

ALPENINOX



-2°C/+10°C



CRIO Line^{CP}

ALPENINOX

Refrigeration since 1974

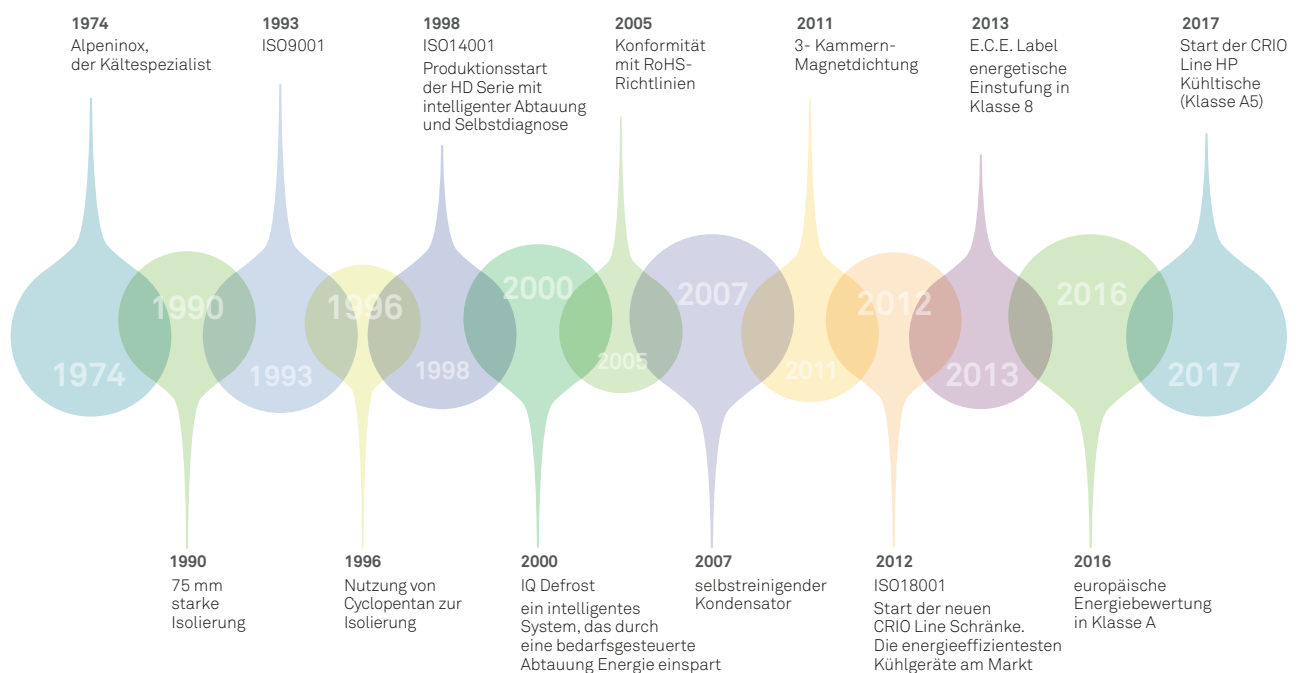


DIE GESCHICHTE SPRICHT FÜR UNS

Unsere Unternehmensmission lässt sich in Meilensteinen darstellen, die unsere fortwährende Forschung in Sicherheit und Energieeffizienz widerspiegeln. Unsere Ziele sind eine Verbesserung der Leistung und Zuverlässigkeit sowie eine Qualitätssicherung der verarbeiteten Lebensmittel.

Wir haben in der Vergangenheit bereits viele Qualitätsauszeichnungen erhalten. Dabei finden mit der Weiterentwicklung von Technologie und ergonomischen Lösungen auch visuelle Optimierungen statt. Ein neues Produkt ist immer auch ein weiterer Schritt auf unserer Reise aus Forschung,

Innovationen, leichter Bedienung, besserer Leistung, mehr Qualität und sicherer Lebensmittelkonservierung.



