

# **Asskühl**<sup>®</sup>

*Frischhalten und Kühlen*



## **RAPID-Line**

Schnellkühler – Schockfroster

für GN 1/1, 530 x 325 mm oder EN 600 x 400 mm Einschübe

## **Fachhandelspreisliste 2022**

Preise zzgl. gesetzl. MwSt.

Gültig ab 1. Juni 2022



# Fachhandelspreisliste 2022

Preise zzgl. gesetzl. MwSt.

Gültig ab 1. Juni 2022

## RAPID-LINE

### Schnellkühler – Schockfroster

für GN 1/1, 530 x 325 mm oder

EN 600 x 400 mm Einschübe

Produktinformationen – <b>Ausführung der RAPID-Line Schnellkühler / Schockfroster</b> .....	5
Übersicht: Merkmale, Vorteile und Gebrauchsnutzen .....	6
Im Detail: die Schnellkühlung und das Schockfrosten .....	7
Schnellkühler – Schockfroster Einschubgerät, ATE 03 für 3x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, steckerfertig oder für Zentralanschluss .....	8
Schnellkühler – Schockfroster Auftischgerät, ATE 03-2/3 GN 2/3, steckerfertig .....	9
Schnellkühler – Schockfroster Einschubgerät, ATE 05 für 5x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, steckerfertig oder für Zentralanschluss .....	10
Schnellkühler – Schockfroster Einschubgerät, ATE 07 für 7x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, steckerfertig oder für Zentralanschluss .....	11
Schnellkühler – Schockfroster Standgerät, ATE 10 für 10x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, steckerfertig oder für Zentralanschluss .....	12
Schnellkühler – Schockfroster Standgerät, ATE 10P für 10x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, steckerfertig oder für Zentralanschluss .....	13
Schnellkühler-Schockfroster Standgerät, ATE 15 für 15x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, steckerfertig oder für Zentralanschluss .....	14
Schnellkühler-Schockfroster Standgerät, ATE 20 für x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, steckerfertig oder für Zentralanschluss .....	15
<b>Übersicht RAPID-Line</b> .....	16

The logo for Asskühl, featuring the brand name in a bold, italicized, sans-serif font with a registered trademark symbol.

**Frischhalten und Kühlen**

Asskühl GmbH & Co. KG

D-45326 Essen, Krablerstraße 127 / Geb. 36 a

<http://www.asskuehl.de> • [info@asskuehl.de](mailto:info@asskuehl.de)

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



Modell ATE 03



Modell ATE 05



Modell ATE 10



Optional kann das Bedienfeld auch in der Tür platziert werden

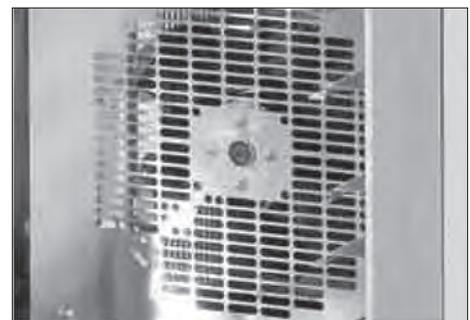
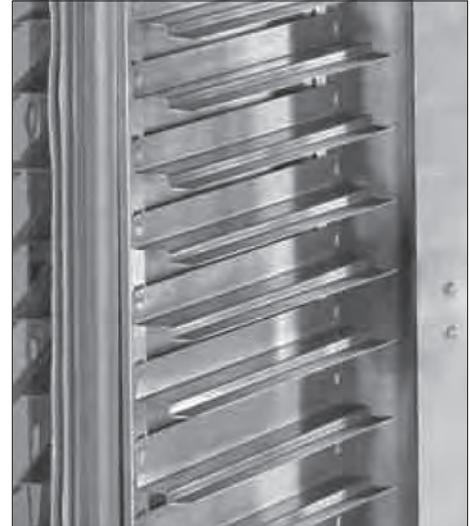
## Ausführung der RAPID-Line Schnellkühler / Schockfroster

CNS-Einschübe für  
3x GN 1/1 oder 600 x 400 mm  
5x GN 1/1 oder 600 x 400 mm  
10x GN 1/1 oder 600 x 400 mm  
15x GN 1/1 oder 600 x 400 mm  
20x GN 1/1 oder 600 x 400 mm

