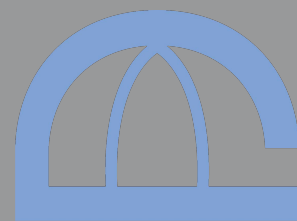


Prisliste april

2024 Version 2

- Modi-Up & Active
blæstkølere

coldline



DÆNCKER

Hos Coldline skaber vi teknologier,
der forenkler det daglige arbejde for
kokke, konditorer, bagere,
ismagere og pizzabagere.

Modi-Up & Active blæstkølere

Om Coldline	7
Modi, den multifunktionelle blæstkøler	8
Modi 3T GN 2/3	20
Modi 5T GN	21
Modi 6T GN	22
Modi 7T GN	23
Modi 5TS GN-EN D700	24
Modi 6TS GN-EN D700	25
Modi 5T GN-EN D800	26
Modi 6T GN-EN D800	27
Modi 7T GN-EN D800	28
Modi 10T GN-EN	29
Modi 14T GN-EN	30
Modi 20TP GN 2/1 - EN 60x40	31
Modi 20T GN-EN	32
Modi 20K Roll-in	33
Tilbehør	34
Almindelige salgs- og leveringsbetingelser	36



Kultur og teknologi



Den menneskelige faktor

Ved Coldline værdsætter vi dialogen med de mænd og kvinder som arbejder i køkkenet. Dialogen hjælper os med at udvikle ideer og teknologier, som gør os i stand til at forbedre vores produkter.

“Kold” kultur

I vores laboratorium overvåger vi vores apparater under ekstreme forhold. Dette sikrer, at de vil være i stand til at fungere optimalt, selv når de bruges intensivt. Vi udsætter dem for streng "feltafprøvning" på vores moderne madlavningscenter, hvor vores gruppe af virksomhedskokke godkender alle vores produkter.

100% integreret proces - fra forskning til produktion

Forskning, udvikling, design og produktion gennemføres udelukkende på vores fabrikker i Torreglia i Italien. Alle forretningsprocesser er baseret på principperne om pålidelighed, effektivitet og energibesparelser.

MODI

Blast chilling

Blast freezing

Manual cycle

Thawing

coldline

MODI, den multifunktionelle blæstkøler

De dage, hvor blæstkølere var begrænset til nedkøling af mad, er forbi. Det moderne cateringfirma kræver et større udvalg af værktøjer. Så vi udviklede MODI.

En enkelt enhed, der giver dig mulighed for at udføre adskillige funktioner, og som er i brug 24 timer i døgnet, hvilket ikke kun sparer dig plads, men også penge. Det er ikke længere nødvendigt at købe ekstra apparater, som du ikke har brug for.

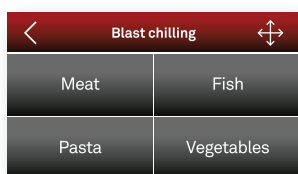




Varm eller kold? Vælg: MODI

MODI styrer dynamisk intensiteten af kulden og varmen ved konstant at modulere temperatur, ventilation og cyklustiden. En teknologi, der bevarer fødevarernes egenskaber og forlænger deres holdbarhed.

Beskyttet af robust hærdet glas gør MODI touch-skærmen på 4,3" den nem at bruge. Med et enkelt tryk kan du få adgang til tilgængelige programmer, eller oprette et af dine egne i den personlige menu.



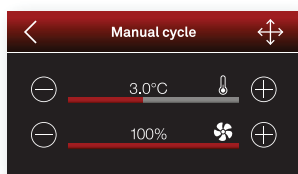
Skræddersyet opskriftsbog

Du har mulighed for at tilpasse programmer til hver type mad.



Personligt layout

Du kan ændre placeringen af opskrifterne ved at oprette dit eget layout.



Manuel cyklus

Du kan arbejde ved den temperatur, du foretrækker, ved at vælge den optimale ventilationsintensitet.



Modi: kraftfuld, pålidelig og miljøvenlig

R290 kølemiddel, naturlig og økologisk kraft

Modi's brede udvalg af blæstkølere er udstyret med det naturlige kølemiddel R290, en løsning, der udelukker miljøpåvirkning og muliggør energieffektiv madlavning.

Akustisk komfort

Nye støjsvage plug-in køle systemer giver større akustisk komfort for medarbejderne i køkkenet.

Blæstkølere 10 og 14 bakker enkelt-faset

De nye modeller med 10 og 14 bakker med enkelt-faset strømforstyring forenkler installationen, selv i miljøer hvor tilgængeligheden af trefaset strøm er begrænset.

Forenklet vedligeholdelse

Tryk transducere gør det muligt præcist og hurtigt at kontrollere mængden af kølemiddel i kølesystemet direkte fra touchskærmen, en løsning der forenkler vedligeholdelsen.

Blæstkøling

Den afkøler hurtigt fødevarer til ensartede +3°C, blokerer bakteriel spredning, og øger opbevaringstiden med op til 70%, samtidig med at kvaliteten bevares.

Blæstkølede grønne bønner med MODI

Stopper tilberedningsprocessen, bevarer smagen, konsistensen og farven

Grønne bønner afkølet ved stuetemperatur

Produktet ilter, mister konsistensen og nogle af næringsstofferne



Opbevar i længere tid

I temperaturområdet fra +65°C til +10°C formerer bakterier sig, hvilket forkorter fødevarernes holdbarhed. Den intense kulde fra MODI forlænger konserveringsperioden og bevarer fødevarens farve, smag og konsistens.

Planlægning og fleksibilitet

Når fødevarerne opbevares under optimale temperaturer i længere tid behøver du ikke gentage de samme forberedelser hver dag. Du kan lave større mængder af produktet til fremtidig brug, nedkøle og servere de nødvendige portioner efter behov.

Blæstfrysning

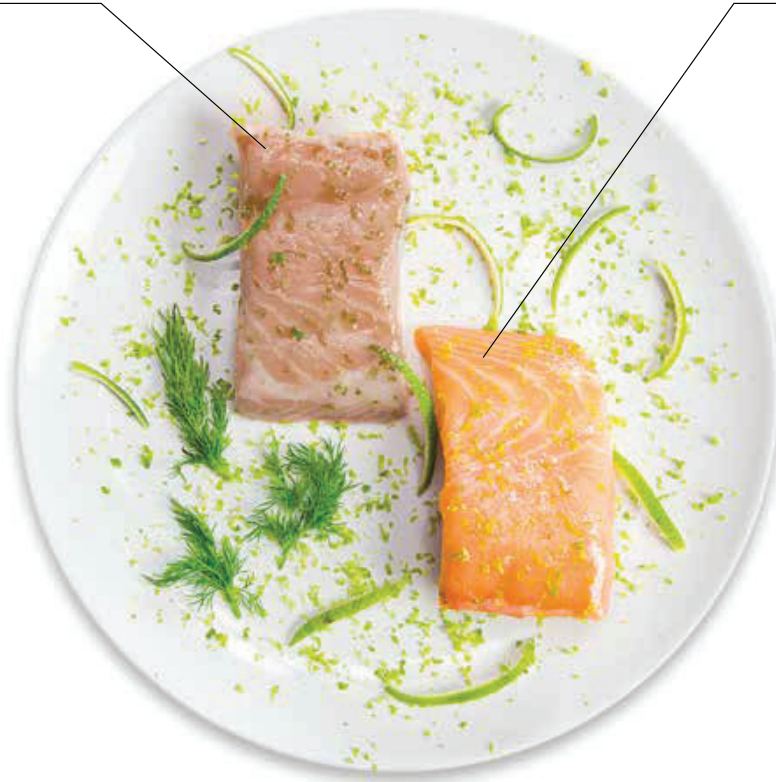
Hurtig blæstfrysning til -18°C i kernen forårsager dannelsen af mikrokrystaller i væsken, hvilket betyder, at fibre, struktur og smag forbliver intakte.

Nedfrysning af laks

Langsom nedfrysning forårsager dannelsen af makrokrystaller, som ødelægger fibrene og fører til tab af væsker, der indeholder næringsstoffer.

Blæstfrysning af laks med MODI

Hurtig blæstfrysning forårsager dannelse af mikrokrystaller, som bevarer laksens fibre og struktur



Sund som en fisk

Takket være kraften og den delikate kulde, der genereres af MODI, kan du beskytte tekturen og udelukke enhver risiko for Anisakis. Efter optøning har du et friskt og delikat stykke fisk.

Tilrettelæggelse og bekvemmelighed

Du kan effektivt kombinere hurtigfrysning med køb af ingredienser fra betroede leverandører. At undgå køb af frosne og halvfabrikata industrielle produkter er første skridt til at forbedre din indtægt.



Manuel cyklus

MODI er en unik teknologi. Den giver dig mulighed for at justere temperaturen fra -40°C til $+10^{\circ}\text{C}$ (Model Up) og fra -40°C til $+65^{\circ}\text{C}$ (Model Active) med en justerbar ventilationsintensitet fra 25% til 100%. Hvilket andet apparat tilbyder dig en så bred vifte af fleksibilitet?