DER KÄLTESPEZIALIST

Mit dem Ziel Marktführer in der Herstellung von gewerblichen Kühlgeräten zu werden, wurde Alpeninox 1974 in Italien gegründet.

Das Produktsortiment war darauf ausgelegt, eine komplette Großküche ausstatten zu können.

Doch das Unternehmen ist zu seinem Ursprung der professionellen Kühltechnik zurückgekehrt und präsentiert neue Produkte, perfektioniert durch entscheidende Erfahrungen aus vielen Jahrzehnten. Das macht Alpeninox zum idealen Partner für professionelle Kühltechnik.

CRIO Line^{CP}

- **Erstklassige** Energieeffizienz: Kühltsiche Klasse A und B, Tiefkühltsiche Klasse C und D
- **Platz- und energiesparend** mit den kompaktesten Tischen mit der besten Energieklasse
- **Hochwertigste Lebensmittellagerung** dank Feuchtigkeitsregulierung und präziser Temperaturkontrolle (Klasse 5)
- **Air flow** System garantiert eine gleichmäßige Temperaturverteilung









GENAU WISSEN WAS
INNERHALB DES
KÜHLTISCHES
PASSIERT



STARKE LEISTUNG UND GROSSE ERSPARNISSE

Unsere Aussagen sind durch Forschung und ausführliche Vergleiche bestätigt.

Die CRIO Line Kühltische sind effizient und garantieren höchste Leistung.

Wir wissen, dass ein Kühltisch ohne Unterbrechung 24 Stunden, 7 Tage die Woche eingeschaltet ist: Damit die Temperatur konstant bleibt, verbrauchen Gewerbekühlgeräte eine beachtliche Menge an Energie, was wiederum hohe Kosten bedeutet.

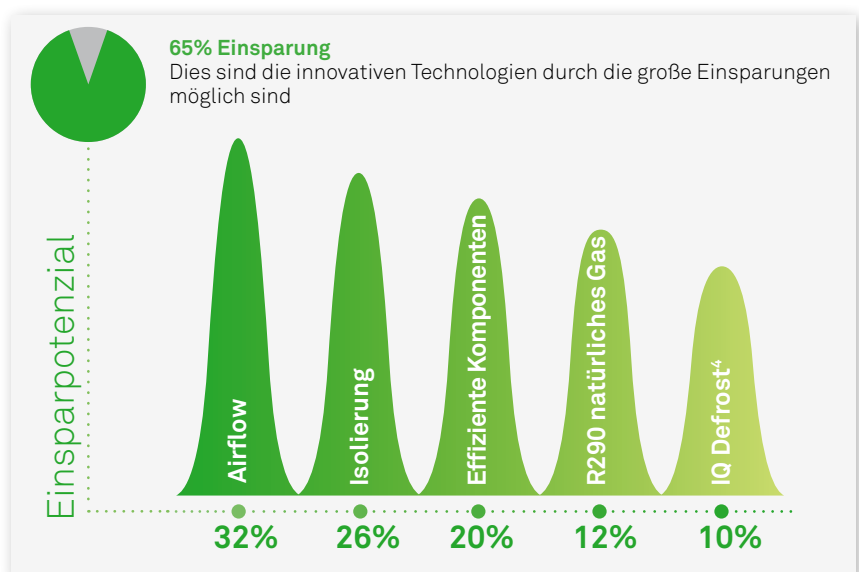
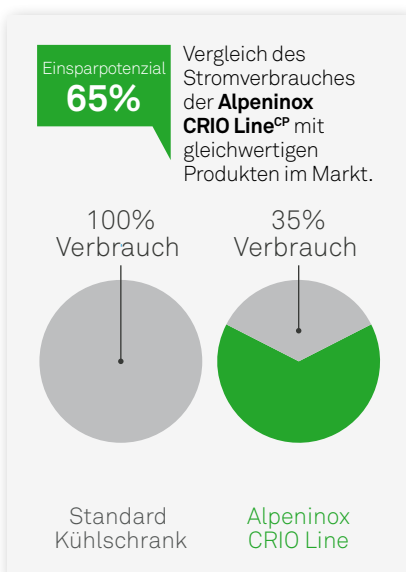
Die CRIO Line hingegen spart dank innovativster Technik bis zu 65 % Strom ein.

