

⁴
IQ defrost

ALPENINOX

Professionelle
Kühlung

ALPENINOX
Kühlung seit 1974

PRODUKTE AUS EINER LANGEN ENTWICKLUNGS- UND FORSCHUNGSTRADITION

Ein Weg, der geprägt ist von Respekt vor der Umwelt und für alle, die in der Großküche arbeiten.

Der Weg von Alpeninox ist einfach und geradlinig: von Anfang an wurde er entwickelt mit dem Ziel, ein Spezialist auf dem Gebiet der professionellen Kühlgeräte zu werden. Die Werte, die unsere Produktpalette bestimmen, sind Respekt für die Umwelt und Lebensmittelsicherheit.

Unsere Forschung hat zu bedeutenden Ergebnissen in Zuverlässigkeit und Leistung geführt. Die Qualitätszertifizierungen belegen das und sind einerseits ein Meilenstein und andererseits einen Impuls für kontinuierliche Verbesserungen. Der Stolz darauf, alle schädlichen Gase eliminiert

zu haben, ist für uns zweifache Genugtuung: zum einen haben wir Gutes für die Umwelt getan und zum andern sind wir in der Lage, die Leistung unserer Gerät zu verbessern.

p. 04

KÜHL-/ TIEFKÜHLSCHRÄNKE

CRIO Line **06**
CRIO Tech 470-720 **12**
400 Line **16**
Wine Line **18**
160 Line **19**

p. 20

KÜHL-/ TIEFKÜHLTISCHE

CRIO Line HP**22**
CRIO Line CP und SB **24**
Pizza Line **25**
Saladetten **26**

p. 30

SPEZIALGERÄTE

CRIO Chill Blast Chillers **30**
CRIO Chill Smart und Tech **32**
Einfahrkühlschränke **33**
Speiseeiskühlschrank **34**
Bäckerei Linie **36**



DIE ÄSTHETIK DER LEISTUNG

Mit der CRIO Line Serie erweist sich Alpeninox als Spezialist für die Kälte: Drei spezifische Produkte, noch drei Gründe, sich dafür zu entscheiden. Alpeninox ist immer an Ihrer Seite, von der Entwicklung bis zur technischen Unterstützung.



CRIO TOUCH, WÄHLEN SIE DAS BESTE

- **Innovation** dank dem LCD-Touch Display
- **Energieeffizienz**: Leistung und Einsparungen
- Garantierte **Zuverlässigkeit**



CRIO TECH, DIE SICHERE WAHL

- **Energieeffizienz**
- **Hohe** Leistung
- Erhöhte **Beschickungskapazität**



CRIO SMART, ENTWICKELT UM ZU BEGEISTERN

- Höheres **Lagervolumen** (in der gleichen Größe)
- **Dauerhafte** Robustheit
- **Einsparungen** durch Energieeffizienz





KÜHL-/
TIEFKÜHLCHRÄNKE
CRIO Line





CRIO Line

Elegantes Design außen, innovatives innen. Und mit einem Rekord: 670 l Kapazität in 0,58 cm², sowie 50 l mehr in der gleichen Größe.

LUFTZIRKULATION

Der Kondensator der CRIO Line Schränke hat ein neues Design zum Minimieren des Widerstands in der Luftströmung.

Die Luft filtert zwischen den Auflagen und um die gelagerten Produkte herum, ergibt so eine gleichmäßige Temperatur und eine wirkliche Energieeinsparung. Außerdem zirkuliert die Luft horizontal und vertikal. Alles ist entwickelt und erzeugt mit dem Ziel, einen gleichbleibende wirksame Luftführung und eine beständige Leistung zu garantieren – selbst bei Vollbeschickung. Die Luft umschließt die Produkte, kühlt sie genau in der richtigen Zeit

und der richtigen Art und hält die Temperatur gleichmäßig.

Die CRIO Line Serie Kühlschränke ist effizient und garantiert eine hohe Leistung.

Dank aller Ausfühungsmerkmale und der eingesetzten innovativen Systeme bringt die CRIO Line bis zu 65% Stromeinsparung.

DAUERHAFTHEIT ROBUSTHEIT

Alle Konstruktionskomponenten innen und außen sind ganz aus Chromnickelstahl 1.4301, auch die Füße für maximale Stabilität und ebenfalls die Auflagen und Einschubschienen.

Alle Teile unterliegen strengsten Qualitätstests als Garantie für

Langlebigkeit. Die CRIO Line Kühlschränke sind geeignet für GN 2/1 Behälter und 600 x 400 mm Bäckereibleche (mit einem optionalen Zubehör). Der größere Raum hilft, die Betriebskosten je Liter zu verringern.

HOHE ENERGIEEINSPARUNG

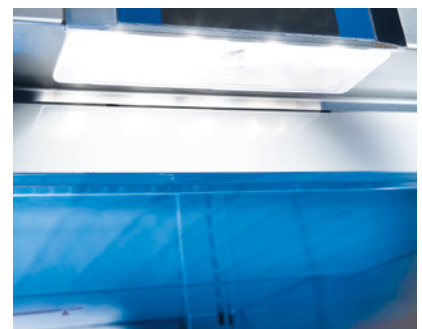
Die Isolierung ist 75 oder 90 mm dick und aus Cyclopentan. Die intelligente, bedarfsgesteuerte Abtauung wird automatisch aktiviert. Die Dichtungen haben ein neues Design mit einem breiten Dreikammerprofil.



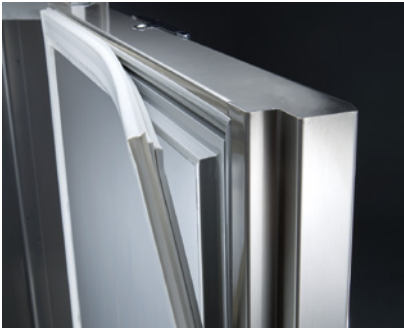
LCD Touch-Display
Revolutionäre und bedienerfreundliche Sensor-Bedienblende.



Frontseitiges Schloss für Ihre Sicherheit und Gelassenheit.



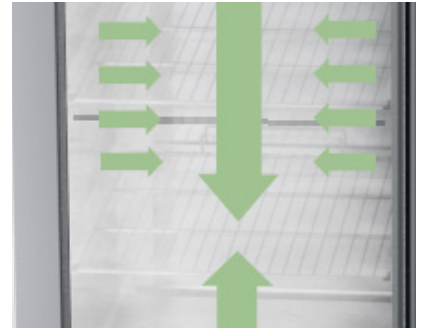
LED Innenbeleuchtung für verringerten Stromverbrauch.



Leicht abnehmbare Türdichtung.



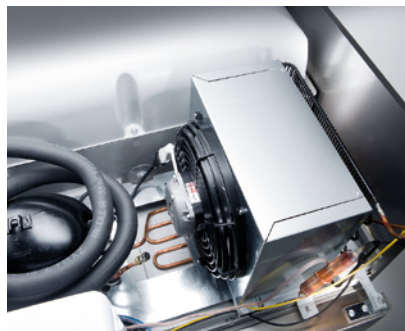
Die breite Dreikammer-Profildichtung sorgt für einwandfreie Abdichtung.



Intelligentes "Airflow" System : die Luft zirkuliert waagerecht und senkrecht und sichert so eine umschlagbare gleichmäßige Temperatur.



Selbstreinigender Dratrahmen-Kondensator. Keine Reinigung, keine Wartung für einen hohen Leistungsgrad.



Hochleistungskomponenten.



75 mm oder 90 mm Wandisolierung: hoher Wirkungsgrad und hohe Einssparungen.



Verdampferfreier Innenraum für mehr Kapazität.



Einschübe und Auflagen aus Edelstahl – leicht abnehmbar für perfekte Reinigung.



Gerundete Ecken für einfache Reinigung des Innenraums.



IPX5 Strahlwasserschutz. Frontdesign kann mit einem Hochdruckreiniger gereinigt werden.



Die Kühlschränke können auf Edelstahlfüße, Rollen, Betonsockel oder „Marine“-Füße montiert werden.



Abnehmbare Läufer, Stützen und Gitter.



