

Ihr Klimafachhändler
GÜNTHER
Kälte - Klima

Günther Kälte Klima GmbH
Schwalbenrainweg 15
D-63741 Aschaffenburg
GERMANY

Telefon +49 (0) 60 21-34 94 - 0
Telefax +49 (0) 60 21-46 07 74

<http://www.gkk.net>

Die ideale Umgebung für edle Weine

Ganz gleich, ob es um Weinproduktion, Weinlagerung oder Verkostung von Weinen geht – die richtige Temperatur steht immer im Mittelpunkt. Nur unter perfekten Bedingungen kann sich ein guter Wein zu einem wirklich exzellenten Tropfen entwickeln und der langfristige Werterhalt gesichert werden. Die Temperatur, mit der ein Wein serviert wird, entscheidet maßgeblich über das Genusserlebnis. Ob es um Lagerung oder Temperierung geht, Lieberr bietet für jede Anwendung die richtige Lösung.

Speziell für den Einsatz im professionellen Bereich sind die Vinidor-Geräte GWT(es) 4677 und GWT(es) 4577 und das GrandCru-Modell GWUes 1753 ausgelegt. Diese Geräte bieten nicht nur perfekte Temperaturbedingungen für höchsten Trinkgenuss, sondern darüber hinaus eine Kombination aus attraktiver Präsentationsmöglichkeit und praktischer Lagermöglichkeit für Weine im Offenausschank. Die Temperatur kann bei den Vinidor-Geräten in jedem Weinsafe individuell zwischen +5°C und +20°C eingestellt werden. So können Champagner, Weißweine und Rotweine bei der jeweils idealen Genustemperatur gemeinsam in einem Gerät gelagert werden. Der Weinklimaschrank GWK 6476 eignet sich perfekt für die Lagerung von bis zu 312 Bordeauxflaschen und überzeugt durch die Merkmale der GrandCru-Reihe.

+5°C bis +20°C

+5°C bis +20°C

+5°C bis +20°C



Elektronische Steuerung

Die moderne elektronische Steuerung gewährleistet die exakte Einhaltung der gewählten Temperaturen in den einzelnen Zonen. Die Temperaturen werden digital angezeigt und sind von außen durch die Tür jederzeit bequem ablesbar.

LED-Beleuchtung

Die Vinidor-Geräte sind mit dem innovativen LED-Beleuchtungskonzept ausgestattet. Im Innenraum der Geräte sind LEDs in Decke und Isolationspaneele integriert, die eine gleichmäßige und angenehme Ausleuchtung gewährleisten. Durch die minimierte Wärmeentwicklung der LEDs können Weine auch über einen längeren Zeitraum präsentiert werden.



Auszugsbord für stehende Flaschen

Das auf Teleskopschienen gelagerte Auszugsbord bietet ausreichend Platz für bis zu 25 stehende Flaschen. Es kann optimal für bereits geöffnete Flaschen im Offenausschank genutzt werden. Darüber hinaus bietet es eine attraktive Präsentationsmöglichkeit edler Weine.



Präsentationsbord

Die Weintemperierschränke mit 3 Zonen GWT(es) 4677 sind im oberen Safe mit einem praktischen Präsentationsbord ausgestattet. Während im hinteren Teil Flaschen liegend gelagert werden, können vorne die Flaschen zur Präsentation aufgestellt werden.



Weinschränke für Präsentation und Offenausschank

Brutto-/Nutzinhalt
Max. Bordeauxflaschen 0,75 l
Außenmaße in mm (B/T/H)
Innenmaße in mm (B/T/H)
Energieverbrauch in 24 Stunden
Allgemein
Kühlsystem
Luftfeuchtigkeitsregulierung über
Abtauverfahren
Temperaturzonen
Regelbare Kältekreisläufe
Einstellbarer Temperaturbereich
Aktivkohlefilter
Gehäusematerial/Farbe
Tür-/Deckelmaterial
Design
Griff
Innenbeleuchtung
dauerhaft zuschaltbar / dimmbar
Art der Steuerung
Temperaturanzeige
Kindersicherung
Störung: Warnsignal
Ablageflächen
dav. Holzborde auf Teleskopschienen
Präsentationsbord
Auszugsbord für stehende Flaschen
Schloss
Türanschlag
Klimaklasse
Kältemittel
Brutto-/Nettogewicht
Anschlusswert
Frequenz/Spannung

Zubehör

Aktivkohlefilter

GWTes 4677 Vinidor

430/379 l
117
660/671/1855
533/489/1601
1,079 kWh
dynamisch
zuschaltbare Ventilation
automatisch
3
3
+5°C bis +20°C
Ja
Edelstahl
Isolierglastür mit Edelstahlrahmen
SwingLine
Edelstahlstangengriff
LED
Ja / Ja
MagicEye mit digitaler Temperaturanzeige
innen digital
Ja
optisch und akustisch
8
5
1
1
vorhanden
rechts wechselbar
SN-ST
R 600a
122/116 kg
2,0 A/250 W
50 Hz/220-240 V

GWT 4677 Vinidor

430/379 l
117
660/671/1855
533/489/1601
1,079 kWh
dynamisch
zuschaltbare Ventilation
automatisch
3
3
+5°C bis +20°C
Ja
Stahl/tinto
Isolierglastür
SwingLine
Ergonomischer Stangengriff
LED
Ja / Ja
MagicEye mit digitaler Temperaturanzeige
innen digital
Ja
optisch und akustisch
8
5
1
1
vorhanden
rechts wechselbar
SN-ST
R 600a
124/118 kg
2,0 A/250 W
50 Hz/220-240 V



Weinschränke für Präsentation, Offenausschank und Lagerung – Geräteübersicht				
Modell	Brutto-/Nutzinhalt in l	Außenmaße/Nischenmaße in mm (B/T/H)	max. Bordeauxflaschen (0,75 l)	Temperaturbereich
GWTes 4677	430/379 l	660/671/1855	117	+5°C bis +20°C
GWT 4677	430/379 l	660/671/1855	117	+5°C bis +20°C
GWTes 4577	486/442 l	660/671/1855	112	+5°C bis +20°C
GWT 4577	486/442 l	660/671/1855	112	+5°C bis +20°C
GWUes 1753	144/133 l	600/min.580/820–870	36	+5°C bis +20°C
GWK 6476	666/625 l	747/759/1930	312	+5°C bis +20°C



Weinschränke für Präsentation und Offenausschank

Brutto-/Nutzinhalt
Max. Bordeauxflaschen 0,75 l
Außenmaße/Nischenmaße in mm (B/T/H)
Innenmaße in mm (B/T/H)
Energieverbrauch in 24 Stunden
Allgemein
Kühlsystem
Luftfeuchtigkeitsregulierung über
Abtauverfahren
Temperaturzonen
Regelbare Kältekreisläufe
Einstellbarer Temperaturbereich
Aktivkohlefilter
Gehäusematerial/Farbe
Tür-/Deckelmaterial
Design
Griff
Innenbeleuchtung
dauerhaft zuschaltbar / dimmbar
Art der Steuerung
Temperaturanzeige
Kindersicherung
Störung: Warnsignal
Ablageflächen
davon Holzborde auf Teleskopschienen
Auszugsbord für stehende Flaschen
Schloss
Türanschlag
Klimaklasse
Kältemittel
Brutto-/Nettogewicht
Anschlusswert
Frequenz/Spannung
Zubehör
Aktivkohlefilter
Montagekit für Ausgleichsblende

GWTes 4577 Vinidor

486/442 l
112
660/671/1855
533/488/1645
0,778 kWh
dynamisch
zuschaltbare Ventilation
automatisch
2
2
+5°C bis +20°C
Ja
Edelstahl
Isolierglastür mit Edelstahlrahmen
SwingLine
Edelstahlstangengriff
LED
Ja / Ja
MagicEye mit digitaler Temperaturanz.
innen digital
Ja
optisch und akustisch
8
5
2
vorhanden
rechts wechselbar
SN-ST
R 600a
120/113 kg
2,5 A/250 W
50 Hz/220-240 V

GWT 4577 Vinidor

486/442 l
112
660/671/1855
533/488/1645
0,778 kWh
dynamisch
zuschaltbare Ventilation
automatisch
2
2
+5°C bis +20°C
Ja
Stahl/tinto
Isolierglastür
SwingLine
Ergonomischer Stangengriff
LED
Ja / Ja
MagicEye mit digitaler Temperaturanz.
innen digital
Ja
optisch und akustisch
8
5
2
vorhanden
rechts wechselbar
SN-ST
R 600a
121/115 kg
2,5 A/250 W
50 Hz/220-240 V

GWUes 1753 GrandCru Unterbaumodell

144/133 l
36
600/mind.580/820-870
510/435/640
0,490 kWh
dynamisch
zuschaltbare Ventilation
automatisch
1
1
+5°C bis +20°C
Ja
Stahl/silber
Isolierglastür mit Edelstahlrahmen
Edelstahlstangengriff
Ja
Ja / -
MagicEye mit digitaler Temperaturanz.
innen digital
Ja
optisch und akustisch
2
0
1
vorhanden
rechts wechselbar
SN-ST
R 600a
54/51 kg
1,0 A/120 W
50 Hz/220-240 V

