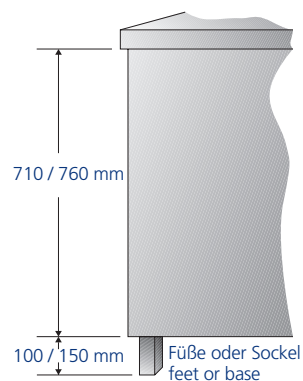


cool compact

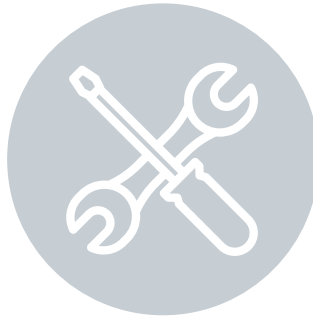
DIE KOMPETENZ IN DER KÜHLMÖBELTECHNOLOGIE
YOUR COMPETENT PARTNER IN REFRIGERATION TECHNOLOGY



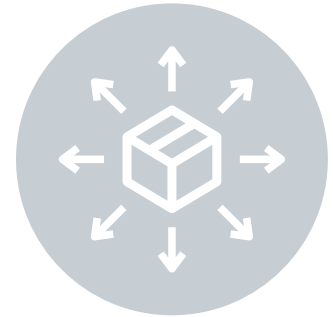
- Kühl-/ Tiefkühltsche, Saladetten
Korpshöhe 710 / 760
- Refrigerated | Freezing Counters, Saladettes
Housing height 710 / 760



Entwicklung
Product
Development



Produktion
Manufacturing



Vertrieb
Sales &
Administration

... in Germany

»Nicht eine große Besonderheit macht den Unterschied, ein Bündel an Merkmalen kennzeichnet Cool Compact«

»It's not just one major feature that makes the difference, it's a whole set of factors that define Cool Compact«

Markus Sidler, Inhaber
CEO and Owner



Cool Compact ist Ihr kompetenter Partner rund um die Kühlmöbel-Technologie. Jahrzehntelange Erfahrung, Herstellung »Made in Germany« und langjährige, qualifizierte Mitarbeiter – dies sind Fundamente, auf die Sie vertrauen können.

Dank flexibler Produktionsprozesse, umfangreicher Lagerbevorratung und kurzer Wege zum Kunden stehen, Kühlgeräte von Cool Compact immer innerhalb weniger Tage zur Verfügung. In unseren Produktionshallen kommen moderne CNC-Blechbearbeitungsmaschinen zum Einsatz. Für hohe Energieeffizienz und Nachhaltigkeit werden alle Kühlmöbelkörper hochdruckgeschäumt. Zur Sicherstellung der Qualität durchlaufen alle steckerfertigen Geräte zwischen vier- und achtstündige Tests. Das erlaubt es uns sehr weitreichende Garantieleistungen anzubieten.

Qualität, technischer Vorsprung und gelebte Kundenorientierung – dafür steht der Name Cool Compact. Geräte mit hohem Nutzwert, langer Lebensdauer und guter Energieeffizienz – dafür stehen Geräte von Cool Compact. Langjährige Mitarbeiter, enge Zusammenarbeit und ein ausgeprägtes Teamwork, immer mit dem Fokus auf unsere Kunden und Partner – dafür steht das Unternehmen Cool Compact.

Profitieren Sie von dieser Erfahrung!

Cool Compact is your competent partner in and around refrigeration technology. Our expertise is founded on decades of experience, manufacturing »Made in Germany« and qualified, long-term employees.

Because of flexible manufacturing processes, extensive stocked inventory and short lead times, our products are available within a few days. At our manufacturing facility, we use modern CNC-sheet metal processing machines. For a high energy efficiency and sustainability, the bodies of all of our refrigeration units are insulated with high-pressure foam. Prior to delivery, all units with built-in machines are being tested between four to eight hours, therefore allowing us to offer an extensive warranty to our customers.

Cool Compact's name represents quality, cutting edge technology and customer orientation. Cool Compact's appliances provide a high utility value, a long service life and good energy efficiency. Cool Compact stands for experienced employees, a collaborative work environment and good teamwork with a constant focus on our customers and partners.

Take advantage of our experience!

Ihr / Yours

Dipl. Ing. Markus Sidler
Geschäftsführender Gesellschafter
CEO and Owner

Der Tüftlergeist, das leidenschaftliche Streben nach Perfektion und höchster Effizienz, war schon immer der Grundstein für großartige Erfindungen und Produkte aus Baden-Württemberg.

Aus dem Herzen Baden-Württembergs in die ganze Welt

Vielleicht liegt es an der einzigartigen Landschaft, der imposanten Schwäbischen Alb, der faszinierenden Aussicht auf Täler und Burgen, die den Erfindergeist der Schwaben seit Jahrhunderten inspirieren und fördern.

Cool Compact lebt diese Tradition bewusst weiter. Hier produziert unser hochqualifiziertes Team seit über zwei Jahrzehnten Kühlgeräte, die von Gastronomen und Hoteliers auf der ganzen Welt geschätzt werden und sowohl technisch als auch optisch den »state of the art« definieren. Beim Entwickeln unserer Geräte steht der Kunde im Fokus. Er profitiert von der durchdachten Funktionalität, die in jahrelanger und enger Zusammenarbeit mit Profis der Branche immer weiter optimiert und an die täglichen Anforderungen in der modernen Gastronomie angepasst werden. Sinnvolle Lösungen und praktische Features garantieren einen reibungslosen, smarten und stressfreien Workflow im Alltag.

Und gerade weil wir eingebettet in dieser idyllischen Umgebung leben und arbeiten dürfen, ist es uns wichtig, dass unsere Kühlgeräte nachhaltig und energieeffizient arbeiten und dadurch einen wertvollen Beitrag zum Erhalt unserer Umwelt leisten.

Damit unsere schöne Umgebung auch weiterhin Generationen von Menschen inspiriert und der Ausgangspunkt großartiger und faszinierender Produkte ist.

Out-of-the-box ideas coupled with the passion for striving for perfection and highest efficiency, have always been the ideal constellation for great inventions and products from Baden-Württemberg.

From the heart of Baden-Württemberg to the entire world

Perhaps it is the unique landscape, the impressive Swabian Alb, or the fascinating views of valleys and castles that have inspired and fostered the inventive spirit of the Swabian people for centuries.

Cool Compact consciously lives and continues this tradition. Here, for over two decades, our highly qualified team has been producing refrigeration units, which are valued by industry professionals all over the world and define the „state-of-the-art“ standard, in both their technical and visual design.

Because of the fact that we live in and work surrounded by this idyllic environment, it is important to us that our refrigeration units operate sustainably and energy-efficiently, in an effort to making a valuable contribution to the preservation of our environment.

So that our beautiful surroundings may continue to inspire generations to come and spark new ideas for great and fascinating products.



Made in Germany





**»Wir sind nicht nur
Ihr Lieferant,
wir sind auch Ihre
Mitarbeiter«**

**»We are not just
your supplier,
we are also part
of your team«**

Andreas Lindauer
Geschäftsführer Vertrieb / Marketing
COO Sales / Marketing

Erst die konzeptionelle Einbindung der Technik ermöglicht es, den vollen Leistungsumfang von gewerblichen Kühlgeräten optimal zu nutzen. Hierzu ist es häufig erforderlich, bestehende Arbeitsabläufe anzupassen.

Als kompetenter Partner bieten wir unseren Kunden bereits vor dem Kauf eine weitreichende, auf die individuellen Anforderungen abgestimmte Beratung. Unser Außendienst-Team steht Ihnen dabei selbstverständlich auch vor Ort zur Seite und unterstützt Sie bei der Planung.

Auch nach dem Kauf stehen wir an Ihrer Seite und Sie profitieren von unseren umfassenden Support-Leistungen. Die professionelle und umfassende Unterweisung vor Ort versetzt die Nutzer – nach Lieferung und Inbetriebnahme – in die Lage, die neuen Geräte nicht nur technisch bedienen zu können, sondern auch alle praktischen Belange zu verstehen und damit in vollem Umfang nutzen zu können.

It is only with the conceptual integration of all technical possibilities that the performance capacity of a commercial refrigeration unit can be fully utilized. In order to do so, it is oftentimes necessary to adjust existing daily working routines and procedures. As your competent partner and prior to your purchase, we offer our extensive support and expert advice specific to your individual needs. Our area sales team offers local support and guidance with the planning of your new investment.

Even after your purchase, you can count on our continued and comprehensive support services. Once the appliance is delivered and installed, the instructional presentation of its features by one of our own professionals enables the user to not only operate the appliance properly but to also understand all of the practical advantages and to make use of its full performance capacity.

Ihr / Yours



Andreas Lindauer
Geschäftsführer Vertrieb / Marketing
COO Sales / Marketing



Beratung – Schulung – Forum

Advice – Training – Forum



Für Weiterbildungen und Schulungen bildet unser neu geschaffenes Cool Compact-Forum in unserem Werk in Grosselfingen eine ideale Plattform. Hier finden auch regelmäßig praxisbezogene Events und Informationsveranstaltungen statt.

Wir bieten mehr als »nur« Kühlgeräte

Auch unter technischen Aspekten müssen beim Betrieb von Gewerbekühlgeräten einige grundlegende Dinge berücksichtigt werden. Gerne sind wir für unsere Kunden auch Ansprechpartner und Schnittstelle bei Rückfragen zum Aufstellort, externen Einzel-Kältemaschinen, Schall-, Wärme- und Geräuschemissionen.

In jährlich 80 Schulungen informieren und schulen wir Partner aus dem Fachhandel, der Planung und Endkunden über das System der zeitversetzten Speisenproduktion. Seminare können vor Ort bei unseren Partnern oder an unseren bundesweiten Schulungsstandorten (z.B. Berufsschulen) besucht werden.

Gerne sind wir auch nach dem Kauf für unsere Kunden da. Wir arbeiten eng mit freiberuflichen Köchen zusammen. Nach der Inbetriebnahme kommen unsere Anwendungsberater zum Kunden und vermitteln wertvolle Tipps für den täglichen Einsatz unserer Geräte.

Our newly-created Cool Compact Forum at our manufacturing facility in Grosselfingen provides an ideal platform for seminars and training courses. Here, we offer hands-on events and informational seminars.

More than »just« refrigeration equipment

When operating a commercial refrigeration unit there are certain fundamentally important technical aspects that need to be considered. For any questions regarding location, external single-cooling unit, acoustic, heat and noise emissions we'll gladly offer our advice and support to our customers.

In 80 training courses per year, we inform and educate our end customers about - for example - the controlled food preparation system. These seminars are offered and can be attended at one of our local commercial kitchen wholesale partners or at one of our nationwide training facilities (e.g. trade schools).

After your purchase we gladly offer continued support to our clients. We work closely with chefs and industry professionals. After the unit's installation, our experienced support staff advises clients on location and provides valuable hands-on information based on their very own practical experiences with the daily operation of our appliances.



Wer auf Kühlgeräte von Cool Compact setzt, vertraut auf Produkte, die das Resultat aus der jahrelangen, engen Zusammenarbeit mit renommierten Profis aus der Gastronomie sind.

Unsere Produkte – von Profis für Profis

Als größter deutscher Hersteller von Kühlgeräten sind wir stolz auf unsere große Bandbreite an hochwertigen, zuverlässigen Produkten, die sich nicht nur nahtlos in Ihren Berufsalltag integrieren, sondern durch die vielfältigen technischen Möglichkeiten neue, effiziente Arbeitsabläufe ermöglichen.

Ausgiebige Testphasen jedes einzelnen Gerätes vor Auslieferung, eine umfassende Unterweisung durch Fachleute, die »ihre« Sprache sprechen sowie eine schnelle Lieferung innerhalb weniger Tage, ermöglichen eine schnelle Inbetriebnahme unserer Kühlgeräte ohne größere Störungen in Ihrem Tagesgeschäft zu verursachen.

Anyone who buys cooling devices from Cool Compact can be sure to be receiving products that are the result of many years of close cooperation with renowned industry professionals.

Our products for professionals

As the largest German manufacturer of cooling devices, we are proud of our wide range of high-quality and reliable products. Not only do they integrate seamlessly into your everyday workflow, but they also facilitate new, efficient work processes due to a large range of technical possibilities.

Extensive testing of each individual device before delivery, comprehensive training on location by specialists who speak "your" language as well as a fast delivery within a few days allow for a quick installation of our cooling devices without causing major disruptions in your day-to-day business.



Unsere Produkte

Our Products



Profis in der Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftspflege arbeiten mit Cool Compact. Ein Vertrauensbeweis, auf den wir stolz sind. So finden Sie Kühltechnik aus Grosselfingen weltweit in vielen renommierten Unternehmen und in bekannten Einrichtungen.

Namhafte Kunden vertrauen auf Cool Compact

- The Fontenay (Hamburg)
- Kempinski Hotel (Kairo)
- Google Deutschland (Berlin)
- Deutscher Bundestag (Berlin)
- Porsche Arena (Stuttgart)
- Traube Tonbach (Baiersbronn)
- Lezigrund Stadion (Zürich)
- Mövenpick Hotel (Stuttgart, Flughafen)
- Olympia Stadion (Berlin)
- Palace St. George (Mönchengladbach)
- adidas „World of Sports“ (Herzogenaurach)
- Coral Beach Hotel (Tirana, Ägypten)
- Messe Düsseldorf (Düsseldorf)
- Deutsche Botschaft (Moskau)
- Hyatt Hotel Regency (Ägypten)
- Daimler Hauptverwaltung (Stuttgart)
- Microsoft Deutschland (München)
- Elb-Philharmonie (Hamburg)

Professionals in the hospitality, catering service and hotel industry, work with Cool Compact – a fact on which we are proud of. You can find refrigeration technology from Grosselfingen in many renowned and wellknown establishments all over the world.

Prestigious clients trust in Cool Compact

- The Fontenay (Hamburg)
- Kempinski Hotel (Kairo)
- Google Deutschland (Berlin)
- Deutscher Bundestag (Berlin)
- Porsche Arena (Stuttgart)
- Traube Tonbach (Baiersbronn)
- Lezigrund Stadion (Zürich)
- Mövenpick Hotel (Stuttgart, Flughafen)
- Olympia Stadion (Berlin)
- Palace St. George (Mönchengladbach)
- adidas „World of Sports“ (Herzogenaurach)
- Coral Beach Hotel (Tirana, Ägypten)
- Messe Düsseldorf (Düsseldorf)
- Deutsche Botschaft (Moskau)
- Hyatt Hotel Regency (Ägypten)
- Daimler Hauptverwaltung (Stuttgart)
- Microsoft Deutschland (München)
- Elb-Philharmonie (Hamburg)



Inhaltsverzeichnis

Table of Contents

KÜHLTISCHE | TIEFKÜHLTISCHE REFRIGERATED COUNTERS | FREEZING COUNTERS

Konzeption der Kühltische	Design of Refrigerated Counters	Seite / pg:	12 - 17
Kühltische GN1/1 Tiefe 700 mm	Refrigerated Counters GN1/1 Depth: 700 mm		
Korpushöhe: 710 mm	Housing height: 710 mm	Seite / pg:	18 - 25
Korpushöhe: 760 mm	Housing height: 760 mm	Seite / pg:	26 - 33
Saladetten GN1/1 Tiefe 700 mm	Saladettes GN1/1 Depth: 700 mm	Seite / pg:	34 - 49
Korpushöhe: 710 mm	Housing height: 710 mm	Seite / pg:	34 - 41
Korpushöhe: 760 mm	Housing height: 760 mm	Seite / pg:	42 - 49
Tiefkühltische GN1/1 Tiefe 700 mm	Freezing Counters GN1/1 Depth: 700 mm	Seite / pg:	50 - 61
Korpushöhe: 710 mm	Housing height: 710 mm	Seite / pg:	50 - 55
Korpushöhe: 760 mm	Housing height: 760 mm	Seite / pg:	56 - 61
Zusatzausstattungen	Accessories	Seite / pg:	62 - 64
Abmessungen und Installationsangaben	Dimensions and Installation Specifications	Seite / pg:	66 - 67

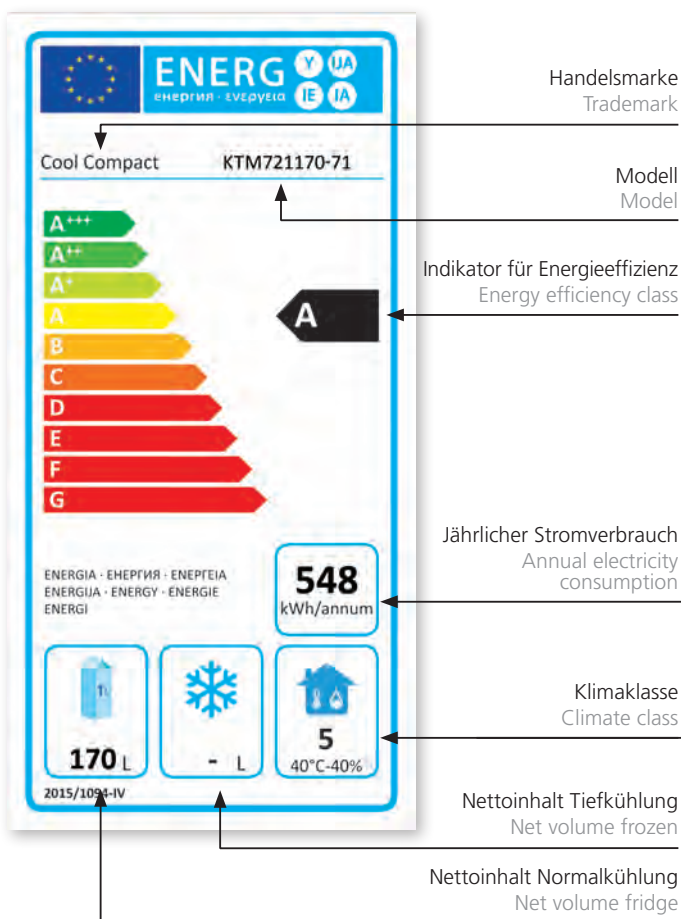
Energieeffizienzindex (EEI)

Energie efficient index



Seit dem 01.07.2016 gilt für gewerbliche Kühl- und Tiefkühlgeräte Die einschlägige Verordnung (EU) 2015/1094 zur Kennzeichnung mit dem Energielabel. Sie regelt, unter welchen Bedingungen die Energie, Energieeffizienz ermittelt und für den Kunden mit Hilfe eines Energielabels sichtbar gemacht wird.

Since 01.07.2016, commercial refrigerators and freezers are subject to the „Regulation (EU) 2015/1094“ for energy labelling. This regulation specifies the measurement procedures for obtaining and calculating the energy consumption and efficiency of a refrigeration unit. The results of these measurements are then included on the energy label.



ACHTUNG:
Geräte der Klimaklasse 4 sind nur für den Einsatz bis +30°C Umgebungstemperatur vorgesehen und somit nur bedingt geeignet für den Einsatz in der gewerblichen Küche.

ATTENTION:
Units with climate class 4 are only intended for use in locations with an ambient temperature of up to +30°C and are therefore only of limited use in a commercial kitchen.

Vergleich: gewerblicher Kühllagerschrank zu Haushaltskühlschrank Comparison: commercial refrigerator vs. household refrigerator		
Testvorgaben Test requirements	Haushalt Household appliance	Gewerbe Commercial appliance
Testmedium Test medium	Keine Testmedien No test media	Testmedien müssen ständig auf -1°C bis +5°C gekühlt sein Test media must be constantly chilled at -1°C bis +5°C
Testdauer Test duration	24 Stunden 24 hours	24 Stunden 24 hours
Testablauf Test procedure	Tür dauerhaft geschlossen Door constantly closed	12 Stunden mit 72 Türöffnungen à 7 Sekunden, 12 Stunden Tür dauerhaft geschlossen 12 hours with door opening 72 times for 7 seconds, 12 hours with door constantly closed
Testvorgabe Umgebungstemp. und Luftfeuchtigkeit Test requirements - ambient temperature and humidity	25°C UT / 60% RF 25°C TA / 60% RH	30°C UT / 55% RF 30°C TA / 55% RH

ACHTUNG:
Das Energielabel für gewerbliche Kühllagergeräte kann nicht mit dem Label für Haushaltskühlergeräte verglichen werden

ATTENTION:
The energy label for commercial refrigeration appliances cannot be compared with the label for household refrigeration appliances

Konzeption der Kühltische

Design of Refrigerated Counters



Elektronische Regelung mit Topleistung als Standard Electronic Control with Top Performance as a Standard

FRIGOS Elektronik-Regler

Der FRIGOS Elektronik-Regler ist mit Ein- und Ausschalter, beleuchtetem 3 Zoll LCD-Display, HACCP-Protokoll-System sowie mit optischem- und akustischem Alarmsystem für Über- und Untertemperatur, Fühlerfehler, etc. ausgestattet. Optional mit potentialfreiem Kontakt und RS 485, ASCII / RTU Schnittstelle.

Über ständigen Abgleich der Tür-Öffnungsfrequenzen sowie der Temperaturveränderungen im Innenraum, gibt der elektronische Regler bedarfsgerechte Abtauzyklen und energieoptimierte Kompressor-Laufzeiten vor.

In Phasen, in denen das Kühlmöbel wenig oder nie geöffnet wird, z.B. bei Nacht, an Ruhetagen oder im Urlaub, schaltet sich automatisch der ECO Modus ein. Im ECO-Modus kann bis zu 30% Energie gespart werden.

Die flach angebrachte Bedieneinheit entspricht frontseitig IP 54 und ist gegen das Eindringen von Staub und Spritzwasser geschützt.

FRIGOS Electronic Control

The FRIGOS electronic control is equipped with an on/off switch, illuminated 3-digit LCD display, HACCP protocol system as well as visible and audible alarm system for high/low temperature warning, sensor fault, etc. Optional potential free contact switch and RS 485, ASCII / RTU interface.

The electronic control responds to frequency of door openings as well as temperature fluctuations in the cooling compartment by adjusting the defrost cycles and compressor run times accordingly.

During long periods in which the refrigeration appliance is only seldom opened e.g. at night, on days off, or during holidays, the ECO Mode is activated. In the ECO Mode, energy consumption can be reduced up to 30%.

The flat-surface user interface meets the IP54 standard for resistance to permeation by dust and splashed water.

