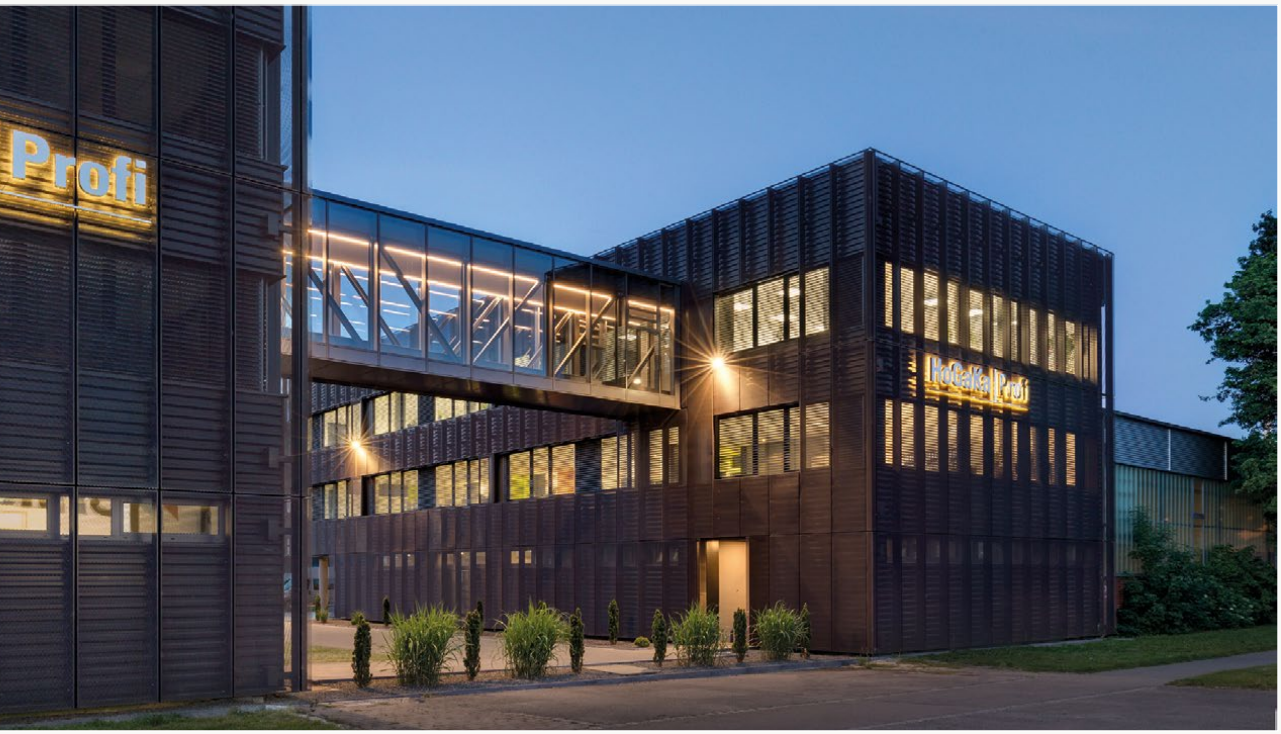
HoGaKa | Profi

Großküchentechnik & Tischkultur Nr.5





HoGaKa Profi

HoGaKa Profi ist Ihr Qualitätsanbieter für
Großküchentechnik und Tischkultur auf höchstem Niveau.

Wir nehmen nur Produkte und Marken in unser breit gefächertes Sortiment, von denen wir qualitativ überzeugt sind. Damit begrenzen wir die Auswahl bewusst, um unseren Kunden ausschließlich hochwertige Produkte und den dafür bestmöglichen Service zu garantieren. Eine sichere Möglichkeit zum Nachkauf über viele Jahre hinweg entspricht ebenso unserem Qualitätsverständnis, wie eine schnelle Lieferfähigkeit. Die gleichen Maßstäbe, die wir für die von uns vertriebenen Produkte anlegen, gelten auch für unsere Dienstleistungen. Qualität steht für uns immer an erster Stelle. Ob bei der Verkaufsberatung, der Planung und Umsetzung Ihres Projektes oder der Wartung Ihrer technischen Geräte – es erwarten Sie hohe Fachkompetenz, Flexibilität und Motivation.

Die Philosophie und das Qualitätsverständnis von HoGaKa Profi ist mit dem Gedanken der Nachhaltigkeit untrennbar verbunden. Hochwertige, verlässliche und funktionale Produkte tragen durch ihre Langlebigkeit zur Reduzierung der Umweltbelastung bei. Zugleich sind wir zutiefst davon überzeugt, dass sich qualitativ hochwertige Produkte auch stets ökonomisch bezahlt machen.

Für unsere Kunden sind wir dadurch ein kompetenter und verlässlicher Partner, sei es bei der Wahl des richtigen Produktes oder bei der Umsetzung komplexer Projekte – denn wir wissen, worauf es ankommt.



Multichannel-Verkauf

Egal ob an unserem Stammsitz mit einem eindrucksvollen Showroom in Ulm, den Außenstellen oder im Netz in unserer Online-Einkaufswelt: Unser kompetentes Verkaufs-Team steht mit Rat und Tat zur Seite und ermöglicht eine schnelle und zuverlässige Abwicklung. Mit der langjährigen Erfahrung, der bewährten Verbindung zu führenden Lieferpartnern und stets den neuesten Trends im Hinterkopf, sind unsere Verkaufsberater hervorragende Partner für unsere Kunden bei der Entscheidungsfindung für Neu-Investitionen.



Projektmanagement

Unsere Leistung beginnt nicht selten mit der bedarfsgerechten Entwurfsplanung und resultiert dann in der Auswahl und Platzierung von Technik und Geräten. Als kompetenter Partner von Planern setzen wir gerne auch deren Vorstellungen in die Tat um. An modernen CAD-Arbeitsplätzen planen wir bis ins kleinste Detail, egal ob Speiseausgaben oder -verteilsysteme, ob gewerbliche Küchen- oder Spültechnik. Unsere technisch versierten Teams der Projektentwicklung und Montage sorgen für die passgenaue Umsetzung.

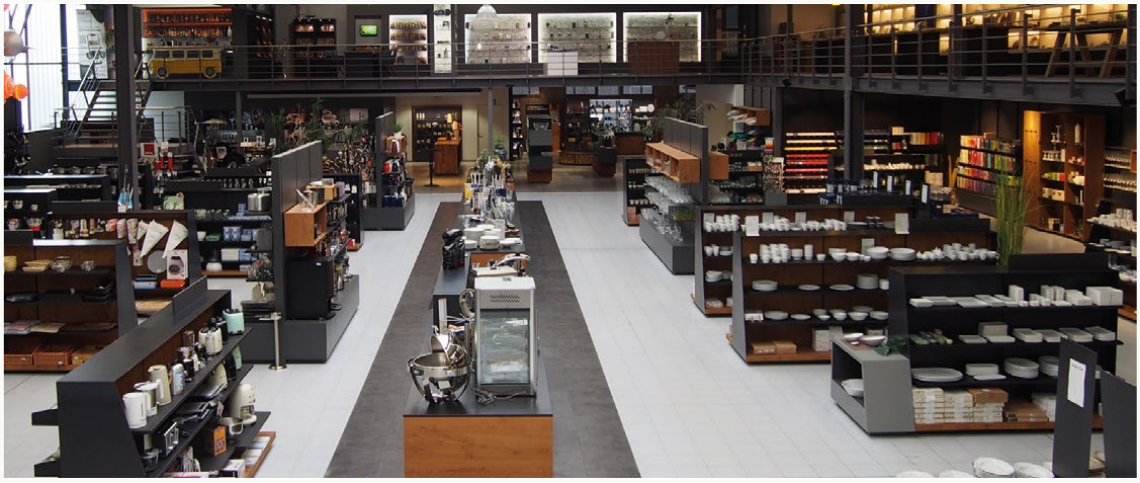


Technischer Service

Exakt funktionierende Technik ist das Herzstück jeder guten Profiküche. Damit alles bei Störungen schnell wieder einsatzbereit ist, bieten wir Ihnen einen zuverlässigen technischen Service an. Die langjährige Berufs- und Markterfahrung unseres Teams sowie ein stets aktueller Kenntnisstand durch regelmäßige Schulungen zeichnen unsere Service-Techniker aus. Vom Einbau von Geräten und Möbeln, über den Anschluss bis zur Inbetriebnahme und Einweisung von Großküchentechnik und Spülanlagen stehen wir unseren Kunden zur Seite.

HoGaKa Profi

Beratungskompetenz und Erfahrung
In unserem Showroom, im Netz oder direkt bei Ihnen vor Ort.



Was macht eine funktional eingerichtete Küche aus? Oder welche Highlights muss ein gedeckter Tisch bieten, um den Gast nachhaltig zu begeistern? Unsere Kolleginnen und Kollegen kennen die Antworten auf solche Fragen sowie die neusten Trends.

In einem imposanten Verkaufsraum begrüßt Sie ein engagiertes und erfrischend innovatives Team. Viele namhafte Hersteller für Porzellan, Besteck, Glas, Kochgeschirre und technische Geräte warten auf Sie. Neben den geführten Artikeln suchen wir mit Ihnen gerne auch nach außergewöhnlichen Produkten für besondere Ansprüche. Ein besonderes Highlight ist unsere event arena. Mit modernster Medientechnik und bequemen Cinema-Sitzplätzen bietet sie den idealen Rahmen für Präsentationen, Geräteschulungen und Kochseminare.

Ständig verfügbar sind wir für Sie über unseren Onlineshop mit einer größeren Anzahl an Artikeln, als wir es Ihnen jemals physisch zeigen könnten. Auf der Grundlage unseres Onlineshops haben wir zudem unsere MyShop-Lösung entwickelt. Hier ermöglichen wir unseren Stammkunden vergünstigte Einkaufskonditionen und nach Wunsch ein individuell zugeschnittenes Sortiment.

Gemäß unserem Motto „Der Fortschritt kommt digital, unser Dialog bleibt persönlich“ berät Sie unser Außendienst sehr gerne auch vor Ort und ermöglicht eine schnelle und zuverlässige Abwicklung.

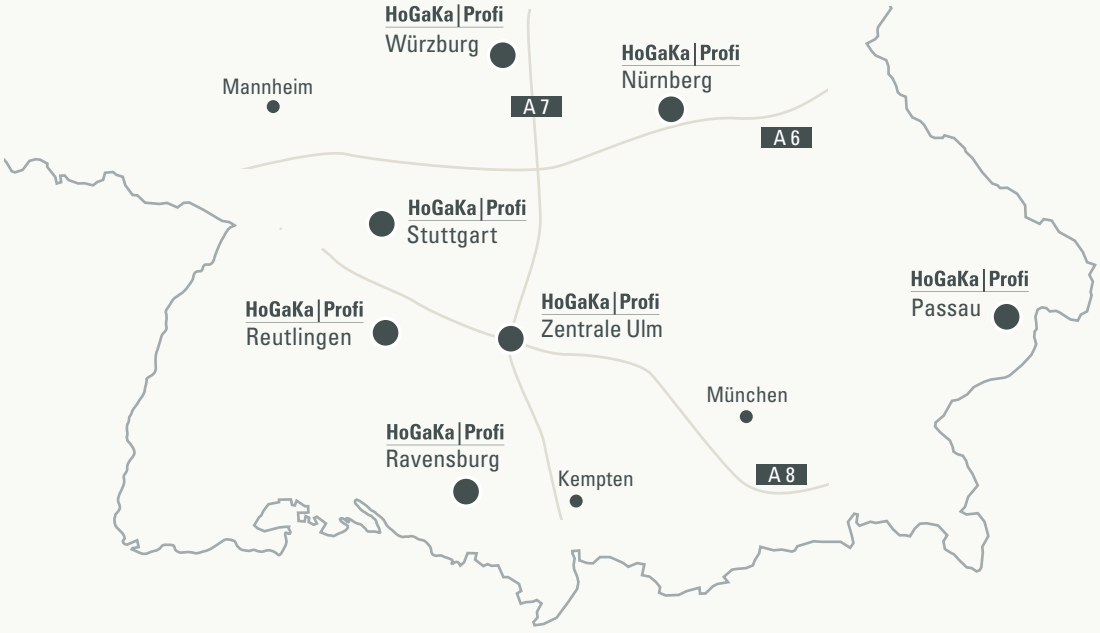
Ihr Weg zu uns – Wir sind für Sie da!

HoGaKa Profi Zentrale Ulm

Magirus-Deutz-Straße 5
89077 Ulm
Telefon 0731 16909 - 0
Telefax 0731 16909 - 399
info@hogakaprofi.de

Sie haben Fragen zu einem Artikel oder möchten eine Bestellung aufgeben? Dann kontaktieren Sie uns. Wir beantworten Ihre Fragen sehr gerne.

Im süddeutschen Raum haben wir durch unsere zahlreichen Standorte besonders kurze Wege zu unseren Kunden.



Stuttgart

HoGaKa Profi GmbH
Monreposstraße 49
71634 Ludwigsburg

Ravensburg

HoGaKa Profi GmbH
Untere Gerbersteig 19
88250 Weingarten

Reutlingen

HoGaKa Profi GmbH
Mußmehlstraße 6
72760 Reutlingen

Würzburg

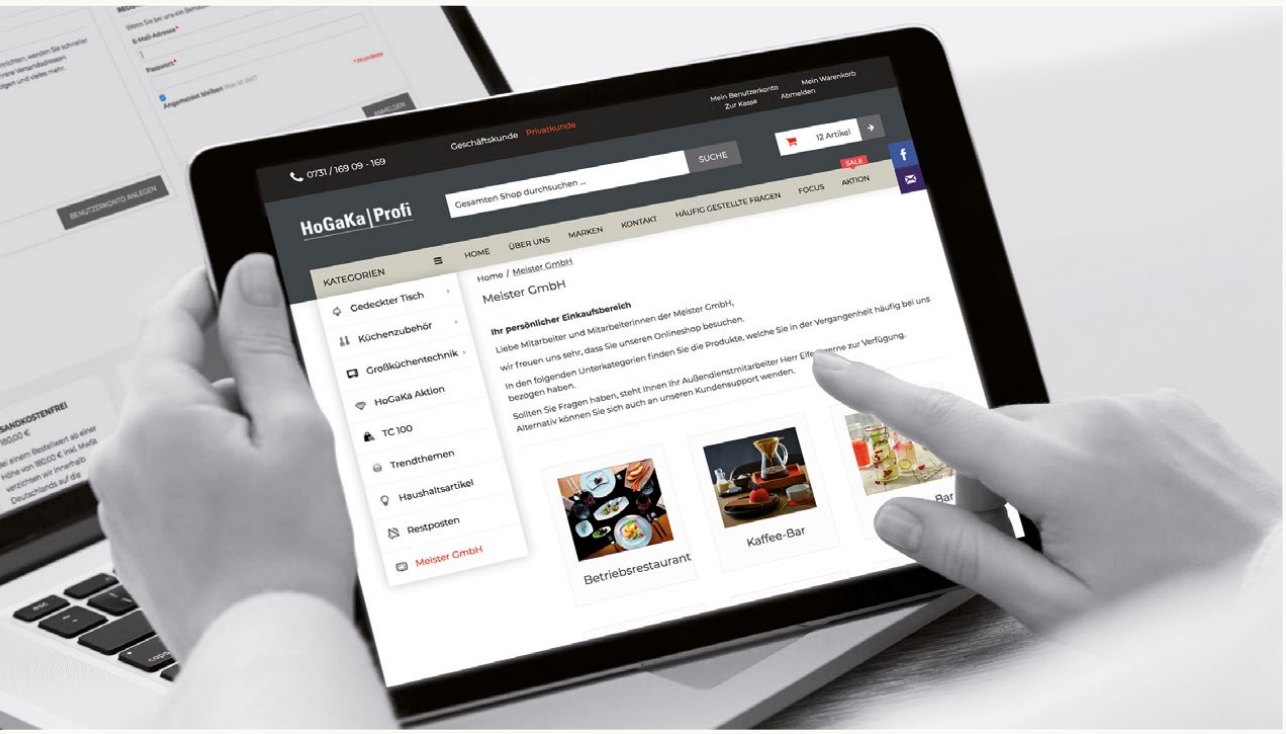
HoGaKa Profi GmbH
Wolfskeelstraße 1
97084 Würzburg

Nürnberg

HoGaKa Profi Nürnberg GmbH
Alte Salzstraße 9
90530 Wendelstein

Passau

HoGaKa Profi Nürnberg GmbH
Am Gewerbepark 6
94501 Aidenbach



Digitaler Einkauf für unsere Stammkunden

Das MyShop-Konzept ist Teil der digitalen Welt der HoGaKa Profi. Auch in der Gastronomie und in der Gemeinschaftsverpflegung verändern digitale Prozesse täglich aufs Neue Schritt für Schritt unseren Alltag. Wir von der HoGaKa Profi verstehen die Digitalisierung als eine Ergänzung der erfolgreichen und mobilen Beratung durch unser Verkaufsteam.

Grundlage des MyShops ist der HoGaKa Profi Webshop. In unseren Webshop haben wir nur Produkte aufgenommen, von denen wir qualitativ überzeugt sind. Deshalb werden Sie bei uns nicht alle am Markt befindlichen Artikel erhalten. Wir begrenzen unser Sortiment bewusst, um Ihnen als Kunde hochwertige Produkte zu garantieren. Getreu dem Motto „Der Fortschritt kommt digital, unser Dialog bleibt persönlich!“ gewähren wir unseren Stammkunden vergünstigte Einkaufspreise auf festgelegte Sortimente. Diese kunden- und produktspezifischen Sonderpreise finden Berücksichtigung im MyShop.

Wir sind überzeugt davon, dass wir Ihnen so mehr Komfort beim Bestellprozess ermöglichen. Zudem besteht die Möglichkeit, Ihre Produkte in entsprechende Kategorien wie beispielsweise „Betriebsrestaurant“ oder „Kaffee-Bar“ einzuteilen. Dadurch wird der Bestellprozess zusätzlich erleichtert. Gerne erstellen wir Ihnen Ihren persönlichen MyShop-Account. Auf Wunsch kann Ihr EDV-Beschaffungsprogramm auch direkt an das Warenwirtschaftssystem der HoGaKa Profi angeschlossen werden. Unsere hauseigene IT steht Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Sie haben Interesse an Ihrem persönlichen MyShop oder möchten eine Systemanbindung umsetzen? Dann können Sie sich hierzu entweder direkt an Ihren zuständigen Außendienstmitarbeiter wenden oder Sie kontaktieren uns telefonisch unter der Servicenummer 0731 16909-169 oder per E-Mail via shop@hogakaprofi.de.

Die Welt der Großküche

1. Großküchen- und Gastronomietechnik Seite 6 - 116

Herde, Kochkessel, Kippbratpfannen, Griddleplatten, Friteusen, Wasserbäder, Druckgartechnik, Pizzaöfen, Hähnchengrill, Backgeräte, Induktionsgeräte, Kombidämpfer, Cook and Chill, Mikrowellen, Salamander, Küchenmaschinen, Gemüseschneider, Kartoffelschälmaschinen, Gemüsewaschautomaten, Mixer, Aufschnittmaschinen, Kutter, Hamburgermaschinen, Fleischwölfe, Steaker, Vakuumierer, Thermalisierer, Waagen, Imbissgeräte, Sahnemaschinen, S-Fry, Kaffee-Mengenbrüher, Kaffee-Spezialitätenmaschinen, Tassenwärmer, Isolierkannen, Wasserspender, Wasserfilter.

2. Kältetechnik und Lagerung Seite 117 - 177

Kühlzellen, Kühlaggregate, Kälteverbundanlagen, Regaleinrichtungen, HACCP-Dokumentation, Thermometer, Konfiskatkühler, Kühlschränke, Kühltische, Kühlvitrinen, Kühltheken, Eisbereiter, Speiseeismaschinen.

3. Transport und Speisenverteilung Seite 178 - 203

Regalwagen, Servierwagen, Plattformwagen, Allzweckwagen, Speisenverteilsysteme, Thermoporte, Speiseausgabewagen, Stapelgeräte, Tablett-Transportwagen, Spender, Speiseverteilbänder, Rückführbänder, Serviceroboter.

4. Spültechnik und Wäschereitechnik Seite 204 - 237

Gewerbespülmaschinen, Gläserspülmaschinen, Geschirrspülmaschinen, Universalspülmaschinen, Haubenspülmaschinen, Doppelkorbspülmaschinen, Gerätespülmaschinen, Spülanlagen, Besteckpoliermaschinen, Enthärtungsanlagen, Reinigungsmittel, Chemie, Spülkörbe, Waschmaschinen, Trockner, Mangeln, Finishing.

5. Edelstahlmöbel und Hygiene Seite 238 - 261

Dunstabzugshauben, Bodenscheuermaschinen, Bodenrinnen, Edelstahlmöbel, Spülen, Wärmebrücken, Wärmeschränke, Folien-Abreißvorrichtungen, Handwaschbecken, Handwaschbecken-Ausguss-Kombinationen, Seifenspender, Mischbatterien, Schlauchaufroller, Sohlenwaschanlagen, Hygienecenter, Handtrockner, Abfallbehälter.

6. Cafeteriaanlagen, Frontcooking, Objekteinrichtung, Bekleidung Seite 262 - 277

Absperrpfosten, Cafeteriaanlagen, fahrbare Einzelmodule, Frontcooking, Absauganlagen, Kalttheken, Staubsauger, Schuhputzmaschinen.

7. Küchenzubehör, Buffet und Bar Seite 278 - 342

GN-Behälter, Thermoplates, Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Siebe, Wender, Schöpflöffel, Schaumlöffel, Schneebesen, Teiler, Schneidbretter, Profi-Messer, Kochkoffer, Stechschutzkleidung, Dosenöffner, Eiszubehör, Bäckerei-Artikel, Pizzazubehör, Chafing Dish, Buffet-Töpfe, Tischrechaud, Vorleger, Dispenser, Melaminartikel, Tabletts, Saftpressen, Barartikel.

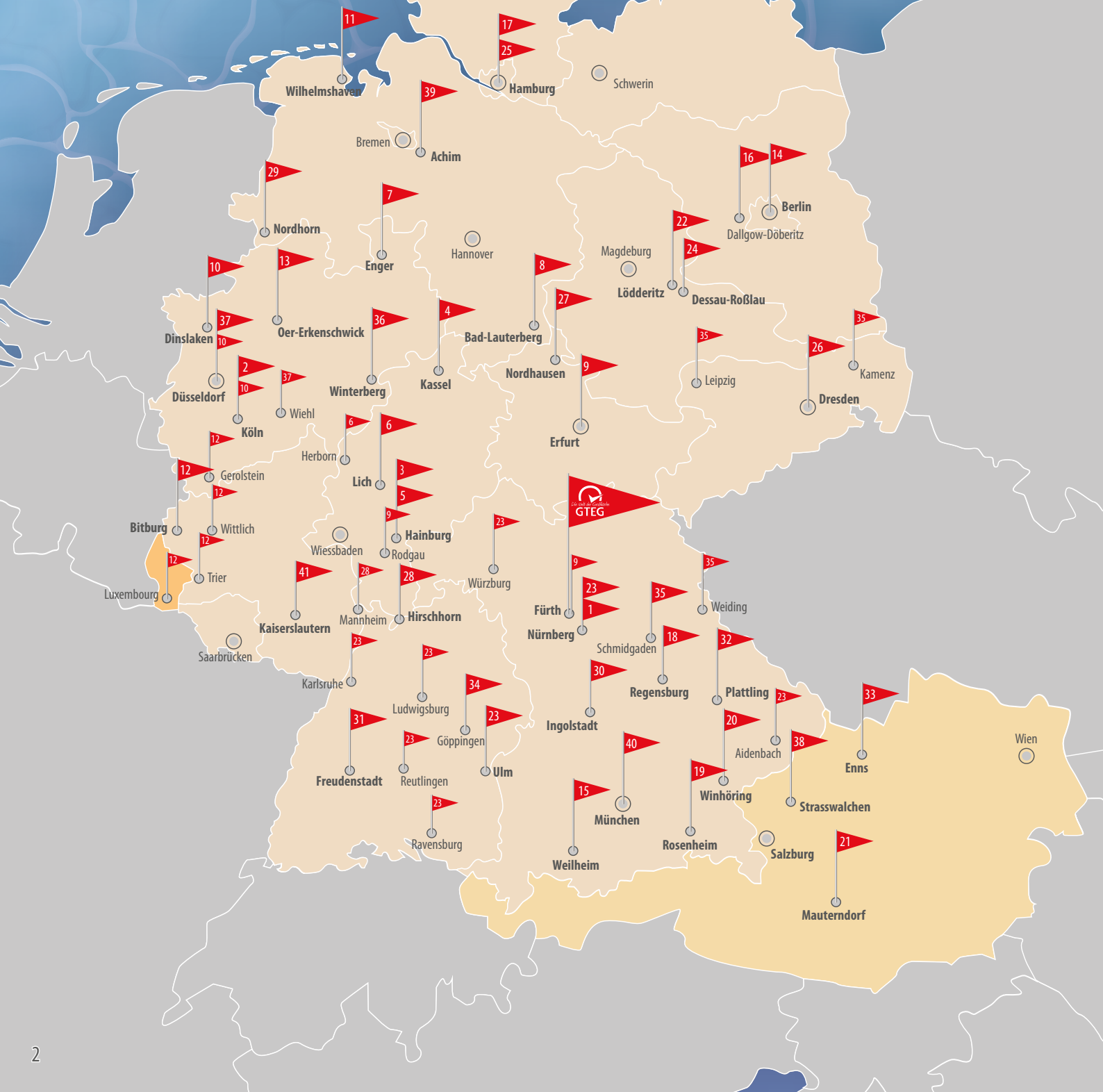
8. Gedeckter Tisch Seite 343 - 439

Hotelporzellan,
Hotelglas,
Hotelbesteck.

Inhaltsverzeichnis, AGB, Impressum Seite 440 - 448

ZERTIFIZIERTES GTEG MITGLIED
Die Welt der Großküche
GTEG
GROSSKÜCHENTECHNIK EINKAUFSGESELLSCHAFT eG

ANSCHLUSSHÄUSSER



Die Welt der Großküche

Anschlusshäuser

1. Aichinger GmbH, Wendelstein
2. Badorf GmbH & Co KG, Köln
3. Brauneis Grossküchentechnik GmbH, Hainburg/Hessen
4. Brüne Gastro OHG, Kassel
5. Btec Technischer Service GROSSKÜCHEN GmbH, Hainburg/Hessen
6. Büchler Gastro Technik, Lich
7. CCD Berger GmbH, Enger
8. Döbrich & Kohl GmbH, Bad Lauterberg
9. Emmerich GmbH Thüringen, Erfurt
10. ETS-Flohr GmbH, Dinslaken
11. etw gastro GmbH, Wilhelmshaven
12. Gangolf Gastronomietechnik Elektro-Hausgeräte e.K., Bitburg
13. Gastro Konzept Sandkühler GmbH, Oer-Erkenschwick
14. Gebr. Schwabenland Großküchenservice GmbH, Berlin
15. Gerhard Schwarzbäcker, Großküchentechnik GmbH, Weilheim
16. Grimm Gastronomiebedarf GmbH, Dallgow-Döberitz
17. HAGATEC GmbH, Hamburg
18. Handschuch Haus der Gastronomie GmbH, Regensburg
19. Hangel & Lehner GmbH, Rosenheim
20. Lehner Großküchentechnik GmbH & Co KG, Winhöring
21. Lugama GmbH, Mauterndorf
22. HKU Großküchentechnik GmbH, Lödderitz
23. HoGaKa Profi GmbH, Ulm
24. Hüber & Söhne GmbH, Dessau-Roßlau
25. JA-NO-DE Service GmbH, Hamburg
26. KEP GmbH, Dresden
27. Müller Gastro GmbH, Nordhausen
28. Müller Gastro-Technik, Hirschhorn
29. Otte Kälte- und Gastrotechnik GmbH, Nordhorn
30. Pulz GmbH, Ingolstadt
31. Kurz GmbH & Co. KG, Freudenstadt
32. Röhrl + Keil GmbH, Plattling
33. Saidnader GmbH, Enns
34. Sapper GmbH Großküchentechnik, Göppingen
35. Särve GmbH & Co. KG, Trisching/Schmidgaden
36. Schauerte GmbH, Winterberg
37. Schmitz & Peters GmbH, Düsseldorf
38. Strasshof GmbH, Strasswalchen
39. Stürze Großküchentechnik GmbH & Co KG, Achim-Uesen
40. VOSS München GmbH, Putzbrunn bei München
41. WUST GmbH, Kaiserslautern

GTEG eG – Eine starke Verbindung zu Ihrem Vorteil

Die GTEG eG ist eine genossenschaftlich organisierte Verbundgruppe aus gegenwärtig 44 Fachhändlern der Großküchentechnik in Deutschland und Österreich.
Über unser Kompetenznetzwerk erhalten Sie:

- höchste Qualität in Beratung, Planung und Ausführung durch permanent geschultes und motiviertes Fachpersonal
- professionelle Betreuung: alle unsere Mitarbeiter bis hin zu den Inhabern engagieren sind mit Leidenschaft und Hingabe um Ihre individuellen Bedürfnisse zu lösen
- ein Netzwerk aus Fachbetrieben mit qualifizierten Servicetechnikern: geschultes Fachpersonal mit branchenspezifischer Erfahrung, welches jederzeit auf dem neuen Stand der technischen Entwicklung für alle Premium-Marken der führender Hersteller ist und
- faire Preise durch gemeinschaftlichen Einkauf

Die Welt der Großküche GTEG

Die Welt der Kältetechnik KTEG

Die Tochtergesellschaft KTEG AG befasst sich mit dem Einkauf von kältetechnischen Komponenten, die in allen Objekten ebenso benötigt werden, wie Großkücheneinrichtungen.
Ein flächendeckendes Netz von Kältefachbetrieben in Deutschland garantiert nicht nur eine hohe Ausführungsqualität der Kälteanlagen, sondern sorgt auch für einen zuverlässigen 24-Stunden-Notdienst und hält somit die Kühlkette immer am Laufen.
Durch die Bündelung von Einkaufsvolumen werden Einkaufsverbesserungen erzielt, die unseren Kunden im Gesamtobjekt zugutekommen.

Die Verzahnung von GTEG- und KTEG-Anschlusshäuser garantiert Ihnen eine optimale Zusammenarbeit, damit Sie sich zu 100% auf Ihr Geschäft konzentrieren können.

GTEG und KTEG – Eine starke Gemeinschaft.



1

Wir bieten Ihnen alles aus einer Hand!

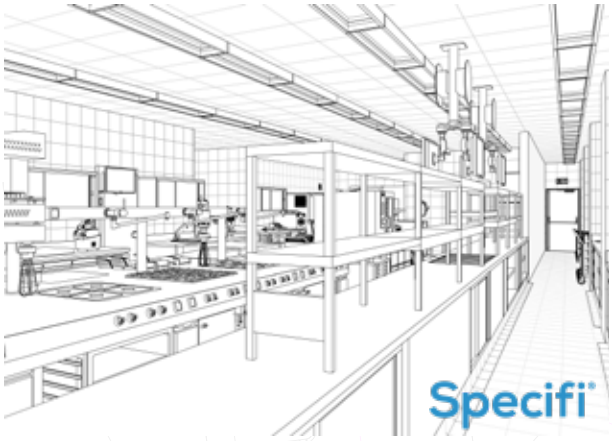
- Beratung
- Planung
- Betreuung
- Einrichtung
- Einweisung
- Kundendienst



Wir betreuen Sie von der ersten Planung bis zur Inbetriebnahme und Wartung.

Moderne Großküchen sind komplex. Hier treffen unterschiedliche Medien und Gewerke zusammen und entstehen Schnittstellen. Bodenaufbau, Wasserablauf, Küchenabluft, HACCP, gesetzliche Bestimmungen zur Küchenorganisation, Geräteauswahl, Montageplanung und -überwachung, Wartungspläne, Mitarbeiterschulung usw. erfordern neben gewerkeübergreifender fachlicher Kompetenz einen umfassenden Erfahrungsschatz. Jedes Anschlusshaus der GTEG eG bildet seine Fachkräfte stetig weiter, um Ihre Anforderungen nach den neuesten Erkenntnissen umzusetzen. Damit Sie einfach verstehen wie Ihre Großküche organisiert werden kann, visualisieren wir Ihre Räumlichkeiten mit modernster Planungssoftware und dreidimensionalen CAD-Modellen.

Das Ganze ist mehr als die Summe seiner Teile: Profitieren Sie zusätzlich vom Kompetenznetzwerk aus gegenwärtig 44 Fachhändlern der Großküchentechnik und deren Erfahrungen aus über 20 Jahren und unzähligen Projekten in Deutschland, Österreich und Europa.





Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!




Specifi






MAINTENANCE
& REPAIR

1

1. Großküchen- und Gastronomietechnik

Herde, Kochkessel, Kippbratpfannen, Griddleplatten, Friteusen, Wasserbäder, Druckgartechnik, Pizzaöfen, Hähnchengrill, Backgeräte, Induktionsgeräte, Kombidämpfer, Cook and Chill, Mikrowellen, Salamander, Küchenmaschinen, Gemüseschneider, Kartoffelschälmaschinen, Gemüsewaschautomaten, Mixer, Aufschnittmaschinen, Kutter, Hamburgermaschinen, Fleischwölfe, Steaker, S-Fry, Vakuumierer, Thermalisierer, Waagen, Imbissgeräte, Lebensmittelkonvertierer, Sahnemaschinen, Kaffee-Mengenbrüher, Kaffee-Spezialitätenmaschinen, Tassenwärmer, Isolierkannen, Wasserspender, Wasserfilter.



Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



1



Das Kochen in Profiküchen ist eine tägliche Herausforderung – überall auf der Welt. Um diese zu meistern, arbeitet MKN mit dem höchsten Qualitätsanspruch an Innovationen, multifunktionalen Lösungen und formvollendeten Produkten. Dabei hat MKN stets den gesamten Küchenprozess im Blick – und damit das perfekte Zusammenspiel aller Komponenten. Das Ergebnis ist intelligente Profikochtechnik für mehr Effizienz und Leistung und den größtmöglichen Kundennutzen.

1

MasterLine

Die Exklusivität eines Einzelstücks in formschöner Ästhetik, die mit maßgeschneiderter Premium-Kochtechnik eine harmonische Einheit bildet. Das ist die MasterLine von MKN. Für Küchenprofis, die das Besondere suchen. Premium-Kochtechnik auf die man sich verlassen kann, ein Leben lang.

Von der Idee bis zum finalen Produkt wird jede MasterLine nach den individuellen Kunden-Bedürfnissen geschaffen. Es entstehen MasterLine-Unikate auf höchstem Niveau, veredelt durch hochwertige Materialien, aufwändig verarbeitet bis ins Detail und perfekt in jede Küche eingepasst – Nachhaltigkeit inklusive.

Die MKN MasterLine garantiert 100% MKN Qualität, innen und außen. Ob Gas, Elektro oder Induktions-Technologie, die gesamte Palette der MKN Profi-Kochtechnik kann integriert werden. Die Maßgabe dafür sind einzig Ihre persönlichen Wünsche oder Anforderungen des Kunden.

MADE IN GERMANY

Für mehr Infos QR-Code scannen



MKN Multifunktionskochkessel zum Kippen, Rühren und Kühlen*

Ein gezielt gewählter Kochkessel ist ein wichtiger Erfolgsfaktor in jeder professionellen Küche.

Der Traum eines jeden Kochs und Küchenchefs:
Durch automatisierte Zubereitungsprozesse sind die MKN Multifunktionskochkessel geniale und kosteneffektive Helfer.



Kochen in sämtlichen Variationen / Einsatzbeispiele

- Zentralküchen und Cook&Chill Küchen
- Produktionsküchen für Schulen und Kindergärten
- Krankenhäuser und Seniorenheime
- Cateringküchen und Kongresszentren

Der MKN Multifunktionskochkessel ist erhältlich mit Rührwerk und optionaler, leistungsfähiger Kühlung. So lassen sich sowohl kalte als auch warme Speisen stets mit optimaler Leistung zubereiten. Die Kipp-Kochkessel mit Rührwerk eignen sich ideal für Großküchen.

Eine schnelle Rückkühlung der Speisen ist außerordentlich wichtig im Cook&Chill-Bereich. Die Hygienerichtlinien werden automatisch eingehalten und archiviert (HACCP). Die Prozesse sind sicher, standardisiert und werden effektiver.

Ein optimal konstruiertes Rührwerk ist der Schlüssel zum besten Ergebnis beim Rühren. Dadurch wird eine homogene Zusammensetzung und gleichbleibende Qualität des Kochgutes gewährleistet, ebenso eine gleichmäßige Temperatur sowie die Erhaltung der Konsistenz.

MADE IN GERMANY

QR-Code scannen und Produkt-Video ansehen

*optional, bitte Anfragen!

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer. Die Welt der Großküche GTEG Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



Gas-Herd 4-flammig

mit 4 Kochstellen á 1 x 7,0 kW / 1 x 5,6 kW / 2 x 3,5 kW, Schieberoste aus Chromnickelstahl für jeweils 2 Kochstellen,
Anschluss: Gas, Leistung: 19,6 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 850 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 2063402 Preis: 6.408,00 €



Elektro-Herd VITRO 4 mit E-Backofen GN 2/1

mit 4 Heizzonen á 4 kW mit Topferkennung, Backofen mit Ober- und Unterhitze mit 5,4 kW, Temperaturbereich: 50-300 °C,
Kochfeld (BxT): 700 x 690 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 21,4 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 850 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 2023406 Preis: 12.771,00 €



Elektro-Herd INDUKTION 4 mit E-Backofen GN 2/1

mit 4 Heizzonen á 5 kW, mit Topferkennung, Backofen mit Ober- und Unterhitze mit 5,4 kW, Temperaturbereich: 50-300°C,
Kochfeld (BxT): 700 x 690 mm
Anschluss: 400 V, Leistung: 25,4 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 850 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 2023114 Preis auf Anfrage



Elektro-Herd GROSSKOCHFELD 4

mit 4 Heizzonen á 4 kW, Kochfeld aus hochwarmfestem Stahl, 18 mm dick,
Kochfeld (BxT): 715 x 705 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 16 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 850 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 2023502 Preis: 8.901,00 €



Elektro-Griddleplatte 1 SUPRA

Bratfläche glatt aus hochwarmfestem Stahl, zwei getrennt regelbare Heizzonen,
Bratfläche (BxT): 500 x 540 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 7,2 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 850 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 2023114 Preis: auf Anfrage

Fettablaufstopfen

Bestell-Nr. 270 204534 Preis: 109,00 €

Spritzschutz

Bestell-Nr. 270 945525 Preis: 210,00 €



Elektro-Griddlepfanne 2 SUPRA

Tiegel Bratboden aus Spezial-Sandwichmaterial (MKN PowerBlock®) glatt geschliffen, zwei getrennte Heizzonen, Inhalt: 37,00 Liter,
Tiegelmaße (BxTxH): 705 x 545 x 100 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 10,8 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 850 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 2022509 Preis: 10.287,00 €



Elektro-Fritteuse London 2

mit 2 Becken á 12,5 l, 2 Fritteusenkörbe, 2 Deckel und 2 Fettkläreinsätze,
Beckenmaße (BxTxH): je 180 x 400 x 235 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 12 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 850 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 2020325 Preis: 6.822,00 €



Elektro-Fritteuse Paris

mit verstärkter Heizleistung,
mit 1 Becken á 30 l, inkl. 2 Fritteusenkörbe „L", Fettkläreinsatz, Backkorb „P" und Deckel,
Beckenmaße (BxTxH) 400 x 400 x 235 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 20 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 850 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 2020330B Preis: 6.831,00 €

OPTIMA850 und 700

- große Produktvielfalt frei kombinierbar
- beispielhaft ergonomisch und hygienisch
- ausgezeichnet in Design und Funktionalität

MADE IN GERMANY





Elektro-Schnellkochkessel 100 l

3 Kochstufen, Ankochzeit 26 Minuten, Nutzfüllmenge: 100,00 Liter, Kesselhöhe: 397 mm, Kesseldurchmesser: 630 mm, inkl. Mischbatterie,
Anschluss: 400 V, Leistung: 21 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 850 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 2022804C Preis: 16.128,00 €



Elektro-Braisière Magnum GN 2/1

3 Kochprogramme, EcoControl, Sanftankoch-regelung, Tiegel komplett aus CNS 1.4404 mit Spezial-Sandwich-Material (MKNR PowerBlock®) glatt geschliffen, Nutzfüllmenge: 77,00 Liter, Temperatur max.: 300 °C, inkl. Mischbatterie,
Tiegelmaße (BxTxH): 700 x 540 x 250 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 14,4 kW,
Abmaße (BxTxH): 1000 x 850 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 10019170 Preis auf Anfrage



Elektro-Kippbratpfanne GN 3/1 Motorkippung

Tiegel komplett aus CNS 1.4404 mit Spezial-Sandwich-Material (MKN PowerBlock®) glatt geschliffen, zwei getrennte Heizzonen, mit Motorkippung, Nutzfüllmenge: 94,00 Liter,
inkl. Mischbatterie,
Tiegelmaße (BxTxH): 1020 x 540 x 210 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 14,6 kW,
Abmaße (BxTxH): 1600 x 850 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 10019144 Preis: 19.953,00 €

1



Gas-Herd 4-flammig mit G-Backofen GN 1½

mit 2 Brennern á 3,5 kW, und 2 Brennern á 5,6 kW,
Gas-Backofen GN 1½ mit 5,6 kW,
Kochmulden tiefgezogen 70 mm,
Anschluss: Gas, Leistung: 23,8 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 700 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 2163404 Preis: 9.684,00 €



Elektro-Herd VITRO 4 mit E-Backofen GN 1½

4 Heizzonen á 2,3 kW mit Topferkennung,
Backofen mit Ober- und Unterhitze mit 4,55 kW,
Temperaturbereich: 50-300 °C,
Kochfeld (BxT): 700 x 540 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 13,75 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 700 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 2123403 Preis: 9.936,00 €



Elektro-Herd INDUKTION 4

mit 4 Heizzonen á 3,5 kW mit Topferkennung,
Kochfeld (BxT): 700 x 540 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 14 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 700 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 2123103 Preis: 12.258,00 €



Elektro-Herd GROSSKOCHFELD 2

mit 2 Heizzonen á 3 kW, Kochfeld aus hochwarmfestem Stahl, 18 mm dick, Kochfeld (BxT): 320 x 555 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 6 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 2123504 Preis: 5.571,00 €



Elektro-Griddleplatte 3/4 SUPRA

Bratboden aus Spezial-Sandwich-Material (MKN PowerBlock®) glatt geschliffen, eine regelbare Heizzone, Bratfläche (BxT): 300 x 540 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 5,4 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 2121134A Preis: 5.238,00 €

Fettablaufstopfen

Bestell-Nr. 270 204534 Preis: 109,00 €

Spritzschutz

Bestell-Nr. 270 945650 Preis: 205,00 €



Elektro-Griddlepfanne 1 SUPRA

Tiegel komplett aus Chrom-Nickel-Stahl 1.4404, zwei getrennte Heizzonen, Bratboden aus Spezial-Sandwichmaterial (MKN PowerBlock®) glatt geschliffen, Nenninhalt: 26,00 Liter,
Tiegelmaße (BxTxH): 500 x 540 x 100 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 7,2 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 700 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 2122507 Preis: 6.723,00 €



Elektro-Fritteuse London 1

mit 1 Becken, 1 Fritteusenkorb, 1 Deckel und 1 Fettkläreinsatz,
Beckenmaße (BxTxH): 180 x 400 x 235 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 6 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 700 mm

Bestell-Nr. 270 2120321 Preis: 4.347,00 €



Elektro-Fritteuse London 2

mit 2 Becken, 2 Fritteusenkörben, 2 Deckel und 2 Fettkläreinsätze, verstärkte Heizleistung, Backhubvorrichtung mit Zeitschaltuhr,
Beckenmaße (BxTxH): je 180 x 400 x 235 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 20 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 700 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 2120325C Preis: 9.918,00 €



Elektro-Schnellkochkessel 60 l

3 Kochstufen, Ankochzeit 21 Minuten,
Nutzfüllmenge: 60,00 Liter, Kesselhöhe: 378 mm,
Kesseldurchmesser: 500 mm, inkl. Mischbatterie,
Anschluss: 400 V, Leistung: 16 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 700 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 2122802C Preis: 14.121,00 €



Elektro-Kippbratpfanne GN 2/1 Handkippung

Tiegel aus Spezial-Sandwich-Material (MKN PowerBlock®) glatt geschliffen, zwei getrennte Heizzonen, mit Handkippung,
Nutzfüllmenge: 62,00 Liter,
Tiegelmaße (BxTxH): 700 x 540 x 200 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 10,8 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 700 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 2121401C Preis: 13.230,00 €



Elektro-Braisière Magnum GN 2/1

3 Kochprogramme, EcoControl, Sanftankochregelung,
Nutzfüllmenge: 77,00 Liter,
Temperatur max.: 300 °C, inkl. Mischbatterie,
Tiegelmaße (BxTxH): 700 x 540 x 250 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 14,4 kW,
Abmaße (BxTxH): 1000 x 700 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 10019174 Preis auf Anfrage

Bei allen Geräten der Serie OPTIMA850/700 müssen die Füße separat bestellt werden:

Gerätefuß 150 mm hoch

steckbar, höhenverstellbar +/- 15 mm (4 Stück),

Bestell-Nr. 270 204352 Preis: 83,00 €

Gerätefuß 200 mm hoch

steckbar, höhenverstellbar +/- 15 mm (4 Stück),

Bestell-Nr. 270 204252 Preis: 102,00 €



Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



Elektro-Griddleplatte 2 SUPRA

Bratfläche glatt aus hochwarmfestem Stahl,
zwei getrennt regelbare Heizzonen,
Bratfläche (BxT): 705 x 545 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 10,8 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 700 x 270 mm,

Bestell-Nr. 270 1221130 Preis: 5.733,00 €

Spritzschutz | 270 945530 Preis: 279,00 €



Elektro-Fritteuse London 1

mit einem Becken á 12,5 l 1 Fritteusenkorb, 1 Deckel und 1 Fettkläreinsatz, 1 Ablassschlüssel
Beckenmaße (BxTxH): 180 x 400 x 235 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 6 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 270 mm,

Bestell-Nr. 270 1220301 Preis: 2.709,00 €



Elektro-Fritteuse London 2

mit zwei Becken á 12,5 l 2 Fritteusenkörben, 2 Deckel und 2 Fettkläreinsätze,
1 Ablassschlüssel,
Beckenmaße (BxTxH): je 180 x 400 x 235 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 12 kW,
Abmaße (BxTxH): 500 x 700 x 270 mm,

Bestell-Nr. 270 1220303 Preis: 4.689,00 €



Elektro-Fritteuse Paris

mit einem Becken á 30 l, 2 Fritteusenkörbe „L“, Fettkläreinsatz, Backkorb „P“ und Deckel,
1 Ablassschlüssel,
Beckenmaße (BxTxH): 400 x 400 x 235 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 10 kW,
Abmaße (BxTxH): 500 x 700 x 270 mm,

Bestell-Nr. 270 1220305 Preis: 3.420,00 €



Gas-Herd mit 2 Flammen

tiefgezogene Kochmulden (70 mm) verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten in das Geräte-Innere und ein hartnäckiges Festbrennen von Speisen,
Anschluss: Gas, Leistung: 5,6+3,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 270 mm,

Bestell-Nr. 270 1263404 Preis: 2.925,00 €



Elektro-Kocher VITRO 2

Kochfeld mit Topferkennung,
Kochfeld (BxT): 305 x 540 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 4,6 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 270 mm,

Bestell-Nr. 270 1223401 Preis: 3.015,00 €



Elektro-Kocher INDUKTION 2

2 Heizzonen à 3,5 kW mit Topferkennung,
Kochfeld (BxT): 305 x 540 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 7 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 270 mm,

Bestell-Nr. 270 1223101 Preis: 5.274,00 €



Elektro-Kocher INDUKTION Wok

Wok-Kochfeld mit Wok-Topferkennung,
Ceran-Kochfeld® Ø: 350 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 5 kW,
Abmaße (BxTxH): 500 x 700 x 270 mm,

Bestell-Nr. 270 1223106 Preis: 4.086,00 €

*Passende Wockpfannen finden Sie in Kapitel 7 ab Seite 266



Elektro-Infra Warmhaltewanne GN 1/1

Anschluss: 230 V, Leistung: 1 kW,
Beckenmaße (BxTxH): 305 x 510 x 215 mm,
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 270 mm
(mit Wärmestrahler 440 mm),

Bestell-Nr. 270 1220601 Preis: 2.241,00 €



Elektro-Bainmarie GN 1/1

Wanne 305 x 510 x 215 mm tief für Einsatzbehälter GN 1/1-200,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 270 mm,

Bestell-Nr. 270 1220501 Preis: 1.818,00 €



Untergestell offen mit Grundboden

Abmaße (BxTxH): 400 x 580 x 430 mm,

Bestell-Nr. 270 1203801 Preis: 680,00 €



Arbeitsplatte 400

Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 270 mm,

Bestell-Nr. 270 1203601 Preis: 864,00 €

Die Counter SL-Produktline sind Tischgeräte, die mit Unterbauten/Kühlunterbauten ergänzt werden können. Die Einzelgeräte sind individuell kombinierbar und mit Verbindungselementen zusammensetzbar.

MADE IN GERMANY



1



Elektro KOCHER VITRO 2

Kochfeld mit Topferkennung,
Anschluss: 400 V, Leistung: 4,6 kW,
Kochfläche (BxT): 305 x 540 mm,
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 1323401 Preis: 3.798,00 €



Elektro-Herd Insel-Flächeninduktion

Anschluss: 400 V, Leistung: 10 kW,
Kochfläche (BxT): 400 x 400 mm,
Abmaße (BxTxH): 500 x 700 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 1323111 Preis auf Anfrage



Elektro Bainmarie GN 1/1 150

Anschluss: 230 V, Leistung: 1,5 kW,
Wanne 305 x 510 x 215 mm tief für Einsatzbehälter GN 1/1-150, Ablauf nach unten,
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 1320501A Preis: 2.754,00 €



Elektro Griddleplatte 1 SUPRA

Bratfläche komplett aus Chrom-Nickel-Stahl 1.4404, Bratboden aus Spezial-Sandwichmaterial (MKN PowerBlock®) glatt geschliffen
zwei getrennt regelbaren Heizzonen,
Bratfläche (BxT): 420 x 545 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 7,2 kW,
Abmaße (BxTxH): 500 x 700 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 1321135A Preis: 4.869,00 €



Elektro WOK-INDUKTION

Wok-Kochfeld mit Wok-Topferkennung,
Ceran-Kochfeld® Ø: 350 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 5 kW,
Abmaße (BxTxH): 500 x 700 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 1323106 Preis: 5.130,00 €

*Passende Wockpfannen finden Sie in Kapitel 7 ab Seite 266



Elektro Griddlepfanne 3/4 SUPRA

Tiegel komplett aus Chrom-Nickel-Stahl 1.4404, eine regelbare Heizzone,
Bratboden aus Spezial-Sandwichmaterial (MKN PowerBlock®) glatt geschliffen, eine regelbare Heizzone,
Tiegelmaße (BxTxH): 305 x 540 x 100 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 5,4 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 10013256 Preis: 5.724,00 €





Elektro-Fritteuse London 2

mit 2 Becken á 12,5 l, 2 Fritteusenkörben,
2 Deckel und 2 Fettkläreinsätze,
Beckenmaße (BxTxH): je 180 x 400 x 235 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 12 kW,
Abmaße (BxTxH): 500 x 700 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 1320325 Preis: 6.057,00 €

Electrolux Professional — Ihr verlässlicher Partner für alles rund um die Profiküche. Als The OnE Lösungsanbieter machen wir die Arbeit unserer Kunden einfacher, profitabler – und wahrhaft nachhaltig. Tag für Tag.

MADE IN GERMANY



Der Weg zur ultimativen Leistung

Innovativ und leistungsstark: Kombidämpfer und Schockkühler & -froster stimmen die Gar- und Rückkühlprozesse automatisch und intelligent miteinander ab. Einzigartig!



Nachhaltig und zuverlässig

Optimale Reinigung, perfekte Hygiene: Gläser- und Untertischspüler, Hauben- und Korbtransport-Spülmaschinen. Dazu das passende Zubehör und Verbrauchsmaterialien.



Maximal flexibel, höchste Leistung

Große Mengen, schnell und effizient zubereitet. therma*line* Kochkessel, Bratpfannen und Druckgarbraisièren stehen für beste Performance und Qualität — made in Switzerland.



Maximale Kontrolle auf Knopfdruck

Gas-, Elektro- und Induktionsherde, Fritteusen, Bratplatten, Grills, Pastakocher, Kühlunterbauten, Kochkessel, Kippbratpfannen — modular und individuell miteinander kombinierbar.

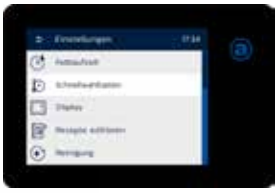
Elektronische Steuerung – e.Cook – smart & effizient

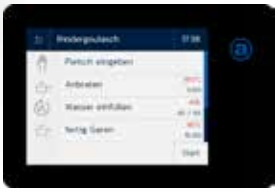
- Touchscreen in Bedienblende integriert
- mehrsprachig
- intuitive Bedienerführung durch anschauliche Piktogramme
- USB-Schnittstelle zum Auslesen von Betriebsdaten (HACCP), Vernetzung nach DIN SPEC 18898 in Vorbereitung

MADE IN GERMANY

















Elektro-Fritteuse MEF 224.110.210

In die Abdeckung eingeschweißte, tiefgezogene Becken mit Schaumrand und Kaltzone, CNS-Rohrheizkörper innen liegend und von 95-195 °C elektronisch regelbar, 2 Frittrierkörbe, Nutzfüllmenge 2x8 Liter, 3 Einstellungen – Frittieren manuell, zeitgesteuert oder mit hinterlegten Rezepten, werkseitig Grundrezepte hinterlegt, individuell einstellbare Frittierzeit und Frittiertemperatur; Becken getrennt regelbar, Warnmeldung bei Ende der Fettlaufzeit angezeigt , ECO-Funktion für Temperaturabsenkung bei längerem Standby-Betrieb, fettschonende Schmelzstufe und Schutztemperaturbegrenzer, elektronisch gesteuerte Hebe- und Senkvorrichtungen für Frittierkörbe, Ausführung: Standgerät, Unterbau: offener Schrankraum, Option: Flügeltür gegen Mehrpreis
Anschluss: 400 V, Leistung: 18,5 kW
Abmaße (BxTXH): 600 x 856 x 900 mm,

Bestell-Nr. 674 MEF 224110210 Preis: 12.435,00 €

Weitere Gerätevarianten:

- Elektro-Fritteuse MEF 224 ohne e.Cook*
- Elektro-Fritteuse MEF 144.110.210*
- Elektro-Fritteuse MEF 144.111.210*
- Elektro-Fritteuse MEF 144 ohne e.Cook*
- Elektro-Fritteuse MEF 124.110.210*
- Elektro-Fritteuse MEF 124 ohne e.Cook*

Elektro-Bratkessel MEP 750.210

Oberbau mit fugenlos eingeschweißtem Becken, Deckel doppelwandig mit CNS-Drehgelenken, Beckenboden aus Verbundmaterial (Edelstahl/Kupfer) mit Antihaft-Eigenschaft, Schutztemperaturbegrenzer, 2 Bratzonen je 9,2 kW, Beheizung je Bratzone über Strahlungsheizkörper mit stufenloser Regelung von 50-260 °C, Ablauf 2" nach unten mit Kugelhahn und PTFE-Verschlussstopfen, elektronische Temperaturregelung – automatisches Vorheizen bis zur Zieltemperatur, beide Bratzonen getrennt regelbar, automatische Wasserbefüllung, Einstellung des Mischungsverhältnisses Warm-/Kaltwasser, Speicherung von bis zu 100 Rezepten möglich, individuell anpassbare Schnellwahltasten, beispielsweise für Gartemperatur,
Ausführung: Standgerät, unterfahrbar, Optionen: Schlauchbrause/Kerntemperaturfühler, mit drei Messstellen gegen Aufpreis, Zubehör: Transportwagen gegen Aufpreis,
Anschluss: 400 V, Leistung: 18,4 kW,
Abmaße (BxTXH): 1200 x 856 x 900 mm,

Bestell-Nr. 674 MEP 750120210 Preis: 17.365,00 €

Weitere Gerätevarianten:

- Elektro-Kippbratpfanne ohne e.Cook MEP 700*
- Elektro-Kippbratpfanne 700.210*
- Elektro-Kippbratpfanne ohne e.Cook MEP 600*
- Elektro-Kippbratpfanne 600.210*
- Gas-Kippbratpfanne ohne e.Cook MGP 700*
- Gas-Kippbratpfanne ohne e.Cook MGP 600*

Elektro-Kochkessel MES 150.210

Kesseldeckel doppelwandig und isoliert, stabiles, federentlastetes Edelstahl-Deckelscharnier, Kesselboden aus 1.4571, Wassereinlauf über Schwenkarmatur, Deckplatte mit umlaufendem Wulstrand über Ablaufrohr, indirekt beheizter, doppelwandiger Kessel, Nutzinhalt 150 Liter, wartungsarmes, halb geschlossenes Beheizungssystem, Trockengehschutz, Pressostat und Sicherheitsarmatur eingebaut, elektronische Temperaturregelung und Ankochautomatik mit drei Regelungsmodi, Temperatursteuerung, feste Leistungszufuhr in 10 Stufen, Kochstufenvorgabe, automatische Wasserbefüllung, Einstellung des Mischungsverhältnisses Warm- / Kaltwasser, automatischer Start eines Kochvorgangs, häufig verwendete Zahlenwerte (z. B. Gartemperatur) als Schnellwahltasten speicherbar, Entleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40, Ausführung: Standgerät, Unterbau geschlossen, Option: Kerntemperaturfühler,
Anschluss: 400 V, Leistung 24,5 kW,
Abmaße (BxTXH): 1000 x 856 x 900 mm,

Bestell-Nr. 674 MES 150210 Preis: 19.670,00 €

Weitere Gerätevarianten:

- Elektro-Kochkessel MES 150 ohne e.Cook*
- Elektro-Kochkessel MES 100.210*
- Elektro-Kochkessel MES 100 ohne e.Cook*
- Elektro-Kochkessel MES 080.210*
- Elektro-Kochkessel MES 080 ohne e.Cook*
- Elektro-Kochkessel MES 060.210*
- Elektro-Kochkessel MES 060 ohne e.Cook*

*Ausführungen und Preise auf Anfrage!



Ascoline | 850 Standgeräte

- thermische Geräteserie mit einer Tiefe von 850 mm (Nennmaß)
- leistungsstarke Technik
- robuste Bauweise
- ansprechendes Design
- Gerätekombinationen auch in durchgehend verschweißter Hygieneabdeckung erhältlich
- Material: CNS 1.4301 (Chromnickelstahl)



MES 100 MEP 700 MEH 500 MEW 250 MEB 430

Elektro-Kippbratpfanne MEP 700

platzsparende Gerätekonzeption ohne Seitenholme, Tiegel mit fugenlos eingeschweißtem Becken aus CNS (190 mm tief), 2 Bratzonen zu je 9,2 kW mit getrennter thermostatischer Regelung von 50-260 °C, nahezu gleich bleibender Ausgusspunkt durch vorne liegende Kippachse, Beckenboden aus Verbundmaterial (Edelstahl/Kupfer), Nutzfüllmenge 61 Liter, Bratfläche 1050 x 600 mm mit Anti-Haft-Eigenschaft, Ausführung: Standgerät, Unterbau: geschlossene Frontblende, Anschluss: 400 V, Leistung: 19,0 kW, Abmaße (BxTxH): 1200 x 856 x 900 mm,

Bestell-Nr. 674 MEP 700 Preis: 16.075,00 €

Elektro-Wasserbad MEW 250

in die Abdeckung nahtlos eingeschweißtes, tiefgezogenes Becken, 1 Becken GN 1/1-200 mm tief, indirekte Beheizung durch außen liegende Strahlungsheizkörper, thermostatische Regelung 30-100 °C, Entleerung über geprägten Auslauf 3/4" mit Kugelventil, Ausführung: Standgerät, Unterbau: offener Schrankraum, Anschluss: 400 V, Leistung: 2,35 kW, Abmaße (BxTxH): 400 x 856 x 900 mm,

Bestell-Nr. 674 MEW 250 Preis: 3.755,00 €

Elektro-Bratplatte MEB 430

in Abdeckung fugenlos eingeschweißtes, 65 mm tiefgezogenes Becken aus CNS, Bratfläche aus Verbundmaterial (Edelstahl/Kupfer), kurze Aufheizzeit, hohe Wärmeleitfähigkeit, ideale Wärmeverteilung, Bratfläche 510 x 600 mm mit Anti-Haft-Eigenschaft, indirekte Beheizung durch Strahlungsheizkörper, 2 Bratzonen, thermostatische Regelung 50-260 °C, Ausführung: Standgerät, Unterbau: offener Schrankraum, Option: Flügeltür gegen Aufpreis, Anschluss: 400 V, Leistung: 9,3 kW, Abmaße (BxTxH): 600 x 856 x 900 mm,

Bestell-Nr. 674 MEB 430 Preis: 5.840,00 €



Elektro-Glaskeramik-Herd MEH 503

durchgehende Glaskeramikplatte, wasserdicht und flächenbündig in Deckplatte eingebettet, leicht zu reinigen, schnelles Aufheizen, 4 Heizzonen zu je 4,0 kW, Regulierung der Heizleistung über stufenlosen Leistungsregler, Ausführung: Standgerät, Unterbau: Brat- und Backofen, statische Beheizung 2 x 3,0 kW, Anschluss: 400 V, Leistung: 22,5 kW, Abmaße (BxTxH): 800 x 856 x 900 mm,

Bestell-Nr. 674 MEH 503 Preis: 10.570,00 €



Elektro-Herd MEH 614

3 Stahlkochfelder mit je 2 separat regelbaren Heizzonen zu je 3,5 kW, Regulierung der Heizleistung über 5-Takt-Schalter, thermisch entkoppelte Auflage der Kochfelder durch hochgestellte Auflagekragen, Temperaturbegrenzung, Ausführung: Standgerät, Unterbau: Brat- und Backofen, statische Beheizung 2 x 3,0 kW, Anschluss: 400 V, Leistung: 27,5 kW, Abmaße (BxTxH): 1200 x 856 x 900 mm,

Bestell-Nr. 674 MEH 614 Preis: 12.470,00 €



Elektro-Schnellkochkessel MES 150

indirekt beheizter, doppelwandiger Kessel, wartungsarmes und halbgeschlossenes Beheizungssystem, Kesseldeckel doppelwandig und isoliert, Wassereinlauf über Schwenkarmatur, Entleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40, Kesselboden aus 1.4571, Nutzfüllmenge 150 Liter, Ausführung: Standgerät, Unterbau: geschlossen, Anschluss: 400 V, Leistung: 24,5 kW, Abmaße (BxTxH): 1000 x 856 x 900 mm,

Bestell-Nr. 674 MES 150 Preis: 16.500,00 €

Elektro-Glaskeramik-Herd MEH 500

Ausführung als Standgerät mit Unterbau offen, Option: Flügeltüren gegen Aufpreis, sonst wie MEH 503 – siehe oben, Anschluss: 400 V, Leistung: 16,0 kW, Abmaße (BxTxH): 800 x 856 x 900 mm,

Bestell-Nr. 674 MEH 500 Preis: 8.155,00 €

Elektro-Herd MEH 414

Ausführung mit 2 Stahlkochfeldern mit je 2 separat regelbaren Heizzonen, sonst wie MEH 614 - siehe oben, Anschluss: 400 V, Leistung: 20,5 kW, Abmaße (BxTxH): 800 x 856 x 900 mm,

Bestell-Nr. 674 MEH 414 Preis: 9.920,00 €

Schnellkochkessel MES 100

Ausführung mit Nutzfüllmenge 100 Liter, sonst wie MES 150 – siehe oben, Anschluss: 400 V, Leistung: 18,6 kW, Abmaße (BxTxH): 800 x 856 x 900 mm,

Bestell-Nr. 674 MES 100 Preis: 12.835,00 €



Ascoline 700 Stand-, Tisch- und bodenfreie Geräte

- thermische Geräteserie mit einer Tiefe von 700 mm (Nennmaß)
- leistungsstarke Technik
- kompakte Bauweise
- vielfältige Funktionsbaugruppen
- ansprechendes Design
- Gerätekombinationen auch in durchgehend verschweißter Hygieneabdeckung erhältlich
- Material: CNS 1.4301 (Chromnickelstahl)

MADE IN GERMANY



Elektro-Glaskeramik-Herd AEH 500

durchgehende Glaskeramik-Kochplatte, wasserdicht und flächenbündig in die Oberplatte eingebettet, leicht zu reinigen, schnelles Aufheizen, 4 Kochzonen mit je 3,0 kW abgeteilt durch Plattendekor,
Ausführung: Standgerät,
Unterbau: offener Schrankraum, Flügeltüren gegen Aufpreis,
Anschluss: 400 V, Leistung: 12,0 kW,
Abmaße (BxTxH): 700 x 706 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 AEH 500 Preis: 4.960,00 €



Gas-Herd AGH 610

in die Oberfläche eingeschweißte, 65 mm tiefgezogene Herdmulde, 6 offene Brenner mit manueller Zündung, jeder Brenner mit Pilotflamme und thermoelektrischer Zündsicherung, Topfauflage aus Edelstahl,
Ausführung: Standgerät,
Unterbau: offener Schrankraum,
Anschluss: Gas, Leistung: 30,0 kW,
Abmaße (BxTxH): 1000 x 706 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 AGH 610 Preis: 5.815,00 €



Elektro-Herd AEH 613

3 Gusskochfelder mit jeweils 2 separat regelbaren Kochzonen zu je 3,0 kW, thermisch entkoppelte Auflage der Kochfelder durch hochgestellte Auflagekragen, Ausführung: Standgerät,
Unterbau: Brat- und Backofen, mit Ober- und Unterhitze, inkl. Backblech (emailliert) und Bratrost (verchromt),
Anschluss: 400 V, Leistung: 22,3 kW,
Abmaße (BxTxH): 1000 x 706 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 AEH 613 Preis: 7.635,00 €



Elektro-Kippbratpfanne AEP 500

platzsparende Gerätekonzeption ohne Seitenholme, Tiegel mit fugenlos eingeschweißtem, tiefgezogenem Becken aus CNS, nahezu gleichbleibender Ausgusspunkt durch vorne liegende Kippachse, Beckenboden aus Verbundmaterial (Edelstahl/Kupfer) mit zwei Bratzonen, Bratzonen werden unabhängig voneinander durch je einen Kapillarrohrregler von 50-260 °C geregelt, kurze Aufheizzeit, hohe Wärmeleitfähigkeit, ideale Wärmeverteilung Bratfläche mit Anti-Haft-Eigenschaft, motorische Kippung (Motorabschaltung bei geschlossenem Deckel), Schutztemperaturbegrenzer als zweite Sicherungsmaßnahme nach VDE/IEC eingebaut, Abschaltung der Heizung bei Kippung, Deckel doppelwandig mit CNS-Drehgelenken,
Ausführung: Standgerät,
Unterbau: geschlossene Frontblende,
Anschluss: 400 V, Leistung: 7,2 kW,
Abmaße (BxTxH): 700 x 706 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 AEP 500 Preis: 9.805,00 €

Elektro-Glaskeramik-Herd AEH 703

Ausführung mit 6 Kochzonen zu je 3,0 kW und mit Elektro-Backofen mit Ober- und Unterhitze, statische Beheizung, inkl. Backblech und Bratrost, sonst wie AEH 500 - siehe oben,
Anschluss: 400 V, Leistung: 22,3 kW,
Abmaße (BxTxH): 1000 x 706 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 AEH 703 Preis: 9.530,00 €

Gas-Herd AGH 413

Ausführung mit 4 offenen Brennern und Elektro-Backofen, Ober- und Unterhitze, statische Beheizung, inkl. Backblech und Bratrost, sonst wie AGH 610 - siehe oben,
Anschluss: Gas, Leistung: 20,0 kW,
Backraum: 400 V/ 4,2 kW,
Abmaße (BxTxH): 700 x 706 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 AGH 413 Preis: 6.275,00 €

Elektro-Herd AEH 410

Ausführung mit 2 Gusskochfeldern,
Unterbau: offen,
sonst wie AEH 613 - siehe oben,
Anschluss: 400 V, Leistung: 12,1 kW,
Abmaße: (BxTxH): 700 x 706 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 AEH 410 Preis: 4.000,00 €

Gas-Kippbratpfanne AGP 500

Beheizung über Rundbrenner mit Feuerungsautomat, Hochspannungszündung und Ionisations-Flammenüberwachung, getrennte thermostatische Regelung beider Bratzonen von 50-260 °C, sonst wie Elektro-Kippbratpfanne AEP 500 - siehe oben,
Ausführung: Standgerät, Unterbau: geschlossene Frontblende, Anschluss (Elektro/Gas):
400 V - 7,2 kW / 8,0 kW R 1/2"
Abmaße (BxTxH): 700 x 706 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 AGP 500 Preis:



Auftischgeräte von ascobloc

- leistungsfähiges Tischgeräteprogramm der Serie Ascoline 700 analog der Parameter der Standgeräte dieser Serie
- flexibel in der Anwendung durch Kombination mit ascobloc Kühlunterschränken und/oder verschiedenen beigestellten CNS-Unterbauten- bzw. Unterschränken

Weitere Details und Preise auf Anfrage

MADE IN GERMANY



Monobloc Zentralherde

- individuelle Lösung für die Profiküche
- robust, leistungsstark, zuverlässig
- durchgehende Hygieneabdeckung
- Kombinierbarkeit der Geräte aller ascobloc Thermik-Serien

Weitere Details und Preise auf Anfrage

MADE IN GERMANY



Elektro-Bratkessel AEP 550

Oberbau mit fugenlos eingeschweißtem Becken aus CNS, Beckenboden aus Verbundmaterial (Edelstahl / Kupfer) mit 2 Bratzonen, Bratfläche mit Anti-Haft-Eigenschaft, Schutztemperaturbegrenzer als zweite Sicherungsmaßnahme nach VDE/IEC eingebaut, Deckel doppelwandig mit CNS-Drehgelenken, Beheizung je Bratzone über Strahlungsheizkörper mit stufenloser Regelung von 50-260 °C, Ausführung: Standgerät, Unterbau: offener Schrankraum, Flügeltüren gegen Aufpreis, Anschluss: 400 V, Leistung: 7,0 kW, Abmaße(BxTxH): 700 x 706 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 AEP 550 Preis: 6.130,00 €

Induktions-Herd AEH 550

Punktinduktion, durchgehende Glaskeramik-Kochfläche, wasserdicht und flächenbündig in die CNS-Abdeckung eingebettet, 4 Kochzonen zu je 5,0 kW, leicht zu reinigen, hoher Wirkungsgrad, Topferkennung, Fehlersignalisierung, stufenlose Leistungsregulierung, Erhöhung der Energieeffizienz durch Gerätehauptschalter (Abschaltung des Standby), Unterbau: offener Schrankraum, Anschluss: 400 V, Leistung: 20,0 kW, Abmaße(BxTxH): 700 x 706 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 AEH 550 Preis: 13.590,00 €



Elektro-Fritteuse AEF 224

in Abdeckung nahtlos eingeschweißtes, tiefgezogenes Becken mit Schaumrand und Kaltzone, 2 Becken, Nutzfüllmenge 2x8 Liter, 2 Rohrheizkörper heraus schwenkbar, Ablauf über Kugelventil, Ausführung: Standgerät, Unterbau: offener Schrankraum, Option: Flügeltür gegen Aufpreis, Anschluss: 400 V, Leistung: 18,0 kW, Abmaße (BxTxH): 600 x 706 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 AEF 224 Preis: 5.275,00 €

Frittenwanne AEF 040

in die Abdeckung eingeschweißtes, tiefgezogenes Becken GN 1/1, Behälter GN 1/1 – 200 mm tief mit Abtropf-Ausschaufelblech, von oben beheizt durch aufgesetzte Strahlungsheizkörper, manuelle Temperaturregelung über Energieregler, Ausführung: Standgerät, Unterbau: offener Schrankraum, Anschluss: 230 V, Leistung: 1,1 kW, Abmaße (BxTxH): 400 x 706 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 AEF 040 Preis: 3.045,00 €



Elektro-Bratplatte AEB 430

in Abdeckung fugenlos eingeschweißtes, 65 mm tiefgezogenes Becken, Bratfläche aus Verbundmaterial (Edelstahl/Kupfer), 2 Bratzonen, Bratfläche 630 x 510 mm mit Anti-Haft-Eigenschaft, indirekte Beheizung durch Strahlungsheizkörper, thermostatische Regelung 50-260 °C, Ausführung: Standgerät, Unterbau: offener Schrankraum, Optionen: Flügeltüren gegen Aufpreis, Anschluss: 400 V, Leistung: 7,0 kW, Abmaße (BxTxH): 700 x 706 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 AEB 430 Preis: 5.185,00 €

Elektro-Griddle-/Grillplatte AEB 450

Bratfläche aus warmfestem Stahl, wahlweise hart verchromt, Oberfläche, halbseitig geriffelt, Bratzonen werden unabhängig voneinander durch ein Thermostat von 50-260 °C geregelt, Entleerung über verschließbaren Abwurfschaft Ø 36 mm in Fettauffangbehälter GN 1/1-65, indirekte Beheizung durch Strahlungsheizkörper, Ausführung: Standgerät, Unterbau: offener Schrankraum, Flügeltüren gegen Aufpreis, Anschluss: 400 V, Leistung: 9,2 kW, Abmaße(BxTxH): 700 x 706 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 AEB 450 Preis: 5.045,00 €



Elektro-Rostgrill AEG 400

eingeschweißtes Becken für die fett- und schmutzauffangende Wasserfüllung, einlegbares Reflektionsblech für Grillen mit sehr hoher Leistung, direkte Beheizung des Grillrostes durch Rohrheizkörper – zum Reinigen ausschwenkbar, 2 Grillzonen, Grillrost aus massivem Chromstahl, stufenlose Temperaturregelung durch Energieregler, Reinigung des Grillrostes und des Reflektionsbleches im Geschirrspüler möglich, Ausführung: Standgerät, Unterbau: offener Schrankraum, Flügeltüren gegen Aufpreis, Anschluss: 400 V, Leistung: 6,0 kW, Abmaße(BxTxH): 600 x 706 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 AEG 400 Preis: 4.385,00 €



Gas-Lavasteingrill AGL 400

Beheizung über leistungsstarke Rohrbrenner mit 8,5 kW pro Heizzone, mit Pilotflamme, 2 Grillzonen, thermoelektrischer Zündsicherung und Piezozündung, stufenlose Regelung zwischen Voll- und Kleinbrand über Gashahn, Fettauffangwanne ausziehbar, Lavasteine sorgen für weiche Wärmeabstrahlung und schonendes Garen, Lavastein-Auflagerost aus hitzebeständigem Stahl (P 265 GH / DIN 10028-2), Ausführung: Standgerät, Unterbau: offener Schrankraum, Option: CNS-Rundstab-Rost oder V-Rost, Anschluss: Gas, Leistung: 17,0 kW, Abmaße(BxTxH): 800 x 706 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 AGL 400 Preis: 5.595,00 €

Integraline - Einbaugeräte von ascobloc

- Einbaugeräte zum Einbau in Tischanlagen mit vorinstallierter Geräteblende, Gerätetiefe 610 mm
- Arbeitsplattenausschnitt: B 375/575/675 x T 585/595 mm oder B 404/580 x T 560 mm, je nach ausgewähltem Gerätetyp

Weitere Details und Preise auf Anfrage



MADE IN GERMANY

1

Warum WAMSLER wählen

WAMSLER Herde zeichnen sich speziell durch hygienische Verarbeitung aus. Das gesamte Herdoberteil wird in einem Stück gefertigt. Sämtliche Kochstellen sind flächenbündig zur Herdoberfläche - dies erleichtert das Verschieben der Töpfe und Pfannen.

Die aufgesetzte Tropfnase verhindert ein Verschmutzen des Bedienpaneels. Fritteusen und Pastakocher sind mit einem großzügigen Schwallrand ausgeführt. Die Massivbauweise der Serie Gastrostar verleiht diesem Herd die Langlebigkeit im harten Küchenalltag. Alle Geräte sind frontseitig für Servicearbeiten erreichbar.





WAMSLER - Ein Produkt mit jahrhundertelanger Tradition

Gastrotech 70/85 gibt es in bodenfreier Ausführung mit Installationswand, Brückenmontage mit Freiraum im Unterbau, auf höhenverstellbaren Füßen, mit CNS-Sockel in unterschiedlichen Höhen und für Montage auf Hohl- oder Vollsockel auf Beton.

Raffiniert | Modulare Kocheinheiten Salvis Smartline

Die perfekte Systemlösung für die kleine und die grosse Profiküche

Sie wollen Ihre Gäste mit Frontcooking faszinieren, mit Aktionstagen unterhalten, beim Terrassengeschäft frische Akzente oder im Partyservice neue Trends setzen? Dann ist das Salvis Smartline Sortiment genau das Richtige für Sie!

Die clevere, individuell ausbaufähige Systemlösung bietet Ihnen 29 verschiedene Module. Kann einfach, individuell und ausbaufähig konzipiert werden. Alle Salvis Smartline Geräte sind als Auftisch- und Einbaueinheiten mit allen Normunterbauten kombinierbar.



Griddle 400 schmal

stufenlose Beheizung bis 250 °C,
Gewicht: 27,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 4,0 kW,
Abmaße (BxTxH): 380 x 615 x 208-218 mm,

Bestell-Nr. 335 BI371800 Preis: 3.320,00 €



Griddle 600 breit

stufenlose Beheizung bis 250 °C, 2 Heizzonen,
Gewicht: 49,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 2 x 4,0 kW,
Abmaße (BxTxH): 580 x 615 x 208-218 mm,

Bestell-Nr. 335 BI371960 Preis: 4.605,00 €



Combi-Griddle

65 mm tiefe Wanne mit Ablasshahn,
Gewicht: 33,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 4,0 kW,
Abmaße (BxTxH): 380 x 615 x 208-218 mm,

Bestell-Nr. 335 BI371806 Preis: 3.795,00 €



Tischfritteuse

Temperatur thermostatisch regelbar 100–190 °C,
Herausschwenkbare Heizkörper,
Gewicht: 17,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 6,0 kW,
Abmaße (BxTxH): 380 x 615 x 208-218 mm,

Bestell-Nr. 335 BI371840 Preis: 2.510,00 €



Bain-Marie

tiefgezogener Innenbehälter,
Gewicht: 10,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1,8 kW,
Abmaße (BxTxH): 380 x 615 x 208-218 mm,

Bestell-Nr. 335 BI371854 Preis: 1.680,00 €



Induktion 2 Zonen

elektronische Topferkennung,
Gewicht: 29,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: *2 x 3,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 380 x 615 x 208-218 mm,

Bestell-Nr. 335 BI371822QP Preis: 5.795,00 €

*auch mit 2 x 5 kW erhältlich, bitte anfragen!



Griddle 800

Stufenlose Beheizung bis 250 °C, 2 Heizzonen,
Gewicht: 69,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 2 x 4,2 kW,
Abmaße (BxTxH): 780 x 615 x 208-218 mm,

Bestell-Nr. 335 BI372100 Preis: 5.920,00 €



Wok

mit Keramik-Küvette und Topferkennung,
Gewicht: 19,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: *3,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 380 x 615 x 208-218 mm,

Bestell-Nr. 335 BI371826 Preis: 4.130,00 €

*auch als 5,0 kW (400 V) Einheit erhältlich, bitte anfragen!

Gegen Aufpreis sind alle Salvis-Smartline auch als Einbaumodelle und/oder mit grauem Panel erhältlich.



Standfritteuse 1-Becken 400

Folientastatur, 4 Tasten zur Auswahl von gespeicherten Temperaturen, inkl. 1 Frittierkorb, integriertes Öl- / Fett-Filtersystem, Gewicht: 70,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 16,0 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 650 x 750/900 mm,

Bestell-Nr. 335 SF410110 Preis: 5.450,00 €



Standfritteuse 2-Becken 200

Folientastatur, 4 Tasten zur Auswahl von gespeicherten Temperaturen, inkl. 2 Frittierkörbe, integriertes Öl- / Fett-Filtersystem, Gewicht: 75,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 2 x 8,0 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 650 x 750/900 mm,

Bestell-Nr. 335 SF420110 Preis: 7.100,00 €

Gegen Aufpreis sind die Standfritteusen mit Pumpe und/oder Hebelift erhältlich.

Vollendet | Fritteusen Salvis Fryline

Einfachste Handhabung - Beste Produktqualität - Höchste Wirtschaftlichkeit

Standgerät und Einbau-/Einbeckenmodelle 200 / 300 / 400 mm
Zweibeckenmodell 400 mm

- Vollautomatische Programme und Timerfunktion
- Überdurchschnittliche Stundenleistung
- Programmierbare Öl-/Fettnutzungsdauer Funktional
- Öl-/Fettschonendes Aufheizprogramm
- AQA (Automatische Mengenanpassung)
- Vier fest eingestellte Temperatur und Zeitprogramme Vielfältig
- Optionale Korbhubvorrichtung in der Ausführung Pro
- Optionales Öl-/Fett-Pumpsystem
- Unterschiedliche Leistungen
- Optional Gerät fahrbar: Standfüsse vorne, Rollen hinten 200 mm (nicht für Standmodell SFR 21)

1



4 Flammen Gasherd SG7F4B

4 x 6 kw Gas-Brenner, optional mit Wasser-zirkulation in Wanne, Füße höhenverstellbar,
Anschluss: Gas, Leistung: 24 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 730 x 280 mm,

Bestell-Nr. 49 07702000 Preis: 2.195,00 €



Elektro-Griddleplatte SE7FM8B-2/CPD

AISI Edelstahl compound Platte, 2/3 glatt, 1/3 gerillt, 2 Heizzonen, ausziehbare Fettauffangschublade, Füße höhenverstellbar,
Anschluss: 400 V, Leistung: 9,6 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 730 x 280 mm,

Bestell-Nr. 49 07405300 Preis: 3.570,00 €



Induktionsherd SE7P4PB/IND

4 Kochzonen x 5 kW Induktionsspulen,
Füße höhenverstellbar,
Anschluss: 400 V, Leistung: 20 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 730 x 280 mm,

Bestell-Nr. 49 07736700 Preis: 10.820,00 €



Elektro Grill SE7CG80B

2 Heizzonen, Incoloy Edelstahl-Rost, ausziehbare, tiefgezogenes Becken, aufklappbar Heizelemente,
Anschluss: 400 V, Leistung: 8,2 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 730 x 280 mm,

Bestell-Nr. 49 07155600 Preis: 3.870,00 €



BERTO'S S700 PREMIUM

- mehr als 100 Module, Stand- und Auftischgeräte aus Edelstahl, 2 mm Materialstärke, Bautiefe 730 mm
- Elektro- (IPX5 Strahlwassergeschützt) und Gas Geräte für die Profi-Gastronomie
- sockelfähige Standgeräte für jede Einrichtung auf Anfrage
- Kombination mit H2 Unterbau und Kühl/TK-Unterbauten auf Anfrage

MADE IN ITALY



Bflex

Die neue elektronische Steuerung*

- mit allen Elektrogeräten kombinierbar
- Multi-Kontroller mit personalisiebaren Funktionsfähigkeiten
- Strahlwassergeschützt (IPX5) mit ergonomischen Schaltknöpfen im Edelstahl

*Preise auf Anfrage



Elektro-Fritteuse SE7F7+7-4M

2 abgerundete Becken x 7 Liter, 8 kW Leistung pro Wanne, drehbare Heizelemente, Korb, Deckel und Auffangwanne aus Edelstahl mit Gitterfilter,
Anschluss: 400 V, Leistung: 16 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 730 x 900 mm,

Bestell-Nr. 49 07520500 Preis: 3.465,00 €



Elektro-Ceranherd mit Elektro Umluftbackofen SE7P4/VTR+FE2

4 Kochzonen x 3,2 kW, elektro Konvektionsofen 1/1 GN mit Drehinversion, 3 Gitterroste aus Edelstahl,
Anschluss: 400 V, Leistung: 12,8 + 4,7 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 730 x 900 mm,

Bestell-Nr. 49 07734400 Preis: 4.630,00 €



Elektro Multibräter SE7BR4/FIX

Compound Edelstahlplatte 75mm tief,
Anschluss: 400 V, Leistung: 4,8 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 730 x 900 mm,

Bestell-Nr. 49 07825000 Preis: 3.460,00 €



Elektro-Fritteuse SE7F18-4MS

abgerundetes Becken 18 Liter, komplett aus Edelstahl, drehebare Heizelemente, Gitterfilter im Unterbau,
Anschluss: 400 V, Leistung: 18 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 730 x 900 mm,

Bestell-Nr. 49 07505600 Preis: 2.755,00 €



Gasherd mit Elektro-Backofen SG9F4PSP+FE2

4 Brenner x 10 kW auf Konvektionsofen mit Gebläse und Drehinversion, Halterungen auf 3 Roste/Bleche 1/1 GN,
Anschluss: Gas/400 V, Leistung: 40 + 4,7 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 900 x 900 mm,

Bestell-Nr.49 13718300 Preis: 4.515,00 €



Elektro Kippbratpfanne SE9BR8/I+RM+CPD

80 Liter, rostfreie Edelstahlwanne, doppelwandiger Deckel, Motorkippung, IPX5 Strahlwassergeschützt,
Anschluss: 400 V, Leistung: 9,6 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 900 x 900 mm,

Bestell-Nr. 49 13822704 Preis: 7.785,00 €



Elektro-Fritteuse SE9F22-8MS

2 Becken x 22 Liter, tiefgezogenes Frittierbecken, Korb, Deckel, Auffangwanne aus Edelstahl mit Gitterfilter,
Anschluss: 400 V, Leistung: 22 x 2 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 900 x 900 mm,

Bestell-Nr. 49 13516700 Preis: 5.070,00 €



Elektro-Kochkessel SE9P10I

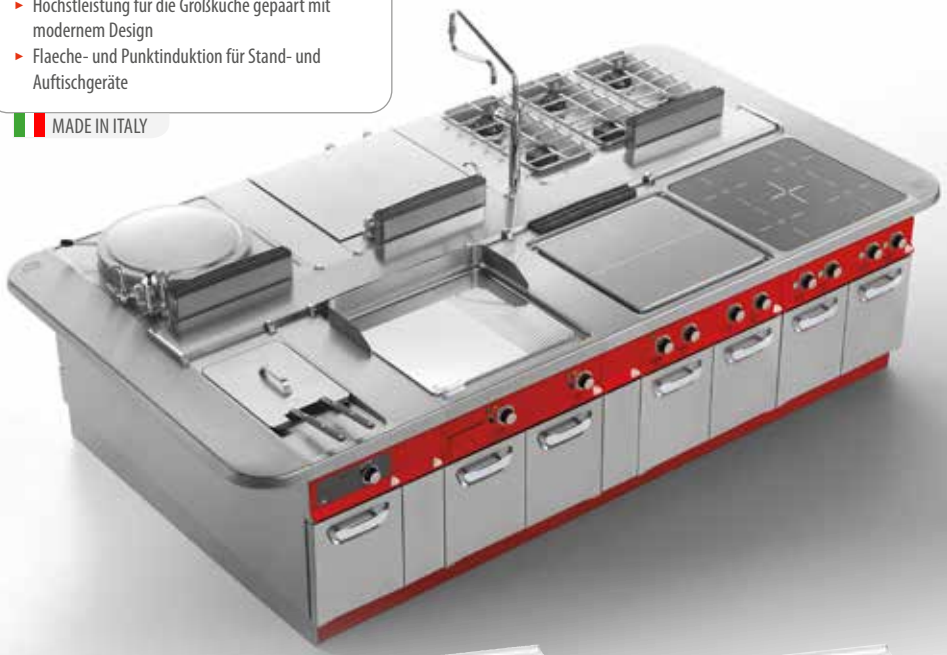
100 Liter Inhalt, Deckel und Kessel doppelwandig, indirekte Beheizung,
Anschluss: 400 V, Leistung: 16 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 900 x 900 mm,

Bestell-Nr. 49 13833002 Preis: 6.320,00 €

BERTO'S S900 PREMIUM

- Sockelfähige Standgeräte für jede Einrichtung
- Höchstleistung für die Großküche gepaart mit modernem Design
- Flaeche- und Punktinduktion für Stand- und Auftischgeräte

MADE IN ITALY





Infrarot-Salamander SA/E60S-BF

mit Tellersensor 540 x 385 mm, Heizelement höhenverstellbar, 3 oder 4 Heizzonen separat schaltbar, serienmäßig mit elektronischer Bflex Kontrolle,
Anschluss: 400 V, Leistung: 4,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 530 x 525 mm,

Bestell-Nr. 49 05300220 Preis: 3.500,00 €



Elektro-Grillplatte SE9FL12P-3/CPD

Edelstahl compound Platte,
3 Heizzonen je 6,6 kW,
Anschluss: 400 V, Leistung: 19,8 kW
Abmaße (BxTxH): 1200 x 900 x 900 mm,

Bestell-Nr. 49 13409100 Preis: 6.775,00 €



Elektro-Induktionsherd SE9P4M/IND Bflex/2

mit 4 Kochzonen je 5 kW,
4 Induktionsspulen 320 x 286 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 28 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 900 x 900 mm,

Bestell-Nr. 49 13882200 Preis: 11.065,00 €



Elektro Multibräter SE9BR8/FIX

Abmessungen: 630 x 508 x 75 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 19,8 kW,
Abmaße (BxTxH): 1200 x 900 x 290 mm,

Bestell-Nr. 49 13823400 Preis: 4.990,00 €



Kühlunterbau 9SF2P120

Temperaturbereich: -2/+8 °C,
Lieferung ohne Arbeitsplatte,
mit Berto's Auftischgeräten kombinierbar,
2 Türen (optional mit 2/4 Schubladen),
Anschluss: 230 V, Leistung: 350 W,
Abmaße (BxTxH): 1200 x 750 x 610 mm,

Bestell-Nr. 49 18387500 Preis: 2.815,00 €





VITRO-EXPRESS Induktionsherd FEH 530

Knebelbedienung, elektronische Topferkennung, runde Kochzonen Ø 280 mm je 3,5 kW (5 kW optional), durchgehende Glaskeramik-Kochfläche, Unterbau offen,
Anschluss: 400 V, Leistung: 14kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 850 x 900 mm,

Bestell-Nr. 205 FEH 530 Preis: 13.235,00 €



Gas-Herd FGH 410

4 Flammen (2 x 5,6 kW, 2 x 7,3 kW), Topfträger aus CrNiSt 1.4301, inklusive Sicherheitsgasschlauch,
Anschluss: Gas, Leistung: 25,8 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 850 x 900 mm,

Bestell-Nr. 205 FGH 410 Preis: 5.375,00 €



DUPLEX-ANTIHAFT Bratplatte FEB 430

Knebelbedienung, DUPLEX-ANTIHAFT-Boden, nahtlos in die Oberplatte eingeschweißter Edelstahl-Tiegel, getrennt regelbare Heizzonen, verschließbarer Abwurfschacht, Ø 47 mm, Tiegeltiefe 65 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 10,8 kW,
Abmaße (BxTxH): 700 x 850 x 900 mm

Bestell-Nr. 205 FEB 430 Preis: 5.570,00 €



Gas-Charcogrill FGC 460

Knebelbedienung, Grillroste aus CrNiSt. 1.4301, verfügbar mit V-Rost, Z-Rost, Rund-Rost oder Steg-Rost, Grillroste höhenverstellbar, Brenner mit thermoelektrischer Zündsicherung, Pilotflamme und Piezo-Zündung
Abmaße (BxTxH): 800 x 850 x 900 mm,

Bestell-Nr. 205 FGC 460 Preis: 9.495,00 €



Rührwerkskessel M5 BL 75*

Touch-Display, sechs vorpr.Rührprogramme, 1.000 Speicherplätze für eigene Garprozesse, schwenkbarer, LED beleuchteter Deckel, leistungsstarkes Rührwerk, elektronische Kippung, Rückkühlung optional, mengengesteuerte Wasserfülleinrichtung, Schlauchbrause, Inhalt: 75 Liter,
Anschluss: 400 V, Leistung: 15 kW,
Abmaße (BcTxH) 1135x1035x900 mm

Bestell-Nr. 205 M5 BL 75 Preis auf Anfrage

*Liefergrößen: 50 - 400 Liter



Multifunktionsgerät JUMP 101 DM

Alle Gararten in nur einem Gerät, auf 180° in 3 Min.(Temperaturbereich 30 bis 250 °C), gleichzeitige Zubereitung unterschiedlicher Speisen (2x GN 1/1-280mm tief), Touch-Display, voreingestellte Garprozesse, Erstellung und Bearbeitung eigener Rezepte, Füllstandsmarkierungen, elektronische Kippung, Netzwerk- und USB-Anschluss, HACCP Protokolle, Anzeige und Überwachung des Garvorgangs, Kerntemperaturfühler, automatische Wasserbefüllung, Schlauchbrause, Druckabbausystem, Korbhub mit separatem Motor, autom. absenkbarer Deckel, Inhalt: 2 x 49 Liter,
Anschluss: 400, Leistung: 27,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 1050x850x1050 mm

Bestell-Nr. 205 JUMP 101 DM Preis auf Anfrage



Multifunktionsgerät JUMP 251

Alle Gararten in nur einem Gerät, auf 180° in 3 Min.(Temperaturbereich 30 bis 250 °C), Kapazität:4x GN 1/1-340mm tief, Touch-Display, voreingestellte Garprozesse, Erstellung und Bearbeitung eigener Rezepte, Füllstandsmarkierungen, elektronische Kippung, Netzwerk- und USB-Anschluss, HACCP Protokolle, Anzeige und Überwachung des Garvorgangs, Kerntemperaturfühler, automatische Wasserbefüllung, Schlauchbrause, Druckabbausystem, Korbhub mit separatem Motor, autom. absenkbarer Deckel, Inhalt: 250 Liter,
Anschluss: 400, Leistung: 49,2 kW,
Abmaße (BxTxH): 2009x850x1050 mm

Bestell-Nr. 205 JUMP 251 Preis auf Anfrage



- modulare Kochtechnik für mittlere und große Profiküchen
- optimal geeignet für Gemeinschafts- und Betriebsgastronomie, größere Hotels, Caterer und Justizvollzugsanstalten
- rund 280 Modellvarianten in drei Beheizungsarten (Elektro, Gas, Niederdruckdampf)
- optional mit internetfähiger Touch-Steuerung oder klassischer Knebelbedienung lieferbar
- verschiedene Aufstellvarianten: als Block, als Zeile, auf einen Sockel
- innovativ, massiv und leistungsstark
- H2- Hygieneunterbau serienmäßig
- alle K-Line Geräte sind auch mit durchgehender, hygienischer Oberplatte erhältlich
- 850 mm Einbautiefe

K-Line



Schnellkochkessel mit KCI FES 100

KCI - Steuerung, Datenschnittstelle gem. DIN TS 18898, geschlossenes PERMAPRESSSystem, doppelwandiger Deckel, Füllstandsmarkierung mit 10-Liter-Teilung, Inhalt: 109 Liter, Innenkesseldurchmesser in mm: 584 mm, Anschluss: 400 V Leistung: 18,6 kW, Abmaße (BxTxH): 800 x 850 x 900 mm,

Bestell-Nr. 205 FES 100 Preis: 15.220,00 €



Schnellkochkessel PERMAPRESS FES 101

Knebelbedienung, Umschalten von Ankochund Fortkochstufe, Dauerankochstufe, geschlossenes PERMAPRESS-System, doppelwandiger Deckel, Füllstandsmarkierung mit 10-Liter-Teilung, Inhalt: 109 Liter, Innenkesseldurchmesser in mm 584 mm, Anschluss: 400 V Leistung: 18,6 kW, Abmaße (BxTxH): 800 x 850 x 900 mm,

Bestell-Nr. 205 FES 101 Preis: 13.435,00 €



Multifunktionale Kippbratpfanne FEP 950

KCI -Steuerung, Datenschnittstelle gem. DIN TS 18898, DUPLEX-ANTIHAFT-Tieglboden, Ablage für GN Behälter, doppelwandiger Deckel, Deckeldichtung, litergenauer Wasserzu-lauf, aufrollbare Schlauchbrause, H2-Unterbau, Tiegelmaße (BxTxH): 928 x 660 x 184 mm, Anschluss: 400 V, Leistung: 27,15 kW, Abmaße (BxTxH): 1400 x 850 x 900 mm,

Bestell-Nr. 205 FEP 950 Preis auf Anfrage



Kippbratpfanne mit Gusstiegel FEP 900

Knebelbedienung, doppelwandiger Deckel, motorische Kippung mit Schnell-Rücklauf, H2-Unterbau, punktgenaues Ausgießen, Entleerung über integrierte Auslaufschnaupe, Tiegelmaße (BxTxH): 900 x 600 x 175 mm Anschluss: 400 V, Leistung: 16,25 kW, Abmaße (BxTxH): 1400 x 850 x 900 mm,

Bestell-Nr. 205 FEP 900 Preis: 16.605,00 €€



Rechteck-Kochkessel PERMAPRESS mit KCI FER 300

KCI Touch-Steuerung, Datenschnittstelle gem. DIN TS 18898, geschlossenes PERMAPRESS-System, doppelwandiger Deckel, Füllstandsmarkierung mit 25-Liter-Teilung, Inhalt: 294 Liter, Innenkessel (BxTxH): 1150 x 660 x 435, Anschluss: 400 V, Leistung: 36,6 kW, Abmaße (BxTxH): 1600 x 850 x 900 mm,

Bestell-Nr. 205 FER 300 Preis auf Anfrage



Rechteck-Kochkessel PERMAPRESS FER 301

Knebelbedienung, geschlossenes PERMAPRESS-System, doppelwandiger Deckel, Füllstandsmarkierung mit 25-Liter-Teilung, Inhalt: 294 Liter, Innenkessel (BxTxH): 1150 x 660 x 435, Anschluss: 400 V, Leistung: 36,6 kW, Abmaße (BxTxH): 1600 x 850 x 900 mm,

Bestell-Nr. 205 FER 301 Preis auf Anfrage



Frittierstation FEF 224

KCI - Steuerung, Datenschnittstelle gem. DIN TS 18898, vollautomatische Frittierprogramme, Schmelzstufe, Sicherheitstempereraturbe-grenzer, Fettfiltrationssystem, automatische Hebe- und Senkvorrichtung, automatische Abschaltung beim Herausschwen-ken der Heizkörper, Beckenmaße (BxTxH): 2x 200 x 400 x 250 mm, Anschluss: 400 V, Leistung: 18,4 kW, Abmaße (BxTxH): 600 x 850 x 900 mm,

Bestell-Nr. 205 FEF224 KCI Preis auf Anfrage



Fritteuse FEF 224

Knebelbedienung, thermostatische Regelung 100°C bis 185°C, Schmelzstufe, automatische Abschaltung beim Herausschwenken der Heizkörper, Sicherheitstemperaturbegrenzer, Ablauf über Kugelhahn, Beckenmaße (BxTxH): 2x 200 x 400 x 250 mm, Anschluss: 400 V, Leistung: 18,05 kW, Abmaße (BxTxH): 600 x 850 x 900 mm,

Bestell-Nr. 205 FEF 224 Preis: 6.140,00 €

1

Induktion Auftischkocher

Leistungsstarke Auftischgeräte in kompaktem Gehäuse aus CNS 18/10 mit flächenbündig eingebautem Ceranglas, stufenlose Leistungsregelung mit digitalen Anzeigen 1-9 unter dem Ceranglas, automatische Topferkennung und Überhitzungsschutz in der Induktionsspule, Induktionsgenerator mit Lüfter und wechselbarem Fettfilter, steckerfertig!



BI1KS3.5 / BI1KS5



BM3.5



BM2K3.5



BM4K7

	Abmaße (BxTxH):	Spule (Ø/BxT):	Ceranglas (BxTxH):	Anschluss / Leistung:	Bestell-Nr.:	Preis:
Auftisch Kocher BI1KS3.5 - mit 1 Kochstelle	400 x 455 x 120 mm	rund 230 mm	350 x 350 x 4 mm	230 V / 3,5 kW	383 BI1KS3.5	2.060,00 €
Auftisch Kocher BI1KS5 - mit 1 Kochstelle	400 x 455 x 120 mm	rund 230 mm	350 x 350 x 4 mm	400 V / 5,0 kW	383 BI1KS5	2.240,00 €
Auftisch Kocher BM3.5 - mit 1 Kochstelle	340 x 405 x 110 mm	rund 210 mm	290 x 290 x 4 mm	230 V / 3,5 kW	383 BM3.5	1.430,00 €
Auftisch Kocher BM2K3.5 - mit 2 Kochstellen	340 x 585 x 110 mm	2x rund 210 mm	290 x 475 x 4 mm	230 V / 3,5 kW	383 BM2K3.5	1.700,00 €
Auftisch Kocher BM4K7 - mit 4 Kochstellen	600 x 585 x 110 mm	4x rund 210 mm	540 x 475 x 4 mm	400 V / 7,0 kW	383 BM4K7	3.590,00 €

Induktion Auftisch-Bratplatten

Fugenlos eingeschweißte Edelstahl Bratoberfläche in CNS18/10 Gehäuse, Temperatursteuerung von 70 – 250 °C mit Regler und 4 stelligem Display zur Temperatur- und Restwärmeanzeige, Induktionsspule und lüftergekühlter Generator mit Fettfilter zur schnellen Aufheizung der Bratfläche, Spritzschutz, Fettauffangschublade und Wendespachtel im Lieferumfang enthalten, steckerfertig!



BGAH40IS



BGAH60I



BGI60/45

	Abmaße (BxTxH):	Temperaturbereich:	Bratfläche (BxT:	Anschluss / Leistung:	Bestell-Nr.:	Preis:
Auftisch Bratplatte BGAH40IS - mit 1 Heizzone	400 x 600 x 200 mm	70-250°C	320 x 520 mm	400 V / 5,0 kW	383 BGAH40IS	4.940,00 €
Auftisch Bratplatte BGAH60I - mit 2 Heizzonen	600 x 600 x 200 mm	70-250°C	520 x 520 mm	400 V / 10,0 kW	383 BGAH60I	7.910,00 €
Auftisch Bratplatte BGI60/45 - mit 1 Heizzone	600 x 455 x 180 mm	70-250°C	520 x 325 mm	230 V / 3,5 kW	383 BGI60/45	4.400,00 €

Induktion Auftisch-Wok

Leistungsstarke Auftischgeräte in kompaktem Gehäuse aus CNS 18/10 mit fast nahtlos angesetztem halbrundem Ceranglas, stufenlose Leistungsregelung mit digitalen Anzeigen 1-9, automatische Pfannenerkennung und Überhitzungsschutz in der Induktionsspule, Induktionsgenerator mit Lüfter und wechselbarem Fettfilter, steckerfertig!



BWK5 / BWK7



BWM3.5



Lieferung ohne Pfanne! Passende Pfannen finden Sie in Kapitel 7 (auf Seite 266 und 267)

	Abmaße (BxTxH):	Spule (Ø/BxT):	Ceranglas (BxTxH):	Anschluss / Leistung:	Bestell-Nr.:	Preis:
Auftisch Induktionswok BWK5	400 x 455 x 180 mm	300 mm	rund 300 mm	400 V / 5,0 kW	383 BWK5	2.870,00 €
Auftisch Induktionswok BWK7	400 x 455 x 180 mm	300 mm	rund 300 mm	400 V / 7,0 kW	383 BWK7	3.140,00 €
Auftisch Induktionswok BWM3.5	330 x 380 x 175 mm	300 mm	rund 300 mm	230 V / 3,5 kW	383 BWM3.5	1.700,00 €

Stand Induktionsherde

Kompakte Ausführung, Abdeckung und Gehäuse aus Edelstahl, Flächenbündig eingebautes Ceranglas, Elektronische Temperaturüberwachung von Induktionsspule, Generator und Steuerprint, elektronische Überwachung der Energiezufuhr (Topferkennung), Stufenloser Leistungsregler mit digitaler Anzeige 1-9, herausziehbare Alu- Fettfilter.



BIH2KTD7 / BIH2KTD10



BIH4KTD14 / BIH4KTD20



	Abmaße (BxTxH):	Spule (Ø/BxT):	Ceranglas (BxTxH):	Anschluss / Leistung:	Bestell-Nr.:	Preis:
Standgerät Induktionherd BIH2KTD7 - mit 2 Kochstellen	400 x 700 x 850 mm	2 x rund 260 mm	350 x 605 x 6 mm	400 V / 7,0 kW	383 BIH2KTD7	6.200,00 €
Standgerät Induktionherd BIH2KTD10 - mit 2 Kochstellen	400 x 700 x 850 mm	2 x rund 260 mm	350 x 605 x 6 mm	400 V / 10,0 kW	383 BIH2KTD10	6.650,00 €
Standgerät Induktionherd BIH4KTD14 - mit 4 Kochstellen	700 x 700 x 850 mm	4 x rund 260 mm	650 x 605 x 6 mm	400 V / 14,0 kW	383 BIH4KTD14	9.890,00 €
Standgerät Induktionherd BIH4KTD20 - mit 4 Kochstellen	700 x 700 x 850 mm	4 x rund 260 mm	650 x 605 x 6 mm	400 V / 20,0 kW	383 BIH4KTD20	10.340,00 €



Abb. BHS1KTS

Heißhaltegerät „Hot Star" BHS1

elektronische Temperaturregelung über Sensor-Tastenfeld 30-120°C, Schwandenabzug vorne und hinten, Edelstahl-Einschubleisten herausnehmbar, Türanschlag wechselbar, steckerfertig, Einschübe: 4x GN 1/1 - 65,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1,2 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 650 x 390 mm,

Bestell-Nr. 383 BHS1 — Preis: 3.320,00 €

Heißhaltegerät „Hot Star" BHS1KTS

wie BHS1 - siehe oben, zusätzlich Programmautomatik mit Kerntemperatursteuerung,

Bestell-Nr. 383 BHS1KTS — Preis: 3.500,00 €

Heißhaltegerät „Hot Star" BHS6

Einschübe: 6x GN 1/1 - 65, sonst wie BHS1 - siehe oben,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2,0 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 650 x 600 mm,,

Bestell-Nr. 383 BHS6 — Preis: 4.940,00 €



Abb. BSALH60TE

Energiespar-Salamander Light-Star BSALH60

Heizelement höhenverstellbar, 2 Heizzonen, Aufheizzeit ca. 5 sek., Warmhaltefunktion, Timer 0-15 min., inkl. Herausnehmbare Tropfwanne, Rost und Wandhalterung,
Anschluss: 400 V, Leistung: 4,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 500 x 525 mm,

Bestell-Nr. 383 BSALH60 — Preis: 3.050,00 €

Energiespar-Salamander Light-Star BSALH60TE

wie BSALH60 - siehe oben, automatische Tellererkennung,
Anschluss: 400 V, Leistung: 4,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 500 x 525 mm,

Bestell-Nr. 383 BSALH60TE — Preis: 3.410,00 €



Abb. BBFSMXL

Hochtemperaturgrill „Beef-Star Mini XL "

verschiedene Arbeitshöhen, Elektronisch gesteuerte Keramikstrahler bis 800°C, 4 Einschubebenen, 3 Leistungsstufen, Nachgarzone, Timer, Aufheizzeit ca. 3 Minuten,
inkl. Hitzeschutzhandschuhe, Klammer und Grilllzange,
Rostgröße (BxT): 480 x 220 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 4,8 kW,
Abmaße (BxTxH): 580 x 360 x 570 mm,

Bestell-Nr. 383 BBFSMXL — Preis: 5.390,00 €

Hochtemperaturgrill „Beef-Star Mini"

wie BBFSMXL - siehe oben,
Anschluss: 230 V, Leistung: 3,2 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 360 x 570 mm,

Bestell-Nr. 383 BBFSM — Preis: 3.590,00 €

Einbau Induktionsgeräte

Vielfältige Induktionsgeräte für den Einbaubereich, leistungsstarke Generatoren und umfangreiches Spulensortiment für alle Anwendungen der Profiküche, große Auswahl an verschiedenen Ceranglasgrößen mit 1 - 6 Kochstellen zum flächenbündigen Einbau oder zur Montage mit Auflagerahmen, bestens für den täglichen Einsatz in der Großküche geeignet.

Lieferung ohne Pfanne! Passende Pfannen finden Sie in Kapitel 7 (ab Seite 289)



Stand 850

Die Serie Stand 850 wurde für den Einsatz in der gehobenen Gastronomie, Hotellerie, Betriebsgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung konzipiert. Diese Serie verfügt über eine große Auswahl an kompakten Standgeräten, sie stellt durch die Verbindung von Modularer Bauweise und flächenbündigen Verbindungszugsystem mit Haarfuge eine große Flexibilität in der Zusammenstellung einer flächenbündigen Anlage dar.






		Anschluss / Leistung:	Bestell-Nr.:	Preis:
Elektro-Kippbratpfanne 2/1 GN	Bratfläche: 645x540 mm, Tiegelhöhe: 215 mm, Nutzinhalt: 60 Liter, Temperaturbereich: 60-300°C	400V/18,0 kW	383 228490	14.300,00 €
Induktionsherd 4 Kochstellen	quadr. Spule: 4x 270x270 mm á 5,0 kW, Ceranglas: 750x720 mm	400V/20,0 kW	383 228201	11.960,00 €
Kochkessel 100 Liter	indirekt beheizt, Inhalt: 100 Liter	400V/20,0 kW	383 228680	12.590,00 €
Elektro-Bratplatte 600	Bratfläche hartverchromt glatt: 520x670 mm, Temperaturbereich: 50-250°C	400V/10,0 kW	383 228401	7.655,00 €

Stand 700

Die Serie Stand 700 ist die ideale Lösung für den Einsatz effizienter Geräte in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie auf kleinem Raum. Die Kombination mit dem flächenbündigen Verbindungszugsystem mit Haarfuge bietet ähnliche Vorzüge wie mit einer durchgehenden Hygieneabdeckung bei größtmöglicher Geräteflexibilität.






383 227007 | 383 227203 | 383 227600 | 383 227472

		Anschluss / Leistung:	Bestell-Nr.:	Preis:
Gasherd, 4 Kochst. mit E.-Brat- und Umluft-Backofen GN 1/1	Temperaturbereich Backofen: 50-250°C	Gas/18 kW + 400V/4,6 kW	383 227007	7.100,00 €
Multispeed Brat- und Kochgerät GN 2/1	Bratfläche: 630x510mm, Tiegeltiefe: 215 mm, Temperaturbereich: 60-300°C	400V / 16,8 kW	383 227486	14.390,00 €
Induktionsherd 4 Kochstellen á 5,0 kW	Rundspule: 4x Ø 260 mm á 5,0 kW, Ceranglas: 750 x 605 mm	400V / 20,0 kW	383 227203	10.700,00 €
Elektro-Nudelkocher GN 2/3	3-Leistungsstufen, Temperaturbereich: 50-110°C	400V / 8,0 kW	383 227600	5.120,00 €
Elektro-Fritteuse 2 Becken, 2x7,5 Liter	Gesamtfüllmenge/Bechen: 7,5 Liter, Temperaturbereich: 50-180°C	400V / 12,0 kW	383 227502	5.120,00 €
Elektro-Bräter 600	Bratfläche: 540x540 mm, Tiegeltiefe: 80 mm, Temperaturbereich: 60-300°C	400V / 7,5 kW	383 227472	6.110,00 €



Induktions-Hockerkocher, 9 kW

Rundspule: Ø350 mm,
Ceranglas: 468x468 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 9,0 kW,
Abmaße (BxTxH): 480 x 480 x 465 mm,

Bestell-Nr. 383 201250 Preis: 2.600,00 €



Auftisch-Fritteuse 2 Becken, 2x8 Liter

Gesamtfüllmenge/Becken: 8 Liter,
Korbgröße. 190x230x120 mm, Temperaturbereich: 50-180°C,
Anschluss: 400 V, Leistung: 12,0 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 470 x 270 mm,

Bestell-Nr. 383 201528 Preis: 2.195,00 €



Elektro-Bratplatte LGA60

Bratfläche hartverchromt, glatt: 520x520 mm,
Temperaturbereich: 50-250°C,
Anschluss: 400 V, Leistung: 7,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 670 x 130 mm,

Bestell-Nr. 383 201441 Preis: 4.220,00 €



1

QR-Code scannen und weitere Infos erhalten

Flex 600

Die Serie Flex 600 beinhaltet ein variantenreiches modulares Programm an Auftisch- und Standgeräten mit großer Leistungsfähigkeit bei geringem Platzbedarf. Die Geräteverbindung erfolgt mittels flächenbündiger Verbindung mit Haarfuge.






		Anschluss / Leistung:	Bestell-Nr.:	Preis:
Elektro-Bratplatte 600, Bratfläche hartverchromt glatt	Bratfläche: 520x520 mm, Temperaturbereich: 50-250°C	400V / 7,5 kW	383 216401	4.400,00 €
Elektro-Fritteuse, 2 Becken, 2x10 Liter	Gesamtfüllmenge/Becken: 10 Liter, Temperaturbereich: 50-180°C	400V / 16,0 kW	383 216503	4.130,00 €
Pommeswärmer GN 1/1	Becken und Strahler separat schaltbar	230V / 1,0 kW	383 216550	2.240,00 €
Elektroherd Strahlheizkörper, 4 Kochstellen	Strahlheizkörper: 4 x Ø210 mm á 2,3 kW, Ceranglas: 550x560 mm	400V / 9,2 kW	383 216302	3.590,00 €



Teigknetmaschine TGR33

mit hebbarem Kopf, Schüssel (ØxH): 400 x 260 mm,
Fassungsvermögen: 33 Liter; 25kg Teigmenge/Zyklus,
Anschluss: 400 V, Leistung: 1,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 460 x 840 x 730 mm,

Bestell-Nr. 383 622777 Preis: 2.205,00 €



Pizzaofen EPYD8

mit digitalem Bedienfeld und Activestone Heizsystem, Backkammer: 700x700x150 mm, Temperaturbereich: 85-450°C,
Anschluss: 400 V, Leistung: 13,2 kW,
Abmaße (BxTxH): 1130 x 1010 x 720 mm,

Bestell-Nr. 383 622701 Preis: 5.120,00 €



Heißluftofen LH4MB11

mit manueller Beschwadung, 4 Einschübe GN 1/1 oder 600x400 mm, Temperatureinstellung: 50-270°C,
Anschluss: 230V, Leistung: 3,2 kW,
Abmaße (BxTxH): 720 x 680 x 600 mm,

Bestell-Nr. 383 622514 Preis: 1.575,00 €

1

Alles mögliche für deine einzigartige Küche

Der Einstieg in die Premiumklasse

Chef 850 kombiniert die Funktionen, Robustheit und Leistung der System 850 Geräte mit genau passenden Unterbauten in HS Qualität.
Der Aufbau ist also Single Modular.

Gerätetiefe: 850 mm

SMD THC HS

CHEF 850



Maximale Flexibilität in höchster Qualität

Die Serien System 700 und System 850 haben eine einzigartige Geräteauswahl für grenzenlose Kombinationen. Durch das Double Modular Design können die Unterbauten unabhängig von den Gerätemaßen zusammengestellt werden. Serienmäßig in höchstem H3 Hygiene-Standard.
Auch als Double Service (von beiden Seiten bedienbar) Lösung erhältlich.

Gerätetiefe System 700 : 700 mm
Gerätetiefe System 850 : 850 mm

DMD SMD THC OSS AFC H3

SYSTEM 850



SYSTEM 700



SYSTEM 850 DS



Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!

ambach
You, your kitchen

1

Maximale Flexibilität in höchster Qualität

Die Maximale Leistung und die stabile Rahmenkonstruktion sind das Rezept für höchste Anforderungen. Das komplette Angebot an Elektro-, Gas- oder dampfbeheizten Geräten bietet ein Maximum an Flexibilität für die Planung großer Küchen.
Gerätetiefe : 920 mm
Auch in bodenfreier Version erhältlich.

Die multifunktionalen GV-Geräte unterstützen mit ihrer modernen Technik auch Niedrigtemperaturoder Nachtgaren und sorgen so für exzellente Ergebnisse bei hoher Energieeffizienz.

DMD SMD OSS AFC H3

SYSTEM 900



Multifunktionsgeräte



Innovation macht den Unterschied

True Hygienic Connection

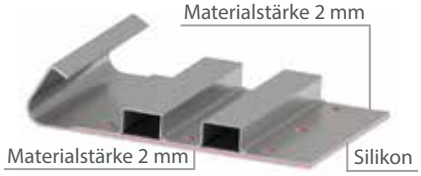
THC Das maximal hygienische Verbindungssystem für den perfekten Modularen Aufbau. Die Arretierungsgabel entspricht exakt der Gerätetiefe und zieht über die konischen Räder die Geräte zusammen.





Omega Sandwich Structure

OSS Die mehrschichtige Hygieneabdeckung für höchste Belastung.



Electronic Control: Volle Transparenz für die Ambach Küche 4.0

EC Betriebskosten senken, Prozesse optimieren, Personal entlasten. Das moderne Electronic Control Bedienpanel ist sehr robust und für nahezu alle elektronischen Geräte identisch.



1



Geschwindigkeit, Multifunktionalität & Reinigung – next level

Die mehrfach ausgezeichnete Multifunktionslösung kann nicht nur Kochen, Braten, Frittieren oder Highspeed-Garen mit einem Gerät: Sie optimiert darüber hinaus den gesamten Kochprozess und steigert die Effizienz nachhaltig. Der neue FlexiChef® ist gemacht für Profiküchen und Köche als der Optimierer für Zeit, Platz, Effizienz, Qualität, Wirtschaftlichkeit und Motivation.

- noch mehr Power und somit deutlich schneller*
- der Zeitoptimierer dank Automatisierung und vieler Unterstützungsfunktionen
- Guided Cooking – Ihr Navigationssystem im Kochprozess
- Highspeed Garen mit ReadyXpress®, schnell und schonend
- Multifunktionalität in Perfektion
- das erste und einzige vollautomatische Reinigungssystem für Tiegel
- MagicPilot® – intuitives Bediensystem per Touch
- Quick Start & Favorites – der Schnellzugriff
- Connectivity – mit Internetanbindung

QR-Code scannen und Produkt-Video ansehen

Neues Design: Eine Familie, ein Bedienkonzept, ein Design!

Der neue MagicPilot®

Intuitive Bedienung und optimale Übersicht

Schneller. Digitaler. Effizienter.*

- Eine noch schnellere Hardware sorgt für ein flüssigeres Arbeiten
- Benutzerfreundliches Handling durch eine einheitliche Bedienoberfläche der unterschiedlichen MKN Geräte

MADE IN GERMANY



Produktübersicht

	Inhalt:	Tiegel Tiefe:	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
FlexiChef Größe 1 – mit ReadyXpress®, mit SpaceClean®, Fußaufstellung	50,00 Liter	225 mm	400 V / 14,7 kW	1100 x 850 x 750 mm	270 FCEKMP112DR_G3	
FlexiChef Größe 2 – mit ReadyXpress®, mit SpaceClean®, Fußaufstellung	75,00 Liter	225 mm	400 V / 22,4 kW	1300 x 850 x 750 mm	270 FCEKMP122DR_G3	
FlexiChef Größe 2 tief – mit ReadyXpress®, mit SpaceClean®, Fußaufstellung	100,00 Liter	315 mm	400 V / 22,4 kW	1300 x 850 x 750 mm	270 FCEKMP123DR_G3	
FlexiChef Größe 3 – mit ReadyXpress®, mit SpaceClean®, Fußaufstellung	100,00 Liter	225 mm	400 V / 34,0 kW	1600 x 850 x 750 mm	270 FCEKMP132DR_G3	
FlexiChef Größe 3 tief – mit ReadyXpress®, mit SpaceClean®, Fußaufstellung	150,00 Liter	315 mm	400 V / 34,0 kW	1600 x 850 x 750 mm	270 FCEKMP133DR_G3	
FlexiChef Größe 2 – mit SpaceClean®, Fußaufstellung	75,00 Liter	225 mm	400 V / 22,4 kW	1300 x 850 x 750 mm	270 FCEKMP122_R_G3	
FlexiChef Größe 2 tief – mit SpaceClean®, Fußaufstellung	100,00 Liter	315 mm	400 V / 22,4 kW	1300 x 850 x 750 mm	270 FCEKMP123_R_G3	
FlexiChef Größe 3 – mit SpaceClean®, Fußaufstellung	100,00 Liter	225 mm	400 V / 34,0 kW	1600 x 850 x 750 mm	270 FCEKMP132_R_G3	
FlexiChef Größe 3 tief – mit SpaceClean®, Fußaufstellung	150,00 Liter	315 mm	400 V / 34,0 kW	1600 x 850 x 750 mm	270 FCEKMP133_R_G3	

Preise auf Anfrage

* im Vergleich zum Vorgängermodell

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



SpaceClean*** – das erste und einzige vollautomatische Reinigungssystem für Tiegel

Noch einfacher, noch schneller, noch schnellere Amortisierung**

- Reinigungs-Orbitalkopf ist fest im Deckel integriert
- Rüstvorgang entfällt vollständig für höheren Automatisierungsgrad
- Keine manuellen Tätigkeiten mehr notwendig
- vollautomatische Zwischenreinigung in nur 2 min***
- Reinigung ohne Chemie und sparsam im Verbrauch: nur 26 L Wasser

* Optional, ** im Vergleich zum Vorgängermodell,
*** ohne zusätzliche Rüstzeit, keine manuellen Tätigkeiten mehr notwendig

QR-Code scannen und Produkt-Video ansehen



Neues und besseres Handling

Easy Up & Down* – die neue Liftfunktion im FlexiChef®

Neue Liftfunktion im FlexiChef® bei der Körbe sicher und ohne Kraftanstrengung aus dem Tiegel gehoben und bequem abgelegt werden können.
Vorteile:

- Ergonomie und Sicherheit für den Anwender
- Komfortables und sicheres Heben von schweren/heißen Körben
- 20% leichtere Körbe bei Vollbeladung als andere Lösungen
- Gelingsicherheit: auf den Punkt gegart durch automatisches Anheben

* Optionales Zubehör erforderlich



Schnelligkeit auf einem neuen Level

Der neue FlexiChef® setzt neue Maßstäbe: Zeitersparnis bis zu 65%

bis zu 3x schneller als klassisches Kochen***
bis zu 2x schneller als klassische Druckgartechnik**

* im Vergleich zur MKN-Vorgängertechnologie
** im Vergleich zur klassischen MKN-Druckgartechnik
*** im Vergleich zur klassischen MKN-Technik
**** Option im FlexiChef®

Produktionszeit mit ReadyXpress***** am Beispiel Rindergulasch

FlexiChef®	ca. **52** min.*
Klassische Druckgartechnik	ca. **96** min.**
Klassisches Kochen	ca. **150** min.***

Zeitersparnis bis zu 65%

1

Cucimix | Multifunktionale Bratpfanne mit Rührwerk Firex

Der Cucimix ist ein multifunktionaler Kocher mit integriertem Rührwerk mit dem Sie unendlich viele Rezepte in verschiedenen Kochmodi zubereiten können, einschließlich Druckgaren. Diese Funktion macht die Produktion effizienter und reduziert die Verschwendung von Ressourcen, Energie und Kochzeit um bis zu 70 %.

Dank der elektronischen Firex Touch Control-Platine können individuelle Rezepte erstellt, gespeichert und programmiert werden, um immer das gleiche Ergebnis zu erzielen.

Ein integriertes Fühlerystem ermöglicht die ständige Überwachung der Produkttemperatur und garantiert perfekte Ergebnisse.

Cucimix ist mit verschiedenen Fassungsvermögen (30, 70, 90, 130, 180, 310 Liter) und Heizsystemen (elektrisch, Gas oder Dampf) erhältlich. Außerdem kann er mit verschiedenen Zubehörteilen ausgestattet werden, um allen kulinarischen Anforderungen gerecht zu werden.

Versionen mit Druckdeckel: 130, 180, 310 Liter.



Runde elektrische Bratpfanne mit Rührwerk CBTE030 V1

Abmaße (TxBxH): 880 x 667 x 970 mm,
Kesseldurchmesser inkl. Mischbatterie (DXH): 450 x 235 mm
Nutzfüllmenge: 30 Liter
Rührwerk-Geschwindigkeit: 6 ÷ 20 U/min,
Rührwerk-Drehmoment: 48 Nm
Anschluss: 380 - 415V 3N ~ 50/60 Hz
Leistung elektrische: 6.2 kW

Bestell-Nr. 760 CBTE030 V1 Preis: 11.540,00 €

Runde elektrische Bratpfanne mit Rührwerk CBTE070 V1

Abmaße (TxBxH): 1080 x 715 x 940 mm,
Kesseldurchmesser inkl. Mischbatterie (DXH): 600 x 290 mm
Nutzfüllmenge: 70 Liter
Rührwerk-Geschwindigkeit: 7 ÷ 22 U/min,
Rührwerk-Drehmoment: 96 Nm
Anschluss: 380 - 415V 3N ~ 50/60 Hz
Leistung elektrische: 9.6 kW

Bestell-Nr. 760 CBTE070 V1 Preis: 19.609,00 €

Runde elektrische Bratpfanne mit Rührwerk und Druckdeckel CBTE180A V1

Abmaße (TxBxH): 1655 x 1505 x 1335 mm,
Kesseldurchmesser inkl. Mischbatterie (DXH): 900 x 370 mm
Nutzfüllmenge: 190 Liter
Rührwerk-Geschwindigkeit: 6 ÷ 14 U/min,
Rührwerk-Drehmoment: 236 Nm
Anschluss: 380 - 415V 3N ~ 50/60 Hz
Leistung elektrische: 21.0 kW
Druckgaren: 0.30 bar

Bestell-Nr. 760 CBTE180A V1 Preis: 60.022,00 €



Einige anwendungen

Eintöpfe, Béchamelsauce, Braten, Bouillon, Cremes, Trockenobst, Hülsenfrüchte, Marmeladen, Nudeln, Reis, Soßen, Suppen, Fleisch, Schmorbraten, Fisch.

Einige anwendungsprozesse

Kochen, Schmoren, Karamellisieren, Sous-Vide-Garen, Umrühren – Einrühren, Rösten, Bräunen und Anbraten, Dampfgaren, Niedertemperaturgaren.

QR-Code scannen und Infos erhalten

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!

Baskett | Kippkochkessel

Baskett ist der Kocher mit integriertem Rührwerk, der die Möglichkeit bietet, zahlreiche Rezepte zu kreieren. Durch die indirekte Beheizung und die Möglichkeit, mit Bain-Marie zu kochen, eignet er sich für alle sanften Zubereitungen, bei denen große Temperaturschwankungen kritisch wären.

Die indirekte Dampferhitzung mit anschließender Abkühlung (Cook&Chill-System) eignet sich besonders für die Zubereitung von flüssigen Speisen wie Eintöpfen, Soßen, Cremes und Suppen. Dank des automatischen Rührwerks ist Baskett der perfekte Kippkocher für die Zubereitung von Nudeln, Reis, Fleisch und Gemüse, wobei manuelle Eingriffe nur eine kleine Rolle spielen. Darüber hinaus erleichtert die hohe Geschwindigkeit des Rührwerks die Dispersion von Pulvern für perfekte, klumpenfreie Cremes.

Er ist in zahlreichen Varianten (auch ohne Rührwerk) erhältlich und kann mit einer Reihe von Zubehörteilen ausgestattet werden, um allen Anforderungen gerecht zu werden. Die Druckversion, standardmäßig 1,5 bar, ermöglicht Einsparungen und Sicherheit im Vergleich zu einem traditionellen Kochprozess und erhöht gleichzeitig die Hygiene und die Qualität des Endprodukts.



Kippkochkessel mit Rührwerk. Elekktrisch CPE080M V1

Abmaße (TxBxH): 1080 x 715 x 940 mm,
Kesseldurchmesser inkl. Mischbatterie (DXH): 600 x 370 mm,
Nutzfüllmenge: 80 Liter,
Rührwerk-Geschwindigkeit: 12 ÷ 40 U/min,
Rührwerk-Drehmoment: 133 Nm,
Anschluss: 380 - 415V 3N ~ 50/60 Hz,
Leistung elektrische: 16.0 kW,
Druck im Zwischenmantel : 1.5 bar

Bestell-Nr. 760 CPE080M V1 Preis: 25.244,00 €



Kippkochkessel mit Rührwerk. Elekktrisch PRIE320M V1

Abmaße (TxBxH): 1655 x 1490 x 1335 mm,
Kesseldurchmesser inkl. Mischbatterie (DXH): 900 x 575 mm,
Nutzfüllmenge: 300 Liter,
Rührwerk-Geschwindigkeit: 40 U/min,
Rührwerk-Drehmoment: 252 Nm,
Anschluss: 380 - 415V 3N ~ 50/60 Hz,
Leistung elektrische: 37.5 kW,
Druck im Zwischenmantel: 0.5 / 1.5 bar (optional)

Bestell-Nr. 760 PRIE320M V1 Preis: 43.473,00 €

Einige anwendungen

Béchamelsauce, Bouillon, Cremes, Hülsenfrüchte, Reis, Soßen, Suppen, Fleisch, Fisch, Gemüsche, Tofu.

Einige anwendungsprozesse

Kochen, Umrühren – Einrühren, Pasteurisieren, Abkühlen, Nieder Temperatur Garen.

Multicooker und Cook&Chill Linie | Wasserkocher mit automatischem Kippkorb

Der Multicooker ist ein automatischer Nudelkocher, der für alle kontinuierlichen Kochvorgänge in Wasser verwendet werden kann: Kochen von Nudeln, Reis, aber auch von Fleisch, Gemüse, Brühen usw. Er kann mit einem Kühlbehälter verbunden werden, um die Temperatur schnell zu senken.

Ausgestattet mit einer integrierten Brause zum schnellen Abkühlen des Produkts und zum einfachen Spülen des Tanks. Die Körbe werden automatisch angehoben und abgesenkt. Die elektronische Platine bietet eine präzise Steuerung mit Temperatureinstellungen von 20 °C bis 110 °C, Zeitsteuerung für das Eintauchen der Körbe, Bewegungskontrolle und automatische Überwachung des optimalen Wasserstands. Der Multicooker eignet sich für die Zubereitung von Nudeln, Brühen, Fleisch, Hülsenfrüchten, Fisch und Reis. Er ermöglicht Kochen und Blanchieren.

Diese Produktreihe besteht aus 21 Modellen mit einem oder zwei Becken, von 120 bis 480 Litern, die alle mit unabhängigen Körben ausgestattet sind.

Erhältlich in Gas- und Elektroausführung. Die Dampfversionen verwenden Dampf aus dem Netz des Benutzers.



Wasserkocher mit automatischem Kippkorb CPMDE2-18

Abmaße (TxBxH): 2000 x 900 x 900 mm,
Anzahl der Körbe: 2,
Nutzfüllmenge: 188 + 188 Liter,
Fassungsvermögen je Korb: 18/23 kg,
Anschluss: 380-415V 3N ~ 50Hz,
Leistung elektrische: 25.5 + 25.5 kW

Bestell-Nr. 760 CPMDE2-18 Preis: 51.171,00 €



Cook&Chill Linie LPCE1-24

Anzahl der Körbe: 1,
Nutzfüllmenge: 242 Liter,
Fassungsvermögen je Korb: 68/88 kg,
Anschluss: 380 - 415V 3N ~ 50 Hz,
Leistung elektrische: 31.0 kW

Bestell-Nr. 760 LPCE1-24 Preis: 59.413,00 €

Einige anwendungen

Hülsenfrüchte, Nudeln, Fisch, Reis.

Einige anwendungsprozesse

Kochen, Blanchieren, Kühlen.

1

iCombi Pro.

Der Wow-Faktor auf ca. 1 m². Für Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Backwaren. Für À-la-carte, Front Cooking, Produktion. Der Combi-Dämpfer von RATIONAL schafft so einiges weg. Egal, wer ihn bedient. Denn in ihm steckt die Erfahrung von mehr als 1.000 Köchen. Die Erfahrung von mehr als 1 Mio. gebauter Geräte. Die Erfahrung von mehr als 50 Jahren.



▸ **Was haben Sie davon?**
Jede Menge Freiräume. Und die Sicherheit, Ihre Ziele zu erreichen. So, wie Sie es sich vorstellen.

QR-Code scannen und Produkt-Video ansehen

iCookingSuite

Sie haben ein Ziel – verfolgen Sie es kompromisslos mit der Garintelligenz des iCombi Pro. Ein Beispiel: Mal müssen 5, mal 100 Steaks gleichzeitig fertig sein. Immer in der gleichen Qualität. Dazu gleicht der iCombi Pro den Zustand des Garguts kontinuierlich mit dem vorgesehenen Ziel ab, berechnet den Garfortschritt und passt die Temperatur intelligent an. Die Gäste kommen früher, das Grillgemüse ist noch nicht fertig? Dann wechseln Sie von der Einzel- in die Mischbeschickung. Der iCombi Pro reguliert die Garparameter so, dass beides gleichzeitig gegart werden kann. Oder haben Sie Ihre Meinung zum Wunschergebnis geändert? Dann greifen Sie in den Garvorgang ein und ändern das Ziel. Der iCombi Pro passt Temperatur und Zeit optimal an. Das Ergebnis wird Sie überzeugen. Und jederzeit wiederholbar sein. Egal, wer das Kochsystem bedient.

iProductionManager

Das Leben in der Küche: Stress und Hektik, gleichzeitig und rechtzeitig fertig sein. Eine logistische Herausforderung für Zettel und Bleistift oder Software. Bisher. Denn jetzt übernimmt der iCombi Pro mit dem iProductionManager: Einfach Speise auf dem Display platzieren und schon sehen Sie, was gemeinsam produziert werden kann. Jetzt müssen Sie nur noch angeben, ob Sie zeit- oder energieeffizient garen möchten. Das System überwacht jeden Einschub einzeln, so dass die Garzeiten intelligent an Menge und Wunschergebnis angepasst werden. Sie entscheiden, ob die Speisen zeitgleich fertig sein sollen oder ob Sie zeitgleich mit der Produktion beginnen möchten. In jedem Fall signalisiert Ihnen der iCombi Pro, wann was in den Garraum kommt.

iDensityControl

Effizienz neu gedacht: Vergessen Sie platzfressende Kochgeräte und lassen Sie den iCombi Pro für sich arbeiten. Aufweniger als ca. 1 m². Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse und Backwaren garen. Dank des Zusammenspiels der intelligenten Assistenten schafft der so einiges weg. So sorgt iDensityControl mit leistungsfähiger Luftzirkulation und Entfeuchtung für ca. 50%* mehr Produktivität bei ca. 10%* geringerer Gardauer. Und liefert gleichmäßige Ergebnisse bis in die letzte Ecke. Gleichzeitig steht das intuitive Bedienkonzept für optimale Anwenderunterstützung und Fehlerminimierung. Da läuft die Produktion weiter und weiter und weiter.

iCareSystem

Jede Menge Gegrilltes hinterlässt jede Menge hartnäckige Spuren, die den iCombi Pro für die Zubereitung anderer Speisen blockieren. Wäre da nicht das iCareSystem. Unter anderem mit der ultraschnellen Zwischenreinigung in nur ca. 12 Minuten. Da kann es anschließend gleich mit dem Brokkoli weitergehen, ohne Geschmacksübertragung oder störende Gerüche. Und wenn es am Ende des Tages um die Glanzhygiene geht, sagt Ihnen der iCombi Pro, ob er stark, mittel oder leicht verschmutzt ist. Sie entscheiden, ob Eco- oder Standardreinigung. Mit Entkalkung. Über Nacht. Mit 50%* weniger Chemie. Phosphatfrei und immer supersauber. Der iCombi Pro kann sich Ihre Vorlieben merken und zeigt Ihnen beim nächsten Mal das entsprechende Reinigungsprogramm an.

* Im Vergleich zum Vorgängermodell.

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer. Die Welt der Großküche GTEG Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!

iCombi Modellübersicht.

Welcher passt zu Ihnen?

iCombi Pro.



Modell:	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Kapazität:	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Essen-Anzahl pro Tag:	20-80	30-100	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
Anschluss/Leistung:	3 NAC 400 V / 5,7 kW	3 NAC 400 V / 10,8 kW	3 NAC 400 V / 18,9 kW	3 NAC 400 V / 22,4 kW	3 NAC 400 V / 37,4 kW	3 NAC 400 V / 37,2 kW	3 NAC 400 V / 67,9 kW
Abmaße in mm (BxTxH):	655 x 621 x 594*	850 x 842 x 804*	850 x 842 x 1064*	1072 x 1042 x 804*	1072 x 1042 x 1064*	877 x 913 x 1872*	1082 x 1117 x 1872*
Bestell-Nr.:	350 CA1ERRA 0000003	350 CB1ERRA 0000002	350 CD1ERRA 0000001	350 CC1ERRA 0000005	350 CE1ERRA 0000007	350 CF1ERRA 0000006	350 CG1ERRA 0000008
Preis:	7.290,00 €	9.120,00 €	12.825,00 €	13.930,00 €	18.530,00 €	21.690,00 €	31.090,00 €
Anschluss/Leistung:	-	Gas H / 13 kW	Gas H / 22 kW	Gas H / 28 kW	Gas H / 40 kW	Gas H / 42 kW	Gas H / 80 kW
Bestell-Nr.:	-	350 CB1GRRA 0000015	350 CD1GRRA 0000069	350 CC1GRRA 0000016	350 CE1GRRA 0000070	350 CF1GRRA 0000027	350 CG1GRRA 0000018
Preis:	-	10.880,00 €	14.875,00 €	16.165,00 €	21.495,00 €	24.505,00 €	41.330,00 €

MADE IN GERMANY

iCombi Classic.



Modell:	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Kapazität:	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Essen-Anzahl pro Tag:	30-100	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
Anschluss/Leistung:	3 NAC 400 V / 10,8 kW	3 NAC 400 V / 18,9 kW	3 NAC 400 V / 22,4 kW	3 NAC 400 V / 37,4 kW	3 NAC 400 V / 37,2 kW	3 NAC 400 V / 67,9 kW
Abmaße in mm (BxTxH):	850 x 842 x 804*	850 x 842 x 1064*	1072 x 1042 x 804*	1072 x 1042 x 1064*	877 x 913 x 1872*	1082 x 1117 x 1872*
Bestell-Nr.:	350 CB2ERRA 0000071	350 CD2ERRA 0000073	350 CC2ERRA 0000072	350 CE2ERRA 0000074	350 CF2ERRA 0000075	350 CG2ERRA 0000076
Preis:	8.440,00 €	11.860,00 €	12.890,00 €	14.569,00 €	18.645,00 €	26.720,00 €
Anschluss/Leistung:	Gas H / 13 kW	Gas H / 22 kW	Gas H / 28 kW	Gas H / 40 kW	Gas H / 42 kW	Gas H / 80 kW
Bestell-Nr.:	350 CB2GRRA 0000077	350 CD2GRRA 0000079	350 CC2GRRA 0000078	350 CE2GRRA 0000080	350 CF2GRRA 0000081	350 CG2GRRA 0000082
Preis:	10.060,00 €	13.760,00 €	14.950,00 €	19.870,00 €	24.780,00 €	35.530,00 €

MADE IN GERMANY

*Höhe inkl. Entlüftungsrohr

1

Zubehör iCombi.

Die Passenden Zutaten für Ihren Erfolg.

Robust muss es sein, jeden Tag was aushalten und für den harten Einsatz in der Profiküche geeignet sein – das gilt bei RATIONAL für den Hordengestellwagen genauso wie für die Grill- und Pizzaplatte, für den Arm für die Hebe- und Senkautomatik wie für die Kochkörbe. Denn erst mit dem Original RATIONAL-Zubehör können Sie die herausragenden Leistungswerte des iCombi Pro und des iVario Pro in ihrer ganzen Bandbreite nutzen. Damit vorfrittierte Produkte, Suppen, Soßen, Hähnchen, Backwaren und Grillgemüse wirklich gelingen. Selbst das Steak bekommt typische Grillstreifen.

▸ **Was haben Sie davon?**
Eine Übersicht aller verfügbaren Original-Zubehöre finden Sie hier:

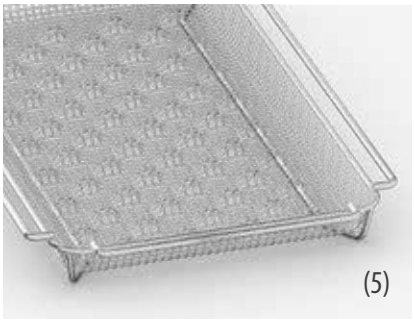
QR-Code scannen und weiteres Zubehör ansehen


(1)


(2)


(3)


(4)


(5)


(6)


(7)


(9)


(8)

(1) Brat- und Backblech (2) Grill- und Pizzaplatte (3) Kreuz- und Streifen-Grillrost (4) Multibaker (5) CombiFry (6) CombiGrill-Rost (7) iCombi Pflegeprodukte (8) UltraVent (9) Hordengestellwagen

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!

1

iCareSystem AutoDose.

Auf Vorrat. Optimal dosiert.



iCareSystem AutoDose ist das autonome Reinigungssystem für iCombi Pro Tischgeräte.

Mit iCareSystem AutoDose ist die Reinigung auf Wunsch völlig autonom:

Sie startet nach vorgegebenem Zeitplan und nimmt sich vom integrierten Feststoffreiniger genau die Dosis, die für hygienische Sauberkeit notwendig ist. Das erhöht die Arbeitssicherheit, bringt eine Menge Zeitersparnis und zahlt auf die HACCP-Hygienesicherheit ein.

	Energieart	iCombi Pro	iCombi Classic
Typ XS +-2/3	Elektro	nicht verfügbar	nicht verfügbar
Typen 6-1/1, 10-1/1	Elektro	verfügbar	nicht verfügbar
Typen 6-2/1, 10-2/1	Elektro	verfügbar	nicht verfügbar
Typen 6-1/1, 10-1/1	Gas	verfügbar	nicht verfügbar
Typen 6-2/1, 10-2/1	Gas	verfügbar	nicht verfügbar
Typen 20-1/1	Elektro / Gas	nicht verfügbar	nicht verfügbar
Typen 20-2/1	Elektro / Gas	nicht verfügbar	nicht verfügbar

QR-Code scannen und mehr erfahren



1

iVario Pro.

Mit nur einem Gerät kochen, braten und frittieren. Bis zu 4-mal schneller und mit bis zu 40 % weniger Energie. Damit ersetzt der iVario Pro zahlreiche herkömmliche Küchengeräte. Etwa Herd, Topf, Pfanne, Fritteuse, Druckgarer und Bain-Marie. Und ist in Ihrer Küche nicht wegzudenken.



▸ **Was haben Sie davon?**
Eines der modernsten Kochsysteme für enorme Produktivität, Flexibilität und Einfachheit.

Eine Übersicht aller verfügbaren Original-Zubehöre finden Sie hier

iZoneControl

Flexibilität - genau dafür gibt es iZoneControl. Damit können Sie den iVario in bis zu vier Zonen einteilen, die Sie in Größe, Position und Form frei gestalten können. In einem Tiegel können Sie nun gleiche oder unterschiedliche Speisen zubereiten. Zeitgleich oder zeitversetzt, gleiche oder unterschiedliche Temperatur. Mit Kerntemperaturfühler oder nach Zeit. In jedem Fall ohne Überwachungsaufwand, ohne zusätzliches Küchenequipment. Dafür mit zuverlässig leckeren Ergebnissen.

iCookingSuite

Intelligente Regelung, auf Knopfdruck. Mit der iCookingSuite, der Kochintelligenz im iVario Pro. Die den Garpfad individuell an die Speisen anpasst, alles zum gewünschten Garergebnis führt, die von Ihnen lernt, sich Ihren Kochgewohnheiten anpasst und Sie nur dann ruft, wenn Sie aktiv werden müssen. Um beispielsweise das Steak zu wenden. Nichts brennt an oder kocht über. Niedertemperaturgaren, sensible Süßspeisen – alles kein Problem, mit AutoLift kommen die Nudeln und Frittiertes sogar automatisch aus dem Wasser. Und wenn Sie den Speisen Ihre eigene Note geben möchten, können Sie jederzeit in den Garverlauf eingreifen.

iVarioBoost

Es gibt dicke Tiegelböden mit langen Vorheizzeiten und träger Reaktion. Es gibt dünne Tiegelböden mit ungleichmässiger Temperaturverteilung und anbrennenden Speisen. Und es gibt iVarioBoost, die Kombination aus Keramik-Heizelementen und reaktionsschnellem, kratzfestem Tiegelboden. Für einen hohen Wirkungsgrad, herausragende Geschwindigkeit und gleichmässige Wärmeverteilung. Das integrierte iVarioBoost-Energiemanagement verbraucht deutlich weniger Strom als herkömmliche Kochgeräte. Und hat trotzdem grosszügige Leistungsreserven. Damit Sie schnell anbraten können und es beim Hinzufügen kalter Zutaten nicht zu einem merklichen Temperaturabsturz kommt wie bei herkömmlicher Technik.

1

iVario Modellübersicht.

Welcher passt zu Ihnen?






Modell:	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Abmaße in mm (B x T x H):	1.100 x 756 x 485 mm	1.100 x 938 x 485 mm	1.030 x 894 x 608* mm	1.365 x 894 x 608* mm
Anschluss/Leistung:	400 V / 14 kW	400 V / 21 kW	400 V / 27 kW	400 V / 41 kW
Kapazität:	2 x 13 dm^2, 2 x 17 l	2 x 19 dm^2, 2 x 25 l	39 dm^2, 100 l	59 dm^2, 150 l
Essen pro Ausgabe:	ab 30	50–100	100–300	100–500
Optionen:				
Druckgaren	nein	optional	optional	optional
iZoneControl	optional	inkludiert	inkludiert	inkludiert
Niedertemperaturgaren	optional	inkludiert	inkludiert	inkludiert
WiFi	optional	inkludiert	inkludiert	inkludiert
Bestell-Nr.:	350 WZ9ENRA 0002037	350 WY9ENRA 0002066	350 WX9ENRA 0002563	350 WW9ENRA 0002572
Preis:	11.980,00 €	17.700,00 €	20.193,00 €	26.583,00 €

*Höhe mit Kochsystem mit der Option Unterbau mit Kunststofffüßen: 1078 mm

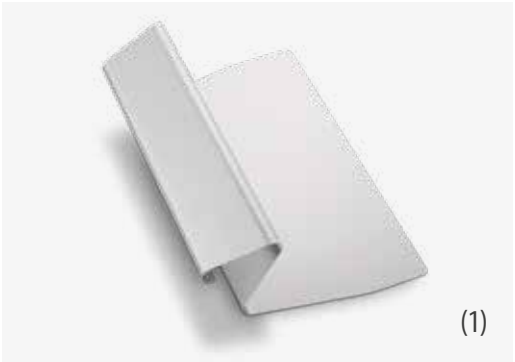


1

Zubehör iVario.

Die Passenden Zutaten für Ihren Erfolg.

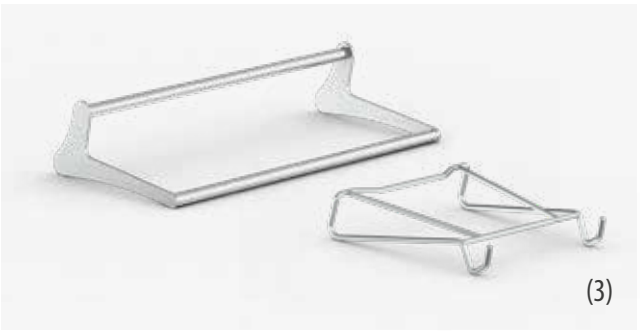




(1)



(2)



(3)



(4)



(5)



(6)

(1) Spachtel (2) Koch- und Frittierkorb
(3) Arm für Hebe- und Senkautomatik
(4) Ölwagen (5)Schaufel (6) VarioMobil

ConnectedCooking

Ihre Küche kann mehr.

Geräte-Management.

Immer auf dem Laufenden, was in der Küche passiert.

Behalten Sie den Überblick, egal wo Sie sich aufhalten: Geräte-Dashboard, automatische Software-Updates, maßgeschneiderte Displays, Fernzugriff und Push-Nachrichten in Echtzeit geben Auskunft, sorgen für Transparenz, Kontrolle und ein sicheres Gefühl.





Rezept-Management.

Damit Ihre Qualitätsstandards überall umgesetzt werden.

Erstellen und verwalten Sie Ihre Rezeptideen digital oder lassen Sie sich von der RATIONAL-Rezeptbibliothek inspirieren. Übertragen Sie Garprogramme einfach mit einem Klick auf alle vernetzten RATIONAL-Kochsysteme. In Sekunden. Damit Sie in Ihren Küchen Speisen in der Qualität produzieren, wie Sie es vorgeben. Unabhängig von Standort und Küchenteam.

Hygiene-Management.

Immer auf der sicheren Seite.

Sicher ist sicher könnte man hier auch sagen. Überwachen, kontrollieren und dokumentieren Sie Ihre HACCP-Daten ganz einfach digital. Per Fingertipp laden Sie sämtliche HACCP-Daten herunter. Darüber hinaus können Pflegestatus und Reinigungszustand übersichtlich dargestellt und Reinigungspläne erstellt werden.



	iCombi Pro	iCombi Classic	iVario Pro	SelfCookingCenter® 1*	VarioCookingCenter® 2**
HACCP-Daten	standard	standard	standard	standard	standard
Garprogramme	standard	standard	standard	standard	standard
Software-Updates	standard	nicht kompatibel	standard	standard	standard
Push-Nachrichten	standard	standard	standard	standard	standard
Servicedaten	standard	standard	standard	standard	standard
LAN/Ethernet	standard	optional	optional	standard	standard
WLAN/WiFi	standard	optional	standard*	optional**	optional***
Fernzugriff	standard	nicht kompatibel	nicht kompatibel	standard	nicht kompatibel
MyDisplay	standard	nicht kompatibel	nicht kompatibel	standard	nicht kompatibel

* Standard, für die Gerätegröße iVario 2-XS optional ** WiFi-Adapter kann als Zubehör erworben werden *** ab Produktionsdatum 07/2017 **** ab Produktionsdatum 03/2017

1

RATIONAL Training und Support.

Einsteigen. Weiterbilden. Optimieren.

Auch nach dem Kauf gibt es einige Services, die zu jedem iCombi und iVario dazugehören. Für die meisten bezahlen Sie sogar nur mit einem Lächeln. Schließlich sollen Sie immer das Optimum aus Ihren Geräten herausholen, lange Freude an Ihrer Investition haben und neue Anregungen bekommen.



Start-Training
Zwar sind RATIONAL-Kochsysteme selbsterklärend, trotzdem helfen manchmal ein paar Tipps und Tricks. Und die zeigt Ihnen und Ihrem Team ein RATIONAL-Küchenmeister, sobald das Kochsystem installiert wurde. Natürlich vor Ort und kostenlos.

QR-Code scannen und mehr erfahren

Basis Academy
Professionell, praxisbezogen, in kleinen Gruppen – das ist Lernen mit RATIONAL. Sehen Sie, was Sie alles aus Ihrem RATIONAL Kochsystem herausholen können und wie Sie Arbeitsabläufe verbessern.
Das Beste: Die 3-stündigen Basisseminare für iCombi Pro und iVario Pro sind kostenlos.

Die ChefLine
An 365 Tagen im Jahr erreichbar: die ChefLine von RATIONAL. Für Fragen zur Zubereitung, zu Einstellungen und Garpfaden rund um Ihr Gerät, stehen Ihnen RATIONAL-Köche telefonisch zur Seite. Schnell, unkompliziert, kostenlos.
› Sie erreichen die ChefLine unter: +49 8191 327300

RATIONAL TV Mediathek
Ihre Quelle für kulinarische Inspiration und Fachwissen. Hier geht es nicht nur um Videos; Sie bekommen eine digitale Oase voller Leidenschaft fürs Kochen, für Effizienz und Liebe zum Detail geboten. Tauchen Sie ein in exklusive Inhalte und werden Sie Teil einer kulinarischen Gemeinschaft.

rational-online.tv

RATIONAL Training und Support.



Inhouse Academy.
Sie haben keine Zeit zu uns zu kommen? Dann kommen unsere Spezialisten in Ihre Küche und schulen Sie und Ihr Team. Wir zeigen Ihnen Möglichkeiten, wie Sie mit den RATIONAL-Kochsystemen Ihre Speisen optimal und in gleichbleibender Qualität zubereiten können. In Ihrer Küche für 3 Stunden und mit Ihren Lebensmitteln.

Betriebsbegleitung.
Analysieren, optimieren, trainieren – denken Sie zusammen mit den RATIONAL-Spezialisten um und optimieren Sie Speisenangebot und Produktion. Analyse, Beratung und Training finden bei Ihnen vor Ort statt und sind auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten.

QR-Code scannen und weitere Infos ansehen

1

ConnectedCooking

Ihre Küche kann mehr..

Schöpfen Sie mit ConnectedCooking, dem digitalen Küchenmanagement von RATIONAL, das volle Potenzial Ihrer RATIONAL-Kochsysteme aus: Garprogramme verteilen, Geräte-Software aktualisieren und HACCP-Daten dokumentieren. Damit alles leichter wird. Egal, wo Ihre Kochsysteme sind.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Arbeitsabläufe vereinfachen
- Zeit und Geld sparen
- Sicherheit, alles unter Kontrolle zu haben

Anmelden und gleich loslegen.

Willkommen im Team

Nutzen Sie bequem und überall ConnectedCooking am PC, Tablet oder auf Ihrem mobilen Endgerät. Laden Sie sich kostenlos die ConnectedCooking-App herunter und greifen Sie digital auf Ihre RATIONAL-Kochsysteme zu.

Kostenlos registrieren
ConnectedCooking.com

GET IT ON Google play

Available on the iPhone App Store



Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



Der neue FlexiCombi®

Schneller. Effizienter. Digitaler.*

Neues Beleuchtungs-Konzept
LED Beleuchtung in der Tür und einer optimalen Ausleuchtung des Garraumes auch bei geöffneter Tür

Schnelleres Bedienkonzept
durch eine besonders leistungsfähige Hardware

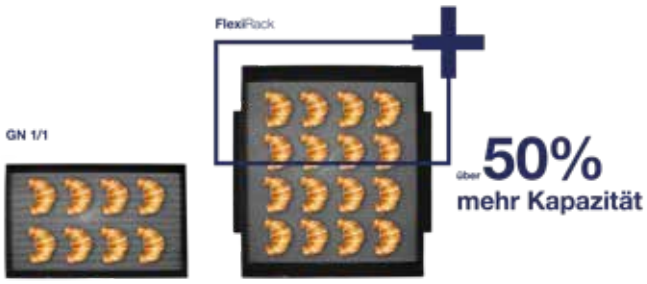
Neues Feature
MultiCook – genau die richtige Zeit für das richtige Produkt

Neues Design
Displaydesign und Formanpassung analog der Familie der MKN Multifunktionskochtechnik

WLAN-fähig (serienmäßig)**
und dadurch Verbindung zur MKN Cloud Lösung MKN Connected Kitchen® möglich

* im Vergleich zur MKN-Vorgängertechnologie
** in allen zertifizierten Ländern
*** Option

FlexiRack® – das Kapazitätskonzept



Erhöhen Sie Ihre Kapazität im FlexiCombi® im Handumdrehen!

- Optimale Auslastung des Garraums
- Beschleunigte Küchenprozesse
- Einsparung von Energie und Arbeitszeit*

Kombidämpfer 10.1 mit 1/1 GN	Kombidämpfer 10.1 mit FlexiRack®	Ihr Mehrwert*
24 Hähnchen / Charge	36 Hähnchen / Charge	50 % mehr*
80 Schnitzel / Charge	120 Schnitzel / Charge	50 % mehr*

* im Vergleich zu MKN Kombidämpfern im Format GN 1/1 und bei einer ggf. notwendigen Durchführung von 2 Garvorgängen für die gleiche Produktionsmenge

Verlängern Sie die Lebensdauer Ihrer Kombidämpfer

Das automatische Reinigungssystem WaveClean®

für die komplette Dämpfer-Familie

Geringer Wasserverbrauch
Der FlexiCombi® verbraucht dank eines Umwälzsystems nur 35 Liter Wasser pro Reinigungszyklus

WaveClean® two-in-one Kartusche
Die versiegelte two-in-one Kartusche enthält sowohl Reiniger als auch Klarspüler

Einfach sicher
Kein Kontakt mit dem Reinigungsmittel, dank einer versiegelnden Wachsschicht

Super einfach
Eine two-in-one Kartusche einsetzen, fertig!

QR-Code scannen und mehr erfahren!





Der Teamplayer für die Profiküche

Zwei Gararten parallel in einem Kombidämpfer

- 2x MagicPilot® Touch-Display auf Augenhöhe
- WaveClean®, automatisches Reinigungssystem – sparsam im Wasserverbrauch
- MagicPilot®, smartes Bedienkonzept – so einfach wie ein Smartphone
- Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung
- Wärmetauscher und niedrige Anschlusswerte
- mehr Kapazität bei gleicher Stellfläche; bessere Anpassung an den täglichen Bedarf (im Vergleich zu Standgeräten)
- ein geschlossenes Gehäuse für eine einfache Reinigung
- getrennte Garräume mit separaten Anschlüssen – Gerät komplett vormontiert
- unterster Abwasser-Anschlusspunkt bei 180 mm* (kein Eingriff in den Bodenaufbau)
- Arbeitssicherheit – oberste Einschub-Ebene unter 1540 mm*
- auch GN 1/1 und GN 2/1 Geräte frei kombinierbar bei gleichbleibender Geräte-Abmessung
- optimale Garraumausnutzung bei gleichbleibend, niedrigen Anschlusswerten – mit dem FlexiRack® Kapazitätskonzept bis zu 100% mehr Gargut (im Vergleich zu GN 1/1)
- WLAN-fähig (in allen zertifizierten Ländern)

Aufstellungsvarianten	FlexiCombi®Team 6.1 + 6.1	FlexiCombi®Team 6.1 + 6.2 / 6.2 + 6.1	FlexiCombi®Team 6.2 + 6.2	FlexiCombi®Team 6.1+10.1 / 10.1+6.1	FlexiCombi®Team 6.2+10.1 / 10.1+6.2	FlexiCombi®Team 6.1+10.2 / 10.2+6.1	FlexiCombi®Team 6.2+10.2 / 10.2+6.2
Anschluss/Leistung:	400 V / 2 x 10,4 kW	400 V / 10,4 + 20,9 kW	400 V / 2 x 20,9 kW	400 V / 10,4 + 15,9 kW	400 V / 20,9 + 15,9 kW	400 V / 10,4 + 30,5 kW	400 V / 20,9 + 30,5 kW
FlexiRack® (530 x 570 mm)	2 x 6 (12)	2 x 6 (12)	2 x 6 (12)	6 und 10 (16)	6 und 10 (16)	6 und 10 (16)	6 und 10 (16)
GN 1/1 (530 x 325 mm)	2 x 6 (12)	6 und 12 (18)	2 x 12 (24)	6 und 10 (16)	12 und 10 (22)	6 und 20 (26)	12 und 20 (32)
GN 2/1 (530 x 650 mm)	–	1 x 6	2 x 6 (12)	–	1 x 6	1 x 10	6 und 10 (16)
Teller ø 28 mm auf FlexiRack®-Rosten	2 x 24 (48)	2 x 24 (48)	2 x 24 (48)	24 und 40	24 und 40	24 und 40	24 und 40
12 Hähnchen à 1300 g auf FlexiRack® Hähnchengrillrost anstatt 8 Stk. auf GN 1/1	2 x 24 (48) anstatt 2 x 16 (32)	24 und 32 (56) anstatt 16 und 32 (48)	2 x 32 (64)	24 und 36 (60) anstatt 16 und 24 (40)	32 und 36 (68) anstatt 32 und 24 (56)	24 und 48 (72) anstatt 16 und 48 (64)	32 und 48 (80)
12 Schnitzel à 180 g auf FlexiRack® Backblech anstatt 8 Stk. auf GN 1/1	2 x 72 (144) anstatt 2 x 48 (96)	72 und 96 (168) anstatt 48 und 96 (144)	2 x 96 (192)	72 und 120 (192) anstatt 16 und 24 (40)	96 und 120 (216) anstatt 96 und 80 (176)	72 und 160 (232) anstatt 48 und 160 (208)	96 und 160 (256)
Abmaße in mm (BxTxH):	997 x 799 x 1700	997 x 799 x 1700	997 x 799 x 1700	997 x 799 x 1900	997 x 799 x 1900	997 x 799 x 1900	997 x 799 x 1900
Bestell-Nr.:	270 DKECOD615-615G2	270 DKECOD615-621G2, 270 DKECOD621-615G2	270 DKECOD621-621G2	270 DKECOD115-615G2, 270 DKECOD615-115G2	270 DKECOD115-621G2, 270 DKECOD621-115G2	270 DKECOD121-615G2, 270 DKECOD615-121G2	270 DKECOD121-621G2, 270 DKECOD621-121G2
Preis:	20.392,00 €	23.579,00 €	27.277,00 €	23.783,00 €	27.277,00 €	27.872,00 €	31.535,00 €

MADE IN GERMANY



Optionen und Sonderzubehör:

- WaveClean® two-in-one-Reinigungs-Kartusche
- Zweistufiger Sicherheitstürverschluss
- GN-Längseinschub
- FlexiRack® Bleche und Roste
- GN-Behälter, GN-Roste und Back- und Bratbleche
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energie-optimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- ETHERNET-Schnittstelle

* beim 6er auf 6er Gerät

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!

Effiziente Dampferzeugung

DynaSteam

Immer die richtige Dampfmenge mit DynaSteam

- erzeugt sehr schnell und effizient Dampf
- wartungsfrei
- Energieeffizienz – Einsparung bis zu 2kW* pro Stunde Dämpfen durch integrierten Wärmetauscher
- verbesserte Garergebnisse durch variable, automatisch an den Garprozess angepasste Dampfmenge
- Wasserdruck-unabhängig
- hygienisch frischer Dampf

* abhängig von der Dämpfergröße



Intelligente Garzeitsteuerung

MultiCook – das neue Feature im FlexiCombi®

Genau die richtige Zeit für das richtige Produkt

- Start des Garprozesses mit einem Touch auf das Produktbild
- Automatische Zeiteinstellung für entsprechende Produkte
- Darstellung der Produkte mitHilfe von Bildern
- Wahl zwischen der Darstellung von Bild + Zeit oder Bild + Einschub möglich

QR-Code scannen und FlexiCombi-Video ansehen

ENERGY STAR



FlexiCombi:	MagicPilot 6.1	MagicPilot 10.1	MagicPilot 20.1	MagicPilot 20.2
Kapazität:	6 x GN 1/1 65 mm	10 x GN 1/1 65 mm	20 x GN 1/1 65 mm	20 x GN 2/1 65 mm
Essen-Anzahl pro Tag:	30-80	80-150	150-300	300-500
Anschluss/Leistung:	400 V / 10,4 kW	400 V / 15,9 kW	400 V / 31,7 kW	400 V / 60,9 kW
Abmaße in mm (BxTxH):	997 x 799 x 790	997 x 799 x 1060	1075 x 813 x 1960	1111 x 999 x 1960
Bestell-Nr.:	270 FKECOD615TG2	270 FKECOD115TG2	270 FKECOD215TG2	270 FKECOD221TG2
Preis:	9.852,00 €	13.252,00 €	22.432,00 €	31.535,00 €
Anschluss/Leistung:	Gas / 11 kW	Gas / 18 kW	Gas / 36 kW	Gas / 52 kW
Bestell-Nr.:	270 FKGCOD615TG2	270 FKGCOD115TG2	270 FKGCOD215TG2	270 FKGCOD221TG2
Preis:	11.747,00 €	14.833,00 €	24.684,00 €	35.692,00 €

FlexiCombi:	Classic 6.1	Classic 10.1	Classic 20.1	Classic 20.2
Kapazität:	6 x GN 1/1 65 mm	10 x GN 1/1 65 mm	20 x GN 1/1 65 mm	20 x GN 2/1 65 mm
Essen-Anzahl pro Tag:	30-80	80-150	150-300	300-500
Anschluss/Leistung:	400 V / 10,4 kW	400 V / 15,9 kW	400 V / 31,7 kW	400 V / 60,9 kW
Abmaße in mm (BxTxH):	997 x 799 x 790	997 x 799 x 1060	1075 x 813 x 1960	1111 x 999 x 1960
Bestell-Nr.:	270 FKECOD615CG2	270 FKECOD115CG2	270 FKECOD215CG2	271 FKECOD221CG2
Preis:	7.361,00 €	10.455,00 €	19.865,00 €	27.166,00 €
Anschluss/Leistung:	Gas / 11 kW	Gas / 18 kW	Gas / 36 kW	Gas / 52 kW
Bestell-Nr.:	270 FKGCOD615CG2	270 FKGCOD115CG2	270 FKGCOD215CG2	270 FKGCOD221CG2
Preis:	9.155,00 €	11.951,00 €	21.701,00 €	30.362,00 €

MADE IN GERMANY

1



SpaceCombi Junior

Für jeden der richtige Kombidämpfer.

Neue Märkte, wachsende Ansprüche der Kunden, Fachkräftemangel und viele andere Branchenentwicklungen erfordern innovative Ideen. Mit unseren MKN SpaceCombis haben wir genau die Geräte entwickelt, die speziell auf die Anforderungen der Zukunft zugeschnitten sind. Die vollwertigen Kombidämpfer im Kleinformat bieten dabei alle Funktionen ihrer großen „Kollegen" – und das auf deutlich weniger Raum. Dabei bringt jeder SpaceCombi seine eigenen Stärken mit ein, wenn es um die Themen Platz, Flexibilität und Unabhängigkeit geht.
Küchentechnik – made for you!



Modell:	SpaceCombi Classic	SpaceCombi	SpaceCombi Magic Hood	Junior*
Kapazität:	6 x GN 1/1, 60 mm	6 x GN 1/1, 60 mm	6 x GN 1/1 60 mm	6 x GN 2/3, 60 mm
Essen-Anzahl pro Tag:	30-80	30-80	30-80	20-50
Anschluss/Leistung:	400 V / 7,8 kW	400 V / 7,8 kW	400 V / 7,8 kW	400 V oder 230 V / 5,2 kW oder 3,5 kW
Abmaße in mm (BxTxH):	550 x 787 x 784	550 x 787 x 784	570 x 783 x 1240	550 x 611 x 784
Bestell-Nr.:	270 SKECOD610CG2	270 SKECOD610TG2	270 SKECOD610TG2 MagicHood	270 SKECOD623TG2
Preis:	7.310,00 €	8.534,00 €	13.779,00 €	6.732,00 €

MADE IN GERMANY

* auch mit der Classic Steuerung erhältlich



SpaceCombi team

SpaceCombi magic team

So flexibel wie die Trends am Markt.

Noch nie waren Trends so schnelllebig wie heute. Das gilt auch für die Gastronomie. Die Wünsche der Kunden und Gäste sind im steten Wandel, die Ansprüche wachsen. Heute soll das Essen nicht nur schmackhaft sein, sondern auch gesund. Das Angebot ist vielfältig und wird appetitlich präsentiert, Speisen werden vor den Augen der Gäste zubereitet, das Kochen zelebriert.
Genau für diese Anforderungen hat MKN den SpaceCombi (Magic) Team mit seinen zwei Garräumen entwickelt. Klein, kompakt, leicht zu bedienen und mit vielfältigen Möglichkeiten wie etwa Dämpfen und Braten in einem Gerät. So können Sie den Wünschen Ihrer Gäste mit Gelassenheit begegnen.
Küchentechnik – made for you!

Modell:	SpaceCombi team	SpaceCombi magic team
Kapazität:	2x je 6 GN 1/1, 60 mm	2x je 6 GN 1/1, 60 mm
Essen-Anzahl pro Tag:	60 - 160	60 - 160
Anschluss/Leistung:	2x 400 V / 2x 7,8 kW	2x 400 V / 2x 7,8 kW
Abmaße in mm (BxTxH):	550 x 860 x 1815	550 x 860 x 1910
Bestell-Nr.:	270 TKECOD6100	270 TKECOD610T
Preis:	auf Anfrage	auf Anfrage

MADE IN GERMANY

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



Combi-Steamer Salvis Cucina*EVO*

In jeder Küche ein Gewinn
für jeden Betrieb der ideale neue Mitarbeiter

Salvis Cucina*EVO* heisst das leistungsstarke Multifunktionsgerät von Salvis. Der Combi-Steamer mit zukunftsweisender Technik hat den besonderen Touch für die moderne Küche.

Ob als Einstiegs- oder Topmodell – Salvis bietet die einzigartige innovative Touchscreen-Bedienoberfläche für alle Modelle an.
Der hochauflösende und farbige Touchscreen ist vollständig in das Glaspanel integriert und bietet ein Höchstmass an Bedienfreundlichkeit, Hygiene, Sicherheit und funktionalem Design.

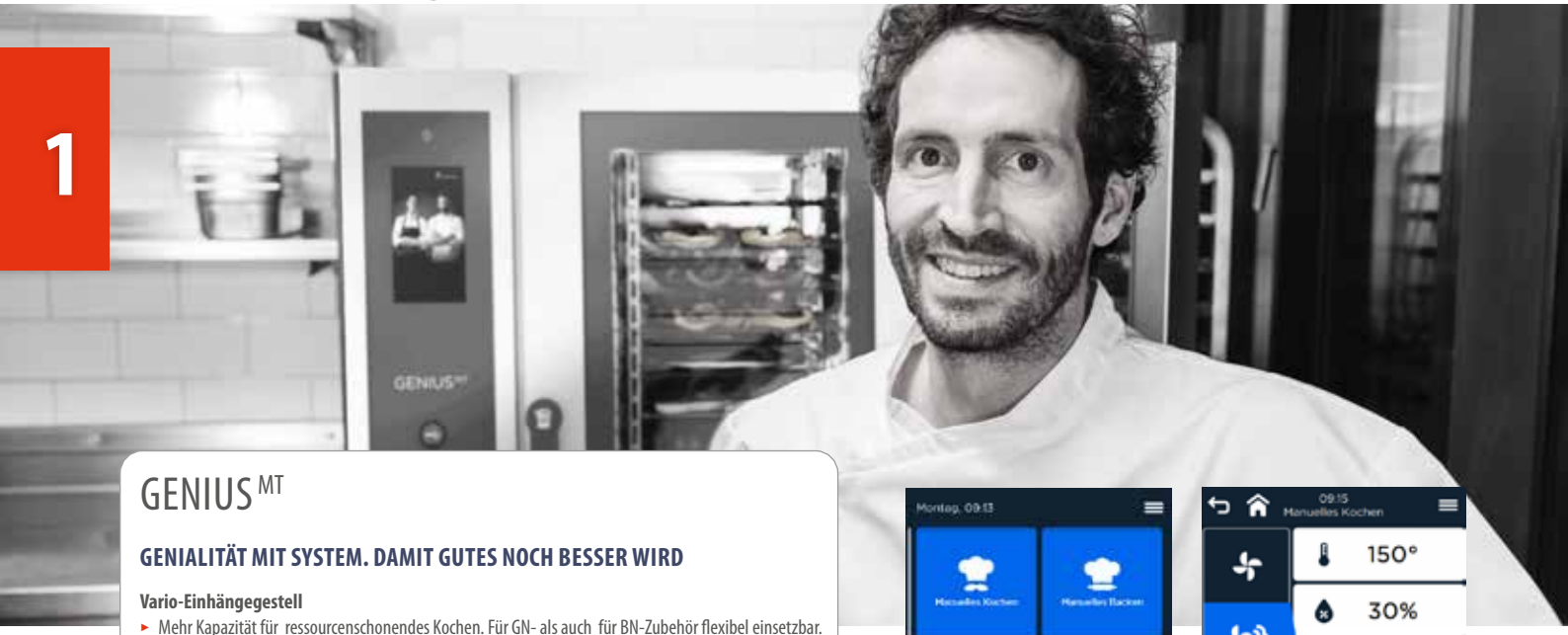


Modell	SCS 623T-Easy-R	SCS 611T-Easy-R	SCS 1011T-Easy-R
Kapazität:	6 x GN 2/3	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1
Essen-Anzahl pro Tag:	20-30	30-50	50-70
Anschluss/Leistung:	400 V / 5,8 kW	400 V / 8,6 kW	400 V / 11,0 kW
Abmaße in mm (BxTxH):	550 x 629 x 778	550 x 809 x 778	550 x 809 x 1018
Bestell-Nr.:	335 SE550106	335 SE550206	335 SE550406
Preis:	7.135,00 €	8.010,00 €	10.115,00 €



Modell	SCS 611QT-Easy-R	SCS 621QT-Easy-R	SCS 1011QT-Easy-R	SCS 1021QT-Easy-R	SCS 2011QT-Easy-R	SCS 2021QT-Easy-R
Kapazität:	6 x GN 1/1	6 x GN 2/1	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1
Essen-Anzahl pro Tag:	50-80	100-160	60-150	120-300	150-200	300-500
Anschluss/Leistung:	400 V / 11,0 kW	400 V / 18,6 kW	400 V / 16,4 kW	400 V / 33,5 kW	400 V / 43,4 kW	400 V / 67,1 kW
Abmaße in mm (BxTxH):	980 x 795 x 840	980 x 795 x 840	980 x 795 x 1120	980 x 795 x 1120	1115 x 895 x 1925	1115 x 895 x 1925
Bestell-Nr.:	335 SE550256	335 SE550306	335 SE550456	335 SE550356	335 SE550506	335 SE550556
Preis:	8.870,00 €	13.685,00 €	12.815,00 €	18.510,00 €	22.850,00 €	31.095,00 €

1



GENIUS MT

GENIALITÄT MIT SYSTEM. DAMIT GUTES NOCH BESSER WIRD

Vario-Einhängegestell
- Mehr Kapazität für ressourcenschonendes Kochen. Für GN- als auch für BN-Zubehör flexibel einsetzbar.

Eco Steam
- Mehr Leistung bei deutlich weniger Verbrauch. Energieoptimiert und wassersparend.

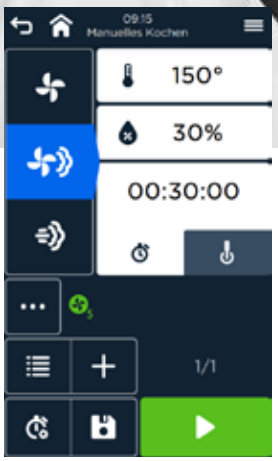
Power Steam
- Die leistungsstarke Dampf-Funktion für anspruchsvolle Lebensmittel.

autoclean® PRO
- Hybrides Reinigungssystem für Flüssig- und Feststoffreiniger. Wassersparend, weniger Chemikalien im Einsatz und für die vollautomatische Reinigung programmierbar.

9 Zoll Display
- Kapazitives Display mit Bedienelement aus Glas und intuitivem Bedienkonzept. Erweiterte Personalisierungsmöglichkeiten der Software für individuelle Einstellungen.



GENIUS MT Startbildschirm



GENIUS MT Manuelles Kochen

GENIUSMT BACKMASTER EDITION

- Serienmäßige automatische Türöffnung verhindert ungewolltes nachbacken des Backguts.
- Angepasste Benutzeroberfläche mit speziellem Backmodus
- Integrierte Back- / Frühstücks- und Snackprogramme bietenenorme Flexibilität in der Anwendung

QR-Code scannen und mehr erfahren!



Modell*	GENIUS MT 6-11 1/2	GENIUS MT 10-11 1/2	GENIUS MT 20-11 2	GENIUS MT 20-21 2	GENIUS MT 6-11 Backmaster Edition 1/3
Kapazität:	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN	5 x BN 600x400 mm
Einschubabstand:	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	85 mm
Essen-Anzahl/Tag:	40 – 90	80 –160	150 – 350	300 – 500	40 – 90
Anschluss/Leistung:	400 V / 11 kW	400 V / 17 kW	400 V / 45 kW	400 V / 68 kW	400 V / 11 kW
Abmaße in mm (B/T/H):	925 x 805 x 840	925 x 805 x 1120	1030 x 880 x 1930	1310 x 1086 x 1925	925 x 805 x 840
Bestell-Nr. :	297 EL6113801-3A	297 EL1113801-3A	297 EL2113001-2X	297 EL2213001-2X	297 EL6113807-3A
Preis:	10.040,00 €	13.575,00 €	23.465,00 €	32.585,00 €	10.295,00 €

1 auch als Linksanschlag mit wechselndem Bedienfeld erhältlich (nur Elektro, Gerätegröße 6-11, 10-11)
2 auch als Gasgerät erhältlich
3 GENIUSMT BACKMASTER EDITION auch als 10-11 Version (8 Einschübe) erhältlich

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



JOKER - KOMPAKTKLASSE

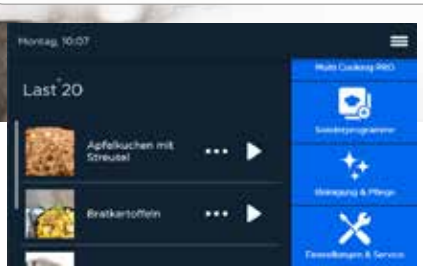
PASST. FÜR JEDEN EINSATZ.

Flexibles Konzept
- Unterschiedliche Position der Steuerung und 2 Garraumgrößen. Auch als Mobile Edition zum Einsatz ohne Festwasseranschluss oder als Einbauversion verfügbar.

Einfache Bedienung
- Mit 2 unterschiedlichen Bedienoptionen lieferbar. MT-Steuerung mit kapazitivem Touchdisplay oder als ST-Steuerung mit Touchdisplay und Drehgeber.

Einzigartige Kapazität
- Mit einer Breite von 44 cm und einer Höhe von 40 cm ist der Garraum des JOKER ein wahres Platzwunder und bietet 5+1 Einschübe. Das schafft viel Platz zum Kochen und Backen.

autoclean® PRO
- Hybrides Reinigungssystem für Flüssig- und Feststoffreiniger. Wassersparend, weniger Chemikalien im Einsatz und für die vollautomatische Reinigung programmierbar.



JOKER Startbildschirm mit Last20



JOKER Menü Reinigung

Mobile Edition



Einbau Edition









Modell	JOKER 6-23 [1/2/4]	JOKER 6-11 [1/2]	JOKER 6-23 [3]
			MOBILE EDITION
Kapazität:	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	6 x 2/3 GN
Einschubabstand:	67 mm	67 mm	67 mm
Anschluss/Leistung:	380-415 V / 5,9 kW	380-415 V / 7,8 kW	200-230 V / 3,6 kW
Abmaße in mm (B/T/H):	520 x 625 x 693	650 x 805 x 560	520 x 625 x 805
Bedienung:	MT-Steuerung oben	MT-Steuerung seitlich (links)	MT-Steuerung oben
	Rechtsanschlag	Rechtsanschlag	Rechtsanschlag
Reinigung:	autoclean ® PRO, Schlauchbrause	autoclean ® PRO	n.a.
Optional:	Kondensationshaube (1.748,00)	Kondensationshaube (1.811,00)	Kondensationshaube (1.748,00)
	Sicherheitstürverschluss (63,00)	Sicherheitstürverschluss (63,00)	Sicherheitstürverschluss (63,00)
Bestell-Nr. :	297 EL1110110022140000 /	297 EL1110340022140000 /	297 EL1110110014000000 /
	297 EL2006907	297 EL2006906	297 EL2006904
Preis:	7.610,00 €	8.165,00 €	7.970,00 €

1 auch als Linksanschlag mit wechselndem Bedienfeld erhältlich
2 auch ohne autoclean ® PRO bzw. mit zusätzlicher Schlauchbrause erhältlich
3 kein Reinigungsmodul, 6 Liter Frischwassertank und 5 Liter Brauchwassertank
4 auch als 200-230 Volt Version mit 3,6 kW erhältlich

1

Trockendampf-Schnellgarer GTP

- Schonendes und gesundes Garen, Dämpfen Dünsten, damit Nährwert, Geschmack und Optik des Produktes erhalten bleiben.
- Ideal für á la carte Gastronomie, Hotellerie sowie Gemeinschaftsverpflegung. Geringste Produktionszeiten, je nach Bedarf unterschiedliche Größen





205 GTP

- 3 Druckstufen: drucklos: 50 °C - 99 °C; 0,5 bar: ca. 111 °C; 1 bar: 121 °C
- Kontakte zum Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage
- Bis zu 400 Portionen/h
- 1 Garkammer für 1/2 GN bis max. 138 mm Tiefe
- Multi-Setting, der Anschlusswert kann auf 9,2 kW reduziert werden (Leistung dann ca. 200 Portionen/h)
- Anschlusswert: 18,2 kW | 25,8 A oder 9,3 kW / 14,3 A

Bestell-Nr. 27 205GTP	Preis: 17.800,00 €

Anschlusskit Kerntemperaturfühler für 205 GTP

Bestell-Nr. 27 00-740650-2	Preis: 1.090,00 €



305 GTP

- 3 Druckstufen: drucklos: 50 °C - 99 °C; 0,5 bar: ca. 111 °C; 1 bar: 121 °C
- Kontakte zum Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage
- Bis zu 650 Portionen/h
- 1 Garkammer für 3 x 1/1 GN bis max. 65 mm oder 2 x 1/1 GN bis max. 100 mm oder 1 x 1/1 GN bis max. 200 mm Tiefe
- Multi-Setting, der Anschlusswert kann auf 18,2 kW reduziert werden (Leistung dann ca. 550 Portionen/h)
- Anschlusswert: 27,2 kW | 38,7 A oder 18,2 kW / 25,8 A

Bestell-Nr. 27 305GTP	Preis: 21.435,00 €

Anschlusskit Kerntemperaturfühler für 305 GTP

Bestell-Nr. 27 00-740650-1	Preis: 1.090,00 €

Multifunktionskochgerät Precipan

- Die Precipan ist ein praktisches Multifunktionskochgerät, das viel Küchentechnik überflüssig macht und das Personal deutlich entlastet.
- Das auf den Punkt genaue Kochen von kiloweisen Teigwaren oder das Frittieren großer Speisemengen war noch nie so einfach und sicher.
- Mit der Precipan ist die Küche produktiver und schneller denn je und das Ergebnis ist immer gleichbleibend perfekt: Precipan steht für Präzision.
- Dieses Multitalent bietet folgende Zubereitungsarten in einem Gerät: Kochen, Braten, Frittieren, Schmoren, Blanchieren, Pochieren, Sous Vide, Druckgaren und Dampfgaren.



Precipan 100 l



Precipan 150 l

Multifunktionskochgerät Precipan

- 3 Betriebsarten: Pfanne, Kessel, Fritteuse
- Hochleistungs-Boden: extrem schnelles Aufheizen und gleichmäßige Hitzeverteilung in 1-2 bzw. 1-3 Kochzonen
- Integrierte Sprühpistole mit Rückholautomatik
- Elektrische Kippfunktion für einfaches Entleeren und Reinigen
- Druckgarfunktion (optional): verkürzte Garzeiten, gesteigerte Effizienz
- Korbhebe- und Senktautomatik (optional)
- Optionale High-Power-Version für schnelleres Aufheizen

Modell	Bestellnummer	Kochzonen	Gesamtanschlusswerte	Preis
Precipan 100 l	27 HBPT10E	1-2	22,2 kW / 3 x 40 A	17.990,00 €
Precipan 100 l High Power	27 HBPT10HE	1-2	28,2 kW / 3 x 50 A	17.990,00 €
Precipan 150 l	27 HBPT15E	1-3	33,3 kW / 3 x 50 A	23.670,00 €
Precipan 150 l High Power	27 HBPT15HE	1-3	42,3 kW / 3 x 63 A	23.670,00 €

Zusatzausstattung	Bestellnummer	Preis
Korbhebe- und Senkautomatik (optional)	27 OPBPRP	890,00 €
Druckgarfunktion (optional)	27 OPBPCP	3.240,00 €

Weiteres Zubehör auf Anfrage

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



Heißluftdämpfer COMBI-plus

- HOBART Heißluftdämpfer sind schnell, zuverlässig und verfügen über die Ausstattung, die ein Profiteam benötigt, um dem Gast das zu geben, was er erwartet: Feines, qualitativ hochwertiges Essen.
- Der HOBART COMBI-plus verfügt über eine Ausstattung, die es allen Bedienern mehr als einfach macht das Resultat zu erzielen, das auch erwartet wird.
- Über die FastPAD Steuerung lassen sich Ihre Garprozesse einfach mit Bild abspeichern.
- So haben Sie die Garantie für gleichbleibende Garergebnisse – unabhängig davon, wer den Ofen bedient. Über 70 verschiedene Programme sind bereits hinterlegt.



COMBI-plus 061



COMBI-plus 101



COMBI-plus 201

Heißluftdämpfer COMBI-plus

- Elektrische Beheizung
- 7 Betriebsarten: Gesättigter Dampf bei 98 °C; Niedertemperatur-Dampf von 30 - 97 °C, Überhitzter Dampf von 99 - 105 °C, Heißluft von 0 - 250 °C, Kombidampf von 30 - 250 °C (mit einstellbarer Feuchteregulierung von 0 - 100 %), Regenerieren, Delta T für ein schonendes Garen
- 80 gespeicherte Rezepte mit möglicher Anpassung des Garpunkts und der Farbgebung. Möglichkeit der Erstellung eigener Rezepte. Anzeige in Textform oder mit Bildern über die im Kombidämpfer integrierte Bibliothek
- Gerätetür mit 2-fach Wärmeschutzverglasung, Beleuchtung des Garraums durch LED-Panel in der Tür, steckbare Garraumdichtung vorne
- Außenliegender Anschluss für Kerntemperaturfühler
- Inklusive Mehrpunkt-Kerntemperaturmessfühler, USB-Schnittstelle sowie Installationskit für den Anschluss des Heißluftdämpfers
- uvm.

Modell	Bestellnummer	Anzahl Einschübe	Gesamtanschlusswerte	Preis
COMBI-plus 061	27 HPJ061E	6 x 1/1	9,3 kW / 14,3 A	9.680,00 €
COMBI-plus 101	27 HPJ101E	10 x 1/1	15,3 kW / 23 A	13.055,00 €
COMBI-plus 201	27 HPJ201E	20 x 1/1	27,7 kW / 42,2 A	22.700,00 €

Zubehör und zusätzliche Varianten auf Anfrage

1



ALFA von smeg

Smeg Professional hat ein spezielles Sortiment an Konvektions- und Multifunktionsöfen für die Konditorei, Bäckerei und die Gastronomie entwickelt, das sich durch hohe Leistung, Zuverlässigkeit und gleichmäßiges Garen auszeichnet.

- geringer Stromverbrauch dank hochwertiger isolierender
- Materialien und gleichmäßiges Garen
- elektronische oder elektromechanische Steuerung
- einfache und intuitive Bedienerschnittstelle bei den Modellen mit elektronischer Steuerung
- Modelle mit oder ohne Beschwadung



Heißluftofen und Multifunktionsofen ALFA

SMEG Heißluft- und Multifunktionsöfen -
Gleichmäßiges Garen, höchste Zuverlässigkeit, Benutzerfreundlichkeit

Modell	ALFA43XE1HDS	ALFA420E1HDS	ALFA625E1HDS	ALFA1035E1HDS
Kapazität:	4 Bleche 435 x 320 mm	4 x GN 1/1 oder 4 x EN 600 x 400 mm	6 x GN 1/1 oder 6 x EN 600 x 400mm	10 x GN 1/1 oder 10 x EN 600 x 400 mm
Einschubabstand	90 mm	77 mm	77 mm	77 mm
Anschluss/Leistung:	2,9 kW	6,9 kW	11,0 kW	16,0 kW
Abmaße (BxTxH):	602 x 594 x 537 mm	798 x 747 x 563 mm	798 x 757 x 797,5 mm	798 x 772 x 1100 mm
Beschwadung/Lüftergeschw.	Ja	Ja	Ja	Ja
Bestell-Nr.:	583 ALFA43XE1HDS	583 ALFA420E1HDS	583 ALFA625E1HDS	583 ALFA1035E1HDS
Preis:	1.590,00 €	2.880,00 €	3.990,00 €	5.380,00 €



Heißluftofen ALFA

Modell	ALFA43X	ALFA625H-2	ALFA1035H-2
Kapazität:	5 + 1 x 2/3 GN	6 x GN 1/1 oder 6 x EN 600 x 400 mm	10 x GN 1/1 oder 10 x EN 600 x 400 mm
Einschubabstand	90 mm	77 mm	77 mm
Anschluss/Leistung:	3,0 kW	11 kW	16 kW
Abmaße (BxTxH):	602 x 584 x 537 mm	798 x 757 x 797,5 mm	798 x 772 x 1100 mm
Beschwadung	nein	manuelle Beschwadung	nein
Bestell-Nr.:	583 ALFA43X	583 ALFA625H-2	583 ALFA1035H-2
Preis:	745,00 €	3.090,00 €	4.285,00 €

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer. Die Welt der Großküche GTEG Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



Convotherm®: German Engineering für Ihren Erfolg.

Convotherm Kombidämpfer verbinden robuste, langlebige Qualität mit innovativer Technik, die wirklich Sinn macht. Für erstklassige Ergebnisse bei niedrigem Energieverbrauch. Für höchste Bedienfreundlichkeit und effizientes Arbeiten. Das macht jeden Convotherm Kombidämpfer zu einer Investition in nachhaltigen Erfolg.

Convotherm maxx pro: Technisch führend. Kompromisslos zuverlässig.

Der Convotherm maxx pro ist mehr als die Summe seiner einzelnen Vorteile. Er verkörpert ein einmaliges Gesamtkonzept: Innovationen, die wirklich Sinn machen. Smarte Lösungen für vielfältige Anforderungen. Top-Qualität. Kurz: high definition.

- **Beste Ergebnisse:** Automatisches oder manuelles Kochen. Ob Küchenchef oder oft wechselnde Teammitglieder: Jeder erzielt erstklassige Koch- und Backergebnisse.
- **Zuverlässige Qualität:** Seine erstklassige Verarbeitung macht ihn robust, langlebig – und zu einer Augenweide.
- **Connectivity:** Voll vernetzbar und ausgestattet mit KitchenConnect: Welbilts Open-cloud Netzwerklösung für vielfältiges Datenmanagement
- **Umfassende Nachhaltigkeit:** Umweltfreundlich in Produktion und Betrieb. Spart Zeit, Energie und Wasser – natürlich Energy Star zertifiziert.
- **Optimale Gesamtkostenbilanz:** Konkurrenzlos hohe Servicefreundlichkeit sowie maximale Zeit- und Verbrauchseffizienz sichern über die hohe Gesamtlebensdauer ein optimales Verhältnis von Investitions- und Betriebskosten.



Modell (eT/ES/VT)	6.10	6.20	10.10	10.20	20.10	20.20
Kapazität	6+1 x 1/1 GN	12+2 x 1/1 GN 6+1 x 2/1 GN	10+1 x 1/1 GN	20+2 x 1/1 GN 10+1 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	40 x 1/1 GN 20 x 2/1 GN
Anzahl Essen pro Tag	30–100	60–160	80–150	150–300	150–300	300–500
Bemessungsaufnahme kW	11,0	19,5	19,5	33,4–33,7	38,2–38,9	66,4–67,3
Abmessungen BxTxH mm	875 x 792 x 786	1120 x 992 x 786	875 x 792 x 1058	1120 x 792 x 1058	880 x 820 x 1942	1135 x 1020 x 1942
Gewicht kg	114	137	119	178	257	338
Bestell-Nr.:	500 maxxProeT ES 6.10 DD	500 maxxProeT ES 6.20 DD	500 maxxProeT ES 10.10 DD	500 maxxProeT ES 10.20 DD	500 maxxProeT ES 20.10 DD	500 maxxProeT ES 20.20 DD
Preis	10.030,00 €	15.070,00 €	13.310,00 €	19.660,00 €	22.950,00 €	31.235,00 €

Convotherm maxx: Bereit für große Pläne

Der Convotherm maxx bietet Ihnen alles, was Sie brauchen, um erfolgreich zu sein. Nicht zu viel, nicht zu wenig. German Engineering zum überraschend günstigen Preis.

- **Schnelligkeit und Effizienz beim Kochen und Backen**
- **Gleichbleibend hohe Qualität der Ergebnisse**
- **Einfache Bedienung und modernste Technik**
- **Günstige Betriebskosten und hohe Umweltfreundlichkeit**
- **Robuste Zuverlässigkeit und lange Lebensdauer**
- **Elektro Spritzer mit 7-Zoll TFT HiRes-Glas-Touchdisplay**
- **Automatisiertes Kochen: Press&Go**
- **WiFi Connectivity**



Modell (ES/RA)	6.10	10.10
Kapazität	6+1 x 1/1 GN	10+1 x 1/1 GN
Einschubabstand mm	68	68
Bemessungsaufnahme kW	9,6-11,3	17,2-20,4
Abmessungen BxTxH mm	875 x 797 x 794	875 x 797 x 1066
Gewicht kg	105	125,5
Bestell-Nr.:	500 Maxx 6.10	500 Maxx 10.10
Preis	6.305,00 €	8.355,00 €

Convotherm mini / Convotherm mini black

Auf minimaler Grundfläche eröffnet der Convotherm mini maximale Möglichkeiten rund ums Kochen und Backen und ersetzt andere Geräte wie z. B. Fritteuse, Mikrowelle, Kontaktgrill oder Toaster.

- **Über 10 Varianten:** 6.06, 6.10 und 10.10, black und mobil, easyTouch® und Standard.
- **Elektro Spritzer:** Schnelle Dampferzeugung durch direkte Wassereinspritzung.
- **7-Zoll TFT HiRes-Glas-Touchdisplay:** Brillante Darstellung, intuitive Bedienung.
- **Automatisches Kochen mit Press&Go:** Abruf von gespeicherten Garprofilen per Tastendruck.
- **Connectivity:** Mit WiFi und mit KitchenConnect® Vernetzungs- und Datenmanagementlösung.



