

Fachhandelspreisliste 2020/2021

Preise zzgl. gesetzl. MwSt.

Gültig ab 1. April 2020

PERFEKT-LINE

Gewerbe-Kühl- und Tiefkühlschränke nach DIN 18872-4

Ratgeber – Empfehlungen für Planer	2
Produktinformation	3
Ausstattungsmerkmale im Detail PERFEKT-Line	4
Schnittstellenabgrenzung	6
PERFEKT-Line Kühlschränke	
Kühlschränke, 650 l, GN 2/1 (auch für Backwaren, Fleisch und Fisch)	8
PERFEKT-Line Tiefkühlschränke	
Tiefkühlschränke, 650 l, GN 2/1 (auch für Backwaren und Fisch)	10
Abmessungen und Anschlüsse PERFEKT-Line	12



Asskühl GmbH & Co. KG
D-45326 Essen, Krablerstraße 127 / Geb. 36 a
<http://www.asskuehl.de> • info@asskuehl.de

Tel.: +49 (0)201 870 05-0 • Fax: +49 (0)201 870 05-99

1. Schnittstellen Kühlmöbel und Kühlanlagen – Empfehlungen für Planer:

Bei Ausschreibungen von größeren Objekten, werden die Kälteanlagen in der Regel in einem separaten Los, ggf. in Verbindung mit Kühlzellen und Kühlräumen ausgeschrieben und an einen Kälteanlagenbauer vergeben. Die einzelnen Kühlgeräte, wie Kühlschränke, Kühlische, Schnellkühler/Schockfroster, Kühltheken, Kühlvitrinen werden dann im Los der Küche oder der Speisen- und Getränkeausgaben aufgeführt und an einen Kücheneinrichter oder Hersteller von Speisen- und Getränkeausgaben vergeben. Für den Betreiber ergibt sich daraus das Problem, dass er im Falle von Störungen immer mit mehreren Auftragnehmern zu tun hat, sowohl bei der Durchsetzung von Gewährleistungsansprüchen (hierfür ist das Datum der Abnahme entscheidend), wie auch bei der Einforderung der von den Lieferanten abgegebenen oder der vom Bauherrn geforderten Garantiezusagen. Auch bei eindeutiger Abgrenzung der Schnittstelle zwischen dem Kühlanlagenbauer und dem Einrichter oder Küchenmöbel-Lieferanten sind Unstimmigkeiten über die Zuständigkeit und Haftung im Störfall an der Tagesordnung. Häufige Streitpunkte hierbei beginnen schon bei der Inbetriebnahme. Manche Kälteanlagenbauer sehen es nicht als ihre Aufgabe an bei der Inbetriebnahme die Parameter-einstellung der elektronischen Regler an den einzelnen Kühlgeräten vorzunehmen, die ja immer individuell für den jeweiligen Einsatzbereich vorgenommen werden müssen (Temperatur, Abtauverhalten, Alarmeinstellung, etc.).

Bei den gängigsten Kühlmöbeln ist dieses jetzt in den neuen Normen für die Zentralanschluss-Geräte geregelt und als Leistung dem Kälteanlagenbauer übertragen. Es wird empfohlen, in der Leistungsbeschreibung einen entsprechenden Hinweis aufzunehmen. Die Leistungsabgrenzung sollte auch über die eindeutige Festlegung der Schnittstellen erfolgen, nach der z. B. der Kühlmöbellieferant die Ausstattung seiner Geräte mit eingelötetem Expansions- und Magnetventil sowie mit einer Schutzgas oder Kältemittelfüllung vorzunehmen hat.

Stellt der Kälteanlagenbauer dann beim Anschluss des Gerätes durch fehlendes Gas eine Undichtigkeit im Kältekreislauf des Gerätes fest, ist hierfür der Möbellieferant in Anspruch zu nehmen, auch im Falle einer gewährten Materialgarantie. War das Gerät allerdings beim Anschluss dicht, kann er für spätere Undichtigkeiten nicht mehr in Anspruch genommen werden. Zu empfehlen ist darüber hinaus, dass in den Ausschreibungen dem Kälteanlagenbauer in einer separaten Position alle Kühlmöbel und Kühlstellen benannt werden, für die eine dritte Firma bei defekten Komponenten, diese kostenlos zur Verfügung stellt, der Kälteanlagenbauer aber während der vom Bauherrn geforderten Garantiezeit, die Aufwendungen für den anfallenden Arbeitslohn, Fahrtzeit, Fahrtkosten, Kleinmaterial, das Auffüllen von Kältemittel bei Undichtigkeiten übernimmt und kalkulieren muss. Nur dadurch wäre der Bauherr oder Betreiber sicher während der Gewährleistungs- und Garantiezeit keine zusätzlichen Kosten tragen zu müssen.

2. Abstände zur Vermeidung von Kondensation bei Reihenaufstellung oder Wandanschlüssen bei Kühl- oder Tiefkühlgeräten

Kühlmöbel, insbesondere Tiefkühlmöbel-Zellen sollten niemals direkt press gegen Wände gestellt werden, wenn die Aufstellung der Geräte an Orten mit Raumtemperatur von 20 °C und mehr erfolgt. Bei Kühlgeräten mit Innentemperaturen bei Null oder darunter können sich bei hoher Umgebungfeuchte trotz bester Isolierung Feuchtigkeit aus der Luft an den kalten Außenflächen niederschlagen. Daher sind Wandabstände von 50 mm im Nullbereich und bis zu 100 mm bei Tiefkühlgeräten mit dauerhaften Innentemperaturen von -18 °C bis -40 °C vorzusehen, damit ein Luftaustausch stattfinden kann. Werden Kühl- und insbesondere Tiefkühlschränke Seite an Seite nebeneinander aufgestellt ohne einen solchen Luftspalt, bildet sich garantiert Kondensat, weil die Flächen infolge der Verschäumung nie 100% plan sind und sich dazwischen Kondensat bildet. Dies passiert auch, wenn die Fuge an der Frontseite dicht abgesiegelt wird (hinten, oben und unten aber offen bleibt!).

