



KÜHLVITRINEN

Lichtbeken Programm





INHALT

Entdecken Sie die
Welt innovativer Kühlmöbel

6 STECKERFERTIGE KÜHLMÖBEL

10 DIE GREEN-WAVE-R290-
PRODUKTLINIE

14 HYDROLOOP SYSTEM

20 BEDIENTHEKEN-PROGRAMM

22 VEGA S

VEGA S LG / HG
VEGA S STORAGE
VEGA S HDV

32 VEGA QB

VEGA QB LG / HG
VEGA QB PASTRY
VEGA QB H1 / H2
VEGA QB FREEZER
VEGA QB HOT DRY
VEGA QB HDV

46 VEGA SPACE S

VEGA SPACE S LG / HG
VEGA SPACE S JAMON
VEGA SPACE SPH S LG / HG

56 VEGA SPACE QB

VEGA SPACE QB LG / HG
VEGA SPACE QB H2
VEGA SPACE QB HOT BM



64 DIONA S
DIONA S LG / HG
DIONA S PASTRY
DIONA S STORAGE
DIONA S H1
DIONA S H2
DIONA S DD
DIONA S FREEZER
DIONA S HOT DRY
DIONA S HOT BM

78 DIONA QB
DIONA QB LG / HG
DIONA QB PASTRY
DIONA QB STORAGE
DIONA QB H1
DIONA QB H2
DIONA QB DD
DIONA QB FREEZER
DIONA QB HOT DRY
DIONA QB HOT BM
DIONA QB HDV

94 RHEA S

100 ELARA

106 ELISA

ELISA S
ELISA QB

114 VESTA

122 IDA

IDA
IDA H1
IDA H2
IDA COMPACT
IDA COMPACT H1

134 ZUBEHÖR

136 OPTIONEN

136 LEGENDE

138 KONTAKTE

STECKERFERTIGE KÜHLMÖBEL

*Einfache Lebensmittel-Lösung
für Ihren Markt*

Steckerfertige Kühlmöbel sind so konzipiert, dass jede Theke einen eigenen Kühlkreislauf hat. Alle Komponenten, einschließlich Kompressor, Kondensator, thermostatisches Expansionsventil und Verdampfer, sind im Kühlregal untergebracht. Das bietet viele Vorteile. Die Kondensationswärme kann an die Umgebung abgegeben werden, um so die Räumlichkeiten zu erwärmen. Alternativ besteht die Möglichkeit, die Abwärme über ein spezielles Hydroloop-System aus dem Gebäude abzuleiten (siehe S. 14).





STECKERFERTIGE KÜHLMÖBEL

UNSERE STECKERFERTIGE PRODUKTREIHE HAT DIE FOLGENDEN EIGENSCHAFTEN:

| Energieeffizienz

Steckerfertige Kühlmöbel sind mit leistungsstarken hermetischen Kompressoren ausgestattet, die auch bei unterschiedlichen Temperaturen hervorragend funktionieren.

| Umweltfreundliche Nutzung

Sie verbrauchen bis zu 80% weniger Kältemittel im Vergleich zu Verbund-Systemen. Der prozentuale Kältemittelverlust durch Leckage ist minimal (0-4%). Dadurch ist das System umweltfreundlich und zugleich wartungsarm.

| Kosteneffizienz

Die Notwendigkeit eines speziellen Kühlraums und langer Kupferrohrleitungen entfällt. Dadurch wird die System-Installation bis zu 70% kostengünstiger. Und auch der Aufwand für Wartung und Pflege sinkt deutlich.

| Flexibilität

Sie können die Möbel-Positionierung flexibel gestalten und jederzeit problemlos ändern. Auch eine Erweiterung ist zu jedem Zeitpunkt möglich. Und all das bei laufendem Betrieb. Sie müssen Ihr Geschäft nicht schließen.

| Maximale Lebensmittel-Sicherheit

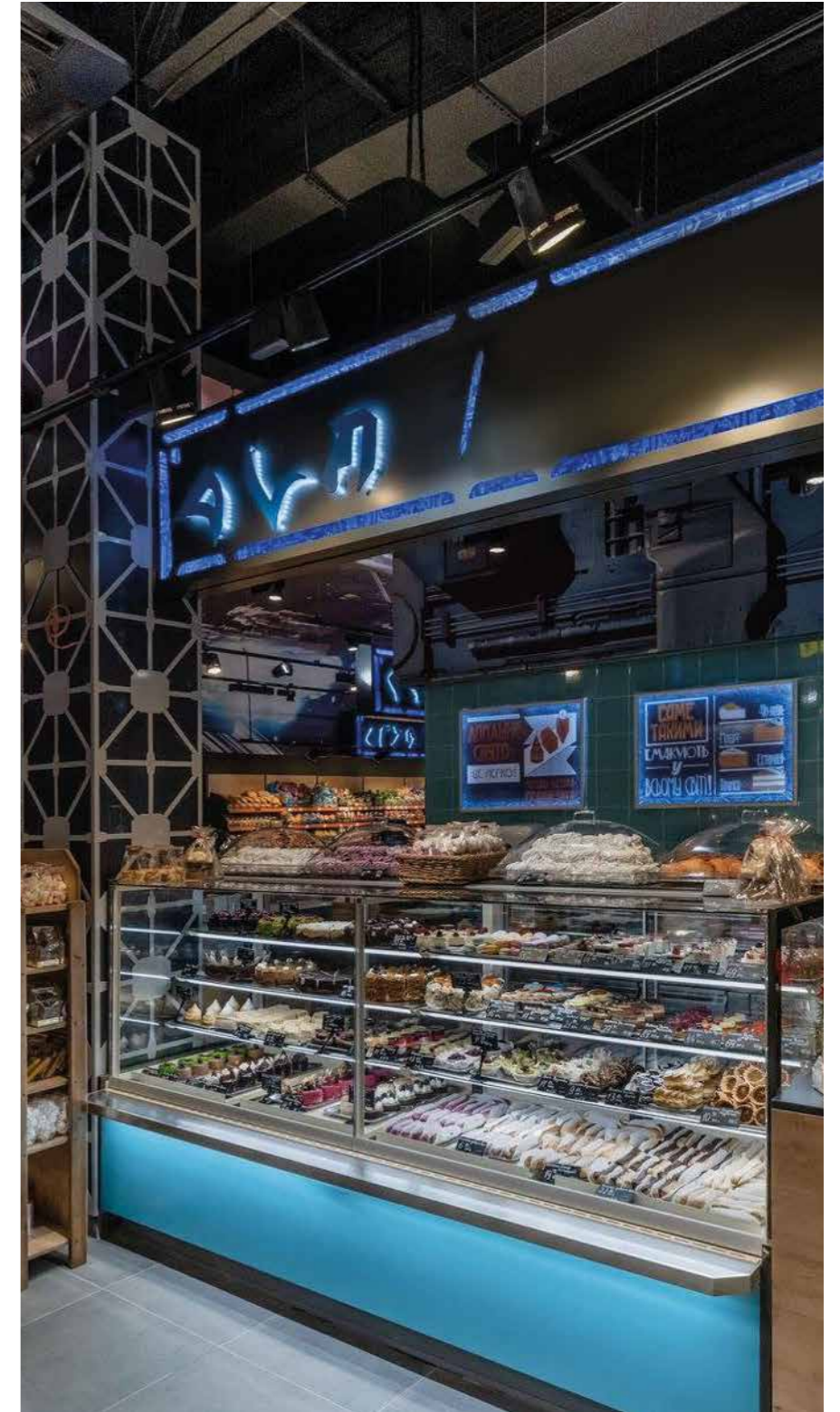
Jedes Kühlmöbel arbeitet als separate Einheit. Daher hat der Ausfall eines Geräts keine Auswirkungen auf die Betrieb der anderen. Der potenzielle Warenverlust bleibt maximal auf ein Kühlmöbel beschränkt.

| Einfache Installation

Alle Kältekomponenten sind werksseitig integriert. Schweißarbeiten vor Ort fallen nicht an.

| Leichtes Reparieren und Austauschen von Komponenten.

Alle Komponenten der Kältetechnik sind leicht zugänglich.



DIE GREEN-WAVE- R290-PRODUKTLINIE

Zukunftssichere Kältelösung

Auf Basis des natürlichen Kältemittels Propan R290 haben wir eine eigene Produktlinie entwickelt. Sie umfasst autonome Möbel mit unterschiedlicher Funktion Green-Wave Kühlregale. Jedes Möbel verfügt über ein eigenes Propan-System. Propan R290 ist ein zukunftssicheres Kältemittel. Es ist umweltfreundlich - und das bei hervorragenden thermodynamischen Eigenschaften. Mit propan-betriebenen Kühlmöbel bewirken Sie also zugleich die Senkung Ihres Energieverbrauchs und den Schutz der Umwelt.



GREEN WAVE R290 - DIE STECKERFERTIGE LÖSUNG

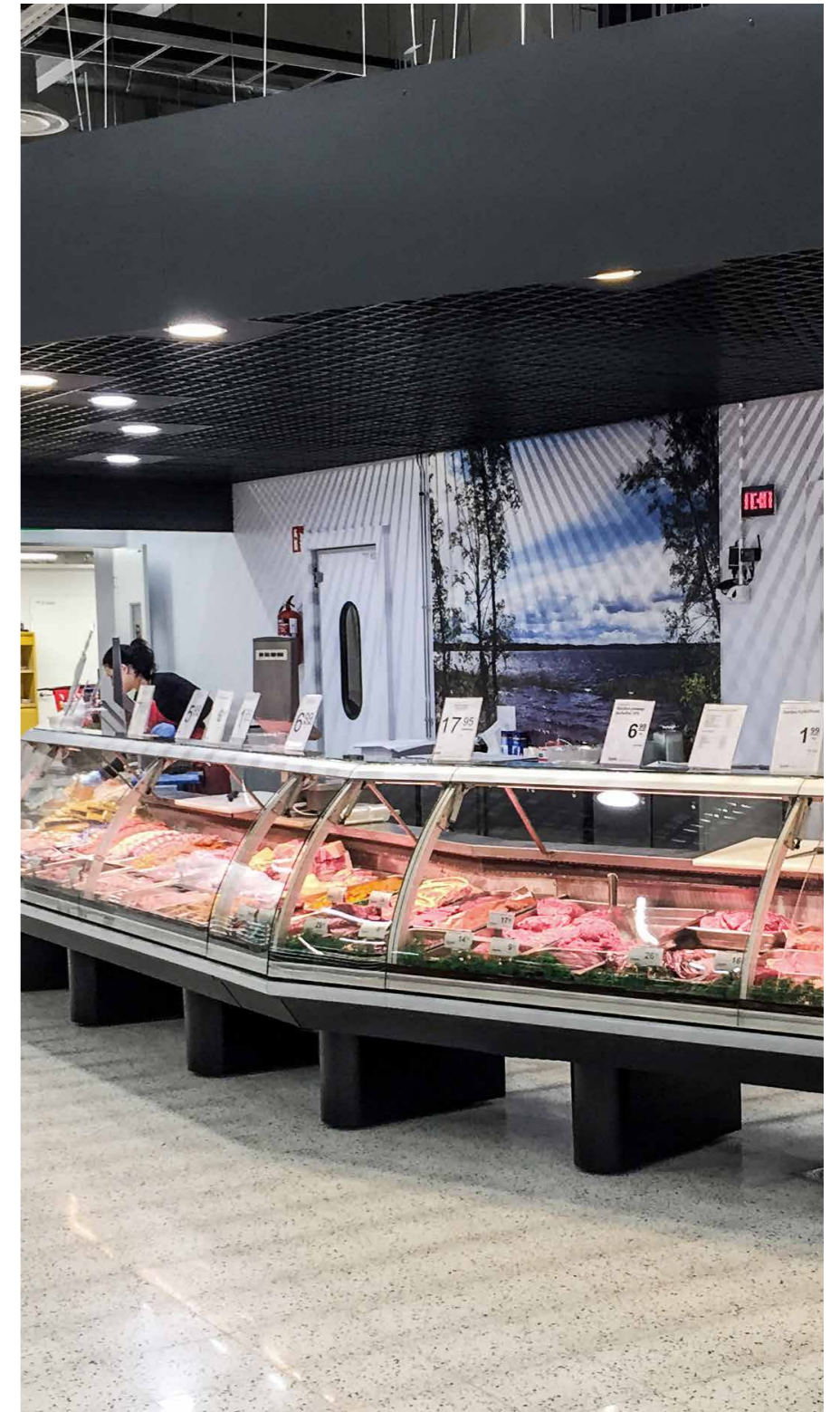
Green Wave R290 – so heißt die FREOR Produktlinie, die in steckerfertigen Kühlmöbeln das umweltfreundliche Propangas R290 als Kältemittel nutzt.

VORTEILE:

- | **Hohe Umweltverträglichkeit**
Natürliches Kältemittel mit einem Treibhauspotential von (GWP) = 3.
- | **Niedrigere Investitionskosten**
Mehr Verkaufsfläche durch den Wegfall von Räumen für Kompressor-Einheiten.
- | **Niedrigerer Stromverbrauch**
Arbeit unter niedrigem Druck und einer bis zu 30 % höheren Energieeffizienz als bei FKW-betriebenen Lösungen.
- | **Geringere Installationskosten**
Niedrigere Kosten für Kältetechniker durch eine Vormontage des Systems ab Werk.
- | **Einfachere und preisgünstigere technische Wartung und Serviceleistungen**

R290-EIGENSCHAFTEN:

- | Natürlich vorkommender Kohlenwasserstoff
- | GWP = 3, ODP = 0
- | Sofort verfügbar und preiswert
- | Mit EPA-Zulassung für gewerbliche Kälteanwendungen
- | Hocheffizient, leistungsstark, zuverlässig
- | Sicher im Einsatz bei Beachtung der Verwendungsbestimmungen



HYDROLOOP SYSTEM

*Kostengünstige Option für die
Lebensmittel-Lieferung im Supermarkt*

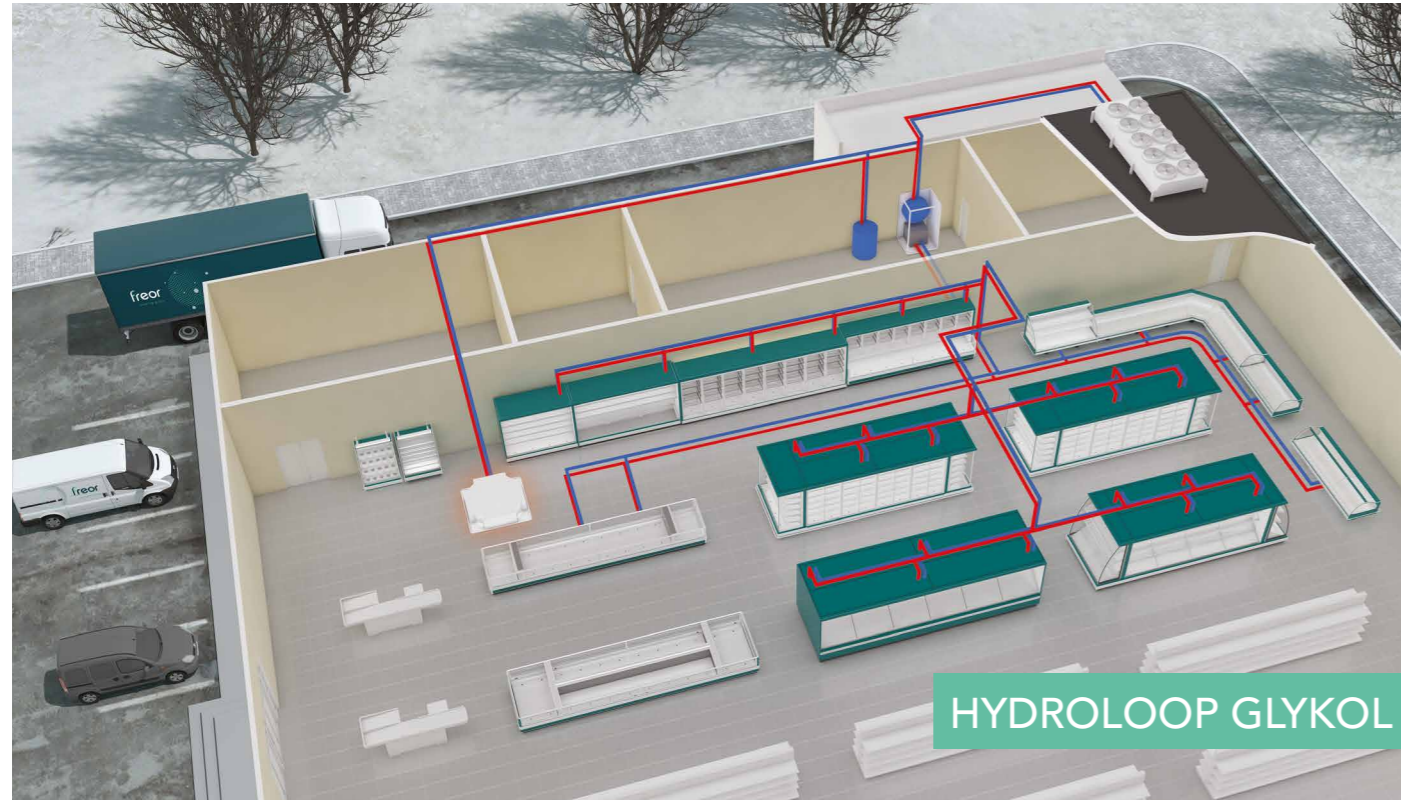
Hydroloop bezeichnet eine vollständig integrierte Kältetechnik, die komplizierte Kältesysteme überflüssig macht und die System-Montage deutlich vereinfacht.

Das Hydroloop-System verbindet steckerfertige Kühlmöbel mit einem wassergekühlten Kreislauf. Dieser nimmt die überschüssige Kondensationswärme der Kühlmöbel auf und führt sie über ein einfaches Rohrleitungssystem aus dem Gebäude ab.

Zur Wärmeabfuhr wird eine umweltfreundliche Propylen-Glykol-Lösung verwendet. Eine Wasserpumpe sorgt für die Glykol-Zirkulation. Ein an der Außenwand des Gebäudes installierter Trockenkühler leitet die Restwärme an die Außenluft ab.

Hydroloop als innovatives System garantiert eine hohe Effizienz und eine schnellere Installation im Markt. Zudem spart es Platz, ermöglicht einen freien Standortwechsel der Geräte, verbraucht geringe Mengen an Kältemitteln und ist einfach zu warten.



