



***AHT Professional by friulinox 09/10***

**Evolution. Roll-In/Roll-Through. Star/  
Planet. Snack. Zeta Line. Fast Serie.  
Quick Master. Baking Serie.**

<b>EVOLUTION 3 Kühlschränke</b>	<b>3</b>
Preise und Merkmale	8
<b>EVOLUTION 2 Kühlschränke</b>	<b>10</b>
Preise und Merkmale	13
<b>Roll-in und Roll-through Kühlschränke</b>	<b>17</b>
Preise und Merkmale	18
<b>Star und Planet Kühl- und Tiefkühltische</b>	<b>19</b>
Star Preise und Merkmale	23
Planet Preise und Merkmale	24
<b>Snack Kühl- und Tiefkühltische</b>	<b>25</b>
Preise und Merkmale	26
<b>Quickmaster Fast Food Kühltische</b>	<b>27</b>
Preise und Merkmale	28
<b>Fast und Zeta Line Blast Chillers Freezers Series</b>	<b>29</b>
<b>Zeta Line Serie Schnellabkühler und Schockfroster</b>	<b>31</b>
Preise und Merkmale	33
<b>Fast Serie Schnellabkühler und Schockfroster</b>	<b>36</b>
Preise und Merkmale	38
<b>Baking Serie - Kühlschränke, Kühltische und Roll-Ins</b>	<b>39</b>
Preise und Merkmale	42
<b>Baking Serie - Gärunterbrecher</b>	<b>51</b>
Preise und Merkmale	54

---

# Kühl- und Tiefkühlschränke



**EVOLUTION 3**  
Die intelligente Serie

**EVOLUTION 2**  
Eine komplette professionelle Serie

Anmerkung:  
Standardausführung für D-AT-CH:  
FüÙe; Räder auf Anfrage



## EVOLUTION 3 Kühlschränke

Die neuen Kühlschränke der Serie **Evolution3** fassen die traditionell optimalen Lösungen von AHT Professional by Friulinox und die Technologie der neuen, integrierten Steuerung mit der Wahl individuell programmierter Menüs (in fünf Sprachen) zusammen und eignen sich auch für den anspruchsvollsten Profi.

Die Steuerung AHT Professional by Friulinox **Evolution3** ist in der Standardausführung mit einer RS485 Schnittstelle Standard ausgestattet (HACCP Zubehör optional) mit der HACCP-Vorrichtung zur Aufzeichnung der Temperaturalarme, mit einem Summer und einem Infrarotanschluss für den Einsatz der dementsprechenden Sende- und Empfangseinheit ausgestattet.

Die exklusive, patentierte Steuerung des Feuchtigkeitsgrades innerhalb des Geräts, der zwischen 60 und 90% eingestellt werden kann, sorgt auch bei besonders heiklen Speisen für die richtige Aufbewahrung.

Die Selbstdiagnose und die Überwachung der verschiedenen Funktionen beugen einem Leistungsabfall der Kühlanlage vor und melden eventuelle Fehler im Display.

Die intelligente Abtaufunktion, die sich an die aktuell vorherrschenden Bedingungen anpasst und die 75 mm starke Isolierung gewährleisten einen stark reduzierten Energieverbrauch.

Durch das revolutionäre Prinzip der Zykluswiederholung kann der Kühlschrank **Evolution3** von AHT Professional by Friulinox auch bei defekter Temperatur-Sonde problemlos weiterfunktionieren! Keine Risikoprodukte bzw. Panik mehr in der Küche.

### Eine **UMWELTFREUNDLICHE** Auswahl

Die neuen **EVOLUTION** Kühlschränke sind so konstruiert, dass sie allen zur Zeit geltenden Umwelt- und Energiesparnormen entsprechen.

Der erneute ZERO ODP Polyurethanschaum der Kühlschränke, die Zunahme der Isolierungsstärke auf 75 mm und die Möglichkeit natürliches Kühlmittel wie R290 anwenden zu können, **tragen dazu bei die EVOLUTION Kühlschränke als TOP der auf dem Markt verfügbaren „UMWELTFREUNDLICHEN“ Produkte darzustellen.**



# EVOLUTION 3 Kühlschränke

## Besonderheiten

- 75 mm starke umweltfreundliche Polyurethanschaum-Isolierung (ODP = NULL) mit einer Dichte von 43 kg/m<sup>3</sup>
- Decken-Kühlaggregat für eine noch höhere Leistung
- Heißgastauwasserverdunstung vollautomatisch und ohne elektrischen Energieeinsatz
- Grosses Fassungsvermögen Dank dem externen Verdampfer (verdampferfreier Innenraum)
- Kühlmittel (R134a und R404a)
- Auf Anfrage kann ein Kühlaggregat mit Kühlmittel R290 eingebaut werden
- Exklusives Design mit ergonomischem Griff
- Gehäuse innen und aussen aus CNS AISI 304 / Rückwand plastiviertes Stahlblech (Mehrpreis CNS Rückwand auf Anfrage)
- Bei Ausführung mit Rollen verfügen die vorderen über Feststellbremsen
- Digital-Temperaturanzeige und produktspezifische Programme
- Ständer und Schienen sind gesteckt und ohne den Einsatz von Werkzeugen leicht entfernbar. Dies erlaubt die Reinigungsarbeiten beträchtlich zu erleichtern
- Die inneren Kanten sind abgerundet
- Fixierung der Türe auf 110° um die Einführung der Lebensmittel in den Schrank zu erleichtern
- Standardausführung mit Türschloss und interner Beleuchtung
- Auf allen 4 Seiten eingesteckte Magnetgummidichtungen für eine perfekte Dichtheit. Diese sind ausserdem ohne den Einsatz von Werkzeugen leicht herausziehbar um die Reinigungsarbeiten zu erleichtern
- Eingebaute Heizung, um die Eisbildung zu verhindern
- Interner Reinigungsablauf
- 4 Edelstahlroste GN2/1 serienmäßig
- Anschlusswert 220V 1 Ph 50 Hz



## EVOLUTION 3 Glastürkühlschränke



### Besonderheiten

- 2-fache Glasscheibe in der Kühlungs-Ausführung und 3-fache Glasscheibe in der Tiefkühlungs-Ausführung
- Eingebaute Türrahmenheizung
- Gehäuse innen und aussen aus CNS AISI 304 / Rückwand: plastiviziertes Stahlblech (Mehrpreis CNS Rückwand auf Anfrage)
- Halb tropenfestes Aggregat: Raumtemperatur + 38°C
- Bei Ausführung mit Rollen verfügen die vorderen über Feststellbremsen
- Digital-Temperaturanzeige und produktspezifische Programme
- Fixierung der Türe auf 110° um die Einführung der Lebensmittel in den Schrank zu erleichtern
- Ständer und Schienen sind gesteckt und ohne den Einsatz von Werkzeugen leicht entfernbar. Dies erlaubt die Reinigungsarbeiten beträchtlich zu erleichtern.
- Standardausführung mit Türschloss
- Decken-Kühlaggregat für eine noch höhere Leistung
- Auf allen 4 Seiten eingesteckte Magnetgummidichtungen für eine perfekte Dichtheit. Dieselben sind außerdem ohne den Einsatz von Werkzeugen leicht herausziehbar, um die Reinigungsarbeiten zu erleichtern.
- Eingebaute Heizung um die Eisbildung zu vermeiden.
- Interner Reinigungsablauf
- Abgerundete Innenkanten
- Standard-Kühlmittel R134a und R404a. Auf Anfrage kann ein Kühlaggregat mit Kühlmittel R290 eingebaut werden.
- 4 Edelstahlroste GN2/1 serienmäßig

## EVOLUTION 3 Kühlschränke

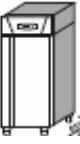
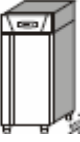





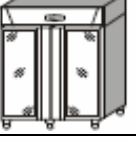
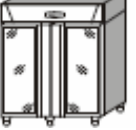


**Voreingestellte  
produktspezifische  
Programme  
(z.B. für Fleischprodukte)**



# EVOLUTION 3 Kühlschränke

## Preise und Merkmale

EVOLUTION 3	Modell	Betriebs-Temperatur	Brutto (L)	Aussenmaße (mm) B T H	Standard Ausstattung	Kälteleistung (W)	Leistung/ Stromaufnahme (W/A)	Ge- wicht (Kg)	Code- Nummer	Preis
	AR7	-2 /+8°C	700	700 830 2080	4 Roste CNS GN2/1 (530x650mm)	262	269/1,6	119	T1101320211	CHF 6.450,00
	AF7	-25/-15°C	700	700 830 2080	4 Roste CNS GN2/1 (530x650mm)	403	897/5,1	124	T1101330511	CHF 7.040,00
	AR14	-2 /+8°C	1400	1400 830 2080	8 Roste CNS GN2/1 (530x650mm)	377	492/3,1	191	T1201320221	CHF 9.370,00
	AF14	-25/-15°C	1400	1400 830 2080	8 Roste CNS GN2/1 (530x650mm)	601	1220/6,6	198	T1201330521	CHF 10.080,00
	ARF14	-2 /+8°C -25/-15°C	700 + 700	1400 830 2080	8 Roste CNS GN2/1 (530x650mm)	262+403	1160/6,7	198	T1211331521	CHF 12.380,00
	AR7 VTR	-2 /+8°C	700	700 830 2080	4 Roste CNS GN2/1 (530x650mm)	262	269/1,6	145	T1101326071	CHF 7.060,00
	AF7 VTR	-22/-15°C	700	700 830 2080	4 Roste CNS GN2/1 (530x650mm)	403	897/5,1	160	T1101336172	CHF 7.780,00
	AR14 VTR	-2 /+8°C	1400	1400 830 2080	8 Roste CNS GN2/1 (530x650mm)	377	550/3,5	232	T1201326074	CHF 10.470,00
	AF14 VTR	-22/-15°C	1400	1400 830 2080	8 Roste CNS GN2/1 (530x650mm)	601	1300/6,9	247	T1201336175	CHF 11.450,00

### Auf Anfrage / Zubehör für D-A-CH:

Kit-Räder: (Code 930233) CHF 155,00  
Edelstahlrückwand

## EVOLUTION 3 Kühlschränke



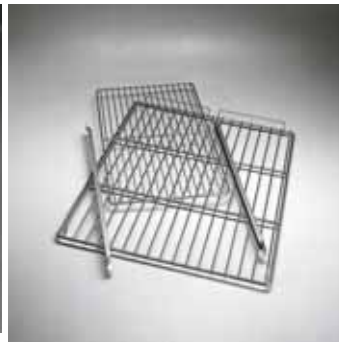
### Serienmässig



Türe mit Schloss



Reinigungsablauf



CNS-Roste



Interne  
Beleuchtung

### Auf Anfrage



Fernaggregat



Kit Räder (D-A-CH)



CNS Schienen



Display-Darstellung,  
vergrößert  
HACCP-Kit, einfach und  
besonders für  
Fernkontrolle

## EVOLUTION 2 Kühlschränke



Die neue **EVOLUTION 2** Linie ist eine Reihe von professionellen Kühlschränken, besonders für diejenigen gebaut, die eine einfache aber zugleich leistungsfähige Kühlung brauchen.

Die Serie **EVOLUTION 2** unterscheidet sich von den Konkurrenzprodukten was das Herstellungsmaterial, die Feinbearbeitung und die Kühlleistung betrifft und kann selbst mit technologisch fortgeschrittenen Geräten gleichgesetzt werden.

Alle Geräte werden ausserdem unter Berücksichtigung der Umweltschutzvorschriften und der strengsten europäischen Lebensmittelhygienevorschriften (HACCP) hergestellt.

