



AHT Professional by friulinox 09/10

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

EVOLUTION 3 Kühlschränke	3
Preise und Merkmale	8
EVOLUTION 2 Kühlschränke	10
Preise und Merkmale	13
Roll-in und Roll-through Kühlschränke	17
Preise und Merkmale	18
Star und Planet Kühl- und Tiefkühlische	19
Star Preise und Merkmale	23
Planet Preise und Merkmale	24
Snack Kühl- und Tiefkühlische	25
Preise und Merkmale	26
Quickmaster Fast Food Kühltische	27
Preise und Merkmale	28
Fast und Zeta Line Blast Chillers Freezers Series	29
Zeta Line Serie Schnellabkühler und Schockfroster	31
Preise und Merkmale	33
Fast Serie Schnellabkühler und Schockfroster	36
Preise und Merkmale	38
Baking Serie - Kühlschränke, Kühltische und Roll-Ins	39
Preise und Merkmale	42
Baking Serie - Gärunterbrecher	51
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/m³
- 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








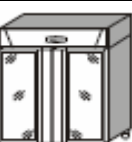



**Voreingestellte
produktspezifische
Programme
(z.B. für Fleischprodukte)**



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	€ 3.757,00
	AF7	-25/-15°C	700	700 830 2080	4 Roste CNS GN2/1 (530x650mm)	403	897/5,1	124	T1101330511	€ 4.068,00
	AR14	-2 /+8°C	1400	1400 830 2080	8 Roste CNS GN2/1 (530x650mm)	377	492/3,1	191	T1201320221	€ 5.541,00
	AF14	-25/-15°C	1400	1400 830 2080	8 Roste CNS GN2/1 (530x650mm)	601	1220/6,6	198	T1201330521	€ 5.920,00
	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	€ 7.139,00
	AR7 VTR	-2 /+8°C	700	700 830 2080	4 Roste CNS GN2/1 (530x650mm)	262	269/1,6	145	T1101326071	€ 4.081,00
	AF7 VTR	-22/-15°C	700	700 830 2080	4 Roste CNS GN2/1 (530x650mm)	403	897/5,1	160	T1101336172	€ 4.464,00
	AR14 VTR	-2 /+8°C	1400	1400 830 2080	8 Roste CNS GN2/1 (530x650mm)	377	550/3,5	232	T1201326074	€ 6.126,00
	AF14 VTR	-22/-15°C	1400	1400 830 2080	8 Roste CNS GN2/1 (530x650mm)	601	1300/6,9	247	T1201336175	€ 6.648,00

Zubehör auf Anfrage:

Kit Räder: Code 930233 €101,00

Edelstahlrückwand

EVOLUTION 3 Kühlschränke



Serienmässig



Türe mit Schloss



Reinigungsablauf

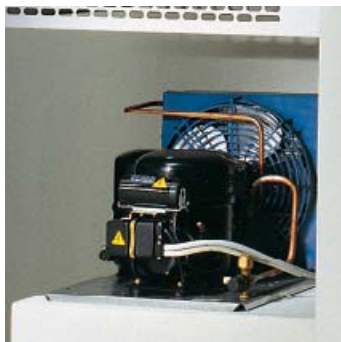


CNS-Roste



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/m³
- 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

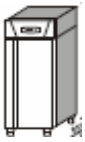


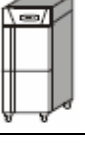
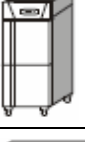


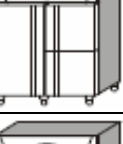
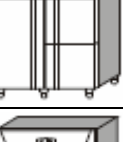
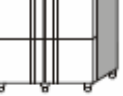


Die Serie Evolution2 ist im Standard mit einer TTL-Schnittstelle ausgestattet und optional mit RS485- Schnittstelle lieferbar

EVOLUTION 2 Kühlschränke GN2/1

Preise und Merkmale

800 Tiefe

EVOLUTION 2 T=800 mm.	Modell	Betriebs- Temper- atur	Brutto (L)	Aussenm- aße (mm) B T H	Standard Ausstattung	Kälte- leistung (W)	Leistung/Stro- m-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	€ 3.092,00
	AF7	-22/-15°C	617	700 830 2080	4 Roste	403	897 / 5,1	124	S1101330511	€ 3.371,00
	AP7	-4/+6°C	617	700 830 2080	12 ABS-Behälter GN1/1 mit Lochblech	262	269 / 1,6	157	S1101320314	€ 3.668,00
	AR7 (2 halbe Türen)	-2 /+8°C	308+308	700 830 2080	4 Roste	262	269 / 1,6	157	S1101320212	€ 3.446,00
	AF7 (2 halbe Türen)	-22/-15°C	308+308	700 830 2080	4 Roste	403	897 / 5,1	177	S1101330512	€ 3.834,00
	AR14	-2 /+8°C	1330	1400 830 2080	8 Roste	377	492 / 3,1	191	S1201320221	€ 4.595,00
	AF14	-22/-15°C	1330	1400 830 2080	8 Roste	601	1220 / 6,6	198	S1201330521	€ 4.978,00
	AR14 (1 volle Tür und 2 halbe Türen)	-2 /+8°C	1330	1400 830 2080	8 Roste	377	492 / 3,1	191	S1201320222	€ 5.004,00
	AF14 (1 volle Tür und 2 halbe Türen)	-22/-15°C	1330	1400 830 2080	8 Roste	601	1220 / 6,6	198	S1201330522	€ 5.316,00
	AR14 (4 halbe Türen)	-2 /+8°C	1330	1400 830 2080	8 Roste	377	492 / 3,1	191	S1201320223	€ 5.266,00

Zubehör auf Anfrage:






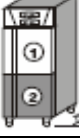
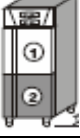
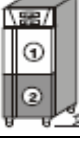


Kit Räder: Code 930233 €101,00

Edelstahlrückwand

EVOLUTION 2 Kühlschränke GN2/1

Preise und Merkmale

800 Tiefe

EVOLUTION 2 T=800 mm.	Modell	Betriebs- Temperatur	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	€ 5.761,00
	AR7 VTR	-2 /+8°C	617	700 830 2080	4 Roste	262	269 / 1,6	145	S1101326071	€ 3.508,00
	AF7 VTR	-22/-15°C	617	700 830 2080	4 Roste	403	897 / 5,1	160	S1101336172	€ 3.853,00
	AR14 VTR	-2 /+8°C	1330	1400 830 2080	8 Roste	377	492 / 3,1	232	S1201326074	€ 5.427,00
	AF14 VTR	-22/-15°C	1330	1400 830 2080	8 Roste	601	1220 / 6,6	247	S1201336175	€ 5.810,00
	ARR7	-2 /+8°C -2 /+8°C	617	700 830 2080	4 Roste	211+211	155+155 / 2,0	157	S1121321113	€ 5.072,00
	ARP7	-2 /+8°C -4 /+6°C	617	700 830 2080	4 Roste	211+211	155+155 / 2,0	157	S1121321316	€ 5.381,00
	ARF7	-2 /+8°C -25/-15°C	617	700 830 2080	4 Roste	211+270	155 + 354 / 3,3	177	S1121331513	€ 5.328,00
	AFR7	-25/-15°C -2 /+8°C	617	700 830 2080	4 Roste	270 + 211	354 + 155 / 3,3	177	S1121321813	€ 5.328,00
	ARR142 (2 volle Türen)	-2 /+8°C -2 /+8°C	617+617	1400 830 2080	8 Roste	262 + 262	538 / 3,2	242	S1211321121	€ 5.668,00

Zubehör auf Anfrage:

Kit Räder: Code 930233 €101,00











Edelstahlrückwand

Refrigeration Foodservice Equipment Selection 2009

EVOLUTION 2 Kühlschränke GN2/1

Preise und Merkmale

800 Tiefe

EVOLUTION 2 T=800 mm.	Modell	Betriebs- Temperatur	Brutto (L)	Aussen- maße (mm) B T H	Standard Ausstattung	Kälte- leistung (W)	Leistung/Stro- m-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	€ 6.018,00
	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	€ 6.122,00
	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	€ 6.453,00
	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	€ 6.314,00
	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	€ 6.566,00
	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	€ 6.415,00
	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	€ 6.650,00
	ARR142 VTR	-2 /+8°C -2 /+8°C	617+617	1400 830 2080	8 Roste	262 + 262	610 / 3,8	282	S1211326374	€ 6.500,00
	ARF142 VTR	-2 /+8°C -20/-15°C	617+617	1400 830 2080	8 Roste	262 + 403	1238 / 5,4	296	S1211336476	€ 6.944,00
	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	€ 7.209,00

Zubehör auf Anfrage:

Kit Räder: Code 930233 €101,00




Edelstahlrückwand

Refrigeration Foodservice Equipment Selection 2009

EVOLUTION 2 Kühlschränke GN2/1

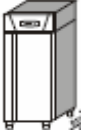



Preise und Merkmale

800 Tiefe

EVOLUTION 2 T=800 mm.	Modell	Betriebs- Temper- atur	Brutto (L)	Aussen- maße (mm) B T H	Standard Ausstattung	Kälte- leistung (W)	Leistung/Stro- m-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	€ 7.710,00
	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	€ 7.795,00
	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	€ 8.181,00

EVOLUTION 2 Kühlschränke passend GN 1/1

700 Tiefe

EVOLUTION 2 T=700 mm.	Modell	Betriebs- Temper- atur	Brutto (L)	Aussen- maße (mm) B T H	Standard Ausstattung	Kälte- leistung (W)	Leistung/Stro- m-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	€ 3.010,00
	AF6	-22/-15°C	617	700 730 2080	4 Roste 530x550 mm	403	897 / 5,1	124	S1101330511	€ 3.281,00
	AR12	-2 /+8°C	1330	1400 730 2080	8 Roste 530x550 mm	377	492 / 3,1	191	S1201320221	€ 4.240,00
	AF12	-22/-15°C	1330	1400 730 2080	8 Roste 530x550 mm	601	1220 / 6,6	198	S1201330521	€ 4.610,00

Zubehör auf Anfrage:

Kit Räder: Code 930233 €101,00
Edelstahlrückwand

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.







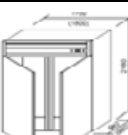
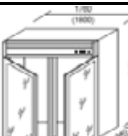
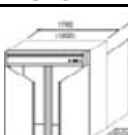
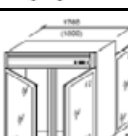
Für die Aufnahme von GN2/1, EN 1 (400x600 mm) oder EN 2 (600x800 mm) Wagen geeignet. 80 mm Isolierung aus FCKW-freiem Polyurethan mit Dichte 42 kg/m³. Automatische Abtaug- und Tauwasserverdunstungseinrichtung ohne Stromeinsatz. Türen mit ergonomischem, über die ganze Länge laufenden Griff mit vierseitigen 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)	Gewicht (Kg)	Code-Nummer	Preis
	ARCI1	+2 / +8°C	700	880 940 2240	-	506	741 / 3,8	175	71123011346	€ 5.766,00
	AFCl1	-20 / -15°C	700	880 940 2240	-	644	864 / 4,6	190	71133001434D	€ 7.245,00
	ARCh1 VTR	+2 / +8°C	700	880 940 2240	-	506	741 / 3,8	175	71123011341	€ 6.292,00
	ARCT1	+2 / +8°C	700	880 940 2240	-	506	741 / 3,8	175	71123011357	€ 7.393,00
	AFCT1	-20 / -15°C	700	880 940 2240	-	644	864 / 4,6	190	7113301435E	€ 8.705,00
	ARCT1 VTR	+2 / +8°C	700	880 940 2240	-	506	741 / 3,8	175	71123011353	€ 7.958,00
	ARCI2	+2 / +8°C	1400	1760 940 2240	-	680	1280 / 7,6	311	71223011347	€ 9.658,00
	ARCI2 VTR	+2 / +8°C	1400	1760 940 2240	-	680	1280 / 7,6	311	71223011343	€ 10.093,00
	ARCT2	+2 / +8°C	1400	1760 940 2240	-	680	1280 / 7,6	311	71223011359	€ 11.528,00
	ARCT2VTR	+2 / +8°C	1400	1760 940 2240	-	680	1280 / 7,6	311	71223011354	€ 12.221,00

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/m³) 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)



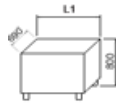
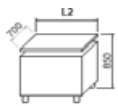
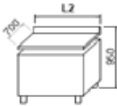

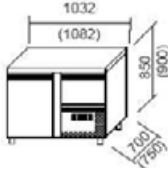
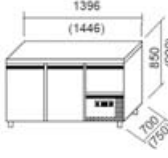
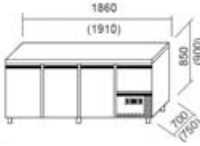
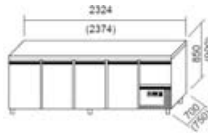
Möglichkeit eine elektro-
nische Kontrollein-
richtung mit
integriertem HACCP-
Alarmsystem zu installie-
ren (PLANET Serie)



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)	Ge- wicht (Kg)	Preis für -2/+8°C Ausführung	Preis für -20/-15°C Ausführung
	2L121D00027			1032x700x800	245 (*)	285 / 2,0	115	€ 3.493,00	
		2L121E00027		1032x700x850	245 (*)	285 / 2,0	115	€ 3.763,00	
			2L121F00027	1032x700x950	245 (*)	285 / 2,0	115	€ 3.795,00	
	2L221D00027			1032x700x800	318 (**)	509 / 3,2	115		€ 4.063,00
		2L221E00027		1032x700x850	318 (**)	509 / 3,2	115		€ 4.333,00
			2L221F00027	1032x700x950	318 (**)	509 / 3,2	115		€ 4.365,00
	2L131D02117			1396x700x800	304 (*)	360 / 2,4	145	€ 4.060,00	
		2L131E02117		1396x700x850	304 (*)	360 / 2,4	145	€ 4.410,00	
			2L131F02117	1396x700x950	304 (*)	360 / 2,4	145	€ 4.453,00	
	2L231D02117			1396x700x800	417 (**)	595 / 3,6	145		€ 4.759,00
		2L231E02117		1396x700x850	417 (**)	595 / 3,6	145		€ 5.111,00
			2L231F02117	1396x700x950	417 (**)	595 / 3,6	145		€ 5.154,00
	2L141D02117			1860x700x800	353 (*)	465 / 2,9	188	€ 4.833,00	
		2L141E02117		1860x700x850	353 (*)	465 / 2,9	188	€ 5.243,00	
			2L141F02117	1860x700x950	353 (*)	465 / 2,9	188	€ 5.298,00	
	2L241D02117			1860x700x800	487 (*)	725 / 4,1	188		€ 5.583,00
		2L241E02117		1860x700x850	487 (*)	725 / 4,1	188		€ 5.993,00
			2L241F02117	1860x700x950	487 (*)	725 / 4,1	188		€ 6.048,00
	2L151D02117			2324x700x800	441 (*)	520 / 3,2	210	€ 5.526,00	
		2L151E02117		2324x700x850	441 (*)	520 / 3,2	210	€ 6.001,00	
			2L151F02117	2324x700x950	441 (*)	520 / 3,2	210	€ 6.044,00	
	2L251D02117			2324x700x800	608 (*)	846 / 4,5	210		€ 6.270,00
		2L251E02117		2324x700x850	608 (*)	846 / 4,5	210		€ 6.745,00
			2L251F02117	2324x700x950	608 (*)	846 / 4,5	210		€ 6.789,00
					FR001	Schubladen 1/2+1/2		€ 450,00	€ 535,00
					FR003	Schubladen 1/3+2/3		€ 480,00	
					FR005	Schubladen 3+1/3		€ 770,00	