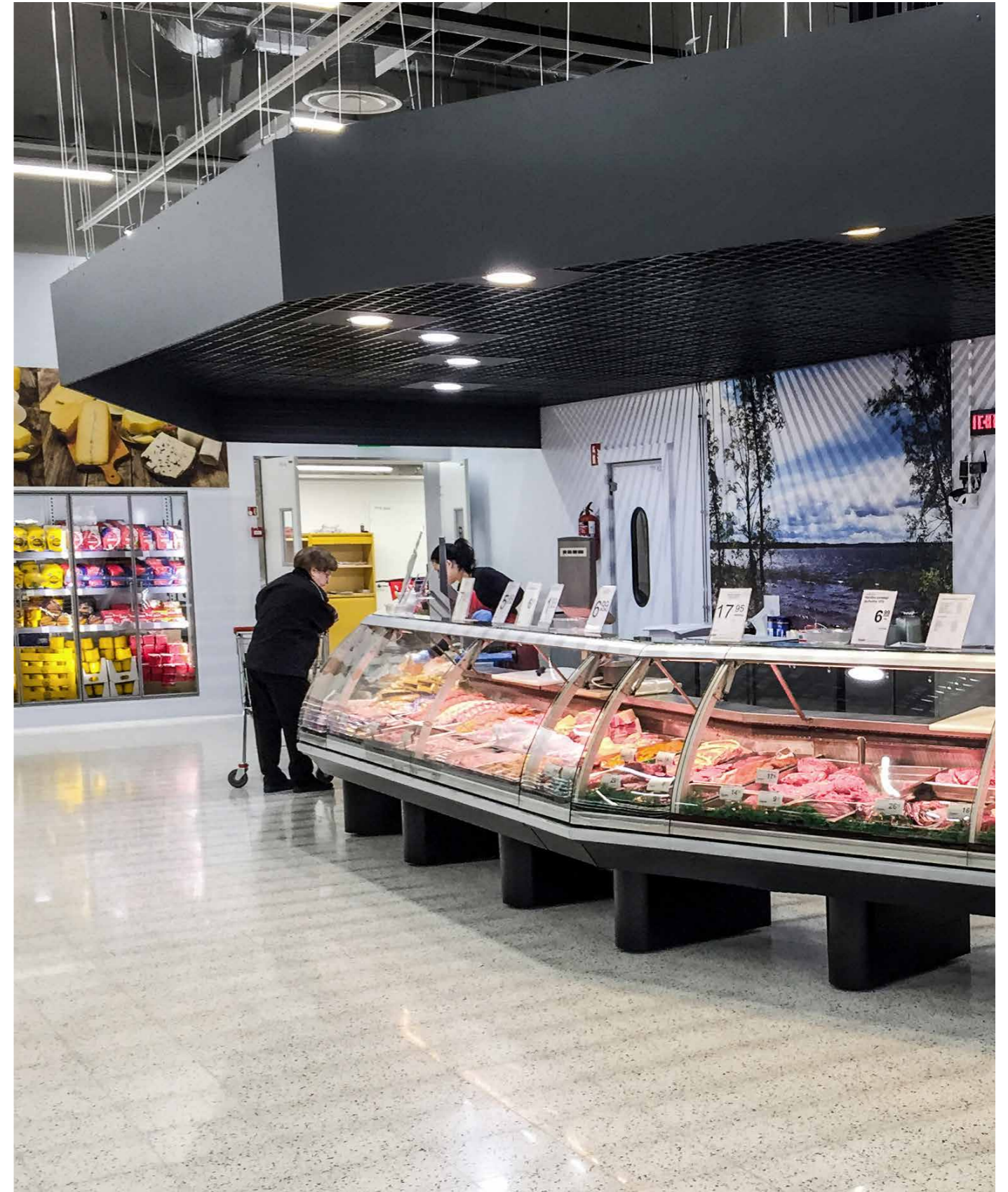


HYDROLOOP GLYKOL SYSTEM

Das Hydroloop-System unter Einsatz von Glykol ist eine nachhaltige Lösung zu jeder Jahreszeit. Im Sommer transportiert es die überschüssige Abwärme der Kühlmöbel über umweltfreundliche Glykol-Leitungen aus dem Markt. Im Winter nutzt es die Wärme zur Beheizung des Marktes und zur Erwärmung von Wasser. - Durch den dezentralen Betrieb von steckerfertigen Kühlmöbeln können bei Störfällen geräteübergreifende Warenverluste vermieden werden. Bei Verbundanlagen ist das Risiko deutlich höher. - Falls Sie ein bestimmtes Heizsystem einbinden möchten, werden wir auch das gern nach Ihren Wünschen realisieren.

VORTEILE:

- | Keine unkontrollierte Wärmeabgabe in den Markt
- | Sehr geringer Kältemittelbedarf
- | Einfache, kostensparende Installation
- | Keine Notwendigkeit ein besondere Raumhöhe zur Sicherstellung der Luftzirkulation
- | Nutzung der Abwärme zur Beheizung des Marktes
- | Einfache Integration in verschiedene Heizsysteme





VORTEILE EINES HYDROLOOP-SYSTEMS

ENERGIEEFFIZIENZ

- | Energieeffiziente Kompressoren (bis zu 25% Energieeinsparung)
- | Einsparungen bei den Heiz-Kosten für den Markt durch Nutzung der Kühlmöbel-Kondensationswärme

UMWELTFREUNDLICHER BETRIEB

- | Bis zu 80% geringerer Kältemittel-Bedarf
- | Kältemittel-Leckage im halb-autonomen System: nur 0-5% (im Verbund-System: 10-15%)
- | Verwendung einer umweltfreundlichen Glykol-Lösung
- | Einsatz des natürlichen Kältemittels Propan R290 möglich

HÖHERE FLEXIBILITÄT

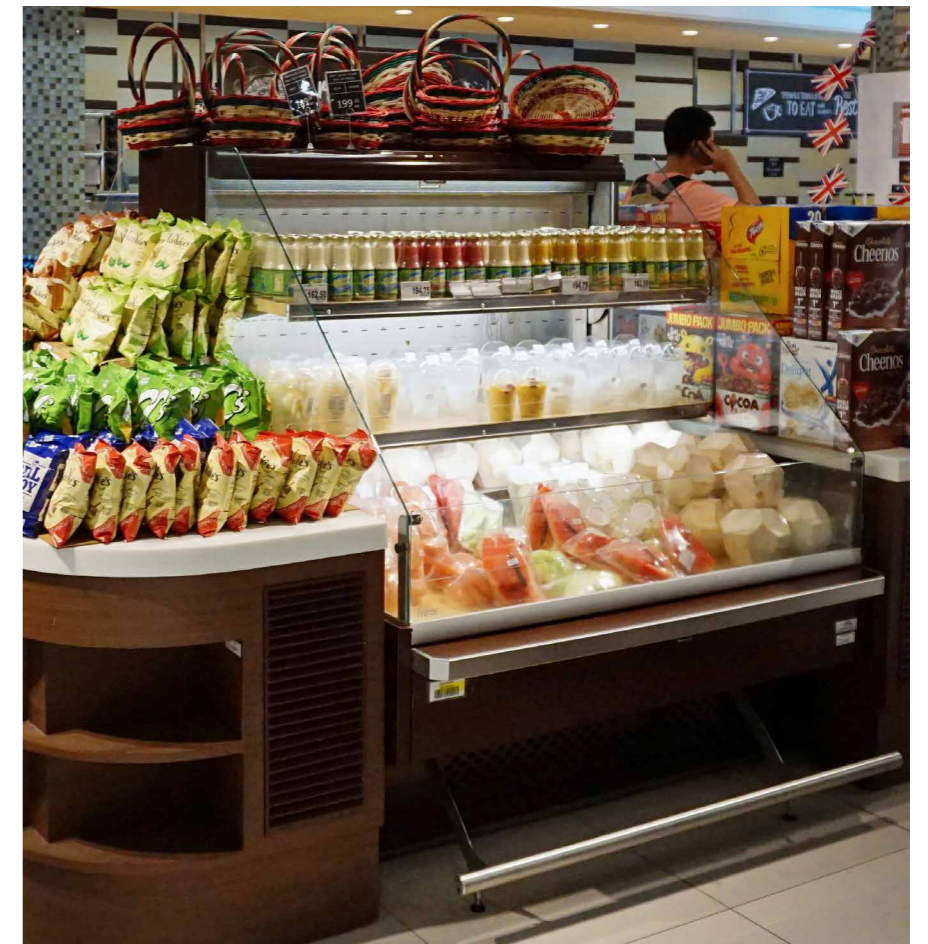
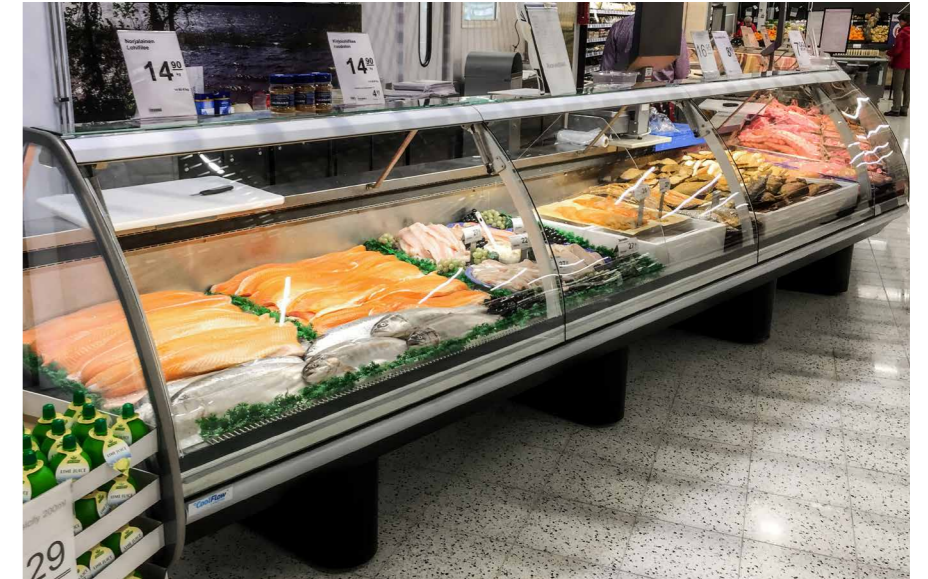
- | Freies Umstellen der Möbel im Markt

GERINGERE INVESTITIONEN IN DIE LADENEINRICHTUNG

- | Wegfall eines komplexen und teuren Verbund-Systems
- | Vorinstallation aller erforderlichen Kühlkomponenten und Rohre ab Werk für einen einfachen System-Anschluss im Markt
- | Günstigere Installation (Wegfall der Kosten für Kupferrohre und Arbeitslöhne für Fachleute der Kältetechnik)
- | Einsparung von Ladenfläche

KOSTENGÜNSTIGE WARTUNG

- | Einfaches Austauschen von einzelnen Komponenten oder kompletter Kühlmöbel bei laufendem Betrieb
- | Geringerer Wartungsbedarf
- | Autonomes Arbeiten jeder Kühlmöbel-Einheit, minimiertes Risiko von potenziellem Warenverlust bei Geräteausfall



BEDIENTHEKEN- PROGRAMM

*zur Absatzsteigerung
von Lebensmitteln*

FREOR bietet Ihnen eine breite Palette an Theken für das Kühlen und Warmhalten von Lebensmitteln. Sie erhalten die Theken in verschiedenen Größen und Bauweisen. In jeder Modell-Variante sorgt die gute Sichtbarkeit des Angebots für die Aufmerksamkeit Ihrer Kunden. Ihre Mitarbeiter werden die praxisorientierte Funktionalität und das nutzerfreundliche Zubehör unserer Bedientheken schätzen.





VEGA S
*gute Sicht auf ein
vielseitiges Warenangebot*



VEGA S LG / HG

Eine Kühltheke für kleine Läden und Supermärkte, die die Verbindung aus modernem Design und hoher Funktionalität suchen. Die abgerundete Frontscheibe aus gehärtetem Glas lässt sich leicht anheben. Geschmackvolle Farbelemente verstärken die optische Wirkung der ausgelegten Ware. Kundenkontakt oder Selbstbedienung - High Glass oder Low Glass - wählen Sie nach Ihrem Bedarf.

OPTIONEN:

- | Frontglas niedrig zur Selbstbedienung.
- | Auslagenfläche aus verzinktem Stahl oder Edelstahl.
- | Dynamische oder statische Kühlung.
- | LED-Beleuchtung im High-Glass-Design.
- | Stoßfänger aus Edelstahl.
- | Elektronische Abtauheizung.

HAUPTVORTEILE:

- | Große Auswahl an RAL-Farben für die Innen- und Außenverkleidung.
- | Einfaches Anheben der Bodenauslage für die leichte Reinigung.
- | Rammschutz, Kunststoff.
- | Anbaufähig.
- | Gehärtetes Glas.
- | Abnehmbare Frontscheibe.
- | Panorama-Seitenwände.
- | Kein Beschlagen der Glasflächen.
- | Gleichmäßige Verteilung der Kaltluft im gesamten Möbel.
- | Energieeffiziente EC-Ventilatoren.
- | Elektronisches Bedienfeld.
- | Thermometer (solarbetrieben oder elektronisch).
- | Polyurethan-Thermoisolierung, FCKW- und HFCKW-frei.

mm	940	1250	1880	2500	3750
h	IC45	IC90	OC45	OC90	



	R134A	R448A	R450A	CO ₂	R290
STECKERFERTIG	✓	✓			✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓	✓			✓

VEGA S HG

ALS VERKAUFSTHEKE (HG-VERSION)
ODER SB-THEKE G- VERSION)

UMLUFT ODER STATISCHE KÜHLUNG

VERDAMPFER IN RÜCKWAND FÜR EINFACHE WARTUNG

ENERGIESPARENDE VENTILATOREN

EDELSTAHL-AUSLAGEN ALS STANDARD-AUSSTATTUNG

EINFACHE REINIGUNG DURCH
LEICHT ANHEBBARE ELEMENTE



ABGERUNDETE SCHEIBEN AUS GEHÄRTETEM GLAS
FÜR EIN DAUERHAFT ÄSTHETISCHES ERSCHEINUNGSBILD

SEHR ÜBERSICHTLICHE WARENPRÄSENTATION

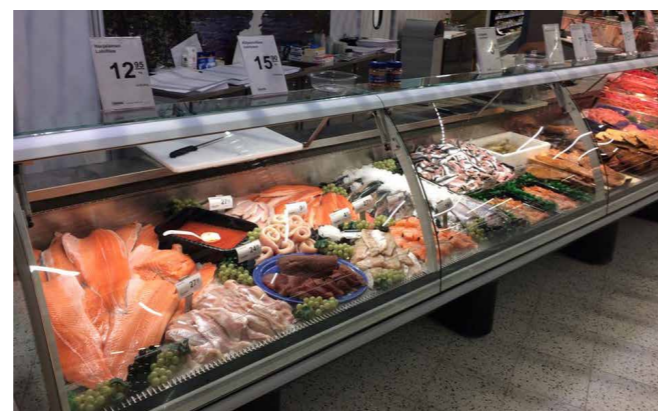
ANHEBBARES FRONTGLAS FÜR
EINFACHES BESCHICKEN DER AUSLAGENFLÄCHE

WAHLWEISE MIT HOHEM ODER NIEDRIGEM FRONTGLAS

ANTI-KONDENSATIONSSYSTEM



Hebe-Glas für einfache Frontbestückung.



Verdampfer in der Rückwand mit statischer Kühlung ohne Austrocknung der Lebensmittel.



Zylindrische Träger oder verkleideter Unterbau.



Zusätzliche Auslagen für eine dreistufige Warenpräsentation und eine Vielzahl weiterer Optionen verfügbar (siehe Seite 135).

VEGA S STORAGE

Vega S Storage ist eine Bedientheke mit einer elegant geschwungenen Glasfront und einem Kühlfach auf der Rückseite. Der zusätzliche Stauraum erweitert die Ladekapazität der Theke. Diese Bedientheke eignet sich perfekt für Lebensmittelmärkte. Das Kühlfach bietet eine optimale Temperatur-Umgebung für Fleisch, Geflügel und andere Kühl-Produkte. Sie können einfach entnommen werden.

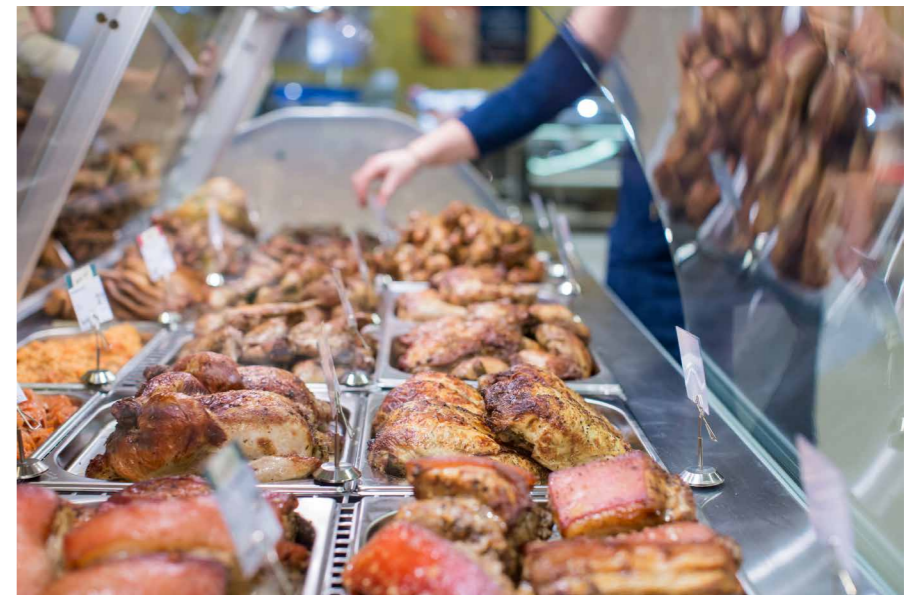
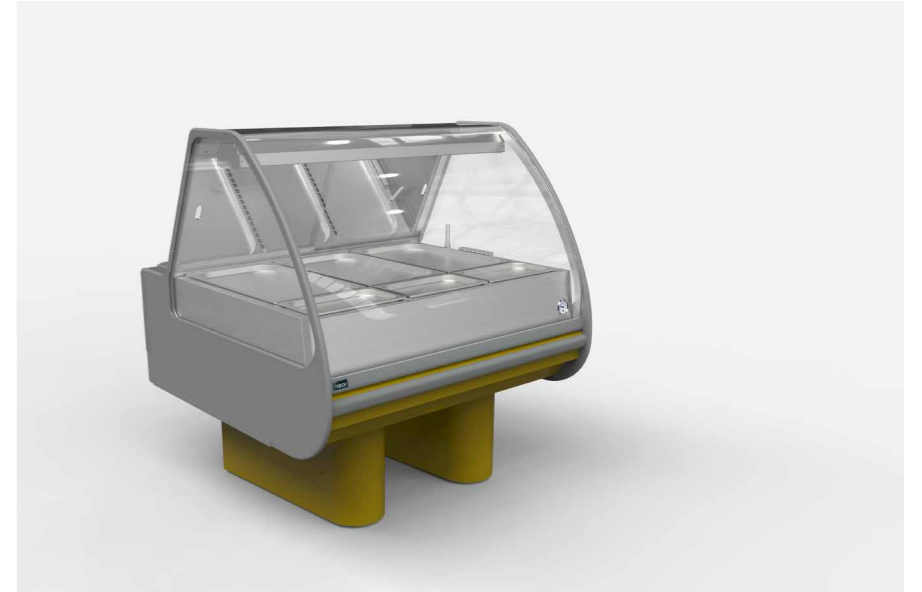


mm	3750			
°C	N/A			

	R134A	R448A	R450A	CO ₂	R290
STECKERFERTIG	✓	✓			✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓	✓			✓

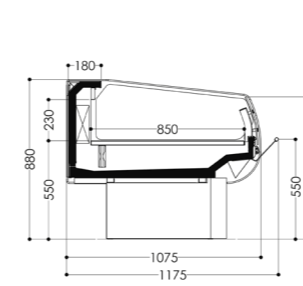
VEGA S HDV

Mit der beheizten Bedientheke Vega S HDV können Sie Ihre Auswahl an warmen Speisen zeigen und für die Ausgabe bereitstellen. Das Schiebeglas auf der Rückseite der Theke ist innen verspiegelt, so dass auch wenige Speisen doppelt gut zur Wirkung kommen. Durch beheizte Bodenplatten und Infrarotlicht in der Kopfverkleidung der Theke entsteht eine gleichmäßige Temperatur im Möbel. Das bedienseitige Schiebeglas erlaubt eine ergonomische Einbringung und Entnahme der Speisen. Auf Wunsch erhalten Sie Gastronomiebehälter in der von Ihnen gewählten Größe .

