DELFIELD®
A Welbilt Brand

Produktübersicht

Multifunktionale Schnellkühler und Schockfroster für unterschiedlichste Anwendungen



Fresh Solutions, Fit for You



Robust. Sicher. Wirtschaftlich.
Das schnelle, zuverlässige und energieeffiziente Kühlen und Tiefkühlen von Lebensmitteln gehört zu den wichtigsten Aufgaben in modernen Küchen, Backstuben und Lebensmittel produzierenden Betrieben.

Mit mehr als 60 Jahren Erfahrung bietet Delfield ein breites Spektrum an zuverlässigen, wirtschaftlichen und innovativen Kühl- und Tiefkühllösungen. Diese arbeiten energiesparend, HACCP-konform und bieten flexible Einsatzmöglichkeiten. So sind die Schockfroster und Schnellkühler für unterschiedlichste professionelle Anforderungen im Lebensmittelbereich, in Laboren und in der Pharmaindustrie geeignet. Sie sind besonders robust sowie äußerst reinigungs- und wartungsfreundlich aufgebaut, um dauerhaft die optimale Produktqualität zu sichern. Innovative Zusatzfunktionen wie die integrierte Gärverzögerung, Konservierungs- sowie Niedertemperaturgar-Funktionen machen aus den effizienten Kühlgeräten dabei multifunktionale Alleskönner.

Welbilt Deutschland GmbH
Als deutsche Vertriebs-, Beratungs- und Serviceniederlassung der Welbilt Inc. sind wir Teil des weltweit größten Herstellers und Anbieters für professionelle Gastrotechnik. Inspiriert durch Einfachheit und angetrieben von Fachkompetenz liefern wir kompromisslos zuverlässige, langlebige und innovative Lösungen, Systeme und Konzepte. Wir sind dabei Ihr Partner in Sachen Thermik- und Kältelösungen, Lebensmittelzubereitung sowie Getränketechnik inklusive branchenführenden Rundum-sorglos-Services.

Mit mehr als 35 Jahren Branchenerfahrung, über 12 Einzelmarken und unzähligen realisierten Projekten bedienen wir den gesamten deutschen Markt und beliefern Zentral- und Osteuropa, den Nahen Osten und Afrika mit unseren leistungsstarken Geräten.

www.welbilt.com/de

Unsere Erfolgsrezepte

Pragmatisch innovativ
Ihre Bedürfnisse –
Basis unserer Innovationen.

Intelligent verbunden
Zukunft gestalten –
wir vernetzen die Küche.

HoReCa-Fachkompetenz
Unsere Erfahrung bringt
Ihr Geschäft voran.

Kompromisslos zuverlässig
Qualität und 1a-Service –
für uns alternativlos.

Einfach nachhaltig
Langlebige Produkte –
nachhaltiger Service.

Systemgastronomie-Know-how
Einfach und leistungsstark –
wir wissen, was zählt

Weitere Informationen zu unseren Leistungsfeldern finden Sie auf Seite 18/19.

Inhalt

Schnellkühler und Schockfroster	**4**
ChillTouch-Serie	6
eVent-Serie	8
BlackKube-Serie	10
ChillTouch roll-in-Serie	12
Unsere Erfolgsrezepte	**18**

Schnellkühler und Schockfroster

Effizient. Multifunktional. Sicher.





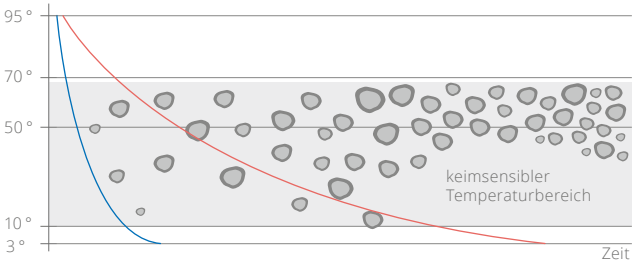
Lebensmittel länger haltbar machen
Moderne Kältetechnik hat die Produktionsprozesse in der Lebensmittelherstellung und der Gastronomie deutlich verändert. Darüber hinaus sind innovative Kühltechnologien auch für die Pharmaindustrie und medizinische Labore feste Bestandteile der Produktion und Qualitätssicherung geworden.

Mit unseren innovativen Schnellkühlern und Schockfrostern tragen wir entscheidend dazu bei, Lebensmittel bei optimaler Qualität länger haltbar sowie medizinische und pharmazeutische Produkte sicherer zu machen. Dabei legen wir besonderen Wert auf hohe Wirtschaftlichkeit, optimale Hygiene und einfache Bedienbarkeit unserer Geräte.

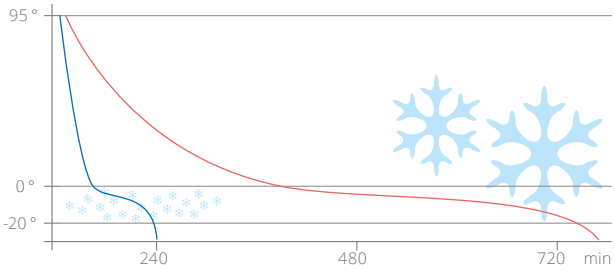
Spitzentechnologie für unterschiedliche Produkte
Mit neuesten Kühltechnologien und einfachster Handhabung arbeiten unsere Schockfroster und Schnellkühler besonders sicher und garantieren die optimale Produktqualität. So lassen sich dank vorprogrammierter Speisen Schnellkühl- und Schockfrost-Zyklen auf Knopfdruck starten. Die Zyklen sind zudem optimal auf verschiedene Produktkonsistenzen und -mengen abgestimmt, und verbessern so die Kühlergebnisse weiter. Damit wird der Unterschied zwischen Frisch-, Kühl- und Tiefkühlware immer geringer.