Weinklimaschrank GrandCru

Brutto-/Nutzinhalt
Max. Bordeauxflaschen 0,75 l
Außenmaße in mm (B/T/H)
Innenmaße in mm (B/T/H)
Energieverbrauch in 24 Stunden
Allgemein
Kühlsystem
Luftfeuchtigkeitsregulierung über
Abtauverfahren
Temperaturzonen
Regelbare Kältekreisläufe
Einstellbarer Temperaturbereich
Aktivkohlefilter
Gehäusematerial/Farbe
Tür-/Deckelmaterial
Design
Griff
Innenbeleuchtung
Art der Steuerung
Temperaturanzeige
Kindersicherung
Störung: Warnsignal
Ablageflächen
Material Ablageflächen
Schloss
Türanschlag
Klimaklasse
Kältemittel
Brutto-/Nettogewicht
Anschlusswert
Frequenz/Spannung
Zubehör
Aktivkohlefilter
Rost verzinkt, schutzlackiert

GWK 6476 GrandCru

666/625 l
312
747/759/1930
615/560/1700
0,391 kWh
dynamisch
zuschaltbare Ventilation
automatisch
1
1
+5°C bis +20°C
Ja
Stahl/tinto
Stahl
SwingLine
Ergonomischer Stangengriff
Ja
MagicEye mit digitaler Temperaturanzeige
außen digital
Ja
optisch und akustisch
7
Roste verzinkt
vorhanden
rechts wechselbar
SN-T
R 600a
101/93 kg
2,0 A/160 W
50 Hz/220-240 V
7440999
7112301

Die Vinidor-Reihe verbindet die Vorteile der Weinklima- und Weintemperierschränke optimal in einem Gerät. Diese Reihe bietet zwei bzw. drei Weinsafes in denen sich die Temperatur unabhängig voneinander gradgenau einstellen lässt. So lässt sich beispielsweise im WT(es) 4677 Rot- und Weißwein sowie Champagner in einem Gerät in der jeweils optimalen Genusstemperatur aufbewahren. Aber auch wenn große Mengen langfristig gelagert werden sollen, bieten diese Geräte die optimalen Temperatureinstellungsmöglichkeiten. Durch die unterschiedliche Größe der Weinsafes passen diese Geräte zu jedem individuellen Weinsortiment.



Elektronische Steuerung

Bei den Vinidor-Geräten ist die elektronische Steuerung in die Isolationsplatte integriert. In den darüber- und darunterliegenden Bereichen können je nach Modell zwei bis drei verschiedene Temperaturzonen zwischen +5 °C und +20 °C unabhängig voneinander eingestellt werden. Je nach Vorliebe kann nur Rot- oder Weißwein oder aber Rot- und Weißwein gemeinsam bei optimaler Genusstemperatur in diesem Gerät gelagert werden.

LED-Beleuchtung

Die Vinidor-Modelle sind in jeder Temperaturzone mit einer LED-Beleuchtung ausgestattet, die jeweils in die Behälterdecke bzw. in die Isolationsplatten integriert ist. Diese innovative Technologie gewährleistet die gleichmäßige Ausleuchtung des Innenraumes.

Vinidor-Reihe – Geräteübersicht

Modell	Brutto-/Nutzinhalt in l	Außenmaße/Nischenmaße in mm (B/T/H)	max. Bordeauxflaschen (0,75 l)	Temperaturbereich
WTes 4677	430/379 l	660/671/1855	143	+5°C bis +20°C
WT 4677	430/379 l	660/671/1855	143	+5°C bis +20°C
WTes 1753	136/135 l	597/586/850	40	+5°C bis +20°C
WTUes 1653	127/126 l	600/min. 580/820–870	38	+5°C bis +20°C

+5 °C bis +20 °C

+5 °C bis +20 °C

+5 °C bis +20 °C



Stabile Holzborde

Die Vinidor-Reihe bietet stabile Holzauszugsborde für gute Übersicht und den bequemen Zugriff auf die Flaschen. Werden die Flaschen auf den ausziehbaren Holzborden gegeneinander gelagert, lässt sich das Fassungsvermögen der Geräte voll ausschöpfen.

Vinidor-Reihe Temperierung und Lagerung

Brutto-/Nutzinhalt	
Max. Bordeauxflaschen 0,75 l	
Außenmaße/Nischenmaße in mm (B/T/H)	
Innenmaße in mm (B/T/H)	
Energieverbrauch in 24 Stunden	
Allgemein	
Kühlsystem	dynamisch
Luftfeuchtigkeitsregulierung über Abtauverfahren	automatisch
Temperaturzonen	3
Regelbare Kältekreisläufe	3
Temperaturbereich	+5°C bis +20°C
Aktivkohlefilter	Ja
Tür-/Deckelmaterial	Isolierglastür mit Edelstahlrahmen
Gehäusematerial/Farbe	Edelstahl
Design	SwingLine
Griff	Edelstahlstangengriff mit integr. Öffnungsm.
Innenbeleuchtung	LED
dauerhaft zuschaltbar / dimmbar	Ja / Ja
Art der Steuerung	MagicEye mit digitaler Temperaturanzeige
Temperaturanzeige	innen digital
Kindersicherung	Ja
Störung: Warnsignal	optisch und akustisch
Tür offen: Warnsignal	akustisch
Ablageflächen	13
Holzborde auf Teleskopschienen ausziehbar	10
Material Ablageflächen	Holzborde
Schloss	vorhanden
Türanschlag	rechts wechselbar
Klimaklasse	SN-ST
Kältemittel	R 600a
Brutto-/Nettogewicht	121/114 kg
Anschlusswert	2,0 A/250 W
Frequenz/Spannung	50 Hz/220-240 V
Zubehör	
Aktivkohlefilter	7440999
Montagekit für Ausgleichsblende	–



WTes 4677 Vinidor	WT 4677 Vinidor	WTes 1753 Vinidor	WTUes 1653 Vinidor Unterbaumodell
430/379 l	430/379 l	136/135 l	127/126 l
143	143	40	38
660/671/1855	660/671/1855	597/586/850	600/mind.580/820-870
533/489/1601	533/489/1601	510/420/681	510/420/640
1,049 kWh	1,049 kWh	0,695 kWh	0,687 kWh
dynamisch	dynamisch	dynamisch	dynamisch
zusaltbare Ventilation	zusaltbare Ventilation	zusaltbare Ventilation	zusaltbare Ventilation
automatisch	automatisch	automatisch	automatisch
3	3	2	2
3	3	2	2
+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C
Ja	Ja	Ja	Ja
Isolierglastür mit Edelstahlrahmen	Isolierglastür	Isolierglastür mit Edelstahlrahmen	Isolierglastür mit Edelstahlrahmen
Edelstahl	Stahl/tinto	Edelstahl	Stahl/silber
SwingLine	SwingLine	HardLine	–
Edelstahlstangengriff mit integr. Öffnungsm.	Stangengriff mit integr. Öffnungsmechanik	Edelstahlstangengriff	Edelstahlstangengriff
LED	LED	LED	LED
Ja / Ja	Ja / Ja	Ja / Ja	Ja / Ja
MagicEye mit digitaler Temperaturanzeige	MagicEye mit digitaler Temperaturanzeige	MagicEye mit digitaler Temperaturanzeige	MagicEye mit digitaler Temperaturanzeige
innen digital	innen digital	innen digital	innen digital
Ja	Ja	Ja	Ja
optisch und akustisch	optisch und akustisch	optisch und akustisch	optisch und akustisch
akustisch	akustisch	akustisch	akustisch
13	13	6	5
10	10	4	3
Holzborde	Holzborde	Holzborde	Holzborde
vorhanden	vorhanden	–	vorhanden
rechts wechselbar	rechts wechselbar	rechts wechselbar	rechts wechselbar
SN-ST	SN-ST	SN-ST	SN-ST
R 600a	R 600a	R 600a	R 600a
121/114 kg	121/115 kg	62/59 kg	57/55 kg
2,0 A/250 W	2,0 A/250 W	0,8 A/120 W	0,8 A/120 W
50 Hz/220-240 V	50 Hz/220-240 V	50 Hz/220-240 V	50 Hz/220-240 V
7440999	7440999	7440999	7440999
–	–	–	9001459

Weintemperierschränke eignen sich besonders für die Vorratshaltung verschiedener Weinarten in den jeweils benötigten Trinktemperaturen. In diesen Geräten wird durch den Einsatz spezieller Komponenten eine Temperatschichtung erreicht; im oberen Bereich können hierbei bei +18 °C Rotweine temperiert werden, mit einer Temperatur von +5 °C eignet sich der untere Bereich speziell für die Temperierung von Weißwein oder Champagner.



Elektronische Steuerung

Die 6 verschiedenen Temperaturzonen bei den Weintemperierschränken schaffen die optimale Serviertemperatur für jeden Wein. Mit der elektronischen Steuerung der GrandCru-Modelle lässt sich der untere Bereich zwischen +5°C und +7°C und der obere Bereich zwischen +16°C und +18°C einstellen.

Griff mit Öffnungsmechanik

Der Stangengriff mit integrierter Öffnungsmechanik ist ergonomisch auf die jeweilige Türhöhe abgestimmt und ermöglicht das Öffnen der Gerätetür mit geringstem Aufwand.

Luftfeuchtigkeitsregulierung über Lavagestein

Die Luftfeuchtigkeit in den Weintemperierschränken der GrandCru-Reihe kann durch den Einsatz von Lavagestein nach Bedarf erhöht werden.