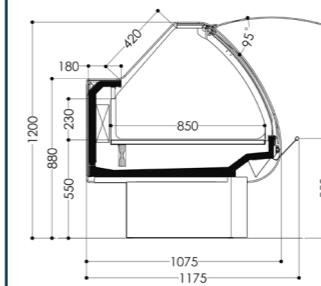


mm	1072	1412	1752	2478
°C	N/A			

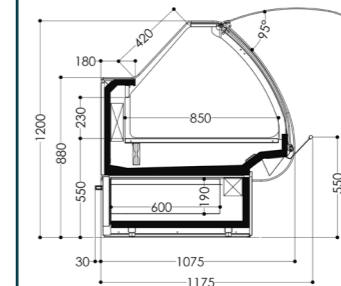
Modell	Länge ohne Endwände (mm)	Temperatur °C (+25 °C, 60% RH)	Ausstellungsfläche (m ²)	Volumen (m ³)	Stromverbrauch (V)
Vega S LG	940	1...10 °C / -1...7 °C H1 / M2	0.80	0.18	230
Vega S LG	1250 1880 2500 3750	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	1.06 1.60 2.13 3.19	0.24 0.37 0.49 0.73	230
Vega S HG	940	1...10 °C / -1...7 °C H1 / M2	0.80	0.18	230
Vega S HG	1250 1880 2500 3750	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	1.06 1.60 2.13 3.19	0.24 0.37 0.49 0.73	230
Vega S Storage	3750	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	3.19	0.73	230
Vega S HDV	1072 1412 1752 2478	60...80 °C	0.72 0.97 1.20 1.69	0.28 0.36 0.45 0.64	400



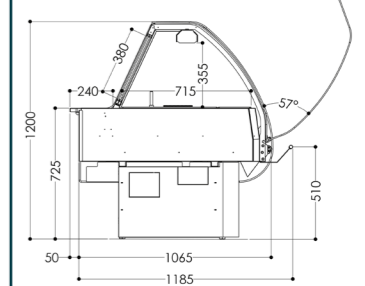
Vega S LG



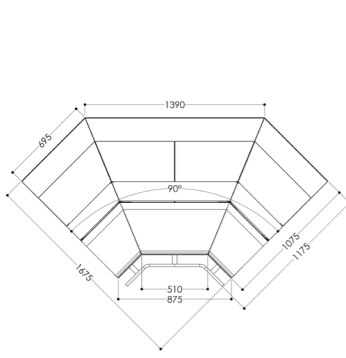
Vega S HG



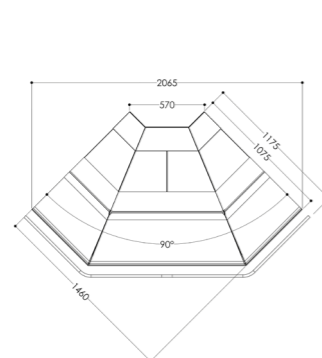
Vega S Storage



Vega S HDV



Vega S Ecke IC90



Vega S Ecke OC90



VEGA QB
*Kubisches Design für den
modernen Einzelhandel*

VEGA QB LG / HG

Die Bedientheke Vega QB mit ihrem modernen und funktionalen Design überzeugt auf der kleinen und der großen Fläche. Antibeschlag-Glas garantiert eine klare Sicht auf die Ware. Die Integration von Verdampfer und Ventilator in die Rückseite der Theke sorgt für leichte Reinigung und Sauberkeit. Der Einsatz eines energieeffizienten Verdampfers senkt Ihren Energieverbrauch. Frontglas optional zum Heben oder Kippen.

OPTIONEN:

- | Frontglas niedrig zur Selbstbedienung.
- | Glas hoch- oder herunterklappbar.
- | Echt-Glastüren im High-Glass-Design.
- | Auslagenfläche aus verzinktem Stahl oder Edelstahl.
- | Dynamische oder statische Kühlung.
- | LED-Beleuchtung im High-Glass-Design.
- | Rammschutz, Kunststoff.
- | Elektronische Abtauheizung.

HAUPTVORTEILE:

- | Große Auswahl an RAL-Farben für die Innen- und Außenverkleidung.
- | Einfaches Anheben der Bodenauslage für die leichte Reinigung.
- | Stoßfänger aus Edelstahl.
- | Anbaufähig.
- | Gehärtetes Glas.
- | Abnehmbare Frontscheibe.
- | Panorama-Seitenwände.
- | Kein Beschlagen der Glasflächen.
- | Gleichmäßige Verteilung der Kaltluft im gesamten Möbel.
- | Energieeffiziente EC-Ventilatoren.
- | Elektronisches Bedienfeld.
- | Thermometer (solarbetrieben oder elektronisch).

mm	940	1250	1880	2500	3750
h	IC45	IC90	OC45	OC90	



	R134A	R448A	R450A	CO ₂	R290
STECKERFERTIG	✓	✓			✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓	✓			✓



VEGA QB PASTRY

Eine Kuchentheke, gradlinig gestaltet und um Glasauslagen ergänzt für die einladende Präsentation von Gebäck und gekühlten Desserts und Torten. Ein elegantes Design und klare Linien sind wesentliche Gestaltungsmerkmale moderner Supermärkte. Die hohe 360 Grad-Transparenz der Kuchen-Theke lenkt die Aufmerksamkeit Ihrer Kunden direkt auf die einladend präsentierten Konditoreiwaren. Eine ventilator-gestützte Luftzirkulation sorgt für ihren Erhalt. Tortenschübe erleichtern Ihren Mitarbeitern die Entnahme der Ware. Als Modell-Variante gibt es die Vega QB LG-Kuchentheke mit niedriger Glasfront zur Selbstbedienung.

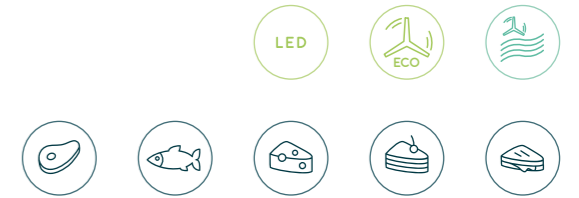


MM	1250	3750		
°	N/A			

	R134A	R448A	R450A	CO ₂	R290
STECKERFERTIG	✓	✓			✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓	✓			✓

VEGA QB H1 / H2

Vega QB H1 / H2 ist eine mehrstufige SB-Theke, die die Auslagen für maximale Sichtbarkeit auf Augenhöhe der Kunden hebt. Die Theke gibt es in 2 Höhen (H1, H2) mit 2 bis 3 Auslage-Ebenen. In unterschiedlichen Längen sorgt die SB-Theke für einen bequemen Einkauf und eine leichte Reinigung. Damit ist sie eine attraktive Option für den Lebensmitteleinzelhandel. Kombinierbar mit anderen Vega QB Theken.



MM	1250	1880	2500	3750
°	N/A			

	R134A	R448A	R450A	CO ₂	R290
STECKERFERTIG	✓	✓			✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓	✓			✓

VEGA QB PASTRY

MODERNES KUBISCHES DESIGN

VERDAMPFER IN DER RÜCKWAND
EINFACHE WARTUNG

AUSLAGENFLÄCHE IN EDELSTAHL
ODER IN EINER RAL-FARBE IHRER WAHL

HERVORRAGENDE WARENÜBERSICHT

UMFANGREICHES ZUBEHÖR
OPTIONAL (TRENNWÄNDE, HALTER,
SCHNEIDEBRETT USW.)



ENERGIESPAR-VENTILATOREN

GLASAUSLAGE ZUR
ATTRAKTIVEN PRÄSENTATION
VON GEKÜHLTEN SÜßWAREN

TORTENSCHÜBE FÜR DIE
ERGONOMISCHE ENTNAHME
EMPFLINDLICHER KONDITOREI-WAREN

ANHEBBARES FRONTGLAS FÜR DIE
EINFACHE BESCHICKUNG DER AUSLAGE



Kipp-Glas optional.



Hebe-Glas optional.



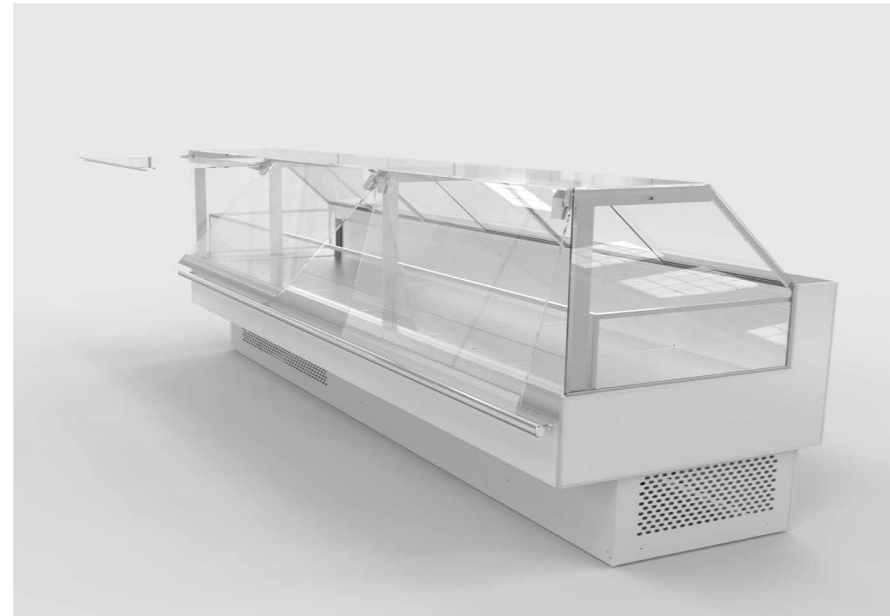
Ausziehbare Tortenschübe für die einfache Bedienung der Kunden.



Glasablage zur attraktiven Präsentation der gekühlten Back- und Süßwaren und Desserts.

VEGA QB FREEZER

Vega QB ist eine kubisch gestaltete TK-Theke für tiefgefrorenes Fleisch, Fisch und verpackte Produkte. Ihre klassisch-klare Linie und die großzügigen Glasfronten machen sie zu einer guten Wahl für kleine Lebensmittelgeschäfte und große Supermärkte. Die Kombination des anbaufähigen Möbels mit anderen Vega QB Theken ergibt ein stimmiges Gesamtbild. Eine stabile und zuverlässige Kälte-Leistung garantiert den Schutz Ihrer Tiefkühlware.



MM	2500	3750		
°C	N/A			

	R448A	R450A	CO ₂	R290
STECKERFERTIG	✓			✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓			✓

VEGA QB HOT DRY

Vega QB ist eine neu-entwickelte Bedientheke mit Edelstahl-Auslagen für warme Speisen und ihre optimale Bereitstellung. Sie ergänzt die Vega QB Kühllinie um eine Bedientheke für trockene Wärme. Die gleichmäßige Wärme im gesamten Theken-Bereich wird durch Heizplatten und Infrarot-Leisten erreicht. Sie befinden sich jeweils unterhalb bzw. oberhalb der warmen Speisen. Die große, quadratische Glasfront ist für Ihre Kunden wie ein Schaufenster mit Blick auf Pasteten, Pasta, Fleisch oder Gemüse.



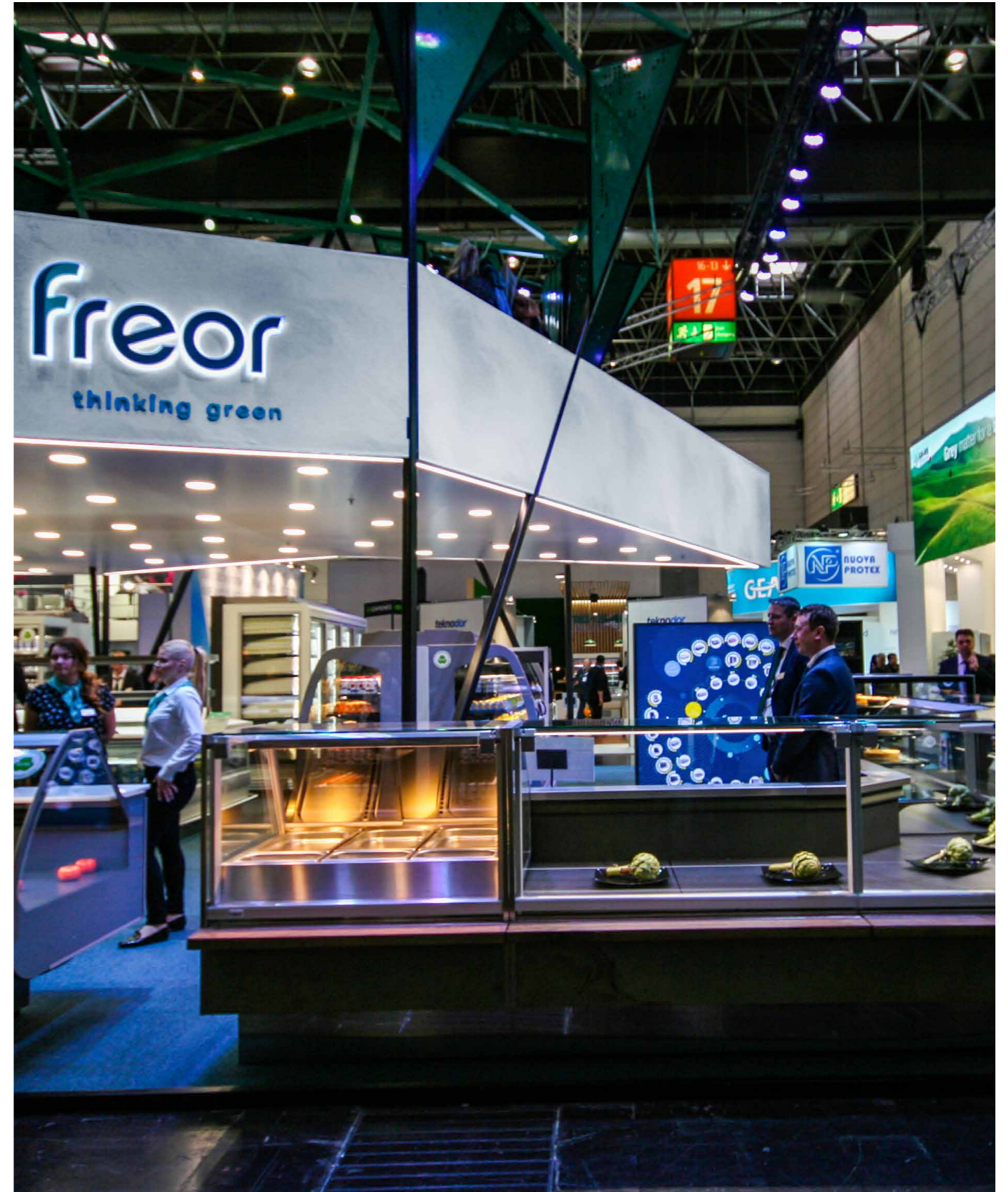
MM	3750			
°C	N/A			

VEGA QB HDV

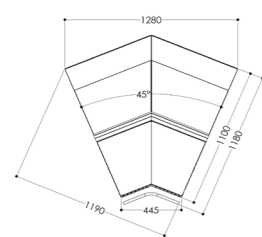
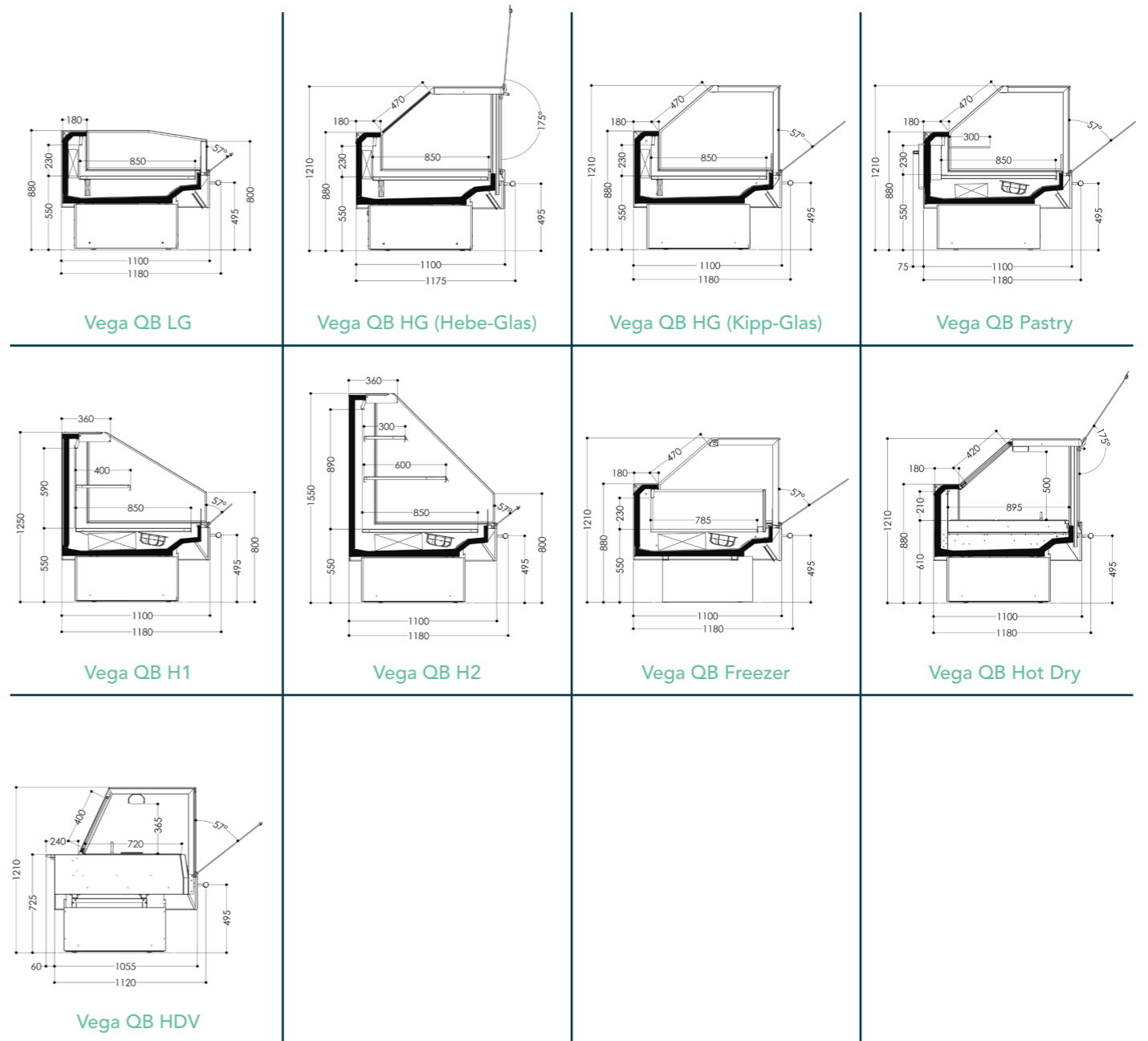
Für diese moderne und funktionale Bedientheke im kubischen Design ist es leicht, durch appetitlich warme Speisen in der Auslage Ihre Kunden zu einer Bestellung aufzufordern. Die Vega QB HDV ermöglicht es Ihnen, warme Speisen bei optimalen Temperaturen verzehrfertig zu halten. Die so bewahrte Qualität verdoppelt sich im Auge des Betrachters durch die verspiegelte Schiebetür auf der Rückseite der Bedientheke.



