

# SÜMAK Kühlmöbel vom Feinkostgeschäft bis zum SB-Warenhaus.

Literaturarchiv des HKK  
Historische Kälte- und Klimatechnik e.V.  
Website: [www.vhkk.org](http://www.vhkk.org)

Einige markante Einrichtungsbeispiele  
für verschiedene Handelsformen.

# SÜMAK



# SÜMAK Kühlmöbel sind maßgeschneiderte Problemlösungen. Perfekt in der Technik, verkaufsfördernd im Design.



SÜMAK gehört einfach dazu, wenn Sie nach der optimalen Lösung für Ihre Supermarkteinrichtung suchen. Weil wir Ihnen das komplette Einrichtungssystem bieten, von der Kühltheke über die Tiefkühlinsel bis zum Wandkühlregal. Und weil wir auch hinter den »Kulissen« Ihr Lieferant für Kälteanlagen in Kühl- und Tiefkühlräumen sind.

Eine optimale, verkaufsfördernde Warenpräsentation und perfekte, zuverlässige Technik sind die entscheidenden Vorteile, die für das SÜMAK Einrichtungssystem sprechen. Schließlich sind wir Spezialisten für Ladeneinrichtungen und vom Spezialisten können Sie einfach mehr erwarten.



## SÜMAK im Feinkost-Supermarkt

Supermärkte müssen nicht uniform aussehen. Die hier abgebildeten Beispiele sind der beste Beweis dafür, wie variabel das SÜMAK Einrichtungssystem ist. Das breite Serienprogramm, variable Frontverkleidungen und Spezialausführungen, die wir für Sie auf der Basis von Serienmodellen entwickeln, ermöglichen für jeden Supermarkt ein individuelles, prägnantes Erscheinungsbild.

Die oben abgebildeten Verkaufstheken für Fleisch, Wurst, Fisch und Konditoreiwaren entstammen dem gleichen serienmäßigen Rasterprogramm. Durch besondere Frontverkleidungen können die Theken an jeden Einrichtungsstil angepaßt werden. Von Sonderanfertigungen optisch nicht zu unterscheiden, aber erheblich preisgünstiger.

# SÜMAK, wenn es um Kühlung geht.



Mehr als 50 lfm. Kühl- und Tiefkühlinseln für Frischfleisch, Wurstwaren, Tiefkühlkost, Eiskrem, Wild und Geflügel.



## SÜMAK im SB-Warenhaus

SÜMAK Kühlmöbel ermöglichen eine hervorragende verkaufsfördernde Warenpräsentation. Zum Beispiel die Kühlgondel. In diesem Modell können Sie dem Kunden ganze Warengruppen auf engstem Raum als Bedarfsbündel anbieten, auch in der Kombination von gekühlten und ungekühlten Produkten.

Ein anderes Beispiel für eine besonders rationelle Lagerung und Beschickung ist dieser Tiefkühlagerraum, der zur Kundenseite verglaste Türen zur Selbstbedienung hat. Die Ware wird in Containern angeboten.

# SÜMAK Ladeneinrichtungen, damit Sie besser verkaufen.

## SÜMAK im C+C-Markt

Auch in dieser Großvertriebsform ist SÜMAK der ideale Partner für problemlosen, rationellen Warenumsatz.

Zum Beispiel die Kühltür mit dahinter liegendem Kühlraum, in diesem Fall für Molkereiprodukte. Oder für C+C-Märkte besonders interessant: Der Kühlraum für den direkten Verkauf von Obst und Gemüse in Großgebunden. SÜMAK liefert für jede Einrichtung die wirtschaftlichste Kälteanlage: Hier ein Kompakt-Sicherheitssystem mit 2 getrennten Kältekreisläufen für Normalkühlung und Tiefkühlung.