Optøning

Optøning er en af de mest langsomme og mest delikate processer i køkkenet.

MODI optøer hurtigt maden sikkert, bevarer den originale kvalitet og forhindrer spredning af bakterier.



Opbevaring

Opbevar dine retter ved serveringstemperatur. Takket være MODI, vil alle dine retter, fra den første til den sidste, forlade køkkenet ved den ideelle temperatur, uanset hvor lang tid processen tager. De usolgte portioner kan blæstkøles eller blæstfryses. Herved minimeres madspild.

Tørring

Tør frugt, grøntsager, svampe og bælgfrugter, og hav dem tilgængelige hele sæsonen. Du kan også lave specielle meltyper og smagsstoffer til dine retter.



Raskning og anti-raskning

For perfekt hævnning er det nødvendigt, at dejen forbliver ved den korrekte temperatur i præcis den rigtige tid uden pludselige ændringer i luftfugtighed. MODI skaber de bedste mikroklimatiske forhold for at opnå de bedste resultater.



Chokoladekrystallisering

Krystalliser praliner, chokolade og chokoladebarer på få minutter; deres udseende og sprøde tekstur, et vidnesbyrd om kvaliteten af dit arbejde.





MODI teknologi Up & Active

UP -40°+10°C	ACTIVE -40°+65°C	
■	■	Blæstkøling
■	■	Blæstfrysning
■	■	Manuel cyklus
-	■	Optøning
-	■	Opbevaring
-	■	Udtørring
-	■	Hævning og forsinket hævning (Ingen styring af fugtighed)
-	■	Chokolade- krystallisering

Vigtigste funktioner og fordele



Fleksibel base

Muliggør installation på hjul, fødder, fast eller mobil sokkel.



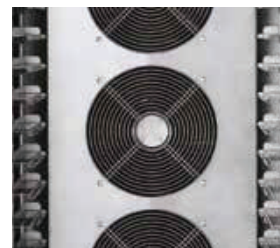
Elektronisk ekspansionsventil

Regulerer mængden af kølemiddel der indføres, hvilket forbedrer ydeevnen med 25% og reducerer forbruget.



Udskiftelige tætningslister med høj isolerings-evne

Specialdesignede tætningslister, som isolerer 35% bedre end traditionelle lister.



Luftstrøms cirkulation

Det innovative luftcirkulationssystem omslutter maden og reducerer samtidig nedkølingstiden.



Nem vedligeholdelse

Frontpanelets Quick release system gør at kondensatoren rengøres hurtigt, hvilket sikrer, at dets ydeevne over tid forbliver konstant.



Ventilationspanel åbning

Fordamperen er nem at inspicere. Dens quick release system gør rengøring og vedligeholdelse let.



Hyldeskiner og konsoller

Konsoller med positioneringshuller gør det nemt at genplacere skinnerne til EN60x40 og GN1/1 (bortset fra 710mm brede modeller).



Temperaturspyd

Udviklet med et eksklusivt ergonomisk design. Det kan nemt skilles ad og udskiftes takket være et simpelt stik. Frit valg mellem multipoint eller opvarmet.

Andre egenskaber

Udvendig og indvendig i rustfrit stål AISI 304.

Hot gas afrimning (Plug-In), luftafrimning (ekstern kompressor)

Designet til at fungere effektivt i klimaklasse 5

CFC/HCFC fri isolation
Tykkelse: 60 mm.

Variabel luftstrømskondensator

MODBUS-RT forbindelse

Touch skærm 4.3" med USB-stik.

Coated fordamper for at modvirke tæring

Cosmo wi-fi overvågnings-system

Udtagelige konsoller i rustfrit stål - uden brug af værktøj.


Dørramme med anti-kondens system


Plug-In og modeller for ekstern kompressor.

MODI | 3T BLÆSTKØLER

Catering

Standardudstyr: Med support for 4 stk. GN2/3 bakker /kantiner.







Plug-In
air unit

ACTIVE -40°+65°C


W3AG
W11023220211

+90° > +3°C  3


7 Kg

+90° > -18°C  18

5 Kg

 **Bruttovægt**

60

 **Dimensioner i mm**

600x622x418


DKK


Ekskl. moms og afgifter


19.434,00

El-tilslutning	220/240V - 50Hz
Optagen effekt	540 W - 2,8 A
Kølekapacitet	900 W*
Kølemiddel	R290
Forbrug +65° >+10°C	0,100 kWh/kg**
Varighed +65° >+10°C	87 min**
Forbrug +65° <-18°C	0,471 kWh/kg**
Varighed +65° <+10°C	256 min**

* Ford. -10°C kondens. 45°C
** Manuel cyklus program

 4,3" touchskærm med tilpassede opskrifter

 Cosmo wi-fi monitor system


 Justérbar ventilation 25 - 100%

 Elektronisk ekspansionsventil


 Tryk kan aflæses via touchskærm

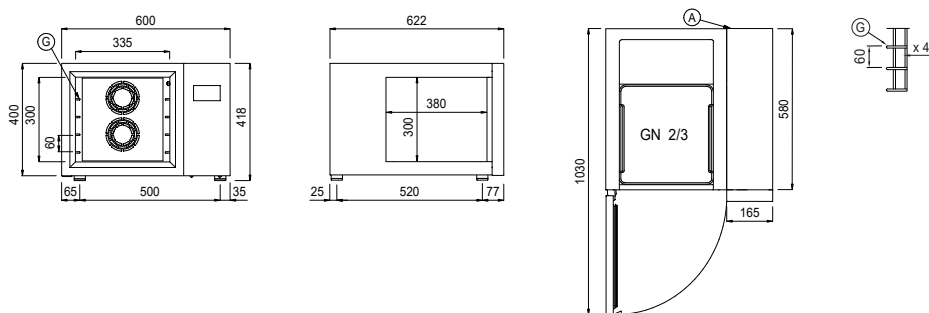
 USB til download af HACCP data

 Temperaturspyd

 60 60mm isolationstykkelse

 Klimaklasse 5

 Hot gas afrimning / tvungen luftafrimning (remote)



A Strømforsyningskabeludgang
G Konsoller



		+90° > +3°C	+90° > -18°C	Bruttovægt	Dimensioner i mm	DKK
Plug-In air unit	UP -40°+10°C	W5UG-P W11033010011	20 Kg	14 Kg	105	710x700x853
	ACTIVE -40°+65°C	W5AG-P W11036010011				
						Ekskl. moms og afgifter
						30.535,00
						32.881,00

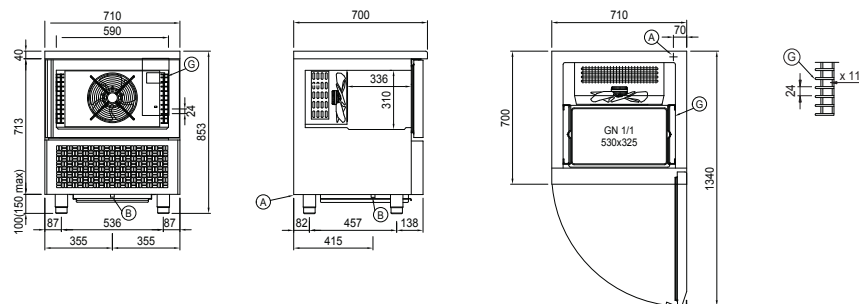
		+90° > +3°C	+90° > -18°C	Bruttovægt	Dimensioner i mm	Ekskl. moms og afgifter
Remote	UP -40°+10°C	W5UGR W11035010001	20 Kg	14 Kg	75	710x700x853
	ACTIVE -40°+65°C	W5AGR W11038010001				
						Ekskl. moms og afgifter
						25.481,00
						27.413,00

		Bruttovægt	Dimensioner i mm	Ekskl. moms og afgifter
Remote unit	Kompressoragg. O81211743001	Max distance 8 m	25	780x752x280
				12.780,00

El-tilslutning	220/240V - 50Hz
Optagen effekt Up	827 W - 4,7 A
Optagen effekt Active	1247 W - 6,5 A
Kølekapacitet	1349 W*
Kølemiddel	R290
Forbrug +65° >+10°C	0,073 kWh/kg**
Varighed +65° >+10°C	92 min**
Forbrug +65° <-18°C	0,226 kWh/kg**
Varighed +65° <-18°C	265 min**

- 4,3" touchskærm med tilpassede opskrifter
- Cosmo wi-fi monitor system
- Justérbar ventilation 25 - 100%
- Elektronisk ekspansionsventil
- Tryk kan aflæses via touchskærm
- USB til download af HACCP data
- Teknikrummet kan åbnes uden brug af værktøj
- Selvlukkende dør
- Udskifteligt temperaturspyd 60
- 60mm isolationstykkelse
- Klimaklasse 5
- Hot gas afrimning / tvungen luftafrimning (remote)

