



Unsere Erfolgsbringer.

KÜHLEN / COOLING

SIRIUS® 3 Die mehrfach prämierte Kühltheke./The multi-award-winning refrigerated counter.	12
SIRIUS® PIN Plug-in Kühltheke mit Sicherheitsplus./Plug-in refrigerated counter with added safety.	26
SIRIUS® WIN Die zukunftssichere Kühlung./The solution for future-proof cooling.	28
AI-CEweg Eis automatisch abtauen./Automatic ice defrosting.	30
SIRIUS® onTop Mehr Präsentationsfläche on Top./More presentation area on top.	32
SIRIUS® Filou FLixx Unser flexibles Thekenmodul./Our flexible counter module.	36
SetPOINT Der Eyecatcher Ihres Thekenverlaufs./A real eye-catcher.	40
MaxxPoint® Coole Wareninszenierung im Halbrund./Cool semi-circular product presentation.	46
AirMaxx Eine runde Sache für Ihr Ladenkonzept./An all-round solution for your store concept.	52
SeaMaxx Extra Schwung für Ihre frischen Waren./Fresh food with that extra-special something.	58
Front.Line Individuelle Präsentation mit Fernwirkung./Individual presentation that really draws in customers.	64
TopSpot MIO+ Die neue Generation der SB-Kühlmöbel./The new generation of self-service refrigeration units.	70
TopSpot to go Convenience-Produkte flexibel präsentiert./Convenience products presented flexibly.	82
FreshMaxx 2 Unsere Salatbar mit System./Our salad bar with a system.	86

WÄRMEN / WARMING

SIRIUS® HotSpot Die Heitheke für verzehrfähige Waren./The hot counter for consumable goods.	94
GOURMET Voller Geschmack appetitlich präsentiert./Exquisite flavour, appetising presentation.	98
PLATTE 64/74 & PLATTE 53 Die Revolution für Ihre Heitheke./The revolution for your heated counters.	104

FLEXIBEL PRÄSENTIEREN / FLEXIBLE PRESENTATION

ARTline Der absolute Durchblick auf Ihre Waren./Absolute clarity for your products.	112
PANEVARI® Individuelle Brotpräsentation ohne Grenzen./Bread presentation without limits.	118
VarioFlip Unsere einschwenkbare Zwischenetage./Our retractable middle shelf.	124

AUFBEWAHREN / STOW AWAY

Back.STAGE delight, steel & decor Unsere Stars für Ihren Rückbereich./Our stars behind the scenes.	130
T.office Ihr Kompaktbüro auf kleinstem Raum./Your compact office in the smallest of spaces.	136

ECOPLUS

SIRIUS® ECOplus Das Energieeffiziente SB-Kühlmöbel./The energy-efficient self-service refrigerated display unit.	142
TopSpot ECOplus Energieeffizient, funktional und flexibel./Energy-efficient, functional and flexible.	144
SIRIUS® onTop ECOplus Temperatursichere Präsentation./Temperature-controlled presentation.	146

SONDERBAU / CUSTOM LINE

SIRIUS® Swing Frischer Schwung für Ihre Waren./A fresh look for your goods.	150
OPUS Klassisches Design und beste Funktionalität./Classic design and optimum functionality.	152
ARTline Shorty Starke Präsentation auf kleiner Fläche./Strong presentation in a small space.	154
AI-CEangle Präzise Frische in klarer Form./Perfect freshness in a clear form.	156

SERVICE-CENTER

AICHINGER Service-Center. Kompetente Unterstützung für alle technischen Anliegen ./Competent support for all technical issues.	160
---	-----

FARB- UND MATERIALWELT / COLOUR AND MATERIAL WORLD

Designkollektion Lösungen für individuelle Anforderungen./Solutions for individual requirements.	164
---	-----

SYMBOLERKLÄRUNG / EXPLANATION OF SYMBOLS

 Brot/Gebäck Bread/pastries	 Snacks Fresh snacks	 Speisezubereitung Food preparation	 Fleisch Meat
 Käse Cheese	 Frischwaren Fresh goods	 Fisch in Eis Fish on ice	 Wurst Sausage
 Feinkost Deli	 Konditorei/Patisserie Pastry shop	 Räucherfisch Smoked fish	 Convenience Convenience

TRANSPARENZ TRANSPARENCY

Maximale Transparenz für maximales Vertrauen

Wir machen kein Geheimnis aus Temperaturen und Energieverbrauch. Wir sind stolz auf die Leistung und Kühleffizienz unserer gesamten Produktpalette. Deshalb haben wir die Messergebnisse unserer SIRIUS®3 Theke online vernetzt. So können Sie sich jederzeit von der Leistung der SIRIUS®3 überzeugen: www.sirius3.de

Maximum transparency for maximum trust

We make no secret of temperatures and energy consumption. We pride ourselves on the performance and cooling efficiency of our entire product range. That's why we have published the measurement results of our SIRIUS®3 counter online. So you can convince yourself of the performance of the SIRIUS®3 at any time: www.sirius3.de



INDIVIDUALITÄT INDIVIDUALITY

Individuell wie Ihre Anforderungen

AICHINGER ist der Hersteller von international führender Qualität. Ihre Ladeneinrichtung wird individuell von ausgebildeten Fachkräften und Maschinen der neuesten Generation produziert – Stück für Stück Maßarbeit von bester Handwerkskunst und speziell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.

As individual as your requirements

AICHINGER is the manufacturer of internationally leading quality. Your shop fittings will be individually produced by trained specialists and machines of the latest generation – made-to-measure, piece by piece with the finest craftsmanship and specially adapted to your needs.



INNOVATION INNOVATION

Erfolg braucht Know-how

Mit einem AICHINGER-Produkt entscheiden Sie sich für führende Technik, Ergonomie und Hygiene. Geprüft und entwickelt von unserer hauseigenen Forschungs- und Entwicklungsabteilung, gehören unsere Produkte seit jeher zu den Vorreitern am Markt. In einem der modernsten Messräume Europas, der AICHINGER Measurement Area (kurz: AiMA), werden unsere Produkte zu dem, was sie sind: Produkte von höchster Qualität.

Success needs know-how

AICHINGER PRODUCTS offer you leading technology, ergonomics and hygiene. Developed and tested by our own in-house development department, our products have always been pioneers in the market. In one of the most modern measuring laboratories in Europe, the AICHINGER Measurement Area (AiMA), our products get to be what they are: products of the highest quality.



SICHERHEIT SAFETY

Höchste Präzision und Wertigkeit

Dank präziser Fertigung, made in Germany, steht unsere gesamte Produktpalette für Wartungskomfort und Betriebssicherheit. Sie erzielen mehr sichtbare Frische für Ihre Waren und sparen dabei auch noch Kosten.

Highest precision and quality

Thanks to precise manufacturing made in Germany, our entire product range stands for ease of maintenance and operational reliability. You gain more visible freshness for your goods while simultaneously reducing costs.





FLEXIBLE KÄLTETECHNIK REFRIGERATION TECHNOLOGY

Vielseitige Kühlthekenlösungen

AICHINGER bietet Kühltheken für alle Kältemittel. Sei es steckerfertig mit Propan, Waterloop, zentralgekühlt, mit Sole oder CO₂ – unser Produktportfolio bietet maximale Flexibilität.

Versatile refrigerated counter solutions

AICHINGER offers refrigerated counters for all types of refrigerants. Whether plug-in ready with propane, water loop, centrally cooled, with brine or CO₂ – our product portfolio offers maximum flexibility.



PRODUKTVIELFALT PRODUCT DIVERSITY

Perfekte Kombination für starken Verkauf

Unser umfangreiches Produktportfolio, das perfekt aufeinander abgestimmt und individuell kombiniert werden kann, gewährleistet eine gleichbleibende, hochwertige und harmonische Optik und bildet die perfekte Verkaufsbühne für einen hohen Abverkauf.

The perfect combination for strong sales

Our extensive product portfolio, which is perfectly coordinated and can be individually combined, ensures a consistent, high-quality, and harmonious look and provides the perfect selling platform for increased sales.



QUALITÄT QUALITY

Qualität, die Überzeugt

AICHINGER Produkte sind Made in Germany und zeichnen sich durch ihre sehr hohe Qualität und Langlebigkeit aus, was sie auch in der Lebenszyklusbetrachtung besonders nachhaltig macht.

Quality that speaks for itself

AICHINGER products are Made in Germany and are characterized by their very high quality and durability, which also makes them particularly sustainable in terms of their life cycle.



EFFIZIENZ EFFICIENCY

Effizienz trifft Nachhaltigkeit

Unsere höchst effizienten Produkte tragen dazu bei, den Energieverbrauch zu senken und die Umwelt zu schonen, während sie gleichzeitig die Betriebskosten reduzieren.

Efficiency meets sustainability

Our highly efficient products help reduce energy consumption and protect the environment, while also lowering operating costs.



FUNKTIONALITÄT FUNCTIONALITY

Flexible Lösungen für jede Anwendung

Unsere Produkte bieten durch ihre hohe Flexibilität und vielseitige Funktionalität stets die besten Lösungen für unterschiedlichste Anwendungen und ein verändertes Kundenverhalten.

Flexible solutions for every application

Thanks to their high flexibility and versatile functionality, our products always offer the best solutions for a wide range of applications and changing customer behavior.



KREATIVITÄT CREATIVITY

Individuell wie Ihre Anforderungen

Mit unserem großen Team an Innenarchitekten und Designern bieten wir kreative Lösungen und einzigartige Shop-Designs.

As individual as your requirements

With our large team of interior architects and designers, we offer creative solutions and unique shop designs.



NACHHALTIGKEIT SUSTAINABILITY

Verantwortungsvoll durch nachhaltige Ressourcen

Wir achten auf nachhaltige Materialien und setzen auf regionale Lieferanten und Baustoffe. Durch den Einsatz von Qualitätsmaterialien und -komponenten bieten unsere Produkte eine hohe Langlebigkeit, während unsere nachhaltige Ressourcennutzung, einschließlich einer Biomasse-Kesselanlage, die Umwelt schont.

Responsible through sustainable resources

We pay attention to sustainable materials and rely on regional suppliers and building materials. Through the use of quality materials and components, our products offer high durability, while our sustainable use of resources, including a biomass boiler system, protects the environment.



SERVICE SERVICE

Technischer Support rund um die Uhr

Unser Service-Center bietet professionelle Reinigung und Wartungsarbeiten, Feinjustierung unserer Produkte, einen umfassenden Ersatzteilservice und steht bei technischen Störungen rund um die Uhr zur Verfügung.

Technical support around the clock

Our service centre offers professional cleaning and maintenance work, fine adjustment of our products, a comprehensive spare parts service and is available around the clock in the event of technical malfunctions.





Erfolg braucht
Know-how.

KÜHLEN / COOLING

Produkte und Lösungen zum gekühlten Präsentieren.

Für alle wichtigen Bestandteile, auf die es beim modernen Ladenbau ankommt, bietet AICHINGER ein zuverlässiges und in sich stimmiges Portfolio an Produkten – effizient und auf dem höchsten Qualitätsniveau „MADE IN GERMANY“.

AICHINGER offers a reliable, coherent portfolio of essential, modern shopfitting products – efficient and of the highest “MADE IN GERMANY” quality.

SIRIUS[®]3

Die **mehrfach prämierte**
Kühltheke von AICHINGER.

Eine Kühltheke – grenzenlose Möglichkeiten.
Funktional. Energieeffizient. Zuverlässig.

A refrigerated counter – limitless possibilities.
Functional. Energy-efficient. Reliable.





SIRIUS®3 – Technik und Modulvarianten.

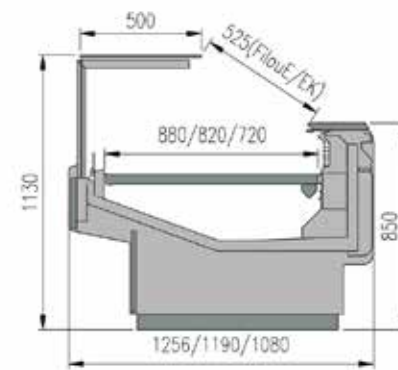
HIGHLIGHTS

DE

- Sinkende Betriebskosten dank eines t_0 zwischen -3 °C und -6 °C und eines dementsprechend geringen Kälteleistungsbedarfs
- Entlastung Ihrer Mitarbeitenden, mehr Abverkauf durch verbesserte Ergonomie, Bedienfreundlichkeit und Zubehör
- Unterschiedlichste Glasaufsätze für jeden Bedarf
- Multi-Fan-Technologie: für erhöhte Betriebssicherheit
- Verdampfer: verzinkt – geringste Korrosionsanfälligkeit
- Hygienischer Edelstahlfilter in der Luftführung

EN

- Reduced operating costs thanks to a t_0 of between -3 °C and -6 °C and a correspondingly low consumption of cooling energy
- Takes the strain off of employees, increases sales thanks to better ergonomics, user-friendliness and accessories
- Different glass attachments for every need
- Multi-fan technology: for increased operational reliability
- Evaporator: tinned – lowest susceptibility to corrosion
- Hygienic stainless-steel filter in the air duct



DETAILS

SIRIUS® 90-Grad Außenecke / SIRIUS® 90-degree exterior corner



Mit unserer innovativen 90°-Ecke profitieren Sie von noch mehr Präsentationsfläche für Ihre Produkte und nutzen dabei den Grundriss Ihrer Filiale perfekt aus. Dieses Modul ist das Einzige seiner Art auf dem Markt – selbstverständlich in bewährter SIRIUS® Qualität und absolut ergonomisch für beste Bedienbarkeit. Steigern Sie Ihren Abverkauf durch mehr Warendruck und mehr Effizienz.

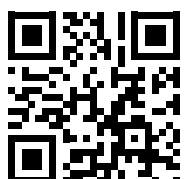
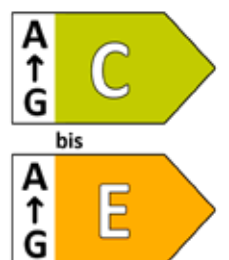
With our innovative 90° corner you can benefit from yet more display space for your products, while also exploiting the floor-plan of your store to the fullest. This module is the only one of its kind on the market – providing proven SIRIUS® quality and ergonomics to ensure perfectly smooth operation. Increase your sales through greater efficiency and product impact.



Mehr Transparenz für Sie / More transparency for you

Im Rahmen der neuen EU-Richtlinien stellen wir Ihnen gerne Informationen zur Energieverbrauchskennzeichnung zur Verfügung: Unsere SIRIUS®-Module werden dabei im Bereich der Energieeffizienzklassen C bis E eingestuft. Auf Anfrage senden wir Ihnen gerne Details zu den Labels unserer geraden SIRIUS® Standardmodule zu.

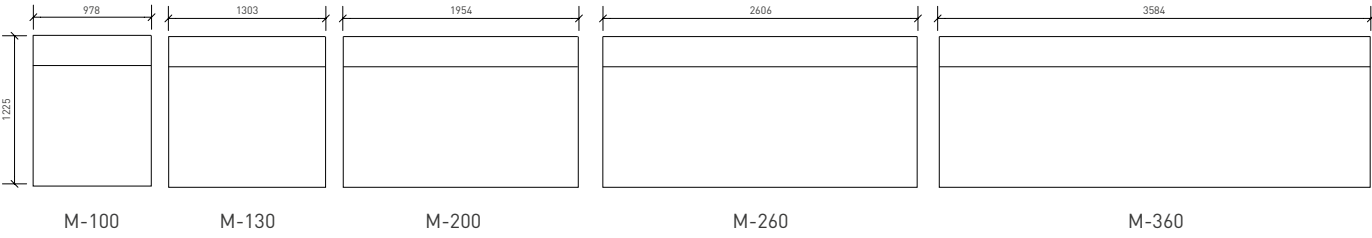
As part of the new EU directives, we are happy to provide you with information on the energy efficiency of our products: Our SIRIUS® modules are rated in the energy efficiency classification range C to E. Upon request, we will be happy to send you details of the labels for our standard straight SIRIUS® modules.



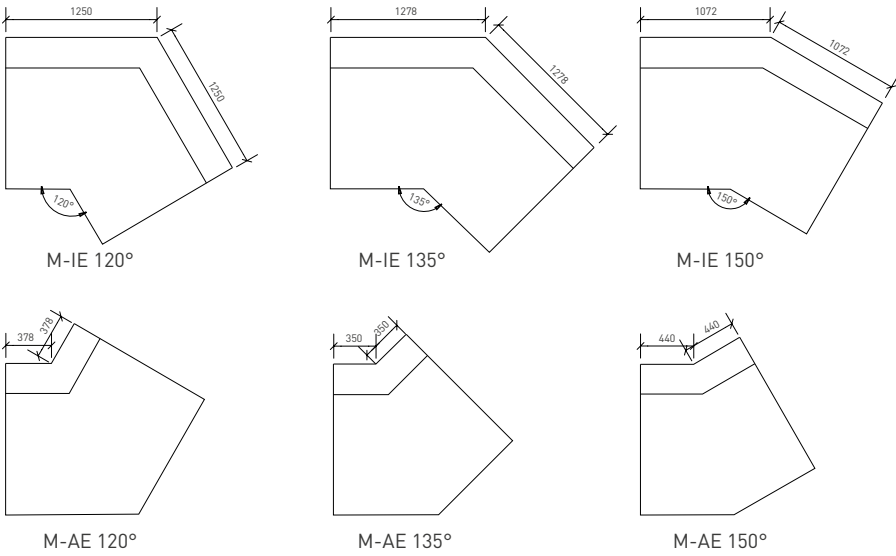
Hier geht es zu den Live-Messwerten.
To the live measurement data.