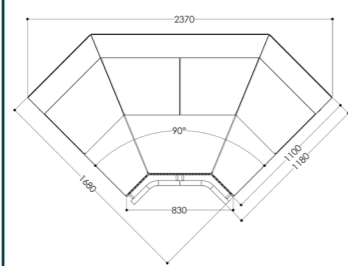
mm	1072	1412	1752	2478
°C	N/A			



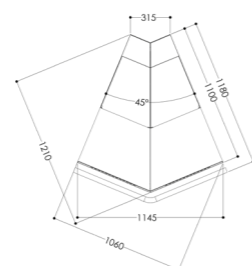
Modell	Länge ohne Endwände (mm)	Temperatur °C (+25 °C, 60% RH)	Ausstellungsfläche (m ²)	Volumen (m ³)	Stromverbrauch (V)
Vega QB LG	940	1...10 °C / -1...7 °C H1 / M2	0.80	0.18	230
Vega QB LG	1250 1880 2500 3750	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	1.06 1.60 2.13 3.19	0.24 0.37 0.49 0.73	230
Vega QB HG	940	1...10 °C / -1...7 °C H1 / M2	0.80	0.18	230
Vega QB HG	1250 1880 2500 3750	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	1.06 1.60 2.13 3.19	0.24 0.37 0.49 0.73	230
Vega QB Pastry	1250 3750	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	1.44 4.32	0.24 0.73	230
Vega QB H1	1250 2500	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	1.56 3.12	0.44 0.87	230
Vega QB H2	1250 1880 2500 3750	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	2.19 3.27 4.38 6.56	0.61 0.92 1.23 1.84	230
Vega QB Freezer	2500 3750	-15...-18 °C L1	2.88 3.19	0.49 0.73	400
Vega QB Hot Dry	3750	60...80 °C	3.19	0.73	400
Vega QB HDV	1072 1412 1752 2478	60...80 °C	0.72 0.97 1.20 1.69	0.36 0.48 0.60 0.84	400



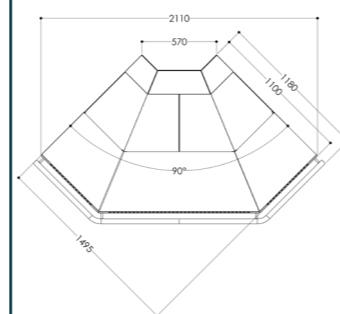
Vega QB Ecke IC45



Vega QB Ecke IC90



Vega QB Ecke OC45



Vega QB Ecke OC90



VEGA SPACE S

*Verbindung von Eleganz
und Zweckmäßigkeit*

VEGA SPACE S LG / HG

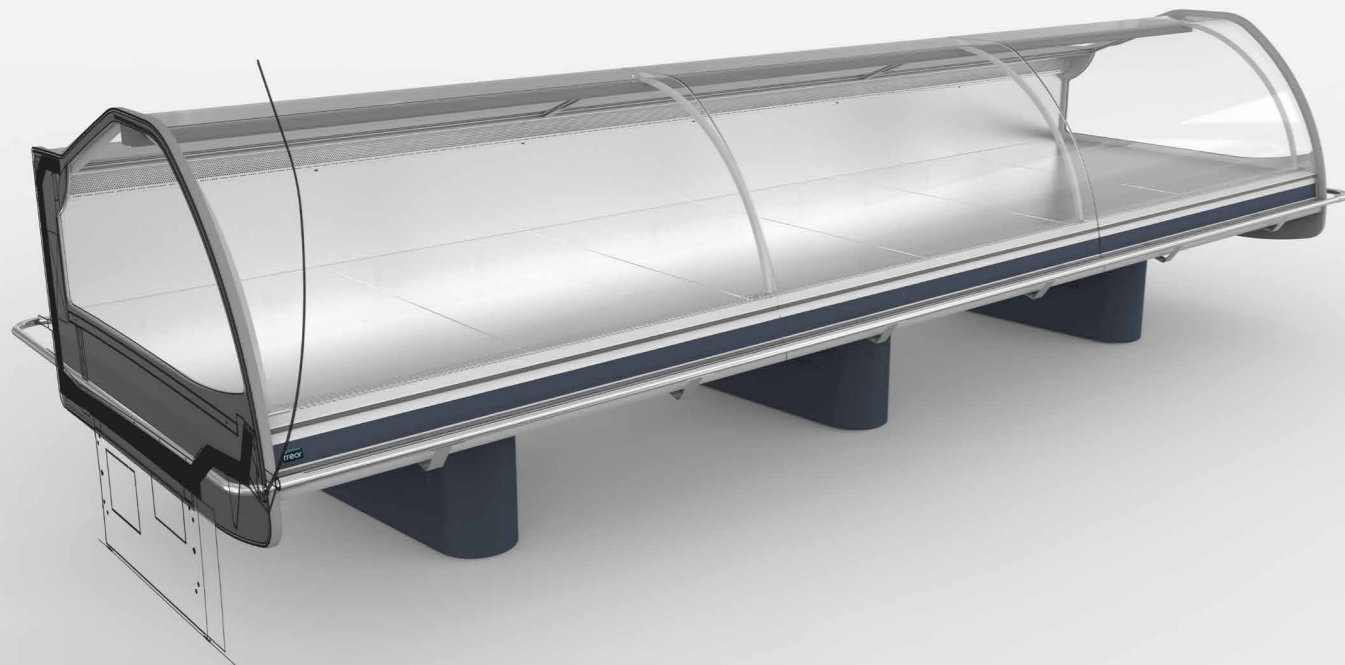
Diese geräumige Kühltheke mit ihrer leicht gerundeten Glasfront sorgt dafür, dass die frischen Produkte in den Mittelpunkt der Kunden-Aufmerksamkeit rücken. Für eine einfache Wartung und Reinigung befindet sich der Verdampfer in der Rückwand der Theke. Ebenfalls erhältlich ist eine Vega Space S Pastry-Version mit ausziehbaren Auslagen für die ergonomische Entnahme von Kuchen und Torten.

OPTIONEN:

- | Frontglas niedrig zur Selbstbedienung.
- | Auslagenfläche aus verzinktem Stahl oder Edelstahl.
- | Dynamische oder statische Kühlung.
- | LED-Beleuchtung im High-Glass-Design.
- | Stoßfänger aus Edelstahl.
- | Elektronische Abtauheizung.

HAUPTVORTEILE:

- | Vergrößerte Auslagenfläche.
- | Große Auswahl an RAL-Farben für die Innen- und Außenverkleidung.
- | Einfaches Anheben der Bodenauslage für die leichte Reinigung.
- | Rammschutz, Kunststoff.
- | Anbaufähig.
- | Gehärtetes Glas.
- | Abnehmbare Frontscheibe.
- | Panorama-Seitenwände.
- | Kein Beschlagen der Glasflächen.
- | Gleichmäßige Verteilung der Kaltluft im gesamten Möbel.
- | Energieeffiziente EC-Ventilatoren.
- | Elektronisches Bedienfeld.
- | Thermometer (solarbetrieben oder elektronisch).



mm	1250	1880	2500	3750
h	IC90	OC90		

	R134A	R448A	R450A	CO ₂	R290
STECKERFERTIG	✓	✓			✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓	✓			✓



VEGA SPACE S JAMON



Diese besondere Kühlvitrine eignet sich z.B. für die eindrucksvolle Inszenierung von altem spanischen Schinken oder geräuchertem Fleisch. In der Regal-Variante bringt sie Fleisch, Käse und Feinkostwaren auf Augenhöhe des Kunden. Dabei zeigt sie auch größere Mengen mit großer Übersicht und erfüllt so ein wichtiges Kriterium für eine überzeugende Warenpräsentation.

Sie ist einladend und funktional, denn sie verbindet große Wirkung mit kleiner Fläche und ist ein Blickfang in jedem Supermarkt. Der Oberschrank ist wahlweise mit Gitterböden oder einer Leiste für Schinkenhaken ausgestattet.

OPTIONEN:

- | Auslagenfläche aus verzinktem Stahl oder Edelstahl.
- | Version mit Haken oder Regalen.
- | LED-Beleuchtung.
- | Stoßfänger aus Edelstahl.
- | Elektronische Abtauheizung.

HAUPTVORTEILE:

- | Vergrößerte Auslagenfläche.
- | Große Auswahl an RAL-Farben für die Innen- und Außenverkleidung.
- | Einfaches Anheben der Bodenauslage für die leichte Reinigung.
- | Anbaufähig.
- | Panorama-Seitenwände.
- | Kein Beschlagen der Glasflächen.
- | Gleichmäßige Verteilung der Kaltluft im gesamten Möbel.
- | Energieeffiziente EC-Ventilatoren.
- | Elektronisches Bedienfeld.
- | Thermometer (solarbetrieben oder elektronisch).



mm	1250			
°C	N/A			

	R134A	R448A	R450A	CO ₂	R290
STECKERFERTIG	✓	✓			✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓	✓			✓

VEGA SPACE SPH S LG / HG

Vega Space SPH S LG / HG ist eine modern gestaltete Kühltheke für Kunden, die besonderen Wert auf die Qualität, den Schutz und die einwandfreie Sichtbarkeit der präsentierten Lebensmittel legen. Sphärisches Frontglas erzeugt durch seine Wölbung eine besonders ästhetische Wirkung. Die klare Sicht auf die Produkte fokussiert die Aufmerksamkeit des Kunden. Ecken aus gewölbtem Glas optimieren die gerundete Bauform des Möbels.

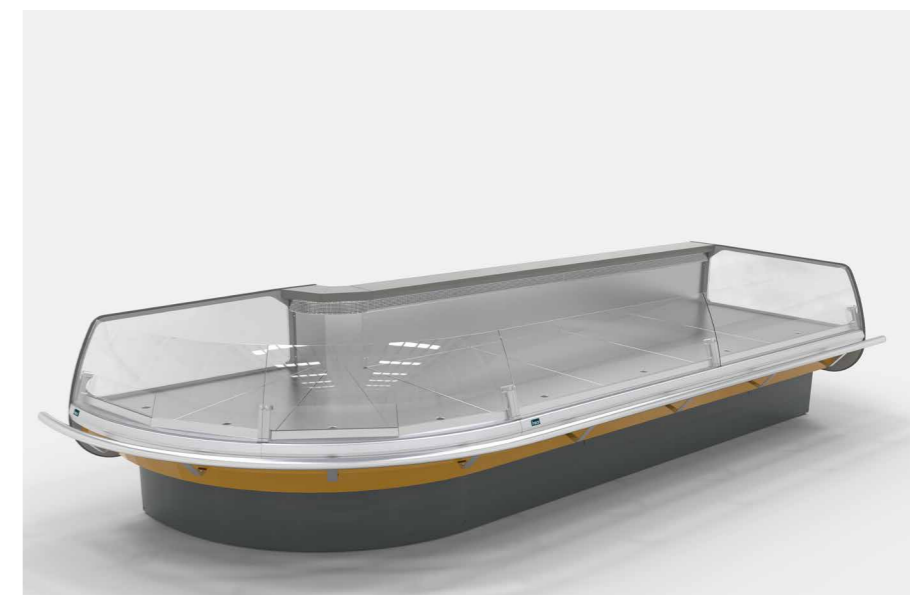
OPTIONEN:

- | Frontglas niedrig zur Selbstbedienung.
- | Auslagenfläche aus verzinktem Stahl oder Edelstahl.
- | LED-Beleuchtung im High-Glass-Design.
- | Stoßfänger aus Edelstahl.
- | Elektronische Abtauheizung.

HAUPTVORTEILE:

- | Vergrößerte Auslagenfläche.
- | Große Auswahl an RAL-Farben für die Innen- und Außenverkleidung.
- | Einfaches Anheben der Bodenauslage für die leichte Reinigung.
- | Rammschutz, Kunststoff.
- | Anbaufähig.
- | Gehärtetes Glas.
- | Abnehmbare Frontscheibe.
- | Panorama-Seitenwände.
- | Kein Beschlagen der Glasflächen.
- | Gleichmäßige Verteilung der Kaltluft im gesamten Möbel.
- | Energieeffiziente EC-Ventilatoren.
- | Elektronisches Bedienfeld.
- | Thermometer (solarbetrieben oder elektronisch).

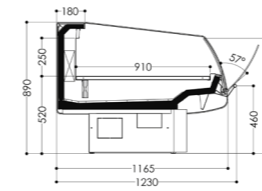
mm	940	1250	1880	2500	3750
h°	IC45	IC90	OC45	OC90	



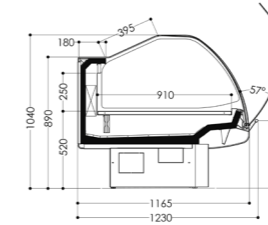
	R134A	R448A	R450A	CO ₂	R290
STECKERFERTIG	✓	✓			✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓	✓			✓



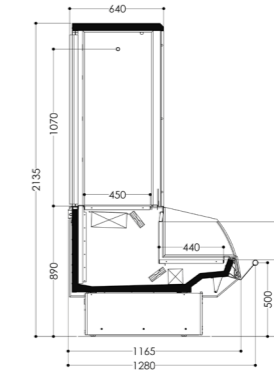
Modell	Länge ohne Endwände (mm)	Temperatur °C (+25 °C, 60% RH)	Ausstellungsfläche (m ²)	Volumen (m ³)	Stromverbrauch (V)
Vega Space S LG	1250	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	1.14	0.29	230
	1880		1.71	0.44	
	2500		2.28	0.59	
	3750		3.41	0.88	
Vega Space S HG	1250	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	1.14	0.29	230
	1880		1.71	0.44	
	2500		2.28	0.59	
	3750		3.41	0.88	
Vega Space S Jamon	1250	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	2.80	0.74	230
Vega Space S Pastry	2500 3750	1...10 °C / -1...7 °C H1 / M2	3.03 4.54	0.70 1.04	230
Vega Space SPH S LG	940	1...10 °C / -1...7 °C H1 / M2	0.86	0.22	230
Vega Space SPH S LG	1250	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	1.14	0.29	230
	1880		1.71	0.44	
	2500		2.28	0.59	
	3750		3.41	0.88	
Vega Space SPH S HG	940	1...10 °C / -1...7 °C H1 / M2	0.86	0.22	230
Vega Space SPH S HG	1250	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	1.14	0.29	230
	1880		1.71	0.44	
	2500		2.28	0.59	
	3750		3.41	0.88	



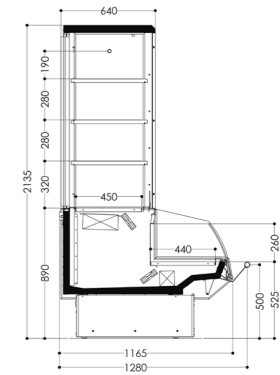
Vega Space S LG



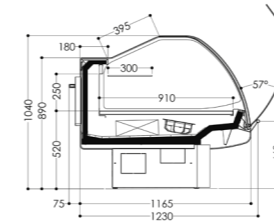
Vega Space S HG



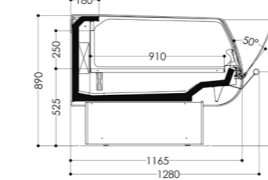
Vega Space S Jamon



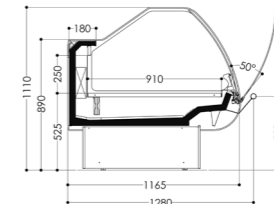
Vega Space S Jamon



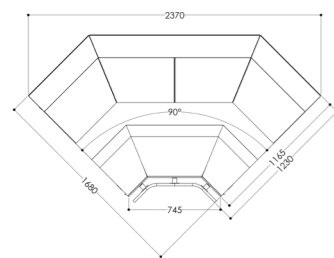
Vega Space S Pastry



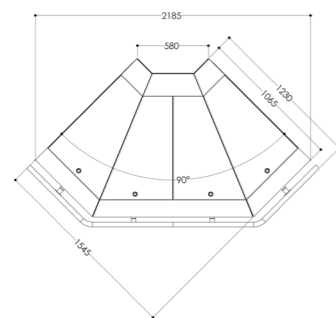
Vega Space SPH S LG



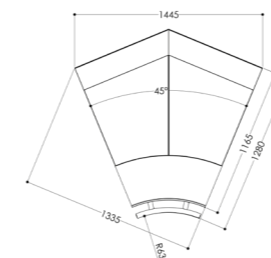
Vega Space SPH S HG



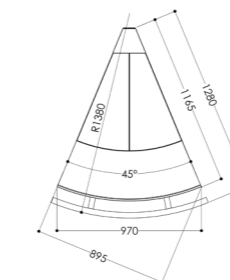
Vega Space S Ecke IC90



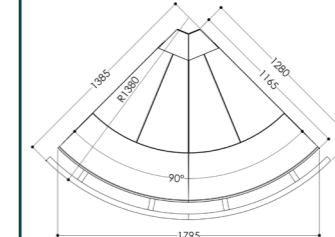
Vega Space S Ecke OC90



Vega Space SPH S Ecke IC45R



Vega Space SPH S Ecke OC45R



Vega Space SPH S Ecke OC90R



VEGA
SPACE OB
*Gerade Linien verstärken
die Warenpräsenz*

VEGA SPACE QB LG / HG

Eine Kühltheke mit viel Glas in klarem Design mit noch mehr Auslagenfläche für die einladende Präsentation einer großen Vielfalt von Lebensmitteln. Der Verdampfer der Vega Space QB befindet sich in der Rückwand der Theke. Das vereinfacht ihre Reinigung und Wartung. Die anhebbare Frontscheibe erleichtert dem Ladenpersonal den Zugang und die Reinigung der Auslagenflächen.

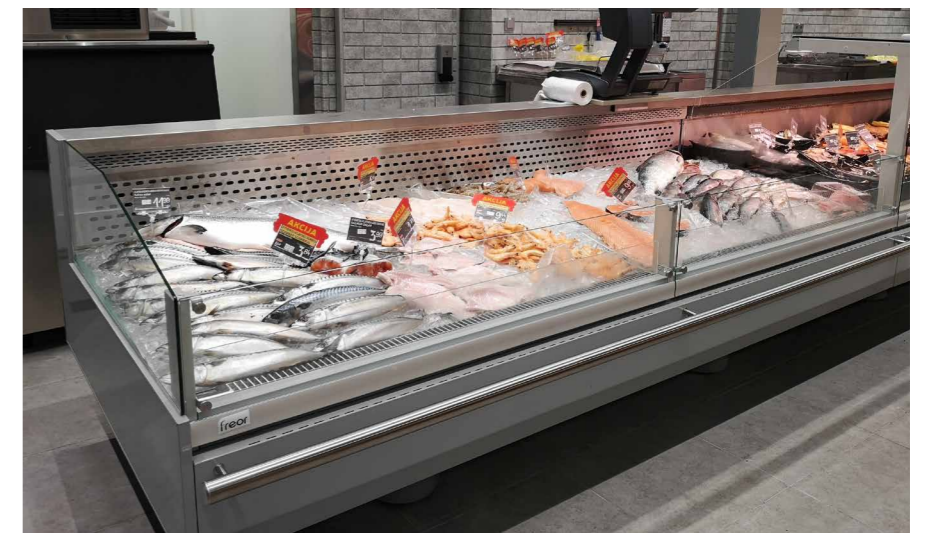
OPTIONEN:

- | Frontglas niedrig zur Selbstbedienung.
- | Echt-Glastüren im High-Glass-Design.
- | Auslagenfläche aus verzinktem Stahl oder Edelstahl.
- | LED-Beleuchtung im High-Glass-Design.
- | Stoßfänger aus Edelstahl.
- | Elektronische Abtauheizung.

HAUPTVORTEILE:

- | Vergrößerte Auslagenfläche.
- | Große Auswahl an RAL-Farben für die Innen- und Außenverkleidung.
- | Einfaches Anheben der Bodenauslage für die leichte Reinigung.
- | Stoßfänger aus Edelstahl.
- | Anbaufähig.
- | Gehärtetes Glas.
- | Abnehmbare Frontscheibe.
- | Panorama-Seitenwände.
- | Kein Beschlagen der Glasflächen.
- | Gleichmäßige Verteilung der Kaltluft im gesamten Möbel.
- | Energieeffiziente EC-Ventilatoren.
- | Elektronisches Bedienfeld.
- | Thermometer (solarbetrieben oder elektronisch).

mm	1250	1880	2500	3750
°C	OC90			

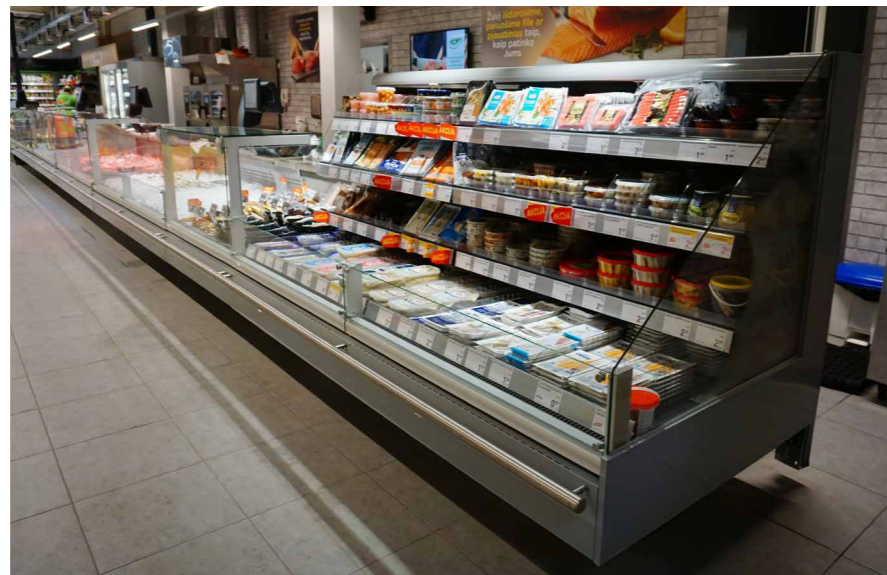


	R134A	R448A	R450A	CO ₂	R290
STECKERFERTIG	✓	✓			✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓	✓			✓



VEGA SPACE QB H2

Der Vega Space QB H1 / H2 ist eine SB-Kühltheke mit zusätzlichen Regalebenen. Die Übersicht und der Zugriff auf die auslegte Ware ist sehr gut und für Ihre Kunden eine Einladung zur Selbstbedienung. Die SB-Theke mit ihren zwei bis drei Auslage-Ebenen ist in verschiedenen Längen erhältlich. Dem Kunden erlaubt die besondere Bauweise einen bequemen Einkauf, und für den Einzelhandel ist sie eine attraktive Option für eine einladende Präsentation von abgepacktem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Käse und Gebäck. Das SB-Möbel ist kompatibel mit anderen Kühltheken der Serie Vega Space QB.



