00 |
| | | W81120113002 | W82120113002 | | | | | |
| NUVÖ | -40°+85°C | W41KHR | | 160 Kg | 120 Kg | 453 | 1480x1430x2510 | 36.152,00 |
| | | W81120113002 | W82120113002 | | | | | |



| Außenmaße | | Preis |
|------------------------------------|----------------|----------|
| Mehrpri Durchfahr-schockfroster | 1480x1560x2510 | 3.277,00 |



| Offene Verflüssigungssätze | F19101092001 | Abstand Max. 15 m | B.G. | Außenmaße | Preis |
|--------------------------------|--------------|-------------------|------|---------------|-----------|
| | | | 294 | 1315x870x852 | 13.668,00 |
| | | | 526 | 1750x946x1497 | 20.423,00 |
| | | | 196 | 1550x768x960 | 15.999,00 |
| Kondensator + Aggregat separat | O89401092001 | | 57 | 1291x385x610 | 15.999,00 |

Technische Gerätedaten

| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50/60Hz |
| Max. Stromaufnahme - U | 2,14kW - 4,34A |
| Max. Stromaufnahme - F NUVÖ | 5,14kW - 17,43A |
| Kälteleistung | 14,94kW* |

* VT. -10°C Kond. 45°C

Technische Daten Ausführung Zentralkühlung

| | |
|---|----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50Hz |
| Offene Verflüssigungssätze | 9HP - 8,52kW - 17,9A |
| Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | 9HP - 8,08kW - 15,5A |
| Kondensator + Aggregat separat | 9HP - 8,52kW - 17,9A |



Devote™ automatische



Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi



7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten



Regelbare Lüftung 25 - 100%



Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen



USB für Download der HACCP Daten



Dampfdesinfektion (F und NUVÖ™ Modelle)



Elektronisches Expansionsventil



Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%



Kompensierungsventil



Das Innere und das Äußere die Leinentuch-Struktur



LED Beleuchtung



Austauschbarer Kernfühler



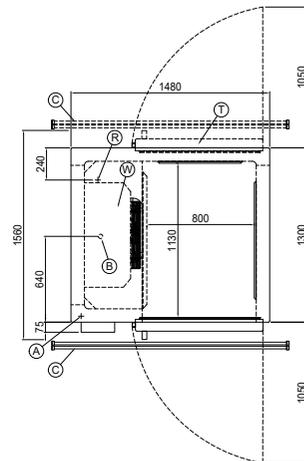
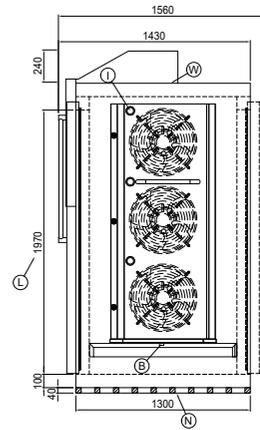
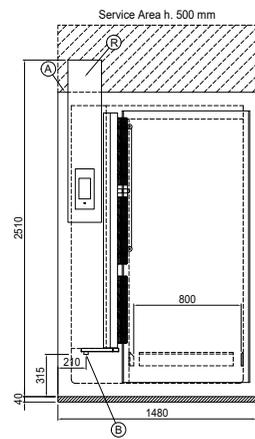
100 mm Isolierung



Manuelle Abtautung



Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | |
|--|--|
| A Stromanschluss | N Isolierprofile |
| B Tauwasserablauf | R Gasrohr-Austritt |
| C Bodenrost - Empfohlen (montiert von Kühltechniker) | T Durchfahr-schockfroster (optional) |
| I LED Beleuchtung | W Wassernetz Verbindung - F 3/4" (F und NUVÖ™ Modelle) |
| L Türöffnung | |

| | |
|---|--|
|  | Schockfroster wird demontiert geliefert Mehrpreis € 1.565,00 |
|  | PVC-Profile Belüftung unter der Zelle Cod: O92330006001 € 542,00 |
|  | Einfahrrampe H 100 mm Länge 913 mm Cod: M93600000601 € 1.201,00 |
|  | Einfahrrampe H 140 mm Länge 1390 mm Cod: M93600000801 € 1.226,00 |
|  | Boden h 20 mm, Auffahrrampe inklusive Mehrpreis € 395,00 |
|  | Türanschlag wechselbar Mehrpreis € 782,00 |
|  | Türanschlag wechselbar inklusive Bedienfeld Mehrpreis € 1.177,00 |
|  | Türhalter 100° 1 Tür Mehrpreis € 234,00 |
|  | Kernfühler mit 3 Messpunkten Mehrpreis € 492,00 |
|  | Gehitzter Kernfühler mit 1 Messpunkt Mehrpreis € 492,00 |

| | | |
|---|---|--|
|  | Wagen 20 Bleche GN1/1 598x500x1630 mm Cod: O660901020 € 1.071,00 | Wagen 20 Bleche EN60x40 460x620x1750 mm Cod: O660905060 € 1.117,00 |
|  | Wagen 20 Bleche GN2/1 660x720x1750 mm Cod: O660904040 € 1.120,00 | Wagen 20 Bleche EN60x80 660x820x1750 mm Cod: O660906060 € 1.171,00 |
|  | Tieftemperatur-Set -5°-20°C Mehrpreis € 910,00 | |
|  | Tieftemperatur-Set -5°-40°C Mehrpreis € 1.177,00 | |
|  | Wasserenthärter Purity C Quell ST 50 Cod: M643000020 € 183,00 | |
|  | Reinigungsmittel zur Desinfektion Cod: O330100010 € 14,75 | |
|  | UV Lampe für Dampfdesinfektion VISION U Cod: O92320002001 € 757,00 | |
|  | Voraussetzung für den Anschluss an die CO2 Kälteanlage (VISION U) Mehrpreis Auf Anfrage | |
|  | Andere Speisungen Auf Anfrage | |

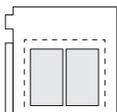
Einfahrshockfroster
Vision Industry

Wagenkapazität

Nenninhalt/ Volumen 800x1150 mm

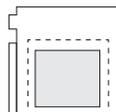
2 Wagen

GN1/1
EN60x40



1 Wagen

GN2/1 - GN2/1 Rational 202
EN60x80



EINFAHRSCHOCKFROSTER VISION INDUSTRY 50K

1 x GN2/1 - EN60x80

VISION



Lieferung erfolgt montiert

+90° > +3°C
+90° > -18°C

B.G.

Außenmaße

Preis

| U | -40°+10°C | W50KUR | | 200 Kg | 160 Kg | 480 | 1600x1430x2510 | 30.937,00 |
|------|-----------|--------------|--------------|--------|--------|-----|----------------|-----------|
| | | W80120114002 | W81120114002 | | | | | |
| F | -40°+65°C | W50KFR | | | | 490 | 1600x1430x2510 | 34.838,00 |
| | | W81120114002 | W82120114002 | | | | | |
| NUVÖ | -40°+85°C | W50KHR | | | | 490 | 1600x1430x2510 | 38.736,00 |
| | | W81120114002 | W82120114002 | | | | | |

| Außenmaße | | Preis |
|-------------------------------|----------------|----------|
| Mehrpri Durchfahrshockfroster | 1600x1560x2510 | 3.277,00 |

| Externe Kälteanlage | Offene Verflüssigungssätze | | Abstand Max. 15 m | B.G. | Außenmaße | Preis |
|---------------------|--------------------------------|--------------|-------------------|--------------|---------------|-----------|
| | F19101121001 | | | 296 | 1315x870x852 | 14.053,00 |
| | F19121121001 | | | 537 | 1750x946x1497 | 20.950,00 |
| | Kondensator + Aggregat separat | | | 330 | 1550x768x960 | 16.262,00 |
| | | O89321121001 | 57 | 1291x385x610 | | |

Technische Gerätedaten

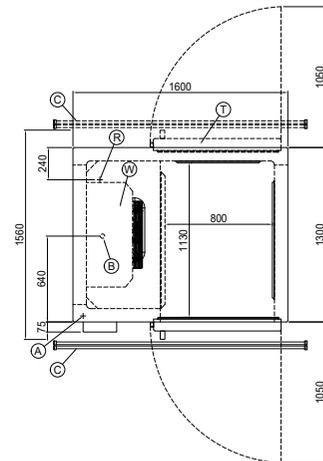
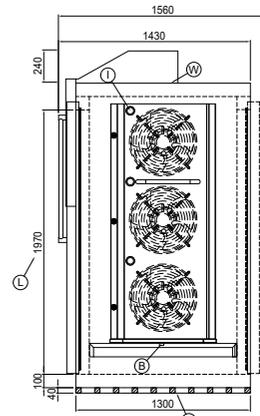
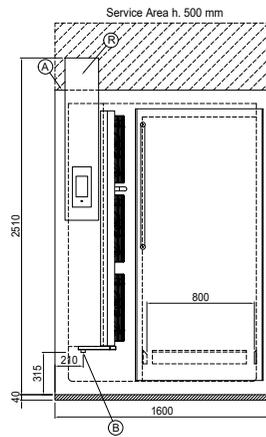
| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50/60Hz |
| Max. Stromaufnahme - U | 1,27kW - 3,14A |
| Max. Stromaufnahme - F NUVÖ | 4,27kW - 16,13A |
| Kälteleistung | 20,61kW* |

* VT. -10°C Kond. 45°C

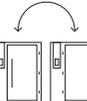
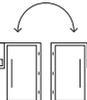
Technische Daten Ausführung Zentralkühlung

| | |
|---|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50Hz |
| Offene Verflüssigungssätze | 12HP - 9,12kW - 19,2A |
| Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | 12HP - 8,68kW - 16,9A |
| Kondensator + Aggregat separat | 12HP - 9,12kW - 19,2A |

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Dampfdesinfektion (F und NUVÖ™ Modelle)
- Elektronisches Expansionsventil
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Kompensierungsventil
- Das Innere und das Äußere die Leinentuch-Struktur
- LED Beleuchtung
- Austauschbarer Kernfühler
- 100 mm Isolierung
- Manuelle Abtaugung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | | | |
|---|---|---|--|
| A | Stromanschluss | N | Isolierprofile |
| B | Tauwasserablauf | R | Gasrohr-Austritt |
| C | Bodenrost - Empfohlen (montiert von Kältetechniker) | T | Durchfahrshockfroster (optional) |
| I | LED Beleuchtung | W | Wassernetz Verbindung - F 3/4" (F und NUVÖ™ Modelle) |
| L | Türöffnung | | |

| | |
|---|--|
|  | Schockfroster wird demontiert geliefert Mehrpreis € 1.565,00 |
|  | PVC-Profile Belüftung unter der Zelle Cod: O92330008001 € 542,00 |
|  | Einfahrrampe H 100 mm Länge 913 mm Cod: M93600000601 € 1.201,00 |
|  | Einfahrrampe H 140 mm Länge 1390 mm Cod: M93600000801 € 1.226,00 |
|  | Boden h 20 mm, Auffahrrampe inklusive Mehrpreis € 431,00 |
|  | Türanschlag wechselbar Mehrpreis € 782,00 |
|  | Türanschlag wechselbar inklusive Bedienfeld Mehrpreis € 1.177,00 |
|  | Türhalter 100° 1 Tür Mehrpreis € 234,00 |
|  | Kernfühler mit 3 Messpunkten Mehrpreis € 492,00 |
|  | Gehitzter Kernfühler mit 1 Messpunkt Mehrpreis € 492,00 |

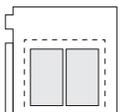
| | | |
|---|---|--|
|  | Wagen 20 Bleche GN1/1 598x500x1630 mm Cod: O660901020 € 1.071,00 | Wagen 20 Bleche EN60x40 460x620x1750 mm Cod: O660905060 € 1.117,00 |
|  | Wagen 20 Bleche GN2/1 660x720x1750 mm Cod: O660904040 € 1.120,00 | Wagen 20 Bleche EN60x80 660x820x1750 mm Cod: O660906060 € 1.171,00 |
|  | Tieftemperatur-Set -5°-20°C Mehrpreis € 910,00 | |
|  | Tieftemperatur-Set -5°-40°C Mehrpreis € 1.177,00 | |
|  | Wasserenthärter Purity C Quell ST 50 Cod: M643000020 € 183,00 | |
|  | Reinigungsmittel zur Desinfektion Cod: O330100010 € 14,75 | |
|  | UV Lampe für Dampfdesinfektion VISION U Cod: O92320002001 € 757,00 | |
|  | Voraussetzung für den Anschluss an die CO2 Kälteanlage (VISION U) Mehrpreis Auf Anfrage | |
|  | Andere Speisungen Auf Anfrage | |

Einfahrshockfroster
Vision Industry

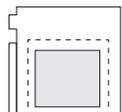
Wagenkapazität

Nenninhalt/ Volumen 800x1150 mm

2 Wagen
GN1/1
EN60x40



1 Wagen
GN2/1 - GN2/1 Rational 202
EN60x80



EINFAHRSCHOCKFROSTER VISION INDUSTRY 51K

1 x GN2/1 - EN60x80

VISION



Lieferung erfolgt montiert

| Einfahr- schockfroster | Temperaturbereich | W51KUR | | 260 Kg | 200 Kg | B.G. | Außenmaße | Preis |
|---------------------------|-------------------|--------------|--------------|--------|--------|------|----------------|------------------|
| | | W80120116002 | W81120116002 | | | | | |
| U | -40°+10°C | | | | | 483 | 1600x1430x2510 | 33.927,00 |
| F | -40°+65°C | | | | | 493 | 1600x1430x2510 | 37.827,00 |
| NUVÖ | -40°+85°C | | | | | 493 | 1600x1430x2510 | 41.727,00 |

| Durchfahr- schockfroster | Außenmaße | Preis |
|--|----------------|-----------------|
| Mehrpri Durchfahr- schockfroster | 1600x1560x2510 | 3.277,00 |

| Externe Kälteanlage | Offene Verflüssigungssätze | F19101141001 | Abstand Max. 15 m | B.G. | Außenmaße | Preis |
|------------------------|-----------------------------------|--------------|----------------------|------|---------------|------------------|
| | | | | 300 | 1315x870x852 | 14.831,00 |
| | | | | 462 | 1750x946x1497 | 21.729,00 |
| | | | | 344 | 1550x768x960 | 16.908,00 |
| | Kondensator + Aggregat separat | O89321141001 | | 62 | 1291x385x610 | |

Technische Gerätedaten

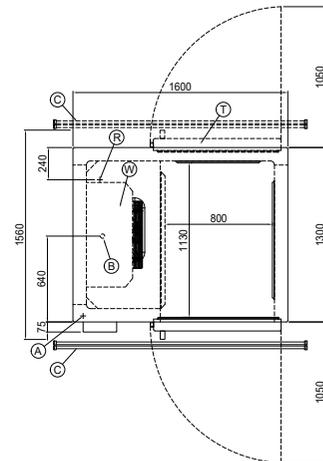
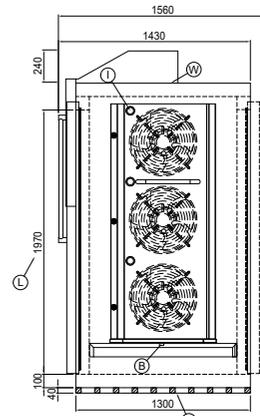
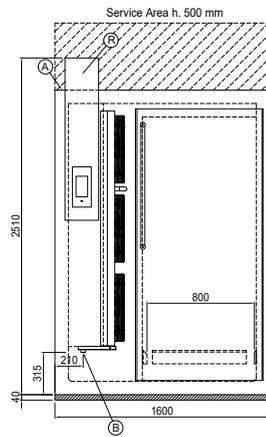
| | |
|------------------------------------|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50/60Hz |
| Max. Stromaufnahme - U | 2,14kW - 4,34A |
| Max. Stromaufnahme - F NUVÖ | 5,14kW - 17,33A |
| Kälteleistung | 22,98kW* |

* VT. -10°C Kond. 45°C

Technische Daten Ausführung Zentralkühlung

| | |
|---|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50Hz |
| Offene Verflüssigungssätze | 14HP - 11,1kW - 22,1A |
| Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | 14HP - 10,6kW - 19,8A |
| Kondensator + Aggregat separat | 14HP - 11,1kW - 22,1A |

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Dampfesinfektion (F und NUVÖ™ Modelle)
- Elektronisches Expansionsventil
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Kompensierungsventil
- Das Innere und das Äußere die Leinentuch-Struktur
- LED Beleuchtung
- Austauschbarer Kernfühler
- 100 mm Isolierung
- Manuelle Abtautung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | |
|---|---|
| A Stromanschluss | N Isolierprofile |
| B Tauwasserablauf | R Gasrohr-Austritt |
| C Bodenrost – Empfohlen (montiert von Kühltechniker) | T Durchfahr- schockfroster (optional) |
| I LED Beleuchtung | W Wassernetz Verbindung - F 3/4" (F und NUVÖ™ Modelle) |
| L Türöffnung | |

| | |
|---|--|
|  | Schockfroster wird demontiert geliefert Mehrpreis € 1.565,00 |
|  | PVC-Profile Belüftung unter der Zelle Cod: O92330008001 € 542,00 |
|  | Einfahrrampe H 100 mm Länge 913 mm Cod: M93600000601 € 1.201,00 |
|  | Einfahrrampe H 140 mm Länge 1390 mm Cod: M93600000801 € 1.226,00 |
|  | Boden h 20 mm, Auffahrrampe inklusive Mehrpreis € 431,00 |
|  | Türanschlag wechselbar Mehrpreis € 782,00 |
|  | Türanschlag wechselbar inklusive Bedienfeld Mehrpreis € 1.177,00 |
|  | Türhalter 100° 1 Tür Mehrpreis € 234,00 |
|  | Kernfühler mit 3 Messpunkten Mehrpreis € 492,00 |
|  | Gehitzter Kernfühler mit 1 Messpunkt Mehrpreis € 492,00 |

| | | |
|---|---|--|
|  | Wagen 20 Bleche GN1/1 598x500x1630 mm Cod: O660901020 € 1.071,00 | Wagen 20 Bleche EN60x40 460x620x1750 mm Cod: O660905060 € 1.117,00 |
|  | Wagen 20 Bleche GN2/1 660x720x1750 mm Cod: O660904040 € 1.120,00 | Wagen 20 Bleche EN60x80 660x820x1750 mm Cod: O660906060 € 1.171,00 |
|  | Tieftemperatur-Set -5°-20°C Mehrpreis € 910,00 | |
|  | Tieftemperatur-Set -5°-40°C Mehrpreis € 1.177,00 | |
|  | Wasserenthärter Purity C Quell ST 50 Cod: M643000020 € 183,00 | |
|  | Reinigungsmittel zur Desinfektion Cod: O330100010 € 14,75 | |
|  | UV Lampe für Dampfdesinfektion VISION U Cod: O92320002001 € 757,00 | |
|  | Voraussetzung für den Anschluss an die CO2 Kälteanlage (VISION U) Mehrpreis Auf Anfrage | |
|  | Andere Speisungen Auf Anfrage | |

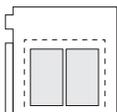
Einfahrshockfroster
Vision Industry

Wagenkapazität

Nenninhalt/ Volumen 800x1150 mm

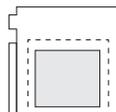
2 Wagen

GN1/1
EN60x40



1 Wagen

GN2/1 - GN2/1 Rational 202
EN60x80



EINFAHRSCHOCKFROSTER VISION INDUSTRY 50LK

VISION

1 x 1000x1000



Lieferung erfolgt montiert

| | | | 3 +90° > +3°C | 18 +90° > -18°C | Kg B.G. | Außenmaße | Preis | |
|-------------------------|-------------|----------------|------------------|--------------------|------------|---------------|----------------|------------------|
| Einfahr-schockfroster | U | -40°+10°C | 200 Kg | | 160 Kg | 498 | 1850x1430x2510 | 35.226,00 |
| | | W50LKUR | | | | | | |
| | | W80120312002 | | | | | | |
| Durchfahr-schockfroster | F | -40°+65°C | | | | 508 | 1850x1430x2510 | 39.127,00 |
| | | W50LKFR | | | | | | |
| | | W81120312002 | | | | | | |
| Externe Kälteanlage | NUVÖ | -40°+85°C | | | | 508 | 1850x1430x2510 | 44.326,00 |
| | | W50LKHR | | | | | | |
| | | W82120312002 | | | | | | |

| | Außenmaße | Preis |
|-----------------------------------|----------------|-----------------|
| Mehrpreis Durchfahr-schockfroster | 1850x1560x2510 | 3.277,00 |

| | | B.G. | Außenmaße | Preis | | |
|---------------------|---|--------------|-------------------|-------|---------------|------------------|
| Externe Kälteanlage | Offene Verflüssigungssätze | F19101141001 | Abstand Max. 15 m | 300 | 1315x870x852 | 14.831,00 |
| | Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | F19121141001 | | 462 | 1750x946x1497 | 21.729,00 |
| | Kondensator + Aggregat separat | O89321141001 | | 344 | 1550x768x960 | 16.908,00 |
| | | | | 62 | 1291x385x610 | |

Technische Gerätedaten

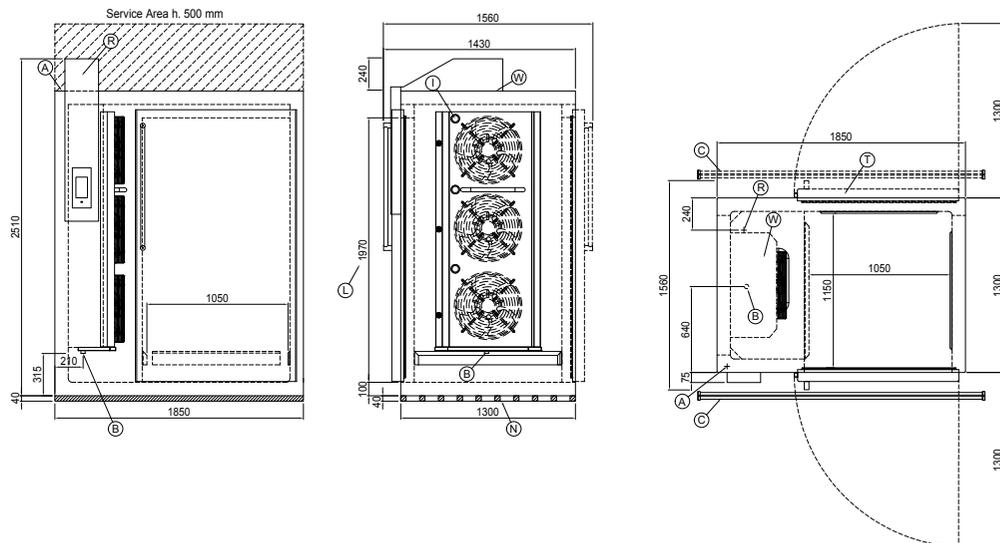
| | |
|------------------------------------|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50/60Hz |
| Max. Stromaufnahme - U | 2,14kW - 4,34A |
| Max. Stromaufnahme - F NUVÖ | 5,14kW - 17,33A |
| Kälteleistung | 22,98kW* |

* VT. -10°C Kond. 45°C

Technische Daten Ausführung Zentralkühlung

| | |
|---|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50Hz |
| Offene Verflüssigungssätze | 14HP - 11,1kW - 22,1A |
| Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | 14HP - 10,6kW - 19,8A |
| Kondensator + Aggregat separat | 14HP - 11,1kW - 22,1A |

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Dampfesinfektion (F und NUVÖ™ Modelle)
- Elektronisches Expansionsventil
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Kompensierungsventil
- Das Innere und das Äußere die Leinentuch-Struktur
- LED Beleuchtung
- Austauschbarer Kernfühler
- 100 mm Isolierung
- Manuelle Abtaugung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | |
|--|---|
| A Stromanschluss | N Isolierprofile |
| B Tauwasserablauf | R Gasrohr-Austritt |
| C Bodenrost - Empfohlen (montiert von Kältetechniker) | T Durchfahr-schockfroster (optional) |
| I LED Beleuchtung | W Wassernetz Verbindung - F 3/4" (F und NUVÖ™ Modelle) |
| L Türöffnung | |

| | |
|---|--|
|  | Schockfroster wird demontiert geliefert Mehrpreis € 1.565,00 |
|  | PVC-Profile Belüftung unter der Zelle Cod: O92330010001 € 542,00 |
|  | Einfahrrampe H 100 mm Länge 913 mm Cod: M93800000601 € 1.201,00 |
|  | Einfahrrampe H 140 mm Länge 1390 mm Cod: M93800000801 € 1.226,00 |
|  | Boden h 20 mm, Auffahrrampe inklusive Mehrpreis € 431,00 |
|  | Türanschlag wechselbar Mehrpreis € 782,00 |
|  | Türanschlag wechselbar inklusive Bedienfeld Mehrpreis € 1.177,00 |
|  | Türhalter 100° 1 Tür Mehrpreis € 234,00 |
|  | Kernfühler mit 3 Messpunkten Mehrpreis € 492,00 |
|  | Gehitzter Kernfühler mit 1 Messpunkt Mehrpreis € 492,00 |

| | | |
|---|---|--|
|  | Wagen 20 Bleche GN1/1 598x500x1630 mm Cod: O660901020 € 1.071,00 | Wagen 20 Bleche EN60x40 460x620x1750 mm Cod: O660905060 € 1.117,00 |
|  | Wagen 20 Bleche GN2/1 660x720x1750 mm Cod: O660904040 € 1.120,00 | Wagen 20 Bleche EN60x80 660x820x1750 mm Cod: O660906060 € 1.171,00 |
|  | Tieftemperatur-Set -5°-20°C Mehrpreis € 910,00 | |
|  | Tieftemperatur-Set -5°-40°C Mehrpreis € 1.177,00 | |
|  | Wasserenthärter Purity C Quell ST 50 Cod: M643000020 € 183,00 | |
|  | Reinigungsmittel zur Desinfektion Cod: O330100010 € 14,75 | |
|  | UV Lampe für Dampfdesinfektion VISION U Cod: O92320002001 € 757,00 | |
|  | Voraussetzung für den Anschluss an die CO2 Kälteanlage (VISION U) Mehrpreis Auf Anfrage | |
|  | Andere Speisungen Auf Anfrage | |

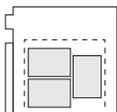
Einfahrtschockfroster
Vision Industry

Wagenkapazität

Nenninhalt/ Volumen 1050x1150 mm

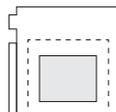
3 Wagen

GN1/1
EN60x40



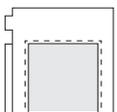
1 Wagen

GN2/1 - GN2/1 Rational 202
EN60x80



1 Wagen

1000x1000



DURCHFAHRSCHOCKFROSTER VISION INDUSTRY 100K

2 x GN2/1 - EN60x80

VISION



Lieferung erfolgt montiert

| | | | +90° > +3°C | +90° > -18°C | B.G. | Außenmaße | Preis |
|--------------------------|-----------------------|-------------------|-------------|--------------|------|----------------|------------------|
| Durchfahrerschockfroster | U -40°+10°C | W100KUR-2D | 320 Kg | 240 Kg | 840 | 1600x2600x2510 | 42.897,00 |
| | | W80220212001 | | | | | |
| | F -40°+65°C | W100KFR-2D | 320 Kg | 240 Kg | 850 | 1600x2600x2510 | 48.096,00 |
| | | W81220212001 | | | | | |
| | NUVÖ -40°+85°C | W100KHR-2D | | | 850 | 1600x2600x2510 | 53.945,00 |
| | | W82220212001 | | | | | |

| | | | B.G. | Außenmaße | Preis | |
|---------------------|---|--------------|-------------------|-----------|----------------|------------------|
| Externe Kälteanlage | Offene Verflüssigungssätze | F19101181001 | Abstand Max. 15 m | 418 | 1650x1050x876 | 22.891,00 |
| | Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | F19121181001 | | 998 | 2200x915x1290 | 32.901,00 |
| | Kondensator + Aggregat separat | O89421181001 | | 500 | 1000x1600x1300 | 23.543,00 |
| | | 95 | 1624x385x770 | | | |