Das vor allem durch die 90 mm starke Cyclopentanisolierung

und der intelligenten Abtaung, die automatisch eine Abtaung einleitet. Die neue Dichtung mit einem 3-Kammer Profil verringert außerdem die Bildung von Kondenswasser und Luftinfiltration.

Diese Einsparungen sind nicht nur ein Vorteil für Sie, sondern auch ein Vorteil für die Umwelt und kommende Generationen. Denn die Alpeninox Kühl- und Tiefkühlgeräte sind mit Cyclopentan geschäumt, ein Kohlenwasserstoffgas (HC), das die Ozonschicht nicht beschädigt, so dem Treibhauseffekt

entgegenwirkt und gleichzeitig die beste Leistung gewährleistet. Betrieben wird die CRIO Line mit dem Kältemittel R290 (ein Kohlenwasserstoffgas). Im Vergleich zu anderen Kältemitteln ist es effizienter und reduziert so den Energieverbrauch um ca. 15 %. Darüber hinaus ist R290 ein weniger ätzendes Kältemittel, das die Lebensdauer des Kompressors verlängert und damit Wartungskosten verringert.



* Der Energieverbrauch wurde durch einen Vergleich zwischen einem Standard Kühltisch und einem vergleichbaren CRIO Line Kühltisch ermittelt. Die kWh/Jahr sind auf Basis der Richtlinien der ETL Website, www.eca.gov.uk berechnet. Besuchen Sie die ECA Website für eine Liste aller zertifizierten Produkte.

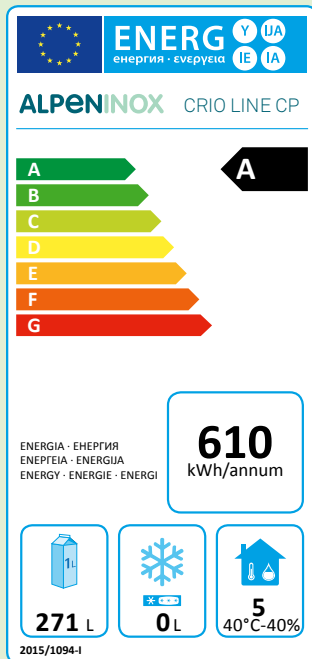
ERSTKLASSIG, HOHE EINSPARUNGEN



CRIO Line CP

- Digitale Steuerung
- Lagerkapazität von 290 bis 590 Litern
- Temperaturbereich
-2 bis +10 °C (Kühlung)
und -15 bis -22 °C Tiefkühlung)
- Einsetzbar bei Umgebungstemperaturen bis zu +43 °C
- Air Flow System für eine gleichmäßige Temperaturverteilung
- Hohe Energieeffizienz und geringer Stromverbrauch
- 0 mm Installationsabstand: als Turm angeordnete Kühlanlage benötigt nur eine Frontbelüftung; das Gerät kann nahtlos an Wände oder andere Geräte herangestellt werden (sogar die Seite der Kühlanlage), um die vorhandene Fläche der Küche optimal zu nutzen
- Aus Chromnickelstahl
- Cyclopentanisolierung
- Kombinationsmöglichkeit von Türen und Schubladen, nachträglich umrüstbar

DIE VORTEILE DER ENERGIEEFFIZIENZKLASSE A



Energieklasse und jährlicher Verbrauch

Zeigt an, wie viel Strom ein Gerät in einem Jahr verbraucht und hilft Ihnen die jährlichen Stromkosten abzuschätzen.