MM	2500	3750		
°C	N/A			

	R134A	R448A	R450A	CO ₂	R290
STECKERFERTIG	✓	✓			✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓	✓			✓

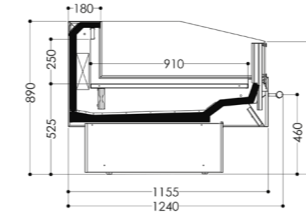
VEGA SPACE QB HOT BM

Eine kubische Bain-Marie-Bedientheke in modernem Design für eine attraktive Präsentation von warmen Speisen. Die beheizte Theke hält vorgegarte Gerichte warm und verhindert ihr Austrocknen. Zu den Merkmalen gehören eine Deckenbeleuchtung, eine geringe Wärme- und Feuchte im Wasserbad-Umfeld und eine elektronisch gesteuerte Wassernachfüllung. Durch die anhebbare Frontscheibe können Mitarbeiter den Auslagenbereich leicht erreichen und präsentabel gestalten. Zum Zubehör gehören gastronomische Edelstahlbehälter in der von Ihnen gewählten Tiefe. Die Vega Space QB ist als Bain Marie kompatibel mit der gleichnamigen Kühltheke. Zusammen bilden sie eine einheitliche und attraktive Thekenlandschaft.

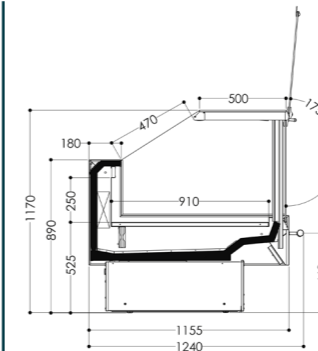


MM	1250			
°C	N/A			

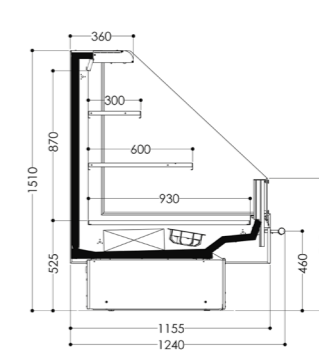
Modell	Länge ohne Endwände (mm)	Temperatur °C (+25 °C, 60% RH)	Ausstellungsfläche (m ²)	Volumen (m ³)	Stromverbrauch (V)
Vega Space QB LG	1250	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	1.14	0.29	230
	1880		1.71	0.44	
	2500		2.28	0.59	
	3750		3.41	0.88	
Vega Space QB HG	1250	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	1.14	0.29	230
	1880		1.71	0.44	
	2500		2.28	0.59	
	3750		3.41	0.88	
Vega Space QB H2	2500	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	4.59	1.28	230
	3750		6.88	1.91	
Vega Space QB Hot BM	1250	60...80 °C	1.07	0.25	230



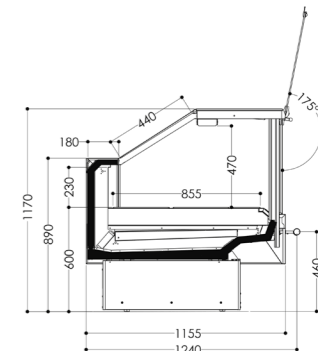
Vega Space QB LG



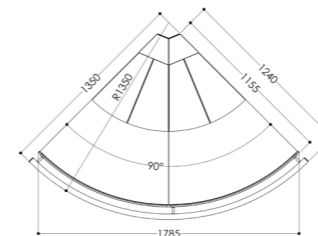
Vega Space QB HG



Vega Space QB H2



Vega Space QB Hot BM



Vega Space QB Ecke OC90R



DIONA S
*ein breites Sortiment für den
Kühlbedarf des Einzelhandels*

DIONA S LG / HG

Die Kühltheke Diona S mit der abgerundeten Frontscheibe bietet jeder Art von frischen Lebensmitteln eine attraktive Auslage. Die harmonische Bauform betont die Qualität Ihrer Ware. Die Luftzirkulation im Theken-Innenraum sorgt für eine gleichmäßige Kühlung. Je nach Bedarf erhalten Sie die Kühltheke mit hohem Glas für den Verkauf oder mit niedrigem für die Selbstbedienung.

OPTIONEN:

- | Frontglas niedrig zur Selbstbedienung.
- | Auslagenfläche aus verzinktem Stahl oder Edelstahl.
- | LED-Beleuchtung im High-Glass-Design.
- | Stoßfänger aus Edelstahl.
- | Elektronische Abtauheizung.

HAUPTVORTEILE:

- | Große Auswahl an RAL-Farben für die Innen- und Außenverkleidung.
- | Einfaches Anheben der Bodenauslage für die leichte Reinigung.
- | Anbaufähig.
- | Gehärtetes Glas.
- | Abnehmbare Frontscheibe.
- | Panorama-Seitenwände.
- | Kein Beschlagen der Glasflächen.
- | Gleichmäßige Verteilung der Kaltluft im gesamten Möbel.
- | Energieeffiziente EC-Ventilatoren.
- | Elektronisches Bedienfeld.
- | Thermometer (solarbetrieben oder elektronisch).
- | Polyurethan-Thermoisolierung, FCKW- und HFCKW-frei.



mm	940	1250	1880	2500	3750
h	IC45	IC90	OC45	OC90	

	R134A	R448A	R450A	CO ₂	R290
STECKERFERTIG	✓	✓			✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓	✓			✓

DIONA S PASTRY

Die ergonomische und stilvolle Diona S Pastry ist ein Präsentations- und Verkaufsmöbel für Konditoreiwaren. Über Tortenzüge erreichen Sie Kuchen, Desserts und Gebäck, ohne tief in die Auslage greifen zu müssen. Diona S gibt es auch mit niedriger Glasfront als SBTheke.

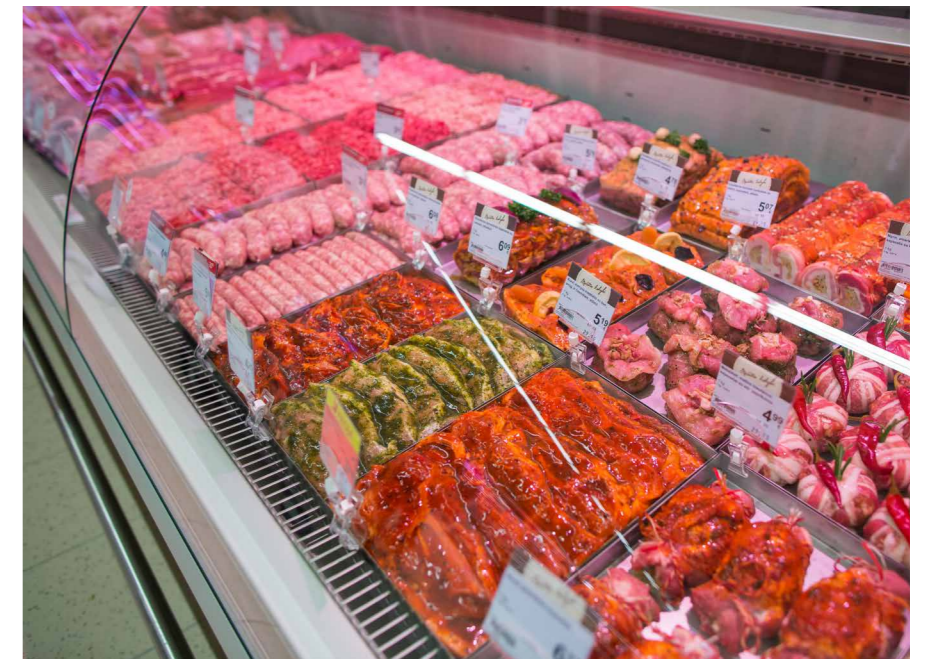
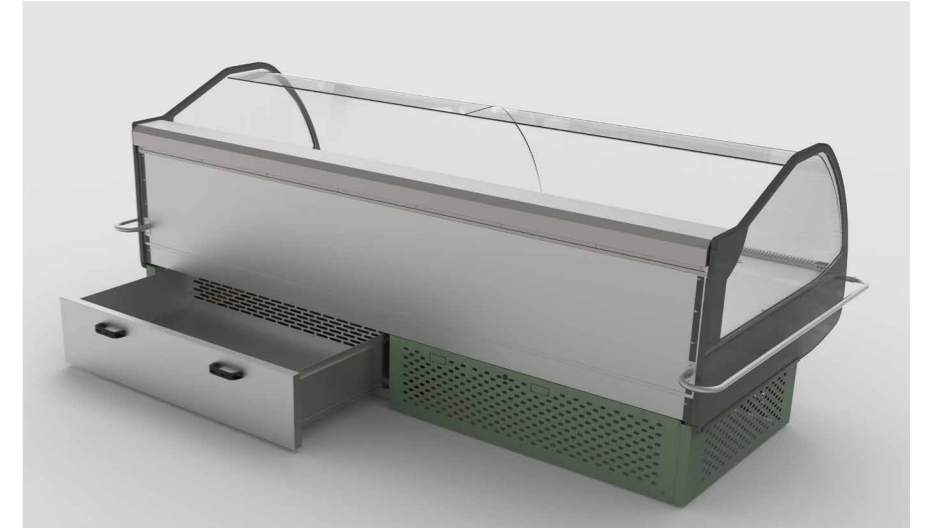


MM	1250	2500	3750	
°C	N/A			

	R134A	R448A	R450A	CO ₂	R290
STECKERFERTIG	✓	✓			✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓	✓			✓

DIONA S STORAGE

Die Diona S Storage ist eine modifizierte Bedientheke mit einem zusätzlichen Schubfach auf der Bedienseite. Sie bringt erweiterte Lagerkapazitäten in die Reichweite Ihrer Mitarbeiter. Auf kürzestem Weg erhalten sie so Zugriff auf Fleisch, Geflügel und andere Lebensmittel mit Kühlbedarf. Auf Kundenseite sorgt das leicht gerundete Frontglas der Theke für ein harmonisches Design und eine einladende Präsentation der ausgelegten Waren.



MM	1880	2500	3750	
°C	N/A			

	R134A	R448A	R450A	CO ₂	R290
STECKERFERTIG	✓	✓			✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓	✓			✓

DIONA S H1

Die Diona S Modelle H1 und H2 sind SB-Theken, die dem Kunden Ihre Produkte auf Augenhöhe präsentieren. Sie sind erhältlich in unterschiedlichen Längen und in den Höhen H1 und H2 mit jeweils 2 bzw. 3 Auslageebenen. Durch die ergonomisch einfache Einbringung und Entnahme von Waren bietet diese Diona Modellreihe dem Einzelhandel eine Regalalternative im Thekenformat, die sich problemlos mit allen Diona-S-Theken kombinieren lässt.

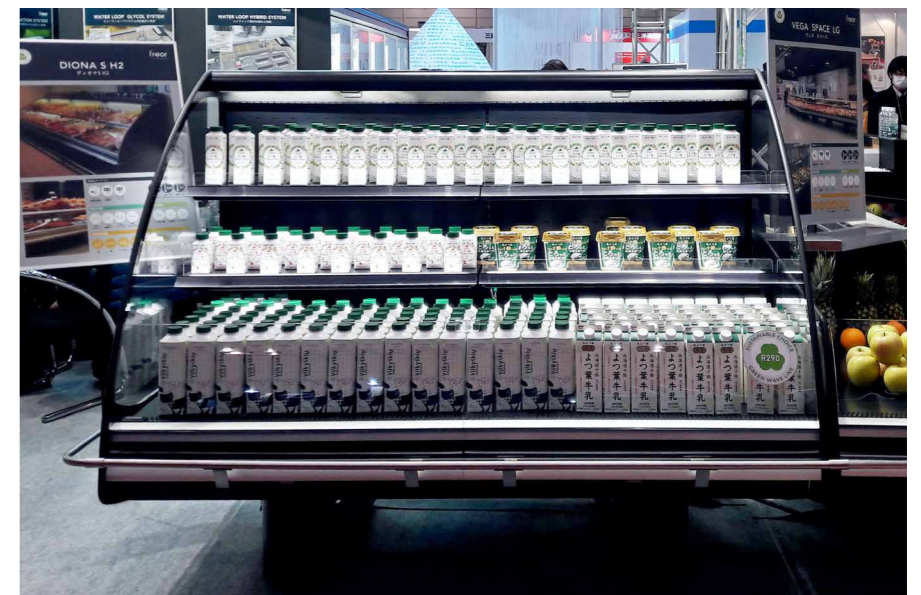


MM	1250	1880	2500	3750
°C	N/A			

	R134A	R448A	R450A	CO ₂	R290
STECKERFERTIG	✓	✓			✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓	✓			✓

DIONA S H2

Die SB-Theken Diona S H1 und H2 eignen sich sehr gut für so unterschiedliche Lebensmittel wie abgepacktes Fleisch und Geflügel, Salate, Wurst- und Käseaufschnitt, Feinkost, Milchprodukte oder frisches bzw. eingelegtes Obst und Gemüse.



MM	1250	1880	2500	3750
°C	N/A			

	R134A	R448A	R450A	CO ₂	R290
STECKERFERTIG	✓	✓			✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓	✓			✓

DIONA S DD

Mit der Diona S DD steht für Sie eine neue Form von Kühltheke bereit. Die obere Ebene ist eine Bedientheke, während die untere SB-Ebene durch leichten Zugriff der Umsatzstärkung von verpackten und fertigen Lebensmitteln dient. Die Diona S DD Doppeldecker-Theke mit der gebogenen Glasfront bietet deutlich mehr Auslagenfläche als eine herkömmliche Theke. Damit ist sie für kleine und große Lebensmittelmärkte ein Gewinn an Raum und Funktion und eine bautechnische Besonderheit, die ins Auge fällt.

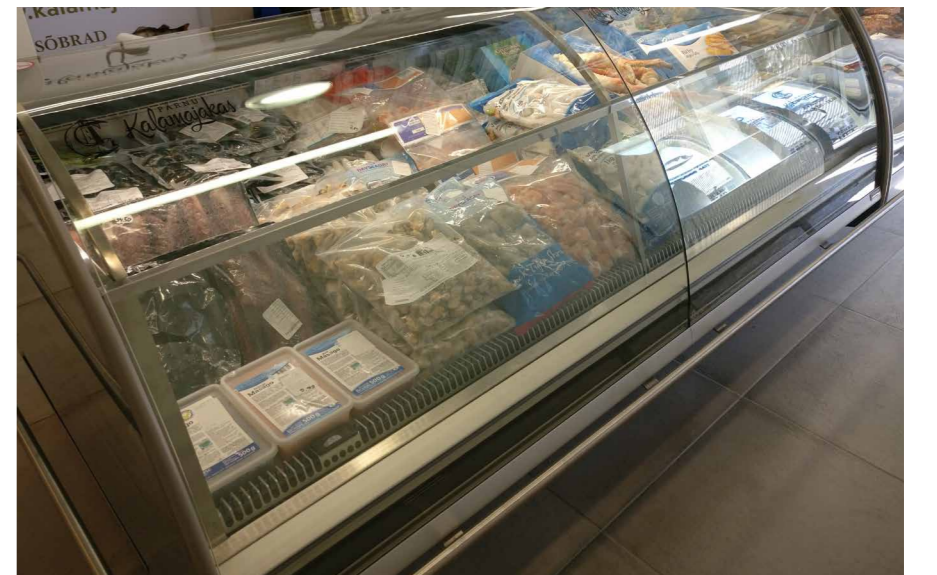
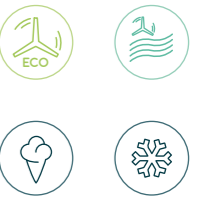


MM	1880	2500	3750	
°C	N/A			

	R134A	R448A	R450A	CO ₂
STECKERFERTIG				
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	✓
HYDROLOOP				

DIONA S FREEZER

Die Diona S Freezer mit ihrem gerundeten Frontglas sorgt für eine ansprechende Präsentation von Tiefkühlprodukten. Ein zusätzlicher Glaseinsatz garantiert eine warengerechte Temperatur und den notwendigen Frischeschutz für Ihre Tiefkühlware. Ein hohes Frontglas für die Bedientheke oder ein niedriges zur Selbstbedienung – Sie haben die Wahl. Die Diona S Tiefkühltheke ist anbaufähig. Verbunden mit anderen Theken der Diona-S-Modellreihe ergeben sich Thekenreihen, die für Märkte jeder Größe eine Bereicherung sind.



MM	1250	1880	2500	3750
°C	N/A			

	R448A	R450A	CO ₂	R290
STECKERFERTIG	✓			✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓			✓

DIONA S HOT DRY

Diese heiße Theke mit der gerundeten Glasfront und ihren Edelstahlbehältern für verzehrfertige Warmspeisen rückt Ihr Angebot ins Blickfeld des Kunden. Dort fördert es seinen Appetit mit Kaufimpuls und Umsatzfolgen. Diese Bedientheke gehört zur Diona-S-Modellreihe. Das Diona S Hot Dry-Modell für trockene Wärme durch integrierte Infrarotlampen und Heizplatten ist ideal für Pasta-Gerichte, Saucen, Suppen und andere verzehrfertige Warmspeisen



MM	1250	1880	2500		
°C	N/A				

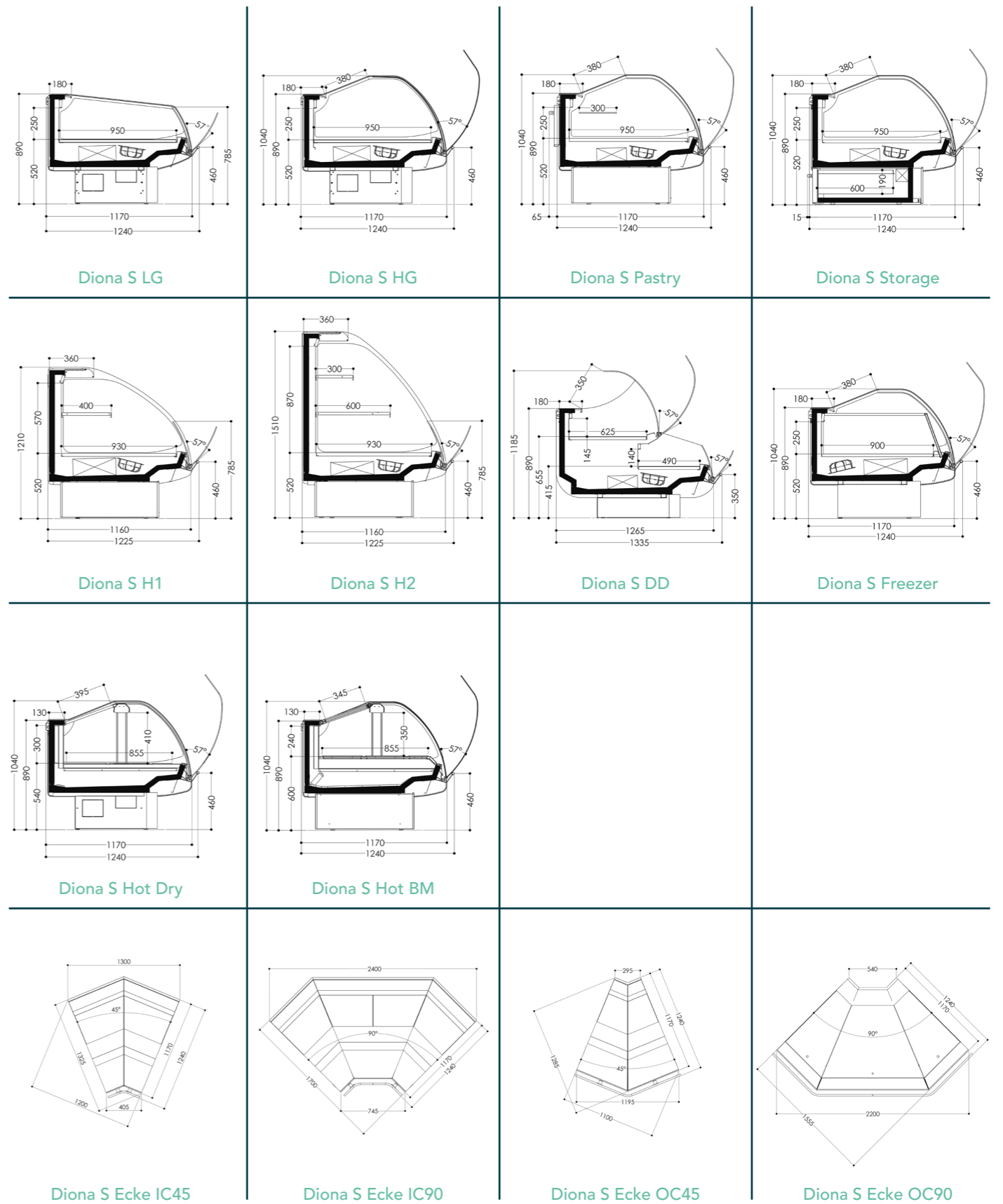
DIONA S HOT BM

Diese heiße Theke mit der gerundeten Glasfront und ihren Edelstahlbehältern für verzehrfertige Warmspeisen rückt Ihr Angebot ins Blickfeld des Kunden. Dort fördert es seinen Appetit mit Kaufimpuls und Umsatzfolgen. Diese Bedientheke gehört zur Diona-S-Modellreihe. Das Diona S hot BM-Modell für feuchte Wärme ist eine Bain Marie für die Erhitzung von Speisen im Wasserbad, das Gerichte für längere Zeit warm halten kann, ohne sie auszutrocknen. Die Diona Bain Marie ist ideal für Würstchen, gekochtes Huhn und andere Geflügel- oder Fleischgerichte.