Technische Gerätedaten

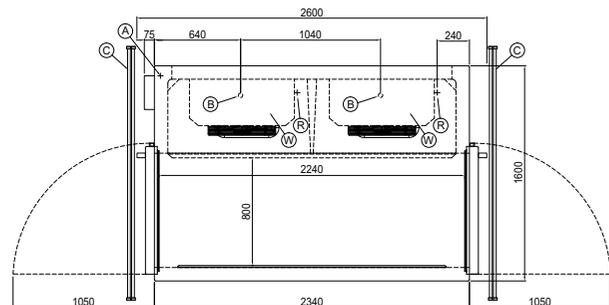
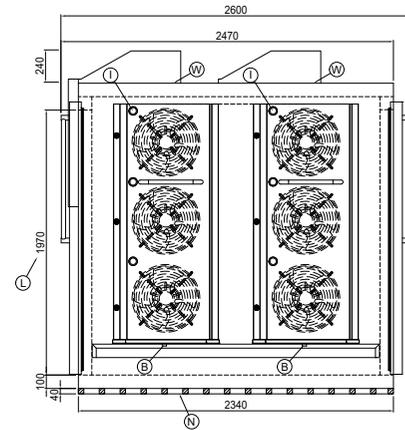
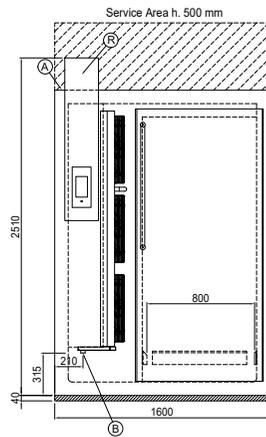
| | |
|------------------------------------|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50/60Hz |
| Max. Stromaufnahme - U | 2,54kW - 6,28A |
| Max. Stromaufnahme - F NUVÖ | 7,54kW - 27,96A |
| Kälteleistung | 29,88kW* |

* VT. -10°C Kond. 45°C

Technische Daten Ausführung Zentralkühlung

| | |
|---|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50Hz |
| Offene Verflüssigungssätze | 18HP - 15,4kW - 26,8A |
| Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | 18HP - 14,6kW - 25,1A |
| Kondensator + Aggregat separat | 18HP - 14,6kW - 25,1A |

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Dampfdesinfektion (F und NUVÖ™ Modelle)
- Elektronisches Expansionsventil
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Kompensierungsventil
- Das Innere und das Äußere die Leinentuch-Struktur
- LED Beleuchtung
- Austauschbarer Kernfühler
- 100 mm Isolierung
- Manuelle Abtautung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | |
|--|--|
| A Stromanschluss | L Türöffnung |
| B Tauwasserablauf | N Isolierprofile |
| C Bodenrost - Empfohlen (montiert von Kühltexniker) | R Gasrohr-Austritt (Verdampferkollektoren nicht mitgeliefert) |
| I LED Beleuchtung | W Wassernetz Verbindung - F 3/4" (F und NUVÖ™ Modelle) |

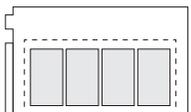
| | |
|---|--|
|  | Schockfroster wird demontiert geliefert Mehrpreis € 1.565,00 |
|  | PVC-Profile Belüftung unter der Zelle Cod: O92330012001 € 934,00 |
|  | Einfahrrampe H 100 mm Länge 913 mm Cod: M93600000601 € 1.201,00 |
|  | Einfahrrampe H 140 mm Länge 1390 mm Cod: M93600000801 € 1.226,00 |
|  | Boden h 20 mm, Auffahrrampe inklusive Mehrpreis € 910,00 |
|  | Türanschlag wechselbar Mehrpreis € 782,00 |
|  | Türanschlag wechselbar inklusive Bedienfeld Mehrpreis € 1.177,00 |
|  | Türhalter 100° 1 Tür Mehrpreis € 234,00 |
|  | Kernfühler mit 3 Messpunkten Mehrpreis € 492,00 |
|  | Gehitzter Kernfühler mit 1 Messpunkt Mehrpreis € 492,00 |

| | | |
|---|---|--|
|  | Wagen 20 Bleche GN1/1 598x500x1630 mm Cod: O660901020 € 1.071,00 | Wagen 20 Bleche EN60x40 460x620x1750 mm Cod: O660905060 € 1.117,00 |
|  | Wagen 20 Bleche GN2/1 660x720x1750 mm Cod: O660904040 € 1.120,00 | Wagen 20 Bleche EN60x80 660x820x1750 mm Cod: O660906060 € 1.171,00 |
|  | Tieftemperatur-Set -5°-20°C Mehrpreis € 910,00 | |
|  | Tieftemperatur-Set -5°-40°C Mehrpreis € 1.177,00 | |
|  | Wasserenthärter Purity C Quell ST 50 Cod: M643000020 € 183,00 | |
|  | Reinigungsmittel zur Desinfektion Cod: O330100010 € 14,75 | |
|  | UV Lampe für Dampfdesinfektion VISION U Cod: O92320002001 € 757,00 | |
|  | Voraussetzung für den Anschluss an die CO2 Kälteanlage (VISION U) Mehrpreis Auf Anfrage | |
|  | Andere Speisungen Auf Anfrage | |

Wagenkapazität

Nenninhalt/ Volumen 800x2270 mm

4 Wagen
GN1/1
EN60x40



2 Wagen
GN2/1 - GN2/1 Rational 202
EN60x80



Einfahrtschockfroster
Vision Industry

DURCHFAHRSCHOCKFROSTER VISION INDUSTRY 101K

2 x GN2/1 - EN60x80

VISION



Lieferung erfolgt montiert

| | | | +90° > +3°C | +90° > -18°C | B.G. | Außenmaße | Preis |
|--------------------------|--------------------|-------------------|----------------|------------------|------|----------------|------------------|
| Durchfahrerschockfroster | U -40°+10°C | W101KUR-2D | 400 Kg | 320 Kg | 850 | 1600x2600x2510 | 47.186,00 |
| | | W80220214001 | | | | | |
| F -40°+65°C | W101KFR-2D | 860 | 1600x2600x2510 | 52.386,00 | | | |
| | W81220214001 | | | | | | |
| NUVÖ -40°+85°C | W101KHR-2D | 860 | 1600x2600x2510 | 58.235,00 | | | |
| | W82220214001 | | | | | | |

| | | | B.G. | Außenmaße | Preis | |
|---------------------|---|--------------|-------------------|--------------|----------------|------------------|
| Externe Kälteanlage | Offene Verflüssigungssätze | F19101231001 | Abstand Max. 15 m | 521 | 2180x1170x1208 | 24.332,00 |
| | Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | F19121231001 | | 950 | 2200x1300x1800 | 34.464,00 |
| | Kondensator + Aggregat separat | O89421231001 | | 590 | 1000x1600x1300 | 25.982,00 |
| | | | 128 | 2324x385x770 | | |

Technische Gerätedaten

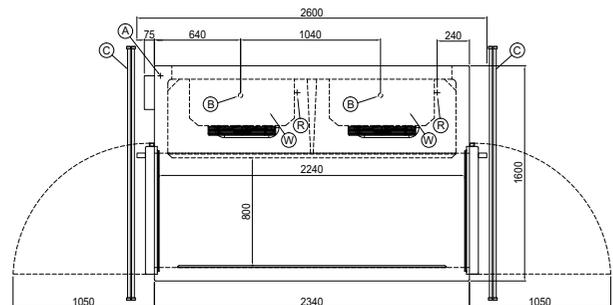
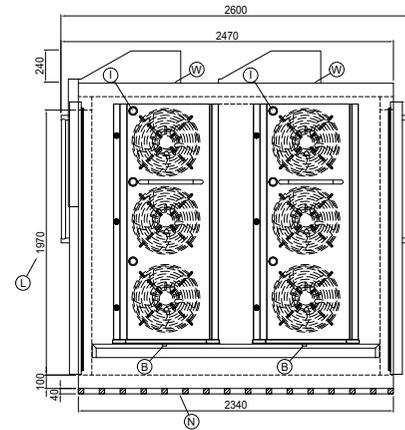
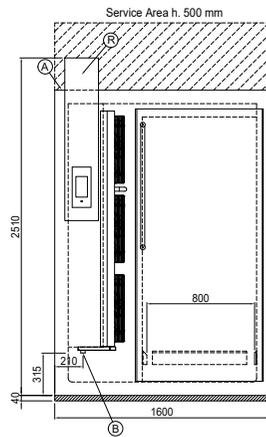
| | |
|------------------------------------|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50/60Hz |
| Max. Stromaufnahme - U | 2,54kW - 6,28A |
| Max. Stromaufnahme - F NUVÖ | 7,54kW - 27,96A |
| Kälteleistung | 41,22kW* |

* VT. -10°C Kond. 45°C

Technische Daten Ausführung Zentralkühlung

| | |
|---|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50Hz |
| Offene Verflüssigungssätze | 23HP - 18,8kW - 32,2A |
| Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | 23HP - 17,3kW - 29,2A |
| Kondensator + Aggregat separat | 23HP - 17,3kW - 29,2A |

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Dampfdesinfektion (F und NUVÖ™ Modelle)
- Elektronisches Expansionsventil
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Kompensierungsventil
- Das Innere und das Äußere die Leinentuch-Struktur
- LED Beleuchtung
- Austauschbarer Kernfühler
- 100 mm Isolierung
- Manuelle Abtautung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | |
|---|--|
| A Stromanschluss | L Türöffnung |
| B Tauwasserablauf | N Isolierprofile |
| C Bodenrost - Empfohlen (montiert von Kühltechniker) | R Gasrohr-Austritt (Verdampferkollektoren nicht mitgeliefert) |
| I LED Beleuchtung | W Wassernetz Verbindung - F 3/4" (F und NUVÖ™ Modelle) |

| | |
|---|--|
|  | Schockfroster wird demontiert geliefert Mehrpreis € 1.565,00 |
|  | PVC-Profile Belüftung unter der Zelle Cod: O92330012001 € 934,00 |
|  | Einfahrrampe H 100 mm Länge 913 mm Cod: M93600000601 € 1.201,00 |
|  | Einfahrrampe H 140 mm Länge 1390 mm Cod: M93600000801 € 1.226,00 |
|  | Boden h 20 mm, Auffahrrampe inklusive Mehrpreis € 910,00 |
|  | Türanschlag wechselbar Mehrpreis € 782,00 |
|  | Türanschlag wechselbar inklusive Bedienfeld Mehrpreis € 1.177,00 |
|  | Türhalter 100° 1 Tür Mehrpreis € 234,00 |
|  | Kernfühler mit 3 Messpunkten Mehrpreis € 492,00 |
|  | Gehitzter Kernfühler mit 1 Messpunkt Mehrpreis € 492,00 |

| | | |
|---|---|--|
|  | Wagen 20 Bleche GN1/1 598x500x1630 mm Cod: O660901020 € 1.071,00 | Wagen 20 Bleche EN60x40 460x620x1750 mm Cod: O660905060 € 1.117,00 |
|  | Wagen 20 Bleche GN2/1 660x720x1750 mm Cod: O660904040 € 1.120,00 | Wagen 20 Bleche EN60x80 660x820x1750 mm Cod: O660906060 € 1.171,00 |
|  | Tieftemperatur-Set -5°-20°C Mehrpreis € 910,00 | |
|  | Tieftemperatur-Set -5°-40°C Mehrpreis € 1.177,00 | |
|  | Wasserenthärter Purity C Quell ST 50 Cod: M643000020 € 183,00 | |
|  | Reinigungsmittel zur Desinfektion Cod: O330100010 € 14,75 | |
|  | UV Lampe für Dampfdesinfektion VISION U Cod: O92320002001 € 757,00 | |
|  | Voraussetzung für den Anschluss an die CO2 Kälteanlage (VISION U) Mehrpreis Auf Anfrage | |
|  | Andere Speisungen Auf Anfrage | |

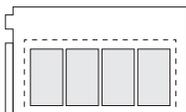
Einfahrsschockfroster
Vision Industry

Wagenkapazität

Nenninhalt/ Volumen 800x2270 mm

4 Wagen

GN1/1
EN60x40



2 Wagen

GN2/1 - GN2/1 Rational 202
EN60x80



DURCHFAHRSCHOCKFROSTER VISION INDUSTRY 102K

2 x GN2/1 - EN60x80

VISION



Lieferung erfolgt montiert

| Durchfahr- schockfroster | U | -40°+10°C | W102KUR-2D | 520 Kg | 400 Kg | 856 | 1600x2600x2510 | 51.905,00 |
|-----------------------------|-------------|-----------|-------------------|--------|--------|-----|----------------|------------------|
| | | | W80220216001 | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | F | -40°+65°C | W102KFR-2D | | | 866 | 1600x2600x2510 | 57.131,00 |
| | | | W81220216001 | | | | | |
| | NUVÖ | -40°+85°C | W102KHR-2D | | | 866 | 1600x2600x2510 | 62.993,00 |
| | | | W8220216001 | | | | | |

| Externe Kälteanlage | Verfüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | F19121281001 | Abstand Max. 15 m | 950 | 2200x1300x1800 | 617 | 1000x1600x1300 | 35.884,00 | | | |
|------------------------|---|--------------|----------------------|-----|----------------|-----|----------------|------------------|-----|--------------|------------------|
| | | O89421281001 | | | | | | | 128 | 2324x385x770 | 28.603,00 |
| | | | | | | | | | | | |

Technische Gerätedaten

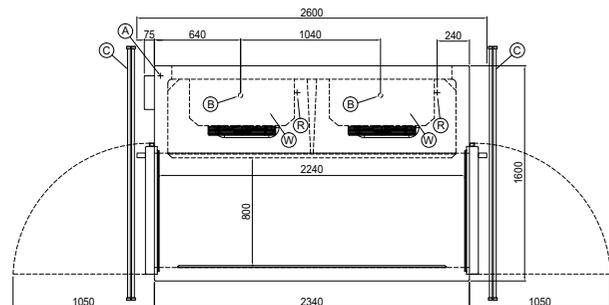
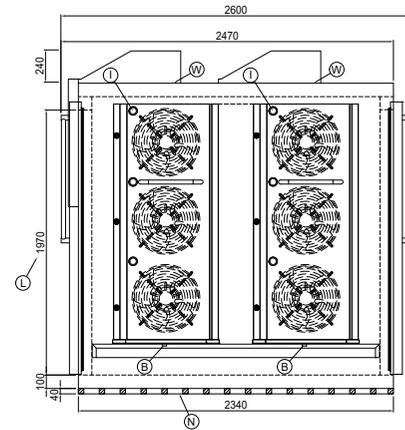
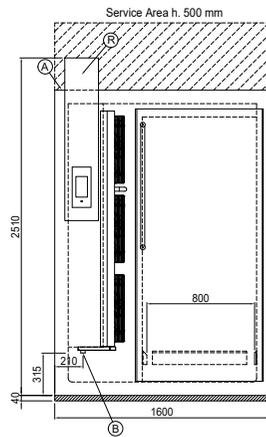
| | |
|------------------------------------|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50/60Hz |
| Max. Stromaufnahme - U | 4,27kW - 8,64A |
| Max. Stromaufnahme - F NUVÖ | 9,27kW - 30,32A |
| Kälteleistung | 45,96kW* |

* VT. -10°C Kond. 45°C

Technische Daten Ausführung Zentralkühlung

| | |
|--|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50Hz |
| Verfüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | 28HP - 20,8kW - 37,2A |
| Kondensator + Aggregat separat | 28HP - 20,8kW - 37,2A |

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Dampfdesinfektion (F und NUVÖ™ Modelle)
- Elektronisches Expansionsventil
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Kompensierungsventil
- Das Innere und das Äußere die Leinentuch-Struktur
- LED Beleuchtung
- Austauschbarer Kernfühler
- 100 100 mm Isolierung
- Manuelle Abtaugung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | |
|---|--|
| A Stromanschluss | L Türöffnung |
| B Tauwasserablauf | N Isolierprofile |
| C Bodenrost - Empfohlen (montiert von Kühltechniker) | R Gasrohr-Austritt (Verdampferkollektoren nicht mitgeliefert) |
| I LED Beleuchtung | W Wassernetz Verbindung - F 3/4" (F und NUVÖ™ Modelle) |

| | |
|--|--|
| | Schockfroster wird demontiert geliefert Mehrpreis € 1.565,00 |
| | PVC-Profile Belüftung unter der Zelle Cod: O92330012001 € 934,00 |
| | Einfahrrampe H 100 mm Länge 913 mm Cod: M93600000601 € 1.201,00 |
| | Einfahrrampe H 140 mm Länge 1390 mm Cod: M93600000801 € 1.226,00 |
| | Boden h 20 mm, Auffahrrampe inklusive Mehrpreis € 910,00 |
| | Türanschlag wechselbar Mehrpreis € 782,00 |
| | Türanschlag wechselbar inklusive Bedienfeld Mehrpreis € 1.177,00 |
| | Türhalter 100° 1 Tür Mehrpreis € 234,00 |
| | Kernfühler mit 3 Messpunkten Mehrpreis € 492,00 |
| | Gehitzter Kernfühler mit 1 Messpunkt Mehrpreis € 492,00 |

| | | |
|--|---|--|
| | Wagen 20 Bleche GN1/1 598x500x1630 mm Cod: O660901020 € 1.071,00 | Wagen 20 Bleche EN60x40 460x620x1750 mm Cod: O660905060 € 1.117,00 |
| | Wagen 20 Bleche GN2/1 660x720x1750 mm Cod: O660904040 € 1.120,00 | Wagen 20 Bleche EN60x80 660x820x1750 mm Cod: O660906060 € 1.171,00 |
| | Tieftemperatur-Set -5°-20°C Mehrpreis € 910,00 | |
| | Tieftemperatur-Set -5°-40°C Mehrpreis € 1.177,00 | |
| | Wasserenthärter Purity C Quell ST 50 Cod: M643000020 € 183,00 | |
| | Reinigungsmittel zur Desinfektion Cod: O330100010 € 14,75 | |
| | UV Lampe für Dampfdesinfektion VISION U Cod: O92320002001 € 757,00 | |
| | Voraussetzung für den Anschluss an die CO2 Kälteanlage (VISION U) Mehrpreis Auf Anfrage | |
| | Andere Speisungen Auf Anfrage | |

Einfahrtschockfroster
Vision Industry

Wagenkapazität

Nenninhalt/ Volumen 800x2270 mm

4 Wagen
GN1/1
EN60x40

2 Wagen
GN2/1 - GN2/1 Rational 202
EN60x80

DURCHFAHRSCHOCKFROSTER VISION INDUSTRY 100LK

VISION

2 x 1000x1000



Lieferung erfolgt zerlegt

| | | | | +90° > +3°C | +90° > -18°C | B.G. | Außenmaße | Preis |
|-----------------------------|-------------|-----------|--------------------|-------------|--------------|------|----------------|------------------|
| Durchfahr- schockfroster | U | -40°+10°C | W100LKUR-2D | 400 Kg | 320 Kg | 886 | 1850x2600x2510 | 54.504,00 |
| | | | W80220412001 | | | | | |
| | F | -40°+65°C | W100LKFR-2D | | | 896 | 1850x2600x2510 | 59.743,00 |
| | | | W81220412001 | | | | | |
| | NUVÖ | -40°+85°C | W100LKHR-2D | | | 896 | 1850x2600x2510 | 65.566,00 |
| | | | W82220412001 | | | | | |

| | | | | B.G. | Außenmaße | Preis |
|------------------------|--|--------------|----------------------|------|----------------|------------------|
| Externe Kälteanlage | Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | F19121281001 | Abstand Max. 15 m | 950 | 2200x1300x1800 | 35.884,00 |
| | Kondensator + Aggregat separat | O89421281001 | | 617 | 1000x1600x1300 | 28.603,00 |
| | | | | 128 | 2324x385x770 | |

Technische Gerätedaten

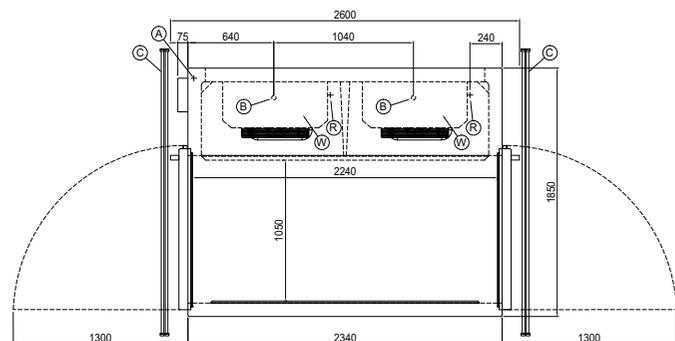
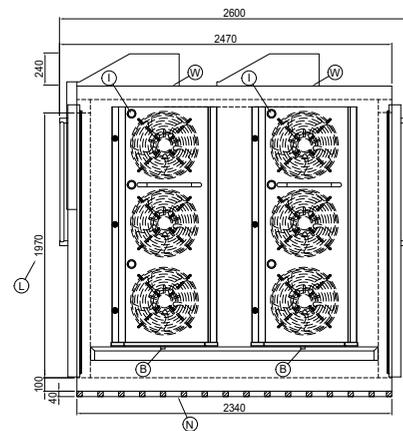
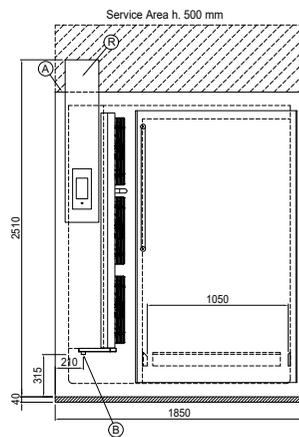
| | |
|------------------------------------|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50/60Hz |
| Max. Stromaufnahme - U | 4,27kW - 8,64A |
| Max. Stromaufnahme - F NUVÖ | 9,27kW - 30,32A |
| Kälteleistung | 45,96kW* |

* VT. -10°C Kond. 45°C

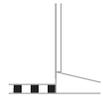
Technische Daten Ausführung Zentralkühlung

| | |
|---|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50Hz |
| Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | 28HP - 20,8kW - 37,2A |
| Kondensator + Aggregat separat | 28HP - 20,8kW - 37,2A |

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Dampfdesinfektion (F und NUVÖ™ Modelle)
- Elektronisches Expansionsventil
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Kompensierungsventil
- Das Innere und das Äußere die Leinentuch-Struktur
- LED Beleuchtung
- Austauschbarer Kernfühler
- 100 mm Isolierung
- Manuelle Abtaugung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | |
|---|--|
| A Stromanschluss | L Türöffnung |
| B Tauwasserablauf | N Isolierprofile |
| C Bodenrost – Empfohlen (montiert von Kühltechniker) | R Gasrohr-Austritt (Verdampferkollektoren nicht mitgeliefert) |
| I LED Beleuchtung | W Wassernetz Verbindung - F 3/4" (F und NUVÖ™ Modelle) |



PVC-Profile Belüftung unter der Zelle

Cod: O92330014001
€ 934,00



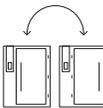
Einfahrrampe H 100 mm
 Länge 913 mm
 Cod: M93800000601
€ 1.201,00



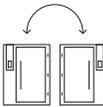
Einfahrrampe H 140 mm
 Länge 1390 mm
 Cod: M93800000801
€ 1.226,00



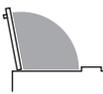
Boden h 20 mm, Auffahrrampe inklusive
Mehrpreis
€ 1.002,00



Türanschlag wechselbar
Mehrpreis
€ 782,00



Türanschlag wechselbar inklusive Bedienfeld
Mehrpreis
€ 1.177,00



Türhalter 100°
 1 Tür
Mehrpreis
€ 234,00



Kernfühler mit 3 Messpunkten
Mehrpreis
€ 492,00



Gehitzter Kernfühler mit 1 Messpunkt
Mehrpreis
€ 492,00



Wagen 20 Bleche GN1/1
 598x500x1630 mm
 Cod: O660901020
€ 1.071,00

Wagen 20 Bleche EN60x40
 460x620x1750 mm
 Cod: O660905060
€ 1.117,00



Wagen 20 Bleche GN2/1
 660x720x1750 mm
 Cod: O660904040
€ 1.120,00

Wagen 20 Bleche EN60x80
 660x820x1750 mm
 Cod: O660906060
€ 1.171,00



Tieftemperatur-Set -5°-20°C
Mehrpreis
€ 910,00



Tieftemperatur-Set -5°-40°C
Mehrpreis
€ 1.177,00



Wasserenthärter Purity C Quell ST 50
 Cod: M643000020
€ 183,00



Reinigungsmittel zur Desinfektion
 Cod: O330100010
€ 14,75



UV Lampe für Dampfdesinfektion VISION U
 Cod: O92320002001
€ 757,00



Voraussetzung für den Anschluss an die CO2 Kälteanlage (VISION U)
Mehrpreis
Auf Anfrage



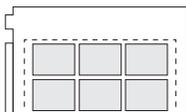
Andere Speisungen
Auf Anfrage

Wagenkapazität

Nenninhalt/ Volumen 1050x2270 mm

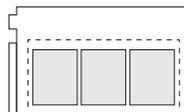
6 Wagen

GN1/1
 EN60x40



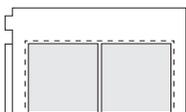
3 Wagen

GN2/1 - GN2/1 Rational 202
 EN60x80



2 Wagen

1000x1000



DURCHFAHRSCHOCKFROSTER VISION INDUSTRY 150K

3 x GN2/1 - EN60x80

VISION



Lieferung erfolgt zerlegt

| | | | | 3 +90° > +3°C | 18 +90° > -18°C | B.G. | Außenmaße | Preis |
|-----------------------------|--------------------|-------------------|----------------|------------------|--------------------|----------------|------------------|-------|
| Durchfahr- schockfroster | U -40°+10°C | W150KUR-2D | 480 Kg | 360 Kg | 1230 | 1600x3640x2510 | 63.566,00 | |
| | | W80320212001 | | | | | | |
| F -40°+65°C | W150KFR-2D | 1250 | 1600x3640x2510 | 68.751,00 | | | | |
| | W81320212001 | | | | | | | |
| NUVÖ -40°+85°C | W150KHR-2D | 1250 | 1600x3640x2510 | 74.614,00 | | | | |
| | W82320212001 | | | | | | | |

| | | | | B.G. | Außenmaße | Preis |
|------------------------|--|--------------|----------------------|------|----------------|------------------|
| Externe Kälteanlage | Offene Verflüssigungssätze | F19101231001 | Abstand Max. 15 m | 521 | 2180x1170x1208 | 24.332,00 |
| | Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | F19121231001 | | 950 | 2200x1300x1800 | 34.464,00 |
| | Kondensator + Aggregat separat | O89421231001 | | 590 | 1000x1600x1300 | 25.982,00 |
| | | | | 128 | 2324x385x770 | |

Technische Gerätedaten

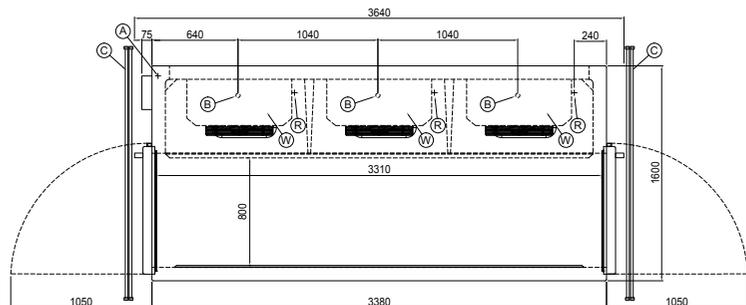
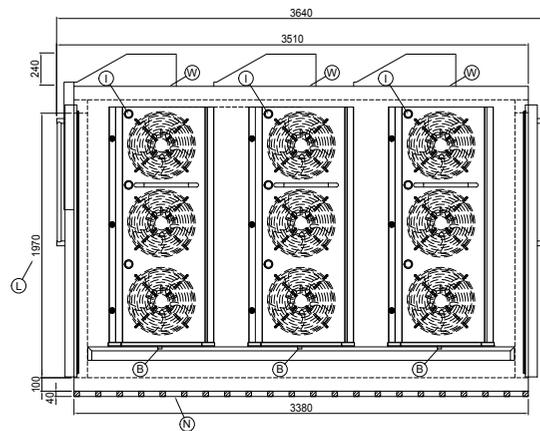
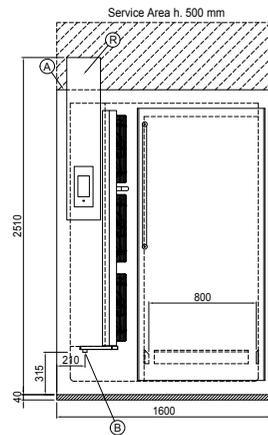
| | |
|------------------------------------|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50/60Hz |
| Max. Stromaufnahme - U | 3,81kW - 9,42A |
| Max. Stromaufnahme - F NUVÖ | 10,81kW - 39,79A |
| Kälteleistung | 44,82kW* |

* VT. -10°C Kond. 45°C

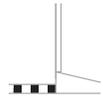
Technische Daten Ausführung Zentralkühlung

| | |
|---|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50Hz |
| Offene Verflüssigungssätze | 23HP - 18,8kW - 32,2A |
| Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | 23HP - 17,3kW - 29,2A |
| Kondensator + Aggregat separat | 23HP - 17,3kW - 29,2A |

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Dampfdesinfektion (F und NUVÖ™ Modelle)
- Elektronisches Expansionsventil
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Kompensierungsventil
- Das Innere und das Äußere die Leinentuch-Struktur
- LED Beleuchtung
- Austauschbarer Kernfühler
- 100 mm Isolierung
- Manuelle Abtautung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | |
|---|--|
| A Stromanschluss | L Türöffnung |
| B Tauwasserablauf | N Isolierprofile |
| C Bodenrost - Empfohlen (montiert von Kühltechniker) | R Gasrohr-Austritt (Verdampferkollektoren nicht mitgeliefert) |
| I LED Beleuchtung | W Wassernetz Verbindung - F 3/4" (F und NUVÖ™ Modelle) |