Weintemperierschränke GrandCru

Brutto-/Nutzinhalt	
Max. Bordeauxflaschen 0,75 l	173
Außenmaße in mm (B/T/H)	660/671/1658
Innenmaße in mm (B/T/H)	513/489/1420
Energieverbrauch in 24 Stunden	0,506 kWh
Allgemein	
Kühlsystem	statisch
Luftfeuchtigkeitsregulierung über	Lavagestein
Abtauverfahren	automatisch
Temperaturzonen	6
Regelbare Kältekreisläufe	1
Temperaturbereich	+5°C bis +18°C
Aktivkohlefilter	Ja
Tür-/Deckelmateriale	Edelstahl
Gehäusematerial/Farbe	Edelstahl
Design	SwingLine
Griff	Edelstahlstangengriff mit integr. Öffnungsm.
Innenbeleuchtung	Ja
Beleuchtung dauerhaft zuschaltbar	-
Art der Steuerung	MagicEye mit digitaler Temperaturanzeige innen digital
Temperaturanzeige	innen digital
Kindersicherung	Ja
Störung: Warnsignal	optisch und akustisch
Tür offen: Warnsignal	akustisch
Ablageflächen	6
Material Ablageflächen	Holzbord
Schloss	vorhanden
Türanschlag	rechts wechselbar
Klimaklasse	SN-ST
Kältemittel	R 600a
Brutto-/Nettogewicht	67/61 kg
Anschlusswert	1,0 A/80 W
Frequenz/Spannung	50 Hz/220-240 V
Zubehör	
Holzklappbord	7112477
Holzauzugsbord	9007683
Holzbord	7112479
Lavagestein-Nachrüstset	9590785
Aktivkohlefilter	7440999

WTes 4176 GrandCru	WTes 4177 GrandCru	WT 4176 GrandCru	WT 4177 GrandCru
--------------------	--------------------	------------------	------------------

396/381 l	409/394 l	401/386 l	409/394 l
173	173	182	173
660/671/1658	660/671/1658	660/671/1644	660/671/1658
513/489/1420	513/489/1420	513/489/1465	513/489/1420
0,506 kWh	0,690 kWh	0,506 kWh	0,690 kWh
statisch	statisch	statisch	statisch
Lavagestein	Lavagestein	Lavagestein	Lavagestein
automatisch	automatisch	automatisch	automatisch
6	6	6	6
1	1	1	1
+5°C bis +18°C	+5°C bis +18°C	+5°C bis +18°C	+5°C bis +18°C
Ja	Ja	Ja	Ja
Edelstahl	Isolierglastür mit Edelstahlrahmen	Stahl	Isolierglastür
Edelstahl	Edelstahl	Stahl/tinto	Stahl/tinto
SwingLine	SwingLine	SwingLine	SwingLine
Edelstahlstangengriff mit integr. Öffnungsm.	Edelstahlstangengriff mit integr. Öffnungsm.	Stangengriff mit integr. Öffnungsmechanik	Stangengriff mit integr. Öffnungsmechanik
Ja	Ja	Ja	Ja
-	Ja	-	Ja
MagicEye mit digitaler Temperaturanzeige innen digital	MagicEye mit digitaler Temperaturanzeige innen digital	MagicEye mit digitaler Temperaturanzeige außen digital	MagicEye mit digitaler Temperaturanzeige innen digital
Ja	Ja	Ja	Ja
optisch und akustisch	optisch und akustisch	optisch und akustisch	optisch und akustisch
akustisch	akustisch	akustisch	akustisch
6	6	6	6
Holzbord	Holzbord	Holzbord	Holzbord
vorhanden	vorhanden	vorhanden	vorhanden
rechts wechselbar	rechts wechselbar	rechts wechselbar	rechts wechselbar
SN-ST	SN-ST	SN-ST	SN-ST
R 600a	R 600a	R 600a	R 600a
67/61 kg	86/81 kg	67/61 kg	88/82 kg
1,0 A/80 W	1,2 A/150 W	1,0 A/80 W	1,2 A/150W
50 Hz/220-240 V	50 Hz/220-240 V	50 Hz/220-240 V	50 Hz/220-240 V
7112477	7112477	7112477	7112477
9007683	9007683	9007683	9007683
7112479	7112479	7112479	7112479
9590785	9590785	9590785	9590785
7440999	7440999	7440999	7440999

Weintemperierschränke GrandCru – Geräteübersicht

Modell	Brutto-/Nutzinhalt in l	Außenmaße in mm (B/T/H)	max. Bordeauxflaschen (0,75 l)	Temperaturbereich
WTes 4176	396/381 l	660/671/1658	173	+5°C bis +18°C
WTes 4177	409/394 l	660/671/1658	173	+5°C bis +18°C
WT 4176	401/386 l	660/671/1644	182	+5°C bis +18°C
WT 4177	409/394 l	660/671/1658	173	+5°C bis +18°C

Für die langfristige Lagerung größerer Weinvorräte sind Weinklimaschränke die ideale Wahl. Aber auch für die Lagerung größerer Mengen in Trinktemperatur sind diese Geräte optimal geeignet. In Weinklimaschränken wird die gewählte Temperatur im gesamten Innenraum gleichmäßig und konstant eingehalten.



**+5°C bis
+20°C**



Elektronische Steuerung

Die Weinklimaschränke der GrandCru-Reihe sind mit einer präzisen elektronischen Steuerung mit digitaler Temperatur-Anzeige ausgestattet. Die Temperaturen lassen sich mit dieser Steuerung gradgenau zwischen +5 °C und +20 °C einstellen.

Stabile Holzborde

Für beste Übersicht und gut strukturierte Lagerung sind die Flaschenborde aus naturbelassenem Holz variabel höhenverstellbar. Für die optimale Nutzung des Innenvolumens können die Flaschen gegeneinander gelagert werden. Die Holzborde sind so konzipiert, dass Bordeaux-Flaschen sicheren Halt finden.



Weinklimaschränke GrandCru	
Brutto-/Nutzinhalt	
Max. Bordeauxflaschen	0,75 l
Außenmaße in mm (B/T/H)	
Innenmaße in mm (B/T/H)	
Energieverbrauch in 24 Stunden	
Allgemein	
Kühlsystem	dynamisch
Luftfeuchtigkeitsregulierung über	zusaltbare Ventilation
Abtauverfahren	automatisch
Temperaturzonen	1
Regelbare Kältekreisläufe	1
Temperaturbereich	+5°C bis +20°C
Aktivkohlefilter	Ja
Tür-/Deckelmaterial	Stahl
Gehäusematerial/Farbe	Stahl/tinto
Design	SwingLine
Griff	Stangengriff mit integr. Öffnungsmech.
Innenbeleuchtung	Ja
Beleuchtung dauerhaft zuschaltbar	-
Art der Steuerung	MagicEye mit digitaler Temperaturanzeige
Temperaturanzeige	außen digital
Kindersicherung	Ja
Störung: Warnsignal	optisch und akustisch
Tür offen: Warnsignal	akustisch
Ablageflächen	7
Material Ablageflächen	Holzbord
Schloss	vorhanden
Türanschlag	rechts wechselbar
Klimaklasse	SN-T
Kältemittel	R 600a
Brutto-/Nettogewicht	99/91 kg
Anschlusswert	2,0 A/160 W
Frequenz/Spannung	50 Hz/220-240 V
Zubehör	
Holzklappbord	-
Holzauzugsbord	-
Holzbord	7112327
Aktivkohlefilter	7440999

WK 6476 GrandCru	WK 4676 GrandCru	WK 4677 GrandCru
666/625 l	453/433 l	462/444 l
312	193	187
747/759/1930	660/671/1841	660/671/1855
615/560/1700	513/489/1660	513/489/1615
0,391 kWh	0,323 kWh	0,594 kWh
dynamisch	dynamisch	dynamisch
zusaltbare Ventilation	zusaltbare Ventilation	zusaltbare Ventilation
automatisch	automatisch	automatisch
1	1	1
1	1	1
+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C
Ja	Ja	Ja
Stahl	Stahl	Isolierglastür
Stahl/tinto	Stahl/tinto	Stahl/tinto
SwingLine	SwingLine	SwingLine
Stangengriff mit integr. Öffnungsmech.	Stangengriff mit integr. Öffnungsmech.	Stangengriff mit integr. Öffnungsmech.
Ja	Ja	Ja
-	-	Ja
MagicEye mit digitaler Temperaturanzeige	MagicEye mit digitaler Temperaturanzeige	MagicEye mit digitaler Temperaturanzeige
außen digital	außen digital	innen digital
Ja	Ja	Ja
optisch und akustisch	optisch und akustisch	optisch und akustisch
akustisch	akustisch	akustisch
7	7	7
Holzbord	Holzbord	Holzbord
vorhanden	vorhanden	vorhanden
rechts wechselbar	rechts wechselbar	rechts wechselbar
SN-T	SN-T	SN-ST
R 600a	R 600a	R 600a
99/91 kg	74/68 kg	96/89 kg
2,0 A/160 W	1,2 A/100 W	1,2 A/150 W
50 Hz/220-240 V	50 Hz/220-240 V	50 Hz/220-240 V
-	7112477	7112477
-	9007683	9007683
7112327	7112479	7112479
7440999	7440999	7440999