Modell (ES/RA)	6.10 mini/ mini black	10.10 mini/ mini black	6.10 mini 2in1
Kapazität	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Einschubabstand mm	flexibel	flexibel	flexibel
Bemessungsaufnahme kW	7,1	10,5	10,5
Abmessungen BxTxH mm	515 x 777 x 665	515 x 777 x 895	515 x 777 x 895
Gewicht kg	55	70	70
Bestell-Nr.:	500 6.10 mini eT / 500 6.10 mini black eT	500 10.10 mini eT / 500 10.10 mini black eT	500 2in1 mini
Preis	7.970,00 € / 8.405,00 €	9.750,00 € / 10.205,00 €	16.565,00 €



Die Highlights aus dem Electrolux Professional Produktsortiment

GourmeXpress

High Speed für Ihr To-Go Geschäft

Frische Snacks in wenigen Sekunden produziert, jeden Tag, sicher und kinderleicht.
Der vielseitige GourmeXpress benötigt kaum Platz, keinen Wasseranschluss und keine Ablufthaube.

QR-Code scannen und weitere Infos erhalten





HeroDry

Optimale Hygiene und perfekte Trocknung

Dank der Luftstromtemperatur von 50 °C wird Ihr Spülgut - auch aus Kunststoff - perfekt getrocknet. Es bleiben keine Wassertropfen zurück. Das Geschirr steht sofort zur Aufbewahrung bereit, ohne einen weiteren manuellen Eingriff.

QR-Code scannen und weitere Infos erhalten





SpeeDelight

Maximaler Geschmack in Rekordzeit

Dank der einzigartigen Kombinaton aus drei Gartechniken servieren Sie mit dem SpeeDelight den perfekten Snack in weniger als einer Minute.
Schauen Sie zu, wie sich Ihre Produktivität steigert.

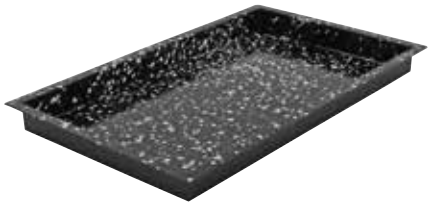
QR-Code scannen und weitere Infos erhalten

Technische Daten zu den Geräten

	GourmeXpress	SpeeDelight	HeroDry
Abmaße (BxTxH):	460 x 710 x 660 mm	370 x 683 x 619 mm	625 x 670 x 1150 mm
Anschluss/Leistung:	380-400 V / 5,8 kW	380-400 V / 5,0 kW	380-400 V / 8,5 kW
Gewicht:	86 kg	47 kg	60 kg
Bestell-Nr.:	343 603952	343 603945	343 504350
Preis:	7.800,00 €	7.485,00 €	7.600,00 €



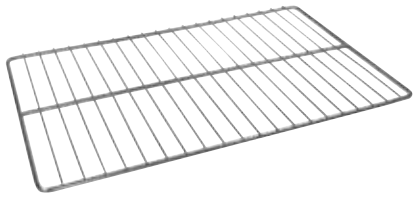




Back-/Konvektomatenblech GN 1/1

aus emailiertem Stahl, hitzebeständig, rückstandsloses Kochen durch emaillierte Beschichtung auf Stahl,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
530 x 325 x 20 mm	101 382510	41,40 €
530 x 325 x 40 mm	101 382511	46,40 €
530 x 325 x 60 mm	101 382512	50,20 €



Gitterrost GN 1/1

aus Edelstahl, 1 Traverse 7 mm, 20 Drähte 3mm,

Abmaße (BxT):	Bestell-Nr.:	Preis:
530 x 325mm	101 156111	16,90 €



Backblech/Konvektomatenblech GN 1/1

aus Stahlblech, schwarz emailliert, Beidseitig beschichtet, antihaft, abgerundete Ecken,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
530 x 325 x 20 mm	101 382530	22,60 €
530 x 325 x 40 mm	101 382531	23,90 €
530 x 325 x 65 mm	101 382532	25,10 €



Alu Backblech GN 1/1

aus Aluminium, Aluminium-Mangan-Legierung, mit 3 mm- und ohne Lochung lieferbar, Materialstärke 1,5 mm, 4 Seiten 45°, Abmaße (BxTxH): 325 x 530 x 10 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
ungelocht	101 381050	11,90 €
gelocht	101 381051	12,90 €



Alu-Silikon, Backbleche GN, gelocht

aus Aluminium mit roter Silikonbeschichtung, Lochung: 3 mm, Materialstärke 1,5 mm, Belastbar bis max. 260 ° C, 4 Seiten 45°,

GN, Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1, 530 x 325 x 10 mm	101 381052	20,90 €
GN 2/3, 354 x 325 x 10 mm	101 381058	17,90 €



TYNECK-Backblech GN

sehr lange Lebensdauer dank Tyneck-Beschichtung, mit 3 mm- und ohne Lochung lieferbar, Laugenresistent, einsetzbar bis max. +260°C, Rand 45°, mit offenen Ecken,

GN, Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1, 325 x 530 x 10 mm, ungelocht	101 382000	35,90 €
GN 1/1, 325 x 530 x 10 mm, gelocht	101 382010	35,90 €
GN 2/3, 354 x 325 x 10 mm, gelocht	101 382020	31,90 €



Pizzablech rechteckig

aus Blaublech 0,8 mm, Einsetzbar bis max. +450°C,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
400 x 600 mm	101 997900	20,30 €
340 x 450 mm	101 997901	15,90 €
350 x 500 x 25 mm	101 997902	19,50 €
300 x 400 x 25 mm	101 997903	18,40 €



Backblech „TYNECK" GN 1/1 - tiefgezogen

sehr lange Lebensdauer dank Tyneck-Beschichtung, ohne Lochung, Laugenresistent, Einsetzbar bis max. +260°C, 4 Seiten tiefgezogen, Materialstärke: 1,5 mm

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 530 x 10 mm	101 382030	35,90 €



Edelstahl Schnittkuchenblech GN 1/1

aus Edelstahl, inkl. Vorsatzschiene mit Einschiebekante 18 mm, Materialstärke: 1 mm,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 530 x 50 mm	101 994860	44,90 €

Alu Schnittkuchenbleche GN 1/1

aus Aluminium, inkl. Vorsatzschiene mit Einschiebekante 18 mm, Materialstärke: 1 mm,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 530 x 50 mm	101 995860	32,90 €

1



Konzepte, Systeme, Lösungen für QSR und die Systemgastronomie

Wir bieten eine breite Auswahl hochwertiger und leistungsstarker Einzelgeräte. Diese lassen sich flexibel kombinieren und zu Systemen und Produktionsplattformen ausbauen oder in ein modulares Gastro-Konzept integrieren. Ob als integrierte Lösung für Tankstellen, Bäckereien und Metzgereien, als Stand-Alone-Lösung für den Vorkassenbereich in Supermärkten oder für Bistros und Coffee-Shops zur Erweiterung des Menuboards – wir bieten für nahezu jeden Anwendungsfall die passende Technik und alle notwendigen Services wie Culinary-Service und After-Sales-Service.

Vom Einzelgerät zum Erfolgskonzept

Produkt-Lösung
Frymaster Frittierstation



System
integrierte Korbhebevorrichtung Filtersystem, Haube, Feuerlöschanlage



Konzept
quickstop als komplettes Stand-Alone-Konzept



Lösungen: Leistungsstarke Einzelgeräte
Mit unseren optimal auf Gastronomie und Systemgastronomie abgestimmten Geräten sichern wir unseren Kunden einen Wettbewerbsvorsprung. Unsere Lösungen zeichnen sich aus durch:

- Leistungsstarke Ausführung und höchste Effizienz
- Optimale Betriebssicherheit
- Einfache Bedienung und Reinigung
- HACCP-konforme Hygiene

Systeme: Technik aus erster Hand
Unsere bedarfsgerecht ausgelegten Systeme verbinden Lösungen und Peripheriegeräte zu leistungsfähigen Produktionsplattformen. Diese sichern den nachhaltigen Geschäftserfolg durch:

- Hochwertige und robuste Komponenten
- Optimal abgestimmte Technologien
- Wirtschaftliche Komplettlösungen
- Ein Ansprechpartner für Service und Wartung

Konzepte: Modular, erprobt, wirtschaftlich
Unsere profitablen Gastrokonzepte sind perfekt auf trendgerechte und umsatzstarke Gerichte zugeschnitten. Sie verbinden die Vorteile erstklassiger Geräte mit unserer langjährigen Systemgastronomie-Erfahrung. Die Grundlagen des Erfolges:

- Umfassendes Gastro-Know-how
- Leistungsstarke Gerätetechnik
- Umfangreiche Services für geschäftlichen Erfolg

Starke Marken für profitable Gesamtlösungen

Frymaster®



Frymaster® FilterQuick™ 4000
Hochleistungsfritteusen mit easyTouch-Display
Neben der konstant hohen Frittierqualität sind die hohe Frittierleistung, die robuste Verarbeitung und der wirtschaftliche Betrieb die entscheidenden Erfolgsfaktoren.

- **Neu mit easyTouch-Display*** für einfache Bedienung und Wartung auch durch ungelerntes Personal
- **40 % weniger Öl, 10 % weniger Energie**
- **Minimales Ölhandling** und **verlängerte Öl-Standzeiten** dank Öl-Kontroll-Systems Oil Attendant

GARLAND

Jetzt auch mit Active Compression



Hochleistungs-XPress-Grills der XPE-/XPG-Serie
Die nächste Generation des zweiseitigen Grillens
XPress Grills sind intelligente zweiflächige Grillgeräte, die Geld, Zeit und Platz sparen und gleichzeitig die Qualität verbessern.

- **Halbierte Garzeit** durch zweiseitiges Grillen
- **Einfaches und intuitives easyTouch™-Display**
- mit neu integriertem **USB-Anschluss**
- **Bis zu 24 % energieeffizienter** u. a. durch Abschaltung einzelner Grillzonen
- **Digitalisierte, präzise Temperatursteuerung**

merco

Jetzt mit Bedienung über easyTouch-Display



MercoMax™ Warmhaltestationen
MercoMax™ Warmhaltestationen halten Speisen warm und frisch und ermöglichen damit mehr Flexibilität im Speisenangebot.

- **Innovative Airflow-Technologie** mit CCC™ (Clima controlled cabinet)
- **DuoHeat-Technologie** – Kombination von Heißluft und Mikrowelle
- Geeignet sowohl für **knusprige** als auch für **saftige** Speisen
- **Voneinander unabhängige Temperaturregelung** für einzelne Bereiche bzw. Einschübe

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



Merrychef®: High-Speed Öfen der nächsten Generation

Die Merrychef conneX® Reihe ist die nächste Generation digital vernetzter High-Speed Öfen mit einem benutzerfreundlichen Touchscreen, mit dem jeder im Team auch ohne Küche und Fachpersonal sekundenschnell warme Speisen in hoher Qualität zubereiten kann.

Die neuen conneX® High-Speed Öfen beschleunigen die Arbeit, erhöhen die Tischfrequenz, reduzieren Warteschlangen bei Gerichten zum Mitnehmen und steigern so Ihren Gewinn.

conneX®-Serie – Von Haus aus vernetzt, voll programmiert und sofort einsatzbereit

WLAN- oder Ethernet-Verbindungen werden standardmäßig bereitgestellt und ermöglichen Zugriff auf die branchenführende Open-Cloud-Plattform KitchenConnect®. Sie müssen Ihre Geräte nicht mehr vor Ort verwalten. Mit KitchenConnect® können Sie Ihren High-Speed Ofen aus das Ferne überwachen. Sie können Rezepte erstellen, ändern, aktualisieren und beobachten, wie Ihre High-Speed Öfen funktionieren und verwendet werden, egal wo Sie sich gerade befinden!

- **Leistungsstarke Technologie:** Die tri-pleX-Technologie (Mikrowelle, Konvektion, Tuned Impingement) bietet maximale Leistung für gleichmäßig zubereitete Lebensmittel
- **Bis zu 80% schneller** als herkömmliche Garmethoden
- **Besonders kompakt:** kleinstes Verhältnis von Garraum zu Stellfläche auf dem Markt
- **Vielseitig:** Der große Garraum ermöglicht die Zubereitung verschiedener Speisen in einem Garvorgang
- **Einfache Bedienung durch easyTouch-Display** – Vorprogrammierbare Menüs und der easyTouch® Touchscreen garantieren reproduzierbare Ergebnisse von hoher Qualität
- **Geräuscharmer Betrieb (< 48 DBA)** – stellt sicher, dass die Kunden nicht gestört werden
- **Betrieb ohne Abzugshaube** durch integrierten Katalysator
- **Hohe Energieeffizienz**: Schnelle Aufwärm- und Abkühlzeiten sowie ein geringer Energieverbrauch im Standby-Modus senken die Energiekosten

Technische Daten

Garprogramme	1.024 (6-stufig)	Abmessungen (innen) BTH	311 x 311 x 169 mm (conneX® 12)
Katalysator	ja		413 x 413 x 169 mm (conneX® 16)
MenuConnect®	ja	Gewicht	50,0 kg (conneX® 12 Standard Power)
Abmessungen (außen) BTH	356 x 641 x 619 mm (conneX® 12)		58,7 kg (conneX® 12 High Power)
	459 x 683 x 619 mm (conneX® 16)		67,2 kg (conneX® 16 High Power)



conneX® 12 Edelstahl



conneX® 16 Schwarz

Modell/ Bestellnummer	Elektro-anschluss V / HZ*	Absicherung / Phase	Leistung Mikrowelle / Heißluft Watt	Leistungsaufnahme Watt	Bestell-Nr.: / Preis Edelstahl	Bestell-Nr.: / Preis Schwarz	Preis Custom
conneX® 12 Standard Power	230 / 50 / 1	16 A** / Kategorie D	1.000 / 2.200	3.680	635 X12FXMV5ABL1CLEU / 8.640,00 €	635 X12FXMV5ABL1BKEU / 8.970,00 €	9.150,00 €
conneX® 12 High Power	400 / 50 / 2	16 A** / Kategorie D	2.000 / 2.200	2.500 + 3.300	635 X12DBMV5BDL1CLEU / 9.540,00 €	635 X12FXMV5BDL1BKEU / 9.870,00 €	10.200,00 €
conneX® 16 High Power	400 / 50 / 2	16 A** / Kategorie D	3.200 / 1.800	3.300 + 2.500	635 X16SBMV5BDL1CLEU / 11.605,00 €	635 X16SBMV5BDL1BKEU / 11.935,00 €	12.105,00 €

* Sonderspannungen auf Anfrage, ** träge Sicherung

conneX® 12e – Das ideale Einstiegsmodell für die kleine Gastronomie

Unser kompakter, stylischer High-Speed Ofen ermöglicht Unternehmen, in kürzester Zeit warme Speisen und Snacks von konstant hoher Gourmet-Qualität in einem professionellen Schnellgarsystem zuzubereiten. Ob Sie Ihr Angebot um warme Speisen oder Ihre Speisekarte erweitern möchten: Mit dem Merrychef conneX® 12e verfügen Sie über ein kostengünstiges, vielseitiges Gerät zum Einstiegspreis, mit dem Sie frische oder gefrorene Gerichte garen, grillen, rösten oder einfach erwärmen können. Ein echtes Multitalent!

- **Einfache Bedienung durch easyTouch-Display** für reproduzierbare hohe Speisenqualität
- **Um 70 % schneller** als andere herkömmliche Geräte
- **Für niedrigen bis mittleren Durchsatz**
- **Arbeitet leise und stört nicht den Betrieb**
- **Energieeffizient** mit weniger als 0,7 kWh im Standby-Modus
- **Vorheizen in weniger als 10 Minuten**
- **Leicht zu reinigen,** mit nach vorne gerichtetem Luftfilter für einfachen Zugang
- **Überall einsetzbar** durch kompakte Maße und nicht heiß werdende Seitenwände



Technische Daten

Abmessungen B x T x H	407 x 538 x 588 mm	Leistung (Mikrowelle / Heißluft)	800 / 2.200 W
Elektro-Anschluss	1N ~230V 50Hz	Max. Leistungsaufnahme	2.990 W
Absicherung pro Phase	16 A / Kategorie D	Gewicht	58 kg
Bestell-Nr.:	635 12eGHMV5XBL1BKEU		
Preis	7.155,00 €		

Blümchen
Fritteusen Zentrum Deutschland

1

Fritteusen „SuperEasy“

- Steuerung mit thermostatischer Temperaturkontrolle (± 5% Gradgenauigkeit)
- Manuelle Öltemperaturkontrolle (90 – 195°C)
- Tiefgezogene Becken aus Edelstahl (einfachste Reinigung ohne Ecken)
- Elektromechanisches Thermostat erlaubt sicheres Arbeiten
- OPTIONAL Filtriersystem mit integriertem Grob- und Feinfilter für optimales Auffangen aller Backrückstände
- Ausgeprägte Kaltzone



	Stundenleistung:	Ölinhalt:	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Stand-Fritteuse „SuperEasy 211“ - incl. 1 Backkorb	17,00 kg	7,5-9,0 Liter	400 V / 7,5 kW	198 x 650 x 850-900 mm	219 650123	2.655,00 €
Stand-Fritteuse „SuperEasy 311“ - incl. 1 Backkörbe	27,00 kg	12,5-14,5 Liter	400 V / 11,4 kW	298 x 650 x 850-900 mm	219 650132	3.315,00 €
Stand-Fritteuse „SuperEasy 411“ - incl. 2 Backkörbe	34,00 kg	17-20,5 Liter	400 V / 15,0 kW	398 x 650 x 850-900 mm	219 650124	3.640,00 €
Stand-Fritteuse „SuperEasy 422“ - incl. 2 Backkörbe*	34,00 kg	2x 7,5-9 Liter	400 V / 2 x 7,5 kW	398 x 650 x 850-900 mm	219 650125	4.440,00 €

*Mit 2 voneinander getrennten Becken

Fritteusen „Percision“

- Steuerung mit elektronischer Temperaturkontrolle (± 1 °C Genauigkeit)
- Optimiertes Heizelement, schonende und effiziente Erhitzung dank großer Oberfläche
- Drehknopf-Steuerung, sichere Temperatureinstellung zw. 150 - 190°C in 5°C Schritten
- Fettschmelzzyklus, schonende Verflüssigung fester Frittierfette und optimale Erwärmung flüssiger Öl auf Standby
- Tiefgezogene Becken aus Edelstahl ohne Ecken und Schweißnähte, einfachste Reinigung
- OPTIONAL LiftFri© Korbhebeautomatik
- Standby Energiesparmodus
- Filtriersystem xFri© mit integriertem Grob- und Feinfilter für optimales Auffangen aller Backrückstände
- Ausgeprägte Kaltzone



	Stundenleistung:	Ölinhalt:	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Stand-Fritteuse „Percision 211“ - incl. 1 Backkorb	17,00 kg	7,5-9,0 Liter	400 V / 7,5 kW	198 x 650 x 850-900 mm	219 YF21100	4.029,00 €
Stand-Fritteuse „Percision 311“ - incl. 1 Backkörbe	27,00 kg	12,5-14,5 Liter	400 V / 11,4 kW	298 x 650 x 850-900 mm	219 YF31100	4.721,00 €
Stand-Fritteuse „Percision 411“ - incl. 2 Backkörbe	34,00 kg	17-20,5 Liter	400 V / 15,0 kW	398 x 650 x 850-900 mm	219 YF41100	5.339,00 €
Stand-Fritteuse „Percision 633“ - incl. 3 Backkörbe*	59,00 kg	3x 7,5-9 Liter	400 V / 3 x 11,0 kW	398 x 650 x 850-900 mm	219 YF63391	4.222,00 €

*Mit 3 voneinander getrennten Becken

Fritteusen „Touch“

- Steuerung mit elektronischer
- Temperaturkontrolle (± 1 °C Genauigkeit)
- Optimiertes Heizelement, schonende und effiziente Erhitzung dank großer Oberfläche
- Temperatureinstellung gradgenau zw. 30 - 190°C
- Computersteuerung (20 Programme inkl. Mengenautomatik)
- Fettschmelzzyklus, schonende Verflüssigung fester Frittierfette und optimale Erwärmung flüssiger Öl auf Standby
- Tiefgezogene Becken aus Edelstahl ohne Ecken und Schweißnähte, einfachste Reinigung
- OPTIONAL LiftFri© Korbhebeautomatik
- Standby Energiesparmodus
- Filtriersystem xFri© mit integriertem Grob- und Feinfilter, optimales Auffangen aller Backrückstände
- Ausgeprägte Kaltzone



	Stundenleistung:	Ölinhalt:	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Stand-Fritteuse „Touch 211“ - incl. 1 Backkorb	17,00 kg	7,5-9 Liter	400 V / 7,5 kW	198 x 650 x 850-900 mm	219 VF21100	4.465,00 €
Stand-Fritteuse „Touch 411“ - incl. 2 Backkörbe	34,00 kg	12,5-14,5 Liter	400 V / 15,0 kW	298 x 650 x 850-900 mm	219 VF41100	5.730,00 €
Stand-Fritteuse „Touch 422“ - incl. 2 Backkörbe*	34,00 kg	2x 17,0-20,5 Liter	400 V / 2 x 7,5 kW	398 x 650 x 850-900 mm	219 VF42200	7.775,00 €
Stand-Fritteuse „Touch 622“ - incl. 2 Backkörbe*	34,00 kg	2x 12,5-14,0 Liter	400 V / 2 x 11,4 kW	593 x 650 x 850-900 mm	219 VF62271	8.505,00 €

*Mit 2 voneinander getrennten Becken

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



Die Zukunft des Frittierens ist da!

Zukunftsorientiertes Frittieren
S-Fry - Der neue Maßstab

- **Frittieren Sie schneller, sauberer und intelligenter**
- **Die S-Fry steht für Schnelligkeit und einfache Bedienung**
- **Dank des intelligenten Displays lässt sich die Fritteuse einfach einstellen**
- **Auch die Reinigung und Wartung nehmen weniger Zeit in Anspruch**

QR-Code scannen und Produkt-Video ansehen



Energiesparend
Die S-Fry arbeitet mit innovativen, äußerst effizienten Heizelementen. Dadurch ist der Verbrauch erheblich verringert im Vergleich zu ähnlichen Fritteusen.

Niedriger Ölverbrauch
Durch das innovative Filtersystem in der S-Fry benötigen Sie deutlich weniger Öl als bei handelsüblichen Fritteusen. Das Öl hält ein vielfaches länger durch unser intelligentes Filtersystem. Auch das spart enorm an Kosten!

Gesündere Mahlzeiten
Mit der S-Fry entsteht weniger Acrylamid, da das Öl nicht über 160 Grad erhitzt wird. Ihre Gerichte nehmen so weniger Fett auf. Servieren Sie Ihren Gästen gesündere Mahlzeiten.

Einfache Wartungen
Sie können alle Teile im Gerät einfach austauschen: Plug-and-Play.

Schneller und besser
Durch das völlig neue Heizsystem erreicht das Öl sehr schnell die richtige Temperatur. Mit dem intelligenten Filtersystem ist Ihr Öl immer sauber und einsatzbereit.

Benutzerfreundlich
Die S-Fry steht für Geschwindigkeit & einfache Bedienung.



Modell:	Serie 200	Serie 300	Serie 200	Serie 300
Version:	Freistehend	Freistehend	Einbau	Einbau
Beckenkapazität:	20-30 Liter	35-42 Liter	20-30 Liter	35-42 Liter
Produktion kg/Std.:	60 kg/TK	80 kg/TK	60 kg/TK	80 kg/TK
Anzahl der Körbe:	2	3	2	3
Anschluss/Leistung:	3 NAC 400V / 17 kW	3 NAC 400V / 25,5 kW	3 NAC 400V / 17 kW	3 NAC 400V / 25,5 kW
Abmaße (BxTxH):	670 x 810 x 1300 mm	770 x 810 x 1300 mm	380 x 400 x 150/200 mm	580 x 400 x 150/200 mm
Bestellnummer:	SFR-SF202.17.XX	SFR-SF302.17.XX	SFR-SF201.17.XX	SFR-SF301.17.XX
Preis:	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage

1

VITO® oil filter system
MADE IN GERMANY

Frittierölfilter von VITO®

Mit VITO® verringern Sie Ihren Öl- und Fettbedarf um bis zu 50%. Durch das Herausfiltern feinster Verkohlungen, Schwebstoffe und Mikropartikel hält VITO® den optimalen Zustand des Frittiermediums. Dies verbessert gleichzeitig den Geschmack und die Qualität Ihrer frittierten Produkte.

Die Filtration dauert nur ca. 4,5 Minuten und läuft vollautomatisch. Sie können sich währenddessen anderen Aufgaben in Ihrer Küche widmen. Durch die Einsparung an Öl oder Fett amortisiert sich die Anschaffung meist innerhalb des ersten Einsatzjahres.



VITO Oiltester



Mit dem Oiltester bestimmen Sie schnell den optimalen Zeitpunkt zum Wechsel des Öls und halten problemlos die gesetzlichen Grenzwerte ein.

- keine Qualitätseinbußen durch verbrauchtes Öl
- keine unnötigen Kosten durch zu frühen Frittierölwechsel
- ein handliches Messgerät zur schnellen Prüfung von Frittierölen und -fetten.
- innovatives Ampeldesign: Grün: Alles in Ordnung; Gelb: Vorsicht demnächst wechseln; Rot: TPM-Wert überschritten – Öl /Fett muss gewechselt werden
- automatische Erkennung des Messendes durch Auto-Hold-Funktion
- ergonomisches Design

Bestell-Nr. 580 101800 Preis: 430,00 €


(1)


(2)


(3)

VITO® tragbar

	Für Fritteusen bis/ab:	Filtrationsgrad | Leistung	Sogtiefe:	Partikelaufnahme:	Gewicht:	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
VITO VS (1)	bis 12,00 Liter	bis 5 µm | bis 30 Liter / Min.	ca. 20 cm	0,8 kg	6,30 kg	230 V / 300 W	116 x 178 x 356 mm	580 103404	1.425,00 €
VITO VM (2)	bis 20,00 Liter	bis 5 µm | bis 60 Liter / Min.	ca. 35 cm	1,3 kg	7,70 kg	230 V / 300 W	116 x 191 x 398 mm	580 101842	2.140,00 €
VITO VL (3)	ab 20,00 Liter	bis 5 µm | bis 100 Liter / Min.	ca. 45 cm	2,5 kg	8,80 kg	230 V / 500 W	116 x 187 x 502 mm	580 102171	2.600,00 €


(1) (2)

Ersatzpartikelfilter & Zubehör



aus Cellulose, komplett lebensmittelecht und biologisch abbaubar,

Für Modell:		Verp. Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
VITO 30		100 Filter	580 100112	150,00 €
VITO 50 / 80		100 Filter	580 100114	260,00 €
VITO X Serie		50 Filter	580 101441	190,00 €
VX Filterpad		30 Filter	580 102500	180,00 €
FT 440	zur Bestimmung der Frittierölqualität		580 102774	410,00 €
VITO TS	transport/entsorgen von Frittierölen		580 103377	3.900,00 €

VITO® fahrbar - für große Fritteusen geeignet!

	Filtrationsgrad | Leistung	Tankvolumen:	Gewicht:	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
VITO XS	bis 5 µm | bis 30 Liter / Min.	40 Liter	45,00 kg	230 V / 1150 W	553 x 723 x 843 mm	580 102909	6.120,00 €
VITO XM (1)	bis 5 µm | bis 30 Liter / Min.	75 Liter	55,80 kg	230 V / 1150 W	553 x 855 x 1044 mm	580 102790	6.650,00 €
VITO XL (2)	bis 5 µm | bis 30 Liter / Min.	120 Liter	64,00 kg	230 V / 1150 W	553 x 855 x 1334 mm	580 102874	7.390,00 €

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!





Hold-o-mat 4 x GN 1/1

von Salvis, Warmhalten, NT-Garen oder "Cook & Hold", elektronische Regelung, Türanschlag wechselbar, spezielles Entfeuchtungssystem an der Türfront, fugenloser Hygieneraum, Ringheizsystem, seitlich angesetzte Klappgriffe zum Orts-wechsel, Lieferung ohne Kerntemperaturfühler, KTF nachrüstbar,
Kapazität: 4 x GN 1/1 65 mm tief oder 2 x 100 mm tief,
Temperaturbereich: +50 °C bis +120 °C,
Gewicht: 28,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1500 W,
Abmaße (BxTxH): 415 x 667 x 423 mm,

Bestell-Nr. 335 BJ997346 Preis: 3.290,00 €

Kerntemperaturfühler

mit Magnetkupplung, optional für Hold-o-mat,

Bestell-Nr. 335 BJ997347 Preis: 302,00 €

Druck-Steamer SDS 311 Easy

von Salvis, die Kombination von Dampf und Druck ermöglicht die optimale Wärmeübertragung und verkürzt die Garzeit gegenüber herkömmlichen Garmethoden um bis zu 70 %. Farbe, Vitamine und Mineralien bleiben ebenso erhalten wie der Saft des Gargutes und dessen natürliche Aromaentfaltung. Die ausgezeichnete Qualität des Salvis Druck-Steamers garantiert hohe Lebensdauer und bietet ein optimales Preis-/Leistungsverhältnis. Austattungsvariante Easy mit manueller Steuerung.



Temperaturbereich: +50 °C bis +119 °C, Gewicht: 95,00 kg,
3 x Längseinschub für GN 1/1
Anschluss: 400 V, Leistung: 16 kW,
Abmaße (BxTxH): 624 x 843,5 x 866 mm,

Bestell-Nr. 335 DS190600 Preis: 15.795,00 €



QR-Code scannen und Produkt-Video ansehen

Geschütze Salvis HACCP Schnittstelle

1

- Bis zu 65 % Energieersparnis ggü. herkömmlichen Garmethoden
- Kerntemperaturfühler für perfekte Ergebnisse (optional)
- Integrierter Wasserenthärter mit Härtegradanpassung schont das Gerät und erhöht die Lebensdauer
- AQA - Automatische Quantitäts-Anpassung
- Wärmetauscher zur schnellen Dampferzeugung (reduziert Energie- und Wasserverbrauch)
- CombiStep mit bis zu 20 Garschritten
- Hochauflösender Touch-Bildschirm
- Integrierte Abdampfvernichtung
- Interne HACCP Aufzeichnung
- Reinigungsfreundlich



EVEREO® CUBE 10 460 x 330

von Unox, Ist es möglich, die Qaulität von Slow Food mit der Effizient von Fast Service zu kombinieren? EVEREO ist ein innovatives und technologisches Konservierungsgerät für Lebensmittel bei Servicetemperatur. Es konserviert Ihr Essen bei der Temperatur, bei der Sie es servieren. Türöffnung nach unten.



Einschubabstand: 28 mm,
Gewicht: 49,00 kg
Anschluss: 230 V, Leistung: 1500 W,
Abmaße (BxTxH): 600 x 590 x 610 mm,

Bestell-Nr. 389 XEEC-10HS-EPDS Preis: 3.165,00 €



navioven 1/1

von Rieber, Mobiles Auftischgerät zum Backen, Garen, Kerntemperaturgaren, Schmoren und Regenerieren von Speisen,
Kapazität max. 5 x GN 1/1 65 mm tief oder 3 x GN 1/1 100 mm tief, 7 Auflageschienen, vorprogrammierbare Steuerung, Echtzeituhr, optimal für jede Catering-Situation,
Temperaturbereich: max. +230 °C, Gewicht: 50,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 3300 W,
Abmaße (BxTxH): 460 x 775 x 632 mm,

Bestell-Nr. 72 8501 1021 Preis: 6.625,00 €



navioven - Der mobile, multifunktionale, programmierbare Backofen.



thermomat® 1/1-2 Schubladen längs

von Rieber, Gerät zum Warmhalten und Niedertemperatur-Garen (System cook & hold) mit elektronischer Regelung und Kerntemperaturfühler, Temperatur max.: +140 °C,
Gewicht: 37,00 kg, 3 Betriebsarten:
- Warmhalten/Niedertemperatur-Garen
- Zeitgesteuertes Warmhalten/Niedertemperatur-Garen
- Kerntemperaturfühler-gesteuertes Warmhalten/ Niedertemperatur-Garen

Schubladen mit Griffmulde aus Kunststoff, obere Schublade mit Drehschieber zur Feuchtigkeitsregulierung im Innenraum, mit 2 Schubladen GN 1/1 längs, max. 150 mm tief,
Anschluss: 230 V, Leistung: 830 W,
Abmaße (BxTxH): 448 x 691 x 554 mm,

Bestell-Nr. 72 8501 1005 Preis: 6.635,00 €

thermomat® 1/1-Tür-3 Schienenpaare

von Rieber, Flügeltür mit Drehschieber zur Feuchtigkeitsregulierung im Innenraum, 3 Auflageschienenpaare, sonst wie thermomat® 1/1-2 Schubladen - siehe oben, Kapazität: 3 x GN 1/1 65 mm oder 2 x GN 1/1 100 mm, Gewicht: 30,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 910 W,
Abmaße (BxTxH): 454 x 673 x 453 mm,

Bestell-Nr. 72 8501 1001 Preis: 4.355,00 €

thermomat® 1/1-Tür-7 Schienenpaare

von Rieber, 7 Auflageschienenpaare, sonst wie thermomat® 1/1-Tür-3 Schienen - siehe oben, Kapazität: 4 x GN 1/1 100 mm oder 7 x GN 1/1 65 mm, Gewicht: 45,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1500 W,
Abmaße (BxTxH): 454 x 673 x 749 mm,

Bestell-Nr. 72 8501 1002 Preis: 5.335,00 €

1



Elektro-Salamander Größe 1

von MKN®, Gehäuse komplett aus Chrom-Nickel-Stahl (1.4301) mit Strahlungsheizkörpern, Energieregler, 5 Höhenstufen, inkl. 1 Grillrost mit 2 Griffen,
Anschluss: 230 V, Leistung: 3,3 kW,
Abmaße (BxTxH): 546 x 329 x 230 mm

Bestell-Nr. 270 10028145 Preis: 3.006,00 €

Elektro-Salamander Vario Intelligence (ohne Abb.)

von MKN®, mit TOUCH Bedienfeld aus Glas, Tellerkontaktschalter, autom. Einschaltfunktion, Warmhaltefunktion, Anschluss: 400 V, Leistung: 4,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 570 x 590 x 518 mm,

Bestell-Nr. 270 10027133 Preis: 4.239,00 €



HiLight Salamander Classic

von Salvis, von 3 Seiten bestückbar, automatische Tellererkennung, mit 2 HiLight-Heizkörper je 2,3 kW Heizleistung,
Anschluss: 400 V, Leistung: 4,6 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 525/555 x 456 mm,

Bestell-Nr. 335 SA373201 Preis: 3.300,00 €

wie oben - jedoch mit 2 Rohrheizkörpern,
Anschluss: 400 V, Leistung: 3,6 kW,

Bestell-Nr. 335 SA373200 Preis: 3.050,00 €



HiLight Salamander Classic Pro

von Salvis, von 3 Seiten bestückbar, automatische Tellererkennung, 2 HiLight-Heizkörper mit je 2,3 kW Heizleistung, elektrischer Timer (0-20 Min.),
Anschluss: 400 V, Leistung: 4,6 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 525/555 x 465 mm,

Bestell-Nr. 335 SA373211 Preis: 3.455,00 €

wie oben - jedoch mit 2 Rohrheizkörpern,
Anschluss: 400 V, Leistung: 3,6 kW,

Bestell-Nr. 335 SA373210 Preis: 3.255,00 €

Bartscher



Hi-Light-Lift-Salamander, 2 Zonen

von Bartscher, Schnelle Aufheizzeit (ca. 5 Sek.), höhenverstellbare, wählbare Heizleistung, automatische Abschaltung mit akustischem Signal, Memory-Funktion, Edelstahl,
Lieferung inkl. Konsole zur Wandbefestigung,
2 Heizelemente, Rostmaß (BxT): 400 x 304 mm, Gewicht: 41,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 3000 W,
Abmaße (BxTxH): 400 x 570 x 515 mm,

Bestell-Nr. 24 101 552 Preis: 2.295,00 €

Hi-Light-Lift-Salamander, 3 Zonen

von Bartscher, wie oben nur mit 3 Heizelementen,
Rostmaß (BxT): 572 x 358 mm, Gewicht: 59,40 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 4500 W,
Abmaße (BxTxH): 580 x 590 x 515 mm,

Bestell-Nr. 24 101 546 Preis: 2.925,00 €

Hi-Light-Lift-Salamander, 4 Zonen

von Bartscher, wie oben nur mit 4 Heizelementen,
Rostmaß (BxT): 737 x 355 mm,
Material: Edelstahl, Gewicht: 70,60 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 6000 W,
Abmaße (BxTxH): 745 x 590 x 515 mm,

Bestell-Nr. 24 101 554 Preis: 3.059,00 €



Lift-Salamander 600-2Z

von Bartscher, mit 2 Heizzonen, Strahlungsheizkörper, Heizelement höhenverstellbar, Kontrolllampe, Simmerstat, inkl. Grillrost und Fettauffangschale,
Rostmaß (BxT): 590 x 320 mm,
Material: Edelstahl, Gewicht: 47,70 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 4000 W,
Abmaße (BxTxH): 600 x 540 x 530 mm,

Bestell-Nr. 24 151 512 Preis: 801,00 €



Lift-Salamander 500-1Z

von Bartscher, mit 1 Heizzone, Strahlungsheizkörper, Heizelement höhenverstellbar, Kontrolllampe, Simmerstat, inkl. Grillrost und Fettauffangschale,
Rostmaß (BxT): 445 x 325 mm,
Material: Edelstahl, Gewicht: 38,80 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 2800 W,
Abmaße (BxTxH): 470 x 525 x 535 mm,

Bestell-Nr. 24 151 510 Preis: 684,00 €



Salamander 700-2Z II

von Bartscher, stufenlose Regelung der beiden Heizzonen, Strahlungsheizkörper, Rost in drei verschiedenen Höhen einschiebbar, Rostmaß (BxT): 705 x 320 mm,
Material: Edelstahl, Gewicht: 29,50 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 4400 W,
Abmaße (BxTxH): 910 x 375 x 425 mm,

Bestell-Nr. 24 100 532 Preis: 477,00 €



„Hi-Light-Lift" Premium

von Bartscher, mit HI-TOUCH Bedienfeld, 3 Heizelemente, Warmhaltefunktion, automatische Einschaltfunktion, bis zu 65% Energieeinsparung zu herkömmlichen Salamandern, 3 einstellbare Zeitprogramme, manuelle Zeiteinstellung, volle oder reduzierte Heizflächen-Einstellung, höhenverstellbares Heizelement,
inkl. 1 Grillrost, Fettauffangschale und Konsole,
Rostmaß (BxT): 572 x 358 mm, Material: Edelstahl,
Gewicht: 61,40 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 4500 W,
Abmaße (BxTxH): 585 x 600 x 515 mm,

Bestell-Nr. 24 101 547 Preis: 3.285,00 €

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



Planeten-Rühr- und Schlagmaschine „Teddy“ AW R 5

professionelle Rührmaschine zum Schlagen, Kneten, Rühren - Tischgerät mit 5 l Kesselinhalt, mit Gitterschutzschirm und Kesselverriegelung. Im Lieferumfang enthalten: Rührkessel, Deckel in weiß, Zugabeschale, Rührer, Schlagbesen mit 2,5 mm Drähten, Knethaken, Spritzschutz aus Kunststoff., lieferbar in 4 Farben,
Anschluss: 230 V, Leistung: 300 W,
Abmaße (BxTxH): 240 x 462 x 400 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Teddy AW R 5 (rot)	137 1500601	1.450,00 €
Teddy AW R 5 (grau)	137 1500602	1.450,00 €
Teddy AW R 5 (weiß)	137 1500603	1.450,00 €
Teddy AW R 5 (schwarz)	137 1500604	1.450,00 €



AW R 10 Tischgerät, komplett in Edelstahl



„Kodiak“ AW R 20.2 Bodengerät, komplett in Edelstahl, inkl. Kesseltrolley

Planeten-Rühr- und Schlagmaschinen AW R Reihe

Gestufte Leistungsgrößen von 10 l bis 200 l Kesselvolumina

Die Maschinen der AW R Reihe sind prädestiniert zum Rühren, Schlagen und Kneten von Teigen, Fleisch und anderen Massen, inkl. Schutzschirm aus Kunststoff, Kessel, Rührer, Besen und Kneter, Bedienpaneele mit digitalem Timer und Notstopp,
Anschluss: 230 V, Leistung: 700 W,

	Gewicht:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
AW R 10 „Kodiak“*	53,00 kg	393 x 566 x 674 mm	137 301 000 100	4.450,00 €
AW R 20.2 „Kodiak“*	72,00 kg	582 x 720 x 745 mm	137 302 000 100	5.400,00 €
AW R 10 „Kodiak“	120,00 kg	540 x 597 x 1197 mm	137 301 100 100	4.850,00 €
AW R 20.2 „Kodiak“	165,00 kg	629 x 770 x 1292 mm	137 302 100 100	6.100,00 €

*Tischgerät



Kartoffelschälmaschine AWK 8.15

mit Lochschälscheiben, Sicherheitsabschaltung, Wasser-Einspar-Regelung, variablen Schälzeiten, Schonentleerung, Standard Schalenauslauf links, inkl. Wendeflügel und Stützscheibe, Ausgerüstet mit Lochschälscheibe Nr. 0, 1 und 2,
für Anzahl Essen AW K 8.3 / AW K 15.3: 100 bis 600 Essen / 500 bis 1000
Schältopffüllung AW K 8.3 / AW K 15.3: bis 8 kg / bis 15 kg,
Stundenleistung AW K 8.3 / AW K 15.3: 200 kg / 400 kg,
Abmaße (BxTxH) AW K 8.3 / AW K 15.3: 608 x 542 x 879 mm / 666 x 592 x 924 mm
Anschluss: 400 V, Leistung: 430 W,

	Bestell-Nr.:	Preis:
AW K 8.3	137 408 300 000	6.600,00 €
AW K 15.3	137 415 300 000	7.800,00 €





Wasch- und Schleudertechnik für Salat und Gemüse 60.2 und SWA 75.2

Grundmaschine komplett aus Edelstahl, einfaches Be- und Entladen, vollautomatischer Waschablauf, Waschen und Trocknen in einem Arbeitsgang, Ressourcensparend, dadurch geringe Unterhaltskosten, digitale Steuerung, inkl. Wasch- und Schleuderkorb,
Wasserverbrauch: SWA 60.2 / SWA 75.2 4 - 5 l / 5 - 6 l
Gewicht: SWA 60.2 / SWA 75.2 120 kg / 120 kg,
Abmaße (BxTxH): SWA 60.2 / SWA 75.2 717 x 635 x 850 mm / 1000 x 700 x 850 mm
Anschluss: 230 V, Leistung: 1100 W,

	Bestell-Nr.:	Preis:
SWA 60.2	137 206 200 000	9.600,00 €
SWA 75.2	137 207 600 000	10.200,00 €



Misch- und Mengmaschinen AW MI 40 und AW MI 65

Schonendes, homogenes und vielseitiges Mischen und Mengen, 100% Edelstahl, patentiertes, zweiarmiges Mischwerkzeug, große Einfüllschale, erhältlich mit ein oder zwei Motoren, (Drehschüssel), fahrbar, für einfache Beweglichkeit, kippbares Maschinenoberteil mit Pneumatikfeder, einfachste Reinigung, Start/Stopp über Sicherheitsschalter,

AW MI 40: Edelstahl, Schüsselvolumen 40 l, Abmaße (BxTxH): 580 x 860 x 1000/1160 mm, Gewicht (P/PV): 103/105 kg, Anschluss: 400 V, Leistung: 430 W,

	Bestell-Nr.:	Preis:
AW MI 40 P (47 U/min)	137 540 100 101	5.650,00 €
AW MI 40 PV (20-90 U/min)	137 540 200 101	6.300,00 €

AW MI 65: Edelstahl, Schüsselvolumen 65 l, Abmaße (BxTxH): 690 x 990 x 1060/1300 mm, Gewicht (P/PV): 123/125 kg, Anschluss: 400 V, Leistung: 500 W,

	Bestell-Nr.:	Preis:
AW MI 65 P (47 U/min)	137 541 100 101	6.100,00 €
AW MI 65 PV (20-90 U/min)	137 541 200 101	6.800,00 €



Mehrzweck-Küchenmaschine M 50

2 Arbeitsgeschwindigkeiten, Motorschutzschalter, Gehäuse Edelstahl, mit Sicherheitsabschaltung, Anschluss: 400 V, Leistung: 1400 / 1800 W, Abmaße (BxTxH): 694 x 310 x 367 mm,

Bestell-Nr. 137 150 000 000 — Preis: 3.390,00 €

Mehrzweck-Küchenmaschine M 50 von AlexanderSolia:

- ist für Gemeinschaftsverpflegung ab 150 Essen täglich konzipiert
- Schneiden, reiben, schnitzeln, passieren, pürieren, rühren, schlagen, kneten, zerkleinern, steaken und mürben
- Maschine und Zubehör aus Edelstahl
- Sicherheitsabschaltung
- 2 Geschwindigkeiten 160/320 min-1
- Neuentwicklung Maschinen CI
- Schutzklasse IP65 – geschlossenes Gehäuse
- Easy Fix System – Rührkessel
- Geräteaufsteckkupplung mit Schnellspanneinrichtung
- Energieoptimiert durch Ein-/Aus-Schalter
- Neue OneTouch-Steuerung
- Optional auf Fahrgestell oder mit Unterschrank sowie als Schrankausführung
- Optional mit ausziehbarer Abstellfläche

Fahrgestell M 50

Edelstahl, auf 4 Rollen, gebremst,

Bestell-Nr. 137 566 000 0140 — Preis: 1.120,00 €

Unterschrank M 50, fahrbar

aus Edelstahl, ohne Zubehör, inkl. passendem, Befestigungsset, Abmaße (BxTxH): 500 x 700 x 650 mm,

Bestell-Nr. 137 566 000 0130 — Preis: 1.490,00 €

Zubehör für Mehrzweck-Küchenmaschine M 50

Weiteres Zubehör zum Schneiden, Schnitzeln, Reiben, Passieren, Pürieren, Rühren, Schlagen, Kneten, Zerkleinern, Steaken, Mürben lieferbar - bitte Anfragen!



Universal-Grundgerät M 50

Edelstahl, Getriebearm Edelstahl, spülmaschinengeeignet,

Bestell-Nr. 137 130 012 200 — Preis: 1.750,00 €



Zweikammeraufsatz M 50*

Edelstahl, mit Sicherheitsabschaltung, 2-teilig für hygienische Reinigung, Universalgrundgerät nicht im Lieferumfang enthalteng,

Bestell-Nr. 137 150 055 000 — Preis: 720,00 €



Schneideaufsatz M 50*

Edelstahl, mit Sicherheitsabschaltung und Stopfern,

Bestell-Nr. 137 130 019 000 — Preis: 1.290,00 €

	Bestell-Nr.:	Preis:
Bogenmesserscheibe verstellbar 0 bis 5 mm, Edelstahl	137 130 020 000	620,00 €
Streifenschneidscheibe Juliennes 3 mm, Edelstahl	137 565 000 0363	600,00 €
Rohkostscheibe Edelstahl, 3 mm, einzeln geschärft	137 565 100 0373	350,00 €
Schnitzelscheibe Edelstahl, 6 mm einzeln geschärft	137 565 100 0376	350,00 €
Reibescheibe Edelstahl, 2 mm	137 565 100 0371	345,00 €

	Bestell-Nr.:	Preis:
Würfelschneider komplett Edelstahl, 11 mm, im Lieferumfang enthalten: Würfelmesserbalken (Edelstahl) 10 mm, Würfelgatter (Edelstahl) 11 x 11 mm, Reinigungsbürste und Hebebügel,	137 549 000 0394	1.850,00 €
Sichelmesserscheibe Edelstahl, 4 mm	137 565 000 0384	385,00 €



Planeten Rühr-, Schlag-und Knetwerk M 50

mit Sicherheitsabschaltung, Im Lieferumfang enthalten: Planetenrührkopf, Rührkessel 20 l mit Haltering aus Edelstahl, Schlagbesen, Rührbesen 4 mm, Knethaken, und Abdeckhaube,

Bestell-Nr. 137 150 052 000 — Preis: 3.150,00 €



Universalaufsatz M 50*

Universalaufsatz M 50, mit Zylinderfixierung, Edelstahl, mit Sicherheitsabschaltung und Resteauswurf, für gesamte Zylindertechnik einsetzbar,

Bestell-Nr. 137 566 000 0725 — Preis: 980,00 €

	Bestell-Nr.:	Preis:
Flügel Edelstahl, hochglanzpoliert	137 553 100 0330	185,00 €
Schnitzelzylinder fein 6 mm, einzeln geschärft, Edelstahl	137 130 070 334	205,00 €
Reibezylinder fein 3 mm, Edelstahl	137 130 070 332	190,00 €



Fleisch - und Gemüsewolf 82 mm M 50

mit codierten Lochscheiben. Edelstahl, mit Sicherheitsabschaltung, Im Lieferumfang enthalten: Fleischschale, Stopfer, Fleischwolfgehäuse, Schnecke, Schneidsatz 5-teilig, codiert, Edelstahl, L&W, inkl.: Vorschneider, Messer 4-flügelig, Lochscheibe 8 mm, Messer 4-flügelig, Lochscheibe 3 mm, Distanzring 18 mm sowie Distanzring 36 mm für Umbau auf Schneidsatz 3-teilig,

Bestell-Nr. 137 130 049 000 — Preis: 1.790,00 €

*Achtung: Universalgrundgerät nicht im Lieferumfang enthalten.



Mehrzweck-Küchenmaschine M 6

Antriebsmaschine mit Sicherheitsabschaltung, 2 Geschwindigkeitsstufen wählbar, Geräteaufsteck-kupplung mit Schnellspanneinrichtung, komplett in Edelstahl,
Gewicht: 28,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 500 / 700W,
Abmaße (BxTxH): 611 x 296 x 533 mm,

Bestell-Nr. 137 104 000 000 — Preis: 2.100,00 €



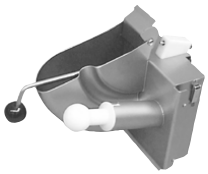
Gemüseschneider „Cutty" G 5.1

Sicherheitsabschaltung, XXL-Einfüllschacht, stufenlose Drehzahlregelung von 130 bis 360 Umdrehungen/Minute, starker, durchzugskräftiger Motor, optimales Schnittergebnis,
als Schnittgutbehälter passt ein GN-Behälter 1/1 - 150 mm hoch (nicht im Lieferumfang),
Material Maschine und Zubehör: Edelstahl, Gewicht: 28,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 370 W,
Abmaße (BxTxH): 425 x 475 x 520 mm,

Bestell-Nr. 137 568 103 0107 — Preis: 2.600,00 €

Zubehör für Mehrzweck-Küchenmaschine M 6

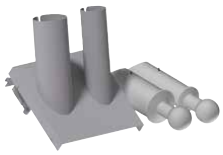
Weiteres Zubehör zum Schneiden, Schnitzeln, Reiben, Passieren, Pürieren, Rühren, Schlagen, Kneten, Zerkleinern, Steaken, Mürben lieferbar - bitte Anfragen!



Schneideaufsatz M 6

mit Sicherheitsabschaltung inkl. Stopfer,
Achtung: Universalgrundgerät nicht im Lieferumfang enthalten,

Bestell-Nr. 137 104 018 000 — Preis: 810,00 €



Schrägschnittaufsatz M 6

mit Sicherheitsabschaltung, inkl. Stopfer,
Achtung: Universalgrundgerät nicht im Lieferumfang enthalten,

Bestell-Nr. 137 104 019 000 — Preis: 485,00 €

Weiteres Zubehör M 6

	Bestell-Nr.:	Preis:
Universalgrundgerät	137 561 000 0311	340,00 €
Bogenmesserscheibe Edelstahl, verstellbar, 2-flügelig, 0 - 5 mm	137 561 000 0352	390,00 €
Sichelmesserscheibe Edelstahl, 4 mm	137 561 000 0360	290,00 €
Streifenschneidescheibe Juliennes Edelstahl, 2 x 2 mm	137 561 000 0362	395,00 €
Würfelschneider komplett 11 x 11 x 10 mm	137 103 250 100	990,00 €



Planeten- Rühr-, Schlag- und Knetwerk M 6

mit Sicherheitsabschaltung. Im Lieferumfang enthalten:
Planetenrührkopf, Rührkessel 15 l, Abdeckhaube, Schlagbesen, Rührbesen und Knethaken,

Bestell-Nr. 137 104 035 000 — Preis: 1.720,00 €



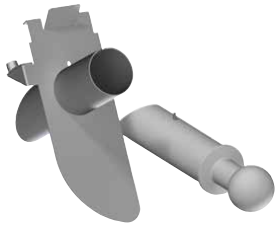
Fleisch- und Gemüsewolf 70 mm M 6

Edelstahl, mit Sicherheitsabschaltung, im Lieferumfang enthalten:
Fleischschale, Stopfer, Fleischwolfgehäuse, Schnecke, Schneidsatz 3-teilig, codiert, Edelstahl, L&W, inkl.: Vorschneider, Messer 4-flügelig Lochscheibe 4 mm, Distanzring 13 mm,

Bestell-Nr. 137 104 045 000 — Preis: 890,00 €

Zubehör für Gemüseschneider „Cutty" G 5.1

Weiteres Zubehör zum Schneiden, Schnitzeln, Reiben, und Rohkosten lieferbar - bitte Anfragen!



Schrägschnittaufsatz "Cutty" G 5.1

mit Sicherheitsabschaltung,
zum Aufsetzen auf den Schneidschacht, inkl. Stopfer,

Bestell-Nr. 137 105 070 020 — Preis: 360,00 €

Weiteres Zubehör „Cutty" G 5.1

	Bestell-Nr.:	Preis:
Bogenmesserscheibe Edelstahl, verstellbar, 0 - 5 mm, 2-flügelig	137 561 000 0352	390,00 €
Streifenschneidscheibe Juliennes Edelstahl, 2 mm	137 561 000 0362	395,00 €
Grundträgerscheibe Edelstahl, für Scheiben Nr. 371-382 unbedingt erforderlich	137 568 000 0370	140,00 €
Rohkostscheibe Edelstahl, 3 mm, hand geschärft	137 561 000 0371	110,00 €
Reibescheibe Edelstahl, 3 mm	137 561 000 0375	50,00 €
Würfelschneider komplett, Edelstahl, 11 x 11 x 10 mm	137 105 049 100	990,00 €



1

Universal-Großküchenmaschinen

HU1020-2 H und HU1020-2

für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung ab ca. 100 bis 1000 Essensteilnehmer konzipiert. Höchste Qualität Made in Germany - Komplett aus Edelstahl rostfrei, Aufsteckteile und Zubehör zu 100% spülmaschinenfest, das sind nur einige wesentliche Eigenschaften dieser Maschine die selbstverständlich den neuesten gesetzlichen Bestimmungen zur Hygiene und des Arbeitsschutzes entspricht.





Antriebseinheit AE 30-H

Touchdisplay, 2 Antriebsgeschwindigkeiten, Impulsstufe, Überlastungsschutz und Geräteerkennung, Werkzeugerkennung, passt in Kombination mit Untergestell höhenverstellbar, GS (geprüfte Sicherheit), IP65-Zertifikat, Anschluss: 400 V, Leistung: 1300 / 1900 W,
Abmaße (BxTxH): 415 x 595 x 208 mm,

Bestell-Nr. 428 542 601 — Preis: 4.005,00 €

Antriebseinheit AE 20-2 H

2 Antriebsgeschwindigkeiten, Impulsstufe, Überlastungsschutz und Geräteerkennung, Höhenverstellbar, GS (geprüfte Sicherheit), IP65-Zertifikat,
Anschluss: 400 V, Leistung: 1300 / 1900 W, Abmaße (BxTxH): 415 x 595 x 208 mm,

Bestell-Nr. 428 542 412 — Preis: 3.105,00 €

Antriebseinheit AE 20-2

Abmaße (BxTxH): 415 x 510 x 208 mm, nicht höhenverstellbar, sonst wie AE 20-2 H - siehe oben,

Bestell-Nr. 428 542 401 — Preis: 3.105,00 €

Arbeitsgehäuse AG-SG-E

Edelstahl komplett mit Getriebe und Werkzeugaufnahme,
inkl. Edelstahlauslauftrichter, zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet,
Abmaße (BxTxH): 350 x 350 x 300 mm,

Bestell-Nr. 428 542 624 — Preis: 3.075,00 €

	Bestell-Nr.:	Preis:
Untergestell höhenverstellbar f. HU 1020-2H	428 542 012	2.695,00 €
Untergestell FGA für HU 2020-2	428 542 016	1.169,00 €
Arbeitsgehäuse, kplt. Edelstahl	428 542 624	1.945,00 €
Transportabler Auffangbehälter – TA mit Schüssel 30 L	428 542 160	738,00 €
Schüssel 30L	428 543 126	315,00 €







Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 20

komplett mit Kessel 20 l, Rührbesen, Schlagbesen, Spiralknethaken, Edelstahl, bis zu 8 Kg Teig,
Abmaße (BxTxH): 500 x 500 x 400 mm,

Bestell-Nr. 428 542 491 — Preis: 3.105,00 €

Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 40

komplett mit Kessel 40 l, Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken, Rührer, Edelstahl, bis zu 15 Kg Teig,
Abmaße (BxTxH): 700 x 600 x 500 mm,

Bestell-Nr. 428 542 690 — Preis: 3.955,00 €

Fleischwolf 82 mm, FW 82 GSF - RF

Edelstahlwolf komplett, Schneidsystem Unger mit 5-fach Schneidsatz INOX, Leistung bis ca. 400 Kg/h,

Bestell-Nr. 428 542 651 — Preis: 1.750,00 €



Schneidaufsatz SAS-SG (1)

Schneidaufsatz SAS-SG mit Druckklappensteuerung,
Abmaße (BxTxH): 350 x 350 x 300 mm,

Bestell-Nr. 428 542 413 — Preis: 1.460,00 €

Trichteraufsatz TR-SG (2)

Trichteraufsatz TR-SG, für die Verwendung von Scheiben und Zylinder,
Abmaße (BxTxH): 350 x 350 x 315 mm,

Bestell-Nr. 428 542 422 — Preis: 878,00 €



Scheiben & Zylinder für HU 1020

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gegenhalter GH-E Edelstahl	428 542 392	270,00 €
Rotor RT-E Edelstahl	428 542 391	182,00 €
Reibzylinder 3 mm	428 542 144	207,00 €
Rohkostzylinder 4 mm	428 542 522	229,00 €
Reibekuchenzylinder 2 x 2 mm	428 542 525	229,00 €
Passier- und Pürierzylinder 2 mm	428 542 541	243,00 €
Verstellbare Messerscheibe 0 bis 12 mm	428 542 317	629,00 €
Sichelmesserscheibe 4 mm	428 542 326	400,00 €
Streifen-Schneidscheibe 3,5 x 3,5 mm	428 542 357	558,00 €
Würfelschneideinrichtung komplett INOX, 10 x 10 x 10 mm	428 542 382	1.995,00 €



Gemüseschneidervorsatz UGS

bestehend aus Schneidgehäuse und Deckel, Edelstahl,

Bestell-Nr. 428 542 810 Preis: 1.098,00 €



Passier- und Reibaufsatz

Zubehör für UGS,

Bestell-Nr. 428 542 855 Preis: 754,00 €



Gourmetdeckel GD

Zubehör für UGS,

Bestell-Nr. 428 542 857 Preis: 1.221,00 €

Küchenmaschine SUPRA 6e

Antriebseinheit AE 6e mit 2 Geschwindigkeiten, für ca. 50 bis 150 Essen, Magnetsicherheitsschaltung, integrierter Motorschutz gegen Überlastung, IP65-Zertifikat, Anschluss: 400 V, Leistung: 950 / 1100 W, Abmaße (BxTxH): 321 x 337 x 467 mm,

Bestell-Nr. 428 542 800 Preis: 1.850,00 €





Rührwerke 10 + 15 Liter

inkl. 15 Liter-Edelstahl-Schüssel, Schlagbesen, Rührbesen, Knethaken und Spritzschutzhaube, Abmaße (BxTxH): 350 x 350 x 450 mm,

Bestell-Nr. 428 542 840 Preis: 1.755,00 €



Cutteraufsatz CA 35

zum Grobhacken, Emulgieren, Kneten, usw.

Bestell-Nr. 428 542 896 Preis: 1.700,00 €



Fleischwolf

inkl. 3-fach Schneidsatz,
Abmaße (BxTxH): 210 x 350 x 250 mm,

Bestell-Nr. 428 542 871 Preis: 832,00 €

Gemüseschneider TED FEUMA® smart

aus Edelstahl, mit Gemüseschneidvorsatz in Edelstahl mit Scheibenset TED 3 (verstellbare Messerscheibe 0-8 mm, Rohkost- und Käsereibscheibe 3 mm, Rohkost- und Käsereibscheibe 5 mm) Geschwindigkeit 350 U/min, schlagfeste Schalter, stromsparend mit Hauptschalter CE-geprüft, IP65-Zertifikat,
Anschluss: 230 V, Leistung: 370 W,
Abmaße (BxTxH): 226 x 508 x 526 mm,

Bestell-Nr. 428 542 940 Preis: 2.380,00 €

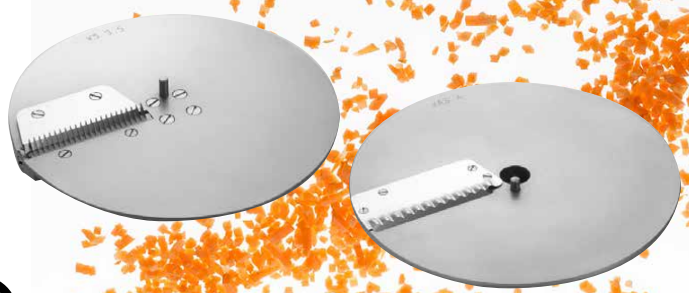


Zubehör für SUPRA (Scheiben + WSE)

	Bestell-Nr.:	Preis:
verstellbare Messerscheibe 0 - 8 mm	428 542 820	403,00 €
Buntschnittscheibe 4 mm	428 542 819	179,00 €
Streifen-Schneidscheibe 2,5 x 2,5 mm	428 542 823	329,00 €
Reibscheibe 4 mm	428 542 831	126,00 €
Rohkostscheibe 3 mm	428 542 836	144,00 €
Rohkostscheibe 4 mm	428 542 837	144,00 €
Schnitzelscheibe geschärft 6 mm	428 542 838	126,00 €
Karkoffelreibscheibe 3 x 3 x 5 mm	428 541 841	126,00 €
Grundträger-Einsatz	428 543 729	135,00 €
Würfelschneideinrichtung 10 x 10 kplt. nur mit Grundträger-Einsatz	428 542 847	897,00 €
Passiereinrichtung 3 mm, nur mit Grundträger-Einsatz	428 542 864	495,00 €

Zubehör für Gourmetdeckel SUPRA

	Bestell-Nr.:	Preis:
Waffelscheibe WAS 4 mm	428 542 854	329,00 €
Waffelscheibe WAS 6 mm	428 542 859	329,00 €
Würfelscheibe WS 2,5 x 2,5 x 2,5 mm	428 542 872	329,00 €
Würfelscheibe WS 3,5 x 3,5 x 3,5 mm	428 542 873	329,00 €
Würfelscheibe WS 5,0 x 5,0 x 5,0 mm	428 542 874	329,00 €



1





Mixer SB-4

KAPAZITÄT: 4 Liter/Vorgang
MATERIAL: Maschinengehäuse aus Aluminium, Behälter aus exklusivem Xylex - extrem beständig und hitzeresistent (115°C/239°F)

Bestell-Nr.: 23010 Preis: 1.647,00 €



Zubehör (SB-4 Mixer)

Behälter (Xylex), 4 Liter, inkl. Messereinheit und Deckel

Bestell-Nr. 23307 Preis: 426,00 €



Kutter VCM-42

KAPAZITÄT: Bruttovolumen 4 Liter | Nettovolumen Flüssigkeit 1.5 Liter 0.5-2.5 kg/Minute
MATERIAL: Maschinengehäuse aus Aluminium | Behälter aus Edelstahl Deckel und Schabersystem aus exklusivem Xylex und Polycarbonate - extrem beständig und hitzeresistent (115°C/239°F)

Bestell-Nr.: 22370 Preis: 2.508,00 €



Kutter VCB-62

KAPAZITÄT: Bruttovolumen 6 Liter | Nettovolumen Flüssigkeit 4.3 Liter | 0.5-3.5 kg/Minute
MATERIAL: Maschinengehäuse aus Aluminium | Behälter aus Edelstahl Schneideinheit Mitte aus Aluminium, Deckel und Schabersystem aus exklusivem Xylex und Polycarbonate - extrem beständig und hitzeresistent (115°C/239°F)

Bestell-Nr.: 22646 Preis: 3.472,00 €

Kombi-Kutter CC-34

KAPAZITÄT: verarbeitet bis zu 2 kg/Minute mit Gemüseschneideraufsatz | geeignet von 10 bis zu 80 Portionen/Tag | Einfüllvolumen 0.9 Liter
Bruttovolumen des Behälters 3 Liter | Nettovolumen des Behälters 1,4 Liter für Flüssigkeiten
MATERIAL: Maschinengehäuse aus Aluminium
Grundmaschine ABS-Kunststoff
Kutteraufsatz mit Edelstahl Behälter

Bestell-Nr.: 24377 Preis: 2.144,00 €



Gemüseschneider RG-50

KAPAZITÄT: verarbeitet bis zu 2 kg/Minute | geeignet für bis zu 80 Portionen/Tag | Einfüllvolumen 0.9 Liter
MATERIAL: Maschinengehäuse aus Aluminium
Grundmaschine ABS-Kunststoff

Bestell-Nr.: 24730 Preis: 1.495,00 €





Schneidscheibenset 4-tlg. (CC-34 | RG-50)

Schneidscheibe 2 mm, Schneidscheibe 4 mm, Reibscheibe 4 mm, Julienne 2x2 mm

Bestell-Nr. 84082 Preis: 281,00 €





Gemüseschneider RG-100

KAPAZITÄT: verarbeitet bis zu 2 kg/Minute | geeignet für bis zu 80 Portionen/Tag | Einfüllvolumen 0.9 Liter
MATERIAL: Maschinengehäuse aus Aluminium

Bestell-Nr.: 1002	Preis: 2.080,00 €



Schneidscheibenset 4-tlg. (CC-34 | RG-50 | RG-100)

Schneidscheibe 1.5 mm, Schneidscheibe 4 mm, Reibscheibe 2 mm, Reibscheibe 8 mm

Bestell-Nr. 84010	Preis: 571,00 €



Schneidscheibenset 7-tlg. (CC-34 | RG-50 | RG-100)

Schneidscheibe 1.5 mm, Schneidscheibe 4 mm, Schneidscheibe 10 mm, Reibscheibe 2 mm, Reibscheibe 8 mm, Würfelgitter 10x10 mm, Julienne 4x4 mm

Bestell-Nr. 84011	Preis: 1.131,00 €



Schneidscheiben (CC-34 | RG-50 | RG-100)

Bestell-Nr. 63159	0.5 mm	Preis: 176,00 €
Bestell-Nr. 63109	1.5 mm	Preis: 176,00 €
Bestell-Nr. 63161	3 mm	Preis: 176,00 €
Bestell-Nr. 63163	5 mm	Preis: 176,00 €
Bestell-Nr. 63165	7 mm	Preis: 176,00 €
Bestell-Nr. 63099	8 mm	Preis: 176,00 €
Bestell-Nr. 86030	9 mm	Preis: 176,00 €
Bestell-Nr. 63104	10 mm	Preis: 176,00 €



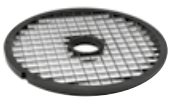
Julienne Schneidscheiben (CC-34 | RG-50 | RG-100)

Bestell-Nr. 63122	2 x 2 mm	Preis: 191,00 €
Bestell-Nr. 63350	3 x 3 mm	Preis: 191,00 €
Bestell-Nr. 63128	4 x 4 mm	Preis: 191,00 €



Reibscheiben (CC-34 | RG-50 | RG-100)

Bestell-Nr. 83210	1.5 mm	Preis: 139,00 €
Bestell-Nr. 83211	2 mm	Preis: 139,00 €
Bestell-Nr. 83212	3 mm	Preis: 139,00 €
Bestell-Nr. 83213	4.5 mm	Preis: 139,00 €
Bestell-Nr. 83216	6 mm	Preis: 139,00 €
Bestell-Nr. 83214	8 mm	Preis: 139,00 €



Würfelgitter (CC-34 | RG-50 | RG-100)

Bestell-Nr. 83290	6 x 6 mm	Preis: 255,00 €
Bestell-Nr. 83291	8 x 8 mm	Preis: 255,00 €
Bestell-Nr. 83292	10 x 10 mm	Preis: 255,00 €
Bestell-Nr. 83293	12 x 12 mm	Preis: 255,00 €
Bestell-Nr. 83295	15 x 15 mm	Preis: 255,00 €
Bestell-Nr. 83297	20 x 20 mm	Preis: 255,00 €



Soft Dicing Scheiben (CC-34 | RG-50 | RG-100)

Bestell-Nr. 83375	8 mm	Preis: 263,00 €
Bestell-Nr. 83364	10 mm	Preis: 263,00 €
Bestell-Nr. 83385	12 mm	Preis: 263,00 €
Bestell-Nr. 83383	15 mm	Preis: 263,00 €



French Fries KIT (CC-34 | RG-50 | RG-100)

Bestell-Nr. 83510	10 x 10 mm	Preis: 466,00 €



Gemüseschneider RG-250

KAPAZITÄT: verarbeitet bis zu 10 kg/Minute
geeignet für bis zu 1000 Portionen/Tag
Einfüllvolumen 4 Liter
MATERIAL: Maschinengehäuse und Zuführung aus Aluminium

Bestell-Nr.: 25005	RG-250 230 V	Preis: 4.003,00 €
Bestell-Nr.: 25021	RG-250 400 V	Preis: 4.003,00 €
Bestell-Nr.: 25050	RG-250 Diwash 230 V	Preis: 4.588,00 €
Bestell-Nr.: 25060	RG-250 Diwash 400 V	Preis: 4.588,00 €



Schneidscheibenset 4-tlg. (RG-250)

Schneidscheibe 1.5 mm, Schneidscheibe 4 mm, Reibscheibe 2 mm, Reibscheibe 8 mm, 2 Wandhalter

Bestell-Nr. 84012	Preis: 668,00 €



Schneidscheibenset 7-tlg. (RG-250)

Schneidscheibe 1.5 mm, Schneidscheibe 4 mm, Schneidscheibe 10 mm, Reibscheibe 2 mm, Reibscheibe 8 mm, Würfelgitter 10x10 mm, Julienne 4x4 mm, 3 Wandhalter

Bestell-Nr. 84013	Preis: 1.250,00 €



French Fries KIT (RG-250)

Bestell-Nr. 83520	10 x 10 mm	Preis: 480,00 €



Gemüseschneider RG-300i

Kapazität: verarbeitet bis zu 40 kg/Minute, geeignet für bis zu 3000 Portionen/Tag, Einfüllvolumen 5.7 Liter
Material: Maschinengehäuse, Zuführung, Einfülltrichter aus Edelstahl

Bestell-Nr.: 47160	Manuelle Füllvorrichtung	Preis: 9.419,00 €



Einfüllaufsätze RG-300i

Bestell-Nr. 47330 Einfülltrichter, inkl. Einfüllzylinder	Preis: 4.263,00 €
Bestell-Nr. 47505 4-Rohr-Füllvorrichtung	Preis: 1.676,00 €

Zubehör RG-300i

Bestell-Nr. 10843	Box Trolley	Preis: 726,00 €
Bestell-Nr. 10844	Schnittgutbox, 54 Liter	Preis: 74,00 €



Schneidscheibenset 9-tlg. (RG-300i)

Schneidscheibe 1.5 mm, Schneidscheibe 4 mm, Schneidscheibe 6 mm, Schneidscheibe 10 mm, Julienne 4x4 mm, Reibscheibe 2 mm, Reibscheibe 8 mm, Feinreibscheibe, Würfelgitter 10x10 mm, 3 Wandhalter

Bestell-Nr. 84016	Preis: 3.028,00 €

QR-Code um weitere Schneidscheiben anzuzeigen!

1



Gemüseschneider Prep4You

Der Prep4You Gemüseschneider mit variabler Geschwindigkeitregelung eignet sich für alle gastronomische Betriebe, die Schnittqualität dieses Gemüseschneiders macht ihn in modernen Küchen unabkömmlich für die Zubereitung von frischem Gemüse und Salat, für höchste Produktivität unb einer ergonomischen Bedienung ohne Ermüdung, die Schneidkammer und der Einfülltrichter können einfach und schnell abgenommen und in der Spülmaschine gereinigt werden,
Anschluss: 230 V, Leistung: 0,75 kW,
Abmaße (BxTxH): 348 x 315 x 527 mm

Bestell-Nr. 343 600972 Preis: 1.514,00 €

Schneidscheibenset PROFI

für Prep4You, besteht aus: Reibscheiben 3 und 7mm, Schneidscheiben 2 und 5 mm und Würfelset 10 x10 mm

Bestell-Nr. 343 650197 Preis: 509,00 €



Planetenrührwerk XBE20T

Planetenrührwerk mit 20 Liter Fassungsvermögen und elektronischer Geschwindigkeitsregelung, Mit moderner flacher Bedienblende mit Berührungstasten und Prozesszeitfunktion, inkl. Sicherheits-Kesselhebe- und Senkvorrichtung, abnehmbarer Edelstahl-Sicherheitskranz und drei Werkzeuge (Schlagbesen, Flachrührer und Knethaken), Rührwerk Gehäuse aus Aluminium,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1,01 kW,
Abmaße (BxTxH): 521 x 685 x 980 mm

Bestell-Nr. 343 600155 Preis: 4.481,00 €

10 Liter Kesselverkleinerung

für XBE20T, inkl. 3 Werkzeuge

Bestell-Nr. 343 650122 Preis: 827,00 €



Schälmaschine T10E

Maschinen zum Einsatz für verschiedene Gemüsevorbereitungen: Waschen, Bürsten, Schälen von Knollengemüse, mit moderner flacher Bedienblende mit Berührungstasten und Prozesszeitfunktion, stabile Konstruktion, transparenter Deckel, Schälkapazität pro Charge 10 kg, bis 160 kg/h, serienmäßig mit abrasiver Schälscheibe ausgestattet,
Anschluss: 230 V, Leistung: _ kW,
Abmaße (BxTxH): 440 x 690 x 680 mm

Bestell-Nr. 343 603509 Preis: 3.269,00 €

Edelstahl- Filtergestell

für T10E, aus Edelstahl, mit herausnehmbaren Feinfilter

Bestell-Nr. 343 653783 Preis: 1.154,00 €

Messerschälscheibe

für T10E

Bestell-Nr. 343 653204 Preis: 615,00 €



Standmixer TBX Pro

TBX Pro Standmixer wahlweise mit Mix- oder Püree- Kopf für Kessel oder auch flachen Pfannen und je nach Konfiguration zur Verarbeitung von 30 bis 400 Liter geeignet. Variable Geschwindigkeit von 630 bis 1700 U/min., Prozesszeitfunktion, höhenverstellbarer Wagen mit 4 Rollen und Feststeller; 230V steckerfertig,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2,20 kW,
Abmaße (BxTxH): 628 x 1556 x 1122 mm

Bestell-Nr. 343 S602198 Preis: 9.043,00 €





Bermixer PRO

Der Bermixer PRO 350 ist im Alltag ideal für Suppen, Saucen, Eintöpfe und Pürees geeignet. Der Handmixer ist aufgrund seines geringen Gewichtes leicht zu bedienen, sicher im Gebrauch und dank der einfach ohne Werkzeug abnehmbaren Mixstäbe und Messer perfekt zu reinigen. Optimale Geschwindigkeiten für jedes Produkt durch die einfach zu bedienende variable Drehzahlregelung und SMART SPEED CONTROL System,
Abmaße (BxTxH): 138 x 120 x 340 mm (ohne Stab, Stablänge siehe Tabelle unten)

Anschluss/Leistung	Stablänge	Verarbeitungsmenge	Bestell-Nr.:	Preis:
230 V / 350 Watt	350 mm	30 Liter	343 600314	566,00 €
230 V / 450 Watt	450 mm	80 Liter	343 600321	668,00 €
230 V / 550 Watt	550 mm	150 Liter	343 600330	819,00 €
230 V / 650 Watt	650 mm	200 Liter	343 600336	944,00 €
Verstärkter Rührbesen*	350 mm	30 Liter	343 650108	236,00 €

* für alle Bermixer Modelle geeignet

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!

Panasonic



Mikrowelle NE 1840 von Panasonic

für Dauerbetrieb, Fehlerdiagnosesystem, 4 Magnetrone, Keramikplatte zum Nutzen von 2 Ebenen für 4 Teller gleichzeitig,
Garraum: 1/1 GN / 44,00 Liter,
Leistungsstufen: 1800/900/340/170 W, Material: Edelstahl,
Gewicht: 54,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 535 x 330 x 250 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 3200 W,
Abmaße (BxTxH): 650 x 526 x 471 mm,

Bestell-Nr. 111 NE 1840 Preis: 2.470,00 €

Mikrowelle NE 3240 von Panasonic

wie NE 1840 - siehe oben, jedoch mit 3200 W Leistung,
Anschluss: 400 V, Leistung: 4960 W,
Abmaße (BxTxH): 650 x 526 x 471 mm,

Bestell-Nr. 111 NE 3240 Preis: 3.220,00 €



Kompakt-Mikrowelle NE 1843 von Panasonic

für Dauerbetrieb, 2 Magnetrone, Keramikboden,
Garraum: 1/2 GN / 18,00 Liter,
Leistungsstufen: 1800/900/340 W, Material: Edelstahl,
Gewicht: 30,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 330 x 310 x 175 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2830 W,
Abmaße (BxTxH): 422 x 508 x 337 mm,

Bestell-Nr. 111 NE 1843 Preis: 1.490,00 €

Mikrowelle NE 2143-2 von Panasonic

wie NE 1843 - siehe oben, jedoch mit zusätzlicher Keramikplatte zum Nutzen von 2 Ebenen,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2100 W,
Abmaße (BxTxH): 430 x 510 x 340 mm,

Bestell-Nr. 111 NE 2143-2 Preis: 1.670,00 €



Mikrowelle NE 1027 von Panasonic

Anzahl Magnetrone: 1, Garraum: 22,00 Liter,
Leistungsstufen: 1000/500/100 W, Material: Edelstahl,
Gewicht: 18,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 330 x 330 x 200 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1490 W,
Abmaße (BxTxH): 510 x 360 x 310 mm,

Bestell-Nr. 111 NE 1027 Preis: 775,00 €



Mikrowelle NE 1880 von Panasonic

wie NE-1840 - siehe oben links, jedoch mit 16 Speichertasten,
Fehlerdiagnosesystem, für Dauerbetrieb, GASTRONORM-Maß,
Anzahl Magnetrone: 4, Garraum: 44,00 Liter,
Kapazität Teller: 4 x 270 mm Ø in 2 Etagen,
Leistungsstufen: 1800/900/340/170 W, Material: Edelstahl,
Gewicht: 54,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 535 x 330 x 250 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 3200 W,
Abmaße (BxTxH): 650 x 526 x 471 mm,

Bestell-Nr. 111 NE 1880 Preis: 2.755,00 €

saro Gastro-Products



Samsung Mikrowelle MJ2691 von Saro

Anzahl Magnetrone: 2, Material: Edelstahl,
Mikrowellenleistung: 1850 W, 5 Leistungsstufen, Bedienung mittels Drehregler, LED Beleuchtung, digitale Zeitanzeige,
Gewicht: 32 kg, Inhalt: 26 Liter,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1850 W,
Abmaße (BxTxH): 464 x 557 x 368 mm,

Bestell-Nr. 98 380 1240 Preis: 1.029,00 €



SAMSUNG Mikrowelle MJ2693 von Saro

Anzahl Magnetrone: 2, Material: Edelstahl, Mikrowellenleistung: 1850 W, Leistungsstufen 5, digitales Diplay, LED Beleuchtung, 50 Automatikprogramme, Defrost Funktion,
Gewicht: 32 kg, Inhalt: 32 Liter,
Innenmaße (BxTxH): 336 x 349 x 225 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1850 W,
Abmaße (BxTxH): 464 x 557 x 368 mm,

Bestell-Nr. 98 380 1245 Preis: 1.097,00 €

SHARP



Profi-Mikrowelle R-22 AM von Sharp

gewerbliche Profi -Mikrowelle mit Drehknopf-Bedienung und LCD-Anzeige, Keramikboden, Zeiteinstellung bis 30 Minuten, Wiederholbetrieb, Starttaste, stapelbar,
Garraum: 20,00 Liter,
Leistungsstufen: 1500 / 750 / 300 / 150 W,
Material: Edelstahl, Gewicht: 33,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 330 x 330 x 180 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2400 W,
Abmaße (BxTxH): 510 x 470 x 335 mm,

Bestell-Nr. 208 312202200 Preis: 1.820,00 €



Profi-Mikrowelle R-25 AM von Sharp

gewerbliche Profi -Mikrowelle mit Drehknopf-Bedienung und LCD-Anzeige, Keramikboden, Zeiteinstellung bis 30 Minuten (leistungsstufenabhängig), Wiederholbetrieb, Starttaste, Lufteinlassfilter und Spritzschutz oben, stapelbar,
Garraum: 20,00 Liter,
Leistungsstufen: 2100 / 1050 / 420 / 210 W,
Material: Edelstahl, Gewicht: 33,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 330 x 330 x 180 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 3150 W,
Abmaße (BxTxH): 510 x 470 x 335 mm,

Bestell-Nr. 208 312202501 Preis: 1.970,00 €



Mikrowelle NE C 1475 D von Panasonic

mit Heißluft und Grill, 99 Programme auf SD-Karte, Kombination: Mikrowelle mit Grill, Grill-Umluft oder Heißluft bis 250°C,
Garraum: 29,00 Liter, Material: Edelstahl,
Gewicht: 41,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 406 x 336 x 217 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 3300 W,
Abmaße (BxTxH): 600 x 484 x 383 mm,

Bestell-Nr. 111 NE C 1475 D Preis: 2.575,00 €

1



Ein echter Profi für die kleinen Zubereitungen, handlich und leicht, ideal auch am Pass.

Dynamix DMX160/190

Bestehend aus Motorblock und abnehmbarem Mixstab (Messer mit vier Klingen), Mixen bis 4/8 Liter, Stablänge 160/190 mm, Drehzahlregulierung bis 13000 U/min, Anschluss: 230 V, Leistung DMX160/190: 220/250 W,

Bestell-Nr. DMX 160: 450 MX060	Preis: 182,00 €
Bestell-Nr. DMX 190: 450 MX090	Preis: 257,00 €

Dynamix Nomad 160/190

Bestehend aus Motorblock, einem Akku, Ladestation und abnehmbarem Mixstab (Messer mit zwei Klingen), Akkubetrieb, Mixen bis 8 Liter, Stablänge 160 mm oder 190 mm, Drehzahl 10000 U/min,

Bestell-Nr. Nomad 160: 450 MX130	Preis: 312,00 €
Bestell-Nr. Nomad 190: 450 MX140	Preis: 362,00 €

Zubehör für Dynamix

	Bestell-Nr.:	Preis:
Rührbesen	450 AC516	151,00 €
Pürierstab	450 AC517	206,00 €
Turbo-Blender	450 AC560	165,00 €
Kutter	450 AC518	219,00 €



Gigamix XS Turbo

Fahrbarer Großmixer, konzipiert für den Einsatz in Kesseln und Töpfen von 40 - 150 Litern, leichte Bedienung, geringer Platzbedarf, Mixaufsatz Turbo-Blender für feinste Emulsionen, Drehzahl 2.800 U/min, Anschluss: 230 V, Leistung: 1500 W,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gigamix XS Turbo dreiphasig	450 TB120	4.347,00 €
Gigamix XS Turbo einphasig	450 TB120.2	4.643,00 €



Mixer Junior DMX 225

Bestehend aus Motorblock und abnehmbarem Mixstab (Messer mit zwei Klingen), Mixen bis 25 Liter, Stablänge 225 mm, Drehzahlregulierung bis 12000 U/min, Anschluss: 230 V, Leistung: 270 W,

Bestell-Nr.: 450 MX021	Preis: 449,00 €

Als Zubehör erhältlich: Rührbesen, Turbo-Blender (für feinste Emulsionen), Pürierstab (für Püree aus frischen Kartoffeln), Kutter.

Mixer Junior MX225 (ohne Abb.)

Mixen und Pürieren für die schnelle Küche von 5 - 25 Liter mit einem festen Mixstab von 225mm Stablänge, ausgestattet mit einem 2-Klingen-Messer erzielen sie ein sehr gleichmäßiges Ergebnis, der Mixstab liegt mit seinem ergonomischen Gehäuse hervorragend in der Hand und lässt sich sehr leicht bedienen,
Anschluss: 230 V, Leistung: 270 W,

Bestell-Nr.: 450 MX020	Preis: 365,00 €



Mixer Dynamix DMX 160S

Bestehend aus Motorblock und abnehmbarem Mixstab (mit wechselbaren Messern und Scheiben, 2-Klingen Messer, 4-Klingen-Emulgiermesser, Quirlscheibe, Schlagscheibe) Mixen bis 4 Liter, Stablänge 160 mm, Drehzahlregulierung bis 13000 U/min, Anschluss: 230 V, Leistung: 220 W,

Bestell-Nr.: 450 MX058	Preis: 197,00 €



Mixer Senior DMX 300

Bestehend aus Motorblock und abnehmbarem Mixstab (Messer mit drei Klingen), Mixen bis 40 Liter, Stablänge 300 mm, Drehzahlregulierung bis 9500 U/min, Anschluss: 230 V, Leistung: 350 W,

Bestell-Nr.: 450 MX006	Preis: 534,00 €

Als Zubehör erhältlich: Rührbesen, Pürierstab (für Püree aus frischen Kartoffeln), Kutter.



Mixer Master DMX 410.H

Bestehend aus Motorblock und abnehmbarem Hygiene-Mixstab (Messer mit drei Klingen), Mixen bis 100 Liter, Stablänge 410 mm, Drehzahlregulierung bis 10500 U/min, Anschluss: 230 V, Leistung: 600 W,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Master DMX 410.H	450 MX003.H	257,00 €

Als Zubehör erhältlich: Standard-Mixstab (Stablänge 500mm, 410mm oder 300mm), Rührbesen, Rührbesen lang (mit Haltegriff), Turbo-Blender (Stablänge 410 mm oder 300 mm, für feinste Emulsionen), Pürierstab (für Püree aus frischen Kartoffeln), Kutter.

	Bestell-Nr.:	Preis:
Rührbesen Master	450 AC003	298,00 €
Pürierstab Master	450 AC004	536,00 €
Turbo-Blender 410 mm	450 AC070	407,00 €
Mixstab M410.H Master	450 AC002.H	216,00 €
Motorblock Master	450 AC001	516,00 €



„Der Supermixer" SMX 800

Speziell für den Einsatz in großen Töpfen oder Kesseln, ideal auch bei der Speiseeisproduktion.

SMX 800T

Bestehend aus Motorblock und abnehmbarem Mixstab (Messer mit drei Klingen), Mixen bis 300 Liter, Stablänge: 680 mm, Drehzahl 11000 U/min, Anschluss: 230 V, Leistung: 1000 W,

Bestell-Nr.: 450 MX001T	Preis: 1.344,00 €

SMX Turbo-Blender

Bestehend aus Motorblock und abnehmbarem Turboblender für feinste Emulsionen, Mixen bis 100 Liter, Stablänge: 580 mm, Drehzahl 11000 U/min, Anschluss: 230 V, Leistung: 1000 W,

Bestell-Nr.: 450 MX125T	Preis: 1.575,00 €

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



Gigamix

Fahrbarer Großmixer zur intensiven Nutzung in großen Kesseln (100 – 300 Liter), höhenverstellbar und zusammenklappbar, die einzelnen Werkzeuge sind demontierbar, Standardmodell mit fester Drehzahl (4000 U/min) oder mit Drehzahlregulierung DZR (2800 – 4000 U/min) erhältlich,
Anschluss: 400 V, Leistung: 2200 W,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gigamix 460-500	450 TB001	7.407,00 €
Gigamix 460-500 DZR	450 TB002	9.417,00 €
Gigamix 460-500 DMX DZR	450 TB009	9.794,00 €

Auf Anfrage auch als niedrige Version mit gesenkter Achse oder Version Plus lieferbar.

Zubehör für Gigamix

	Bestell-Nr.:	Preis:
Mixglocke Gigamix	450 TB012	1.087,00 €
Turbo-Blender Gigamix	450 TB004	1.670,00 €
Rührbesen Gigamix	450 TB014	2.257,00 €
Pürierstab Gigamix	450 TB013	1.927,00 €
Verlängerung Tauchrohr Gigamix	450 TB015	434,00 €
Dynapompe Gigamix	450 TB030	1.242,00 €
Pistole Gigamix	450 TB040	882,00 €



Dynamic Gigamix direkt im Kochkessel einsetzbar



Dynamic Gigamix mit Kesselabsaugung





Gemüseschneider/Kutter

Leichte Bedienung durch einfachen Clipgriff und perfekte Hygiene durch schnelle Demontage und Reinigung in der Spülmaschine, mit einer Auswahl von mehr als 25 Scheiben aus Edelstahl, z.B. Schneidscheiben 0,5 mm, bis 13 mm, Raspelscheiben 2-9 mm, Julienne Scheiben von 3 mm x 2 mm bis 10 mm x 10 mm Je nach Modell mit einer Geschwindigkeit (1V), zwei Geschwindigkeiten (2V) oder variabler Geschwindigkeit (VV) und LED-Anzeige, Pulsfunktion, Rückwärtslauf, Timer oder Stoppuhr. Als Gemüseschneider oder Kutter zur Herstellung von Farcen, Tartar, Dressings, Pesto etc. und zum Zerkleinern von Gemüse und Kräutern, einsetzbar. Ausführungen mit variabler Geschwindigkeit und digitalem Bedienfeld auf Anfrage.

		Bestell-Nr.:	Preis:
Gemüseschneider 1V	Drehzahl: 320 U/min, Leistung: 1100 W	450 CL100	1.797,00 €
Gemüseschneider 2V	Drehzahl: 320 und 640 U/min, Leistung: 1100 W	450 CL110	2.178,00 €
Gemüseschneider VV	mit LED- Anzeige, Drehzahl: 320 und 720 U/min, Leistung: 1100 W, Funktion: Puls, Geschwindigkeit: 5 Stufen	450 CL121	2.434,00 €
Kutter 2V	Drehzahl: 1500 und 3000 U/min, Leistung: 1100 W, Schüssel: 5,8 Liter, Funktion: Puls & Rückwärts, Verarbeitungsmenge: max 4,5 Liter	450 CL212	2.095,00 €
Kutter VV	Mit LED-Anzeige, Drehzahl: 350 bis 3500 U/min, Leistung: 1100 W, Schüssel: 5,8 Liter, Funktion: Puls & Rückwärts, Geschwindigkeit: 10 Stufen, Verarbeitungsmenge: max 4,5 Liter	450 CL222	2.482,00 €
Kombination VV	Drehzahl Gemüseschneider: 320 bis 720 U/min, Drehzahl Kutter: 350 bis 3500 U/min, Leistung: 1100 W, Funktion: Puls & Rückwärts	450 CL322	3.266,00 €



Hamburgermaschine BT 10

In den Farben rot und grau lieferbar, Presse aus eloxiertem Aluminium, die mit dem Fleisch in Berührung stehenden Teile sind aus Edelstahl und können ohne jegliches Werkzeug ausgebaut werden,
für Hamburger Abmessungen: Ø 100 mm
Abmaße (BxTxH): 160 x 220 x 260 mm,

Bestell-Nr. 156 BRXBBT100000000000 Preis: 368,00 €

Hamburgermaschine BT 13

Für Hamburger Abmessungen: Ø 130 cm, sonst wie BT 10 - siehe oben,

Bestell-Nr. 156 BKXBBT130000000000 Preis: 389,00 €



Cutter FP 35

In den Farben rot und grau lieferbar, Professionelles Gerät zum Hacken, Mischen und Homogenisieren jeglicher Produktarten,
Kapazität (l/): 3,5 kg/h, Gewicht: 12 kg,
Abmaße (BxTxH): 190 x 280 x 290 mm,
Anschluss: 230 V / 120 V 5, Leistung: 400 W,

Bestell-Nr. 156 BKXFFP350100000000 Preis: 864,00 €

Cutter FP 50

Kapazität (l/): 5 kg/h, Gewicht: 13 kg,
Abmaße (BxTxH): 200 x 280 x 360 mm,
sonst wie FP 35 - siehe oben,

Bestell-Nr. 156 BKXFFP500100000000 Preis: 999,00 €





Fleischwolf TS 12E

In den Farben rot und grau lieferbar, Professioneller Tischfleischwolf, perfekt für Fleischereien, Supermärkte und Zerlegungsbetriebe.
Leistung/h.: 150/170 kg/h
Gewicht: 22 kg
Abmaße (BxTxH): 220 x 250/490 x 430 mm,
Anschluss: 230 V / 400 V, Leistung: 750/1450 W,

Bestell-Nr. 156 BKWTTS120210000000 Preis: 1.649,00 €



Fleischwolf TS 22E

Professioneller Tischfleischwolf für Fleischereien, Supermärkte, Zerlegungsbetriebe, grau,
Leistung/h.: 250/300 kg/h
Gewicht: 32 kg
Abmaße (BxTxH):230 x 350/670 x 470 mm,
Anschluss: 230 V / 400 V, Leistung: 1100/1450 W,

Bestell-Nr. 156 BKWTTS220110000000 Preis: 2.412,00 €



Fleischwolf TS 32E

Material Aludruckguss, Professioneller Tischfleischwolf für Fleischereien, Supermärkte, Zerlegungsbetriebe, grau,
Leistung/h.: >500 kg/h
Gewicht: 68 kg
Abmaße (BxTxH): 270 x 500 x 600 mm,
Anschluss: 230 V / 400 V, Leistung: 1800/3000 W,

Bestell-Nr. 156 BKWTTS320210000000 Preis: 3.975,00 €



KitchenAid 5KSM7591X, silber

robuste Ganzmetallkonstruktion, leiser Direktantrieb, für den professionellen Einsatz konzipiert, 10 Geschwindigkeitsstufen, 1 Edelstahl-Rührschüssel 6,9 Liter, Schüsselheber, Spritzschutz, Schneebesen, Knethaken, Flachrührer,
Gewicht: 12,20 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 500 W,
Abmaße (BxTxH): 287 x 371 x 417 mm,

Bestell-Nr. 24 A150098 Preis: 1.619,00 €



KitchenAid 5KPM5EWH, weiß

10 Geschwindigkeitsstufen, 1 Edelstahl-Rührschüssel 4,83 Liter, Spritzschutz, Schneebesen, Knethaken, Flachrührer, Schüsselheber, Gewicht: 13,40 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 315 W,
Abmaße (BxTxH): 264 x 338 x 411 mm,

Bestell-Nr. 24 A150183 Preis: 1.287,00 €



KitchenAid „5K45SSEWH“ weiß

10 Geschwindigkeitsstufen, 1 Edelstahl-Rührschüssel 4,28 Liter, Flachrührer, Knethaken,Schneebesen,
Gewicht: 10,50 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 275 W,
Abmaße (BxTxH): 358 x 221 x 353 mm,

Bestell-Nr. 24 A 150 067 Preis: 918,00 €

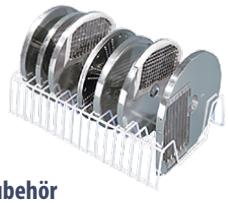




Gemüseschneider GMS550

Lieferung inkl. 5 Schneidscheiben:
Raspelscheibe Z3a 3 mm, Raspelscheibe Z5a 5 mm, Raspelscheibe Z7a 7 mm, Schneidscheibe E2a 2 mm, Schneidscheibe E4a 4 mm, Material: Aluminiumguss,
Gewicht: 29,20 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 550 W,
Abmaße (BxTxH): 240 x 630 x 500 mm,

Bestell-Nr. 24 120 325 Preis: 927,00 €



Scheibensortiment und Zubehör für Gemüseschneider GMS550

	Bestell-Nr.:	Preis:
Stäbchenscheibe 4 mm	24 120 312	81,00 €
Raspelscheibe 5 mm	24 120 314	50,00 €
Raspelscheibe 7 mm	24 120 315	50,00 €
Schneidscheibe für Scheiben 2 mm	24 120 307	50,00 €
Schneidscheibe für Scheiben 8 mm	24 120 309	59,00 €
Schneidscheibe für Scheiben 10 mm	24 120 310	59,00 €
Scheibenständer (leer, max. 10-18 Scheiben)	24 A120 255	30,00 €





Mixaufsätze für die Blender der KM-Serie

komplett mit Messerkopf und Kugellager, Inhalt: 4,00 Liter, Material: Edelstahl,
Bestell-Nr. 13 45367 — Preis: 494,00 €

Inhalt: 4,00 Liter, Material: Polycarbonat,
Bestell-Nr. 13 45368 — Preis: 342,00 €

Inhalt: 2,00 Liter, Material: Edelstahl,
Bestell-Nr. 13 45369 — Preis: 328,00 €

Inhalt: 2,00 Liter, Material: Polycarbonat,
Bestell-Nr. 13 45370 — Preis: 186,00 €



Blender KM 4 P Motorblock

6 feste Geschwindigkeiten zwischen 3500 und 15000 U/min, 12 Programme,
Material: Edelstahl, Anschluss: 230 V, Leistung: 900 W, ohne Aufsatz,,
Bestell-Nr. 13 45388 — Preis: 817,00 €



KMX 550 Antriebsgruppe

Wo normalerweise ein Drei-Flügelmesser dreht, ist bei den EMA-Stäben ein Rotor, der stufenlos von 3.000 bis 15.000 U/min dreht (belastet 8.500 U/min). Alles muss durch die seitlichen feinen Rillen. Das bedeutet perfekte Durcharbeitung, bessere Standfestigkeit und cremigere Saucen,
Gewicht: 3,26 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 550 W,
Abmaße (BxTxH): 185 x 100 x 220 mm,
Bestell-Nr. 13 4070100 — Preis: 613,00 €



Gemüseschneider KG 201

Geschwindigkeit 300 Umdrehungen/Minute,
Material: Edelstahl, Gewicht: 25,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 750 W,
Abmaße (BxTxH): 250 x 510 x 640 mm,
Bestell-Nr. 13 45600 — Preis: 1.745,00 €

Gemüseschneider KG 203

Geschwindigkeit 250/350 oder 450 Umdrehungen/Minute,
Material: Edelstahl, Gewicht: 25,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 650 W,
Abmaße (BxTxH): 250 x 510 x 640 mm,
Bestell-Nr. 13 45601 — Preis: 2.175,00 €







KMX Zubehör

	Bestell-Nr.:	Preis:
EMA-Stab 350 mm	13 47055	281,00 €
EMA-Stab 400 mm	13 47056	300,00 €
EMA-Stab 500 mm	13 47057	309,00 €
Mixstab 350 mm	13 47050	205,00 €
Mixstab 400 mm	13 47051	233,00 €
Mixstab 500 mm	13 47052	243,00 €
Kesselhalterung	13 45744	209,00 €

Messerscheiben für Gemüseschneider KG

	Bestell-Nr.:	Preis:
Feinschnittscheibe 2 mm	13 45438	114,00 €
Feinschnittscheibe 4 mm	13 45440	114,00 €
Feinschnittscheibe 6 mm	13 45442	114,00 €
Verstellbare Messerscheibe 0,5-6 mm	13 45443	408,00 €
Wellenschnittscheibe 4,0mm	13 45444	114,00 €
Julienne-Streifenscheibe 2,2 x 2,2 mm	13 46266	190,00 €
Julienne-Streifenscheibe 4x4 mm	13 46275	190,00 €
Würfelgitter 10 x 10 (mit 10mm Schneidscheibe)	13 46269	570,00 €
Würfelgitter 15 x 15 (mit 10mm Schneidscheibe)	13 46272	570,00 €
Raffelscheibe 2 mm	13 45454	114,00 €
Raffelscheibe 4 mm	13 45456	114,00 €
Raffelscheibe 6 mm	13 45457	114,00 €


(2)


(1)


(3)


(4)

Küchenmaschine - Antriebseinheit KU 3-1 (1)

Mit elektronischer Drehzahlregelung, doppelter Sicherheitsabschaltung gem. EN Vorschrift. Stabiles und standfestes Gehäuse aus CNS, NOT-AUS-Schlagschalter, Timer,
Anschluss: 230 V, 0,37 kW
Maße: 260 x 420 x 480,

Bestell-Nr. 182 540 150 — Preis: 1.790,00 €

Fleischwolf W 70 N (2) (Edelstahl)

inkl. 3-fach Schneidsatz (70 mm) bestehend aus Vorschneider, Kreuzmesser und Lochscheibe RB 70 - 4,5 mm, rechteckigem, abnehmbaren Fleischwolfteller (4,8 l), Stopfer und Ausziehhaken mit Sicherheitsabschaltung nach EN-Vorschrift,

Bestell-Nr. 182 540 690 — Preis: 619,00 €

Planeten- Rühr- und Knetwerk R 5 (3)

9 Liter-Edelstahlschüssel, spülmaschinenfest, Rührbesen, Flachrührer, Knethaken und klarsichtiger Spritzschutzhaube mit integrierter Sicherheitsabschaltung nach EN-Vorschrift und verschließbarer Nachfüllöffnung, Verarbeitungsmenge bis ca. 3,0 kg Fertigmasse,

Bestell-Nr. 182 540 827 — Preis: 1.134,00 €



Gemüseschneidemaschine G 11

leistungsstarkes Tischmodell zum Reiben, Würfeln, Raspeln, Schneiden oder Streifenschneiden, Sicherheitsabschaltung, aus hochwertigem Aluminium-Edelstahlgehäuse, Leistung je nach gewählter Scheibe zwischen 100 und 400 kg/h, Motorschutzschalter, 1,5 m Netzanschlusskabel mit Stecker und Auswerferscheibe, Gewicht: 23,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 750 W,
Abmaße (BxTxH): 240 x 610 x 480 mm,

Bestell-Nr. 182 541 903 — Preis: 1.895,00 €



Scheibensortiment für Gemüseschneider G11

	Bestell-Nr.:	Preis:
Sichelmesserscheibe teflonbeschichtet, verstellbar 0-10 mm, Schnittstärken-Einrastung, Einstell-Ableseskala	182 541 920	261,00 €
Scheibenschneidscheibe* 9 mm teflonbeschichtet	182 541 925	129,00 €
Feinschnittscheibe FS 10 teflonbeschichtet, verstellbare Ausführung, senkrechtes Messer (Abstand 4 mm), waagerechter Messerbalken 0-10 mm einstellbar, Schnittstärke-Einrastung, Einstell-Ableseskala	182 541 930	301,00 €
Raspelscheibe RS 30 Lochdurchmesser 3,0 mm	182 541 936	114,00 €
Würfelgatter 8/10 teflonbeschichtet, Messerabstände 8 x 8 mm und 10 x 10 mm, nur mit Scheibenschneidscheibe* verwendbar!	182 541 945	234,00 €

Gemüseschneider-Vorsatz G 26 K (4)

Aluminium-Schneidgehäuse teflonbeschichtet mit Antriebsnabe, spülmaschinenfest, mit doppelter Sicherheitsabschaltung gemäß EN-Vorschrift, großem Einfüllschacht mit Drückplatte, Rettich- und Gurkenschneidevorsatz mit Stopfer, Sicherungsbügel, Führungswange, Spritzwand, Ausziehgriff für Reib- und Kronenscheiben, 5 Scheiben: verstellbare Sichelmesserscheibe 0-6 mm, Reibscheiben RB 30, RB 50 und RB 70 und Kronenscheibe K 6,

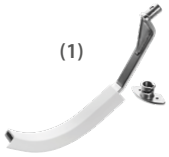
Bestell-Nr. 182 540 875 — Preis: 1.320,00 €

Planeten- Rühr- und Knetmaschine PR 21-ST



robustes, schweres und leistungsstarkes Modell zum Rühren, Kneten und Mischen, 3 Arbeitsgeschwindigkeiten, 20 Liter-Edelstahl-Kessel, 3 Arbeitswerkzeuge: Rührbesen, Flachrührer und Knethaken, leichte und schnelle Montage der Werkzeuge, Planetengetriebe garantiert hervorragende Verarbeitungsqualität, Schutzgitter mit integrierter Sicherheitsabschaltung, Anschlusskupplung mit Sicherheitsabschaltung gemäß EN für Aufsteck-Geräte des Krefft Küchenmaschinen Systems, 2 separate Taster für Start/Stop, Anschlusskabel mit Stecker, Timer 1 - 15 Min., Gewicht: 85,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 550 W,
Abmaße (BxTxH): 530 x 520 x 870 mm,

Bestell-Nr. 182 541 690 — Preis: 3.340,00 €


(1)


(2)

Kesselschaber (1)

für PR 21-S und PR 21-ST, nur geeignet für 20 Liter Kessel, zur nachträglichen Montage,

Bestell-Nr. 182 541 684 — Preis: 328,00 €

Reduktionsset (2)

für PR 21-S und PR 21-ST, 10 Liter Edelstahlkessel incl. 3 Werkzeuge,

Bestell-Nr. 182 844 312 — Preis: 849,00 €

Planeten- Rühr- und Knetmaschine PR 8-T



8-Liter-Edelstahl-Kessel, Spezialmotor mit abgestimmten Planeten-/Kegelradgetriebe garantiert hervorragende Verarbeitungsqualität, mit 3 Arbeitsgeschwindigkeiten, mit Rührbesen, Flachrührer und Knethaken, Spritzschutz mit integrierter Sicherheitsabschaltung, Kessel und Rührbesen aus CNS, Digitaltimer 1 -15 Min., Gewicht: 25,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 190 W,
Abmaße (BxTxH): 470 x 280 x 580 mm,

Bestell-Nr. 182 541 655 — Preis: 1.210,00 €



R2



R4



R7 V.V.

Tischkutter von Robot Coupe

mit diesen Geräten lässt sich in kürzester Zeit grob und fein hacken, emulgieren, pürieren, zerkleinern und kneten,
Kutterschüssel aus Edelstahl

Modell	Inhalt	UpM	Gewicht	Anschl./Leistung	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis
Tischkutter R2	2,9 Liter	1500	9,00 kg	230 V / 550 W	200 x 280 x 350 mm	304 22100	1.195,00 €
Tischkutter R4	4,5 Liter	1500/3000	17,00 kg	400 V / 900 W	225 x 305 x 440 mm	304 22437	2.015,00 €
Tischkutter R7	7 Liter	1500/3000	24,80 kg	400 V / 1300 W	280 x 350 x 520 mm	304 24658	3.300,00 €
Tischkutter R4 V.V.	4,5 Liter	300 - 3500*	17,00 kg	230 V / 1000 W	225 x 305 x 460 mm	304 22411	2.470,00 €
Tischkutter R7 V.V.	7 Liter	300 - 3500*	25,70 kg	230 V / 1500 W	380 x 350 x 520 mm	304 24709	3.785,00 €

*stufenlose Drehzahlregulierung



4 V.V.



5 V.V.



7 V.V.

Der „Blixer“ von Robot Coupe

passierte Kost: eine neue ausgewogene Ernährung

- Emulgator Mixer ideal für Krankenhäuser und Altenheime zur Herstellung von passierter Kost
- dank einer Edelstahlschüssel mit großem Fassungsvermögen sowie einem Deckel mit Abstreifer und Dichtungsring lassen sich mit diesem Gerät gemixte Speisen aller Art zubereiten, sogar Rohkost und Sondennahrung
- Kutterschüssel aus Edelstahl

Modell	Inhalt	UpM	Gewicht	Anschl./Leistung	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis
Blixer 2	2,9 Liter	3000	10,00 kg	230 V / 700 W	210 x 280 x 390 mm	304 33228	1.780,00 €
Blixer 3	3,7 Liter	3000	12,00 kg	230 V / 750 W	240 x 305 x 445 mm	304 33197	1.985,00 €
Blixer 4	4,5 Liter	1500/3000	14,00 kg	400 V / 1000 W	240 x 305 x 445 mm	304 33215	2.145,00 €
Blixer 4 V.V.	4,5 Liter	300 - 3500*	16,00 kg	230 V / 1100 W	242 x 332 x 479 mm	304 33280	2.580,00 €
Blixer 5 V.V.	5,5 Liter	300 - 3500*	25,00 kg	230 V / 1400 W	280 x 350 x 500 mm	304 33266	3.570,00 €
Blixer 7 V.V.	7 Liter	300 - 3500*	26,30 kg	230 V / 1500 W	280 x 350 x 535 mm	304 33295	4.170,00 €

*stufenlose Drehzahlregulierung

QR-Code scannen und Produkt-Video ansehen



Robot Cook® von Robot Coupe

- 10 bis 100 Mahlzeiten pro Service
- 0,2 bis 2,5 kg Verarbeitungsmenge pro Durchgang

professioneller kochender Kutter-Mixer, 3,7-Liter-Schüssel aus Edelstahl, Heizkraft bis 140 °C gradgenau, 4 Drehzahl-Funktionen, Programmier-Funktion für 9 Rezepte, inkl. 1 Messer mit gekerbten Klingen und 1 Messer mit glatten Klingen, Schüssel mit Deckel, Abstreifer und Deckelwischer, Reinigungswerkzeug für das Messer,
stufenlose Drehzahlregelung 100 - 3500 U/min,
Moment/Turbo-Betrieb 4500 U/min, Gewicht: 15,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1800 W,
Abmaße (BxTxH): 225 x 340 x 520 mm,

Bestell-Nr. 304 43000R — Preis: 3.185,00 €





Zusätzliches Zubehör für Robot Cook®

Schüssel komplett	304 39854	967,00 €
gekerbtes Messer (Mixer-Funktion)	304 39691	161,00 €
glattes Messer (Kutter-Funktion)	304 49691	161,00 €

ESGE-Zauberstab P 200 Profi von ESGE

für bis zu 20 Liter Flüssigkeit, 12.000/17.000 U/Min.
zweistufig, inkl. Multimesser, Schlagscheibe, Quirlscheibe,
Farbe: anthrazit, weiß,
Abmaße (ØxH): 72 x 395 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 200 W,

Bestell-Nr. 151 90860 — Preis: 219,00 €



ESGE-Zauberstab G 350 Gastro Max von ESGE

für bis zu 30 Liter Flüssigkeit, 18.000 bis 22.000 U/Min.
zweistufig, inkl. Multimesser
Farbe: anthrazit, weiß,
Abmaße (ØxH): 72 x 495 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 350 W,,

Bestell-Nr. 151 90890 — Preis: 299,00 €



Schweizer Qualitätsprodukte die weltweit Massstäbe setzen!
Rotor ist ein Schweizer Maschinenhersteller, der zum Produktionsstandort Schweiz steht. Von der Entwicklung über Produktion bis hin zum Swiss Finish wird alles im Werk gefertigt, auch die Motoren werden selbst produziert. Leistungsfähige Profigeräte für Küche und Bar mit kräftigen Dauerbetriebsmotoren in verschiedenen Ausführungen. Die Geräte von ROTOR sind sehr zuverlässige und leistungsstarke Maschinen für den anspruchsvollen Kunden, ob im gehobenen Haushalt oder im gewerblichen Einsatz.

SWISS MADE


(1) (2)

Rotor Küchenmixer RBB Pro (1)

Drehzahl: 4.000 – 14.000 U/min.,
Motordrehzahl: max. 23.000 U/min.,
Steuerung: Sanftstart, 3-stufig, Gewicht: 4,5 Kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 550 W,
Abmaße (ØxH): 190 x 506 mm,

Bestell-Nr. 428 1125 222 Preis: 835,00 €

Rotor Küchenmixer Gastronom GK 910 (2)

Mixbecheraufsatzerkennung,
Drehzahl: 1.000 – 17.000 U/min.,
Motordrehzahl: max. 30.000 U/min,
Steuerung: variabel, Gewicht: 5,1 Kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 900 W,
Abmaße (ØxH): 190 x 506 mm,

Bestell-Nr. 428 1127 002 Preis: 988,00 €



Rotor Küchenmixer Gastronom GK 950

mit Touch or Turn Display, Timer, Intervallprogramm,
Pulsefunktion, Mixaufsatzerkennung,
Drehzahl: 1.000 – 17.000 U/min.,
Motordrehzahl: max. 30.000 U/min.,
Steuerung: digital, Gewicht: 5,8 Kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 950 W,
Abmaße (ØxH): 190 x 506 mm,

Bestell-Nr. 428 1227 002 Preis: 1.295,00 €



Mixbecher für Küchenmixer Gastronom GK und RBB Pro mit Messerkopf High Power 4

für Lebensmittel zugelassen nach EU 10/2011 & FDA

Mixbecher Edelstahl 2 Liter	428 1123 044	457,00 €
Mixbecher Edelstahl 4 Liter	428 1123 084	678,00 €
Mixbecher Kunststoff 2 Liter	428 1123 064	225,00 €
Mixbecher Kunststoff 4 Liter	428 1123 074	457,00 €


(1) (2)

Messerköpfe für Küchenmixer Gastronom GK und RBB Pro

Bar Blender (1)	428 1125 130	125,00 €
Spezial / Diät / Labor (2)	428 1121 304	128,00 €


(1) (2)

SUNKIST LIGHT (1)

bis 20 Ltr./Std., Schale, Kegel und Sieb leicht abnehmbar,
einfache Zubehörreinigung in der Spülmaschine, 2 Presskegel,
Material: Edelstahl, Gewicht: 3,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 62 W,
Abmaße (ØxH): 200 x 260 mm,

Bestell-Nr. 428 3772 002 Preis: 540,00 €

Zitrus- und Orangenpresse SUNKIST (2)

Edelstahlrüttelsieb *Motordrehzahl 1400 U/min *Chromgehäuse *Vibrationssieb, *3 verschiedene Presskegelgrößen für Orangen, Zitronen und Grapefruit, bis zu 75 Ltr. pro Std,
Material: Edelstahl, Gewicht: 15,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 190 W,
Abmaße (BxTxH): 150 x 150 x 450 mm,

Bestell-Nr. 428 3772 001 Preis: 1.465,00 €



Rotor Vitamat INOX R

hohe Saftausbeute, 5500 U/min, starke Frischsaftzentrifuge für Grossverbraucher, Sicherheitsschalter, fast 10 cm grosse Einfüllöffnung, einfach zu reinigen, automatischer Tresterauswurf, Stundenleistung je nach Obst- und Gemüseart: bis 200 kg,
Material: Edelstahl, Gewicht: 16,50 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 900/1600 W,
Abmaße (BxTxH): 475 x 315 x 625 mm,

Bestell-Nr. 428 1210 012 Preis: 3.287,00 €



Sanamat INOX

die starke aber leise Frischsaftzentrifuge für Klein- und Mittelbetriebe, Sicherheitsschalter, Saftberührungsteile aus Edelstahl, großer 80 mm Rundschacht, leicht zu reinigen, automatischer Tresterauswurf, 0,2-0,4 Liter Saft pro Minute, 5500 und 7000 U/min garantieren maximale Saftausbeute, Stundenleistung je nach Obst- und Gemüseart: 60 kg, Gewicht: 7,50 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 600/1100 W,
Abmaße (BxTxH): 200 x 385 x 480 mm,

Bestell-Nr. 428 1216 002 Preis: 1.994,00 €



Sahneautomat "Pony"

für 0,25 - 2,0 l Sahne, Intensivkühlung des gesamten Aufschlagsystems bis in die Garniertülle, 4-fach Portionierungsautomatik, einstellbar, doppeltes Aufschlagsystem komplett aus Edelstahl, Reinigungsautomatik mit Kühlungsunterbrechung (10 min), vollelektronische Temperaturregelung,
Inhalt: 2,00 Liter, Leistung/h: 90 Liter, Gewicht: 33,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 500 W,
Abmaße (BxTxH): 230 x 390 x 440 mm,

Bestell-Nr. 363 20036000 Preis: 2.151,00 €



Sahneautomat - Boy

für 0,25 - 4 l Sahne, Intensivkühlung des gesamten Aufschlagsystems bis in die Garniertülle, 4-fach Portionierungsautomatik, einstellbar, doppeltes Aufschlagsystem komplett aus Edelstahl, Reinigungsautomatik mit Kühlungsunterbrechung (10 min), vollelektronische Temperaturregelung,
Inhalt: 4,00 Liter, Leistung/h: 90 Liter, Gewicht: 36,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 500 W,
Abmaße (BxTxH): 270 x 470 x 440 mm,

Bestell-Nr. 363 20037000 Preis: 2.385,00 €



Sahneautomat - Lady

für 0,25 - 6 l Sahne, Intensivkühlung des gesamten Aufschlagsystems bis in die Garniertülle, 4-fach Portionierungsautomatik, einstellbar, doppeltes Aufschlagsystem komplett aus Edelstahl, Reinigungsautomatik mit Kühlungsunterbrechung (10 min), vollelektronische Temperaturregelung,
Inhalt: 6,00 Liter, Leistung/h: 90 Liter, Gewicht: 39,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 500 W,
Abmaße (BxTxH): 270 x 470 x 510 mm,

Bestell-Nr. 363 20038000 Preis: 2.664,00 €



Sahneautomat - DUO 2 x 6 Liter

für 0,5 - 12 l Sahne, Intensivkühlung des gesamten Aufschlagsystems bis in die Garniertülle, 4-fach Portionierungsautomatik, einstellbar, doppeltes Aufschlagsystem komplett aus Edelstahl, Reinigungsautomatik mit Kühlungsunterbrechung (10 min), vollelektronische Temperaturregelung,
Inhalt: 2 x 6,00 Liter, Leistung/h: 90 Liter, Gewicht: 60,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 900 W,
Abmaße (ØxH): 430 x 550 mm,

Bestell-Nr. 363 20040000 Preis: 3.596,00 €



Desinfektionsreiniger Mikroclean

für Sahnemaschinen von Mussana, 4 x 1 Liter, inkl. Dosierhilfe,

Bestell-Nr. 363 10000110 Preis: 36,00 €



Sodakapseln per 10 Stück

für alle iSi Sodamaker geeignet,

Bestell-Nr. 171 0004 Preis: 4,20 €



iSi Thermo XPress Whip 1 Liter Plus rot

zur Zubereitung von frischer Schlagsahne, Standgerät mit Steigrohrsystem und Druckknopf-Bedienung, doppelwandige, vakuumisolierte Edelstahlflasche mit maximaler Thermoleistung: Kühlhalten bis zu 8 Stunden - Warmhalten bis zu 3 Stunden, leicht abziehbare Garniertülle und Adapter - für jederzeitige Zwischenreinigung, rutschfeste Tropftasse aus Silikon mit Edelstahleinsatz – für sauberes Arbeiten, ideal für Kaffeehäuser, Eissalons, Konditoreien, Coffee-Shops, Buffets, Poolbars, Skihütten, etc.,
Vorteile zur Sahnemaschine: Geringer Platzbedarf, geringe Anschaffungskosten, geringe Betriebskosten,
auch für warme und kalte Anwendungen wie Espumas, Fingerfood, Desserts und Saucen geeignet,

Bestell-Nr. 171 1815 Preis: 266,00 €



Sodamaker „Classic"

für erfrischend prickelndes Sodawasser zum Durst stillen oder zum Aufspritzen von Longdrinks und Cocktails,
Inhalt: 1,00 Liter, VPE: 6, Gewicht: 5,20 kg,
Abmaße (ØxH): 103 x 321 mm,

Bestell-Nr. 171 1060 Preis: 71,70 €



iSi Gourmet Whip PLUS

multifunktionales Aufschlaggerät für die Profianwendung in der Küche, Zubereitung von locker-leichten Espumas, Fingerfood, warmen und kalten Saucen, aufgeschlagenen Cremesuppen, sowie Schlagsahne und Desserts, Gerätekörper und -kopf aus hochwertigem Edelstahl, innen mit geätzter Füllmarkierung, fixiertes Edelstahl-Dosierventil für präzises Dosieren, Garniertüllen mit langlebigem Edelstahlgewinde, Gerätekopf mit Silikonband als Wärmeschutz bei warmen Anwendungen, Temperaturbeständige Silikkondichtung mit Entnahmelasche - für schnelle und hygienische Reinigung; ergonomischer Kapselhalter mit rutschfestem Silikongriff, spülmaschinenfest, geschlossenes System - entspricht der HACCP Verordnung,

0,5 Liter - inkl. 3 Tüllen Abmaße (ØxH): 80 x 290 mm,

Bestell-Nr. 171 1603 Preis: 109,60 €

1 Liter - inkl. 3 Tüllen Abmaße (ØxH): 95 x 300 mm,

Bestell-Nr. 171 1703 Preis: 126,10 €



Sahnekapseln per 24 Stück

für isi Gourmet Whip PLUS, für alle iSi Whip Sahnegeräte

Bestell-Nr. 171 0724 Preis: 13,30 €

Sahnekapseln per 10 Stück

für isi Gourmet Whip PLUS, für alle iSi Whip Sahnegeräte

Bestell-Nr. 171 0702 Preis: 5,50 €

Pacojet 4

Mit dem Pacojet kann aus marktfrischen Zutaten eine große Vielfalt an hochwertigen Gerichten hergestellt werden: Sorbets, Eiscremes, Farcen, Mousses, Suppen, Konzentrate, Teige, Massen, Drinks u.v.m. Beim Pacossieren® werden frische, tiefgefrorene Lebensmittelzubereitungen ohne Auftauen mit Überdruck mikropüriert. So können sich die Kompositionen in ihrer reinen Form bestmöglich entfalten. Es entsteht ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das auf Knopfdruck jederzeit reproduziert werden kann. Der Pacojet ist ein Multitalent mit unzähligen Anwendungsbereichen, das hocheffizientes Arbeiten ermöglicht und den nachhaltigen, kosteneffektiven Umgang mit Lebensmitteln fördert.

Vorteile Pacojet 4

- Pacossieren® in 90 Sekunden mit dem Jet®-Modus - für noch mehr Produktivität in der Küche
- bis zu 10 x wiederholt pacossieren® mit der automatischen Wiederholfunktion
- Speichern der Einstellungen von bis zu 20 Rezeptfavoriten
- einfache Reinigung ohne zusätzliches Zubehör
- grosser Touchscreen mit intuitiver Benutzerführung und animierter Hilfestellung
- arbeitet leise und ist damit auch für offene Küchen geeignet

QR-Code scannen und Produkt-Video ansehen



Pacojet 4

Überdruck: ca. 1 bar
Luftschallemission: 76,4 dB (A)
Gewicht: 22,5 kg
Abmessungen (BxTxH): 204 x 365 x 497
Anschluss: 220-240 V / 50-60 Hz, Leistung: 1,5 kW
Netzwerkanbindung: 802.11 b/g/n 2.4 Ghz

Lieferung inkl. 1 x Pacossier®-Flügel, 1 x Kunststoff Pacossier®-Becher mit Deckel, 1 x Schutzbecher Pacojet 4 für Kunststoff Pacossier®-Becher, 1 x Spritzschutz komplett

Pacojet 4	Bestell-Nr.: 563 137624-000-00	5.301,00 €





Kunststoff Pacossier®-Becher

mit Deckel

	Bestell-Nr.	Preis
6 Stück	563 139161-E00-00	126,00 €
12 Stück	563 139162-E00-00	252,00 €



Coupe Set Pacojet 4

Coupe Set Messer, Schlagscheibe, Messerzange

	Bestell-Nr.	Preis
1 Stück	563 146872-E05-00	130,50 €
6 Stück	563 146872-E00-00	743,40 €



Schutzbecher Pacojet 4

für Kunststoff Pacossier®-Becher

	Bestell-Nr.	Preis
1 Stück	563 139159-E05-00	58,50 €
4 Stück	563 139159-E00-00	175,50 €



Pacossier®-Flügel Pacojet 4

für Pacojet 4/Pacojet 2 PLUS

	Bestell-Nr.	Preis
1 Stück	563 139177-E05-00	198,00 €



Spritzschutz Pacojet 4

inkl. Vorabstreifer

	Bestell-Nr.	Preis
1 Stück	563 139171-E05-00	54,00 €



Pacojet Reinigungs-Tabs

für alle Pacojet Modelle

	Bestell-Nr.	Preis
Einzeldose (60 Tabs)	563 2940	35,70 €
Karton (12 x 60 Tabs)	563 2960	427,70 €

Viele weitere Artikel verfügbar - bitte fragen Sie uns an!

Pacossieren®

Ein einfacher und schneller Prozess für ein perfektes Ergebis.



Vorbereiten und Befüllen

Zubereitung der frischen Zutaten (in Stücke schneiden, Flüssigkeit zugeben)



Tiefkühlen und Lagern

24 h bei min. -18 °C bis max. -23 °C



Portionsweise pacossieren®

Für den Service oder die Mise en Place



Teller anrichten

Jetzt ist Ihre Kreativität gefragt

1

HENKELMAN - Original Vacuum Systems für Profis

- Alle Maschinen sind mit original Busch Pumpen ausgestattet und wahlweise mit Doppel- oder Trennschweißung erhältlich.
- Die Maschinen Boxer, Marlin, Polar und NEO sind optional mit Gasanschluss und Dampfsensor erhältlich.
- Die Maschinen Boxer, Marlin und Polar sind optional mit ACS Steuerung erhältlich.

Vacuum by BUSCH Vacuum Pumps and Systems



Vakuumiertischgerät Jumbo 30 / 35

Kompakte Vakuumverpackungsmaschine für ein professionelles Ergebnis, Sensorsteuerung, Einlegeplatten,
Schweißleiste (L): 345 mm,
Pumpenkapazität: 8 / 16 m³/h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 550 / 600 W,
Kammermaße (LxBxH): 370 x 350 x 150 mm,
Abmaße (LxBxH): 555 x 450 x 365 mm,

Bestell-Nr. 642 Jumbo 30	Preis: 2.270,00 €
Bestell-Nr. 642 Jumbo 35	Preis: 2.560,00 €



Vakuumiertischgerät AURA 42+

Spitzenmodell unter den Tischgeräten, elegantes Design, fortschrittliche Software, H-Touch-Bedienfeld in Vollfarbe, inkl. Dampfsensor, Marinieren und Stufenvakuum,
Siegelbalken (L): 410 mm
Pumpenleistung: 21 m3/h
Anschluss: 230V, Leistung: 800 W
Kammerabmessungen (LxBxH): 370 x 420 x 180 mm
Abmessungen (LxBxH): 523 x 491 x 464 mm,

Bestell-Nr. 642 Aura 42+	Preis: 3.775,00 €



Vakuumiertischgerät Jumbo 42XL

Eines der größeren Jumbo Tischmodelle mit mehr Platz in der Vakuumkammer, Sensorsteuerung, Einlegeplatten,
Schweißleiste (L): 410 mm,
Pumpenkapazität: 16 / 21 m³/h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 550 W,
Kammermaße (LxBxH): 460 x 420 x 180 mm,
Abmaße (LxBxH): 615 x 490 x 440 mm,

Bestell-Nr. 642 Jumbo 42XL	Preis: 3.235,00 €



Vakuumiertischgerät Boxer 42

Weltweit beliebtestes Boxer-Tischmodell,
Sensorsteuerung, Einlegeplatten,
Schweißleiste (L): 410 mm,
Pumpenkapazität: 21 m³/h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1,0 kW,
Kammermaße (LxBxH): 370 x 420 x 180 mm,
Abmaße (LxBxH): 530 x 490 x 440 mm,

Bestell-Nr. 642 Boxer 42	Preis: 3.390,00 €



Vakuumiertischgerät Boxer 42XL

Massives Tischmodell mit maximaler Pumpenkapazität,
Sensorsteuerung, Einlegeplatten,
Schweißleiste (L): 410 mm,
Pumpenkapazität: 21 m³/h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1,0 kW,
Kammermaße (LxBxH): 460 x 420 x 180 mm,
Abmaße (LxBxH): 615 x 490 x 440 mm,

Bestell-Nr. 642 Boxer 42XL	Preis: 3.875,00 €



Vakuumiertischgerät Boxer 52

Effizientes Tischmodell mit 2 Schweißleiste für lange Produkte,
Sensorsteuerung, Einlegeplatten,
Schweißleiste (L): 2 x 405 mm,
Pumpenkapazität: 21 m³/h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1,0 kW,
Kammermaße (LxBxH): 410 x 520 x 180 mm,
Abmaße (LxBxH): 530 x 700 x 440 mm,

Bestell-Nr. 642 Boxer 52	Preis: 4.205,00 €



Vakuumiertischgerät AERO 35+ / 42+

Hochmoderne, innovative, robuste Maschine mit schickem Design, einfache Steuerschnittstelle, 3 einstellbare Programme, präzise Vakuumeinstellungen mit Sensordruckregelung, Standard-Softair, schnellerer Verpackungszyklus, umfassendes Wartungsmenü, Service-Erinnerung, Öl-Reinigungsprogramm,
Schweißleiste (L): 345 / 410 mm,
Pumpenkapazität: 16 / 21 m³/h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 600 / 800 W,
Kammermaße (LxBxH): 370 x 350 / 420 x 370 / 180 mm,
Abmaße (LxBxH): 543 / 523 x 451 / 491 x 454 / 464 mm,

Bestell-Nr. 642 AERO 35+	Preis: 2.610,00 €
Bestell-Nr. 642 AERO 42+	Preis: 3.130,00 €



Vakuumierstandgerät Marlin 52

Standmodell-Vakuumverpackungsmaschine ,
Sensorsteuerung, Einlegeplatten,
Schweißleiste (L): 590 mm,
Kapazität Dauerlaufpumpe: 63 m³/h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1,5 - 2,4 kW,
Kammermaße (LxBxH): 520 x 500 x 200 mm,
Abmaße (LxBxH): 710 x 700 x 1025 mm,

Bestell-Nr. 642 Marlin 52	Preis: 5.965,00 €



Vakuumierstandgerät Polar 2-40

Industrielle Polar Doppelkammermaschine,
Sensorsteuerung, Einlegeplatten,
Schweißleiste (L): 2 x 620 mm,
Kapazität Dauerlaufpumpe: 63 m³/h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2,1 - 3,2 kW,
Kammermaße (LxBxH): 400 x 620 x 240 mm,
Abmaße (LxBxH): 820 x 1490 x 1345 mm,

Bestell-Nr. 642 Polar 2-40	Preis: 11.825,00 €

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!

ORIGINAL HENKELMAN VACUUM SYSTEMS

1

Vakuumierer – Das „must-have“ in jeder Profiküche!

Vorteile des Vakuumierens auf einen Blick:

- Haltbarkeit der Lebensmittel verlängern
- Kühlraum komplett nutzen
- Einkauf optimalisieren
- Gefrierbrand vermeiden
- Keine Kreuzkontamination
- Fleischreifung
- Schnell und günstig marinieren
- Weckgläser vakuumieren
- Sous Vide Garen / Thermalisieren

Was macht einen guten Vakuumierer aus:

- Ein gutes Preis – Qualitätsverhältnis
- Robuste Maschinen mit Busch Vakuumpumpe
- Bedienerfreundliche Steuerung
- Leichte Reinigung und Pflege
- Schnelle und geräuscharme Betriebsweise
- Moderne und neue Technik verbaut
- Viele nützliche Optionen und Funktionen



1



Vakuumiertischgerät Evolution 300 PRO

der schnellste seiner Klasse zeichnet sich aus durch einen besonders schnellen Vakuumzyklus und bietet dem Anwender dadurch viele Vorteile, Ausführung: Klarsichtdeckel, elektronische Steuerung, Einlegeplatte zur Höhenverstellung, Pumpenleistung 8 m^3/h, Schweißlänge: 305 mm, bis 3,00 kg Produkt verpacken, Gewicht: 28,00 kg, Anschluss: 230V, Leistung: 500 W, Kammergröße (BxTxH): 320 x 350 x 120 mm, Abmaße (BxTxH): 370 x 400 x 305/600 mm

Bestell-Nr. 189 Evolution300PRO — Preis: 2.230,00 €



Vakuumiertischgerät Evolution 300 Plus

der schnellste seiner Klasse zeichnet sich aus durch einen besonders schnellen Vakuumzyklus und bietet dem Anwender dadurch viele Vorteile, Ausführung: Klarsichtdeckel, elektronische Steuerung, Einlegeplatte zur Höhenverstellung, Sensorsteuerung, Trennschweißen, Pumpenleistung 8 m^3/h, Schweißlänge: 305 mm, bis 3,00 kg Produkt verpacken, Gewicht: 28,00 kg, Anschluss: 230V, Leistung: 500 W, Kammergröße (BxTxH): 320 x 350 x 120 mm, Abmaße (BxTxH): 370 x 400 x 305/600 mm

Bestell-Nr. 189 Evolution300Plus — Preis: 2.500,00 €



Vakuumiertischgerät VACUBOY

für die Fleischverarbeitung und Gastronomie, robust, bewährt, Ausführung: Klarsichtdeckel, elektronische Steuerung, Einlegeplatte zur Höhenverstellung, Pumpenleistung: 10 m^3/h, Schweißlänge: 350 mm, bis 4,00 kg Produkt verpacken, Gewicht: 44,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 700 W, Kammergröße (BxTxH): 360 x 380 x 140 mm, Abmaße (BxTxH): 410 x 500 x 360/760 mm,

Bestell-Nr. 189 Vacuboy — Preis ab: 2.695,00 €



Vakuumiertischgerät NIKIVAC

die platzsparende und preisgünstige Tischvakuum-verpackungsmaschine, Ausführung: Klarsichtdeckel, elektronische Steuerung, Einlegeplatten zur Höhenverstellung, Pumpenleistung: 16 m^3/h, Schweißlänge: 405 mm, bis 5,00 kg Produkt verpacken, Gewicht: 57,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 800 W, Kammergröße (BxTxH): 430 x 400 x 160 mm, Abmaße (BxTxH): 490 x 540 x 400/850 mm,

Bestell-Nr. 189 Nikivac — Preis ab: 3.330,00 €



Vakuumiertischgerät PLUSVAC 20

Allround-Maschine für die Fleischverarbeitung und Gastronomie, robust, bewährt, Ausführung: Klarsichtdeckel, elektronische Steuerung, Einlegeplatten zur Höhenverstellung, Pumpenleistung: 21 m^3/h, Schweißlänge: 405 mm, bis 7,00 kg Produkt verpacken, Gewicht: 62,00 kg, Anschluss: 400 V, Leistung: 1100 W, Kammergröße (BxTxH): 430 x 505 x 175 mm, Abmaße (BxTxH): 480 x 655 x 385/920 mm,

Bestell-Nr. 189 PLUSVAC 20 — Preis ab: 3.895,00 €



Vakuumierstandgerät PLUSVAC 21

kompakt, robust, bewährt, preiswert, für jede Betriebsgröße, die Rationellen für Klein- und Großpackungen, Ausführung: Klarsichtdeckel, elektronische Steuerung, Einlegeplatten zur Höhenverstellung, Pumpenleistung: 21 m^3/h, Schweißlänge: 405 mm, bis 7,00 kg Produkt verpacken, Gewicht: 65,00 kg, Anschluss: 400 V, Leistung: 1100 W, Kammergröße (BxTxH): 430 x 505 x 175 mm, Abmaße (BxTxH): 480 x 655 x 975/1550 mm,

Bestell-Nr. 189 PlusVac 21 — Preis ab: 7.452,00 €



Tischschalensiegler RAPIDPAC

mit Begasung/MAP (Co2/N2) für ein optimales Verpacken in der Schale (137 x 187 mm oder 178 x 227 mm möglich, max. Tiefe 65 mm), auch mit Wechselrahmen erhältlich, Gewicht: 34,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 700 W, Abmaße (BxTxH): 330 x 560 x 550 mm,

Bestell-Nr. 189 Rapidpac — Preis ab: 5.760,00 €

Komet Maschinenfabrik GmbH

Seit der Gründung des Unternehmens vor mehr als 70 Jahren konzentrieren wir uns auf das, was wir am besten können: die Entwicklung, die Herstellung und den Vertrieb von Maschinen zum Vakuumverpacken und zum Garen unter Vakuum für Industrie, Handel, Gastronomie und speziell den Metzgereifachbetrieb. Alles was wir tun, richten wir auf unsere Kunden aus. Sie stehen bei uns im Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns. Wir suchen stets nach den besten und wirtschaftlichsten Lösungen, stehen für hochwertigste Qualität **„Made in Germany"** und bieten unseren Kunden ein umfangreiches Produktprogramm für nahezu jeden Bedarf.

JETZT NEU! 24 MONATE GEWÄHRLEISTUNG

Optionen für Komet Vakuumierer, abhängig vom Maschinentyp:

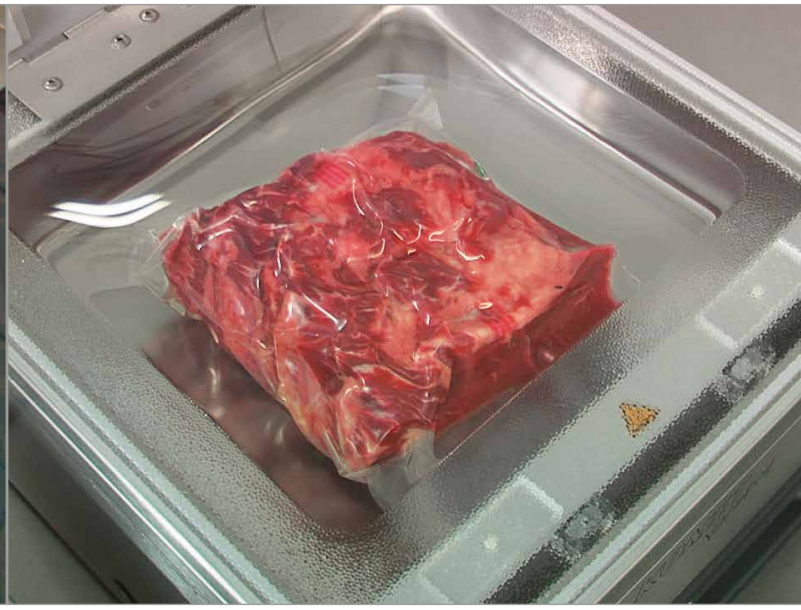
- Begasungseinrichtung für empfindliche Produkte
- Programmsteuerung Perfect mit Sensor
- Anschluss für externe Absaugung von Behältern
- Antirutschmatten
- Trennschweißung für hygienisches Verpacken
- Zusätzliche Schweißleisten
- Größere Vakuumpumpen

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!







Thermalisierer JULIA

ideal für die Gastronomie, optional mit Abtrenngitter und Abdeckgitter, Inhalt: 14,00 Liter, GN-Größe: 2/3,
Material: Edelstahl, Gewicht: 6,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1000 W,
Beckeninnenmaß (BxTxH): 328 x 299 x 200 mm,
Abmaße (BxTxH): 355 x 365 x 275 mm,

Bestell-Nr. 189 3870001 Preis: 1.242,00 €

Zubehör für Thermalisierer, abhängig vom Maschinentyp:



Was ist Sous-Vide?

Es klingt wie ein Zauberwort: „Sous-Vide" – Niedertemperatur- oder einfach Vakuumgaren. Fisch, Fleisch, Gemüse oder Obst wird vakuumiert und dann bei niedriger Temperatur schonend gegart.

Unvergleichliche Aromen und Texturen, problemloses Garen auf den Punkt, begleitet von handfesten wirtschaftlichen. Vorteilen: Frischeprodukte bleiben länger haltbar, Zeit und damit Kosten werden reduziert und Investitionen lassen sich schneller amortisieren. Vorteile, die nicht nur Gastronomie und Hotellerie, sondern auch Lebensmittelhandel und Metzgereifachbetriebe ganz neue Wege in der Profiküche erschließen – insbesondere Catering und Buffetvorbereitung profitieren davon.

Viele der weltweit besten Köche, aber auch eine Vielzahl an Lebensmittelhändlern und Metzgereifachbetrieben schwören bereits auf die schonende Garmethode.



Thermalisierer MELANIE

für große Stücke bis zu 9 kg auf einmal geeignet, optional mit Abtrenngitter und Abdeckgitter,
Inhalt: 23,00 Liter, GN-Größe: 1/1,
Material: Edelstahl, Gewicht: 8,50 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1600 W,
Beckeninnenmaß (BxTxH): 297 x 504 x 200 mm,
Abmaße (BxTxH): 325 x 565 x 275 mm,

Bestell-Nr. 189 3880001 Preis: 1.656,00 €

Unterwagen - passend für alle Tischgeräte



Unterwagen W3

mit 4 Zwischenböden für die Aufbewahrung von Vakuum-Beutel, 2 Lenkrollen mit Feststeller,
Material: Edelstahl, Gewicht: 26 kg,
Abmaße (BxTxH): 475 x 620 x 760 mm,

Bestell-Nr. 189 W1 Preis: 846,00 €



Unterwagen W4

mit 4 ausziehbaren Zwischenböden für die Aufbewahrung von Vakuum-Beutel, inkl. 4 Euro-Fix Kisten, 2 Lenkrollen mit Feststeller, Material: Edelstahl, Gewicht: 37 kg,
Abmaße (BxTxH): 475 x 620 x 760 mm,

Bestell-Nr. 189 W2 Preis: 1.635,00 €



Vakuumiertischgerät VacBox 300

Ausführung: SC 12 Steuerung, 8 m³/h Becker Pumpe,
max. Beutelgröße (BxT): 300 x 350 mm,
Schweißlänge: 300 mm, Gewicht: 40,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 350/450 W,
Kammermaße (BxTxH): 320 x 350 x 170 mm,
Abmaße (BxTxH): 395 x 485 x 370/730 mm,

Bestell-Nr. 420 VacBox 300 Preis: 2.430,00 €



(1)

(2)



Vakuumiertischgerät VacBox 450

Ausführung: SC 12 Steuerung, 21 m³/h Becker Pumpe,
max. Beutelgröße (BxT): 420 x 500 mm,
Schweißlänge: 2 x 420 mm, Gewicht: 85 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 750/900 W,
Kammermaße (BxTxH): 530 x 435 x 220 mm,
Abmaße (BxTxH): 625 x 680 x 475 mm,

Bestell-Nr. 420 VacBox 450 Preis: 4.165,00 €

VAMA, der Ideale Partner …

wenn es um das Vakuumverpacken für das Sous-Vide-Garen und das GreenVAC System geht.

Die Firma VAMA Maschinenbau GmbH befasst sich seit 36 Jahren mit der Herstellung von Vakuum-Verpackungsmaschinen im Bereich Lebensmittelverpackung und technischen Verpackungen.

- alle VAMA Maschinen sind mit einer Ölwechselanzeige und einem Serviceprogramm ausgestattet und verfügen über eine serienmäßige Doppelversiegelung
- VAMA Vakuummaschinen sind praxis- und serviceorientiert gebaut und stets auf dem neusten Stand der Technik

MADE IN GERMANY

Vakuumiertischgerät VacBox 370 (1)

Ausführung: SC 12 Steuerung, 16 m³/h Becker Pumpe,
max. Beutelgröße (BxT): 350 x 420 mm,
Schweißlänge: 365 mm, Gewicht: 52,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 600/700 W,
Kammermaße (BxTxH): 370 x 400 x 165 mm,
Abmaße (BxTxH): 445 x 535 x 405/800 mm,

Bestell-Nr. 420 VacBox 370 Preis: 2.605,00 €

VAMA Untergestell (2)

mit Zwischenboden, 2 Lenkrollen mit Feststeller
und 2 Bockrollen, Material: Edelstahl, Gewicht: 20,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 500 x 680 x 610 mm,

Bestell-Nr. 420 Untergestell Preis: 688,00 €



VAMA GreenVAC

GreenVAC-Anschluss für alle VAMA Maschinen möglich.



GreenVAC-Behälter der Firma Salvis AG - bitte anfragen!

SC12 Steuerung:

- sensorgesteuert
- Serviceprogramm und Ölwechsel-Anzeige
- automatische Temperaturregelung am Schweißbalken
- Standby-Modus
- optional: Begasung
- einfachste Bedienung

SC22 Steuerung:

- SC12 + folgende Funktionen:
- Speicher für 9 individuelle Programme
- Zusatzprogramm: Marinieren
- Zusatzprogramm: Gläser vakuumieren

SC32 Steuerung:

- Speicher für 25 individuelle Programme
- getrennt steuerbare Schweißbalken
- Softbelüftung
- Stoßvakuum
- LCD-Anzeige für alle Informationen und Programmierungen



Vakuumierstandgerät VP 530 S

Ausführung: SC 12 Steuerung, 70m³/h Becker Pumpe,
max. Beutelgröße (BxT): 420 x 600 mm,
Schweißlänge: 430 mm,
Gewicht: 136,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 3,0 kW,
Kammermaße (BxTxH): 445 x 585 x 180 mm,
Abmaße (BxTxH): 550 x 775 x 1010 mm,

Bestell-Nr. 420 VP 530 S Preis: 5.730,00 €



Vakuumierstandgerät VP 990 S

Ausführung: SC 12 Steuerung, 70 m³/h Becker Pumpe*,
max. Beutelgröße (BxT): 640 x 660 mm,
Schweißlänge: 2x640 mm,
Gewicht: 227,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 4,5 kW oder 5,5 KW
Kammermaße (BxTxH): 750 x 660 x 205 mm,
Abmaße (BxTxH): 860 x 875 x 1040 mm,

Bestell-Nr. 420 VP 990 S Preis: 8.395,00 €



Doppelkammer Vakuummaschine DC 500

Ausführung: SC 12 Steuerung, 100 m³/h Becker Pumpe,
max. Beutelgröße (BxT):
500 x 600 mm, 2 x 400 x 300 mm, 4 x 240 x 300 mm,
Schweißlänge: 2 x 500 mm
Gewicht: 394,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 5,0 kW,
Kammermaße (BxTxH):670 x 680 x 255 mm,
Abmaße (BxTxH): 1380 x 960 x 1180/1390 mm,

Bestell-Nr. 420 DC 500 Preis: 15.975,00 €

*alternativ auch mit 100 m³/h Becker Pumpe

GRAEF

1

GRAEF Profi-Geräte
stehen für präzise Schnittleistung, einfaches Handling, schnelle Reinigung, hohe Zuverlässigkeit und Langlebigkeit!

MADE IN GERMANY



Aufschnittmaschine „Bistro 1920“

Hochleistungsmesser mit glatter Schneide,
Ausführung: inkl. 2-Stufen-Messerschärfer, Spezialöl,
Kunststofftablett, Messerdurchmesser: 190 mm,
Schnittlänge: 200 mm, Schnittbreite 145 mm, Schnittstärke: 0-15 mm, Gewicht: 9,40 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 185 W,
Abmaße (BxTxH): 445 x 335 x 275 mm,

Bestell-Nr. 132 BI1920DE — Preis: 565,00 €



Profi Küchenmaschine „Chef-X“

hohe Strapazierfähigkeit und Kapazität, Titanbeschichtete, vierflügelige Winkelklinge, manuelles Bedienfeld,
Multi-Pulse-Funktion, Pause-Funktion, Timer-Funktion,
10 Geschwindigkeitsstufen für bis zu 10.500 U/min.,
vielseitige Heizfunktion 37°C - 130°C, Rückwärtslauf,
2-Liter-Edelstahlschüssel, Gewicht: 14,50 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1050 W,
Abmaße (BxTxH): ___ x ___ x ___ mm,

Bestell-Nr. 132 SO22023 — Preis: _,00 €



Aufschnittmaschine „Master 3020“

Kompakt, stabil, leistungsstark, starker durchzugsstarker Motor mit doppelt kugelgelagertem Getriebe und Motorkühlsystem, beste Schneidergebnisse durch hartverchromtes Hochleistungsmesser mit schmaler Messerwarte und Messervollabdeckung, sichere, wasserdichte und unverwüstliche Schaltertechnologie durch Piezo-Schaltertechnik, schnellste Reinigung durch überall frei zugängliche Flächen, abnehmbarer Schlitten und Abstreifer,
Ausführung: inkl. 2-Stufen-Messerschärfer, Spezialöl,
Messerdurchmesser: 300 mm, Schnittlänge: 260 mm,
Schnittbreite: 195 mm, Schnittstärke: 0-24 mm,
Messeroption: glatt antihaftbeschichtet
Anschluss: 230 V oder 400 V, Leistung: 500 W,
Abmaße (BxTxH): 600 x 570 x 420 mm,

Bestell-Nr. 132 MA3023-ST10 — Preis: 3.345,00 €

(für 400 V bitte Bestell.-Nr.132 MA3040-ST10 angeben)

Concept Line

Akzentfarben: schwarz (Standard) | weiß | rot, Messeroptionen: spezialverzahnt | glatt antihaftbeschichtet,
Allesschneider mit Hybridantrieb und effizientem Motorkühlsystem, Hochleistungsmesser mit glatter Schneide,
Schnittstärke: 0-20 mm, Ausführung: inkl. 2-Stufen-Messerschärfer, Spezialöl, Anschluss: 230V, Leistung: 300 W,

(1)



(3)



(2)



(4)



	Messer Ø	Schnittbereich	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.:	Preis:
Aufschnittmaschine „Concept 25“ (1)	250 mm	230 x 170 mm	470 x 350 x 376 mm	132 CO25-2ST10	1.520,00 €
Aufschnittmaschine „Concept 30“(2)	300 mm	230 x 180 mm	630 x 360 x 402 mm	132 CO30-2ST10	1.860,00 €
Schrägschneider „Concept 25 S“(3)	250 mm	230 x 170 mm	605 x 401 x 435 mm	132 CO25S2ST10	1.690,00 €
Schrägschneider „Concept 30 S“(4)	300 mm	230 x 180 mm	630 x 413 x 445 mm	132 CO30S2ST10	2.100,00 €





Schwerkraftschneider „Master SA 3370“

Der Schwerkraftschneider mit automatischem Schlittenantrieb (auf manuell umstellbar) ist ideal für alle Einsatzbereiche, in denen große Mengen an Schneidgut geschnitten werden ohne die Anforderung an eine dekorative Ablage zu erfüllen. Einfache Bedienung, bis zu 80 Scheiben/min, einfache Reinigung, Luftkühlsystem, Ausführung: inkl. Schleifapparat, Automatikmodus, Zählwerk,
Messeroption: glatt antihaftbeschichtet, Messerdurchmesser: 330 mm, Schnittlänge: 295 mm, Schnittbreite: 224 mm,
Schnittstärke: 0-24 mm, Gewicht: 40,30 kg, Anschluss: 230 V oder 400 V, Leistung: 450 W, Abmaße (BxTxH): 660 x 620 x 510 mm,

Ausführung in 230 V / 400 V (bitte angeben): — Bestell-Nr. 132 SA33S23-ST31 / 132 SA33S40-ST31 — Preis: 6.185,00 €





Vollautomat „VA 802“

Das Multitalent, erstklassiges Schneiden, perfektes Ablegen durch innovative Technik, geringste Reststücke durch patentierten Resthalter, patentierter Kettenrahmen, hochwertige Materialien und ergonomisch durchdachtes Design, die Lösung für alle Schneidaufgaben, Hochleistungsmesser glatt, inkl. 2-Stufen Messerschärfer, Reinigungsbürste, Spezialöl, 30-70 Hübe pro Minute,
Ausführung: Automatikmodus, Optionen: Kalibererkennung und PLU Programm, Messeroptionen: glatt antihaftbeschichtet,
Messerdurchmesser: 300 mm, Schnittlänge: 250 mm, Schnittbreite: 180 mm, Schnittstärke: 0-10 mm, Einspannlänge: 230 mm,
Anschluss: 230 V oder 400 V, Leistung: 500 W, Abmaße (BxTxH): 600 x 880 x 500 mm,

Ausführung in 230 V / 400 V (bitte angeben): — Bestell-Nr. 132 VA802X / 132 VA802X1 — Preis auf Anfrage

1



Aufschnittmaschine PRO LINE XS 25

In den Farben rot und grau lieferbar,
Messerdurchmesser: 250 mm, Schnittbreite: 0 - 14 mm
Schnittleistung (rechteckig): 225 x 178 mm,
Schnittleistung (rund): 188 mm, Gewicht: 19 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 0,32 kW,
Abmaße (BxTxH): 480 x 575 x 505 mm,

Bestell-Nr. 156 BKPXSGB20100000000 Preis: 756,00 €

Aufschnittmaschine PRO LINE XS 30

In den Farben rot und grau lieferbar,
Messerdurchmesser: 300 mm, Schnittbreite: 0 - 14 mm
Schnittleistung (rechteckig): 245 x 195 mm,
Schnittleistung (rund): 230 mm, Gewicht: 26 kg,
Anschluss: 230 V/400 V, Leistung: 0,35 kW,
Abmaße (BxTxH): 595 x 645 x 545 mm,

Bestell-Nr. 156 BKPXSGB50100000000 Preis: 953,00 €



Aufschnittmaschine RED LINE 250

In den Farben rot, schwarz, weiß und grau lieferbar,
Messerdurchmesser: 250 mm, Schnittbreite: 0 - 14 mm,
Schnittleistung (rechteckig): 185 x 175 mm,
Schnittleistung (rund): 178 mm, Gewicht: 22 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 0,19 kW,
Abmaße (BxTxH): 505 x 570 x 395 mm,

Bestell-Nr. 156 RSBGM0100000N Preis: 817,00 €



Aufschnittmaschine RED LINE 300

In den Farben rot, schwarz, weiß und grau lieferbar,
Messerdurchmesser: 300 mm, Schnittbreite: 0 - 14 mm,
Schnittleistung (rechteckig): 245 x 225 mm,
Schnittleistung (rund): 230 mm, Gewicht: 27 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 0,31 kW,
Abmaße (BxTxH): 475 x 630 x 480 mm,

Bestell-Nr. 156 RSVGL01000000 Preis: 1.255,00 €



Schwerkraft-Aufschnittmaschine ESSENTIA BEG 350B

Für den professionellen Gebrauch,
in den Farben rot und grau lieferbar,
Messerdurchmesser: 350 mm, Schnittbreite: 0 - 14 mm,
Schnittleistung (rechteckig): 275 x 210 mm,
Schnittleistung (rund): 255 mm, Gewicht: 34 kg,
Anschluss: 230 V / 400 V / 120-220 V, Leistung: 300 B 0,25-0,35,
Abmaße (BxTxH): 800 x 800 x 540 mm,

Bestell-Nr. 156 BKBLEGB90100000000 Preis: 2.461,00 €



Schneidemaschine GERMAN 25

Für den professionellen Gebrauch
in den Farben rot und grau lieferbar,
Messerdurchmesser: 250 mm, Schnittbreite: 0 - 14 mm,
Gewicht: 27 kg, Schnittleistung (rechteckig): 230 x 180 mm,
Schnittleistung (rund): 180 mm,
Anschluss: 230 V / 400 V, Leistung: 0,30 kW,
Abmaße (BxTxH): 510 x 740 x 570 mm,

Bestell-Nr. 156 BKM25MG201000000B0R Preis: 2.042,00 €



Schneidemaschine GERMAN 30

Für den professionellen Gebrauch
in den Farben rot und grau lieferbar,
Messerdurchmesser: 300 mm, Schnittbreite: 0 - 14 mm,
Gewicht: 37 kg, Schnittleistung (rechteckig): 260 x 230 mm,
Schnittleistung (rund): 230 mm,
Anschluss: 230 V / 400 V, Leistung: 0,30 kW,
Abmaße (BxTxH): 570 x 820 x 550 mm,

Bestell-Nr. 156 BKM30MG50100000000 Preis: 2.244,00 €



Aufschnittmaschine SUPREMA PEG 350G

Schrägschneider für den professionellen Gebrauch,
in den Farben rot und grau lieferbar,
Messerdurchmesser: 350 mm, Schnittbreite: 0 - 14 mm,
Gewicht: 44 kg, Schnittleistung (rechteckig): 300 x 195 mm,
Schnittleistung (rund): 250 mm,
Anschluss: 230 V / 400 V / 120-220 V, Leistung: 0,30-0,35 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 800 x 540 mm,

Bestell-Nr. 156 BKPLEGG90200000000 Preis: 3.857,00 €

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



Professionelle Aufschnittmaschine SUPREMA PES 350

Für Schinken und große Wurstwaren,
in den Farben rot und grau lieferbar,
Messerdurchmesser: 350 mm, Schnittbreite: 0 - 14 mm,
Gewicht: 45 kg, Schnittleistung (rechteckig): 310 x 270 mm,
Schnittleistung (rund): 270 mm,
Anschluss: 230 V / 400 V / 120-220 V, Leistung: 0,30 - 0,35 kW,
Abmaße (BxTxH): 670 x 890 x 665 mm,

Bestell-Nr. 156 BKPLESG90100000000 Preis: 4.217,00 €



Automatische Schwerkraft-Aufschnittmaschine PRO LINE GL30 AUTO

Für den professionellen Gebrauch,
in den Farben rot und grau lieferbar,
Messerdurchmesser: 300 mm, Schnittbreite: 0 - 14 mm,
Gewicht: 41 kg, Schnittleistung (rechteckig): 200 x 170 mm,
Schnittleistung (rund): 200 mm,
Anschluss: 230 V / 120 V, Leistung: 0,40 kW,
Abmaße (BxTxH): 550 x 640 x 530 mm,

Bestell-Nr. 156 BKRGAGB50100000000 Preis: 4.213,00 €



Automatische Schwerkraft-Aufschnittmaschine PRO LINE SLC 350 AUTO

Für den professionellen Gebrauch,
in den Farben rot und grau lieferbar,
Messerdurchmesser: 350 mm, Schnittbreite: 0 - 14 mm,
Gewicht: 61 kg, Schnittleistung (rechteckig): 250 x 190 mm,
Schnittleistung (rund): 250 mm,
Anschluss: 230 V / 120 V, Leistung: 0,45 kW,
Abmaße (BxTxH): 650 x 760 x 620 mm,

Bestell-Nr. 156 BKSLMGG90100000000 Preis: 6.306,00 €



Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine VOLANO TRIBUTE

In den Farben rot und schwarz lieferbar,
Messerdurchmesser: 300 mm, Schnittbreite: 0 - 1,5 mm,
Gewicht: 52 kg, Schnittleistung (rechteckig): 270 x 210 mm,
Schnittleistung (rund): 210 mm, Gewicht: 52 kg,
Abmaße (BxTxH): 670 x 805 x 770 mm,
Abmaße inkl. Verpackung (BxTxH): 860 x 790 x 660 mm,

Bestell-Nr. 156 BKTRBVC500000000FR Preis: 6.474,00 €



Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine VOLANO B114

In den Farben rot und schwarz lieferbar,
Messerdurchmesser: 319 mm, Schnittbreite: 0 - 1,5 mm,
Gewicht: 55 kg, Schnittleistung (rechteckig): 280 x 215 mm,
Schnittleistung (rund): 215 mm, Gewicht: 56 kg,
Abmaße (BxTxH): 670 x 825 x 795 mm,
Abmaße inkl. Verpackung (BxTxH): 860 x 790 x 660 mm,

Bestell-Nr. 156 BK114VC700000000FR Preis: 7.147,00 €



Sockel für TRIBUTE / B114

Ein raffiniertes Element, das die ganze Eleganz der historischen Aufschnittmaschine mit Schwungrad unterstreicht,
in den Farben rot und schwarz lieferbar, Gewicht: 45 kg,
Abmaße (BxTxH): 580 x 580 x 780 mm,
Abmaße inkl. Verpackung (BxTxH): 700 x 730 x 1000 mm,

Bestell-Nr. 156 berkel-stand Preis: 1.293,00 €



Schrägschneider Serie HANSE

eloxierte Spezial-Alu-Legierung, luftgekühlter Motor, extrem leiser Antrieb, stufenlos einstellbare Schnittstärke (0-15 mm), mit Besser-Messer: Multifunktionsmesser der neuesten Generation mit 2 Ebenen-Profil und hartverchromter Oberflächen-Veredelung für verbesserten Antihaft-Effekt, Lieferung inkl. Schleifapparat, Anschluss: 230 V (Hanse300 auch in 400V lieferbar),

	Messer Ø	Schnittbereich	Leistung	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.:	Preis:
HANSE 250-230	250 mm	210 x 185 mm	140 W	410 x 475 x 340 mm	195 4090	845,00 €
HANSE 300-230	300 mm	235 x 220 mm	230 W	475 x 580 x 440 mm	195 4094	1.450,00 €



Senkrechtschneider Serie GLORIA

eloxierte Spezial-Alu-Legierung, leistungsstarker luftgekühlter, wartungsfreier Motor, extrem leiser Antrieb, robuste Piezoschalter, mit Besser-Messer: Multifunktionsmesser der neuesten Generation mit 2 Ebenen-Profil und hartverchromter Oberflächen-Veredelung für verbesserten Antihaft-Effekt, stufenlos einstellbare Schnittstärke 0-13 mm, leichtlaufender Schlitten mit sanftem Anschlag, inkl. Schleifapparat, für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet, Anschluss: 230 V,

	Messer Ø	Schnittbereich	Leistung	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.:	Preis:
Gloria 250-230	250 mm	230 x 195 mm	300 W	565 x 600 x 375 mm	195 4026	1.785,00 €
Gloria 300-230	300 mm	230 x 215 mm	300 W	565 x 600 x 405 mm	195 4027	2.105,00 €



Automatischer Schwerkraftschneider Automatic 300-L-230

Robustes Gehäuse (IP54) und Schlitten aus eloxiertem Aluminium, leistungsstarker Motor, robuste Schaltereinheit IP69, automatischer Schlittenhub mit 40 Hüben pro Minute, für sensibles Schnittgut auch manuell einsetzbar, mit Besser-Messer: Multifunktionsmesser der neuesten Generation mit 2 Ebenen-Profil und hartverchromter Oberflächen-Veredelung für verbesserten Antihaft-Effekt, stufenlos einstellbare Schnittstärke 0-15 mm, inkl. Leitschiene zum Fixieren des Schnittguts, inkl. Schleifapparat, für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet, Anschluss: 230 V, Leistung: 270 W,

	Messer Ø	Schnittbereich	Gewicht	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.:	Preis:
Automatic300-L-230	300 mm	220 x 180 mm	43,00 kg	630 x 668 x 629 mm	195 4339	4.155,00 €



Automatischer Schwerkraftschneider Automatic 300-XL-230

Robustes Gehäuse (IP54) und Schlitten aus eloxiertem Aluminium, leistungsstarker Motor, robuste Schaltereinheit IP69, automatischer Schlittenhub in zehn Geschwindigkeitsstufen mit 20-50 Hüben pro Minute, für sensibles Schnittgut auch manuell einsetzbar, drei Hublängen einstellbar, Zählwerk mit Auto-Stopp-Funktion, mit Besser-Messer: Multifunktionsmesser der neuesten Generation mit 2 Ebenen-Profil und hartverchromter Oberflächen-Veredelung für verbesserten Antihaft-Effekt, stufenlos einstellbare Schnittstärke 0-15 mm, inkl. Leitschiene zum Fixieren des Schnittguts, inkl. Schleifapparat, für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet, Anschluss: 230 V, Leistung: 270 W,

	Messer Ø	Schnittbereich	Gewicht	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.:	Preis:
Automatic300-XL-230	300 mm	220 x 180 mm	41,5 kg	630 x 668 x 629 mm	195 4340	5.685,00 €



Abb.: mit Stellfuß

Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine Serie PROSCIUTTO

Hochleistungsmesser glatt für einen ganz feinen Schnitt, alle mit dem Schneidgut in Verbindung kommenden Teile aus Edelstahl oder aus für Lebensmittel zugelassenem Kunststoff, solides Schwungrad für einfache Bedienung, besonders für die Erlebnisgastronomie! Ausführung: inkl. integriertem Schleifapparat für besonders perfekten Präzisionsschliff,

	Messer Ø	Schnittbereich	Gewicht	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.:	Preis:
PROSCIUTTO 300	300 mm	240 x 210 mm	44,50 kg	570 x 775 x 680 mm	195 4002	4.360,00 €
Stellfuß für PROSCIUTTO 300			50,00 kg	Höhe: 850 mm	194 Z4000	
PROSCIUTTO 330	330 mm	280 x 220 mm	62,00 kg	650 x 830 x 710 mm	195 4003	7.090,00 €
Stellfuß für PROSCIUTTO 330			50,00 kg	Höhe: 850 mm	194 Z4002	
PROSCIUTTO 370	370 mm	290 x 235 mm	88,00 kg	740 x 930 x 720 mm	195 4004	8.090,00 €
Stellfuß für PROSCIUTTO 370			50,00 kg	Höhe: 850 mm	194 Z4004	



Ladenwaage LW300 und LW300T

geeichte Ladenwaage für den Verkaufsbereich, schnelle und einfache Preisbestimmung, beidseitige LCD Anzeige (Verkäufer-Seite mit zuschaltbarer Hinterleuchtung) für Gewicht, Kilo und Endpreis, arbeitserleichternde farbige 10-er-Folien-Tastatur mit akustischer Tastenfunktionskontrolle für die Preiseingabe, Wiegen, Tarieren, Fix-Tara, Fixpreis, einfache Preisermittlung, Modelle -T mit Hochanzeige, Netzbetrieb (optional Akku Mehrpreis € 40,-)
Wägeplattform (BxT): 265 x 205 mm,
Abmaße (BxTxH): 285 x 310 x 115 mm / mit Hochanzeige: 510 mm,

	Höchstlast | Ziffernschritt	Bestell-Nr.	Preis:
LW 300-6	6 kg | 1g<3 kg>2g	195 2323-6	250,00 €
LW 300T-6	6 kg | 1g<3 kg>2g	195 2324-6	275,00 €
LW 300-15	15 kg | 2g<6 kg>5g	195 2323-15	250,00 €
LW 300T-15	15 kg | 2g<6 kg>5g	195 2324-15	275,00 €
LW 300-30	30 kg | 5g<15 kg>10g	195 2323-30	250,00 €
LW 300T-30	30 kg | 5g<15 kg>10g	195 2324-30	275,00 €

*Preise inkl. Eichkosten (Eichung obligatorisch)





Ladenwaage LWX200

geeichte Ladenwaage für den Verkaufsbereich sowie dank Tara-Speicherplätzen für verschiedene Tellergewichte zum Einsatz in Kantinen und an Salatbüffets, verkäufer- und kundenseitige Displays zur Anzeige von Gewicht, Grundpreis und Gesamtpreis, Eigenumbau zur Ladenwaage mit Hochanzeige möglich, Preise für 4 Direkt-PLU und 100 Indirekt-PLU alphanumerisch programmierbar, Wiegen, Tarieren, automatische Preisermittlung, Fixpreis und Fixtara,
Wägeplattform (BxT): 300 x 230 mm,
Abmaße (BxTxH): 325 x 465 x 130 / 410 mm,

	Höchstlast | Ziffernschritt	Bestell-Nr.	Preis:
LWX200-6	6 kg | 1g<3 kg>2g	195 2317-6	305,00 €
LWX200-15	15 kg | 2g<5 kg>5g	195 2317-15	305,00 €
LWX200-30	30 kg | 5g<15 kg>10g	195 2317-30	305,00 €

*Preise inkl. Eichkosten (Eichung obligatorisch)



Kompaktwaage Serie HW945

für nicht eichpflichtige Kontrollwiegungen, Folientastatur, Wägeplattform aus Edelstahl, automatische Nullstellung, inkl. Arbeitsschutzhaube, Wiegen, Tarieren, serienmäßig mit Akku und Netzteil,
Wägeplattform (BxT): 260 x 215 mm,
Abmaße (BxTxH): 260 x 310 x 125 mm,

	Höchstlast	Ziffernschritt	Bestell-Nr.	Preis:
HW 945-3	3 kg	0,1 g	195 2306	180,00 €
HW 945-30	30 kg	1 g	195 2307	170,00 €



Edelstahl-Kompaktwaage PWN5

handliche Waage im Edelstahlgehäuse für den Einsatz im gesamten nicht eichpflichtigen Kontrollbereich, großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, IP67 (spritzwassergeschützt) abwischbare Folientastatur, Ziffernhöhe 30 mm, Wiegen, Tarieren, Check-Weighing, Minusanzeige für Entnahmewägungen, Höchstlast 5 kg, Ziffernschritt 1 g, Gewicht: 1,8 kg,
Wägeplattform (BxT): 180 x 171 mm,
Abmaße (BxTxH): 187 x 244 x 54 mm,

Bestell-Nr.: 195 2332 Preis: 165,00 €



Portionswaage PWI30

Portionswaage mit Induktionsladung in vollständig geschlossenem Waagengehäuse, dadurch keine Korrosion und Verunreinigung von Schnittstellen, IP65 spritzwassergeschützt, einfache Bedienung über zwei Tasten, Wiegen, Tarieren, Höchstlast 30kg, Ziffernschritt 1g, Wiegefläche (BxT): 328 x 258 mm,
Abmessungen: 330 x 360 x 78 mm,

Bestell-Nr.: 195 2334-30 Preis: 300,00 €



Wandwaage Terrex-L-150 + STAN07

Platzsparende Wandwaage, Wiegefläche mit Griffmulde, – nur 125 mm Tiefe in hochgeklappter Stellung, mehr Sicherheit: Arretierung des hochgeklappten Wägetischs mittels Rastbolzen, komplett montiert mit Digital-Anzeigegerät im Edelstahlgehäuse, große Ziffern für leichte Ablesbarkeit (Ziffernhöhe 25mm), Funktionen: Wiegen, Tarieren, Zählen, Check-Weighing, RS232-Schnittstelle, Netzbetrieb, Höchstlast 150 kg, Ziffernschritt 50g, auch mit 60 kg lieferbar,
Wiegefläche (BxT): 550 x 458 mm,
Abmaße (BxTxH): 550 x 529 x 363 mm,

Bestell-Nr.: 195 2385-150 Preis: 1.775,00 €

*auch geeicht lieferbar (Mehrpreis Eichung: € 94,00 €)



Wandwaage Terrex-N-150 + STAN07

Wandwaage mit klappbarem Wägetisch mit Griffmulde, ideal für Wägungen auch auf kleinstem Raum, Lastrahmen aus Edelstahl, verzinkte Wandkonsole, Edelstahl-Wiegefläche und -Rückwand, mehr Sicherheit: Arretierung des hochgeklappten Wägetischs mittels Rastbolzen, komplett montiert mit Digital-Anzeigegerät im Edelstahlgehäuse, Wiegen, Tarieren, Check-Weighing, RS232-Schnittstelle, Netzbetrieb, Höchstlast 150 kg, Ziffernschritt 50 g, Wiegefläche (BxT): 550 x 455 mm, Anschluss: 230 V,
Abmaße (BxTxH): 550 x 545 x 672 mm,

Bestell-Nr.: 195 2382-150 Preis: 2.260,00 €

*auch geeicht und mit 60 kg lieferbar

Fleischgalgen für Terrex-N

abnehmbar, zur Eigenmontage nachrüstbar Höhe: 660 mm,

Bestell-Nr.: 195 2365 Preis: 310,00 €

1



Fleischwolf FLC70-230

Fleischwolf im Edelstahlgehäuse, geräuscharmer und robuster Motor, leichte Reinigung und schnelle Demontage des Schneidsatzes, inkl. abnehmbarer Einfüllschale, Nachstopfer, Kreuzmesser plus zusätzliches Ersatzmesser, zwei Lochscheiben mit Loch-Ø 4,5 und 7,8 mm und Wursttülle (Ø 12 mm),
Gewicht: 26,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 550 W,
Abmaße (BxTxH): 245 x 415 x 500 mm,

Bestell-Nr.: 195 4325 Preis: 650,00 €





Fleischwölfe der Serie FL-E

stabiles und robustes CNS-Gehäuse, geräuscharmer und robuster Motor, leichte Reinigung und schnelle Demontage des Schneidsatzes, inkl. abnehmbarer Einfüllwanne, Nachstopfer, 3-teiliger Schneidsatz mit Vorschneider, Kreuzmesser und Lochscheibe (Loch-Ø4,5mm) und Auffangschale,

	Lochscheiben Ø	Kapazität*	Abmaße (BxTxH)	Anschluss	Leistung	Bestell-Nr.	Preis:
FL-E 1200-230	70 mm	120 kg	230 x 400 x 385 mm	230 V	800 W	195 4321	1.265,00 €
FL-E 2200-400	82 mm	220 kg	240 x 450 x 390 mm	400 V	1100 W	195 4320	1.470,00 €

* tatsächliche Kapazität abhängig von der Größe und Güte der Fleischstücke



Fleisch- und Knochenbandsäge Robusta-INOX-230

Knochenbandsäge im Edelstahlgehäuse, auch für Gefriergut geeignet, Bandabstreifer, Sägebandführung, Sägeband aus Spezialstahl, Bandlänge 1700 x 16 mm, Bandgeschwindigkeit 11m/s, Aufstellfläche 290 x 320 mm, Schnittbreite max.: 195 mm, Schnitthöhe: 227 mm, Gewicht: 45,00 kg,
Anschluss: *230 V, Leistung: 750 W,
Abmaße (BxTxH): 545 x 510 x 816 mm,

Bestell-Nr.: 195 4317 Preis: 3.295,00 €

*auch in 400 V lieferbar



Gekühlter Fleischwolf FL82-Cool-400

mit Pattymaker-Aufsatz, Gehäuse, Einfüll- und Auffangschale sowie Schneidsatz aus Edelstahl (Ø 82mm), inkl. Pattymaker-Aufsatz zur einfachen Herstellung von Pattys mit Gewichten zwischen 100 g und 170 g, mit integrierter Kühlung der Einfüllschale, des Einfülltrichters und Schneidsatzes, über Touch-Display einstellbare Kühltemperatur, geräuscharmer und robuster Motor mit Vor- und Rücklauf sowie Pattymaker-Modus, leichte Reinigung und schnelle Demontage des 5-teiligen Unger-Schneidsatzes, inkl. Nachstopfer und Ausziehklaue,
Kapazität bis zu 280 kg, Gewicht: 43,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 1,1 kW,
Abmaße (BxTxH): 270 x 410 x 545 mm,

Bestell-Nr.: 195 4327 Preis: 4.325,00 €



Handliche Stativ-Tischwaage ESW50-15

Mehrzweck-Tisch-Stativwaage, komplett montiert mit Digital-Anzeigegerät, Wiegen, Tarieren, Zählen, Summieren, frei programmierbare Plus-Minus-Kontrolle, Höchstlast 15 kg, Ziffernschritt 2 g, Wiegefläche (BxT): 400 x 300 mm,
Abmessungen: 400 x 300 x 480 mm,
Netzbetrieb, optional Akkubetrieb,

Bestell-Nr.: 195 2882-15 Preis: 290,00 €



Steaker Steakonom-230

Fleischmürber / Steaker in eloxiertem Aluminiumgehäuse, mürbt das Fleisch und sorgt für gleichmäßige Lockerung des Fleischgewebes, leichte Handhabung und Reinigung, für Fleischstücke bis 150 x 20 mm, Gewicht: 16,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 180 W,
Abmaße (BxTxH): 440 x 220 x 465 mm,

Bestell-Nr.: 195 3401 Preis: 1.725,00 €



Plattformwaage Serie EHR

für nicht eichpflichtige Kontrollwiegungen, Wiegen, Tarieren, Abschaltautomatik, Digitalanzeige in kombiniertem Edelstahl-Kunststoffgehäuse mit großem LCD-Display (Ziffernhöhe 17 mm) inkl. Wandhalterung, abwischbare Folientastatur, Wägeplattform aus Edelstahl, RS232-Schnittstelle, Netz- und Batteriebetrieb (4 x 1,5V AAA),

	Höchstlast	Ziffernschritt	Wägeplattform (BxT)	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis:
EHR 1-40	40 kg	10 g	370 x 300 mm	370 x 300 x 40 mm	195 2870-40	175,00 €
EHR 1-60	60 kg	20 g	370 x 300 mm	370 x 300 x 40 mm	195 2870-60	175,00 €
EHR 7-60	60 kg	20 g	500 x 400 mm	500 x 400 x 50 mm	195 2878-60	240,00 €
EHR 7-150	150 kg	50 g	500 x 400 mm	500 x 400 x 50 mm	195 2878-150	240,00 €

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!

POTIS



Elektro-Gyros-Grill E3-S von Potis

Grundgerät mit Motor, inkl. Spieß, Spießteller ø 195 mm, Fettwanne mit eingelegtem Lochblech, achteckig 500 x 500 mm,
Reflektorfläche: 6 Keramiksteine, 6 Rohrheizkörper,
max. Fleischgewicht/Fleischhöhe: 50 kg / 700 mm,
Material: Edelstahl,
Anschluss: 400 V, Leistung: 7,8 oder 9,0 kW,
Abmaße (BxTxH): 450 x 500 x 1120 mm,

Bestell-Nr. 328 PG3351 Preis: 1.370,00 €



Gas-Gyros-Grill GD4/S von Potis

Grundgerät mit Motor, inkl. Spieß, Spießteller ø 195 mm, Fettwanne mit eingelegtem Lochblech, achteckig 550 x 550 mm,
Brennfläche (HxB): 645 x 185 mm,
max. Fleischgewicht/Fleischhöhe: 70 kg / 630 mm,
Material: Edelstahl,
Anschluss: Flüssiggas/Erdgas, Leistung: 11,2 oder 14,0 kW,
Abmaße (BxTxH): 510 x 590 x 1120 mm,

Bestell-Nr. 328 PG1402 Preis: 1.330,00 €



Fast Food Döner Roboter KM 80 von Potis

automatisches schneiden, mini Fastfood TOUCH,
Potis-Döner-Gyros-Gerät GD4 (Flüssiggas/Erdgas),
E2 oder CE4 mit Bain Marie Fettwanne,
max. Fleischgewicht/Fleischhöhe: 80 kg/630 mm,
Material: Edelstahl,
Anschluss: 400 V, Leistung: 14 / 7,5 oder 7,6 kW,
Abmaße (BxTxH): 780 x 930 x 1165 mm,

Bestell-Nr. 328 ROBO KM080 Preis: 17.500,00 €

Als Gas-, Elektro- oder Ceran-Variante erhältlich - bitte anfragen!
Weitere Ausstattungen: Fernbedienung, Reinigungsbleche, Touchdispay, Bain-Marie, Flügeltüren.

Neumärker



Chopper-Grill von Neumärker

Platten aus Grauguss, geriffelt, mit Temperaturregler,
Digitaltimer, Fettauffangwanne,
Temperaturbereich: 50°C bis 300 °C,
Grillfläche(BxT): 360 x 230 mm, Material: Edelstahl,
Gewicht: 31,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 3,4 kW,
Abmaße (BxTxH): 390 x 400 x 230 mm,

Bestell-Nr. 65 11 80432DT Preis: 656,00 €



Kamtschatka-Doppelgrill von Neumärker

Platten aus Grauguss, geriffelt, mit Temperaturregler,
2 getrennte Heizzonen, 2 Digitaltimer, Fettauffangwanne,
Temperaturbereich: 50°C bis 300 °C,
Grillfläche (BxT): 550 x 230 mm, Material: Edelstahl,
Gewicht: 44,00 kg, Anschluss: 400 V, Leistung: 5 kW,
Abmaße (BxTxH): 585 x 400 x 230 mm,

Bestell-Nr. 65 11 80422DT Preis: 860,00 €



Duplex Kontakt Grill 2.0 von Neumärker

Duplex-Verbundgrillplatten aus Aluminium mit Edelstahloberfläche, Oben geriffelt, unten glatt, Fettschutzrand abnehmbar, Fettablauf mit herausnehmbarer Sammelwanne, Gehäuse Edelstahl, Thermostatische Regelung 0-250°C, Kurze Aufheizzeit: 250°C in weniger als 5 Minuten, Parallele Grillplatten bei Grillgut bis 50 mm, Der Grill kann bis ca. 45° geöffnet werden,
Grillfläche (BxT): 370 x 250 mm,
Material: Edelstahl, Gewicht: 16,50 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 3 kW,
Abmaße (BxTxH): 470 x 445 x 245/830 mm,

Bestell-Nr. 65 05-80660N Preis: 891,00 €

SCHNEIDER



Waffel-Eisen „Quadro“ von Schneider

für 2 Waffeln (113 x 182 mm), Edelstahlgehäuse, gusseiserne Backplatte, schnelle und zweiseitige Heizungsversorgung, gleichmäßige Temperaturverteilung, Heizung regelbar (60° bis 300°C), batteriebetriebener Timer, Gewicht: 17,30 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1600 W,
Abmaße (BxTxH): 300 x 420 x 295 mm,

Bestell-Nr. 98 150700 Preis: 485,00 €

SCHOLL
... eine Idee voraus!



Tischwasserbad Modell 3010 TA von Scholl

Ablasshahn, für GN 1/1, 200 mm tief, thermostatische Regelung, Gerät muss mit Wasser betrieben werden, Trockengehschutz,
Temperaturbereich: +30°C bis +90 °C, Material: Edelstahl,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1000 W,
Abmaße (BxTxH): 360 x 560 x 285 mm,

Bestell-Nr. 22 H 1000 Preis: 666,00 €



Abb. mit Zubehör GN-Deckel

Tischwasserbad Modell 3012 TAG von Scholl

Edelstahlausführung, Ablasshahn, für 2 x GN 1/1, 200 mm tief, thermostatische Regelung, Gerät muss mit Wasser betrieben werden, Trockengehschutz, Wannen getrennt bezeizt,
Material: Edelstahl,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2000 W,
Abmaße (BxTxH): 800 x 600 x 315 mm,

Bestell-Nr. 22 H 1210 Preis: 1.930,00 €

1



Elektrisches Hot-Dog-Gerät CS-100

von Saro, Material: Edelstahl, Glaszylinder, Regulierbares Thermostat mit Kontrolllampe, Gewicht: 8 kg, Temp. 0 / +110 °C, Anschluss: 230 V, Leistung: 1000 W, Abmaße (BxTxH): 280 x 260 x 420 mm,

Bestell-Nr. 98 172-1060 Preis: 328,00 €



Wok-Induktionskochfeld „LOUISA" inkl. Wok

von Saro, Material: Edelstahl, 10 Heizstufen, für Töpfe von 12 bis 26 cm Ø, Überhitzungsschutz, Gewicht: 13 kg, Temperaturbereich: +60/+240 °C Anschluss: 230 V, Leistung: 3,5 kW, Abmaße (BxTxH): 340 x 445 x 117 mm,

Bestell-Nr. 98 360-3000 Preis: 357,00 €



Elektro-Hähnchengrill P8N

von Bartscher, Kapazität: 2 Spieße für 8 Hähnchen, Material: CNS 18/10, Gewicht: 41,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 3500 W, Abmaße (BxTxH): 880 x 430 x 530 mm,

Bestell-Nr. 24 215 036 Preis: 2.745,00 €

Elektro-Hähnchengrill P12N

von Bartscher, Kapazität: 3 Spieße für 12 Hähnchen, Material: CNS 18/10, Gewicht: 55,60 kg, Anschluss: 400 V, Leistung: 5000 W, Abmaße (BxTxH): 880 x 430 x 710 mm,

Bestell-Nr. 24 215 037 Preis: 3.329,00 €



Würstchenwärmer HD 100

von Saro, Material: Edelstahl, inkl. Rost, Ein-/Ausschalter, Kontrolleuchte, Gewicht: 8 kg, Temp. 0 / +110 °C, Anschluss: 230 V, Leistung: 1000 W, Beckenmaße (BxTxH): 238 x 300 x 170 mm, Abmaße (BxTxH): 280 x 350 x 290 mm,

Bestell-Nr. 98 172-3050 Preis: 196,00 €



Induktionskochfeld „NATASCHA"

von Saro, Material: Edelstahl, 10 Heizstufen, für Töpfe von 12 bis 26 cm Ø, Überhitzungsschutz, Gewicht: 5,6 kg, Temperaturbereich: +60 / +240 °C Anschluss: 230 V, Leistung: 3,5 kW, Abmaße (BxTxH): 327 x 420 x 98 mm,

Bestell-Nr. 98 360-1020 Preis: 379,00 €



(1)



(2)

Elektro-Currywurst-Schneider (1)

von Bartscher, mit Doppel-Sichelmesser, automatische Einschaltfunktion, Schnittbereich: 5-35 mm, Gewicht: 6,90 kg, Material: CNS, Anschluss: 230 V, Leistung: 135 W, Abmaße (BxTxH): 185 x 210 x 325 mm,

Bestell-Nr. 24 120 578 Preis: 257,00 €

Hand-Currywurst-Schneider (2)

von Bartscher, Gehäuse, Scheibenstärke: 17,5 mm, Innen B: 210 mm, Gewicht: 2,30 kg, Material: CNS, Abmaße (BxTxH): 300 x 115 x 210 mm,

Bestell-Nr. 24 120 579 Preis: 153,00 €



Bain Marie Hotpot

von Bartscher, mit 2 Einsätzen, getrennt regelbar, Inhalt: 2 x 3,5 Liter, Temperaturbereich: 35-95 °C, Material: Edelstahl, Gewicht: 6,20 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 300 W, Abmaße (BxTxH): 415 x 210 x 320 mm,

Bestell-Nr. 24 606 035 Preis: 383,00 €



Bain Marie Hotpot

von Bartscher, mit Einsatz, Inhalt: 6,50 Liter, Temperaturbereich: 35-95 °C, Material: Edelstahl, Gewicht: 4,50 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 200 W, Abmaße (BxTxH): 255 x 280 x 320 mm,

Bestell-Nr. 24 605 065 Preis: 284,00 €



Dosierspender von Contacto

ganz aus Edelstahl 18/10, selbstansaugende Pumpe,

4,0 Liter, Innen-ØxH: 176 x 190 mm,

Bestell-Nr.: 60 3050 004 Preis: 357,00 €

6,0 Liter, Innen-ØxH: 176 x 270 mm,

Bestell-Nr.: 60 3050 006 Preis: 399,50 €

10,0 Liter, Innen-ØxH: 208 x 280 mm,

Bestell-Nr.: 60 3050 010 Preis: 493,00 €



Druckknopf-Dosierspender-Station

von Schneider, aus Edelstahl, für Ketchup, Mayonnaise, Senf, etc., inkl. 3 GN 1/6 Behälter aus Edelstahl, Inhalt je Einsatz: 3,0 Liter,

Bestell-Nr. 101 152412 Preis: 636,90 €



Hebel-Dosierspender

von Schneider, aus Edelstahl, Dosierung einstellbar, max. 40 ml,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/3	101 152413	239,90 €
GN 1/4	101 152414	224,90 €
GN 1/6	101 152416	209,90 €

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



SWiNG-Backsystem

Entnehmbare Backplatten erleichtern die Reinigung, Neue Griffkonstruktion für eine bessere Erreichbarkeit der Hauben beim Reinigen, Gehäuse Edelstahl, 180° links/rechts schwenkbar für optimale Teigverteilung, Digitaltimer, Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion, Kontrollleuchte, Auffangschale, Höhenverstellbare Füße, Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten
Material: Edelstahl, Gewicht: 11 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2 kW,
Abmaße (BxTxH): 635 x 295 x 250 mm,

Bestell-Nr. 65 12-40420DT Preis: 528,00 €

Zubehör für SWiNG Backsystem



Bubble Waffel Backplattensatz

Geringer Platzbedarf: Ideal für mobilen Einsatz an unterschiedlichen Schauplätzen, für 1 Waffel à 180 x 203 x 20 mm,
Material: Antihaftbeschichtetes Aluminium, Gewicht: 4,5 kg,
Abmaße (BxTxH): 205 x 230 x 50 mm,

Bestell-Nr. 65 31-40431 Preis: 335,00 €



Waffel-Pommes Backplattensatz

Für 15 Waffel-Sticks à 120 x 12 x 12 mm,
Material: Antihaftbeschichtetes Aluminium, Gewicht: 5 kg,
Abmaße (BxTxH): 180 x 230 x 50 mm,

Bestell-Nr. 65 31-40433 Preis: 335,00 €



Crêpes Aktiv I

Gusseisenplatte Ø 400 mm, Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion, Kontrollleuchte, höhenverstellbare Füße,
Material: Edelstahl, Gewicht: 15,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 3,2 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 400 x 165 mm,

Bestell-Nr. 65 12-40905 Preis: 585,00 €

Crêpes Aktiv II

wie Crêpes Aktiv I - siehe oben, mit zwei Platten je Ø 400 mm,
Gewicht: 40,00 kg, Anschluss: 2x 230 V, Leistung: 2x 3,2 kW,
Abmaße (BxTxH): 845 x 400 x 165 mm,,

Bestell-Nr. 65 12-40906 Preis: 1.079,00 €



Chocolady 5 Liter

für heiße Schokolade, patentierter Antihaft-Behälter, Einzelteile zur einfachen Reinigung abnehmbar, das Rührwerk gewährleistet eine gleichmäßige Konsistenz und verhindert das Absetzen von Teilen, wärmeisolierte Bain-Marie mit Wasserstandanzeige, Sicherheitssystem bei Wassermangel, thermostatische Regelung, verstopfungssicherer Spezialhahn, große Tropfschale mit Füllstandanzeiger, Inhalt: 5,00 Liter,
Gewicht: 9,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 1 kW,
Abmaße (ØxH): 260 x 470 mm,

Bestell-Nr. 65 05 70094 Preis: 554,00 €

Chocolady 10 Liter

wie Chocolady 5 Liter - siehe oben,
Inhalt: 10,00 Liter, Gewicht: 9,50 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1 kW,
Abmaße (ØxH): 260 x 550 mm,

Bestell-Nr. 65 05 70095 Preis: 581,00 €



Kartoffelbackofen „King Edward" klein

mit Umluftgebläse, unten ca. 25 Stück backen,
oben ca. 25 Stück warmhalten, inkl. 2 Roste,
Innen (BxTxH): 275 x 280 x 200 mm,
Farbe: Bordeauxrot, Gewicht: 45,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 460 x 480 x 584 mm,

Bestell-Nr. 65 05 51202 Preis: 3.526,00 €

Kartoffelbackofen „King Edward" groß

mit Umluftgebläse, unten ca. 50 Stück backen,
oben ca. 50 Stück warmhalten, inkl. 3 Roste,
Innen (BxTxH): 320 x 370 x 280 mm,
Farbe: Bordeauxrot, Gewicht: 55,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 3 kW,
Abmaße (BxTxH): 520 x 560 x 810 mm,

Bestell-Nr. 65 05 51212 Preis: 4.053,00 €



Waffeleisen Brüsseler I

Backplatten unbeschichteter Grauguss - fest montiert, Ein-/Ausschalter, Digitaltimer, Kontrollleuchte, Thermostat, höhenverstellbare Kunststofffüße, für 2 Waffeln à 165 x 105 x 30 mm, Temperaturbereich: 50°C bis 300°C,
Material: Edelstahl, Gewicht: 22,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2,2 kW,
Abmaße (BxTxH): 310 x 340 x 250 mm,

Bestell-Nr. 65 12 40715DT Preis: 799,00 €

Waffeleisen Brüsseler II

2 Digitaltimer, 2 Kontrollleuchten, 2 Thermostate, für 4 Waffeln à 165 x 105 x 30 mm, sonst wie oben,
Material: Edelstahl, Gewicht: 44,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 4,4 kW,
Abmaße (BxTxH): 610 x 340 x 250 mm,

Bestell-Nr. 65 12 40745DT Preis: 1.345,00 €



Waffel-Ready Mix

ohne die Zugabe von Frischzutaten, es wird lediglich Wasser benötigt, es kann direkt losgebacken werden, halal, kosher, vegetarisch, Zubereitung: 1 kg Mix + 500 ml Wasser, 10 kg Mix ergeben z.B. 80 Brüsseler Waffeln, ca. 180 Lollywaffeln, ca. 100 große Herzwaffeln, Inhalt: 10,00 kg,

Bestell-Nr. 65 05 20122 Preis: 54,00 €

Crêpes-Ready Mix

ohne die Zugabe von Frischzutaten, es wird lediglich Wasser und Öl benötigt, halal, kosher, vegetarisch, Zubereitung: 1 kg Mix + 1,66 Liter Wasser + 170 ml Öl, 10 kg Mix ergeben ca. 400 Crêpes, Inhalt: 10,00 kg,

Bestell-Nr. 65 05 20136 Preis: 54,00 €

Trennback 100

Spray auf pflanzlicher Basis zum einfachen und schnellen Einfetten von Backplatten, Inhalt: 600 ml,

Bestell-Nr. 65 00 90102 01 Preis: 8,00 €



Waffelgabel

zur leichteren Entnahme von Waffeln aus den Waffeleisen, nur für Backplatten ohne Antihaftbeschichtung geeignet, Material: Edelstahl, Kunststoff, Länge: 270 mm,

Bestell-Nr. 65 06 90015 Preis: 30,00 €

1



Räucherofen Helia 24

aus Edelstahl, elektrisches Räuchergerät mit Multifunktion, heißräuchern, kalträuchern, Niedertemperaturgaren, inkl. Tropfschale 300 x 400 mm, Räucherpfanne, 1 Forellenrost 300 x 400 mm, 1 Flachrost 300 x 400 mm, 1 kg Räuchermehl Buche, Rezeptheft mit Bedienungsanleitung, Fassungsvermögen: 24 Forellen / 4 Hähnchen / 7 kg Braten, Temperaturbereich: 30°C bis 250 °C, Gewicht: 28,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 1,5 kW, Abmaße (BxTxH): 450 x 450 x 350 mm,

Bestell-Nr. 200 2401 Preis: 1.065,65 €

Räucherofen Helia 48

wie Helia 24 - siehe oben, jedoch mit Tropfschale 300 x 800 mm, 2 Forellen- und Flachroste, Gewicht: 44,00 kg, Fassungsvermögen: 48 Forellen / 8 Hähnchen / 14 kg Braten, Anschluss: 230 V, Leistung: 2 kW, Abmaße (BxTxH): 480 x 850 x 350 mm,

Bestell-Nr. 200 4801 Preis: 1.552,95 €

Räucherofen Helia Gastronorm

wie Helia 24 - siehe oben, jedoch mit Tropfschale 325 x 530 mm / GN 1/1, 2 Forellen- und Flachroste, Gewicht: 43,00 kg, Fassungsvermögen: 36 Forellen / ca. 18 kg Fleisch, 5 Einschübe für GN Behälter und Roste, ca. 40 mm Abstand, Anschluss: 230 V, Leistung: 2 kW, Abmaße (BxTxH): 515 x 435 x 605 mm,

Bestell-Nr. 200 3601 Preis: 1.981,35 €



Chromstahlbräter Medium von Neumärker

Grillfläche Chromstahl: Stark beschleunigte Aufheizzeit, effizienter Energieverbrauch und einfache Reinigung, Schutz der Elektrik: Die Hitze entweicht durch die Abtrennung der Grillplatte, dies macht das Gerät sehr langlebig und dauerhaft einsetzbar, großzügige Fettwanne: Erleichtert die Reinigung und das regelmäßige Entfernen von Fett und Rückständen, Flexible Arbeit: 2 separat schaltbare Heizzonen können mit unterschiedlichen Temperaturen eingesetzt werden, Arbeitsrand 80 mm hoch, Kontrollleuchten, Gewicht: 26,00 kg, Grillfläche (BxT): 600 x 400 mm, Material: Edelstahl, Anschluss: 400 V, Leistung: 6,8 kW, Abmaße (BxTxH): 605 x 450 x 220 mm,

Bestell-Nr. 65 11-80189 Preis: 860,00 €



Gewerbe-Holzkohlegrill HV-2-2 von Raulwing

stabiles hammerschlag-grau lackiertes Stahlblech, durch Hebelwirkung höhenverstellbare Grillroste mit ø 10 mm Edelstahl-Grillstäben, die Holzkohle lagert auf hitzebeständigen Gussrosten, herausnehmbarer Aschekasten und Holzkohlevorratsbehälter, Gewicht: 120,00 kg, Abmaße (BxTxH): 1010 x 610 x 850 mm,

Bestell-Nr. 256 15936 Preis: 3.999,00 €



Gas-Kombi-Tischbräter von Bartscher

3 Brenner, inkl. Zündsystem, Piezo-Zünder und Pfanne, Schlauch, Schlauchbruchsicherung und Gewerbedruckregler, Gerät kann nur mit Flüssiggas betrieben werden! Material: Edelstahl, Gewicht: 18,10 kg, Anschluss: Gas, Leistung: 11 kW, Abmaße (BxTxH): 650 x 570 x 270 mm,

Bestell-Nr. 24 1062213 Preis: 702,00 €

Pfanne für Gas-Standbräter Gewicht: 9,50 kg, Abmaße (BxTxH): 700 x 540 x 70 mm,

Bestell-Nr. 24 106228 Preis: 176,00 €

wie Gas-Kombi Tischbräter oben, nur mit Grillrost, Flammenabdeckung und Fettauffangwanne, Gewicht: 17,50 kg, Anschluss: Gas, Leistung: 11 kW, Abmaße (BxTxH): 650 x 570 x 270 mm,

Bestell-Nr. 24 106 2303 Preis: 558,00 €



Gas-Hockerkocher von Bartscher

Chromnickelstahl 18/10, Warzenbrenner mit Zündflamme und Zündsicherung, Gerät auf Flüssiggas eingestellt, Lieferung ohne Anschlussgarnitur, Anschluss: Gas, Leistung: 12,50 kW, Abmaße (BxTxH): 660 x 590 x 520 mm,

Bestell-Nr. 24 105 1503 Preis: 2.159,00 €

Hohe Ausführung, Abmaße (BxTxH): 590 x 680 x 820 mm,

Bestell-Nr. 24 105 1603 Preis: 2.519,00 €



HEIDEBRENNER

Robata-Gas-Lavasteingrill „KOS“ von Heidebrenner

mobile outdoor-Version, 2 Grillzonen mit einem Rost bzw. Brataufsatz, mit Wasserschubladen unterhalb jedes Brenner, Grillfläche (BxT): 736 x 600 mm, Material: Edelstahl, Leistung: 2 x 12,8 kW, Abmaße (BxTxH): 740 x 750 x 890 mm,

Bestell-Nr. 177 GCHB Preis: 12.105,00 €





Gas-Kombi-Standbräter mit Stahlblechpfanne von Neumärker

4 flammig, für Flüssiggas, inkl. Zündsystem Piezozündung, Rost, Schlauch, Flammenabdeckung, Fettauffangwanne und Regler. Gegen Aufpreis auch in Erdgas-Ausführung möglich! Pfannenmaß (BxTxH): 770 x 490 x 57 mm, 2 halbe Roste á (BxT): 380 x 485 mm, Material: Edelstahl, Gewicht: 45,00 kg, Anschluss: Gas, Leistung: 16 kW, Abmaße (BxTxH): 815 x 530 x 830 mm,,

Bestell-Nr. 65 00 50486 Preis: 865,00 €



Brötchenschneider Serie BS-H

Robuster Brötchenschneider für bis 2000 Brötchen pro Stunde, Einfüllschacht in der Höhe und Breite für unterschiedliche Schnittgüter verstellbar (max. Schnittgutbreite 130 mm, Schnittguthöhe min. 40 mm bis max. 80 mm), Einstellung des waagerechten Ein- oder Durchschnitts sowie der Höhe des Schnittes (Einschnitthöhe 18 – 28 mm, Einschnitttiefe 0-15 mm oder total) ohne Werkzeug einstellbar,

	Standfläche	Abmessungen (BxTxH)	Ansachluss/Leistung	Bestell-Nr.:	Preis:
BS-H-230	250 x 390 mm	400 x 700 x 780 mm	230 V / 0,75 kW	195 4338	4.750,00 €
BS-H-400	250 x 390 mm	400 x 700 x 780 mm	400 V / 0,75 kW	195 4337	4.155,00 €



Burgerformer Bully 1000-230

Automatisierte Herstellung von Hamburger-Pattys, Fischfrikadellen u.ä., Formtrommel für Pattys mit einem Durchmesser von 130 mm und einer Höhe bis zu 32 mm, Produktion von bis zu 1.300 Stück pro Stunde, einfache Einstellung der gewünschten Pattyhöhe, Trichtervolumen 16 Liter, Förderbandlänge 390 mm, einfache Demontage von Trichter, Abstreifer, Förderband, Formtrommel und Zubehör zur leichten Reinigung, inkl. Drahtschaber zur Reinigung der Formtrommel und automatischen Abnahme des Produkts während des Betriebs, höchste Sicherheit, weitere Formtrommeln auf Nachfrage, auch in größeren Ausführungen lieferbar, Anschluss: 230 V, Leistung: 0,55 kW,

	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.:	Preis:
Bully1000-230	518 x 579 x 607 mm	195 4352	7.850,00 €



Auch als Bully-System mit Bällchenformer in kundenspezifischen Ausführungen lieferbar



Planeten-Rührwerk Serie TwisterPlus

Robuste Maschine zum Rühren, Kneten und Vermengen, Rühren von leichten Teigen, Brandteig, Püree u.ä., Kneten von Pizza-, Brot-, Mürbeteig u. ä., Schlagen von Schlagsahne, verschiedenen Soßen u. ä., drei Arbeitsgeschwindigkeiten, leichtes Absenken der Rührschüssel zum Befüllen oder zur Entnahme über Hebelfunktion, Einfüllöffnung am Schutzgitter, Sicherheitsabschaltung bei geöffnetem Deckel und entnommener Schüssel, inkl. Schneebesen, Knethaken und Flachrührer, mit 10 oder 20 Liter Schüsselinhalt brutto,

	Abmessungen (BxTxH)	Ansachluss/Leistung	Bestell-Nr.:	Preis:
TwisterPlus10-230 (10 Liter)	440 x 500 x 630 mm	230 V / 0,45 kW	195 4216	1.460,00 €
TwisterPlus20-230 (20 Liter)	515 x 560 x 770 mm	230 V / 1,10 kW	195 4217	1.945,00 €



Spezielle Fischschneidemaschine Modell Mare 350-230

Speziell konstruierte Fischschneidemaschine, ideal für Lachsseiten und Fischfilets, Schlitten in der Neigung für unterschiedliche Scheibengrößen einstellbar, spezielle Rippen als Schlittenoberfläche für Antihaft-Effekt und Leitschiene für sicher gleitendes Schnittgut, robuste Schaltereinheit IP69, mit Besser-Messer: Multifunktionsmesser der neuesten Generation mit 2 Ebenen-Profil und hartverchromter Oberflächen-Veredelung für verbesserten Antihaft-Effekt, stufenlos einstellbare Schnittstärke 0-20 mm, inkl. Schleifapparat, Anschluss: 230 V,

	Messer Ø	Schnittbereich	Leistung	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.:	Preis:
Mare 350-230	350 mm	244 x 35 mm	0,37 kW	844 x 760 x 822 mm	195 4015	5.650,00 €



Teig-Ausrollmaschine FI 32 N von Bartscher

die robuste Ausführung der Maschine ermöglicht kalte Teigverarbeitung bei hoher Geschwindigkeit, erwärmt den Teig nicht, für Teigdurchmesser von 140 bis 300 mm, Stärke und Durchmesser einstellbar (80 bis 210 g), Material: CNS 18/10, Gewicht: 36,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 370 W, Abmaße (BxTxH): 490 x 510 x 655 mm,

Bestell-Nr. 24 101 932 — Preis: 1.476,00 €



Teigknetmaschinen von Bartscher

hervorragend geeignet für feste Teige wie Pizza oder Brot, Gehäuse beschichtet, kratzfest, mit Schwenkkopf und abnehmbarer Schüssel, Schüsselerkennung über Sensor.

