

SYMBOLERKLÄRUNG / EXPLANATION OF SYMBOLS



Brot/Gebäck
Bread/pastries



Snacks
Fresh snacks



Speisezubereitung
Food preparation



Fleisch Meat





Fisch in Eis
Fish on ice



Wurst Sausage



Feinkost Deli

Käse Cheese



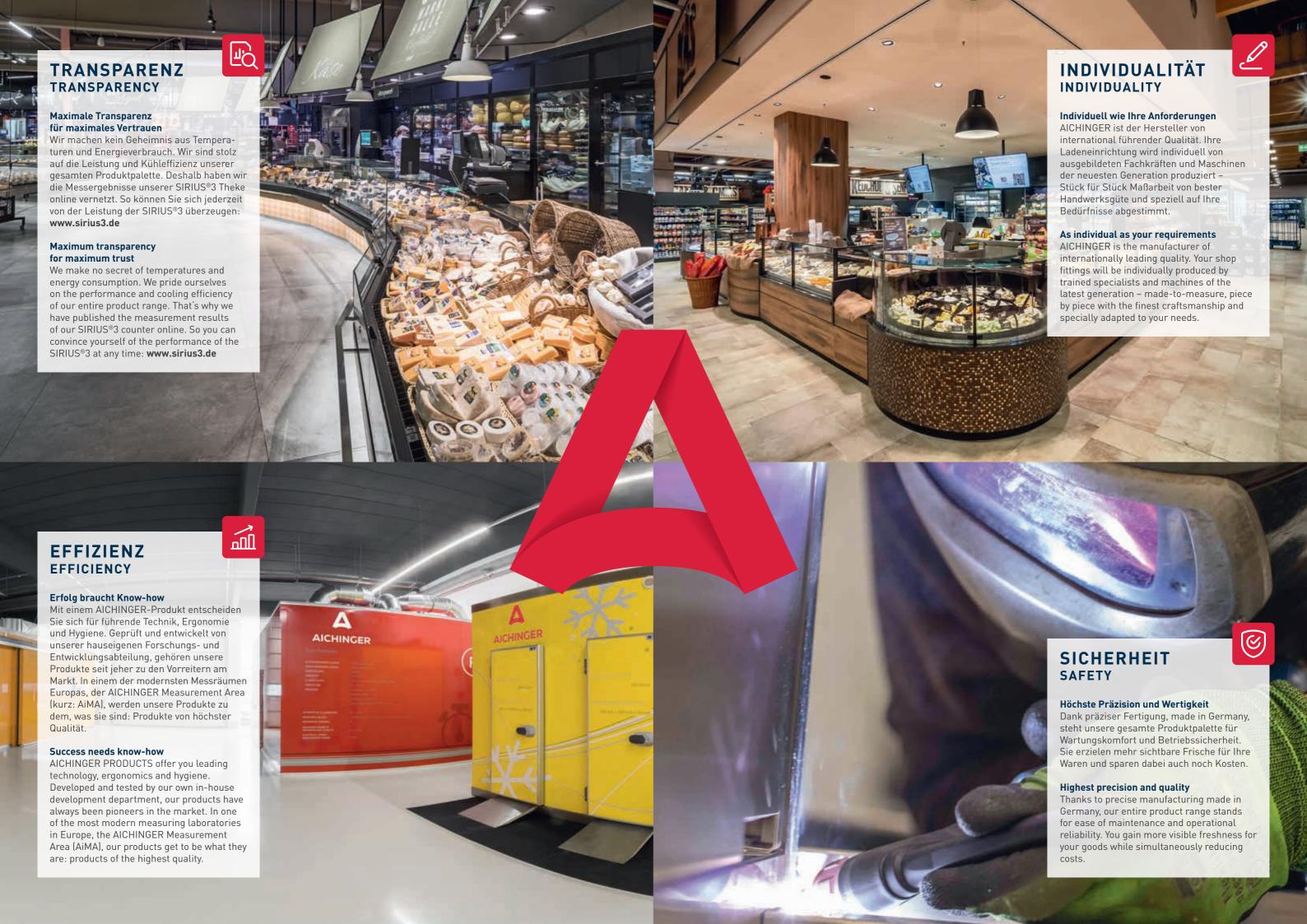
Konditorei/Patisserie
Pastry shop

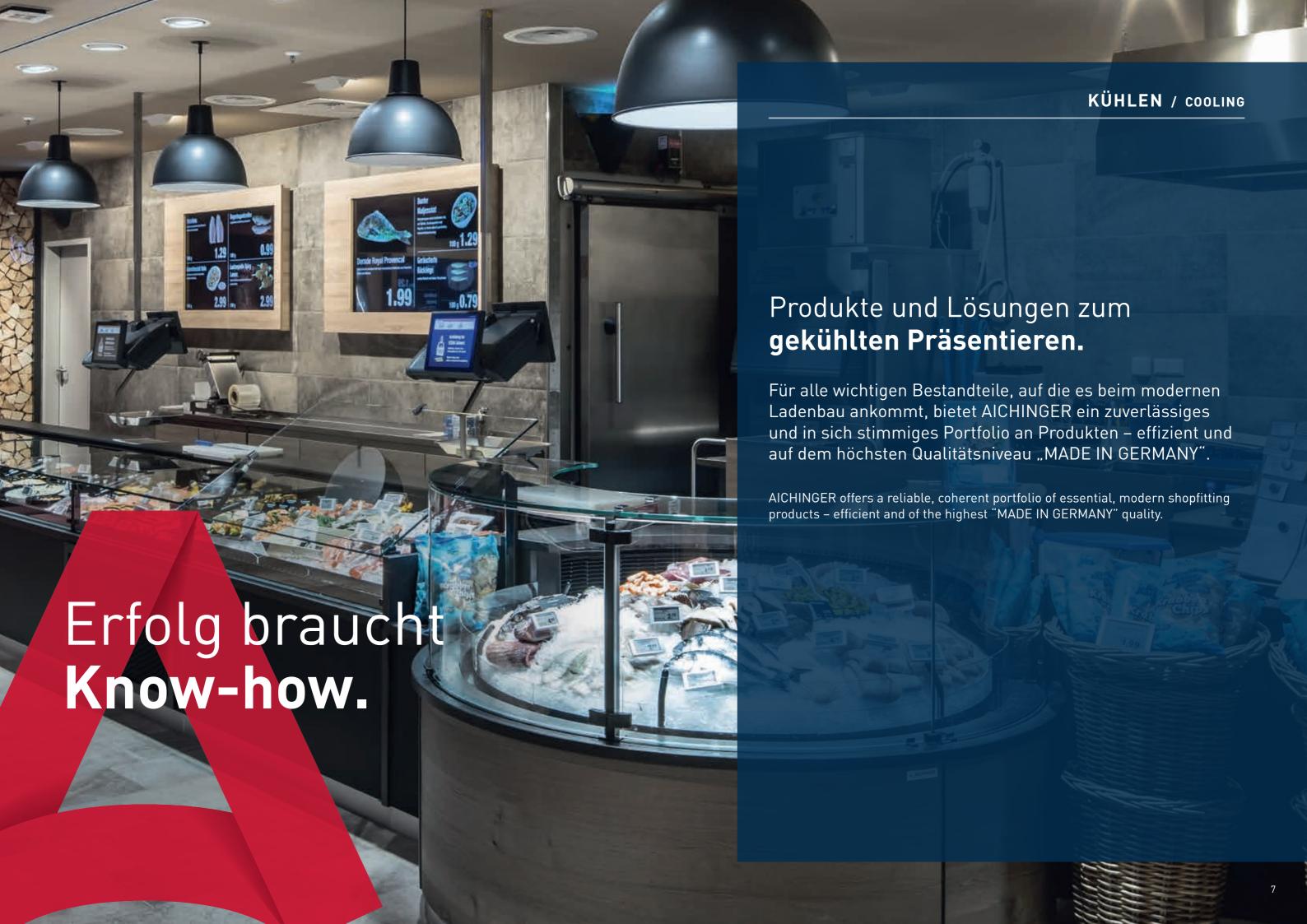


Räucherfisch Smoked fish

KÜHLEN / COOLING

SIRIUS®3 Die mehrfach prämierte Kühltheke./The multi-award-winning refrigerated counter	8
SIRIUS® Filou FLixx Unser flexibles Thekenmodul./Our flexible counter module	
SetPOINT Der Eyecatcher Ihres Thekenverlaufs. / A real eye-catcher	
MaxxPoint® Coole Wareninszenierung im Halbrund./Cool semi-circular product presentation	
AirMaxx Eine runde Sache für Ihr Ladenkonzept./An all-round solution for your store concept	
SeaMaxx Extra Schwung für Ihre frischen Waren./Fresh food with that extra-special something	
TopSpot MIO+ Die neue Generation der SB-Kühlmöbel./The new generation of self-service refrigeration units	
TopSpot to go	
Convenience-Produkte flexibel präsentiert./Convenience products presented flexibly FreshMaxx 2	
Unsere Salatbar mit System./Our salad bar with a system	
Individuelle Präsentation mit Fernwirkung./Individual presentation that really draws in customers	70
WÄRMEN / WARMING	
SIRIUS® HotSpot	
Die Heißtheke für verzehrfähige Waren./The hot counter for consumable goods	78
Voller Geschmack appetitlich präsentiert./Exquisite flavour, appetising presentation	82
PLATTE 64 & 74 Die Revolution für Ihre Heißtheke./The revolution for your heated counters	88