# EVOLUTION 2 Kühlschränke

## Besonderheiten

- Große Produkt-Palette
- 75 mm starke umweltfreundliche Polyurethanschaum-Isolierung (ODP = NULL) mit einer Dichte von 43 kg/m<sup>3</sup>
- Decken-Kühlaggregat für eine höhere Leistung
- Heißgastauwasserverdunstung vollautomatisch und ohne elektrischen Energieeinsatz
- Grosses Fassungsvermögen Dank dem externen Verdampfer (verdampferfreier innenraum)
- Kühlmittel (R134a und R404a)
- Auf Anfrage kann ein Kühlaggregat mit Kühlmittel R290 eingebaut werden
- Exklusives Design mit ergonomischem Griff
- Gehäuse innen und aussen aus CNS AISI 304 / Rückwand plastiviertes Stahlblech (Mehrpreis CNS Rückwand auf Anfrage)
- Bei Ausführung mit Rollen verfügen die vorderen über Feststellbremsen
- Digital-Temperaturanzeige
- Ständer und Schienen sind gesteckt und ohne den Einsatz von Werkzeugen leicht entfernbar. Dies erleichtert die Reinigungsarbeiten beträchtlich.
- Die inneren Kanten sind abgerundet
- Fixierung der Türe auf 110° um die Einführung der Lebensmittel in den Schrank zu erleichtern
- Standardausführung mit Türschloss und interner Beleuchtung
- Auf allen 4 Seiten eingesteckte Magnetgummidichtungen für eine perfekte Dichtheit. Diese sind ausserdem ohne den Einsatz von Werkzeugen leicht herausziehbar, um die Reinigungsarbeiten zu erleichtern.
- Eingebaute Heizung, um die Eisbildung zu verhindern
- Für Sockelaufstellung geeignet
- 2-Temperaturen-Schränke in den Ausführungen Tiefkühlung (oben), Kühlung (unten) oder umgekehrt erhältlich
- Anschlusswert 220V 1 Ph 50 Hz



## EVOLUTION 2 Kühlschränke



**Serienmässig**



Türe mit Schloss



Unteres Scharnier



Kunststoffbeschichtete Roste



Interne Beleuchtung

### Auf Anfrage



Fernaggregat



Kit Räder (D-A-CH)



Teleskopschienen

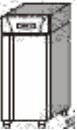
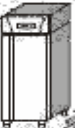
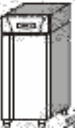

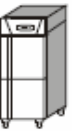



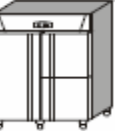



Die Serie Evolution2 ist im Standard mit einer TTL-Schnittstelle ausgestattet und optional mit RS485-Schnittstelle lieferbar

# EVOLUTION 2 Kühlschränke GN2/1

## Preise und Merkmale

## 800 Tiefe


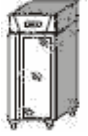
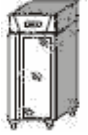


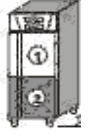
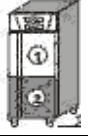
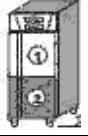
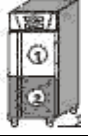

EVOLUTION 2 T=800 mm.	Modell	Betriebs- Temper- atur	Brutto (L)	Aussenmaße (mm) B T H	Standard Ausstattung	Kälte- leistung (W)	Leistung/Strom- aufnahme (W/A)	Ge- wicht (Kg)	Code- Nummer	Preis
	AR7	-2/+8°C	617	700 830 2080	4 Roste	262	269 / 1,6	119	S1101320211	CHF 5.200,00
	AF7	-22/-15°C	617	700 830 2080	4 Roste	403	897 / 5,1	124	S1101330511	CHF 5.720,00
	AP7	-4/+6°C	617	700 830 2080	12 ABS Behälter GN 1/1 mit Lochblech	262	269 / 1,6	157	S1101320314	CHF 6.280,00
	AR7 (2 halbe Türen)	-2/+8°C	308+308	700 830 2080	4 Roste	262	269 / 1,6	157	S1101320212	CHF 5.870,00
	AF7 (2 halbe Türen)	-22/-15°C	308+308	700 830 2080	4 Roste	403	897 / 5,1	177	S1101330512	CHF 6.600,00
	AR14	-2/+8°C	1330	1400 830 2080	8 Roste	377	492 / 3,1	191	S1201320221	CHF 7.580,00
	AF14	-22/-15°C	1330	1400 830 2080	8 Roste	601	1220 / 6,6	198	S1201330521	CHF 8.310,00
	AR14 (1 volle Tür und 2 halbe Türen)	-2/+8°C	1330	1400 830 2080	8 Roste	377	492 / 3,1	191	S1201320222	CHF 8.360,00
	AF14 (1 volle Tür und 2 halbe Türen)	-22/-15°C	1330	1400 830 2080	8 Roste	601	1220 / 6,6	198	S1201330522	CHF 8.940,00
	AR14 (4 halbe Türen)	-2/+8°C	1330	1400 830 2080	8 Roste	377	492 / 3,1	191	S1201320223	CHF 8.850,00

Auf Anfrage / Zubehör: Kit-Räder (D-A-CH): (Code 930233) CHF 155,00

# EVOLUTION 2 Kühlschränke GN2/1

## Preise und Merkmale

## 800 Tiefe











EVOLUTION 2 T=800 mm.	Modell	Betriebs- Temper- atur	Brutto (L)	Aussenmaße (mm) B T H	Standard Ausstattung	Kälte- leistung (W)	Leistung/Strom- Aufnahme (W/A)	Ge- wicht (Kg)	Code- Nummer	Preis
	AF14 (4 halbe Türen)	-22/-15°C	1330	1400 830 2080	8 Roste	601	1220 / 6,6	198	S1201330523	CHF 9.780,00
	AR7 VTR	-2 /+8°C	617	700 830 2080	4 Roste	262	269 / 1,6	145	S1101326071	CHF 5.980,00
	AF7 VTR	-22/-15°C	617	700 830 2080	4 Roste	403	897 / 5,1	160	S1101336172	CHF 6.630,00
	AR14 VTR	-2 /+8°C	1330	1400 830 2080	8 Roste	377	492 / 3,1	232	S1201326074	CHF 9.150,00
	AF14 VTR	-22/-15°C	1330	1400 830 2080	8 Roste	601	1220 / 6,6	247	S1201336175	CHF 9.880,00
	ARR7	-2 /+8°C -2 /+8°C	617	700 830 2080	4 Roste	211+211	155+155 / 2,0	157	S1121321113	CHF 8.930,00
	ARP7	-2 /+8°C -4 /+6°C	617	700 830 2080	4 Roste	211+211	155+155 / 2,0	157	S1121321316	CHF 9.510,00
	ARF7	-2 /+8°C -25/-15°C	617	700 830 2080	4 Roste	211+270	155 + 354 / 3,3	177	S1121331513	CHF 9.410,00
	AFR7	-25/-15°C -2 /+8°C	617	700 830 2080	4 Roste	270 + 211	354 + 155 / 3,3	177	S1121321813	CHF 9.410,00
	ARR142 (2 volle Türen)	-2 /+8°C -2 /+8°C	617+617	1400 830 2080	8 Roste	262 + 262	538 / 3,2	242	S1211321121	CHF 9.610,00

Auf Anfrage / Zubehör: Kit-Räder (D-A-CH): (Code 930233) CHF 155,00

# EVOLUTION 2 Kühlschränke GN2/1

## Preise und Merkmale

## 800 Tiefe




EVOLUTION 2 T=800 mm.	Modell	Betriebs- Temper- atur	Brutto (L)	Aussenmaße (mm) B T H	Standard Ausstattung	Kälte- leistung (W)	Leistung/Strom- Aufnahme (W/A)	Ge- wicht (Kg)	Code- Nummer	Preis
	ARF142 (2 volle Türen)	-2 /+8°C -25/-15°C	617+617	1400 830 2080	8 Roste	262 + 403	1293 / 6,8	256	S1211331521	CHF 10.270,00
	ARP142 (2 volle Türen)	-2 /+8°C -4 /+6°C	617+617	1400 830 2080	4 Roste + 12 ABS-Behälter GN1/1 mit Lochblech	262 + 262	827 / 3,6	242	S1211321334	CHF 10.460,00
	AFP142 (2 volle Türen)	-4 /+6°C -25/-15°C	617+617	1400 830 2080	4 Roste + 12 ABS-Behälter GN1/1 mit Lochblech	262 + 403	1329 / 7,0	256	S1211321634	CHF 11.090,00
	ARR142 (1 volle Tür und 2 halbe Türen)	-2 /+8°C -2 /+8°C	617+617	1400 830 2080	8 Roste	262 + 262	800 / 3,5	242	S1211321122	CHF 10.830,00
	ARF142 (1 volle Tür und 2 halbe Türen)	-2 /+8°C -25/-15°C	617+617	1400 830 2080	8 Roste	262 + 403	1302 / 6,9	256	S1211331522	CHF 11.300,00
	ARP142 (1 volle Tür und 2 halbe Türen)	-2 /+8°C -4 /+6°C	617+617	1400 830 2080	4 Roste + 12 ABS-Behälter GN1/1 mit Lochblech	262 + 262	837 / 3,6	242	S1211321327	CHF 11.020,00
	AFP142 (1 volle Tür und 2 halbe Türen)	-25/-15°C -4 /+6°C	617+617	1400 830 2080	4 Roste + 12 ABS-Behälter GN1/1 mit Lochblech	262 + 403	1340 / 7,0	256	S1211321627	CHF 11.460,00
	ARR142 VTR	-2 /+8°C -2 /+8°C	617+617	1400 830 2080	8 Roste	262 + 262	610 / 3,8	282	S1211326374	CHF 11.180,00
	ARF142 VTR	-2 /+8°C -20/-15°C	617+617	1400 830 2080	8 Roste	262 + 403	1238 / 5,4	296	S1211336476	CHF 12.010,00
	ARP141	-2 /+8°C -4 /+6°C	998+332	1400 830 2080	6 Roste + 6 ABS- Behälter GN1/1 mit Lochblech	320 + 211	269 + 155 / 2,8	278	S1221321328	CHF 12.510,00

Auf Anfrage / Zubehör: Kit-Räder (D-A-CH): (Code 930233) CHF 155,00

# EVOLUTION 2 Kühlschränke GN2/1

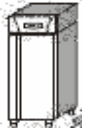
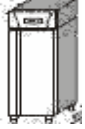


## Preise und Merkmale

## 800 Tiefe

EVOLUTION 2 T=800 mm.	Modell	Betriebs- Temper- atur	Brutto (L)	Aussenmaße (mm) B T H	Standard Ausstattung	Kälte- leistung (W)	Leistung/Strom- Aufnahme (W/A)	Ge- wicht (Kg)	Code- Nummer	Preis
	ARF141	-2 /+8°C -25/-15°C	998+332	1400 830 2080	8 Roste	320 + 270	269+354 / 4,2	278	S1221331524	CHF 13.460,00
	ARP141 (mit 4 halben Türen)	-2 /+8°C -4/+6°C	998+332	1400 830 2080	6 Roste + 6 ABS- Behälter GN1/1 mit Lochblech	320 + 211	269 + 155 / 2,9	281	S1221321329	CHF 13.620,00
	ARF141 (mit 4 halben Türen)	-2 /+8°C -25/-15°C	998+332	1400 830 2080	8 Roste	320 + 270	269+354 / 4,2	281	S1221331525	CHF 14.340,00

## EVOLUTION 2 Kühlschränke passend GN 1/1

## 700 Tiefe

EVOLUTION 2 T=700 mm.	Modell	Betriebs- Tempe- ratur	Brutto (L)	Aussenmaße (mm) B T H	Standard Ausstattung	Kälte- leistung (W)	Leistung/Strom- Aufnahme (W/A)	Ge- wicht (kg)	Code- Nummer	Preis
	AR6	-2 /+8°C	617	700 730 2080	4 Roste 530x550 mm	262	269 / 1,6	119	S1101320211	CHF 5.040,00
	AF6	-22/-15°C	617	700 730 2080	4 Roste 530x550 mm	403	897 / 5,1	124	S1101330511	CHF 5.550,00
	AR12	-2 /+8°C	1330	1400 730 2080	8 Roste 530x550 mm	377	492 / 3,1	191	S1201320221	CHF 7.360,00
	AF12	-22/-15°C	1330	1400 730 2080	8 Roste 530x550 mm	601	1220 / 6,6	198	S1201330521	CHF 8.060,00

Auf Anfrage / Zubehör: Kit-Räder (D-A-CH): (Code 930233) CHF 155,00

## Roll-in und Roll-through Einfahr- und Durchfahrsschränke



Die Kühlschränke für Wagen **Roll-in und Roll-through**, mit elektronischer Kontrolleinrichtung und Umluftkühlung, sind innen und aussen aus Chromnickelstahl AISI 304 18/10. Rückwand aus plastifiziertem Stahlblech.