MM	1250	1880	2500		
°C	N/A				

Modell	Länge ohne Endwände (mm)	Temperatur °C (+25 °C, 60% RH)	Ausstellungsfläche (m ²)	Volumen (m ³)	Stromverbrauch (V)
Diona S LG	940	1...10 °C / -1...7 °C H1 / M2	0.88	0.23	230
Diona S LG	1250 1880 2500 3750	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	1.19 1.79 2.38 3.56	0.31 0.43 0.62 0.93	230
Diona S HG	940	1...10 °C / -1...7 °C H1 / M2	0.88	0.23	230
Diona S HG	1250 1880 2500 3750	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	1.19 1.79 2.38 3.56	0.31 0.43 0.62 0.93	230
Diona S Pastry	1250 2500 3750	1...10 °C H1	1.56 3.13 4.69	0.31 0.62 0.93	230
Diona S Storage	1880 2500 3750	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	1.79 2.38 3.56	0.43 0.62 0.93	230
Diona S H1	1250 1880 2500 3750	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	1.82 2.73 3.63 5.43	0.50 0.75 1.00 1.50	230
Diona S H2	1250 1880 2500 3750	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	2.31 3.48 4.63 6.94	0.62 0.93 1.24 1.86	230
Diona S DD	1880 2500 3750	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	2.10 2.80 4.30	0.30 0.40 0.60	230
Diona S Freezer	1250 1880 2500 3750	-15...-18 °C L1	1.19 1.79 2.38 3.56	0.31 0.43 0.62 0.93	400
Diona S Hot Dry	1250 1880 2500	60...80 °C	0.93 1.42 1.90	0.44 0.67 0.90	230
Diona S Hot BM	1250 1880 2500	60...80 °C	0.93 1.42 1.90	0.38 0.58 0.76	230

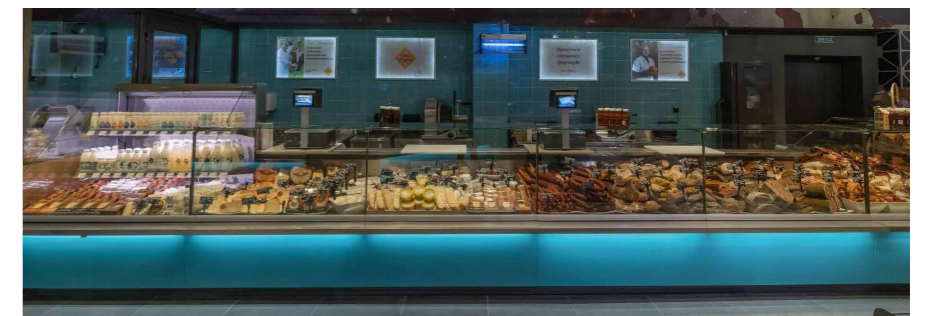




DIONA QB
für den individuellen
Bedarf von jedem Markt

DIONA QB LG / HG

Die Kombination aus klassisch-kubischem Design und hervorragender Sichtbarkeit der ausgelegten Waren macht die Bedientheke Diona QB zu einer idealen Wahl für jede Produktpalette. Das Modell bietet alle Funktionen einer servicefreundlichen Bedientheke. Dazu gehören eine großzügige Auslage für eine optimierte Warengroupierung und eine breite Palette an Leuchtmitteln und Zubehör. Präzise kühltechnische Lösungen bewahren dabei die hohe Qualität der präsentierten Lebensmittel. Die Diona QB ist auch als SBTheke erhältlich.



OPTIONEN:

- | Frontglas niedrig zur Selbstbedienung.
- | Organic glass doors in high glass design
- | Auslagenfläche aus verzinktem Stahl oder Edelstahl.
- | LED-Beleuchtung im High-Glass-Design.
- | Stoßfänger aus Edelstahl.
- | Elektronische Abtauheizung.

HAUPTVORTEILE:

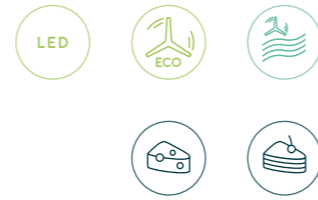
- | Große Auswahl an RAL-Farben für die Innen- und Außenverkleidung.
- | Einfaches Anheben der Bodenauslage für die leichte Reinigung.
- | Anbaufähig.
- | Gehärtetes Glas.
- | Abnehmbare Frontscheibe.
- | Panorama-Seitenwände.
- | Kein Beschlagen der Glasflächen.
- | Gleichmäßige Verteilung der Kaltluft im gesamten Möbel.
- | Energieeffiziente EC-Ventilatoren.
- | Elektronisches Bedienfeld.
- | Thermometer (solarbetrieben oder elektronisch).

mm	940	1250	1880	2500	3750
h	IC45	IC90	OC45	OC90	

	R134A	R448A	R450A	CO ₂	R290
STECKERFERTIG	✓	✓			✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓	✓			✓

DIONA QB PASTRY

Die Diona QB Pastry steht für eine ergonomisch-funktionale Bedientheke in kubischer Form. Sie bietet Ihren Kunden eine optimierte Sicht auf die ausgelegten Süßwaren. Durch Auslageflächen mit der Funktion von Tortenzügen ist dieses Thekenmodell eine ideale Wahl für den Verkauf von Konditoreiwaren. Die Diona QB Kuchentheke ist auch als SBTheke mit niedriger Glasfront erhältlich.



MM	1250	2500	3750	
°C	N/A			

	R134A	R448A	R450A	CO ₂	R290
STECKERFERTIG	✓	✓			✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓	✓			✓

DIONA QB STORAGE

Die Bedientheke Diona QB Storage im kubischen Design bietet in ihrer modifizierten Bauweise eine zusätzliche Schublade für die Zwischenlagerung von Lebensmitteln. Dank einer Thermoisolierung herrscht im Kühlfach eine gleichbleibende Temperatur als Voraussetzung für Energieeffizienz und die Haltbarkeit der Vorratsware.



MM	1880	2500	3750	
°C	N/A			

	R134A	R448A	R450A	CO ₂	R290
STECKERFERTIG	✓	✓			✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓	✓			✓

DIONA QB H1

Diona QB H1 und H2 - kubisches Design mit mehrstufiger Auslage für bequemes Einkaufen. Die Regalreihen des Kühlmöbels habe eine ideale Entnahme-Höhe. Die SB-Theke ist anbaufähig mit anderen Modellen der Diona-QB-Serie. Und sie steht gleichermaßen für Lebensmittelschutz und Energieeffizienz.

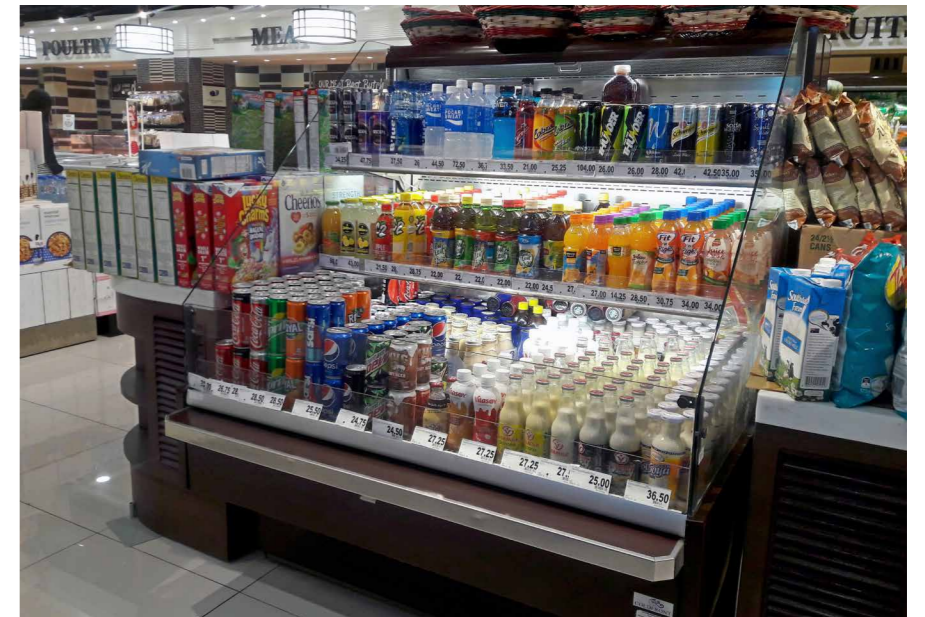


MM	1250	1880	2500	3750
°C	N/A			

	R134A	R448A	R450A	CO ₂	R290
STECKERFERTIG	✓	✓			✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓	✓			✓

DIONA QB H2

Die SB-Theken Diona QB H1 und H2 präsentieren abgepacktes Fleisch und Geflügel, Salate, Aufschnitt, Milchprodukte, Wurst, Käse und Feinkost ebenso einladend wie Getränke oder Obst und Gemüse.



MM	1250	1880	2500	3750
°C	N/A			

	R134A	R448A	R450A	CO ₂	R290
STECKERFERTIG	✓	✓			✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓	✓			✓

DIONA QB DD

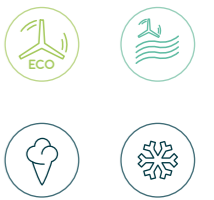
Diese elegant-funktionale Kombi-Theke im kubischen Design wurde eigens entwickelt für die gemeinsame Präsentation von frischen und abgepackten Lebensmitteln. Der obere Teil der Diona QB DD Theke dient dem Verkauf von offener Frischware, der untere der Selbstbedienung mit vorverpackten Lebensmitteln. Durch diese doppelte Nutzung auf weniger Stellfläche ist diese Theke für jedes Marktformat geeignet. Der eilige Kunde kann sich schnell bedienen, der mit speziellen Wünschen wendet sich an Ihre Verkäuferin. Auf beide Kunden wartet eine individuelle Einkaufserfahrung und auf Sie ein erhöhter Umsatz.



MM	1880	2500	3750	
°C	N/A			

	R134A	R448A	R450A	CO ₂
STECKERFERTIG				
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	✓
HYDROLOOP				

DIONA QB FREEZER



Die Diona QB Freezer in ihrer kubischen Form mit zusätzlichem Glaseinsatz ist ein Möbel für die Lagerung und den Verkauf Ihrer Tiefkühlware. Die TK-Theke bietet die richtigen Temperaturbedingungen für gefrorenes Fleisch, gefrorenen Fisch und andere verpackte Tiefkühlwaren. Ihre klassisch-schlichte Linie mit den breiten Auslagen macht auch diese Diona-Bedientheke für jedes Marktformat zur richtigen Wahl. Zusammen mit anderen Theken aus der Diona QB Modellreihe sorgt das anbaufähige Möbel für eine stimmige Thekenlandschaft, die ihren Warenschutz und ihre Leistungskraft aus einer stabilen und zuverlässigen Kühltechnik zieht.

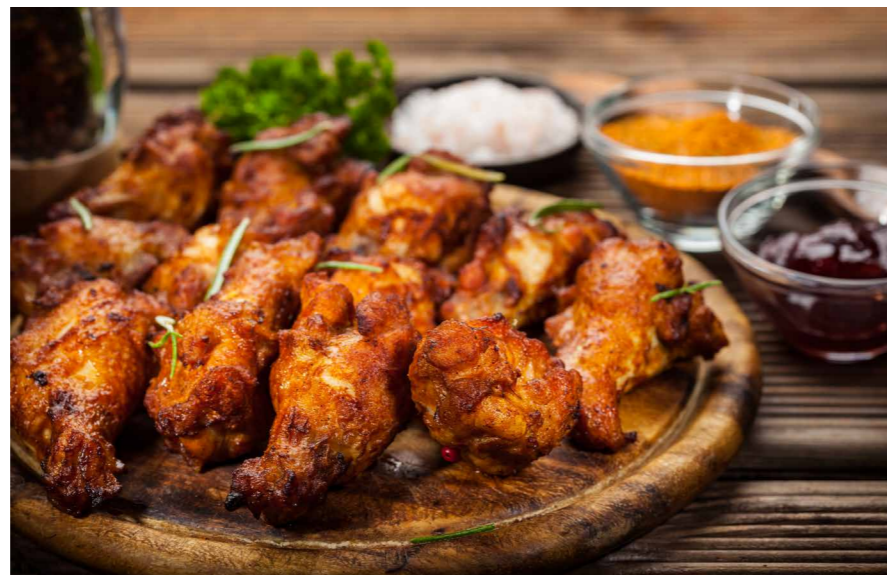


MM	1250	1880	2500	3750
°C	N/A			

	R448A	R450A	CO ₂	R290
STECKERFERTIG	✓			✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓			✓

DIONA QB HOT DRY

Die Diona QB in ihrem klassisch-kubischen Design sorgt für eine ansprechende Präsentation warmer Speisen. Sie ermöglicht Ihren Kunden zugleich eine Rundumsicht und eine Fokussierung auf die präsentierten Gerichte. Damit leistet sie durch die Art der Warenpräsentation einen nicht unerheblichen Beitrag zur Erhöhung Ihrer Verkaufszahlen und Gewinne. Diese heiße Theke gehört zu den Bedientheken der Diona-QB-Reihe. Sie haben die Wahl zwischen trockener oder feuchter Wärme und zwischen Gastronomiebehältern unterschiedlicher Größe.



MM	1250	1880	2500		
°C	N/A				

DIONA QB HOT BM

Die Diona QB in ihrem klassisch-kubischen Design sorgt für eine ansprechende Präsentation warmer Speisen. Sie ermöglicht Ihren Kunden zugleich eine Rundumsicht und eine Fokussierung auf die präsentierten Gerichte. Damit leistet sie durch die Art der Warenpräsentation einen nicht unerheblichen Beitrag zur Erhöhung Ihrer Verkaufszahlen und Gewinne. Diese heiße Theke gehört zu den Bedientheken der Diona-QB-Reihe. Sie haben die Wahl zwischen trockener oder feuchter Wärme und zwischen Gastronomiebehältern unterschiedlicher Größe.



MM	1250	1880	2500		
°C	N/A				

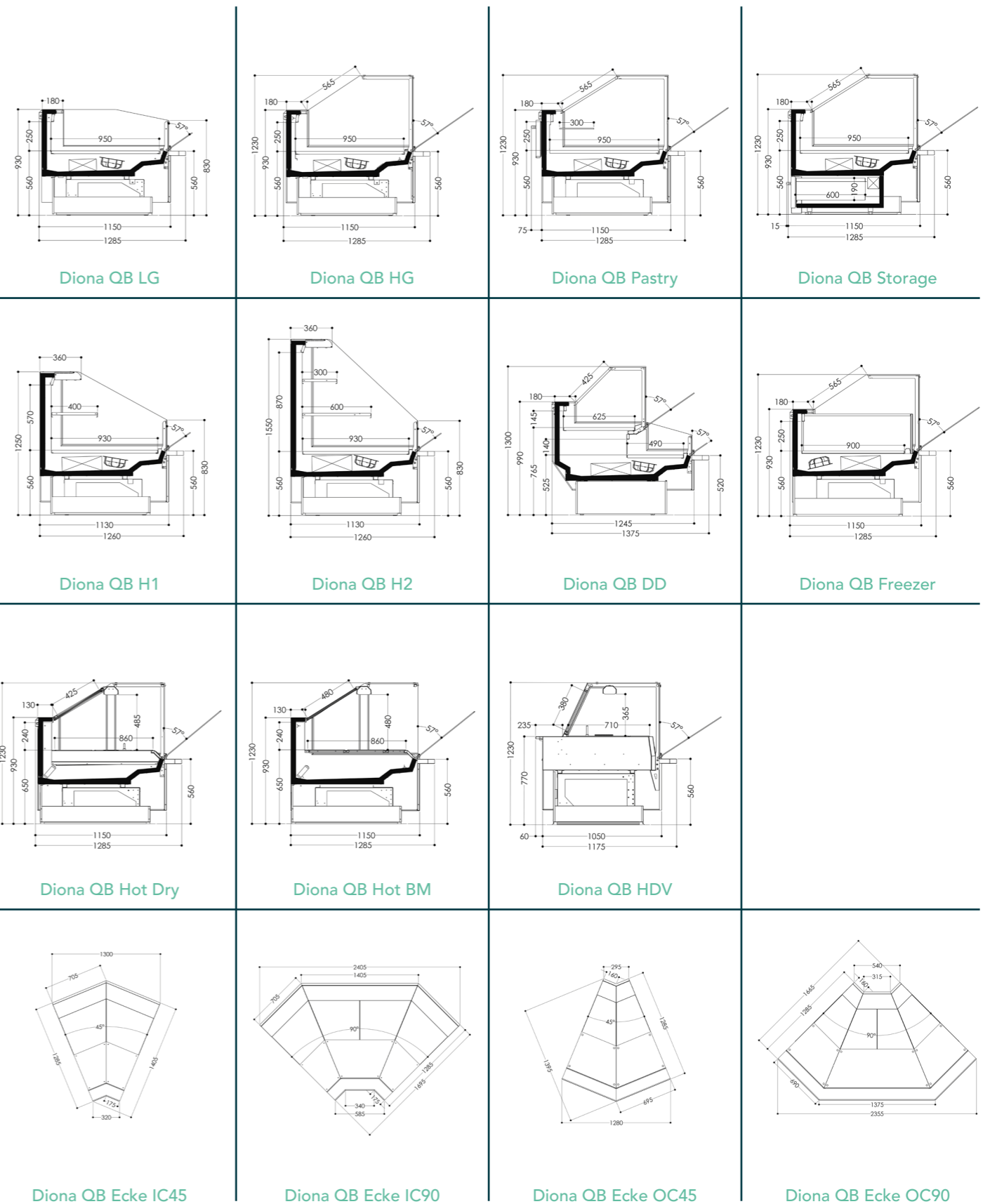
DIONA QB HDV

Die Diona QB HDV ist eine beheizte Theke. Sie bietet den Raum für die Präsentation und vorübergehende Bereitstellung von erwärmten Lebensmitteln unter sicheren Temperaturbedingungen. Zugleich gibt sie den Gerichten durch Licht und eine verspiegelte Rückwand einen attraktiven Rahmen. Bedienseitig ist diese verspiegelte Rückwand ein Schiebeglas, das es Ihnen leicht macht, Speisen nachzufüllen oder zu entnehmen. Sie haben die Wahl zwischen trockener oder feuchter Wärme und zwischen Gastronomiebehältern unterschiedlicher Größe. Die Diona QB ist anbaufähig.



mm	1072	1412	1752	2478
°C	N/A			

Modell	Länge ohne Endwände (mm)	Temperatur °C (+25 °C, 60% RH)	Ausstellungsfläche (m ²)	Volumen (m ³)	Stromverbrauch (V)
Diona QB LG	940	1...10 °C / -1...7 °C H1 / M2	0.88	0.23	230
Diona QB LG	1250 1880 2500 3750	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	1.19 1.79 2.38 3.56	0.31 0.43 0.62 0.93	230
Diona QB HG	940	1...10 °C / -1...7 °C H1 / M2	0.88	0.23	230
Diona QB HG	1250 1880 2500 3750	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	1.19 1.79 2.38 3.56	0.31 0.43 0.62 0.93	230
Diona QB Pastry	1250 2500 3750	1...10 °C H1	1.56 3.13 4.69	0.31 0.62 0.93	230
Diona QB Storage	1880 2500 3750	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	1.79 2.38 3.56	0.43 0.62 0.93	230
Diona QB H1	1250 1880 2500 3750	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	1.82 2.73 3.63 5.43	0.50 0.75 1.00 1.50	230
Diona QB H2	1250 1880 2500 3750	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	2.31 3.48 4.63 6.94	0.62 0.93 1.24 1.86	230
Diona QB DD	1880 2500 3750	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	2.10 2.80 4.30	0.30 0.40 0.60	230
Diona QB Freezer	1250 1880 2500 3750	-15...-18 °C L1	1.19 1.79 2.38 3.56	0.31 0.43 0.62 0.93	400
Diona QB Hot Dry	1250 1880 2500	60...80 °C	0.93 1.42 1.90	0.68 1.03 1.37	230
Diona QB Hot BM	1250 1880 2500	60...80 °C	0.93 1.42 1.90	0.60 0.90 1.20	230
Diona QB HDV	1072 1412 1752 2478	60...80 °C	0.72 0.97 1.20 1.69	0.36 0.48 0.60 0.84	400





RHEA S
Einfachheit vom Feinsten



RHEA S

Unsere Kühltheke für die Bedienung Ihrer Kunden verfügt auf der Rückseite hinter Türen über zusätzlichen gekühlten Stauraum. Die Bedientheke mit ihrer gerundeten Front fördert durch ihr stilvolles Design den Verkauf Ihrer Ware. Eine Auslagefläche mit großer Produktkapazität bietet viel Gestaltungsraum für die attraktive Präsentation Ihrer Ware. Die Innenverkleidung der Theke ist aus Edelstahl für ein Optimum an Haltbarkeit, Korrosionsschutz und Hygiene. Zudem sind die Flächen leicht zu reinigen. Alle Vorteile zusammen machen Rhea S zu einer idealen Lösung für jeden Laden oder Lebensmittelmarkt.