Kerntemperaturfühler  
zur Produktüberwachung

Leistungsfähiger Verdampfer-  
ventilator im Innenraum

Elektronische Regelung mit Zeit-  
und Kerntemperatursteuerung



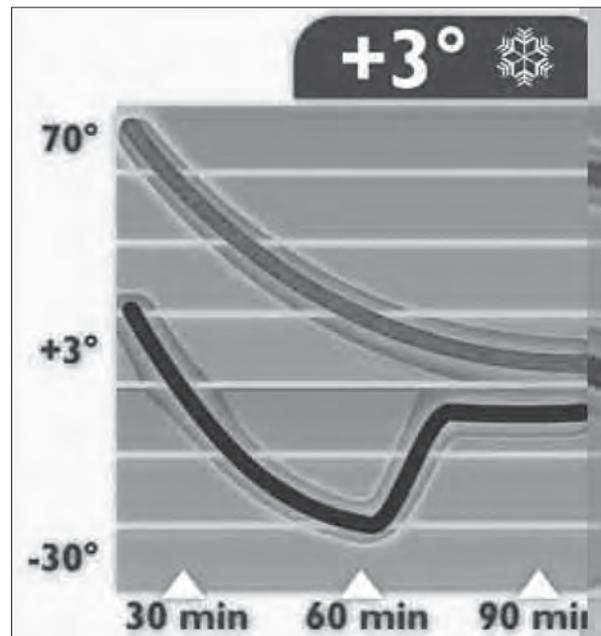
## RAPID-Line – Schnellkühler / Schockfroster

Merkmale	+ Vorteile	= Gebrauchsnutzen
<b>Alle Modelle der Schnellkühler und Schockfroster sind zur Einbringung von garheißen Speisen geeignet!</b>	Ware mit höheren Eingangs-Temperaturen nicht vorabkühlen. Schnellkühler sofort nach dem Einbringen der Ware in Betrieb setzen.	So vermeiden Sie ein Hygiene-Risiko durch unkontrollierte Vorabkühlung bei höheren Umgebungstemperaturen.
<b>Alle Schockfrostermodelle lassen sich auch als Schnellkühler mit entsprechend hohen Abkühlleistungen einsetzen.</b>	Vielseitige Verwendung zur eigenen Herstellung von Kühl- und Tiefkühlprodukten	Flexible Einsatzmöglichkeiten für die Speisenproduktion und die Logistik in Zentralküchen.
Bei Schnellkühlern und Schockfroster ist <b>generell kein Vorkühlen der Geräte erforderlich.</b>	Die Geräte sind sofort einsatzbereit nachdem die Speisenbehälter eingeschoben wurden.	<b>Kürzeste Abkühlzeiten</b> und effiziente Geräteauslastung im Produktionsablauf.
<b>Besonders hohe Kälteleistungen – damit die Speisen auch im abgedeckelten Zustand</b> entsprechend der in der Norm vorgeschriebenen Abkühlzeit heruntergekühlt werden können.	Ausgeschaltetes <b>Hygienerisiko</b> durch Kontaminierung, z.B. über die von den Rädern übertragenen Keime und Schmutzpartikel. <b>Die Feuchtigkeit bleibt im Produkt und in den Behältern weitestgehend erhalten.</b>	Zuverlässige Einhaltung der Abkühlzeiten, auch bei problematischeren pasteusen Produkten, Suppen, Saucen, Geschnetzelt etc. <b>Keine Reduzierung der Füllhöhe oder der gesamten abzukühlenden Menge.</b>
<b>Alle Modelle innen und außen aus CNS 18/10</b> (Boden und Maschinenfach verzinkt).	<b>Korrosionsbeständigkeit</b> , gut und leicht zu reinigende Flächen	Langlebig, reinigungsfreundlich.
<b>Innenräume nach HACCP, mit gerundeten Kanten und Ecken.</b>	Leicht zu reinigen, <b>vermindertes Hygienerisiko</b>	<b>Geringer Reinigungsaufwand.</b>
<b>Gefrierschutz</b> durch Kerntemperaturfühler zur Messung der Kerntemperatur des Kühlgutes.	Die hohe Kühlleistung wird so lange wie möglich dem Produkt zugeführt, um eine möglichst kurze Abkühlzeit zu erreichen.	<b>Optimale Ausnutzung der Kühlleistung durch die innovative Regelungstechnik der Elektronik.</b>
<b>Magnetrahmendichtungen gesteckt, mit besonders breiter Auflage</b> , ohne Werkzeug wechselbar.	Bessere Türabdichtung verhindert das Einströmen von warmer Raumluft. Die Dichtungen sind einfacher zu reinigen und leichter auszutauschen.	<b>Geringer Reinigungsaufwand.</b> Einfacher Service, lange Gebrauchsfähigkeit.
<b>Automatisches Umschalten auf Lagerfunktion</b> bis zu 24 Stunden nach Zyklusende.	Die Produkte werden nach Ende der Abkühlung temperatursicher gelagert, somit ist auch eine Nutzung der Geräte bei Abwesenheit des Personals möglich.	Höhere Kapazitätsausnutzung der Geräte auch bei unterschiedlichen Abkühlmengen. Geringere Personalkosten durch unbeaufsichtigtes Arbeiten nach Schichtende.
Türrahmenheizungen bei allen Schnellkühlern und Schockfroster serienmäßig	Verhinderung von Kondensatbildung und Anfrieren der Türdichtung.	Leichtes Öffnen der Türen auch bei häufigem Zugriff / Zutritt.