## SÜMAK - Ihr Partner für Planung, Fertigung, Montage und Service.

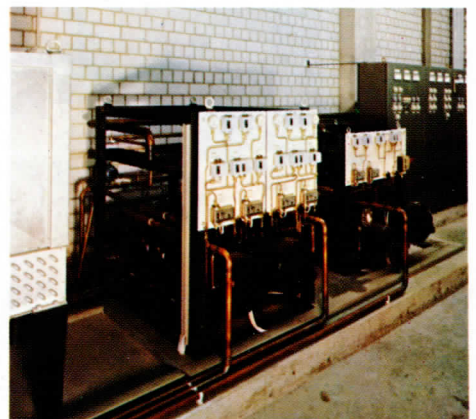
Wenn Bauherren und Architekten nach einer optimalen Lösung für Kühlanlagen und Kühleinrichtungen suchen, sind wir der ideale Partner. Denn wir zählen nicht nur zu den Pionieren auf dem Gebiet der Kältetechnik, sondern sind heute auch einer der bedeutendsten deutschen Kühlmöbelhersteller.

Auf 50.000 qm Werksgelände und 25.000 qm Fabrikationsfläche fertigen wir die bekannten SÜMAK-Produkte. In ihnen vereinen sich perfekte Technik und Erfahrung aus mehr als fünf Jahrzehnten.

Unsere Geschäftspartner wissen und schätzen, daß wir jede Aufgabe, unabhängig von der Größe, mit der gleichen Perfektion lösen. Sagen Sie uns Ihr Problem, wir bieten Ihnen eine maßgeschneiderte Lösung.

# SÜMAK

SÜMAK Maschinenfabrik GmbH + Co  
Ditzinger Str. 75  
7250 Leonberg 6 (Höfingen)  
Telefon (07152) 13-1  
Telex 0724118 symak



Das SÜMAK-Werk in Leonberg-Höfingen.

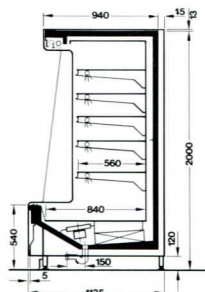
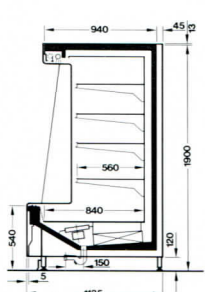
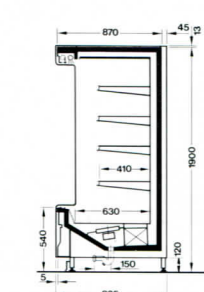
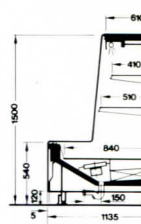
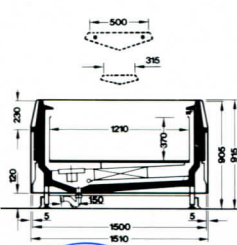
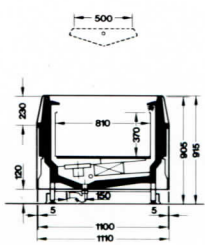
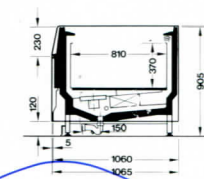
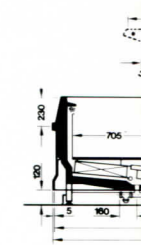
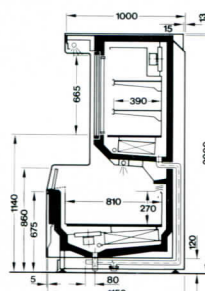
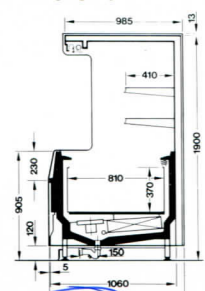
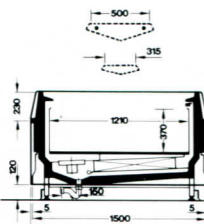
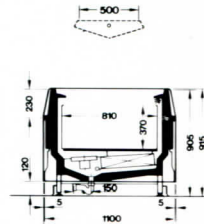
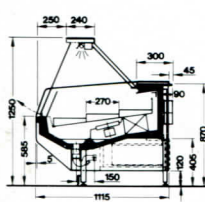
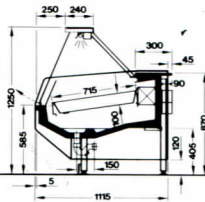
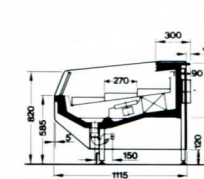
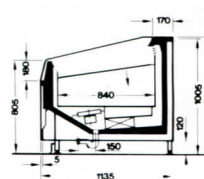
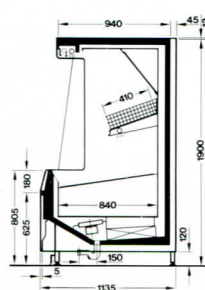
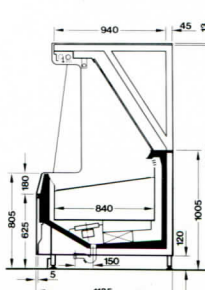
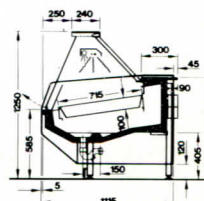
# SÜMAK Kühlmöbel- damit Sie besser verkaufen