Für die Aufnahme von GN2/1, EN 1 (400x600 mm) oder EN 2 (600x800 mm) Wagen geeignet. 80 mm Isolierung aus FCKW-freiem Polyurethan mit Dichte 42 kg/m<sup>3</sup>. Automatische Abtauung- und Tauwasserverdunstungseinrichtung ohne Stromeinsatz. Türen mit ergonomischem, über die ganze Länge laufenden Griff mit vierseitigen Magnetdichtungen. Serienmässig mit Schloss/Schlüssel ausgestattet. Die Innenbeleuchtung erfolgt bei Öffnung der Türe.

Ausführungen mit Glastür auf Anfrage. Tiefkühlgeräte sind mit isoliertem Boden und Rampe ausgestattet. Geräte mit 2 Türen optional auch in zerlegter Ausführung erhältlich.

Verfügbar in den Ausführungen mit einer oder zwei Türen, Roll-in oder Roll-through.

# Roll-in und Roll-through Einfahr- und Durchfahrshränke

## Preise und Merkmale

ROLL-IN	Modell	Betriebs-Temperatur	Brutto (L)	Aussenmaße (mm) B T	Standard Ausstattung	Kälteleistung (W)	Leistung/ Strom-Aufnahme (W/A)	Ge-wicht (Kg)	Code-Nummer	Preis
	ARC1	+2 / +8°C	700	880 940 2240	-	506	741 / 3,8	175	71123011346	CHF 10.000,00
	AFC1	-20 / -15°C	700	880 940 2240	-	644	864 / 4,6	190	71133001434D	CHF 12.790,00
	ARC1 VTR	+2 / +8°C	700	880 940 2240	-	506	741 / 3,8	175	71123011341	CHF 10.990,00
	ARCT1	+2 / +8°C	700	880 940 2240	-	506	741 / 3,8	175	71123011357	CHF 13.070,00
	AFCT1	-20 / -15°C	700	880 940 2240	-	644	864 / 4,6	190	7113301435E	CHF 15.540,00
	ARCT1 VTR	+2 / +8°C	700	880 940 2240	-	506	741 / 3,8	175	71123011353	CHF 14.130,00
	ARC2	+2 / +8°C	1400	1760 940 2240	-	680	1280 / 7,6	311	71223011347	CHF 16.930,00
	ARC2 VTR	+2 / +8°C	1400	1760 940 2240	-	680	1280 / 7,6	311	71223011343	CHF 17.750,00
	ARCT2	+2 / +8°C	1400	1760 940 2240	-	680	1280 / 7,6	311	71223011359	CHF 20.450,00
	ARCT2VTR	+2 / +8°C	1400	1760 940 2240	-	680	1280 / 7,6	311	71223011354	CHF 21.760,00

## Star und Planet Kühl- und Tiefkühlische



Wer seit dreissig Jahren Kühlgeräte plant und herstellt, kennt die Anforderungen der hochqualifizierten Kundschaft und weiss, diesen, unter Betrachtung von Umweltschutz und Energieeinsparung, zu entsprechen.

Aus diesem Grund wurde die Serie AHT Professional by Friulinox, eine umfangreiche und für jeden Anspruch geeignete Auswahl an Kühltischen entwickelt, die international verfügbar sind.

Diese Serie beinhaltet Modelle für die Kühlung und Tiefkühlung, mit Fassungsvermögen für GN1/1 und GN2/1, Modelle ohne mittleren Ständer, mit zwei Temperaturen, für Anschluss an Zentralkühlung und sie sind beliebig ausstattbar.

Ausserdem sind die Sondermodelle wie Saladetten, Pizzatische, Fast-Food-Tische und Snack-Tische der Serie AHT Professional by Friulinox die Lösung für weit fortgeschrittene, anspruchsvolle und moderne Betriebe im Gaststättengewerbe.

## Star und Planet Kühl- und Tiefkühlische



**STAR Serie**

**PLANET Serie**



Die **STAR** Kühlische sind ausgestattet mit einem HACCP-System, um die Temperatur-Störmeldungen mit einem akustischen Alarm zu speichern und mit einem Infrarot-System für die Auslesung der gespeicherten Daten.

Das exklusive System der AHT Professional by Friulinox für die Kontrolle und die Einstellung des Feuchtigkeitsniveaus (einstellbar von 60% bis 90%) garantiert eine ideale Aufbewahrung der feinsten Produkte.

Das Selbstdiagnose- und Eintragungs-System von Vorfällen verhindert den Verlust der Leistungsfähigkeit des Kühlisches und informiert den Benutzer mit einer Meldung.

Die intelligente Abtaufunktion, die sich an die aktuell vorherrschenden Bedingungen anpasst und die starke Isolierung gewährleisten einen stark reduzierten Energieverbrauch.

Durch das revolutionäre Prinzip der Zykluswiederholung kann der Kühlschrank **STAR** von AHT Professional by Friulinox auch bei defekter Temperatursonde problemlos weiterfunktionieren!

# Star und Planet Kühl- und Tiefkühlische

## Besonderheiten

- Die Kühltische sind aus Chromnickelstahl AISI 304 18/10 mit SCOTCH-BRITE-Verkleidung hergestellt
- Kühlteil mit grossem Fassungsvermögen und abgerundete Innenkanten die eine leichte Reinigung ermöglichen
- Türen mit ergonomischem Griff und vierseitigen Magnetdichtungen
- Schublade 1/2 über dem Maschinenfach bei der Serie STAR
- Füsse (Ø 2") höhenverstellbar von 150 bis 200 mm, aus Chromnickelstahl AISI 304 18/10
- selbstschliessende Türen
- Rostträger und Ständer aus Chromnickelstahl AISI 304 18/10, einsteckbar und ohne den Einsatz von Werkzeugen abnehmbar um die Reinigungsarbeiten zu erleichtern.
- Tiefgezogener Boden mit Reinigungsblauf und Stöpsel
- Die FCKW-freie Polyurethanschaum-Isolierung mit hoher Dichte (42 kg/m<sup>3</sup>) ist 50 mm stark
- Hohe Leistungsfähigkeit des Kühl-aggregates
- Verdampfer und Kondensator mit großer Wärmetauscherfläche, tropenfest (+43°C)
- Sockelfähig
- 1 Rost GN1/1 rilsan pro Tür Serie



# Star und Planet Kühl- und Tiefkühlische

## Serienmässig



Reinigungsablauf  
mit Stöpsel



5-Höhen  
Rostaufnahmerahmen



Schloss (auf Anfrage)



Automatische  
Tauwasserverdunstung  
durch Heißgas



Gekühlte Schublade  
über dem Aggregat-  
fach (Teflonrollen mit 50  
kg Tragkraft)



Digitalpaneel  
mit HACCP-System und  
Fern-Temperatur-  
Kontrolle  
und / oder Drucker  
(STAR Serie)



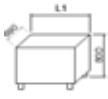
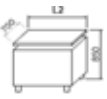
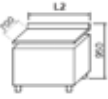

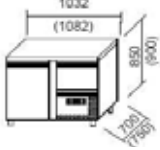

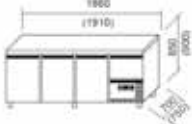
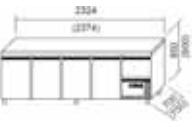
Möglichkeit eine elektro-  
nische Kontrollein-  
richtung mit  
integriertem HACCP-  
Alarmsystem zu installie-  
ren (PLANET Serie)



Anschluss an eine Zen-  
tralkühlung möglich  
(Luft- oder Wasser)

# Star Kühl- und Tiefkühlische GN1/1

## Preise und Merkmale

STAR									
Modell	Code ohne Arbeitsplatte	Code mit Arbeitsplatte	Code mit Arbeitsplatte mit Aufkantung	Aussenmaße mm (BxTxH)	Kälteleistung (W)	Leistung/Strom-Aufnahme (W/A)	Gewicht (Kg)	Preis für -2 /+8°C Ausführung	Preis für -20 /-15°C Ausführung
	2L121D00027			1032x700x800	245 (*)	285 / 2,0	115	CHF 5.860,00	
		2L121E00027		1032x700x850	245 (*)	285 / 2,0	115	CHF 6.370,00	
			2L121F00027	1032x700x950	245 (*)	285 / 2,0	115	CHF 6.430,00	
	2L221D00027			1032x700x800	318 (**)	509 / 3,2	115		CHF 6.940,00
		2L221E00027		1032x700x850	318 (**)	509 / 3,2	115		CHF 7.450,00
			2L221F00027	1032x700x950	318 (**)	509 / 3,2	115		CHF 7.510,00
	2L131D02117			1396x700x800	304 (*)	360 / 2,4	145	CHF 6.650,00	
		2L131E02117		1396x700x850	304 (*)	360 / 2,4	145	CHF 7.320,00	
			2L131F02117	1396x700x950	304 (*)	360 / 2,4	145	CHF 7.400,00	
	2L231D02117			1396x700x800	417 (**)	595 / 3,6	145		CHF 7.970,00
		2L231E02117		1396x700x850	417 (**)	595 / 3,6	145		CHF 8.640,00
			2L231F02117	1396x700x950	417 (**)	595 / 3,6	145		CHF 8.720,00
	2L141D02117			1860x700x800	353 (*)	465 / 2,9	188	CHF 7.800,00	
		2L141E02117		1860x700x850	353 (*)	465 / 2,9	188	CHF 8.570,00	
			2L141F02117	1860x700x950	353 (*)	465 / 2,9	188	CHF 8.680,00	
	2L241D02117			1860x700x800	487 (*)	725 / 4,1	188		CHF 9.210,00
		2L241E02117		1860x700x850	487 (*)	725 / 4,1	188		CHF 9.990,00
			2L241F02117	1860x700x950	487 (*)	725 / 4,1	188		CHF 10.090,00
	2L151D02117			2324x700x800	441 (*)	520 / 3,2	210	CHF 8.800,00	
		2L151E02117		2324x700x850	441 (*)	520 / 3,2	210	CHF 9.690,00	
			2L151F02117	2324x700x950	441 (*)	520 / 3,2	210	CHF 9.780,00	
	2L251D02117			2324x700x800	608 (*)	846 / 4,5	210		CHF 10.200,00
		2L251E02117		2324x700x850	608 (*)	846 / 4,5	210		CHF 11.100,00
			2L251F02117	2324x700x950	608 (*)	846 / 4,5	210		CHF 11.180,00
(*) Cecomaf TE -10°C / TC +55°C (**) Cecomaf TE -25°C / TC +55°C Standard Ausstattung: 1 GN1 / 1 Rost pro Tür							FR001 Schubladen 1/2+1/2	CHF 880,00	CHF 1.040,00
							FR003 Schubladen 1/3+2/3	CHF 940,00	
							FR005 Schubladen 3+1/3	CHF 1.480,00	