Das Volumen

Der **Nettoinhalt** hilft Ihnen den für Sie passenden Gerätetyp auszuwählen.

Die **Angaben auf dem Energielabel** zeigen den tatsächlich nutzbaren Raum für die Lebensmittellagerung an.

Die Klimaklasse

Die Klimaklasse gibt an, bis zu welcher Temperatur die für die Lagerung von Lebensmitteln geforderten Lagertemperaturen garantiert werden.

- 5:** 40 °C Umgebungstemperatur, 40 % Luftfeuchtigkeit
- 4:** 30 °C Umgebungstemperatur, 55 % Luftfeuchtigkeit
- 3:** 25 °C Umgebungstemperatur, 60 % Luftfeuchtigkeit



ROBUST UND KOMPAKT

Der kompakteste mit der höchsten Energieeffizienzklasse

Maximale Robustheit

Stabil und langlebig

Diese Eigenschaften eines Kühltisches müssen bei der Arbeit in Großküchen erfüllt sein. Alle Innen- und Außenteile sind aus Chromnickelstahl 1.4031. Die Edelstahlfüße sichern eine maximale Stabilität.

Auch die Lauf- und Auflageschienen sind aus Edelstahl.

Alle Geräte werden strengen Qualitätstests unterzogen, um eine lange Lebensdauer zu garantieren: Die Kühltische werden voll beladen in Betrieb genommen, um die Tragfähigkeit und Standfestigkeit der Füße zu prüfen; um die Widerstandsfähigkeit und Stärke der Dichtungen zu testen, werden die Türen vielfach geöffnet und geschlossen.

Fläche optimal nutzen

Dank der Neugestaltung sind die Alpeninox CRIO Line Kühltische die kompaktesten und die mit der besten Klimaklasse ausgezeichneten Kühltische auf dem Markt. Die Stellfläche des zweitürigen Kühltisches misst weniger als einen Quadratmeter. Das größte Modell, 4 Türen, benötigt gerade einmal 1,5 Quadratmeter.



Hohe Effizienz

Man könnte denken es sei ein Widerspruch, aber es ist die Wahrheit: Ein Alpeninox Kühltisch erhält die hohe Qualität der Speisen während der Energieverbrauch gleichzeitig gesenkt wird.

Frontbelüftung

CRIO Line Kühltische haben eine Frontbelüftung. Die Seiten, die Rückwand und auch der Unterboden (bei Sockelaufstellung) müssen nicht zusätzlich freigehalten werden.



Die Vorteile für Unternehmen und Umwelt:

Laufende Kosten werden durch einen effizienteren Betrieb eingespart. Gleichzeitig sinkt der Energieverbrauch, was der Umwelt zugutekommt.

Außerdem sind unsere Geräte fast vollständig recyclebar.