Bei Schnellkühlern/Schockfroster führt das sich unter dem Boden sammelnde Wasser durch die tiefen Raumtemperaturen zu Ausfrierungen im Bodenbereich, die damit auch den darunterliegenden Bodenaufbau und die Abdichtung zerstören.

3. Geräuschentwicklung von Kühlgeräten

Die Schallemissionen von Kühlgeräten werden immer als Schalleistung angegeben im Wert dB (A). Diese Schalleistung entspricht dabei einem Wert, der nach einer bestimmten Norm in einem dafür speziell ausgestatteten Labor im schalltoten Raum gemessen wurde. Bei dieser Messung werden z. B. sechs Mikrofone im Abstand von einem Meter vor der Schallquelle aufgestellt. Mit den Messungen dieser Norm wird in einer weiteren Berechnung die Schalleistung festgelegt, diese dient in erster Linie der Vergleichbarkeit mit anderen Geräten z.B. bei Haushaltsgeräten. Bei gewerblichen Großgeräten wurde zum Beispiel bei Normalkühlschränken von 700 Liter die Schalleistung mit 55 dB (A) und bei Tiefkühlschränken mit 60 dB (A) ermittelt. Dieser theoretische Vergleichswert ist aber nicht gleichzusetzen mit dem Geräuschpegel vor Ort, dieser wird als so genannter Schalldruckpegel angegeben. Er berücksichtigt dabei die örtliche Umgebung, wie glatte Fliesenwände, Bodenbeläge und Metalldecken, die den Schall erheblich reflektieren. Der Schalldruckpegel liegt in der Regel um circa 10 bis 12 dB (A) niedriger und muss auch immer mit dem gemessenen Abstand von z. B. 1 oder 5 Metern angegeben werden. Um den Schalldruckpegel bei verschiedenen Abständen ermitteln zu können, benutzt man eine spezielle Berechnungsformel. In größeren Abständen reduziert sich der Schalldruckpegel deutlich.

PERFEKT-Line Kühl- und Tiefkühlschränke

Merkmale	+ Vorteile	= Gebrauchsnutzen
Glatte Innenflächen, gerundete Ecken und Kanten – Innenraum frei von Einbauten wie Luftführungen oder Luftkanäle	Verunreinigung sofort sichtbar. Entspricht höchsten Hygieneanforderungen (HACCP)	Geringer Reinigungsaufwand . Keine Geschmacks- und Geruchsbelästigung durch keimbildende Ablagerungen
patentiertes DOM-Halterungssystem – ohne Stellschienen	Hohe Belastbarkeit, universelle Nutzung. Kippsichere Führung	Nutzung nach Gastronorm. Flexible Umrüstung auch für andere Verwendungszwecke wie Backnorm, Fleischgehänge, Schubladen
90° Türfeststeller mit Türrückzugsvorrichtung	Verhindert Warmlufteintritt durch unbeabsichtigtes Öffnenbleiben der Tür. Beidhändiges Arbeiten bei geöffneter Tür	Reduziert Kälteverluste – spart Energie . Höherer Bedienungskomfort
Ventilatorabschaltung bei geöffneter Tür	Verhindert Wärmeeintritt und damit Vereisung des Verdampfersystems	Energieersparnis
Magnetrahmendichtungen, gesteckt, ohne Werkzeug auswechselbar. Türrahmenheizung bei TK-Modellen	Verhindern Schwitzwasserbildung im Türbereich. Da keine Schraubbefestigung leicht zu reinigen	Wartungs- und reinigungsfreundlich
Abschraubbare CNS-FüÙe 150 mm hoch (Option fahrbar mit Rollen). Glatter Unterboden bei Geräten mit außenliegendem Verdampfer, ohne störende Installationen	Aufstellung auf Fliesen	Bei steckerfertigen Geräten auch fahrbare Ausführung möglich. Geringer Reinigungsaufwand im Aufstellbereich
Türen beim Öffnen seitlich nicht überstehend Sockelausführung: statt des Fußes wird ein ca. 25 mm CNS-Ausgleichsprofil in Höhe des unteren Scharniers mitgeliefert	Ermöglicht problemlose Reihenaufstellung ohne größere Fugen und Distanzleisten zwischen den Kühlgeräten (bei den TK-Geräten 50-70 mm freien Luftraum zu Verhinderung von Kondensatbildung vorsehen)	Optimale Raumausnutzung , geringer Reinigungsaufwand
Obenliegendes Maschinenfach mit eingebautem Kühlsystem mit Verdampfer, Kondensator, Kompressor und Tauwasserverdunstung in einer Einheit	Bei PERFEKT-Line-Modellen keine Wärmeabgabe an das Kühlgut während der Abtauung. 18% mehr nutzbarer Kühlraum gegenüber herkömmlichen Systemen mit innenliegendem Verdampfer. Geringere Vereisung durch außerhalb des Innenraums liegendes Verdampfersystem. Durch Tauwasserverdunstung geringerer Stromverbrauch Air-flow	Größerer Nutzraum für das Kühlgut. Reinigungs- und servicefreundlich . Energiesparend
Starke 60 mm FCKW- und HFCKW-freie Polyurethan-Isolierung	Geringerer Anschlusswert durch stärkere Isolierung. Auch bei hohen Umgebungstemperaturen keine Schwitzwasserbildung auf den Außenflächen. Keine Feuchtigkeitsübertragung bzw. Schimmelbildung auf angrenzende Wände (Wandabstand bei TK-Geräten beachten!)	Reinigungsfreundlich . Energieersparnis
Hohe Luftfeuchtigkeit bei PERFEKT-Line Modellen	Verhindert Austrocknen der Lagerware durch Feuchtigkeitsentzug	Qualität, Frische und Gewicht der Lebensmittel und Speisen bleiben länger erhalten. Durch höhere Feuchtigkeit mehr Frische, längere Haltbarkeit
Tropic-Kühlsystem	Leistungsstark bis +43° C Umgebungstemperatur und 65 % relativer Luftfeuchte	Zuverlässige, umweltfreundliche Kühlung auch bei sommerlichen Temperaturen und an weniger günstigen Standorten
Ökologisch verträgliches Kältemittel R290	Kein Ozonzerstörungspotential, geringe TEWI-Belastung	Schützt die Umwelt
Großflächige, kunststoffbeschichtete Verdampfersysteme bei PERFEKT-Line mit Kataphoresebeschichtung	Höhere Beständigkeit gegen Zersetzung, ausgelöst durch Lebensmittelsäuren, Salze, Nitrate (empfohlen wird das Abdecken solcher Speisen zur Verhinderung von Korrosion). Bieten hohe Luftfeuchtigkeit und größeren Schutz vor Korrosion durch Lebensmittelsäuren	Längere Lebensdauer . Schutz vor Korrosion und Kältemittelverlusten
Handelsübliche, austauschbare Funktionsteile	Schnelle Verfügbarkeit von Ersatzteilen	Größere Betriebssicherheit, schnelle Hilfe
Automatische Tauwasserverdunstung (optional bauseitiger Tauwasseranschluss)	Keine Sanitäranschlüsse notwendig, selbstregelnde Heizung bei Zentralanschlussgeräten	Spart Installations- und Betriebskosten. Energiesparend – heizt nur wenn Wasser anfällt
Autom. Abtauung durch Umluft oder elektrische Abtauheizung bei Tiefkühlschränken	Intensive Kühlung durch eisfreie Verdampfersysteme. Abtauheizung der Tiefkühlmodelle schaltet bei eisfreiem Verdampfer selbstständig ab.	Stromkostensparnis durch Bedarfsabtauung. Universelle Nutzung bei großen Temperaturbandbreiten
24 Monate Gewährleistung und Vollgarantie bei steckerfertigen Geräten	Kein Risiko bei entsprechenden Forderungen in den Ausschreibungen	Hohe Zuverlässigkeit und größere Betriebssicherheit für den Betreiber
24 Monate Materialgarantie bei Geräten für Zentralanschluss	Hohe Qualitätsgarantie durch werksseitige Qualitätsprüfung und Endkontrolle vor Auslieferung.	Im Störfall schnelle Hilfe durch örtliche Kältefachbetriebe
Elektronische Regelung mit digitaler Temperaturanzeige der Soll- und Isttemperatur	Produktgenaue Temperaturregelung und bedarfsgerechte Abtausteuerng, Selbsttest, Fehleranzeige und Alarmfunktion mit Warensicherungssystem	Hoher Bedienungskomfort . Größere Betriebs- und Produktsicherheit