Alarmsystem

Alarm System

- das Alarmsystem wacht über die stetige korrekte Lagerung der Vorräte
- sollte die Temperatur vom Sollwert abweichen, ertönt die Warnhupe und es erscheint ein optisches Signal an der Digital-Anzeige
- the alarm system constantly monitors the correct storage of the chilled goods
- if the temperature drops below the set value, an acoustic alarm is triggered and an optical signal appears in the digital display



Konzeption der Kühltische

Design of Refrigerated Counters



Cool Compact Kühlmöbel sind grundsätzlich innen und außen komplett aus CNS (1.4301 / AISI 304) gefertigt

Cool Compact refrigeration appliances are basically made entirely of stainless steel (AISI 304) inside and outside

- auch Roste, Auflageschienen, Scharniere
 - > keine Korrosion bei richtiger Pflege
- alle Sichtseiten sind matt geschliffen (Korn 400)
 - > pflegeleicht und wertbeständig
- including racks, slides, hinges
 - > no corrosion when properly cared for
- all visible sides have a dull finish (400 grain)
 - > easy to clean, long-lasting value



Eingeschäumtes Verdampfersystem in der CNS Rückwand

Evaporator in stainless steel rear wall completely encased in insulating foam

- der gesamte Kühl-Innenraum ist verdampferfrei
 - > kein Schmutz und keine Bakterien in den Verdampferlamellen
- keine Korrosion oder "Lochfraß" durch aggressive Lebensmittel möglich
 - > unbegrenzte Lebensdauer, Senkung der Betriebskosten
- gleichmäßige Temperaturverteilung im gesamten Kühlraum
 - > die gelagerten Lebensmittel bleiben länger frisch
- nur glatte Flächen
 - > superleichte Pflege, bestmögliche Hygiene
- Lagerklima mit hoher Luftfeuchtigkeit
 - > längere Frische, kein Austrocknen
- evaporator-free cooling compartment
 - > no soiling and no bacteria in the evaporator fins
- no corrosion or pitting due to aggressive goods
 - > unlimited unit lifetime, lower operating costs
- uniform temperature distribution throughout the storage compartment
 - > chilled goods stay fresh longer
- only smooth surfaces
 - > extremely easy cleaning, excellent hygiene
- storage compartment with high air humidity environment
 - > chilled goods stay longer fresh, no drying-out

Automatische Abtauung durch Heißgas (bei Eigenkühlung)

Automatic defrosting unit with hot gas (built-in cooling system)

- blitzschnelle Abtauung der Verdampferfläche
 - > kein Temperaturanstieg im Kühlraum
 - > energiesparend, da Abwärme des Kältekreislaufs genutzt wird
- quick defrosting of the evaporator surface
 - > no temperature elevation in the storage compartment
 - > conserves energy because the unit's waste heat is used

Tauwasser-Rinne oberhalb des Bodens in der Rückwand integriert

Defrost water channel integrated in rear wall above compartment base

- > der Boden des Kühltisches bleibt immer trocken und sauber
- > kein Verstopfen, kein Überschwemmen der Tauwasserabführung
- > funktions- und betriebssicher
- > the compartment base always stays dry and clean
- > no clogging or overflowing of the defrost water receptacle
- > reliable operational and functional security

Tauwasserverdunstung durch Heißgas (bei Eigenkühlung)

Evaporation of the defrost water using hot gas (built-in cooling system)

- > automatisch und wartungsfrei
- > energiesparend, da Abwärme des Kältekreislaufs genutzt wird
- > automatic and maintenance-free
- > conserves energy because the unit's waste heat is used



Kühlraum in Hygieneausführung

Special hygienic design of storage compartment

fugenfreier Boden mit frontseitiger Rückhaltstufe*
seamless base with retention partition at front to prevent overflow

- > kinderleichte Reinigung
- > Auslaufschutz
- > extremely easy cleaning
- > no overflowing



Der Kühlkorp ist in einem Stück hochdruckgeschäumt
Insulation consisting of a single piece of high-pressure foam

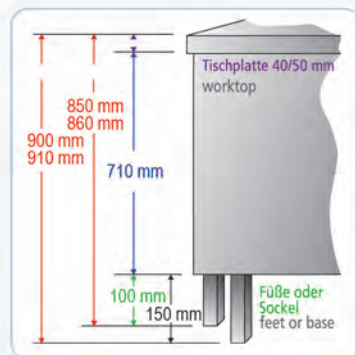
- > energiesparend
 - > umweltfreundlich
 - > Polyurethanschaum, 50 mm stark, FCKW-frei
 - > keine Kondenswasserbildung möglich
- > conserves energy
 - > environmentally friendly
 - > polyurethane foam, 50 mm thick, FCHC-free
 - > no condensation possible



Schubladen aus CNS (1.4301 / AISI 304) mit Teleskop-Vollauszügen aus Edelstahl (1.4509)
Drawers made of stainless steel (AISI 304) with telescopic drawer retractors made of stainless steel (1.4509)

- anstatt einer Flügeltüre sind die 4 unterschiedlich hohen Schubladentypen völlig frei konfigurierbar
- der Schubladenkorpus mit Hygienereinen ist zur Aufnahme von GN-Behältern geeignet und zur Stegeinteilung vorbereitet
- die Leichtgängigkeit und der Selbsteinlauf gewährleisten optimale Lauf- und Schließigenschaften
- sehr stabile Schubladenführung: statisch bis 85 kg belastbar, dynamisch bis 60 kg belastbar
- Schubladen sind auch für Tiefkühlische verfügbar
- instead of one hinged door, the drawers (in 4 different heights) can be configured individually for your needs
- drawer housing with hygiene corners suitable for insertion of GN containers and height-adjustable bars
- easy-sliding and self-insertion features guarantee optimal sliding and closing
- very stable drawer guides capable of handling static loads of up to 85 kg and dynamic loads of up to 60 kg
- drawers available for freezing counters, too

Korpushöhen / housing heights



Konzeption der Kühltische

Design of Refrigerated Counters



Drei Möglichkeiten der Kühltisch-Aufstellung

Three installation options

- höhenverstellbare Füße (100 mm, 150 mm, bzw. 200 mm hoch)
- fahrbar mit Rollen
- oder ohne Aufwand für Sockelaufstellung geeignet
- height-adjustable feet (100 mm, 150 mm, or 200 mm high)
- mobile on castors
- suitable for easy base mounting

Maschinenfach (bei Eigenkühlung)

Technical compartment (with built-in cooling)

- rechts oder links angeordnet
- Blende ohne Werkzeug abnehmbar
- das gesamte Kälteaggregat lässt sich nach vorne ausziehen
- servicefreundlich
- Kältemaschine bis +40°C Umgebungstemperatur
- steckerfertig
- Tauwasserverdunstung durch Heißgas
- located to the right or left
- cover removable without tools
- entire refrigerating unit can be slid out to the front
- easy servicing
- refrigerating unit for ambient temperatures of up to +40°C
- ready to plug in
- evaporation of defrost water using hot gas



Installationsfach (bei Zentralkühlung)

Installation compartment (with remote cooling)

- rechts angeordnet oder links
- 218 mm breit
- bauseitiger Anschluss der Elektro-, Kälte- und Tauwasserleitung
- Kälteleitungen sind nach vorne geführt und sind einfach anzuschließen
- located to the right or left
- 218 mm wide
- customer connection of electrical, refrigerating, and defrost water lines
- refrigerating lines lead to front and are easy to connect

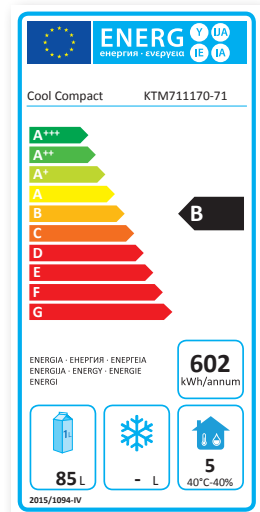




Kühltische GN1/1

Refrigerated Counters GN1/1

TIEFE: 700 MM | KORPUSHÖHE: 710 MM
 DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 710 MM



*je nach Ausführung der Tischplatte und je nach Höhe des Sockel / FüÙe
 *depending on the feet version and worktop

1-türiger Kühltisch für GN1/1 mit eingeschäumtem Verdampfersystem, Umluftkühlung, elektronischer Regelung, Hygieneausführung.

1-door refrigerated counter for GN1/1, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, electronic control, hygienic design.

Zusatzausstattungen können den EEI verändern
 Additional furnishings can change the EEI

Temperatur: -2°C / +10°C
 Kapazität je Kühlteil: 10 x GN1/1
 Zubehör: 1 Tragrost CNS (1.4301 / AISI 304),
 1 Paar Auflageschienen, kippicher

Temperature: -2°C / +10°C
 Capacity per section: 10 x GN1/1
 Accessories: 1 rack stainless steel (AISI 304),
 1 pair of rails, tip-proof

Eigenkühlung / Built-in cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas, Kältemaschine von mind. +16°C bis +40°C UT, steckerfertig

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, refrigerating unit for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in

Abmessungen mit TPL: 790 x 700 x 760 mm (LxDxH)	Dimensions with wtp: 790 x 700 x 760 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL: 784 x 675 x 710 mm (LxDxH)	Dimensions without wtp: 784 x 675 x 710 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 360 W / 230 V	Connected load: 360 W / 230 V
Kälteleistung: 255 W -15°C VT	Refrigeration output: 255 W -15°C evap. temp.
Kältemittel: R290 / 70 Gr	Refrigerant: R290 / 70 g
Energieverbrauch: 1,65 kWh/24 h	Energy consumption: 1,65 kWh/24 h

ohne Tischplatte	less worktop	KTM 711170-71	3.584,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	KTM 711171-71	3.858,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	KTM 711172-71	3.903,-

Zentralkühlung / Remote cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Vorbereitet zum bauseitigen Anschluss, automatische Abtauung und Tauwasserablauf

Ready for connection by customer, automatic defrosting and defrost water run-off

Abmessungen mit TPL: 690 x 700 x 760 mm (LxTxH)	Dimensions with wtp: 690 x 700 x 760 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL: 684 x 675 x 710 mm (LxTxH)	Dimensions without wtp: 684 x 675 x 710 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 50 W / 230 V	Connected load: 50 W / 230 V
Kälteleistung: 180 W -15°C VT	Refrigeration output: 180 W -15°C evap. temp.

ohne Tischplatte	less worktop	KTO 711170-71	3.149,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	KTO 711171-71	3.417,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	KTO 711172-71	3.460,-

Schubladen / Drawers

Art.-Nr. Art.-no. €

(Mehrpreise für Schubladen anstelle von Flügeltüren)

(Surcharge for drawers instead of hinged doors)

	Schubladen GN1/1 Nutzhöhe: 239 mm	drawers, GN1/1 useful height: 239 mm	701057	663,-
	Schubladen GN1/1 Nutzhöhe: 110/160/160 mm	drawers, GN1/1 useful height: 110/160/160 mm	701058	940,-
	Schubladen GN1/1 Nutzhöhe: 115/407 mm	drawers, GN1/1 useful height: 115/407 mm	701059	677,-
	Maschinenfach links angeordnet / Technical compartment mounted sinistral		700606	295,-
	Installationsfach links angeordnet / Installation compartment mounted sinistral		700605	295,-

Zubehör / Accessories

Art.-Nr. Art.-no. €

Tragrost GN1/1 / Rack, GN1/1	325 x 530 mm	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	701435	41,-
Auflageschienen / Rails	Paar, kippsicher / pair, tip-proof	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	700550	41,-

*FüÙe, höhenverstellbar / *Feet, height-adjustable

Art.-Nr. Art.-no. €

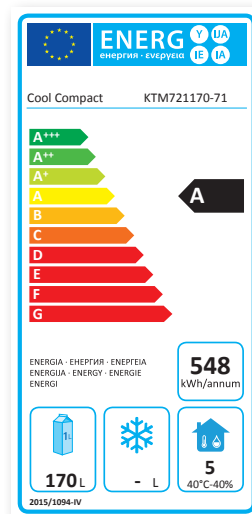
FüÙe 100 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 100 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700313	188,-
FüÙe 150 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 150 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700632	188,-
FüÙe 200 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 200 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700060	188,-

* -10/+30mm

Kühltische GN1/1

Refrigerated Counters GN1/1

TIEFE: 700 MM | KORPUSHÖHE: 710 MM
DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 710 MM



*je nach Ausführung der Tischplatte und je nach Höhe des Sockel / FüÙe
*depending on the feet version and worktop

2-türiger Kühltisch für GN1/1 mit eingeschäumtem Verdampfersystem, Umluftkühlung, elektronischer Regelung, Hygieneausführung.

2-door refrigerated counter for GN1/1, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, electronic control, hygienic design.

Temperatur: -2°C / +10°C
Kapazität je Kühlteil: 10 x GN1/1
Zubehör: 2 Tragroste CNS (1.4301 / AISI 304),
2 Paar Auflageschienen,
kippsicher

Temperature: -2°C / +10°C
Capacity per section: 10 x GN1/1
Accessories: 2 racks stainless steel (AISI 304),
2 pairs of rails, tip-proof

Zusatzausstattungen können den EEI verändern
Additional furnishings can change the EEI

Eigenkühlung / Built-in cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas, Kältemaschine von mind. +16°C bis +40°C UT, steckerfertig

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, refrigerating unit for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in

Abmessungen mit TPL: 1250 x 700 x 760 mm (LxTxH)	Dimensions with wtp: 1250 x 700 x 760 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL: 1246 x 675 x 710 mm (LxTxH)	Dimensions without wtp: 1246 x 675 x 710 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 400 W / 230 V	Connected load: 400 W / 230 V
Kälteleistung: 322 W -15°C VT	Refrigeration output: 322 W -15°C evap. temp.
Kältemittel: R290 / 80 Gr	Refrigerant: R290 / 80 g
Energieverbrauch: 1,50 kWh/24 h	Energy consumption: 1,50 kWh/24 h

ohne Tischplatte	less worktop	KTM 721170-71	4.392,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	KTM 721171-71	4.736,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	KTM 721172-71	4.779,-

Zentralkühlung / Remote cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Vorbereitet zum bauseitigen Anschluss, automatische Abtauung und Tauwasserablauf

Ready for connection by customer, automatic defrosting and defrost water run-off

Abmessungen mit TPL: 1150 x 700 x 760 mm (LxTxH)	Dimensions with wtp: 1150 x 700 x 760 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL: 1146 x 675 x 710 mm (LxTxH)	Dimensions without wtp: 1146 x 675 x 710 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 80 W / 230 V	Connected load: 80 W / 230 V
Kälteleistung: 310 W -15°C VT	Refrigeration output: 310 W -15°C evap. temp.

ohne Tischplatte	less worktop	KTO 721170-71	3.918,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	KTO 721171-71	4.255,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	KTO 721172-71	4.300,-

Schubladen / Drawers

Art.-Nr. Art.-no. €

(Mehrpreise für Schubladen anstelle von Flügeltüren)

(Surcharge for drawers instead of hinged doors)

	Schubladen GN1/1 Nutzhöhe: 239 mm	drawers, GN1/1 useful height: 239 mm	701057	663,-
	Schubladen GN1/1 Nutzhöhe: 110/160/160 mm	drawers, GN1/1 useful height: 110/160/160 mm	701058	940,-
	Schubladen GN1/1 Nutzhöhe: 115/407 mm	drawers, GN1/1 useful height: 115/407 mm	701059	677,-
	Maschinenfach links angeordnet / Technical compartment mounted sinistral		700606	295,-
	Installationsfach links angeordnet / Installation compartment mounted sinistral		700605	295,-

Zubehör / Accessories

Art.-Nr. Art.-no. €

Tragrost GN1/1 / Rack, GN1/1	325 x 530 mm	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	701435	41,-
Auflageschienen / Rails	Paar, kippsicher / pair, tip-proof	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	700550	41,-

*FüÙe, höhenverstellbar / *Feet, height-adjustable

Art.-Nr. Art.-no. €

FüÙe 100 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 100 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700313	188,-
FüÙe 150 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 150 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700632	188,-
FüÙe 200 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 200 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700060	188,-

* -10/+30mm

Kühltische GN1/1

Refrigerated Counters GN1/1

TIEFE: 700 MM | KORPUSHÖHE: 710 MM
DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 710 MM



Korpushöhe: 700 mm
Housing height: 700 mm
*Arbeitshöhe: 850-960 mm
*Working height: 850-960 mm



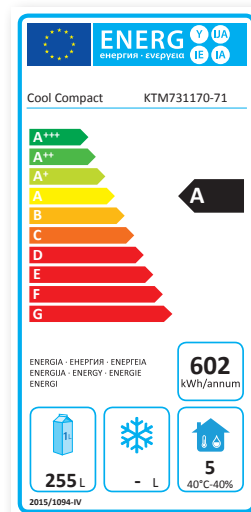
*je nach Ausführung der Tischplatte und je nach Höhe des Sockel / FüÙe
*depending on the feet version and worktop

3-türiger Kühltisch für GN1/1 mit eingeschäumtem Verdampfersystem, Umluftkühlung, elektronischer Regelung, Hygieneausführung.

3-door refrigerated counter for GN1/1, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, electronic control, hygienic design.

Temperatur: -2°C / +10°C
Kapazität je Kühlteil: 10 x GN1/1
Zubehör: 3 Tragroste CNS (1.4301 / AISI 304), 3 Paar Auflageschienen, kippsicher

Temperature: -2°C / +10°C
Capacity per section: 10 x GN1/1
Accessories: 3 racks stainless steel (AISI 304), 3 pairs of rails, tip-proof



Zusatzausstattungen können den EEI verändern
Additional furnishings can change the EEI

Eigenkühlung / Built-in cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas, Kältemaschine von mind. +16°C bis +40°C UT, steckerfertig

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, refrigerating unit for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in

Abmessungen mit TPL: 1725 x 700 x 760 mm (LxTxH)	Dimensions with wtp: 1725 x 700 x 760 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL: 1718 x 675 x 710 mm (LxTxH)	Dimensions without wtp: 1718 x 675 x 710 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 400 W / 230 V	Connected load: 400 W / 230 V
Kälteleistung: 322 W -15°C VT	Refrigeration output: 322 W -15°C evap. temp.
Kältemittel: R290 / 85 Gr	Refrigerant: R290 / 85 g
Energieverbrauch: 1,65 kWh/24 h	Energy consumption: 1,65 kWh/24 h

ohne Tischplatte	less worktop	KTM 731170-71	5.247,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	KTM 731171-71	5.627,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	KTM 731172-71	5.672,-

Zentralkühlung / Remote cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Vorbereitet zum bauseitigen Anschluss, automatische Abtauung und Tauwasserablauf

Ready for connection by customer, automatic defrosting and defrost water run-off

Abmessungen mit TPL: 1625 x 700 x 760 mm (LxTxH)	Dimensions with wtp: 1625 x 700 x 760 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL: 1618 x 675 x 710 mm (LxTxH)	Dimensions without wtp: 1618 x 675 x 710 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 130 W / 230 V	Connected load: 130 W / 230 V
Kälteleistung: 322 W -15°C VT	Refrigeration output: 322 W -15°C evap. temp.

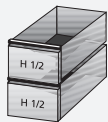
ohne Tischplatte	less worktop	KTO 731170-71	4.772,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	KTO 731171-71	5.145,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	KTO 731172-71	5.188,-

Schubladen / Drawers

Art.-Nr. Art.-no. €

(Mehrpreise für Schubladen anstelle von Flügeltüren)

(Surcharge for drawers instead of hinged doors)



Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: 239 mm

drawers, GN1/1
useful height: 239 mm

701057 **663,-**



Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: 110/160/160 mm

drawers, GN1/1
useful height: 110/160/160 mm

701058 **940,-**



Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: 115/407 mm

drawers, GN1/1
useful height: 115/407 mm

701059 **677,-**



Maschinenfach links angeordnet / Technical compartment mounted sinistral

700606 **295,-**



Installationsfach links angeordnet / Installation compartment mounted sinistral

700605 **295,-**

Zubehör / Accessories

Art.-Nr. Art.-no. €

Tragrost GN1/1 / Rack, GN1/1	325 x 530 mm	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	701435	41,-
Auflageschienen / Rails	Paar, kippsicher / pair, tip-proof	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	700550	41,-

*FüÙe, höhenverstellbar / *Feet, height-adjustable

Art.-Nr. Art.-no. €

FüÙe 100 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 100 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700313	188,-
FüÙe 150 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 150 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700632	188,-
FüÙe 200 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 200 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700060	188,-

* -10/+30mm

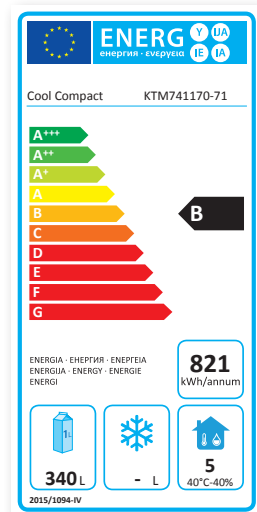
Kühltische GN1/1

Refrigerated Counters GN1/1

TIEFE: 700 MM | KORPUSHÖHE: 710 MM
 DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 710 MM



Korpusshöhe: 700 mm
 Housing height: 700 mm
 *Arbeitshöhe: 850-960 mm
 *Working height: 850-960 mm



*je nach Ausführung der Tischplatte und je nach Höhe des Sockel / FüÙe
 *depending on the feet version and worktop

4-türiger Kühltisch für GN1/1 mit eingeschäumtem Verdampfersystem, Umluftkühlung, elektronischer Regelung, Hygieneausführung.

4-door refrigerated counter for GN1/1, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, electronic control, hygienic design.

Zusatzausstattungen können den EEI verändern
 Additional furnishings can change the EEI

Temperatur: -2°C / +10°C
 Kapazität je Kühlteil: 10 x GN1/1
 Zubehör: 4 Tragroste CNS (1.4301 / AISI 304), 4 Paar Auflageschienen, kippstabil

Temperature: -2°C / +10°C
 Capacity per section: 10 x GN1/1
 Accessories: 4 racks stainless steel (AISI 304), 4 pairs of rails, tip-proof

Eigenkühlung / Built-in cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas, Kältemaschine von mind. +16°C bis +40°C UT, steckerfertig

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, refrigerating unit for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in

Abmessungen mit TPL: 2195 x 700 x 760 mm (LxTxH)	Dimensions with wtp: 2195 x 700 x 760 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL: 2190 x 675 x 710 mm (LxTxH)	Dimensions without wtp: 2190 x 675 x 710 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 420 W / 230 V	Connected load: 420 W / 230 V
Kälteleistung: 346 W -15°C VT	Refrigeration output: 346 W -15°C evap. temp.
Kältemittel: R290 / 90 Gr	Refrigerant: R290 / 90 g
Energieverbrauch: 2,25 kWh/24 h	Energy consumption: 2,25 kWh/24 h

ohne Tischplatte	less worktop	KTM 741170-71	5.976,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	KTM 741171-71	6.462,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	KTM 741172-71	6.507,-

Zentralkühlung / Remote cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Vorbereitet zum bauseitigen Anschluss, automatische Abtaugung und Tauwasserablauf

Ready for connection by customer, automatic defrosting and defrost water run-off

Abmessungen mit TPL: 2095 x 700 x 760 mm (LxTxH)	Dimensions with wtp: 2095 x 700 x 760 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL: 2090 x 675 x 710 mm (LxTxH)	Dimensions without wtp: 2090 x 675 x 710 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 180 W / 230 V	Connected load: 180 W / 230 V
Kälteleistung: 346 W -15°C VT	Refrigeration output: 346 W -15°C evap. temp.

ohne Tischplatte	less worktop	KTO 741170-71	5.512,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	KTO 741171-71	5.985,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	KTO 741172-71	6.029,-

Schubladen / Drawers

Art.-Nr. Art.-no. €

(Mehrpreise für Schubladen anstelle von Flügeltüren)

(Surcharge for drawers instead of hinged doors)



Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: 239 mm

drawers, GN1/1
useful height: 239 mm

701057 **663,-**



Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: 110/160/160 mm

drawers, GN1/1
useful height: 110/160/160 mm

701058 **940,-**



Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: 115/407 mm

drawers, GN1/1
useful height: 115/407 mm

701059 **677,-**

Zubehör / Accessories

Art.-Nr. Art.-no. €

Tragrost GN1/1 / Rack, GN1/1	325 x 530 mm	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	701435	41,-
Auflageschienen / Rails	Paar, kippsicher / pair, tip-proof	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	700550	41,-

*FüÙe, höhenverstellbar / *Feet, height-adjustable

Art.-Nr. Art.-no. €

FüÙe 100 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 100 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700313	188,-
FüÙe 150 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 150 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700632	188,-
FüÙe 200 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 200 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700060	188,-

* -10/+30mm

Kühltische GN1/1

Refrigerated Counters GN1/1

TIEFE: 700 MM | KORPUSHÖHE: 760 MM
 DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 760 MM



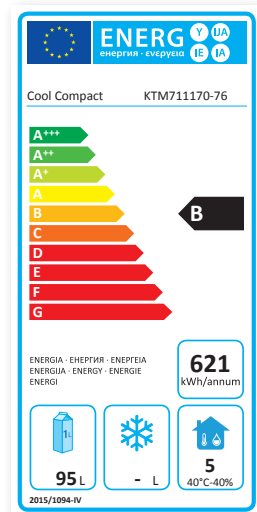
*je nach Ausführung der Tischplatte und je nach Höhe des Sockel / FüÙe
 *depending on the feet version and worktop

1-türiger Kühltisch für GN1/1 mit eingeschäumtem Verdampfersystem, Umluftkühlung, elektronischer Regelung, Hygieneausführung.

