



DER NEUE
EVOX
MULTI-FUNKTION
SCHOCKFROSTER



LEISTUNG

Wir bauen keine Schockfroster, um Sie mit Äußerlichkeiten zu blenden, sondern um Ihnen ein bleibendes Ergebnis zu bieten.

INNERE WERTE

Kältering Swissline Schockfroster sind keine Geräte für jedermann. Sie sind für Diejenigen gedacht, die wieder Vertrauen zur Technologie suchen. Diese Schockfroster blicken in die Zukunft.

KÄLTERING SWISSLINE
DAS WAHRE GESICHT
DER TECHNOLOGIE



DER NEUE SCHOCKFROSTER EVOX FULL TOUCH



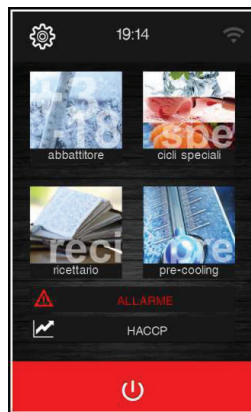
NEUE SONDERFUNKTIONEN

-  - SCHNELLKÜHLUNG UND SCHOCKFROSTUNG
-  - AUFTAUUNG
-  - STEuern DER LÜFTERGESCHWINDIGKEIT
-  - GÄRUNTERBRECHUNG
-  - NIEDRIGTEMPERATUR GARUNG

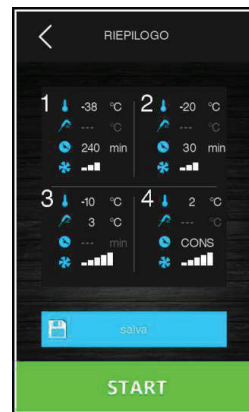
NEUE EINFACHE ICONE MENU



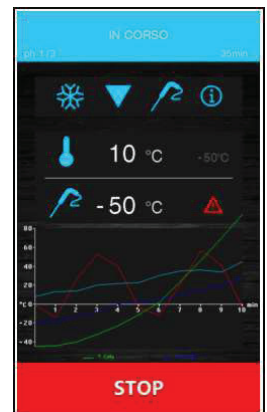
Neue 5,5" Full-touch
Ikon-Menu Steuerung



Sonderfunktionen
und Rezeptbuch



Personalisierte Arbeitszyklus
und Parameter Anpassung



Konstant
Temperaturregelung

ZWEI VERFÜGBAREN VERSIONEN: TOP UND PLUS

TOP VERSION



- ABTAUUNG -20°C → +8°C
- REGELBARE LÜFTERGESCHWINDIGKEIT

PLUS VERSION



- GÄRUNTERBRECHUNG
- NIEDRIGTEMPERATUR GARUNG
- ABTAUUNG -20°C → +8°C
- REGELBARE LÜFTERGESCHWINDIGKEIT

DIE NEUEN EVOX MULTI-FUNKTION SCHOCKFROSTER

LEISTUNGEN UND LEBENSDAUER – AUF EIS GELEGT

Wir arbeiten Seite an Seite mit denjenigen, die
jeden Tag hochwertige Leistungen bieten

Eine komplette Linie von Schnellkühler-Schockfroster: von 5 bis 80 Behälter. älter.
Mit der intuitive FULL-TOUCH 5" Ikon-Menu Steuerung ausgestattet, Evox
bietet die modersten Funktionalität, wie zum Beispiel:
Gärunterbrechung, Niedrigtemperatur Garung, Abtauung von -20°C bis +8°C,
Regelbare Lüftergeschwindigkeit.



EVOX 5 BEHÄLTER KOMPAKTE TISCHGERÄT

1/1 GN - 2/3 GN

Dieser professionelle und leistungsfähige
Schnellkühler-Schockfroster ist geeignet
für Restaurants bis zu 50 Sitzplätze.

ABMESSUNGEN:

B 655 x T 715 x H 685/715 mm



EVOX 5 BEHÄLTER UNTERTISCH GERÄT

1/1 GN - 2/3 GN

Frontbe- und entlüftet
Schnellkühler-Schockfroster geeignet
für enge Räume

ABMESSUNGEN:

B 655 x T 710 x H 755/785 mm

Alle Modelle sind in den folgenden Versionen Verfügbar: Luft- oder Wasserkondensation, mit besonderer Spannung (z.B. 60HZ), mit kundenspezifischen Fernaggregat und Marine Ausführung.



EVOX 5 BEHÄLTER TISCHHÖHE GERÄT

1/1 GN - 60X40 EN

Tischhöhe Schnellkühler-schockfroster
Geeignet für Backofen Überlagerung

AUSFÜHRUNGEN:

EVOX 5 20kg: zuverlässiges und berufliche meistverkaufte Modell

EVOX 5 30kg: Super-leistungsmodell, geeignet für Intensivproduktion und Eisdiele

EVOX 5 AF: Tischhöhe frontbe- und entlüftet Schnellkühler-Schockfroster

ABMESSUNGEN:

B 798 x T 700 x H 835/865 mm



EVOX 7 BEHÄLTER MIT ARBEITSPLATTE

1/1 GN - 60X40 EN

Schnellkühler-Schockfroster mit tragende Struktur, Höhe 1000mm geräumig und leistungsfähig insbesondere geeignet für Konditorei und Eisdielen