Weinklimaschränke GrandCru, Vinothek und Humidor Gerät – Geräteübersicht				
Modell	Brutto-/Nutzinhalt in l	Außenmaße/Nischenmaße in mm (B/T/H)	max. Bordeauxflaschen (0,75 l)	Temperaturbereich
WK 6476 GrandCru	666/625 l	747/759/1930	312	+5°C bis +20°C
WK 4676 GrandCru	453/433 l	660/671/1841	193	+5°C bis +20°C
WK 4677 GrandCru	462/444 l	660/671/1855	187	+5°C bis +20°C
WKes 4176 GrandCru	390/373 l	660/671/1658	162	+5°C bis +20°C
WKes 4177 GrandCru	403/386 l	660/671/1658	162	+5°C bis +20°C
WK 4176 GrandCru	395/376 l	660/671/1644	168	+5°C bis +20°C
WK 4177 GrandCru	403/386 l	660/671/1658	162	+5°C bis +20°C
WK 2976 GrandCru	281/268 l	660/671/1250	114	+5°C bis +20°C
WK 2977 GrandCru	285/274 l	660/671/1264	108	+5°C bis +20°C
WK 1853 GrandCru	153/142 l	597/586/850	59	+5°C bis +20°C
WKUes 1753 GrandCru	144/133 l	600/min. 580/820-870	59	+5°C bis +20°C
WK 1806 Vinothek	174/168 l	600/605/889	68	+5°C bis +20°C
WK 1802 Vinothek	174/168 l	600/605/889	68	+5°C bis +20°C
ZKes 453 Humidor	43/39 l	425/478/612	-	+16°C bis +20°C



Weinklimaschränke GrandCru

Brutto-/Nutzinhalt
Max. Bordeauxflaschen 0,75 l
Außenmaße in mm (B/T/H)
Innenmaße in mm (B/T/H)
Energieverbrauch in 24 Stunden
Allgemein
Kühlsystem
Luftfeuchtigkeitsregulierung über
Abtauverfahren
Temperaturzonen
Regelbare Kältekreisläufe
Temperaturbereich
Aktivkohlefilter
Tür-/Deckelmaterial
Gehäusematerial/Farbe
Design
Griff
Innenbeleuchtung
Beleuchtung dauerhaft zuschaltbar
Art der Steuerung
Temperaturanzeige
Kindersicherung
Störung: Warnsignal
Tür offen: Warnsignal
Ablageflächen
Material Ablageflächen
Schloss
Türanschlag
Klimaklasse
Kältemittel
Brutto-/Nettogewicht
Anschlusswert
Frequenz/Spannung
Zubehör
Holzklappbord
Holzauzugsbord
Holzbord
Aktivkohlefilter

WKes 4176 GrandCru	WKes 4177 GrandCru	WK 4176 GrandCru	WK 4177 GrandCru
---------------------------	---------------------------	-------------------------	-------------------------

390/373 l	403/386 l	395/376 l	403/386 l
162	162	168	162
660/671/1658	660/671/1658	660/671/1644	660/671/1658
513/489/1420	513/489/1420	513/489/1465	513/489/1420
0,306 kWh	0,572 kWh	0,306 kWh	0,572 kWh
dynamisch	dynamisch	dynamisch	dynamisch
zuschaltbare Ventilation	zuschaltbare Ventilation	zuschaltbare Ventilation	zuschaltbare Ventilation
automatisch	automatisch	automatisch	automatisch
1	1	1	1
1	1	1	1
+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C
Ja	Ja	Ja	Ja
Edelstahl	Isoliergl. mit Edelstahlrahmen	Stahl	Isolierglastür
Edelstahl	Edelstahl	Stahl/tinto	Stahl/tinto
SwingLine	SwingLine	SwingLine	SwingLine
Edelstahlst. mit integrierter Öffnungsmechanik	Edelstahlst. mit integrierter Öffnungsmechanik	Stangengriff mit integrierter Öffnungsmechanik	Stangengriff mit integrierter Öffnungsmechanik
Ja	Ja	Ja	Ja
-	Ja	-	Ja
MagicEye m. dig. Tempanz. innen digital	MagicEye m. dig. Tempanz. innen digital	MagicEye m. dig. Tempanz. außen digital	MagicEye m. dig. Tempanz. innen digital
Ja	Ja	Ja	Ja
optisch und akustisch	optisch und akustisch	optisch und akustisch	optisch und akustisch
akustisch	akustisch	akustisch	akustisch
6	6	6	6
Holzbord	Holzbord	Holzbord	Holzbord
vorhanden	vorhanden	vorhanden	vorhanden
rechts wechselbar	rechts wechselbar	rechts wechselbar	rechts wechselbar
SN-T	SN-ST	SN-T	SN-ST
R 600a	R 600a	R 600a	R 600a
66/60 kg	86/80 kg	66/60 kg	88/82 kg
1,0 A/100 W	1,2 A/150 W	1,0 A/100 W	1,2 A/150W
50 Hz/220-240 V	50 Hz/220-240 V	50 Hz/220-240 V	50 Hz/220-240 V
7112477	7112477	7112477	7112477
9007683	9007683	9007683	9007683
7112479	7112479	7112479	7112479
7440999	7440999	7440999	7440999

Weinklimaschränke GrandCru

Brutto-/Nutzinhalt
Max. Bordeauxflaschen 0,75 l
Außenmaße in mm (B/T/H)
Innenmaße in mm (B/T/H)
Energieverbrauch in 24 Stunden
Allgemein
Kühlsystem
Luftfeuchtigkeitsregulierung über
Abtauverfahren
Temperaturzonen
Regelbare Kältekreisläufe
Temperaturbereich
Aktivkohlefilter
Tür-/Deckelmaterial
Gehäusematerial/Farbe
Design
Griff
Innenbeleuchtung
Beleuchtung dauerhaft zuschaltbar
Art der Steuerung
Temperaturanzeige
Kindersicherung
Störung: Warnsignal
Tür offen: Warnsignal
Ablageflächen
davon auf Teleskopschienen ausziehbar
Material Ablageflächen
Schloss
Türanschlag
Klimaklasse
Kältemittel
Brutto-/Nettogewicht
Anschlusswert
Frequenz/Spannung
Zubehör
Holzklappbord
Holzauzugsbord
Holzbord
Aktivkohlefilter

WK 2976 GrandCru	WK 2977 GrandCru	WK 1853 GrandCru
-------------------------	-------------------------	-------------------------

281/268 l	285/274 l	153/142 l
114	108	59
660/671/1250	660/671/1264	597/586/850
513/489/1070	513/489/1025	510/435/680
0,292 kWh	0,468 kWh	0,517 kWh
dynamisch	dynamisch	dynamisch
zuschaltbare Ventilation	zuschaltbare Ventilation	zuschaltbare Ventilation
automatisch	automatisch	automatisch
1	1	1
1	1	1
+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C
Ja	Ja	Ja
Stahl	Isolierglastür	Isolierglastür
Stahl/tinto	Stahl/tinto	Stahl/tinto
SwingLine	SwingLine	HardLine
Stangengr. mit integr. Öffnungsmechanik	Stangengr. mit integr. Öffnungsmechanik	Ergonomischer Stangengriff
Ja	Ja	Ja
-	Ja	Ja
MagicEye mit digi. Temperaturanzeige außen digital	MagicEye mit digi. Temperaturanzeige innen digital	MagicEye mit digi. Temperaturanzeige innen digital
Ja	Ja	Ja
optisch und akustisch	optisch und akustisch	optisch und akustisch
akustisch	akustisch	akustisch
5	5	4
-	-	3
Holzbord	Holzbord	Roste verzinkt mit Holzblende vorn
vorhanden	vorhanden	-
rechts wechselbar	rechts wechselbar	rechts wechselbar
SN-T	SN-ST	SN-ST
R 600a	R 600a	R 600a
56/51 kg	71/66 kg	55/52 kg
1,0 A/100 W	1,0 A/120 W	0,8 A/120 W
50 Hz/220-240 V	50 Hz/220-240 V	50 Hz/220-240 V
7112477	7112477	-
9007683	9007683	-
7112479	7112479	-
7440999	7440999	7440999



Durch die **präzise elektronische Steuerung** mit Touch-Bedienblende kann die Temperatur zwischen 16°C und 20°C geregelt werden. Die Luftfeuchtigkeit kann je nach Bedarf zwischen 68% und 75% eingestellt werden. Der Tür- und Temperaturalarm informiert über eine nicht geschlossene Tür.



In den zwei unterschiedlich hohen **Präsentationsboxen** können Zigarren einzeln gelagert werden. Die Boxen sind aus Spanischem Zedernholz gearbeitet und können bequem entnommen werden.



In den integrierten Wasserbehälter kann ein Liter destilliertes Wasser eingefüllt werden. Feuchtigkeitssensoren regeln den Wasserbedarf und gewährleisten präzise die gewählte **Luftfeuchtigkeit zwischen 68% und 75%**. Eine optische Anzeige informiert rechtzeitig, wenn Wasser nachgefüllt werden muss.



Zur optimalen Präsentation Ihrer Zigarren verfügt der Humidor von Liebherr über eine in die Glasscheibe der Türe integrierte und dimmbare **LED-Beleuchtung**.