Vom Kühlgerät zum Multitalent
Die kleinen Schnellkühler / Schockfroster der BlackKube-Serie überzeugen durch ihre Leistungsstärke. Vielfältig einsetzbar sind die Modelle der eVent-Serie mit kleiner bis mittlerer Kapazität und einer integrierten, schonenden Auftaufunktion. Für große Mengen bieten sich die ChillTouch roll-Modelle an, die - ausgestattet mit einem Touchdisplay - überdies ganz einfach zu bedienen sind. Die innovative ChillTouch-Serie geht noch einen Schritt weiter: Funktionen zur Gärverzögerung, zum Niedertemperatur-Garen und Konservieren machen aus den Schnellkühlern / Schockfrostern wirtschaftliche Multifunktionsgeräte, die in unterschiedlichsten Bereichen professionell einsetzbar sind.

Bäckereien | Forschung | Großverbraucher | Hotels | Industrie | Konditoreien | Krankenhäuser | Labore | Medizinische Anwendungen | Restaurants | Schiffe | Snack-Bäckereien | Snack-Metzgereien



Schnellkühler überbrücken den keimsensiblen Temperaturbereich zwischen 68 °C und 10 °C Grad innerhalb kürzester Zeit. Das reduziert die Keimbildung und macht Lebensmittel deutlich länger haltbar.



Schockfroster kühlen Lebensmittel innerhalb kürzester Zeit auf - 20 °C ab. Statt Makrokristallen, die die Zellen beschädigen, entstehen kleinste Mikrokristalle, die die Produktqualität, das Gewicht und das Aussehen nach dem Auftauen erhalten.

Vorteile im Überblick

- Besonders schnelle, HACCP-konforme Abkühlung
- Hohe Zeitersparnis, reduzierte Einkaufskosten
- Hohe Lebensmittelsicherheit und Hygiene
- Einfache Reinigung dank abgerundeter Ecken
- Umweltfreundliche, FKW / FCKW-freie Polyurethan-Isolierung
- Robuste Edelstahlausführung innen und außen
- Automatische Kühlprozess-Kontrolle mit Kerntemperaturfühler (nicht BlackKube)
- Herausnehmbares Universalbehältergestell (nicht BK3 und ChillTouch roll-in)
- Beidseitiger Türanschlag
- Automatisches Türschließsystem bei einem Öffnungswinkel von weniger als 90° (nicht BlackKube- und ChillTouch roll-in-Modelle CT 30, CT 40 und CT 50)

Garantie

Die Schnellkühler und Schockfroster verfügen über ein Jahr Garantie.

Ozon-Sterilisierung

Die optional erhältliche Ozon-Sterilisierung des Kühlraumes sichert höchste Hygienestandards und eignet sich auch zur Sterilisierung von Zubehörteilen.

O_3

ChillTouch-Serie

Das Multifunktionsgerät ist mehr als ein einfacher Schnellkühler: Mit seinen vielfältigen Möglichkeiten passt es sich den Anforderungen der Anwender an und spart so Platz und Zeit. Dabei sind die verschiedenen Funktionen ganz einfach über das Touch-Display einstellbar.



Zusatzfunktionen
ChillTouch bietet eine besondere Funktionsvielfalt:.

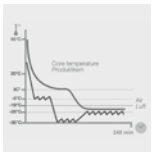
- Schnellkühlen
- Schockfrosten
- Niedertemperatur-Garen
- Auftauen
- Kerntemperatursteuerung

Dank eines großen Temperaturbereichs (von -40 °C bis +85 °C) und einer Feuchtigkeitsregelung bis 90% kann man mit ChillTouch außerdem:

- Pasteurisieren
- Regenerieren
- Dehydrieren



Schonend Kühlen
Fünf verschiedene Schnellkühlzyklen erlauben das Senken der Speisenkerntemperatur von + 90 auf + 3 °C in 90 Minuten.



HACCP-konformes Schockfrosten
Für das schonende Schockfrosten von + 90 auf - 18 °C in 240 Minuten stehen fünf verschiedene Schockfrostzyklen zur Verfügung.



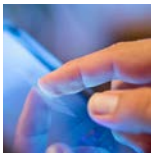
Perfektes Garen
Die Funktion Niedertemperatur-Garfunktion (bis 85 °C) sorgt dafür, dass Inhaltsstoffe und Aromen der Speisen perfekt erhalten bleiben - bei maximaler Flexibilität.



Multifunktionalität auf Fingerdruck
Vielfältige Funktionen in einem Gerät, das einfach und intiutiv über das konfigurierbare 7“-Farb-Touch-Display zu bedienen ist.



Schnelles, schonendes Auftauen
Die Auftau-Funktion mit kontrollierter Temperatur, Lüftergeschwindigkeit und Feuchtigkeit spart Zeit und sichert Geschmack, Farbe und Konsistenz der Speisen.