AIR FLOW

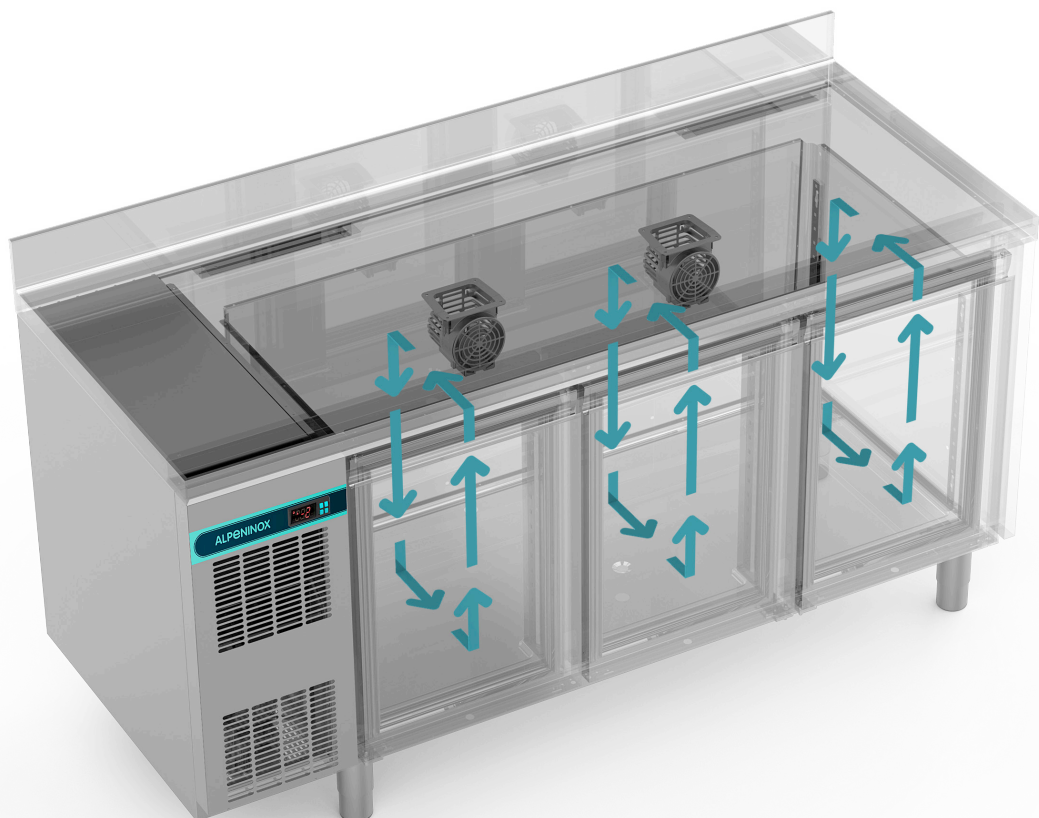
Ein einfaches und effizientes Luftzirkulationssystem

Einfach Geld sparen.

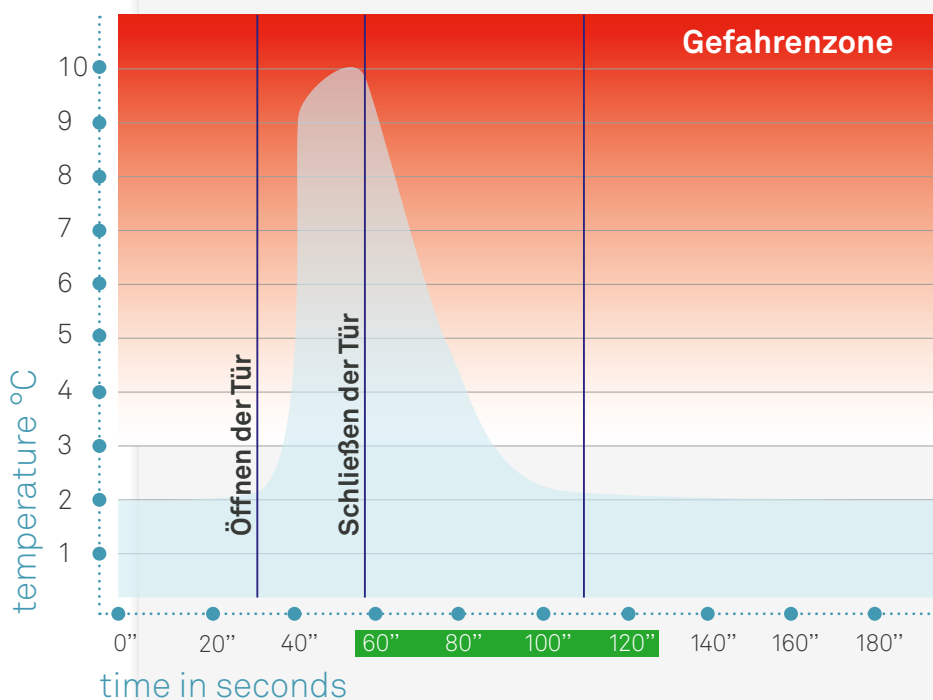
Die Luft wird durch starke und zugleich stromsparende Lüfter bewegt. Der Kondensator der CRIO Line Kühltische wurde überarbeitet, um den Widerstand bei der Luftführung zu minimieren. Die Luft zirkuliert sowohl horizontal als auch vertikal.