* Ford. -10°C kondens. 45°C
** Manuel cyklus program



- A Strømforsyningskabeludgang
- B Kondensvand afløb
- G Konsoller

MODI | 6T BLÆSTKØLER

Catering

Standardudstyr: Med support for 6 stk. GN1/1 bakker / kantiner

Dybde 700 mm

R290

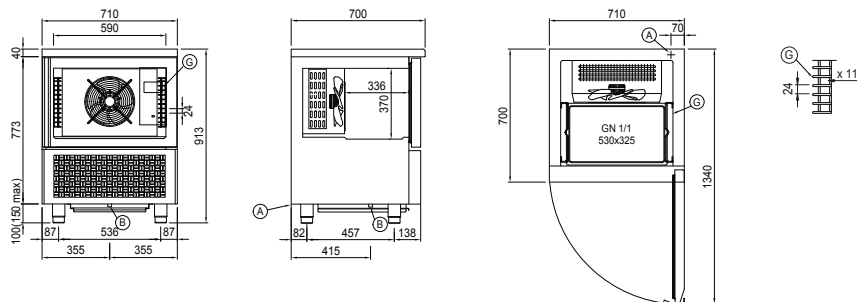


			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Bruttovægt	Dimensioner i mm	DKK
Plug-In air unit	UP	-40°+10°C	24 Kg	18 Kg	115	710x700x913	37.878,00
	ACTIVE	-40°+65°C					40.840,00
Remote	UP	-40°+10°C	24 Kg	18 Kg	85	710x700x913	31.908,00
	ACTIVE	-40°+65°C					34.368,00
Remote unit	Kompressorag.	O81210812001	Max distance 8 m		25	780x752x280	15.205,00

El-tilslutning	220/240V - 50Hz
Optagen effekt Up	1474 W - 6,4 A
Optagen effekt Active	1894 W - 8,2 A
Kølekapacitet	2368 W*
Kølemiddel	R290
Forbrug +65° >+10°C	0,080 kWh/kg**
Varighed +65° >+10°C	82 min**
Forbrug +65° <-18°C	0,267 kWh/kg**
Varighed +65° <-18°C	242 min**

* Ford. -10°C kondens. 45°C
** Manuel cyklus program

- 4,3" 4,3" touchskærm med tilpassede opskrifter
- Cosmo wi-fi monitor system
- Justérbar ventilation 25 - 100%
- Elektronisk ekspansionsventil
- Tryk kan aflæses via touchskærm
- USB til download af HACCP data
- Teknikrummet kan åbnes uden brug af værktøj
- Selvlukkende dør
- Udskifteligt temperaturspyd 60
- 60mm isolationstykkelse
- Klimaklasse 5
- Hot gas afrimning / tvungen luftafriming (remote)



A	Strømforsyningskabeludgang
B	Kondensvand afløb
C	Konsoller



			3 +90° > +3°C	18 +90° > -18°C	Bruttovægt	Dimensioner i mm	DKK Ekskl. moms og afgifter
Plug-In air unit	UP -40°+10°C	W7UG-P					
		W11073010011	32 Kg	22 Kg	125	710x700x1093	42.468,00
	ACTIVE -40°+65°C	W7AG-P					
		W11076010011					45.805,00



			3 +90° > +3°C	18 +90° > -18°C	Bruttovægt	Dimensioner i mm	Ekskl. moms og afgifter
Remote	UP -40°+10°C	W7UGR					
		W11075010001	32 Kg	22 Kg	90	710x700x1093	36.505,00
	ACTIVE -40°+65°C	W7AGR					
		W11078010001					39.348,00

				Bruttovægt	Dimensioner i mm	Ekskl. moms og afgifter
Remote unit	Kompressoragg.	O81210812001	Max distance 8 m	25	780x752x280	15.751,00

El-tilslutning	220/240V - 50Hz
Optagen effekt Up	1523 W - 6,6 A
Optagen effekt Active	2153 W - 9,4 A
Kølekapacitet	2368 W*
Kølemiddel	R290
Forbrug +65° >+10°C	0,065 kWh/kg**
Varighed +65° >+10°C	69 min**
Forbrug +65° <-18°C	0,210 kWh/kg**
Varighed +65° <-18°C	268 min**

4,3" touchskærm med tilpassede opskrifter

Cosmo wi-fi monitor system

Justérbar ventilation 25 - 100%

Elektronisk ekspansionsventil

Tryk kan aflæses via touchskærm

USB til download af HACCP data

Teknikrummet kan åbnes uden brug af værktøj

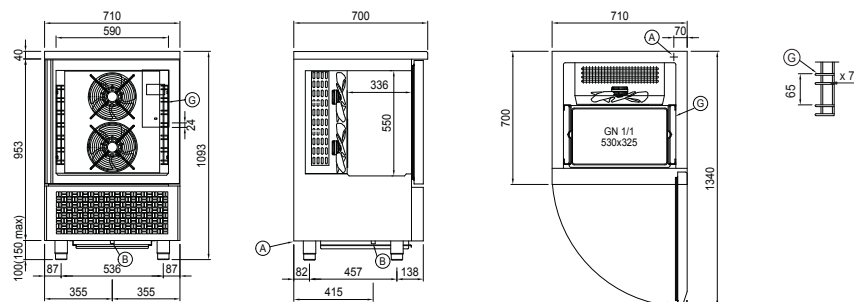
Selvlukkende dør

Udskifteligt temperaturspyd 60 60mm isolationsstykkelse

Klimaklasse 5

Hot gas afrimning / tvungen luftafrimning (remote)

* Ford. -10°C kondens. 45°C
** Manuel cyklus program



A	Strømforsyningskabeludgang
B	Kondensvand afløb
G	Konsoller

MODI | 5TS BLÆSTKØLER

Catering

Standardudstyr: Med 5 sæt GN-EN hyldeskiner for bakker / kantiner

Dybde 700 mm | Bredde 780 mm



		+90° > +3°C		+90° > -18°C		Bruttovægt	Dimensioner i mm	Ekskl. moms og afgifter
		↓3	↓18					
Plug-In air unit	UP -40°+10°C	W5UGS		18 Kg	12 Kg	110	780x700x853	DKK 32.598,00
	ACTIVE -40°+65°C	W5AGS						35.125,00
		W11053010001						
		W11056010001						

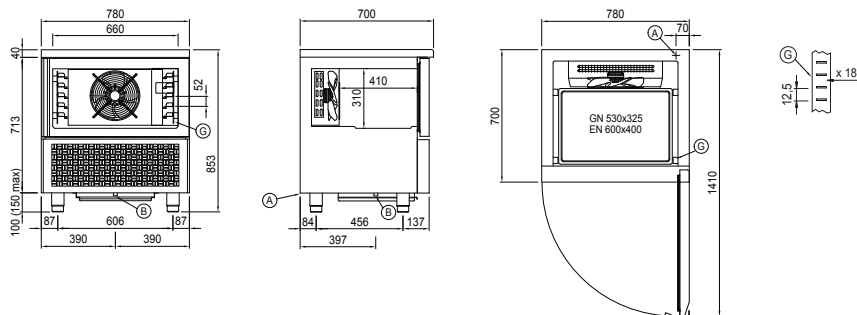
		+90° > +3°C		+90° > -18°C		Bruttovægt	Dimensioner i mm	Ekskl. moms og afgifter
		↓3	↓18					
Remote	UP -40°+10°C	W5UGSR		18 Kg	12 Kg	80	780x700x853	DKK 26.853,00
	ACTIVE -40°+65°C	W5AGSR						28.898,00
		W11055010001						
		W11058010001						

		Bruttovægt		Dimensioner i mm		Ekskl. moms og afgifter
Remote unit	Kompressoragg.	O81211743001	Max distance 8 m	25	780x752x280	

El-tilslutning	220/240V - 50Hz
Optagen effekt Up	1300 W - 6,28 A
Optagen effekt Active	1700 W - 8,21 A
Kolekapacitet	1755 W*
Kølemiddel	R290
Forbrug +65° >+10°C	0,073 kW/kg**
Varighed +65° >+10°C	95 min**
Forbrug +65° <-18°C	0,272 kW/kg**
Varighed +65° <-18°C	267 min**

* Ford. -10°C kondens. 45°C
** Manuel cyklus program

- 4,3" touchskærm med tilpassede opskrifter
- Cosmo wi-fi monitor system
- Justérbar ventilation 25 - 100%
- Elektronisk ekspansionsventil
- Tryk kan aflæses via touchskærm
- USB til download af HACCP data
- Teknikrummet kan åbnes uden brug af værktøj
- Selvlukkende dør
- Udskifteligt temperaturspyd 60
- 60mm isolationstykkelse
- Klimaklasse 5
- Hot gas afrimning / tvungen luftafrimning (remote)



Bakker	Antal	Nyttig plads
GN 1/1	h 20 mm	6 37,5 mm
	h 40 mm	5 50 mm
	h 60 mm	3 87,5 mm
EN 60x40	h 20 mm	6 28,5 mm
	h 40 mm	4 53,5 mm
	h 60 mm	3 66 mm