# Planet Kühl- und Tiefkühlische GN1/1

## Preise und Merkmale

PLANET									
	Code ohne Arbeitsplatte	Code mit Arbeitsplatte	Code mit Arbeitsplatte mit Aufkantung	Aussenmaße mm (BxTxH)	Kälteleistung (W)	Leistung/Strom-Aufnahme (W/A)	Gewicht (Kg)	Preis für -2/+8°C Ausführung	Preis für -20/-15°C Ausführung
	2L111Q00021			898x700x800	245 (*)	285 / 2,0	115	CHF 4.700,00	
		2L111R00021		898x700x850	245 (*)	285 / 2,0	115	CHF 5.140,00	
			2L111S00021	898x700x950	245 (*)	285 / 2,0	115	CHF 5.200,00	
	2L211Q00021			898x700x800	318 (**)	509 / 3,2	115		CHF 5.790,00
		2L211R00021		898x700x850	318 (**)	509 / 3,2	115		CHF 6.230,00
			2L211S00021	898x700x950	318 (**)	509 / 3,2	115		CHF 6.290,00
	2L121Q00021			1262x700x800	304 (*)	360 / 2,4	145	CHF 5.370,00	
		2L121R00021		1262x700x850	304 (*)	360 / 2,4	145	CHF 5.910,00	
			2L121S00021	1262x700x950	304 (*)	360 / 2,4	145	CHF 5.980,00	
	2L221Q00021			1262x700x800	417 (**)	595 / 3,6	145		CHF 6.520,00
		2L221R00021		1262x700x850	417 (**)	595 / 3,6	145		CHF 7.070,00
			2L121S00021	1262x700x950	417 (**)	595 / 3,6	145		CHF 7.130,00
	2L131Q00211			1726x700x800	353 (*)	465 / 2,9	188	CHF 6.230,00	
		2L131R00211		1726x700x850	353 (*)	465 / 2,9	188	CHF 6.950,00	
			2L131S00211	1726x700x950	353 (*)	465 / 2,9	188	CHF 7.010,00	
	2L231Q00211			1726x700x800	487 (*)	725 / 4,1	188		CHF 7.690,00
		2L231R00211		1726x700x850	487 (*)	725 / 4,1	188		CHF 8.420,00
			2L231S00211	1726x700x950	487 (*)	725 / 4,1	188		CHF 8.480,00
	2L141Q02121			2190x700x800	441 (*)	520 / 3,2	210	CHF 7.190,00	
		2L141R02121		2190x700x850	441 (*)	520 / 3,2	210	CHF 7.980,00	
			2L141S02121	2190x700x950	441 (*)	520 / 3,2	210	CHF 8.070,00	
	2L241Q02121			2190x700x800	608 (*)	846 / 4,5	210		CHF 8.760,00
		2L241R02121		2190x700x850	608 (*)	846 / 4,5	210		CHF 9.550,00
			2L241S02121	2190x700x950	608 (*)	846 / 4,5	210		CHF 9.630,00
					FR001	Schubladen 1/2+1/2		CHF 880,00	CHF 1.040,00
					FR003	Schubladen 1/3+2/3		CHF 940,00	
					FR005	Schubladen 3+1/3		CHF 1.480,00	

(\*) Cecomaf TE -10°C / TC +55°C  
 (\*\*) Cecomaf TE -25°C / TC +55°C  
 Standard Ausstattung: 1 GN1 / 1 Rost pro Tür

## Snack Unterbaukühl- und Tiefkühltische



Diese Geräte sind für den Schnellimbiss und zur Vervollständigung von Vorbereitungs- und Kochzonen in kleinen Räumen gedacht und geplant worden.

Diese haben ein Fassungsvermögen von GN1/1 und ermöglichen die Einführung von Behältern H=100 mm in den gekühlten Schubladen.

Die Teleskopschienen sind abmontierbar. Die Geräte sind aus Chromnickelstahl AISI 304 18/10, Schalenbaukonstruktion und mit einer Isolierungsstärke von 50 mm. Temperaturbereiche -2°/+8°C und -20°/-15°C. Digital-Thermostat.

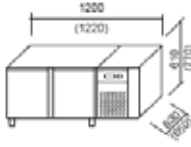
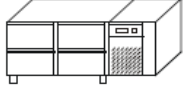
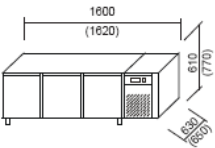
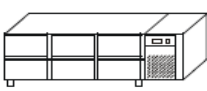
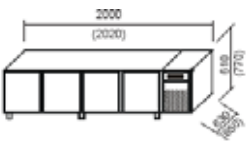
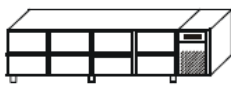
Auf die Arbeitsplatte können **Snack**-Kochelemente gestellt werden.

Ausführung ohne Platte zum Einbau oder zur Anwendung hinter der Theke. Zwölf Standardmodelle auch in der zentralgekühlter Version erhältlich.

150 mm Füße, höhenverstellbar

# Snack Unterbaukühl- und Tiefkühltische GN1/1

## Preise und Merkmale




SNACK	PLANET							
	Modell	Code ohne Arbeitsplatte	Aussenmaße mm (BxTxH)	Kälteleistung (W)	Leistung/ Strom-Aufnahme	Gewicht (Kg)	Preis für -2 /+8°C Ausführung	Preis für -20 /-15°C Ausführung
	2K121Q00021		1200x630x610	232 (*)	348 / 1,5	65	CHF 5.940,00	
			1200x630x650	232 (*)	348 / 1,5	85	CHF 6.350,00	
	2K221Q00021		1200x630x610	334 (*)	431 / 2,4	65		CHF 6.280,00
			1200x630x650	334 (*)	431 / 2,4	85		CHF 6.710,00
	2K121Q00033		1200x630x610	232 (*)	348 / 1,5	85	CHF 7.750,00	
			1200x630x650	232 (*)	348 / 1,5	105	CHF 8.160,00	
	2K131Q00221		1600x630x610	232 (*)	365 / 1,6	90	CHF 7.080,00	
			1600x630x650	232 (*)	365 / 1,6	116	CHF 7.610,00	
	2K231Q00221		1600x630x610	334 (*)	431 / 2,4	95		CHF 7.260,00
			1600x630x650	334 (*)	431 / 2,4	121		CHF 7.760,00
	2K131Q00333		1600x630x610	232 (*)	365 / 1,6	120	CHF 9.770,00	
			1600x630x650	232 (*)	365 / 1,6	146	CHF 10.310,00	
	2K141Q02121		2000x630x610	307 (*)	692 / 3	105	CHF 8.490,00	
			2000x630x650	307 (*)	692 / 3	137	CHF 9.200,00	
	2K241Q02121		2000x630x610	436 (*)	725 / 3,8	110		CHF 8.790,00
			2000x630x650	436 (*)	725 / 3,8	142		CHF 9.360,00
	2K141Q03333		2000x630x610	307 (*)	692 / 3	145	CHF 12.100,00	
			2000x630x650	307 (*)	692 / 3	177	CHF 12.810,00	

(\*) Cecomaf TE -10°C / TC +55°C

(\*\*) Cecomaf TE -25°C / TC +55°C

Standard Ausstattung: jedes Fach enthält ein GN1/1 Rost pro Tür

### Auf Anfrage und Zubehör

		Extra Preis für Schubladen 1/2 + 1/2 GN1/1 (Tiefkühlung)	CHF	900,00
H=150mm 	920514	Kit 4 Räder TR 1/GN-2/GN - 3/GN mit Bremse	CHF	230,00
Ø=80mm 	920515	Kit 5 Räder TR 4/GN - 5/GN ohne Bremse	CHF	260,00

## Quickmaster Fast Food Kühltische/Belegstationen



Erfolg der AHT Professional by Friulinox Forschung um den Anforderungen der umfangreichen Fast-Food-Ketten nachzukommen. Der **Quick Master** zeichnet sich durch seine Ergonomie und sein Fassungsvermögen aus.

Die Aufsatzvitrine wird durch Zwangsbelüftung gekühlt mit Luftschleier über der Auslage. Querliegende Behälter und isolierte Deckel mit Magnetsdichtung.

Fassungsvermögen:

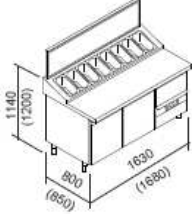
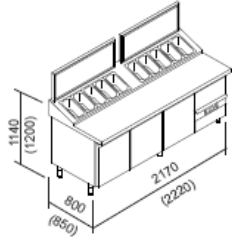
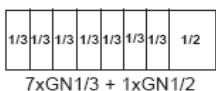

7 x GN1/3 + 1 x GN1/2 = 150 mm und 8 x GN1/3 + 2 x GN1/2

Kühlfächer unten in EN

Kühlfächer in Euronorm.

# Quickmaster Fast Food Kühltische/Belegstationen EN1

## Preise und Merkmale

QUICKMASTER	PLANET							STAR
	Modell	Größe	Aussenmaße mm (BxTxH)	Kälteleistung (W)	Leistung/Strom-Aufnahme (W/A)	Gewicht (Kg)	Preis für -2/+8°C Ausführung	Preis für -20/-15°C Ausführung
	3M = L 1630	1630x800x1140	353 (*)	465 / 2,9	200	CHF 12.200,00		
		1630x800x1140	353 (*)	465 / 2,9	200		CHF 12.630,00	
	4M = L 2170	2170x800x1140	441 (*)	520 / 3,2	235	CHF 13.790,00		
		2170x800x1140	441 (*)	520 / 3,2	235		CHF 14.210,00	
<p><b>3M</b></p>  <p>7xGN1/3 + 1xGN1/2</p>	KIT Behälter					CHF	570,00	
<p><b>4M</b></p>  <p>4xGN1/3 + 1GN1/2    4xGN1/3 + 1GN1/2</p>	KIT Behälter					CHF	720,00	

(\*) Cecomaf TE -10°C / TC +55°C

(\*\*) Cecomaf TE -25°C / TC +55°C

Standard Ausstattung: jedes Fach hat einen 1 Rost 400x600 mm pro Tür

## Fast und Zeta Line Schnellabkühler und Schockfroster



In einem professionellen Küchenbetrieb steht die Sicherheit der Lebensmittel zweifelsohne an erster Stelle, da eine unsachgemäße Konservierung oder Handhabung der Lebensmittel die Hauptursache für Lebensmittelvergiftungen ist.

In der Tat wurden in den letzten Jahren in Restaurants, Kantinen, Lebensmittelindustrien, usw. sehr viele Fälle dieser Art verzeichnet und genau aus diesem Grund kann man sich die Anwendung von Schnellabkühlern/Schockfroster nicht mehr wegdenken.

Das von AHT Professional by Friulinox angebotene System Schnellabkühlung/ Schockfrostern entspricht den neuesten, auf dem System HACCP (Risikoanalyse und kritische Kontrollpunkte) basierenden Richtlinien.

Gestärkt durch die nunmehr zwanzigjährige Erfahrung auf dem Gebiet der Schnellabkühler, stellt AHT Professional by Friulinox eine neue Schnellabkühlerserie vor, bei deren Geräten besonderer Wert auf Leistung und Handlichkeit für den Benutzer gelegt wurde, da sich dieser schon immer ein wirksames und gleichzeitig einfach zu handhabendes Produkt, sozusagen einen Partner für alle täglich auszuführenden Handgriffe, gewünscht hat.

Die neuen Schnellabkühler von AHT Professional by Friulinox senken die Temperatur von frischen Lebensmitteln und gegarten Speisen besonders schnell, wodurch Geschmack und Nährstoffe sowie Frische, Hygiene und Qualität erhalten bleiben.

## Zeta Line Serie schnellabkühler und Schockfroster

Die **ZETA LINE** von AHT Professional by Friulinox hat das Schockkühlungs-Konzept völlig erneuert und flexibler gemacht, indem eine einfache „Warte-Phase“ in eine aktive Phase umgewandelt wurde.

Das Erneuerungskonzept, das aus **ZETA LINE** ein revolutionäres Produkt in diesem Bereich macht, ist auf dem Prinzip gegründet, dem Küchenchef die Kontrolle seiner Arbeit wiederzugeben. Dies ist Dank einigen technischen Neuheiten möglich.

- **Vorkühlung:** Diese Funktion wird durch eine besondere Taste tätig und wird durch das Öffnen der Tür automatisch abgestellt. Eine statische Abkühlung wird bereits nach Einführung der Lebensmittel im Gerät erzeugt.

- **Einstellbare Luftströmung:** Das personalisierte Einstellsystem der Luftströmungsgeschwindigkeit ermöglicht die komplette Kontrolle des Endergebnisses der Produkte. Man kann in der Tat die Geschwindigkeit der Lüfter während des Temperaturabsenkungsprozesses ändern, indem man diese an die entsprechenden Speisen anpasst.

- Die **Glastür** erlaubt eine bessere Kontrolle der Abkühlung, da man die Möglichkeit hat, zu sehen was im Gerät genau abläuft.

- Der Mehrpunkt-Kernfühler garantiert eine absolute **Kontrolle** des Zyklus mit einer genauen Temperaturüberwachung während die Temperatur sinkt.