Teigknetmaschine für max. 12 kg, 16 Liter

Gewicht: 65,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 750 W, Abmaße (BxTxH): 350 x 650 x 620 mm,

Bestell-Nr. 24 101 864 — Preis: 2.331,00 €

Teigknetmaschine für max. 18 kg, 22 Liter

Gewicht: 66,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 750 W, Abmaße (BxTxH): 390 x 670 x 620 mm,

Bestell-Nr. 24 101 865 — Preis: 2.385,00 €

Teigknetmaschine für max. 25 kg, 32 Liter

Gewicht: 107,20 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 1500 W, Abmaße (BxTxH): 450 x 780 x 735 mm,

Bestell-Nr. 24 101 866 — Preis: 2.879,00 €

Teigknetmaschine für max. 38 kg, 42 Liter

Gewicht: 115,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 1500 W, Abmaße (BxTxH): 480 x 800 x 730 mm,

Bestell-Nr. 24 101 867 — Preis: 3.105,00 €

SANTOS



Käsereibe S 2

von Santos, für Gouda und Hartkäse, Sicherheitsschalter, Leistung bis 50 kg/Std., 1500 U/min, Auffangbehälter für 800 g, inkl. 1 Reibscheibe mit 3 mm-Lochung (je Scheibe 68 €), Gewicht: 14,50 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 600 W, Abmaße (BxTxH): 250 x 420 x 350 mm,

Bestell-Nr. 450 S02 — Preis: 969,00 €

KRONEN



Nudelmaschine RMN 220

von Kronen, zum Ausrollen und Schneiden, Einstellstärke 0 bis 10 mm, Gibt feinste gewalzte Nudeln, Walzen nicht enthalten, bitte separat bestellen. Motorantrieb, Walzenbreite 220 mm, Material: Edelstahl, Gewicht: 14,80 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 190 W, Abmaße (BxTxH): 300 x 220 x 250 mm,

Bestell-Nr. 13 8100 — Preis: 1.415,00 €

Nudelmaschine R 220

mit Handkurbel, zum Ausrollen und Schneiden, Einstellstärke 0 bis 10 mm, Gibt feinste gewalzte Nudeln, Walzen nicht enthalten, bitte separat bestellen. Handbetrieb, Walzenbreite 220 mm, Material: Edelstahl, Gewicht: 9,30 kg, Abmaße (BxTxH): 325 x 220 x 275 mm,

Bestell-Nr. 13 80000 — Preis: 665,00 €

SCHNEIDER



Flaschenwärmer elektrisch von Schneider

Außengehäuse aus Edelstahl, Temperatur stufenlos regalbar (40 - 90°C), geringer Energieverbrauch, inklusive Quetschflasche/n (950 ml),

Ausführung: 1-fach

Anschluss: 230 V, Leistung: 200 W, Abmaße (BxTxH): 210 x 165 x 330 mm,

Bestell-Nr. 98 150620 — Preis: 249,00 €

Ausführung: 2-fach

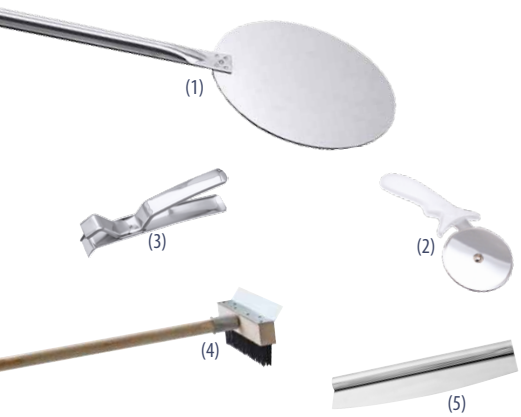
Anschluss: 230 V, Leistung: 400 W, Abmaße (BxTxH): 305 x 165 x 330 mm,

Bestell-Nr. 98 150630 — Preis: 349,00 €

Ausführung: 3-fach

Anschluss: 230 V, Leistung: 600 W, Abmaße (BxTxH): 445 x 165 x 330 mm,

Bestell-Nr. 98 150635 — Preis: 439,00 €



Pizza Zubehör aus Edelstahl

	Bestell-Nr.:	Preis:
Pizzaschaufel (1)	60 1760 200	26,30 €
Pizzaschneider (2)	60 4061 100	6,30 €
Pizzablechzange (3)	60 5700 190	11,00 €
Pizzaofenbürste (4)	101 200644	34,90 €
Pizzateiler (5)	101 200626	15,10 €



Walzen für Nudelmaschine R/RMN 220

	Bestell-Nr.:	Preis:
Walze 1,5 mm	13 8010	133,00 €
Walze 2,0 mm	13 8020	133,00 €
Walze 4,0 mm	13 8030	133,00 €
Walze 6,5 mm	13 8040	133,00 €



Pizzaschaufel von Schneider

komplett aus Aluminium, Selbstmontage, mit Lochung,

Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
370 x 360 x 1485 mm	101 200650	54,00 €
370 x 360 x 1885 mm	101 200651	54,00 €
425 x 400 x 1525 mm	101 200652	54,00 €
425 x 400 x 1925 mm	101 200653	54,00 €
385 x 360 x 1485 mm	101 200660	54,00 €
385 x 360 x 1885 mm	101 200661	54,00 €
425 x 400 x 1525 mm	101 200662	54,00 €
425 x 400 x 1925 mm	101 200663	54,00 €

Pizzaöfen Serie S

Die energiesparenden Turbos:
30 % weniger Verbrauch und 20 % schneller!

- **ADAPTIVE-Power® Technology**
  automatische Regulierung des Energieverbrauchs gemäß der Anzahl der Backwaren im Ofen
- **DUAL-Temp® Technology**
  ein patentiertes System, dass zwei Temperaturen im Inneren der gleichen Kammer separat steuert
- **Smart-Baking® Technology**
  separate Steuerung der Oberhitze und der Unterhitze
- **Power-Booster® Technology**
  für maximale Leistung in Spitzenzeiten
- **Half-Load® Technology**
  Energie sparen bei halber Befüllung
- **Eco-Stand® Technology**
  mit der Berücksichtigung von Arbeitspausen wird der Energieverbrauch reduziert



Abb. mit Abzugshaube, Grundplatte und Gärschrank

- Außengehäuse aus Edelstahl
- Tür und Türöffnungssystem in heavy-duty-Ausführung
- intuitives TFT-Farbdisplay
- besonders starke Innenbeleuchtung
- Gärschränke und offene Untergestelle jeweils mit vier Rädern, die beiden vorderen mit Bremse
- sandgestrahlter Schamottsteinboden, unter dem Steinboden angeordnete Heizelemente
- doppelte Isolierung mit Steinwolle
- große, gehärtete Scheibe für die bestmögliche Sichtbarkeit
- besonders starke Innenbeleuchtung
- innovative seitliche Werkzeughalterung (optional)
- modulare Bauweise der serieS, immer bestehend aus: 1 x Haube, 1 bis 3 x Backkammer, 1 x Base (Grundplatte), optional: 1 x Untergestell oder Gärschrank, Haube und Base sind zur Montage zwingend erforderlich, jedoch nicht in der Serienausstattung der Öfen enthalten (Sonderzubehör)

	Kapazität:	Außenmaße (BxTxH):	Innenmaße (BxTxH):	Anschluss/Leistung:	Gewicht:	Bestell-Nr.:	Preis:
Series S100E Pizza	4 Pizzen Ø 35 cm	1365 x 1032 x 360 mm	950 x 735 x 170 mm	400 V / 9 kW	214,00 kg	208 493400219100	8.355,00 €
Series S120E Pizza	6 Pizzen Ø 35 cm	1660 x 1032 x 360 mm	1245 x 735 x 170 mm	400 V / 12 kW	270,00 kg	208 493400219120	8.755,00 €
Series S125E Pizza	10 Pizzen Ø 35 cm	1660 x 1973 x 360 mm	1245 x 1265 x 170 mm	400 V / 17,3 kW	385,00 kg	208 493400219125	10.110,00 €

Pizzaöfen Serie iDeck

wahlweise mit 1 oder 2 Backkammern

- Außengehäuse, Ofenklappe und Griff aus Edelstahl mit stabilem, federgestütztem Türöffnungssystem
- direkt unterhalb des Bodens verstärkte Heizelemente
- hell ausgeleuchtete Backkammer mit Schamottsteinboden
- verstärkte Energiesparisolierung, nach außen zusätzlich hitzeisoliert
- DIGITAL mit elektronischem Bedienfeld (belüftet)
- 2 Temperaturfühler je Kammer für beste Backergebnisse
- Thermometer zum berührungslosen Abgleich der Temperatur in der Kammer



IDECK PD 72.72



iDeck PD DIGITAL

	Kapazität:	Außenmaße (BxTxH):	Innenmaße (BxTxH):	Anschluss/Leistung:	Gewicht:	Bestell-Nr.:	Preis:
IDECK PM 60.60	4 Pizzen Ø 30 cm	850 x 921 x 363 mm	610 x 660 x 140 mm	400 V / 4,2 kW	80,00 kg	208 493060060100-I	1.980,00 €
IDECK PD 60.60	2 x 4 Pizzen Ø 30 cm	850 x 921 x 660 mm	610 x 660 x 140 mm	400 V / 8,4 kW	133,00 kg	208 493060060200-I	3.190,00 €
IDECK M 60.60 DIGITAL	4 Pizzen Ø 30 cm	850 x 991 x 363 mm	610 x 660 x 140 mm	400 V / 4,2 kW	80,00 kg	208 493060060111	2.625,00 €
IDECK D 60.60 DIGITAL	2 x 4 Pizzen Ø 30 cm	850 x 991 x 660 mm	610 x 660 x 140 mm	400 V / 8,4 kW	133,00 kg	208 493060060222	4.370,00 €
IDECK PM 72.72	4 Pizzen Ø 35 cm	988 x 1082 x 363 mm	720 x 720 x 140 mm	400 V / 6 kW	105,00 kg	208 493072072100-I	2.505,00 €
IDECK PD 72.72	2 x 4 Pizzen Ø 35 cm	988 x 1082 x 660 mm	720 x 720 x 140 mm	400 V / 12 kW	175,00 kg	208 493072072200-I	4.045,00 €
IDECK M 72.72 DIGITAL	4 Pizzen Ø 35 cm	988 x 1152 x 363 mm	720 x 720 x 140 mm	400 V / 6 kW	105,00 kg	208 493072072111	3.075,00 €
IDECK D 72.72 DIGITAL	2 x 4 Pizzen Ø 35 cm	988 x 1152 x 660 mm	720 x 720 x 140 mm	400 V / 12 kW	175,00 kg	208 493072072222	4.910,00 €



Modell T64E

Elektro-Pizza Tunnelöfen Serie T

Modulsystem für bis zu 3 Backkammern übereinander stapelbar

- innen und außen aus Edelstahl
- Edelstahl-Transportband mit gleichmäßiger Spannung
- Edelstahlgebläse mit einstellbarem Luftvolumen
- DUAL-TEMP Technologie: Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- schnelle Aufheizzeit
- Programmspeicher (20 Programme) mit Economy-Energiesparfunktion und Fehlerdiagnose
- thermisch gedämmte Hitzeisolierung
- COOL-AROUND Technologie: Seitentür mit Fenster aus temperiertem Glas (Modell T64E ohne Fenster)

	Kapazität:	Außenmaße (BxTxH):	Arbeitstemperatur:	Anschluss/Leistung:	Gewicht:	Bestell-Nr.:	Preis:
Modell T64E	25 Pizzen Ø 35 cm / Std.	1234 x 800 x 480 mm	25° bis 320 °C	400 V / 6,9 kW	93,00 kg	208 493100164000	7.685,00 €
Modell T75E	48 Pizzen Ø 35 cm / Std.	1810 x 1261 x 560 mm	25° bis 400 °C	400 V / 16,55 kW	214,00 kg	208 493100175000	15.035,00 €
Modell T96E	100 Pizzen Ø 35 cm / Std.	2050 x 1185 x 620 mm	25° bis 320 °C	400 V / 17,8 kW	297,00 kg	208 493100196000	18.055,00 €
Modell T98E	125 Pizzen Ø 35 cm / Std.	2050 x 1531 x 620 mm	25° bis 320 °C	400 V / 21,8 kW	358,00 kg	208 493100198000	22.305,00 €

1



Abb. mit Abzugshaube und Untergestell

Abb. mit Abzugshaube und Untergestell

Elektro-Pizzaofen „Tiziano TZ430/2M"

Kapazität für 4+4 Pizzen Ø 30 cm, Schauglas über die gesamte Türbreite, Garraumbeleuchtung, Boden mit Schamottstein, Ober- u. Unterhitze je Backkammer getrennt regelbar Temperatur bis 450°C, Gewicht: 144,00 kg,
Anschluss 400 V, Leistung 9,2 kW,
Backkammermaße (BxTxH): je 620 x 620 x 140 mm,
Abmaße (BxTxH): 900 x 760 x 690 mm,

Bestell-Nr. 542 TZ430/2M — Preis: 2.365,00 €

Hauben und Untergestelle zu „Tiziano TZ430/2M"

Haube für TZ430/2M
komplett aus Edelstahl, ohne Abluftmotor, Abmaße (BxTxH): 905 x 915 x 150 mm,

Bestell-Nr. 542 KTZ430NT — Preis: 366,00 €

Untergestell ohne Räder für TZ430/2M
komplett aus Edelstahl, mit Ablageboden, Abmaße (BxTxH): 900 x 740 x 1170 mm,

Bestell-Nr. 542 STZ430/2 — Preis: 445,00 €

Viele weitere Größen und Modelle verfügbar!
Fragen Sie uns an!

Zweikammer-Elektro-Pizzaofen „Michelangelo ML635L/2"

Kapazität für 6+6 Pizzen Ø 35 cm, Version „Breit" für je 3 Pizzen nebeneinander u. je 2 Pizzen hintereinander, Schauglas über die gesamte Türbreite, mit Touchscreen Kontrollsystem mit der Möglichkeit, die Temperatur der Backkammer und die Leistung der Heizwiderstände (Ober-und Unterhitze) von 0 % bis 100 % differenziert zu regeln, Programmierung der Backzeit, Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs, Programm für Backkammerreinigung „Pyrolyse", eingebaute Wärmerückgewinnung für reduzierten Energieverbrauch, Gehäuse aus Edelstahl, Temperaturbereich bis 450°C, Gewicht 316 kg,
Anschluss 400 V, Leistung: 8,6+8,6 kW,
Backkammermaße (BxTxH): je 1080 x 720 x 140 mm,
Abmaße (BxTxH): 1550 x 1100 x 780 mm,

Bestell-Nr. 542 ML635L/2TS — Preis: 10.970,00 €

Hauben und Untergestelle zu „Michelangelo"

Design-Ablufthaube für ML635L
komplett aus Edelstahl, mit Abluftmotor, mit Fettfilter, mit eingebauter Beleuchtung, Anschluss: 230 V, Leistung: 130 W, Abmaße (BxTxH): 1546 x 1200 x 410 mm,

Bestell-Nr. 542 KML635LAS — Preis: 2.010,00 €

Design-Ablufthaube für ML635L
wie Design-Ablufthaube oben, nur ohne Abluftmotor, Abmaße (BxTxH): 1546 x 1200 x 410 mm,

Bestell-Nr. 542 KML635LNT — Preis: 1.655,00 €

Untergestell ohne Räder für ML635L/2
komplett aus Edelstahl, mit Ablageboden, Abmaße (BxTxH): 1540 x 950 x 900 mm,

Bestell-Nr. 542 SML635L/2 — Preis: 862,00 €

Spiral-Knetmaschine „Venere"

Knethaken und Rührschüssel sowie Gehäuse aus Edelstahl, fahrbar, dreiphasig,



Venere VNR/10KR

für 12,00 kg Teig, Gewicht: 48,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 0,75 kW,
Abmaße (BxTxH): 340 x 580 x 650 mm,

Bestell-Nr. 542 VNR-10KR — Preis: 1.975,00 €

Venere VNR/20KR

für 25,00 kg Teig, Gewicht: 73,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 1,10 kW,
Abmaße (BxTxH): 420 x 710 x 740 mm,

Bestell-Nr. 542 VNR-20KR — Preis: 2.440,00 €

Venere VNR/30KR

für 35,00 kg Teig, Gewicht: 118,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 1,50 kW,
Abmaße (BxTxH): 480 x 840 x 840 mm,

Bestell-Nr. 542 VNR-30KR — Preis: 3.180,00 €



„GIOTTO“ - Der Elektroofen mit sich drehender Schamottplatte

- einfache Bedienung
- hohe Backleistung / Wirtschaftlicher Betrieb
- konstante Temperatur bei jedem Arbeitsaufkommen
- garantiert perfektes Garen von der ersten bis zur letzten Pizza

Kapazität für 10 Pizzen 35 cm, Ø Backkammer: 1400 mm,
Material: Edelstahl, Gewicht: 580,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 17,7 kW,
Abmaße Außen (BxTxH): 1666 x 1738 x 1696 mm,

Bestell-Nr. 542 GT140/1TS — Preis: 17.460,00 €

Kapazität für 6 Pizzen 35 cm, Ø Backkammer: 1100 mm,
Material: Edelstahl, Gewicht: 460,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 14,6 kW,
Abmaße Außen (BxTxH): 1366 x 1438 x 1696 mm,

Bestell-Nr. 542 GT110/1TS — Preis: 15.655,00 €

Hauben zu „GIOTTO“

Anschluss: 230 V, Leistung: 130 W, Abmaße (BxTxH): 1205 x 1452 x 408 mm,

Bestell-Nr. 542 KGTNT — Preis: 2.780,00 €

Ohne Abluft/Motor, Abmaße (BxTxH): 1205 x 1452 x 408 mm,

Bestell-Nr. 542 KGTAS — Preis: 2.435,00 €

Warmformmaschine für Pizza „Pizzaform“

- Pizzaform, eine Spezialpresse mit der Pizzateigscheiben bis 52 cm geformt werden können
- hohe Stundenproduktion von bis zu 400 Pizzen pro Stunde ohne Einsatz von spezialisierten Arbeitskräften
- perfekte Gleichmäßigkeit von Form und Stärke der Teigscheibe, mit traditionellem Pizzarand durch speziellen Pressteller
- einfache Änderung der Teigscheibenstärke
- dank der Wirkung der elektronisch kontrollierten Tellertemperatur wird die Bildung einer dünnen Stärkegelschicht auf der Außenseite des Teiges ermöglicht, dadurch ein optimales Backergebnis auch im Inneren der Pizza
- Das Gerät besteht vollständig aus rostfreiem Stahl und ist nach internationalen Vorschriften gefertigt



Pizzaform PZF/30 DS

für Pizzen mit Ø 300 mm, Gewicht: 143,00 kg, Arbeitshöhe: 550 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 4,2 kW, Abmaße (BxTxH): 500 x 610 x 770 mm,

Bestell-Nr. 542 PZF/30DS — Preis: 5.465,00 €

Pizzaform PZF/35 DS

für Pizzen mit Ø 350 mm, Gewicht: 147,00 kg, Arbeitshöhe: 550 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 4,2 kW, Abmaße (BxTxH): 500 x 610 x 770 mm,

Bestell-Nr. 542 PZF/35DS — Preis: 5.535,00 €

Pizzaform PZF/40 DS

für Pizzen mit Ø 400 mm, Gewicht: 186,00 kg, Arbeitshöhe: 600 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 5,6 kW, Abmaße (BxTxH): 560 x 710 x 860 mm,

Bestell-Nr. 542 PZF/40DS — Preis: 7.085,00 €

Pizzaform PZF/45 DS

für Pizzen mit Ø 450 mm, Gewicht: 191,00 kg, Arbeitshöhe: 600 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 6,6 kW, Abmaße (BxTxH): 560 x 710 x 860 mm,

Bestell-Nr. 542 PZF/45DS — Preis: 7.175,00 €

Pizzaform PZF/50 DS

für Pizzen mit Ø 500 mm, Gewicht: 196,00 kg, Arbeitshöhe: 600 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 6,6 kW, Abmaße (BxTxH): 560 x 710 x 860 mm,

Bestell-Nr. 542 PZF/50DS — Preis: 7.265,00 €

Gestell für „Pizzaform“

passend für alle Warmformmaschinen der Serie Pizzaform,
Abmaße (BxTxH): 615 x 690 x 775 mm,

Bestell-Nr. 542 SPZF — Preis: 1.169,00 €

1

1. Kaffeemaschinen

Kaffee-Spezialitätenmaschinen, Kaffee-Mengenbrüher, Kaffee, Kaltwassergeräte, Tassenwärmer, Wasserfilter.







FreshGround 310 Touch

Spezialitäten Frischbrühkaffeemaschine

mit Hochleistungsmühle für Frischbrüh-Filterkaffee und Heißgetränke wie Mokka, Cappuccino, Café au Lait, Espressochoc, Wiener Melange und Trinkschokolade auf Automatenproduktbasis, drei programmierbare Zubereitungsmengen, Wasseranschluss, Heißwasserzubereitung über separaten Auslauf, internes Pumpsystem für exakte Dosiermengen, Füllstandsanzeige, Entkalkungsanzeige, Reinigungs- und Entkalkungsprogramm, Heizelement aus CNS, Produktbehälter 1,3 Liter,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2560 W,
Abmaße (BxTxH): 335 x 505 x 901 mm,

Bestell-Nr. 21 8 034 020 32011 Preis: 4.145,00 €



Sprso

vollautomatische Spezialitätenkaffeemaschine für die Zubereitung von Ristretto (doppel), Espresso (doppelt), Cafe Creme (doppelt), Cafe Americano. In Verbindung mit optionalem Milchkühler Cappuccino, Latte Macchiato + weitere.
Wassertank 2,2 ltr. 300 gr Bohnenbehälter.
Tagesleistung 30 Portionen.
Farbe: Schwarz, in unterschiedlichen Farben erhältlich,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2000 W,
Abmaße (BxTxH): 215 x 437 x 419 mm,

Bestell-Nr. 21 8 038 010 31002 Preis: 1.375,00 €



Sego 12

vollautomatische Spezialitätenkaffeemaschine für Espresso, Kaffee und diverse andere Heißgetränke. Ausgestattet mit einem Wasseranschluß. Mit Touchscreen, Kaffeemühle, Rotationsbrüheinheit, Tropfblech, Entkalkungsanzeige, Reinigungs- und Entkalkungsprogramm. Mit einer Mühle, einem Behälter für Kaffeebohnen und zwei Behälter für Instantzutaten (z.B. Trinkschokolade und Milchtopping). Umfangreiche Getränkeauswahl in Abhängigkeit der gewählten Instantzutaten. Inklusive Wasserfilter Starterset: Purity Filterkopfset, Wasserfilter Purity C50 Quell ST sowie Anschlussschläuche.
Tagesleistung 80 Portionen
Anschluss: 230 V, Leistung: 2190 W,
Abmaße (BxTxH): 315 x 450 x 590 mm,

Bestell-Nr. 21 8 036 010 32001 Preis: 3.025,00 €



Auch als Wandausführung in Verbindung mit Servierwagen erhältlich. Bitte Anfragen, wir beraten Sie gerne!



Kaffee- und Teebrühmaschinen

mit integriertem Heißwassergrät in Tischausführung

Die Brühung erfolgt in wegnehmbare Vorratsbehälter mit Schauglas, Heizung und No-Drip Hahn. Ausgestattet mit digitaler Steuerung, Tipptasten für unterschiedliche Brühmengen, Zeitschaltuhr, Entkalkungsanzeige, akustischem Signal bei Brühende, zwei wassergeschützten Steckdosen, CNS-Durchlauferhitzer und Trockengehschutz.

Der Brühkopf und die Vorratsbehälter sind Endschalter gesichert. Bestehend aus Brühsäule, Bodenplatte, Tropfblech, zwei Vorratsbehältern mit Filterpfanne und Filterkorb.

Kleine oder größere Mengen Heißwasser sind jederzeit an der Front der Brühsäule über den No-Drip Hahn abzapfbar. Mit Wasseranschluss.

Brühsystem B20 HW (2 x 20 ltr.)

720 Tassen/Std., 20 l Heißwasser/Std., brüht 20 Liter in 14 Min.,
Anschluss: 400 V, Leistung: 9240 W,
Abmaße (BxTxH): 1173 x 600 x 947 mm,

Bestell-Nr. 21 4 323 001 110 Preis: 4.815,00 €

Brühsystem B10 HW (2 x 10 ltr.)

480 Tassen/Std., 20 l Heißwasser/Std., brüht 10 Liter in 10 Min.,
Anschluss: 400 V, Leistung: 6180 W,
Abmaße (BxTxH): 989 x 570 x 840 mm,

Bestell-Nr. 21 4 213 101 110 Preis: 4.005,00 €

Brühsystem B5 HW (2 x 5 ltr.)

240 Tassen/Std., 20 l Heißwasser/Std., brüht 5 Liter in 10 Min.,
Anschluss: 400 V, Leistung: 3130 W,
Abmaße (BxTxH): 790 x 570 x 799 mm,

Bestell-Nr. 21 4 102 601 110 Preis: 3.430,00 €

Vorratsbehälter von Bonamat

Behälter in doppelwandiger beheizter Ausführung, passend zum Brühsystem B HW - siehe oben.
Komplett mit Ein-/Ausschalter, Deckel, Mischplatte, Schauglas und No-Drip-Hahn, ohne Mischrohr.

Vorratsbehälter 5 Liter VHG

Abmaße (ØxH): 210 x 445 mm, 230 V/65 W,

Bestell-Nr. 21 8 410 101 720 Preis: 365,00 €

Vorratsbehälter 10 Liter VHG

Abmaße (ØxH): 286 x 464 mm, 230 V/90 W,

Bestell-Nr. 21 8 420 101 720 Preis: 505,00 €

Vorratsbehälter 20 Liter VHG

Abmaße (ØxH): 374 x 510 mm, 230 V/120 W,

Bestell-Nr. 21 8 430 101 720 Preis: 615,00 €

Vorratsbehälter 40 Liter VHG

Abmaße (ØxH): 423 x 629 mm, 230 V/160 W,

Bestell-Nr. 21 8 440 101 720 Preis: 1.025,00 €





Isolierkannen Qline

doppelwandige Ausführung, hochglanzpolierter Edelstahl,

Bestell-Nr. 21 7 171 333 101	0,3 Liter	Preis: 30,00 €
Bestell-Nr. 21 7 171 334 101	0,6 Liter	Preis: 35,00 €
Bestell-Nr. 21 7 171 335 101	1,0 Liter	Preis: 40,00 €



Glaskanne 1,7 l

mit Klappdeckel,

Bestell-Nr. 21 7 170 602 101 Preis: 20,00 €

Edelstahlkanne 1,7 l

mit Klappdeckel,

Bestell-Nr. 21 7 170 901 401 Preis: 30,00 €



Perkolator 45

Filterkaffeemaschine nach dem Perkolator-Prinzip, aus doppelwandigem Edelstahl, mit Dauerfilter und Zapfhahn aus Edelstahl, Betriebskontrollleuchte, automatischer Warmhaltemodus, ohne Wasseranschluss, Stoßvorrat 6 Liter, 10 Liter/Std.,
Anschluss: 230 V, Leistung: 950 W,
Abmaße (ØxH): 233 x 425 mm,

Bestell-Nr. 21 8 060 110 31002 Preis: 235,00 €

Perkolator 75

Ausführung wie Perkolator 45 siehe oben,
Stoßvorrat 10 Liter, 15 Liter/Std.,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1600 W,
Abmaße (ØxH): 282 x 430 mm,

Bestell-Nr. 21 8 060 120 31002 Preis: 280,00 €



Filterpapier, gerippt - Ø 85/245 mm, á 1000 Stück,

Bestell-Nr. 21 7 150 101 103 Preis: 20,00 €

Korbfilterpapier B 5 - Ø 110/360 mm, á 250 Stück,

Bestell-Nr. 21 7 150 102 301 Preis: 25,00 €

Korbfilterpapier B 10 - Ø 152/437 mm, á 250 Stück,

Bestell-Nr. 21 7 150 103 301 Preis: 30,00 €

Korbfilterpapier B 20 - Ø 203/535 mm, á 250 Stück,

Bestell-Nr. 21 7 150 104 301 Preis: 45,00 €

Blattfilterpapier B 10 - Ø 244 mm, á 250 Stück,

Bestell-Nr. 21 7 150 507 301 Preis: 10,00 €

Entkalkungsmittel Renegite - 60 Beutel á 50 g,

Bestell-Nr. 21 7 190 101 212 Preis: 50,00 €

Entferner von Kaffee-/Teerückständen Cleaner - 60 Beutel á 15 g,

Bestell-Nr. 21 7 191 101 212 Preis: 55,00 €





Heißwassergerät HWA 8 und HWA 12

Heißwassergeräte ausgestattet mit LED-Display, thermostatischer Temperaturreglung und Trockengehschutz. Einstellmöglichkeit der Heißwassertemperatur und Kochwassertaste. Wahlweiser Betrieb mit oder ohne Wasseranschluß, programmierbar über Gerätesteuerung. Inklusive Tropfblech. Manueller Heißwasserhahn. Edelstahlausführung.
Anschluss: 230 V, Leistung: 2500 W,
Soßvorrat 8 Liter, Abmaße (BxTxH): 317 x 407 x 456 mm,

Bestell-Nr. 21 8 060 310 31002 Preis: 550,00 €

Stoßvorrat 12 Liter, Abmaße (BxTxH): 317 x 407 x 540 mm,

Bestell-Nr. 21 8 060 320 31002 Preis: 580,00 €



Heißwassergerät HWA 6

LCD-Display, Energiesparmodus, thermostatische Temperaturregelung, CNS-Heizelemente, Tropfblech, Trockengehschutz, elektronische Steuerung, Nachfüllautomatik, programmierbare Heißwassertemperatur von 80 °C bis zu 2 °C unter dem örtlichen Kochpunkt, Ausgabemengenabhängige Entkalkungsanzeige, Dosierhöhe 170 mm, mit Wasseranschluss,
30 Liter/Std.,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2830 W,
Abmaße (BxTxH): 240 x 242 x 443 mm,

Bestell-Nr. 21 8 060 130 31002 Preis: 920,00 €



Isolier-Pumpkanne Furento

aus rostfreiem Edelstahl, Druckhebel, Hochleistungspumpsystem, Drehteller und patentiertem Saugrohr mit Mischfunktion, 2,20 Liter Inhalt, Abmaße (ØxH): 164 x 378 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Edelstahlinnenzylinder	21 7 171 331 101	90,00 €
Glaseinsatz	21 7 171 330 101	80,00 €



Kaffeemaschine Matic 2 (1)

1 Brühsystem, 120 Tassen/Std., mit Wasseranschluss,
inkl. Glaskanne + 2 Warmhalteplatten,
elektronische Steuerung, Entkalkungsanzeige,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2140 W,
Abmaße (BxTxH): 195 x 406 x 446 mm,

Bestell-Nr. 21 8 010 050 31002 Preis: 565,00 €

Kaffeemaschine Mondo 2 (2)

1 Brüheinheit, 144 Tassen/Std., ohne Wasseranschluss,
inkl. 2 Glaskannen + 2 Warmhalteplatten,
mit Entkalkungsanzeige und Signal „Befüllt / in Betrieb“,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2140 W,
Abmaße (BxTxH): 195 x 406 x 446 mm,

Bestell-Nr. 21 8 010 020 31002 Preis: 455,00 €



Kaffeemaschine Novo

144 Tassen/Std., ohne Wasseranschluss,
inkl. 1 Glaskanne + 2 Warmhalteplatten
Anschluss: 230 V, Leistung: 2130 W,
Abmaße (BxTxH): 214 x 391 x 424 mm,

Bestell-Nr. 21 8 010 080 31002 Preis: 310,00 €



Kaffeemaschine RLX 55 - 230 V

2 Brühsysteme, 135 Tassen/Std., mit Wasseranschluss,
2 x 2 Liter Vorratsbehälter mit No-Drip Hahn, Schauglas,
elektr. Steuerung, Entkalkungsanzeige.
Anschluss: 230 V, Leistung: 2065 W,
Abmaße (BxTxH): 475 x 509 x 611 mm,

Bestell-Nr. 21 8 133 503 310 Preis: 1.910,00 €

210 Tassen/Std., Anschluss: 400 V, Leistung: 4130 W,

Bestell-Nr. 21 8 133 501 310 Preis: 1.910,00 €



Kaffeemaschine Matic Twin

2 Brühsysteme, 192 Tassen/Std., mit Wasseranschluss,
inkl. 4 Glaskannen + 4 Warmhalteplatten,
elektr. Steuerung, Entkalkungsanzeige,
Anschluss: 230 V, Leistung: 3460 W,
Abmaße (BxTxH): 404 x 406 x 446 mm,

Bestell-Nr. 21 8 010 060 31002 Preis: 1.170,00 €

240 Tassen/Std., Anschluss: 400 V, Leistung: 4280 W,

Bestell-Nr. 21 8 010 060 11002 Preis: 1.170,00 €





Kaffeemaschine RLX 575

2 Brühsysteme, 210 Tassen/Std.+18,0 l Heißwasser/Std.
mit Wasseranschluss, inkl. 2 Behälter á 2,0 Liter + Heißwasser-
behälter 1,8 l, Heißwasserauslaufhahn,
Entkalkungsanzeige, akustisches Signal
Anschluss: 400 V, Leistung: 6040 W,
Abmaße (BxTxH): 705 x 509 x 611 mm,

Bestell-Nr. 21 8 133 101 410 Preis: 2.870,00 €



Kaffeemaschine Mondo Twin

2 Brüheinheiten, 224 Tassen/Std., ohne Wasseranschluss,
inkl. 4 Glaskannen + 4 Warmhalteplatten,
mit Entkalkungsanzeige und Signal „Befüllt“, „Inbetrieb“,
Anschluss: 230 V, Leistung: 3460 W,
Abmaße (BxTxH): 404 x 406 x 446 mm,

Bestell-Nr. 21 8 010 030 31002 Preis: 910,00 €



Kaffeemaschine TH *

152 Tassen/Std., ohne Isolierkanne/ohne Wasseranschluss,
mit Entkalkungsanzeige und Signal „Befüllt / in Betrieb“,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2310 W,
Abmaße (BxTxH): 235 x 406 x 545 mm,

Bestell-Nr. 21 8 010 040 31002 Preis: 405,00 €

Kaffeemaschine THa *

144 Tassen/Std., ohne Isolierkanne/mit Wasseranschluss,
mit Entkalkungsanzeige und Signal,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2310 W,
Abmaße (BxTxH): 235 x 406 x 545 mm,

Bestell-Nr. 21 8 010 070 31002 Preis: 560,00 €

* Passende Isolierkannen finden Sie auf Seite 90 sowie 281



Kaffeemaschine RLX 31 - 230 V

1 Brühsystem, 120 Tassen/Std.+ 18 l Heißwasser/Std.,
mit Wasseranschluss, inkl. 1 Glaskanne + 1 Warmhalteplatte,
mit Entkalkungsanzeige und Signal
Anschluss: 230 V, Leistung: 2080 W,
Abmaße (BxTxH): 475 x 509 x 448 mm,

Bestell-Nr. 21 8 132 203 310 Preis: 1.680,00 €

Anschluss: 400 V, Leistung: 3990 W,

Bestell-Nr. 21 8 132 201 310 Preis: 1.680,00 €





Kaffeemaschine M 100 / M 200

Kaffeemaschine inkl. 2 Glaskannen 1,8 Liter und Kannensignalisierung (ohne Kanne, keine Brühung). Korbfilterhalter mit Tropfschutz, Modell M 100, manuelle Wassereinfüllung, Modell M 200, mit festem Wasseranschluss,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2250 W, Stundenleistung 18 Liter oder 144 Tassen,
Abmaße (BxTxH): 205 x 380 x 460/620 mm mit Kanne,

	Bestell-Nr.:	Preis:
M 100 schwarz	198 10502	446,25 €
M 200 schwarz	198 10552	573,75 €



Kaffeemaschine MT 100

Kaffeemaschine für die Brühung in eine Pumpkanne 2,1 Liter, Auslieferung inkl. Kannensignalisierung (ohne Kanne, keine Brühung) und Korbfilterhalter mit Tropfschutz, Lieferung ohne Pumpkanne,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2100 W,
Abmaße (BxTxH): 205 x 380 x 595 mm,

MT 100 schwarz — Bestell-Nr.: 198 10522 — Preis: 386,75 €

Kaffeemaschine MT 200 - schwarz, mit Festwasseranschluss, sonst wie MT 100,

MT 200 - schwarz — Bestell-Nr.: 198 10572 — Preis: 603,50 €

Pumpthermoskanne 2,1 Ltr. mit Hebel - passend zu MT100/200, Abmaße (ØxH): 155 x 336/455 mm,

Innenbehälter aus Edelstahl	Bestell-Nr.: 198 10419	Preis: 101,15 €
Innenbehälter aus Glas	Bestell-Nr.: 198 10420	Preis: 95,20 €

QR-Code scannen und Produkt-Video ansehen





Heißgetränkeautomat OptiBean 3 Touch

Table Top Automat für diverse Kaffeespezialitäten, Bohnenbehälter 1,5 Kg, zwei Instantcontainer für Topping und Schokolade, Keramik Mahlscheiben für eine perfekte Mahlung, Display in verschiedenen Farben einstellbar, Energie A+ Klasse, Dosierzeit pro Tasse je 120 ml.: 25-30 Sekunden,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2275 W, Abmaße (BxTxH): 409 x 565 x 792 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
OptiBean 3 schwarz (Touchscreen)	198 1004906	4.802,50 €





Kaffeemaschine MT 200W

Kaffeemaschine für die Brühung in einen Thermosbehälter 2,4 Liter mit Zapfhahn, eingebauter Heißwasserkocher rechts getrennt einschaltbar, Auslieferung mit einem Thermosbehälter,
Stundenleistung Kaffee/Heißwasser: 14/16 Liter oder 112/128 Tassen,
Anschluss: 230 V, Leistung: 3200 W, Abmaße (BxTxH): 420 x 380 x 650 mm,

Bestell-Nr.: 198 10577 — Preis: 1.564,00 €

Kaffeemaschine MT 202W

Auslieferung mit zwei Thermosbehältern - sonst wie MT 200W,
Stundenleistung Kaffee/Heißwasser: 36/21 Liter oder 288/168 Tassen,
Anschluss: 400 V, Leistung: 6300 W, Abmaße (BxTxH): 620 x 380 x 650 mm,

Bestell-Nr.: 198 10582 — Preis: 2.567,00 €



Brühanlage ComBi Line NG

Brühanlage inkl. 2 Vorratsbehältern CNe (elektrisch beheizt), Brühmenge flexibel programmierbar, inkl. Zeituhr, Entkalkungsanzeige, Behältersignalisierung und Schwenkarmsicherung, fester Wasseranschluss, Lieferbar mit (W-Modelle) zusätzlicher Heißwasserzapfstelle, digitales Display für eine einfache und optimale Bedienung,

	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
ComBi Line CB 2 x 5	230 V / 3175 W	815 x 470 x 700	198 1005390	2.592,50 €
ComBi Line CB 2 x 5W	230 V / 3475 W	815 x 470 x 700	198 1005394	3.455,25 €
ComBi Line CB 2 x 10	400 V / 6275 W	980 x 470 x 790	198 1005398	3.234,25 €
ComBi Line CB 2 x 10W	400 V / 6275 W	980 x 470 x 790	198 1005402	3.961,00 €
ComBi Line CB 2 x 20	400 V / 9275 W	1095 x 500 x 895	198 1005406	4.148,00 €
ComBi Line CB 2 x 20W	400 V / 9275 W	1095 x 500 x 895	198 1005410	4.815,25 €



Heißwasserkocher WKT-D

Wasserkocher Tischmodell, doppelwandig, mit Schauglas, regelbarem Thermostat und STB-Begrenzer, Modell HA – manuelle Wassereinfüllung, Modell VA – mit festem Wasseranschluss,
Lieferbar in 5, 10 oder 20 Liter Ausführung, Anschluss: 230 V, Leistung: 3200 W,

	Abmaße (ØxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
WKT-D 5n HA	237 x 406 mm	198 30040	684,25 €
WKT-D 10n HA	307 x 427 mm	198 30045	739,50 €
WKT-Dn 20n HA	355 x 515 mm	198 30050	833,00 €
WKT-D 5n VA	237 x 406 mm	198 30055	794,75 €
WKT-D 10n VA	307 x 427 mm	198 30060	850,00 €
WKT-D 20n VA	355 x 515 mm	198 30065	981,75 €

Hogastra®

Der Hogastra Kaffeeautomat

Funktionalität trifft auf formschönes Design
Ein Hogastra-Kaffeeautomat ist überall dort ideal, wo zu einer bestimmten Zeit oder über mehrere Stunden verteilt, guter, vollaromatischer Filterkaffee benötigt wird.

Gut zu wissen:
- Brühtemperatur ca. 95°C / Warmhaltetemperatur ca. 83°C – diese konstanten Temperaturbereiche garantieren Kaffeegenuss über mehrere Stunden
- Praktischer Aufsatzfilter mit Feinfilterscheibe aus Edelstahl – macht Filterpapier überflüssig und sorgt dafür, dass ein Nachtropfen aus dem feuchten Kaffeemehl vermieden wird
- Hogastra Kaffeeautomaten sind in Deutschland gefertigt, TÜV / GS geprüft und erfüllen höchste Qualitätsstandards

Schnell und einfach zum Kaffeegenuss:
- Behälter mit kaltem Wasser füllen
- Kaffeemehl ohne Filterpapier in den Aufsatzfilter geben
- Aufsatzfilter mit Steigrohr aufsetzen
- Deckel schließen, einschalten & Brühvorgang abwarten
- Vollaromatischen Filterkaffee genießen

QR-Code scannen und Produktvideo ansehen



Technische Daten Kaffeeautomat

Anschluss/Leistung: 230 Volt/50 Hz,
Stromverbrauch beim Brühen: 1.600 Watt,
Stromverbrauch beim Heißhalten:
100/175/200 Watt, je nach Modell,
Material: Edelstahl



	Inhalt:	Durchmesser:	Bestell-Nr.:	Preis:
Kaffeeautomat CNS 35	4,50 L	220 mm	342 CNS 35	230,00 €
Kaffeeautomat CNS 50	6,50 L	220 mm	342 CNS 50	265,00 €
Kaffeeautomat CNS 75	9,50 L	240 mm	342 CNS 75	320,00 €
Kaffeeautomat CNS 100	12,50 L	260 mm	342 CNS 100	380,00 €
Kaffeeautomat CNS 130	16,50 L	280 mm	342 CNS 130	430,00 €
Kaffeeautomat CNS 160	20,00 L	300 mm	342 CNS 160	490,00 €

EDELSTAHL Rostfrei® EDELSTAHL 18/10 | Made in Germany | TÜV SÜD GS geprüfte Sicherheit | 2 Jahre Garantie AUF TEILE UND ARBEITSZEIT – 10 Jahre Liefergarantie FÜR ERSATZTEILE | IPX3 | 48h Reparaturdienst | CE

Heißwasserautomaten HWA

Die Serie HWA ist mit einer automatischen Warmhaltung bei konstant 95°C ausgestattet.
- das kalte Wasser wird durch die großflächige Edelstahl-Unterbodenheizung bis 95°C erhitzt
- nach dem Erreichen der Endtemperatur schaltet das Gerät auf den Energiesparmodus um, das Wasser wird kontinuierlich bei 95°C heiß gehalten
- aus dem praktischen Zapfhahn können Tassen oder im Schnelldurchlauf Kannen befüllt werden, ein Schauglas informiert über die noch vorhandene Wassermenge

Technische Daten HWA

Anschluss/Leistung: 230 V / 2.000 W,
Heißhaltephase: ca. 160/180/260 W/h
je nach Modell,
Stundenleistung: ca. 15 Liter,
Ein/Aus-Schalter: gelb beleuchtet,
Kontrollleuchte rot = Heizphase,
Kontrollleuchte grün = Heißhaltephase,
Material: Edelstahl





	Inhalt:	Durchmesser:	Bestell-Nr.:	Preis:
HWA 6	6,00 L	220 mm	342 HWA 6	240,00 €
HWA 10	10,00 L	240 mm	342 HWA 10	295,00 €
HWA 15	15,00 L	280 mm	342 HWA 15	405,00 €
HWA 20	20,00 L	300 mm	342 HWA 20	470,00 €

Heißwasserautomaten HWT

Die Serie HWT ist mit einem manuell einstellbaren Temperaturregler ausgestattet.
- das kalte Wasser wird durch die großflächige Edelstahl-Unterbodenheizung bis auf die eingestellte Temperatur zwischen 30°C und 95°C erhitzt
- der unter der Edelstahl-Unterbodenheizung liegende Thermostatfühler steuert in Intervallen die gewünschte Temperatur
- aus dem praktischen Zapfhahn können Tassen oder im Schnelldurchlauf Kannen befüllt werden, ein Schauglas informiert über die noch vorhandene Wassermenge

Technische Daten HWT

Anschluss/Leistung: 230 V / 2.000 W,
Heißhaltephase: ca. 200 - 300 W/h,
je nach Modell,
Stundenleistung: ca. 15 Liter,
Ein/Aus-Schalter: gelb beleuchtet,
Kontrollleuchte rot = Heizphase,
Kontrollleuchte grün = Heißhaltephase,
Material: Edelstahl





	Inhalt:	Durchmesser:	Bestell-Nr.:	Preis:
HWT 6	6,00 L	220 mm	342 HWT 6	240,00 €
HWT 10	10,00 L	240 mm	342 HWT 10	295,00 €
HWT 15	15,00 L	280 mm	342 HWT 15	405,00 €
HWT 20	20,00 L	300 mm	342 HWT 20	470,00 €

1



Melitta® Cafina® XT-Serie

Ob im Hotel, Restaurant, Bistro, Büro oder im Care-Bereich - zielgruppengerecht, serviceorientiert und mit ausschließlich hochwertigster Technik. Die perfekte Maschine für jeden Bedarf!

Professionelle Edelstahlbrühgruppe

Die Brühgruppe besteht aus hochwertigen Materialien – überwiegend Edelstahl – und ermöglicht somit einen verschleißfreien Betrieb bei einer Maximaleinwaage von 20 g. Durch das Mikro-Feinsieb ist eine maximale Aromaausbeute sichergestellt.

Automatic Coffeequality System (ACS®)

Abweichungen von Mahlgrad, Pulvermenge, Kolbendruck, Wassertemperatur und Brühzeit werden überwacht und automatisch korrigiert.

QR-Code scannen und Produktvideo ansehen

Vollautomat für Kaffee, Espresso, Kakao, heißen Milchschaum und andere Spezialitäten. Tasse für Tasse frisch zubereitet.
Beispielausstattung mit zwei Präzisionsmahlwerken, Instantmodul und Heißwasserarmatur.



	XT4	XT7	XT8	XT8-F
Max. Stundenleistung	180	250	370	170
Abmessungen (BxTxH)	300 x 580 x 715 mm	300 x 580 x 715 mm	300 x 580 x 765 mm	350 x 580 x 765 mm
Bohnenbehälter	1 x 1 kg / 2 x 1 kg	1 x 1 kg / 2 x 1 kg	1 x 1 kg / 2 x 1 kg	1 x 1 kg
Instantbehälter (ca.)	1 x 1000 g /2 x 450 g - 800 g	1 x 1000 g /2 x 450 g - 800 g	1 x 1000 g /2 x 450 g - 800 g	1 x 1000 g /2 x 450 g - 800 g
Milchsystem	Standard	TopFoam	Professional/TopFoam	basic Milch
Frischmilch	■	■	■	■
Kaltmilchschaum			■	■
TopFoam Milchschaum			■	■
Milchsorten	1	1 oder 2	1 oder 2	1 oder 2
HACCP-zertifiziert	■	■	■	
CIP (Erklärung siehe unten)	■	■	■	■
ACS (Erklärung siehe unten)			■	■
VPS (Erklärung siehe unten)	■	■	■	
Touch-Screen	■	■	■	■
Bestell-Nr.	153 39990	153 37772	153 37167	153 37528
Preis	11.185,00 €	14.290,00 €	21.585,00 €	18.080,00 €

CIP = Reinigungssystem „Clean in Place"
ACS = Automatic Coffeequality System (automatische Neujustierung von Mahlgrad, Pulvermenge, Kolbendruck, Brühzeit und Wassertemperatur
VPS = Variable Pressure System (variabler Anpressdruck für jede Kaffee-Spezialität)

Die passenden Anbaumodule für jeden Bedarf. Tassenwärmer und Kühlschränke sowie Abrechnungssysteme nach Wunsch.






(1)


(2)


(3)

Melitta® Cafina® XT180 GMC

Kaffeemaschinen-Serie für den kleinen und mittleren Bedarf, Seitenwände aus eloxiertem Aluminium, robustes Touchdisplay aus Polycarbonat, ohne Festwasseranschluss, Bevorratung in hitzebeständigen 1,8 l Glaskannen maximale Aromaausbeute sichergestellt,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2100 W,
Abmaße (BxTxH): 230 x 420 x 470 mm,

Bestell-Nr. 153 31625 Preis: 485,00 €



Life 2 AP Latte Art Chrome

Cafina® Life 2 Aroma Perfect Latte Art Chrome, 2-gruppig inkl. 1 Filterhalter für Einzeltasse, inkl. 2 Filterhalter für Doppeltasse, inkl. 1 Latte Art, inkl. 1 Wasser Auslauf, inkl. 1 Dampf Auslauf, Vorbrühfunktion, mikroprozessorgesteuerte Bedienung, mit 5 Wahltasten pro Gruppe,
Anschluss: 400 V, Leistung: 3800 W,
Abmaße (BxTxH): 710 x 510 x 510 mm,

Bestell-Nr. 153 34831 Preis: 9.595,00 €



Melitta® Cafina® XT180 GWC

Kaffeemaschinen-Serie für den kleinen und mittleren Bedarf, Seitenwände aus eloxiertem Aluminium, robustes Touchdisplay aus Polycarbonat, mit und ohne Festwasseranschluss, Bevorratung in hitzebeständigen 1,8 l Glaskannen maximale Aromaausbeute sichergestellt,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2100 W,
Abmaße (BxTxH): 230 x 420 x 470 mm,

Bestell-Nr. 153 31627 Preis: 610,00 €

Melitta® cup III (1)

Vollautomat für Kaffeespezialitäten und Schokolade, jede Tasse frisch zubereitet (Präzisionsmahlwerk), Heißwasserausgabe, nötiger Freiraum über der Maschine 400 mm, 20 Liter/h.,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2900 W,
Abmaße (BxTxH): 400 x 510 x 860 mm,

Bestell-Nr. 153 37529 Preis: 11.805,00 €



E6 Essential OD

Stufenlose Einstellung, Schalter An / Aus / Endlos, benutzerfreundliches Touchpad mit 3 Dosiermengen, Passwort Einstellungen für erweiterten Servicebereich, Kühlsystem mit Ventilator, sandgestrahlte flache 64 mm Stahl-Mahlscheiben für ca. 400 kg, Fassungsvermögen: 1,7 kg, Farbe: schwarz,
Anschluss: 230 V, Leistung: 730 W,
Abmaße (BxTxH): 215 x 635 x 400 mm,

Bestell-Nr. 153 31110 Preis: 1.785,00 €



Melitta® 608-21

Buffetmaschine, kompl. mit Kochendwasserautomat, Schnellfilter®, transportablem Porzellanwarmhalter, Bodenplatte und Zapfstelle für Heißwasser, Filterprogramme in 1-Liter Stufen einstellbar, mit integrierter Wochenzeitschaltuhr,
Anschluss: 230 V, Leistung: 7200 W,
Abmaße (BxTxH): 875 x 475 x 915 mm,

Bestell-Nr. 153 15418 Preis: 9.594,00 €

Melitta® cup-breakfast (3)

Mengenbrüher mit Heißwasserausgabe: ca. 240 Tassen Kaffee/Std., 60 l Heißwasser/Std., 80 Tassen Kakao/h,
Anschluss: 400 V, Leistung: 3320 W,
Abmaße (BxTxH): 400 x 519 x 790 mm,

Bestell-Nr. 153 19586 Preis: 11.867,00 €

Tassenwärmer Melitta® cup-CW breakfast (2)

Edelstahl Feinschliff, für ca. 80 Tassen,
Anschluss: 230, Leistung: 150 W,
Abmaße (BxTxH): 300 x 350 x 770 mm,

Bestell-Nr. 153 17256 Preis: 1.191,00 €



Melitta® M 170

aus Chromnickelstahl, Entkalkungsanzeige, manuelle Wasserzufuhr, Glaskannenbevorratung, inkl. Glaskanne 1,8 l,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1880-2025 W,
Abmaße (BxTxH): 210 x 420 x 463 mm,

Bestell-Nr. 153 20348 Preis: 390,00 €

Melitta® M 170 MT

wie M 170 - siehe oben, jedoch mit Isolierkannenbevorratung, Lieferung ohne Isolierkanne,
Abmaße (BxTxH): 210 x 420 x 601 mm,

Bestell-Nr. 153 20347 Preis: 392,00 €



Glaskanne Ka-G M 180 (für M 170)	Inhalt: 1,80 Liter
Bestell-Nr. 153 16207	Preis: 32,00 €
Melitta® Isolierkanne (für M 170 MT)	Inhalt: 1,90 Liter
Bestell-Nr. 153 22576	Preis: 71,00 €
Pyramiden-Filterpapier Pa SF 220 G	á 100 Stück
Bestell-Nr. 153 1014228	Preis: 81,00 €
Pyramiden-Filterpapier Pa SF 202 S	á 100 Stück
Bestell-Nr. 153 14576	Preis: 7,00 €
Schnellfilter SF-KU 220	aus Kunststoff
Bestell-Nr. 153 15223	Preis: 295,00 €

1



Isolierkanne Servitherm

Einhandbedienung, Hartplastik, Drehverschluss, Q100 Qualitäts-glas-Einsatz, Farben: weiß, dunkelblau, schwarz, rot,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 Liter	149 7201 + Farbe	13,20 €
0,60 Liter	149 7202 + Farbe	15,00 €
1,00 Liter	149 7204 + Farbe	16,30 €
1,30 Liter	149 7205 + Farbe	24,00 €



Isolierkanne Wash

spülmaschinenfest, Q100 Qualitätsglas-Einsatz,
Farben: schwarz, dunkelblau, rot, vanille, grau, weiß,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
1,00 Liter	149 2744 + Farbe	20,60 €

Isolierkanne Wash S+

spülmaschinenfest & bruchsicher, doppelwandiger Edelstahl-einsatz, Farben: weiß, dunkelblau,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
1,00 Liter	149 2764 + Farbe	37,50 €



Dispenser MAXX

Edelstahl mit Zapfhahn,
geeignet für den Einsatz im Krankenhaus, Altenpflegebereich, Kantine, Cafeteria, Konferenzen und Gaststättenbetrieb,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
6,00 Liter	149 8306	205,30 €
10,00 Liter	149 8300	224,00 €



Isolierkanne Thermoboy

Einhandbedienung, spülmaschinenfest, Q100 Qualitätsglas-Einsatz, Farben: weiß, dunkelblau, beige, rot,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 Liter	149 7341 + Farbe	19,60 €
0,60 Liter	149 7342 + Farbe	20,00 €



Isolierkanne Brilliant

spülmaschinenfest, Einhandbedienung durch Klappdeckelsys-tem, doppelwandiger Edelstahleinsatz, Edelstahl glänzend,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 Liter	149 2611	50,30 €
0,60 Liter	149 2612	51,70 €
1,00 Liter	149 2614	55,60 €
1,50 Liter	149 2615	60,30 €



Pumpkanne Coffeestation

ideal für dezentrale Kaffeeversorgung, Pumpsystem mit Pumphebel, aus doppelwandigem, vakuumgepumpten Edelstahl,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
2,50 Liter	149 8257	79,40 €
3,50 Liter	149 8259	89,00 €

Tropfenfänger (1) stabiler schwarzer Kunststoff, Abtropfgitter aus rostfreiem Edelstahl, Verbindungseinrichtung,
Bestell-Nr. 149 TF 8200 Preis: 13,40 €

Service Station (2) stabiler schwarzer Kunststoff, fünf Einstellmöglichkeiten, Verbindungseinrichtung seitlich,
Bestell-Nr. 149 ST 8210 Preis: 18,60 €



Isolierkanne Supreme (1)

spülmaschinenfest, Einhandbedienung durch Klappdeckelsystem, Edelstahl matt, doppelwandige Edelstahlkanne,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,60 Liter	149 2212	54,50 €
1,00 Liter	149 2214	57,00 €
1,50 Liter	149 2215	61,10 €

Isolierkanne Meeting (2)

spülmaschinenfest, Drehverschluss, Edelstahl matt, doppelwandige Edelstahlkanne,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,60 Liter	149 2202	49,10 €
1,00 Liter	149 2204	51,70 €
1,50 Liter	149 2205	56,10 €



Isolierkanne Wave

spülmaschinenfest, Q100 Qualitätsglas-Einsatz,
Farben: schwarz, dunkelblau, rot, cappuccino, kiwi, weiß, vanille,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 Liter	149 2941 + Farbe	20,60 €
0,60 Liter	149 2942 + Farbe	21,30 €
1,00 Liter	149 2944 + Farbe	22,40 €
1,50 Liter	149 2945 + Farbe	29,60 €

Isolierkanne Wave S+

spülmaschinenfest & bruchsicher, doppelwandiger Edelstahlein-satz, Farben: weiß, cappuccino, vanille, rot, dunkelblau, schwarz,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,60 Liter (nur weiß u. blau)	149 2962 + Farbe	35,90 €
1,00 Liter	149 2964 + Farbe	38,50 €



Isolierkanne Enduro Push

Einhandbedienung, unzerbrechlich,
vakuumgepumpte Kanne aus Edelstahl,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,60 Liter	149 2012	27,30 €
1,00 Liter	149 2014	32,50 €
1,50 Liter	149 2015	37,90 €
2,00 Liter	149 2016	40,50 €

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!







Isolierkanne Snap

Einhandbedienung durch Drucktastenverschluss, bruchsicher, doppelwandiger Edelstahl, mattiert,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
1,00 Liter	149 2384	18,20 €
1,50 Liter	149 2385	19,10 €



Isolierkanne Mondial Push

Drucktastenverschluss, bruchsicher, doppelwandiger Edelstahleinsatz, Ausgießer und Deckel aus schwarzem Kunststoff,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
1,30 Liter	149 2405	37,00 €



Flaschenkühler Pure

Einstellmöglichkeit für 6 Flaschen bis max. 0,33 l, erhältlich in den Farben: weiß, schwarz, weiß/chrom, schwarz/chrom,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
weiß	149 0504 001	42,40 €
schwarz	149 0504 002	42,40 €
weiß/chrom	149 0514 001	55,80 €
schwarz/chrom	149 0514 002	55,80 €



Isolierkanne Wave Push

Einhandbedienung, spülmaschinenfest, Q[100] Qualitätsglas-Einsatz, Farben: weiß, schwarz, dunkelblau, rot, vanille, cappuccino, kiwi,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,60 Liter	149 2932 + Farbe	23,60 €
1,00 Liter	149 2934 + Farbe	24,60 €
1,50 Liter	149 2935 + Farbe	31,80 €



Isolierkanne Mondial

Drehverschluss, bruchsicher, doppelwandiger Edelstahleinsatz, Ausgießer und Deckel aus schwarzem Kunststoff,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
1,30 Liter	149 2415	36,20 €



Isolierkanne Carat

spülmaschinenfest, Vollmetallkanne, perfekt für thermische Desinfektion,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
1,00 Liter	149 2424	46,10 €



Isolierkanne Mondo

extra weite Einfüllöffnung, einfach zu reinigen, Q[100] Qualtiäts-glas-Einsatz, Farben: weiß, dunkelblau, schwarz, rot,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
1,0 l weiß	149 3354 001	21,40 €
1,0 l schwarz	149 3354 002	21,40 €
1,0 l rot	149 3354 003	21,40 €
1,0 l dunkelblau	149 3354 008	21,40 €
1,3 l weiß	149 3355 001	27,50 €
1,3 l schwarz	149 3355 002	27,50 €
2,0 l weiß	149 3356 001	35,70 €
2,0 l schwarz	149 3356 002	35,70 €



Isolierkanne Zeo

Einhandbedienung, gefrostete Oberfläche, Q[100] Qualitätsglas-Einsatz, Inhalt: 1,00 l,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
weiß	149 7414 001	17,50 €
royalblau	149 7414 012	17,50 €
warm grey	149 7414 157	17,50 €
lemon green	149 7414 193	17,50 €
pale black	149 7414 194	17,50 €
magenta	149 7414 195	17,50 €



to-go-Becher Click ´n´Drink

Einhandbedienung, spülmaschinenfest, doppelwandiger Edelstahl, Deckelfarben: kiwi, brombeer, stahlgrau,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,3 l kiwi	149 9141 126	17,00 €
0,3 l brombeer	149 9141 131	17,00 €
0,3 l stahlgrau	149 9141 184	17,00 €
0,4 l kiwi	149 9142 126	17,40 €
0,4 l brombeer	149 9142 131	17,40 €
0,4 l stahlgrau	149 9142 184	17,40 €





Isolierkanne Drive

TopTherm Vakuum-Edelstahlkörper, schlag- und bruchfest, dichtschließender Drehverschluss, extra große Öffnung, thermisch desinfizierbar, spülmaschinenfest,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
1,00 Liter	82 1347 205 100	47,90 €



Isolierkanne Eco

alfiDur Vakuum-Hartglaseinsatz, hochwertiger Kunststoff mit gefrosteter Oberfläche, Ausgieß-System mit Einhandbedienung,

Farbe:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
weiß	1,00 Liter	82 0825 010 100	14,30 €
schwarz	1,00 Liter	82 0825 020 100	14,30 €
boho green matt	1,00 Liter	82 0825 240 100	14,30 €



Isolierkannen von Alfi

- Schadstofffrei für das gesunde Aufbewahren von Lebensmitteln
- AromaSafe für den perfekten Geschmack
- 10 Jahre Garantie auf beste Isolierleistung
- 12 Stunden heiß oder 24 Stunden kalt
- Recyclingfähig



Isolierkanne Studio

TopTherm Vakuum-Edelstahlkörper, schlag- und bruchfest, dichtschließender Drehverschluss, extra große Öffnung, thermisch desinfizierbar, spülmaschinenfest, stainless steel mat,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,70 Liter	82 1297 205 070	55,90 €
1,00 Liter	82 1297 205 100	59,90 €
1,50 Liter	82 1297 205 150	63,90 €



Isolierkanne Bono

TopTherm Vakuum-Edelstahlkörper, schlag- und bruchfest, Einhand-Ausgießtaste, Griff aus schwarzem Kunststoff,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
1,00 Liter	82 0787 205 100	37,50 €
1,50 Liter	82 0787 205 150	39,90 €



Isolierkanne Skyline

alfiDur Vakuum-Hartglaseinsatz, Ausgieß-System mit Einhandbedienung,

Farbe:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
cool grey	1,00 Liter	82 1321 234 100	43,90 €
weiß	1,00 Liter	82 1321 211 100	43,90 €
Edelstahl	1,00 Liter	82 1322 205 100	43,90 €



Isolierkanne Albergo TT

TopTherm Vakuum-Edelstahlkörper, schlag- und bruchfest, Einhand-Ausgießsystem und Metallgriff verchromt,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
1,00 Liter	82 0767 000 100	58,30 €
1,50 Liter	82 0767 000 150	66,30 €



Isolierkanne Gusto TT

TopTherm Vakuum-Edelstahlkörper, schlag- und bruchfest, Einhand-Ausgießtaste, Metallgriff verchromt, spülmaschinenfest,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,40 Liter	82 3527 205 040	51,10 €
0,60 Liter	82 3527 205 060	55,90 €
1,00 Liter	82 3527 205 100	59,10 €
1,50 Liter	82 3527 205 150	63,90 €



Isolierkanne Dan

alfiDur Vakuum-Hartglaseinsatz, absolut dichtschließender Drehverschluss,

Farbe:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
weiß gedeckt	1,00 Liter	82 0935 012 100	22,30 €
schwarz	1,00 Liter	82 0935 020 100	22,30 €
vintage indigo	1,00 Liter	82 0935 060 100	22,30 €



Pumpkanne

Getränkespender für Party's oder Bewirtung, Boden und Deckel aus hochwertigem Kunststoff, Tragegriff Kunststoff verchromt 360° drehbarer Boden, komfortables Ausgieß-System mit Einhandbedienung, nicht spülmaschinenfest,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
2,20 Liter / ca. 17 Tassen	82 0987 000 220	87,90 €





Aktiv-Flaschenkühler Konferenzboy (1)

Ein klassischer Flaschenkühler für 6 Getränkeflaschen (bis 0,33 l), mit auswechselbarem Kühlakku, aus Kunststoff mit Aluminiumabdeckung, Farbe: schwarz, Material: Aluminium, Kunststoff, Abmaße (ØxH): 300 x 130 mm,

Bestell-Nr. 82 0367 205 000 Preis: 55,90 €

Kapselheber (2)

passend in den vorgesehenen Schlitz in den alfi Flaschenkühlern, Material: Edelstahl mattiert, Länge: 133 mm,

Bestell-Nr. 82 0112 000 000 Preis: 7,90 €

Kühlakku für Konferenzboy (3)

Kunststoff glatt, Gefrierzeit ca. 6 Stunden, Aktiv-Kühlung, kühlt runter statt nur zu kühlen, Abmaße (BxTxH): 100 x 110 x 115 mm,

Bestell-Nr. 82 0031 000 000 Preis: 19,90 €



Fill	Bestell-Nr.:	Preis:
Fill Pro Auftischgerät	298 FILL-200-CT	4.680,00 €
Unterschrank für Fill Pro Auftischgerät	298 FILL-US	990,00 €
Fill T-Tap Einbaugerät mit Zapfsäule und integrierter Tropfschale	298 FILL-200-TS-IDT	4.680,00 €

Extra I-Tap: Stilvoll und zeitlos

Einbaugerät mit Design-Zapfhahn für Personalküchen in Unternehmen sowie Krankenhäuser und Pflegeheime.



- Zapfhahn mit Touch-Bedienfeld aus Glas
- 2 Kühlkapazitäten: 50 l/h oder 85 l/h
- 4 Wassersorten, Portionierungseinstellung
- Hochwertige Materialien und Verarbeitung, Edelstahl
- ThermalGate™ für leistungsstarke thermischeDesinfektion oder 3-Komponenten-Schutz BRITA HygienePlus
- Kompatibel mit Easy Access Panel (barrierefreie Bedieneinheit)

Extra I-Tap	Bestell-Nr.:	Preis:
Extra I-Tap 50l/h ThermalGate™	298 Extra-50-TG	3.420,00 €
Extra I-Tap 85l/h ThermalGate™	298 Extra-85-TG	4.140,00 €
Extra I-Tap 50l/h HygienePlus	298 Extra-50-HP	3.870,00 €
Extra I-Tap 85l/h HygienePlus	298 Extra-85-HP	4.590,00 €

LARQ Flaschen



- 2 unterschiedliche Größen (500ml und 740ml)
- Jede Größe in 4 Farben
- Individuelle Lasergravur möglich
- 2 Deckel-Varianten: Twist Top Deckel oder PureVis™ Technologie-Deckel (beseitigt mit UV-Technologie alle 2 Stunden Bakterien und Verunreinigungen im Flascheninneren)

LARQ Flaschen	Bestell-Nr.:	Preis:
LARQ schwarz 500ml Twist Top	298 BL-500-ISO-BLACK	30,00 €
LARQ weiß 740 ml Twist Top	298 BL-740-ISO-WHITE	35,00 €
LARQ schwarz PureVis™ 500 ml	298 BL-500-PV-BLACK	90,00 €
LARQ weiß PureVis™ 740 ml	298 BL-740-PV-WHITE	105,00 €

*weitere Flaschenvarianten auf Anfrage

Easy Access Panel



Bedienelement für eine barrierefreie Umgebung. Kann leicht zugänglich positioniert werden. Abgewinkelte oder flache Version möglich.

	Bestell-Nr.:	Preis:
Easy Access Panel - für Geräte der Top 50/85 und Extra 50/85 Serie	298 EAP-01	345,00 €
Easy Access Panel - für Geräte der C-Tap Serie	298 EAP-02	395,00 €



Fill Pro Auftischgerät mit Unterschrank



Fill T-Tap Einbaugerät mit Zapfsäule und integrierter Tropfschale

Fill T-Tap/ Fill Pro: Hochleistungs Profi zur Bewirtung

Der Fill ist speziell für die Flaschenbefüllung geschaffen und liefert in Konferenzbereichen von Hotels und Unternehmen, in Kantinen und stark frequentierten Restaurants kontinuierlich große Mengen an gekühltem Wasser. Individuell bedruckbare Glasflaschen ergänzen das gastronomische Konzept.

- Vier Wassersorten
- Auftisch- und Standgeräte (Fill Pro) oder Einbaugerät mit Zapfsäule (Fill T-Tap) und drei Tropfschalenoptionen
- Befüllung von 2 Flaschen gleichzeitig und intelligente Portionskontrolle
- Hochleistungs-Eisbankkühltechnologie: 120 l/h
- ThermalGate™ Funktion für leistungsstarke thermische Desinfektion

Extra C-Tap: Der Heiß- und Kaltwasserspender



Mit seinem eleganten Äußeren und einer Heißwasserfunktion überzeugt der C-Tap in Frühstücks- und Bankettbereichen von Hotels sowie in Teeküchen und Tagungsräumen von Unternehmen.

- Einbaugerät mit Zapfhahn inkl. Touch-Bedienfeld aus Glas
- Bis zu fünf Wassersorten (je nach Konfiguration)
- Kühlkapazität: 85 l/h
- Heizkapazität: 20 l/h (mittlerer Boiler) oder 30 l/h (großer Boiler)
- ThermalGate™ Funktion für leistungsstarke thermische Desinfektion oder 3-Komponenten-Schutz BRITA HygienePlus
- Kompatibel mit Easy Access Panel (barrierefreie Bedieneinheit)

Extra C-Tap (still-sprudel-heiß)	Bestell-Nr.:	Preis:
Extra C-Tap, ThermalGate(TM), großer Boiler	198 Extra-85-C2HL-TG	2.390,00 €
Extra C-Tap, ThermalGate(TM), mittlerer Boiler	198 Extra-85-C2HM-TG	3.455,25 €

Top Pro: Vielseitiger Klassiker



Ideal für Personalküchen und Produktionsumgebungen in Unternehmen sowie für den öffentlichen- und medizinischen Bereich.

- Flexibel als Auftisch- oder Standgerät
- 2 Kühlleistungen: 50 l/h und 85 l/h
- 4 Wassersorten, Portionierungseinstellung
- Touch-Display oder mechanische Druckknöpfe
- Natürliches Kältemittel R290
- ThermalGate™ für leistungsstarke thermische Desinfektion oder 3-Komponenten-Schutz BRITA HygienePlus
- Kompatibel mit Easy Access Panel (barrierefreie Bedieneinheit)

Top Pro 50 l/h oder 85 l/h	Bestell-Nr.:	Preis:
ThermalGate™ und Touch Display	298 TOP-50-TG / TOP-85-TG	2.745,00 €
ThermalGate™ und Druckknöpfe	298 TOP-50-TG-MB / TOP-85-TG-MB	2.745,00 €
HygienePlus und Touch Display	298 TOP-50-HP / TOP-85-HP	3.195,00 €
HygienePlus und Druckknöpfe	298 TOP-50-HP-MB / TOP-85-HP-MB	3.545,00 €
Unterschrank	298 VIV-TOP-US	765,00 €

*weitere Gerätevarianten auf Anfrage

QR-Code scannen und Produktvideo ansehen

BRITA

1

Wasserfiltration von BRITA

- speziell für den Einsatz bei Kaffeemaschinen, Kombidämpfer, Backöfen, Vendingautomaten und Spülmaschinen
- schützt Geräte effektiv vor Kalk oder Gipsablagerungen und reduziert Maschinenausfälle
- verbessert den Geschmack und Aroma von Kaffee und sorgt für wohlschmeckende Speisen und Backwaren
- sorgt für glänzendes Besteck, Gläser und Geschirr ohne Nachpolieren

QR-Code scannen und die BRITA Professional Filter Service App kostenlos downloaden: (unterstützt bei der Filterauswahl und -wechselzeitpunkten)



PURITY Clean - für Spülmaschinen	Abmaße (BxH):	Kapazität:	Bestell-Nr.:	Preis:
PURITY 1200 Clean Komplettsystem (Teilentsalzung)	288 x 550 mm	12.000 Liter*	298 292083	800,00 €
PURTIY 1200 Clean Wechselkartusche (Teilentsalzung)		12.000 Liter*	298 315645	150,00 €
PURITY 1200 Clean Extra Komplettsystem (Vollentsalzung)	288 x 550 mm	5.000 Liter**	298 1008200	835,00 €
PURTIY 1200 Clean Extra Wechselkartusche (Vollentsalzung)		5.000 Liter**	298 1008197	160,00 €

PURITY Steam - für Backöfen und Dampfgarer	Abmaße (BxH):	Kapazität:	Bestell-Nr.:	Preis:
PURITY 450 Steam Komplettsystem mit MAE	249 x 408 mm	3.680 Liter*	298 1002912	545,00 €
PURITY 450 Steam Wechselkartusche		3.680 Liter*	298 1000653	105,00 €
PURITY 600 Steam Komplettsystem mit MAE	249 x 520 mm	5.771 Liter*	298 1002918	730,00 €
PURITY 600 Steam Wechselkartusche		5.771 Liter*	298 1000252	140,00 €
PURITY 1200 Steam Komplettsystem mit MAE	288 x 550 mm	10.800 Liter*	298 1002923	915,00 €
PURITY 1200 Steam Wechselkartusche		10.800 Liter*	298 1000231	185,00 €

PURITY Quell ST - für Kaffeemaschinen und Vendingautomaten	Abmaße (BxH):	Kapazität:	Bestell-Nr.:	Preis:
PURITY 450 Quell ST Komplettsystem mit MAE	249 x 408 mm	4.217 Liter*	298 1009227	540,00 €
PURITY 450 Quell ST Wechselkartusche		4.217 Liter*	298 273000	95,00 €
PURITY 600 Quell ST Komplettsystem mit MAE	249 x 520 mm	7.207 Liter*	298 1009229	720,00 €
PURITY 600 Quell ST Wechselkartusche		7.207 Liter*	298 273200	130,00 €
PURITY 1200 Quell ST Komplettsystem mit MAE	288 x 550 mm	13.187 Liter*	298 1009231	900,00 €
PURITY 1200 Quell ST Wechselkartusche		13.187 Liter*	298 273400	170,00 €



PURITY C Quell ST - für Kaffeemaschinen bei kalkhaltigem Wasser	Abmaße (BxH):	Kapazität:	Bestell-Nr.:	Preis:
PURITY C150 Quell ST Filterkartusche	117 x 419 mm	2.408 Liter*	298 102828	70,00 €
PURITY C300 Quell ST Filterkartusche	125 x 466 mm	4.000 Liter*	298 102826	105,00 €
PURITY C500 Quell ST Filterkartusche	144 x 557 mm	6.800 Liter*	298 1002045	165,00 €
PURITY C1100 Quell ST Filterkartusche	184 x 557 mm	11.500 Liter*	298 1012446	235,00 €

PURITY C Finest - für Kaffeemaschinen bei gipshaltigem Wasser	Abmaße (BxH):	Kapazität:	Bestell-Nr.:	Preis:
PURITY C500 Finest Filterkartusche	144 x 557 mm	3.414 Liter**	298 1008830	175,00 €

PURITY C Steam - für kleine bis mittelgroße Kombidämpfer und Backöfen	Abmaße (BxH):	Kapazität:	Bestell-Nr.:	Preis:
PURITY C500 Steam Filterkartusche***	144 x 557 mm	4.675 Liter*	298 1023320	170,00 €

* Kapazität bei 10 °KH dH, ** Kapazität bei 10 ° GH dH, *** PURITY C Steam kann ausschließlich mit einem PURITY C Steam Filterkopf betrieben werden.

Alle Preise ohne Schlauchset!



PURITY C iQ Filterkopf

intelligenter Filterkopf. Das erste datengesteuerte, vernetzte Wasserfilter-System für eine bessere Serviceeffizienz, stellt sich automatisch auf schwankende Wasserqualitäten ein und gleicht diese aus

Bestell-Nr. 298 1043638 Preis: 295,00 €

PURITY C500 iQ Quell ST Filterkartusche mit RFID Chip

Bestell-Nr. 298 1044856 Preis: 165,00 €

PURITY C500 iQ Finest Filterkartusche mit RFID Chip

Bestell-Nr. 298 1044861 Preis: 175,00 €



PROGUARD Gastronomy 200

Umkehrosmose System für Kombidämpfer, Backöfen und Spülmaschinen, Starter Set,
Abmaße (BxTxH): 145 x 410 x 430 mm,

Bestell-Nr. 298 1053696 Preis: 2.600,00 €



PURITY C Filterkopf (1)

Für C Quell ST und C Finest mit 0-70% Verschnitt,

Bestell-Nr. 298 1013637 Preis: 45,00 €

Flow Meter 10-100A (2)

Durchflussmessgerät für PURITY C Kartuschen,

Bestell-Nr. 298 1033041 Preis: 55,00 €

PURITY Steam Filterkopf (3)

Für C Steam mit variablem Verschnitt,

Bestell-Nr. 298 1023325 Preis: 45,00 €

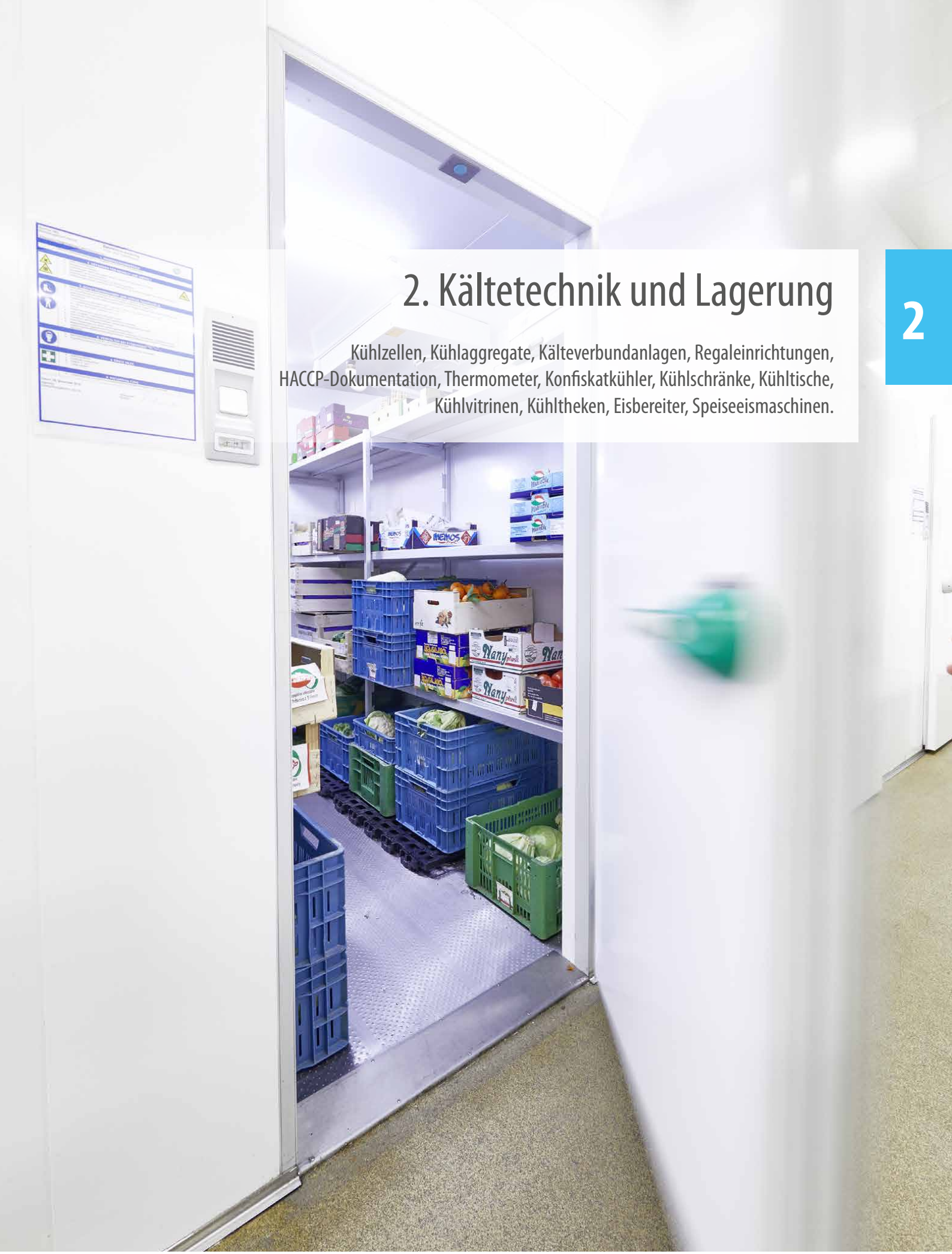
Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!

2. Kältetechnik und Lagerung

Kühlzellen, Kühlaggregate, Kälteverbundanlagen, Regaleinrichtungen, HACCP-Dokumentation, Thermometer, Konfiskatkühler, Kühlschränke, Kühltische, Kühlvitrinen, Kühltheken, Eisbereiter, Speiseeismaschinen.







2

Schalt- und Regelanlagen

sind immer auf dem neuesten Stand der Technik. Ob Fernwartung, Temperaturaufzeichnung, Notschalter, alles wird bedarfsgerecht eingeplant und montiert. Größten Wert legen wir auf die Energieeffizienzklassen unserer Komponenten und planen diese gewinnbringend für Sie ein.

Ob Drehzahlregelung, Wärmerückgewinnung, Abwärmenutzung – immer steht der größtmögliche Nutzen im Fokus unserer Planung. Wir haben für alle Lebenslagen die richtige Kältetechnik. **Fragen Sie uns nach Lösungen – wir werden diese für Sie finden!**









Immer einen kühlen Kopf bewahren!

Damit es bei Ihnen nicht allzu heiß her geht, installieren wir nach eingehender Analyse Ihres Bedarfs Kühlzellen, Kälteanlagen und Theken. Und damit es auch weiterhin cool bleibt, sind wir Dank eigener Techniker auch Ihr direkter Ansprechpartner für Wartung und Reparaturen.

Kältetechnik mit Weitsicht

Unsere technischen Abteilungen verstehen sich als Träger eines kontinuierlichen Innovationsprozesses. Das ist mehr als die professionelle Anwendung fremdentwickelter Techniken und Verfahren. Stillstand gibt es bei uns nicht und auf unserem Erfolg ruhen wir uns nicht aus.

Modernste Kältetechnik

Modernste Kältetechnik, die auf die Umwelteinflüsse der heutigen Zeit Rücksicht nimmt, wie die Baureihe Silensys von Lunité, kommt zum Einsatz. Der zertifizierte Verflüssigungssatz ist je nach Kälteleistung 10 bis 30 dBa leiser als vergleichbare Geräte. Durch sein schall-isoliertes Gehäuse fügt er sich optisch unauffällig sehr gut ein. Sein widerstandsfähiges Gehäuse ist langlebig und leicht zu pflegen.



Die hochwertigen Verdampfer

zeichnen sich durch sehr lange Lebensdauer aus. Glatte, hygienische Flächen, dadurch werden die HACCP-Richtlinien sowie die Bestimmungen des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz erfüllt. Dauerhafter Korrosionsschutz erleichtert die Hygiene im Kühlraum. Pulverbeschichtete Flächen lassen sich leicht reinigen.



Hocheffiziente Verbundanlagen

passen sich in jedem Betriebszustand den benötigten Kälteleistungen an. Durch drehzahlgeregelte Motoren können die Leistungsanpassungen stets optimiert werden, damit die Betriebskosten auf einem niedrigen Niveau gehalten werden können. Unsere Montageabteilung sorgt für fachgerechte Montage des Rohrleitungsnetzes.

Durch qualifizierte Kältetechniker werden langlebige Kupferverbindungsleitungen installiert und können weitgehend wartungsfrei betrieben werden.

Unser geschultes Service-Personal

installiert und wartet sämtliche Kälteanlagen, Klimaanlagen sowie Schalt- und Regeltechnik. Ein **Rund-um-die-Uhr-Service** ist gewährleistet und schützt Sie vor Warenverlust. Unsere Planungsabteilung ermittelt Ihren Bedarf und konzipiert Ihre individuelle Lösung.



2

Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- / Gefrierlagerschränke

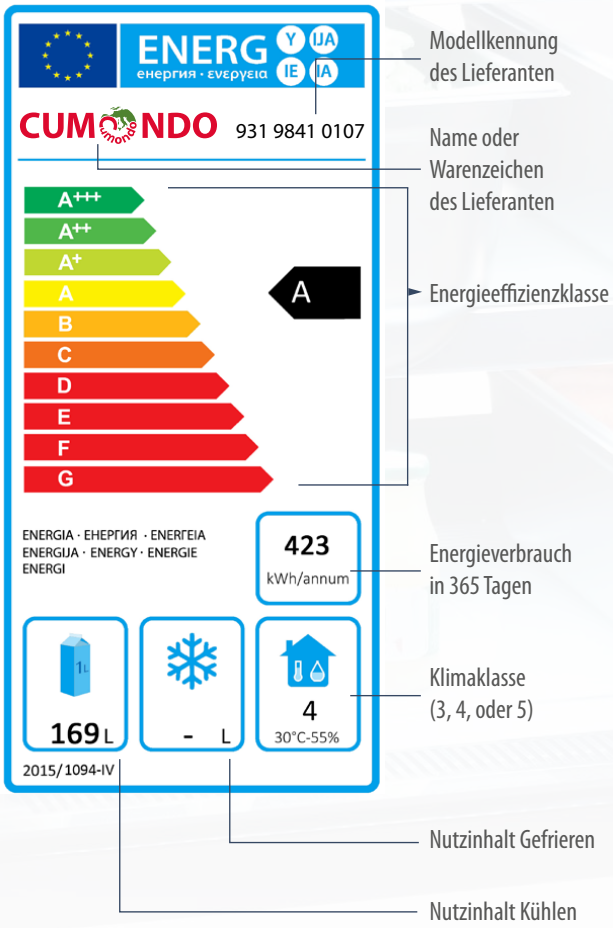
Rahmenbedingungen

Um den Energieverbrauch in der Europäischen Union zu reduzieren und den Verkauf energieeffizienter Geräte zu fördern, hat die Europäische Kommission zum 1. Juli 2016 die Verordnung 2015/1094 „Energieverbrauchskennzeichnung von gewerblichen Kühl-/Gefrierlagerschränken“ und 2015/1095 „Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung von gewerblichen Kühl-/Gefrierlagerschränken“ erlassen.

Danach müssen künftig bestimmte Geräte, die für die Lagerung von Lebensmitteln im gewerblichen Umfeld konzipiert sind, mit einem Energielabel gekennzeichnet werden.

Die Kennzeichnung stellt die Energieklassifizierung in den Klassen A bis G dar, den Energieverbrauch in kWh/Jahr, den Nutzinhalt in Liter sowie die Klimaklasse, für die das Gerät ausgelegt ist.

Ausgenommen von der Kennzeichnungspflicht sind unter anderem statische Geräte, Kühl- und Gefrierkombinationen, Truhen sowie Geräte für den direkten Verkauf von Lebensmitteln.



Zugelassene Klimaklassen

Klimaklasse 3 (Niederleistungskühllagerschrank):
Umgebungstemperaturen von +10 °C bis +25 °C,
60 % relative Luftfeuchtigkeit

Klimaklasse 4:
Umgebungstemperaturen von +10 °C bis +30 °C,
55 % relative Luftfeuchtigkeit

Klimaklasse 5 (Hochleistungskühllagerschrank):
Umgebungstemperaturen von +10 °C bis +40 °C,
40 % relative Luftfeuchtigkeit

Die am Energielabel angegebene Klimaklasse stellt die maximale Umgebungstemperatur am Aufstellort des Gerätes dar. Bei dieser Temperatur werden die für die Lagerung von Lebensmitteln geforderten Lagertemperaturen eingehalten.

Energieverbrauch / Nutzinhalt

Der Energieverbrauch wird für alle betroffenen Geräte, unabhängig von der angegebenen Klimaklasse, bei Klimaklasse 4 (+30 °C / 55 % rH) gemessen. Die Messung des Energieverbrauchs unterliegt der Norm EN 16825 sowie der Verordnung 2015/1094/EU.
Der Nutzinhalt wird gemäß der Norm EN 16825 ermittelt.

Für eine bessere Erkennbarkeit besonders energieeffizienter Geräte zeichnen wir in unserem Katalog wie folgt für Sie aus:

A+++ A++ A+ A B

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer. Die Welt der Großküche GTEG Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



Die Viessmann Group

Viessmann ist einer der führenden europäischen Hersteller für gewerbliche Kühlsystem- und Reinraumlösungen, bekannt für ihre Energieeffizienz und nachhaltige Kältetechnik zusammen mit Benutzerfreundlichkeit und Wartung. Das Produkt- und Serviceportfolio von Viessmann beinhaltet Kühlsysteme, Kühlzellen- und Reinraumlösungen sowie Zubehör und zugehörigen Service.

Die Kühlprodukte werden in Produktionsstätten in Deutschland gefertigt und sind durch lokale Vertriebsbüros in 7 Ländern in Europa vertreten, welche durch ein umfangreiches Netzwerk an Partnerunternehmen unterstützt werden.

- Kühl- und Tiefkühlzellen
- Kältesätze
- Regalsysteme
- Nassmüllkühler
- Reinräume
- Zubehör und Ersatzteile
- Service

2

Benötigen Sie eine Kühlzelle mit höchsten Standards? Wir haben die Lösung für Sie.



Viessmann bietet Ihnen Sicherheit. Unsere Kühlzellen machen bei Qualität keine Kompromisse. Dank unserer Handwerkskunst bieten wir Kühlräume von höchster Qualität.

Die TectoCell-Kühl- und Tiefkühlzellen sind äußerst robust und bieten eine hervorragende Energieeffizienz sowie einen hohen Benutzerkomfort.

Standard Maße Kühlzellen
Spezial Maße Kühlzellen

Technische Spezifikationen

GRÖSSENÜBERSICHT

Typ		TECTOCELL COMPACT 80	TECTOCELL COMPACT 100	TECTOCELL STANDARD PLUS 80	TECTOCELL STANDARD PLUS 100	TECTOCELL STANDARD PLUS 120	TECTOCELL STANDARD PLUS 150
Standard Zellengrößen*							
Breite	mm	1800 - 3600	1800 - 3600	1500 - 6000	1500 - 6000	1500 - 6000	1500 - 6000
Länge	mm	1200 - 12000	1200 - 12000	1200 - 12000	1200 - 12000	1200 - 12000	1200 - 12000
Außenhöhe mit Boden	mm	2110	2150	2110	2150	2190	2250
Standard-Türabmessungen Breite x Höhe	mm	900 x 1800	900 x1800	800 x 1800	800 x 1800	800 x 1800	800 x 1800
	mm	2410	2450	2410	2450	2490	2550
	mm	900 x 2000	900 x 2000	800 x 2000	800 x 2000	800 x 2000	800 x 2000
	mm	2710	2750	2710	2750	2790	2850
	mm	900 x 2200	900 x 2200	800 x 2000	800 x 2000	800 x 2000	800 x 2000

* TectoCell Standard Plus Programm: 300 mm und 100 mm Raster (Maßfertigung und größere Zellenabmessungen auf Anfrage)
TectoCell Compact Programm: 300 mm (1800 - 3600 mm Breite) und 100 mm (1200 - 12000 mm Länge) Raster

LEISTUNGSÜBERSICHT

Typ		TECTOCELL COMPACT 80	TECTOCELL COMPACT 100	TECTOCELL STANDARD PLUS 80	TECTOCELL STANDARD PLUS 100	TECTOCELL STANDARD PLUS 120	TECTOCELL STANDARD PLUS 150
Wandstärke	mm	80	100	80	100	120	150
Empfohlene Temperaturdifferenz nach VDI 2055 (ΔT in Kelvin)	K	38	45	38	45	56	70
Temperaturbereich	°C	+2 bis +60	-25 bis +60	-20 bis +60	-25 bis + 60	-30 bis +60	-50 bis +60
U-Werte (W/m2 K) gemäß DIN EN 13165		0.25	0.20	0.25	0.20	0.17	0.14

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



WESENTLICHE VORTEILE

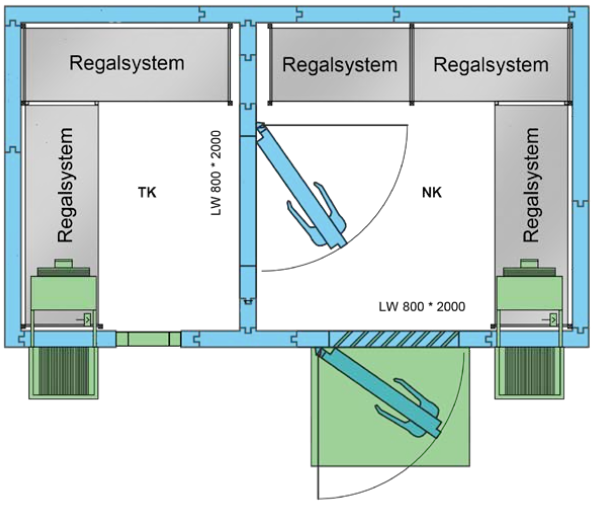
- Schnelle und einfache Montage über Nut- und Federsystem mit selbst-zentrierenden Exzenterspannschlössern
- Einfache Erweiterung und simple Montage durch Fugen ohne Klebstoff und Silikon
- Fugenlose und durchgehend überlappende Edelstahlböden von Viessmann
- Rutschfeste gepresste Böden
- Umfangreiches Zubehör
- Erhältlich mit optionalen Kältesätzen und Regalsystemen dank perfekt aufeinander abgestimmter Systemtechnik
- Hohe Verpackungsstandards für Warensicherheit und -transport

Kombinationszelle aus Kühlung und Tiefkühlung

Planungsbeispiel

Grundausstattung

Komponente	Eigenschaften	Preis
Tecto Kühl-/ Tiefkühlzelle 100	Abmaße (BxTxH): 3600 x 2100 x 2480 mm	
Wärmedämmung der Zellenelemente	Starke: 100 mm	
Smart Protec®	weiß, antibakteriel	
KR11-Edelstahlboden	Rutschfestigkeitsklasse R11	
Radlast: 1600 N	zulässige Flächenlast: 30000 N/m²	
Unterlüftung	Kunststoffgitterrost: 330 x 330 x 30 mm	
Trennwand 100	TectoCell Standard Plus	
Tür- / Lukenelement 100	Drehtür mit Türrahmenheizung	
LED-Leuchte	10 Watt	
Bedientableau mit Lichtschalter		
Thermometer		
Druckausgleichsventil		
Summe		8.950,00 €
Montage zzgl.		Auf Anfrage



Optional

Komponente	Eigenschaften	Preis
Auffahrrampe	Abmaße (BxTxH): 900 x 1060 x 131,5 mm	
Montage zzgl.		
Streifenvorhang	Abmaße (BxH): 800 x 2245 mm	
Montage zzgl.		
Thermomax THX-DL 4-Kanal	Temperaturaufzeichnungsgerät	
Fühler SX PT 100 5M	5 m Kabel, -30/+50°C	
Fenster rund	2-fach Verglasung, ohne Heizung	
Fenster rund	2-fach Verglasung, mit Heizung	
Kältesatz TectoRefrigo WMC2 0900	Temperaturbereich: -5 bis +20°C	
Tiefkühl-Kältesatz TectoRefrigo WMF2 0900	Temperaturbereich: -5 bis -25°C	
inkl. 2 x Montageöffnung		
inkl. 2 x Beipack Adapterkabel		
Summe		3.795,00 €
Montage zzgl.		Auf Anfrage

Passendes Regalsystem

Komponente	Eigenschaften	Preis
Regalsystem Rega Almo Norm 20	Modulares System aus Aluminium	
2 x Regalleiter	Aluminium, Abmaße (BxT): 500 x 1600 mm	
5 x Regalleiter	Aluminium, Abmaße (BxT): 500 x 1800 mm	
4 x Bodenauflage	Aluminium, Abmaße (BxT): 500 x 900 mm	
4 x Bodenauflage	Aluminium, Abmaße (BxT): 500 x 1000 mm	
4 x Bodenauflage	Aluminium, Abmaße (BxT): 500 x 1300 mm	
6 x Bodenauflage	Aluminium, Abmaße (BxT): 500 x 1400 mm	
12 x Eckverbindungsklammer	Aluminium, für Boden- und Blechrostauflagen	
2 x Diagonalkreuz	Aluminium	
Summe		1.450,00 €
Montage zzgl.		Auf Anfrage

TectoCell Compact: Effizienz und Qualität

Energieeffizienz mit großartiger Isolierung
Die TectoCell Compact Kühl- und Tiefkühlzellen bieten Ihnen Effizienz und sichere Aufbewahrung Ihrer Kühlwaren gemäß hoher Standards.
Die Kühlraumwände sind direkt mit dem wärmeisolierten, fugenlosen und durchgehend unterlappenden Edelstahlboden verbunden.
Die Kühl- und Tiefkühlzellen arbeiten dank ihrer guten Isolierung energieeffizient.

Kosteneffiziente Standardserie
Für eine gute Flexibilität bieten wir zahlreiche Standardgrößen in Rastern von 300 mm an.
Dadurch eignen sich die Kühlräume für eine Vielzahl von Anwendungen in der Gastronomie, in professionellen Küchen und sowie im Handel.
Selbst die kleinsten Varianten bieten ausreichend Platz, um Lebensmittel übersichtlich und schnell einzulagern und zu entnehmen.

Die TectoCell Compact Kühl- und Tiefkühlzellen sind in folgenden Wandstärken erhältlich: 80 mm, 100 mm.

Pulverbeschichtete und geschützte Oberflächen
Die Deckschichten der Viessmann TectoCell Compact-Modelle bestehen aus feuerverzinktem Stahlblech, das zur leichteren Reinigung mit einer hochwertigen Viessmann Standard-Pulverbeschichtung in weiß (ähnlich RAL 9016) behandelt wurde.

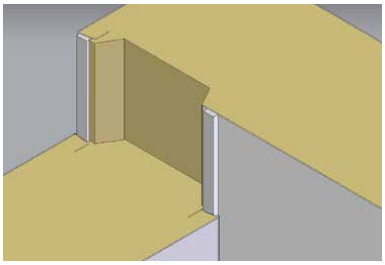
TectoCell Compact Kühl- und Tiefkühlzellen sind ideal für die Lagerung von abgepackten Lebensmitteln und Getränken.

Für mehr Flexibilität können Sie bis zu drei Trennwände für unterschiedliche Kühllageranforderungen in einem kombinierten Kühlraum verwenden.

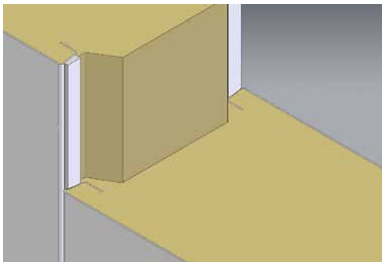
WESENTLICHE VORTEILE:

- Standardgrößen ermöglichen kürzere Lieferzeiten für Ihr Projekt
- Erhältlich in Wandstärken von 80 und 100 mm, welche die meisten Kühlanforderungen erfüllen
- Das optionale Umrüstkit für Säulen bietet zusätzliche Flexibilität
- Optionaler Montagesatz: Ausstattung von Kühl- und Tiefkühlzellen mit einem Druckausgleichsventil, einer LED-Leuchte, einem Thermometer und einem Lichtschalter inklusive Kontrollleuchte

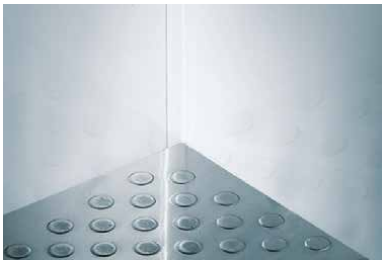




TectoCell Compact Eckverbindung für Energieeffizienz



Perfekt passendes Nut- und Federsystem zur Vermeidung von Wärmebrücken

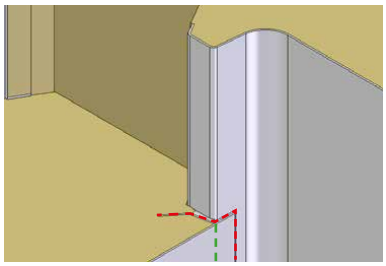


TectoCell Compact Anti-Rutsch-Profil für eine sichere Arbeitsumgebung

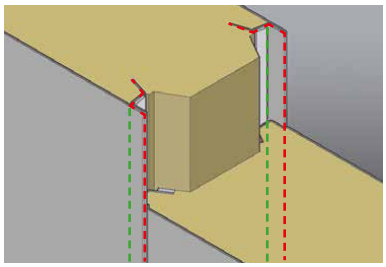
TectoCell Standard Plus: Flexibilität und exzellente Hygiene

Kühl- und Tiefkühlzellen der TectoCell Standard Plus-Reihe erfüllen höchste Anforderungen in professionellen Küchen sowie im Handwerk. Die Serie zeichnet sich durch hervorragende Hygieneeigenschaften und hohen Bedienkomfort aus.

Verschiedene Funktionen für verbesserte Hygiene
Die charakteristische TectoCell-Überlappung sorgt für einen nahtlosen Übergang von Wand zu Wand und verhindert Schmutz- und Wasseransammlungen. Vor allem in Fugen und Ecken wachsende Keime werden durch abgerundete Eckwandpaneele im Kühlraum wirkungsvoll verhindert.



TectoCell Standard Plus-Modelle mit **überlappendem** Profil sind fugenfrei für eine einfache Reinigung und verbesserte Hygiene.



TectoCell Standard Plus **überlappende** Wände ohne Fugen gegen Staub und Bakterien



Boden mit Hygieneradius für einfache Reinigung und bessere Hygiene (optionale Ausstattung)

Die hochwertige und äußerst belastbare Bodenoberfläche aus rostfreiem Stahl ist fugenlos und durchgehend unterlappt – dies führt zu einer weiteren Verbesserung der Hygienebedingungen und bietet ein Plus an Sicherheit.

Die optionale Sonderausführung verfügt über einen großen Bodenradius mit einem wärmeisolierten Edelstahlsockel mit abgerundeten Ecken. Dies ermöglicht eine einfache und hygienisch optimale Reinigung.

Kombinierte Kühlzellen
Mit TectoCell Standard Plus können Sie Kühl- und Tiefkühlzellen nach Bedarf kombinieren.

Die TectoCell Standard Plus-Varianten sind standardmäßig mit der nachhaltigen antimikrobiellen Pulverbeschichtung SmartProtec® ausgestattet. Die Spezialbeschichtung verhindert die Übertragung und Ausbreitung potenziell schädlicher Bakterien.

WESENTLICHE VORTEILE:

- Höhere Hygienestandards durch antimikrobielle SmartProtec®-Oberflächen
- Hygienische, fugenfreie Überlappung der Wände zur Verhinderung von Schmutz- und Wasseransammlungen
- Vollhygienische Wandradien
- Rutschfeste Pressböden in verschiedenen Ausführungen
- Optional mit speziellem Vollbodendesign erhältlich, das eine einfache und hygienisch optimale Reinigung ermöglicht
- Erhältlich in Wandstärken von 80, 100, 120 und 150 mm für verschiedene Temperaturstufen, die alle Kühl- und Gefrierlagerbedürfnisse erfüllen



Kühl- und Tiefkühlhzellen Ausstattungsübersicht / Zubehör

Ausstattung / Zubehör	Tecto Compact 80	Tecto Compact 100	Tecto Standard Plus 80	Tecto Standard Plus 100	Tecto Standard Plus 120	Tecto Standard Plus 150
TectoCell Wandüberlappung	-	-	■	■	■	■
TectoCell Bodenunterlappung	■	■	■	■	■	■
TectoCell Eckenradius	-	-	■	■	■	■
TectoCell Bodenradius	-	-	□	□	□	□
Lichtschalter mit Kontrollleuchte	-	□	■	■	■	■
Thermometer	□	□	■	■	■	■
Druckausgleichsventil bis 5 kW Kälteleistung	□	□	■	■	■	■
Türrahmenheizung mit Thermoschalter und beheiztes Druckausgleichsventil bis 5 kW Kälteleistung	-	□	□	■	■	■
Magnetdichtrahmen	■	■	■	■	■	■
LED-Leuchte (Türrahmen)	□	□	■	■	■	■
LED-Kühl- und Tiefkühlraumleuchte für Deckenmontage	□	□	□	□	□	□
Boden 1000 N (KR11)	■	■	□	□	□	□
Boden 1600 N (R11)	□	□	■	■	■	■
Weitere Bodenvarianten gem. Produktübersicht	-	-	□	□	□	□
Schwelle bodengleich	■	■	■	■	■	■
Antimikrobielle Oberflächenbeschichtung SmartProtec	-	-	■	■	■	■
Edelstahloberfläche	-	-	□	□	□	□
Baustoffklassifizierung B1 (DIN 4102)	-	-	□	□	□	□
Edelstahl Bodenblende zur Verkleidung der Unterlüftungsroste	□	□	□	□	□	□
Fleisch- und Wurstgehänge	□	□	□	□	□	□
Drehtür mit ergonomischem Griff	■	■	■	■	■	■
Luke	-	-	□	□	□	□
PVC-Streifenvorhang für Decken- oder Wandmontage	□	□	□	□	□	□
PVC-Pendeltür	-	-	□	□	□	□
Sichtfenster rund	-	-	□	□	□	□
Temperaturüberwachungs- und -aufzeichnungsgerät	□	□	□	□	□	□
Überlaufsicherung	-	-	□	□	□	□
Unterlüftungsroste	□	□	□	□	□	□
Notbeleuchtung	□	□	□	□	□	□
Personennotruf	□	□	□	□	□	□
Säulenumführung / Umbauungskit	□	□	-	-	-	-

■ enthalten □ optional enthalten – nicht enthalten

Weiteres Zubehör auf Anfrage

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



Kühl- und Tiefkühlkältesätze



Wand-/Huckepackkältesatz



Splitkältesatz



Deckenkältesatz

Viessmann Huckepack-Kältesätze

Die Geräte WMC und WMF sind für Normal- und Tiefkühlung (500 – 2800W) geeignet und in 9 Leistungsklassen erhältlich. Sie zeichnen sich durch hohe Fertigungsqualität und einen reduzierten Energieverbrauch aus. Die Zuverlässigkeit basiert auf einem hermetisch dichten und industriell gefertigten Kältekreis als auch auf dem Einsatz von Komponenten namhafter Hersteller in der Kältetechnik. Es finden ausschließlich natürliche Kältemittel wie Propan (R290) Anwendung.

Viessmann Split-Kältesätze

Die für Innen- und Außenaufstellung geeigneten Gerätesets enthalten alle relevanten, aufeinander abgestimmten Kreislaufkomponenten. Sie gewährleisten einfache Auslegung und Installation bei schneller Verfügbarkeit für den Endnutzer. Die vorkonfektionierten Sets sind verfügbar für die Anwendungen „Verpackte Lebensmittel", „Verpackte Fleisch- und Wurstwaren", „Obst und Gemüse" und „Tiefkühlware". Abtauung und Lamellenabstände wurden entsprechend der jeweiligen Nutzung konfiguriert. Bezüglich der Kälteleistung decken die Geräte einen Bereich von 900 W bis maximal 6700 W ab.

Viessmann Decken-Kältesätze

Einfache Montage erfolgt auf dem Dach der Kühlzelle, da die Unterkante des Gerätes plan ist und ein Verschieben auf dem Dach erleichtert wird. Es besteht kein über die Zellengrundfläche hinausgehender Platzbedarf. Integriert ist eine elektronische Regelung. In einem Kühlraum können mehrere Kältesätze im Busbetrieb vernetzt werden. Die Kälteleistung für Kühl- und Tiefkühlzellen geht von 500 W bis 2100 W, mit Tauwasserverdunstung. Das Kältemittel ist R290, Propan. Die Fertigung erfolgt nach EN-Normen, CE-konform.

Profitieren Sie von diesen Vorteilen

- Kälteleistungsspektrum des Viessmann Portfolios angepasst an die Anforderungen in den Bereichen Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung
- nachhaltige und energieeffiziente Kühllösungen die Kosteneinsparpotentiale über die gesamte Nutzungsdauer ermöglichen
- vollumfängliche Unterstützung unserer Partner in allen Belangen



Fachlasten / Feldlasten

Bei einer Länge pro Regaleinheit von 550 bis 1000 mm ist die max. Fachlast 150 kg, 1000 bis 1500 mm max. 120 kg.

Aluminium Regalsystem 90000

- Aluminium (E6 / EV 1 eloxiert)
- Stecksystem im Baukastenprinzip
- Freistehender Aufbau
- Kinderleichte Montage
- Kreuzverstrebung an jedem dritten Regalfeld gewährleisten die Stabilität



Aluminium Auflagen



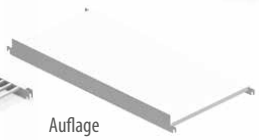
Bodenauflage



gelochte Bodenauflage



Rostauflage



Auflage für Eurokästen



Die Aluminium Regale sind auf Anfrage in allen RAL-Farben erhältlich.

Aluminium / Kunststoff Regalsystem 90000



- Aluminium (E6 / EV 1 eloxiert)
- Auflagen aus umweltfreundlichem/recyclebarem Polypropylen
- Stecksystem im Baukastenprinzip
- Auflagen Spülmaschinen geeignet
- Freistehender Aufbau
- Kreuzverstrebung an jedem dritten Regalfeld gewährleisten die Stabilität
- Kinderleichte Montage

Aluminium/Kunststoff-Auflagen



Kunststoff Rostauflage



Kunststoff Bodenauflage

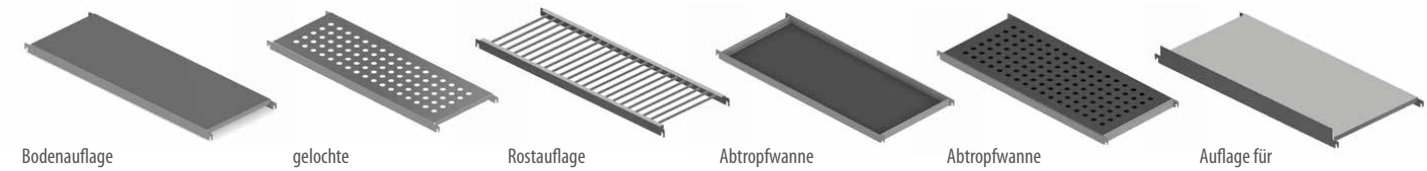
REGANIC SYSTEME



- Edelstahl (1.4301)
- Stecksystem im Baukastenprinzip
- Freistehender Aufbau
- Kreuzverstrebung an jedem dritten Regalfeld gewährleisten die Stabilität
- Kinderleichte Montage

Edelstahl Regalsystem 40000

Edelstahl-Auflagen

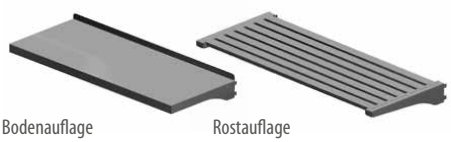


Bodenauflage | gelochte Bodenauflage | Rostauflage | Abtropfwanne | Abtropfwanne mit gelochtem Einsatz | Auflage für Eurokästen

Edelstahl Wandregal



Wandregal-Auflagen



Bodenauflage | Rostauflage

Wandregal für Spülkörbe



- Längen: 600, 700, 800, 900, 1000, 1100, 1200 mm
- Tiefe: 350 mm
- Länge der Wandschienen: 1000 mm
- Fachlast 50 kg
- Material: Edelstahl (1.4301)

- für jeweils 1 Spülkorb 500 x 500 mm
- individuell erweiterbar
- Auffangwanne wasserdicht verschweißt
- mit verschließbarem Ablauf Ø10 mm
- Edelstahl (1.4301)

Regalwagen



Mobile Regalsysteme gibt es in den Varianten Edelstahl, Aluminium und Aluminium/Kunststoff.
Eine Einheit besteht aus zwei Regalständern, 4 Auflagen, 4 verschraubbare Querverbinder und vier Lenkrollen mit Feststellern inkl. Abweiser.
Max. Belastung der 4 Lenkrollen 400 kg (inkl. Regalgewicht)

Hupfer Regalsysteme

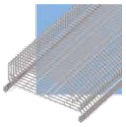
Hupfer Regalsysteme für die Gemeinschaftsverpflegung sind die perfekte Wahl für Unternehmen, die Wert auf Langlebigkeit legen. Durch ihre robuste Bauweise sind die Regale auf Jahrzehnte ausgelegt und sehen auch nach Jahren noch aus wie neu. Ob Sie eine zuverlässige Lagerlösung für Ihr Lager oder Ihren Kühlraum in der Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung suchen, mit Hupfer Regalsystemen sind Sie immer gut beraten.

EDELSTAHL Rostfrei INOX STAINLESS STEEL

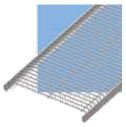
MADE IN GERMANY

Auflagen-Varianten für Hupfer Normregale:

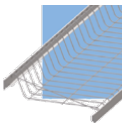
Auflagen aus Edelstahl



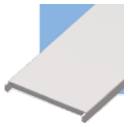
Drahtrostauflage
für GN-Deckel,
aus Edelstahl



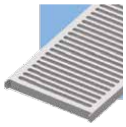
Drahtrostauflage
aus Edelstahl



Kistenauflage
aus Edelstahl

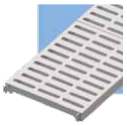


Geschlossene Auflage
aus Edelstahl

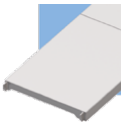


Blechrostauflage
aus Edelstahl

Auflagen aus Kunststoff

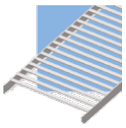


Kunststoffrost-
Auflage

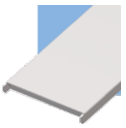


Geschlossene
Kunststoff-Auflage

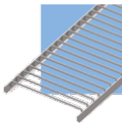
Auflagen aus Aluminium



Rostauflage
aus Aluminium



Geschlossene Auflage
aus Aluminium



Flaschenauflage
aus Aluminium

Größen-Varianten: Hupfer-Normregale

Hier ein Hupfer Norm 20 Regal mit rechtwinkligem Regalanbau. Regale sind individuell gestaltbar.



Norm 5 Standregal - inkl. 4 geschlossene Auflagen pro Regalfeld - max. 600 kg Feldlast

Gesamtbreite	Tiefe 300 mm	Tiefe 400 mm	Tiefe 500 mm	Tiefe 600 mm
1000 mm	527,00 €	527,00 €	577,00 €	629,00 €
1200 mm	611,00 €	611,00 €	673,00 €	737,00 €
1400 mm	707,00 €	707,00 €	785,00 €	865,00 €
1800 mm	888,00 €	888,00 €	977,00 €	1.069,00 €
2000 mm	912,00 €	912,00 €	1.009,00 €	1.109,00 €
2200 mm	984,00 €	984,00 €	1.089,00 €	1.197,00 €
2400 mm	1.080,00 €	1.080,00 €	1.201,00 €	1.325,00 €
2600 mm	1.080,00 €	1.080,00 €	1.201,00 €	1.325,00 €
2800 mm	1.176,00 €	1.176,00 €	1.313,00 €	1.453,00 €
3000 mm	1.357,00 €	1.357,00 €	1.505,00 €	1.657,00 €

Regalhöhe 1800 mm. Höhenraster 150 mm. Anzahl der Kreuzstreben entsprechend Hupfer Bedienungsanleitung.
Die Auflagentiefe ist um ca. 50 mm geringer als die angegebene Regaltiefe.
Die Anzahl der Regalfelder ist breitenabhängig. Der genannte Preis ist eine Orientierungshilfe.



Schieberegalanlage:
hier ausgestattet mit Regalaufbauten von Hupfer Norm 5.

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!





Bonleiste von Contacto

aus Edelstahl 18/0, Materialstärke: 0,6 mm,
mit Kugel-Greifsystem, zur Wandmontage,
auch mit Pinboard-Magneten nutzbar,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
610 x 20 x 100 mm	60 7530 061	12,20 €
915 x 20 x 100 mm	60 7530 091	19,20 €



Bonleiste „Memomaxx" von Stöckel Söhne,

aus eloxiertem Aluminium, innenliegender Glaskugeln-, inkl.
Montagematerial zum Befestigen an der Wand,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
300 x 20 x 50 mm	133 64	19,50 €
400 x 20 x 50 mm	133 65	22,90 €
500 x 20 x 50 mm	133 61	26,50 €
750 x 20 x 50 mm	133 62	34,70 €
1000 x 20 x 50 mm	133 63	42,60 €



Bonleiste von Contacto

aus Aluminium, Materialstärke: 2 mm, schwere Qualität,
mit Kugel-Greifsystem, zur Wandmontage,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
300 x 25 x 60 mm	60 7533 030	6,50 €
460 x 25 x 60 mm	60 7533 046	8,50 €
610 x 25 x 60 mm	60 7533 061	11,20 €



Rückstellproben-Tiefkühlschrank RGS 308

von NordCap, Tauwasserschale, einschubfähig, steckerfertig, elektronische Steuerung, LCD-Touch-Display, Steuerung und Kontrolle per App möglich, Türalarm, Außenverkleidung pulverbeschichtet, außen weiß, Innenverkleidung Kunststoff, 8 Edelstahlsystembleche für 30 Probendosen à 0,125 l und 2 Edelstahlsystembleche für 20 Probendosen à 0,125 l, Türanschlag rechts (wechselbar), (Netto-)Inhalt: 161,00 Liter, Innen (BxTxH): 460 x 1220 x 670 mm, Temperaturbereich: -15 bis -28 °C bei 32 °C UT und 60 % RF, Kältemittel: R 600 a / 35 g, Gewicht: 48,6 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 260 W, Abmaße (BxTxH): 600 x 675 x 1255 mm,

Bestell-Nr. 208 405 530 800 0 Preis: 2.295,00 €

Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung sind zwingend:

Produkthaftungsgesetz, Hühnerei-Verordnung, ISO 9003, europäische Hygiene-Verordnung



Pro-Mat Box 8

von Pro-Mat, systematische Aufbewahrung von 8 Proben pro Tag im Tiefkühlraum, Hordengestell mit 7 CNS-Einschüben mit je 8 Bechern á 250 ml mit farbigem Deckel, Wochentags-Aufkleber, Einschübe einzeln entnehmbar, Abmaße (BxTxH): 230 x 390 x 500 mm,

Bestell-Nr. 318 4500 Preis: 569,00 €



Rückstellproben-System P15

von Pro-Mat, Systematische Aufbewahrung von 15 Proben pro Tag im Tiefkühlraum, 7 Stapelkästen mit je 15 Bechern mit á 250 ml mit farbigem Deckel, inkl. Kastenheber zum Heben der oberen Kästen, sodass der unterste herausgezogen werden kann, Abmaße (BxTxH): 355 x 565 x 450 mm,

Bestell-Nr. 318 4200 Preis: 385,00 €

Ersatzbecher für PRO-MAT P15

mit Deckel, á 100 Stück, Inhalt: 250 ml,

Bestell-Nr. 318 4250 Preis: 159,00 €



2

Einzigartige Lösungen von LabelLord

Die Kodierung von frischen Lebensmitteln für jede Küche

LabelLORD steht für sicheres Essen. Das Kodierungssystem ist einfach in der Anwendung, deutlich und bezahlbar. Hiermit erfüllt jedes Unternehmen in der Gastronomie ganz einfach und unkompliziert die neuen EU-Vorschriften.

- Einzigartige Lösungen für Lebensmittel- & Allergenkodierungen
- LabelLord kann ganz einfach in jedem HACCP-Plan berücksichtigt werden, auch in bereits bestehende Pläne
- Bei Aqualabel™ und Flushlabel™ bleiben nach dem Entfernen der Kodierung keine Klebstoffreste zurück
- Das Aqualabel löst ganz einfach ab, sobald es mit Wasser in Berührung kommt
- Das Flushlabel Etikett löst sich vollständig auf

Tagesetiketten 500 Etiketten pro Rolle

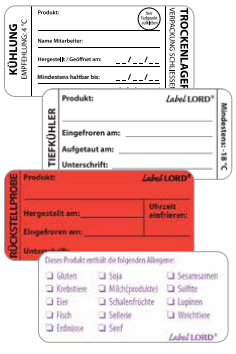


AQUALABEL®

	Bestell-Nr.:	Preis:		Bestell-Nr.:	Preis:
MO „haltbar bis“	442 8717438895307	4,18 €	MO „ohne haltbar bis“	442 8717438895604	4,18 €
DI „haltbar bis“	442 8717438895383	4,18 €	DI „ohne haltbar bis“	442 8717438895611	4,18 €
MI „haltbar bis“	442 8717438895420	4,18 €	MI „ohne haltbar bis“	442 8717438895628	4,18 €
DO „haltbar bis“	442 8717438895505	4,18 €	DO „ohne haltbar bis“	442 8717438895635	4,18 €
FR „haltbar bis“	442 8717438895581	4,18 €	FR „ohne haltbar bis“	442 8717438895642	4,18 €
SA „haltbar bis“	442 8717438895550	4,18 €	SA „ohne haltbar bis“	442 8717438895659	4,18 €
SO „haltbar bis“	442 8717438895598	4,18 €	SO „ohne haltbar bis“	442 8717438895666	4,18 €

flush®

	Bestell-Nr.:	Preis:		Bestell-Nr.:	Preis:
MO „haltbar bis“	442 8717438896069	5,80 €	MO „ohne haltbar bis“	442 8717438896588	5,80 €
DI „haltbar bis“	442 8717438896076	5,80 €	DI „ohne haltbar bis“	442 8717438896595	5,80 €
MI „haltbar bis“	442 8717438896083	5,80 €	MI „ohne haltbar bis“	442 8717438896601	5,80 €
DO „haltbar bis“	442 8717438896090	5,80 €	DO „ohne haltbar bis“	442 8717438896618	5,80 €
FR „haltbar bis“	442 8717438896106	5,80 €	FR „ohne haltbar bis“	442 8717438896625	5,80 €
SA „haltbar bis“	442 8717438896113	5,80 €	SA „ohne haltbar bis“	442 8717438896632	5,80 €
SO „haltbar bis“	442 8717438896120	5,80 €	SO „ohne haltbar bis“	442 8717438896649	5,80 €



Tagesetiketten für Kühlung/Trockenlager/Tiefkühllager/Allergene

	Bestell-Nr.:	Preis:
Trägeretiketten Kühlung - Trockenlager 250 (Aqualabel)	442 8719274412212	4,80 €
Trägeretiketten Kühlung - Trockenlager 250 (Flushlabel)	442 8719274412250	7,95 €

	Bestell-Nr.:	Preis:
Trägeretiketten Tiefkühler 250	442 8717438897707	4,80 €

	Bestell-Nr.:	Preis:
Trägeretiketten Rückstellprobe 4 x 250	442 8717438897738	19,00 €

	Bestell-Nr.:	Preis:
Trägeretiketten 14 Allergene auch für TK geeignet	442 8717438898469	4,64 €



Etikettenbogen A4

	Bestell-Nr.:	Preis:
Etikettenbogen A4 20 Bogen mit je 5 x 14 Allergenen	442 8717438898438	18,96 €



Etikettenspender „Mini“

AQUALABEL®

	Bestell-Nr.:	Preis:
haltbar bis	442 8717438890012	19,72 €
ohne haltbar bis	442 8717438893891	19,72 €

flush®

	Bestell-Nr.:	Preis:
haltbar bis	442 8719274411499	23,71 €
ohne haltbar bis	442 8719274411529	23,71 €

Wandhalterung für „Mini“

	Bestell-Nr.:	Preis:
Protector	442 8717438897844	21,80 €



Etikettenspender „Midi“

AQUALABEL®

	Bestell-Nr.:	Preis:
Midi unbefüllt	442 8719274413912	108,16 €
Midi + 7 T „haltbar bis“	442 8719274412397	122,55 €
Midi + 7 T „ohne hb bis“	442 8719274412427	122,55 €

flush®

	Bestell-Nr.:	Preis:
Midi + 7 T „haltbar bis“	442 8719274412458	128,25 €
Midi + 7 T „ohne hb bis“	442 8719274412489	128,25 €

Wandhalterung für „Midi“

	Bestell-Nr.:	Preis:
Wandhalterung	442 8719274417323	17,43 €



Etikettenspender „Junior RVS“

	Bestell-Nr.:	Preis:
Junior mit Deckel, Edelstahl	442 8717438894539	39,76 €



Etikettenspender Judo Handetikettierer

	Bestell-Nr.:	Preis:
mit variablen Einstellungen	442 8719274417934	89,00 €
Etiketten 26x16 mm 12 Rollen	442 8719274417873	31,25 €
Farbrollen 5 Stück	442 8719274417880	13,45 €



testo 104-IR Infrarot-Klapp-Thermometer

Messbereich Einstechfühler: -50 bis +250 °C,
Messbereich Infrarot: -30 bis +250 °C,
- präziser 2-Punkt-Laser mit 10:1 Optik
- HACCP-konform, wasserdicht (IP65) und stabil
- inkl. Batterien und Kalibrierprotokoll,

Bestell-Nr. 320 0560 1040 Preis: 107,00 €



testo Mini-Thermometer wasserdicht (1)

Messbereich: -20 bis +230 °C,
- Länge Fühlerrohr: 120 mm
- zur Messung der Luft- und Kerntemperatur
- inkl. Schutzrohr mit Halte-Clip und Kalibrierprotokoll,

Bestell-Nr. 320 0560 1113 Preis: 27,00 €

testo Mini-Thermometer (2)

Messbereich: -50 bis +150 °C,
- Länge Fühlerrohr: 133 mm
- inkl. Schutzrohr mit Halte-Clip, Batterien und Kalibrierprotokoll,

Bestell-Nr. 320 0560 1110 Preis: 19,00 €



Minidatenlogger testo 174T (1)

Messbereich: -30 bis +70°C,
- Messdatenspeicher für 16.000 Werte
- ca. 500 Tage Batteriestandzeit
- konform zu HACCP, EN 12830 und wasserdicht (IP65)
- hohe Datensicherheit auch bei leerer Batterie
- großes Display mit Temperaturanzeige
- inkl. Wandhalterung, Batterien und Kalibrierprotokoll,

Bestell-Nr. 320 0572 1560 Preis: 47,00 €

Minidatenlogger testo 174T im Set (2)

Messbereich: -30 bis +70°C,
- Set-Vorteil: USB-Interface für die Datenübertragung auf den PC
- Software kostenlos downloadbar (www.testo.de) oder Software-CD separat bestellen
- inkl. USB-Interface, Wandhalterung, Batterien und Kalibrierprotokoll,

Bestell-Nr. 320 0572 0561 Preis: 108,00 €



testo Saveris 2-T1 WLAN-Datenlogger

Messbereich: -30 bis +50°C,
- interner Speicher: 10.000 Messwerte
- Messwertspeicherung in der Cloud (gratis)
- Temperaturdaten immer über Internet oder App verfügbar
- keine Software-Installation notwendig
- Alarmierung bei Grenzwertverletzungen via eMail,

Bestell-Nr. 320 0572 2031 Preis: 119,00 €



testo 805 Mini-Infrarot-Thermometer

Messbereich: -25 bis +250 °C,
- 1:1-Optik zur Messung im Nahbereich
- klein, handlich, hochgenau
- wasserdicht durch Schutzhülle (IP65)
- inkl. Schutzhülle und Batterien,

Bestell-Nr. 320 0563 8051 Preis: 47,00 €



testo 103 Klapp-Thermometer

Messbereich: -30 bis +220 °C,
- Länge Fühlerrohr: 75 mm, ø 3 - 2,3 mm
- robust, handlich, praktisch
- konform zu HACCP und EN 13485
- inkl. Batterien und Kalibrierprotokoll,

Bestell-Nr. 320 0560 0103 Preis: 44,00 €

testo 104 Klapp-Thermometer wasserdicht

Messbereich: -50 bis +250°C,
- Min-/Max- und Auto-Hold-Funktion
- robustes Metall-Klappgelenk und beleuchtetes Display
- konform zu HACCP und EN 13485
- inkl. Batterien und Kalibrierprotokoll,

Bestell-Nr. 320 0563 0104 Preis: 76,00 €



testo 106 - Kern-Thermometer

Messbereich: -50 bis +275°C,
- feine robuste Messspitze mit nur ø 2,2 mm
- Länge Fühlerrohr: 55 mm
- Auto OFF- und Auto-Hold-Funktion
- optischer und akustischer Alarm einstellbar
- für zügiges und genaues Messen der Kerntemperatur
- inkl. Fühler-Schutzkappe, Batterie und Kalibrierprotokoll,

Bestell-Nr. 320 0560 1063 Preis: 43,00 €

Set testo 106 - Kern-Thermometer

- mit TopSafe: Konform zu HACCP, EN 13485 und wasserdicht (IP67)
- inkl. TopSafe, Halte-Clip, Fühler-Schutzkappe, Batterien und Kalibrierprotokoll,

Bestell-Nr. 320 0563 1063 Preis: 47,00 €



testo 826-T4 Kombi-Messgerät

Einstech-Messbereich: -50 bis +230 °C,
Infrarot-Messbereich: -50 bis +300 °C,
- 1-Punkt-Laser mit 6:1-Optik
- Min-/Max- und Hold-Funktion, Alarmierung bei Grenzwertüberschreitung
- konform zu HACCP und EN 13485, wasserdicht mit TopSafe
- inkl. TopSafe, Gürtelhalterung, Fühler-Schutzkappe, Gefriergut-Vorbohrer und Batterien,

Bestell-Nr. 320 0563 8284 Preis: 135,00 €



testo 108 wasserdichtes TE-Messgerät

Messbereich: -50 bis +300 °C,
- einfache Handhabung, auch ohne Vorkenntnisse
- großes, übersichtliches Display
- weitere Temperaturfühler anschließbar
- konform zu HACCP und EN 13485
- inkl. Einstech-Temperaturfühler Typ T, Softcase und Kalibrierprotokoll,

Bestell-Nr. 320 0563 1080 Preis: 86,00 €



Gewerbe-Kühl- und Tiefkühlschränke

- innen und außen aus Edelstahl (CNS 1.4301)
- Hygieneausführung
- Verdampfer außerhalb des Kühl-Innenraumes
- mit Umluftkühlung und elektronischer Regelung
- Tauwasserverdunstung
- elektronischer Thermostat
- 3 Zoll LCD-Display
- Tropenaggregat bis 43°C Umgebungstemperatur
- Kältemittel R290



Gewerbe-Kühlschrank GN1/1

Kapazität: 21 x GN 1/1 (inkl. 3 Tragroste),
Temperaturbereich: +2 °C / +12 °C,
Kältemittel: R290, Gewicht: 110 kg, Isolierung: 60 mm,
Energieeffizienzklasse C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1,6 A / 260 W, 518 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 650 x 590 x 1900 mm,

Bestell-Nr. 349 HKMN041-MS Preis: 2.660,00 €



Gewerbe-Kühlschrank, verglast GN1/1

Kapazität: 21 x GN 1/1 (inkl. 3 Tragroste),
Temperaturbereich: +2 °C / +12 °C,
Kältemittel: R290, Gewicht: 110 kg, Isolierung: 60 mm,
Energieeffizienzklasse D,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1,7 A / 280 W, 712 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 650 x 590 x 1900 mm,

Bestell-Nr. 349 HKMNV41-MS Preis: 3.285,00 €



Gewerbe-Kühlschrank MAGNOS GN 2/1 Baureihe 610

Kapazität: 21 x GN 2/1 (inkl. 3 Tragroste),
Temperaturbereich: 0 °C / +12 °C,
Kältemittel: R290, Gewicht: 150 kg, Isolierung: 60 mm,
Energieeffizienzklasse C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1,6 A / 260 W, 563 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 695 x 810 x 2020 mm,

Bestell-Nr. 349 HKMN061-MS Preis: 2.705,00 €

Gewerbe-Tiefkühlschrank GN1/1

Kapazität: 21 x GN 1/1 (inkl. 3 Tragroste),
Temperaturbereich: -15 °C / -22 °C,
Kältemittel: R290, Gewicht: 110 kg, Isolierung: 60 mm,
Energieeffizienzklasse F,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2,3 A / 420 W, 2592 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 650 x 590 x 1900 mm,

Bestell-Nr. 349 HKMT041-MS Preis: 3.050,00 €

Gewerbe-Tiefkühlschrank, verglast GN1/1

Kapazität: 21 x GN 1/1 (inkl. 3 Tragroste),
Temperaturbereich: -15 °C / -22 °C,
Kältemittel: R290, Gewicht: 110 kg, Isolierung: 60 mm,
Energieeffizienzklasse F,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2,5A / 440W, 2738 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 650 x 590 x 1900 mm,

Bestell-Nr. 349 HKMTV41-MS Preis: 4.000,00 €

Gewerbe-Tiefkühlschrank MAGNOS GN 2/1 Baureihe 610

Kapazität: 21 x GN 2/1 (inkl. 3 Tragroste),
Temperaturbereich: -15 °C / -22 °C,
Kältemittel: R290, Gewicht: 150 kg, Isolierung: 60 mm,
Energieeffizienzklasse E,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2,3 A / 420 W, 2953 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 695 x 810 x 2020 mm,

Bestell-Nr. 349 HKMT061-MS Preis: 3.090,00 €



Kühl- Tiefkühlschrank MAGNOS / MELIOS

- innen und außen aus Edelstahl (CNS 1.4301)
- Umluftkühlung
- automatische Abtauung
- Tauwasserverdunstung
- Hygieneausführung
- selbstschließende Tür abschließbar
- Ein-/Aus-Schalter
- elektrische Regelung mit automatischem ECO-Modus
- Lüftersteuerung
- bedarfsgerechter Abtau-und Lüfter steuerung
- beleuchtetes 3 Zoll LCD-Display
- komplett mit Kältemaschine, steckerfertig
- Innenraum mit Auflagerippen
- frei von Stell-und Auflageschienen
- tiefgezogene Bodenwanne mit Hygieneradien
- Tür mit Bombierung nach innen
- Kältemittel R290



Gewerbe-Kühlschrank MAGNOS GN 2/1 Baureihe 570

Kapazität: 23 x GN 2/1 (inkl. 3 Tragroste),
Temperaturbereich: -2°C / +12°C,
Kältemittel: R290, Gewicht: 185 kg, Isolierung: 90 mm,
Energieeffizienzklasse A,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2,0 A / 280 W, 325 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 720 x 840 x 2050 mm,

Bestell-Nr. 349 HKMN057-MS Preis: 3.115,00 €



Gewerbe-Kühlschrank MAGNOS GN 2/1 verglast, Baureihe 570

Kapazität: 23 x GN 2/1 (inkl. 3 Tragroste),
Temperaturbereich: +2°C / +12°C,
Kältemittel: R290, Gewicht: 185 kg, Isolierung: 90 mm,
Energieeffizienzklasse B,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2,0 A / 280 W, 358 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 720 x 840 x 2050 mm,

Bestell-Nr. 349 HKMNV57-MS Preis: 3.765,00 €



Gewerbe-Kühlschrank MELIOS GN 2/1 Baureihe 590

Kapazität: 23 x GN 2/1 (inkl. 4 Tragroste), LED-Innenraum-beleuchtung, Türöffnung-Fuß Pedal,
Temperaturbereich: -2 °C / +12 °C, Kältemittel: R290,
Gewicht: 185 kg, Isolierung: 90 mm,
Energieeffizienzklasse A,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1,8 A / 230 W, 325 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 720 x 840 x 2050 mm,

Bestell-Nr. 349 HKMN059-ME Preis: 3.570,00 €

Gewerbe-Tiefkühlschrank MAGNOS GN 2/1 Baureihe 570

Kapazität: 23 x GN 2/1 (inkl. 3 Tragroste),
Temperaturbereich: -15°C / -22°C,
Kältemittel: R290, Gewicht: 185 kg, Isolierung: 90 mm,
Energieeffizienzklasse C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2,5 A / 450 W, 1570 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 720 x 840 x 2050 mm,

Bestell-Nr. 349 HKMT057-MS Preis: 3.550,00 €

Gewerbe-Tiefkühlschrank MAGNOS GN 2/1 verglast, Baureihe 570

Kapazität: 23 x GN 2/1 (inkl. 3 Tragroste),
Temperaturbereich: -15°C / -22°C,
Kältemittel: R290, Gewicht: 185 kg, Isolierung: 90 mm,
Energieeffizienzklasse C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2,5 A / 450 W, 1709 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 720 x 840 x 2050 mm,

Bestell-Nr. 349 HKMTV57-MS Preis: 4.415,00 €

Gewerbe-Tiefkühlschrank MELIOS GN 2/1 Baureihe 590

Kapazität: 23 x GN 2/1 (inkl. 4 Tragroste), LED-Innenraum-beleuchtung, Türöffnung-Fuß Pedal,
Temperaturbereich: -15 °C/-22 °C, Kältemittel: R290,
Gewicht: 185 kg, Isolierung: 90 mm,
Energieeffizienzklasse C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2,1 A / 420 W, 1778 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 720 x 840 x 2050 mm,

Bestell-Nr. 349 HKMT059-ME Preis: 4.005,00 €

2



Gewerbe-Kühlschrank MAGNOS GN 2/1 Baureihe 570 - 2türig mit 3 Zügen

Kapazität: max. 10x GN 2/1 im oberen Abteil
Temperaturbereich: -2°C / +12°C,
Kältemittel: R290, Gewicht: 185 kg, Isolierung: 90 mm,
Energieeffizienzklasse A,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2,0 A / 280 W, 292 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 720 x 840 x 2050 mm,

Bestell-Nr. 349 HKMNN62-02 Preis: 5.100,00 €

Gewerbe-Tiefkühlschrank MAGNOS GN 2/1 Baureihe 570 - 2türig mit 3 Zügen

Kapazität: max. 10x GN 2/1 im oberen Abteil
Temperaturbereich: -15°C / -22°C,
Kältemittel: R290, Gewicht: 185 kg, Isolierung: 90 mm,
Energieeffizienzklasse C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2,5 A / 450 W, 1460 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 720 x 840 x 2050 mm,

Bestell-Nr. 349 HKMTZ57-02 Preis: 4.775,00 €



Gewerbe-2-Temperaturenkühlschrank

Kapazität: 10 x GN 2/1 + 8 x GN 2/1 (inkl. 4 Tragroste),
Temperaturbereich: -2°C / +12°C oben | -18°C / -22°C unten,
Kältemittel: R452a, Gewicht: 178 kg, Isolierung: 60 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 500 W, 3395 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 720 x 790 x 2050 mm,

Bestell-Nr. 349 HKMNT62-02 Preis: 5.305,00 €



Gewerbe-Durchfahr-Kühlschrank

Kapazität: 720 Liter,
Temperaturbereich: +2°C / +12°C Kältemittel: R290,
Gewicht: 183 kg, Isolierung: 70 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 280 W, 1241 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 770 x 860 x 2100 mm (außen)
Abmaße (BxTxH): 610 x 680 x 1715 mm (innen),

Bestell-Nr. 349 HKMND71-F2 Preis: 6.445,00 €



Gewerbe-Einfahr-kühlschrank

Kapazität: 720 Liter,
Temperaturbereich: +2° C / +12°C, Kältemittel: R290,
Gewicht: 183 kg, Isolierung: 70 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2,0 A / 280 W, 1059 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 770 x 800 x 2100 mm,

Bestell-Nr. 349 HKMNE71-01 Preis: 4.860,00 €





Smart-Door-Automatik (nur Vintos+)

Die Smart Door Automatik für mehr Effizienz und Sicherheit: Durch einen Näherungssensor im Bodenbereich öffnet die Tür automatisch.



Smart Probe

Das Gerät erkennt selbstständig und automatisch, ob der Fühler gesetzt wurde bzw. ob der Fühler korrekt sitzt. Entsprechend wird ein temperatur- oder zeitgesteuertes Programm ausgeführt.



Vintos/Vintos+

Die neue Dimension der zeitversetzten Speisenproduktion

Mit der zeitversetzten Speisenproduktion lassen sich Arbeitsabläufe optimieren, bei perfekter Speisenqualität. Das Schnellkühl- bzw. Schockfrost-Verfahren eröffnet in allen Bereichen der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung neue Möglichkeiten der Vorbereitung. Mit der Serie Vintos und Vintos+ erreicht Cool Compact eine neue Dimension. Smarter geht es nicht!

- Geräte in mehreren Größen zum Schnellkühlen & Schockfrosten, für GN 1/1 oder EN 6040
- 100 %„Made in Germany“
- Eigenkühlung, steckerfertig
- Easytouch-Regelung mit 7“-Touchscreen
- vorwählbare Programme sowie individuell erstellbare Zyklen
- Zyklusstart erfolgt sofort nach Einbringung der garheißen Lebensmittel
- Temperaturverlauf der zu kühlenden Speisen und die Endzeit des Zyklus wird in Echtzeit angezeigt
- Smart-Probe-Funktion erkennt automatisch, ob ein Kerntemperaturfühler benutzt wird
- Smart-Level-Control bietet die Möglichkeit, Programme pro Einschub ablaufen zu lassen
- Smart-Door-Click hält die Tür nach beendetem Zyklus in einem definierten Winkel geöffnet, um Kondenswasser zuverlässig abtrocknen zu lassen
- als Vintos+ zusätzlich Möglichkeiten zum Auftauen, Gären, Gärunterbrechen, Warmhalten, Niedrigtemperaturgaren (80 °C Innentemperatur) und kombinierte Zyklen
- Smart-Door-Automatik ermöglicht das Öffnen der Tür per Sensor, ohne Betätigung des Türgriffes (nur Modelle Vintos+)
- Smart Steril desinfiziert mittels Ozonisierung (nur Modelle Vintos+)



2

MADE IN GERMANY













Vintos 4 x GN 1/1 Quereinschub

Schnellkühler/Schockfroster zur Aufnahme von 4 x GN 1/1, 65 mm, auch passend für EN 6040,
Schnellkühlleistung pro Zyklus:
mind. 15 kg (+65 °C / +3 °C) in 90 Min,
Schockfrostleistung pro Zyklus:
mind. 15 kg (+65 °C / -18 °C) in 240 Min,
Kältemittel: R452a,
Anschluss: 230 V, Leistung: 0,8 kW,
Abmaße (BxTxH): 790 x 846 x 900 mm,

Bestell-Nr. 349 SKFMEQ0411D — Preis: 7.490,00 €

Auch in Version Vintos+ als Multifunktionsgerät erhältlich

Vintos 10 x GN 1/1 Quereinschub

Schnellkühler/Schockfroster zur Aufnahme von 10 x GN 1/1, 65 mm, auch passend für EN 6040,
Schnellkühlleistung pro Zyklus:
mind. 36 kg (+65 °C / +3 °C) in 90 Min,
Schockfrostleistung pro Zyklus:
mind. 36 kg (+65 °C / -18 °C) in 240 Min,
Kältemittel: R452a,
Anschluss: 400 V, Leistung: 2,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 790 x 846 x 1753 mm,

Bestell-Nr. 349 SKFMEQ1011D — Preis: 11.750,00 €

Auch in Version Vintos+ als Multifunktionsgerät erhältlich

Weitere Modelle

	Bestell-Nr.:	Preis:
Vintos+ 4 x GN 1/1, Schnellkühler / Schockfroster*	349 SKFMEQ0411D-VP	9.125,00 €
Vintos 8 x GN 1/1, Schnellkühler / Schockfroster	349 SKFMEQ0811D	9.695,00 €
Vintos+ 8 x GN 1/1, Schnellkühler / Schockfroster*	349 SKFMEQ0811D-VP	11.370,00 €
Vintos+ 10 x GN 1/1, Schnellkühler / Schockfroster*	349 SKFMEQ1011D-VP	14.660,00 €
Vintos 13 x GN 1/1, Schnellkühler / Schockfroster	349 SKFMEQ1311D	13.710,00 €
Vintos+ 13 x GN 1/1, Schnellkühler / Schockfroster*	349 SKFMEQ1311D-VP	17.733,00 €

*mit Thermik, Sterilisation, Smart Door Automatik, alle Modelle sind auch zum Anschluss an eine separate Kältemaschine verfügbar.

Zubehör

	Bestell-Nr.:	Preis:
Rollensatz für Schnellkühler	349 700061	294,00 €
Wechsel Türanschlag für Schnellkühler	349 701099	95,00 €
L-Auflageschienen Schnellkühler	349 702329	73,00 €
U-Auflageschienen Schnellkühler	349 702328	70,00 €

2



Kühltisch MAGNOS GN 1/1

Kühltisch für GN 1/1 mit Deckenverdampfer, Umluftkühlung, Kältemittel: R290, Energieeffizienzklasse C, elektronischer Regelung, Hygieneausführung,

Abmaße (BxTxH):	Anschluss/Leistung:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
1250 x 700 x 850 mm	230 V / 380 W	270 l	349 KTM721161-MS	3.125,00 €
1725 x 700 x 850 mm	230 V / 400 W	420 l	349 KTM731161-MS	3.753,00 €
Mehrpreis für 1 x Schubladen 1/2 + 1/2			349 700070-MS	528,00 €
Mehrpreis für 1 x Schubladen 1/3 + 1/3 + 1/3			349 700071-MS	750,00 €



A/B

Kühltisch GN 1/1

Kühltisch für GN 1/1 mit eingeschäumtem Verdampfersystem, Umluftkühlung, Kältemittel: R290, KT mit zwei oder drei Türen: Energieeffizienzklasse A, KT mit vier Türen: Energieeffizienzklasse B, elektronischer Regelung, Hygieneausführung, Temperaturbereich: -2°C bis +10°C,

Abmaße (BxTxH):	Anschluss/Leistung:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
1250 x 700 x 850 mm	230 V / 400 W	270,00 l	349 KTM721161	3.825,00 €
1725 x 700 x 850 mm	230 V / 400 W	420,00 l	349 KTM731161	4.545,00 €
2195 x 700 x 850 mm	230 V / 420 W	570,00 l	349 KTM741161	5.315,00 €
Mehrpreis für 1 x Schubladen 1/2 + 1/2			349 700070	554,00 €
Mehrpreis für 1 x Schubladen 1/3 + 1/3 + 1/3			349 700071	788,00 €
Mehrpreis für 1 x Schubladen 1/3 + 2/3			349 700072	570,00 €

Tiefkühltisch GN 1/1

Ausführung wie Kühltisch GN 1/1 - siehe oben, Temperaturbereich: -18°C bis -20°C, Energieeffizienzklasse C,

Abmaße (BxTxH):	Anschluss/Leistung:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
1250 x 700 x 850 mm	230 V / 500 W	270 l	349 TKM721161	4.855,00 €
1725 x 700 x 850 mm	230 V / 600 W	420 l	349 TKM731161	5.645,00 €



Kompakt-Kühltisch GN 1/1 Baureihe 95

Kühltisch für GN 1/1 mit eingeschäumtem Verdampfersystem, Umluftkühlung, elektronischer Regelung, Hygieneausführung, Energieeffizienzklasse C, 1 Flügeltür, 2 Schubladen, Bruttoinhalt: 270 Liter, GN Größe: 1/1, Temperaturbereich: +2 °C bis +12 °C, Stärke der Isolierung: 50 mm, Kältemittel: R290, Gewicht: 101,00 kg, Material: CNS 1.4301, Anschluss: 230 V, Leistung: 320 W, 986 kWh/Jahr, Abmaße (BxTxH): 950 x 700 x 850 mm,

Bestell-Nr. 349 KT95-2R — Preis: 2.330,00 €



B

Snack-Kühltisch 700 GN 1/1

Kühltisch für GN 1/1 mit eingeschäumtem Verdampfersystem, Umluftkühlung, Kältemittel: R290, Energieeffizienzklasse B, elektronischer Regelung, Hygieneausführung,

Abmaße (BxTxH):	Anschluss/Leistung:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
1250 x 700 x 600 mm	230 V/ 350 W	160 l	349 KTM721141	3.795,00 €
1725 x 700 x 600 mm	230 V/ 350 W	260 l	349 KTM731141	4.494,00 €
Mehrpreis für 1 x Schubladen 1/2 + 1/2			349 700116	555,00 €



Abfallkühler 2 x 240 l

Abfallkühler für zwei 240 Liter Behälter, mit eingeschäumtem Verdampfersystem in der CNS-Rückwand, klappbare Einfüllöffnung, elektronische Regelung, Gerät fertig montiert, Bruttoinhalt: 1120 Liter, Temperaturbereich: 2° bis 15 °C, Kältemittel: R134a, Gewicht: 210,00 kg, Stärke der Isolierung: 50 mm, Anschluss: 230 V, Leistung: 440 W, 730 kWh/Jahr, Abmaße (BxTxH): 1710 x 870 x 1200 mm,

Bestell-Nr. 349 AKM022400 — Preis: 4.300,00 €



Snackstation GN 1/1 Baureihe 95

Ausführung wie Kompakt-Kühltisch GN 1/1 - siehe oben, jedoch mit 2 Flügeltüren, Marmorplatte und CNS-Aufsatz, Höhe 850 mm, Gewicht: 119,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 320 W, Abmaße (BxTxH): 950 x 680 x 850 mm,

Bestell-Nr. 349 PKT95 — Preis: 2.225,00 €



Saladette GN 1/1 Baureihe 95

Ausführung wie Kompakt-Kühltisch GN 1/1 - siehe oben, jedoch mit 2 Flügeltüren, Schneidebrett und CNS-Klappdeckel, Gewicht: 77,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 330 W, Abmaße (BxTxH): 950 x 680 x 825 mm,

Bestell-Nr. 349 S95 — Preis: 1.825,00 €

Flaschen-Kühltheken von Cool Compact

- Glastüren, LED-Beleuchtung, innen komplett aus Chromnickelstahl 18/10 (1.4301)
- Verdampfer mit pflegeleichter und wertbeständiger Edelstahl-Verkleidung (1.4301)
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas
- Leistungsstarke Umluftkühlung und elektronischer Regelung
- Temperaturbereich: +2°C bis +10°C
- Zukunftsweisendes Kältemittel R290



Modell:	Flaschenkapazität:	Kühlart:	Abmaße (BxTxH):	Anschluss/Leistung:	Bestell-Nr.:	Preis:
Flaschen-Kühltheke mit 2 Glastüren	330 St. x 330 ml (Ø 60 mm)	Eigenkühlung	1450 x 560 x 902 mm	230 V / 400 W	349 GTM520R91	2.720,00 €
Flaschen-Kühltheke mit 2 Glastüren	330 St. x 330 ml (Ø 60 mm)	Zentralkühlung	1300 x 560 x 902 mm	230 V / 40 W	349 GTO520R91	2.580,00 €
Flaschen-Kühltheke mit 3 Glastüren	537 St. x 330 ml (Ø 60 mm)	Eigenkühlung	2000 x 560 x 902 mm	230 V / 400 W	349 GTM530R91	3.290,00 €
Flaschen-Kühltheke mit 3 Glastüren	537 St. x 330 ml (Ø 60 mm)	Zentralkühlung	1850 x 560 x 902 mm	230 V / 40 W	349 GTO530R91	3.150,00 €
Flaschen-Kühltheke mit 4 Glastüren	702 St. x 330 ml (Ø 60 mm)	Eigenkühlung	2550 x 560 x 902 mm	230 V / 400 W	349 GTM540R91	4.215,00 €
Flaschen-Kühltheke mit 4 Glastüren	702 St. x 330 ml (Ø 60 mm)	Zentralkühlung	2400 x 560 x 902 mm	230 V / 40 W	349 GTO540R91	4.080,00 €

Getränketheken von Cool Compact

- Hochdruckgeschäumte Fronten, Abdeckung und Kühlkorpus, innen komplett aus Chromnickelstahl 18/10 (1.4301)
- Verdampfer mit pflegeleichter und wertbeständiger Edelstahl-Verkleidung (1.4301)
- Leistungsstarke Umluftkühlung und elektronischer Regelung
- In den Versionen MAGNOS-Line und COMFORT-Line erhältlich



Theken auf Anfrage modular zusammenstellbar



Abb. mit Zubehör und mit optionalem Schubladenblock in der Ausführung COMFORT-Line

Getränketheke mit zwei Kühlabteilen

Version MAGNOS-Line, zwei Türen, Abdeckung mit zwei Becken links, Anzahl Roste: 2,
Temperaturbereich: 2 °C bis 10 °C, Kältemittel: R290, Material: CNS 1.4301,
Stärke der Isolierung: 50 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 400 W,
Abmaße (BxTxH): 1950 x 700 x 980 mm,

Bestell-Nr. 349 GTM722L81 — Preis: 4.615,00 €



Abb. mit Zubehör und mit optionalen Schubladenblöcken in der Ausführung MAGNOS-Line

Getränketheke mit drei Kühlabteilen

Version MAGNOS-Line, drei Türen, Abdeckung mit zwei Becken links, Anzahl Roste: 3,
Temperaturbereich: 2 °C bis 10 °C, Kältemittel: R290, Material: CNS 1.4301,
Stärke der Isolierung: 50 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 400 W,
Abmaße (BxTxH): 2500 x 700 x 980 mm,

Bestell-Nr. 349 GTM732L81 — Preis: 5.567,00 €

Mehrpreis für Schubladen MAGNOS

Mehrpreis für 1 x Schubladen 1/2 + 1/2	349 700763	523,00 €
Mehrpreis für 1 x Schubladen 1/3 + 1/3 + 1/3	349 700767	788,00 €
Mehrpreis für 1 x Schubladen 1/3 + 2/3	349 700764	523,00 €





2

EVOLOGI

Eine komplette Serie: Schränke, Kühltische und Schockkühler

Evologi Schränke

- Die Schrankserie gibt es in 2 Ausführungen:
  - ES: komplett aus CNS 1.4301 mit gepressten Auflagerippen
  - ED: komplett aus CNS 1.4301, ausgestattet mit Einhängegestell und Auflageschienen
- Serienmäßig ökologisches Kältemittel R290
- Ausführung innen & außen CNS 1.4301
- Türanschlag ohne Mehrkosten frei wählbar
- Rollen oder Füße - Aufstellart ohne Mehrpreis frei wählbar
- Isolierung 93mm (ES-Modell) und 80mm (ED-Modell) stark
- HACCP-Datenaufzeichnung mittels USB-Schnittstelle als Option erhältlich





Modell:	Temperatur:	Kältemittel:	Energieeffizienz-klasse:	Ausführung:	Abmaße mm (BxTxH):	Anschluss/ Leistung:	Bestell-Nr.:	Preis:
ES650H Kühlschrank mit gepressten Auflagerippen	+1/+4°C	R290	B	innen/außen CNS 1.4301	720 x 825 x 2070	230 V / 291 W	740 911801	2.820,00 €
ES650L Tiefkühlschrank mit gepressten Auflagerippen	-18/-21°C	R290	D	innen/außen CNS 1.4301	720 x 825 x 2090	230 V / 473 W	740 911803	3.145,00 €
ES650G Kühlschrank mit Glastür und gepressten Auflagerippen	+1/+4°C	R290	-	innen/außen CNS 1.4301	720 x 825 x 2070	230 V / 291 W	740 911901S	3.205,00 €
ED650H Kühlschrank mit Einhängegestell und Auflageschienen	+1/+4°C	R290	C	innen/außen CNS 1.4301	720 x 825 x 2070	230 V / 291 W	740 911802	2.600,00 €
ED650L Tiefkühlschrank mit Einhängegestell und Auflageschienen	-18/-21°C	R290	D	innen/außen CNS 1.4301	720 x 825 x 2090	230 V / 473 W	740 911804	2.880,00 €
ED650G Kühlschrank mit Glastüre, Einhängegestell und Auflageschienen	+1/+4°C	R290	-	innen/außen CNS 1.4301	720 x 825 x 2070	230 V / 291 W	740 911901D	2.990,00 €



Modell:	Temperatur:	Kältemittel:	Energieeffizienz-klasse:	Ausführung:	Abmaße mm (BxTxH):	Anschluss/ Leistung:	Bestell-Nr.:	Preis:
ES1400H Kühlschrank mit gepressten Auflagerippen	+1/+4°C	R290	C	innen/außen CNS 1.4301	1440 x 825 x 2070	230 V / 850 W	740 911805	3.855,00 €
ES1400L Tiefkühlschrank mit gepressten Auflagerippen	-18/-21°C	R290	E	innen/außen CNS 1.4301	1440 x 825 x 2090	230 V / 833 W	740 911807	4.220,00 €
ES1400G Kühlschrank mit Glastür und gepressten Auflagerippen	+1/+4°C	R290	-	innen/außen CNS 1.4301	1440 x 825 x 2070	230 V / 850 W	740 911961S	4.680,00 €
ED1400H Kühlschrank mit Einhängegestell und Auflageschienen	+1/+4°C	R290	D	innen/außen CNS 1.4301	1440 x 825 x 2070	230 V / 850 W	740 911806	3.625,00 €
ED1400L Tiefkühlschrank mit Einhängegestell und Auflageschienen	-18/-21°C	R290	E	innen/außen CNS 1.4301	1440 x 825 x 2090	230 V / 833 W	740 911808	4.085,00 €
ED1400G Kühlschrank mit Glastüre, Einhängegestell und Auflageschienen	+1/+4°C	R290	-	innen/außen CNS 1.4301	1440 x 825 x 2070	230 V / 850 W	740 911961D	4.445,00 €

EVOLOGI

Evologi Kühl- und Tiefkühltische

- Verfügbar mit 2, 3 und 4 Türen
- Große Flexibilität bei der Konfiguration der Schubladenoptionen (Normal- und Tiefkühlung)
- Große Auswahl von Arbeitsplatten (nur mit Abdeckplatte, verstärkt, mit Aufkantung, mit Ausguss) erhältlich
- Diverse Aufstellungsmöglichkeiten - Füße, Rollen oder auf einen Sockel
- R290, ein sauberes und energiesparendes Kältemittel
- Ein steckerfertiges Modell mit reduzierter Breite für beengte Platzverhältnisse verfügbar (nur Normalkühlung)
- HACCP-Datenaufzeichnung mittels USB-Schnittstelle als Option erhältlich





Kühltisch mit 2 Türen
ED2H

Brutto-Volumen: 171 Liter,
Temperaturbereich: Kühltische +1/+4°C,
Ausführung: CNS 1.4301 innen/außen
Kältemittel: R290, Energieeffizienzklasse C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 291 W,
Abmaße (BxTxH): 1400 x 700 x 875 mm

Bestell-Nr. 740 619055		Preis: 3.105,00 €
Mehrpreis für 1 x Schubladen 1/2 + 1/2	740 619071	710,00 €
Mehrpreis für 1 x Schubladen 1/3 + 1/3 + 1/3	740 619073	1.020,00 €



Kühltisch mit 3 Türen
ED3H

Brutto-Volumen: 257 Liter,
Temperaturbereich: Kühltische +1/+4°C,
Ausführung:CNS 1.4301 innen/außen
Kältemittel: R290, Energieeffizienzklasse C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 291 W,
Abmaße (BxTxH): 1900 x 700 x 875 mm

Bestell-Nr. 740 619059		Preis: 4.120,00 €
Mehrpreis für 1 x Schubladen 1/2 + 1/2	740 619071	710,00 €
Mehrpreis für 1 x Schubladen 1/3 + 1/3 + 1/3	740 619073	1.084,00 €

Evologi Schockkühler/-froster

- Geräte für sechs verschiedene Kapazitäten lieferbar
- Doppelformat - ein Einhängegestell für GN 1/1 und EN6040
- Rollen oder Füße - Aufstellart ohne Mehrpreis frei wählbar
- Türanschlag ohne Mehrkosten frei wahlbar
- weitere Zubehör und Ausstattungsmöglichkeiten zur Individualisierung
- HACCP-Datenaufzeichnung mittels USB-Schnittstelle als Option erhältlich



Schockkühler/-froster
ED25-6

Schockkühlkapazität: 25 kg (+90°C. auf +3°C.) in 90 Min,
Schockfrostkapazität: 10 kg (+90°C. auf -18°C.) in 240 Min,
Ausführung: CNS 1.4301 innen/außen
6 Einschübe (Abstand 60mm)
oder alternativ 5 Einschübe (Abstand 75mm)
Kältemittel: R290,
Anschluss: 230 V, Leistung: 950 W,
Abmaße (BxTxH): 755 x 695 x 870 mm

Bestell-Nr. 740 618392	Preis: 4.929,00 €



Schockkühler/-froster
ED45-12

Schockkühlkapazität: 45 kg (+90°C. auf +3°C.) in 90 Min,
Schockfrostkapazität: 15 kg (+90°C. auf -18°C.) in 240 Min,
Ausführung: CNS 1.4301 innen/außen
12 Einschübe (Abstand 60mm)
oder alternativ 10 Einschübe (Abstand 75mm)
Kältemittel: R290,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1600 W,
Abmaße (BxTxH): 755 x 695 x 1530 mm

Bestell-Nr. 740 618393	Preis: 6.363,00 €



Schockkühler/-froster
ED75-17

Schockkühlkapazität: 75 kg (+90°C. auf +3°C.) in 90 Min,
Schockfrostkapazität: 17kg (+90°C. auf -18°C.) in 240 Min,
Ausführung: CNS 1.4301 innen/außen
17 Einschübe (Abstand 60mm)
oder alternativ 13 Einschübe (Abstand 75mm)
Kältemittel: R452a,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2800 W,
Abmaße (BxTxH): 755 x 695 x 1805 mm

Bestell-Nr. 740 618395	Preis: 8.670,00 €



2

Foster FlexDrawer
Kreative Kühl- / Tiefkühllagerung von Foster

- Kann per Knopfdruck von Kühlung auf Tiefkühlung umgeschaltet werden
- Unglaublich flexibel – cleveres Schubladendesign zur Aufnahme von 3 x GN 1/1 Behältern. D.h. der GESAMTE Raum wird genutzt
- ISO Klimaklasse 5 - für Umgebungstemperaturen bis 43°C.
- Auftisch-Kochtechnik wie z.B. Grills, Fritteusen oder Induktionskochplatten können darauf abgestellt werden
- Unglaublich stark – die Auszugsschienen der Schubladen können bis zu 200 kg tragen. Das bedeutet eine bisher unerreichte Qualität.
- Platzsparend – Modelle mit nur 775 mm Breite sind erhältlich
- Einfach zu reinigen - vollständig herausnehmbare, robuste ABS Schubladenwannen



FlexDrawer Kühl- und Tiefkühlschubladen FFC6-2

Kapazität: 6 x GN1/1 Behälter,
Ausführung: CNS 1.4301 innen/außen
Temperaturbereich: Kühlung / Tiefkühlung +1/+4°C, -18/-21°C
Kältemittel: R290, Energieeffizienzklasse C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 250 W,
Abmaße (BxTxH): 1100 x 700 x 900 mm,

Bestell-Nr. 740 35-101 Preis: 10.310,00 €



FlexDrawer Kühl- und Tiefkühlschubladen FFC4-2

Kapazität: 4 x GN1/1 Behälter,
Ausführung: CNS 1.4301 innen/außen
Temperaturbereich: Kühlung / Tiefkühlung +1/+4°C, -18/-21°C
Kältemittel: R290, Energieeffizienzklasse C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 250 W,
Abmaße (BxTxH): 775 x 700 x 900 mm,

Bestell-Nr. 740 35-105 Preis: 9.620,00 €



FlexDrawer Kühl- und Tiefkühlschubladen FFC3-1

Kapazität: 3 x GN1/1 Behälter,
Ausführung: CNS 1.4301 innen/außen
Temperaturbereich: Kühlung / Tiefkühlung +1/+4°C, -18/-21°C
Kältemittel: R290,
Energieeffizienzklasse C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 250 W,
Abmaße (BxTxH): 1100 x 700 x 600 mm

Bestell-Nr. 740 35-103 Preis: 6.465,00 €



FlexDrawer Kühl- und Tiefkühlschubladen FFC2-1

Kapazität: 2 x GN1/1 Behälter,
Ausführung: CNS 1.4301 innen/außen
Temperaturbereich: Kühlung / Tiefkühlung +1/+4°C, -18/-21°C
Kältemittel: R290,
Energieeffizienzklasse C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 250 W,
Abmaße (BxTxH): 775 x 700 x 600 mm

Bestell-Nr. 740 35-107 Preis: 6.245,00 €

Unterbauschränke

Mit diesen praktischen und robusten Unterbauschränken können Produkte dort gelagert werden, wo sie benötigt werden.

- Mit Unterbauschränken von Foster können Sie Ihre Zutaten dort lagern, wo sie benötigt werden - d.h., wo sie zubereitet werden
- Kühlsysteme mit Frontbelüftung bei allen Modellen, dadurch ist die Produktreihe für umschlossene Bereiche geeignet
- Integriertes Türschloss für mehr Sicherheit (nur HR150-Modelle)
- Betrieb gemäß ISO Klimaklasse 5 bis einer Umgebungstemperatur von 43°C (150 Liter-Modelle gemäß ISO Klimaklasse 4 bis zu einer Umgebungstemperatur von 32°C)



Unterbauschrank HR150

Unterbauschrank
Kühlung +3/+5°C
auß. Edelstahl & inn. Alu.
Kältemittel: R600a
Energieeffizienzklasse A+
Bruttoinhalt 150 Ltr
Anschluss: 230 V, Leistung: 65 W,
Abmaße (BxTxH): 605 x 640 x 830 mm

Bestell-Nr. 740 13-166 Preis: 4.430,00 €



Unterbauschrank mit 2 Schubladen HR1502D

Ein hocheffizienter, Klasse A+ Unterbauschrank mit zwei Schubladen bietet einfachen Zugriff auf die Waren, Kühlung +3/+5°C, auß. Edelstahl & inn. Alu. Kältemittel: R600a
Energieeffizienzklasse A+
Bruttoinhalt 150 Ltr
Anschluss: 230 V, Leistung: 65 W,
Abmaße (BxTxH): 605 x 640 x 830 mm

Bestell-Nr. 740 13-237 Preis: 2.180,00 €



Unterbauschrank HR120

Kühlung +1/+4°C
CNS 1.4301 außen & inn. Alu.
Kältemittel: R290
Energieeffizienzklasse A+
Bruttoinhalt 120 Ltr
Anschluss: 230 V, Leistung: 160 W,
Abmaße (BxTxH): 440 x 745 x 895 mm

Bestell-Nr. 740 13-279 Preis: 5.205,00 €



Unterbauschrank LR120

Tiefkühlung -18/-21°C, CNS 1.4301 außen & inn. Alu., Kältemittel: R290
Energieeffizienzklasse E
Bruttoinhalt 120 Ltr
Anschluss: 230 V, Leistung: 220 W,
Abmaße (BxTxH): 440 x 745 x 895 mm

Bestell-Nr. 740 13-205 Preis: 4.160,00 €

Zubereitungskühltheken

- Verfügbar mit 2, 3 und 4 Türen
- Angeschrägte Behälterkühlung für ergonomisches Arbeiten
- Inklusiver isolierter Nachtabdeckung
- Schubladenblock, Granitarbeitsplatte, Krümmellade und Soßenausschnitt als Option erhältlich
- Das Umluftkühlsystem sorgt für gleichmäßige Temperatur im Unterbau sowie im Behälterbereich

XTRA-Zubereitungskühltheken

- Verfügbar mit 2 oder Türen – ebenfalls als Saladette
- Angeschrägte Behälterkühlung für ergonomisches Arbeiten
- Kompakte Bauweise mit maximaler Kapazität, passend für jede Betriebsgröße
- Das Umluftkühlsystem sorgt für gleichmäßige Temperatur im Unterbau sowie im Behälterbereich



Zubereitungskühltheke FPS2HR

Zubereitungskühltheke
Kühlung +1/+4°C (Behälterkühlung +3/+5°C)
CNS 1.4301 außen & inn. Alu.
Kältemittel: R290
Bruttoinhalt 270 Ltr
Anschluss: 230 V, Leistung: 640 W,
Abmaße (BxTxH): 1140 x 850 x 1060 mm

Bestell-Nr. 740 15-151 Preis: 0.000,00 €



XTRA Zubereitungskühltheke XRP3H

Zubereitungskühltheke
Kühlung +1/+4°C (Behälterkühlung +3/+5°C)
CNS 1.4301 inn. + auß.
Kältemittel: R290
Bruttoinhalt 350 Ltr
Anschluss: 230 V
Abmaße (BxTxH): 1365 x 700 x 1010 mm

Bestell-Nr. 740 33-301 Preis: 0.000,00 €

2

Maxiglass Flaschenkühler

Mit einer größeren Kapazität, helleren Beleuchtung und mehr energiesparenden Funktionen sind die Besten jetzt noch besser geworden

- Im Markt führende Kapazität bei minimaler Stellfläche – fast 10 % größere Kapazität als die Vorgängermodelle der im Markt führenden Maxiglass-Produktreihe.
- Vertikale, dimmbare LED-Beleuchtung für eine sehr schön beleuchtete Glasauslage, die Impulskäufe ermutigt.
- Mit einem um 30 % niedrigeren Energieverbrauch als die Vorgängermodelle ist der MG3 einer der umweltfreundlichsten Flaschenkühler auf dem Markt.
- Es ist in 3 verschiedenen Höhen, mehreren Breiten und mit Flügeltür oder Schiebetür erhältlich, d. h. es gibt einen passendes Maxiglass für jeden Bedarf.



Flaschenkühler MG3/250G

verstellbarer Temperaturbereich +2/+18°C,
effizienter Betrieb bei Umgebungstemperaturen bis 40 °C
Anthrazit,
Kältemittel: R600a,
Energieeffizienzklasse C,
Inhalt 260x 250ml oder 225x 330ml Flaschen,
Anschluss: 230 V, Leistung: 120 W,
Abmaße (BxTxH): 900 x 575 x 900/910mm

Bestell-Nr. 740 MG3/250G Preis: 0.000,00 €



Flaschenkühler MG3/250GCS

verstellbarer Temperaturbereich +2/+18°C,
effizienter Betrieb bei Umgebungstemperaturen bis 40 °C, Anthrazit mit CNS.14301 Türe,
Kältemittel: R600a,
Energieeffizienzklasse C,
Inhalt 260x 250ml oder 225x 330ml Flaschen,
Anschluss: 230 V, Leistung: 120 W,
Abmaße (BxTxH): 900 x 575 x 900/910mm

Bestell-Nr. 740 MG3/250GCS Preis: 0.000,00 €



Flaschenkühler LG3/315G

Gerät mit reduzierter Höhe,
verstellbarer Temperaturbereich +2/+18°C,
Anthrazit,
Kältemittel: R600a,
Energieeffizienzklasse D,
Inhalt 415x 250ml oder 366x 330ml Flaschen,
Anschluss: 230 V, Leistung: 190 W,
Abmaße (BxTxH): 1350 x 575 x 840/850mm

Bestell-Nr. 740 LG3/315G Preis: 0.000,00 €



Flaschenkühler MG3/300G

verstellbarer Temperaturbereich +2/+18°C,
Anthrazit,
Kältemittel: R600a,
Energieeffizienzklasse E,
Inhalt 310x 330ml Flaschen,
Anschluss: 230 V, Leistung: 270 W,
Abmaße (BxTxH): 602 x 530 x 1800/1825mm

Bestell-Nr. 740 MG3/300G Preis: 0.000,00 €



Flaschenkühler MG3/300GCS

verstellbarer Temperaturbereich +2/+18°C,
Anthrazit mit CNS.14301 Türe,
Kältemittel: R600a,
Energieeffizienzklasse E,
Inhalt 310x 330ml Flaschen,
Anschluss: 230 V, Leistung: 270 W,
Abmaße (BxTxH): 602 x 530 x 1800/1825mm

Bestell-Nr. 740 MG3/300GCS Preis: 0.000,00 €

*Viele weitere Produkte verfügbar - bitte fragen Sie uns an!



Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!

Gärunterbrecher Vision und Levtronic

R290 5

Die neue Generation von Tische, Schränke und Einfahrkühlschränke erzeugen ein ideales Mikroklima um jeden Teig, unabhängig von äußeren Einflüssen, gären zu lassen.
Es ist möglich, ein individuelles Programm auf Basis der unterschiedlichen Gärungsmittel, Mehle und Wasserbeschaffenheiten zu erstellen, um jeden Tag außergewöhnliche Ergebnisse zu erhalten.



Die Funktionen

- Gärunterbrecher
- Manuelle Gärung
- Fortlaufender Zyklus
- Lagerung
- Auftauung
- Schokoladen
- Speiseeis

Temperaturstufen

- Gärunterbrecher Vision:
  -6°+40°C
  -30°+40°C
- Gärunterbrecher Levtronic:
  -6°+40°C
  -20°+40°C

Die Technologie

- **Cosmo Wi-Fi Verbindung**
  Cosmo ist die innovative Wi-Fi-Technologie, mit der Sie die Vision-Schockfroster von Ihrem Smartphone aus anschließen und überwachen können.
- **Einstellbare Feuchtigkeit**
  Der Befeuchter kann von 45- 95% geregelt und so der Feuchtigkeitsanteil eingestellt werden.
- **Einstellbare Belüftung**
  Von 25% - 100% kann die ideale Belüftungsintensität für jedes Lebensmittel eingestellt werden.

Gärunterbrecher Vision

Modelle	Bleche/Wagen	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis
AF30*	Bleche EN60x40	810 x 796 x 2215 mm	67 AF30/1M	8.750,00 €
AF60*	Bleche EN60x80	810 x 1096 x 2215 mm	67 AF60/1M	10.095,00 €
AF80*	Bleche EN60x80	900 x 1138 x 2465 mm	67 AF80/2M	15.475,00 €
Roll-in JF80	Wagen EN60x80	1400 x 700 x 950 mm	67 JF80/1KM	14.535,00 €
Tisch 2 Türen	Bleche EN60x40	1450 x 800 x 950 mm	67 TFA13/1MJ-710	9.945,00 €
Tisch 3 Türen	Bleche EN60x40	2005 x 800 x 950 mm	67 TFA17/1MJ-710	10.780,00 €

- **Varianten:** *Auch in der Version -30°+40°C mit Eiskonservierungsfunktion erhältlich, ZK Anschluss. Tische mit Korpushöhen 760 oder 660, ohne Arbeitsplatte, mit Arbeitsplatte.

Gärunterbrecher Levtronic

Modelle	Bleche/Wagen	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis
550 L*	Bleche EN60x40	630 x 815 x 2085 mm	67 A55/1FH	6.960,00 €
650 L*	Bleche EN60x40	810 x 715 x 2085 mm	67 A80/1FH	7.325,00 €
700 L*	Bleche EN60x40	740 x 815 x 2085 mm	67 A70/1FH	7.030,00 €
900 L*	Bleche EN60x80	810 x 1015 x 2085 mm	67 A90/1FH	8.770,00 €
Roll-in J10	Wagen EN60x40	810 x 815 x 2115 mm	67 J100/1FH	8.875,00 €
Roll-in J12	Wagen EN60x80	810 x 1015 x 2115 mm	67 J120/1FH	11.365,00 €
Tisch 2 Türen	Bleche EN60x40	1450 x 800 x 950 mm	67 TA13/1FH-710	8.205,00 €
Tisch 3 Türen	Bleche EN60x40	2005 x 800 x 950 mm	67 TA17/1FH-710	9.040,00 €

- **Varianten:** *Auch in der Version -20°+40°C erhältlich, Glastür, ZK Anschluss, Tische mit Korpushöhen 760 oder 660, ohne Arbeitsplatte, mit Arbeitsplatte.

Auftauschrank Thaw.Pro

R290 5

Thaw.Pro ist der neue Auftauschrank von Coldline, welcher effektiv und sicher große Mengen an Speisen zurück auf Zubereitungstemperatur bringt.



Eigenschaften

- Temperaturbereich -6°+40°C
- Umweltfreundliches Kältemittelgas R290
- Geruchshemmender - Türabstandshalter
- Individuell gestaltbare Programme
- Standardausrüstung 10 Tragroste GN2/1 aus CNS
- Schnell entnehmbare Auflageschienen
- 3-teiliger Luftverteiler (spülmaschinenfest)
- Zweiteiliger Flüssigkeitssammelbehälter
- Ozondesinfektion

Die Technologie

- **Cosmo Wi-Fi Verbindung**
  Cosmo ist die Wi-Fi-Technologie, mit der Thaw.Pro über Smartphones verbunden, aktualisiert und überwacht werden kann. Thaw.Pro ist ebenfalls ein Cosmo-Hub und ermöglicht die Fernüberwachung der daran angeschlossenen Coldline-Geräte. Über die CosmoApp können Sie die Betriebsbedingungen jedes Geräts überprüfen und bei abnormalem Betrieb Warnungen erhalten.

Kapazität	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis
700 L	740 x 815 x 2085 mm	67 A70/1D	8.265,00 €

VISION, erfüllt jeden Wunsch

R290 5

Die multifunktionale VISION Technologie bietet den Profis des modernen Gaststättengewerbes neue Möglichkeiten. Schockfroster, Gärunterbrechung, Lagerung: Geräte, die verschiedene Funktionen ausführen und ununterbrochen Tag und Nacht arbeiten.

2





Multifunktionaler Schockfroster VISION und VISION INDUSTRY

Dank Gesprächen mit Küchenchefs und Konditormeistern, hat Coldline die Schockfroster **VISION U** (-40°+10°C) **VISION F** (-40°+65°C) und **VISION NUVŌ™** (-40°+85°C) entwickelt. Somit steht jedem Profi das geeignete Gerät für den jeweiligen Bedarf zur Verfügung.

VISION ersetzt somit traditionelle Geräte auf wenig Raum, mit vielfältigen Funktionen. Eine einfache, leistungsstarke und innovative Technologie, die Zeit spart, den Verbrauch reduziert und die Arbeitsqualität verbessert.

Die Funktionen

- Schockkühlung
- Schockfrostung
- Auftauung
- Gärung und Gärunterbrechung
- Schokoladenkristallisierung
- Lagerung
- Trocknung
- Pasteurisierung
- Joghurt
- Dampfdesinfektion
- Niedertemperatur-Dampfgaren

Temperaturstufen

- VISION + VISION INDUSTRY „F": -40°+65°C
- VISION + VISION INDUSTRY „NUVŌ™": -40°+85°C
- VISION INDUSTRY „U": -40°+10°C

Die Technologie

- **Cosmo Wi-Fi Verbindung**
  Cosmo ist die innovative Wi-Fi-Technologie, mit der Sie die Vision-Schockfroster von Ihrem Smartphone aus anbinden und überwachen können.
- **Devote™**
  Devote™ moduliert automatisch Temperatur und Belüftung, um ohne Anwendung des Kerntemperatur-fühlers in kürzester Zeit bis in den Lebensmittelkern zu reduzieren und tiefzukühlen.
- **Einstellbare Feuchtigkeit**
  Der Befeuchter kann von 45- 95% geregelt und so der Feuchtigkeitsanteil eingestellt werden.
- **Einstellbare Belüftung**
  Von 25% - 100% kann die ideale Belüftungsintensität für jedes Lebensmittel eingestellt werden.

Alle Modelle bis 14 GN 1/1 jetzt mit Kältemittel R290 und 230V Anschluss (steckerfertige Varianten).

Multifunktionaler Schockfroster Vision „NUVŌ"

Kapazität	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis
5T*	780 x 859 x 853 mm	67 W5H-P**	9.620,00 €
6T*	780 x 859 x 913 mm	67 W6H-P**	9.915,00 €
7 T	780 x 859 x 1093 mm	67 W7H-P**	10.570,00 €
10 T	780 x 859 x 1563 mm	67 W10H-P**	13.630,00 €
14 T	780 x 859 x 1778 mm	67 W14H-P**	15.275,00 €
30 T	810 x 1096 x 2340 mm	67 W30H	25.215,00 €

- **Varianten:** *Versionen mit 700 mm Tiefe, Wasserkondensation, ZK Anschluss. **Umweltfreundliches Kältemittelgas R290

Multifunktionaler Schockfroster Vision „F"

Kapazität	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis
5T*	780 x 859 x 853 mm	67 W5F-P**	8.885,00 €
6T*	780 x 859 x 913 mm	67 W6F-P**	9.165,00 €
7 T	780 x 859 x 1093 mm	67 W7F-P**	9.755,00 €
7 T tisch	1400 x 700 x 950 mm	67 WTA7F	11.290,00 €
10 T	780 x 859 x 1563 mm	67 W10F-P**	12.580,00 €
14 T	780 x 859 x 1778 mm	67 W14F-P**	14.115,00 €
20 TP	1100 x 1104 x 1843 mm	67 W20PF	21.945,00 €
30 T	810 x 1096 x 2340 mm	67 W30F	23.290,00 €

- **Varianten:** *Versionen mit 700 mm Tiefe, Wasserkondensation, ZK Anschluss. **Umweltfreundliches Kältemittelgas R290

Multifunktionaler Schockfroster Vision Industry „U"

Modelle	Wagen	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis
35 K	1 - GN1/1 - EN60x40	1230 x 1070 x 2455 mm	67 W35KUR	18.965,00 €
40 K	1 - GN2/1 - EN60x80	1480 x 1220 x 2455 mm	67 W40KUR	22.425,00 €
50 K* - 51 K** - 52 K**	1 - GN2/1 - EN60x80	1630 x 1300 x 2455 mm	67 W50KUR	29.390,00 €
100 K* 101 K** 102 K**	2 - GN2/1 - EN60x80	1630 x 2340 x 2455 mm	67 W100KUR-2D	40.750,00 €
150 K* 151 K** 152 K**	3 - GN2/1 - EN60x80	1630 x 3380 x 2455 mm	67 W150KUR-2D	60.385,00 €
200 K* 201 K** 202 K**	4 - GN2/1 - EN60x80	1630 x 4420 x 2455 mm	67 W200KUR-2D	80.020,00 €
250 K	5 - GN2/1 - EN60x80	1950 x 5460 x 2455 mm	67 W250LKUR-2D	112.965,00 €
300 K	6 - GN2/1 - EN60x80	1950 x 6500 x 2455 mm	67 W300LKUR-2D	134.345,00 €

- **Varianten:** Pass-Through Versionen, * Versionen „L" B 1950 mm, ** verbesserte Leistung

Master und Smart Lagerkühlschränke

R290 5

2 Tiefen, 5 Breiten, 5 Temperaturen, Steckerfertig und Modelle mit Zentralkühlung. Verschiedene Varianten, sodass Sie von maximaler Geräumigkeit profitieren und Lebensmittel so lange wie möglich konservieren. Wählen Sie den Schrank, der Ihren Bedürfnissen am besten entspricht. Alle versprechen Qualität, Zuverlässigkeit, hohe Leistungen und Ersparnis.



Smart Lagerkühlschränke
0° +10°C | -2° +8°C | -18° -22°C

Eine Auswahl von 24 Modellen, ergonomischer Griff und PVC-Verdampfer-Abdeckung sind die Merkmale, die die Smart Modelle auszeichnen. Die 75 mm Isolierung trägt zu ihrer Positionierung in den besten Energieklassen bei. Bleche: 53x53 oder GN2/1.

Kapazität	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis
600 L	740 x 715 x 2085 mm	67 A60/1NE	2.520,00 €
700 L	740 x 815 x 2085 mm	67 A70/1NE	2.545,00 €
1200 L	1480 x 715 x 2085 mm	67 A120/2NE	3.650,00 €
1400 L	1480 x 815 x 2085 mm	67 A140/2NE	3.720,00 €

- **Temperaturstufen:** -2°+8°C Ändern Sie den Buchstaben N mit M im Code, -18°-22°C Ändern Sie den Buchstaben N mit B im Code
- **Varianten:** ZK Anschluss, halbe Türen



Master Lagerkühlschränke
0° +10°C | -2° +8°C | -6° +4°C | -18° -22°C

Es gibt 78 Modelle mit Kapazitäten von 350 lt bis 1400 lt, mit Halbtüren, Glastüren, Volltüren, Lösungen für die Fischkonservierung und separaten Kühl-Abteilungen bei 2 und 3 Temperaturen. Bleche: GN1/1, 42x53, 53x53 oder GN2/1.