Ausführung	PERFEKT Line
Innen: Kanten und Ecken gerundet	CNS 18/10
Front und Außenseiten	CNS 18/10
Oberes Maschinenfach (innen)	Stahlblech verzinkt
Rückwand	CNS 18/10
Füße , 150 mm hoch	CNS 18/10
4 CNS-Lenkrollen	optional
Tür	eingemuldete Griffleiste, gerundet, Radius 20 mm
Isolierung, FCKW-/HFCKW-frei	60 mm; PU in einem Stück geschäumt
Türanschlag	DIN rechts, wechselbar bei großen Türen
Türschloss	ja, gleichschließend
Magnetrahmendichtungen	gesteckt, wechselbar
Türen beim Öffnen	seitlich nicht überstehend
Beleuchtung	LED
Drahtroste: Anzahl/Ausführung	3 (6) Stück, Stahl rilsaniert (optional CNS 18/10, poliert)
Rosthalter	3 DOM-Befestigungshaken, verstellbar, Abstand 180 mm (max. 7 Level) mm
Steckerfertiges Kühlsystem oben im Maschinenfach	Verdampfer mit Lüfter unter abnehmbarer isolierter Haube und Kühlaggregat im Maschinenfach
Temperaturbereich Kühlung	0 / +10 °C
Tiefkühlung	-18 / -20° C
Kältemittel Kühlbereich	R 290 (steckerfertig), GWP 3
Tiefkühlbereich	R 290 (steckerfertig), GWP 3
Verdampfersystem	Umluft
Verdampfer	Kataphoresebeschichtung
Umgebungstemperatur	temporär +43 °C
Temperaturanzeige	digital
Temperaturalarm optisch/akustisch	ja / ja
Abtaung Kühlbereich	Lüfter
Tiefkühlbereich	Elektroheizung
Tauwasserverdunstung steckerfertig	Airflow ohne Zusatzheizung
Zentralanschluss	Tauwasserablauf (Optional mit Tauwasserschale und elektrischer Heizung)
Vorinstallation Zentralanschluss	mit eingelötetem Expansions- und Magnetventil für R 452 A, R 407F optional
Thermostatische Regelung und Abtaung	elektronisch
Schalldruckpegel	45 dB (A)* – 55 dB (A) in 1 m Abstand
Glastüren Kühlbereich	unbeheizt
Tiefkühlbereich	beheizt
Beleuchtung	LED in der Blende, bei Glastüren vertikal, seitliche LEDs
HACCP-Aufzeichnung	optional mit Konverter
Anschlussfähig mit Schnittstelle RS485 für PC	optional mit Adapterkabel und Software
Gewährleistung	24 Monate
Garantie steckerfertige Geräte	24 Monate Vollgarantie
Zentralanschlussgeräte	24 Monate Materialgarantie

* Unter Laborbedingungen gemessen. Der Schalldruckpegel am Ort der Aufstellung kann höher liegen. Dies ist u.a. abhängig von den jeweiligen baulichen Gegebenheiten am Aufstellort.