Bei Verwendung des Mehrpunkt-Temperaturfühlers muss sich der Benutzer nicht um die Wahl des passenden Kühlzyklusses kümmern, um ein optimales Ergebnis zu erreichen, da der Kerntemperaturfühler und die von AHT Professional by Friulinox entwickelte

Software das Produkt auf die gewünschte Temperatur abkühlen, ohne die geschmacklichen Merkmale zu verändern (Regleranpassung durch Messung).

- Der Kerntemperaturfühler für **vakuumverpackte Abkühlung** erlaubt auch die vakuumverpackten Produkte abzukühlen.

- Eine **Anzahl von 67 vordefinierter Programme**, die von unseren Küchenchefs geschaffen und im ZETA LINE Menu gespeichert wurden, erlauben einen noch einfacheren und leistungsfähigeren Gebrauch des Gerätes. Darüberhinaus ist es möglich 30 weitere Programme selbst zu definieren und zu speichern.

- Das bereits vorbereitete Kontrollpanel, kann an einen PC für die **HACCP-Ueberwachung** angeschlossen werden.

### OPTIONALES REINIGUNGSSYSTEM (Nur bei den Modellen 121 und 161 erhältlich)

Der Schockkühler **ZETA LINE** mit Reinigungsvorrichtung ist mit Wasserzufuhr und Wasserablauf, mit einem internen Wasserbehälter, sowie mit einem Warmwasserkessel für das Wärmen des Reinigungswassers ausgestattet. Dieses Wasser ist mit einem Reinigungsmittel gemischt und es genügt eine einzige Taste zu betätigen, um mehrmals, sorgfältiges Reinigen an schwer zugänglichen Stellen, wie z.B. die Verdampfer-Rippen, vornehmen zu können. Die verstellbaren Wasserstrahlen garantieren die individuelle Gestaltung der Arbeit und am Ende des Waschzyklus wird das Trocknen der Zelle durch Lüftung und Erwärmung der elektrischen Heizung erzeugt, die eine rasche Trocknung gewährleisten (Wasseranschluss erforderlich).



## Zeta Line Serie Schnellabkühler und Schockfroster



**Eine komplette  
Produkt-Palette**



## Zeta Line Serie Schnellabkühler und Schockfroster



Robuster ergonomischer Türgriff



Kontroll-Panel an eine ergonomische Stelle eingebaut



Aufnahme für Roste GN1/1 und Bleche EN1



Bakterientötende UV-Lampe (auf Anfrage)



Der Mehrpunktfühler garantiert absolute Genauigkeit beim Abkühlungsprozess, um eine gute Qualität des Produkts zu gewährleisten



Drucker für das Eintragen der Temperatur-, Zeit und Datum des Zyklus (auf Anfrage)



Möglichkeit 4 verschiedene Fühler an Stelle des Mehrpunktfühlers zu installieren (auf Anfrage)



Räder mit Feststeller (auf Anfrage)

# Zeta Line Serie Schnellabkühler und Schockfroster

## Preise und Merkmale



VTR = Ausführung mit Glastür

Rc und RF = für Rational-Öfen

ZETALINE	Modell	Schnell- abkühl-leistung Kg von / 90° zu +3°C	Schock- frost- leistung Kg von / 90° zu - 18°C	Aussenmaße (mm) B T H	Standard Ausstattung	Kälteleistung (W)	Leistung/Strom- Aufnahme (W/A)	Ge- wicht (Kg)	Code- Nummer	Preis
	BC051 AZ	18		790 700 850	5 Positionen GN1/1 und EN1 quer	1070	1130 / 5,4	100	6VE112Z6B20	CHF 9.870,00
	BF051 AZ	18	12	790 700 850	5 Positionen GN1/1 und EN1 quer	810	1350 / 6,7	100	6VE142Z6A20	CHF 10.140,00
	BC081 AZ	25		790 800 1320	8 Positionen GN1/1 und EN1 quer	1720	1500 / 6,5	138	6VE212Z5A20	CHF 12.340,00
	BF081 AZ	25	16	790 800 1320	8 Positionen GN1/1 und EN1 quer	1300	2000 / 9,2	138	6VE242Z5A20	CHF 12.900,00
	BC121 AZ	36		790 800 1800	12 Positionen GN1/1 und EN1 quer	2770	2100 / 3,1	170	6VE314Z5A20	CHF 16.440,00
	BF121 AZ	36	24	790 800 1800	12 Positionen GN1/1 und EN1 quer	2850	3500 / 4,2	170	6VE344Z5A20	CHF 16.870,00
	BC121 AZ VTR	36		790 800 1800	12 Positionen GN1/1 und EN1 quer	2770	2100 / 3,1	170	6V2314Z5720	CHF 17.890,00
	BF121 AZ VTR	36	24	790 800 1800	12 Positionen GN1/1 und EN1 quer	2850	3500 / 4,2	170	6V2344Z5720	CHF 18.490,00

Inbetriebnahme und Schulung beim Kunden, je nach Modell CHF 350,00 bis CHF 500,00

# Zeta Line Serie Schnellabkühler und Schockfroster

## Preise und Merkmale



ZETALINE	Modell	Schnell- abkühl- leistung Kg von / 90° zu +3°C	Schock- frost- leistung Kg von / 90° zu - 18°C	Aussenmaße (mm) B T H	Standard Ausstattung	Kälteleistung (W)	Leistung/Strom- aufnahme (W/A)	Ge- wicht (Kg)	Code- Nummer	Preis
	BC161 AZ	55		790 800 1950	16 Positionen GN1/1 und EN1 quer	4730	3300 / 4,4	200	6VE414Z5A20	CHF 22.440,00
	BF161 AZ	55	36	790 800 1950	16 Positionen GN1/1 und EN1 quer	3930	5250 / 5,7	200	6VE444Z5A20	CHF 23.550,00
	BC122 AZ	72		1100 880 1800	12 Positionen GN2/1 längs	6420	3950 / 4,9	230	6VE514Z5A20	CHF 26.700,00
	BF122 AZ	72	48	1100 880 1800	12 Positionen GN2/1 längs	5970	6120 / 6,9	230	6VE544Z5A20	CHF 28.030,00
	BC 200 AZ	105		890 1100 2180	1 GN1/1 Wagen (nicht im Lieferumfang enthalten)	9620	550/3,7 (Zelle) 4740 / 10,9 (Luft- Fernaggregat)	280	6UE532Z3A01 990544	CHF 33'810.00 CHF 11'120.00
	BF200 AZ	105	70	890 1100 2180	1 GN1/1 Wagen (nicht im Lieferumfang enthalten)	6750	550/3,7 (Zelle) 4960 / 12,2 (Luft- Fernaggregat)	280	6UE562Z3A01 990546	CHF 34'910.00 CHF 12'120.00
	BC202 AZ	210		1500 1350 2230	1 GN2/1 Wagen (nicht im Lieferumfang enthalten)	15730	800 /2,4 (Zelle) 7630 /17 Luft- Fernaggregat	380	6XN532Z2100 990548	CHF 36'560.00 CHF 15'250.00
	BF202 AZ	210	135	1500 1350 2230	1 GN2/1 Wagen (nicht im Lieferumfang enthalten)	12100	800 /2,4 (Zelle) 8470 /21 Luft- Fernaggregat	380	6XN562Z2100 990550	CHF 40'520.00 CHF 15'650.00

Inbetriebnahme und Schulung beim Kunden, je nach Modell CHF 350,00 bis CHF 500,00

# Zeta Line Serie Schnellabkühler und Schockfroster (für Rational-Öfen)

## Preise und Merkmale



ZETALINE	Modell	Schnell- abkühl- leistung Kg von / 90° zu +3°C	Schock- frost- leistung Kg von / 90° zu - 18°C	Aussenmaße (mm) B T H	Standard Ausstattung	Kälteleistung (W)	Leistung/Strom- aufnahme (W/A)	Ge- wicht (Kg)	Code- Nummer	Preis
	RC120 AZ	36		790 800 1800	Untergestell für Rational 10xGN1/1 Wagen (nicht im Lieferumfang)	2770	2100 / 3,1	170	6WE314Z5A20	CHF 16.420,00
	RF120 AZ	36	24	790 800 1800	Untergestell für Rational 10xGN1/1 Wagen (nicht im Lieferumfang enthalten)	2850	3500 / 4,2	170	6WE344Z5A20	CHF 17.370,00
	RC122 AZ	72		1100 880 1800	Untergestell für Rational 10xGN2/1 Wagen (nicht im Lieferumfang)	6420	3950 / 4,9	230	6WE514Z5A20	CHF 26.340,00
	RF122 AZ	72	48	1100 880 1800	Untergestell für Rational 10xGN2/1 Wagen (nicht im Lieferumfang enthalten)	5970	6120 / 6,9	230	6WE544Z5A20	CHF 28.160,00
	RC201 AZ	105		890 1100 2180	1 GN2/1 Wagen (nicht im Lieferumfang enthalten)	9620	550/3,7 (Zelle) 4740 / 10,9 (Luft- Fernaggregat)	280	6YE532Z7100 990544	CHF 30'070.00 CHF 11'120.00
	RF201 AZ	105	70	890 1100 2180	1 GN2/1 Wagen (nicht im Lieferumfang enthalten)	6750	550/3,7 (Zelle) 4960 / 12,2 (Luft- Fernaggregat)	280	6YE562Z7100 990546	CHF 31'430.00 CHF 12'120.00
	RC202 AZ	210		1600 1200 + 250 2280	1 GN2/1 Wagen (nicht im Lieferumfang enthalten)	15730	800 / 2,4 (Zelle) 7630 / 17 (Luft- Fernaggregat)	214	6YN532Z7100 990548	CHF 41'600.00 CHF 15'250.00
	RF202 AZ	210	135	1600 1200 + 250 2280	1 GN2/1 Wagen (nicht im Lieferumfang enthalten)	12100	800 / 2,4 (Zelle) 8470 / 21 (Luft- Fernaggregat)	214	6YN562Z7100 990550	CHF 45'570.00 CHF 15'650.00

Für Mod. BC \_\_\_ Verdampfungstemperatur -10°C - Verdichtungstemperatur +45°C / Verdampfungstemperatur 0° C - Verdichtungstemperatur +55°C  
Für Mod. BF \_\_\_ Verdampfungstemperatur -25°C - Verdichtungstemperatur +45°C / Verdampfungstemperatur -10°C - Verdichtungstemperatur +55°C

Preis für wassergekühlte Aggregate auf Anfrage

Inbetriebnahme und Schulung beim Kunden, je nach Modell CHF 350,00 bis CHF 500,00

## Fast Serie Schnellabkühler und Schockfroster



AHT Professional by Friulinox hat eine neue Produktreihe von Schnellabkühler-/Schockfroster-Schränken mit Platz für 8, 12 und 16 Tragrosten GN 1/1 und EN1 entwickelt.

Die neuen Rosthalterungen ermöglichen die unterschiedslose Unterbringung von GN oder EN Tragrosten, wodurch die Arbeit des Benutzers erheblich erleichtert wird.

Das Kontrollsystem der Serie **FAST** ist einfach zu handhaben und ermöglicht das Schnellabkühlen oder Schockfrosteten sowohl nach Zeit (d. h. gemäß den HAC-CP-Normen innerhalb von 90 oder 240 Minuten), als auch durch die Temperaturkontrolle direkt im Kern des Produkts mit dem nadelförmigen Temperaturfühler.

Im letzteren Fall muss sich der Benutzer nicht um die Wahl des passenden Kühlzyklusses kümmern, um ein optimales Schnellabkühlen oder Schockfrosteten zu erreichen, da der Kerntemperaturfühler und die von AHT Professional by Friulinox entwickelte Software das Produkt auf die gewünschte Temperatur abkühlen, ohne die ursprünglichen geschmacklichen Merkmale zu verändern.

Außerdem kann der soeben beendete Kühlzyklus gespeichert werden, wodurch der Benutzer in der Lage ist, bei einer neuerlichen Herstellung des gleichen Produkts das Schnellabkühlen oder Schockfrosteten mit Hilfe desselben Programms durchzuführen.

