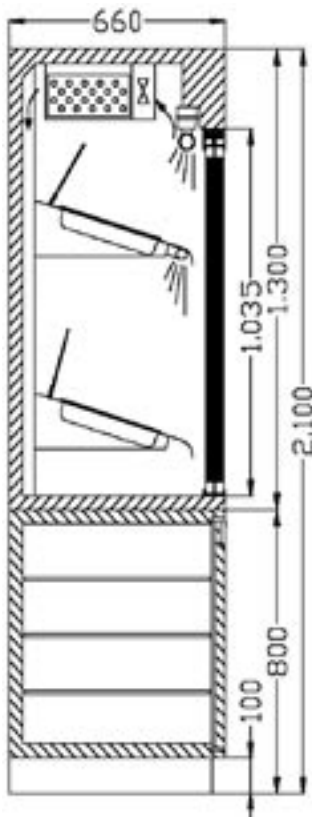


Fleischkühlvitrienen



FKV-U-S-150
mit Sonderzubehör



Fleischkühlvitrine für externen Kälteanschluss mit Spiegel und schräggestellten Ebenen für GN-Schalen

| Abmessungen: | FKV-U-S-110 | FKV-U-S-150 | FKV-U-S-198 | FKV-S-110 | FKV-S-150 | FKV-S-198 |
|------------------------------|--|-----------------|-----------------|--|-----------------|-----------------|
| Breite | 1100 | 1500 | 1980 | 1100 | 1500 | 1980 |
| Tiefe | 660 | 660 | 660 | 660 | 660 | 660 |
| Tiefe bei ausg. Schublade | 1140 | 1140 | 1140 | 1140 | 1140 | 1140 |
| Höhe | 2100 | 2100 | 2100 | 1300 | 1300 | 1300 |
| Bruttoinhalt: | 722 l | 1022 l | 1345 l | 287 l | 453 l | 607 l |
| Temp.-Bereich: | +2 °C bis +8 °C bei 25 °C UT und 60% RF | | | -2 °C bis +8 °C bei 25 °C UT und 60% RF | | |
| Anschlusswert: | 86 W/ 230 V | 110 W/ 230 V | 120 W/ 230 V | 86 W/ 230 V | 110 W/ 230 V | 120 W/ 230 V |
| Kältemittel: | R 134 a | R 134 a | R 134 a | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| Kälteleistung bei VT -10 °C: | 610 W | 790 W | 920 W | 390 W | 425 W | 460 W |
| Ausführung: | Gehäuse innen und außen CNS 1.4301, geschliffen; Isolierung 40 mm Hartschaum; Schiebetüren mit Isolierverglasung und eloxiertem Aluminiumrahmen, beheizt; beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft; unterhalb der Gerätedecke montiert; Verdampfer mit Expansionsventil und Tauwasseraufangschale; Kältemittel-, Elektro- und Tauwasserleitungen sind zum Installationsfach geführt; Temperaturanzeige mit Thermostat und Abtauregelung; beleuchteter Haupt- und Lichtschalter; innen 2 schräggestellte Ebenen für GN 1/1-Schalen längs oder beliebiger GN-Größe mit Querstegen; oberhalb schräggestellte Spiegel, durchgehende Bodenabstellfläche und Platz für einen Fleischwolf; Steckdose für Fleischwolf optional als Zubehör 230 V oder 400 V; Kaltlichtleuchte zur Innenbeleuchtung. | | | | | |

Gastronorm-Unterbau-Kühltrich komplett aus CNS 1.4301, Außengehäuse geschliffen; Innenwanne gerundet; Isolierung: 40 mm Hartschaum, FCKW frei geschäumt; Sockel aus CNS, 100 mm hoch; Türen-Element mit umlaufendem Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug leicht wechselbar; 3 höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1-Einsätze, 1 Rost GN 1/1 aus CNS, Schubladen GN 1/1 mit Vollauszug komplett aus CNS, umlaufende Magnetdichtung ohne Werkzeug leicht wechselbar, Seitenwände für optimale Luftzirkulation gelocht; als Volllade oder zum Einsatz von GN 1/1-Schalen; beschichteter Lamellenverdampfer in CNS mit Umluft; Installationsleitungen ins Installationsfach geführt; Verdampfer mit Expansionsventil; Elektroleitungen bis Klemmkasten verlegt; Temperaturanzeige mit Thermostat; Abtau- und beleuchteter Hauptschalter in Bedienungsblende.