Monoblock-Kühlsysteme in Kühl- und Tiefkühlschränken der PERFEKT-Line Modelle

Die neueste Entwicklung – Stand der Technik – geht bei Kühlschränken hin zum Einsatz von außerhalb des Kühlraums liegenden Verdampfern. Eine Grundplatte mit abgesetztem Verdampferfach und einer abnehmbaren, isolierten Verdampferhaube. Der Lamellenverdampfer mit einer Kunststoffbeschichtung als Korrosionsschutz. Vor dem Verdampfer angeordnet der Lüfter, der die aus dem Innenraum angesaugte Kühlluft gleichmäßig über die Zuluftseite des Verdampfers verteilt und auf der Rückseite in den unteren Kühlraum ausbläst. Damit bleibt der gesamte Innenraum frei von Installationen und kann jederzeit leicht und gründlich sauber gehalten werden. Ein vollhermetischer, geräuscharm laufender Kompressor ist zusammen mit einem Hochleistungskondensator und Lüfter auf dem Gehäuse montiert und kältemäßig verrohrt. Die Tauwasserverdunstung geschieht energiesparend mit einem Airflow-Verdunstersystem, die elektrische Abtauung wird automatisch geregelt über die Elektronik. Bei Zentralanschluss-Ausführung erfolgt die Verdunstung wahlweise über eine eingebaute Elektroheizung oder mit Ablauf für einen Schlauchanschluss oder Festanschluss über Siphon in das bauseitige Abflusssystem.

Vorteile

- + um circa 15-20 % vergrößerter Nutzraum durch Integration von Verdampfer und Lüfter im Monoblock
- + keine direkte Wärmeabstrahlung auf die Ware während der Abtauung
- + Energieersparnis durch weniger Abtauzeiten
- + geringere Verdampfervereisung da die Warmluft beim Türöffnen sich nicht unmittelbar an dem Verdampfer niederschlägt
- + bessere Zugänglichkeit beim Service, die Ware muss nicht ausgeräumt werden
- + Keine zusätzlichen Tauwasserschalen oder -behälter im Bereich Boden oder Rückwand
- + Erleichterung der Reinigung des Innenraums – keine Installationen
- + kompakte, leicht zu reinigende Bauweise der aufgesetzten steckerfertigen Kühleinheit
- + servicefreundlich, geringer Montageaufwand
- + langlebig, zuverlässig und betriebssicher bei einer temporären Umgebungstemperatur von bis zu +43° C
- + durch kompakte Bauweise kurze Leitungswege mit geringerem Leckage-Risiko
- + eine Grundplatte mit abgesetztem, isoliertem Verdampferfach und einer abnehmbaren, isolierten Verdampferhaube
- + Kataphoreseschichtung

Nachteile

- durch die Kompaktbauweise mit integriertem Verdampferfach nur einsetzbar für Kühlvolumen von bis zu circa 2.000 Litern sowie nicht für höhere Kühllasten bei Tiefkühlschränken zum Beispiel mit verglasten Türen und bei extrem hohen Umgebungstemperaturen von über +40° C im Dauerbetrieb, da die dafür notwendigen vergrößerten Kondensatoren aus Platzgründen nicht unterzubringen wären



Innenraum mit Schubladensystem



Innenraum mit DOM-Haltesystem

bei Kühlschränken und Tiefkühlschränken
mit extern aufgestellten Kühlaggregaten (Zentralanschlussausführung)

Prinzipschema:

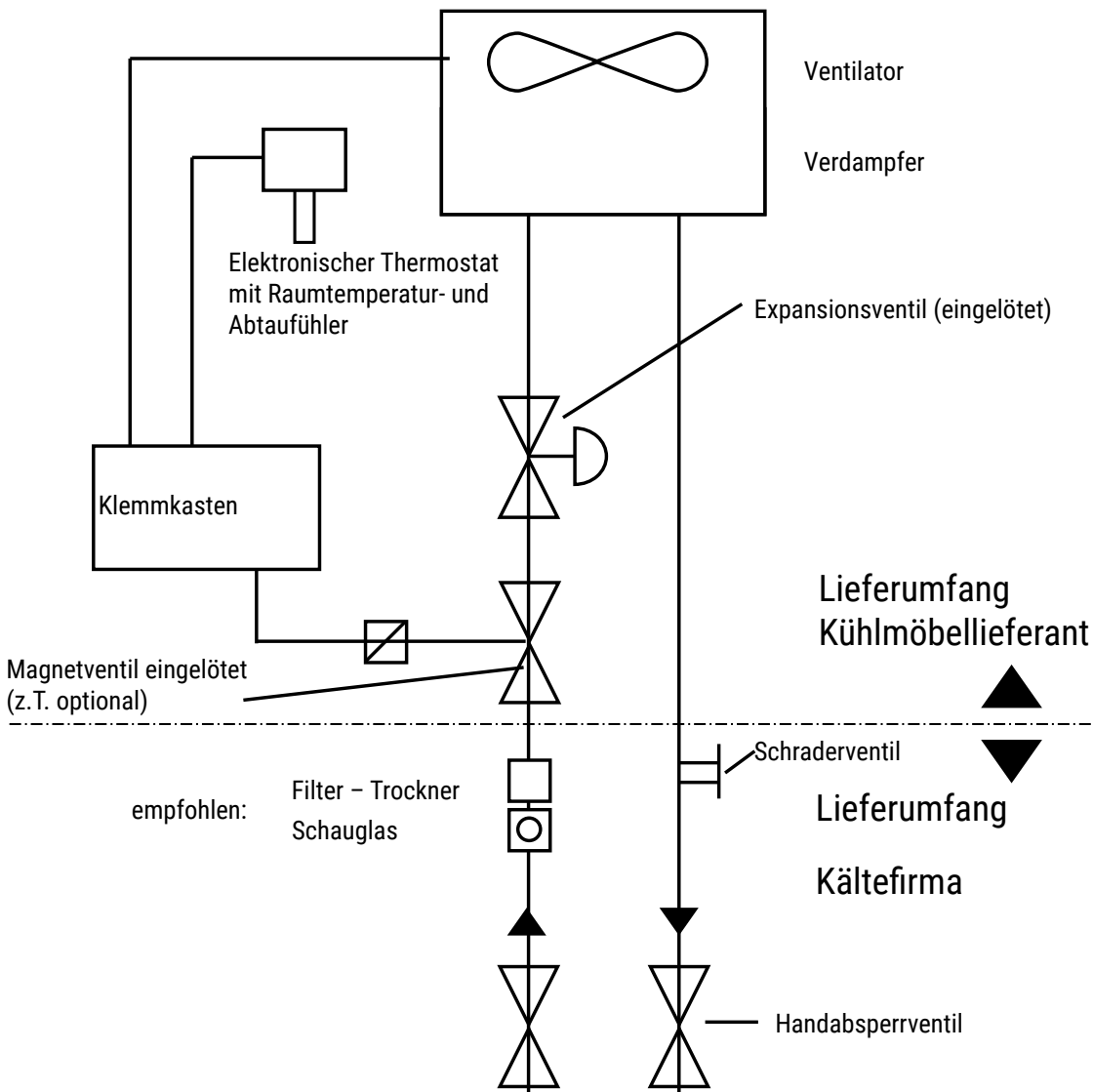
Schnittstellenabgrenzung zwischen Kühlmöbellieferant und Kältefirma bei Kleinkälteanlagen mit externem Kühlaggregat oder Anschluss an Verbundanlage.

