



KÜHLGERÄTE



Eiswürfelmaschinen

Kristallklare, hygienisch einwandfreie Eiswürfel sind in der modernen Gastronomie ein unverzichtbares Produkt. Nicht nur an die Qualität der Eiswürfel, sondern auch an die Zuverlässigkeit des Eiswürfelbereiter werden deshalb immer höhere Anforderungen gestellt. Die Eiswürfelbereiter überzeugen durch perfekte Technik, dauerhafte Zuverlässigkeit und exzellente Eiswürfelqualität und gelten unumstritten als Spitzenprodukt in der Eiswürfelbereitung.
Eiswürfelmaschine Serie SDN, steckerfertig



Art.Nr.	Bezeichnung	VE
02G0100105	Eiswürfelmaschine SDN 20 A 33.3x45.5x59.7, Leistung 20kg/24h, Behälter 6.5 kg, 340W	1
02G0100110	Eiswürfelmaschine SDN 20 W 33.3x45.5x59.7, Leistung 20kg/24h, Behälter 6.5 kg, 340W	1
02G0100115	Eiswürfelmaschine SDN 25 A 33.3x45.5x59.7, Leistung 25kg/24h, Behälter 6.5 kg, 340W	1
02G0100120	Eiswürfelmaschine SDN 25 W 33.3x45.5x59.7, Leistung 25kg/24h, Behälter 6.5 kg, 340W	1
02G0100125	Eiswürfelmaschine SDN 30 A 37.6x55x63.7, Leistung 27kg/24h, Behälter 12 kg, 340W	1
02G0100130	Eiswürfelmaschine SDN 30 W 37.6x55x63.7, Leistung 27kg/24h, Behälter 12 kg, 340W	1
02G0100135	Eiswürfelmaschine SDN 35 A 37.6x55x63.7, Leistung 33kg/24h, Behälter 12 kg, 350W	1
02G0100140	Eiswürfelmaschine SDN 35 W 37.6x55x63.7, Leistung 33kg/24h, Behälter 12 kg, 350W	1
02G0100145	Eiswürfelmaschine SDN 45 A 48.5x57x72, Leistung 43kg/24h, Behälter 17 kg, 380W	1
02G0100150	Eiswürfelmaschine SDN 45 W 48.5x57x72, Leistung 43kg/24h, Behälter 17 kg, 380W	1
02G0100155	Eiswürfelmaschine SDN 65 A 48.5x57x82, Leistung 60kg/24h, Behälter 20 kg, 530W	1
02G0100160	Eiswürfelmaschine SDN 65 W 48.5x57x82, Leistung 60kg/24h, Behälter 20 kg, 530W	1
02G0101015	Eiswürfelmaschine MANITOWOC QM 45 A 50x56,7x76,2, Leistung 43kg/24h, Behälter 14 kg, 600W	1



KÜHLGERÄTE



Kühlvitriken GAMKO Maxiglass

Kompakttheken mit Türelementen steckerfertig oder für die Zentralkühlung, ohne Abdeckung. Aussen anthrazit, innen silberfarbig, 2 Tragrost pro Türelement, automatische Abtauung (ausschalten des Kompressors), Schloss, Innenbeleuchtung

Spannung: 230V / 50Hz

Kältemittel: R 134a

Temperatur: +2°C/ 9°C



Art.Nr.	Bezeichnung	VE
459.MG.150LG	Kühlvitriken GAMKO, 150lt steckerfertig, 602x514x900mm Glas-Drehtüre, Türscharniere links	1



459.MG.150RG	Kühlvitriken GAMKO, 150lt steckerfertig, 602x514x900mm Glas-Drehtüre, Türscharniere rechts	1
--------------	---	---



459.MG.150SD	Kühlvitriken GAMKO, 150lt steckerfertig, 602x514x900mm Glas-Schiebetüre	1
--------------	--	---



459.MG.250G	Kühlvitriken GAMKO, 250lt steckerfertig, 920x514x900mm Glas-Drehtüre	1
-------------	---	---



459.MG.250SD	Kühlvitriken GAMKO, 250lt steckerfertig, 920x514x900mm Glas-Schiebetüre	1
--------------	--	---