Dank dieser einfachen Funktion zirkuliert die Luft sowohl zwischen den Tragrosten als auch um die gelagerten Lebensmittel und trägt so zu zwei wichtigen Aspekten bei: Temperaturgleichmäßigkeit und Energieeinsparung. Weitere Elemente die die Luftzirkulation verbessern sind die flachen Oberflächen.

Jedes einzelne Teil der Geräte wurde so konstruiert, dass eine effiziente Luftführung und eine konstante Leistung gewährleistet werden kann – das auch bei voller Beladung.



Die Luft umgibt die Speisen, kühlt sie optimal herunter und hält die Temperatur konstant gleichmäßig.



Weniger als 60 Sekunden, um in die Sicherheitszone zurückzukehren

Die Grafik zeigt, was innerhalb des Kühltisches passiert: Bei jeder Türöffnung verändert sich die Temperatur. Bis zur Wiederherstellung der ursprünglichen Temperatur werden zwei Minuten benötigt, die Speisen bleiben jedoch unterhalb des kritischen Temperaturwertes bei dem Bakterien entstehen.





LEIDENSCHAFT FÜR DETAILS

Alle Teile des CRIO Line Kühltisches wurden so entwickelt, dass der Endanwender zufrieden ist - von der Technik bis zum optischen Erscheinungsbild.

Die kleinen Details machen die CRIO Line so besonders. Dabei ist das wichtigste Ziel Speisenqualität und Konstanz der Innentemperatur zu erhalten.

Die CRIO Line Kühltische gelangen schneller zur ursprünglichen Innenraumtemperatur zurück als andere Kühlgeräte. Dabei bleibt die Temperatur immer unterhalb des Werts bei dem Bakterien entstehen können. So behalten Lebensmittel in einem Alpeninox Kühlgerät ihre frischen Eigenschaften deutlich länger.



MAXIMALE HYGIENE

Alle Komponenten können einfach aus dem Innenraum entnommen werden.

Die Reinigung ist einfach, sicher und schnell, da Komponenten wie Luftleitbleche, Laufschienen, Gestelle und Auflageschienen ohne Werkzeug ausgebaut werden können.

- Die **magnetische Türdichtung** kann einfach entnommen und ersetzt werden
- Der selbstreinigende Drahtrahmen Kondensator muss nicht gewartet oder gereinigt werden und bietet dabei zu jederzeit hohe Leistungen
- Der **Türgriff ist zu 100 % aus Edelstahl**, es gibt keine Elemente oder Verbindungen aus Plastik. Dadurch ergeben sich keine Schmutz- oder Staubecken
- Alle inneren Ecken sind gerundet
- Frontblende spritzwassergeschützt für schnelle und gründliche Reinigung
- Bodenplatte aus rostfreiem Material, widerstandsfähig gegen aggressive Reinigungsmittel und Spritzwasser
- **Bodenteil** aus einem Stück gefertigt, mit minimalen Nähten an den Seitenteilen (weniger als 0,5 mm stark)
- **Strahlwasserschutz IPX1** (Klassifizierung nach Intertek)



Gerundete Ecken



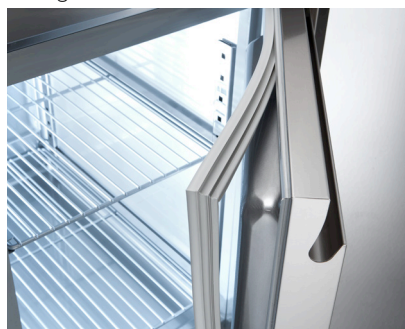
Entnehmbare Gestelle und Auflageschienen