Anschluss der Kälteleitungen und der Elektroleitungen am Klemmkasten durch die Kältefirma. Der Kühlmöbellieferant liefert die komplette Verrohrung des Kühlmöbels einschließlich einer Kältemittel- oder Schutzgasfüllung zur Dichtigkeitsprüfung bei Inbetriebnahme. Stellt die Kältefirma beim Anschluss fest, dass im Leitungssystem kein Schutzgas oder Kältemittel vorhanden ist, obliegt dem Kühlmöbelhersteller die Beseitigungspflicht für eine bei Inbetriebnahme im Leitungssystem festgestellte Undichtigkeit.

Hinweis:

Die Gewährleistungspflicht des Kühlmöbellieferanten beschränkt sich für die Dauer der Gewährleistung auf die Zurverfügungstellung der als defekt gemeldeten Einbauteile.

Es wird empfohlen, die Kältefirma mit der Übernahme der Garantieleistung als Vollgarantie auch für die Kühlmöbel gegen zusätzliche Vergütung durch den Auftraggeber zu beauftragen, da der Kühlmöbellieferant im Falle von Störungen nicht in die Anlage der Kältefirma eingreifen darf und ein solcher Eingriff sonst die Gewährleistungsverpflichtung der Kältefirma aufheben würde.



Gewerbe-Kühl- und Tiefkühlschränke
Kühl- und Tiefkühlschränke



Steckerfertig

24 Monate
Vollgarantie

PKE 7271-290



PKE 7272-290



PKE 7270-290



Modell	Artikel-Nr.	Beschreibung	Außen/ Innen	Außenmaß B/T/H [mm]	Temperatur- bereich [°C]	Preis [€]
PKE 7271-290	767 7171 101	Umluftkühlschrank für GN 2/1, 1-türig, rechts wechselbar, mit Schloss, LED-Beleuchtung, inkl. 3 x 4 DOM-Haken und 3 rils. Rosten GN 2/1	CNS/CNS	710 / 800 / 2035	0/+10	2.100,-
PKE 7272-290	767 7171 102	Umluftkühlschrank für GN 2/1, 2-türig, rechts oder links, nicht wechselbar, mit Schloss, LED-Beleuchtung, inkl. 4 x 4 DOM-Haken und 4 rils. Rosten GN 2/1	CNS/CNS	710 / 800 / 2035	0/+10	2.500,-
PKE 7270-290	767 7171 100	Umluftkühlvitrine für GN 2/1, 1 Glastür rechts oder links, nicht wechselbar, mit Schloss, inkl. 3 x 4 DOM-Haken und 3 rils. Rosten GN 2/1	CNS/CNS	710 / 800 / 2035	0/+10	2.700,-

Ausführung: CNS-Tür mit durchgehender CNS-Griffleiste und Schloss. Gerät innen u. außen in CNS 18/10; Innenraum mit gerundeten Ecken und Kanten nach HACCP. 400 Liter Inhalt netto. CNS-Füße 150 mm hoch, demontierbar für Sockelaufstellung. Isolierung 60 mm, FCKW- u. HFCKW-frei; aufgesetztes Monoblock-Umluft-Kühlsystem in Tropic-Ausführung mit kunststoffbeschichtetem Verdampfer zum Schutz vor Korrosion, autom. Abtauung; elektronische Regelung mit digitaler Anzeige und mit serieller Schnittstelle RS 485, HACCP-fähig. Tauwasserverdunstung durch Airflow Verdunstersystem. Kältemittel R 290 (GWP 3). **EEL-Klasse C** 485 kWh/p.a., Klimaklasse 5. **PKE 7270-290:** Aluminiumrahmentür mit aufgesetztem Bügelgriff, Mehrfach-Isolierverglasung und abgedeckter LED-Beleuchtung, vertikal seitlich angeordnet. Beleuchtungsschalter in der Frontblende. Anschlusswert 385 Watt 2,0 A, Spannung 230 V ~ 50 Hz.