ABMESSUNGEN:

B 798 x T 815 x H 995/1025 mm



EVOX 10 UND 14 BEHÄLTER

1/1 GN - 60X40 EN
Plug-in Schnellkühler-Schockfroster
geeignet für mittel
Produktionskapazitäten

AUSFÜHRUNGEN:

EVOX 10 40kg: das Plug-in 10 Einsch übe
Bestseller Modell

EVOX 14 40kg: 14 Einsch übe für alle
Verwendungen

EVOX 14 50kg: mit 4 PS Aggregat
ausgestattet, bietet außergewöhnliche
Leistungen

EVOX 10 L ängseinschub 40kg und 50kg:
für abnehmbare Ofenstruktur Einschub

ABMESSUNGEN:

B 798 x T 808 x H 1810/1850 mm



EVOX 12 UND 24 BEHÄLTER

2/1 GN oder 60X80 EN
Plug-in Schnellkühler-Schockfroster für
Ofenstruktur Einschub: erlaubt hohe
Leistungen und bietet große Kapazität

AUSFÜHRUNGEN:

EVOX 12/24 50kg: super vielseitiges
Modell, geeignet für jede Anwendung

EVOX 12/24 80kg: aussergewöhnliche
Leistung, empfohlen für
Nahrungsmittelproduktion

ABMESSUNGEN:

B 1030 x T 1045 x H 1810/1850 mm



EVOX 20 BEHÄLTER

1/1 GN oder 60X40 EN
Einfahrt Schnellkühler-Schockfroster
mit personalisierter Zelle

AUSFÜHRUNGEN:
EVOX 20 80kg
EVOX 20 100kg
EVOX 20 zwei Türen Durchfahrt-Modelle

ABMESSUNGEN:
B 1180 x T 1155 x H 2170 mm

EVOX 40 BEHÄLTER

2/1 GN oder 60X80 EN
Einfahrt Schnellkühler-Schockfroster
mit personalisierter Zelle

AUSFÜHRUNGEN:
EVOX 20/40 100kg
EVOX 20/40 170kg
EVOX 20/40 200kg
EVOX 20/40 zwei Türen
Durchfahrt-modelle
EVOX 40/80 200kg für zwei Wagen
GN2/1
BESONDERE Ausführungen bis 4
Wagen und Leistungen bis 400kg

ABMESSUNGEN:
B 1280 x T 1275 x H 2170 mm

NEUES DESIGN EINE JAHRZEHNTE ERFAHRUNG DER BENUTZERFREUNDLICHKEIT

Wir haben ein neues und
noch intuitives Design
entwickelt, um Ihnen
Schockfroster die jede
Anforderungen anbieten.
Alles an Ihren Fingerspitzen.



EIN TECHNOLOGISCHES HERZ FÜR ZUVERLÄSSIGE VORTEILE IM LAUFE DER ZEIT

Unsere Stärke ist Technologie. Mit einem Evox Schockfroster können Sie sich auf die höchsten Leistungen ihrer Arbeit verlassen. Jeden Tag. Für viele Jahre.



UNSERE STÄRKE PUNKTE, DIE DEN UNTERSCHIED MACHEN

LIEBE ZUM DETAIL ERMÖGLICHT
EINE EINFACHE UND SCHNELLE
WARTUNG

SONDERVENTILATOREN
FÜR NIEDRIGE TEMPERATUR

HOHE QUALITÄT AISI 304
EDELSTAHL 18/10

STEUERUNG AUF DER
TÜR FÜR DIE MAXIMALE
BENUTZERFREUNDLICHKEIT



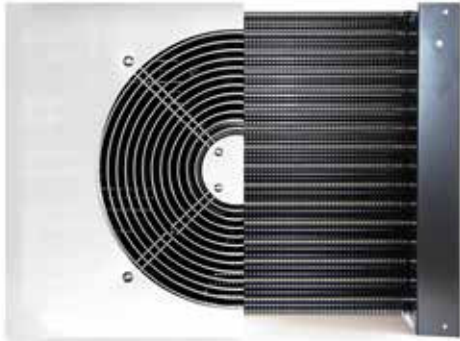
ANGEMESSENE ISOLATIONSDICKE
FÜR HOHE EFFIZIENZ

ITALIENISCHEN KÜHLAGGREGATE
MIT HOHEN LEISTUNGEN

DER KOMPRESSOR RAUM
KANN LEICHT DURCH EINEN
AUFSCHWENKBAREN DECKEL
ÜBERPRÜFT WERDEN

ABGERUNDETE ECKEN
UND GEKRÜMMTE BODEN FÜR
OPTIMALER WASSERABLAUF

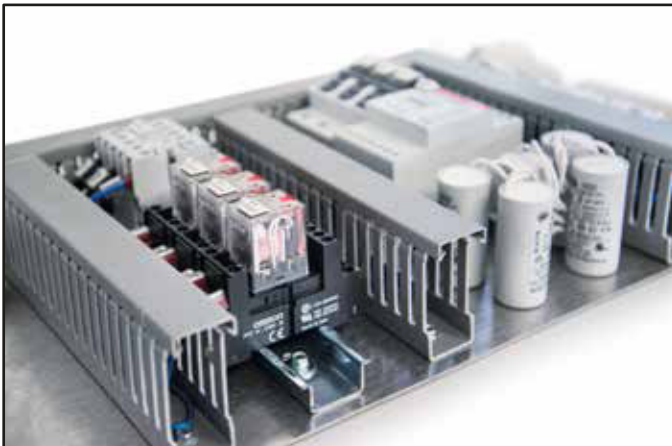
DIE 4 GEWINNENDE FAKTOREN FÜR EINEN WIRKSAMEN UND ZUVERLÄSSIGEN SCHOCKFROSTER



Kataphorese lackiert
Anti-Korrosions-
Verdampfer um eine hohe
Zuverlässigkeit zu
garantieren