CRIO Touch HP & CRIO Touch

- LCD Sensor-Bedienblende mit USB-Anschluss
- Unter den besten in seiner Kategorie in Energieeffizienz und niedrigem Stromverbrauch.
- Innen und außen komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (CNS)
- 670 l oder 1430 l Kapazität
- IQ Abtauung⁴
- 4 Fühler zum Optimieren von Abtaufrequenz und -Dauer.
- LED Innenbeleuchtung
- Intelligentes Türprofil: heizt nur auf, wenn Kondensatbildung vorgebeugt werden muss
- Mit "Airflow" Umluftkühlsystem (für gleichmäßige Temperatur bei allen Beschickungsmengen)
- Verdampferfreier Innenraum
- 3-Kammerdichtung für verbesserte Isolierung
- Mit 4 (670l) oder 8 (1430l) Tragroste auf Chromnickelstahl 1.4301 (CNS)
- Traglast der Roste 54 kg
- Abstände zwischen den Auflageschienen 30 mm
- Isolierung mit Cyclopentan (Kohlenwasserstoff)
- Mit Kältemittel R290 lieferbar
- Auch für Sockelaufstellung geeignet. Rollen und „Marine“-Füße als Zubehör lieferbar.
- Ohne FKW und FCKW
- Frontdesign mit IPX5 Strahlwasserschutz
- Umgebungstemperatur für Geräte mit Volltür: +43 °C



CRIO Tech HP & CRIO Tech

- Unter den Besten in seiner Kategorie in Energieeffizienz und niedrigem Stromverbrauch
- Innen und außen komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (CNS)
- 670 l oder 1430 l Kapazität
- IQ Abtauung
- 3 Fühler zum Optimieren von Abtaufrequenz und -Dauer
- Selbstreinigender Kondensator in Kühlschränken
- LED Innenbeleuchtung
- Intelligentes Türprofil: heizt nur auf, wenn Kondensatbildung vorgebeugt werden muss
- Mit "Airflow" Umluftkühlsystem (für gleichmäßige Temperatur bei allen Beschickungsmengen)
- Verdampferfreier Innenraum
- Mit 4 (670l) oder 8 (1430l) Tragroste auf Chromnickelstahl 1.4301 (CNS)
- Traglast der Roste 54 kg
- Abstände zwischen den Auflageschienen 30 mm
- Isolierung mit Cyclopentan (Kohlenwasserstoff)
- Mit Kältemittel R290 lieferbar
- Auch für Sockelaufstellung geeignet. Rollen und „Marine“-Füße als Zubehör lieferbar.
- Ohne FKW und FCKW
- Frontdesign mit IPX5 Strahlwasserschutz
- Umgebungstemperatur für Geräte mit Volltür : +43 °C
- Umgebungstemperatur für Geräte mit Glastür: +32 °C
- RS485 Anschluß : kompatibel



CRIO Smart HP & CRIO Smart

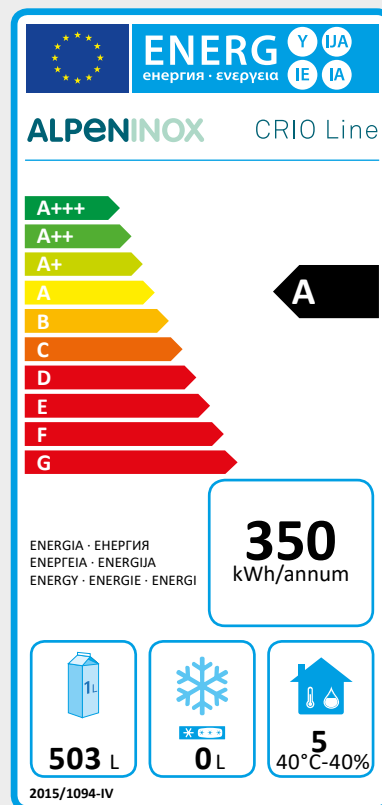
- Innen und außen aus Chromnickelstahl 1.4301, außer Rückwand und Boden
- Rückwand aus galvanisiertem Stahl
- 670 l oder 1430 l Kapazität
- Automatische Abtauung
- Selbstreinigender Kondensator in Kühlschränken
- Verdampferfreier Innenraum
- 3-Kammerdichtung für verbesserte Isolierung
- Mit 3 (670 l) oder 6 (1430 l) rilsanierte Tragroste
- Traglast der Roste 54 kg
- Abstände zwischen den Auflageschienen 30 mm
- Isolierung mit Cyclopentan (Kohlenwasserstoff)
- Auch für Sockelaufstellung geeignet. Rollen und „Marine“-Füße als Zubehör lieferbar
- Mit Kältemittel R290 lieferbar
- IP21 Wasserschutzgrad
- Umgebungstemperatur für Geräte mit Edelstahltür: +43 °C
- Umgebungstemperatur für Geräte mit Glastür: +32 °C
- Ohne FKW und FCKW
- RS485 Anschluß : kompatibel



CRIO Smart A430

- Innen und außen aus Chromstahl AISI 430, außer Rückwand und Boden
- Rückwand aus galvanisiertem Stahl
- 670 l oder 1430 l Kapazität
- Automatische Abtauung
- Selbstreinigender Kondensator in Kühlschränken
- Verdampferfreier Innenraum
- 3-Kammerdichtung für verbesserte Isolierung
- Mit 3 (670 l) oder 6 (1430 l) rilsanierte Tragroste
- Isolierung mit Cyclopentan (Kohlenwasserstoff)
- Mit Kältemittel R290 lieferbar
- Auch für Sockelaufstellung geeignet. Rollen und „Marine“-Füße als Zubehör lieferbar.
- Ohne FKW und FCKW
- IP21 Wasserschutzgrad
- Umgebungstemperatur für Geräte mit Volltür: +43 °C
- Umgebungstemperatur für Geräte mit Glastür: +32 °C
- RS485 Anschluß : kompatibel

Garantierte Einsparung
bis zu **830 € / Jahr**
mit den Kühlschränken der CRIO Line



* Energieeinsparpotenzial auf Basis von EU-Vorschriften zur Kennzeichnung für den Vergleich von Kühlschränken und Gefrierschränken Klasse G mit gleichwertigen Modellen in Klasse A (europäische Durchschnittskosten von 0,21 €/kWh und einem Nettovolumen von 503 l). Die Kennzeichnung erfüllt die delegierte Verordnung (EU) 2015/1094 der Kommission vom 05. Mai 2015.

EIA
Energy
Investment
Allowance

NIEDERLANDE - EIA
(ENERGY INVESTMENT
ALLOWANCE)



DÄNEMARK - GO'
ENERGIMÆRK
THE DANISH ENERGY
SAVING



Authorised User No. 00079

UK - ECA (ENHANCED
CAPITAL ALLOWANCE)

DIE GRÖSSTE KAPAZITÄT IN IHRER KATEGORIE

Die CRIO Tech 470-720 Serie hat die gleiche Tiefe wie die Kühltische (700 mm) für leichtere Arbeitsbedingungen in der Küche .



CRIO TECH 470-720

- **Kompakte Größe** und Ladekapazität
- Abmessung geeignet zur **Aufstellung in Reihe mit Kühltischen** (nur 700 mm Tiefe)
- **Hoch professionelle** Leistung und Konservierungsqualität
- **Hohe Energieeffizienz** für verringerte Betriebskosten
- **Geringster Geräuschpegel** in seiner Kategorie





KÜHL-/ TIEFKÜHLSCHRÄNKE

CRIO Tech
470-720





CRIO Tech 470-720

Ein einfaches, intelligentes, integrierbares Produkt.

INTELLIGENTER INNENRAUM

Das attraktive, ergonomische Design ermöglicht eine um 65 l größere Beladekapazität als in entsprechenden Modellen der gleichen Größe. Die Vergrößerung der Lagerkapazität wird auch durch dem Verdampferfreien Innenraum erzielt. Spitzenleistung bei nur 700 mm Breite. Die Schränke

sind den Kühl- und Arbeitstischen perfekt angeglichen und rationalisieren den Arbeitsablauf für das Personal und die Durchfahrt von Wagen in der Küche. Die CRIO Tech 470-720 Serie ist mit Gastronormmaßen kompatibel.

SPITZENISOLIERUNG

65 mm Cyclopentan-Isolierung um eine gleichmäßige Temperatur einzuhalten.

LÖSUNGEN FÜR JEDE KÜCHE

CRIO Tech 470 ist mit 10 x GN 1/1 Schockkühlern und Heißluftdämpfern kompatibel. Roste und Auflagen, alle aus Edelstahl, können leicht für eine gründliche Reinigung herausgenommen werden. In zwei Größen verfügbar: 470 und 720 l. CRIO Tech 470-720 ist die intelligente Antwort auf Platzprobleme ohne Verlust von Innenkapazität und Leistung.



Perfekte Angleichung mit den Tischen.