WiFi Remote-Steuerung (optional)
Mit der WiFi Remote-Steuerung lässt sich das Multifunktionsgerät fern der Küche – auch von unterwegs – kontrollieren und steuern.

ChillTouch-Serie



CT 10.35



CT 15.65



CT 15-2.70

Modell / Bestellnummer	**CT 10.35**	**CT 15.65**	**CT 15-2.70**
Anzahl Einschübe	10 GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm	15 GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm	15 GN 2/1 oder EN 600 x 800 mm
Schnellkühlen + 3 °C, kg	35	65	70
Schockfrosten - 18 °C, kg	25	50	55
Kälteleistung W*	6.073	11.700	11.700
Elektro-Anschluss	3N ~400V 50Hz	3N ~400V 50Hz	3N ~400V 50Hz
Abmessungen (außen) BxTxH mm	840 x 820 x 1.497 / 1.547	840 x 920 x 1.952 / 2.002	840 x 1.290 x 1.952/ 2.002
Lichtes Innenmaß BxTxH mm	700 x 400 x 750	700 x 435 x 1.075	700 x 805 x 1.075
Gewicht (Netto / Brutto) kg	186 / 206	277 / 296	279 / 306

** Verdunstungstemperatur -10 °C, Kondensationstemperatur +40 °C, bezogen auf luftgekühlte 50 Hz-Version*

Lieferausstattung

	CT 10.35	**CT 15.65**	**CT 15-2.70**
Höhenverstellbare Füße	✓	✓	✓
HACCP-Sicherheitsalarm	✓	✓	✓
Integriertes Kühlaggregat	✓	✓	✓
Wechselbare Türanschläge	✓	✓	✓
Automatisches Türschließsystem	✓	✓	✓
Herausnehmbares Universal-Behältergestell	✓	✓	✓
USB-Anschluss	✓	✓	✓
Kerntemperaturfühler	✓	✓	✓

Sonderausstattung und Zubehör
Ozon-Sterilisierung für den Kühlraum
Rollen-Kit
Spezial-Behältergestell für Feinbackwaren*
1 Paar Edelstahl-Einschubschienen für Behältergestell
Wassergekühlter Kondensator
WiFi Remote-Steuerung
Zweiter Kerntemperaturfühler

** Variabler Einschubabstand 10 mm*

eVent-Serie

Die leistungsstarken Schnellkühler / Schockfroster kühlen kleinere und mittlere Produktmengen in kürzester Zeit besonders wirtschaftlich und sind ideal für Hotels, Restaurants, Konditoreien, Bäckereien und Eisdielen geeignet.

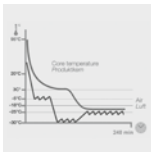


Intuitives Bedienfeld
Über das gut ablesbare Bedienfeld lassen sich alle Funktionen einfach intuitiv steuern sowie der Zyklusstatus und Fehlermeldungen ablesen. Das alphanummerische Display mit rollierender Anzeige bietet genügend Platz für ausführliche Statusmeldungen.

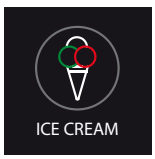




Schonend Kühlen
Vier verschiedene Schnellkühlzyklen erlauben das Senken der Speisenkerntemperatur von + 90 auf + 3 °C in 90 Minuten.



HACCP-konformes Schockfrosten
Für das schonende Schockfrosten von + 90 auf - 18 °C in 240 Minuten stehen vier verschiedene Schockfrostzyklen zur Verfügung.



Perfekte Eiscreme-Produktion
Mit der flexiblen Kühlzeit-Einstellung lässt sich Eiscreme – weich und verzehrfertig für den direkten Verkauf herstellen oder stark gekühlt für die Lagerung.



Optimal zugänglich
Der Verdampfer mit korrosionsbeständiger Beschichtung, Heißgas-Abtauung und indirektem Luftstrom ist leicht zugänglich und einfach zu reinigen.



Schnelles, schonendes Auftauen
Die Auftau-Funktion mit kontrollierter Temperatur, Luftgeschwindigkeit und Feuchtigkeit spart Zeit und sichert Geschmack, Farbe und Konsistenz der Speisen.

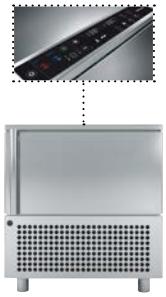


Bequeme Datensicherung
HACCP-Daten, Fehlermeldungen, Temperaturen sowie die Dauer von Schnellkühl- und Schockfrostzyklen können über den USB-Anschluss heruntergeladen werden.