FLEXIBEL PRÄSENTIEREN / FLEXIBLE PRESENTATI	ON
ARTline	
Der absolute Durchblick auf Ihre Waren./Absolute clarity for your products	92
PANEVARI® Individuelle Brotpräsentation ohne Grenzen./Bread presentation without limits	100
VarioFlip Unsere einschwenkbare Zwischenetage./Our retractable middle shelf	106
AUFBEWAHREN / STOW AWAY	
AUFBEWARKEN / SIUW AWAY	
Back.STAGE delight, steel & decor Unsere Stars für Ihren Rückbereich./Our stars behind the scenes	112
T.office Thr Kompaktbüro auf kleinstem Raum./Your compact office in the smallest of spaces	118
DESIGNKOLLEKTION / DESIGN COLLECTION	
XTERIOR Trendorientierte und abgestimmte Dekore /Trend-oriented, coordinated decor	122





SIRIUS[®]3

Die **mehrfach prämierte Kühltheke** von AICHINGER.

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

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









HIGHLIGHTS

DE

- Sinkende Betriebskosten dank eines to zwischen –3 °C und –6 °C und eines dementsprechend geringen Kälteleistungsbedarfs
- Entlastung Ihrer Mitarbeiter, mehr Abverkauf durch verbesserte Ergonomie, Bedienfreundlichkeit und Zubehör
- Unterschiedlichste Glasaufsätze für jeden Bedarf
- Multi-Fan-Technologie: für erhöhte Betriebssicherheit
- · Verdampfer: verzinnt geringste Korrosionsanfälligkeit

EN

- Reduced operating costs thanks to a t_0 of between $-3\,^{\circ}\text{C}$ and $-6\,^{\circ}\text{C}$ 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

DETAILS

SIRIUS® 90-Grad Ecke/SIRIUS® 90-degree 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.