(*) Cecomaf TE -10°C / TC +55°C

(**) Cecomaf TE -25°C / TC +55°C

Standard Ausstattung: 1 GN1 / 1 Rost pro Tür

Planet Kühl- und Tiefkühlische GN1/1

Preise und Merkmale

PLANET									
Modell	Code ohne Arbeitsplatte	Code mit Arbeitsplatte	Code mit Arbeitsplatte mit Aufkantung	Aussenmaße mm (BxTxH)	Kälteleistung (W)	Leistung/Stromaufnahme (W/A)	Gewicht (Kg)	Preis für -2/+8°C Ausführung	Preis für -20/-15°C Ausführung
	2L111Q00021			898x700x800	245 (*)	285 / 2,0	115	€ 2.877,00	
		2L111R00021		898x700x850	245 (*)	285 / 2,0	115	€ 3.109,00	
			2L111S00021	898x700x950	245 (*)	285 / 2,0	115	€ 3.141,00	
	2L211Q00021			898x700x800	318 (**)	509 / 3,2	115		€ 3.456,00
		2L211R00021		898x700x850	318 (**)	509 / 3,2	115		€ 3.686,00
			2L211S00021	898x700x950	318 (**)	509 / 3,2	115		€ 3.719,00
	2L121Q00021			1262x700x800	304 (*)	360 / 2,4	145	€ 3.380,00	
		2L121R00021		1262x700x850	304 (*)	360 / 2,4	145	€ 3.667,00	
			2L121S00021	1262x700x950	304 (*)	360 / 2,4	145	€ 3.699,00	
	2L221Q00021			1262x700x800	417 (**)	595 / 3,6	145		€ 3.991,00
		2L221R00021		1262x700x850	417 (**)	595 / 3,6	145		€ 4.279,00
			2L121S00021	1262x700x950	417 (**)	595 / 3,6	145		€ 4.311,00
	2L131Q00211			1726x700x800	353 (*)	465 / 2,9	188	€ 3.997,00	
		2L131R00211		1726x700x850	353 (*)	465 / 2,9	188	€ 4.383,00	
			2L131S00211	1726x700x950	353 (*)	465 / 2,9	188	€ 4.415,00	
	2L231Q00211			1726x700x800	487 (*)	725 / 4,1	188		€ 4.773,00
		2L231R00211		1726x700x850	487 (*)	725 / 4,1	188		€ 5.160,00
			2L231S00211	1726x700x950	487 (*)	725 / 4,1	188		€ 5.193,00
	2L141Q02121			2190x700x800	441 (*)	520 / 3,2	210	€ 4.675,00	
		2L141R02121		2190x700x850	441 (*)	520 / 3,2	210	€ 5.094,00	
			2L141S02121	2190x700x950	441 (*)	520 / 3,2	210	€ 5.139,00	
	2L241Q02121			2190x700x800	608 (*)	846 / 4,5	210		€ 5.505,00
		2L241R02121		2190x700x850	608 (*)	846 / 4,5	210		€ 5.924,00
			2L241S02121	2190x700x950	608 (*)	846 / 4,5	210		€ 5.968,00
(*) Cecomaf TE -10°C / TC +55°C					FR001	Schubladen 1/2+1/2		€ 450,00	€ 535,00
(**) Cecomaf TE -25°C / TC +55°C					FR003	Schubladen 1/3+2/3		€ 480,00	
Standard Ausstattung: 1 GN1 / 1 Rost pro Tür					FR005	Schubladen 3+1/3		€ 770,00	

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.

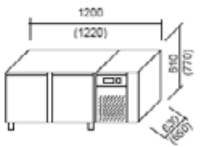
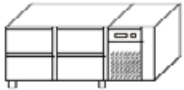
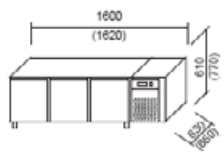

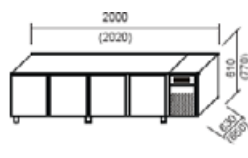

Auf die Arbeitsplatte können **Snack**-Kochelemente gestellt werden.

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	Cod- mit Arbeitsplatte	Aussenmaße mm (BxTxH)	Kälteleistung (W)	Leistung/ Strom-Aufnahme	Gewicht (Kg)	Preis für -2/+8°C Ausführung
	2K121Q00021		1200x630x610	232 (*)	348 / 1,5	65	€ 3.679,00	
		2K121R00021	1200x630x650	232 (*)	348 / 1,5	85	€ 3.900,00	
	2K221Q00021		1200x630x610	334 (*)	431 / 2,4	65		€ 3.859,00
		2K221R00021	1200x630x650	334 (*)	431 / 2,4	85		€ 4.091,00
	2K121Q00033		1200x630x610	232 (*)	348 / 1,5	85	€ 4.638,00	
		2K121R00033	1200x630x650	232 (*)	348 / 1,5	105	€ 4.859,00	
	2K131Q00221		1600x630x610	232 (*)	365 / 1,6	90	€ 4.449,00	
		2K131R00221	1600x630x650	232 (*)	365 / 1,6	116	€ 4.731,00	
	2K231Q00221		1600x630x610	334 (*)	431 / 2,4	95		€ 4.544,00
		2K231R00221	1600x630x650	334 (*)	431 / 2,4	121		€ 4.809,00
	2K131Q00333		1600x630x610	232 (*)	365 / 1,6	120	€ 5.880,00	
		2K131R00333	1600x630x650	232 (*)	365 / 1,6	146	€ 6.166,00	
	2K141Q02121		2000x630x610	307 (*)	692 / 3	105	€ 5.364,00	
		2K141R02121	2000x630x650	307 (*)	692 / 3	137	€ 5.740,00	
	2K241Q02121		2000x630x610	436 (*)	725 / 3,8	110		€ 5.520,00
		2K241R02121	2000x630x650	436 (*)	725 / 3,8	142		€ 5.823,00
	2K141Q03333		2000x630x610	307 (*)	692 / 3	145	€ 7.279,00	
		2K141R03333	2000x630x650	307 (*)	692 / 3	177	€ 7.655,00	

(*) 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)	€ 448,00
	920514	Kit 4 Räder TR 1/GN-2/GN - 3/GN mit Bremse	€ 93,00
	920515	Kit 5 Räder TR 4/GN - 5/GN ohne Bremse	€ 111,00

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:

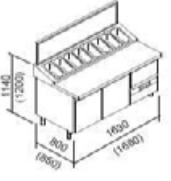
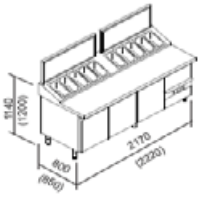
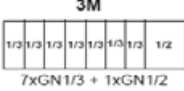

7 x GN1/3 + 1 x GN1/2 = 150 mm und 8 x GN1/3 + 2 x GN1/2

Kühlfächer unten in EN

Kühlfächer in Euronorm.

Quickmaster Fast Food Kühltische/Belegstationen EN1

Preise und Merkmale

QUICKMASTER							PLANET	STAR
	Modell	Größe	Code-Nummer	Aussenmaße mm (BxTxH)	Kälteleistung (W)	Leistung/Strom-Aufnahme (W/A)	Gewicht (Kg)	Preis für -2/+8°C Ausführung
	3M = L 1630	2Q131R00216	1630x800x1140	353 (*)	465 / 2,9	200	€ 7.166,00	
		2Q131E00216	1630x800x1140	353 (*)	465 / 2,9	200		€ 7.397,00
	4M = L 2170	2Q141R02116	2170x800x1140	441 (*)	520 / 3,2	235	€ 8.180,00	
		2Q141E02116	2170x800x1140	441 (*)	520 / 3,2	235		€ 8.401,00
	KIT Behälter	920589					€	273,00
	KIT Behälter	920590					€	351,00

(*) 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



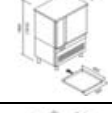
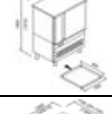
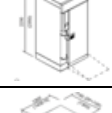
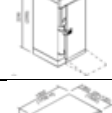
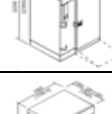