PVC-Profile Belüftung unter der Zelle

Cod: O92330016001
€ 1.644,00



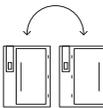
Einfahrrampe H 100 mm
 Länge 913 mm
 Cod: M93600000601
€ 1.201,00



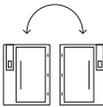
Einfahrrampe H 140 mm
 Länge 1390 mm
 Cod: M93600000801
€ 1.226,00



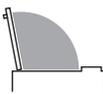
Boden h 20 mm, Auffahrrampe inklusive
Mehrpreis
€ 1.110,00



Türanschlag wechselbar
Mehrpreis
€ 782,00



Türanschlag wechselbar inklusive Bedienfeld
Mehrpreis
€ 1.177,00



Türhalter 100°
 1 Tür
Mehrpreis
€ 234,00



Kernfühler mit 3 Messpunkten
Mehrpreis
€ 492,00



Gehitzter Kernfühler mit 1 Messpunkt
Mehrpreis
€ 492,00



Wagen 20 Bleche GN1/1
 598x500x1630 mm
 Cod: O660901020
€ 1.071,00

Wagen 20 Bleche EN60x40
 460x620x1750 mm
 Cod: O660905060
€ 1.117,00



Wagen 20 Bleche GN2/1
 660x720x1750 mm
 Cod: O660904040
€ 1.120,00

Wagen 20 Bleche EN60x80
 660x820x1750 mm
 Cod: O660906060
€ 1.171,00



Tieftemperatur-Set -5°-20°C
Mehrpreis
€ 910,00



Tieftemperatur-Set -5°-40°C
Mehrpreis
€ 1.177,00



Wasserenthärter Purity C Quell ST 50
 Cod: M643000020
€ 183,00



Reinigungsmittel zur Desinfektion
 Cod: O330100010
€ 14,75



UV Lampe für Dampfdesinfektion VISION U
 Cod: O92320002001
€ 757,00



Voraussetzung für den Anschluss an die CO2 Kälteanlage (VISION U)
Mehrpreis
Auf Anfrage



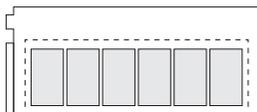
Andere Speisungen
Auf Anfrage

Wagenkapazität

Nenninhalt/ Volumen 800x3310 mm

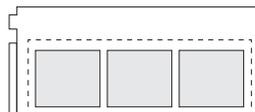
6 Wagen

GN1/1
 EN60x40



3 Wagen

GN2/1
 EN60x80



DURCHFAHRSCHOCKFROSTER VISION INDUSTRY 151K

3 x GN2/1 - EN60x80

VISION



Lieferung erfolgt zerlegt

| Durchfahr- schockfroster | U | -40°+10°C | W151KUR-2D | 600 Kg | 480 Kg | 1245 | 1600x3640x2510 | 69.921,00 |
|-----------------------------|-------------|-----------|-------------------|--------|--------|------|----------------|------------------|
| | | | W80320214001 | | | | | |
| | | | W151KFR-2D | | | | | |
| | F | -40°+65°C | W151KFR-2D | | | 1265 | 1600x3640x2510 | 74.900,00 |
| | | | W81320214001 | | | | | |
| | NUVÖ | -40°+85°C | W151KHR-2D | | | 1265 | 1600x3640x2510 | 80.541,00 |
| | | | W82320214001 | | | | | |

| Externe Kälteanlage | Verfüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | F19111341001 | Abstand Max. 15 m | 1045 | 3100x1300x1800 | 649 | 1300x1600x1300 | 47.074,00 | | | |
|------------------------|---|--------------|----------------------|------|----------------|-----|----------------|------------------|-----|---------------|------------------|
| | | O89321341001 | | | | | | | 176 | 2137x568x1070 | 38.625,00 |
| | | | | | | | | | | | |

Technische Gerätedaten

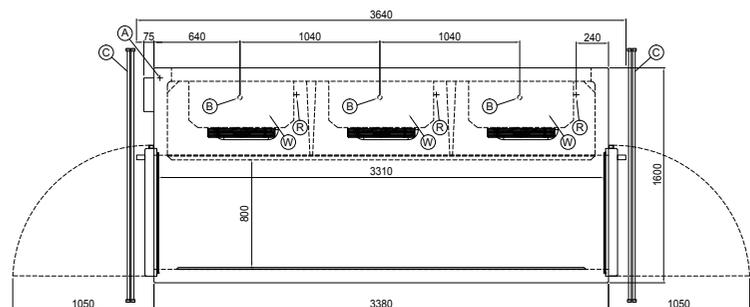
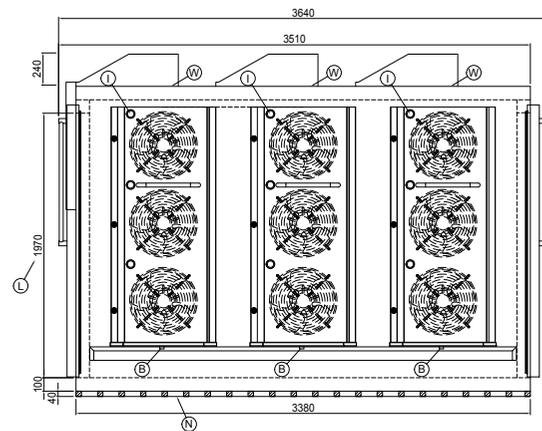
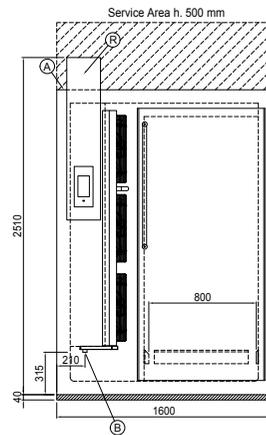
| | |
|------------------------------------|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50/60Hz |
| Max. Stromaufnahme - U | 3,81kW - 9,42A |
| Max. Stromaufnahme - F NUVÖ | 10,81kW - 39,79A |
| Kälteleistung | 61,83kW* |

* VT, -10°C Kond. 45°C

Technische Daten Ausführung Zentralkühlung

| | |
|--|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50Hz |
| Verfüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | 34HP - 26,7kW - 46,1A |
| Kondensator + Aggregat separat | 34HP - 25,5kW - 44,1A |

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Dampfdesinfektion (F und NUVÖ™ Modelle)
- Elektronisches Expansionsventil
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Kompensierungsventil
- Das Innere und das Äußere die Leinentuch-Struktur
- LED Beleuchtung
- Austauschbarer Kernfühler
- 100 mm Isolierung
- Manuelle Abtaugung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | |
|---|--|
| A Stromanschluss | L Türöffnung |
| B Tauwasserablauf | N Isolierprofile |
| C Bodenrost - Empfohlen (montiert von Kühltechniker) | R Gasrohr-Austritt (Verdampferkollektoren nicht mitgeliefert) |
| I LED Beleuchtung | W Wassernetz Verbindung - F 3/4" (F und NUVÖ™ Modelle) |



PVC-Profile Belüftung unter der Zelle

Cod: O92330016001
€ 1.644,00



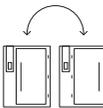
Einfahrrampe H 100 mm
 Länge 913 mm
 Cod: M93600000601
€ 1.201,00



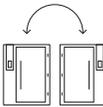
Einfahrrampe H 140 mm
 Länge 1390 mm
 Cod: M93600000801
€ 1.226,00



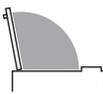
Boden h 20 mm, Auffahrrampe inklusive
Mehrpreis
€ 1.110,00



Türanschlag wechselbar
Mehrpreis
€ 782,00



Türanschlag wechselbar inklusive Bedienfeld
Mehrpreis
€ 1.177,00



Türhalter 100°
 1 Tür
Mehrpreis
€ 234,00



Kernfühler mit 3 Messpunkten
Mehrpreis
€ 492,00



Gehitzter Kernfühler mit 1 Messpunkt
Mehrpreis
€ 492,00



Wagen 20 Bleche GN1/1
 598x500x1630 mm
 Cod: O660901020
€ 1.071,00

Wagen 20 Bleche EN60x40
 460x620x1750 mm
 Cod: O660905060
€ 1.117,00



Wagen 20 Bleche GN2/1
 660x720x1750 mm
 Cod: O660904040
€ 1.120,00

Wagen 20 Bleche EN60x80
 660x820x1750 mm
 Cod: O660906060
€ 1.171,00



Tiefemperatur-Set -5°-20°C
Mehrpreis
€ 910,00



Tiefemperatur-Set -5°-40°C
Mehrpreis
€ 1.177,00



Wasserenthärter Purity C Quell ST 50
 Cod: M643000020
€ 183,00



Reinigungsmittel zur Desinfektion
 Cod: O330100010
€ 14,75



UV Lampe für Dampfdesinfektion VISION U
 Cod: O92320002001
€ 757,00



Voraussetzung für den Anschluss an die CO2 Kälteanlage (VISION U)
Mehrpreis
Auf Anfrage



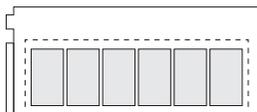
Andere Speisungen
Auf Anfrage

Wagenkapazität

Nenninhalt/ Volumen 800x3310 mm

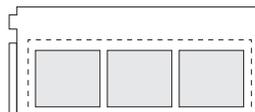
6 Wagen

GN1/1
 EN60x40



3 Wagen

GN2/1
 EN60x80



DURCHFAHRSCHOCKFROSTER VISION INDUSTRY 152K

3 x GN2/1 - EN60x80

VISION



Lieferung erfolgt zerlegt

| | | | | 3 +90° > +3°C | 18 +90° > -18°C | B.G. | Außenmaße | Preis |
|-----------------------------|-----------------------|-------------------|--------|------------------|--------------------|------|----------------|------------------|
| Durchfahr- schockfroster | U -40°+10°C | W152KUR-2D | | | | | | |
| | | W80320216001 | | | | | | 76.914,00 |
| | F -40°+65°C | W152KFR-2D | 780 Kg | 600 Kg | | | 1600x3640x2510 | 81.646,00 |
| | | W81320216001 | | | | | | |
| | NUVÖ -40°+85°C | W152KHR-2D | | | | | | 87.074,00 |
| | | W82320216001 | | | | | | |

| | | | | B.G. | Außenmaße | Preis | |
|------------------------|---|-----------------------------------|----------------------|--------------|----------------|------------------|------------------|
| Externe Kälteanlage | Verfüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | F19111441001 | Abstand Max. 15 m | 1150 | 3100x1300x1800 | 49.284,00 | |
| | | Kondensator + Aggregat separat | | O89321441001 | 714 | 1300x1600x1300 | 40.899,00 |
| | | | | | 185 | 2153x268x1070 | |

Technische Gerätedaten

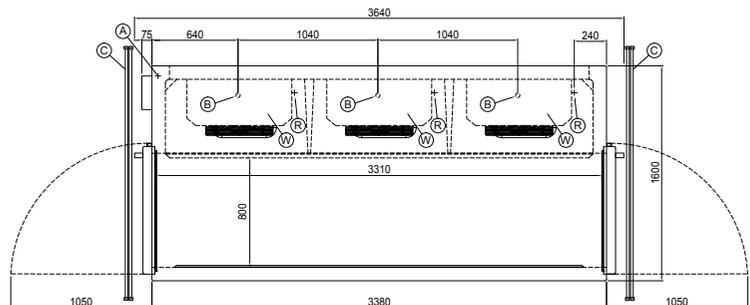
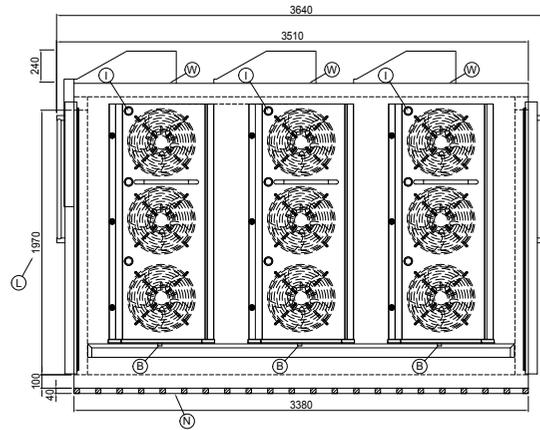
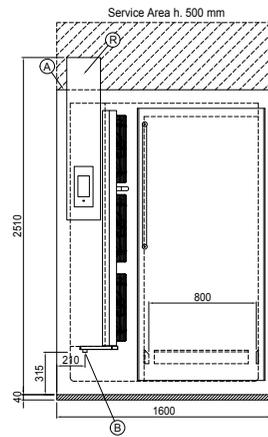
| | |
|------------------------------------|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50/60Hz |
| Max. Stromaufnahme - U | 6,40kW - 13,36A |
| Max. Stromaufnahme - F NUVÖ | 13,40kW - 43,33A |
| Kälteleistung | 68,94kW* |

* VT. -10°C Kond. 45°C

Technische Daten Ausführung Zentralkühlung

| | |
|--|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50Hz |
| Verfüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | 44HP - 31,5kW - 57,4A |
| Kondensator + Aggregat separat | 44HP - 30,3kW - 55,4A |

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Dampfdesinfektion (F und NUVÖ™ Modelle)
- Elektronisches Expansionsventil
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Kompensierungsventil
- Das Innere und das Äußere die Leinentuch-Struktur
- LED Beleuchtung
- Austauschbarer Kernfühler
- 100 mm Isolierung
- Manuelle Abtaugung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | |
|--|--|
| A Stromanschluss | L Türöffnung |
| B Tauwasserablauf | N Isolierprofile |
| C Bodenrost - Empfohlen (montiert von Kühlttechniker) | R Gasrohr-Austritt (Verdampferkollektoren nicht mitgeliefert) |
| I LED Beleuchtung | W Wassernetz Verbindung - F 3/4" (F und NUVÖ™ Modelle) |



PVC-Profile Belüftung unter der Zelle

Cod: O92330016001
€ 1.644,00



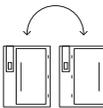
Einfahrrampe H 100 mm
 Länge 913 mm
 Cod: M93600000601
€ 1.201,00



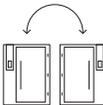
Einfahrrampe H 140 mm
 Länge 1390 mm
 Cod: M93600000801
€ 1.226,00



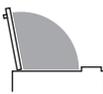
Boden h 20 mm, Auffahrrampe inklusive
Mehrpreis
€ 1.110,00



Türanschlag wechselbar
Mehrpreis
€ 782,00



Türanschlag wechselbar inklusive Bedienfeld
Mehrpreis
€ 1.177,00



Türhalter 100°
 1 Tür
Mehrpreis
€ 234,00



Kernfühler mit 3 Messpunkten
Mehrpreis
€ 492,00



Gehitzter Kernfühler mit 1 Messpunkt
Mehrpreis
€ 492,00



Wagen 20 Bleche GN1/1
 598x500x1630 mm
 Cod: O660901020
€ 1.071,00

Wagen 20 Bleche EN60x40
 460x620x1750 mm
 Cod: O660905060
€ 1.117,00



Wagen 20 Bleche GN2/1
 660x720x1750 mm
 Cod: O660904040
€ 1.120,00

Wagen 20 Bleche EN60x80
 660x820x1750 mm
 Cod: O660906060
€ 1.171,00



Tieftemperatur-Set -5°-20°C
Mehrpreis
€ 910,00



Tieftemperatur-Set -5°-40°C
Mehrpreis
€ 1.177,00



Wasserenthärter Purity C Quell ST 50
 Cod: M643000020
€ 183,00



Reinigungsmittel zur Desinfektion
 Cod: O330100010
€ 14,75



UV Lampe für Dampfdesinfektion VISION U
 Cod: O92320002001
€ 757,00



Voraussetzung für den Anschluss an die CO2 Kälteanlage (VISION U)
Mehrpreis
Auf Anfrage



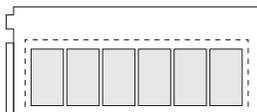
Andere Speisungen
Auf Anfrage

Wagenkapazität

Nenninhalt/ Volumen 800x3310 mm

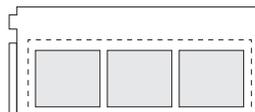
6 Wagen

GN1/1
 EN60x40



3 Wagen

GN2/1
 EN60x80



DURCHFAHRSCHOCKFROSTER VISION INDUSTRY 150LK

VISION

3 x 1000x1000



Lieferung erfolgt zerlegt

| | | | 3 +90° > +3°C | 18 +90° > -18°C | Kg B.G. | Außenmaße | Preis |
|---------------------------------|-----------------------|--------------------|------------------|--------------------|------------|----------------|------------------|
| Durchfahr- schockfroster | U -40°+10°C | W150LKUR-2D | 600 Kg | 480 Kg | 1300 | 1850x3640x2510 | 80.163,00 |
| | | W80320412001 | | | | | |
| | F -40°+65°C | W150LKFR-2D | 600 Kg | 480 Kg | 1320 | 1850x3640x2510 | 85.376,00 |
| | | W81320412001 | | | | | |
| | NUVÖ -40°+85°C | W150LKHR-2D | | | 1320 | 1850x3640x2510 | 91.225,00 |
| | | W82320412001 | | | | | |

| | | | B.G. | Außenmaße | Preis | |
|----------------------------|---|-----------------------------------|--------------|----------------|------------------|------------------|
| Externe Kälteanlage | Verfüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | F19111441001 | 1150 | 3100x1300x1800 | 49.284,00 | |
| | | Kondensator + Aggregat separat | O89321441001 | 714 | 1300x1600x1300 | 40.899,00 |
| | | | | 185 | 2153x268x1070 | |

Technische Gerätedaten

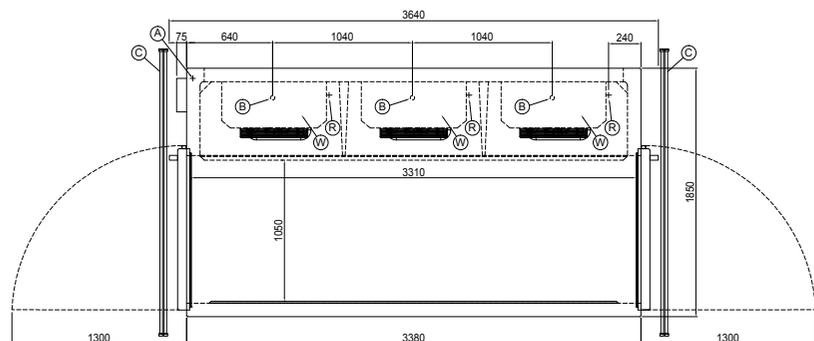
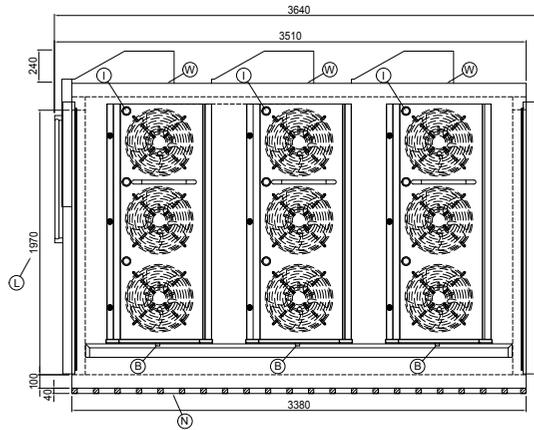
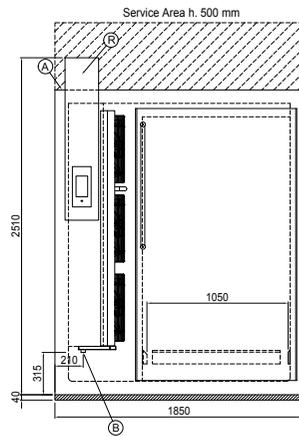
| | |
|------------------------------------|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50/60Hz |
| Max. Stromaufnahme - U | 6,40kW - 13,36A |
| Max. Stromaufnahme - F NUVÖ | 13,40kW - 43,33A |
| Kälteleistung | 68,94kW* |

* VT. -10°C Kond. 45°C

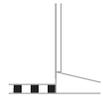
Technische Daten Ausführung Zentralkühlung

| | |
|--|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50Hz |
| Verfüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | 44HP - 31,5kW - 57,4A |
| Kondensator + Aggregat separat | 44HP - 30,3kW - 55,4A |

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Dampfdesinfektion (F und NUVÖ™ Modelle)
- Elektronisches Expansionsventil
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Kompensierungsventil
- Das Innere und das Äußere die Leinentuch-Struktur
- LED Beleuchtung
- Austauschbarer Kernfühler
- 100 mm Isolierung
- Manuelle Abtautung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | |
|---|--|
| A Stromanschluss | L Türöffnung |
| B Tauwasserablauf | N Isolierprofile |
| C Bodenrost - Empfohlen (montiert von Kühltechniker) | R Gasrohr-Austritt (Verdampferkollektoren nicht mitgeliefert) |
| I LED Beleuchtung | W Wassernetz Verbindung - F 3/4" (F und NUVÖ™ Modelle) |



PVC-Profile Belüftung unter der Zelle

Cod: O92330018001
€ 1.644,00



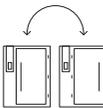
Einfahrrampe H 100 mm
 Länge 913 mm
 Cod: M93800000601
€ 1.201,00



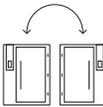
Einfahrrampe H 140 mm
 Länge 1390 mm
 Cod: M93800000801
€ 1.226,00



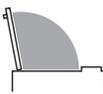
Boden h 20 mm, Auffahrrampe inklusive
Mehrpreis
€ 1.226,00



Türanschlag wechselbar
Mehrpreis
€ 782,00



Türanschlag wechselbar inklusive Bedienfeld
Mehrpreis
€ 1.177,00



Türhalter 100°
 1 Tür
Mehrpreis
€ 234,00



Kernfühler mit 3 Messpunkten
Mehrpreis
€ 492,00



Gehitzter Kernfühler mit 1 Messpunkt
Mehrpreis
€ 492,00



Wagen 20 Bleche GN1/1
 598x500x1630 mm
 Cod: O660901020
€ 1.071,00

Wagen 20 Bleche EN60x40
 460x620x1750 mm
 Cod: O660905060
€ 1.117,00



Wagen 20 Bleche GN2/1
 660x720x1750 mm
 Cod: O660904040
€ 1.120,00

Wagen 20 Bleche EN60x80
 660x820x1750 mm
 Cod: O660906060
€ 1.171,00



Tiefemperatur-Set -5°-20°C
Mehrpreis
€ 910,00



Tiefemperatur-Set -5°-40°C
Mehrpreis
€ 1.177,00



Wasserenthärter Purity C Quell ST 50
 Cod: M643000020
€ 183,00



Reinigungsmittel zur Desinfektion
 Cod: O330100010
€ 14,75



UV Lampe für Dampfdesinfektion VISION U
 Cod: O92320002001
€ 757,00



Voraussetzung für den Anschluss an die CO2 Kälteanlage (VISION U)
Mehrpreis
Auf Anfrage



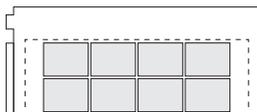
Andere Speisungen
Auf Anfrage

Wagenkapazität

Nenninhalt/ Volumen 1050x3100 mm

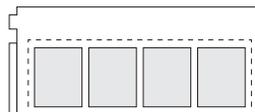
8 Wagen

GN1/1
 EN60x40



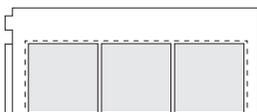
4 Wagen

GN2/1
 EN60x80



3 Wagen

1000x1000



DURCHFAHRSCHOCKFROSTER VISION INDUSTRY 200K

4 x GN2/1 - EN60x80

VISION



Lieferung erfolgt zerlegt

| | | | | 3 +90° > +3°C | 18 +90° > -18°C | B.G. | Außenmaße | Preis |
|-----------------------------|-------------|-----------|-------------------|------------------|--------------------|------|----------------|------------------|
| Durchfahr- schockfroster | U | -40°+10°C | W200KUR-2D | 640 Kg | 480 Kg | 1620 | 1600x4680x2510 | 84.234,00 |
| | | | W80420212001 | | | | | |
| | F | -40°+65°C | W200KFR-2D | 640 Kg | 480 Kg | 1650 | 1600x4680x2510 | 89.381,00 |
| | | | W81420212001 | | | | | |
| | NUVÖ | -40°+85°C | W200KHR-2D | | | 1650 | 1600x4680x2510 | 95.282,00 |
| | | | W82420212001 | | | | | |

| | | | | B.G. | Außenmaße | Gesamtpreis |
|--------------------------|--|------------------------|----------------------|---------------|--------------------------|------------------|
| 2 Externe Kälteanlage | Offene Verflüssigungssätze | 2x F19101181001 | Abstand Max. 15 m | 2x 418 | 2x 1650x1050x876 | 45.782,00 |
| | Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | 2x F19121181001 | | 2x 998 | 2x 2200x915x1290 | 65.802,00 |
| | Kondensator + Aggregat separat | 2x O89421181001 | | 2x 500 | 2x 1000x1600x1300 | 47.086,00 |
| | | | | 2x 95 | 2x 1624x385x770 | |

Technische Gerätedaten

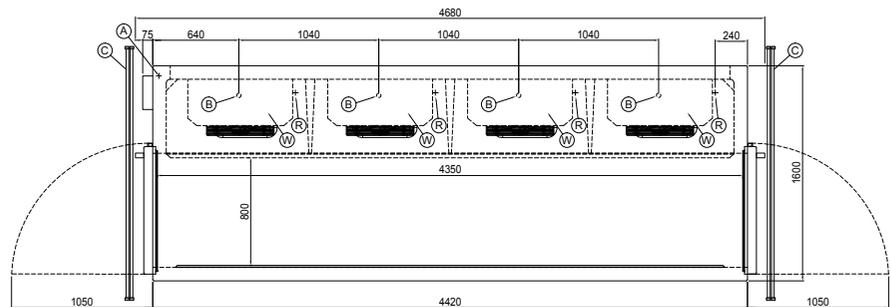
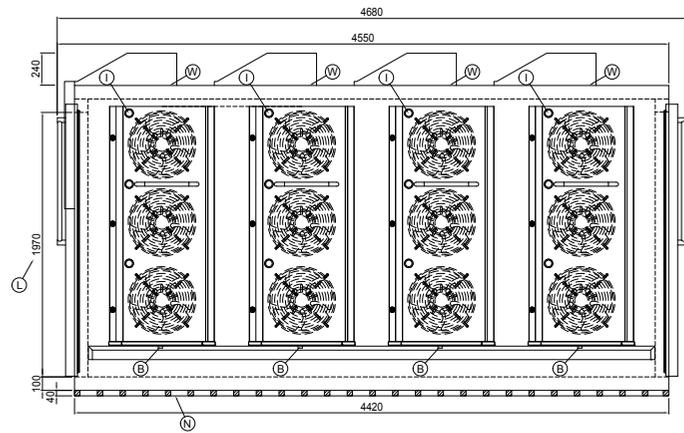
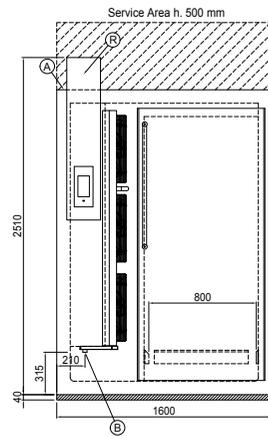
| | |
|------------------------------------|------------------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50/60Hz |
| Max. Stromaufnahme - U | 5,08kW - 12,56A |
| Max. Stromaufnahme - F NUVÖ | 14,08kW - 51,62A |
| Kälteleistung | 52,86kW* |

* VT. -10°C Kond. 45°C

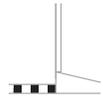
Technische Daten Ausführung Zentralkühlung

| | |
|---|---------------------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50Hz |
| Offene Verflüssigungssätze | 18+18HP - 15,4kW - 26,8A |
| Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | 18+18HP - 14,6kW - 25,1A |
| Kondensator + Aggregat separat | 18+18HP - 14,6kW - 25,1A |

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Dampfdesinfektion (F und NUVÖ™ Modelle)
- Elektronisches Expansionsventil
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Kompensierungsventil
- Das Innere und das Äußere die Leinentuch-Struktur
- LED Beleuchtung
- Austauschbarer Kernfühler
- 100 mm Isolierung
- Manuelle Abtautung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | |
|---|--|
| A Stromanschluss | L Türöffnung |
| B Tauwasserablauf | N Isolierprofile |
| C Bodenrost - Empfohlen (montiert von Kühltechniker) | R Gasrohr-Austritt (Verdampferkollektoren nicht mitgeliefert) |
| I LED Beleuchtung | W Wassernetz Verbindung - F 3/4" (F und NUVÖ™ Modelle) |