Humidor

ZKes 453 Humidor

Brutto-/Nutzinhalt	43/39 l
Außenmaße in mm (B/T/H)	425/478/612
Innenmaße in mm (B/T/H)	300/274/340
Energieverbrauch in 24 Stunden	0,506 kWh
Allgemein	
Temperaturzonen	1
Regelbare Kältekreisläufe	1
Temperaturbereich	+16°C bis +20°C
Luftfeuchtigkeitsbereich	68% – 75%
Tür-/Deckelmaterial	Isolierglastür mit Edelstahlrahmen
Gehäusematerial/Farbe	Edelstahl
Aktivkohlefilter	Ja
Design	HardLine
Innenbeleuchtung	LED
dauerhaft zuschaltbar / dimmbar	Ja / Ja
Art der Steuerung	MagicEye mit digitaler Temperaturanzeige und digitaler Anzeige für die Luftfeuchtigkeit
Kindersicherung	Ja
Störung: Warnsignal	optisch und akustisch
Tür offen: Warnsignal	akustisch
Holzart	Spanisches Zedernholz
Präsentationsboxen	2
Schloss	vorhanden
Türanschlag	rechts fest
Klimaklasse	N
Kältemittel	R 600a
Brutto-/Nettogewicht	35/33 kg
Anschlusswert	0,5 A/100 W
Frequenz/Spannung	50 Hz/230-240 V
Zubehör	
Aktivkohlefilter	7440699
Abdeckung Unterboden bei Wandmontage	9590519

Praktisch und für jeden Bedarf



Infrarotschlüssel oder Schnittstellenkonverter mit Dokumentations-Software

Mit dem Infrarotschlüssel können direkt über die Schnittstelle an der ProfiPremiumline die Temperaturverlaufsdaten zur Dokumentation ausgelesen werden. Das zentrale Auslesen der Temperaturen und Alarmzustände ist über die serielle Bus- Schnittstelle (RS 485) am Gerät möglich. Im Lieferumfang ist ein spezieller Schnittstellenkonverter enthalten. Beide Varianten werden mit der passenden Software ausgestattet.

Passend für die Modelle GKPv ..90 und GGPv ..90.



Rollensockel

Gerade wenn Kühlgeräte ihren Standort wechseln sollen, stellt der stabile Rollensockel mit einer Höhe von 117 mm eine Transporterleichterung dar. Seine solide Qualität bürgt für lange Lebensdauer. Passend für BKv- und TGS Modelle.



L-Auflageschienen

Für die Verwendung von Bäckereinorm-Blechen (600 x 400mm) sind weitere L-Auflageschienen erhältlich.

Passend für das Modell BKv 4000.



U-Auflageschienen

Zusätzliche U-Auflageschienen sind ebenso als Zubehör erhältlich.

Passend für Modelle GKPv 14.. und GGPv 14.



L-Auflageschienen

Für die Verwendung von Bäckereinorm- Blechen sind weitere L-Auflageschienen erhältlich.

Passend für BKPv- und BGPv-Modelle.



CNS-Roste

Die CNS-Roste von Liebherr erfüllen höchste Hygiene-Ansprüche und sind widerstandsfähig gegen Säuren und andere Chemikalien. Sie sind mit bis zu 60 kg belastbar.

Passend für die Modelle GKPv und GGPv.



Rollschienen

Die stabilen Rollen mit einem Durchmesser von 30 mm stellen eine Transporterleichterung dar. Die solide Qualität bürgt für lange Lebensdauer. Passend für die Modelle GKv 43.., FKUv 16.., GG 40.. und GGU 15.. .



Nachrüstsatz Rollen

Stabile Rollen ermöglichen hohe Beweglichkeit und eine leichte Reinigung des Bodens. Die Rollen mit einem Durchmesser von 80 mm werden direkt am Gehäuse festgeschraubt. Je zwei Rollen verfügen über eine Feststellbremse.

Passend für die Modelle GKv 64, GKv 57, GG 52, GGv 58 und GGv 50.



Universal-Auflageschienen

Zusätzliche Universal-Auflageschienen zum Abstellen von GN 1/1 oder Bäckereinorm-Behältnissen sind als Zubehör erhältlich.

Passend für TGS 4000.



NTC Produkt-Temperaturfühler

Zur Aufzeichnung der Produkttemperaturen ist ein NTC Produkt-Temperaturfühler als Nachrüstsatz erhältlich. Die registrierten Produkttemperaturen können entweder von der Elektronik abgelesen oder über die vorhandene RS 485 Schnittstelle an ein externes Dokumentationssystem übertragen werden.

Passend für die Modelle GKPv..90 und GGPv..90.



Nachrüstsatz Rollen

Stabile Rollen, mit einem Durchmesser von 100 mm, ermöglichen hohe Beweglichkeit und eine leichte Reinigung des Bodens. Je zwei Rollen verfügen über eine Feststellbremse.

Passend für die Modelle GKPv, GGPv, BKPv und BGPv.



Fußpedalöffner

Auch wenn mal keine Hand frei ist, so können die Geräte bequem mit dem als Zubehör erhältlichen Fußpedal geöffnet werden.

Passend für die Modelle GKPv, GGPv, BKPv und BGPv.

Blende für Umrüstung auf Standardelektronik

Zur Umrüstung auf eine andere Elektronik ist für die Modelle GKv 64, GKv 57 und GG 52 eine neutrale Blende erhältlich.



Stellfüße

Wo die tägliche Raumhygiene eine wichtige Rolle spielt, bieten die Stellfüße ausreichende Bodenfreiheit und gewährleisten, dass die Reinigung auch unter dem Gerät leicht und bequem erfolgen kann.

Passend für Modelle GKv 43, GG 40, FKvsl Premium und FKS.



Rollen-Nachrüstsatz

Der Rollen-Nachrüstsatz zur Festmontage erleichtert den Gerätetransport. Der Nachrüstsatz enthält 4 Rollen sowie alle zur Montage erforderlichen Teile wie Schrauben und Beilagscheiben.

Passend für Modelle FKS 18.. und FKU 18..



Nachrüstsatz Standardelektronik

Bei den Geräten der FKvsl-Reihe kann mit Hilfe eines Nachrüstsatzes eine Standardelektronik mit Temperaturalarm in das Gerät eingesetzt werden.

Passend für Modelle FKvsl Premium.



Rollensockel

Gerade wenn Kühlgeräte ihren Standort wechseln sollen, stellt der stabile Rollensockel eine Transporterleichterung dar. Seine solide Qualität sichert eine lange Lebensdauer.

Geeignet für Modelle FKS und FKvsl 26, 36 Premium.



Schutzbügel

Beim Transport von (größeren) FKvsl- und FKS-Modellen sorgt der robuste Schutzbügel dafür, dass der Verflüssiger an der Geräterückseite wie auch die Unterseite des Geräts optimal gegen Stoßeinwirkung geschützt sind. Ideal zum Beispiel für den Gerätetransport mit dem LKW.

Passend für die Modelle FKvsl 54, FKvsl 4112, FKvsl 36, FKS 3600, FKS 3602, FKS 5000 und FKS 5002.



Flaschenrutsche

Auf der praktischen Flaschenrutsche werden 0,5l-Flaschen immer vorn griffbereit gehalten. Zur Nachbefüllung kann die Rutsche auf Teleskopschienen herausgezogen werden.

Passend für Modelle FKS 18, 26, 36, FKU und FKSBv 36.

Schutzbügel mit Displayschutz

Dieser Schutzbügel sichert zusätzlich das beleuchtbare Werbedisplay. Der Displayschutz kann nach der Aufstellung des Geräts leicht nach hinten geklappt werden, sodass eine Demontage des Schutzbügels bei häufigen Transporten nicht notwendig ist.

Passend für Modell FKDv 3712.



Scannerschiene

Preisschilder und Scancodes lassen sich an der praktischen Scannerschiene optimal ablesen. Sie wird an der Vorderseite der Roste aufgesteckt. So hat der Kunde die Preise schnell im Blick.

Passend für die Modelle FKDv 3712, FKS, FKSBv und FKvsl.



Schloss

Sonderschließung für Modelle FKS, FKSBv, FKUv 1610, FKUv 1612 und FKU lieferbar.



Verbindungsrahmen

Mit Hilfe des Verbindungsrahmens werden zusätzliche Nutzungsmöglichkeiten erschlossen. Auf einer geringen Stellfläche kann damit eine Geruchs- oder Temperaturrennung erzielt werden. So lassen sich mit dem Verbindungsrahmen die Gastro-Gefriergeräte GGU 15 und die Kühlgeräte mit Umluftkühlung FKUv 16 beliebig miteinander kombinieren.



Steckschloss

Um den Truheninhalt zu sichern, kann bei allen Modellen ein Steckschloss eingesetzt werden. Passend für alle GTI-,GTE- und FT-Modelle.

Einhängekörbe

Mit den Eihängekörben lässt sich die Ware übersichtlich präsentieren. Passend für alle GTE-Modelle.



Aktivkohlefilter

Der leicht wechselbare Aktivkohlefilter sorgt für die optimale Luftqualität in jeder Weinzone. Passend für alle Weinmodelle.



Montagekit für Ausgleichsblende

Falls die Türen der angrenzenden Küchenmöbel weiter nach unten ragen als die Tür des WTUes 1653, GWUes 1753 und WKUes 1753, kann bei diesen Modellen mit Hilfe eines als Zubehör erhältlichen Winkels eine Ausgleichsblende montiert werden. Die Ausgleichsblende muß bauseits passgenau und individuell angefertigt werden (kein Zubehör).



Holzklappbord

Für die 66 cm breiten Weintemperier- und Weinklimaschränke sind zusätzliche Holzklappborde, auf denen Sie Ihre Weine präsentieren oder aber bereits geöffnete Flaschen sicher stellen können als Zubehör lieferbar. Passend für die Modelle WK 29., 41., 46.. und WT 41..



Holzauszugsbord

Die stabilen Auszugsborde aus Holz, die ebenfalls als Zubehör angeboten werden, bieten eine zusätzliche Übersicht und einen bequemen Zugriff auf Ihre Weine. Passend für die Modelle WK 29., 41., 46.. und WT 41..