1-door refrigerated counter for GN1/1, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, electronic control, hygienic design.

Temperatur: -2°C / +10°C
 Kapazität je Kühlabteil: 11 x GN1/1
 Zubehör: 1 Tragrost CNS (1.4301 / AISI 304), 1 Paar Auflageschienen, kippicher

Temperature: -2°C / +10°C
 Capacity per section: 11 x GN1/1
 Accessories: 1 rack stainless steel (AISI 304), 1 pair of rails, tip-proof



Zusatzausstattungen können den EEI verändern
 Additional furnishings can change the EEI

Eigenkühlung / Built-in cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas, Kältemaschine von mind. +16°C bis +40°C UT, steckerfertig

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, refrigerating unit for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in

Abmessungen mit TPL: 790 x 700 x 810 mm (LxTxH)	Dimensions with wtp: 790 x 700 x 810 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL: 784 x 675 x 760 mm (LxTxH)	Dimensions without wtp: 784 x 675 x 760 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 360 W / 230 V	Connected load: 360 W / 230 V
Kälteleistung: 255 W -15°C VT	Refrigeration output: 255 W -15°C evap. temp.
Kältemittel: R290 / 75 Gr	Refrigerant: R290 / 75 g
Energieverbrauch: 1,70 kWh/24 h	Energy consumption: 1,70 kWh/24 h

ohne Tischplatte	less worktop	KTM 711170-76	3.782,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	KTM 711171-76	4.055,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	KTM 711172-76	4.099,-

Zentralkühlung / Remote cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Vorbereitet zum bauseitigen Anschluss, automatische Abtauung und Tauwasserablauf

Ready for connection by customer, automatic defrosting and defrost water run-off

Abmessungen mit TPL: 690 x 700 x 810 mm (LxTxH)	Dimensions with wtp: 690 x 700 x 810 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL: 684 x 675 x 760 mm (LxTxH)	Dimensions without wtp: 684 x 675 x 760 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 50 W / 230 V	Connected load: 50 W / 230 V
Kälteleistung: 180 W -15°C VT	Refrigeration output: 180 W -15°C evap. temp.

ohne Tischplatte	less worktop	KTO 711170-76	3.385,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	KTO 711171-76	3.654,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	KTO 711172-76	3.698,-

Schubladen / Drawers

Art.-Nr. Art.-no. €

(Mehrpreise für Schubladen anstelle von Flügeltüren)

(Surcharge for drawers instead of hinged doors)



Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: 265 mm

drawers, GN1/1
useful height: 265 mm

700084 **672,-**



Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: 160/160/160 mm

drawers, GN1/1
useful height: 160/160/160 mm

700085 **953,-**



Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: 115/429 mm

drawers, GN1/1
useful height: 115/429 mm

700086 **682,-**

Zubehör / Accessories

Art.-Nr. Art.-no. €

Tragrost GN1/1 / Rack, GN1/1	325 x 530 mm	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	701435	41,-
Auflageschienen / Rails	Paar, kippsicher / pair, tip-proof	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	700550	41,-

*FüÙe, höhenverstellbar / *Feet, height-adjustable

Art.-Nr. Art.-no. €

FüÙe 100 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 100 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700313	188,-
FüÙe 150 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 150 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700632	188,-
FüÙe 200 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 200 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700060	188,-

* -10/+30mm

Kühltische GN1/1

Refrigerated Counters GN1/1

TIEFE: 700 MM | KORPUSHÖHE: 760 MM
 DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 760 MM



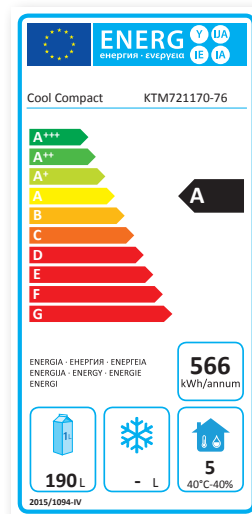
*je nach Ausführung der Tischplatte und je nach Höhe des Sockel / FüÙe
 *depending on the feet version and worktop

2-türiger Kühltisch für GN1/1 mit eingeschäumtem Verdampfersystem, Umluftkühlung, elektronischer Regelung, Hygieneausführung.

2-door refrigerated counter for GN1/1, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, electronic control, hygienic design.

Temperatur: -2°C / +10°C
 Kapazität je Kühlteil: 11 x GN1/1
 Zubehör: 2 Tragroste CNS (1.4301 / AISI 304), 2 Paar Auflageschienen, kippicher

Temperature: -2°C / +10°C
 Capacity per section: 11 x GN1/1
 Accessories: 2 racks stainless steel (AISI 304), 2 pairs of rails, tip-proof



Zusatzausstattungen können den EEI verändern
 Additional furnishings can change the EEI

Eigenkühlung / Built-in cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas, Kältemaschine von mind. +16°C bis +40°C UT, steckerfertig

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, refrigerating unit for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in

Abmessungen mit TPL:	1250 x 700 x 810 mm (LxDxH)	Dimensions with wtp:	1250 x 700 x 810 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL:	1246 x 675 x 760 mm (LxDxH)	Dimensions without wtp:	1246 x 675 x 760 mm (LxDxH)
Anschlusswert:	400 W / 230 V	Connected load:	400 W / 230 V
Kälteleistung:	322 W -15°C VT	Refrigeration output:	322 W -15°C evap. temp.
Kältemittel:	R290 / 80 Gr	Refrigerant:	R290 / 80 g
Energieverbrauch:	1,55 kWh/24 h	Energy consumption:	1,55 kWh/24 h

ohne Tischplatte	less worktop	KTM 721170-76	4.631,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	KTM 721171-76	4.972,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	KTM 721172-76	5.015,-

Zentralkühlung / Remote cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Vorbereitet zum bauseitigen Anschluss, automatische Abtauung und Tauwasserablauf

Ready for connection by customer, automatic defrosting and defrost water run-off

Abmessungen mit TPL: 1150 x 700 x 810 mm (LxTxH)	Dimensions with wtp: 1150 x 700 x 810 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL: 1146 x 675 x 760 mm (LxTxH)	Dimensions without wtp: 1146 x 675 x 760 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 80 W / 230 V	Connected load: 80 W / 230 V
Kälteleistung: 310 W -15°C VT	Refrigeration output: 310 W -15°C evap. temp.

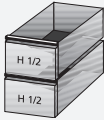

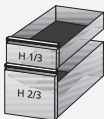


ohne Tischplatte	less worktop	KTO 721170-76	4.153,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	KTO 721171-76	4.491,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	KTO 721172-76	4.534,-

Schubladen / Drawers

Art.-Nr. Art.-no. €

(Mehrpreise für Schubladen anstelle von Flügeltüren)

(Surcharge for drawers instead of hinged doors)

	Schubladen GN1/1 Nutzhöhe: 265 mm	drawers, GN1/1 useful height: 265 mm	700084	672,-
	Schubladen GN1/1 Nutzhöhe: 160/160/160 mm	drawers, GN1/1 useful height: 160/160/160 mm	700085	953,-
	Schubladen GN1/1 Nutzhöhe: 115/429 mm	drawers, GN1/1 useful height: 115/429 mm	700086	682,-
	Maschinenfach links angeordnet / Technical compartment mounted sinistral		700606	295,-
	Installationsfach links angeordnet / Installation compartment mounted sinistral		700605	295,-

Zubehör / Accessories

Art.-Nr. Art.-no. €

Tragrost GN1/1 / Rack, GN1/1	325 x 530 mm	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	701435	41,-
Auflageschienen / Rails	Paar, kippsicher / pair, tip-proof	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	700550	41,-

*FüÙe, höhenverstellbar / *Feet, height-adjustable

Art.-Nr. Art.-no. €

FüÙe 100 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 100 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700313	188,-
FüÙe 150 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 150 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700632	188,-
FüÙe 200 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 200 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700060	188,-

* -10/+30mm

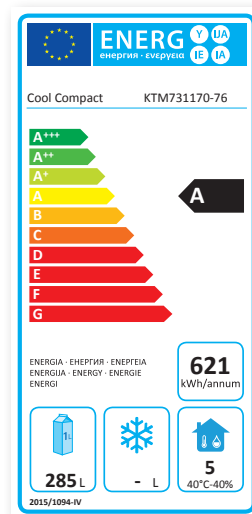
Kühltische GN1/1

Refrigerated Counters GN1/1

TIEFE: 700 MM | KORPUSHÖHE: 760 MM
 DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 760 MM



Korpshöhe: 760 mm
 Housing height: 760 mm
 *Arbeitshöhe: 900-1010 mm
 *Working height: 900-1010 mm



*je nach Ausführung der Tischplatte und je nach Höhe des Sockel / Füße
 *depending on the feet version and worktop

3-türiger Kühltisch für GN1/1 mit eingeschäumtem Verdampfersystem, Umluftkühlung, elektronischer Regelung, Hygieneausführung.

3-door refrigerated counter for GN1/1, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, electronic control, hygienic design.

Temperatur: -2°C / +10°C
 Kapazität je Kühlteil: 11 x GN1/1
 Zubehör: 3 Tragroste CNS (1.4301 / AISI 304), 3 Paar Auflageschienen, kippicher

Temperature: -2°C / +10°C
 Capacity per section: 11 x GN1/1
 Accessories: 3 racks stainless steel (AISI 304), 3 pairs of rails, tip-proof

Zusatzausstattungen können den EEI verändern
 Additional furnishings can change the EEI

Eigenkühlung / Built-in cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas, Kältemaschine von mind. +16°C bis +40°C UT, steckerfertig

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, refrigerating unit for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in

Abmessungen mit TPL: 1725 x 700 x 810 mm (LxTxH)	Dimensions with wtp: 1725 x 700 x 810 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL: 1718 x 675 x 760 mm (LxTxH)	Dimensions without wtp: 1718 x 675 x 760 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 400 W / 230 V	Connected load: 400 W / 230 V
Kälteleistung: 322 W -15°C VT	Refrigeration output: 322 W -15°C evap. temp.
Kältemittel: R290 / 80 Gr	Refrigerant: R290 / 80 g
Energieverbrauch: 1,70 kWh/24 h	Energy consumption: 1,70 kWh/24 h

ohne Tischplatte	less worktop	KTM 731170-76	5.522,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	KTM 731171-76	5.901,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	KTM 731172-76	5.946,-

Zentralkühlung / Remote cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Vorbereitet zum bauseitigen Anschluss, automatische Abtauung und Tauwasserablauf

Ready for connection by customer, automatic defrosting and defrost water run-off

Abmessungen mit TPL:	1625 x 700 x 810 mm (LxTxH)	Dimensions with wtp:	1625 x 700 x 810 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL:	1618 x 675 x 760 mm (LxTxH)	Dimensions without wtp:	1618 x 675 x 760 mm (LxDxH)
Anschlusswert:	130 W / 230 V	Connected load:	130 W / 230 V
Kälteleistung:	322 W -15°C VT	Refrigeration output:	322 W -15°C evap. temp.

ohne Tischplatte	less worktop	KTO 731170-76	5.049,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	KTO 731171-76	5.419,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	KTO 731172-76	5.465,-

Schubladen / Drawers

Art.-Nr. Art.-no. €

(Mehrpreise für Schubladen anstelle von Flügeltüren)

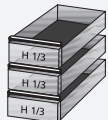
(Surcharge for drawers instead of hinged doors)



Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: 265 mm

drawers, GN1/1
useful height: 265 mm

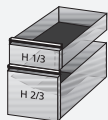
700084 **672,-**



Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: 160/160/160 mm

drawers, GN1/1
useful height: 160/160/160 mm

700085 **953,-**



Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: 115/429 mm

drawers, GN1/1
useful height: 115/429 mm

700086 **682,-**



Maschinenfach links angeordnet / Technical compartment mounted sinistral

700606 **295,-**



Installationsfach links angeordnet / Installation compartment mounted sinistral

700605 **295,-**

Zubehör / Accessories

Art.-Nr. Art.-no. €

Tragrost GN1/1 / Rack, GN1/1	325 x 530 mm	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	701435	41,-
Auflageschienen / Rails	Paar, kippsicher / pair, tip-proof	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	700550	41,-

*FüÙe, höhenverstellbar / *Feet, height-adjustable

Art.-Nr. Art.-no. €

FüÙe 100 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 100 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700313	188,-
FüÙe 150 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 150 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700632	188,-
FüÙe 200 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 200 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700060	188,-

* -10/+30mm

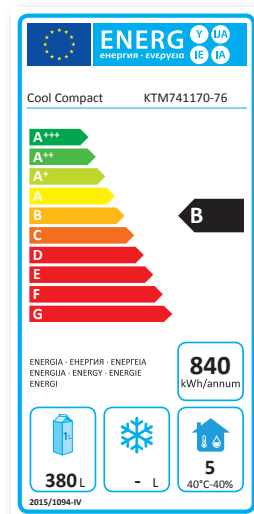
Kühltische GN1/1

Refrigerated Counters GN1/1

TIEFE: 700 MM | KORPUSHÖHE: 760 MM
 DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 760 MM



Korpusshöhe: 760 mm
 Housing height: 760 mm
 *Arbeitshöhe: 900-1010 mm
 *Working height: 900-1010 mm



*je nach Ausführung der Tischplatte und je nach Höhe des Sockel / FüÙe
 *depending on the feet version and worktop

4-türiger Kühltisch für GN1/1 mit eingeschäumtem Verdampfersystem, Umluftkühlung, elektronischer Regelung, Hygieneausführung.

4-door refrigerated counter for GN1/1, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, electronic control, hygienic design.

Zusatzausstattungen können den EEI verändern
 Additional furnishings can change the EEI

Temperatur: -2°C / +10°C
 Kapazität je Kühlteil: 11 x GN1/1
 Zubehör: 4 Tragroste CNS (1.4301 / AISI 304),
 4 Paar Auflageschienen,
 kippsicher

Temperature: -2°C / +10°C
 Capacity per section: 11 x GN1/1
 Accessories: 4 racks stainless steel (AISI 304),
 4 pairs of rails, tip-proof

Eigenkühlung / Built-in cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas, Kältemaschine von mind. +16°C bis +40°C UT, steckerfertig

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, refrigerating unit for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in

Abmessungen mit TPL: 2195 x 700 x 810 mm (LxTxH)	Dimensions with wtp: 2195 x 700 x 810 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL: 2190 x 675 x 760 mm (LxTxH)	Dimensions without wtp: 2190 x 675 x 760 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 420 W / 230 V	Connected load: 420 W / 230 V
Kälteleistung: 346 W -15°C VT	Refrigeration output: 346 W -15°C evap. temp.
Kältemittel: R290 / 90 Gr	Refrigerant: R290 / 90 g
Energieverbrauch: 2,30 kWh/24 h	Energy consumption: 2,30 kWh/24 h

ohne Tischplatte	less worktop	KTM 741170-76	6.196,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	KTM 741171-76	6.673,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	KTM 741172-76	6.717,-

Zentralkühlung / Remote cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Vorbereitet zum bauseitigen Anschluss, automatische Abtaugung und Tauwasserablauf

Ready for connection by customer, automatic defrosting and defrost water run-off

Abmessungen mit TPL: 2095 x 700 x 810 mm (LxTxH)	Dimensions with wtp: 2095 x 700 x 810 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL: 2090 x 675 x 760 mm (LxTxH)	Dimensions without wtp: 2090 x 675 x 760 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 180 W / 230 V	Connected load: 180 W / 230 V
Kälteleistung: 346 W -15°C VT	Refrigeration output: 346 W -15°C evap. temp.

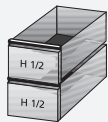
ohne Tischplatte	less worktop	KTO 741170-76	5.741,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	KTO 741171-76	6.205,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	KTO 741172-76	6.250,-

Schubladen / Drawers

Art.-Nr. Art.-no. €

(Mehrpreise für Schubladen anstelle von Flügeltüren)

(Surcharge for drawers instead of hinged doors)



Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: 265 mm

drawers, GN1/1
useful height: 265 mm

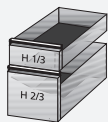
700084 **672,-**



Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: 160/160/160 mm

drawers, GN1/1
useful height: 160/160/160 mm

700085 **953,-**



Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: 115/429 mm

drawers, GN1/1
useful height: 115/429 mm

700086 **682,-**

Zubehör / Accessories

Art.-Nr. Art.-no. €

Tragrost GN1/1 / Rack, GN1/1	325 x 530 mm	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	701435	41,-
Auflageschienen / Rails	Paar, kippsicher / pair, tip-proof	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	700550	41,-

*FüÙe, höhenverstellbar / *Feet, height-adjustable

Art.-Nr. Art.-no. €

FüÙe 100 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 100 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700313	188,-
FüÙe 150 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 150 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700632	188,-
FüÙe 200 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 200 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700060	188,-

* -10/+30mm

Saladetten GN1/1

Saladettes GN1/1

TIEFE: 700 MM | KORPUSHÖHE: 710 MM
 DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 710 MM



Saladetten-Ausschnitt / Cut-out

*je nach Ausführung der Tischplatte und je nach Höhe des Sockel / FüÙe
 *depending on the feet version and worktop

1-türige Saladette für GN1/1 mit eingeschäumtem Verdampfersystem, Umluftkühlung, elektronischer Regelung, Hygieneausführung, mit Klappdeckel.

1-door saladette für GN1/1, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, electronic control, hygienic design, with hinged lid.

Temperatur: +2°C / +10°C
 Kapazität je Kühlabteil: 9 x GN1/1
 Zubehör: 1 Tragrost CNS (1.4301 / AISI 304),
 1 Paar Auflageschienen,
 kippsicher

Temperature: +2°C / +10°C
 Capacity per section: 9 x GN1/1
 Accessories: 1 rack stainless steel (AISI 304),
 1 pair of rails, tip-proof

Eigenkühlung / Built-in cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas, Kältemaschine von mind. +16°C bis +25°C UT, steckerfertig

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, refrigerating unit for ambient temperatures of min +16°C up to +25°C, ready to plug in

Abmessungen:	790 x 700 x 760/1130 mm (LxDxH)	Dimensions:	790 x 700 x 760/1130 mm (LxDxH)
Anschlusswert:	360 W / 230 V	Connected load:	360 W / 230 V
Kälteleistung:	255 W -15°C VT	Refrigeration output:	255 W -15°C evap. temp.
Kältemittel:	R290 / 75 Gr	Refrigerant:	R290 / 75 g
Energieverbrauch:	2,81 kWh/24 h	Energy consumption:	2,81 kWh/24 h

ohne Tischplatte 784 x 675 x 710 mm (LxDxH)
 Hinweis: Individueller Ausschnitt möglich, siehe Seite 65

less worktop 784 x 675 x 710 mm (LxDxH)
 Note: Individual cut-outs possible, see on page 65

KSM 711170-71 3.923,-

mit Tischplatte, hinten aufgekantet

with worktop, incl. splashback

KSM 711171-71 4.319,-

mit Tischplatte, allseits abgekantet

with worktop, all sides bent down

KSM 711172-71 4.363,-

Zentralkühlung / Remote cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Vorbereitet zum bauseitigen Anschluss, automatische Abtauung und Tauwasserablauf

Ready for connection by customer, automatic defrosting and defrost water run-off

Abmessungen:	690 x 700 x 760/1130 mm (LxTxH)	Dimensions:	690 x 700 x 760/1130 mm (LxDxH)
Anschlusswert:	50 W / 230 V	Connected load:	50 W / 230 V
Kälteleistung:	170 W -15°C VT	Refrigeration output:	170 W -15°C evap. temp.

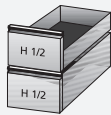
ohne Tischplatte 684 x 675 x 710 mm (LxTxH)	less worktop 684 x 675 x 710 mm (LxDxH)	KSO 711170-71	3.489,-
Hinweis: Individueller Ausschnitt möglich, siehe unten	Note: Individual cut-outs possible, see below		
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	KSO 711171-71	3.889,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	KSO 711172-71	3.935,-

Schubladen / Drawers

Art.-Nr. Art.-no. €

(Mehrpreise für Schubladen anstelle von Flügeltüren)

(Surcharge for drawers instead of hinged doors)



Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: 140/200 mm

drawers, GN1/1
useful height: 140/200 mm

702354 **663,-**



**Obere Schublade
als Blende ausgeführt**

**top drawer made
as cover plate**

Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: - /160/160 mm

drawers, GN1/1
useful height: - /160/160 mm

701936 **940,-**

Zubehör / Accessories

Art.-Nr. Art.-no. €

Tragrost GN1/1	325 x 530 mm	CNS (1.4301 / AISI 304)		
Rack, GN1/1	325 x 530 mm	stainless steel (AISI 304)	701435	41,-
Auflageschienen	Paar, kippsicher	CNS (1.4301 / AISI 304)		
Rails	pair, tip-proof	stainless steel (AISI 304)	700550	41,-
GN-Steg 530 mm	(GN1/1 längs)	CNS (1.4301 / AISI 304)		
GN bar, 530 mm	(GN1/1 lengthwise)	stainless steel (AISI 304)	700216	46,-
GN-Steg 325 mm	(GN1/1 quer)	CNS (1.4301 / AISI 304)		
GN bar, 325 mm	(GN1/1 crosswise)	stainless steel (AISI 304)	560088	33,-
GN-Steg 163 mm	(GN1/6)	CNS (1.4301 / AISI 304)		
GN bar, 163 mm	(GN1/6)	stainless steel (AISI 304)	454791	31,-
Individueller Ausschnitt	We manufacture individual cut-outs for each refrigerated counter			
Saladetten-Ausschnitt in Kühlkorpus	Saladette cut-out in housing		700129	346,-
Saladetten-Ausschnitt in Tischplatte	Saladette cut-out in worktop plate		700130	497,-

*FüÙe, höhenverstellbar / *Feet, height-adjustable

Art.-Nr. Art.-no. €

FüÙe 100 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 100 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700313	188,-
FüÙe 150 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 150 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700632	188,-
FüÙe 200 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 200 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700060	188,-

* -10/+30mm

Saladetten GN1/1

Saladettes GN1/1

TIEFE: 700 MM | KORPUSHÖHE: 710 MM
DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 710 MM



Korpushöhe: 710 mm
Housing height: 710 mm
*Arbeitshöhe: 850-960 mm
*Working height: 850-960 mm

GN 1/1	GN 1/1	GN 2/4
-----------	-----------	-----------

Saladetten-Ausschnitt / Cut-out

*je nach Ausführung der Tischplatte und je nach Höhe des Sockel / Füße
*depending on the feet version and worktop

2-türige Saladette für GN1/1 mit eingeschäumtem Verdampfersystem, Umluftkühlung, elektronischer Regelung, Hygieneausführung, mit Klappdeckel.

2-door saladette für GN1/1, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, electronic control, hygienic design, with hinged lid.