Kompatibel mit Heißluftdämpfer- und Schockkühlsystem oder mit CRIO Power Schockkühlern.



3-Kammerdichtung für verbesserte Isolierung.



Fußpedal.



CRIO Tech 470

- 470 l Bruttokapazität
- 600 mm breit, 700 mm tief
- Kühlkammer mit hoher Lagerkapazität
- Temperatur einstellbar zwischen 0 und +10 °C für Kühlschränke und -22 und -15 °C für Tiefkühlschränke
- Innen und außen aus Chromnickelstahl AISI 304 außer der Rückwand (galvanisiertem Stahl)
- Leicht zum Reinigen herausnehmbare Auflagen und Einschübe
- 520 x 442 mm rilsanierte Roste
- Robustes Fußpedal für leichtes Öffnen (bei ausgewählten Modellen)
- Selbstreinigender Dratrahmen Kondensator (bei Kühlgeräten)
- Automatische Abtauung - „IQ Abtauung“
- Hohe Flexibilität durch 44 Einschubpositionen (für Modelle mit Volltür)
- 3-Kammerdichtung für verbesserte Isolierung
- Isolierung mit Cyclopentan
- Türanschlag wechselbar
- LED Innenbeleuchtung
- IPX5 Frontdesign
- Geräte mit Kältemittel R290 in der Serie
- Zubehör zur Integration mit 10xGN Rosten Schnellabkühler lieferbar
- RS485 Anschluß : kompatibel



CRIO Tech 720

- 720 l Bruttokapazität
- 900 mm breit, 700 mm tief
- Kühlkammer mit hoher Lagerkapazität
- Temperatur einstellbar zwischen 0 und +10 °C für Kühlschränke und -22 und -15 °C für Tiefkühlschränke
- Innen und außen aus Chromnickelstahl AISI 304 außer der Rückwand (galvanisiertem Stahl)
- Leicht zum Reinigen herausnehmbare Auflagen und Einschübe
- 700 x 530 mm rilsanierte Roste
- Robustes Fußpedal für leichtes Öffnen (bei ausgewählten Modellen)
- Selbstreinigender Dratrahmen Kondensator (bei Kühlgeräten)
- Automatische Abtauung - „IQ Abtauung“
- Maximale Flexibilität dank 44 Einschubpositionen (für Modelle mit Volltür)
- 3-Kammerdichtung für verbesserte Isolierung
- Isolierung mit Cyclopentan
- Türanschlag wechselbar
- LED Innenbeleuchtung
- Frontaldesign IPX5
- Geräte mit Kältemittel R290 in der Serie
- RS485 Anschluß : kompatibel

GERINGER PLATZ HOHE LEISTUNG

Professionalität in der Leistung – sogar bei geringem Platz.



400 LINE

- **Professionelle Leistung** und hohe Konservierungsqualität
- Ideal für Küchen mit **wenig Platz**
- **Garantierte Hygiene** dank perfekt ebenen Flächen und gerundeten Ecken



WINE LINE

- Ideal für **Lagerung** und Servierung
- Dunkle Innenräume und **UV-behandelte Glasstür**
- Breite Temperaturbereiche um die **perfekten Temperaturen** für verschiedene Weine zu halten.



160 LINE

- **Hohe Leistung** durch frontseitige Be- und Entlüftung
- **Komplette Serie**
- **Maximale Hygiene** durch leichte Reinigung





KÜHL-/ TIEFKÜHLCHRÄNKE

400 Line
Wine Line
160 Line





400 Line

Große Ambitionen auf kleinem Raum.

GRÜNDLICHE REINIGUNG

Der Innenraum ist aus Polystyrol thermogeformt und stoßfest. Besondere Hygiene durch abgerundete Ecken.

HOHE LEISTUNG

Garantierte Leistung, selbst bei hohen Temperaturen: +43 °C. Mit Cyclopentangas in der Isolierung; das ist nicht nur effizienter und stabilisiert die Innentemperatur sondern ist unschädlich und greift die Ozonschicht nicht an. Kühlschränke mit automatischer Abtauung.

EINFACHE REGELUNG

Die Innentemperatur wird über eine digitale Bedienblende gesteuert und ist schnell und einfach eingestellt.



Ergonomischer Griff.



Innenraum mit Auflagerippen.



Schloss (im Lieferumfang).



Stahlfüße.

Jedes Produkt, jedes Getränk hat seinen besonderen Platz. Alles besser geordnet, leicht zu lagern und zu entnehmen und zwar immer bei der idealen Temperatur

FISCH LINIE

Die Serie großartigen kleinen Geräte wird durch ein Modell vervollständigt, das zum perfekten Frischhalten von Fisch entwickelt und konstruiert wurde. Sein spezielles Umluftkühlsystem ermöglicht ihnen, Fisch, Krusten- und Schalentiere im Kühlschrank ohne irgendwelche organoleptischen Veränderungen frisch zu halten.



Spezialfach für Fisch.



Umluftkühlsystem.



Standard

- 400 l Bruttokapazität
- 703 mm lang, 620 mm tief
- Temperatur: einstellbar von 0 bis +10 °C oder von -2 bis +10 °C in Kühlgeräten und von -24 bis -15 °C in Tiefkühlgeräten
- Temperatur: regelbar von -6 bis +6 °C (Fisch modell)
- Bedienblende mit elektronischem, digitalem Temperaturdisplay
- Weißer, stoßfester, thermogeformter Innenraum, mit gerundeten Ecken zum Vermeiden von Schmutzansammlung
- 400 x 600 mm Roste
- Garantierte Leistung selbst bei +43 °C Umgebungstemperatur (+38 °C für Tiefkühlgeräte und +32 °C für Modelle mit Glastür)
- 5 kunststoffbehälter mit Einlegelboden (Fisch modell).
- Garantierte Leistung selbst bei +38°C (Fisch modell).
- Mit Schloss
- Mit Volltür oder Glastür lieferbar
- Isolierung mit Cyclopentan (Kohlenwasserstoff)
- Mit kältemittel R600 oder R290 lieferbar (je nach Modell)
- Innenraum mit Auflagerippen



White

- 400 l Bruttokapazität
- 703 mm lang und 620 mm tief
- Bedienblende mit elektronischem, digitalem Temperaturdisplay
- Temperatur: einstellbar von 0 bis +10 °C oder von -2 bis +10 °C in Kühlgeräten und von -24 bis -15 °C in Tiefkühlgeräten
- Weißer, stoßfester, thermogeformter Innenraum mit gerundeten Ecken zum Vermeiden von Schmutzansammlung
- 400 x 600 mm Roste
- Garantierte Leistung selbst bei +43°C Umgebungstemperatur (+38 °C für Tiefkühlgeräte und +32 °C für Modelle mit Glastür).
- Mit Schloss
- Mit Volltür oder Glastür lieferbar
- Isolierung mit Cyclopentan (Kohlenwasserstoff)
- Mit kältemittel R600 oder R290 lieferbar (je nach Modell)
- Innenraum mit Auflagerippen



Wine Line

Entwickelt, um Ihre Weinkarte in der Weinbar oder im Restaurant bestens aufzubewahren und präsentieren ; die professionellen Wine Line-Kühlschränke von Alpeninox wurden ausgewählt, um eine vielseitige, praktische und dynamische Aufbewahrungslösung für Displays und Weinservice anzubieten.

Alpeninox Klima-gesteuerte kontrollierte Weinkühlschränke sind die ideale Wahl für alle, die einen Wein von hoher Qualität servieren möchten : Sie schaffen die perfekten Lagerbedingungen, die es nur in den besten natürlichen Kellern gibt, so können Sie Ihren Gästen immer den besten Wein anbieten.