PVC-Profile Belüftung unter der Zelle
Cod: O92330020001
€ 2.336,00



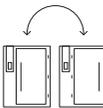
Einfahrrampe H 100 mm
Länge 913 mm
Cod: M93600000601
€ 1.201,00



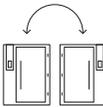
Einfahrrampe H 140 mm
Länge 1390 mm
Cod: M93600000801
€ 1.226,00



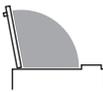
Boden h 20 mm, Auffahrrampe inklusive
Mehrpreis
€ 1.444,00



Türanschlag wechselbar
Mehrpreis
€ 782,00



Türanschlag wechselbar inklusive Bedienfeld
Mehrpreis
€ 1.177,00



Türhalter 100°
1 Tür
Mehrpreis
€ 234,00



Kernfühler mit 3 Messpunkten
Mehrpreis
€ 492,00



Gehitzter Kernfühler mit 1 Messpunkt
Mehrpreis
€ 492,00



Wagen 20 Bleche GN1/1
598x500x1630 mm
Cod: O660901020
€ 1.071,00

Wagen 20 Bleche EN60x40
460x620x1750 mm
Cod: O660905060
€ 1.117,00



Wagen 20 Bleche GN2/1
660x720x1750 mm
Cod: O660904040
€ 1.120,00

Wagen 20 Bleche EN60x80
660x820x1750 mm
Cod: O660906060
€ 1.171,00



Tieftemperatur-Set -5°-20°C
Mehrpreis
€ 1.833,00



Tieftemperatur-Set -5°-40°C
Mehrpreis
€ 2.336,00



Wasserenthärter Purity C Quell ST 50
Cod: M643000020
€ 183,00



Reinigungsmittel zur Desinfektion
Cod: O330100010
€ 14,75



UV Lampe für Dampfdesinfektion VISION U
Cod: O92320002001
€ 757,00



Voraussetzung für den Anschluss an die CO2 Kälteanlage (VISION U)
Mehrpreis
Auf Anfrage



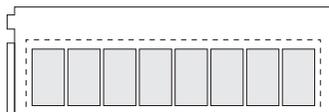
Andere Speisungen
Auf Anfrage

Wagenkapazität

Nenninhalt/ Volumen 800x4350 mm

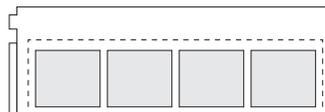
8 Wagen

GN1/1
EN60x40



4 Wagen

GN2/1
EN60x80



DURCHFAHRSCHOCKFROSTER VISION INDUSTRY 201K

4 x GN2/1 - EN60x80

VISION



Lieferung erfolgt zerlegt

| | | | | 3 +90° > +3°C | 18 +90° > -18°C | Kg B.G. | Außenmaße | Preis |
|-----------------------------|-------------|-----------|-------------------|------------------|--------------------|------------|----------------|-------------------|
| Durchfahr- schockfroster | U | -40°+10°C | W201KUR-2D | 800 Kg | 640 Kg | 1640 | 1600x4680x2510 | 92.655,00 |
| | | | W80420214001 | | | | | |
| | F | -40°+65°C | W201KFR-2D | | | 1670 | 1600x4680x2510 | 97.414,00 |
| | | | W81420214001 | | | | | |
| | NUVÖ | -40°+85°C | W201KHR-2D | | | 1670 | 1600x4680x2510 | 102.860,00 |
| | | | W82420214001 | | | | | |

| | | | | B.G. | Außenmaße | Gesamtpreis |
|--------------------------|--|------------------------|----------------------|---------------|--------------------------|------------------|
| 2 Externe Kälteanlage | Offene Verflüssigungssätze | 2x F19101231001 | Abstand Max. 15 m | 2x 521 | 2x 2180x1170x1208 | 48.664,00 |
| | Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | 2x F19121231001 | | 2x 950 | 2x 2200x1300x1800 | 68.928,00 |
| | Kondensator + Aggregat separat | 2x O89421231001 | | 2x 590 | 2x 1000x1600x1300 | 51.963,00 |
| | | | | 2x 128 | 2x 2324x385x770 | |

Technische Gerätedaten

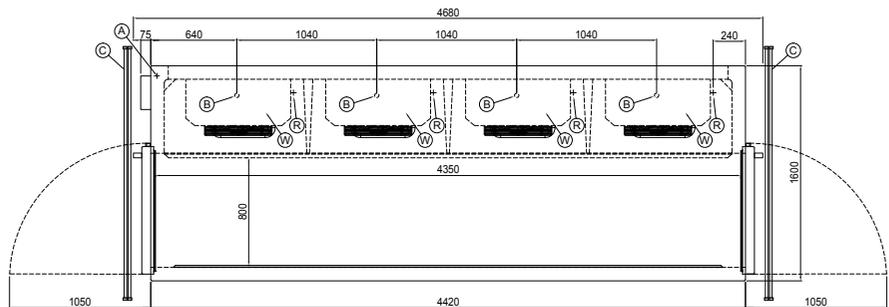
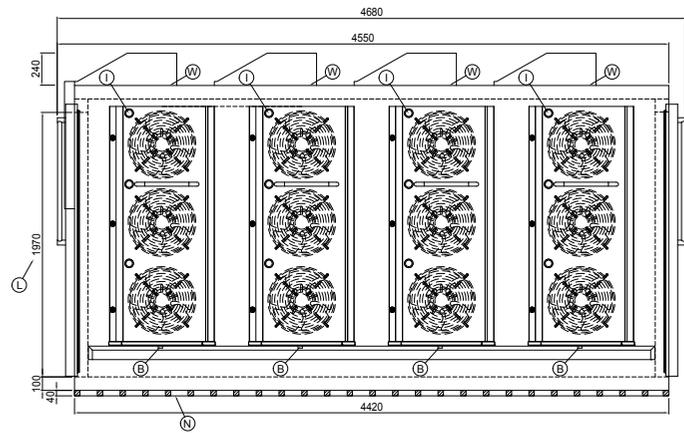
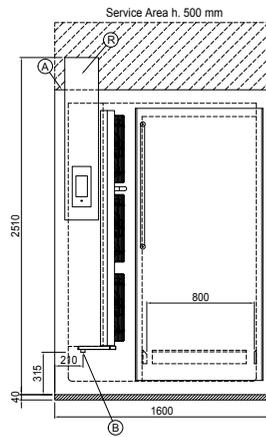
| | |
|------------------------------------|------------------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50/60Hz |
| Max. Stromaufnahme - U | 5,08kW - 12,56A |
| Max. Stromaufnahme - F NUVÖ | 14,08kW - 51,62A |
| Kälteleistung | 82,44kW* |

* VT. -10°C Kond. 45°C

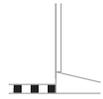
Technische Daten Ausführung Zentralkühlung

| | |
|---|---------------------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50Hz |
| Offene Verflüssigungssätze | 23+23HP - 18,8kW - 32,2A |
| Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | 23+23HP - 17,3kW - 29,2A |
| Kondensator + Aggregat separat | 23+23HP - 17,3kW - 29,2A |

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Dampfdesinfektion (F und NUVÖ™ Modelle)
- Elektronisches Expansionsventil
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Kompensierungsventil
- Das Innere und das Äußere die Leinentuch-Struktur
- LED Beleuchtung
- Austauschbarer Kernfühler
- 100 mm Isolierung
- Manuelle Abtaugung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | |
|---|--|
| A Stromanschluss | L Türöffnung |
| B Tauwasserablauf | N Isolierprofile |
| C Bodenrost - Empfohlen (montiert von Kühltechniker) | R Gasrohr-Austritt (Verdampferkollektoren nicht mitgeliefert) |
| I LED Beleuchtung | W Wassernetz Verbindung - F 3/4" (F und NUVÖ™ Modelle) |



PVC-Profile Belüftung unter der Zelle

Cod: O92330020001
€ 2.336,00



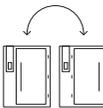
Einfahrrampe H 100 mm
 Länge 913 mm
 Cod: M93600000601
€ 1.201,00



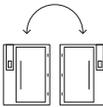
Einfahrrampe H 140 mm
 Länge 1390 mm
 Cod: M93600000801
€ 1.226,00



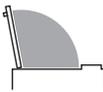
Boden h 20 mm, Auffahrrampe inklusive
Mehrpreis
€ 1.444,00



Türanschlag wechselbar
Mehrpreis
€ 782,00



Türanschlag wechselbar inklusive Bedienfeld
Mehrpreis
€ 1.177,00



Türhalter 100°
 1 Tür
Mehrpreis
€ 234,00



Kernfühler mit 3 Messpunkten
Mehrpreis
€ 492,00



Gehitzter Kernfühler mit 1 Messpunkt
Mehrpreis
€ 492,00



Wagen 20 Bleche GN1/1
 598x500x1630 mm
 Cod: O660901020
€ 1.071,00

Wagen 20 Bleche EN60x40
 460x620x1750 mm
 Cod: O660905060
€ 1.117,00



Wagen 20 Bleche GN2/1
 660x720x1750 mm
 Cod: O660904040
€ 1.120,00

Wagen 20 Bleche EN60x80
 660x820x1750 mm
 Cod: O660906060
€ 1.171,00



Tieftemperatur-Set -5°-20°C
Mehrpreis
€ 1.833,00



Tieftemperatur-Set -5°-40°C
Mehrpreis
€ 2.336,00



Wasserenthärter Purity C Quell ST 50
 Cod: M643000020
€ 183,00



Reinigungsmittel zur Desinfektion
 Cod: O330100010
€ 14,75



UV Lampe für Dampfdesinfektion VISION U
 Cod: O92320002001
€ 757,00



Voraussetzung für den Anschluss an die CO2 Kälteanlage (VISION U)
Mehrpreis
Auf Anfrage



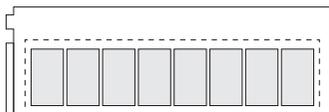
Andere Speisungen
Auf Anfrage

Wagenkapazität

Nenninhalt/ Volumen 800x4350 mm

8 Wagen

GN1/1
 EN60x40



4 Wagen

GN2/1
 EN60x80



DURCHFAHRSCHOCKFROSTER VISION INDUSTRY 202K

VISION

4 x GN2/1 - EN60x80



Lieferung erfolgt zerlegt

| Durchfahr- schockfroster | U | -40°+10°C | W202KUR-2D | 1040 Kg | 800 Kg | 1655 | 1600x4680x2510 | |
|-----------------------------|-----------|--------------|--------------|----------------|---------|--------|----------------|----------------|
| | | | W80420216001 | | | | | |
| | | | W202KFR-2D | | | | | |
| F | -40°+65°C | W81420216001 | 1685 | 1600x4680x2510 | 1040 Kg | 800 Kg | 1685 | 1600x4680x2510 |
| | | W202KHR-2D | | | | | | |
| NUVÖ | -40°+85°C | W82420216001 | 1685 | 1600x4680x2510 | | | 111.192,00 | |

+90° > +3°C +90° > -18°C

B.G.

Außenmaße

Preis

| 2 Externe Kälteanlage | Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | 2x F19121281001 | Abstand Max. 15 m | 2x 950 | 2x 2200x1300x1800 | 2x 617 | 2x 1000x1600x1300 | | | | |
|--------------------------|--|-----------------|----------------------|--------|-------------------|--------|-------------------|-----------------------------------|-----------------|--------|-----------------|
| | | | | | | | | Kondensator + Aggregat separat | 2x O89421281001 | 2x 128 | 2x 2324x385x770 |
| | | | | | | | | | | | |

B.G.

Außenmaße

Gesamtpreis

71.768,00

57.206,00

Technische Gerätedaten

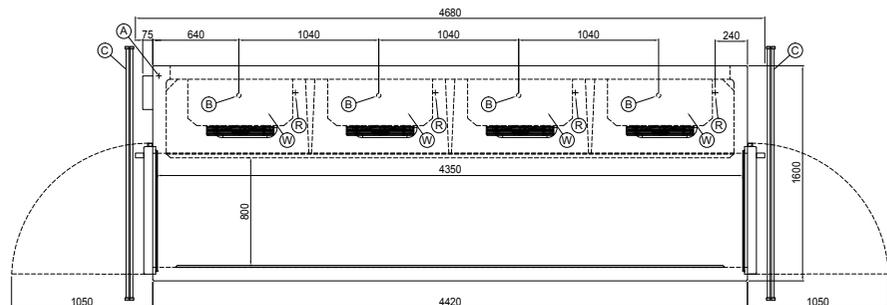
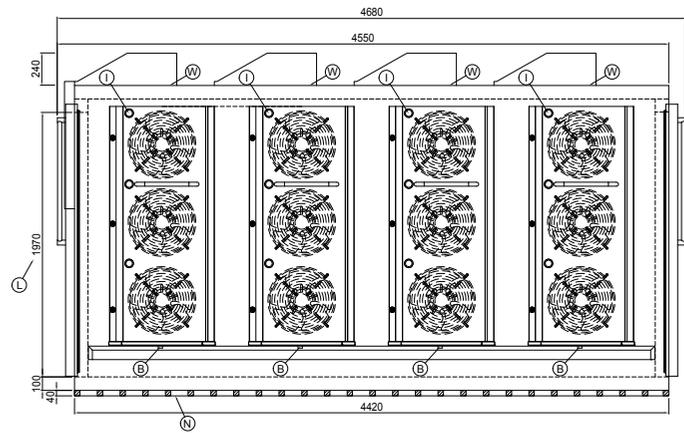
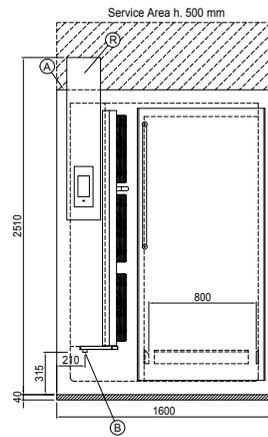
| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50/60Hz |
| Max. Stromaufnahme - U | 8,54kW - 17,28A |
| Max. Stromaufnahme - F NUVÖ | 17,54kW - 56,34A |
| Kälteleistung | 91,92kW* |

* VT. -10°C Kond. 45°C

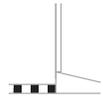
Technische Daten Ausführung Zentralkühlung

| | |
|---|--------------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50Hz |
| Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | 28+28HP - 20,8kW - 37,2A |
| Kondensator + Aggregat separat | 28+28HP - 20,8kW - 37,2A |

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Dampfdesinfektion (F und NUVÖ™ Modelle)
- Elektronisches Expansionsventil
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Kompensierungsventil
- Das Innere und das Äußere die Leinentuch-Struktur
- LED Beleuchtung
- Austauschbarer Kernfühler
- 100 100 mm Isolierung
- Manuelle Abtautung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | |
|--|---|
| A Stromanschluss | L Türöffnung |
| B Tauwasserablauf | N Isolierprofile |
| C Bodenrost - Empfohlen (montiert von Kühltechniker) | R Gasrohr-Austritt (Verdampferkollektoren nicht mitgeliefert) |
| I LED Beleuchtung | W Wassernetz Verbindung - F 3/4" (F und NUVÖ™ Modelle) |



PVC-Profile Belüftung unter der Zelle
Cod: O92330020001
€ 2.336,00



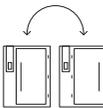
Einfahrrampe H 100 mm
Länge 913 mm
Cod: M93600000601
€ 1.201,00



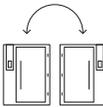
Einfahrrampe H 140 mm
Länge 1390 mm
Cod: M93600000801
€ 1.226,00



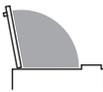
Boden h 20 mm, Auffahrrampe inklusive
Mehrpreis
€ 1.444,00



Türanschlag wechselbar
Mehrpreis
€ 782,00



Türanschlag wechselbar inklusive Bedienfeld
Mehrpreis
€ 1.177,00



Türhalter 100°
1 Tür
Mehrpreis
€ 234,00



Kernfühler mit 3 Messpunkten
Mehrpreis
€ 492,00



Gehitzter Kernfühler mit 1 Messpunkt
Mehrpreis
€ 492,00



Wagen 20 Bleche GN1/1
598x500x1630 mm
Cod: O660901020
€ 1.071,00

Wagen 20 Bleche EN60x40
460x620x1750 mm
Cod: O660905060
€ 1.117,00



Wagen 20 Bleche GN2/1
660x720x1750 mm
Cod: O660904040
€ 1.120,00

Wagen 20 Bleche EN60x80
660x820x1750 mm
Cod: O660906060
€ 1.171,00



Tieftemperatur-Set -5°-20°C
Mehrpreis
€ 1.833,00



Tieftemperatur-Set -5°-40°C
Mehrpreis
€ 2.336,00



Wasserenthärter Purity C Quell ST 50
Cod: M643000020
€ 183,00



Reinigungsmittel zur Desinfektion
Cod: O330100010
€ 14,75



UV Lampe für Dampfdesinfektion VISION U
Cod: O92320002001
€ 757,00



Voraussetzung für den Anschluss an die CO2 Kälteanlage (VISION U)
Mehrpreis
Auf Anfrage



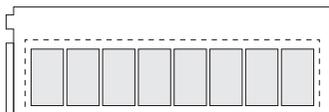
Andere Speisungen
Auf Anfrage

Wagenkapazität

Nenninhalt/ Volumen 800x4350 mm

8 Wagen

GN1/1
EN60x40



4 Wagen

GN2/1
EN60x80



DURCHFAHRSCHOCKFROSTER VISION INDUSTRY 200LK

VISION

4 x 1000x1000



Lieferung erfolgt zerlegt

| | | | 3 +90° > +3°C | 18 +90° > -18°C | Kg B.G. | Außenmaße | Preis |
|-----------------------------|-----------------------|--------------------|------------------|--------------------|------------|----------------|-------------------|
| Durchfahr- schockfroster | U -40°+10°C | W200LKUR-2D | 800 Kg | 640 Kg | 1715 | 1850x4680x2510 | 106.473,00 |
| | | W80420412001 | | | | | |
| | F -40°+65°C | W200LKFR-2D | 800 Kg | 640 Kg | 1745 | 1850x4680x2510 | 111.687,00 |
| | | W81420412001 | | | | | |
| | NUVÖ -40°+85°C | W200LKHR-2D | | | 1745 | 1850x4680x2510 | 117.510,00 |
| | | W82420412001 | | | | | |

| | | | B.G. | Außenmaße | Gesamtpreis |
|---|------------------------|----------------------|---------------|--------------------------|------------------|
| Verfügungsätze mit Wetterschutzgehäuse | 2x F19121281001 | Abstand Max. 15 m | 2x 950 | 2x 2200x1300x1800 | 71.768,00 |
| Kondensator + Aggregat separat | 2x O89421281001 | | 2x 617 | 2x 1000x1600x1300 | 57.206,00 |
| | | | 2x 128 | 2x 2324x385x770 | |

Technische Gerätedaten

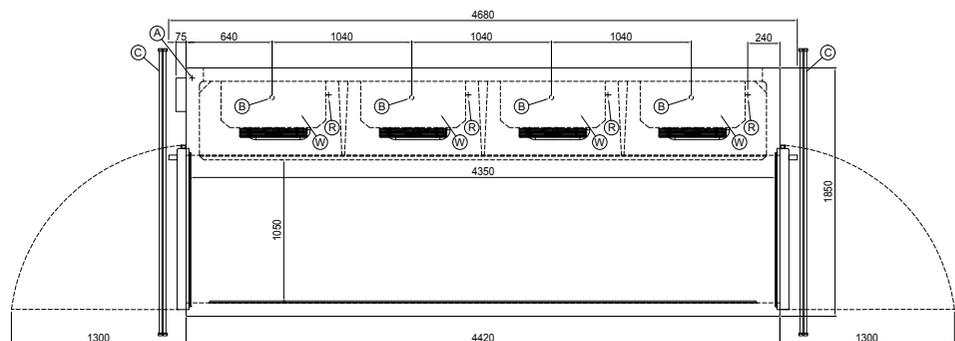
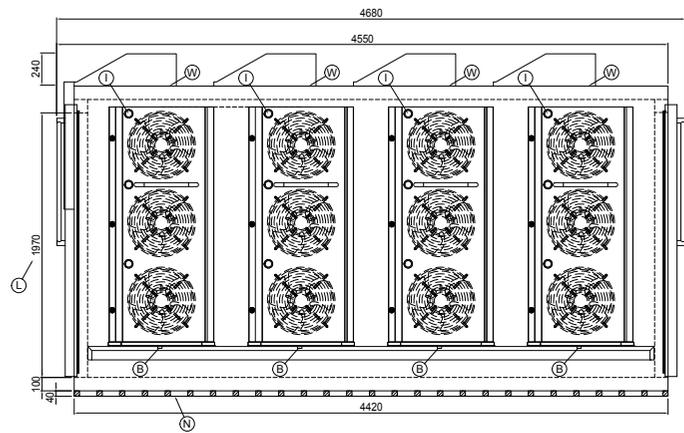
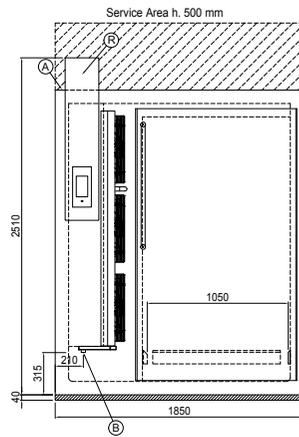
| | |
|------------------------------------|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50/60Hz |
| Max. Stromaufnahme - U | 8,54W - 17,28A |
| Max. Stromaufnahme - F NUVÖ | 17,54kW - 56,34A |
| Kälteleistung | 91,92kW* |

* VT. -10°C Kond. 45°C

Technische Daten Ausführung Zentralkühlung

| | |
|--|--------------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50Hz |
| Verflüssigungsätze mit Wetterschutzgehäuse | 28+28HP - 20,8kW - 37,2A |
| Kondensator + Aggregat separat | 28+28HP - 20,8kW - 37,2A |

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Dampfdesinfektion (F und NUVÖ™ Modelle)
- Elektronisches Expansionsventil
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Kompensierungsventil
- Das Innere und das Äußere die Leinentuch-Struktur
- LED Beleuchtung
- Austauschbarer Kernfühler
- 100 mm Isolierung
- Manuelle Abtaugung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | |
|---|--|
| A Stromanschluss | L Türöffnung |
| B Tauwasserablauf | N Isolierprofile |
| C Bodenrost – Empfohlen (montiert von Kühltechniker) | R Gasrohr-Austritt (Verdampferkollektoren nicht mitgeliefert) |
| I LED Beleuchtung | W Wassernetz Verbindung - F 3/4" (F und NUVÖ™ Modelle) |



PVC-Profile Belüftung unter der Zelle

Cod: O92330022001
€ 2.336,00



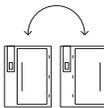
Einfahrrampe H 100 mm
 Länge 913 mm
 Cod: M93800000601
€ 1.201,00



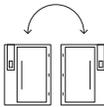
Einfahrrampe H 140 mm
 Länge 1390 mm
 Cod: M93800000801
€ 1.226,00



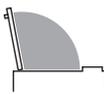
Boden h 20 mm, Auffahrrampe inklusive
Mehrpreis
€ 1.590,00



Türanschlag wechselbar
Mehrpreis
€ 782,00



Türanschlag wechselbar inklusive Bedienfeld
Mehrpreis
€ 1.177,00



Türhalter 100°
 1 Tür
Mehrpreis
€ 234,00



Kernfühler mit 3 Messpunkten
Mehrpreis
€ 492,00



Gehitzter Kernfühler mit 1 Messpunkt
Mehrpreis
€ 492,00



Wagen 20 Bleche GN1/1
 598x500x1630 mm
 Cod: O660901020
€ 1.071,00

Wagen 20 Bleche EN60x40
 460x620x1750 mm
 Cod: O660905060
€ 1.117,00



Wagen 20 Bleche GN2/1
 660x720x1750 mm
 Cod: O660904040
€ 1.120,00

Wagen 20 Bleche EN60x80
 660x820x1750 mm
 Cod: O660906060
€ 1.171,00



Tiefemperatur-Set -5°-20°C
Mehrpreis
€ 1.833,00



Tiefemperatur-Set -5°-40°C
Mehrpreis
€ 2.336,00



Wasserenthärter Purity C Quell ST 50
 Cod: M643000020
€ 183,00



Reinigungsmittel zur Desinfektion
 Cod: O330100010
€ 14,75



UV Lampe für Dampfdesinfektion VISION U
 Cod: O92320002001
€ 757,00



Voraussetzung für den Anschluss an die CO2 Kälteanlage (VISION U)
Mehrpreis
Auf Anfrage



Andere Speisungen
Auf Anfrage

Wagenkapazität

Nenninhalt/ Volumen 1050x4350 mm

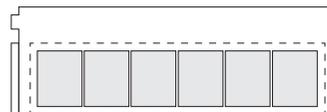
14 Wagen

GN1/1
 EN60x40



6 Wagen

GN2/1
 EN60x80



4 Wagen

1000x1000



Einfahrsschockfroster
Vision Industry

DURCHFAHRSCHOCKFROSTER VISION INDUSTRY 250LK

VISION

5 x 1000x1000



Lieferung erfolgt zerlegt

| Durchfahr- schockfroster | U | -40°+10°C | W250LKUR-2D | 1000 Kg | 800 Kg | 2130 | 1850x5720x2510 | 118.913,00 |
|-----------------------------|-----------|--------------|--------------|----------------|------------|------|----------------|------------|
| | | | W80520212001 | | | | | |
| | | | W250LKFR-2D | | | | | |
| F | -40°+65°C | W81520212001 | 2170 | 1850x5720x2510 | 124.750,00 | | | |
| | | W250LKHR-2D | | | | | | |
| NUVÖ | -40°+85°C | W8250212001 | 2170 | 1850x5720x2510 | 131.263,00 | | | |
| | | W8250212001 | | | | | | |

| | | | B.G. | Außenmaße | Gesamtpreis | |
|-----------------------------------|---|-------------------------------|----------------------|---------------|----------------|-----------|
| 2 Externe Kälteanlage | Verfüssungssätze mit Wetterschutzgehäuse | F19111441001+ F19121281001 | Abstand Max. 15 m | 1045 | 2200x1300x1800 | 85.168,00 |
| | | | | 950 | 3100x1300x1800 | |
| | | | | 714 | 1000x1600x1300 | |
| | | | | 128 | 2324x385x770 | |
| | | | | 617 | 1300x1600x1300 | |
| Kondensator + Aggregat separat | O89321441001+ O89421281001 | Abstand Max. 15 m | 185 | 2153x268x1070 | 69.502,00 | |
| | | | 185 | 2153x268x1070 | | |
| | | | 185 | 2153x268x1070 | | |
| | | | 185 | 2153x268x1070 | | |

Technische Gerätedaten

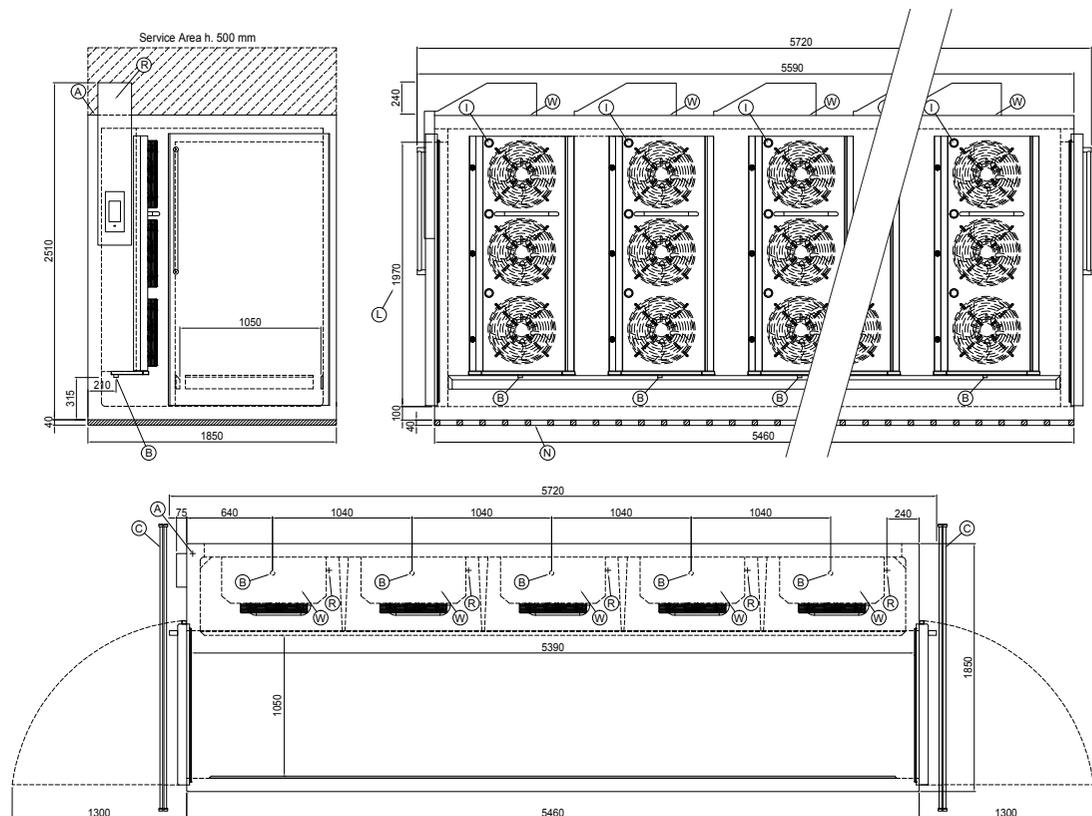
| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50/60Hz |
| Max. Stromaufnahme - U | 10,67kW - 21,6A |
| Max. Stromaufnahme - F NUVÖ | 21,67W - 69,35A |
| Kälteleistung | 114,9kW* |