- A** Strømforsyningskabeludgang
- B** Kondensvand afløb
- G** Konsoller

MODI | 6TS BLÆSTKØLER

Standardudstyr: Med 6 sæt GN-EN hyldeskinner for bakker / kantiner

Dybde 700 mm | Bredde 780 mm

R290



			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Bruttovægt	Dimensioner i mm	DKK Ekskl. moms og afgifter
Plug-In air unit	UP	-40°+10°C	21 Kg	15 Kg	120	780x700x913	39.258,00
	ACTIVE	-40°+65°C					42.325,00

			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Bruttovægt	Dimensioner i mm	DKK Ekskl. moms og afgifter
Remote	UP	-40°+10°C	21 Kg	15 Kg	90	780x700x913	33.288,00
	ACTIVE	-40°+65°C					35.868,00

				Bruttovægt	Dimensioner i mm	DKK Ekskl. moms og afgifter
Remote unit	Kompressoragg.	O81210812001	Max distance 8 m	25	780x752x280	15.205,00

El-tilslutning	220/240V - 50Hz
Optagen effekt Up	1300 W - 6,28 A
Optagen effekt Active	1700 W - 8,21 A
Kolekapacitet	1755 W*
Kølemiddel	R290
Forbrug +65° >+10°C	0,081 kW/kg**
Varighed +65° >+10°C	100 min**
Forbrug +65° <-18°C	0,258 kW/kg**
Varighed +65° <-18°C	268 min**

4,3" 4,3" touchskærm med tilpassede opskrifter

Cosmo wi-fi monitor system

Justerbar ventilation 25 - 100%

Elektronisk ekspansionsventil

Tryk kan aflæses via touchskærm

USB til download af HACCP data

Teknikrummet kan åbnes uden brug af værktøj

Selvlukkende dør

Udskifteligt temperaturspyd

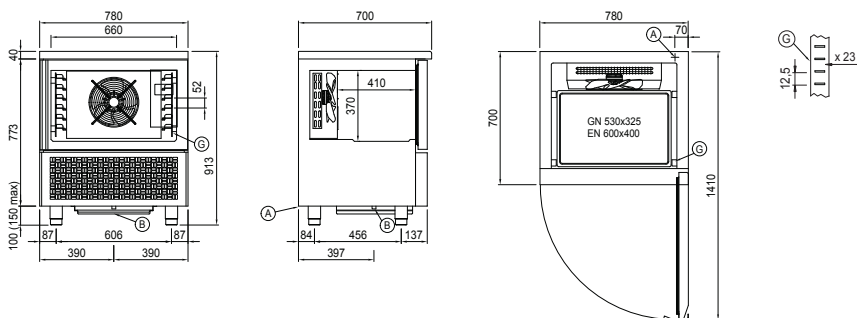
60 60mm isolationsstykkelse

Klimaklasse 5

Hot gas afrimning / tvungen luftafrimning (remote)

* Ford. -10°C kondens. 45°C

** Manuel cyklus program



	Bakker	Antal	Nyttig plads
GN 1/1	h 20 mm	8	37,5 mm
	h 40 mm	6	50 mm
	h 60 mm	4	75 mm
EN 60x40	h 20 mm	8	28,5 mm
	h 40 mm	5	53,5 mm
	h 60 mm	4	66 mm

A	Strømforsyningskabeludgang
B	Kondensvand afløb
C	Konsoller



		+90° > +3°C	+90° > -18°C	Bruttovægt	Dimensioner i mm	DKK Ekskl. moms og afgifter
Plug-In air Unit	UP -40°+10°C	22 Kg	17 Kg	115	780x800x853	33.288,00
	ACTIVE -40°+65°C					35.868,00
		W5U-P W11033000001 W5A-P W11036000001				

		+90° > +3°C	+90° > -18°C	Bruttovægt	Dimensioner i mm	Ekskl. moms og afgifter
Remote	UP -40°+10°C	22 Kg	17 Kg	85	780x800x853	27.310,00
	ACTIVE -40°+65°C					29.395,00
		W5UR W11035000001 W5AR W11038000001				

		Bruttovægt	Dimensioner i mm	Ekskl. moms og afgifter
Remote unit	Kompressoragg. O81211743001	Max distance 8 m	780x752x280	12.780,00

El-tilslutning	220/240V - 50Hz
Optagen effekt Up	1030 W - 4,98 A
Optagen effekt Active	1430 W - 6,91 A
Kolekapacitet	1565 W*
Kolemiddel	R290
Forbrug +65° > +10°C	0,067 kW/kg**
Varighed +65° > +10°C	89 min**
Forbrug +65° < -18°C	0,259 kW/kg**
Varighed +65° < -18°C	258 min**

4,3" 4,3" touchskærm med tilpassede opskrifter

Cosmo wi-fi monitor system

Justerbar ventilation 25 - 100%

Elektronisk ekspansionsventil

Tryk kan aflæses via touchskærm

USB til download af HACCP data

Teknikrummet kan åbnes uden brug af værktøj

Selvlukkende dør

Udskifteligt temperaturspyd

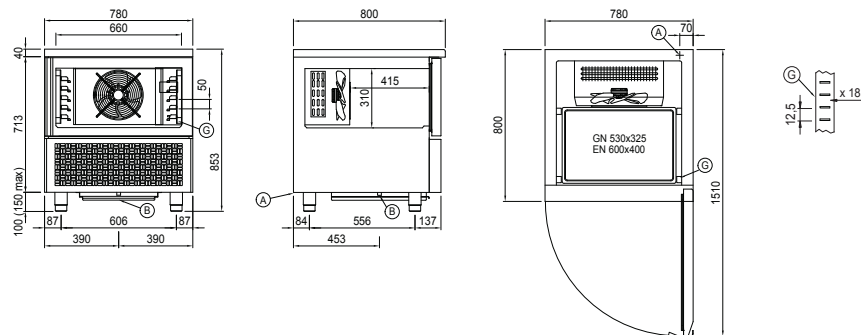
60 60mm isolationsstykkelse

Klimaklasse 5

Hot gas afrimning / tvungen luftafrimning (remote)

* Ford. -10°C kondens. 45°C

** Manuel cyklus program



	Bakker	Antal	Nyttig plads
GN 1/1	h 20 mm	6	37,5 mm
	h 40 mm	5	50 mm
	h 60 mm	3	87,5 mm
EN 60x40	h 20 mm	6	28,5 mm
	h 40 mm	4	53,5 mm
	h 60 mm	3	66 mm

A Strømforsyningskabeludgang

B Kondensvand afløb

C Konsoller

MODI | 6T BLÆSTKØLER

Catering

Standardudstyr: Med 6 sæt GN-EN hyldeskiner for bakker /kantiner
Dybde 800 mm



		+90° > +3°C		+90° > -18°C		Bruttovægt	Dimensioner i mm	Ekskl. moms og afgifter	
		3	18						
Plug-In air unit	UP	-40°+10°C	W6U-P	W11063000001	27 Kg	21 Kg	130	780x800x913	39.715,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W6A-P	W11066000001					42.820,00

		+90° > +3°C		+90° > -18°C		Bruttovægt	Dimensioner i mm	Ekskl. moms og afgifter	
Remote	UP	-40°+10°C	W6UR	W11065000001	27 Kg	21 Kg	100	780x800x913	33.745,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W6AR	W11068000001					36.361,00

		Bruttovægt	Dimensioner i mm	Ekskl. moms og afgifter		
Remote unit	Kompressoragg.				O81210812001	Max distance 8 m

El-tilslutning	220/240V - 50Hz
Optagen effekt Up	1270 W - 6,14 A
Optagen effekt Active	1670 W - 8,07 A
Kølekapacitet	2084 W*
Kølemiddel	R290
Forbrug +65° > +10°C	0,071 kW/kg**
Varighed +65° > +10°C	95 min**
Forbrug +65° < -18°C	0,246 kW/kg**
Varighed +65° < -18°C	255 min**

4,3" 4,3" touchskærm med tilpassede opskrifter

Cosmo wi-fi monitor system

Justerbar ventilation 25 - 100%

Elektronisk ekspansionsventil

Tryk kan aflæses via touchskærm

USB til download af HACCP data

Teknikrummet kan åbnes uden brug af værktøj

Selvlukkende dør

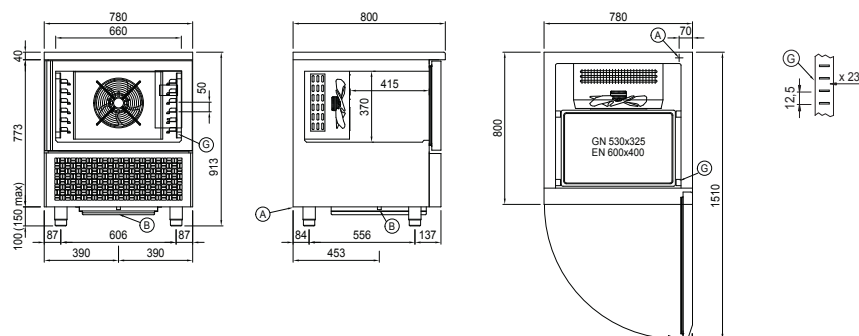
Udskifteligt temperaturspyd

60 60mm isolationstykkelse

Klimaklasse 5

Hot gas afrimning / tvungen luftafrimning (remote)