OPTIONEN:

- | Energiesparende Glastüren.
- | Elektronische Abtauheizung.

HAUPTVORTEILE:

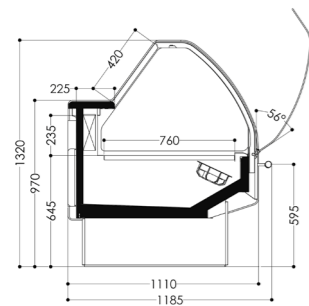
- | Robuste Oberflächen und Auslagen-Elemente aus Edelstahl.
- | Außenfarbe - RAL-Palette gesamt.
- | Stoßfänger aus Edelstahl.
- | Einfaches Anheben der Bodenauslage für die leichte Reinigung.
- | Anbaufähig.
- | Gehärtetes Glas.
- | Panorama-Seitenwände.
- | Gleichmäßige Verteilung der Kaltluft im gesamten Möbel.
- | Thermometer (solarbetrieben oder elektronisch).
- | Elektronisches Bedienfeld.
- | Energieeffiziente EC-Ventilatoren.
- | Polyurethan-Thermoisolierung, FCKW- und HFCKW-frei.

mm	940	1250	1880	2500	3750
°C	N/A				

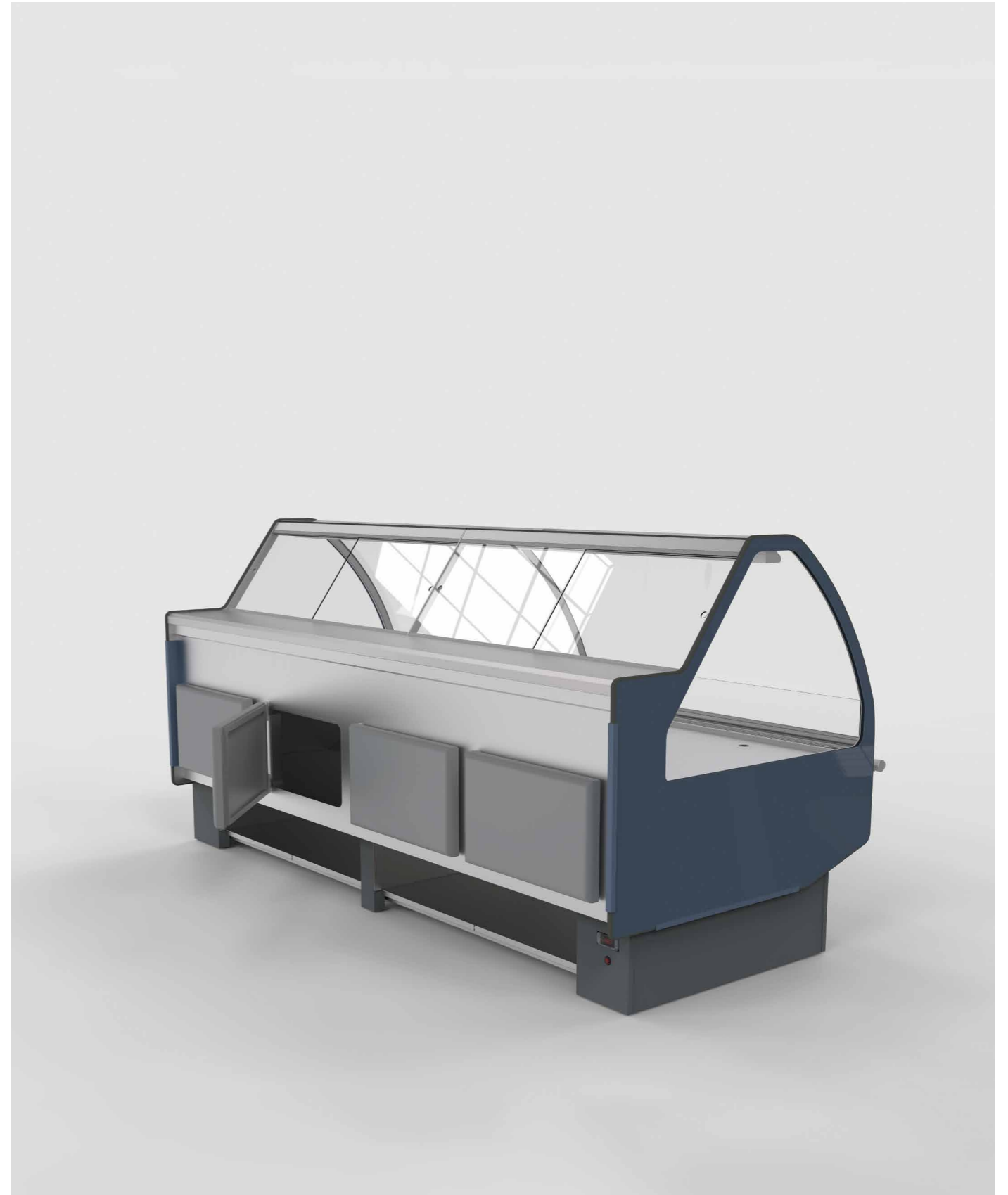


	R134A	R448A	R450A	CO ₂	R290
STECKERFERTIG	✓	✓			✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓	✓			✓

Modell	Länge ohne Endwände (mm)	Temperatur °C (+25 °C, 60% RH)	Ausstellungsfläche (m ²)	Volumen (m ³)	Stromver- brauch (V)
Rhea S	1250	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	1.00	0.23	230
	1880		1.50	0.35	
	2500		2.00	0.46	
	3750		3.00	0.69	



Rhea S





Alles für die Meeresfrüchte

ELARA



ELARA

Elara ist eine Bedienteheke für den Verkauf von frischem Fisch und vorgekühlten Meeresfrüchten. Mit Außen- und Innenflächen aus Edelstahl, gerundetem Glas und einer bis um 9° neigbaren Auslage sorgt es für eine einladende Präsentation von Meeresfrüchten und Fisch auf Eis. Edelstahl bietet die hygienischen Bedingungen, die für den Verkauf von Fisch erforderlich sind. Die gekühlte Bodenauslage garantiert die gleichmäßige statische Kälte für das Eisbett.

HAUPTVORTEILE:

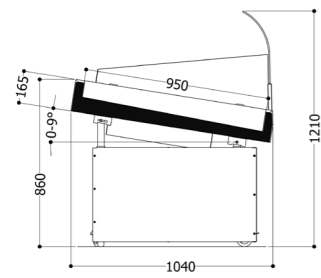
- | Edelstahloberflächen.
- | Anbaufähig.
- | Gehärtetes Glas.
- | Panorama-Seitenwände.
- | Kein Beschlagen der Glasflächen.
- | Gleichmäßige Verteilung der Kaltluft im gesamten Möbel.
- | Elektronisches Bedienfeld.
- | Polyurethan-Thermoisolierung, FCKW- und HFCKW-frei.



mm	1250	2500			
°	N/A				

	R134A	R448A	R450A	R290
STECKERFERTIG	✓	✓		✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	
HYDROLOOP				

Modell	Länge ohne Endwände (mm)	Temperatur °C (+25 °C, 60% RH)	Ausstellungsfläche (m ²)	Volumen (m ³)	Stromver- brauch (V)
Elara	1250 2500	-1...4 °C	1.19 2.38	-	230



Elara





ELISA
*Halbhohle Vitrine für
Konditorei Waren*



ELISA S

Elisa S ist eine elegante Kühlvitrine für die übersichtliche Präsentation von Konditoreiwaren. Die Vitrine hat auf der Rückseite 2 Schiebeglastüren. Die unterste Ebene der Vitrine ist mit Tortenschüben aus Edelstahl ausgestattet. Durch ihr leichtgängiges Gleitsystem lassen sich die empfindlichen Konditoreiprodukte leicht einstellen und entnehmen. Die tiefe Bodenauslage und die darüber liegenden 3 Regalebene aus Glas erlauben eine optimale Sicht auf Kuchen, Torten, Gebäck und andere Süßspeisen. Elisa S ist auch in ihrer gerundeten Form eine stilvolle Bereicherung für Lebensmittelgeschäfte, Bäckereien und Kantinen. Die Kühlvitrine ist anbaufähig.

OPTIONEN:

| Edelstahl oder pulverbeschichtet Oberfläche.

HAUPTVORTEILE:

- | Gebogene Glasstruktur.
- | Außenverkleidung - RAL-Palette oder Holzöne Ihrer Wahl.
- | Anbaufähig.
- | Panorama-Seitenwände.
- | 3 Ebenen von Glasböden.
- | Ausziehbares Regal.
- | 4 Ebenen der LED-Regalbeleuchtung.
- | Schiebetüren aus isoliertem Glas.
- | Steuereinheit.
- | Thermometer (solarbetrieben oder elektronisch).
- | Energieeffiziente EC-Ventilatoren.
- | Polyurethan-Thermoisolierung, FCKW- und HFCKW-frei.

mm	940	1250	1880	2500	3750
h	N/A				



	R134A	R448A	R450A	CO ₂	R290
STECKERFERTIG	✓	✓			✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓	✓			✓



ELISA QB

Elisa QB ist eine attraktive Kühlvitrine für Back- und Konditoreiwaren. Mit ihrem gradlinigen Design und den eleganten Glasböden präsentiert sie stilvoll Torten, Kleingebäck und andere Backwaren. So verbindet sie das Schöne mit dem Süßen und bewahrt durch die richtige Kühlung seine Frische und Haltbarkeit. Die Basis dafür ist der kubische Glasaufbau und sein großes Präsentationsvolumen. 4 Auslagenebenen, Panorama-Seiten und bedienseitige Glasschiebetüren fördern von allen Seiten den Kaufimpuls. Die untere Auslagenebene hat zwei Tortenzüge für die leichte Bestückung und Entnahme der Ware. Mit diesen Merkmalen empfiehlt sich Elisa QB gleichermaßen für den Einsatz in Supermärkten, Einkaufszentren, Bäckereien und in der Gastronomie.

OPTIONEN:

| Edelstahl oder pulverbeschichtet Oberfläche.

HAUPTVORTEILE:

- | Außenverkleidung - RAL-Palette oder Holzöne Ihrer Wahl.
- | Anbaufähig.
- | Panorama-Seitenwände.
- | 3 Ebenen von Glasböden.
- | Ausziehbares Regal.
- | 4 Ebenen der LED-Regalbeleuchtung.
- | Schiebetüren aus isoliertem Glas.
- | Steuereinheit.
- | Thermometer (solarbetrieben oder elektronisch).
- | Energieeffiziente EC-Ventilatoren.
- | Polyurethan-Thermoisolierung, FCKW- und HFCKW-frei.

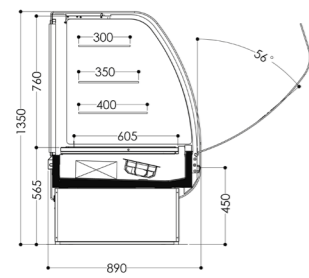


	R134A	R448A	R450A	CO ₂	R290
STECKERFERTIG	✓	✓			✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓	✓			✓

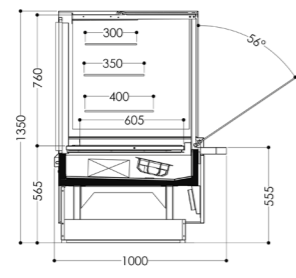


mm	940	1250	1880	2500	3750
h	N/A				

Modell	Länge ohne Endwände (mm)	Temperatur °C (+25 °C, 60% RH)	Ausstellungsfläche (m ²)	Volumen (m ³)	Stromver- brauch (V)
Elisa S	940	1...10 °C H1	1.55	0.42	230
	1250		2.06	0.56	
	1880		3.01	0.85	
	2500		4.13	1.13	
	3750		6.19	1.69	
Elisa QB	940	1...10 °C H1	1.55	0.42	230
	1250		2.06	0.56	
	1880		3.01	0.85	
	2500		4.13	1.13	
	3750		6.19	1.69	



Elisa S



Elisa QB





Für die exklusive Selbstbedienung **VESTA**

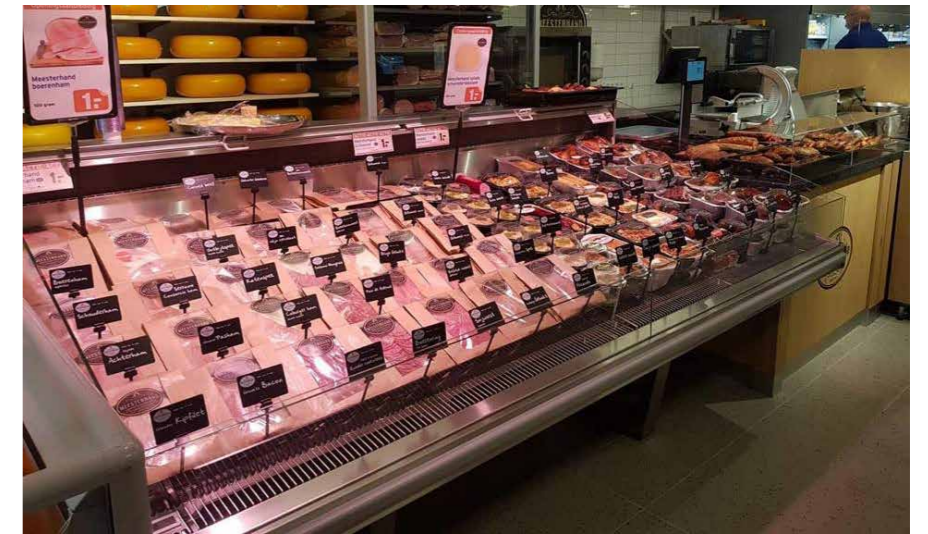


VESTA QB

Die Vesta QB-Kühltheke ist komplett aus Edelstahl gefertigt. Alle ausgelegten Waren sind für den Kunden sehr gut sichtbar. Die schlichte und klare Eleganz der neuen Theke und die um 9° geneigte Auslagenfläche maximieren den visuellen Kaufanreiz. Flächenflexibel durch Rücken-an-Rücken-Aufbau oder Reihen-Platzierung. Optionale Nachtdeckungen zur Energieeinsparung.

HAUPTVORTEILE:

- | Edelstahloberflächen.
- | Anbaufähig.
- | Einfaches Anheben der Bodenauslage für die leichte Reinigung.
- | Panorama-Seitenwände.
- | Kein Beschlagen der Glasflächen.
- | Gleichmäßige Verteilung der Kaltluft im gesamten Möbel.
- | Thermometer (solarbetrieben oder elektronisch).
- | Elektronisches Bedienfeld.
- | Energieeffiziente EC-Ventilatoren.
- | Polyurethan-Thermoisolierung, FCKW- und HFCKW-frei.



mm	1250	1880	2500	3750
°	N/A			

	R134A	R448A	R450A	R290
STECKERFERTIG	✓	✓		✓
ZENTRAL GEKÜHLT	✓	✓	✓	
HYDROLOOP	✓	✓		✓

VESTA QB

LEICHTER UND ELEGANTER AUFBAU

UM 9 ° GENEIGTE AUSLAGENFLÄCHE
FÜR LEICHTE WARENENTNAHME
UND MEHR ÜBERSICHT

KOMPLETT AUS EDELSTAHL GEFERTIGT



NACHTABDECKUNGEN FÜR
ZUSÄTZLICHE ENERGIEEINSPARUNG

NIEDRIGES FRONTGLAS FÜR
EINFACHEN WARENZUGRIFF

RÜCKEN-AN-RÜCKEN-AUFBAU
MÖGLICH



Platzierung als Reihung oder als Rücken-an-Rücken-Aufbau.



Nachtdeckungen standardmäßig.

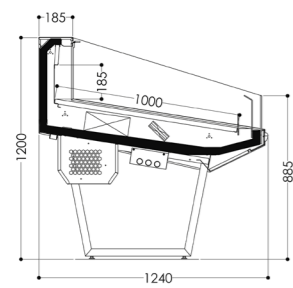


Geneigte Auslage für mehr Warenübersicht.



Edelstahl innen und außen für eine hygienisch leichte Pflege.

Modell	Länge ohne Endwände (mm)	Temperatur °C (+25 °C, 60% RH)	Ausstellungsfläche (m ²)	Volumen (m ³)	Stromverbrauch (V)
Vesta QB	1250	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	1.29	0.30	230
	1880		1.94	0.45	
	2500		2.58	0.59	
	3750		3.86	0.89	



Vesta QB





Aktionmöbel: verstärken den Impulskauf

IDA

IDA

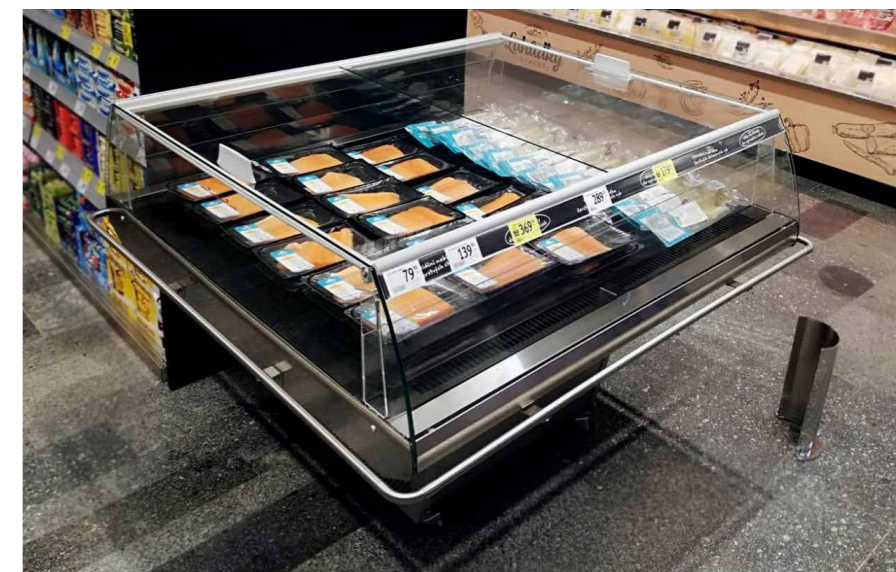
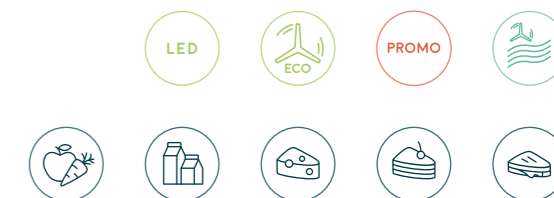
Ida ist eine neue steckerfertige und energieeffiziente SB-Aktionstheke. Die geneigte Warenauslage sorgt für einen ergonomischen Zugriff und einen bequemen Einkauf. Die kompakte SB-Theke eignet sich für eine breite Palette an Verkaufsaktionen. Sie ist leicht beweglich und kann so in jedem Einkaufsbereich Impulskäufe stimulieren. Mit einer 360- Grad-Rundumsicht auf die Ware ist Ida ein ideales Präsentationsmöbel für Sonderaktionen oder Produkteinführungen.