* VT. -10°C Kond. 45°C

Technische Daten Ausführung Zentralkühlung

| | | |
|--|--------------------|--------------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50Hz | |
| Verfüssungssätze mit Wetterschutzgehäuse | F19111341001 | 28+44HP - 20,8kW - 37,2A |
| Kondensator + Aggregat separat | O89321441001 | 28+44HP - 20,8kW - 37,2A |
| Verfüssungssätze mit Wetterschutzgehäuse | F19121281001 | 28+44HP - 31,5kW - 57,4A |
| Kondensator + Aggregat separat | O89421281001 | 28+44HP - 30,3kW - 55,4A |

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Dampfdesinfektion (F und NUVÖ™ Modelle)
- Elektronisches Expansionsventil
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Kompensierungsventil
- Das Innere und das Äußere die Leinentuch-Struktur
- LED Beleuchtung
- Austauschbarer Kernfühler
- 100 100 mm Isolierung
- Manuelle Abtautung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | | | |
|---|--|---|---|
| A | Stromanschluss | L | Tür öffnung |
| B | Tauwasserablauf | N | Isolierprofile |
| C | Bodenrost - Empfohlen (montiert von Kühltechniker) | R | Gasrohr-Austritt (Verdampferkollektoren nicht mitgeliefert) |
| I | LED Beleuchtung | W | Wassernetz Verbindung - F 3/4" (F und NUVÖ™ Modelle) |



PVC-Profile Belüftung unter der Zelle

Cod: O92330024001
€ 2.804,00



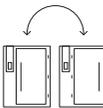
Einfahrrampe H 100 mm
 Länge 913 mm
 Cod: M93800000601
€ 1.201,00



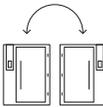
Einfahrrampe H 140 mm
 Länge 1390 mm
 Cod: M93800000801
€ 1.226,00



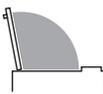
Boden h 20 mm, Auffahrrampe inklusive
Mehrpreis
€ 1.759,00



Türanschlag wechselbar
Mehrpreis
€ 782,00



Türanschlag wechselbar inklusive Bedienfeld
Mehrpreis
€ 1.177,00



Türhalter 100°
 1 Tür
Mehrpreis
€ 234,00



Kernfühler mit 3 Messpunkten
Mehrpreis
€ 492,00



Gehitzter Kernfühler mit 1 Messpunkt
Mehrpreis
€ 492,00



Wagen 20 Bleche GN1/1
 598x500x1630 mm
 Cod: O660901020
€ 1.071,00

Wagen 20 Bleche EN60x40
 460x620x1750 mm
 Cod: O660905060
€ 1.117,00



Wagen 20 Bleche GN2/1
 660x720x1750 mm
 Cod: O660904040
€ 1.120,00

Wagen 20 Bleche EN60x80
 660x820x1750 mm
 Cod: O660906060
€ 1.171,00



Tiefemperatur-Set -5°-20°C
Mehrpreis
€ 1.833,00



Tiefemperatur-Set -5°-40°C
Mehrpreis
€ 2.336,00



Wasserenthärter Purity C Quell ST 50
 Cod: M643000020
€ 183,00



Reinigungsmittel zur Desinfektion
 Cod: O330100010
€ 14,75



UV Lampe für Dampfdesinfektion VISION U
 Cod: O92320002001
€ 757,00



Voraussetzung für den Anschluss an die CO2 Kälteanlage (VISION U)
Mehrpreis
Auf Anfrage



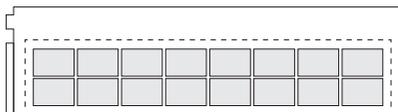
Andere Speisungen
Auf Anfrage

Wagenkapazität

Nenninhalt/ Volumen 1050x5390 mm

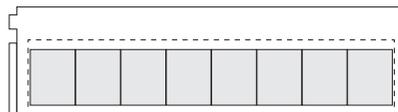
16 Wagen

GN1/1
 EN60x40



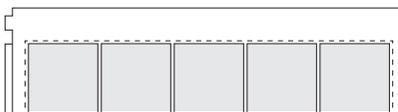
8 Wagen

GN2/1
 EN60x80



5 Wagen

1000x1000



DURCHFAHRSCHOCKFROSTER VISION INDUSTRY 300LK

VISION

6 x 1000x1000



Lieferung erfolgt zerlegt

| Durchfahr- schockfroster | U | -40°+10°C | W300LKUR-2D | 1200 Kg | 960 Kg | 2545 | 1850x6760x2510 | 141.415,00 |
|-----------------------------|-----------|--------------|--------------|----------------|------------|------|----------------|------------|
| | | | W80620212001 | | | | | |
| | | | W300LKFR-2D | | | | | |
| F | -40°+65°C | W81620212001 | 2595 | 1850x6760x2510 | 147.252,00 | | | |
| | | W300LKHR-2D | | | | | | |
| NUVÖ | -40°+85°C | W82620212001 | 2595 | 1850x6760x2510 | 153.777,00 | | | |

+90° > +3°C +90° > -18°C

B.G.

Außenmaße

Preis

| | | | | B.G. | Außenmaße | Gesamtpreis |
|--------------------------|---|-----------------|----------------------|---------|-------------------|-------------|
| 2 Externe Kälteanlage | Verfüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | 2x F19111441001 | Abstand Max. 15 m | 2x 1150 | 2x 3100x1300x1800 | 98.568,00 |
| | | | | 2x 714 | 2x 1300x1600x1300 | 81.798,00 |
| | | | | 2x 185 | 2x 2153x268x1070 | |

Technische Gerätedaten

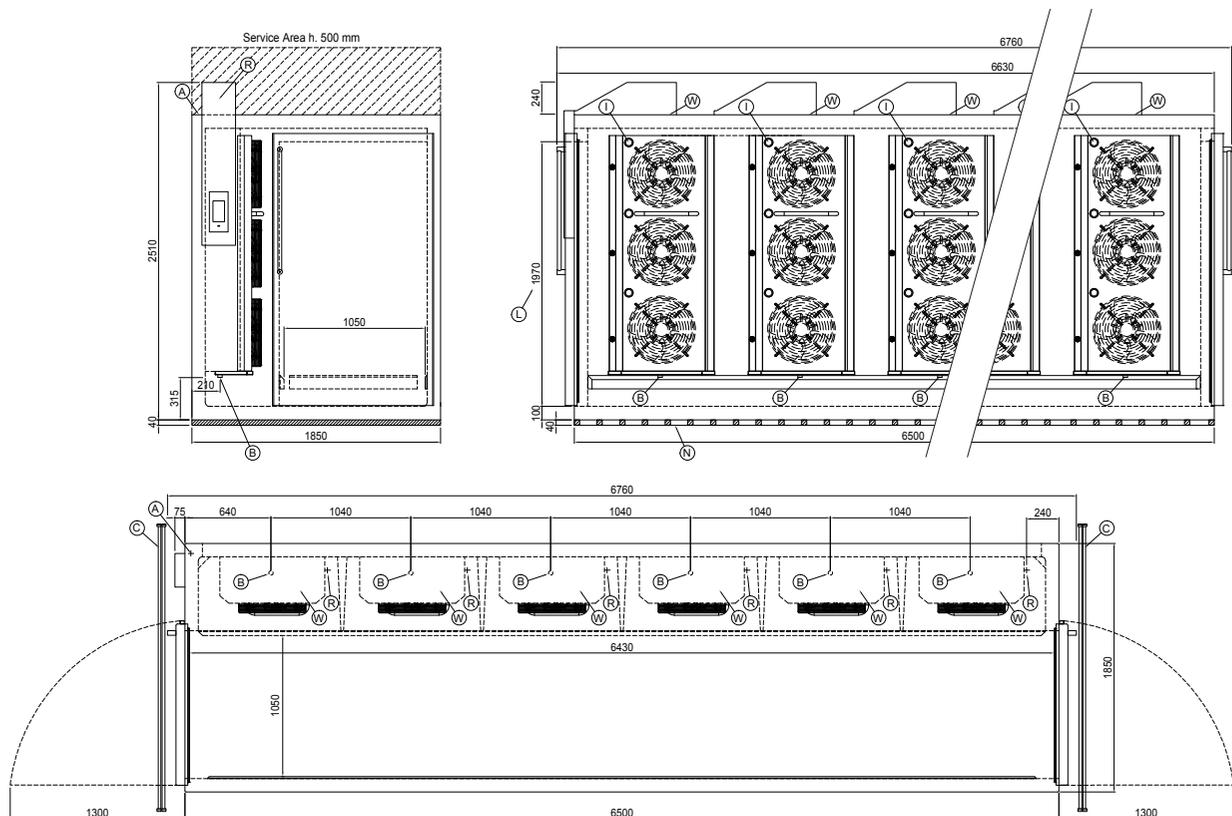
| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50/60Hz |
| Max. Stromaufnahme - U | 12,81kW - 25,92A |
| Max. Stromaufnahme - F NUVÖ | 25,81kW - 82,36A |
| Kälteleistung | 137,88kW* |

* VT, -10°C Kond. 45°C

Technische Daten Ausführung Zentralkühlung

| | |
|--|--------------------------|
| Spannung/Frequenz | 400/415V 3N - 50Hz |
| Verfüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse | 44+44HP - 31,5kW - 57,4A |
| Kondensator + Aggregat separat | 44+44HP - 30,3kW - 55,4A |

- Devote™ automatische
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- 7" Touchscreen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Druckwandler für Kontrolle auf Touch Screen
- USB für Download der HACCP Daten
- Dampfdesinfektion (F und NUVÖ™ Modelle)
- Elektronisches Expansionsventil
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Kompensierungsventil
- Das Innere und das Äußere die Leinentuch-Struktur
- LED Beleuchtung
- Austauschbarer Kernfühler
- 100 100 mm Isolierung
- Manuelle Abtautung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | | | |
|---|--|---|---|
| A | Stromanschluss | L | Türöffnung |
| B | Tauwasserablauf | N | Isolierprofile |
| C | Bodenrost - Empfohlen (montiert von Kühltechniker) | R | Gasrohr-Austritt (Verdampferkollektoren nicht mitgeliefert) |
| I | LED Beleuchtung | W | Wassernetz Verbindung - F 3/4" (F und NUVÖ™ Modelle) |



PVC-Profile Belüftung unter der Zelle

Cod: O92330026001
€ 3.750,00



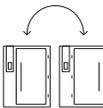
Einfahrrampe H 100 mm
 Länge 913 mm
 Cod: M93800000601
€ 1.201,00



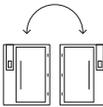
Einfahrrampe H 140 mm
 Länge 1390 mm
 Cod: M93800000801
€ 1.226,00



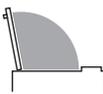
Boden h 20 mm, Auffahrrampe inklusive
Mehrpreis
€ 2.311,00



Türanschlag wechselbar
Mehrpreis
€ 782,00



Türanschlag wechselbar inklusive Bedienfeld
Mehrpreis
€ 1.177,00



Türhalter 100°
 1 Tür
Mehrpreis
€ 234,00



Kernfühler mit 3 Messpunkten
Mehrpreis
€ 492,00



Gehitzter Kernfühler mit 1 Messpunkt
Mehrpreis
€ 492,00



Wagen 20 Bleche GN1/1
 598x500x1630 mm
 Cod: O660901020
€ 1.071,00

Wagen 20 Bleche EN60x40
 460x620x1750 mm
 Cod: O660905060
€ 1.117,00



Wagen 20 Bleche GN2/1
 660x720x1750 mm
 Cod: O660904040
€ 1.120,00

Wagen 20 Bleche EN60x80
 660x820x1750 mm
 Cod: O660906060
€ 1.171,00



Tiefemperatur-Set -5°-20°C
Mehrpreis
€ 1.833,00



Tiefemperatur-Set -5°-40°C
Mehrpreis
€ 2.336,00



Wasserenthärter Purity C Quell ST 50
 Cod: M643000020
€ 183,00



Reinigungsmittel zur Desinfektion
 Cod: O330100010
€ 14,75



UV Lampe für Dampfdesinfektion VISION U
 Cod: O92320002001
€ 757,00



Voraussetzung für den Anschluss an die CO2 Kälteanlage (VISION U)
Mehrpreis
Auf Anfrage



Andere Speisungen
Auf Anfrage

Wagenkapazität

Nenninhalt/ Volumen 1050x6430 mm

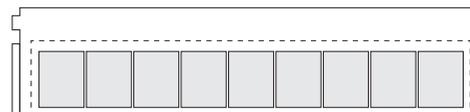
20 Wagen

GN1/1
 EN60x40



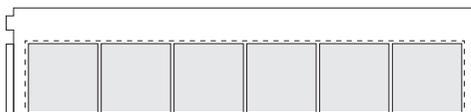
9 Wagen

GN2/1
 EN60x80



6 Wagen

1000x1000







Gärunterbrecher VISION

| | |
|--------------------------|-----|
| Technologie | 118 |
| Gärunterbrecher AF30 | 128 |
| Gärunterbrecher AF60 | 130 |
| Gärunterbrecher AF80 | 132 |
| Gärunterbrecher JF80 | 134 |
| 2 Türen Tisch | 136 |
| 3 Türen Tisch | 137 |
| Zubehör und Ausführungen | 138 |



VISION Gärunterbrecher Schränke und Tische

Zuverlässigkeit, Präzision und Robustheit sind die Eigenschaften, die die neue Generation der Gärunterbrecher VISION auszeichnen. Mittels kapazitivem Touch Screen können alle Parameter, die die Gärung beeinflussen, reguliert werden: Zeit, Temperatur, Belüftung und Feuchtigkeit.

Die zur Verfügung stehenden Programme können personalisiert werden und schaffen somit Rezepte nach Maß. Dadurch erhält man außerordentliche Gärteige, unabhängig von Jahreszeit und klimatischen Konditionen.

Zur Auswahl stehen Schränke in 4 Ausmaßen: 30, 60, 80 Bleche EN60x40 und Einfahrschockfroster für Wagen. Tische in 2 Versionen: 2 oder 3 Türen mit Korpushöhe 660, 710 und 760 mm. Temperaturstufen $-30^{\circ}+40^{\circ}\text{C}$ e $-6^{\circ}+40^{\circ}\text{C}$.





Reifefunktionen für Teige

Gärunterbrecher

Dadurch kann die Gärung der Teige zur gewünschten Zeit programmiert werden. Die Intensität der Belüftung, der Feuchtigkeitsanteil, Temperatur und Dauer können mit 5 Arbeitsgängen programmiert werden: Blockierung, Lagerung, Gäraufnahme, Gärung und Wartezeit.

Manuelle Gärung

Die Teige gären mit der Temperatur, Feuchtigkeit, Dauer, in der vom Benutzer vorprogrammierten Zeit. Nach Beendigung des Programmes blockiert VISION die Gärung und lagert den Teig bis zum Backen oder Tiefkühlen.

Kontinuierlicher Zyklus

VISION gärt die Teige ununterbrochen bei kontrollierter Temperatur, Feuchtigkeit und Belüftungsintensität.

Kontrollierbar



Zeit

Sie können die Dauer der Gärung entscheiden



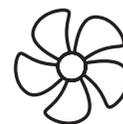
Temperatur

Wählen Sie die ideale Temperatur einen Teig zu gären



Feuchtigkeit

Von 45% bis 95% kann der ideale Feuchtigkeitsanteil definiert werden

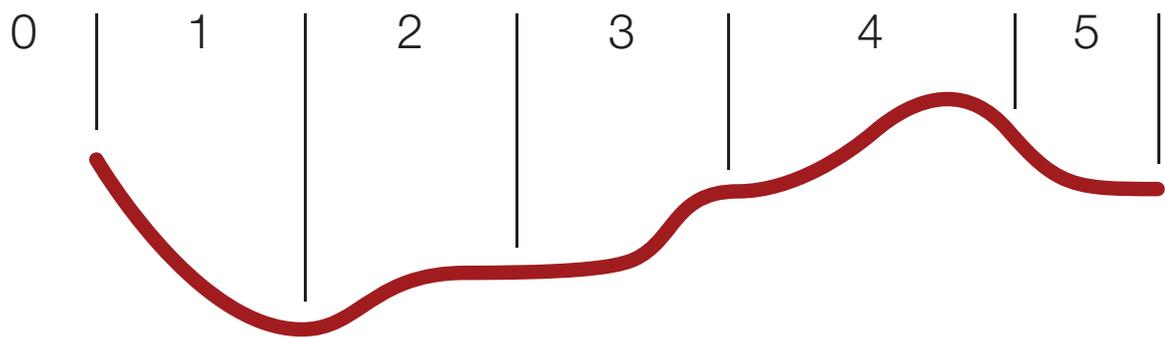


Belüftung

Von 25% bis 100% kann die Belüftungsintensität eingestellt werden



5 phasige Gärunterbrecher für stressfreies Arbeiten



0

Temperatur

Die Temperatur des fertig gegärte Teiges beeinflusst den Anteil von Gluten.

1

Blockierung

Der Teig wird einer schnellen Abkühlung unterzogen. Die Fermentation der Gärmittel wird gehemmt.

2

Aufbewahrung

Die Temperatur wird unter 3°C gehalten. Die Gärmittel bleiben bis zur Wiederaufnahme inaktiv.

3

Wiederaufnahme der Gärung

Die Temperatur erhöht sich stufenweise. Die Fermentation der Gärmittel wird langsam reaktiviert.

4

Gärung

Die Temperatur und Feuchtigkeit erhöhen sich bis zu den eingestellten Werten. Die Gärung des Teiges wird beendet.

5

Wartezeit

Der schon gegärte Teig wird bis zur Backzeit auf kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit gehalten.



VISION

- Temperature
- Lighting
- Locking
- Auto defrost
- Compressor
- Control lock
- Power

coldline

Zusätzliche Funktionen

Bewahrung

Es können ideale Bedingungen zur Konservierung der Lebensmittel mit spezifischen Eigenschaften vorprogrammiert werden. Durch Veränderung der Belüftungsintensität kann die Kälte halbstatistisch oder belüftet sein. Temperaturstufen von $-30^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$ und $-5^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$.

Auftauung

Bringt tiefgekühlte Lebensmittel auf die gewünschte Temperatur. Temperaturregelung in variablen Phasen garantiert die Sicherheit der Lebensmittel und vermeidet die Bildung von Bakterien.

Schokoladenkristallisierung

Es wird ein ideales Mikroklima zur Kristallisierung und Konservierung von Pralinen, Schokoladenbonbons, Schokoladentafeln und Schichtcremes geschaffen. Der reduzierte Feuchtigkeitsanteil und die einheitliche Temperatur reduzieren die Zeit der Kristallisierung und vermeiden so das Aufgehen der Kakaobutter und erhält so die Schokolade glänzend und Krokant.

Speiseeis

Bei niedriger Temperatur wird Eis in Behältern, Halbgefrorenes, gefrorene Kekse, Torten und gekühlte Konditoreiprodukte optimal gelagert.



Technologie

Gärunterbrechung

Manuelle Gärung

Kontinuierlicher Zyklus

Bewahrung

Auftauung

Schokoladenkristallisierung

Speiseeis (-30°+15°C)

Haupteigenschaften



Modulierbarer Boden

Ermöglicht die Installierung auf Rädern, Füßen und festen oder beweglichen Sockeln.



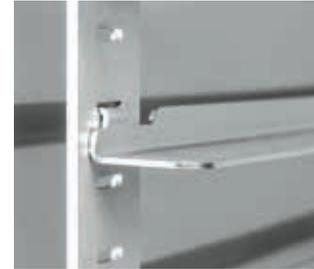
Ersetzbare Dichtungen mit langer Haltbarkeit

Dreifachkammer mit innovativem Polymer D7, einer um 35% leistungsfähigeren Isolierung im Vergleich zu herkömmlichen.



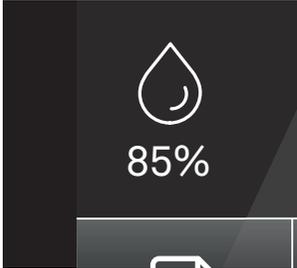
Gelenkte Luftzirkulation

Das innovative Luftzirkulationssystem umgibt die Lebensmittel und verringert die Zeit des Abkühlzyklus.



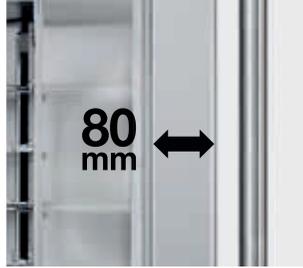
Führung und Gleitschienen

Die Gleitschienen mit Knopfloch Öffnung begünstigen die Luftzirkulation und erhöhen die Abkühlleistung. Gleitschienen ermöglichen eine schnelle Montur der einheitlichen Führungen für Bleche EN60x40.



Regulierbarer Luftbefeuchter

Die Zuführung von unterschiedlichen Feuchtigkeitsanteilen, begünstigt eine perfekte Gärung des Teiges.



Isolierdichte

Die Dichte der Tür wurde auf 80 mm erhöht und bietet so eine bessere Isolierleistungen und höhere Energieersparnis.



Interne Beleuchtung

Die Innenbeleuchtung bietet eine exzellente Sicht in die Kammer. Die LED Technologie garantiert niedrigen Verbrauch und verändert die Innentemperatur nicht.

Weitere Eigenschaften

Außen- und Innenwände in CNS nach DIN 1.4301

Heiß-Gas Abtaugung (Steckerfertig), Elektrisch (Zentralkühlung)

RS485 ModBus/RTU Tür

Der Filter zur Wasserreinigung ist inkludiert. Die Kartusche ist austauschbar

Steckerfertig und Zentralkühlung Versionen

System Wi-Fi Kontrolle Cosmo

Touch screen 7" mit USB

Antikorrosionlackierter Verdampfer

Funktion Klimaklasse 5

Türrahmen mit Antikondensationssystem

GÄRUNTERBRECHER VISION AF30

VISION

Standardausrüstung: 20 Aufлагeschienen EN60x40

Tiefe 796 mm

-6°+40°C



AF30/1M
A64300800101

Auflageschienen EN60x40

20

Gas
Kältemittel

R290

B.G.

190

Außenmaße

810x796x2215

Preis

9.210,00



Zentralkühlung

AF30/1MR
A64301800101

Auflageschienen EN60x40

20

Kältemittel

R452a

B.G.

180

Außenmaße

810x796x2215

Preis

8.885,00



Externe Kälteanlage

O81110671001

Abstand Max. 8 m

Kältemittel

R452a

B.G.

16

Außenmaße

480x330x295

Preis

1.082,00

| | |
|--------------------|-----------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 1020 W - 4,7 A |
| Kälteleistung | 668 W* |
| Jahresverbrauch | 918 kWh |

* VT. -10°C Kond. 55°C



7" Touch screen 7" mit personalisierbaren Rezepten



Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi



Regelbare Lüftung 25 - 100%



USB für Download der HACCP Daten



75 75 mm Isolierung



Automatische Tauwasserverdunstung



LED Beleuchtung



HR Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%



Elektrische Abtattung



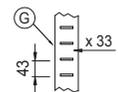
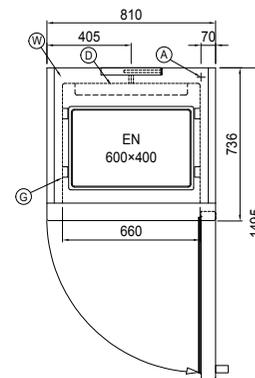
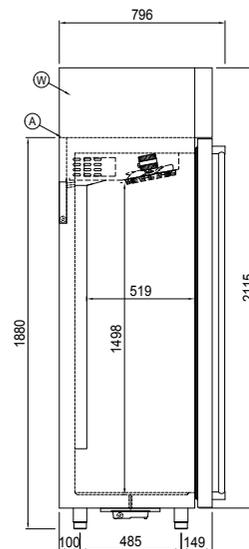
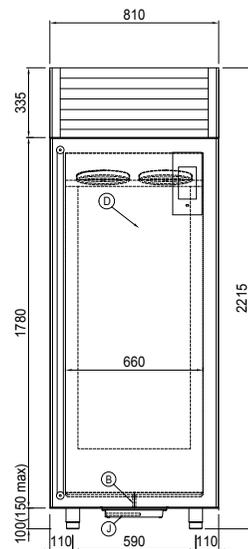
Wasserabfluss



Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



E Energieklasse (bei steckerfertigen Kühlgeräten)



| Bleche | N° | Nutzraum |
|----------|---------|----------|
| EN 60x40 | h 20 mm | 33 43 mm |
| | h 40 mm | 33 43 mm |
| | h 60 mm | 17 86 mm |

| | |
|---|-----------------------------------|
| A | Stromanschluss |
| B | Tauwasserablauf |
| D | Luftstrom Diffusor |
| G | Stelleisten Steigung |
| J | Automatische Tauwasserverdunstung |
| W | Wassernetz Verbindung - F 3/4" |

-30°+40°C

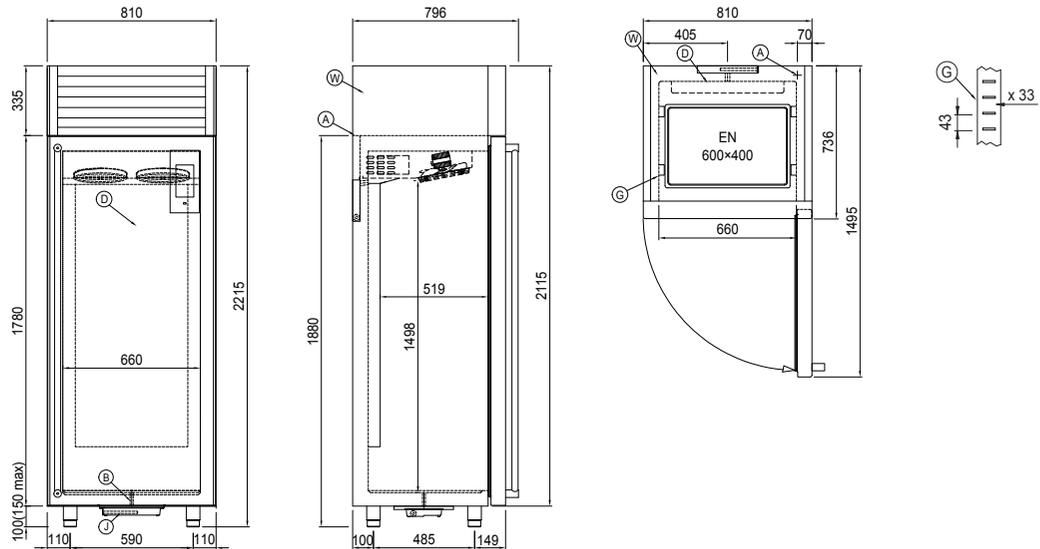


| Steckerfertig | AF30/1T A64300900101 | Auflageschienen EN60x40 20 | Gas Kältemittel R290 | B.G. 200 | Außenmaße 810x796x2215 | Preis 9.906,00 |
|---------------------|--------------------------|-------------------------------|----------------------------|-------------|---------------------------|--------------------------|
| Zentralkühlung | AF30/1TR A64301900101 | Auflageschienen EN60x40 20 | Kältemittel R452a | B.G. 180 | Außenmaße 810x796x2215 | Preis 9.438,00 |
| Externe Kälteanlage | O81210751001 | Abstand Max. 8 m | Kältemittel R452a | B.G. 30 | Außenmaße 490x385x345 | Preis 1.723,00 |

| | |
|--------------------|------------------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 1410 W - 6,5 A |
| Kälteleistung | 751 W* |
| Jahresverbrauch | 2312 kWh |

* VT. -30°C Kond. 55°C

- Touch screen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- 75 mm Isolierung
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Wasserabfluss
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- LED Beleuchtung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR
- USB für Download der HACCP Daten
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Energieklasse (bei steckerfertigen Kühlgeräte) **D**



| Bleche | N° | Nutzraum | |
|----------|---------|----------|-------|
| EN 60x40 | h 20 mm | 33 | 43 mm |
| | h 40 mm | 33 | 43 mm |
| | h 60 mm | 17 | 86 mm |

- A** Stromanschluss
- B** Tauwasserablauf
- D** Luftstrom Diffuser
- G** Stelleisten Steigung
- J** Automatische Tauwasserverdunstung
- W** Wassernetz Verbindung - F 3/4"

GÄRUNTERBRECHER VISION AF60

VISION

Standardausrüstung: 20 Aufлагeschienen EN60x80

Tiefe 1096 mm

-6°+40°C



AF60/1M
A64600800101

Aufлагeschienen EN60x80

20

Gas
Kältemittel

R290

B.G.