Wine Line - 170 Flaschen

- Kann bis zu 170 Flaschen lagern (750ml - Bordeaux Flasche)
- Das Gerät kann als Einzonen-Kühlschrank mit einer Temperatur von 12 °C (Rot- und Weißwein) oben und unten engestellt werden oder als Multi-Temperatur-Kühlschrank für verschiedene Sorten Wein wo die perfekten individuelle Trinktemperaturen eingestellt werden können
- LED- digitale Temperaturanzeige
- Attraktive Präsentation durch Glastür und Beleuchtung
- Kristallweiße LED-Innenbeleuchtung
- Schwarze UV-behandelte Glastür und dunkler Lagerbereich, um die Weine nicht zu beschädigen
- Das Gerät verfügt über abnehmbare und verstellbare Holzregale, die eine unterschiedliche Positionierung der Flaschen (vertikal oder horizontal) ermöglichen
- In schwarz oder edelstahl Beschickung verfügbar
- Vibrationsreduzierungssystem zur Vermeidung vorzeitiger Alterung der Weine
- Gerät verfügt über akustischen und visuellen Alarm
- Ideale Luftfeuchtigkeit für Korken und Etiketten
- Garantierte Leistung bei Umgebungstemperaturen von + 38 °C
- Alle Modelle der Serie sind aus hochwertigen Materialien gefertigt, um die Langlebigkeit zu optimieren
- FCKW- und HFCKW-frei (ökologische Kältemittel :R600a)
- Türanschlag wechselbar (nur Schwarz) mit Schloß
- 1 Phase 230V Versorgung und kann direkt in eine vorhandene Steckdose eingesteckt werden
- Einfaches Kühlsystem, von der Rückseite des Gerät leicht zugänglich

Wine Line - 300 Flaschen

- Multitemperatur: untere Zone kann auf 7-9°C eingestellt werden , obere Zone auf 17-19°C (Glastürmodell)
- Einzelne Zone, von 10° bis 14°C (Volltürmodell)
- Das Gerät verfügt über einen Frostschutz, der die Heizung aktiviert wenn die Temperaturen den Gefrierpunkt erreichen
- LED Digitaltemperaturanzeige



- Attraktive Präsentation durch Glastür und Beleuchtung (Glastürmodell)
- Kristallweiße LED Innenbeleuchtung
- UV Schwarz behandelte Glastür und dunkler Lagerbereich, um den Wein nicht zu beschädigen (Modelle mit Glastür)
- Schwarze Tür und dunkler Lagerbereich, um die Weine zu schützen (Modelle mit Volltüren)
- Integriertes Sicherheitsschloß
- Das Gerät verfügt über abnehmbare und verstellbare Holzregale, die eine unterschiedliche Positionierung der Flaschen (vertikal oder horizontal) ermöglichen
- Vibrationsreduzierungssystem zur Vermeidung vorzeitiger Alterung der Weine
- Gerät verfügt über akustischen und visuellen Alarm
- Ideale Luftfeuchtigkeit für Korken und Etiketten
- Geeignet für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen bis 43°C
- Alle Modelle der Serie sind aus hochwertigen Materialien gefertigt für eine bessere Haltbarkeit
- FCKW- und HFCKW-frei (ökologisches Kältemittel: R600)
- Gerät benötigt nur 1 Phase 230V Versorgung und kann direkt in eine vorhandene Steckdose eingesteckt werden
- Einfaches Kühlsystem, das von der Geräterückseite leicht zugänglich ist



160 Line

Eine ideale Serie für Bars, kleine Restaurants und für alle, die auf kleinem Raum arbeiten aber trotzdem hohe professionelle Qualität wünschen.

GEWONNENER PLATZ

Warum auf begrenztem Raum auf professionelle Leistung verzichten? Alpeninox hat die richtige Antwort: die 160 Line. Eine Kombination aus Professionalität und begrenztem Raum und ohne auf irgendetwas zu verzichten. Die 160 Line Geräte gibt es als Untertischmodell oder freistehend.

Eine komplette Serie Kühl-

oder Tiefkühlgeräte mit Voll- oder Glastüren für attraktive Produktpräsentation. Der Innenraum ist dank gerundeter Ecken optimiert und leicht zu reinigen. Geräte mit äußerst effektiver frontseitiger Be- und Entlüftung ist. Daher ist die 160 Line die kompakte und unübertroffene Lösung für hohe Leistung auf minimalem Raum.



Mit Schloß.



Fronseitige Be- und Entlüftung.



Stapelversion.

160 Line

- Digitale Bedienblende mit elektronischem Temperaturdisplay (Tiefkühlschränke)
- Digitales Temperaturdisplay (Kühlschränke)
- Türanschlag wechselbar mit Schloss
- Garantierte Leistung selbst bei +43 °C Umgebungstemperatur (+32 °C Glastürmodell)
- Höhenverstellbare Füße
- Thermogeformte Innenrippen für leichte Reinigung
- Traglast der Roste 10 kg
- Kühlkammer ohne scharfe Kanten zum Vermeiden von Schmutzkecken
- Isolierung mit Cyclopentan (Kohlenwasserstoff)
- Mit Kältemittel R600
- Geräte einbaufähig (Seiten + Rückseite), Installationsanweisung beachten

KÜHL - UND ARBEITSTISCHE: ZWEI LÖSUNGEN IN EINS

Alle Kühltische können auch als Arbeitstisch genutzt werden: eine rückseitige Aufkantung wird mitgeliefert.



CRIO LINE HP

Energieeffizienz der **Spitzenklasse**: Kühltische in Klasse A und B; Tiefkühltische in Klasse C und D

- **Airflow**-System für optimale Temperaturgleichmäßigkeit



CPT LINE CP

- Große **Flexibilität** in der Konfiguration

- Gleichmäßige Temperaturen

- **Hohe Leistung** dank frontseitiger Be- und Entlüftung



CRIO LINE SB

- **Bedienerfreundlich**

- Professionelle Leistung

- **Einfache** und schnelle Reinigung



SALADETTEN

- **Optimale Konservierung**

- **Breite** Arbeitsfläche

- **Maximale Hygiene** und Reinigbarkeit





KÜHLTISCHE

CRIO Line HP

CPT Line CP

CRIO Line SB

Saladetten





CRIO Line HP KÜHLTISCHE

Strom sparen und Lebensmittelabfälle reduzieren mit den neuen Alpeninox Kühl- und Tiefkühlische

SCHONEND FÜR DIE UMWELT, SCHONEND FÜR IHREN GELDBEUTEL

Sparen Sie bis zu 480 € pro Jahr mit den Alpeninox Crio LineHP Kühltische in Energieklasse A. Die Energieklasse gibt den jährlichen Energieverbrauch des Geräts an und lässt Sie an der Stromrechnung sparen.

GARANTIERT BESSERE QUALITÄT

Minimale Lebensmittelverschwendung durch das Airflow-System: unsere Tests haben bewiesen, dass Lebensmittel in den Kühltische Alpeninox Crio LineHP länger haltbar bleiben und ihre organoleptischen Eigenschaften bewahren. Die sowohl vertikale als auch horizontale Luftzirkulation sorgt für gleichmäßige Temperaturverteilung, was eine ausgezeichnete Konservierung der Speisen gewährleistet. Die Klimaklasse 5 garantiert hervorragende Leistungen auch bei hoher Beanspruchung und sogar bei 40° C.

SMART IQ DEFROST

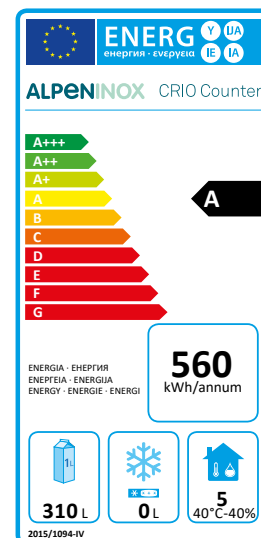
Innerhalb der Alpeninox Crio LineHP Produktlinie steht IQ Defrost für intelligentes Abtauen und maximale Energieeffizienz. Die fortschrittliche Elektronik aktiviert und steuert die Abtauzyklen nach Bedarf automatisch, Was dadurch Energie spart.

DIE ANTWORT AUF JEDE PLATZFRAGE

Stellen Sie die Kombination zusammen, die Ihren Bedürfnissen entspricht und mehr Nutzungsvolumen bietet! Das neue Design hat es in sich: ganze 53 Liter mehr Kapazität gegenüber ähnlichen derzeit auf dem Markt erhältlichen Kühltischen, bei den gleichen Außenmaßen. Wenn man drei Geräte in einer Reihe aufstellt, bleibt ein vierter Platz frei!

MONTAGE UND WARTUNG IM HANDUMDREHEN

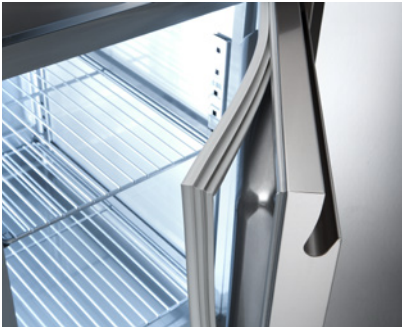
Dank des frontalen Ventilationssystems kann der Kühltisch beliebig aufgestellt werden, denn er benötigt keinen Belüftungsabstand auf der Rückseite oder an der Seite. Auch periodische Kontrollen und Wartungen lassen sich problemlos durchführen, da kein Zugang von hinten oder den Seiten notwendig ist (bzw. von unten bei Sockelaufstellung).