* Ford. -10°C kondens. 45°C
** Manuel cyklus program



Bakker	Antal	Nyttig plads	
GN 1/1	h 20 mm	8	37,5 mm
	h 40 mm	6	50 mm
	h 60 mm	4	75 mm
EN 60x40	h 20 mm	8	28,5 mm
	h 40 mm	5	53,5 mm
	h 60 mm	4	66 mm

A	Strømforsyningskabeludgang
B	Kondensvand afløb
G	Konsoller



		+90° > +3°C	+90° > -18°C	Bruttovægt	Dimensioner i mm	DKK Ekskl. moms og afgifter
Plug-In air Unit	UP -40°+10°C	34 Kg	24 Kg	140	780x800x1093	44.305,00
	ACTIVE -40°+65°C					47.793,00
		W7U-P W11073000001 W7A-P W11076000001				

		+90° > +3°C	+90° > -18°C	Bruttovægt	Dimensioner i mm	DKK Ekskl. moms og afgifter
Remote	UP -40°+10°C	34 Kg	24 Kg	110	780x800x1093	38.342,00
	ACTIVE -40°+65°C					41.335,00
		W7UR W11075000001 W7AR W11078000001				

		Bruttovægt	Dimensioner i mm	DKK Ekskl. moms og afgifter
Remote unit	Kompressoragg. O81210812001	Max distance 8 m	780x752x280	15.205,00

El-tilslutning	220/240V - 50Hz
Optagen effekt Up	1350 W - 6,52 A
Optagen effekt Active	1950 W - 9,42 A
Kølekapacitet	2084 W*
Kølemiddel	R290
Forbrug +65° > +10°C	0,064 kW/kg**
Varighed +65° > +10°C	90 min**
Forbrug +65° < -18°C	0,221 kW/kg**
Varighed +65° < -18°C	265 min**

4,3" 4,3" touchskærm med tilpassede opskrifter

Cosmo wi-fi monitor system

Justérbar ventilation 25 - 100%

Elektronisk ekspansionsventil

Tryk kan aflæses via touchskærm

USB til download af HACCP data

Teknikrummet kan åbnes uden brug af værktøj

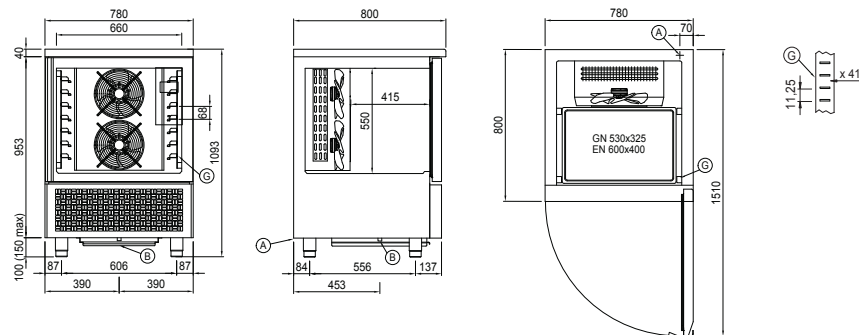
Selvlukkende dør

Udskifteligt temperaturspyd 60 60mm isolationstykkelse

Klimaklasse 5

Hot gas afrimning / tvungen luftafrimning (remote)

* Ford. -10°C kondens. 45°C
** Manuel cyklus program



Bakker	Antal	Nyttig plads
GN 1/1	h 20 mm	11 45 mm
	h 40 mm	8 56,25 mm
	h 60 mm	6 78,75 mm
EN 60x40	h 20 mm	11 36 mm
	h 40 mm	9 47,25 mm
	h 60 mm	6 69,75 mm

A	Strømforsyningskabeludgang
B	Kondensvand afløb
G	Konsoller

MODI | 10T BLÆSTKØLER

Standardudstyr: Med 10 sæt GN-EN hyldeskiner for bakker / kantiner

Catering



		+90° > +3°C		+90° > -18°C		Bruttovægt	Dimensioner i mm	Ekskl. moms og afgifter
Plug-In air unit	UP	-40°+10°C	50 Kg	40 Kg	190			
	ACTIVE	-40°+65°C	50 Kg	40 Kg	190	63.820,00		

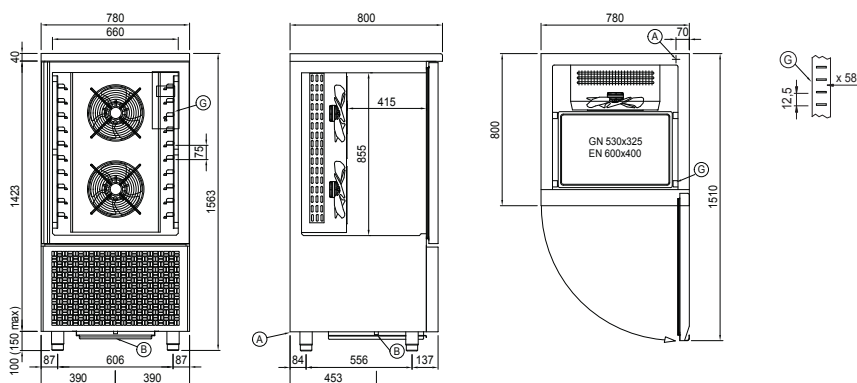
		+90° > +3°C		+90° > -18°C		Bruttovægt	Dimensioner i mm	Ekskl. moms og afgifter
Remote	UP	-40°+10°C	50 Kg	40 Kg	135			
	ACTIVE	-40°+65°C	50 Kg	40 Kg	135	47.800,00		

				Bruttovægt	Dimensioner i mm	Ekskl. moms og afgifter
Remote unit	Open	O81211831001	Max distance 8 m			
	Silenced faired	O81217401601	Max distance 8 m	90	1032x450x751	57.552,00

El-tilslutning	400V 3N - 50/60Hz
Optagen effekt Up	4120 W - 7,91 A
Optagen effekt Active	5120 W -12,74 A
Kølekapacitet	5440 W*
Kølemiddel	R290
Forbrug +65° >+10°C	0,082 kW/kg**
Varighed +65° >+10°C	72 min**
Forbrug +65° <-18°C	0,252 kW/kg**
Varighed +65° <-18°C	263 min**

- 4,3" 4,3" touchskærm med tilpassede opskrifter
- Cosmo wi-fi monitor system
- Justérbar ventilation 25 - 100%
- Elektronisk ekspansionsventil
- Tryk kan aflæses via touchskærm
- USB til download af HACCP data
- Teknikrummet kan åbnes uden brug af værktøj
- Selvslukkende dør
- Udskifteligt temperaturspyd 60
- 60mm isolationstykkelse
- Klimaklasse 5
- Hot gas afrimning / tvungen luftafrimning (remote)

* Ford. -10°C kondens. 45°C
** Manuel cyklus program



Bakker	Antal	Nyttig plads
GN 1/1	h 20 mm	20
	h 40 mm	15
	h 60 mm	10
EN 60x40	h 20 mm	20
	h 40 mm	12
	h 60 mm	10

- A Strømforsyningskabeludgang
- B Kondensvand afløb
- G Konsoller



			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Bruttovægt	Dimensioner i mm	DKK Ekskl. moms og afgifter
Plug-In air Unit	UP	-40°+10°C	70 Kg	56 Kg	200	780x800x1778	67.567,00
		W14U-P					
	W11143000001						
ACTIVE	-40°+65°C	70 Kg	56 Kg	200	780x800x1778	72.952,00	
	W14A-P						
W11146000001							

			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Bruttovægt	Dimensioner i mm	DKK Ekskl. moms og afgifter
Remote	UP	-40°+10°C	70 Kg	56 Kg	145	780x800x1778	52.770,00
		W14UR					
	W11145000001						
ACTIVE	-40°+65°C	70 Kg	56 Kg	145	780x800x1778	56.940,00	
	W14AR						
W11148000001							

				Bruttovægt	Dimensioner i mm	DKK Ekskl. moms og afgifter
Remote unit	Open	O81211831001	Max distance 8 m	35	780x752x430	33.459,00
	Silenced faired	O81217401601	Max distance 8 m	90	1032x450x751	52.865,00

El-tilslutning	400V 3N - 50/60Hz
Optagen effekt Up	4200 W - 8,29 A
Optagen effekt Active	5200 W -13,12 A
Kølekapacitet	5440 W*
Kølemiddel	R290
Forbrug +65° >+10°C	0,061 kW/kg**
Varighed +65° >+10°C	74 min**
Forbrug +65° <-18°C	0,250 kW/kg**
Varighed +65° <-18°C	267 min**