Externe Kühlaggregate
50/60Hz, Luft- oder
Wasserkühlung,
wasserdichter
Winterschutz



Elektrische Geräte zur
Sicherung der
Zuverlässigkeit und einer
einfachen Wartung



Überdimensionierte
Kondensatoren die in
extremen Konditionen
Zuverlässigkeit
gewährleisten

INTUITION UND EINFACHHEIT BEI DER HAND

Das neue intuitive Ikonen-Menü ermöglicht eine einfache Produktionskontrolle.



	CODE	BESCHREIBUNG
	SQX5FT.12C	5 Einsch übe 1/1 GN - 2/3 GN Kompakte Tischgerät
	SQX5FT.12CW	(+90°C/+3°C): 12kg (+90°C/-18°C): 7kg Wasserkondensation
	SQX5FT.12ST	5 Einsch übe 1/1 GN - 2/3 GN Untertisch Frontbe- und Entlüftete (+90°C/+3°C): 12kg (+90°C/-18°C): 7kg
	SQX5FT.20	5 Einsch übe 1/1 GN - 60x40 EN Tischh öhe (+90°C/+3°C): 20kg (+90°C/-18°C): 12kg
	SQX5FT.20W	Wasserkondensation
	SQX5FT.20R	Luft-Fernaggregat
	SQX5FT.20WR	Wasser-Fernaggregat
	SQX5FT.20SG	Ohne Aggregat
	SQX5FT.30	5 Einsch übe 1/1 GN - 60x40 EN Tischh öhe, SPEISEEIS (+90°C/+3°C): 30kg (+90°C/-18°C): 18kg
	SQX5FT.30W	Wasserkondensation
	SQX5FT.30R	Luft-Fernaggregat
	SQX5FT.30WR	Wasser-Fernaggregat
	SQX5FT.30SG	Ohne Aggregat
	SQX5FT.20AF	5 Einsch übe 1/1 GN - 60x40 EN Tischh öhe Frontbe- und Entlüftete (+90°C/+3°C): 20kg (+90°C/-18°C): 12kg
	SQX5FT.20AFSG	Ohne Aggregat
	SQX7FT.30	7 Einsch übe 1/1 GN - 60x40 EN H öhe 1000mm (+90°C/+3°C): 30kg (+90°C/-18°C): 18kg
	SQX7FT.30W	Wasserkondensation
	SQX7FT.30R	Luft-Fernaggregat
	SQX7FT.30WR	Wasser-Fernaggregat
	SQX7FT.30SG	Ohne Aggregat

	CODE	BESCHREIBUNG
	SQX10FT.40	10 Einsch übe 1/1 GN - 60x40 EN Handeinschub (+90°C/+3°C): 40kg (+90°C/-18°C): 25kg
	SQX10FT.40W	Wasserkondensation
	SQX10FT.40R	Luft-Fernaggregat
	SQX10FT.40WR	Wasser-Fernaggregat
	SQX10FT.40SG	Ohne Aggregat
	SQX14FT.40	14 Einsch übe 1/1 GN - 60x40 EN Handeinschub (+90°C/+3°C): 40kg (+90°C/-18°C): 25kg
	SQX14FT.40W	Wasserkondensation
	SQX14FT.40R	Luft-Fernaggregat
	SQX14FT.40WR	Wasser-Fernaggregat
	SQX14FT.40SG	Ohne Aggregat
	SQX14FT.50	14 Einsch übe 1/1 GN - 60x40 EN Handeinschub (+90°C/+3°C): 50kg (+90°C/-18°C): 30kg
	SQX14FT.50W	Wasserkondensation
	SQX14FT.50R	Luft-Fernaggregat
	SQX14FT.50WR	Wasser-Fernaggregat
	SQX14FT.50SG	Ohne Aggregat
	SQX10FT.40L	10/15 Einsch übe 1/1 GN - 60x40 EN Längseinschub Struktur-Einschub (+90°C/+3°C): 40kg (+90°C/-18°C): 25kg
	SQX10FT.40LW	Wasserkondensation
	SQX10FT.40LR	Luft-Fernaggregat
	SQX10FT.40LWR	Wasser-Fernaggregat
	SQX10FT.40LSG	Ohne Aggregat
	SQX10FT.50L	10/15 Einsch übe 1/1 GN - 60x40 EN Längseinschub Struktur-Einschub (+90°C/+3°C): 50kg (+90°C/-18°C): 30kg
	SQX10FT.50LW	Wasserkondensation
	SQX10FT.50LR	Luft-Fernaggregat
	SQX10FT.50LWR	Wasser-Fernaggregat
	SQX10FT.50LSG	Ohne Aggregat
	SQXW12FT.50	12 Einsch übe 2/1 GN oder 60x80 EN für Abnehmbare Struktur (+90°C/+3°C): 50kg (+90°C/-18°C): 30kg
	SQXW12FT.50W	Wasserkondensation
	SQXW12FT.50R	Luft-Fernaggregat
	SQXW12FT.50WR	Wasser-Fernaggregat
	SQXW12FT.50SG	Ohne Aggregat
	SQXW12FT.80	12 Einsch übe 2/1 GN oder 60x80 EN für Abnehmbare Struktur (+90°C/+3°C): 80kg (+90°C/-18°C): 50kg
	SQXW12FT.80W	Wasserkondensation
	SQXW12FT.80R	Luft-Fernaggregat
	SQXW12FT.80WR	Wasser-Fernaggregat
	SQXW12FT.80SG	Ohne Aggregat