CRIO Line HP

- Digital-Steuerung mit großem Display
- Nutzungsvolumen 290-590 l
- Betriebstemperatur : Kühltische -2 bis +10°C , Tiefkühltische -15-22°C
- Geeignet für Verwendung bei Umgebungstemperaturen bis zu +43°C
- Optimale Aufbewahrung von Speisen, da der Feuchtigkeitsregler das Austrocknen verhindert
- Airflow-System für Temperatureinheitlichkeit
- Hohe Energieeffizienz und geringer Stromverbrauch
- 0mm Freiraum für die Installation: Die Tower-Konfiguration der Kühleinheit garantiert Leistung nur bei frontaler -Belüftung; diese einzigartige Lösung ermöglicht die Installation an der Wand oder sofort neben anderen Geräten, auch auf der Seite der Kühleinheit.
- Innen aus Chromnickelstahl Aisi 304 außer der Rückwand (galvanisiertem Stahl) und Boden (Chromstahl CHR). Auf Anfrage komplett in Chromnickelstahl 1.4301 CNS
- 50mm dicke Arbeitsplatte aus Chromnickelstahl 1.4301 (0,8mm) Innen verstärkt. Material unter der Oberplatte Galvanisierter Stahl
- Isolierung mit Cyclopentan
- FCKW- und HFCKW-frei, sehr ökologisches Kältemittel : R290 ; reduziert Treibhauseffekt und Ozonabbau
- Anordnung von Türen und Schubladen frei kombinierbar
- Vollauszüge Traglast 40 kg, Roste Traglast 20 kg
- Abstand zwischen den Auflageschienen 31,6mm
- RS485 Anschluß : kompatibel
- IPX1



Einfach abnehmbare Türdichtung.



Vielseitige Lösungsmöglichkeiten .



Abgerundete Ecken für problemlose Reinigung.



Tropffreie Kantenprofile.





CRIO Line CP und CRIO Line SB KÜHLTISCHE

Praktische endlose Modularität.

Stellen Sie Ihre ideale Kombination mit Alpeninox zusammen.

Die CRIO line CP Kühltische sind **effizient** und garantieren eine **hohe Leistung**.

Wir wissen das ein Kühltisch auch 24-Stunden non stop am Tag für 7 Tage die Woche arbeiten kann ; um die Temperaturgleichmäßigkeit zu behalten verbrauchen gewerbliche Kühltische eine hohe Menge Energie mit hoher belastung der Kosten.

CRIO LINE CP, Dank aller Eigenschaften und innovatives

System, spart man bis 65% Strom.

Dies dank der 90mm Cyclopentanschaum Isolierung und die **intelligente Abtauerung** die automatisch nur nach Bedarf aktiviert wird. Die neue Türdichtung mit einer breite **Dreikammer-Profildichtung** reduziert die Bildung von Kondenswasser und Luftinfiltrationen.

Sparen ist ein Vorteil für Sie und

auch für Ihre **Umwelt**.

Diese Einsparung bedeutet Wohlbefinden für die Umwelt und für zukunflige Generationen.

Alpeninox Kühltische und Tiefkühltische sind mit **Cyclopentan** geschäumt, ein Kohlenwasserstoffgas (HC) das die Ozonschicht nicht beschädigt, Treibhauseffekt verhindert und eine bessere Leistung garantiert.



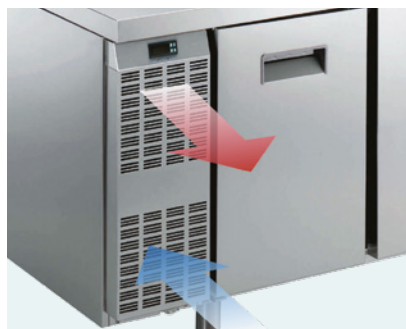
Ganz ausziehbare Schubladen.



Gerundete Ecken für leichte Reinigung.



Umluftführung.



Frontseitige Be- und Entlüftung.



CRIO Line CP

- Energieeffizienz der Spitzenklasse; Kühltische sind in Klasse A und B; Tiefkühltische in Klasse C und D
- Sparen Sie Platz und Energiekosten mit den kompaktesten Kühltisch mit der höchsten Energieklasse
- Lagerkapazität von 290 bis 590 Litern
- Temperaturbereich -2 bis +10°C (Kühltische) und -15-22°C (Tiefkühltische)
- Geeignet für Verwendung bei Umgebungstemperaturen bis zu +43°C
- Perfekte gleichmäßige Temperatur durch den über die gesamte Länge der Rückwand eingeschäumten Verdampfer und dank der Lüfter die die Kaltluft im -Innenraum verteilen
- Komplett aus Chromnickelstahl 1.4301
- Automatische Abtauung durch Heißgas
- Automatische Tauwasserverdunstung durch Heißgas
- HACCP Temperaturalarne
- Leicht entnehmbare Tragroste
- Türdichtung ohne Werkzeug abnehmbar
- Innenraum mit gerundeten Ecken
- 50mm dicke Arbeitsplatte aus Chromnickelstahl 1.4301 0,8mm ; Innen verstärkt. Material unter der Oberplatte Galvanisierter Stahl
- Isolierung mit Cyclopentan
- FCKW- und HFCKW-frei, sehr ökologisches Kältemittel : R290 ; reduziert Treibhauseffekt und Ozonabbau
- Anordnung von Türen und Schubladen frei kombinierbar
- Verfügbar in 650mm Korpushöhe oder 700mm
- Vollauszüge Traglast 40 kg. Roste Traglast 20 kg
- Abstand zwischen den Auflageschienen 31,6mm
- RS485 Anschluß : kompatibel
- IPX1



CRIO Line SB

- Digital-Steuerung mit großem Display
- Nutzungsvolumen 290-590 l
- Betriebstemperatur : Kühltische -2 bis +10°C , Tiefkühltische -15-22°C
- Geeignet für Verwendung bei Umgebungstemperaturen bis zu +43°C
- Perfekte gleichmäßige Temperatur durch den über die gesamte Länge der -Rückwand eingeschäumten Verdampfer und dank der Lüfter die die Kaltluft im -Innenraum verteilen
- Innen aus Chromnickelstahl 1.4301 außer der Rückwand (galvanisiertem Stahl) und Boden (Chromstahl)
- Automatische Abtauung durch Heißgas
- Automatische Tauwasserverdunstung durch Heißgas
- HACCP Temperaturalarne
- Leicht entnehmbare Tragroste
- Türdichtung ohne Werkzeug abnehmbar
- Innenraum mit gerundeten Ecken
- 50mm dicke Arbeitsplatte aus Chromnickelstahl 1.4301 0,8mm ; Innen verstärkt. Material unter der Oberplatte Galvanisierter Stahl
- Isolierung mit Cyclopentan
- FCKW- und HFCKW-frei, sehr ökologisches Kältemittel : R290 ; reduziert Treibhauseffekt und Ozonabbau
- Vollauszüge Traglast 40 kg. Roste Traglast 20 kg
- Abstand zwischen den Auflageschienen 31,6mm
- RS485 Anschluß : kompatibel
- IPX1



Pizza Line

- Kühltisch aus Chromnickelstahl 1.4301 außer Innen-Oberplatte (Aluminium) und Aussen Oberplatte Granit
- Automatische Abtauung durch Heißgas
- ½ und 1/3 Schubladen können vor Ort umgerüstet werden anstatt Türen
- Vitrine für ¼ und ½ Behälter als Zubehör bestellbar
- Arbeitsplatte aus Granit für einfaches und schnelles Ausbreiten des Teigs, 165 mm hohe Aufkantung
- Der neutrale Schubkastensatz auf der rechten Seite ermöglicht die Teiglagerung in GN 1/1 oder 60x40cm Bieche
- FCKW- und HFCKW-frei, sehr ökologisches Kältemittel: R290 ; reduziert Treibhauseffekt und Ozonabbau
- Die gekühlten Abteile können GN 1/1 Roste oder Behälter aufnehmen
- Vitrine mit integrierter, unabhängiger Kühleinheit mit eingeschäumten Verdampfer, entworfen um die Lebensmittel auf abgedeckten Behältern zwischen 0 °C und + 10 °C bei 43 ° C Umgebungstemperatur zu lagern
- Alle innere Ecken sind gerundet



CRIO Line HP Saladette und ST Line Saladetten

Die Saladette kommt sofort allen Profis zugute, denn sie ist entworfen worden um schnelle und frische Lebensmittel zu servieren.