Temperatur: +2°C / +10°C
Kapazität je Kühlabteil: 9 x GN1/1
Zubehör: 2 Tragroste CNS (1.4301 / AISI 304),
2 Paar Auflageschienen,
kippsicher

Temperature: +2°C / +10°C
Capacity per section: 9 x GN1/1
Accessories: 2 racks stainless steel (AISI 304),
2 pairs of rails, tip-proof

Eigenkühlung / Built-in cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas, Kältemaschine von mind. +16°C bis +25°C UT, steckerfertig

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, refrigerating unit for ambient temperatures of min +16°C up to +25°C, ready to plug in

Abmessungen:	1250 x 700 x 760/1130 mm (LxDxH)	Dimensions:	1250 x 700 x 760/1130 mm (LxDxH)
Anschlusswert:	400 W / 230 V	Connected load:	400 W / 230 V
Kälteleistung:	322 W -15°C VT	Refrigeration output:	322 W -15°C evap. temp.
Kältemittel:	R290 / 80 Gr	Refrigerant:	R290 / 80 g
Energieverbrauch:	3,03 kWh/24 h	Energy consumption:	3,03 kWh/24 h

ohne Tischplatte 1246 x 675 x 710 mm (LxDxH)
Hinweis: Individueller Ausschnitt möglich, siehe Seite 67

less worktop 1246 x 675 x 710 mm (LxDxH)
Note: Individual cut-outs possible, see on page 67

KSM 721170-71 4.729,-

mit Tischplatte, hinten aufgekantet

with worktop, incl. splashback

KSM 721171-71 5.853,-

mit Tischplatte, allseits abgekantet

with worktop, all sides bent down

KSM 721172-71 5.898,-

Zentralkühlung / Remote cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Vorbereitet zum bauseitigen Anschluss, automatische Abtauung und Tauwasserablauf
Ready for connection by customer, automatic defrosting and defrost water run-off

Abmessungen:	1150 x 700 x 760/1130 mm (LxTxH)	Dimensions:	1150 x 700 x 760/1130 mm (LxDxH)
Anschlusswert:	80 W / 230 V	Connected load:	80 W / 230 V
Kälteleistung:	310 W -15°C VT	Refrigeration output:	310 W -15°C evap. temp.

ohne Tischplatte 1146 x 675 x 710 mm (LxTxH)	less worktop 1146 x 675 x 710 mm (LxDxH)	KSO 721170-71	4.256,-
Hinweis: Individueller Ausschnitt möglich, siehe unten	Note: Individual cut-outs possible, see below		
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	KSO 721171-71	5.497,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	KSO 721172-71	5.542,-

Schubladen / Drawers

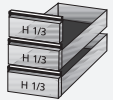
Art.-Nr. Art.-no. €

(Mehrpreise für Schubladen anstelle von Flügeltüren)

(Surcharge for drawers instead of hinged doors)



Schubladen GN1/1 Nutzhöhe: 140/200 mm	drawers, GN1/1 useful height: 140/200 mm	702354	663,-
--	---	---------------	--------------



Obere Schublade als Blende ausgeführt	top drawer made as cover plate		
Schubladen GN1/1 Nutzhöhe: - /160/160 mm	drawers, GN1/1 useful height: - /160/160 mm	701936	940,-



Maschinenfach links angeordnet / Technical compartment mounted sinistral „nur ohne Tischplatte möglich“ / Left only possible without worktop	700606	295,-
---	---------------	--------------



Installationsfach links angeordnet / Installation compartment mounted sinistral „nur ohne Tischplatte möglich“ / Left only possible without worktop	700605	295,-
--	---------------	--------------

Zubehör / Accessories

Art.-Nr. Art.-no. €

Tragrost GN1/1 Rack, GN1/1	325 x 530 mm 325 x 530 mm	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	701435	41,-
Auflageschienen Rails	Paar, kippsicher pair, tip-proof	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	700550	41,-
GN-Steg 530 mm GN bar, 530 mm	(GN1/1 längs) (GN1/1 lengthwise)	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	700216	46,-
GN-Steg 325 mm GN bar, 325 mm	(GN1/1 quer) (GN1/1 crosswise)	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	560088	33,-
GN-Steg 163 mm GN bar, 163 mm	(GN1/6) (GN1/6)	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	454791	31,-

Individueller Ausschnitt	We manufacture individual cut-outs for each refrigerated counter			
Saladetten-Ausschnitt in Kühlkorpus	Saladette cut-out in housing	700129	346,-	
Saladetten-Ausschnitt in Tischplatte	Saladette cut-out in worktop plate	700130	497,-	

*FüÙe, höhenverstellbar / *Feet, height-adjustable

Art.-Nr. Art.-no. €

FüÙe 100 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 100 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700313	188,-
FüÙe 150 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 150 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700632	188,-
FüÙe 200 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 200 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700060	188,-

* -10/+30mm

weitere Zusatzaustattungen und Optionen finden Sie auf den Seiten 62-64. / For additional accessories and options, see pages 62-64.

Saladetten GN1/1

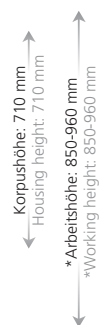
Saladettes GN1/1

TIEFE: 700 MM | KORPUSHÖHE: 710 MM
DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 710 MM



GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
-----------	-----------	-----------	-----------

Saladetten-Ausschnitt / Cut-out



*je nach Ausführung der Tischplatte und je nach Höhe des Sockel / Füße
*depending on the feet version and worktop

3-türige Saladette für GN1/1 mit eingeschäumtem Verdampfersystem, Umluftkühlung, elektronischer Regelung, Hygieneausführung, mit Klappdeckel.

3-door saladette für GN1/1, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, electronic control, hygienic design, with hinged lid.

Temperatur: +2°C / +10°C
Kapazität je Kühlabteil: 9 x GN1/1
Zubehör: 3 Tragroste CNS (1.4301 / AISI 304),
3 Paar Auflageschienen,
kippicher

Temperature: +2°C / +10°C
Capacity per section: 9 x GN1/1
Accessories: 3 racks stainless steel (AISI 304),
3 pairs of rails, tip-proof

Eigenkühlung / Built-in cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas, Kältemaschine von mind. +16°C bis +25°C UT, steckerfertig

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, refrigerating unit for ambient temperatures of min +16°C up to +25°C, ready to plug in

Abmessungen: 1725 x 700 x 760/1130 mm (LxTxH)	Dimensions: 1725 x 700 x 760/1130 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 400 W / 230 V	Connected load: 400 W / 230 V
Kälteleistung: 322 W -15°C VT	Refrigeration output: 322 W -15°C evap. temp.
Kältemittel: R290 / 85 Gr	Refrigerant: R290 / 85 g
Energieverbrauch: 3,58 kWh/24 h	Energy consumption: 3,58 kWh/24 h

ohne Tischplatte 1718 x 675 x 710 mm (LxTxH)

less worktop 1718 x 675 x 710 mm (LxDxH)

Hinweis: Individueller Ausschnitt möglich, siehe Seite 69

Note: Individual cut-outs possible, see on page 69

KSM 731170-71 5.583,-

mit Tischplatte, hinten aufgekantet

with worktop, incl. splashback

KSM 731171-71 6.916,-

mit Tischplatte, allseits abgekantet

with worktop, all sides bent down

KSM 731172-71 6.960,-

Zentralkühlung / Remote cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Vorbereitet zum bauseitigen Anschluss, automatische Abtauung und Tauwasserablauf
Ready for connection by customer, automatic defrosting and defrost water run-off

Abmessungen:	1625 x 700 x 760/1130 mm (LxTxH)	Dimensions:	1625 x 700 x 760/1130 mm (LxDxH)
Anschlusswert:	130 W / 230 V	Connected load:	130 W / 230 V
Kälteleistung:	322 W -15°C VT	Refrigeration output:	322 W -15°C evap. temp.

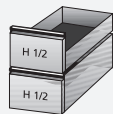
ohne Tischplatte 1618 x 675 x 710 mm (LxTxH)	less worktop 1618 x 675 x 710 mm (LxDxH)	KSO 731170-71	5.108,-
Hinweis: Individueller Ausschnitt möglich, siehe unten	Note: Individual cut-outs possible, see below		
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	KSO 731171-71	6.562,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	KSO 731172-71	6.606,-

Schubladen / Drawers

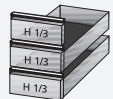
Art.-Nr. Art.-no. €

(Mehrpreise für Schubladen anstelle von Flügeltüren)

(Surcharge for drawers instead of hinged doors)



Schubladen GN1/1 Nutzhöhe: 140/200 mm	drawers, GN1/1 useful height: 140/200 mm	702354	663,-
--	---	---------------	--------------



Obere Schublade als Blende ausgeführt	top drawer made as cover plate		
Schubladen GN1/1 Nutzhöhe: - /160/160 mm	drawers, GN1/1 useful height: - /160/160 mm	701936	940,-



Maschinenfach links angeordnet / Technical compartment mounted sinistral „nur ohne Tischplatte möglich“ / Left only possible without worktop	700606	295,-
---	---------------	--------------



Installationsfach links angeordnet / Installation compartment mounted sinistral „nur ohne Tischplatte möglich“ / Left only possible without worktop	700605	295,-
--	---------------	--------------

Zubehör / Accessories

Art.-Nr. Art.-no. €

Tragrost GN1/1 Rack, GN1/1	325 x 530 mm 325 x 530 mm	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	701435	41,-
Auflageschienen Rails	Paar, kippsicher pair, tip-proof	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	700550	41,-
GN-Steg 530 mm GN bar, 530 mm	(GN1/1 längs) (GN1/1 lengthwise)	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	700216	46,-
GN-Steg 325 mm GN bar, 325 mm	(GN1/1 quer) (GN1/1 crosswise)	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	560088	33,-
GN-Steg 163 mm GN bar, 163 mm	(GN1/6) (GN1/6)	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	454791	31,-

Individueller Ausschnitt We manufacture individual cut-outs for each refrigerated counter

Saladetten-Ausschnitt in Kühlkorpus	Saladette cut-out in housing	700129	346,-
-------------------------------------	------------------------------	---------------	--------------

Saladetten-Ausschnitt in Tischplatte	Saladette cut-out in worktop plate	700130	497,-
--------------------------------------	------------------------------------	---------------	--------------

*FüÙe, höhenverstellbar / *Feet, height-adjustable

Art.-Nr. Art.-no. €

FüÙe 100 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 100 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700313	188,-
FüÙe 150 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 150 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700632	188,-
FüÙe 200 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 200 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700060	188,-

* -10/+30mm

Saladetten GN1/1

Saladettes GN1/1

TIEFE: 700 MM | KORPUSHÖHE: 710 MM
 DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 710 MM



*je nach Ausführung der Tischplatte und je nach Höhe des Sockel / Füße
 *depending on the feet version and worktop

4-türige Saladette für GN1/1 mit eingeschäumtem Verdampfersystem, Umluftkühlung, elektronischer Regelung, Hygieneausführung, mit Klappdeckel.

4-door saladette for GN1/1, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, electronic control, hygienic design, with hinged lid.

Temperatur: +2°C / +10°C
 Kapazität je Kühlteil: 9 x GN1/1
 Zubehör: 4 Tragroste CNS (1.4301 / AISI 304),
 4 Paar Auflageschienen,
 kippsicher

Temperature: +2°C / +10°C
 Capacity per section: 9 x GN1/1
 Accessories: 4 racks stainless steel (AISI 304),
 4 pairs of rails, tip-proof

Eigenkühlung / Built-in cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas, Kältemaschine von mind. +16°C bis +25°C UT, steckerfertig

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, refrigerating unit for ambient temperatures of min +16°C up to +25°C, ready to plug in

Abmessungen: 2195 x 700 x 760/1130 mm (LxDxH)	Dimensions: 2195 x 700 x 760/1130 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 420 W / 230 V	Connected load: 420 W / 230 V
Kälteleistung: 346 W -15°C VT	Refrigeration output: 346 W -15°C evap. temp.
Kältemittel: R290 / 90 Gr	Refrigerant: R290 / 90 g
Energieverbrauch: 3,91 kWh/24 h	Energy consumption: 3,91 kWh/24 h

ohne Tischplatte 2190 x 675 x 710 mm (LxDxH)
 Hinweis: Individueller Ausschnitt möglich, siehe Seite 71

less worktop 2190 x 675 x 710 mm (LxDxH)
 Note: Individual cut-outs possible, see on page 71

mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	KSM 741170-71	6.315,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	KSM 741171-71	8.028,-
		KSM 741172-71	8.072,-

Zentralkühlung / Remote cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Vorbereitet zum bauseitigen Anschluss, automatische Abtauung und Tauwasserablauf

Ready for connection by customer, automatic defrosting and defrost water run-off

Abmessungen:	2095 x 700 x 760/1130 mm (LxTxH)	Dimensions:	2095 x 700 x 760 /1130mm (LxDxH)
Anschlusswert:	180 W / 230 V	Connected load:	180 W / 230 V
Kälteleistung:	346 W -15°C VT	Refrigeration output:	346 W -15°C evap. temp.

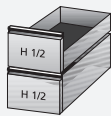
ohne Tischplatte 2090 x 675 x 710 mm (LxTxH)	less worktop 2090 x 675 x 710 mm (LxDxH)	KSO 741170-71	5.852,-
Hinweis: Individueller Ausschnitt möglich, siehe unten	Note: Individual cut-outs possible, see below		
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	KSO 741171-71	7.677,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	KSO 741172-71	7.720,-

Schubladen / Drawers

Art.-Nr. Art.-no. €

(Mehrpreise für Schubladen anstelle von Flügeltüren)

(Surcharge for drawers instead of hinged doors)



Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: 140/200 mm

drawers, GN1/1
useful height: 140/200 mm

702354 **663,-**



**Obere Schublade
als Blende ausgeführt**

**top drawer made
as cover plate**

Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: - /160/160 mm

drawers, GN1/1
useful height: - /160/160 mm

701936 **940,-**

Zubehör / Accessories

Art.-Nr. Art.-no. €

Tragrost GN1/1 Rack, GN1/1	325 x 530 mm 325 x 530 mm	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	701435	41,-
Auflageschienen Rails	Paar, kippsicher pair, tip-proof	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	700550	41,-
GN-Steg 530 mm GN bar, 530 mm	(GN1/1 längs) (GN1/1 lengthwise)	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	700216	46,-
GN-Steg 325 mm GN bar, 325 mm	(GN1/1 quer) (GN1/1 crosswise)	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	560088	33,-
GN-Steg 163 mm GN bar, 163 mm	(GN1/6) (GN1/6)	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	454791	31,-
Individueller Ausschnitt	We manufacture individual cut-outs for each refrigerated counter			
Saladetten-Ausschnitt in Kühlkorpus	Saladette cut-out in housing		700129	346,-
Saladetten-Ausschnitt in Tischplatte	Saladette cut-out in worktop plate		700130	497,-

*FüÙe, höhenverstellbar / *Feet, height-adjustable

Art.-Nr. Art.-no. €

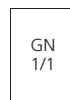
FüÙe 100 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 100 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700313	188,-
FüÙe 150 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 150 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700632	188,-
FüÙe 200 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 200 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700060	188,-

* -10/+30mm

Saladetten GN1/1

Saladettes GN1/1

TIEFE: 700 MM | KORPUSHÖHE: 760 MM
 DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 760 MM



Saladetten-Ausschnitt / Cut-out

*je nach Ausführung der Tischplatte und je nach Höhe des Sockel / FüÙe
 *depending on the feet version and worktop

1-türige Saladette für GN1/1 mit eingeschäumtem Verdampfersystem, Umluftkühlung, elektronischer Regelung, Hygieneausführung, mit Klappdeckel.

1-door saladette für GN1/1, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, electronic control, hygienic design, with hinged lid.

Temperatur: +2°C / +10°C
 Kapazität je Kühlabteil: 10 x GN1/1
 Zubehör: 1 Tragrost CNS (1.4301 / AISI 304),
 1 Paar Auflageschienen, kippsicher

Temperature: +2°C / +10°C
 Capacity per section: 10 x GN1/1
 Accessories: 1 rack stainless steel (AISI 304),
 1 pair of rails, tip-proof

Eigenkühlung / Built-in cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas, Kältemaschine von mind. +16°C bis +25°C UT, steckerfertig

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, refrigerating unit for ambient temperatures of min +16°C up to +25°C, ready to plug in

Abmessungen:	790 x 700 x 810/1180 mm (LxDxH)	Dimensions:	790 x 700 x 810/1180 mm (LxDxH)
Anschlusswert:	360 W / 230 V	Connected load:	360 W / 230 V
Kälteleistung:	255 W -15°C VT	Refrigeration output:	255 W -15°C evap. temp.
Kältemittel:	R290 / 75 Gr	Refrigerant:	R290 / 75 g
Energieverbrauch:	2,86 kWh/24 h	Energy consumption:	2,86 kWh/24 h

ohne Tischplatte 784 x 675 x 760 mm (LxDxH)

less worktop 784 x 675 x 760 mm (LxDxH)

Hinweis: Individueller Ausschnitt möglich, siehe Seite 73

Note: Individual cut-outs possible, see on page 73

KSM 711170-76 4.113,-

mit Tischplatte, hinten aufgekantet

with worktop, incl. splashback

KSM 711171-76 4.505,-

mit Tischplatte, allseits abgekantet

with worktop, all sides bent down

KSM 711172-76 4.550,-

Zentralkühlung / Remote cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Vorbereitet zum bauseitigen Anschluss, automatische Abtauung und Tauwasserablauf

Ready for connection by customer, automatic defrosting and defrost water run-off

Abmessungen:	690 x 700 x 810/1180 mm (LxTxH)	Dimensions:	690 x 700 x 810/1180 mm (LxDxH)
Anschlusswert:	50 W / 230 V	Connected load:	50 W / 230 V
Kälteleistung:	170 W -15°C VT	Refrigeration output:	170 W -15°C evap. temp.

ohne Tischplatte 684 x 675 x 760 mm (LxTxH) Hinweis: Individueller Ausschnitt möglich, siehe unten	less worktop 684 x 675 x 760 mm (LxDxH) Note: Individual cut-outs possible, see below	KSO 711170-76	3.718,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	KSO 711171-76	4.113,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	KSO 711172-76	4.159,-

Schubladen / Drawers

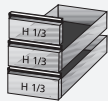
Art.-Nr. Art.-no. €

(Mehrpreise für Schubladen anstelle von Flügeltüren)

(Surcharge for drawers instead of hinged doors)



Schubladen GN1/1 Nutzhöhe: 200/200 mm	drawers, GN1/1 useful height: 200/200 mm	700084	672,-
--	---	---------------	--------------



Obere Schublade als Blende ausgeführt Schubladen GN1/1 Nutzhöhe: - /160/160 mm	top drawer made as cover plate drawers, GN1/1 useful height: - /160/160 mm	701939	953,-
---	---	---------------	--------------

Zubehör / Accessories

Art.-Nr. Art.-no. €

Tragrost GN1/1 Rack, GN1/1	325 x 530 mm 325 x 530 mm	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	701435	41,-
Auflageschienen Rails	Paar, kippsicher pair, tip-proof	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	700550	41,-
GN-Steg 530 mm GN bar, 530 mm	(GN1/1 längs) (GN1/1 lengthwise)	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	700216	46,-
GN-Steg 325 mm GN bar, 325 mm	(GN1/1 quer) (GN1/1 crosswise)	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	560088	33,-
GN-Steg 163 mm GN bar, 163 mm	(GN1/6) (GN1/6)	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	454791	31,-
Individueller Ausschnitt	We manufacture individual cut-outs for each refrigerated counter			
Saladetten-Ausschnitt in Kühlkorpus	Saladette cut-out in housing		700129	346,-
Saladetten-Ausschnitt in Tischplatte	Saladette cut-out in worktop plate		700130	497,-

*FüÙe, höhenverstellbar / *Feet, height-adjustable

Art.-Nr. Art.-no. €

FüÙe 100 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 100 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700313	188,-
FüÙe 150 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 150 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700632	188,-
FüÙe 200 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 200 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700060	188,-

* -10/+30mm

Saladetten GN1/1

Saladettes GN1/1

TIEFE: 700 MM | KORPUSHÖHE: 760 MM
DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 760 MM



Korpushöhe: 760 mm
Housing height: 760 mm
*Arbeitshöhe: 900-1010 mm
*Working height: 900-1010 mm

GN 1/1	GN 1/1	GN 2/4
-----------	-----------	-----------

Saladetten-Ausschnitt / Cut-out

*je nach Ausführung der Tischplatte und je nach Höhe des Sockel / Füße
*depending on the feet version and worktop

2-türige Saladette für GN1/1 mit eingeschäumtem Verdampfersystem, Umluftkühlung, elektronischer Regelung, Hygieneausführung, mit Klappdeckel.

2-door saladette für GN1/1, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, electronic control, hygienic design, with hinged lid.

Temperatur: +2°C / +10°C
Kapazität je Kühlabteil: 10 x GN1/1
Zubehör: 2 Tragrost CNS (1.4301 / AISI 304),
2 Paar Auflageschienen,
kippsicher

Temperature: +2°C / +10°C
Capacity per section: 10 x GN1/1
Accessories: 2 racks stainless steel (AISI 304),
2 pairs of rails, tip-proof

Eigenkühlung / Built-in cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas, Kältemaschine von mind. +16°C bis +25°C UT, steckerfertig

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, refrigerating unit for ambient temperatures of min +16°C up to +25°C, ready to plug in

Abmessungen:	1250 x 700 x 810/1180 mm (LxDxH)	Dimensions:	1250 x 700 x 810/1180 mm (LxDxH)
Anschlusswert:	400 W / 230 V	Connected load:	400 W / 230 V
Kälteleistung:	322 W -15°C VT	Refrigeration output:	322 W -15°C evap. temp.
Kältemittel:	R290 / 80 Gr	Refrigerant:	R290 / 80 g
Energieverbrauch:	3,08 kWh/24 h	Energy consumption:	3,08 kWh/24 h

ohne Tischplatte 1246 x 675 x 760 mm (LxDxH)
Hinweis: Individueller Ausschnitt möglich, siehe Seite 75

less worktop 1246 x 675 x 760 mm (LxDxH)
Note: Individual cut-outs possible, see on page 75

KSM 721170-76 4.957,-

mit Tischplatte, hinten aufgekantet

with worktop, incl. splashback

KSM 721171-76 6.077,-

mit Tischplatte, allseits abgekantet

with worktop, all sides bent down

KSM 721172-76 6.121,-

Zentralkühlung / Remote cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Vorbereitet zum bauseitigen Anschluss, automatische Abtauung und Tauwasserablauf
Ready for connection by customer, automatic defrosting and defrost water run-off

Abmessungen:	1150 x 700 x 810/1180 mm (LxTxH)	Dimensions:	1150 x 700 x 810/1180 mm (LxDxH)
Anschlusswert:	80 W / 230 V	Connected load:	80 W / 230 V
Kälteleistung:	310 W -15°C VT	Refrigeration output:	310 W -15°C evap. temp.

ohne Tischplatte 1146 x 675 x 760 mm (LxTxH)	less worktop 1146 x 675 x 760 mm (LxDxH)	KSO 721170-76	4.486,-
Hinweis: Individueller Ausschnitt möglich, siehe unten	Note: Individual cut-outs possible, see below		
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	KSO7 21171-76	5.720,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	KSO 721172-76	5.764,-

Schubladen / Drawers

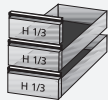
Art.-Nr. Art.-no. €

(Mehrpreise für Schubladen anstelle von Flügeltüren)

(Surcharge for drawers instead of hinged doors)



Schubladen GN1/1 Nutzhöhe: 200/200 mm	drawers, GN1/1 useful height: 200/200 mm	700084	672,-
--	---	---------------	--------------



Obere Schublade als Blende ausgeführt	top drawer made as cover plate		
Schubladen GN1/1 Nutzhöhe: - /160/160 mm	drawers, GN1/1 useful height: - /160/160 mm	701939	953,-



Maschinenfach links angeordnet / Technical compartment mounted sinistral „nur ohne Tischplatte möglich“ / Left only possible without worktop		700606	295,-
---	--	---------------	--------------



Installationsfach links angeordnet / Installation compartment mounted sinistral „nur ohne Tischplatte möglich“ / Left only possible without worktop		700605	295,-
--	--	---------------	--------------

Zubehör / Accessories

Art.-Nr. Art.-no. €

Tragrost GN1/1 Rack, GN1/1	325 x 530 mm 325 x 530 mm	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	701435	41,-
Auflageschienen Rails	Paar, kippsicher pair, tip-proof	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	700550	41,-
GN-Steg 530 mm GN bar, 530 mm	(GN1/1 längs) (GN1/1 lengthwise)	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	700216	46,-
GN-Steg 325 mm GN bar, 325 mm	(GN1/1 quer) (GN1/1 crosswise)	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	560088	33,-
GN-Steg 163 mm GN bar, 163 mm	(GN1/6) (GN1/6)	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	454791	31,-

Individueller Ausschnitt We manufacture individual cut-outs for each refrigerated counter

Saladetten-Ausschnitt in Kühlkorpus	Saladette cut-out in housing	700129	346,-
-------------------------------------	------------------------------	---------------	--------------

Saladetten-Ausschnitt in Tischplatte	Saladette cut-out in worktop plate	700130	497,-
--------------------------------------	------------------------------------	---------------	--------------

*FüÙe, höhenverstellbar / *Feet, height-adjustable

Art.-Nr. Art.-no. €

FüÙe 100 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 100 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700313	188,-
FüÙe 150 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 150 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700632	188,-
FüÙe 200 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 200 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700060	188,-

* -10/+30mm

weitere Zusatzaustattungen und Optionen finden Sie auf den Seiten 62-64. / For additional accessories and options, see pages 62-64.