SÜMAK Produktionsprogramm,  
Bereich Kühlmöbel

# SÜMAK



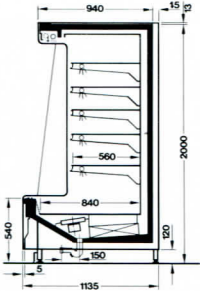
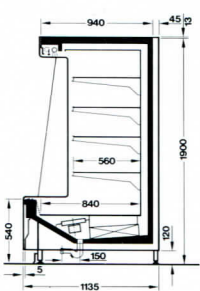
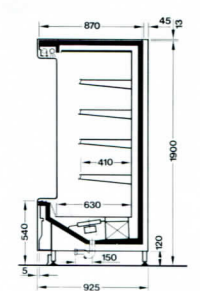
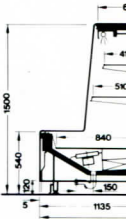
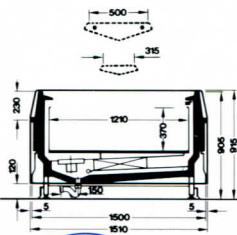
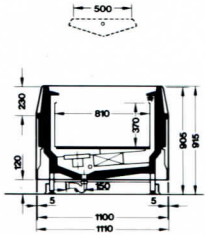
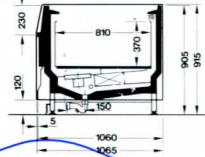
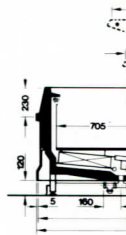
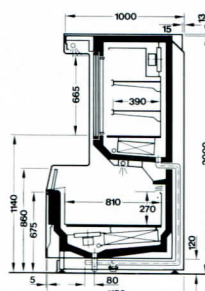
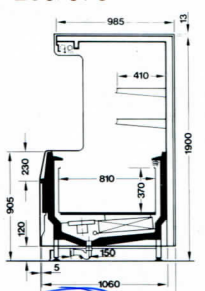
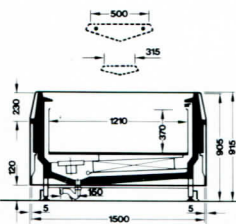
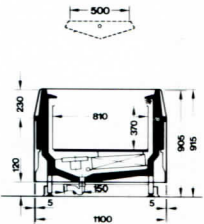
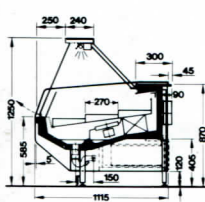
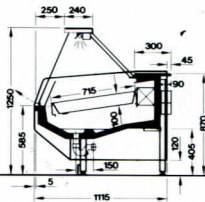
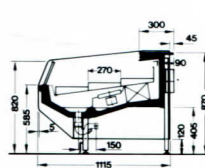
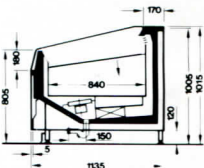
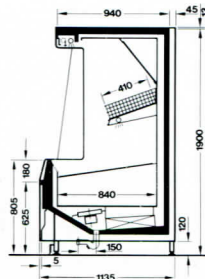
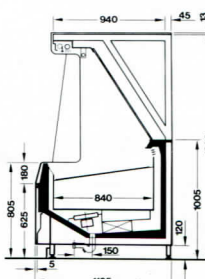
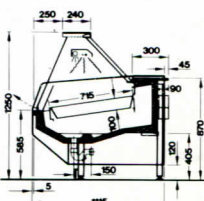
# SÜMAK Kühlmöbel in perfekter Technik