HYGIENE & REINIGUNG

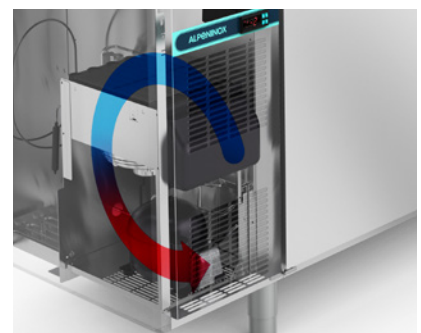
Leicht zu reinigen und super hygienisch dank der abgerundeten Ecken.

GARANTIERTE GLEICHMÄSSIGE TEMPERATUR

Der "Airflow" wurde konzipiert um eine perfekte Temperaturgleichmäßigkeit in den Abteilen und in den Becken zu garantieren. Die präzise Temperaturreglung ist sowohl für die Zutaten in den Becken als auch in den Abteilen garantiert.

ECO GAS

Bessere, langlebige und Umweltverschmutzungsfreie Isolierung dank benutzung Cyclopentane anstelle von FCKW- oder HFCKW- basierten Schäumen. Das gasförmige Kohlenwasserstoff-Kältemittel R290 garantiert die geringste Umweltbelastung.



Frontal Lüftung.



Herausnehmbare Kälteanlage.





CRIO Line HP SALADETTEN

- Elektronische Steuerung mit externer digitaler Digital-Temperaturanzeige
- Benutzerfreundliches Bedienfeld
- Einstellbare Temperaturbereiche von +2 bis +10°C für unterschiedliche Lagerungsanforderungen
- Geeignet für Umgebungstemperaturen von bis zu 43 °C
- Umluftzirkulation für schnelles Abkühlen und gleichmäßige Temperaturverteilung
- Integriertes Kühlfach
- Hergestellt aus CNS mit galvanisierter Rückwand und Bodenplatte in CHR für höchste Hygienestandards
- Arbeitsplatte aus CNS mit einer Dicke von 50 mm
- FCKW- und HFCKW-frei (Kältemittel R290 und Gas in Schaum Cyclopentan)
- 90mm Isolierung zur Energieeinsparung
- Robuster, ausgewogener Edelstahldeckel, leicht zu entfernen und reinigen
- Kippsichere Auflageschienen geeignet für GN 1/1 Behälter
- Innenraum mit abgerundete Ecken für eine einfache Reinigung
- Arbeitsplatte kann bei Bedarf leicht abgenommen werden
- Alle Komponenten von der Vorderseite zugänglich



ST Line SALADETTEN

- Digitales Bedienfeld
- Temperaturbereich einstellbar von 2° C bis 10° C, je nach den Aufbewahrungsanforderungen von Fleisch, Fisch und Milchprodukten
- Geeignet zur Verwendung bei Umgebungstemperaturen von bis zu 32 °C
- Umluft-Technik für schnelle Kühlwirkung und einheitliche Temperaturverteilung
- Ausgestattet mit Klappdeckel für Betriebspausen
- Durchgehend gefertigt aus CNS, gemäß den höchsten Hygienestandards
- FCKW- und HFCKW-frei (umweltverträgliches Kältemittel: R134a, Schaum: Cyclopentan)
- Montiert auf höhenverstellbaren Füßen
- Kippsicherte Schienen passend für GN 1/1 Behälter
- Im Innerraum abgerundete Ecken für problemlose Reinigung
- Alle Komponenten von der Vorderseite zugänglich
- Automatische Tauwasserverdunstung

ST Line SALADETTEN

Echte Profis erkennt man daran, dass sie Spezialgeräte für eine besondere Aufgabe entwickeln : zum Beispiel die Saladette : der Kühltisch zur Zubereitung und Lagerung von Salat, Beilagen und kalten Vorspeisen.

KÜHLUNG GEHT HAND IN HAND MIT HYGIENE

Die Großküche entwickelt sich weiter und Garmethoden werden verfeinert: Alpeninox präsentiert eine Serie bedienerfreundlicher, hoch technologischer Schockkühler.



SCHOCKKÜHLER

- **Professionelle** Leistung für erhöhte Konservierungsqualität
- Einhalten von **Lebensmittelsicherheitsstandards**



EINFAHRKUEHLSCHRANK

- **Perfekt kompatibel** mit Cook&Chill System;
Sie können alle Arten von Wagen enthalten



SPEISEEIS

- Überragend **gleichmäßige Temperatur**
- Optimierung des Platzes in der Küche mit **nur 700 mm Breite**
- Maximale **Ladekapazität**



KONDITIONEIRI-SERIE

- **Professionelle Leistung** und Beschickungskapazität
- **Softlüftung**
- Ideal für **Konditoreien** aber ebenso geeignet für Bäckereien und Supermärkte





SPEZIALGERÄTE

Schockkühler
Einfahrkühlschränke
Speiseeis
Konditorei-Serie





CRIO Chill Schnellkühler/ Schockfroster

Neue Automatikprogramme und 9 Sonderzyklen erlauben ein zuverlässiges Schnellkühlen und Schockfrostern mit schnellen und sicheren Ergebnissen ohne Qualitätseinbußen.

SPEISEEISZYKLUS

Die Herstellung von Speiseeis erfordert Temperaturen von -8 bis -10° C.

In einer Kühltheke muss die Temperatur bei -14 °C liegen. So ist gewährleistet, dass das Speiseeis fest und cremig ist, nicht gefriert und keine Eiskristalle ausbildet, sondern appetitlich bleibt.

SCHOKOLADENZYKLUS

Sonderzyklus zum perfekten Schmelzen oder Kristallisieren von Schokolade.

GÄRZYKLUS

Mit dem CRIO Chill Schnellkühler/ Schockfroster lässt sich das Brotbacken besser organisieren, denn man kann das Gehen des Teigs genau planen bzw. verzögern, um den eigentlichen Backvorgang gezielt auf ruhigere Zeiten verschieben.

SCHNELLAUFTAUZYKLUS

Mit dem elektronisch gesteuerten Schnellauftauzyklus lassen sich Lebensmittel kontrolliert auf die perfekte Servier- oder Zubereitungstemperatur bringen.

SUSHI-/SASHIMI-ZYKLUS

Der Sushi-/Sashimi-Zyklus hält die Temperatur 24 Stunden lang konstant auf -20 °C und gibt Fadenwürmern (Anisakis) keine Chance.

SOUS-VIDE-ZYKLUS

Sonderzyklus speziell für vakuumverpackte Lebensmittel.

JOGHURTZYKLUS

Dieser Zyklus dient zur Joghurtherstellung. Er kontrolliert die Fermentation und schaltet dann auf die richtige Temperatur zur Lagerung des fertigen Joghurts.

GETRÄNKE

Neben Lebensmitteln lassen sich im CRIO Chill Schockkühler auch Kaltgetränke auf ideale Serviertemperatur bringen.





CRIO Chill

- Schnellkühlzyklus (+3 °C - 0 °C) mit vordefinierten Automatikzyklen: - SoftSchockkühlung (Lufttemperatur 0 °C), ideal für empfindliche Lebensmittel und kleine Portionen. - Hard-Schockkühlung (Lufttemperatur -20 °C), ideal für feste Lebensmittel und ganze Stücke.
- X-Schockfrostdzyklus (-41 °C): ideal zum Schockfrostern von Lebensmitteln aller Art (roh, halbgar oder gar).
- Lite-Hot-Zyklus (+40 °C): ideal für schonendes Erwärmen.
- Haltezyklus mit +3 °C zum Schockkühlen oder -22 °C zum Schockfrostern, folgt automatisch am Ende jedes Zyklus.
- Turbokühlen: Der Schockkühler hält dauerhaft die gewünschte Temperatur, ideal für die kontinuierliche Produktion.
- Der Automatikmodus eignet sich für 10 Lebensmittelfamilien (Fleisch, Geflügel, Fisch, Saucen und Suppen, Gemüse, Nudeln/Reis, Brot, herzhaftes und süße Backwaren, Desserts, Getränke zum Schnellkühlen) und bietet über 100 vordefinierte Varianten. In einer automatischen Detektionsphase optimiert das Gerät die Schockkühlung je nach Größe, Menge und Art der zu kühlenden Lebensmittel und erzielt so das ausgewählte Ergebnis.
- Programmmodus: Bis zu 1000 Programme können im Schockkühler gespeichert und jederzeit abgerufen werden – für ein immer wieder perfektes Ergebnis.
- Mit der MultiTimer-Funktion lassen sich bis zu 20 verschiedene Schockkühlzyklen gleichzeitig steuern. Das verbessert die Flexibilität und gewährleistet hervorragende Ergebnisse.
- Das AirFlow-Luftverteilungssystem erzielt durch einen speziell gestalteten Innenraum und ein hochpräzises, variables Gebläse eine optimale Temperaturregelung für absolut gleichmäßiges Schockkühlen/ Erwärmen.
- Gebläse mit 7 Drehzahlstufen (Durchmesser 330mm)
- USB-Serienmäßig. Vorgerüstet für die Vernetzung, ermöglicht
- Fernzugriff auf angeschlossene Geräte in Echtzeit sowie HACCP-Überwachung (Sonderzubehör erforderlich)
- Display mit 262.000 Farben (gut erkennbar auch für Farbenblinden)
- Verdampfer lackiert. Auf Anfrage: spezielle "Electrofin" Beschichtung