R452a

4,3" 4,3" touchskærm med tilpassede opskrifter

Cosmo wi-fi monitor system

Justérbar ventilation 25 - 100%

Elektronisk ekspansionsventil

Tryk kan aflæses via touchskærm

USB til download af HACCP data

Teknikrummet kan åbnes uden brug af værktøj

Selvlukkende dør

Udskifteligt temperaturspyd

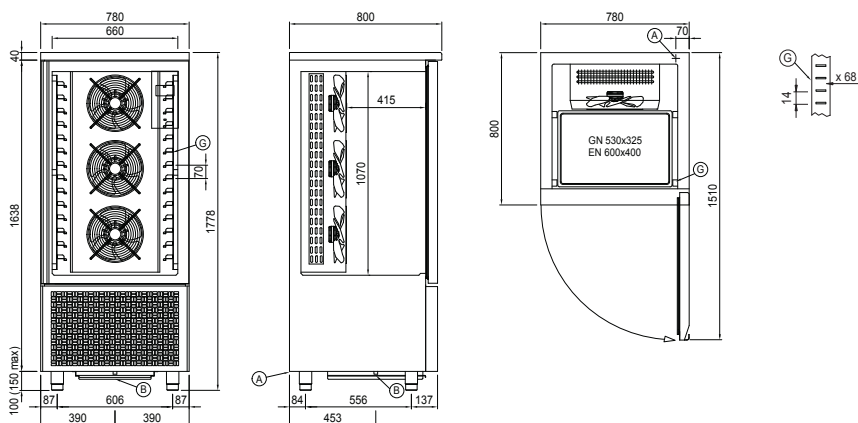
60 60mm isolationstykkelse

Klimaklasse 5

Hot gas afrimning / tvungen luftafrimning (remote)

* Ford. -10°C kondens. 45°C

** Manuel cyklus program



	Bakker	Antal	Nyttig plads
GN 1/1	h 20 mm	23	42 mm
	h 40 mm	18	65 mm
	h 60 mm	14	70 mm
EN 60x40	h 20 mm	23	33 mm
	h 40 mm	18	47 mm
	h 60 mm	12	75 mm

A	Strømforsyningskabeludgang
B	Kondensvand afløb
G	Konsoller

MODI | 20TP BLÆSTKØLER

Catering

Standardudstyr: Med 10 sæt GN2/1-EN60x40 hyldeskiner for bakker / kantiner

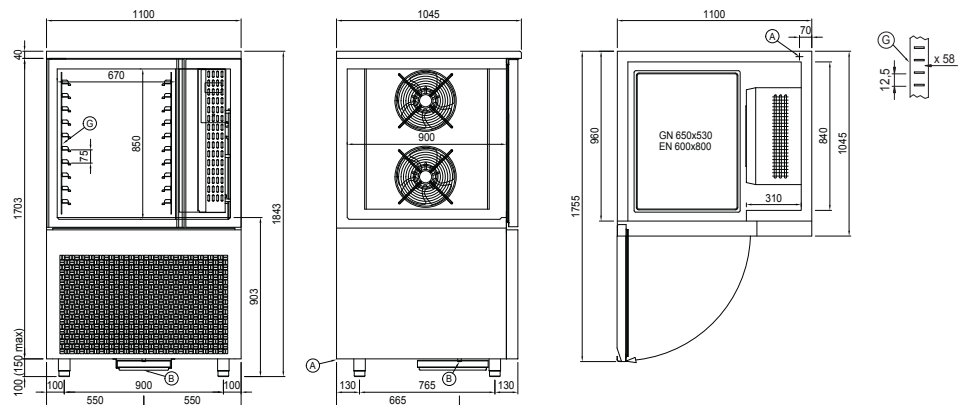


			↑ ₃ +90° > +3°C	↓ ₁₈ +90° > -18°C	KG Bruttovægt	Dimensioner i mm	DKK Ekskl. moms og afgifter
Plug-In air unit	UP	-40°+10°C					
	ACTIVE	-40°+65°C					
Plug-In water unit	UP	-40°+10°C					
	ACTIVE	-40°+65°C					
Remote	UP	-40°+10°C					
	ACTIVE	-40°+65°C					
Remote unit	Open		Max distance 8 m				
	Silenced faired		Max distance 8 m				

El-tilslutning	400V 3N - 50/60Hz
Optagen effekt Up	6150 W -11,81 A
Optagen effekt Active	7150 W -16,64 A
Kølekapacitet	9820 W*
Kølemiddel	R452a
Forbrug +65° >+10°C	0,085 kW/kg**
Varighed +65° >+10°C	90 min**
Forbrug +65° <-18°C	0,268 kW/kg**
Varighed +65° <-18°C	261 min**

- 4,3" touchskærm med tilpassede opskrifter
- Cosmo wi-fi monitor system
- Justérbar ventilation 25 - 100%
- Elektronisk ekspansionsventil
- Tryk kan aflæses via touchskærm
- USB til download af HACCP data
- Teknikrummet kan åbnes uden brug af værktøj
- Udskifteligt temperaturspyd
- 60mm isolationstykkelse
- Klimaklasse 5
- Hot gas afrimning / tvungen luftafrimning (remote)

* Ford. -10°C kondens. 45°C
** Manuel cyklus program



Bakker	Antal	Nyttig plads
GN 2/1	h 20 mm	20
	h 40 mm	15
	h 60 mm	10
EN 60x80	h 20 mm	20
	h 40 mm	12
	h 60 mm	10

- A** Strømforsyningskabeludgang
- B** Kondensvand afløb
- G** Konsoller

Standardudstyr: Med 20 sæt GN-EN hyldeskiner for bakker / kantiner



			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Bruttovægt	Dimensioner i mm	DKK
Plug-in air unit	UP -40°+10°C	W20U	88 Kg	62 Kg	225	810x1015x2210	Ekskl. moms og afgifter
		W11203000001					130.998,00
		ACTIVE -40°+65°C					137.503,00
		W11206000001					
Remote	UP -40°+10°C	W20UR	88 Kg	62 Kg	190	810x1015x2085	Ekskl. moms og afgifter
		W11205000001					86.912,00
		ACTIVE -40°+65°C					93.417,00
		W11208000001					
Remote unit	Open	O81211352001	Max distance 8 m		93	930x680x450	Ekskl. moms og afgifter
	Silenced faired	O81211351001	Max distance 8 m		171	1302x450x1201	74.123,00
							86.232,00

El-tilslutning	400V 3N - 50Hz
Optagen effekt Up	6450 W -12,45 A
Optagen effekt Active	7450 W -17,28 A
Kølekapacitet	7751 W*
Kølemiddel	R452a
Forbrug +65° >+10°C	0,087 kW/kg**
Varighed +65° >+10°C	94 min**
Forbrug +65° <-18°C	0,277 kW/kg**
Varighed +65° <-18°C	251 min**

4,3" 4,3" touchskærm med tilpassede opskrifter

Cosmo wi-fi monitor system

Justerbar ventilation 25 - 100%

Elektronisk ekspansionsventil

Tryk kan aflæses via touchskærm

USB til download af HACCP data

Udskifteligt temperaturspyd 75

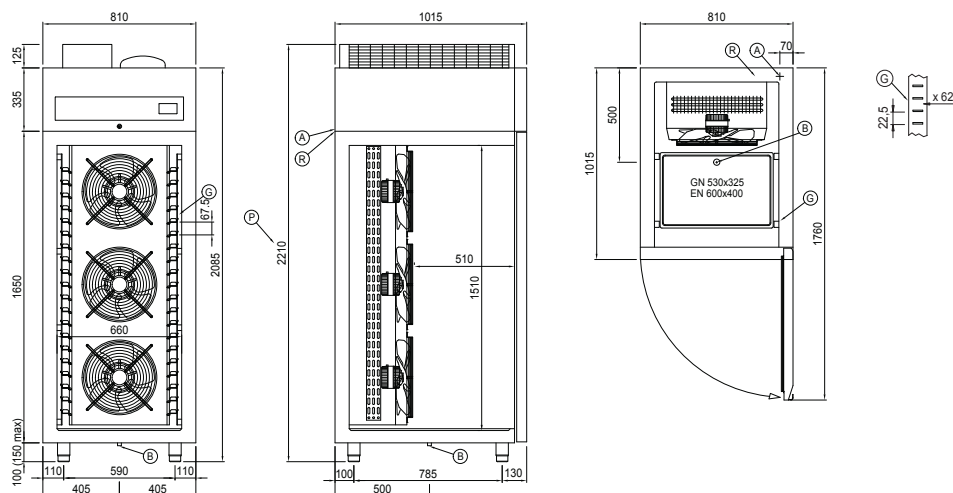
75mm isolationstykkelse

Klimaklasse 5

Hot gas afrimning / tvungen luftafrimning (remote)

* Ford. -10°C kondens. 45°C

** Manuel cyklus program



Bakker	Antal	Nyttig plads
GN 1/1	h 20 mm	31 45 mm
	h 40 mm	21 67,5 mm
	h 60 mm	20 67,5 mm
	h 60 mm	16 90 mm
EN 60x40	h 20 mm	31 36 mm
	h 40 mm	21 58,5 mm
	h 60 mm	16 81 mm

A	Strømforsyningskabeludgang
B	Kondensvand afløb
G	Konsoller
P	Plug-In
R	Udgangsrør for kølemiddel