DETAILS

Gerade Module/Straight modules



Eckmodule/Corner modules

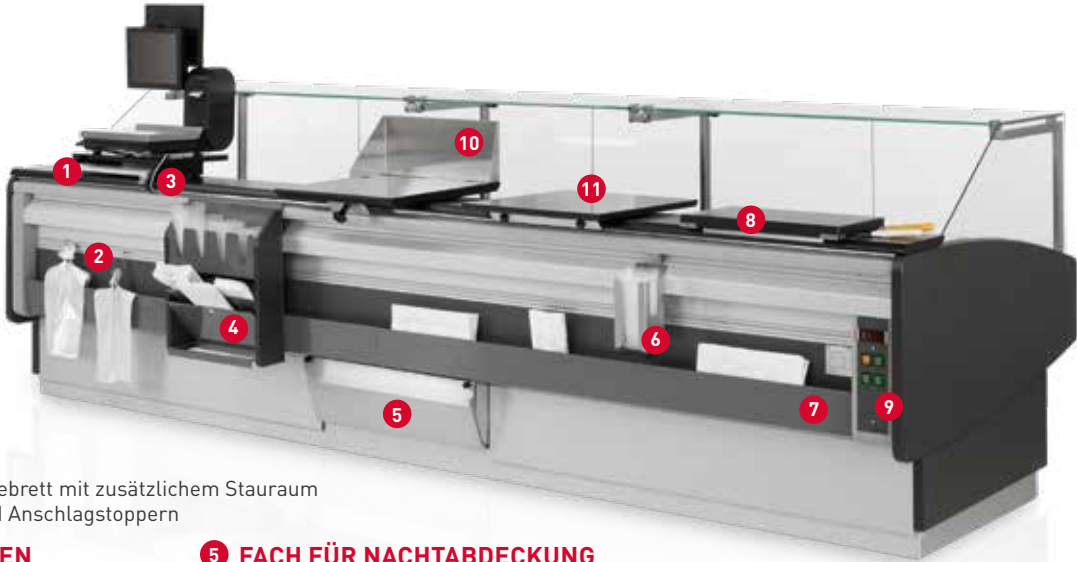
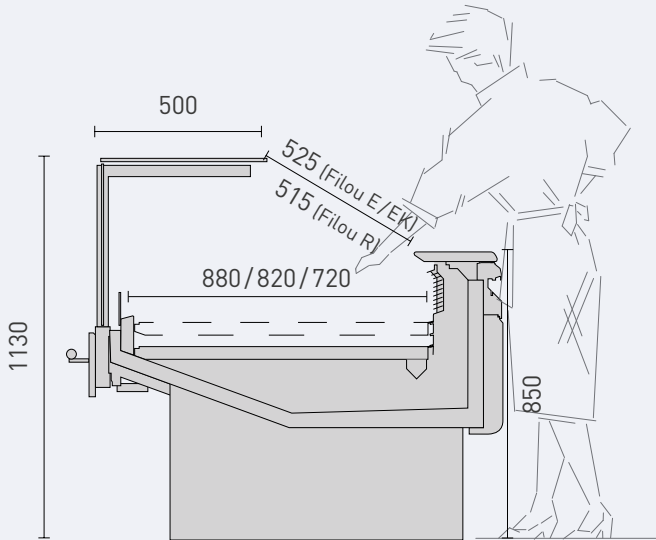


Verbesserte Ergonomie

- Ergonomisch optimierte Arbeitsplattentiefe
- Leichter, komfortabler Eingriff im täglichen Arbeitsablauf
- Auslage in 880, 820 oder 720 mm

Improved ergonomics

- Ergonomically optimized worktop depth
- Easy and comfortable access during daily operation
- Display shelf in 880, 820 or 720 mm



- 1 **AI-SCALE**
Kassen-Waagebrett mit zusätzlichem Stauraum für Papier und Anschlagstoppern
- 2 **TÜTENHAKEN**
- 3 **FLE-I**
Flexible Leitungsintegration
- 4 **VERPACKUNGSELEMENT**
Für vielfältige Verpackungen einsetzbar
- 5 **FACH FÜR NACHTABDECKUNG**
- 6 **BECHERSPENDER**
Passend für alle marktüblichen Bechergrößen
- 7 **TÜTENTASCHE**
- 8 **AI-CUT UND AI-BRETT SCHNEIDEBRETTER**
Ausführung in Schwarz oder Weiß, mit integrierter Messerablage, farbigen HACCP-Markierungspunkten und beidseitiger Safrinne
- 9 **ÜBERSICHTLICHE BEDIENSTEUERUNG**
- 10 **ROLLBARES MASCHINENBRETT**
- 11 **WAAGE-/KASSENPLATTE**

SIRIUS®3 – umfangreiches Zubehör für alle Bereiche.

HIGHLIGHTS

DE

- SIRIUS®3 bietet umfangreiches Zubehör für vielfältige Präsentationen, einfaches Arbeiten, leichtes Reinigen und sichere technische Installation
- AI-SCALE: Kassen-Waagebrett mit zusätzlichem Stauraum für Papier
- Verpackungselement: für vielfältige Verpackungen einsetzbar
- Maschinenbrett rollbar / Maschinenablageplatte
- AI-CUT und AI-Brett Schneidebretter

EN

- SIRIUS®3 offers an extensive range of accessories for versatile presentations, simple to work with, easy to clean and safe technical installation
- AI-SCALE: cash register scale with additional paper storage
- Packaging element: can be used for many different types of packaging
- Rollable machine board / storage plate
- AI-CUT and AI-Brett cutting boards



BEDIENUNG

SELBSTBEDIENUNG

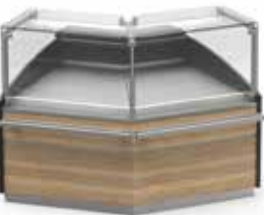
120° AUSSENECKE



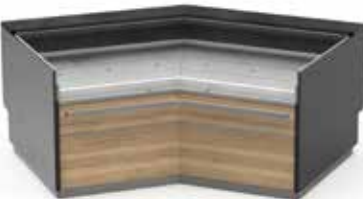
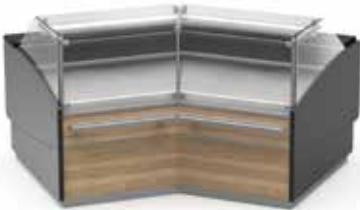
120° INNENECKE



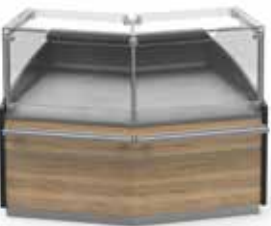
135° AUSSENECKE



135° INNENECKE



150° AUSSENECKE



150° INNENECKE



BEDIENUNG

SELBSTBEDIENUNG

M-100



M-130



M-200



M-260



M-360



DETAILS



DE

AUTOMATISCHES REINIGUNGS-
UNTERSTÜTZUNGS- UND
ENTKEIMUNGSSYSTEM (ARS)

- Unterstützung bei der Reinigung durch regelmäßiges Spülen der Thekenwanne.
- Entkeimung mittels UVC-Licht.
- Edelstahl-Luftfilter erzeugen einen hygienischen Luftschleier.
- System-Trenner Klasse 5 als Trennung von Trinkwasserversorgungsleitungen, zu wasserbetriebenen Thekenspül-einrichtungen.

ZULUFTGITTER

- Kontrastreiche Wareninszenierung.
- Leicht entnehmbare Zuluftgitter, profispülmaschinegeeignet.

BEDIENFREUNDLICHE ERGONOMIE

- Ergonomische Arbeitsplatte macht die Auslage leichter erreichbar.
- Das Zubehör ist in Reichweite angeordnet.

FLE-I (FLEXIBLE
LEITUNGSINTEGRATION)

- Leitungen können einfach verlegt und angeschlossen werden.
- Große EDV-Anschlussdosen entfallen, einfache Kupplungen ersetzen sie; kein Kabelsalat mehr.

EN

AUTOMATIC CLEANING AID
AND DISINFECTION SYSTEM
(ARS)

- Cleaning aided thanks to regular rinsing of the counter tub.
- Disinfection with UVC light.
- Stainless steel air filters create a hygienic air curtain.
- Class 5 system separator for separating drinking water supply pipes from water-operated countertop rinsing devices.

AIR GRILLE

- High-contrast product presentation.
- Easily removable air grilles, suitable for industrial dishwashers.

USER-FRIENDLY ERGONOMICS

- Ergonomic counter makes the display more easily accessible.
- Accessories arranged within easy reach.

FLE-I (FLEXIBLE CABLE
INTEGRATION)

- Cables can be easily laid and connected.
- No more cable clutter: simple conduit system replaces bulky connector boxes.



DE

PREISAUSZEICHNUNG

- Ausreichend Platz – auch für eine digitale Preisauszeichnung.

FanCi

- Erkennt und meldet durch Aufleuchten sofort, falls ein Lüfter in Ihrem Kühlmöbel ausfällt.
- Verhindert Reaktionsverzögerungen und den daraus resultierenden Warenschaden.
- Mit nahezu allen Überwachungssystemen und Kühlstellenreglern kompatibel.

FRONTGESTALTUNG

- Erhältlich mit einer individuellen Frontgestaltung.
- Optional mit Sockelbeleuchtung lieferbar.

NKS (NACHT-KLIMA-SYSTEM)

- Kein morgendliches Ein- und abendliches Ausräumen mehr.
- Ihre Ware bleibt bis Ladenschluss verfügbar.
- Das Thekenklima wird automatisch angepasst und erreicht annähernd Kühlhausklima.

EN

PRICE LABELLING

- Sufficient space – for digital price-labelling, too.

FanCi

- Immediately detects and signals by lighting up if a fan in your refrigeration unit.
- Prevents reaction delays and the resulting damage to goods.
- Compatible with virtually all monitoring systems and refrigeration regulators.

FRONT DESIGN

- Customised front design available.
- Available with optional plinth lighting.

NKS (NIGHT-CLIMA-SYSTEM)

- No more putting goods out in the morning or away in the evening.
- Your products remain available right up until closing time.
- The counter climate automatically adapts to reach approximate cold-storage climate.



SIRIUS®3 – individuelle Verglasung für jeden Bedarf.

HIGHLIGHTS

DE

- Fertigung aus Einscheibensicherheitsglas (ESG)
- Stabile Stützen in filigraner, moderner Ausführung
- Material: Edelstahl oder schwarze KTL-Beschichtung
- Ergonomische Konstruktion erleichtert Bedienung und Reinigung
- Einfache und intuitive Funktionsweise
- Glasaufsätze für Bedienung und SB sowie veränderbare Funktionen
- Ersatzteillieferung auch nach Jahren noch möglich

EN

- Manufactured from toughened safety glass (ESG)
- Stable supports in filigree, modern design
- Material: stainless steel or black KTL coating
- Ergonomic design facilitates operation and cleaning
- Simple and intuitive operation
- Glass tops for full service and self-service as well as changeable functions
- Spare parts can be supplied even after years of use

DETAILS

ARTline



DE

- Glasaufsatz ohne Stützen
- Frontscheibe und Zahletage verklebt
- Frontscheibe nach vorne aufklappbar
- Sichere Verriegelung
- SB-Funktion möglich

EN

- Glass top without supports
- Front pane and payment shelf bonded together
- Front pane opens forwards
- Secure locking system
- Self-service option available

Filou EK



- Glasaufsatz mit eckigen CNS-Stützen
- Geteilte Frontscheibe nach vorne aufdrehbar
- Zahletage nach oben aufklappbar

- Glass top with rectangular CNS mounts
- Divided front pane can be turned forwards
- Payment shelf folds upwards

Filou E



- Glasaufsatz mit eckigen CNS-Stützen
- Frontscheibe nach oben aufklappbar
- Zahletage fest

- Glass top with rectangular CNS mounts
- Front folds upwards
- Fixed payment counter

Filou E SB



- Glasaufsatz mit eckigen CNS-Stützen
- Kurze Frontscheibe ohne Zahletage
- SB-Funktion

- Glass top with rectangular CNS supports
- Short front pane with no payment shelf
- Self-service

SetPOINT



- Bedienglasaufsatz für eine besonders schonende Präsentation unverpackter Ware
- Niedriger stützenloser Glasaufsatz
- Schmuckvitrinen-Optik

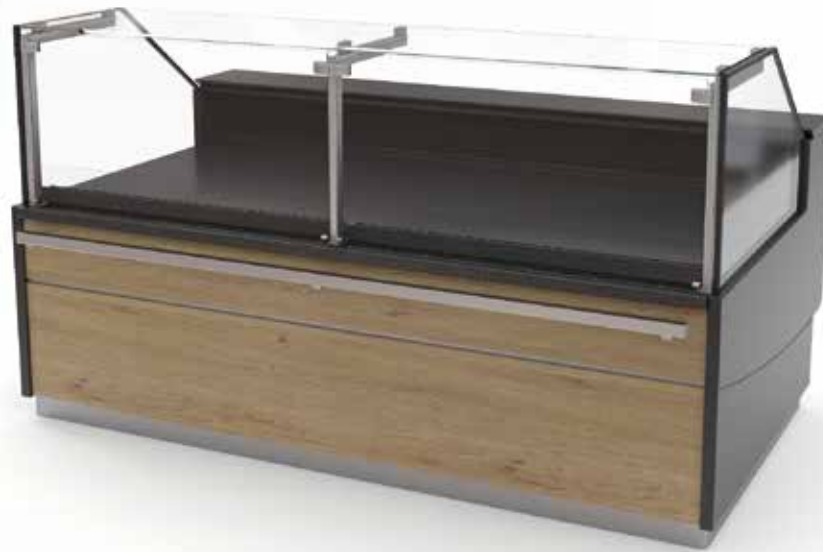
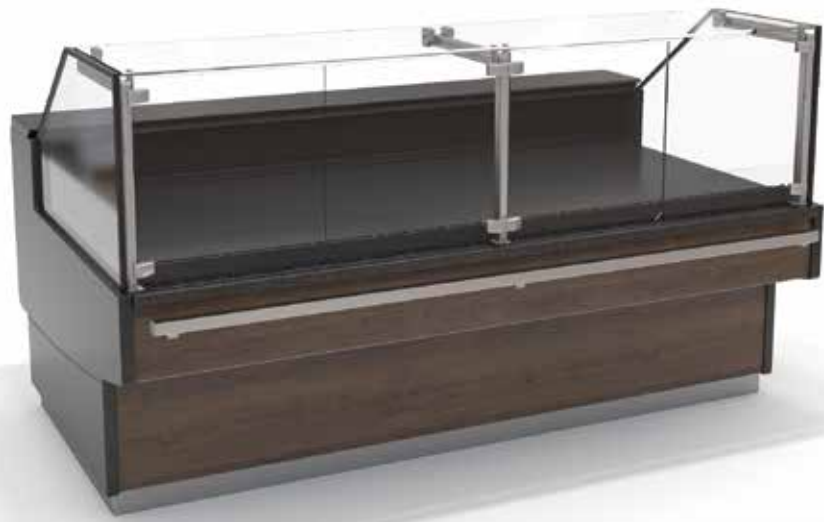
- Service glass top for especially gentle presentation of unpackaged products
- Low glass top without supports
- Looks like a jewellery display case

Filou FLixx



- Werkzeuglose Umstellung von Bedien- auf SB-Funktion in wenigen Sekunden
- Glasaufsatz zum Einfahren in die Thekenfront für eine SB-Funktion
- Mechanisches Verfahren

- Tool-free conversion from service to self-service function within seconds
- Glass top with retractable front for self-service functionality
- Mechanical process



SIRIUS®3
Eine Kühltheke,
grenzenlose Möglichkeiten.





SIRIUS® PIN – Plug-in Kühltheke mit Sicherheitsplus.

HIGHLIGHTS

DE

- Anschlussfertig mit 230 V Schuko-Stecker (Plug-in)
- Integrierter Kältesatz auf Propan-Basis (R290) und luftgekühlter Lamellenkondensator
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Entspricht höchsten Qualitäts- und Sicherheitsstandards
- Flexible Aufstellung auf Rollen, optionale Standfüße
- Verschiedene Größen, Glasaufsätze und Ausführungsvarianten für jeden Bedarf

EN

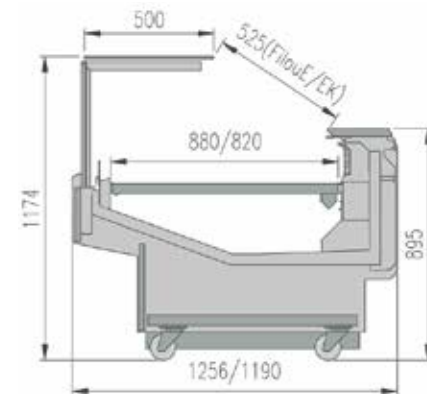
- Ready to plug in with 230 V Schuko plug
- Integrated propane-based refrigeration unit (R290) and air-cooled finned condenser
- Automatic condensation evaporation
- Meets the highest quality and safety standards
- Flexible setup on reels, optional feet
- Various sizes, glass tops and model variants for every need

DETAILS

Flexible Plug-in Kühltheke mit integriertem Sicherheitsplus / Flexible plug-in cooling counter with integrated plus for safety

Die eigengekühlte, steckerfertige Kühltheke SIRIUS® PIN bietet eine moderne und flexible Lösung für die gekühlte Warenpräsentation. Sie lässt sich unabhängig von einer zentralen Kälteanlage frei im Raum platzieren, was besonders bei flexibel gestellten Nutzungsanforderungen große Vorteile bietet. Da kein separater Technikraum erforderlich ist, erfolgt die Installation unkompliziert und platzsparend. Durch die modulare Bauweise ist die Kühltheke besonders betriebssicher.

The self-cooling, plug-in SIRIUS® PIN refrigerated display counter offers a modern and flexible solution for displaying refrigerated goods. It can be placed anywhere in the room independently of a central refrigeration system, offering significant advantages, particularly for flexible utilization requirements. Since no separate maintenance room is required, installation is straightforward and space-saving. The modular design makes the refrigerated counter particularly reliable in operation.

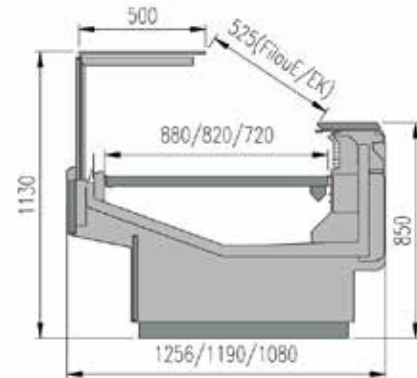


* Nur bei gerader Front einsetzbar





*individuelle Kundenanfertigung/
customised production



SIRIUS® WIN – die zukunftsichere Kühlung.

HIGHLIGHTS

DE

- Anschlussfertig mit 230 V Schuko-Stecker (Plug-in)
- Integrierter Kältesatz auf Propan-Basis (R290) und wassergekühlter Lamellenkondensator
- Minimaler Kältemittelbedarf
- Entspricht höchsten Qualitäts- und Sicherheitsstandards
- Effiziente Ableitung der entstehenden Abwärme in einen Wasser- oder Solekreislauf
- Verschiedene Größen, Glasaufsätze und Ausführungsvarianten für jeden Bedarf

EN

- Ready to plug in with 230 V Schuko plug
- Integrated propane-based refrigeration unit (R290) and water-cooled finned condenser
- Minimal refrigerant requirement
- Meets the highest quality and safety standards
- Efficient dissipation of waste heat into a water or brine circuit
- Various sizes, glass tops and model variants for every need

DETAILS

Die Waterloop-Lösung für effiziente Kühlung / The water-loop solution for efficient cooling

Die SIRIUS® WIN ist eine eigengekühlte Kühltheke, die ohne zentrale Kälteanlage betrieben werden kann. Sie ist steckerfertig und benötigt keinen Maschinenraum – ideal für flexible Einsatzorte. Die Abwärme wird über einen integrierten Plattenwärmeübertrager in einen Wasser- oder Solekreislauf nach außen abgeführt. Dadurch entsteht keine Abwärme im Aufstellraum und die Geräuschentwicklung ist deutlich reduziert.

The SIRIUS® WIN is a self-cooling refrigerated counter that can be operated without a central cooling system. It is ready to plug in and does not require a technical room – ideal for flexible locations. Waste heat is dissipated to the outside via an integrated plate heat exchanger in a water or brine circuit. This means that no waste heat is generated in the installation room and noise levels are significantly reduced.



GLASAUFSAZ/ GLASS TOPS

Filou EK
Filou E
Filou E SB
Filou FLixx*
SetPOINT
ECOplus

* Nur bei gerader Front einsetzbar



Betriebssicherheit
Operational reliability



Geräuscharm
Low noise



Zukunftssicherheit
Future-proof



AI-CEweg – Eis automatisch abtauen.