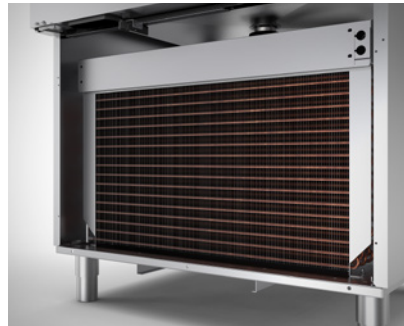
3-Punkt-Temperaturfühler als Standard, 6-Punkt-Temperaturfühler als Sonderzubehör.



Leistungsstarkes Gebläse mit 7 Geschwindigkeitsstufen.



Verschluss für optimale Reinigung.



Großer Kondensator, zur Reinigung leicht zugänglich.



Türstopper zum Offenhalten der Tür als Maßnahme gegen unangenehme Gerüche.



Variable Trägerschienen für GN 1/1 und 400x600 mm.



CRIO Smart & Tech Schockkühler

Ein intelligentes Gerät für innovative Gastronomie mit hohem Programmierlevel in Übereinstimmung mit den strengsten geltenden Vorschriften.

ARBEITEN MIT MULTIPLER PROGRAMMIERUNG

Der Schockkühler ist eine unentbehrliche Hilfe in der Großküche: er steht für Hygiene, Produktqualität, Programmierung, deutliche Zeiteinsparung und weniger Überproduktion. Die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel bleiben unverändert erhalten,

und durch die Begrenzung von Bakterienvermehrung erhöhen sich die Lagerzeiten erheblich.

QUALITÄT HÄLT LÄNGER

Die Speisen können in ruhigeren Tageszeiten zubereitet, bis zu sieben Tage nach der Zubereitung gelagert und zur Hauptgeschäftszeit serviert werden.



Kerntemperaturfühler.



Gerundete Ecken.



Abnehmbare Dichtung.



Multifunktions-Innenstruktur.

CRIO Smart & Tech Schockkühler

- Soft-Schockkühlzyklus (Lufttemperatur 0 °C)
- Hart-Schockkühlzyklus (Lufttemperatur -20 °C oder -12 °C)
- 2 anwenderbezogene Zyklen (P1 und P2) abhängig von der Betriebsart; Zeit und Temperatur können eingestellt werden
- ARTE Funktion (Algorithm for Residual Time Estimation - Algorithmus für geschätzte Restzeit)
- TURBO-KÜHL-Funktion, ideal für kontinuierliche Produktion.
- Haltezyklus bei +3 °C oder -22 °C
- Bedienblende mit zwei großen Displays zur Anzeige von: Zeit, Kerntemperatur, Alarmen, Serviceinformation
- Akustisches Signal am Zyklusende oder falls der Zyklus wegen Problemen anhält
- Alle Informationen werden aufgezeichnet: Datum, Uhrzeit, Zyklus, Kerntemperatur, Haltetemperatur, HACCP-Parameter
- Automatische Erkennung, ob der Fühler in das Produkt eingesteckt ist.
- Innenraum geeignet zur Aufnahme von GN und 600 x 400 mm Rosten

Einfahrschränke

Die Zusammensetzung einer Großküche ähnelt sehr der Aufstellung eines großen Sportteams: es gibt Champions, Berater und Unterstützer.

PERFEKTE KOMPATIBILITÄT

Fälschlich als ergänzende Geräte bezeichnet, sind Einfahrschränke ein wesentlicher Teil in Hochproduktionsküchen wie große Restaurants, Krankenhäuser und Institutionen, die hohe Effizienz im Arbeitsablauf fordern.

Die Einfahrschränke von Alpeninox sind eine Serie von Geräten, die die Lagerungsanforderungen von Anwendern erfüllen, die

Leistung und Zuverlässigkeit von professionellen Geräten, die zum Einfahren von Wagen geeignet sind, fordern. Sie werden auch eingesetzt für komplette Cook & Chill- sowie Bankettsysteme. Ihre Größe ermöglicht die Nutzung der gebräuchlichsten Wagen für Heißluftdämpfer und -Öfen, die heute auf dem Markt sind. Die Einfahrschränke haben eine Kapazität von 750 bis 2700 l.



Gerundete Ecken für perfekte Reinigung.



Bedienerfreundliche Blende.

Einfahrkühlschränke

- Innen und außen aus Chromnickelstahl AISI 304
- Voll oder Glastür mit beheiztem Rahmen
- Auch als Durchfahrtschrank lieferbar
- Eingebaute oder Zentralgekühlte Modelle
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Externes, digitales Display zur Anzeige der Innentemperatur
- Feuchtigkeitsgradschalter: hoch/niedrig
- Betriebstemperatur +2/+10 °C oder 0/+10 °C.
- Für Umgebungstemperatur bis 32 °C.
- Auch als beheizte Version lieferbar +50/+75 °C
- Kältemittel R134a
- Isolierung mit Cyclopentan
- FKW und FCKW frei



SPEISEEIS

Ein Gerät auf dem neusten Stand der Technik für eine spezifische Funktion. Der Speiseeiskühlschrank verlängert die Haltbarkeit von Speiseeis mit perfekter Qualität und Hygiene.

ERHALTEN SIE DEN GESCHMACK UND CREMIGE KONSISTENZ

Zum Erhalten der hohen Qualität sehr empfindlicher Produkte nach dem Schockkühlen ist es wichtig, ein Gerät einzusetzen, das speziell für diese Produktart entwickelt wurde. Der Speiseeiskühlschrank sichert diesen perfekten Erhalt der Qualität während der Lagerphase und garantiert

Speiseeis, das so cremig ist wie bei der frischen Zubereitung.

AUSSERGEWÖHNLICHE LEISTUNG

Durch die Leistungserhöhung der Kälteanlage kann die Temperatur in der Kühlkammer eine Temperatur von $-28\text{ }^{\circ}\text{C}$ erreichen, selbst bei einer Umgebungstemperatur von $+38\text{ }^{\circ}\text{C}$. Besonders geeignet zum Erhalten

der Qualität über lange Zeit. Bei Umgebungstemperatur von $+43\text{ }^{\circ}\text{C}$ erreicht die Kühlkammertemperatur $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$; eine ideale Unterstützung der Eisausgabevitrinen. Optimierte Umluftführung, Isolierung und Fühler sichern eine maximal gleichmäßige Temperatur, sogar bei regelmäßigem und langem Öffnen der Tür, typisch für Höchstbelastung in Stoßzeiten.



Bedienblende Bedienblende.



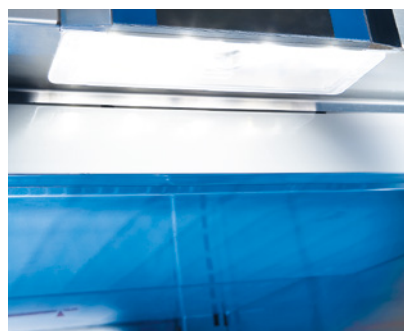
Standardschloss.



Gründliche Reinigung.



Große Ladekapazität.



LED Innenbeleuchtung.



Abnehmbare Dichtung.