		+90° > +3°C		+90° > -18°C		Bruttovægt	Dimensioner i mm	DKK
Plug-In air unit	UP	-40°+10°C	W20KU	88 Kg	62 Kg	240	810x1015x2240	Ekskl. moms og afgifter 138.078,00
			W12203000001					
	ACTIVE	-40°+65°C	W20KA					149.174,00
			W12206000001					
Remote	UP	-40°+10°C	W20KUR	88 Kg	62 Kg	195	810x1015x2115	Ekskl. moms og afgifter 93.994,00
			W12205000001					
	ACTIVE	-40°+65°C	W20KAR					101.079,00
			W12208000001					
Remote unit	Open		O81211352001	Max distance 8 m		93	930x680x450	Ekskl. moms og afgifter 74.123,00
	Silenced faired		O81211351001	Max distance 8 m		171	1302x450x1201	86.232,00

El-tilslutning	400V 3N - 50Hz
Optagen effekt Up	6450 W -12,45 A
Optagen effekt Active	7450 W -17,28 A
Kolekapacitet	7751 W*
Kølemiddel	R452a

4,3" 4,3" touchskærm med tilpassede opskrifter

Tryk kan aflæses via touchskærm

Klimaklasse 5

Cosmo wi-fi monitor system

USB til download af HACCP data

Hot gas afrimning / tvungen luftafrimning (remote)

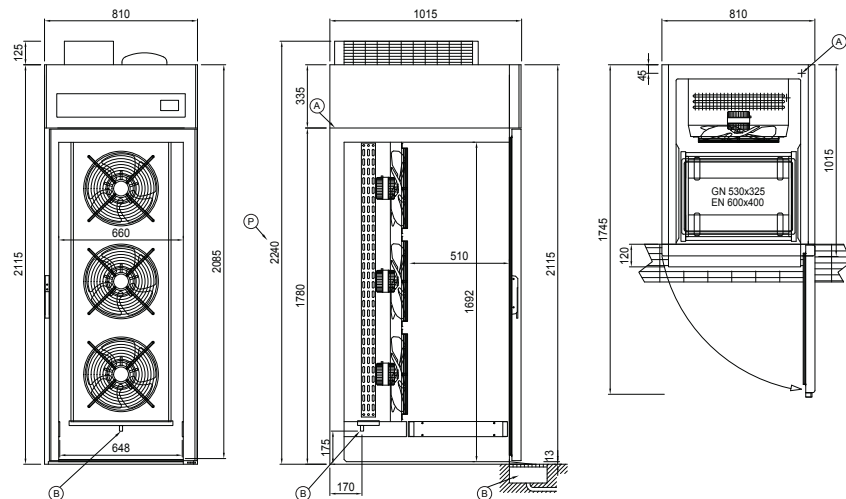
Justérbar ventilation 25 - 100%

Udskifteligt temperaturspyd

Elektronisk ekspansionsventil











75 75mm isolationstykkelse

* Ford. -10°C kondens. 45°C



- A Strømforsyningskabeludgang
- B Kondensvand afløb
- P Plug-In

Priserne er ekskl. moms og er baseret på bestilling med blæstkøler-
hvis delene bestilles i løs vægt kan merpris / fragt forekomme





	3T	5T GN	5T	6T GN	6T	7T GN	7T counter	7T	10T	14T	20TP 60x80	20T	20K
 Justerbart ben h 55/70 mm, 1 stk. M021055020 DKK 190,00	-	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	-	-
 4 svinghjul m. bremse, h 128 mm O44400006001 DKK 2.427,00	-	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	-
 Special RAL-farve - efter ønske På forespørgsel	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
 Rustfri stål hylde GN1/1 O241325530 DKK 406,00	-	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	-
Plastik coated hylde GN1/1 O221325530 DKK 271,00	-	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	-
 Rustfri stål hylde EN60x40 O241600400 DKK 531,00	-	-	■	-	■	-	■	■	■	■	■	■	-
Plastik coated hylde EN60x40 O222400600 DKK 271,00	-	-	■	-	■	-	■	■	■	■	■	■	-
 Hyldekiner (sæt) type L 398 mm for GN-EN hylde O12124022001 DKK 292,00	-	-	■	-	■	-	■	■	■	■	-	■	-
 Rustfri stål hylde GN2/1 O241650530 DKK 708,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	■	-	-
Plastik coated hylde GN2/1 O221650530 DKK 313,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	■	-	-
 Hyldekiner (sæt) type L 755 mm for GN2/1-EN60x80 hylde O12127554001 DKK 333,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	■	-	-
 Temperaturspyd med 3 sensorer Tillæg DKK 3.799,00	-	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
 Opvarmet temperaturspyd med 1 sensor Tillæg DKK 3.799,00	-	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

■ Tilgængelig
- Ikke tilgængelig

TILBEHØR | MODI BLÆSTKØLERE

Catering

Priserne er ekskl. moms og er baseret på bestilling med blæstkøler-
hvis delene bestilles i løs vægt kan merpris / fragt forekomme

	3T	5T GN	5T	6T GN	6T	7T GN	7T counter	7T	10T	14T	20TP 60x80	20T	20K
 Indkøringsvogn for ovenstativ Rational 102 O680000040 DKK 3.936,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	■	-	-
 Dør hængslet i modsatte side tillægspris DKK 2.122,00	-	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
 Stikovn GN1/1 20 bakker 500x598x1630 mm O660901020 DKK 8.586,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	■
 Steriliserende UV-lampe O92320002001 DKK 6.071,00	-	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
 Forudsætning for tilslutning til CO2 fjernbetjeningsenhed (U-version) På forespørgsel	-	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
 220-240V 1- 50 Hz Enfaset 50Hz strømforsyning eller 60Hz Pristillæg +5%	-	-	-	-	-	-	-	-	■	■	■	■	■
 220-240V 3- 50 Hz Trefaset 50Hz strømforsyning eller 60Hz Pristillæg +5%	-	-	-	-	-	-	-	-	■	■	■	■	■
 60 Hz Strømforsyningsfrekvens 60Hz Pristillæg +5%	■	■	■	■	■	■	■	■	-	-	■	■	■
 Andre specialspændinger På forespørgsel	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

■ Tilgængelig
- Ikke tilgængelig

Almindelige salgs- og leveringsbetingelser

Gældende fra 01/07/2021 (version 1 rev. 07/2021)

1 Generelt

Alle aftaler vedrørende leverancer indgås mellem Dæncker Køleinventar ApS (Herefter DKA) og Køber er underlagt følgende salgs- og leveringsbetingelser (Herefter Betingelser). Ordrebekræftelsen og disse Betingelser udgør hele aftalen mellem DKA og Kunden. Eventuelle ændringer af aftalen skal foretages skriftligt og godkendes af begge parter.

2 Tilbud

DKA's skriftlige tilbud, der ikke angiver en acceptfrist, bortfalder, hvis overensstemmende accept ikke er kommet frem til DKA inden 30 dage fra tilbuddets datering. Mundtlige tilbud skal accepteres straks. DKA's tilbud afgives med forbehold for mellemsalg. DKA er berettiget til, til enhver tid, at trække et tilbud tilbage på grund af prisforhøjelser eller ændringer af leverancen.

3 Priser

Alle priser er, medmindre andet er angivet, angivet i danske kroner ab lager og ekskl. moms, told, skatter samt andre afgifter. Såfremt priserne for den tilbudte eller aftalte leverance ændres, som følge af ændringer i indkøbspriser, råvarepriser, valutakurser, fragt, told, skatter, afgifter o.l., er DKA berettiget til at ændre de overfor Køber tilbudte og/eller aftalte priser. Leverancer der ikke er omfattet af et bindende tilbud, faktureres til de på leveringsdagen gældende priser.

4 Betaling

Betaling skal ske i henhold til den angivne forfaldsdag på udstedt faktura. Ved forsinket betaling beregnes morarente på 2 % pr. påbegyndt måned fra forfaldsdagen at regne. Betaling ved modregning kan ikke finde sted, hvis modkravet er omtvistet. Manglende overholdelse af DKA's betalingsvilkår anses som væsentlig misligholdelse, der berettiger DKA til at standse yderligere leverancer, opsiges aftalen samt til at kræve ethvert tilgodehavende, forfaldent som ikke forfaldent, indbetalt straks. For hver udsendt rykkerkrivelse opkræves et rykkergebyr i henhold til rentelovgivningen. Derudover pålægges kompensationsgebyr.

5 Produktinformation og -ændringer

Alle oplysninger om vægt, dimensioner, kapacitet, data om teknik og anden art samt priser, som anført i kataloger, prospekter, cirkulærer, annoncer, billedmateriale og prislister er omtrentlige. Oplysningerne er kun bindende i det omfang, der udtrykkeligt af DKA skriftligt henvises hertil. DKA forbeholder sig ret til uden varsel at foretage ændringer i alle oplysninger og informationer, herunder i tekniske specifikationer, hvis dette kan ske uden væsentlig ulempe for Køber. Tegninger, specifikationer og lignende, som er udleveret af DKA før eller efter aftalens indgåelse, forbliver DKA's ejendom og må ikke videregives uden DKA skriftlige samtykke.