Rc und RF = für Rational-Öfen

ZETALINE	Modell	Schnell- abkühl- leistung Kg von / 90° zu +3°C	Schockfrost- leistung Kg von / 90° zu -18°C	Aussen- maße (mm) B T H	Standard Ausstattung	Kälteleistung (W)	Leistung/Strom- aufnahme (W/A)	Spannung	Ge- wicht (Kg)	Code- Nummer	Preis
	BC051 AZ	18		790 700 850	5 Positionen GN1/1 und EN1 quer	1070	1130 / 5,4	220/1/50	100	6VE112Z6B20	€ 6.070,00
	BF051 AZ	18	12	790 700 850	5 Positionen GN1/1 und EN1 quer	810	1350 / 6,7	220/1/50	100	6VE142Z6A20	€ 6.188,00
	BC081 AZ	25		790 800 1320	8 Positionen GN1/1 und EN1 quer	1720	1500 / 6,5	220/1/50	138	6VE212Z5A20	€ 7.440,00
	BF081 AZ	25	16	790 800 1320	8 Positionen GN1/1 und EN1 quer	1300	2000 / 9,2	220/1/50	138	6VE242Z5A20	€ 7.762,00
	BC121 AZ	36		790 800 1800	12 Positionen GN1/1 und EN1 quer	2770	2100 / 3,1	400/3/50	170	6VE314Z5A20	€ 9.643,00
	BF121 AZ	36	24	790 800 1800	12 Positionen GN1/1 und EN1 quer	2850	3500 / 4,2	400/3/50	170	6VE344Z5A20	€ 9.851,00
	BC121 AZ VTR	36		790 800 1800	12 Positionen GN1/1 und EN1 quer	2770	2100 / 3,1	400/3/50	170	6V2314Z5720	€ 10.589,00
	BF121 AZ VTR	36	24	790 800 1800	12 Positionen GN1/1 und EN1 quer	2850	3500 / 4,2	400/3/50	170	6V2344Z5720	€ 10.882,00

Zeta Line Serie Schnellabkühler und Schockfroster

Preise und Merkmale



ZETALINE	Modell	Schnell- abkühl- leistung Kg von / 90° zu +3°C	Schockfro- stleistung Kg von / 90° zu - 18°C	Aussenm- aße (mm) B T H	Standard Ausstattung	Kälteleistung (W)	Leistung/Strom- aufnahme (W/A)	Spannung	Ge- wicht (Kg)	Code- Nummer	Preis
	BC161 AZ	55		790 800 1950	16 Positionen GN1/1 und EN1 quer	4730	3300 / 4,4	400/3/50	200	6VE414Z5A20	€ 12.366,00
	BF161 AZ	55	36	790 800 1950	16 Positionen GN1/1 und EN1 quer	3930	5250 / 5,7	400/3/50	200	6VE444Z5A20	€ 12.957,00
	BC122 AZ	72		1100 880 1800	12 Positionen GN2/1 längs	6420	3950 / 4,9	400/3/50	230	6VE514Z5A20	€ 14.626,00
	BF122 AZ	72	48	1100 880 1800	12 Positionen GN2/1 längs	5970	6120 / 6,9	400/3/50	230	6VE544Z5A20	€ 15.330,00
	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)	230/1/50 Zelle 400/3/50 Luft- Fernaggregat	280	6UE532Z3A01 990544	€ 18.400,00 € 4.796,00
	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)	230/1/50 Zelle 400/3/50 Luft- Fernaggregat	280	6UE562Z3A01 990546	€ 18.980,00 € 5.219,00
	BC202 AZ	210		1500 1350 2230	1 GN2/1 Wagen (nicht im Lieferumfang enthalten)	15730	800 /2,4 (Zelle) 7630 /17 Luft- Fernaggregat	230/1/50 Zelle 400/3/50 Luft- Fernaggregat	380	6XN532Z2100 990548	€ 19.854,00 € 6.547,00
	BF202 AZ	210	135	1500 1350 2230	1 GN2/1 Wagen (nicht im Lieferumfang enthalten)	12100	800 /2,4 (Zelle) 8470 /21 Luft- Fernaggregat	230/1/50 Zelle 400/3/50 Luft- Fernaggregat	380	6XN562Z2100 990550	€ 21.960,00 € 8.474,00

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

Preise und Merkmale



ZETALINE	Modell	Schnell- abkühl- leistung Kg von / 90° zu +3°C	Schockfrost- leistung Kg von / 90° zu -18°C	Aussen- maße (mm) B T H	Standard Ausstattung	Kälteleistung (W)	Leistung/Strom- aufnahme (W/A)	Spannung	Ge- wicht (Kg)	Code- Nummer	Preis
	RC120 AZ	36		790 800 1800	Untergestell für Rational 10xGN1/1 Wagen (nicht im Lieferumfang enthalten)	2770	2100 / 3,1	400/3/50	170	6WE314Z5A20	€ 9.174,00
	RF120 AZ	36	24	790 800 1800	Untergestell für Rational 10xGN1/1 Wagen (nicht im Lieferumfang enthalten)	2850	3500 / 4,2	400/3/50	170	6WE344Z5A20	€ 9.679,00
	RC122 AZ	72		1100 880 1800	Untergestell für Rational 10xGN2/1 Wagen (nicht im Lieferumfang enthalten)	6420	3950 / 4,9	400/3/50	230	6WE514Z5A20	€ 14.434,00
	RF122 AZ	72	48	1100 880 1800	Untergestell für Rational 10xGN2/1 Wagen (nicht im Lieferumfang enthalten)	5970	6120 / 6,9	400/3/50	230	6WE544Z5A20	€ 15.403,00
	RC201 AZ	105		890 1100 2180	1 GN2/1 Wagen (nicht im Lieferumfang enthalten)	9620	550/3,7 (Zelle) 4740 / 10,9 (Luft- Fernaggregat)	230/1/50 Zelle 400/3/50 Luft- Fernaggregat	280	6YE532Z7100 990544	€ 16.630,00 € 4.796,00
	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)	230/1/50 Zelle 400/3/50 Luft- Fernaggregat	280	6YE562Z7100 990546	€ 17.354,00 € 5.219,00
	RC202 AZ	210		1600 1200 + 250 2280	1 GN2/1 Wagen (nicht im Lieferumfang enthalten)	15730	800 / 2,4 (Zelle) 7630 / 17 (Luft- Fernaggregat)	230/1/50 Zelle 400/3/50 Luft- Fernaggregat	214	6YN532Z7100 990548	€ 22.749,00 € 6.547,00
	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)	230/1/50 Zelle 400/3/50 Luft- Fernaggregat	214	6YN562Z7100 990550	€ 24.855,00 € 8.474,00

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

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.





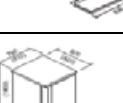

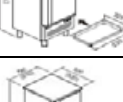
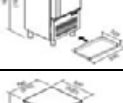




Die gesamte Serie ist auch für die Anbringung einer keimtötenden Lampe vorbereitet und nach beendetem Kühlvorgang schaltet das Gerät automatisch in die Konservierungsphase des schockgefrosteten Produkts, bis letzteres in geeignete Kühlschränke untergebracht wird.