<p><b>Kühlregale für Molkereierzeugnisse, Feinkost und Wurstwaren.</b></p> <p>Kühlregale mit bewegter Kühlung. Kaltluftschleier vor den Etagen.*</p> <p>* ausgenommen KR 2-S und KRD 2-S</p>	<p><b>KRL 5-S</b> (5.2.030) +2/+8°C, 250/375</p> 	<p><b>KR 5-S</b> (5.2.020) +2/+8°C, 250/375</p> 	<p><b>KR 5</b> (5.2.810) +2/+8°C, 188/250/375</p> 	<p><b>KRD 2-S</b> (5.2.060) +6/+8°C, 250/375</p> 
<p><b>Kühlinseln für Frischwaren.</b></p> <p>Kühlinseln mit bewegter Kühlung. Durch den Aufbau eines Warenansatzes erhalten die Inseln eine zusätzliche gut sichtbare Stellfläche für ungekühlte Waren. Mit eingebauter Beleuchtung zur besseren Warendarbietung in den Kühlinseln.</p>	<p><b>OKID-S</b> (5.2.320) ± 0/+2°C, 250/375</p> 	<p><b>OKI-S</b> (5.2.310) ± 0/+2°C, 188/250/375</p> 	<p><b>OKW-S</b> (5.2.315) ± 0/+2°C, 188/250/375</p> 	<p><b>HK-S</b> (5.2.325) ± 0/+2°C, 188/250/375</p> 
<p><b>Tiefkühlmöbel für Tiefkühlkost.</b></p> <p>Tiefkühlinseln und Tiefkühlschränke mit bewegter Kühlung. Ungekühlte Warenaufsätze entsprechen denen der Kühlinseln.</p>	<p><b>TTS-S</b> (5.2.550) -18/-23°C, 250/375</p> 	<p><b>OTKW-S-R 5</b> (5.2.513) -18/-23°C, 188/250/375</p> 	<p><b>OTKID-S</b> (5.2.520) -18/-23°C, 250/375</p> 	<p><b>OTKI-S</b> (5.2.510) -18/-23°C, 188/250/375</p> 
<p><b>Kühlmöbel für Fleisch, Wurst, Käse, Fisch und Delikatessen.</b></p> <p>Kühltheken mit bewegter oder stiller Kühlung. Kühlregale mit Kaltluftschleier vor den verstellbaren Etagen. Verkaufstheken mit kundenseitig zu öffnender Frontverglasung.</p>	<p><b>FTB-S</b> (5.2.120) <b>FTBK-S</b> (5.2.130) ± 0/+6°C <b>FTBM-S</b> (5.2.124) +10/+12°C, 188/250/375</p> 	<p><b>FTBF-S</b> (5.2.126) ± 0/+6°C, 188/250/375</p> 	<p><b>FTB-S-SB</b> (5.2.122) ± 0/+6°C, 188/250/375</p> 	<p><b>FTSB-S</b> (5.2.287) ± 0/+6°C, 250/375</p> 
<p><b>Kühlregale für Obst und Gemüse.</b></p> <p>Großraum-Kühlregale mit bewegter Kühlung und Kaltluftschleier. Die verkaufsfördernde Warendarbietung wird durch einen Spiegel mit Beleuchtung verstärkt. Modell OG 1-SP-S mit Etagenkörben zur erweiterten Warenpräsentation.</p>	<p><b>OG 1-SP-S</b> (5.2.085) +8/+10°C, 250/375</p> 	<p><b>OG-SP-S</b> (5.2.087) +8/+10°C, 250/375</p> 	<p><b>Warmhaltetheke</b></p> <p>Verkaufstheke zum Warmhalten von fertig zubereiteten Fleisch- und Wurstwaren.</p>	<p><b>WTB-S</b> (5.2.726) +40/+80°C, 188/250</p> 