Kapazität	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis
350 L	535 x 715 x 2085 mm	67 A30/1N	2.950,00 €
500 L	630 x 715 x 2085 mm	67 A50/1N	3.010,00 €
600 L	740 x 715 x 2085 mm	67 A60/1N	3.040,00 €
650 L	810 x 715 x 2085 mm	67 A80/1NU	3.310,00 €
700 L	740 x 815 x 2085 mm	67 A70/1N	3.145,00 €
1200 L	1480 x 715 x 2085 mm	67 A120/2N	4.710,00 €
1400 L	1480 x 815 x 2085 mm	67 A140/2N	4.770,00 €

- **Temperaturstufen:** -2°+8°C Ändern Sie den Buchstaben N mit M im Code, -18°-22°C Ändern Sie den Buchstaben N mit B im Code
- **Varianten:** Master Combi, Master Fish, Master Marine, ZK Anschluss, Glastür, halbe Türen



Roll-In und Pass-Through
-2° +8°C

Eine sichere Tiefkühlung wird mit praktischen Wägen aus Edelstahl vereint, um möglichst einfach Tabletts und Teller, die für den Service bestimmt sind, zu transportieren. Einheitliche Front beim Roll-in Modell oder durchreichend beim Modell Pass-Through.

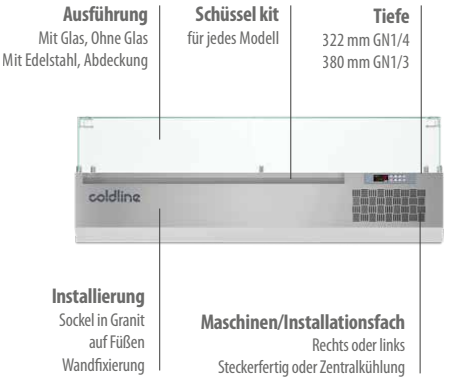
Modelle	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis
Roll-In	810 x 815 x 2115 mm	67 J100/1M	5.630,00 €
Roll-In	1620 x 815 x 2115 mm	67 J160/2M	7.355,00 €
Pass-Through	810 x 880 x 2115 mm	67 J110/2M	6.380,00 €
Pass-Through	1620 x 880 x 2115 mm	67 J170/4M	8.855,00 €

- **Varianten:** Glastür

Vitrine für Zutaten

R290 5

Immer frische und perfekt konservierte Zutaten zur Zubereitung von Pizza, schnellen Mittagessen, Tramezzini und Salaten dank der statischen Kühlung auf allen 4 Seiten des Behälters.
Für einen organisierten und sicheren Arbeitsplatz. Nach Beendigung des Arbeitsganges können die Zutaten durch die Abdeckung geschützt werden und bis zum nächsten Arbeitsgang in der Vitrine bleiben. Behälter GN1/4.



Modell	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis
1300	1300 x 322 x 485 mm	67 YP13/5N	1.410,00 €
1450	1450 x 322 x 485 mm	67 YP14/6N	1.470,00 €
1600	1600 x 322 x 485 mm	67 YP16/7N	1.560,00 €
1795	1795 x 322 x 485 mm	67 YP18/8N	1.590,00 €
2005	2005 x 322 x 485 mm	67 YP20/9N	1.650,00 €
2350	2350 x 322 x 485 mm	67 YP23/12N	1.725,00 €
2560	2560 x 322 x 485 mm	67 YP25/13N	1.830,00 €

- **Vitrine GN1/3:** Den Endbuchstaben L hinzufügen
- **Vitrine ohne Glas:** Ändern Sie den Buchstaben Y mit V im Code
- **Varianten:** ZK Anschluss, Edelstahl Abdeckung

Kühltische

Die Coldline Tische bieten unendliche Lösungen, um jeglichen Bedarf zu erfüllen. Durch reduzierten Verbrauch und hoher Qualität sind sie für jedes Arbeitsumfeld. Zur Personalisierung des Arbeitsplatzes bietet die Serie MASTER zahlreiche Lösungen. Die Küche kann für jeden Bedarf bequem und praktisch organisiert werden.

R290

5

2





Smart Kühltische
-2° +8°C

Der Kühltischkorpus SMART ist aus dickem, robustem und strapazierfähigem Stahl gebaut, gemacht für lange Haltbarkeit und Sicherheit bei der täglichen Arbeit, Arbeitsplatte mit Aufkantung,
steckerfertig. Roste: GN1/1.

Modell	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis
2 Türen	1300 x 700 x 950 mm	67 TA13/1ME-710	3.170,00 €
3 Türen	1780 x 700 x 950 mm	67 TA17/1ME-710	3.680,00 €
4 Türen	2260 x 700 x 950 mm	67 TA21/1ME-710	4.275,00 €

- **Korpushöhen:** 710 mm
- **Varianten:** Ohne Arbeitsplatte, mit Arbeitsplatte



Snack Kühltische
-2° +8°C | -15°-22°C

Die SNACK Tische, Korpushöhe 490 mm, ermöglichen eine bequeme und leistungsfähige Kochzone zu kreieren, mit Kochplatten, Fritteusen, Nudelkochern, und anderen Kochgeräten. Die unterschiedlichen Maße (von einer bis vier Abteilen), machen sie für große und kleine Küchen geeignet, mit Arbeitsplatte, steckerfertig. Roste: GN1/1.

Modell	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis
1 Tür	820 x 700 x 630 mm	67 TP09/1M-490	3.210,00 €
2 Türen	1200 x 700 x 630 mm	67 TP12/1M-490	3.720,00 €
2 Türen	1300 x 700 x 630 mm	67 TP13/1M-490	3.720,00 €
3 Türen	1600 x 700 x 630 mm	67 TP16/1M-490	4.300,00 €
3 Türen	1780 x 700 x 630 mm	67 TP17/1M-490	4.300,00 €
4 Türen	2260 x 700 x 630 mm	67 TP21/1M-490	4.980,00 €

- **Korpushöhen:** 490 mm
- **Tiefkühltische:** Ändern Sie den Buchstaben M mit B im Code
- **Varianten:** Ohne Arbeitsplatte, mit Arbeitsplatte, ZK Anschluss, mit Schubladen



Master und Master 600 Kühltische
-2° +8°C | -15°-22°C

Leistung und Beständigkeit sind Eigenschaften, die die Master Kühltische punktgenau definieren. Die hohe Kühlleistung der Master Kühltische konserviert bestmöglich die Produkte, auch wenn die Arbeitsrhythmen intensiv sind und die Tür häufig geöffnet wird, Arb. mit Aufkantung H 710 mm, steckerfertig. Roste: GN1/1 (Master), 430 x 325 mm (Master 600).

Modell	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis
1 Tür	820 x 700 x 950 mm	67 TA09/1M-710	3.230,00 €
2 Türen	1300 x 700 x 950 mm	67 TA13/1M-710	3.755,00 €
3 Türen	1780 x 700 x 950 mm	67 TA17/1M-710	4.330,00 €
4 Türen	2260 x 700 x 950 mm	67 TA21/1M-710	5.035,00 €
1 Tür	820 x 600 x 950 mm	67 TA09/1MQ-710	3.170,00 €
2 Türen	1300 x 600 x 950 mm	67 TA13/1MQ-710	3.685,00 €
3 Türen	1780 x 600 x 950 mm	67 TA17/1MQ-710	4.240,00 €
4 Türen	2260 x 600 x 950 mm	67 TA21/1MQ-710	4.935,00 €

- **Korpushöhen:** 650/660/700/710/750/760 mm
- **Tiefkühltische:** Ändern Sie den Buchstaben M mit B im Code
- **Varianten:** Ohne Arbeitsplatte, mit Arbeitsplatte, ZK Anschluss, Glastür, mit Schubladen

Saladette, Prep-Station, Pizza Kühltische

R290 5







Saladetten -2°+8°C

Die Tische für Behälter machen die Küche praktischer und helfen bei der Organisation der Arbeitsfläche.
Die Saladette kann je nach Bedarf mit den dafür bestimmten Behältern und den gewünschten Maßen personalisiert werden, Arbeitsplatte mit Aufkantung H 710 mm, steckerfertig, Roste: GN1/1.

Modell	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis
1 Tür	820 x 700 x 950 mm	67 TA09/1MD-710	3.620,00 €
2 Türen	1300 x 700 x 950 mm	67 TA13/1MD-710	4.145,00 €
3 Türen	1780 x 700 x 950 mm	67 TA17/1MD-710	4.780,00 €
4 Türen	2260 x 700 x 950 mm	67 TA21/1MD-710	5.545,00 €

- **Korpushöhen:** 650/660/700/710/750/760 mm
- **Varianten:** Ohne Arbeitsplatte, mit Arbeitsplatte, ZK Anschluss, Glastür, mit Schubladen

Vorbereitungs-Stationen -2°+8°C

Mit den gekühlten Belegstationen können praktische und übersichtliche Arbeitspositionen aufgebaut werden.
Die Zubereitung von Speisen und Snacks ist dank der kurzen Distanz aller notwendigen Zutaten einfach und schnell, Arbeitsplatte mit Aufkantung H 710 mm GN1/1, steckerfertig. Roste: GN1/1 oder EN60x40.

Modell	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis
2 Türen	1300 x 700 x 1005 mm	67 TV13/1M-1/6-710	5.175,00 €
3 Türen	1780 x 700 x 1005 mm	67 TV17/1M-1/6-710	5.985,00 €
4 Türen	2260 x 700 x 1005 mm	67 TV21/1M-1/6-710	6.925,00 €

- **Korpushöhen:** 700/710/750/760 mm
- **Varianten:** ZK Anschluss, Glastür, mit Schubladen, EN (T 800), Arbeitsplatte in Granit, Behälter GN1/3 - 1/6

Pizza Kühltische -2°+8°C

Die Tische sind mit einer robusten Granitarbeitsfläche versehen, welche eine hohe Dichte aufweisen und so müheloses Arbeiten, ohne Risiko, dass der Teig beim Ausrollen auf der Arbeitsfläche kleben bleibt, ermöglichen. Die seitlich angebrachten Erhöhungen ermöglichen die Aufstellung der Kühlvitrine für Zutaten. Somit bleibt die untere Arbeitsfläche frei, steckerfertig, Roste: EN60x40 cm.

Modell	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis
2 Türen	1450 x 800 x 1525 mm	67 TZ13/1M-710	4.515,00 €
3 Türen	2005 x 800 x 1525 mm	67 TZ17/1M-710	5.445,00 €
4 Türen	2560 x 800 x 1525 mm	67 TZ21/1M-710	6.670,00 €

- **Korpushöhen:** 710/760 mm
- **Varianten:** Ohne Arbeitsplatte, mit Arbeitsplatte, ZK Anschluss mit Schubladen, mit GN1/4 Vitrine, mit GN1/3 Vitrine

MODI Multifunktionaler Schockfroster

R290 5

Die Zeit, in der sich Schockfroster nur auf das Abkühlen von Lebensmitteln begrenzen ist vorbei. In einem modernen Gastgewerbe ist es notwendig, vielfältige Aktivitäten auszuüben, die verschiedene Instrumente benötigen. Dafür gibt es MODI. Ein einziges Gerät mit verschiedensten Funktionen, welches 24 Stunden täglich arbeitet und nicht nur Platz, sondern auch Geld spart. Es ist nicht länger nötig, zusätzliche Produkte zu kaufen.

Temperaturstufen

- MODI UP: -40°+10°C
- MODI ACTIVE: -40°+65°C



Die Funktionen

- Schockkühlung
- Schockfrostung
- Auftauung
- Gärung
- Gärunterbrechung
- Schokoladen
- Lagerung
- Trocknung

Die Technologie

- **Cosmo Wi-Fi Verbindung**
  Cosmo ist die innovative Wi-Fi-Technologie, mit der Sie die Modi-Schockfroster von Ihrem Smartphone aus anbinden und überwachen können.
- **Einstellbare Belüftung**
  Von 25% - 100% kann die ideale Belüftungsintensität für jedes Lebensmittel eingestellt werden.

Kapazität	Bleche Nr.	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr. „Up“	Bestell-Nr. „Active“	Preis „Up“	Preis „Active“
3 T	3 GN2/3	625 x 600 x 421 mm	-	67 W3AG**	-	2.965,00 €
5T*	5 GN1/1 - EN60x40	780 x 800 x 853 mm	67 W5U-P**	67 W5A-P**	5.335,00 €	5.775,00 €
6 T*	6 GN1/1 - EN60x40	780 x 800 x 913 mm	67 W6U-P**	67 W6A-P**	6.435,00 €	6.965,00 €
7 T	7 GN1/1 - EN60x40	780 x 800 x 1093 mm	67 W7U-P**	67 W7A-P**	7.220,00 €	7.815,00 €
7 T Tisch	7 GN1/1 - EN60x40	1400 x 700 x 950 mm	67 WTA7U	67 WTA7A	8.600,00 €	9.310,00 €
10 T	10 GN1/1 - EN60x40	780 x 800 x 1563 mm	67 W10U-P**	67 W10A-P**	9.745,00 €	10.555,00 €
14 T	14 GN1/1 - EN60x40	780 x 800 x 1778 mm	67 W14U-P**	67 W14A-P**	11.145,00 €	12.065,00 €
20 TP	10 GN2/1 - EN60x80	1100 x 1045 x 1843 mm	67 W20PU	67 W20PA	20.375,00 €	22.105,00 €
20 T	20 GN1/1 - EN60x40	810 x 1015 x 2210 mm	67 W20U	67 W20A	21.735,00 €	22.845,00 €
20 K	Wagen GN1/1	810 x 1015 x 2240 mm	67 W20KU	67 W20KA	22.945,00 €	24.840,00 €

- **Varianten:** Active Modelle, Wasserkondensation, ZK Anschluss, *Versionen mit 700 mm Tiefe. **Umweltfreundliches Kältemittelgas R290

2

Kühl-/ und Tiefkühlschränke mit Digitaler Steuerung Elitech von Atosa

- Kühlmittel R600a/R290
- Selbstschließende Tür
- Klimaklasse 5 Produkt
- Magnetische Türdichtungen
- Füße serienmäßig. Rollen optional
- 2 Jahre Garantie Teile und Montage
- Oben montierter leistungsstarker Kompressor
- Edelstahlkonstruktion innen und außen
- Einfache Reinigung Monoblock-System
- Tiefgezogenen vorgeformten Auflagenschienen
- Elitech Steurung





Volltürkühlschrank GN2/1
auf 4 Füßen (H 12-18 cm)

Temperaturbereich: -2°C to +8°C bei +38 °C UT,
Digitale Steuerung: Elitech, Kühlmittel: R600a, Klimaklasse: 5,
Energieeffizienzklasse: A, Touch Screen Display,
Anzahl Roste: 4, Tragekapazität je Tragrost: 40 kg,
Tragrost Abmessungen (LxB): 530 x 650 / 603 x 628 mm,
Inhalt (brutto): 430 Liter, Gewicht netto: 120 kg,
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 310 W,
Abmaße (BxTxH): 680 x 805 x 2070 mm,
Abmaße innen (BxTxH): 534 x 635 x 1510 mm,

Bestell-Nr. 980 EBF40RSGR Preis: 2.030,00 €

Volltürtiefkühlschrank GN2/1
auf 4 Füßen (H 12-18 cm)

Temperaturbereich: -22°C bis -17°C bei +38 °C UT,
Digitale Steuerung: Elitech, Kühlmittel: R290, Klimaklasse: 5,
Energieeffizienzklasse: B, Touch Screen Display,
Anzahl Roste: 4, Tragekapazität je Tragrost: 40 kg,
Tragrost Abmessungen (LxB): 530 x 650 / 603 x 628 mm,
Inhalt (brutto): 430 Liter, Gewicht netto: 120 kg,
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 310 W,
Abmaße (BxTxH): 680 x 805 x 2070 mm,
Abmaße innen (BxTxH): 534 x 635 x 1510 mm,

Bestell-Nr. 980 EBF40FSGR Preis: 2.425,00 €



Doppeltür Kühlschrank GN2/1
auf 4 Füßen (H12-18cm)

Temperaturbereich: -2°C to +8°C bei +38 °C UT,
Digitale Steuerung: Elitech, Kühlmittel: R600a, Klimaklasse: 5,
Energieeffizienzklasse: A, Touch Screen Display,
Anzahl Roste: 8, Tragekapazität je Tragrost: 40 kg,
Tragrost Abmessungen (LxB): 530 x 650 mm,
Inhalt (brutto): 860 Liter, Gewicht netto: 155 kg,
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 310 W,
Abmaße (BxTxH): 1340 x 805 x 2070 mm,
Abmaße innen (BxTxH): 1194 x 635 x 1510 mm,

Bestell-Nr. 980 EBF80RSGR Preis: 2.995,00 €

Doppeltür Tiefkühlschrank GN2/1
auf 4 Füßen (H12-18cm)

Temperaturbereich: -22°C bis -17°C bei +38 °C UT,
Digitale Steuerung: Elitech, Kühlmittel: R290, Klimaklasse: 5,
Energieeffizienzklasse: B, Touch Screen Display,
Anzahl Roste: 8, Tragekapazität je Tragrost: 40 kg,
Tragrost Abmessungen (LxB): 530 x 650 mm,
Inhalt (brutto): 860 Liter, Gewicht netto: 155 kg,
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 310 W,
Abmaße (BxTxH): 1340 x 805 x 2070 mm,
Abmaße innen (BxTxH): 1194 x 635 x 1510 mm,

Bestell-Nr. 980 EBF80FSGR Preis: 3.390,00 €



3 Türiger Kühltisch GN1/1 auf 4 Füßen (H12-18cm)

Temperaturbereich: -2°C to +8°C bei +38 °C UT,
Digitale Steuerung: Carel, Kühlmittel: R600, Klimaklasse: 5,
Energieeffizienzklasse: A,
Anzahl Roste je Tür: 2, Tragekapazität je Tragrost: 40 kg,
Tragrost Abmessungen (LxB): 330 x 555 mm,
Inhalt (brutto): 334 Liter, Gewicht netto: 148 kg,
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 400 W,
Abmaße (BxTxH): 1795 x 700 x 835 mm,
Abmaße innen (BxTxH): 1257 x 570 x 580 mm,

Bestell-Nr. 980 EPF3432GR Preis: 1.970,00 €

* Kühltische optional auch mit Schubladen und mit Aufkantung erhältlich - bitte anfragen!

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



Doppeltür Glastiefkühlschrank
auf 4 Rollen (2 Bremsen vorne)

Temperaturbereich: +2°C bis +8°C bei +38 °C UT,
Digitale Steuerung: Carel, Kühlmittel: R600a, Klimaklasse: 4,
Energieeffizienzklasse: A, Touch Screen Display,
Anzahl Roste: 8, Tragekapazität je Tragrost: 40 kg,
Tragrost Abmessungen (LxB): 535 x 525 mm,
Inhalt (brutto): 620 Liter, Gewicht netto: 164 kg,
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 450 W,
Abmaße (BxTxH): 1200 x 730 x 1950 mm,
Abmaße innen (BxTxH): 1100 x 540 x 1410 mm,

Bestell-Nr. 980 YCF9402GR Preis: 2.200,00 €

Doppeltür Glastiefkühlschrank
auf 4 Rollen (2 Bremsen vorne)

Temperaturbereich: -20°C bis -17°C bei +38 °C UT,
Digitale Steuerung: Carel, Kühlmittel: R290, Klimaklasse: 4,
Energieeffizienzklasse: A, Touch Screen Display,
Anzahl Roste: 8, Tragekapazität je Tragrost: 40 kg,
Tragrost Abmessungen (LxB): 535 x 525 mm,
Inhalt (brutto): 620 Liter, Gewicht netto: 164 kg,
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 1000 W,
Abmaße (BxTxH): 1200 x 730 x 1950 mm,
Abmaße innen (BxTxH): 1100 x 540 x 1410 mm,

Bestell-Nr. 980 YCF9408GR Preis: 3.230,00 €



Kühlvitrine WDG-F Serie auf Rollen

Temperaturbereich: +2°C bis +8°C bei +38 °C UT,
Anzahl Ebenen: 3 plus 1 unten,
Digitale Steuerung: Dixell oder Carel,
Kühlmittel: R290, Klimaklasse: 3,
Inhalt (brutto): 318 Liter, Gewicht netto: 124 kg,
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 540 W,
Abmaße (BxTxH): 900 x 660 x 1350 mm,
Abmaße innen (BxTxH): 610 x 420 x 700 mm,

Bestell-Nr. 980 WDG096FH Preis: 2.000,00 €



2 Türige Saladette mit Schiebedeckel
2 x GN1/1 auf Rollen

Temperaturbereich: -2°C to +8°C bei +38 °C UT,
Digitale Steuerung: Carel, Kühlmittel: R600a, Klimaklasse: 4,
Anzahl Roste je Tür: 2, Tragekapazität je Tragrost: 18 kg,
Tragrost Abmessungen (LxB): 335 x 590 / 340 x 590 mm,
Inhalt (brutto): 169 Liter, Gewicht netto: 90 kg,
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 310 W,
Abmaße (BxTxH): 915 x 700 x 875 mm,
Abmaße innen (BxTxH): 830 x 595 x 510 mm,

Bestell-Nr. 980 ESL3800GR Preis: 1.095,00 €



5 Bleche Schnellkühler/Schockfroster GN2/1
auf 4 Füßen (H 30-45 cm)

Schnellkühler: 25kg (+90°C / +3°C) in 90 min,
Schnellfroster: 15kg (+90°C / -18°C) in 240 min,
Digitale Steuerung: Dixell oder Carel, Kühlmittel: R290,
Anzahl Einschübe: 5 Bleche,
Inhalt (brutto): 94 Liter, Gewicht netto: 89 kg,
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 1300 W,
Abmaße (BxTxH): 750 x 815 x 870 mm,
Abmaße innen (BxTxH): 610 x 420 x 364 mm,

Bestell-Nr. 980 EBF-05 Preis: 3.300,00 €

10 Bleche Schnellkühler/Schockfroster GN2/1
auf Rollen

Schnellkühler: 25kg (+90°C / +3°C) in 90 min,
Schnellfroster: 15kg (+90°C / -18°C) in 240 min,
Digitale Steuerung: Dixell oder Carel, Kühlmittel: R290,
Anzahl Einschübe: 10 Bleche,
Inhalt (brutto): 178 Liter, Gewicht netto: 140 kg,
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 2500 W,
Abmaße (BxTxH): 750 x 830 x 1435 mm,
Abmaße innen (BxTxH): 610 x 420 x 700 mm,

Bestell-Nr. 980 EBF-10 Preis: 4.795,00 €



Pizzakühltisch 2 Türig mit 7 Schubladen
auf 8 Rollen (4 Bremsen vorne)

Temperaturbereich: -2°C to +8°C bei +38 °C UT,
Digitale Steuerung: Carel, Kühlmittel: R600a, Klimaklasse: 5,
Energie Effizienzklasse: A, Anzahl Einschübe: 2 x 7,
Blechmaß Abmessungen (LxB): 600 x 400 mm,
Inhalt (brutto): 250 Liter, Gewicht netto: 300 kg,
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 250 W,
Abmaße (BxTxH): 2010 x 800 x 1050 mm,
Abmaße innen (BxTxH): 1480 x 670 x 570 mm,

Bestell-Nr. 980 EPF3480GR Preis: 2.560,00 €



Tiefkühltruhe

Temperaturbereich: -11°C bis -18°C bei +38 °C UT,
Kühlungsart: Statisch, Kühlmittel: R600a,
Anzahl Körbe: 2, Inhalt (netto): 358 Liter,
Temperaturregelung: Manuell, Gewicht netto: 68 kg,
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 220 W,
Abmaße (BxTxH): 1270 x 755 x 840 mm,

Bestell-Nr. 980 BD-450 Preis: 615,00 €

* auch in 148L, 197L, 272L, 450L und 550L erhältlich



Kühltisch mit 4 Schubladen auf Rollen

Temperaturbereich: -2°C to +8°C bei +38 °C UT,
Digitale Steuerung: Carel, Kühlmittel: R600a
Inhalt (brutto): 97 Liter, Gewicht netto: 102 kg,
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 220 W,
Abmaße (BxTxH): 900 x 700 x 868 mm,
Abmaße innen (BxTxH): 830 x 595 x 510 mm,

Bestell-Nr. 980 ESL3820GR Preis: 1.925,00 €



Edelstahl-Kühlschrank GN 1/1 KU 358

Umluftkühlung, Türschloss, Innenbeleuchtung, beschichteter Verdampfer, elektronische Steuerung, Temperaturbereich: - 2 °C bis +8 °C bei Klimaklasse 4 (30 °C UT und 55 % RF), 3 Roste, Kältemittel: R 290, Energieeffizienzklasse E, Stromverbrauch: 825 kWh/Jahr, Gewicht: 95 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 201 W, Abmaße (BxTxH): 460 x 665 x 2075 mm

Bestell-Nr. 790 50310 Preis: 2.251,00 €

Edelstahl-Tiefkühlschrank GN 1/1 TKU 358

wie KU 358 - siehe oben, Temperaturbereich: - 15 °C bis -20 °C bei Klimaklasse 4 (30 °C UT und 55 % RF), Stromverbrauch: 2044 kWh/Jahr, Anschluss: 230 V, Leistung: 432 W,

Bestell-Nr. 790 50312 Preis: 2.545,00 €



Edelstahl-Kühlschrank GN 1/1 KU 358 G

Doppelisolierglastür mit Griff, Umluftkühlung, Türschloss, Innenbeleuchtung, beschichteter Verdampfer, elektronische Steuerung, Temperaturbereich: - 2 °C bis +8 °C bei Klimaklasse 4 (30 °C UT und 55 % RF), 4 Roste, Kältemittel: R 290, Stromverbrauch: 825 kWh/Jahr, Gewicht: 105 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 213 W, Energieeffizienzklasse E, Abmaße (BxTxH): 460 x 665 x 2075 mm,

Bestell-Nr. 790 50313 Preis: 2.864,00 €

Edelstahl-Kühlschrank GN 1/1 TKU 358 G

wie KU 358 G - siehe oben, Temperaturbereich: - 15 °C bis -20 °C bei Klimaklasse 4 (30 °C UT und 55 % RF), Stromverbrauch: 2085 kWh/Jahr, Gewicht: 105 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 445 W,

Bestell-Nr. 790 50315 Preis: 3.217,00 €



Schubladenkühler UKS 140

für 45 Ein-Liter-Flaschen, Schubladen komplett aus Edelstahl und werkzeugfrei herausnehmbar, LED Beleuchtung, Umluftkühlung, Temperaturbereich: +2 °C bis +8 °C bei Klimaklasse 3 (25 °C UT und 60 % RF), Stromverbrauch: 438 kWh/Jahr, Energieeffizienzklasse D, Gewicht: 61 kg, Kältemittel: R 600a, Anschluss: 230 V, Leistung: 130 W, Abmaße (BxTxH): 600 x 600 x 865 mm

Bestell-Nr. 790 60338 Preis: 1.699,00 €



Gemeinschaft-Umluftkühlschrank HZS 37-8

8 Fächer, Gewicht: 96 kg, Temperaturbereich: +2 °C bis + 9 °C, 2 Schlüssel pro Fach Stromverbrauch: 364 kWh/Jahr, Kältemittel: R 600 a, Anschluss: 230 V, Leistung: 50 W, Abmaße (BxTxH): 597 x 654 x 1684 mm

Bestell-Nr. 790 4053708 Preis: 2.447,00 €

Gemeinschaft-Umluftkühlschrank HZS 37-10

wie oben - 10 Fächer, Gewicht: 105 kg,

Bestell-Nr. 790 4053710 Preis: 2.534,00 €

Gemeinschaft-Umluftkühlschrank HZS 37-12

wie oben - 12 Fächer, Gewicht: 112 kg,

Bestell-Nr. 790 4053712 Preis: 2.709,00 €

Gemeinschaft-Umluftkühlschrank HZS 51-8

8 Fächer, Gewicht: 96 kg, Temperaturbereich: +2 °C bis + 9 °C, 2 Schlüssel pro Fach Stromverbrauch: 383 kWh/Jahr, Kältemittel: R 600 a, Anschluss: 230 V, Leistung: 50 W, Abmaße (BxTxH): 747 x 769 x 1684 mm

Bestell-Nr. 790 4055108 Preis: 2.762,00 €

Gemeinschaft-Umluftkühlschrank HZS 51-10

wie oben - 10 Fächer, Gewicht: 105 kg,

Bestell-Nr. 790 4055110 Preis: 2.847,00 €

Gemeinschaft-Umluftkühlschrank HZS 51-12

wie oben - 12 Fächer, Gewicht: 112 kg,

Bestell-Nr. 790 4055112 Preis: 2.941,00 €



Tiefkühltruhe CAL

mit geschäumtem Schiebedeckel, Außenmaterial: Stahlblech, weiß, Innenmaterial: Aluminium, stille Kühlung, 77 mm Isolierung, Temperaturbereich: -16 °C bis -23 °C bei Klimaklasse 4 (30 °C UT und 55 % RF), Kältemittel: R 290, Anschluss: 230 V,

	Kapazität	Verbrauch/Leistung	Gew.	Energieeffizienzklasse	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis
CAL 23	2 Körbe	438 kWh/Jahr / 141 W	48 kg	C (EU 2025/1094-IV)	764 x 694 x 867 mm	790 9171024	841,00 €
CAL 36	3 Körbe	631 kWh/Jahr / 153 W	57 kg	D (EU 2025/1094-IV)	1094 x 694 x 867 mm	790 9171037	935,00 €
CAL 46	4 Körbe	692 kWh/Jahr / 203 W	65 kg	D (EU 2025/1094-IV)	1344 x 694 x 867 mm	790 9171047	1.020,00 €
CAL 54	5 Körbe	872 kWh/Jahr / 204 W	72 kg	D (EU 2025/1094-IV)	1544 x 694 x 867 mm	790 9171055	1.156,00 €
CAL 62	6 Körbe	994 kWh/Jahr / 230 W	75 kg	D (EU 2025/1094-IV)	1804 x 694 x 867 mm	790 9171063	1.241,00 €



Bäckereikühlschrank BKU 507

Backblechmaß 600 x 400 mm, Außenmaterial: Skinplate Stahlblech, weiß, 60 mm Isolierung, Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige, mit Umluftkühlung, Temperaturbereich: +1 °C bis +8 °C bei Klimaklasse 4 (30 °C UT und 55 % RF), Kältemittel: R 600 a, Stromverbrauch: 613 kWh/Jahr, Gewicht: 106 kg, Energieeffizienzklasse: D,
Anschluss: 230 V, Leistung: 200 W,
Abmaße (BxTxH): 720 x 670 x 1995 mm

Bestell-Nr. 790 464050 Preis: 1.572,00 €

Bäckerei-Tiefkühlschrank BTKU 507

wie oben - jedoch Außenmaterial: Skinplate Stahlblech, weiß,
Temperaturbereich: -18 °C bis -22 °C, Kältemittel: R 290,
Stromverbrauch: 2135 kWh/Jahr, Gewicht: 108 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 330 W,

Bestell-Nr. 790 464055 Preis: 1.606,00 €

Bäckereikühlschrank BKU 507 CHR

wie oben - jedoch Außenmaterial: Edelstahl (CHR),
Temperaturbereich: +1 °C bis +8 °C,
Stromverbrauch: 613 kWh/Jahr, Gewicht: 106 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 200 W,

Bestell-Nr. 790 464052 Preis: 1.680,00 €

Bäckerei-Tiefkühlschrank BTKU 507 CHR

wie oben - jedoch Außenmaterial: Edelstahl (CHR),
Temperaturbereich: -18 °C bis -22 °C,
Stromverbrauch: 2135 kWh/Jahr, Gewicht: 108 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 330 W,

Bestell-Nr. 790 464057 Preis: 1.781,00 €



Kühlaufsatz „RX" mit Glasaufbau / CNS-Deckel

Temperaturbereich: +2 °C bis +8 °C bei Klimaklasse 4 (30 °C UT und 55 % RF), stille Kühlung, Kältemittel: R 600 a,
Anschluss: 230 V,



Glastürkühlschrank KU 1200 G

mit 2 Türen, Innenbeleuchtung über 1 vertikale LED-Röhre, Türen mit zweifach Isolierverglasung und Selbstschließmechanismus, Umluftkühlung, Temperaturbereich: -2 °C bis +8 °C bei Klimaklasse 3 (25 °C UT und 60 % RF),
Stromverbrauch: 2085 kWh/Jahr, Gewicht: 240 kg,
Energieeffizienzklasse: C, Kältemittel: R 290,
Anschluss: 230 V, Leistung: 396 W,
Abmaße (BxTxH): 1370 x 735 x 2055 mm

Bestell-Nr. 790 50320 Preis: 3.660,00 €

Glastürkühlschrank KU 1850 G

wie oben,
Temperaturbereich: -2 °C bis +8 °C,
Stromverbrauch: 3230 kWh/Jahr, Gewicht: 352 kg,
Kältemittel: R 290, Anschluss: 230 V, Leistung: 943 W,
Abmaße (BxTxH): 2055 x 735 x 2055 mm

Bestell-Nr. 790 50322 Preis: 4.961,00 €

Glastür-Tiefkühlschrank TKU 1200 G

wie oben,
Temperaturbereich: -15 °C bis -18 °C, Energieeffizienzklasse: D,
Stromverbrauch: 5786 kWh/Jahr, Gewicht: 240 kg,
Kältemittel: R 290, Anschluss: 230 V, Leistung: 907 W,
Abmaße (BxTxH): 1370 x 735 x 2055 mm

Bestell-Nr. 790 50323 Preis: 5.117,00 €

Glastür-Tiefkühlschrank TKU 1850 G

wie oben,
Temperaturbereich: -15 °C bis -18 °C, Energieeffizienzklasse: E,
Stromverbrauch: 10293 kWh/Jahr, Gewicht: 356 kg,
Kältemittel: R 290, Anschluss: 230 V, Leistung: 1726 W,
Abmaße (BxTxH): 2055 x 735 x 2055 mm

Bestell-Nr. 790 50325 Preis: 6.866,00 €



B

Kühltisch KT 110

für GN 1/1, 1 Tür, Außen- und Innenmaterial CNS 18/10, Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige, 60 mm Isolierung, Umluftkühlung, Temperaturbereich: -2 °C bis +8 °C bei Klimaklasse 5 (40 °C UT und 40 % RF), Energieeffizienzklasse: B, Stromverbrauch: 569 kWh/Jahr, Gewicht: 68 kg, Kältemittel: R 600 a,
Anschluss: 230 V, Leistung: 300 W,
Abmaße (BxTxH): 925 x 700 x 860 mm

Bestell-Nr. 790 343101 Preis: 1.510,00 €

Kühltisch KT 210

wie oben - Kühltisch für GN 1/1, 2 Türen,
Energieeffizienzklasse: B),
Stromverbrauch: 628 kWh/Jahr, Gewicht: 113 kg,
Kältemittel: R 600 a, Anschluss: 230 V, Leistung: 300 W,
Abmaße (BxTxH): 1360 x 700 x 860 mm

Bestell-Nr. 790 343211 Preis: 1.699,00 €

Kühltisch KT 310

wie oben - Kühltisch für GN 1/1, 3 Türen,
Energieeffizienzklasse: B,
Stromverbrauch: 821 kWh/Jahr, Gewicht: 134 kg,
Kältemittel: R 600 a, Anschluss: 230 V, Leistung: 300 W,
Abmaße (BxTxH): 1795 x 700 x 860 mm

Bestell-Nr. 790 343311 Preis: 2.030,00 €

Kühltisch KT 410

wie oben - Kühltisch für GN 1/1, 4 Türen,
Energieeffizienzklasse: C,
Stromverbrauch: 1077 kWh/Jahr, Gewicht: 153 kg,
Kältemittel: R 600 a, Anschluss: 230 V, Leistung: 350 W,
Abmaße (BxTxH): 2230 x 700 x 860 mm

Bestell-Nr. 790 343411 Preis: 2.268,00 €

	Kapazität	Leistung/Verbrauch	Gewicht	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis
RX 1200 (Glas)	4 x GN 1/3	110 W / 475 kWh/Jahr	31 kg	1200 x 395 x 435 mm	790 340120	624,00 €
RX 1400 (Glas)	5 x GN 1/3	110 W / 475 kWh/Jahr	34 kg	1400 x 395 x 435 mm	790 340141	646,00 €
RX 1500 (Glas)	6 x GN 1/3	110 W / 511 kWh/Jahr	35 kg	1500 x 395 x 435 mm	790 340150	678,00 €
RX 1600 (Glas)	7 x GN 1/3	110 W / 548 kWh/Jahr	37 kg	1600 x 395 x 435 mm	790 340160	701,00 €
RX 1800 (Glas)	8 x GN 1/3	122 W / 584 kWh/Jahr	39 kg	1800 x 395 x 435 mm	790 340180	722,00 €
RX 2000 (Glas)	9 x GN 1/3	122 W / 621 kWh/Jahr	42 kg,	2000 x 395 x 435 mm	790 340200	755,00 €
	Kapazität	**Leistung/Verbrauch**	**Gewicht**	**Abmaße (BxTxH)**	**Bestell-Nr.**	**Preis**
RX 1210 (CNS)	4 x GN 1/3	110 W / 475 kWh/Jahr	31 kg	1200 x 395 x 280 mm	790 341120	657,00 €
RX 1410 (CNS)	5 x GN 1/3	110 W / 475 kWh/Jahr	34 kg	1400 x 395 x 280 mm	790 341141	680,00 €
RX 1510 (CNS)	6 x GN 1/3	110 W / 511 kWh/Jahr	35 kg	1500 x 395 x 280 mm	790 341150	714,00 €
RX 1610 (CNS)	7 x GN 1/3	110 W / 548 kWh/Jahr	37 kg	1600 x 395 x 280 mm	790 341160	737,00 €
RX 1810 (CNS)	8 x GN 1/3	122 W / 584 kWh/Jahr	39 kg	1800 x 395 x 280 mm	790 341180	761,00 €
RX 2010 (CNS)	9 x GN 1/3	122 W / 621 kWh/Jahr	42 kg,	2000 x 395 x 280 mm	790 341200	795,00 €

2

Produktverantwortung aus Tradition

Liebherr steht für einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen und für einen sehr geringen Energieverbrauch. Tagtäglich arbeiten hochqualifizierte Forscher und Ingenieure daran, dass die Geräte immer einen Schritt voraus sind. Von Materialien über Funktionsteile und Ausstattung bis hin zur elektronischen Steuerung schöpft Liebherr das Einsparpotenzial jeder einzelnen Komponente maximal aus. Das Ergebnis: Hocheffiziente Geräte, die bewusst dafür entwickelt wurden, bei minimalem Verbrauch Maximales zu leisten.

Durch und durch sparsam

Kühl- und Gefriergeräte sind rund um die Uhr, 365 Tage im Jahr, im Dauereinsatz und machen damit einen beachtlichen Teil der jährlichen Stromrechnung aus. Liebherr-Geräte halten diesen Anteil so klein wie möglich. Dank maximaler Effizienz in Verbindung mit Langlebigkeit und Wartungsfreiheit sorgen sie nicht nur für niedrige Energie-, sondern auch geringe Gesamtbetriebskosten.

So spart Liebherr an Strom – aber nicht an Leistung

1. Geringer Wärmeverlust: In Verbindung mit hochwertigen Kältekomponenten und einer optimalen Konstruktion sorgt die Isolierung für konstante Temperaturen im Innenraum und höchste Energieeffizienz.
2. Präzise Steuerung: Die Elektronik sorgt dafür, dass alle Kühl- und Gefriergeräte immer nur die Energie verbrauchen, die tatsächlich benötigt wird. Die Steuerung passt die Drehzahl des Kompressors entsprechend an und schaltet bei geöffneter Tür den Ventilator ab.
3. Effizientes Kältesystem: Das leistungsstarke Umluftsystem sorgt für eine gleichmäßige Kühltemperatur im gesamten Innenbereich und kühlt neu eingestellte Ware schnell ab. Die Luftfeuchtigkeit kann bei Bedarf durch ständige Ventilation erhöht werden.
4. NoFrost: Regelmäßiges Abtauen spart Strom. Die Umluftkühlung bindet etwaige Feuchtigkeit und sichert die eisfreie Lagerung. Zyklische Abtauphasen vertreiben selbst letzte Feuchtigkeitspartikel aus dem Inneren.
5. LED-Beleuchtung: Selbst bei dunkler Umgebung sorgt die LED-Deckenbeleuchtung für eine gute Ausleuchtung des Innenraums. Das erspart nicht nur langes Suchen, sondern vor allem auch Energiekosten.
6. Natürlich gekühlt: Liebherr war der erste Hersteller, der das komplette Programm an Kühlgeräten auf FCKW-freie Kühl- und Treibmittel umstellte. Heute werden ausnahmslos die natürlichen Kältemittel R600, R290 und R170 eingesetzt. Sie sind speziell für hocheffiziente Kompressoren ausgelegt und sorgen für geringen Energieverbrauch und niedrige Stromkosten.

So gut wie die Geräte: Das Liebherr Service-Versprechen

- Testung aller Geräte auf mindestens 15 Jahre Nutzungsdauer
- Garantierte Ersatzteilverfügbarkeit bis 10 Jahre nach Produktionsende
- Professionelle Unterstützung von der Planung über die Lieferung bis zur Betreuung während der Nutzung (länderabhängig)



Kühlgerät GN 2/1 mit Umluftkühlung Perfection FRPSvh 6511

Anzahl Roste: 4, Bruttoinhalt: 625 Liter, Nettoinhalt: 486 Liter,
Temperaturbereich: +1 bis +15 °C, Kältemittel: R 290,
Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 5,
Material: Stahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 178,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 509 x 650 x 1512 mm,
Rostmaß (BxT): 530 x 650 mm,
Anschluss: 220-240 V, 75 W, 412 kWh/Jahr
Abmaße (BxTxH): 697 x 867 x 2115 mm,

Bestell-Nr. 492 FRPSvh 6511 Preis: 8.490,00 €



Kühlgerät GN 2/1 mit Umluftkühlung Performance FRPSvg 6511

Anzahl Roste: 4, Bruttoinhalt: 625 Liter, Nettoinhalt: 486 Liter,
Temperaturbereich: +1 bis +15 °C, Kältemittel: R 290,
Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 5,
Material: Stahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 178,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 509 x 650 x 1512 mm,
Rostmaß (BxT): 530 x 650 mm,
Anschluss: 220-240 V, 75 W, 412 kWh/Jahr
Abmaße (BxTxH): 697 x 867 x 2115 mm,

Bestell-Nr. 492 FRPSvg 6511 Preis: 5.905,00 €



Gefriergerät GN 2/1 mit Umluftkühlung Perfection FFPSvh 6501

Anzahl Roste: 4, Bruttoinhalt: 597 Liter, Nettoinhalt: 486 Liter,
Isolierung: 70 mm, Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 5,
Temperaturbereich: -9 °C bis -26 °C, Kältemittel: R 290,
Material: Edelstahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 119,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 509 x 650 x 1512 mm,
Rostmaß (BxT): 530 x 650 mm,
Anschluss: 220-240 V, 400 W, 1054 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 697 x 867 x 2115 mm,

Bestell-Nr. 492 FFPSvh 6501 Preis: 8.285,00 €

Kühlgerät GN 2/1 mit Umluftkühlung Perfection FRPSvh 6501

Anzahl Roste: 4, Bruttoinhalt: 597 Liter, Nettoinhalt: 486 Liter,
Temperaturbereich: -2 °C bis +15 °C, Kältemittel: R 290,
Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 5,
Material: Stahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 113,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 509 x 650 x 1512 mm,
Rostmaß (BxT): 530 x 650 mm,
Anschluss: 220-240 V, 75 W, 302 kWh/Jahr
Abmaße (BxTxH): 697 x 867 x 2115 mm,

Bestell-Nr. 492 FRPSvh 6501 Preis: 10.060,00 €

Kühlgerät GN 2/1 mit Umluftkühlung Performance FRPSvg 6501

Anzahl Roste: 4, Bruttoinhalt: 625 Liter, Nettoinhalt: 486 Liter,
Temperaturbereich: +1 bis +15 °C, Kältemittel: R 290,
Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 5,
Material: Stahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 178,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 509 x 650 x 1512 mm,
Rostmaß (BxT): 530 x 650 mm,
Anschluss: 220-240 V, 75 W, 412 kWh/Jahr
Abmaße (BxTxH): 697 x 867 x 2115 mm,

Bestell-Nr. 492 FRPSvg 6501 Preis: 6.755,00 €

Gefriergerät GN 2/1 mit Umluftkühlung Performance FFPSvg 6501

Anzahl Roste: 4, Bruttoinhalt: 597 Liter, Nettoinhalt: 486 Liter,
Isolierung: 70 mm, Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 5,
Temperaturbereich: -9 °C bis -26 °C, Kältemittel: R 290,
Material: Edelstahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 119,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 509 x 650 x 1512 mm,
Rostmaß (BxT): 530 x 650 mm,
Anschluss: 220-240 V, 400 W, 1180 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 697 x 867 x 2115 mm,

Bestell-Nr. 492 FFPSvg 6501 Preis: 7.180,00 €

Die Welt der Großküche GTEG



Gefriergerät GN 2/1 mit Umluftkühlung Perfection FRFCvg 6501

Anzahl Roste: 5, Bruttoinhalt: 655 Liter, Nettoinhalt: 479 Liter,
Isolierung: 70 mm, Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 5,
Temperaturbereich: -2 °C bis +15 °C, Kältemittel: R 600a,
Material: Edelstahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 83,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 620 x 531 x 1660 mm,
Rostmaß (BxT): 530 x 650 mm,
Anschluss: 220-240 V, 400 W, 635 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 747 x 769 x 2018 mm,

Bestell-Nr. 492 FRFCvg 6501 Preis: 8.370,00 €



Gefriergerät GN 2/1 mit Umluftkühlung Performance FRFvg 6501

Anzahl Roste: 5, Bruttoinhalt: 655 Liter, Nettoinhalt: 479 Liter,
Isolierung: 70 mm, Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 5,
Temperaturbereich: +1 °C bis +15 °C, Kältemittel: R 600a,
Material: Edelstahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 84,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 620 x 531 x 1660 mm,
Rostmaß (BxT): 530 x 650 mm,
Anschluss: 220-240 V, 400 W, 603 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 747 x 769 x 2018 mm,

Bestell-Nr. 492 FRFvg 6501 Preis: 4.675,00 €



Gefriergerät GN 2/1 mit Umluftkühlung Perfection FFFCvg 5501

Anzahl Roste: 5, Bruttoinhalt: 544 Liter, Nettoinhalt: 378 Liter,
Isolierung: 70 mm, Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 5,
Temperaturbereich: -9 °C bis -26 °C, Kältemittel: R 290,
Material: Edelstahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 92,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 603 x 510 x 1118 mm,
Rostmaß (BxT): 530 x 650 mm,
Anschluss: 220-240 V, 400 W, 1007 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 747 x 769 x 1818 mm,

Bestell-Nr. 492 FFFCvg 5501 Preis: 5.905,00 €

Gefriergerät GN 2/1 mit Umluftkühlung Perfection FRFCvg 6511

Anzahl Roste: 5, Bruttoinhalt: 688 Liter, Nettoinhalt: 478 Liter,
Isolierung: 70 mm, Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 5,
Temperaturbereich: +1°C bis +15 °C, Kältemittel: R 600a,
Material: Edelstahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 109,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 620 x 531 x 1642 mm,
Rostmaß (BxT): 530 x 650 mm,
Anschluss: 220-240 V, 400 W, 984 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 747 x 769 x 2018 mm,

Bestell-Nr. 492 FRFCvg 6511 Preis: 5.285,00 €

Gefriergerät GN 2/1 mit Umluftkühlung Performance FRFvg 5501

Anzahl Roste: 5, Bruttoinhalt: 655 Liter, Nettoinhalt: 479 Liter,
Isolierung: 70 mm, Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 5,
Temperaturbereich: -2 °C bis +15 °C, Kältemittel: R 600a,
Material: Edelstahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 83,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 747 x 769 x 2018 mm,
Rostmaß (BxT): 530 x 650 mm,
Anschluss: 220-240 V, 400 W, 635 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 620 x 531 x 1660 mm,

Bestell-Nr. 492 FRFvg 5501 Preis: 6.110,00 €

Gefriergerät GN 2/1 mit Umluftkühlung Perfection FFFCvg 6501

Anzahl Roste: 5, Bruttoinhalt: 544 Liter, Nettoinhalt: 378 Liter,
Isolierung: 70 mm, Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 5,
Temperaturbereich: -9 °C bis -26 °C, Kältemittel: R 290,
Material: Edelstahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 100,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 603 x 510 x 1318 mm,
Rostmaß (BxT): 530 x 650 mm,
Anschluss: 220-240 V, 400 W, 1116 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 747 x 769 x 2018 mm,

Bestell-Nr. 492 FFFCvg 6501 Preis: 2.275,00 €

Gefriergerät GN 2/1 mit Umluftkühlung Perfection FRFCvg 5511

Anzahl Roste: 5, Bruttoinhalt: 600 Liter, Nettoinhalt: 418 Liter,
Isolierung: 70 mm, Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 5,
Temperaturbereich: +1°C bis +15 °C, Kältemittel: R 600a,
Material: Edelstahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 98,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 620 x 531 x 1442 mm,
Rostmaß (BxT): 530 x 650 mm,
Anschluss: 220-240 V, 400 W, 1041 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 747 x 769 x 2018 mm,

Bestell-Nr. 492 FRFCvg 5511 Preis: 6.655,00 €

Gefriergerät GN 2/1 mit Umluftkühlung Performance FRFvg 4001

Anzahl Roste: 5, Bruttoinhalt: 420 Liter, Nettoinhalt: 289 Liter,
Isolierung: 70 mm, Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 5,
Temperaturbereich: +1 °C bis +15 °C, Kältemittel: R 600a,
Material: Edelstahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 64,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 460 x 423 x 1660 mm,
Rostmaß (BxT): 530 x 650 mm,
Anschluss: 220-240 V, 400 W, 514 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 597 x 654 x 1884 mm,

Bestell-Nr. 492 FRFvg 4001 Preis: 4.630,00 €

Gefriergerät GN 2/1 mit Umluftkühlung Perfection FFFCvg 4001

Anzahl Roste: 5, Bruttoinhalt: 273 Liter, Nettoinhalt: 210 Liter,
Isolierung: 70 mm, Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 5,
Temperaturbereich: -9 °C bis -26 °C, Kältemittel: R 600a,
Material: Edelstahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 79,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 420 x 400 x 1400 mm,
Rostmaß (BxT): 530 x 650 mm,
Anschluss: 220-240 V, 400 W, 698 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 597 x 654 x 1884 mm,

Bestell-Nr. 492 FFFCvg 4001 Preis: 2.030,00 €

Gefriergerät GN 2/1 mit Umluftkühlung Perfection FRFCvg 5501

Anzahl Roste: 4, Bruttoinhalt: 571 Liter, Nettoinhalt: 419 Liter,
Isolierung: 70 mm, Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 5,
Temperaturbereich: -2°C bis +15 °C, Kältemittel: R 600a,
Material: Edelstahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 77,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 620 x 531 x 1442 mm,
Rostmaß (BxT): 530 x 650 mm,
Anschluss: 220-240 V, 400 W, 620 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 747 x 769 x 2018,

Bestell-Nr. 492 FRFCvg 5501 Preis: 4.205,00 €

2



Performance Kühl-Gefrierkombination FCFCvg 4032

Anzahl Roste: 3, Anzahl Schubfächer: 3,
Nettorauminhalt Kühlteil/Gefrierteil: 110/45 Liter,
Isolierung: 83-60 mm, Kältemittel: R 600a,
Temperaturbereich: +1 bis +15 °C / -9 °C bis -26 °C,
Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 4, Material: Edelstahl,
Gewicht: 87,00 kg, Türausführung: Isolierglastür / Stahl,
Innenmaße Kühlteil/Gefrierteil (BxTxH):
460 x 423 x 1037 mm / 406 x 292 x 614 mm,
Rostmaß (BxT): 460 x 423 mm,
Anschluss: 220-240 V, 180 W, 819 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 597 x 654 x 2044 mm,

Bestell-Nr. 492 FCFCvg 4032 Preis: 2.210,00 €



Performance Kühl-Gefrierkombination FCFCvg 4002

Anzahl Roste: 3, Anzahl Schubfächer: 3,
Nettorauminhalt Kühlteil/Gefrierteil: 110/45 Liter,
Isolierung: 83-60 mm, Kältemittel: R 600a,
Temperaturbereich: +1 bis +15 °C / -9 °C bis -26 °C,
Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 4, Material: Edelstahl,
Gewicht: 87,00 kg, Türausführung: Volltür,
Innenmaße Kühlteil/Gefrierteil (BxTxH):
460 x 423 x 1037 mm / 406 x 292 x 614 mm,
Rostmaß (BxT): 460 x 423 mm,
Anschluss: 220-240 V, 180 W, 457 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 597 x 654 x 2044 mm,

Bestell-Nr. 492 FCFCvg 4002 Preis: 1.995,00 €



Performance Kühl-Gefrierkombination FCFvg 4002

Anzahl Roste: 3, Anzahl Schubfächer: 3,
Nettorauminhalt Kühlteil/Gefrierteil: 110/45 Liter,
Isolierung: 83-60 mm, Kältemittel: R 600a,
Temperaturbereich: +1 bis +15 °C / -9 °C bis -26 °C,
Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 4, Material: Stahl, weiß,
Gewicht: 87,00 kg, Türausführung: Volltür,
Innenmaße Kühlteil/Gefrierteil (BxTxH):
460 x 423 x 1037 mm / 406 x 292 x 614 mm,
Rostmaß (BxT): 460 x 423 mm,
Anschluss: 220-240 V, 180 W, 525 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 597 x 654 x 2044 mm,

Bestell-Nr. 492 FCFvg 4002 Preis: 1.785,00 €



Unterbaufähiger Flaschenkühlschrank FKUv 1663 Edelstahl mit Glastür

Anzahl Roste: 3, Bruttoinhalt: 141 Liter, Nettoinhalt: 130 Liter,
Temperaturbereich: +1 bis +15 °C, Kältemittel: R 600a,
Material: Edelstahl, Material innen: Kunststoff silver,
Gewicht: 42,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 440 x 435 x 670 mm,
Rostmaß (BxT): 478 x 420 mm,
Anschluss: 220-240 V, 80 W, 346 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 600 x 615 x 830 mm,

Bestell-Nr. 492 FKUv 1663-22 Preis: 1.010,00 €€

Unterbaufähiger Flaschenkühlschrank FKUv 1610 weiß

wie FKUv 1663 - siehe oben, nur mit Volltür, weiß,

Bestell-Nr. 492 FKUv 1660 Preis: 875,00 €

Unterbaufähiger Flaschenkühlschrank FKUv 1663 Edelstahl

wie FKUv 1663 - siehe oben, nur mit Volltür, Edelstahl

Bestell-Nr. 492 FKUv 1663 Preis: 1.010,00 €



Unterbaufähiger Gewerbe-Gefrierschrank GGU 1550 Edelstahl

inkl. 4 Körbe, Bruttoinhalt: 143 Liter, Nettoinhalt: 133 Liter,
Temperaturbereich: -9 bis -26 °C, Kältemittel: R 600a,
Material: Edelstahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 39,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 474 x 443 x 676 mm,
Anschluss: 220-240 V, 60 W, 265 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 600 x 615 x 830 mm,

Bestell-Nr. 492 GGU 1550-21 Preis: 805,00 €



Unterbaufähiger Flaschenkühlschrank FKUv 1610 weiß

Anzahl Roste: 3, Bruttoinhalt: 141 Liter, Nettoinhalt: 130 Liter,
Temperaturbereich: +1 bis +15 °C, Kältemittel: R 600a,
Material: Stahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 36,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 440 x 435 x 670 mm,
Rostmaß (BxT): 478 x 420 mm,
Anschluss: 220-240 V, 50 W, 255 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 600 x 615 x 830 mm,

Bestell-Nr. 492 FKUv 1610-22 Preis: 730,00 €

Unterbaufähiger Flaschenkühlschrank FKUv 1613 Glastür

wie FKUv 1663 - siehe oben, nur mit Glastür, Edelstahl

Bestell-Nr. 492 FKUv 1613 Preis: 850,00 €

LIEBHERR

2

Die Temperatur eines guten Weines...

Die Klimabedingungen sind für die Qualität eines Weines von entscheidender Bedeutung. Genauso wichtig ist die Temperatur für die Lagerung und den Genuss von Weinen. Denn die Temperatur, mit der ein Wein serviert wird, beeinflusst maßgeblich seinen Geruch und die Entfaltung seines Geschmacks. Weinschränke von Liebherr erfüllen die Kriterien, die notwendig sind, damit sich Weine vollständig entfalten können: **konstante Temperatur, optimale Luftverhältnisse, UV-Schutz, Vibrationsschutz.**



A

Weinschrank Professional WFbli 5041 Perfection

inkl. 6 Holzborde, davon 1 Auszugsborde für stehende Flaschen,
Nettoinhalt: 398 Liter, bis zu 158 Bordeauxflaschen 0,75 l,
Temperaturbereich: +5 bis +20 °C, Kältemittel: R 600a,
Energieeffizienzklasse: A,
Material: Edelstahl, Material innen: Kunststoff silver,
Gewicht: 93,00 kg,
Anschluss: 220-240 V, 100 W, 111 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 597 x 763 x 1684,

Bestell-Nr. 492 WFbli 5041 Preis: 1.910,00 €



A

Weinschrank Professional Wfbli 5241 Perfection

inkl. 7 Holzborde, davon 1 Auszugsborde für stehende Flaschen,
Nettoinhalt: 459 Liter, bis zu 188 Bordeauxflaschen 0,75 l,
Temperaturbereich: +5 bis +20 °C, Kältemittel: R 600a,
Energieeffizienzklasse: A,
Material: Edelstahl, Material innen: Kunststoff silver,
Gewicht: 102,00 kg,
Anschluss: 220-240 V, 100 W, 117 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 597 x 763 x 1884,

Bestell-Nr. 492 Wfbli 5241 Preis: 2.040,00 €



A

Weinschrank Professional WFbli 7741 Perfection

inkl. 7 Holzborde, davon 2 Auszugsborde für stehende Flaschen,
Nettoinhalt: 642 Liter, bis zu 284 Bordeauxflaschen 0,75 l,
Temperaturbereich: +5 bis +20 °C, Kältemittel: R 600a,
Energieeffizienzklasse: A,
Material: Edelstahl, Material innen: Kunststoff silver,
Gewicht: 128,00 kg,
Anschluss: 220-240 V, 100 W, 121 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 747 x 763 x 2044,

Bestell-Nr. 492 WFbli 7741 Preis: 2.165,00 €



Flaschenkühlschränke MRFvc

Anzahl Roste: 5, Temperaturbereich: +2 bis +9 °C, Kältemittel: R 600a, Material: Stahlblech, weiß,
Material innen: Kunststoff silver, Anschluss: 220-240 V,

	Kapazität	Leistung/Verbrauch	Gewicht	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis
Isolierglastür*	569 l	110 W / 475 kWh/Jahr	90 kg	747 x 769 x 1684 mm	492 MRFvc 5511	1.265,00 €
Stahl**	544 l	110 W / 475 kWh/Jahr	73 kg	747 x 769 x 1684 mm	492 MRFvc 5501	975,00 €
Isolierglastür*	400 l	110 W / 511 kWh/Jahr	77 kg	597 x 654 x 1884 mm	492 MRFvc 4011	1.060,00 €
Stahl**	377 l	110 W / 548 kWh/Jahr	61 kg	597 x 654 x 1884 mm	492 MRFvc 4001	850,00 €
Isolierglastür*	347 l	122 W / 584 kWh/Jahr	70 kg	597 x 654 x 1684 mm	492 MRFvc 3511	975,00 €
Stahl**	327 l	122 W / 621 kWh/Jahr	56 kg	597 x 654 x 1684 mm	492 MRFvc 3501	765,00 €

*Energieeffizienzklasse: C, **Energieeffizienzklasse: B

Flaschenkühlschränke MRFvd

Anzahl Roste: 5, Temperaturbereich: +2 bis +9 °C, Kältemittel: R 600a, Energieeffizienzklasse: A, Material: Stahlblech, grau,
Material innen: Kunststoff silver, Anschluss: 220-240 V,

	Kapazität	Leistung/Verbrauch	Gewicht	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis
Isolierglastür*	569 l	110 W / 475 kWh/Jahr	92 kg	747 x 769 x 1684 mm	492 MRFvd 5511	1.445,00 €
Stahl**	544 l	110 W / 475 kWh/Jahr	74 kg	747 x 769 x 1684 mm	492 MRFvd 5501	1.181,00 €
Isolierglastür*	400 l	110 W / 511 kWh/Jahr	84 kg	597 x 654 x 1884 mm	492 MRFvd 4011	1.207,00 €
Stahl**	377 l	110 W / 548 kWh/Jahr	60 kg	597 x 654 x 1884 mm	492 MRFvd 4001	935,00 €
Isolierglastür*	347 l	122 W / 584 kWh/Jahr	72 kg	597 x 654 x 1684 mm	492 MRFvd 3511	1.105,00 €
Stahl**	327 l	122 W / 621 kWh/Jahr	58 kg	597 x 654 x 1684 mm	492 MRFvd 3501	850,00 €

Auch in schwarz erhältlich - bitte fragen Sie uns an!

*Energieeffizienzklasse: C, **Energieeffizienzklasse: B



2



HAGOLA-Weinklimaschränke

- zum Lagern, Kühlen und Präsentieren von Wein- und Champagnerflaschen
- erhältlich in folgenden Standardmaßen (BxTxH):
  - 650 x 680/718 x 2115 mm, 1 Tür (1 Temperaturbereich)
  - 1300 x 680/718 x 2115 mm, 2 Türen (2 Temperaturbereiche)
  - 1950 x 680/718 x 2115 mm, 3 Türen (3 Temperaturbereiche)

  (jeweils + 10 mm Stellfüße)
- Seitenwände und Rückwand aus Glas oder Edelstahl
- Empfehlung: farbige Pulverbeschichtung aller Edelstahlelemente (Farbwahl nach RAL)
- dimmbare LED-Beleuchtung mit Fernbedienung (pro Tür)
- individuelle Innenausstattung mit verschiedenen „Xi-Elementen“ (Standard: pro Tür 12 Ebenen à 13 Flaschen = 156 Flaschen pro Tür)
- individuell regelbare Klimazone pro Tür
- steckerfertig oder für Anschluss an externe Kälteanlage

Preis: ab 9.515,00 €

NEU – das Modell „Silent“

- besonders leise Kühltechnik – ideal für den privaten Bereich oder für kleine Räume
- Unterschiede:
  - Abmaße (BxTxH): 650 x 760/798 x 2115 mm (+10 mm Stellfüße)
  - Korpus innen und außen in Edelstahl; Rückwand geschlossen
  - Flächenverflüssiger an geschlossener Rückseite (Kondensertechnik)
  - steckerfertig
- Ausstattungsmöglichkeiten, Temperaturbereich, Kälteleistung, Beleuchtung sind unverändert

Preis: ab 10.641,00 €



Xi Ebenenset
pro Ebene 13 Flaschen



Xi Vollauszug Cuvee
für Einzelflaschen und Raritäten



Xi Vollauszug Gusto
für offene Weinflaschen



Xi Vollauszug DoppelM
für 4 Doppelmagnumflaschen



Xi Vollauszug Stock
Lagerkorb für 48 Flaschen



Xi Vollauszug Select
für Kartons, Holzkisten usw.



Xi Etagere
verstellbarer Regalboden

HAGOLA-Cocktailstationen

- für mehr Komfort, Effizienz und Spaß beim Mixen
- sieben verschiedene Grundmodelle in unterschiedlichen Ausstattungen
- Abmaße (BxTxH): 1050/1510/1550/2050/3050 x 660/700 x 880/980 mm
- Arbeitsplatte aus Edelstahl (1.4301) gebürstet inkl. Mulde mit Prismen-Lochplatte, Muldenspülung, isolierter Wanne für Crushed-Ice und Würfeleis, Gläserdruckspüler, Ausgussbecken, Schneidbrett, Aufsatzbord (z. B. für Zitronen und Limetten) und Abfallschacht
- Unterbaukorpus aus Edelstahl (1.4301) gebürstet, ungekühlt – optionale Ausstattung mit Einlegeböden, Rollenauszügen, Vollauszügen, Auszügen, Abfallkipper, Abfallauszug oder Drehtüren
- zusätzliche Speedracks zum Einhängen sowie Aufsatzbords für GN-Behälter
- ergonomische Anordnung aller Ausstattungselemente
- mobile Ausstattung möglich

Preis: ab 3.674,20 €



Modell „Hinz“



Mobile Kühltheke

- vielseitig und kompakt für den mobilen Getränkeausschank
- Abmaße (BxTxH): 1150 x 700 x 1040 mm
- Schankdeck-Abdeckung in Edelstahl (1.4301) gebürstet – inkl.:
  - Tropfmulde
  - einzigartigen Prismen-Lochplatten
  - eingebautem Gläserdruckspüler
  - eingebautem Spülbecken
  - Säulensockel für Schanksäule
- Korpus, Verkleidung und Fronten in Edelstahl (1.4301) gebürstet
- Installationsfach mit Blende
- Kühlmodul 650 mm breit, mit glattem Boden und Fasskantenschutz (passend für ein 50 Liter-Fass) und Drehtür DIN rechts
- angeflanschte Kompaktkühleinheit, steckerfertig mit besonders effizienter Durchlaufkühlung mit kombinierter Raumkühlung, Kältemittel R290
- optional: schankfertig ausgestattet mit Schanksäule, CO_2-Flasche und Bierleitungsanlage

Preis: ab 4.270,70 €*

*Preis ohne Schankanlage

Die Welt der Großküche GTEG

HAGOLA-Schankdeck-Abdeckungen

- Standard-Edelstahl-Abdeckungen von HAGOLA (Werkstoff 1.4301, gebürstet, Materialstärke 1 mm), speziell für den Einsatz in der Gastronomie (Theken-/Barbereich, Arbeitsflächen)
- erfüllen hier alle hygienischen, praktischen und ästhetischen Anforderungen
- weitere Ausführungen (z. B. andere Materialgüte, Materialien oder Oberflächen) auf Anfrage möglich – u. a. für den mobilen Bereich, Ausschankwagen, Großkücheneinrichtungen und den medizinischen Bereich
- Schankdeck-Abdeckungen in Edelstahl (1.4301), gebürstet:
  - in Längen von 1150 mm bis 3050 mm (in einem Stück)
  - Schankbett und Tropfmulde mit einzigartigen Prismen-Lochplatten
  - Spülbecken (1 oder 2 Becken, wahlweise links oder rechts) und Ablaufgarnitur
  - Wandanschluss (660 mm tief) oder umlaufende Abkantung (700 mm tief)
  - Gläserdruckspüler oder Tropfmuldenspülung optional erhältlich
  - hygienesicheres Arbeiten durch minimierte Abstände zu den Becken und zur Bedienerseite
  - individuelle Maßanfertigungen auf Anfrage

Preis auf Anfrage







HAGOLA-Kühltheken

- Schankdeck-Abdeckungen mit einzigartigen Prismen-Lochplatten
- Boden und Innenmantel in Edelstahl (1.4301)
- fugenlose Isolierung
- stilvolle Glasfronten bei Türen und Auszügen (optional)
- individuelle Farbwahl bei den Fronten (optional)
- patentiertes Verschluss-System
- bequemes Handling durch ergonomische Griffleisten
- energieeffiziente Hohlkammer-Dichtungen an Drehtür- und Auszugsfronten mit faltenfreien und hygienischen Oberflächen
- schließt außergewöhnlich leise und sicher
- Innenraumbeleuchtung (optional)
- umfangreiches Zubehör
- mobile Ausstattung möglich



Kühltheken „First Class“

- modular aufgebaut, in Längen von 1550 mm bis 3050 mm lieferbar
- Edelstahl-Griffleisten
- abschließbar (optional)
- Fronten in Edelstahl (1.4301), Leinenstruktur
- stabiler Boden durch spezielle Prägung mit Bodenablauf und integriertem Geruchsverschluss (Anschluss wahlweise links oder rechts)
- Kapillarrohrtechnik R290
- elektronische Komfortsteuerung (Typ 30) mit digitaler Temperaturanzeige, Abtauautomatik, Fühler, Alarmfunktion, Notlaufbetrieb und ST-BUS-Schnittstelle

Preis: ab 5.986,50 €

Kühltheken „Business Class“

- modular aufgebaut, in Längen von 1550 mm bis 3050 mm lieferbar
- Edelstahl-Griffleisten
- abschließbar (optional)
- Fronten in Edelstahl (1.4301), gebürstet
- Innenmantel mit stabilem, tiefgezogenem Boden als Auffangwanne
- Kapillarrohrtechnik R290
- automatische Tauwasserverdunstung unter dem Kälteaggregat
- elektronische Steuerung (Typ 43) mit digitaler Temperaturanzeige, Abtauautomatik, Fühler und ST-BUS-Schnittstelle

Preis: ab 5.502,60 €





Kühltheken „Economy Class“

- modular aufgebaut, in Längen von 1550 mm bis 3050 mm lieferbar
- Fronten in Edelstahl (1.4301), gebürstet
- Innenmantel mit glattem Boden
- Kapillarrohrtechnik R290
- automatische Tauwasserverdunstung unter dem Kälteaggregat

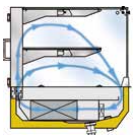
Preis: ab 5.062,10 €

2

HAGOLA-Showcases - Technische Daten zu allen Schowcase-Modellen

- zur Kühlung und Präsentation von frischen Waren und Gerichten
- Innenkorpus in Edelstahl (1.4301), gebürstet
- Außenkorpus in verzinktem Stahlblech
- fugenlose Druckschäumung
- mit Drehtüren oder Schiebetüren (Isolierverglasung)
- Spannung 230 V/50 Hz/16 A
- Ausleuchtung über Etagenbeleuchtung (LED)
- Glasaufsatz mit Zahlplatte, Seitenscheiben und Frontscheibe in ESG (Isolierverglasung optional)
- SB-Entnahmeklappen in Polycarbonat (Modelle „Bergen“ / „Göteborg“)

- **Technische Ausführungen:**
  - Glasaufsatz in eckig





  - erhältlich in folgenden Höhen (Glasaufsatz): 510/710/910 mm (2 bis 4 Auslagen)
  - erhältlich für 1 bis 4 Kuchenbleche oder 1,5 x GN 1/1 bis 5 x GN 1/1
  - die obigen Abbildungen entsprechen dem Kuchenblech-Maß 400 x 600 mm

- **Elektronische Komfortsteuerung Typ 31 oder Typ 35:**
  - ST-BUS Schnittstelle für Vernetzung (Datenaufzeichnung nach HACCP)
  - digitale Temperaturanzeige
  - Alarmfunktion mit Notlaufbetrieb
  - Hauptschalter und Klimaschalter
  - frontseitig spritzwassergeschützt (IP 65)
  - Abtauautomatik und Fühler
  - rückseitig mechanisch und farblich codierte Steckverbinder
  - Drehzahlsteller zur Regulierung der Lüfter
  - integrierte 12 W oder 40 W/24 V DC Gleichstromversorgung
  - Spannung 230 V/50 Hz/16 A

Optional:
- vorbereitet für Zentralkühlung
- steuerungsfertig mit Komfortsteuerung
- Glasaufsatz mit Isolierverglasung
- steckerfertig mit Komfortsteuerung und schraubbaren Schnellkupplungen
- steckerfertig mit Komfortsteuerung und Transporthalterung

Showcases für Kuchenbleche

- Modell „Oslo“ für Pralinen-/Schokoladenkühlung
- Modell „Stockholm“ für Kuchen-/Snackkühlung
- Modell „Kopenhagen“ für Tortenkühlung

*Auf Wunsch auch mit Isolierverglasung oder für den SB-Bereich erhältlich

Für Zentralkühlung:	Preis ab 3.593,20 €
Mit Kälteaggregat:	Preis ab 4.867,70 €



„Kopenhagen“ für Torten

Showcases für GN-Behälter

- Modell „Bergen“ für GN-Kühlung bis 65 mm
- Modell „Göteborg“ für GN-Kühlung bis 200 mm

*Auf Wunsch auch mit Isolierverglasung oder für den SB-Bereich erhältlich

Für Zentralkühlung:	Preis ab 3.733,50 €
Mit Kälteaggregat:	Preis ab 5.163,80 €



„Göteborg“ GN-Kühlung bis 200 mm



Isolierverglasung



Getränkekühlung

HAGOLA-Kühlwannen „Basel“

- praktische Kühlung von Getränkeflaschen und GN-Behältern (frische Salate, Soßen etc.)
- für 1 x 1/1 GN bis 6 x 1/1 GN
- mit Kältetrennung und Auflagerand (bis -6 °C geeignet)
- Innenkorpus und Auflagerand (umlaufend angekantet) in Edelstahl (1.4301) gebürstet
- fugenlose Isolierung
- stille Kühlung durch seitliche Berohrung
- Anschluss an Zentralkühlung, steckerfertig mit schraubbaren Schnellkupplungen oder steckerfertig mit Transporthalterung
- ideal auch für den nachträglichen Einbau

Preis: ab 1.379,10 €



Modell „Glasgow“



Modell „Liverpool“

HAGOLA-Kontakt-Kühlplatte

- für kurzzeitiges Kalthalten vorgekühlter Speisen auf kälteleitenden Platten
- Abmaße (BxTxH): 670/1020/1370 x 530 x 42/48 mm (passend für 2/3/4 x 1/1 GN)
- Auslagefläche mit umlaufendem Auflagerand in Edelstahl (1.4301) gebürstet
- hygienisch und pflegeleicht durch nahtlosen Tiefzug (Modell „Liverpool“)
- optional: glatte Oberfläche (ohne Tiefzug), z. B. für Unterbau unter Granit (Modell „Glasgow“)
- mit Kontaktberohrung und Fühlerleerrohr
- Anschluss an Zentralkühlung, steckerfertig mit schraubbaren Schnellkupplungen oder steckerfertig mit Transporthalterung
- einfache Montage, auch nachrüstbar

Preis: ab 704,40 €

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



HAGOLA-Showcase warm

- Showcase (Modell „Ohio“) zur Warmhaltung und Präsentation von gegarten Speisen
- ganzseitig geschlossener Glasaufsatz mit praktischen Glasschiebetüren oder -Drehtüren
- filigrane Optik durch nahezu rahmenlose Bauweise
- Höhe des Glasaufsatzes: 510 mm
- 2 Etagen zur Warenpräsentation
- erhältlich in folgenden Größen (BxTxH):
  - 435 x 710 x 510/90 mm, für 1 x GN 1/1
  - 760 x 710 x 510/90 mm, für 2 x GN 1/1
  - 1085 x 710 x 510/90 mm, für 3 x GN 1/1
- Empfehlung: zusätzliche Infrarot-Oberhitze für eine konstante Warmhaltetemperatur von mindestens 65 °C im Innenraum
- Kontaktflächentemperatur der Wärmeplatte ≥ 65 °C (stufenlos einstellbar)
- LED-Etagenbeleuchtung (warmweiß)
- steckerfertig

Preis: ab 4.386,50 €

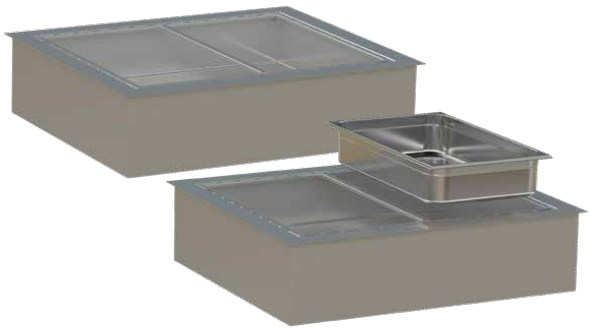
2

HAGOLA-Wärmeplatte „Texas“

- zur Warmhaltung fertiger Speisen
- Maße: 435, 760 oder 1085 mm (für 1 x GN 1/1 bis 3 x GN 1/1)
- Auslagefläche umlaufend mit 15 mm Auflagerand in Edelstahl (1.4301), Oberfläche gebürstet
- Außenmantel in Edelstahl (1.4301)
- einfach zu montieren und nachzurüsten
- Kontaktflächentemperatur der Wärmeplatte ≥ 65 °C (stufenlos einstellbar)
- Bedieneinheit mit Hauptschalter und Temperaturdrehsteller
- besonders effizient in Kombination mit einer Wärmebrücke
- Spannung 230 V/50 Hz/16 A

Preis: ab 1.651,50 €





HAGOLA-Trocken-Bain Marie

- Ausführung „First Class“ (Modell „Madrid“)
- erhältlich in folgenden Größen (BxTxH):
  - 445 x 650 x 186 mm, für 1 x GN 1/1
  - 770 x 650 x 186 mm, für 2 x GN 1/1
  - 1095 x 650 x 186 mm, für 3 x GN 1/1
  - 1420 x 650 x 186 mm, für 4 x GN 1/1
- steckerfertig zum Einbau
- Innenwanne in Edelstahl (1.4301) gebürstet
- energiesparende und effiziente Warmhaltung durch doppelwandige Konstruktion
- GN bis 100 mm Tiefe
- trockenbeheizt – Warmhaltung mittels heißer Luft
  - wartungsarm und einfacher zu reinigen
  - besonders einfach im Handling – regelmäßiges Nachfüllen des Wassers entfällt und vereinfacht damit den Arbeitsalltag
- einfacher Einbau durch umlaufenden Auflagerand
- Temperatur stufenlos einstellbar von 60 – 150 °C
- Empfehlung: besonders effizient in Kombination mit einer Wärmebrücke

Preis: ab 2.330,30 €

HAGOLA-Bain Marie

- Ausführung „Business Class“ (Modell „Valencia“)
- erhältlich in folgenden Größen (BxTxH):
  - 400 x 600 x 302 mm, für 1 x GN 1/1
  - 722 x 600 x 302 mm, für 2 x GN 1/1
  - 1047 x 600 x 302 mm, für 3 x GN 1/1
  - 1372 x 600 x 302 mm, für 4 x GN 1/1
- steckerfertig zum Einbau
- Innenwanne in Edelstahl (1.4301), GN bis 200 mm Tiefe, mit Edelstahlüberlauf
- mit stufenloser Temperaturregelung von 30 - 80 °C
- Wasserbefüllung per Hand
- Empfehlung: besonders effizient in Kombination mit einer Wärmebrücke

Preis: ab 1.769,10 €





HAGOLA-Wärmebrücken

- zur optimalen Warmhaltung von gegarten Speisen
- erhältlich für die Größen von 1 x GN 1/1 bis 4 x GN 1/1
- integrierte Infrarot-Strahler – pro GN-Größe einzeln dimmbar
- Gestell in Edelstahl (1.4301) gebürstet, Hustenschutz in ESG
- steckerfertige Einheit (Aufsatzgerät) oder steuerungsfertige Einheit zur bauseitigen Montage
- ideal zur Kombination mit Bain Maries oder Wärmeplatten für eine optimale Warmhaltetemperatur von mindestens 65 °C

Steckerfertig: Preis ab 1.377,50 €
Steuerungsfertig: Preis ab 1.297,10 €

2



Statisch gekühlte Kühlwanne Typ KWS 310

einhängbares Gerät, auch als Unterbauwanne, steckerfertig (Eigenkühlung),
Aggregat untergehangen, für GN-Schalen 150 oder 200 mm tief, automatische Abtauung,
Maße Kühlwanne: Innen L: 955 mm, Innen B: 510 mm, Innen H: 160/210 mm,
Kühltyp: Eigenkühlung (EK), Stärke der Isolierung: 40 mm, Kältemittel R290,
Temperaturbereich: +4 bis +12 °C, Umgebungstemperatur max.: 25 °C, Material: CNS 1.4301,
Anschluss: 230 V, Leistung: 320 W,
Abmaße (BxTxH): 1075 x 630 x 470/520 mm (inkl. Aggregat),

Bestell-Nr. 674 KWS 310 — Preis: 2.655,00 €

Umluftkühlwanne Typ KWU 310*

Kühltyp: Eigenkühlung (EK), Stärke der Isolierung: 40 mm, Kältemittel R290 - sonst wie KWS 310 - siehe oben, Anschluss: 230 V, Leistung: 390 W,
Abmaße (BxTxH): 1115 x 730 x 670/720 mm (inkl. Aggregat),

Bestell-Nr. 674 KWU 310 — Preis: 5.615,00 €



Nassmüllbox mit Kälteaggregat Typ NMB1E

Kühlbox zur Aufnahme von 1 Nassmüll-Tonne à 240 Liter, Kühlung des Innenraums über Edelstahl-Plattenverdampfer, Deckel über Einwurfschacht um 180° aufklappbar,
Bruttoinhalt: 504 Liter, Innen L: 671 mm, Innen B: 836 mm, Innen H: 1097 mm,
Kühltyp: Eigenkühlung (EK), Stärke der Isolierung: 40 mm, Kältemittel R290,
Option: Winterschaltung gegen Mehrpreis, Temperaturbereich: +4 bis +10 °C,
Umgebungstemperatur max.: 35 °C, Material: CNS 1.4301 ,
Anschluss: 230 V, Leistung: 300 W,
Abmaße (BxTxH): 1105 x 920 x 1140 mm,

Bestell-Nr. 674 NMB1E — Preis: 3.845,00 €

Nassmüllbox mit Kälteaggregat Typ NMB2E

Kühlbox zur Aufnahme von 2 Nassmüll-Tonnen à 240 Liter, sonst wie NMB1E - siehe oben,
Bruttoinhalt: 1008 Liter, Innen L: 1326 mm, Innen B: 836 mm, Innen H: 1097 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 430 W,
Abmaße (BxTxH): 1760 x 920 x 1140 mm,

Bestell-Nr. 674 NMB2E — Preis: 5.000,00 €



Kühltisch mit Eigenkühlung 3 x GN 1/1 KTN 316.011 (.010) E

automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung bzw. -ablauf, Mittenverdampfer für optimale Kühlleistung, elektronische Temperaturreglung, gegen Kälteverlust gedämmt, reinigungsfreundlich durch glatte Innenflächen, 3 Türen - Schubladen gegen Mehrpreis, Tischplatte abnehmbar mit Abkantung hinten (oder Aufkantung) Energieeffizienzklasse/Jährlicher Energieverbrauch Grundausführung: A / 465 kWh/Jahr, Kühltyp: Eigenkühlung, Stärke der Isolierung: 60 mm, Kältemittel R290, Temperaturbereich: -2 bis +12 °C, Umgebungstemperatur max.: 40 °C, Material: CNS 1.4301,
Anschluss: 230 V, Leistung: 210 W,
Abmaße (BxTxH): 1745 x 700 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 KTN 316.010 (.011) E — Preis: 4.735,00 €



Saladette mit Sockelaggregat KMS 218.010 (.011) E, 2 x GN 1/1

automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung bzw. -ablauf, Mittenverdampfer für optimale Kühlleistung, elektronische Temperaturreglung, gegen Kälteverlust gedämmt, reinigungsfreundlich durch glatte Innenflächen, 2 Türen - Schubladen gegen Mehrpreis, Tischplatte abnehmbar mit Aufkantung hinten (oder Abkantung), Grunndausführung mit Schiebe-Klappdeckel - Deckel mit Schneidbrett gegen Mehrpreis Kühltyp: Eigenkühlung, Stärke der Isolierung: 60 mm,
Kältemittel R290, Temperaturbereich: +2 bis +16 °C, Umgebungstemperatur max.: 40 °C,
Material: CNS 1.4301, Anschluss: 230 V, Leistung: 330 W,
Abmaße (BxTxH): 930 x 700 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 KTS 116.010 (.011) E — Preis: 3.850,00 €

Weitere Saladetten-Gerätevarianten:

Aggregat links angeordnet, Ausführung sonst wie KMS 218.010 (.011) E - siehe oben.

Saladette 1xGN 1/1 KTS 116.010 (.011) E*
Saladette 2xGN 1/1 KTS 216.01 (.011) E*
Saladette 3xGN 1/1 KTS 316.010 (.011) E*
Saladette 4xGN 1/1 KTS 416.010 (.011) E*

*Ausführung und Preise auf Anfrage

EURO-Line

Alle „EURO-Line" Vitrinen sind serienmäßig mit Festverglasung an der Frontseite ausgestattet, optional gegen Mehrpreis Plexiglas-Entnahmeklappen.





Einbaukühlvitrine „EURO-Line" Typ VEU 206

steckerfertige Umluftkühlvitrine, untergebautes Kühlaggregat, bedienseitig 2 Schiebetüren, höhenverstellbarer Glasablageboden, Beleuchtung an Decke des Innenraums, elektronische Regelung, Innen L: 600 mm, Innen B: 570 mm, Innen H: 500 mm, Kühltyp: Eigenkühlung, Stärke der Isolierung: 40 mm, Temperaturbereich: +7 bis +12 °C, Kältemittel R290, Umgebungstemperatur max.: 32 °C, Material: CNS 1.4301, Isolierglas, Anschluss: 230 V, Leistung: 210 W, Abmaße (BxTxH): 625 x 610 x 540 mm/790 mm (inkl. Aggregat),

Bestell-Nr. 674 VEU 206 — Preis: 2.605,00 €

Einbaukühlvitrine „EURO-Line" Typ VEU 208

Innen L: 800 mm, Innen B: 570 mm, Innen H: 500 mm, sonst wie VEU 206 - siehe oben, Anschluss: 230 V, Leistung: 210 W, Abmaße (BxTxH): 825 x 610 x 540 mm/790 mm (inkl. Aggregat),

Bestell-Nr. 674 VEU 208 — Preis: 2.740,00 €

Einbaukühlvitrine „EURO-Line" Typ VEU 211

Innen L: 1130 mm, Innen B: 570 mm, Innen H: 500 mm, sonst wie VEU 206 - siehe oben, Anschluss: 230 V, Leistung: 210 W, Abmaße (BxTxH): 1155 x 610 x 540 mm/790 mm (inkl. Aggregat),

Bestell-Nr. 674 VEU 211 — Preis: 2.835,00 €

Einbaukühlvitrine „EURO-Line" Typ VEU 311

mit 2 Glasablageböden, sonst wie VEU 206 - siehe oben, Innen L: 1130 mm, Innen B: 570 mm, Innen H: 660 mm, Anschluss: 230 V, Leistung: 260 W, Abmaße (BxTxH): 1155 x 610 x 700 mm/950 mm (inkl. Aggregat),

Bestell-Nr. 674 VEU 311 — Preis: 3.145,00 €

Aufsatzkühlvitrine „EURO-Line" Typ VES 209

steckerfertige Umluftkühlvitrine, seitliches Kühlaggregat, bedienseitig 2 Schiebetüren, höhenverstellbarer Glasablageboden, Beleuchtung an Decke des Innenraums, elektronische Regelung, Innen L: 600 mm, Innen B: 470 mm, Innen H: 500 mm, Kühltyp: Eigenkühlung, Stärke der Isolierung: 40 mm, Temperaturbereich: +7 bis +12 °C, Kältemittel R290, Umgebungstemperatur max.: 32 °C, Material: CNS 1.4301, Isolierglas, Anschluss: 230 V, Leistung: 210 W, Abmaße (BxTxH): 910 x 510 x 540 mm,

Bestell-Nr. 674 VES 209 — Preis: 2.535,00 €

Aufsatzkühlvitrine „EURO-Line" Typ VES 211

Innen L: 800 mm, Innen B: 470 mm, Innen H: 500 mm, sonst wie VES 209 - siehe oben, Anschluss: 230 V, Leistung: 210 W, Abmaße (BxTxH): 1110 x 510 x 540 mm,

Bestell-Nr. 674 VES 211 — Preis: 2.650,00 €

Aufsatzkühlvitrine „EURO-Line" Typ VES 214

Innen L: 1130 mm, Innen B: 470 mm, Innen H: 500 mm, sonst wie VES 209 - siehe oben, Anschluss: 230 V, Leistung: 210 W, Abmaße (BxTxH): 1440 x 510 x 540 mm,

Bestell-Nr. 674 VES 214 — Preis: 2.740,00 €

Aufsatzkühlvitrine „EURO-Line" Typ VES 314

mit 2 Glasablageböden, sonst wie VES 209 - siehe oben, Innen L: 1130 mm, Innen B: 470 mm, Innen H: 660 mm, Anschluss: 230 V, Leistung: 260 W, Abmaße (BxTxH): 1440 x 510 x 700 mm,

Bestell-Nr. 674 VES 314 — Preis: 2.995,00 €



Zentralkälte:

- alle Kühlgeräte auch mit Anschluss an Zentralkälte erhältlich - außer Vitrinen der Serie „EURO-Line"

Foto (ascobloc Gastro-Gerätebau GmbH): Wellnesshotel Bayerwaldhof, Bad Kötzting



Panorama-Umluftkühlvitrine mit LED-Beleuchtung Typ KVP 415

gerade Front, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas, kundenseitig 2-reihige Plexiglasklappen zur Warenentnahme, Umluftkühlsystem, integrierte LED-Beleuchtung Einbauöffnung (BxT): 1420 x 690 mm, Kühltyp: Eigenkühlung,Temperaturbereich: +6 bis +12 °C, Kältemittel R290, Umgebungstemperatur max.: 25 °C, Material: CNS 1.4301, Anschluss: 230 V, Leistung: 1150 W, Abmaße (BxTxH): 1450 x 720 x 700 mm,

Bestell-Nr. 674 KVP 415 — Preis: 10.530,00 €

Panorama-Umluftkühlvitrine mit LED-Beleuchtung Typ KVP 411

gerade Front, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas, kundenseitig 3-reihige Plexiglasklappen zur Warenentnahme, Umluftkühlsystem, integrierte LED-Beleuchtung, Einbauöffnung (BxT): 1420 x 690 mm, Kühltyp: Eigenkühlung, Temperaturbereich: +6 bis +12 °C, Kältemittel R290, Umgebungstemperatur max.: 25 °C, Material: CNS 1.4301, Anschluss: 230 V, Leistung: 1150 W, Abmaße (BxTxH): 1450 x 720 x 700 mm,

Bestell-Nr. 674 KVP 411 — Preis: 11.405,00 €

2



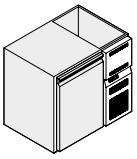
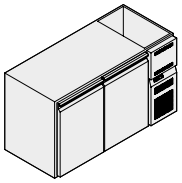
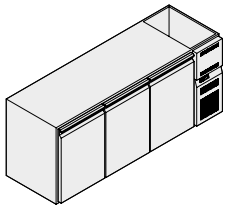
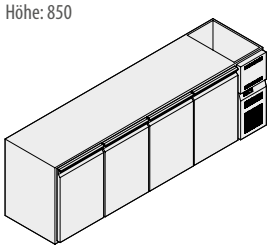
Bartender Lösungen

Die Linien Professional und Curve von Tecnosteel sind vielseitig und erfüllen individuelle Einrichtungswünsche. Heutzutage ist es immer wichtiger, dass die Qualität der Ausrüstung mit einer Einrichtung von besonderer ästhetischer Wirkung einhergeht.

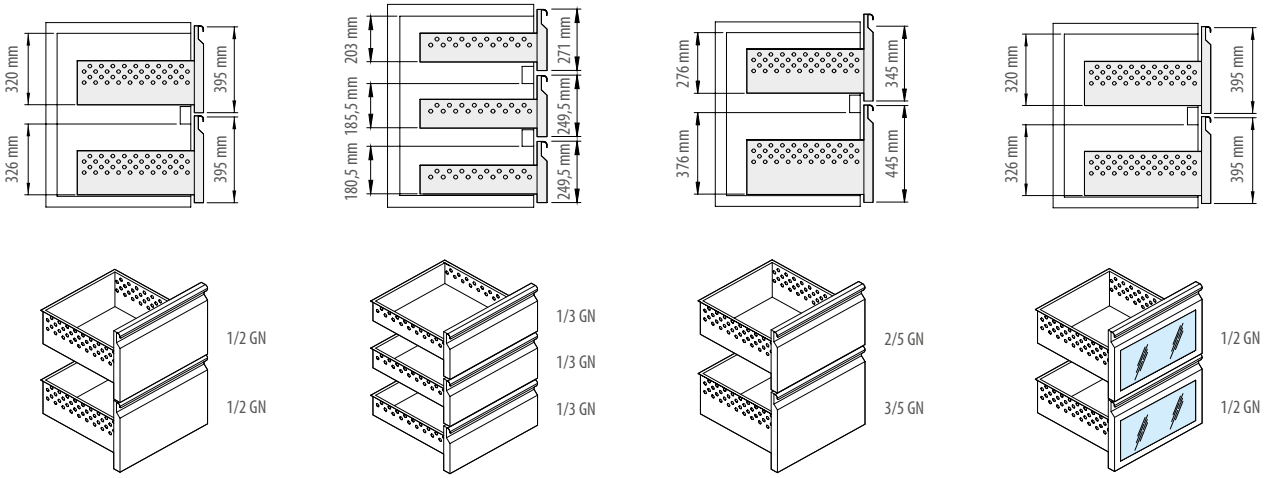
Die Module von Tecnosteel erfüllen alle Anforderungen modernster Räumlichkeiten, in denen die betriebliche Effizienz entscheidend ist und die Persönlichkeit im Vordergrund steht. Tecnosteel verfügt über die Erfahrung und die Technologie, um Kunden von der Planungsberatung bis zur Installation in Italien und im Ausland zu unterstützen.



1 Neutrales Element mit Drehtür
2 Tisch für gekühlte Getränke
3 Cocktailtheke
4 Neutrales Element Flaschenträger
5 Undercounter
6 Kühltisch für Fässer
7 Neutrales Element mit Schubkastenfach mit 4 Schubladen
8 Gläserspüler
9 Neutrales Element mit Körben
10 Neutrales Element mit Schubkastenfach mit 3 Schubladen

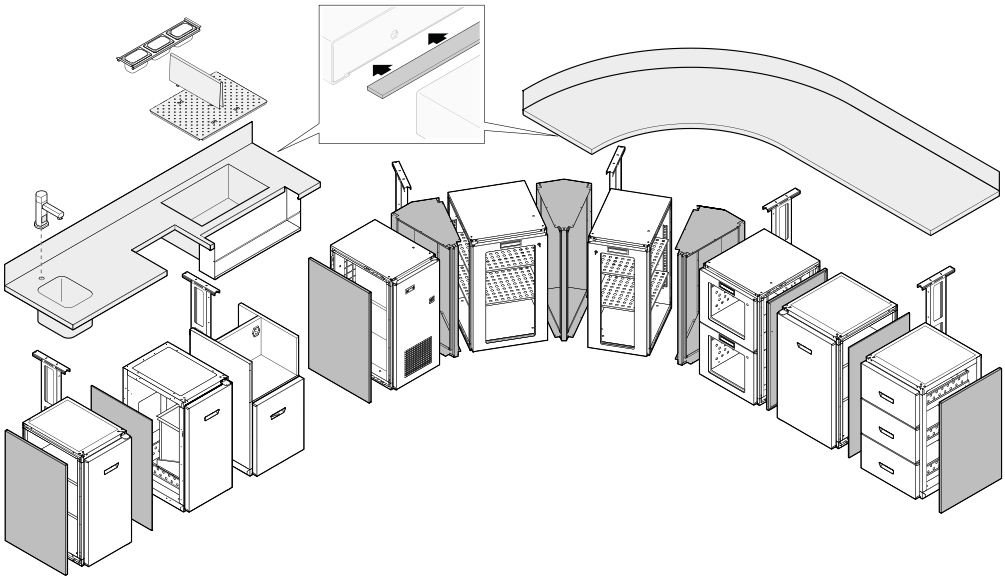
	Breite: 930 Höhe: 850	Breite: 1510 Höhe: 850	Breite: 2090 Höhe: 850	Breite: 2670 Höhe: 850
				
Tiefe: 590	1 Tür in Edelstahl (DIN 1.4301) Bestell-Nr.: 70 6TRND 00001 Preis: 2.935,00 € 1 Glastür Bestell-Nr.: 70 6TRND 00009 Preis: 3.452,00 €	2 Türen in Edelstahl (DIN 1.4301) Bestell-Nr.: 70 6TRND 00011 Preis: 3.775,00 € 2 Glastüren Bestell-Nr.: 70 6TRND 00099 Preis: 4.811,00 €	3 Türen in Edelstahl (DIN 1.4301) Bestell-Nr.: 70 6TRND 00111 Preis: 4.799,00 € 3 Glastüren Bestell-Nr.: 70 6TRND 00999 Preis: 6.352,00 €	4 Türen in Edelstahl (DIN 1.4301) Bestell-Nr.: 70 6TRND 01111 Preis: 5.857,00 € 4 Glastüren Bestell-Nr.: 70 TRND 09999 Preis: 7.927,00 €
Tiefe: 690	1 Tür in Edelstahl (DIN 1.4301) Bestell-Nr.: 70 TRND 00001 Preis: 2.935,00 € 1 Glastür Bestell-Nr.: 70 TRND 00009 Preis: 3.452,00 €	2 Türen in Edelstahl (DIN 1.4301) Bestell-Nr.: 70 TRND 00011 Preis: 3.775,00 € 2 Glastüren Bestell-Nr.: 70 TRND 00099 Preis: 4.811,00 €	3 Türen in Edelstahl (DIN 1.4301) Bestell-Nr.: 70 TRND 00111 Preis: 4.799,00 € 3 Glastüren Bestell-Nr.: 70 TRND 00999 Preis: 6.352,00 €	4 Türen in Edelstahl (DIN 1.4301) Bestell-Nr.: 70 TRND 01111 Preis: 5.857,00 € 4 Glastüren Bestell-Nr.: 70 TRND 09999 Preis: 7.927,00 €

Schubladenblock Optionen



CURVE LINE – Das modulare System

CURVE LINE ist ein modulares System, das dank der seitlichen Befestigung leicht zusammengebaut werden kann. Die Module können seitlich mit verdeckten Trenn- wänden oder mit 20 mm Endplatten verschlossen werden.
Die Linie besteht aus neutralen, isolierten Modulen und Kühleinheiten. Durch die Kombination der isolierten Module und der Kühleinheiten ist es möglich, auch in den runden Teilen Kühlzusammenset- zungen zu erstellen. Die Linie besteht vollständig aus Edelstahl AISI 304 (DIN 1.4301) und ist in den Ausführungen Scotch Brite oder in beliebiger RAL-Färbung.



2

Kühltechnik von NordCap

Die NordCap Kühlgeräte arbeiten energieeffizient, sind leistungsstark, bieten Sicherheit und Hygiene sowie eine moderne Optik.
Auch bei hohen Umgebungstemperaturen und intensiver Nutzung wird eine optimale Kühlung gewährleistet.



Schnellkühler/ Schockfroster C5.1S Compact

mögliches Fassungsvermögen: 4 x Bleche/Behälter GN 1/1-65 oder 5 x Bleche/Behälter GN 1/1-40, Leistung:
18 kg Produktmenge / Zyklus (Schnellkühlen +90°C bis 3°C)
16 kg Produktmenge / Zyklus (Schockfrosten +90°C bis -18°C),
Temperaturbereich: +90 bis -18 °C bei 30 °C UT und 55 % RF,
Kältemittel: R-452A, Gewicht: 85,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1200 W,
Abmaße (BxTxH): 740 x 700 x 840 mm,

Bestell-Nr.: 208 4490000118 Preis: 6.090,00 €



Schnellkühler/ Schockfroster C15.1 Compact

mögliches Fassungsvermögen: 12 x Bleche/Behälter GN 1/1-65 oder EN 600 x 400 mm, Leistung:
75 kg Produktmenge / Zyklus (Schnellkühlen +90°C bis 3°C)
50 kg Produktmenge / Zyklus (Schockfrosten +90°C bis -18°C),
Temperaturbereich: +90 bis -18 °C bei 30 °C UT und 55 % RF,
Kältemittel: R-452A / 2400 g, Gewicht: 225,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 3500 W,
Abmaße (BxTxH): 800 x 813/ 1567 x 1935 mm,

Bestell-Nr.: 208 4491001510 Preis: 12.640,00 €



Gewerbekühlschrank KU 385 G BLACK

mit Umluftkühlung, Glastür und LED-Beleuchtung,
mögliches Fassungsvermögen: 217 x Glasflaschen 0,33 l,
217 x PET-Flaschen 0,50 l, 70 x PET-Flaschen 1,50 l,
Innenmaße (BxTxH): 595 x 640 x 1840 mm,
Temperaturbereich: +2 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF,
Stromverbrauch ca.: 1,6 kWh / 24 h, Gewicht: 80,00 kg,
Klimaklasse: 4 (+30 °C, 55 % RF), Kältemittel: R 600 a / 80 g,
Anschluss: 230 V, Leistung: 295 W,
Abmaße (BxTxH): 595 x 640 x 1840 mm,

Bestell-Nr.: 208 435800445 Preis: 745,00 €



Konferenz-Glastürkühlschrank CC90

mit Umluftkühlung, Haltern an den Seiten links und rechts, Glastür und LED-Beleuchtung, mögliches Fassungsvermögen: 70 x 0,25 l-Flaschen, 40 x 0,33 l-Flaschen, 96 x 0,33 l Dose oder 44 x 0,50 l PET-Flasche, Temperaturbereich: 0 bis +6 °C bei 32 °C UT und 60 % RF, Stromverbrauch ca.: 1,88 kWh / 24 h, Gewicht: 75,00 kg, Klimaklasse: 4 (+30 °C, 55 % RF),
Kältemittel: R 600 a / 36 g,
Anschluss: 230 V, Leistung: 170 W,
Abmaße (BxTxH): 565 x 540 x 1180 mm,

Bestell-Nr.: 208 44590000 Preis: 1.955,00 €



Konfiskatkühler AFK 240-2

steckerfertige Ausführung, für 2 x 240 l Mülltonne,
Bruttoinhalt: 1120 l,
Innenmaße (BxTxH): 1260 x 740 x 1070 mm,
Temperaturbereich: +2 bis +15 °C bei 30 °C UT und 55 % RF,
Kältemittel: R 290 / 650 g, Gewicht: 207,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 470 W,
Abmaße (BxTxH): 1710 x 870 x 1200 mm,

Bestell-Nr.: 208 485103812 Preis: 5.120,00 €



Weinschrank TMV-C12

viertürige Insellösung (2 x Glasschiebetüren vorn, zwei Glasschiebetüren hinten), Individualisierung durch Magnet-Cover (Sonderzubehör), inkl. 8 Auflageborde, Bruttoinhalt: 828 Liter, Nettoinhalt: 570 Liter, 2 x Einstellungsmöglichkeit von Temperaturzonen (von 6 bis 12 °C bzw. von 14 bis 16 °C),
Kältemittel: R-290, Material: Aluminium, Material innen: Aluminium, Gewicht: 120,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 420 W,
Energieverbrauch: 1,75 kWh / 24 h,
Abmaße (BxTxH): 860 x 530 x 1853 mm,

Bestell-Nr.: 208 446112002 Preis: 2.430,00 €

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!

NordCap®



kombinierte Verkaufseinheit Hot & Cool

bestehend aus Wärmevitrine HOT VARIO 1 und Glastürkühlschrank M 95

Wärmevitrine HOT VARIO 1

mit trockener Umluftwärme, Schwarzglas, kundenseitig offen, LED, Innenraum (BxTxH): 520 x 573 x 297 mm, Material innen und außen: CNS 1.4301, pulverbeschichtet, RAL 9005 (Tiefschwarz), elektronische Steuerung (in der Frontblende), Arbeitstemperatur: 65 bis 75 °C, Gewicht: 50 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 730 Watt, Abmaße: (BxTxH) 580 x 765 x 390,

Bestell-Nr.: 208 484535660 Preis: 2.335,00 €

Glastürkühlschrank M 95 BLACK

mit Umluftkühlung, Schloss, LED, elektronische Steuerung, stufenlos einstellbare Temperatur, 6 Auflagerippen, 3 x Tragrost, schwarz rilsaniert, Material außen: lackiertes Stahlblech, Türrahmen aus Aluminium, Aufnahme: 140 x 0,33 l Dose, Bruttoinhalt: 156 l, Nettoinhalt: 146 l, Gewicht: 44 kg Temperaturbereich: 5 °C bei 32 °C UT und 60 % RF, Kältemittel: R-600a / 30 g, Anschluss 230 V, Leistung 100 kW, Energieeffizienzklasse: B, Energieverbrauch: 1,21 kWh/24h, Energieverbrauch: 182 kWh/Jahr, Abmaße (BxTxH): 595 x 570 x 820 mm,

Bestell-Nr.: 208 477850090 Preis: 1.185,00 €



Einbaukühlvitrinen Serie GreenLine GLR

- Glasaufbauhöhe 710 mm, steckerfertig
- kundenseitig geschlossen, bedienseitig Schiebetüren
- rundum Isolierverglasung, LED-Beleuchtung
- Temperaturbereich*: +2 °C
- Relative-Luftfeuchtigkeit: 70 bis 85 %,
- Kältemittel: R-290



Einbaukühlvitrine EPV 80-5 R-290 GE LED

- Sicherheitsglas-Panorama-Glasaufbau 530 mm
- Schiebetüren (bedienseitig), Isolierglas
- LED-Innenbeleuchtung
- Temperaturbereich*: +5 bis +12 °C
- Relative-Luftfeuchtigkeit: 70 bis 85 %,
- Kältemittel: R290

Ausstellfläche: 0,43 m², Anschluss: 230 V, Leistung: 210 W, Abmaße (BxTxH): 800 x 695 x 1205 mm,

Bestell-Nr.: 208 484357000..GE-LED Preis: 4.875,00 €

Modell GLR 80-7

Ausstellfläche: 0,85 m², Anschluss: 230 V, Leistung: 568 W, Abmaße (BxTxH): 800 x 695 x 710/1385 mm,

Bestell-Nr.: 208 484356320 Preis: 6.980,00 €

Modell GLR 112-7

Ausstellfläche: 1,25 m², Anschluss: 230 V, Leistung: 598 W, Abmaße (BxTxH): 1125 x 695 x 710/1385 mm,

Bestell-Nr.: 208 484356321 Preis: 8.340,00 €

Modell GLR 145-7

Ausstellfläche: 1,65 m², Anschluss: 230 V, Leistung: 669 W, Abmaße (BxTxH): 1450 x 695 x 710/1385 mm,

Bestell-Nr.: 208 484356322 Preis: 9.690,00 €

* bei 25 °C UT und 60 % RF



Aufsatzkühlvitrine AKV-U 85 LED

1 Zwischenetage aus gehärtetem Glas, einbaufähiger Maschinenteil-Unterbau, Nettoinhalt: 190 l, Temperturbereich*: +6 bis +12 °C Innenmaße (BxTxH): 783 x 550 x 455 mm, Anschluss: 230 V, Leistung: 185 W, Abmaße (BxTxH): 842 x 610 x 550/800 mm,

Bestell-Nr.: 208 484300575 Preis: 3.100,00 €



Aufsatzkühlvitrinen Serie AKV-S LED

- 3-seitig isolierverglast
- kundenseitig Panoramascheibe
- Temperaturbereich*: +6 bis +12°C
- Kältemittel: R 134 a

Modell AKV-S 96 LED

1 Zwischenetage aus gehärtetem Glas, Nettoinhalt: 119 l, Innenmaße (BxTxH): 600 x 450 x 455 mm, Anschluss: 230 V, Leistung: 185 W, Abmaße (BxTxH): 910 x 510 x 550 mm,

Bestell-Nr.: 208 484300570 Preis: 2.695,00 €

Modell AKV-S 116 LED

1 Zwischenetage aus gehärtetem Glas, Nettoinhalt: 160 l, Innenmaße (BxTxH): 800 x 450 x 455 mm, Anschluss: 230 V, Leistung: 185 W, Abmaße (BxTxH): 1110 x 510 x 550 mm,

Bestell-Nr.: 208 484300571 Preis: 2.910,00 €

Modell AKV-S 146 LED

1 Zwischenetage aus gehärtetem Glas, Nettoinhalt: 221 l, Innenmaße (BxTxH): 1100 x 450 x 455 mm, Anschluss: 230 V, Leistung: 185 W, Abmaße (BxTxH): 1410 x 510 x 550 mm,

Bestell-Nr.: 208 484300572 Preis: 3.100,00 €

Modell AKV-S 147 LED

2 Zwischenetagen aus gehärtetem Glas, Nettoinhalt: 302 l, Innenmaße (BxTxH): 1100 x 450 x 605 mm, Anschluss: 230 V, Leistung: 240 W, Abmaße (BxTxH): 1410 x 510 x 700 mm,

Bestell-Nr.: 208 484300573 Preis: 3.420,00 €

2



Gewerbekühlschrank GKM 700 ECO

mit Umluftkühlung, vedampferfreier Innenraum für GN 2/1,
Nettoinhalt: 490 Ltr., integrierte Auflagerippen,
Innenmaße (BxTxH): 550 x 710 x 1480 mm,
Temperaturbereich: -2 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60% RF,
Stromverbrauch ca.: 0,97 kWh / 24 h, Gewicht: 117,00 kg,
Energieeffizienzklasse: A, Klimaklasse: 5 (+40 °C UT, 40% RF),
Anschluss: 230 V, Leistung: 295 kW; Kältemittel: R 290
Abmaße (BxTxH): 700 x 840 x 2080 mm,

Bestell-Nr.: 208 4748610075 Preis: 2.575,00 €



Gewerbetiefkühlschrank GTM 700 ECO

mit Umluftkühlung, vedampferfreier Innenraum für GN 2/1,
Nettoinhalt: 490 Ltr., integrierte Auflagerippen,
Innenmaße (BxTxH): 550 x 710 x 1480 mm,
Temperaturbereich: -25 bis -15 °C bei 43 °C UT und 60% RF,
Stromverbrauch ca.: 3,72 kWh / 24 h, Gewicht: 124,00 kg,
Energieeffizienzklasse: B, Klimaklasse: 5 (+40 °C UT, 40% RF),
Anschluss: 230 V, Leistung: 540 kW; Kältemittel: R 290,
Abmaße (BxTxH): 700 x 840 x 2080 mm,

Bestell-Nr.: 208 4748620075 Preis: 2.915,00 €

Kühltische Serie CLM 650 GN 1/1

auch mit 2 oder 4 Abteilen erhältlich,
individuelle Anordnung von Türen und Schubladen möglich

- Umluftkühlung
- Korpushöhe: 650 mm, Tiefe: 700 mm
- komplett aus CNS 1.4301
- Temperaturbereich: -2 bis -10 °C
- Stromverbrauch ca.: 587 kWh / Jahr,
- Energieeffizienzklasse: A, Klimaklasse: 5 (+40 °C UT, 40% RF),
- inklusive Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet
- automatische Abtauung „IQ-Defrost“
- automatische Tauwasserverdunstung
- intelligentes „Airflow“-System, welches automatisch die Luftführung anhand der eingebrachten Ware optimiert
- Innenraum fugenfrei mit abgerundeten Ecken



Modell CLM 3-7001 APL

3 Türabteile, Nettoinhalt: 245 Ltr.,
Anschluss: 230 V, Leistung: 220 W,
Abmaße (BxTxH): 1695 x 700 x 850 mm,

Bestell-Nr.: 208 402721123 Preis: 4.595,00 €



Kompakt-Regenerationsofen GRE 106 E

mit Umluft-Beheizungssystem und Direktdampf,
für 6 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, Längseinschub
Einbringtemperatur: +3 °C,
Temperaturbereich regelbar von 30 bis 160 °C,
autoreverser Lüfterbetrieb für gleichmäßige Garergebnisse,
Anschluss: 230 V, Leistung: 3,2 kW,
Abmaße (BxTxH): 550 x 810 x 822 mm,

Bestell-Nr.: 208 437040106 Preis: 5.100,00 €



Kombiwagen zum Kühlen & Regenerieren RRD 061 E

zum Kühlen und Regenerieren,
Umluftverdampfer aus Edelstahl,
für 6 x GN 1/1 (auch für 10 x GN 1/1 erhältlich),
Temperaturbereich regelbar von 0 bis 160 °C,
automatische Feuchtigkeitssteuerung,
Anschluss: 400 V, Leistung: 4 kW,
Abmaße (BxTxH): 890 x 815 x 1340 mm,

Bestell-Nr.: 208 437054061 Preis: 9.345,00 €



Modell CLM 3-7051 APL

6 Schubladen, Nettoinhalt: 245 Ltr.,
Anschluss: 230 V, Leistung: 220 W,
Abmaße (BxTxH): 1695 x 700 x 850 mm,

Bestell-Nr.: 208 402721150 Preis: 6.340,00 €



Warmhalteschublade HSW 012 E

mit statischem Beheizungssystem und Entlüftung an der Vorderseite, für 2 x GN 1/1 -Behälter bis 150 mm Höhe,
Quereinschub, auch mit 1 oder 3 Schubladen erhältlich,
Temperaturbereich regelbar von 30 bis 120 °C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1,0 kW,
Abmaße (BxTxH): 660 x 585 x 485 mm,

Bestell-Nr.: 208 437030012 Preis: 2.915,00 €



COOL-LINE Kühl-/Tiefkühlcontainer KTKC 2-2

steckerfertig, Umluftkühlung, zwei Schubladen, Temperaturbereich von Kühlung auf Tiefkühlung umschaltbar, auch individuell für jede Schublade, elektronische Steuerung, verstärkte Arbeitsplatte zur Kombination mit Auftischgeräten, 4 Rollen, davon 2 feststellbar,
Temperaturbereich: +1 bis +4 °C / -21 bis -18 °C bei 40 °C UT und 60% RF,
Stromverbrauch ca.: 3,66 kWh / 24 h,
Anschluss: 400 V, Leistung: 540 W,
Abmaße (BxTxH): 905 x 700 x 865mm,

Bestell-Nr.: 208 435200220 Preis: 2.015,00 €

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



multipolar® - der Gemeinschaftskühlschrank

- bis zu 16 Kühlschränke in einem
- mit Schubladen oder Schließfächern
- solide und robust ausgeführt in Edelstahl
- hält Ordnung und spart Energie

multipolar® 380-10F 10 Fächer

mit 8 Schließfächern (BxTxH): 235 x 390 x 285 mm,
und 2 Schließfächern (BxTxH): 235 x 270 x 305 mm,
Außengehäuse aus verzinktem Stahlblech elektrostatisch pulverbeschichtet, Innenkessel aus hygienischem fruchtsäurebeständigem Polystorol (PS), stufenlose Temperaturregelung durch Raumthermostat, stille Kühlung, Türanschlag links oder rechts möglich, Temperaturbereich: ca. + 2 °C bis 10 °C (bis 32 °C UT max.), Jahresenergieverbrauch ca. 166 kWh,
Anschluss: 230 V, Leistung: 150 W,
Abmaße (BxTxH): 597 x 654 x 1684 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Türanschlag rechts	72 8302 0204	2.400,00 €
Türanschlag links	72 8302 0203	2.490,00 €

multipolar® 380-12F 12 Fächer

mit 4 Schließfächern (BxTxH): 245 x 390 x 220 mm,
und 2 Schließfächern (BxTxH): 245 x 390 x 250 mm,
und 2 Schließfächern (BxTxH): 245 x 390 x 255 mm,
und 2 Schließfächern (BxTxH): 245 x 390 x 260 mm,
und 2 Schließfächern (BxHxT): 245 x 270 x 250 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Türanschlag rechts	72 8302 0206	2.580,00 €
Türanschlag links	72 8302 0205	2.680,00 €

multipolar® 481-10F 10 Fächer

Temperaturbereich: ca. + 2 °C bis 10 °C (bis 32 °C UT max.),
Jahresenergieverbrauch ca. 229 kWh,
Anschluss: 230 V, Leistung: 150 W,
Abmaße (BxTxH): 750 x 730 x 1640 mm,
mit 4 Schließfächern (BxTxH): 303 x 420 x 310 mm,
und 4 Schließfächern (BxTxH): 303 x 520 x 287 mm,
und 2 Schließfächern (BxTxH): 303 x 364 x 287 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Türanschlag rechts	72 8302 0304	2.570,00 €
Türanschlag links	72 8302 0303	2.660,00 €

multipolar® 481-10 S 10 Schubladen

mit 2 Schubkästen (BxTxH): 270 x 470 x 250 mm,
und 6 Schubkästen (BxTxH): 270 x 470 x 255 mm,
und 2 Schubkästen (BxTxH): 270 x 365 x 265 mm,
Jahresenergieverbrauch ca. 229 kWh,
Anschluss: 230 V, Leistung: 150 W,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Türanschlag rechts	72 8302 0310	3.125,00 €
Türanschlag links	72 8302 0309	3.220,00 €



multipolar® CONNECT- der smarte Gemeinschaftskühlschrank

- bis zu 10 Kühlschränke in einem
- mit Schubladen oder digitalen Schließfächern
- solide und robust ausgeführt in Edelstahl

multipolar® CONNECT 481 CN 10F 10 Fächer

mit 10 Schließfächern (BxTxH): 270 x 490 x 215 mm,
Außengehäuse aus Edelstahl, Gemeinschaftskühlschrank mit digitalem Rieber App-Öffnungssystem, für die individuelle und flexible Aufbewahrung von Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung, Über die dazugehörige Rieber CONNECT App kann der multipolar®digital geöffnet und von mehreren Personen geshared werden, für optimaleffiziente Mehrfach-Nutzung, erhältlich mit 10 Einzelfächern, die durch Umluftkühlung perfekt gleichmäßig temperiert werden, Türanschlag links oder rechts möglich, Temperaturbereich: ca. - 2° bis 15°C,
Jahresenergieverbrauch 652 kWh,
Anschluss: 220-240 V, Leistung: 75 W,
Abmaße (BxTxH): 747 x 750 x 1864 mm,

Bestell-Nr. 72 8302 0420 Preis: 6.545,00 €



Tiefkühlschrank Polar Edelstahl

Gefrierschrank mit statischer Kühlung, Außengehäuse aus verzinktem Stahlblech elektrostatisch pulverbeschichtet, Türanschlag rechts oder links möglich, die integrierte Elektronik ermöglicht eine digitale, präzise Steuerung, im Innenraum sind auf 7 Verdampferplatten je 2 Gitterkörbe angeordnet, Klimaklasse SN-ST. Ausführung: Edelstahl (weiß auf Anfrage erhältlich), Temperaturbereich: ca. -14° bis -28°C (bis + 38°C UT max.),
Jahresenergieverbrauch ca. 438 kWh,
Anschluss: 220-240 V, Leistung: 150 W,
Abmaße (BxTxH): 750 x 760 x 1864-1925 mm,

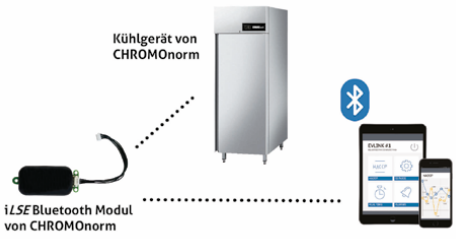
	Bestell-Nr.:	Preis:
Edelstahl Türanschlag rechts	72 8302 0414	4.410,00 €
Edelstahl Türanschlag links	72 8302 0417	4.410,00 €
weiß Türanschlag rechts	72 8302 0416	3.285,00 €
weiß Türanschlag links	72 8302 0419	3.285,00 €

Passende thermoplates® und GN-Behälter finden Sie in Kapitel 7 ab Seite 258





2



iLSE (intelligentes Log System Ecoline)

DIE elektronische Top-Regelung in allen Kühlgeräten optional erhältlich! Das Managementsystem ist auf Wunsch aktivierbar und funktioniert zeitgemäß über WiFi und Bluetooth oder einer RS485-Schnittstelle. Die Umsetzung der HACCP-Richtlinien läuft automatisch im Hintergrund ab. Alle 30 Minuten speichert iLSE die kritischen Werte über einen Zeitraum von drei Jahren. Bei einer Inspektion sind diese lückenlos auf Knopfdruck abrufbar. Da iLSE vor Manipulationen geschützt ist, ist es als Nachweissystem vom WKD und den Prüfbehörden voll anerkannt.





Kühlschrank STARBLACK Baureihe 650 GN 2/1

Bruttoinhalt 650 L, Nutzinhalt Kühlung 462 L,
Temperaturbereich +2°C bis +12°C, inkl. 3 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 3 rilsanierte Tragroste, Kältemittel R290,
Energieverbrauch 1,70 kWh in 24h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 260 W,
Abmaße (BxTxH): 695 x 810 x 2020 mm,

Bestell-Nr. 677 CHKMN065S001 Preis: 2.345,00 €

Tiefkühlschrank STARBLACK Baureihe 650 GN 2/1

Bruttoinhalt 650 L, Nutzinhalt Kühlung 462 L,
Temperaturbereich -15°C bis -22°C, inkl. 3 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 3 rilsanierte Tragroste, Kältemittel R290,
Energieverbrauch 7,65 kWh in 24h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 420 W,
Abmaße (BxTxH): 695 x 810 x 2020 mm,

Bestell-Nr. 677 CHKMT065S001 Preis: 2.760,00 €



Abfallkühler

für Standard Abfallbehälter (nicht inkl.) 120 Liter Nutzinhalt, Verdampferfreier Innenraum durch in der Rückwand eingeschäumten Verdampfer, automatische Abtauung, elektronische Regelung, Hygieneausführung,
Temperaturbereich +2°C bis +15°C, Einwurfklappe mit Griffleiste ist bei 95° arretierbar, mit runder Einwurföffnung,
Kältemittel R290, Energieverbrauch 2,80 kWh/24,
Anschluss: 230 V, Leistung: 440 W,
Abmaße (BxTxH): 1020 x 720 x 1082 mm,

Bestell-Nr. 677 CAKM011200 Preis: 3.300,00 €



Kühltisch GN 1/1

Kühltisch GN 1/1, automatische Abtauung,
elektronische Regelung, Hygieneausführung,
1 Flügeltür, 2 Schubladen, Nutzinhalt Kühlung 136 Liter,
Temperaturbereich +0°C bis +12°C,
inkl. 1 höhenverstellbarem U-Auflageschienenpaar und 1 Tragrost,
Kältemittel R290, Energieverbrauch 2,45 kWh/24,
Anschluss: 230 V, Leistung: 350 W,
Abmaße (BxTxH): 1250 x 700 x 850 mm,

Bestell-Nr. 677 CKTEK7211601-2/1 Preis: 3.275,00 €



Pizzakühltisch / Belegstation GN 1/1

Pizzakühltisch mit Arbeitsplatte in Granit, verdampferfreier Innenraum durch in der Rückwand eingeschäumten Verdampfer, automatische Abtauung, elektronische Regelung, Hygieneausführung, 2 Flügeltüren, Temperaturbereich +2°C bis +12°C, inkl. 2 höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare und 2 Tragroste, Kältemittel R290, Energieverbrauch 2,60 kWh/24h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 320 W,
Abmaße (BxTxH): 950 x 680 x 830/1120 mm,

Bestell-Nr. 677 CKTP079500EV Preis: 1.395,00 €

Weitere Modelle verfügbar - bitte Anfragen!



Getränketheke, 1 Becken, 2 Türen, 2 Schubladen

2 Türe und 2 Züge 1/2, Becken links CGTM731L81-1/1/2, Becken rechts CGTM731R81-1/1/2, mit Wulstrand, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung, Elektronische Regelung mit Digitalanzeige, ohne Mischbatterie, Temperatur von +2 bis +12 °C, Steckerfertig mit Umluftkühlung, inkl. 2 höhenverstellbare U-Auflageschienen, 2 Tragroste und 4 Schubladen-Trennstäbe,
Anschluss: 230 V, Leistung: 440 W, Abmaße (BxTxH): 2100 x 700 x 980 mm,

Bestell-Nr. 677 CGTM731L81-1/1/2 Preis: 5.540,00 €



Getränketheke, 2 Becken, 3 Türen

3 Türe, Becken links CGTM732L81-1/1/1, Becken rechts CGTM732R81-1/1/1, mit Wulstrand, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung, Elektronische Regelung mit Digitalanzeige, ohne Mischbatterie, Temperatur von +2 bis +12 °C, Steckerfertig mit Umluftkühlung, inkl. 3 höhenverstellbare U-Auflageschienen und 3 Tragroste,
Anschluss: 230 V, Leistung: 440 W, Abmaße (BxTxH): 2500 x 700 x 980 mm,

Bestell-Nr. 677 CGTM732L81-1/1/1 Preis: 5.300,00 €



Lagerkühlschrank HK 600

Gehäuse aus Stahl, einbrennlackiert, weiß, Innenraum aus Kunststoff, weiß, Türanschlag wechselbar, 4 höhenverstellbare Roste, Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL), Statische Kühlung mit Umluftventilator, Kältemittel: R600a, Energieeffizienzklasse: C, Gewicht: 120 kg, Inhalt: 620 Liter, Temperaturbereich -2 bis +8 °C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 185 W,
Abmaße (BxTxH): 777 x 695 x 1895 mm,

Bestell-Nr. 98 323-2020 Preis: 1.054,00 €

Lagertiefkühlschrank HK 600

B

Gehäuse aus Stahl, einbrennlackiert, weiß, Innenraum aus Kunststoff, weiß, Türanschlag wechselbar, abschließbar, 7 Verdampferroste, fest montiert (7 Fächer), Lieferung ohne Körbe, Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL), Statische Kühlung, Kältemittel: R600a, Energieeffizienzklasse: B, Gewicht: 135 kg, Inhalt: 620 Liter, Temperaturbereich -10 bis -25 °C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 350 W,
Abmaße (BxTxH): 777 x 695 x 1895 mm,

Bestell-Nr. 98 323-2025 Preis: 1.145,00 €



Eiswürfelbereiter Modell EB 15 PRO

Gehäuse aus Edelstahl, Klappe aus grauem Kunststoff, PRO Version zur Energieeinsparung mit Gleichstromtechnik ausgestattet, 3 Eishohlkegel-Größen über Display wählbar: ca. Ø 23 x H 29 mm, ca. Ø 25 x H 32 mm und ca. Ø 27 x H 33 mm, für ca. 15 kg / 24 h, Vorratsbehälter: 1,4 kg, Luftkühlung, Kältemittel: R600a, Gewicht: 15,2 kg,
geeignet für Umgebungstemperaturen von 10 bis 40 °C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 110 W,
Abmaße (BxTxH): 356 x 398 x 430 mm,

Bestell-Nr. 98 325-1020 Preis: 295,00 €

Getränkekühlschrank „Werbetafel“ DK 134

Gehäuse aus Stahl, pulverbeschichtet, schwarz, Innenraum aus Leichtmetall, Tür doppelverglast und selbstschließend, LED Innenbeleuchtung, 6 höhenverstellbare Roste, schwarz (mit Leiste), 4 höhenverstellbare Füße, analoge Temperaturkontrolle, Automatische Abtauung, LED Beleuchtung, Kältemittel: R600a, Gewicht: 84 kg, Inhalt: 150 Liter, Temperaturbereich +2 bis +8 °C, Anschluss: 230 V, Leistung: 115 W,
Abmaße (BxTxH): 403 x 455 x 1905 mm,

Bestell-Nr. 98 325-2250 Preis: 700,00 €



Getränkekühlschrank GTK 360 mit Glastür

Gehäuse aus Stahl einbrennlackiert, schwarz, (Innenraum) Kunststoff, schwarz, Abschließbare Tür, 5 höhenverstellbare Roste, 2 höhenverstellbare Füße vorne, 2 Transportrollen hinten, LED-Innenbeleuchtung, Analoge Temperaturkontrolle, Statische Kühlung mit Umluftventilator, Kältemittel: R600a, Energieeffizienzklasse: D, Gewicht: 79 kg, Inhalt: 360 Liter, Temperaturbereich 0 bis +10 °C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 180 W,
Abmaße (BxTxH): 620 x 635 x 1732 mm,

Bestell-Nr. 98 437-1012 Preis: 785,00 €



Glastür-Kühlschrank Modell GTK 1000 PRO 2-türig

B

Gehäuse aus Stahl einbrennlackiert, schwarz, Innenraum aus Aluminium schwarz lackiert, 2 Türen selbstschließend, doppelverglast, 10 höhenverstellbare Roste mit Preisleisten, 2x LED-Innenbeleuchtung (vertikal), separat schaltbar, digitale Temperaturkontrolle, Isolierung: 45 mm, statische Kühlung mit Umluftventilator, automatische Abtauung, Kältemittel: R290, Energieeffizienzklasse: B, Gewicht: 179 kg, Inhalt: 809 Liter, Temperaturbereich +1 / +10 °C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 460 W,
Abmaße (BxTxH): 1253 x 710/740 x 2003 mm,

Bestell-Nr. 98 453-1117 Preis: 2.320,00 €



Eiswürfelbereiter Modell EB 40

Gehäuse und Klappe aus Edelstahl, Innenraum aus grauem Kunststoff, Eishohlkegel-Größe: ca. Ø 28 x H 40 mm, für ca. 40 - 50 kg / 24 h, Umwälzsystem, Vorratsbehälter: 10 kg, inkl. Schlauch für Festwasseranschluss (3/4 Zoll) und Ablaufschlauch (1/2 Zoll), Luftkühlung, Kältemittel: R290, Gewicht: 55 kg, Temperaturbereich +2 bis +8 °C,
geeignet für Umgebungstemperaturen von 10 bis 40 °C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 260 W,
Abmaße (BxTxH): 496 x 610 x 831 mm,

Bestell-Nr. 98 325-1010 Preis: 825,00 €

CARPIGIANI

2



243 T P SP

Kompakte und einfache Tisch-und Softeismaschine für die Herstellung von zwei Sorten+Mix, durch das elektronische Steuersystem Hard-O-Tronic® kann die gewünschte Konsistenz einfach und schnell eingestellt werden, 18 verschiedenen Ausgabetüllen können verwendet werden, produziert mehr als 3000 Portionen pro Stunde, selbstpastorisierend
Behälterkapazität: 5 l + 5 l pump version / 8 l + 8 l gravity verion, Kondensator: Luft, Nettogewicht: 190 kg pump version / 180 kg gravity version,
Anschluss: 230 V, Leistung: 3,0 kW
Abmaße (BxTxH): 440 x 767 x 865 mm,

Bestell-Nr. 717 243/T/P/SP Preis: 28.850 €



UF 920 P / SP

Konsistenz kann über ein Hard-O-System eingestellt werden, Einsetzen von 18 verschiedenen Ausgabetüllen möglich, selbstpasoriesierend, Sorten: 2+1, Zylinderkapazität: 3,8 l, Behälterkapazität: 20 l + 20 l, Kühlsystem: Luft / optinal Wasser, Nettogewicht: 486 kg pump version / 456 kg gravity version, Anschluss: 400 V,
Leistung: 8,7 kW pump version / 8,5 kW gravity verion,
Abmaße (BxTxH): 710 x 904 x 1560 mm,

Bestell-Nr. 717 UF290 SP P Preis: 49.970 €



Pastomaster HE 60 / Pastomaster HE 120

Ermöglicht bis zu 30% Einsparung beim Wasserverbrauch, die Tauschpumpe grantiert bei der Herstellung starke Mikronisierung der Fettkügelchen, um ein cremiges Eis zu erhalten, Kondensator: Wasser,

	HE 60	HE 120
Anschluss/Leistung:	400 V / 7 kW	400 V / 11,2 kW
Sicherung:	16 A	20 A
Abmaße (BxTxH):	350 x 900 x 1050 mm	650 x 900 x 1050 mm
Nettogewicht:	165 kg	269 kg
Produktionszyklus:	60 l / 120 min	120 l / 120 min
Behälterkapazität:	min. 15 l / max. 60 l	min. 30 l / max. 120 l

Bestell-Nr. 717 PASTOMASTER60HE Preis: 33.390,00 €
Bestell-Nr. 717 PASTOMASTER120GHE Preis: 44.600,00 €



Super Tre/B/P

Produziert 2 Sorten Eis und eine Sorte gemischt, gewünschte Konsistenz kann über das Steuer System Hard-O-Technik eingestellt werden, hohe Ausgabeleistung, leichte Bedienung, Behälterkapazität: 11 l + 11 l, Nettogewicht: 280 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 5,0 kW,
Abmaße (BxTxH): 560 x 840 x 1440 mm,

Bestell-Nr. 717 SUPER-TRE B P Preis: 37.330 €



XVL 3 STEEL P/SP

Selbstpasteurisierend, 2 Sorten + 1, ideal für die Herstellung von Softeis, Sorbets und Frozen Yogurt, durch Hard-O-Tronic® kann gewünschte Konsistenz einfach und schnell für jede Seite getrennt eingestellt werden, separate Rührwerksmotoren und Pumpenmotoren pro Seite, Kondensator: Luft / optional Wasser, Sorten: 2 +1, Behälterkapazität: 13 l + 13 l, Nettogewicht: 310 Kg, Leistung: 650 Portionen/h,
Anschluss: 400 V, Leistung: 5,0 k,
Abmaße (BxTxH): 500 x 930 x 1605 mm,

Bestell-Nr. 717 XVL3 STEEL SP P Preis: 45.190,00 €



Labo 40 60 XPL-P

Ideal für die Herstellung von Milch- und Fruchteis, Fruchsorbet, Frucht Slush, Hard-O-Time® System garantiert perfekte Speiseeisherstellung, für kleinere Mengen auch als platzsparendes Tischgerät erhältlich, Leistung: 14 - 110 l/h
Kondensator: Wasser,
Anschluss: 400 V, Leistung: 5,2 kW
Abmaße (BxTxH): 520 x 650 x 1400 mm,

Bestell-Nr. 717 LAB040/60XPL/P Preis: 35.670,00 €



Turbomix 10

Ideal für Herstellung von Grundmix, alle Zutaten werden optimal miteinander verbunden, hohe Umdrehungszahl sowie Form des Rotors vermischt rasch die Pasten und heben das Aroma und die Cremigkeit hervor, eignet sich zum Zerkleinern und Mixen von frischen oder tiefgefrorenen Fruchtstücken
Menge pro Zyklus: min. 3 l / max. 15 l, Umdrehungen Motor: 3.000 - 12.000 U/min, Gewicht: 65 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 0,75 kW,
Abmaße (BxTxH): 440 x 500 x 760 mm

Bestell-Nr. 717 TURBOMIX10 Preis: 8.480,00 €

Pastochef 18 RTL

9 Rührgeschwindigkeiten, verwaltet Temperaturen von 0°C bis 105°C, ideal für Backwaren und gastronomische Rezepte, kann Produkte pasteurisieren, kochen, mischen, kühlen und konservieren, garantiert maximale Hygiene, Kondensator: Wasser, Produktion: 15 l in 2 Std, Füllmenge 18 - 55 l,
Nettogewicht: 150 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 2,1 kW,
Abmaße (BxTxH): 614 x 1110 x 450 mm,

Bestell-Nr. 717 PASTOCHEF18RTL Preis: 26.890 €



Labotronic 20 90 HE-I-H

Mit einem Knopfdruck sind viele Programme verfügbar, ideal für die schnelle Herstellung von Desserts in allen Formen, Hard-O-Dynamic Adaptiv system erkennt automatisch Menge & Art der Mischung, verfügt über 2 Heizfunktions-Programme, die die Mischung direkt im Chargenfreezer zubereitet, erhitzt, pasteurisiert und zu Speiseeis vorbereitet
Kondensator: Wasser, Füllmenge 5 - 12 l,
Anschluss: 400 V, Leistung: 9,0 kW,
Abmaße (BxTxH): 520 x 650 x 1400 mm,

Bestell-Nr. 717 LABOTRONIC20/90HE-I-H Preis: 56.640,00 €

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!

by NordCap®





Speiseeisvitrinen Serie FIJI - 2.0

your visible value

steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung, pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß, gebogene Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas, bedienseitig mit aufklappbarer Plexiglas-abdeckung, Blende mit Innenbeleuchtung, 60 mm Energiesparisolierung, automatische Heißgasabtauung,extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis H 240 mm, oder für Eisschalen bis H 120 mm übereinander gestapelt, 4 Rollen, Temperaturbereich: -18 bis -14 °C bei 35 °C UT und 70% RF, Kältemittel: R-290,

Modell FIJI 4 - 2.0 – für 4 + 4 Eisschalen 5,0 Liter

Anschluss: 230 V, Leistung: 555 W, Gewicht: 67,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 824 x 630 x 1247 mm,

Bestell-Nr.: 208 4530505600401 Preis: 2.650,00 €

Modell FIJI 6 - 2.0 – für 6 + 6 Eisschalen 5,0 Liter

Anschluss: 230 V, Leistung: 900 W, Gewicht: 99,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 1214 x 630 x 1247 mm,

Bestell-Nr.: 208 4530505600601 Preis: 3.045,00 €

Modell FIJI 7 - 2.0 – für 7 + 7 Eisschalen 5,0 Liter

Anschluss: 230 V, Leistung: 900 W, Gewicht: 110,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 1354 x 630 x 1247 mm,

Bestell-Nr.: 208 4530505600701 Preis: 3.160,00 €



Speiseeisvitrinen MILLENNIUM 2.0

your visible value

steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung, 15° kundenseitig angeschrägte Ausstellungswanne aus CNS, außen stoßfest lackiertes Stahlblech in weiß, gebogener Glasaufbau mit Hebescheibe*, helle LED-Warenausleuchtung, 60 mm Energiesparisolierung, automatische Heißgasabtauung in sehr kurzer Zeit, für 5-, 7-, 10- oder 12-Ltr.-Schalen geeignet, extra starkes Aggregat, 4 Rollen und 4 höhenverstellbare Füße, bedienseitig mit Nachtrollo, Temperaturbereich: -16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 75% RF, Kältemittel: R-290,

Modell MILLENNIUM - 2.0 GR 120 – für 12 x Eisschalen 5,0 Liter

Anschluss: 230 V, Leistung: 1050 W, Gewicht: 235,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 1166 x 1080 x 1356 mm,

Bestell-Nr.: 208 453MIL019120 Preis: 3.330,00 €

Modell MILLENNIUM - 2.0 GR 155 – für 16 x Eisschalen 5,0 Liter

Anschluss: 230 V, Leistung: 1690 W, Gewicht: 303,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 1496 x 1080 x 1356 mm,

Bestell-Nr.: 208 453MIL019155 Preis: 3.690,00 €

Modell MILLENNIUM - 2.0 GR 170 – für 18 x Eisschalen 5,0 Liter

Anschluss: 230 V, Leistung: 1800 W, Gewicht: 330,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 1661 x 1080 x 1356 mm,

Bestell-Nr.: 208 453MIL019170 Preis: 10.340,00 €

Modell MILLENNIUM - 2.0 GR 190 – für 20 x Eisschalen 5,0 Liter

Anschluss: 230 V, Leistung: 1890 W, Gewicht: 348,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 1826 x 1080 x 1356 mm,

Bestell-Nr.: 208 453MIL019190 Preis: 11.110,00 €

*Die Serie MILLENNIUM ist preisgleich auch mit eckigem Glasaufbau erhältlich

HOSHIZAKI Eisbereiter und Kühltechnik:

Für jeden Einsatz das richtige Eis: für die Bar, die Auslage oder die Medizin.

- Eisbereiter: 2 Jahre Garantie
- Kühltechnik PREMIER: 5 Jahre Garantie
- Kühltechnik ADVANCE: 3 Jahre Garantie

Weitere Produkte auf Anfrage.



HACCP INTERNATIONAL FOOD SAFETY PROGRAMME CERTIFICATION



Würfeleis-Eisbereiter IM-240ANE-HC

modular, ohne Vorratsbehälter, produziert sehr hartes glasklares Würfeleis, Eisproduktion bis 210 kg/24 Std.,
Ausführung: luftgekühlt, Kältemittel R290,
Wasserablauf: 3/4“, Wasseranschluss: 3/4“,
Material: Edelstahl, Gewicht: 78,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 930 W,
Abmaße (BxTxH): 560 x 700 x 880 mm,

Bestell-Nr. 595 IM 240ANE-HC — Preis: 5.940,00 €



Würfeleis-Eisbereiter IM-45CNE-HC

produziert sehr hartes glasklares Würfeleis, voll einbaufähig, mit integriertem Vorratsbehälter, Eisproduktion bis 46 kg/24 Std., Ausführung: luftgekühlt, Kältemittel R 290,
Vorratsbehälter, max: 15,00 kg, Wasserablauf: DN 20,
Wasseranschluss: 3/4“, Material: Edelstahl, Gewicht: 45,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 280 W,
Abmaße (BxTxH): 633 x 511 x 690 mm,

Bestell-Nr. 595 IM-45CNE-HC — Preis: 2.570,00 €



Würfeleis-Eisbereiter IM-65NE-HC

produziert sehr hartes glasklares Würfeleis, freistehend, Eisproduktion bis 62 kg/24 Std., mit integriertem Vorratsbehälter,
Ausführung: luftgekühlt, Kältemittel R 290,
Vorratsbehälter, max: 26,00 kg, Wasserablauf: DN 20,
Wasseranschluss: 3/4“, Material: Edelstahl, Gewicht: 50,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 320 W,
Abmaße (BxTxH): 633 x 506 x 840 mm,

Bestell-Nr. 595 IM-65NE-HC — Preis: 3.430,00 €



Würfeleis-Eisbereiter IM-30CNE-HC

produziert sehr hartes glasklares Würfeleis, voll einbaufähig, Eisproduktion bis 30 kg/24 Std., mit integriertem Vorratsbehälter,Ausführung: luftgekühlt, Kältemittel R 290,
Vorratsbehälter, max: 11,50 kg, Wasserablauf: DN 20,
Wasseranschluss: 3/4“, Material: Edelstahl, Gewicht: 34,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 230 W,
Abmaße (BxTxH): 398 x 451 x 695 mm,

Bestell-Nr. 595 IM-30CNE-HC — Preis: 1.870,00 €



Nuggeteis-Eisbereiter FM-80KE-HCN

produziert Nuggeteis für viele Einsatzzwecke, das gepresste Eis garantiert eine lange Kühlung ist ideal für Transport, Präsentation von Fisch, Salat, Säften etc. und für Getränke, mit integriertem Vorratsbehälter, Eisproduktion bis 75 kg/24 Std,
Vorratsbehälter max. 32 kg, Kältemittel R290,
Wasseranschluss: 3/4“, Material: Edelstahl, Gewicht: 65,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 270 W,
Abmaße (BxTxH): 640 x 600 x 800 mm,

Bestell-Nr. 595 FM-80KE-HCN — Preis: 4.365,00 €



Crescenteis-Eisbereiter KM-60C-HC

produziert universell einsetzbares sichelförmiges Eis, Eisproduktion bis 60 kg/24 Std., mit integriertem Vorratsbehälter, Ausführung: luftgekühlt,
Vorratsbehälter: 23,00 kg, Wasserablauf: DN 20 mm,
Wasseranschluss: 3/4“, Material: Edelstahl, Gewicht: 45,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 260 W,
Abmaße (BxTxH): 605 x 610 x 838 mm,

Bestell-Nr. 595 KM-60C-HC — Preis: 2.380,00 €



Kühlschrank ADVANCE K 70-4 L DR

Kapazität: 22 x GN 2/1 längs (inkl. 4 Roste),
Temperaturbereich: 0 °C / +10 °C,
Kältemittel: R290, Gewicht: 112 kg, Isolierung: 60 mm,
Energieeffizienzklasse C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 140 W, 548 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 654 x 830 x 1980-2030 mm

Bestell-Nr. 595 ADVANCE K 70-4 L DR — Preis: 1.960,00 €



Kühlschrank PREMIER K 70 L DR

Kapazität: 22 x GN 2/1 längs (inkl. 4 Roste),
Temperaturbereich: +2 °C / +12 °C,
Kältemittel: R290, Gewicht: 125 kg, Isolierung: 80 mm,
Energieeffizienzklasse A,
Anschluss: 230 V, Leistung: 120 W, 341 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 690 x 848 x 2080-2130 mm

Bestell-Nr. 595 PREMIER K 70 L DR — Preis: 3.235,00 €

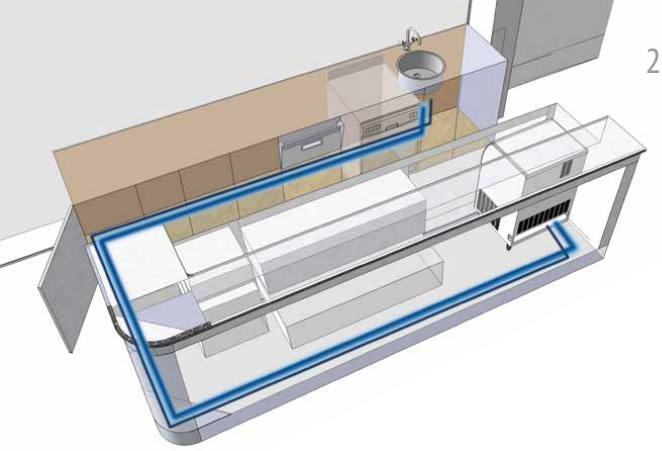


Kühlschrank PREMIER K W80 L DR

Kapazität: 18 x GN 2/1 quer (inkl. 4 Roste),
Temperaturbereich: +2 °C / +12 °C,
Kältemittel: R290, Gewicht: 125 kg, Isolierung: 80 mm,
Energieeffizienzklasse A,
Anschluss: 230 V, Leistung: 120 W, 337 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 810 x 728 x 2080-2130 mm

Bestell-Nr.595 PREMIER K W80 L DR — Preis: 3.660,00 €

Scotsman Ice Systems



Das einzigartige PWD-System (EC-Serie)

Das PWD-System pumpt Rest- und Abwasser über eine Distanz von bis zu 15 Metern ab. Auch eine Installation bei nicht bodenbündigem Abfluss (der Abfluss darf bis zu 1,70 m höher liegen als die Maschine) ist möglich. Keine Einschränkung bei der Aufstellung der Maschine.

Eiskegelbereiter „Serie AC & EC“

elektronische Steuerung, luft- oder wassergekühlt, serienmäßig mit integriertem Reinigungssystem und patentiertes Anti-Kalksystem, Wasserzu/-ablauf: 3/4“, Material: Edelstahl.



EC 47



AC 87



AC 206

Modell:	Max. Tagesproduktion:	Eiskegel/Std:	Behälterkapazität:	Abmaße (BxTxH) mit/ohne Füße:	Gewicht:	Leistung:	Bestell-Nr.:	Preis:
AC 47*	25 kg/1225 mittlere Kegel	51 mittlere Kegel	9 kg	386 x 600 x 645 mm	35/37 kg	320 W	781 AC 47	1.275,00 €
AC 57*	33 kg/1625 mittlere Kegel	67 mittlere Kegel	12 kg	386 x 600 x 695 mm	36/38 kg	370 W	781 AC 57	1.710,00 €
AC 87	44 kg/1950 mittlere Kegel	81 mittlere Kegel	19 kg	531 x 600 x 785/875 mm	44/46 kg	570 W	781 AC 87	1.850,00 €
AC 107	53 kg/2500 mittlere Kegel	104 mittlere Kegel	23 kg	531 x 600 x 840/930 mm	47/49 kg	580 W	781 AC 107	2.010,00 €
AC 127	75 kg/3700 mittlere Kegel	154 mittlere Kegel	39 kg	680 x 600 x 920/1009 mm	65/67 kg	670 W	781 AC 127	2.850,00 €
AC 177	84 kg/4250 mittlere Kegel	177 mittlere Kegel	48 kg	680 x 600 x 990/1079 mm	80/82 kg	760 W	781 AC 177	3.150,00 €
AC 206	130 kg/6850 mittlere Kegel	285 mittlere Kegel	50 kg	1250 x 622 x 779/859 mm	82/84 kg	850 W	781 AC 206	4.020,00 €
AC 226	145 kg/7500 mittlere Kegel	312 mittlere Kegel	70 kg	1078 x 719 x 1004/1082 mm	96/98 kg	1150 W	781 AC 226	4.020,00 €

Alle AC Modelle sind auch als „Serie EC“ mit PWD System erhältlich, bitte anfragen!
*Lieferung ohne Füße



AF 80



EF 103



MF 26 / SB 193



NU 100



NW 307 / SB 193

Flockeneisbereiter AF 80

luft-/wassergekühlt, 73 kg/24 Std., Kältemittel: R134a,
Stundenleistung kg: 3,04 kg, Vorratsbehälter: 25,00 kg,
voll einbaufähig, in Laborausführung erhältlich,
Ablauf: Ø 20 mm, Wasseranschluss: 3/4“,
Material: Edelstahl, Gewicht: 50,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 340 W,
Abmaße (BxTxH): 535 x 626 x 800/890 mm,

Bestell-Nr. 781 AF 80 — Preis: 3.495,00 €

Flockeneisbereiter MF 26

luft-/wassergekühlt, 140 kg/24 Std., Kältemittel: R134a,
Stundenleistung kg: 5,83 kg, Lieferung ohne Vorratsbehälter,
in Laborausführung erhältlich,
Ablauf Ø 20 mm, Wasseranschluss: 3/4“,
Material: Edelstahl, Gewicht: 45,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 500 W,
Abmaße (BxTxH): 564 x 536 x 531 mm,

Bestell-Nr. 781 MF 26 — Preis: 3.430,00 €

Eiswürfelbereiter NU 100

luft-/wassergekühlt, 56 kg/24 Std., Kältemittel: R452A,
Stundenleistung kg: 2,33 kg, Vorratsbehälter: 20,00 kg,
Würfelgröße: 6 g / 10 g / 15 g,
Ablauf Ø 20 mm, Wasseranschluss: 3/4“,
Material: Edelstahl, Gewicht: 50,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 450 W,
Abmaße (BxTxH): 600 x 610 x 770 mm,

Bestell-Nr. 781 NU 100 — Preis: 1.885,00 €

Flockeneisbereiter EF 103

luft-/wassergekühlt, 120 kg/24 Std., Kältemittel: R134a,
Stundenleistung kg: 4,50 kg, Vorratsbehälter: 30,00 kg,
voll einbaufähig, in Laborausführung erhältlich,
Ablauf Ø 20 mm, Wasseranschluss: 3/4“,
Material: Edelstahl, Gewicht: 68,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 550 W,
Abmaße (BxTxH): 592 x 622 x 997/1087 mm,

Bestell-Nr. 781 EF 103 — Preis: 4.135,00 €

Vorratsbehälter SB 193 für MF 26

Kapazität bis 129 kg, Material: Edelstahl, Gewicht: 36,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 568 x 841 x 1048 mm (mit Füßen),

Bestell-Nr. 781 SB 193 — Preis: 1.340,00 €

Eiswürfelbereiter NW 307

luftgekühlt, 190 kg/24 Std., Kältemittel: R290,
Stundenleistung kg: 5,83 kg, Lieferung ohne Vorratsbehälter,
Würfelgröße: 6 g / 10 g / 15 g,
Ablauf Ø 20 mm, Wasseranschluss: 3/4“,
Material: Edelstahl, Gewicht: 54,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 910 W,
Abmaße (BxTxH): 560 x 610 x 609 mm,

Bestell-Nr. 781 NW 307 — Preis: 3.125,00 €

Vorratsbehälter SB 193 für NW 307

Kapazität bis 129 kg, Material: Edelstahl, Gewicht: 36,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 568 x 841 x 1048 mm (mit Füßen),

Bestell-Nr. 781 SB 193 — Preis: 1.340,00 €





Natürlich nachhaltig und hocheffizient

Ausgewählte Eisbereiter nutzen das umweltfreundliche Kältemittel R 290. Das schont die Umwelt und senkt den Energiebedarf um bis zu 30 %. Das natürlich vorkommende Propangas hat kein Ozonabbaupotenzial und ein äußerst geringes Treibhauspotenzial.

2

Manitowoc® Eisbereiter: Wirtschaftlich. Zuverlässig. Leistungsstark.

Inspiriert durch Einfachheit und angetrieben von Fachkompetenz liefern wir ab sofort erstklassige Eiswürfelbereiter für den gewerblichen Bereich. Die Geräte überzeugen durch höchste Wirtschaftlichkeit und Langlebigkeit, sowie hervorragende Hygienekonzepte, die zugleich HACCP-konform sind. Neben dem klassischen Eiswürfel umfasst das Produktspektrum auch Gourmet-Eiskegel, Nuggeteis und Flockeneis, welches nicht nur für die Gastronomie, sondern ebenfalls für die Industrie und auch die Labor und Medizintechnik verwendet werden kann.
Mit stolzen 40 Jahren Branchenerfahrung, unzähligen Eigenprodukten im Bereich Kühlgeräte sowie ein breites Spektrum an Edelstahlmöbeln bedienen wir den gesamten deutschen Markt und beliefern ebenfalls das Ausland von Österreich bis in die Schweiz und BeNeLux mit unseren leistungsstarken Geräten.

SOTTO™-Serie – Gourmet-Kegeleisbereiter mit Speicher

Die Eisbereiter mit dem klimafreundlichen Kältemittel R 290 produzieren hochwertige, glasklare und achteckige 20 g Gourmet-Eiskegel besonders wirtschaftlich und außerordentlich leise. Das automatische Kontrollsystem sichert eine hervorragende Eisqualität auch bei hohen Umgebungstemperaturen. Da nach oben und seitlich keine Mindestabstände einzuhalten sind, sind die Geräte ideal für den Ein- oder Unterbau geeignet. Der dreistufige Wahlschalter (An / Aus / Reinigung) ermöglicht die komfortable Bedienung der Eisbereiter.



UGP-080 A

Umgebungstemperatur (min / max)	10 °C bis 43 °C
Elektro-Anschluss	1N ~230V 50Hz*

* Sonderspannungen auf Anfrage

- Besonders leise Produktion
- Robuster Horizontalverdampfer mit Sprühsystem
- Geringer Strom- und Wasserverbrauch
- Integriertes Reinigungssystem
- HACCP-konforme Ausführung
- Optimale Ergonomie durch Entnahmeklappe mit Rollmechanismus
- Robustes Edelstahlgehäuse mit ABS-Einsätzen
- Einfachste Reinigung und Bedienung

	UGP-0020 A	UGP-0030 A	UGP-0050 A	UGP-0080 A
Leistung / 24 h*:	22 kg	32 kg	58 kg	77 kg
Speicherkapazität:	5,5 kg	5,5 kg	14 kg	30 kg
Kühlung:	Luft (A)	Luft (A)	Luft (A)	Luft (A)
Kältemittel:	R 290	R 290	R 290	R 290
Gewicht:	45 kg	45 kg	60 kg	75 kg
Abmaße (BxTxH):	450 x 475 x 650 mm	450 x 475 x 650 mm	550 x 550 x 800 mm	700 x 600 x 900 mm
Bestell-Nr.:	CN-UGP 0020AF	CN-UGP 0030AF	CN-UGP 0050AF	CN-UGP 0080AF
Preis:	1.425,00 €	1.595,00 €	1.840,00 €	2.390,00 €

* bezogen auf 21 °C Luft / 10 °C Wasser

Flockeneisbereiter mit und ohne Speicher



UFP 0399 A – Flockeneisbereiter

mit integriertem Speicher

Kältemittel:	R 290
Elektro-Anschluss:	1N ~230V 50Hz
Leistung / 24 h*:	153 kg
Speicherkapazität:	55 kg
Kühlung:	Luft (A)
Abmaße (BxTxH):	738 x 690 x 1173 mm
Bestell-Nr.: CN-UFP 0399AF	Preis: 3.915,00 €

* bezogen auf 21 °C Luft / 10 °C Wasser
Weitere Modelle erhältlich - bitte anfragen!



RFP 0620 A – Modularer Flockeneisbereiter

Kältemittel:	R 290
Anschluss:	1N ~230V 50Hz
Leistung / 24 h*:	280 kg
Kühlung:	Luft (A)
Speicher (optional):	D 420
Gewicht:	104 kg
Abmaße (BxTxH):	559 x 599 x 660 mm
Bestell-Nr.: CN-RFP 0620AF	Preis: 5.175,00 €

* bezogen auf 21 °C Luft / 10 °C Wasser
Weitere Modelle erhältlich - bitte anfragen!

Indigo NXT-Serie – modulare Würfeleisbereiter mit easyTouch-Display



IDT 0420 A mit Speicher D 320 (optional)



IRT 0900 A mit Speicher D 400 (optional)

Die Indigo-Serie bietet eine breite Auswahl innovativer, zuverlässiger und bedienfreundlicher Würfeleisbereiter für unterschiedlichsten Eisbedarf.

- Minimale Service- und Wartungszeiten
- Einfach ablesbares EasyRead™ Farbdisplay
- Reinigungsfreundliches Gerätedesign
- Reduzierte Reinigungszeiten und -kosten
- Gesicherte hohe Eisqualität
- Exakt programmierbare Produktion
- Reduzierter Energie- und Wasserverbrauch
- Optimale Kostenkontrolle

	IDT 0420 A	IRT 0900 A
Leistung kg / 24 h*:	204	218
Energy Star**:	Ja	-
Würfelgröße:	9 g	14 g
Kühlung:	Luft (A)	Luft (A)
Kältemittel:	R 410 A	R 410 A
Elektro-Anschluss:	1N ~230V 50Hz	1N ~230V 50Hz
Speicher (optional):	D 320	D 400
Abmaße (BxTxH):	559 x 622 x 546 mm	762 x 622 x 546 mm
Bestell-Nr.:	CN-IDT 0420A	CN-IRT 0900A
Preis:	3.895,00 €	4.900,00 €

* bezogen auf 21 °C Luft / 10 °C Wasser, ** Energy Star zertifiziert (60 Hz-Modelle)
Weitere Modelle erhältlich - bitte anfragen!

CRYSTAL TIPS



100% natürliches, grünes Kältemittel

R 290

Bei Crystal Tips steht der Umweltschutz im Mittelpunkt unserer Bemühungen, und deshalb haben wir umweltfreundliche Eisbereiter entwickelt, die das nicht ozonschädliche Erdgas R290 als Kältemittel verwenden. Dieses Kältemittel gewährleistet nicht nur einen geringen Energieverbrauch und eine höhere Effizienz, sondern trägt auch aktiv zum Umweltschutz bei.

Crystal Tips Eisbereiter: Innovativ, zuverlässig und langlebig.

Das von Crystal Tips-Maschinen produzierte Eis wird nicht nur für die Zubereitung von Cocktails und Getränken verwendet, sondern auch in der Lebensmittelproduktion, in der Kosmetik, in Raumfahrtzentren und in medizinischen Einrichtungen, da es vielseitig und praktisch ist. Es garantiert immer die besten Qualitätsstandards.

G-Serie – Kegeleisbereiter mit Speicher

Massive Eiskegel mit strukturierter Oberfläche binden Kohlensäure, verfügen über eine große Verdrängung, halten das Getränk länger frisch und werten jedes Getränk optisch auf. Das elektronische Steuerungssystem der G-Serie ermöglicht den vollständigen Zugriff auf alle Funktionen und Serviceeinstellungen der Maschine durch einfaches Antippen des kapazitiven Touchscreens.



R 290

G54 A-W

- Großes Fassungsvermögen des integrierten Eisspeichers
- Edelstahlgehäuse
- Leichter Zugang für Innen-Reinigung und Wartung
- Stromkabel mit Schuko-Stecker
- Kapazitive Touch-Bedienung für Standby und Reset

Umgebungstemperatur (min / max)	10 °C bis 40 °C
Elektro-Anschluss	1N ~230V 50Hz*

* Sonderspannungen auf Anfrage

	G28 A-W	G28+ A-W	G46 A-W	G54 A-W	G90 A-W
Kegelgröße g:	20	20	20	20	20
Leistung kg / 24 h*:	28 (A) | 27 (W)	28 (A) | 28 (W)	46 (A) | 41 (W)	54 (A) | 54 (W)	86 (A) | 88 (W)
Speicherkapazität:	6,5 kg	7 kg	15 kg	22 kg	42 kg
Kühlung:	Luft/Wasser	Luft/Wasser	Luft/Wasser	Luft/Wasser	Luft/Wasser
Kältemittel:	R 290	R 290	R 290	R 290	R 290
Gewicht:	33 kg	35 kg	38 kg	42 kg	54 kg
Abmaße (BxTxH):	340 x 480 x 600 mm	400 x 480 x 600 mm	500 x 540 x 690 mm	500 x 580 x 80 mm 0	700 x 580 x 995 mm
Bestell-Nr.:	635 G28 A-W	635 G28+ A-W	635 G46 A-W	635 G54 A-W	635 G90 A-W
Preis:	1.620,00 €	1.635,00 €	1.975,00 €	2.220,00 €	2.990,00 €

F-Serie – Flockeneisbereiter mit und ohne Speicher



R 290

F130C A

F130C A – Flockeneisbereiter mit integriertem Speicher

Kältemittel	R 290
Elektro-Anschluss	1N ~230V 50Hz
Leistung kg / 24 h*	130
Speicherkapazität kg	18
Kühlung	Luft (A)
Abmaße (BxTxH):	500 x 597 x 694 mm
Bestell-Nr.: 635 F130C A	Preis: 4.165,00 €



R 290

F130C A

F505 A – Modularer Flockeneisbereiter

Kältemittel	R 290
Elektro-Anschluss	1N ~230V 50Hz
Leistung kg / 24 h*	400
Kühlung	Luft (A)
Speicher (optional)	B505
Gewicht kg	104
Abmaße (BxTxH):	538 x 663 x 790 mm
Bestell-Nr.: 635 F505 A	Preis: 8.160,00 €

*bezogen auf 10°C Luft / 10°C Wasser, weitere Modelle erhältlich - bitte fragen Sie uns an!

D-Serie – modulare Würfeleisbereiter

Die hohe Produktivität der Eisbereiter der D-Serie mit vertikalem Verdampfer in Kombination mit den Crystal-Tips-Eisspeichern ist die ideale Lösung für Anwendungen, die große Eismengen erfordern. Die Eisbereiter zeichnen sich aus durch gradliniges Design, hohe Zuverlässigkeit und Benutzerfreundlichkeit.



D195 A



D405 A

R 290

- Hohe Produktionskapazität und Kompatibilität mit Crystal-Tips-Eisspeichern
- Edelstahlgehäuse
- Kapazitive Touch-Bedienung
- Automatische Reinigung
- USB-Zugang für HACCP Datenspeicherung
- Luftfilter waschbar und herausnehmbar

	D195 A	D405 A
Leistung kg / 24 h*	212	400
Würfelgröße g	6 | 10 | 17	6 | 10 | 17
Kühlung	Luft (A)	Luft (A)
Kältemittel	R 290	R 290
Elektro-Anschluss	1N ~230V 50Hz	1N ~230V 50Hz
Speicher (optional)	B205	B405
Abmaße (BxTxH):	560 x 620 x 660 mm	760 x 620 x 725 mm
Bestell-Nr.:	635 D195 A	635 D405 A
Preis	4.240,00 €	5.550,00 €

* bezogen auf 10 °C Luft / 10 °C Wasser, weitere Modelle erhältlich - bitte fragen Sie uns an!



3

3. Transport und Speisenverteilung

Regalwagen, Servierwagen, Plattformwagen, Allzweckwagen, Speisenverteilsysteme, Thermoporte, Speiseausgabewagen, Stapelgeräte, Tablett-Transportwagen, Spender, Speiseverteilbänder, Rückführbänder, Serviceroboter.



HUPFER
we make work flow

Hupfer Fördertechnik

Mehr Geschwindigkeit in der Speisenverteilung

Durch moderne Förderbänder von Hupfer bringen Siemehr Effizienz in Ihre Speisenverteilung – ganz individuell angepasst auf Ihre Bedürfnisse dank cleverer Modulbauweise.

- Arbeits- und Ablaufvereinfachung durch eine teilautomatisierte Speisenverteilung mit einer zeit- und anspruchsgemäßen Auswahl an Systemkomponenten
- Effizienz und Wirtschaftlichkeit durch feine Abstimmung des Bandlaufes auf den Portionier-Rhythmus des SPV-Teams
- Planungssicherheit und kurze Lieferzeiten durch ausgeklügelte Modulbauweise
- Höchste Hygiene durch reinigungsfreundliche Konstruktion
- Arbeitssicherheit durch spezielle Konstruktionsmerkmale









Variocart

Ein starkes Stück Hupfer!

Ein Servierwagen muss viel aushalten: unendlich viele Kilometer und Tonnen an Gewicht, unzählige Stöße und Schwellen. Bei jedem Einsatz wieder. Deshalb hat Hupfer das Konzept Servierwagen von Grund auf in Frage gestellt und einfach mal neu gedacht. Das Ergebnis: Ein Produkt, in dem unendlich viele Stunden intelligenter Konstruktion stecken und das seine Belastbarkeit in zahlreichen Tests bewiesen hat. Ein Servierwagen, der länger fährt, als Sie es je brauchen werden. Einer, der mehr aushält, als Sie draufpacken. Ein Wagen, der für Sie die extra Meile rollt. VARIOCART.





Stark, stärker, Variocart
Bis zu 300 kg Bordlast? Kein Problem für das Variocart dank der neuartigen Klemmverbindung.



Cleveres System
Durch Optimierung der Bordmaße istdas Variocart perfekt ausgelegt aufEurobehälterlogistik und weitere gängige Logistiksystem.



Ergonomie first
So gesund war arbeiten noch nie. Der ergonomische Schiebegriff sorgt für einen aufrechteren Gang und mehr Beinfreiheit beim Schieben.

Preis: ab 389,00 €



Servierwagen 850-2 Borde montiert

mit zwei Borden aus Edelstahl, Rundrohr Schiebebügel,
tiefgezogene Borde mit Stopprand, schallgedämmt,
Stoßecken an jedem Bord, Flächenbelastung pro Bord 80 kg,
maximale Zuladung 120 kg,
Gewicht: 15,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 870 x 570 x 950 mm,

Bestell-Nr. 72 8802 5002 Preis: 325,00 €



Servierwagen 850-3 Borde montiert

mit drei Borden aus Edelstahl, Rundrohr Schiebebügel,
tiefgezogene Borde mit Stopprand, schallgedämmt,
Stoßecken an jedem Bord, Flächenbelastung pro Bord 80 kg,
maximale Zuladung 150 kg,
Gewicht: 17,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 870 x 570 x 950 mm,

Bestell-Nr. 72 8802 5006 Preis: 405,00 €



servostar® 1/1 640-3 Borde montiert

mit drei Borden aus Edelstahl, Rundrohr Schiebebügel,
tiefgezogene Borde mit Stopprand, schallgedämmt,
Stoßecken an jedem Bord, Flächenbelastung pro Bord 80 kg,
Maximale Zuladung 150 kg,
Gewicht: 14,40 kg,
Abmaße (BxTxH): 700 x 470 x 950 mm,

Bestell-Nr. 72 8802 5037 Preis: 440,00 €

Servierwagen 850-2 Borde unmontiert

sonst wie oben, verzinkte Rollenausstattung,
unmontiert im flat pack

Bestell-Nr. 72 8802 5003 Preis: 300,00 €

Servierwagen 1060 3-Borde montiert

Gewicht: 22,00 kg, sonst wie SW-850 RL-3M - siehe oben,
Abmaße (BxTxH): 1070 x 670 x 950 mm,

Bestell-Nr. 72 8802 5020 Preis: 600,00 €



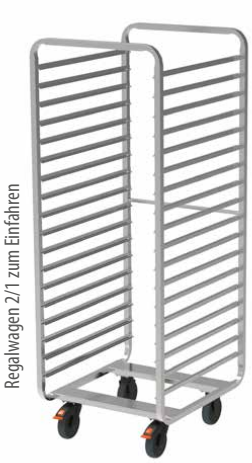
Abräumbehälter 4,9 L - Servierwagen

tiefgezogen aus Edelstahl, zum Einhängen am
Schiebegriff am Servierwagen, 4,9 Liter,
Abmaße (BxTxH): 325 x 176 x 150 mm,

Bestell-Nr. 72 8802 3103 Preis: 65,00 €









Abräumbehälter 21 L - Servierwagen

tiefgezogen aus Edelstahl, zum Einhängen am
Schiebegriff am Servierwagen, 21 Liter,
Abmaße (BxTxH): 345 x 245 x 270 mm,

Bestell-Nr. 72 8802 3001 Preis: 200,00 €

GN-Regalwagen 2/1 Abweiserrollen

für 18 Tabletts GN 2/1 oder 36 Tabletts GN 1/1,
Ausführung:
4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Wandabweiser
Abstand Auflagen: 73 mm,
Abmaße (BxTxH): 648 x 739 x 1641 mm,

Bestell-Nr. 72 8804 0501 Preis: 605,00 €

GN-Regalwagen 2/1 zum Einfahren

hohe Ausführung, ohne Teilung, zum Einfahren in
Einfahr-Hochkühlschrank. Mit 18 Paar Auflageschienen,
Ausführung: 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern,
Abstand Auflagen: 73 mm,
Abmaße (BxTxH): 588 x 679 x 1641 mm,

Bestell-Nr. 72 8804 0601 Preis: 790,00 €

GN-Regalwagen 2x2/1 Abweiserrollen

für 2 x 18 Tabletts GN 1/1,
Ausführung:
4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Wandabweiser,
Abstand Auflagen: 73 mm,
Abmaße (BxTxH): 805 x 619 x 1641 mm,

Bestell-Nr. 72 8804 0701 Preis: 985,00 €



Tablett- und Besteckwagen 1-tlg. + Serviettenspender

für ca. 300 Servietten und Bord zur Tablettablage,
Besteckbox aus CNS mit 4 Besteckeinsätzen GN 1/4 150 mm,
mit schrägem Boden und Klarsichtdeckel,
für je 100 Besteckteile, 100 Tabletts Euronorm,
Abmaße (BxTxH): 648 x 428 x 1350 mm,

Bestell-Nr. 72 7901 0201 Preis: 1.465,00 €


72 8816 0802





ZUB 2 Wanne - gekühlt

aus Edelstahl, gekühlt, fahrbar, mit Fahrgriff stirnseitig,
ein fugenlos eingeschweißtes tiefgezogenes Kühlbecken,
isoliert, mit Entleerhahn, passend für 2 x GN 1/1, 200 mm tief,
Ausführung:
4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Wandabweiser
Temperaturbereich: +2° bis +10 °C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 230W bei VT -10°C,
Abmaße (BxTxH): 665 x 854 x 900 mm

Bestell-Nr. 72 8816 0801 Preis: 5.000,00 €

ZUB 3 Wannen - Griff stirnseitig

aus Edelstahl, naß und trocken beheizbar, fahrbar,
mit Fahrgriff stirnseitig, drei fugenlos eingeschweißte
tiefgezogene Wärmebecken, Beckengröße GN 1/1 200 mm
tief, isoliert, mit Entleerhahn, Thermostatregler stufenlos,
Ausführung:
4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Wandabweiser
Anzahl Becken: 3, Temperaturbereich: +30° bis 110 °C,
Gewicht: 44,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 1410 W,
Abmaße (BxTxH): 1227 x 675 x 900 mm,

Bestell-Nr. 72 8816 0301 Preis: 1.950,00 €

ZUB 2 Wannen - Griff stirnseitig

aus Edelstahl, naß und trocken beheizbar, fahrbar,
mit Fahrgriff stirnseitig, zwei fugenlos eingeschweißte
tiefgezogene Wärmebecken, Beckengröße GN 1/1 200 mm
tief, isoliert, mit Entleerhahn, Thermostatregler stufenlos,
Ausführung:
4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Wandabweiser
Anzahl Becken: 2, Temperaturbereich: +30° bis +110 °C,
Gewicht: 33,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 940 W,
Abmaße (BxTxH): 858 x 675 x 900 mm,

Bestell-Nr. 72 8816 0201 Preis: 1.545,00 €

ZUB 3 Wanne - gekühlt

passend für 3 x GN 1/1, 200 mm tief, sonst wie ZUB 2-gekühlt
- siehe oben, Abmaße (BxTxH): 663 x 1195 x 900 mm,

Bestell-Nr. 72 8816 0802 Preis: 5.720,00 €

ZUB 3 Wannen - Griff längsseitig

mit Fahrgriff längsseitig, sonst wie ZUB 3 - siehe oben,
Abmaße (BxTxH): 1185 x 677 x 900 mm,

Bestell-Nr. 72 8816 0303 Preis: 2.185,00 €

ZUB 2 Wannen - Griff längsseitig

mit Fahrgriff längsseitig, sonst wie ZUB 2 - siehe oben,
Abmaße (BxTxH): 816 x 677 x 900 mm,

Bestell-Nr. 72 8816 0203 Preis: 1.680,00 €

Aufsatz Licht- und Wärmebrücke für STW & ZUB 2 und 3

Aufsatzbord aus Edelstahl zum Aufstellen auf
die Abdeckung der Speisentransportwagen und
Zubringerwagen, Gästeseitig mit 4-fach verstellbarem
Hustenschutz aus VSG 8 mm und LED Beleuchtung,
Ausführung als Lichtbrücke
oder als Licht- und Wärmebrücke,



	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Aufsatz Lichtbrücke - STW & ZUB 2	753 x 580 x 400 mm	72 8813 2045	1.185,00 €
Aufsatz Lichtbrücke - STW & ZUB 3	1117x 580x 400 mm	72 8813 2047	1.325,00 €
Aufsatz Licht-/Wärmebrücke - STW & ZUB 2	753 x 580 x 400 mm	72 8813 2046	1.510,00 €
Aufsatz Licht-/Wärmebrücke - STW & ZUB 3	1117x 580x 400 mm	72 8813 2048	1.680,00 €



STW 2-Wannen und 2-Fächer beheizt

mit Griff stirnseitig, zwei eingeschweißte tiefgezogene
Warmhaltebecken, naß und trocken beheizbar, Beckengröße
GN 1/1, 200 mm tief, mit Entleerhahn und Ablaufrohr, unten
doppelter Schrankraum doppelwandig isoliert, beheizt,
separat einstellbar, Abmessung pro Fach 330x570x364 mm,
Transportverschluss,
8 Paar Auflagesicken, für Behälter bis GN 1/1,
Temperaturbereich: +30° bis +110 °C, Gewicht: 75,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1880 W,
Abmaße (BxTxH): 905 x 680 x 900 mm,

Bestell-Nr. 72 8813 0623 Preis: 4.605,00 €

Wechselstapler umluftbeheizt

umluftbeheizt, mit multifunktionaler Gitterplattform, zum
Stapeln und Transportieren unterschiedlichster Geschirrteile, mit
Deckelhaube aus Polycarbonat, 6 Wechselstangen serienmäßig,
Sicherheitsschiebegriff, temp.- Bereich stufenlos regelbar,
Stapelhöhe ohne/mit Deckelhaube 545/645 mm, Ausführung:
4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Wandabweiser,
Rollen ø 125 mm, Temperaturbereich: +30° bis +110 °C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1800 W,
Abmaße (BxTxH): 955 x 480 x 900 mm,

Bestell-Nr. 72 8901 0159 Preis: 3.180,00 €



Wechselstapler statisch beheizt 955 mm

statisch beheizt, sonst wie WE-U - siehe oben,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1700 W,
Abmaße (BxTxH): 955 x 480 x 900 mm,

Bestell-Nr. 72 8901 0259 Preis: 2.905,00 €

STW 3-Wannen und 3-Fächer beheizt

drei Warmhaltebecken, sonst wie NORM-II-2 - siehe oben,
Gewicht: 120 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2820 W,
Abmaße (BxTxH): 1314 x 680 x 900 mm,

Bestell-Nr. 72 8813 1423 Preis: 6.235,00 €



Regiostation Typ 6 - 2x Kühl-/RegF 400V

Transport-, Verteil- und Regeneriergerät für die Stationsversorgung, mit Licht-/Wärmebrücke, mit 2 Umluft-Kühl-Regenerierfächern, mit intelligenter elektronischer Steuerung, die eine auf die Speisenpläne, abgestimmte 7-Tage-Programmierung ermöglicht,
Ausführung:
2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen, 1 Bockrolle mittig, Rollendurchmesser 160mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 6,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 1414 x 712 x 1460 mm,

Bestell-Nr. 72 8827 0403 Preis: 22.690,00 €

3



72 8901 0268

72 8901 0269

Röhrenstapler 1x-statisch beheizt

beheizt, für rundes Geschirr von Ø 190 - 320 mm, mit 1 Röhre, Griff, mit Polycarbonatdeckel, mit stufenloser Temperaturregelung und verstellbarer Tellerführung, max. 60 Geschirrteile
Ausführung: 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Stoßecken,
Temperaturbereich: +30° bis +110 °C,
Gewicht: 40,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 860 W,
Abmaße (BxTxH): 618 x 480 x 900 mm,

Bestell-Nr. 72 8901 0268 Preis: 1.450,00 €

Röhrenstapler 2x-umluftbeheizt

2 Röhren umluftbeheizt, mit Polycarbonatdeckel,
max. 120 Geschirrteile, sonst wie RRV-H1 - siehe oben,
Gewicht: 56,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1460 W,
Abmaße (BxTxH): 986 x 480 x 900 mm,

Bestell-Nr. 72 8901 0169 Preis: 2.280,00 €

Röhrenstapler 2x-statisch beheizt

2 Röhren, mit Polycarbonatdeckel, max. 120 Geschirrteile, sonst wie RRV-H1 - siehe oben,
Gewicht: 55,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1400 W,
Abmaße (BxTxH): 953 x 480 x 900 mm,

Bestell-Nr. 72 8901 0269 Preis: 1.930,00 €



Tablettwagen TWF-PK-2x10 EN längs

für EN-Tabletts (530 x 370 mm), 2 Abteile mit je 10 Paar Auflagesicken, die Mittelwand in offener Rohrkonstruktion mit Aufnahmemöglichkeiten
für 3 eutektische Kühlplatten in GN-Maß,
Abmaße (BxTxH):1087 x 765 x 1655 mm,

Bestell-Nr. 72 8844 0308 Preis: 7.065,00 €



Tablettwagen TWF-AK 2x10 EN längs

mit aktiver Kühlung, mittig unterteilter Schrankraum mit gradgenauer und leistungsstarker Kompressorkühlung (digital steuerbar) und Umluftgebläse, für sicheren Transport und servierbereites Kalthalten, für max. 20 EN-Tabletts,
Kälteleistung: 580 Watt bei VT -10 °C,
Temperaturbereich: +2 °C bis +15 °C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 600 W,
Abmaße (BxTxH): 1207 x 765 x 1710 mm,

Bestell-Nr. 72 8845 0305 Preis: 12.545,00 €



Plattformstapler offen - Tabletts 1/1

zum sicheren Stapeln von Gastronormbehältern, besonders geeignet bei der Portionierung von Großgebinden, Geeignet für Tabletts, Körbe und GN-Behälter von max. 530 x 480 mm,
Ausführung: 2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen,
Rollendurchmesser 125mm, mit 4 Stoßecken,
Gewicht: 28,50 kg,
Abmaße (BxTxH): 680 x 500 x 911 mm,

Bestell-Nr. 72 8902 0306 Preis: 1.570,00 €



Plattformstapler - unbeheizt GN 2/1

zum Stapeln von Körben 650 x 530 mm,
Stapelhöhe ca. 600 mm, Ausführung: 4 Lenkrollen,
2 davon mit Feststellern, Wandabweiser,
Gewicht: 50,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 880 x 690 x 911 mm,

Bestell-Nr. 72 8902 0201 Preis: 1.800,00 €





CHECK CLOUD – Ihr digitales System für qualitätsrelevante Prozesse

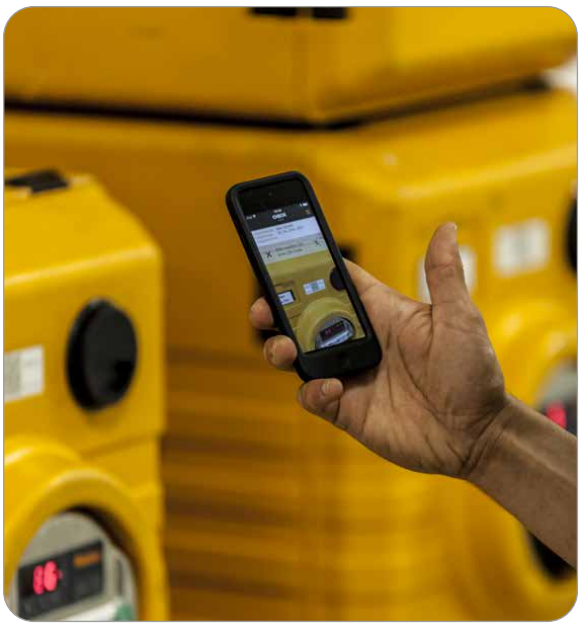
Flexibel, einfach und individuell nachrüstbar. Die digitale automatische Antwort auf die analoge Zettelwirtschaft, zur Erfüllung der gesetzlichen Dokumentationspflicht gemäß HACCP.

Durch das flexibel integrierbare CHECK HACCP System können bei sämtlichen Rieber Geräten die HACCP-relevanten Daten unmittelbar und transparent dokumentiert werden. Ein unkompliziertes digitales System, mit dem neben der Temperaturmessung noch weitere Features in Sachen Hygiene- und Servicemanagement möglich sind.

- Transparente HACCP-Dokumentation
- Hygiene- & Servicemanagement
- Strukturierte Checklistenverwaltung
- Hilfreiche Erinnerungs- & Meldungsfunktion
- Informations- & Organisationstool



- **Mobile CHECK**
  Manuelle Temperaturmessung mittels bluetoothfähigem Kerntemperaturfühler und CHECK App. Einfaches Hygiene- und Servicemanagement mit flexibel individuell erstellbaren Checklisten und zusätzlicher Foto- und Textfunktion über die CHECK App.
- **Auto CHECK**
  Automatische Raumtemperaturerfassung mittels Sensoren.
- **QR-Code**
  Eindeutige CHECK Point Identifikation mittels lebensmittelzertifiziertem Aufkleber.
- **CHECK App**
  Einfache Bedienung und Datenerhebung via Smartphone.
- **CHECK Cockpit**
  Zentrale webbasierte Datenabrufung, Konfiguration und Verwaltung (Temperatur HACCP-Bericht, Hygiene Bericht, Qualitätsindex, User- und Rechteverwaltung etc.).





3

QR-Code scannen und Produkt-Videos ansehen

KEENON

Die Nutzung von Servicerobotern in der Gastronomie und Hotellerie hat sich zu einem internationalen Trend entwickelt, der sowohl in Deutschland als auch in anderen Ländern immer mehr an Bedeutung gewinnt.

Deutschland ist bereits jetzt eines der am meisten automatisierten Länder mit über 370 Robotern pro 10.000 Einwohner. Diese werden jedoch bisher vorwiegend in der Industrie eingesetzt. In anderen Ländern, insbesondere in Asien, sind Serviceroboter bereits weit verbreitet und fest in die Arbeitsabläufe in Gastronomie und Hotels integriert.

In Deutschland ist die Entwicklung etwas langsamer, aber auch hier gibt es eine wachsende Akzeptanz und Implementierung von Servicerobotern in Restaurants und Hotels. Es gilt ihre Vorzüge auch in der Gastronomie zu nutzen.

Unterstützung des Personals

Für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Gastronomie bieten Serviceroboter wertvolle Hilfestellungen. Sie können repetitive und physisch anstrengende Aufgaben wie das Servieren von Speisen und Getränken und das Abräumen von Tischen unterstützen. Dies entlastet die Mitarbeiter und ermöglicht es ihnen, sich auf anspruchsvollere Aufgaben zu konzentrieren, wie zum Beispiel die persönliche Betreuung der Gäste und die Bereitstellung von individuellem Service.

Bessere Qualität und Erlebnis für die Gäste

Auch für die Gäste bieten Serviceroboter in der Gastronomie zahlreiche Vorteile. Sie ermöglichen eine schnellere und effizientere Bedienung. Auch bei wenig Personal können die gewohnten Öffnungszeiten aufrechterhaltenen werden. Die Roboter übernehmen die Laufarbeit und die Servicekräfte haben mehr Zeit für die Gäste.

Dinerbot T8

Zur Lieferung von Speisen und Getränken

- Touchbildschirm
- Ablagebeleuchtung
- Autonome Navigation
- Not-Aus-Schalter
- Vernetzung mit Robotern aus der T-Serie möglich
- Bequemer 300°-Zugriff
- Inklusive Ladestation



Abmessungen (B x T x H)	480 x 590 x 1166 mm
Erforderl. Durchfahrtsbreite	55 cm
Ablagenanzahl und -größe	3 / 383 x 342 mm
Ladekapazität	20 kg (5 kg / 5 kg / 10 kg)
Geschwindigkeit	0,1 - 0,8 m/s
Display	Touch 10,1 Zoll
Akku-Laufzeit	11 - 13 Stunden
Akku-Ladedauer	5 Stunden
Gewicht	38 kg
Artikelnummer	790 757 000
Preis:	auf Anfrage

Dinerbot T9 Pro

Neuste Entwicklung mit Selbstabholtechnik und umfangreichen Einsatzmöglichkeiten

- 11,6 Zoll Touchbildschirm
- Autonome Navigation
- Vernetzung mit Robotern aus der T-Serie möglich
- Bequeme Rundum-Zugriffsmöglichkeit
- Objekterkennung durch Sensoren an den Ablagen
- Not-Aus-Schalter
- Inklusive Ladestation



Abmessungen (B x T x H)	500 x 527 x 1266 mm
Erforderl. Durchfahrtsbreite	70 cm
Ablagenanzahl und -größe	4 / 486 x 384 mm
Ladekapazität	10 kg/Ablage, insgesamt / 40 kg inkl. Boden
Geschwindigkeit	0,1 - 0,8 m/s
Display	11,6 Zoll
Akku-Laufzeit	12+ Stunden
Akku-Ladedauer	4 Stunden
Gewicht	47,5 kg
Artikelnummer	790 757 050
Preis:	auf Anfrage

Butlerbot W3

Smarter Multifunktions-Roboter für komplexe Aufgaben

- 11,6 Zoll Touchbildschirm
- Modernes Design
- Passwortgeschützter, geschlossener Transport möglich
- Autonome Navigation
- Not-Aus-Schalter
- Inklusive Ladestation
- Fähigkeit zur autonomen Fahrstuhlsteuerung



Abmessungen (B x T x H)	450 x 550 x 1080 mm
Erforderl. Durchfahrtsbreite	70 cm
Ablagenanzahl und -größe	2 / 390 x 385 mm
Ladekapazität	20 kg (10 kg pro Ablage)
Anzahl der Fächer	1 - 2 Fächer pro Ebene möglich
Geschwindigkeit	0,1 - 0,8 m/s
Display	11,6 Zoll
Akku-Laufzeit	mehr als 9 Stunden
Akku-Ladedauer	5 Stunden
Gewicht	48 kg
Artikelnummer	790 757 020
Preis:	auf Anfrage


SW 6 x 4 - 2


SW 8 x 5 - 3


SW 8 x 5 - 4


SW 10 x 6 - 3

Servierwagen SW

aus rostfreiem Chromnickelstahl (CNS), 4 Lenkrollen stahlverzinkt, 2 davon mit Feststellern, Wandabweiser, Borde verschweißt, Bordschalldämmung unter jedem Bord,

	Bordmaß (BxT):	Borde:	Bordabstand:	Tragfähigkeit/Gewicht:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
SW 6 x 4-2	600 x 400 mm	2	585 mm	120,00 kg / 11,00 kg	700 x 500 x 950 mm	66 566 246	262,00 €
SW 6 x 4-3	600 x 400 mm	3	275 mm	120,00 kg / 13,00 kg	700 x 500 x 950 mm	66 566 247	284,00 €
SW 8 x 5-2	800 x 500 mm	2	585 mm	120,00 kg / 15,00 kg	900 x 600 x 950 mm	66 555 527	295,00 €
SW 8 x 5-3	800 x 500 mm	3	275 mm	120,00 kg / 18,00 kg	900 x 600 x 950 mm	66 555 528	326,00 €
SW 8 x 5-4	800 x 500 mm	4	285 mm	120,00 kg / 21,00 kg	900 x 600 x 1290 mm	66 563 437	655,00 €
SW 8 x 5-5	800 x 500 mm	5	205 mm	120,00 kg / 25,00 kg	900 x 600 x 1290 mm	66 563 438	739,00 €
SW 9 x 6-3	900 x 550 mm	3	275 mm	120,00 kg / 20,00 kg	1000 x 650 x 950 mm	66 555 532	549,00 €
SW 10 x 6-3	1000 x 600 mm	3	275 mm	200,00 kg / 28,00 kg	1100 x 700 x 1010 mm	66 555 538	689,00 €
SW 10 x 6-4	1000 x 600 mm	4	285 mm	200,00 kg / 40,00 kg	1100 x 700 x 1350 mm	66 563 459	820,00 €
SW 10 x 6-2 BASIC	1000 x 600 mm	2	585 mm	120,00 kg / 20,00 kg	1100 x 700 x 950 mm	66 573 489	610,00 €
SW 10 x 6-3 BASIC	1000 x 600 mm	3	275 mm	120,00 kg / 23,00 kg	1100 x 700 x 950 mm	66 573 491	760,00 €



Abfallbehälter AFB 4 x 2 x 2,5

tiefgezogen, Inhalt: 18,50 Liter, Material: CNS,
Abmaße (BxTxH): 425 x 225 x 250 mm,

Bestell-Nr. 66 555 509 Preis: 181,00 €



Besteckbehälter BGN 1/3-150

tiefgezogen, Material: CNS 18/10,
Abmaße (BxTxH): 325 x 176 x 150 mm,

Bestell-Nr. 66 555 510 Preis: 79,00 €





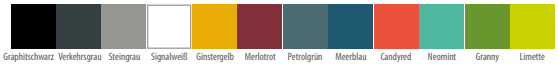



Abb. mit Zubehör

Die attraktive Verkleidung für Ihre B.PRO Servierwagen:

- offene Türen lassen sich sicher arritieren und sind durch den Stoßschutz gut geschützt
- Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar
- neben Edelstahl sind zwölf Verkleidungs-Farben verfügbar:

Verfügbare Verkleidungs-Farben



Abräumstation MCS 10 x 6-3

mit 3 Borden (1000 x 600 mm) und Ausschnitt, für Abfallbehälter (2x GN 1/3-200) im oberen Bord, aus rostfreiem Edelstahl, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8, 2x GN-B 1/3-200 inklusive,
Kapazität: max. 45 Personen,
Abmaße (BxTxH): 1100 x 700 x 950 mm,

Bestell-Nr. 66 382 663 Preis: 887,00 €

Verkleidungs-Sets

	Bestell-Nr.:	Preis:
3-seitig, CNS für SW 8x5	66 375 449	340,00 €
3-seitig, CNS für SW 10x6	66 375 451	391,00 €
3-seitig mit Flügeltüren, CNS für SW 8x5	66 375 450	539,00 €
3-seitig mit Flügeltüren, CNS für SW 10x6	66 375 452	613,00 €
3-seitig, farbig für SW 8x5	66 375 453	278,00 €
3-seitig, farbig für SW 10x6	66 375 455	301,00 €
3-seitig mit Flügeltüren, farbig für SW 8x5	66 375 454	395,00 €
3-seitig mit Flügeltüren, farbig für SW 10x6	66 375 456	431,00 €

Zubehör MCS:

	Bestell-Nr.:	Preis:
Sichtschutz farbig*	66 382 662	177,00 €
Ablagebord	66 574 780	156,00 €
Tropfwanne	66 574 779	188,00 €
GN EinhÃ¤ngerahmen	66 574 781	146,00 €
Gastronorm-BehÃ¤lter GN 1/6-200 GN 1/6-200	66 155 0572	35,70 €
Verkleidung 3-seitig, farbig*	66 375 455	301,00 €

* 12 Farben zur Auswahl (siehe links)



Abb. Korpus pulverbeschichtet (saphirblau), mit umlaufendem Stoßschutz, mit Zubehör

Tellerspender TS-H1 18-33

statisch beheizt, für Geschirrteile von Ø 180–330 mm, inkl. Kunststoffdeckel, mit Griff, stufenloser Temperaturregelung mit Eco- und Boost-Modus und verstellbarer Tellerführung, Ausführung: 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Stoßecken, Kapazität Teller: ca 80,
Anschluss: 230 V, Leistung: 900 W,
Abmaße (BxTxH): 520 x 680 x 1030 mm,

Bestell-Nr. 66 573 775 Preis: 1.526,00 €

Tellerspender TS-H2 18-33

für Geschirrteile von Ø 180–330 mm, Kapazität Teller: ca 160, sonst wie TS-H1 18-33 - siehe oben,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1200 W,
Abmaße (BxTxH): 520 x 1076 x 1030 mm,

Bestell-Nr. 66 573 778 Preis: 1.852,00 €



RWR 160



RWR 161

3





Regalwagen RWR 160

aus rostfreiem Chromnickelstahl (CNS), 4 Lenkrollen stahlverzinkt, 2 davon mit Feststellern, Wandabweiser,
Auflagen/Abstand/Kapazität: 18 Paar / 73,0 mm / 18 GN 1/1,
Bordmaß: 900 x 550 mm, Tragfähigkeit: 200,00 kg,
Material: CNS, Gewicht: 15,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 460 x 613 x 1645 mm,

Bestell-Nr. 66 572 933 Preis: 523,00 €

Regalwagen RWR 161

Auflagen/Abstand/Kapazität: 18 Paar / 73,0 mm / 18 GN 2/1,
Ausführung wie RWR 160 - siehe oben, Gewicht: 25,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 662 x 733 x 1645 mm,

Bestell-Nr. 66 572 935 Preis: 547,00 €

Staubschutzhauben für RWR

aus Polyethylen.	Bestell-Nr.:	Preis:
für RWR 160	66 568 771	244,00 €
für RWR 161	66 568 772	267,00 €



Tablett-Transportwagen TTW 20-115 EEU

einwandig, Standardausführung HS, Ausführung: 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Ø 160 mm umlaufender Stoßschutz,
Kapazität: 20 Euro- oder Gastronorm -Tabletts,
Auflagenabstand: 115 mm, Material: CNS,
Gewicht: 79,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 956 x 870 x 1636 mm,

Bestell-Nr. 66 573 746 Preis: 2.924,00 €

Tablett-Transportwagen TTW 40-115 EZU

Ausführung wie TTW 20-115 EEU - siehe oben,
Kapazität: 40 Euro- oder Gastronorm -Tabletts,
Auflagenabstand: 115 mm, Material: CNS,
Gewicht: 129,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 956 x 1452 x 1636 mm,

Bestell-Nr. 66 573 750 Preis: 4.261,00 €

B.PROTHERM Edelstahl BPT E 36 (30) C banquet gekühlt

Kapazität: 36 Paar Auflagesicken, davon 30 x 2/1 und 6 x 1/1 GN oder deren Unterteilung, Gerätekorpus und Tür doppelwandig isoliert, Innenraum mit hygienischen, tiefgezogenen Sickenwänden, Hygieneausführung HS, Umluftkühlmodul in der Rückwand, Kältemittel: R290, Ausführung: 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Ø 160 mm, umlaufender Stoßschutz, Abstand Auflagen: 38.3 mm, Temperaturbereich: +2 °C bis +10 °C, Material: CNS, Gewicht: 155,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 350 W,
Abmaße (LxBxH): 820 x 941 x 1795 mm,

Bestell-Nr. 66 575 216 Preis: 7.755,00 €

BPT E 36 H banquet, beheizt

Kapazität: 36 x Paar Auflagesicken, davon 36 x 2/1 GN oder deren Unterteilungen, doppelwandig, isoliert, Innenraum mit hygienischen, tiefgezogenen Sickenwände, Hygieneausführung HS, umluftbeheizt, Ausführung: 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Ø 160 mm, umlaufender Stoßschutz, Abstand Auflagen: 38,3 mm, Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C, Material: CNS, Gewicht: 150,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1490 W,
Abmaße (LxBxH): 820 x 941 x 1795 mm,

Bestell-Nr. 66 575 212 Preis: 5.770,00 €



Korbspender offen CCE 53/53

für 6 Körbe 500/525 x 500/525 x 115 mm oder 9 Körbe 500/525 x 500/525 x 75 mm, offene Ausführung,
Ausführung: 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Stoßecken
Abmaße (BxTxH): 555 x 810 x 900 mm,

Bestell-Nr. 66 574 917 Preis: 1.351,00 €

Korbspender offen CCE 66/54

für 6 Körbe 650 x 530 x 115 mm oder 9 Körbe 650 x 530 x 75 mm,
Ausführung wie CCE 53/53 - siehe oben,
Abmaße (BxTxH): 712 x 810 x 900 mm,

Bestell-Nr. 66 574 918 Preis: 1.392,00 €

3



Speisenausgabewagen SAW L-2

mit Warmhaltebecken für GN 1/1, 200 mm tief, oder deren Unterteilung, mit Schiebegriff und Bedienelementen längsseitig, Ausführung: 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Wandabweiser, Temperaturbereich: +30° bis +95 °C,
Anzahl Becken: 2, Gewicht: 35,50 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1400 W,
Abmaße (BxTxH): 900 x 749 x 933 mm,

Bestell-Nr. 66 572 156 Preis: 1.571,00 €



Speisenausgabewagen SAW 1

mit Warmhaltebecken für GN 1/1, 200 mm tief, oder deren Unterteilung, mit Schiebegriff und Bedienelementen stirnseitig,
Ausführung: 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Wandabweiser, Temperaturbereich: +30° bis +95 °C,
Anzahl Becken: 1, Gewicht: 24,50 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 700 W,
Abmaße (BxTxH): 508 x 750 x 933 mm,

Bestell-Nr. 66 572 152 Preis: 1.234,00 €



Speisenausgabewagen SAG 2

mit Warmhaltebecken für GN 1/1, 200 mm tief, oder deren Unterteilung, mit beheizten Schrankräumen (30°C bis 80°C) mit 6 Paar Auflagesicken, Ausführung: 2 Lenkrollen mit Feststellern, 2 Bockrollen, Wandabweiser,
Temperaturbereich: +30° bis +95 °C,
Anzahl Becken: 2, Anzahl Schränke: 2, Gewicht: 62,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1900 W,
Abmaße (BxTxH): 714 x 936 x 933 mm,

Bestell-Nr. 66 572 150 Preis: 3.950,00 €



Speisenausgabewagen SAW L-3

Ausführung wie SAW L-2 - siehe oben,
Anzahl Becken: 3, Gewicht: 48,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2100 W,
Abmaße (BxTxH): 1241 x 749 x 933 mm,

Bestell-Nr. 66 572 157 Preis: 2.030,00 €



Speisenausgabewagen SAW 2

Ausführung wie SAW 1 - siehe oben,
Anzahl Becken: 2, Gewicht: 35,50 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1400 W,
Abmaße (BxTxH): 714 x 936 x 933 mm,

Bestell-Nr. 66 572 153 Preis: 1.372,00 €



Speisenausgabewagen SAG 3

Ausführung wie SAG 2 - siehe oben,
Anzahl Becken: 3, Anzahl Schränke: 3, Gewicht: 86,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2850 W,
Abmaße (BxTxH): 714 x 1276 x 933 mm,

Bestell-Nr. 66 572 151 Preis: 5.535,00 €



Korbspender umluftbeheizt CHV 66/54

für 6 Körbe 650 x 530 x 115 mm oder 9 Körbe 650 x 530 x 75 mm, inkl. Stülpdeckel, Stapelhöhe mit Stülpdeckel 680 mm,
Ausführung:
4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Wandabweiser,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1800 W,
Abmaße (BxTxH): 700 x 1025 x 911 mm,

Bestell-Nr. 66 574 904 Preis: 2.543,00 €

Korbspender geschlossen CE 66/54

für 6 Körbe 650 x 530 x 115 mm oder 9 Körbe 650 x 530 x 75 mm, nicht beheizbar, ohne Stülpdeckel,
Abmaße (BxTxH): 700 x 885 x 911 mm,

Bestell-Nr. 66 574 906 Preis: 1.492,00 €

Speisenausgabewagen SAW 3

Ausführung wie SAW 1 - siehe oben,
Anzahl Becken: 3, Gewicht: 44,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2100 W,
Abmaße (BxTxH): 714 x 1276 x 933 mm,

Bestell-Nr. 66 572 154 Preis: 1.750,00 €

Speisenausgabewagen SAW 4

Ausführung wie SAW 1 - siehe oben,
Anzahl Becken: 4, Gewicht: 57,50 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2800 W,
Abmaße (BxTxH): 714 x 1615 x 933 mm,

Bestell-Nr. 66 572 155 Preis: 2.340,00 €



Optionale Folierung für SAG: 12 Farben zur Auswahl (siehe Seite 186)



Optional: Hustenschutz für alle Speisenausgabewagen, außer SAW 1, für optimale Hygiene

* Speisenausgabewagen aus Edelstahl

fugenlos eingeschweißte Wärmebecken, nass und trocken beheizbar, Becken und Schrankräume seperat regel- und beheizbar mit Thermostat, die Arbeitshöhe beträgt 900 mm.