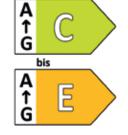




Mehr Transparenz für Sie / More transparency for you

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.







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







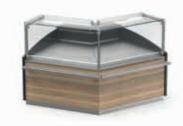
9 ÜBERSICHTLICHE BEDIENSTEUERUNG



BEDIENUNG

SELBSTBEDIENUNG







120° INNENECKE





135° AUßENECKE





135° INNENECKE





150° AUßENECKE



150° INNENECKE

















SIRIUS®3 umfangreiches Zubehör für alle Bereiche.

7 TÜTENTASCHE

HIGHLIGHTS

4 VERPACKUNGSELEMENT

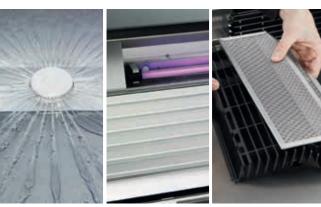
- · SIRIUS®3 bietet umfangreiches Zubehör für vielfältige Präsentation, einfaches Arbeiten, leichtes Reinigen und sichere technische Installation
- AI-SCALE: Kassen-Waagebrett mit zusätzlichem Stauraum für Papier
- Verpackungselement: für vielfältige Verpackungen einsetzbar
- · Maschinenbrett rollbar/Maschinenablageplatte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

EN

- · SIRIUS®3 offers an extensive range of accessories for versatile presentation, 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



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.

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.



DE

PREISAUSZEICHNUNG

· Ausreichend Platz – auch für eine digitale Preisauszeichnung.

EN

- **PRICE LABELLING**
- Sufficient space for digital price-labelling, too.

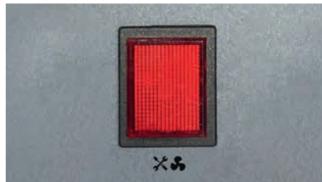


SCHWARZE ZULUFTGITTER

- · Kontrastreiche Wareninszenierung.
- · Leicht entnehmbare Zuluftgitter, profispülmaschinengeeignet.

BLACK AIR GRILLE

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



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.
- Immediately detects and signals by

FanCi

- 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.



BEDIENFREUNDLICHE ERGONOMIE USER-FRIENDLY ERGONOMICS

- · Ergonomische Arbeitsplatte macht die Auslage leichter erreichbar.
- Das Zubehör ist in Reichweite angeordnet.
- Ergonomic counter makes the display more easily accessible.
- Accessories arranged within easy reach.



FRONTGESTALTUNG

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

FRONT DESIGN

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



FLE-I (FLEXIBLE **LEITUNGSINTEGRATION)**

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

FLE-I (FLEXIBLE CABLE INTEGRATION)

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



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.

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 coldstorage climate.





SIRIUS®3 individuelle Verglasung für jeden Bedarf.

HIGHLIGHTS

- 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-sevice as well as changeable functions
- Spare parts can be supplied even after years of use

DETAILS



DE

- Geteilte Frontscheibe nach vorne aufdrehbar
- · Zahletage nach oben aufklappbar

EN

- Glasaufsatz mit eckigen CNS-Stützen

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





- 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



- Niedriger stützenloser Glasaufsatz
- Schmuckvitrinen-Optik
- Low glass top without supports
- Looks like a jewellery display case

Filou FLixx



- · Glasaufsatz zum Einfahren in die Thekenfront für eine SB-Funktion
- Mechanisches Verfahren
- Glass top with retractable front for self-service functionality
- Mechanical process











sirius[®] FiloufLixx

Unser **flexibles** Thekenmodul.

Optimale Nutzung von Thekenstrecken in jedem Bedarfsfall.

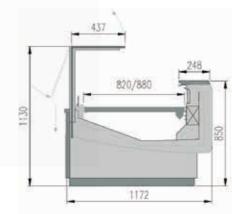
Optimum use of counter sections in any situation required.











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

HIGHLIGHTS

DE

- Schnelle 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 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

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







SetPOINT

Der **Eyecatcher** Ihres Thekenverlaufs.







HIGHLIGHTS

- · 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-Energiespartechnik 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



DETAILS



DE

AI-BRETT

- · Aus Buchenholz mit zwei Ausfräsungen
- · Wahlweise für ein Schneidbrett aus PE und Verpackungspapier oder für zwei Schneidbretter aus PE
- Made of beechwood with two grooves
- Either for one PE cutting board and packing paper or two PE cutting



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

EN

· For ideal ventilation of your dry aged beef

Beispiele/Examples



















Coole Wareninszenierung im Halbrund.

Der Erfolgsbringer für alle Produktgruppen.

Bringing success to all product groups.

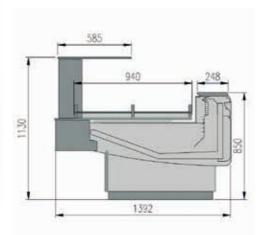












MaxxPoint® – aufmerksamkeitsstarke Präsentation im Halbrund.

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.

Die erste runde Umluftkühltheke. Ihr Garant für mehr Umsatz.

The first circulating-air refrigeration counter. Your guarantee for more revenue.