HIGHLIGHTS

DE

- Mit nur einem Knopfdruck zu bedienen
- Effizient: In nur drei Stunden werden bis zu 23 kg Eis pro Laufmeter abgetaut
- Sicherer Betrieb: Abtauwasser kann nicht in das Frischwassernetz gelangen
- Kein manuelles Entsorgen von gebrauchtem Eis mehr erforderlich und ohne den Einsatz energieaufwendiger automatischer Eisabtauwagen
- Reduzierter Personaleinsatz durch automatische Abtauung

EN

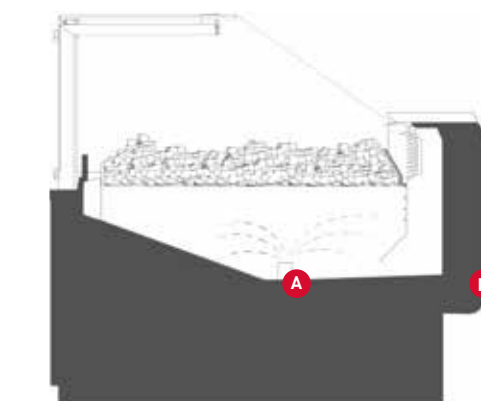
- Operated at the touch of a button
- Efficient: up to 23 kg of ice per running metre defrosted in just three hours
- Safe operation: defrost water cannot enter the fresh water supply
- No more manual disposal of used ice and no need for energy-intensive automatic ice defrosting trolleys
- Reduced staffing required thanks to automatic defrosting

DETAILS

Eiskalt abtauen lassen / Ice cold defrosting

Die Fischtheke ist der Ausdruck von höchster Frische und Produktkompetenz. Die Produkt- und Präsentationsqualität in der Fischtheke sind entscheidend für den Verkaufserfolg. Fisch baut trotz der Lagerung auf Eis Eiweiß und Fette ab, die im Eis und in der Thekenwanne ein Nährboden für Mikroorganismen sind. Deshalb muss täglich das Eis gewechselt werden – das ist aufwendig.

The fish counter is the expression of maximum freshness and product competence. The quality of the products and presentation at the fish counter are decisive for sales success. Fish, despite being stored on ice, breaks down protein and fats, which are a breeding ground for microorganisms in the ice and in the counter tray. Therefore, the ice must be changed daily. This is time-consuming.



SPÜLDÜSE

A

Die Spüldüsen bringen in definierten Intervallen bis zu zehn Mal Kaltwasser zum Abschmelzen des Eises aus. Der Druck kann exakt eingestellt werden.

FLUSHING NOZZLES

The flushing nozzles dispense cold water at defined intervals of up to ten times to melt the ice. The pressure can be precisely set.

ABFLUSS

Das Abflusssieb sorgt dafür, dass der Abfluss eisfrei bleibt und der Abtauprozess nicht unterbrochen wird. Dieses kann nach dem Abtauprozess zur Reinigung entnommen werden.

DRAIN

The drain strainer ensures that the drain remains ice-free and the defrosting process is not interrupted. It can be removed for cleaning after the defrosting process.

BEDIENUNG

B

Die Schalterfunktionen an der Theke werden entsprechend der Anforderungen werkseitig oder vor Ort vom AICHINGER-Team eingestellt. Angeboten werden verschiedene Betriebsmodi: Eis abtauen, drei Spülungen und zehn Spülungen.

OPERATION

The switch functions on the counter are set according to the requirements in the factory or on site by the AICHINGER team. Different operating modes are offered: ice defrost, three flushes and ten flushes.

KONTROLLLEUCHE

Die Kontrollleuchte zeigt den Betriebsmodus und Störungen an. Damit ist das Betriebspersonal stets informiert.

CONTROL LAMP

The control lamp indicates the operating mode and malfunctions. Thus, the operating staff are always informed.

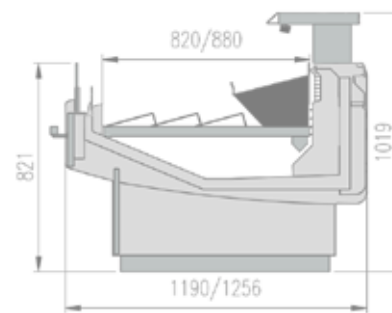
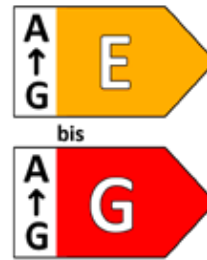
SIRIUS[®] *onTop*

Selbstbedienung, die **begeistert**.

Das SB-Kühlthekenmodul für attraktive Warenpräsentation.

The self-service refrigerated counter module for attractive product presentation.





*individuelle Kundenanfertigung/
customised production

SIRIUS® onTop – mehr SB-Präsentationsfläche on Top.

HIGHLIGHTS

DE

- Erhöhte Zwischenetage: mehr Präsentationsfläche und höherer Warendruck
- Umbau von Bestands-Theke SIRIUS® auf SIRIUS® onTop möglich
- Temperatursichere Präsentation bis Temperaturklasse M2
- Kompatibel zu allen SIRIUS®-Modulen
- Variabel aufstellbar: im Thekenverlauf, als Gondel oder wandstehend
- Individuelles Frontdesign für höchste Fernwirkung

EN

- Raised mezzanine level: more presentation space and higher product pressure
- Conversion of existing SIRIUS® counter to SIRIUS® onTop possible
- Temperature-controlled presentation up to temperature class M2
- Compatible with all SIRIUS® modules
- Variable installation: in counter line, as gondola or wall-mounted
- Individual front design for maximum remote control

DETAILS

Präsentationsstarke SB-Kühltheke in SIRIUS®-Qualität / High-impact self-service refrigerated counter in SIRIUS® quality

Die AICHINGER Thekenbaureihe SIRIUS® steht für Energieeffizienz, Langlebigkeit und Präsentationsqualität. Die Kühltheke SIRIUS® onTop bietet diese Eigenschaften auch als offene SB-Kühltheke. Die SIRIUS® onTop ist die ideale Lösung für die Präsentation von prepacked Fleisch, Wurst und Käse, aber auch von Bowls, Salaten und Convenience-Mahlzeiten bis Temperaturklasse M2. Die erhöhte Zwischenetage bietet mehr Präsentationsfläche und erhöht den Warendruck. Das SB-Kühlmöbel ist kompatibel zu allen SIRIUS®-Modulen. Für bestehende SIRIUS®-Theken wird ein Umbausatz angeboten.

The AICHINGER SIRIUS® counter series stands for energy efficiency, durability and presentation quality. The SIRIUS® onTop refrigerated display counter also offers these features as an open self-service refrigerated display counter. SIRIUS® onTop is the ideal solution for presenting pre-packed meat, sausage and cheese, as well as bowls, salads and convenience meals up to temperature class M2. The raised intermediate shelf offers more presentation space and increases the product pressure. The self-service refrigerated cabinet is compatible with all SIRIUS® modules. A conversion kit is available for existing SIRIUS® counters.



KÜHLEN / COOLING

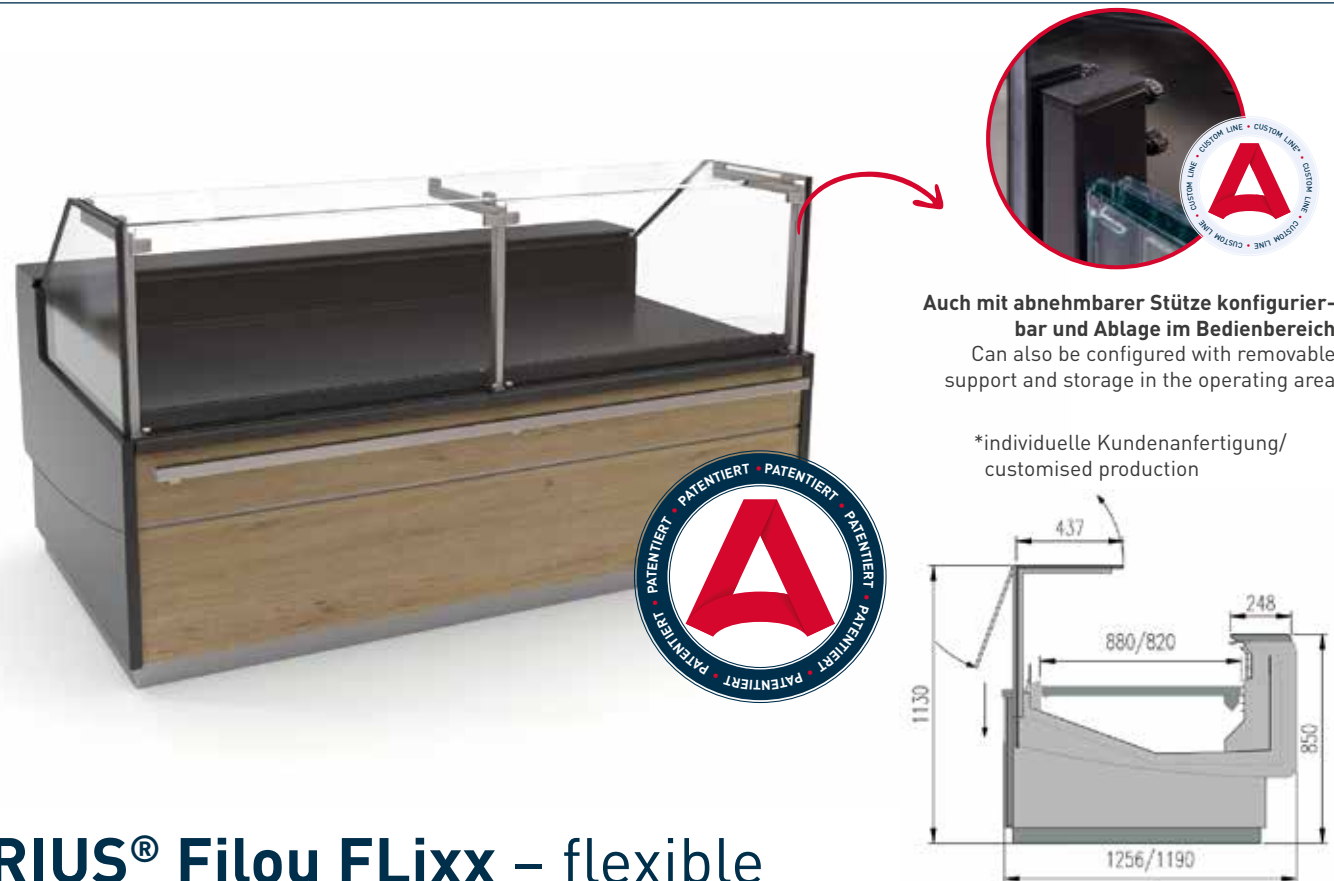
SIRIUS® **Filou FLixx**

Unser **flexibles** Thekenmodul.

Optimale Nutzung von Thekenstrecken in jedem Bedarfsfall.

Optimum use of counter sections in any situation required.





SIRIUS® Filou FLixx – flexible Umstellung von Bedienung auf SB.

HIGHLIGHTS

DE

- Schnelle werkzeuglose Umstellung von Bedienung auf Selbstbedienung
- Kompatibel mit allen SIRIUS® 3 Thekenmodulen
- Höchste Zuverlässigkeit (mechanisches Verfahren ohne Motor)
- Optimale Integration in den Thekenverlauf
- Bewährte SIRIUS® Qualität

EN

- Rapid tool-less conversion from serviced to self-service
- Compatible with all SIRIUS® 3 counter modules
- Mechanical conversion – no motor needed
- Optimal integration into a larger counter
- Proven SIRIUS® quality



Produkteigenschaften interaktiv erleben.
Experience product features interactively.

DETAILS

1

Nach vorne klappen

Die bewegliche Zahletage/
Spuckschutz nach vorne klappen



2

Nach unten drücken

Den gesamten Glasaufsatz mit
geringem Druck nach unten bewegen



3

Zurückfahren

Durch leichtes Ziehen fährt
die Glaskonstruktion in ihre
Ausgangsposition zurück



KÜHLEN / COOLING

SetPOINT

Der **Eyecatcher** Ihres
Thekenverlaufs.





SIRIUS® SetPOINT – eindrucksvolle Warenpräsentation.

HIGHLIGHTS

DE

- Hochwertige Warenpräsentation im edlen Design
- Glasvitrinenoptik für perfekte Kundenkommunikation
- Geringe äußere Einflüsse bewirken optimales Thekenklima
- Kompatibel mit allen SIRIUS®-Modulen
- Individuelles Frontdesign für höchste Fernwirkung
- Optimale Integration in den Thekenverlauf
- Highend-Energiesparteknik und absolute Temperaturstabilität

EN

- High-quality product presentation in an elegant design
- Glass display cabinets for perfect customer communication
- Low external influences create an optimal counter climate
- Compatible with all SIRIUS3® modules
- Individual front design for the best long-distance effect
- Optimum integration into the counter
- High-end energy-saving technology and complete temperature stability

Produkteigenschaften interaktiv erleben.
Experience product features interactively.



DETAILS



DE

AI-BRETT

- Aus Buchenholz mit zwei Ausräsungen
- Wahlweise für ein Schneidbrett aus PE und Verpackungspapier oder für zwei Schneidbretter aus PE

EN

- Made of beechwood with two grooves
- Either for one PE cutting board and packing paper or two PE cutting boards

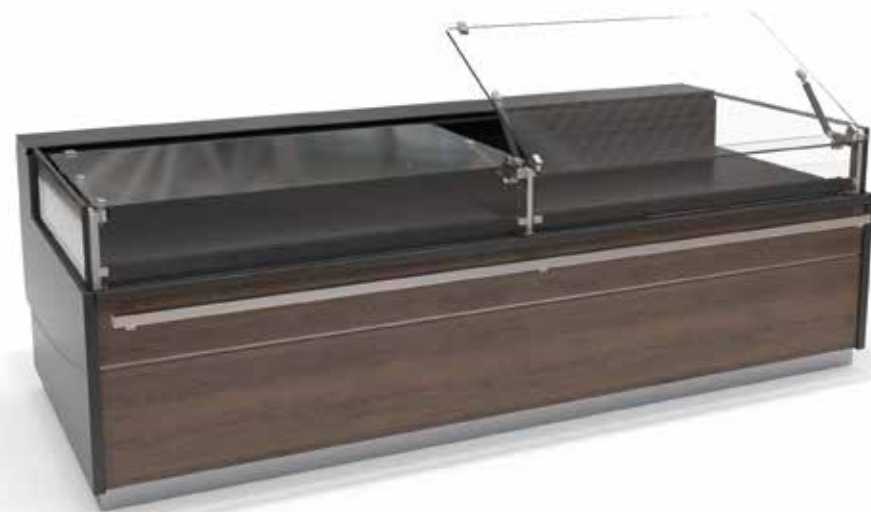
AI-GRILL

- Einlegbare CNS-Roste
- Für die ideale Durchlüftung Ihres Dry-Aged-Beef

- Insertable CNS grill
- For ideal ventilation of your dry aged beef

Beispiele / Examples





KÜHLEN / COOLING

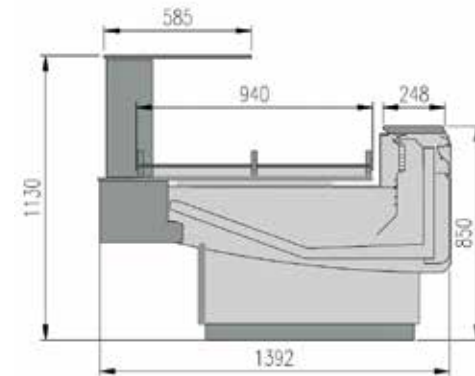
MaxxPoint

Cooler **Wareninszenierung** im Halbrund.

Der Erfolgsbringer für sichtbare Frische.

The key to visible freshness.





MaxxPoint® – aufmerksamkeitsstarke Präsentation im Halbrund.

HIGHLIGHTS

DE

- Gekühltes Präsentationsmodul für viele Produktgruppen
- Optionales Präsentationsschalenset erhältlich
- Drehtellerfunktion zur einfachen Bedienung und Warenpräsentation
- Einfache Reinigung dank glatter Flächen und leicht entfernbaren Drehtellers
- Thekenfront lässt sich durch MaxxPoint®-Module auflockern
- Kein Beschlagen durch effektive Scheibenbelüftung
- Fischsortiment in Eis wird erstklassig präsentiert
- Aktives Verkaufen durch Drehbarkeit der Warenauslagefläche

EN

- Refrigerated presentation module for numerous product groups
- Optional presentation tray set available
- Rotary plate function for ease of use and presentation of produce
- Simple cleaning thanks to smooth surfaces and easy to remove rotary plate
- Counter front can be lightened up by MaxxPoint® modules
- Effective glass ventilation prevents condensation
- Assortment of fish on ice is presented first class
- Active selling thanks to the ability to rotate the product display area

DETAILS

Hervorgehobene Warenpräsentation / Highlighted product presentation

Machen Sie das, was Sie einzigartig macht! Sichtbar, fühlbar, erlebbar, glaubhaft und emotional. Ihre Waren gehören in den Mittelpunkt. Dazu gehören auch Produkte, die Lust aufs Probieren und Genießen machen – statt unüberschaubarer Warenfülle. Mit dem MaxxPoint® von AICHINGER bieten wir einen effektvollen Blickfang für Ihre Top-Produkte.

Do what makes you unique! Visible, palpable, perceptible, believable and emotional. Your products belong in the spotlight. This also includes products that invite you to taste and enjoy them instead of a confused jumble of goods. AICHINGER's MaxxPoint® offers you an effective eye-catcher for your top products.

Beispiele / Examples





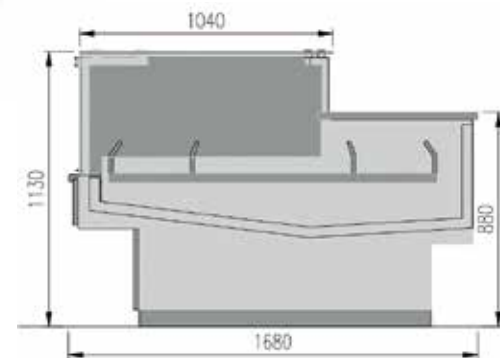
AirMaxx^{❄️}

Eine runde Sache für
Ihr Ladenkonzept.

Das Original unter den runden Umluftkühltheken.

The original in round circulating-air refrigerated counters.





AirMaxx – eine runde Sache in jedem Ladenkonzept.