KÜHLGERÄTE



Kühl- Tiefkühl- und Klimaschränke

Kühlschränke /Tiefkühlschränke GN 2/1
Umluftgekühlt, Kompl. aus CNS 18/10, Automatische Abtauung mit Tauwasser-
verdunster, Elektronische Steuerung, Höhenverstellbare Füsse

Weinklimaschränke Vision

Stahlblech Weinkeller. Reversible Glastür mit Schloss, Doppelkristallisierung,
nicht anlaufend und UV behandelt. Vordere Füsse einstellbar. Menu in 5 Spra-
chen mit LCD-Display. Steuerung mit Temperaturalarm und Türöffnungsalarm.
Automatische Abtauung. UV gefilterte Innenbeleuchtung. Aktivkohlefilter zur
Luftqualitätsoptimierung. Kompressor an schwingungsdämpfenden Elementen
montiert. Als Lager- oder Serviceschrank einsetzbar



Art.Nr.	Bezeichnung	VE
845.01G2111005	Kühlschrank Kältering A TN 70 CNS, 2/1 GN mit Umluftkühlung und elektronischer Tempera- tursteuerung inkl. 4 Gitterroste PVC, 0/ +10°C, 700x800x2080mm, 310W, rechts gebandet, steckerfertig	1
845.01G2111025	Tiefkühlschrank Kältering A BT 70 CNS, 2/1 GN mit Umluftkühlung und elektronischer Tempera- tur-/ Abtausteuerng inkl. 4 Gitterroste PVC, -18/ -21°C, 700x800x2080mm, 310W, rechts gebandet, steckerfertig	1



845.01G2111015	Kühlschrank Kältering A TN 140 CNS, 2/1 GN mit Umluftkühlung und elektronischer Tempera- tursteuerung inkl. 4 Gitterroste PVC, 0/ +10°C, 1400x800x2080mm, 520W, rechts gebandet, steckerfertig	1
845.01G2111035	Tiefkühlschrank Kältering A BT 140 CNS, 2/1 GN mit Umluftkühlung und elektronischer Tempera- tur-/ Abtausteuerng inkl. 4 Gitterroste PVC, -18/ -21°C, 1400x800x2080mm, 520W, rechts gebandet, steckerfertig weitere Modelle lieferbar	1



845.03G0201005	Weinklimaschrank Kältering Bacchus Vision 14, 4/ +20°C, 604x615x840mm, 240W	1
845.03G0207005	Schrägsteller Rost plastifiziert schwarz zu Vision 14	1
845.03G0207020	Holzrost antischimmelbehandelt zu Vision 14	1
845.03G0207045	Holzrost verschiebbar antischimmelbehandelt zu Vision 14	1



845.03G0201010	Weinklimaschrank Kältering Bacchus Vision 32, 4/ +20°C, 600x635x1615mm, 240W	1
----------------	--	---



845.03G0201015	Weinklimaschrank Kältering Bacchus Vision 40, 4/ +20°C, 600x635x1865mm, 240W	1
845.03G0207010	Schrägsteller Rost plastifiziert schwarz zu Vision 32/40	1
845.03G0207020	Holzrost antischimmelbehandelt zu Vision 32/40	1
845.03G0207045	Holzrost verschiebbar antischimmelbehandelt zu Vision 32/40 weitere Modelle lieferbar	1

KÜHLGERÄTE



Saladetten

Saladette Chromnickelstahl 18/10 (innen und aussen). Mit Chromnickelstahl-Schiebedeckel
Elektronische Steuerung und Überwachung.
Vollautomatische Abtauung mit Tauwasser verdunster.
Serienmässig: 1 Rost + 1 Paar U-Schienen pro Tür und 1 Satz Trägerprofil für Behälter
Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter.