Zubehör für Speisenausgabewagen:

Hustenschutz gebogen,

kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt oder mit Durchreichehöhe von 275 mm,

für 2 Wärmebecken	Bestell-Nr. 66 HS 2	Preis: 880,00 €
für 3 Wärmebecken	Bestell-Nr. 66 HS 3	Preis: 910,00 €
für 4 Wärmebecken	Bestell-Nr. 66 HS 4	Preis: 960,00 €

Schiebedeckel

mit Kondensat-Abstreifer und umlaufender Galerie, Höhe: 50 mm,

für SAW2/SAG2	Bestell-Nr. 66 SAW 2 SD	Preis: 2.180,00 €
für SAW3/SAG3	Bestell-Nr. 66 SAW 3 SD	Preis: 2.491,00 €

Abklappbares Bord

stirnseitig - Abmaße (BxT): 632 x 245 mm,
Bestell-Nr. 66 SAW ABS Preis: 484,00 €

längsseitig - Abmaße (BxT): 818 x 245 mm,
Bestell-Nr. 66 SAW2 ABL Preis: 517,00 €

längsseitig - Abmaße (BxT): 1058x 245 mm,
Bestell-Nr. 66 SAW3 ABL Preis: 560,00 €

HUPFER
we make work flow



KO/UH 50-50

BDK 85-60



OKO 50-50

OTA 53-37



TE/H 18-33/V

TE/H 2x 18-33/V

Korbstapler KO/UH 50-50 umluftbeheizt

Thermostat stufenlos regulierbar, für 6/9 Körbe 115/75 mm hoch, Temperaturbereich: 30-115 °C,
Korb (BxT): 500 x 500 mm,
4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Wandabweiser
Anschluss: 230 V, Leistung: 2000 W,
Abmaße (BxTxH): 850 x 761 x 1078 mm,

Bestell-Nr. 26 01 6169 0 Preis: 2.440,00 €

Korbstapler KOU/H 65-53 umluftbeheizt

Korb (BxT): 650 x 530 mm, sonst wie KO/UH 50-50 - siehe oben,
Abmaße (BxTxH): 992 x 760 x 1082 mm,

Bestell-Nr. 26 01 6170 0 Preis: 2.655,00 €

Kunststoffteilestapler BDK 85-60 unbeheizt

inkl. CNS-Korb 850 x 600 mm kunststoffbeschichtet,
zur Stapelung von Kunststoff- bzw. leichten Teilen,
4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Wandabweiser,
Abmaße (BxTxH): 1169 x 760 x 908 mm,

Bestell-Nr. 26 01 6182 0 Preis: 2.350,00 €

Korbstapler OKO 50-50 offen

für 6/10 Körbe, 115/75 mm hoch,
4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Wandabweiser
Korb L: 500 mm, Korb B: 500 mm, Gewicht: 37,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 800 x 565 x 900 mm,

Bestell-Nr. 26 01 6277 9 Preis: 1.305,00 €

Korbstapler OKO 65-53 offen

Für 6/10 Körbe, 115/75 mm hoch,
4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Wandabweiser,
Korb L: 650 mm, Korb B: 530 mm, Gewicht: 50,23 kg,
Abmaße (BxTxH): 800 x 715 x 900 mm,

Bestell-Nr. 26 01 6278 1 Preis: 1.420,00 €

Tablettstapler OTA 53-37 offen

Geeignet für 120 Tabletts der Tablettgröße bis 530 x 370 mm,
4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Wandabweiser,
Gewicht: 33,40 kg,
Abmaße (BxTxH): 805 x 515 x 900 mm,

Bestell-Nr. 26 01 6277 5 Preis: 1.280,00 €

Tellerstapler TE/H 18-33

beheizt, mit Kunststoffdeckel, stufenloser Temperaturregelung u. verstellbarer Tellerführung, für 61 runde Geschirrteile von Ø 180 - 330 mm, 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Wandabweiser,
Anschluss: 230 V, Leistung: 900 W,
Abmaße (BxTxH): 710 x 529 x 1072 mm,

Bestell-Nr. 26 01 6280 9 Preis: 1.515,00 €

Tellerstapler TE/H 2x 18-33/V

für 122 runde Geschirrteile von Ø 180 - 330 mm,
sonst wie TE/H 19-26,
Anschluss: 230 V, Leistung: 900 W,
Abmaße (BxTxH):1050 x 529 x 1072 mm,

Bestell-Nr. 26 01 6281 0 Preis: 1.720,00 €

3



SPA/EB-1



SPA/ EB-3 FH



SPTW 3EBH 3WF



SPTW 2EBH 2WF SD

Speisenausgabewagen mit fugenlos eingeschweißten Becken-GN 1/1-210 mm tief, 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, getrennt regelbarer Thermostat 30°C bis 95°C,

	Becken:	Anschl./Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
SPA/EB-1	1	230 V / 700 W	667 x 604 x 900 mm	26 01 6147 0	1.280,00 €
SPA/EB-2	2	230 V / 1400 W	677 x 914 x 900 mm	26 01 6419 7	1.550,00 €
SPA/EB-3	3	230 V / 2100 W	677 x 1254 x 900 mm	26 01 6419 8	1.965,00 €
SPA/EB-4	4	230 V / 2800 W	677 x 1594 x 900 mm	26 01 6419 9	2.630,00 €

Speisenausgabewagen mit Folienheizung mit Folienheizung, sonst wie oben,

	Becken:	Anschl./Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
SPA/ EB-2 FH	2	230 V / 1400 W	677 x 912 x 900 mm	26 01 6420 5	1.965,00 €
SPA/ EB-3 FH	3	230 V / 2100 W	677 x 1274 x 900 mm	26 01 6420 7	2.525,00 €

Speisentransportwagen mit fugenlos eingeschweißten Becken-GN 1/1-210 mm tief und Wärmeschränken, 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, getrennt regelbarer Thermostat 30°C bis 95°C,

	Becken/Schränke:	Anschl./Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
SPTW 2EBH 2WF	2/2	230 V / 2300 W	922 x 700 x 974 mm	26 01 6294 3	4.210,00 €
SPTW 3EBH 3WF	3/3	230 V / 3450 W	700 x 1317 x 974 mm	26 01 6294 6	5.750,00 €

Speisentransportwagen mit Schiebedeckel und Galerie, sonst wie oben,

	Becken/Schränke:	Anschl./Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
SPTW 2EBH 2WF	2	230 V / 2300 W	795 x 1000 x 1061 mm	26 01 6294 5	5.990,00 €
SPTW 3EBH 3WF SD	3	230 V / 3450 W	1393 x 795 x 1062 mm	26 01 6294 8	7.705,00 €



Gewürz- und Löffelwagen GLW/ 8x5

aus Edelstahl, maximale Bestückung:
10 Gewürzdosen 3,0 l und 2 Eimer 15,0 l,
Ausführung: 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Wandabweiser,
Abmaße (BxTxH): 900 x 600 x 950 mm,

Bestell-Nr. 26 01 1441 2 Preis: 1.010,00 €

Passende Gewürzdosen finden Sie in Kapitel 7 ab Seite 257



Universal-Geschirrstapler UST/H 57-28 beheizt

für runde und eckige Teile bis 280 mm, Stapelfläche 570 x 280 mm, stufenlose Temperaturregelung von 30 bis 115°C,
4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Wandabweiser,
Geschirrtemperatur max.: 85 °C, Tragfähigkeit: 150 kg,
Gewicht: 55,83 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1000 W,
Abmaße (BxTxH): 751 x 509 x 1023 mm,

Bestell-Nr. 26 01 6299 3 Preis: 2.490,00 €



Regaltransportwagen mit Drahtauflagen in Schrägstellung

angelieferte Waren können direkt in das Kühlhaus transportiert und dort ohne Umpacken zwischengelagert werden. Die Schrägstellung ermöglicht eine zugriffsfreundliche Entnahme der Waren aus den Behältern, aus Edelstahl,

Modell / Zubehör	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis:
RTW/Z EB 5-6/1850	670 x 570 x 1850 mm	26 0123103	831,00 €
Passende Drahtauflage	500 x 573 mm	26 0164171	93,00 €
RTW/Z EB 10-6/1850	1070 x 670 x 1850 mm	26 0123104	863,00 €
Passende Drahtauflage	1000 x 573 mm	26 0164172	141,00 €
RTW/Z EB 14-6/1850	1470 x 670 x 1850 mm	26 0123102	896,00 €
Passende Drahtauflage	1400 x 573 mm	26 0164173	193,00 €



Korbroller

eine platzsparende Möglichkeit für mobile Lagerung und Transport von Eurobehältern, Abmaße (BxT): 600 x 400 mm, aus Edelstahl,

Modell	Bestell-Nr.	Preis:
Korbroller „KR 60-40 EB“ mit Griff	26 0164183	465,00 €
Korbroller „KR/oGr 60-40 EB“ ohne Griff	26 0164174	201,00 €

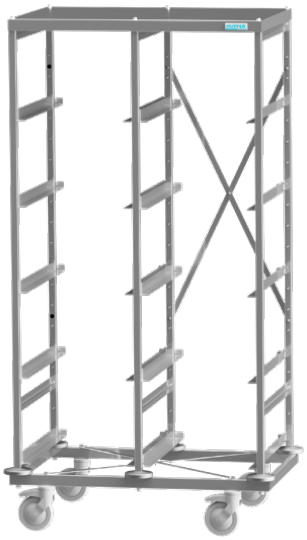


Kommissionierwagen

auch große Mengen lassen sich sowohl bei der Warenannahme als auch bei der Kommissionierung sicher transportieren, aus Edelstahl,

Modell	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis:
RTW/S EB 82-63/1711	969 x 694 x 1711 mm	26 0163872	1.827,00 €
RTW/S EB 82-63/1711 ZB*	969 x 694 x 1711 mm	26 0163798	1.984,00 €

* mit Zwischenbord aus Edelstahl 820 x 630 mm



Fahrbares Regal

fahrbares Regal zur Aufnahme von Eurobehältern 600 x 400 x 200 mm, max. Nutzlast 250 kg, aus Edelstahl,

Modell	Kapazität	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis:
RG-F EB 9-6/1796	10 Eurobehälter	960 x 675 x 1796 mm	26 016700 0	1.341,00 €
RG-F EB 13-6/1797	15 Eurobehälter	1390 x 675 x 1796 mm	26 016700 1	1.791,00 €



ERGO-Stapler für Eurobehälter

offener Bühnenstapler mit an Federn aufgehängter Plattform zur Aufnahme von Eurobehältern 600 x 400 mm, aus Edelstahl,

Modell	Ausführung	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis:
BD/O EB 60-40 FM	ein Stapel	710 x 802 x 899 mm	26 016389 5	2.200,00 €
BD/O EB 2/60-40	zwei Stapel	758 x 1023 x 982 mm	26 016352 4	3.315,00 €



Produktionswagen für Eurobehälter

wendiger Transportwagen zum Längseinschub von Eurobehältern 600 x 400 mm für die Bereitstellung von Waren in der Produktion,

Modell	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis:
PW EB 1/5	539 x 702 x 1534 mm	26 016361 0	701,00 €

Die Welt der Großküche GTEG

HUPFER
we make work flow


RWG 1/18


RWG/S 1/36


RWG 1/36


RWG 2/36


RWG/AP 1/14

Regalwagen RWG 1/18 GN 75-L-U

für 18 Tabletts GN 1/1 oder 36 Tabletts GN 1/2,
Ausführung:
4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Wandabweiser,
Abstand Auflagen: 75 mm, Gewicht: 18,90 kg,
Abmaße (BxTxH): 454 x 619 x 1661 mm,

Bestell-Nr. 26 01 1277 5 Preis: 565,00 €

Regalwagen RWG/S 1/36 GN 75-B-U

für 18 Tabletts GN 2/1 oder 36 Tabletts GN 1/1,
Lenkrollen innen liegend - zum Einfahren in Kühlschränke,
Ausführung: 4 Lenkrollen,
Abstand Auflagen: 75 mm, Gewicht: 21,50 kg,
Abmaße (BxTxH): 589 x 669 x 1632 mm,

Bestell-Nr. 26 01 1255 5 Preis: 835,00 €



Tablett-Transportwagen

unbeheizt, doppelwandig, isoliert, Flügeltür schwenkt 270° auf,
Ausführung:
2 Lenkrollen mit Feststellern, 2 Bockrollen, Wandabweiser,

TTW/M 1/20 EN 115-B

für 20 Euro- oder GN-Tabletts quer, 1 Schrankraum,
Abstand Auflagen: 115 mm, Gewicht: 90,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 775 x 950 x 1556 mm,

Bestell-Nr. 26 01 6191 9 Preis auf Anfrage

TTW/M 2/40 EN 115-B

für 40 Euro- oder GN-Tabletts quer, 2 Schrankräume,
Abstand Auflagen: 115 mm, Gewicht: 170,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 1369 x 892 x 1562 mm,

Bestell-Nr. 26 01 6193 9 Preis auf Anfrage

TTW/M 2/20 EN 115-L

für 20 Euronorm-Tabletts längs, 2 Schrankräume,
Abstand Auflagen: 115 mm, Gewicht: 122,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 1049 x 691 x 1336 mm,

Bestell-Nr. 26 01 6195 9 Preis auf Anfrage

TTW/M 3/30 EN 115-L

für 30 Euronorm-Tabletts längs, 3 Schrankräume,
Abstand Auflagen: 115 mm, Gewicht: 180,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 1563 x 801 x 1568 mm,

Bestell-Nr. 26 01 6199 9 Preis auf Anfrage

Regalwagen RWG 1/36 GN 75-B-U

für 18 Tabletts GN 2/1 oder 36 Tabletts GN 1/1,
Ausführung:
4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Wandabweiser,
Abstand Auflagen: 75 mm, Gewicht: 22,30 kg,
Abmaße (BxTxH): 660 x 740 x 1660 mm,

Bestell-Nr. 26 01 1253 5 Preis: 587,00 €

Regalwagen RWG 2/36 GN 75-L-U

für 36 Tabletts GN 1/1 längs oder 72 Tabletts GN 1/2 in 2 Abteilen
Ausführung:
4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Wandabweiser,
Abstand Auflagen: 75 mm, Gewicht: 31,80 kg,
Abmaße (BxTxH): 813 x 619 x 1659 mm,

Bestell-Nr. 26 01 1257 5 Preis: 1.082,00 €

Schutzhaube Polymer

für das Modell RWG 1/36 GN 75-B-U oder RWG/S 1/36
GN 75-B-U aus lebensmittelfreundlichem antistatischen, geruchsabweisenden und reißfesten Spezial-Polyester, links und rechts je ein Reißverschluss zum Öffnen,

Bestell-Nr. 26 01 2372 2 Preis: 250,00 €



Regalwagen RWG/AP 1/14 GN 75-B-U

für 7 Tabletts GN 2/1 oder 14 Tabletts GN 1/1,
Ausführung:
4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Wandabweiser,
Abstand Auflagen: 75 mm, Gewicht: 17,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 659 x 739 x 856 mm,

Bestell-Nr. 26 01 1244 5 Preis: 665,00 €


KR 65-53

Stapel-Geschirrkörbe

Stapel-Geschirrkörbe aus Edelstahl kunststoffbeschichtet, dauerwärmebeständig bis +80°C, kältebeständig bis -50°C,

Geschirrkorb Abmaße (BxTxH): 500 x 500 x 75 mm,

Bestell-Nr. 26 01 1698 2 Preis: 80,00 €

Geschirrkorb Abmaße (BxTxH): 500 x 500 x 115 mm,

Bestell-Nr. 26 01 1699 2 Preis: 85,00 €

Geschirrkorb Abmaße (BxTxH): 650 x 530 x 75 mm,

Bestell-Nr. 26 01 1700 2 Preis: 92,00 €

Geschirrkorb Abmaße (BxTxH): 650 x 530 x 115 mm,

Bestell-Nr. 26 01 1701 2 Preis: 92,00 €

Korbroller KR 65-53

für 12 Körbe 650 x 530 x 115 mm oder
20 Körbe 650 x 530 x 75 mm,
Ausführung: 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern,
Abmaße (BxTxH): 850 x 606 x 1021 mm,

Bestell-Nr. 26 01 1275 2 Preis: 608,00 €

Köhler® Bankettwagen

die Speisen stehen sicher bereit, Temperatur von außen ablesbar, zuverlässig einstellbare Temperatur, Umluftbeheizt /-gekühlt, aus Edelstahl, 2 Lenkrollen mit Totalfeststellern und 2 Bockrollen, Ø 125 mm, Einschubmaß (BxT): 530 x 325 mm,

Modell	Kapazität	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis:
BKW 1/14 L-GN-57,5	14 x GN 1/1	640 x 775 x 1308 mm	26 0163291	4.683,00 €
BKW 1/20 L-GN-57,5	20 x GN 1/1	640 x 775 x 1653 mm	26 0163292	5.399,00 €
BKW 1/36 B-GN-57,5	36 x GN 1/1	795 x 895 x 1573 mm	26 0163293	6.650,00 €
BKW 1/40 B-GN-57,5 UK*	40 x GN 1/1	795 x 895 x 1872 mm	26 0163295	8.970,00 €

*zum kühlen von Speisen

3

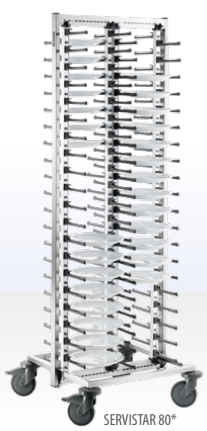




B.PRO SERVISTAR

Schafft Raum für gastronomische Kreativität und effizientes Arbeiten.
Der fahrbare SERVISTAR GASTRO 80 benötigt für 80 Teller nur 0,5 m² Platz!

- stabile Konstruktion,
- einzigartige, innovative Tellerhalter - hält die Teller durch 3-Punkt-Auflage sicher fest
- stufenlos an Tellerdurchmesser bis 30 cm anpassbar
- mit 80 mm Auflagenabstand ist genügend Platz zwischen den Tellern
- 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Wandabweiser
- aus hochwertigem Chromnickelstahl (CNS)
- montierte Ausführung - sofort einsetzbar


SERVISTAR 80*

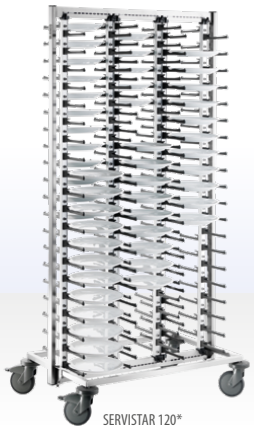

SERVISTAR 120*

*Abb. mit rostfreien Kunststoff-Rollen gem. DIN 18867-8

Tellergestell SERVISTAR GASTRO 80

Abmaße (BxTxH): 653 x 663 x 1856 mm, Gewicht: 23,00 kg,

Ausführung	Kapazität	Bestell-Nr.	Preis:
verzinkte Rollen	80 Teller	66 573 694	1.360,00 €
rostfreie DIN-Rollen	80 Teller	66 573 695	1.395,00 €

Tellergestell SERVISTAR GASTRO 120

Abmaße (BxTxH): 653 x 933 x 1856 mm, Gewicht: 29,00 kg,

Ausführung	Kapazität	Bestell-Nr.	Preis:
verzinkte Rollen	120 Teller	66 573 698	1.793,00 €
rostfreie DIN-Rollen	120 Teller	66 573 699	1.827,00 €

ADE

Fahrbarer Tellerstapler „Plate Mate PM“

Ausführung: 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Modelle -Z zusammenklappbarer Rahmen zur platzsparenden Lagerung, Modell STA mit starrem Rahmen, Säulenseiten einzeln einstellbar,

	Kapazität	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis:
PM48Z	48 Teller	650 x 650 x 1270 mm	195 4634	850,00 €
PM60Z	60 Teller	650 x 650 x 1490 mm	195 4643	930,00 €
PM84Z	84 Teller	650 x 650 x 1890 mm	195 4632	1.040,00 €
PM84STA	84 Teller	600 x 600 x 1850 mm	195 4630	990,00 €


Abb. PM84STA


Klappmechanismus für „Plate Mate PM“ Modelle Z

Tellergestelle „Plate Mate“

- auf kleinstem Raum einsetzbar
- sehr guter Halt, einfachste Handhabung
- für runde, viereckige und ovale Teller oder Platten bis Ø 330 mm und 50 mm Höhe geeignet

Patentierte Technik

- zentrale Höhenverstellung oben ermöglicht das Verstellen der Tellerabstände bis 50 mm - Ideal für Catering und Außer-Haus-Verpflegung.

Tellerstapler Tischmodelle „Plate Mate TM“

Ausführung: Tischmodell, Säulenseiten einzeln einstellbar, mit Griff und Öse,

	Kapazität	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.	Preis:
TM 12	12 Teller	480 x 480 x 490 mm	195 4638	205,00 €
TM 24	24 Teller	480 x 480 x 730 mm	195 4637	370,00 €
TM 36	36 Teller	480 x 480 x 930 mm	195 4636	430,00 €
TM 48	48 Teller	480 x 480 x 1170 mm	195 4635	580,00 €


Abb. TM36

Tellerstapler Wandmodelle „Plate Mate WM“

Ausführung: Wandhalterung, besonders für kleine Küchen und Ausgabetheken geeignet, Säule einstellbar,

	Kapazität	Höhe	Bestell-Nr.	Preis:
WM 6	6 Teller	570 mm	195 4639	145,00 €
WM 9	9 Teller	770 mm	195 4640	160,00 €
WM 12	12 Teller	990 mm	195 4641	190,00 €


Abb. WM6, WM6, WM9, WM12 (v.l.n.r.)

Die Welt der Großküche GTEG

SCHOLL
... eine Idee voraus!

Regal-Tablettwagen „Die Leichten“

- Rahmen aus Leichtmetall-Profilen
- Trennwände aus melaminharz-beschichteten Platten
- Tablettauflagen aus verchromtem Rundrohrmaterial
- Standardausführung mit 4 Lenkrollen, 2 davon gebremst, Wandabweiser

Durch die vielen Tablett- und Abstandsmöglichkeiten werden die Tablettwagen auftragsbezogen gefertigt. Dadurch sind Sondermaße und individuelles Zubehör kein Problem (z.B. Komplettverkleidungen, Acrylglastüren, Fahrgriff, Aufsatzkorb, verschiedene Tablettauflagen, Farben, 1 - 3 Abteile).

Rechts sehen Sie einige Beispiele.
Weitere Preise auf Anfrage - wir erstellen Ihnen gern ein individuelles Angebot!


Abb. RTW 107 mit Zubehör

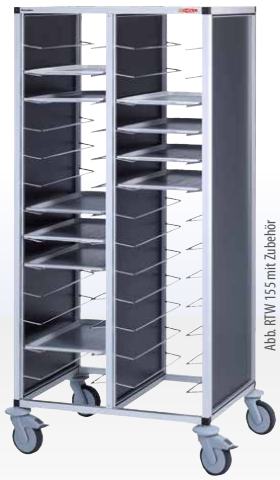


Abb. RTW 155 mit Zubehör


Abb. RTW 155 A mit Türen

Regaltransportwagen für Tabletts mit den Maßen 530 x 325 mm

	Tabletts:	Bordabstand:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis ohne Türen:	Bestell-Nr.:	Preis mit Türen:
RTW 101	6	175 mm	470 x 640 x 1450 mm	22 L 1101	746,00 €	22 L 2101	1.110,00 €
RTW 103	7	150 mm	470 x 640 x 1450 mm	22 L 1103	759,00 €	22 L 2103	1.125,00 €
RTW 105	9	125 mm	470 x 640 x 1450 mm	22 L 1105	777,00 €	22 L 2105	1.140,00 €
RTW 107	11	100 mm	470 x 640 x 1450 mm	22 L 1107	803,00 €	22 L 2107	1.165,00 €
RTW 109	15	75 mm	470 x 640 x 1450 mm	22 L 1109	835,00 €	22 L 2109	1.205,00 €
RTW 149	12	175 mm	680 x 775 x 1450 mm	22 L 1149	777,00 €	22 L 2149	1.175,00 €
RTW 151	14	150 mm	680 x 775 x 1450 mm	22 L 1151	791,00 €	22 L 2151	1.190,00 €
RTW 153	18	125 mm	680 x 775 x 1450 mm	22 L 1153	814,00 €	22 L 2153	1.210,00 €
RTW 155	22	100 mm	680 x 775 x 1450 mm	22 L 1155	838,00 €	22 L 2155	1.235,00 €
RTW 157	30	75 mm	680 x 775 x 1450 mm	22 L 1157	892,00 €	22 L 2157	1.275,00 €
RTW 201	12	175 mm	830 x 640 x 1450 mm	22 L 1201	1.015,00 €	22 L 2201	1.825,00 €
RTW 203	14	150 mm	830 x 640 x 1450 mm	22 L 1203	1.035,00 €	22 L 2203	1.850,00 €
RTW 205	18	125 mm	830 x 640 x 1450 mm	22 L 1205	1.075,00 €	22 L 2205	1.890,00 €
RTW 207	22	100 mm	830 x 640 x 1450 mm	22 L 1207	1.120,00 €	22 L 2207	1.930,00 €
RTW 209	30	75 mm	830 x 640 x 1450 mm	22 L 1209	1.200,00 €	22 L 2209	2.010,00 €
RTW 249	24	175 mm	1240 x 775 x 1450 mm	22 L 1249	1.085,00 €		
RTW 251	28	150 mm	1240 x 775 x 1450 mm	22 L 1251	1.110,00 €		
RTW 253	36	125 mm	1240 x 775 x 1450 mm	22 L 1253	1.150,00 €		
RTW 255	44	100 mm	1240 x 775 x 1450 mm	22 L 1255	1.200,00 €		
RTW 257	60	75 mm	1240 x 775 x 1450 mm	22 L 1257	1.300,00 €		

Die RTW Regalwagen sind auch mit Türen und in der Höhe 1650 mm und für Tabletts mit den Maßen 530 x 370 erhältlich. Bitte fragen Sie uns an!


Abb. mit Zubehör

Besteck- und Tablettausgabewagen AGW 504

für 60-70 Tabletts, inkl. Besteckköcher-Aufsatz mit Serviettenspender für 300 Servietten, Melamin-Seitenwände in verschiedenen Farben möglich, Material: Aluminium,
Abmaße (BxTxH): 725 x 425 x 905 mm,

Bestell-Nr. 22 L 0504 Preis: 896,00 €


Abb. mit Zubehör

Getränkewagen SGW 08

für 8 Flaschenkästen, Rahmen aus verchromtem Rundrohrmaterial,Bordmaß: 940 x 390 mm,
Abmaße (BxTxH): 1080 x 570 x 1630 mm,

Bestell-Nr. 22 L 8002 Preis: 1.155,00 €


Abb. mit Zubehör

Tablettwagen TWE 2060

für 22 GN-Tabletts 530 x 325 mm, Edelstahl-Ausführung mit Vierkantprofil, Verkleidung als Option möglich, 2 Abteile, Bordabstand: 125 mm, Material: CNS,
Abmaße (BxTxH): 830 x 640 x 1650 mm,

Bestell-Nr. 22 K 0501 Preis: 1.600,00 €

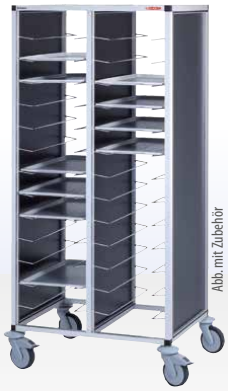


Abb. mit Zubehör

Tablettwagen RTW 216

Rahmenkonstruktion aus silber eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, 2 Abteile, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, Tablettauflagen aus Edelstahl, 20 Universal-Tabletts Größe 460 x 344 mm, Höhenabstand zwischen den Auflagen 125 mm,
Abmaße (BxTxH): 870 x 570 x 1650 mm,

Bestell-Nr. 22 L 1216 Preis: 1.090,00 €

Fahrgriff für RTW

Bestell-Nr. 22 L 4106 Preis: 63,00 €

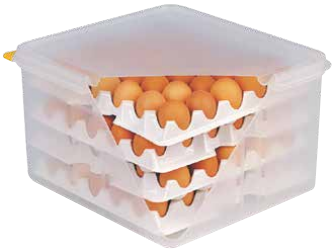
3



Vorratsbehälter fahrbar

4 Rollen, abgerundete Ecken,
glatte Oberfläche für maximale Hygiene, Deckel durchsichtig,
Inhalt: 81,00 Liter,
Abmaße (BxTxH): 333 x 743 x 711 mm,

Bestell-Nr. 101 200890	Preis: 299,00 €



Eier-Box mit luftdichtem Deckel

von APS, Box und Deckel aus Polypropylen natur, stapelbar,
passend für 4 Einlagen á 30 Eier = 120 Eier,
Lieferung inkl. 8 Einlagen (280 x 280 mm) aus Polystyrol,
Abmaße (BxTxH): 354 x 325 x 200 mm,

Bestell-Nr. 145 82419	Preis: 35,90 €

10 Lagen 280 x 280 mm aus Polystyrol,

Bestell-Nr. 145 82420	Preis: 23,40 €



Bestückungsbeispiel

EPP Frontlader GN 1/1

für 12 Bleche, stapelbar, ergonomische, stabile Griffe,
Einsteckfach mit Kabelführung, für GN Behälter, GN Bleche
und GN Tabletts geeignet,
Abmaße Innen (BxTxH): 533 x 331 x 520 mm,

Inhalt	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.:	Preis:
91 Liter	628 x 445 x 625 mm	101 620660	259,00 €

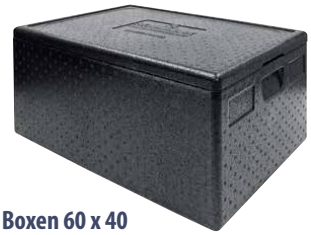
Passende Behälter finden Sie in Kapitel 7 ab Seite 279



Pizza Boxen

speziell für heiße Pizzen, auch für frische Lebensmittel,
sowie Getränke, Torten und Kuchen geeignet,
Temperaturbereich: -20°C bis + 120°C,

Inhalt	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.:	Preis:
12 Liter	410 x 410 x 165 mm	101 650165	31,90 €
21 Liter	410 x 410 x 240 mm	101 650240	33,90 €
32 Liter	410 x 410 x 330 mm	101 650330	37,60 €
40 Liter	410 x 410 x 395 mm	101 650395	45,20 €
21 Liter	480 x 480 x 165 mm	101 651165	54,20 €
35 Liter	480 x 480 x 260 mm	101 651260	59,40 €



EPP Boxen 60 x 40

inkl. Box inklusive Deckel
für Backbleche, E2-Kisten, Stapelbehälter oder Tabletts
Kennzeichnung durch Etiketten,
Temperaturbereich: -20°C bis + 120°C,

Inhalt	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.:	Preis:
32 Liter	685 x 485 x 180 mm	101 640180	45,90 €
42 Liter	685 x 485 x 220 mm	101 640220	49,40 €
53 Liter	685 x 485 x 260 mm	101 640260	52,60 €
80 Liter	685 x 485 x 360 mm	101 640360	66,50 €



EPP Boxen GN 1/1

wasserdichte Innenoberfläche, Wasserrinne im Griff, Eingriff
an allen 4 Seiten für leichte Entnahme, mit Kabelführung,
inkl. Deckel und 5-fbg. Einsteckkarten-Set, spülmaschinen-
geeignet, Temperaturbereich: -20°C bis + 120°C,

Inhalt	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.:	Preis:
21 Liter	600 x 400 x 180 mm	101 620180	37,40 €
30 Liter	600 x 400 x 230 mm	101 620230	39,70 €
39 Liter	600 x 400 x 280 mm	101 620280	41,80 €
46 Liter	600 x 400 x 320 mm	101 620320	43,90 €



Kühlaufsatz für EPP Boxen 60 x 40

zur Einlage von Kühlakkus oder Wärmakkus,

Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.:	Preis:
685 x 485 x 85 mm	101 640900	35,40 €



Aufsatzrahmen für EPP Boxen GN1/1

für GN1/1 und ICEBOX um Höhe zu gewinnen,

Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.:	Preis:
600 x 400 x 91,5 mm	101 620900	30,70 €
600 x 400 x 180 mm	101 620920	36,80 €





Kühlaufsatz für EPP Boxen GN1/1

zur Einlage von Kühlakkus oder Wärmakkus,

Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.:	Preis:
600 x 400 x 85 mm	101 620910	32,30 €

Vorteile der Tassen- und Tellerspender:

Die Tassen- und Tellerspender sind aus Rundstahl, sie wurden verschweißt und mit grauen Kunststoffummantelt.

- Ihr Geschirr steht stabil und geschützt = Vermeidung von Schäden
- leicht nachzählbar und kontrollierbar
- besonders geeignet für die Lagerung von Geschirr und für den Transport zwischen Spülküche, Lager und Speisesaal oder Außer-Haus-Service (Partyservice und Verleih) - Voraussetzung ist stapelbares Geschirr



Tassenhalter

aus hellgrauem kunststoffummantelten Stahldraht, ideal zum Transportieren und Lagern von Stapeltassen und -gläsern, 6 Stapelröhren, sehr stabile Qualität,

max. Ø:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
78 mm	270 x 180 x 295 mm	60 2523 265	21,80 €
87 mm	295 x 195 x 290 mm	60 2523 305	23,60 €



Suppentassenspender

aus verschweißtem, kunststoffummantelten Stahldraht, sehr stabile Qualität, ideal zum Transportieren und Lagern von Stapelsuppentassen bis 10,7 cm,
Abmaße (BxTxH): 355 x 240 x 295 mm,

Bestell-Nr.: 60 2524 355 Preis: 23,60 €



Teller-/ Glockenhalter

aus hellgrauem, kunststoffummanteltem Stahldraht, ideal zum Transportieren und Lagern von Tellern, Schalen und Tellerglocken, sehr stabile Qualität,

max. Ø:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	300 mm	60 2516 015	14,30 €
170 mm	300 mm	60 2516 017	15,70 €
220 mm	300 mm	60 2516 022	17,00 €
255 mm	300 mm	60 2516 025	18,40 €
280 mm	300 mm	60 2516 028	20,10 €
310 mm	300 mm	60 2516 031	22,70 €

3

SCHNEIDER

Behälter rund und passende Deckel

Material: Polyethylen, weiß, Kübel mit 2 Griffen,

Inhalt	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.:	Preis:
Kübel 35 l.	390 x 310 x 480 mm	101 202000	22,30 €
Deckel	für 35-l. Kübel	101 202005	10,20 €
Kübel 50 l.	450 x 360 x 480 mm	101 202010	33,30 €
Deckel	für 50-l. Kübel	101 202015	12,60 €
Kübel 75 l.	490 x 390 x 575 mm	101 202020	46,10 €
Deckel	für 75-l. Kübel	101 202025	13,40 €
Kübel 100 l.	520 x 410 x 670 mm	101 202030	59,00 €
Deckel	für 100-l. Kübel	101 202035	14,60 €



Stapel-Transportbox mit Griffmulden

von Contacto, aus Kunststoff, Innen (BxTxH): 340 x 260 x 310 mm, Abmaße (BxTxH): 400 x 300 mm,

Bestell-Nr.: 60 2511 400 Preis: 24,70 €

Deckel für Stapel-Transportbox | 60 2511 401 Preis: 11,10 €

mit Griffaussparungen, Innen (BxTxH): 565 x 360 x 310 mm, Abmaße (BxTxH): 600 x 400 mm,

Bestell-Nr.: 60 2511 600 Preis: 34,00 €

Deckel für Stapel-Transportbox | 60 2511 601 Preis: 17,60 €



Transporttrolley ABS, blau

für alle TOP GN 1/1 (400 x 600 mm), mit je 4 Lenkrollen,

Bestell-Nr. 101 202096 Preis: 49,90 €



Fahrgestell Kunststoff rot

für Stapelbehälter und Isoboxen im Grundmaß 400 x 600 mm, mit je 4 Lenkrollen,

Bestell-Nr. 101 202099 Preis: 49,90 €



Fahrgestell Edelstahl rund

passend für Kübel (siehe links), verstellbar,

Bestell-Nr. 101 202098 Preis: 99,90 €



Fahrgestell Edelstahl

für Stapelbehälter und Isoboxen im Grundmaß 400 x 600 mm, mit je 2 Lenk- und Bockrollen,

Bestell-Nr. 101 202092 Preis: 98,90 €



Thermo Tower Hot

Frontlader fahrbar, aus Edelstahl, aktive Heizung,
(14 Auflageschienen ca. 144 Liter),
digitale Steuerung,
Temperaturbereich: +2 °C bis +100 °C, Gewicht: 78,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1000 W,
Abmaße (BxTxH): 535 x 797 x 1293 mm,

Bestell-Nr. 88 8300053934 Preis: 3.261,10 €



Thermo Tower Cold

Frontlader fahrbar, aus Edelstahl, aktive Kühlung,
(14 Auflageschienen ca. 144 Liter),
digitale Steuerung,
Temperaturbereich: -20 °C bis +8 °C, Gewicht: 78,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1000 W,
Abmaße (BxTxH): 535 x 795 x 1465 mm,

Bestell-Nr. 88 8300053933 Preis: 4.700,30 €



Thermo Tower Hot & Cold

Frontlader fahrbar, aus Edelstahl, zwei komplett isolierte Bereiche, oben aktive Heizung (9 Auflageschienen ca. 95 Liter), unten aktive Kühlung (5 Auflageschienen ca. 55 Liter),
digitale Steuerung,
Temperaturbereich: -20 °C bis +100 °C, Gewicht: 78,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1000 W,
Abmaße (BxTxH): 590 x 795 x 1560 mm,

Bestell-Nr. 88 8300053926 Preis: 5.755,70 €



Thermo Tower Hot

Frontlader fahrbar, aus Edelstahl, aktive Heizung,
(20 Auflageschienen ca. 200 Liter),
digitale Steuerung,
Temperaturbereich: +2 °C bis +100 °C, Gewicht: 78,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1000 W,
Abmaße (BxTxH): 535 x 795 x 1623 mm,

Bestell-Nr. 88 8300053937 Preis: 3.644,90 €



Thermo Tower Cold

Frontlader fahrbar, aus Edelstahl, aktive Kühlung,
(20 Auflageschienen ca. 200 Liter),
digitale Steuerung,
Temperaturbereich: -20 °C bis +8 °C, Gewicht: 78,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1000 W,
Abmaße (BxTxH): 535 x 797 x 1783 mm,

Bestell-Nr. 88 8300053936 Preis: 5.180,00 €



Thermo Tower Hot & Cold

Frontlader fahrbar, aus Edelstahl, zwei komplett isolierte Bereiche, oben aktive Heizung (9 Auflageschienen ca. 95 Liter), unten aktive Kühlung (9 Auflageschienen ca. 95 Liter),
digitale Steuerung,
Temperaturbereich: -20 °C bis +100 °C, Gewicht: 78,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1000 W,
Abmaße (BxTxH): 535 x 797 x 1812 mm,

Bestell-Nr. 88 8300062258 Preis: 6.026,40 €





Thermo Tower Neutral

kühlbar (aktive Umluftkühlung), aus Edelstahl,
(14 Auflageschienen ca. 144 Liter),
Gewicht: 78,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 535 x 797 x 1293 mm,

Bestell-Nr. 88 8300053935 Preis: 2.877,30 €



Thermo Tower Neutral

kühlbar (aktive Umluftkühlung), aus Edelstahl,
(20 Auflageschienen ca. 200 Liter),
Gewicht: 78,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 535 x 797 x 1783 mm,

Bestell-Nr. 88 8300053938 Preis: 3.060,60 €



Box COMBI GN 1/1, Frontlader

Abmaße (BxTxH): 53,5 x 33,0 x 47,0 mm

Bestell-Nr. 88 4000249668 Preis: 245,60 €



Kühlplatte GN1/1 blau

Abmaße (BxTxH): 530 x 325 x 30 mm

Bestell-Nr. 88 8300050585 Preis: 53,20 €



Warmhalteplatte GN1/1 rot

Abmaße (BxTxH): 530 x 325 x 30 mm

Bestell-Nr. 88 8300050587 Preis: 83,00 €



Kühlakku

Abmaße (BxTxH): 17,5 x 9,0 x 3,0 cm

Bestell-Nr. 88 4000185088 Preis: 2,00 €



Box „PIZZA“

aus EPP, mit Lüftungsmöglichkeiten im Deckel, inkl. Noppenboden

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
35,0 x 35,0 x 20,5 cm	88 4000249778	43,10 €
35,0 x 35,0 x 34,0 cm	88 4000249748	63,40 €
35,0 x 35,0 x 30,5 cm	88 4000249738	56,70 €
35,0 x 35,0 x 26,5 cm	88 4000249728	45,60 €
35,0 x 35,0 x 17,5 cm	88 4000249718	40,50 €
35,0 x 35,0 x 10,0 cm	88 4000249708	39,40 €



EPP Box „Party-Pizza“

aus EPP, mit Lüftungsmöglichkeiten im Deckel, inkl. Noppenboden

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
69,0 x 69,0 x 27,0 cm	88 8300051116	103,10 €
69,0 x 69,0 x 22,5 cm	88 8300051115	97,20 €



EPP Box Combi Roll-Up GN1/1

für Combi Roll-Up GN 1/1, 13 fixe Einschubleisten für GN-Behälter und Tabletts, stabile und platzsparende Schiebetür, ohne Fahrgestell, Abmaße (BxTxH): 74,0 x 47,7 x 70,0 cm

Bestell-Nr. 88 8300052761 Preis: 295,40 €

Fahrgestell

für Combi Roll-Up GN 1/1, Abmaße (BxTxH): 75,6 x 44,6 x 16,4 cm

Bestell-Nr. 88 8300054713 Preis: 138,40 €



EPP Box GN 1/1 „GASTROSTAR“

aus EPP, wasserdichte Innenoberfläche

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
535 x 340 x 270 mm	88 8300040459	53,60 €
535 x 340 x 220 mm	88 8300040458	48,10 €
535 x 340 x 170 mm	88 8300040457	43,90 €
535 x 340 x 120 mm	88 8300040456	42,80 €
535 x 340 x 85 mm	88 8300040454	39,40 €



Kühlaufsatzrahmen „GASTROSTAR“

für EPP Box GN 1/1, Abmaße (BxTxH): 535 x 340 x 50 mm

Bestell-Nr. 88 8300040460 Preis: 28,30 €



Fahrgestell

für Box Combi GN 1/1, Abmaße (BxTxH): 580 x 340 mm

Bestell-Nr. 88 8300018284 Preis: 116,40 €



Fahrgestell aus Kunststoff

für Box Gastrostar, Abmaße (BxTxH): 600 x 400 mm

Bestell-Nr. 88 5000142915 Preis: 77,10 €

3



B.PROTHERM BPT 320 K

aus widerstandsfähigem Polypropylen, beheizt und unbeheizt mit 2 ergonomisch geformten Edelstahl-Tragebügeln mit Kunststoff-Tragegriffen, Toplader, unbeheizt, für GN 1/1, 200 mm tief, Gewicht: 8,00 kg, Abmaße (BxTxH): 643 x 430 x 340 mm,

Bestell-Nr. 66 566 241 Preis: 380,00 €

B.PROTHERM BPT 160 K

für GN 1/1, 100 mm tief, Gewicht: 7,00 kg, Abmaße (BxTxH): 634 x 430 x 230 mm,

Bestell-Nr. 66 566 240 Preis: 375,00 €



B.PROTHERM BPT 420 K

Frontlader, unbeheizt, für GN 1/1, 2 x 150 mm tief, mit Flügeltür, Auflagen: 11 Paar, Auflagenabstand: 31 mm, Gewicht: 12,00 kg, Abmaße (BxTxH): 663 x 445 x 470 mm,

Bestell-Nr. 66 573 514 Preis: 535,00 €



B.PROTHERM BPT 620 KUF

Frontlader, unbeheizt, für GN 1/1, 3 x 150 mm tief, mit Flügeltür, Auflagen: 12 Paar, Auflagenabstand: 39 mm, Gewicht: 15,50 kg, Abmaße (BxTxH): 660 x 440 x 660 mm,

Bestell-Nr. 66 564 365 Preis: 640,00 €



Transport-Rolli ROLLI-100

für B.PROTHERM, 4x BPT 160 K oder 3x BPT 320 K/KB, Ausführung: 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Tragfähigkeit: 130,00 kg, Material: Polypropylen, Gewicht: 4,50 kg, Abmaße (BxTxH): 643 x 446 x 159 mm,

Bestell-Nr. 66 568 236 Preis: 190,00 €



B.PROTHERM BPT 320 KB

Toplader, beheizt, für GN 1/1-200, Innenbehälter aus Edelstahl, Gewicht: 13,50 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 400 W, Abmaße (BxTxH): 643 x 430 x 375 mm,

Bestell-Nr. 66 566 242 Preis: 925,00 €



Temperatur regelbar!

B.PROTHERM BPT 620 KBRUH

Frontlader, beheizt, für 3 x 150 mm tief GN 1/1, mit gradgenauer, digitaler Temperaturregelung, Auflagen: 12 Paar, Auflagenabstand: 39 mm, Temperaturbereich: 40-85 °C, Gewicht: 19,50 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 200 W, Abmaße (BxTxH): 692 x 440 x 660 mm,

Bestell-Nr. 66 572 537 Preis: 1.235,00 €



B.PROTHERM BPT E 36 (30) C

kühlbar (aktive Umluftkühlung), aus Edelstahl, mit Flügeltür, 2 Bock-, 2 Lenkrollen, Auflagen: 36 Paar Auflagesicken, davon 30 x 1/1 und 6 x 1/2 GN oder deren Unterteilung, Sickenabstand: 38,3 mm, Temperaturbereich: +2 °C bis +10 °C, Gewicht: 120,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 270 W, Abmaße (BxTxH): 590 x 821 x 1762 mm,

Bestell-Nr. 66 575 204 Preis: 7.315,00 €

Beschlagteile in 5 Farben

Beschlagteile der meisten Modelle erhältlich in 5 Farben: Grau, Blau, Gelb, Grün und Rot. Vorteil: Logistische Zuordnung und Kennzeichnung von Speisen, z.B. Warm-/Kaltspeisen.



Individuelles Logo

Lasergravur beidseitig auf den Trägerplatten der Griffe. Vorteil: Personalisierung in hochwertiger Optik.





B.PROTHERM „E“ - aus hochwertigem Chromnickelstahl (CNS), mit leistungsstarker Umluftheizung, mobil dank rostfreien Kunststoff-Rollen. Wasserdichter Innenkorpus (Hygieneausführung H1) ohne Schmutzfugen. Einfaches Ablesen der Innenraum-Temperatur.

B.PROTHERM BPT E 18 H

beheizt, aus Edelstahl, mit Flügeltür, 2 Bock-, 2 Lenkrollen, Auflagen: 18 Paar, Auflagenabstand: 38,3 mm, Temperaturbereich: 30-95 °C, Gewicht: 58,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 800 W, Abmaße (BxTxH): 521 x 821 x 1072 mm,

Bestell-Nr. 66 575 200 Preis: 3.125,00 €

B.PROTHERM BPT E 30 H

beheizt, mit Flügeltür, 2 Bock-, 2 Lenkrollen, Auflagen: 30 x GN 1/1, Auflagenabstand: 38,3 mm, Temperaturbereich: 30-95 °C, Gewicht: 85,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 990 W, Abmaße (BxTxH): 590 x 821 x 1532 mm,

Bestell-Nr. 66 572 521 Preis: 3.985,00 €



thermoport® K 100 unbeheizt

Toplader unbeheizt für GN-Behälterkombinationen, zum Beispiel 1 x GN 1/1, 200 mm tief, zum Transportieren und Ausgeben von Speisen, Füllvolumen max. 26 Liter, Temperaturbereich: - 20 °C bis + 100 °C, Gewicht: 7,20 kg, Abmaße (BxTxH): 370 x 645 x 308 mm,

Bestell-Nr. 72 8502 0301 (orange)	Preis: 520,00 €
Bestell-Nr. 72 8502 0328 (schwarz)	Preis: 520,00 €

thermoport® K 100 beheizt

Zuheizung max. bis + 95 °C, sonst wie 100 K - siehe oben, Temperaturbereich: - 20 °C bis + 100 °C, Gewicht: 8,30 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 500 W, Abmaße (BxTxH): 370 x 645 x 308 mm,

Bestell-Nr. 72 8502 0313 (orange)	Preis: 1.200,00 €
Bestell-Nr. 72 8502 0329 (schwarz)	Preis: 1.200,00 €



thermoport® CNS 3000 hybrid ak-W & ak-K*

Frontlader fahrbar, zwei komplett isolierte Bereiche, oben aktive Heizung (16 Auflageschienen ca. 70 Liter), unten aktive Kühlung* (8 Auflageschienen ca. 44 Liter), digitale Steuerung, Temperaturbereich: +2 °C bis +100 °C, Gewicht: 78,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 943 W, Abmaße (BxTxH): 492 x 769 x 1645 mm,

Bestell-Nr. 72 8501 0817	Preis: 12.670,00 €

thermoport® CNS 3000 gekühlt

Frontlader für max. 5 x GN 1/1 200 mm, Inhalt max. 130 Liter Auflageschienen: 30 Paar, Temperaturbereich: +2 °C bis +8 °C, Gewicht: 100,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 170 W, Abmaße (BxTxH): 492 x 769 x 1645 mm,

Bestell-Nr. 72 8501 0810	Preis: 9.700,00 €

thermoport® CNS 3000 umluftbeheizt

umluftbeheizter Frontlader aus Edelstahl für GN-Behälterkombinationen, z.B. 5 x GN 1/1, 200 mm tief, zum Transportieren und Ausgeben von Speisen, 30 Paar Auflageschienen, Füllvolumen max. 130 Liter, Zuheizbar bis max. 100°C, Temperaturbereich: -20 °C bis + 100 °C, Gewicht: 63,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 763 W, Abmaße (BxTxH): 492 x 769 x 1648 mm,

Bestell-Nr. 72 8501 0808	Preis: 5.975,00 €

*auch mit passiver Kühlung erhältlich



thermoport® K 1000 umluftbeheizt

Frontlader mit digitaler Umluftheizung für GN-Behälterkombinationen, zum Beispiel 2 x GN 1/1, 200 mm tief, zum Regenerieren, Niedertemperaturgaren (in Kombination mit vaculid®), zum Transportieren und Speisen ausgeben, 12 Paar Auflageschienen, Füllvolumen max. 52 Liter, Zuheizung max. bis + 85 °C, Temperaturbereich: - 20 °C bis + 100 °C, Gewicht: 17,60 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 800 W, Abmaße (BxTxH): 435 x 688 x 561 mm,

Bestell-Nr. 72 8502 0423 (orange)	Preis: 1.695,00 €
Bestell-Nr. 72 8502 0424 (schwarz)	Preis: 1.695,00 €

QR-CODE SERVICE PAGE

Ein QR-Code ist serienmäßig auf den Produkten angebracht. Durch Abscannen erhalten Sie relevante Service-Informationen zum Produkt, wie z.B. Bedienungsanleitungen, Ersatzteillisten, Videos etc. Darüber hinaus kann das Produkt über diesen QR-Code mit der CHECK App direkt ins CHECK HACCP System eingebunden werden.
Zu den Service pages thermoport®:



thermoport® CNS 2000 umluftbeheizt

Frontlader für max. 3 x GN 1/1 200 mm + 1 x GN 1/1 100 mm, Inhalt: Max. 89,7 Liter, Auflageschienen: 20 Paar, Anschluss: 230 V, Leistung: 830 W, Gewicht: 44,00 kg, Abmaße (BxTxH): 492 x 769 x 1078 mm,

Bestell-Nr. 72 8501 0708	Preis: 5.870,00 €

thermoport® CNS 2000 gekühlt

Kühlbereich +2 °C bis + 8°C, Gewicht: 80,00 kg, sonst wie 2000 - siehe oben, Anschluss: 230 V, Leistung: 170 W, Abmaße (BxTxH): 492 x 769 x 1278 mm,

Bestell-Nr. 72 8501 0710	Preis: 8.435,00 €



thermoport® K 100 hybrid passiv

Toplader, ermöglicht das Einstapeln von GN-Behältern in verschiedenen Größen und Tiefen zur optimalen Raumnutzung, Isosteg ermöglicht die thermische Trennung (patentiert), Temperaturbereich: - 20 °C bis + 100 °C, Füllvolumen max. 26 Liter, Gewicht: 8,00 kg, Abmaße (BxTxH): 700 x 425 x 360 mm,

Bestell-Nr. 72 8502 0353 (orange)	Preis: 585,00 €
Bestell-Nr. 72 8502 0354 (schwarz)	Preis: 585,00 €



hybrid kitchen 200°C mobil

Frontlader zum Regenerieren, Dampfgaren, Kerntemperaturgaren, Backen, Kühlen, Garen mit verschiedenen Kammertemperaturen, Echtzeituhr in der Steuerung integriert, Einsatzbereich bis +200 °C, Gewicht: 69,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 3,5 kW, Abmaße (BxTxH): 662 x 870 x 981 mm,

Bestell-Nr. 72 8501 0911	Preis: 9.350,00 €

hybrid kitchen 140°C mobil

mit Ausgabeoption durch abnehmbaren Deckel und Isoraumteiler, sonnst wie hybrid kitchen 200°C - siehe oben, Einsatzbereich bis +140 °C, Gewicht: 61,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 3,5 kW, Abmaße (BxTxH): 592 x 769 x 963 mm,

Bestell-Nr. 72 8501 0904	Preis: 7.525,00 €



Transportsicherung thermoport® CNS

sicherer Transport der Edelstahl thermoport® z.B. im LKW, Kunststoff thermoport® können zusätzlich mittels Galerie rutschsicher transportiert werden, Abmaße (BxTxH): 592 x 769 x 197 mm,

Bestell-Nr. 72 8501 2053	Preis: 260,00 €



Schale

Premium Porzellan aus dem Hause Seltmann

Aufteilung:	Bestell-Nr.:	Preis:
3/3 geteilt	88 4100202000	31,80 €
1/2 geteilt	88 4100202001	31,80 €
2/3 : 1/3 geteilt	88 4100202002	31,80 €
ohne Einteilung	88 4100202003	31,80 €



Transportbox

Ideal für mehrere Menüschalen, schwarz

	Bestell-Nr.:	Preis:
2er	88 4100201020	16,40 €
3er	88 4100201021	17,80 €
6er	88 4100201022	35,70 €



DinnerChampion II „EPP-Wärmesafe“

Unterteil mit Facheinteilungen und Deckel, hochisolierend aus Exp. Polypropylen, Farbe: blau, Abmaße (BxTxH): 432 x 322 x 110 mm

Bestell-Nr. 88 41002 01003 Preis: 87,00 €



Schale

Premium Porzellan aus dem Hause Seltmann, großes Volumen

Aufteilung:	Bestell-Nr.:	Preis:
1/2 geteilt	88 4100202031	36,10 €
ohne Einteilung	88 4100202033	36,10 €



Beilagenschale ø 117 mm, 0,35 L

Premium Porzellan aus dem Hause Seltmann

Bestell-Nr. 88 4100202004 Preis: 31,80 €



DinnerChampion I „EPP-Wärmesafe“

die praktische Basis-Lösung - sonst wie oben

Bestell-Nr. 88 4100201001 Preis: 28,60 €



Schale

Basis Porzellan von thermohauser

Aufteilung:	Bestell-Nr.:	Preis:
3/3 geteilt	88 8300008091	22,40 €
1/2 geteilt	88 8300008092	22,40 €
2/3 : 1/3 geteilt	88 8300008093	22,40 €
ohne Einteilung	88 8300008094	22,40 €



Beilagenschale ø 117 mm, 0,35 L

Basis Porzellan von thermohauser

Bestell-Nr. 88 8300008095 Preis: 5,60 €



DinnerChampion II o.B. „EPP-Wärmesafe“

die Standardlösung für ein komplette Menüs - sonst wie oben

Bestell-Nr. 88 4100201006 Preis: 73,10 €



Deckel

Silikon, dichtschließend, langlebig, robust

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
blau	88 4100203000	16,50 €
rot	88 4100203001	16,50 €
grün	88 4100203002	16,50 €



Deckel rund

Silikon, dichtschließend, langlebig, robust

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
blau	88 4100203010	8,70 €
rot	88 4100203011	8,70 €
grün	88 4100203012	8,70 €



DinnerChampion III „EPP-Wärmesafe“

die Premiumlösung für ein umfangreiche Menüs - sonst wie oben

Bestell-Nr. 88 4100201008 Preis: 99,50 €

HOSPITALA HEPP

HEPP-Systemgeschirrteile stehen für modernste und unvergleichbare Qualitätsprodukte mit einem Höchstmaß an Leistungsfähigkeit und Lebensdauer! Ihre Isolierfähigkeit genügt höchsten Ansprüchen, die Formgebung ist elegant und zeitlos:

Variotherm

Das Isolier-Kombinations-Set für die Speisenverteilung, Kunststoff, doppelwandig, extrem flache Bauweise des Unterteils, umlaufende Griffleiste an dem Oberteil, optimaler Sitz der Porzellanteile durch Bodenringe, formstabil, spülmaschinenfest.



Abb. Tablett zeigt Suppenschalen-Set 0,5 l

	Bestell-Nr.:	Preis:
Warmhalte-Unterteil für Teller Ø 26 cm	63 418020 0xx0	34,88 €
Isolier-Oberteil für Teller bis ø 26 cm	63 418021 0xx0	34,88 €
Warmhalte-Unterteil für Suppenschale	63 418070 0xx0	32,56 €
Warmhalte-Oberteil für Suppenschale mit innenliegender Schwapprinne	63 418073 0xx0	35,56 €
Suppenbowl 0,43 l	30 112950	7,90 €
Kartenhalter	63 407712 0000	3,12 €
Euronorm-Tablett GP 3980 von PK-Köngen aus Glasfasern, mit Stapelnocken, erhältlich in versch. Farben	86 GP 3980	19,60 €

Variocool

Optimale Kühlhaltung der Speisen über mehrere Stunden, Kunststoff, doppelwandig, Griffleiste an dem Oberteil, optimaler Sitz der Porzellanteile durch Bodenringe, formstabil, spülmaschinenfest.



	Bestell-Nr.:	Preis:
Kühl-Unterteil für Teller ø 26 cm	63 418049 0000	36,00 €
Teller flach Fahne	30 110025	8,50 €
Teller flach coup	30 621225	8,50 €
Kühlcloche Variofresch für Teller ø 26 cm	63 418026 0xx0	65,00 €
Kühldeckel quadratisch	63 418048 12x0	16,94 €
Kühldeckel rund	63 4180471210	16,94 €
Getränkekanne 18/10, doppelwandig Füllmenge 300 ml	63 407775 0300	41,09 €

Weitere Teile auf Anfrage!





Variomet-Wachs

ähnlich Varioterm, jedoch Unterteil aus Edelstahl 18/10, doppelwandig, homogen verschweißt, mit vollflächig angeschweißtem Aluminium-Heizkern und zusätzlicher Wachsfüllung,

Varioterm-Unterteil Edelstahl für Teller Ø 26 cm

Bestell-Nr. 63 407700 0010 — Preis: 55,05 €

Thermotray-Kompakttablettsystem

Rieber
The mobile kitchen company

von Rieber, aus Polypropylen PP/C, isoliert und spülmaschinenfest, lichtgrau, Abmaße (BxTxH): 530 x 370 x 108 mm,

Bestell-Nr. 72 8908 0229 — Preis: 200,00 €



Tellercloche weiß

von Contacto, aus Polypropylen, mit Griffloch, temperaturbeständig von -20°C bis +120°C, spülmaschinenfest, mikrowellengeeignet, recycelbar,

Ausführung	Teller Ø:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
ohne Griffmulden	210 mm	60 mm	60 6440 210	5,40 €
ohne Griffmulden	257 mm	60 mm	60 6440 257	6,00 €
ohne Griffmulden	280 mm	60 mm	60 6440 280	6,50 €
ohne Griffmulden	310 mm	60 mm	60 6440 310	7,60 €
mit Griffmulden	259 mm	60 mm	60 6446 259	6,30 €
mit Griffmulden	270 mm	60 mm	60 6446 270	6,50 €
mit Griffmulden	280 mm	60 mm	60 6446 280	6,50 €
Baumwollhandschuhe (VPE 12 Paar)			63 608992 0000	5,42 €
Baumwollhandschuhe verstärkt (VPE 12 Paar)			63 608993 0000	6,65 €

Porzellanteile uni weiß passend zum Thermotray-System

	Bestell-Nr.:	Preis:
Teller flach 19 cm	31 010619	5,09 €
Teller flach 25,7 cm	31 010626	8,82 €
Suppenschale 0,5 l	31 415750	8,24 €
Salat eckig 14 cm	31 423214	5,78 €
Kaffeekannen-Unterteil 0,3 l	31 424131	11,87 €
Deckel für Kaffeekanne, grau, passend zu 31 424131	31 9447094	3,32 €
Setplatte 9 x 24 cm	31 452626	12,19 €



3



Servierwagen 3 Etagen

4 Lenkrollen stahlverzinkt, sehr stabile Ausführung aus Polypropylen, Nutzlast: 180,0 kg,
Abmaße (BxTxH): 1015 x 540 x 950 mm,

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
schwarz	BC340KD110	335,00 €
grau gesprenkelt	BC340KD480	335,00 €



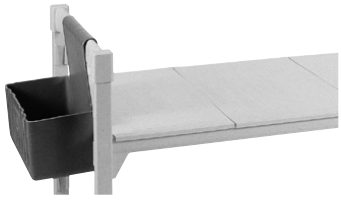
Camcarts PCU

Pro Cart Ultra Pan Carrier 1/1 und 2/1, anthrazit, Fächer gekühlt oder beheizt erhältlich, Anschluss/Leisung: 220V,
Abmaße PCU2000 (BxTxH): 762 x 965 x 1727 mm,
Abmaße PCU1000 (BxTxH): 559 x 866 x 1702 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
2/1 GN Kalt/Kalt	PCU2000CC4615	14.338,00 €
2/1 GN Heiß/Kalt	PCU2000HC4615	12.149,00 €
2/1 GN Heiß/Heiß	PCU2000HH4615	9.959,00 €
1/1 GN Kalt/Kalt	PCU1000CC4615	12.721,00 €
1/1 GN Heiß/Kalt	PCU1000HC4615	10.537,00 €
1/1 GN Heiß/Heiß	PCU1000HH4615	8.353,00 €

Vorteile Camcarts PCU

- robustes, langlebige Polyethylengehäuse
- dicke FCKW-freie Polyurethan-Isolierung sorgt bis zu 4 Stunden für Wärmedämmung
- hochbelastbare, hochmodulige 15 x 5 cm Gummiräder, 2 vorne lenkbar mit Bremse 2 hinten starr
- Heizmodul mit Touchscreen-Steuerung einstellbar von 21°C - 85°C
- Kühlmodul mit Eingangssteuerung einstellbar von 0,28°C - 5°C
- Ist-Temperaturanzeige und Temperatur-Sollwert



Besteckbehälter schwarz

passend zu Servierwagen - siehe oben

Bestell-Nr. BC331KDSH110 — Preis: 64,15 €



Abfallbehälter schwarz

passend zu Servierwagen - siehe oben

Bestell-Nr. BC331KDTC110 — Preis: 111,00 €



Verkleidungsset

3-seitig, 1 Set pro Ebene,
muss bei Erstmontage installiert werden

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
schwarz	BC340KDP110	111,00 €
grau gesprenkelt	BC340KDP480	111,00 €



Regalwagen

Wagen für GN oder für 40 x 60 mm, sehr stabile Ausführung aus Verbundkunststoff,

	Bestell-Nr.:	Preis:
für GN 1/1 hoch	UGNPR11F18480	785,00 €
für GN 1/1 niedrig	UGNPR11H9480	590,00 €
für GN 2/1 hoch	UGNPR21F36480	830,00 €
für GN 2/1 niedrig	UGNPR21H18480	605,00 €
für 40 x 60 hoch	UPR6040F18480	825,00 €
für 40 x 60 niedrig	UPR6040H9480	655,00 €



Abdeckung für Regalwagen

für GN 1/1 Wagen, GN 2/1 Wagen oder für 40x60 Wagen oder für 40 x 60 mm Wagen, sehr stabile Ausführung aus Vinyl,

	Bestell-Nr.:	Preis:
für GN 1/1 Wagen	GBCTUGNPR11CLR	187,95 €
für GN 1/2 Wagen	GBCTUGNPR21CLR	212,10 €
für 40 x 60 Wagen	UPR6040CVRCLR	194,00 €



Ergo Line HF12

Ein isolierter Speisentransportwagen mit einem Fassungsvermögen von 12 GN 1/1 65 mm Behältern, Umluftheizung mit stufenloser Temperatureinstellung bis + 90 ° C, abnehmbare U-förmige Auflageschienen, einstellbare Feuchtigkeitskontrolle und 160 mm Rollen,
Gewicht: 56 kg
Anschluss: 230 V, Leistung: 1000 W ,
Abmessung (BxTxH): 540 x 810 x 1437 mm,

Bestell-Nr. 62 ELSHF12 Preis: 4.420,00 €

Ergo Line HF14

Fassungsvermögen von 14 GN 1/1 65 mm Behältern,
Abmessung (BxTxH): 540 x 810 x 1597 mm,
Gewicht: 61 kg,

Bestell-Nr. 62 ELSHF14 Preis: 4.640,00 €



Ergo Line CC12

Ein isolierter Speisentransportwagen mit einem Fassungsvermögen von 12 GN 1/1 65mm Behältern, Kompressor Kühlung mit stufenloser Temperatureinstellung auf + 3 ° C bis + 10° C, abnehmbare U-förmige Auflageschienen und 160mm Rollen,
Gewicht: 72 kg
Anschluss: 230 V, Leistung: 135 W,
Abmessung (BxTxH): 540 x 870 x 1437 mm,

Bestell-Nr. 62 ELSCC12 Preis: 6.190,00 €

Ergo Line CC14

Fassungsvermögen von 14 GN 1/1 65 mm Behältern,
Abmessung (BxTxH): 540 x 870 x 1597 mm,
Gewicht: 61 kg,

Bestell-Nr. 62 ELSCC14 Preis: 6.420,00 €



Ergo Line Combo CC04+HF06

Ein isolierter Speisentransportwagen mit zwei Fächern und 4 + 6 Einschüben in einem Wagen integriert und einer Gesamtkapazität von 10 GN 1/1 65 mm Behältern, ein Fach mit Umluftheizung und ein Fach Kompressor Kühlung bei stufenloser Temperatureinstellung von bis zu + 90 ° C und bis zu + 3 ° C, abnehmbare U-förmige Auflageschienen, einstellbare Feuchtigkeitskontrolle und 160 mm Rollen, Gewicht: 74 kg,
Anschluss: 230, Leistung: 135 / 385 W,
Abmessung (BxTxH): 540 x 870 x 1437 mm,

Bestell-Nr. 62 ELCCF46 Preis: 7.000,00 €

Ergo Line Combo CC06+HF06

Fassungsvermögen von 12 GN 1/1 65 mm Behältern,
Abmessung (BxTxH): 540 x 870 x 1597 mm,
Gewicht: 79 kg,

Bestell-Nr. 62 ELCCF66 Preis: 7.700,00 €



Banquet Line HF12

Ein isolierter Speisentransportwagen mit einem Fassungsvermögen von 12 GN 2/1 65 mm Behältern, Umluftheizung mit stufenloser Temperatureinstellung bis + 90 ° C, Abnehmbare U-förmige Auflageschienen. Einstellbare Feuchtigkeitskontrolle und 160 mm Rollen,
Gewicht: 75 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1800 W
Abmessung (BxTxH): 740 x 910 x 1757 mm,

Bestell-Nr. 62 BLSHF12 Preis: 5.920,00 €

Banquet Line HF16

Fassungsvermögen von 16 GN 2/1 65 mm Behältern, Abmessung (BxTxH): 740 x 910 x 1757 mm,
Gewicht: 87 kg,

Bestell-Nr. 62 BLSHF16 Preis: 6.520,00 €



Banquet Master HF20 iCombi 201

Der Banquet Master ist ein isolierter Wagen, in dem ganz bequem ein ganzer Hordengestellwage eines Rational 201 Kombidämpfer hineingefahren werden kann, um Speisen dort weiter warm zu halten, Umluftheizung mit stufenloser Temperatureinstellung bis + 90 ° C,
Gewicht: 80 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1830 W,
Abmessung (BxTxH): 770 x 1040 x 1915 mm,

Bestell-Nr. 62 BMSIF20 Preis: 6.830,00 €



Banquet Line CC12

Ein isolierter Speisentransportwagen mit einem Fassungsvermögen von 12 GN 2/1 65mm Behältern, Kompressor Kühlung mit stufenloser Temperatureinstellung auf + 3 ° C, abnehmbare U-förmige Auflageschienen und 160mm Rollen,
Gewicht: 108 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 135 W,
Abmessung (BxTxH): 740 x 990 x 1437 mm,

Bestell-Nr. 62 BLSCC12 Preis: 8.190,00 €

Banquet Line CC16

Fassungsvermögen von 16 GN 2/1 65 mm Behältern, Abmessung (BxTxH): 740 x 990 x 1757 mm,
Gewicht: 115 kg,

Bestell-Nr. 62 BLSCC16 Preis: 8.800,00 €



4

4. Spültechnik und Wäschereitechnik

Gewerbespülmaschinen, Gläserspülmaschinen, Geschirrspülmaschinen, Universalspülmaschinen, Haubenspülmaschinen, Doppelkorbspülmaschinen, Gerätespülmaschinen, Spülanlagen, Besteckpoliermaschinen, Gläserpoliermaschinen, Enthärtungsanlagen, Chemie, Spülkörbe, Waschmaschinen, Trockner, Mangeln, Finishing.

MADE IN GERMANY

MEIKO The clean solution

M-iClean U –

das Platz- und Wirtschaftswunder der Premiumklasse

Schnell soll sie sein, die neue Spülmaschine. Und dabei Geschirr, Besteck und Gläser trotzdem gründlich reinigen. Am besten bei geringem Platzbedarf und minimalem Verbrauch von Energie und Wasser. Und für das Personal und das Mobiliar wäre es außerdem noch gut, wenn beim Öffnen der Maschine kaum Dampf entweicht. Und auch das Spülgut sollte dann so trocken sein, dass es gleich ausgeräumt und den Gästen wieder serviert werden kann. Ohne Nachpolieren. Zu schön, um wahr zu sein? Nicht mit der M-iClean U! Sie vereint all diese Anforderungen in nur einer Untertischspülmaschine.



M-iClean US Gläserspülmaschine

Wasserverbrauch pro Spülgang: 1,9 Liter
Korbmaß: 400 x 400 mm
Abmaße (BxTxH): 460 x 600 x 700-735 mm
Einschubhöhe: 315 mm
Programmlaufzeit/Sek.: 90/120/180
Korbleistung Körbe/h: bis zu 40

Bestell-Nr. 186 2000141 Preis: 5.770,00 €



M-iClean UM Gläserspülmaschine

Wasserverbrauch pro Spülgang: 2,4 Liter
Korbmaß: 500 x 500 mm
Abmaße (BxTxH): 600 x 600 x 700-735 mm
Einschubhöhe: 315 mm
Programmlaufzeit/Sek.: 90/120/180
Korbleistung Körbe/h: bis zu 40

Bestell-Nr. 186 2000142 Preis: 6.270,00 €



M-iClean UM+ Geschirrspülmaschine

Wasserverbrauch pro Spülgang: 2,4 Liter
Korbmaß: 500 x 500 mm
Abmaße (BxTxH): 600 x 600 x 820-855 mm
Einschubhöhe: 435 mm
Programmlaufzeit/Sek.: 90/120/240
Korbleistung Körbe/h: bis zu 40

Bestell-Nr. 186 2000143 Preis: 6.695,00 €



M-iClean UL Utensilienspülmaschine

Wasserverbrauch pro Spülgang: 2,8 Liter
Korbmaß: 500 x 500 mm
Abmaße (BxTxH): 600 x 680 x 820-855 mm
Einschubhöhe: 435 mm
Programmlaufzeit/Sek.: 90/120/240
Korbleistung Körbe/h: bis zu 40

Bestell-Nr. 186 2000144 Preis: 7.820,00 €



Zubehör

Umkehrosmosemodul GiO-MODUL für M-iCLEAN US	Bestell-Nr.:	Preis:
GiO-MODUL vollintegriert im Sockel-Unterbau	186 11004125/126	1.945,00 €
GiO-MODUL vollintegriert an der Rückwand	186 11004128	1.945,00 €
GiO-MODUL separat beigestellt	186 11004129	1.945,00 €

Umkehrosmosemodul GiO-MODUL für M-iCLEAN UM / UM+ / UL	Bestell-Nr.:	Preis:
GiO-MODUL vollintegriert im Sockel-Unterbau	186 11005134/135, 186 11006134/135, 186 11007124/123	1.945,00 €
GiO-MODUL vollintegriert an der Rückwand	186 11005136, 186 11006136	1.945,00 €
GiO-MODUL separat beigestellt	186 11005137, 186 11006137, 186 11007122	1.945,00 €

M-iClean ComfortAir Abluft-Wärmerückgewinnung	Bestell-Nr.:	Preis:
M-iClean ComfortAir	186 11004130, 186 11005138, 186 11006138, 186 11007125	1.006,00 €

M-iClean mit GiO-Technologie

Das MEIKO GiO-MODUL – die MEIKO Technologie zur Entmineralisierung von Spülwasser – ist bei der M-iClean U vollintegrierter Bestandteil (optional). Das umfasst das komplette Osmose-Modul sowie den Feinfilter. Es entzieht dem Wasser nahezu alle Fremdstoffe und Mineralien und auch Bakterien oder Viren. Das MEIKO GiO-MODUL sorgt so für hochreines Spülwasser und somit für brillante Spülergebnisse, ohne dass nachpoliert werden muss.



MEHRWEG der saubere Weg

Der Mehrweg ist der professionelle Weg in eine saubere Zukunft. Ob Gastronomie, Festival oder To-go-Verkauf der Bäckereien in der Stadt – der Mehrwegbecher ist die saubere Lösung. Der Becher durchläuft viele Nutzungen und Spülgänge – ganz im Sinne von Ressourcenschonung und aktivem Klimaschutz. Das Beste aber ist: Mit Spültechnik von MEIKO ist der Mehrweg ganz leicht und einfach.

M-iClean U im Detail



Das Glasdisplay der M-iClean U liefert zusammen mit dem Signalgriff alle wichtigen Informationen auf einen Blick. Mit One-Touch-Bedienung navigiert das Bedienpersonal sicher und bequem durchs Programm.



Die Laugenpumpe der M-iClean U ist einfach von innen zugänglich, so können etwaige Fremdkörper rasch beseitigt und der Spülprozess problemlos fortgesetzt werden.



Um die Betriebssicherheit zu erhöhen, setzt die M-iClean U konsequent auf mehr Edelstahl – wie hier bei den Dosierleitungen.



In einem Stück: der kombinierte M-iClean U Wasch- und Klarspülarm mit Sensorüberwachung.



Höchste Sauberkeit in jedem noch so kleinen Winkel mit sinnvollem Ressourceneinsatz.



Bequem herauszunehmen, einfach zu reinigen: der sensorüberwachte M-iClean U Filter.

4

Alle M-iClean Untertischspülmaschinen sind über veränderbare Spülparameter als Gläser- Geschirr-, Bistro-, oder Utensilienspülmaschinen einstellbar.

Standardausstattung:
- Flüssigreiniger- und Klarspülerdosiergeräte mit Sauglanzen für bauseitige Vorratsbehälter
- Drucksteigerungspumpe für netzdruckunabhängige Klarspülergebnisse
- Laugenpumpe für Ablaufhöhen bis 700 mm mit Direktzugang zum Pumpenlaufrad
- Leckwassererkennung, Bodenwanne aus Edelstahl
- Rückwandverkleidung aus Edelstahl
- Dosier- und Steigleitungen aus Edelstahl
- Kombinierte Wasch- und Klarspülarme aus Edelstahl (inkl. Überwachung korrekter Sitz bzw. Funktion)
- Tür mit Arretier-Funktion (kann leicht geöffnet bleiben)
- Temperaturabhängige Waschzeitverlängerung, Selbstreinigungsprogramm, Waschkammer-Entkalkungsprogramm, Sanftanlauf der Waschpumpe
- 3 Standardprogramme (unterschiedliche Laufzeiten und Waschdrücke) – auf bis zu 9 Programme erweiterbar (kundenspezifische Parameter-Einstellungen durch Service)
- Anschluss-Set bestehend aus Zu- und Ablaufschlauch, Elektrokabel (je 1,6 m ab Maschine)
- Schutzart IPX4

Optionen:
- Umkehrosmosemodul GiO-MODUL, vollintegriert
- M-iClean ComfortAir Abluft-Wärmerückgewinnung: höchster Entnahmekomfort, verbessertes Raum- und Arbeitsklima
- Integrierte Vorratsbehälter mit elektronischer Füllstandüberwachung (Reiniger und Klarspüler)
- Wasserwechselprogramm (Hinweis: verlängerte Programmlaufzeiten)
- Kaltwasserklarspülung (nur in Verbindung mit GiO-MODUL)
- Sockel, Höhe 120 mm oder 150 mm
- Unterschrank mit 1 Flügeltür, Höhe 400/500 mm
- Untergestell mit Bodenfreiheit für Maschine, Höhe 100 mm oder 150 mm
- Sauglanze mit Füllstandüberwachung für bauseitige Vorratsbehälter (Reiniger/Klarspüler)
- Thermische Desinfektion Thermolabel 71 °C (Ausführung mit zusätzlicher Tankheizung und höherem Gesamtanschlusswert)

Durch die Wärmerückgewinnung ComfortAir:
- kein sichtbarer Wrasenaustritt
- hervorragendes Trocknungsergebnis
- Energieeinsparungen bis zu 21 %*

Durch das integrierte GiO-MODUL:
- keine Umbaumaßnahmen, weniger Platzbedarf
- weniger Installations- und Wartungskosten
- nie wieder nachpolieren

Option „Private Label“:
- Ihr Logo auf dem Display der M-iClean U
- Blaues Bedienkonzept für optimale Benutzerfreundlichkeit
- Nachhaltige Gerätekonstruktion dank langlebiger Materialien
- mehr Edelstahl, weniger Kunststoff, selbst bei den Dosierleitungen

Passende Spülkörbe finden Sie ab Seite 230



*Alle Angaben sind als Maximalwerte ausgewiesen und beziehen sich auf Einsparungen bei Verwendung der Wärmerückgewinnung ComfortAir gegenüber einem vergleichbaren Modell ohne ComfortAir Ausstattung.



M-iClean H mit Haubenautomatik – Spültechnik, die Zeit spart und die Arbeitskraft erhält

M-iClean H Haubenspülmaschinen – Power und Ergonomie wie noch nie:
Die Haubenautomatik mit Soft-Touch und Korberkennung sorgt für spürbar leichteres und wirtschaftlicheres Arbeiten. Für deutlich verkürzte Spülzeiten, weniger Personalausfälle und reduzierte Betriebskosten. Jetzt voll intergriert: die optionale Wasseraufbereitungstechnik auf Basis einer Umkehrosmose, dem MEIKO GiO-MODUL. Die sorgt für rückstandslos sauberes Spülgut, ohne dass nachpoliert werden muss.

MEIKO Connect

Das smarte Cockpit für Ihre Spülmaschine

Mit MEIKO Connect kommt mehr Transparenz in die Profiküche. Erfassen Sie ab sofort mit Ihrem Smartphone maschinen- und hygienerelevante Daten Ihrer MEIKO Spülmaschine – einfach und bequem. Verfügbar für alle M-iClean, UPster K und M-iQ Modelle.







4

M-iClean HM

Wasserverbrauch pro Spülgang: 2,4 Liter
Korbmaß: 500 x 500 mm
Abmaße (BxTxH): 619 (725) x 750 (800) x 1.520 mm
Durchschubhöhe: 505 mm
Programmlaufzeit/Sek.: 60/90/210
Korbleistung Körbe/h: bis zu 60

Bestell-Nr. 186 2000166 Preis: 13.290,00 €

M-iClean HL

Wasserverbrauch pro Spülgang: 3,0 Liter
Korbmaß: 500 x 500 mm
Abmaße (BxTxH): 735 (825) x 750 (800) x 1.575 mm
Durchschubhöhe: 560 mm
Programmlaufzeit/Sek.: 60/90/210
Korbleistung Körbe/h: bis zu 60

Bestell-Nr. 186 2000167 Preis: 15.980,00 €

M-iClean HXL

Wasserverbrauch pro Spülgang: 4,8 Liter
Korbmaß: 2 x (500 x 500) mm
Abmaße (BxTxH): 1.180 (1.270) x 750 (800) x 1.520 mm
Durchschubhöhe: 505 mm
Programmlaufzeit/Sek.: 60/90/210
Korbleistung Körbe/h: bis zu 120

Bestell-Nr. 186 2000168 Preis: 24.550,00 €

Die M-iClean H ist eine Haubenspülmaschine der Premium-Klasse, die über veränderbare Spülparameter als Gläser-, Geschirr-, oder Utensilienspülmaschine einsetzbar ist. Kurzprogramme mit erhöhter theoretischer Korbleistung können vor Ort individuell eingestellt werden. Zulauf- und Ablauftisch auf Anfrage lieferbar!

Standardausstattung:
- Haubenautomatik und automatische Korberkennung
- Flüssigreiniger-und Klarspülerdosiergerät mit Sauglanzen für bauseitige Vorratsbehälter
- PowerWash: Drei Pumpenmotorlieistungen zur optimalen Anpassung an das Waschgut und Verschmutzungsgrad (HL)
- Anschluss-Set (Zu- und Ablaufschlauch sowie Elektrokabel: je 1,8 m ab Maschine)
- Leckwassererkennung
- Aktives Filtersystem M-iClean Filter
- Drucksteigerungspumpe / Laugenpumpe
- Rückwandverkleidung aus Edelstahl
- Dosier- und Steigleitungen aus Edelstahl
- M-iClean Signalkonzept
- Kombinierte Wasch- und Klarspülarme aus Edelstahl
- Klappbarer Korbträger
- Korbgrundausstattung:
  2 x Tellerkorb VKV 50/1, Kunststoff,
  8 Stellreihen
  1 x Kleinteilekorb VKV 50/2 (weitmaschig), Kunststoff

Optionen:
- Umkehrosmosemodul GiO-MODUL, vollintegriert
- Zusätzlicher höhenverstellbarer Fuß (erforderlich bei freier Aufstellung im Raum)
- Schließblech links bei Eckaufstellung zw. Wand und Maschine, Tischverbreiterung mit Abkantung
- PowerWash: Drei Pumpenmotorlieistungen zur optimalen Anpassung an das Waschgut und Verschmutzungsgrad (HM/HXL)
- Wärmetauscher aus Edelstahl für den Betrieb mit vollentsalztem Wasser (z.B. GiO-MODUL) bei Maschinen mit AirConcept
- Abwasser-Wärmerückgewinnung aus Edelstahl
- Wärmerückhaltung (nur in Verbindung mit Haubenautomatik)
- Wasserwechselprogramm (Hinweis: verlängerte Programmlaufzeiten)
- Trocknungsmodul für Trockentisch (zzgl. Tischpreise)
- Thermische Desinfektion Thermolabel 71 °C

M-iClean H im Detail







Das blaue Bedienkonzept: Alles was blau gekeinnzeichnet ist, darf man herausnehmen, reinigen und wieder einsetzen. Ob alles wieder richtig eingesetzt ist, überwacht die M-iClean H automatisch.



Der leicht entnehmbare, zweigeteilte* Korbträger ermöglicht den optimalen Zugang beim Reinigen. *M-iClean HXL



Spart überflüssige Handgriffe: die automatische Korberkennung



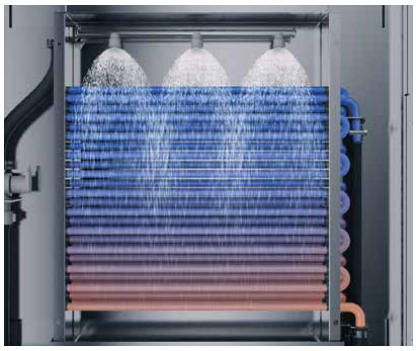
Dosierleitungen aus Edelstahl



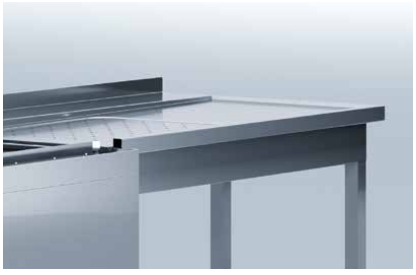
Steigleitungen aus Edelstahl



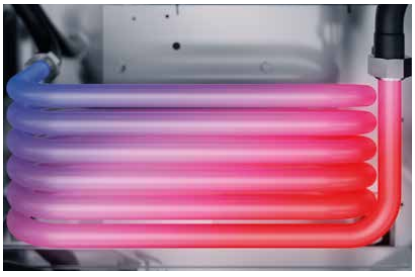
Wärmerückgewinnung MEIKO AirConcept



Selbstreinigung nach Betriebsende



Trockentisch für Aktivtrocknung mit Trocknungsmodul für eine Turbotrocknung des Spülguts

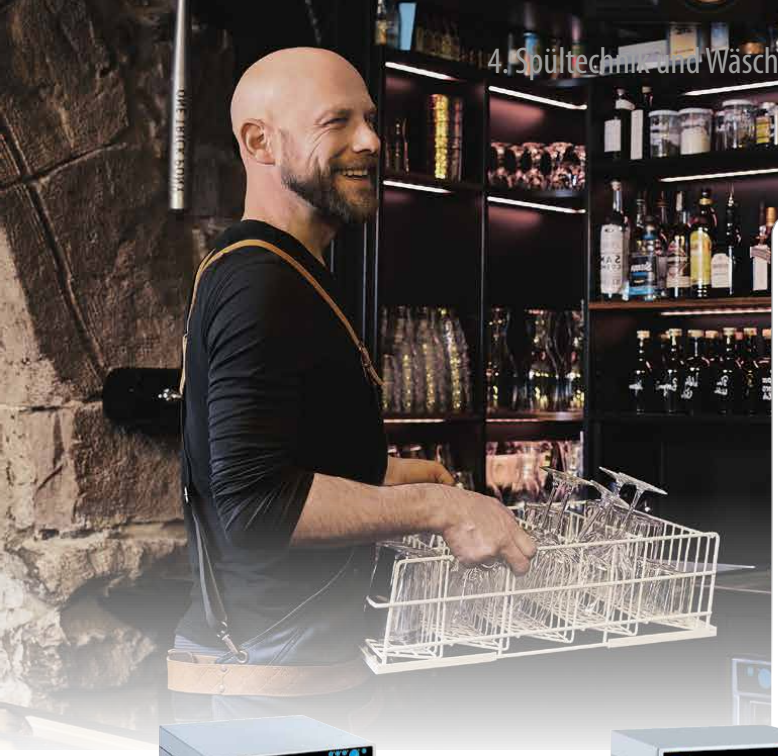


Abwasser-Wärmerückgewinnung



Flexibles Touch-Display aus hygenischem Sicherheitsglas

MADE IN GERMANY



Gläser- und Geschirrspülmaschinen der UPster® Line - UPster® U / UPster® H

Premium-Spültechnik für Einsteiger und Umsteiger: Mehr Qualität und mehr Nutzen zum fairen Preis

Entstanden ist eine Klasse für sich. Perfekt für den Einstieg oder den Umstieg auf die professionelle Spültechnik von MEIKO. Mit einem absolut fairen Preis-Leistungs-Verhältnis, das es so nur bei UPster® gibt. Ganz gleich ob Untertisch- oder Haubenspülmaschine – die UPster® Line punktet durch robuste Materialien, verbesserte Technik und intuitivere Bedienung. Für ein längeres Geräteleben, mehr Komfort sowie höhere Einsparungen bei Wasser, Energie und Arbeitszeit.



UPster® U 500 G Gläserspülmaschine

Wasserverbrauch pro Spülgang: 2,6 Liter
Korbmaß: 500 x 500 mm
Abmaße (BxTxH): 600 x 600 x 700-730 mm
Einschubhöhe: 315 mm
Programmlaufzeit/Sek.: 90/120/240
Korbleistung Körbe/h: bis zu 40

Bestell-Nr. 186 2000170 Preis: 4.860,00 €

Optional: GiO-MODUL im Sockel-Unterbau der Maschine (Abb.), an der Rückwand der Maschine oder separat beigestellt



UPster® U 500 Geschirrspülmaschine

Wasserverbrauch pro Spülgang: 2,6 Liter
Korbmaß: 500 x 500 mm
Abmaße (BxTxH): 600 x 600 x 820-850 mm
Einschubhöhe: 420 mm
Programmlaufzeit/Sek.: 90/120/240
Korbleistung Körbe/h: bis zu 40

Bestell-Nr. 186 2000171 Preis: 5.115,00 €

Optional: GiO-MODUL im Sockel-Unterbau der Maschine, an der Rückwand der Maschine oder separat beigestellt
Wasserenthärter AktivClean



UPster® U 500 XD

- tiefe Tür für großes Spülgut
- für Bleche, Tabletts, Kisten und Behälter (400 x 600 mm)

Wasserverbrauch pro Spülgang: 2,6 Liter
Korbmaß: 500 x 500 mm
Abmaße (BxTxH): 600 x 600 x 820-850 mm
Einschubhöhe: 420 mm
Programmlaufzeit/Sek.: 90/120/240
Korbleistung Körbe/h: bis zu 40

Bestell-Nr. 186 UPster U 500 XD Preis auf Anfrage

UPster® H 500 Geschirrspülmaschine

Wasserverbrauch pro Spülgang: 2,6 Liter
Korbmaß: 500 x 500 mm
Abmaße (BxTxH): 635 x 750 x 2.050 mm
Durchschubhöhe: 440 mm
Programmlaufzeit/Sek.: 90/150/210
Korbleistung Körbe/h: bis zu 40

Bestell-Nr. 186 2000172 Preis: 8.940,00 €

Optional: GiO-MODUL separat beigestellt inkl. Konsole an der Maschine, Wasserenthärter AktivClean, AirConcept Abluft-Wärmerück-gewinnung (Abb.)
Zulauf- und Ablauftisch



Alle Vorteile auf einen Blick

Untertischspülmaschinen UPster® U 500 G / U 500 / U 500 XD:

- Unkomplizierte Bedienung dank vollelektr. Steuerung
- Hygienesicherheit: digitale Temperaturanzeige
- Beste Spülergebnisse durch hervorragende Laugenfilterung und optimale Tankwasserregenerierung
- Bleibt außen kühl und leise durch doppelwandigen Aufbau
- Gezogene Waschkammern mit integrierten Korbführungen
- Wasch- und Klarspülsystem oben und unten aus Edelstahl
- Wunsch mit integrierter Wasserenthärtung* oder Umkehrosmose (GiO-MODUL) *(UPster® U 500)

Haubenspülmaschinen UPster® H 500:

- Mehr als genug Platz für Großes und Kleines mit einer Durchschubhöhe von 440 mm
- Hygienesicherheit: digitale Temperaturanzeige
- Unkomplizierte Bedienung mit Programmstartautomatik
- Zuverlässige Spülergebnisse dank Drucksteigerungspumpe
- Robust für den harten gewerblichen Einsatz
- Hohe Betriebssicherheit durch Leckwassererkennung
- Wasch- und Klarspülsystem oben und unten aus Edelstahl
- Wunsch mit integrierter Wasserenthärtung oder Umkehrosmose (GiO-MODUL)

DV 270.2 - Das Dynamische Kraftpaket

Er besitzt alles, was ihn zu einem wahren Multitalent macht: Dynamische Hochleistungspumpen, reversierende Wascharme mit kompromissloser Powerwirkung, drehende Klarspülsysteme mit zusätzlich seitlichen Klarspülarmen, konsequent robuster Gesamtaufbau und überlegener Funktionstechnik.



DV 270.2

Wasserverbrauch pro Spülgang: 9,0 Liter
Korbmaß: 1.310 x 690 mm
Abmaße (BxTxH): 1.490 x 1.165 x 1.792/2.510 mm
Durchschubhöhe: 650 mm
Programmlaufzeit/Sek.: 120/240/480
Korbleistung Körbe/h: bis zu 30

Bestell-Nr. 186 2000017 Preis: 31.410,00 €

Optional:
GiO-MODUL, separat beigestellt
Punkt2 AirConcept
Zulauf- und Ablauftisch

4

M-iClean PF-S - Topf- und Utensilienspülmaschine

Körbe, Kisten, Knetwalzen: Wenn Lebensmittel ins Spiel kommen, wartet ein ganzes Universum an Spülgut darauf, schnell wieder in neuem Glanz zu erstrahlen. Unterschiedliche Formen und Größen treffen auf unterschiedliche Materialien und Rückstände.
Quasi: So vielfältig wie die gesamte Branche, von der Auslage beim Bäcker oder Metzger über die Hotelküche bis hin zum Lebensmitteleinzelhandel.
Ein echter Allrounder ist also gefragt. Aber auch ein Kraftprotz für hartnäckige Rückstände. Und weil jeder Millimeter zählt, muss auch eine kleine Nische ausreichen, um perfekte Spülergebnisse zu erzielen – für alle Utensilien, versteht sich. Hochwertige Premium-Technik soll es auch sein. Und natürlich sparsam, der Umwelt und dem Geldbeutel zuliebe.
MEIKO hat ganz genau hingehört, mitgeschrieben und entwickelt. Jetzt ist es so weit. Die Antwort auf all diese Anforderungen heißt: M-iClean PF-S. Mit diesem Multitalent bleiben keine Wünsche mehr offen.

FV 130.2 / FV 250.2

Sie sind außergewöhnlich stark in der Technik und funktional gestaltet im Design. Gebaut für einen der härtesten Jobs in der Küche. Sie werden vollelektronisch mit MIKE 2-System gesteuert und arbeiten mit einem neuartigen, reversierenden Waschsystem in optimaler Kombination mit bewährtem Dreharm-Klarspülsystem. Hinter ihren großen Klappen ist viel Platz für Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Bleche, Arbeitsgeschirre, Transportbehälter und anderem mehr.



M-iClean PF-S

Wasserverbrauch pro Spülgang: 4,5 Liter
Korbmaß: 608 x 700 mm
Abmaße (BxTxH): 775 x 898 x 1.868 (2.369) mm
Einschubhöhe: 815 mm
Programmlaufzeit/Sek.: 120/240/480
Korbleistung Körbe/h: bis zu 30

Bestell-Nr. 186 2000194 Preis: 17.600,00 €

Optional:
GiO-MODUL separat beigestellt
AirConcept Abluft-Wärmerückgewinnung



FV 130.2

Wasserverbrauch pro Spülgang: 5,8 Liter
Korbmaß: 850 x 700 mm
Abmaße (BxTxH): 1.030 x 895 x 1.785/2.185 mm
Einschubhöhe: 740 mm
Programmlaufzeit/Sek.: 120/240/360
Korbleistung Körbe/h: bis zu 30

Bestell-Nr. 186 2000016 Preis: 19.945,00 €

Optional:
GiO-MODUL separat beigestellt,
Punkt2 AirConcept



FV 250.2

Wasserverbrauch pro Spülgang: 9,0 Liter
Korbmaß: 1.310 x 700 mm
Abmaße (BxTxH): 1.490 x 895 x 1.935 mm
Einschubhöhe: 890 mm
Programmlaufzeit/Sek.: 120/240/480
Korbleistung Körbe/h: bis zu 30

Bestell-Nr. 186 2000015 Preis: 26.330,00 €

Optional:
GiO-MODUL separat beigestellt,
Punkt2 AirConcept (Abb.)

Korbtransport-Spülmaschinen

UPster ® K – Der schnelle Einstieg in die saubere MEIKO Welt

Die UPster ® Serie ist der schnelle Einstieg in die Welt professioneller Spültechnik von MEIKO: UPster ® bietet saubere Technik scharf kalkuliert und turboschnell geliefert. In der Regel in einer Woche. Damit starten Einsteiger und clevere Profis schneller in eine glänzende Zukunft.

Maximale Reinigungsqualität bei minimalem Raumbedarf. Flexible Längen erlauben passgenaue Spülkapazitäten – wirtschaftlicher geht's nicht. Bestes Raumklima dank effektiver Wärmerückgewinnung ohne Abluftstutzen. Für mehr Komfort sorgt die ergonomische Bedienung über das innovative und selbsterklärende Glas-Touch-Display und das blaue Bedienkonzept für eine einfache Maschinenreinigung.



Korbtransport-Spülmaschinen

M-iQ – Ganzheitliche Spültechnologie für Mensch und Umwelt

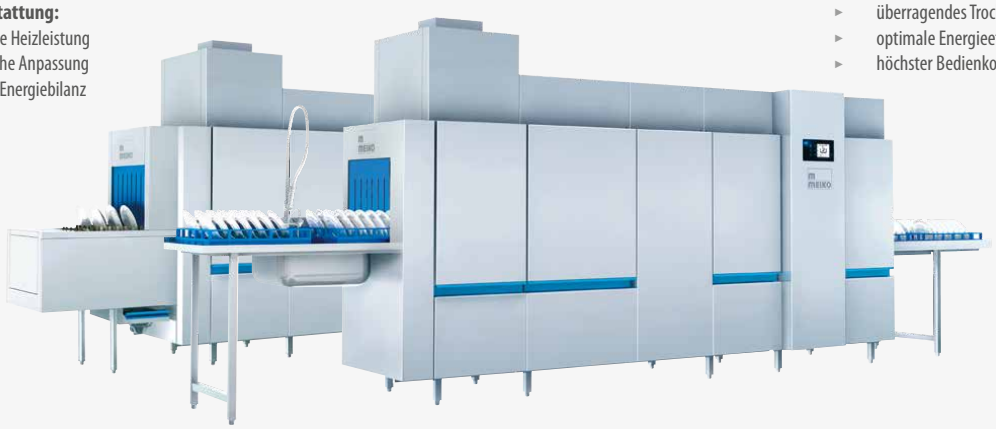
Die M-iQ von MEIKO ist ein Meilenstein in der Entwicklung der Spültechnik: Sie bringt höchste Sauberkeit, beste Effizienz und optimale Ressourcenbilanz in perfekte Balance. Es sind vor allem vier herausragende MEIKO Innovationen, die diesen einmaligen Spülfortschritt ermöglichen: ein intelligentes Luftmanagement, höchste Filterperfektion, ein überzeugendes Energiekonzept und idealer Bedienkomfort mit dem gläsernen CC-Touch-Display.

M-iQ Filter
- revolutionäres Filtersystem
- aktiver Schmutzaustrag
- höchste Prozess-Effizienz

M-iQ GreenEye-Technology ®
- Teamwork Mensch & Maschine
- reibungsloser Spülprozess
- optimierte Auslastung mit Sparpotenzial

M-iQ AirConcept mit M-iQ AirComfort-Trocknung
- höchste Energieeffizienz
- kompromisslose DIN-Konformität
- kein Abluftanschluss nötig
- überragendes Trocknungsergebnis
- optimale Energieeffizienz
- höchster Bedienkomfort

Standardausstattung:
- dreistufige Heizleistung
- dynamische Anpassung
- optimale Energiebilanz





*Siehe Seite 207



Der neue BioMaster® Flex – kompakt, kraftvoll und hygienisch

MEIKO GREEN WASTE SOLUTIONS

So geht Speisereste-Management. Einfach.

Platz ist in der kleinsten Küche: Mit nur 500 mm Breite passt der BioMaster® Flex auch in kleine Lücken – und revolutioniert von dort aus die gesamte Speisereste-Logistik. Einfach bis zu 28 Liter Speisereste und Bio-Abfälle eingeben, Knopf drücken und 90 Sekunden später ist alles im Sammeltank. Dort lagert die wertvolle Biomasse bis zum Transport in die Biogasanlage. Kein Schleppen, kein Gestank, weniger Verkehr und alles hygienisch sauber. So geht Speisereste-Management mit MEIKO.

Die Vorteile des BioMaster® Flex:
- Kompakt: Nur 500 mm breit
- Kraftvoll: Auch für ungekochte Reste wie Abschnitte und Schalen
- Hygienisch: keine Kreuzkontamination, keinen Gestank auch ohne Kühlung

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf, zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer. Die Welt der Großküche GTEG Gerne auch Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



Gerätespülmaschinen

Gerätespülmaschinen von Winterhalter sind ausgelegt für alle Härtefälle: Verunreinigte Schneidebretter und Küchenwerkzeuge, verklebte Schüsseln und Rührlöffel, verkrustete Töpfe und GN-Behälter, eingebrannte Pfannen und Backbleche. Mit ihrer soliden Bauweise sorgen diese Maschinen im Produktionsbereich von Bäckereien, Metzgereien, Restaurants, Hotels und der Systemgastronomie für erstklassige Sauberkeit und Hygiene.

Gerätespülmaschine GS 630

Sie hat richtig viel Kraft. Mit hohem Wasserdruck spült die kleinste Gerätespülmaschine der Welt Auslagebleche, GN-Behälter, Euronorm-Kisten, Tabletts, Geschirr, Gläser und Besteck. Überall dort, wo scheinbar kein Platz fürs Spülen ist:

- kleine Spülküchen
- enge Ladentheken
- Räume mit eingeschränkten Platzverhältnissen

QR-Code scannen und Produktdetails ansehen!



Gerätespülmaschinen UF-Serie

Sie hat richtig viel Kraft. Mit hohem Wasserdruck spült die kleinste Gerätespülmaschine der Welt Auslagebleche, GN-Behälter, Euronorm-Kisten, Tabletts, Geschirr, Gläser und Besteck. Überall dort, wo scheinbar kein Platz fürs Spülen ist:

- hoher Wasserdruck
- robust verarbeitet
- mit viel Power



Gerätespülmaschinen GS 630 / UF-Serie

	Tankvolumen:	Korbleistung/Spülprogramme:	Korbinnenmaß (BxT):	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Gerätespülmaschine GS 630	25,0 Liter	38 / 29 / 12 Körbe/h	630 x 465 mm	870 x 600 x 820 mm	227 GS 630	9.305,00 €
Gerätespülmaschine UF-M	69,0 Liter	40 / 24 / 12 Körbe/h	612 x 672 mm	775 x 870 x 1720 mm	227 UF-M	15.040,00 €
Gerätespülmaschine UF-M Energy	69,0 Liter	40 / 24 / 12 Körbe/h	612 x 672 mm	775 x 870 x 1910 mm	227 UF-M Energy	18.090,00 €
Gerätespülmaschine UF-L	69,0 Liter	40 / 24 / 12 Körbe/h	612 x 672 mm	775 x 870 x 1880 mm	227 UF-L	16.760,00 €
Gerätespülmaschine UF-L Energy	69,0 Liter	40 / 24 / 12 Körbe/h	612 x 672 mm	775 x 870 x 2070 mm	227 UF-L Energy	19.810,00 €
Gerätespülmaschine UF-XL	138,0 Liter	40 / 24 / 12 Körbe/h	1305 x 672 mm	1468 x 870 x 1880 mm	227 UF-XL	26.455,00 €
Gerätespülmaschine UF-XL Energy	138,0 Liter	40 / 24 / 12 Körbe/h	1305 x 672 mm	1468 x 870 x 2070 mm	227 UF-XL Energy	29.505,00 €

Gerätespülmaschinen PT-Utensil

	Tankvolumen:	Korbleistung/Spülprogramme:	Korbinnenmaß (BxT):	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Geräte- und Geschirrspülmaschine PT-L Utensil	36,0 Liter	32 / 13 / 9 Körbe/h	500 x 500 mm 500 x 600 mm	735 x 750 x 1535 mm	227 PT-L Utensil	14.990,00 €
Geräte- und Geschirrspülmaschine PT-L Utensil EnergyPlus	36,0 Liter	32 / 13 / 9 Körbe/h	500 x 500 mm 500 x 600 mm	735 x 750 x 2175 mm	227 PT-L Utensil EnergyPlus	17.965,00 €
Geräte- und Geschirrspülmaschine PT-XL Utensil	36,0 Liter	32 / 13 / 9 Körbe/h	500 x 500 mm 500 x 600 mm	735 x 750 x 1655 mm	227 PT-XL Utensil	15.690,00 €
Geräte- und Geschirrspülmaschine PT-XL Utensil EnergyPlus	36,0 Liter	32 / 13 / 9 Körbe/h	500 x 500 mm 500 x 600 mm	735 x 750 x 2415 mm	227 PT-XL Utensil EnergyPlus	18.670,00 €

Gerätespülmaschine PT Utensil

Flexibel einsetzbar Gerätschaften, Geschirr oder beides im Wechsel: Die PT Utensil vereint zwei Anwendungen in einer Maschine. Sie sind flexibel und sparen sich die Anschaffung einer zweiten Spülmaschine.
Ergonomische Bedienung Mit einem smarten Touch-Display für eine intuitive Bedienung und dem ergonomischen Komfort einer Haubenspülmaschine.
Erstklassige Spülergebnisse Auch wenn die Verschmutzungen noch so hartnäckig sind: Mit der wirkungsvollen Vierfach-Filtration ist die PT Utensil ein Garant für zertifizierte Sauberkeit und Hygiene.

Absolut zuverlässig Die PT Utensil bringt genau das mit, was eine Maschine im harten Spülalltag braucht: innovative Technik, hochwertige Verarbeitung und geringe Fehleranfälligkeit. Eine Maschine, auf die Sie sich blind verlassen können.
Energiespar-Option Die PT Utensil ist auch als EnergyPlus-Version mit Abluft- und Abwasserwärmerückgewinnung erhältlich.



Intelligent und sparsam: Gewerbliche Spülsysteme von Winterhalter

- Mit Spülmaschinen, Spülchemie, Wasseraufbereitungsgeräten und Spülkörben bietet Winterhalter ein Gesamtsystem, das perfekte Spülergebnisse garantiert.
- Das Maschinenportfolio reicht von Untertisch-, Hauben-, Geräte- bis hin zu den großen Korb- und Bandtransportspülmaschinen.
- Eine hohe Beratungskompetenz und der exzellente Service runden das Angebot ab.

4

Untertischspülmaschinen der UC-Serie

Sie ist exakt zugeschnitten auf das von Ihnen verwendete Spülgut. Sie passt dank unterschiedlicher Maschinengrößen optimal zu Ihren individuellen Platzverhältnissen. Sie überzeugt durch intuitive Bedienung, einen sparsamen Betrieb und hohe Wirtschaftlichkeit: die UC-Serie von Winterhalter. Ihre Mission sind strahlende Gläser, sauberes Geschirr, makelloses Besteck.

Gläserspülmaschine

Besteckspülmaschine

Flaschenspülsystem


Geschirrspülmaschine


Bistrospülmaschine


Mehrwegspülsystem für Kunststoffbecher und -bowls

	Tankvolumen:	Korbleistung/Spülprogramme*:	Korbmaß (BxT):	Abmaße (BxTxH) mit Füßen:	Bestell-Nr.:	Preis:
UC-S	9,5 Liter	24 / 28 / 40 Körbe/h	400 x 400 mm	460 x 637 x 725-760 mm	277 UC-S Gläser / Geschirr / Besteck / Bistro	5.575,00 €
UC-M	15,3 Liter	24 / 28 / 40 Körbe/h	500 x 500 mm	600 x 637 x 725-760 mm	277 UC-M Gläser / Geschirr / Besteck / Bistro	6.235,00 €
UC-L	15,3 Liter	24 / 28 / 40 Körbe/h	500 x 500 mm	600 x 637 x 820-855 mm	277 UC-L Gläser / Geschirr / Besteck / Bistro	6.705,00 €
UC-XL	15,3 Liter	24 / 28 / 40 Körbe/h	500 x 500/540 mm	600 x 671 x 820-855 mm	277 UC-XL Gläser / Geschirr / Besteck / Bistro	7.955,00 €

* Die Korbleistung bezieht sich auf die Softwareart „Geschirr". Die UC-Serie ist auch als Gläser-, Bistro- oder Besteckspülmaschine erhältlich.

Serienausstattung für alle Modelle der UC-Serie:

- CONNECTED WASH – vernetzte Spülmaschine zum Überwachen von Betriebsdaten
- Smartes Touch-Display
- Spülsystem VarioPower: S-förmige Spülfelder mit maximaler Flächendeckung und optimierter Düsengeometrie für höchste Reinigungskraft bei variabler Druckanpassung
- Drei Standardprogramme (außer Besteckspülmaschinen)
- ECO-, Kurz-, Silence-, Intensiv- und Einweichprogramm
- Eingebautes Reiniger- und Klarspülerdosiergerät, integrierter Behälter (inklusive Einfülltrichter)
- Vierfach-Filtration (Flächensieb, Siebzylinder, Siebunterteil, Mediamat)
- Tiefgezogener Tank mit Hygiene-Tankheizkörper
- Tiefgezogene Korbführung, ein Korbpaket nach Wahl
- Multiphasing

QR-Code scannen und Produktdetails ansehen!

CTR-Serie – die kompakte Korbtransportspülmaschine

Kompakte Korbtransportspülmaschine. Dank des modularen Systems lässt sich die CTR einfach planen, individuell konfigurieren und auch im Nachhinein erweitern. Die perfekte Lösung für 100 bis 400 Essen. Kapazität/h: bis zu 195 Körbe.



MT-Serie – leistungsstarke Spültechnik für hohes Spülgutaufkommen

MTR

Mehrtankspülmaschine mit Korbtransport. Für unterschiedlichste Spülgüter verteilt über den ganzen Tag. In Hotels, Restaurants und Raststätten, kleinen Kantinen und Pflegeeinrichtungen. Kapazität/h: bis zu 355 Körbe.





MTF

Mehrtankspülmaschine mit Bandtransport. Für einheitliches Spülgut zu fest definierten Zeiten. In Mensen und großen Kantinen, Kliniken und Pflegeeinrichtungen. Kapazität/h: bis zu 8.000 Teller.

4

Professionelle Wasseraufbereitung für jede Anforderung und jeden Anspruch

Die Wasseraufbereitung ist ein wichtiger Baustein im Gesamtsystem von Winterhalter: Durch Enthärtung, Entsalzung und Umkehrosmose wird die Wasserqualität optimiert.



ENTHÄRTUNG - Die Grundlage der Wasseraufbereitung

Enthärtetes Wasser: Das Wasser wird entkalkt, der Kalk durch wasserlösliche Salze ersetzt.

Gerät	Spülgutmenge	Leistung bei 10° GH	Stromanschluss	Empfohlene Modelle
Eingebauter Enthärter	wenig	1.460 l / Salzbefüllung*	über die Spülmaschine	UC-, PT-Serie
MonoMatik 3	wenig	20 l/min	nicht notwendig	UC-, PT-Serie
DuoMatik 3	viel	30 l/min (kontinuierlicher Betrieb)	nicht notwendig	PT-, UF-, CTR-, GS 630-, MT-Serie

* Füllmenge des Salzbehälter: 1,5 kg; GH = Gesamthärte

ENTSALZUNG - Für gehobene und höchste Ansprüche

Vollentsalztes Wasser: Das Wasser wird entkalkt, alle Salze und Mineralien werden entfernt.
Teilentsalztes Wasser: Reduzierung des Salzgehalts durch Ionenaustausch.

Gerät	Spülgutmenge	Leistung bei 10° GH	Stromanschluss	Empfohlene Modelle
TE 15	wenig	14.000 l (bei 10° KH)	keine	UC-Serie
TE 20	viel	18.000 l (bei 10° KH)	keine	UC-, PT-Serie
VE 15	wenig	4.000 l (bei 10° GS)	keine	UC-Serie
VE 20	wenig	5.500 l (bei 10° GS)	keine	UC-, PT-Serie

KH = Karbonathärte; GS = Gesamtsalzgehalt; GH = Gesamthärte





UMKEHROSMOSE - Beste Ergebnisse bei großen Spülgutmengen

Durch Umkehrosmose aufbereitetes Wasser: Wasser wird mit mechanischem Druck durch eine Membran gepresst, so werden bis zu 98 % der Inhaltsstoffe entfernt.

Gerät	Spülgutmenge	Leistung	Für GH	Abwasserabführung	Empfohlene Modelle
AT Excellence-S	wenig	90 l/h*	max. 35	Schmutzwasseranschluss	UC-Serie
AT Excellence-M	viel	180 l/h*	max. 35	Schmutzwasseranschluss	PT-Serie
RoMatik 210	viel	300 l/h*	max. 10	Bodenablauf und Schmutzwasseranschluss	UC-, PT-, UF-, STR-, MT-Serie
RoMatik 420	viel	420 l/h*	max. 10	Bodenablauf und Schmutzwasseranschluss	UC-, PT-Serie

* bei 15 °C Zulaufwassertemperatur; GH = Gesamthärte

EINGEBAUTE UMKEHROSMOSE - Erhältlich für die Geräte UC Excellence-i und UC Excellence-i Plus (jeweils als UC-S und UC-M). Für höchste Wasserqualität bei minimalem Platzbedarf.



Passende Spülkörbe finden Sie ab Seite 230



Haubenspülmaschinen der PT-Serie

Rush-Hour in der Spülküche. Mittendrin die PT von Winterhalter. Auf dem Zulauftisch werden Körbe mit schmutzigem Geschirr beladen. Der Spülgang startet. Auf der anderen Seite wird das saubere Spülgut entnommen. Alles läuft und ist optimal aufeinander abgestimmt. Keine Kompromisse. Die PT-Serie macht's möglich: Sie ist für höchste Anforderungen ausgelegt und auf maximale Wirtschaftlichkeit getrimmt. Ein Allrounder für unterschiedliches Spülgut. Unkompliziert, effizient, schnell. Und stets absolut zuverlässig. Erhältlich in drei Maschinengrößen. Ein echtes Arbeitstier.

QR-Code scannen und Produktdetails ansehen!

4

Erstklassige Spülergebnisse

Auch wenn die Verschmutzungen noch so hartnäckig sind: Die PT-Serie ist ein Garant für zertifizierte Sauberkeit und Hygiene. Mit dem leistungsfähigen Spülsystem und der wirkungsvollen Vierfach-Filtration sind Sie für jede Situation bestens gerüstet.



Absolut zuverlässig

Die PT bringt genau das mit, was eine Maschine im harten Spülalltag braucht: innovative Technik, hochwertige Verarbeitung und geringe Fehleranfälligkeit. Eine Maschine, auf die Sie sich blind verlassen können.

Hohe Wirtschaftlichkeit

Spülen mit der PT heißt effizient spülen: durch geringen Wasserverbrauch, optimal genutzte Energie, sparsam dosierte Spülchemie und digitale Services. Das heißt: Mit der PT reduzieren Sie Ihre Betriebskosten auf ein Minimum.

Einfache Bedienung

Die PT macht das Spülen ein Stück leichter: mit einer intuitiven und einfachen Bedienung, ergonomischem Handling und praktischen Funktionen. Ihr Spülpersonal wird die PT mit Freude bedienen.

PT-Serie Haubenspülmaschinen

Serienmäßig mit VarioPower, Abwasserwärmetauscher EnergyLight und Korbpaket nach Wahl.

	Tankvolumen:	Korbleistung/Spülprogramme*:	Korbmaß (BxT):	Abmaße (BxTxH/H bei offener Haube):	Bestell-Nr.:	Preis:
Haubenspülmaschine PT-M	35,0 Liter	45 / 32 / 22 Körbe/h	500 x 500 mm	635 x 750 x 1535 / 2010 mm	277 PT-M	12.445,00 €
Haubenspülmaschine PT-L	35,0 Liter	45 / 32 / 22 Körbe/h	500 x 500 mm	735 x 750 x 1535 / 2010 mm	277 PT-L	14.630,00 €
Haubenspülmaschine PT-XL**	35,0 Liter	45 / 32 / 22 Körbe/h	500 x 500 mm	735 x 750 x 1655 / 2250 mm	277 PT-XL	15.340,00 €

PT-Serie Haubenspülmaschinen mit EnergyPlus (Optional)

Abluft- und Abwasserwärmetauscher reduzieren den Stromverbrauch und damit die Betriebskosten um bis zu 15%.

	Tankvolumen:	Korbleistung/Spülprogramme*:	Korbmaß (BxT):	Abmaße (BxTxH/H bei offener Haube):	Bestell-Nr.:	Preis:
Haubenspülmaschine PT-M	35,0 Liter	45 / 32 / 22 Körbe/h	500 x 500 mm	635 x 750 x 2175 / 2175 mm	277 PT-M EnergyPlus	15.425,00 €
Haubenspülmaschine PT-L	35,0 Liter	45 / 32 / 22 Körbe/h	500 x 500 mm	735 x 750 x 2175 / 2175 mm	277 PT-L EnergyPlus	17.610,00 €
Haubenspülmaschine PT-XL**	35,0 Liter	45 / 32 / 22 Körbe/h	500 x 500 mm	735 x 750 x 2415 / 2415 mm	277 PT-XL EnergyPlus	18.315,00 €

* Die Korbleistung bezieht sich auf die Softwareart „Geschirr". Die Maschinen sind auch als Gläser-, Bistro- oder Besteckspülmaschine erhältlich.
** Mit einer lichten Einfahrtshöhe von 560 mm können auch GN 2/1 Bleche gespült werden.

Gläser- und Geschirrspülmaschinen | PREMAX & PROFI

- GENIUS-X² Feinfiltersystem: Filtersystem mit integrierter Vorwaschfunktion reduziert den Reinigerverbrauch bis zu 35%.
- Intelligente VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung: Das Grafik- und Textdisplay erlaubt einfachstes Bedienen über die Ein-Knopf-Bedienung.
- Intelligente Waschlaugenkontrolle: Die Steuerung überwacht permanent den Schmutzeintrag, der Frischwasserverbrauch wird auf bis zu 0,8l/Korb gesenkt.
- Selbstreinigendes Waschsystem: Das kombinierte Wasch- und Klarspülsystem verfügt über eine innovative Selbstreinigung der Wascharme bei jedem Spülgang. Dies spart Zeit und stellt ein einwandfreies Reinigungsergebnis sicher.
- Spezialprogramm Kaltklarspülung (Gläserspülmaschinen): In Stoßzeiten können Gläser in Bars oder Biergärten nach dem Spülen sofort wieder verwendet werden. Das Getränk wärmt sich durch das Glas nicht auf und das Bier behält seinen stabilen Schaum.
- Optionales Doppelkorbsystem (Geschirrspülmaschinen): Die Kapazität der Spülkammer wird optimal ausgenutzt und die Leistung der Maschine verdoppelt.
- Serienmäßig integriertes WLAN-Modul
- SmartConnect App: Alle wesentlichen Informationen der Spülmaschine, wie Status, Geräteinformationen, Fehlermeldungen, Betriebskosten, Hygieneinformationen und Auslastung immer auf einen Blick.

Optional:

- HOBART Umkehrosmose - Nie mehr Nachpolieren
  Die HOBART Gläserspülmaschinen GC, GCP sowie GXC können optional mit einer integrierten Osmoseanlage bestellt werden. Die GPCROI enthält serienmäßig eine integrierte Osmoseanlage. Für alle anderen Maschinen besteht die Möglichkeit eine Osmoseanlage seitlich daneben zu platzieren. Jede HOBART Geschirrspülmaschine kann mit einer Umkehrosmose RO-S ausgestattet werden.



Gläserspülmaschine PREMAX GCP

- Kompakte Bauweise: Mit einer Einbauhöhe von nur 705 mm sehr platzsparend oder mit integrierter Osmose und einer Gesamthöhe von nur 820 mm ideal für den Einbau unter der Theke.
- Durch Präzisionsdüsen werden nur 1,7 l Frischwasser pro Spülgang benötigt.
- Eingebauter Trocknungsassistent: Unterstützt das Trocknungsergebnis der Spülmaschine.
- VAPOSTOP: Vermeidet den Dampfaustritt beim Öffnen der Tür.

Gläserleistung: 960/h, Einschubhöhe: 315 mm,
Korbleistung: 48/h, Korbmaß (BxT): 400 x 400 mm,
Gewicht: 58,00 kg,
Anschluss: 400 V oder 230 V, Leistung: 4,6/3,2 kW,
Abmaße (BxTxH): 460 x 590 x 705 mm,

Bestell-Nr. 27 GCP-10C	Preis: 7.385,00 €

Mit integrierter Osmose:

Bestell-Nr. 27 GCPROI-10C	Preis: 9.140,00 €



Gläserspülmaschine PREMAX GP

- Auswählbare Spezialprogramme passen sich der besonderen Beschaffenheit und Anforderungen von Gläsern an.
- VAPOSTOP²: Vermeidet den Dampfaustritt während der Trocknung und beim Öffnen der Tür.
- TOP-DRY Trocknung: Die innovative Trocknung sorgt für ein einwandfreies Trocknungsergebnis. Ein anschließendes Abtrocknen und Polieren entfällt.
- Minimaler Wasserverbrauch: Nur 1,8 l Frischwasser pro Spülgang

Gläserleistung: 2.160/h, Einschubhöhe: 425 (370) mm,
Korbleistung: 60/h, Korbmaß (BxT): 500 x 500 mm,
Gewicht: 60,00 kg,
Anschluss: 400 V oder 230 V, Leistung: 6,7/3,3 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 603 x 825 mm,

Bestell-Nr. 27 GP-10C	Preis: 8.585,00 €



Gläserspülmaschine PROFI GC

- Kompakte Bauweise: Mit einer Einbauhöhe von nur 705 mm sehr platzsparend oder mit integrierter Osmose und einer Gesamthöhe von nur 820 mm ideal für den Einbau unter der Theke.
- Durch Präzisionsdüsen werden nur 1,7 l Frischwasser pro Spülgang benötigt.

Gläserleistung: 960/h, Einschubhöhe: 315 mm,
Korbleistung: 48/h, Korbmaß (BxT): 400 x 400 mm,
Gewicht: 58,00 kg,
Anschluss: 400 V oder 230 V, Leistung: 4,6/3,2 kW,
Abmaße (BxTxH): 460 x 590 x 705 mm,

Bestell-Nr. 27 GC-10C	Preis: 5.725,00 €

Mit integrierter Osmose:

Bestell-Nr. 27 GCROI-10C	Preis: 7.480,00 €



Gläserspülmaschine PROFI GX

- Minimaler Wasserverbrauch: Nur 1,8 l Frischwasser pro Spülgang

Gläserleistung: 2.160/h, Einschubhöhe: 425 mm,
Korbleistung: 60/h, Korbmaß (BxT): 500 x 500 mm,
Gewicht: 60,00 kg,
Anschluss: 400 V oder 230 V, Leistung: 6,7/2,6 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 603 x 825 mm,

Bestell-Nr. 27 GX-10C	Preis: 6.875,00 €



Gläserspülmaschine PREMAX GPCROI

Intergrierte Osmoseeinheit für die richtige Wasserqualität

- Auswählbare Spezialprogramme passen sich der besonderen Beschaffenheit und Anforderungen von Gläsern an.
- VAPOSTOP²: Vermeidet den Dampfaustritt während der Trocknung und beim Öffnen der Tür.
- TOP-DRY Trocknung: Die innovative Trocknung sorgt für ein einwandfreies Trocknungsergebnis. Ein anschließendes Abtrocknen und Polieren entfällt.
- Minimaler Wasserverbrauch: Nur 1,8 l Frischwasser pro Spülgang

Gläserleistung: 2.160/h, Einschubhöhe: 305 (248) mm,
Korbleistung: 60/h, Korbmaß (BxT): 500 x 500 mm,
Gewicht: 60,00 kg,
Anschluss: 400 V oder 230 V, Leistung: 6,7/3,3 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 603 x 820 mm,

Bestell-Nr. 27 GPCROI-10C — Preis: 10.535,00 €



Geschirrspülmaschine PREMAX FP

- Optionales BESTECK PREMIUM: Das innovative System sorgt für sauberes und glänzendes Besteck, ohne zu Polieren. Die Programmauswahl erfolgt automatisch durch die Maschine. (Nicht in Verbindung mit Maschinen mit intergrierter Enthärtung)
- ECO Programm: Klarspülung mit Dampf reduziert den Frischwasserverbrauch auf 0,8 l/Korb. Dies spart bis zu 60 % Wasser und Reiniger, sowie bis zu 60 % Klarspüler.
- VAPOSTOP²: Vermeidet den Dampfaustritt während der Trocknung und beim Öffnen der Tür.
- TOP-DRY Trocknung: Die innovative Trocknung sorgt für ein einwandfreies Trocknungsergebnis. Ein anschließendes Abtrocknen und Polieren entfällt.

Gläserleistung: 1.620/h, Einschubhöhe: 425 mm,
Tellerleistung: 810/h, Korbleistung: 45/h,
Korbleistung bei Einsatz des Doppelkorbsystems bis zu 90/h
Korbmaß (BxT): 500 x 500 mm,
Gewicht: 60,00 kg,
Anschluss: 400 V oder 230 V, Leistung: 6,7/3,3 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 603 x 825 mm,

Bestell-Nr. 27 FP-10C — Preis: 8.885,00 €

Mit integrierter Enthärtung:

Bestell-Nr. 27 FPS-10C — Preis: 10.265,00 €



Geschirrspülmaschine PROFI FXL

- XL Waschkammer: Für das Spülen von 600 x 400 mm Körben/ Platten geeignet. Optimal für Fast-Food-, Café und Imbissbetriebe.

Gläserleistung: 1.440/h, Einschubhöhe: 425 mm,
Tellerleistung: 720/h, Leistung Tablett oder Bleche: 320/h, Korbleistung: 40/h,
Korbleistung bei Einsatz des Doppelkorbsystems bis zu 80/h
Korbmaß (BxT): 500 x 500 mm,
Gewicht: 60,00 kg,
Anschluss: 400 V oder 230 V, Leistung: 6,7/2,6 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 640 x 825 mm,

Bestell-Nr. 27 FXL-10C — Preis: 8.620,00 €

Mit integrierter Enthärtung:

Bestell-Nr. 27 FXLS-10C — Preis: 9.995,00 €



Geschirrspülmaschine PROFI FX

- Optionales BESTECK PREMIUM: Das innovative System sorgt für sauberes und glänzendes Besteck, ohne zu Polieren. Die Programmauswahl erfolgt automatisch durch die Maschine. (Nicht in Verbindung mit Maschinen mit intergrierter Enthärtung)
- Optionales Doppelkorbsystem: Gleichzeitig können zwei Körbe gespült werden. Die Kapazität der Spülkammer wird optimal ausgenutzt und die Leistung der Maschine verdoppelt.

Gläserleistung: 1.440/h, Einschubhöhe: 425 mm,
Tellerleistung: 720/h, Korbleistung: 40/h,
Korbleistung bei Einsatz des Doppelkorbsystems bis zu 80/h
Korbmaß (BxT): 500 x 500 mm,
Gewicht: 60,00 kg,
Anschluss: 400 V oder 230 V, Leistung: 6,7/2,6 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 603 x 825 mm,

Bestell-Nr. 27 FX-10C — Preis: 7.210,00 €

Mit integrierter Enthärtung:

Bestell-Nr. 27 FXS-10C — Preis: 8.590,00 €

Haubenspülmaschinen | PREMAX & PROFI

- GENIUS-X² Feinfiltersystem: Filtersystem mit integrierter Vorwaschfunktion reduziert den Reinigerverbrauch bis zu 35 %.
- Intelligente VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung: Ein-Knopf- Bedienung mit Restlaufanzeige in Kombination mit Text- und Grafikdisplay.
- Hygieneprogramm in Kombination mit dem Hygiene-Tab INTENSIV: Entfernt Kalk- und Schmutzrückstände aus dem Tankinnenraum.
- Integrierter Abluft-Energiespeicher: Die nach allen Seiten hin geschlossene und isolierte Haube hält Energie und Feuchtigkeit im System und spart bis zu 3 kW Energie.
- Serienmäßig integriertes WLAN-Modul
- SmartConnect App: Alle wesentlichen Informationen der Spülmaschine, wie Status, Geräteinformationen, Fehlermeldungen, Betriebskosten, Hygieneinformationen und Auslastung immer auf einen Blick

Optional:

- Abwasser-Wärmerückgewinnung: Die Energie des Abwassers wird zur Aufheizung des zufließenden Wassers genutzt, dadurch wird deutlich Energie gespart.
- Integrierte Enthärtung

Haubenspülmaschine PREMAX AUP

- PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag: Revolutionäres Filtersystem eliminiert manuelles Vorabbrausen. Sämtlicher Fein- und Grobschmutz wird sofort in ein externes Sieb ausgetragen. Das spart Betriebskosten und schützt die Maschine.
- VAPO-ACTIVE Dampfwaschung: Eingesprühter heißer Wasserdampf unterstützt die Auflösung von hartnäckigen Verschmutzungen während der Waschung.
- ECO Programm: Klarspülung mit Dampf reduziert den Frischwasserverbrauch auf 1,4 l/Korb. Dies spart bis zu 44 % Wasser und Chemie.
- SENSO-ACTIVE Ressourceneinsatz: Die Steuerung überwacht permanent den Schmutzeintrag in den Tank und passt individuell und in Echtzeit die Klarspülmenge an den Verschmutzungsgrad an.
- POWER-PLUS Waschprogramm: Zuschaltbares Hochdruckprogramm zum Reinigen von stark verschmutztem Spülgut und Utensilien.



Gläserleistung: 2.520/h, Einschubhöhe: 440 mm,
Tellerleistung: 1.260/h, Korbleistung: 70/h,
Korbmaß (BxT): 500 x 500 mm, Gewicht: 140,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 17/10,8 kW,
Abmaße (BxTxH): 635 x 742 x 1.510 mm,

Bestell-Nr. 27 AUP-10B	Preis: 17.455,00 €
Mit integrierter Enthärtung:	
Bestell-Nr. 27 AUPS-10B	Preis: 18.715,00 €

Haubenspülmaschine PROFI AMX

- Minimaler Wasserverbrauch: Nur 2,0 l Frischwasser pro Spülgang.
- Optional mit VAPOSTOP zur wirkungsvollen Verhinderung des Dampfaustritts.



Gläserleistung: 2.160/h, Einschubhöhe: 440 mm,
Tellerleistung: 1.080/h, Korbleistung: 60/h,
Korbmaß (BxT): 500 x 500 mm, Gewicht: 110 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 7,1 kW, Abmaße (BxTxH): 635 x 742 x 1.510 mm,

Bestell-Nr. 27 AMX-10B	Preis: 13.005,00 €
Mit integrierter Enthärtung:	
Bestell-Nr. 27 AMXS-10B	Preis: 14.265,00 €

Haubenspülmaschine PROFI AMXR

- Effiziente Abwasser-Wärmerückgewinnung: Die Energie des Abwassers wird zur Aufheizung des zufließenden Wassers genutzt. Dadurch werden 36 % der Energiekosten eingespart.

Ausführung wie PROFI AMX mit zusätzlicher Abwasser-Wärmerückgewinnung
Gewicht: 120 kg, Anschluss: 400 V, Leistung: 7,1 kW, Abmaße (BxTxH): 635 x 742 x 1.510 mm,

Bestell-Nr. 27 AMXR-10B	Preis: 15.205,00 €
Mit integrierter Enthärtung und Abwasser-Wärmerückgewinnung:	
Bestell-Nr. 27 AMXRS-10B	Preis: 16.465,00 €

Passende Spülkörbe finden Sie ab Seite 230



Haubenspülmaschine PROFI AMXX

- Minimaler Wasserverbrauch: Nur 2,0 l Frischwasser pro Spülgang.
- Optional ist dieses Modell auch mit einer effizienten Abwasser-Wärmerückgewinnung verfügbar.
- ROTOR-X Waschsystem: Kreuzwascharme und spezielle Weitwinkeldüsen verteilen das Wasser optimal und erhöhen die Kontaktzeit des Wassers am Spülgut.

Gläserleistung: 2.520/h, Einschubhöhe: 440 mm,
Tellerleistung: 1.260/h, Korbleistung: 70/h,
Korbmaß (BxT): 500 x 500 mm, Gewicht: 120 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 16,3 / 10,1 kW,
Abmaße (BxTxH): 635 x 742 x 1.510 mm,

Bestell-Nr. 27 AMXX-10B	Preis: 14.420,00 €
Mit integrierter Enthärtung:	
Bestell-Nr. 27 AMXXS-10B	Preis: 15.680,00 €

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!

Universalspülmaschinen | PREMAX & PROFI

- GENIUS-X² Feinfiltersystem: Filtersystem mit integrierter Vorwaschfunktion reduziert den Reinigerverbrauch bis zu 35 %.
- Sieb-Einsatzkontrolle: Der korrekte Einsatz des Tankabdecksiebs wird permanent überwacht.
- Intelligente VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung: Ein-Knopf-Bedienung mit Restlaufanzeige in Kombination mit Text- und Grafikdisplay.
- Hygieneprogramm für Intensiv-Selbstreinigung.
- ROTOR-X Waschsystem: Kreuzwascharme und spezielle Impulsdüsen verteilen das Wasser optimal und erzeugen maximalen Waschdruck.
- Zuschaltbares Hochdruckprogramm für Töpfe, GN-Schalen und hartnäckige Verkrustungen.

Optional:

- Abwasser-Wärmerückgewinnung: Die Energie des Abwassers wird zur Aufheizung des zufließenden Wassers genutzt, dadurch werden modellabhängig bis zu 12,9 kW/h gespart
- Abluft-Wärmerückgewinnung: die Energie der Abluft wird zur Aufheizung des zufließenden Wassers genutzt, dies spart modellabhängig bis zu 7,8 kW/h
- VAPOSTOP Türöffnung: vermeidet den Dampfaustritt beim Öffnen der Tür



Universalspülmaschine PREMAX UP

- Maximale Kapazität: Gleichzeitig können 6 1/1 GN-Schalen oder 4 EN2-Behälter gespült werden.
- VAPO-ACTIVE Dampfwaschung: In Ergänzung zur POWER-PLUS Waschung unterstützt Dampf die Auflösung von hartnäckigen Verschmutzungen während der Waschung.
- Reiniger-Direkt-Sprühsystem: Durch direktes Aufsprühen von Reiniger auf stark verschmutztes Spülgut in der Waschkammer wird das manuelle Vorreinigen des Spülguts auf ein Minimum reduziert.
- Seitliches Waschsystem: Die Aufnahmekapazität von 1/1 GN-Schalen und EN2-Behältern kann verdreifacht werden

Einschubhöhe: 860 mm,
Leistung bis 30 Körbe/h; 180 1/1 GN-Schalen/h,
120 E-Norm-Kisten/h, Korbmaß (BxT): 600 x 760 mm,
Gewicht: 212,00 kg, Anschluss: 400 V, Leistung: 18,0/15,3 kW,
Abmaße (BxTxH): 840 x 945 x 1.984 mm,

Bestell-Nr. 27 UP-10B Preis: 29.240,00 €*



Universalspülmaschine PREMAX UPT

- Seitliches Waschsystem: Aufnahmekapazität von 8 1/1 GN-Schalen oder 5 E-Norm-Kisten.

Einschubhöhe: 860 mm,
Leistung bis 30 Körbe/h, 240 1/1 GN-Schalen/h,
150 E-Norm-Kisten/h, Korbmaß (BxT): 1.240 x 700 mm,
Gewicht: 305,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 23,5/18,3 kW,
Abmaße (BxTxH): 1.435 x 945 x 1.984 mm,

Bestell-Nr. 27 UPT-10B Preis: 42.045,00 €*



Universalspülmaschine PROFI UX

- Minimaler Wasserverbrauch: nur 4,1 l Frischwasser pro Spülgang.
- Einschubhöhe: Gleichzeitig können Metzgerkörbe, bis zu 4 Bäckerkörbe, bis zu 8 Ladenbleche (800 x 600 mm) oder große Tabletts (600 x 400 mm) gespült werden.

Einschubhöhe: 860 mm,
Leistung bis 30 Körbe/h; 60 1/1 GN-Schalen;
60 E-Norm Kisten, Korbmaß (BxT): 600 x 760 mm,
Gewicht: 205,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 15,1/12,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 780 x 945 x 1.984 mm,

Bestell-Nr. 27 UX-10B Preis: 17.740,00 €*

Mit eingebauter Wasserenthärtung:

Bestell-Nr. 27 UXS-10B Preis: 19.005,00 €*



Universalspülmaschine PROFI UXT

- Minimaler Wasserverbrauch: nur 6,9 l Frischwasser pro Spülgang.
- Einschubhöhe: Gleichzeitig können bis zu 6 Bäckerkörbe, bis zu 16 Ladenbleche (800 x 600 mm) oder große Tabletts (600 x 400 mm) gespült werden.

Einschubhöhe: 860 mm,
Leistung bis 30 Körbe/h, 120 1/1 GN-Schalen, 90 E-Norm Kisten, Korbmaß (BxT): 1.240 x 700 mm,
Gewicht: 295,00 kg, Anschluss: 400 V, Leistung: 20,6/15,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 1.375 x 945 x 1.984 mm,

Bestell-Nr. 27 UXT-10B Preis: 28.840,00 €*

Universalspülmaschine PROFI UXTH / UXTLH

- Haubenmodell erleichtert das Be- und Entladen der Maschine
- Minimaler Wasserverbrauch: nur 6,9 l Frischwasser pro Spülgang.
- UXTLH mit erhöhter Einschubhöhe: durch das Einschubmaß von 880 mm können Ladenbleche (800 x 400 mm) hochkant und Bäckerkörbe übereinander gespült werden.

Universalspülmaschine PROFI UXTH
Einschubhöhe: 620 mm,
Leistung bis 30 Körbe/h, 120 1/1 GN-Schalen, 90 E-Norm Kisten, Korbmaß (BxT): 1.240 x 700 mm,
Gewicht: 364,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 20,6/15,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 1.447 x 936 x 1.732 mm,

Bestell-Nr. 27 UXTH-10B Preis: 32.290,00 €*

Universalspülmaschine PROFI UXTLH
Einschubhöhe: 880 mm,
Leistung bis 30 Körbe/h; 120 1/1 GN-Schalen/h; 90 E-Norm Kisten/h,
Korbmaß (BxT): 1.240 x 700 mm,
Gewicht: 415,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 20,6/15,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 1.447 x 936 x 1.984 mm,

Bestell-Nr. 27 UXTLH-10B Preis: 35.000,00 €*

* Korbausstattung bitte je nach Anwendungsfall als Zubehör bestellen.

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer. Die Welt der Großküche GTEG Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!

Haubenspülmaschine PROFI AMXXL



- XL Waschkammer: Verbreiterter Innenraum und Haube ermöglichen beste Spülergebnisse für bis zu 24 Teller/Korb, 8 Ladenbleche 600 x 400 mm, 8 Tabletts 660 x 500 mm, 2 1/1 GN-Behälter.
- Minimaler Wasserverbrauch: Nur 2,0 l Frischwasser pro Spülgang.
- Optional mit VAPOSTOP zur wirkungsvollen Verhinderung des Dampfaustritts.
- ROTOR-X Waschsystem: Kreuzwascharme und spezielle Weitwinkeldüsen verteilen das Wasser optimal und erhöhen die Kontaktzeit des Wassers am Spülgut.

Gläserleistung: 2.520/h, Einschubhöhe: 540 mm,
Tellerleistung: 1.680/h, Korbleistung: 70/h, Korbmaß (BxT): 500 x 500 | 600 x 500 mm,
Gewicht: 130 kg, Anschluss: 400 V, Leistung: 16,3 / 10,1 kW,
Abmaße (BxTxH): 735 x 742 x 1610 mm,

Bestell-Nr. 27 AMXXL-10B Preis: 15.400,00 €

Mit integrierter Enthärtung:

Bestell-Nr. 27 AMXXLS-10B Preis: 16.660,00 €

Doppelkorb-Haubenspülmaschine PREMAX AUPT



- PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag: Revolutionäres Filtersystem eliminiert manuelles Vorabbrausen. Sämtlicher Fein- und Grobschmutz wird sofort in ein externes Sieb ausgetragen. Das spart Betriebskosten und schützt die Maschine.
- ECO Programm: Klarspülung mit Dampf reduziert den Frischwasserverbrauch auf 1,4 l/Korb. Dies spart bis zu 44 % Wasser und Chemie.
- SENSO-ACTIVE Ressourceneinsatz: Die Steuerung überwacht permanent den Schmutzeintrag in den Tank und passt individuell und in Echtzeit die Klarspülmenge an den Verschmutzungsgrad an.
- POWER-PLUS Waschprogramm: Zuschaltbares Hochdruckprogramm zum Reinigen von stark verschmutztem Spülgut und Utensilien.
- Der nutzbare Innenraum ist doppelt so groß wie bei der Einkorb-Haubenmaschine (doppelte Leistung).

Gläserleistung: 5.040/h, Tellerleistung: 2.520/h,
Korbleistung: 140/h, Gewicht: 220 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 22,5/18,7 kW,
Abmaße (BxTxH): 1.269 x 742 x 1.510 mm,

Bestell-Nr. 27 AUPT-10B Preis: 31.960,00 €

4

Doppelkorb-Haubenspülmaschine PROFI AMXT



- Der nutzbare Innenraum ist doppelt so groß wie bei der Einkorb-Haubenmaschine.
- Doppelte Leistung.
- Optional ist dieses Modell auch mit einer effizienten Abwasser-Wärmerückgewinnung verfügbar.

Gläserleistung: 4.320/h, Einschubhöhe: 440 mm,
Tellerleistung: 2.160/h, Korbleistung: 120/h,
Korbmaß (BxT): 500 x 500 mm, Gewicht: 180,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 16,7/10,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 1.269 x 742 x 1.510 mm,

Bestell-Nr. 27 AMXT-10B Preis: 24.730,00 €

Geschirr- und Utensilienspülmaschine PROFI TWO-LEVEL-WASHER



- Doppelte Kapazität: Der TLW bietet durch eine zusätzliche Waschkammer die doppelte Kapazität pro Spülgang und das bei einem Platzbedarf einer herkömmlichen Spülmaschine.
- Maximale Flexibilität: Gleichzeitiges Spülen von unterschiedlichem Spülgut, wie Porzellangeschirr, Besteck oder Kochutensilien in zwei getrennten Waschkammern.
- Platzsparende Spülorganisation: Für hartnäckigste Verschmutzungen verfügt der TLW speziell über ein Utensilien-Spülprogramm. Durch die verlängerte Spüldauer ist der Einweicheffekt bereits im Spülvorgang integriert und somit entfällt ein vorgelagertes Einweichen des Spülguts. Dadurch wird wertvolle Fläche in der Küchenorganisation gespart.
- Intelligente VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung: Ein-Knopf- Bedienung mit Restlaufanzeige in Kombination mit Text- und Grafikdisplay.
- Serienmäßig integriertes WLAN-Modul
- SmartConnet App: Alle wesentlichen Informationen der Spülmaschine, wie Status, Geräteinformationen, Fehlermeldungen, Betriebskosten, Hygieneinformationen und Auslastung immer auf einen Blick.

Einschubhöhe: Oberes Level: 440 mm, Unteres Level: 235 (175) mm,
Korbleistung: 120/h, Gewicht: 140 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 13,6/10,4 kW,
Abmaße (BxTxH): 635 x 742 x 1.510 mm,

Bestell-Nr. 27 TLW-10A Preis: 13.480,00 €

Mit integrierter Enthärtung:

Bestell-Nr. 27 TLWS-10A Preis: 14.765,00 €



ecomax und ecomax plus -Saubere Leistung made in Germany

- Preiswert, zuverlässig, robust und einfach zu bedienen: ecomax by HOBART – für alle, die sich neben geringen Investitionskosten ein Mehr an Leistung, Komfort und technischen Features wünschen.
- Die Einsteigermarke ecomax garantiert hohe Zuverlässigkeit und bietet eine preiswerte Ergänzung oder Alternative zu den Premium-Lösungen des Weltmarktführers für gewerbliche Spültechnik.
- Die ecomax plus bietet ein Plus an Komfort und Ausstattung.
- ecomax plus vereint alle Ausstattungsmerkmale einer ecomax Spülmaschine und bietet dazu noch ein Plus an Waschpower, Energieeffizienz, Geräuschdämmung und einfacher Bedienung.

Modell	Anzahl Programme	Wasserverbrauch / Korb	Abmessungen Maschine (H x B x T in mm)	Gesamtanschlusswerte	Bestellnummer	Preis
ecomax Gläserspülmaschine	2	2,0 l	700 x 436 x 534	2,1 kW (230 V) 5,8 kW (400 V)	27 Eco-G404-20B	2.900,00 €
ecomax Gläserspülmaschine mit integrierter Härtunng	2	2,0 l	700 x 436 x 534	2,1 kW (230 V) 5,8 kW (400 V)	27 Eco-G404SW-12B	2.960,00 €
ecomax plus Gläserspülmaschine	3	2,0 l	705 x 460 x 590	3,2 kW (230 V) 5,4 kW (400 V)	27 Eco+G415-11C	3.915,00 €
ecomax Gläserspülmaschine	2	2,3 l	820 x 576 x 604	5,9 kW (400 V) 2,2 kW (230 V)	27 Eco-F504-12B	3.455,00 €
ecomax Gläserspülmaschine mit integrierter Härtunng	2	2,3 l	820 x 576 x 604	5,9 kW (400 V) 2,2 kW (230 V)	27 Eco-F504S-12B	3.580,00 €
ecomax plus Gläserspülmaschine	3	2,3 l	825 x 600 x 600	7,5 kW (400 V) 3,4 kW (230 V)	27 Eco+F515-11C	5.045,00 €
ecomax plus Gläserspülmaschine mit integrierter Härtunng	3	2,3 l	825 x 600 x 600	7,5 kW (400 V) 3,4 kW (230 V)	27 Eco+F515S-11C	5.365,00 €
ecomax plus Haubenspülmaschine	3	2,3 l	1.480 (1.960) x 635 x 742	6,6 kW (400 V)	27 Eco-H604-12B	6.875,00 €
ecomax plus Haubenspülmaschine mit integrierter Härtunng	3	2,3 l	1.480 (1.960) x 635 x 742	6,6 kW (400 V)	27 Eco-H604S-12B	6.935,00 €



EASYLINE Gewerbespülmaschinen

Funktionen

- elektronische Steuerung
- bis zu 6 Programme (2 Gläser-, 2 Teller-, 1 Utensilien- (UD+HTY) und 1 Individual-Programm
- Display Anzeigemodus änderbar
- Fortschritts-Status-Anzeige
- Ein-Programm-Favoriten-Funktion
- Sanftanlauf-System
- Dosierpumpen elektronisch entlüft- und einstellbar
- Selbstreinigungsprogramm
- Salzmangelanzeige (nur bei Geräten mit Enhärter)
- Fehlerdiagnose-System mit Fehlercode
- Programmoptionen: Cycle Clean, "Extra Rinse"

Konstruktion / Ausstattung

- konstantes Teiltankwasserwechselsystem
- inkl. Abwasserpumpe
- peristaltische Reiniger- und Klarspülmitteldosierer
- mit HTR-System (Drucksteigerung)
- doppelwandiges Gehäuse aus Edelstahl AISI 304, mit thermoakustischer Isolierung, tiefgezogener Tank mit abgerundeten Ecken, tiefgezogene Korbführung
- doppelwandige, isolierte Tür, Tür federentlastet
- doppelwandige Haube bei Haubenspülmaschinen
- Edelstahl-Tankflächensieb mit Schmutzfang
- isolierter Boiler
- Edelstahl-Wascharm und Nachspülarm
- mehrstufige Laugenfiltration

4



Korbausstattung:
1 Gläserkorb
1 Besteckkorb
1 Universalkorb

Gläserspülmaschine SPG415

theoretische Korbleistung: max. 45
Nutzhöhe: 315 mm
Korbgröße: 400 x 400 mm
Geräteabmessung: 460 x 600 x 705 mm
Netzspannung: 400V3N 50Hz /5,2 kW

	Bestell-Nr.:	Preis:
SPG415	583 SPG415	2.445,00 €
SPG415S mit Permanent-Enthärter	583 SPG415S	2.660,00 €



Korbausstattung:
1 Universalkorb
1 Tellerkorb
1 Besteckkorb

Geschirrspülmaschine UD515D

theoretische Korbleistung: max. 45
Nutzhöhe: 400 mm
Korbgröße: 500 x 500 mm
Geräteabmessung: 600 x 600 x 822 mm
Netzspannung: 400V 3N 50Hz / 7,3 kW

	Bestell-Nr.:	Preis:
SPD515	583 UD515D	4.045,00 €
SPD515S mit Permanent-Enthärter	583 UD515DS	4.250,00 €



Korbausstattung:
1 Tellerkorb
1 Besteckkorb
1 Universalkorb
1 Rost

Geschirrspülmaschine UD516D

für Bleche und Behälter Euronorm 600 x 400 mm
theoretische Korbleistung: max. 45
Nutzhöhe: 400 mm
Korbgröße: 500 x 500 mm
Geräteabmessung: 600 x 690 x 822 mm
Netzspannung: 400V 3N 50Hz / 6,7 kW

	Bestell-Nr.:	Preis:
SPD516	583 UDS16D	3.240,00 €
SPF516S mit Permanent-Enthärter	583 UD516DS	4.850,00 €



Abb. SPH615

Korbausstattung:
1 Universalkorb
1 Tellerkorb
1 Besteckkorb

Haubenspülmaschinen SPH

	SPH515	SPH515S
theoretische Korbleistung:	max. 45	max. 45
Nutzhöhe:	470 mm	470 mm
Korbgröße:	500 x 500 mm	600 x 500 mm
Geräteabmessung:	634 x 750 x 1518/2132 mm	600 x 500 und 500 x 500 mm
Netzspannung:	400V 3N 50Hz / 9,7 kW	400V 3N 50Hz / 9,7 kW

	Bestell-Nr.:	Preis:
SPH515	583 SPH515	4.535,00 €
SPH515S mit Permanent-Enthärter	583 SPH515S	4.750,00 €
SPH615	583 SPH615	4.720,00 €
SPH615S mit Permanent-Enthärter	583 SPH615S	4.965,00 €

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!





Reinigung mit Frischwasser

Die Frischwasser - Geschirrspülerserie SWT ist komplett in unserem italienischem Werk entwickelt und gefertigt worden.

Diese Produktserie wurde für den Einsatz in Büros, Kindergärten, Schulen, Krankenhäusern und Altenheimen konzipiert.

Die Thermodesinfektionsfunktion erlaubt das Erreichen erhöhter Hygienestandards, die nur durch dieses Frischwassersystem gewährleistet werden können. Dieses System erneuert bei jedem Spülzyklus das notwendige Spülwasser durch Frischwasser.

Unterbau Frischwasser Gewerbespülmaschinen von SMEG der Serie SWT

- Frischwasser-Spülautomat mit Thermodesinfektion
- Keine Postensituation
- Verbesserung von Arbeitsabläufen und einfache Bedienung
- Direkter Zyklusstart ohne Befüllzeiten
- Jeder Reinigungsschritt mit Frischwasser
- Mehrstufige Spülverfahren für angetrocknete Verschmutzungen
- Geschirr kann in Maschinen trocknen
- Passives Trocknungssystem „Türautomatik" oder Aktiv-Trocknung über integriertes Trocknungsmodul
- Haltezeiten gem. A0 Wert Konzept abbildbar bis zu A0=12.000
- Das absolute Höchstmaß an Hygiene abbildbar

4

PROGRAMMÜBERSICHT

	Programm	V	H	E	N	Dauer	Anwendungsbereiche
SWT264	1 - Glass	-	55°	-	60°	11′	Kindergärten Pflege-/Altenheime Bistros Restaurants Hotels Vinothek Betriebe mit erhöhtem Einsatz von Kunststoff-Geschirrgut
	2 - Beer Glass	-	55°	-	Kalt	10′	
	3 - Energy	-	55°	-	70°	13′	
	4 - Universal	Kalt	60°	-	85°	21′	
	5 - Universal-PLUS	40	60°	-	85°	21′	
	6 - Hygienic	-	60°	50°	93°	30′	
	7 - Hygienic-PLUS	-	65°	50°	93°	35′	

V = Vorspülgang H = Hauptspülgang E = Extraspülgang N = Nachspülgang
* = Zeit bei aktivierter Aktivtrocknung, nur bei Modell SWT264X/SWT264XD



Technische Daten

Gewicht: 65,00 kg,
Geräuschemission: 51,7 dB,
Kalt-Wasserzulauftemperatur: max. 30°C,
Warm-Wasserzulauftemperatur: max. 60°C,
kürzeste Programmdauer: 7 Min,
2 Korbsystem, oberer Korb höhenverstellbar,
Abmaße (BxTxH): 600 x 600 x 850 mm,
Spannungsversorgung / max. Leistungsaufnahme:
400V 3N 50Hz / 6,7 kW (konvertierbar in 230 V 1N 50Hz / 3,5 kW)

	Türdosierung	peristaltische Dosierung	Aktiv Trocknung	Türautomatik	Thermodesinfektion	Bestell-Nr.:	Preis:
SWT264	●	○	○	●	●	583 SWT264	4.360,00 €
SWT264D	○	●	○	●	●	583 SWT264X	4.745,00 €
SWT264X	●	○	●	○	●	583 SWT264D	4.445,00 €
SWT264XD	○	●	●	○	●	583 SWT264XD	4.940,00 €



Zubehör für die Spülmaschinen der Serie SWT

Nachrüst - Kits

KD260

Nachrüst-Kit für Peristaltische Dosierpumpen
für Reinigungsmittel und Klarspüler

Bestell-Nr. 583 KD260 Preis: 300,00 €

KSL260

Füllstandsensorset für
Reinigungsmittel und Klarspüler

Bestell-Nr. 583 KSL260 Preis: 125,00 €

KITW

Mehrpreis für pulverbeschichtete,
weiße Front-Ausführung

Bestell-Nr. 583 KITW Preis: 200,00 €

AS4060

Aquastop mit Bodenwanne
(Nachrüstbar)

Bestell-Nr. 583 AS4060 Preis: 115,00 €

TOP60I

VDE-Geräteabdeckung.
Metallblech-Deckel für Einbau
ohne Maschinenabdeckplatte.

Bestell-Nr. 583 TOP60I Preis: 55,00 €

Untergestelle



B6040L

Untergestell für Geschirrspüler mit Druckverriegelung
und entnehmbarem Innenboden. Besonders geeignet für
Chemieproduktbehälter.
Abm. 600 x 530 x 400 mm

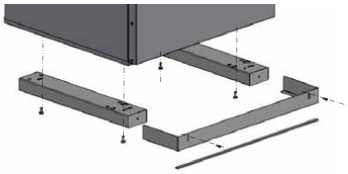
Bestell-Nr. 583 B6040L Preis: 1.060,00 €



T6040

Offenes Untergestell für Geschirrspüler.
Abm. 600 x 530 x 400 mm

Bestell-Nr. 583 T6040 Preis: 810,00 €



STNBIN

Sockel-Kit

Bestell-Nr. 583 STNBIN Preis: 255,00 €

Passende Spülkörbe finden Sie
ab Seite 230



Zubehör für Körbe

KSLR260

Adapter für gewerbliche Kunststoffkörbe 50 x 50 cm

Bestell-Nr. 583 KSLR260 Preis: 205,00 €



Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



ECOLINE Gewerbespülmaschinen

Funktionen

- elektronische Steuerung
- 3 Programme
- Numerisches Display
- Fortschritts-Status-Anzeige
- Ein-Programm-Favoriten-Funktion
- Sanftanlauf-System
- Dosierpumpen elektronisch entlüftbar und einstellbar
- Selbstreinigungsprogramm
- Salzmangelanzeige (nur bei Geräten mit Enhärter)
- Fehlerdiagnose-System mit Fehlercode

Konstruktion / Ausstattung

- konstantes Teiltankwasserwechselsystem
- inkl. Abwasserpumpe
- peristaltische Reiniger- und Klarspülmitteldosierer
- mit HTR-System (Drucksteigerung)
- einwandiges Gehäuse Edelstahl AISI 304, Tank mit abgerundeten Ecken, tiefgezogene Korbführung
- doppelwandige, isolierte Tür
- einwandige Haube bei Haubenspülmaschinen
- Edelstahl-Wascharm und Kunststoff-Nachspülarm für die Reinigung und Klarspülung mit Schnellverschlusssystem
- mehrstufige Laugenfiltration



Die mitgelieferten Universalkörbe können durch den Glasrelaxeinsatz und/oder den Tellereinsatz auf Ihre individuellen Bedürfnisse eingerichtet werden.

Korbausstattung:
2 Universalkörbe
1 Besteckkorb

Gläserspülmaschine SPG405

theoretische Korbleistung: max. 40
Nutzhöhe: 309 mm
Korbgröße: 400 x 400 mm
Geräteabmessung: 440 x 530 x 695 mm
Netzspannung: 230V 1N 50Hz / 4,6 kW

	Bestell-Nr.:	Preis:
SPG405M	583 SPG405M	2.340,00 €
SPG405MS mit Permanent Enthärter	583 SPG405MS	2.560,00 €



Korbausstattung:
1 Universalkorb
1 Tellerkorb
1 Besteckkorb

Geschirrspülmaschine UD505

theoretische Korbleistung: max. 40
Nutzhöhe: 365 mm
Korbgröße: 500 x 500 mm
Geräteabmessung: 578 x 600 x 814 mm
Netzspannung: 400V 3N 50Hz / 7,3 kW

	Bestell-Nr.:	Preis:
UD505D	583 SPD505	3.020,00 €
UD505DS mit Permanent Enthärter	583 SPD505S	3.245,00 €



Haubenspülmaschine Ecoline SPH505

elektron. Steuerung, 3 Programme, theoretische Korbleistung pro Stunde: 60/30/20, automatischer Teiltankwasserwechsel pro Spülzyklus, Selbstreinigungssystem, automatische 'Stand-by' Funktion zur Reduzierung des Energieverbrauch, Selbstdiagnose System mit Autodiagnosetool, Thermostop, HTR System (Drucksteigerung) mit separater Nachspülpumpe, einstellbare Temperaturen, voreingestellt auf: Tank= 60°C / Boiler = 85°C, Korbabmessung: 500 x 500 mm, Max. Einschubhöhe: 470 mm, inkl. elektron. einstellbare peristaltische Reiniger- und Klarspülmittelpumpe, Einwandige Haube, 0,7 kW Waschpumpe mit Sanftanlauf, 3-stufiges Laugenfiltrationssystem, Kombinierter Spül- und Nachspülarm mit Spülarm aus CNS, Tank: 14 Liter, Tankheizung: 2,2 kW, Boilervolumen: 10 Liter, Boilerheizung: 9,0kW, Anschluss: 400V 3N 50Hz, Leistung: 9,7 kW, Abmaße (BxTxH): 634 x 750 x1435 / 2042 mm

Bestell-Nr. 583 SPH505 Preis: 5.660,00 €

Passende Spülkörbe finden Sie ab Seite 230





Haubenspülmaschine Topline

- elektronische Steuerung
- TFT Touch Screen Steuerung mit 14 Programmen
- theoretische Korbleistung pro Stunde: bis zu 72
- automatischer Teiltankwasserwechsel und Tankwasserwechselfunktion
- Selbstreinigungssystem
- zuschaltbare Cycle Clean Funktion pro Programm
- Integrierte Schnell-Start Funktion und automatische 'Stand-by' Funktion
- Selbstdiagnose System mit Autodiagnosetool
- Thermostop
- HTR System (Drucksteigerung) mit separater Nachspülpumpe
- inkl. elektron. einstellbare peristaltische Reiniger- und Klarspülmittelpumpe
- doppelwandige Haubenkonstruktion
- 3-stufiges Laugenfiltrationssystem
- tiefgezogener Tank mit tiefgezogenem Sumpf
- Spül- und Nachspülarm aus CNS
- Tank 25 lt./Tankheizung: 2,2 kW
- Boiler: 8 lt./ Boilerheizung: 9 kW

4

Haubenspülmaschine Topline HTY520D

inkl. Spül- und Klarspülmitteldosierer, Ablaufpumpe, Korbabmessung: 500 x 500 mm,
Anschluss: 400 V 3N 50 Hz, Leistung: 9,7 kW,
Abmaße (BxTxH): 620 x 736 x 1.530 / 2.102 mm

Bestell-Nr. 583 HTY520D — Preis: 6.655,00 €

Haubenspülmaschine Topline HTY520DS

inkl. integrierte Enthärtung, inkl. Spül- und Klarspülmitteldosierer, Ablaufpumpe, Korbabmessung: 500 x 500 mm,
Anschluss: 400 V 3N 50 Hz, Leistung: 9,7 kW,
Abmaße (BxTxH): 620 x 736 x 1.530 / 2.102 mm

Bestell-Nr. 583 HTY520DS — Preis: 7.055,00 €

Haubenspülmaschine Topline HTY520DH

inkl. SHR+, (Wrasenkondensation mit Umluftwärmerückgewinnung), inkl. Spül- und Klarspülmitteldosierer, Ablaufpumpe, Korbabmessung: 500 x 500 mm,
Anschluss: 400 V 3N 50 Hz, Leistung: 9,7 kW,
Abmaße (BxTxH): 620 x 745 x 1.530 / 2.102 mm

Bestell-Nr. 583 HTY520DH — Preis: 9.070,00 €

Haubenspülmaschine Topline HTY520DSH

inkl. SHR+, (Wrasenkondensation mit Umluftwärmerückgewinnung), inkl. Spül- und Klarspülmitteldosierer, Ablaufpumpe, inkl. integrierter Enthärtungsanlage, Korbabmessung: 500 x 500 mm, Max. Einschubhöhe: 440 mm,
Anschluss: 400 V 3N 50 Hz, Leistung: 9,7 kW,
Abmaße (BxTxH): 620 x 745 x 1.530 / 2.102 mm

Bestell-Nr. 583 HTY520DSH — Preis: 9.400,00 €

Haubenspülmaschine Topline HTY625DH

inkl. SHR+, (Wrasenkondensation mit Umluftwärmerückgewinnung), inkl. Spül- und Klarspülmitteldosierer, Ablaufpumpe, Korbabmessung: 600 x 500 mm und 500 x 500 mm, Max. Einschubhöhe: 420 mm,
Anschluss: 400 V 3N 50 Hz, Leistung: 9,7 kW,
Abmaße (BxTxH): 716 x 835 x 1520 / 2040 mm

Bestell-Nr. 583 HTY625DH — Preis: 9.080,00 €

Haubenspülmaschine Topline HTY625DEH

inkl. SHR+, (Wrasenkondensation mit Umluftwärmerückgewinnung) und DHR Abwasserwärmerückgewinnung, inkl. Spül- und Klarspülmitteldosierer, Ablaufpumpe, Korbabmessung: 600 x 500 mm und 500 x 500 mm, max. Einschubhöhe: 420 mm,
Anschluss: 400 V 3N 50 Hz, Leistung: 9,7 kW,
Abmaße (BxTxH): 716 x 835 x 1520 / 2040 mm

Bestell-Nr. 583 HTY625DEH — Preis: 10.335,00 €

Geschirrspülmaschine Topline

- elektronische Steuerung
- inkl. Spül- und Klarspülmitteldosierer, Ablaufpumpe
- TFT Touch Screen Steuerung mit 14 Programmen
- theoretische Korbleistung pro Stunde: bis zu 72
- automatischer Teiltankwasserwechsel und Tankwasserwechselfunktion
- Selbstreinigungssystem
- zuschaltbare Cycle Clean Funktion pro Programm
- Integrierte Schnell-Start Funktion und automatische „Stand-by" Funktion
- Selbstdiagnose System mit Autodiagnosetool
- Thermostop
- HTR System (Drucksteigerung) mit separater Nachspülpumpe
- Korbabmessung: 500 x 500mm
- Max. Einschubhöhe: 415 mm
- tiefgezogene Korbführung
- inkl. elektron. einstellbare peristaltische Reiniger- und Klarspülmittelpumpe
- doppelwandiges, thermoakkustisch isolierte Konstruktion
- 3-stufiges Laugenfiltrationssystem mit Anti-Bypass System
- tiefgezogener Tank mit tiefgezogenem Sumpf
- Spül- und Nachspülarm aus CNS
- Tankt: 11 lt./Tankheizung: 2,0 kW, Boiler: 6 lt./ Boilerheizung: 6,0 kW

Geschirrspülmaschine Topline UD520D

theoretische Korbleistung: Nutzhöhe: 400 mm
Korbgröße: 500 x 500 mm
Geräteabmessung: 600x600x822 mm
Anschluss: 400V 3N 50Hz, Leistung: 6,7 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 600 x 820 mm

Bestell-Nr. 583 UD520D — Preis: 4.565,00 €

Geschirrspülmaschine Topline UD520DS

theoretische Korbleistung: Nutzhöhe: 400 mm
Korbgröße: 500 x 500 mm
Geräteabmessung: 600x600x822 mm, Enthärtungsanlage
Anschluss: 400V 3N 50Hz, Leistung: 6,7 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 600 x 820 mm

Bestell-Nr. 583 UD520DS — Preis: 4.865,00 €



Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



Glean - Professionelle Chemie Lösungen

Entdecken Sie unsere exklusive Auswahl an professionellen Chemieprodukten für gewerbliche Spülmaschinen. Perfekt abgestimmt auf die Bedürfnisse Ihrer Anforderungen bieten wir hochwirksame Reinigungs- und Pflegemittel, die selbst hartnäckigste Verschmutzungen mühelos beseitigen.

Unsere Produkte sorgen nicht nur eine makellose Sauberkeit, sondern auch einen schonenden Umgang mit Ihrem Geschirr und Ihren Gläsern. Verlassen Sie sich auf unsere langjährige Expertise und setzen Sie auf Qualität, Effizienz und Zuverlässigkeit für eine makellose Reinigungsleistung, die Ihre Gäste beeindrucken wird.

Flüssigreiniger für gewerbliche Spülmaschinen



Glean UF Basic Flüssigreiniger

flüssiger, ökonomischer, hygienischer Geschirrreiniger für gewerbliche Spülmaschinen, 10 Liter,

Bestell-Nr. UF Basic — Preis: 49,80 €



Glean UF 80 Flüssigreiniger

flüssiger, chlorhaltiger, hygienischer Geschirrreiniger für gewerbliche Spülmaschinen, 12 kg,

Bestell-Nr. UF 80 — Preis: 66,84 €



Glean UF 81 Flüssigreiniger

flüssiger, chlorfreier, hygienischer Geschirrreiniger für gewerbliche Spülmaschinen, 12 kg,

Bestell-Nr. UF 81 — Preis: 72,48 €

Klarspüler für gewerbliche Spülmaschinen



Glean UK Basic

flüssiger, ökonomischer Universalklarspüler für gewerbliche Spülmaschinen, 10 Liter,

Bestell-Nr. UK Basic — Preis: 47,30 €



Glean UK 20

flüssiger, ökonomischer Universalklarspüler für gewerbliche Spülmaschinen, 10 Liter,

Bestell-Nr. UK 20 — Preis: 61,80 €



Glean UK 50

flüssiger, ökonomischer Universalklarspüler für gewerbliche Spülmaschinen, besonders schaumreduzierend, 10 Liter,

Bestell-Nr. UK 50 — Preis: 68,90 €

Fragen Sie uns gerne nach weiteren Produkten!

Für glanzvolle Gläser



etolit 6000

Flüssiger Gläserreiniger, alkalisch, chlorfrei.
Gläserreiniger für gewerbliche Anwendungen; ausgezeichnetes Reinigungsvermögen; mit Glasschutz; liefert optimale Spülergebnisse in Verbindung mit etolit GT 100.

Bestell-Nr. 222 2000046 / 12 kg Preis: 77,16 €

etolit GT 100

Flüssiger Klarspüler für Gläser, Konzentrat, sauer.
Gläserklarspüler für gewerbliche Anwendungen; einsetzbar bei Weichwasser, Härtegrad 1; tropfen- und streifenfreie Trocknung speziell für Glas, brillanter Glanz.

Bestell-Nr. 222 2000039 / 10 l Preis: 64,50 €

Unsere Lösung für Mischgeschirr

4



etolit 8000

Flüssiger Geschirrreiniger, alkalisch, bleichend.
Geschirrreiniger für gewerbliche Anwendungen; einsetzbar bei allen Wasserhärten; ausgezeichnetes Reinigungsvermögen; perfekt für Mischgeschirr; liefert optimale Spülergebnisse in Verbindung mit etolit Klarspülern.

Bestell-Nr. 222 2000044 / 12 kg Preis: 66,84 €

etolit GT 200

Flüssiger Universalklarspüler, Konzentrat, sauer.
Klarspüler für gewerbliche Anwendungen; streifenfreie Trocknung von Mischgeschirr; brillanter Glanz.

Bestell-Nr. 222 2000038 / 10 l Preis: 61,80 €

etolit green – ausgezeichnete und nachhaltige Qualität



etolit green Flüssigreiniger

Flüssiger Geschirrreiniger, alkalisch, chlor- und phosphatfrei, mit dem EU-Ecolabel ausgezeichnet: DE / 038 / 061

Bestell-Nr. 222 2000566 / 12 kg Preis: 77,04 €



etolit green Klarspüler

Flüssiger Universalklarspüler, Konzentrat, sauer, mit dem EU-Ecolabel ausgezeichnet: DE / 038 / 065

Bestell-Nr. 222 2000567 / 10 l Preis: 68,20 €



etolit green Compactreiniger

Blockförmiger Geschirrreiniger, hochalkalisch, chlor- und phosphatfrei, mit dem EU-Ecolabel ausgezeichnet: DE / 038 / 057

Bestell-Nr. 222 2000749 / 4x3 kg Preis: 120,00 €

Klarspüler für Mehrweggeschirr aus Kunststoff

etolit GT 410 P

Klarspüler für gewerbliche Anwendungen; geeignet für Mischgeschirr mit Kunststoffanteil, optimal in Kombination von Kunststoff, Porzellan und Edelstahl, sauer, erzielt glänzende Ergebnisse auf allen Oberflächen.

Bestell-Nr. 222 2001339 / 10 l — Preis: 93,30 €

etolit GT 420 P

Klarspüler für gewerbliche Anwendungen; geeignet für Mischgeschirr mit höherem Kunststoffanteil, Spezialklarspüler, konzentriert, neutral, entwickelt für das Spülen von Mehrweggeschirr aus Kunststoff, sehr gute Performance beim Spülen und Trocknen von Mehrweggeschirr.

Bestell-Nr. 222 2001317 / 10 l — Preis: 136,80 €

Kunststoffklarspüler

etolit GT 410 P und etolit GT 420 P

Sauberes und trockenes Kunststoffgeschirr im Handumdrehen - Das perfekte Match:
Reiniger und Klarspüler von etol bringen mehr Tempo in Ihre Arbeitsabläufe: Unsere Reiniger und Kunststoff-Klarspüler sind perfekt auf Ihr Spülgut abgestimmt und sorgen auch bei Mehrweggeschirr für eine rückstandslose Trocknung. Das Geschirr ist sofort stapelbar und einlagerungsfähig.





4

OHNE AUFFANGWANNE EINSETZBAR



etolit Varibox*

Vorteile der etolit Varibox

- Arbeitsschutz: kein Kontakt zu Chemikalien durch geschlossenes System und Schnellkopplung mit Dosiersystem.
- Integrierte Auffangwanne: kein zusätzlicher Auffangbehälter notwendig.
- Nachhaltigkeit: wiederverwendbare Varibox. Die Wiederbefüllung der Variboxen findet im Stammwerk von etol statt.
- Transportsicherheit: stabile, doppelwandige Konstruktion.
- Komfort: Füllstandsensor gibt Leerstandmeldung.

Bestell-Nr. 222 etolit Varibox — Preis auf Anfrage

*Dieses Produkt unterliegt einer Machbarkeitsprüfung.

etolit Varibox

Verbrauch im Blick, Chemie unter Kontrolle

Unsere Varibox garantiert Nachhaltigkeit, Effizienz und Sicherheit in der professionellen Küche. Die Varibox mit dem farbkodierten Kopplungssystem wurde speziell auf etolit-Produkte abgestimmt und bietet Ihren MitarbeiterInnen ein Maximum an Sicherheit. Eine Auffangwanne wird aufgrund des geschlossenen Systems und integrierten Auffangbehälters nicht mehr benötigt. Sie kann auf bis zu ca. 300 Milliliter restentleert werden und wird von uns wieder neu befüllt.



Gläserkorb mit 4 EinsÃ¤tzen (GR500)

1. Reihe für Glasdurchmesser bis max. 110 mm bei tulpenförmigen Gläsern, 2.-4. Reihe für Glasdurchmesser bis max. 95 mm, grau, Material: Kunststoff, Abmaße (BxT): 500 x 500 mm

Bestell-Nr. 494 A301514 Preis: 54,00 €



Gäserkorb mit 5 EinsÃ¤tzen (GR500)

1. Reihe für Glasdurchmesser bis max. 97 mm bei tulpenförmigen Gläsern, 2.-5. Reihe für Glasdurchmesser bis max. 75 mm, grau, Material: Kunststoff, Abmaße (BxT): 500 x 500 mm

Bestell-Nr. 494 A301515 Preis: 58,70 €



Kombikorb f. Teller, Tassen, Gläser und Besteck

Basiskorb R500 + Tellereinsatz PI400 + Besteckkörcker CBS + Glasrelax GR500, grau, Material: Kunststoff,
Abmaße (BxT): 500 x 500 mm

Bestell-Nr. 494 A301516 Preis: 46,90 €



Grundkorb XL-B 600 x 500 mm

für Tassen, Schüsseln, Pfannen, Töpfe, weitmaschig, grau, Material: Kunststoff,
Abmaße (BxTxH): 600 x 500 x 120 mm

Bestell-Nr. 494 A301414 Preis: 54,10 €



Tellerkorb XL-P 600 x 500 mm

für 24 flache Teller bis Durchmesser 24 cm, für 22 flache Teller bis Durchmesser 32 cm oder 22 tiefe Teller, gemischte Bestückung möglich, grau, Material: Kunststoff,
Abmaße (BxTxH): 600 x 500 x 120 mm

Bestell-Nr. 494 A301415 Preis: 54,10 €



Tablettkorb XL-T 600 x 500 mm

für 10 Gastronorm-Tabletts oder 12 Tabletts bis Länge 47 cm, grau, Material: Kunststoff,
Abmaße (BxTxH): 600 x 500 x 120 mm

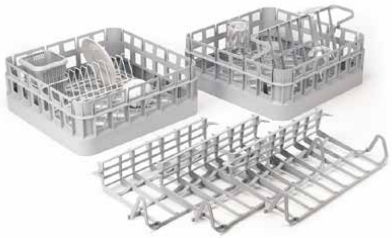
Bestell-Nr. 494 A301416 Preis: 54,10 €



Grundkorb 400 x 400 mm

Innenhöhe 125mm, weitmaschig, grau,
Material: Kunststoff, Abmaße (BxTxH): 396 x 396 x 146 mm

Bestell-Nr.:	Preis:
494 A301236 (390 x 390 mm, R390)	20,20 €
494 A301234 (396 x 396 mm, R396)	20,20 €
494 A301235 (400 x 400 mm, R400)	20,20 €



Bistro-Set 396

bestehend aus 2 Stk. Grundkorb R396, 4 Stk. GR400, 1 Stk. PI400, 1 Stk. CBS, verpackt im Karton

Bestell-Nr. 494 A301265 Preis: 66,10 €

Bistro-Set 400

bestehend aus 2 Stk. Grundkorb R400, 4 Stk. GR400, 1 Stk. PI400, 1 Stk. CBS, verpackt im Karton

Bestell-Nr. 494 A301269 Preis: 66,10 €



Bistro - Set 350

bestehend aus 2 Stk. Grundkorb 350 x 350 mm, 1 Stk. PI350, 1 Stk. CBS, verpackt im Karton

Bestell-Nr. 494 A301482 Preis: 41,20 €



Glasrelax GR400

Gläsereinsatz für schrägstehende Gläser, passend für R390, R396, R400, max 4 Stk. pro Korb, grau, Material: Kunststoff

Bestell-Nr. 494 A301247 Preis: 6,00 €



Tellereinsatz PI400

für 9 Teller, max. 2 Stück pro Korb, grau, Material: Kunststoff

Bestell-Nr. 494 A301423 Preis: 4,80 €

FRIES rack system

Vorteile FRIES Rack System:

- Perfektes Spülergebnis aufgrund der offenen Konstruktion und EWD (Efficient Wash Design)
- Leicht im Gewicht und ergonomisch
- Duplexboden für mehr Stabilität und weniger Spülschatten
- Gläserkörbe auch mit Schrägstellung und rechteckigen Einteilungen (z.B. für Henkelgläser) erhältlich
- Mögliche Optionen: farbige Toprahmen, Farbclips (mit und ohne Beschriftung)



Gläserspülkorb 500 x 500mm, für Gläser bis max. 113 x 113 mm, 16 Gläser pro Korb

Glashöhe max.:	73 mm	120 mm	140 mm	155 mm	170 mm	185 mm	200 mm	215 mm	230 mm	260 mm
Korbhöhe:	105 mm	163 mm	183 mm	198 mm	213 mm	228 mm	243 mm	258 mm	273 mm	303 mm
Bestell-Nr.:	494 A 4x4-73	494 I 4x4-120	494 K 4x4-140	494 IH 4x4-155	494 KH 4x4-170	494 NH 4x4-185	494 MH 4x4-200	494 OH 4x4-215	494 LH 4x4-230	494 IKH3 4x4-260
Preis:	41,50 €	50,80 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	80,80 €

Gläserspülkorb 500 x 500mm, für Gläser bis max. Ø 99 mm, 20 Gläser pro Korb

Glashöhe max.:	73 mm	120 mm	140 mm	155 mm	170 mm	185 mm	200 mm	215 mm	230 mm	260 mm
Korbhöhe:	105 mm	163 mm	183 mm	198 mm	213 mm	228 mm	243 mm	258 mm	273 mm	303 mm
Bestell-Nr.:	494 A 20-73	494 I 20-120	494 K 20-140	494 IH 20-155	494 KH 20-170	494 NH 20-185	494 MH 20-200	494 OH 20-215	494 LH 20-230	494 IKH3 20-260
Preis:	41,50 €	50,80 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	80,80 €

Gläserspülkorb 500 x 500mm, für Gläser bis max. 90 x 90 mm, 25 Gläser pro Korb

Glashöhe max.:	73 mm	120 mm	140 mm	155 mm	170 mm	185 mm	200 mm	215 mm	230 mm	260 mm
Korbhöhe:	105 mm	163 mm	183 mm	198 mm	213 mm	228 mm	243 mm	258 mm	273 mm	303 mm
Bestell-Nr.:	494 A 5x5-73	494 I 5x5-120	494 K 5x5-140	494 IH 5x5-155	494 KH 5x5-170	494 NH 5x5-185	494 MH 5x5-200	494 OH 5x5-215	494 LH 5x5-230	494 IKH3 5x5-260
Preis:	41,50 €	50,80 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	80,80 €

Gläserspülkorb 500 x 500mm, für Gläser bis max. Ø 81 mm, 30 Gläser pro Korb

Glashöhe max.:	73 mm	120 mm	140 mm	155 mm	170 mm	185 mm	200 mm	215 mm	230 mm	260 mm
Korbhöhe:	105 mm	163 mm	183 mm	198 mm	213 mm	228 mm	243 mm	258 mm	273 mm	303 mm
Bestell-Nr.:	494 A 30-73	494 I 30-120	494 K 30-140	494 IH 30-155	494 KH 30-170	494 NH 30-185	494 MH 30-200	494 OH 30-215	494 LH 30-230	494 IKH3 30-260
Preis:	41,50 €	50,80 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	80,80 €

Gläserspülkorb 500 x 500mm, für Gläser bis max. 74 x 74 mm, 36 Gläser pro Korb

Glashöhe max.:	73 mm	120 mm	140 mm	155 mm	170 mm	185 mm	200 mm	215 mm	230 mm	260 mm
Korbhöhe:	105 mm	163 mm	183 mm	198 mm	213 mm	228 mm	243 mm	258 mm	273 mm	303 mm
Bestell-Nr.:	494 A 6x6-73	494 I 6x6-120	494 K 6x6-140	494 IH 6x6-155	494 KH 6x6-170	494 NH 6x6-185	494 MH 6x6-200	494 OH 6x6-215	494 LH 6x6-230	494 IKH3 6x6-260
Preis:	41,50 €	50,80 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	80,80 €

Gläserspülkorb 500 x 500mm, für Gläser bis max. Ø 67 mm, 44 Gläser pro Korb

Glashöhe max.:	73 mm	120 mm	140 mm	155 mm	170 mm	185 mm	200 mm	215 mm	230 mm	260 mm
Korbhöhe:	105 mm	163 mm	183 mm	198 mm	213 mm	228 mm	243 mm	258 mm	273 mm	303 mm
Bestell-Nr.:	494 A 44-73	494 I 44-120	494 K 44-140	494 IH 44-155	494 KH 44-170	494 NH 44-185	494 MH 44-200	494 OH 44-215	494 LH 44-230	494 IKH3 44-260
Preis:	41,50 €	50,80 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	80,80 €

Gläserspülkorb 500 x 500mm, für Gläser bis max. 63 x 63 mm, 49 Gläser pro Korb

Glashöhe max.:	73 mm	120 mm	140 mm	155 mm	170 mm	185 mm	200 mm	215 mm	230 mm	260 mm
Korbhöhe:	105 mm	163 mm	183 mm	198 mm	213 mm	228 mm	243 mm	258 mm	273 mm	303 mm
Bestell-Nr.:	494 A 7x7-73	494 I 7x7-120	494 K 7x7-140	494 IH 7x7-155	494 KH 7x7-170	494 NH 7x7-185	494 MH 7x7-200	494 OH 7x7-215	494 LH 7x7-230	494 IKH3 7x7-260
Preis:	46,50 €	55,80 €	63,70 €	63,70 €	63,70 €	63,70 €	63,70 €	63,70 €	63,70 €	85,80 €



Transportwagen

Rolli mit 4 gummierten Lenkrollen, max. Belastbarkeit 250 kg, inkl. herausnehmbarer Abtropfwanne,

Bestell-Nr.:	Preis:
494 A F301006	214,25 €
494 F301007 (mit Bügel)	372,10 €



Abdeckhaube

für einen Korbstapel (500 x 500 mm), mit 2 Reißverschlüssen, transparent, Abmaße (BxTxH): 540 x 540 x 1600 mm,

Bestell-Nr. 494 ZH100011	Preis: 63,70 €



Thekenabtropfwanne

für Körbe 500 x 500 mm,
als Abtropfwanne oder Schutzdeckel einsetzbar,

Bestell-Nr.:	Preis:
494 ZH100286	50,30 €
494 ZH100285 (für Transportwagen)	50,30 €



Tellerkorb P-18-12

für 18 flache oder 12 tiefe Teller, Tassen, Untertassen, grün,
Material: Kunststoff,
Abmaße (BxTxH): 500 x 500 x 105 mm

Bestell-Nr. 494 A301260 Preis: 33,00 €



Tellerkorb UK

für 16 flache oder 12 tiefe Teller, Tassen, Untertassen, blau,
Material: Kunststoff,
Abmaße (BxTxH): 500 x 500 x 105 mm

Bestell-Nr. 494 A301003 Preis: 33,00 €



Tellerkorb P15

bodenloser Korb für 15 Teller ab Ø 18 cm, für flache und tiefe Teller, gelb, Material: Kunststoff,
Abmaße (BxTxH): 500 x 500 x 105 mm

Bestell-Nr. 494 A301152 Preis: 33,00 €



Besteckkorb BK

für Besteck und Kleinteile, engmaschig, grün,
Material: Kunststoff,
Abmaße (BxTxH): 500 x 500 x 105 mm

Bestell-Nr. 494 A301164 Preis: 32,30 €



Besteckkorb BKS mit Griffen

2 Stk. passen in Grundkorb NK, mit Pyramidenboden, grau,
Material: Kunststoff,
Abmaße (BxTxH): 450 x 212 x 260 mm

Bestell-Nr. 494 A301229 Preis: 18,20 €



Besteckköcher CBS

passend in den Tellerkorb UK und P-18-12, grau,
Material: Kunststoff,
Abmaße (BxTxH): 108 x 108 x 140 mm

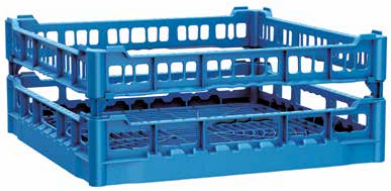
Bestell-Nr. 494 A301224 Preis: 2,00 €



Grundkorb NK

für Tassen und Schüsseln, weitmaschig, blau,
Material: Kunststoff,
Abmaße (BxTxH): 500 x 500 x 105 mm

Bestell-Nr. 494 A301205 Preis: 31,60 €



Grundkorb NK erhöht

lichte Innenhöhe 155mm, blau, Material: Kunststoff,
Abmaße (BxTxH): 500 x 500 x 198 mm,
auch andere Höhen erhältlich!