Fast Serie Schnellabkühler und Schockfroster



Fast Serie Schnellabkühler und Schockfroster

Preise und Merkmale

FAST Line	Modell	Schnellabkühlleistung Kg von / 90° zu +3°C	Schockfrosteistung 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 gebänderte 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	€ 3.059,00
	CF031 AF	5	5	560 700 520	3 GN1/1 längs	487	587 / 3,4	230/1/50	52	6V104284200	€ 3.342,00
	BC051 DF	12		790 700 850	5 Positionen GN1/1 und EN1 quer	950	1000 / 4,4	230/1/50	100	6V21A286120	€ 4.347,00
	BF051 DF	12	8	790 700 850	5 Positionen GN1/1 und EN1 quer	690	1200 / 6,2	230/1/50	100	6V21D286120	€ 4.511,00
	BC081 AF	25		790 800 1320	8 Positionen GN1/1 und EN1 quer	1720	1500 / 6,5	230/1/50	138	6V221285120	€ 5.707,00
	BF081 AF	25	16	790 800 1320	8 Positionen GN1/1 und EN1 quer	1300	2000 / 9,2	230/1/50	138	6V224285120	€ 5.972,00
	BC121 DF	25		790 800 1800	12 Positionen GN1/1 und EN1 quer	1720	1550 / 7,1	230/1/50	170	6V23A285120	€ 7.139,00
	BF121 DF	25	16	790 800 1800	12 Positionen GN1/1 und EN1 quer	1300	2000 / 9,7	230/1/50	170	6V23D285120	€ 7.599,00
	BC161 DF	36		790 800 1950	16 Positionen GN1/1 und EN1 quer	2770	2170 / 3,5	400/3/50	200	6V24A485120	€ 8.775,00
	BF161 DF	36	24	790 800 1950	16 Positionen GN1/1 und EN1 quer	2850	3500 / 4,5	400/3/50	200	6V24D485120	€ 9.236,00
	BC122 DF	50		1100 880 1800	12 Positionen GN2/1 längs	4730	3000 / 4,3	400/3/50	230	6V33A485120	€ 11.234,00
	BF122 DF	50	32	1100 880 1800	12 Positionen GN2/1 längs	3930	3176 / 5,4	400/3/50	230	6V33D485120	€ 12.241,00

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

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


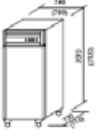







Roll-in Kühlschrank geeignet für Wagen mit Max-Abmessungen 720x830x1810 mm (BxTxH)

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	€ 4.076,00
	AF-EN1 Gold	-25/-5°C	20 Laufschiene-paare für 600x400 Backbleche	740 730 2070	486	709/3,0	230/1/50	142	3P101530593	€ 4.496,00
	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	€ 4.370,00
	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	€ 4.791,00
	AR-EN2 Gold	-3/10°C	20 Laufschiene-paare für 600x800 Backbleche	740 1010 2070	598	450/2,0	230/1/50	168	3Q101520294	€ 4.934,00
	AF-EN2 Gold	-25/-5°C	20 Laufschiene-paare für 600x800 Backbleche	740 1010 2070	650	826/3,6	230/1/50	195	3Q101530594	€ 5.653,00
	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	€ 5.853,00

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	Gewicht (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	€ 5.304,00
	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	€ 5.939,00
	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	€ 6.347,00
	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	€ 5.094,00
	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	€ 5.855,00
	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	€ 5.176,00

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)	Ge-wicht (Kg)	Code-Nummer	Preis
	ARCI 1 Roll-In EN1 (600X400)	+2 / +8°C	700	880 940 2180	-	598	450/2,0	175	72123011546	€ 6.175,00
	ARCT 1 Roll-Through EN1 (600X400)	+2 / +8°C	700	880 940 2240	-	598	450/2,0	175	72123011557	€ 7.713,00
	ARCI 2 Roll-In EN1 (600X400)	+2 / +8°C	1400	1760 940 2240	-	830	593/2,6	311	72223011547	€ 10.074,00
	ARCT 2 Roll-Through EN1 (600X400)	+2 / +8°C	1400	1760 940 2240	-	830	593/2,6	311	72223011559	€ 11.840,00

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

Roll-In and Roll-Through EN2 auf Anfrage

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	€ 4.579,00	
		2N121E00021			1420x800x900	304 (*)	360 / 2,4	145	€ 4.872,00	
				2N121F00021	1420x800x1000	304 (*)	360 / 2,4	145	€ 4.903,00	
	2N221D00021				1420x800x850	417 (**)	595 / 3,6	145	€ 5.026,00	
		2N221E00021			1420x800x900	417 (**)	595 / 3,6	145	€ 5.312,00	
				2N221F00021	1420x800x1000	417 (**)	595 / 3,6	145	€ 5.344,00	
	2N131D00211				1960x800x850	353 (*)	465 / 2,9	188	€ 5.378,00	
		2N131E00211			1960x800x900	353 (*)	465 / 2,9	188	€ 5.725,00	
				2N131F00021	1960x800x1000	353 (*)	465 / 2,9	188	€ 5.767,00	
	2N231D00211				1960x800x850	487 (*)	725 / 4,1	188	€ 5.930,00	
		2N231E00211			1960x800x900	487 (*)	725 / 4,1	188	€ 6.278,00	
				2N231F00211	1960x800x1000	487 (*)	725 / 4,1	188	€ 6.318,00	
	2N141D02121				2500x800x850	441 (*)	520 / 3,2	210	€ 6.301,00	
		2N141E02121			2500x800x900	441 (*)	520 / 3,2	210	€ 6.718,00	
				2N141F02121	2500x800x1000	441 (*)	520 / 3,2	210	€ 6.771,00	
	2N241D02121				2500x800x850	608 (*)	846 / 4,5	210	€ 6.904,00	
		2N241E02121			2500x800x900	608 (*)	846 / 4,5	210	€ 7.320,00	
				2N241F02121	2500x800x1000	608 (*)	846 / 4,5	210	€ 7.372,00	

(*) 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 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 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 Tiefkühlausführungen sind zusätzlich mit Zeitschaltuhr ausgestattet.



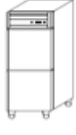
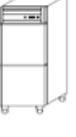



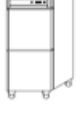
Die Kühlraumführungen ermöglichen die Auswahl zwischen niedriger oder höherer Luftfeuchtigkeit.

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

Baking Serie - Kühlschränke SILVER





Preise und Merkmale

Baking Schränke	Modell	Betrieb s-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	€ 3.791,00
	AF-EN1 Silver	-25/-5°C	20 Laufschiene-paare für 600x400 Backbleche	740 730 2070	486	709/3,0	230/1/50	142	3P101330593	€ 4.236,00
	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	€ 4.102,00
	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	€ 4.548,00
	AR-EN2 Silver	-3/10°C	20 Laufschiene-paare für 600x800 Backbleche	740 1010 2070	598	450/2,0	230/1/50	168	3Q101320294	€ 4.699,00
	AF-EN2 Silver	-25/-5°C	20 Laufschiene-paare für 600x800 Backbleche	740 1010 2070	650	826/3,6	230/1/50	195	3Q101330594	€ 5.459,00
	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	€ 5.671,00
	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	€ 5.090,00

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	€ 5.762,00
	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	€ 6.193,00





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)	Ge-wicht (Kg)	Code-Nummer	Preis
	ARCI 1 Roll-In EN1 (600X400)	+2 / +8°C	700	880 940 2180	-	598	450/2,0	175	72123011346	€ 5.766,00
	ARCT 1 Roll-Through EN1 (600X400)	+2 / +8°C	700	880 940 2240	-	598	450/2,0	175	72123011357	€ 7.393,00
	ARCI 2 Roll-In EN1 (600X400)	+2 / +8°C	1400	1760 940 2240	-	830	593/2,6	311	72223011347	€ 9.660,00
	ARCT 2 Roll-Through EN1 (600X400)	+2 / +8°C	1400	1760 940 2240	-	830	593/2,6	311	72223011359	€ 11.528,00

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

Roll-In and Roll-Through EN2 auf Anfrage

Baking Serie - Kühltische SILVER



Preise und Merkmale

Kühltische Baking				Aussenmaße mm (BxTxH)	Kälteleistung (W)	Leistung/ Strom- aufnahme (W/A)	Gewicht (kg)	Preis für -2/+8°C Ausführung	Preis für -20/-15°C Ausführung
	Code ohne Arbeitsplatte	Code mit Arbeitsplatte	Code mit Arbeitsplatte mit Aufkantung						
	2N121Q00021			1420x800x850	304 (*)	360 / 2,4	145	€ 4.390,00	
		2N121R00021		1420x800x900	304 (*)	360 / 2,4	145	€ 4.683,00	
			2N121S00021	1420x800x1000	304 (*)	360 / 2,4	145	€ 4.714,00	
	2N221Q00021			1420x800x850	417 (**)	595 / 3,6	145		€ 4.837,00
		2N221R00021		1420x800x900	417 (**)	595 / 3,6	145		€ 5.123,00
			2N221S00021	1420x800x1000	417 (**)	595 / 3,6	145		€ 5.155,00
	2N131Q00211			1960x800x850	353 (*)	465 / 2,9	188	€ 5.189,00	
		2N131R00211		1960x800x900	353 (*)	465 / 2,9	188	€ 5.536,00	
			2N131S00211	1960x800x1000	353 (*)	465 / 2,9	188	€ 5.578,00	
	2N231Q00211			1960x800x850	487 (*)	725 / 4,1	188		€ 5.741,00
		2N231R00211		1960x800x900	487 (*)	725 / 4,1	188		€ 6.089,00
			2N231S00211	1960x800x1000	487 (*)	725 / 4,1	188		€ 6.129,00
	2N141Q02121			2500x800x850	441 (*)	520 / 3,2	210	€ 6.112,00	
		2N141R02121		2500x800x900	441 (*)	520 / 3,2	210	€ 6.529,00	
			2N141S02121	2500x800x1000	441 (*)	520 / 3,2	210	€ 6.582,00	
	2N241Q02121			2500x800x850	608 (*)	846 / 4,5	210		€ 6.714,00
		2N241R02121		2500x800x900	608 (*)	846 / 4,5	210		€ 7.131,00
			2N241S02121	2500x800x1000	608 (*)	846 / 4,5	210		€ 7.183,00