## Schnellkühlung

**+65°C > +3°C**

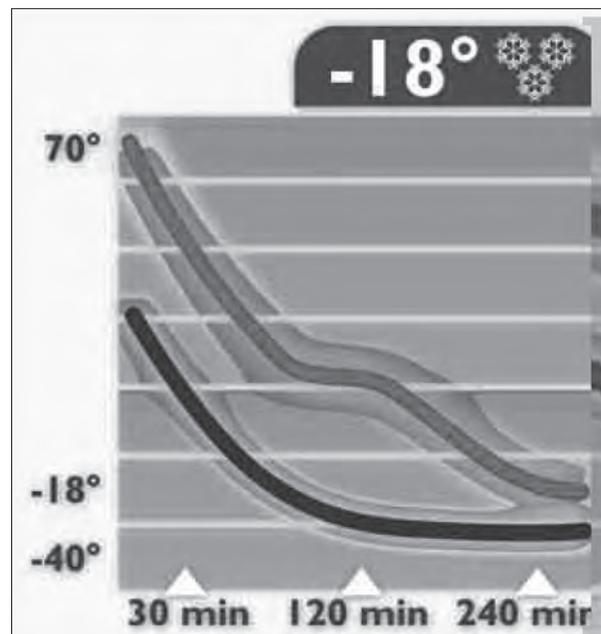
Abkühlung der eingelagerten Produkte von +65°C bis +3°C innerhalb von 90 Minuten\*, wobei der kritische Bereich zwischen +65°C und +10°C schnell durchlaufen wird. Die Raumtemperaturen erreichen während des Abkühlzyklus bis zu -30°C und werden am Ende des Zyklus automatisch erhöht, um ein Anfrieren der Produkte zu vermeiden.



## Schockfrost

**+65°C > -18°C**

Aufgrund der Luftgeschwindigkeiten im Inneren des Schockfrosters bei Raumtemperaturen bis -40°C werden die eingelagerten Produkte von +65°C bis -18°C in max. 270 Minuten heruntergekühlt.



\*bei Beachtung der max. Einfüllhöhe / Produktdicke von 40 mm

**Steckerfertig**  
**24 Monate**  
**Vollgarantie**

**ATE 03**



Modell	Artikel-Nr.	Beschreibung	Außen/ Innen	Außenmaß B/T/H [mm]	Abkühl-/ Gefrierleistung	max. Einschübe	Preis [€]
ATE 03	05 040 00 030	<b>Schnellkühler – Schockfroster, 1-türig, Einschubgerät mit 50-80 mm hohen Füßen für 3x GN 1/1 oder 600 x 400 mm</b> Maschinenfach unten, frontbelüftet, Elektronische Regelung mit Kerntemperatursonde für Soft- oder Hard-Chilling bzw. Schockfrost.	CNS/CNS	750 / 750 / 775	15 kg 9 kg	3	3.500,-

**Ausführung:** Tür DIN links, ohne Schloss, mit eingemuldetem Griff. Rückseitiges Verdampferfach mit 1 Lüfter. Innenraum für max. 3 Einschübe GN 1/1. Unten eingebaut, luftgekühltes Kühlsystem, front- und rückseitig be- und entlüftet (Klimaklasse 4). **Rückseitig für Abluftaustritt ca. 70 mm Wandabstand vorsehen!** Isolierung 60 mm FCKW- und HFCKW-frei. Elektronische Steuerung über Kerntemperatur oder Zeitvorwahl. Kälteleistung 1.381 Watt bei -10°C VT und 476 Watt bei -30°C VT. Nennleistung 1.150 Watt, 5,2 A. Nennspannung 230 V, 50 Hz. 3 m Kabelanschluss mit Stecker. Kältemittel **R 455A**. Tauwasserablauf über Boden mit Stopfenventil und Kunststoffschale zwischen den Füßen.

**Zentralanschluss**  
**24 Monate**  
**Materialgarantie**

Modell	Artikel-Nr.	Beschreibung	Außen/ Innen	Außenmaß B/T/H [mm]	Abkühl-/ Gefrierleistung	max. Einschübe	Preis [€]
ATO 03	05 040 00 130	<b>Schnellkühler – Schockfroster wie oben beschrieben</b>	CNS/CNS	750 / 750 / 775	15 kg 9 kg	3	2.700,-

**Ausführung:** wie oben beschrieben, jedoch ohne Aggregat, vorbereitet für Zentralanschluss ohne Expansions- und Magnetventil.