eVent-Serie



V 5.20



V 5.20 UP



V 10.35



V 15.40 / V 15.65



V 15-2.70

Modell / Bestellnummer	**V 5.20 V 5.20 P***	**V 5.20 UP V 5.20 UP P***	**V 10.35 V 10.35 P***	**V 15.40 V 15.40 P***	**V 15.65 V 15.65 P***	**V 15-2.70 V 15-2.70 P***
Anzahl Einschübe	5 GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm	5 GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm	10 GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm	15 GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm	15 GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm	15 GN 2/1 oder EN 600 x 800 mm
Schnellkühlen + 3 °C, kg	20	20	35	40	65	70
Schockfrosten - 18 °C, kg	12	12	25	30	50	55
Kälteleistung W**	2.067	2.067	6.073	6.073	11.700	11.700
Elektro-Anschluss	1N ~230V 50Hz	1N ~230V 50Hz	3N ~400V 50Hz	3N ~400V 50Hz	3N ~400V 50Hz	3N ~400V 50Hz
Abmessungen (außen) BxTxH mm	840 x 720 x 900	840 x 720 x 900	840 x 780 x 1.498	840 x 880 x 1.952	840 x 880 x 1.952	840 x 1.250 x 1.952
Lichtes Innenmaß BxTxH mm	700 x 400 x 345	700 x 400 x 345	700 x 400 x 750	700 x 435 x 1.075	700 x 435 x 1.075	700 x 805 x 1.075
Gewicht (Netto / Brutto) kg	114 / 126	114 / 126	176 / 190	224/244	256 / 283	279 / 304

** Version EN (Bäckermaß) 600 x 400 mm, bzw. 600 x 800 mm, ** Verdunstungstemperatur -10 °C, Kondensationstemperatur +40 °C, bezogen auf luftgekühlte 50 Hz-Version*

Lieferausstattung

	V 5.20	**V 5.20 UP**	**V 10.35**	**V 15.40**	**V 15.65**	**V 15-2.70**
Höhenverstellbare Füße	✓	✓	✓	✓	✓	✓
HACCP-Sicherheitsalarm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Integriertes Kühlaggregat	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wechselbare Türanschläge	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Automatisches Türschließsystem	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bedienfeld auf Oberseite	-	✓	-	-	-	-
USB-Anschluss	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Herausnehmbares Universalbehältergestell	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Sonderausstattung und Zubehör
Ozon-Sterilisierung
Rollen-Kit
Spezial-Behältergestell für Feinbackwaren*
1 Paar Edelstahl-Einschubschienen für Behältergestell
Sonderrüstsatz Füße und Abfluss für Umrüstung auf Gesamthöhe 852 mm
Wassergekühlter Kondensator
Einpassung für Bleche (460 x 660 mm) innen
Externe Kondensator-Einheit
Zweiter Kerntemperaturfühler

** Variabler Einschubabstand 10 mm*

BlackKube-Serie

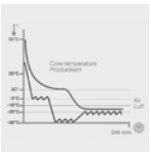
Die kleinen Schnellkühler / Schockfroster der BlackKube-Serie wurde entwickelt, um die Qualität und die Arbeitsabläufe weiter zu optimieren. Sie sind leistungsstark, einfach zu bedienen, zuverlässig und vielfältig einsetzbar in Hotels, Restaurants, Konditoreien, Bäckereien und Eisdielen.



Intuitives Bedienfeld
Über das gut ablesbare Bedienfeld der BK+-Modelle lassen sich alle Funktionen einfach intuitiv steuern sowie der Zyklusstatus und Fehlermeldungen ablesen. Das alphanummerische Display mit rollierender Anzeige bietet genügend Platz für ausführliche Statusmeldungen.



Schonend Kühlen
Zwei Schnellkühlzyklen erlauben das Senken der Speisenkerntemperatur von + 90 auf + 3 °C in 90 Minuten.



HACCP-konformes Schockfrosten
Für das schonende Schockfrosten von + 90 auf - 18 °C in 240 Minuten steht ein Schockfrostzyklus zur Verfügung.

Perfekte Eiscreme-Produktion
Mit der flexiblen Kühlzeit-Einstellung lässt sich Eiscreme – weich und verzehrfertig für den direkten Verkauf herstellen oder stark gekühlt für die Lagerung.



Bequeme Datensicherung
HACCP-Daten, Fehlermeldungen, Temperaturen sowie die Dauer von Schnellkühl- und Schockfrostzyklen können über den USB-Anschluss heruntergeladen werden (optional; nicht für BK3).

BlackKube-Serie



BK+3 2/3 / BK+3 1/1



BK+5



BK+10



BK+15

Modell / Bestellnummer	**BK+3 2/3**	**BK+3 2/3** *mit Kern-Temperaturfühler*	**BK+3 1/1**	**BK+5** **BK+5 P***	**BK+10** **BK+10 P***	**BK+15** **BK+15 P***
Anzahl Einschübe	3 GN 2/3	3 GN 2/3	3 GN 1/1	5 GN 1/1 oder EN 600 x 400	10 GN 1 / 1 oder EN 600 x 400	15 GN 1 / 1 oder EN 600 x 400
Schnellkühlen + 3 °C, kg	7	7	7	18	32	40
Schockfrosten - 18 °C, kg	5	5	5	10	22	28
Kälteleistung W**	901	901	901	1.740	3.085	6.073
Elektro-Anschluss	1N ~230V 50Hz	1N ~230V 50Hz	1N ~230V 50Hz	1N ~230V 50Hz	1N ~230V 50Hz	3N ~400V 50Hz
Abmessungen (außen) BxTxH mm	600 x 605 x 400	600 x 605 x 400	600 x 805 x 400	800 x 700 x 900 – 930	800 x 700 x 1544 – 1599	800 x 800 x 1950 – 2005
Lichtes Innenmaß BxTxH mm	335 x 354 x 270	335 x 354 x 270	335 x 559 x 270	660 x 415 x 390	700 x 415 x 800	700 x 455 x 1.075
Gewicht (Netto / Brutto) kg	45 / 51	45 / 51	53 / 60	106 / 117	145 / 160	192 / 210