# Almöbel in perfekter Technik

<p><b>S</b> (5.2.030) ± 0/+2°C, 250/375</p>	<p><b>KR 5-S</b> (5.2.020) +2/+8°C, 250/375</p>	<p><b>KR 5</b> (5.2.810) +2/+8°C, 188/250/375</p>	<p><b>KRD 2-S</b> (5.2.060) +6/+8°C, 250/375</p>	<p><b>KR 2-S</b> (5.2.050) +6/+8°C, 188/250/375</p>															
<p><b>S</b> (5.2.320) ± 0/+2°C, 250/375</p>	<p><b>OKI-S</b> (5.2.310) ± 0/+2°C, 188/250/375</p>	<p><b>OKW-S</b> (5.2.315) ± 0/+2°C, 188/250/375</p>	<p><b>HK-S</b> (5.2.325) ± 0/+2°C, 188/250/375</p>	<p><b>KI</b> steckerfertig, fahrbar (5.2.850) ± 0/+2°C, 188/250/375</p>															
<p><b>S</b> (5.2.550) ± 0/+2°C, 250/375</p>	<p><b>OTKW-S-R 5</b> (5.2.513) -18/-23°C, 188/250/375</p>	<p><b>OTKID-S</b> (5.2.520) -18/-23°C, 250/375</p>	<p><b>OTKI-S</b> (5.2.510) -18/-23°C, 188/250/375</p>	<p><b>OTKW-S</b> (5.2.515) -18/-23°C, 188/250/375</p>	<p><b>HT-S</b> (5.2.525) -18/-23°C, 188/250/375</p>														
<p><b>S</b> (5.2.120) <b>S</b> (5.2.130) <b>S</b> (5.2.124) ± 0/+2°C, 188/250/375</p>	<p><b>FTBF-S</b> (5.2.126) ± 0/+6°C, 188/250/375</p>	<p><b>FTB-S-SB</b> (5.2.122) ± 0/+6°C, 188/250/375</p>	<p><b>FTSB-S</b> (5.2.287) ± 0/+6°C, 250/375</p>	<p><b>FTSBV-S</b> (5.2.288) ± 0/+6°C, 250/375</p>	<p><b>FKR2-S</b> (5.2.080) ± 0/+2°C, 250/375</p>														
<p><b>SP-S</b> (5.2.085) ± 0/+2°C, 250/375</p>	<p><b>OG-SP-S</b> (5.2.087) +8/+10°C, 250/375</p>	<p><b>Warmhaltetheke</b> Verkaufstheke zum Warmhalten von fertig zubereiteten Fleisch- und Wurstwaren.</p>	<p><b>WTB-S</b> (5.2.726) +40/+80°C, 188/250</p>	<p><b>Unbegrenzte Kombinationsmöglichkeiten mit dem SÜMAK Längen-System.</b> Die Tabelle zeigt, wie Sie durch die 3 verschiedenen System-Baulängen je nach Bedarf kombinieren können. Angegeben sind die Element- bzw. Nennmaße. Bei der Zusammenstellung mehrerer Möbel zu einer geschlossenen Verkaufsfront oder beim Einzelmöbel sind für die Seitenwände 2x50 mm den Elementmaßen hinzuzurechnen (=Endmaß). Bei den Modellen HK-S und HT-S 2x95 mm.</p>	<p><b>Elemente</b> (ausgenommene Modelle)</p> <table border="1"> <tr><td><b>A</b></td></tr> <tr><td><b>B</b></td></tr> <tr><td><b>A</b></td></tr> <tr><td><b>B</b></td></tr> <tr><td><b>A</b></td></tr> <tr><td><b>C</b></td></tr> <tr><td><b>A</b></td></tr> <tr><td><b>B</b></td></tr> <tr><td><b>A</b></td></tr> <tr><td><b>B</b></td></tr> <tr><td><b>A</b></td></tr> <tr><td><b>C</b></td></tr> <tr><td><b>A</b></td></tr> <tr><td><b>B</b></td></tr> </table>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>A</b>	<b>C</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>A</b>	<b>C</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>A</b>																			
<b>B</b>																			
<b>A</b>																			
<b>B</b>																			
<b>A</b>																			
<b>C</b>																			
<b>A</b>																			
<b>B</b>																			
<b>A</b>																			
<b>B</b>																			
<b>A</b>																			
<b>C</b>																			
<b>A</b>																			
<b>B</b>																			