<b>Zubehör:</b>	03 530 11 325	CNS-Drahtrost elektrolytisch poliert GN 1/1 (530 x 325 mm)					50,-
	05 040 10 001	Universalschienen GN 1/1 oder 600 x 400 mm (paarweise)					40,-
	05 040 10 003	Fahrwerk mit 2 Lenk- und 2 Bockrollen, 2 Rollen mit Bremse					160,-
	05 040 10 004	GN 1/1 Behälter aus CNS, 150 mm tief					90,-
	05 400 00 003	GN 1/1-Blech, 20 mm tief, aus CNS 18/10					55,-
	05 400 00 005	CNS-Lochblech elektrolytisch poliert EN (600 x 400 mm)					60,-
	05 400 00 006	CNS-Blech EN (600 x 400 mm), 20 mm tief, aus CNS 18/10					75,-
	05 040 10 005	Mehrpriestronische Steuerung mit eingelassenem Touch-Bedienfeld in der Tür anstatt unten					500,-

**Steckerfertig**  
**24 Monate**  
**Vollgarantie**

**ATE 03-2/3**



Modell	Artikel-Nr.	Beschreibung	Außen/ Innen	Außenmaß B/T/H [mm]	Abkühl-/ Gefrierleistung	max. Einschübe	Preis [€]
ATE 03-2/3	05 040 00 323	<b>Schnellkühler – Schockfroster, Auf Tischgerät GN 2/3 1-türig, für 3x GN 2/3</b> Maschinenfach seitlich, frontbelüftet, Elektronische Regelung mit Kerntemperatursonde für Soft- oder Hard-Chilling bzw. Schockfrosten.	CNS/CNS	660 / 640 / 420	9,0 kg 7,0 kg	3	2.930,-

**Ausführung:** Tischgerät, 1-türig, Türanschlag DIN links. Tür ohne Schloss, mit seitlicher Griffleiste. Innen und außen CNS 18/10, Maschinenfach verzinkt. Gerät auf kleinen, verstellbaren Füßen. Rückseitiges Verdampferfach mit 1 Lüfter. Innenraum für max. 3 Einschübe GN 2/3, Abstand 80 mm. Innenraum 340 x 363 x 270 mm. Abkühlleistung 9 kg, Gefrierleistung 7 kg. Maschinenfach seitlich mit eingebautem, luftgekühltem Kühlsystem mit manueller Abtauung und Tauwasserschale zur manuellen Entleerung (Klimaklasse 4). Isolierung 60 mm FCKW- und HFCKW-frei. Elektronische Steuerung über Kerntemperatur oder Zeitvorwahl. Nennleistung 520 W, Nennspannung 1 Ph, 230 V, 50 Hz. Kältemittel R 455A. **Wandabstand von mind. 70 mm beachten!**

**Steckerfertig**  
**24 Monate**  
**Vollgarantie**

**ATE 05**



Modell	Artikel-Nr.	Beschreibung	Außen/ Innen	Außenmaß B/T/H [mm]	Abkühl-/ Gefrierleistung	max. Einschübe	Preis [€]
ATE 05	05 040 00 050	<b>Schnellkühler – Schockfroster, Einschubgerät mit 50-80 mm hohen Füßen 1-türig. Für max. 5x GN 1/1 oder 600 x 400 mm (Euro-Norm), Maschinenfach unten, frontbelüftet, elektronische Regelung mit Kerntemperatursonde für Soft- oder Hard-Chilling bzw. Schockfrost.</b>	CNS/CNS	750 / 750 / 890	23 kg 12 kg	5	4.050,-

**Ausführung:** Tür DIN links, ohne Schloss, mit eingemuldetem Griff. Rückseitiges Verdampferfach mit 1 Lüfter. Innenraum für max. 5 Einschübe GN 1/1. Unten eingebautes, luftgekühltes Kühlsystem, front- und rückseitig be- und entlüftet (Klimaklasse 4). **Rückseitig für Abluftaustritt ca. 70 mm Wandabstand vorsehen!** Isolierung 60 mm FCKW- und HFCKW-frei. Elektronische Steuerung über Kerntemperatur oder Zeitvorwahl. Kälteleistung 1.561 Watt bei -10° C VT und 555 Watt bei -30° C VT. Nennleistung 1.180 Watt, 6,2 A. Nennspannung 230 V, 50 Hz. 3 m Kabelanschluss mit Stecker. Kältemittel **R 455A**, Tauwasserablauf über Boden mit Stopfenventil und Kunststoffschale zwischen den Füßen.

**Zentralanschluss**  
**24 Monate**  
**Materialgarantie**

Modell	Artikel-Nr.	Beschreibung	Außen/ Innen	Außenmaß B/T/H [mm]	Abkühl-/ Gefrierleistung	max. Einschübe	Preis [€]
ATO 05	05 040 00 150	<b>Schnellkühler – Schockfroster wie oben beschrieben</b>	CNS/CNS	750 / 740 / 880	23 kg 12 kg	5	3.690,-

**Ausführung:** wie oben beschrieben, jedoch ohne Aggregat, vorbereitet für Zentralanschluss ohne Expanions- und Magnetventil..