** Version EN (Bäckermaß) 600 x 400 mm, ** Verdunstungstemperatur -10 °C, Kondensationstemperatur +40 °C, bezogen auf luftgekühlte 50 Hz-Version*

Lieferausstattung

	BK+3 2/3	**BK+3 2/3** *mit Kern-Temperaturfühler*	**BK+3 1/1**	**BK+5**	**BK+10**	**BK+15**
HACCP-Sicherheitsalarm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Integriertes Kühlaggregat	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wechselbare Türanschläge	-	-	-	✓	✓	✓
Herausnehmbares Universalbehältergestell	-	-	-	✓	✓	✓

Sonderausstattung und Zubehör

	BK+3 2/3	**BK+3 2/3** *mit Kern-Temperaturfühler*	**BK+3 1/1**	**BK+5**	**BK+10**	**BK+15**
Edelstahl-Rost GN 2/3 (254 x 325 mm)	✓	✓	-	-	-	-
Edelstahl-Rost GN 1/1 (325 x 530 mm)	-	-	✓	-	-	-
Ozon-Sterilisierung	-	-	-	✓	✓	✓
USB-Recorder	-	-	-	✓	✓	✓
Rollen-Kit	-	-	-	✓	✓	✓
Spezial-Behältergestell für Feinbackwaren*	-	-	-	✓	✓	✓
1 Paar Edelstahl-Einschubschienen für Behältergestell	-	-	-	✓	✓	✓
Wassergekühlte Kondensator-Einheit	-	-	-	✓	✓	✓
Sonderrüstsatz Füße und Abfluss für Umrüstung auf Gesamthöhe 852 mm	-	-	-	✓	-	-

** Variabler Einschubabstand 10 mm*

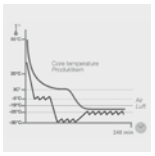
ChillTouch roll-in-Serie

Design, hohe Leistungskraft und schnelle, einfache Reinigung sind die wichtigsten Merkmale der ChillTouch roll-in-Schnellkühler/Schockfroster. In den verschiedenen Versionen werden sie den Anforderungen unterschiedlichster gastronomischer Bereiche gerecht.





Schonend Kühlen
Fünf Schnellkühlzyklen erlauben das Senken der Speisenkerntemperatur von + 90 auf + 3 °C in 90 Minuten.



HACCP-konformes Schockfrosten
Für das schonende Schockfrosten von + 90 auf - 18 °C in 240 Minuten stehen fünf verschiedene Schockfrostzyklen zur Verfügung.



Für große Mengen
Die Geräte der ChillTouch roll-in-Serie können bis zu 390 kg schnellkühlen und bis 365 kg schockfrosten.



Kraftvoll auf Fingerdruck
Die Funktionen sind einfach und intuitiv über das konfigurierbare 7“-Farb-Touch-Display zu bedienen.



Besonders energieeffizient
Mit Spezial-Türdichtungen und FCKW-freier Polyurethan-Isolierung von 70 mm-, bzw. 100 mm (CT 50) arbeiten die Geräte besonders energieffizient.



Bequeme Datensicherung
HACCP-Daten, Fehlermeldungen, Temperaturen sowie die Dauer von Schnellkühl- und Schockfrostzyklen können über den USB-Anschluss heruntergeladen werden.

ChillTouch roll-in-Serie – CT 20 RE / CT 20



CT 20.80 RE



CT 20.110 RE



CT 20.80

Modell / Bestellnummer	CT 20.80 RE	CT 20.110 RE	CT 20.80
Kapazität Trolley GN 2/1 oder EN 600 x 800 mm	1	1	1
Kapazität Trolley GN 1/1	2	2	2
Schnellkühlen + 3 °C, kg	80	110	80
Schockfrosten - 18 °C, kg	65	95	65
Kälteleistung W	9.000*	8.150**	9.000*
Elektro-Anschluss	3N ~400V 50Hz***	3N ~400V 50Hz***	3N ~400V 50Hz
Abmessungen (außen) BxTxH mm	890 x 1.335 x 2.410	890 x 1.335 x 2.410	890 x 1.335 x 2.410
Lichtes Innenmaß BxTxH mm	700 x 855 x 1.900	700 x 855 x 1.900	700 x 855 x 1.900
Gewicht (Netto / Brutto) kg	255 / 332	255 / 332	353 / 430

** Verdunstungstemperatur -10 °C, Kondensationstemperatur +40 °C, ** Verdunstungstemperatur -20 °C, Kondensationstemperatur +40 °C*
**** Nur ein Anschluss für Gerät und externes Kälteaggregat notwendig.*

Externe Kompressor-Verflüssiger-Einheit

	CT 20.80 RE	CT 20.110 RE
Kühlung	Luft (A)	Luft (A)
Elektro-Anschluss	3N ~400V 50Hz	3N ~400V 50Hz
Abmessungen B x T x H mm	700 x 1.100 x 750	700 x 1.100 x 750
Gewicht kg	170	170

Lieferausstattung

	CT 20.80 RE	CT 20.110 RE	CT 20.80
Externes Kälteaggregat	✓	✓	-
HACCP-Sicherheitsalarm	✓	✓	✓
Automatisches Türschließsystem	✓	✓	✓
Kerntemperaturfühler	✓	✓	✓
Auffahrrampe	✓	✓	✓
USB-Recorder	✓	✓	✓