| Verkleidung: | außen | innen | | |
|---|-------|-------|-------------|-----------------|
| FKV-U-S-110 | CNS | CNS | 484.304.110 | 8.320,- |
| <i>Fleischkühlvitrine incl. GN-Unterbau 1100 mm breit</i> | | | | |
| FKV-U-S-150 | CNS | CNS | 484.304.111 | 9.690,- |
| <i>Fleischkühlvitrine incl. GN-Unterbau 1500 mm breit</i> | | | | |
| FKV-U-S-198 | CNS | CNS | 484.304.112 | 11.310,- |
| <i>Fleischkühlvitrine incl. GN-Unterbau 1980 mm breit</i> | | | | |
| FKV-S-110 | CNS | CNS | 484.303.100 | 5.375,- |
| <i>Fleischkühlvitrienaufbau 1100 mm breit</i> | | | | |
| FKV-S-150 | CNS | CNS | 484.303.101 | 6.275,- |
| <i>Fleischkühlvitrienaufbau 1500 mm breit</i> | | | | |
| FKV-S-198 | CNS | CNS | 484.303.102 | 7.080,- |
| <i>Fleischkühlvitrienaufbau 1980 mm breit</i> | | | | |

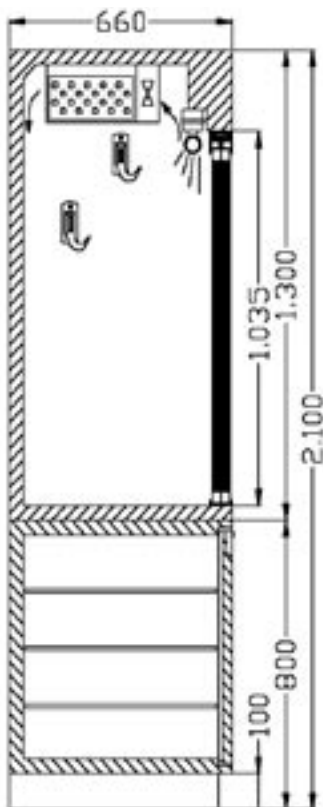
| | | |
|---|-------------|--------------|
| Sonderzubehör: 2 Vollauszüge anstatt einer Tür | 484.290.370 | 565,- |
| 3 Vollauszüge anstatt einer Tür | 484.290.380 | 895,- |
| Steckdose 230 V | 484.303.145 | 95,- |
| Steckdose 400 V | 484.303.146 | 125,- |
| Seiteninnenwände mit Spiegel | 484.303.140 | 260,- |

Art.-Nr. UVP
Alle Preise zuzügl. gesetzl. MwSt
EURO

Fleischkühlvitrienen



FKV-U-F



Fleischkühlvitrine für externen Kälteanschluss mit Fleischgehänge

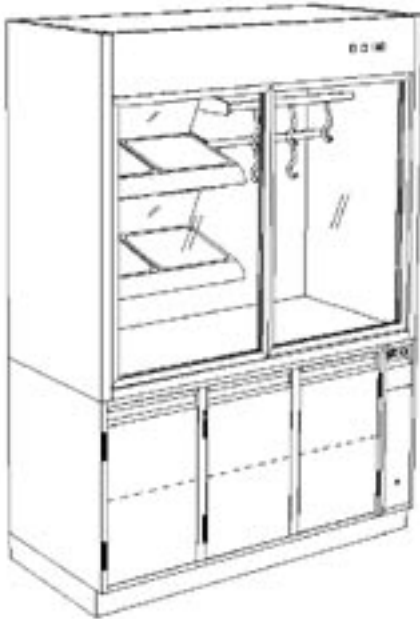
| Abmessungen: | FKV-U-F-110 | FKV-U-F-150 | FKV-U-F-198 | FKV-F-110 | FKV-F-150 | FKV-F-198 |
|------------------------------|---|-----------------|-----------------|--|-----------------|-----------------|
| Breite | 1100 | 1500 | 1980 | 1100 | 1500 | 1980 |
| Tiefe | 660 | 660 | 660 | 660 | 660 | 660 |
| Tiefe bei ausg. Schublade | 1140 | 1140 | 1140 | 1140 | 1140 | 1140 |
| Höhe | 2100 | 2100 | 2100 | 1300 | 1300 | 1300 |
| Bruttoinhalt: | 722 l | 1022 l | 1345 l | 287 l | 453 l | 607 l |
| Temp.-Bereich: | +2 °C bis +8 °C bei 25 °C UT und 60% RF | | | -2 °C bis +8 °C bei 25 °C UT und 60% RF | | |
| Anschlusswert: | 86 W/ 230 V | 110 W/ 230 V | 120 W/ 230 V | 86 W/ 230 V | 110 W/ 230 V | 120 W/ 230 V |
| Kältemittel: | R 134 a | R 134 a | R 134 a | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| Kälteleistung bei VT -10 °C: | 610 W | 790 W | 920 W | 390 W | 425 W | 460 W |
| Ausführung: | Gehäuse innen und außen CNS 1.4301 geschliffen; Isolierung 40 mm Hartschaum; Schiebetüren mit Isolierverglasung und eloxiertem Aluminiumrahmen, beheizt; beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft, unterhalb der Gerätedecke montiert; Verdampfer mit Expansionsventil und Tauwasserauffangschale; Kältemittel-, Elektro- und Tauwasserleitungen sind zum Installationsfach geführt; Bedienungsblende mit beleuchtetem Haupt- und Lichtschalter; Temperaturanzeige mit Thermostat und Abtauregelung; innen 2 Fleischhängeschienen mit Schiebehaken; Steckdose für Fleischwolf optional als Zubehör 230 V oder 400 V; Kaltlichtleuchte zur Innenbeleuchtung | | | | | |