220

Außenmaße

810x1096x2215

Preis

10.626,00



Zentralkühlung

AF60/1MR
A64601800101

Aufлагeschienen EN60x80

20

Kältemittel

R452a

B.G.

210

Außenmaße

810x1096x2215

Preis

10.302,00



Externe Kälteanlage

O81110671001

Abstand Max. 8 m

Kältemittel

R452a

B.G.

16

Außenmaße

480x330x295

Preis

1.082,00

| | |
|--------------------|-----------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 1020 W - 4,7 A |
| Kälteleistung | 668 W* |
| Jahresverbrauch | 1348 kWh |

* VT. -10°C Kond. 55°C



7" Touch screen 7" mit personalisierbaren Rezepten



Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi



Regelbare Lüftung 25 - 100%



USB für Download der HACCP Daten



75 75 mm Isolierung



Automatische Tauwasserverdunstung



LED Beleuchtung



HR Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%



Elektrische Abtattung



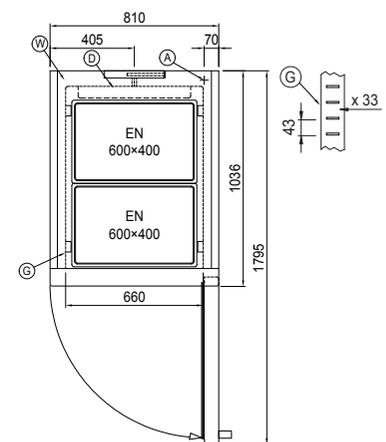
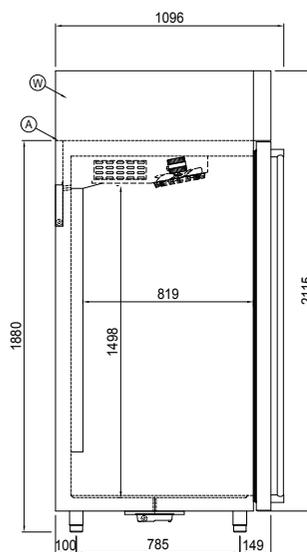
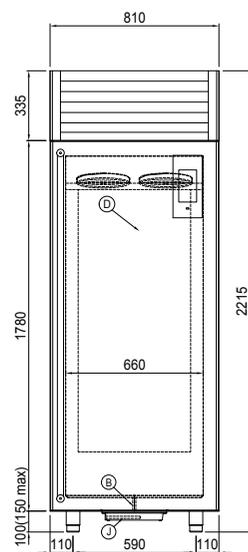
Wasserabfluss



Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



E Energieklasse (bei steckerfertigen Kühlgeräten)



| Bleche | N° | Nutzraum | |
|----------|---------|----------|-------|
| EN 60x80 | h 20 mm | 33 | 43 mm |
| | h 40 mm | 33 | 43 mm |
| | h 60 mm | 17 | 86 mm |

| | |
|---|-----------------------------------|
| A | Stromanschluss |
| B | Tauwasserablauf |
| D | Luftstrom Diffusor |
| G | Stelleisten Steigung |
| J | Automatische Tauwasserverdunstung |
| W | Wassernetz Verbindung - F 3/4" |

-30°+40°C

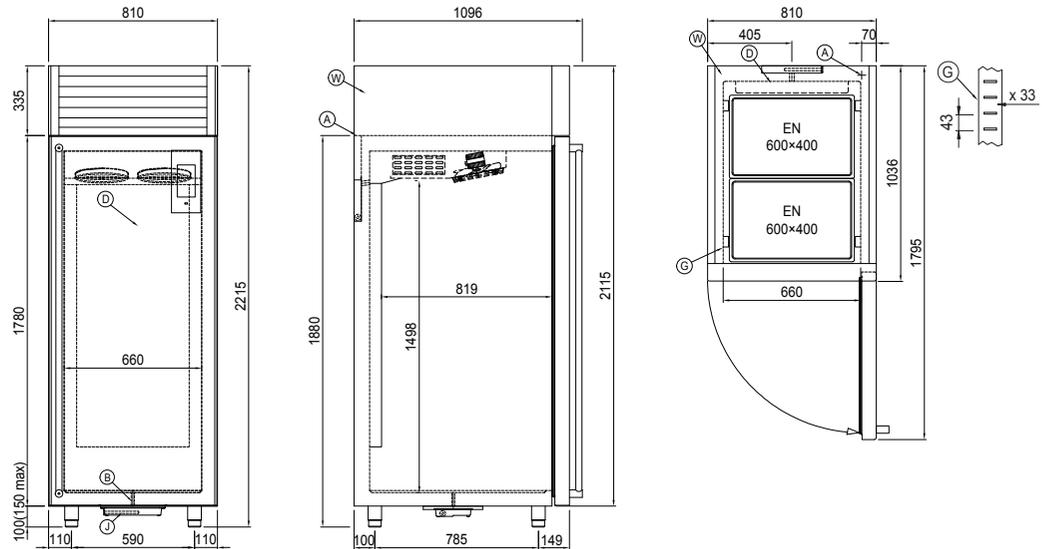


| Steckerfertig | AF60/1T A64600900101 | Auflageschienen EN60x80 20 | Gas Kältemittel R290 | B.G. 230 | Außenmaße 810x1096x2215 | Preis 11.621,00 |
|---------------------|--------------------------|-------------------------------|----------------------------|-------------|----------------------------|---------------------------|
| Zentralkühlung | AF60/1TR A64601900101 | Auflageschienen EN60x80 20 | Kältemittel R452a | B.G. 210 | Außenmaße 810x1096x2215 | Preis 11.153,00 |
| Externe Kälteanlage | O81210971001 | Abstand Max. 8 m | Kältemittel R452a | B.G. 33 | Außenmaße 490x385x345 | Preis 1.946,00 |

| | |
|--------------------|------------------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 1410 W - 6,5 A |
| Kälteleistung | 965 W* |
| Jahresverbrauch | 2806 kWh |

* VT. -30°C Kond. 55°C

- Touch screen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- USB für Download der HACCP Daten
- 75 mm Isolierung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- LED Beleuchtung
- Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Heiß-Gas Abtauung/elektrisch (Zentralkühlung)
- Wasserabfluss
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR
- Energieklasse (bei steckerfertigen Kühlgeräte)



| Bleche | N° | Nutzraum | |
|----------|---------|----------|-------|
| EN 60x80 | h 20 mm | 33 | 43 mm |
| | h 40 mm | 33 | 43 mm |
| | h 60 mm | 17 | 86 mm |

| | |
|----------|-----------------------------------|
| A | Stromanschluss |
| B | Tauwasserablauf |
| D | Luftstrom Diffusor |
| G | Stelleisten Steigung |
| J | Automatische Tauwasserverdunstung |
| W | Wassernetz Verbindung - F 3/4" |

GÄRUNTERBRECHER VISION AF80

VISION

Standardausrüstung: 20 Aufлагeschienen EN60x80

Tiefe 1138 mm

-6°+40°C



AF80/2M
A64800800201

Aufлагeschienen EN60x80

20

Gas
Kältemittel

R290

B.G.

290

Außenmaße

900x1138x2465

Preis

16.289,00



AF80/2MR
A64801800201

Aufлагeschienen EN60x80

20

Kältemittel

R452a

B.G.

280

Außenmaße

900x1138x2465

Preis

15.657,00



A+B

Abstand Max. 8 m

Kältemittel

R452a

B.G.

32

A -6°+40°C

O81110671001

1.082,00

B -6°+40°C

O81110671001

1.082,00

| | |
|--------------------|-----------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 1740 W - 8,0 A |
| Kälteleistung | 1336 W* |
| Jahresverbrauch | 1602 kWh |

* VT. -10°C Kond. 55°C



Touch screen 7" mit personalisierbaren Rezepten



Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi



Regelbare Lüftung 25 - 100%



USB für Download der HACCP Daten

100

100 mm Isolierung



Automatische Tauwasserverdunstung



LED Beleuchtung

HR

Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%



Heiß-Gas Abtauung/elektrisch (Zentralkühlung)



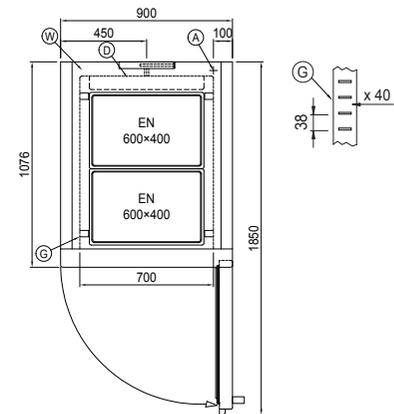
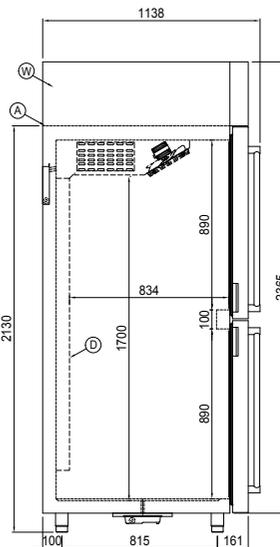
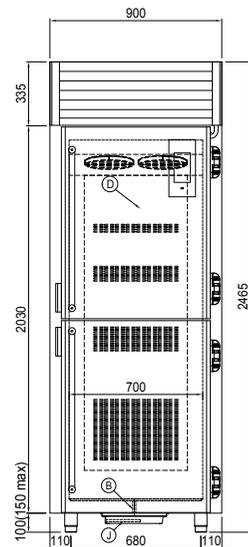
2 Kompressor und 2 unabhängige Kälteeinheiten



Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



Energieklasse (bei steckerfertigen Kühlgeräten)



| Bleche | N° | Nutzraum |
|----------|---------|----------|
| EN 60x80 | h 20 mm | 40 |
| | h 40 mm | 21 |
| | h 60 mm | 21 |

| | |
|---|-----------------------------------|
| A | Stromanschluss |
| B | Tauwasserablauf |
| D | Luftstrom Diffusor |
| G | Stelleisten Steigung |
| J | Automatische Tauwasserverdunstung |
| W | Wassernetz Verbindung - F 3/4" |

-30°+40°C

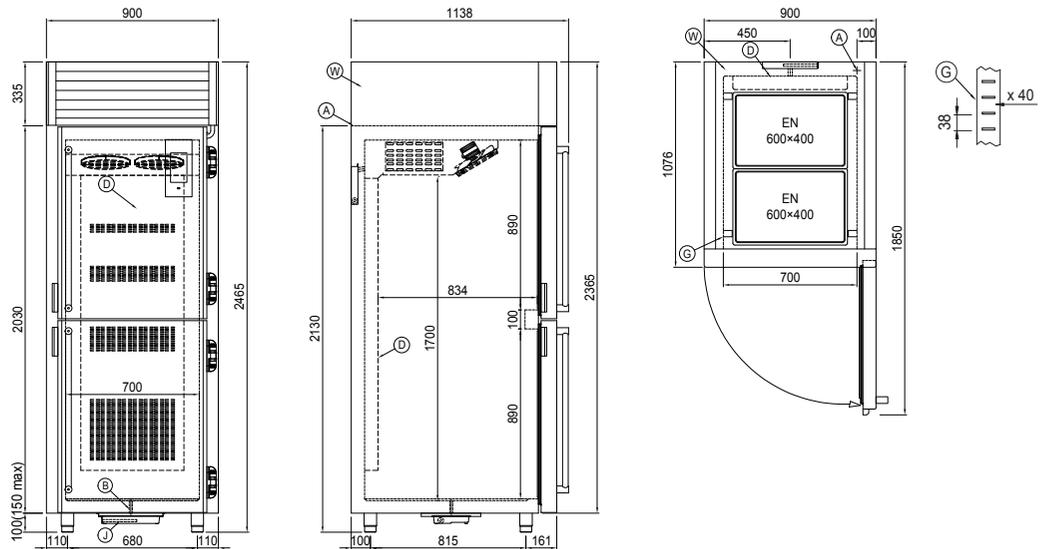


| Steckerfertig | Auflageschienen EN60x80 | Gas Kältemittel | B.G. | Außenmaße | Preis |
|---------------------------------|-------------------------|-----------------|------|-----------------------------|-----------------------------|
| AF80/2T A64800900201 | 20 | R290 | 300 | 900x1138x2465 | 17.431,00 |
| Zentralkühlung | Auflageschienen EN60x80 | Kältemittel | B.G. | Außenmaße | Preis |
| AF80/2TR A64801900201 | 20 | R452a | 280 | 900x1138x2465 | 16.496,00 |
| Externe Kälteanlage | Abstand Max. 8 m | Kältemittel | B.G. | A -30°+40°C 081210651001 | B -30°+40°C 081210651001 |
| A+B | Abstand Max. 8 m | R452a | 60 | 1.374,00 | 1.374,00 |

| | |
|--------------------|------------------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 1890 W - 8,6 A |
| Kälteleistung | 1292 W* |
| Jahresverbrauch | 4131 kWh |

* VT. -30°C Kond. 55°C

- Touch screen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- USB für Download der HACCP Daten
- 100 mm Isolierung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- LED Beleuchtung
- HR Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Heiß-Gas Abtauung/elektrisch (Zentralkühlung)
- 2 Kompressor und 2 unabhängige Kälteeinheiten
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR
- E** Energieklasse (bei steckerfertigen Kühlgeräte)



| Bleche | N° | Nutzraum |
|----------|---------|----------|
| EN 60x80 | h 20 mm | 40 |
| | h 40 mm | 21 |
| | h 60 mm | 21 |

- A** Stromanschluss
- B** Tauwasserablauf
- D** Luftstrom Diffusor
- G** Stelleisten Steigung
- J** Automatische Tauwasserverdunstung
- W** Wassernetz Verbindung - F 3/4"

GÄRUNTERBRECHER VISION JF80

VISION

Tiefe 1276 mm

-6°+40°C



JF80/1KM
J61802800101

Wagen 660x820x1750



Gas
Kältemittel



B.G.



960x1276x2465



Preis

15.299,00



JF80/1KMR
J61803800101

Wagen 660x820x1750

Kältemittel

B.G.

Außenmaße

Preis

14.662,00



A+B Abstand Max. 8 m

Kältemittel

B.G.

A -6°+40°C
081110671001

B -6°+40°C
081110671001

1.082,00

1.082,00

| | |
|--------------------|-----------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 1740 W - 8,0 A |
| Kälteleistung | 1336 W* |

* VT. -10°C Kond. 55°C



7" Touch screen 7" mit personalisierbaren Rezepten



Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi



Regelbare Lüftung 25 - 100%



USB für Download der HACCP Daten

100

100 mm Isolierung



Automatische Tauwasserverdunstung



Einfahrrampe

HR

Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%



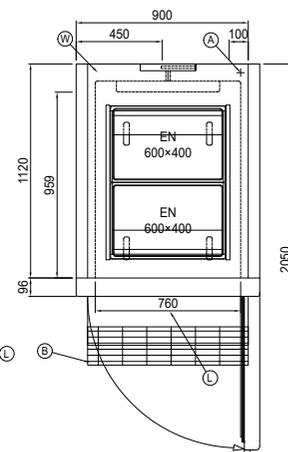
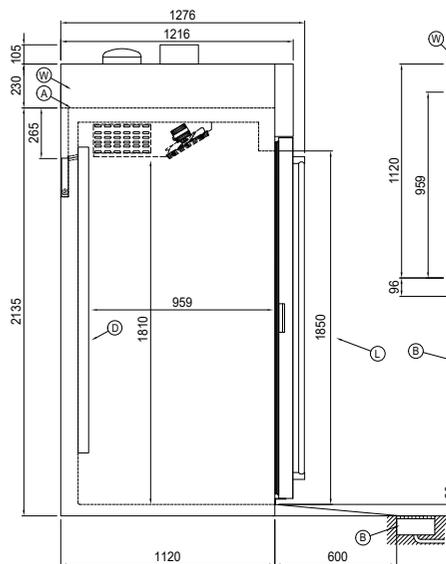
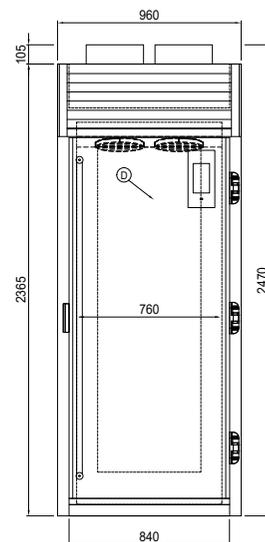
Heiß-Gas Abtattung/elektrisch (Zentralkühlung)



2 Kompressor und 2 unabhängige Kälteeinheiten



Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | |
|---|--------------------------------|
| A | Stromanschluss |
| B | Tauwasserablauf (Empfohlene) |
| D | Luftstrom Diffusor |
| L | Türöffnung |
| W | Wassernetz Verbindung - F 3/4" |

-30°+40°C

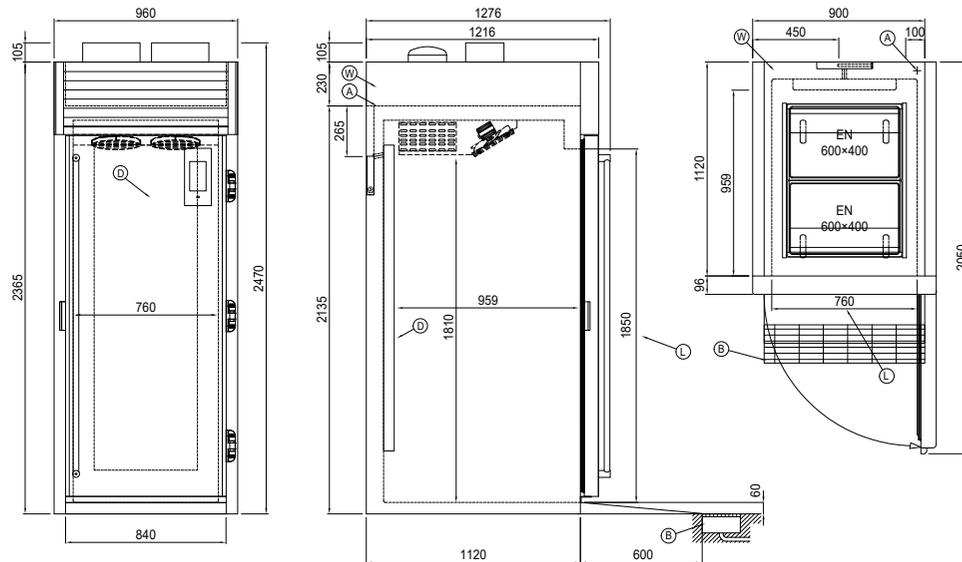


| Steckerfertig | Wagen 660x820x1750 | Gas Kältemittel | B.G. | Außenmaße | Preis |
|----------------------------------|--------------------|-----------------|------|-----------------------------|-----------------------------|
| JF80/1KT J61802900101 | - | R290 | 310 | 960x1276x2465 | 16.289,00 |
| Zentralkühlung | Wagen 660x820x1750 | Kältemittel | B.G. | Außenmaße | Preis |
| JF80/1KTR J61803900101 | - | R452a | 280 | 960x1276x2465 | 15.365,00 |
| Externe Kälteanlage | Abstand Max. 8 m | Kältemittel | B.G. | A -30°+40°C O81210651001 | B -30°+40°C O81210651001 |
| A+B | - | R452a | 60 | 1.374,00 | 1.374,00 |

| | |
|--------------------|-----------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 1890 W - 8,6 A |
| Kälteleistung | 1292 W* |

* VT. -30°C Kond. 55°C

- 7" Touch screen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- USB für Download der HACCP Daten
- 100 100 mm Isolierung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Einfahrrampe
- HR Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%
- Heiß-Gas Abtauung/elektrisch (Zentralkühlung)
- 2 Kompressor und 2 unabhängige Kälteeinheiten
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | |
|---|--------------------------------|
| A | Stromanschluss |
| B | Tauwasserablauf (Empfohlene) |
| D | Luftstrom Diffusor |
| L | Türöffnung |
| W | Wassernetz Verbindung - F 3/4" |

GÄRUNTERBRECHER TISCH VISION

VISION

Tiefe 800 mm

-6°+40°C



| | 710 mm | 760 mm | 660 mm | B.G. | Außenmaße | Preis |
|---------------------|--------------------------------------|--------|--------|------|---------------|------------------|
| Ohne Arbeitsplatte | TFS13/1MJ-710 T60260000801 | | | 130 | 1450x780x810 | 9.888,00 |
| | TFS13/1MJ-760 T60260000802 | | | 136 | 1450x780x860 | |
| | TFS13/1MJ-660 T60260000803 | | | 124 | 1450x780x760 | |
| Mit Arbeitsplatte | TFP13/1MJ-710 T60261000801 | | | 165 | 1450x800x850 | 10.428,00 |
| | TFP13/1MJ-760 T60261000802 | | | 171 | 1450x800x900 | |
| | TFP13/1MJ-660 T60261000803 | | | 159 | 1450x800x800 | |
| Arb. mit Aufkantung | TFA13/1MJ-710 T60262000801 | | | 170 | 1450x800x950 | 10.472,00 |
| | TFA13/1MJ-760 T60262000802 | | | 176 | 1450x800x1000 | |
| | TFA13/1MJ-660 T60262000803 | | | 164 | 1450x800x900 | |

| | |
|--------------------|-----------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 550 W - 2,5 A |
| Kälteleistung | 565 W* |
| Kältemittel | R290 |

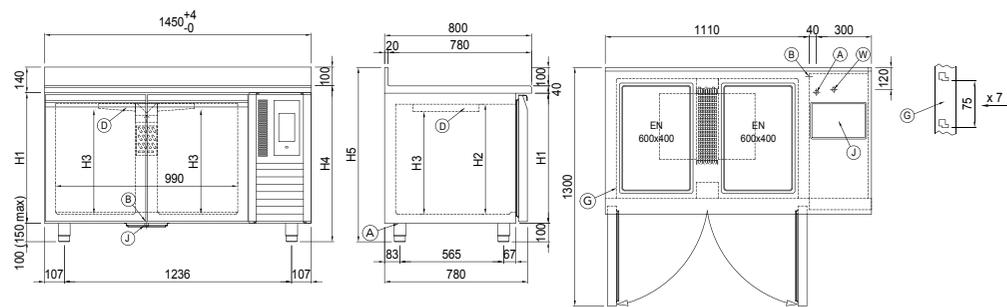
* VT. -10°C Kond. 55°C

- 7" Touch screen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- 60 60 mm Isolierung
- 14 Auflageschienen für EN60x40 Bleche

- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR

- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Heiß-Gas Abtattung

- USB für Download der HACCP Daten
- HR Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%



| | 660 | 710 | 760 |
|----|-----|-----|------|
| H1 | 660 | 710 | 760 |
| H3 | 520 | 570 | 620 |
| H4 | 800 | 850 | 900 |
| H5 | 900 | 950 | 1000 |
| H8 | 490 | 540 | 590 |

| Bleche | N° | Nutzraum | |
|----------|---------|----------|-------|
| EN 60x40 | h 20 mm | 14 | 55 mm |
| | h 40 mm | 14 | 35 mm |
| | h 60 mm | 14 | 15 mm |

- A Stromanschluss
- B Tauwasserablauf
- D Luftstrom Diffusor
- G Stilleisten Steigung
- J Automatische Tauwasserverdunstung
- W Wassernetz Verbindung - F 3/4"

-6°+40°C

| | 710 mm | 760 mm | 660 mm | B.G. | Außenmaße | Preis |
|---------------------|--------------------------------------|--------|--------|------|---------------|------------------|
| Ohne Arbeitsplatte | TFS17/1MJ-710 T60360000801 | | | 170 | 2005x780x810 | 10.655,00 |
| | TFS17/1MJ-760 T60360000802 | | | 179 | 2005x780x860 | |
| | TFS17/1MJ-660 T60360000803 | | | 161 | 2005x780x760 | |
| Mit Arbeitsplatte | TFP17/1MJ-710 T60361000801 | | | 200 | 2005x800x850 | 11.307,00 |
| | TFP17/1MJ-760 T60361000802 | | | 209 | 2005x800x900 | |
| | TFP17/1MJ-660 T60361000803 | | | 191 | 2005x800x800 | |
| Arb. mit Aufkantung | TFA17/1MJ-710 T60362000801 | | | 210 | 2005x800x950 | 11.350,00 |
| | TFA17/1MJ-760 T60362000802 | | | 219 | 2005x800x1000 | |
| | TFA17/1MJ-660 T60362000803 | | | 201 | 2005x800x900 | |



| | |
|--------------------|-----------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 550 W - 2,5 A |
| Kälteleistung | 565 W* |
| Kältemittel | R290 |

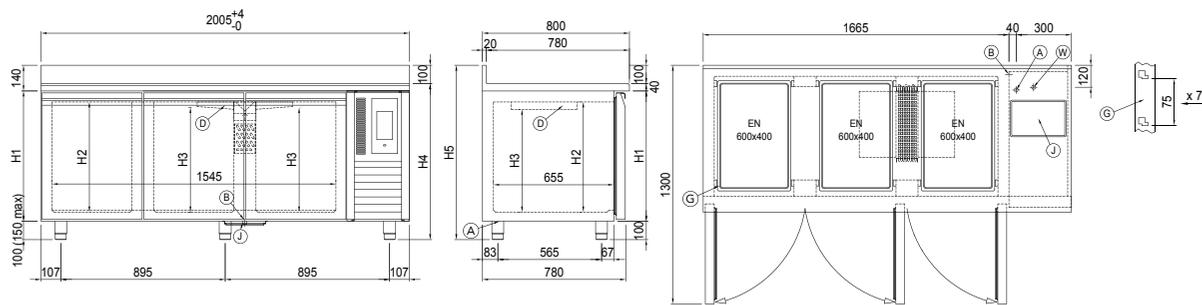
* VT. -10°C Kond. 55°C

- 7" Touch screen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- 60 60 mm Isolierung
- 21 Auflageschienen für EN60x40 Bleche

- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR

- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- Heiß-Gas Abtaugung

- USB für Download der HACCP Daten
- HR Feuchtigkeit regulierbar 40% - 95%



| | H1 | 710 | 760 |
|----|-----|-----|------|
| H1 | 660 | 710 | 760 |
| H2 | 550 | 600 | 650 |
| H3 | 520 | 570 | 620 |
| H4 | 800 | 850 | 900 |
| H5 | 900 | 950 | 1000 |
| H8 | 490 | 540 | 590 |

| Bleche | N° | Nutzraum |
|----------|---------|----------|
| EN 60x40 | h 20 mm | 21 55 mm |
| | h 40 mm | 21 35 mm |
| | h 60 mm | 21 15 mm |

- A Stromanschluss
- B Tauwasserablauf
- D Luftstrom Diffusor
- G Stelleisten Steigung
- J Automatische Tauwasserverdunstung
- W Wassernetz Verbindung - F 3/4"

| | AF30 | AF60 | AF80 | JF80 | 2 Türen | 3 Türen |
|---|------|------|------|------|---------|---------|
|  <p>Pulverbeschichtung mit RAL Farbe auf Anfrage</p> | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
|  <p>Wasserenthärter Purity C Quell ST 50 Cod: M643000020 € 183,00</p> | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
|  <p>Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse, h 128 mm Cod: O44400002001 € 303,00</p> | ■ | ■ | ■ | - | ■ | - |
|  <p>Kit 6 CNS Drehrollen mit Bremse, h 128 mm Cod: O44600002001 € 442,00</p> | - | - | - | - | - | ■ |
|  <p>Alu-Kuchenblech EN60x40, H 20 mm Cod: O282400600 € 39,00</p> | ■ | ■ | ■ | - | ■ | ■ |
|  <p>Roste EN60x40 aus CNS Cod: O241600400 € 66,00</p> | ■ | ■ | ■ | - | ■ | ■ |
|  <p>Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40 Cod: O222400600 € 35,00</p> | ■ | ■ | ■ | - | ■ | ■ |
|  <p>Auflageschienen Typ L 398 mm für EN60x40 Roste Cod: O12124024001 € 35,00</p> | ■ | - | - | - | - | - |
|  <p>Auflageschienen Typ L 755 mm für EN60x80 Roste Cod: O12127552001 € 39,00</p> | - | ■ | ■ | - | - | - |
|  <p>Auflageschienen Typ L 402 mm für EN60x40 Roste Cod: O121240240 € 35,00</p> | - | - | - | - | ■ | ■ |
|  <p>Wagen 20 Bleche EN60x80 660x820x1750 Cod: O660906060 € 1.171,00</p> | - | - | - | ■ | - | - |
|  <p>Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle -6°+40°C Mehrpreis € 594,00</p> | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
|  <p>Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle -30°+40°C Mehrpreis € 989,00</p> | ■ | ■ | ■ | ■ | - | - |

■ Erhältlich
- Nicht erhältlich

| | | AF30 | AF60 | AF80 | JF80 | 2 Türen | 3 Türen |
|---|---------------------------------------|------|------|------|------|---------|---------|
| 60 Hz | Netzfrequenz 60Hz Mehrpriis +5% | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
|  | Andere Speisungen auf Anfrage | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |

■ Erhältlich
- Nicht erhältlich





Aufbewahrung VISION

| | |
|--------------------------|-----|
| Technologie | 142 |
| Aufbewahrung AC30 | 148 |
| Aufbewahrung AC60 | 150 |
| Aufbewahrung AC80 | 154 |
| Aufbewahrung JC80 | 156 |
| 2 Türen Tisch | 158 |
| 3 Türen Tisch | 159 |
| Zubehör und Ausführungen | 160 |





Aufbewahrungsschränke und Tische VISION

Die Schränke und Tische der VISION Reihe ermöglichen ideale Konditionen für die Lagerung jeglicher Lebensmittel, je nach jahreszeitlichem Bedarf und Produktion. Durch die Regulierung der Feuchtigkeit, der Temperatur und der Lüftung behalten Schokolade, Teiglinge, Speiseeis, Fleisch, Fisch und frische Teigwaren ihre ursprünglichen Eigenschaften.