Selbstreinigender Drahtrahmen Kondensator



Edelstahl Tür und Schubladengriffe



Entnehmbare Türdichtung



Abtropfprofil

FLEXIBEL UND VIELFÄLTIG

Gestalten Sie Ihr Gerät nach Ihren Bedürfnissen und erhöhen Sie Ihre Lagerkapazität

Es gibt unzählige Konfigurationsmöglichkeiten und zahlreichen Größen:

- Kühlung oder Tiefkühlung
- Zwei, drei oder vier Abteile
- 650 mm oder 700 mm Korpushöhe
- Mit Arbeitsplatte, mit Arbeitsplatte und rückseitiger Aufkantung oder ohne Platte
- Mit Türen oder unterschiedlichen Schubladengrößen
- Steckerfertig oder zum Anschluss an ein externes Kälteaggregat
- Maschinenfach rechts oder links
- Auf Füßen oder auf Rollen
- Mit oder ohne Schloss



DAS SIND IHRE MÖGLICHKEITEN

CRIO Line^{CP} H650 mm

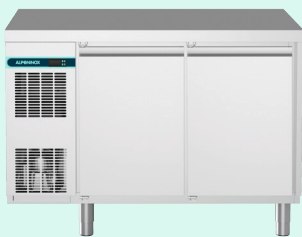


		290 Liter	440 Liter	590 Liter	Möglichkeiten Aggregat & Arbeitsplatte
CRIO Line ^{CP}	Kühltsche -2 / +10 °C	2 Abteile je Abteil kann aus folgenden Elementen gewählt werden: • Türen • 2 x Schubladen 1/2 • 3 x Schubladen 1/3 • 1 x Schublade 2/3 + 1 x Schublade 1/3	3 Abteile je Abteil kann aus folgenden Elementen gewählt werden: • Türen • 2 x Schubladen 1/2 • 3 x Schubladen 1/3 • 1 x Schublade 2/3 + 1 x Schublade 1/3	4 Abteile je Abteil kann aus folgenden Elementen gewählt werden: • Tür • 2 x Schubladen 1/2 • 3 x Schubladen 1/3 • 1 x Schublade 2/3 + 1 x Schublade 1/3	steckerfertig & ohne Arbeitsplatte steckerfertig & mit Arbeitsplatte steckerfertig & mit Arbeitsplatte rückseitig aufgekantet zentralgekühlt & ohne Arbeitsplatte zentralgekühlt & mit Arbeitsplatte zentralgekühlt & mit Arbeitsplatte rückseitig aufgekantet
	Tiefkühltsche -22 / -15 °C	2 Abteile je Abteil kann aus folgenden Elementen gewählt werden: • Türen • 2 x Schubladen 1/2	3 Abteile je Abteil kann aus folgenden Elementen gewählt werden: • Türen • 2 x Schubladen 1/2	4 Abteile je Abteil kann aus folgenden Elementen gewählt werden: • Tür • 2 x Schubladen 1/2	steckerfertig & ohne Arbeitsplatte steckerfertig & mit Arbeitsplatte steckerfertig & mit Arbeitsplatte rückseitig aufgekantet zentralgekühlt & ohne Arbeitsplatte zentralgekühlt & mit Arbeitsplatte zentralgekühlt & mit Arbeitsplatte rückseitig aufgekantet