Der Schnellabkühler ist darüber hinaus bei der Version als Schockfroster mit einer beheizten Sonde ausgerüstet und der Abtauvorgang kann vom Benutzer nur dann gestartet werden, wenn das Abtauen wirklich notwendig ist.

Dadurch erfüllt das Gerät alle Ansprüche an einen niedrigen Stromverbrauch und verhindert unnötige Energieverschwendung.

Die gesamte Serie ist auch für die Anbringung einer keimtötenden Lampe vorbereitet und nach beendeten Kühlvorgang schaltet das Gerät automatisch in die Konservierungsphase des schockgefrosteten Produkts, bis letzteres in geeignete Kühlschränke untergebracht wird.

## Fast Serie Schnellabkühler und Schockfroster



# Fast Serie Schnellabkühler und Schockfroster

## Preise und Merkmale

FAST Line	Modell	Schnellabkühlleistung Kg von / 90° zu +3°C	Schockfrostillleistung Kg von / 90° zu -18°C	Aussenmaße (mm) B T H	Standard Ausstattung	Kälteleistung (W)	Leistung/ Strom-Aufnahme (W/A)	Spannung	Gewicht (Kg)	Codenr. für rechts gebundene Modelle (außer BF030 und BF031)	Preis
	BF030 AF	8	8	560 560 520	3 GN2/3 Backbleche	487	587 / 3,4	230/1/50	47	6V004284200	CHF 4.950,00
	CF031 AF	5	5	560 700 520	3 GN1/1 längs	487	587 / 3,4	230/1/50	52	6V104284200	CHF 5.480,00
	BC051 DF	12		790 700 850	5 Positionen GN1/1 und EN1 quer	950	1000 / 4,4	230/1/50	100	6V21A286120	CHF 7.180,00
	BF051 DF	12	8	790 700 850	5 Positionen GN1/1 und EN1 quer	690	1200 / 6,2	230/1/50	100	6V21D286120	CHF 7.480,00
	BC081 AF	25		790 800 1320	8 Positionen GN1/1 und EN1 quer	1720	1500 / 6,5	230/1/50	138	6V221285120	CHF 9.740,00
	BF081 AF	25	16	790 800 1320	8 Positionen GN1/1 und EN1 quer	1300	2000 / 9,2	230/1/50	138	6V224285120	CHF 10.240,00
	BC121 DF	25		790 800 1800	12 Positionen GN1/1 und EN1 quer	1720	1550 / 7,1	230/1/50	170	6V23A285120	CHF 12.400,00
	BF121 DF	25	16	790 800 1800	12 Positionen GN1/1 und EN1 quer	1300	2000 / 9,7	230/1/50	170	6V23D285120	CHF 13.230,00
	BC161 DF	36		790 800 1950	16 Positionen GN1/1 und EN1 quer	2770	2170 / 3,5	400/3/50	200	6V24A485120	CHF 15.440,00
	BF161 DF	36	24	790 800 1950	16 Positionen GN1/1 und EN1 quer	2850	3500 / 4,5	400/3/50	200	6V24D485120	CHF 16.280,00
	BC122 DF	50		1100 880 1800	12 Positionen GN2/1 längs	4730	3000 / 4,3	400/3/50	230	6V33A485120	CHF 19.980,00
	BF122 DF	50	32	1100 880 1800	12 Positionen GN2/1 längs	3930	3176 / 5,4	400/3/50	230	6V33D485120	CHF 21.880,00

für Mod. BC\_\_\_ Verdampfungstemperatur -10°C - Verdichtungstemperatur +45°C / Verdampfungstemperatur 0° C - Verdichtungstemperatur +55°C  
für Mod. BF\_\_\_ Verdampfungstemperatur -25°C - Verdichtungstemperatur +45°C / Verdampfungstemperatur -1 0°C - Verdichtungstemperatur +55°C

Inbetriebnahme und Schulung beim Kunden, je nach Modell CHF 350,00 bis CHF 500,00

## Baking Serie - Kühlschränke GOLD



<i>Adatti alle teglie Suitable for trays Für folgende Bleche geeignet</i>		
EN1:	600 x 400 mm	-
EN2:	600 x 800 mm	-
UK:	460 x 765 mm	18" x 30"
SCHWEIZ GN2/1:	530 x 650 mm	

Die neuen Kühlschränke und -tische der Serie **GOLD** von AHT Professional by Friulinox sind mit der neuen, integrierten Steuerung ausgestattet, mit der individuelle Menüs (in fünf Sprachen) programmiert werden können; sie eignen sich auch für den anspruchsvollsten Profi.

Die exklusive, patentierte Steuerung des Feuchtigkeitsgrad innerhalb des Geräts, der zwischen 50 und 95% und für die Versionen PRALINE zwischen 40 und 60% eingestellt werden kann, sorgt auch bei besonders heiklen Speisen für die richtige Aufbewahrung.

Die Feuchtigkeitsregulierung wird durch intelligente Steuerung der Verdampfungstemperatur und Ventilatorzahl geregelt (keine Feuchtigkeitszufuhr erforderlich).

Die Selbstdiagnose und die Überwachung der verschie-

denen Funktionen beugen einem Leistungsabfall der Kühlanlage vor und melden eventuelle Anomalien über das Display.

Die intelligente Abtaufunktion passt sich an die aktuell vorherrschenden Bedingungen an und gewährleistet einen stark reduzierten Energieverbrauch.

Durch das revolutionäre Prinzip der Zykluswiederholung können die Geräte der Serie **GOLD** von AHT Professional by Friulinox auch bei defekter Temperatursonde problemlos weiterfunktionieren! Keine Risikoprodukte bzw. Panik mehr in der Küche.

## Baking Serie - Kühltische GOLD



Für frische Konditorei-Produkte  
Temperaturbereich (-3°C / + 10°C)  
Relative Feuchtigkeit : 50% / 90%



Für tiefgekühlte Konditorei-Produkte  
Temperaturbereich (- 25°C / - 5°C)



Zum Tiefkühlen und zur Aufbewahrung von tief-  
gekühlten Produkten  
Temperaturbereich (- 30°C / - 5°C)



Für Schokolade (nur Ausführung P)  
Temperaturbereich (+ 10 °C / + 18 °C)  
Relative Feuchtigkeit : 40% / 60%



Feuchtigkeitsregulierung wird durch intelligente Steuerung der Verdampfungstemperatur und Ventila-  
tordrehzahl geregelt (keine Feuchtigkeitszufuhr erforderlich).

## Baking Serie - Roll-in GOLD










Roll-in Kühlschrank geeignet für Wagen mit Max-Abmessungen 720x830x1810 mm (BxTxH)

# Baking Serie - Kühlschränke GOLD









## Preise und Merkmale

Baking Schränke	Modell	Betriebs-Temperatur	Laufschiene oder Hordenwagenzahl	Aussenmaße (mm) B T H	Kälteleistung (W)	Leistung/ Strom-Aufnahme (W/A)	Spannung	Ge-wicht (Kg)	Code-Nummer	Preis
	AR-EN1 Gold	-3/10°C	20 Laufschiene paare für 600x400 Backbleche	740 730 2070	335	496/2,2	230/1/50	132	3P101520293	CHF 6.470,00
	AF-EN1 Gold	-25/-5°C	20 Laufschiene paare für 600x400 Backbleche	740 730 2070	486	709/3,0	230/1/50	142	3P101530593	CHF 7.230,00
	AR-EN1 Gold (2 halbe Türen)	-3/10°C	20 Laufschiene paare für 600x400 Backbleche	740 730 2070	335	496/2,2	230/1/50	136	3P101520297	CHF 7.000,00
	AF-EN1 Gold (2 halbe Türen)	-25/-5°C	20 Laufschiene paare für 600x400 Backbleche	740 730 2070	486	709/3,0	230/1/50	147	3P10130597	CHF 7.760,00
	AR-EN2 Gold	-3/10°C	20 Laufschiene paare für 600x800 Backbleche	740 1010 2070	598	450/2,0	230/1/50	168	3Q101520294	CHF 8.010,00
	AF-EN2 Gold	-25/-5°C	20 Laufschiene paare für 600x800 Backbleche	740 1010 2070	650	826/3,6	230/1/50	195	3Q101530594	CHF 9.300,00
	AF-EN2 Gold Super	-30/-5°C	20 Laufschiene paare für 600x800 Backbleche	740 1010 2070	1150	1500/6,5	230/1/50	205	3Q10A530594	CHF 9.660,00

# Baking Serie - Kühlschränke GOLD



## Preise und Merkmale

Baking Schränke	Modell	Betriebs-Temperatur	Laufschiene oder Horden-wagenzahl	Aussenmaße (mm) B T H	Kälteleistung (W)	Leistung/ Strom-Aufnahme (W/A)	Spannung	Ge-wicht (Kg)	Code-Nummer	Preis
	AR-EN2 Gold (2 halbe Türen)	-3/10°C	20 Laufschiene-paare für 600x800 Backbleche	740 1010 2070	598	682/2,9	230/1/50	168	3Q101520298	CHF 8.670,00
	AF-EN2 Gold (2 halbe Türen)	-25/-5°C	20 Laufschiene-paare für 600x800 Backbleche	740 1010 2070	650	826/3,6	230/1/50	195	3Q101530598	CHF 9.810,00
	AR-EN2 Gold Super (2 halbe Türen)	-30/-5°C	20 Laufschiene-paare für 600x800 Backbleche	740 1010 2070	1150	1500/6,5	230/1/50	168	3Q10A530598	CHF 10.540,00
	AR-GN2/1 GOLD	-3/10°C	20 Laufschiene-paare für GN2/1 Backbleche	700 830 2080	598	450/2,0	230/1/50	160	CP09AR058	CHF 8.300,00
	AF-GN2/1 GOLD	-25/-5°C	20 Laufschiene-paare für GN2/1 Backbleche	700 830 2080	650	826/3,6	230/1/50	195	CP09AR059	CHF 9.660,00
	ARP-GN2/1 PRALINE	+10/+18°C	20 Laufschiene-paare für GN2/1 Backbleche	700 830 2080	598	506/4,0	230/1/50	160	3E10152566E	CHF 8.440,00









Für Kühl-Version: Verdampfungstemperatur -10°C / Verdichtungstemperatur +45°C

Für Tiefkühl-Version: Verdampfungstemperatur -25°C / Verdichtungstemperatur +45°C

# Baking Serie - Roll-In GOLD



## Preise und Merkmale

ROLL-IN Baking	Modell	Betriebs-Temperatur	Brutto (L)	Aussenmaße (mm) B T H	Standard Ausstattung	Kälteleistung (W)	Leistung/ Strom-Aufnahme (W/A)	Gewicht (Kg)	Code-Nummer	Preis
	ARCI 1 Roll-In EN1 (600X400)	+2 / +8°C	700	880 940 2180	-	598	450/2,0	175	72123011546	CHF 10.230,00
	ARCI 1 Roll-In EN2 (600X800)	+2 / +8°C	700	880 940 2180	-	598	450/2,0	175	73123011546	CHF 10.230,00
	ARCT 1 Roll-Through EN1 (600X400)	+2 / +8°C	700	880 940 2240	-	598	450/2,0	175	72123011557	CHF 12.990,00
	ARCT 1 Roll-Through EN2 (600X800)	+2 / +8°C	700	880 940 2240	-	598	450/2,0	175	73123011557	CHF 12.990,00
	ARCI 2 Roll-In EN1 (600X400)	+2 / +8°C	1400	1760 940 2240	-	830	593/2,6	311	72223011547	CHF 16.830,00
	ARCI 2 Roll-In EN2 (600X800)	+2 / +8°C	1400	1760 940 2240	-	830	593/2,6	311	73223011547	CHF 16.830,00
	ARCT 2 Roll-Through EN1 (600X400)	+2 / +8°C	1400	1760 940 2240	-	830	593/2,6	311	72223011559	CHF 19.990,00
	ARCT Roll-Through EN2 (600X800)	+2 / +8°C	1400	1760 940 2240	-	830	593/2,6	311	73223011559	CHF 19.950,00

Für Kühl-Version: Verdampfungstemperatur -10°C / Verdichtungstemperatur +45°C

Alle EN2-Schränke können mit GN 2/1-Wagen bestückt werden.