Gastronom-Unterbau-Kühltisch komplett aus CNS 1.4301, Außengehäuse geschliffen; Innerwanne gerundet; Isolierung: 40 mm Hartschaum, FCKW frei geschäumt; Sockel aus CNS 100 mm hoch; Türen-Element mit umlaufendem Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug leicht wechselbar; 3 höhenverstellbare Aufлагeschienen für GN 1/1-Einsätze; 1 Rost GN 1/1 aus CNS, Schubladen GN 1/1 mit Vollauszug komplett aus CNS, umlaufende Magnetdichtung, ohne Werkzeug leicht wechselbar; Seitenwände für optimale Luftzirkulation gelocht; als Volllade oder zum Einsatz von GN 1/1-Schalen, beschichteter Lamellenverdampfer in CNS mit Umluft; Installationsleitungen ins Installationsfach geführt; Verdampfer mit Expansionsventil; Elektroleitungen bis Klemmkasten verlegt; Temperaturanzeige mit Thermostat; Abtau- und beleuchteter Hauptschalter in Bedienungsblende.

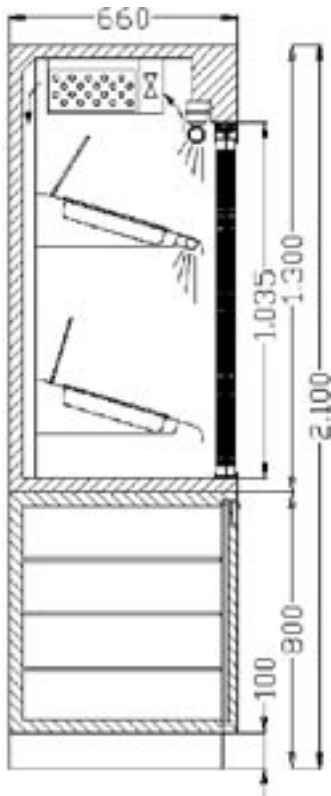
| Verkleidung: | außen | innen | | |
|---|-------|-------|-------------|-----------------|
| FKV-U-F-110 | CNS | CNS | 484.304.010 | 7.775,- |
| <i>Fleischkühlvitrine incl. GN-Unterbau 1100 mm breit</i> | | | | |
| FKV-U-F-150 | CNS | CNS | 484.304.011 | 9.110,- |
| <i>Fleischkühlvitrine incl. GN-Unterbau 1500 mm breit</i> | | | | |
| FKV-U-F-198 | CNS | CNS | 484.304.012 | 10.675,- |
| <i>Fleischkühlvitrine incl. GN-Unterbau 1980 mm breit</i> | | | | |
| FKV-F-110 | CNS | CNS | 484.303.000 | 4.850,- |
| <i>Fleischkühlvitrinenaufbau 1100 mm breit</i> | | | | |
| FKV-F-150 | CNS | CNS | 484.303.001 | 5.695,- |
| <i>Fleischkühlvitrinenaufbau 1500 mm breit</i> | | | | |
| FKV-F-198 | CNS | CNS | 484.303.002 | 6.450,- |
| <i>Fleischkühlvitrinenaufbau 1980 mm breit</i> | | | | |

| | | |
|---|-------------|--------------|
| Sonderzubehör: 2 Vollauszüge anstatt einer Tür | 484.290.370 | 565,- |
| 3 Vollauszüge anstatt einer Tür | 484.290.380 | 895,- |
| Steckdose 230 V | 484.303.145 | 95,- |
| Steckdose 400 V | 484.303.146 | 125,- |
| Schiebehaken | 484.303.150 | 18,- |