Produktübersicht und technische Daten-Kühlgeräte

Modell	Abbildung Seite	Bruttoinhalt in Liter	Außenmaße Breite / Tiefe / Höhe in mm	Innenmaße Breite / Tiefe / Höhe in mm	Energieverbrauch in kWh/24h	einstellbarer Temperaturbereich	Anschlusswert in A/W	Frequenz/Spannung in Hz/V	Klimaklasse	Gehäusematerial/Farbe	Brutto-/Nettogewicht in kg
Kühlgeräte GN 2/1 mit Umluftkühlung, ProfiPremiumline											
GK Pv 6590	13	601 l	700 / 830 / 2150	510 / 650 / 1550	0,728	-2°C bis +16°C	2,0 / 250	50 / 220–240	T	Chrom-Nickel-Stahl / Edelstahl	136 / 120
GK Pv 1490	13	1427 l	1430 / 830 / 2150	1240 / 650 / 1550	1,917	-2°C bis +16°C	2,5 / 350	50 / 220–240	T	Chrom-Nickel-Stahl / Edelstahl	244 / 196
Kühlgeräte GN 2/1 mit Umluftkühlung, ProfiLine											
GK Pv 1470	15	1427 l	1430 / 830 / 2150	1240 / 650 / 1550	2,315	+1°C bis +15°C	2,5 / 350	50 / 220–240	T	Chrom-Nickel-Stahl / Edelstahl	221 / 195
GK Pv 1420	15	1427 l	1430 / 830 / 2150	1240 / 650 / 1550	2,315	+1°C bis +15°C	2,5 / 350	50 / 220–240	T	Stahl, weiß	220 / 207
GK Pv 6572	16	601 l	700 / 830 / 2150	510 / 650 / 1550	2,702	+1°C bis +15°C	2,0 / 250	50 / 220–240	ST	Chrom-Nickel-Stahl / Edelstahl	147 / 127
GK Pv 6570	16	601 l	700 / 830 / 2150	510 / 650 / 1550	1,047	+1°C bis +15°C	2,0 / 250	50 / 220–240	T	Chrom-Nickel-Stahl / Edelstahl	134 / 118
GK Pv 6520	17	601 l	700 / 830 / 2150	510 / 650 / 1550	1,047	+1°C bis +15°C	2,0 / 250	50 / 220–240	T	Stahl, weiß	137 / 116
Kühlgeräte GN 2/1 mit Umluftkühlung											
GKv 6460	19	663 l	750 / 750 / 2064	650 / 581 / 1710	1,298	+1°C bis +15°C	1,0 / 150	50 / 220–240	SN-T	Edelstahl, Edelstahl	105 / 95
GKv 6410	19	663 l	750 / 750 / 2064	650 / 581 / 1710	1,298	+1°C bis +15°C	1,0 / 150	50 / 220–240	SN-T	Stahl, weiß	108 / 99
GKv 5790	19	583 l	750 / 750 / 1864	650 / 581 / 1510	1,269	-2°C bis +15°C	1,0 / 150	50 / 220–240	SN-ST	Edelstahl, Edelstahl	96 / 87
GKv 5760	20	583 l	750 / 750 / 1864	650 / 581 / 1510	1,206	+1°C bis +15°C	1,0 / 150	50 / 220–240	SN-T	Edelstahl, Edelstahl	95 / 86
GKv 5730	20	583 l	750 / 750 / 1864	650 / 581 / 1510	1,269	-2°C bis +15°C	1,0 / 150	50 / 220–240	SN-ST	Stahl, weiß	100 / 91
GKv 5710	20	583 l	750 / 750 / 1864	650 / 581 / 1510	1,206	+1°C bis +15°C	1,0 / 150	50 / 220–240	SN-T	Stahl, weiß	97 / 89
Kühlgeräte mit Umluftkühlung											
GKv 4360	21	434 l	600 / 680 / 1900	475 / 480 / 1688	0,708	+1°C bis +15°C	1,5 / 100	50 / 220–240	SN-T	Edelstahl / Edelstahl	78 / 72
GKv 4310	21	434 l	600 / 680 / 1900	475 / 480 / 1688	0,708	+1°C bis +15°C	1,5 / 100	50 / 220–240	SN-T	Stahl, weiß	81 / 74
Kühlgeräte Bäckereinorm mit Umluftkühlung, ProfiLine											
BK Pv 8470	23	856 l	790 / 980 / 2150	623 / 800 / 1550	1,474	-5°C bis +15°C	2,0 / 250	50 / 220–240	T	Chrom-Nickel-Stahl/Edelstahl	191 / 160
BK Pv 6570	23	601 l	700 / 830 / 2150	510 / 650 / 1550	0,912	-5°C bis +15°C	2,0 / 250	50 / 220–240	T	Chrom-Nickel-Stahl/Edelstahl	152 / 136
Kühlgeräte Bäckereinorm mit Umluftkühlung											
BKv 4000	25	400 l	752 / 710 / 1605	613 / 507 / 1312	1,147	+2°C bis +15°C	1,2 / 150	50 / 220–240	SN-ST	Stahl, weiß	76 / 71
Kühlgeräte zur Verkaufsförderung mit Umluftkühlung											
FKDv 3712	29	368 l	600 / 670 / 1996	464 / 478 / 1435	2,098	+2°C bis +15°C	3,0 / 320	50 / 220–240	SN-ST	Stahl, silber	103 / 97
BCDv 4312	29	417 l	600 / 664 / 1990	500 / 507 / 1622	2,000	+2°C bis +12°C	3,0 / 290	50 / 220–240	SN	Stahl, weiß	103,5 / 94,1
BCDv 1002	29	85 l	497 / 548 / 816	430 / 360 / 544	1,300	+2°C bis +15°C	1,0 / 130	50 / 220–240	SN-ST	Stahl, silber	38 / 36
Thekenkühlgerät mit Umluftkühlung											
FKv 502	31	45 l	425 / 450 / 612	338 / 270 / 516	0,763	+2°C bis +12°C	1,0 / 130	50 / 220–240	SN-ST	Edelstahl, Edelstahl	34 / 32
Kühlgeräte mit Umluftkühlung											
FKvsl 5410	33	544 l	750 / 730 / 1640	600 / 560 / 1452	0,983	0°C bis +15°C	1,5 / 150	50 / 220–240	SN-T	Stahl, silber	79 / 73
FKvsl 5412	33	544 l	750 / 730 / 1640	600 / 560 / 1452	1,364	0°C bis +15°C	1,5 / 200	50 / 220–240	SN-ST	Stahl, silber	100 / 94
FKvsl 4112	34	365 l	600 / 610 / 1800	470 / 440 / 1612	1,273	0°C bis +15°C	1,5 / 180	50 / 220–240	SN-ST	Stahl, silber	86 / 80
FKvsl 3610	34	335 l	600 / 610 / 1640	470 / 440 / 1452	0,947	0°C bis +15°C	1,0 / 130	50 / 220–240	SN-T	Stahl, silber	64 / 59
FKvsl 3612	34	335 l	600 / 610 / 1640	470 / 440 / 1452	1,224	0°C bis +15°C	1,5 / 160	50 / 220–240	SN-ST	Stahl, silber	82 / 76
FKvsl 2610	35	236 l	600 / 610 / 1250	470 / 440 / 1062	0,786	0°C bis +15°C	1,0 / 120	50 / 220–240	SN-T	Stahl, silber	52 / 49
FKvsl 2612	35	236 l	600 / 610 / 1250	470 / 440 / 1062	1,030	0°C bis +15°C	1,5 / 150	50 / 220–240	SN-ST	Stahl, silber	67 / 62
FKSBv 3600	35	352 l	600 / 616 / 1610	513 / 441 / 1418	1,098	+2°C bis +10°C	1,0 / 130	50 / 220–240	SN	Stahl, Edelstahleffekt	69 / 64
Kühlgeräte mit statischer Kühlung											
FKS 5000	37	500 l	752 / 710 / 1516	652 / 537 / 1338	0,811	+2°C bis +10°C	1,0 / 130	50 / 220–240	SN	Stahl, weiß	72 / 66
FKS 5002	37	500 l	752 / 710 / 1516	652 / 537 / 1338	1,498	+2°C bis +10°C	1,35 / 170	50 / 220–240	SN	Stahl, weiß	89 / 84
FKS 3600	37	360 l	600 / 600 / 1590	513 / 441 / 1418	0,898	+2°C bis +10°C	1,0 / 120	50 / 220–240	SN	Stahl, weiß	58 / 54
FKS 3602	38	360 l	600 / 600 / 1590	513 / 441 / 1418	1,498	+2°C bis +10°C	1,15 / 130	50 / 220–240	SN	Stahl, weiß	74 / 70
FKS 2600	38	260 l	600 / 600 / 1216	513 / 441 / 1047	0,793	+2°C bis +10°C	1,0 / 100	50 / 220–240	SN	Stahl, weiß	45 / 41
FKS 2602	38	260 l	600 / 600 / 1216	513 / 441 / 1047	1,397	+2°C bis +10°C	1,1 / 130	50 / 220–240	SN	Stahl, weiß	62 / 58
FKS 1800	39	180 l	600 / 600 / 850	513 / 441 / 734	0,698	+2°C bis +10°C	1,0 / 100	50 / 220–240	SN	Stahl, weiß	35 / 33
FKS 1802	39	180 l	600 / 600 / 885	513 / 441 / 734	1,203	+2°C bis +10°C	1,0 / 100	50 / 220–240	SN	Stahl, weiß	45 / 42
Unterbaufähige Kühlgeräte mit Umluftkühlung											
FKUv 1660	41	141 l	600 / 615 / 830	440 / 435 / 670	0,698	+1°C bis +15°C	1,0 / 100	50 / 220–240	N-T	Edelstahl, Edelstahl	37 / 34
FKUv 1662	41	141 l	600 / 615 / 830	440 / 435 / 670	0,898	+1°C bis +15°C	1,0 / 120	50 / 220–240	ST	Edelstahl, Edelstahl	45 / 42
FKUv 1610	42	141 l	600 / 615 / 830	440 / 435 / 670	0,698	+1°C bis +15°C	1,0 / 100	50 / 220–240	N-T	Stahl, weiß	37 / 34
FKUv 1612	42	141 l	600 / 615 / 830	440 / 435 / 670	0,898	+1°C bis +15°C	1,0 / 120	50 / 220–240	ST	Stahl, weiß	44 / 41
Unterbaufähige Kühlgeräte mit statischer Kühlung											
FKU 1805*	43	180 l	600 / 600 / 850	513 / 441 / 702	0,698	+2°C bis +10°C	1,0 / 100	50 / 220–240	SN	Stahl, weiß	37 / 35
FKU 1800*	43	180 l	600 / 600 / 850	513 / 441 / 702	0,698	+2°C bis +10°C	1,0 / 100	50 / 220–240	SN	Stahl, weiß	37 / 35