Zur Verfügung stehen Schränke in 4 Ausmaßen: 30, 60, 80 Bleche EN60x40 e Einfachschockfroster für Wagen. 2 Tischversionen: 2 oder 3 Türen mit Körperhöhe 660, 710 e 760 mm. Temperaturstufen $-30^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$ e $-5^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$.





VISION

- Temperature
- Light
- Alarm
- Lock
- Defrost
- Freeze
- Power
- On/Off

coldline

coldline

Mehr als nur aufbewahren, entdecke die Funktionen:

Lagerung

Es können ideale Konditionen zur Aufbewahrung von Lebensmitteln mit spezifischen Eigenschaften programmiert werden. Durch Veränderung der Belüftungsintensität kann die Kälte halbstatisch oder belüftet sein. Temperaturstufen von $-30^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$ und $-5^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$.

Auftauung

Bringt tiefgekühlte Lebensmittel auf die gewünschte Temperatur. Die Handhabung der Temperatur in variablen Phasen garantiert die Sicherheit der Lebensmittel und vermeidet die Bildung von Bakterien.

Schokoladenkristallisierung

Es kann das ideale Mikroklima zur Kristallisierung von Pralinen, Schokoladenbonbons, Schokoladentafeln und Schichtcremes kreiert werden. Der reduzierte Feuchtigkeitsanteil und die gleichbleibende Temperatur, verringern die Zeit der Kristallisierung und vermeiden das Aufgehen der Kakaobutter und erhalten so die Schokolade glänzend und Krokant.

Speiseeis

Bewahrt bei niedriger Temperatur das Eis in Behältern, Halbgefrorenes, gefrorene Kekse, Torten und gekühlte Konditoreiprodukte auf.

Kontrollierbar



Temperatur

Wählen Sie die ideale Temperatur, um die Lebensmittel Temperatur zu reduzieren



Feuchtigkeit

Der Befeuchter kann reguliert und der Feuchtigkeitsanteil definiert 90% - 40% werden (Temperatur $>4^{\circ}\text{C}$)



Belüftung

Von 50% - 100% kann die ideale Belüftung eingestellt werden; basierend auf dem Grad der Feuchtigkeit der gelagerten Lebensmittel



Technologie

Lagerung

Auftauung

Schokoladenkristallisierung

Speiseeis (-30°+15°C)

Haupteigenschaften



Modulierbarer Boden

Ermöglicht die Installierung auf Rädern, Füßen und festen oder beweglichen Sockeln.



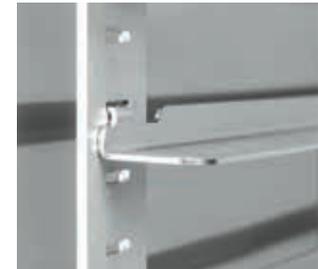
Ersetzbare Dichtungen mit langer Haltbarkeit

Dreifachkammer mit innovativem Polymer D7, einer um 35% leistungsfähigeren Isolierung im Vergleich zu herkömmlichen.



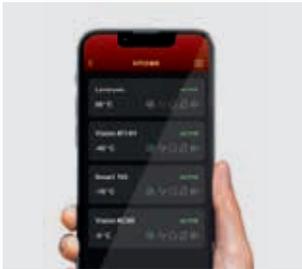
Gelenkte Luftzirkulation

Das innovative Luftzirkulationssystem umgibt die Lebensmittel und verringert die Zeit des Abkühlzyklus.



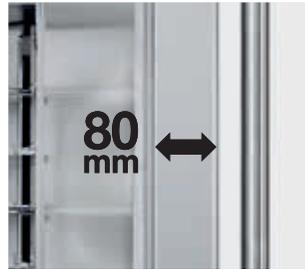
Führung und Gleitschienen

Die Gleitschienen mit Knopfloch Öffnung begünstigen die Luftzirkulation und erhöhen die Abkühlleistung. Gleitschienen ermöglichen eine schnelle Montur der einheitlichen Führungen für Bleche EN60x40.



Cosmo Wi-Fi Verbindung

Verbindet alle in der Küche befindlichen Geräte mit VISION und ist mittels Smartphones kontrollierbar.



Isolierdichte

Die Dichte der Tür wurde auf 80 mm erhöht und bietet so eine bessere Isolierleistungen und höhere Energieersparnis.



Interne Beleuchtung

Die Innenbeleuchtung bietet eine exzellente Sicht in die Kammer. Die LED Technologie garantiert niedrigen Verbrauch und verändert die Innentemperatur nicht.

Weitere Eigenschaften

Außen- und Innenwände in CNS nach DIN 1.4301

Steckerfertig und Zentralkühlung Versionen

Touch screen 7" mit USB

Funktion Klimaklasse 5

MODBUS-RT Tür

System Wi-Fi Kontrolle Cosmo

Antikorrosionlackierter Verdampfer

Personalisierbare Gärprogramme

AUFBEWAHRUNG VISION AC30

VISION

Standardausüstung: 20 Aufлагeschienen EN60x40

Tiefe 796 mm

-5°+15°C



| Steckerfertig | AC30/1M A62300200101 | Auflageschienen EN60x40 | Gas Kältemittel | B.G. | Außenmaße | Preis |
|---------------------|--------------------------|-------------------------|--------------------|------|--------------|-----------------|
| | | 20 | R290 | 190 | 810x796x2215 | 6.234,00 |
| Zentralkühlung | AC30/1MR A62301200101 | Auflageschienen EN60x40 | Kältemittel | B.G. | Außenmaße | Preis |
| | | 20 | R452a | 180 | 810x796x2215 | 5.909,00 |
| Externe Kälteanlage | O81110671001 | Abstand Max. 8 m | Kältemittel | B.G. | Außenmaße | Preis |
| | | | R452a | 16 | 480x330x295 | 1.082,00 |

| | |
|--------------------|-----------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 1020 W - 4,7 A |
| Kälteleistung | 668 W* |
| Jahresverbrauch | 918 kWh |

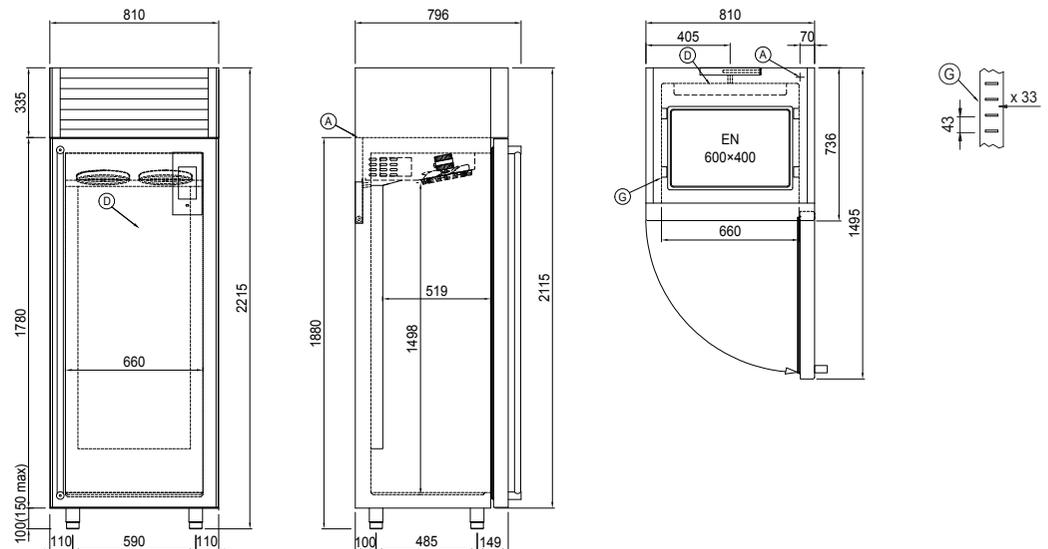
* VT. -10°C Kond. 55°C

- 7" Touch screen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- 75 75 mm Isolierung
- Elektrische Abtattung

- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR

- Regelbare Lüftung 50 - 100%
- LED Beleuchtung
- Energieklasse (bei steckerfertigen Kühlgeräten)

- USB für Download der HACCP Daten
- HR Feuchtigkeit regulierbar 90% - 40% für Schokolade



| Bleche | N° | Nutzraum |
|----------|---------|----------|
| EN 60x40 | h 20 mm | 33 |
| | h 40 mm | 33 |
| | h 60 mm | 17 |

| | |
|---|----------------------|
| A | Stromanschluss |
| B | Tauwasserablauf |
| D | Luftstrom Diffusor |
| G | Stelleisten Steigung |

-30°+15°C

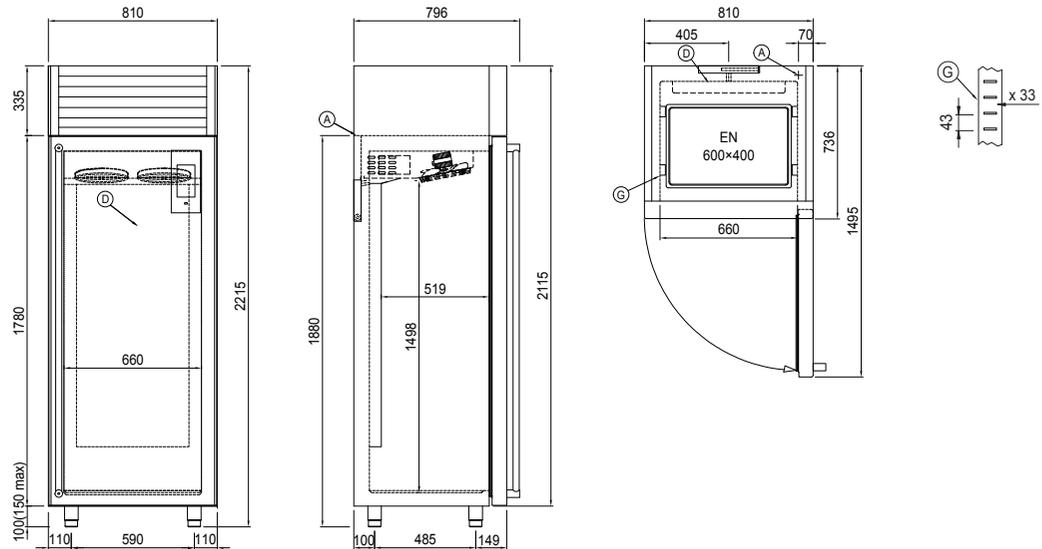


| Icon | Model | Auflageschienen EN60x40 | Gas Kältemittel | B.G. | Außenmaße | Preis |
|---------------------|---------------------------------|-------------------------|-----------------|------|--------------|-----------------|
| Steckerfertig | AC30/1T A62300700101 | 20 | R290 | 200 | 810x796x2215 | 7.227,00 |
| Zentralkühlung | AC30/1TR A62301700101 | 20 | R452a | 180 | 810x796x2215 | 6.759,00 |
| Externe Kälteanlage | O81210751001 | Abstand Max. 8 m | R452a | 30 | 490x385x345 | 1.723,00 |

| | |
|--------------------|------------------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 1410 W - 6,5 A |
| Kälteleistung | 751 W* |
| Jahresverbrauch | 2312 kWh |

- 7" Touch screen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- Regelbare Lüftung 50 - 100%
- USB für Download der HACCP Daten
- 75 mm Isolierung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- LED Beleuchtung
- HR Feuchtigkeit regulierbar 90% - 40% für Schokolade
- Heiß-Gas Abtauung/elektrisch (Zentralkühlung)
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR
- D Energieklasse (bei steckerfertigen Kühlgeräten)

* VT. -30°C Kond. 55°C



| Bleche | N° | Nutzraum |
|----------|---------|----------|
| EN 60x40 | h 20 mm | 33 43 mm |
| | h 40 mm | 33 43 mm |
| | h 60 mm | 17 86 mm |

| | |
|---|----------------------|
| A | Stromanschluss |
| B | Tauwasserablauf |
| D | Luftstrom Diffusor |
| G | Stelleisten Steigung |

Aufbewahrung Vision

AUFBEWAHRUNG VISION AC60

VISION

Standardausrüstung: 20 Aufлагeschienen EN60x80

Tiefe 1096 mm

-5°+15°C



| | | | | | |
|--------------------------------|-------------------------|-----------------|------|---------------|-----------------|
| AC60/1M A62600200101 | Aufлагeschienen EN60x80 | Gas Kältemittel | B.G. | Außenmaße | Preis |
| | 20 | R290 | 213 | 810x1096x2215 | 8.502,00 |



| | | | | | |
|---------------------------------|-------------------------|-------------|------|---------------|-----------------|
| AC60/1MR A62601200101 | Aufлагeschienen EN60x80 | Kältemittel | B.G. | Außenmaße | Preis |
| | 20 | R452a | 203 | 810x1096x2215 | 8.177,00 |



| | | | | | |
|--------------|------------------|-------------|------|-------------|-----------------|
| O81110671001 | Abstand Max. 8 m | Kältemittel | B.G. | Außenmaße | Preis |
| | | R452a | 16 | 480x330x295 | 1.082,00 |

| | |
|--------------------|-----------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 1020 W - 4,7 A |
| Kälteleistung | 668 W* |
| Jahresverbrauch | 1348 kWh |

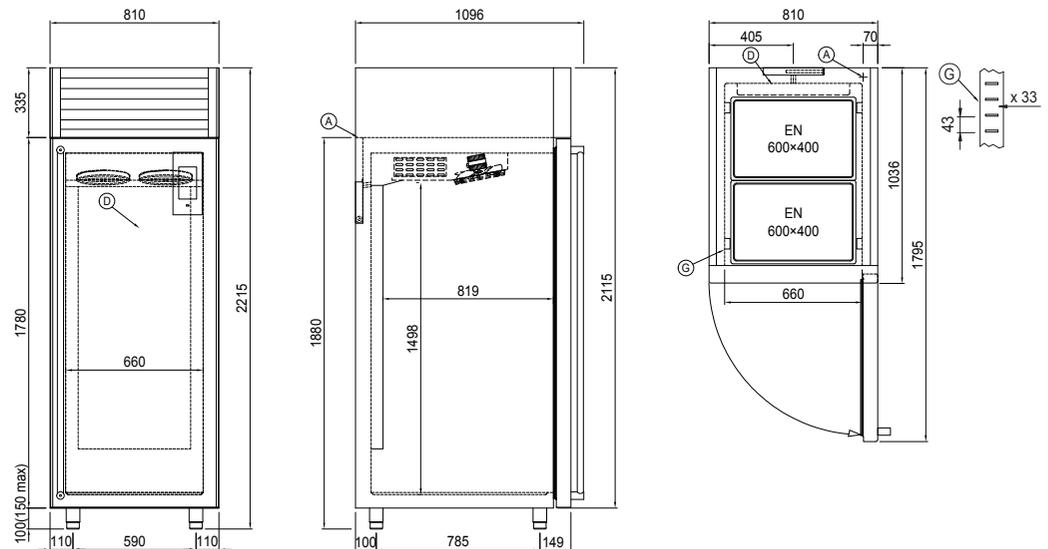
* VT. -10°C Kond. 55°C

- 7" Touch screen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- 75 75 mm Isolierung
- Elektrische Abtattung

- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR

- Regelbare Lüftung 50 - 100%
- LED Beleuchtung
- Energieklasse (bei steckerfertigen Kühlgeräten)

- USB für Download der HACCP Daten
- HR Feuchtigkeit regulierbar 90% - 40% für Schokolade



| Bleche | N° | Nutzraum |
|----------|---------|----------|
| EN 60x80 | h 20 mm | 33 |
| | h 40 mm | 33 |
| | h 60 mm | 17 |

| | |
|---|----------------------|
| A | Stromanschluss |
| B | Tauwasserablauf |
| D | Luftstrom Diffusor |
| G | Stelleisten Steigung |

-30°+15°C

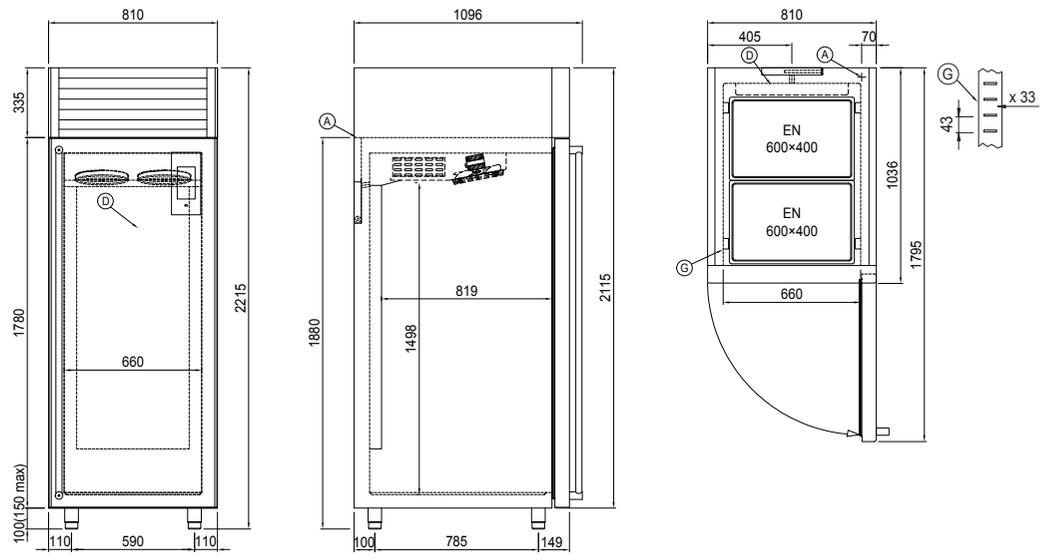


| Steckerfertig | AC60/1T A62600700101 | Auflageschienen EN60x80 20 | Gas Kältemittel R290 | B.G. 223 | Außenmaße 810x1096x2215 | Preis 9.489,00 |
|---------------------|--------------------------|-------------------------------|----------------------------|-------------|----------------------------|--------------------------|
| Zentralkühlung | AC60/1TR A62601700101 | Auflageschienen EN60x80 20 | Kältemittel R452a | B.G. 203 | Außenmaße 810x1096x2215 | Preis 9.021,00 |
| Externe Kälteanlage | O81210971001 | Abstand Max. 8 m | Kältemittel R452a | B.G. 33 | Außenmaße 490x385x345 | Preis 1.946,00 |

| | |
|--------------------|------------------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 1410 W - 6,5 A |
| Kälteleistung | 965 W* |
| Jahresverbrauch | 2806 kWh |

- Touch screen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- 75 mm Isolierung
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- Regelbare Lüftung 50 - 100%
- USB für Download der HACCP Daten
- Automatische Tauwasserverdunstung
- LED Beleuchtung
- HR Feuchtigkeits regulierbar 90% - 40% für Schokolade
- Heiß-Gas Abtauung/elektrisch (Zentralkühlung)
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR
- D Energieklasse (bei steckerfertigen Kühlgeräten)

* VT. -30°C Kond. 55°C



| Bleche | N° | Nutzraum |
|----------|---------|----------|
| EN 60x80 | h 20 mm | 33 43 mm |
| | h 40 mm | 33 43 mm |
| | h 60 mm | 17 86 mm |

| | |
|---|----------------------|
| A | Stromanschluss |
| B | Tauwasserablauf |
| D | Luftstrom Diffusor |
| G | Stelleisten Steigung |

Aufbewahrung Vision

AUFBEWAHRUNG VISION AC60

VISION

Standardausrüstung: 20 Aufлагeschienen EN60x80

Tiefe 1096 mm

-5°+15°C



| | | | | | |
|--------------------------------|-------------------------|-----------------|------|-----------|-------|
| AC60/2M A62600200201 | Aufлагeschienen EN60x80 | Gas Kältemittel | B.G. | Außenmaße | Preis |
|--------------------------------|-------------------------|-----------------|------|-----------|-------|

| | | | | |
|----|------|-----|---------------|-----------------|
| 20 | R290 | 220 | 810x1096x2215 | 8.788,00 |
|----|------|-----|---------------|-----------------|



| | | | | | |
|---------------------------------|-------------------------|-------------|------|-----------|-------|
| AC60/2MR A62601200201 | Aufлагeschienen EN60x80 | Kältemittel | B.G. | Außenmaße | Preis |
|---------------------------------|-------------------------|-------------|------|-----------|-------|

| | | | | |
|----|-------|-----|---------------|-----------------|
| 20 | R452a | 210 | 810x1096x2215 | 8.463,00 |
|----|-------|-----|---------------|-----------------|



| | | | | | |
|--------------|------------------|-------------|------|-----------|-------|
| O81110671001 | Abstand Max. 8 m | Kältemittel | B.G. | Außenmaße | Preis |
|--------------|------------------|-------------|------|-----------|-------|

| | | | | |
|----|-------|----|-------------|-----------------|
| 16 | R452a | 16 | 480x330x295 | 1.082,00 |
|----|-------|----|-------------|-----------------|

| | |
|--------------------|-----------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 1020 W - 4,7 A |
| Kälteleistung | 668 W* |
| Jahresverbrauch | 1348 kWh |

* VT. -10°C Kond. 55°C



Touch screen 7" mit personalisierbaren Rezepten



Automatische Tauwasserverdunstung



LED Beleuchtung



Feuchtigkeit regulierbar 90% - 40% für Schokolade



75 mm Isolierung



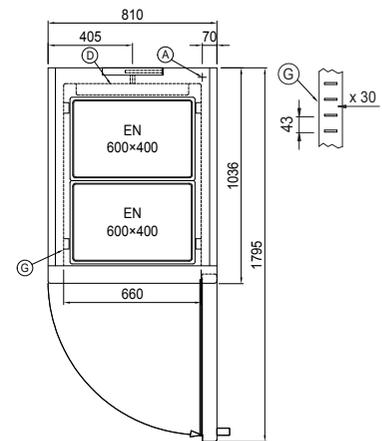
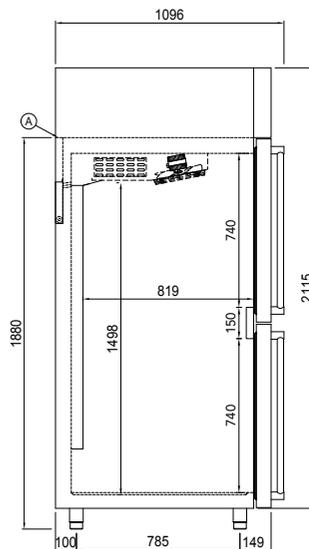
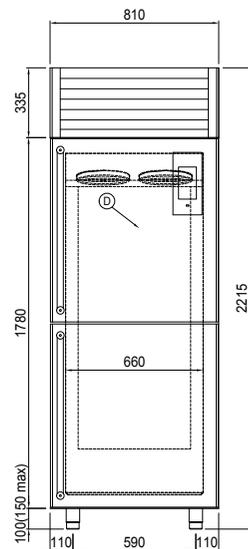
Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



Energieklasse (bei steckerfertigen Kühlgeräten)



Feuchtigkeit regulierbar 90% - 40% für Schokolade



| Bleche | N° | Nutzraum |
|----------|---------|----------|
| EN 60x80 | h 20 mm | 30 |
| | h 40 mm | 30 |
| | h 60 mm | 17 |

| | |
|---|----------------------|
| A | Stromanschluss |
| B | Tauwasserablauf |
| D | Luftstrom Diffusor |
| G | Stelleisten Steigung |

-30°+15°C

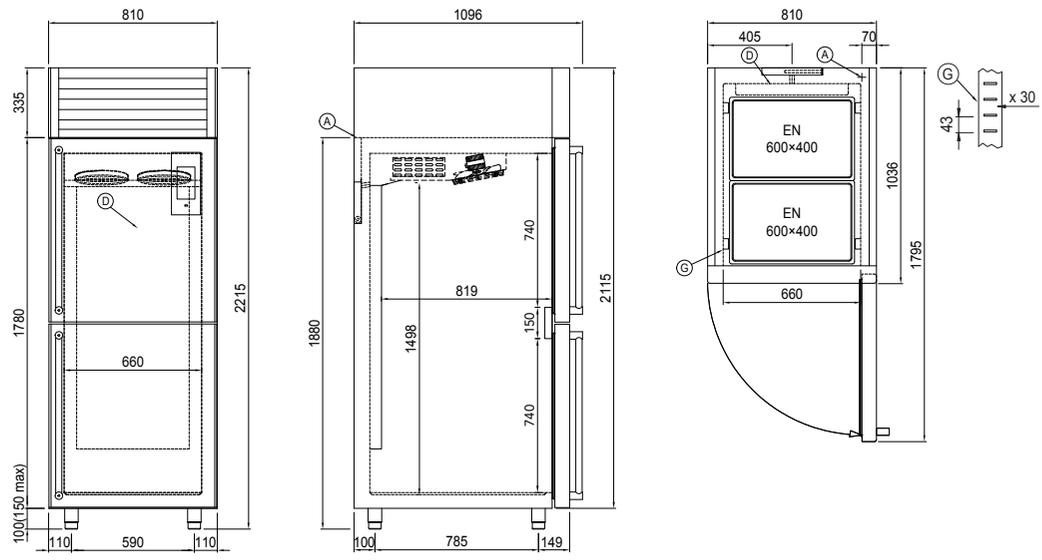


| Steckerfertig | AC60/2T A62600700201 | Auflageschienen EN60x80 20 | Gas Kältemittel R290 | B.G. 230 | Außenmaße 810x1096x2215 | Preis 9.775,00 |
|---------------------|--------------------------|-------------------------------|----------------------------|-------------|----------------------------|--------------------------|
| Zentralkühlung | AC60/2TR A62601700201 | Auflageschienen EN60x80 20 | Kältemittel R452a | B.G. 210 | Außenmaße 810x1096x2215 | Preis 9.307,00 |
| Externe Kälteanlage | O81210971001 | Abstand Max. 8 m | Kältemittel R452a | B.G. 33 | Außenmaße 490x385x345 | Preis 1.946,00 |

| | |
|--------------------|------------------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 1410 W - 6,5 A |
| Kälteleistung | 965 W* |
| Jahresverbrauch | 2806 kWh |

- Touch screen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- Regelbare Lüftung 50 - 100%
- USB für Download der HACCP Daten
- 75 mm Isolierung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- LED Beleuchtung
- HR Feuchtigkeitsregulierung 90% - 40% für Schokolade
- Heiß-Gas Abtauung/elektrisch (Zentralkühlung)
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR
- D Energieklasse (bei steckerfertigen Kühlgeräten)

* VT. -30°C Kond. 55°C



| Bleche | N° | Nutzraum |
|----------|---------|----------|
| EN 60x80 | h 20 mm | 30 43 mm |
| | h 40 mm | 30 43 mm |
| | h 60 mm | 17 86 mm |

| | |
|----------|----------------------|
| A | Stromanschluss |
| B | Tauwasserablauf |
| D | Luftstrom Diffusor |
| G | Stelleisten Steigung |

Aufbewahrung Vision

AUFBEWAHRUNG VISION AC80

VISION

Standardausrüstung: 20 Aufлагeschienen EN60x80

Tiefe 1138 mm

-5°+15°C



| | | | | | |
|----------------|-------------------------|-----------------|------|---------------|------------------|
| AC80/2M | Aufлагeschienen EN60x80 | Gas Kältemittel | B.G. | Außenmaße | Preis |
| A62800200201 | 20 | R290 | 270 | 900x1138x2465 | 14.456,00 |



| | | | | | |
|-----------------|-------------------------|-------------|------|---------------|------------------|
| AC80/2MR | Aufлагeschienen EN60x80 | Kältemittel | B.G. | Außenmaße | Preis |
| A62801200201 | 20 | R452a | 260 | 900x1138x2465 | 13.818,00 |



| | | | | | |
|------------|------------------|-------------|------|----------------------------|----------------------------|
| A+B | Abstand Max. 8 m | Kältemittel | B.G. | A -5°+15°C O81110671001 | B -5°+15°C O81110671001 |
| | | R452a | 32 | 1.082,00 | 1.082,00 |

| | |
|--------------------|-----------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 1740 W - 8,0 A |
| Kälteleistung | 1336 W* |
| Jahresverbrauch | 1602 kWh |