	CODE	BESCHREIBUNG
	SQX20FT.80	1 Wagen 20 Einsch übe 1/1 GN - 60x40 EN Einfahrt (+90°C/+3°C): 80kg (+90°C/-18°C): 50kg
	SQX20FT.80W	Wasser-Fernaggregat
	SQX20FT.80SG	Ohne Aggregat
	SQX20FT.80WD	Luft-Fernaggregat / doppelte Tür
	SQX20FT.80WDW	Wasser-Fernaggregat / doppelte Tür
	SQX20FT.80WDSG	Ohne Aggregat / doppelte Tür
	SQX20FT.100	1 Wagen 20 Einsch übe 1/1 GN - 60x40 EN Einfahrt (+90°C/+3°C): 100kg (+90°C/-18°C): 60kg
	SQX20FT.100W	Wasser-Fernaggregat
	SQX20FT.100SG	Ohne Aggregat
	SQX20FT.100WD	Luft-Fernaggregat / doppelte Tür
	SQX20FT.100WDW	Wasser-Fernaggregat / doppelte Tür
	SQX20FT.100WDSG	Ohne Aggregat / doppelte Tür
	SQXW20FT.100	1 Wagen 20 Einsch übe 2/1 GN - 60x80 EN oder 2 Wagen 20 Einsch übe 1/1 GN - 60x40 EN Einfahrt (+90°C/+3°C): 100kg (+90°C/-18°C): 60kg
	SQXW20FT.100W	Wasser-Fernaggregat
	SQXW20FT.100SG	Ohne Aggregat
	SQXW20FT.100WD	Luft-Fernaggregat / doppelte Tür
	SQXW20FT.100WDW	Wasser-Fernaggregat / doppelte Tür
	SQXW20FT.100WDSG	Ohne Aggregat / doppelte Tür
	SQXW20FT.170	1 Wagen 20 Einsch übe 2/1 GN - 60x80 EN oder 2 Wagen 20 Einsch übe 1/1 GN - 60x40 EN Einfahrt (+90°C/+3°C): 170kg (+90°C/-18°C): 120kg
	SQXW20FT.170W	Wasser-Fernaggregat
	SQXW20FT.170SG	Ohne Aggregat
	SQXW20FT.170WD	Luft-Fernaggregat / doppelte Tür
	SQXW20FT.170WDW	Wasser-Fernaggregat / doppelte Tür
	SQXW20FT.170WDSG	Ohne Aggregat / doppelte Tür
	SQXW20FT.200	1 Wagen 20 Einsch übe 2/1 GN - 60x80 EN oder 2 Wagen 20 Einsch übe 1/1 GN - 60x40 EN Einfahrt (+90°C/+3°C): 200kg (+90°C/-18°C): 130kg
	SQXW20FT.200W	Wasser-Fernaggregat
	SQXW20FT.200SG	Ohne Aggregat
	SQXW20FT.200WD	Luft-Fernaggregat / doppelte Tür
	SQXW20FT.200WDW	Wasser-Fernaggregat / doppelte Tür
	SQXW20FT.200WDSG	Ohne Aggregat / doppelte Tür

	SQXW40FT.200	2 Wagen 20 Einsch übe 2/1 GN - 60x80 EN Einfahrt (+90°C/+3°C): 200kg (+90°C/-18°C): 130kg
	SQXW40FT.200W	Wasser-Fernaggregat
	SQXW40FT.200SG	Ohne Aggregat
	SQXW40FT.200WD	Luft-Fernaggregat / doppelte Tür
	SQXW40FT.200WDW	Wasser-Fernaggregat / doppelte Tür
	SQXW40FT.200WDSG	Ohne Aggregat / doppelte Tür



Meubles de réfrigération et de congélation rapide

10.24

Accessoires pour modèles Kältering Swissline EVOX (Prix valables en combiné avec l'achat d'appareil)

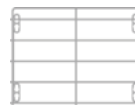


Désignation	Stérilisateur à l'oxygène actif	Sonde à cœur chauffée	Sond à cœur chauffée multipoint	Kit de roulettes pour modèles hauts SQX 5/7	Kit de roulettes pour modèles hauts SQX 10/12/14	Rails d'adaptation pour four	Logiciel pour la télé-surveillance SINCOLD-BUS
Article n°	10G0820020	10G0820025	10G0820026	10G0820030	10G0820031	10G0820035	10G0820040
SQX5.12C	•			•			•
SQX5.12ST	•			•			•
SQX5.20	•	•	•	•		•	•
SQX5.20AF	•	•	•	•			•
SQX7.30	•	•	•	•		•	•
SQX10.40	•	•	•		•		•
SQX14.40	•	•	•		•		•
SQX14.50	•	•	•		•		•
SQX10.40L	•	•	•		•		•
SQX10.50L	•	•	•		•		•
SQXW12.50	•	•	•		•		•
SQXW12.80	•	•	•		•		•
SQX20.80	•	•	•				•
SQX20.100	•	•	•				•
SQXW20.100	•	•	•				•
SQXW20.170	•	•	•				•
SQXW20.200	•	•	•				•
SQXW40.200	•	•	•				•