# Baking Serie - Kühltische GOLD EN 1



## Preise und Merkmale

Kühltische Baking									
Modell	Code ohne Arbeitsplatte	Code mit Arbeitsplatte	Code mit Arbeitsplatte mit Aufkantung	Aussenmaße mm (BxTxH)	Kälteleistung (W)	Leistung/ Strom-Aufnahme (W/A)	Gewicht (kg)	Preis für -2/+8°C Ausführung	Preis für -20/-15°C Ausführung Ausf. P (Praline)
	2N121D00021			1420x800x850	304 (*)	360 / 2,4	145	CHF 7.630,00	
		2N121E00021		1420x800x900	304 (*)	360 / 2,4	145	CHF 8.190,00	
			2N121F00021	1420x800x1000	304 (*)	360 / 2,4	145	CHF 8.240,00	
	2N221D00021			1420x800x850	417 (**)	595 / 3,6	145		CHF 8.480,00
		2N221E00021		1420x800x900	417 (**)	595 / 3,6	145		CHF 9.020,00
			2N221F00021	1420x800x1000	417 (**)	595 / 3,6	145		CHF 9.070,00
	2N131D00211			1960x800x850	353 (*)	465 / 2,9	188	CHF 8.830,00	
		2N131E00211		1960x800x900	353 (*)	465 / 2,9	188	CHF 9.480,00	
			2N131F00021	1960x800x1000	353 (*)	465 / 2,9	188	CHF 9.560,00	
	2N231D00211			1960x800x850	487 (*)	725 / 4,1	188		CHF 9.870,00
		2N231E00211		1960x800x900	487 (*)	725 / 4,1	188		CHF 10.520,00
			2N231F00211	1960x800x1000	487 (*)	725 / 4,1	188		CHF 10.600,00
	2N141D02121			2500x800x850	441 (*)	520 / 3,2	210	CHF 10.250,00	
		2N141E02121		2500x800x900	441 (*)	520 / 3,2	210	CHF 11.040,00	
			2N141F02121	2500x800x1000	441 (*)	520 / 3,2	210	CHF 11.140,00	
	2N241D02121			2500x800x850	608 (*)	846 / 4,5	210		CHF 11.390,00
		2N241E02121		2500x800x900	608 (*)	846 / 4,5	210		CHF 12.170,00
			2N241F02121	2500x800x1000	608 (*)	846 / 4,5	210		CHF 12.270,00

(\*) Cecomaf TE -10°C / TC +55°C

(\*\*) Cecomaf TE -25°C / TC +55°C

Standard Ausstattung: je Tür ein Gestell mit 8 Auflageschienen

## Baking Serie - Kühlschränke, Kühlische und Roll-in SILVER



<i>Adatti alle teglie</i> <i>Suitable for trays</i> <i>Für folgende Bleche geeignet</i>		
EN1:	600 x 400 mm	-
EN2:	600 x 800 mm	-
UK:	460 x 765 mm	18" x 30"
SCHWEIZ GN2/1:	530 x 650 mm	

Die Kühlschränke und -tische der Serie **SILVER** von AHT Professional by Friulinox sind für die Zubereitung und Aufbewahrung der Konditoreiwaren jeder Art, Eisspeisen und Backwaren geeignet. Die Bedienblenden sind mit Digital -Thermostat und Schalter ausgestattet. Die Tiefkühl Ausführungen sind zusätzlich mit Zeitschaltuhr ausgestattet.









Die Kühl Ausführungen ermöglichen die Auswahl zwischen niedriger oder höherer Luftfeuchtigkeit.

Innenvermögen EN1 (für Bleche 600x400 mm.) oder EN2 (für Bleche 600x800mm.).

# Baking Serie - Kühlschränke SILVER




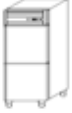
## Preise und Merkmale

Baking Schränke	Modell	Betriebs-Temperatur	Laufschiene oder Hordenwagenzahl	Aussenmaße (mm) B T H	Kälteleistung (W)	Leistung/ Strom-Aufnahme (W/A)	Spannung	Gewicht (Kg)	Code-Nummer	Preis
	AR-EN1 Silver	-3/10°C	20 Laufschiene paare für 600x400 Backbleche	740 730 2070	335	496/2,2	230/1/50	132	3P101320293	CHF 5.960,00
	AF-EN1 Silver	-25/-5°C	20 Laufschiene paare für 600x400 Backbleche	740 730 2070	486	709/3,0	230/1/50	142	3P101330593	CHF 6.760,00
	AR-EN1 Silver (2 halbe Türen)	-3/10°C	20 Laufschiene paare für 600x400 Backbleche	740 1010 2070	335	496/2,2	230/1/50	136	3P101320297	CHF 6.520,00
	AF-EN1 Silver (2 halbe Türen)	-25/-5°C	20 Laufschiene paare für 600x400 Backbleche	740 1010 2070	486	709/3,0	230/1/50	147	3P101330597	CHF 7.320,00
	AR-EN2 Silver	-3/10°C	20 Laufschiene paare für 600x800 Backbleche	740 1010 2070	598	450/2,0	230/1/50	168	3Q101320294	CHF 7.590,00
	AF-EN2 Silver	-25/-5°C	20 Laufschiene paare für 600x800 Backbleche	740 1010 2070	650	826/3,6	230/1/50	195	3Q101330594	CHF 8.950,00
	AF-EN2 Silver Super	-30/-5°C	20 Laufschiene paare für 600x800 Backbleche	740 1010 2070	1150	1500/6,5	230/1/50	205	3Q10A330594	CHF 9.330,00
	AR-EN2 Silver (2 halbe Türen)	-3/10°C	20 Laufschiene paare für 600x800 Backbleche	740 1010 2070	598	450/2,0	230/1/50	168	3Q101320298	CHF 8.290,00

# Baking Serie - Kühlschränke SILVER

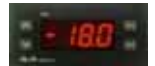


## Preise und Merkmale

Baking Schränke	Modell	Betriebs-Temperatur	Laufschiene oder Hordenwagenzahl	Aussenmaße (mm) B T H	Kälteleistung (W)	Leistung/ Strom-Aufnahme (W/A)	Spannung	Gewicht (Kg)	Code-Nummer	Preis
	AF-EN2 Silver (2 halbe Türen)	-25/-5°C	20 Laufschiene paare für 600x800 Backbleche	740 1010 2070	650	826/3,6	230/1/50	195	3Q101330598	CHF 9.490,00
	AF-EN2 Silver Super (2 halbe Türen)	-30/-5°C	20 Laufschiene paare für 600x800 Backbleche	740 1010 2070	1150	1500/6,5	230/1/50	168	3Q10A330598	CHF 10.270,00

Für Kühl-Version: Verdampfungstemperatur -10°C / Verdichtungstemperatur +45°C  
 Für Tiefkühl-Version: Verdampfungstemperatur -25°C / Verdichtungstemperatur +45°C

# Baking Serie - Roll-In SILVER



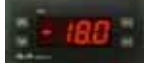
## Preise und Merkmale

ROLL-IN Baking	Modell	Betriebs-Temperatur	Brutto (L)	Aussenmaße (mm) B T H	Standard Ausstattung	Kälteleistung (W)	Leistung/ Strom-Aufnahme (W/A)	Gewicht (Kg)	Code-Nummer	Preis
	ARCI 1 Roll-In EN1 (600X400)	+2 / +8°C	700	880 940 2180	-	598	450/2,0	175	72123011346	CHF 9.500,00
	ARCI 1 Roll-In EN2 (600X800)	+2 / +8°C	700	880 940 2180	-	598	450/2,0	175	73123011346	CHF 9.500,00
	ARCT 1 Roll-Through EN1 (600X400)	+2 / +8°C	700	880 940 2240	-	598	450/2,0	175	72123011357	CHF 12.410,00
	ARCT 1 Roll-Through EN2 (600X800)	+2 / +8°C	700	880 940 2240	-	598	450/2,0	175	73123011357	CHF 12.410,00
	ARCI 2 Roll-In EN1 (600X400)	+2 / +8°C	1400	1760 940 2240	-	830	593/2,6	311	72223011347	CHF 16.080,00
	ARCI 2 Roll-In EN2 (600X800)	+2 / +8°C	1400	1760 940 2240	-	830	593/2,6	311	73223011347	CHF 16.080,00
	ARCT 2 Roll-Through EN1 (600X400)	+2 / +8°C	1400	1760 940 2240	-	830	593/2,6	311	72223011359	CHF 19.430,00
	ARCT 2 Roll-Through EN2 (600X800)	+2 / +8°C	1400	1760 940 2240	-	830	593/2,6	311	73223011359	CHF 19.430,00

Für Kühl-Version: Verdampfungstemperatur -10°C / Verdichtungstemperatur +45°C

Alle EN2-Schränke können mit GN 2/1-Wagen bestückt werden.

# Baking Serie - Kühltische SILVER



## Preise und Merkmale

Kühltische Baking										
Modell	Code ohne Arbeitsplatte	Code mit Arbeitsplatte	Code mit Arbeitsplatte mit Aufkantung	Aussenmaße mm (BxTxH)	Kälteleistung (W)	Leistung/ Strom-Aufnahme (W/A)	Gewicht (kg)	Preis für -2 /+8°C Ausführung		Preis für -20 /-15°C Ausführung
	2N121Q00021			1420x800x850	304 (*)	360 / 2,4	145	CHF	6.640,00	
		2N121R00021		1420x800x900	304 (*)	360 / 2,4	145	CHF	7.220,00	
			2N121S00021	1420x800x1000	304 (*)	360 / 2,4	145	CHF	7.290,00	
	2N221Q00021			1420x800x850	417 (**)	595 / 3,6	145			CHF 7.530,00
		2N221R00021		1420x800x900	417 (**)	595 / 3,6	145			CHF 8.100,00
			2N221S00021	1420x800x1000	417 (**)	595 / 3,6	145			CHF 8.170,00
	2N131Q00211			1960x800x850	353 (*)	465 / 2,9	188	CHF	7.590,00	
		2N131R00211		1960x800x900	353 (*)	465 / 2,9	188	CHF	8.280,00	
			2N131S00211	1960x800x1000	353 (*)	465 / 2,9	188	CHF	8.370,00	
	2N231Q00211			1960x800x850	487 (*)	725 / 4,1	188			CHF 8.690,00
		2N231R00211		1960x800x900	487 (*)	725 / 4,1	188			CHF 9.380,00
			2N231S00211	1960x800x1000	487 (*)	725 / 4,1	188			CHF 9.470,00
	2N141Q02121			2500x800x850	441 (*)	520 / 3,2	210	CHF	8.780,00	
		2N141R02121		2500x800x900	441 (*)	520 / 3,2	210	CHF	9.610,00	
			2N141S02121	2500x800x1000	441 (*)	520 / 3,2	210	CHF	9.720,00	
	2N241Q02121			2500x800x850	608 (*)	846 / 4,5	210			CHF 9.990,00
		2N241R02121		2500x800x900	608 (*)	846 / 4,5	210			CHF 10.820,00
			2N241S02121	2500x800x1000	608 (*)	846 / 4,5	210			CHF 10.920,00

(\*) Cecomaf TE -10°C / TC +55°C

(\*\*) Cecomaf TE -25°C / TC +55°C

## Baking Serie - Gärunterbrecher



*Adatti alle teglie  
Suitable for trays  
Für folgende Bleche geeignet*

EN1:	600 x 400 mm	-
EN2:	600 x 800 mm	-
UK:	460 x 765 mm	18" x 30"
SCHWEIZ GN2/1:	530 x 650 mm	

Dank des Gärunterbrechers **Lievitomatic** AHT Professional by Friulinox kann der Bäcker seine Arbeitszeit optimal und rational einteilen, was den Vorteil hat, dass ein qualitativ hochwertiges Endprodukt erhalten wird.

Der Gärunterbrecher steuert und optimiert den Gärungsprozess präzise und unter vollkommener Gewährleistung der Hygiene und der Qualität.