AirMaxx - eine runde Sache in jedem Ladenkonzept.

HIGHLIGHTS

- · 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
- · Der Blickfang in jedem Ladenkonzept
- Individuelle Frontgestaltung
- · 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
- The eye-catcher in any shop concept
- · Individual front design
- · Back-friendly ergonomics for the operating personnel
- · Active selling thanks to the ability to rotate the product display area

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

- Fleisch/Wurst meat/sausage
- · Käse/Feinkost cheese/gourmet food
- Gebäck/Pralinen pastries/pralines
- Fisch fish





Produkteigenschaften

interaktiv erleben. Experience product















SeaMaxx

Extra Schwung für Ihre frischen Waren.

Die runde Fisch- und Feinkostpräsentation.

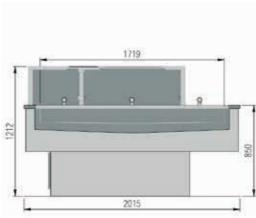
The round fish and gourmet food display.











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
- 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
- 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























TopSpot MIO+

Die neue Generation der SB-Kühlmöbel.

Der Erfolgsbringer für den SB-Frischebereich.

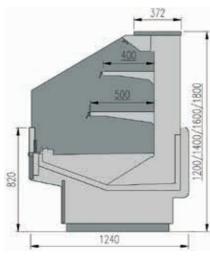
Functional and energy-efficient!
A refrigerated shelf for all temperature classes.











TopSpot MIO+

effizient, variabel und verkaufsfördernd.

HIGHLIGHTS

DE

- Für folgende Temperaturklassen geeignet: M0+*/M0/M1/M2; t₀ max. -6 °C
- $\boldsymbol{\cdot}\,$ Hohe Betriebssicherheit durch ausgewählte und bewährte Komponenten
- Durchgängiges Möbeldesign zu anderen AICHINGER Baureihen
- Verschiedene Warenpräsentationsmöglichkeiten
- · Hohe Temperaturstabilität durch ausgereifte Luftschleiertechnik
- · Vier Möbelhöhen (1200/1400/1600/1800 mm) und zwei Bodenauslagetiefen (620/730 mm)
- · Für alle Aufstellvarianten, wie in den Thekenverlauf integriert, wandstehend und als Insel geeignet
- Ideal für ertragsstarke Convenience-Konzepte (Meal-Deal)
- Auch als Silent-Version verfügbar

EN

- Temperature classes M0+*, M1 and M2; t_0 max. -6 °C
- $\boldsymbol{\cdot}$ 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
- \cdot Four furniture heights (1200/1400/1600/1800 mm) and two base shelf depths (620/730 mm)
- Meal deal capable: simultaneous presentation of different product groups with different temperature classes
- Silent version also available
- * AICHINGER spezifische Klasse = max. 2 °C Kerntemperatur/AICHINGER specific class = max. 2 °C core temperature

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.















"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 1400, 1600, 1800 mm und die Bodenauslagetiefen 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 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 in drei Ausführungen erhältlich/p-boards available in three versions:







TopSpot MIO+

Die neue Generation der SB-Kühlmöbel

HIGHLIGHTS

- Für die Präsentation von temperaturempfindlicherer Ware wie z.B. Hackfleisch und Frischfisch
- Durch die MIO+ Boxen wird eine zweite Temperaturklasse im TopSpot möglich ohne weitere Technik einzusetzen
- Insgesamt sind 16 Varianten verfügbar. Damit können die Höhen 1400, 1600, 1800 mm und die Bodenauslagetiefen 620, 730 mm ausgestattet werden
- 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
- A total of 16 variations are available. The heights 1400,1600, 1800 mm and the base shelf depths 620, 730 mm can be equipped with these
- Maximum temperature stability
- Easy opening of the boxes possible

DETAILS

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

Temperaturbereich M0 max. 4 °C Kerntemperatur im restlichen Möbel

Temperature range M0 max. 4 °C core temperature in the rest of the furniture

Temperaturbereich M0+ Max. 2 °C Kerntemperatur in den MIO+ Boxen

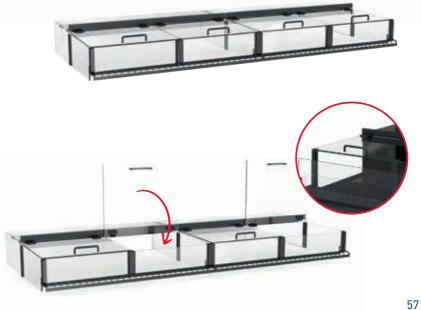
Temperature range M0+ Max. 2 °C core temperature in the MIO+ boxes



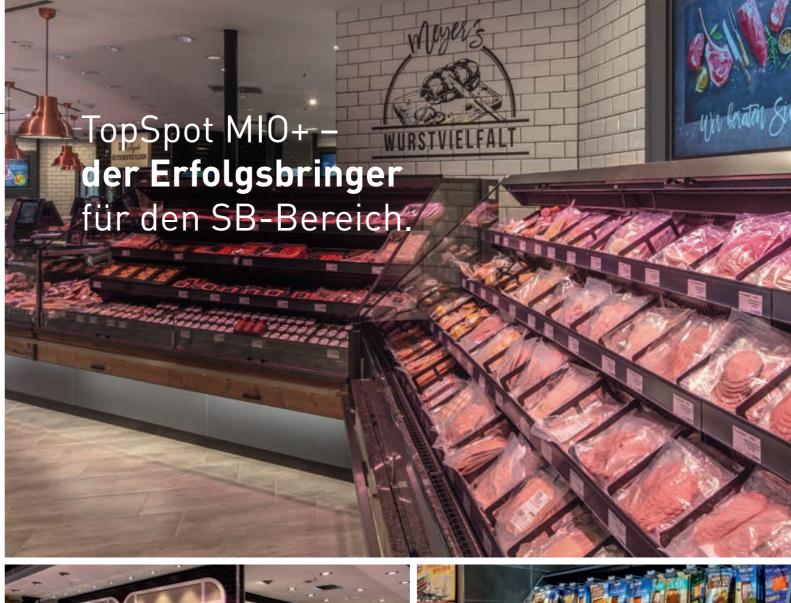
Meal Deal

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 Kauferlebnis 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.