HIGHLIGHTS

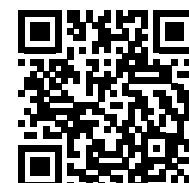
DE

- Leicht drehbare Präsentationsfläche ermöglicht aktives Verkaufen
- 360-Grad-Blick auf Ihre ausgelegten Waren
- Mehr Präsentationsfläche auf einen Blick
- Passgenaues Schalenset
- Große Nutzfläche von bis zu 1,34 m²
- Verdampfer und Ventilatoren sind sauber unter der Präsentationsfläche integriert
- Fischprodukte werden auf Eis perfekt und hochwertig präsentiert
- Rückenentlastende Ergonomie für das Bedienpersonal
- Aktives Verkaufen durch Drehbarkeit der Warenauslagefläche

EN

- Easily rotatable presentation surface enables active sales
- 360° view of your displayed products
- More presentation surface at a glance
- Customised set of bowls
- Large usable surface area of up to 1.34 m²
- Evaporator and fan are neatly integrated beneath the display surface
- Fish products are perfectly presented on ice and displayed in high quality
- Back-friendly ergonomics for the operating personnel
- Active selling thanks to the ability to rotate the product display area

**Produkteigenschaften
interaktiv erleben.**
Experience product
features interactively.



DETAILS

Abmessungen / Dimensions

- Durchmesser/diameter: 1680 mm
- Nutzdurchmesser/useable diameter: 1330 mm

Kältemittel / Coolant Agent

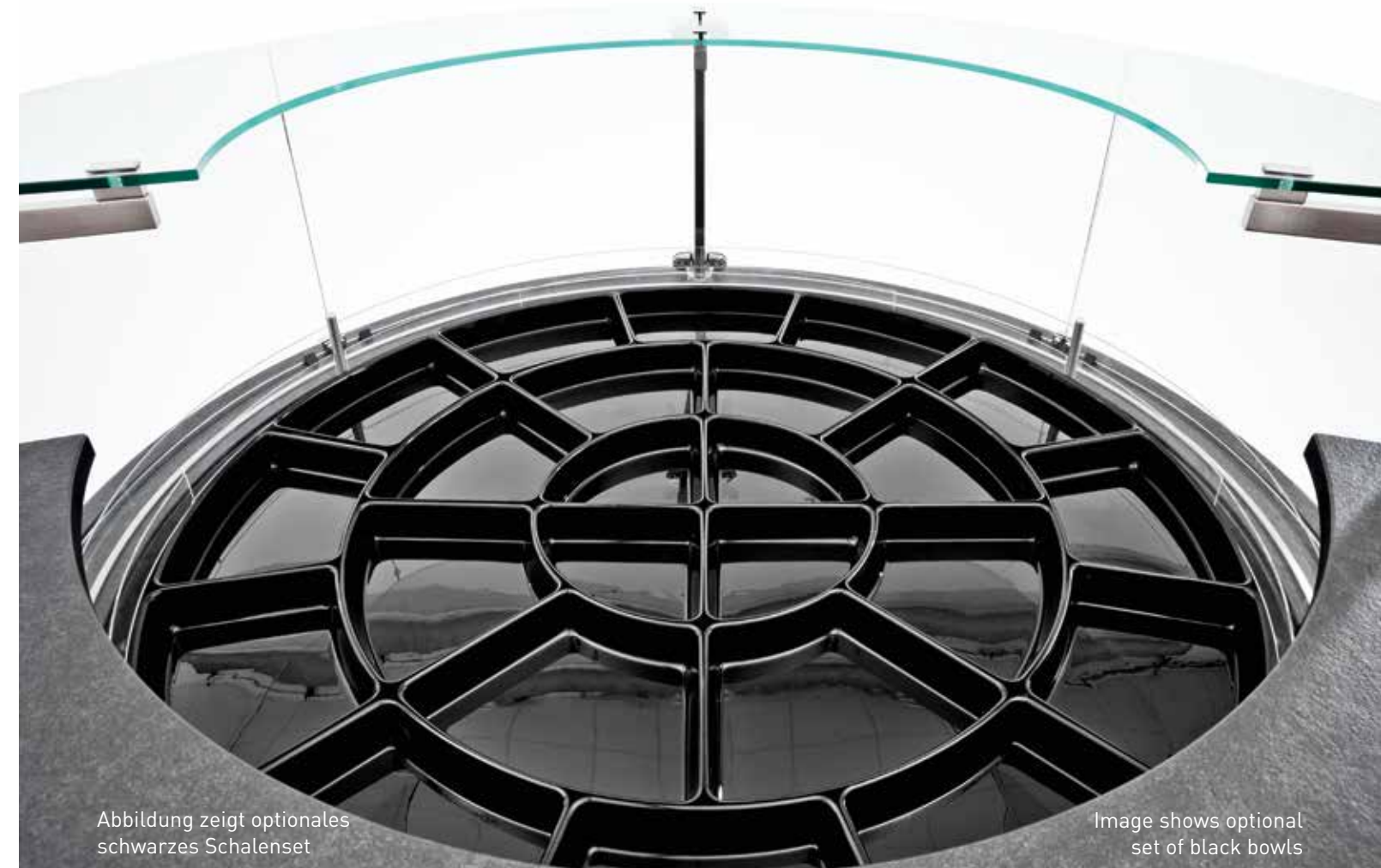
- Für alle gängigen Kältemittel
- Available for all popular coolants

Temperatur-Klassifizierung / Temperature Classification

- 3M2/H1 nach DIN EN ISO 23953

Geeignet für / suitable for

- Wurst – sausage
- Käse/Feinkost – cheese/gourmet food
- Gebäck/Pralinen – pastries/pralines
- Fisch in Eis – fish on ice





AirMaxx –
eine runde Sache
in jedem Ladenkonzept.



KÜHLEN / COOLING

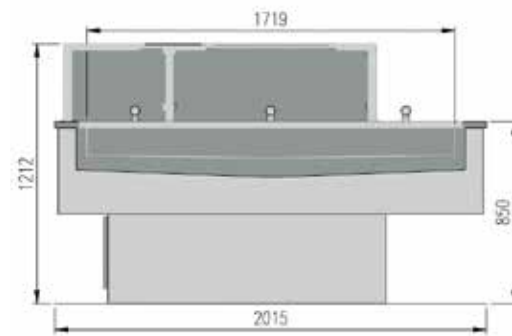
SeaMaxx

Extra Schwung für
Ihre frischen Waren.

Die runde Fisch- und Feinkostpräsentation.

The round fish and gourmet food display.





SeaMaxx – frischer Schwung für Fisch und Feinkost.

HIGHLIGHTS

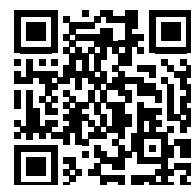
DE

- Kreisrunde Theke mit drehbarer Warenpräsentationsfläche
- Ausschließlich zur Präsentation in Crushed Ice geeignet
- Ideal für Fisch, Schalentiere, Salate und Feinkost
- Keine Zusatzkühlung notwendig
- Individuelle Frontgestaltung nach Kundenwunsch
- Ermöglicht sowohl ungekühlte als auch gekühlte Präsentationen
- In drei Durchmessern erhältlich
- Einfache Reinigung

EN

- Rotary presentation display for attractive presentation of food
- For presentation on crushed ice only
- Perfect for fish, shellfish, salads and delicacies
- No additional cooling required
- Individual front design according to customer request
- Allows for both uncooled and cooled presentations
- Available in three diameters
- Easy to clean

Produkteigenschaften interaktiv erleben.
Experience product features interactively.



DETAILS

Abmessungen / Dimensions

- Durchmesser/diameter: 1230 mm, 1530 mm, 2015 mm
- Nutzdurchmesser/useful diameter: 1010 mm, 1310 mm, 1710 mm
- Nutzfläche/useful area: 0,80 m², 1,35 m², 2,30 m²

Kältemittel/Refrigerant

- Kein Kältemittel notwendig – Präsentation in Crushed Ice
- No refrigerant required – presentation on crushed ice

Geeignet für / Suitable for

- Fisch in Eis – fish on ice
- Alle Lebensmittel (insbesondere Fisch), die hochwertig in Eis präsentiert werden/
All foods (especially fish), are top-quality presented on ice





Eindrucksvolle
Rund-Präsentation
in **Crushed Ice.**



Front.LINE

Individuelle Präsentation
mit Fernwirkung.





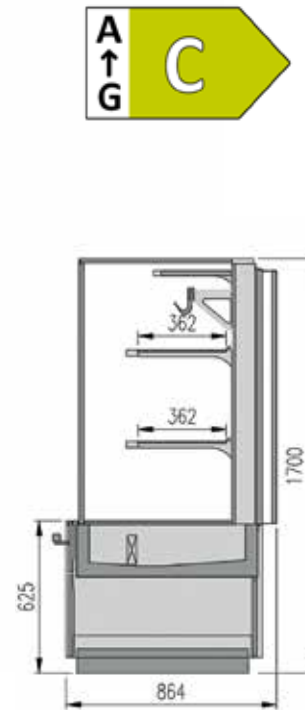
Temperaturklasse
M0
Sonder: M0+*

Kerntemperatur
-1 °C bis +4 °C
-1 °C bis +2 °C

mittlere Lufttemperatur
ca. -1 °C bis +1 °C



*individuelle Kundenanfertigung



Front.LINE – ein individuelles Highlight für jeden Thekenverlauf.

HIGHLIGHTS

DE

- Sehr gute Fernwirkung
- Nahtlose Integration in den Thekenverlauf möglich
- Ware auf Augenhöhe der Kundinnen und Kunden
- Vielfältige Präsentationsmöglichkeiten
- Höchste Betriebssicherheit durch bewährte SIRIUS®-Technologie
- Bevorratung und Präsentation
- Variable Innenausstattung, Gehänge, Glasböden, gelochte Böden
- Fisch in Eis Präsentation auf drei Etagen inkl. Etagenbeleuchtung
- Temperaturklassen M0+*/M0/M1/M2/H1 t_0 max. -6 °C

EN

- Excellent long-distance impact
- Seamless integration into the counter progression
- Products at customers' eye-level
- Numerous presentation options
- Maximum operational reliability thanks to proven SIRIUS® technology
- Stockage and presentation
- Variable interior fittings, hangers, glass shelves, perforated shelves
- Fish presentation on three ice levels including shelf lighting
- Temperature classes M0+*/M0/M1/M2/H1 t_0 max. -6 °C



* AICHINGER spezifische Klasse = max. 2 °C Kerntemperatur / AICHINGER specific class = max. 2 °C core temperature



Individuelle Präsentation
mit Fernwirkung.



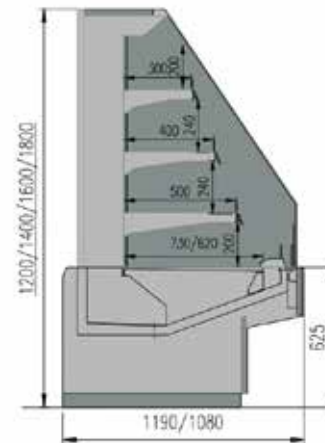
TopSpot^{MIO+}

Die neue Generation der SB-Kühlmöbel.

Der Erfolgsbringer für den SB-Frischebereich.

Functional and energy-efficient!
A refrigerated shelf for all temperature classes.





TopSpot MIO+

effizient, variabel und verkaufsfördernd.

HIGHLIGHTS

DE

- Für folgende Temperaturklassen geeignet: M0+*/M0/M1/M2; t_0 max. -6 °C
- Hohe Betriebssicherheit durch ausgewählte und bewährte Komponenten
- Durchgängiges Möbeldesign zu anderen AICHINGER Baureihen
- Verschiedene Warenpräsentationsmöglichkeiten
- Hohe Temperaturstabilität durch ausgereifte Luftschleierteknik
- Vier Möbelhöhen (1200/1400/1600/1800 mm) und zwei Bodenauslagertiefen (620/730 mm)
- Für alle Aufstellvarianten, wie in den Thekenverlauf integriert, wandstehend und als Insel geeignet
- Ideal für ertragsstarke Convenience-Konzepte (Meal-Deal)

EN

- Temperature classes M0+*/M0/M1/M2; t_0 max. -6 °C
- High operational reliability due to selected, proven components
- Consistent furniture design to match other AICHINGER series
- Different product presentation possibilities
- High temperature-stability due to sophisticated air curtain technology
- Four furniture heights (1200/1400/1600/1800 mm) and two base shelf depths (620/730 mm)
- Suitable for all installation variations, such as integrated into the counter, free-standing against a wall, or as an island
- Meal deal capable: simultaneous presentation of different product groups with different temperature classes

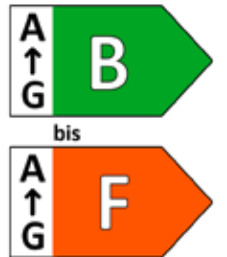
* AICHINGER spezifische Klasse = max. 2 °C Kerntemperatur/AICHINGER specific class = max. 2 °C core temperature
M0+ nur mit MIO+ Box möglich/M0+ only with MIO+ box possible

DETAILS

Mehr Transparenz für Sie/More transparency for you

Im Rahmen der neuen EU-Richtlinien stellen wir Ihnen gerne Informationen zur Energieeffizienz unserer Produkte zur Verfügung. Auf Anfrage senden wir Ihnen gerne Details zu den Labels unserer TopSpot MIO+ Ausführungen zu.

As part of the new EU directives, we are happy to provide you with information on the energy efficiency of our products. On request, we will be happy to send you details of the labels for our TopSpot MIO+ versions.



Funktional, flexibel und energieeffizient – ein Kühlregal für alle Temperaturklassen.

t_0 max.
von -6 °C



Produkteigenschaften
interaktiv erleben.
Experience product
features interactively.





„p-boards“ – innovative Regalauslagen für eine flexible Warenbestückung.

HIGHLIGHTS

DE

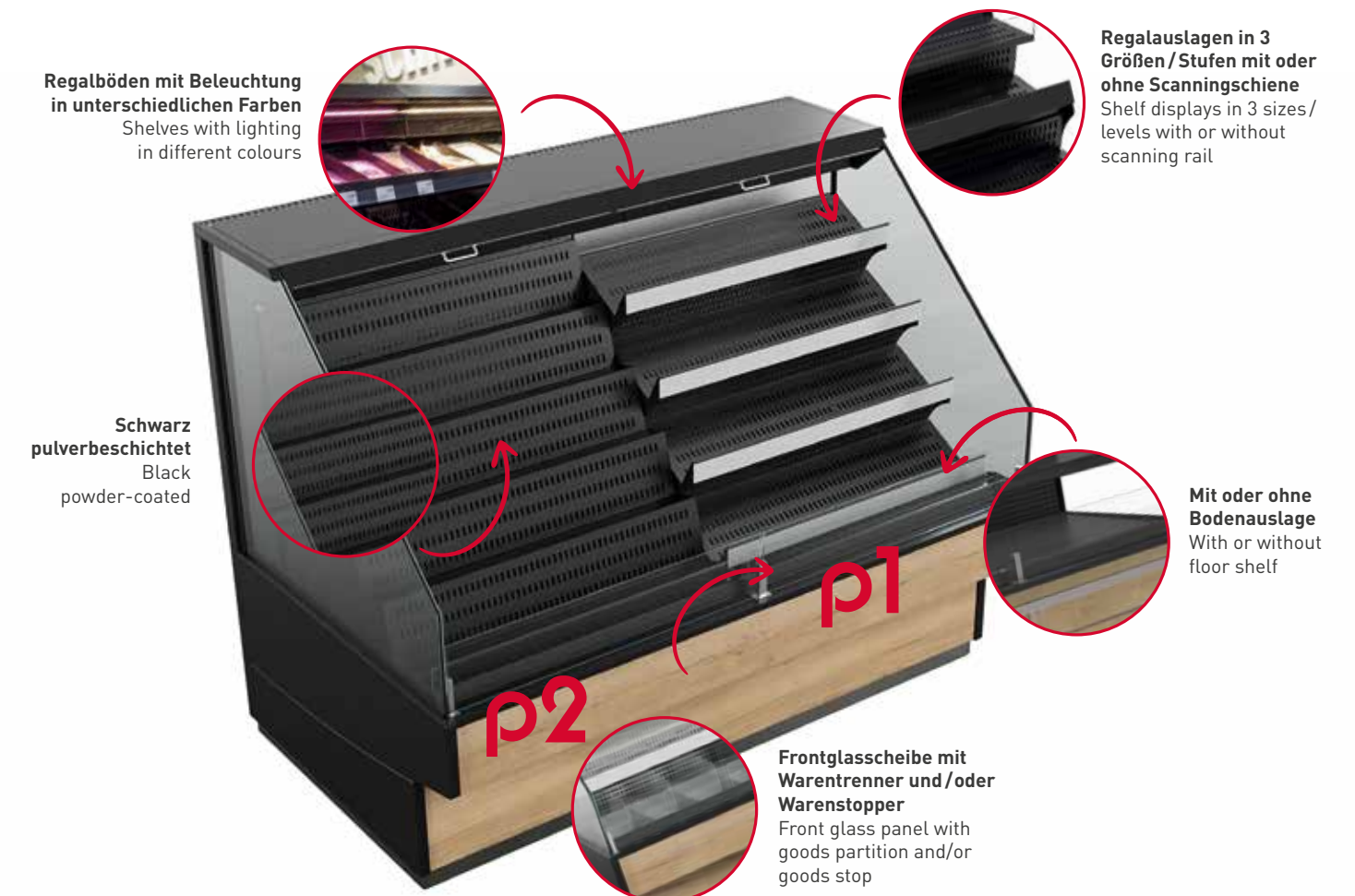
- Beste Warenpräsentation für alle Produkte
- Maximale Warenansicht
- Bei Bedarf können die p-boards ausgetauscht und mit herkömmlichen Regalböden ersetzt werden
- Leicht nachrüstbar für jeden TopSpot MIO+ (Montage ohne Werkzeug)
- Insgesamt sind 16 Varianten verfügbar. Damit können die Höhen 1200, 1400, 1600, 1800 mm und die Bodenauslagentiefen 620, 730 mm ausgestattet werden
- Deutliche Erhöhung der Verweilzeit des Kunden am Möbel
- Seitliche Warenstopper für den Einsatz von S.A.M-Ware
- Hoher Nutzbereich bei gleichzeitig individueller Präsentation

EN

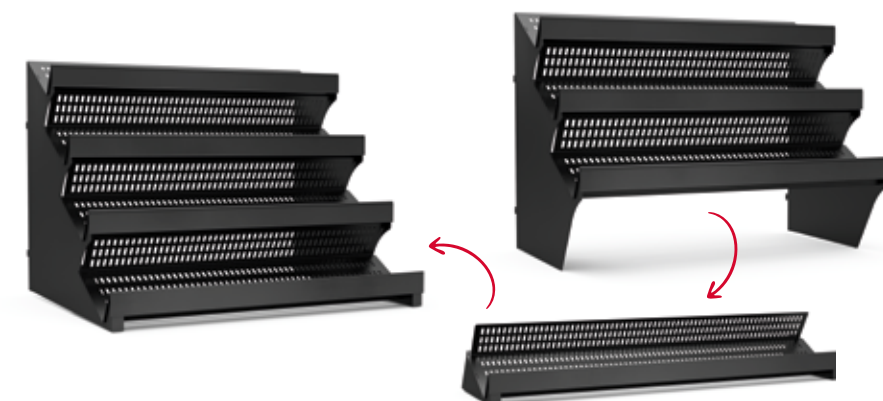
- Optimum product presentation for all products
- Maximum view of goods
- Easily exchangeable with conventional shelves
- Easy to retrofit for each TopSpot MIO+ (installation without tools)
- A total of 16 variations are available. The heights 1200, 1400, 1600, 1800 mm and the base shelf depths 620, 730 mm can be equipped with these
- Significant increase in the customer's retention time at the furniture
- Lateral goods stoppers for the use of S.A.M goods
- High useful area with individual presentation

DETAILS

Flexible Präsentationsmöglichkeiten / Flexible presentation possibilities



p-boards p1 in zwei Ausführungen erhältlich / p-boards p1 available in two versions:





TopSpot MIO+

Die neue Generation der SB-Kühlmöbel.