# SÜMAK Kühlmöbel in perfekter Technik

<p><b>Kühlregale für Molkereierzeugnisse, Feinkost und Wurstwaren.</b></p> <p>Kühlregale mit bewegter Kühlung. Kaltluftschleier vor den Etagen.*</p> <p>* ausgenommen KR 2-S und KRD 2-S</p>	<p><b>KRL 5-S</b> (5.2.030) +2/+8°C, 250/375</p> 	<p><b>KR 5-S</b> (5.2.020) +2/+8°C, 250/375</p> 	<p><b>KR 5</b> (5.2.810) +2/+8°C, 188/250/375</p> 	<p><b>KRD 2-S</b> (5.2.060) +6/+8°C, 250/375</p> 
<p><b>Kühlinseln für Frischwaren.</b></p> <p>Kühlinseln mit bewegter Kühlung. Durch den Aufbau eines Warenaufsatzes erhalten die Inseln eine zusätzliche gut sichtbare Stellfläche für ungekühlte Waren. Mit eingebauter Beleuchtung zur besseren Warendarbietung in den Kühlinseln.</p>	<p><b>OKID-S</b> (5.2.320) ± 0/+2°C, 250/375</p> 	<p><b>OKI-S</b> (5.2.310) ± 0/+2°C, 188/250/375</p> 	<p><b>OKW-S</b> (5.2.315) ± 0/+2°C, 188/250/375</p> 	<p><b>HK-S</b> (5.2.325) ± 0/+2°C, 188/250/375</p> 
<p><b>Tiefkühlmöbel für Tiefkühlkost.</b></p> <p>Tiefkühlinseln und Tiefkühlchränke mit bewegter Kühlung. Ungekühlte Warenaufsätze entsprechen denen der Kühlinseln.</p>	<p><b>TTS-S</b> (5.2.550) -18/-23°C, 250/375</p> 	<p><b>OTKW-S-R 5</b> (5.2.513) -18/-23°C, 188/250/375</p> 	<p><b>OTKID-S</b> (5.2.520) -18/-23°C, 250/375</p> 	<p><b>OTKI-S</b> (5.2.510) -18/-23°C, 188/250/375</p> 
<p><b>Kühlmöbel für Fleisch, Wurst, Käse, Fisch und Delikatessen.</b></p> <p>Kühltheken mit bewegter oder stiller Kühlung. Kühlregale mit Kaltluftschleier vor den verstellbaren Etagen. Verkaufstheken mit kundenseitig zu öffnender Frontverglasung.</p>	<p><b>FTB-S</b> (5.2.120) <b>FTBK-S</b> (5.2.130) ± 0/+6°C <b>FTBM-S</b> (5.2.124) +10/+12°C, 188/250/375</p> 	<p><b>FTBF-S</b> (5.2.126) ± 0/+6°C, 188/250/375</p> 	<p><b>FTB-S-SB</b> (5.2.122) ± 0/+6°C, 188/250/375</p> 	<p><b>FTSB-S</b> (5.2.287) ± 0/+6°C, 250/375</p> 
<p><b>Kühlregale für Obst und Gemüse.</b></p> <p>Großraum-Kühlregale mit bewegter Kühlung und Kaltluftschleier. Die verkaufsfördernde Warendarbietung wird durch einen Spiegel mit Beleuchtung verstärkt. Modell OG 1-SP-S mit Etagenkörben zur erweiterten Warenpräsentation.</p>	<p><b>OG 1-SP-S</b> (5.2.085) +8/+10°C, 250/375</p> 	<p><b>OG-SP-S</b> (5.2.087) +8/+10°C, 250/375</p> 	<p><b>Warmhaltetheke</b></p> <p>Verkaufstheke zum Warmhalten von fertig zubereiteten Fleisch- und Wurstwaren.</p>	<p><b>WTB-S</b> (5.2.726) +40/+80°C, 188/250</p> 