Art.Nr.	Bezeichnung	VE
511.200.265	Saladette Bartscher CNS 2x GN 1/1, mit CNS Schiebedeckel, elektronische Steuerung und Überwachung, Vollautomatische Abtauung mit Tauchwasser verdunster., 0/ +10°C, 900x700x850mm, 310W, Lieferung ohne GN Schalen	1



845.04G0500005	Salatbuffet Kältering Jolly	1
----------------	-----------------------------	---



845.04G0502005	Salatbuffet Kältering Tango 1000RF, 3xGN 1/1	1
845.04G0502010	Salatbuffet Kältering Tango 1400RF, 4xGN 1/2	1
845.04G0502015	Salatbuffet Kältering Tango 2000RF, 6xGN 1/3	1



Basis für gastronomische Highlights:

Professionelle Kühlqualität Herausragender Service

Jedes vom Kältefachmann installierte Gerät wird bei Ihnen im Betrieb gratis koch- und kundenspezifisch vorgeführt.



Simple Platine

Leicht zu bedienen
Schnellabkühlen
oder Schockfrostern



Top Platine

Für den mittleren
und grossen Cateringbereich
Schnellabkühlen oder Schockfrostern
Kompatibel mit allen Markensteamern



Kältering AG

Postfach

CH-3800 Interlaken

Telefon 033 826 16 66

Fax 033 826 16 69

info@kaeltering.ch

www.kaeltering.ch



Kälte von Profis. Kälte für Profis



BASIC LINE

BLANCO BASIC LINE – Ein System, viele Farben, 1000 Möglichkeiten

Die neue BLANCO BASIC LINE verfolgt ein einfaches Prinzip: Perfekte Speisen-Präsentation für jeden Geschmack und jedes Budget. Die geradlinige Form, der modulare Aufbau und die hohe Funktionalität bieten alle Freiheiten – für jede Gestaltung, für jedes Ambiente und für jedes Investitionsbudget.

BLANCO BASIC LINE stellt die Präsentation in den Fokus. Alle Speisen und Getränke werden ansprechend, hygienisch einwandfrei und verkaufsfördernd in Szene gesetzt – vom Early-Bird-Frühstück bis zum Mitternachtsimbiss.



MIKADO

BLANCO MIKADO – Perfekt in Linie, perfekt als Free Flow

Das Speisenausgabesystem BLANCO MIKADO überzeugt durch attraktive Speisenpräsentation und komfortable Speisenausgabe. Dank ausgereifter Technik und dem frischen Design wird jede Mahlzeit zu einem optischen und kulinarischen Genuss.

Die mobilen Module sind wendig, flexibel kombinierbar und machen in jedem Einsatzbereich einen perfekten Job – in kleinen wie in großen Räumen, in Linie und als Free Flow. Lieben Sie es schlank und leicht oder eher bodenständig? Mit dem wahlweise schlanken oder massiven Unterbau finden Sie garantiert das passende Modell.

Die Modulverbinder und die Anfahrwand eröffnen zudem alle Möglichkeiten, viele kreative Kombinationen in Linie zu realisieren.



BLANCO MANHATTAN – Kompakt und flexibel: Speisenausgabe mit System

BLANCO MANHATTAN passt sich nach dem Baukasten-Prinzip an Ihre Anforderungen und Wünsche an. Für jeden Funktionsbereich finden Sie das passende Modul und die passende Ausstattung. Die Modulabdeckungen können individuell gestaltet und so dem jeweiligen Ambiente angepasst werden.

Mit 3 unterschiedlichen Standard-Modullängen (1200 mm, 1550 mm und 1900 mm), den Eckmodulen und einem individuell anpassbaren Neutralmodul sind selbst schwierige Raumverhältnisse kein Problem. Die geringe Modultiefe von 700 mm, raumsparende Modul-Verbinder und weit nach vorn versetzte Steher sorgen für viel Freiraum für das Personal.

Gerne stellen wir Ihnen das für Sie richtige Buffet zusammen.



BUFFETTO – das Modulbuffet

Das Modul-Buffet von Rieber. Flexibel und beweglich. Strikt gastronomisch gedacht, soviel Technik wie nötig, aber so unkompliziert wie möglich. Leichtes, funktionales und eigenständiges Design, mit alltagstauglichen Materialien gebaut, robust und pflegeleicht ausgeführt.

Ein Highlight im Programm ist das Buffetto Warm/Kalt. Dieses Buffet lässt sich dank einer ausgeklügelten Technik, je nach Bedarf für Warmhaltung oder für Kühlhaltung einsetzen.

Gerne stellen wir Ihnen das für Sie richtige Buffet zusammen.