* ohne Arbeitsplatte 820 mm

Produktübersicht und technische Daten-Kühltruhen und Gefriergeräte

Modell	Abbildung Seite	Bruttinhalt in Liter	Außenmaße Breite / Tiefe / Höhe in mm	Innenmaße Breite / Tiefe / Höhe in mm	Energieverbrauch in kWh/24h	einstellbarer Temperaturbereich	Anschlusswert in A/W	Frequenz/Spannung in Hz/V	Klimaklasse	Gehäusematerial/Farbe	Brutto-/Nettogewicht in kg
Kühltruhen											
FT 2900	45	282 l	1030 / 628 / 895	902 / 500 / 600	0,821	+2°C bis +15°C	1,0 / 120	50 / 220-240	SN-ST	Stahl, weiß	54 / 46
FT 2902	45	282 l	1030 / 628 / 895	902 / 500 / 600	1,233	+2°C bis +12°C	1,0 / 150	50 / 220-240	SN-ST	Stahl, weiß	57 / 49
Gefriergeräte GN 2/1 mit Umluftkühlung, ProfiPremiumline											
GGPv 6590	53	601 l	700 / 830 / 2150	510 / 650 / 1550	3,423	-10°C bis -35°C	4,0 / 600	50 / 220-240	T	Chrom-Nickel-Stahl / Edelstahl	156 / 131
GGPv 1490	53	1427 l	1430 / 830 / 2150	1240 / 650 / 1550	7,903	-10°C bis -26°C	5,0 / 700	50 / 220-240	T	Chrom-Nickel-Stahl / Edelstahl	247 / 205
Gefriergeräte GN 2/1 mit Umluftkühlung, ProfiLine											
GGPv 1470	55	1427 l	1430 / 830 / 2150	1240 / 650 / 1550	8,397	-10°C bis -26°C	4,5 / 700	50 / 220-240	T	Chrom-Nickel-Stahl / Edelstahl	248 / 206
GGPv 1420	56	1427 l	1430 / 830 / 2150	1240 / 650 / 1550	8,397	-10°C bis -26°C	4,5 / 700	50 / 220-240	T	Stahl, weiß	248 / 206
GGPv 6570	57	601 l	700 / 830 / 2150	510 / 650 / 1550	4,513	-10°C bis -35°C	4,0 / 600	50 / 220-240	T	Chrom-Nickel-Stahl / Edelstahl	147 / 131
GGPv 6520	57	601 l	700 / 830 / 2150	510 / 650 / 1550	4,513	-10°C bis -35°C	4,0 / 600	50 / 220-240	T	Stahl, weiß	146 / 130
Gefriergeräte Bäckereinorm mit Umluftkühlung, ProfiLine											
BGPv 8470	59	856 l	790 / 980 / 2150	623 / 800 / 1550	5,328	-10°C bis -35°C	4,0 / 600	50 / 220-240	T	Chrom-Nickel-Stahl / Edelstahl	202 / 170
BGPv 6570	59	601 l	700 / 830 / 2150	510 / 650 / 1550	4,509	-10°C bis -35°C	4,0 / 600	50 / 220-240	T	Chrom-Nickel-Stahl / Edelstahl	164 / 148
NoFrost Gefriergeräte mit Umluftkühlung											
GGv 5860	61	547 l	750 / 750 / 2064	610 / 500 / 1395	2,411	-14°C bis -28°C	3,0 / 400	50 / 220-240	SN-T	Edelstahl / Edelstahl	120 / 111
GGv 5810	61	547 l	750 / 750 / 2064	610 / 500 / 1395	2,411	-14°C bis -28°C	3,0 / 400	50 / 220-240	SN-T	Stahl / weiß	124 / 115
GGv 5060	61	478 l	750 / 750 / 1864	610 / 500 / 1225	1,996	-14°C bis -28°C	3,0 / 400	50 / 220-240	SN-T	Edelstahl / Edelstahl	110 / 102
GGv 5010	61	478 l	750 / 750 / 1864	610 / 500 / 1225	1,996	-14°C bis -28°C	3,0 / 400	50 / 220-240	SN-T	Stahl / weiß	114 / 106
Gefriergeräte mit statischer Kühlung											
GG 5260	63	513 l	750 / 750 / 1864	607 / 560 / 1510	1,147	-14°C bis -28°C	1,0 / 150	50 / 220-240	SN-ST	Edelstahl, Edelstahl	115 / 107
GG 5210	63	513 l	750 / 750 / 1864	607 / 560 / 1510	1,147	-14°C bis -28°C	1,0 / 150	50 / 220-240	SN-ST	Stahl, weiß	119 / 111
G 5216	63	513 l	750 / 750 / 1725	607 / 560 / 1510	1,300	-14°C bis -28°C	1,0 / 150	50 / 220-240	SN-ST	Stahl, weiß	113 / 106
GG 4060	64	382 l	600 / 680 / 1900	457 / 480 / 1686	1,211	-14°C bis -28°C	1,0 / 120	50 / 220-240	SN-ST	Edelstahl, Edelstahl	90 / 84
GG 4010	64	382 l	600 / 680 / 1900	457 / 480 / 1686	1,211	-14°C bis -28°C	1,0 / 120	50 / 220-240	SN-ST	Stahl, weiß	92 / 86
TGS 4000	64	400 l	752 / 710 / 1510	613 / 530 / 1312	2,498	-9°C bis -26°C	1,5 / 200	50 / 220-240	SN	Stahl, weiß	83 / 78
GGU 1550	65	143 l	600 / 615 / 830	474 / 443 / 676	0,724	-9°C bis -26°C	0,6 / 100	50 / 220-240	SN-T	Edelstahl, Edelstahl	42 / 40
GGU 1500	65	143 l	600 / 615 / 830	474 / 443 / 676	0,724	-9°C bis -26°C	0,6 / 100	50 / 220-240	SN-T	Stahl, weiß	42 / 40
Gefriertruhen											
GTI 5003	70	513 l	1512 / 665 / 901	1380 / 535 / 590	3,698	-10°C bis -24°C	3,0 / 300	50 / 220-240	SN (4)	Stahl, weiß	90 / 77
GTI 4303	70	445 l	1342 / 665 / 901	1210 / 535 / 590	3,625	-10°C bis -24°C	2,0 / 200	50 / 220-240	SN (4)	Stahl, weiß	82 / 70
GTI 3703	70	377 l	1172 / 665 / 901	1040 / 535 / 590	2,205	-10°C bis -24°C	2,0 / 200	50 / 220-240	SN (4)	Stahl, weiß	74 / 64
GTI 3003	71	309 l	1002 / 665 / 901	870 / 535 / 590	1,898	-10°C bis -24°C	1,5 / 150	50 / 220-240	SN (4)	Stahl, weiß	67 / 58
GTI 2403	71	240 l	832 / 665 / 901	700 / 535 / 590	1,821	-10°C bis -24°C	1,0 / 130	50 / 220-240	SN (4)	Stahl, weiß	59 / 50
GTI 1803	71	172 l	660 / 665 / 901	530 / 535 / 590	1,698	-10°C bis -24°C	1,0 / 130	50 / 220-240	SN (4)	Stahl, weiß	54 / 46
GTE 5000	72	510 l	1511 / 666 / 907	1380 / 535 / 650	2,020	-10°C bis -24°C	1,5 / 220	50 / 220-240	SN (4)	Stahl, weiß	77 / 65
GTE 5002	72	521 l	1511 / 666 / 896	1380 / 535 / 600	2,498	-10°C bis -24°C	1,5 / 220	50 / 220-240	SN (4)	Stahl, weiß	81 / 69
GTE 4300	72	443 l	1341 / 666 / 907	1210 / 535 / 650	1,898	-10°C bis -24°C	1,5 / 200	50 / 220-240	SN (4)	Stahl, weiß	71 / 61
GTE 4302	73	452 l	1341 / 666 / 896	1210 / 535 / 600	2,425	-10°C bis -24°C	1,5 / 200	50 / 220-240	SN (4)	Stahl, weiß	75 / 64
GTE 3700	73	375 l	1171 / 666 / 907	1040 / 535 / 650	1,644	-10°C bis -24°C	1,5 / 160	50 / 220-240	SN (4)	Stahl, weiß	65 / 54
GTE 3702	73	383 l	1171 / 666 / 896	1040 / 535 / 600	2,009	-10°C bis -24°C	1,5 / 160	50 / 220-240	SN (4)	Stahl, weiß	67 / 57
GTE 3000	74	307 l	1001 / 666 / 907	870 / 535 / 650	1,498	-10°C bis -24°C	1,0 / 140	50 / 220-240	SN (4)	Stahl, weiß	55 / 47
GTE 3002	74	313 l	1001 / 666 / 896	870 / 535 / 600	1,839	-10°C bis -24°C	1,0 / 140	50 / 220-240	SN (4)	Stahl, weiß	60 / 50
GTE 2400	74	239 l	831 / 666 / 907	700 / 535 / 650	1,298	-10°C bis -24°C	1,0 / 120	50 / 220-240	SN (4)	Stahl, weiß	48 / 41
GTE 2402	75	244 l	831 / 666 / 896	700 / 535 / 600	1,633	-10°C bis -24°C	1,0 / 120	50 / 220-240	SN (4)	Stahl, weiß	51 / 43
GTE 1501	75	146 l	640 / 547 / 895	535 / 442 / 693	1,298	-10°C bis -24°C	1,0 / 120	50 / 220-240	SN (4)	Stahl, weiß	36 / 33
GTL 6106	76	601 l	1647 / 776 / 908	1520 / 575 / 702	1,509	-14°C bis -26°C	1,5 / 200	50 / 220-240	SN-T	Stahl, weiß	92 / 76
GTL 6105	76	601 l	1647 / 776 / 917	1520 / 575 / 702	1,509	-14°C bis -26°C	1,5 / 200	50 / 220-240	SN-T	Stahl, weiß	94 / 77
GTL 4906	76	485 l	1372 / 776 / 908	1245 / 575 / 702	1,254	-14°C bis -26°C	1,2 / 140	50 / 220-240	SN-T	Stahl, weiß	77 / 66
GTL 4905	77	485 l	1372 / 776 / 917	1245 / 575 / 702	1,254	-14°C bis -26°C	1,2 / 140	50 / 220-240	SN-T	Stahl, weiß	78 / 67
GTL 3006	77	299 l	998 / 725 / 908	871 / 526 / 702	0,778	-14°C bis -26°C	0,5 / 120	50 / 220-240	SN-T	Stahl, weiß	59 / 51
GTL 3005	77	299 l	998 / 725 / 917	871 / 526 / 702	0,778	-14°C bis -26°C	0,5 / 120	50 / 220-240	SN-T	Stahl, weiß	59 / 50