<b>Zubehör:</b>	03 530 11 325	CNS-Drahtrost elektrolytisch poliert GN 1/1 (530 x 325 mm)					50,-
	05 040 10 001	Universalschienen GN 1/1 oder 600 x 400 mm (paarweise)					40,-
	05 040 10 003	Fahrwerk mit 2 Lenk- und 2 Bockrollen, 2 Rollen mit Bremse					160,-
	05 040 10 004	GN 1/1 Behälter aus CNS, 150 mm tief					90,-
	05 400 00 003	GN 1/1-Blech, 20 mm tief, aus CNS 18/10					55,-
	05 400 00 005	CNS-Lochblech elektrolytisch poliert EN (600 x 400 mm)					60,-
	05 400 00 006	CNS-Blech EN (600 x 400 mm), 20 mm tief, aus CNS 18/10					75,-
	05 040 10 005	Mehrpriestelektronische Steuerung mit eingelassenem Touch-Bedienfeld in der Tür anstatt unten					500,-

**Steckerfertig**  
**24 Monate**  
**Vollgarantie**

ATE 07



Modell	Artikel-Nr.	Beschreibung	Außen/ Innen	Außenmaß B/T/H [mm]	Abkühl-/ Gefrierleistung	max. Einschübe	Preis [€]
ATE 07	05 040 00 070	<b>Schnellkühler – Schockfroster, Einschubgerät mit 50-80 mm hohen Füßen 1-türig. 510 l</b> für max. 7 Einschübe GN 1/1 oder EN 600 x 400 (Euro-Norm), Abstand 102 mm. Maschinenfach unten, frontbelüftet, elektronische Regelung mit Kerntemperatursonde für Soft- oder Hard-Chilling bzw. Schockfrosten	CNS/CNS	750 / 750 / 1.310	25 kg 15 kg	7	6.550,-

**Ausführung:** Tür DIN links, ohne Schloss, mit eingemuldetem Griff. Rückseitiges Verdampferfach mit 1 Lüfter. Innenraum für max. 7 Einschübe GN 1/1. Unten eingebautes, luftgekühltes Kühlsystem, front- und rückseitig be- und entlüftet. (Klimaklasse 4). **Rückseitig für Abluftaustritt ca. 70 mm Wandabstand vorsehen!** Isolierung 60 mm FCKW- und HFKW-frei. Elektronische Steuerung über Kerntemperatur oder Zeitvorwahl. Kälteleistung 1.561 Watt bei -10° C VT und 555 Watt bei -30° C VT. Nennleistung 1.630 Watt, 5,2 A. Nennspannung 230 V, 50 Hz, 3 m Kabelanschluss mit Stecker. Kältemittel **R 455A**, Tauwasserablauf über Boden mit Stopfenventil und Kunststoffschaale zwischen den Füßen.

**Zentralanschluss**  
**24 Monate**  
**Materialgarantie**

Modell	Artikel-Nr.	Beschreibung	Außen/ Innen	Außenmaß B/T/H [mm]	Abkühl-/ Gefrierleistung	max. Einschübe	Preis [€]
ATO 07	05 040 00 170	<b>Schnellkühler – Schockfroster wie oben beschrieben</b>	CNS/CNS	750 / 750 / 1.310	25 kg 15 kg	7	4.200,-

**Ausführung:** wie oben beschrieben, jedoch ohne Aggregat, vorbereitet für Zentralanschluss ohne Expansions- und Magnetventil.

Zubehör:	03 530 11 325	CNS-Drahtrost elektrolytisch poliert GN 1/1 (530 x 325 mm)					50,-
	05 040 10 001	Universalschienen GN 1/1 oder 600 x 400 mm (paarweise)					40,-
	05 040 10 003	Fahrwerk mit 2 Lenk- und 2 Bockrollen, 2 Rollen mit Bremse					160,-
	05 040 10 004	GN 1/1 Behälter aus CNS, 150 mm tief					90,-
	05 400 00 003	GN 1/1-Blech, 20 mm tief, aus CNS 18/10					55,-
	05 400 00 005	CNS-Lochblech elektrolytisch poliert EN (600 x 400 mm)					60,-
	05 400 00 006	CNS-Blech EN (600 x 400 mm), 20 mm tief, aus CNS 18/10					75,-
	05 040 10 005	Mehrpreis elektronische Steuerung mit eingelassenem Touch-Bedienfeld in der Tür anstatt unten					500,-

**Steckerfertig**  
**24 Monate**  
**Vollgarantie**

**ATE 10**



Modell	Artikel-Nr.	Beschreibung	Außen/ Innen	Außenmaß B/T/H [mm]	Abkühl-/ Gefrierleistung	max. Einschübe	Preis [€]
ATE 10	05 040 01 010	<b>Schnellkühler – Schockfroster, Einschubgerät mit 50-80 mm hohen Füßen 1-türig, 510 l</b> für max. 10 Einschübe GN 1/1 oder EN 600 x 400 (Euro-Norm), Abstand 70 mm. Maschinenfach unten, frontbelüftet, elektronische Regelung mit Kerntemperatursonde für Soft- oder Hard-Chilling bzw. Schockfrostern.	CNS/CNS	750 / 750 / 1.310	25 kg 15 kg	10	6.600,-