Bestell-Nr. 494 IH 155 Preis: 43,10 €



Basiskorb R500

lichte Innenhöhe 150mm, weitmaschig, grau,
Material: Kunststoff,
Abmaße (BxTxH): 500 x 500 x 174 mm,

Bestell-Nr. 494 A301496 Preis: 34,50 €



Tablettkorb T-06-09

einseitig offen, für 8 große Tabletts, grau,
Material: Kunststoff,
Abmaße (BxTxH): 500 x 500 x 105 mm

Bestell-Nr. 494 A301376 Preis: 33,00 €



Tablettkorb UKT

einseitig offen, für 8 große Tabletts, verstärkt mit Nirosta - Winkelschiene, beige, Material: Kunststoff,
Abmaße (BxTxH): 500 x 500 x 105 mm

Bestell-Nr. 494 A301004 Preis: 46,50 €



Warmhaltetablett- und Clocheneinsatz WHT5

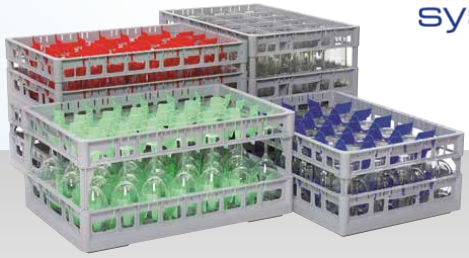
aus Niro -Draht, poliert, für 5 Tabletts, max. Dicke 7 cm oder für 4 Tabletts, max. Dicke 9 cm

Bestell-Nr.:	Preis:
494 ZH100249 (für WHT5)	72,10 €
494 ZH100250 (für WHT4)	67,40 €
494 A301238 NK einseitig ausgeschnitten	36,90 €

FRIES rack system

Vorteile FRIES Rack System:

- Perfektes Spülergebnis aufgrund der offenen Konstruktion und EWD (Efficient Wash Design)
- Leicht im Gewicht und ergonomisch
- Duplexboden für mehr Stabilität und weniger Spülschatten
- Gläserkörbe auch mit rechteckigen Einteilungen (z.B. für Henkelgläser) erhältlich
- Mögliche Optionen: farbige Toprahmen, Farbclips (mit und ohne Beschriftung)
- 600 x 400 mm Körbe passen perfekt auf Paletten 1200 x 800 mm und 1200 x 1000 mm sowie Rollcontainer



Gläserspülkorb 600 x 400 mm, für Gläser bis max. 118 x 109 mm, 15 Gläser pro Korb

Glashöhe max.:	73 mm	125 mm	145 mm	155 mm	170 mm	185 mm	200 mm	215 mm	230 mm	260 mm
Korbhöhe:	112 mm	165 mm	185 mm	195 mm	210 mm	225 mm	240 mm	255 mm	270 mm	300 mm
Bestell-Nr.:	494 CB 15-73	494 IN 15-125	494 S 15-145	494 I 15-155	494 K 15-170	494 N 15-185	494 M 15-200	494 O 15-215	494 L 15-230	494 IK3 15-260
Preis:	39,40 €	51,80 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	80,70 €

Gläserspülkorb 600 x 400 mm, für Gläser bis max. 87 x 90 mm, 24 Gläser pro Korb

Glashöhe max.:	73 mm	125 mm	145 mm	155 mm	170 mm	185 mm	200 mm	215 mm	230 mm	260 mm
Korbhöhe:	112 mm	165 mm	185 mm	195 mm	210 mm	225 mm	240 mm	255 mm	270 mm	300 mm
Bestell-Nr.:	494 CB 24-73	494 IN 24-125	494 S 24-145	494 I 24-155	494 K 24-170	494 N 24-185	494 M 24-200	494 O 24-215	494 L 24-230	494 IK3 24-260
Preis:	39,40 €	51,80 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	80,70 €

Gläserspülkorb 600 x 400 mm, für Gläser bis max. Ø 77 mm, 33 Gläser pro Korb

Glashöhe max.:	73 mm	125 mm	145 mm	155 mm	170 mm	185 mm	200 mm	215 mm	230 mm	260 mm
Korbhöhe:	112 mm	165 mm	185 mm	195 mm	210 mm	225 mm	240 mm	255 mm	270 mm	300 mm
Bestell-Nr.:	494 CB 33-73	494 IN 33-125	494 S 33-145	494 I 33-155	494 K 33-170	494 N 33-185	494 M 33-200	494 O 33-215	494 L 33-230	494 IK3 33-260
Preis:	39,40 €	51,80 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	80,70 €

Gläserspülkorb 600 x 400 mm, für Gläser bis max. 68 x 70 mm, 40 Gläser pro Korb

Glashöhe max.:	73 mm	125 mm	145 mm	155 mm	170 mm	185 mm	200 mm	215 mm	230 mm	260 mm
Korbhöhe:	112 mm	165 mm	185 mm	195 mm	210 mm	225 mm	240 mm	255 mm	270 mm	300 mm
Bestell-Nr.:	494 CB 40-73	494 IN 40-125	494 S 40-145	494 I 40-155	494 K 40-170	494 N 40-185	494 M 40-200	494 O 40-215	494 L 40-230	494 IK3 40-260
Preis:	39,40 €	51,80 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	58,70 €	80,70 €

4

Vorteile FRIES Rack System:

- Leicht im Gewicht und ergonomisch
- Gläserkörbe auch mit Schrägstellung und rechteckigen Einteilungen (z.B. für Henkelgläser) erhältlich
- Mögliche Optionen: farbige Eckprofile
- 400 x 400 mm Körbe passen perfekt auf Paletten 1200 x 800 mm



Gläserspülkorb 400 x 400 mm, für Gläser bis max. 115 x 115 mm, 9 Gläser pro Korb

Glashöhe max.:	120 mm	144 mm	156 mm	168 mm	180 mm	204 mm	216 mm	228 mm	240 mm	252 mm
Korbhöhe:	146 mm	170 mm	182 mm	194 mm	206 mm	230 mm	242 mm	254 mm	266 mm	287 mm
Bestell-Nr.:	494 LB 3x3-120	494 LB 3x3-144	494 LB 3x3-156	494 LB 3x3-168	494 LB 3x3-180	494 LC 3x3-204	494 LC 3x3-216	494 LC 3x3-228	494 LC 3x3-240	494 LD3 3x3-252
Preis:	46,10 €	46,10 €	46,10 €	46,10 €	46,10 €	54,50 €	54,50 €	54,50 €	54,50 €	62,20 €

Gläserspülkorb 400 x 400 mm, für Gläser bis max. 88 x 88 mm, 16 Gläser pro Korb

Glashöhe max.:	120 mm	144 mm	156 mm	168 mm	180 mm	204 mm	216 mm	228 mm	240 mm	252 mm
Korbhöhe:	146 mm	170 mm	182 mm	194 mm	206 mm	230 mm	242 mm	254 mm	266 mm	287 mm
Bestell-Nr.:	494 LB 4x4-120	494 LB 4x4-144	494 LB 4x4-156	494 LB 4x4-168	494 LB 4x4-180	494 LC 4x4-204	494 LC 4x4-216	494 LC 4x4-228	494 LC 4x4-240	494 LD3 4x4-252
Preis:	46,10 €	46,10 €	46,10 €	46,10 €	46,10 €	54,50 €	54,50 €	54,50 €	54,50 €	62,20 €

Gläserspülkorb 400 x 400 mm, für Gläser bis max. 68 x 68 mm, 25 Gläser pro Korb

Glashöhe max.:	120 mm	144 mm	156 mm	168 mm	180 mm	204 mm	216 mm	228 mm	240 mm	252 mm
Korbhöhe:	146 mm	170 mm	182 mm	194 mm	206 mm	230 mm	242 mm	254 mm	266 mm	287 mm
Bestell-Nr.:	494 LB 5x5-120	494 LB 5x5-144	494 LB 5x5-156	494 LB 5x5-168	494 LB 5x5-180	494 LC 5x5-204	494 LC 5x5-216	494 LC 5x5-228	494 LC 5x5-240	494 LD3 5x5-252
Preis:	46,10 €	46,10 €	46,10 €	46,10 €	46,10 €	54,50 €	54,50 €	54,50 €	54,50 €	62,20 €



Transportwagen ROL400

Rolli mit 4 gummierten Lenkrollen, für Körbe 400 x 400 mm,

Bestell-Nr.:	Preis:
494 F301033	153,70 €

494 ZH100015 (Abtropfwanne AW400)



Rolli mit 4 gummierten Lenkrollen, für Körbe 600 x 400 mm,

Bestell-Nr. 494 ZH100224	Preis: 78,00 €

Abdeckhaube

für Korbstapel bis Höhe ca. 1,6m,
mit 2 Reißverschlüssen,

Bestell-Nr.:	Preis:
494 ZH100051 (für Körbe 400 x 400 mm)	74,40 €
494 ZH100227 (für Körbe 600 x 400 mm)	88,90 €





Besteckpoliermaschinen
POLISTAR 2000 | 4000 | 8000

- ✓ Glänzendes und fleckenfreies Besteck
- ✓ Sterilisiert Ihr Besteck hygienisch rein (HACCP)
- ✓ Spart Zeit und somit Personalkosten
- ✓ Einfache Bedienung
- ✓ Kurze Amortisationszeit
- ✓ Einfache Reinigung
- ✓ Hohe Laufruhe
- ✓ Digitale Display Anzeige
- ✓ Edelstahl / Aluminium Leichtbauweise
- ✓ UV-C Strahler für hygienisches Polieren
- ✓ UV-C Sensor für HACCP Konformität
- ✓ Bestecksensor für automatische Nachtrockenphase
- ✓ elektronische Temperatursteuerung

QR-Code scannen und Produktvideo ansehen!

4





Besteckpoliermaschine POLISTAR 2000
Poliert bis zu 2000 Besteckteile pro Stunde, Gewicht: 40 kg,
ausziehbare Besteckkorblade integriert, als Tischmodell,
Anschluss: 230 V, Leistung: 900 W,
Abmaße (BxTxH): 430 x 430 x 445 mm,

Bestell-Nr.: 918 2020000001 Preis: 4.100,00 €

Besteckpoliermaschine POLISTAR 4000
Poliert bis zu 4000 Besteckteile pro Stunde, Gewicht: 55 kg,
ausziehbare Besteckkorblade integriert, als Tischmodell oder mit fahrbarem Untergestell,
Anschluss: 230 V, Leistung: 900 W,
Abmaße (BxTxH): 640 x 500 x 485 mm,

Bestell-Nr.: 918 2040000001 Preis: 5.170,00 €







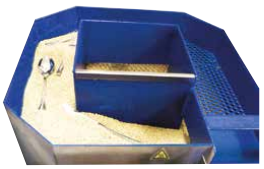


Besteckpoliermaschine POLISTAR 8000

Poliert bis zu 8000 Besteckteile pro Stunde, Gewicht: 80 kg,
fahrbar, auf Räder montiert, optional mit Füßen,
Anschluss: 230 V, Leistung: 900 W,
Abmaße (BxTxH): 635 x 740 x 800 mm,

Bestell-Nr.: 918 208000M003 Preis: 7.700,00 €





Zubehör für POLISTAR 2000 | 4000 | 8000



Untergestell (POLISTAR 4000)

aus Edelstahl,
Abmaße (BxTxH): 655 x 520 x 380 mm,

Bestell-Nr. 918 2040000002 Preis: 622,00 €

Untergestell niedrig (POLISTAR 4000)

aus Edelstahl,
Abmaße (BxTxH): 655 x 520 x 250 mm,

Bestell-Nr. 918 2040000003 Preis: 622,00 €



Besteckwagen niedrig (POLISTAR 8000)

aus Edelstahl, inkl. Kunststoffwanne,
Abmaße (BxTxH): 400 x 300 x 325 mm,

Bestell-Nr. 918 208ZB00002 Preis: 377,00 €

Besteckwagen hoch (POLISTAR 8000)

aus Edelstahl, seitlich mit Grifflöchern, inkl. Kunststoffwanne,
Abmaße (BxTxH): 400 x 300 x 780 mm,

Bestell-Nr. 918 208ZB00003 Preis: 398,00 €



(1)

SET Besteckkorb Schallschutz (1) (POLISTAR 2000)

enthält Besteckkorb, Deckel

Bestell-Nr. 918 202ZB00004 Preis: 215,00 €

SET Besteckkorb Schallschutz (1) (POLISTAR 4000)

enthält Besteckkorb, Deckel und Besteckwanne,

Bestell-Nr. 918 204ZB00004 Preis: 245,00 €

Besteckkorb Schallschutz ohne Deckel

Bestell-Nr. 918 204BGU002 Preis: 110,00 €

Deckel Besteckkorb Schallschutz mit Griff

Bestell-Nr. 918 204BGU001 Preis: 105,00 €



PoliDRY Poliergranulat 2,3 kg

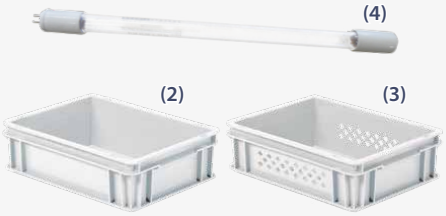
Bestell-Nr. 918 202ZB00002 Preis: 33,00 €

PoliDRY Poliergranulat 3,5 kg

Bestell-Nr. 918 204ZB00002 Preis: 45,00 €

PoliDRY Poliergranulat 6 kg

Bestell-Nr. 918 208ZB00001 Preis: 69,00 €



Besteckwanne geschlossen (POLISTAR 4000) (2)

Abmaße (BxTxH): 400 x 300 x 120 mm,

Bestell-Nr. 918 203ZB00002 Preis: 30,00 €

Besteckwanne gelocht (POLISTAR 4000) (3)

Abmaße (BxTxH): 400 x 300 x 120 mm,

Bestell-Nr. 918 203ZB00003 Preis: 30,00 €

Besteckwanne (POLISTAR 4000)

Abmaße (BxTxH): 400 x 300 x 170 mm,

Bestell-Nr. 918 208ZB00004 Preis: 30,00 €

Besteckwanne mit Grifflöcher (POLISTAR 8000)

Abmaße (BxTxH): 400 x 300 x 220 mm,

Bestell-Nr. 918 208ZB00008 Preis: 30,00 €

UV-C Strahler high efficiency (4) (POLISTAR 2000 & 4000)

Bestell-Nr. 918 204ZB00001 Preis: 97,00 €

UV-C Strahler high efficiency (POLISTAR 8000) (4)

Bestell-Nr. 918 208ZB00009 Preis: 114,00 €



PoliCLEAN Reinigungsflüssigkeit 1 Liter

Bestell-Nr. 918 208ZB00006 Preis: 12,00 €

Polier Handschuhe

aus Baumwolle, VPE 12 Stück im Bund, ohne Abbildung,

Bestell-Nr. 918 204ZB00010 Preis: 30,00 €


PWM 906


PWM 909


PWM 506 Mop Star


PWM 509 Mop Star

Kleine Waschmaschinen

Dank innovativer und robuster Technik, hoher Qualitätsstandards sowie anwenderspezifischer Pflegeprogramme sind die Wäschereimaschinen der Kompaktklasse haushaltsüblichen Maschinen weit überlegen. Die MopStar-Geräte sind mit speziellen Mopp-, Tücher- und weiteren Programmen ausgestattet und perfekt auf die spezifischen Anforderungen in der Gebäudereinigung abgestimmt.

Modell	Trommel-Inhalt:	Kapazität:	Schleuderdrehzahl max.:	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
PWM 906 Laugenpumpe Lotosweiß	57,00 Liter	6,00 kg	1600 U/min, G-Faktor 704	400 V / 5,5 kW	714 x 596 x 850 mm	369 11050550	3.740,00 €
PWM 907 Laugenpumpe Lotosweiß	64,00 Liter	7,00 kg	1600 U/min, G-Faktor 704	400 V / 5,5 kW	714 x 596 x 850 mm	369 11050600	4.085,00 €
PWM 909 Elektro Ablaufventil eisengrau	80,00 Liter	9,00 kg	1300 U/min, G-Faktor 520	400 V / 8,2 kW	727 x 700 x 1020 mm	369 11776130	6.320,00 €
PWM 511 Elektro Ablaufventil eisengrau	100,00 Liter	11,00 kg	1100 U/min, G-Faktor 370	400 V / 8,2 kW	827 x 700 x 1020 mm	369 11776100	9.355,00 €
PWM 506 Mop Star Ablaufventil Lotosweiß	57,00 Liter	6,00 kg	1400 U/min, G-Faktor 535	400 V / 4,8 kW	714 x 596 x 850 mm	369 11049750	3.610,00 €
PWM 509 Mop Star Ablaufventil eisengrau	80,00 Liter	9,00 kg	1200 U/min, G-Faktor 440	400 V / 8,2 kW	727 x 700 x 1020 mm	369 12004790	6.115,00 €


PW 6163


PW 6323

Große Waschschleudermaschinen & Hygienewaschmaschinen in Trennwandausführung

Die frei programmierbare Profitronic M-Steuerung verfügt über eine Vielzahl von Programmspeicherplätzen. Alle Programmparameter sind frei einstellbar. Unterschiedliche Parameter können vorgewählt werden, wie z. B. Startzeit, Zeitanzeige für Programmende, Temperatur, Schleuderdrehzahl.
Die Miele Waschmaschinen in Trennwandausführung sind absolut professionell und effizient, mit idealen Voraussetzungen für die gründliche Aufbereitung von infektiöser oder infektionsverdächtiger Wäsche,

Modell	Trommel-Inhalt:	Kapazität:	Schleuderdrehzahl max.:	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Hygienewaschmaschine PW 6163 Elektro eisengrau	160,00 Liter	16,00 kg	975 U/min, G-Faktor 360	400 V / 18 kW	890 x 1110 x 1705 mm	369 7764020	11.820,00 €
Hygienewaschmaschine PW 6243 Elektro eisengrau	240,00 Liter	24,00 kg	975 U/min, G-Faktor 360	400 V / 25 kW	890 x 1337 x 1705 mm	369 7764220	20.300,00 €
Hygienewaschmaschine PW 6323 Elektro eisengrau	320,00 Liter	32,00 kg	975 U/min, G-Faktor 360	400 V / 31 kW	890 x 1558 x 1705 mm	369 7764350	32.300,00 €



PDR 908 EL



PDR 910 HP



PDR 914

Kleine Trockner

Die einzigartige, patentierte Miele Schontrommel garantiert mit ihrer wabenförmigen Oberflächenstruktur ein Maximum an Wäscheschonung. Die Miele Wäschetrockner fürs Gewerbe stehen für innovative Produktausstattungen, verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen und ergonomische Arbeitsabläufe,

Modell	Trommel-Inhalt:	Kapazität:	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Trockner PDR 908 EL Abluft Lotosweiß	130,00 Liter	8,00 kg	400 V / 6,4 kW	717 x 596 x 850 mm	369 11050680	3.050,00 €
Trockner PDR 908 HP Wärmepumpe Lotosweiß	130,00 Liter	8,00 kg	230 V / 1,44 kW	777 x 596 x 850 mm	369 11050700	3.295,00 €
Trockner PDR 910 Abluft eisengrau	180,00 Liter	9,00 kg	400 V / 8,2 kW	763 x 700 x 1020 mm	369 11924420	4.530,00 €

4

Trockner mit Profitronic B Plus Steuerung bieten 12 verschiedene Programme für unterschiedlichste Textilien und Endrestfeuchten.
Mittels der Funktion „Zusatz-Schonen" wird die Trockentemperatur programmindividuell auch nach Programmstart reduziert,

Modell	Trommel-Inhalt:	Kapazität:	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Trockner PDR 914 Elektro eisengrau	250,00 Liter	10,00 - 14,00 kg	400 V / 14,3 kW	852 x 906 x 1400 mm	369 11717830	7.900,00 €
Trockner PDR 918 Elektro eisengrau	325,00 Liter	13,00 - 18,00 kg	400 V / 18,8 kW	1035 x 906 x 1400 mm	369 11717870	8.610,00 €
Trockner PDR 928 Elektro eisengrau	500,00 Liter	20,00 - 28,00 kg	400 V / 28,2 kW	1019 x 1206 x 1640 mm	369 11718330	11.830,00 €
Trockner PDR 944 Elektro eisengrau	800,00 Liter	32,00 - 44,00 kg	400 V / 37,7 kW	1368 x 1206 x 1640 mm	369 11718380	14.170,00 €



PRI 318



PRI 217

Miele Mangeln sorgen als perfekte Ergänzung für faltenfreie Ergebnisse und ein optimales Wäschefinish,

Modell	Walzenlänge:	kg/h bei 25% Restfeuchte:	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Muldenmangel PRI 217 Elektro Lamelle	1660 mm	60,00 kg	400 V / 18,3 kW	2233 x 651 x 1110 mm	369 11744740	12.380,00 €
Muldenmangel PRI 217 Elektro Stahlwolle	1660 mm	60,00 kg	400 V / 18,3 kW	2233 x 651 x 1110 mm	369 11744680	13.090,00 €
Muldenmangel PRI 318 Elektro Lamelle Gurteinlauf	1750 mm	87,00 kg	400 V / 18,3 kW	2469 x 1377 x 1110 mm	369 11607820	25.750,00 €

5

5. Edelstahlmöbel und Hygiene

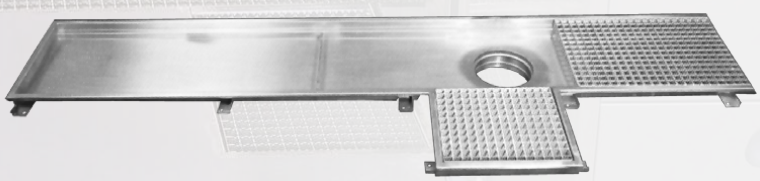
Dunstabzugshauben, Bodenscheuermaschinen, Bodenrinnen, Edelstahlmöbel, Spülen, Wärmebrücken, Wärmeschränke, Folien-Abreißvorrichtungen, Handwaschbecken, Handwaschbecken-Ausguss-Kombinationen, Seifenspender, Mischbatterien, Schlauchaufroller, Erste-Hilfe-Koffer, Sohlenwaschanlagen, Hygienecenter, UV-C Desinfektion, Abfallbehälter.

Bodenablaufrinnen aus Edelstahl

Überall dort, wo große Mengen organischer und anorganischer Abwässer entstehen- wie zum Beispiel in Großküchen - kommen Bodenablaufrinnen zum Einsatz. Reinigungsfreundlich und hygienisch komplett aus Edelstahl 18/10 konstruiert, sorgen sie für den schnellen Reinigungsablauf.

Für den Einbau in Großküchenböden, vor allem vor Kessel, Kippbratpfanne und Herd;
inkl. Winkelrahmen, Wanne, Senktopf und Gitter, mit Abgang nach unten oder Abgang seitlich - wenn erforderlich, Aufteilung entsprechend dem Kochblock.
Erforderliche Tiefe 380 mm.
Die Gitterroste aus Edelstahl 18/10 sind rutschhemmend ausgeführt.

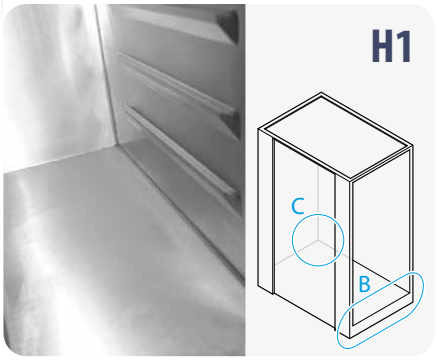
Lassen Sie sich Ihr spezielles Angebot erstellen!





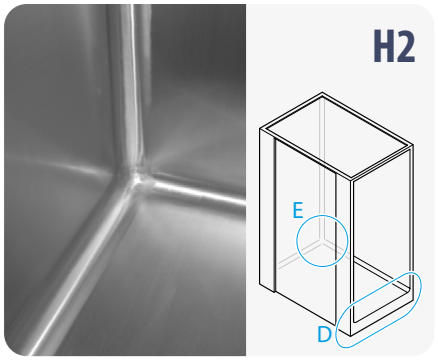
Standard und Custom made Edelstahlmöbel für Großküche, Bar, Buffet und Labor

Tecnosteel setzt den Weg der anerkannten Zuverlässigkeit im Catering- und Gemeinschaftssektor fort und bietet eine breite Palette hochwertiger Edelstahlprodukte an, die in Bezug auf Modularität und Größe vielseitig sind. Wir erfüllen die Träume unserer Kunden und setzen ihre Ideen in die Praxis um: Tecnosteel ist die Antwort auf maßgeschneiderte Lösungen für Ihre professionelle Küche, Bar und Selbstbedienungseinrichtung. Mit unseren geschulten Designern und Technikern können wir unsere Kunden für jede spezifische Anfrage vom Design bis zur Produktion unterstützen. Dank unserer Handwerkskunst sind die fertigen Produkte eine perfekte Kombination aus Design und Funktionalität.



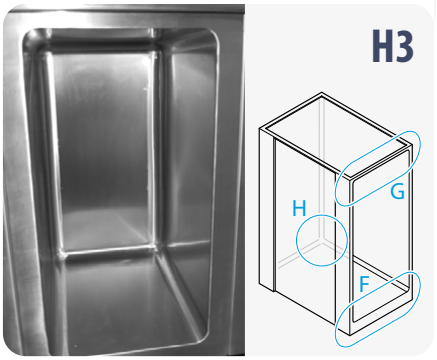
Hygiene-1-Ausführung:

Außenseiten doppelwandig, Übergang zwischen Boden und Wänden dicht und fugenfrei im Radius 3 mm verschweißt. (DIN 18865-9) Korpusoberseite zur Abdeckung hin mit CNS Blech gesch - lossen. Zwischenböden liegen auf tiefgezogenen Sicken, oder aufgeschweißten Bolzen.



Hygiene-2-Ausführung:

Wie H-1-Ausführung, jedoch mit Radius 20 mm geschweißte Übergänge zwischen Boden und Wänden sowie Kugelecken UNTEN.



Hygiene-3-Ausführung:

Wie H-2-Ausführung, jedoch mit 20 mm Radius zwischen Boden, Wänden UND Decke, sowie Kugelecken UNTEN und OBEN.

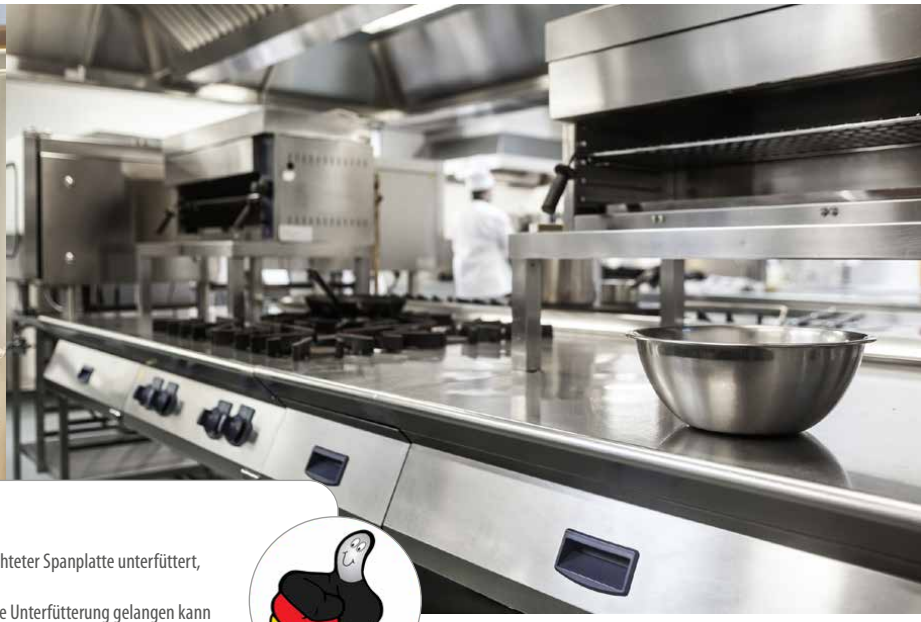


Nass-Abfallkühler

Der Abfallkühler (Temperatur: +2°C / +15°C) ist ein unverzichtbares Musthave für alle großen Küchen von Restaurants und Hotels. Es ist wichtig, die in der Küche anfallenden Abfälle bis zur Entsorgung in einer speziellen Kühlbox aufbewahren zu können, um das Auftreten von schlechten Gerüchen zu vermeiden, aber vor allem um die geltenden Hygienevorschriften einzuhalten. Der Abfallkühler ist komplett aus Edelstahl gebaut und in 2 Größen mit unterschiedlichen Kapazitäten erhältlich, für Standard Abfallbehälter (nicht inkl.) 120Liter oder 240 Liter.

Modell geeignet für:	1 x 240 Liter oder 2 x 120 Liter	2 x 240 Liter oder 4 x 120 Liter
Abmaße (BxTxH):	1070 x 875 x 1195 mm	1720 x 875 x 1195 mm
Bestell-Nr.:	70 WTSAVR-DX-1	70 WTSAVR-DX-2
Preis:	3.833,00 €	4.692,00 €





Edelstahlmöbel von CHROMOnorm

- Die Tischplatten von CHROMOnorm sind aus 1 mm Edelstahl, mit 19 mm beschichteter Spanplatte unterfüttert, Ab- oder auch Aufkantung hinten 50 mm
- Die Edelstahlplatten sind bis an den Rahmen gezogen, so dass kein Wasser an die Unterfütterung gelangen kann
- Die Arbeitshöhen 850-900 mm sind variabel einstellbar
- Alle Modelle in 600 und 700 mm Tiefe erhältlich

Fragen Sie uns nach weiteren Größen aus unserem Edelstahlmöbel-Programm!

5



Arbeitstisch mit Zwischenboden

Unterbau offen mit fest eingeschweißtem Zwischenboden,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1000 x 600 x 850 mm	677 TZ0610C0000	590,00 €
1200 x 600 x 850 mm	677 TZ0612C0000	660,00 €
1000 x 700 x 850 mm	677 TZ0710C0000	615,00 €
1200 x 700 x 850 mm	677 TZ0712C0000	700,00 €



Arbeitsschrank Kombi mit Schubladenblock

4-seitig geschlossen mit höhenverstellbarem Zwischenfach, doppelwandige schallgedämmte Schiebetüren, Schubladenblock *links mit 3 Kastenschubladen GN 1/1, Nutzhöhe 150 mm,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1400 x 600 x 850 mm	677 SS0614CS3L0	2.125,00 €
1600 x 600 x 850 mm	677 SS0616CS3L0	2.250,00 €
1400 x 700 x 850 mm	677 SS0714CS3L0	2.260,00 €
1600 x 700 x 850 mm	677 SS0716CS3L0	2.350,00 €

*auch mit Schubladenblock rechts lieferbar - bitte Anfragen!



Wandhängeschrank mit Schiebetüren

aus CNS 18/10, 4-seitig geschlossen, mit einem höhenverstellbarem Zwischenfach und frontseits Schiebetüren mit Antidröhnmatte

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1000 x 400 x 550 mm	677 HS041000000	525,00 €
1200 x 400 x 550 mm	677 HS041200000	585,00 €
1600 x 400 x 550 mm	677 HS041600000	680,00 €
2000 x 400 x 550 mm	677 HS042000000	780,00 €



Ausguss-Handwasch-Kombination

obere Abdeckung 50 mm aus CNS 18/10 mit Aufkantung 50 mm hinten mit Umschlag, mit 3-seitig verkleidetem tiefgezogenem Handwasch-Becken 240 x 340 x 150 mm, inkl. Einhebelmischbatterie 1/2", untere Abdeckung mit 3-seitig verkleidetem tiefgezogenem Ausguss-Becken 370 x 340 x 150 mm,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
500 x 700 x 850 mm	677 AK0705C0000	790,00 €
500 x 700 x 560 mm	*677 AK0705C00W0	890,00 €

*Wandausführung



Spültisch mit nahtlos eingeschweißtem Becken

Becken (500 x 400 x 250 mm) und 3-seitiger Beckenverkleidung, Unterbau offen mit fest eingeschweißtem Zwischenboden, Abmaße (BxTxH): 1200 x 600 x 850 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Becken links	677 ST0612C1LTZ	980,00 €
Becken rechts	677 ST0612C1RTZ	980,00 €



Modelländerung vorbehalten!

Wandhaube mit Beleuchtung

aus CNS 18/10 mit Beleuchtung, ringsumlaufender Fettsammelrinne und Fettablashahn Edelstahl-Flammschutzfilter *Typ B (400 x 500 x 20mm),

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1000 x 900 x 450 mm	677 WH0910XL00	1.445,00 €
1400 x 900 x 450 mm	677 WH0914XL00	1.710,00 €
1800 x 900 x 450 mm	677 WH0918XL00	1.980,00 €

*auch Flammschutzfilter Typ A lieferbar - bitte Anfragen!



Edelstahltisch mit Unterblatt

fest verschweißt, hohe Standfestigkeit und Traglast, justierbare Füße, Stauraum durch Unterblatt,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
600 x 700 x 850 mm	98 700-1100	344,00 €
700 x 700 x 850 mm	98 700-1105	355,00 €
800 x 700 x 850 mm	98 700-1110	372,00 €
1000 x 700 x 850 mm	98 700-1115	380,00 €
1200 x 700 x 850 mm	98 700-1120	390,00 €
1400 x 700 x 850 mm	98 700-1125	469,00 €
1600 x 700 x 850 mm	98 700-1130	491,00 €
1800 x 700 x 850 mm	98 700-1135	516,00 €
2000 x 700 x 850 mm	98 700-1140	541,00 €



Edelstahlhängeschrank mit Schiebetür

mit einem höhenverstellbaren Boden, leichtläufige Schiebetüren,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1000 x 400 x 600 mm	98 700-4100	538,00 €
1200 x 400 x 600 mm	98 700-4105	580,00 €
1400 x 400 x 600 mm	98 700-4110	635,00 €
1600 x 400 x 600 mm	98 700-4115	700,00 €
1800 x 400 x 600 mm	98 700-4120	760,00 €
2000 x 400 x 600 mm	98 700-4125	830,00 €



Räderset für Tische

aus Edelstahl, Reifen aus Hartgummi, 4er Set mit 2 x gebremsten und 2 x ungebremsten Rädern,

Rollen-Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
100 mm	98 700-5000	178,00 €

SCHNEIDER

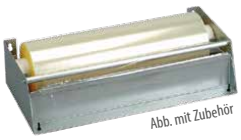


Abb. mit Zubehör



Abb. mit Zubehör

Folien-Abreißvorrichtung von Schneider

aus Metall, mit Säge für Endlosfolien, für Folienbreite 450 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Einfach	101 158120	43,00 €
Doppelt	101 158220	59,90 €



Edelstahlschrank mit Schiebetür

mit einem höhenverstellbaren Boden, justierbare Füße, leichtläufige Schiebetüren,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1000 x 700 x 850 mm	98 700-2000	943,00 €
1200 x 700 x 850 mm	98 700-2005	1.022,00 €
1400 x 700 x 850 mm	98 700-2010	1.072,00 €
1600 x 700 x 850 mm	98 700-2015	1.120,00 €
1800 x 700 x 850 mm	98 700-2020	1.204,00 €
2000 x 700 x 850 mm	98 700-2025	1.314,00 €



Spültisch mit 1 Becken

tiefgezogenes Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, mit Aufkantung,

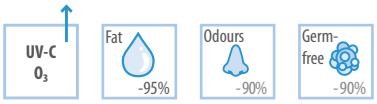
Abmaße (BxTxH):	Anordnung Becken:	Bestell-Nr.:	Preis:
1000 x 700 x 850 mm	links	98 700-2505L	789,00 €
1000 x 700 x 850 mm	rechts	98 700-2505R	789,00 €
1200 x 700 x 850 mm	links	98 700-2510L	830,00 €
1200 x 700 x 850 mm	rechts	98 700-2510R	830,00 €
1400 x 700 x 850 mm	links	98 700-2515L	921,00 €
1400 x 700 x 850 mm	rechts	98 700-2515R	921,00 €
1600 x 700 x 850 mm	links	98 700-2520L	956,00 €
1600 x 700 x 850 mm	rechts	98 700-2520R	956,00 €
1800 x 700 x 850 mm	links	98 700-2525L	1.009,00 €
1800 x 700 x 850 mm	rechts	98 700-2525R	1.009,00 €
2000 x 700 x 850 mm	links	98 700-2530L	1.038,00 €
2000 x 700 x 850 mm	rechts	98 700-2530R	1.038,00 €

Spültisch mit 2 Becken

zwei tiefgezogene Spülbecken, zusätzliche Ablage mit Ablaufrinnen, mit Aufkantung,

Abmaße (BxTxH):	Anordnung Becken:	Bestell-Nr.:	Preis:
1200 x 700 x 850 mm	links	98 700-2535L	984,00 €
1200 x 700 x 850 mm	rechts	98 700-2535R	984,00 €
1400 x 700 x 850 mm	links	98 700-2540L	1.038,00 €
1400 x 700 x 850 mm	rechts	98 700-2540R	1.038,00 €
1600 x 700 x 850 mm	links	98 700-2545L	1.107,00 €
1600 x 700 x 850 mm	rechts	98 700-2545R	1.107,00 €
1800 x 700 x 850 mm	links	98 700-2550L	1.201,00 €
1800 x 700 x 850 mm	rechts	98 700-2550R	1.201,00 €
2000 x 700 x 850 mm	links	98 700-2555L	1.271,00 €
2000 x 700 x 850 mm	rechts	98 700-2555R	1.271,00 €

UV Haube kompakt und steckerfertig



Fett-reduktion | Geruchsre-duktion | Entkeimung Luft

Küchenlüftungshaube als anschlussfertige Lösung mit CKA (UV-/OZON-Abluftreinigungsmodule)

Das auf UV/Ozon basierende CKA-System vernichtet unerwünschte Gerüche und hält die nachgelagerten Rohrleitungen praktisch fettfrei, was zu einer deutlichen Reduzierung von Kanalreinigungen führt und einen aktiven Beitrag zum Brandschutz darstellt. Ein kompaktes, sehr effektiv arbeitendes UV-/Ozon- Reinigungssystem, welches fertig installiert in der Haube geliefert wird.

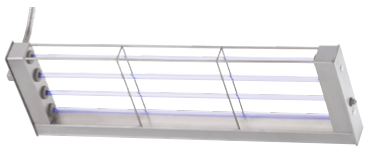
- Optimale Leistungsanpassung
- Ausfallreserve
- Betriebssicherheit
- Fertig installiertes UV-System in der Haube
- Vernichtet effektiv organische, fetthaltige und geruchstragende Partikel in der Abluft



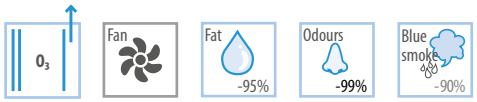
Produktname Wandhaube*	geeignet für m³/h	Anschlussleistung in W	Abmessungen in mm (L x B x H)**	Preis
UV Haube 1,2_1,2	1.000	200	1200 x 1200 x 450	auf Anfrage
UV Haube 1,5_1,2	1.500	400	1500 x 1200 x 450	auf Anfrage
UV Haube 2,0_1,2	2.000	400	2000 x 1200 x 450	auf Anfrage
UV Haube 2,5_1,2	2.500	600	2500 x 1200 x 450	auf Anfrage
UV Haube 3,0_1,2	3.000	800	3000 x 1200 x 450	auf Anfrage
UV Haube 3,5_1,2	3.500	800	3500 x 1200 x 450	auf Anfrage
UV Haube 4,0_1,2	4.000	800	4000 x 1200 x 450	auf Anfrage
UV Haube 4,5_1,2	4.500	1.200	4500 x 1200 x 450	auf Anfrage

* auch als Mittelhaube erhältlich ** weitere Ausführungen möglich

CKA als Nachrüstkit für jede Küchenlüftungshaube



- Geeignet für Dunstabzugshauben, Lüftungsdecken und -kanäle in jeder Größe und für unterschiedlichste Anforderungen
- Einbau in vorhandene Anlagen problemlos möglich
- Keine Brandgefahr durch Fettablagerungen
- Keine Emissionsprobleme: Auflagen der Behörden werden eingehalten und Genehmigungen erlangt



mit Ventilator | Fett-reduktion | Geruchs-reduktion | Blauraucht-reduktion

Plasmahaube – Effektiv gegen Fette und Gerüche

Die CAP hood E 600 – 2500 Plasma-Haube mit der integrierten Plasma-Technologie bietet eine effektive Abluftreinigung im Sekundärluftbetrieb. Die effektive Reinigung verhindert eine Belastung der Umgebung durch Fett, Eiweiß und Geruch.



Produktname	geeignet für m³/h	Abmessungen in mm (B x H x L)	Preis
CAP hood E 600	550	800-1100 x 1200 x 750	auf Anfrage
CAP hood E 1100	1100	1200-1500 x 1200 x 750	auf Anfrage
CAP hood E 1500	1500	1800-2200 x 1200 x 750	auf Anfrage
CAP hood E 2000	2000	2300-2800 x 1200 x 750	auf Anfrage

Plasmaabluftgerät CAP 2000 – 12000

- Sehr gute Reduzierung von Fett und Geruch
- Für die Außenaufstellung, doppelwandig, verzinkt beschichtet



Produktname	geeignet für m³/h	Abmessungen in mm (B x H x L)	Preis
CAP 2000	2.000	900 x 800 x 2404	auf Anfrage
CAP 4000	4.000	1200 x 800 x 2404	auf Anfrage
CAP 6000	6.000	1500 x 800 x 2604	auf Anfrage
CAP 8000	8.000	1500 x 1100 x 2604	auf Anfrage
CAP 12000	12.000	1500 x 1400 x 2604	auf Anfrage

*Maße inkl. Schaltschrank und Transportrahmen

Gastronomie/Hotel/Imbiss/Kantinen/Frontcooking/Müllraum/Gastraum – Küchenabluftreinigung frei von Fett, Blaurauch und Geruch

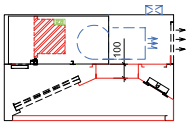
WHP und IHP Pro



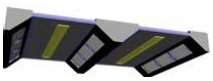
Küchenlüftungshaube mit CKA



Plasmahaube



Küchenlüftungshaube mit Trapezbauweise

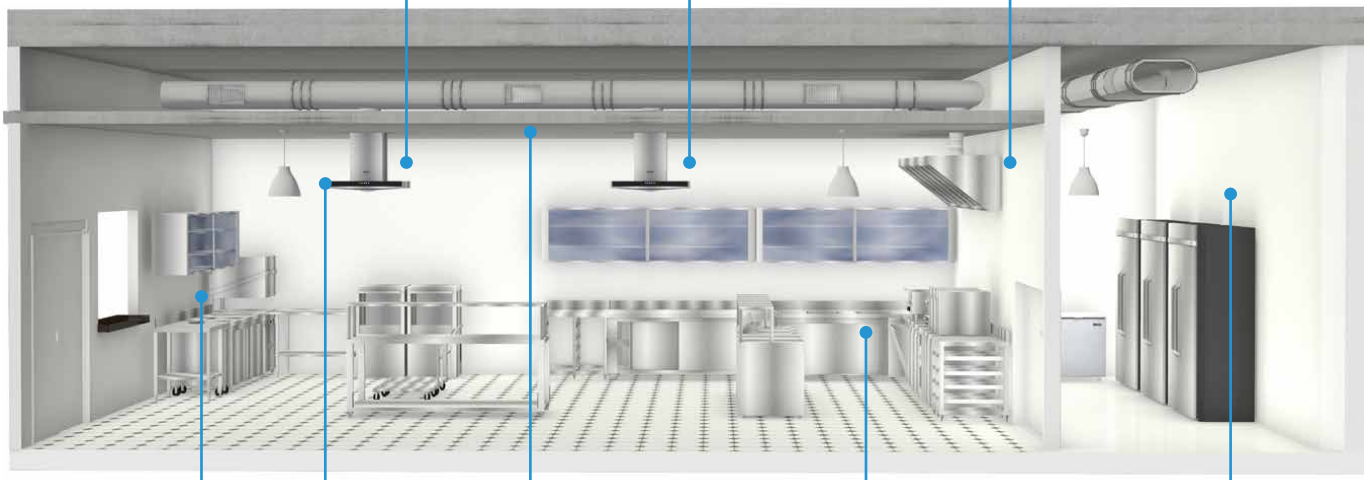


UV-Haube mit CKA



CAP hood E

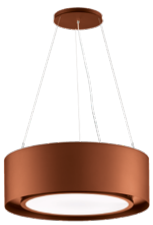




Frontcooking-Station



Cleanair Cloud



eco Modul



CAP 2000 – 12000



CEA mini 2 x 89/4 x 89



Freshair



Umluftmodule mit Plasma zur Luftreinigung



Abbildung zeigt Küchengeräte, welche nicht zum Lieferumfang gehören



5

Frontcooking-Station mit Plasma-Technologie

Mit der Frontcooking-Station können im echten „Sekundärluft-Betrieb" thermische Grill-, Brat-, Frittier- und andere Geräte (Induktions-Woks, Nudelkocher, Teppanyaki Grills etc.) betrieben werden. Ausgerüstet mit der bewährten NT-Plasmatechnologie und Elektrostatfiltern kann der Kochprozess auch in geschlossenen Räumen stattfinden, ohne störende und lästige Geruchsbelästigung für die Gäste.

Als selbstragende Einheit steht die Station unabhängig von Raumhöhen und Deckenkonstruktionen.

Produktname	Abmessungen in mm (T x L x H)	Einfahrnische für Thermikmodule in mm	Preis
PFC 0,8	750 x 1410 x 1300	810 x 650	auf Anfrage
PFC 1,2	750 x 1810 x 1300	1210 x 650	auf Anfrage

Produktvorteile

- Erfassung der Wrasen direkt über den Kochgeräten
- Neutralisation von Fett, Geruch und Blaurauch
- Hygiene-Spuckschutz aus ESG-Sicherheitsglas
- EC-Ventilatoren und Steckdoseneinbau
- Steckerfertig

Cleanair Cloud Plasma Deckengerät

Diese Plasma-Haube ist für keimbelastete, riechende Raumluft konzipiert, egal ob in der Küche, zu Hause, in der Gesundheitspflege oder im Bereich Hotellerie und Gastronomie. Sie vereint Profitechnik mit edlem Design und ist dazu sparsam im Energieverbrauch.

Ausgerüstet mit der NT-Plasmatechnologie gewährleistet diese Haube eine hocheffektive Reinigung der Raumluft, indem sie wirkungsvoll Gerüche, Viren, Bakterien, Hefen und Schimmelsporen in der Luft nicht bloß filtert, sondern inaktiviert. Die Effizienz dieser Technologie wurde vom Fraunhofer Institut für Bauphysik unter Realbedingungen getestet und bestätigt. Die Cleanair Cloud kann mehrstufig betrieben werden und ist aufgrund der integrierten dimmbaren Beleuchtung zugleich ein Design- und Leuchtobjekt.

Anwendungsfälle:

- Offene Küchen im Privatbereich
- Büfett-, Bankett- und Thekenzeilen
- Gasträume, Lobbys sowie Lounges
- Warte- und Aufenthaltsräume

Produktname	geeignet für m^2	Abmessungen in mm (L x Ø)	Preis
Cleanair Cloud	25 – 56	325 x 900	auf Anfrage





i-Mop Bodenreinigungssysteme

Revolution in der Reinigung

„Müde von ineffizienter Reinigung? Entdecken Sie die i-Mop-Familie für schnellere, kostengünstigere Ergebnisse. Bis zu 70% schneller als Wischen, 30% schneller als vergleichbare Scheuersaugautomaten. Langlebig und kostensparend."

Warum i-Mop wählen?

- **Schneller:** 30% schneller, wendiger, reinigt überall – der i-Mop spart Zeit.
- **Sauberer:** Überlegene Reinigungskraft in kompakter Form – der i-Mop macht's möglich.
- **Umweltfreundlicher:** 75% weniger Umweltbelastung dank fortschrittlichem Flüssigkeitskontrollsystem.
- **Sicherer:** Der i-Mop hinterlässt dank fortschrittlicher Saugtechnologie sofort trockene und sichere Böden.

Effizient und nachhaltig: Reinigung mit i-Mop-Technologie

Effektive und nachhaltige Reinigung ist heute wichtiger denn je.
Die i-Mop-Technologie bietet Ihnen genau das: Maximale Reinigungseffizienz bei minimalem Ressourcenverbrauch. SenkenSie Ihre Kosten und schonen Sie die Umwelt – mit der i-Mop-Familie.

Cobotic- 45

Effizienz ist der Schlüssel

Die cobotics-Technologie ermöglicht es, eine Reihe von Aufgaben durch die Interaktion zwischen Mensch und Roboter zu automatisieren. Durch die Implementierung von cobotics in Ihre Reinigungsabläufe erhalten Sie einen hohen Reinigungsstandard bei höchster Effizienz und geringerer Belastung der Reinigungskraft.

Warum Cobotic?

Der co-botic ™ 45 ist ein intelligenter Scheuersaugroboter für Hartböden. Es ist Ihre perfekte Reinigungshilfe für Räume zwischen 200 m² bis 1500 m².



Cobotic-45

Flächenleistung: 1500 m²/Std.
Bürstendruck 2-6 kg
Gewicht: 35,00 kg
Akkulaufzeit: 2-3 Std. (Ladezeit 120-180 min.)
Abmaße (BxTxH): 500 x 500 x 629 mm,

Bestell-Nr. Cobotic-45 Preis: 13.500,00 €



iMop Lite

Flächenleistung: 1400 m²/Std.
Arbeitsbreite: 370 mm
Gewicht: 13,00 kg
Akkulaufzeit: 45 min.
Abmaße (BxTxH): 340 x 430 x 1200 mm

Bestell-Nr. iMop Lite Preis: 2.865,00 €



iMop XL

Flächenleistung: 1800 m²/Std.
Arbeitsbreite: 460 mm
Gewicht: 22,50 kg
Akkulaufzeit: 90 min. (ipower 14), inkl. 2 x Akku ipower 14 und Ladegerät, Abmaße (BxTxH): 500 x 380 x 1200 mm,

Bestell-Nr. iMop XL Preis: 4.730,00 €



iMop XXL

Flächenleistung: 2300 m²/Std.
Arbeitsbreite: 620 mm
Gewicht: 32,00 kg
Akkulaufzeit: 60 min. (ipower 14), inkl. 2 x Akku ipower 14 und Ladegerät, Abmaße (BxTxH): 430 x 690 x 1240 mm,

Bestell-Nr. iMop XXL Preis: 5.040,00 €



Eingangskontrollgerät EK-400-W

Das Eingangskontrollgerät EK-400-W aus Edelstahl (Werkstoff 1.4301) zur Wandmontage (rechts oder links montiert) gewährleistet eine sichere Desinfektion der Hände durch eine überlistungssichere Zweihanddesinfektion in Verbindung mit einer - nach vollzogener Handdesinfektion freigeschalteten - Drehsperre. Das Eingangskontrollgerät hat einen seitlichen Kanisterhalter sowie eine multifunktionelle LED-Leuchte, die anzeigt, ob das Gerät gesperrt oder freigeschaltet ist. Der Rückweg ist wahlweise immer gesperrt oder per Taster freischaltbar.
Steuerspannung 24V, Schutzart: IP65,
Anschluss: 230 V, Leistung: 200 W (1,5 m Schukoanschlussleitung),
Abmaße ohne/mit Kanisterhalter (BxTxH): 400/653 x 375/925 x 575 mm,

Bestell-Nr. 234 EK-400 W — Preis: 5.745,00 €

Mit Standfuß zur Bodenbefestigung

Bestell-Nr. 234 EK-400 S — Preis: 6.400,00 €



Sohlen- und Sohlenränder-Reinigungsgerät PRIMUS-2-S

Die Sohlen- und Sohlenrandreinigungsmaschine PRIMUS-2 aus Edelstahl (Werkstoff 1.4301) für Betriebe der Lebensmittelindustrie sowie der Gemeinschaftsverpflegung ermöglicht ein effektives gleichzeitiges Reinigen der Sohlen und Sohlenränder.
Darüber hinaus kann das Oberleder systematisch von Verunreinigungen gesäubert werden.
Die Aktivierung der Bürstenrotation bei gleichzeitiger Zugabe von Wasser-/Reinigungsmittelgemisch erfolgt über einen Edelstahltaster im Haltegriff. Die Reinigungsmittelkonzentration ist mittels, im Lieferumfang enthaltener, unterschiedlicher Düsengrößen einstellbar.
Wasseranschluss: 3/4" AG max. 43°C, Wasserablauf: DN 50,
Anschluss: 230 V, Leistung: 180 W,
Abmaße (BxTxH): 730 x 414 x 553/1033 mm,

Bestell-Nr. 234 PRIMUS-2-S — Preis: 2.505,00 €

Wandgerät, ohne Standfüße

Bestell-Nr. 234 PRIMUS-2-W — Preis: 2.205,00 €





Hand-Hygienecenter HWB-SWT und HWB-SWTD

Die Hand-Hygienecenter der Serie HWB-SWT und HWB-SWTD aus Edelstahl (Werkstoff 1.4301) wurden für den Einsatz in Räumen des Lebensmitteleinzelhandels, Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung sowie in Sozial- und trockenen Räumen der Lebensmittelindustrie konzipiert.
Das Modell HWB-SWT ist mit einem automatischen Seifenspender sowie einem Hochgeschwindigkeits-Händetrockner ausgestattet.
Das Modell HWB-SWTD verfügt zusätzlich über einen Desinfektionsmittelspender.
Alle Komponenten werden ausschließlich berührungsfrei über Sensoren aktiviert.
Der integrierte Hochgeschwindigkeits-Händetrockner trocknet die Hände in ca. 15 Sekunden.
Die Kopfblende lässt sich zum Austausch/Nachfüllen von Flüssigseife oder Desinfektionsmittel leicht aufklappen und wird mittels Gasdruckfeder in der geöffneten Position gehalten.
Anschluss: 230 V, 50/60 Hz, Leistung: 1350 W,
Wasseranschluss: HW 1/2", KW 1/2", Wasserablauf: 11/2",
Dichtungen und Kleinteile sind nicht im Lieferumfang enthalten!
Abmaße (BxTxH): 430 x 355 x 1145 mm, Abmaße Becken (BxTxH): 345 x 240 x 150 mm,

Bestell-Nr. 234 HWB-SWT — Preis: 3.925,00 €

Abmaße (BxTxH): 565 x 420 x 1145 mm, Abmaße Becken (BxTxH): 500 x 310 x 150 mm,

Bestell-Nr. 234 HWB-SWTD — Preis: 4.310,00 €



Hygienecenter HC-PRIMUS-2-S

Eine waagerecht liegende rotierende Bürste mit 2 seitlich angeordneten Tellerbürsten sorgt für eine problemlose Reinigung der Sohlen und Sohlenränder. Des Weiteren kann mit der Bürste das komplette Oberleder systematisch von Verunreinigungen gesäubert werden. Die Aktivierung der Maschine erfolgt über einen Schalter im Haltegriff. Über einen Düsenstock werden gleichzeitig Sohlen- und Ränderbürsten gezielt mit Reinigungsmittel und Wasser besprüht. Die Dosierung des Reinigungsmittels erfolgt über einen einstellbaren Injektor,

zur optimalen Handhygiene befindet sich über dem Primus-II:
- Handwaschbecken mit Sensoraktivierung
- Seifen- und Desinfektionsmittelspender, Typ SDS
- Handtuchspender für Faltpapierhandtücher, Typ HS

für die externe Wandmontage ist folgendes Zubehör im Lieferumfang enthalten:
- Kanisterhalter, Typ KH
- Papierkorb aus Edelstahldrahtgeflecht, Typ PaKo-D

Wasseranschluss Maschine: 3/4" AG max. 43°C,
Wasseranschluss Handwaschbecken: HW 1/2"; KW 1/2", Siphon, Wasserablauf: DN50,
Dichtungen und Kleinteile sind nicht im Lieferumfang enthalten!
Anschluss: 230 V, Leistung: 190 W,
Abmaße (BxTxH): 730 x 460 x 1600 mm,

Bestell-Nr. 234 HC-PRIMUS-2-S — Preis: 3.315,00 €

Wandgerät, ohne Standfüße

Bestell-Nr. 234 HC-PRIMUS-2-W — Preis: 3.245,00 €



Wärmeschrank 2009

für ca. 60 Teller, mit 1 Flügeltür
mit Linksanschlag und Zwischenbord,
Temperaturbereich: +30°C bis +85 °C, Material: Edelstahl,
Anschluss: 230 V, Leistung: 750 W,
Abmaße (BxTxH): 450 x 450 x 850 mm,

Bestell-Nr. 22 A 0201 — Preis: 994,00 €



Wärmebrücke 3 Strahler 29120

mit Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern,
Material: Edelstahl,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1200 W,
Länge: 1200 mm, Höhe: 450 mm,

Bestell-Nr. 22 B 0520 — Preis: 1.365,00 €

Wärmebrücke 2 Strahler 29100

Anschluss: 230 V, Leistung: 800 W,
Länge: 1000 mm, Höhe: 450 mm,

Bestell-Nr. 22 B 0510 — Preis: 1.025,00 €

Wärmebrücke 1 Strahler 29065

Anschluss: 230 V, Leistung: 400 W,
Länge: 650 mm, Höhe: 450 mm,

Bestell-Nr. 22 B 0500 — Preis: 770,00 €

Mit Kettenaufhängung statt Füßen 30,00 € günstiger.
Ausführung mit Hustenschutz bitte anfragen!



Wärmestrahler 27001 und 23001

in den Ausführungen Alu (Ø 140 mm) und Massiv (Ø 240 mm) lieferbar, mit Spiralkabel 850 bis 1700 mm lang,
Anschluss: 230 V, Leistung: 250 W,

Ausführung:	Bestell-Nr.:	Preis:
Alu Silber 27001	22 B 0010	265,00 €
Alu Schwarz 27001	22 B 0013	265,00 €
Alu Weiß 27001	22 B 0012	269,00 €
Massiv Verchromt 23001	22 B 0031	397,00 €
Massiv schwarz 23001	22 B 0039	397,00 €

*auch in der Ausführung mit bis zu 8 Wärmestrahlern lieferbar - bitte anfragen!



Wärmeschrank 2011

für ca. 120 Teller, mit 2 Flügeltüren und Zwischenbord,
Temperaturbereich: +30°C bis +85 °C, Material: Edelstahl,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1200 W,
Abmaße (BxTxH): 750 x 450 x 850 mm,

Bestell-Nr. 22 A 0302 — Preis: 1.460,00 €

Wärmeschrank 2012

für ca. 200 Teller, mit 2 Flügeltüren und Zwischenbord,
Temperaturbereich: +30°C bis +85 °C, Material: Edelstahl,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1200 W,
Abmaße (BxTxH): 800 x 600 x 850 mm,

Bestell-Nr. 22 A 0402 — Preis: 1.660,00 €



Wärmebrücke mit 2 Strahlern 27100

mit Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, einzeln schaltbar,
Ablagemöglichkeit,
Material: Edelstahl,
Anschluss: 230 V, Leistung: 800 W,
Abmaße (BxTxH): 1000 x 330 x 435 mm,

Bestell-Nr. 22 B 1010 — Preis: 1.435,00 €

Wärmebrücke mit 3 Strahlern 27120

Anschluss: 230 V, Leistung: 1200 W,
Abmaße (BxTxH): 1200 x 330 x 435 mm,

Bestell-Nr. 22 B 1030 — Preis: 1.598,00 €

Wärmebrücke mit 4 Strahlern 27150

Anschluss: 230 V, Leistung: 1600 W,
Abmaße (BxTxH): 1500 x 330 x 435 mm,

Bestell-Nr. 22 B 1060 — Preis: 2.095,00 €



Beheizte Tranchierplatte TP 90080 H

mit 2 Heizlampen - bis 650 mm höhenverstellbar,
Heißhalte-Tranchierplatte inkl. Glas--Schneideplatte,
Heißhaltung und attraktive Präsentation, inkl. Hustenschutz,
Material: Edelstahl,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1300 W,
Abmaße (BxTxH): 800 x 600 x 110/725 mm,,

Bestell-Nr. 22 B3119 — Preis: 3.305,00 €

Nach der HACCP gefordert!

Das Essen mit einer Kerntemperatur über 65°C warm zu halten ist nicht nur nach der HACCP gefordert, sondern für die Gäste eine selbstverständliche Serviceleistung.



MADE IN GERMANY



Wärmebrücke „Pommeswärmer" 2.0

von Neumärker

Öl, Krümel und Salz fallen durch den gelochten Einsatz, ideal für Pommes, Chicken Nuggets, Calamares usw. zuschaltbare Oberhitze, besonders stabile Rahmenkostruktion, komplett aus Edelstahl, inkl. 1/1 GN-Behälter 65 mm tief,
Gewicht: 5,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 0,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 345 x 565 x 325 mm,

Bestell-Nr. 65 15-50220N — Preis: 355,00 €



Tibet Wärmeleuchte

von Neumärker, verchromt, flexibler Arm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 250 W,
Abmaße (BxTxH): 220 x 220 x 400/850 mm,

Bestell-Nr. 65 10-10555 — Preis: 388,00 €



Buffet-Wärmelampe 24000 B

Ausführung Chrom, Fußplatte 200 x 200 x 40 mm,
flexibler Arm, Höhe ca. 700 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 250 W,
Abmaße (BxTxH): 200 x 200 x 700 mm,

Ausführung:	Bestell-Nr.:	Preis:
schwarz	22 B 0050	527,00 €
gold	22 B 0042	560,00 €
verchromt	22 B 0041	479,00 €


HAU-P 5x6


HAU-PS 5x6


HAU-PSW 5x6



Handwaschbecken aus CNS 18/10

mit 3-seitiger Beckenverkleidung, ohne Ab- und Überlaufventil,
Beckenmaße (BxTxH): 340 x 240 x 150 mm,
Abmaße (BxTxH): 400 x 320 x 200 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
WB 4 x 3,2 x 1,5	66 507 010	175,00 €
WBS 4 x 3,2 x 1,5 (mit Sensorarmatur)	66 566 228	735,00 €
Ab- und Überlaufventil 1 1/2“	66 223 063	10,00 €

Handwasch- und Ausgussbecken aus CNS 18/10

Platzsparende Kombination aus Handwasch- und Ausgussbecken von BLANCO: Optimale Hygiene und geringer Reinigungsaufwand durch fugenlos eingeschweißte Becken mit großen Radien, stabile Konstruktion, Auflagerost aus extrem robustem Kunststoff. Mit Ablaufgarnitur, Abmaße Handwaschbecken: 340 x 240 x 150 mm, Abmaße Ausgussbecken: 370 x 340 x 150 mm,

	Armaturen:	Ausführung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
HAU-P 5x6	Einhebelmischbatterie 1/2“	freistehend	500 x 600 x 850 mm	66 566 645	635,00 €
HAU-P 5x7	Einhebelmischbatterie 1/2“	freistehend	500 x 700 x 850 mm	66 566 255	635,00 €
HAU-PS 5x6	Einhebel- und Sensormischbatterie	freistehend	500 x 600 x 850 mm	66 566 647	1.335,00 €
HAU-PS 5x7	Einhebel- und Sensormischbatterie	freistehend	500 x 700 x 850 mm	66 566 256	1.335,00 €
HAU-PW 5x6	Einhebelmischbatterie 1/2“	wandhängend	500 x 600 x 570 mm	66 566 646	635,00 €
HAU-PW 5x7	Einhebelmischbatterie 1/2“	wandhängend	500 x 700 x 570 mm	66 566 271	635,00 €
HAU-PSW 5x6	Einhebel- und Sensormischbatterie	wandhängend	500 x 600 x 570 mm	66 566 648	1.335,00 €
HAU-PSW 5x7	Einhebel- und Sensormischbatterie	wandhängend	500 x 700 x 570 mm	66 566 270	1.335,00 €

Rieber
The mobile kitchen company

5


HAK-S
(wandhängend)


HAK-S
(freistehend)


HAK-K
(freistehend)



Handwaschbecken mit Verkleidung 40415

Ein in der Abdeckung eingeschweißtes Handwaschbecken (350 x 250 x 120 mm), mit Ventilprägung 1 1/2“ mittig hinten, inklusive 3-seitiger 90 mm hoher CN-Beckenblende mit Wandmontagehalterung,

Bestell-Nr.:	Preis:
72 82100401	210,00 €

Handwasch-Ausgußbecken-Kombination

Serienmäßig mit Revisionsblende, mit Einlegerost aus Kunststoff, Großküchenspülen aus Edelstahl von Rieber - für jeden Bedarf die passende Spüle.
Ob als Handwaschbecken, Handwasch-Ausgussbecken-Kombination oder als Großküchenbecken, in verschiedenen Größen und Ausführungen erhältlich und nicht zuletzt für jede Spüle das passende Zubehör.
Modelle HAK-K / HAK-S werden komplett montiert geliefert,

	Armaturen:	Ausführung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
HAK-K	Einhebelmischbatterie	wandhängend	500 x 600 x 750 mm	72 8211 0160	720,00 €
HAK-K	Einhebelmischbatterie	wandhängend	500 x 680 x 750 mm	72 8211 0148	720,00 €
HAK-K	Einhebelmischbatterie	freistehend	500 x 600 x 850 mm	72 8211 0152	746,00 €
HAK-K	Einhebelmischbatterie	freistehend	500 x 680 x 850 mm	72 8211 0142	746,00 €
HAK-K	Einhebelmischbatterie	freistehend	500 x 600 x 900 mm	72 8211 0156	757,00 €
HAK-K	Einhebelmischbatterie	freistehend	500 x 680 x 900 mm	72 8211 0140	757,00 €
HAK-S	Einhebel- und Sensormischbatterie	wandhängend	500 x 600 x 750 mm	72 8211 0158	1.371,00 €
HAK-S	Einhebel- und Sensormischbatterie	wandhängend	500 x 680 x 750 mm	72 8211 0146	1.371,00 €
HAK-S	Einhebel- und Sensormischbatterie	freistehend	500 x 600 x 850 mm	72 8211 0150	1.393,00 €
HAK-S	Einhebel- und Sensormischbatterie	freistehend	500 x 680 x 850 mm	72 8211 0138	1.393,00 €
HAK-S	Einhebel- und Sensormischbatterie	freistehend	500 x 600 x 900 mm	72 8211 0154	1.405,00 €
HAK-S	Einhebel- und Sensormischbatterie	freistehend	500 x 680 x 900 mm	72 8211 0144	1.405,00 €



Toilettenpapierspender „OLEANE“ 200 m

von Rossignol, sparsam: die Papierabwicklung wird durch die Form der Spindel (Ø 45 mm) gebremst, gezackte Leisten für einfaches Abreißen des Papiers nach rechts oder links,
Abmaße (BxTxH): 265 x 132 x 280 mm,

Bestell-Nr. 874 52570 Preis: 8,70 €

Toilettenpapierspender „OLEANE“ 400 m

Abmaße (BxTxH): 310 x 132 x 330 mm - sonst wie oben,

Bestell-Nr. 874 52580 Preis: 9,30 €



Seifenspender „OLEANE“ 1,5 L

von Rossignol, zulässig für alle Seifensorten, auch für hydroalkoholisches Gel (außer Mikroperlen), tropffreie Pumpe, Abnehmbarer Deckel für Befüllung von oben,
Abmaße (BxTxH): 128 x 133 x 256 mm,

Bestell-Nr. 874 52548 Preis: 13,60 €

Seifenspender „OLEANE“ 0,8 L

Abmaße (BxTxH): 110 x 115 x 200 mm - sonst wie oben,

Bestell-Nr. 874 52550 Preis: 11,20 €



Handtuchspender 450 „OLEANE“

von Rossignol, mit zentraler Entnahme, abschließbar, passend für Rollen in 450 Formaten (ØxH): 220 x 250 mm,
Material: Kunststoff,
Abmaße (BxTxH): 255 x 260 x 370 mm,

Bestell-Nr. 874 52627 Preis: 13,20 €

Handtuchspender 150 „OLEANE“

wie Handtuchspender 450 - siehe oben,
nur für 150 Formate (ØxH): 120 x 250 mm,
Abmaße (BxTxH): 135 x 135 x 325 mm,

Bestell-Nr. 874 52621 Preis: 12,60 €



HUPFER
we make work flow

Handtuchspender Edelstahl TC1-14

von Hupfer, mit Schloss für ca. 300 Papiertücher,
Material: Edelstahl, Gewicht: 3,15 kg,
Abmaße (BxTxH): 310 x 126 x 300 mm,

Bestell-Nr. 26 86 0000 6 Preis: 210,00 €

Seifen und Desinfektionsmittelspender

von Hupfer, mit Füllstandsanzeige, Material: Edelstahl, Vorratsbehälter: 1,00 Liter, Abmaße (BxTxH): 93 x 197 x 302 mm,

Bestell-Nr. 26 86 0012 9 Preis: 160,00 €



Papierkorb aus Edelstahldraht

von Hupfer, Inhalt: 25,00 Liter, Material: Edelstahl,
Abmaße (BxTxH): 340 x 265 x 425 mm,

Bestell-Nr. 26 86 0002 9 Preis: 60,00 €



Handtuchspender „First“ 400 Blatt, gefaltet 24 x 26 cm

von Rossignol, Edelstahl gebürstet,
Abmaße (BxTxH): 255 x 125 x 400 mm,

Bestell-Nr. 874 53047 Preis: 47,00 €

Pulverbeschichteter Stahl (weiß) mit UV-Absorber,

Bestell-Nr. 874 53045 Preis: 21,70 €



Papierspender First 400 m, Spindel Ø 50 mm,

von Rossignol, Edelstahl gebürstet,
gezahnte Klinge für leichtes Abreißen des Papiers,
Abmaße (BxTxH): 310 x 125 x 315 mm,

Bestell-Nr. 874 58590 Preis: 32,40 €

Pulverbeschichteter Stahl (weiß) mit UV-Absorber, Ø 290 x 118,

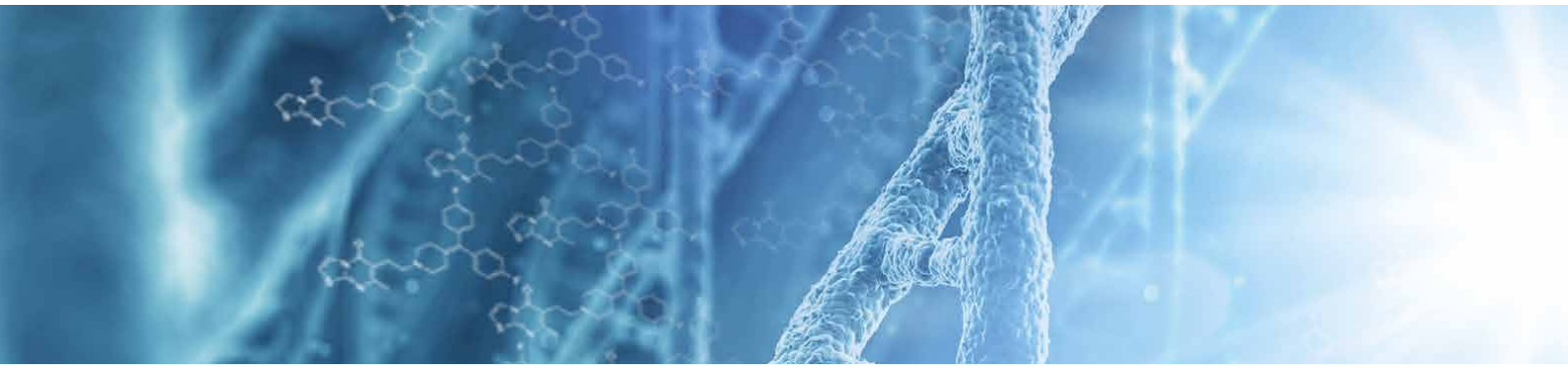
Bestell-Nr. 874 58586 Preis: 11,80 €



Aqua-Mobil Standgerät

von Neumärker, für Verkaufs- und Imbiss-Stände, gem. der Bestimmungen der Hygiene-Lebensmittelverordnung, von Veterinären geprüft und empfohlen, Frischwasserversorgung 12 l aus dem oberen Behälter mit Wasserhahn, Entsorgungseimer, fahrbar, Fußbedienung, handberührungsfreie Wasserentnahme, inkl. Papierhandtuchhalter und Seifenspender,
Meterial: Edelstahl,
Gewicht: 19,00 kg,
Höhe: 1530 mm, Ø: 400 mm,

65 00 00023 Preis: 1.060,00 €



Ozon Generator 07500

Einsatzmöglichkeiten

- Ohne Aufenthalt von Mensch, Tier und Pflanzen
- Geruchsbeseitigung im Hotelzimmer
- Modergeruch
- Rauch, Nikotin
- Küchengerüche
- Fäkalgeruch, Urin, Erbrochenes
- Milben, Motten, Mücken,
- Schaben, Kakerlaken
- Wasser-/Brandschäden
- Keime, Bakterien, Schimmel
- Holzwürmer
- Tiergeruch
- Heizöl, Dieselgeruch



STERILSTAR 07500 Ozon Generator

Ozonleistung 7.500 mg/h, Lüfterleistung 360 m³/h,
Gewicht: 9 kg, Material Gehäuse: Edelstahl V2A,
Anschluss: 230 V, Leistung: 100 W,
Abmaße (BxTxH): 570 x 255 x 250 mm,

Bestell-Nr.: 918 STE0075000 Preis: 997,00 €

Luftentkeimungsgerät A40 OV

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Für Räume ohne Personenaufenthalt
- ✓ Kühlräume und Lagerräume
- ✓ Nachreiferaum



STERILSTAR A40 OV Luftentkeimungsgerät mit UV-C

Strahler: UV-C Strahler ST1 16.000h high efficiency, Gewicht: 3,1 kg,
Material Gehäuse: Edelstahl V2A/V4A, Anschluss: Eur Stecker,
Leistung: 40 W, Prüfzeichen: CE, Abmaße (BxTxH): 900 x 130 x 88 mm,
Montagehöhe: Minimum 2,5 m Gerät Unterkante

Bestell-Nr.: 918 STE0051200 Preis: 569,00 €

STERILSTAR A40 OV Luftentkeimungsgerät mit UV-C und Splitterschutz für UV-C Strahler

Bestell-Nr.: 918 STE0051201 Preis: 599,00 €

Umluftentkeimungsgerät mit UV-C A40

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Kühlzellen
- ✓ kleine Produktionsräume mit Personenaufenthalt
- ✓ kleine, niedrige Kühlzellen
- ✓ Sozial- und Aufenthaltsräume
- ✓ Abfall- und Müllräume zur Geruchsneutralisation



STERILSTAR A40 Umluftentkeimungsgerät mit UV-C

Strahler: UV-C Strahler ST1 16.000h high efficiency, Gewicht: 7,4 kg,
Material Gehäuse: Edelstahl V4A, Anschluss: Eur Stecker, Leistung: 40 W, Prüfzeichen: CE
Spannung: 230 V ± 10% 50..60 Hz, Abmaße (BxTxH): 1000 x 127 x 176 mm,
Montagehöhe: Minimum 2,5 m Gerät Unterkante

Bestell-Nr.: 918 STE000E1000 Preis: 1.160,00 €

STERILSTAR A40 T015 Umluftentkeimungsgerät mit UV-C / OZON

bei hoher Geruchsbelastung in Räumen von 50 bis 150m³ Raumvolumen

Bestell-Nr.: 918 STE00E1015 Preis: 1.160,00 €

STERILSTAR A40 T040 Umluftentkeimungsgerät mit UV-C / OZON

bei hoher Geruchsbelastung in Räumen von 150 bis 250m3 Raumvolumen

Bestell-Nr.: 918 STE00E1040 Preis: 1.160,00 €

Umluftentkeimungsgerät mit UV-C A80 | A160 | A240

Einsatzmöglichkeiten

- Küchen und Räume mit Personenaufenthalt
- Lagerräume (z.B. für Lebensmittel, aber auch Depots für Skischuhe, Sportgeräte usw.)
- Sozial- und Aufenthaltsräume
- Abfallräume



STERILSTAR A80 Umluftentkeimungsgerät

Strahler: 2x UV-C Strahler ST1 16.000h high efficiency, Gewicht: 18,6 kg,
Material Gehäuse: Edelstahl V4A, Montagehöhe: Minimum 2,5 m Gerät Unterkante
Anschluss: Eur Stecker, Leistung: 100 W, Prüfzeichen: CE
Spannung: 230 V ± 10% 50..60 Hz, Abmaße (ØxL): 300 x 1100 mm

Bestell-Nr.: 918 STEOE20080 Preis: 2.760,00 €

STERILSTAR A160 Umluftentkeimungsgerät

Strahler: 4x UV-C Strahler ST1 16.000h high efficiency, Gewicht: 20,4 kg,
Material Gehäuse: Edelstahl V4A, Montagehöhe: Minimum 2,5 m Gerät Unterkante
Anschluss: Eur Stecker, Leistung: 200 W, Prüfzeichen: CE
Spannung: 230 V ± 10% 50..60 Hz, Abmaße (ØxL): 300 x 1100 mm

Bestell-Nr.: 918 STEOE20160 Preis: 3.320,00 €

STERILSTAR A240 Umluftentkeimungsgerät

Strahler: 6x UV-C Strahler ST1 16.000h high efficiency, Gewicht: 21,4 kg,
Material Gehäuse: Edelstahl V4A, Montagehöhe: Minimum 2,5 m Gerät Unterkante
Anschluss: Eur Stecker, Leistung: 260 W, Prüfzeichen: CE
Spannung: 230 V ± 10% 50..60 Hz, Abmaße (ØxL): 300 x 1100 mm

Bestell-Nr.: 918 STEOE20240 Preis: 3.970,00 €

Messerentkeimungsschrank mit UV-C M10

Einsatzmöglichkeiten

- Messer
- Küchenutensilien
- Kleinteile und Zubehör



STERILSTAR M10 Messerentkeimungsschrank mit UV-C

Strahler: UV-C Strahler ST1 12.000h high efficiency,
Gewicht: 5,2 kg, Material Gehäuse: Edelstahl V2A,
Messerkapazität: 10 Messer, Leistung: 15 W,
Spannung: 230 V ± 10% 50..60 Hz, Prüfzeichen: CE
Abmaße (BxTxH): 600 x 350 x 150 mm,

Bestell-Nr.: 918 STEOOME100 Preis: 650,00 €

MESSERENTKEIMUNG mit UV-C M3

Einsatzmöglichkeiten

- Schlachtlinien & Zerlegelinien
- Fleischereien und Metzgereien
- Gastronomie und Küchen
- Betriebskantinen
- Messerklingenlänge bis zu 230 mm

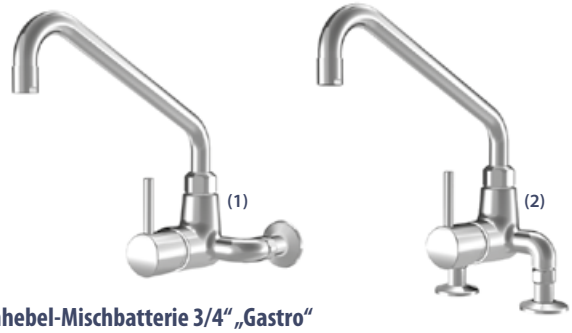
Desinfektion in nur 30 Sekunden - kein zusätzlicher Wasserdampf

Allgemeine Anforderungen:
Wasserversorung
- Druck: min.3 bar – max.4 bar
- Temperatur: +35°C bis +45°C
- Anschluss Zuleitung: ½“ / Anschluss Abfluss: ¾“
- max. Härtegrad: 9°dH (Kalkablagerungen vermeidend)
- max. elektr. Leitfähigkeit: 300 µS/cm
- frei von Rost und Abriebpartikel

Spannungsversorgung: 230 V (+/- 10 %) bei 50 Hz, Umgebungstemperatur: 0°C bis +40°C, Montageposition: Senkrecht, für einen reibungslosen Betrieb muss ein Vorfilter eingesetzt werden.

Bestell-Nr.: 918 STE00M000 Preis: 2.395,00 €





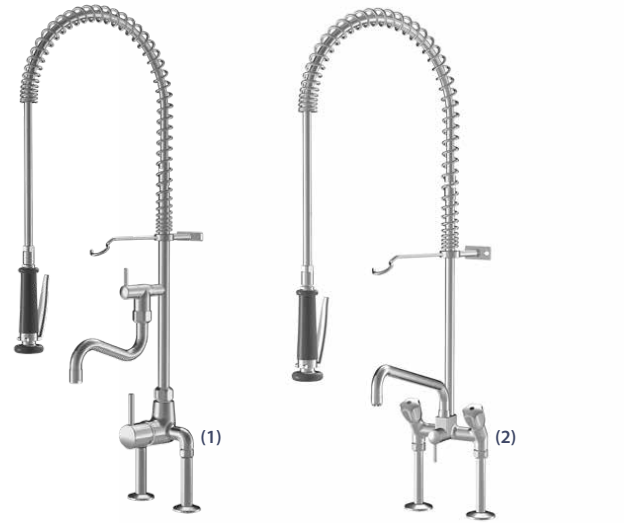
Einhebel-Mischbatterie 3/4" „Gastro"

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Wand Schwenkauslauf (1)	300 mm	296 mm	294 24 502 194 000	381,90 €
2-Loch Standhebelmischer (2)	300 mm	380 mm	294 24 503 174 000	381,90 €



Zweigriff-Wandmischbatterie 3/4" „Gastro"

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Wandbatterie 3/4" (1)	300 mm	284 mm	294 K 24 42 21 000C86	352,00 €
Zweigriff-Wandmischbatterie 3/4" (2)	300 mm	188 mm	294 K 24 42 11 000C86	352,00 €



Geschirrwaschbrause „Gastro"

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Geschirrbrause (1)	300 mm	1130 mm	294 24 503 116 000	790,10 €

Geschirrwaschbrause „Gastro" Zweigriffmischer

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Geschirrbrause (2)	300 mm	1100 mm	294 K 24 42 64 000C71	750,90 €



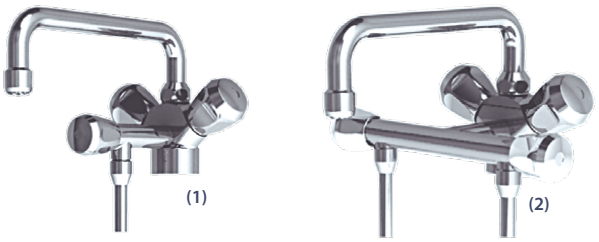
Zweigriff-Standmischbatterie 3/4" „Gastro"

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Standbatterie	300 mm	345 mm	294 K 24 42 41 000C74	352,00 €
Standbatterie	300 mm	449 mm	294 K 24 42 42 000C74	367,20 €



Zweigriffmischer 3/4" „Gastro"

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Einlochbatterie	300 mm	294 mm	294 K 24 41 04 000C07	352,00 €
Einlochbatterie	350 mm	294 mm	294 K 24 41 05 000C07	363,00 €



Thekenarmaturen 1/2"

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Thekenarmatur (1) 1 Unterspülrohr	200 mm	130 mm	294 100 101 C	145,60 €
Thekenarmatur (2) 2 Unterspülrohre	200 mm	130 mm	294 100 102 C	156,00 €



Zweigriffmischer 1/2" „Gastro"

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Einlochbatterie	300 mm	239 mm	294 K 24 41 24 000C02	246,60 €



Zweigriff-Standmischbatterie 3/4“ „Gastro“

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Säulenbatterie 3/4“	300 mm	594 mm	294 K 24 41 20 000C07	500,30 €
Säulenbatterie 3/4“	450 mm	594 mm	294 K 24 41 21 000C07	514,50 €
Säulenbatterie 3/4“	600 mm	594 mm	294 K 24 41 22 000C07	530,20 €



Einhebel-Standmischbatterie 3/4“ „Gastro“

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Hebelmischer, Säule H 100 mm	450 mm	445 mm	294 24 501 056 000	479,90 €
Hebelmischer, Säule H 300 mm	450 mm	645 mm	294 24 501 066 000	532,90 €
Drip-Stop für Stand-Mischbatterie*		50 mm, 3/4“	294 Z 530 928	48,20 €

*ersetzt die Ablauf-Entleerung, einfach anzuschrauben



Hebelmischer Einlochbatterie 3/4“ „Gastro“

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Hebelmischer	300 mm	345 mm	294 24 501 044 000	364,80 €
Hebelmischer	450 mm	345 mm	294 24 501 046 000	379,60 €



Zweigriffmischer 3/8“ „Standard“

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Zweigriff ND-Temp.	170 mm	195 mm	294 115 164 SL 17 C	71,40 €
Zweigriff	170 mm	195 mm	294 K 10 S1 22 000A10	105,00 €



Infrarot-Sensor-Mischbatterie 1/2“ „Tronic“

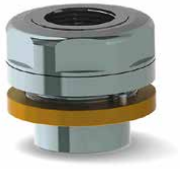
	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Waschtisch Infrarot, 6V Batterie	142 mm	186 mm	294 K 12 JK 52 000B23	739,30 €
Waschtisch Infrarot, Netzb. 230 V	142 mm	186 mm	294 K 12 JK 52 000N23	822,30 €

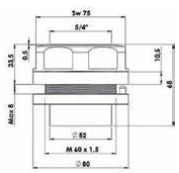




Hebelmischer Einlochbatterie 3/8“ „Isla“

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Hebelmischer Schwenkauslauf (1)	225 mm	177 mm	294 10 371 023 000FL	167,80 €
Niederdruck Schwenkauslauf (1)	225 mm	177 mm	294 10 375 023 000FL	201,20 €
Hebelmischer Auszugbrause (2)	255 mm	194 mm	294 10 371 033 000FL	233,90 €
Niederdruck Auszugbrause (2)	255 mm	194 mm	294 10 375 033 000FL	280,60 €



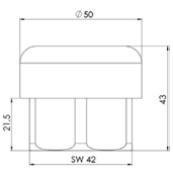


Vormontagesockel 5/4“

Passend zu KWC Gastro, 2-Griff, Hebelmischer, Einlocharmatur

	Tischbohrung Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
Vormontagesockel ganzchrom	60.5 mm	294 300019	84,40 €





Auslauf Schwenkbegrenzer M 38 x 15

Passend zu KWC Gastro, 2-Griff, Hebelmischer, Einloch-/ Zweiloch-/ und Wandarmatur 3/4, Begrenzung individiell einstellbar,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Schwenkbegrenzer ganzchrom	294 300061	46,40 €



Zweigriff-Wandmischbatterie 1/2“ und 3/4“ „Gastro“

	Bestell-Nr.:	Preis:
mit Schlauchanschluss 3/4“	294 K 24 42 00 000C76	258,10 €
Wandbatterie 3/4“ (2)	294 K 24 42 17 000C86	293,70 €



Einhebel-Mischbatterie 1/2“ „Gastro“ Hebellänge beliebig kürzbar

	Ausladung:	Hebellänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Einhebel-Mischbatterie	150 mm	365 mm	294 24 501 102 000LL	303,80 €
Einhebel-Mischbatterie	225 mm	365 mm	294 24 501 103 000LL	324,60 €
Einhebel-Mischbatterie	300 mm	365 mm	294 24 501 104 000LL	352,70 €



Einhebel-Mischbatterie Spültisch Edelstahl schwenkbar

	Ausladung:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Einhebel-Mischbatterie	205 mm	460 mm	294 125 033 700	451,70 €
Einhebel-Mischbatterie niederdruck	205 mm	460 mm	294 125 033 700ND	502,80 €



Seifenspender

	Bestell-Nr.:	Preis:
Fassungsvermögen 1000 ml, 360° schwenkbar	294 150 100	87,00 €



Automatischer Schlauchaufroller komplett

Edelstahlgehäuse, Kunststoffgleitlager, 8 Rastereinstellungen, Winkeldrehgelenk, Molkereidampfschlauch, Brause, Anschlussschlauch, Anschlußgewinde 3/4“

	Schlauchlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Automatischer Schlauchaufroller	10 m	294 100 195	1.600,00 €
Automatischer Schlauchaufroller	15 m	294 100 196	1.970,00 €
Automatischer Schlauchaufroller	20 m	294 100 200	2.590,00 €



Wandschwenkkonsole Edelstahl

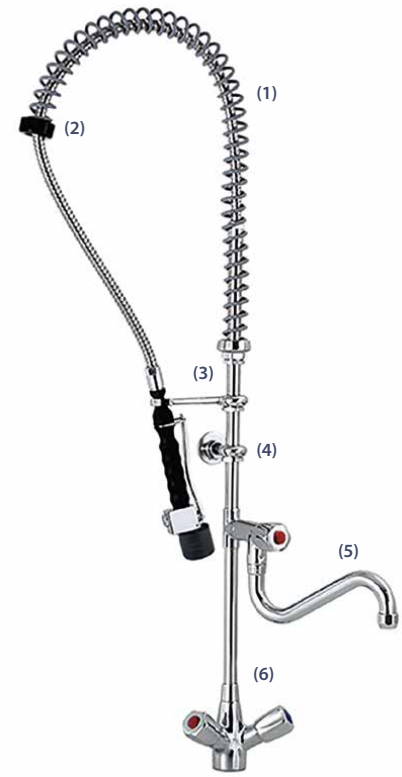
	Bestell-Nr.:	Preis:
passend für Schlauchaufroller 100 195	294 100 197	147,40 €
passend für Schlauchaufroller 100 196 + 100 200	294 100 198	267,00 €



Reinigungsset

Schlauchhalter aus Edelstahl 2,5 mm, Molkereidampfschlauch (lebensmittelecht), Reinigungsbrause, inkl. Drehgelenk

	Schlauchlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Reinigungsset	10 m	294 100 190	497,60 €
Reinigungsset	15 m	294 100 191	577,20 €



Premium 2-Knebelmischer 1- Loch mit Schwenkhahn

Mischbatterie mit 3/4" Kartuschen,
LOW-FLOW Brausekopf,
Abmaße (TxH): 600 x 1100 mm,

Bestell-Nr. 790 2092 1013 Preis: 567,00 €



Premium 2-Knebelmischer 2- Loch mit Schwenkhahn

Mischbatterie mit 3/4" Kartuschen,
LOW-FLOW Brausekopf (hohe Kostenersparnis),
Abmaße (TxH): 600 x 1125 mm,

Bestell-Nr. 790 2092 2013 Preis: 701,00 €



LOW-FLOW

Save Water. Save Energy. Save Money.

Diese Brause hat eine Durchflussrate von nur 4 l/min bei 3 bar. Durch den hohen Druck wird eine optimale Reinigungsleistung bei gleichzeitig sehr geringem Wasserverbrauch erzielt. In Gastronomie und Einrichtungen mit hohem Spülbedarf können durch den Einsatz dieser Brause mehrere hundert Euro pro Jahr für Wasser, Abwasser und Energie (Warmwasser) gespart werden. Die internen Komponenten und Wasserdurchgänge sind aus Edelstahl gefertigt. Der LOW-FLOW Brausekopf verfügt über einen Feststellring für Dauerbetrieb, eine Anti-Drop- und eine Anti-Leckvorrichtung.



Spiralfeder aus Stahl, beschichtet zur Rostbeständigkeit der Feder. Die perfekte Krümmung sorgt für lange Lebensdauer des Schlauchs.



Schutzring, um Reibung zwischen Feder und Flex-Schlauch zu vermindern. Innenschlauch aus Silikon; DVGW zertifiziert für max. Hygiene und einfache Reinigung.



Wandhalterung aus verchromtem Messing, Länge 115 mm.



Brausehaken aus verchromtem Messing.



Armatur auf Rohr vormontiert für maximale Stabilität und perfekte Ausrichtung, Auslauf Ø 25 mm.



Standrohr aus Edelstahl AISI 304 für beste Hygiene auch bei längerem Nichtgebrauch.



Premium Hebelmischer 1- Loch mit Schwenkhahn

Mischbatterie mit 47 mm Kartusche,
Abmaße (TxH): 393 x 394 mm,

Bestell-Nr. 790 2091 1004 Preis: 332,00 €



Premium Shrink Hebelmischer 1- Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung

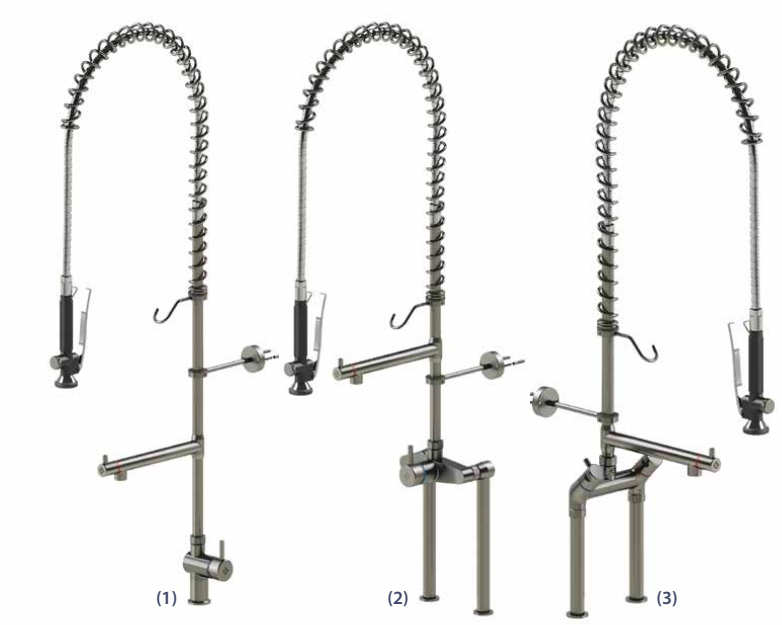
3/8", BEST-SEMI Brausekopf,
Mischbatterie mit Ellbogenbedienung,
Abmaße (TxH): 200 x 600/800 mm,

Bestell-Nr. 790 2092 1008 (600 mm) Preis: 467,00 €
Bestell-Nr. 790 2092 1028 (800 mm) Preis: 495,00 €



Geschirrbrause TOP CLEAN

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
TOP CLEAN Geschirrbrause in Edelstahl mit Einloch-Einhebelmischer (1)	250 mm	1300 mm	432 301 102 220 295	980,00 €
TOP CLEAN Geschirrbrause mit Zweiloch-Einhebelmischer	250 mm	1250 mm	432 301 202 220 510	1.147,00 €
TOP CLEAN Geschirrbrause mit Standmischbatterie und Auslaufregelung (2)	250 mm	1250 mm	432 305 202 220 285	1.024,00 €
TOP CLEAN Geschirrbrause mit Einloch-Mischbatterie (3)	250 mm	1250 mm	432 6534 02	1.034,00 €



Geschirrbrause CLASSIC CLEAN / EURO CLEAN

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
CLASSIC CLEAN Edelstahl Geschirrbrause mit Einloch-Einhebelmischer (1)	250 mm	1250 mm	432 321 102 220 295	735,00 €
EURO CLEAN Geschirrbrause mit Zweiloch-Einhebelmischer (2)	250 mm	1350 mm	432 321 202 220 510	900,00 €
EURO CLEAN Geschirrbrause mit Standmischbatterie und Auslaufregelung (3)	250 mm	1150 mm	432 325 202 220 285	776,00 €
EURO CLEAN Geschirrbrause mit Einloch-Mischbatterie	250 mm	1150 mm	432 6634 02	758,00 €

5



Wandbatterie 3/4“

	Bestell-Nr.:	Preis:
Wandbatterie 3/4“ *	432 226 204 000 140 013	466,00 €

*passend zu allen Echtermann Schlauchaufrollsystemen

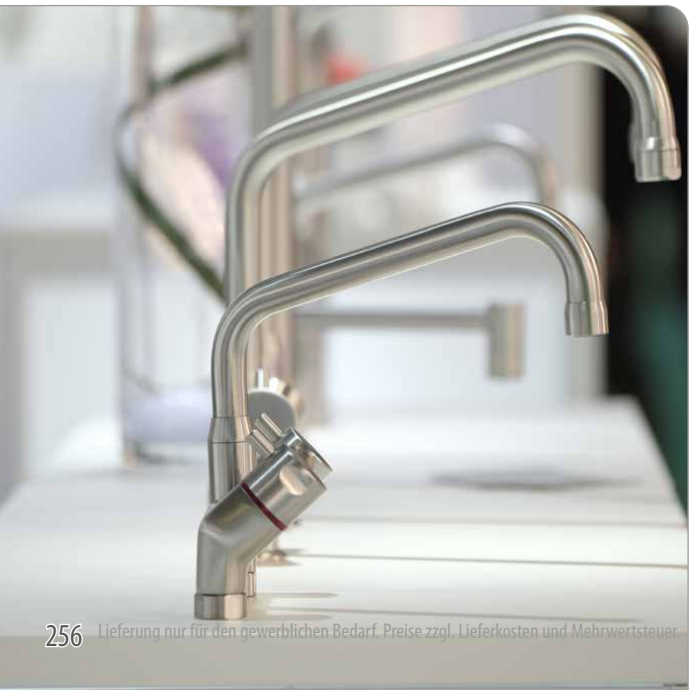


Geschirrbrausen COMFORT CLEAN

niedrige Bauhöhe

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
COMFORT CLEAN Geschirrbraus	220 mm	450 mm	432 361 101 230 125	486,00 €
COMFORT CLEAN Geschirrbrause	220 mm	450 mm	432 363 101 230 125	513,00 €

*Niederdruck





Geschirrspülbrause in Profiqualität

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
SMART CLEAN Geschirrbrause	250 mm	770 mm	432 341 102 250 225	849,00 €

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



Zweigriffmischer 1/2“

schwere Ausführung

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Zweigriffmischer 1/2“	300 mm	260 mm	432 207 101 300 240	384,00 €



Zweigriffmischer 3/4“

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Einloch-Mischbatterie 3/4“ (2)	300 mm	315 mm	432 225 101 300 220	508,00 €



Einhebelmischer 1/2“

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Einhebelmischer 1/2“ Edelstahl	300 mm	300 mm	432 201 101 300 300	409,00 €
Einhebelmischer 1/2“Edelstahl	500 mm	500 mm	432 201 101 300 500	433,00 €



Spültheken-Armaturen 1/2“

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Thekenarmatur Edelstahl	200 mm	140 mm	432 251 101 200 140	421,00 €

* Auslaufhöhe 80 mm, optional mit Unterspolröhrchen in Chrom (auf Anfrage)



Einhebelmischer 3/4“ auf Säule

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Edelstahl Einhebelmischer 3/4“	300 mm	265 mm	432 221 101 300 265	540,00 €
Edelstahl Einhebelmischer 3/4“	300 mm	335 mm	432 221 101 300 355	577,00 €
Edelstahl Einhebelmischer 3/4“	300 mm	555 mm	432 221 101 300 555	614,00 €



Sicherheits-Edelstahl-Entleerhahn 1 1/2“

	Bestell-Nr.:	Preis:
steckbar, für Rohr Ø 47 mm	432 410 601 160	560,00 €
schraubbar, D2 Ø 60 mm	432 411 601 160	560,00 €
steckbar, für Rohr Ø 59 mm	432 410 801 160	771,00 €
schraubbar, D2 Ø 72 mm	432 411 801 160	771,00 €

PERFEKTION aus einer Hand



- Zulaufarmaturen
- Ablaufarmaturen
- Prüf- und Regelarmaturen
- Sicherheitsventile
- Sicherheits-Deckel-Drehgelenke

5



Wassersparende Geschirrbrausen, Serie EUROP

	Auslauflänge	Gesamthöhe	Anschluss	Zulassung	Bestellnummer	Preis
1	295 mm	1050 mm	1/2"	DVGW	315 780982	751,00 €
2	250 mm	1170 mm	1/2"	DVGW	315 781013	833,00 €



Wassersparende Low-flow 4L Handbrause

Wasser, Energie und Kosten sparen!
Innenteile aus rostfreiem Stahl
Bessere Reinigugsleistung bei geringem Durchfluss

	Bestellnummer	Preis:
Durchflussmenge 4 L/min bei 3 bar	315 780429	200,00 €



Einloch-Mischbatterien, Serie EUROP

	Auslauflänge	Gesamthöhe	Anschluss	Zulassung	Bestellnummer	Preis
1*	300 mm+300 mm	703 mm	1/2"	DVGW	315 780718	730,00 €
2	300 mm	670 mm	1/2"	DVGW	315 780706	625,00 €

*mit Doppelgelenk



Geschirrbrausen, Serie STYL

	Auslauflänge	Gesamthöhe	Anschluss	Zulassung	Bestellnummer	Preis
1	250 mm	1081 mm	3/8"	UBA	315 781226	730,00 €
2	250 mm	1080 mm	1/2"	UBA	315 770668	580,00 €



Einloch-Mischbatterien mit Langhebel für hygienisches Arbeiten, Serie STYL

	Auslauflänge	Gesamthöhe	Anschluss	Zulassung	Bestellnummer	Preis
1	218 mm	293 mm	1/2"	UBA	315 780898	103,00 €
2	250 mm	296 mm	1/2"	UBA	315 780896	146,00 €


(1)


(2)

Höchste Arbeitssicherheit bei perfekter Sauberkeit!

- **Kein NTA, Chlor, Phosphat oder Ätznatron**
- **Keine Verätzungsgefahr**
- **Günstiger Versand, weil kein Gefahrgut**

		Gewicht	Bestellnummer	Preis
1	Reiniger für Spülmaschinen PROTECT "5" KOMO	11 kg	315 802289	86,00 €
2	Klarspüler für Spülmaschinen PROTECT "6" KOMO	10 kg	315 802290	67,00 €



Offene Schlauchaufroller für Wandmontage: Anschluss 1/2“, DN13 mm, lebensmittelecht

	Bestellnummer	Preis	Bestellnummer Wandhalterung	Preis
Schlauchlänge 10 m	315 542274	1.190,00 €	315 542072	102,00 €
Schlauchlänge 15 m	316 542275	1.271,00 €	315 542072	102,00 €
Schlauchlänge 20 m	317 542276	1.539,00 €	315 542094	144,00 €



Wasserenthärter mit automatischer Steuerung, GIX 8

	Bestellnummer	Preis:
Durchflussrate: 1500 l/h, Harzmenge: 5,6 l, 230 VAC	315 530809	731,00 €


(1)


(2)

Dosiergeräte mit Drehzahlregelung

	Anwendung	Fördermenge	Bestellnummer	Preis
1	für Reiniger	0,6–4 l/h	315 361156	184,00 €
2	für Klarspüler	0,15–1 l/h	315 361163	145,00 €



Treteimer „PRIMA“

aus Polypropylen, weiß,
Innenbehälter mit Kunststoffbügel,

Kapazität:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
5 Liter	202 x 202 x 245 mm	874 91150	7,20 €
7 Liter	231 x 228 x 282 mm	874 91151	11,00 €
11 Liter	264 x 257 x 328 mm	874 91152	14,30 €
18 Liter	305 x 301 x 390 mm	874 91153	18,50 €
30 Liter	358 x 350 x 470 mm	874 91154	24,80 €
50 Liter	418 x 407 x 563 mm	874 91155	38,90 €



Fahrbarer Treteimer „MOBILY“ 60 Liter

mit rutschfestem großen Fußpedal und farbigem Deckel,
stoßfestes Polyethylen, glatte Räder und Transportgriff
HACCP-Methode, gute Lösung für die Abfalltrennung,
Inhalt: 60 Liter,
Abmaße (BxTxH): 380 x 490 x 700 mm,

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Weiß / Weiß	874 59837	48,70 €
Gelb / Weiß	874 59877	48,70 €
Blau / Weiß	874 59876	48,70 €
Grün / Weiß	874 59875	48,70 €
Rot / Weiß	874 59878	48,70 €



Fahrbarer Abfallbehälter „BOOGY“

mit rutschfestem großen Fußpedal und farbigem Deckel,
stoßfestes Polyethylen, Gestänge aus verstärktem Edelstahl
(18/10) rostbeständig, bequemes Wechseln der Müllbeutel,
Inhalt: 90 Liter, Gewicht: 5,9 kg
Abmaße (BxTxH): 510 x 510 x 895 mm,

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Weiß / Weiß	874 56700	72,30 €
Gelb / Weiß	874 56701	72,30 €
Blau / Weiß	874 56702	72,30 €
Grün / Weiß	874 56703	72,30 €
Rot / Weiß	874 56705	72,30 €
komplett Rot	874 56363	72,30 €



Fahrbarer Treteimer „MOBILY“ 80 Liter

Inhalt: 80 Liter - sonst wie oben,
Abmaße (BxTxH): 490 x 415 x 735 mm,

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Weiß / Weiß	874 59185	55,60 €
Gelb / Weiß	874 59186	55,60 €
Blau / Weiß	874 59187	55,60 €
Grün / Weiß	874 59188	55,60 €
Rot / Weiß	874 59189	55,60 €



Lebensmittel-Abfalleimer „PRATIK“

aus HD-Polyethylen, weiß, Rohstoffe und Pigmente für
Nahrungszwecke geeignet, HACCP-Methode,
Inhalt: 100 Liter, Gewicht: 3,5 kg,
Abmaße (ØxH): 515 x 665 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Korpus	874 56285	25,90 €
Deckel	874 56290	9,60 €
Fahrbarer Sockel mit Bremse	874 57633	39,90 €

Fahrbarer Treteimer „MOBILY“ 120 Liter

Inhalt: 120 Liter - sonst wie oben,
Abmaße (BxTxH): 510 x 425 x 785 mm,

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Weiß / Weiß	874 59200	74,20 €
Gelb / Weiß	874 59201	74,20 €
Blau / Weiß	874 59202	74,20 €
Grün / Weiß	874 59203	74,20 €
Rot / Weiß	874 59204	74,20 €

Abfallbehälter mit Kippdeckel „CLAP“

aus Polypropylen, weiß,
Entleerung durch Abnehmen des Aufsatzes,

Kapazität:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
5 Liter	185 x 150 x 280 mm	874 91160	5,20 €
10 Liter	235 x 195 x 365 mm	874 91161	6,10 €
18 Liter	285 x 235 x 455 mm	874 91162	9,00 €
35 Liter	360 x 294 x 560 mm	874 91163	11,30 €
50 Liter	435 x 343 x 690 mm	874 91164	16,90 €



Fahrbarer Abfallbehälter „CARENE“

ganz aus Edelstahl, breites Trittpedal,
schnelles Wechseln der Beutel durch Ausklappen nach vorne,
die Beutel werden durch einen elastischen Gurt gehalten,
Inhalt: 110,00 Liter, Gewicht: 12,8 kg,
Abmaße (BxTxH): 440 x 420 x 960 mm,

Bestell-Nr. 874 57255 Preis: 202,40 €



Fahrbarer Müllsackständer „COLLECROULE“

ganz aus Edelstahl, breites Trittpedal,
Befestigung des Müllsacks mit elastischem Band,
HACCP-Methode
Inhalt: 110,00 Liter, Gewicht: 7 kg,
Abmaße (BxTxH): 440 x 530 x 900 mm,

Bestell-Nr. 874 56501 Preis: 153,80 €



Abfallsammler mit Klappe „HERMIX“

hermetisch schließende Müllsack-Halterung mit
Gummideckel, breites Trittpedal, HACCP-Methode,
Inhalt: 110 Liter, Gewicht: 5 kg,
Abmaße (BxTxH): 415 x 525 x 920 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
CNS 18/10	874 59479	112,60 €
Edelstahl	874 59480	87,80 €





Abb. 874 55791 und 874 55771

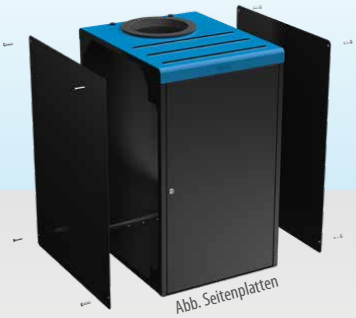


Abb. Seitenplatten

Abfalltrennungssystem „ALITRI“ für Großküchen und GV

Wertstoffbehälter für Großküchen mit Schloss, reduziert die Lebensmittelverschwendung in Großkuchen um bis zu 20%, aus pulverbeschichtetem Stahl mit UV-Schutz, Tablettablage aus Edelstahl, Push/Pull Druckverriegelung, entleerung der Innenbehälter nach vorne oder nach hinten möglich, abnehmbarer Gummiring für Müllschlucker von 180mm bis 280 mm Durchmesser, durch höhenverstellbare Kunststofffüße auch für unebene Böden geeignet, in zwei Höhen erhältlich: 845 mm (Erwachsene) und 730 mm (Kindern), fahrbarer Innenbehälter aus schwarzem Kunststoff, - weitere Hinweisschilder und Seitenplatten auf Anfrage!

Farbe:	Inhalt	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Mangangrau / Grüngelb	65 Liter	380 x 620 x 730 mm	874 55770	324,00 €
Mangangrau / Himmelblau	65 Liter	380 x 620 x 730 mm	874 55771	324,00 €
Mangangrau / Rapsgelb	65 Liter	380 x 620 x 730 mm	874 55772	324,00 €
Mangangrau / Verkehrsrot	65 Liter	380 x 620 x 730 mm	874 55773	324,00 €
Mangangrau / Hellgrau	65 Liter	380 x 620 x 730 mm	874 55774	324,00 €
Mangangrau / Grüngelb	90 Liter	500 x 620 x 845 mm	874 55790	410,90 €
Mangangrau / Himmelblau	90 Liter	500 x 620 x 845 mm	874 55791	410,90 €
Mangangrau / Rapsgelb	90 Liter	500 x 620 x 845 mm	874 55792	410,90 €
Mangangrau / Verkehrsrot	90 Liter	500 x 620 x 845 mm	874 55793	410,90 €
Mangangrau / Hellgrau	90 Liter	500 x 620 x 845 mm	874 55794	410,90 €



Hinweisschilder für „ALITRI“

aus pulverbeschichtetem Stahl mit UV-Schutz, für die Identifizierung des Abfallstyp, bekleb- und beschreibbar,

Bestell-Nr. 874 239442SAV — Preis: 25,40 €

5



Ascher mit Befestigung „ARKEA“

aus rostfreiem, pulverbeschichteten Stahl mit UV-Absorber, Entleerung durch Aushaken, Aufkleber „Zigarette“ beiliegend,
Inhalt: 3 Liter, Gewicht: 5,14 kg,
Abmaße (BxTxH): 250 x 100 x 960 mm,

Bestell-Nr. 874 56524 — Preis: 117,30 €



Wandascher „KOPA“

aus pulverbeschichtetem Stahl mit UV-Absorber, Schloss mit Dreiecksschlüssel, Entleerung durch Aushaken,
Aufkleber „Zigarette“ beiliegend,
Inhalt: 1 Liter, Gewicht: 1,8 kg,
Abmaße (BxTxH): 150 x 60 x 282 mm,

Bestell-Nr. 874 56429 — Preis: 48,80 €



(1) (2)

Ascher mit Abfallbehälter „CENDEO“

aus pulverbeschichtetem Stahl mit UV-Absorber, Sockel aus schwarzem Kunststoff, Installation in überdachtem Bereich
Aufsatz zum Entleeren des Aschers abnehmbar,
Inhalt: 0,15 Liter + 12,5 Liter, Gewicht: 2,03 kg,
Abmaße (ØxH): 216 x 565 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Herkömmlich (1)	874 59769	31,80 €
mit Löschfunktion (2)	874 59775	41,70 €







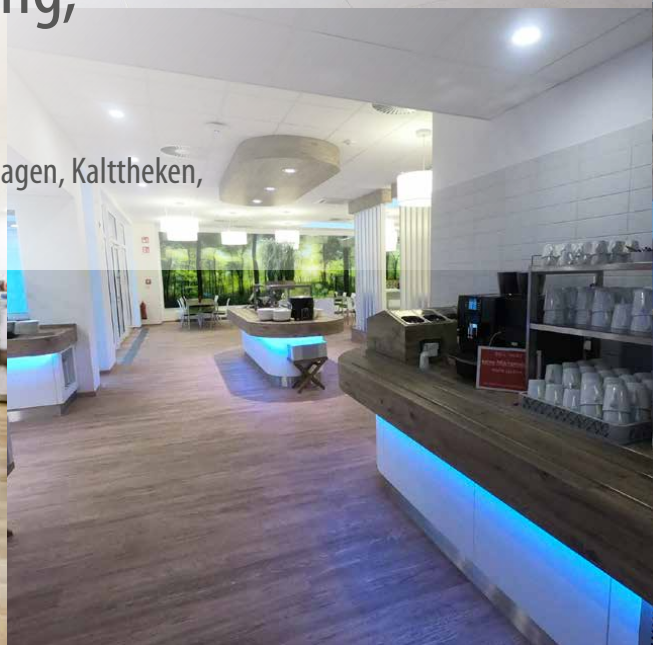


6

6. Cafeteriaanlagen, Frontcooking, Objekteinrichtung, Bekleidung

Cafeteriaanlagen, fahrbare Einzelmodule, Frontcooking, Absauganlagen, Kalttheken, Servicewagen, Staubsauger, Handtrockner, Schuhputzmaschinen.

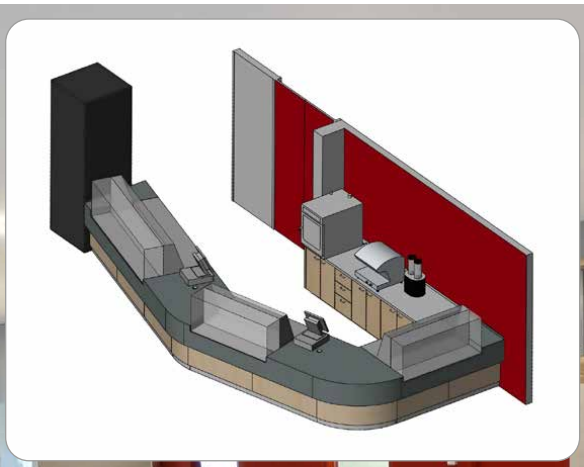




Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!

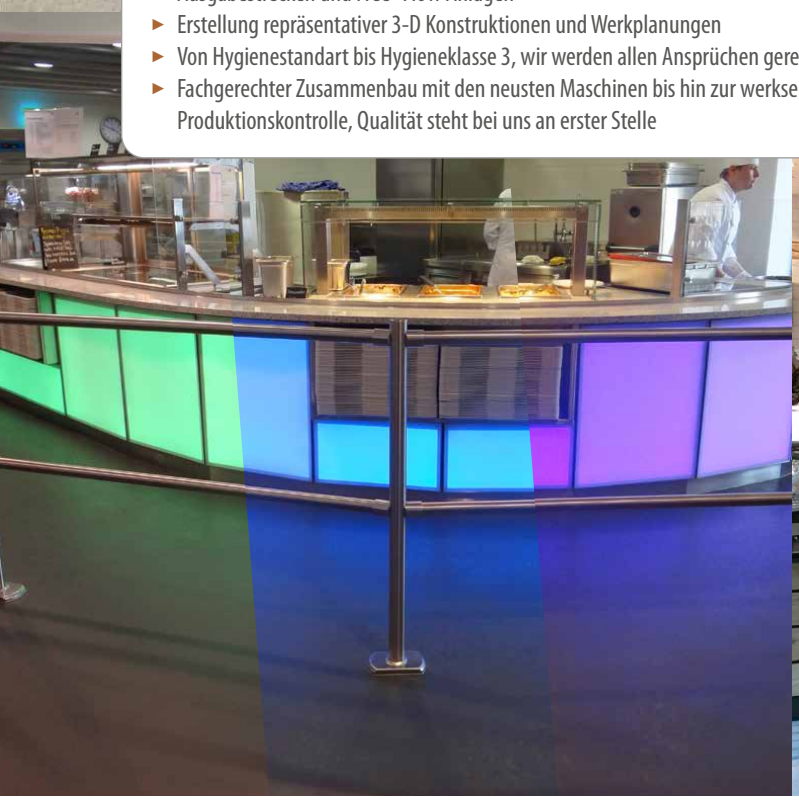


HKU Großküchentechnik GmbH

Qualität durch Kompetenz und Termintreue

- Wir sind Ihr Spezialist für Sonderwünsche in den Bereichen Edelstahlmöbel
- Ausgabestrecken und Free- Flow Anlagen
- Erstellung repräsentativer 3-D Konstruktionen und Werkplanungen
- Von Hygienestandart bis Hygieneklasse 3, wir werden allen Ansprüchen gerecht
- Fachgerechter Zusammenbau mit den neusten Maschinen bis hin zur werkseigenen Produktionskontrolle, Qualität steht bei uns an erster Stelle

QR-Code scannen und weitere Referenzen anzeigen!





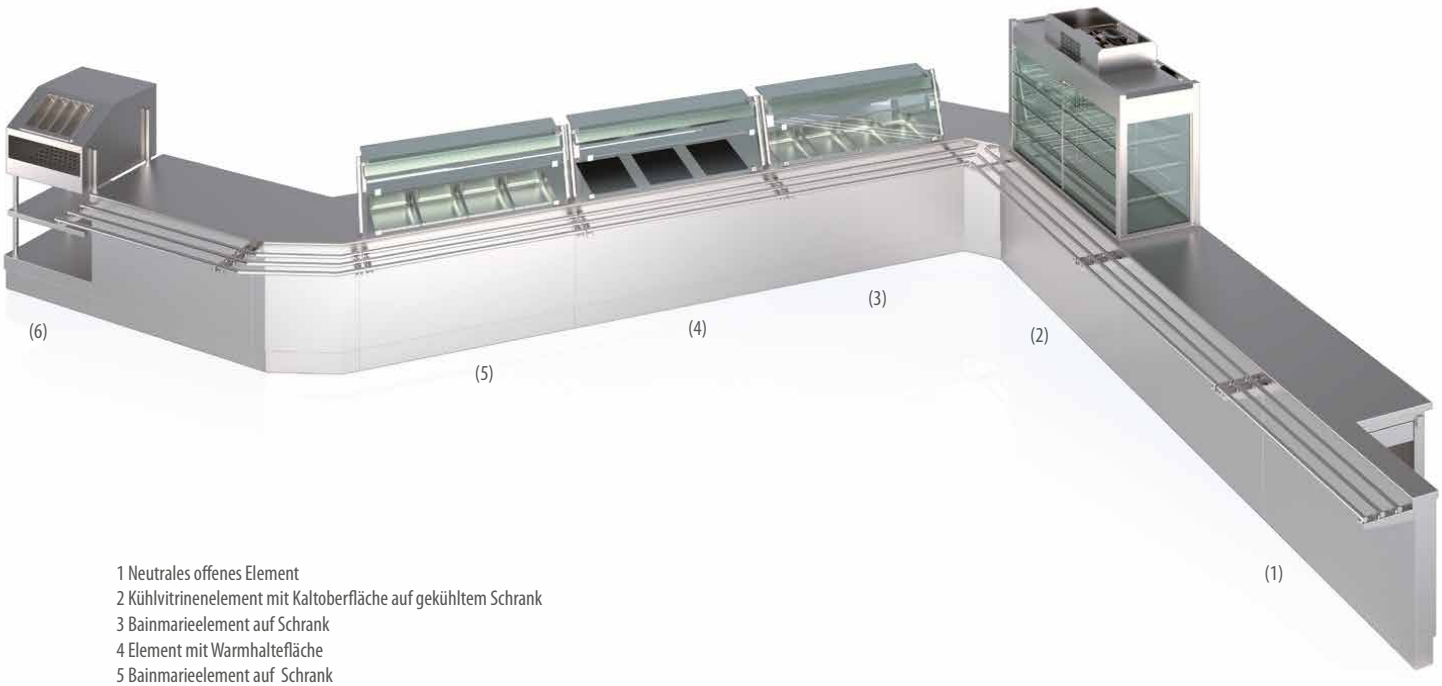
6



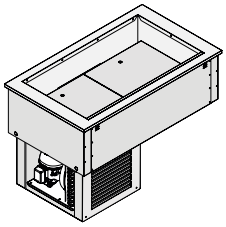
Drop-in und Self service Lösungen

Die Elemente der Selbstbedienungslinie sind hinsichtlich der gewünschten Modularität und Funktion extrem ergonomisch und flexibel ausgelegt.
Die Stahlplatten mit Endverbindung mit 2 mm Stärke, die Brückenlösungen, die offen oder für Kühlung oder Warmhalten ausgelegt werden können, die ergänzenden Einheiten, die Tablett-rutschen und die Aufsätze, die warme oder kalte Beleuchtung sind alles, was Sie für Ihre spezifischen und persönlichen Arbeitsanforderungen brauchen.
Die Selbstbedienungslinien 710mm und 830mm von Tecnosteel sind vollständig aus Edelstahl AISI 304 (DIN 1.4301) hergestellt.

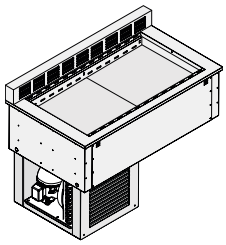
6



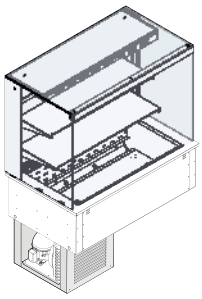
1 Neutrales offenes Element
2 Kühlvitrinenelement mit Kaltoberfläche auf gekühltem Schrank
3 Bainmarieelement auf Schrank
4 Element mit Warmhaltefläche
5 Bainmarieelement auf Schrank
6 Tablett-, Besteck- und Brotschranspender



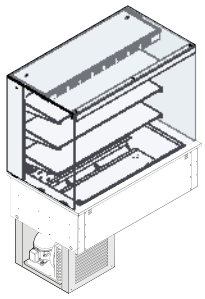
Umluft Kühlwanne
Höhe: 760 mm



Gekühlte schale mit hinterem diffusor
Höhe: 910 mm



Umluft-Kühlvitrine mit 2 Etagen
Vorhang Seite Kunde, Höhe: 760 mm

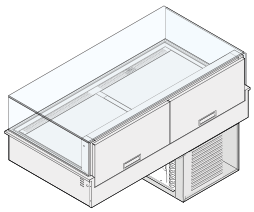


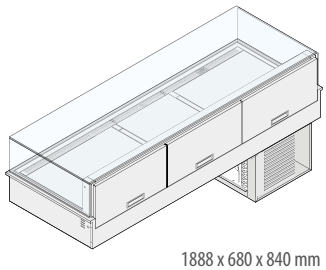
Umluft- Kühlvitrine mit 3 Etagen
Vorhang Seite Kunde, Höhe: 1610 mm

	Abmaße (BxT):	Bestell-Nr.	Preis	Bestell-Nr.	Preis	Bestell-Nr.	Preis	Bestell-Nr.	Preis
2 GN 1/1	825 x 680 mm	70 MIN 7 VRV62	4.189,00 €	70 MIN 7 VRM 2	4.867,00 €	70 VR 7 VRVQA2 2	6.848,00 €	70 VR 7 VRVQA3 2	7.566,00 €
3 GN 1/1	1175 x 680 mm	70 MIN 7 VRV63	4.497,00 €	70 MIN 7 VRM 3	5.193,00 €	70 VR 7 VRVQA2 3	7.487,00 €	70 VR 7 VRVQA3 3	8.270,00 €
4 GN 1/1	1525 x 680 mm	70 MIN 7 VRV64	4.923,00 €	70 MIN 7 VRM 4	5.660,00 €	70 VR 7 VRVQA2 4	8.096,00 €	70 VR 7 VRVQA3 4	8.945,00 €
5 GN 1/1	1875 x 680 mm	70 MIN 7 VRV65	5.665,00 €	70 MIN 7 VRM 5	6.426,00 €	70 VR 7 VRVQA2 5	8.708,00 €	70 VR 7 VRVQA3 5	9.621,00 €
6 GN 1/1	2225 x 680 mm	70 MIN 7 VRV66	6.199,00 €	70 MIN 7 VRM 6	6.988,00 €	-	-	-	-

Umluft-Kühlvitrinen
THE JEWEL

Kundenseitig geschlossene, gerade Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas, bedienseitig mit Vollauszugsschubladen, digitale Temperaturanzeige, auf Anfrage auch mit automatischer Feuchtigkeitsregelung und als Variante für Zentralkühlung lieferbar, Temperaturbereich: +2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60% RF, Kältemittel: R290.

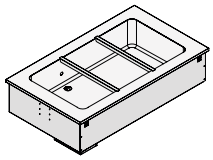




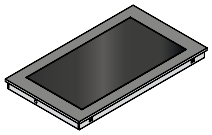
Abmaße (BxTxH):	1285 x 680 x 840 mm	1888 x 680 x 840 mm
Bestell-Nr.:	70 VRJ 2C	70 VRJ 2C
Preis:	7.111,00 €	8.677,00 €

Einbauelemente

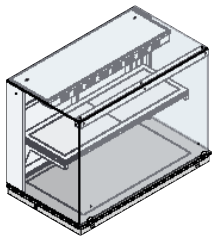
Wahlweise mit 2 oder 3 Regalen und Panoramascheibe kundenseitig geschlossene, gerade Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas, bedienseitig mit Schiebetüren, mit Wärmeglasplatte und beheiztem Regal aus gehärtetem Glas, digitale Temperaturanzeige, auf Anfrage Kundenseitig mit Vorhang lieferbar, Temperaturbereich: +30 bis +90 °C.



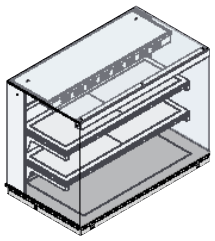
Bain Marie Wanne
Höhe: 320 mm



Wärmeplatten aus temperiertem Glas
Höhe: 145 mm



Einbau-Panorama Wärmevitrinen
mit 1 Etagen, Höhe: 790 mm



Einbau-P -a Onoffreanm Sae-iWte Krumnedvitrinen mit 2 Etagen, Höhe: 1610 mm

	Abmaße (BxT):	Bestell-Nr.	Preis	Bestell-Nr.	Preis	Bestell-Nr.	Preis	Bestell-Nr.	Preis
1 GN 1/1	475 x 680 mm	70 MIN 7 BM1	1.590,00 €	70 MIN 7 VC1	1.750,00 €	-	-	-	-
2 GN 1/1	825 x 680 mm	70 MIN 7 BM2	1.766,00 €	70 MIN 7 VC2	1.908,00 €	70 VC 7 QA2VT 2	5.507,00 €	70 VC 7 QA3VT 2	7.504,00 €
3 GN 1/1	1175 x 680 mm	70 MIN 7 BM3	2.280,00 €	70 MIN 7 VC3	2.260,00 €	70 VC 7 QA2VT 3	6.344,00 €	70 VC 7 QA3VT 3	8.598,00 €
4 GN 1/1	1525 x 680 mm	70 MIN 7 BM4	2.499,00 €	70 MIN 7 VC4	2.473,00 €	70 VC 7 QA2VT 4	6.859,00 €	70 VC 7 QA3VT 4	9.323,00 €
5 GN 1/1	1875 x 680 mm	70 MIN 7 BM5	2.881,00 €	70 MIN 7 VC5	3.343,00 €	70 VC 7 QA2VT 5	8.126,00 €	70 VC 7 QA3VT 5	10.555,00 €
6 GN 1/1	2225 x 680 mm	70 MIN 7 BM6	3.313,00 €	70 MIN 7 VC6	4.100,00 €	-	-	-	-

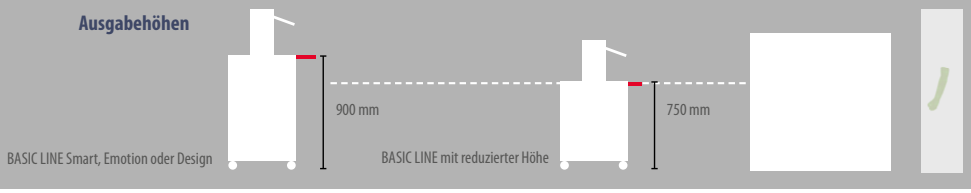


BASIC LINE

Module in den Größen 3 x GN 1/1 und 4 x GN 1/1.
Hochwertig in Material und Design:
Die mobilen BASIC LINE Module gibt es

- als Warm-, Kalt- und Neutralbuffets
- in zwei Höhen
- in den drei Ausstattungsvarianten Smart, Emotion und Design
- mit umfangreichem Zubehör und vielen Optionen

Ausgabehöhen







BASIC LINE Beispiele

Warmbuffet BASIC LINE W-3

Speisenausgabe mit Edelstahl-Abdeckung, und 3 eingeschweißten, nass oder trocken, beheizbaren Bain-Marie-Becken mit zentralem, Ablaufhahn,

- Kapazität: 3 x GN 1/1-200
- Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C
- Höhe der Abdeckung: 900 mm
- Edelstahl-Wärmebord und LED-Beleuchtung mit Keramik-Strahlern (je 200 W)
- Hustenschutz kundenseitig
- Tablettrutsche kundenseitig
- vier Lenk-Zwillingsrollen (ø 75 mm), davon zwei mit Feststellbremse

Bestell-Nr. 66 381 877 Preis: 4.515,00 €

Kaltbuffet BASIC LINE SK-3

Speisenausgabe mit Edelstahl-Abdeckung, und fugenlos eingeschweißter, durchgehend tiefgezogener Kühlwanne, aktive stille Kühlung,

- Kapazität: 3 x GN 1/1-150
- Temperaturbereich: +8 °C bis +15 °C
- Höhe der Abdeckung: 900 mm
- Edelstahl-LED-Beleuchtungsbord
- Hustenschutz kundenseitig
- Tablettrutsche kundenseitig
- vier Lenk-Zwillingsrollen (ø 75 mm), davon zwei mit Feststellbremse

Bestell-Nr. 66 381 879 Preis: 5.380,00 €

BASIC LINE Kids Beispiele

Das BASIC LINE W-3 Warmbuffet in der Ausstattungsvariante Kids bietet alles, was Sie für die Verpflegung von Kindern benötigen, von mobilen Warmbuffets bis hin zu kundenseitigem Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas. Optional sind auch Tablettrutschen mit Resopal-Oberfläche erhältlich, um die Speisenausgabe noch kinderfreundlicher zu gestalten. Mit einer niedrigeren Ausgabehöhe von 750 mm ist die Kids Variante der BASIC LINE perfekt auf die Bedürfnisse von Kindern abgestimmt, von der Kita bis zur Grundschule. Egal ob Warmbuffet, Kaltbuffet mit aktiver oder stiller Kühlung oder Neutralbuffet.



QR-Code zum Basic-Line-Konfigurator

Basic Line W-3 Kids

Speisenausgabe mit Edelstahl-Abdeckung, und 3 eingeschweißten, nass oder trocken, beheizbaren Bain-Marie-Becken mit zentralem, Ablaufhahn,

- Kapazität: 3 x GN 1/1-200
- Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C
- Höhe der Abdeckung: 900 mm
- Edelstahl-Wärmebord und LED-Beleuchtung mit Keramik-Strahlern (je 200 W)
- Hustenschutz kundenseitig
- Tablettrutsche kundenseitig
- vier Lenk-Zwillingsrollen (ø 75 mm), davon zwei mit Feststellbremse

Bestell-Nr. 66 381 897 Preis: 4.515,00 €

Basic Line UK-3 Kids

Speisenausgabe mit Edelstahl-Abdeckung, und fugenlos eingeschweißter, durchgehend tiefgezogener Kühlwanne, aktive stille Kühlung,

- Kapazität: 3 x GN 1/1-150
- Temperaturbereich: +8 °C bis +15 °C
- Höhe der Abdeckung: 900 mm
- Edelstahl-LED-Beleuchtungsbord
- Hustenschutz kundenseitig
- Tablettrutsche kundenseitig
- vier Lenk-Zwillingsrollen (ø 75 mm), davon zwei mit Feststellbremse

Bestell-Nr. 66 381 901 Preis: 5.380,00 €



Abb. I-flex 2

B.PRO COOK I-flex

Die kompakte B.PRO COOK I-flex bietet hohe Flexibilität im Speisenangebot statt maximalen Durchsatz. Auch für Catering-Einsätze mit Ortswechsel bestens geeignet.

- Kompakt und effizient
- Liefert unterschiedliche Speisen im fliegenden Wechsel
- Mobil und wendig

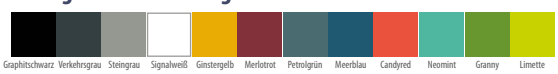


Abb. COOK I-flex 3 mit Zubehör

Zubehör

	Bestell-Nr.:	Preis:
Grillplatte 1/1-20 glatt	66 575 027	253,00 €
Grillplatte 1/1-20 gerillt	66 575 028	253,00 €
Grill-Bräter 1/1-55 glatt	66 575 030	263,00 €
Flachboden-Wokpfanne	66 575 032	147,00 €
Pastakocher-Set	66 575 034	736,00 €
Bratpfanne ø 20 cm	66 575 035	73,00 €
Bratpfanne ø 24 cm	66 575 036	78,00 €
Bratpfanne ø 26 cm	66 575 037	83,00 €
Bratpfanne ø 28 cm	66 575 038	90,00 €
Multi-Element 1/1	66 575 041	306,00 €
Multi-Element 1/3	66 575 042	205,00 €

Verfügbare Verkleidungs-Farben



B.PRO COOK I-flex – die flexible Kleine

- Kompakte Maße – in zwei verschiedenen Größen:
  - 925 x 678 x 1306 mm (für 1 oder 2 Induktionskochfelder)
  - 1255 x 678 x 1306 mm (für 3 Induktionskochfelder)
- Ausstattungsmöglichkeiten
  Induktionskochfeld mit beliebig variierbaren Kochaufsätzen
- Charakter – der Generalist
  Immer offen für Neues, wechselt unkompliziert auch tagsüber das Thema
- Belastbarkeit
  Sehr ausgeglichen, liebt die Abwechslung von früh bis spät, arbeitet Zug um Zug
- Einsatzmöglichkeiten
  Arbeitet zuverlässig an einem festen Ort und geht gerne auf Reisen

Integrierte Absaugbrücke aus Edelstahl, Elektronische Steuerung der Absaugbrücke und Kochfelder, Hustenschutz aus ESG Sicherheitsglas, kundenseitig bis zur Abdeckung herabgezogen, aufklappbar, LED-Beleuchtung über dem Kochbereich, 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 davon mit Feststellern, mit Stoßschutzecken und Schiebegriff,

Kochstation B.PRO COOK I-flex 1

mit einem integrierten Induktionskochfeld (2 Kochzonen), Elektrischer Anschluss über Schuko-Stecker, 220-240 V, 50 Hz / 60 Hz, 3,4 kW, max. Zuladung: 60,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 925 x 678 x 1306 mm,

Bestell-Nr. 66 575 025 — Preis: 9.425,00 €

Kochstation B.PRO COOK I-flex 2

mit zwei integrierten Induktionskochfeldern (4 Kochzonen), mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC, 16 A CEE-Stecker, 400 V, 50 Hz / 60 Hz, 6,4 kW, max. Zuladung: 60,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 925 x 678 x 1306 mm,

Bestell-Nr. 66 575 014 — Preis: 14.400,00 €

Kochstation B.PRO COOK I-flex 3

mit drei integrierten Induktionskochfeldern (6 Kochzonen), mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC, 16 A CEE-Stecker, 400 V, 50 Hz / 60 Hz, 9,4 kW, max. Zuladung: 85,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 1255 x 678 x 1306 mm,

Bestell-Nr. 66 575 018 — Preis: 17.185,00 €

Kochstation B.PRO COOK I-flex 3 to go

mit drei integrierten Induktionskochfeldern (6 Kochzonen), mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC, mit Stoßschutzecken und Schiebegriff, Edelstahl-Rollen Ø 125 mm,
16 A CEE-Stecker, 400 V, 50 Hz / 60 Hz, 9,4 kW, max. Zuladung: 85,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 1350 x 746 x 1366 mm,

Bestell-Nr. 66 575 020 — Preis: 17.770,00 €



Rollito - Das universelle und flexible Buffetsystem

Rollito besticht durch seine Modularität und Flexibilität - egal ob Warm, Kalt oder Neutral. Überall dort einsetzbar, wo Speisen ausgegeben werden. Jedes Element im Rollito-Programm ist rein funktional auf seinen Zweck hin ausgelegt und sowohl einzeln, als auch in Kombination einsatzfähig und jederzeit erweiterbar. Wählen Sie zwischen 3 Korpuslängen. Jeder Korpus kann mit verschiedenen Aufsätzen kombiniert werden. Die Aufsätze sind nicht fest installiert und leicht abnehmbar.

Mehr als 20 Varianten erfüllen alle Anforderungen und integrieren sich in jede Planung. Funktionsbrücken in den Modulen beinhalten die bewährte und leicht bedienbare Technik. Die Rollito sind untereinander kuppelbar. Bei elektrischer Verbindung der einzelnen Module sind 400V-Geräte-Ausführungen erforderlich. Rollito kann Free-Flow oder in Linie, 45° oder 90° gewinkelt gestellt werden. Weitere Ausführungen, Module (z. B. Frontcooking, Getränke) und Höhen (750 mm für Grundschulverpflegung) erhältlich. Bitte fragen Sie an.





Rollito Universal - ohne Aufsatz und Dekoblende.

	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
RO-UN-2	- / -	955 x 600 x 900 mm	72 7701 0150	3.295,00 €
RO-UN-3	- / -	1291 x 600 x 900 mm	72 7701 0250	3.720,00 €
RO-UN-4	- / -	1608 x 600 x 900 mm	72 7701 0350	4.185,00 €

Rollito Kalt - mit Kühlwanne, ohne Aufsatz und Dekoblende.

	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
RO-KA-2	230 V / 0,195 kW	955 x 600 x 900 mm	72 7702 0150	5.690,00 €
RO-KA-3	230 V / 0,195 kW	1291 x 600 x 900 mm	72 7702 0250	6.090,00 €
RO-KA-4	230 V / 0,195 kW	1608 x 600 x 900 mm	72 7702 0350	6.710,00 €

Rollito Bain-Marie - ohne Aufsatz und Dekoblende.

	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
RO-BM-2	230 V / 1,6 kW	955 x 600 x 900 mm	72 7703 0150	4.440,00 €
RO-BM-3	230 V / 1,6 kW	1291 x 600 x 900 mm	72 7703 0250	4.965,00 €
RO-BM-4	230 V / 2,4 kW	1608 x 600 x 900 mm	72 7703 0350	5.645,00 €

Rollito Aufsatz Kühlvitrinen - zum Aufsetzen, ohne Rollito Unterbau.

	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
T-6 K li (Kühlung links)	230 V / 0,37 kW	1411 x 588 x 798 mm	72 8303 1101	9.300,00 €
T-6 K re (Kühlung rechts)	230 V / 0,37 kW	1411 x 588 x 798 mm	72 8303 1102	9.300,00 €

Rollito Plus - mit Einfahrnische 550 mm breit, ohne Dekoblende.

	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
RO-PL-2	- / -	955 x 600 x 900 mm	72 7710 0150	3.375,00 €

Rollito Kasse - ohne Dekoblende.

	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
RO-KL-4 (Kasse links)	- / -	1608 x 600 x 900 mm	72 7708 0350	4.075,00 €
RO-KR-4 (Kasse rechts)	- / -	1608 x 600 x 900 mm	72 7709 0350	4.075,00 €

Dekorfarben – Frontblende

Nach RAL Design System für Frontblenden*. Korpus-Seitenwangen nur in „20 00 schwarzrot“ erhältlich.

rot	gelb	schwarzrot	grau	hellblau	dunkelblau
030 50 60	080 80 90	20 00	80 00	230 60 40	260 40 45

*Andere Farben auf Anfrage.

Für alle Rollito-Varianten können Sie auf Anfrage verschiedene Licht- & Wärmeaufsätze, Verbinder und Dekoblenden bestellen.

Die Welt der Großküche GTEG



K|POT® - Die handliche und stilvolle Buffet- und Frontcooking Lösung.

Ein Gerät zum Regenerieren von kalten und warmen Speisen sowie zum Warmhalten, Kochen, Dampfgaren oder Grillen. 1-zonige oder 2-zonige Ausführung, in den Größen GN 1/1 und GN 2/3. Intelligente, vorprogrammierte Steuerung, dadurch einfachste Bedienung.

Die Programmierung ist auf das Regenerieren/Erwärmen von gekühlten Speisen (Cook & Chill) abgestimmt. Ideal in Verbindung mit dem Rieber Kochgeschirr thermoplates®. Auch in passiver Ausführung erhältlich, zur Verwendung mit Wärme- und Kältepellets aus Edelstahl.

Je nach Ausführung sind 12 Funktionen wählbar:

- 6 Programme zum Regenerieren
- 3 Warmhaltestufen
- 3 Leistungsstufen
- K|POT® Induktion mit Boost-Funktion
- K|POT® ch-800 mit Warmhaltefunktion
- Versenkbarer Drehregler für Programmwahl
- Eine LED zeigt den aktuellen Status:
  Ende der Erwärmphase und max. Zeitdauer 3 Stunden (HACCP)

In Kombination mit Rieber Kochgeschirr thermoplates in den Größen GN 1/1, 2/3, 1/2 und 1/3 und dem passenden Deckelsortiment. (Buffetdeckel/ Kochdeckel/ wasserdichter Steckdeckel).



Garen & Präsentieren



Kochen



Regenerieren

	Anschluss/Leistung:	Gewicht:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr. schwarz / edelstahl:	Preis:
1/1 ck-2200, 1-Zonen-Gerät	230 V / 2,2 kW	7 kg	533 x 378 x 96 mm	72 8401 2002 / 72 8401 2001	1.265,00 €
1/1 ck-2200-2Z, 2-Zonen-Gerät	230 V / 2,2 kW	7 kg	533 x 378 x 96 mm	72 8401 2014 / 72 8401 2013	1.620,00 €
2/3 ck-1600, 1-Zonen-Gerät	230 V / 1,6 kW	6 kg	533 x 378 x 96 mm	72 8401 2036 / 72 8401 2038	1.052,00 €
1/1 ch-800, 1-Zonen-Gerät	230 V / 0,8 kW	7 kg	533 x 378 x 96 mm	72 8401 2012 / 72 8401 2011	685,00 €
1/1 ik-3600-2Z, 2-Zonen-Induktionsgerät	230 V / 3,6 kW	7 kg	533 x 378 x 96 mm	72 8401 2041 / 72 8401 2040	2.315,00 €
1/1 passiv	- / -	3 kg	533 x 378 x 96 mm	72 8401 2008 / 72 8401 2007	259,00 €
2/3 passiv	- / -	2 kg	533 x 378 x 96 mm	72 8401 2039 / 72 8401 2037	178,00 €

Alle K|POT® Modelle sind auch als Einbauversion erhältlich - bitte anfragen!

Passendes Kochgeschirr thermoplates® und passende Deckel finden Sie in Kapitel 7 auf den Seiten 284-285



QR-CODE SERVICE PAGE

Ein QR-Code ist serienmäßig auf den Produkten angebracht. Durch Abscannen erhalten Sie relevante Service-Informationen zum Produkt, wie z. B. Bedienungsanleitungen, Ersatzteillisten, Videos etc.
Darüber hinaus kann das Produkt über diesen QR-Code mit der CHECK App direkt ins CHECK HACCP System eingebunden werden.

QR-Code zur Service Page K|Pot®:



acs - Die Frontcooking-Lösung mit integrierter Randabsaugung.

Kochen vor dem Gast ohne effektives Absaugen störender Dämpfe und Gerüche ist heute undenkbar. Mit dem mobilen Kochmodul mit integrierter Absaugung und airclean-Umlufttechnologie sowie Einstellnische für 2 bzw. 3 thermische Geräte, bietet Ihnen Rieber eine optimale Lösung, bei der Dämpfe unmittelbar am Ort des Entstehens aufgefangen werden. Die varithek® acs saugt fetthaltige, verschmutzte Luft 3-seitig ab, reinigt sie im Geräteinnern und gibt sie geruchs- und fettfrei über den Sockelbereich wieder in den Raum zurück. Der optimierte Aufsatz mit zwei einfach zu entnehmenden seitlichen Spritzschutzscheiben verstärkt die Absaugleistung dabei deutlich. In den Seitenwangen befinden sich die Hochleistungs-Fettabscheider und entnehmbare Fettauffangschalen. Im Unterbau ist das geräuscharme Radialgebläse platziert. Dort befindet sich auch zur Geruchsreinigung und Aufnahme von Geruchsmolekülen der Aktiv- und Schadstofffilter.





varithek® acs 1100 d3 und 1500 d3

Durch perfekt ausgelegte Luftführung mit 3-seitiger Randabsaugung (d3) werden die beim Zubereiten entstehenden Wrasen aus fett-, wasser- und geruchsbelasteter Luft, mittels einem neu entwickelten Fettabscheider dort beseitigt wo sie entstehen (66% bessere Abscheideleistung).
Filterstufen können optional durch Filterzubehör erweitert werden, mittels Plasmagenerator, Elektrostatischer Filtereinheit und HEPA Filter.

varithek® acs 1100 d3

Basic-Ausstattung mit Fett-, Vlies-, und Aktivkohlefilter. Das Basic Modell ist für jede Einsatzart durch individuelle Filterkombinationen erweiterbar. Leistungsaufnahme max. 11 kW, Nennspannung 3N AC 400V 50 Hz.

	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
acs 1100 d3 - Aufsatz - 2x varithek® (Basic)	1100 x 760 x 1300 mm	72 9114 0451	12.475,00 €
acs 1100 d3 - 2x varithek® (Basic)	1100 x 760 x 1103 mm	72 9114 0450	10.570,00 €



varithek® acs 1600 03

Mittig im Unterbau befinden sich 2 Schrankfächer die in verschiedenen Varianten erhältlich sind. Warm/Kalt, Neutral/ Neutral, Neutral/Warm, Neutral/Kalt, Warm/Warm und Kalt/Kalt).
Leistungsaufnahme max. 22 kW, Nennspannung 3N AC 400V 50/60 Hz. Gewicht: 150 kg.

	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
acs 1600 03 warm & kalt - 3x varithek®	1665 x 850 x 1300 mm	72 9114 0407	16.225,00 €

QR-CODE SERVICE PAGE

Ein QR-Code ist serienmäßig auf den Produkten angebracht. Durch Abscannen erhalten Sie relevante Service-Informationen zum Produkt, wie z. B. Bedienungsanleitungen, Ersatzteillisten, Videos etc.
Darüber hinaus kann das Produkt über diesen QR-Code mit der CHECK App direkt ins CHECK HACCP System eingebunden werden.

QR-Code zur Service Page acs:



varithek® System-Module - Für jede Art der Speisenzubereitung.

Ob Kochen, Grillen, Braten, Woken, Dampfgaren, Kühlen, Warmhalten oder Frittieren die vielfältigen varithek®-System-Module bieten für jede Anwendung die passende Funktion. Mit der Modulvielfalt von Ceran- oder Induktionskochfeld, über die hybride Kalt/Warm-Platte bis hin zur Grillplatte. Alle Produkte des varithek®-Systems sind genormt, GN-kompatibel und bieten daher höchste Flexibilität. Zum Einschieben/ Einstellen in die varithek® acs in Kombination mit einem Systemträger oder auch als Auftischgerät.



Warmhalte-Ceran-Modul
varithek® 1/1-ch-800



Koch-Ceran-Modul
varithek® 400-ik-5000



Koch-Induktions-Modul
varithek® 1/1-ik-3500



Bainmarie SWISS-PLY, ganzflächigl
varithek® 400-pf-5000-SP

varithek® System-Module

	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
varithek® 1/1-ch-800 (1,0) - Warmhalte-Ceran-Modul, ganzflächig	230 V / 0,8 kW	325 x 620 x 63 mm	72 9101 0150	1.780,00 €
varithek® 400-ik-5000 (1,0) - Koch-Induktions-Modul, 1-zonig	400 V / 5 kW	400 x 670 x 138 mm	72 9101 0272	1.810,00 €
varithek® 1/1-ik-3500 (1,0) - Koch-Induktions-Modul, ganzflächig	230 V / 3,5 kW	325 x 642 x 140 mm	72 9101 0253	4.195,00 €
varithek® 400-pf-5000-SP (2,5) - SWISS-PLY, ganzflächig	400 V / 5 kW	400 x 708 x 212 mm	72 9110 0171	4.820,00 €
varithek® 1/1-hp-SP warm/kalt (2,5) - Hybrides Warm-/Kalt-Modul, ganzflächig	230 V / 0,5/0,22 kW	325 x 646 x 141 mm	72 9118 0114	4.345,00 €
varithek® 1/1-ck-2800 (1,0) - Ceran-Koch-Modul, ganzflächig	400 V / 2,8 kW	620 x 325 x 81 mm	72 9101 0151	3.490,00 €
varithek® 400-gp-4800-SP geriffelt (1,0) - Grillplatten Modul, geriffelt	400 V / 4,8 kW	400 x 660 x 198 mm	72 9103 0167	4.765,00 €
varithek® AST-200 - f. acs- Zum Einsetzen aller 1/1 varithek®-System-Module	- / -	400 x 620 x 200 mm	72 9105 0107	627,00 €

Varithek Elemente gibt es in der Kabellänge 1,0 m und 2,5 m.



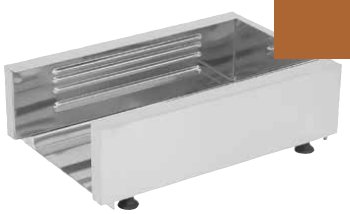
Hybrides Kalt/Warm-Modul
varithek® 1/1-hp-SP



Ceran-Koch-Modul
varithek® 1/1-ck-2800



Grillplatten Modul, geriffelt
varithek® 400-gp-4800-SP geriffelt



Neutral-Modul
varithek® AST-200 - f. acs

QR-CODE SERVICE PAGE

Ein QR-Code ist serienmäßig auf den Produkten angebracht. Durch Abscannen erhalten Sie relevante Service-Informationen zum Produkt, wie z. B. Bedienungsanleitungen, Ersatzteillisten, Videos etc. Darüber hinaus kann das Produkt über diesen QR-Code mit der CHECK App direkt ins CHECK HACCP System eingebunden werden.

QR-Code zur Service Page varithek®:

Rieber GN-thermoplates®

Für perfekte Kochergebnisse verwenden Sie die Rieber GN-thermoplates®. Dank dem verbauten SWISS-PLY Mehrschichtmaterial sind die thermoplates® multifunktional einsetzbar. Zum Kochen, Braten, Garen, Grillen.

thermoplates® und die dazu passenden Deckel finden Sie in Kapitel 7 auf den Seiten 284-285.





Aircleaning-System (ACS)

Mit flexibler Randabsaugung max. 1100 mm hoch. Betrieb wählbar links, rechts oder beidseitig. Mit Ein-/Ausschalter, sowie je 2 Steckdosen 230V und 400V (21 kW). Mit Einstellnische für 2 oder 3 Multi-Line 65 Geräte. Modul fahrbar durch 4 Lenkrollen mit Feststeller. Inkl. frontseitigem Spritzschutz aus Glas, Anbau links und rechts mit Ausschnitten und GN-Schalen.

Nischenmaß (BxTxH):	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
810 x 660 x 260 mm	1100 x 760 x 900 / 1100 mm	22 B5286	10.900,00 €
1210 x 660 x 260 mm	1500 x 760 x 900 / 1100 mm	22 B5287	11.950,00 €

mit Granitabdeckung und 3-seitiger Verkleidung:

Nischenmaß (BxTxH):	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
810 x 660 x 260 mm	1300 x 1000 x 900 / 1100 mm	22 B5284	11.640,00 €
1210 x 660 x 260 mm	1700 x 1000 x 900 / 1100 mm	22 B5285	12.750,00 €

Glasaufsatz für ACS:	Bestell-Nr.:	Preis:
für 2 ML65-Geräte	22 B5282	1.290,00 €
für 3 ML65-Geräte	22 B5283	1.870,00 €

viele weitere Artikel auf Anfrage erhältlich!





Unterbau auf Anfrage





SCHOLL
… eine Idee voraus!



SH/WO 3500-ML
Induktionswok



SH/BA 3500-ML
Induktionskochfeld



SH/DU/BA 5000-ML
Induktionskochfeld



SH/BR 6000-ML
Elektro-Bräter



SH/MB 3000-ML
Multibräteraufsatz

Multi-Flex

Erfolg verpflichtet - zur Fortsetzung.

SCHOLL beweist diese Nachhaltigkeit immer wieder, ist immer wieder eine Idee voraus. So auch jetzt ganz im Trend des FrontCookings mit Multi-Flex, dem Induktionssystem der Extraklasse!

	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
SH/WO 3500-ML Induktionswok - mit Wok-Cuvette aus schlagfestem Ceran, Durchmesser 300 mm, inkl. auswechselbarem Fettfilter, Temperaturregulierung über Drehknopf mit integriertem Netzschalter	230 V / 3,5 kW	380 x 650 x 200 mm	22 Z0891	3.400,00 €
SH/WO 5000-ML Induktionswok - mit Wok-Cuvette aus schlagfestem Ceran, Durchmesser 300 mm, inkl. auswechselbarem Fettfilter, Temperaturregulierung über Drehknopf mit integriertem Netzschalter	400 V / 5,0 kW	380 x 650 x 200 mm	22 Z0892	3.555,00 €
SH/BA 3500-ML Induktionskochfeld - mit einer Kochstelle, Ceranfeld 6 mm stark, Rundspule, Durchmesser 220 mm, inkl. auswechselbarem Fettfilter, Temperatur-regulierung über Drehknopf mit integriertem Netzschalter	230 V / 3,5 kW	380 x 650 x 200 mm	22 Z0893	2.910,00 €
SH/BA 5000-ML Induktionskochfeld - mit einer Kochstelle, Ceranfeld 6 mm stark, Rundspule, Durchmesser 220 mm, inkl. auswechselbarem Fettfilter. Temperatur-regulierung über Drehknopf mit integriertem Netzschalter	400 V / 5,0 kW	380 x 650 x 200 mm	22 Z0894	3.375,00 €
SH/DU/BA 5000-ML Induktionskochfeld - mit zwei Kochstellen, Ceranfeld 6 mm stark, 2 Rundspulen, Durchmesser 220 mm, inkl. auswechselbarem Fettfilter, Temperaturregulierung über 2 Drehknöpfe mit integriertem Netzschalter	230 V / 10 kW	380 x 650 x 200 mm	22 Z0895	5.365,00 €
SH/ESF 3500-ML Induktionskochfeld - mit einer Kochstelle, Ceranfeld 6 mm stark, Rechteckspule 225 x 390 mm, inkl. auswechselbarem Fettfilter, Temperatur-regulierung erfolgt über Drehknopf mit integriertem Netzschalter	230 V / 3,5 kW	380 x 650 x 200 mm	22 Z0898	3.170,00 €
SH/GA-G 3000-ML Griddleaufsatz mit Grillboden - zu SH/ESF 3500-ML: Alu-Guss-Behälter GN 1/1-20, mit gerillten Grillboden und Griffen	-	325 x 530 x 20 mm	22 Z0772	199,00 €
SH/MB 3000-ML Multibräteraufsatz - zu SH/ESF 3500-ML: Alu-Guss-Behälter GN 1/1-55 mit Griffen	-	325 x 530 x 55 mm	22 Z0756	199,00 €
SH/PA 3000-ML Pastakocheraufsatz - zu SH/ESF 3500-ML: Pastakocheraufsatz-rahmen aus CNS, mit herausnehmbarem Alu-Guss-Behälter, Pastawanne 100 mm mit Pastakorbeinsätzen (2 x 1/3-100 u. 2 x 1/6-100), ohne Griffe, spülmaschinengeeignet	-	384 x 650 x 100 mm	22 Z0781	1.020,00 €
SH/BM 3000-ML Bainmarie / Steamer - für 1 x GN 1/1-100 mm Wanne tiefgezogen, Heizung unter dem Wannenboden, Gerät mit Ein-/Ausschalter und Kontrollleuchte, inkl. Ablaufhahn, thermostatisch regelbar von 30 - 95°C	230 V / 1,8 kW	380 x 650 x 250 mm	22 Z0904	1.700,00 €
SH/CK 3000-ML Cerankochfeld 2 Kochstellen - mit zwei runden Kochfeldern, Ceranglas 6 mm stark	400 V / 4,2 kW	380 x 650 x 200 mm	22 Z0899	1.585,00 €
SH/CGW 3000-ML Wärmeplatte Ceran - mit durchgehender Ceranplatte, thermostatisch regelbar von 30 - 85°C	230 V / 0,4 kW	380 x 650 x 200 mm	22 Z0905	1.425,00 €
SH/NM 3000-ML Neutral-Modul - allseitig geschlossen, Oberseite geeignet zur Aufnahme einer Kunststoffschneidplatte, inkl. Schneidplatte	-	380 x 650 x 200/220 mm	22 Z0906	559,00 €
SH/GR 5000-ML Induktions-Grillgerät Single - mit einer Bratzone, Temperaturbereich: 0 - 230°C, inkl. Fettschublade und Spritzschutz	400 V / 5,0 kW	410 x 650 x 218 mm	22 Z0896	4.820,00 €
SH/GR 6000-ML Elektro-Grillgerät - mit 1 Bratzone, Gehäuse CNS 18/10, Temperaturbereich: 0-230°C, inkl. Fettschublade & Spritzschutz	400 V / 6,0 kW	380 x 650 x 210 mm	22 Z0900	2.770,00 €
SH/FR 7200-ML Fritteuse - Nutzinhalt: 9 Liter	400 V / 7,2 kW	380 x 650 x 250 mm	22 Z0903	2.730,00 €
SH/PA 6000-ML Pastakocher - Gehäuse CNS 18/10, inkl. 2 x Pastakorbeinsatz 1/3 - 100 und 2 x Pastakorbeinsatz 1/6-100	400 V / 6,0 kW	380 x 650 x 250 mm	22 Z0902	2.355,00 €
SH/BR 6000-ML Elektro-Bräter - Wannentiefe 100 mm inkl. Ablaufstopfen	400 V / 6,0 kW	380 x 650 x 250 mm	22 Z0901	2.870,00 €
SH/GA 3000-ML Griddleaufsatz - GN 1/1, Alu-Guss-Behälter, Wannentiefe 20 mm, glatter Boden, mit Griffen	-	380 x 530 x 20 mm	22 Z0754	199,00 €



SH/PA 3000-ML
Pastakocheraufsatz



SH/BM 3000-ML
Bain-marie / Steamer



SH/CGW 3000-ML
Wärmeplatte Ceran



SH/GR 5000-ML
Induktions-Grillgerät Single



SH/GR 6000-ML
Elektro-Grillgerät



SH/FR 7200-ML
Fritteuse

6



BC IH 5000
Induktionskochfeld



BC IW 5000
Induktionswok



BC DG 4200
Grill-Bräter



BC GF 4200
Grillplatte, glatt



BC GR 4200
Grillplatte, gerillt

B.PRO COOK classic

steht für leistungsstarke Kochstationen mit herausragender Performance	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
BC IH 5000 Induktionskochfeld - Nutzfläche: 564 x 339 mm, Kochzone: ø 220 mm	400 V / 5,0 kW	400 x 620 x 240 mm	66 574198	4.120,00 €
BC IW 5000 Induktionswok - Cuvette: ø 300 mm	400 V / 5,0 kW	400 x 620 x 240 mm	66 574202	4.335,00 €
BC DG 4200 Grill-Bräter - Fassungsvermögen: 7 Liter	400 V / 4,2 kW	400 x 620 x 240 mm	66 574208	3.285,00 €
BC GF 4200 Grillplatte, glatt - max. beheizte Fläche: 435 x 304 mm, mit Fettablauf-Stopfen	400 V / 4,2 kW	400 x 620 x 240 mm	66 574204	3.185,00 €
BC GR 4200 Grillplatte, gerillt - max. beheizte Fläche: 435 x 304 mm, mit Fettablauf-Stopfen	400 V / 4,2 kW	400 x 620 x 240 mm	66 574207	3.185,00 €
BC CH 4300 Ceran®-Kochfeld - Kochzone: ø 230 mm und ø 170 mm	400 V / 4,3 kW	400 x 620 x 240 mm	66 574209	1.930,00 €
BC PC 4800 Pastakocher - Fassungsvermögen: 20 Liter	400 V / 4,8 kW	400 x 620 x 240 mm	66 574210	2.645,00 €
BC DF 5000 Fritteuse - Fassungsvermögen: min. 5 Liter, max. 6,5 Liter	400 V / 5,0 kW	400 x 620 x 240 mm	66 574211	3.185,00 €
BC BM 700 Bain-Marie - passend für GN-Behälter aus Edelstahl und GN-Deckel	230 V / 0,7 kW	400 x 620 x 240 mm	66 574212	1.645,00 €
BC HP 700 Warmhalteplatte - Nutzfläche: 565 x 340 mm	230 V / 0,7 kW	400 x 620 x 240 mm	66 574213	1.700,00 €
BC ME Multi-Element - Kapazität oben: max. GN 1/1-150 (abhängig von Tiefe des Behälters darunter), Kapazität unten: max. GN 1/1-100	-	400 x 620 x 240 mm	66 573458	424,00 €



BC CH 4300
Ceran®-Kochfeld



BC PC 4800
Pastakocher



BC DF 5000
Fritteuse



BC BM 700
Bain-Marie



BC HP 700
Warmhalteplatte



BC ME
Multi-Element



6

B.PRO COOK classic – die erfahrene Große

- Stattliche Erscheinung – in drei verschiedenen Größen:
  - 1544 x 756 x 1362 mm (für 2 Auftisch-Kochgeräte)
  - 1949 x 756 x 1362 mm (für 3 Auftisch-Kochgeräte)
  - 2354 x 756 x 1362 mm (für 4 Auftisch-Kochgeräte)
- Ausstattungsmöglichkeiten: Profi-Equipment mit 13 verschiedenen Auftisch-Kochgeräten
- Charakter – der Spezialist: Konzentriert sich auf ein Thema, braucht etwas Vorlauf – bereit für Themenwechsel von Tag zu Tag
- Belastbarkeit: Extrem belastbar, arbeitet von früh bis spät, mag viel Leute um sich, produziert Volumen
- Einsatzmöglichkeiten: Eher ortsgebunden

Kochstation B.PRO COOK classic 2.1

mit herausnehmbarem CNS-Einstellbord für 2 B.PRO COOK, Auftischgeräte, Höhe Unterbau: 900 mm, Nutzraum unter Einstellbord: 830 x 648 x 575 mm, Einstellnische: 806 x 648 x 300 mm, 2 x 230 V Schuko-Steckdosen, 2 x 400 CEE Steckdosen, 16 A CEE-Stecker, 400 V, 50 Hz / 60 Hz, Tragfähigkeit: 150,00 kg, Abmaße (BxTxH): 1544 x 756 x 1362 mm,

Bestell-Nr. 66 574400 Preis: 12.370,00 €

Empfehlenswertes Zubehör:

- Galerie, aus CNS-Rundrohr, kunden- und stirnseitig
- Beleuchtung mit LED-Spots
- Hustenschutz zur Kundenseite geschlossen
- Alternativ mit Resopal Schichtstoff

Kochstation B.PRO COOK classic 3.1

mit herausnehmbarem CNS-Einstellbord für 3 B.PRO COOK, Auftischgeräte, Höhe Unterbau: 900 mm, Nutzraum unter Einstellbord: 1235 x 648 x 575 mm, Einstellnische: 1211 x 648 x 300 mm, 3 x 230 V Schuko-Steckdosen, 3 x 400 V CEE-Steckdosen, 32 A CEE-Stecker, 400 V, 50 Hz / 60 Hz, Tragfähigkeit: 150,00 kg, Abmaße (BxTxH): 1949 x 756 x 1362 mm,

Bestell-Nr. 66 574401 Preis: 14.675,00 €

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!







Drei Helden der Gemeinschaftsverpflegung

Isobox

Flexibilität hat einen Namen
ISOBOX MOBIL FLEX. Speisen von A nach B bringen, unkompliziert, einfach und sicher. Und die vorbereiteten Speisen immer auf Temperatur halten - ob warm oder kalt. Die ISOBOX Mobil Flex von Hupfer macht's möglich mit geringen Abmessungen, maximalen Aufnahmekapazitäten und geringem Eigengewicht.



Abb.: Isobox Flex M

	Fachanordnung:	Höhenraster:	Kapazität:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Isobox Flex M	1	37,5 mm	max. 19 GN-1/1	585 x 799 x 1144 mm		1.265,00 €
Isobox Flex S, Side-by-Side	2 nebeneinander	37,5 mm	max. 30 GN-1/1	1100 x 799 x 1051 mm		1.620,00 €
Isobox Flex, Double	2 übereinander	37,5 mm	max. 30 GN-1/1	585 x 799 x 1735 mm		1.052,00 €

In vielen weiteren Ausführungen erhältlich - Fragen Sie uns an!

Therma Dry

Effiziente Food-Präsentation in Perfektion
Attraktive Präsentation, ergonomisches Handling, effizienter Betrieb: Mit diesen drei Kernvorteilen revolutioniert Therma Dry die Präsentation in der Speisenausgabe. Therma Dry nutzt die Wärmeenergie von Infrarotwellen – ohne Wasserzufuhr oder Vorheizen, mit konstantem Temperaturniveau. So wird die Beschickung der Warmausgabe von einer täglichen Herausforderung zu einem unkomplizierten Arbeitsgang ohne Risiken und mit deutlich weniger Aufwand - mit bis zu 63 % Energieersparnis.



	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Warmhaltebecken Therma Dry GN-1/1	230 V / 0,34 kW	536 x 635 x 402 mm		1.265,00 €
Warmhaltebecken Therma Dry GN-2/1	230 V / 0,68 kW	868 x 635 x 402 mm		1.620,00 €
Warmhaltebecken Therma Dry GN-3/1	230 V / 1,02 kW	1200 x 635 x 402 mm		1.052,00 €
Warmhaltebecken Therma Dry GN-4/1	230 V / 1,36 kW	1532 x 635 x 402 mm		685,00 €
Warmhaltebecken Therma Dry GN-5/1	230 V / 1,7 kW	1864 x 635 x 402 mm		2.315,00 €

Kalt-Warm-Platte

Der schnellste Wechsel am Buffet
Der Warm-Kalt-Wechsel und der Kalt-Warm-Wechsel bedeuteten bisher immer einen großen Aufwand für Gastronomen. Dabei sind diese schnellen Temperaturwechsel essentiell für die Präsentation und Qualität der Speisen. Doch Kompromisslösungen passen meist nicht zu der zeitkritischen und perfektionistischen Arbeitsweise als Koch. Dank der neuen, leistungsstarken Kalt-Warm-Platte von Hupfer erhalten Sie nun die Möglichkeit immer genau die richtige Temperatur für Ihre Kreationen in kurzer Zeit herzustellen - mit nur einem Knopfdruck. Glas-Oberfläche mit Kühlaggregat für Einbau, ohne Einbaurahmen.



	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Kalt-Warm-Platte GN-1/1	230 V / 1,84 kW	330 x 530 x 200 mm		1.265,00 €
Kalt-Warm-Platte GN-2/1	230 V / 1,84 kW	660 x 530 x 200 mm		1.620,00 €
Kalt-Warm-Platte GN-3/1	230 V / 2,07 kW	990 x 530 x 200 mm		1.052,00 €
Kalt-Warm-Platte GN-4/1	230 V / 2,42 kW	1320 x 530 x 200 mm		685,00 €

Auch erhältlich mit Laminam-Oberfläche und / oder für Zentralkälte.



Teppichbürstsauger CV 38/2

Filterzustandsanzeige, inkl. Papierfiltertüte, Fugendüse und Polsterdüse, Behälterinhalt 5,5 Liter,
Gewicht: 9,50 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1200 W,
Abmaße (BxTxH): 351 x 391 x 1215 mm,

Bestell-Nr. 262 1033 312 Preis: 656,00 €

Papierfiltertüten

für CV 38/2 á 10 Stück

Bestell-Nr. 262 6904 294 Preis: 24,99 €



Trockensauger T 10/1 adv

inkl. Saugschlauch, Rohr, Kombidüse, umschaltbare Bodendüse 270 mm, Behälterinhalt 10 Liter, Waschbarer Nylon-Filter (Hauptfilter),
Gewicht: 6,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 700 W,
Abmaße (BxTxH): 355 x 310 x 385 mm,

Bestell-Nr. 262 1527 150 Preis: 160,00 €

Vliesfiltertüten

für T 10/1 á 10 Stück

Bestell-Nr. 262 6904 315 Preis: 36,89 €

Düsenset (DN 35)

für alle gewerblichen Trockensauger von Kärcher, mit Nennweite DN 35, beinhaltet Fugendüse, Polsterdüse, Rundpinsel und Clip-Halter,

Bestell-Nr. 262 6904 315 Preis: 36,89 €



QR-Code scannen und Produktvideo ansehen!

Dampfsauger SGV 8/5 *EU

mit zwei Polierbürsten und einer Vorreinigungsbürste ø 130 mm, Selbstreinigungsfunktion, komfortables Display, EASY-Operation Drehschalter mit 7 Betriebsarte,
Gewicht: 21,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 3000 W,
Abmaße (BxTxH): 495 x 640 x 965 mm,

Bestell-Nr. 203 1 092 010 0 Preis: 4.770,00 €





Trockensauger T 11/1 Classic HEPA Re!Plast

besteht aus 60 % Rezyklat und schont damit Ressourcen, hohe Saugleistung und HEPA-14 Filter
Gewicht: 4,2 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 850 W,
Abmaße (BxTxH): 285 x 385 x 385 mm,

Bestell-Nr. 203 1 527 205 0 Preis: 150,00 €



Nass-/Trockensauger NT 27/1 Me Adv

leistungsstarker Nass-/Trockenssauger mit Edelstahlbehälter 27l für den gewerblichen Einsatz, mit Bodendüse, Fugendüse und Papierfiltertüte, Gewicht: 7,8 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1380 W,
Abmaße (BxTxH): 420 x 420 x 540 mm,

Bestell-Nr. 203 1 428 114 0 Preis: 330,00 €

Kaltwasser Hochdruckreiniger HD 7/10 CXF

unbeheizter, kompakter Hochdruckreiniger, universell im gewerblichen Lebensmittelbereich einsetzbar, mit integrierter Schlauchtrommel und 15 M Spezialschlauch in Lebensmittelausführung, Gewicht: 36,5 kg, Anschluss: 400 V,
Fördermenge/h: 250-700 Liter, Arbeitsdruck: 10-100 bar,
Abmaße (BxTxH): 400 x 360 x 925 mm,

Bestell-Nr. 203 1 151 906 0 Preis: 1.535,00 €



Scheuersaugmaschine BR 35/12 C Bp Pack *EU

batteriebetriebene Scheuersaugmaschine mit 12 Liter Tankvolumen und 35 cm Arbeitsbreite, mit Li-Ionen Batterie, inkl. Vorkehrfunktion,
Gewicht: 48,00 kg,
Anschluss: 230 V, praktische Flächenleistung/h: 1050 QM,
Abmaße (BxTxH): 420 x 930 x 1100 mm,

Bestell-Nr. 203 1 783 467 0 Preis: 4.050,00 €



QR-Code scannen und Produktvideo ansehen!

Becher Schaumlanze DUO Advanced TR

zum Auftragen von Kärcher Reinigungsmitteln mit einem Hochdruckreiniger, erzeugt Schaumteppich, der den Schmutz entfernt, Temperatur: bis 60 Grad, Tankinhalt: 1l,

Bestell-Nr. 203 4 112 068 0 Preis: 210,00 €



Flächenreiniger FRV 30 Me

ermöglicht die Reinigung mit Hochdruckreinger bis 85 Grad Heißwasser. mit integrierter, automatischer Schmutzwasser Absaugung, FRV 30 Me ist aus Edelstahl,
Gewicht: 7,6 kg, max. 250 bar, und 1300 l/h,

Bestell-Nr. 203 2 111 012 0 Preis: 1.070,00 €

Die Welt der Großküche GTEG



Modell Cosmo Plus von Heute

mit zwei Polierbürsten und einer Vorreinigungsbürste ø 130 mm, Polierspender 0,75 l mit Kugelzapfventil, Farbe: graphit, blau, bordeaux, weiss, hellelfenbein, schwarz und silber, Haltestange mit Kontakttaster, Gewicht: 16,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 130 W,
Abmaße (BxTxH): 600 x 420 x 950 mm,

Bestell-Nr. 203 026 -1300 Preis: 666,00 €



Modell Ellipse plus von Heute

aus Edelstahl, mit einer Polierbürste und einer Vorreinigungsbürste ø 220 mm, Polierspender 0,75 l mit Kugelzapfventil für Lederpolitur, Zeitautomatik 40 sec., Edelstahlausführung,
Gewicht: 47,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 150 W,
Abmaße (ØxH): 440 x 1270 mm,

Bestell-Nr. 203 057-6200 Preis: 1.880,00 €



Modell Ronda 30 Standard von Heute

mit zwei Polierbürsten und einer Vorreinigungsbürste ø 130 mm, Polierspender 0,75 l mit Kugelzapfventil,
Zeitautomatik 40 sec., Gehäuse-Farbe: graphit, weiss, Gewicht: 21,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 130 W,
Abmaße (BxTxH): 460 x 300 x 790 mm,

Bestell-Nr. 203 028-2200 Preis: 666,00 €



Modell Elégance Couleur von Heute

mit zwei Polierbürsten und einer Vorreinigungsbürste ø 130 mm, Polierspender 0,75 l mit Kugelzapfventil,
Starter über Fußsensor mit Timer, Farbe: schwarz, graphit, silber, schwarz und bordeaux, Gewicht: 16,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 130 W,
Abmaße (BxTxH): 500 x 300 x 360 mm,

Bestell-Nr. 203 029-2200 Preis: 666,00 €



Schuhputzmaschine von Bartscher

Fußbedienung einfach per Knopfdruck, mit 3 Rotationsbürsten: 2 Polierbürsten aus Terylen (Polyester), für helle oder dunkle Schuhe, 1 Reinigungsbürste, für groben Schmutz, Schuhcreme-Spender mit Kugelventil für 100 ml Flüssig-Schuhcreme, mit Tragegriff oben am Gerät, 2 seitliche Griffmulden, Material: Stahl, pulverbeschichtet matt schwarz, Gewicht: 6,4 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 120 W,
Abmaße (BxTxH): 400 x 240 x 260 mm,

Bestell-Nr. 24 120 109 Preis: 99,00 €

Schuhcreme von Bartscher, farblos, 1 Liter,

Bestell-Nr. 24 A 120 101 Preis: 54,00 €



Absperrpfosten / Tensatoren AF 206

von Saro, Komplettsystem (1 Ständer mit integriertem Gurt), Aufwicklung automatisch, Gurtkassette wechselbar, 4 Abgrenzungsrichtungen möglich, Gewicht: 8,45 kg,
Abmaße Gurt (BxH): 1800 x 47 mm,
Abmaße Ständer (Ø x H): 360 x 915 mm,

Gurtfarbe / Ständerfarbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
rot / schwarz	98 399-1005	39,00 €
blau / schwarz	98 399-1006	39,00 €
schwarz / schwarz	98 399-10065	39,00 €
rot / Edelstahl	98 399-1007	39,00 €
blau / Edelstahl	98 399-1008	39,00 €
schwarz / Edelstahl	98 399-10085	39,00 €





Spezial-Lederpolitur

farblos, Inhalt: 1,00 Liter,

Bestell-Nr. 203 018-0010 Preis: 19,00 €



HEUfex-Reinigungsmittel

fettlösend, zum Säubern und Entfetten von Wollgarnbürsten, Inhalt: 1,00 Liter,

Bestell-Nr. 203 018-0100 Preis: 19,00 €



7

7. Küchenzubehör, Buffet und Bar

GN-Behälter, Thermoplates, Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Siebe, Wender, Schöpflöffel, Schaumlöffel, Schneebesen, Teiler, Schneidbretter, Profi-Messer, Kochkoffer, Stechschutzkleidung, Dosenöffner, Eiszubehör, Bäckerei-Artikel, Pizzazubehör, Chafing Dish, Buffet-Töpfe, Tischrechaud, Vorleger, Dispenser, Melaminartikel, Isolierkannen, Tabletts, Saftpressen, Barartikel.





Vorratsdose

stapelbar, Material: Kunststoff,

Inhalt:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
2,00 Liter	140 x 170 x 150 mm	101 230102	4,20 €
3,00 Liter	140 x 170 x 210 mm	101 230112	5,30 €
5,00 Liter	140 x 170 x 345 mm	101 230122	7,40 €
Deckel	140 x 170 mm	101 230129	1,90 €



GN Deckel mit Silikondichtung

aus Polypropylen, luftdichte Silikondichtung, einfache Handhabung durch Entlüftungsventil, passend zu GN-Behälter von Schneider (oben rechts),

	Bestell-Nr.:	Preis:
für GN 1/1	101 530070	21,60 €
für GN 1/2	101 530071	12,60 €
für GN 1/3	101 530072	9,30 €
für GN 1/4	101 530073	6,30 €
für GN 1/6	101 530074	5,90 €



GN Behälter

aus Polypropylen, ideal zum Lagern und Aufbewahren aller Lebensmittel, einsetzbar von – 40°C bis ca. + 100 °C, robust, formstabil und stapelbar,

	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	100 mm	101 530001	13,70 €
GN 1/1	200 mm	101 530003	19,60 €
GN 1/2	100 mm	101 530011	6,70 €
GN 1/2	150 mm	101 530012	8,60 €
GN 1/3	100 mm	101 530021	5,60 €
GN 1/3	150 mm	101 530022	7,30 €
GN 1/4	100 mm	101 530031	4,90 €
GN 1/4	200 mm	101 530033	6,90 €
GN 1/6	150 mm	101 530042	5,10 €
GN 1/6	200 mm	101 530043	5,70 €

GN Deckel

aus Polypropylen, mit HACCP Markierungs-Clips verwendbar (siehe unten), passend zu GN-Behälter von Schneider (links),

	Bestell-Nr.:	Preis:
für GN 1/1	101 530005	6,20 €
für GN 1/2	101 530015	3,40 €
für GN 1/3	101 530025	2,80 €
für GN 1/4	101 530035	2,50 €
für GN 1/6	101 530045	2,40 €





HACCP Markierungs-Clips (VPE: 12)

	Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
HACCP Markierungs-Clips	rot	101 530195	4,90 €
HACCP Markierungs-Clips	grün	101 530196	4,90 €
HACCP Markierungs-Clips	blau	101 530197	4,90 €
HACCP Markierungs-Clips	gelb	101 530198	4,90 €
HACCP Markierungs-Clips	lila	101 530199	4,90 €



Rieber GN-Behälter

GN 1/1
Gastronorm-Behälter aus Edelstahl

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 530 x 20 mm	-	72 8401 0112	22,12 €
325 x 530 x 40 mm	3,40 l	72 8401 0111	30,52 €
325 x 530 x 55 mm	5,60 l	*72 8401 0159	33,04 €
325 x 530 x 65 mm	7,00 l	*72 8401 0110	30,52 €
325 x 530 x 100 mm	11,70 l	*72 8401 0109	37,73 €
325 x 530 x 150 mm	18,40 l	*72 8401 0108	61,53 €
325 x 530 x 200 mm	26,00 l	*72 8401 0107	72,80 €

GN 2/3

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 352 x 20 mm	-	72 8401 0118	22,44 €
325 x 352 x 40 mm	2,40 l	72 8401 0117	27,16 €
325 x 352 x 55 mm	3,20 l	*72 8401 0197	34,55 €
325 x 352 x 65 mm	4,30 l	*72 8401 0116	33,04 €
325 x 352 x 100 mm	7,40 l	*72 8401 0115	39,13 €
325 x 352 x 150 mm	11,80 l	*72 8401 0114	52,92 €
325 x 352 x 200 mm	15,30 l	*72 8401 0113	77,00 €

GN 1/2

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 265 x 20 mm	-	72 8401 0124	17,99 €
325 x 265 x 40 mm	1,70 l	72 8401 0123	23,24 €
325 x 265 x 55 mm	2,60 l	*72 8401 0160	25,20 €
325 x 265 x 65 mm	3,30 l	*72 8401 0122	21,56 €
325 x 265 x 100 mm	5,30 l	*72 8401 0121	24,78 €
325 x 265 x 150 mm	8,40 l	*72 8401 0120	41,86 €
325 x 265 x 200 mm	10,90 l	*72 8401 0119	48,58 €

GN 1/3

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 176 x 20 mm	-	72 8401 0130	16,59 €
325 x 176 x 40 mm	1,00 l	72 8401 0129	20,55 €
325 x 176 x 65 mm	2,00 l	*72 8401 0128	20,09 €
325 x 176 x 100 mm	3,30 l	*72 8401 0127	25,10 €
325 x 176 x 150 mm	4,90 l	*72 8401 0126	37,80 €
325 x 176 x 200 mm	6,60 l	*72 8401 0125	45,15 €

GN 1/4

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
162 x 265 x 20 mm	-	72 8401 0135	15,37 €
162 x 265 x 65 mm	1,50 l	72 8401 0134	24,26 €
162 x 265 x 100 mm	2,30 l	72 8401 0133	25,69 €
162 x 265 x 150 mm	3,60 l	72 8401 0132	36,54 €
162 x 265 x 200 mm	5,00 l	72 8401 0131	43,54 €

GN 1/6

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
162 x 176 x 65 mm	0,90 l	72 8401 0143	19,57 €
162 x 176 x 100 mm	1,40 l	72 8401 0142	22,44 €
162 x 176 x 150 mm	2,10 l	72 8401 0141	28,00 €
162 x 176 x 200 mm	2,80 l	72 8401 0140	36,89 €

GN-Behälter auch in den GN-Größen 2/1, 2/8, 2/4, 1/9 erhältlich



Gelochte GN-Behälter

GN 2/1
nicht zum Einsetzen in geschlossene GN-Behälter

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
650 x 530 x 20 mm	Boden gelocht	72 8402 0137	85,40 €
650 x 530 x 40 mm	10,00 l	72 8402 0140	104,30 €
650 x 530 x 65 mm	17,00 l	72 8402 0104	126,00 €
650 x 530 x 100 mm	27,00 l	72 8402 0103	133,00 €
650 x 530 x 150 mm	41,00 l	72 8402 0102	205,10 €
650 x 530 x 200 mm	55,00 l	72 8402 0101	232,40 €

GN 2/3

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 352 x 40 mm	2,40 l	72 8402 0113	46,90 €
325 x 352 x 65 mm	4,30 l	72 8402 0112	48,72 €
325 x 352 x 100 mm	7,40 l	72 8402 0111	68,32 €
325 x 352 x 150 mm	11,80 l	72 8402 0110	96,60 €
325 x 352 x 200 mm	15,30 l	72 8402 0109	119,70 €



Gelochte GN-Behälter

GN 1/1
zum Einsetzen in geschlossene GN-Behälter

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 530 x 20 mm	72 8402 0136	49,35 €
325 x 530 x 55 mm	72 8402 0108	54,53 €
325 x 530 x 90 mm	72 8402 0107	63,91 €
325 x 530 x 140 mm	72 8402 0106	88,20 €
325 x 530 x 190 mm	72 8402 0105	114,10 €

GN 1/2

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 265 x 55 mm	72 8402 0122	43,82 €
325 x 265 x 90 mm	72 8402 0121	48,58 €
325 x 265 x 140 mm	72 8402 0120	69,09 €
325 x 265 x 190 mm	72 8402 0119	80,50 €

GN-Behälter zum Vakuumieren

GN 1/2
aus dickerem Edelstahl, speziell zum Vakuumieren

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 265 x 65 mm	3,30 l	72 8401 0195	33,11 €
325 x 265 x 100 mm	5,30 l	72 8401 0198	36,82 €
325 x 265 x 150 mm	8,40 l	72 8401 0199	48,58 €

GN 1/3

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 176 x 65 mm	2,00 l	72 8401 0183	38,64 €
325 x 176 x 100 mm	3,30 l	72 8401 0127	25,10 €

GN 1/6

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
162 x 176 x 65 mm	0,90 l	72 8401 0143	19,57 €
162 x 176 x 100 mm	1,90 l	72 8401 0142	22,44 €



GN 1/1 mit Fallgriffen

GN 1/1
Gastronorm-Behälter mit Fallgriffen

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 530 x 55 mm	5,60 l	*72 8401 0259	50,40 €
325 x 530 x 65 mm	7,00 l	*72 8401 0204	48,72 €
325 x 530 x 100 mm	11,70 l	*72 8401 0203	56,56 €
325 x 530 x 150 mm	18,40 l	*72 8401 0202	73,50 €
325 x 530 x 200 mm	26,00 l	*72 8401 0201	94,50 €

GN 2/3

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 352 x 65 mm	4,30 l	*72 8401 0208	47,11 €
325 x 352 x 100 mm	7,40 l	*72 8401 0207	56,00 €
325 x 352 x 150 mm	11,80 l	*72 8401 0206	71,40 €
325 x 352 x 200 mm	15,30 l	*72 8401 0205	93,10 €

GN 1/2

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 265 x 55 mm	2,60 l	*72 8401 0260	42,49 €
325 x 265 x 65 mm	3,30 l	*72 8401 0212	33,04 €
325 x 265 x 100 mm	5,30 l	*72 8401 0211	38,57 €
325 x 265 x 150 mm	8,40 l	*72 8401 0210	53,34 €
325 x 265 x 200 mm	10,90 l	*72 8401 0209	57,12 €

GN 1/3

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 176 x 65 mm	2,00 l	*72 8401 0216	37,87 €
325 x 176 x 100 mm	3,30 l	*72 8401 0215	42,07 €
325 x 176 x 150 mm	4,90 l	*72 8401 0214	51,59 €
325 x 176 x 200 mm	6,60 l	*72 8401 0213	58,59 €

GN 1/4

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
162 x 265 x 65 mm	1,50 l	72 8401 0220	33,36 €
162 x 265 x 100 mm	2,30 l	72 8401 0219	41,65 €
162 x 265 x 150 mm	3,60 l	72 8401 0218	51,66 €
162 x 265 x 200 mm	5,00 l	72 8401 0217	62,09 €

GN 1/6

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
162 x 176 x 65 mm	0,90 l	72 8401 0227	31,22 €
162 x 176 x 100 mm	1,40 l	72 8401 0226	36,89 €
162 x 176 x 150 mm	2,10 l	72 8401 0225	43,82 €
162 x 176 x 200 mm	2,80 l	72 8401 0224	48,72 €

GN-Behälter mit geprägten Stapelnasen

*Jetzt mit geprägten Stapelnasen an allen 4 Ecken. Für problemloses Entstapeln und Vereinzeln der GN Behälter. In den Größen GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, in den Tiefen 55, 65, 100, 150, 200 mm, mit und ohne Fallgriffe.



7

Die Welt der Großküche GTEG



Gelochte GN-Behälter mit Stapelklappgriff

zum Einsetzen in geschlossene GN-Behälter,

GN 1/1

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 530 x 55 mm	72 8402 0208	80,50 €
325 x 530 x 90 mm	72 8402 0207	87,50 €
325 x 530 x 140 mm	72 8402 0206	110,60 €
325 x 530 x 190 mm	72 8402 0205	134,40 €

GN 1/2

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 265 x 90 mm	72 8402 0211	72,10 €
325 x 265 x 140 mm	72 8402 0210	91,00 €
325 x 265 x 190 mm	72 8402 0209	101,50 €



GN-Behälter aus Polycarbonat

	Inhalt:	Tiefe:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	21,00 l	200 mm	72 8421 0101	43,54 €
GN 1/1	16,50 l	150 mm	72 8421 0102	39,69 €
GN 1/1	10,30 l	100 mm	72 8421 0103	31,78 €
GN 1/1	5,30 l	65 mm	72 8421 0104	27,69 €
GN 1/2	10,30 l	200 mm	72 8421 0109	28,81 €
GN 1/2	7,80 l	150 mm	72 8421 0110	25,03 €
GN 1/2	5,10 l	100 mm	72 8421 0111	18,97 €
GN 1/2	2,70 l	65 mm	72 8421 0112	16,73 €
GN 1/3	5,80 l	200 mm	72 8421 0105	21,32 €
GN 1/3	4,50 l	150 mm	72 8421 0106	16,14 €
GN 1/3	3,00 l	100 mm	72 8421 0107	15,37 €
GN 1/3	1,70 l	65 mm	72 8421 0108	14,18 €
GN 1/4	3,20 l	150 mm	72 8421 0113	14,18 €
GN 1/4	2,10 l	100 mm	72 8421 0114	11,34 €
GN 1/4	1,30 l	65 mm	72 8421 0115	10,71 €
GN 1/6	2,00 l	150 mm	72 8421 0116	10,08 €
GN 1/6	1,40 l	100 mm	72 8421 0117	9,28 €
GN 1/6	0,80 l	65 mm	72 8421 0118	9,28 €

GN-Flachdeckel Polycarbonat

aus Polycarbonat, transparent,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	72 8420 0105	24,26 €
GN 2/3	72 8420 0114	23,49 €
GN 1/2	72 8420 0106	13,86 €
GN 1/3	72 8420 0107	9,87 €
GN 1/6	72 8420 0109	4,65 €



Flachdeckel für GN-Behälter

aus Edelstahl,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	72 8403 0101	29,26 €
GN 2/3	72 8403 0102	26,08 €
GN 1/2	72 8403 0103	19,04 €
GN 1/3	72 8403 0104	16,73 €
GN 1/4	72 8403 0105	14,07 €
GN 1/6	72 8403 0106	12,67 €

GN-Flachdeckel mit Löffelausschnitt

aus Edelstahl, mit Ausschnitte für Löffel

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	72 8403 0201	34,55 €
GN 2/3	72 8403 0202	31,78 €
GN 1/2	72 8403 0203	24,78 €
GN 1/3	72 8403 0204	21,04 €
GN 1/4	72 8403 0205	20,62 €
GN 1/6	72 8403 0206	16,73 €

GN-Flachdeckel mit Griffausschnitt

aus Edelstahl, mit Ausschnitte für Griffe,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	72 8403 0301	35,00 €
GN 2/3	72 8403 0302	32,03 €
GN 1/2	72 8403 0303	27,16 €
GN 1/3	72 8403 0304	22,44 €
GN 1/4	72 8403 0305	20,93 €
GN 1/6	72 8403 0306	18,80 €

GN-Flachdeckel mit Griffe- und Löffelausschnitt

aus Edelstahl, mit Ausschnitte für Löffel und Griffe,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	72 8403 0401	38,57 €
GN 2/3	72 8403 0402	37,10 €
GN 1/2	72 8403 0403	28,81 €
GN 1/3	72 8403 0404	26,08 €
GN 1/4	72 8403 0405	25,03 €
GN 1/6	72 8403 0406	22,05 €



GN-Beilagenschale microwave GN 1/6

aus Edelstahl, gezogener Auflagerand, stapelbar,
Abmaße (BxTxH): 162 x 176 x 65 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN-Beilagenschale 60mm	72 8502 2097	41,00 €
Set Schale u. Deckel	72 8502 2744	33,04 €
Set Schale u. WD	72 8502 2745	29,02 €



GN-Scharnier-Flachdeckel

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	72 8404 0101	92,40 €
GN 1/2	72 8404 0102	77,70 €

GN-Scharnier-Flachdeckel mit Löffelausschnitt

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	72 8404 0201	92,40 €
GN 1/2	72 8404 0202	83,30 €

GN-Scharnier-Flachdeckel mit Griffeausschnitt

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	72 8404 0301	94,50 €
GN 1/2	72 8404 0302	83,30 €

GN-Scharnier-Flachdeckel mit Griffe- und Löffelausschnitt

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	72 8404 0401	98,00 €
GN 1/2	72 8404 0402	88,90 €



GN-Steckdeckel - stapelbar

aus Edelstahl
(für GN-Behälter, Tiefe 20 mm und 40 mm nicht geeignet),

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	72 8409 0101	43,19 €
GN 2/3	72 8409 0102	38,78 €
GN 1/2	72 8409 0103	29,51 €
GN 1/3	72 8409 0104	23,56 €
GN 1/4	72 8409 0105	22,19 €
GN 1/6	72 8409 0107	20,62 €

GN-Steckdeckel mit Griffeaussparung stapelbar

aus Edelstahl, mit Ausschnitte für Griffe
(für GN-Behälter, Tiefe 20 mm und 40 mm nicht geeignet),

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	72 8409 0201	48,02 €
GN 1/2	72 8409 0203	33,04 €
GN 1/3	72 8409 0204	29,02 €
GN 1/6	72 8409 0207	29,02 €



GN Deckel GD



passend zu GN-Behältern,

	Abmaße (BxT):	Bestell-Nr.:	Preis:
Deckel GD 1/1	530 x 325 mm	66 550 658	25,00 €
Deckel GD 2/3	354 x 325 mm	66 550 657	20,00 €
Deckel GD 1/2	325 x 265 mm	66 550 656	15,00 €
Deckel GD 1/3	325 x 176 mm	66 550 655	10,00 €
Deckel GD 1/6	176 x 162 mm	66 550 653	10,00 €
Deckel GD 1/4	265 x 162 mm	66 550 654	15,00 €
Deckel GD 2/4	530 x 162 mm	66 556 538	25,00 €
Deckel GD 1/9	176 x 108 mm	66 550 652	10,00 €
Deckel GD 2/8	325 x 132 mm	66 550 076	15,00 €

GN Deckel GD-L



mit Löffelausschnitt,

	Abmaße (BxT):	Bestell-Nr.:	Preis:
Deckel GD-L 1/2	325 x 265 mm	66 550 675	20,00 €
Deckel GD-L 1/3	325 x 176 mm	66 550 674	15,00 €
Deckel GD-L 1/4	265 x 162 mm	66 550 673	15,00 €
Deckel GD-L 1/6	176 x 162 mm	66 550 672	15,00 €

GN Deckel GDD



mit Silikondichtung,

	Abmaße (BxT):	Bestell-Nr.:	Preis:
Deckel GDD 1/1	530 x 325 mm	66 1550 663	80,00 €
Deckel GDD 1/2	325 x 265 mm	66 1550 661	55,00 €
Deckel GDD 1/3	325 x 176 mm	66 1550 660	55,00 €
Deckel GDD 1/4	265 x 162 mm	66 1550 659	45,00 €
Deckel GDD 1/6	176 x 162 mm	66 1550 664	50,00 €



B.PRO GN Behälter

GN 2/1

Gastronorm-Behälter aus Edelstahl

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
650 x 530 x 20 mm	66 1550 566	40,00 €
650 x 530 x 65 mm	66 1550 593	50,00 €
650 x 530 x 150 mm	66 1550 595	100,00 €

GN 1/1

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
530 x 325 x 20 mm	66 1550 565	20,00 €
530 x 325 x 40 mm	66 1550 064	25,00 €
530 x 325 x 65 mm	66 1550 589	25,00 €
530 x 325 x 100 mm	66 1550 590	30,00 €
530 x 325 x 150 mm	66 1550 591	50,00 €
530 x 325 x 200 mm	66 1550 592	65,00 €

GN 2/3

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
354 x 325 x 40 mm	66 1550 066	25,00 €
354 x 325 x 65 mm	66 1550 585	25,00 €
354 x 325 x 200 mm	66 1550 588	65,00 €

GN 1/2

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 265 x 65 mm	66 1550 581	20,00 €
325 x 265 x 100 mm	66 1550 582	20,00 €
325 x 265 x 150 mm	66 1550 583	30,00 €
325 x 265 x 200 mm	66 1550 584	45,00 €

GN 1/3

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 176 x 65 mm	66 1550 577	15,00 €
325 x 176 x 100 mm	66 1550 578	20,00 €
325 x 176 x 150 mm	66 1550 579	30,00 €
325 x 176 x 200 mm	66 1550 580	35,00 €

GN 1/6

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
176 x 162 x 150 mm	66 1550 571	25,00 €
176 x 162 x 200 mm	66 1550 572	35,00 €

GN 1/4

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
265 x 162 x 65 mm	66 1550 573	15,00 €
265 x 162 x 100 mm	66 1550 574	20,00 €
265 x 162 x 150 mm	66 1550 575	40,00 €
265 x 162 x 200 mm	66 1550 576	40,00 €

GN 2/4

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
530 x 162 x 20 mm	66 1564 367	20,00 €
530 x 162 x 100 mm	66 1555 823	55,00 €

GN 1/9

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
176 x 108 x 65 mm	66 1550 567	15,00 €
176 x 108 x 100 mm	66 1550 568	20,00 €

GN 2/8

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 132 x 65 mm	66 1555 827	25,00 €
325 x 132 x 150 mm	66 1555 829	50,00 €

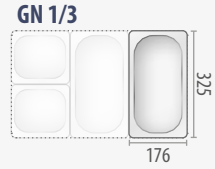
* weitere Größen bitte anfragen!

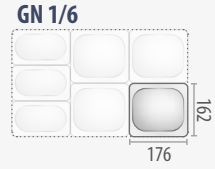


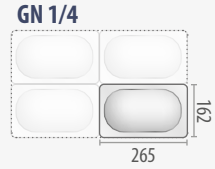


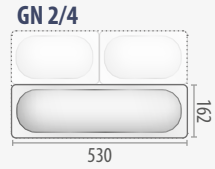


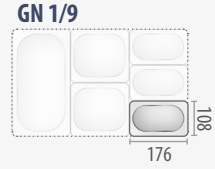














7







GN Behälter mit Bügelgriffen

GN-B 1/1

Gastronorm-Behälter aus Edelstahl

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
530 x 325 x 150 mm	66 1555 951	70,00 €
530 x 325 x 200 mm	66 1555 950	90,00 €

GN-B 1/2

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 265 x 150 mm	66 1555 941	50,00 €
325 x 265 x 200 mm	66 1555 940	65,00 €

GN-B 1/3

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 176 x 150 mm	66 1555 936	50,00 €
325 x 176 x 200 mm	66 1555 935	60,00 €

GN-B 1/4

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
265 x 162 x 150 mm	66 1555 932	50,00 €
265 x 162 x 200 mm	66 1555 931	55,00 €

GN-B 1/6

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
176 x 162 x 150 mm	66 1555 928	40,00 €
176 x 162 x 200 mm	66 1555 927	50,00 €

GN Kocheinsätze

aus Edelstahl, gelocht



GN 1/1

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
530 x 325 x 60 mm	66 550 487	50,00 €
530 x 325 x 95 mm	66 550 407	60,00 €
530 x 325 x 145 mm	66 550 486	80,00 €
530 x 325 x 195 mm	66 550 490	105,00 €

GN 1/2

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 265 x 60 mm	66 550 488	35,00 €
325 x 265 x 95 mm	66 550 502	40,00 €
325 x 265 x 145 mm	66 550 557	60,00 €
325 x 265 x 195 mm	66 550 558	70,00 €

* weitere Größen bitte anfragen!