Sonderausstattung und Zubehör

	CT 20.80 RE	CT 20.110 RE	CT 20.80
Ozon-Sterilisierung	✓	✓	✓
Version ohne Kälteaggregat	✓	✓	-
Abnehmbare Front- und Seitenverkleidung (Panels)	✓	✓	✓
Zusätzliches Installation-Kit (lfm.)	✓	✓	✓
Zweiter Kerntemperaturfühler	✓	✓	✓

ChillTouch roll-in-Serie – CT 20 C+/CT 20 R



CT 20 C+/CT 20 R

Lieferausstattung (alle Modelle)
- Externes Kälteaggregat
- 10 m Installations-Kit für externes Kälteaggregat
- HACCP-Sicherheitsalarm
- Automatisches Türschließsystem
- Kerntemperaturfühler

Modell / Bestellnummer	CT 20.80 C+*	CT 20.80 R**	CT 20.110 C+*	CT 20.110 R**
Kapazität Trolley Convotherm 4	1	-	1	-
Kapazität Trolley Rational	-	1	-	1
Passender Trolley	Convotherm 20.10	Rational 201SCC	Convotherm 20.10	Rational 201SCC
Schnellkühlen + 3 °C, kg	80	80	110	110
Schockfrosten - 18 °C, kg	65	65	95	95
Kälteleistung W***	6.500	6.500	8.150	8.150
Elektro-Anschluss****	3N ~400V 50Hz	3N ~400V 50Hz	3N ~400V 50Hz	3N ~400V 50Hz
Abmessungen (außen) BxTxH mm	1.040 x 962 x 2.274	1.040 x 962 x 2.274	1.040 x 962 x 2.274	1.040 x 962 x 2.274
Lichtes Innenmaß (BxTxH) mm	710 x 870 x 1.615	710 x 870 x 1.615	710 x 870 x 1.615	710 x 870 x 1.615
Gewicht brutto kg	340	340	340	340

** für Convotherm Trolleys, ** für Rational Trolleys, *** Verdunstungstemperatur -20 °C, Kondensationstemperatur +40 °C,*
***** Nur ein Anschluss für Gerät und externes Kälteaggregat notwendig*

Externe Kompressor-Verflüssiger-Einheit

	CT 20.80	CT 20.110
Kühlung	Luft (A)	Luft (A)
Elektro-Anschluss	3N ~400V 50Hz	3N ~400V 50Hz
Abmessungen B x T x H mm	1.100 x 700 x 750	1.100 x 700 x 750
Gewicht brutto kg	162	170

Sonderausstattung und Zubehör
Ozon Sterilisation
Verflüssiger mit Wasserkühlung
Einhausung für Lärmdämmung
Geräteversion ohne Kompressor-Verflüssiger-Einheit
Zusätzliches Installation-Kit (lfm.)
Zweiter Kerntemperaturfühler

ChillTouch roll-in-Serie – CT 30 / CT 40



CT 30



CT 40

Lieferausstattung (alle Modelle)
- Externes Kälteaggregat
- 10 m Installations-Kit für externes Kälteaggregat
- HACCP-Sicherheitsalarm
- Tür mit Rechtsanschlag; Linksanschlag auf Anfrage
- Auffahrrampe
- Kerntemperaturfühler
- USB-Recorder

Modell / Bestellnummer	CT 30.110	CT 30.140	CT 40.150	CT 40.200
Kapazität Trolley GN 2/1 oder EN 600 x 800 mm	1	1	-	-
Kapazität Trolley 2/1 oder 800 x 1.000 mm	-	-	1	1
Schnellkühlen + 3 °C, kg	110	140	150	200
Schockfrosten - 18 °C, kg	95	125	135	175
Kälteleistung W*	8.150	9.380	9.380	14.400
Elektro-Anschluss	3N ~400V 50Hz**	3N ~400V 50Hz**	1N ~230V 50Hz	1N ~230V 50Hz
Abmessungen (außen) BxTxH mm	1.370 x 1.210 x 2.274	1.370 x 1.210 x 2.274	1.550 x 1.370 x 2.350	1.550 x 1.370 x 2.350
Lichtes Innenmaß BxTxH mm	860 x 950 x 2.000	860 x 950 x 2.000	930 x 1.080 x 2.000	930 x 1.080 x 2.000
Gewicht brutto kg	450	450	580	580

** Verdunstungstemperatur -20 °C, Kondensationstemperatur +40 °C, ** Nur ein Anschluss für Gerät und externes Kälteaggregat notwendig*

Externe Kompressor-Verflüssiger-Einheit

	CT 30.110	CT 30.140	CT 40.150	CT 40.200
Kühlung	Luft (A)	Luft (A)	Luft (A)	Luft (A)
Elektro-Anschluss	3N ~400V 50Hz	3N ~400V 50Hz	3N ~400V 50Hz	3N ~400V 50Hz
Abmessungen B x T x H mm	800 x 1.550 x 700	950 x 1.600 x 850	950 x 1.600 x 850	960 x 1.580 x 850
Gewicht brutto kg	270	310	310	320