Meubles de réfrigération et de congélation rapide

10.25

Accessoires pour modèles Kältering Swissline EVOX (Prix valables en combiné avec l'achat d'appareil)



Désignation	Porte avec charnières à gauche		Kit support pour 5 plateaux GN 1/1		Kit support pour 7 plateaux GN 1/1		Kit support pour 5 plateaux EN60x40		Kit support pour 7 plateaux EN60x40	
Article n°	10G0820045	10G0820050	10G0820070	10G0820075	10G0820080	10G0820085	10G0820090	10G0820095	10G0820100	10G0820105
SQX5.12C										
SQX5.12ST										
SQX5.20	•		•				•			
SQX5.20AF	•		•				•			
SQX7.30	•				•				•	
SQX10.40	•			•				•		
SQX14.40	•					•				•
SQX14.50	•					•				•
SQX10.40L										
SQX10.50L										
SQXW12.50										
SQXW12.80										
SQX20.80		•								
SQX20.100		•								
SQXW20.100		•								
SQXW20.170		•								
SQXW20.200		•								
SQXW40.200		•								

Meubles de réfrigération et de congélation rapide

Kältering Swissline S

new



SIF101L

Meubles de congélation rapide Kältering Swissline SIF, autonome

Réfrigération rapide contrôlée par microprocesseur pour une sécurité optimale des aliments et une qualité idéale des produits utilisés dans la gastronomie, les grandes cuisines, la restauration et les entreprises de transformation des aliments.

- Puissance réfrigérante exceptionnelle (+15%)
- Guidage optimisé de l'air pour de meilleurs résultats
- Entièrement en acier inoxydable AISI 304
- Nettoyage facile et rapide
- Utilisation, guidage menu et programmes automatiques très simples pour les aliments avec affichage plein texte
- Cycles courants avec démarrage direct (SmartOn)
- Affichage de grande taille LED RGB à plusieurs couleurs sur la face avant
- Capteur multipoint de la température à cœur pour la commande intelligente de la puissance et du ventilateur
- Conservation automatique en fin de cycle de réfrigération rapide
- Cycle de dégel par le contrôle du chauffage et du ventilateur
- Nombreux programmes prédéfinis pour les applications suivantes:
 - produits pour banquets avant la mise sous vide
 - production en série sans interruption (Infinity)
 - programmes individuels et faciles à sélectionner

Isolation

SIF51M 55 mm, SIF101L und SIF101S 75 mm

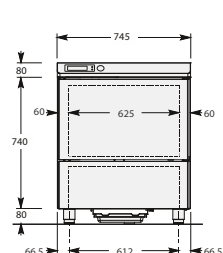
Niveaux:

SIF51M = 5 x GN1/1 ou EN

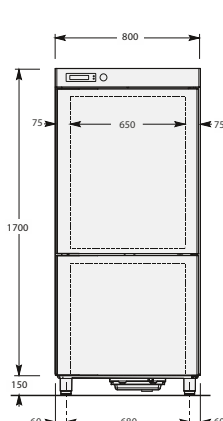
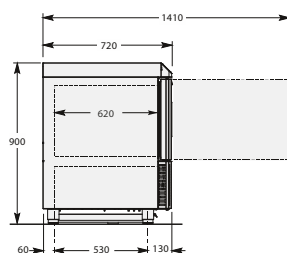
SIF101L et SIF101S = 10 x GN1/1 ou EN

Tension [V] / Fréquence [Hz] 230 / 1 / 50 Hz | Fusible retardé [A] 13 A (16 A retardé à puissance nominale de 1500 Watt)

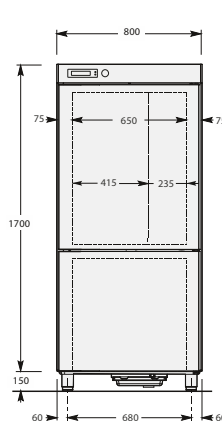
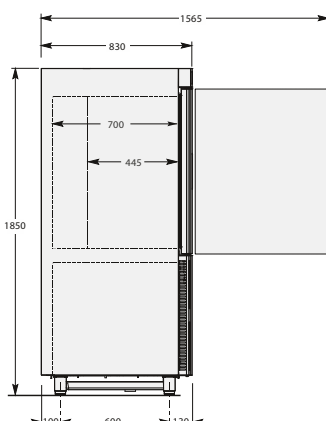
Article n°	Désignation	Dimensions extérieures LxPxH mm	Réfrigération rapide +90 / +3 °C	Congélation rapide +90 / -18 °C	Puissance électrique kW	Raccordement électrique V
10G0831005	SIF51M	745x720x900	22 kg / 90 Min.	13 kg / 240 Min.	1.4	230
10G0831010	SIF101L	800x830x1850	45 kg / 90 Min.	27 kg / 240 Min.	4.0	400
10G0831015	SIF101S	800x830x1850	45 kg / 90 Min.	27 kg / 240 Min.	4.0	400