GN Deckel GDD-B

mit Silikondichtung passend zu GN-Behältern mit Universal-Bügelgriffen,

	Abmaße (BxT):	Bestell-Nr.:	Preis:
Deckel GDD-B 1/1	530 x 325 mm	66 1550 075	100,00 €
Deckel GDD-B 1/2	325 x 265 mm	66 1550 073	70,00 €
Deckel GDD-B 1/3	325 x 176 mm	66 1550 072	65,00 €
Deckel GDD-B 1/4	265 x 162 mm	66 1550 071	55,00 €
Deckel GDD-B 1/6	176 x 162 mm	66 1550 070	55,00 €

Ist dicht, bleibt dicht!

Der GDD Dichtungs-deckel: Die einzigartige, dauerhaft stabile Verbindung zwischen Silikondichtung und Edelstahl-deckel durch mechanischen Formschluss. Die Dichtung bleibt am Deckel und fällt nicht in die Suppe.





GN Deckel GD-B

passend zu GN-Behältern mit Universal-Bügelgriffen,

	Abmaße (BxT):	Bestell-Nr.:	Preis:
Deckel GD-B 1/1	530 x 325 mm	66 550 086	30,00 €
Deckel GD-B 1/2	325 x 265 mm	66 550 084	25,00 €
Deckel GD-B 1/3	325 x 176 mm	66 550 083	20,00 €
Deckel GD-B 1/4	265 x 162 mm	66 550 082	20,00 €
Deckel GD-B 1/6	176 x 162 mm	66 550 081	15,00 €



Einlegeboden G-ELB

aus Edelstahl, Höhe: 15 mm,

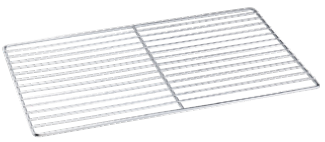
	Abmaße (BxT):	Bestell-Nr.:	Preis:
G-ELB 1/1	470 x 265 mm	66 550 645	40,00 €
G-ELB 2/3	294 x 265 mm	66 550 646	30,00 €
G-ELB 1/2	265 x 205 mm	66 550 647	25,00 €
G-ELB 1/3	256 x 116 mm	66 550 648	20,00 €



Steg für GN Behälter

für einen bündiges Abschließen zwischen GN-Behältern,

	Abmaße (BxT):	Bestell-Nr.:	Preis:
Steg ST 3	325 x 23 mm	66 550 650	5,00 €
Steg ST 5	530 x 23 mm	66 550 651	10,00 €



GN Rost

aus Edelstahl,

	Abmaße (BxT):	Bestell-Nr.:	Preis:
Rost GR 2/1	650 x 530 mm	66 550 266	40,00 €
Rost GR 1/1	530 x 325 mm	66 550 267	25,00 €
Rost GR 2/3	354 x 325 mm	66 550 049	20,00 €

GN-thermoplates®

Kochgeschirr im GN-Format.

Durch das SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial kann der GN-Standard multifunktional eingesetzt werden – Kochen, Dämpfen, Woken, Grillen, Braten, Frittieren, Backen, Lagern, Transportieren, Ausgeben und Kühlhalten über den gesamten Prozess ohne umzuschütten.
Das Mehrschichtmaterial mit einem Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten, kombiniert die thermischen Eigenschaften von Aluminium mit den hygienischen Eigenschaften von Edelstahl für beste Speisenqualität und eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Durchgängig kompatibel in allen Systemen und Produkten. Erhältlich auch mit abgerundeten Ecken (thermoplates® C), passend für den K|POT®.



SWISS-PLY - Sandwichmaterial aus einem Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten – 10x höhere Leitfähigkeit.



thermoplates® nano

Nano-Oberflächenbehandelt, ohne Griffe,

	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	530 x 325 x 20 mm	72 8401 0836	248,00 €
GN 2/3	354 x 325 x 20 mm	72 8401 0837	199,00 €
GN 1/2	325 x 265 x 20 mm	72 8401 0838	180,00 €



thermoplates® nano mit Griffen

Nano-Oberflächenbehandelt, mit Griffen,

	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	530 x 325 x 20 mm	72 8401 0935	279,00 €
GN 2/3	354 x 325 x 20 mm	72 8401 0936	228,00 €
GN 1/2	325 x 265 x 20 mm	72 8401 0937	216,00 €



thermoplates® beschichtet

beschichtet, ohne Griffe,

	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	530 x 325 x 20 mm	72 8401 0832	266,00 €
GN 2/3	354 x 325 x 20 mm	72 8401 0833	216,00 €
GN 1/2	325 x 265 x 20 mm	72 8401 0834	199,00 €



thermoplates® beschichtet mit Griffen

beschichtet, mit Griffen,

	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	530 x 325 x 20 mm	72 8401 0932	296,00 €
GN 2/3	354 x 325 x 20 mm	72 8401 0933	248,00 €
GN 1/2	325 x 265 x 20 mm	72 8401 0934	228,00 €



thermoplates® nano

Nano-Oberflächenbehandelt, ohne Griffe,

	Inhalt:	Tiefe:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	10,00 l	100 mm	72 8401 0801	290,00 €
GN 1/1	6,00 l	65 mm	72 8401 0802	282,00 €
GN 1/1	2,50 l	40 mm	72 8401 0803	248,00 €
GN 2/3	7,00 l	100 mm	72 8401 0805	244,00 €
GN 2/3	4,00 l	65 mm	72 8401 0806	230,00 €
GN 2/3	2,00 l	40 mm	72 8401 0807	199,00 €
GN 1/2	5,00 l	100 mm	72 8401 0809	224,00 €
GN 1/2	3,00 l	65 mm	72 8401 0810	217,00 €
GN 1/2	1,50 l	40 mm	72 8401 0811	180,00 €
GN 1/3	3,00 l	100 mm	72 8401 0831	209,00 €
GN 1/3	2,00 l	65 mm	72 8401 0841	182,00 €
GN 1/3	1,00 l	40 mm	72 8401 0840	150,00 €



thermoplates® nano mit Griffen

Nano-Oberflächenbehandelt, mit Griffen,

	Inhalt:	Tiefe:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	10,00 l	100 mm	72 8401 0901	326,00 €
GN 1/1	6,00 l	65 mm	72 8401 0902	317,00 €
GN 1/1	2,50 l	40 mm	72 8401 0903	279,00 €
GN 2/3	7,00 l	100 mm	72 8401 0905	275,00 €
GN 2/3	4,00 l	65 mm	72 8401 0906	267,00 €
GN 1/2	5,00 l	100 mm	72 8401 0909	261,00 €
GN 1/2	3,00 l	65 mm	72 8401 0910	250,00 €
GN 1/2	1,50 l	40 mm	72 8401 0911	216,00 €
GN 1/3	3,00 l	100 mm	72 8401 0946	239,00 €
GN 1/3	2,00 l	65 mm	72 8401 0941	217,00 €
GN 1/3	1,00 l	40 mm	72 8401 0940	180,00 €



thermoplates® 1,5 mm, nano stapelbar

Nano-Oberflächenbehandelt, mit Griffen,

	Inhalt:	Tiefe:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	9,50 l	100 mm	72 8401 0819	232,00 €
GN 1/1	5,50 l	65 mm	72 8401 0818	218,00 €

GN 1/2 und 1/3 auf Anfrage!



thermoplates® beschichtet

beschichtet, ohne Griffe,

	Inhalt:	Tiefe:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	10,00 l	100 mm	72 8401 0820	307,00 €
GN 1/1	6,00 l	65 mm	72 8401 0821	299,00 €
GN 1/1	2,50 l	40 mm	72 8401 0822	266,00 €
GN 2/3	7,00 l	100 mm	72 8401 0824	261,00 €
GN 2/3	4,00 l	65 mm	72 8401 0825	250,00 €
GN 2/3	2,00 l	40 mm	72 8401 0826	216,00 €
GN 1/2	5,00 l	100 mm	72 8401 0828	244,00 €
GN 1/2	3,00 l	65 mm	72 8401 0829	230,00 €
GN 1/2	1,50 l	40 mm	72 8401 0830	199,00 €
GN 1/3	3,00 l	100 mm	72 8401 0845	221,00 €
GN 1/3	2,00 l	65 mm	72 8401 0844	201,00 €
GN 1/3	1,00 l	40 mm	72 8401 0843	166,00 €



thermoplates® beschichtet mit Griffen

beschichtet, mit Griffen,

	Inhalt:	Tiefe:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	10,00 l	100 mm	72 8401 0920	341,00 €
GN 1/1	6,00 l	65 mm	72 8401 0921	330,00 €
GN 1/1	2,50 l	40 mm	72 8401 0922	296,00 €
GN 2/3	7,00 l	100 mm	72 8401 0924	290,00 €
GN 2/3	4,00 l	65 mm	72 8401 0925	282,00 €
GN 2/3	2,00 l	40 mm	72 8401 0926	248,00 €
GN 1/2	5,00 l	100 mm	72 8401 0928	275,00 €
GN 1/2	3,00 l	65 mm	72 8401 0929	267,00 €
GN 1/2	1,50 l	40 mm	72 8401 0930	228,00 €
GN 1/3	3,00 l	100 mm	72 8401 0945	255,00 €
GN 1/3	2,00 l	65 mm	72 8401 0944	230,00 €
GN 1/3	1,00 l	40 mm	72 8401 0943	199,00 €





vaculid® Deckel

vakuumierbarer Edelstahldeckel zum Lagern, Transportieren und Garen, Silikondichtung in rot, nicht für thermoplates 1/1 stapelbar geeignet

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/3 (rot)	72 8401 1042	145,00 €
GN 1/6 (rot)	72 8401 1041	97,00 €
GN 1/6 (transparent)	72 8420 0165	25,00 €
GN 1/2 (rot) light	72 84011047	120,00 €



Vakuumpumpe für vaculid Deckel

zum Vakuumieren der Speisen mit dem vaculid Deckel

Bestell-Nr. 72 8419 1409	Preis: 217,00 €



Buffetdeckel Absenkfunktion

mit Kunststoffecke zum Greifen, mit fest verbundenem Scharnier und Absenkautomatik (soft-close-Funktion)

aus Edelstahl:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	72 8401 2111	176,00 €
GN 2/3	72 8401 2113	169,00 €
GN 1/2	72 8401 2115	160,00 €

aus transparentem Kunststoff (ohne Abbildung)

GN 1/1	72 8401 2112	169,00 €
GN 2/3	72 8401 2114	154,00 €
GN 1/2	72 8401 2116	137,00 €



thermoplates® C 2,6 mm, beschichtet

beschichtet, ohne Griffe,

	Inhalt:	Tiefe:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	10,00 l	100 mm	72 8401 0860	307,00 €
GN 1/1	6,00 l	65 mm	72 8401 0861	299,00 €
GN 1/1	2,50 l	*40 mm	72 8401 0862	266,00 €
GN 2/3	7,00 l	100 mm	72 8401 0865	261,00 €
GN 2/3	4,00 l	65 mm	72 8401 0866	250,00 €
GN 2/3	2,00 l	*40 mm	72 8401 0867	216,00 €
GN 1/2	5,00 l	100 mm	72 8401 0870	244,00 €
GN 1/2	3,00 l	65 mm	72 8401 0871	230,00 €
GN 1/2	1,50 l	*40 mm	72 8401 0872	199,00 €
GN 1/3	3,00 l	100 mm	72 8401 0847	221,00 €
GN 1/3	2,00 l	65 mm	72 8401 0846	201,00 €
GN 1/3	1,00 l	*40 mm	72 8401 0848	166,00 €

*thermoplates mit einer Tiefe von 40 mm nicht für K-Pot geeignet



Abb. mit Zubehör Behälter 1/3 GN

Dosierspender-Deckel

zum Ausgeben von Ketchup, Senf, Mayonnaise, Soßen, Smoothies, etc. im Mehrwegsystem, Deckel mit Pumpaufsatz einstellbar auf zwei Behältertiefen, Kompatibel mit Gastronorm-Behälter 1/2 und 1/3 in den Tiefen 150 mm und 200 mm

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/2	72 8401 1022	514,00 €
GN 1/3	72 8401 1023	500,00 €

Lieferung ohne Behälter - bitte seperat bestellen!

thermoplates® C 2,6 mm, nano

Nano-Oberflächenbehandelt, ohne Griffe,

	Inhalt:	Tiefe:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	10,00 l	100 mm	72 8401 0887	290,00 €
GN 1/1	6,00 l	65 mm	72 8401 0888	282,00 €
GN 1/1	2,50 l	40 mm	72 8401 0889	248,00 €
GN 2/3	7,00 l	100 mm	72 8401 0894	244,00 €
GN 2/3	4,00 l	65 mm	72 8401 0895	230,00 €
GN 2/3	2,00 l	40 mm	72 8401 0896	199,00 €
GN 1/2	5,00 l	100 mm	72 8401 0897	224,00 €
GN 1/2	3,00 l	65 mm	72 8401 0898	217,00 €
GN 1/2	1,50 l	40 mm	72 8401 0899	180,00 €
GN 1/3	3,00 l	100 mm	72 8401 0857	201,00 €
GN 1/3	2,00 l	65 mm	72 8401 0858	193,00 €
GN 1/3	1,00 l	40 mm	72 8401 0859	179,00 €





Kochdeckel

aus Edelstahl, festmontierter Griff,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	72 8401 2131	87,00 €
GN 2/3	72 8401 2132	79,00 €
GN 1/2	72 8401 2133	70,00 €
GN 1/3	72 8401 2134	62,00 €

GN-Steckdeckel wasserdicht

aus Edelstahl, mit roter Gummidichtung, für Behälter mit Tiefe 20 mm und 40 mm nicht geeignet

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	72 8408 0101	156,00 €
GN 2/3	72 8408 0102	140,00 €
GN 1/2	72 8408 0103	102,00 €
GN 1/3	72 8408 0104	85,00 €
GN 1/6	72 8408 0107	67,00 €



GN-Behälter 1/1 - aus Polypropylen, lichtdurchlässig

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1-65 mm	86 12PP190	9,70 €
GN 1/1-100 mm	86 14PP190	12,00 €
GN 1/1-150 mm	86 16PP190	15,40 €
GN 1/1-200 mm	86 18PP190	20,00 €



GN-Behälter 1/2 - aus Polypropylen, lichtdurchlässig

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/2-65 mm	86 22PP190	5,80 €
GN 1/2-100 mm	86 24PP190	7,30 €
GN 1/2-150 mm	86 26PP190	9,30 €
GN 1/2-200 mm	86 28PP190	11,40 €



GN-Behälter 1/3 - aus Polypropylen, lichtdurchlässig

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/3-65 mm	86 32PP190	4,50 €
GN 1/3-100 mm	86 34PP190	5,50 €
GN 1/3-150 mm	86 36PP190	7,10 €
GN 1/3-200 mm	86 38PP190	8,60 €



GN-Behälter 1/4 - aus Polypropylen, lichtdurchlässig

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/4-65 mm	86 42PP190	4,10 €
GN 1/4-100 mm	86 44PP190	4,20 €
GN 1/4-150 mm	86 46PP190	5,70 €



GN-Behälter 1/6 - aus Polypropylen, lichtdurchlässig

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/6-65 mm	86 62PP190	2,70 €
GN 1/6-100 mm	86 64PP190	3,20 €
GN 1/6-150 mm	86 66PP190	4,10 €



GN-Behälter 1/9 - aus Polypropylen, lichtdurchlässig

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/9-65 mm	86 92PP190	3,40 €
GN 1/9-100 mm	86 94PP190	3,60 €



GN-Abtropfplatte - aus Polypropylen, lichtdurchlässig

	Bestell-Nr.:	Preis:
für GN 1/1	86 10PPD190	8,80 €
für GN 1/2	86 20PPD190	4,20 €
für GN 1/3	86 30PPD190	4,00 €
für GN 1/4	86 40PPD190	3,20 €
für GN 1/6	86 60PPD190	2,10 €
für GN 1/9	86 90PPD190	1,70 €



GN-Deckel - aus Polypropylen, lichtdurchlässig, VPE 6 Stk.

	Bestell-Nr.:	Preis:
für GN 1/1	86 10PPCWSC190	8,50 €
für GN 1/2	86 20PPCWSC190	5,00 €
für GN 1/3	86 30PPCWSC190	3,70 €
für GN 1/4	86 40PPCWSC190	2,90 €
für GN 1/6	86 60PPCWSC190	2,00 €
für GN 1/9	86 80PPCWSC190	2,50 €





GN-Behälter 1/1 - hitzebeständig, bernstein/H-Pan

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1-65 mm	86 12HP150	65,40 €
GN 1/1-100 mm	86 14HP150	79,00 €
GN 1/1-150 mm	86 16HP150	102,90 €



GN-Behälter 2/4 - hitzebeständig, bernstein/H-Pan

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 2/4-65 mm	86 22LPHP150	46,40 €
GN 2/4-100 mm	86 24LPHP150	57,70 €



GN-Behälter 1/2 - hitzebeständig, bernstein/H-Pan

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/2-65 mm	86 22HP150	32,50 €
GN 1/2-100 mm	86 24HP150	42,20 €
GN 1/2-150 mm	86 26HP150	54,20 €



GN-Behälter 1/3 - hitzebeständig, bernstein/H-Pan

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/3-65 mm	86 32HP150	27,20 €
GN 1/3-100 mm	86 34HP150	35,30 €
GN 1/3-150 mm	86 36HP150	48,00 €



GN-Behälter 1/4 - hitzebeständig, bernstein/H-Pan

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/4-65 mm	86 42HP150	23,60 €
GN 1/4-100 mm	86 44HP150	29,10 €
GN 1/4-150 mm	86 46HP150	37,30 €



GN-Behälter 1/6 - hitzebeständig, bernstein/H-Pan

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/6-65 mm	86 62HP150	18,50 €
GN 1/6-100 mm	86 64HP150	22,20 €
GN 1/6-150 mm	86 66HP150	27,00 €

CAMBRO
Presswerk Köngen GmbH



GN-Behälter 1/1 - aus Polycarbonat, durchsichtig

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1-65 mm	86 12CW135	15,90 €
GN 1/1-100 mm	86 14CW135	20,10 €
GN 1/1-150 mm	86 16CW135	24,60 €
GN 1/1-200 mm	86 18CW135	31,50 €



GN-Behälter 1/2 - aus Polycarbonat, durchsichtig

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/2-65 mm	86 22CW135	8,90 €
GN 1/2-100 mm	86 24CW135	11,40 €
GN 1/2-150 mm	86 26CW135	14,60 €
GN 1/2-200 mm	86 28CW135	17,60 €



GN-Behälter 1/3 - aus Polycarbonat, durchsichtig

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/3-65 mm	86 32CW135	6,90 €
GN 1/3-100 mm	86 34CW135	8,90 €
GN 1/3-150 mm	86 36CW135	11,10 €
GN 1/3-200 mm	86 38CW135	13,90 €



GN-Behälter 1/4 - aus Polycarbonat, durchsichtig

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/4-65 mm	86 42CW135	5,80 €
GN 1/4-100 mm	86 44CW135	6,70 €
GN 1/4-150 mm	86 46CW135	9,20 €



GN-Behälter 1/6 - aus Polycarbonat, durchsichtig

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/6-65 mm	86 62CW135	4,10 €
GN 1/6-100 mm	86 64CW135	4,90 €
GN 1/6-150 mm	86 66CW135	6,10 €



GN-Behälter 1/9 - aus Polycarbonat, durchsichtig

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/9-65 mm	86 92CW135	5,00 €
GN 1/9-100 mm	86 94CW135	5,40 €
GN 1/9-150 mm	86 96PCW135	10,10 €





GN-Abtropfplatte - aus Polycarbonat, durchsichtig

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/2	86 10CWD135	11,60 €
GN 2/4	86 20LPCWD135	8,50 €
GN 1/3	86 30CWD135	3,00 €
GN 1/4	86 40CWD135	4,20 €
GN 1/6	86 60CWD135	1,70 €
GN 1/9	86 90CWD135	2,10 €



GN-Deckel - aus Polycarbonat, durchsichtig, VPE 6 Stk.

	Bestell-Nr.:	Preis:
für 1/1 ohne Griff	86 10CWC135	13,60 €
für GN 1/1 mit Griff	86 10CWCH135	13,60 €
GN 1/2 ohne Griff	86 20CWC135	6,60 €
GN 1/2 mit Griff	86 20CWCH135	6,60 €
GN 2/4 ohne Griff	86 20LPCWC135	12,30 €
GN 1/3 ohne Griff	86 30CWC135	4,70 €
GN 1/3 mit Griff	86 30CWCH135	4,70 €
GN 1/4 ohne Griff	86 40CWC135	3,60 €
GN 1/4 mit Griff	86 40CWCH135	3,60 €
GN 1/6 ohne Griff	86 60CWC135	2,40 €
GN 1/6 mit Griff	86 60CWCH135	2,40 €
GN 1/9 ohne Griff	86 90CWC135	2,20 €
GN 1/9 ohne Griff mit Aussparung	86 90CWCN135	2,20 €



GN-Deckel - hitzebeständig, bernstein/H-Pan,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN-Deckel 1/1 ohne Griff	86 10HPC150	58,70 €
GN-Deckel 1/1 mit Griff	86 10HPCH150	58,70 €
GN-Deckel 1/2	86 20HPC150	25,40 €
GN-Deckel 1/2 mit Griff	86 20HPCH150	27,10 €
GN-Deckel 2/4	86 20LPHPC150	34,90 €
GN-Deckel 1/3	86 30HPC150	18,90 €
GN-Deckel 1/3 mit Griff	86 30HPCH150	21,60 €
GN-Deckel 1/4 ohne Griff H-Pan	86 40HPC150	15,50 €
GN-Deckel 1/4 mit Griff	86 40HPCH150	16,60 €
GN-Deckel 1/6 ohne Griff H-Pan	86 60HPC150	13,50 €
GN-Deckel 1/6 mit Griff H-Pan	86 60HPCH150	13,50 €
GN-Deckel 1/9	86 90HPC150	9,20 €



GN-Abtropfplatte - hitzebeständig, bernstein/H-Pan

	Bestell-Nr.:	Preis:
für 1/1	86 10HPD150	43,10 €
für 1/2	86 20HPD150	19,30 €
für 2/4	86 20LPHPD150	22,70 €
für 1/3	86 30HPD150	14,50 €
für 1/4	86 40HPD150	14,50 €
für 1/6	86 60HPD150	7,70 €
für 1/9	86 90HPD150	5,90 €



7







GN-Frischhalteboxen mit Deckel

aus Polypropylen, luftdicht verschließbar, stapelbar, mit farbigen Clips (gem. HACCP) zur Codierung des gelagerten Inhalts, gefriertruhen- und mikrowellengeeignet von -40° bis +95°C, spülmaschinengeeignet, geschmacks- und geruchsneutral,

GN 1/1	Tiefe:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	150 mm	21,00 l	60 5011 150	26,30 €
GN 1/1	200 mm	28,00 l	60 5011 200	30,10 €

GN 1/2	Tiefe:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/2	100 mm	6,50 l	60 5012 100	16,70 €
GN 1/2	150 mm	10,00 l	60 5012 150	20,10 €
GN 1/2	200 mm	12,50 l	60 5012 200	22,30 €

GN 1/4	Tiefe:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/4	65 mm	1,80 l	60 5014 065	7,00 €
GN 1/4	100 mm	2,80 l	60 5014 100	8,10 €
GN 1/4	150 mm	4,30 l	60 5014 150	8,90 €

GN 1/3	Tiefe:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/3	65 mm	2,50 l	60 5013 065	8,70 €
GN 1/3	100 mm	4,00 l	60 5013 100	12,20 €
GN 1/3	150 mm	6,00 l	60 5013 150	13,40 €

GN 1/6	Tiefe:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/6	65 mm	1,10 l	60 5016 065	6,00 €
GN 1/6	100 mm	1,70 l	60 5016 100	6,90 €
GN 1/6	150 mm	2,60 l	60 5016 150	7,20 €

GN 1/9	Tiefe:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/9	65 mm	0,60 l	60 5019 065	4,60 €
GN 1/9	100 mm	1,00 l	60 5019 100	5,40 €
GN 1/9	150 mm	1,50 l	60 5019 150	5,80 €

Gastronorm-Behälter

von Contacto - aus Polycarbonat, klar transparent, spülmaschinengeeignet, temperaturbeständig von -40°C bis +99°C, stapelbar, geruchs- und geschmacksneutral, kurzzeitig resistent gegen Haushaltsäuren, Öle und Fette,



	Tiefe:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	65 mm	8,50 l	60 8211 065	15,50 €
GN 1/1	100 mm	13,50 l	60 8211 100	20,30 €
GN 1/1	150 mm	20,00 l	60 8211 150	22,70 €
GN 1/1	200 mm	27,50 l	60 8211 200	30,60 €
GN 1/2	100 mm	6,00 l	60 8212 100	9,90 €
GN 1/2	150 mm	9,00 l	60 8212 150	12,70 €
GN 1/2	200 mm	12,00 l	60 8212 200	15,00 €
GN 1/3	100 mm	3,50 l	60 8213 100	7,90 €
GN 1/3	150 mm	5,50 l	60 8213 150	10,00 €
GN 1/3	200 mm	7,00 l	60 8213 200	12,40 €
GN 1/4	100 mm	2,50 l	60 8214 100	6,10 €
GN 1/4	150 mm	4,00 l	60 8214 150	7,70 €
GN 1/6	100 mm	1,50 l	60 8216 100	4,40 €
GN 1/6	150 mm	2,00 l	60 8216 150	6,30 €



Abtropfeinsatz	Bestell-Nr.:	Preis:
Abtropfeinsatz 1/1 GN	60 8002 011	7,70 €
Abtropfeinsatz 1/2 GN	60 8002 012	3,90 €
Abtropfeinsatz 1/3 GN	60 8002 013	2,80 €
Abtropfeinsatz 1/6 GN	60 8002 016	2,40 €



GN Deckel - zu GN-Behältern,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Deckel 1/1 GN	60 8211 530	12,40 €
Deckel 1/2 GN	60 8212 325	6,60 €
Deckel 1/3 GN	60 8213 325	4,60 €
Deckel 1/4 GN	60 8214 265	3,60 €
Deckel 1/6 GN	60 8216 176	2,70 €



GN-Behälter aus Porzellan, weiß*

geeignet für Backofen und Mikrowelle,

	Tiefe:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	60 mm	145 82100	702,00 €
GN 1/2	60 mm	145 82200	441,00 €
GN 1/3	60 mm	145 82300	162,00 €
GN 2/3	60 mm	145 82306	144,00 €
GN 2/4	60 mm	145 82301	122,40 €

*In weiteren Farben erhältlich - bitte fragen Sie uns an!



GN Deckel - bedingt dicht schließend,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Deckel GN 1/1 D	60 8311 530	11,00 €
Deckel GN 1/2 D	60 8312 325	5,50 €
Deckel GN 1/3 D	60 8313 325	3,80 €

demeyere
MADE IN BELGIUM





Wok mit Gegengriff

	Bestell-Nr.:	Preis:
Ø: 32 cm, flacher Boden Ø: 13 cm	143 40850-207	448,20 €



Wok - flacher Boden

Mehrschichtenmaterial bis zum Rand (optimale Wärmeverteilung), keine Antihaftschicht nötig, robust und hygienisch: Silvinox®, hohe Leistung auf allen Herden,

Ø:	Ø Boden:	Bestell-Nr.:	Preis:
26 cm	11 cm	143 40850-206	358,20 €
30 cm	13 cm	143 40850-604	394,20 €
36 cm	13 cm	143 40850-225	538,20 €

Wok - runder Boden

	Bestell-Nr.:	Preis:
Ø: 36 cm	143 40850-379	502,20 €



Bratpfanne Multiline

4 Sterne, ohne Beschichtung,
Silvinox® Oberfläche, für alle Serien empfohlen,

Ø:	Ø Boden:	Bestell-Nr.:	Preis:
20 cm	14 cm	143 40850-948	322,20 €
24 cm	18 cm	143 40850-949	340,20 €
28 cm	22 cm	143 40850-950	376,20 €
32 cm	26 cm	143 40850-951	448,20 €



Bratpfanne Multifunction

4 Sterne, mit zwei Griffen, ohne Beschichtung, Silvinox® Oberfläche, für alle Serien empfohlen,

Ø:	Ø Boden:	Bestell-Nr.:	Preis:
20 cm	14 cm	143 40850-952	322,20 €
24 cm	18 cm	143 40850-953	340,20 €
28 cm	22 cm	143 40850-954	376,20 €
32 cm	26 cm	143 40850-955	448,20 €



Wok Controlinduc Duraslide Ultra

7-Ply, Silvinox Oberflächen-Veredelung, ControlInduc – die maximale Temperatur auf Induktionsfeldern wird auf 250° Grad beschränkt, Duraslide Ultra Beschichtung,

Wok - Resto, runder Boden

	Bestell-Nr.:	Preis:
Ø: 36 cm	143 40850-412	268,20 €



Brat- und Servier-Eisenpfanne

aus kaltgeschmiedetem, geschwärztem Eisen, angesetzter Flachgriff mit Haken, induktionsgeeignet, schwere Qualität,

Ø:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
20 cm	3 cm	60 5252 200	13,80 €
24 cm	3 cm	60 5252 240	16,40 €
28 cm	3,5 cm	60 5252 280	22,90 €
32 cm	3,5 cm	60 5252 320	35,20 €
36 cm	3,5 cm	60 5252 360	45,40 €



Lyonnaiser Eisenpfanne

Griff angenietet, ungeschwärzter Stahl, für Elektro-, Gas- und Ceranherde, auch Induktion,

Ø:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
24 cm	4 cm	60 5003 240	19,90 €
28 cm	4,5 cm	60 5003 280	27,20 €
32 cm	5 cm	60 5003 320	30,60 €
36 cm	5,5 cm	60 5003 360	38,20 €
40 cm	6 cm	60 5003 400	47,10 €



Lyonnaiser Aluminiumpfanne beschichtet

plangedrehter Boden, Griff genietet, für Elektro-, Gas- und Ceranherde, extra schwere Qualität,

Ø:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
20 cm	4 cm	60 5077 200	38,20 €
24 cm	4,5 cm	60 5077 240	45,00 €
28 cm	4,5 cm	60 5077 280	49,70 €
32 cm	5 cm	60 5077 320	60,30 €
36 cm	5,5 cm	60 5077 360	82,80 €
40 cm	5,5 cm	60 5077 400	90,10 €



Grillpfanne rund, aus Gusseisen

gerillte Bodenfläche, Griff 18/10,
Gewicht: 3000 g, Ø: 27 mm, Höhe: 4,5 cm,

Bestell-Nr. 60 5777 270 — Preis: 142,80 €

Steakpfanne rechteckig aus Gusseisen

gerillte Bodenfläche, Griff 18/10, Gewicht: 3500 g,
Abmaße (LxBxH): 29 x 20 x 4 cm,

Bestell-Nr. 60 5756 280 — Preis: 160,60 €

Grillpfanne quadratisch aus Gusseisen

gerillte Bodenfläche, Griff 18/10, Gewicht: 3200 g,
Abmaße (LxBxH): 24 x 24 x 3 cm,

Bestell-Nr. 60 5776 240 — Preis: 142,80 €



Druckguss Antihaftpfanne

aus 5 mm Aluminiumguss im Kokillenguss gefertigt, PTFE Antihaft-beschichtung, Edelstahlgriff, plangedrehter Boden, für Elektro-, Induktions, Gas- und Ceranherde,

Ø:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
24 cm	5 cm	60 5515 240	41,60 €
28 cm	5 cm	60 5515 280	47,60 €
32 cm	5 cm	60 5515 320	54,40 €



Fischpfanne Aluminium beschichtet

Abmaße (BxTxH): 36 x 25 x 5 cm,

Bestell-Nr. 60 5076 360 — Preis: 106,20 €



Antihaft-Bratpfanne

aus Edelstahl 18/10, induktionsgeeignet,
mit PTFE-Beschichtung, mit Rohrgriff,

Ø:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
20 cm	4,5 cm	60 2013 200	56,50 €
24 cm	4,5 cm	60 2013 240	68,40 €
28 cm	5,5 cm	60 2013 280	84,50 €
32 cm	6,0 cm	60 2013 320	111,30 €

Glasdeckel für Bratpfanne

passend zur allen Aluminiumguss- und Edelstahlpfannen von Contacto, bedingt bruchfest, Knopf aus Kunststoff, backofenfest bis +250°C,

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
20 cm	60 5509 200	9,70 €
24 cm	60 5509 240	10,70 €
28 cm	60 5509 280	12,50 €
32 cm	60 5509 320	14,40 €



Wok

aus mehrschichtigem Material: Ummantelung aus Edelstahl 18/10 und 18/0, Kern aus Aluminium, hochglänzend poliert, induktionsgeeignet, schwere Qualität,

Ø:	Boden:	Bestell-Nr.:	Preis:
36 cm	rund	60 524 360	92,60 €
36 cm	abgeflacht	60 526 360	87,50 €



Eisenguss-Riesenpfanne

hochqualitatives Produkt, aus deutscher Fertigung,
Länge des abnehmbaren Stiels: 480 mm,

Ø:	Höhe:	Gewicht:	Bestell-Nr.:	Preis:
550 mm	80 mm	23 kg	60 5092 550	382,50 €
800 mm	120 mm	45 kg	60 5092 800	739,50 €

Auch mit Mittelsteg erhältlich - bitte anfragen!



Antihaft-Wok

mit rundem Boden, mit PTFE-Antihaftbeschichtung,
Inhalt: 5,00 Liter, Ø: 36 cm, Höhe: 9 cm,

Bestell-Nr. 60 528 360 — Preis: 127,50 €





Das gusseiserne Kochgeschirr von Staub

ist für viele Spitzenköche, darunter Paul Bocuse, weltweit die Marke schlechthin. Das Kochgeschirr ist für alle Herdarten, einschließlich Induktionsherde, geeignet und kann vom Herd direkt auf den Tisch gebracht werden.

- speichert Wärme und gibt sie langsam und gleichmäßig wieder ab
- sehr gut geeignet für schonendes und gesundes Garen
- einfache Handhabung für Anfänger und professionelle Köche
- Gusseisen ist langlebig und pflegeleicht
- geeignet für alle Herdarten inkl. Induktion
- spülmaschinengeeignet

Für alle Bräter/Cocotte der Marke Staub wird auf der Innenseite eine matt-schwarze Emaillierung verwendet

- sehr guter Schmoreffekt; verstärkt den natürlichen Eigengeschmack der Speisen
- die Eigenschaften der Emaillierung verbessern sich mit jeder Anwendung



Cocotte



rund, Ø: 10 cm,
Inhalt: 0,25 Liter,



Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
schwarz	143 40500-101	105,00 €
grau	143 40500-106	105,00 €
dunkelblau	143 40510-262	120,00 €
kirsch	143 40509-799	105,00 €
grenadine	143 40509-805	120,00 €
basilikum	143 40509-804	120,00 €



Mini Bratpfanne rund, Farbe: schwarz,

Ø:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
12 cm	0,15 l	143 40509-529	97,50 €



Mini Auflaufform Farbe: schwarz, Inhalt: 0,25 Liter,

Form:	Abmaße (BxT):	Bestell-Nr.:	Preis:
rund	12 cm	143 40509-472	82,50 €
oval	15 cm	143 40509-546	97,50 €
rechteckig	15 x 11 cm	143 40509-548	82,50 €



Kleine Kasserolle

Die Kleine Kasserolle mit langem Griff ist ideal zum Kochen oder Erwärmen von Soßen, Farbe: schwarz,

Ø:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
10 cm	0,25 l	143 40509-537	163,50 €





Servierbrett

Hiermit lassen sich Mini Cocottes sehr schön servieren,

Inhalt:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Bambus	46 x 16 x 5 cm	143 40510-299	49,50 €
schwarz	46 x 16 x 5 cm	143 40509-374	49,50 €



Schale

Die kleine Schale von Staub wurde ganz speziell „für den Tisch" entwickelt, Farbe: schwarz,

Ø:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
11,5 cm	0,30 l	143 40509-539	75,00 €



Auflaufform oval, Farbe: schwarz,

Ø:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
21 cm	0,70 Liter	143 40509-391	112,50 €
24 cm	1,00 Liter	143 40509-393	135,00 €
28 cm	1,60 Liter	143 40509-341	150,00 €
32 cm	2,20 Liter	143 40509-342	193,50 €



Bratentopf

flache Form, aus Edelstahl 18/10, matt poliert, mit Kaltgriffen und Schüttrand, 7 mm Sandwichboden, induktionsgeeignet bis einschließlich Ø 45 cm, schwere Qualität,

Ø	Inhalt	Höhe	Bestell-Nr.:	Preis:
20 cm	2,5 l	8,5 cm	60 2109 200	28,90 €
24 cm	4,5 l	11 cm	60 2109 240	38,60 €
28 cm	7 l	13 cm	60 2109 280	56,10 €
32 cm	12 l	16 cm	60 2109 320	77,70 €
36 cm	17 l	18 cm	60 2109 360	102,80 €
40 cm	24 l	19,5 cm	60 2109 400	132,60 €
45 cm	35 l	22,5 cm	60 2109 450	204,00 €



Bratpfanne

schwere Qualität aus CNS 18/10 matt poliert, mit Rohrgriff, Schüttrand, 7 mm-Sandwichboden, für Elektro-, Ceran-, Gas- und Induktionsherde geeignet,

Ø	Ø Boden	Bestell-Nr.:	Preis:
20 cm	14 cm	60 2103 200	27,20 €
24 cm	18 cm	60 2103 240	34,00 €
28 cm	21,5 cm	60 2103 280	48,80 €
32 cm	25 cm	60 2103 320	63,70 €
Mit Gegengriff:			
36 cm	29 cm	60 2103 360	88,40 €
40 cm	31 cm	60 2103 400	110,50 €



Sauteuse

aus Edelstahl 18/10, matt poliert, mit Rohrgriff, ohne Schüttrand, 7 mm Sandwichboden, induktionsgeeignet, schwere Qualität,

Ø	Inhalt	Höhe	Bestell-Nr.:	Preis:
16 cm	1 l	6 cm	60 2105 160	25,90 €
20 cm	1,5 l	7 cm	60 2105 200	31,00 €
24 cm	2,8 l	7,5 cm	60 2105 240	39,90 €



Stielkasserolle flach

aus Edelstahl 18/10, matt poliert, mit Rohrgriff und Schüttrand, 7 mm Sandwichboden, induktionsgeeignet, schwere Qualität,

Ø	Inhalt	Höhe	Bestell-Nr.:	Preis:
16 cm	1,5 l	8 cm	60 2108 160	24,30 €
20 cm	2,5 l	9,5 cm	60 2108 200	31,80 €
24 cm	4,5 l	11 cm	60 2108 240	42,90 €



Kochtopf niedrig

aus Edelstahl 18/10, matt poliert, mit Kaltgriffen und Schüttrand, 7 mm Sandwichboden, induktionsgeeignet bis einschließlich Ø 45 cm, schwere Qualität,

Ø	Inhalt	Höhe	Bestell-Nr.:	Preis:
16 cm	2 l	11,5 cm	60 2107 160	24,70 €
20 cm	4 l	12,5 cm	60 2107 200	31,00 €
24 cm	6,5 l	16 cm	60 2107 240	43,30 €
28 cm	10 l	17,5 cm	60 2107 280	59,50 €
32 cm	15 l	19,5 cm	60 2107 320	83,70 €
36 cm	22 l	23 cm	60 2107 360	113,00 €
40 cm	28 l	26 cm	60 2107 400	144,50 €



Kartoffelkocher hochglänzend

aus Edelstahl 18/10, 7 mm Sandwichboden, komplett mit Deckel und Standard-Hahn ½", induktionsgeeignet, schwere Qualität,

Ø	Inhalt	Höhe	Bestell-Nr.:	Preis:
36 cm	36 l	36 cm	60 2112 360	272,00 €
40 cm	50 l	40 cm	60 2112 400	323,00 €
No-drip-Hahn (optional)			60 3008 995	124,10 €



Nudeleinsatz 1/4

für Teigwaren, mit 3,5 mm Lochung, mit Haken zum Einhängen am Topfrand, für Fleischtopf (Artikel Nr. 60 2107 360),

Ø max. 36 cm	Bestell-Nr.: 60 1406 360	39,50 €



Kochtopf (Gemüsetopf)

mittelhohe Form, aus Edelstahl 18/10, matt poliert, mit Kaltgriffen und Schüttrand, 7 mm Sandwichboden, induktionsgeeignet, schwere Qualität,

Ø	Inhalt	Höhe	Bestell-Nr.:	Preis:
24 cm	9 l	21 cm	60 2104 240	51,40 €
28 cm	15 l	25 cm	60 2104 280	76,00 €
32 cm	22 l	28,5 cm	60 2104 320	115,60 €
36 cm	30 l	30 cm	60 2104 360	161,50 €
40 cm	40 l	33 cm	60 2104 400	178,50 €

Kochtopf (Suppentopf)

Kochtopf tiefe Form, aus Edelstahl 18/10, matt poliert, mit Kaltgriffen und Schüttrand, 7 mm Sandwichboden, induktionsgeeignet bis einschließlich Ø 50 cm, schwere Qualität,

Ø	Inhalt	Höhe	Bestell-Nr.:	Preis:
32 cm	25 l	33 cm	60 2101 320	121,50 €
36 cm	36 l	36 cm	60 2101 360	158,10 €
40 cm	50 l	41 cm	60 2101 400	195,50 €
45 cm	70 l	46,5 cm	60 2101 450	272,00 €



Stielkasserolle hoch

aus Edelstahl 18/10, matt poliert, mit Rohrgriff und Schüttrand, 7 mm Sandwichboden, induktionsgeeignet, schwere Qualität,

Ø	Inhalt	Höhe	Bestell-Nr.:	Preis:
16 cm	2 l	11,5 cm	60 2106 160	27,20 €
20 cm	4 l	13,5 cm	60 2106 200	34,00 €
24 cm	6,5 l	15,5 cm	60 2106 240	44,60 €



Deckel für Topfserie

passend zur Serie Küchenprofi, aus Edelstahl 18/10, matt poliert,

Durchmesser / Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
16 cm	60 2161 160	7,20 €
20 cm	60 2161 200	9,00 €
24 cm	60 2161 240	12,60 €
28 cm	60 2161 280	16,70 €
32 cm	60 2161 320	23,30 €
36 cm	60 2161 360	26,70 €
40 cm	60 2161 400	30,60 €
45 cm	60 2161 450	39,90 €

demeyere
MADE IN BELGIUM



Bratentopf

Der perfekte Topf zum Braten, Schmoren und Dünsten, da im flachen Topf die Flüssigkeit schneller verdampft, ideal für große Fleischstücke, Gulasch und Geschnetzeltes. Auch zum schnellen Garen von Gemüse geeignet,

Ø:	Inhalt:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
16 cm	1,50 l	8 cm	143 40850-348	214,20 €
18 cm	2,20 l	9 cm	143 40850-349	232,20 €
20 cm	3,00 l	10 cm	143 40850-350	250,20 €
22 cm	4,00 l	11 cm	143 40850-351	286,20 €
24 cm	5,20 l	12 cm	143 40850-352	304,20 €
28 cm	8,40 l	14 cm	143 40850-355	376,20 €



Konische Sauteuse

wurden eigens für die Zubereitung feinster Soßen, von Schmorgerichten oder für das Anschmoren von Gemüsen entwickelt,

Ø:	Inhalt:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
14 cm	0,75 l	5,5 cm	143 40850-218	286,20 €
16 cm	1,00 l	5,9 cm	143 40850-219	304,20 €
18 cm	1,50 l	6,6 cm	143 40850-220	322,20 €
20 cm	2,00 l	7,5 cm	143 40850-221	340,20 €
22 cm	2,50 l	8 cm	143 40850-222	358,20 €
24 cm	3,30 l	9,1 cm	143 40850-223	376,20 €
28 cm	4,80 l	9,1 cm	143 40850-224	412,20 €



Deckel

passend für Serie Apollo,

Ø	Bestell-Nr.:	Preis:
14 cm	143 40850-180	72,00 €
16 cm	143 40850-181	81,00 €
18 cm	143 40850-182	84,60 €
20 cm	143 40850-183	86,40 €
22 cm	143 40850-184	93,60 €
24 cm	143 40850-185	99,00 €
28 cm	143 40850-186	108,00 €



Kochtopf

Der universelle Topf zum Kochen von Teigwaren, Kartoffeln, Reis, Gemüse und Fleisch,

Ø:	Inhalt:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
20 cm	5,00 l	16 cm	143 40850-362	358,20 €
24 cm	8,00 l	18 cm	143 40850-361	430,20 €



Stieltopf

zum Zubereiten und Erwärmen von Saucen und kleinen Speisen,

Ø:	Inhalt:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
14 cm	1,00 l	7 cm	143 40850-175	214,20 €
16 cm	1,50 l	8 cm	143 40850-176	232,20 €
18 cm	2,20 l	9 cm	143 40850-177	250,20 €
20 cm	3,00 l	10 cm	143 40850-178	268,20 €
22 cm	4,00 l	11 cm	143 40850-179	286,20 €



Stieltopf niedrig

zum Zubereiten und Erwärmen von Saucen und kleinen Speisen,

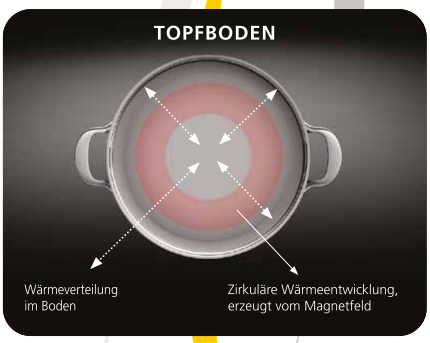
Ø:	Inhalt:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
24 cm	2,50 l	5,8 cm	143 40850-368	340,20 €
28 cm	4,80 l	7,4 cm	143 40850-370	394,20 €

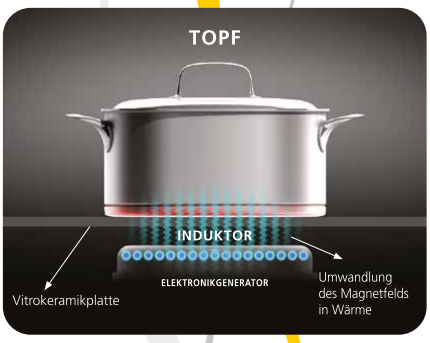
Topf Serie Apollo

Die Serie Apollo bietet ein umfassendes Produktprogramm, das entwickelt wurde, um kulinarische Meisterwerke zu schaffen.

Das praktische Design und die verwendeten Technologien werden bei jedem Produkt darauf abgestimmt, was typischerweise darin zubereitet wird.

- Technologie abgestimmt auf den Verwendungszweck
- hygienisch und pflegeleicht: Silvinox®
- superleitfähiger Boden: InductoBase®
- Mehrschichtenmaterial bis zum Rand: 7-PlyMaterial®
- mehr Leistung auf Induktion: TriplInduc®
- geformte Handgriffe aus Edelstahl
- idealer Gießrand







7



Kaffee- und Teesieb

Passiersieb, runde Form ganz aus Edelstahl 18/10, Gewebe fein: 6 bzw. 7 Loch per cm, stabile Qualität,

Ø:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
12 cm	0,25 Liter	60 3190 120	8,00 €
16 cm	0,70 Liter	60 3190 160	11,30 €
20 cm	1,50 Liter	60 3190 200	13,60 €
24 cm	2,50 Liter	60 3190 240	17,90 €



Spitzsieb

mit Flachstiel aus Edelstahl 18/10, seidenmatt poliert, mit 1,5 mm Lochung auch in der Kegelspitze, schwere Qualität,

Ø:	Inhalt:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
16 cm	1,00 l	15 cm	60 1153 160	17,00 €
20 cm	1,50 l	18 cm	60 1153 200	19,50 €
27 cm	4,50 l	25 cm	60 1153 260	32,30 €



Mehlsieb

ganz aus Edelstahl, hochglänzend, mit feingewebtem Drahtgeflecht, ohne Bodenabstand, mittelschwere Qualität,

Ø:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
22 cm	6,5 cm	60 1080 200	9,40 €
25,5 cm	7 cm	60 1080 250	12,90 €
30 cm	7,5 cm	60 1080 300	18,80 €
40 cm	8 cm	60 1080 400	54,40 €





Trichter

aus Edelstahl 18/10, seidenmatt poliert, mit Aufhängeöse, sterilisierbar, mit Seitennut zur Ableitung der Behälterluft, schwere Qualität,

Ø:	Inhalt:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
12 cm	0,25 l	13 cm	60 5420 120	24,50 €
14 cm	0,40 l	15 cm	60 5420 150	27,20 €



Großküchensieb

ganz aus Edelstahl 18/10, außen Stützgewebe, innen mittelfeines Gewebe (6 Loch/cm), mit Verstärkungsrahmen, spülmaschinengeeignet,

Ø:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
30 cm	5,00 Liter	60 3199 300	82,40 €
35 cm	8,00 Liter	60 3199 350	105,40 €



Fondant-Likörtrichter/Dosierer (1)

aus Edelstahl 18/10, Gewicht: 520 g, Inhalt: 1,50 Liter, Ø: 18 cm, Höhe: 18 cm,

Bestell-Nr. 60 458 180 — Preis: 152,10 €

Halter für Fondanttrichter (2)

Draht aus Edelstahl, Gewicht: 157 g, Ø: 9 cm, Höhe: 16 cm,

Bestell-Nr. 60 460 001 — Preis: 7,70 €



Passier- und Brühsieb

ganz aus Edelstahl 18/10, Gestell elektropoliert, hygienische Konstruktion, Griff ist handlich oval, besonders stabil durch Verstärkungsbügel, Einsatz einfach auswechselbar, Lieferung mit mittlerem Gewebe, extra stabile Qualität,

Ø:	Inhalt:	Stiellänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
26 cm	4,50 l	37,5 cm	60 3160 260	63,70 €
30 cm	7,00 l	37,5 cm	60 3160 300	79,90 €
34 cm	9,50 l	37,5 cm	60 3160 340	93,50 €



Nestbacklöffel

ganz aus Edelstahl, elektropoliert, zweiteilig, spülmaschinengeeignet, Maschenweite: 3 x 3 mm, hochqualitative Ausführung,

Ø:	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
9 cm	25,5 cm	60 188 090	12,30 €
13 cm	26 cm	60 188 130	15,20 €



Gazespitzsieb

mit Flachstiel, aus Edelstahl 18/10, seidenmatt poliert, mit feinem Gazesieb und Stützstiel zum Einhaken in Topfrand, schwere Qualität,

Ø:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
19,5 cm	1,40 Liter	60 1250 200	41,20 €
23 cm	2,50 Liter	60 1250 240	44,60 €



Schneeschlagschüssel

aus Edelstahl 18/10, matt poliert, mit zwei Griffen, extra schwere Qualität, Herstellung auf Original- WALTER-Werkzeugen,

Ø:	Inhalt:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
22 cm	2,50 l	10,5 cm	60 2000 220	39,10 €
25 cm	5,00 l	14 cm	60 2000 250	47,10 €
28 cm	7,00 l	17 cm	60 2000 280	57,80 €
32 cm	10,00 l	20 cm	60 2000 320	73,10 €
36 cm	14,00 l	22 cm	60 2000 360	97,70 €
40 cm	22,00 l	24 cm	60 2000 400	112,20 €



Schüssel bauchige Form

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, mit gebördeltem, griffigem Rand, schwere Qualität,

Ø:	Inhalt:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
18 cm	1,50 l	8 cm	60 500 200	20,20 €
21 cm	2,50 l	9 cm	60 500 240	23,80 €
24,5 cm	4,00 l	10,5 cm	60 500 280	29,30 €
28 cm	6,00 l	12,5 cm	60 500 320	39,50 €
32,5 cm	9,00 l	14 cm	60 500 360	45,00 €
35 cm	12,00 l	15 cm	60 500 400	54,40 €



Schüssel konische Form

aus Edelstahl, seidenmatt poliert, gebördelter, griffiger Rand, leichte Qualität,

Ø:	Inhalt:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
18 cm	1,25 l	7,5 cm	60 2635 180	4,70 €
20 cm	1,40 l	8,5 cm	60 2635 200	5,60 €
24 cm	3,00 l	10 cm	60 2635 240	7,00 €
28 cm	5,00 l	12 cm	60 2635 280	10,50 €
32 cm	7,50 l	13 cm	60 2635 320	13,10 €
36 cm	10,00 l	15 cm	60 2635 360	17,00 €

Ringständer

schwere Qualität, matt poliert,
Gewicht: 265 g, Ø: 220 mm, Höhe: 45 mm,

Bestell-Nr. 60 2002 220 Preis: 8,70 €



Schüssel flach

konische Form, aus Edelstahl 18/10, seidenmatt poliert, offener, glatter Rand,

Ø:	Inhalt:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
16,5 cm	1,00 l	7 cm	60 1525 160	8,30 €
22 cm	2,00 l	7 cm	60 1525 220	11,60 €
26 cm	4,50 l	12,5 cm	60 1525 260	18,70 €
32 cm	8,00 l	14 cm	60 1525 320	26,30 €
40 cm	14,00 l	15,5 cm	60 1525 400	42,90 €



Schüssel rund und passende Deckel

aus transparent-weißem Polypropylen, mikrowellengeeignet, bruchsicher, stapelbar, stabile Qualität,

Ø:	Inhalt:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
20 cm	2,50 l	11 cm	60 1340 200	5,70 €
24 cm	4,50 l	13 cm	60 1340 240	7,20 €
28 cm	6,00 l	14,5 cm	60 1340 280	8,70 €
32 cm	9,00 l	16 cm	60 1340 320	11,60 €
36 cm	13,00 l	18 cm	60 1340 360	15,80 €

	Bestell-Nr.:	Preis:
Deckel für Schüssel mit Ø 20 cm	60 1341 200	3,80 €
Deckel für Schüssel mit Ø 24 cm	60 1341 240	4,80 €
Deckel für Schüssel mit Ø 28 cm	60 1341 280	6,10 €
Deckel für Schüssel mit Ø 32 cm	60 1341 320	8,40 €
Deckel für Schüssel mit Ø 36 cm	60 1341 360	9,30 €



Durchschlag hochglänzend

fugenlos, eingepresste Bodenfüßchen,
3 mm Boden- und Seitenlochung, mittelschwere Qualität
Gewicht: 370 g, Inhalt: 3,00 Liter, Ø: 24 cm, Höhe: 9 cm,

Bestell-Nr. 60 1330 240 Preis: 22,70 €



Passiertuch aus Rohleinen

Abmaße (BxT): 80 x 95 cm, gesäumt, kochfest,
zum Passieren von Speisen,

Bestell-Nr. 60 6580 080 Preis: 12,80 €



Messbecher sterilisierbar

aus Polypropylen, milchig-transparent, mit geprägter Skala und blauem Skalendruck, geschlossener Griff, hitzeresistent bis +125°C, unzerbrechlich,

Inhalt:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
1,00 l	17 cm	60 3078 100	3,80 €
2,00 l	20,5 cm	60 3078 200	6,20 €
3,00 l	23,5 cm	60 3078 300	7,90 €



Abtropfschüssel mit Bodenring

aus Edelstahl 18/10, seidenmatt poliert, mit angeschweißtem Bodenring, 3 mm Seiten-/Bodenlochung, extra schwere Qualität,

Ø:	Inhalt:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
40 cm	16,00 l	23 cm	60 1110 400	157,20 €
50 cm	32,00 l	27 cm	60 1110 500	221,00 €



Messbecher mit Fuß

aus Edelstahl 18/10, seidenglänzend poliert, innen graduiert, Maßeinheit: Liter und Pint, mittelschwere Qualität,

Inhalt:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,50 l	11 cm	60 551 050	10,70 €
1,00 l	14 cm	60 551 100	14,60 €
2,00 l	20 cm	60 551 200	28,00 €



Schöpfkelle

fugenlos aus Edelstahl 18/10, Stiel matt poliert, Maßstempelung auf Stiel mit Ø und Volumenangabe, schwere Qualität,

Ø:	Inhalt:	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
5 cm	0,03 l	30 cm	60 82 050	6,30 €
6 cm	0,06 l	30 cm	60 82 060	7,20 €
7 cm	0,08 l	32 cm	60 82 070	7,70 €
8 cm	0,125 l	34 cm	60 82 080	9,60 €
9 cm	0,20 l	36 cm	60 82 090	10,60 €
10 cm	0,25 l	38 cm	60 82 100	11,60 €
12 cm	0,50 l	42 cm	60 82 120	17,20 €
16 cm	1,00 l	47 cm	60 82 160	22,90 €



Schaumlöffel

fugenlos aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, flache Form, mit 4 mm Lochung, schwere Qualität,

Ø:	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
8 cm	28 cm	60 72 080	6,80 €
10 cm	32 cm	60 72 100	7,80 €
12 cm	36 cm	60 72 120	9,60 €
16 cm	43 cm	60 72 160	14,70 €
20 cm	47 cm	60 72 200	22,90 €



Netz-Schaumlöffel

Gewicht: 285 g, Stiellänge 40 cm, Ø Schaufel 16cm

Bestell-Nr. 60 78 150 Preis: 27,60 €



Kotelett-Spezialklopfer

aus massivem Edelstahl 18/0, hochglänzend, mit vernietetem POM-Griff, gekröpft, Gewicht: 1 kg, schwere Profi-Qualität, Klopffläche: 13 x 8,5 cm, Länge: 31 cm,

Bestell-Nr. 60 3656 110 Preis: 62,40 €



Schöpfkelle kurz

fugenlos mit kurzem Stiel, aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, Stempelung auf Stiel mit Ø und Volumenangabe, schwere Qualität,

Ø:	Inhalt:	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
7 cm	0,08 l	22 cm	60 81 070	10,50 €
8 cm	0,125 l	22 cm	60 81 080	12,60 €
9 cm	0,20 l	24 cm	60 81 090	14,70 €
10 cm	0,25 l	24 cm	60 81 100	17,40 €
12 cm	0,50 l	26 cm	60 81 120	20,60 €



Schaumlöffel kurz

fugenlos aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, flache Form, mit kurzem Stiel, mit 4 mm Lochung, extra schwere Qualität,

Ø:	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
8 cm	22 cm	60 73 080	11,00 €
10 cm	22 cm	60 73 100	12,40 €
12 cm	25 cm	60 73 120	14,20 €
14 cm	25 cm	60 73 140	21,50 €



Fritierlöffel

rund, aus Edelstahl, konzentrische Ringe,

Ø:	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
15 cm	43 cm	60 95 160	11,60 €
20 cm	50 cm	60 95 200	14,90 €
24 cm	50 cm	60 95 240	16,60 €
28 cm	50 cm	60 95 275	24,50 €



Fleischhammer 27 cm

3 Klopfflächen 6 x 5 cm,
Länge: 27 cm, Material: Alu-Druckguss, Gewicht: 1,00 kg,

Bestell-Nr. 60 1093 100 Preis: 33,10 €



Schöpfer

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, mit glattem Schüttrand, handlicher Rohrgriff, schwere Qualität,

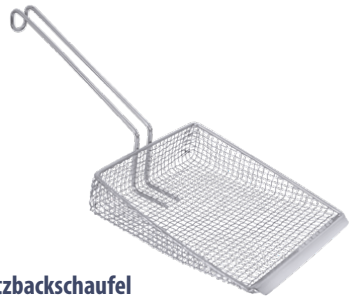
Ø:	Inhalt:	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
16,5 cm	0,70 l	13 cm	60 5455 070	20,10 €
18,5 cm	1,00 l	13 cm	60 5455 100	23,30 €
20 cm	1,50 l	13 cm	60 5455 150	26,70 €
22,5 cm	2,00 l	13 cm	60 5455 200	30,10 €
23 cm	3,00 l	13 cm	60 5455 300	34,40 €



Gießlöffel

quer aus Edelstahl 18/10, fugenlos, hochglänzend, schwere Qualität,

Ø:	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
10 x 7 cm - quer	37 cm	60 25 110	13,70 €
10 x 7 cm - längs	37 cm	60 35 110	13,30 €



Netzbackschaufel

aus Edelstahl, elektropoliert, Lochmaß 4 x 4 mm, schwere robuste Ausführung, Schaufelmaß 20x17 cm, Stiellänge 20 cm,

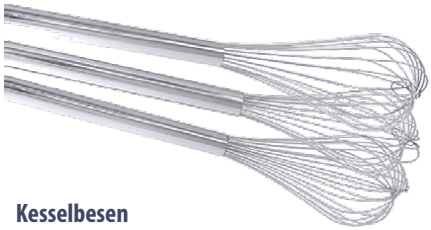
Bestell-Nr. 60 281 200 Preis: 23,10 €



Steakhammer „Steakmaster" 25 cm

von Westmark, aus beschichtetem Alu-Druckguss und Edelstahl, spülmaschinengeeignet, mit 2 Schlagflächen, eine grob strukturiert, eine mit Messern gespikte Seite zum Steaken, Länge: 25 cm,

Bestell-Nr. 193 6220 2260 Preis: 35,70 €



Kesselbesen

10 extra dicke Drähte Ø 3,8 mm, ganz aus Edelstahl 18/10, mit Aufhänger, Stieldicke 3 cm, geeignet zum Einspannen in Rührmaschinen, Spezialabdichtung absolut wasserdicht, extra schwere Qualität für extremste Belastungen,

Gesamtlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
125 cm	60 917 125	97,70 €
150 cm	60 917 150	115,60 €



Schneebesen

24 dünne Drähte (Ø 1,3 mm), aus Edelstahl 18/10, ohne Aufhängeschlaufe, Stieldicke 2,7 cm, absolut wasserdicht, schwere Qualität,

Gesamtlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
26 cm	60 834 250	5,40 €
30 cm	60 834 300	6,20 €
35 cm	60 834 350	6,80 €
40 cm	60 834 400	7,60 €
50 cm	60 834 500	9,20 €



Rührbesen

16 dicke Drähte (Ø 2,2 mm), aus Edelstahl 18/10, ohne Aufhängeschlaufe, Stieldicke 2,7 cm, absolut wasserdicht, schwere Qualität,

Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
30 cm	60 826 300	6,80 €
41 cm	60 826 400	8,50 €
50 cm	60 826 500	9,60 €
60 cm	60 826 600	12,70 €



Knoblauchpresse

schwere Qualität, Einsatz herausnehmbar, Länge: 17 cm,

Bestell-Nr. 60 931 160 Preis: 9,60 €



Kartoffelpresse

mit 2,5 mm-Lochung zur Herstellung von Püree, aus Edelstahl 18/10, extra schwere Qualität,
Gewicht: 1390 g, Inhalt: 0,65 Liter, Länge: 33 cm,

Bestell-Nr. 60 1380 330 Preis: 77,30 €



Spätzle- und Kartoffelpresse

Spätzle-/Kartoffelpresse mit drei auswechselbaren Einsätzen, aus Edelstahl 18/10, Gewicht: 540 g, Inhalt: 0,35 Liter, Ø: 8 cm, Länge: 31,5 cm,

Bestell-Nr. 60 1336 360 Preis: 42,00 €



Passiergerät Ø 20 cm

aus Edelstahl 18/10, außen hochglänzend, mit Doppelflügeltechnik mit drei auswechselbaren Sieb-Einsätzen (Ø 13 cm), geeignet für Töpfe - Ø 14-16 cm schwere Qualität, Volumen 2 L, Ø 20 cm, Höhe 11 cm, Lieferung mit je einem groben (Loch-Ø 4mm), feinen (Loch-Ø 3 mm) und extrafeinen (Loch-Ø 2 mm) Einsatz, keine Zusatz-/Ersatzteile lieferbar,

Bestell-Nr. 60 555 200 Preis: 53,90 €



Eierschneider

von Contacto, aus Aluminium, Ø: 11 cm,
nicht spülmaschinengeeignet,

Bestell-Nr. 60 1084 110 Preis: 6,80 €



Rohkostreibe

mit handlichem Rundgriff, viereckig,
Gewicht: 280 g, Abmaße (BxTxH): 11 x 8,5 x 24 cm,

Bestell-Nr. 60 89 240 Preis: 10,70 €



Zitronenpresse

aus Edelstahl 18/10, poliert, zweiteilig, mittelschwere Qualität, Gewicht: 228 g, Inhalt: 0,35 Liter, Ø: 11,5 cm, Höhe: 10 cm,

Bestell-Nr. 60 851 115 Preis: 12,80 €



Rührspatel perforiert

Rührspatel, perforiert aus weißem Polyethylen/Polypropylen mit Stiel aus 18/10-Edelstahl, hitzeresistent bis +85 °C/+135 °C, absolut wasserdicht, Stiel-dicke /-breite/-länge: 3 cm / 11 cm / 32 cm, Loch-Ø 2,5 cm, extra schwere Qualität,

Länge / Hitzeresistenz (lang/kurz):	Bestell-Nr.:	Preis:
80 cm / +80/+110 °C	60 919 085	128,30 €
100 cm / +80/+110 °C	60 919 100	132,60 €
120 cm / +80/+110 °C	60 919 120	141,90 €
150 cm / +110/+135 °C	60 919 150	195,50 €



Koch/Rührlöffel aus Holz

Holzkochlöffel, rund aus unbehandeltem naturbelassenen Buchenholz, nicht spülmaschinengeeignet,

Länge:	Löffel Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
24 cm	4,5 cm	60 833 024	0,60 €
30 cm	4,9 cm	60 833 030	0,60 €
36 cm	5,3 cm	60 833 036	1,00 €
45 cm	6 cm	60 833 045	1,40 €
60 cm	8 cm	60 833 060	3,00 €



Koch/Rührlöffel aus Exoglass®

aus weißem/braunem Exoglass®, hitzeresistent bis +220°C, bruchfest, sehr robust, mit/ohne Aufhängeöse,

Länge/Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
30 cm / weiß mit Öse	60 6931 300	7,10 €
40 cm / weiß mit Öse	60 6931 400	10,20 €
50 cm / weiß mit Öse	60 6931 500	15,70 €
30 cm / braun	60 6933 300	6,60 €
38 cm / braun	60 6933 380	9,80 €
45 cm / braun	60 6933 450	12,60 €

Westmark - Qualität made in Germany

Als Hersteller ist Westmark bereits seit 1956 am Markt. Eine zentrale Unternehmensposition ist die Fertigung in Deutschland.

An dem Hauptstandort in Lennestadt und in dem Zweigwerk in Wittelsberg werden eine Vielzahl praktischer Küchenhelfer von erfahrenen Teams produziert. Die Produkte auf dieser Seite sind eine Auswahl hiervon.

Alle haben 5 Jahre Garantie und stehen für Qualität - Made in Germany

MADE IN GERMANY



Eierschneider „Duplex“

mit lebensmittelechter Spezialbeschichtung, rostfreie Schneiddrähte schneiden hart gekochte Eier in ovale oder runde Scheiben, spülmaschinengeeignet, Material: Aluminium, Edelstahl, Länge: 135 mm,

Bestell-Nr. 193 1020 2260 Preis: 15,30 €



Eierstückler „Columbus“

mit lebensmittelechter Spezialbeschichtung, rostfreie Schneiddrähte teilen hart gekochte Eier in 6 gleiche Teile, nicht spülmaschinengeeignet
Material: Aluminium, Edelstahl, Länge: 180 mm,

Bestell-Nr. 193 1060 2260 Preis: 16,20 €



Apfel- und Birnenteiler „Divisorex“

mit lebensmittelechter Spezialbeschichtung, rostfreie Messer, nicht spülmaschinengeeignet, Material: Aluminium, Edelstahl, Länge: 170 mm,

Bestell-Nr. 193 5110 2260 Preis: 15,30 €



Radieschenverzierer „Decoretto“

mit lebensmittelechter Spezialbeschichtung, für Radieschen und Cocktail-Zitrushälften, nicht spülmaschinengeeignet, Material: Aluminium, Edelstahl,

Bestell-Nr. 193 5120 2260 Preis: 17,00 €



Butterschneider „Portionetto“

mit lebensmittelechter Spezialbeschichtung, teilt ein Stück Butter mit einem Druck in gleichmäßige Scheiben, nicht spülmaschinengeeignet, Material: Aluminium,

Bestell-Nr. 193 3200 2260 Preis: 17,00 €



Rettichschneider „Radimax“

mit lebensmittelechter Spezialbeschichtung, der extra lange Zentrierstab gewährleistet einen durchgehenden sauberen Spiralschnitt, auch geeignet für Gurken, Möhren, Kartoffeln etc. Material: Aluminium, Edelstahl,

Bestell-Nr. 193 5130 2260 Preis: 11,90 €



Spätzle-/Kartoffelpresse, Rundloch, silber

aus Aluminium mit lebensmittelechter Spezialbeschichtung, ideal auch für die Zubereitung von Kartoffelpüree, Obstsäften, Spaghetti-Eis, Made in Germany, spülmaschinengeeignet, abgeflachter Griff, drei Auflagerasten für sicheren Halt auf verschieden Topfgrößen,

Bestell-Nr. 193 6110 2260 Preis: 50,20 €



Knoblauchpresse „Biopress“

mit rechteckigem Pressbecher, mit lebensmittelechter Spezialbeschichtung, Material: Aluminium,

Bestell-Nr. 193 3010 2260 Preis: 9,40 €



Fleischhaken

von Contacto, aus Edelstahl 18/0, mit je einem stumpfen und spitzen Ende, sehr schwere Qualität,

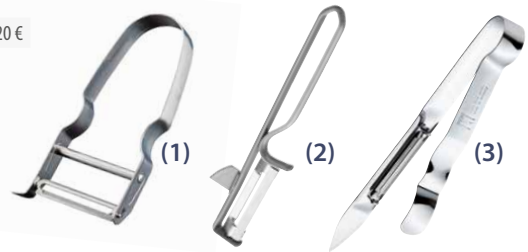
Ø:	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
4 mm	100 mm	60 485 100	0,70 €
5 mm	120 mm	60 485 120	0,80 €
6 mm	140 mm	60 485 140	0,90 €
6 mm	160 mm	60 485 160	1,10 €
9 mm	200 mm	60 485 200	3,10 €



Fischentschupper „Scalex“

schnelles Entschuppen durch die breite Spezialklinge, schnelles Arbeiten durch verschließbare Schuppen-Auffangschale, aus Aluminium mit lebensmittelechter Spezialbeschichtung, Klinge aus rostfreiem Edelstahl,

Bestell-Nr. 193 6500 2260 Preis: 16,20 €



Spargel-/ Gemüseschäler „Steel“ (1)

aus Edelstahl, spülmaschinengeeignet, mit Aushöhler,

Bestell-Nr. 193 6090 2270 Preis: 4,30 €

Sparschäler „Steel“, lose (2)

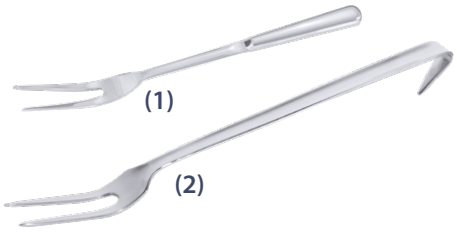
nicht spülmaschinengeeignet, graubeschichteter Griff,

Bestell-Nr. 193 1610 2210 Preis: 3,90 €

Spargelschäler „Asparago“ (3)

aus Edelstahl, die zangenähnliche Konstruktion sorgt dafür, dass die empfindliche Spargelstange beim Schälen nicht bricht, spülmaschinengeeignet, geschliffenes Messer,

Bestell-Nr. 193 6071 3360 Preis: 8,50 €



Fleischgabel kurz (1)

aus Edelstahl 18/0, schwere Qualität, Länge: 32 cm,

Bestell-Nr. 60 7781 320 Preis: 7,50 €

Fleischgabel lang (2)

aus Edelstahl 18/10, schwere Qualität, Länge: 50 cm,

Bestell-Nr. 60 169 500 Preis: 16,00 €



Fischheber

aus Edelstahl 18/10, fugenlos, 3,5 mm Lochung, extra schwere Qualität, Schaufelmaß: 12 x 16 cm,

Bestell-Nr. 60 168 330 Preis: 17,40 €



Reduierspatel

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, 5 mm Lochung,

Stiellänge:	Schaufelmaß:	Bestell-Nr.:	Preis:
35,5 cm	13 x 13 cm	60 165 050	25,90 €
85 cm	13 x 13 cm	60 165 100	33,10 €



Gewürzdose/Streuer

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, Deckel mit Bajonettverschluss, mit Kunststoffkappe für Aroma-, Transport- und Feuchteschutz, Inhalt: 0,3 L, Höhe/Ø: 9,5 x 7 cm,

	Lochung:	Bestell-Nr.:	Preis:
Pfefferstreuer	1 mm	60 1424 001	9,30 €
Salzstreuer	2 mm	60 1424 002	9,30 €
Streuer	4 mm	60 1424 003	8,40 €
Netzstreuer	Netz	60 1424 004	9,20 €
Gewürzdose (ohne Kappe)	ohne	60 1424 005	8,90 €



Kippbratpfannenschaufel (1)

Schaufelmaß: 9,5 x 10 cm, gelocht, Länge: 46 cm,

Bestell-Nr. 60 160 100 Preis: 12,70 €

Kippbratpfannenschaufel (2)

Schaufelmaß: 11 x 11 cm, ungelocht, Länge: 47 cm,

Bestell-Nr. 60 162 360 Preis: 17,40 €

Kippbratpfannenschaufel (3)

Schaufelmaß: 18 x 14 cm, ungelocht, extra schwere Qualität, Gewicht: 470 g, Länge: 46 cm,

Bestell-Nr. 60 163 280 Preis: 29,30 €





Pfannenwender „Profi“

Ideal für Pfannen mit Antihaft-Beschichtung, hitzebeständig bis 210°C, Material: Polyamid, Artikellänge: 30 cm, 5 Jahre Garantie,

Bestell-Nr. 193 2065 2270 Preis: 11,90 €



Pfannenwender „Flonal“

Ideal für Pfannen mit Antihaft-Beschichtung, hitzebeständig bis 210°C, Material: Polyamid, Artikellänge: 28 cm, 5 Jahre Garantie,

Bestell-Nr. 193 2035 2270 Preis: 6,00 €



Pfannenwender/Schaber „Flexi“

aus Polyamid und Silikon, spülmaschinengeeignet, Wender und Schaber in einem, rote Seite flexibel, schwarze Seite starr, Artikellänge: 30 cm, 5 Jahre Garantie,

Bestell-Nr. 193 1570 2270 Preis: 8,50 €



Brat-Backpinsel „Silicone“

aus Silikon und Edelstahl, hygienisch und pflegeleicht, spülmaschinengeeignet, Artikellänge: 22 cm, 5 Jahre Garantie,

Bestell-Nr. 193 1544 2270 Preis: 7,30 €



Spezial-Bestecke für Gourmets von Contacto



	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Schneckengabel Edelstahl	140 mm	60 32 150	0,90 €
Schneckenzange Edelstahl	165 mm	60 31 155	4,00 €



	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Austernbrecher	140 mm	60 2220 140	7,90 €
Austerngabel geschmiedet	150 mm	60 2221 001	3,80 €
Austernmesser	160 mm	60 2222 165	24,80 €



	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Hummerzange Chromstahl 18/0	185 mm	60 277 185	21,10 €
Hummergabel Edelstahl 18/10	210 mm	60 278 001	2,50 €
Hummerschere Chromstahl 18/0	190 mm	60 275 190	21,10 €



	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Fischgrätenpinzette 18/0	155 mm	60 195 155	8,70 €
Fischgrätenzange 18/0	150 mm	60 196 150	10,50 €

GRAEF



Messerschärfer „Diamant" CC-120 Plus

Vorziehen - Schärfen - Abziehen, für alle glatten Messer, Messerführung durch Magnete, Gewicht: 2,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 75 W,
Abmaße (BxTxH): 230 x 110 x 60 mm,

Bestell-Nr. 132 CC-120Plus — Preis: 115,00 €

7



Käsemesser

mit feinem Sägeschliff, schwere Profiqualität,
Klingenlänge: 140 mm,

Bestell-Nr. 60 3633 140 — Preis: 24,50 €

Käsemesser Polaris

Klingenlänge: 155 mm,

Bestell-Nr. 60 950 250 — Preis: 6,40 €



Küchenmesser 7 cm, roter Griff

Bestell-Nr. 60 3606 070 — Preis: 0,80 €



Apfelentkerner

Ø: 16 mm, Klingenlänge: 75 mm, Länge: 180 mm,

Bestell-Nr. 60 2248 180 — Preis: 4,20 €

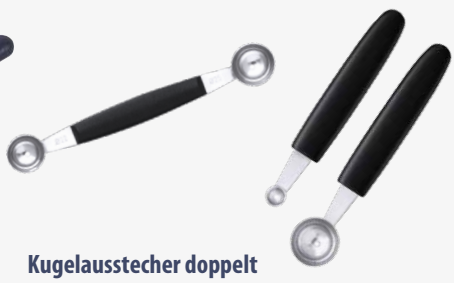
Ø: 19 mm, Klingenlänge: 100 mm, Länge: 200 mm,

Bestell-Nr. 60 2248 200 — Preis: 5,00 €

Tomatenentstieler

zum einfachen Entfernen des Tomatenstiels,
Länge: 145 mm, Ø: 20 mm,

Bestell-Nr. 60 2259 145 — Preis: 10,20 €



Kugelausstecher doppelt

Ø: 22/25 mm, Länge: 165 mm,

Bestell-Nr. 60 2244 250 — Preis: 11,30 €

Kugelausstecher

Ø: 10 mm, Länge: 140 mm,

Bestell-Nr. 60 2249 010 — Preis: 8,00 €

Ø: 30 mm, Länge: 155 mm,

Bestell-Nr. 60 2249 030 — Preis: 8,80 €



Spargelschäler

Klingenlänge: 105 mm, Länge: 210 mm,

Bestell-Nr. 60 2242 210 Preis: 18,70 €

Fadenschneider / Julienne

Länge: 140 mm,

Bestell-Nr. 60 2247 140 Preis: 6,50 €



Spachtel

Länge: 240 mm, Klingenlänge: 120 mm, Breite: 80 mm,

Bestell-Nr. 60 2250 080 Preis: 17,60 €

Länge: 240 mm, Klingenlänge: 120 mm, Breite: 100 mm,

Bestell-Nr. 60 2250 100 Preis: 21,40 €



Schnittschutzhandschuhe

schwere Qualität, gemäß DIN EN 388, höchster Schnittschutzfaktor 5, aus ultraleichtem extrem strapazierfähigem Polyethylengarn hergestellt, waschbar bis max. +90°C, schnitthemmend aber nicht schnittfest, für Schneidearbeiten, Reinigungsarbeiten und Messerwechsel zum Schutz der messerführenden Hand, beidhändig tragbar,

	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Small S (Gr. 6-7)	235 mm	60 6527 007	25,90 €
Medium M (Gr. 7-8)	260 mm	60 6527 008	25,90 €
Large L (Gr. 8-9)	280 mm	60 6527 009	25,90 €
Extra Large XL (Gr. 10-11)	290 mm	60 6527 010	25,90 €



Stechschutzhandschuhe

komplett aus 0,55 mm Edelstahldraht 1.4306, Ringdurchmesser 4,2 mm, beidseitig zu tragen, variabler Hakenverschluss, hochwertige Verarbeitung, entspricht europäischer Norm EN 1082-1, geprüfte Qualität,

	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Small S (Gr. 6-7)	220 mm	60 6540 001	124,10 €
Medium M (Gr. 7-8)	230 mm	60 6540 002	124,10 €
Large L (Gr. 8-9)	240 mm	60 6540 003	124,10 €
Extra Large XL (Gr. 10-11)	250 mm	60 6540 004	124,10 €



Butterroller

Länge: 190 mm,

Bestell-Nr. 60 2238 190 Preis: 9,70 €

Ziseliermesser

Länge: 140 mm,

Bestell-Nr. 60 2241 140 Preis: 6,50 €



Trüffelhobel mit gewelltem Messer

Klingenlänge: 60 mm, Länge: 160 mm,

Bestell-Nr. 60 2277 160 Preis: 23,80 €

Trüffelhobel mit glattem Messer

Klingenlänge: 60 mm, Länge: 160 mm,

Bestell-Nr. 60 2277 170 Preis: 22,50 €



Spargelschäler

Spargelschäler aus Edelstahl 18/10, mit beweglicher Klinge aus Edelstahl 18/0 und mit verschiebbarem Arretierring zur platzsparenden, sicheren Lagerung,

Bestell-Nr. 60 2275 175 Preis: 3,00 €



Stechschutzschürze

komplett aus Edelstahldraht 1.4306, mit hygienischer und ergonomischer TPU-Kunststoff-Kreuzberiemung, gemäß EN ISO 13998:2003 Schutzklasse 2,
Gewicht: 1227 g, Länge: 850 mm, Breite: 600 mm,

Bestell-Nr. 60 6556 055 Preis: 195,50 €



Pendelschäler POLARIS

mit seidenmatt polierter Klinge aus Edelstahl 18/0 und Griff aus Edelstahl 18/10

Ausführung, Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Rechtshänder, 50 mm	60 922 185	4,00 €
Rechts-/ oder Linkshänder, 40 mm	60 961 200	5,20 €



Fischentschupper

Gewicht: 139 g, Klingenlänge: 80 mm, Länge: 230 mm, Breite: 40 mm,

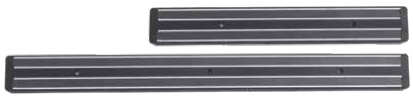
Bestell-Nr. 60 2227 230 Preis: 34,40 €



Fischschere 185 mm

aus massivem Edelstahl 18/0, mit einseitig gezahnter Klinge, hygienische Reinigung durch leichte Zerlegung der Schere möglich, Klingenlänge: 65 mm,

Bestell-Nr. 60 159 185 Preis: 17,90 €



Magnet-Messerhalter

aus massivem, schwarzem ABS-Kunststoff, 2,3 cm stark, mit zwei Magnetschienen, zur Wandmontage,
Länge: 470 mm, Breite: 40 mm,

Bestell-Nr. 60 7987 045 Preis: 7,20 €

Länge: 620 mm, Breite: 40 mm,

Bestell-Nr. 60 7987 060 Preis: 9,60 €



Messerhalteplatte von Weisser

aus Edelstahl, mit 4 Gummifüßen für max. 13 Messer, zum Aufstellen auf einem Tisch oder zum Einlegen in eine Schublade, Abmaße (BxTxH): 430 x 240 x 45 mm

Bestell-Nr. 141 11400 Preis: 178,00 €



Messerserie Red Spirit

Inspirationen rund um den Globus

Die Red Spirit Serie verbindet asiatische Handwerkskunst mit den Tugenden deutscher Qualitätsarbeiten. Der runde, typisch asiatisch anmutende Griff besitzt eine außergewöhnliche Haptik. Er liegt perfekt in der Hand und erfüllt alle ergonomischen Anforderungen von Profiköchen und ambitionierten Hobbyköchen. Der rutschfeste Griff aus hochwertigem Kunststoff ermöglicht es das Messer harmonisch und komfortabel zu führen – ein besonderer Vorteil bei intensivem Gebrauch.

Tourniermesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
70 mm	197 8174607	59,50 €

Officemesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
90 mm	197 8174709	59,50 €

Filiermesser flexibel



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	197 8175418	91,40 €

Brotmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
260 mm	197 8173926	114,10 €

Tanto



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	197 8175321	122,00 €

Santoku mit Kullen



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	197 8174218K	122,00 €

Zerlegemesser HEKTOR



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
260 mm	197 81725262K	132,30 €

Kochmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	197 8174721	122,00 €

Tranchiermesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	197 8175621	100,20 €

Messerserie ProDynamic - Qualität zum günstigeren Preis

Nun macht die Arbeit in der Küche noch mehr Spaß! Es gibt die Wahl zwischen vielen unterschiedlichen Messerformen, abgestimmt auf die Schneidaufgaben. Die lasergeprüfte Schneide gewährleistet einen scharfen Anschliff und somit eine gleichmäßig gute Schneidleistung.

Diamant-Wetzstahl 250 mm



Klingenform:	Bestell-Nr.:	Preis:
oval	197 7320325-75	96,80 €

Santoku mit Kullenschliff



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	197 85442182K	38,70 €

Kochmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	197 85447212	41,20 €

Koch-Wetzstahl 300 mm



Klingenform:	Bestell-Nr.:	Preis:
rund	197 7654130	50,90 €
oval	197 7654330	66,90 €

Universalmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
260 mm	197 85151262	35,00 €

Brotmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	197 85039212	32,20 €

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!

DICK
Traditionsmarke der Profis

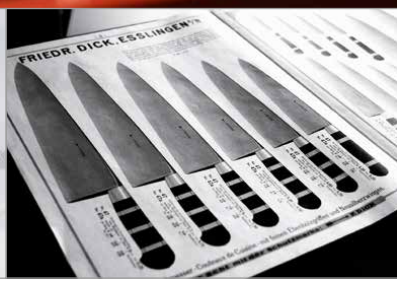


Messerserie 1905

Tradition und Qualität treffen auf Design

Friedr. Dick hatte schon im Jahr 1905 ein Blick für schönes Design und entwickelte eine Messerserie mit massiven Zwingen. Diese ersetzen die bislang bekannten und üblichen runden Nieten. Abwechselnd reihen sich an die Stahlringe ohne Spalt an den hochwertigen und widerstandsfähigen Kunststoff und machen den Griff haptisch wie auch optisch zu einem Erlebnis. Der High End Chromstahl X50CrMoV15 hält die Klinge lange scharf.





Tourniermesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
70 mm	197 8194607	67,80 €

Filiermesser flexibel



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	197 8195418	112,20 €

Officemesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
90 mm	197 8194709	68,70 €

Ausbeinmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	197 8194515	118,50 €

Santoku mit Kullen



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	197 8194218K	148,80 €

Tranchiermesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	197 8195621	121,60 €

Tranchiermesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	197 8195521	125,10 €

Zerlegemesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	197 8192518	121,70 €

Brotmesser

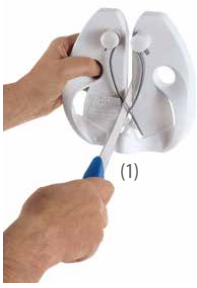


Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	197 8193921	123,90 €
320 mm	197 81939322	197,60 €

Kochmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	197 8194715	129,20 €
210 mm	197 8194721	148,80 €
260 mm	197 8194726	178,40 €


(1)


(2)

Messerschärfer Rapid Steel Hyper Drill, weiß (1)

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
195 x 40 x 180 mm	197 9009200	150,80 €

Messerschärfer-Set Rapid Steel action (2)

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
190 x 170 x 210 mm	197 9009200	150,80 €



RS-150 DUO Schärf-/Abziehmaschine

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
329 x 232 x 160 mm	197 9805000	1.587,50 €



Kochtasche, leer für 34 Teile

Abmaße (LxB):	Bestell-Nr.:	Preis:
480 x 250 mm	197 8101000-01	102,90 €



Messerserie GOURMET

WÜSTHOF GOURMET Messerklingen werden mit einem Präzisionslaser aus Edelstahlplatten geschnitten und anschließend in 35 Arbeitsschritten bearbeitet. Der hierbei erzielte Härtegrad von 56° HRC in Kombination mit einem besonders geringen Gewicht, macht die GOURMET Serie hinsichtlich Qualität und Schärfe, vergleichbar mit geschmiedeten Messern.

- geringes Gewicht
- Griff aus Spezialkunststoff
- Grundausstattung für die Profiküche

Kochmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	154 1035044816	48,00 €
200 mm	154 1035044820	56,00 €
230 mm	154 1035044823	60,00 €

Schinkenmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	154 1035048820	44,00 €

Ausbeinmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
140 mm	154 1035046114	32,00 €

Brotmesser mit Welle



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	154 1035045720	40,00 €

Super Slicer mit glatter Welle



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
260 mm	154 1035048626	60,00 €

Käsemesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	154 4802	47,20 €

Käsemesser mit 2 Griffen



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
320 mm	154 4812	127,20 €

Gemüsemesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
80 mm	154 1035045108	16,00 €

Schälmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
60 mm	154 1035046706	16,00 €

Gemüsemesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	154 1035048112	24,00 €

Steakmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	154 1035046412	24,00 €

Konditormesser mit Welle



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
260 mm	154 1035047726	60,00 €

Fleischgabel



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	154 9035090816	36,00 €

Winkelpalette



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
250 mm	154 9035091925	56,00 €

Winkelpalette



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	154 9035091912	36,00 €

Winkelpalette breit



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	154 9035092012	48,00 €
200 mm	154 9035092020	56,00 €

Palette



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	154 9035091820	40,00 €
250 mm	154 9035091825	44,00 €

Winkelpalette geschlitzt



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	154 9035092212	36,00 €

Hackmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	154 4680-20	87,20 €

Die Welt der Großküche GTEG

WÜSTHOF
Made in Solingen

KLINGENOBERFLÄCHE
Die Klinge wird aus einem Stück WÜSTHOF Stahl geschmiedet und auf 58 Rockwell gehärtet. Das macht unsere Messer extrem scharf, robust, langlebig und leicht nachzuschärfen.

KLINGENRÜCKEN
Absolut glatt geschliffen, in der Fachsprache „entgratet", ein wichtiges Qualitätsmerkmal. Er ist breiter als die Schneide und eignet sich zum Knacken von Schalentieren oder Nüssen.

KROPF
Die Verdickung zwischen Klinge und Griff ist das charakteristische Merkmal für Schmiedequalität. Dank dem Gewicht im Kropf liegt das Messer sicher in der Hand.

NIETEN
Diese sind aus rostfreiem Stahl gefertigt und fixieren die Griffschalen sicher und dauerhaft am Erl.



SCHNEIDENWINKEL
Die Schärfe der Klinge hängt vom Schneidenwinkel des WÜSTHOF Schärfverfahrens ab. Je kleiner der Winkel, desto schärfer ist die Klinge – bei den meisten Küchenmessern liegt er bei etwa 29°. WÜSTHOF Küchenmesser werden in der Regel beidseitig geschliffen, sodass sie auf jeder Seite einen Winkel von 14,5° aufweisen.

WATE (ODER SCHNEIDE)
Hergestellt nach dem speziellen WÜSTHOF Schärfverfahren, das langlebige, saubere und präzise Bewegungen ermöglicht. Die Spitze wird für feine Schnitte verwendet. Die leichte Biegung eignet sich zum Wiegen von Kräutern. Weiches Gemüse wird mit dem vorderen Teil der Klinge geschnitten. Harte Lebensmittel lassen sich mühelos mit dem hinteren Teil zerkleinern, wo die Gewichtsverlagerung am größten ist, sodass Sie weniger Kraft aufwenden müssen.

BART
Der Bart ist der hintere Teil der Klinge, und wenn das Messer über einen Vollkropf verfügt, schützt er auch Ihre Finger beim Arbeiten.

HANDSCHUTZ
Der Griff liegt leicht gebogen in der Hand, damit er nicht abrutscht und das Messer immer sicher gehalten wird.

ERL
Als Verlängerung der Klinge durch den Messergriff verleiht der Erl dem Messer seine Stabilität. Zusammen mit dem Kropf sorgt er für die Balance und damit für ein müheloses Arbeiten.

Messerserie CLASSIC

WÜSTHOF CLASSIC Messer werden aus einem Stück hochlegiertem Edelstahl geschmiedet und durchlaufen anschließend 55 ausgereifte Arbeitsschritte sowie eine Vielzahl von Qualitätskontrollen. Durch eine klare Formensprache, sowie einer unkomplizierten Handhabung, bietet der Klassiker vor allem für Hobby- oder Profiköche das richtige Werkzeug.

- geschmiedet aus einem Stück
- fugenlos verarbeitete Griffschalen
- dauerhafte Vernietung aus Edelstahl
- Vollkropf bietet Handschutz und Balance

Kochmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
140 mm	154 1030100114	76,00 €
180 mm	154 1030100118	87,20 €
200 mm	154 1030100120	95,20 €
230 mm	154 1030100123	103,20 €
260 mm	154 1030100126	111,20 €

Schinkenmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	154 1030100716	71,20 €
180 mm	154 1030100718	79,20 €
200 mm	154 1030100720	79,20 €
230 mm	154 1030100723	87,20 €
260 mm	154 1030100726	95,20 €

Filiermesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	154 1030103716	71,20 €
180 mm	154 1030103718	79,20 €

Fischfiliermesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	154 1030102916	71,20 €
200 mm	154 1030102920	79,20 €

Tourniermesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
70 mm	154 1030102207	55,20 €

Gemüsemesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
80 mm	154 1030103208	55,20 €

Fleischgabel



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	154 9030190016	79,20 €

Brotmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	154 1030101020	79,20 €

Gemüsemesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
90 mm	154 1030100409	55,20 €
100 mm	154 1030100410	60,00 €
120 mm	154 1030100412	60,00 €

Santoku



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
170 mm	154 1030131317	95,20 €

Lachsmesser mit Kullenschliff



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
320 mm	154 1030102432	119,20 €

Ausbeinmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
140 mm	154 1030101414	71,20 €

Nakiri



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
170 mm	154 1030132617	95,20 €

Brotmesser Doppelwelle



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	154 1030101123	87,20 €

Tomatenmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
140 mm	154 1030101914	71,20 €

Küchenmesser mit Fibrox-Griff

- Spülmaschinenfest, Lebensmittelgeeignet
- mit schwarzem Fibrox-Griff: rutschfester und sterilisierbarer Griff

Küchenmesser in Spitzenqualität

- Spülmaschinenfest, Lebensmittelgeeignet
- mit schwarzem Kunststoffgriff
- langlebig

Kochmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	142 5 2003 12	19,60 €
150 mm	142 5 2003 15	21,30 €
190 mm	142 5 2003 19	26,40 €
250 mm	142 5 2003 25	38,30 €
280 mm	142 5 2003 28	46,80 €
310 mm	142 5 2003 31	50,20 €

Tranchiermesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	142 5 2803 18	21,30 €
220 mm	142 5 2003 22	31,50 €

Konditorsäge Wellenschliff



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
260 mm	142 5 2933 26	33,20 €

Brotmesser Wellenschliff



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	142 5 2533 21	24,70 €

Santoku Messer mit Kullen



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
170 mm	142 5 2523 17	38,30 €

Ausbeinmesser flexible gebogen Dual Grip



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	142 5 6613 15D	17,00 €

Austernöffner / Austernmesser



Bestell-Nr.:	Preis:
142 7 6394	21,30 €

Universal-Küchenschere rostfrei



Bestell-Nr.:	Preis:
142 7 6363 3	16,20 €

Lachsmesser Kullenschliff runde - flexible Klinge



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
300 mm	142 5 4623 30	40,00 €

Tranchiermesser Wellenschliff



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
190 mm	142 5 2033 19	28,10 €

Filitiermesser flexible Klinge



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	142 5 3703 20	24,70 €

Filitiermesser extra flexible Klinge



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	142 5 3813 18	26,40 €

Tranchiermesser extra Breit



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	142 5 2063 20	33,20 €

Käse- und Wurstmesser Wellenschliff



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
110 mm	142 6 7863	5,10 €

Ausbeinmesser starr gerade Dual Grip



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	142 5 6003 15D	17,00 €

Küchenstahl rund Mittelfeinzug



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
250 mm	142 7 8303	15,30 €

Tomaten- und Brotzeitmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
110 mm	142 6 7833	5,10 €

Gemüsemesser Wellenschliff



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
80 mm	142 6 7433	4,20 €

Gemüsemesser gerader Schnitt



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
80 mm	142 6 7403	4,20 €

Gemüsemesser mittelspitz



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
100 mm	142 6 7703	5,10 €

Tourniermesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
60 mm	142 6 7503	3,40 €

Winkelpalette



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	142 5 2763 16	23,00 €

Fleisch- und Bratengabel



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	142 5 2103 15	19,60 €

Küchenhaubeil



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	142 5 4003 18	45,10 €

Schlacht- und Bankmesser Rückengerade



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
280 mm	142 5 5203 28	38,30 €

Schlachtmesser mit Kullen Dual Grip



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	142 5 7223 20D	40,70 €

Butter- und Weichkäsemesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
130 mm	142 6 7863 13B	19,60 €



VICTORINOX

Küchenmesser Serie „Grand Maître“

- Aus einem Stück geschmiedet und gleichmässig gehärtet
- Perfekte Balance für Komfort bei der Arbeit
- Zeitloses, langlebiges Design

Kochmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	142 7 7403 15G	92,70 €
220 mm	142 7 7403 22G	118,20 €
250 mm	142 7 7403 25G	135,20 €

Brot- und Konditormesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
260 mm	142 7 7433 26G	126,70 €

Filetiermesser gerade flexibel



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	142 7 7213 20G	101,20 €

Tranchiermesser schmal



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	142 7 7203 15G	92,70 €
200 mm	142 7 7203 20G	101,20 €

Santokumesser mit Kullen



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
170 mm	142 7 7323 17G	118,20 €

Tranchiergabel



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	142 7 7233 15G	84,20 €

Tourniermesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
80 mm	142 7 7303 08G	63,80 €

Gemüsemesser gerade



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
80 mm	142 7 7203 08G	63,80 €

Abziehstahl Wolframcarbid leicht abrasiv



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
250 mm	142 7 8309	152,20 €

Küchenmesser Serie „SWIBO“

- Spülmaschinenfest
- Lebensmittelgeeignet
- mit orangenem Kunststoffgriff
- Die Marke der Metzger
- scharf und schnitthaltig

Fisch-Filetiermesser flexibler Klinge / Entschupper



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	142 5 8448 16	23,40 €

Fisch-Filetiermesser flexible Klinge



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	142 5 8450 20	23,00 €

Abspeckmesser Wellenschliff runde Klinge



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
300 mm	142 5 8443 30	33,20 €

Schinkenmesser runde Klinge



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
250 mm	142 5 8441 25	29,80 €

Kochmesser steife, dicke Klinge



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	142 5 8451 21	29,80 €

Metzgermesser gerade Klinge



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
310 mm	142 5 8433 31	38,30 €

Ausbeinmesser gerade Klinge



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	142 5 8401 16	17,90 €

Ausbeinmesser gebogene, schmale semi-flexible Klinge



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
130 mm	142 5 8404 13	16,20 €
160 mm	142 5 8404 16	17,90 €

Ausbeinmesser geschweifte, schmale, flexible Klinge



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
130 mm	142 5 8409 13	16,80 €
160 mm	142 5 8409 16	17,90 €

Stechmesser gerade Klinge



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	142 5 8411 18	23,00 €
200 mm	142 5 8411 20	24,70 €

Küchen- und Fischschere rostfrei



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	154 5564	71,20 €

Geflügelschere rostfrei



Artikelänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
250 mm	154 5505	71,20 €

Küchenschere rostfrei



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
170 mm	154 5553	71,20 €
210 mm	154 5563	71,20 €

Fischschere verchromt



Artikelänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
220 mm	154 5561	36,00 €

Buffetpinzette



Artikelänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
300 mm	154 7725-1	20,00 €

Küchenschere rostfrei



Artikelänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	154 5558	16,00 €

Fischgrätenpinzette



Artikelänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
140 mm	154 7721	31,20 €

Austernöffner



	Bestell-Nr.:	Preis:
ohne Handschutz 160 mm	154 4282	39,20 €
mit Handschutz 160 mm	154 4284	39,20 €

Gourmetpinzette rostfrei



Artikelänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	154 7726-1	12,00 €



Polierstab, oval, extra Feinzug



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
320 mm	154 4476	63,20 €

Wetzstahl rund, Mittelfeinzug



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	154 4460-23	24,00 €
320 mm	154 4474-32	47,20 €

Diamant-Schärfstab, fein



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
260 mm	154 4483	63,20 €



Kochmappe, (leer) für 12 Teile

aus strapazierfähigem Textilgewebe, reißfest und abriebfest, für 12 Teile und Accessoires, Klingenlänge bis 32 cm, Innenteil durch Reißverschluss zu verschließen,
Abmessungen geschlossen: 51 x 17 cm,
zum Schutz der Messerklingen in der Kochmappe empfehlen wir die Verwendung von Klingenschützern,

Bestell-Nr. 154 7377-1 Preis: 31,20 €



Messerschärfer manuell

sicher und einfach in der Benutzung, nur ein paar einfache Züge erforderlich um die Klingen scharf zu halten,
auch für Wellenschliff- und gezahnte Messer,
weicher Griff, zwei Stufen: Grobschliff und Feinschliff für polierte und scharfe Schneide,
Abmaße (BxTxH): 230 x 110 x 60 mm,

Bestell-Nr. 154 3069730102 Preis: 23,20 €



Schubladeneinsatz

aus Kunststoff, große Grifföffnung erleichtert das Greifen der Messer, leichte Reinigung, spülmaschinenfest, passend für alle gängigen Schubkästen und Auszüge, für 7 Messer mit einer Klingenlänge von bis zu 23 cm,
Farbe: weiß,
Abmaße (BxTxH): 430 x 220 x 40 mm,

Bestell-Nr. 154 7279 Preis: 28,00 €



Messerblock

Messerblock aus Buche für 9 Teile,
Abmaße (BxTxH): 95 x 260 x 200 mm,

Bestell-Nr. 154 7239 Preis: 95,20 €



Elektro-Dosenöffner DO 55

mit großer Edelstahl-Grundplatte 330 x 200 x 6 mm, stufenlos höhenverstellbar bis 32 cm Höhe durch im Schaft integrierte Gasfedern, magnetische Deckelhebevorrichtung, mit elektrisch angetriebenem Rundlaufmesser, inkl. Tischbefestigung, Anschluss: 230 V, Leistung: 300 W,

Bestell-Nr. 141 20010 — Preis: 2.980,00 €

Ersatz-Rädchen zu DO 55,
Bestell-Nr. 141 95 500 001 — Preis auf Anfrage

Ersatz-Antriebsrädchen zu DO 55,
Bestell-Nr. 141 95 500 002 — Preis auf Anfrage

Ersatz-Rundlaufmesser mit Welle zu DO 55,
Bestell-Nr. 141 95 600 005 — Preis auf Anfrage

Dosenöffner DO 8

für Dosen bis 30 cm Höhe, Edelstahl rostfrei,
Bestell-Nr. 141 10010 — Preis: 240,00 €

Ersatz-Rädchen zu DO 8,
Bestell-Nr. 141 95 500 030 — Preis auf Anfrage

Ersatz-Messer zu DO 8,
Bestell-Nr. 141 95 500 022 — Preis auf Anfrage

Dosenöffner DO 10

für Dosen bis 40 cm Höhe, Edelstahl rostfrei,
Bestell-Nr. 141 10040 — Preis: 464,00 €

Ersatz-Rädchen zu DO 10,
Bestell-Nr. 141 95 500 008 — Preis auf Anfrage

Ersatz-Messer zu DO 10,
Bestell-Nr. 141 95 500 019 — Preis auf Anfrage



„Handy"-Dosenaufschneider DO 5

Zangendosenöffner aus rostfreiem Edelstahl, mit bequemer Handkurbel, robuste Konstruktion, öffnet alle Dosengrößen,
Bestell-Nr. 141 10005 — Preis: 120,00 €

Ersatz-Rädchen zu DO 5,
Bestell-Nr. 141 95 500 005 — Preis auf Anfrage

Ersatz-Messer zu DO 5,
Bestell-Nr. 141 95 500 022 — Preis auf Anfrage



WESTMARK

Profidosenöffner „Titan"

Messer und Transportrad stahlgehärtet und verzinnt, für Dosen in Gastronomiegröße, Made in Germany, 5 Jahre Garantie,
Bestell-Nr. 193 1224 2260 — Preis: 28,10 €



Sicherheitsdosenöffner „Klu"

weiß, Abtrennen des Deckels erfolgt ohne scharfe Kanten zu hinterlassen,
Bestell-Nr. 193 1033 2260 — Preis: 20,40 €



WESTMARK

Tisch-Dosenöffner „Clou"

Made in Germany, 5 Jahre Garantie, Stange, Messer und Transportrad aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl, maximale Dosenhöhe 550 mm, Auflagefläche für Tischbefestigung: 230 x 80 mm, ges. Höhe: 840 mm,

Tisch-Dosenöffner „Sieger Clou 30"

Druckgusselemente lackiert,
Bestell-Nr. 193 1980 2260 — Preis: 136,00 €

Tisch-Dosenöffner „Sieger Clou 40"

Druckgusselemente vernickelt,
Bestell-Nr. 193 1985 2260 — Preis: 140,30 €

Ersatz-Messer für „Clou",
Bestell-Nr. 193 1995 2280 — Preis: 14,50 €

Ersatz-Rädchen für „Clou",
Bestell-Nr. 193 1996 2280 — Preis: 17,00 €



Eimer ohne Bodenreifen

aus Edelstahl 18/10, poliert mit 1 Liter-Skalierung,

Ø:	Inhalt:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
300 mm	10,00 l	250 mm	60 415 010	54,80 €
310 mm	12,00 l	270 mm	60 415 012	62,40 €
325 mm	15,00 l	310 mm	60 415 015	67,10 €



Eimer mit verstärktem Bodenreifen

aus Edelstahl 18/10, poliert mit 1 Liter-Skalierung,

Ø:	Inhalt:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
300 mm	10,00 l	265 mm	60 416 010	76,90 €
310 mm	12,00 l	290 mm	60 416 012	83,70 €
325 mm	15,00 l	330 mm	60 416 015	88,40 €

7

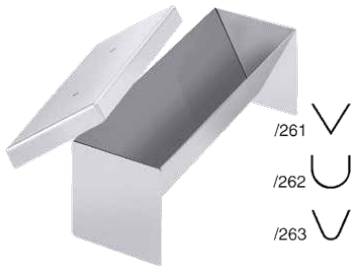




Eisbombenform mit Deckel

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, zweiteilig, mit Fuß und Deckel, schwere Qualität,

Portionsgröße:	Ø / Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,125 l	8 x 4,5 cm	60 876 080	11,90 €
0,25 l	10 x 7 cm	60 876 100	13,70 €
0,5 l	12 x 8 cm	60 876 120	20,20 €
0,75 l	14 x 9 cm	60 876 140	22,90 €
1 l	16 x 9,5 cm	60 876 160	27,60 €
1,5 l	18 x 11 cm	60 876 180	36,10 €
2 l	20 x 12 cm	60 876 200	36,90 €



Pastetenform mit Deckel

mit Deckel aus Edelstahl, hochglänzend, Materialstärke 0,9 mm, Bodenabstand ca. 1 cm, schwere Qualität, Dreieck spitz, 0,70 Liter, Abmaße (BxTxH): 260 x 80 x 75 mm,

Bestell-Nr. 60 882 261 Preis: 23,20 €

halbrund, 1,00 Liter, Abmaße (BxTxH): 260 x 85 x 75 mm,

Bestell-Nr. 60 882 262 Preis: 23,20 €

klassisch, 0,70 Liter, Abmaße (BxTxH): 260 x 85 x 75 mm,

Bestell-Nr. 60 882 263 Preis: 23,20 €



Portionierer

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, für Eis, Reis und Kartoffelbrei,

Ø	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
70 mm	1/8 Liter	60 60 008	13,60 €
59 mm	1/14 Liter	60 60 014	12,70 €
56 mm	1/16 Liter	60 60 016	12,70 €
48 mm	1/30 Liter	60 60 030	12,40 €
44 mm	1/40 Liter	60 60 040	12,40 €
39 mm	1/50 Liter	60 60 050	12,10 €



Eisbehälter

aus Edelstahl 18/10, seidenmatt, schwere Qualität,

Inhalt:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
6,50 Liter	360 x 165 x 150 mm	60 7020 150	32,70 €
7,70 Liter	360 x 165 x 170 mm	60 7020 170	36,90 €
Deckel aus Polycarbonat	360 x 165 mm	60 7022 360	5,50 €



Dariol-/ Becherförmchen

aus Edelstahl 18/10, seidenmatt poliert, mit glattem, flachem Rand, schwere Qualität,

Ø:	Inhalt:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
50 mm	0,05 l	45 mm	60 5020 050	2,70 €
70 mm	0,10 l	35 mm	60 510 010	2,70 €
85 mm	0,20 l	55 mm	60 510 020	3,80 €
95 mm	0,30 l	65 mm	60 510 030	4,20 €
120 mm	0,50 l	70 mm	60 510 040	5,80 €



Reisrand - Savarinform

aus Edelstahl 18/10, glänzend, mit glatt auslaufendem Rand, extra schwere Qualität,

Ø Außen: 140 mm, Ø Loch: 65 mm, Höhe: 30 mm,

Bestell-Nr. 60 606 150 Preis: 15,30 €

Ø Außen: 190 mm, Ø Loch: 100 mm, Höhe: 40 mm,

Bestell-Nr. 60 606 190 Preis: 22,50 €



Abstecher

von Schneider, aus Edelstahl, schwarzer Griff,

	Abmaße (BxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
flexible Klinge	110 x 120 mm	101 200600	4,90 €
steife Klinge	110 x 120 mm	101 200601	6,30 €
steife Klinge	130 x 135 mm	101 200602	7,30 €



Eisdipper

aus Aluminium, PTFE-beschichtet, mit wärmeleitender Flüssigkeit im Griff, Länge 175 mm,

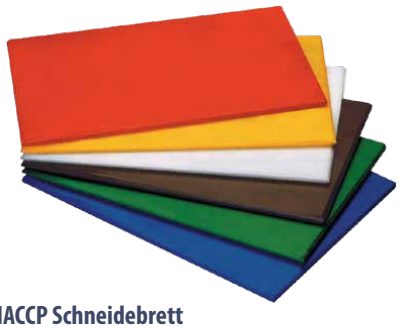
Löffelmaß:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
60 x 50 mm	1/12 Liter	60 161 012	8,30 €
50 x 40 mm	1/20 Liter	60 161 020	8,30 €



Eisspachtel

von Schneider, Edelstahl, Griff aus kunststoff, blau,

Länge	Bestell-Nr.:	Preis:
260 mm	101 195100	6,70 €
300 mm	101 195110	7,30 €



HACCP Schneidebrett

aus farbigem hochdichtem Polyethylen, nichttoxisch, spülmaschinengeeignet, hitzebeständig bis +90°C, messerschonend, hygienisch, schwere Qualität, Abmaße (BxTxH): 45 x 30 x 1,2 cm,

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
weiß	60 1524 450	13,10 €
gelb	60 1524 452	13,80 €
blau	60 1524 453	13,80 €
braun	60 1524 454	13,80 €
grün	60 1524 456	13,80 €
rot	60 1524 459	13,10 €

HACCP Schneidebrett GN1/1

wie HACCP Bretter - siehe oben, jedoch im Gastronorm Format, Abmaße (BxTxH): 53 x 32,5 x 2,5 cm,

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
weiß	60 1524 530	37,40 €
gelb	60 1524 532	35,70 €
blau	60 1524 533	37,40 €
braun	60 1524 534	34,40 €
grün	60 1524 536	35,70 €
rot	60 1524 539	37,40 €



Universal-Arbeitsschneidebrett

mit Saftrille aus weißem niederdichten Polyethylen, nicht toxisch, spülmaschinengeeignet, hitzebeständig bis +90°C, messerschonend, hygienisch, mit umlaufender Saftrille und sechs rutschfesten Standfüßchen, schwere Qualität
Abmaße (BxTxH): 60 x 40 x 2 cm,

Bestell-Nr. 60 1523 602 — Preis: 56,10 €



Holz-Schneideblock GN 1/1

aus geöltem 5 cm starkem Buchen-Stirnholz,
nicht spülmaschinengeeignet, mit Saftrinne und Griffmulden, auf vier Gummifüßen, zum Zerlegen oder als Buffetplatte, extra schwere Qualität
Abmaße (BxTxH): 53 x 32,5 x 6 cm,

Bestell-Nr. 60 1503 530 — Preis: 88,40 €





Hackblock

aus weißem HD-Polyethylen 500,

Länge:	Breite:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
40 cm	40 cm	8 cm	60 3645 404	204,00 €
50 cm	40 cm	8 cm	60 3645 504	229,50 €
50 cm	50 cm	8 cm	60 3645 505	331,50 €



Massiv-Hackblock

aus Holz aus verleimter und verzahnter Weißbuche,

Länge:	Breite:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
30 cm	30 cm	20 cm	60 3644 303	221,00 €
40 cm	40 cm	25 cm	60 3644 404	391,00 €
50 cm	40 cm	25 cm	60 3644 504	476,00 €
50 cm	50 cm	25 cm	60 3644 505	714,00 €

Untergestell

stabiles Untergestell aus 4 cm Vierkantstahlrohr aus Edelstahl 18/10, matt gebürstet, mit höhenverstellbaren Füßen aus grauem Kunststoff,

Länge:	Breite:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
40 cm	40 cm	77 cm	60 3642 404	399,50 €
50 cm	40 cm	77 cm	60 3642 504	416,50 €
50 cm	50 cm	77 cm	60 3642 505	433,50 €

Untergestell massiv

stabiles Untergestell aus 4 cm Vierkantstahlrohr aus Edelstahl 18/10, matt gebürstet, mit höhenverstellbaren Füßen aus grauem Kunststoff,

Länge:	Breite:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
30 cm	30 cm	65 cm	60 3643 303	340,00 €
40 cm	40 cm	60 cm	60 3643 404	340,00 €
50 cm	40 cm	60 cm	60 3643 504	365,50 €
50 cm	50 cm	60 cm	60 3643 505	408,00 €



Schneidebrett-Halter

aus Edelstahl, elektropolierter Draht (6 mm) mit Gummifüßchen, für 6 Schneidbretter bis 2,5 cm Breite und Mindestlänge 30 cm,
Abmaße (BxTxH): 27 x 32 x 28 cm,

Bestell-Nr. 60 1505 300 — Preis: 24,00 €

Schneidebrett-Halter

für 6 Schneidbretter bis 5 cm Breite und Mindestlänge 30 cm,
Abmaße (BxTxH): 43 x 32 x 28 cm,

Bestell-Nr. 60 1505 550 — Preis: 34,40 €



Kuchenpinsel

mit verschweißtem Stiel aus crèmefarbenem Polycarbonat, 6 cm lange Naturborsten, temperaturresistent bis +120°C,
Abmaße (BxT): 235 x 40 mm,

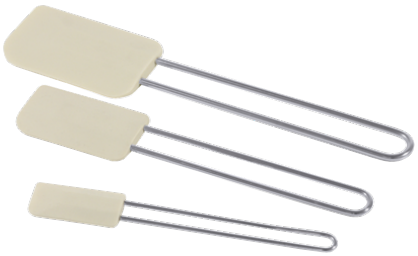
Bestell-Nr. 60 1715 040 — Preis: 7,30 €

Abmaße (BxT): 250 x 50 mm,

Bestell-Nr. 60 1715 050 — Preis: 9,00 €

Abmaße (BxT): 245 x 75 mm,

Bestell-Nr. 60 1716 075 — Preis: 8,30 €



Stiel-Teigschaber

mit weich-elastischem Schaber aus Silikon, hitzeresistent bis +110°C, Griff aus Edelstahl 18/10, spülmaschinengeeignet,
Länge: 190 mm, Abmaße Spatel (BxT): 60 x 30 mm,

Bestell-Nr. 60 192 190 — Preis: 2,80 €

Länge: 260 mm, Abmaße Spatel (BxT): 90 x 50 mm,

Bestell-Nr. 60 192 260 — Preis: 4,20 €

Länge: 320 mm, Abmaße Spatel (BxT): 120 x 75 mm,

Bestell-Nr. 60 192 320 — Preis: 6,80 €



Bäckerpinsel mit Kunststoffgriff

von Schneider, mit roten Nylonborsten, schwarzer Kunststoffgriff, mit Aufhängeöse, Edelstahlzwinge rostfrei, bis 150°C hitzebeständig,

Länge:	Borstenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	25 mm	101 200285	3,50 €
220 mm	35 mm	101 200286	4,30 €
235 mm	50 mm	101 200287	5,60 €
240 mm	60 mm	101 200288	5,80 €



Nudelrolle aus Edelstahl

Edelstahl 18/10, schwere Ausführung,
Ø: 50 mm, Länge: 500 mm,

Bestell-Nr. 60 1725 500 — Preis: 21,10 €

Teigroller aus Buchenholz

aus unbehandeltem, naturbelassenem Hartholz, nicht spülmaschinengeeignet
Ø: 60 mm, Länge: 440 mm,

Bestell-Nr. 60 823 250 — Preis: 7,60 €



Backhandschuhe (Paar) (1)

Spezial-Baumwollgewebe, verstärkt.
Länge: 300 mm, Breite: 150 mm,

Bestell-Nr. 60 6543 300 — Preis: 7,30 €

Handschuhe gesteppt (Paar) (2)

Länge: 340 mm, Breite: 170 mm,

Bestell-Nr. 60 6533 360 — Preis: 8,00 €



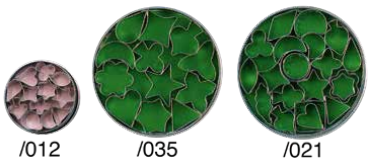
Ausstecher-Satz Ø 20-110 mm, 14-tlg. gewellt

aus Weißblech, Höhe: 30 mm,

Bestell-Nr. 60 617 014 — Preis: 13,70 €

Ausstecher-Satz Ø 22-113 mm, 14-tlg. glatt

Bestell-Nr. 60 618 014 — Preis: 13,70 €



Dekorausstecher-Satz Ø 16-22 mm, 12-tlg.

aus Weißblech, Höhe: 20 mm,		Bestell-Nr.:	Preis:
12-tilig	Ø: 16-22 mm	60 612 012	6,60 €
12-tilig	Ø: 30-40 mm	60 612 035	7,60 €
21-tilig	Ø: 25-35 mm	60 612 021	11,80 €



Tortenplatte

aus Edelstahl, hochglänzend, mit flachem, breitem Fuß,
Ø: 300 mm, Höhe: 55 mm,

Bestell-Nr. 60 779 300 — Preis: 13,70 €

Tortenheber

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, Serie Katja, Länge 240 mm,

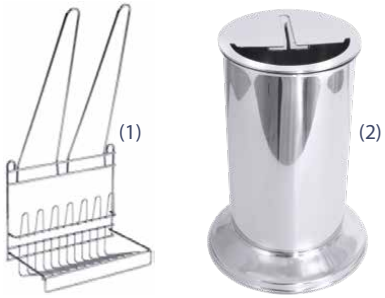
Bestell-Nr. 60 1666 059 — Preis: 8,20 €



Tortenmesser ERGONOM

aus Edelstahl, hochglänzend, ergonomisch profilierter Griff, fugenlos, eine Kante gezahnt, Klingenlänge: 155 mm,

Bestell-Nr. 60 7792 280 — Preis: 7,60 €



Messerabstreichbehälter (1)

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, mit Abstreichbacken und Bodeneinlage, hitzebeständig bis +80°C,
Ø: 110 mm, Höhe: 200 mm, Inhalt: 1,5 Liter

Bestell-Nr. 60 305 100 — Preis: 50,10 €

Spritzbeutel/-tüllenaufhänger (2)

Spritzbeutel/-tüllenaufhänger aus Edelstahl 18/10, elektrolytisch poliert, zur Wandaufhängung, für 2 Spritzbeutel und max. 7 Spritztüllen, Abmaße (LxH): 260 x 535 mm,

Bestell-Nr. 60 677 260 — Preis: 39,50 €



Stipproller

von Schneider, aus Kunststoff, 120 mm,

Bestell-Nr. 101 200002 — Preis: 6,90 €



Sprühpistole „Alexo 200“

von Schneider, für Flüssigkeiten bis 65°C, für Öle, Fette, Wachse, Gelee, Konfitüre, Trennmittel + Emulsionen, Fördermenge: 260 g/min, 60 Watt, Behälter: 700 ml, Druck: 0 - 160 bar,

Bestell-Nr. 101 153900 — Preis: 399,00 €



Profi-Salatschleuder „Das Original“

von Dynamic, antibakterielles Material für sichere Hygiene,

Modell:	Ø x Höhe / Anzahl Salatköpfe:	Bestell-Nr.:	Preis:
E5 SC	275 x 342 mm / 1 bis 2	450 E007	117,00 €
E10	330 x 420 mm / 2 bis 3	450 E001	161,00 €
E20	430 x 500 mm / 3 bis 5	450 E002	191,00 €
E20 SC	430 x 500 mm / 3 bis 5	450 E004	208,00 €
EM98	430 x 630 mm / 3 bis 5	450 E005	459,00 €



Allzweckzange mit Nylongreifer

aus Edelstahl 18/0, hochglänzend, mit Feder und Verschlussschieber, temperaturresistent bis +220°C, schwere Qualität,
Länge: 300 mm,

Bestell-Nr. 60 217 300 — Preis: 5,10 €

Länge: 400 mm,

Bestell-Nr. 60 217 400 — Preis: 7,00 €



Salatzange

aus Edelstahl, hochglänzend, elegantes modernes Design,
Länge: 240 mm,

Schwere Qualität	Bestell-Nr. 60 184 240	Preis: 8,30 €
Leichte Qualität	Bestell-Nr. 60 197 240	Preis: 4,80 €



Reibe lang

von Schneider, aus Edelstahl, mit Silikon Fuß, säuregeätzte Klinge, schwere Qualität,

	Abmaße (BxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
fein	45 x 390 mm	101 292002	7,90 €
grob	45 x 390 mm	101 292004	7,90 €
sehr grob	45 x 390 mm	101 292006	7,90 €
Stern	45 x 390 mm	101 292008	7,90 €



Pinzettenzange

aus Edelstahl, schwere Qualität,
Länge: 300 mm,

Bestell-Nr. 60 181 300 — Preis: 5,10 €



Gemüseschneider „V-Plus“

von Westmark, aus rostfreiem Edelstahl und Kunststoff, mit 5 unterschiedlichen Schneideinsätzen, möglich sind Scheiben mit Dicken in 1,5; 2,5 und 3,5 mm sowie Streifen à 3,5 oder 7 mm, 5 Jahre Garantie,
Abmaße aufgestellt (BxTxH): 400 x 130 x 150 mm,

Bestell-Nr. 193 1130 2260 — Preis: 55,30 €



Allzweckzange

aus Edelstahl, hochglänzend, mit Feder und Verschlussschieber, mittelschwere Qualität, Länge: 240 mm,

Bestell-Nr. 60 1450 240 — Preis: 3,00 €

Länge: 300 mm,

Bestell-Nr. 60 1450 300 — Preis: 3,60 €



Wurstzange

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, fugenlos, schwere Qualität
Länge: 350 mm, Breite: 15 mm,

Bestell-Nr. 60 5666 350 — Preis: 13,30 €



Grillzange

aus Edelstahl 18/10, Materialstärke 5 mm, Greiffläche geriffelt, spülmaschinenfest, Länge: 260 mm,

Bestell-Nr. 60 209 260 — Preis: 4,80 €

Länge: 300 mm,

Bestell-Nr. 60 209 300 — Preis: 5,40 €

Länge: 350 mm,

Bestell-Nr. 60 209 350 — Preis: 8,40 €



Zuckerzange

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, fugenlos, Länge: 110 mm,

Bestell-Nr. 60 1999 077 — Preis: 1,40 €

Dank einer Salatschleuder behält der Salat länger sein frisches Aussehen.



Profi-Salatschleuder 10,0 l

Gesamtvolumen: 12,00 Liter, Ø: 320 mm, Höhe: 430 mm,

Bestell-Nr. 60 1343 015 — Preis: 98,60 €

Profi-Salatschleuder 20,0 l

Gesamtvolumen: 25,00 Liter, Ø: 430 mm, Höhe: 450 mm,

Bestell-Nr. 60 1343 027 — Preis: 108,80 €



Salatseiher

aus weißem Polypropylen, lebensmittelecht, mit zwei Griffen,
Inhalt: 10,00 Liter, Ø: 360 mm, Höhe: 190 mm,

Bestell-Nr. 60 3070 360 — Preis: 8,20 €



Spaghettizange

aus Edelstahl 18/0, fugenlos, mit Lasche am Griffende zum Auflegen auf den Gefäßrand, Länge: 200 mm,

Bestell-Nr. 60 173 200 — Preis: 3,10 €



Gebäck-/ Tortenzange

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, fugenlos, mit verziertem Griff, extra schwere Qualität, Länge: 180 mm,

Bestell-Nr. 60 174 180 — Preis: 19,90 €



Eiszange

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, fugenlos,
Länge: 180 mm,

Bestell-Nr. 60 179 180 — Preis: 3,10 €

7



Einweg-Spritzbeutel „GREENY“

gerollt, transparent, industriell kompostierbar zu 100%, no plastic, 1 Rolle: 72 Stück, Materialstärke: 100 µ,
Abmaße (BxT): 530 x 275 mm,

Bestell-Nr.:	Preis:
101 391920	22,90 €



Rührspatel

aus Polyamid,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
250 x 50 x 15 mm	101 200940	3,50 €
300 x 55 x 15 mm	101 200941	3,90 €
350 x 55 x 15 mm	101 200942	4,20 €
400 x 65 x 20 mm	101 200943	4,50 €
450 x 70 x 20 mm	101 200944	4,80 €



Stielschaber

weiss/schwarz aus Silikon,

Abmaße Schaber (BxT) / Stablänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
85 x 53 mm / 250 mm	101 200750	7,50 €
115 x 68 mm / 350 mm	101 200751	8,50 €
115 x 68 mm / 450 mm	101 200752	9,50 €



Gasbrenner / Karamellisierer

Gehäuse Stahl, Fuss Kunststoff, Flamme einstellbar bis ca. 1450°C, Gewicht: 0,32 kg, VE:12,
Abmaße (HxØ): 165 x 45 mm,

Bestell-Nr.:	Preis:
101 153090	38,90 €

Schüssel

natur-weiß aus Polypropylen,

Inhalt:	Durchmesser:	Bestell-Nr.:	Preis:
2,5 l	240 mm	101 290010	4,50 €
4,5 l	280 mm	101 290020	5,30 €
6,0 l	325 mm	101 290030	7,30 €
9,0 l	360 mm	101 290040	8,40 €
13,0 l	400 mm	101 290050	11,40 €



Stielschaber-Löffel

weiss/schwarz aus Silikon,

Abmaße Schaber (BxT) / Stablänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
116 x 68 mm / 250 mm	101 200760	8,80 €
116 x 68 mm / 350 mm	101 200761	10,70 €
116 x 68 mm / 450 mm	101 200762	11,80 €



Likör- und Fondanttrichter

aus Edelstahl, Inhalt: 1,8 l, mit 3 Dosiertüllen, Ständer und Auffangschale, ergonomischer Plastikgriff, Gewicht: 1,73 kg,
Abmaße (HxØ): 220 x 190 mm

Bestell-Nr.:	Preis:
101 199940	89,90 €



Infrarot Thermometer

Messbereich: -50°C bis 550°C, Gewicht: 0,15 kg

Bestell-Nr.:	Preis:
101 160100	24,90 €



Back- und Tiefkühlmatte GN 1/1

Silikonbeschichtetes Glasfasergewebe,
Abmaße Backblech (BxT): 325 x 530 mm,
Abmaße Backmatte (BxT): 315 x 520 mm,
Hitzebeständig bis + 230°C, Gewicht: 0,17 kg

Bestell-Nr.:	Preis:
101 107785	10,90 €

contacto

Alle Formen mit Antihaftbeschichtung, nicht spülmaschinenfest!



Tortenring

verstellbar, aus Edelstahl, Ø min.: 165 mm, Ø max.: 320 mm,

Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
60 mm	60 690 060	7,30 €
85 mm	60 690 085	10,90 €



(1)



(2)

Sandkuchenform mit glattem Rand (1)

Ø:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
240 mm	65 mm	60 6307 250	13,00 €



(3)

Springform mit Rohrboden (3) mit zwei Böden

Ø:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
265 mm	65 mm	60 6302 280	23,40 €



Pizzablech

aus Blaublech, mit gebördeltem Rand,

Ø:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	25 mm	60 1740 180	3,60 €
220 mm	25 mm	60 1740 220	3,90 €
240 mm	25 mm	60 1740 240	4,10 €
260 mm	25 mm	60 1740 260	4,50 €
280 mm	25 mm	60 1740 280	4,90 €

Bundform mit gerippttem Rand (2)

Ø:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	110 mm	60 6309 220	13,40 €

Springform ohne Rohrboden

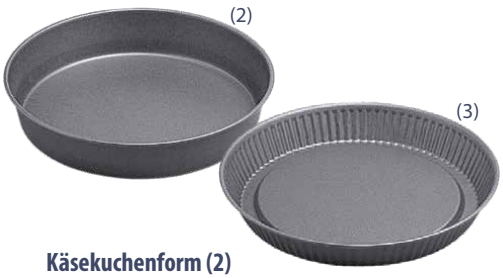
Ø:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
265 mm	65 mm	60 6301 280	14,70 €



(1)

Briocheform (1)

Ø:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	90 mm	60 6308 230	9,50 €



(2)

(3)

Käsekuchenform (2)

Ø:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
275 mm	55 mm	60 6303 280	11,70 €

Obsttortenform (3)

Ø:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
275 mm	40 mm	60 6306 280	9,50 €



Silikonbackformen von Schneider

	Formmaße (ØxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Backform Biskuit	103 x 20 mm	101 115036	12,40 €
Backform Muffin	68 x 28 mm	101 115221	12,40 €



Lochtüllensatz

aus crèmefarbenem Polypropylen, sechsteilig, temperaturresistent bis 120°C, bruchfest, sterilisierbar, Ø: 3/5/7/9/11/13 mm, Höhe: 60 mm,

Loch	Bestell-Nr. 60 1712 006	Preis: 5,50 €
Stern	Bestell-Nr. 60 1714 006	Preis: 5,50 €



Königskuchenform

Inhalt:	Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1,50 Liter	250 x 110 x 65 mm	60 6310 250	10,40 €
2,00 Liter	300 x 110 x 65 mm	60 6310 300	11,30 €



Spritzbeutel

mehrfach beschichtetes, verstärktes Baumwollgewebe, Länge: 500 mm,

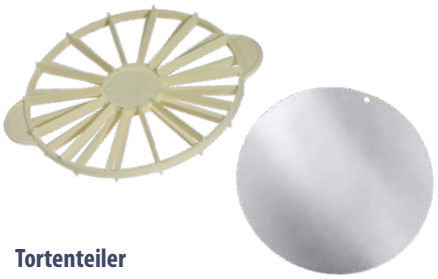
Bestell-Nr. 60 1710 500	Preis: 5,90 €



Tüllensatz

Spritztüllen mit Bord aus Edelstahl 18/10, fugenlos, matt, gebürstet, Set mit 9 Stück, Loch Ø: 4 bis 15 mm, Höhe: 50 mm,

Loch	Bestell-Nr. 60 1708 010	Preis: 17,00 €
Stern	Bestell-Nr. 60 1709 010	Preis: 17,00 €



Tortenteiler

aus Kunststoff, doppelseitig verwendbar,

	Bestell-Nr.:	Preis:
12/16-teilig	60 695 001	4,60 €
14/16-teilig	60 695 003	4,60 €



Einweg-Spritzbeutel „Eco" grün

von Schneider, aus Polypropylen, 100 Stk. je Rolle, Stärke 70 µ,

Abmaße (LxB):	Bestell-Nr.:	Preis:
350 x 195 mm	101 391800	8,60 €
470 x 230 mm	101 391810	12,20 €
530 x 275 mm	101 391820	15,40 €

Tortenunterlage

Material: Aluminium, Ø: 300 mm,

Bestell-Nr. 60 693 300	Preis: 5,20 €

7



Pfeffer- und Salzmühlen Modell Berlin

Zassenhaus-Mahlwerk aus Hochleistungskeramik 6-fach einstellbar, pulverfein bis grob gemörsert, 25 Jahre Garantie auf das Präzisionsmahlwerk.

buche natur

	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Pfeffermühle	180 mm	130 020021	27,13 €
Salzmühle	180 mm	130 020038	27,13 €
Pfeffermühle	240 mm	130 020045	30,71 €
Salzmühle	240 mm	130 020052	30,71 €
Pfeffermühle	300 mm	130 020069	34,28 €
Salzmühle	300 mm	130 020076	34,28 €

dunkel gebeizt

	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Pfeffermühle	180 mm	130 020120	27,13 €
Salzmühle	180 mm	130 020137	27,13 €
Pfeffermühle	240 mm	130 020144	30,71 €
Salzmühle	240 mm	130 020151	30,71 €
Pfeffermühle	300 mm	130 020168	34,28 €
Salzmühle	300 mm	130 020175	34,28 €

schwarz glänzend

	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Pfeffermühle	180 mm	130 020229	28,56 €
Salzmühle	180 mm	130 020236	28,56 €
Pfeffermühle	240 mm	130 020243	32,13 €
Salzmühle	240 mm	130 020250	32,13 €
Pfeffermühle	300 mm	130 020267	35,70 €
Salzmühle	300 mm	130 020274	35,70 €

weiß glänzend

	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Pfeffermühle	180 mm	130 020410	28,56 €
Salzmühle	180 mm	130 020427	28,56 €
Pfeffermühle	240 mm	130 020434	32,13 €
Salzmühle	240 mm	130 020441	32,13 €
Pfeffermühle	300 mm	130 020458	35,70 €
Salzmühle	300 mm	130 020465	35,70 €



Zuckerstreuer Pressglas

schweres Pressglas mit Kappe aus Edelstahl 18/0 und langem Dosierrohr,
Inhalt: 0,15 Liter, Höhe: 95 mm,

Bestell-Nr. 60 330 100 — Preis: 3,80 €

Inhalt: 0,25 Liter, Höhe: 115 mm,

Bestell-Nr. 60 330 200 — Preis: 5,20 €

mit Klappe (ohne Abb.), Inhalt: 0,30 Liter, Höhe: 140 mm,

Bestell-Nr. 60 1422 301 — Preis: 3,00 €



Salz- und Pfefferstreuer

aus geriffeltem Pressglas, mit Edelstahl 18/10-Kappe,

Pfefferstreuer, Höhe: 70 mm,

Bestell-Nr. 60 666 902 — Preis: 1,40 €

Salzstreuer, Höhe: 70 mm,

Bestell-Nr. 60 666 901 — Preis: 1,40 €



Salz- und Pfefferstreuer „Traditionell“

aus Glas und Edelstahl, spülmaschinengeeignet, Inhalt: 50 ml,

Pfefferstreuer, Höhe: 70 mm,

Bestell-Nr. 193 6310 2260 — Preis: 2,00 €

Salzstreuer, Höhe: 70 mm,

Bestell-Nr. 193 6301 2260 — Preis: 2,00 €



Salz- und Pfeffermühle „Diamond“

aus transparentem, mattiertem Acryl und Edelstahl,
Ø 60 mm, Höhe: 180 mm, Mahlgrad stufenlos einstellbar,
Pfeffermühle, Mahlwerk aus Carbonstahl,

Bestell-Nr. 145 40553 — Preis: 37,10 €

Salzmühle, Mahlwerk aus Edelstahl,

Bestell-Nr. 145 40554 — Preis: 20,40 €



Salz- und Pfefferstreuer „Leuchtturm“

aus transparentem, glänzendem Pressglas, mit verchromten Messingkappen, Inhalt: 25 ml, 12 Stück im Set,
12 Pfefferstreuer, Höhe: 120 mm,

Bestell-Nr. 60 128 121 — Preis: 12,10 €

12 Salzstreuer, Höhe: 120 mm,

Bestell-Nr. 60 128 122 — Preis: 11,80 €



(1) (2)

Zuckerdosierer „Berlin“ (1)

aus Glas und Edelstahl, spülmaschinengeeignet,
Inhalt: 250 ml, Höhe: 150 mm,

Bestell-Nr. 193 6534 2260 — Preis: 7,70 €

Sahnegießer/Honigspender „Berlin“ (2)

aus Glas und Edelstahl, spülmaschinengeeignet,
Inhalt: 250 ml, Höhe: 118 mm,

Bestell-Nr. 193 6530 2260 — Preis: 11,90 €


(P1)


(P3)


(P2)


(C2)


(C4)
(C5)


(C1)


(C3)


(E1)


(E2)


(E3)

Menagen „PRO“

Gestell aus Edelstahl,
Glasstreuer und Glasbehälter mit Edelstahldeckel,

Salz- und Pfeffer-Menage (P1)

Bestell-Nr. 145 40470 Preis: 32,90 €

Essig- und Öl-Menage (P2)

Bestell-Nr. 145 40476 Preis: 15,70 €

Salz-, Pfeffer-, Essig- und Öl-Menage (P3)

Bestell-Nr. 145 40478 Preis: 11,10 €

Menagen „CLASSIC“

Gestell aus Edelstahl 18/8,
Glasstreuer und Glasbehälter mit Edelstahldeckel,

Salz- und Pfeffer-Menage (C1)

Bestell-Nr. 145 40310 Preis: 16,20 €

Essig- und Öl-Menage (C2)

Bestell-Nr. 145 40440 Preis: 12,50 €

Salz-, Pfeffer-, Essig- und Öl-Menage (C3)

Bestell-Nr. 145 40450 Preis: 16,00 €

Parmesandose inkl. Löffel (C4) „Chrom“

Bestell-Nr. 145 40330 Preis: 16,00 €

Parmesandose inkl. Löffel (C4) „Schwarz“

Bestell-Nr. 145 40330 Preis: 2416,00 €

Menagen „ECONOMIC“

Edelstahl mit schwarzem Kunststoffboden, Glasstreuer und Glasbehälter mit Edelstahldeckel,

Salz- und Pfeffer-Menage (E1)

Bestell-Nr. 145 40455 Preis: 42,80 €

Essig- und Öl-Menage (E2)

Bestell-Nr. 145 40458 Preis: 24,30 €

Salz-, Pfeffer-, Essig- und Öl-Menage (E3)

Bestell-Nr. 145 40460 Preis: 18,50 €



2 in 1 Salz u. Pfeffermühle

Edelstahl, Acryl, Keramikmahlwerk, Mahlgrad einstellbar,
Abmaße (BxTxH): 60 x 45 x 95 mm,

Bestell-Nr. 145 40544 Preis: 5,40 €



Milchkanne / Aufschäumbecher

von Contacto, aus Edelstahl 18/10, hochglänzend,

Inhalt:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,15 l	55 mm	60 105 015	4,20 €
0,60 l	110 mm	60 105 060	9,60 €
0,90 l	125 mm	60 105 100	12,80 €
1,50 l	160 mm	60 105 150	18,50 €
2,00 l	180 mm	60 105 200	22,30 €



Kaffeekanne

von Contacto, aus Edelstahl 18/10, hochglänzend,
ohne Innensieb, mit Scharnierdeckel,

Inhalt:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 l	105 mm	60 100 035	8,10 €
0,60 l	130 mm	60 100 060	11,60 €
0,90 l	150 mm	60 100 100	15,60 €
1,50 l	190 mm	60 100 150	21,60 €
2,00 l	210 mm	60 100 200	25,90 €



2 in 1 Salz u. Pfeffermühle

Edelstahl, Acryl, Keramikmahlwerk, Mahlgrad einstellbar,
Abmaße (Ø x H): 75 x 185 mm,

Bestell-Nr. 145 40545 Preis: 10,70 €



Milch- und Zucker-Set

5-tlg. Tablett, Milchkanne, Zuckerdose mit Deckel, Löffel,
Akazienholz, Edelstahl beschichtet, schwarz,
Abmaße (BxTxH): 190 x 100 x 105 mm,

Bestell-Nr. 145 00634 Preis: 26,00 €







Chafing Dish Induction Plus Excellent GN 1/1

Material: CNS 18/10,
Abmaße (BxTxH): 650 x 370 x 240 mm,

Bestell-Nr. 635700036040 Preis: 905,90 €

Passendes Buffetgestell
Abmaße (BxTxH): 580 x 450 x 190 mm,

Bestell-Nr. 63 57 0014 6040 Preis: 379,30 €

Chafing Dish Induction Plus Excellent rund

Material: CNS 18/10,
Abmaße (ØxH): 390 x 190 mm,

Bestell-Nr. 63 57 0001 6040 Preis: 596,10 €

Passendes Buffetgestell
Abmaße (BxTxH): 580 x 450 x 190 mm,

Bestell-Nr. 63 57 0007 6040 Preis: 330,20 €







Universalständer

Material: CNS 18/10, für Teller Ø 210 mm,
Abmaße (BxH): 245 x 411 mm,

Bestell-Nr. 63 12 2078 0000 Preis: 48,60 €

Universalständer

Material: CNS 18/10, für Teller Ø 240 mm,
Abmaße (BxH): 290 x 400 mm,

Bestell-Nr. 63 12 2078 2400 Preis: 56,60 €

Weinkühler

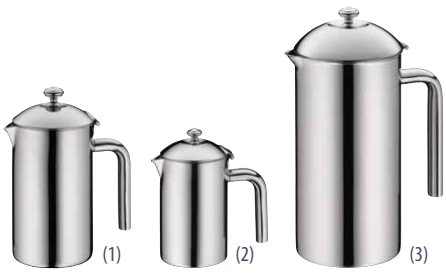
Material: CNS 18/10, für zwei Flaschen,
Abmaße (ØxH): 231 x 247 mm,

Bestell-Nr. 63 12 4018 2310 Preis: 127,30 €

Weinkühlerständer

Material: CNS 18/10,
Höhe: 688 mm, Ø innen: 180 mm,

Bestell-Nr. 63 12 2255 6880 Preis: 195,70 €



Doppelwandige Kannen

Material: CNS 18/10,

	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
Kaffeekanne (1)	0,30l	63 60 5330 0300	69,80 €
Kaffeekanne	0,60l	63 60 5330 0600	83,90 €
Kaffeekanne (3)	1,20l	63 60 5330 1200	108,70 €
Milchkanne (2)	0,15l	63 60 5330 0150	57,40 €



Buffet-Vorleger BUFFET 1319

aus INOX 18/10 Edelstahl,
Materialstärke 3,5 mm,
Oberfläche satiniert,



	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Vorleger groß	310 mm	130 1319 240	21,34 €
Portionsvorleger	260 mm	130 1319 241	18,21 €
Dressinglöffel	338 mm	130 1319 242	21,18 €



	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Wender	317 mm	130 1319 243	13,76 €
Chafing-Löffel geschlossen	317 mm	130 1319 244	13,76 €
Chafing-Löffel geschlitzt	317 mm	130 1319 245	14,55 €

	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Bratengabel	320 mm	130 1319 246	13,76 €
Aufschnittgabel	180 mm	130 1319 247	3,72 €
Salatlöffel groß	300 mm	130 1319 248	13,32 €

	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Salatgabel groß	300 mm	130 1319 249	13,32 €
Servierlöffel	259 mm	130 1319 250	11,07 €
Salatlöffel klein	237 mm	130 1319 251	11,07 €



	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Salatgabel klein	237 mm	130 1319 252	11,07 €
Servierzange	300 mm	130 1319 253	20,40 €
Saucenlöffel	207 mm	130 1319 254	14,85 €

	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Tortenheber	259 mm	130 1319 255	12,29 €
Universalzange	310 mm	130 1319 256	20,74 €
Spaghettilöffel	308 mm	130 1319 257	21,34 €

	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Servierzange, klein	200 mm	130 1319 258	13,83 €
Gourmet-Nipper	140 mm	130 1319 260	6,34 €
Brotmesser	330 mm	130 1319 191	20,74 €
Käsemesser	300 mm	130 1319 135	20,74 €



Chafing Dish GN 1/1 „PREMIUM"

mit Sandwichboden, inkl. Behälter GN 1/1, 65 mm,
Deckel mit hydraulischem Gelenk,
Inhalt: 9,00 Liter, Material: Edelstahl rostfrei,
Abmaße (BxTxH): 660 x 480 x 330 mm,

Bestell-Nr. 145 12370 Preis: 15,00 €



Chafing Dish rund „PREMIUM"

mit Sandwichboden, inkl. rundem Speisenbehälter,
Deckel mit hydraulischem Gelenk,
Inhalt: 6,00 Liter, Material: Edelstahl rostfrei,
Abmaße (BxTxH): 440 x 540 x 330 mm,

Bestell-Nr. 145 12371 Preis: 4,20 €



Chafing Dish rund „PREMIUM" groß

mit Sandwichboden, inkl. rundem Speisenbehälter,
Deckel mit hydraulischem Gelenk,
Inhalt: 10,00 Liter, Material: Edelstahl rostfrei,
Abmaße (BxTxH): 440 x 540 x 390 mm,

Bestell-Nr. 145 12372 Preis: 8,60 €



Chafing Dish „Suppen-Kugel"

mit Sandwichboden, inkl. Gestell, Wasserbehälter, Deckel mit hydraulischer Deckelbremse zur geräuscharmen Schließung,
Inhalt: 10,00 Liter, Material: Edelstahl hochglanzpoliert,
Abmaße (Ø x H): 480 x 450 mm,

Bestell-Nr. 145 12398 Preis: 11,80 €



Chafing Dish „SUNNEX"

elektrisch, Speiseneinsatz GN 1/1, Wasserbehälter aus schwarzem Kunststoff, einstellbare thermostatische Regelung, inklusive Deckelhalterung,
Inhalt: 9,00 Liter, Material: CNS, Kunststoff,
Anschluss: 230 V, Leistung: 900 W,
Abmaße (BxTxH): 630 x 360 x 290 mm,

Bestell-Nr. 145 12225 Preis: 16,30 €



Chafing Dish „CATERER PRO"

Deckel spiegelblank poliert, 1 Wasserbecken,
inkl. Vorrichtung für Heizplatte, hochstellbarer Deckel,
Deckelgriff hitzebeständig, massiver Ständer, stapelbar,
2 Brennpastenbehälter (ohne GN Behälter),
Material: Edelstahl rostfrei,
Abmaße (BxTxH): 640 x 350 x 340 mm,

Bestell-Nr. 145 12233 Preis: 25,50 €



Elektro-Heizelement für GN 1/1 Chafing Dish

für mehrheitlich geöffneten Chafing Dish,
Anschluss: 230 V, Leistung: 600 W,

Bestell-Nr. 145 12292 Preis: 29,80 €

für mehrheitlich geöffneten Chafing Dish,
mit einstellbarem Leistungsregler,
Anschluss: 230 V, Leistung: 800 W,

Bestell-Nr. 145 12294 Preis: 18,00 €



Brennpastenbehälter (1)

Inhalt ohne Brennpaste,
Material: Edelstahl, Ø: 90 mm, Höhe: 60 mm,

Bestell-Nr. 145 11683 Preis: 20,80 €

Brennpaste (2) (48 Dosen)

Ethanol, sauber und geruchsfrei, ca. 2,5 h/Dose Brenndauer,

Bestell-Nr. 24 500160 Preis: 54,00 €



Induktionskochplatte (3)

mit Regler, passend für alle Chafing Dish „GLOBE" und „PREMIUM"
Anschluss: 230 V, Leistung: 900 W, Ø: 240 mm,

Bestell-Nr. 145 12295 Preis: 20,80 €

Metallrahmen für Induktionskochplatte (4)

für Globe rund und Suppen-Kugel,

Bestell-Nr. 145 12291 Preis: 18,00 €

für Globe GN 1/1 (ohne Abbildung),

Bestell-Nr. 145 12296 Preis: 19,80 €





GN Porzellaneinsatz weiß

geeignet für Backofen und Mikrowelle, spülmaschinenfest, feuerfest, hitzebeständig bis 220°C, Höhe: 60 mm,

	Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	530 x 325 x 60 mm	145 82100	702,00 €
GN 1/2	325 x 265 x 60 mm	145 82200	441,00 €
GN 1/3	325 x 176 x 60 mm	145 82300	162,00 €
GN 2/3	354 x 325 x 60 mm	145 82306	144,00 €
GN 2/4	530 x 162 x 60 mm	145 82301	122,40 €



Chafing Dish GN 1/1 „GLOBE“

hochglanzpoliert, mit abnehmbarem hydraulischem Edelstahldeckel, Sandwichboden sorgt für optimale Wärmeleitung, für Induktionsplatten geeignet, 1 Gestell/Rahmen, 1 Wasserbecken, 1 GN-1/1-Behälter 65 mm, 1 Löffelablage (ohne Löffel), 2 Brennpastenbehälter, Inhalt: 9,00 Liter, Material: Edelstahl, Abmaße (BxTxH): 665 x 440 x 340 mm,

Bestell-Nr. 145 12394 — Preis: 804,60 €



Chafing Dish Rund „GLOBE“

hochglanzpoliert, mit abnehmbarem hydraulischem Edelstahldeckel, Sandwichboden sorgt für optimale Wärmeleitung, 1 Gestell/Rahmen, 1 Wasserbecken, 1 Speisebehälter rund 39 mm, 1 Löffelablage (ohne Löffel), 1 Brennpastenbehälter Inhalt: 6,00 Liter, Material: Edelstahl, Ø: 385 mm, Höhe: 340 mm,

Bestell-Nr. 145 12393 — Preis: 702,00 €



Porzellan-Einsatz „GLOBE“ weiß

geeignet für Backofen und Mikrowelle, spülmaschinenfest, feuerfest, rund, Ø: 390 mm, Höhe: 60 mm, Inhalt: 4,3 Liter,

Bestell-Nr. 145 82210 — Preis: 162,00 €

Mit Mittelsteg Abmaße Ø: 390, Höhe: 60 mm, Inhalt: 4,0 Liter,

Bestell-Nr. 145 82215 — Preis: 5,60 €



Suppentopf „PROFI“

von APS, herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl, elektrisch, mit Wasserbad, Deckel mit hitzebeständigem Griff, inkl. Schöpfkelle, Inhalt: 10,00 Liter, Temperatursteuerung bis 80 °C (± 10°C), Gewicht: 4,20 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 450-550 W, Abmaße (Ø x H): 380 x 365 mm,

145 11901 — 125,10 €



Suppentopf „SKZ-12“

von Saro, Deckel mit Löffelaussparung und herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl, EGO Energieregler und Kontrolllampe, inkl. Magnettafel, Deckel zum Einklemmen und Aufstellen, Inhalt: 10,00 Liter, Gewicht: 6 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 400 W, Abmaße (Ø x H): 341 x 366 mm,

Bestell-Nr. 98 175-1005 — Preis: 90,00 €



Suppentopf „De Luxe“

von Bartscher, Deckel mit Löffelaussparung und herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl, Inhalt: 9,00 Liter, Temperaturbereich: 30° bis 95 °C, Material: Edelstahl, Gewicht: 4,50 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 400 W, Abmaße (Ø x H): 345 x 360 mm,

Bestell-Nr. 24 100 058 — Preis: 131,00 €


Abb. mit Zubehör





Elektro-Warmhalteplatte für GN 2/1

Glasoberfläche Temperatur max. 95 °C,
stufenlose Temperaturregelung, für GN 2/1,
Temperaturbereich: 30° bis 95 °C, Material: Aluminium,
Anschluss: 230 V, Leistung: 300 W,
Abmaße (BxTxH): 670 x 550 x 40 mm,

Bestell-Nr. 24 114 357 Preis: 194,00 €

Elektro-Warmhalteplatte für GN 1/1

Anschluss: 230 V, Leistung: 150 W,
Abmaße (BxTxH): 570 x 335 x 40 mm,

Bestell-Nr. 24 114 356 Preis: 140,00 €

Durchlauftoaster „Mini“

ca. 75 Toastscheiben pro Stunde, regelbare Bandgeschwindigkeit,
Material: Edelstahl,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1340 W,
Abmaße (BxTxH): 285 x 420 x 390 mm,

Bestell-Nr. 24 100 211 Preis: 449,00 €

Durchlauftoaster DLT150-1

ca. 150 Toastscheiben pro Stunde, Bandgeschwindigkeit und Art der Wärmezufuhr getrennt regelbar,
Material: Edelstahl,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2240 W,
Abmaße (BxTxH): 370 x 420 x 390 mm,

Bestell-Nr. 24 A100 205 Preis: 594,00 €



Schlitztoaster TS60

6 Schlitze mit Wahlschalter zum Toasten von 2, 4 oder 6 Toast-Scheiben, Zeiteinstellung von 1 bis 5 min.,
Schlitzgröße (BxTxH): 145 x 20 x 135 mm,
Material: Edelstahl, Gewicht: 5,60 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2500 W,
Abmaße (BxTxH): 405 x 265 x 220 mm,

Bestell-Nr. 24 100 197 Preis: 234,00 €



Holzbox „Superbox“

aus Akazienholz, in verschiedenen Farben erhältlich, stapelbar, kombinierbar mit flachen GN Platten oder einzeln nutzbar,

	Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr. (schwarz):	Preis:	Bestell-Nr. (ahorn):	Preis:
Für GN 1/1	555 x 350 x 105 mm	145 11626	16,40 €	145 11620	49,50 €
Für GN 1/2	350 x 290 x 105 mm	145 11627	17,40 €	145 11621	23,40 €
Für GN 1/4	290 x 185 x 105 mm	145 11628	561,60 €	145 11622	18,00 €
Für GN 2/4	555 x 185 x 105 mm	145 11629	478,80 €	145 11623	33,30 €

Buffetgestell passend zu Superbox

Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
290 x 325 x 480 mm	145 30329	42,00 €
490 x 325 x 480 mm	145 30331	50,00 €
Beschriftungsschilder	145 11719	8,00 €



GN Tablett „Nero“

aus Melamin, max. 70°C, stapelbar, spülmaschinenfest,

Inhalt:	Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
GN-1/1	530 x 325 x 25 mm	145 85067	39,60 €
GN-1/2	325 x 265 x 25 mm	145 85068	21,70 €
GN-2/4	530 x 162 x 25 mm	145 85275	16,00 €



Schale „Nero“

aus Melamin, max. 70°C, stapelbar, spülmaschinenfest,

Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
166 x 165 x 55 mm	145 85274	39,60 €
195 x 195 x 80 mm	145 85071	21,70 €
250 x 250 x 110 mm	145 85072	16,00 €



GN-Schale „Nero“

aus Melamin, max. 70°C, stapelbar, spülmaschinenfest,

	Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
GN-1/9 / 0,35 l	176 x 108 x 55 mm	145 85278	39,60 €
GN-1/4 / 1,50 l	265 x 162 x 75 mm	145 85277	21,70 €
GN-1/2 / 3,50 l	325 x 265 x 75 mm	145 85276	16,00 €
GN-2/4 / 3,50 l	530 x 162 x 75 mm	145 85279	16,00 €

7





Buffet-Korb „GN System“

Polypropylen-Rattankorb, unzerbrechlich, stapelbar, wasserfest, lebensmittelecht, Edelstahldraht im Rand,

GN-Körbe hellbeige

	Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1 Korb	530 x 325 x 65 mm	145 40220	66,60 €
GN 1/2 Korb	325 x 265 x 65 mm	145 40222	66,60 €
GN 1/3 Korb	325 x 176 x 65 mm	145 40224	68,40 €
GN 1/4 Korb	265 x 162 x 65 mm	145 40226	138,60 €
GN 1/6 Korb	176 x 162 x 65 mm	145 40228	41,40 €
GN 2/3 Korb	325 x 354 x 65 mm	145 40230	26,10 €

GN-Körbe hellbraun

	Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1 Korb	530 x 325 x 65 mm	145 40260	20,70 €
GN 1/2 Korb	325 x 265 x 65 mm	145 40262	32,40 €
GN 1/3 Korb	325 x 176 x 65 mm	145 40263	41,40 €
GN 1/4 Korb	265 x 162 x 65 mm	145 40264	26,10 €

GN-Körbe schwarz / braun

	Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1 Korb	530 x 325 x 65 mm	145 40291	20,70 €
GN 1/2 Korb	325 x 265 x 65 mm	145 40290	32,40 €
GN 1/3 Korb	325 x 176 x 65 mm	145 40223	41,40 €
GN 1/4 Korb	265 x 162 x 65 mm	145 40225	26,10 €
GN 1/6 Korb	176 x 162 x 65 mm	145 40227	20,70 €
GN 2/3 Korb	325 x 354 x 65 mm	145 40229	32,40 €



Abdeckhauben passend für Körbe der Serien „Superstrong“ und „Urban“





GN-Buffet-Korb „Urban“

Metall, schwarz, unzerbrechlich, mit Antirutsch-Füßchen,

	Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1 Korb	530 x 325 x 75 mm	145 30414	24,00 €
GN 1/2 Korb	325 x 265 x 75 mm	145 30415	36,20 €
GN 2/4 Korb	530 x 162 x 75 mm	145 30416	7,50 €

GN Abdeckhaube flach

Polycarbonat, transparent, Materialstärke: 3 mm, stapelbar, spülmaschinengeeignet,

	Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Für GN 1/1	530 x 325 x 95 mm	145 11042	10,20 €
Für GN 1/2	325 x 265 x 95 mm	145 11041	24,60 €
Für GN 2/4	530 x 162 x 105 mm	145 11044	29,70 €

GN Kuppelhaube mit Frontausschnitt

Haube aus SAN, transparent, Griff aus Zinkdruckguss, mit Front-Ausschnitt, spülmaschinengeeignet, schwarz,

	Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Für GN 1/1	540 x 330 x 200 mm	145 11027	42,30 €
Für GN 1/2	330 x 280 x 170 mm	145 11022	39,60 €



Buffet-Leiter „BIG GN 1/2“

Abmaße (BxTxH): 315 x 560 x 660 mm, Metall, verchromt,
Set bestehend aus: 1x Leiter (11595), 4x Ring GN 1/2 (11523),

Bestell-Nr. 145 11528 Preis: 19,20 €



Buffet-Leiter „LITTLE GN 1/2“

Abmaße (BxTxH): 315 x 415 x 480 mm, Metall, verchromt,
Set bestehend aus: 1x Leiter (11495), 3x Ring GN 1/2 (11523),

Bestell-Nr. 145 11527 Preis: 7,20 €



Buffet-Leiter „LITTLE GN 1/3“

Abmaße (BxTxH): 315 x 320 x 480 mm, Metall, verchromt,
Set bestehend aus: 1x Leiter (11495), 3x Ring GN 1/3 (11524),

Bestell-Nr. 145 11526 Preis: 9,50 €

Buffet-Leiter „BIG GN 1/1“

Abmaße (BxTxH): 520 x 590 x 660 mm, Metall, verchromt,
Set bestehend aus: 1x Leiter (11595), 3x Ring GN 1/1 (11522),

Bestell-Nr. 145 11529 Preis: 11,40 €

*Passende Buffet-Körbe finden Sie ab Seite 297.
Passende GN-Schalen finden Sie ab Seite 257.



Dressingtopf

Porzellan weiß, inkl. Deckel, Edelstahl mit Löffelaussparung,

Abmaße (Ø x H) / Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
170 x 150 mm / 2,0 Liter	145 83310	21,70 €
130 x 130 mm / 0,8 Liter	145 83311	16,00 €



Dressingtopf „Casual“

Melamin, 1 Liter, Ø 120 mm, Höhe: 215 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Dressingtopf weiß	145 83867	12,40 €
Dressingtopf schwarz	145 83868	24,00 €



Dressingtopf „Pastell“

Melamin, Inhalt: 1,5 Liter, mit Antirutsch-Füßchen,

Ø x H: 130 x 195 mm,	Bestell-Nr.:	Preis:
Farbe: beige	145 84860	14,90 €







Beschriftungsetiketten

12 Bögen mit je 6 Motiven (ges. 72 Etiketten),
PVC, schwarz, selbstklebend,

Bestell-Nr. 145 00069 Preis: 19,20 €



Melamin Serviertablett GN 1/1

Abmaße (BxTxH): 530 x 325 x 30 mm,	Bestell-Nr.:	Preis:
Serviertablett weiß	145 83401	11,40 €
Serviertablett schwarz	145 83479	9,30 €

Dressingtopf-Display Station

passend für die Dressingtopfe der Serien „Casual“, „Pastell“ und „Profi“, Material: Holz, Eiche,

Bestell-Nr. 145 84863 Preis: 7,20 €



PROFI LINE

aus 18/10 Edelstahl, poliert, mit glattem Rand,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1 530 x 325 mm	145 11100	5,00 €
GN 1/2 325 x 265 mm	145 12100	14,90 €



PROFI LINE

aus 18/10 Edelstahl, poliert, mit Dekorrand,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1 530 x 325 mm	145 11000	20,60 €
GN 1/2 325 x 265 mm	145 12000	12,70 €



SCHÖNER ESSEN

aus Edelstahl, poliert, mit Dekorrand,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1 530 x 325 mm	145 00388	10,20 €
Bäckertablett 600 x 400 mm	145 00385	7,90 €



Edelstahl GN-Tablett „Frames“

aus 18/10 Edelstahl, poliert, mit glattem Rand,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1 530 x 325 mm	145 11119	5,30 €
GN 1/2 325 x 265 mm	145 11118	15,40 €



Porzellan GN-Tablett „Frames“

aus Porzellan, hitzebeständig bis 220°C,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1 530 x 325 mm	145 82355	26,30 €
GN 1/2 325 x 265 mm	145 82356	30,70 €
GN 1/3 325 x 176 mm	145 82357	35,80 €



Melamin GN-Tablett „Frames“

aus Melamin, weiß, mit glattem Rand,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1 530 x 325 mm	145 84046	26,30 €
GN 1/2 325 x 265 mm	145 84047	30,70 €
GN 1/3 325 x 176 mm	145 84048	35,80 €



TOP FRESH SET

in der Box sorgen zwei leistungsstarke Kühlakkus für eine beständige Frische für Wurst, Käse und mehr, Kühlbox aus Kunststoff, GN 1/1 Edelstahl-Tablett (Art.-Nr. 145 11100), 2 Kühlakkus (Art.-Nr. 145 10791), ohne Haube, Abmaße (BxTxH): 565 x 350 x 65 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Basis weiß-transparent	145 11503	31,50 €
Basis schwarz	145 11505	23,40 €

Rolltop-Haube GN 1/1 mit Chromgriff

Abmaße (BxTxH): 530 x 325 x 190 mm,

Bestell-Nr. 145 11010 Preis: 23,40 €



GN 1/1 System-Tablett „Hochstapler“

18/10 Edelstahl, stapelbar, mit fest verschraubten, verchromten Griffen, inkl. Distanzstücken, Distanz zwischen den Tabletts ca. 4 cm, Abmaße (BxT): 530 x 325 mm,

Bestell-Nr. 145 11300 Preis: 27,00 €

GN 1/1 Haube „HOCHSTAPLER“

aus PETG Kunststoff, Abmaße (BxTxH): 530 x 325 x 90 mm,

Bestell-Nr. 145 11305 Preis: 19,80 €



System-Tablett „BUFFET-STAR“

Edelstahl, stapelbar, mit verchromten, fest verschraubten Griffen, inkl. Distanzstücken, Distanz zwischen den Tabletts ca. 4 cm, Abmaße (BxT): 530 x 325 mm,

Bestell-Nr. 145 11150 Preis: 19,80 €





GN-Buffetständer „Valo“

stapelbarer Buffetständer, Metall pulverbeschichtet, Antirutschfüßchen, nicht spülmaschinengeeignet,

	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr. (weiß):	Preis:
Buffetständer (1)	570 x 370 x 285 mm	145 14030	120,00 €
Stecktafel (2)	570 x 10 x 195 mm	145 14031	32,00 €
Eckverbindung (3)	390 x 390 x 30 mm	145 14032	39,00 €
Podest (4)	250 x 250 x 205 mm	145 14033	28,00 €
Schild (5)	250 x 250 x 330 mm	145 14034	28,00 €
Hygieneschutz (6)	605 x 365 x 335 mm	145 14035	108,00 €
Kreidemarker (7)	10 x 10 x 130 mm	145 71490	6,20 €



GN-Holzboxen „Valo“

passend zu GN-Buffetständer „Valo“, Eichenholz (wasserfest lakiert), stapelbar, nicht spülmaschinengeeignet,

	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr. (schwarz):	Preis:
GN-1/1	530 x 325 x 45 mm	145 14000	69,00 €
GN-1/1	530 x 325 x 85 mm	145 14001	84,00 €
GN-1/1	530 x 325 x 165 mm	145 14002	124,00 €
GN-1/2	325 x 265 x 45 mm	145 14003	49,00 €
GN-1/2	325 x 265 x 85 mm	145 14004	60,00 €
GN-1/2	325 x 265 x 165 mm	145 14005	84,00 €
GN-1/3	325 x 175 x 45 mm	145 14006	42,00 €
GN-1/3	325 x 175 x 85 mm	145 14007	49,00 €
GN-2/4	530 x 162 x 45 mm	145 14008	54,00 €
GN-2/4	530 x 162 x 85 mm	145 14009	64,00 €



Getränkespender „Valo“

Eichenholz (wasserfest lakiert), Zapfhahn aus Edelstahl, Untersetzer aus Melamin, Bodenplatte (Gläsertablett) herausnehmbar, nicht spülmaschinengeeignet,

	Inhalt:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr. (weiß):	Preis:
Einfach (1)	7,0 l	210 x 210 x 465 mm	145 14015	240,00 €
Doppelt (2)	2 x 7,0 l	435 x 210 x 465 mm	145 14016	390,00 €
Podest für Glaskaraffe (3)		150 x 150 x 120 mm	145 14019	14,00 €



Etagère „Valo“ 2-stufig

Gestell aus Eichenholz (geölt), nicht spülmaschinengeeignet,

	Passend zu:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr. (weiß):	Preis:
Schmal (1)	GN-1/1, GN-1/3	350 x 265 x 445 mm	145 14010	160,00 €
Breit (2)	GN-2/4	555 x 265 x 445 mm	145 14011	184,00 €



Schale „Frostfire“ rund

Schale aus Aluminium, spülmaschinenfest und stapelbar, Antihaftbeschichtung,

Farbe:	Abmaße (ØxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
beige/sand	325 x 80/140 mm	3,0 l	145 30024	44,00 €
rot	325 x 80/140 mm	3,0 l	145 30014	44,00 €
grün	325 x 80/140 mm	3,0 l	145 30013	44,00 €
schwarz/silber	325 x 80/140 mm	3,0 l	145 30010	44,00 €
schwarz	325 x 80/140 mm	3,0 l	145 30011	44,00 €
beige/sand	265 x 70/120 mm	1,9 l	145 30017	38,00 €
rot	265 x 70/120 mm	1,9 l	145 30019	38,00 €
grün	265 x 70/120 mm	1,9 l	145 30018	38,00 €
schwarz/silber	265 x 70/120 mm	1,9 l	145 30015	38,00 €
schwarz	265 x 70/120 mm	1,9 l	145 30016	38,00 €





GN-Tablett „Frostfire“

Schale aus Aluminium, spülmaschinenfest und stapelbar, Antihaftbeschichtung,

	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	530 x 325 x 15 mm	145 30500	49,00 €
GN 1/2	325 x 265 x 15 mm	145 30501	34,00 €
GN 2/4	530 x 162 x 15 mm	145 30502	36,00 €



Schale „Frostfire“ quadratisch

Schale aus Aluminium, spülmaschinenfest und stapelbar, Antihaftbeschichtung,

Inhalt:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1,5 l	190 x 190 x 90 mm	145 30503	26,00 €
3,8 l	250 x 250 x 120 mm	145 30504	39,00 €





Schale „Balance“

stapelbar, spülmaschinenfest, aus Melamin,

	Abmaße (ØxH):	Inhalt:	Bestell-Nr. (weiß):	Bestell-Nr. (schwarz):	Preis:
Schale	145 x 90 mm	400 ml	145 84040	145 85040	15,30 €
Schale	210 x 130 mm	1500 ml	145 84041	145 85041	24,30 €
Schale	245 x 150 mm	2500 ml	145 84042	145 85042	29,70 €
Schale	300 x 195 mm	5000 ml	145 84043	145 85043	16,50 €

passende Buffet-Ständer

passen zur Stapelschale „BALANCE“, aus Zink-Druckguss, hart verchromt,

	Abmaße (ØxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Buffet-Ständer (nieder)	150 x 140 mm	145 03622	36,00 €
Buffet-Ständer (hoch)	150 x 210 mm	145 03623	20,70 €



Kartenhalter „Beton“ und Mini Staffelei

zum einschieben von Karten bzw. zum Beschriften mit Kreidestift, 2-teilig,

	Material:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr. (weiß):	Preis:
Kartenhalter (1)	Beton, Acryl	115 x 45 x 100 mm	145 71496	89,10 €
Kartenhalter (2)	Beton, Acryl	155 x 65 x 260 mm	145 71497	89,10 €
Mini Staffelei (3)	Akazienholz	135 x 100 x 190 mm	145 71520	55,80 €
Kartenhalter (4)	Edelstahl 18/10	80 x 80 x 20 mm	60 1052 080	3,10 €
Bankettständer (5)	Edelstahl	80 x 80 x 100 mm	60 313 140	4,50 €
Bankettständer (5)	Edelstahl	80 x 80 x 190 mm	60 313 190	5,70 €
Bankettständer (5)	Edelstahl	80 x 80 x 290 mm	60 313 290	7,00 €



Kartenhalter 4er Set

aus Edelstahl, inklusive 20 schwarzen Beschriftungskarten aus Polypropylen, je 100 x 60 mm,

	Abmaße (ØxH):	Oberfläche:	Bestell-Nr.:	Preis:
Kartenhalter	50 x 105 mm	hochglanzpoliert	145 71510	17,50 €
Kartenhalter	50 x 105 mm	Gunmetal	145 71512	29,70 €
Kartenhalter	50 x 155 mm	hochglanzpoliert	145 71513	16,50 €
Kartenhalter	50 x 205 mm	hochglanzpoliert	145 71516	11,30 €



Besteckbehälter GN 1/1

4 Mulden, Polypropylen, schwarz/braun mit Drahtgestell,
stabile Ausführung, sehr dekorativ,
Abmaße (BxTxH): 530 x 325 x ´90 mm,

Bestell-Nr. 145 11966 Preis: 9,10 €



Besteckbehälter GN 1/1 „Buffet"

4 Mulden, Poly-Rattan-Korb mit verchromtem Drahtgestell,
stabile Ausführung, sehr dekorativ, wasserfest und hygienisch,
Abmaße (BxTxH): 530 x 325 x 100 mm,

Bestell-Nr. 145 11965 Preis: 13,90 €



Buffet-Ständer „Good Morning"

bestehend aus Holzständer massiv aus Buche, oder Ahorn,
inkl. 3 Gläser mit luftdichtem Klappdeckel je 2 Liter Inhalt,
Abmaße (BxTxH): 430 x 170 x 135 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Ahorn	145 13965	21,20 €
Buche, Wenge	145 14965	28,40 €



Besteckbehälter „Element"

aus Beton, möbelschonende Unterseite mit Abflussloch,
Bodeneinlagen aus Silikon zum Schonen des Bestecks,
Abmaße (ØxH):120 x 140 mm,

Logo:	innen Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
Besteck	95 mm	145 00018	29,20 €



Vorratsglas „Classic"

aus Glas und Polyethylen, inklusive Glasdeckel,

	Abmaße (ØxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
0,9 Liter	115 x 160 mm	145 82250	44,50 €
2 Liter	140 x 215 mm	145 82251	26,90 €
4 Liter	180 x 260 mm	145 82252	45,00 €
6 Liter	200 x 300 mm	145 82253	10,60 €



Kühlschale „Top Fresh"

Kühlschale für das Buffet, 18/10 Edelstahlgefäß matt,
1 Kühlakku (Art-Nr 145 10661), 1 Schale aus Polycarbonat,
1 Klapp-Deckel mit Beschriftungsschild, Stapelbar,
Inhalt: 1,00 Liter, Ø: 140 mm, Höhe: 115 mm,

Mini Bestell-Nr. 145 11815 Preis: 7,30 €

Inhalt: 4,00 Liter,
Ø: 220 mm, Höhe: 180 mm, Kühlakku (Art-Nr 145 10777),

Maxi Bestell-Nr. 145 11849 Preis: 5,70 €



Champagnerkühler (1)

Edelstahl, hochglanzpoliert, doppelwandig
Inhalt: 10,5 Liter,
Abmaße (ØxH): 440 x 240 mm, Fuß Ø: 250 mm,

Bestell-Nr. 145 36044 Preis: 12,70 €

Weinkühler-Ständer (2)

Edelstahl poliert, Innendurchmesser der Schale 15 cm,
schwerer standsicherer Fuß, Ø: 150/280, Höhe: 680 mm,

Bestell-Nr. 145 36068 Preis: 16,50 €



Flaschenkühler (3)

doppelwandig für beste Isolierungseigenschaften,
transparent, mit Chromrand, Material: Polystyrol,
Ø: 120 mm, Höhe: 230 mm,

Bestell-Nr. 145 36032 Preis: 27,90 €

Flaschenkühler Edelstahl (4)

Edelstahl mattiert,
doppelwandig für beste Isolationseigenschaft,
Ø: 120 mm, Höhe: 200 mm,

Bestell-Nr. 145 36030 Preis: 5,70 €



Wein-/ Sektkühler (5)

Edelstahl mattiert,
innen und außen mattiert, Hohlgriffe,
Ø: 200 mm, Höhe: 205 mm,

Bestell-Nr. 145 36021 Preis: 12,70 €

Wein-/ Sektkühler (6)

Edelstahl poliert, innen matt, mit massiven Knopf-Griffen,
extra stabiler eingerollter Rand, stapelbar, schwere Ausführung, Ø: 215 mm, Höhe: 220 mm,

Bestell-Nr. 145 36028 Preis: 16,50 €



CARAFINE „Quintet“

Edelstahlkugel, doppelwandig mit Isolierung, Edelstahl-Crasheisröhre zum Einstellen, 5 Glaskaraffen (à 1,2 l), inkl. Edelstahldeckel,
Inhalt: 6,00 Liter, Ø: 350 mm, Höhe: 330 mm,

Bestell-Nr. 51 ESC 060 E — Preis: 425,00 €





CARAFINE Solo

Kunststoffkaraffe inkl. Edelstahldeckel, isolierter Standfuß mit Kühlakkus und Edelstahlmantel,
Inhalt: 1,20 Liter, Ø: 165 mm, Höhe: 310 mm,,

Bestell-Nr. 51 ESC 012 E 002 — Preis: 124,00 €

Deckelgravur

Deckelbeschriftung mit Lasergravur,
in maximal drei verschiedenen Sprachen,

Bestell-Nr. 51 9DE001 — Preis: 15,50 €



GASTRO TRIO Streuzuckerspender

Kaffeesahne- und Streuzuckerspender aus Edelstahl, inkl. gelaserter Beschriftung „Milch/Zucker“, Kaffeesahne-spender (2 l), Edelstahlhahn, Edelstahlbehälter, Kühlakku und Schälchen für Süßstoff, Streuzuckerspender (1 kg) – einmal Dosieren entspricht einem Teelöffel, Innenbehälter aus bruch-festem, spülmaschinengeeignetem Kunststoff, Dosierventil stets trocken reinigen,
Abmaße (BxTxH): 340 x 335 x 445 mm,

Bestell-Nr. 51 6264 010 — Preis: 1.290,00 €



Hygiene-Bügeladapter

zum Nachrüsten von FRILICH Edelstahlhähnen, Druckbügel muss nicht mehr mit der Hand bedient werden, Trinkglas zum Bedienen einfach gegen den Bügel drücken,

Bestell-Nr. 51 3197 040 — Preis: 32,00 €



UNISON Saftkanne

Edelstahlkanne mit Saftzylinder, Edelstahlhahn, Edelstahlcrasheisröhre und Kühlakku im Standfuß, spülmaschinengeeignet, Opalzylinder sorgt für kratzfreie und optisch ansprechende Präsentation,
Inhalt: 2,50 Liter,
Abmaße (BxTxH): 205 x 336 x 435 mm,

Bestell-Nr. 51 3170 010 — Preis: 349,00 €

Inhalt: 5,00 Liter,
Abmaße (BxTxH): 235 x 370 x 490 mm,

Bestell-Nr. 51 3170 012 — Preis: 384,00 €



UNISON GN Frischeplatte

Frischeplatte mit Porzellanplatte GN und praktischer Kühlkis-sen-Kühlung, optional mit Rolltop-Haube oder Hygieneschutz (frei stehend), ein Kühlkisset zum Austausch inklusive,
Material: Edelstahl,
Abmaße (BxTxH): 550 x 345 x 55 mm,

Bestell-Nr. 51 6254 020 — Preis: 405,00 €



Rolltop-Haube für GN 1/1

Polycarbonat durchsichtig, Edelstahlgriff, sehr robust,
Abmaße (BxTxH): 550 x 350 x 240 mm,

Bestell-Nr. 51 651 020 — Preis: 97,50 €



Hygieneschutz für Frischeplatte GN 1/1

leicht gebogene und durchsichtige Haube, Drahtfüße, justierbar,
Material: Kunststoff, Acrylglas,
Abmaße (BxTxH): 650 x 420 x 390 mm,

Bestell-Nr. 51 3089 082 — Preis: 83,00 €



UNISON Milchkanne

Edelstahlkanne, Edelstahlhahn, Edelstahlcrasheisröhre und Kühlakku im Standfuß, spülmaschinengeeignet,
Inhalt: 5,00 Liter, Material: Edelstahl,
Abmaße (BxTxH): 235 x 370 x 440 mm,

Bestell-Nr. 51 EMC 050 E — Preis: 418,00 €



GASTRO Vario Rack

Multifunktionales Displaysystem für die SB-Gastronomie,
Abmaße (BxTxH): 210 x 150 x 427 mm,
für das abgebildete Display sind folgende Einzelteile zu bestellen,

Vario Rack Schütte 0,60 Liter,

Bestell-Nr. 51 6273 210 — Preis: 6,80 €



Vario Rack Schütte 1,00 Liter,

Bestell-Nr. 51 6274 210 — Preis: 6,80 €



Vario Rack Kunststoff-Standfuß

Bestell-Nr. 51 6270 110 — Preis: 11,50 €



Vario Rack Alu-Trägerplatte

Bestell-Nr. 51 6272 111 — Preis: 37,60 €



Saftdispenser „Bridge“

18/8 Edelstahl, SAN, Gestell massiv aus Buche oder Ahorn,
Kühlung durch 2 Kühlakkus von oben und unten,
inkl. 3 Magnetschilder Orange, Apple und Grapefruit

	Abmaße (LxBxH) / Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
Buche, Wenge	310 x 200 x 42 mm / 4 Liter	145 10872	30,60 €
Buche, Wenge	355 x 220 x 50 mm / 6 Liter	145 10873	38,30 €
Ahorn	310 x 200 x 42 mm / 4 Liter	145 10870	41,90 €
Ahorn	355 x 220 x 50 mm / 6 Liter	145 10871	9,90 €



Cerealienspender „Bridge“

bestehend aus Gestell massiv aus Buche, oder Ahorn, Behälter aus Kunststoff und Edelstahl-Deckel, Behälter herausnehmbar, „Feierabend-Deckel“ für das aromadichte Lagern,
Inhalt: 4,5 Liter, Abmaße (BxTxH): 210 x 200 x 555 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Buche, Wenge	145 14987	27,40 €
Ahorn	145 13987	41,10 €



Cerealienspender „FRESH & EASY“

Edelstahl-Deckel, Fuß Zinkdruckguss verchromt, Behälter herausnehmbar „Feierabend-Deckel“ für das aromadichte Lagern,
Inhalt: 2 x 4,5 Liter, Abmaße (BxTxH): 350 x 220 x 520 mm,

Bestell-Nr. 145 11807 Preis: 50,70 €

Inhalt: 1 x 4,5 Liter,
Abmaße (BxTxH): 175 x 220 x 520 mm,

Bestell-Nr. 145 11805 Preis: 17,80 €



Getränkespender „Element“

Behälter aus Glas, Zapfhahn aus Edelstahl, Basis und Deckel aus Beton mit Antirutsch-Füßchen, Inhalt: 7,00 Liter,
Abmaße (ØxH): 220 x 450 mm,

Bestell-Nr. 145 10400 Preis: 16,20 €



Saftdispenser „Top Fresh“

Kühlung von „oben und unten“, zwei Kühlakkus halten Ihre Getränke lange kühl und frisch, Inhalt: 4,00 Liter, Material: CNS 18/8, SAN, Abmaße (BxTxH): 210 x 320 x 430 mm,

Bestell-Nr. 145 10800 Preis: 24,30 €



Milchkanne „Top Fresh“

poliert, 1 Kühlakku im Standfuß, „original Milchkanne mit Henkel“, ideal für Milch, Kaffeesahne, etc., Inhalt: 3,00 Liter, Material: CNS 18/8, Abmaße (BxTxH): 210 x 320 x 390 mm,

Bestell-Nr. 145 10830 Preis: 26,30 €



Kühlschale „Bridge“

bestehend aus Gestell massiv aus Buche, oder Ahorn,
ein Behälter aus Edelstahl, eine Schale aus Melamin
Ø 140 / 230 mm und ein Kühlakku,

	Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Buche, Wenge	185 x 185 x 100 mm	145 14980	33,00 €
Buche, Wenge	275 x 275 x 140 mm	145 14981	28,50 €
Ahorn	185 x 185 x 100 mm	145 13980	8,90 €
Ahorn	275 x 275 x 140 mm	145 13981	15,30 €



Besteckbehälter „Bridge“

Gestell massiv aus Buche oder Ahorn, inkl. herausnehmbarem Besteckbehälter GN 1/1 aus Polypropylen, grau,
Abmaße (BxTxH): 575 x 370 x 120 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Buche, Wenge	145 14995	28,80 €
Ahorn	145 13995	37,80 €
Ersatzbehälter GN 1/1	145 11955	71,10 €





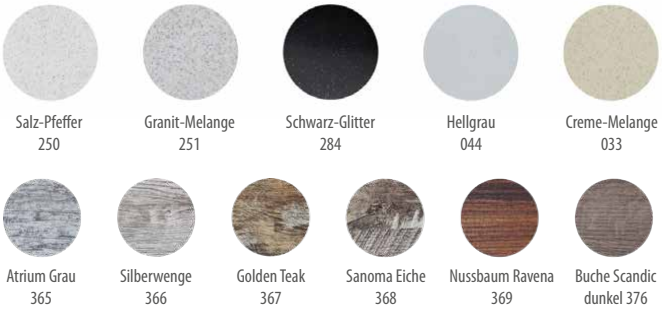
Fiberglastablett Serie „Smart“

Die Serie SMART steht für leistungsstarke und äußerst robuste Tabletts für die Beförderung der vollständigen Mahlzeit und als Unterlage für den Verzehr. Bestens geeignet für intensivsten Gebrauch in Krankenhäusern, Mensen, Militär, Schulen, Universitäten und Einrichtungen mit hohem Turnover.

Aus Polyester, verstärkt mit langen, kreuzartig verwobenen, homogen im Polyester verteilten Glasfasern (SMC) , Temperaturbeständigkeit -50°C bis +150°C, Spülmaschinenfest und desinfizierbar, Unempfindlich gegenüber handelsüblichen Säuren und Laugen, Hohe Kantenfestigkeit durch Randverstärkung, In der Masse gefärbt, Gute Belüftung, Trocknung und gleichmäßige Abkühlung durch Stapelnoppen, Griffgünstige Gestaltung, Geeignet für vollautomatische Transportanlagen, 6 Jahre Garantie gegen Bruch bei normalem Gebrauch, bezogen auf den Ermüdungstest nach NF-Norm T 54-801:1992, Lebensmittelecht.




Bestellen Sie jetzt kostenlose Muster!



Abgerundete Ecken, flacher Rand	VPE:	Abmaße (LxB):	Bestell-Nr.:	Preis:
Euronorm Standard, 914 g	20	530 x 370 mm	682 1905-Farbe	11,65 €
1/1 Gastronorm Standard, 819 g	20	530 x 325 mm	682 1904-Farbe	10,60 €
4/2 Gastronorm Standard, 740 g	20	425 x 325 mm	682 1919-Farbe	11,20 €
1/2 Gastronorm Standard, 441 g	20	325 x 265 mm	682 1925-Farbe	7,40 €
Niedriger Rand	**VPE:**	**Abmaße (LxB):**	**Bestell-Nr.:**	**Preis:**
1/1 Gastronorm niedrig, 778 g	20	530 x 325 mm	682 1939+Farbe	12,35 €
Hoher Rand	**VPE:**	**Abmaße (LxB):**	**Bestell-Nr.:**	**Preis:**
Becken, 770 g	20	460 x 360 mm	682 1918+Farbe	10,90 €
Trapez Platzsparer, 784 g	20	455 x 355 mm	682 1915+Farbe	11,80 €
Kellner, 720 g	20	Ø 360 mm	682 1929+Farbe	13,00 €

*in den Farben Atrium Grau (365), Silberwenge (366), Golden Team (367), Sanoma Eiche (368), Nussbaum Ravenna (369) und Buche Scandic dunkel (376) erhältlich - bitte fragen Sie uns nach kostenlosen Mustern!

Eutektische Platten 1/1 GN Norm für alle 1/1 Thermobehälter, VPE: 1,



	Temperatur:	Abmaße (LxB):	Bestell-Nr.:	Preis:
Kälteakku +3°C	+3°C, Einfriertemperatur -10°C	530 x 325 mm	682 PEGS0001	55,00 €
Tiefkühlakku -8°C	-8°C, Einfriertemperatur -20°C	530 x 325 mm	682 PEGS9001	85,00 €
Tiefkühlakku -21°C	-21°C, Einfriertemperatur -30°C	530 x 325 mm	682 PEGS0002	60,00 €
Wärmeakku	+65°C, Wasserbad +80°C	530 x 325 mm	682 PEGS0003	70,00 €





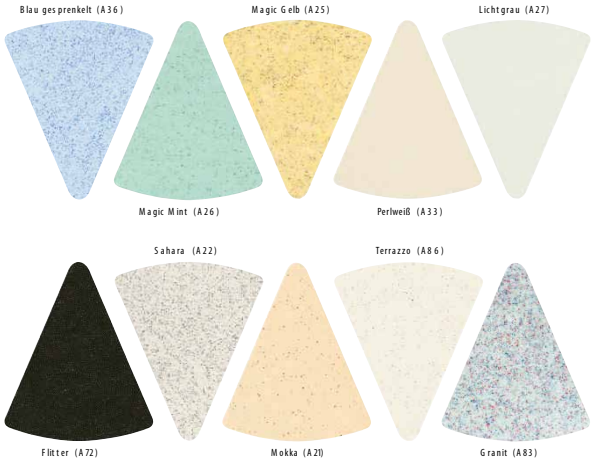


Fiberglas-Tabletts GP-Serie

Die leistungsstarken Polyester-Tabletts bestehen aus einem robusten, langfasrigen, verstärkten Fiberglasmaterial und sind extrem stoßfest. Eingefärbtes Isophthal-Polyesterharz bietet hohe Chemikalienfestigkeit und UV-Beständigkeit. Die stoßfesten, verstärkten Ecken schützen die Kanten des Tabletts und geben dem gesamten Tablett mehr Stabilität. Stapelnocken sorgen für gute Luftzirkulation, schnelles Trocknen und sauberes Stapeln.

Die Tabletts sind besonders spülmaschinenfest und können so oft wie nötig gespült werden.
5 Jahre Bruchgarantie bei sachgemäßen Gebrauch.
Ausführungen in 10 verschiedenen Farben - siehe rechts (Mokka A21, Sahara A22, Magic Gelb A25, Magic Mint A26, Lichtgrau A27, Perlweiß A33, Granit-Blau A36, Flitter A72, Granit A83 und Terrazzo A86).

	VPE:	Abmaße (BxT):	Bestell-Nr.:	Preis:
EN-Maß	12 St.	530 x 370 mm	86 GP3980	19,60 €
GN-Maß	12 St.	530 x 325 mm	86 GP4002	19,20 €
Trapez	12 St.	480 x 340 mm	86 GP4210	19,30 €
Achteck	12 St.	424 x 325 mm	86 GP4853	20,60 €
Kantine 1/2 GN	12 St.	325 x 265 mm	86 GP1070	12,60 €
Kantine 1/2 EN	12 St.	370 x 265 mm	86 GP1080	12,70 €
Kantine	12 St.	425 x 325 mm	86 GP4701	21,90 €
Kantine	12 St.	460 x 325 mm	86 GP4709	20,50 €
Kantine	12 St.	460 x 344 mm	86 GP0540	17,90 €
Kantine im Flachdesign	12 St.	457 x 355 mm	86 VT3646C	17,80 €





Buchenholzfurnier

Buchenholzfurnier mit rutschfester Oberflächenbeschichtung, temperaturbeständig von -10°C bis 100°C, bedingt spülmaschinenfest, bruchstabil und schlagfest, chemikalien- und fleckenbeständig, 3 Jahre Garantie auf Bruch bei sachgemäßer Behandlung,

	VPE:	Abmaße (BxT)/Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
Schlitten	12 St.	450 x 320 mm	86 PH 5560 16	24,00 €
Schlitten	12 St.	580 x 380 mm	86 PH 5560 26	32,10 €
Schlitten	12 St.	630 x 400 mm	86 PH 5560 36	38,90 €
Schlitten	12 St.	700 x 450 mm	86 PH 5560 46	49,10 €
Schlitten	12 St.	750 x 480 mm	86 PH 5560 56	55,60 €
Kaffeetablett oval	24 St.	260 x 200 mm	86 PH 5570 26	10,30 €
Kaffeetablett oval	24 St.	290 x 210 mm	86 PH 5570 36	11,20 €
Bierglasträger	12 St.	Ø 320 mm	86 PH 5585 16	21,30 €
Bierglasträger	12 St.	Ø 360 mm	86 PH 5585 26	28,30 €
Bierglasträger	12 St.	Ø 420 mm	86 PH 5585 36	34,30 €

7

Camtread Fiberglas Tabletts

Tablett mit rutschfester Gummioberfläche, spülmaschinenfest, bruchstabil und schlagfest, temperaturbeständig von -10° bis +100° C, 5 Jahre Garantie auf Bruch bei sachgemäßer Behandlung. Empfohlene Verwendung: Bankett-Service, Restaurants, Cafés, Bars, Clubs, Partyservice und Brauereien, Ausführungen in 2 Farben (Satin schwarz 110, Tavernenbraun 138),

	VPE:	Abmaße (BxT)/Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
Rund	12 St.	Ø 280 mm	86 1100CT	16,40 €
Rund	12 St.	Ø 355 mm	86 1400CT	21,30 €
Rund	12 St.	Ø 405 mm	86 1600CT	27,40 €
Oval	6 St.	685 x 560 mm	86 2700CT	67,40 €
GN-Maß	12 St.	530 x 325 mm	86 3253CT	47,80 €



CAMBRO
Presswerk Köngen GmbH









Helle Eiche - F86

Fiberglas-Tabletts VTC-Serie „Eiche hell texturiert“

aus Hochleistungspolyester gefertigt und für die intensive Nutzung geeignet. Strukturiertes Holzdekor auf beiden Seiten des Tabletts von Rand zu Rand - einfach eine perfekte Holzoptik. Kratz-, flecken- und chemikalienbeständig, bruchstabil (bei sachgemäßer Anwendung), temperaturbeständig von -40° bis 90°C, spülmaschinenfest.
5 Jahre Garantie bei sachgemäßer Behandlung.

	VPE:	Abmaße (BxT)/Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN-Maß	12 St.	325 x 530 mm	86 VTC3253TF86	25,00 €
GN 1/2 Maß*	12 St.	265 x 325 mm	86 VTC2632TF86	15,10 €
Rechteckig	12 St.	330 x 430 mm	86 VTC3343TF86	21,50 €
EN-Maß	12 St.	370 x 530 mm	86 VTC3753TF86	28,00 €
Rechteckig	12 St.	355 x 457 mm	86 VTC3646TF86	23,60 €
Rechteckig rutschfest *	12 St.	330 x 430 mm	86 VTC3343TNSF86	26,80 €
Rechteckig rutschfest *	12 St.	355 x 457 mm	86 VTC3646TNSF86	29,50 €

*nur in den Farben Eiche Hell F86 und Oliv hell F89 lagernd. Alle anderen Dekore Mindestbestellmenge 288 Stück.

In fünf weiteren Texturen erhältlich:



Eiche Braun - F87



Eiche dunkel - F88



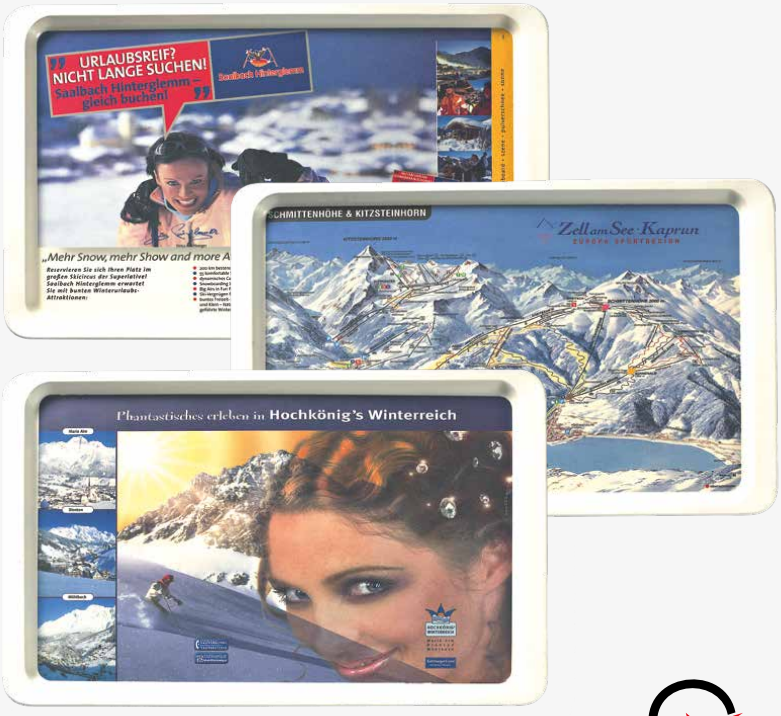
Schwarz - S60



Oliv hell - F89



Oliv braun - F90



Polyestertablett mit Aufdruck

Tabletts aus hochwertigem Polyester werden mit einer melaminharz-verstärkten Oberfläche angeboten, die dem Tablett verstärkten Schutz gegen Flecken, Abrieb und Kratzer bietet.