Zubehör:	Artikel-Nr.	Beschreibung	Preis [€]
	76 000 71 001	zusätzliche Abdeckkappen für DOM-SYSTEM (4 Stück)	18,-
	76 000 71 002	zusätzliche Haken für Roste DOM-SYSTEM (4 Stück)	35,-
	76 000 71 003	Innengestell für BÄCKEREI-NORM - DOM-SYSTEM 1-türig	310,-
	76 000 71 004	Innengestell für BÄCKEREI-NORM - DOM-SYSTEM 2-türig	450,-
	76 000 71 005	Innengestell für GN - DOM-SYSTEM 1-türig	300,-
	76 000 71 007	Innengestell für GN - DOM-SYSTEM 2-türig	480,-
	76 000 71 009	CNS-Schublade innen für GN - DOM-SYSTEM	250,-
	76 000 71 010	CNS-Schublade mit Plexiglas vorne - DOM-SYSTEM	370,-
	76 000 71 011	CNS-U-Schienen - DOM-SYSTEM, paarweise	40,-
	76 000 71 012	CNS-U-Schienen - DOM-SYSTEM, paarweise	42,-
	76 000 71 013	CNS-L-Schienen Bäckerei- DOM-SYSTEM, paarweise	38,-
	76 000 71 014	CNS-L-Schienen Bäckerei- DOM-SYSTEM, paarweise	40,-
	76 000 71 016	CNS-Fleischgehänge- DOM-SYSTEM 1-türig	195,-
	76 000 71 018	CNS-Fleischgehänge- DOM-SYSTEM 2-türig	220,-
	76 000 71 019	Fischbehälter GN1/1-100 (transparent)- DOM-SYSTEM	45,-
	76 000 71 020	Ablaufgitter Fisch GN1/1 (transparent)- DOM-SYSTEM	20,-
	76 000 70 110	4 Lenkrollen, davon 2x mit je einem Feststeller, H = 125 mm mit CNS-Fahrwerk	200,-
	76 000 70 120	4 Lenkrollen, davon 2x mit je einem Feststeller, H = 125 mm, Fahrwerk verzinkt	90,-
	76 000 70 160	Mehrpreis Ausstattung mit auswechselbarem Schmutzfilter vor dem Kondensator, je Kondensator	40,-
	76 000 70 180	Türanschlagwechsel bei Lagergeräten (nachträglich)	110,-

Zentralanschluss

24 Monate
Materialgarantie

PKO 7271






PKO 7272



Modell	Artikel-Nr.	Beschreibung	Außen*/ Innen	Außenmaß B/T/H [mm]	Temperatur- bereich [°C]	Preis [€]
PKO 7271	767 7171 121	Umluftkühlschrank für GN 2/1, 1-türig, rechts wechselbar, mit Schloss, LED-Beleuchtung, inkl. 3 x 4 DOM-Haken und 3 rils. Rosten GN 2/1	CNS/CNS	710 / 800 / 2035	0/+10	2.050,-
PKO 7272	767 7171 122	Umluftkühlschrank für GN 2/1, 2-türig, mit Schloss, LED-Beleuchtung, inkl. 4 x 4 DOM-Haken und 4 rils. Rosten GN 2/1	CNS/CNS	700 / 800 / 2035	0/+10	2.350,-
PKO 7070	767 7171 120	Umluftkühlvitrine für GN 2/1, 1 Glastür rechts oder links, nicht wechselbar, mit Schloss, inkl. 3 x 4 DOM-Haken und 3 rils. Rosten GN 2/1	CNS/CNS	700 / 800 / 2035	0/+10	2.600,-




Ausführung: Wie zuvor beschrieben. Ohne Kompressor, Kondensator und Lüfter, mit außen liegendem Verdampfer und Lüfter. Im Verdampferfach oben mit vorinstalliertem eingelötetem Magnet- und Expansionsventil für Kältemittel **R 452 A**. Automatische Abtauung und Anschluss an bauseitigen, siphonierten Tauwasseranschluss. Tauwasserschale mit elektrischer Tauwasserverdunstung optional. Erforderliche Kälteleistung: 303 Watt bei $t_0 = -10^\circ \text{C}$.

Zubehör:	76 000 71 001	zusätzliche Abdeckkappen für DOM-SYSTEM (4 Stück)	18,-
	76 000 71 002	zusätzliche Haken für Roste DOM-SYSTEM (4 Stück)	35,-
	76 000 71 003	Innengestell für BÄCKEREI-NORM - DOM-SYSTEM 1-türig	310,-
	76 000 71 004	Innengestell für BÄCKEREI-NORM - DOM-SYSTEM 2-türig	450,-
	76 000 71 005	Innengestell für GN - DOM-SYSTEM 1-türig	300,-
	76 000 71 007	Innengestell für GN - DOM-SYSTEM 2-türig	480,-
	76 000 71 009	CNS-Schublade innen für GN - DOM-SYSTEM	250,-
	76 000 71 010	CNS-Schublade mit Plexiglas vorne - DOM-SYSTEM	370,-
	76 000 71 011	CNS-U-Schienen - DOM-SYSTEM, paarweise	40,-
	76 000 71 012	CNS-U-Schienen - DOM-SYSTEM, paarweise	42,-
	76 000 71 013	CNS-L-Schienen Bäckerei- DOM-SYSTEM, paarweise	38,-
	76 000 71 014	CNS-L-Schienen Bäckerei- DOM-SYSTEM, paarweise	40,-
	76 000 71 016	CNS-Fleischgehänge- DOM-SYSTEM 1-türig	195,-
	76 000 71 018	CNS-Fleischgehänge- DOM-SYSTEM 2-türig	220,-
	76 000 71 019	Fischbehälter GN1/1-100 (transparent)- DOM-SYSTEM	45,-
	76 000 71 020	Ablaufgitter Fisch GN1/1 (transparent)- DOM-SYSTEM	20,-
	76 000 70 110	4 Lenkrollen, davon 2x mit je einem Feststeller, H = 125 mm mit CNS-Fahrwerk	200,-
	76 000 70 120	4 Lenkrollen, davon 2x mit je einem Feststeller, H = 125 mm, Fahrwerk verzinkt	90,-
	76 000 70 160	Mehrpreis Ausstattung mit auswechselbarem Schmutzfilter vor dem Kondensator, je Kondensator	40,-
	76 000 70 175	Mehrpreis Tauwasserschale mit elektrischer Tauwasserverdunsterheizung	130,-
	76 000 70 180	Türanschlagwechsel bei Lagergeräten (nachträglich)	110,-