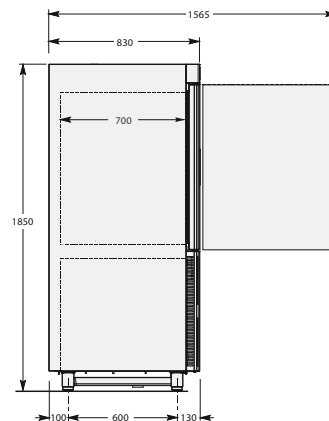
SIF51M



SIF101L



SIF101S



new



SDF51M

SDF101L

Meubles de congélation rapide Kältering Swissline SDF, autonome

Réfrigération rapide contrôlée par microprocesseur pour une sécurité optimale des aliments et une qualité idéale des produits utilisés dans la gastronomie, les grandes cuisines, la restauration et les entreprises de transformation des aliments.

- Importante puissance réfrigérante
- Guidage optimisé de l'air pour de meilleurs résultats
- Entièrement en acier inoxydable DIN 1.4301
- Nettoyage facile et rapide
- Utilisation avec programmes automatiques très simples
- Cycles courants sur une touche
- Capteur de la température à cœur
- Conservation automatique en fin de cycle de réfrigération rapide
- Programmation libre des cycles individuels

Isolation

SDF31, SDF31M, SDF51, SDF51M = 55 mm
SDF101L = 75 mm

Niveaux:

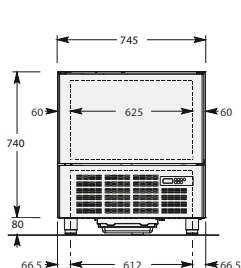
SDF31, SDF31M = 5 x GN1/1
SDF51, SDF51M = 5 x GN1/1 ou EN
SDF101L = 10 x GN1/1 ou EN
SDF171L = 17EN ou 14 x GN1/1 avec accessoires KGN141L

Tension [V] / Fréquence [Hz] 230 / 1 / 50 Hz | Fusible retardé [A] 13 A (16 A retardé à puissance nominale de 1500 Watt)

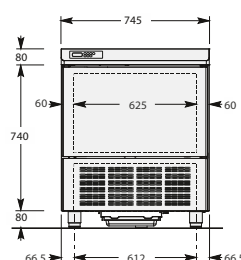
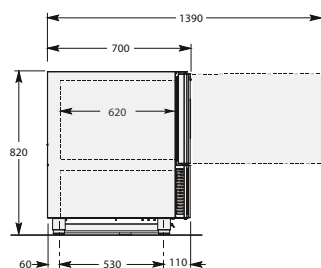
Article n°	Désignation	Dimensions extérieures LxPxH mm	Réfrigération rapide +90 / +3 °C	Congélation rapide +90 / -18 °C	Puissance électrique kW	Raccordement électrique V
10G0832005	SDF31	745x700x840	10.8 kg / 90 Min.	3.6 kg / 240 Min.	0.68	230
10G0832010	SDF31M	745x700x870	10.8 kg / 90 Min.	3.6 kg / 240 Min.	0.68	230
10G0832015	SDF51	745x700x840	20 kg / 90 Min.	12 kg / 240 Min.	1.35	230
10G0832020	SDF51M	745x720x900	20 kg / 90 Min.	12 kg / 240 Min.	1.35	230
10G0832025	SDF101L	800x830x1850	42 kg / 90 Min.	25 kg / 240 Min.	3.20	400
10G0832030	SDF171L	910x880x2165	65 kg / 90 Min.	35 kg / 240 Min.	5.20	400

Accessoires pour Kältering Swissline SIF / SDF / STF

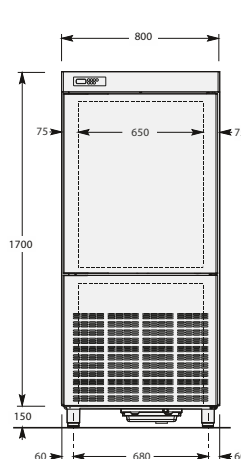
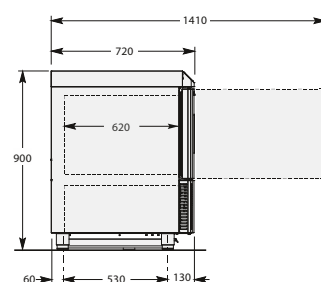
Article n°	Désignation
10G0834005	Roulettes
10G0834010	Lampe UV, modèles SIF / STF 51
10G0834015	Lampe UV, modèles SIF 101L
10G0834020	Lampe UV, modèles STF 101L
10G0834025	Lampe UV, modèles STF 102S
10G0834030	KGN141L Kit intérieur



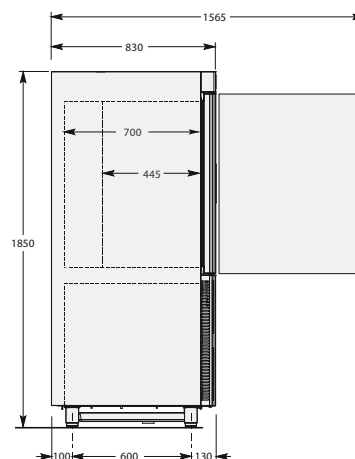
SDF31/SDF51



SDF31M/SDF51M



SDF101L



Meubles de réfrigération et de congélation rapide

Kältering Swissline S

new



STF51M

STF101L

Meubles de congélation rapide Kältering Swissline STF, autonome

Réfrigération rapide contrôlée par microprocesseur pour une sécurité optimale des aliments et une qualité idéale des produits utilisés dans la gastronomie, les grandes cuisines, la restauration et les entreprises de transformation des aliments.