# SÜMAK - Ihr Full-Service-Partner für die komplette Ladeneinrichtung

SÜMAK gehört dazu, wenn Sie nach der optimalen Lösung für Ihre Ladeneinrichtung suchen. Weil SÜMAK Systeme für die komplette Ladeneinrichtung bietet – von der Kühltheke bis zum Tiefkühlschrank, von der Cafeteriaanlage bis zum Trockenregal. Weil

SÜMAK preisgünstige Standardlösungen liefert und ebenso Sonderwünsche erfüllt. Weil SÜMAK auch hinter den »Kulissen« Lieferant für Kälteanlagen in Kühl- und Tiefkühlräumen ist. Und weil SÜMAK jede Aufgabe – unabhängig von der Größe – mit der gleichen

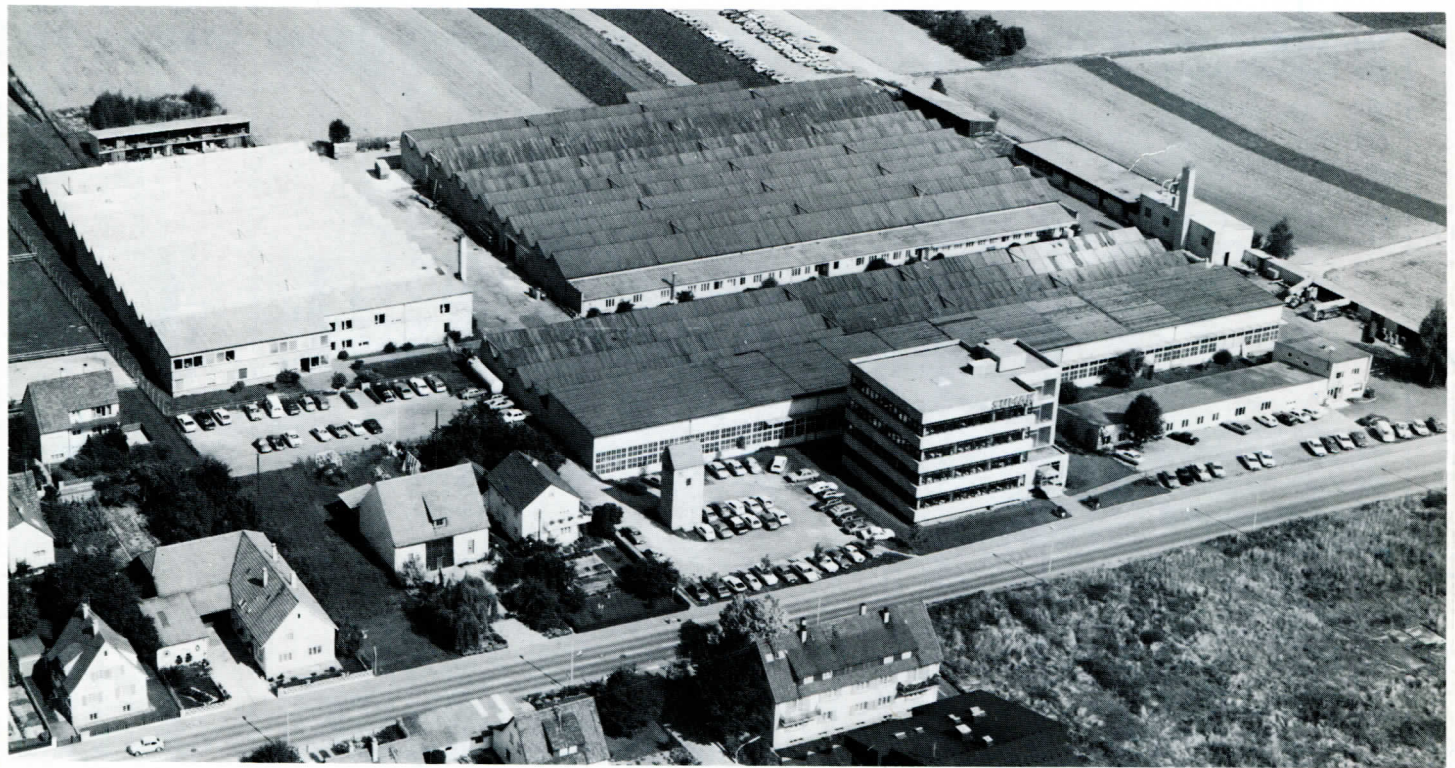
Perfektion löst. Unsere Geschäftspartner wissen, daß sich in SÜMAK-Produkten modernste Technik und jahrzehntelange Erfahrung vereinen. Beherrschte Technik aber ist die Basis für neue kreative Lösungen.