(*) 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 **Lievitamatic** 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

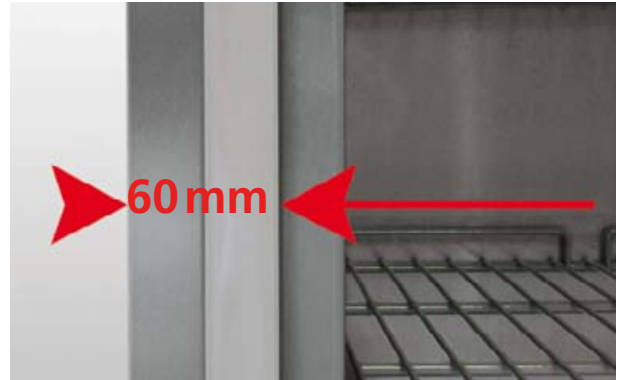


Baking Serie - Gärunterbrecher



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	Laufschiene oder Hordenwagen zahl	Aussenmaße mm (BxTxH)	Kälteleistung (W)	Leistung/ Strom-Aufnahme (W/A)	Spannung	Gewicht (Kg)	Code-Nummer	Preis
	AL-EN1	-2/+35°C	20 Laufschiene-paare für 600x400 Backbleche	740 730 2070	506	450/2,0	230/1/50	140	3P101520794	€ 6.149,00
	AL-EN2	-2/+35°C	20 Laufschiene-paare für 600x800 Backbleche	740 1010 2070	680	550/2,4	230/1/50	168	3Q101520794	€ 7.380,00
	AL - GN2/1	-2/+35°C	20 Laufschiene-paare für GN2/1 Backbleche	740 1010 2070	598	450/2,0	230/1/50	168	CP09AR057	€ 7.540,00
	RIL1	-2/+35°C	Geeignet für 1 Wagen	880 940 2180	1148	1000/5,4	230/1/50	226	72123019546	€ 8.220,00
	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	€ 14.429,00
	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	€ 15.416,00

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

Die Preise der CL 211 -Zellen enthalten die Fernaggregate.

Allgemeine Verkaufs- und Lieferbedingungen

Allgemeines

1.1. Diese Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten für alle vergangenen und zukünftigen Lieferungen von Waren und sinngemäß für die Erbringung von Leistungen, soweit sie nicht durch ausdrückliche schriftliche Vereinbarung zwischen den Parteien abgeändert werden.

1.2. Das Angebot, die Angebotsannahme, die Auftragsbestätigung oder der Verkauf sowie Lieferung bzw. Leistung unterliegt den vorliegenden Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen des Verkäufers und sind Grundlage für jegliches Kauf- und Liefergeschäft zwischen Käufer und Verkäufer. Entgegenstehende oder von vorliegenden Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen abweichende Bedingungen des Käufers erkennen wir nicht an, es sei denn, der Verkäufer stimmt ausdrücklich schriftlich ihrer Geltung zu. Die vorliegenden Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten auch dann, wenn der Verkäufer in Kenntnis entgegenstehender oder abweichender Bedingungen des Käufers die Lieferung vorbehaltlos ausführt.

1.3. Etwaige irrtumsbedingte Fehler in Verkaufsprospekten, Preislisten, Angebotsunterlagen oder sonstigen Dokumentationen des Verkäufers dürfen vom Verkäufer berichtigt werden, ohne dass er für Schäden aus diesen Fehlern verantwortlich wird.

1.4. Ergänzend zu diesen Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten die Incoterms in der jeweiligen Fassung.

1.5. Diese Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten nur gegenüber Kaufleuten.

Bestellung und Angebotsunterlagen

2.1. Vom Käufer vorgelegte Bestellungen gelten durch den Verkäufer nur dann als angenommen, wenn sie vom Verkäufer oder seinem Repräsentanten/Vertreter innerhalb von 21 Tagen ab Vorlage schriftlich angenommen werden.

2.2. Alle Verkaufsunterlagen, Spezifizierungen und Preislisten sind streng vertraulich zu behandeln und dürfen Dritten nicht zugänglich gemacht werden.

2.3. Hinsichtlich der Genauigkeit der Bestellung trägt der Besteller die Verantwortung, und der Besteller ist dafür verantwortlich, dem Verkäufer jegliche erforderliche Information bezüglich der bestellten Ware innerhalb angemessener Zeit zukommen zu lassen, damit die Bestellung vertragsgemäß ausgeführt werden kann.

2.4. Werden die Waren durch den Verkäufer hergestellt oder sonstwie ver- bzw. bearbeitet und hat der Besteller hierfür eine Spezifizierung vorgelegt, hat der Besteller den Lieferanten von jeglichem Verlust, Schaden, Kosten oder sonstigen Ausgaben des Lieferanten freizuhalten, die dieser zu zahlen hat oder zu zahlen bereit ist, weil sich die vertragliche Ver- oder Bearbeitung der Ware aufgrund der Spezifizierung des Bestellers als Bruch eines Patents, Urheberrechts, Warenzeichens oder eines sonstigen Schutzrechts eines Dritten herausgestellt hat.

2.5. Der Verkäufer behält sich das Recht vor, die Warenbeschreibung im Hinblick auf die Spezifizierung insoweit abzuändern, als gesetzliche Erfordernisse zu berücksichtigen sind, und soweit durch diese Änderung keine Verschlechterung der Bestellung hinsichtlich Qualität und Brauchbarkeit auftreten.

Kaufpreis

3.1. Die Angebote des Verkäufers sind freibleibend. Sofern sich aus der Auftragsbestätigung des Verkäufers nichts anderes ergibt, ist der Kaufpreis der vom Verkäufer angebotene Preis oder der in den aktuellen Preislisten des Verkäufers genannte Preis, wie er zum Zeitpunkt der Bestellung gültig ist und zwar jeweils auf der Basis der angebotenen Liefer- und Zahlungskonditionen.

3.2. Soweit nicht anders im Angebot oder in den Verkaufspreislisten angegeben oder soweit nicht anders zwischen Verkäufer und Käufer schriftlich vereinbart, sind alle vom Verkäufer genannten Preise auf der Basis „ab Werk“ genannt. Soweit der Verkäufer bereit ist, die Ware an anderen Orten auszuliefern, hat der Käufer die Kosten für Transport, Verpackung und Versicherung zu tragen.

3.3. Preise verstehen sich ohne Umsatzsteuer, die vom Käufer gegebenenfalls zusätzlich an den Verkäufer zu entrichten ist.

Zahlungsbedingungen

4.1. Der Kaufpreis ist, sofern nicht eine andere Vereinbarung getroffen worden ist, spätestens innerhalb von 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne jeden Abzug fällig.

4.2. Zahlungen sollen nur durch Banküberweisung erfolgen; Wechselzahlung wird nicht als Erfüllung der Zahlungspflicht anerkannt.