- Puissance réfrigérante exceptionnelle (+15%)
- Guidage optimisé de l'air pour de meilleurs résultats
- Entièrement en acier inoxydable DIN 1.4301
- Surface de travail stable en acier inoxydable (type M)
- Nettoyage facile et rapide
- Utilisation, guidage menu et programmes automatiques très simples pour les aliments avec affichage plein texte
- Cycles courants avec démarrage direct (SmartOn)
- Capteur multipoint de la température à cœur pour la commande intelligente de la puissance et du ventilateur
- Cycle de dégel par le contrôle du chauffage et du ventilateur
- Nombreux programmes prédéfinis pour les applications suivantes:
 - produits pour banquets avant la mise sous vide
 - production en série sans interruption (Infinity)
 - programmes individuels et faciles à sélectionner

Isolation

STF51M = 55 mm

STF101L, STF101S, STF102S = 75 mm

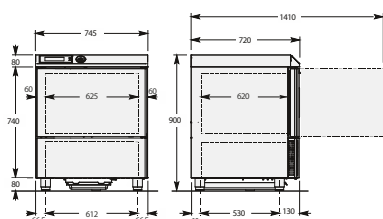
Niveaux:

STF51M = 5 x GN1/1 ou EN

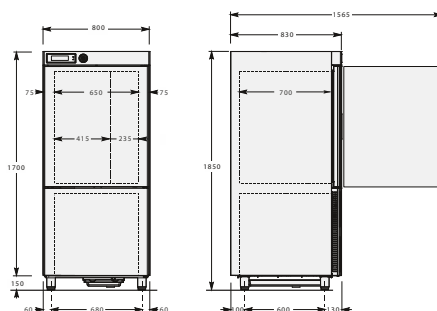
STF101L, STF101S, STF102S = 10 x GN1/1 ou EN

Tension [V] / Fréquence [Hz] 230 / 1 / 50 Hz | Fusible retardé [A] 13 A (16 A retardé à puissance nominale de 1500 Watt)

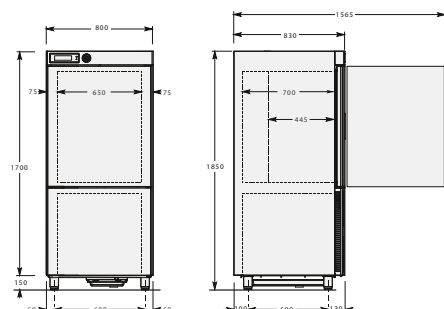
Article n°	Désignation	Dimensions extérieures LxPxH mm	Réfrigération rapide +90 / +3 °C	Congélation rapide +90 / -18 °C	Puissance électrique kW	Raccordement électrique V
10G0833005	STF51M	745x720x900	22 kg / 90 Min.	13 kg / 240 Min.	1.4	230
10G0833010	STF101L	800x830x1850	45 kg / 90 Min.	27 kg / 240 Min.	4.0	400
10G0833015	STF101S	800x830x1850	45 kg / 90 Min.	27 kg / 240 Min.	4.0	400
10G0833020	STF102S	1040x1010x1980	-	50 kg / 240 Min.	5.5	400



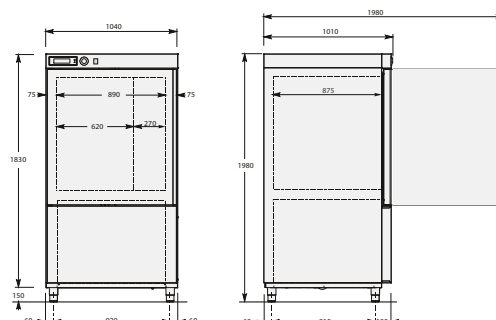
STF51M



STF101S



STF101L



STF102S

new



Genius GP061TS



Genius GP171TS

Kältering multifonctionnel Genius, autonome

Réfrigération rapide contrôlée par microprocesseur pour une sécurité optimale des aliments et une qualité idéale des produits utilisés dans la gastronomie, les grandes cuisines, la restauration et les entreprises de transformation des aliments.

- Entièrement en acier inoxydable DIN 1.430
- Nettoyage facile et rapide
- Utilisation, guidage menu et programmes automatiques très simples pour les aliments avec affichage plein texte avec un «écran tactile» pour la sélection des fonctions
- Capteur de la température à cœur (chauffage/mesure multiple (4 points de mesure) pour la commande intelligente de la puissance et du ventilateur
- Refroidissement en température positive/négative et température uniforme
- **6 fonctions:** refroidissement +90 / +3°C, surgelation +90 / -18°C, décongélation, fermentation contrôlée, Cuisson Lente, Maintien
- Commande séparée des niveaux

Nombre de plaque (distance 45, 60 ou 75 mm):

GP061TS = 6, 5 ou 4 plaque
 GP121TS = 12, 9 ou 7 plaque
 GP171TS = 17, 12 ou 10 plaque
 GP231TS = 23, 17 ou 14 plaque
 GP172TS = 17, 12 ou 10 plaque

Exécution modèle pour froid central disponible sur demande.
 Dessins de ce modèle se trouvent à la page 10.30.