Die komplette Palette von Standardmodellen AHT Professional by Friulinox umfasst Kühlzellen, Kühlschränke und Kühlische. Die Zellen sind je nach den vom Kunden verwendeten einfahrbaren Gestellen auch in Sonderanfertigungen erhältlich.

## Baking Serie - Gärunterbrecher

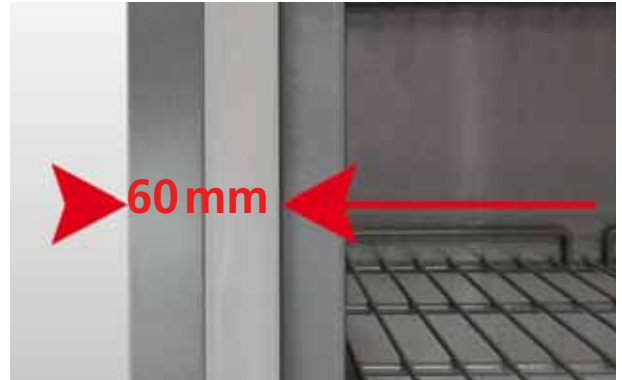


## Baking Serie - Gärunterbrecher



### Mehr Hygiene und Reinigungsfreundlichkeit

Gemäß den Lebensmittelhygienevorschriften ist die Zelle innen abgerundet. Der Boden ist aus CNS 304 18/10 hergestellt. Die externe Bodenleiste der Zelle ist aus korrosionsbeständigem CNS hergestellt. Sämtliches Zubehör kann leicht herausgenommen werden.



### Höhere Energieeinsparung

Dank der dickwandigen Isolierung (60 mm auf Schränken, 70 mm auf Zellen und 80 mm auf Roll-In), des vollkommenen Nichtvorhandenseins von "Wärmebrücken" auf Grund einer sorgfältigen Ausarbeitung der Details, der Anwendung von leistungsfähigen Dichtungen und Komponenten und der flexiblen und präzisen elektronischen Steuerung der Funktionen, wird eine hohe Einsparung an Energie ermöglicht.



### Längere Lebensdauer

Die Böden sind aus verstärktem CNS AISI 304 18/10 mit einer Isolierstärke von 50 mm (bei Modellen mit isoliertem Boden) und die Beschickungsöffnung aus Edelstahl hergestellt. Sämtliche nicht isolierten Modelle sind mit einer 1,5 mm starken CNS-Blech und mit einem überdimensionierten Kühlaggregat ausgestattet. Die Zellen des Lievitamic sind ausgestattet mit internen und externen stoßfesten Profilen, selbstanhebenden Scharnieren, einem elektronisch gesteuerten Dampferzeuger und Luftleitbleche für eine gleichmäßige Verteilung der Luft in der Zelle.









### Maximale Funktionalität

Für die Komponenten, aus denen sich das Kühlaggregat zusammensetzt, kommen qualitativ hochwertige Materialien zur Anwendung und bieten selbst bei ungünstigsten Betriebsbedingungen gute Leistungen. Das verwendete Kühlmittel R404A entspricht den Vorschriften der wirtschaftlich hochentwickelten Länder.

# Baking Serie - Gärunterbrecher

## Preise und Merkmale

Gärunterbrecher	Modell	Betriebs-Temperatur	Laufschielen oder Hordenwagenzahl	Aussenmaße mm (BxTxH)	Kälteleistung (W)	Leistung/ Strom-Aufnahme (W/A)	Spannung	Gewicht (Kg)	Code-Nummer	Preis
	AL-EN1	-2/+35°C	20 Laufschielen-paare für 600x400 Backbleche	740 730 2070	506	450/2,0	230/1/50	140	3P101520794	CHF 10.720,00
	AL-EN2	-2/+35°C	20 Laufschielen-paare für 600x800 Backbleche	740 1010 2070	680	550/2,4	230/1/50	168	3Q101520794	CHF 12.630,00
	AL - GN2/1	-2/+35°C	20 Laufschielen-paare für GN2/1 Backbleche	740 1010 2070	598	450/2,0	230/1/50	168	CP09AR057	CHF 12.930,00
	RIL1	-2/+35°C	Geeignet für 1 Wagen	880 940 2180	1148	1000/5,4	230/1/50	226	72123019546	CHF 14.620,00
	CL 211 (weiß plastifiziert innen und außen)	-12/+35°C	Geeignet für 1 Wagen 600x800	1040 1060 + 150 2360 + 700	2400	4000/7,5	400/3/50	360	73131319516	CHF 25.920,00
	CL 211 (CNS innen und außen)	-12/+35°C	Geeignet für 1 Wagen 600x800	1040 1060 + 150 2360 + 700	2400	4000/7,5	400/3/50	360	73133319516	CHF 27.780,00

Für Kühl-Version: Verdampfungstemperatur -10°C / Verdichtungstemperatur +45°C

Die Preise der CL 211 -Zellen enthalten die Fernaggregate.

Inbetriebnahme und Schulung beim Kunden, je nach Modell CHF 350.00 bis CHF 500.00

# ALLGEMEINE VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN

## 1. Allgemeines

Sofern keine abweichenden schriftlichen Vereinbarungen getroffen wurden, gelten für sämtliche Geschäftsabschlüsse die folgenden allgemeinen Liefer- und Geschäftsbedingungen.

## 2. Bestätigung des Bestellungseingangs

Der Käufer verpflichtet sich gegenüber der HAVO Group mit seiner Bestellung. Eine Verbindlichkeit für die HAVO Group entsteht erst nach deren schriftlichen Bestätigung, dass die Bestellung ausgeführt wird, vorbehalten bleiben die Absage seitens des Lieferanten der HAVO Group und Fälle von höherer Gewalt.

## 3. Preise

Die Preise dieses Kataloges verstehen sich exkl. MWSt. Die Preise sind freibleibend und können jederzeit geändert werden. Es werden die am Tage der Bestellung gültigen Preise berechnet.

## 4. Lieferfrist

Die HAVO Group ist bestrebt, angegebene Lieferfristen pünktlich einzuhalten; eine Verbindlichkeit kann HAVO Group jedoch nicht übernehmen. Bei Streiks der Lieferanten, der Transportanstalten, der Zollbeamten und bei anderen Fällen von Drittverschulden verlängern sich die zugesagten Fristen automatisch um die Dauer der Verzögerung. Im Verzugsfall ist der Käufer zur Stellung einer angemessenen Nachfrist verpflichtet. Schadenersatzansprüche aus Lieferverzögerungen sind ausgeschlossen.

## 5. Lieferung

Teillieferungen sind zulässig. Änderungen nach Bestellungseingang, werden dem Käufer zusätzlich in Rechnung gestellt. Technische Änderungen an den Kaufobjekten können von der HAVO Group im Interesse des technischen Fortschrittes bis zur Auslieferung unaufgefordert vorgenommen werden.

## 6. Versand

Bei Lieferung durch Camion muss dem Fahrzeuglenker ein allfälliger Transportschaden sofort bei Ankunft der Ware mitgeteilt werden. Der Schaden ist dabei auf dem Lieferscheindoppel zu vermerken. Die LSVA geht zu Lasten des Käufers. Bei Bahn- oder Posttransport verpflichtet sich der Empfänger, sich für eventuelle Transportschäden von der Transportanstalt eine Tatbestandsaufnahme aushändigen zu lassen. Der Versand an Privatpersonen erfolgt grundsätzlich per Nachnahme.

## 7. Zahlungsbedingungen

Netto 30 Tage nach Rechnungsstellung ohne Abzug von Skonto. Zahlungen sind in Schweizerfranken zu leisten. Die Zahlungsfrist ist auch bei berechtigten Garantieansprüchen einzuhalten. Für den Zahlungseingang ist der Tag

massgebend, an dem die HAVO Group über den Betrag verfügen kann. Der Schuldner verzichtet darauf, allfällige Forderungen gegen die HAVO Group mit dem Kaufpreis zu verrechnen.

## 8. Zahlungsverzug

Überschreitet der Käufer einen Zahlungstermin, so kommt der Käufer ohne vorherige Mahnung in Verzug, und die HAVO Group ist berechtigt, ihm zusätzlich Verzugszinsen von mindestens 6% des geschuldeten Betrages zu belasten. Die HAVO Group behält sich bei Zahlungsverzug des Käufers vor, vom Vertrag zurückzutreten.

## 9. Eigentumsvorbehalt

Sämtliche Kaufobjekte bleiben bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum der HAVO Group. HAVO Group behält sich vor, den Eigentumsvorbehalt eintragen zu lassen.

## 10. Gewährleistung

Die gesetzlich vorgesehene Gewährleistungspflicht der HAVO Group für Mängel ist hiermit wegbedungen. An ihre Stelle tritt der Anspruch des Käufers auf kostenlose Nachbesserung, wenn er während der vereinbarten Garantiezeit der HAVO Group den Mangel anzeigt. Die Garantiezeit beginnt am Liefertag. Die HAVO Group behält sich anstelle der Nachbesserung vor, Teile des Kaufobjektes zu ersetzen. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum der HAVO Group über. Natürliche Abnutzung gilt nicht als Mangel. Bei Mängeln, die auf unsachgemässe Behandlung oder Bedienungsfehler zurückzuführen sind, besteht kein Anspruch des Käufers. Ebenso besteht kein Anspruch des Käufers, wenn er oder Dritte Eingriffe oder Veränderungen am Kaufobjekt vorgenommen haben. Nachbesserung wird nur gegenüber dem Käufer geleistet. Die Garantiezeit wird durch die Nachbesserung nicht verändert, sondern setzt sich ohne Unterbrechung fort. Für neu eingesetzte Teile gilt die noch verbleibende Garantiezeit der ausgewechselten Teile. Der Käufer hat keinen Anspruch auf Ersatz eines durch den Mangel des Kaufobjektes entstandenen allfälligen unmittelbaren oder mittelbaren Schadens (z.B. entgangener Gewinn, Produktionsverluste etc.). Dieser Haftungsausschluss gilt sowohl für vertragliche Ansprüche sowie im gesetzlich zulässigen Rahmen auch für ausservertragliche Ansprüche.

## 11. Anwendbares Recht

Es ist schweizerisches Recht anwendbar.

## 12. Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Zofingen.

# DIENSTLEISTUNGSPREISLISTE

Diese Preise verstehen sich zzgl. MwSt. bei Gerätekauf ab Lager Aarburg (ganze Schweiz). Druckfehler vorbehalten.

### Havo bietet Ihnen folgende Dienstleistungen an:

Typen	Kleingeräte SFr	Geräte bis 1 m Breite SFr	Geräte bis 1,5 m Breite SFr	Geräte bis 2 m Breite SFr	Geräte ab 2 m Breite je 0,5 m SFr
Transportkosten ganze Schweiz (Innerhalb 5 Tagen ab Lager Aarburg) bis Talstation.	<b>95,-</b>	<b>125,-</b>	<b>165,-</b>	<b>225,-</b>	<b>65,-</b>
Expressfahrt (zusätzlich)	<b>150,-</b>		<b>150,-</b>		<b>150,-</b>
Türe umbanden (am Lager), je Tür, nur Arbeit	je Tür <b>80,-</b>		je Tür <b>80,-</b>		je Tür <b>80,-</b>
Gerät einrichten, Einführung, Verpackung entsorgen (1 Mann)	<b>50,-</b>	<b>100,-</b>	<b>150,-</b>		nach Aufwand

Diese Preise verstehen sich zzgl. MwSt. bei Gerätekauf ab Lager Aarburg (ganze Schweiz). Druckfehler vorbehalten.

### **AHT Cooling Systems GmbH – NL Deutschland**

83278 Traunstein · Sonntagshornstraße 19 · Deutschland  
Tel. +49/(0)861/20932-0 · Fax +49/(0)861/20929-90 · Email [worldwide@iht.at](mailto:worldwide@iht.at)

***[www.ihl.at](http://www.ihl.at)***

### **HAVO GROUP AG**

4663 Aarburg · Weberstraße 11 · Schweiz  
Tel. +41/(0)62/7877010 · Fax +41/(0)62/7877019 · Email [havo@havo.ch](mailto:havo@havo.ch)  
Servicehotline +41/(0)848 / 828242

***[www.havo.ch](http://www.havo.ch)***