* VT. -10°C Kond. 55°C

7" Touch screen mit personalisierbaren Rezepten

Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi

Regelbare Lüftung 50 - 100%

USB für Download der HACCP Daten

100 100 mm Isolierung

Automatische Tauwasserverdunstung

LED Beleuchtung

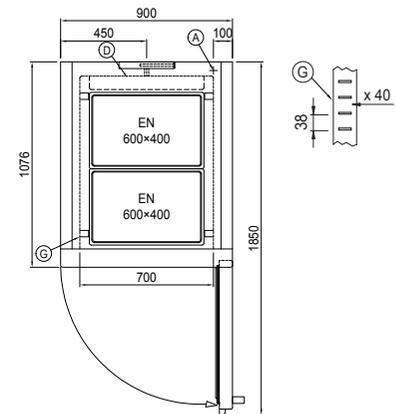
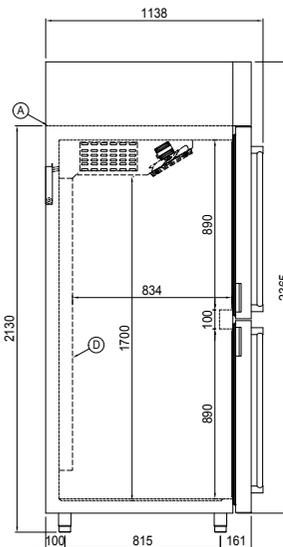
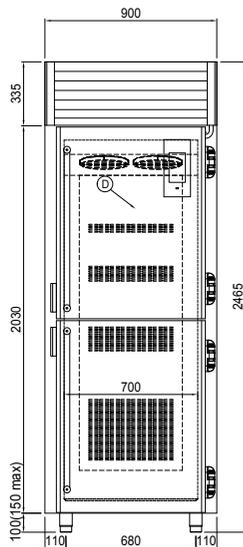
HR Feuchtigkeitsregulierbar 90% - 40% für Schokolade

GAS Heiß-Gas Abtattung/elektrisch (Zentralkühlung)

2 Kompressor und 2 unabhängige Kälteeinheiten

Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR

E Energieklasse (bei steckerfertigen Kühlgeräten)



| Bleche | N° | Nutzraum |
|----------|---------|----------|
| EN 60x80 | h 20 mm | 40 |
| | h 40 mm | 21 |
| | h 60 mm | 21 |

| | |
|---|----------------------|
| A | Stromanschluss |
| B | Tauwasserablauf |
| D | Luftstrom Diffusor |
| G | Stelleisten Steigung |

-30°+15°C

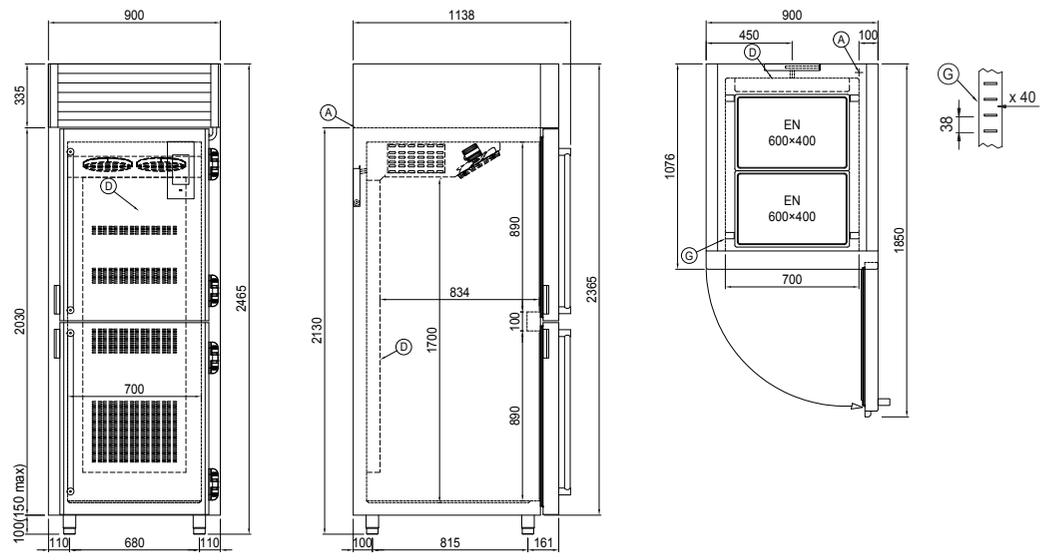


| Steckerfertig | AC80/2T A62800700201 | Auflageschienen EN60x80 20 | Gas Kältemittel R290 | B.G. 280 | Außenmaße 900x1138x2465 | Preis 15.587,00 |
|---------------------|--------------------------|-------------------------------|----------------------------|-------------|--|---------------------------|
| Zentralkühlung | AC80/2TR A62801700201 | Auflageschienen EN60x80 20 | Kältemittel R452a | B.G. 260 | Außenmaße 900x1138x2465 | Preis 14.650,00 |
| Externe Kälteanlage | A+B | Abstand Max. 8 m | Kältemittel R452a | B.G. 60 | A -30°+15°C 081210651001 B -30°+15°C 081210651001 | Preis 1.374,00 |

| | |
|--------------------|------------------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 1890 W - 8,6 A |
| Kälteleistung | 1292 W* |
| Jahresverbrauch | 4131 kWh |

* VT. -30°C Kond. 55°C

- Touch screen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- 100 mm Isolierung
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- Regelbare Lüftung 50 - 100%
- USB für Download der HACCP Daten
- LED Beleuchtung
- Feuchtigkeit regulierbar 90% - 40% für Schokolade
- Heiß-Gas Abtauung/elektrisch (Zentralkühlung)
- 2 Kompressor und 2 unabhängige Kälteeinheiten
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR
- Energieklasse (bei steckerfertigen Kühlgeräte)



| Bleche | N° | Nutzraum |
|----------|---------|----------|
| EN 60x80 | h 20 mm | 40 38 mm |
| | h 40 mm | 21 76 mm |
| | h 60 mm | 21 76 mm |

| | |
|----------|----------------------|
| A | Stromanschluss |
| B | Tauwasserablauf |
| D | Luftstrom Diffusor |
| G | Stelleisten Steigung |

Aufbewahrung Vision

AUFBEWAHRUNG VISION JC80

VISION

Tiefe 1275 mm

-5°+15°C



JC80/1KM
J61804800101

Wagen 660x820x1750



Gas
Kältemittel



B.G.



Außenmaße



Preis

Wagen 660x820x1750

Kältemittel

B.G.

Außenmaße

Preis



JC80/1KMR
J61805800101

Abstand Max. 8 m

Kältemittel

B.G.

A -5°+15°C
O81110671001

B -5°+15°C
O81110671001



A+B

Abstand Max. 8 m

R452a

32

1.082,00

1.082,00

| | |
|--------------------|-----------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 1740 W - 8,0 A |
| Kälteleistung | 1336 W* |

* VT. -10°C Kond. 55°C



7" Touch screen 7" mit personalisierbaren Rezepten



Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi



Regelbare Lüftung 50 - 100%



USB für Download der HACCP Daten



100 mm Isolierung



Automatische Tauwasserverdunstung



Einfahrrampe



HR Feuchtigkeit regulierbar 90% - 40% für Schokolade



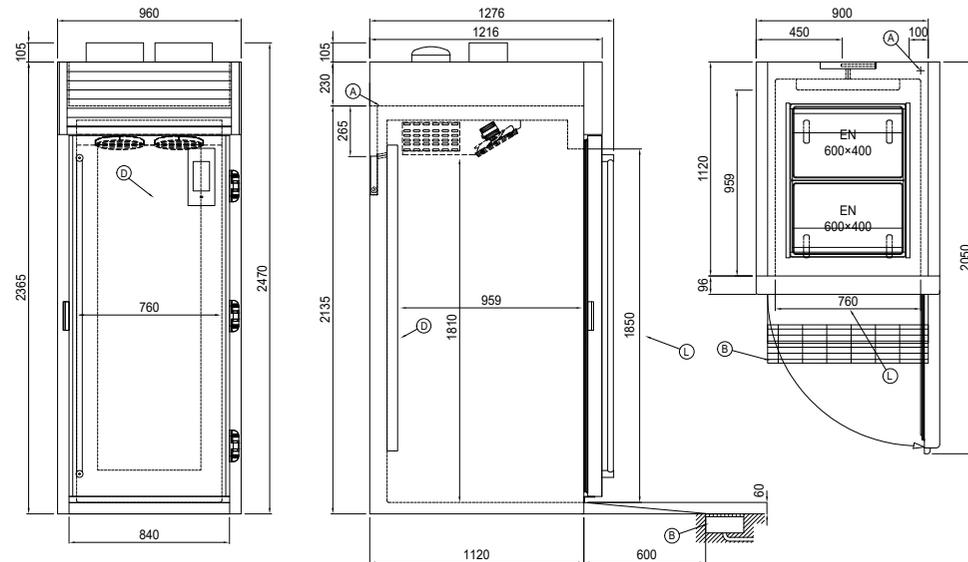
Heiß-Gas Abtauung/elektrisch (Zentralkühlung)



2 Kompressor und 2 unabhängige Kälteeinheiten



Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | |
|---|------------------------------|
| A | Stromanschluss |
| B | Tauwasserablauf (Empfohlene) |
| D | Luftstrom Diffusor |
| L | Türöffnung |

-30°+15°C

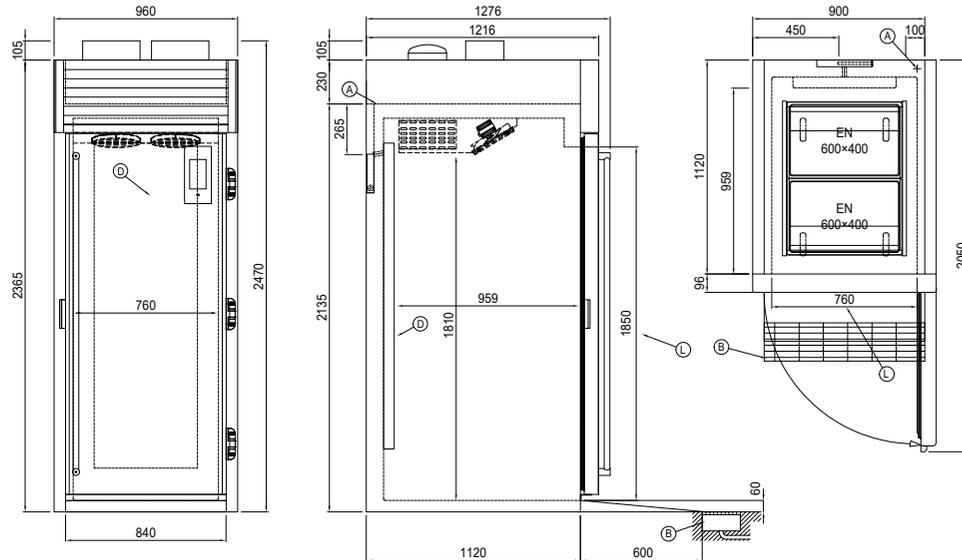


| Steckerfertig | JC80/1KT J61804900101 | Wagen 660x820x1750 | Gas Kältemittel R290 | B.G. 310 | Außenmaße 960x1276x2465 | Preis 14.456,00 |
|---------------------|---------------------------|--------------------|----------------------------|-------------|-----------------------------|---|
| Zentralkühlung | JC80/1KTR J61805900101 | Wagen 660x820x1750 | Kältemittel R452a | B.G. 280 | Außenmaße 960x1276x2465 | Preis 13.519,00 |
| Externe Kälteanlage | A+B | Abstand Max. 8 m | Kältemittel R452a | B.G. 60 | A -30°+15°C 081210651001 | B -30°+15°C 081210651001 1.374,00 |

| | |
|--------------------|-----------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 1890 W - 8,6 A |
| Kälteleistung | 1292 W* |

* VT. -30°C Kond. 55°C

- 7" Touch screen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- Regelbare Lüftung 50 - 100%
- USB für Download der HACCP Daten
- 100 100 mm Isolierung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Einfahrrampe
- HR Feuchtigkeit regulierbar 90% - 40% für Schokolade
- Heiß-Gas Abtauung/elektrisch (Zentralkühlung)
- 2 Kompressor und 2 unabhängige Kälteeinheiten
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | |
|---|------------------------------|
| A | Stromanschluss |
| B | Tauwasserablauf (Empfohlene) |
| D | Luftstrom Diffusor |
| L | Türöffnung |

Aufbewahrung Vision

AUFBEWAHRUNG TISCH VISION

VISION

Tiefe 800 mm

-5°+15°C



| | 710 mm | 760 mm | 660 mm | B.G. | Außenmaße | Preis |
|---------------------|--------------------------------------|--------|--------|------|---------------|-----------------|
| Ohne Arbeitsplatte | TCS13/1MJ-710 T60200000201 | | | 120 | 1450x780x810 | 5.865,00 |
| | TCS13/1MJ-760 T60200000202 | | | 126 | 1450x780x860 | |
| | TCS13/1MJ-660 T60200000203 | | | 114 | 1450x780x760 | |
| Mit Arbeitsplatte | TCP13/1MJ-710 T60201000201 | | | 155 | 1450x800x850 | 6.560,00 |
| | TCP13/1MJ-760 T60201000202 | | | 161 | 1450x800x900 | |
| | TCP13/1MJ-660 T60201000203 | | | 149 | 1450x800x800 | |
| Arb. mit Aufkantung | TCA13/1MJ-710 T60202000201 | | | 160 | 1450x800x950 | 6.617,00 |
| | TCA13/1MJ-760 T60202000202 | | | 166 | 1450x800x1000 | |
| | TCA13/1MJ-660 T60202000203 | | | 154 | 1450x800x900 | |

| | |
|--------------------|-----------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 550 W - 2,5 A |
| Kälteleistung | 565 W* |
| Kältemittel | R290 |

* VT. -10°C Kond. 55°C

7" Touch screen 7" mit personalisierbaren Rezepten

Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi

Regelbare Lüftung 50 - 100%

USB für Download der HACCP Daten

60 60 mm Isolierung

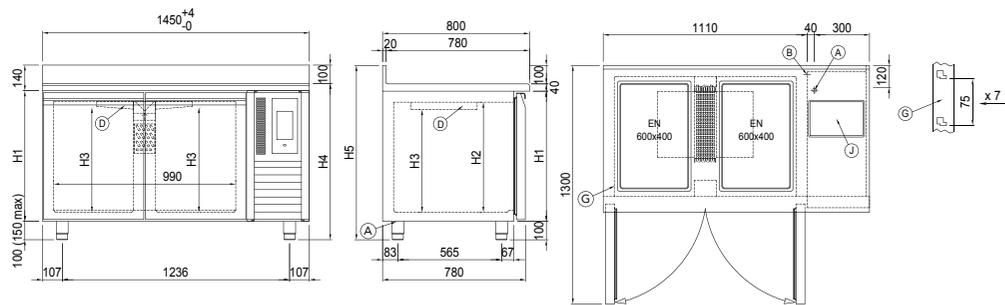
Automatische Tauwasserverdunstung

HR Feuchtigkeit regulierbar 90% - 40% für Schokolade

14 Auflageschienen für EN60x40 Bleche

GAS Heiß-Gas Abtauung

Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR



| | 660 | 710 | 760 |
|----|-----|-----|------|
| H1 | 660 | 710 | 760 |
| H3 | 520 | 570 | 620 |
| H4 | 800 | 850 | 900 |
| H5 | 900 | 950 | 1000 |
| H8 | 490 | 540 | 590 |

| | Bleche | N° | Nutzraum |
|----------|---------|----|----------|
| EN 60x40 | h 20 mm | 14 | 55 mm |
| | h 40 mm | 14 | 35 mm |
| | h 60 mm | 14 | 15 mm |

| | |
|---|-----------------------------------|
| A | Stromanschluss |
| B | Tauwasserablauf |
| D | Luftstrom Diffusor |
| G | Stelleisten Steigung |
| J | Automatische Tauwasserverdunstung |

-5°+15°C

| | 710 mm | 760 mm | 660 mm | B.G. | Außenmaße | Preis |
|---------------------|--------------------------------------|--------|--------|------|---------------|-----------------|
| Ohne Arbeitsplatte | TCS17/1MJ-710 T60300000201 | | | 160 | 2005x780x810 | 6.914,00 |
| | TCS17/1MJ-760 T60300000202 | | | 169 | 2005x780x860 | |
| | TCS17/1MJ-660 T60300000203 | | | 151 | 2005x780x760 | |
| Mit Arbeitsplatte | TCP17/1MJ-710 T60301000201 | | | 190 | 2005x800x850 | 7.764,00 |
| | TCP17/1MJ-760 T60301000202 | | | 199 | 2005x800x900 | |
| | TCP17/1MJ-660 T60301000203 | | | 181 | 2005x800x800 | |
| Arb. mit Aufkantung | TCA17/1MJ-710 T60302000201 | | | 200 | 2005x800x950 | 7.822,00 |
| | TCA17/1MJ-760 T60302000202 | | | 209 | 2005x800x1000 | |
| | TCA17/1MJ-660 T60302000203 | | | 191 | 2005x800x900 | |



| | |
|--------------------|-----------------|
| Spannung/Frequenz | 220/240V - 50Hz |
| Max. Stromaufnahme | 550 W - 2,5 A |
| Kälteleistung | 565 W* |
| Kältemittel | R290 |

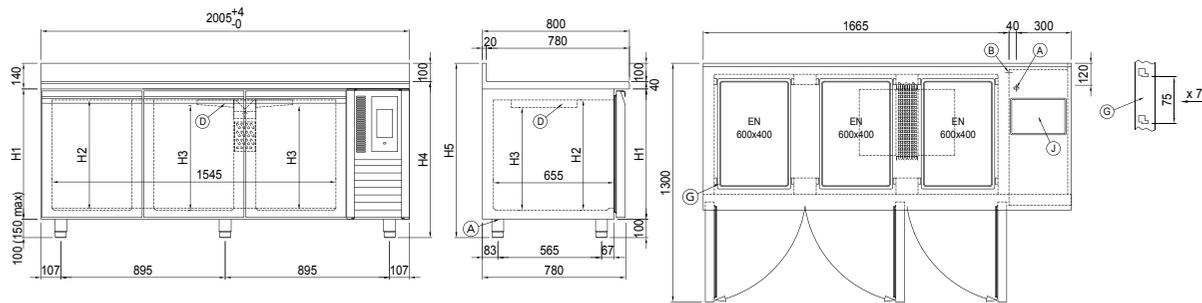
- 7" Touch screen 7" mit personalisierbaren Rezepten
- 60 60 mm Isolierung
- GAS Heiß-Gas Abtauung

- Cosmo Kontrollsystem durch Wi-Fi
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Klimaklasse 5 +40°C - 40% HR

- Regelbare Lüftung 50 - 100%
- HR Feuchtigkeit regulierbar 90% - 40% für Schokolade

- USB für Download der HACCP Daten
- 21 Auflageschienen für EN60x40 Bleche

* VT. -10°C Kond. 55°C



| | H1 | 710 | 760 |
|----|-----|-----|------|
| H1 | 660 | 710 | 760 |
| H2 | 550 | 600 | 650 |
| H3 | 520 | 570 | 620 |
| H4 | 800 | 850 | 900 |
| H5 | 900 | 950 | 1000 |
| H8 | 490 | 540 | 590 |

| Bleche | N° | Nutzraum |
|----------|---------|----------|
| EN 60x40 | h 20 mm | 21 55 mm |
| | h 40 mm | 21 35 mm |
| | h 60 mm | 21 15 mm |

- A Stromanschluss
- B Tauwasserablauf
- D Luftstrom Diffusor
- G Stellleisten Steigung
- J Automatische Tauwasserverdunstung

| | AC30 | AC60 | AC80 | JC80 | 2 Türen | 3 Türen |
|---|------|------|------|------|---------|---------|
|  <p>Pulverbeschichtung mit RAL Farbe auf Anfrage</p> | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
|  <p>Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse, h 128 mm Cod: O44400002001 € 303,00</p> | ■ | ■ | ■ | - | ■ | - |
|  <p>Kit 6 CNS Drehrollen mit Bremse, h 128 mm Cod: O44600002001 € 442,00</p> | - | - | - | - | - | ■ |
|  <p>Alu-Kuchenblech EN60x40, H 20 mm Cod: O282400600 € 39,00</p> | ■ | ■ | ■ | - | ■ | ■ |
|  <p>Roste EN60x40 aus CNS Cod: O241600400 € 66,00</p> | ■ | ■ | ■ | - | ■ | ■ |
|  <p>Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40 Cod: O222400600 € 35,00</p> | ■ | ■ | ■ | - | ■ | ■ |
|  <p>Auflageschienen Typ L 398 mm für EN60x40 Roste Cod: O12124024001 € 35,00</p> | ■ | - | - | - | - | - |
|  <p>Auflageschienen Typ L 755 mm für EN60x80 Roste Cod: O12127552001 € 39,00</p> | - | ■ | ■ | - | - | - |
|  <p>Auflageschienen Typ L 402 mm für EN60x40 Roste Cod: O121240240 € 35,00</p> | - | - | - | - | ■ | ■ |
|  <p>Wagen 20 Bleche EN60x80 660x820x1750 Cod: O660906060 € 1.171,00</p> | - | - | - | ■ | - | - |
|  <p>Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle -5°+15°C Mehrpreis € 594,00</p> | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
|  <p>Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle -30°+15°C Mehrpreis € 989,00</p> | ■ | ■ | ■ | ■ | - | - |
| <p>60 Hz Netzfrequenz 60Hz Mehrpreis +5%</p> | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |

■ Erhältlich
- Nicht erhältlich



Andere Speisungen

auf Anfrage

AC30 AC60 AC80 JC80 2 Türen 3 Türen



■ Erhältlich
– Nicht erhältlich

Verkaufsbedingungen

Datum _____

Rabatt _____

Zahlung _____

Preise Alle Preise in der vorliegenden Preisliste werden in Euro angegeben. Sie umfassen nicht die Kosten für Transport, Installation, Spezialverpackung, Montage und USt.

Bestellungen Es werden ausschließlich Bestellungen akzeptiert, die per E-Mail, Fax oder Post eingehen. Bei der Bestellung müssen das Modell und die Artikelnummer der bestellten Produkte angegeben werden. Die Auftragsbestätigung von Coldline gilt als korrekt und angenommen, wenn sie nicht innerhalb von drei Tagen ab dem Datum des Sendens der E-Mail beanstandet wird.

Übergabe Ex Works – Incoterms 2010.

Verpackung Die Produkte der vorliegenden Preisliste umfassen als Standardverpackung Palette und Karton. Eventuelle Spezialverpackungen werden gesondert berechnet.

Lieferung Die Lieferfrist beginnt ab dem auf der Auftragsbestätigung angegebenen Datum und sie ist als unwesentlich und unverbindlich anzusehen. Eventuelle Verzögerungen können nicht zu Entschädigungen oder zur Auflösung des Vertrages führen.

Transport Die Produkte reisen auf Risiko und Gefahr des Käufers, auch der Transport durch Coldline oder durch von Coldline beauftragten Dritten frei Hof abgewickelt wird. Die Unversehrtheit der Ware muss bei der Anlieferung vom Empfänger überprüft werden. Eventuelle offensichtliche Mängel an den Produkten und/oder Fehlmengen bei den Packstücken, die vom Käufer mit der normalen Sorgfalt bei der Anlieferung festgestellt werden können, müssen Coldline durch einen entsprechenden Vermerk auf dem Lieferschein schriftlich gemeldet werden; gleichzeitig muss der Käufer an den Kurierdienst und an Coldline per E-Mail ein Kopie des Lieferscheins mit dem

Vorbehalt sowie Fotos der Originalverpackung und/oder des Produkts senden, die gegebenenfalls beschädigt oder mangelhaft sind.

Zahlung Die Zahlungsbedingungen für jede einzelne Bestellung von Produkten sind diejenigen, die von Coldline in der entsprechenden Auftragsbestätigung angegeben werden. Unabhängig von allen abweichenden Angaben müssen die Zahlung am Ort des Sitzes von Coldline vorgenommen werden. Die Bankgebühren werden auf der Rechnung aufgeführt.

Im Fall der vollständigen oder teilweisen ausbleibenden oder verspäteten Zahlung durch den Käufer ist Coldline berechtigt, die laufende Lieferung aller bestellten Produkte ohne Vorankündigung auszusetzen (auch falls verschiedenen von denjenigen, für die es zur Nichterfüllung seitens des Käufers gekommen ist), als Vertragsstrafe eventuelle bereits eingennommene Beträge einzubehalten (in jedem Fall vorbehaltlich des Rechts auf Vergütung des eventuellen größeren Schadens) sowie die dem Käufer gewährten Bedingungen für alle laufenden Lieferungen aufzukündigen und somit die unverzügliche und vollständige Bezahlung zu fordern. Außerdem werden dem Käufer die Säumniszinsen (gemäß ital. Gesetzerlass Nr.231 vom 9. Oktober 2002 sowie der nachfolgenden Abänderungen) ab dem Datum der Unterlassung der Zahlung in Rechnung gestellt, zuzüglich der für die Eintreibung der Forderung aufgewendeten Kosten.

Die an den Käufer gelieferten Produkte bleiben bis zu vollständigen Zahlung des entsprechenden Preises durch den Käufer Eigentum von Coldline.

Rücklieferungen und Ersetzungen Die Rücklieferung und Ersetzungen müssen von Coldline genehmigt werden. Die Kosten für den Versand der Komponenten gehen zu Lasten des Käufers.

Änderungen am Produkt Coldline behält sich das Recht vor, an den eigenen Produkten (sowie an den entsprechenden Katalogen, technischen Datenblättern und Handbüchern) - jederzeit und ohne Notwendigkeit der Vorankündigung oder Veröffentlichung – alle Änderungen und/oder technischen und/oder ästhetischen Verbesserungen vorzunehmen, die als erforderlich oder zweckmäßig erachtet werden, ohne dass der Käufer Forderungen oder Beanstandungen vorbringen kann, sowie in jedem Fall ohne die Pflicht zu Lasten von Coldline, an den vom Käufer bestellten Produkten eventuelle Änderungen oder Verbesserungen vorzunehmen, die nach der entsprechenden Bestellung durch den Käufer eingeführt wurden.

Rechtssachen Ausschließlicher Gerichtsstand ist Padua.

Garantiebedingungen

Allgemeine Garantiebedingungen Die Garantie wird für 24 Monate ab dem Rechnungsdatum gewährt. Coldline gewährt eine Garantie für neue Geräte einschließlich aller ihrer Bauteile, mit Ausnahme der Bauteile, die gegebenenfalls beschädigt wurden durch Transport; Installation und/oder Wartung in Abweichung von den Anweisungen, die in der Dokumentation enthalten sind; unsachgemäße Verwendung; Eingriffe oder Abänderung, die durch von Coldline nicht dazu befugten Technikern vorgenommen werden; unzureichende Leistung oder Anomalien der strom- und Wasserversorgung oder der Gasanschlüsse an externe Anlagen; unterlassene oder unzureichende Verwendung der Vorrichtungen zur Filterung und Regulierung der Härte des Wassers (falls vorgesehen).

Die Garantie sieht die Lieferung von Ersatzteilen für anerkannte Mängel von Komponenten des Produkts vor. In keinem Fall umfasst die Garantie Verbrauchsmaterialien wie: Dichtungen, Komponenten das Gummi, Komponenten aus Glas, Kühlgas.

Eventuelle Mängel müssen innerhalb von 8 Tagen schriftlich an Coldline gemeldet werden. Bei fristgerechter Meldung der Mängel durch den Käufer und Anerkennung derselben durch Coldline wird Coldline innerhalb der normalen technischen Zeiten sowie nach eigenem Ermessen vornehmen:

- (i) die kostenfreie Lieferung Ex Works (EXW) (Incoterms 2010) von Ersatzteilen für die defekten Bauteile des Produkts; oder
- (ii) die kostenfreie Ersetzung Ex Works (EXW) (Incoterms 2010) der defekten Produkte;

Die Erbringung der Garantieleistung führt nicht zu einer Verlängerung oder zu einem Neubeginn des Garantiezeitraums.

Coldline Srl behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit, auch ohne Ankündigung, Produktverbesserungen der Produkte in diesem Katalog, vorzunehmen.

Coldline Srl
Via Enrico Mattei, 38
35038 Torreglia
Padova - Italy

+39.049.9903830
info@coldline.it

coldline.it