HIGHLIGHTS

DE

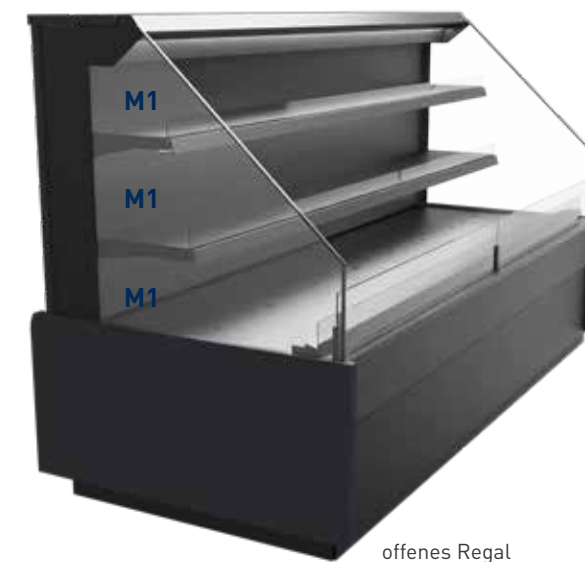
- Für die Präsentation von temperaturempfindlicher Ware wie z.B. Hackfleisch und Frischfisch
- Durch die MIO+ Boxen wird eine zweite Temperaturklasse im TopSpot möglich ohne weitere Technik einzusetzen
- Maximale Temperaturstabilität
- Einfaches Öffnen der Boxen

EN

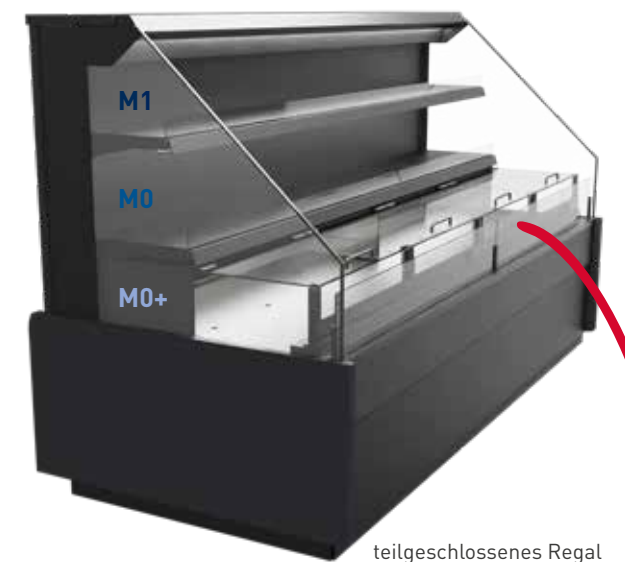
- For the presentation of more temperature-sensitive goods such as minced meat and fresh fish
- The MIO+ boxes allow a second temperature class in the TopSpot possible without using additional technology
- Maximum temperature stability
- Easy opening of the boxes possible

DETAILS

Beispielausführung mit vier geschlossenen MIO+ Boxen /
Example design with four closed MIO+ boxes:



Temperaturbereich M1
max. 5 °C Kerntemperatur
Temperature range M1
max. 5 °C core temperature



Temperaturbereich M0
max. 4 °C Kerntemperatur
Temperature range M0
max. 4 °C core temperature

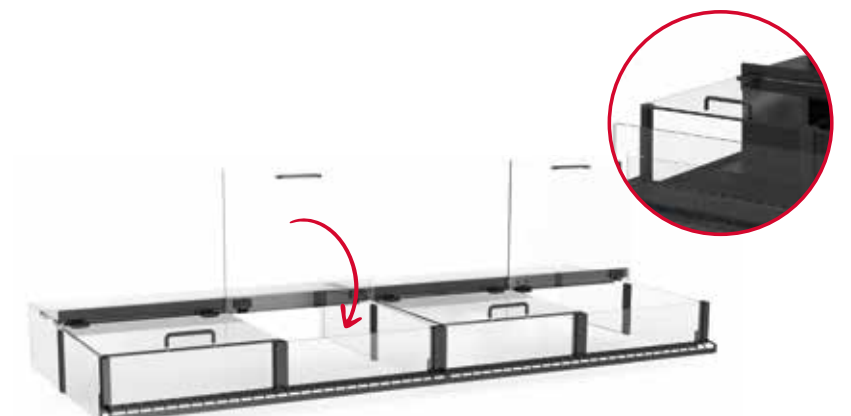
Temperaturbereich M0+* Max. 2 °C
Kerntemperatur in den MIO+ Boxen
Temperature range M0+ Max. 2 °C core
temperature in the MIO+ boxes

*M0+ nur mit MIO+ Box möglich/M0+ only with MIO+ box possible

Meal Deal

Sie wollen vorbereitete Lebensmittel wie beispielsweise eine Zusammenstellung aus Snacks und Getränken (ca. 2 bis 3 Artikel) griffbereit und zum vergünstigten Preis anbieten? Kein Problem, die Meal-Deal-Option ist genau das Richtige für Sie. Denn unsere SB-Kühlmöbel ermöglichen Ihren Kunden ein bequemes Käuferlebnis à la grab and go.

Do you want to offer prepared food, such as a combination of snacks and drinks (approx. 2 to 3 items), ready to go and at a reduced price? No problem, the Meal-Deal option is just right for you. Because our self-service refrigerated units enable your customers to enjoy a convenient shopping experience a la grab and go.





Flexi-FiTT – perfekt für jede Aktionsfläche.

HIGHLIGHTS

DE

- Vielfalt an Böden in unterschiedlichen Formen und hochwertigen Materialien wie Holz, Glas, Vollkernplatten sowie Stahlblech (verzinkt oder schwarz pulverbeschichtet) – für eine außergewöhnliche Warenpräsentation
- Maximale Flexibilität in der Zusammenstellung und Gestaltung
- Optimale Anpassung an Sortiment, Produktgrößen und verfügbaren Platz
- Gestaltungsfreiheit für unterschiedliche Warengruppen und Präsentationskonzepte
- Effiziente Nutzung durch variable Anordnungsmöglichkeiten und versetzbare Böden
- Erhöhter Warendruck durch mehrstufige Präsentation für eine aufmerksamkeitsstarke Wirkung
- Optionale LED-Auslagenbeleuchtung für eine perfekt ausgeleuchtete und attraktive Produktpräsentation

EN

- Variety of shelves in different shapes and high-quality materials such as wood, glass, solid core panels and sheet steel (galvanised or black powder-coated) – for exceptional product presentation
- Maximum flexibility in configuration and design
- Optimal adaptation to product range, product sizes and available space
- Design freedom for different product groups and presentation concepts
- Efficient use thanks to variable arrangement options and movable shelves
- Increased product pressure through multi-level presentation for an eye-catching effect
- Optional LED display lighting for perfectly illuminated and attractive product presentation

DETAILS

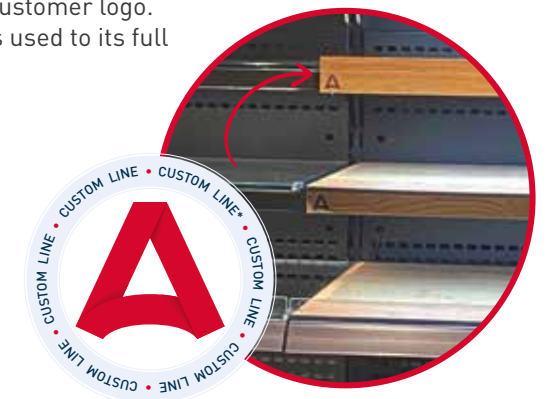
Die Bühne für Ihre Waren / The stage for your goods

Mit Flexi-FiTT setzen Sie Ihre Produkte immer ins beste Licht. Dank durchdachter Modularität und cleverem Design gestalten Sie Ihre Warenpräsentation so individuell wie Ihr Sortiment. Ob saisonale Aktionen oder wechselnde Produktgruppen – Flexi-FiTT passt sich flexibel Ihren Anforderungen an und sorgt für einen modernen, aufgeräumten Look am Point of Sale. Die Warenböden können dabei sogar individuell mit einem Kundenlogo versehen werden. So wird jeder Artikel zum Hingucker und Ihre Verkaufsfläche optimal genutzt.

With Flexi-FiTT, you can always show your products in the best light. Thanks to its sophisticated module system and clever design, you can tailor your product presentation to suit your individual range. Whether you have seasonal promotions or changing product groups, Flexi-FiTT adapts flexibly to your requirements and ensures a modern, organised look at the point of sale. The shelves can even be customized with a customer logo. This makes every item an eye-catcher and ensures that your sales area is used to its full potential.



Abbildung zeigt Böden in vielfältigen Varianten
Image shows floors in a variety of designs



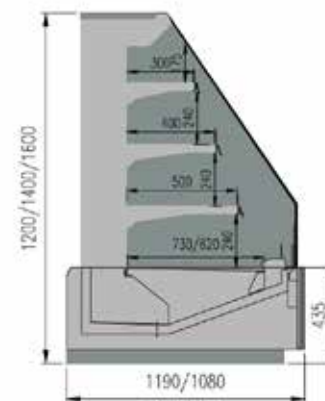
*individuelle Kundenanfertigung/customised production



Abbildung veranschaulicht Versatzmöglichkeiten der Warenböden
Image shows the possible offset positions of the shelves



TopSpot^{MIO+}
LowFront



TopSpot MIO+ –
der Erfolgsbringer
für den SB-Bereich.



TopSpot^{MIO+}
LowFront

Die Module 1200 mm, 1400 mm
und 1600 mm sind auch mit
20 cm niedrigerem Sockel
erhältlich (siehe Bild).

The 1200 mm, 1400 mm and
1600 mm modules are also
available with a 20 cm lower
plinth (see picture).

TopSpot to go

Convenience-Produkte
flexibel präsentiert.

Sorgen Sie für schnelle Zusatz- oder
Impulskäufe in Ihrer Shopmitte.

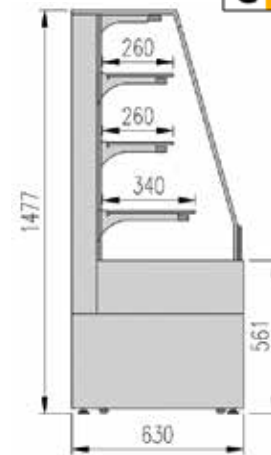
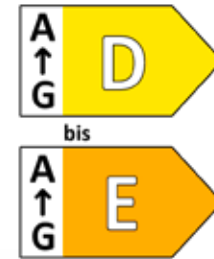
Make sure extra purchases and impulse-buys can
happen right in the middle of your store.



TopSpot to go Cold 100 und 125



Energieeffizienz gilt
für TopSpot to go Cold
Energy efficiency applies
to TopSpot to go Cold



TopSpot to go – für gekühlte, ungekühlte und warme Frischware.

HIGHLIGHTS

DE

- Steckerfertige Module in einheitlicher Optik möglich
- M1/M2/H1 (Temperatur Klassifizierung nach DIN EN ISO 239531)
- Hohe Betriebssicherheit durch Qualitätskomponenten
- Umweltfreundliches Kältemittel R290 (Propan)
- Die Module sind wahlweise in Ambient (trocken), Cold (gekühlt), Hot (heiß/warm) oder Hot & Steam (heiß + Dampf) lieferbar
- Einfache Service- und Reinigungsmöglichkeit

EN

- Plug-in modules enable a uniform appearance
- M1/M2/H1 (temperature classification according to DIN EN ISO 239531)
- High operational reliability thanks to quality components
- Environmentally friendly refrigerant R290 (propane)
- The modules are available in Ambient (dry), Cold (cooled), Hot (hot/warm) or Hot & Steam (hot + steam)
- Easy to service and clean

DETAILS

Multifunktionell, variabel und in individuellen Ausführungen erhältlich / Multifunctional, variable and available in individual versions

TopSpot to go ist das neue multifunktionale Systemgerät für den Wachstumsbereich in der Shopmitte. Es bietet eine lokale Präsentation als kompakte Insellösung, nutzt den Platz optimal und setzt Ihre Produkte als Eye-Catcher in Szene. Die Ware liegt in Armlänge für den schnellen Grab-and-Go-Moment und spontane Impulskäufe. Dank offener Gestaltung bleibt die Rundumsicht erhalten – eine attraktive Alternative zu langen Möbelreihen, flexibel und ideal für wechselnde Sortimente.

TopSpot to go is the new multifunctional system unit for the expansion area in the store centre. It offers local presentation as a compact island solution, makes optimum use of space and showcases your products as eye-catchers. The goods are within arm's reach for quick grab-and-go moments and spontaneous impulse purchases. Thanks to its open design, all-round visibility is maintained – an attractive alternative to long rows of furniture, flexible and ideal for changing product ranges.

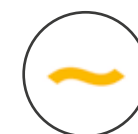
Individuelles Design je nach Kundenwunsch

Individual design according to customer requirements



Module beliebig kombinierbar:

Modules can be combined as desired:



Ambient
= trocken



Cold
= gekühlt



Hot
= heiß/warm



Hot & Steam
= heiß + Dampf



KÜHLEN / COOLING

FreshMaxx 2

Unsere Salatbar mit System.





FreshMaxx 2 – die Salatbar mit Frische und System.

HIGHLIGHTS

DE

- Umweltfreundliches Kältemittel R290 (Propan) bei steckerfertiger Ausführung
- Anschluss an die Verbundanlage möglich
- Wahlweise feste oder klappbare Hygieneverglasung
- Zwei voreingestellte Temperaturklassen (M2 und H1)
- Energiesparventilatoren
- Individuelle Frontgestaltung
- Leichte Reinigung durch stehende Verdampferanordnung

EN

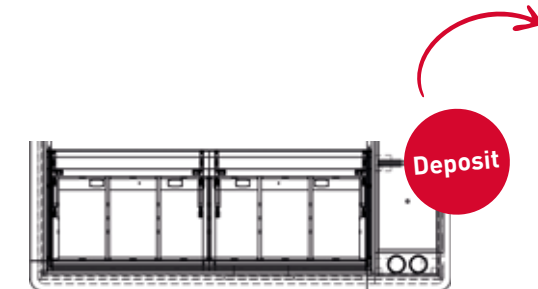
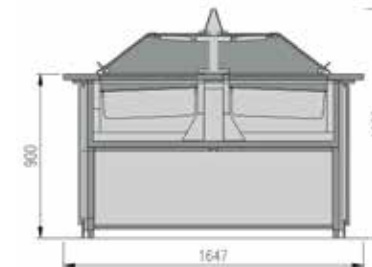
- Environmentally friendly R290 refrigerant (propane) in plug-in version
- Connection to an integrated system possible
- Choice of fixed or foldable hygienic glazing
- Two preset temperature classes (M2 and H1)
- Energy saving fans
- Individual front design
- Easy cleaning by standing evaporator element

DETAILS

Einreihiges Modul

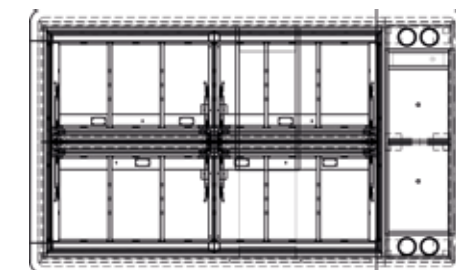


Zweireihiges Modul



Deposit

Deposit-Modul kann wahlweise nach links oder rechts gesetzt werden.
Deposit module can be placed either to the left or to the right



! In zusätzlichen Ausführungen erhältlich.
Available in additional versions





Modulare Salatbar zur Frische-Präsentation.





Erfolg braucht
Innovation.

WÄRMEN / WARMING

Produkte und Lösungen zum Warmhalten und Präsentieren.

Was das Erfolgsgeheimnis unserer Objekteinrichtungen ausmacht? Sie setzen Ihre Produkte optimal in Szene und helfen Ihnen durch zahlreiche ergonomische und technische Feinessen, Ihren Geschäftsalltag noch erfolgreicher zu gestalten.

What is the secret of the success of our contract furnishings? They put your products in the best possible light and help you to make your day-to-day business even more successful with their numerous ergonomic and technical refinements.

WÄRMEN / WARMING

SIRIUS® *HotSpot*

Die Heitheke fr
verzehrferige Waren.

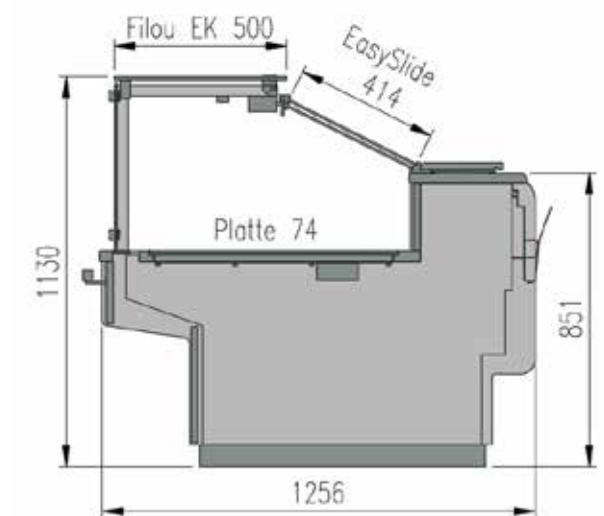
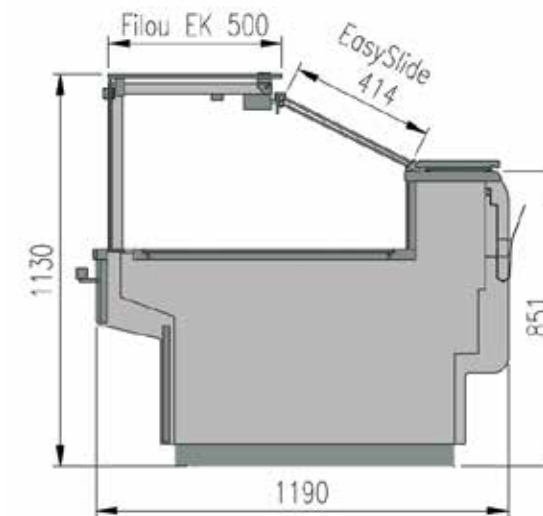
Die Heitheke in SIRIUS®-Qualität für appetitlich
warme Speisen.

The hot counter in SIRIUS® quality for warm, appetising food.





DETAILS



SIRIUS® HotSpot – die Heitheke für appetitlich warme Speisen.

HIGHLIGHTS

DEU

- SIRIUS®-Thekenmodul zur verkaufsaktiven Präsentation von vorgewärmten, verzehrfertigen Speisen
- Einsatz von Platte 74 für die individuelle Präsentation von warmen Speisen
- Schiebescheiben aus wärmebeständigem Plexiglas
- Qualitätsverluste vorgewärmter Waren werden minimiert
- Auch als fahrbares Möbel erhältlich
- Arbeitsfläche als entfernbares PE-Schneidbrett mit Saftauffangwanne in CNS

ENG

- Counter module for active sales presentation of preheated, ready-to-eat food
- Individual presentation of hot dishes using Platte 74
- Sliding, heat-resistant plexiglass panes
- Quality loss of preheated goods is minimised
- Also available as mobile furniture
- Removable PE chopping-board surface with juice drip tray in CNS



WÄRMEN / WARMING

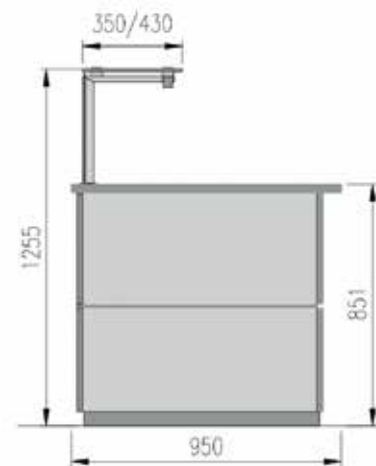
GOURMET

Voller Geschmack
appetitlich präsentiert.

Die perfekte Bühne für appetitliche Warenpräsentation.

The perfect stage for appetising product presentations.





GOURMET – der Augenschmaus zum Gaumenschmaus.