Saladetten GN1/1

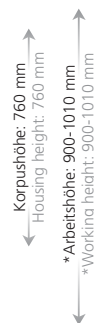
Saladettes GN1/1

TIEFE: 700 MM | KORPUSHÖHE: 760 MM
DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 760 MM



GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
-----------	-----------	-----------	-----------

Saladetten-Ausschnitt / Cut-out



*je nach Ausführung der Tischplatte und je nach Höhe des Sockel / Füße
*depending on the feet version and worktop

3-türige Saladette für GN1/1 mit eingeschäumtem Verdampfersystem, Umluftkühlung, elektronischer Regelung, Hygieneausführung, mit Klappdeckel.

3-door saladette für GN1/1, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, electronic control, hygienic design, with hinged lid.

Temperatur: +2°C / +10°C
Kapazität je Kühlabteil: 10 x GN1/1
Zubehör: 3 Tragrost CNS (1.4301 / AISI 304),
3 Paar Auflageschienen,
kippstabil

Temperature: +2°C / +10°C
Capacity per section: 10 x GN1/1
Accessories: 3 racks stainless steel (AISI 304),
3 pairs of rails, tip-proof

Eigenkühlung / Built-in cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas, Kältemaschine von mind. +16°C bis +25°C UT, steckerfertig

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, refrigerating unit for ambient temperatures of min +16°C up to +25°C, ready to plug in

Abmessungen: 1725 x 700 x 810/1180 mm (LxTxH)	Dimensions: 1725 x 700 x 810/1180 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 400 W / 230 V	Connected load: 400 W / 230 V
Kälteleistung: 322 W -15°C VT	Refrigeration output: 322 W -15°C evap. temp.
Kältemittel: R290 / 80 Gr	Refrigerant: R290 / 80 g
Energieverbrauch: 3,63 kWh/24 h	Energy consumption: 3,63 kWh/24 h

ohne Tischplatte 1718 x 675 x 760 mm (LxTxH)
Hinweis: Individueller Ausschnitt möglich, siehe Seite 77

less worktop 1718 x 675 x 760 mm (LxDxH)
Note: Individual cut-outs possible, see on page 77

KSM 731170-76 5.848,-

mit Tischplatte, hinten aufgekantet

with worktop, incl. splashback

KSM 731171-76 7.174,-

mit Tischplatte, allseits abgekantet

with worktop, all sides bent down

KSM 731172-76 7.218,-

Zentralkühlung / Remote cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Vorbereitet zum bauseitigen Anschluss, automatische Abtauung und Tauwasserablauf
Ready for connection by customer, automatic defrosting and defrost water run-off

Abmessungen:	1625 x 700 x 810/1180 mm (LxTxH)	Dimensions:	1625 x 700 x 810/1180 mm (LxDxH)
Anschlusswert:	130 W / 230 V	Connected load:	130 W / 230 V
Kälteleistung:	322 W -15°C VT	Refrigeration output:	322 W -15°C evap. temp.

ohne Tischplatte 1618 x 675 x 760 mm (LxTxH)	less worktop 1618 x 675 x 760 mm (LxDxH)	KSO 731170-76	5.374,-
Hinweis: Individueller Ausschnitt möglich, siehe unten	Note: Individual cut-outs possible, see below		
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	KSO 731171-76	6.815,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	KSO 731172-76	6.860,-

Schubladen / Drawers

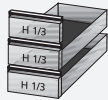
Art.-Nr. Art.-no. €

(Mehrpreise für Schubladen anstelle von Flügeltüren)

(Surcharge for drawers instead of hinged doors)



Schubladen GN1/1 Nutzhöhe: 200/200 mm	drawers, GN1/1 useful height: 200/200 mm	700084	672,-
--	---	---------------	--------------



Obere Schublade als Blende ausgeführt	top drawer made as cover plate		
Schubladen GN1/1 Nutzhöhe: - /160/160 mm	drawers, GN1/1 useful height: - /160/160 mm	701939	953,-



Maschinenfach links angeordnet / Technical compartment mounted sinistral „nur ohne Tischplatte möglich“ / Left only possible without worktop	700606	295,-
---	---------------	--------------



Installationsfach links angeordnet / Installation compartment mounted sinistral „nur ohne Tischplatte möglich“ / Left only possible without worktop	700605	295,-
--	---------------	--------------

Zubehör / Accessories

Art.-Nr. Art.-no. €

Tragrost GN1/1 Rack, GN1/1	325 x 530 mm 325 x 530 mm	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	701435	41,-
Auflageschienen Rails	Paar, kippsicher pair, tip-proof	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	700550	41,-
GN-Steg 530 mm GN bar, 530 mm	(GN1/1 längs) (GN1/1 lengthwise)	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	700216	46,-
GN-Steg 325 mm GN bar, 325 mm	(GN1/1 quer) (GN1/1 crosswise)	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	560088	33,-
GN-Steg 163 mm GN bar, 163 mm	(GN1/6) (GN1/6)	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	454791	31,-

Individueller Ausschnitt We manufacture individual cut-outs for each refrigerated counter

Saladetten-Ausschnitt in Kühlkorpus	Saladette cut-out in housing	700129	346,-
-------------------------------------	------------------------------	---------------	--------------

Saladetten-Ausschnitt in Tischplatte	Saladette cut-out in worktop plate	700130	497,-
--------------------------------------	------------------------------------	---------------	--------------

*FüÙe, höhenverstellbar / *Feet, height-adjustable

Art.-Nr. Art.-no. €

FüÙe 100 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 100 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700313	188,-
FüÙe 150 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 150 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700632	188,-
FüÙe 200 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 200 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700060	188,-

* -10/+30mm

weitere Zusatzaustattungen und Optionen finden Sie auf den Seiten 62-64. / For additional accessories and options, see pages 62-64.

Saladetten GN1/1

Saladettes GN1/1

TIEFE: 700 MM | KORPUSHÖHE: 760 MM
 DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 760 MM



*je nach Ausführung der Tischplatte und je nach Höhe des Sockel / Füße
 *depending on the feet version and worktop

4-türige Saladette für GN1/1 mit eingeschäumtem Verdampfersystem, Umluftkühlung, elektronischer Regelung, Hygieneausführung, mit Klappdeckel.

4-door saladette for GN1/1, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, electronic control, hygienic design, with hinged lid.

Temperatur: +2°C / +10°C
 Kapazität je Kühlteil: 10 x GN1/1
 Zubehör: 4 Tragroste CNS (1.4301 / AISI 304),
 4 Paar Auflageschienen,
 kippsicher

Temperature: +2°C / +10°C
 Capacity per section: 10 x GN1/1
 Accessories: 4 racks stainless steel (AISI 304),
 4 pairs of rails, tip-proof

Eigenkühlung / Built-in cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas, Kältemaschine von mind. +16°C bis +25°C UT, steckerfertig

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, refrigerating unit for ambient temperatures of min +16°C up to +25°C, ready to plug in

Abmessungen: 2195 x 700 x 810/1180 mm (LxTxH)	Dimensions: 2195 x 700 x 810/1180 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 420 W / 230 V	Connected load: 420 W / 230 V
Kälteleistung: 346 W -15°C VT	Refrigeration output: 346 W -15°C evap. temp.
Kältemittel: R290 / 90 Gr	Refrigerant: R290 / 90 g
Energieverbrauch: 3,96 kWh/24 h	Energy consumption: 3,96 kWh/24 h

ohne Tischplatte 2190 x 675 x 760 mm (LxTxH)
 Hinweis: Individueller Ausschnitt möglich, siehe Seite 79

less worktop 2190 x 675 x 760 mm (LxDxH)
 Note: Individual cut-outs possible, see on page 79

mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	KSM 741170-76	6.526,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	KSM 741171-76	8.227,-
		KSM 741172-76	8.270,-

Zentralkühlung / Remote cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Vorbereitet zum bauseitigen Anschluss, automatische Abtauung und Tauwasserablauf

Ready for connection by customer, automatic defrosting and defrost water run-off

Abmessungen:	2095 x 700 x 810/1180 mm (LxTxH)	Dimensions:	2095 x 700 x 810 /1180mm (LxDxH)
Anschlusswert:	180 W / 230 V	Connected load:	180 W / 230 V
Kälteleistung:	346 W -15°C VT	Refrigeration output:	346 W -15°C evap. temp.

ohne Tischplatte 2090 x 675 x 760 mm (LxTxH)	less worktop 2090 x 675 x 760 mm (LxDxH)	KSO 741170-76	6.073,-
Hinweis: Individueller Ausschnitt möglich, siehe unten	Note: Individual cut-outs possible, see below		
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	KSO 741171-76	7.882,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	KSO7 41172-76	7.926,-

Schubladen / Drawers

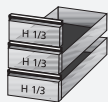
Art.-Nr. Art.-no. €

(Mehrpreise für Schubladen anstelle von Flügeltüren)

(Surcharge for drawers instead of hinged doors)



Schubladen GN1/1 Nutzhöhe: 200/200 mm	drawers, GN1/1 useful height: 200/200 mm	700084	672,-
--	---	---------------	--------------



Obere Schublade als Blende ausgeführt	top drawer made as cover plate		
Schubladen GN1/1 Nutzhöhe: - /160/160 mm	drawers, GN1/1 useful height: - /160/160 mm	701939	953,-

Zubehör / Accessories

Art.-Nr. Art.-no. €

Tragrost GN1/1 Rack, GN1/1	325 x 530 mm 325 x 530 mm	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	701435	41,-
Auflageschienen Rails	Paar, kippsicher pair, tip-proof	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	700550	41,-
GN-Steg 530 mm GN bar, 530 mm	(GN1/1 längs) (GN1/1 lengthwise)	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	700216	46,-
GN-Steg 325 mm GN bar, 325 mm	(GN1/1 quer) (GN1/1 crosswise)	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	560088	33,-
GN-Steg 163 mm GN bar, 163 mm	(GN1/6) (GN1/6)	CNS (1.4301 / AISI 304) stainless steel (AISI 304)	454791	31,-
Individueller Ausschnitt	We manufacture individual cut-outs for each refrigerated counter			
Saladetten-Ausschnitt in Kühlkorpus	Saladette cut-out in housing		700129	346,-
Saladetten-Ausschnitt in Tischplatte	Saladette cut-out in worktop plate		700130	497,-

*FüÙe, höhenverstellbar / *Feet, height-adjustable

Art.-Nr. Art.-no. €

FüÙe 100 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 100 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700313	188,-
FüÙe 150 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 150 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700632	188,-
FüÙe 200 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 200 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700060	188,-

* -10/+30mm

Tiefkühlische GN1/1

Freezing Counters GN1/1

TIEFE: 700 MM | KORPUSHÖHE: 710 MM
 DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 710 MM



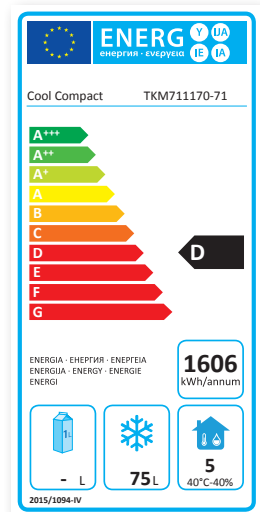
*je nach Ausführung der Tischplatte und je nach Höhe des Sockel / FüÙe
 *depending on the feet version and worktop

1-türiger Tiefkühlisch für GN1/1 mit Umluftkühlung, elektronischer Regelung, Hygieneausführung.

1-door freezing counter for GN1/1, with convection refrigeration, electronic control, hygienic design.

Temperatur: -18°C / -20°C
 Kapazität je Kühlabteil: 8 x GN1/1
 Zubehör: 1 Tragrost CNS (1.4301 / AISI 304),
 1 Paar Auflageschienen, kippsicher

Temperature: -18°C / -20°C
 Capacity per section: 8 x GN1/1
 Accessories: 1 rack stainless steel (AISI 304),
 1 pair of rails, tip-proof



Zusatzausstattungen können den EEI verändern
 Additional furnishings can change the EEI

Eigenkühlung / Built-in cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas, Kältemaschine von mind. +16°C bis +40°C UT, steckerfertig

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, refrigerating unit for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in

Abmessungen mit TPL: 790 x 700 x 760 mm (LxTxH)	Dimensions with wtp: 790 x 700 x 760 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL: 784 x 675 x 710 mm (LxTxH)	Dimensions without wtp: 784 x 675 x 710 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 500 W / 230 V	Connected load: 500 W / 230 V
Kälteleistung: 240 W -30°C VT	Refrigeration output: 240 W -30°C evap. temp.
Kältemittel: R290 / 70 Gr	Refrigerant: R290 / 70 g
Energieverbrauch: 4,40 kWh/24 h	Energy consumption: 4,40 kWh/24 h

ohne Tischplatte	less worktop	TKM 711170-71	4.660,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	TKM 711171-71	4.932,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	TKM 711172-71	4.977,-

Zentralkühlung / Remote cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Vorbereitet zum bauseitigen Anschluss, automatische Abtauung und Tauwasserablauf

Ready for connection by customer, automatic defrosting and defrost water run-off

Abmessungen mit TPL: 690 x 700 x 760 mm (LxTxH)	Dimensions with wtp: 690 x 700 x 760 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL: 684 x 675 x 710 mm (LxTxH)	Dimensions without wtp: 684 x 675 x 710 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 180 W / 230 V	Connected load: 180 W / 230 V
Kälteleistung: 240 W -30°C VT	Refrigeration output: 240 W -30°C evap. temp.

ohne Tischplatte	less worktop	TKO 711170-71	4.184,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	TKO 711171-71	4.450,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	TKO 711172-71	4.496,-

Zubehör / Accessories

Art.-Nr. Art.-no. €

Tragrost GN1/1 / Rack, GN1/1	325 x 530 mm	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	701435	41,-
Auflageschienen / Rails	Paar, kippsicher / pair, tip-proof	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	700550	41,-

*FüÙe, höhenverstellbar / *Feet, height-adjustable

Art.-Nr. Art.-no. €

FüÙe 100 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 100 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700313	188,-
FüÙe 150 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 150 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700632	188,-
FüÙe 200 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 200 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700060	188,-

* -10/+30mm



Tiefkühlische GN1/1

Freezing Counters GN1/1

TIEFE: 700 MM | KORPUSHÖHE: 710 MM
DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 710 MM



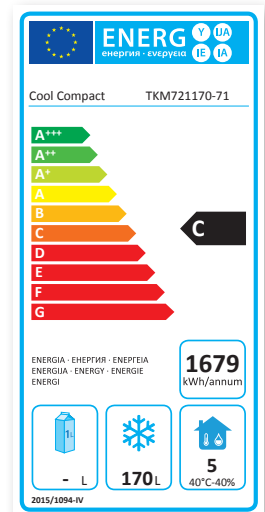
*je nach Ausführung der Tischplatte und je nach Höhe des Sockel / FüÙe
*depending on the feet version and worktop

2-türiger Tiefkühlisch für GN1/1 mit Umluftkühlung, elektronischer Regelung, Hygieneausführung.

2-door freezing counter for GN1/1, with convection refrigeration, electronic control, hygienic design.

Temperatur: -18°C / -20°C
Kapazität je Kühlteil: 10 x GN1/1
Zubehör: 2 Tragroste CNS (1.4301 / AISI 304),
2 Paar Auflageschienen,
kippsicher

Temperature: -18°C / -20°C
Capacity per section: 10 x GN1/1
Accessories: 2 racks stainless steel (AISI 304),
2 pairs of rails, tip-proof



Zusatzausstattungen können den EEI verändern
Additional furnishings can change the EEI

Eigenkühlung / Built-in cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas, Kältemaschine von mind. +16°C bis +40°C UT, steckerfertig

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, refrigerating unit for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in

Abmessungen mit TPL: 1250 x 700 x 760 mm (LxTxH)	Dimensions with wtp: 1250 x 700 x 760 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL: 1246 x 675 x 710 mm (LxTxH)	Dimensions without wtp: 1246 x 675 x 710 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 500 W / 230 V	Connected load: 500 W / 230 V
Kälteleistung: 240 W -30°C VT	Refrigeration output: 240 W -30°C evap. temp.
Kältemittel: R290 / 85 Gr	Refrigerant: R290 / 85 g
Energieverbrauch: 4,60 kWh/24 h	Energy consumption: 4,60 kWh/24 h

ohne Tischplatte	less worktop	TKM 721170-71	5.619,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	TKM 721171-71	5.962,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	TKM 721172-71	6.006,-

Zentralkühlung / Remote cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Vorbereitet zum bauseitigen Anschluss, automatische Abtauung und Tauwasserablauf

Ready for connection by customer, automatic defrosting and defrost water run-off

Abmessungen mit TPL: 1150 x 700 x 760 mm (LxDxH)	Dimensions with wtp: 1150 x 700 x 760 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL: 1146 x 675 x 710 mm (LxDxH)	Dimensions without wtp: 1146 x 675 x 710 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 210 W / 230 V	Connected load: 210 W / 230 V
Kälteleistung: 240 W -30°C VT	Refrigeration output: 240 W -30°C evap. temp.

ohne Tischplatte	less worktop	TKO 721170-71	5.102,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	TKO 721171-71	5.440,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	TKO 721172-71	5.485,-

Schubladen / Drawers

Art.-Nr. Art.-no. €

(Mehrpreise für Schubladen anstelle von Flügeltüren)

(Surcharge for drawers instead of hinged doors)



Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: 239 mm

drawers, GN1/1
useful height: 239 mm

701057 **663,-**



Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: 110/160/160 mm

drawers, GN1/1
useful height: 110/160/160 mm

701058 **940,-**



Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: 115/407 mm

drawers, GN1/1
useful height: 115/407 mm

701059 **677,-**



Maschinenfach links angeordnet / Technical compartment mounted sinistral

700606 **295,-**



Installationsfach links angeordnet / Installation compartment mounted sinistral

700605 **295,-**

Zubehör / Accessories

Art.-Nr. Art.-no. €

Tragrost GN1/1 / Rack, GN1/1	325 x 530 mm	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	701435	41,-
Auflageschienen / Rails	Paar, kippsicher / pair, tip-proof	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	700550	41,-

*FüÙe, höhenverstellbar / *Feet, height-adjustable

Art.-Nr. Art.-no. €

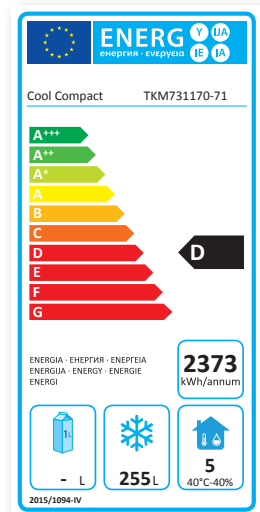
FüÙe 100 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 100 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700313	188,-
FüÙe 150 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 150 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700632	188,-
FüÙe 200 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 200 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700060	188,-

* -10/+30mm

Tiefkühlische GN1/1

Freezing Counters GN1/1

TIEFE: 700 MM | KORPUSHÖHE: 710 MM
DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 710 MM



*je nach Ausführung der Tischplatte und je nach Höhe des Sockel / Füße
*depending on the feet version and worktop

3-türiger Tiefkühlisch für GN1/1 mit Umluftkühlung, elektronischer Regelung, Hygieneausführung.

3-door freezing counter for GN1/1, with convection refrigeration, electronic control, hygienic design.

Temperatur: -18°C / -20°C
Kapazität je Kühlabteil: 10 x GN1/1
Zubehör: 3 Tragroste CNS (1.4301 / AISI 304),
3 Paar Auflageschienen,
kippsicher

Temperature: -18°C / -20°C
Capacity per section: 10 x GN1/1
Accessories: 3 racks stainless steel (AISI 304),
3 pairs of rails, tip-proof

Zusatzausstattungen können den EEI verändern
Additional furnishings can change the EEI

Eigenkühlung / Built-in cooling

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas, Kältemaschine von mind. +16°C bis +40°C UT, steckerfertig

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, refrigerating unit for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in

Abmessungen mit TPL: 1725 x 700 x 760 mm (LxTxH)	Dimensions with wtp: 1725 x 700 x 760 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL: 1718 x 675 x 710 mm (LxTxH)	Dimensions without wtp: 1718 x 675 x 710 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 600 W / 230 V	Connected load: 600 W / 230 V
Kälteleistung: 450 W -30°C VT	Refrigeration output: 450 W -30°C evap. temp.
Kältemittel: R290 / 100 Gr	Refrigerant: R290 / 100 g
Energieverbrauch: 6,50 kWh/24 h	Energy consumption: 6,50 kWh/24 h

		Art.-Nr.	Art.-no.	€
ohne Tischplatte	less worktop	TKM 731170-71		6.496,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	TKM 731171-71		6.890,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	TKM 731172-71		6.936,-

Zentralkühlung / Remote cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Vorbereitet zum bauseitigen Anschluss, automatische Abtauung und Tauwasserablauf

Ready for connection by customer, automatic defrosting and defrost water run-off

Abmessungen mit TPL: 1625 x 700 x 760 mm (LxTxH)	Dimensions with wtp: 1625 x 700 x 760 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL: 1618 x 675 x 710 mm (LxTxH)	Dimensions without wtp: 1618 x 675 x 710 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 300 W / 230 V	Connected load: 300 W / 230 V
Kälteleistung: 450 W -30°C VT	Refrigeration output: 450 W -30°C evap. temp.

ohne Tischplatte	less worktop	TKO 731170-71	5.830,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	TKO 731171-71	6.406,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	TKO 731172-71	6.452,-

Schubladen / Drawers

Art.-Nr. Art.-no. €

(Mehrpreise für Schubladen anstelle von Flügeltüren)

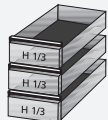
(Surcharge for drawers instead of hinged doors)



Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: 239 mm

drawers, GN1/1
useful height: 239 mm

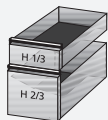
701057 **663,-**



Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: 110/160/160 mm

drawers, GN1/1
useful height: 110/160/160 mm

701058 **940,-**



Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: 115/407 mm

drawers, GN1/1
useful height: 115/407 mm

701059 **677,-**



Maschinenfach links angeordnet / Technical compartment mounted sinistral

700606 **295,-**



Installationsfach links angeordnet / Installation compartment mounted sinistral

700605 **295,-**

Zubehör / Accessories

Art.-Nr. Art.-no. €

Tragrost GN1/1 / Rack, GN1/1	325 x 530 mm	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	701435	41,-
Auflageschienen / Rails	Paar, kippsicher / pair, tip-proof	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	700550	41,-

*FüÙe, höhenverstellbar / *Feet, height-adjustable

Art.-Nr. Art.-no. €

FüÙe 100 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 100 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700313	188,-
FüÙe 150 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 150 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700632	188,-
FüÙe 200 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 200 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700060	188,-

* -10/+30mm

Tiefkühlische GN1/1

Freezing Counters GN1/1

TIEFE: 700 MM | KORPUSHÖHE: 760 MM
 DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 760 MM



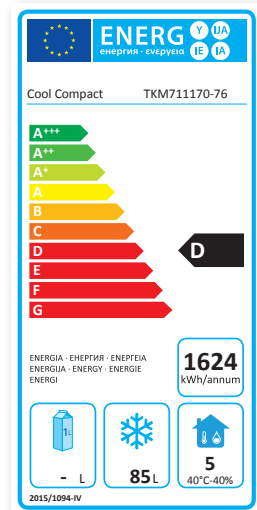
*je nach Ausführung der Tischplatte und je nach Höhe des Sockel / FüÙe
 *depending on the feet version and worktop

1-türiger Tiefkühlisch für GN1/1 mit Umluftkühlung,
 elektronischer Regelung, Hygieneausführung.