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.







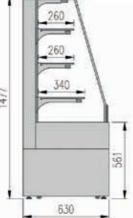
TopSpot to go Ambient 100 und 125



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

- Steckerfertige Module beliebig kombinierbar
- 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 can be combined as needed
- 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 multifunktionelle und variabel kombinierbare Systemgerät, das vor allem Lösungen für den Wachstumsbereich in der Shopmitte liefert, ohne die Rundumsicht einzuschränken. Mit TopSpot to go positionieren Sie die Waren in Armlänge und sorgen so für den schnellen und einfachen Zusatz- oder Impulskauf.

TopSpot to go is the new multifunctional and variably combinable system unit, which primarily provides solutions for the growth area in the centre of the shop without restricting all-round visibility. With TopSpot to go, you position the goods at arm's length and thus ensure quick and easy additional or impulse purchases.

Individuelles Design je nach Kundenwunsch

Individual design according to customer requirements



Module beliebig kombinierbar:

Modules can be combined as desired:



Ambient = trocken



= heiß/warm



= gekühlt



Hot & Steam = heiß + Dampf



FreshMaxx 2

Unsere Salatbar mit System.









DETAILS



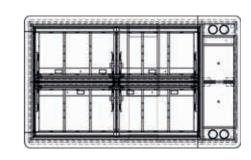
Deposit

Deposit-Modul kann wahlweise nach links oder rechts gesetzt werden.

Deposit module can be placed either to the left or to the right

Zweireihiges Modul







In zusätzlichen Ausführungen erhältlich. Available in additional versions

HIGHLIGHTS

DE

- · Umweltfreundliches Kältemittel R290 (Propan) bei steckerfertiger Ausführung
- · Anschluss an die Verbundanlage möglich
- Wahlweise feste oder klappbare Hygieneverglasung
- Zwei Temperaturklassen voreingestellt
- 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
- Energy saving fans
- Individual front design
- Easy cleaning by standing evaporator element

















Front.LINE

Individuelle Präsentation mit Fernwirkung.

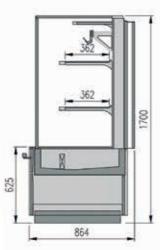












Front.LINE -

Ein individuelles Highlight für jeden Thekenverlauf

HIGHLIGHTS

- Sehr gute Fernwirkung
- · Nahtlose Integration in den Thekenverlauf möglich
- · Ware auf Augenhöhe des Kunden
- Vielfältige Präsentationsmöglichkeiten
- · Höchste Betriebssicherheit durch bewährte SIRIUS®-Technologie
- Bevorratung und Präsentation
- · Variable Innenausstattung, Gehänge, Glasboden, gelochte Böden
- Fisch in Eis Präsentation auf drei Etagen inkl. Etagenbeleuchtung
- Temperaturklassen MO+*/MO/M1/M2/H1 t₀ 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 MO+*/MO/M1/M2/H1 t₀ max. -6 °C





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









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 Finessen, 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.



sirius[®] HotSpot

Die Heißtheke für verzehrfertige Waren.

Die Heißtheke in SIRIUS®-Qualität für appetitlich warme Speisen.

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









SIRIUS®HotSpot – die Heißtheke für appetitlich warme Speisen.

HIGHLIGHTS

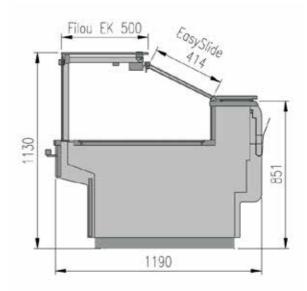
DEU

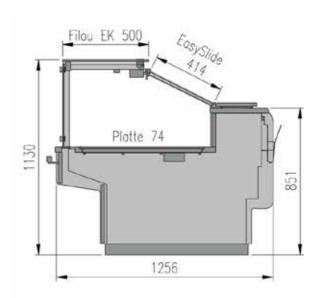
- SIRIUS®-Thekenmodul zur verkaufsaktiven Präsentation von vorgewärmten, verzehrfertigen Speisen
- \cdot Einsatz von Platte 74 für die individuelle Präsentation von warmen Speisen
- · Schiebescheiben aus wärmebeständigem Plexiglas
- · Qualitätsverluste vorgewärmter Waren werden minimiert
- Auch als fahrbares Möbel erhältlich
- $\boldsymbol{\cdot}$ 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

DETAILS











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 SB 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 84)

2

Kühlen

Salate, Feinkost und Snacks – gekühlte Produkte sind in der GOURMET bestens aufgehoben. Auch fertige Gerichte, die minutenschnell 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.



















PLATTE 64 & 74

Die Revolution für Ihre Heißtheke.