HIGHLIGHTS

DE

- Flexibles Gestaltungsraster für universellen Einsatz
- Umstellung von Bedientheke zu SB möglich
- Einfache Reinigung
- Niedriger Energieverbrauch und geringe Betriebskosten
- Sehr gute Warenpräsentation durch flexiblen Einsatz verschiedener Präsentationsschalen
- Ideal für PLATTE 64 & 74
- Edelstahlrahmen für thermische Geräte
- Optimale Hygiene durch CNS
- LED-Beleuchtung

EN

- Flexible design grid for universal use
- Conversion from service counter to self-service possible
- Easy cleaning
- Low energy consumption and operating costs
- Excellent product presentation through the flexible use of different trays
- Ideal for PLATTE 64 & 74
- Stainless steel frame for thermal devices
- Optimum hygiene thanks to CNS
- LED lighting

DETAILS

1

Warmhalten

Variieren Sie Ihr Angebot ganz nach Saison oder Tageszeit – oder nach dem Geschmack Ihrer Kunden! Mit der GOURMET sind Sie flexibel.



Tiefe Präsentation: Einsatz von GN-Schalen



SoUp-In: für die appetitliche Präsentation von Suppen und Eintöpfen.



Tischebene Präsentation: mit unserer PLATTE 64 & 74 ganz nah am Kunden (mehr dazu ab Seite 104)

2

Kühlen

Salate, Feinkost und Snacks – gekühlte Produkte sind in der GOURMET bestens aufgehoben. Auch fertige Gerichte, die minuten-schnell aufgewärmt werden können, werden appetitlich präsentiert.



3

Zubereiten

Die Zubereitung direkt vor den Augen des Kunden demonstriert Frische und Qualität und belebt die Kundenfrequenz. Egal, was und wie Sie zubereiten wollen – GOURMET lässt Ihnen alle Freiheiten fürs Kochen und Präsentieren. Ob Wok-Station, Pasta-Kocher, Grill oder Ceranfeld – Sie sind der Chef.





WÄRMEN / WARMING

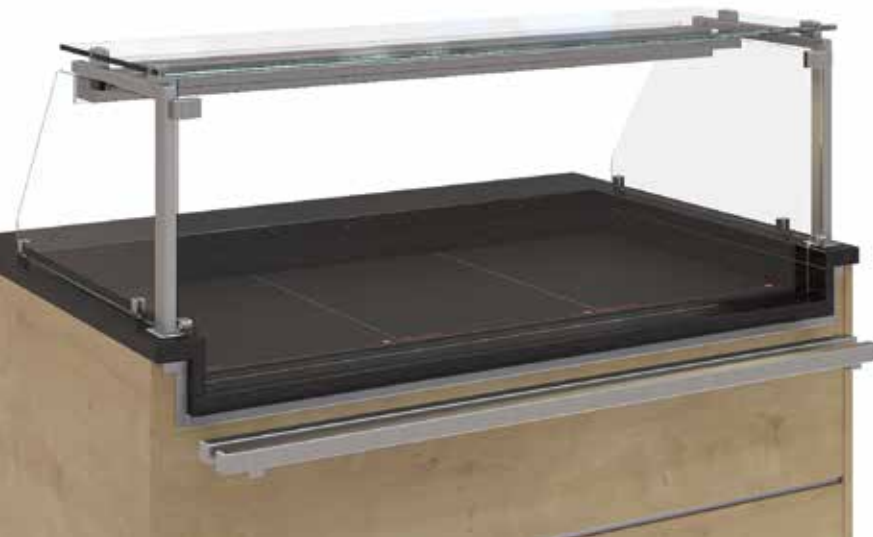
PLATTE 64 / 74 & 53

Die Revolution für Ihre Heitheke.

Völlig neue Präsentationsmöglichkeiten.
Individuelles Warmhalten und Präsentieren.

Completely new presentation possibilities.
Individual warming and presentation.





PLATTE 64 & 74 – die Revolution der Heitheke.

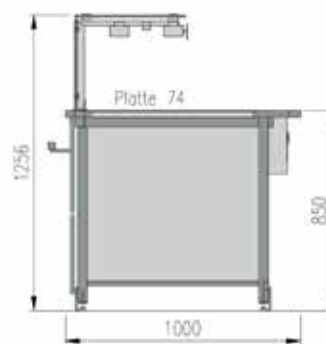
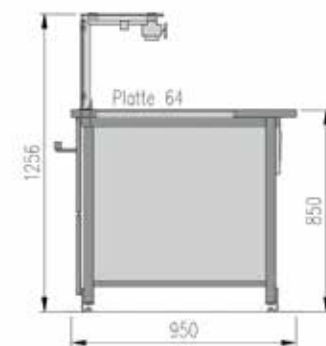
HIGHLIGHTS

DE

- Glatte, robuste Oberfläche zum Warmhalten von Speisen
- Edles Design verspricht exzellente Präsentation der Waren
- Jede Platte kann einzeln und präzise/gradgenau bis zu 150 °C geregelt werden
- Temperatur kann individuell auf die jeweiligen Produkte abgestimmt werden
- Keine Wannen oder Wasserbäder notwendig
- Keine Wasser- und Abwasserinstallation, keine Wartungsarbeiten
- Oberfläche ist extrem stabil und kratzfest
- Geringste Reinigungszeiten, einfach abwischen, fertig (keine weiteren Arbeiten)
- Nutzung verschiedenster Prsentationsschalen möglich, auch Töpfe und klassische GN-Schalen
- Energiesparende Technik
- Sehr schnelle Aufheizzeit/Betriebsbereitschaft

EN

- Smooth, robust surface for keeping food warm
- Elegant design promises excellent presentation of the goods
- Each heating plate can be individually, precisely set to temperatures up to 150 °C
- Temperatures can be changed individually to suit specific products
- No tubs or water baths required
- No water or wastewater installation, no maintenance
- Surface is extremely stable and scratch resistant
- Quick cleaning times – simply wipe down (no further work required)
- Use of a wide range of presentation containers possible, including pans and standard GN containers
- Energy-saving technology
- Very quick warm-up/standby time



DETAILS

Wir verwandeln Ideen in Erfolge / We turn ideas into successes

Die PLATTE 64 & 74 ist die Revolution in der Heitheke und bietet die perfekte Bühne für eine appetitliche und verkaufsfördernde Warenpräsentation. Variieren Sie Ihr Angebot je nach Tageszeit und präsentieren Sie warme Speisen in authentischen Gefäßen aus Keramik, Alu-Guss oder Eisen. Dank der kurzen Aufwärmzeit, der optionalen Oberhitze und der idealen Wärmeübertragung ist die PLATTE 64 & 74 die beste Alternative zu herkömmlichen Warmhaltesystemen.

The PLATTE 64 & 74 is the revolution in the hot counter and offers the perfect stage for an appetizing and sales-promoting product presentation. Vary your offer according to the time of day and present hot dishes in authentic ceramic, cast aluminium or iron containers. Thanks to the short warm-up time, the optional top heat and the ideal heat transfer, the PLATTE 64 & 74 is the best alternative to conventional warming systems.

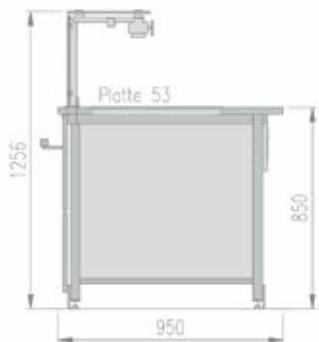


A
PLATTE 64 in HotMaxx 2.0 Modul mit Oberhitze / PLATTE 64 in HotMaxx 2.0 module with top heat

B
Fr freien Blick auf Ihre Kstlichkeiten à la gedeckter Tisch / For a clear view of your delicacies à la the table laid

C
PLATTE 74 – 700 mm x 400 mm

D
Aufsatz fr GN-Schalen – Systemwechsel jederzeit möglich / Attachment for GN trays – system can be changed at any time



PLATTE 53 – das Umbaukit für HTB/HBE Heißthecken.

HIGHLIGHTS

DE

- Schneller Austausch direkt vor Ort
- PLATTE 53 erfüllt das gängige GN-Maß
- Flexiblere Warenpräsentation
- Kein Wasseranschluss erforderlich
- Hohe Zeitersparnis im Betrieb und Unterhalt
- Minimale Umbauzeit/Schneller Umbau, Betriebsbereit nach 24 Stunden Aushärtezeit
- Kein kompletter Thekenausbau nötig
- Glatte, robuste Oberfläche zum Warmhalten von Speisen
- Jede Platte kann einzeln und gradgenau von 30 °C bis 150 °C geregelt werden
- Sehr schnelle Aufheizzeit/Betriebsbereitschaft

EN

- Quick replacement directly on site
- PLATTE 53 complies with standard GN dimensions
- More flexible product presentation
- No water connection required
- Significant time savings in operation and maintenance
- Minimal assembly time/quick conversion, ready for use after 24 hours of curing time
- No complete counter dismantling required
- Smooth, robust surface for keeping food warm
- Each plate can be controlled individually and precisely from 30 °C to 150 °C
- Very fast warm-up time/ready for operation

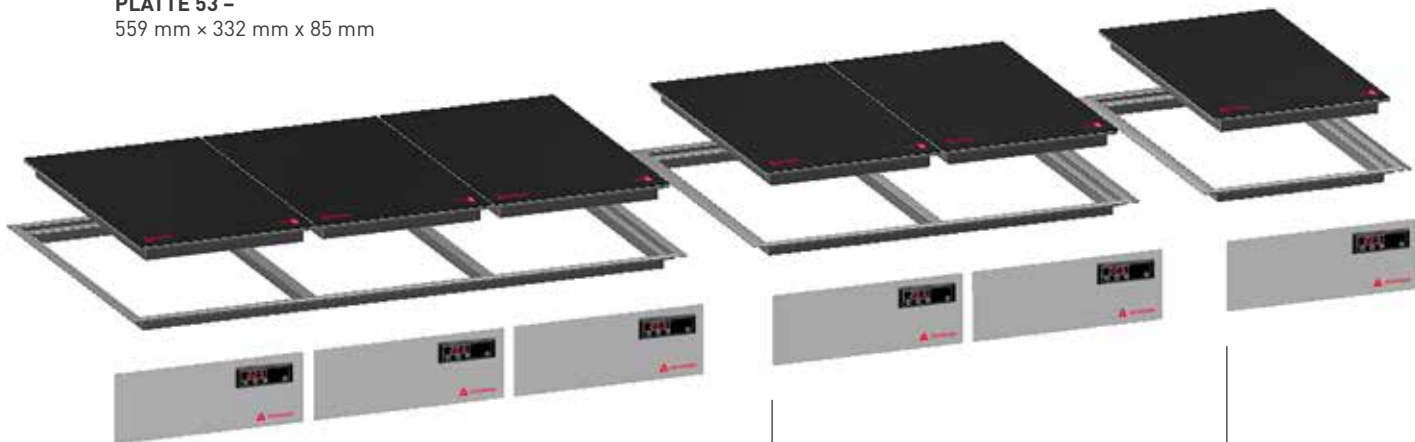
DETAILS

Umbau der bestehenden HTB/HBE Systeme / Conversion of existing HTB/HBE systems

Der Umbau eines bestehenden HTB/HBE Systems wird innerhalb eines Tages durchgeführt. Nach nur 24 Stunden Aushärtezeit des verwendeten Silikons ist die neue PLATTE 53 vollständig einsatzbereit. Im Gegensatz zum Austausch einer kompletten Granitarbeitsplatte, bei dem die gesamte Theke komplett geschlossen und außer Betrieb genommen werden muss, kann bei diesem System die Theke während des Umbaus weiterhin genutzt werden. Außerdem wird der Umbau im vorhandenen Arbeitsplattenausschnitt von HTB oder HBE vorgenommen, sodass keine aufwendigen Anpassungen oder Umbauten an der Theke nötig sind. Diese effiziente Vorgehensweise ermöglicht eine erhebliche Zeit- und Kostenersparnis im laufenden Betrieb und reduziert den Wartungsaufwand deutlich. Die Elektroarbeiten im Rahmen des Umbaus werden komplett von AICHINGER durchgeführt.

The conversion of an existing HTB/HBE system is completed within one day. After the silicone used has cured for only 24 hours, the new PLATTE 53 is totally ready to go. Unlike replacing a whole granite countertop, where the entire counter has to be closed and taken out of service, with this system, the counter can still be used during the conversion. In addition, the conversion is carried out in the existing worktop cutout by HTB or HBE, so that no costly adjustments or modifications to the counter are necessary. This efficient approach enables to save considerable time and money during ongoing operations and significantly reduces maintenance costs. All electrical work involved in the conversion is carried out by AICHINGER.

PLATTE 53 –
559 mm x 332 mm x 85 mm



Einbaurahmen 3/1 –
1056 mm x 609 mm
Ausschnittsmaß
1020-1036 mm x 580-587 mm

Installation frame 3/1 –
1056 mm x 609 mm
Cutout dimensions
1020-1036 mm x 580-587 mm

Einbaurahmen 2/1 –
733 mm x 609 mm
Ausschnittsmaß
690-706 mm x 580-587 mm

Installation frame 2/1 –
733 mm x 609 mm
Cutout dimensions
690-706 mm x 580-587 mm

Einbaurahmen 1/1 –
396 mm x 609 mm
Ausschnittsmaß
360-376 mm x 580-587 mm

Installation frame 1/1 –
396 mm x 609 mm
Cutout dimensions
360-376 mm x 580-587 mm



Erfolg braucht **Kompetenz.**

FLEXIBEL PRÄSENTIEREN / FLEXIBLE PRESENTATION

Produkte und Lösungen zur **flexiblen Präsentation.**

Als Multispezialist realisieren wir seit Jahrzehnten Ladeneinrichtungen weltweit. Unsere Kunden profitieren von unserem Know-how zu Standort, Shop-Design und Warenpräsentation, das sich in einem stimmigen Konzept bündelt.

As a multi-specialist, we have been producing shop fittings worldwide for decades. Our customers benefit from our expertise in location, shop design and product presentation, all bundled in a coherent concept.

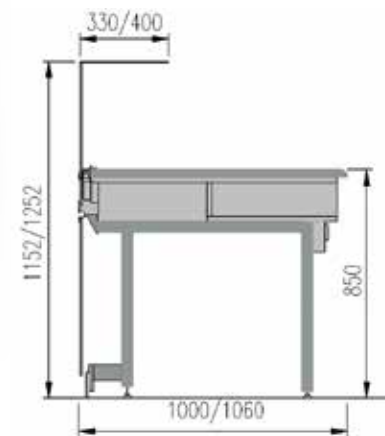
ARTline

Der absolute Durchblick auf Ihre Waren.

Der Theken-Blickfang in jedem Ladenkonzept.

The eye-catching counter for any store concept.





ARTline – der Theken-Blickfang in jedem Ladenkonzept.

HIGHLIGHTS

DE

- Freier Blick auf Ihre Spezialitäten – dank stützenlosem Glasaufsatz
- Erstklassige Materialien in höchster Verarbeitungsqualität
- Perfekte Technik für gekühlte Produkte
- Einfache Reinigung für optimale Hygiene
- Individuelle Frontgestaltung
- Modularer Aufbau/optimierte Ergonomie
- Intelligentes und neuartiges Zubehör

EN

- A clear view of your specialties thanks to free-standing glass attachment
- First-class materials in highest processing quality
- Perfect technology for cooled products
- Easy cleaning for optimum hygiene
- Individual front design
- Modular design/optimised ergonomics
- Intelligent and innovative accessories

DETAILS

Die hohe Kunst des Verkaufens / The high art of selling

Ein durchdachtes Ablauf- und Funktionskonzept entscheidet maßgeblich über den wirtschaftlichen Erfolg eines Ladenkonzeptes. Doch das ist noch nicht alles ... Erstklassige Qualität, hervorragende Wareninszenierung und eine emotionale Raumgestaltung sind ebenfalls entscheidende Punkte, die Ihnen die ARTline-Theke aus dem Hause AICHINGER bietet.

A well thought-out process and functional concept is decisive for the economic success of a store design. But that's not all ... first-class quality, excellent product presentation and an emotional interior design are also among the benefits offered you by an AICHINGER ARTline counter.





FLEXIBEL PRÄSENTIEREN / DRY PRESENTATION

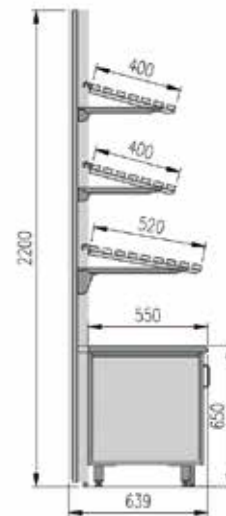
PANEVARI®

**Individuelle Brotpräsentation
ohne Grenzen.**





PANEVARI® – das flexible Brotregal.



HIGHLIGHTS

DE

- PANEVARI® bricht mit allen Regeln – und eröffnet völlig neue Möglichkeiten bei der Warenpräsentation. Ob Baguette, Brezel oder Brötchen – PANEVARI® passt sich Ihrer Ware an und nicht umgekehrt. Für Sie eröffnen sich völlig neue Möglichkeiten, die Besonderheiten Ihres Sortiments so in Szene zu setzen, dass der Kunde sie auch tatsächlich erkennt.
- Variabelste Warenpräsentation durch umfangreiches Zubehörprogramm
- Individuelle Gestaltung nach Kundenwunsch
- Maximaler Warendruck durch unterschiedlichste Präsentationsmöglichkeiten
- Auch erhältlich als PANEVARI® style oder PANEVARI® twin

EN

- PANEVARI® breaks with all the rules - and opens up completely new possibilities for the presentation of goods. Whether baguettes, pretzels or rolls – PANEVARI® can be adapted to your goods and not vice versa. This opens up completely new options for you to present the special features of your range in a way that enables the customer to recognise them.
- Extremely variable product presentation thanks to extensive range of accessories
- Individual design according to customer requirements
- Maximum product impact thanks to a wide range of presentation options
- Also available as PANEVARI® style or PANEVARI® twin

Produkteigenschaften interaktiv erleben.
Experience product features interactively.



DETAILS

Individuelle Präsentation / Individual presentation

Mit dem PANEVARI® Brotregal von AICHINGER sind der individuellen Brotpräsentation keine Grenzen gesetzt. Stellen Sie Ihre Vielfalt gekonnt in Szene und profitieren Sie von den unzähligen Möglichkeiten der Sonderpräsentation und einem besseren Abverkauf Ihrer Waren.

With the PANEVARI® bread shelf from AICHINGER, there are no limits to individual bread presentation. Showcase your variety skillfully and profit from countless special presentation options, and improved sales.



PANEVARI® – das flexible Brotregal, das sich Ihren Anforderungen anpasst. Die optimale Verkaufsbühne mit jeder Menge Zubehör.

PANEVARI® – the versatile bread shelf that can be adjusted to meet your requirements. The optimal sales platform with a wide range of accessories.



PANEVARI® style – horizontales Schienensystem mit variablen Etagenträgern und unterschiedlichem Neigungswinkel ermöglichen eine individuelle Gestaltung.

PANEVARI® style – horizontal rail system with variable shelf supports and different tilt angle allows for individual design.



PANEVARI® twin – drehbare Module für eine flexible Warenpräsentation.

Die einzelnen Module können nach dem Umdrehen optimal als Werbefläche genutzt werden.

PANEVARI® twin – rotatable modules for flexible product presentation. When rotated, the individual modules are perfect for use as advertising space.



PANEVARI® –
ein Brotregal,
grenzenlose Möglichkeiten.



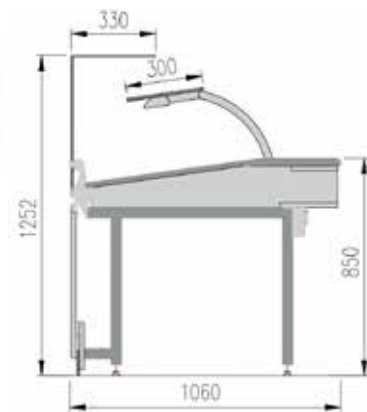
VarioFlip

Unsere einschwenkbare
Zwischenetage.