Steckerfertig 24 Monate Vollgarantie		PTE 7271-290	PTE 7272-290	PTE 7270-290		
						
Modell	Artikel-Nr.	Beschreibung	Außen/ Innen	Außenmaß B/T/H [mm]	Temperatur- bereich [°C]	Preis [€]
PTE 7271-290	777 7171 101	Umlufttiefkühlschrank, 1-türig, rechts wechselbar, mit Schloss, LED-Beleuchtung, inkl. 3 x 4 DOM-Haken und 3 rils. Rosten GN 2/1	CNS/CNS	710 / 800 / 2035	-18 / -22	2.550,-
PTE 7270-290	777 7171 100	Umlufttiefkühlvitrine, 1 Glastür links oder rechts (nicht wechselbar), mit Schloss, inkl. 3 x 4 DOM-Haken und 3 rils. Rosten GN 2/1	CNS/CNS	710 / 800 / 2035	-18 / -22	3.200,-
PTE 7272-290	777 7171 102	Umlufttiefkühlschrank, 2-türig, rechts oder links, nicht wechselbar, mit Schloss, LED-Beleuchtung, inkl. 4 x 4 DOM-Haken und 4 rils. Rosten GN	CNS/CNS	710 / 800 / 2035	-18 / -22	2.900,-

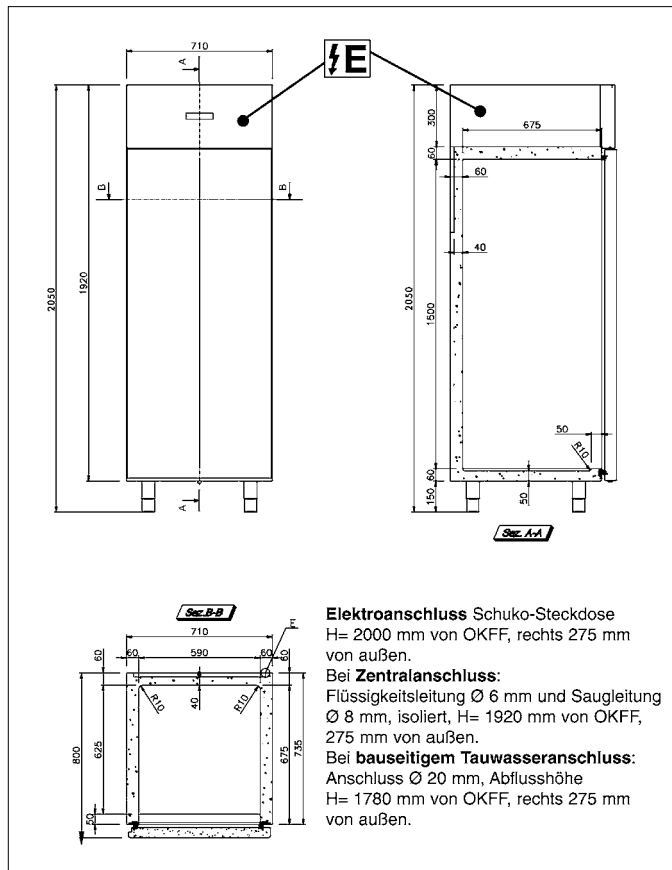
Ausführung: CNS-Tür mit durchgehender CNS-Griffleiste und Schloss. Gerät innen und außen in CNS 18/10. Innenraum mit gerundeten Ecken und Kanten nach HACCP. 400 Liter Inhalt netto. CNS-Füße 150 mm hoch, demontierbar für Sockelaufstellung. Isolierung 60 mm, FCKW- u. HFCKW-frei; aufgesetztes Monoblock-Umluft-Kühlsystem in Tropic-Ausführung mit kunststoffbeschichtetem Verdampfer zum Schutz vor Korrosion, Abtauung durch Elektroheizung; elektronische Regelung mit digitaler Anzeige und serieller Schnittstelle RS 485, HACCP-fähig. Tauwasserverdunstung durch Airflow Verdunstersystem. Kältemittel R290 (GWP 3)). **EEL-Klasse D**, Energieverbrauch 2095 kWh/p.a., Klimaklasse 5. Anschlusswert 650 Watt 3,0 A, Spannung 230 V ~ 50 Hz.

Zubehör	Artikel-Nr.	Beschreibung	Preis [€]
	76 000 71 001	zusätzliche Abdeckkappen für DOM-SYSTEM (4 Stück)	18,-
	76 000 71 002	zusätzliche Haken für Roste DOM-SYSTEM (4 Stück)	35,-
	76 000 71 003	Innengestell für BÄCKEREI-NORM - DOM-SYSTEM 1-türig	310,-
	76 000 71 004	Innengestell für BÄCKEREI-NORM - DOM-SYSTEM 2-türig	450,-
	76 000 71 005	Innengestell für GN - DOM-SYSTEM 1-türig	300,-
	76 000 71 007	Innengestell für GN - DOM-SYSTEM 2-türig	480,-
	76 000 71 009	CNS-Schublade innen für GN - DOM-SYSTEM	250,-
	76 000 71 010	CNS-Schublade mit Plexiglas vorne - DOM-SYSTEM	370,-
	76 000 71 011	CNS-U-Schienen - DOM-SYSTEM, paarweise	40,-
	76 000 71 012	CNS-U-Schienen - DOM-SYSTEM, paarweise	42,-
	76 000 71 013	CNS-L-Schienen Bäckerei- DOM-SYSTEM, paarweise	38,-
	76 000 71 014	CNS-L-Schienen Bäckerei- DOM-SYSTEM, paarweise	40,-
	76 000 71 016	CNS-Fleischgehänge- DOM-SYSTEM 1-türig	195,-
	76 000 71 018	CNS-Fleischgehänge- DOM-SYSTEM 2-türig	220,-
	76 000 71 019	Fischbehälter GN1/1-100 (transparent)- DOM-SYSTEM	45,-
	76 000 71 020	Ablaufgitter Fisch GN1/1(transparent)- DOM-SYSTEM	20,-
	76 000 70 650	1 Drahtrost, rilsaniert 650 x 530 mm (GN 2/1)	30,-
	76 000 71 650	1 Drahtrost aus CNS (poliert), 650 x 530 mm	60,-
	76 000 72 325	Kunststoffbehälter für Fisch	40,-
	76 000 70 110	4 Lenkrollen, davon 2x mit je einem Feststeller, H = 125 mm mit CNS-Fahrwerk	200,-
	76 000 70 120	4 Lenkrollen, davon 2x mit je einem Feststeller, H = 125 mm, Fahrwerk verzinkt	90,-
	76 000 70 160	Mehrpriestattung mit auswechselbarem Schmutzfilter vor dem Kondensator, je Kondensator	40,-
	76 000 70 180	Türanschlagwechsel bei Lagergeräten (nachträglich)	110,-