**Ausführung:** Tür DIN links, ohne Schloss, mit eingemuldetem Griff. Rückseitiges Verdampferfach mit 2 Lüftern. Innenraum für max. 10 Einschübe GN 1/1. Unten eingebautes, luftgekühltes Kühlsystem, front- und rückseitig be- und entlüftet (Klimaklasse 4). **Rückseitig für Abluftaustritt ca. 70 mm Wandabstand vorsehen!** Isolierung 60 mm FCKW- und HFKW-frei. Elektronische Steuerung über Kerntemperatur oder Zeitvorwahl. Kälteleistung 1.561 Watt bei -10° C VT und 555 Watt bei -30° C VT. Nennleistung 1.630 Watt, 5,2 A. Nennspannung 230 V, 50 Hz. 3 m Kabelanschluss mit Stecker. Kältemittel **R 455A**, . Tauwasserablauf über Boden mit Stopfenventil und Kunststoffschale zwischen den Füßen.

**Zentralanschluss**  
**24 Monate**  
**Materialgarantie**

Modell	Artikel-Nr.	Beschreibung	Außen/ Innen	Außenmaß B/T/H [mm]	Abkühl-/ Gefrierleistung	max. Einschübe	Preis [€]
ATO 10	05 040 01 110	<b>Schnellkühler – Schockfroster wie oben beschrieben</b>	CNS/CNS	750 / 740 / 1.260	25 kg 15 kg	10	4.290,-

**Ausführung:** wie oben beschrieben, jedoch ohne Aggregat, vorbereitet für Zentralanschluss inkl. Expansionsventil für R 452A.

Zubehör:	03 530 11 325	CNS-Drahtrost elektrolytisch poliert GN 1/1 (530 x 325 mm)					50,-
	05 040 10 001	Universalschienen GN 1/1 oder 600 x 400 mm (paarweise)					40,-
	05 040 10 003	Fahrwerk mit 2 Lenk- und 2 Bockrollen, 2 Rollen mit Bremse					160,-
	05 040 10 004	GN 1/1 Behälter aus CNS, 150 mm tief					90,-
	05 400 00 003	GN 1/1-Blech, 20 mm tief, aus CNS 18/10					55,-
	05 400 00 005	CNS-Lochblech elektrolytisch poliert EN (600 x 400 mm)					60,-
	05 400 00 006	CNS-Blech EN (600 x 400 mm), 20 mm tief, aus CNS 18/10					75,-
	05 040 10 005	Mehrpreis elektronische Steuerung mit eingelassenem Touch-Bedienfeld in der Tür anstatt unten					500,-

**Steckerfertig**  
**24 Monate**  
**Vollgarantie**

**ATE 10P**



Modell	Artikel-Nr.	Beschreibung	Außen/ Innen	Außenmaß B/T/H [mm]	Abkühl-/ Gefrierleistung	max. Einschübe	Preis [€]
ATE 10P	05 040 01 011	<b>Schnellkühler – Schockfroster, Einschubgerät mit 50-80 mm hohen Füßen 1-türig, 510 l</b> für max. 10 Einschübe GN 1/1 oder EN 600 x 400 (Euro-Norm), Abstand 70 mm. Maschinenfach unten, frontbelüftet, elektronische Regelung mit Kerntemperatursonde für Soft- oder Hard-Chilling bzw. Schockfrost.	CNS/CNS	750 / 750 / 1.310	35 kg 20 kg	10	8.750,-

**Ausführung:** Tür DIN links, ohne Schloss, mit eingemuldetem Griff. Rückseitiges Verdampferfach mit 2 Lüftern. Innenraum für max. 10 Einschübe GN 1/1. Unten eingebautes, luftgekühltes Kühlsystem, front- und rückseitig be- und entlüftet (Klimaklasse 4). **Rückseitig für Abluftaustritt ca. 70 mm Wandabstand vorsehen!** Isolierung 60 mm FCKW- und HFCKW-frei. Elektronische Steuerung über Kerntemperatur oder Zeitvorwahl. Nennleistung 2.100 Watt, 5,2 A. Nennspannung 230 V 50 Hz . 3 m Kabelanschluss mit Stecker. Kältemittel **R455A**. Tauwasserablauf über Boden mit Stopfenventil und Kunststoffschale zwischen den Füßen.

**Zentralanschluss**  
**24 Monate**  
**Materialgarantie**

Modell	Artikel-Nr.	Beschreibung	Außen/ Innen	Außenmaß B/T/H [mm]	Abkühl-/ Gefrierleistung	max. Einschübe	Preis [€]
ATO 10P	05 040 01 111	<b>Schnellkühler – Schockfroster wie oben beschrieben</b>	CNS/CNS	750 / 740 / 1.260	35 kg 20 kg	10	6.450,-

**Ausführung:** wie oben beschrieben, jedoch ohne Aggregat, vorbereitet für Zentralanschluss inkl. Expansionsventil für R 452A.