Völlig neue Präsentationsmöglichkeiten. Individuelles Warmhalten und Präsentieren.

Completely new presentation possibilities. Individual warming and presentation.











PLATTE 64 & 74 – die Revolution der Heißtheke.

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 Präsentationsschalen möglich, auch Töpfe und klassische GN-Schalen
- Energiesparende Technik
- Sehr schnelle Aufheizzeit/Betriebsbereitschaft

EN

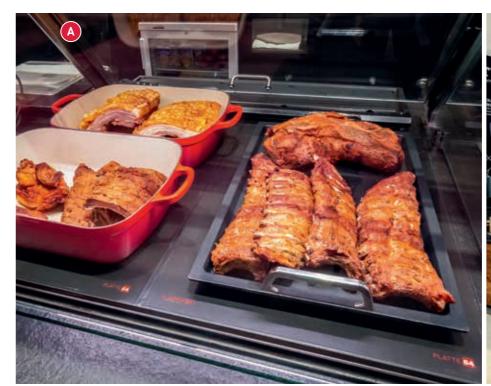
- · Smooth, robust surface for keeping food warm
- Elegant design promises excellent presentation of the goods
- \cdot Each heating plate can be individually, precisely set to temperatures up to 150 °C
- Temperatures can be changed individually to suit specific products
- No tubs or water baths required
- 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 Heißtheke 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.











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

Für freien Blick auf Ihre Köstlichkeiten à la gedeckter Tisch/For a clear view of your delicacies à la the table laid



PLATTE 74 – 700 mm × 400 mm



Aufsatz für GN-Schalen – Systemwechsel jederzeit möglich/Attachment for GN trays – system can be changed at any time

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.





Der absolute Durchblick auf Ihre Waren.

Der Theken-Blickfang in jedem Ladenkonzept.

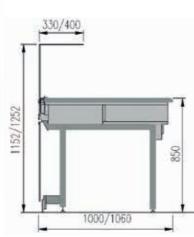
The eye-catching counter for any store concept.











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 specialities 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

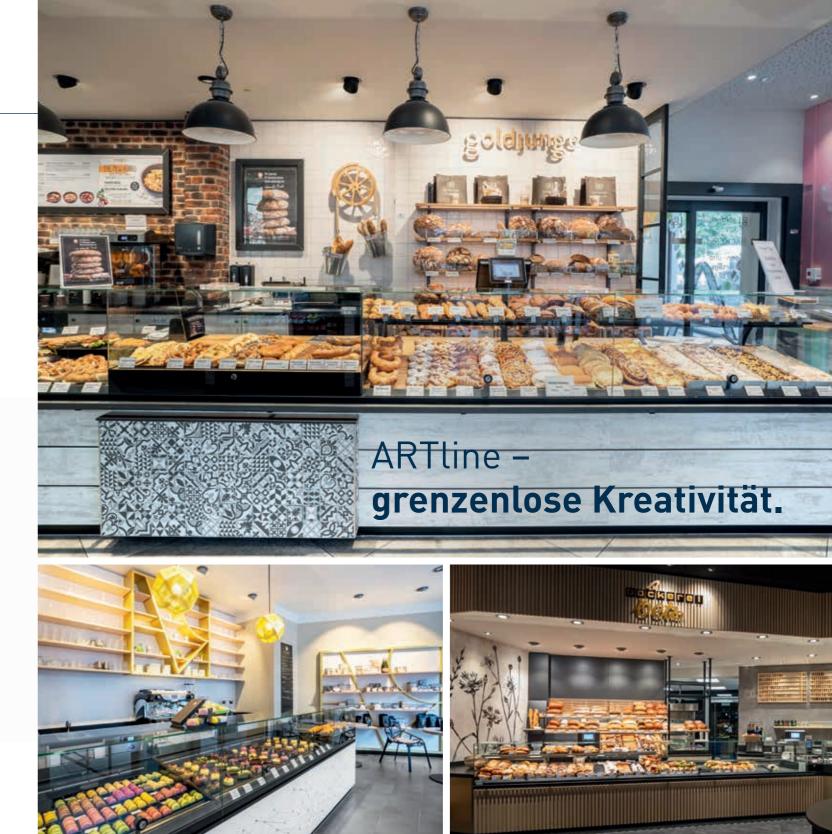
Ein durchdachtes Ablauf- und Funktionskonzept entscheidet maßgeblich über den wirtschaftlichen Erfolg eines Ladenkonzeptes. Doch das ist noch nicht alles ... Erstklassige Qualität, hervorragende Wareninszenierung und eine emotionale Raumgestaltung sind ebenfalls entscheidende Punkte, die Ihnen die ARTline-Theke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











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

FN

- 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.















VarioFlip

Unsere einschwenkbare **Zwischenetage.**

Maximaler Warendruck zu jeder Tageszeit.

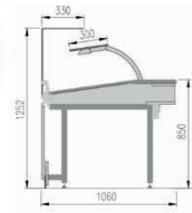
Ensuring maximum product impact at any time of day.











VarioFlip -

die einschwenkbare Zwischenetage.

HIGHLIGHTS

- 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
- \cdot 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

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 swivelling intermediate level offers you maximum display flexibility, with very little loss of storage space.







Produkte und Lösungen zum Aufbewahren.

· MAÎTRE BOUCH

Individuelle und maßgeschneiderte Erfolgskonzepte stehen für uns im Fokus. Wir bieten Ihnen ein breites Leistungs-spektrum, 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.

Erfolg braucht Vielfalt.

Back.STAGE

Unsere Stars für Ihren Rückbereich.