Tension [V] / Fréquence [Hz] 230 / 1 / 50 Hz | Fusible retardé [A] 13 A (16 A retardé à puissance nominale de 1500 Watt)

Article n°	Désignation	Dimensions extérieures LxPxH mm	Réfrigération rapide +90 / +3 °C	Congélation rapide +90 / -18 °C	Puissance électrique kW	Raccordement électrique V
10G0841005	Genius GP061TS / EK	790x720x850	18 kg / 90 Min.	12 kg / 240 Min.	1430	230
10G0841010	Genius GP121TS / EK	790x820x1320	25 kg / 90 Min.	16 kg / 240 Min.	2180	230
10G0841015	Genius GP171TS / EK	790x820x1800	36 kg / 90 Min.	24 kg / 240 Min.	4807	400
10G0841020	Genius GP231TS / EK	790x820x1950	55 kg / 90 Min.	36 kg / 240 Min.	7061	400
10G0841025	Genius GP172TS / EK	1100x1050x1800	72 kg / 90 Min.	48 kg / 240 Min.	9980	400

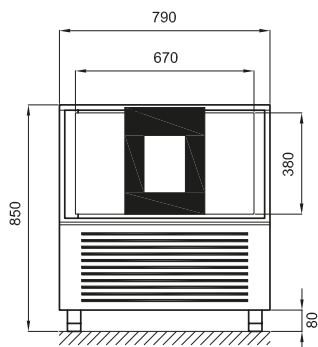
Accessoires Kältering multifonctionnel Genius

Article n°	Désignation
10G0842005	Plus-value pour exécution refroidi à l'eau
10G0842010	Jeu de rouleaux, pour modèles 061 / 121 / 171 / 231
10G0842015	Jeu de rouleaux, pour modèle 172
10G0842045	Douche à main
10G0842050	Système de stérilisation amovible (mobile)
10G0842055	Kit pour empilabilité (uniquement pour les modèle 061)

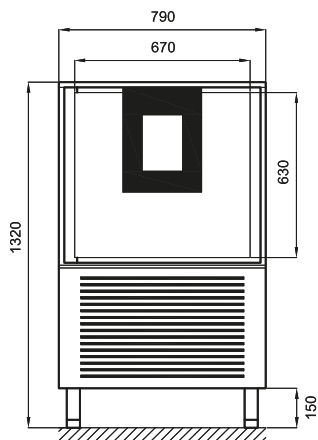
Meubles de réfrigération et de congélation rapide

Kältering multifonctionnel Genius

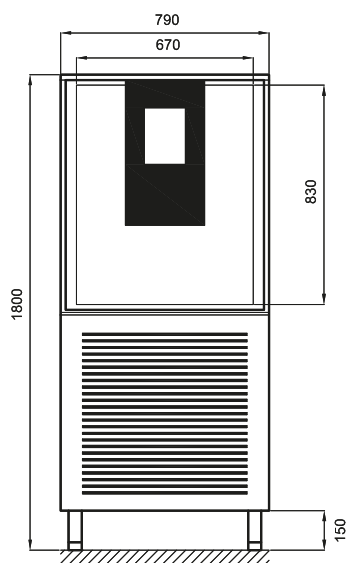
10.30



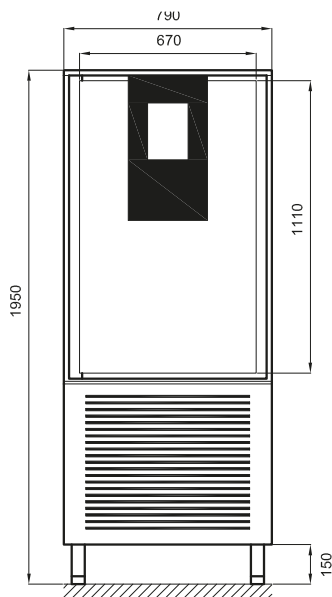
Genius GP061TS



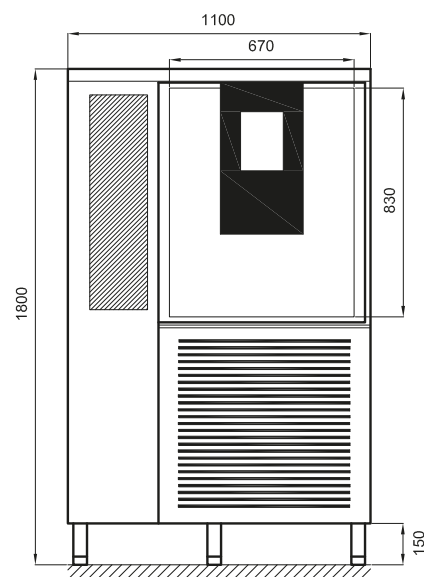
Genius GP121TS



Genius GP171TS



Genius GP231TS



Genius GP172TS