OPTIONEN:

- | Die Gestaltung der Innen- und Außenverkleidung – Edelstahl oder eine RAL-Farbe Ihrer Wahl.
- | Interne LED-Beleuchtung.
- | Schiebeglas-Abdeckungen.

HAUPTVORTEILE:

- | Die Farbe der Innen- und Außenverkleidung – RAL 9005.
- | Einfaches Anheben der Bodenauslage für die leichte Reinigung.
- | Stoßfänger aus Edelstahl.
- | Anbaufähig.
- | Gehärtetes Glas.
- | Panorama-Seitenwände.
- | Kein Beschlagen der Glasflächen.
- | Verdunsterwanne.
- | Laufräder mit Stopper-Funktion.
- | Gleichmäßige Verteilung der Kaltluft im gesamten Möbel.
- | Temperatursensor.
- | Polyurethan-Thermoisolierung, FCKW- und HFCKW-frei.



mm	1250			
°C	N/A			

	R290
STECKERFERTIG	✓
ZENTRAL GEKÜHLT	
HYDROLOOP	



VERFÜGBAR ALS OFFENE VERSION ODER MIT
GLASABDECKUNG FÜR ENERGIEEFFIZIENZ

PERFEKTE SICHT VON ALLEN VIER SEITEN

UMLAUFENDER STOßFÄNGER AUS EDELSTAHL

LAUFRÄDER FÜR MOBILE PLATZIERUNG



GROBZÜGIGE AUSLAGENFLÄCHE

EINSTELLBARE NEIGUNG DER AUSLAGENFLÄCHE

STECKERFERTIGE L ÖSUNG



Erhältlich in offener Ausführung oder mit Glasschiebedeckeln.

Platzierung als Reihung oder als Rücken-an-Rücken-Aufbau.

Ida H1 / H2-Modelle mit 1 oder 2 Regal-Ebenen erhältlich.

IDA

IDA H1

IDA H1 und IDA H2 heißen unsere neuesten Aktionstheken mit Glasböden. Diese Impulsmöbel laden ein zu Spontan-Käufen. Sie sind kompakt und haben eine gleichmäßige Temperaturleistung auf allen Ebenen. Der zurückgezogene Möbelkopf bietet sich an als zusätzliche Auslagenfläche für Cross-Selling-Angebote.

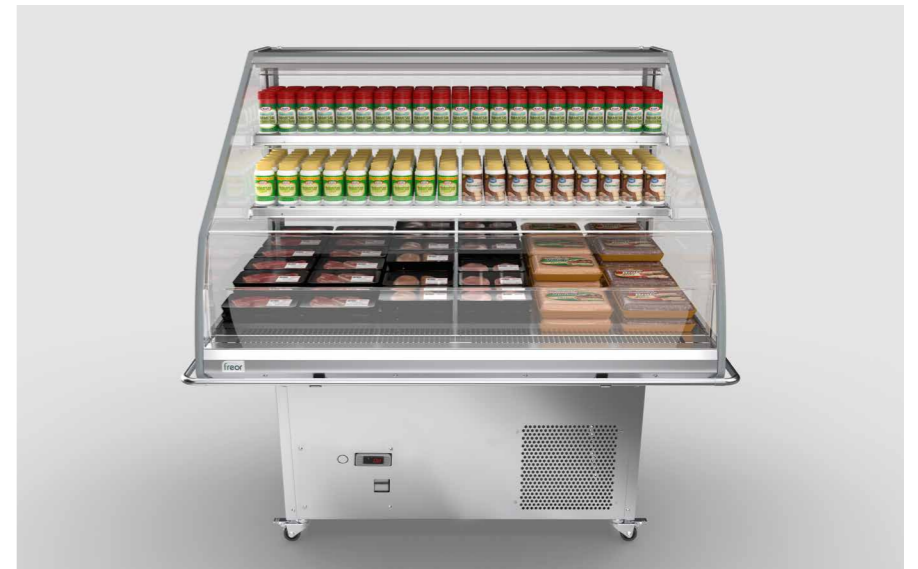


MM	1250			
°C	N/A			

		R290
STECKERFERTIG		✓
ZENTRAL GEKÜHLT		
HYDROLOOP		

IDA H2

Sehr gut geeignet für den Verkauf von gekühlten Getränken, Snacks und anderen verpackten Lebensmitteln im Bereich intensiver Kundenströme. Die Möglichkeit des Einzel-, Reihen- oder Rücken-an-Rücken-Aufbaus machen die kleinen Kühltheken IDA H1 und IDA H2 zu sehr vielseitigen Impulsmöbeln.



MM	1250			
°C	N/A			

		R290
STECKERFERTIG		✓
ZENTRAL GEKÜHLT		
HYDROLOOP		

IDA COMPACT

Ida Compact ist ein kleines steckerfertiges Impuls-Möbel für den Verkauf von frischen Produkten in Bereichen intensiver Kundenströme. Durch transparente Seitenwände bietet die SB-Theke eine 360°-Sicht auf alle ausgelegten Lebensmittel. Der Kunde kann die gewünschte Ware leicht entnehmen. Damit unterstützt die Ergonomie des Möbel den bequemen Einkauf. Die kleine SB-Theke eignet sich sehr gut für die Kühlung von Getränken, Milchprodukten und verpackten Lebensmitteln. Bei Sonderaktionen oder Produkteinführungen sorgt es für den nötigen Kaufanreiz.

Dank integrierter Laufrollen lässt sich die Theke leicht bewegen und in jedem Einkaufsbereich platzieren, in dem Impuls-Käufe stimuliert werden sollen. Ida Compact erfüllt die Kühlungs- und Präsentationsanforderungen so unterschiedlicher Einzelhandelsformate wie Supermärkte, moderne Convenience-Stores, Tankstellen oder Cafés. Das Möbel kann komplett aus Edelstahl gefertigt oder in einer RAL-Farbe Ihrer Wahl lackiert werden.



MM	700	900		
°C	N/A			

				R290
STECKERFERTIG				✓
ZENTRAL GEKÜHLT				
HYDROLOOP				

IDA COMPACT H1

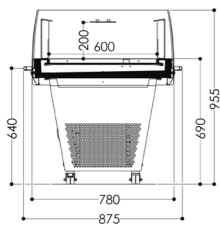
Ida Compact H1 ist ein raumeffizientes Impulsmöbel in einem attraktiven Design. Mit einer zusätzlichen Regalebene erweitert es das Platzangebot z.B. für Cross-Merchandising. Ida Compact H1 eignet sich sehr gut für die Kühlung und den Impulsverkauf von Getränken, Milchprodukten, Snacks und anderen verpackten Lebensmitteln. Die kleine SB-Theke lässt sich je nach Marktsituation als Einzelmöbel, als Möbelreihe oder im Blockaufbau nutzen. Damit ist die Ida Compact H1 ein sehr vielseitiger Impulskühler, der für unterschiedlichste Präsentationsanforderungen eingesetzt werden kann. Das Möbel kann komplett aus Edelstahl gefertigt oder in einer RAL-Farbe Ihrer Wahl lackiert werden.



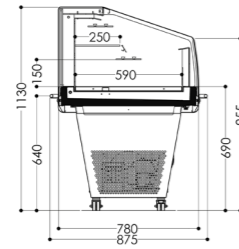
MM	700	900		
°C	N/A			

				R290
STECKERFERTIG				✓
ZENTRAL GEKÜHLT				
HYDROLOOP				

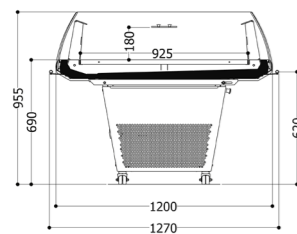
Modell	Länge ohne Endwände (mm)	Temperatur °C (+25 °C, 60% RH)	Ausstellungsfläche (m ²)	Volumen (m ³)	Stromverbrauch (V)
Ida	1250	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	1.17	0.23	230
Ida H1	1250	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	1.66	0.35	230
Ida H2	1250	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	2.03	0.52	230
Ida Compact	700 900	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	0.39 0.50	0.08 0.50	230
Ida Compact H1	700 900	1...10 °C / -1...7 °C / -1...5 °C H1 / M2 / M1	0.56 0.72	0.12 0.15	230



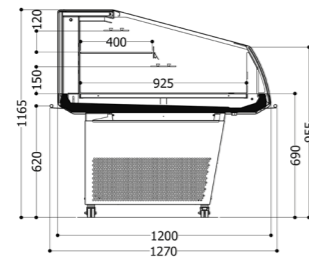
Ida Compact



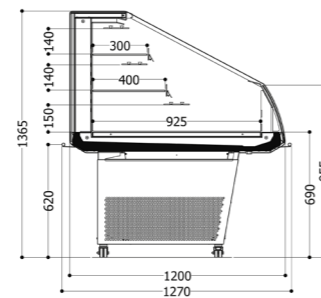
Ida Compact H1



Ida



Ida H1



Ida H2

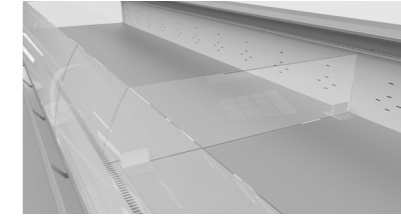


ZUBEHÖR

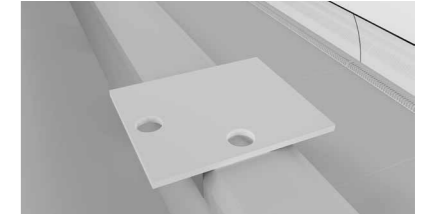
zur Verbesserung der Einkaufsatmosphäre



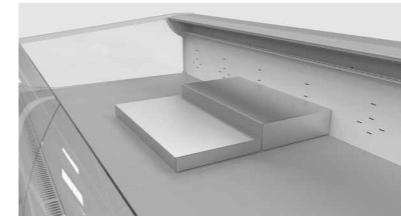
Warentrenner, Plexiglas, hoch



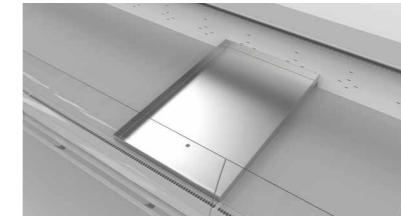
Warentrenner, Plexiglas, niedrig



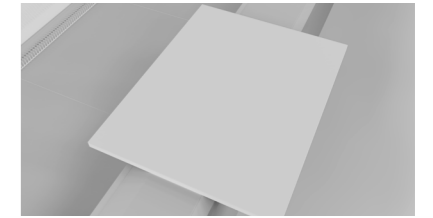
Thekenwaage, Kunststoff



Edelstahlbehälter



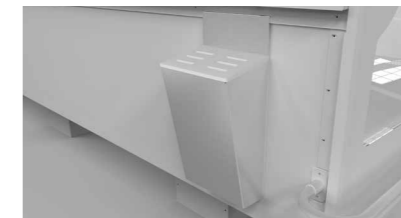
Eiswürfelbehälter



Schneidebrett, Kunststoff



Papierrollenhalter



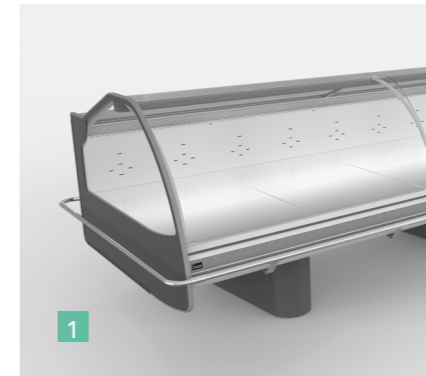
Messerhalter

OPTIONEN

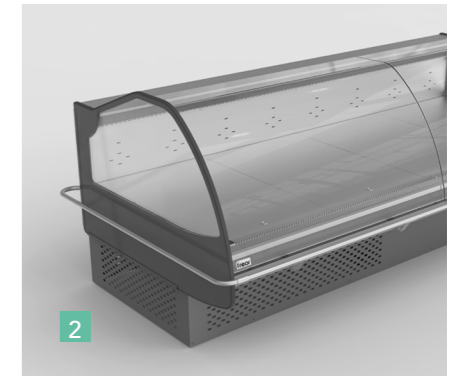
perfekt auf Ihre Bedürfnisfrage zugeschnitten

OPTIONEN FÜR DIE AUSSENVERKLEIDUNG

- 1 | Zylindrischer Unterbau
- 2 | Paneel-Verkleidung



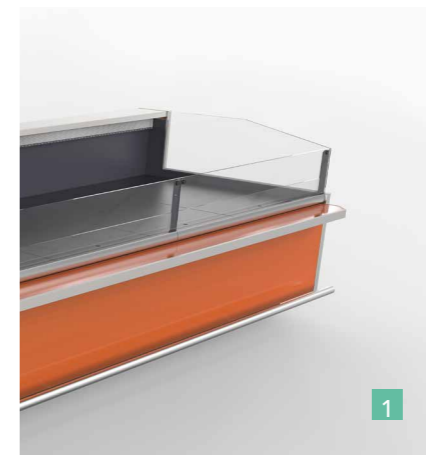
1



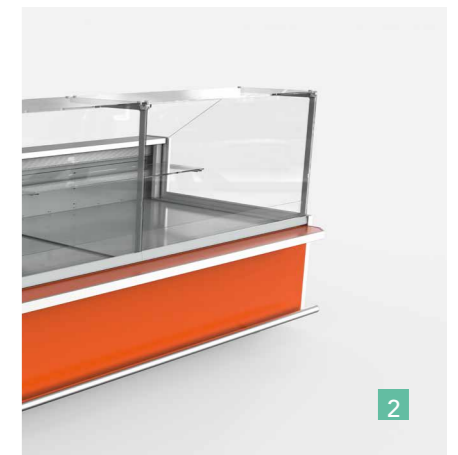
2

INNENAUSSTATTUNG

- 1 | Pulverlackbeschichtung (nach RAL-Palette)
- 2 | Edelstahl



1



2

LEGENDE

 Kühlung	 Dynamische Kühlung	 LED-Beleuchtung	 Energiesparventilator	 Fleisch	 Fisch	 Obst und Gemüse	 Getränke
 Milch und Milchprodukte	 Käse	 Konditoreierzeugnisse	 Kulinarische Produkte	 Schnittblumen	 Eis	 Tiefkühlware	 Warme Gerichte

KONTAKTE

Hier finden Sie uns

ZENTRALER SITZ

FREOR LT, UAB

Motoru St. 6,
LT-02190 Vilnius,
Litauen
T: +370 5 2329188
E: info@freor.com

VERTRETUNGEN

FREOR PL SPÓŁKA Z O.O.

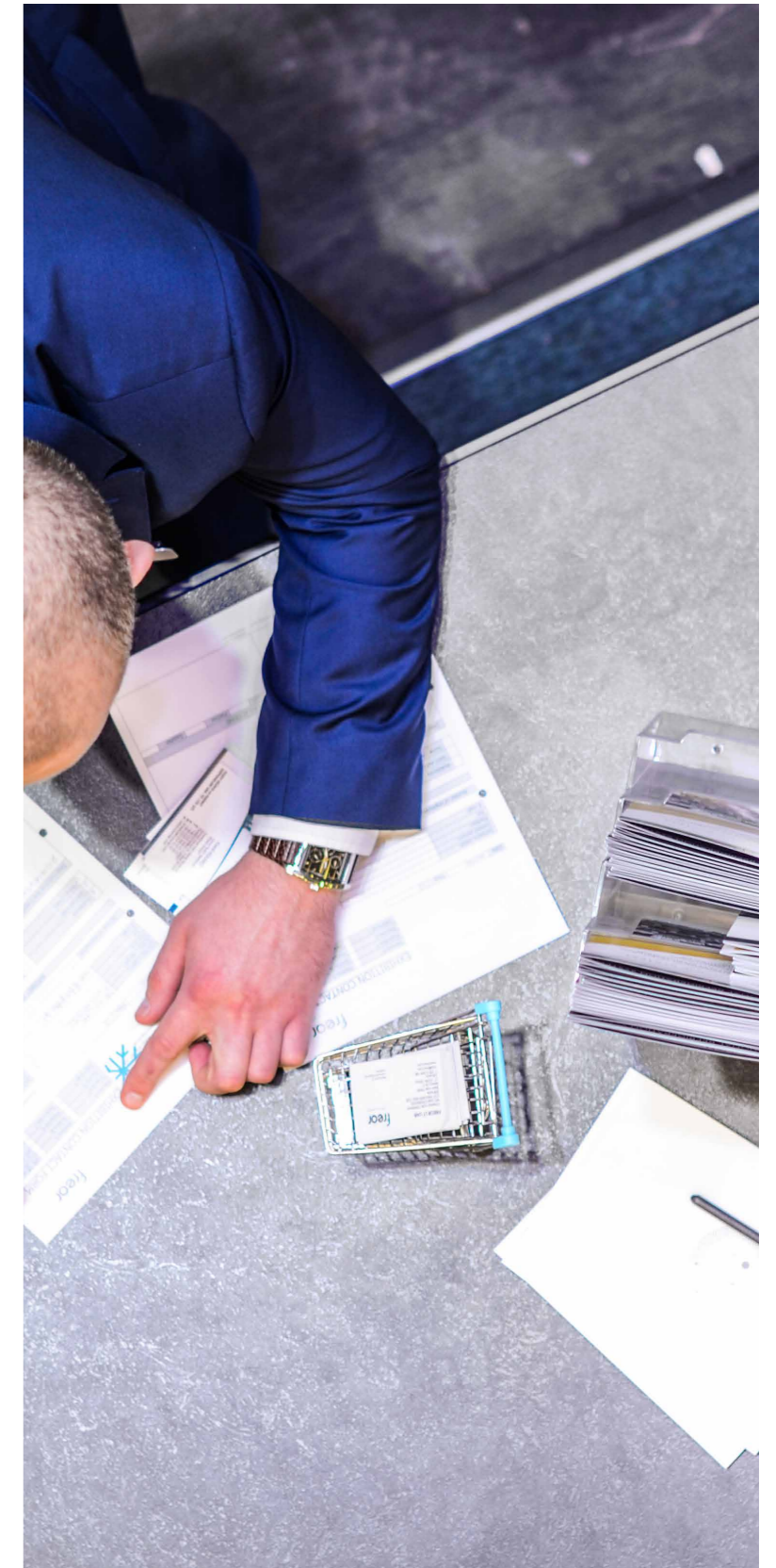
Targowisko 469,
32-015 Kłaj,
Polen
T: +48 12 307 22 74
E: freorpl@freor.com

FREOR REFRIGERATION, SOOO

Ul. Zadvorenskaja 8,
222666 Stolbtsy, Kreis Minsk,
Weißrussland
T: +375171772191
E: info@freor.by

FREOR RUS, OOO

Proezd Marshala Koneva, d. 28 E, of. 406,
214019 Smolensk, Kreis Smolensk,
Russland
T: +7 4812 686448
E: freor-ru@freor.com



KÜHLVITRINEN

www.freor.com

Innovative Lösungen für die Lebensmittelkühlung in jedem Markt



FREOR LT steht in keiner Beziehung zu dem Unternehmen Chemours oder dessen Marke FREON.