Produktübersicht und technische Daten-Weingeräte

Modell	Abbildung Seite	Bruttinhalt in Liter	Außenmaße / Nischenmaße Breite / Tiefe / Höhe in mm	Innenmaße Breite / Tiefe / Höhe in mm	Energieverbrauch in kWh/24h	einstellbarer Temperaturbereich	Anschlusswert in A/W	Frequenz/Spannung in Hz/V	Klimaklasse	Gehäusematerial/Farbe	Brutto-/Nettogewicht in kg
Weinschränke für Präsentation, Offenaussschank und Lagerung											
GWTes 4677	81	430 l	660 / 671 / 1855	533 / 489 / 1601	1,079	+5°C bis +20°C	2,0 / 250	50 / 220–240	SN-ST	Edelstahl	122 / 116
GWT 4677	81	430 l	660 / 671 / 1855	533 / 489 / 1601	1,079	+5°C bis +20°C	2,0 / 250	50 / 220–240	SN-ST	Stahl, tinto	124 / 118
GWTes 4577	82	486 l	660 / 671 / 1855	533 / 488 / 1645	0,778	+5°C bis +20°C	2,5 / 250	50 / 220–240	SN-ST	Edelstahl	120 / 113
GWT 4577	82	486 l	660 / 671 / 1855	533 / 488 / 1645	0,778	+5°C bis +20°C	2,5 / 250	50 / 220–240	SN-ST	Stahl, tinto	121 / 115
GWUes 1753	82	144 l	600 / mind. 580 / 820–870	510 / 435 / 640	0,490	+5°C bis +20°C	1,0 / 120	50 / 220–240	SN-ST	Stahl, silber	54 / 51
GWK 6476	83	666 l	747 / 759 / 1930	615 / 560 / 1700	0,391	+5°C bis +20°C	2,0 / 160	50 / 220–240	SN-T	Stahl, tinto	101 / 93
Vinidor-Reihe											
WTes 4677	85	430 l	660 / 671 / 1855	533 / 489 / 1601	1,049	+5°C bis +20°C	2,0 / 250	50 / 220–240	SN-ST	Edelstahl	121 / 114
WT 4677	85	430 l	660 / 671 / 1855	533 / 489 / 1601	1,049	+5°C bis +20°C	2,0 / 250	50 / 220–240	SN-ST	Stahl, tinto	121 / 115
WTes 1753	85	136 l	597 / 586 / 850	510 / 420 / 681	0,695	+5°C bis +20°C	0,8 / 120	50 / 220–240	SN-ST	Edelstahl	62 / 59
WTUes 1653	85	127 l	600 / mind. 580 / 820–870	510 / 420 / 640	0,687	+5°C bis +20°C	0,8 / 120	50 / 220–240	SN-ST	Stahl, silber	57 / 55
Weintemperschränke GrandCru											
WTes 4176	87	396 l	660 / 671 / 1658	513 / 489 / 1420	0,506	+5°C bis +18°C	1,0 / 80	50 / 220–240	SN-ST	Edelstahl	67 / 61
WTes 4177	87	409 l	660 / 671 / 1658	513 / 489 / 1420	0,690	+5°C bis +18°C	1,2 / 150	50 / 220–240	SN-ST	Edelstahl	86 / 81
WT 4176	87	401 l	660 / 671 / 1644	513 / 489 / 1465	0,506	+5°C bis +18°C	1,0 / 80	50 / 220–240	SN-ST	Stahl, tinto	67 / 61
WT 4177	87	409 l	660 / 671 / 1658	513 / 489 / 1420	0,690	+5°C bis +18°C	1,2 / 150	50 / 220–240	SN-ST	Stahl, tinto	88 / 82
Weinklimaschränke GrandCru											
WK 6476	89	666 l	747 / 759 / 1930	615 / 560 / 1700	0,391	+5°C bis +20°C	2,0 / 160	50 / 220–240	SN-T	Stahl, tinto	99 / 91
WK 4676	89	453 l	660 / 671 / 1841	513 / 489 / 1660	0,323	+5°C bis +20°C	1,2 / 100	50 / 220–240	SN-T	Stahl, tinto	74 / 68
WK 4677	89	462 l	660 / 671 / 1855	513 / 489 / 1615	0,594	+5°C bis +20°C	1,2 / 150	50 / 220–240	SN-ST	Stahl, tinto	96 / 89
WKes 4176	90	390 l	660 / 671 / 1658	513 / 489 / 1420	0,306	+5°C bis +20°C	1,0 / 100	50 / 220–240	SN-T	Edelstahl	66 / 60
WKes 4177	90	403 l	660 / 671 / 1658	513 / 489 / 1420	0,572	+5°C bis +20°C	1,2 / 150	50 / 220–240	SN-ST	Edelstahl	86 / 80
WK 4176	90	395 l	660 / 671 / 1644	513 / 489 / 1465	0,306	+5°C bis +20°C	1,0 / 100	50 / 220–240	SN-T	Stahl, tinto	66 / 60
WK 4177	90	403 l	660 / 671 / 1658	513 / 489 / 1420	0,572	+5°C bis +20°C	1,2 / 150	50 / 220–240	SN-ST	Stahl, tinto	88 / 82
WK 2976	91	281 l	660 / 671 / 1250	513 / 489 / 1070	0,292	+5°C bis +20°C	1,0 / 100	50 / 220–240	SN-T	Stahl, tinto	56 / 51
WK 2977	91	285 l	660 / 671 / 1264	513 / 489 / 1025	0,468	+5°C bis +20°C	1,0 / 120	50 / 220–240	SN-ST	Stahl, tinto	71 / 66
WK 1853	91	153 l	597 / 586 / 850	510 / 435 / 680	0,517	+5°C bis +20°C	0,8 / 120	50 / 220–240	SN-ST	Stahl, tinto	55 / 52
WKUes 1753	92	144 l	600 / mind. 580 / 820–870	510 / 435 / 640	0,489	+5°C bis +20°C	0,8 / 120	50 / 220–240	SN-ST	Stahl, silber	53 / 50
Weinklimaschränke Vinothek											
WK 1806	93	174 l	600 / 605 / 889	513 / 441 / 735	0,586	+5°C bis +20°C	1,0 / 120	50 / 220–240	SN-T	Stahl, tinto	38 / 35
WK 1802	93	174 l	600 / 605 / 889	513 / 441 / 735	0,679	+5°C bis +20°C	1,0 / 100	50 / 220–240	N-ST	Stahl, tinto	47 / 45
Humidor											
ZKes 453	95	43 l	425 / 478 / 612	300 / 274 / 340	0,506	+16°C bis +20°C	0,5 / 100	50 / 230–240	N	Edelstahl	35 / 33