Zentralanschluss 24 Monate Materialgarantie		PTO 7271	PTO 7272	PTO 7270			
							
Modell	Artikel-Nr.	Beschreibung	Außen/ Innen	Außenmaß B/T/H [mm]	Temperatur- bereich [°C]	Preis [€]	
PTO 7271	777 7171 121	Umlufttiefkühlschrank, 1-türig, rechts wechselbar, mit Schloss, LED-Beleuchtung, inkl. 3 x 4 DOM-Haken und 3 rils. Rosten GN 2/1	CNS/CNS	710 / 800 / 2035	-18 / -22	2.450,-	
PTO 7272	777 7171 122	Umlufttiefkühlschrank, 2-türig, nicht wechselbar, mit Schloss, inkl. 4 x 4 DOM-Haken und 4 rils. Rosten GN 2/1	CNS/CNS h	710 / 800 / 2035	-18 / -22	2.750,-	
PTO 7170	770 6570 200	Umlufttiefkühlvitrine, 1 Glastür rechts oder links (nicht wechselbar), mit Schloss, seitlich vertikale Beleuchtung, inkl. 3 x 4 DOM-Haken und 3 rils. Rosten GN 2/1	CNS/CNS	710 / 800 / 2035	-18 / -22	3.100,-	
Ausführung: Wie zuvor beschrieben. Ohne Kompressor, Kondensator und Lüfter, mit außen liegendem Verdampfer und Lüfter. Im Verdampferfach oben mit vorinstalliertem eingelötetem Magnet- und Expansionsventil für Kältemittel R452 A . Automatischer Abtauung und Anschluss an bauseitigen, siphonierten Tauwasseranschluss. Optional mit Tauwasserschale und elektrischer Tauwasserverdunstung. Erforderliche Kälteleistung: 468 Watt bei t ₀ = -25 °C.							

Zubehör:	76 000 71 001	zusätzliche Abdeckkappen für DOM-SYSTEM (4 Stück)	18,-
	76 000 71 002	zusätzliche Haken für Roste DOM-SYSTEM (4 Stück)	35,-
	76 000 71 003	Innengestell für BÄCKEREI-NORM - DOM-SYSTEM 1-türig	310,-
	76 000 71 004	Innengestell für BÄCKEREI-NORM - DOM-SYSTEM 2-türig	450,-
	76 000 71 005	Innengestell für GN - DOM-SYSTEM 1-türig	300,-
	76 000 71 007	Innengestell für GN - DOM-SYSTEM 2-türig	480,-
	76 000 71 009	CNS-Schublade innen für GN - DOM-SYSTEM	250,-
	76 000 71 010	CNS-Schublade mit Plexiglas vorne - DOM-SYSTEM	370,-
	76 000 71 011	CNS-U-Schienen - DOM-SYSTEM, paarweise	40,-
	76 000 71 012	CNS-U-Schienen - DOM-SYSTEM, paarweise	42,-
	76 000 71 013	CNS-L-Schienen Bäckerei- DOM-SYSTEM, paarweise	38,-
	76 000 71 014	CNS-L-Schienen Bäckerei- DOM-SYSTEM, paarweise	40,-
	76 000 71 016	CNS-Fleischgehänge- DOM-SYSTEM 1-türig	195,-
	76 000 71 018	CNS-Fleischgehänge- DOM-SYSTEM 2-türig	220,-
	76 000 71 019	Fischbehälter GN1/1-100 (transparent)- DOM-SYSTEM	45,-
	76 000 71 020	Ablaufgitter Fisch GN1/1 (transparent)- DOM-SYSTEM	20,-
	76 000 70 650	1 Drahtrost, rilsaniert 650 x 530 mm (GN 2/1)	30,-
	76 000 71 650	1 Drahtrost aus CNS (poliert), 650 x 530 mm	60,-
	76 000 72 325	Kunststoffbehälter für Fisch	40,-
	76 000 70 110	4 Lenkrollen, davon 2x mit je einem Feststeller, H = 125 mm mit CNS-Fahrwerk	200,-
	76 000 70 120	4 Lenkrollen, davon 2x mit je einem Feststeller, H = 125 mm, Fahrwerk verzinkt	90,-
	76 000 70 140	Mehrpreis Rückwand in CNS 18/10 (statt Stahlblech verzinkt), pro Sektion	90,-
	76 000 70 155	Mehrpreis Fußpedalöffner pro Türeinheit	190,-
	76 000 70 180	Türanschlagwechsel bei Lagergeräten (nachträglich)	110,-
	76 000 70 175	Mehrpreis für Tauwasserschale mit elektrischer Tauwasserverdunstung	130,-
	76 000 70 191	Mehrpreis Änderung der Expansions- und Magnetventile von R452A (Standard) auf R 407F, je Abteil	180,-

Abmessungen und Anschlüsse PERFEKT-Line



PKE / PKO 72
PTE / PTO 72

Elektroanschluss Schuko-Steckdose
H= 2000 mm von OKFF, rechts 275 mm
von außen.

Bei **Zentralanschluss:**
Flüssigkeitsleitung Ø 6 mm und Saugleitung
Ø 8 mm, isoliert, H= 1920 mm von OKFF,
275 mm von außen.

Bei **bauseitigem Tauwasseranschluss:**
Anschluss Ø 20 mm, Abflusshöhe
H= 1780 mm von OKFF, rechts 275 mm
von außen.