Maximaler Warendruck zu jeder Tageszeit.

Ensuring maximum product impact at any time of day.





VarioFlip – die einschwenkbare Zwischenetage.

HIGHLIGHTS

DE

- Maximaler Warendruck zu jeder Tageszeit
- Innerhalb weniger Sekunden verschwindet VarioFlip im Thekenunterbau der ARTline Theke und minimiert leere Auslageflächen
- Bei eingeschwenkter VarioFlip bleibt der Stauraum nahezu vollständig erhalten
- Die LED-Etagenbeleuchtung schaltet sich automatisch ein bzw. aus
- Stabile und bedienfreundliche Konstruktion, einfache Reinigung
- Erstklassige Materialien in höchster Verarbeitungsqualität

EN

- Maximum product pressure at any time of day
- VarioFlip will disappear into the substructure of the ARTline counter within seconds, minimising empty shelf space
- Storage space is almost completely retained when the VarioFlip is swivelled in
- The LED floor lighting switches on and off automatically
- Sturdy, user-friendly design, easy cleaning
- First-class, highest quality materials

**Produkteigenschaften
interaktiv erleben.**
Experience product
features interactively.



DETAILS

Maximaler Warendruck / Maximum product pressure

Begeistern Sie Ihre Kunden mit VarioFlip zu jeder Tageszeit durch maximalen Warendruck. Die einschwenkbare Zwischenetage bietet Ihnen größtmögliche Flexibilität bei der Bestückung und dies ohne großen Stauraumverlust.

Impress your customers with VarioFlip at any time of day via maximum product impact. The swivel-ling intermediate level offers you maximum display flexibility, with very little loss of storage space.





Erfolg braucht
Vielfalt.

AUFBEWAHREN / STOW AWAY

Produkte und Lösungen zum Aufbewahren.

Individuelle und maßgeschneiderte Erfolgskonzepte stehen für uns im Fokus. Wir bieten Ihnen ein breites Leistungsspektrum, von der Realisierung des Frischebereichs bis hin zum durchdachten Vorbereitungsraum mit vielen innovativen Produkten und Lösungen.

We focus upon individual, tailor-made success concepts. We offer you a wide range of services, from realisation of the fresh produce area to the design of a sophisticated preparation room with many innovative products and solutions.

Back.STAGE

Unsere Stars für Ihren Rückbereich.

Die individuellen Rückraummöbel von AICHINGER überzeugen in puncto Funktionalität und Design.

AICHINGER's individual backroom furniture will impress you with its functionality and design.





Back.STAGE – ein Highlight für jeden Rückbereich.

HIGHLIGHTS

DE

- Back.STAGE delight, Back.STAGE steel und Back.STAGE decor
- Individuelle Dry-Aged-Beef-Schauschränke zum Kühlen und Präsentieren
- Ausführung in Hygiene HS/H1/H2
- Schwerlastauszüge, Pulverbeschichtung sowie Holztüren möglich
- Wartungsfreie Scharniere und Schubladen mit Übervollauszügen
- Flügeltüren mit 180° Öffnungswinkel
- Variable Aufstellung: mit Sockel, Füßen oder Rollen
- Hygienisch geprägte Auflagesicken für Fachböden
- Individuell auf Ihr Konzept abgestimmt

EN

- Back.STAGE delight, Back.STAGE steel and Back.STAGE decor
- Individual dry-aged beef display cabinets for cooling and presentation
- Design in hygiene HS/H1/H2
- Heavy-duty pull-outs, powder-coating or wooden doors available
- Maintenance-free hinges and drawers with overfill compartment
- Double-doors with 180° opening angle
- Variable design: with plinth, feet or rollers
- Hygienic beading for floor area
- Individually tailored to your design

DETAILS

Individuell auf Sie angepasst / Individually adapted to you

Unkompliziert in der Handhabung, logisch aufgebaut und nach Ihren eigenen Vorstellungen umgesetzt: Obwohl Back.STAGE als Ober- bzw. Unterschränke und als Reifeschauschränke für den Rückbereich in den Ausführungen delight, decor und steel erhältlich sind, haben sie doch vieles gemeinsam. Beispielsweise die individuelle Ausführung mit Schüben, Fachböden oder Türen.

Uncomplicated in handling, logically constructed and implemented according to your own ideas. Although available in delight, decor and steel versions, Back.STAGE upper cupboards, lower cupboards and mature display cupboards for the rear area have much in common: for example, the individual version with drawers, shelves or doors.





Abbildung zeigt Back.STAGE delight
Image shows Back.STAGE delight

Back.STAGE –
individuelle Rückraummöbel
für jeden Bedarf.



Abbildung zeigt Back.STAGE decor
Image shows Back.STAGE decor



Abbildung zeigt Back.STAGE steel
Image shows Back.STAGE steel



T.office

Ihr **Kompaktbüro**
auf kleinstem Raum.





T.office – das Minibüro mit System und Riesennutzen.

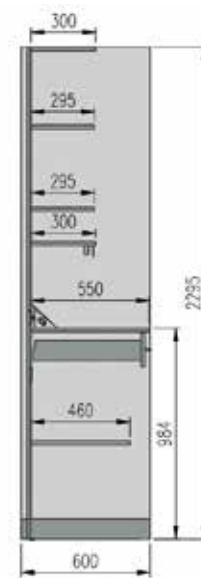
HIGHLIGHTS

DE

- Kompaktbüro auf 0,41 m²
- Maximale Nutzfläche auf kleinstem Raum
- In drei verschiedenen Ausführungen erhältlich
- T.office Basic, Plus-D, Plus-R
- Auf Wunsch mit umfangreichem Zubehör

EN

- Compact office on 0,41 m²
- Maximum usable area in the smallest of spaces
- Available in three different versions
- T.office Basic, Plus-D, Plus-R
- With a wide range of optional accessories



DETAILS



T.office Plus-R
inkl. Rolltür



Außenabmessungen:
690 × 600 × 2300 mm (B × T × H)



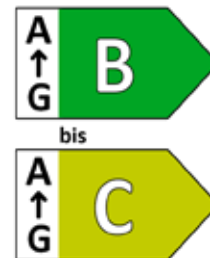
Eine Investition
für die Zukunft.

ECOplus – die neue, ressourcenschonende Produktlinie von AICHINGER.

Mit der ECOplus-Serie setzen wir einen neuen Standard bei der Energieeffizienz bei Kühltheken und SB-Kühlmöbeln: bis zu 70 % weniger Energieverbrauch gegenüber unseren schon immer für maximale Energieeffizienz bekannten Produkten. Eine Investition in die Zukunft – auch nachrüstbar für Ihre AICHINGER-Theke.

With the ECOplus series, we are setting a new standard in energy efficiency for refrigerated counters and self-service refrigeration units: up to 70 % less energy consumption compared to our products which have always been known for maximum energy efficiency. An investment in the future – also retrofittable for your AICHINGER counter.

ECOplus



*individuelle Kundenanfertigung/
customised production

SIRIUS® ECOplus – hohe Präsentationsqualität in SB.

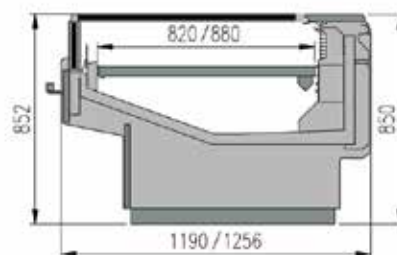
HIGHLIGHTS

DE

- Umrüstung bestehender SIRIUS® Theken auf SIRIUS® ECOplus
- Umfangreiche Präsentationsmöglichkeiten
- Bis zu 55 % energieeffizienter gegenüber offenen SB-Kühlmodulen
- Hocheffiziente Kältetechnik
- Maximale Investitionssicherheit

EN

- Conversion of existing SIRIUS® counters to SIRIUS® ECOplus
- Extensive range of presentation options
- Up to 55 % more energy efficient compared to open self-service refrigeration units
- Highly efficient refrigeration technology
- Maximum investment security



Produkteigenschaften interaktiv erleben.
Experience product features interactively.

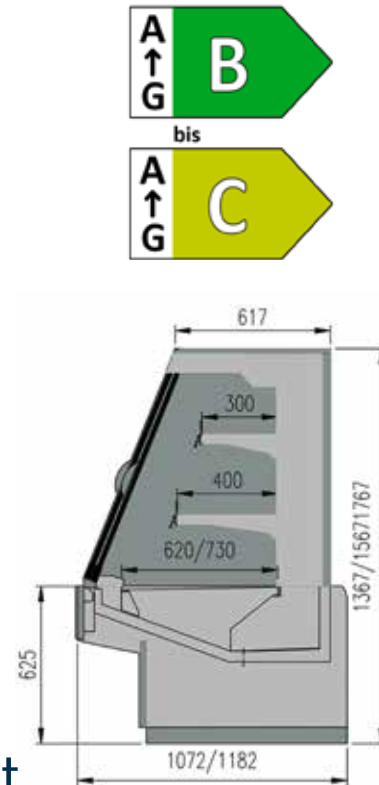
DETAILS

Der Bedientheken-Bestseller als geschlossenes SB-Kühlmodul / The bestselling service counter as self-service refrigerated unit

Die AICHINGER Thekenbaureihe SIRIUS®3 ist der Bestseller unter den Bedientheken. Der Klassiker ist nun auch als geschlossenes SB-Kühlmodul erhältlich: SIRIUS® ECOplus vereint dabei Energieeffizienz mit hoher Präsentationsqualität. Das SB-Kühlmodul lässt sich leicht in eine Thekenanlage integrieren oder, wenn der Anschluss an die Verbundkälteanlage sichergestellt ist, auch freistehend im Frischbereich platzieren. Mit SIRIUS® ECOplus können ansprechende und verkaufstarke Frischbereiche mit einem perfekten Mix aus Bedien- und SB-Theken gestaltet werden.

The AICHINGER SIRIUS®3 counter series is the bestseller among service counters. The classic is now also available as a closed self-service refrigerated unit: SIRIUS® ECOplus combines energy efficiency with high presentation quality. The self-service refrigerated unit can be easily integrated into a counter system or, when the connection to the integrated refrigeration system is secured, it can also be placed free-standing in the fresh food area. With SIRIUS® ECOplus, appealing and sales-boosting fresh food areas can be designed with a perfect mix of service and self-service counters.





TopSpot ECOplus – energieeffizient, funktional und flexibel.

HIGHLIGHTS

DE

- Maximale Energieeffizienz: bis zu 70 % weniger Kälteleistung im Vergleich zu herkömmlichen, offenen Kühlmöbeln und somit höchst energieeffizient
- Maximale Investitionssicherheit: unser bewährtes SB-Kühlmöbel TopSpot MIO+ kann mit Hilfe von Umbausätzen zu ECOplus umgebaut werden
- Vielfältige Warenpräsentation möglich: durch Temperaturklassen von bis zu M0+*

EN

- Maximum energy efficiency: up to 70 % less cooling capacity compared to conventional, open refrigeration units and therefore highly energy-efficient
- Retrofitting and maximum investment security: our tried-and-tested TopSpot MIO+ self-service refrigeration unit can be converted to ECOplus using conversion kits
- Diverse product presentation possible: thanks to temperature classes of up to M0+*

* AICHINGER spezifische Klasse = max. 2 °C Kerntemperatur / AICHINGER specific class = max. 2 °C core temperature

DETAILS

Leichter Umbau von TopSpot MIO+ auf TopSpot ECOplus / Easy conversion from TopSpot MIO+ to TopSpot ECOplus

Durch die Umbaumöglichkeit von TopSpot ECOplus auf unser bewährtes SB-Kühlmöbel TopSpot MIO+ profitieren Sie von der Kompatibilität des Produktzubehörs.

The option to convert TopSpot ECOplus to our proven TopSpot MIO+ self-service refrigerated cabinet means you benefit from the compatibility of the product accessories.



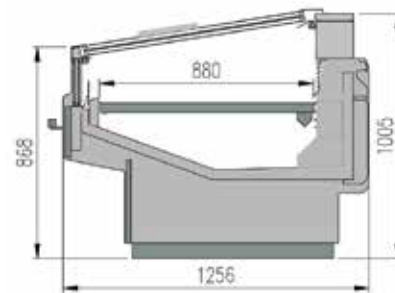
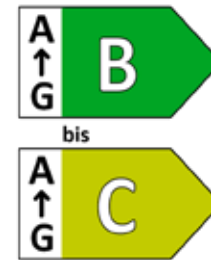
Vielfältige Warenpräsentation durch Temperaturklassen von bis zu M0+ möglich. Ideal für ertragsstarke Convenience-Konzepte

Versatile product presentation possible thanks to temperature classes up to M0+. Ideal for high-yield convenience concepts



Produkteigenschaften
interaktiv erleben.
Experience product
features interactively.





SIRIUS® onTop ECOplus – temperatursichere Präsentation.

HIGHLIGHTS

DE

- Temperatursichere Präsentation von verpacktem Hackfleisch bis +2 °C Produkttemperatur
- Energieeffizienzklasse B bis C
- Isolierglas minimiert Wärmeverlust
- Vitrinenartiger Glasaufsatz mit hohe Warensichtbarkeit
- Glasschiebelemente vereinfachen Warenentnahme
- Kompatibel zu allen SIRIUS®-Modulen
- Variabel aufstellbar: im Thekenverlauf, als Gondel oder wandstehend
- Individuelles Frontdesign für höchste Fernwirkung

EN

- Temperature-controlled display of packaged minced meat up to +2 °C product temperature
- Energy efficiency class B to C
- Insulating glass minimises heat loss
- Display case-style glass top with high product visibility
- Sliding glass elements simplify product removal
- Compatible with all SIRIUS® modules
- Variable installation options: in a counter, as a gondola or against a wall
- Customisable front design for maximum visual appeal

Produkteigenschaften
interaktiv erleben.
Experience product
features interactively.



DETAILS

Temperatursichere Präsentation mit dem Plus der SIRIUS®-Qualität / Temperature-controlled presentation with the advantage of SIRIUS® quality

Temperatursicher, energieeffizient und präsentationsstark. Dafür steht die AICHINGER Thekenbaureihe SIRIUS®. Die SIRIUS®onTop ECOplus ist die ideale Lösung für die Präsentation von temperatursensiblen Fleischprodukten wie abgepacktem Hackfleisch und Geflügel bis +2 °C Produkttemperatur. Das SB-Kühlmöbel ist kompatibel zu allen SIRIUS®-Modulen, passt ideal in die Thekenlinie, kann zudem auch als Gondel oder wandstehend aufgebaut werden.

Temperature-stable, energy-efficient and impressive presentation. That's what the AICHINGER SIRIUS® counter series stands for. The SIRIUS®onTop ECOplus is the ideal solution for the presentation of temperature-sensitive meat products such as packaged minced meat and poultry up to a product temperature of +2 °C. The self-service refrigerated cabinet is compatible with all SIRIUS® modules, fits perfectly into the counter line and can also be set up as a gondola or wall-mounted unit.





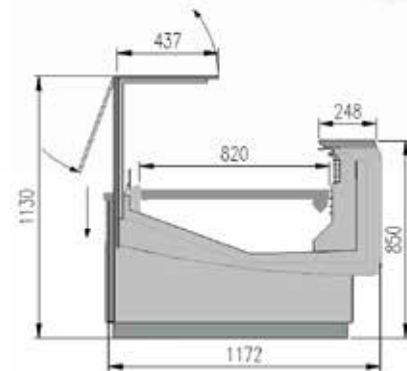
Custom Line Individuelle Anfertigung mit maximalem Effekt.

SONDERBAU / CUSTOM LINE

Custom Line - Sonderbau nach Maß.

Individuelle Kundenwünsche stehen bei unserer Custom Line im Mittelpunkt. Wir entwickeln und fertigen maßgeschneiderte Sonderbauten, die exakt auf Ihre Anforderungen, Abläufe und räumlichen Gegebenheiten abgestimmt sind. Von der Idee bis zur Umsetzung entstehen Lösungen, die individuell geplant, präzise gefertigt und speziell nach Ihren Wünschen realisiert werden – für Konzepte, die einzigartig sind. Eine kleine Auswahl unserer Sonderanfertigung finden Sie auf den folgenden Seiten. Um die bestmöglichen Lösungen für Ihre individuellen Wünsche und Anforderungen zu finden, stehen Ihnen unsere kompetenten Kundenberaterinnen und -berater gerne zur Seite.

Individual customer requirements are the focus of our Custom Line. We develop and manufacture tailor-made special constructions that are precisely tailored to your requirements, processes and available space. From the initial idea to implementation, we create solutions that are individually planned, precisely manufactured and specially realised according to your specific wishes – for concepts that are unique. You will find a small selection of our custom-made products on the following pages. Our expert customer consultants will be happy to assist you in finding the best possible solutions for your individual wishes and requirements.



SIRIUS® Swing – individuelles Design und beste Funktionalität.

HIGHLIGHTS

DE

- Frischer Schwung für Ihre Waren
- Flexible Einsatzmöglichkeiten
- Die perfekte Bühne für Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Käse oder Feinkost
- Höchste Betriebssicherheit durch bewährte SIRIUS®-Technologie
- Erhältlich mit und ohne Lichtblende

EN

- Fresh impetus for your products
- Flexible usage options
- The perfect stage for meat and sausage products, fish, cheese and gourmet foods
- Maximum operational reliability thanks to tried-and-tested SIRIUS® technology
- Available with or without lighting strip

DETAILS

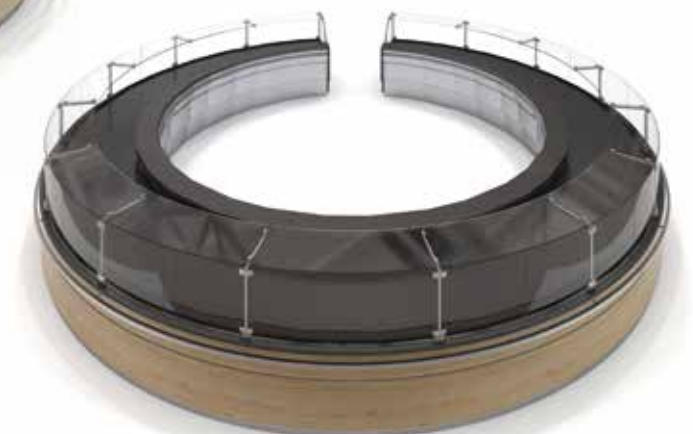
SIRIUS® Swing

Die geschwungene Variante unserer SIRIUS®3 Kühltheke vereint perfektes Design und beste Funktionalität. Wie SIRIUS®3 überzeugt auch SIRIUS® Swing durch höchste Betriebssicherheit, durch bewährte SIRIUS®-Technologie.

The curved version of our SIRIUS®3 refrigerate counter perfectly blends form and function. Like the SIRIUS®3, the SIRIUS Swing also offers outstanding reliability thanks to its tried-and-tested SIRIUS® technology.



Ausführungsbeispiele/Execution examples





OPUS – klassisches Design und beste Funktionalität.