Sonderausstattung und Zubehör
Ozon-Sterilisierung
Einhausung für Lärmdämmung
Verflüssiger mit Wasserkühlung
Geräteversion ohne Kompressor-Verflüssiger-Einheit
Zusätzliches Installation-Kit (lfm.)
Durchfahrausführung (zusätzliche Rückwandtür)
Zweiter Kerntemperaturfühler

ChillTouch roll-in-Serie – CT 40 C+ / CT 40 R



CT 40 C+ / CT 40 R

Lieferausstattung (alle Modelle)
- Externes Kälteaggregat
- 10 m Installations-Kit für externes Kälteaggregat
- HACCP-Sicherheitsalarm
- Tür mit Rechtsanschlag; Linksanschlag auf Anfrage
- Kerntemperaturfühler
- USB-Recorder

Modell / Bestellnummer	CT 40.150 C+*	CT 40.150 R**	CT 40.200 C+*	CT 40.200 R**
Kapazität Trolley Convotherm 4	1	-	1	-
Kapazität Trolley Rational	-	1	-	1
Passender Trolley	Convotherm 20.20***	Rational SCC201	Convotherm 20.20***	Rational SCC201
Schnellkühlen + 3 °C, kg	150	150	200	200
Schockfrosten - 18 °C, kg	135	135	175	175
Kälteleistung W****	9.380	9.380	14.400	14.400
Elektro-Anschluss	3N ~400V 50Hz	3N ~400V 50Hz	3N ~400V 50Hz	3N ~400V 50Hz
Abmessungen (außen) BxTxH mm	1.550 x 1.250 x 2.470	1.550 x 1.250 x 2.470	1.550 x 1.250 x 2.470	1.550 x 1.250 x 2.470
Lichtes Innenmaß BxTxH mm	1.000 x 1.100 x 2.000	1.000 x 1.100 x 2.000	1.000 x 1.100 x 2.000	1.000 x 1.100 x 2.000
Gewicht brutto kg	580	580	580	580

** für Convotherm Trolleys, ** für Rational Trolleys, *** nicht geeignet für Tellergestell-Trolley, **** Verdunstungstemperatur -20 °C, Kondensationstemperatur +40 °C*

Externe Kompressor-Verflüssiger-Einheit

	CT 40.150	CT 40.200
Kühlung	Luft (A)	Luft (A)
Elektro-Anschluss	3N ~400V 50Hz	3N ~400V 50Hz
Abmessungen B x T x H mm	950 x 1.600 x 850	960 x 1.580 x 850
Gewicht brutto kg	310	320

Sonderausstattung und Zubehör
Ozon Sterilisation
Verflüssiger mit Wasserkühlung
Einhausung für Lärmdämmung
Geräteversion ohne Kompressor-Verflüssiger-Einheit
Zusätzliches Installations-Kit pro Meter
Durchfahrausführung (zusätzliche Rückwandtür)
Zweiter Kerntemperaturfühler

ChillTouch roll-in-Serie – CT 50



CT 50

Lieferausstattung (alle Modelle)
- Externes Kälteaggregat
- 10 m Installations-Kit für externes Kälteaggregat
- HACCP-Sicherheitsalarm
- Tür mit Rechtsanschlag; Linksanschlag auf Anfrage
- Auffahrrampe
- Kerntemperaturfühler
- USB-Recorder

Modell / Bestellnummer	CT 50.270	CT 50.400
Kapazität Trolley GN 2/1 oder EN 600 x 800 mm	2	2
Schnellkühlen + 3 °C, kg	270	390
Schockfrosten - 18 °C, kg	250	365
Kälteleistung W*	19.750	27.630
Elektro-Anschluss	1N ~230V 50Hz	1N ~230V 50Hz
Abmessungen (außen) BxTxH mm	1.780 x 1.650 x 2.350	1.780 x 1.650 x 2.350
Lichtes Innenmaß BxTxH mm	930 x 1.460 x 2.000	930 x 1.460 x 2.000
Gewicht brutto kg	770 + 230	770 + 230

** Verdunstungstemperatur -20 °C, Kondensationstemperatur +40 °C*

Externe Kompressor-Verflüssiger-Einheit

	CT 50.270	CT 50.400
Kühlung	Luft (A)	Luft (A)
Elektro-Anschluss	3N ~400V 50Hz	3N ~400V 50Hz
Abmessungen B x T x H mm	2.350 x 1.340 x 1.400	2.350 x 1.340 x 1.400
Gewicht brutto kg	580	690

Sonderausstattung und Zubehör
Ozon-Sterilisierung
Verflüssiger mit Wasserkühlung
Geräteversion ohne Kompressor-Verflüssiger-Einheit
Zusätzliches Installation-Kit (lfm.)
Durchfahrausführung (zusätzliche Rückwandtür)
Zweiter Kerntemperaturfühler

Unsere Erfolgsrezepte

Welbilt ist mehr als nur ein Name. Es ist ein Versprechen. Denn wir bei Welbilt wissen, dass die Küche das wahre Herz Ihres Geschäfts ist und bieten Ihnen daher die intelligentesten und einfachsten Lösungen für alle Ihre Anforderungen – heute, morgen und in der Zukunft.



Kompromisslos zuverlässig
Qualitätsprodukte und ausgezeichneter Service sind für uns nicht verhandelbar. Unsere Geräte sind langlebig und auf hohe Belastbarkeit ausgelegt, unser Kundendienst schnell und jederzeit verfügbar. Dabei berät Sie unser Team so individuell, wie die Anforderungen in Ihrer Küche sind – von der ersten Idee über die Realisierung bis zum After-Sales Service.