## SÜMAK - ein Begriff für Technik, Qualität und zuverlässigen Service.

Wer im Markt vorn sein will, muß auch im Service Außergewöhnliches bieten. Es ist für Sie beruhigend zu wissen,

daß bei SÜMAK für jeden denkbaren Fall eine schlagkräftige, schnell einsetzbare Service-Organisation bereitsteht. Der Unternehmensleitung in Leonberg/Höfingen unterstehen direkt 7 Regional- und Verkaufsbüros, die als Steuerungs- und Informationszentralen der einzelnen Regionalgebiete fungieren. Jedes Regional- und Verkaufsbüro ist mit qualifizierten Fachberatern, Montageinspektoren und Monteuren besetzt. Dieses eingespielte und geschulte Stammpersonal steht auch für die Montage

von Großobjekten bereit. Gesteuert von den Regional- und Verkaufsbüros deckt ein dichtes und kundennahes Netz von ca. 100 Servicestellen das gesamte Bundesgebiet und Berlin ab. Regionalbüroleiter und Montageinspektoren stehen in ständigem Kontakt mit den Servicestellen. Der straffe, klar gegliederte Aufbau der SÜMAK Service-Organisation ermöglicht es, umgehend auf jede Anforderung unserer Partner in Handel und Industrie zu reagieren.



### SÜMAK Regional- und Verkaufsbüros:

**SÜMAK Regionalbüro Nord:**  
2000 Hamburg 70, Hinschenfelder Straße 24  
Telefon (0 40) 6 93 68 93,  
Telex 02 14 876 symak

**SÜMAK Regionalbüro West**  
4600 Dortmund 70 (Dorstfeld)  
Martener Hellweg 29  
Telefon (02 31) 1 79 86, Telex 08 227 230 syma

**SÜMAK Regionalbüro Mitte**  
6050 Offenbach, Kurfürstenstraße 16  
Telefon (06 11) 8 67 31, Telex 04 152 690 symak

**SÜMAK Regionalbüro Südwest**  
7250 Leonberg  
Höfingen, Ditzinger Straße 75  
Telefon (0 71 52) 13-0, Telex 07 24 118 symak

**SÜMAK Regionalbüro Südost**  
8000 München 19, Volkartstraße 69  
Telefon (0 89) 19 47 33

**SÜMAK Verkaufsbüro Mannheim**  
6800 Mannheim, Kaiserring 36  
Telefon (06 21) 1 38 27

**SÜMAK Verkaufsbüro Nürnberg**  
8500 Nürnberg 40, Elsässer Straße 18  
Telefon (09 11) 44 25 96

**SÜMAK Kältemaschinenvertriebs- und Montagegesellschaft m.b.H.**  
A-1200 Wien, Pappenheimgasse 47  
Telefon (02 22) 33 33 14

SÜMAK Maschinenfabrik GmbH + Co  
Höfingen, Ditzinger Straße 75  
7250 Leonberg  
Telefon (0 71 52) 13-0  
Telex 7 24 118 symak

**SÜMAK**  
wenn es um Kälte und Wärme geht