1-door freezing counter for GN1/1, with convection
 refrigeration, electronic control, hygienic design.

Temperatur: -18°C / -20°C
 Kapazität je Kühlabteil: 9 x GN1/1
 Zubehör: 1 Tragrost CNS (1.4301 / AISI 304),
 1 Paar Auflageschienen,
 kippsicher

Temperature: -18°C / -20°C
 Capacity per section: 9 x GN1/1
 Accessories: 1 rack stainless steel (AISI 304),
 1 pair of rails, tip-proof



Zusatzausstattungen können
 den EEI verändern
 Additional furnishings can
 change the EEI

Eigenkühlung / Built-in cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas, Kältemaschine von mind. +16°C
 bis +40°C UT, steckerfertig

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, refrigerating unit for ambient
 temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in

Abmessungen mit TPL: 790 x 700 x 810 mm (LxTxH)	Dimensions with wtp: 790 x 700 x 810 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL: 784 x 675 x 760 mm (LxTxH)	Dimensions without wtp: 784 x 675 x 760 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 500 W / 230 V	Connected load: 500 W / 230 V
Kälteleistung: 240 W -30°C VT	Refrigeration output: 240 W -30°C evap. temp.
Kältemittel: R290 / 70 Gr	Refrigerant: R290 / 70 g
Energieverbrauch: 4,45 kWh/24 h	Energy consumption: 4,45 kWh/24 h

ohne Tischplatte	less worktop	TKM 711170-76	4.905,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	TKM 711171-76	5.176,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	TKM 711172-76	5.220,-

Zentralkühlung / Remote cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Vorbereitet zum bauseitigen Anschluss, automatische Abtauung und Tauwasserablauf

Ready for connection by customer, automatic defrosting and defrost water run-off

Abmessungen mit TPL: 690 x 700 x 810 mm (LxTxH)	Dimensions with wtp: 690 x 700 x 810 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL: 684 x 675 x 760 mm (LxTxH)	Dimensions without wtp: 684 x 675 x 760 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 180 W / 230 V	Connected load: 180 W / 230 V
Kälteleistung: 240 W -30°C VT	Refrigeration output: 240 W -30°C evap. temp.

ohne Tischplatte	less worktop	TKO 711170-76	4.428,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	TKO 711171-76	4.694,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	TKO 711172-76	4.739,-

Zubehör / Accessories

Art.-Nr. Art.-no. €

Tragrost GN1/1 / Rack, GN1/1	325 x 530 mm	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	701435	41,-
Auflageschienen / Rails	Paar, kippsicher / pair, tip-proof	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	700550	41,-

*FüÙe, höhenverstellbar / *Feet, height-adjustable

Art.-Nr. Art.-no. €

FüÙe 100 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 100 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700313	188,-
FüÙe 150 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 150 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700632	188,-
FüÙe 200 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 200 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700060	188,-

* -10/+30mm



Tiefkühlische GN1/1

Freezing Counters GN1/1

TIEFE: 700 MM | KORPUSHÖHE: 760 MM
DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 760 MM



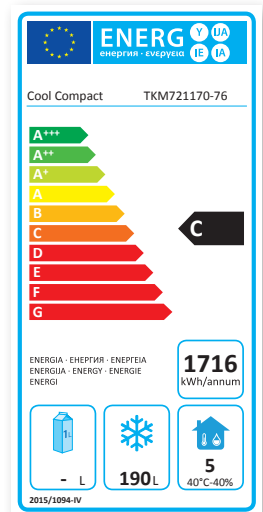
*je nach Ausführung der Tischplatte und je nach Höhe des Sockel / FüÙe
*depending on the feet version and worktop

2-türiger Tiefkühlisch für GN1/1 mit Umluftkühlung, elektronischer Regelung, Hygieneausführung.

2-door freezing counter for GN1/1, with convection refrigeration, electronic control, hygienic design.

Temperatur: -18°C / -20°C
Kapazität je Kühlabteil: 11 x GN1/1
Zubehör: 2 Tragroste CNS (1.4301 / AISI 304),
2 Paar Auflageschienen,
kippicher

Temperature: -18°C / -20°C
Capacity per section: 11 x GN1/1
Accessories: 2 racks stainless steel (AISI 304),
2 pairs of rails, tip-proof



Zusatzausstattungen können den EEI verändern
Additional furnishings can change the EEI

Eigenkühlung / Built-in cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas, Kältemaschine von mind. +16°C bis +40°C UT, steckerfertig

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, refrigerating unit for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in

Abmessungen mit TPL: 1250 x 700 x 810 mm (LxTxH)	Dimensions with wtp: 1250 x 700 x 810 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL: 1246 x 675 x 760 mm (LxTxH)	Dimensions without wtp: 1246 x 675 x 760 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 500 W / 230 V	Connected load: 500 W / 230 V
Kälteleistung: 240 W -30°C VT	Refrigeration output: 240 W -30°C evap. temp.
Kältemittel: R290 / 85 Gr	Refrigerant: R290 / 85 g
Energieverbrauch: 4,70 kWh/24 h	Energy consumption: 4,70 kWh/24 h

ohne Tischplatte	less worktop	TKM 721170-76	5.866,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	TKM 721171-76	6.206,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	TKM 721172-76	6.251,-

Zentralkühlung / Remote cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Vorbereitet zum bauseitigen Anschluss, automatische Abtauung und Tauwasserablauf

Ready for connection by customer, automatic defrosting and defrost water run-off

Abmessungen mit TPL: 1150 x 700 x 810 mm (LxTxH)	Dimensions with wtp: 1150 x 700 x 810 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL: 1146 x 675 x 760 mm (LxTxH)	Dimensions without wtp: 1146 x 675 x 760 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 210 W / 230 V	Connected load: 210 W / 230 V
Kälteleistung: 240 W -30°C VT	Refrigeration output: 240 W -30°C evap. temp.

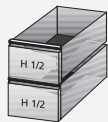
ohne Tischplatte	less worktop	TKO 721170-76	5.389,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	TKO 721171-76	5.723,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	TKO 721172-76	5.766,-

Schubladen / Drawers

Art.-Nr. Art.-no. €

(Mehrpreise für Schubladen anstelle von Flügeltüren)

(Surcharge for drawers instead of hinged doors)



Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: 265 mm

drawers, GN1/1
useful height: 265 mm

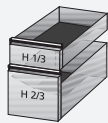
700084 **672,-**



Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: 110/160/160 mm

drawers, GN1/1
useful height: 110/160/160 mm

700085 **953,-**



Schubladen GN1/1
Nutzhöhe: 115/429 mm

drawers, GN1/1
useful height: 115/429 mm

700086 **682,-**



Maschinenfach links angeordnet / Technical compartment mounted sinistral

700606 **295,-**



Installationsfach links angeordnet / Installation compartment mounted sinistral

700605 **295,-**

Zubehör / Accessories

Art.-Nr. Art.-no. €

Tragrost GN1/1 / Rack, GN1/1	325 x 530 mm	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	701435	41,-
Auflageschienen / Rails	Paar, kippsicher / pair, tip-proof	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	700550	41,-

*FüÙe, höhenverstellbar / *Feet, height-adjustable

Art.-Nr. Art.-no. €

FüÙe 100 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 100 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700313	188,-
FüÙe 150 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 150 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700632	188,-
FüÙe 200 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 200 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700060	188,-

* -10/+30mm

Tiefkühlische GN1/1

Freezing Counters GN1/1

TIEFE: 700 MM | KORPUSHÖHE: 760 MM
DEPTH: 700 MM | HOUSING HEIGHT: 760 MM



Korpshöhe: 760 mm
Housing height: 760 mm
*Arbeitshöhe: 900-1010 mm
*Working height: 900-1010 mm



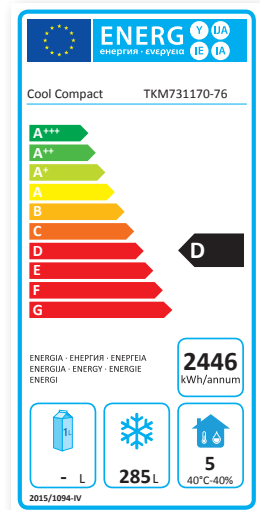
*je nach Ausführung der Tischplatte und je nach Höhe des Sockel / Füße
*depending on the feet version and worktop

3-türiger Tiefkühlisch für GN1/1 mit Umluftkühlung, elektronischer Regelung, Hygieneausführung.

3-door freezing counter for GN1/1, with convection refrigeration, electronic control, hygienic design.

Temperatur: -18°C / -20°C
Kapazität je Kühlteil: 11 x GN1/1
Zubehör: 3 Tragroste CNS (1.4301 / AISI 304), 3 Paar Auflageschienen, kippicher

Temperature: -18°C / -20°C
Capacity per section: 11 x GN1/1
Accessories: 3 racks stainless steel (AISI 304), 3 pairs of rails, tip-proof



Zusatzausstattungen können den EEI verändern
Additional furnishings can change the EEI

Eigenkühlung / Built-in cooling

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas, Kältemaschine von mind. +16°C bis +40°C UT, steckerfertig

Automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, refrigerating unit for ambient temperatures of min +16°C up to +40°C, ready to plug in

Abmessungen mit TPL: 1725 x 700 x 810 mm (LxTxH)
Abmessungen ohne TPL: 1718 x 675 x 760 mm (LxTxH)
Anschlusswert: 600 W / 230 V
Kälteleistung: 450 W -30°C VT
Kältemittel: R290 / 100 Gr
Energieverbrauch: 6,7 kWh/24 h

Dimensions with wtp: 1725 x 700 x 810 mm (LxDxH)
Dimensions without wtp: 1718 x 675 x 760 mm (LxDxH)
Connected load: 600 W / 230 V
Refrigeration output: 450 W -30°C evap. temp.
Refrigerant: R290 / 100 g
Energy consumption: 6,7 kWh/24 h

		Art.-Nr.	Art.-no.	€
ohne Tischplatte	less worktop	TKM 731170-76		6.757,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	TKM 731171-76		7.135,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	TKM 731172-76		7.181,-

Zentralkühlung / Remote cooling

Art.-Nr. Art.-no. €

Vorbereitet zum bauseitigen Anschluss, automatische Abtauung und Tauwasserablauf

Ready for connection by customer, automatic defrosting and defrost water run-off

Abmessungen mit TPL: 1625 x 700 x 810 mm (LxTxH)	Dimensions with wtp: 1625 x 700 x 810 mm (LxDxH)
Abmessungen ohne TPL: 1618 x 675 x 760 mm (LxTxH)	Dimensions without wtp: 1618 x 675 x 760 mm (LxDxH)
Anschlusswert: 300 W / 230 V	Connected load: 300 W / 230 V
Kälteleistung: 450 W -30°C VT	Refrigeration output: 450 W -30°C evap. temp.

ohne Tischplatte	less worktop	TKO 731170-76	6.250,-
mit Tischplatte, hinten aufgekantet	with worktop, incl. splashback	TKO 731171-76	6.651,-
mit Tischplatte, allseits abgekantet	with worktop, all sides bent down	TKO 731172-76	6.697,-

Schubladen / Drawers

Art.-Nr. Art.-no. €

(Mehrpreise für Schubladen anstelle von Flügeltüren)

(Surcharge for drawers instead of hinged doors)

	Schubladen GN1/1 Nutzhöhe: 265 mm	drawers, GN1/1 useful height: 265 mm	700084	672,-
	Schubladen GN1/1 Nutzhöhe: 110/160/160 mm	drawers, GN1/1 useful height: 110/160/160 mm	700085	953,-
	Schubladen GN1/1 Nutzhöhe: 115/429 mm	drawers, GN1/1 useful height: 115/429 mm	700086	682,-
	Maschinenfach links angeordnet / Technical compartment mounted sinistral		700606	295,-
	Installationsfach links angeordnet / Installation compartment mounted sinistral		700605	295,-

Zubehör / Accessories

Art.-Nr. Art.-no. €

Tragrost GN1/1 / Rack, GN1/1	325 x 530 mm	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	701435	41,-
Auflageschienen / Rails	Paar, kippsicher / pair, tip-proof	CNS (1.4301 / AISI 304) / stainless steel (AISI 304)	700550	41,-

*FüÙe, höhenverstellbar / *Feet, height-adjustable

Art.-Nr. Art.-no. €

FüÙe 100 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 100 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700313	188,-
FüÙe 150 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 150 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700632	188,-
FüÙe 200 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet 200 mm high (4 pc), stainless steel (AISI 304)	700060	188,-

* -10/+30mm

Kühltische

Refrigerated Counters

Zusatzausstattung / Accessories

BEZEICHNUNG DESIGNATION		Art.-Nr.	Art.-no.	€
Tragroste / Racks				
GN1/1, 325 x 530 mm, CNS (1.4301 / AISI 304)	GN1/1, 325 x 530 mm, stainless steel (AISI 304)	701435		41,-
Lochblechboden GN1/1, CNS (1.4301 / AISI 304)	Perforated metal inlay, GN1/1, stainless steel (AISI 304)	400289		76,-
Auflageschienen / Rails				
Auflageschienen, kippsicher, CNS (1.4301 / AISI 304) für GN1/1 (Kühltisch 700 mm tief), Paar	Rails, tip-proof, stainless steel (AISI 304) for GN1/1 (refrigerated counter, 700 mm deep), pair	700550		41,-
Füße, höhenverstellbar / Feet, height-adjustable				
Füße 100 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet, 100 mm high (4 pc.), stainless steel (AISI 304)	700313		188,-
Füße 150 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet, 150 mm high (4 pc.), stainless steel (AISI 304)	700632		188,-
Füße 200 mm hoch (4 Stück), CNS (1.4301 / AISI 304)	Feet, 200 mm high (4 pc.), stainless steel (AISI 304)	700060		188,-
Rollen / Castors				
4 Lenkrollen, davon 2 feststellbar, Gabel CNS, Rad Polyamid, Ø 125 mm, Gesamthöhe 162,5 mm	4 swivel castors, 2 of which with brake, stainless steel, wheel polyamide, Ø 125 mm, all over 162,5 mm	700061		345,-
Schloss / Lock				
Eingebaut, je Türe oder Schublade	Built-in, door or drawer	701436		99,-
GN-Querstege zur Schubladenunterteilung / GN cross stays for partitioning drawers				
GN-Steg 1/1, CNS (1.4301 / AISI 304)	GN bar, 1/1, stainless steel (AISI 304)	454920		38,-
Verdunsterwanne / Evaporator tub				
Elektrisch beheizt, im Installationsfach	Electrically heated, in installation compartment	700007		294,-
Datenübertragung / Data transfer				
RS485 / ASCII / RTU Schnittstelle zur HACCP Datenübertragung	RS485 / ASCII / RTU interface to HACCP data transfer	701527		120,-
Klappdeckel für Saladette / Hinged lid for saladette				
1 x GN1/1	1 x GN1/1	700166		398,-
2 x GN1/1	2 x GN1/1	701429		429,-
2 x GN1/1 + 1 x GN2/4	2 x GN1/1 + 1 x GN2/4	700167		461,-
3 x GN1/1	3 x GN1/1	701273		492,-
4 x GN1/1	4 x GN1/1	700168		535,-

BEZEICHNUNG
DESIGNATION

Art.-Nr. Art.-no. €

CO2 Kältetechnik*
Innenliegende Verdampfer für Kältemittel CO2 / R744
bei Kühl- und Tiefkühltschen (Betriebsdruck maximal 60 Bar)
CO2 refrigeration technology*
Evaporators mounted inside cooling chamber for refrigerant
CO2 / R744 for refrigerated and freezing counters (maximum operating pressure 60 bar)

Bitte beachten Sie, Kühlgeräte
mit CO2 Verdampfer werden ohne
E-Ventil und ohne elektronische
Ventilsteuerung geliefert, diese sind
optional separat lieferbar, siehe unten.

Please note, cooling units with
CO2 evaporator are delivered without
expansion valve and without
electronic valve control, as an option
these are available separately, see below.

*Bei Saladetten eingeschränkt möglich, auf Anfrage. / Possible to a limited extent for Saladettes, on request.

Kühltische (-2°C* / +10°C) / Refrigerated Counters (-2°C* / +10°C)

*Verdampfungstemperatur: -10°C / Evaporation temperature: -10°C

Gerätegröße / Number of compartments	Korpshöhe / Housing height		
1 x GN 1/1	710 mm	702341	590,-
	760 mm		
2 x GN 1/1	710 mm	701944	831,-
	760 mm		
3 x GN1/1 und 4 x GN 1/1	710 mm	702342	1.623,-
	760 mm		

Tiefkühltsche (-18°C* / -20°C) / Freezing Counters (-18°C* / -20°C)

*Verdampfungstemperatur: -30°C / Evaporation temperature: -30°C

Gerätegröße / Number of compartments	Korpshöhe / Housing height		
1 x GN 1/1	710 mm	702344	289,-
	760 mm		
2 x GN 1/1	710 mm	701945	410,-
	760 mm		
3 x GN1/1	710 mm	702345	782,-
	760 mm		

Elektronische Ventil-Steuerung / elektronisches E-Ventil für Kältemittel CO2 / R744 bei Kühl- und Tiefkühltschen

Electronic valve control / electronic expansion valve for refrigerant CO2 / R744
for refrigerated and freezing counters

Beinhaltet elektronisches E-Ventil und
E-Ventil Steuerung. Die Geräte Steuerung
über den serienmäßigen Frigos-Regler.

Includes electronic expansion valve
and expansion valve control. The unit
is controlled by the standard Frigos controller.

Für alle oben angeführten Kühl- und Tiefkühltsche
For all refrigerated and freezing counters listed above

702630 940,-

Kühltische

Refrigerated Counters

Zusatzausstattung / Accessories

BEZEICHNUNG
DESIGNATION

Art.-Nr. Art.-no. €

Sole Kältetechnik*

Innenliegende Verdampfer für Kältemittel Sole bei Kühltischen

Brine refrigeration technology*

Evaporators mounted inside cooling chamber for refrigerant Brine for refrigerated counters

*Bei Saladetten eingeschränkt möglich, auf Anfrage. / Possible to a limited extent for Saladettes, on request.

Kühltische (0°C / +10°C) / Refrigerated Counters (0°C / +10°C)

2 x GN 1/1	710 mm 760 mm	702392	831,-
3 x GN1/1	710 mm 760 mm	702393	1.623,-



Abmessungen Kühltische

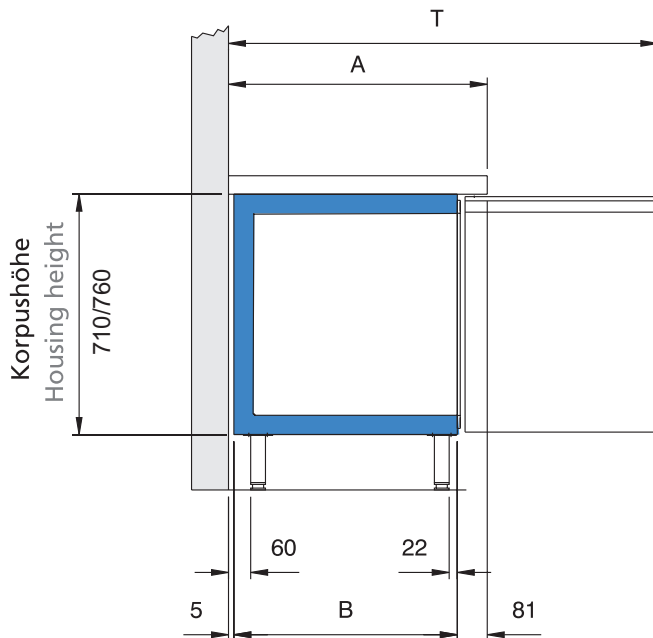
Dimensions of Refrigerated Counters

Abmessungen und Installationsangaben / Dimensions and Installation Details

AUFSTELLUNG MIT FÜSSEN

INSTALLATION WITH FEET

Seitenansicht / Side view



Tischplattentiefe
worktop plate
depth

A
700 mm GN1/1

Korpustiefe
Housing
depth

B
614 mm

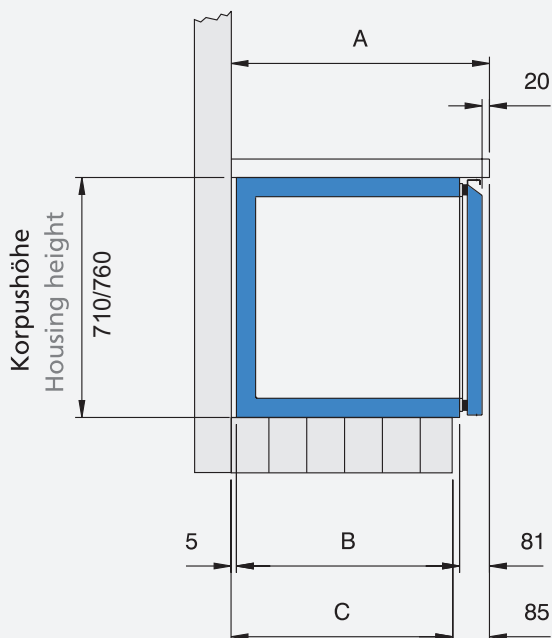
Tiefe bei
geöffneter Tür
Depth when
door open

T
1085 mm

AUFSTELLUNG AUF BAUSEITIGEM SOCKEL

INSTALLATION ON SOCKET PROVIDED BY CUSTOMER

Seitenansicht / Side view



Tischplattentiefe
worktop plate
depth

A
700 mm GN1/1

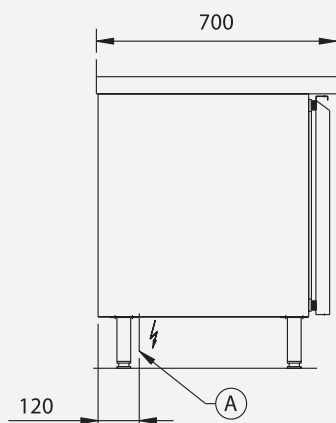
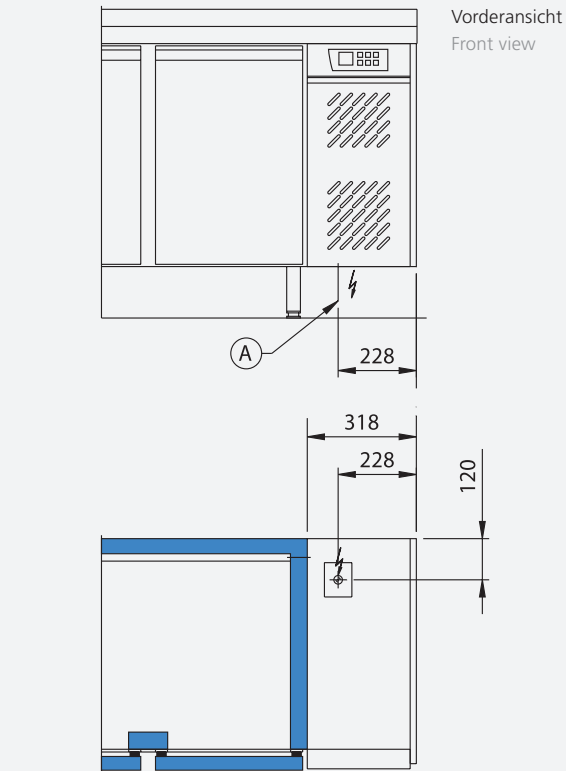
Korpustiefe
Housing
depth