Die intelligente IQ Abtauung verhindert unnötige Abtauphasen, die das Produkt erwärmen und die Qualität beeinträchtigen. Gleichzeitig wird die maximale Effizienz der Kälteanlage durch den immer sauberen Verdampfer gesichert. Kompletter Zugang zu den gelagerten Produkten. Durch den großzügigen Zugang kann eine 720 mm lange Beschickungsöffnung genutzt werden, so dass bis zu 4 Speiseeisträger von 125 mm je Einschub eingesetzt werden können. Die Breite des Speiseeiskühlschranks (700 mm) optimiert die Raumnutzung bei der Eiszubereitung

UNVERGLEICHLICHE ENERGIEEINSPARUNG

Durch den Heißgas-Wasserverdampfer und die intelligente IQ Abtauung, die nur bei Eisbildung auf dem Verdampfer aktiviert wird und unmittelbar dem Schmelzen endet, ist der Energieverbrauch gering, weil er nur bei wirklichem Bedarf aktiviert wird.

Speiseeiskühlschrank

- Kapazität: 60 Behälter 165 x 360 x 125 h mm (nicht im Lieferumfang)
- 900 mm lang, 700 mm breit
- Temperatur: einstellbar von -12 °C bis -28 °C
- Einschließlich: 6 verstärkten Rosten 720 x 540 mm und entsprechenden Edelstahlführungsschienen
- Optimierte Umluftkühlung für gleichmäßige Temperatur auf allen Rosten
- Die 65 mm dicke Polyurethan-Isolierung mit Cyclopentan-Einspritzung garantiert hohe Isoliereigenschaften mit minimalem Stromverbrauch
- Großes, digitales Display mit weißen Ziffern, Kühlkammertemperaturerfassung und -Einstellung sowie Turbo-Kühlung
- Frontseitiger Strahlwasserschutz IPX5
- Übereinstimmung mit HACCP Standards durch digitale Temperatursteuerung: falls kritische Grenzen überschritten werden, wird ein sicht- und hörbarer Alarm aktiviert
- IQ Abtauung: vollautomatische Abtauung wird nur bei Eisbildung auf dem Verdampfer aktiviert
- Verdeckter Verdampfer
- LED Innenbeleuchtung: Stromersparnis und bessere Einsehbarkeit
- Außenverkleidung aus Chromnickelstahl AISI 304 (Rückwand aus galvanisiertem Stahl)
- Selbstschließende Tür, vor Ort reversibel, mit abnehmbarer Dreikammer-Magnetdichtung: bessere Isolierung und niedrigerer Energieverbrauch.
- Sichtbarer Schalter hält den Lüfter an, wenn die Tür geöffnet wird
- Türrahmen mit automatischer Beheizung
- FKW und FCKW frei (umweltfreundliches Propan-Kältemittel R290 - Ausschäumgas: Cyclopentan).
- Vorinstalliert für Anschluss über RS485-port an einen Ferncomputer oder an integrierte HACCP-Systeme
- Garantierte Leistung -12 °C/ -28 °C bei +38 °C Umgebungstemperatur



Bäckerei-Linie

Speziell für professionelle Konditoreien und Bäckerei entwickelte Geräte.

Durch ihre Größe und die professionelle Merkmale eignen sich die Bäckerei-Kühltische nicht nur für Hersteller von Teigwaren sondern auch für backshops und Supermärkte.

TISCHE

Die Tische der KONDITOREI-Serie eignen sich zum Lagern von rohwaren, halb Fertig-oder Fertigprodukten. Die durch einen

zentralen Lüfter unterstützte Umluftführung sichert die Verteilung der kalten Luft in jeden bereich der Kühlkammer . Jedes Abteil hat 5 Paar zum Reinigen leicht herausnehmbare Auflageschienen für 600x400 Bleche.



Breite 800 mm.



Bedienblende für Tische.

Bäckerei Kühl-/Tiefkühltische

- Geeignet für 600x400 mm Bleche
- Temperaturen : -2/+7°C für Kühltische und -24/-18°C für Tiefkühltische
- Mit 2,3 oder 4 Türen, mit Oberplatte oder ohne und mit rückseitiger Aufkantung Innen und Außen aus Chromnickelstahl 1.4031
- Leicht herausnehmbare Auflageschienen und Halterungen für schnelle Reinigung
- Umluftführung so ausgelegt, dass selbst in Geräten mit 4 Abteilen eine vollkommen gleichmäßige Temperatur erreicht wird
- 50mm Isolierung
- Automatische Abtauung
- Kältemittel R452a

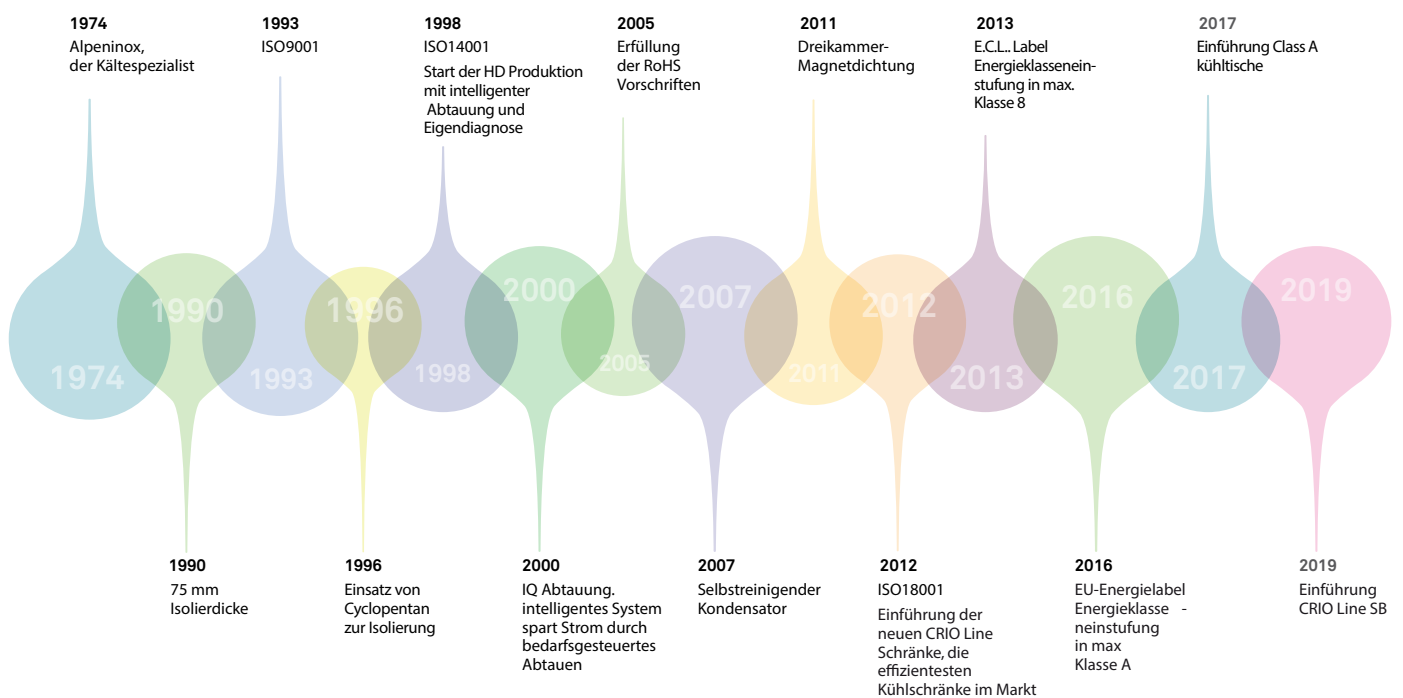


DIE GESCHICHTE IST UNSER PARTNER

Unsere Mission lässt sich in einigen wenigen Wörtern zusammenfassen : es ist die permanente Forschung auf den Gebieten Sicherheit und Energieeffizienz. Unsere Ziele sind verbesserte Leistung, Zuverlässigkeit und totale Lebensmittelsicherheit. Wir haben immer wieder viele

Qualitätszertifikationen erhalten als Bestätigung unserer Korrektheit und unseres Bestrebens, sämtliche schädlichen Substanzen, wie giftige Gase, zu eliminieren bei gleichzeitiger Erhöhung der Leistung unserer Produkte. Die ästhetische Entwicklung geht Hand in Hand mit fortschrittlichster technischer

Technologie und ergonomischen Lösungen. Wenn wir ein neues Produkt einführen, wissen wir, es wird ein neuer Schritt auf unserem Weg der Forschung und Entwicklung für mehr Bedienerfreundlichkeit, mehr Qualität und sicherere Lagerung sein. Das ist das ultimative Ziel all unserer Bemühungen.





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
erkrath@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