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

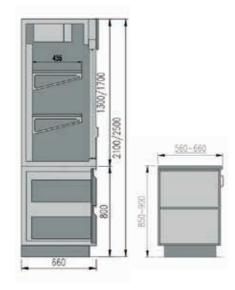
AICHINGER's individual backroom furniture will impress you with its functionality and design.











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

ΕN

- 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.









Back.STAGE INDIVIDUELLE RÜCKRAUMMÖBEL











T.office

Ihr **Kompaktbüro** auf kleinstem Raum.







T.office – das Minibüro mit System und Riesennutzen.

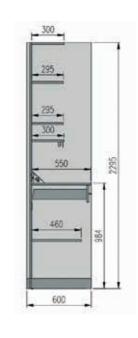
HIGHLIGHTS

DE

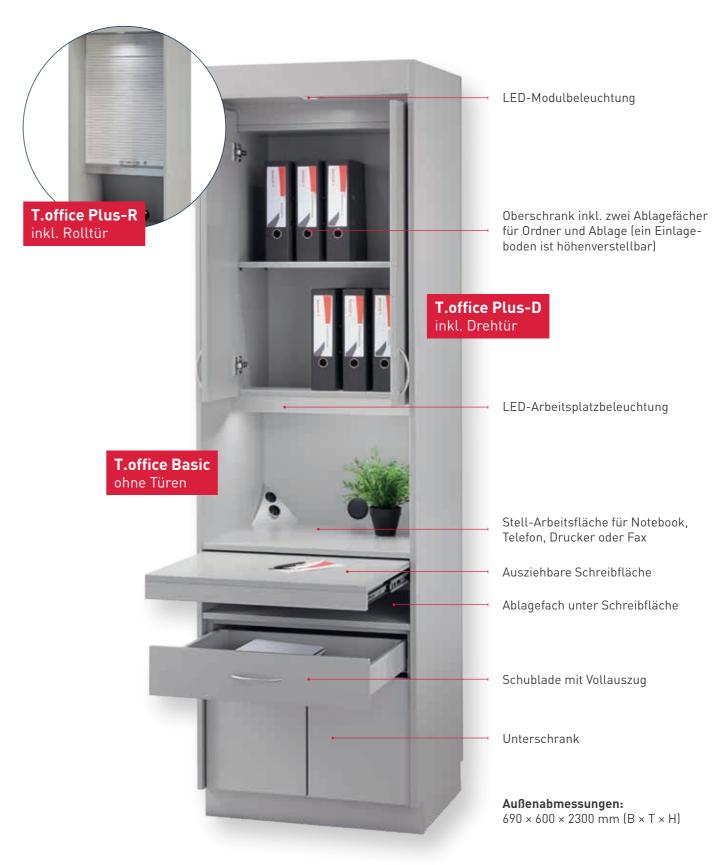
- Kompaktbüro auf 0,41 m²
- · Maximale Nutzfläche auf kleinstem Raum
- In drei verschiedenen Ausführungen erhältlich
- T.office Basic, Plus-D, Plus-R
- · Auf Wunsch mit umfangreichem Zubehör