Fleischkühlvitrienen



FKV-U-FS



Fleischkühlvitrine für externen Kälteanschluss mit Spiegel und schräggestellten Ebenen, Fleischgehänge

| Abmessungen: | FKV-U-FS-110 | FKV-U-FS-150 | FKV-U-FS-198 | FKV-FS-110 | FKV-FS-150 | FKV-FS-198 |
|------------------------------|--|-----------------|-----------------|--|-----------------|-----------------|
| Breite | 1100 | 1500 | 1980 | 1100 | 1500 | 1980 |
| Tiefe | 660 | 660 | 660 | 660 | 660 | 660 |
| Tiefe bei ausg. Schublade | 1140 | 1140 | 1140 | 1140 | 1140 | 1140 |
| Höhe | 2100 | 2100 | 2100 | 1300 | 1300 | 1300 |
| Bruttoinhalt: | 722 l | 1022 l | 1345 l | 287 l | 453 l | 607 l |
| Temp.-Bereich: | +2 °C bis +8 °C bei 25 °C UT und 60% RF | | | -2 °C bis +8 °C bei 25 °C UT und 60% RF | | |
| Anschlusswert: | 86 W/ 230 V | 110 W/ 230 V | 120 W/ 230 V | 86 W/ 230 V | 110 W/ 230 V | 120 W/ 230 V |
| Kältemittel: | R 134 a | R 134 a | R 134 a | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| Kälteleistung bei VT -10 °C: | 610 W | 790 W | 920 W | 390 W | 425 W | 460 W |

Ausführung: Gehäuse innen und außen CNS 1.4301 geschliffen; Isolierung 40 mm Hartschaum; Schiebetüren mit Isolierverglasung und eloxiertem Aluminiumrahmen, beheizt; beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft, unterhalb der Gerätedecke montiert; Verdampfer mit Expansionsventil und Tauwasserauffangschale; Kältemittel-, Elektro- und Tauwasserleitungen sind zum Installationsfach geführt; Temperaturanzeige mit Thermostat und Abtauregelung; beleuchteter Haupt- und Lichtschalter; innen 2 Fleischgehängeschiene mit Haken, 2 schräggestellte Ebenen für GN 1/1-Schalen längs oder beliebiger GN-Größe mit Querstegen; oberhalb schräggestellte Spiegel; durchgehende Bodenabstellfläche und Platz für einen Fleischwolf; Steckdose für Fleischwolf optional als Zubehör 230 V oder 400 V; Kaltlichtleuchte zur Innenbeleuchtung.

Gastronom-Unterbau-Kühltisch komplett aus CNS 1.4301, Außengehäuse geschliffen; Innenwanne gerundet; Isolierung: 40 mm Hartschaum, FCKW frei geschäumt; Sockel aus CNS, 100 mm hoch; Türen-Element mit umlaufendem Magnetsicherungsrahmen, ohne Werkzeug leicht wechselbar; 3 höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1-Einsätze, 1 Rost GN 1/1 aus CNS, Schubladen GN 1/1 mit Vollauszug komplett aus CNS, umlaufende Magnetsicherung ohne Werkzeug leicht wechselbar, Seitenwände für optimale Luftzirkulation gelocht; als Volllade oder zum Einsatz von GN 1/1-Schalen; beschichteter Lamellenverdampfer in CNS mit Umluft; Installationsleitungen ins Installationsfach geführt; Verdampfer mit Expansionsventil; Elektroleitungen bis Klemmkasten verlegt; Temperaturanzeige mit Thermostat; Abtau- und beleuchteter Hauptschalter in Bedienungsblende

| Verkleidung: | außen | innen | | |
|---|-------|-------|-------------|-----------------|
| FKV-U-FS-110 | CNS | CNS | 484.304.210 | 8.415,- |
| <i>Fleischkühlvitrine incl. GN-Unterbau 1100 mm breit</i> | | | | |
| FKV-U-FS-150 | CNS | CNS | 484.304.211 | 9.800,- |
| <i>Fleischkühlvitrine incl. GN-Unterbau 1500 mm breit</i> | | | | |
| FKV-U-FS-198 | CNS | CNS | 484.304.212 | 11.460,- |
| <i>Fleischkühlvitrine incl. GN-Unterbau 1980 mm breit</i> | | | | |
| FKV-FS-110 | CNS | CNS | 484.303.200 | 5.475,- |
| <i>Fleischkühlvitrienaufbau 1100 mm breit</i> | | | | |
| FKV-FS-150 | CNS | CNS | 484.303.201 | 6.390,- |
| <i>Fleischkühlvitrienaufbau 1500 mm breit</i> | | | | |
| FKV-FS-198 | CNS | CNS | 484.303.202 | 7.230,- |
| <i>Fleischkühlvitrienaufbau 1980 mm breit</i> | | | | |

| | | |
|---|-------------|--------------|
| Sonderzubehör: 2 Vollauszüge anstatt einer Tür | 484.290.370 | 565,- |
| 3 Vollauszüge anstatt einer Tür | 484.290.380 | 895,- |
| Steckdose 230 V | 484.303.145 | 95,- |
| Steckdose 400 V | 484.303.146 | 125,- |
| Schiebehaken | 484.303.150 | 18,- |