4.3. Spesen des Zahlungsverkehrs sind vom Käufer zu tragen.

4.4. Sollte zwischen den Vertragspartnern die Eröffnung eines Dokumentenakkreditivs vereinbart sein, so hat der Käufer bei einer Bank erster Bonität ein unwiderrufliches bestätigtes Akkreditiv zu eröffnen. Die Akkreditiveröffnung erfolgt in Übereinstimmung mit den Allgemeinen Richtlinien und Gebräuchen für Dokumentenakkreditive, Revision 1993, ICC-Publikation Nr. 500. Sämtliche Kosten des Akkreditivs einschließlich der Eröffnung des Akkreditivs sind vom Käufer zu tragen.

4.5. Kommt der Käufer seiner Zahlungspflicht am Fälligkeitstag nicht nach, darf der Verkäufer – ohne Aufgabe etwaiger weiterer ihm zustehender Rechte und Ansprüche – nach seiner Wahl:

den Vertrag kündigen oder weitere Lieferungen an den Käufer aussetzen; oder den Käufer mit Zinsen auf den nichtbezahlten Betrag belasten, die sich auf 8 % p.a. über dem Basiszinssatz belaufen, und zwar solange bis endgültig und vollständig Zahlung geleistet worden ist. Der Käufer ist berechtigt, nachzuweisen, dass als Folge des Zahlungsverzugs kein oder nur ein geringer Schaden entstanden ist.

4.6. Zahlungen sind ausschließlich an uns zu leisten. Unsere Handelsvertreter sowie andere Bevollmächtigte sind ohne besondere schriftliche Vollmacht nicht berechtigt, Zahlungen entgegen zu nehmen.

Warenlieferung

5.1. Die Warenlieferung soll in der Weise erfolgen, dass der Käufer die Ware in den Geschäftsräumen des Verkäufers zu den üblichen Geschäftszeiten entgegennimmt sobald der Verkäufer den Käufer benachrichtigt hat, dass die Ware zur Abholung bereitsteht, oder, soweit ein anderer Lieferort mit dem Verkäufer vereinbart wurde, durch Anlieferung der Ware an diesen Ort. In diesem Fall sind die angegebenen Liefertermine unverbindlich, wobei etwaige Nachteile aus Überschreitungen der Lieferfrist unbeachtlich sind. Der Käufer verzichtet ausdrücklich auf Ansprüche aus vorgenommenen Deckungskäufen.

5.2. Falls der Verkäufer nicht rechtzeitig liefert, hat der Käufer dem

Allgemeine Verkaufs- und Lieferbedingungen

Verkäufer schriftlich eine angemessene Nachfrist zu setzen, nach deren Ablauf er von dem Vertrag zurücktreten darf. Dies gilt auch in Fällen von höherer Gewalt, die voraussichtlich länger als drei Monate andauern. Streik, Aussperrung, Unfall, Feuer, Explosion, Unwetter, sonstigen Betriebsstörungen jeder Art, Ausbleiben richtiger oder rechtzeitiger Selbstbelieferung und andere Umstände außerhalb des Einflussbereichs des Verkäufers gelten als Fälle höherer Gewalt, die der Verkäufer nicht zu verantworten hat.

5.3. Schadenersatz wegen Verzögerung der Leistung oder statt der Leistung darf der Käufer nur dann geltend machen, wenn der Lieferverzug auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit der Verkäufers beruht oder wenn seitens des Verkäufers durch Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit eine wesentliche Vertragspflicht verletzt wurde. Die Haftung ist in jedem Fall auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden unmittelbaren Schaden begrenzt. Im Übrigen ist die Haftung ausgeschlossen.

5.4. Bei Annahmeverzug des Käufers besteht dennoch die Pflicht, den Kaufpreis zu zahlen. Der Verkäufer wird in diesen Fällen die Einlagerung auf Risiko und Kosten des Käufers vornehmen. Auf Wunsch des Käufers wird der Verkäufer die Waren auf Kosten des Käufers versichern.

Gefahrenübergang

6.1. Das Risiko der Beschädigung oder des Verlusts der Ware geht auf den Käufer nach den Regelungen der Incoterms über.

6.2. Transportschäden, sofern sie vom Verkäufer zu verantworten sind, sind überhaupt nur dann zu berücksichtigen, wenn der Schaden vom Käufer nach Art und Umfang spezifiziert auf dem Originalfrachtschein vermerkt ist.

Eigentumsvorbehalt

7.1. Ungeachtet der Lieferung und des Gefahrenübergangs oder anderer Bestimmungen dieser Lieferbedingungen, geht das Eigentum an den Waren nicht auf den Käufer über, solange nicht der gesamte Kaufpreis vollständig gezahlt worden ist.

7.2. Der Verkäufer hat das Recht, die Ware zurückzufordern, dieselbe beim Käufer abzuholen, anderweitig zu veräußern oder sonstwie darüber zu verfügen, solange der Kaufpreis nicht vollständig entrichtet worden ist.

7.3. Befindet sich der Käufer in Zahlungsverzug, muss der Käufer auf Verlangen des Verkäufers die Ware treuhändig für den Verkauf halten und die Ware getrennt von seinem Eigentum und dem Dritter aufbewahren sowie das Vorbehaltsgut ordnungsgemäß lagern, sichern und versichern sowie als Eigentum des Verkäufers kennzeichnen und auf Verlangen des Verkäufers den Nachweis hierüber antreten. Sollte der Käufer seiner Versicherungs- und Nachweispflicht nicht nachkommen, so ist der Verkäufer berechtigt, die Waren auf Kosten des Bestellers/Käufers zu seinen Gunsten zu versichern.

7.4. Bis zur vollständigen Bezahlung darf der Käufer die Ware im gewöhnlichen Geschäftsbetrieb nutzen oder weiterveräußern, doch muss er jegliches Entgelt (einschließlich etwaiger Versicherungszahlungen) für den Verkäufer sowie die Gelder getrennt von seinem Vermögen und demjenigen Dritter halten. Der Käufer tritt in diesem Fall bereits bei Vertragsabschluss alle ihm zustehenden Ansprüche gegen seine Abnehmer mit allen Nebenrechten an den Verkäufer ab, bleibt jedoch zur Einziehung berechtigt, solange er gegenüber dem Verkäu-

fer nicht im Verzug ist. Der Verkäufer ist berechtigt, die Abnehmer des Käufers von der Abtretung zu verständigen und/oder vom Besteller den Vermerk der Abtretung in seinen Büchern zu verlangen. Der Auftraggeber hat dem Verkäufer auch alle Unterlagen und Informationen zu geben, die zur Geltendmachung der Rechte des Verkäufers erforderlich sind. Gelangt ein derartiger abgetreter Rechnungsbetrag an Dritte, so ist der Auftraggeber verpflichtet, diesen Betrag vom Dritten zurückzufordern und ihn an den Verkäufer auszufolgen.

7.5. Werden Waren weiterverarbeitet und ist die Weiterbearbeitung auch mit Teilen, an denen der Vorbehaltsverkäufer kein Eigentum hat, erfolgt, so erwirbt der Vorbehaltsverkäufer entsprechendes Miteigentum. Dasselbe gilt für den Fall der Vermischung von Gütern des Verkäufers mit denjenigen anderer. Jede so verarbeitete Ware ist Eigentumsvorbehaltsware im Sinne dieser Bedingungen.

7.6. Bei Pfändungen oder sonstigen Eingriffen Dritter hat der Käufer den Verkäufer unverzüglich zu benachrichtigen.

7.7. Soweit der Käufer dieser Aufgabe nicht nachkommt, haftet er für den entstandenen Schaden.

7.8. Der Verkäufer verpflichtet sich, die ihm zustehenden Sicherheiten auf Verlangen des Käufers insoweit freizugeben, als der realisierbare Wert der Sicherheiten die dem Verkäufer zustehenden Forderungen übersteigt. Die Auswahl der freizugebenden Sicherheiten trifft der Verkäufer.

Garantie

8.1. Der Käufer hat die gelieferte Ware nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit, Richtigkeit und sonstige Mängelfreiheit zu überprüfen und etwaige Rügen unverzüglich zu erheben. Versteckte Mängel sind unverzüglich nach Feststellung schriftlich zu rügen.