- technologisch führende Produkte – nachhaltig und langlebig
- individuell angepasste Lösungen, Systeme und Konzepte für Ihre Küche
- erstklassige Rundum-sorglos-Services



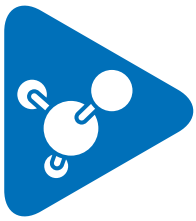
Pragmatisch innovativ
Inspiriert durch Einfachheit, angetrieben von Fachkompetenz machen wir Ihnen das Leben leichter. Wir entwickeln die intelligentesten und einfachsten Lösungen auf Grundlage Ihrer Bedürfnisse, um die Arbeitsprozesse in der Küche nachhaltig zu verbessern. Mit über 1000 Patenten sind wir Innovationsführer und ein starker Partner an Ihrer Seite.

- die intelligentesten und einfachsten Lösungen für Ihre Bedürfnisse
- Innovationen, die Ihnen die Arbeit erleichtern
- Anwendungen, die reale Anforderungen erfolgreich gelöst haben



Einfach nachhaltig
Bei der Entwicklung neuer Produkte haben wir stets die Zukunft im Blick – von der Umwelt bis zu Ihrem geschäftlichen Erfolg. Verbrauchswerte senken und Ressourcen schonen, Leistung steigern und intelligente Vernetzung sind unsere zentralen Themen. Wir bekennen uns zu unserer Verantwortung gegenüber der Umwelt. Darum bieten wir Ihnen, das breiteste Portfolio umweltschonender Produkte und den nachhaltigsten Service der Branche.

- Verantwortung für Ihr Geschäft und die Umwelt
- niedrigste Verbrauchswerte bei höchster Leistung
- Nachhaltig in Produktentwicklung und Service



Intelligent verbunden
Unser Anspruch ist, Ihnen einen Mehrwert zu verschaffen. Daher bieten wir Ihnen integrierte Lösungen, Systeme und Konzepte an, die Ihre Küche optimieren und Ihr Geschäft vorantreiben. Mit intelligent miteinander verbundenen Geräten und intuitiven Displays gewährleisten wir einen nahtlosen Arbeitsablauf. So können Sie auch in Spitzenzeiten schnell und in gleichbleibend hoher Qualität produzieren.

- effektive Optimierung Ihrer Küche – durch intelligent vernetze Geräte
- intuitive Benutzeroberflächen für einfachste Bedienung auf Knopfdruck
- intelligent miteinander verbundenen Geräte für optimale Arbeitsprozesse



HoReCa-Fachkompetenz
Ohne exzellentes Equipment keine exzellenten Speisen. Speziell für Horeca bieten wir Küchentechnik für Kochprofis. Die Zutaten? Herausragende Qualität und Langlebigkeit, einfache Bedienung und hohe Wirtschaftlichkeit.

- einfache Bedienung
- langlebige Produkte
- Jederzeit verfügbares Datacenter
- Workshops, Schulungen und spezielle Anwendungsberatungen
- Unterstützung durch unser Culinary Team



Systemgastronomie-Know-how
Wir verstehen die Anforderungen der Systemgastronomie. Unsere Lösungen stellen durch einfachste Bedienung, höchste Zuverlässigkeit und maximale Leistungsfähigkeit Top-Speisenqualität auch in Spitzenzeiten sicher. Unser Service-Netzwerk sichert zudem jederzeit die maximale Betriebssicherheit.

- einfachste Bedienung
- hohe Zuverlässigkeit
- maximale Leistungsfähigkeit
- Kundenorientierter Technik-Service
- Flächendeckendes Service-Netzwerk

Welbilt Deutschland GmbH
Talstraße 35 · 82436 Eglfing · Germany

Betriebsstätte Herborn
Auf der Weih 11 · 35745 Herborn · Germany
T +49 2772 5805-0 · F +49 2772 5805-70
info-de@welbilt.com
www.welbilt.com/de

Wir bei Welbilt® sind davon überzeugt, dass die Küche das Herzstück Ihres Unternehmens ist, und verstehen, welche Herausforderungen Großküchen mit sich bringen. Unser Fachwissen kann Ihr Leben bedeutend einfacher machen. Wir entwickeln und stellen die passenden Ausstattungssysteme und -lösungen für Ihre Küche her. Wir verfügen über die branchenweit umfangreichste Palette an Produktmarken, die sich schon seit Jahren erfolgreich am Gastronomiemarkt bewähren. Unser Produktportfolio umfasst von grundlegender Ausstattung bis zu hochentwickelten kompletten Küchensystemen inklusive branchenführendem After-Sales-Support alles, was Sie für Ihre Großküche benötigen.

Bringing innovation to the table

- CLEVELAND
- CONVOTHERM®
- CREM®
- DELFIELD®
- FRYMASTER®
- GARLAND®
- KOLPAK®
- LINCOLN
- MERCO®
- MERRYCHEF®
- MULTIPLEX®

Erfahren Sie mehr

www.facebook.com/WelbiltDE

© 2023 Welbilt Inc. Alle Rechte vorbehalten. Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Welbilt Deutschland GmbH.

c_us_br_cor_delfield-katalog_de_230112 01/2023