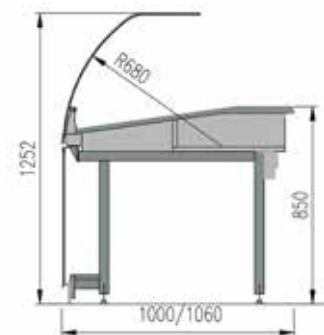
HIGHLIGHTS

DE

- Bester Blick auf die Backwaren
- Klassische Präsentation mit höchster Funktionalität
- Hoher Warendruck mit optionaler Zwischenetage
- Einfache Reinigung für höchste Hygieneanforderungen
- Individuelle Frontgestaltung
- Modularer Aufbau für flexible Gestaltung
- Optimale Ergonomie

EN

- Best view of baked goods
- Classic presentation with maximum functionality
- High product density with optional intermediate shelf
- Easy cleaning for maximum hygiene requirements
- Customisable front design
- Modular construction for flexible design
- Optimal ergonomics



DETAILS

Die perfekte Bühne für Back- und Konditoreiwaren / The perfect stage for baked goods and confectionery

Die Bäckereitheke OPUS vereint klassisches Design mit höchster Funktionalität. Die gebogenen und geneigten Glasaufsätze setzen die Back- und Konditoreiwaren noch besser in Szene. Mit der Zwischenetage wird der Warendruck zusätzlich erhöht. Die einfache Reinigung und die optimale Ergonomie der Theke tragen zur Benutzerfreundlichkeit bei.

The OPUS bakery counter combines classic design with maximum functionality. The curved and sloping glass tops showcase the baked goods and confectionery even better. The intermediate shelf further increases the visual impact of the products. The counter is easy to clean and ergonomically designed for maximum user-friendliness.



Glasaufsatz KRB [Kipp Rund Bogen]



Glasaufsatz KGF [Kipp Gerade Facette]

Zwischenetagen / Intermediate shelf

PRÄSENT CLASSIC

- Glas
- Waagrecht oder 8° geneigt
- Fest eingebaut

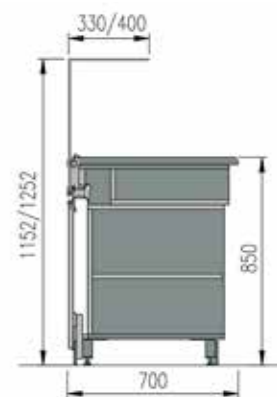
PRÄSENT FLEX

- Alu-Profil mit Acrylglasfüßen
- 8° geneigt
- Flexibel einstellbar/stapelbar
- In zwei Längen: 830 mm und 1230 mm
- Lagerwagen zum Aufbewahren erhältlich

PRÄSENT VARIO

- Alu-Profil
- 8° geneigt
- Herausnehmbar (in Ecklösungen nicht möglich)





ARTline Shorty – maximale Präsentation, auch auf kleiner Fläche.

HIGHLIGHTS

DE

- Bester Blick auf die Backwaren
- Hoher Warendruck
- Präsentation mit Backblechen, Holzrosten, Körben und AI-Wave und PANEVARI®
- Einfache Reinigung für höchste Hygieneanforderungen
- Multifunktionale Ausstattung mit Auszügen für Vorrat
- Individuelle Frontgestaltung
- Optimale Ergonomie

EN

- Best view of baked goods
- High product pressure
- Presentation with baking trays, wooden racks, baskets, AI-Wave and PANEVARI®
- Easy cleaning for the highest hygiene requirements
- Multifunctional equipment with pull-out shelves for storage
- Individual front design
- Optimal ergonomics

DETAILS

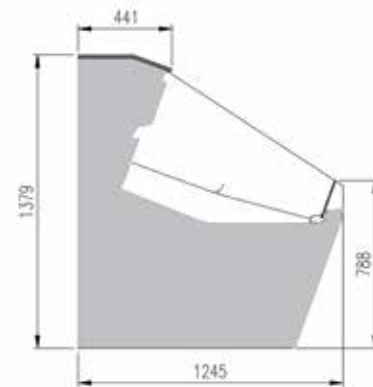
Flexibel und funktional auf kleinster Fläche / Flexible and functional in the smallest of spaces

Maximale Funktion und Präsentationsqualität – auch auf kleinen Flächen. Mit einer Auslagertiefe von 640 mm ist ARTline Shorty die ideale Lösung für kleine Flächen. Brot- und Backwaren werden auf geneigten Backblechen, Holzrosten, Körben oder der AI-Wave oder Elementen aus dem PANEVARI® Brotregal optimal präsentiert. Vorrat wird in den rückseitigen Auszügen gelagert und kann mit einem Handgriff nachgelegt werden. Die Mitarbeitenden freuen sich zudem über die sehr einfache Reinigung und die optimale Ergonomie der Theke.

Maximum functionality and presentation quality – even in small spaces. With a display depth of 640 mm, ARTline Shorty is the ideal solution for small spaces. Bread and baked goods are optimally presented on sloping baking trays, wooden racks, baskets or the AI-Wave or elements from the PANEVARI® bread shelf. Stock is stored in the rear pull-outs and can be replenished in a single step. Employees also appreciate the counter's ease of cleaning and optimal ergonomics.

Ausführungsbeispiele / Execution examples





AI-CEangle – frischer Fisch auf Eis.

HIGHLIGHTS

DE

- Sichtbare Frische durch offene und dem Kunden zugewandte Präsentation
- Geringer Eisverbrauch durch stille Kühlung
- Einfache und hygienische Reinigung
- Individuelle Frontgestaltung
- Kombination mit anderen SIRIUS® Thekenmodulen
- Aufstellung wandseitig oder als Insel

EN

- Visible freshness thanks to open presentation facing the customer
- Low ice consumption thanks to silent cooling
- Simple and hygienic cleaning
- Individual front design
- Combination with other SIRIUS® counter modules
- Installation against a wall or as an island

DETAILS

Hochwertige Präsentation von Frischfisch auf Eis / High-quality presentation of fresh fish on ice

Fischkauf ist Vertrauenssache. Mit AI-CEangle wird sichtbare Frische offen und appetitlich präsentiert. Die Lagerung in und auf Eis und die dem Kunden zugewandte schräge Thekenwanne schaffen eine hochwertige Präsentation und einfachen Zugang zur Ware. Die stille Kühlung reduziert das Abschmelzen des Eises. Die Front der Fischtheke lässt sich individuell gestalten und mit anderen SIRIUS® Thekenmodulen kombinieren.

Buying fish is a matter of trust. With AI-CEangle, visible freshness is presented in an open and appetising way. Storage in and on ice and the sloping counter tray tilted towards the customer create a high-quality presentation and easy access to the goods. Silent cooling reduces ice melt. The front of the fish counter can be customised and combined with other SIRIUS® counter modules.





AICHINGER Service-Center.

SERVICE-CENTER

Willkommen im Service-Center.

Wir bei AICHINGER wollen Sie begeistern und unterstützen. Ganz gleich, welches Anliegen Sie haben: Wir helfen Ihnen gerne.

We at AICHINGER want to inspire and support you. No matter what enquiry or request you have:
We are happy to help you.

ERSATZTEILE

Nichts hält ewig: Manchmal müssen Bauteile ausgetauscht werden. Vielleicht gibt es für defekte Bauteile auch schon eine Nachfolgeneration. Wir geben Ihnen eine Einschätzung und kümmern uns um die Beschaffung der Teile sowie den Einbau.

SPARE PARTS

Nothing lasts forever: Sometimes components have to be replaced. Perhaps there is already a next generation for defective components. We will give you an estimate and take care of sourcing the parts and installing them.

TECHNISCHE STÖRUNG

Bei technischen Defekten oder anderen Fragen rund um Ihre Kühlmöbel und ihre Ladeneinrichtung sind unsere geschulten Servicetechniker sofort zur Stelle. Dank Telemonitoring - mit präventiven Analysen zur Störungsvermeidung - erkennen wir viele Probleme bereits im Vorfeld und können schnell reagieren. Wir übernehmen Reparatur, Beratung oder Ersatz, schnell und unkompliziert. Die Ausführungszeiten passen wir an Ihre Bedürfnisse an.

TECHNICAL FAULT

If there are technical defects or other questions concerning your refrigeration units and shop fittings, our trained service technicians are on site immediately. Thanks to telemonitoring —with preventive analyses to avoid disruptions— we can detect many issues in advance and respond quickly. We carry out repairs, provide advice or replacements quickly and easily. We adapt the execution times to your needs.

FEINJUSTIERUNG

Ihre Theke wird vor Ort optimal an die baulichen Gegebenheiten sowie die Schnittstellen zu Fremdgewerken angepasst. Zusätzlich erfolgt eine präzise Feinjustierung – abgestimmt auf Ihre Warengruppen und Sortimente für die bestmögliche Präsentation. Dabei prüfen wir alle Parameter, die den reibungslosen Betrieb Ihrer Theke beeinflussen - immer mit Blick auf Energieoptimierung und nachhaltige Kostenersparnis. So stellen wir sicher, dass Ihr Kühlmöbel effizient und zuverlässig funktioniert und mögliche Problemquellen gezielt behoben werden.

FINE ADJUSTMENTS

Your counter will be optimally adapted on site to the structural conditions and interfaces with third-party installations. In addition, precise fine adjustments will be made – tailored to your product groups and ranges for the best possible presentation. We check all parameters that affect the smooth operation of your counter - always with a focus on energy optimization and sustainable cost savings. This ensures that your refrigeration unit operates efficiently and reliably, while potential problem sources are addressed proactively.



TECHNISCHE NEUERUNGEN

In unserem hauseigenen Testlabor, welches zu den größten und modernsten in Europa zählt, entwickeln wir stetig Neuheiten für Sie. Gerne beraten wir Sie zu unseren Neuentwicklungen und bringen Ihr AICHINGER Produkt auf den neuesten Stand. Auch Umbauten und Nachrüstungen diverser Teile zur Erfüllung gesetzlicher Vorgaben sind problemlos möglich.

TECHNICAL INNOVATIONS

In our in-house test laboratory, which is one of the largest and most modern in Europe, we are constantly developing new products for you. We would be happy to advise you on our new developments and bring your AICHINGER product up to the newest standard. Modifications and retrofitting of various refrigeration components to comply with legal requirements are easily possible.

REINIGUNG UND WARTUNG

Wir bieten ein umfassendes Prüfungspaket und übernehmen auf Wunsch die Wartung und/oder Reinigung für Sie - gerne auch am Wochenende. Gereinigte und regelmäßig gewartete Kühltheken verbrauchen nachweislich weniger Energie und erhöhen die Lagerqualität der Ware in der Theke.

CLEANING AND MAINTENANCE

We offer a comprehensive inspection package and can carry out maintenance and/or cleaning for you on request - even at the weekends. Cleaned and regularly maintained refrigerated counters have been proven to consume less energy and increase the storage quality of the goods in the counter.

KONTAKT

Ob Sie mit Ihrem AICHINGER Produkt vor einer Herausforderung stehen oder Interesse an unseren Neuentwicklungen haben: Nehmen Sie gerne Kontakt mit unserem Service-Team über dieses Formular auf. Wir finden für Sie den richtigen Ansprechpartner.

CONTACT

Whether you are facing a challenge with your AICHINGER product or are interested in our new developments: Please feel free to contact our service team using this form. We will find the right contact person for you.



Zum Kontaktformular.
To the contact form.



DESIGNKOLLEKTION

Ihre Einrichtung, Ihr Style!

Neben unserer DESIGNKOLLEKTION stehen Ihnen unzählige weitere Kombinationsmöglichkeiten für Ihr persönliches und Individuelles Design zur Verfügung.

In addition to our DESIGNKOLLEKTION, countless combination options are at your disposal for your own individual design.

Farb- und
Materialwelt.

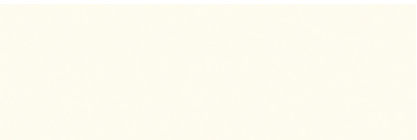
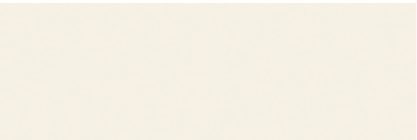
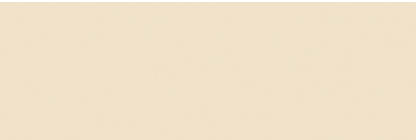
DESIGNKOLLEKTION / DESIGN COLLECTION

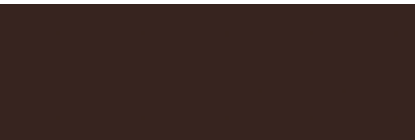
Ladenbau und Innenarchitektur befinden sich ständig und immer schneller im Wandel, genauso wie Trends, Anforderungen und Kundenwünsche. Dieser Herausforderung stellen wir uns jeden Tag. Mit der neuen AICHINGER Designkollektion haben wir ein vielseitiges Lagerprogramm zusammengestellt, das es uns ermöglicht, die Kundenanforderungen zu präzisieren und für jede Idee eine passende Lösung anzubieten.

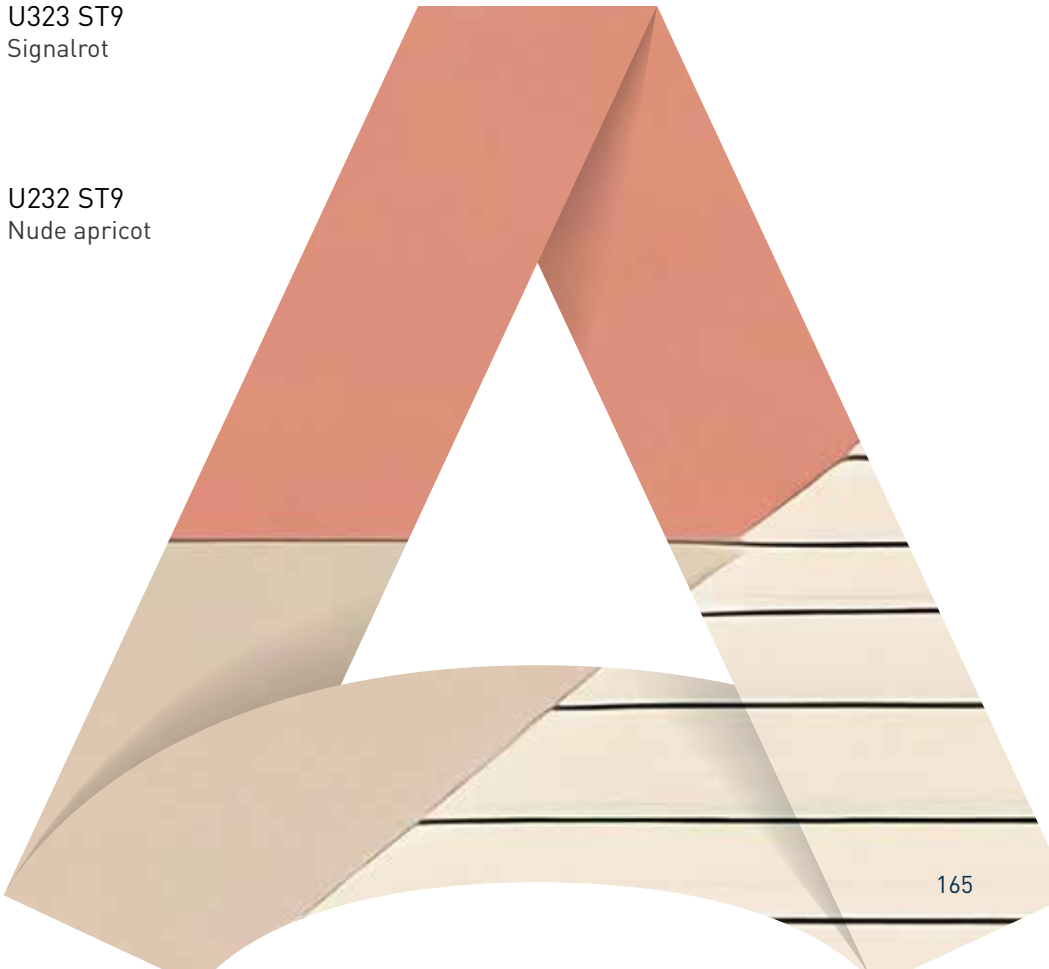
Die AICHINGER Designkollektion umfasst dabei Topseller der vergangenen Jahre sowie die aktuellen Trends der Branche. Dadurch gewährleisten wir zum einen ein komfortables und schnelles kreatives Arbeiten und zum anderen, Kundenprojekte zeit- und budgetgerecht zu realisieren. Alle Dekore der AICHINGER Designkollektion sind jederzeit lagernd und verfügbar.

Shopfitting and interior design are constantly and rapidly changing, as are trends, requirements and customer wishes. We meet this challenge every day. With the new AICHINGER design collection, we have put together a versatile stock programme that enables us to specify customer requirements more precisely and to offer a suitable solution for every idea.

The AICHINGER design collection includes bestsellers from previous years as well as the latest trends in the industry. This enables us to guarantee comfortable, fast creative work on the one hand, and to realise customer projects on time and within budget on the other. All decors from the AICHINGER design collection are always available and in stock.

	W980 ST7 Platinweiss		U665 ST9 Steingrün
	W1200 ST9 Porzellanweiss		U699 ST9 Tannengrün
	U115 ST9 Caratbeige		U708 ST9 Hellgrau
	U125 ST9 Sandgelb		U545 ST9 Baltic Blau
	U638 ST9 Salbeigrün		U599 ST9 Indigoblau
	U604 ST9 Eukalyptusgrün		U999 PM Schwarz (Premiummatt)

	U999 ST9 Schwarz		U560 ST9 Tiefseeblau
	U989 ST9 Schwarzbraun		U505 ST9 Nordisch Blau
	U399 ST9 Granatrot		U163 ST9 Currygelb
	U335 ST9 Rostrot		U830 ST9 Nude karamell
	U750 ST9 Lichtgrau		U640 ST9 Olivgrün
	U323 ST9 Signalrot		
	U232 ST9 Nude apricot		





H1223 ST19
Sevilla Esche



H1176 ST37
Halifax Eiche weiss



H1180 ST37
Halifax Eiche natur



H1181 ST37
Halifax Eiche tabak



H3311 ST28
Cuneo Eiche gebleicht



H3326 ST28
Gladstone greige



H3398 ST12
Kendal Eiche cognac



H1307 ST19
Warmia Nussbaum braun



H1367 ST40
Casella Eiche naturhell



H1385 ST40
Casella Eiche natur



H1386 ST40
Casella Eiche braun



H1369 ST40
Casella Eiche marone

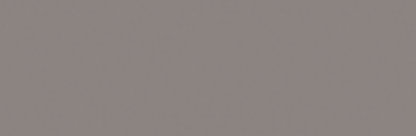
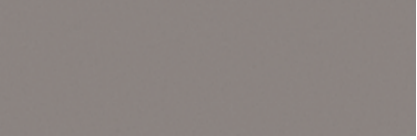


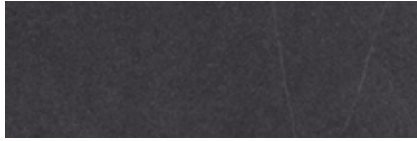
S083
Millennium Nagold/Seekiefer



U998 ST38
Shadow Black



		F527 ST20 Brushed Metal gold
		F528 ST20 Brushed Metal bronze
		F323 ST20 Cobra bronze
		F500 ST20 Inox metallic
		F243 ST76 Candela Marmor hellgrau
		F800 ST9 Kristallmarmor
		F637 ST10 Chromix weiss
		F121 ST87 Metal Rock anthrazit
		44374 DP Beton Art Opalgrau
		F021 ST75 Triestino Terrazzo grau

		F206 ST9 Pietra Grigia schwarz
		A1 MGM Schwarz
		H414 CR Westhag-Getalit