8.2. Der Verkäufer übernimmt keine Verantwortung dafür, dass die Ware für einen bestimmten Zweck geeignet ist, es sei denn, er hat dieser Haftung ausdrücklich zugestimmt.

8.3. Die Haftung und Garantie des Verkäufers wird unter folgenden Bedingungen nicht übernommen:

- für Defekte/Mängel der Ware, die auf eine Warenbeschreibung oder Spezifikation des Käufers beruhen;
- für die Fehlerhaftigkeit der Ware, solange der fällige Kaufpreis nicht bezahlt worden ist;

- Teile, Material oder sonstige Ausrüstungsgegenstände, die vom Käufer oder in dessen Auftrag hergestellt wurden, es sei denn, der Hersteller dieser Teile übernimmt dem Verkäufer gegenüber die Verantwortung.

8.4. Der Verkäufer übernimmt ferner keine Haftung für die Ware / den Liefergegenstand, die auf einer der nachfolgenden Ursachen beruht:

- ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung, nachlässige Behandlung oder übermäßige Beanspruchung des Liefergegenstands,
- fehlerhafte Montage bzw. Inbetriebnahme des Liefergegenstands durch den Auftraggeber oder Dritte,
- fehlerhafte Installation, Nutzung oder Fehlgebrauch des Liefergegenstandes,
- unsachgemäße Arbeiten am Liefergegenstand durch den Käufer oder einen Dritten,
- Mängel bauseitiger Zu- und Ableitungen und sonstiger Leistungen und Beistellungen,
- Abweichen von vereinbarten bzw. gewöhnlichen Betriebsbedingungen oder unterlassenen Hinweisen des Auftraggebers gem. Punkt 2 Abs. 3 der Lieferbedingungen,

Allgemeine Verkaufs- und Lieferbedingungen

- Nichtbeachtung der Betriebsanleitung oder der vorgeschriebenen Betriebsdaten oder Unterlassung der in der Betriebsanleitung vorgesehenen Wartungen,
- Verwendung ungeeigneter Betriebsmittel,
- sofern diese Gründe nicht nachweislich auf ein Verschulden des Verkäufers zurückzuführen sind.

8.5. Darüber hinaus sind von der Garantie alle Teile der Ware / des Liefergegenstandes ausgeschlossen, die dem Verbrauch oder Verschleiß unterliegen.

8.6. Garantieansprüche sind ausgeschlossen, wenn der Käufer seinen nach § 377 HGB oder sonstigen geschuldeten Untersuchungs- und Rügeobliegenheiten nicht ordnungsgemäß nachgekommen ist.

8.7. Für Mängel, die den Wert oder die Tauglichkeit der Ware nur unerheblich mindern, steht der Verkäufer nicht ein.

8.8. Der Käufer verliert seine Garantieansprüche, wenn der Verkäufer keine Gelegenheit erhält, den gerügten Mangel oder den Schaden zu überprüfen.

8.9. Die Garantie beträgt soweit nicht anders schriftlich vereinbart zwölf Monate, gerechnet ab Gefahrenübergang. Mangels abweichender Vereinbarung, beginnt die Frist spätestens mit vollständiger Lieferung an den Besteller zu laufen. Verzögert sich der Versand ohne Verschulden des Verkäufers, erlischt die Garantiepflicht spätestens 12 Monate nach Gefahrenübergang. Für gelieferte Ersatzteile beträgt die Frist soweit nicht anders schriftlich vereinbart 12 Monate ab Gefahrenübergang. Für im Zuge einer Nachbesserung eingebaute Teile wird keine selbständige Garantie übernommen. Sie richtet sich nach der Garantiefrist an dem Liefergegenstand.

8.10. Der Käufer verzichtet auf alle Garantieansprüche gegen den Verkäufer, die über die vorstehenden Regelungen hinausgehen, insbesondere auf Schadensersatzansprüche, sofern der Schaden nicht grob fahrlässig oder nicht vorsätzlich durch den Verkäufer verursacht worden ist.

8.11. Sofern der Verkäufer nicht ausdrücklich schriftlich eine weitergehende Verantwortung übernimmt, haftet er für die von ihm beauftragten Firmen im Zusammenhang mit den am Installationsort auszuführenden Leistungen nur insoweit, als ihm ein Auswahlverschulden bei der Wahl der entsprechenden Firmen vorzuwerfen ist.

Haftungsausschluss und Haftungsbeschränkung

9.1. Die Haftung des Verkäufers für fahrlässige Pflichtverletzungen ist ausgeschlossen, sofern diese keine wesentlichen Vertragspflichten betreffen, nicht Leben, Gesundheit oder Körper betroffen oder nicht Ansprüche nach dem Produkthaftungsgesetz berührt sind. Gleiches gilt für Pflichtverletzungen der Erfüllungsgehilfen des Verkäufers.

9.2. Der Schadensersatz für die Verletzung wesentlicher Vertragspflichten ist auf den vertragstypischen, vorhersehbaren unmittelbaren Schaden begrenzt, soweit nicht Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit der gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen des Verkäufers vorliegt, oder soweit der Verkäufer nicht wegen der Verletzung der Gesundheit, des Körpers oder des Lebens, oder der Übernahme einer Garantie oder eines Beschaffungsrisikos haftet. Eine Änderung der Beweislast zum Nachteil des Verkäufers ist mit den vorstehenden Regelungen nicht verbunden.

9.3. Eine weitergehende Haftung der Verkäufers auf Schadensersatz als in den vorstehenden Absätzen geregelt ist ohne Rücksicht auf die Rechtsnatur der geltend gemachten Ansprüche soweit gesetzlich zulässig ausgeschlossen.

9.4. Vertragliche Schadensersatzansprüche verjähren nach einem Jahr. Dies gilt nicht, wenn dem Verkäufer Vorsatz vorwerfbar ist.

Schäden an Kühlgut

10.1. Für Kühl-/Tiefkühlwarenverluste jeglicher Art übernimmt der Verkäufer keinerlei Haftung.

Weitere Bestimmungen

11.1. Der Verkäufer ist berechtigt, die Ware zu verändern und zu verbessern, ohne den Käufer hiervon vorher informieren zu müssen, soweit Veränderung oder Verbesserung weder Form noch Funktion der Ware nachhaltig belasten oder verschlechtern.

11.2. Diese Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen ersetzen alle anderen Vereinbarungen, die die Vertragspartner vorher schriftlich oder mündlich getroffen haben und die mit Vereinbarung dieser Bedingungen unwirksam werden.

11.3. Diese Bedingungen sollen ohne schriftliche Zustimmung der anderen Vertragsparteien keinem Dritten zugänglich gemacht werden.

11.4. Der Käufer erteilt ausdrücklich seine Zustimmung, dass Daten, die dem Verkäufer aus dem Geschäftsverkehr mit dem Käufer bekannt sind/werden und die zur Abwicklung des Geschäfts erforderlich sind, auf automatisierten Datenverarbeitungsanlagen gespeichert und verarbeitet werden.

Rechtswahl; Gerichtsstand

12.1. Diese Vereinbarung unterliegt deutschem Recht.

12.2. Als Gerichtsstand für Streitigkeiten aus und im Zusammenhang mit diesem Vertrag ist Traunstein vereinbart.

12.3. Der Verkäufer hat das Recht, auch am für den Käufer zuständigen Gericht zu klagen oder an jedem anderen Gericht, das nach nationalem oder internationalem Recht zuständig sein kann.

Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages oder dieser Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen ganz oder teilweise unwirksam oder nicht durchführbar sein oder ihre Wirksamkeit oder Durchführbarkeit später verlieren, so wird hierdurch die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Anstelle der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung gilt diejenige wirksame oder durchführbare Bestimmung als vereinbart, welche dem wirtschaftlichen und rechtlichen Sinn und Zweck der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung am nächsten kommt.

AHT Cooling Systems GmbH – NL Deutschland

83278 Traunstein · Sonntagshornstraße 19 · Deutschland

Tel. +49/(0)861/209 32-0 · Fax +49/(0)861/209 29-90 · Email worldwide@iht.at

www.ihl.at