6 Returvarer

Varer modtages kun retur, såfremt dette skriftligt er aftalt mellem parterne. Det er under alle omstændigheder en betingelse for kreditering af returnerede varer, at disse er kurante, i ubeskadiget stand og i original ubrudt emballage.

7 Levering og forsendelse

Alle leverancer sker med salg ab lager, medmindre andet er aftalt. Alle forsendelser, der foretages af DKA selv, er betinget af, at aflæsningsstedet er tilgængeligt ad farbar vej. Køber er ansvarlig for omgående aflæsning og eventuel ventetid og merfragt sker for Købers regning. Alle vareleverancer/ordrer er uden montage, medmindre andet fremgår særskilt af tilbud og ordrebekræftelse.

8 Emballage

Emballage er ikke inkluderet i DKA salgspriser eller tilbudspriser, medmindre andet er angivet.

9 Leveringstid

Oplyste leveringstider er fastsat af DKA efter bedste skøn i overensstemmelse med de forhold, der forelå ved tilbuddets fremsættelse og/eller aftalens indgåelse. Såfremt leveringstiden er angivet som et bestemt antal dage eller uger, regnes perioden fra det tidspunkt, hvor DKA har modtaget samtlige de for ordrens udførelse nøjagtige oplysninger fra Køberen, herunder godkendelse af eventuelle fremsendte tegninger. Medmindre andet er aftalt kan DKA frit afvige med hensyn til leveringsdagen. Det gælder også leveringstider angivet i tilbud. Køber kan ikke af den årsag opsiges aftalen eller kræve erstatning overfor DKA. Levering til den ændrede leveringstid anses i enhver henseende for rettidig. DKA skal hurtigst muligt meddele Køber om ændringer i leveringstiden.

10 Reklamation og mangler

Ved varemottagelse skal Køber gøre anmærkning på fragtbrevet, hvis der er synlige skader. Hvis Køber vil påberåbe sig en mangel, skal Køber straks efter mangler er opdaget, dog senest 5 dage efter modtagelse, give DKA meddelelse herom med angivelse af, hvori manglen består. Såfremt Køber ikke reklamerer som anført, kan Køber ikke senere gøre manglen gældende. Køber har 12 måneders reklamationsret på konstruktions-, fabrikations-, eller materialefejl. Forandring af eller indgreb i det solgte uden DKA's samtykke fratager DKA for ethvert ansvar og enhver forpligtelse.

Inden for et tidsrum af 12 måneder fra levering forpligter DKA sig til, vederlagsfrit for Køber - efter DKA's valg - enten at ombytte eller at reparere komponenter eller dele, som viser sig at være mangelfulde på grund af fabriktionsfejl. Denne forpligtelse gælder ikke for leverede termometre, plastvarer, glasvarer, lyskilder samt for opståede lakskader. Alle udgifter herudover, såsom udgifter til demontering, forsendelse til og fra DKA's adresse og videre til producenten, montering, kølemiddel mv. afholdes af Køber. I tilfælde af omlevering skal Køber - medmindre andet aftales - stå for bortskaffelse af de mangelfulde dele.

Køber kan ikke gøre andre mangelbeføjelser gældende end de ovenfor nævnte, og Køber kan således ikke hæve købet, kræve forholdsmæssigt afslag eller erstatning for nogen form for tab eller udgift (herunder omkostninger, der er forbundet med en opstået mangel og en heraf følgende omlevering eller reparation, herunder transport, ventepenge, diæter, logi samt omkostninger ved blotlægelse eller tilgængeliggørelse af defekte dele, er således DKA uvedkommende), som en mangel, og udbedringen heraf, måtte have forårsaget. Betaling for nye dele debiteres Køber og krediteres på ny, når defekte dele modtages af DKA og producenten har godkendt, at der foreligger konstruktions-, fabrikations- eller materialefejl.

11 Ejendomsforbehold

DKA forbeholder sig ejendomsretten til det solgte, indtil hele købesummen er betalt eller der er stillet den aftalte sikkerhed. Når Køber har betalt eller stillet aftalt sikkerhed for alle skyldige beløb, og ejendomsretten til salgsgenstanden er overgået til Køber, skal DKA efter påkrav fra Køber bekræfte dette.

12 Specialdesign og tegninger

Alle specialdesign og lignende, der anvendes til produktion af leverancen forbliver DKA's ejendom, medmindre det af aftale eller faktura fremgår, at Køber har erhvervet retten hertil. Det kan aftales, at Køber betaler et bidrag til specialdesign og lignende. Et sådan bidrag medfører ikke, at ejendomsretten helt eller delvist overgår til Køber.

Tegninger eller andet, der er leveret af Køber til brug for fremstilling af leverancer forbliver Købers ejendom. Køber bærer risikoen for det pågældendes undergang hos DKA, hvorfor Køber selv skal sørge for forsikring. DKA har ret til at udøve tilbageholdsret over det udleverede som sikkerhed for betaling af udestående forfaldne og ikke forfaldne fordringer.

13 Ansvarsbegrænsning

For krav, som vedrører DKA's opfyldelse eller manglende opfyldelse af sine forpligtelser, er Køber berettiget til erstatning for direkte tab med følgende begrænsninger: DKA's erstatningsansvar er begrænset til direkte skader/tab, og er – uanset årsag og uanset kravets art – begrænset til det beløb, der er faktureret for den ydelse, der forårsagede skaden/tab og er årsag til eller direkte forbundet med erstatningskravet.

DKA er under ingen omstændigheder erstatningsansvarlig overfor Køber for tabt fortjeneste, varetab, tabte besparelser eller andre indirekte tab eller følgeskader, der skyldes anvendelse af det solgte eller manglende mulighed for at anvende dette, uanset om DKA er blevet informeret om sådanne kravsmulighed.

14 Force majeure

DKA er ikke erstatningsansvarlig overfor Køber for tab, der hidrører fra omstændigheder af usædvanlig art og som hindrer, besværliggør eller fordyrer aftalens opfyldelse, såfremt disse indtræder efter tilbuddets fremsættelse og ligger uden for DKA kontrol, herunder: Arbejdskonflikter (strejker og lockouts), ildsvåde, krig, oprør, indre uroligheder, vejrlig og naturkatastrofer, valutarestriktioner, offentligt beslaglæggelse, import- eller eksportforbud, afbrydelse af den almindelige samfærdsel, herunder energiforsyning, væsentlige pris- og/eller afgiftsforhøjelser, valutaudsving, produktions- og leveringsvanskeligheder, der skyldes forhold, der ikke kan bebrejdes DKA samt indtrædelse af force majeure og/eller hard ship hos relevante underleverandører.

15 Produktansvar

For produktansvar hæfter DKA og/eller er DKA ansvarlig i overensstemmelse med dansk rets bestemmelser om produktansvar. Køber skal straks underrette DKA, hvis tredjemand gør produktansvar gældende overfor Køber. I det omfang intet andet følger af ufravigelige regler, er DKA ikke ansvarlig for driftstab, avancetab eller andre indirekte tab. DKA's produktansvar kan beløbsmæssigt ikke overstige dækningen på DKA's produktansvarsforsikring.

DKA er kun ansvarlig for skade på person forårsaget af en defekt ved det af DKA leverede produkt i det omfang, dette følger af ufravigelig lovgivning om produktansvar. DKA's ansvar omfatter kun det af DKA leverede produkt og ikke produkter, som måtte blive fremstillet helt eller delvist af det af DKA leverede. DKA er ikke ansvarlig for skade på ting og fast ejendom forårsaget af DKA's produkter. I tilfælde af at DKA's produkter indgår i fremstillingen af et nyt produkt som komponent, ingrediens eller del af det nye produkt, er DKA ikke ansvarlig for tab som følge af, at det således fremstillede produkt må kasseres, repareres, eller er blevet dyrere at fremstille eller bearbejde eller mindre værd som følge af mangler ved det af DKA leverede.

Køberen skal holde DKA skadesløs i den udstrækning DKA pålægges ansvar overfor tredjemand for sådan skade og sådant tab, som DKA ikke er ansvarlig for overfor Køberen i henhold til de to afsnit ovenfor.

Bliver DKA sagsøgt af tredjemand i anledning af produktansvar, accepterer Køber at kunne blive admitteret under sagen eller sagsøgt ved den domstol eller voldgiftsret, som behandler sagen.

16 Tvister, lovvalg og værneting

Tvister mellem parterne, der ikke kan afgøres i mindelighed, skal afgøres ved DKA's værneting under anvendelse af dansk ret. Dansk international privatret, der henviser til fremmed ret, samt Den Internationale Købelov (CISG) finder dog ikke anvendelse.

Hvis DKA måtte blive sagsøgt af tredjemand vedrørende skade eller tab, som påstås forårsaget af de leverede varer, skal Køber tåle at lade sig sagsøge af DKA ved den samme domstol.