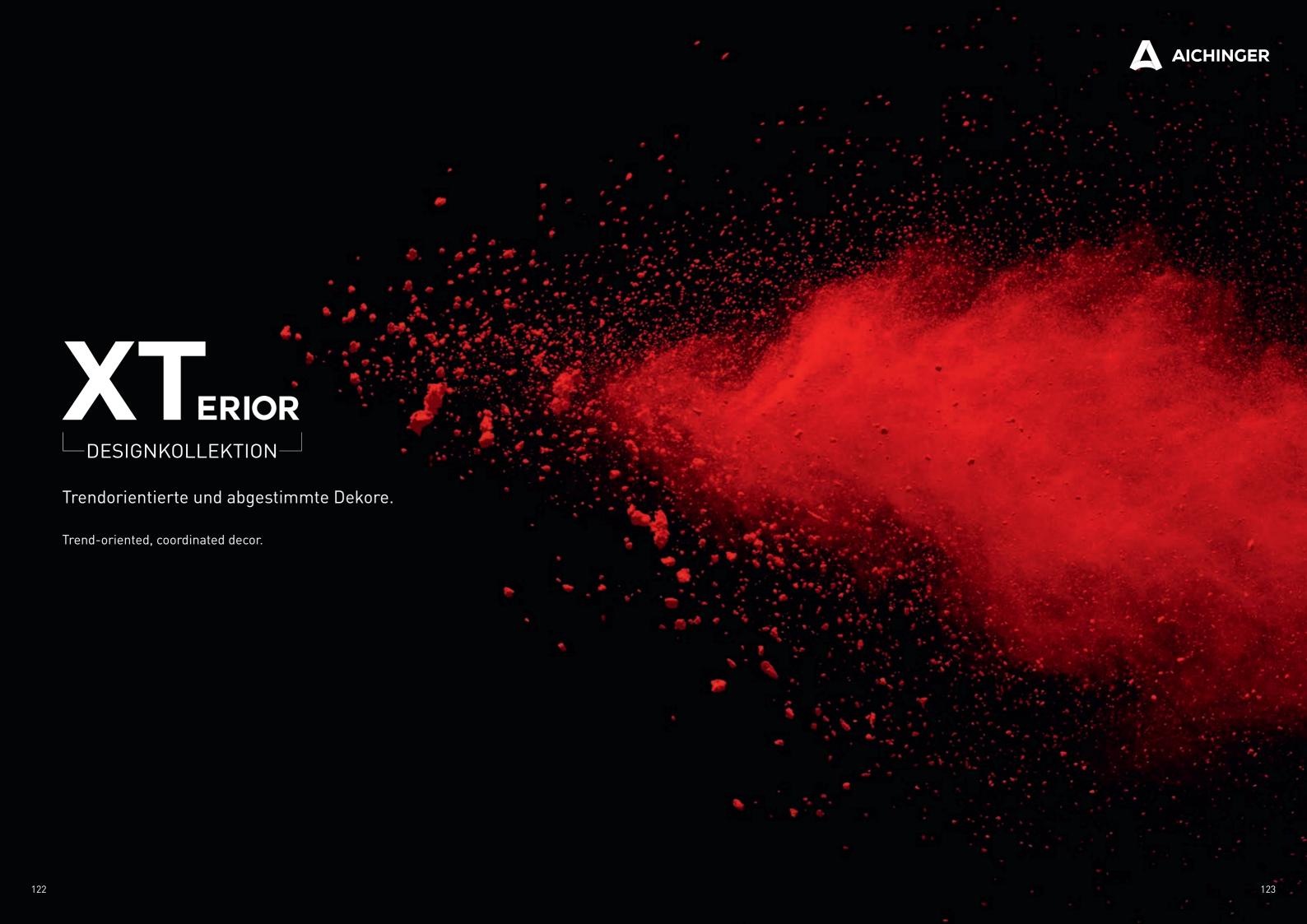
EN

- 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







Ihre Einrichtung, Ihr Style! Your furniture, your style!

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

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



S63009 MS Marmor Carrara



F186 ST9 Chicago Concrete hellgrau



F187 ST9 Chicago Concrete dunkelgrau



F274 ST9 Beton hell



F302 ST87 Ferro bronze



K4398 SP Rusty Iron



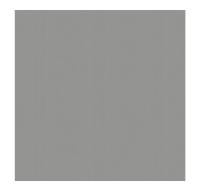
K4399 SP Rusty Deep Ocean



F425 ST10 Leinen beige



F501 ST2 Aluminium gebürstet



F509 ST2 Aluminium



F638 ST16 Chromix silber



F637 ST16 Chromix weiss



F651 ST16 Claystone grau



H107 ST9 Metallic Wood anthrazit



H1150 ST10 Arizona Eiche grau



H1176 ST37 Halifax Eiche weiss



H1180 ST37 Halifax Eiche natur



H1181 ST37 Halifax Eiche tabak



H1277 ST9 Lakeland Akazie hell



H1334 ST9 Sorano Eiche naturhell



H1387 ST10 Denver Eiche graphit









H1486 ST36 Pasadena Pinie







H3710 ST9 Carini Nussbaum natur

H3840 ST9 Mandal Ahorn natur



H3734 ST9 Dijon Nussbaum natur



H1702 ST33 Tossini Ulme dunkelbraun



H1733 ST9 Mainau Birke



H3133 ST12 Davos Eiche trüffelbraun



H3303 ST10 Hamilton Eiche natur





H3860 ST9 Hard Maple champagne



H3309 ST28 Gladstone Eiche sandbeige



H3325 ST28 Gladstone Eiche tabak



H3326 ST28 Gladstone Eiche greige



U113 ST9 Cottonbeige



U156 ST9 Sandbeige





H3450 ST22 Fleetwood weiss



H3453 ST22 Fleetwood lavagrau



H3470 ST22 Astfichte natur



U222 ST9 Cremabeige



U702 ST9 Kaschmirgrau

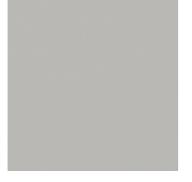


U708 ST9 Hellgrau

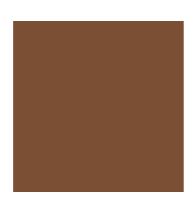




U732 ST9 Staubgrau



U763 ST9 Perlgrau

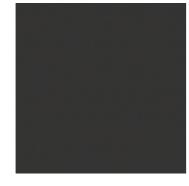


U807 ST9 Nougatbraun

XTERIOR



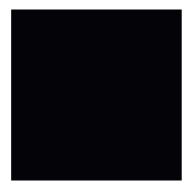
U818 ST9 Dunkelbraun



U899 ST9 Softschwarz



U963 ST9 Diamantgrau



U999 ST2 Schwarz



U961 ST2 Graphitschwarz

W911 ST2 Cremeweiss

W980 ST2 Platinweiss

W1000 ST9 Premiumweiss

XTerior Designkollektion – die neue Hauskollektion

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.



Bei sämtlichen Produktabbildungen handelt es sich um Symbolfotos! Diese können von den tatsächlichen Geräten abweichen. Die konkreten Produkteigenschaften entnehmen Sie den einzelnen Produktbeschreibungen. Alle Rechte vorbehalten.

All product images are purely representative and can deviate from the actual devices. Exact product characteristics are to be found in the individual product descriptions. All rights reserved.

Ostring 2 90530 Wendelstein Germany

T +49 9129 406-0 F +49 9129 406-130 info@aichinger.de

www.aichinger.de

Premstätterstraße 41 8054 Graz-Pirka Austria

T +43 316 28 45 56 F +43 316 28 69 65 info@aichinger.de www.aichinger.de

Tösstalstrasse 212 8405 Winterthur Switzerland T +41 52 233 36 63 F +41 52 233 36 65 info@aichinger.ch www.aichinger.ch