CRIO Line^{CP} H700 mm



		290 Liter	440 Liter	590 Liter	Möglichkeiten Aggregat & Arbeitsplatte
CRIO Line ^{CP}	Kühltsche -2 / +10 °C	2 Abteile je Abteil kann aus folgenden Elementen gewählt werden: <ul style="list-style-type: none"> • Türen • 2 x Schubladen 1/2 • 3 x Schubladen 1/3 • 1 x Schublade 2/3 + 1 x Schublade 1/3 	3 Abteile je Abteil kann aus folgenden Elementen gewählt werden: <ul style="list-style-type: none"> • Türen • 2 x Schubladen 1/2 • 3 x Schubladen 1/3 • 1 x Schublade 2/3 + 1 x Schublade 1/3 	4 Abteile je Abteil kann aus folgenden Elementen gewählt werden: <ul style="list-style-type: none"> • Tür • 2 x Schubladen 1/2 • 3 x Schubladen 1/3 • 1 x Schublade 2/3 + 1 x Schublade 1/3 	steckerfertig & ohne Arbeitsplatte steckerfertig & mit Arbeitsplatte steckerfertig & mit Arbeitsplatte rückseitig aufgekantet zentralgekühlt & ohne Arbeitsplatte zentralgekühlt & mit Arbeitsplatte zentralgekühlt & mit Arbeitsplatte rückseitig aufgekantet
	Tiefkühltsche -22 / -15 °C	2 Abteile je Abteil kann aus folgenden Elementen gewählt werden: <ul style="list-style-type: none"> • Türen • 2 x Schubladen 1/2 	3 Abteile je Abteil kann aus folgenden Elementen gewählt werden: <ul style="list-style-type: none"> • Türen • 2 x Schubladen 1/2 	4 Abteile je Abteil kann aus folgenden Elementen gewählt werden: <ul style="list-style-type: none"> • Tür • 2 x Schubladen 1/2 	steckerfertig & ohne Arbeitsplatte steckerfertig & mit Arbeitsplatte steckerfertig & mit Arbeitsplatte rückseitig aufgekantet zentralgekühlt & ohne Arbeitsplatte zentralgekühlt & mit Arbeitsplatte zentralgekühlt & mit Arbeitsplatte rückseitig aufgekantet



Jedes Produkt entstammt einer Forschungsgeschichte

Seit 1974 bietet Alpeninox einem großen Kundenkreis Kühlgeräte an: Restaurants, Hotels, Sozial- und Gesundheitsinstitutionen, Betriebe der öffentlichen Hand, Supermärkte, Bäckereien, Konditoreien und Eisdielen.

Die Mission von Alpeninox ist ein permanenter Einsatz für Umweltschonung und Qualität. Hierfür haben wir bereits viele Auszeichnungen erhalten.

2013 gab es für uns eine der begehrtesten Auszeichnungen auf dem Gebiet der Energieklasseneinstufung (E.C.L.) durch die Klasse 8, verliehen für Leistungsverbesserung des Energiewirkungsgrads für Kühl- und Tiefkühlgeräte. Seit mehr als 40 Jahren kümmert sich Alpeninox um das Herzstück Ihrer Küche: Lebensmittel – mit Expertise und Erfahrung.

Für alle weiteren Informationen besuchen Sie uns auf: www.alpeninox.com

by **NordCap**[®]

Finanzen/Service
28307 Bremen
Thalenhorststraße 15
Tel.+49 421 48557-0
Fax+49 421 488650
bremen@nordcap.de

Vetrieb Ost
12681 Berlin
Wolfener Straße 32/34, HausK
Tel.+49 30 936684-0
Tel.+49 30 936684-44
berlin@nordcap.de

Vetrieb West
40699 Erkrath
Max-Planck-Straße 30
Tel.+49 211 540054-0
Tel.+49 211 540054-54
erkath@nordcap.de

Vetrieb Nord
21079 Hamburg
Großmoorbogen 5
Tel.+49 40 766183-0
Fax+49 40 770799
hamburg@nordcap.de

Vetrieb Süd
55218 Ingelheim
Hermann-Bopp-Straße 16
Tel.+49 6132 7101-0
Fax+49 6132 7101-20
ingelheim@nordcap.de