B
614 mm

empfohlene
Sockeltiefe
fertig gefliest
recommended
socket tiled

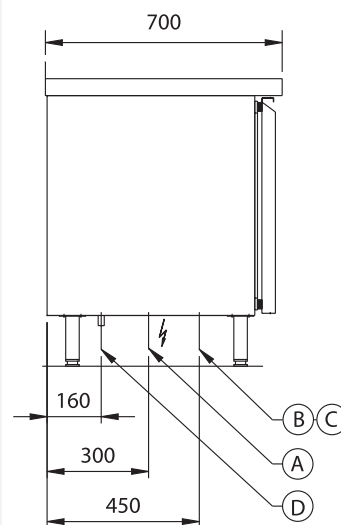
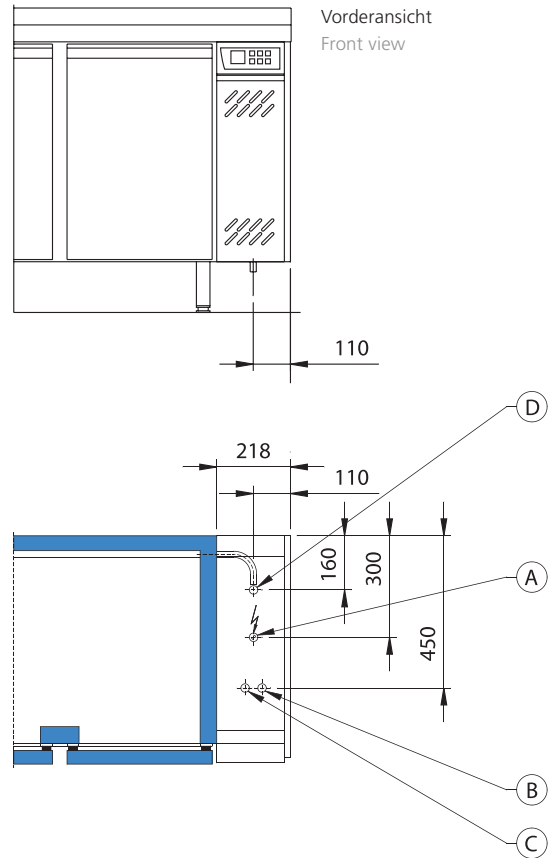
C
610 mm

**Installationsangaben bei Fuß-/Sockelausführung,
Kühltische mit Eigenkühlung, steckerfertig**
Installation details for feet/socket version, refrigerated
counters with built-in cooling, ready to plug in



- (A) Elektroanschluss 230 V,
Netzkabellänge 2,5 m mit Schuko-Stecker
Power supply 230 V,
Power cable length: 2.5 m, with plug

**Installationsangaben bei Fuß-/Sockelausführung,
Kühltische zum Anschluss an die Zentralkühlung**
Installation details for feet/socket version, refrigerated
counters for connection to remote cooling



- (A) Elektroanschluss 230 V
500 mm OKFF
Power supply 230 V,
500 mm FFL
- (B) Saugleitung Ø 8.0
500 mm OKFF
Suction line Ø 8.0,
500 mm FFL
- (C) Einspritzleitung Ø 8.0
500 mm OKFF
Liquid line Ø 8.0,
500 mm FFL
- (D) Trichterablauf DN 50
50 mm über OKFF
unter Boden bauseits
syphoniert
Funnel run-off, DN 50,
50 mm over FFL under
base, with siphon
provided by customer

Bemerkung: Erforderliche Verdampfungstemperatur:
Normalkühlung -15°C (bei Kühlinnenraumtemperatur -2°C)
NOTE: Necessary evaporation temperature: normal cooling
-15°C (at a temperature of -2°C inside cooling compartment)

Expansionsventile

Expansion valve

Sehr geehrte Kunden,
liebe Geschäftspartner,

im Rahmen der europaweiten Durchsetzung der Klimaziele kommen ständig neue Kältemittel mit immer niedrigerem Treibhauspotenzial auf den Markt. Dies macht es unmöglich, diese gedruckte Preisliste auf einem stets aktuellen Stand zu halten.

Für alternative Kältemittel werden entsprechende E-Ventile benötigt, die erheblichen Preisschwankungen unterliegen daher nicht in einem Standardprogramm angeboten werden.

Darüber hinaus ist es aus energetischer Sicht, gerade bei Verbundanlagen, sinnvoll wenn Kälteanlage, Kühlgerät und E-Ventil genau auf einander abgestimmt werden.

Diese Umstände machen es uns unmöglich, Preise und Artikel für E-Ventile an dieser Stelle anzubieten oder in unsere Gerätepreise mit einzukalkulieren. Gerne prüfen wir die Möglichkeit passende E-Ventile zu beschaffen und bieten diese Optional an. Bitte nehmen Sie hierzu Kontakt zu unserem Vertriebs-Innendienst oder Ihrem zuständigen Gebiets-Verkaufsleiter auf.

Wir bedauern diese Unannehmlichkeiten sehr, hoffen jedoch, dass auch Sie hierin einen Beitrag zum Klimaschutz sehen.

Dear customers and business partners,

Due to the enforcement of industry standards and regulations in an effort to reducing the impact of climate change, refrigerants are constantly being evaluated and advanced in order to reduce their global warming potential. It is therefore impossible to keep this printed pricelist current.

There are corresponding expansion valves needed for each type of refrigerant, which differ significantly in price and cannot be offered as part of a standard program.

Furthermore, considering energy standards and consumption in remotely cooled units, it is essential that the external cooling unit is in accordance with the expansion valve.

Therefore, it is impossible for us to offer any article codes and/or standard prices for the expansion valves or to include estimated prices in the total cost of our appliances. We can certainly look into the possibility of acquiring proper expansion valves and include these as an option in our offers. For more information, please contact our in-house sales staff or your area sales manager.

We apologize for any inconvenience this may cause but hope that you might consider this as a contribution to the environment.

Beratung, Lieferung und Service erfolgt ausschließlich über den qualifizierten Fachhandel. Alle Preise sind empfohlene Verkaufspreise zzgl. der gesetzlichen Umsatzsteuer.

Preisbasis:

Diese Preise verstehen sich inklusive Verpackung, zuzüglich der Transportkostenpauschale und der gesetzlichen Mehrwertsteuer frei Hof (Deutschland Festland außer Inseln und Berge). Für Zubehör und Ersatzteile ist die Preisstellung ab Werk, unverpackt. Frachtpreise Ausland nach Vereinbarung.

Zahlungsbedingungen:

30 Tage netto

Transportkostenpauschale:

Deckt Transport, Versicherung und LKW-Mautgebühr innerhalb Deutschlands. Wir berechnen 2,4% vom Warenettowert.

Verpackungsentsorgung:

Wir haben bei unseren Preisen bereits 1,0% vom Warenwert in Abzug gebracht.

Sicherheitsvorschriften:

Unsere Geräte sind nach den Vorschriften im Lebensmittelbereich gefertigt. DIN-, VDE- und CE-gerechte Bauweise.

Transportschäden:

Bei Annahme des Liefergegenstandes überprüfen Sie bitte sofort die Ware auf eventuelle Transportschäden. Auch bei unbeschädigter Verpackung ist der Liefergegenstand unverzüglich auszupacken und zu überprüfen. Alle Schäden sind auf dem Frachtbrief zu vermerken. Nicht ordnungsgemäß festgestellte oder verspätet gemeldete Transportschäden können nicht ersetzt werden.

Technische und preisliche Änderungen sowie Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

Consultation, delivery and service is provided exclusively by qualified dealers. All prices are recommended retail prices plus the value added tax.

Prices:

Our prices include packaging and shipping costs within the Federal Republic of Germany (except German Islands and mountains). Accessories and spare parts prices are ex-works excluding packaging and shipping costs. International freight charges by arrangement.

Payment Terms:

30 Days net

Transport Insurance:

We charge 2,4% of the total net order value for transport insurance and truck toll fees within the Federal Republic of Germany.

Disposal of Packaging Waste:

1.0% of the goods value has been deducted for disposal of packaging waste.

Safety Regulations:

Our devices are manufactured according to the regulations fulfilling DIN, VDE and CE requirements.

Transport Damages:

Please inspect the goods immediately upon delivery for possible transport damages. Even in the case of undamaged packaging, the delivered goods must be immediately unpacked and checked. All damages must be mentioned on the consignment note of the forwarder. There is no compensation for transport damages which have not been properly determined or which are reported too late.

Not responsible for any technical and/ or Price changes as well as printing errors and omissions.

Garantieleistungen

Manufacturer's Warranty

Garantiebedingungen der Cool Compact Kühlgeräte GmbH

1. Die 2+1 Garantie beinhaltet:

- 2+1 Jahre Garantie nach Abschluss des Kaufvertrags über ein neu hergestelltes Produkt darauf, dass das Produkt frei von Material-, Herstellungs- und Konstruktionsfehlern sein wird. Unsere Garantieleistungen bestimmen sich dazu wie folgt:
- Bei nachgewiesenem Garantiefall innerhalb von 2 Jahren nach Übergabe des neu hergestellten Produkts (Datum der Auslieferung), werden wir das Produkt nach eigenem Ermessen entweder kostenlos reparieren oder ersetzen und die hierfür erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten tragen.
- Im Anschluss an die Zeit nach Ziff. 1 b) erhält der Kunde für 1 weiteres Jahr die kostenlose Lieferung von Ersatzteilen.
- Für gelieferte Ersatzteile gewähren wir 12 Monate Materialgarantie.

2. Die Cool Compact 2+1 Garantie umfasst nicht:

- Verschleißteile, wie z.B. Dichtungen, Lampen und Roste,
- den Aufwand durch Ein-/Ausbau der Geräte,
- sonstige (Garantie-) Leistungen, welche über die nach Ziff. 1 b) und c) hinausgehen, insbesondere gewährt die 2+1 Garantie keine Schadenersatzansprüche (etwa wegen verdorbener Ware oder Betriebsausfall).

3. Garantieausschluss

- Ansprüche aus der 2+1 Garantie bestehen nur, wenn
- das Produkt keine Schäden oder Verschleißerscheinungen aufweist, die durch einen von den Vorgaben gemäß Benutzerhandbuch abweichenden Gebrauch verursacht sind,
 - keine An- und Umbauten und/oder sonstigen Modifikationen an dem Produkt eigenmächtig vorgenommen wurden und/oder Mängel auf die Verwendung von Zubehör-, Ergänzungs- oder Ersatzteilen zurückzuführen sind, welche keine Originalteile sind, und
 - Anbau und Installation ordnungsgemäß nach den Installationsvorschriften ausgeführt wurden, bei dem Produkt keine chemischen und physikalischen Einwirkungen auf der Materialoberfläche festzustellen sind, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind (etwa Nutzung ungeeigneter Reinigungsmittel oder Einsatz scharfkantiger Gegenstände).

4. Geltendmachung

Tritt innerhalb des Garantie-Zeitraumes der 2+1 Garantie nach Ziff. 1 a) der Garantiefall ein, so ist folgende Vorgehensweise unbedingt erforderlich:

- Der Kunde ist zur Geltendmachung der Garantie nur unter Vorlage des Originalrechnungsbelegs sowie unter Angabe der Seriennummer (ablesbar am Typenschild) berechtigt.
- Der Kunde hat uns hierzu den komplett ausgefüllten Garantie-Antrag (auf Anfrage erhältlich per Email unter: info@coolcompact.de oder abrufbar unter www.coolcompact.de) zuzusenden.
- Im Falle der Lieferung von Ersatzteilen nach Ziff. 1 c) hat der Kunde uns die mangelhaften Teile unverzüglich zurück zu senden.

5. Geltungsbereich

Die 2+1 Garantie gilt nur für in Deutschland und in der Schweiz abgeschlossene Kaufverträge mit Gerätestandort Deutschland und Schweiz. Für sonstige Länder sowie für deutsche Inseln und Berge gelten jeweils besondere Bedingungen.

6. Gesetzliche Bestimmungen

Dem Kunden stehen neben der Garantie unbeschränkt seine gesetzlichen Rechte, insbesondere seine Gewährleistungsansprüche nach §§ 437 BGB ff. auf Nacherfüllung, Rücktritt, Minderung sowie Aufwendungs- und Schadenersatz zu. Diese Rechte werden durch die abgegebene Garantieerklärung weder verkürzt noch eingeschränkt. Dies gilt unabhängig davon, ob der Garantiefall eintritt oder ob die Garantie in Anspruch genommen wird.

7. Inkrafttreten

Diese Garantiebedingungen gelten ab dem 01.07.2024.

Warranty Conditions of Cool Compact Kühlgeräte GmbH

1. The 2+1 warranty includes:

- After concluding the purchase agreement for a newly produced product, the 2+1 year warranty guarantees that the product is free of defects in material, manufacturing and workmanship. Our warranty service is defined as follows:
- In case of a valid warranty claim within 2 years after the delivery of the newly produced product (date of delivery) we will, at our own discretion, replace or repair the product free of charge and pay for incurred expenditures, notably the cost for transport, travel, labor and material.
- Following the time period specified in paragraph 1 b) the customer receives spare parts free of charge for 1 additional year.
- We grant a 12-month material guarantee for supplied spare Parts.

2. Cool Compact's 2+1 warranty does not include:

- Wear & tear parts, such as gaskets, lamps, racks, etc.
- Expenditures for installation/demounting of appliances
- Other (warranty) services, which exceed the time period according to 1 b) and c). In particular, the 2+1 warranty does not cover compensation claims (e.g. because of spoiled goods or operating failure)

3. Warranty Exclusions

- A 2+1 warranty claim is only valid, if
- the product does not show any damage or signs of wear and tear due to and caused by an inappropriate and deviating application of the parameters and specifications outlined in the user's manual.
 - there have not been made any arbitrary modifications to the product and/or defects are due to the usage of accessories, additions or spare parts that are not original parts, and
 - the mounting and installation have been properly executed in accordance with the installation manual/instructions, there has not been any chemical exposure or physical impact to the surface of the product's material which can be attributed to an improper use (e.g. usage of inappropriate cleaning supplies or usage of sharp objects).

4. To make a claim

In case of a warranty claim that is covered by the 2+1 warranty specified in paragraph 1 a), the following is required:

- In order to make a valid claim, the customer has to submit the original invoice as well as the serial number (on the type label)
- The customer has to send a completely filled out warranty application (available upon request by e-mail at: info@coolcompact.de or ready for download at www.coolcompact.de)
- In case of the delivery of spare parts according to paragraph 1 c), the customer has to promptly return the faulty parts.

5. Scope of warranty

The 2+1 warranty only applies to purchase agreements concluded in Germany or Sweden with the equipment location in Germany or Sweden. Specific warranty and service conditions apply to other countries and to German islands and mountains ranges.

6. Statutory regulations

In addition to the warranty, the customer appertains his or her full legal rights, in particular his or her right for a warranty claim in accordance with §§437 BGB ff. to demand cure, revoke the agreement, reduce the purchase price, demand damages or demand reimbursement of futile expenditure. These rights are not being limited or abridged by the supplied warranty application. This is not dependent on if a claim is being made or if a warranty is being invoked.

7. Taking effect

These warranty conditions take into effect on July 1st, 2024.



+ 2 JAHRE VOLLGARANTIE
+ 1 JAHR ERSATZTEILGARANTIE
+ 2 YEAR ALL-INCLUSIVE WARRANTY
+ 1 YEAR SPARE PART WARRANTY



- + 2 JAHRE VOLLGARANTIE
- + 1 JAHR ERSATZTEILGARANTIE
- + 2 YEAR ALL-INCLUSIVE WARRANTY
- + 1 YEAR SPARE PART WARRANTY

Sehr geehrte Damen und Herren,

im Falle eines Garantiefalls wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhandels Partner.
Für den Garantienatrag den QR Code scannen und dann direkt online ausfüllen.
https://coolcompact.de/wp-content/uploads/2024/08/09_CC_Garantieantrag.pdf

Vielen Dank

Dear Sir or Madam

In the event of a warranty claim, please contact your specialist retail partner.
Scan the QR code for the warranty application and then fill it out directly online.
https://coolcompact.de/wp-content/uploads/2024/08/09_CC_Garantieantrag.pdf

Thank you



Verkaufs - und Lieferbedingungen

A. Allgemeine Bedingungen

§ 1 Geltungsbereich

1. Diese Allgemeinen Liefer- und Leistungsbedingungen gelten für alle unsere Tätigkeitsfelder. Diese Allgemeinen Liefer- und Leistungsbedingungen finden damit sowohl für die Lieferung von Waren, für Schulungen sowie für sonstige Dienstleistungen Anwendung.
2. Diese Allgemeinen Liefer- und Leistungsbedingungen gelten in unserem Verhältnis zum Kunden ausschließlich. Sie gelten auch für alle künftigen Geschäfte, sowie für alle geschäftlichen Kontaktaufnahmen zum Kunden, wie zum Beispiel für die Aufnahme von Vertragsverhandlungen oder der Anbahnung eines Vertrages, selbst wenn sie nicht nochmals ausdrücklich vereinbart werden oder wenn nicht nochmals ausdrücklich auf sie hingewiesen wird. Der Geltung allgemeiner Bestell- oder Einkaufsbedingungen des Kunden wird ausdrücklich widersprochen.
3. Werden im Einzelfall auch Schuldverhältnisse zu Personen oder Unternehmen begründet, die nicht selbst Vertragspartei werden sollen, so gelten auch gegenüber diesen die Haftungseinschränkungen in diesen Allgemeinen Liefer- und Leistungsbedingungen, soweit diese Allgemeinen Liefer- und Leistungsbedingungen gegenüber den Dritten bei Begründung des Schuldverhältnisses einbezogen wurden. Dies ist vor allem dann der Fall, wenn die Dritten bei Begründung des Schuldverhältnisses von diesen Allgemeinen Liefer- und Leistungsbedingungen Kenntnis erlangt haben oder bereits hatten.
4. Die Entgegennahme unserer Leistungen und Lieferungen durch den Kunden gilt als Anerkennung der Geltung dieser Allgemeinen Liefer- und Leistungsbedingungen.

§ 2 Vertragsschluss

1. Unsere Angebote sind, soweit nichts anders vereinbart ist, freibleibend und unverbindlich.
2. An einen Auftrag sind wir erst gebunden, wenn er von uns schriftlich durch eine Auftragsbestätigung bestätigt worden ist oder wir mit der Auftragsausführung beginnen.

§ 3 Umfang der Lieferung und Leistung, Leistungsfristen

1. Für den Umfang unserer Lieferung oder Leistung ist unser schriftliches Angebot bzw. unsere Auftragsbestätigung maßgebend. Nebenabreden und Änderungen bedürfen unserer schriftlichen Bestätigung. Beruht unser Angebot oder unsere Auftragsbestätigung auf Angaben des Kunden (Daten, Zahlen, Abbildungen, Zeichnungen, Systemvoraussetzungen, etc.), so ist unser Angebot nur dann verbindlich, wenn diese Angaben zutreffend waren. Stellt sich nach Vertragsschluss heraus, dass der Auftrag nicht entsprechend den Angaben des Kunden durchgeführt werden kann, so sind wir berechtigt vom Vertrag zurückzutreten, sofern und soweit der Kunde nicht bereit ist, die von uns vorgeschlagene Ersatzlösung zu akzeptieren und gegebenenfalls tatsächlich entstehende Mehrkosten zu übernehmen.
2. Wir sind bei sämtlichen Lieferungen und Leistungen in zumutbarem Umfang zu Teilleistungen berechtigt. Wir sind berechtigt, zur Erfüllung unserer vertraglichen Verpflichtungen Unterauftragnehmer einzusetzen.
3. Sobald uns die Gefahr mangelnder Leistungsfähigkeit des Kunden bekannt wird, sind wir berechtigt, Warenlieferungen und Leistungen nur noch gegen Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu erbringen. Unbeschadet bleibt unser Recht, von einzelnen bereits abgeschlossenen Verträgen zurückzutreten, wenn und soweit der Kunde innerhalb einer angemessenen Nachfrist eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung nicht erbringt.
4. Liefer- und Leistungsfristen und -termine stellen stets bestmögliche Angaben dar, sind aber generell unverbindlich. Der Beginn der Lieferfrist sowie die Einhaltung von Lieferterminen setzt voraus, dass der Kunde die ihm obliegenden Mitwirkungshandlungen frist- und ordnungsgemäß erbringt, er alle beizubringenden Unterlagen bereitstellt und etwaig vereinbarte Vorauszahlungen leistet.
5. Im Falle höherer Gewalt oder anderer unverschuldeter und außergewöhnlicher Umstände geraten wir nicht in Verzug. Wir sind in diesem Fall auch dann zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt, wenn wir uns bereits im Verzug befinden. Wir geraten insbesondere nicht in Verzug bei Lieferverzögerungen, soweit diese durch nicht richtige oder nicht rechtzeitige Belieferung durch unsere Lieferanten verursacht worden sind, die wir nicht zu vertreten haben. Bei Hindernissen vorübergehender Dauer verlängern sich die Liefer- oder Leistungsfristen oder verschieben sich die Liefer- oder Leistungstermine um den Zeitraum der Behinderung zuzüglich einer angemessenen Anlaufzeit.
6. Sind wir vertraglich zur Vorleistung verpflichtet, so können wir die uns obliegende Leistung verweigern, wenn nach Abschluss des Vertrages erkennbar wird, dass unser Anspruch auf die Gegenleistung durch mangelnde Leistungsfähigkeit des Kunden gefährdet wird. Dies ist insbesondere der Fall, wenn die uns zustehende Gegenleistung auf Grund schlechter Vermögensverhältnisse des Kunden gefährdet ist oder sonstige Leistungshindernisse drohen wie z.B. durch Export- oder Importverbote, durch Kriegsergebnisse, Insolvenz von Zulieferern oder krankheitsbedingte Ausfälle notwendiger Mitarbeiter.

§ 4 Preise, Kosten

1. Unsere Preise sind Nettopreise und verstehen sich, sofern nicht schriftlich anders vereinbart ist, bei Lieferungen stets „ab Werk“ Grosseffingen, Deutschland (EXW Incoterms 2010). Bei Leistungen beziehen sich die Preise auf die Leistungserfüllung am vereinbarten Leistungsort. Bei Rechnungsstellung wird die Umsatzsteuer in ihrer jeweiligen gesetzlichen Höhe hinzugerechnet.
2. Bei Vereinbarung einer Leistungsfrist von über vier Monaten zwischen dem Zeitpunkt der Bestätigung der Bestellung und der Ausführung der Leistung sind wir berechtigt, zwischenzeitlich durch Preiserhöhungen für uns eingetretene Steigerungen der Kosten in entsprechendem Umfang an den Kunden weiterzugeben. Dasselbe gilt, wenn eine Leistungsfrist von unter vier Monaten vereinbart war, aber die Leistung aus Gründen, die der Kunde zu vertreten hat, durch uns erst später als vier Monate nach der Bestätigung der Bestellung erbracht werden kann.
3. Bei von uns zu erbringenden Dienstleistungen erfolgt eine Vergütung – auch im Falle einer zuvor abgegebenen Kostenschätzung – grundsätzlich auf Zeithonorarbasis nach tatsächlich aufgewendeter Zeit, sofern nicht eine pauschale Vergütung vereinbart wurde.