<b>Zubehör:</b>	03 530 11 325	CNS-Drahtrost elektrolytisch poliert GN 1/1 (530 x 325 mm)					50,-
	05 040 10 001	Universalschienen GN 1/1 oder 600 x 400 mm (paarweise)					40,-
	05 040 10 003	Fahrwerk mit 2 Lenk- und 2 Bockrollen, 2 Rollen mit Bremse					160,-
	05 040 10 004	GN 1/1 Behälter aus CNS, 150 mm tief					90,-
	05 400 00 003	GN 1/1-Blech, 20 mm tief, aus CNS 18/10					55,-
	05 400 00 005	CNS-Lochblech elektrolytisch poliert EN (600 x 400 mm)					60,-
	05 400 00 006	CNS-Blech EN (600 x 400 mm), 20 mm tief, aus CNS 18/10					75,-
	05 040 10 005	Mehrpreis elektronische Steuerung mit eingelassenem Touch-Bedienfeld in der Tür anstatt unten					500,-

**Steckerfertig**  
**24 Monate**  
**Vollgarantie**

**ATE 15**



Modell	Artikel-Nr.	Beschreibung	Außen/ Innen	Außenmaß B/T/H [mm]	Abkühl-/ Gefrierleistung	max. Einschübe	Preis [€]
ATE 15	05 040 01 015	<b>Schnellkühler – Schockfroster, Einschubgerät mit 50-80 mm hohen Füßen 1-türig</b> für max. 10 Einschübe GN 1/1 oder EN 600 x 400 (Euro-Norm), Abstand 70 mm. Maschinenfach unten, frontbelüftet, elektronische Regelung mit Kerntemperatursonde für Soft- oder Hard-Chilling bzw. Schockfrostern.	CNS/CNS	750 / 750 / 1.850	45 kg 25 kg	15	11.700,-

**Ausführung:** Tür DIN links, ohne Schloss, mit eingemuldetem Griff. Rückseitiges Verdampferfach mit 2 Lüftern. Innenraum für max. 15 Einschübe GN 1/1. Unten eingebautes, luftgekühltes Kühlsystem, front- und rückseitig be- und entlüftet (Klimaklasse 4). **Rückseitig für Abluftaustritt ca. 70 mm Wandabstand vorsehen!** Isolierung 60 mm FCKW- und HFCKW-frei. Elektronische Steuerung über Kerntemperatur oder Zeitvorwahl. Nennspannung 230 V, 50 Hz. 3 m Kabelanschluss mit Stecker. Kältemittel **R 455A**, Tauwasserablauf über Boden mit Stopfenventil und Kunststoffschale zwischen den Füßen.

**Zentralanschluss**  
**24 Monate**  
**Materialgarantie**

Modell	Artikel-Nr.	Beschreibung	Außen/ Innen	Außenmaß B/T/H [mm]	Abkühl-/ Gefrierleistung	max. Einschübe	Preis [€]
ATO 15	05 040 01 115	<b>Schnellkühler – Schockfroster wie oben beschrieben</b>	CNS/CNS	750 / 750 / 1.850	45 kg 25 kg	15	9.350,-

**Ausführung:** wie oben beschrieben, jedoch ohne Aggregat, vorbereitet für Zentralanschluss ohne Expansions- und Magnetventil.

Zubehör:	03 530 11 325	CNS-Drahtrost elektrolytisch poliert GN 1/1 (530 x 325 mm)					50,-
	05 040 10 001	Universalschienen GN 1/1 oder 600 x 400 mm (paarweise)					40,-
	05 040 10 003	Fahrwerk mit 2 Lenk- und 2 Bockrollen, 2 Rollen mit Bremse					160,-
	05 040 10 004	GN 1/1 Behälter aus CNS, 150 mm tief					90,-
	05 400 00 003	GN 1/1-Blech, 20 mm tief, aus CNS 18/10					55,-
	05 400 00 005	CNS-Lochblech elektrolytisch poliert EN (600 x 400 mm)					60,-
	05 400 00 006	CNS-Blech EN (600 x 400 mm), 20 mm tief, aus CNS 18/10					75,-
	05 040 10 005	Mehrpreis elektronische Steuerung mit eingelassenem Touch-Bedienfeld in der Tür anstatt unten					500,-