§ 5 Zahlungsbedingungen

1. Falls vertraglich nichts anderes vereinbart ist, sind alle Zahlungen grundsätzlich rein netto ohne jeden Abzug frei an uns oder eines unserer Konten innerhalb von 30 Tagen nach Zugang der Lieferung oder Erbringung unserer vollständigen Leistung zur Zahlung fällig.
2. Ohne ausdrückliche Vereinbarung ist der Kunde nicht berechtigt Abzüge vorzunehmen.
3. Gerät der Kunde in Zahlungsverzug, so hat er uns die entstehenden Verzugschäden zu ersetzen, insbesondere Zinsen i. H. v. 9 Prozentpunkten über dem Basiszinssatz zu bezahlen. Kommt der Kunde mit der Zahlung eines fälligen Betrages oder Teilbetrages länger als 14 Tage in Verzug, verstößt der Kunde gegen die sich aus einem Eigentumsvorbehalt ergebenden Verpflichtungen oder wird die uns zustehende Gegenleistung auf Grund schlechter Vermögensverhältnisse des Kunden gefährdet, so wird der gesamte Rest sämtlicher offenstehender Forderungen sofort zur Zahlung fällig.
4. Zahlung durch Wechsel oder Akzepte ist nur bei ausdrücklicher Vereinbarung gestattet und gilt auch dann nur zahlungshalber. Soweit dadurch zusätzliche Kosten entstehen, sind diese vom Kunden zu tragen.

5. Gegen unsere Vergütungsansprüche kann nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen aufgerechnet werden. Dasselbe gilt für die Ausübung eines Zurückbehaltungsrechtes. Der Kunde ist zur Ausübung eines Zurückbehaltungsrechtes im Übrigen nur befugt, sofern es auf demselben Vertragsverhältnis beruht.
6. Die Abtretung von Forderungen gegen uns durch den Kunden bedarf unserer vorherigen Genehmigung, die wir nur aus wichtigem Grund verweigern werden.

§ 6 Eigentumsvorbehalt

1. Bis zur vollständigen Bezahlung aller unserer gegenwärtigen und künftigen Forderungen aus dem abgeschlossenen Vertrag und einer laufenden Geschäftsbeziehung (gesicherte Forderungen) behalten wir uns das Eigentum an gelieferten Waren vor.
2. Die unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren dürfen vor vollständiger Bezahlung der gesicherten Forderungen weder an Dritte verpfändet, noch zur Sicherheit übereignet werden. Der Kunde hat uns unverzüglich in Text- oder Schriftform zu benachrichtigen, wenn und soweit Zugriffe Dritter auf die uns gehörenden Waren erfolgen.
3. Bei vertragswidrigem Verhalten des Kunden, insbesondere bei Nichtzahlung des fälligen Kaufpreises, sind wir berechtigt, nach den gesetzlichen Vorschriften vom Vertrag zurückzutreten und/oder die Ware auf Grund des Eigentumsvorbehalts heraus zu verlangen. Das Herausgabeverlangen beinhaltet nicht zugleich die Erklärung des Rücktritts; wir sind vielmehr berechtigt, lediglich die Ware heraus zu verlangen und uns den Rücktritt vorzubehalten. Zahlt der Kunde den fälligen Kaufpreis nicht, dürfen wir diese Rechte nur geltend machen, wenn wir dem Kunden zuvor erfolglos eine angemessene Frist zur Zahlung gesetzt haben oder eine derartige Fristsetzung nach den gesetzlichen Vorschriften entbehrlich ist.
4. Der Kunde ist befugt, die unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren im ordnungsgemäßen Geschäftsgang weiter zu veräußern und/oder zu verarbeiten. In diesem Fall gelten ergänzend die nachfolgenden Bestimmungen.
 - 4.1. Der Eigentumsvorbehalt erstreckt sich auf die durch Verarbeitung, Vermischung oder Verbindung unserer Waren entstehenden Erzeugnisse zu deren vollem Wert, wobei wir als Hersteller gelten. Bleibt bei einer Verarbeitung, Vermischung oder Verbindung mit Waren Dritter deren Eigentumsrecht bestehen, so erwerben wir Miteigentum im Verhältnis der Rechnungswerte der verarbeiteten, vermischten oder verbundenen Waren. Im Übrigen gilt für das entstehende Erzeugnis das Gleiche wie für die unter Eigentumsvorbehalt gelieferte Ware.
 - 4.2. Die aus dem Weiterverkauf der Ware oder des Erzeugnisses entstehenden Forderungen gegen Dritte tritt der Kunde schon jetzt insgesamt bzw. in Höhe unseres etwaigen Miteigentumsanteils gemäß vorstehendem Absatz zur Sicherheit an uns ab. Wir nehmen die Abtretung an. Die in vorstehender Ziffer A. § 6 Nr. 2. genannten Pflichten des Kunden gelten auch in Ansehung der abgetretenen Forderungen.
 - 4.3. Zur Einziehung der Forderung bleibt der Kunde neben uns ermächtigt. Wir verpflichten uns, die Forderung nicht einzuziehen, solange der Kunde seinen Zahlungsverpflichtungen uns gegenüber nachkommt, nicht in Zahlungsverzug gerät, kein Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens gestellt ist und kein sonstiger Mangel seiner Leistungsfähigkeit vorliegt. Ist dies aber der Fall, so können wir verlangen, dass der Kunde uns die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekannt gibt, alle zum Einzug erforderlichen Angaben macht, die dazugehörigen Unterlagen aushändigt und den Schuldnern (Dritten) die Abtretung mitteilt.
 - 4.4. Übersteigt der realisierbare Wert der Sicherheiten unsere Forderungen um mehr als 10%, werden wir auf Verlangen des Kunden Sicherheiten nach unserer Wahl freigeben.
5. Der Kunde muss die Vorbehaltsware pfleglich behandeln. Der Kunde muss die Vorbehaltsware auf unser Verlangen hin auf seine Kosten gegen Feuer-, Wasser- und Diebstahlschäden ausreichend zum Neuwert versichern. Sofern Wartungs- und Inspektionsarbeiten erforderlich werden, muss der Kunde sie auf eigene Kosten rechtzeitig durchführen.
6. Sofern die Wirksamkeit dieses Eigentumsvorbehaltes von dessen Registrierung, z.B. in öffentlichen Registern im Land des Kunden, abhängig ist, sind wir berechtigt und vom Kunden bevollmächtigt, diese Registrierung auf Kosten des Kunden zu bewirken. Der Kunde ist verpflichtet, alle für diese Registrierung notwendigen Mitwirkungsleistungen seinerseits kostenfrei zu erbringen.

§ 7 Mitwirkungspflichten des Kunden

1. Der Kunde hat uns und unsere Mitarbeiter in zumutbarem, üblichem Umfang zu unterstützen.
2. Materialien, Informationen und Daten, die wir zur Erbringung unserer Leistungen benötigen, hat uns der Kunde zur Verfügung zu stellen. Daten und Datenträger müssen technisch einwandfrei sein. Soweit im Betrieb des Kunden besondere gesetzliche oder betriebliche Sicherheitsbestimmungen gelten, hat uns der Kunde hierauf vor Erbringung unserer Leistung hinzuweisen.
- § 9 Sonstiges: Erfüllungsort, Gerichtsstand, anwendbares Recht, salvatorische Klausel
 1. Erfüllungsort und ausschließlicher Gerichtsstand für sämtliche sich zwischen den Parteien aus dem Vertragsverhältnis ergebenden Streitigkeiten ist Grosseffingen, soweit der Kunde Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich rechtliches Sondervermögen ist oder der Kunde in der Bundesrepublik Deutschland keinen allgemeinen Gerichtsstand hat oder seinen Gerichtsstand ins Ausland verlegt. Als Ausnahme hierzu sind wir auch berechtigt, den Kunden an seinem allgemeinen Gerichtsstand in Anspruch zu nehmen.
 2. Sollte eine Bestimmung in diesen Allgemeinen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen oder Vereinbarungen nicht berührt.
 3. Für die vertraglichen und sonstigen Rechtsbeziehungen zu unseren Kunden gilt deutsches Recht unter Ausschluss des UN-Kaufrechts.

B. Besondere Bedingungen für die Lieferung von Waren

§ 1 Geltungsbereich

Die nachfolgenden besonderen Bedingungen für die Lieferung von Waren gelten ergänzend zu den Allgemeinen Bedingungen unter Ziffer A. für sämtliche Verträge mit dem Kunden über die Lieferung von Waren.

§ 2 Leistungsumfang

1. Eine Transportversicherung für zu versendende Waren wird nur auf ausdrücklichen Wunsch hin abgeschlossen. Die Transportversicherung wird dann im Namen und auf Rechnung des Kunden abgeschlossen.
2. Geschuldet ist die Übertragung des Eigentums und Überlassung des Kaufgegenstandes. Ein Einbau, die Installation oder eine Konfiguration des Kaufgegenstandes ist nicht geschuldet, sofern dies nicht ausdrücklich vereinbart ist.

§ 3 Gefahrübergang

Die Gefahr des Untergangs oder der Verschlechterung der Ware geht mit Übergabe der Ware zum Versand auf den Kunden über und zwar auch dann, wenn Teillieferungen erfolgen. Verzögert sich die Absendung aus Gründen, die in der Person des Kunden liegen, so geht die Gefahr bereits mit der Anzeige der Versandbereitschaft auf den Kunden über.

§ 4 Gewährleistung und allgemeine Haftung

1. Die Verjährungsfrist für Ansprüche wegen Mängeln unserer Lieferungen und Leistungen beträgt ein Jahr ab gesetzlichem Verjährungsbeginn. Nach Ablauf dieses Jahres dürfen wir insbesondere auch die Nacherfüllung verweigern, ohne dass dem Kunden hieraus Ansprüche gegen uns auf Minderung, Rücktritt oder Schadenersatz entstehen. Diese Verjährungsfristverkürzung gilt nicht für andere Schadenersatzansprüche als solche wegen verweigerter Nacherfüllung und sie gilt generell nicht für Ansprüche bei arglistigem Verschweigen des Mangels.

2. Ansprüche des Kunden auf Nacherfüllung wegen Mängeln der von uns zu erbringenden Leistung oder Lieferung bestehen nach den folgenden Bestimmungen:

2.1. Ist die gelieferte Sache mangelhaft, können wir zunächst wählen, ob wir Nacherfüllung durch Beseitigung des Mangels (Nachbesserung) oder durch Lieferung einer mangelfreien Sache (Ersatzlieferung) leisten. Das Recht, die gewählte Art der Nacherfüllung unter den gesetzlichen Voraussetzungen zu verweigern, bleibt unberührt.

2.2. Wir sind berechtigt, die geschuldete Nacherfüllung davon abhängig zu machen, dass der Kunde den fälligen Kaufpreis bezahlt. Der Kunde ist jedoch berechtigt, einen im Verhältnis zum Mangel angemessenen Teil des Kaufpreises zurückzubehalten.

2.3. Der Kunde hat uns die zur geschuldeten Nacherfüllung erforderliche Zeit und Gelegenheit zu geben, insbesondere die beanstandete Ware zu Prüfungs Zwecken zu übergeben. Im Falle der Ersatzlieferung hat der Kunde uns die mangelhafte Sache nach den gesetzlichen Vorschriften zurückzugeben.

2.4. Die zum Zweck der Prüfung und Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten, tragen wir, wenn tatsächlich ein Mangel vorliegt.

2.4.1. Hat der Kunde die mangelhafte Sache gemäß ihrer Art und ihrem Verwendungszweck in eine andere Sache eingebaut oder an eine andere Sache angebracht, sind wir im Rahmen der Nacherfüllung verpflichtet, dem Kunden die erforderlichen Aufwendungen für das Entfernen der mangelhaften und den Einbau oder das Anbringen der nachgebesserten oder gelieferten mangelfreien Sache zu ersetzen. § 442 Abs. 1 BGB ist mit der Maßgabe anzuwenden, dass für die Kenntnis des Kunden an die Stelle des Vertragsschlusses der Einbau oder das Anbringen der mangelhaften Sache durch den Kunden tritt.

2.4.2. Die Aufwendungen der Nacherfüllung, die dadurch entstehen, dass die gekaufte Sache nach der Lieferung an einen anderen Ort als den Wohnsitz oder die gewerbliche Niederlassung des Kunden verbracht worden ist, trägt der Kunde.

2.4.3. Stellt sich ein Mangelbeseitigungsverlangen des Kunden als unberechtigt heraus, können wir die hieraus entstandenen Kosten vom Kunden ersetzt verlangen.

3. Der Kunde kann Schadenersatz nur verlangen:

3.1. Für Schäden, die auf

- einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung unsererseits oder

- auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung eines unserer gesetzlichen Vertreter, leitenden Angestellten oder Erfüllungsgehilfen

beruhen, die nicht vertragswesentliche Pflichten (Kardinalpflichten) und nicht Haupt- oder Nebenpflichten im Zusammenhang mit Mängeln unsere Lieferungen oder Leistungen sind.

3.2. Für Schäden, die auf der vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung vertragswesentlicher Pflichten (Kardinalpflichten) unsererseits, eines unserer gesetzlichen Vertreter, leitenden Angestellten oder Erfüllungsgehilfen beruhen. Vertragswesentliche Pflichten (Kardinalpflichten) im Sinne der vorstehenden Unterabschnitte 3.1 und 3.2 sind Pflichten, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages erst ermöglichen und auf deren Einhaltung der Kunde regelmäßig vertraut.

3.3. Weiter haften wir für Schäden aufgrund der fahrlässigen oder vorsätzlichen Verletzung von Pflichten im Zusammenhang mit Mängeln unserer Lieferung oder Leistung (Nacherfüllungs- oder Nebenpflichten) und

3.4. für Schäden, die in den Schutzbereich einer von uns ausdrücklich erteilten Garantie (Zusicherung) oder einer Beschaffenheits- oder Haltbarkeitsgarantie fallen.

4. Im Falle der einfach-fahrlässigen Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht ist die Haftung der Höhe nach auf den typischerweise zu erwartenden, bei Vertragsschluss bei Anwendung ordnungsgemäßer Sorgfalt für uns vorhersehbaren Schaden beschränkt.

5. Schadenersatzansprüche des Kunden im Falle der einfach-fahrlässigen Verletzung einer vertragswesentlichen Pflicht verjähren in einem Jahr ab gesetzlichem Verjährungsbeginn. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers, oder der Gesundheit.

6. Schadenersatzansprüche gegen uns aus gesetzlich zwingender Haftung, beispielsweise nach dem Produkthaftungsgesetz, sowie aus der Verletzung des Lebens, des Körpers, oder der Gesundheit bleiben von den vorstehenden Regelungen unberührt und bestehen in gesetzlichem Umfang binnen der gesetzlichen Fristen.

7. Rechte des Kunden nach den Paragrafen 445a, 445b und 478 BGB für den Fall, dass der Kunde oder dessen weitere Abnehmer in einer Lieferkette in Anspruch genommen werden, bleiben nach Maßgabe der nachstehenden Regelungen im Übrigen unberührt:

7.1. Der Kunde trägt die Beweislast dafür, dass die Aufwendungen für die Nacherfüllung erforderlich waren und er nicht gegenüber seinem Käufer nach § 439 Abs. 4 BGB die Nacherfüllung hätte verweigern oder auf billigere Weise nacherfüllen können.

7.2. Der Anspruch aus § 445a Abs. 1 BGB verjährt gem. § 445b Abs. 1 BGB in zwei Jahren ab Ablieferung durch uns an den Kunden. Diese Frist gilt auch dann, wenn nach § 438 BGB eine längere Frist gelten würde.

7.3. Die Verjährung der in den §§ 437 und 445a Abs. 1 BGB bestimmten Ansprüche des Kunden gegen uns wegen des Mangels einer verkauften neu hergestellten Sache tritt frühestens zwei Monate nach dem Zeitpunkt ein, in dem der Kunde die Ansprüche seines Käufers erfüllt hat, sofern im Verhältnis des Kunden zu dessen Käufer die Ansprache noch nicht verjährt waren. Diese Ablaufhemmung endet spätestens fünf Jahre nach dem Zeitpunkt, in dem wir die Sache dem Kunden abgeliefert haben.

8. Ist der Kunde Kaufmann im Sinne des Handelsgesetzbuches gilt zusätzlich Folgendes: Die Mängelansprüche des Kunden, insbesondere die Ansprüche auf Nacherfüllung, Rückgriff, Rücktritt vom Vertrag, Minderung und Schadenersatz, setzen voraus, dass der Kunde seinen gesetzlichen Untersuchungs- und Rügepflichten (§§ 377, 381 HGB) nachgekommen ist. Zeigt sich bei der Untersuchung oder später ein Mangel, so ist uns hiervon unverzüglich in Text- oder Schriftform Anzeige zu machen. Als unverzüglich gilt die Anzeige, wenn sie innerhalb von vierzehn Tagen nach Entdeckung des Mangels erfolgt, wobei zur Fristwahrung die rechtzeitige Absendung der Anzeige genügt. Unabhängig von dieser Untersuchungs- und Rügepflicht hat der Kunde offensichtliche Mängel (einschließlich Falsch- und Minderlieferung) innerhalb von vierzehn Tagen ab Lieferung in Text- oder Schriftform als Email anzuzeigen, wobei auch hier

zur Fristwahrung die rechtzeitige Absendung der Anzeige genügt. Versäumt der Kunde die ordnungsgemäße Untersuchung und/oder Mängelanzeige, ist unsere Haftung für den nicht angezeigten Mangel ausgeschlossen. Dies gilt nicht, wenn wir den Mangel arglistig verschwiegen haben.

§ 5 Haftungsfreistellung bei unverwertbaren Sachen

Fertigen wir im Auftrag des Kunden unverwertbare Sachen an, insbesondere Einzelanfertigungen oder Prototypen, dürfen diese Sachen ohne unsere ausdrückliche Zustimmung allein zu internen Forschungszwecken, nicht aber gewerblich genutzt werden. Sollte der Kunde ohne unsere ausdrückliche Zustimmung eine solche Nutzung vornehmen und es in der Folge zu einer Verletzung in- oder ausländischer oder behördlicher Sicherheitsvorschriften oder Produkthaftungsregeln kommen, so hat uns der Kunde von entsprechenden Ansprüchen Dritter freizustellen. In den Fällen verschuldensabhängiger Haftung gilt dies jedoch nur dann, wenn den Kunden ein Verschulden trifft. Sofern die Schadensursache im Verantwortungsbereich des Kunden liegt, trägt er insoweit die Beweislast.

C. Besondere Bedingungen für Dienstleistungen

§ 1 Geltungsbereich

Die nachfolgenden besonderen Bedingungen für Dienstleistungen gelten ergänzend zu den Allgemeinen Bedingungen unter Ziffer A. für sämtliche Verträge mit dem Kunden über die Erbringung von Dienstleistungen.

§ 2 Allgemeine Haftung

1. Der Kunde kann Schadenersatz nur verlangen:

1.1. Für Schäden, die auf

- einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung unsererseits oder

- auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung eines unserer gesetzlichen Vertreter, leitenden Angestellten oder Erfüllungsgehilfen

beruhen, die nicht vertragswesentliche Pflichten (Kardinalpflichten) und nicht Haupt- oder Nebenpflichten im Zusammenhang mit Mängeln unserer Leistungen sind.

1.2. Für Schäden, die auf der vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung vertragswesentlicher Pflichten (Kardinalpflichten) unsererseits, eines unserer gesetzlichen Vertreter, leitenden Angestellten oder Erfüllungsgehilfen beruhen.

Vertragswesentliche Pflichten (Kardinalpflichten) im Sinne der vorstehenden Unterabschnitte 1.1 und 1.2 sind Pflichten, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages erst ermöglichen und auf deren Einhaltung der Kunde regelmäßig vertraut.

2. Im Falle der einfach-fahrlässigen Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht ist die Haftung der Höhe nach auf den typischerweise zu erwartenden, bei Vertragsschluss bei Anwendung ordnungsgemäßer Sorgfalt für uns vorhersehbaren Schaden beschränkt.

3. Schadenersatzansprüche des Kunden im Falle der einfach-fahrlässigen Verletzung einer vertragswesentlichen Pflicht verjähren in einem Jahr ab gesetzlichem Verjährungsbeginn. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers, oder der Gesundheit.

4. Schadenersatzansprüche gegen uns aus gesetzlich zwingender Haftung, beispielsweise nach dem Produkthaftungsgesetz, sowie aus der Verletzung des Lebens, des Körpers, oder der Gesundheit bleiben von den vorstehenden Regelungen unberührt und bestehen in gesetzlichem Umfang binnen der gesetzlichen Fristen.

D. Besondere Bedingungen für Schulungen

§ 1 Geltungsbereich

Die nachfolgenden besonderen Bedingungen für Schulungen gelten ergänzend zu den Allgemeinen Bedingungen unter Ziffer A. für sämtliche Verträge mit dem Kunden über die Schulung von uns gelieferter Waren.

§ 2 Leistungsort

1. Die Schulungen werden an den im Rahmen des Schulungsangebotes jeweils genannten Ort durchgeführt.

2. Sollen im Einzelfall nach vertraglicher Vereinbarung Schulungen beim Kunden durchgeführt werden, so ist dieser verpflichtet geeignete Räume sowie Präsentationstechnik zur Durchführung der Schulung zur Verfügung zu stellen.

§ 3 Umfang der Schulung

Die Schulung erfasst, je nach Art der Schulung, die Vermittlung von Grundlagenwissen und anwendungsbezogenen Unterweisungen bis hin zur Befähigungsausbildung nach den Grundsätzen der Berufsgenossenschaften.

§ 4 Teilnehmer an einer Schulung

1. An einer Schulung können maximal die nach individueller Vereinbarung, festgelegte Anzahl Personen, ohne Einrechnung der Schulungspersonen, teilnehmen.

2. Eine Schulung erfolgt nur gegenüber dem Kunden und Mitarbeitern im Betrieb des Kunden. Nehmen weitere Personen an der Schulung teil, so sind hierfür individuelle Vereinbarungen zwischen uns und dem Kunden erforderlich.

§ 5 Kündigung, Verlegung einer Schulung

1. Ein Vertrag über die Durchführung einer Schulung kann nur aus wichtigem Grunde gekündigt werden. Die Kündigung hat in Schriftform zu erfolgen.

2. Wir stellen für die Schulung den im Angebot oder der Auftragsbestätigung genannten Referenten aus unserem Unternehmen oder einen von uns beauftragten externen Referenten. Sollte ein Referent aus Gründen, die wir nicht zu vertreten haben, zu dem vereinbarten Schulungstermin ausfallen, sind wir berechtigt, einen geeigneten Ersatzreferenten aus unserem Unternehmen oder einen anderen geeigneten externen Ersatzreferenten zu benennen oder den Schulungstermin in Abstimmung mit dem Kunden auf einen Ausweichtermin zu verlegen.

Stand Juni 2019 – Cool Compact® Kühlgeräte GmbH - 72415 Grosseffingen

Standort

Location

So finden Sie uns... / How to find us...





Balinger Str. 25 | D-72415 Grosselfingen | Fon +49 (0)74 76 / 94 56 0 | www.coolcompact.de