**Steckerfertig**  
**24 Monate**  
**Vollgarantie**

**ATE 20**



Modell	Artikel-Nr.	Beschreibung	Außen/ Innen	Außenmaß B/T/H [mm]	Abkühl-/ Gefrierleistung	max. Einschübe	Preis [€]
ATE 20	05 040 01 020	<b>Schnellkühler – Schockfroster, Einschubgerät mit 50-80 mm hohen Füßen 1-türig</b> für max. 20 Einschübe GN 1/1 oder EN 600 x 400 (Euro-Norm), Abstand 70 mm. Maschinenfach unten, frontbelüftet, elektronische Regelung mit Kerntemperatursonde für Soft- oder Hard-Chilling bzw. Schockfrost.	CNS/CNS	750 / 750 / 2.080	60 kg 35 kg	20	14.200,-

**Ausführung:** Tür DIN links, ohne Schloss, mit eingemuldetem Griff. Rückseitiges Verdampferfach mit 2 Lüftern. Innenraum für max. 10 Einschübe GN 1/1. Unten eingebautes, luftgekühltes Kühlsystem, front- und rückseitig be- und entlüftet (Klimaklasse 4). **Rückseitig für Abluftaustritt ca. 70 mm Wandabstand vorsehen!** Isolierung 60 mm FCKW- und HFCKW-frei. Elektronische Steuerung über Kerntemperatur oder Zeitvorwahl. Nennspannung 230 V, 50 Hz. 3 m Kabelanschluss mit Stecker. Kältemittel **R 455A**. Tauwasserablauf über Boden mit Stopfenventil und Kunststoffschale zwischen den Füßen.

**Zentralanschluss**  
**24 Monate**  
**Materialgarantie**

Modell	Artikel-Nr.	Beschreibung	Außen/ Innen	Außenmaß B/T/H [mm]	Abkühl-/ Gefrierleistung	max. Einschübe	Preis [€]
ATO 20	05 040 01 120	<b>Schnellkühler – Schockfroster wie oben beschrieben</b>	CNS/CNS	750 / 750 / 2.080	60 kg 35 kg	20	11.850,-

**Ausführung:** wie oben beschrieben, jedoch ohne Aggregat, vorbereitet für Zentralanschluss ohne Expansions- und Magnetventil.

Zubehör:	03 530 11 325	CNS-Drahtrost elektrolytisch poliert GN 1/1 (530 x 325 mm)					50,-
	05 040 10 001	Universalschienen GN 1/1 oder 600 x 400 mm (paarweise)					40,-
	05 040 10 003	Fahrwerk mit 2 Lenk- und 2 Bockrollen, 2 Rollen mit Bremse					160,-
	05 040 10 004	GN 1/1 Behälter aus CNS, 150 mm tief					90,-
	05 400 00 003	GN 1/1-Blech, 20 mm tief, aus CNS 18/10					55,-
	05 400 00 005	CNS-Lochblech elektrolytisch poliert EN (600 x 400 mm)					60,-
	05 400 00 006	CNS-Blech EN (600 x 400 mm), 20 mm tief, aus CNS 18/10					75,-
	05 040 10 005	Mehrpreis elektronische Steuerung mit eingelassenem Touch-Bedienfeld in der Tür anstatt unten					500,-

## Übersicht

<b>Schnellkühler – Schockfroster</b>					
Einschub-Standgeräte					CE
Modelle	ATE 03	ATE 05	ATE 07	ATE 10	ATE 10 P
Kapazität (kg) Schnellkühlen <sup>1.)</sup>	15	23	25	25	35
Kapazität (kg) Schockfrostern <sup>2.)</sup>	9	12	15	15	20
Max. Einschübe/ Einschübe für GN	3 1/1	5 1/1	7 1/1	10 1/1	10 1/1
Einschübe für EN 600 x 400	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Kerntemperatursonde	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Anzahl Lüfter	1	1	2	2	2
Außenmaße (mm)					
Breite:	750	750	750	750	750
Tiefe:	750	750	750	750	750
Höhe:	760	880	1.310	1.310	1.310
Isolierung (mm)	60	60	60	60	60
Türanschlag	links	links	links	links	links
Nennaufnahme (W)	1.150	1.180	1.630	1.630	2.100
Nennspannung (Volt/50 Hz)	1 Ph 230 V +E	1 Ph 230V +E	1 Ph 230V +E	1 Ph 230V +E	1 Ph 230V +E
Vorgesehene Abtauung	manuell	manuell	manuell	manuell	manuell
Kälteleistung (Watt) bei $t_0$ -10°C Verdampfungstemperatur und $t_C$ +45°C und Kältemittel R452 A	1.381	1.561	1.561	1.561	-
Kondensatorkühlung	Luft	Luft	Luft	Luft	Luft
Tauwasseranschluss	Nein (Schale)				
Schutzart der Ventilatoren im Innenraum	IP 44				

- 1.) Abkühlleistung (kg) pro Zyklus beim Schnellkühlen von +65° C auf +3° C innerhalb von 90 Minuten  
 2.) Abkühlleistung (kg) pro Zyklus beim Schnellkühlen von +65° C auf -18° C innerhalb von 270 Minuten

Stand 01/2018