Fast alle Tabletts können wir gegen einen Aufpreis mit einem Werbe-aufdruck versehen. Bei allen weiteren Fragen, wie empfohlene Tablett-Farben, wird Sie unser Verkaufsberater gerne unterstützen.

- Mindestbestellmenge: 120 Tabletts pro Größe
- Musterproduktionszeit:
  10 Arbeitstage + Lieferzeit ab Eingang der reproreifen Vorlage
- Auftragsproduktionszeit: 4-6 Wochen
  + Lieferzeit ab Genehmigung der Vorlage und Auftragsbestätigung
- Aufdruckfläche: Bedruckt werden kann die Stellfläche des Tabletts
  ca. 1 cm vom Innenrand entfernt



Saftpresse „Classic" 11 G

robuste Zitruspresse, geliefert mit Presskegeln in drei Größen, Gehäuse Aluminium Hammerschlag grau lackiert,
Gewicht: 5,00 kg, 30 Liter/h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 130 W,
Abmaße (BxTxH): 200 x 300 x 350 mm,

Bestell-Nr. 450 S11G — Preis: 434,00 €

Saftpresse „Classic" 11 C

Gehäuse Aluminium verchromt, sonst wie S 11 G - siehe oben,
Anschluss: 230 V, Leistung: 130 W,
Abmaße (BxTxH): 200 x 300 x 350 mm,

Bestell-Nr. 450 S11C — Preis: 545,00 €



Saftpresse mit Hebel 10

sauberes Pressen von Zitrusfrüchten durch speziellen Druckhebel und Presskegel, Oberteil und Fuß Hammerschlag grau lackiert
Gewicht: 10,00 kg, 30 Liter/h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 230 W,
Abmaße (BxTxH): 200 x 300 x 380 mm,

Bestell-Nr. 450 S10 — Preis: 706,00 €

Saftpresse mit Hebel 10 C

ganz verchromt, sonst wie S 10 - siehe oben,
Anschluss: 230 V, Leistung: 230 W,
Abmaße (BxTxH): 200 x 300 x 380 mm,

Bestell-Nr. 450 S10C — Preis: 874,00 €



Saftpresse mit Hebel 70

Zitruspresse mit höchster Saftausbeute (wegen des speziellen Presskegels), leichtes, sauberes arbeiten wegen speziellem Druckhebel, für Gläser und Karaffen geeignet, extrem leise, einfache Reinigung,
Gewicht: 14,00 kg, 50 Liter/h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 275 W,
Abmaße (BxTxH): 240 x 400 x 490 mm,

Bestell-Nr. 450 S70 — Preis: 964,00 €





Entsafter / Zentrifuge 50 C

einfaches Entsaften einer Vielzahl von Obst und Gemüse, große Einfüllöffnung, einfache Reinigung durch Ezy-clean System, sehr leiser Motor, Basis schwarz,
Gewicht: 14,50 kg, 100 Liter/h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 600 W,
Abmaße (BxTxH): 260 x 470 x 450 mm,

Bestell-Nr. 450 S50 — Preis: 1.675,00 €



Entsafter / Zentrifuge 68

einfaches Entsaften einer Vielzahl von Obst und Gemüse, große Einfüllöffnung, einfache Reinigung durch Ezy-clean System, sehr leiser Motor, speziell für Saftbars geeignet,
Gewicht: 26,00 kg, 140 Liter/h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1300 W,
Abmaße (BxTxH): 320 x 480 x 580 mm,

Bestell-Nr. 450 S68 — Preis: 3.360,00 €

Cold Press Slow Juicer 65

- langsame, schonende Saftgewinnung
- Vitamine und Nährstoffe bleiben besser erhalten
- patentiertes System
- geringe Schaumbildung und Oxidation
- kein Absetzen von Teilchen
- hoher Ertrag
- großer Einfüllschacht
- leichte Reinigung, Teile spülmaschinengeeignet
- leise bei der Bedienung, auch im Gästebereich einsetzbar

Die langsame Extraktion des Saftes bewahrt die Nährstoffe, Enzyme, Vitamine und Mineralien, die natürlich in Gemüse und Obst vorhanden sind. Perfekt, um Detox-Säfte auf Bestellung herzustellen, ideal auch für grüne Säfte mit Grünkohl, Spinat, Sellerie, Drehzahl variabel von 5 - 80 U/min,
Gewicht: 28,50 kg, 60 Liter/h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 650 W,
Abmaße (BxTxH): 236 x 412 x 642 mm,

Bestell-Nr. 450 S65 — Preis: 5.205,00 €





QR-Code scannen und Produktvideo ansehen

Barblender 62

sehr leiser (62 dB) und leistungsstarker (2.500 - 15.000 U/Min) Blender, wartungsfreier Motor ohne Kohlen, kann als Drop-In-Version in eine Counteranlage eingebaut werden, leicht zu reinigendes Touchpad-Bedienpanel, 15 Standard-Programme, eigene Rezepte über USB-Schnittstelle programmierbar, Fassungsvermögen Mixbehälter 1,4 Liter, Gewicht: 8,30 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 3000 W,
Abmaße (BxTxH): 200 x 247 x 440 mm,

Bestell-Nr. 450 S62 — Preis: 2.135,00 €



Besteckbehälter

zweireihig mit Loch-Ø 10 cm, aus Edelstahl 18/0, seidenmatt poliert, für vier Besteckköcher (Lieferung ohne Besteckköcher), mit Gummifüßchen, schwere Qualität,
Abmaße (BxTxH): 260 x 300 x 200 mm,

Bestell-Nr. 60 284 004 Preis: 42,90 €

für 6 Besteckköcher (Lieferung ohne Besteckköcher),
Abmaße (BxTxH): 380 x 300 x 200 mm,

Bestell-Nr. 60 284 006 Preis: 49,30 €



Besteckköcher

perforiert, aus weißem Polyethylen, Ø: 100 mm, Höhe: 135 mm,

Bestell-Nr. 60 282 113 Preis: 2,50 €

perforiert, aus Edelstahl 18/10, Ø: 100 mm, Höhe: 135 mm,

Bestell-Nr. 60 285 117 Preis: 5,70 €

ungelocht, aus Edelstahl 18/10, Ø: 100 mm, Höhe: 135 mm,

Bestell-Nr. 60 286 117 Preis: 9,60 €



Besteckkasten

für 4 Einsätze GN 1/4 (siehe unten), aus Edelstahl 18/10, matt poliert, mit rutschfesten Füßen, schwere Qualität,
Lieferung ohne Einsätze,
Abmaße (BxTxH): 725 x 320 x 220 mm,

Bestell-Nr. 60 7003 004 Preis: 246,50 €

für 5 Einsätze GN 1/4 (siehe unten),
Abmaße (BxTxH): 895 x 320 x 220 mm,

Bestell-Nr. 60 7003 005 Preis: 272,00 €



Besteckeinsatz GN ¼

aus Edelstahl 18/10, mit aufklappbarem Plexiglasdeckel, mit abgeschrägtem Boden, zum Einsetzen oder Aufstellen, schwere Qualität, GN 1/4 - Tiefe: 155 mm,

Bestell-Nr. 60 7002 001 Preis: 34,40 €



Serviertablett rund

aus Edelstahl, hochglänzend, mit gebördeltem Rand,

Ø	Bestell-Nr.:	Preis:
300 mm	60 66 300	7,60 €
350 mm	60 66 350	9,80 €
400 mm	60 66 400	13,50 €



Serviertablett oval

aus Edelstahl, matt poliert, mit gebördeltem Rand,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
200 x 145 x 10 mm	60 64 190	3,20 €
230 x 175 x 11 mm	60 64 230	5,40 €
265 x 195 x 12 mm	60 64 260	5,60 €
285 x 220 x 14 mm	60 64 290	6,70 €



Bierglasträger rund

aus Edelstahl, mit Stapelschulter, Höhe 4 cm, schwere Qualität,

Abmaße (ØxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
320 x 55 mm	60 1255 320	13,70 €
360 x 55 mm	60 1255 360	20,40 €



Tablett rund / oval

rutschfest aus gummilaminiertem Schichtstoff, unzerbrechlich, spülmaschinengeeignet bis +100°C, kälteresistent bis -10°C, auch im nassen Zustand absolut rutschfest, säure-, laugen- und UV-beständig,

Abmaße (Ø x H / BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
320 x 15 mm	60 5305 321	18,70 €
380 x 15 mm	60 5305 381	22,30 €
430 x 15 mm	60 5305 431	25,90 €
265 x 200 x 10 mm	60 5308 261	10,70 €



Tablett „Gastro“ rund

von APS, aus glasfaserverstärktem Kunststoff, rutschfeste Oberfläche
Abmaße (BxTxH): 575 x 370 x 120 mm,

Abmaße (Ø x H):	Bestell-Nr.:	Preis:
275 x 20 mm	145 00547	27,90 €
355 x 20 mm	145 00548	39,60 €
405 x 20 mm	145 00549	43,20 €



Tablett rechteckig

rutschfest aus gummilaminiertem Schichtstoff, unzerbrechlich, spülmaschinengeeignet bis +100°C, kälteresistent bis -10°C, auch im nassen Zustand absolut rutschfest, säure-, laugen und UV-beständig,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
460 x 360 x 16 mm	60 5310 461	25,00 €
610 x 430 x 16 mm	60 5310 611	34,00 €



Barmixer / Blender

HAMILTON BEACH, mit Edelstahlbehälter (0,95 l),
2 Geschwindigkeitsstufen mit Impulsfunktion,
Anschluss: 230 V, Leistung: 450 W,

Bestell-Nr. 287 HBB250S — Preis: 527,00 €

Edelstahlbecher 0,95 l - komplett zu HBB250S,

Bestell-Nr. 287 6162-250SCE — Preis: 265,00 €



Barmixer / Blender

HAMILTON BEACH Rio HBB255 mit Tritan-Becher (1,40 l),
2 Geschwindigkeitsstufen mit Impulsfunktion,
Anschluss: 230 V, Leistung: 450 W,

Bestell-Nr. 287 HBB250 — Preis: 469,00 €

Tritan-Becher 1,4 l - komplett zu HBB250,

Bestell-Nr. 287 6126-250CE — Preis: 226,00 €



Barmixer / Blender

HAMILTON BEACH HBB908R mit Polycarbonatbehälter
(1,25 l), 2 Geschwindigkeitsstufen,
Anschluss: 230 V, Leistung: 400 W,

Bestell-Nr. 287 HBB908 — Preis: 319,00 €

Polycarbonatbecher 1,25 l - komplett zu HBB908,

Bestell-Nr. 287 6126 HBB908 — Preis: 107,00 €



Barblender 37D

von Santos, Blender mit Ausdauer, ideal für den Bar- und Küchenbereich, Zerkleinert auch Eiswürfel, laufruhig und kraftvoll, passend dazu gibt es Mixbecher 4 + 2 Liter, in Kunststoff und Edelstahl, stufenlos bis 18.000 U/min., Grau lackiert,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1200 W,
Abmaße (BxTxH): 215 x 230 x 615 mm,

Bestell-Nr. S37D neu — Preis: 1.065,00 €

Aufsätze zu 37D

	Bestell-Nr.:	Preis:
2 Liter Edelstahl	S2l	500,00 €
4 Liter Edelstahl	S4l	580,00 €
2 Liter Kunststoff	S2P	265,00 €
4 Liter Kunststoff	S4P	305,00 €



Drinkmixer / Spindelmixer

HAMILTON BEACH HMD200 mit einem rostfreiem Edelstahlbecher, 3 Geschwindigkeitsstufen und Impulsfunktion,
Anschluss: 230 V, Leistung: 300 W,

Bestell-Nr. 287 HMD200 — Preis: 842,00 €

Edelstahlbehälter - komplett zu HMD200,

Bestell-Nr. 287 176-1395 — Preis: 51,00 €



Standmixer B283 Tech

von NOSCH, Profi Blender mit 6 vorprogramierte Tasten, LED Display, Puls-Taste, 1.700 Watt Motor 3.000 bis 28.000 RPM, 1,5 Liter Dynamic Spin Behälter aus Polycarbonat und 2 flügeligem Messer, 15.000 U/ Min.,
Gewicht: 4,90 kg, Inhalt: 0,9 Liter,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1700W,
Abmaße (BxTxH): 180 x 195 x 450 mm,

Bestell-Nr. 120 1008145 — Preis: 500,00 €



Eis Crusher elektrisch

von Bartscher, Edelstahl, leistungsstark, platzsparend, nicht nur für den Thekenbereich ideal, Vorratsbehälter: 1,00 kg,
Gewicht: 14,00 kg, Kapazität bis 60 kg Eis/h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 60 W,
Abmaße (BxTxH): 173 x 380 x 385 mm,

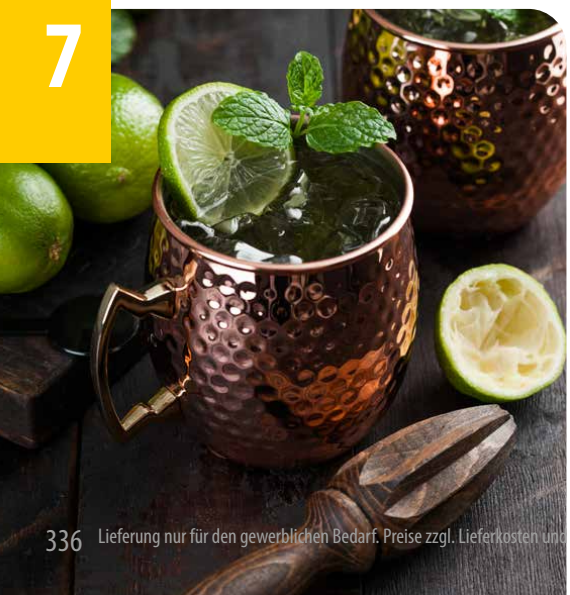
Bestell-Nr. 24 135 012 — Preis: 648,00 €



Standmixer B285 silent

von NOSCH, Profi Blender mit 6 vorprogramierte Tasten, LED Display, Puls-Taste, Schallschutzhaube, 1.700 Watt, 3.000 bis 28.000 RPM, 1,5 Liter Dynamic Spin Behälter aus Polycarbonat und 2 flügeligem Messer, Gewicht: 8,80 kg, Inhalt: 1,5 Liter,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1700 W,
Abmaße (BxTxH): 220 x 195 x 470 mm,

Bestell-Nr. 120 1008148 — Preis: 1.795,00 €





Granitor® ICON

optimal für Kleinstmengen, leichte Bedienung, digitale Steuerung, patentierte Magnetflanschkupplung, transparenter Behälter, unbeleuchteter Deckel, kompakte Bauweise, Gehäuse weiß lackiert, Tropfschale mit Füllstandsanzeige, Werbefläche auf den Getriebemotorabdeckungen, einfache, schnelle und gründliche Reinigung, Inhalt: 1 x 2,80 Liter, Gewicht: 20,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 460 W,
Abmaße (BxTxH): 440 x 180 x 490 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
ICON 3-1 ETC	120 1006900	1.166,00 €
ICON 3-2 ETC	120 1006901	2.133,00 €
ICON 3-3 ETC	120 1006902	2.875,00 €
ICON 6-1 ETC	120 1008071	1.346,00 €
ICON 6-2 EASY	120 1008072	2.426,00 €
ICON 6-3 EASY	120 1008073	3.303,00 €



Frappé Mixer M98 Plus B Black

die professionellen Frappé Mixer werden aufgrund ihrer Leistungsstärke bevorzugt in der Gastronomie und im Fitnessbereich eingesetzt. Optional ist ein Becherhalter „Shake-to-go" erhältlich, Korpus aus Aluminiumspritzguss, Becherhalterung, Rührstab und Mikroschalter aus Edelstahl, , inkl. zwei Mixaufsätze (1x Doppelrühraufsatz, 1x Einfachrühraufsatz),
Inhalt: 0,9 Liter, Gewicht: 3,40 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 300 W,
Abmaße (BxTxH): 210 x 180 x 485 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
M98 Plus G*	120 1000143	554,00 €
M98 Plus B*	120 1000052	554,00 €
M98 Plus GT**	120 1000053	500,00 €
M98 Plus BT**	120 1000142	500,00 €

* mit Edelstahlbecher **mit Polycarbonatbecher



Granitor® NG Easy

benutzerfreundliche Tastatur, Display mit Temperaturanzeige, Kondenswasserauffangsystem, abnehmbare Bleche zur Reinigung des Kondensators, beleuchteter Deckel, Werbefläche an Front- und Rückseite, Tropfschale mit Füllstandsanzeige, Geräuschpegel unter 70 dB (A),
Anschluss: 230 V, Leistung: 510 W,
Abmaße (BxTxH): 500 x 200 x 700 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
1 x 10 Liter	120 1006909	1.688,00 €
2 x 10 Liter	120 1006910	2.925,00 €
3 x 10 Liter	120 1006911	4.005,00 €
1 x 6 Liter	120 1006912	1.499,00 €
2 x 6 Liter	120 1006913	2.606,00 €
3 x 6 Liter	120 1006914	3.599,00 €



Getränkespender für Ayran & Protein-Shakes A19

speziell zum Kühlen und Ausschank von speziellen Produkten wie Ayran, Trinkjoghurt und Flavored Water konzipiert. Die Produkte können dabei dickflüssiger sein oder sie können Fruchtstücke enthalten. Auch Orangen oder Zitronenscheiben können Werbewirksam im Produkt enthalten sein, da das Produkt mittels eines Rührflügels in Bewegung gehalten wird,
Inhalt: 19,00 Liter, Gewicht: 19,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 300 W,
Abmaße (BxTxH): 320 x 400 x 640 mm,

Bestell-Nr. 120 1000004 Preis: 1.602,00 €



Dispenser Arctic Compact 8/1 C

der Dispenser ist für Säfte, Eistee, andere Kaltgetränke und Milch geeignet, Ideal für den SB - Bereich, einfache Bedienung, leichte Reinigung, Produkt wird durch ein Schneckensystem gepumpt und dabei von + 2 °C bis + 8 °C gekühlt, Edelstahlgehäuse, Tropfschale mit Füllstandsanzeige, Inhalt: 8,00 Liter,
Material: Edelstahl, Gewicht: 13,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 170 W,
Abmaße (BxTxH): 630 x 180 x 400 mm,

Bestell-Nr. 120 1006927 Preis: 585,00 €



Saftzentrifuge ES500

funktioneller und leiser als je zuvor. Jede Komponente wurde speziell für die Gewinnung frischer Säfte aus Obst und Gemüse mit automatischem Fruchtfleischauswurf entwickelt. Und das beeindruckend leise, so wird das Geschäft und die Kunden nicht gestört.Das praktische Design mit einem 75 mm Einfüllschacht ist ideal für mittelgroße Saftbars, Material: Edelstahl,

	Leistung	Bestell-Nr.:	Preis:
ES500	120 Liter Saft/h.	120 1000074	2.024,00 €
ES900	180 Liter Saft/h.	120 1008232	3.419,00 €





Abb. mit Zubehör

Citrocasa Fantastic M/AS

Schon mit der Kleinsten von Citrocasa sind Sie mitten drin, als wichtiger Teil der flexiblen Citrocasa Modellpalette ist die Fantastic M/AS Advance jene Fruchtpresse, die schon in kleinerem Rahmen für begeisterte Kunden sorgt, einfachste Handhabung durch weitgehende Automation, digitales Display mit Zählwerk der gepressten Orangen,
presst 30 Orangen/Minute = ca. 2 Liter Saft/Minute,
Zufuhrarm: ca. 4 Früchte
optimale Frucktgröße: 65-78 mm Durchmesser,
Anschluss: 230 V, Leistung: 200 W,
Abmaße (BxTxH): 390 x 555 x 795 mm,

Bestell-Nr. 13 6000008 Preis: 4.741,00 €

Citrocasa Fantastic F/SB

Die Citrocasa Fantastic F/SB Advance macht Selbstbedienung durch ausgeklügelte Technik zu einem Erlebnis mit Luxuscharakter, einfach Glas unterstellen und Zapfhahn drücken, alles andere macht die Presse von selbst, in jeder Schankanlage optimal integrierbar, digitales Display mit Zählwerk der gepressten Orangen,
presst 30 Orangen/Minute = ca. 2 Liter Saft/Minute,
Vorratskorb: 17 kg (ca. 78-83 Orangen),
optimale Frucktgröße: 65-78 mm Durchmesser,
Anschluss: 230 V, Leistung: 200 W,
Abmaße (BxTxH): 500 x 655 x 945 mm,

Bestell-Nr. 13 4050008 Preis: 6.641,00 €



Sorbet- und Speiseeismaschine Mini

Füllkapazität: 0,75 kg, Material: Edelstahl, Gewicht: 18,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 150 W,
Abmaße (BxTxH): 300 x 450 x 270 mm,

Bestell-Nr. 13 7500 Preis: 1.026,00 €



Kronen Entsafter KE-5500

Material: Edelstahl, Gewicht: 16,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1500 W,
Abmaße (BxTxH): 275 x 475 x 610 mm,

Bestell-Nr. 13 45800 Preis: 2.841,00 €



Abb. mit Zubehör

Fahrbarer Unterbau für Citrocasa Fantastic

für Serie Fantastic M/AS und F/SB Advance,
Gewicht: 32,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 600 x 490 x 750 mm,

Bestell-Nr. 13 70550 Preis: 1.320,00 €



Sorbet- und Speiseeismaschine Stella

Füllkapazität: 1,25 kg, Material: Edelstahl, Gewicht: 30,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 300 W,
Abmaße (BxTxH): 510 x 350 x 310 mm,

Bestell-Nr. 13 7100 Preis: 1.435,00 €



Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!


(1)


(2)


(3)


(4)


(5)


(6)


(7)

Edelstahl Flaschenkühler und Bar-Becher der Serien „Moscow Mule", „Julep Mug" und „Mini Shot" im Antik-Kupfer-Look

Flaschenkühler und „Moscow Mug" & Becher „Mini Shot"

	Abmaße (ØxH)/vol.:	Bestell-Nr.:	Preis:
Flaschenkühler (1)	200 x 210 mm / 5 l	145 93330	8,00 €

Becher „Moscow Mug"

	Abmaße (ØxH)/vol.:	Bestell-Nr.:	Preis:
Becher (2)	90 x 90 mm / 0,45 l	145 93322	42,40 €
Becher (3)	90 x 100 mm / 0,5 l	145 93323	22,50 €
Becher (4)	95 x 100 mm / 0,5 l	145 93331	15,50 €

Becher „Julep Mug"

	Abmaße (ØxH)/vol.:	Bestell-Nr.:	Preis:
Becher (5)	80 x 115 mm / 0,4 l	145 93336	12,40 €
Becher (6)	85 x 100 mm / 0,35 l	145 93327	24,70 €
Becher (7)	85 x 130 mm / 0,5 l	145 93364	38,70 €

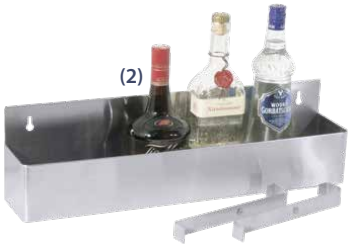
Für weitere Farbvarianten bitte Anfragen!


(1)

Wein- / Sektkühler (1)

aus Aluminium, Abmaße (BxTxH): 300 x 235 x 230 mm, 7 Liter,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Kupfer-Look	145 36111	19,80 €
Gunmetal-Look	145 36112	14,00 €


(2)

Speedrack / Barregal (2)

Abmaße (BxTxH): 560 x 100 x 150 mm,

Bestell-Nr. 60 7551 056 — Preis: 26,30 €


(3)

Barzutatenbehälter (3)

Abmaße (BxTxH): 500 x 155 x 90 mm,

Bestell-Nr. 60 1120 006 — Preis: 22,40 €


(4)

Bitterflasche (4)

aus dickem Glas im Art Déco Stil, mit Spritzausgiesser zur tropfen- oder spritzerweisen Dosierung von Cocktail-Bitter wie Angostura- oder Orangenbitter, Inhalt: 200 ml,

Bestell-Nr. 60 1478 200 — Preis: 7,20 €


(1)


(2)

Flaschenöffner (1) Metallausführung,

Bestell-Nr. 193 1094 2210 — Preis: 0,90 €

Flaschenöffner „Woody" (2) mit Holzgriff,

Bestell-Nr.193 1008 2210 — Preis: 1,70 €


(3) (4)

Glockenkorkenzieher „Chianti" (3) verchromt,

Bestell-Nr. 193 6255 336C — Preis: 27,20 €

Hebelkorkenzieher (4) aus verchromten Messing,

Bestell-Nr. 60 453 195 — Preis: 10,50 €


(5)


(6)

Sektflaschenverschluss (5) verchromt,

Bestell-Nr. 60 350 058 — Preis: 4,40 €

Flaschenverschluss (6) aus Polypropylen,

Bestell-Nr. 60 352 040 — Preis: 0,90 €


(7) (8)

Kellnermesser (7) mit Teflon-Spirale, 120 mm,

Bestell-Nr. 145 93301 — Preis: 11,30 €

Kellnermesser Profi (8) Edelstahl, Holz, 115 mm,

Bestell-Nr. 145 93302 — Preis: 22,50 €


(9)

Kellnermesser (9)

Edelstahl 18/0, mit Kunststoffgriff, 120 mm,

Bestell-Nr. 60 312 120 — Preis: 3,60 €





Drehaschenbecher „Push“

aus Glas, dark grey, glänzend, Deckel aus Metall, verchromt, mit Drehmechanismus und Bajonettverschluss,

	Abmaße (ØxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
dark gery	95 x 110 mm	145 00568	135,00 €



Windaschenbecher

aus Glas, matt, gefrosted, Deckel aus Metall, verchromt, mit Bajonettverschluss,

	Abmaße (ØxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
weiß	95 x 80 mm	145 00560	72,90 €
berry	95 x 80 mm	145 00561	98,10 €
dunkelgrün	95 x 80 mm	145 00562	98,10 €
blau	95 x 80 mm	145 00563	215,10 €
schwarz	95 x 80 mm	145 00564	251,10 €

contacto



Wandascher (1)

zur Wandmontage, aus Edelstahl, abschließbar, Ø: 130 mm, Höhe: 280 mm,

Bestell-Nr. 60 1625 275 — Preis: 104,50 €



Standascher (2)

seidenmatt poliert, aus Edelstahl, zur ortsfesten Montage am Boden, abschließbar, Ø: 115 mm, Höhe: 1000 mm,

Bestell-Nr. 60 1622 100 — Preis: 159,80 €



Konferenzkühler

Kunststoff SAN, Edelstahl, inklusive Kühlakku, Kapselheber, Kronkorkenschale, mit 6 Öffnungen (Ø 67 mm) für 0,25 bis 0,5 Liter-Flaschen, stapelbar,

Optik Außen:	Abmaße (ØxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
weiß	230 x 150 mm	145 00620	215,10 €
schwarz	230 x 150 mm	145 00621	251,10 €



Getränkewanne „Tin“

Metall, verzinkt, mit PVC Kunststoffeinsatz,

Inhalt:	Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
11 Liter	400 x 280 x 220 mm	145 36095	93,60 €
18 Liter	500 x 320 x 230 mm	145 36096	216,00 €



Abb. mit Zubehör

Getränkewanne „Tin“

Metall, verzinkt, mit PVC Kunststoffeinsatz, Inhalt: 11 Liter,

Optik Außen:	Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Kupferoptik	400 x 280 x 220 mm	145 36100	279,00 €
schwarz	400 x 280 x 220 mm	145 36101	53,10 €



Tischschelle (1)

hochglänzend, Ø: 50 mm, Höhe: 90 mm,

Bestell-Nr. 60 1042 009 — Preis: 14,10 €

Rezeptionsglocke / Kellnerglocke (2)

Hochglanzverchromt, mit schwarzem Fuß, Höhe: 60 mm,

Bestell-Nr. 60 1047 001 — Preis: 4,80 €



Tischkrümelentferner (3)

aus Edelstahl,
Abmaße (LxB): 150 x 15 mm,

Bestell-Nr. 60 7550 150 — Preis: 1,00 €

Krümelbürste (4)

mit Holzgriff, schwarze Borsten aus Polypropylen, ideal für Hemdtaschen, Abmaße (LxB): 95 x 45 mm,

Bestell-Nr. 60 5880 095 — Preis: 1,40 €



Tischrestebehälter aus Polypropylen (5)

Abmaße (ØxH): 110 x 140 mm, 0,9 Liter,

	Bestell-Nr.:	Preis:
weiß	145 02038	102,60 €
schwarz	145 02039	53,10 €

Tischrestebehälter aus Edelstahl (6)

matt poliert, Schwingdeckel mit Bajonettverschluss, abnehmbar,

	Abmaße (ØxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Edelstahl	120 x 170 mm	145 00029	102,60 €
18/8 Edelstahl	100 x 130 mm	145 00027	147,60 €



Shaker

	Bestell-Nr.:	Preis:
Shaker „Classic“ (1) Edelstahl, Inhalt: 700 ml	145 93326	18,80 €
Boston-Shaker (2) Edelstahl/Glas, Inhalt: 700 ml	145 93325	21,60 €
Cocktail-Shaker (3) Edelstahl, 3-teilig, Inhalt: 500 ml	60 63 050	11,70 €
Cocktail-Shaker (4) Edelstahl, 3-teilig, Inhalt: 800 ml	60 390 050	8,30 €
Barmaß (5) Edelstahl, Ø: 4,5 cm, Inhalt: 20 / 40 ml	145 93352	21,60 €
Barmaß (5) Edelstahl, Ø: 4 cm, Inhalt: 25 / 50 ml	145 93324	19,80 €
Cocktailmaß / Jigger (6) Skalierung 1-3 cl und 1-5 cl	60 1565 050	6,60 €



Mix-/Vorratsbehälter

Behälter und Deckel aus Polypropylen, farbige Ausgießer aus SAN-Kunststoff mit 10 mm Ø Ausgussöffnung, Lieferung jeweils im Satz bestehend aus einem weißen 1 Liter Behälter mit buntem, gleichfarbigem Deckel und Ausgussteil, zum Lagern, Mixen und Ausschenken von Flüssigkeiten,

	Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Mix-/ Vorratsbehälter	braun	60 5843 101	4,00 €
Mix-/ Vorratsbehälter	weiß	60 5843 103	4,00 €
Mix-/ Vorratsbehälter	gelb	60 5843 104	4,00 €
Mix-/ Vorratsbehälter	rot	60 5843 105	4,00 €
Mix-/ Vorratsbehälter	orange	60 5843 106	4,00 €
Mix-/ Vorratsbehälter	grün	60 5843 109	4,00 €









Edelstahl Trinkhalme Set (1)

18/8 Edelstahl, Gunmetal-Look, 10 Trinkhalme, inkl. 1 Reinigungsbürste, Ø 8 mm, Länge: 210 mm,

Bestell-Nr. 145 93384 Preis: 23,80 €

Glas Trinkhalme Set (2)

Glas, 7 Trinkhalme, Ø 10 mm, Länge: 210 mm,

Bestell-Nr. 145 93390 Preis: 25,70 €

Serviettenhalter „Bar“ (3)

Metall verchromt, Abmaße (BxT): 140 x 140 mm,

Bestell-Nr. 145 11762 Preis: 11,70 €

Barsieb / Strainer (4)

Edelstahl, Ø 90 mm, Griff 90 mm,

Bestell-Nr. 145 93347 Preis: 18,80 €

Barmatte schmal (5)

Abmaße (BxTxH): 77 x 9 x 1,5 cm,

Bestell-Nr. 60 370 770 Preis: 8,50 €

Servicematte (6)

Abmaße (BxTxH): 45 x 30 x 1 cm,

Bestell-Nr. 60 370 450 Preis: 14,90 €



Ausgießer

	Bestell-Nr.:	Preis:
Kunststoff schwarz	60 5852/001	0,20 €
Kunststoff neutral	60 5852/002	0,20 €
Kunststoff gelb	60 5852/004	0,20 €
Kunststoff rot	60 5852/005	0,20 €
Kunststoff blau	60 5852/007	0,20 €
Kunststoff grün	60 5852/009	0,20 €
Jet-Pour transparent	193 4122 229G	1,30 €
Jet-Pour chrom	193 4122 229C	2,60 €
Gastro Kork	193 4370 2290	2,60 €
Gastro PE-Kork	193 4372 2290	2,20 €



Spirituosen-Dosiergerät 2 cl

Kunststoff schwarz	Bestell-Nr. 193 9220 2260	Preis: 11,90 €
Metallausführung	Bestell-Nr. 193 9520 2260	Preis: 18,70 €

Flaschenhalterung

mit Schraubklemme zur Montage an Bar-Regale, für 0,7/1,0 Ltr. Flaschen, Material: Aluminium,

Bestell-Nr. 193 8811 2210 Preis: 17,00 €



Manuelle Handfruchtpresse

von HAMILTON BEACH, schwere Ausführung, säurefeste Beschichtung, inkl. integrierter Tropfenfänger, Höhe: 500 mm,

Bestell-Nr. 287 1G932 Preis: 603,00 €



Außerhalb des Spülbeckens einsetzbar!

Delfin TS-2100 Gläser-Druckspülgerät (1)

mit getrennter Vor- und Nachspülung,
zum Anschluss an die Unterspülung,
Abmaße (BxTxH): 370 x 185 x 370 mm,

Bestell-Nr. 632 08058 — Preis: 105,00 €

Delfin TS-3100 Gläser-Druckspülgerät (2)

mit getrennter Vor- und Nachspülung,
zum Anschluss an die Unterspülung,
Abmaße (BxTxH): 325 x 200 x 355 mm,

Bestell-Nr. 632 08034 — Preis: 96,00 €



Kellnerbörse

aus weichem dünnen Material, dadurch schlankes Design und geringes Eigenvolumen, Geldscheinfächer, Münzfach und Reißverschlussfach, mit Öse für Kette,

Material:	Abmaße (LxB):	Bestell-Nr.:	Preis:
Schweineleder	190 x 105 mm	60 5836 175	24,50 €
Lederimitat	175 x 100 mm	60 5836 190	15,70 €



Kellnergürteltasche

Revolvertasche zu Kellner-börse, aus schwarzem Polyurethan,

Bestell-Nr. 60 5838 890 — Preis: 7,40 €



Kassenschlüsselkette

60 cm langer flexibler Auszugsdraht, mit Befestigungsclip,

Bestell-Nr. 60 5837 320 — Preis: 3,00 €



Rechnungsmappe

Münzfach aus lackiertem Holz, Deckel aus echtem Leder, mit Gummiband, Abmaße (LxBxH): 180 x 100 x 18 mm,

Bestell-Nr. 60 3859 180 — Preis: 12,80 €



Gläserbürste mit Kunststoffplatte

schwarze und weiße Borsten aus Polypropylen (Ø 7 cm), auf stabiler schwarzer Kunststoffplatte 19 x 10 cm, mit 4 Saugfüßen,

Länge:	Breite:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	180 mm	180 mm	60 5888 218	9,70 €
180 mm	240 mm	180 mm	60 5888 318	10,70 €
240 mm	240 mm	240 mm	60 5888 324	12,10 €

Gläserbürste mit Aluminiumplatte

schwarze und weiße Borsten aus Polypropylen (Ø 7 cm), auf Aluminiumplatte 19 x 10 cm, mit 4 Saugfüßen,

Länge:	Breite:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	180 mm	180 mm	60 5890 218	13,00 €
180 mm	240 mm	180 mm	60 5890 318	13,00 €
240 mm	240 mm	240 mm	60 5890 324	14,80 €



Bierleitungsreiniger-Set

komplett bestehend aus Gerät, Druckschläuchen, Schwammkugeln und Anschlussklemmen,
Gewicht: 2062 g,

Bestell-Nr. 60 5893 001 — Preis: 137,70 €



Standrohr für Spülbecken

Gummipfropfen passend zu den marktüblichen Abläufen 1 ¼" und 1 ½" in Spülbecken,
Gewicht: 113 g, Ø: 30 mm, Länge: 275 mm,

Bestell-Nr. 60 4009 275 — Preis: 9,70 €



Die Welt der Großküche GTEG



8. Gedeckter Tisch

Hotelporzellan, Hotelglas, Hotelbesteck.

8





Kollektion Purity Classic, Reflections - Noble China - Pure Eleganz

Made in Germany



Teller flach rund Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
170 mm	30 66900176	7,83 €
220 mm	30 66900226	11,72 €
240 mm	30 66900246	13,10 €
260 mm	30 66900266	15,17 €
290 mm	30 66900296	19,30 €
320 mm	30 66900326	23,44 €



Teller tief rund Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	30 66901206	9,68 €
240 mm	30 66901246	13,79 €
290 mm	30 66901296	19,99 €



Teller flach rund coup
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	30 66912166	5,52 €
210 mm	30 66912216	10,14 €
240 mm	30 66912246	13,10 €
270 mm	30 66912276	16,55 €
290 mm	30 66912296	19,30 €
310 mm	30 66912316	22,06 €



Teller tief rund coup
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	30 66913206	9,68 €
240 mm	30 66913246	13,79 €
290 mm	30 66913296	19,99 €



Teller flach rund Fahne Relief
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
170 mm	30 66900676	7,83 €
220 mm	30 66900726	11,72 €
260 mm	30 66900766	15,17 €
290 mm	30 66900796	19,30 €
320 mm	30 66900826	23,44 €



Teller tief rund Fahne Relief
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
240 mm	30 66901746	13,79 €
290 mm	30 66901796	19,99 €

Platte oval Fahne
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
180x130 mm	30 66920186	12,92 €
240x180 mm	30 66920246	18,88 €
330x240 mm	30 66920336	29,81 €
380x280 mm	30 66920386	36,02 €

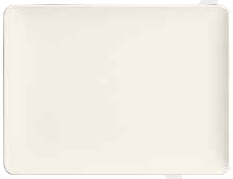


Platte oval coup
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
120x90 mm	30 66922126	6,96 €
330x240 mm	30 66922336	29,81 €
370x270 mm	30 66922376	34,78 €

Teller flach quadratisch coup
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
180x90 mm	30 66915096	5,62 €
200x150 mm	30 66915206	9,22 €
270x200 mm	30 66915276	16,55 €



Platte rechteckig coup
VPE: 12

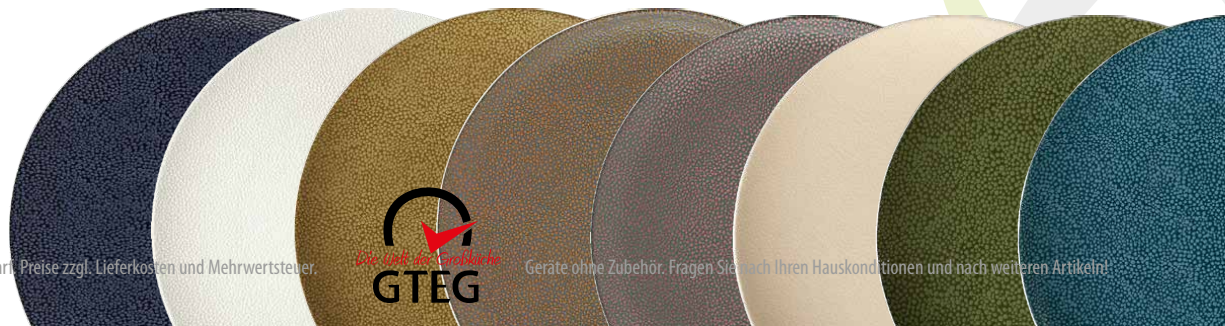
LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
180x90 mm	30 66923186	9,32 €
200x150 mm	30 66923206	12,40 €
270x200 mm	30 66923276	22,36 €
340x200 mm	30 66923346	31,05 €
420x200 mm	30 66923426	40,99 €



Gießer
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,15 l	30 66947156	12,87 €
0,30 l	30 66947306	18,38 €

Purity ist in vielen weiteren Dekorvarianten erhältlich - Bitte fragen Sie uns an!



Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer. Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!

BAUSCHER GERMANY







Kollektion Purity Coup, Square, Specials, Pearls – Noble China - Pure Eleganz

Made in Germany



Suppenobertasse
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,27 l	30 66927776	10,60 €
0,35 l	30 66928856	11,92 €
Untertasse	30 66968196	5,52 €
Untertasse	30 66971356	6,07 €



Bowl rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
90 mm	30 66965696	7,62 €
100 mm	30 66965776	8,94 €
120 mm	30 66965956	11,92 €



Schale rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
110 mm	30 66957116	8,11 €
140 mm	30 66957146	12,25 €



Schälchen rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
80 mm	30 66957086	6,13 €



Schüssel rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	30 66957166	16,06 €
190 mm	30 66957196	24,34 €
220 mm	30 66957226	32,62 €
250 mm	30 66957256	50,01 €



Schälchen rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
70 mm	30 66961076	6,13 €



Schale rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
130 mm	30 66961136	10,84 €



Schüssel rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	30 66961206	16,05 €



Schale oval
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
120x90 mm	30 66962126	7,45 €
160x120 mm	30 66962166	12,75 €



Schüssel asymmetrisch
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
170x170 mm	30 66933676	14,92 €
250x240 mm	30 66933756	21,74 €



Espressotasse
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	30 66951596	6,79 €
Untertasse	30 66969096	4,97 €
Untertasse	30 66969596	4,97 €
0,09	*30 66952096	6,79 €
Untertasse	30 66969096	4,97 €
Untertasse	30 66969596	4,97 €



Kaffeetasse
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,19 l	30 66951696	8,45 €
0,22 l	30 66951726	8,94 €
0,26 l	30 66951766	9,60 €
Untertasse	30 66969196	5,52 €
Untertasse	30 66969696	5,52 €
Untertasse	30 66968196	5,52 €



Kaffeetasse
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,19 l	30 66951196	8,45 €
0,22 l	30 66951226	8,94 €
0,26 l	30 66969196	5,52 €
Untertasse	**30 66969696	5,52 €
Untertasse	30 66968196	5,52 €



Becher
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,35 l	30 66956356	11,10 €
Untertasse	30 66969196	5,52 €
Untertasse	30 66969696	5,52 €



Milchkaffeetasse
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,35 l	30 66951856	11,10 €
Untertasse	30 66968196	5,52 €
Untertasse	30 66971356	6,07 €
Untertasse	30 66968196	5,52 €

*Espresso Tasse/-Untertasse

8





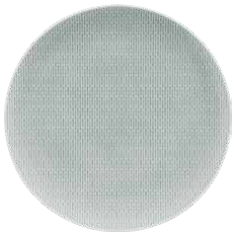
Kollektion Scope / Scope linea - Die Kraft des Einfachen

Made in Germany



Teller flach rund coup Struktur GRAY / VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	30 6731265A	5,24 €
200 mm	30 6731270A	9,21 €
260 mm	30 6731276A	15,18 €
280 mm	30 6731278A	17,94 €
320 mm	30 6731282A	23,46 €



Teller flach rund coup Struktur SEA / VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	30 6731265B	5,24 €
200 mm	30 6731270B	9,21 €
260 mm	30 6731276B	15,18 €
280 mm	30 6731278B	17,94 €
320 mm	30 6731282B	23,46 €



Teller tief rund coup Struktur GRAY / VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
240 mm	30 6731374A	13,80 €
290 mm	30 6731379A	20,03 €



Teller tief rund coup Struktur SEA / VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
240 mm	30 6731374B	13,80 €
290 mm	30 6731379B	20,03 €



Platte oval coup Struktur GRAY
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
230x150 mm	30 6732273A	17,91 €
320x190 mm	30 6732282A	28,57 €
370x220 mm	30 6732287A	34,78 €
460x180 mm	30 6732296A	45,98 €



Bowl rund Struktur GRAY
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
130 mm	30 6736545A	11,92 €
Untertasse	30 6736995B	7,17 €



Bowl rund Struktur SEA
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
130 mm	30 6736545B	11,92 €
Untertasse	30 6736959B	4,43 €



Schale rund Struktur GRAY
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	30 6736162A	8,43 €
170 mm	30 6736166A	12,09 €



Schale rund Struktur SEA
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	30 6736162B	8,43 €
170 mm	30 6736166B	12,09 €



Platte oval coup Struktur GRAY
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
230x150 mm	30 6732273B	17,91 €
320x190 mm	30 6732282B	28,57 €
370x220 mm	30 6732287B	34,78 €
460x180 mm	30 6732296B	45,98 €



Kaffeetasse / Becher GRAY
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,18 l	30 6735168A	8,28 €
0,22 l	30 6735172A	8,94 €
0,28 l	30 6735178A	9,97 €
0,35 l	30 6735185A	11,10 €
0,32 l	30 6735532A	10,61 €
Untertasse	30 6736980A	5,51 €



Kaffeetasse / Becher GRAY
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,18 l	30 6735168B	8,28 €
0,22 l	30 6735172B	8,94 €
0,28 l	30 6735178B	9,97 €
0,35 l	30 6735185B	11,10 €
0,32 l	30 6735532B	10,61 €
Untertasse	30 6736980B	5,51 €



Espressotasse
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09	30 6735259A	6,80 €
Untertasse	30 6736959A	4,43 €
0,09	30 6735259B	6,80 €
Untertasse	30 6736995B	7,17 €



Schüssel rund Struktur GRAY
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
190 mm	30 6736169A	15,02 €
230 mm	30 6736173A	21,89 €



Schüssel rund Struktur SEA
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
190 mm	30 6736169B	15,02 €
230 mm	30 6736173B	21,89 €

8

Die Welt der Großküche GTEG

BAUSCHER GERMANY

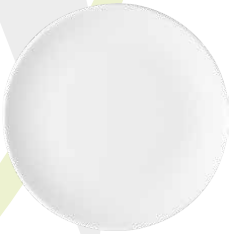






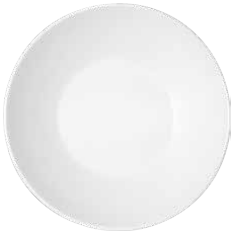
Kollektion Options - Minimalismus zeigt Größe

Made in Germany



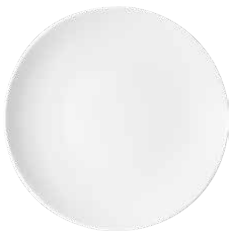
Teller flach rund coup
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	30 67112151	4,37 €
170 mm	30 67112171	6,53 €
202 mm	30 67112201	7,68 €
229 mm	30 67112231	10,34 €
261 mm	30 67112261	12,64 €
281 mm	30 67112281	14,94 €
301 mm	30 67112301	17,24 €
318 mm	30 67112321	19,53 €



Teller tief rund coup
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	30 67113181	7,30 €
240 mm	30 67113241	11,49 €
300 mm	30 67113301	17,81 €



Teller halbtief rund coup
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
240 mm	30 67114241	11,49 €
280 mm	30 67114281	15,51 €
310 mm	30 67114311	18,96 €



Platte oval Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
240 mm	30 61920361	27,95 €



Platte rechteckig coup
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
140x90 mm	30 67123141	7,45 €
280x180 mm	30 67123281	19,67 €
320x230 mm	30 67123321	23,81 €
360x230 mm	30 67123361	27,95 €



Suppentasse stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,27	30 67128261	8,69 €
Untere rund	30 67169181	4,37 €
Untere viereckig	30 67171181	4,55 €



Schälchen rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
90 mm	30 67153151	6,38 €



Schale oval
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
140 mm	30 67130141	8,14 €
160 mm	30 67130161	10,76 €



Schale oval
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
110x60 mm	30 67138101	5,11 €
140x90 mm	30 67133641	7,38 €

Espressotasse
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	30 67151591	5,66 €
Untertasse	30 67169151	3,93 €
Untertasse	30 67169091	3,68 €



Tasse nieder
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,19 l	**30 67153171	6,90 €
0,18 l	30 67151681	6,90 €
0,22 l	30 67151721	7,45 €
0,26 l	30 67151761	7,94 €
Untertasse	30 67169181	4,37 €
Untertasse	30 67171451	4,60 €
0,44 l	30 67151901	9,94 €
Untertasse	30 67169401	5,98 €

Becher
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,26 l	30 67156261	8,00 €
0,28 l	30 67156281	8,28 €
Untertasse	30 67169181	4,37 €
Untertasse	30 67171451	4,60 €

Teekanne 0,35 l
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,15 l	30 67147151	10,72 €
0,05 l	30 67146051	6,28 €

**stapelbar

8







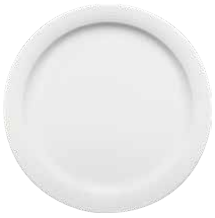
Kollektion Dialog - Klare Linie

Made in Germany



Teller flach Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	30 68000161	4,60 €
200 mm	30 68000201	7,68 €
230 mm	30 68000231	10,34 €
250 mm	30 68000251	11,49 €
280 mm	30 68000281	14,94 €
310 mm	30 68000311	18,38 €



Teller flach rund schmale Fahne Relief / VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
250 mm	30 68006251	11,49 €



Teller halbtief rund Fahne Relief / VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	30 68002201	8,06 €



Teller halbtief rund Fahne Relief / VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
240 mm	30 68002241	11,49 €
250 mm	30 68002251	12,06 €



Platte oval Fahne Relief
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
260x180 mm	30 68020261	17,60 €
320x250 mm	30 68020321	23,81 €

Schale rund stapelbar Relief
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	30 68030121	7,59 €

Schale rund Relief
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	30 68030641	6,76 €

Salatschale rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	30 68031661	8,14 €
180 mm	30 68031681	10,35 €
220 mm	30 68031721	14,49 €



Zuckerdose 0,18 l / Gießer 0,04 l
VPE: 12

	Bestell-Nr.:	Preis:
Zuckerdose	30 68049181	12,25 €
Gießer	30 68046041	5,82 €

Gießer Relief
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,15 l	30 68047151	10,72 €
0,30 l	30 68047301	15,32 €

Tasse stapelbar Relief
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*30 68052091	5,66 €
Untertasse	*30 68069091	3,91 €
0,18 l	30 68051181	6,90 €
0,22 l	30 68051221	7,45 €
0,27 l	30 68051271	8,14 €

*Espresso Tasse/-Untertasse

Becher stapelbar Relief
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,26 l	30 68055261	8,00 €
Untertasse	30 68069181	4,60 €
0,27 l	30 68053261	8,00 €
Untertasse	30 68071181	4,60 €

Suppenobertasse stapelbar Relief / VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,28 l	30 68027271	8,83 €
Untertasse	30 68069181	4,60 €
0,53 l	30 68029501	10,63 €
Untertasse	30 61140601	2,64 €



Kaffeekanne
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 l	30 68041301	20,68 €



Teekanne
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,35 l	30 68043351	22,21 €

Die Welt der Großküche GTEG

BAUSCHER GERMANY





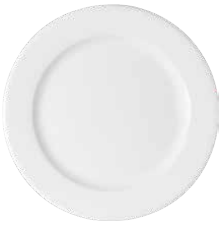
Kollektion Maitre - Mit breiter Fahne zum Erfolg

Made in Germany

Teller flach rund breite Fahne

VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	30 67006161	4,60 €
210 mm	30 67006211	8,45 €
240 mm	30 67006241	10,92 €
260 mm	30 67006261	12,64 €
280 mm	30 67006281	14,94 €
320 mm	30 67006321	19,53 €



Teller flach rund Fahne

VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
170 mm	30 67000171	6,53 €
200 mm	30 67000201	7,68 €
250 mm	30 67000251	11,49 €
280 mm	30 67000281	14,94 €
320 mm	30 67000321	19,53 €

Teller flach breite Fahne mit Struktur

VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	30 67007201	8,06 €
250 mm	30 67007251	12,06 €
280 mm	30 67007281	15,51 €
280 mm	30 67019281	15,51 €

Teller halbtief rund Fahne

VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	30 67002201	8,06 €



Platte oval Fahne

VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
300x130 mm	30 67020301	21,74 €
330x200 mm	30 67020331	24,84 €
380x220 mm	30 67020381	30,02 €



Schale rund

VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	30 67057121	8,56 €
150 mm	30 67057151	12,70 €
170 mm	30 67057171	15,46 €
200 mm	30 67057201	20,84 €



Suppentasse stapelbar 0,27 l

VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
98 mm	30 67028261	8,69 €
Untertasse	30 67069181	4,60 €



Gießer 0,15 l

VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,04 l	30 61146041	5,24 €
0,15 l	30 67047151	10,72 €
0,30 l	30 67047301	15,32 €
Zuckerdose	30 67049251	12,25 €



Kaffeetasse

VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,25 l	30 67052751	7,87 €
Untertasse	30 67069181	4,60 €
0,35 l	30 67052851	9,25 €
Untertasse	30 67069351	5,06 €



Kaffeetasse stapelbar

VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*30 67052091	5,66 €
Untertasse	*30 67069091	3,91 €
0,18 l	30 67052181	6,90 €
0,22 l	30 67052221	7,45 €
Untertasse	30 67069181	4,60 €



Becher stapelbar

VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 l	30 67052281	8,28 €
Untertasse	30 67069351	5,06 €

*Espresso Tasse/-Untertasse ** stapelbar



Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



Kollektion Airflow - Dieses Systemporzellan hat den Bogen raus

Made in Germany



Teller halbtief rund pl. Boden
VPE: 6

Ø/Bezeichnung:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	30 65914231	10,92 €
Cloche m. Griff m-trans. hoch	30 659810591022030	11,68 €
Cloche m. Griff grau hoch HTP	30 659810591024010	20,22 €



Suppenschale rund stapelbar
VPE: 12

Inhalt/Bezeichnung:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,34 l	30 65657101	8,98 €
Deckel flach htp grau HTP	30 659830191013010	8,59 €
0,43 l	30 65657131	13,20 €
Deckel flach htp grau HTP	30 659820291013010	12,82 €
0,45 l (schweppsicher)	30 65657221	13,59 €
Deckel flach htp grau HTP	30 659830291013010	7,77 €





Platte rechteckig
VPE: 6

LxB/Inhalt/Bezeichnung:	Bestell-Nr.:	Preis:
186x120 mm	30 65658181	12,17 €
180x120 mm / 0,50 l	30 65658191	12,33 €
Deckel hoch blau-transp.	30 659870491021020	10,38 €
Deckel sehr hoch blau-transp.	30 659870491031020	12,56 €



Schale quadratisch stapelbar
VPE: 6

LxB/Inhalt/Bezeichnung:	Bestell-Nr.:	Preis:
145x145 mm / 0,26 l	30 65632141	6,79 €
Deckel hoch blau-transp.	30 659840391021020	6,15 €
Deckel flach blau-transp.	30 659840291011020	4,95 €
Kühl-Deckel hoch grau	30 659840391026010	24,83 €



Platte rechteckig
VPE: 6

LxB/Bezeichnung:	Bestell-Nr.:	Preis:
160x120 mm	30 65623161	8,61 €
Deckel sehr hoch transparent-blau	30 659870391031020	9,00 €



Schale rechteckig stapelbar
VPE: 6

LxB/Bezeichnung:	Bestell-Nr.:	Preis:
122x90 mm	30 65658121	7,10 €
Deckel transparent-blau hoch	30 659850391021020	6,15 €



Eintopfschüssel rund stapelbar
VPE: 6

Ø/Inhalt/Bezeichnung:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm / 0,90 l	30 65661181	15,26 €
Deckel flach htp grau HTP	30 659820291013010	12,82 €
180 mm / 0,90 l	30 65661191	17,88 €
Deckel flach htp grau HTP	30 659820391013010	14,39 €



Schale rund stapelbar
VPE: 6

Ø/Inhalt/Bezeichnung:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm / 0,32 l	30 65666121	8,55 €
Deckel flach schwappsicher grau	30 659830291015010	9,00 €
120 mm / 0,32 l	30 65660151	11,35 €
Deckel grau flach HTP	30 659860591013010	12,24 €

*Artikel auch in Farbglasur grau verfügbar, bei nur 20% Aufschlag

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!

BAUSCHER GERMANY





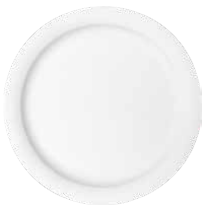
Kollektion Dimension - Der aktive Praktiker

Made in Germany



Teller flach rund Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	30 69000161	4,60 €
200 mm	30 69000201	7,68 €
230 mm	30 69000231	10,34 €
250 mm	30 69000251	11,49 €
280 mm	30 69000281	14,94 €
310 mm	30 69000311	18,38 €

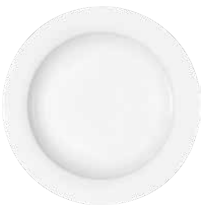


Teller flach rund schmale Fahne / VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	30 69006251	11,49 €

Teller halbtief rund Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	30 69002201	8,06 €
240 mm	30 69002241	12,06 €
250 mm	30 69002251	10,92 €



Teller tief rund Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	30 69001231	10,92 €
230 mm	30 69001731	10,92 €

Teller halbtief rund Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	30 69002201	8,06 €



Schälchen rund stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,07 l	30 61140601	2,64 €



Schale rund stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,27 l	30 69030621	7,45 €



Schüssel rund
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,20 l	30 69031651	6,76 €
0,45 l	30 69031681	9,94 €
0,44 l	30 69029401	9,25 €



Platte Fahne oval
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
190x290 mm	30 69020291	20,70 €
320x210 mm	30 69020321	23,81 €
360x240 mm	30 69020361	27,95 €



Suppentasse stapelbar 0,28 l
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
100 mm	30 69027271	8,83 €
Untertasse	30 69069181	4,60 €



Tasse stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*30 69052091	5,66 €
Untertasse	*30 69069091	3,68 €
0,18 l	30 69051681	6,90 €
0,25 l	30 69053751	7,87 €
Untertasse	30 69069181	4,60 €

*Espresso Tasse/-Untertasse



Tasse nieder
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,18 l	30 69051181	6,90 €
0,22 l	30 69051221	7,45 €
Untertasse	30 69069181	4,60 €



Becher stapelbar
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,29 l	30 69056291	8,35 €
Untertasse	30 69069181	4,60 €



Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,22 l
VPE: 12

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	30 69046151	9,19 €
Zuckerdose	30 69049251	12,18 €



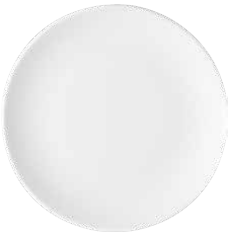
8





Kollektion Coffeelings / Avantgarde - Genuss zelebrieren

Made in Germany



Teller flach rund coup*

VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	30 67112201	7,68 €
230 mm	30 67112231	10,34 €
260 mm	30 67112261	12,64 €

Teller flach rund Fahne**

VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
170 mm	30 64300171	7,18 €
230 mm	30 64300231	11,38 €
270 mm	30 64300271	15,17 €
290 mm	30 64300291	17,69 €
320 mm	30 64300321	21,49 €

Teller tief rund Fahne**

VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	30 64301201	8,87 €
240 mm	30 64301241	12,64 €
280 mm	30 64301281	17,06 €
320 mm	30 64301321	22,12 €

Bowl rund*

VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
100 mm	30 64150751	7,04 €
110 mm	30 64166801	7,87 €
120 mm	30 64166901	9,25 €

Schälchen rund*

VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
100 mm	30 64157101	7,20 €

Platte asymmetrisch**

VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
280x170 mm	30 64326281	21,63 €
200x120 mm	30 64326201	9,13 €

Schale asymmetrisch**

VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
230x130 mm	30 64333231	19,14 €

Bowl rund**

VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	30 64366851	9,41 €

Gießer 0,14 l*

VPE: 6

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	30 64146141	8,80 €

Zuckerdose Komplett*

VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,24 l	30 64150741	13,60 €

Sauciere**

VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,07 l	30 64361121	5,81 €



Espressotasse*

VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,08 l	30 64152581	6,07 €
Untertasse	30 67169091	3,68 €



Kaffeetasse/Becher*

VPE: 12/6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,18 l	30 64152681	7,59 €
0,28 l	30 64156781	9,11 €
0,28 l	30 64156791	9,11 €
Untertasse	30 67169181	4,37 €



Kaffeetasse/Becher*

VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,24 l	30 64152741	8,49 €
0,30 l	30 64152801	9,38 €
Untertasse	30 67169181	4,37 €

Milchkaffeetasse*

VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,40 l	30 64152901	10,90 €
Untertasse	30 67169401	5,98 €

*Coffeelings, **Avantgarde

BAUSCHER GERMANY





Kollektion B1100 / 6200 - Zeitlos im Einsatz

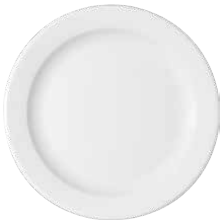
Made in Germany



Teller flach rund coup***

VPE: 12

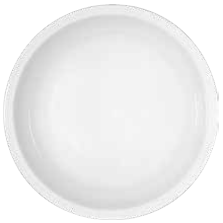
Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
170 mm	30 66212171	5,88 €
190 mm	30 66212191	6,57 €
210 mm	30 66212211	7,60 €
240 mm	30 66212241	9,82 €
250 mm	30 66212251	10,34 €
270 mm	30 66212271	12,41 €



Teller flach rund Fahne**

VPE: 12

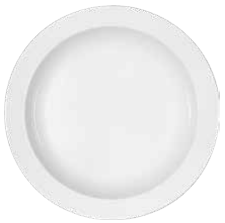
Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
170 mm	30 61100171	5,88 €
190 mm	30 61100191	6,57 €
210 mm	30 61100211	7,60 €
230 mm	30 61100231	9,31 €
240 mm	30 61100241	9,82 €
250 mm	30 61100251	10,34 €
280 mm	30 61100281	13,44 €



Teller tief rund coup***

VPE: 6

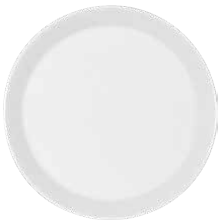
Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	30 66213211	7,95 €



Teller tief rund Fahne**

VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	30 61101221	9,31 €



Teller flach rund coup**

VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	30 61112231	9,31 €



Schale rund***

VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	30 62165121	7,95 €



Schüssel rund stapelbar***

VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,70 l	30 62166151	12,05 €
1,00 l	30 62166171	15,77 €
1,18 l	30 62131191	18,01 €
1,58 l	30 62131211	22,98 €
2,24 l	30 62131231	31,17 €



Teller flach quadratisch**

VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
120x120 mm	30 61115121	3,19 €
190x190 mm	30 61115191	5,74 €
290x290 mm	30 61115291	9,72 €



Gießer**

VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,04 l	30 61146041	5,24 €
0,15 l	30 61147151	9,65 €
0,50 l	30 61147501	19,30 €



Suppenobertasse stapelbar***

VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,25 l	30 66228251	7,82 €
Untertasse	30 66269181	3,93 €



Suppenschale rund stapelbar**

VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 l	30 61129301	7,08 €
0,40 l	30 61129401	8,32 €
0,50 l	30 61129501	9,56 €



Eintopfschüssel rund stapelbar** / VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
1,10 l	30 61166191	17,02 €



Tasse stapelbar***

VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,10 l	*30 66252101	5,22 €
Untertasse	*30 66269101	3,31 €
0,18 l	30 66252181	6,21 €
0,22 l	30 66252221	6,64 €
Untertasse	30 66269181	3,93 €



Becher stapelbar***

VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 l	30 61955311	8,56 €
Untertasse	30 66269181	3,93 €

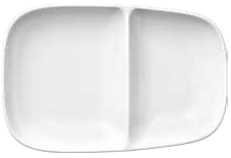
*Espresso Tasse/-Untertasse ** B1100 *** 6200

8



Kollektion Reusable - Nachhaltig durch Wiederverwendbarkeit

Made in Germany



Schale Special 2-teilig
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
260x180 mm	30 61980011	17,52 €



Schale Special
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
260x180 mm	30 61980021	17,52 €



Teller Special
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
260x180 mm	30 61980031	12,64 €



Deckel Special transparent
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
260x180 mm	30 65990019	8,36 €



To-Go-Becher
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
Becher	30 619543811661001	10,49 €
Deckel	30 659890491021105	2,43 €



8

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!





Serie Perfect Match - Sehen, verlieben, begeistern



Teller flach rund coup
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	890 80112154	6,94 €
210 mm	890 80112214	10,33 €
270 mm	890 80112274	16,57 €
300 mm	890 80112304	24,52 €



Teller tief rund coup
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	890 80113234	16,10 €
280 mm	890 80113284	19,43 €



Teller flach rund hoher Rand
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	890 80118214	17,84 €
270 mm	890 80118274	23,40 €



Teller tief rund hoher Rand
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	890 80119214	20,23 €
240 mm	890 80119244	26,16 €



Platte oval coup
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
250x190 mm	890 80122254	20,76 €
310x240 mm	890 80122314	27,00 €
360x280 mm	890 80122364	38,65 €



Schälchen rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
80 mm	890 80161084	6,04 €



Schälchen rund
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
100 mm	890 80157104	7,36 €



Schale rund
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
140 mm	890 80157144	11,17 €



Schüssel rund
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
190 mm	890 80157194	16,79 €
230 mm	890 80157234	23,51 €



Espressotasse
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,08 l	890 80152584	4,87 €
Untertasse	890 80169084	4,24 €



Kaffeetasse
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,21 l	890 80152714	5,61 €
Untertasse	890 80169214	4,98 €



Becher mit Henkel
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,25 l	890 80156254	6,88 €



Milchkaffeetasse
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,34 l	890 80152844	6,88 €
Untertasse	890 80169344	5,51 €



Auch in den Dekoren: Breeze, Oyster, Cumin und Thyme erhältlich - Fragen Sie uns an!

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!







Serie Grace weiß - Zarte Poesie in Porzellan

Made in Germany

Teller flach rund
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	31 93912161	5,06 €
210 mm	31 93912211	9,29 €
250 mm	31 93912251	12,64 €
280 mm	31 93912281	16,43 €
320 mm	31 93912321	21,49 €
250 mm	31 93918251	12,64 €
280 mm	31 93918281	16,43 €



Teller tief Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
162 mm	31 93901161	5,31 €
224 mm	31 93901221	11,38 €
284 mm	31 93901281	17,06 €



Platte oval
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
220x100 mm	31 93926221	15,48 €
300x140 mm	31 93926301	23,91 €



Suppenobere 0,32 l
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,28 l	31 93927781	9,87 €
Untertasse	31 93969181	5,06 €



Platte oval
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
260x140 mm	31 93922261	19,35 €
330x170 mm	31 93922331	27,32 €
380x210 mm	31 93922381	33,02 €

Schälchen oval
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
70x70 mm	31 93961071	7,91 €



Schale Special
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
120x110 mm	31 93961121	12,42 €



Schüssel Special
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
190x150 mm	31 93961151	18,28 €



Schälchen Special
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
90x90 mm	31 93957091	7,91 €



Bowl rund
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
100 mm	31 93953721	7,44 €
110 mm	31 93953781	8,35 €



Schüssel rund
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
170mm	31 93931671	12,42 €
200 mm	31 93931701	18,28 €
240 mm	31 93931741	28,37 €



Tasse hoch
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,18 l	31 93951681	7,59 €
0,24 l	31 93951741	8,50 €
0,28 l	31 93952781	9,11 €
Untertasse	31 93969181	5,06 €



Tasse nieder
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,22 l	31 93951721	8,20 €
0,28 l	31 93951781	9,11 €
Untertasse	31 93969181	5,06 €



Espressotasse
VPE: 12

Inahlt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,10 l	31 93951601	6,38 €
Untertasse	31 93969091	4,55 €



Gießer
VPE: 6

	Bestell-Nr.:	Preis:
ohne Henkel 0,15 l	31 93946151	10,11 €
mit Henkel 0,30 l	31 93947301	16,85 €

8

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!

SCHÖNWALD Germany





Serie Connect weiß - Ideale Besetzung für Bankett & Restaurant

Made in Germany

Teller flach Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
165 mm	31 94000161	4,60 €
226 mm	31 94000221	9,77 €
241 mm	31 94000241	10,92 €
270 mm	31 94000271	13,79 €
290 mm	31 94000291	16,09 €
323 mm	31 94000321	19,53 €

Teller flach rund schmale Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
260 mm	31 94006261	12,64 €



Teller flach rund coup
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
260 mm	31 94012261	12,64 €
280 mm	31 94012281	14,94 €

Teller tief rund Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
240 mm	31 94001241	11,49 €
280 mm	31 94001281	15,51 €



Teller tief rund coup
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
280 mm	31 94013281	15,51 €

Schale oval
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
200x130 mm	31 94062201	8,56 €

Schüssel oval
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
250x160 mm	31 94062251	13,39 €



Schüssel rund
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
140 mm	31 94031641	7,87 €
170 mm	31 94031671	10,63 €
226 mm	31 94031701	13,80 €
241 mm	31 94031731	18,91 €



Suppentasse
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,28 l	31 94028781	8,97 €
Untertasse	31 94069181	4,60 €



Teller tief rund breite Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	31 94001161	4,83 €
300 mm	31 94001301	17,81 €

Platte oval coup
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
250x150 mm	31 94022251	16,56 €
200x180 mm	31 94022291	20,70 €
320x200 mm	31 94022321	23,81 €
380x220 mm	31 94022381	30,02 €



Becher 0,28 l
VPE: 6

	Bestell-Nr.:	Preis:
nicht stapelbar	31 94056281	8,28 €
stapelbar	31 94055281	8,28 €



Kaffeetasse stapelbar
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,10 l	*31 94052101	5,80 €
Untertasse	*31 94052251	7,87 €
0,18 l	31 94052181	6,90 €
0,25 l	31 94052251	7,87 €
Untertasse	31 94069181	4,60 €



Obertasse stapelbar
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,10 l	*31 94052601	5,80 €
Untertasse	*31 94069101	3,91 €
0,18 l	31 94052681	6,90 €
0,25 l	31 94052751	7,87 €
0,28 l	31 94052781	8,28 €
0,35 l	31 94052851	9,25 €
Untertasse	31 94069181	4,60 €



Schälchen rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
60 mm	31 91157061	2,47 €
100 mm	31 91157101	3,22 €

*Espresso Tasse/-Untertasse

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!





Serie Delight – Noble China - Genuss in reiner Form

Made in Germany



Teller flach rund Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	31 98200166	5,52 €
210 mm	31 98200216	10,14 €
230 mm	31 98200236	12,41 €
260 mm	31 98200266	15,17 €
280 mm	31 98200286	17,92 €
310 mm	31 98200316	22,06 €



Teller flach rund coup
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	31 91212126	4,42 €
160 mm	31 91212166	5,52 €
210 mm	31 91212216	10,14 €
240 mm	31 91212246	13,10 €
270 mm	31 91212276	16,55 €
290 mm	31 91212296	19,30 €
310 mm	31 91212316	22,06 €



Teller tief rund Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	31 98201206	9,68 €
240 mm	31 98201246	13,79 €
280 mm	31 98201286	18,61 €



Teller tief rund coup
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	31 98213236	13,10 €
270 mm	31 98213276	17,24 €
310 mm	31 98213316	22,75 €



Platte oval Fahne
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
240x150 mm	31 98220246	18,88 €
340x230 mm	31 98220346	31,05 €
280x270 mm	31 98220386	36,02 €



Platte oval coup
VPE: 4

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
450x200 mm	31 98222456	44,71 €



Platte Special
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
190x90 mm	31 98226196	10,04 €
280x90 mm	31 98226286	23,80 €



Suppenobere
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,35 l	31 98228356	11,92 €
0,35 l	*31 98229356	11,92 €
Untertasse	31 98269196	5,52 €



Schüssel rund
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,31 l	31 98230636	9,60 €
0,50 l	31 98231666	12,75 €
1,10 l	31 98231706	21,03 €



Schälchen/Schüssel Special
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
90x70 mm	31 98261096	5,96 €
280x190 mm	31 98261286	26,06 €



Tasse
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,19 l	31 98252696	8,45 €
0,24 l	31 98252746	9,27 €
0,28 l	31 98252786	9,94 €
0,35 l	31 98252856	11,10 €
0,19 l	*31 98253196	8,45 €
0,24 l	*31 98253246	9,27 €
Untertasse	31 98269196	5,52 €

Becher
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 l	31 98256806	10,27 €
Untertasse	31 98269196	5,52 €



Espressotasse
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,08 l	31 98252586	6,62 €
0,09 l	*31 98253096	6,79 €
Untertasse	31 98269086	4,69 €

Gießer
VPE: 6

	Bestell-Nr.:	Preis:
ohne Henkel 0,05 l	31 98246056	7,35 €
mit Henkel 0,15 l	31 98247156	12,87 €



Zuckerdose
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,19 l	31 98249196	14,70 €

*stapelbar

SCHÖNWALD Germany





Serie Donna & Donna Senior weiß - Zeitlos schön

Made in Germany



Teller flach rund Fahne Relief
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
158 mm	31 91800161	4,60 €
200 mm	31 91800201	7,68 €
240 mm	31 91818241	10,92 €
257 mm	31 91800251	11,49 €
260 mm	31 91818261	12,64 €
272 mm	31 91800271	13,79 €
310 mm	31 91800311	18,38 €



Teller tief rund Fahne Relief
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	31 91801201	8,06 €
231 mm	31 91801231	10,92 €

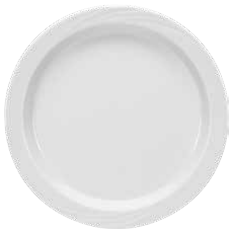
Platte oval Fahne Relief
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
230x160 mm	31 91820231	14,90 €
260x190 mm	31 91820261	17,60 €
290x210 mm	31 91820291	20,70 €
330x240 mm	31 91820331	24,84 €
380x270 mm	31 91820381	30,02 €



Teller tief rund Fahne Relief
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	31 91818231	10,92 €
230 mm	31 91818221	14,25 €



Teller halbtief rund
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
240 mm	*31 91808241	10,92 €



Schüssel stapelbar Relief
VPE: 12/3

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 l	31 91831121	7,87 €
0,59 l	31 91831151	11,87 €
1,00 l	31 91831181	17,53 €
1,70 l	31 91831211	27,19 €



Suppenschale stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,28 l	31 91827301	8,97 €
Untertasse	31 91869181	4,60 €
0,50 l	*31 91827401	12,01 €
Untertasse	*31 91871301	5,06 €



Gießer / Zuckerdose Relief
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,15 l	31 91847151	10,72 €
0,30 l	31 91847301	15,32 €
0,20 l	**31 91849201	12,39 €



Spezialbecher 0,30 l
VPE: 6

	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 l	*31 91856301	8,56 €
2 Henkel	31 91856311	9,25 €
Untertasse	*31 91871301	5,06 €

Suppenschale stapelbar Relief
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,40 l	31 91857411	9,25 €
0,45 l	31 91857451	9,94 €
0,50 l	31 91857501	10,63 €



Espressotasse stapelbar Relief
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	31 91851091	5,66 €
Untertasse	31 91869091	3,68 €



Kaffeetasse stapelbar Relief
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,18 l	31 91851181	6,90 €
0,25 l	31 91851251	7,87 €
Untertasse	31 91869181	4,60 €
0,18 l	*31 91851191	6,90 €
Untertasse	*31 91871301	5,06 €



Becher stapelbar Relief
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,28 l	31 91856281	8,28 €
0,28 l	*31 91856291	8,28 €



Kaffeekanne Relief 0,30 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
148x86 mm	31 91841301	20,68 €



Teekanne Relief 0,35 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
155x96 mm	31 91843351	22,82 €

*Artikel aus unserer Serie Donna Senior kleine funktionelle Hilfen erleichtern das Speisen bei verminderter Bewegungs- und Koordinationsfähigkeit
**Zuckerdose

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!





Shiro ist in verschiedenen Farbglasuren erhältlich, bitte anfragen!



Serie Shiro Glaze - Interessante Wechselspiele

Made in Germany



Teller flach rund coup Struktur STEAM / VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
170 mm	31 9251267A	7,84 €
210 mm	31 9251271A	10,15 €
240 mm	31 9251274A	13,10 €
260 mm	31 9251276A	15,18 €
280 mm	31 9251278A	17,94 €



Teller flach rund coup Struktur FROST / VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
170 mm	31 9251267B	7,84 €
210 mm	31 9251271B	10,15 €
240 mm	31 9251274B	13,10 €
260 mm	31 9251276B	15,18 €
280 mm	31 9251278B	17,94 €



Teller tief rund coup Struktur STEAM / VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	31 9251365A	5,51 €
210 mm	31 9251371A	10,60 €
260 mm	31 9251376A	15,87 €
280 mm	31 9251378A	18,64 €



Teller tief rund coup Struktur FROST / VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	31 9251365B	5,51 €
210 mm	31 9251371B	10,60 €
260 mm	31 9251376B	15,87 €
280 mm	31 9251378B	18,64 €



Platte oval coup STEAM**
VPE: 6/3

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
230x160 mm	31 9252223A	17,91 €
300x190 mm	31 9252230A	26,07 €
360x230 mm	31 9252236A	33,53 €



Schüssel rund STEAM**
VPE: 6/3

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	31 9256612A	8,45 €
150 mm	31 9256615A	12,76 €
190 mm	31 9256619A	21,05 €
220 mm	31 9256622A	29,01 €



Schüssel rund STEAM**
VPE: 6/3

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	31 9256612B	8,45 €
150 mm	31 9256615B	12,76 €
190 mm	31 9256619B	21,05 €
220 mm	31 9256622B	29,01 €



Bowl rund STEAM**
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	31 9255409A	5,96 €
0,26 l	31 9255426A	8,78 €
0,30 l	31 9255430A	9,46 €



Bowl rund FROST**
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	31 9255409B	5,96 €
0,26 l	31 9255426B	8,78 €
0,30 l	31 9255430B	9,46 €



Platte oval coup FROST**
VPE: 6/3

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
230x160 mm	31 9252223B	17,91 €
300x190 mm	31 9252230B	26,07 €
360x230 mm	31 9252236B	33,53 €



Tasse STEAM
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	***31 9255209A	6,80 €
Untertasse	*31 9256959A	4,69 €
0,20 l	** 31 9255220A	8,61 €
0,26 l	** 31 9255226A	9,61 €
Untertasse	31 9256970A	6,06 €



Tasse FROST
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	***31 9255209B	6,80 €
Untertasse	*31 9256959B	4,69 €
0,20 l	** 31 9255220B	8,61 €
0,26 l	** 31 9255226B	9,61 €
Untertasse	31 9256970B	6,06 €



Becher STEAM**
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 l	31 9255230A	10,27 €



Becher FROST**
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 l	31 9255230B	10,27 €



Schale STEAM**
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
110 mm	31 9255433A	9,93 €



Schale STEAM**
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
110 mm	31 9255433B	9,93 €

*Espresso Tasse/-Untertasse **Artikel ohne Struktur

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!

SCHÖNWALD Germany





Serie Fine Dining weiß - Konzert schöner Formen

Made in Germany



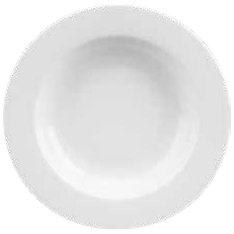
Teller flach Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
161 mm	31 91300161	4,60 €
212 mm	31 91300211	8,45 €
253 mm	31 91300251	11,49 €
268 mm	31 91300271	13,79 €
288 mm	31 91300291	16,09 €
314 mm	***31 91306311	18,38 €
280 mm	***31 91318281	14,94 €
310 mm	31 91300311	18,38 €



Teller tief Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	31 91301201	8,06 €
240 mm	31 91301241	11,49 €
280 mm	31 91301281	15,51 €
240 mm	31 91318241	11,49 €



Teller tief schmale Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	31 91301231	10,92 €



Teller flach quadratisch coup
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
200x200 mm	31 91315201	8,45 €
240x240 mm	31 91315241	12,06 €
270x270 mm	31 91315271	15,17 €



Teller flach quadratisch coup
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
120x120 mm	31 91317121	5,53 €
160x160 mm	31 91317161	7,22 €
240x240 mm	31 91317241	12,64 €



Bowl rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
100 mm	31 91329281	7,59 €



Schale eckig
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
110x110 mm	31 91361131	7,68 €



Schale oval
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
130x110 mm	31 91362131	7,68 €



Schüssel rund
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	31 91331661	10,63 €
180 mm	31 91331681	14,77 €
200 mm	31 91331701	18,91 €
220 mm	31 91331721	24,43 €



Suppentasse K 0,26 l
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,28 l	31 91327781	8,97 €
0,26 l	**31 91327261	8,69 €
0,28 l	31 91351281	8,97 €
Untertasse	31 91369181	4,60 €
Untertasse	31 91369281	5,06 €



Platte Fahne oval
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
290x200 mm	31 91320291	20,70 €
330x230 mm	31 91320331	24,84 €
360x260 mm	31 91320361	27,95 €



Platte rechteckig Fahne
VPE: 12 / 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
360x160 mm	31 91321361	30,84 €
200x80 mm	31 91321201	13,74 €
200x110 mm	31 91321111	13,74 €



Obertasse elegant hoch
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*31 91351591	5,66 €
Untertasse	*31 91369091	3,68 €
0,20 l	**31 91351211	7,18 €
0,28 l	31 91351781	8,28 €
Untertasse	31 91369181	4,60 €
Untere eckig	31 91370181	5,57 €



Obertasse
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,24 l	31 91351741	7,73 €
Untertasse	31 91369251	4,37 €
0,22 l	31 91351221	7,45 €
Untertasse	31 91369221	4,37 €
0,20 l	31 91351701	7,18 €
0,22 l	31 91351721	7,45 €

*Espresso Tasse/-Untertasse
**stapelbar ***Teller mit Breiter Fahne

8





Form 98 weiß - Die Legende lebt

Made in Germany



Teller flach Fahne A

VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	31 90106151	3,93 €
170 mm	31 90106171	5,88 €
190 mm	31 90106191	6,57 €
230 mm	31 90106231	9,31 €
260 mm	31 90106261	11,38 €



Teller flach Fahne B

VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	31 90100151	3,93 €
170 mm	31 90100171	5,88 €
190 mm	31 90100191	6,57 €
210 mm	31 90100211	7,60 €
240 mm	31 90100241	9,82 €
260 mm	31 90100261	11,38 €
280 mm	31 90100281	13,44 €



Teller tief rund Fahne

VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	31 90107231	9,82 €
230 mm	31 90101231	9,82 €



Suppentasse stapelbar

VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,25 l	31 90127271	7,70 €
Untertasse	31 90169271	3,93 €
0,30 l	31 90127321	8,32 €
Untertasse	31 90169301	4,14 €



Platte oval Fahne

VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
210x140 mm	31 90120211	11,92 €
260x180 mm	31 90120261	15,84 €
290x200 mm	31 90120291	18,63 €
330x230 mm	31 90120331	22,36 €
380x260 mm	31 90120381	27,01 €
420x290 mm	31 90120421	30,74 €



Kaffeebecher

VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,25 l	31 90156261	7,08 €
0,30 l	31 90156301	7,70 €
0,43 l	31 90156351	8,32 €
0,50 l	31 90156401	8,94 €
Untertasse	31 90169271	3,93 €



Tasse nieder A

VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,10 l	*31 90151601	5,22 €
Untertasse	*31 91169091	3,11 €
0,19 l	31 90150691	6,33 €
0,25 l	31 90151751	7,08 €
Untertasse	31 90169271	3,93 €
0,30 l	31 90151801	7,70 €
0,40 l	31 90151901	8,94 €
Untertasse	31 90169301	4,14 €



Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,30 l

VPE: 12/6

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer 0,06 l	31 90147061	7,17 €
Gießer 0,10 l	31 90147101	8,27 €
Gießer 0,15 l	31 90147151	9,65 €
Gießer 0,25 l	31 90147251	12,41 €
Gießer 0,50 l	31 90147501	19,30 €
Gießer 1,00 l	31 90148101	33,09 €
Zuckerdose	31 90149301	12,40 €



Salat rund

VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,19 l	31 90154691	5,71 €
0,25 l	31 90153761	6,46 €
0,30 l	31 90153801	7,08 €
0,40 l	31 90153901	8,32 €

*Espresso Tasse/-Untertasse





SCHÖNWALD Germany





Serie WellCome Duracream - Form und Sinnlichkeit

Made in Germany

Teller flach asymmetrisch coup
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
124 mm	31 93812125	4,05 €
155 mm	31 93812155	4,81 €
217 mm	31 93812225	10,74 €
269 mm	31 93812265	13,90 €
313 mm	31 93812315	20,22 €

Teller tief asymmetrisch coup
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
158 mm	31 93813165	5,31 €
221 mm	31 93813225	11,38 €
277 mm	31 93813285	17,06 €



Teller tief amorph coup
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
248 mm	31 90213255	13,03 €



Suppenschale amorph
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
140 mm	31 9023112	8,94 €

Schale asymmetrisch 0,33 l
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
130 mm	31 93831635	9,11 €



Schüssel asymmetrisch
VPE: 4/1

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
174 mm	31 93831675	10,93 €
205 mm	31 93831705	17,76 €
245 mm	31 93831745	23,07 €
308 mm	31 93831805	49,64 €

Schälchen asymmetrisch
VPE: 24

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
90 mm	31 93857095	5,36 €

Schale
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,22 l	31 93853725	7,44 €
0,28 l	31 93853785	8,35 €

Platte asymmetrisch coup
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
179x88 mm	31 93822185	7,60 €
260x126 mm	31 93822265	19,35 €
330x141 mm	31 93822335	27,32 €
382x158 mm	31 93822385	33,02 €



Gießer ohne Henkel 0,15 l
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
74 mm	31 93847155	10,11 €



Tasse hoch
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,10 l	*31 93852605	6,38 €
Untertasse	*31 93869105	4,05 €
0,18 l	31 93852685	7,59 €
0,24 l	31 93852745	8,50 €
Untertasse	31 93869185	5,06 €



Becher
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 l	31 93856305	9,41 €



Tasse nieder
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,22 l	31 93852725	8,20 €
0,28 l	31 93852785	9,11 €
Untertasse	31 93869185	5,06 €

*Espresso Tasse/-Untertasse



Serie Scandic / Coffee Tasting - Nordische Coolness trifft Kaffeegenuss

Made in Germany



Teller flach rund coup
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
170 mm	31 98400011	4,56 €
200 mm	31 98400021	5,38 €
270 mm	31 98400031	9,66 €
300 mm	31 98400041	12,08 €



Teller flach oval coup
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
280x210 mm	31 98400051	13,14 €



Bowl rund stapelbar 90 mm
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,19 l	31 98366691	6,98 €
0,24 l	31 98366741	7,74 €
Untere rund	31 98369201	4,30 €
0,23 l	31 98366731	7,59 €
Deckel	31 98364731	6,69 €



Bowl rund stapelbar 70 mm
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,07 l	31 98366571	5,16 €
0,10 l	31 98366601	5,62 €
Deckel	31 98364571	5,74 €
Untere rund	31 98369071	4,05 €
Untere oval	31 98371071	6,58 €



Vietnamesischer Kaffeefilter
VPE: 1

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
100 mm	31 98340339	19,98 €



Espressotasse Relief
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,10 l	31 98352601	6,38 €
Untere rund	31 98369071	4,05 €
Untere oval	31 98371071	6,58 €



Kaffeetasse Relief
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,20 l	31 98352701	7,89 €
0,25 l	31 98352751	8,65 €
Untere rund	31 98369201	4,30 €



Bowl rund stapelbar Relief
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
110 mm	31 98366901	10,17 €



Glas
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,12 l	31 98392129	3,97 €
Untere rund	31 98369071	4,05 €
Untere oval	31 98371071	6,58 €
0,33 l	31 98392339	6,20 €
Untere oval	31 98369201	4,30 €



Becher Relief
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,40 l	31 98356901	10,93 €
0,40 l	31 98354901	10,17 €
Untere rund	31 98369201	4,30 €





Untertasse asymetrisch*
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
130 mm	31 98400081	3,91 €
170 mm	31 98400091	5,06 €

*passend zu den abgebildeten Tassen lins

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!

ARCOROC EVERYDAY PROOF





Serie Evolutions - Formen- und Farbenvielfalt für den modernen Tisch

HIGH RESISTANCE OPAL GLASS

Teller flach 270 mm
VPE: 24

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
White	01 ARC N9360	2,00 €
Granit	01 ARC P1122	2,50 €
Black	01 ARC P1128	2,50 €



Teller flach 250 mm
VPE: 24

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
White	01 ARC N9361	1,90 €
Granit	01 ARC P1123	2,10 €
Black	01 ARC P1129	2,10 €



Teller flach 191 mm
VPE: 24

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
White	01 ARC N9362	1,70 €
Granit	01 ARC P1125	2,00 €
Black	01 ARC P1131	2,00 €



Teller tief 200 mm
VPE: 24

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
White	01 ARC N9411	1,90 €
Granit	01 ARC P1124	2,10 €
Black	01 ARC P1130	2,10 €



Teller coup tief 257 mm
VPE: 24

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
White	01 ARC N3186	4,60 €
Black	01 ARC P1141	4,90 €



Steakteller 300x257 mm
VPE: 24

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
White	01 ARC L2811	3,70 €
Black	01 ARC P1140	4,90 €



Pizzateller 320 mm
VPE: 24

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
White	01 ARC L2810	3,70 €
Black	01 ARC P1139	4,90 €

Platte oval 329x247 mm
VPE: 24

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
White	01 ARC N9364	5,90 €
Black	01 ARC P0866	6,60 €



Rechteckplatte 280x230 mm
VPE: 24

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
White	01 ARC L2804	2,70 €
Black	01 ARC P1137	3,10 €

Servierschale White
VPE: 24

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
130 cl	01 ARC N2945	5,80 €
200 cl	01 ARC N3273	7,00 €
280 cl	01 ARC N6416	8,20 €
400 cl	01 ARC N2946	9,40 €



Schale 75 cl, 145 mm
VPE: 24

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
White	01 ARC N9395	2,60 €
Granit	01 ARC P0731	2,90 €
Black	01 ARC P0863	2,90 €



Schale 210 cl, 211 mm
VPE: 24

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Granit	01 ARC P0872	5,60 €
Black	01 ARC P0790	5,60 €

8



Serie GV Color - Farbenfrohes Servieren mit System

Made in Germany



Teller flach Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
190 mm	35 4905*0019	5,70 €
240 mm	35 4905*0024	7,10 €
255 mm	35 4905*0026	8,60 €



Teller tief Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
215 mm	35 4905*0121	7,00 €



Suppenschale 0,26 l
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
100 mm	35 4907*0422	6,90 €
Untertasse	35 4907*4731	3,40 €



Salat rund hoch
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	35 4907*0517	5,60 €



Salat rund niedrig
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	35 4903*0612	5,60 €

Die Serie GV Color ist in folgenden Farben erhältlich:
(Die Farbnummer ist anstelle des * in die Bestellnummer einzufügen)



rot
Farb-Nr.: 79458



blau
Farb-Nr.: 79459



gelb
Farb-Nr.: 79460



grün
Farb-Nr.: 79461



dunkelgrün
Farb-Nr.: 79572



orange
Farb-Nr.: 79520



hellblau
Farb-Nr.: 79878



Tasse stapelbar
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,18 l	35 4907*4742	5,20 €
Untertasse	35 4907*4731	3,40 €



Becher stapelbar
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 l	35 4907*4882	5,60 €
Untertasse	35 4907*4731	3,40 €

8





Serie Ambiente weiß - Harmonie in Porzellan

Made in Germany



Teller flach Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	35 47760016	5,60 €
200 mm	35 47760020	6,90 €
230 mm	35 47760023	8,20 €
255 mm	35 47760026	9,80 €
280 mm	35 47760028	13,50 €
310 mm	35 47760031	18,50 €



Teller tief Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
220 mm	35 47760122	9,50 €



Suppenobere 0,26 l
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
100 mm	35 47760422	8,50 €
Untertasse	35 47764751	3,80 €



Salat rund
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	35 47760615	8,60 €
170 mm	35 47760617	13,30 €
210 mm	35 47760621	16,20 €
230 mm	35 47760623	17,70 €
130 mm	35 47760513	6,60 €

Platte Fahne oval
VPE: 2

BxT:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	35 47762623	12,10 €
280 mm	35 47762628	17,20 €
320 mm	35 47762632	24,30 €
360 mm	35 47762636	33,80 €



Tasse stapelbar
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,10 l	35 47764712	4,90 €
Untertasse*	35 47764711	3,20 €
0,18 l	35 47764732	5,60 €
0,20 l	35 47764742	5,60 €
0,26 l	35 47764752	7,40 €
Untertasse	35 47764751	3,80 €



Becher stapelbar
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,26 l	35 47764882	7,70 €
Untertasse	35 47764751	3,80 €

*Espresso Tasse/-Untertasse



Kaffeekanne 0,30 l
VPE: 4

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
87x145 mm	35 47764010	16,40 €



Teekanne 0,40 l
VPE: 1

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
112x125 mm	35 47764210	18,50 €



Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,25 l
VPE: 4 / 1

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	35 47764415	7,70 €
Zuckerdose	35 47764330	11,00 €









Serie Nori - Ein porzelliner Event

Made in Germany

Teller flach Vollrelief
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
165 mm	33 700770*	8,08 €
210 mm	33 700771	10,78 €
280 mm	33 700774	16,73 €
330 mm	33 700772	33,46 €

Teller flach Relief schmal
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
280 mm	33 770481	16,73 €
330 mm	33 770478	33,46 €

Teller flach Relief breit
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
330 mm	33 770479	33,46 €

Coupschale rund
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	*33 771043	13,28 €
260 mm	*33 770483	15,86 €



Pastateller tief Relief breit
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
265 mm	33 770484	16,73 €

Servierpodest Relief
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	** ***33 770489	14,43 €

Müslischale Relief
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	33 770486	9,14 €

Foodbowl Relief
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	33 770487	15,00 €

Dipschale Relief
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
70 mm	**33 770488	8,18 €

Coupplatte Vollrelief
VPE: 2

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
440x140 mm	*33 770485	40,19 €

Platte rund Vollrelief
VPE: 1

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
375 mm	**33 771080	94,23 €



*auch als Nori Variante Arktisblau light, rose und silbergrau erhältlich
**auch als Variante Bisquit schwarz erhältlich
***auch als Variante Bisquit weiß erhältlich



Terra Perlgrau - in weiteren Farben erhältlich, fragen Sie uns an!

Made in Germany



Speiseteller rund
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
275 mm	33 764992	12,96 €
310 mm	33 766883	18,24 €



Suppenteller rund
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	33 764993	11,53 €



Coupteller tief
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
260 mm	33 766884	14,21 €



Müslischale
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	33 764998	8,59 €
260 mm	*33 770483	15,86 €



Foodbowl
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
175 mm	33 764994	11,95 €
200 mm	33 764995	13,76 €
250 mm	33 764996	17,15 €
280 mm	33 764997	20,73 €



Brotteller
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
175 mm	33 766256	7,15 €



Frühstücksteller rund
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
225 mm	33 764990	8,11 €



Espressotasse
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	33 766253	6,35 €
Untertasse	33 766254	4,64 €



Kaffeetasse
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,20 l	33 766255	6,76 €
0,26 l	33 764987	7,13 €
Untertasse	33 764989	4,73 €



Milchkaffeetasse
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,38 l	33 764991	8,14 €
Untertasse	33 764989	4,73 €



Becher mit Henkel
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,40 l	33 764991	8,14 €



BEAT Arktisblau - in weiteren Farben erhältlich, fragen Sie uns an!

Made in Germany



Speiseteller rund
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
275 mm	33 751311	12,96 €



Teller flach
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
300 mm	33 772185	23,23 €



Suppenteller rund
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
300 mm	33 772185	23,23 €



Foodbowl
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	33 757241	13,76 €
250 mm	33 757242	17,15 €
280 mm	33 757243	20,73 €



Schüssel rund
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
155 mm	33 751313	8,59 €



Pasta-/Salatteller
VPE: 2/6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
275 mm	33 772203	14,13 €



Frühstücksteller rund
VPE: 2/6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	33 751310	8,11 €



Brotteller rund
VPE: 2/6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
170 mm	33 765288	7,15 €



Milchkännchen
VPE: 1

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
290 l	33 765282	12,98 €



Becher mit Henkel
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
350 l	33 753843	8,14 €



Zuckerdose 0,27 l
VPE: 1

	Bestell-Nr.:	Preis:
Deckel	33 765284	5,48 €
Zuckerdose	33 765285	16,45 €
Untertasse	33 765283	10,95 €



Kaffeetasse
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,26 l	33 753835	7,13 €
Untertasse	33 751316	4,73 €



Milchkaffeetasse
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,35 l	33 753839	10,73 €
Untertasse	33 751316	4,73 €



Teetasse
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,14 l	33 765286	6,78 €
Untertasse	33 765287	4,64 €

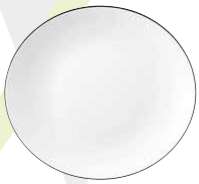
8

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



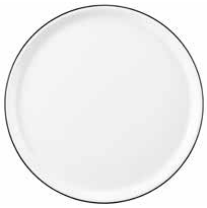
Modern Life Black Line - auch als „blue line“ erhältlich

Made in Germany



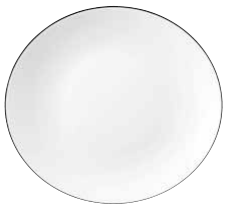
Speiseteller oval
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
250 mm	33 766298	15,31 €
270 mm	33 766297	17,85 €
290 mm	33 758864	21,03 €



Pizzateller
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
300 mm	33 759134	23,45 €



Platzteller oval
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
340 mm	33 766296	28,73 €

Foodbowl
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	33 761023	16,76 €
250 mm	33 761025	19,96 €
280 mm	33 761026	25,21 €



Bowl oval
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
90 mm	33 759261	7,19 €
120 mm	33 758865	8,14 €



Schüssel oval
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	33 758867	21,48 €
255 mm	33 758868	32,13 €



Frühstücksteller oval
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	33 758863	13,01 €



Brotteller rund
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
155 mm	33 766299	9,78 €



Suppenschale oval
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	33 758866	12,85 €



Kaffeetasse/Cappuccinotasse
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,22 l	33 758876	10,18 €
Untertasse	33 758877	6,80 €



Espressotasse
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	33 758870	8,35 €
Untertasse	33 758871	5,58 €



Milchkaffeetasse
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,37	33 758873	9,11 €
Untertasse	33 758874	6,08 €



Becher
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,40 l	33 758878	11,96 €



Serie Maxim fine diamond - In der Gastronomie weltweit Zuhause

Made in Germany



Teller flach Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
169 mm	33 724932	6,74 €
215 mm	33 724933	8,95 €
231 mm	33 724934	10,61 €
262 mm	33 724935	12,51 €
284 mm	33 724936	17,64 €
303 mm	33 724937	20,58 €



Teller tief Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
190 mm	33 724949	8,95 €
230 mm	33 724939	11,41 €
274 mm	33 724951	14,60 €



Suppenonbere 0,27 l
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
98 mm	33 724940	11,24 €
Untertasse	33 724991	5,08 €

Schale rund
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
131 mm	33 724942	6,15 €
150 mm	33 724943	8,18 €
181 mm	33 724944	11,61 €
210 mm	33 724947	13,43 €

Platte oval Fahne
VPE: 2

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
253x179 mm	33 724962	18,00 €
312x240 mm	33 724964	24,13 €
352x278 mm	33 724965	27,41 €



Becher stapelbar
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,28 l	33 724992	8,74 €
Untertasse	33 724991	5,08 €



Becher Tulpe
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,28 l	33 724993	8,74 €
Untertasse	33 724991	5,08 €



Tasse stapelbar
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	33 724984	6,61 €
0,18 l	33 724985	7,59 €
0,25 l	33 724987	9,90 €
Untertasse	33 724991	5,08 €



Tasse Tulpe
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	33 724982	6,61 €
Untertasse	33 724983	4,43 €
0,22 l	33 724990	9,11 €
0,37 l	33 724980	10,45 €
Untertasse	33 724991	5,08 €



Kaffeekanne 0,38 l
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
99 mm	33 724967	23,30 €



Teekanne 0,55 ltr.
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
117 mm	33 724970	27,30 €



Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,28 l
VPE: 1

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	33 724978	11,51 €
Zuckerdose	33 724974	13,98 €



Dipschälchen klein
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
85 mm	33 724946	6,41 €



Eventbowl oval
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
182x124 mm	33 724941	10,36 €
Untertasse	33 724991	5,08 €

*Espresso Tasse/-Untertasse





Serie Coup Fine Dining weiß - Für den nutzenorientierten Ästheten

Made in Germany



Coupteller flach

VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
165 mm	33 729466	5,24 €
215 mm	33 729467	7,03 €
260 mm	33 729468	9,06 €
284 mm	33 729469	11,95 €
305 mm	33 729470	14,03 €
332 mm	33 729476	21,63 €



Coupschale

VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
146 mm	33 729471	5,24 €
200 mm	33 729472	7,81 €
233 mm	33 729473	8,94 €
260 mm	33 729474	10,03 €
281 mm	33 729475	13,80 €



Coupplatte

VPE: 2

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
352x113 mm	33 733788	12,28 €
328x180 mm	33 733789	15,35 €
444x143 mm	33 729479	30,96 €
435x188 mm	33 729478	32,65 €
407x259 mm	33 729477	34,30 €



Setplatte

VPE: 2

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
444x143 mm	33 732630	30,96 €



Schale

VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,18 l hoch	33 732631	5,31 €
0,21 l nieder	33 732632	6,38 €



Kaffeetasse

VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,19 l	33 742666	6,30 €
Untertasse	33 742673	4,05 €



Cappuccinotasse

VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,22 l	33 742667	6,76 €
Untertasse	33 742674	4,80 €



Milchkaffeetasse

VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,35 l	33 742668	7,45 €
Untertasse	33 742674	4,80 €



Moccatasse

VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,08 l	33 742665	6,13 €
Untertasse	33 742673	4,05 €



Serie Coup Fine Dining Dekor „Fashion“

Die Serie Coup Fine Dining ist in vielen weiteren Dekoren erhältlich, bitte Anfragen!





Serie Meran weiß - Ein vielseitiges Porzellan im Zeitgeschmack

Made in Germany

Teller flach rund Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
152 mm	33 690815	5,38 €
173 mm	33 153180	6,10 €
202 mm	33 154013	7,54 €
230 mm	33 154854	10,04 €
260 mm	33 155188	11,38 €
282 mm	33 156022	15,88 €
303 mm	33 157014	18,60 €
329 mm	33 157857	24,99 €

Teller tief rund Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
192 mm	33 166589	8,04 €
226 mm	33 160941	10,26 €

Pastateller Fahne
VPE: 2/6

LxB / Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	33 167388	8,23 €
270 mm	33 167068	13,05 €
300 mm	33 167730	17,08 €
320x262 mm	33 166267	25,30 €



Suppenobere 0,28 ltr.
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
100 mm	33 162264	10,14 €
Untertasse	33 181154	4,51 €



Platte oval Fahne
VPE: 2

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
248x164 mm	33 171554	16,35 €
280x208 mm	33 172056	19,88 €
310x232 mm	33 172547	21,68 €
350x259 mm	33 173049	24,43 €



Teekanne 0,32 l
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
100 mm	33 174553	24,61 €



Kaffeekanne 0,36 l
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
87 mm	33 173551	21,09 €



Gießer 0,23 l
VPE: 1

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	33 176561	14,06 €
Untertasse	33 187817	4,51 €



Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,23 l
VPE: 1

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	33 176231	10,04 €
Zuckerdose	33 175238	15,96 €



Tasse nieder
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*33 178516	6,24 €
Untertasse	*33 177855	4,23 €
0,18 l	33 188318	6,43 €
0,22 l	33 186971	6,88 €
Untertasse	33 186312	4,51 €
0,29 l	33 658838	7,16 €
0,37 l	33 189312	7,59 €
Untertasse	33 188651	5,16 €
0,50 l	33 185487	9,28 €
0,50 l o. Hkl	33 185989	8,21 €
Untertasse	33 185327	6,54 €



Tasse hoch
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*33 177213	6,24 €
Untertasse	*33 176734	4,23 €
0,25 l	33 184484	6,88 €
Untertasse	33 183983	4,51 €
0,35 l	33 185156	7,59 €
Untertasse	33 184815	5,16 €

*Espresso Tasse/-Untertasse



Becher stapelbar
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,25 l	33 189812	7,80 €
Untertasse	33 181154	4,51 €
0,25 l	33 189972	5,59 €
0,30 l	33 190132	5,59 €



Tasse stapelbar
VPE: 12/6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	33 179838	5,90 €
Untertasse	33 180001	4,00 €
0,18 l	33 181815	6,74 €
0,16 l	33 182624	6,74 €
0,25 l	33 183298	8,85 €
Untertasse	33 181154	4,51 €



Schale rund
VPE: 6/4/2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
132 mm	33 162949	5,49 €
147 mm	33 163610	7,39 €
160 mm	33 164123	7,39 €
200 mm	33 164637	12,24 €
230 mm	33 165287	14,03 €
250 mm	33 165778	16,80 €

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



Serie Vitalis weiß - Einfach leichter genießen

Made in Germany



Teller flach Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	33 491111	7,74 €
230 mm	33 491355	9,46 €
255 mm	33 491687	10,34 €



Teller halbtief Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
255 mm	33 494089	11,89 €



Teller tief Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	33 492341	10,34 €



Schale niedrig rund
VPE: 4

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	33 493561	8,24 €
120 mm	33 493825	6,21 €



Schale hoch rund
VPE: 4

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	33 493239	8,74 €



Platte rund 3 tlg.
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
257 mm	33 496063	20,25 €



Suppenobere 0,35 l
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
137 mm	33 495975	10,15 €
Untertasse	33 492663	5,76 €



Becher
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 l	33 495105	7,50 €
0,25 l	33 495349	7,41 €
Untertasse	33 494587	4,58 €



Tasse nieder
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,18 l	33 494929	6,90 €
Untertasse	33 494587	4,58 €











Serie Aura Aqua - Das gewisse Etwas für Ihre Kreationen



Aura Aqua Gourmet Teller flach
VPE: 12/6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
170 mm	01 AAQGRM17DZ	5,80 €
210 mm	01 AAQGRM21DZ	7,60 €
250 mm	01 AAQGRM25DZ	9,50 €
270 mm	01 AAQGRM27DZ	10,20 €
300 mm	01 AAQGRM30DZ	13,80 €



Gourmet Schale
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	01 AAQGRM16KS	8,50 €



Vanta Schale
VPE: 12/6/24

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,06 l	01 AAQVNT8KS	5,60 €
0,35 l	01 AAQVNT16KS	12,10 €
0,45 l	01 AAQVNT18KS	16,70 €
0,85 l	01 AAQVNT22KS	19,50 €



Gourmet Teller tief
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	01 AAQGRM20CK	8,90 €



Bloom Teller tief
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	01 AAQBLM23CK	11,90 €
250 mm	01 AAQBLM25CK	15,10 €



Moove Rechteckschale
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	01 AAQMOV16DKY	12,20 €



Gourmet Pastatteller
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
170 mm	01 AAQGRM27CK	16,10 €



Banquet Stapelschale
VPE: 24/12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
60 mm	01 AAQBNC6JO	4,50 €
120 mm	01 AAQBNC12JO	7,60 €
140 mm	01 AAQBNC14JO	9,80 €



Kaffeetasse
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,08 l	*01 AAQRIT02KF	4,50 €
0,23 l	01 AAQRIT01CF	6,60 €
0,35 l	01 AAQRIT05CPF	9,30 €
Untertasse	01 AAQRIT02KT	3,30 €



Gourmet Pizzateller
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
320 mm	01 AAQGRM32PZ	18,70 €



Teller tief rechteckig
VPE: 24

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
220x200 mm	01 AAQMOV28KR	14,50 €
230x160 mm	01 AAQMOV26DT	18,80 €
270x250 mm	01 AAQMOV34KR	23,40 €
320x300 mm	01 AAQMOV41KR	32,80 €
340x160 mm	01 AAQMOV35DT	26,00 €
360x250 mm	01 AAQMOV41DT	36,40 €



Rita Suppennapf
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
220x200 mm	01 AAQRIT12AKS	7,40 €
230x160 mm	01 AAQRIT14AKS	10,40 €

8

ARCOROC
EVERYDAY PROOF



Serie Restaurant Brush Blue Jean



Modell:	Tasse 19 cl	Untere	Becher 25 cl	Stapelschale 27 cl	Teller flach	Teller tief	Teller flach	Teller flach
Durchm.Ø:	78 mm	140 mm	68 mm	120 mm	190 mm	225 mm	235 mm	250 mm
Höhe:	60 mm	15 mm	90 mm	50 mm	25 mm	35 mm	25 mm	25 mm
VPE:	12	6	6	6	6	6	6	6
Bestell-Nr.:	01 ARC H3620	01 ARC H3621	01 ARC H3622	01 ARC H3615	01 ARC H3608	01 ARC H3610	01 ARC H3607	01 ARC P3946
Preis:	5,00 €	4,50 €	4,70 €	4,30 €	5,90 €	6,70 €	6,70 €	7,00 €



Modell:	Stapelglas 22 cl
Durchm.Ø:	70 mm
Höhe:	80 mm
VPE:	6
Bestell-Nr.:	01 ARC V3982
Preis:	2,70 €



Weitere Farben:



Brush Blue | Brush Green | Brush Yellow | Brush Orange | Brush Cherry

Modell:	Tasse 19 cl	Untere	Becher 25 cl	Stapelschale	Teller flach 19 cm	Teller tief 22 cm	Teller flach 23 cm	Teller flach 25 cm	Stapelglas 22 cl
Bestell-Nr. Blue:	01 ARC C3781	01 ARC C3785	01 ARC 54736	01 ARC C3777	01 ARC 49150	01 ARC 54759	01 ARC 48926	01 ARC P3945	01 ARC V3984
Bestell-Nr. Green:	01 ARC C3779	01 ARC C3783	01 ARC 54734	01 ARC C3775	01 ARC 49142	01 ARC 54754	01 ARC 49041	01 ARC P3948	01 ARC V3986
Bestell-Nr. Yellow:	01 ARC C3780	01 ARC C3784	01 ARC 54735	01 ARC C3776	01 ARC 49139	01 ARC 54757	01 ARC 49117	01 ARC P3951	01 ARC V3978
Bestell-Nr. Orange:	01 ARC C3782	01 ARC C3787	01 ARC 54719	01 ARC C3778	01 ARC 49138	01 ARC 54753	01 ARC 49120	01 ARC P3949	01 ARC V3976
Bestell-Nr. Cherry:	01 ARC H2785	01 ARC H2786	01 ARC H2787	01 ARC H2779	01 ARC H2685	01 ARC H2687	01 ARC H2684	01 ARC P3947	01 ARC V3980
Preis:	5,00 €	4,50 €	4,70 €	4,30 €	5,90 €	6,70 €	6,70 €	7,00 €	2,70 €



Serie Restaurant uni weiß



Modell:	Obere 19 cl	Untertasse	Becher 29 cl	Stapelschale 27 cl	Teller flach	Teller tief	Teller flach	Teller flach
Durchm.Ø:	76 mm	142 mm	79 mm	121 mm	193 mm	225 mm	235 mm	258 mm
Höhe:	65 mm	19 mm	91 mm	47 mm	25 mm	30 mm	19 mm	20 mm
VPE:	12	6	6	6	6	6	6	6
Bestell-Nr.:	01 ARC 22837	01 ARC 22720	01 ARC 33491	01 ARC 43319	01 ARC 22530	01 ARC 22514	01 ARC 22522	01 ARC P3972
Preis:	2,30 €	1,80 €	1,80 €	2,50 €	3,90 €	4,50 €	4,50 €	4,80 €







Pure Box Active



Modell:	rund	rund	quadratisch	quadratisch	rechteckig	rechteckig	rechteckig
Durchm.Ø:	139 mm	159 mm	120 x 120 mm	150 x 150 mm	155 x 115 mm	190 x 140 mm	215 x 160 mm
Höhe:	65 mm	70 mm	65 mm	60 mm	65 mm	70 mm	75 mm
VPE:	6	6	6	6	6	6	6
Bestell-Nr.:	01 ARC H7681	01 ARC H7682	01 ARC H7675	01 ARC H7676	01 ARC H7679	01 ARC H7680	01 ARC H7677
Preis:	5,60 €	5,90 €	5,10 €	6,70 €	5,60 €	7,10 €	8,40 €

Serie Belfesta





Modell:	Karaffe 0,25	Karaffe 0,25	Karaffe 1,0
Inhalt:	250 ml	250 ml	1000 ml
geeicht:	0,2 l	0,25 l	1,0 l
Durchm.Ø:	79 mm	79 mm	127 mm
Höhe:	215 mm	215 mm	318 mm
Bestell-Nr.:	07 113 787	07 113 788	07 116 525
Preis:	8,54 €	8,54 €	21,56 €

Krüge und Karaffen - von Arcoroc, Stölzle, Bormioli Rocco und Table Roc








Modell:	Tivoli 1,6	Quadro 1,1	ARC 1,0	Salzburg	Italia Misura	Ypsilon
Inhalt:	1600 ml	1100 ml	1000 ml	1000 ml	1000 ml	1000 ml
Auch als:	2,3 l	0,5 / 1,7 l	0,5 / 1,3 / 1,6 l	0,2 / 0,25 / 0,5 l	0,25 / 0,5 l	0,2 / 0,25 / 0,5 l
geeicht:	glatt	glatt	glatt	1 l	1 l	1 l
Durchm.Ø:	120 mm	89 mm	126 mm	125 mm	108 mm	104 mm
Höhe:	203 mm	244 mm	202 mm	164 mm	262 mm	255 mm
VPE:	6	6	6	6	6	6
Bestell-Nr.:	01 ARC 07058	01 ARC 70361	01 ARC E7255	01 ST 0925180858780	01 184179MU3321990	01 125001MG8321232
Preis:	6,20 €	6,50 €	4,40 €	6,50 €	3,90 €	8,70 €




Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer. Die Welt der Großküche GTEG Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!

Serie Aspen



Modell:	Schale	Schale	Schale	Puddingteller	Teller flach	Teller tief	Teller flach
Inhalt:	510 ml	2000 ml	3450 ml				
Durchm.Ø:	120 mm	230 mm	270 mm	145 mm	191 mm	205 mm	240 mm
Höhe:	54 mm	88 mm	105 mm	30 mm	20 mm	40 mm	26 mm
VPE:	6	12	6	6	6	6	6
Bestell-Nr.:	01 ARC H4908	01 ARC 10407	01 ARC 06652	01 ARC Q7420	01 ARC P9052	01 ARC 10365	01 ARC 10241
Preis:	2,50 €	6,10 €	6,70 €	2,10 €	2,50 €	2,70 €	2,70 €

Serie Empilable



Modell:	Puddingteller	Stapelschale	Stapelschale	Stapelschale	Stapelschale	Stapelschale	Stapelschale	Stapelschale	Stapelschale
Inhalt:		35 ml	75 ml	150 ml	240 ml	385 ml	625 ml	1100 ml	1800 ml
Durchm.Ø:	145 mm	60 mm	75 mm	90 mm	105 mm	120 mm	140 mm	170 mm	200 mm
Höhe:	30 mm	27 mm	35 mm	41 mm	45 mm	55 mm	65 mm	78 mm	95 mm
VPE:	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Bestell-Nr.:	01 ARC L3308	01 ARC 10011	01 ARC 10018	01 ARC 10040	01 ARC 10019	01 ARC 10000	01 ARC 10003	01 ARC 10027	01ARC V4042
Preis:	2,70 €	0,70 €	0,70 €	0,90 €	1,00 €	1,10 €	2,00 €	2,30 €	3,80 €

Serie Empilable



Modell:	Stapelschale	Stapelschale	Stapelschale
Inhalt:	2900 ml	4300 ml	6000 ml
Durchm.Ø:	230 mm	260 mm	292 mm
Höhe:	105 mm	119 mm	135 mm
VPE:	6	6	6
Bestell-Nr.:	01 ARC V4034	01 ARC 09994	01 ARC 10029
Preis:	4,30 €	7,20 €	8,80 €

Serie Cosmos



Modell:	Puddingteller	Schale	Schale	Schale
Inhalt:		270 ml	900 ml	2200 ml
Durchm.Ø:	140 mm	120 mm	170 mm	230 mm
Höhe:	30 mm	59 mm	81 mm	110 mm
VPE:	12	12	24	6
Bestell-Nr.:	01 ARC 08538	01 ARC 64089	01 ARC H5360	01 ARC E8859
Preis:	1,90 €	1,30 €	2,20 €	5,40 €





ARCOROC EVERYDAY PROOF

Kaffee- / Milchkaffeegläser



Modell:	Beistellglas Shetland	New Morning	Kaffeeglas Latino	Granity	Shetland	Stack Up
Inhalt:	90 ml	320 ml	290 ml	350 ml	350 ml	350 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt	ohne Aufdruck	glatt
Durchm.Ø:	60 mm	115 mm	99 mm	84 mm	82 mm	78 mm
Höhe:	80 mm	110 mm	150 mm	122 mm	138 mm	140 mm
VPE:	12	6	6	6	12	6
Bestell-Nr.:	01 ARC C8222	01 ARC P8859	01 ARC G3871	01 ARC J2606	01 ARC 79728	01 ARC H7763
Preis:	1,50 €	1,90 €	4,20 €	1,70 €	1,90 €	2,20 €

Gläser für Heißgetränke



Modell:	Tee-/Jagertee	Tee-/Glühwein	Teeglas Jenaer Art	Irish Coffee auf Fuß mit Henkel
Inhalt:	230 ml	250 ml	250 ml	250 ml
geeicht:	glatt	0,2 l	glatt	glatt
Durchm.Ø:	105 mm	105 mm	68 mm	78 mm
Höhe:	105 mm	89 mm	90 mm	140 mm
VPE:	6	24	6	6
Bestell-Nr.:	01 ARC 47602	01 ARC 51451	01 BC 022004002	01 ARC 37684
Preis:	3,00 €	1,30 €	2,80 €	5,60 €

Kaffeegläser Serie Voluto



Modell:	Voluto, Obere	Aroma, Untere	Voluto, Obere	Voluto, Obere	Voluto, Obere	Voluto, Obere	Aroma, Untere	Voluto, Jumbotasse
Inhalt:	90 ml	-	220 ml	250 ml	320 ml	400 ml	-	500 ml
geeicht:	glatt	-	glatt	glatt	glatt	glatt	-	glatt
Durchm.Ø:	84 mm	120 mm	107 mm	104 mm	106 mm	111 mm	140 mm	145 mm
Höhe:	70 mm	19 mm	69 mm	92 mm	111 mm	117 mm, 24	19 mm	74 mm
VPE:	6	6	6	6	6	6	6	6
Bestell-Nr.:	01 ARC L3695	01 ARC J9827	01 ARC L3692	01 ARC L3693	01 ARC L3694	01 ARC L3696	01 ARC L3697	01 ARC L3691
Preis:	1,60 €	2,80 €	1,70 €	1,70 €	2,00 €	2,60 €	3,30 €	4,40 €

Dessertgläser



Modell:	Jazzed	Jazzed	Quadro	Palmier	Primavera	Sorbet	Sorbet	Pepite
Inhalt:	250 ml	410 ml	360 ml	370 ml	240 ml	380 ml	220 ml	200 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	134 mm	127 mm	82 mm	120 mm	135 mm	117 mm	100 mm	108 mm
Höhe:	92 mm	198 mm	190 mm	201 mm	137 mm	94 mm	78 mm	60 mm
VPE:	6	6	6	6	6	6	6	6
Bestell-Nr.:	01 ARC L6753	01 ARC N8367	01 ARC 12615	01 ARC 58012	01 134510M02321990	01 ARC 43121	01 ARC 50998	01 ARC 53496
Preis:	6,00 €	8,90 €	6,40 €	9,10 €	3,20 €	5,90 €	4,70 €	3,10 €

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zzgl. Lieferkosten und Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!

Serie New York - stapelbar



Modell:	Whisky	Whisky	Longdrink	Longdrink	Longdrink	Rührglas
Inhalt:	250 ml	380 ml	350 ml	400 ml	470 ml	550 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	81 mm	89 mm	74 mm	77 mm	87 mm, 144 mm, 24	92 mm
Höhe:	84 mm	100 mm	144 mm	155 mm	144 mm	140 mm
VPE:	24	24	24	24	24	6
Bestell-Nr.:	01 ARC L7339	01 ARC L7334	01 ARC L7335	01 ARC N4136	01 ARC L7340	01 ARC N6666
Preis:	2,20 €	2,80 €	2,80 €	3,00 €	3,10 €	6,00 €

Serie Granity - stapelbar



Modell:	Whisky	Whisky	Whisky	Longdrink	Longdrink	Longdrink	Longdrink	Longdrink
Inhalt:	160 ml	200 ml	270 ml	350 ml	200 ml	420 ml	310 ml	460 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	70 mm	79 mm	85 mm	84 mm	64 mm	88 mm	74 mm	86 mm
Höhe:	75 mm	80 mm	96 mm	122 mm	128 mm	135 mm	140 mm	162 mm
VPE:	6	24	6	6	24	6	6	6
Bestell-Nr.:	01 ARC J2609	01 ARC J2611	01 ARC J2612	01 ARC J2606	01 ARC J2608	01 ARC J2602	01 ARC J2604	01 ARC J2599
Preis:	1,20 €	1,50 €	1,50 €	1,70 €	1,60 €	2,10 €	1,50 €	2,30 €

Cocktail & Martini Gläser



Modell:	Hurricane	Martini	Martini	Margarita	Gin Tonic
Inhalt:	440 ml	210 ml	300 ml	270 ml	720 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	80 mm	117 mm	120 mm	109 mm	116 mm
Höhe:	207 mm	175 mm	188 mm	160 mm	193 mm
VPE:	24	12	12	24	12
Bestell-Nr.:	01 ARC 54584	01 ARC N6887	01 ARC N6831	01 ARC 79923	01 ARC N2760
Preis:	3,80 €	5,00 €	5,00 €	6,40 €	4,00 €

Serie Broadway



Modell:	Shot	Whisky	Longdrink	Longdrink	Cocktail	Martini	Gin Tonic
Inhalt:	50 ml	300 ml	280 ml	380 ml	250 ml	210 ml	580 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	49 mm	84 mm	67 mm	74 mm	115 mm	118 mm	107 mm
Höhe:	60 mm	91 mm	134 mm	147 mm	138 mm	155 mm	195 mm
VPE:	24	24	24	24	24	24	24
Bestell-Nr.:	01 ARC V2910	01 ARC L7254	01 ARC L7256	01 ARC L7255	01 ARC P8796	01 ARC P8795	01 ARC P8821
Preis:	2,10 €	3,00 €	3,00 €	3,50 €	4,60 €	4,90 €	5,30 €

ARCOROC EVERYDAY PROOF

Universalgläser



Modell:	Baril Tumbler	Baril Longdrink	Amsterdam	Geo Becher	Bierstange	Coca-Cola	Coca-Cola	Coca-Cola
Inhalt:	160 ml	250 ml	270 ml	370 ml	487 ml	270 ml	370 ml	460 ml
geeicht:	glatt	0,2 l	0,2 l	0,3 l	0,4 l	0,2 l	0,3 l	0,4 l
Durchm.Ø:	57 mm	57 mm	61 mm	66 mm	69 mm	65 mm	72 mm	79 mm
Höhe:	80 mm	109 mm	135 mm	144 mm	175 mm	131 mm	141 mm	155 mm
VPE:	48	12	6	6	6	6	6	6
Bestell-Nr.:	01 ARC 61633	01 ARC 33027	01 ARC 44235	01 560560	01 55003	01 ARC C2037	01 ARC C4659	01 ARC C7486
Preis:	1,10 €	1,00 €	1,20 €	2,00 €	1,90 €	2,40 €	2,60 €	3,20 €

Serie Islande



Modell:	Whisky	Whisky	Whisky	Longdrink	Longdrink	Longdrink	Longdrink
Inhalt:	200 ml	300 ml	380 ml	220 ml	290 ml	330 ml	360 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt	0,2 l	glatt	0,3 l
Durchm.Ø:	70 mm	79 mm	88 mm	58 mm	62 mm	60 mm	64 mm
Höhe:	83 mm	93 mm	96 mm	130 mm	145 mm	160 mm	170 mm
VPE:	6	6	6	6	6	6	6
Bestell-Nr.:	01 ARC J3312	01 ARC J3313	01 ARC N6377	01 ARC J3307	01 ARC J3308F	01 ARC J3310	01 ARC J4226G
Preis:	1,30 €	1,40 €	2,20 €	1,30 €	2,30 €	1,40 €	2,20 €

Serie Shetland



Modell:	Shot	Tumbler	Whiskey	Whiskey	Longdrink	Longdrink	Longdrink
Inhalt:	90 ml	150 ml	250 ml	320 ml	220 ml	350 ml	420 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	60 mm	66 mm	88 mm	99 mm	73 mm	82 mm	90 mm
Höhe:	80 mm	90 mm	88 mm	95 mm	121 mm	138 mm	146 mm
VPE:	48	48	48	48	48	48	48
Bestell-Nr.:	01 ARC C8222	01 ARC C8312	01 ARC 79747	01 ARC 79741	01 ARC 79736	01 ARC 79728	01 ARC 79698
Preis:	1,50 €	1,70 €	1,70 €	1,90 €	1,70 €	1,90 €	2,40 €

Stapelgläser - stapelbar, bis auf Picardie



Modell:	Campus	Campus	Norvege	Norvege	Norvege	Picardie	Forum	Forum
Inhalt:	180 ml	220 ml	160 ml	200 ml	270 ml	220 ml	160 ml	230 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	66 mm	64 mm	65 mm	72 mm	72 mm	80 mm	73 mm	79 mm
Höhe:	88 mm	97 mm	82 mm	88 mm	114 mm	84 mm	70 mm	81 mm
VPE:	48	48	72	72	72	72	72	72
Bestell-Nr.:	01 ARC V6499	01 ARC V6500	01 ARC 60026	01 ARC 60024	01 ARC 60440	01 1026AB06D0111	01 ARC 50828	01 ARC 50829
Preis:	1,40 €	1,40 €	1,00 €	1,00 €	1,60 €	1,10 €	1,20 €	1,40 €

Serie Ballon und weitere Gläser von Arcoroc



Modell:	Ballon Weinkelch	Ballon Weinkelch	Reims Sektkelch	Cognac Degustation	Viticole Tasting	Riserva Grappa	Sektkelch Brio
Inhalt:	250 ml	190 ml	145 ml	150 ml	215 ml	80 ml	160 ml
geeicht:	0,2 l	0,1 l	0,1 l	2 cl	glatt	2+4 cl	glatt
Durchm.Ø:	83 mm	71 mm	60 mm	67 mm	64 mm	56 mm	65 mm
Höhe:	136 mm	119 mm	156 mm	96 mm	155 mm	163 mm	198 mm
VPE:	72	12	12	12	6	6	24
Bestell-Nr.:	01 ARC V4548	01 ARC V4300F	01 ARC J1228	01 ARC 06025	01 ARC 37266	01 166181GSZ021158	01 ARC J1478
Preis:	2,00 €	2,70 €	1,50 €	5,20 €	2,60 €	2,50 €	2,10 €

Serie V. Juliette



Modell:	Whiskey	Longdrink	Weinkelch	Weinkelch	Weinkelch	Sektkelch
Inhalt:	350 ml	400 ml	300 ml	400 ml	500 ml	230 ml
geeicht:	glatt	glatt	0,1+0,2 /-/	0,1+0,2 /-/	glatt	0,1 l
Durchm.Ø:	94 mm	87 mm	78 mm	86 mm	92 mm	65 mm
Höhe:	83 mm	110 mm	188 mm	206 mm	217 mm	217 mm
VPE:	24	24	12	12	24	12
Bestell-Nr.:	01 ARC N5995	01 ARC N5994	*01 ARC P3218	*01 ARC P3219	01 ARC N5993	*01 ARC P3220
Preis:	2,00 €	2,00 €	*38,10 €	*38,10 €	3,60 €	*38,10 €

*Lieferung in Party Box mit 12 Stück (Gesamtpreis pro Box)

Serie Mineral - VPE 24 Stück, *Artikel 01 ARC L1698 und 01 ARC J9441 werden in Practic Box mit 18 Stück geliefert (Gesamtpreis pro Box).



Modell:	Mineral Weinkelch	Mineral Weinkelch	Mineral Weinkelch	Mineral Weinkelch	Mineral Weinkelch	Mineral Weinkelch	Mineral Sektkelch	Mineral Sektkelch
Inhalt:	270 ml	270 ml	350 ml	350 ml	450 ml	450 ml	160 ml	160 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	0,1+0,2 /-/	glatt	0,1+0,2 /-/	glatt	0,1 /-/
Durchm.Ø:	73 mm	73 mm	79 mm	79 mm	84 mm	84 mm	89 mm	89 mm
Höhe:	202 mm	202 mm	219 mm	219 mm	234 mm	234 mm	224 mm	224 mm
Bestell-Nr.:	01 ARC H2010	01 ARC H2010F	01 ARC H2007	*01 ARC L1698	01 ARC H2006	*01 ARC J9441	01 ARC H2090	01 ARC H2090F
Preis:	3,30 €	4,20 €	3,30 €	53,20 €	3,60 €	53,20 €	3,30 €	4,20 €

*Lieferung in Party Box mit 12 Stück (Gesamtpreis pro Box)





Serie Vigne



Modell:	Shot	Whisky	Whisky	Whisky	Longdrink	Longdrink	Longdrink
Inhalt:	60 ml	200 ml	310 ml	370 ml	220 ml	330 ml	450 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	42 mm	75 mm	84 mm	93 mm	61 mm	69 mm	70 mm
Höhe:	90 mm	74 mm	83 mm	87 mm	111 mm	126 mm	165 mm
VPE:	48	24	24	24	24	24	24
Bestell-Nr.:	01 ARC 47346	01 ARC G3659	01 ARC G3666	01 ARC L2370	01 ARC G3658	01 ARC G3674	01 ARC L2369
Preis:	1,40 €	2,50 €	2,90 €	2,90 €	2,60 €	2,90 €	3,10 €

Serie Lima



Modell:	Whisky	Longdrink	Longdrink	Longdrink
Inhalt:	350 ml	380 ml	400 ml	450 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	94 mm	88 mm	77 mm	77 mm
Höhe:	83 mm	110 mm	130 mm	165 mm
VPE:	24	24	24	24
Bestell-Nr.:	01 ARC G3367	01 ARC G3368	01 ARC L8110	01 ARC L2356
Preis:	2,90 €	2,90 €	2,90 €	3,10 €

Serie Primary



Modell:	Tumbler	Tumbler	Tumbler	Longdrink
Inhalt:	270 ml	350 ml	440 ml	400 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	58 mm	81 mm	86 mm	76 mm
Höhe:	93 mm	102 mm	105 mm	127 mm
VPE:	24	24	24	24
Bestell-Nr.:	01 ARC G0036	01 ARC G3322	01 ARC G3323	01 ARC L8677
Preis:	2,90 €	2,90 €	3,10 €	2,90 €







ARCOROC
EVERYDAY PROOF

Schnaps- und Spirituosengläser








Modell:	Dublino	Dublino	Rittmeister	Islande	Bistro Bar	Realo Rialto
Inhalt:	34 ml	57 ml	28 ml	65 ml	148 ml	170 ml
geeicht:	2 cl	2+4 cl	2 cl	2+4 cl	glatt	glatt
Durchm.Ø:	45 mm	50 mm	45 mm	35 mm	61 mm	64 mm
Höhe:	70 mm	90 mm	89 mm	104 mm	137 mm	120 mm
VPE:	72	48	12	12	36	6
Bestell-Nr.:	01 168169BAH021870	01 169249BAD021871	01 703620	01 ARC 63829	01 156739	01 ARC 00841
Preis:	1,20 €	1,30 €	1,50 €	2,10 €	1,80 €	1,40 €

Biergläser - Arcoroc und STO










Modell:	Willi Becher	Willi Becher	Willi Becher	Willi Becher	Altbierbecher	Kölner Stange	Berl. Weiße Pokal	Bierstiefel
Inhalt:	285 ml	330 ml	400 ml	500 ml	260 ml	260 ml	585 ml	1250 ml
geeicht:	0,2 l	0,25 l	0,3 l	0,4 l	0,2 l	0,2 l	glatt	1,0 l
Durchm.Ø:	63 mm	68 mm	71 mm	75 mm	65 mm	54 mm	107 mm	140 mm
Höhe:	136 mm	142 mm	148 mm	165 mm	105 mm	141 mm	160 mm	242 mm
VPE:	12	12	12	12	12	12	6	6
Bestell-Nr.:	01 ARC L3682	01 ARC L3686	01 ARC L3687	01 ARC 33048	01 700322	01 700320B	01 101570	01 ST 09735808067
Preis:	0,90 €	1,00 €	1,20 €	1,70 €	1,10 €	1,10 €	4,30 €	11,70 €

Biergläser - Arcoroc und Bormioli Rocco








Modell:	Cervoise	Cervoise	Cervoise	Bayern	Minden	Minden
Inhalt:	320 ml	380 ml	500 ml	690 ml	330 ml	380 ml
geeicht:	0,25 l	0,3 l	0,4 l	0,5 l	0,25 l	0,3 l
Durchm.Ø:	72 mm	77 mm	83 mm	86 mm	100 mm	105 mm
Höhe:	166 mm	179 mm	194 mm	222 mm	146 mm	153 mm
VPE:	6	6	6	6	24	24
Bestell-Nr.:	01 ARC 04022	01 ARC 04023	01 ARC D4957	01 ARC 37111	01 705250	01 705300
Preis:	3,00 €	3,60 €	5,10 €	1,90 €	2,20 €	2,30 €

Serie Sublym



Modell:	Weinkelch	Weinkelch	Weinkelch	Weinkelch	Sektkelch	Universalkelch
Inhalt:	250 ml	350 ml	450 ml	550 ml	210 ml	350 ml
geeicht:	0,1+0,2l l	0,1+0,2l l	0,1+0,2l l	0,2l l	0,1 l	glatt
Durchm.Ø:	72 mm	80 mm	87 mm	92 mm	60 mm	80 mm
Höhe:	207 mm	230 mm	250 mm	260 mm	240 mm	177 mm
VPE:	24	24	12	12	24	24
Bestell-Nr.:	01 ARC L4274	01 ARC L6892	01 ARC L6791	01 ARC L4275	01 ARC L4273	01 ARC N5368*
Preis:	4,20 €	3,60 €	3,80 €	4,20 €	3,60 €	4,70 €

Serie Sequence



Modell:	Portweinkelch	Weinkelch	Weinkelch	Weinkelch	Weinkelch	Weinkelch	Sektkelch	Sektkelch
Inhalt:	210 ml	350 ml	440 ml	530 ml	620 ml	740 ml	170 ml	240 ml
geeicht:	glatt	0,2l l	0,2l l	0,2l l	glatt	glatt	0,1 l	0,1 l
Durchm.Ø:	70 mm	79 mm	87 mm	90 mm	95 mm	100 mm	56 mm	70 mm
Höhe:	165 mm	210 mm	227 mm	235 mm	235 mm	235 mm	208 mm	234 mm
VPE:	24	24	12	12	24	12	24	24
Bestell-Nr.:	01 ARC N9696*	01 ARC L9948G*	01 ARC L9949H*	01 ARC L9950G*	01 ARC N9710*	01 ARC L9951*	01 ARC L9947F*	01 ARC P3787G*
Preis:	5,60 €	4,70 €	5,50 €	6,00 €	6,30 €	6,30 €	5,30 €	5,30 €

*keine Lagerware, nur als Sonderbestellung - bitte Anfragen!

Serie Cabernet

Cabernet Vins Jeunes



Modell:	Weinkelch	Weinkelch	Weinkelch	Weinkelch	Sektkelch	Weinkelch	Weinkelch	Weinkelch
Inhalt:	250 ml	350 ml	470 ml	580 ml	160 ml	350 ml	470 ml	580 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt	0,1 l	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	72 mm	81 mm	90 mm	95 mm	70 mm	90 mm	97 mm	100 mm
Höhe:	180 mm	202 mm	220 mm	230 mm	225 mm	200 mm	210 mm	220 mm
VPE:	24	24	24	24	24	24	24	24
Bestell-Nr.:	01 ARC 46978	01 ARC 46973	01 ARC 46961	01 ARC 46888	01 ARC 22069	01 ARC E2788*	01 ARC E2790*	01 ARC E2789*
Preis:	3,80 €	4,20 €	4,20 €	4,40 €	4,80 €	4,20 €	4,20 €	4,60 €

Serie Reveal Up



Modell:	Weinkelch	Weinkelch	Weinkelch	Weinkelch	Weinkelch	Sektkelch
Inhalt:	300 ml	400 ml	500 ml	450 ml	550 ml	210 ml
geeicht:	0,2l l	0,2l l	0,2l l	glatt	glatt	0,1 l
Durchm.Ø:	83 mm	91 mm	97 mm	104 mm	110 mm	70 mm
Höhe:	217 mm	230 mm	245 mm	220 mm	234 mm	245 mm
VPE:	24	24	24	24	24	24
Bestell-Nr.:	01 ARC J8908F	01 ARC J8743F	01 ARC N1738F	01 ARC J8742	01 ARC J9014	01 ARC J8907F
Preis:	6,80 €	7,80 €	7,80 €	7,00 €	7,40 €	7,80 €

SCHOTT ZWIESEL

- Form und Funktionalität auf die Gastronomie abgestimmt
- Nachkaufgarantie
- geeignet für Gläserspülmaschinen



Serie Diva - VPE 6 Stück



Modell:	Weinkelch 02	Wasserkelch 01	Burgunder 00	Burgunder 140	Bordeaux 130	Sektkelch 07
Inhalt:	302 ml	613 ml	480 ml	839 ml	800 ml	219 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	73 mm	100 mm	91 mm	116 mm	99 mm	72 mm
Höhe:	230 mm	247 mm	229 mm	248 mm	275 mm	253 mm
Bestell-Nr.:	07 104 097	07 104 096	07 104 095	07 104 103	07 104 102	07 104 100
Preis:	5,60 €	6,14 €	6,14 €	6,44 €	6,44 €	6,26 €

- Kompaktes Design für jeden Anlass
- geeignet für Gläserspülmaschinen



Serie Mondial - VPE 6 Stück



Modell:	Weinkelch 02	Burgunder 00	Sektkelch 07	Biertulpe	Cocktailglas 86	Likörkelch 05	Cognacschw. 47
Inhalt:	270 ml	335 ml	205 ml	410 ml	275 ml	71 ml	540 ml
geeicht:	glatt	0,2l	0,1l	0,3l	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	75 mm	81 mm	72 mm	76 mm	104 mm	52 mm	101 mm
Höhe:	187 mm	197 mm	210 mm	170 mm	170 mm	132 mm	147 mm
Bestell-Nr.:	07 133 920	07 158 655	07 132 599	07 158 686	07 185 534	07 138 260	07 133 948
Preis:	3,35 €	4,08 €	4,08 €	4,11 €	4,44 €	3,26 €	3,66 €

ZWIESEL GLAS



- Reiner Gourmetgenuss, pure Eleganz
- TRITAN® PROTECT
- geeignet für Gläserspülmaschinen

Serie Belfesta - VPE 6 Stück



Modell:	Cabernet 01	Weißwein 02	Bordeaux 130	Burgunder 140	Beaujolais 145	Sekt MP 07	Martini 86	Cognac 47
Inhalt:	504 ml	300 ml	680 ml	692 ml	465 ml	209 ml	343 ml	613 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	0,1 l	glatt	glatt
Durchm.Ø:	92 mm	76 mm	94 mm	114 mm	98 mm	72 mm	114 mm	112 mm
Höhe:	244 mm	220 mm	267 mm	234 mm	222 mm	252 mm	180 mm	171 mm
Bestell-Nr.:	07 112 413	07 112 414	07 112 420	07 112 421	07 112 422	07 112 747	07 113 755	07 113 756
Preis:	5,57 €	5,09 €	5,57 €	5,57 €	5,57 €	5,51 €	6,02 €	5,57 €



SCHOTT ZWIESEL

- Elegante Formen, kraftvolle Details
- TRITAN® PROTECT
- geeignet für Gläserspülmaschinen

Serie Vina - VPE 6 Stück



Modell:	Burgunder 00	Wasserkelch 01	Weinkelch 02	Sektkelch 07	Champagner 77	Bordeaux 130	Universalbecher 79	Burgunder 140
Inhalt:	404 ml	530 ml	290 ml	227 ml	270 ml	640 ml	548 ml	732 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	82 mm	88 mm	73 mm	70 mm	70 mm	93 mm	90 mm	111 mm
Höhe:	217 mm	227 mm	203 mm	225 mm	212 mm	225 mm	127 mm	221 mm
Bestell-Nr.:	07 110 458	07 110 459	07 110 485	07 110 488	07 111 718	07 110 496	07 114 674	07 110 499
Preis:	4,59 €	4,59 €	4,59 €	4,59 €	4,59 €	4,59 €	4,59 €	4,59 €

SCHOTT ZWIESEL



- Lifestyle zeitlos gestaltet
- Klare Linienführung
- geeignet für Gläserspülmaschinen

Serie Taste - VPE 6 Stück



Modell:	Rotweinkelch 1	Weinkelch 0	Burgunder 140	Bordeaux 130	Sektkelch 7
Inhalt:	497 ml	356 ml	782 ml	656 ml	283 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	87 mm	79 mm	111 mm	95,5 mm	70 mm
Höhe:	225 mm	211 mm	227 mm	237 mm	231 mm
Bestell-Nr.:	07 115 671	07 115 670	07 115 673	07 115 672	07 115 674
Preis:	3,69 €	3,69 €	3,69 €	3,69 €	3,69 €



- mit Designpreisen ausgezeichnet
- Sensorisch getestet
- TRITAN® PROTECT

Serie Finesse - VPE 6 Stück



Modell:	Rotweinkelch 1	Chardonney 0	Burgunder 140	Bordeaux 130	Sektkelch 77
Inhalt:	437 ml	385 ml	660 ml	630 ml	297,5 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	88 mm	85 mm	107,5 mm	98 mm	74,5 mm
Höhe:	244 mm	229 mm	233 mm	261 mm	238 mm
Bestell-Nr.:	07 118 603	07 118 602	07 118 609	07 118 608	07 118 607
Preis:	5,35 €	5,35 €	5,35 €	5,35 €	5,35 €

SCHOTT ZWIESEL



- Klassische Form, zeitlos interpretiert
- geeignet für Gläserspülmaschinen

Serie Ever (Classico) - VPE 6 Stück



Modell:	Burgunder 00	Rotwein/Wasser 01	Weißwein 02	Burgunder 140	Sektkelch MP 07	Grappa 155	Bierkelch 0,3
Inhalt:	409 ml	545 ml	312 ml	814 ml	210 ml	95 ml	360 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt	0,1l	glatt	0,3l
Durchm.Ø:	82 mm	90 mm	75 mm	116 mm	70 mm	58 mm	75 mm
Höhe:	225 mm	240 mm	210 mm	230 mm	242 mm	174 mm	187 mm
Bestell-Nr.:	07 106 219	07 106 220	07 106 221	07 106 227	07 106 240	07 106 225	07 106 315
Preis:	3,95 €	3,95 €	3,35 €	3,95 €	4,37 €	3,01 €	3,77 €



- Design ohne Grenzen, für Kenner weltweit
- schwere Ausführung durch dickes Bodeneis

Serie Paris - VPE 6 Stück

ZWIESEL GLAS

Serie Banquet - VPE 6 Stück



Modell:	Schnaps 35	Whisky 60	Bier/Saft 42	Longdrink 79	Schnaps 35	Bier/Saft 42	Whisky 60	Longdrink 79
Inhalt:	50 ml	302 ml	311 ml	347 ml	75 ml	430 ml	400 ml	540 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	38 mm	80 mm	60 mm	62 mm	47 mm	72 mm	95 mm	78 mm
Höhe:	72 mm	90 mm	142 mm	156 mm	63 mm	142 mm	85 mm	156 mm
Bestell-Nr.:	07 572 702	07 579 704	07 571 703	07 577 705	07 128 092	07 974 258	07 128 075	07 128 089
Preis:	3,20 €	5,05 €	4,72 €	5,05 €	2,66 €	3,15 €	3,53 €	3,47 €



Menülöffel

Länge: 206 mm
Bestell-Nr.: 147 23100001 St.-Preis: 4,10 €

Menügabel

Länge: 207 mm
Bestell-Nr.: 147 23100002 St.-Preis: 4,10 €

Menümesser Vollheft*

Länge: 230 mm
Bestell-Nr.: 147 23100003 St.-Preis: 6,68 €

Dessertlöffel

Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 147 23100004 St.-Preis: 4,10 €

Dessertgabel

Länge: 186 mm
Bestell-Nr.: 147 23100005 St.-Preis: 4,10 €

Dessertmesser Vollheft*

Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 147 23100006 St.-Preis: 6,68 €

Kaffee-/Teelöffel

Länge: 145 mm
Bestell-Nr.: 147 23100007 St.-Preis: 2,54 €

Moccalöffel

Länge: 118 mm
Bestell-Nr.: 147 23100008 St.-Preis: 2,38 €

Kuchengabel

Länge: 150 mm
Bestell-Nr.: 147 23100017 St.-Preis: 2,70 €

Fischgabel

Länge: 181 mm
Bestell-Nr.: 147 23100028 St.-Preis: 4,56 €

Fischmesser*

Länge: 194 mm
Bestell-Nr.: 147 23100029 St.-Preis: 4,56 €

Serie Westminster

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
*aus 13/0 Chromstahl
Materialstärke: 3,5 mm
VPE: 12 Stück

Made in Italy

Edelstahl 18/10



PINTINOX



Serie Heaven

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
*aus 13/0 Chromstahl
geschmiedet
VPE: 12 Stück

Edelstahl 18/0



Menülöffel
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 147 00700001 St.-Preis: 4,44 €

Menügabel
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 147 00700002 St.-Preis: 4,44 €

Menümesser massiv*
Länge: 230 mm
Bestell-Nr.: 147 00700003 St.-Preis: 6,90 €

Dessertlöffel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 147 00700004 St.-Preis: 4,34 €

Dessertgabel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 147 00700005 St.-Preis: 4,34 €

Dessertmesser hohlheft*
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 147 00700006 St.-Preis: 6,80 €

Kaffeelöffel
Länge: 150 mm
Bestell-Nr.: 147 00700007 St.-Preis: 3,50 €

Moccalöffel
Länge: 110 mm
Bestell-Nr.: 147 00700008 St.-Preis: 3,30 €

Bouillonlöffel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 147 00700039 St.-Preis: 4,44 €

Menülöffel
Länge: 208 mm
Bestell-Nr.: 147 22700001 St.-Preis: 5,26 €

Menügabel
Länge: 208 mm
Bestell-Nr.: 147 22700002 St.-Preis: 5,26 €

Menümesser Hohlheft*
Länge: 238 mm
Bestell-Nr.: 147 227000CC St.-Preis: 14,98 €

Menümesser massiv*
Länge: 235 mm
Bestell-Nr.: 147 22700003 St.-Preis: 8,48 €

Dessertlöffel
Länge: 187 mm
Bestell-Nr.: 147 22700004 St.-Preis: 5,26 €

Dessertgabel
Länge: 187 mm
Bestell-Nr.: 147 22700005 St.-Preis: 5,26 €

Dessertmesser Hohlheft*
Länge: 215 mm
Bestell-Nr.: 147 227000CD St.-Preis: 14,84 €

Dessertmesser massiv*
Länge: 212 mm
Bestell-Nr.: 147 22700006 St.-Preis: 8,26 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 147 mm
Bestell-Nr.: 147 22700007 St.-Preis: 3,26 €

Moccalöffel
Länge: 107 mm
Bestell-Nr.: 147 22700008 St.-Preis: 2,98 €

Kuchengabel
Länge: 155 mm
Bestell-Nr.: 147 22700017 St.-Preis: 3,52 €

Fischmesser*
Länge: 198 mm
Bestell-Nr.: 147 22700029 St.-Preis: 5,10 €

Fischgabel
Länge: 187 mm
Bestell-Nr.: 147 22700028 St.-Preis: 5,10 €

Gemüselöffel
Länge: 235 mm
Bestell-Nr.: 147 22700011 St.-Preis: 10,22 €

Serviergabel
Länge: 238 mm
Bestell-Nr.: 147 22700012 St.-Preis: 10,22 €

Saucenlöffel
Länge: 176 mm
Bestell-Nr.: 147 22700013 St.-Preis: 12,14 €

Bouillonlöffel
Länge: 181 mm
Bestell-Nr.: 147 22700039 St.-Preis: 5,10 €

Steakmesser*
Länge: 236 mm
Bestell-Nr.: 147 22700067 St.-Preis: 8,48 €



Serie Millenium

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
*aus 13/0 Chromstahl
Materialstärke: 4 mm
VPE: 12 Stück

Made in Italy
Edelstahl 18/10



PINTINOX



Serie Sky

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei,
*aus 13/0 Chromstahl
Materialstärke: 4 mm
VPE: 12 Stück

Edelstahl 18/10



Menülöffel
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 147 29400001 St.-Preis: 3,84 €

Menügabel
Länge: 202 mm
Bestell-Nr.: 147 29400002 St.-Preis: 3,84 €

Menümesser Vollheft*
Länge: 228 mm
Bestell-Nr.: 147 29400003 St.-Preis: 5,68 €

Dessertlöffel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 147 29400004 St.-Preis: 3,70 €

Dessertgabel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 147 29400005 St.-Preis: 3,70 €

Dessertmesser Vollheft*
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 147 29400006 St.-Preis: 5,54 €

Kaffee-/ Teelöffel
Länge: 140 mm
Bestell-Nr.: 147 29400007 St.-Preis: 2,54 €

Moccalöffel
Länge: 114 mm
Bestell-Nr.: 147 29400008 St.-Preis: 2,42 €

Kuchengabel
Länge: 155 mm
Bestell-Nr.: 147 29400017 St.-Preis: 3,10 €

Buttermesser*
Länge: 175 mm
Bestell-Nr.: 147 29400025 St.-Preis: 3,70 €

Limo/Lattelöffel
Länge: 220 mm
Bestell-Nr.: 147 29400036 St.-Preis: 3,34 €

Bouillonlöffel
Länge: 186 mm
Bestell-Nr.: 147 29400039 St.-Preis: 3,70 €

Steakmesser*
Länge: 230 mm
Bestell-Nr.: 147 29400067 St.-Preis: 5,80 €



Menülöffel

Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 147 20300 001 St.-Preis: 3,52 €

Menügabel

Länge: 212 mm
Bestell-Nr.: 147 20300 002 St.-Preis: 3,52 €

Menümesser massiv*

Länge: 225 mm
Bestell-Nr.: 147 20300 003 St.-Preis:6,60 €

Dessertlöffel

Länge: 183 mm
Bestell-Nr.: 147 20300 004 St.-Preis: 3,52 €

Dessertgabel

Länge: 182 mm
Bestell-Nr.: 147 20300 005 St.-Preis: 3,52 €

Dessertmesser massiv*

Länge: 201 mm
Bestell-Nr.: 147 20300 006 St.-Preis: 6,60 €

Kaffee-/ Teelöffel

Länge: 148 mm
Bestell-Nr.: 147 20300 007 St.-Preis: 2,08 €

Moccalöffel

Länge: 109 mm
Bestell-Nr.: 147 20300 008 St.-Preis: 2,08 €

Kuchengabel

Länge: 161 mm
Bestell-Nr.: 147 20300 017 St.-Preis: 2,44 €

Fischmesser*

Länge: 207 mm
Bestell-Nr.: 147 20300 029 St.-Preis: 3,52 €

Fischgabel

Länge: 185 mm
Bestell-Nr.: 147 20300 028 St.-Preis: 3,52 €

Limonadenlöffel

Länge: 221 mm
Bestell-Nr.: 147 20300 036 St.-Preis: 3,26 €

Steakmesser massiv*

Länge: 225 mm
Bestell-Nr.: 147 20300 067 St.-Preis: 5,72 €

Serie Synthesis

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
*aus 13/0 Chromstahl
Materialstärke: 3 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
Gold-, Bronze-, Titan- Legierung auf Anfrage

Made in Italy

Edelstahl 18/10



PINTINOX



Serie Hive

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei, ABS Griff
Vollheftmesser aus Chromstahl
geschmiedet
VPE: 12 Stück

Edelstahl 18/10


Hive merlot

Die Serie Hive ist in vielen verschiedenen Farbvarianten erhältlich. Ersetzen Sie das Leerzeichen „_" in der Artikelnummer, durch den für die Farbe stehenden Buchstaben, um die Besteckteile in der gewünschten Farbe zu bestellen:


L = black


M = white


Q = merlot


N = blue


P = salvia


R = taupe

Menülöffel



Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 147 2L 00001 St.-Preis: 9,06 €

Menügabel



Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 147 2L 00002 St.-Preis: 9,06 €

Menümesser Vollheft



Länge: 230 mm
Bestell-Nr.: 147 2L 00003 St.-Preis: 9,06 €

Dessertlöffel



Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 147 2L 00004 St.-Preis: 8,90 €

Dessertgabel



Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 147 2L 00005 St.-Preis: 8,90 €

Dessertmesser Vollheft



Länge: 197 mm
Bestell-Nr.: 147 2L 00006 St.-Preis: 8,90 €

Kaffee-/Teelöffel



Länge: 150 mm
Bestell-Nr.: 147 2L 00007 St.-Preis: 7,56 €

Kuchengabel



Länge: 160 mm
Bestell-Nr.: 147 2L 00017 St.-Preis: 7,64 €

Buttermesser



Länge: 110 mm
Bestell-Nr.: 147 2L 00025 St.-Preis: 8,74 €

Essstäbchen



Länge: 220 mm
Bestell-Nr.: 147 2L 000E3 St.-Preis: 7,40 €



Menülöffel
Länge: 196 mm
Bestell-Nr.: 147 03200 001 St.-Preis: 2,26 €

Menügabel
Länge: 196 mm
Bestell-Nr.: 147 03200 002 St.-Preis: 2,26 €

Menümesser massiv
Länge: 229 mm
Bestell-Nr.: 147 03200 003 St.-Preis: 5,26 €

Dessertlöffel
Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 147 03200 004 St.-Preis: 2,26 €

Dessertgabel
Länge: 177 mm
Bestell-Nr.: 147 03200 005 St.-Preis: 2,26 €

Dessertmesser massiv
Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 147 03200 006 St.-Preis: 5,12 €

Kaffee-/ Teelöffel
Länge: 141 mm
Bestell-Nr.: 147 03200 007 St.-Preis: 1,28 €

Moccalöffel
Länge: 115 mm
Bestell-Nr.: 147 03200 008 St.-Preis: 1,28 €

Kuchengabel
Länge: 151 mm
Bestell-Nr.: 147 03200 017 St.-Preis: 1,44 €

Fischmesser
Länge: 196 mm
Bestell-Nr.: 147 03200 029 St.-Preis: 2,88 €

Fischgabel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 147 03200 028 St.-Preis: 2,88 €

Limonadenlöffel
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 147 03200 036 St.-Preis: 2,14 €

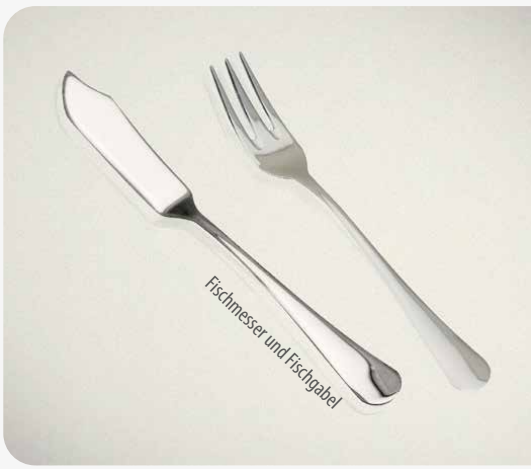
Serie Stresa

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 2 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
StoneWashed auf Anfrage

Made in Italy

Edelstahl 18/10



PINTINOX



Serie Maitre

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei,
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 2,5 mm
VPE: 12 Stück

Made in Italy

Edelstahl 18/10



Menülöffel
Länge: 208 mm
Bestell-Nr.: 147 20100001 St.-Preis: 3,40 €

Menügabel
Länge: 208 mm
Bestell-Nr.: 147 20100002 St.-Preis: 3,40 €

Menümesser Vollheft
Länge: 230 mm
Bestell-Nr.: 147 20100003 St.-Preis: 7,22 €

Dessertlöffel
Länge: 179 mm
Bestell-Nr.: 147 20100004 St.-Preis: 3,40 €

Dessertgabel
Länge: 179 mm
Bestell-Nr.: 147 20100005 St.-Preis: 3,40 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 208 mm
Bestell-Nr.: 147 20100006 St.-Preis: 7,22 €

Kaffee-/ Teelöffel
Länge: 149 mm
Bestell-Nr.: 147 20100007 St.-Preis: 2,00 €

Moccalöffel
Länge: 110 mm
Bestell-Nr.: 147 20100008 St.-Preis: 2,00 €

Kuchengabel
Länge: 160 mm
Bestell-Nr.: 147 20100017 St.-Preis: 2,22 €

Fischmesser
Länge: 201 mm
Bestell-Nr.: 147 20100029 St.-Preis: 3,40 €

Fischgabel
Länge: 179 mm
Bestell-Nr.: 147 20100028 St.-Preis: 3,40 €

LUXURY COLLECTION

Die Luxury Collection enthält einzigartige Modelle in Design und Ausführung. Eine Kollektion, gewidmet Personen, die auf der Suche nach etwas Exklusivem, außerhalb des Gewöhnlichen sind. Das Design und die Ausführung schaffen Harmonie auf dem Tisch und das Farbenspiel mit den Kontrasten erfreut das Auge des Betrachters.

Das Besteck mit dem **Pinti 1929** Logo gehört zur High-End Pinti Kollektion und wird aus dem qualitativ besten Edelstahl hergestellt.

Treasure

Made in Italy

Titanium, Bronze, Gold, Black Schwarz:

Die Treasure Besteckserien werden mit PVD bearbeitet, einer innovativen Beschichtungstechnik, die es ermöglicht eine dünne Schicht auf viele verschiedene Grundstoffe aufzutragen und dabei außergewöhnliche Oberflächen-Härte zu garantieren. Im Ergebnis erhält man eine härtere Oberfläche und die Möglichkeit unterschiedliche Farben zu erzielen ohne den polierten Edelstahl zu verändern.





StoneWashed Alchimique

Made in Italy

Die Stone Washed Collection ist eine weitere Selektion des Pintinox Besteck Portfolios, deren Ziel ist es Qualitätsbesteck für Kunden anzubieten, die gerne auf dem Tisch eine Retro – Atmosphäre entstehen lassen wollen. Dieses Besteck wurde mit der „Stone Washed" – Technik bearbeitet, um bewusst eine uneinheitliche Ausführung zu erreichen, die zu diesem Vintage Effekt auf dem Edelstahl führt.
Alle Messer werden nach dem Stone Wash – Prozess erneut geschärft um den gewohnt hohen Qualitätsstandard zu gewährleisten.





Mystique

Die Mystique Kollektion hat eine sandgestrahlte, elegant-matte Edelstahl Ausführung. Dank eines tiefen Sandstrahl- Prozesses ist jedes einzelne Teil Aufprall- und Abnutzungsresistent und für HORECA geeignet.



Menülöffel

Länge: 196 mm
Bestell-Nr.: 147 21500 001 St.-Preis: 2,82 €

Menügabel

Länge: 196 mm
Bestell-Nr.: 147 21500 002 St.-Preis: 2,82 €

Menümesser massiv

Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 147 21500 003 St.-Preis: 6,06 €

Dessertlöffel

Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 147 21500 004 St.-Preis: 2,70 €

Dessertgabel

Länge: 179 mm
Bestell-Nr.: 147 21500 005 St.-Preis: 2,70 €

Dessertmesser massiv

Länge: 191 mm
Bestell-Nr.: 147 21500 006 St.-Preis: 6,06 €

Kaffee-/ Teelöffel

Länge: 137 mm
Bestell-Nr.: 147 21500 007 St.-Preis: 2,00 €

Moccalöffel

Länge: 123 mm
Bestell-Nr.: 147 21500 008 St.-Preis: 1,86 €

Kuchengabel

Länge: 159 mm
Bestell-Nr.: 147 21500 017 St.-Preis: 2,00 €

Fischmesser

Länge: 223 mm
Bestell-Nr.: 147 21500 029 St.-Preis: 3,84 €

Fischgabel

Länge: 198 mm
Bestell-Nr.: 147 21500 028 St.-Preis: 3,84 €

Limonadenlöffel

Länge: 220 mm
Bestell-Nr.: 147 21500 036 St.-Preis: 2,70 €

Serie Gamma

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 2,5 mm
*Magnetisch 13/0 Chromstahl
VPE: 12 Stück

Made in Italy

Edelstahl 18/10



Magnetische Besteckteile:

Menülöffel *

Länge: 196 mm
Bestell-Nr.: 147 2157M001 St.-Preis: 2,82 €

Menügabel *

Länge: 196 mm
Bestell-Nr.: 147 2157M002 St.-Preis: 2,82 €

Kaffee-/ Teelöffel *

Länge: 137 mm
Bestell-Nr.: 147 21500 007 St.-Preis: 2,00 €

Kuchengabel *

Länge: 159 mm
Bestell-Nr.: 147 2157M017 St.-Preis: 2,00 €

Menülöffel
Länge: 190 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 325 St.-Preis: 1,86 €

Menügabel
Länge: 191 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 320 St.-Preis: 1,86 €

Menümesser Vollheft
Länge: 211 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 305 St.-Preis: 2,30 €

Dessertlöffel
Länge: 177 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 345 St.-Preis: 1,74 €

Dessertgabel
Länge: 177 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 340 St.-Preis: 1,74 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 197 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 335 St.-Preis: 2,30 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 138 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 375 St.-Preis: 1,30 €

Espressolöffel
Länge: 108 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 380 St.-Preis: 1,24 €

Kuchengabel
Länge: 151 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 390 St.-Preis: 1,36 €

Fischmesser
Länge: 193 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 410 St.-Preis: 2,16 €

Fischgabel
Länge: 185 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 415 St.-Preis: 2,16 €

Latte Macchiato Löffel
Länge: 173 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 400 St.-Preis: 2,48 €

Buttermesser
Länge: 177 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 360 St.-Preis: 2,30 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 219 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 315 St.-Preis: 2,64 €



Atlantic 1824

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 2,5 mm
VPE: 12 Stück

Edelstahl 18/10





Felicity 3319

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3,5 mm
VPE: 12 Stück

Edelstahl 18/10



Menülöffel
Länge: 198 mm
Bestell-Nr.: 130 3319 325 St.-Preis: 1,81 €

Menügabel
Länge: 199 mm
Bestell-Nr.: 130 3319 320 St.-Preis: 1,81 €

Menümesser Vollheft
Länge: 225 mm
Bestell-Nr.: 130 3319 305 St.-Preis: 3,47 €

Dessertlöffel
Länge: 187 mm
Bestell-Nr.: 130 3319 345 St.-Preis: 1,73 €

Dessertgabel
Länge: 190 mm
Bestell-Nr.: 130 3319 340 St.-Preis: 1,73 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 211 mm
Bestell-Nr.: 130 3319 335 St.-Preis: 3,41 €

Suppenlöffel
Länge: 187 mm
Bestell-Nr.: 130 3319 350 St.-Preis: 2,08 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 133 mm
Bestell-Nr.: 130 3319 375 St.-Preis: 1,26 €

Espressolöffel
Länge: 107 mm
Bestell-Nr.: 130 3319 380 St.-Preis: 1,08 €

Kuchengabel
Länge: 156 mm
Bestell-Nr.: 130 3319 390 St.-Preis: 1,26 €

Buttermesser
Länge: 187 mm
Bestell-Nr.: 130 3319 360 St.-Preis: 3,00 €

Latte Macchiato Löffel
Länge: 202 mm
Bestell-Nr.: 130 3319 400 St.-Preis: 1,99 €



Menülöffel

Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 130 2000 325 St.-Preis: 4,44 €

Menügabel

Länge: 211 mm
Bestell-Nr.: 130 2000 320 St.-Preis: 4,44 €

Menümesser Mono rfr.

Länge: 235 mm
Bestell-Nr.: 130 2000 305 St.-Preis: 5,25 €

Dessertlöffel

Länge: 186 mm
Bestell-Nr.: 130 2000 345 St.-Preis: 3,70 €

Dessertgabel

Länge: 187 mm
Bestell-Nr.: 130 2000 340 St.-Preis: 3,70 €

Dessertmesser rfr.

Länge: 204 mm
Bestell-Nr.: 130 2000 335 St.-Preis: 4,73 €

Obstmesser rfr.

Länge: 173 mm
Bestell-Nr.: 130 2000 360 St.-Preis: 4,13 €

Kaffeelöffel

Länge: 142 mm
Bestell-Nr.: 130 2000 375 St.-Preis: 2,32 €

Espressolöffel

Länge: 112 mm
Bestell-Nr.: 130 2000 380 St.-Preis: 2,19 €

Kuchengabel

Länge: 154 mm
Bestell-Nr.: 130 2000 390 St.-Preis: 2,49 €

Latte Macchiato Löffel

Länge: 194 mm
Bestell-Nr.: 130 2000 400 St.-Preis: 3,35 €

Fischmesser

Länge: 207 mm
Bestell-Nr.: 130 2000 410 St.-Preis: 4,29 €

Fischgabel

Länge: 207 mm
Bestell-Nr.: 130 2000 415 St.-Preis: 4,29 €

Cube 8020

Material: 18/10 Chromstahl
Materialstärke: 3,0 mm
VPE: 12 Stück

Edelstahl 18/10





Metropole 1170

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 4 mm
VPE: 12 Stück

Edelstahl 18/10



Menülöffel
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 325 St.-Preis: 6,12 €

Menügabel
Länge: 214 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 320 St.-Preis: 6,12 €

Menümesser Vollheft
Länge: 225 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 305 St.-Preis: 7,86 €

Dessertlöffel
Länge: 191 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 345 St.-Preis: 5,38 €

Dessertgabel
Länge: 194 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 340 St.-Preis: 5,38 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 335 St.-Preis: 7,20 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 139 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 375 St.-Preis: 3,64 €

Espressolöffel
Länge: 115 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 380 St.-Preis: 3,49 €

Kuchengabel
Länge: 148 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 390 St.-Preis: 3,79 €

Fischmesser
Länge: 207 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 410 St.-Preis: 5,38 €

Fischgabel
Länge: 198 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 415 St.-Preis: 5,38 €

Latte Macchiato Löffel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 400 St.-Preis: 4,87 €

Buttermesser
Länge: 170 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 360 St.-Preis: 6,12 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 232 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 315 St.-Preis: 7,86 €



Menülöffel

Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 130 2515BL 325 St.-Preis: 1,27 €

Menügabel

Länge: 209 mm
Bestell-Nr.: 130 2515BL 320 St.-Preis: 1,27 €

Menümesser rfr.

Länge: 224 mm
Bestell-Nr.: 130 2515BL 305 St.-Preis: 1,27 €

Dessertlöffel

Länge: 170 mm
Bestell-Nr.: 130 2515BL 345 St.-Preis: 1,20 €

Dessertgabel

Länge: 176 mm
Bestell-Nr.: 130 2515BL 340 St.-Preis: 1,20 €

Dessertmesser rfr.

Länge: 193 mm
Bestell-Nr.: 130 2515BL 335 St.-Preis: 1,20 €

Kaffeelöffel

Länge: 168 mm
Bestell-Nr.: 130 2515BL 375 St.-Preis: 1,11 €

Kuchengabel

Länge: 169 mm
Bestell-Nr.: 130 2515BL 390 St.-Preis: 1,11 €

Pixel 2515

Material: 18/0 Chromstahl
Materialstärke: 3,0 mm
VPE: 12 Stück

Auch in den Farben:
lemon, cherry und mango erhältlich

MAGNETISCH

Edelstahl 18/0





Oxford 1860

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3,5 mm
VPE: 12 Stück

Edelstahl 18/10



Menülöffel
Länge: 203 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 325 — St.-Preis: 6,12 €

Menügabel
Länge: 203 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 320 — St.-Preis: 6,12 €

Menümesser Hohlheft
Länge: 227 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 300 — St.-Preis: 12,67 €

Menümesser Vollheft
Länge: 228 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 305 — St.-Preis: 7,86 €

Dessertlöffel
Länge: 187 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 345 — St.-Preis: 5,38 €

Dessertgabel
Länge: 186 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 340 — St.-Preis: 5,38 €

Dessertmesser Hohlheft
Länge: 211 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 330 — St.-Preis: 12,97 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 211 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 335 — St.-Preis: 7,20 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 133 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 375 — St.-Preis: 3,64 €

Espressolöffel
Länge: 111 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 380 — St.-Preis: 3,49 €

Kuchengabel
Länge: 155 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 390 — St.-Preis: 3,79 €

Fischmesser
Länge: 202 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 410 — St.-Preis: 5,38 €

Fischgabel
Länge: 179 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 415 — St.-Preis: 5,38 €

Latte Macchiato Löffel
Länge: 190 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 400 — St.-Preis: 4,87 €

Buttermesser
Länge: 166 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 360 — St.-Preis: 6,12 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 227 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 315 — St.-Preis: 7,86 €



Menülöffel

Länge: 207 mm
Bestell-Nr.: 130 8051 325 Preis auf Anfrage

Menügabeln

Länge: 208 mm
Bestell-Nr.: 130 8051 320 Preis auf Anfrage

Menümesser Vollheft

Länge: 235 mm
Bestell-Nr.: 130 8051 305 Preis auf Anfrage

Dessertlöffel

Länge: 185 mm
Bestell-Nr.: 130 8051 345 Preis auf Anfrage

Dessertgabel

Länge: 185 mm
Bestell-Nr.: 130 8051 340 Preis auf Anfrage

Dessertmesser Vollheft

Länge: 213 mm
Bestell-Nr.: 130 8051 335 Preis auf Anfrage

Kaffeelöffel

Länge: 144 mm
Bestell-Nr.: 130 8051 375 Preis auf Anfrage

Espressolöffel

Länge: 117 mm
Bestell-Nr.: 130 8051 380 Preis auf Anfrage

Kuchengabel

Länge: 144 mm
Bestell-Nr.: 130 8051 390 Preis auf Anfrage

Latte Macchiato Löffel

Länge: 190 mm
Bestell-Nr.: 130 8051 400 Preis auf Anfrage

Sierra 8051

Material: 18/10 Chromstahl
Materialstärke: 3,0 mm
VPE: 12 Stück

Edelstahl 18/10











Royal Steak 2520

Material: Klinge 13/0, Griff Pakkaholz, VPE: 6 Stück

Steakmesser mit Wellenschliff

Länge: 225 mm
Bestell-Nr.: 130 2520 113 St.-Preis: 10,52 €

Steakmesser ohne Wellenschliff

Länge: 225 mm
Bestell-Nr.: 130 2520 122 St.-Preis: 10,52 €

Steakgabel

Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 130 2520 320 St.-Preis: 10,21 €

Chuletero 7038

Material: 18/10, Messer in Chromstahl, Materialstärke: 2,5 mm, VPE: 12 Stück

Steakmesser

Länge: 225 mm
Bestell-Nr.: 130 7038 315 St.-Preis: 3,64 €

Steakgabel

Länge: 202 mm
Bestell-Nr.: 130 7038 371 St.-Preis: 2,83 €

Porterhouse 7050

Material: 3Cr14 ABS, Materialstärke: 2 mm, VPE: 12 Stück

Steakmesser

Länge: 230 mm
Bestell-Nr.: 130 7050 315 St.-Preis: 9,50 €

Steakgabel

Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 130 7050 371 St.-Preis: 7,11 €

Prime-Rib 7055

Material: 3Cr14, Materialstärke: 2 mm, VPE: 12 Stück

Steakmesser

Länge: 245 mm
Bestell-Nr.: 130 7055 315 St.-Preis: 10,69 €

Tenderloin 7060

Material: X50CrMoV15 ABS, Materialstärke: 2 mm, VPE: 12 Stück

Steakmesser

Länge: 250 mm
Bestell-Nr.: 130 7060 315 St.-Preis: 17,85 €

Pizza 7000

Material: 18/0, Materialstärke: 2 mm, VPE: 6 Stück

Steakmesser

Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 130 7000 315 St.-Preis: 2,89 €

Steakgabel

Länge: 203 mm
Bestell-Nr.: 130 7000 340 St.-Preis: 2,89 €

Steaklöffel

Länge: 194 mm
Bestell-Nr.: 130 7000 345 St.-Preis: 2,89 €

ZWILLING J.A.HENCKELS



Menülöffel
Länge: 202 mm
Bestell-Nr.: 143 1026733 St.-Preis: 3,03 €

Menügabel
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 143 1026735 St.-Preis: 3,03 €

Menümesser Vollheft
Länge: 216 mm
Bestell-Nr.: 143 1026731 St.-Preis: 4,08 €

Dessertlöffel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 143 1026732 St.-Preis: 2,69 €

Dessertgabel
Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 143 1026738 St.-Preis: 2,69 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 193 mm
Bestell-Nr.: 143 1026736 St.-Preis: 3,86 €

Kaffee-/ Teelöffel
Länge: 139 mm
Bestell-Nr.: 143 1026737 St.-Preis: 1,72 €

Moccalöffel
Länge: 114 mm
Bestell-Nr.: 143 1026741 St.-Preis: 1,57 €

Kuchengabel
Länge: 155 mm
Bestell-Nr.: 143 1026748 St.-Preis: 1,80 €

Fischmesser
Länge: 219 mm
Bestell-Nr.: 143 1026744 St.-Preis: 3,40 €

Limonadenlöffel
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 143 1026739 St.-Preis: 2,61 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 213 mm
Bestell-Nr.: 143 1026729 St.-Preis: 5,28 €

Melody 02117

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 2,4 - 3,0 mm
Spülmaschinengeeignet
VPE: 12 Stück

Edelstahl 18/10



ZWILLING J.A.HENCKELS



Menülöffel
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 143 1026787 St.-Preis: 2,48 €

Menügabel
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 143 1026777 St.-Preis: 2,48 €

Menümesser Vollheft
Länge: 214 mm
Bestell-Nr.: 143 1026759 St.-Preis: 2,71 €

Dessertlöffel
Länge: 183 mm
Bestell-Nr.: 143 1026769 St.-Preis: 2,36 €

Dessertgabel
Länge: 183 mm
Bestell-Nr.: 143 1026768 St.-Preis: 2,36 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 143 1026776 St.-Preis: 2,63 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 139 mm
Bestell-Nr.: 143 1026790 St.-Preis: 1,33 €

Moccalöffel
Länge: 110 mm
Bestell-Nr.: 143 1026762 St.-Preis: 1,24 €

Kuchengabel
Länge: 155 mm
Bestell-Nr.: 143 1026765 St.-Preis: 1,44 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 227 mm
Bestell-Nr.: 143 1026761 St.-Preis: 3,33 €

Cult poliert

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 2,0 - 2,3 mm
VPE: 12 Stück

Edelstahl 18/10



Serie Cult 02623 magnetisch

durch das magnetische Material ideal geeignet für magnetische Spülanlagen, Material: 18/0 Edelstahl rostfrei

Menülöffel
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 143 1026799 St.-Preis: 2,04 €

Menügabel
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 143 1026785 St.-Preis: 2,04 €

Menümesser Vollheft
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 143 1026793 St.-Preis: 2,71 €

Kaffeelöffel
Länge: 140 mm
Bestell-Nr.: 143 1026804 St.-Preis: 1,12 €

Kuchengabel
Länge: 155 mm
Bestell-Nr.: 143 1026801 St.-Preis: 1,25 €

ZWILLING J.A.HENCKELS



Menülöffel

Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 143 02757 826 St.-Preis: 3,26 €

Menügabel

Länge: 196 mm
Bestell-Nr.: 143 02757 821 St.-Preis: 3,26 €

Menümesser Vollheft

Länge: 215 mm
Bestell-Nr.: 143 02757 878 St.-Preis: 4,20 €

Dessertlöffel

Länge: 184 mm
Bestell-Nr.: 143 02757 846 St.-Preis: 3,64 €

Dessertgabel

Länge: 185 mm
Bestell-Nr.: 143 02757 841 St.-Preis: 3,64 €

Dessertmesser Vollheft

Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 143 02757 879 St.-Preis: 5,10 €

Kaffee-/ Teelöffel

Länge: 139 mm
Bestell-Nr.: 143 02757 886 St.-Preis: 1,74 €

Moccalöffel

Länge: 110 mm
Bestell-Nr.: 143 02757 816 St.-Preis: 1,61 €

Kuchengabel

Länge: 138 mm
Bestell-Nr.: 143 02757 861 St.-Preis: 1,87 €

Jessica 02757

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 2,4 - 3,0 mm
VPE: 12 Stück

Edelstahl 18/10





Laila 1221

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
18/10 Feinsilberauflage auf Anfrage

Edelstahl 18/10



Menülöffel
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 01 — St.-Preis: 2,92 €

Menügabel
Länge: 201 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 02 — St.-Preis: 2,92 €

Menümesser Hohlheft
Länge: 213 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 04 — St.-Preis: 11,62 €

Menümesser Vollheft
Länge: 224 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 84 — St.-Preis: 3,44 €

Dessertlöffel
Länge: 185 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 05 — St.-Preis: 2,70 €

Dessertgabel
Länge: 186 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 06 — St.-Preis: 2,70 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 211 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 86 — St.-Preis: 3,12 €

Kaffee-/ Teelöffel
Länge: 141 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 10 — St.-Preis: 1,78 €

Moccalöffel
Länge: 109 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 11 — St.-Preis: 1,35 €

Kuchengabel
Länge: 148 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 13 — St.-Preis: 1,81 €

Fischmesser
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 14 — St.-Preis: 3,06 €

Fischgabel
Länge: 176 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 15 — St.-Preis: 2,87 €

Limonadenlöffel
Länge: 196 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 21 — St.-Preis: 2,47 €

Suppenlöffel
Länge: 155 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 31 — St.-Preis: 2,70 €

Buttermesser
Länge: 170 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 88 — St.-Preis: 3,17 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 218 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 89 — St.-Preis: 3,61 €

Menülöffel
Länge: 217 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 01 St.-Preis: 3,11 €

Menügabel
Länge: 217 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 02 St.-Preis: 3,11 €

Menümesser Vollheft
Länge: 235 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 84 St.-Preis: 3,24 €

Dessertlöffel
Länge: 198 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 05 St.-Preis: 2,87 €

Dessertgabel
Länge: 197 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 06 St.-Preis: 2,87 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 220 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 86 St.-Preis: 3,01 €

Kaffee-/ Teelöffel
Länge: 142 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 10 St.-Preis: 1,59 €

Moccalöffel
Länge: 110 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 11 St.-Preis: 1,49 €

Cocktaillöffel
Länge: 160 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 12 St.-Preis: 1,86 €

Kuchengabel
Länge: 160 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 13 St.-Preis: 1,67 €

Fischmesser
Länge: 212 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 14 St.-Preis: 2,87 €

Fischgabel
Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 15 St.-Preis: 3,05 €

Limonadenlöffel
Länge: 220 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 21 St.-Preis: 2,77 €

Suppenlöffel
Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 31 St.-Preis: 2,87 €

Buttermesser
Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 88 St.-Preis: 2,87 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 238 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 89 St.-Preis: 3,42 €



Lea 1242

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
18/10 Feinsilberauflage auf Anfrage

Edelstahl 18/10





Maya 1226

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
18/10 Feinsilberauflage auf Anfrage

Edelstahl 18/10



Menülöffel
Länge: 213 mm
Bestell-Nr.: 77 122690 St.-Preis: 3,73 €

Menügabel
Länge: 213 mm
Bestell-Nr.: 77 122691 St.-Preis: 3,73 €

Menümesser Stahlheft
Länge: 238 mm
Bestell-Nr.: 77 122692 St.-Preis: 8,01 €

Menümesser massiv
Länge: 238 mm
Bestell-Nr.: 77 122694 St.-Preis: 3,90 €

Dessertlöffel
Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 77 122601 St.-Preis: 3,01 €

Dessertgabel
Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 77 122602 St.-Preis: 3,01 €

Dessertmesser Stahlheft
Länge: 213 mm
Bestell-Nr.: 77 122604 St.-Preis: 7,28 €

Dessertmesser massiv
Länge: 213 mm
Bestell-Nr.: 77 122684 St.-Preis: 3,20 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 140 mm
Bestell-Nr.: 77 122610 St.-Preis: 1,59 €

Moccalöffel
Länge: 108 mm
Bestell-Nr.: 77 122611 St.-Preis: 1,43 €

Kuchengabel
Länge: 157 mm
Bestell-Nr.: 77 122675 St.-Preis: 1,89 €

Cocktaillöffel
Länge: 157 mm
Bestell-Nr.: 77 122674 St.-Preis: 1,89 €

Limonadenlöffel
Länge: 215 mm
Bestell-Nr.: 77 122621 St.-Preis: 2,92 €

Fischmesser
Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 77 122614 St.-Preis: 3,15 €

Fischgabel
Länge: 198 mm
Bestell-Nr.: 77 122615 St.-Preis: 3,01 €

Runder Suppenlöffel
Länge: 190 mm
Bestell-Nr.: 77 122631 St.-Preis: 3,01 €

Buttermesser massiv
Länge: 170 mm
Bestell-Nr.: 77 122688 St.-Preis: 2,68 €

Steakmesser massiv
Länge: 242 mm
Bestell-Nr.: 77 122689 St.-Preis: 3,90 €

Menülöffel

Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 01 St.-Preis: 2,70 €

Menügabel

Länge: 194 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 02 St.-Preis: 2,70 €

Menümesser Hohlheft

Länge: 209 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 04 St.-Preis: 11,94 €

Menümesser Vollheft

Länge: 208 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 84 St.-Preis: 3,06 €

Menügabel NEW STYLE

Länge: 207 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 03 St.-Preis: 2,83 €

Menümesser NEW STYLE

Länge: 224 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 87 St.-Preis: 3,08 €

Dessertlöffel

Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 05 St.-Preis: 2,39 €

Dessertgabel

Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 06 St.-Preis: 2,39 €

Dessertmesser Vollheft

Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 86 St.-Preis: 2,66 €

Kaffee-/Teelöffel

Länge: 139 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 10 St.-Preis: 1,52 €

Moccalöffel

Länge: 108 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 11 St.-Preis: 1,32 €

Kuchengabel

Länge: 150 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 13 St.-Preis: 1,52 €

Fischmesser

Länge: 213 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 14 St.-Preis: 3,85 €

Fischgabel

Länge: 190 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 15 St.-Preis: 3,31 €

Limonadenlöffel

Länge: 220 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 21 St.-Preis: 3,23 €

Suppenlöffel

Länge: 177 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 31 St.-Preis: 2,39 €

Buttermesser

Länge: 171 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 88 St.-Preis: 2,83 €

Steakmesser Vollheft

Länge: 218 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 89 St.-Preis: 3,13 €





Karina 1211

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
18/10 Feinsilberauflage auf Anfrage

Edelstahl 18/10





Nala 1253

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3,5 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
18/10 Feinsilberauflage auf Anfrage

Edelstahl 18/10



Menülöffel
Länge: 213 mm
Bestell-Nr.: 77 125390 St.-Preis: 5,75 €

Menügabel
Länge: 213 mm
Bestell-Nr.: 77 125391 St.-Preis: 5,75 €

Menümesser Stahlheft
Länge: 238 mm
Bestell-Nr.: 77 125392 St.-Preis: 14,95 €

Menümesser massiv
Länge: 238 mm
Bestell-Nr.: 77 125394 St.-Preis: 6,75 €

Dessertlöffel
Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 77 125301 St.-Preis: 4,75 €

Dessertgabel
Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 77 125302 St.-Preis: 4,75 €

Dessertmesser Stahlheft
Länge: 213 mm
Bestell-Nr.: 77 125304 St.-Preis: 13,95 €

Dessertmesser massiv
Länge: 213 mm
Bestell-Nr.: 77 125384 St.-Preis: 6,15 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 140 mm
Bestell-Nr.: 77 125310 St.-Preis: 2,95 €

Moccalöffel
Länge: 108 mm
Bestell-Nr.: 77 125311 St.-Preis: 2,35 €

Kuchengabel
Länge: 157 mm
Bestell-Nr.: 77 125313 St.-Preis: 2,99 €

Cocktaillöffel
Länge: 160 mm
Bestell-Nr.: 77 125312 St.-Preis: 3,95 €

Limonadenlöffel
Länge: 215 mm
Bestell-Nr.: 77 125321 St.-Preis: 4,89 €

Fischmesser
Länge: 222 mm
Bestell-Nr.: 77 125314 St.-Preis: 4,98 €

Fischgabel
Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 77 125315 St.-Preis: 4,98 €

Runder Suppenlöffel
Länge: 185 mm
Bestell-Nr.: 77 125331 St.-Preis: 4,75 €

Butterstreicher
Länge: 172 mm
Bestell-Nr.: 77 125329 St.-Preis: 5,85 €

Steakmesser massiv
Länge: 242 mm
Bestell-Nr.: 77 125389 St.-Preis: 6,95 €

Menülöffel
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 01 St.-Preis: 2,92 €

Menügabel
Länge: 202 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 02 St.-Preis: 2,92 €

Menümesser Vollheft
Länge: 225 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 84 St.-Preis: 3,44 €

Dessertlöffel
Länge: 186 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 05 St.-Preis: 2,70 €

Dessertgabel
Länge: 188 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 06 St.-Preis: 2,70 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 211 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 86 St.-Preis: 3,12 €

Kaffee-/ Teelöffel
Länge: 141 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 10 St.-Preis: 1,75 €

Moccalöffel
Länge: 109 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 11 St.-Preis: 1,35 €

Cocktaillöffel
Länge: 160 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 12 St.-Preis.: 2,05 €

Kuchengabel
Länge: 150 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 13 St.-Preis: 1,81 €

Fischmesser
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 14 St.-Preis: 3,06 €

Fischgabel
Länge: 179 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 15 St.-Preis: 2,87 €

Limonadenlöffel
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 21 St.-Preis: 2,52 €

Suppenlöffel
Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 31 St.-Preis: 2,70 €

Buttermesser Vollheft
Länge: 170 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 88 St.-Preis: 3,17 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 222 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 89 St.-Preis: 3,61 €

Steakhousemesser Vollheft
Länge: 240 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 99 St.-Preis.: 7,71 €

Steakhousegabel
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 96 St.-Preis.: 5,71 €



Julia 1223

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
18/10 Feinsilberauflage auf Anfrage

Edelstahl 18/10





Sarah 1227

Material: 18/0 Chromstahl
Materialstärke: 2,5 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
18/10 Feinsilberauflage auf Anfrage

MAGNETISCH

Edelstahl 18/0



Menülöffel
Länge: 213 mm
Bestell-Nr.: 77 1227 90 St.-Preis: 1,89 €

Menügabel
Länge: 213 mm
Bestell-Nr.: 77 1227 91 St.-Preis: 1,89 €

Menümesser Vollheft
Länge: 237 mm
Bestell-Nr.: 77 1227 94 St.-Preis: 3,05 €

Dessertlöffel
Länge: 192 mm
Bestell-Nr.: 77 1227 01 St.-Preis: 1,75 €

Dessertgabel
Länge: 192 mm
Bestell-Nr.: 77 1227 02 St.-Preis: 1,75 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 220 mm
Bestell-Nr.: 77 1227 84 St.-Preis: 2,98 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 145 mm
Bestell-Nr.: 77 1227 10 St.-Preis: 1,09 €

Moccalöffel
Länge: 115 mm
Bestell-Nr.: 77 1227 11 St.-Preis: 1,04 €

Kuchengabel
Länge: 150 mm
Bestell-Nr.: 77 1227 13 St.-Preis: 1,14 €

Limonadenlöffel
Länge: 214 mm
Bestell-Nr.: 77 1227 21 St.-Preis: 1,67 €

Suppenlöffel
Länge: 192 mm
Bestell-Nr.: 77 1227 31 St.-Preis: 1,75 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 238 mm
Bestell-Nr.: 77 1227 89 St.-Preis: 3,09 €

Menülöffel
Länge: 206 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 01 St.-Preis: 3,36 €

Menügabel
Länge: 208 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 02 St.-Preis: 3,36 €

Menümesser Vollheft
Länge: 225 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 84 St.-Preis: 3,78 €

Dessertlöffel
Länge: 188 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 05 St.-Preis: 3,05 €

Dessertgabel
Länge: 190 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 06 St.-Preis: 3,05 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 211 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 86 St.-Preis: 3,52 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 143 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 10 St.-Preis: 1,98 €

Moccalöffel
Länge: 110 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 11 St.-Preis: 1,53 €

Kuchengabel
Länge: 150 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 13 St.-Preis: 2,02 €

Fischmesser
Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 14 St.-Preis: 3,52 €

Fischgabel
Länge: 182 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 15 St.-Preis: 3,51 €

Limonadenlöffel
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 21 St.-Preis: 2,80 €

Cocktaillöffel
Länge: 160 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 12 St.-Preis: 2,39 €

Suppenlöffel
Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 31 St.-Preis: 3,05 €

Buttermesser Vollheft
Länge: 170 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 88 St.-Preis: 3,36 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 235 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 89 St.-Preis: 3,98 €



Lena 1228

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
18/10 Feinsilberauflage auf Anfrage

Edelstahl 18/10



8



Selina 1220

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Materialstärke: 3 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
18/10 Feinsilberauflage auf Anfrage

Edelstahl 18/10



Menülöffel
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 77 122001 — St.-Preis: 2,78 €

Menügabel
Länge: 202 mm
Bestell-Nr.: 77 122002 — St.-Preis: 2,78 €

Menümesser Vollheft
Länge: 225 mm
Bestell-Nr.: 77 122084 — St.-Preis: 3,27 €

Dessertlöffel
Länge: 186 mm
Bestell-Nr.: 77 122005 — St.-Preis: 2,56 €

Dessertgabel
Länge: 188 mm
Bestell-Nr.: 77 122006 — St.-Preis: 2,56 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 211 mm
Bestell-Nr.: 77 122086 — St.-Preis: 3,19 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 141 mm
Bestell-Nr.: 77 122010 — St.-Preis: 1,70 €

Moccalöffel
Länge: 109 mm
Bestell-Nr.: 77 122011 — St.-Preis: 1,35 €

Kuchengabel
Länge: 150 mm
Bestell-Nr.: 77 122013 — St.-Preis: 1,72 €

Fischmesser
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 77 122014 — St.-Preis: 2,81 €

Fischgabel
Länge: 179 mm
Bestell-Nr.: 77 122015 — St.-Preis: 2,81 €

Limonadenlöffel
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 77 122021 — St.-Preis: 2,54 €

Suppenlöffel
Länge: 177 mm
Bestell-Nr.: 77 122031 — St.-Preis: 2,62 €

Buttermesser Vollheft
Länge: 170 mm
Bestell-Nr.: 77 122088 — St.-Preis: 3,06 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 222 mm
Bestell-Nr.: 77 122089 — St.-Preis: 3,70 €



Easy to go 1012

Material: 18/0 Chromstahl
VPE: 50 Stück

MAGNETISCH

Edelstahl 18/0



Menülöffel



Länge: 164 mm
Bestell-Nr.: 101201 St.-Preis: 10,85 €

Menügabel



Länge: 169 mm
Bestell-Nr.: 101202 St.-Preis: 10,85 €

Menümesser massiv



Länge: 167 mm
Bestell-Nr.: 101284 St.-Preis: 10,85 €

Kaffee-/Teelöffel



Länge: 140 mm
Bestell-Nr.: 101210 St.-Preis: 10,35 €

3-tlg. Besteckset vorgespült



Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 361203 Set-Preis: 0,80 €

4-tlg. Besteckset vorgespült



Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 361204 Set-Preis: 0,98 €



TM80 1009

Material: 18/0 Chromstahl
Materialstärke: 2,2 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
18/10 Feinsilberauflage auf Anfrage

MAGNETISCH

Edelstahl 18/0



Menülöffel
Länge: 188 mm
Bestell-Nr.: 100901 St.-Preis: 0,65 €/Stk.

Menügabel
Länge: 183 mm
Bestell-Nr.: 100902 St.-Preis: 0,65 €/Stk.

Menümesser massiv
Länge: 203 mm
Bestell-Nr.: 100984 St.-Preis: 1,28 €/Stk.

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 136 mm
Bestell-Nr.: 100910 St.-Preis: 0,50 €/Stk.

Moccalöffel
Länge: 117 mm
Bestell-Nr.: 100911 St.-Preis: 0,46 €/Stk.

Kuchengabel
Länge: 141 mm
Bestell-Nr.: 100913 St.-Preis: 0,50 €/Stk.

Limonadenlöffel
Länge: 189 mm
Bestell-Nr.: 100921 St.-Preis: 0,65 €/Stk.

Saucenlöffel
Länge: 215 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 37 St.-Preis: 11,86 €

Suppenschöpfer groß
Länge: 308 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 40 St.-Preis: 15,73 €

Portionsschöpfer
Länge: 270 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 41 St.-Preis: 12,87 €

Tortenheber
Länge: 260 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 42 St.-Preis: 9,84 €

Aufschnittgabel
Länge: 183 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 45 St.-Preis: 3,58 €

Portionslöffel kurz
Länge: 255 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 46 St.-Preis: 9,29 €

Salatgabel klein
Länge: 238 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 47 St.-Preis: 8,44 €

Salatlöffel klein
Länge: 240 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 48 St.-Preis: 8,44 €

Salatgabel groß
Länge: 301 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 50 St.-Preis: 9,46 €

Salatlöffel groß
Länge: 305 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 51 St.-Preis: 9,46 €

Chafing-Löffel
Länge: 320 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 53 St.-Preis: 10,02 €

Chafing-Löffel geschlitzt
Länge: 320 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 55 St.-Preis: 10,74 €

Bratengabel
Länge: 324 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 56 St.-Preis: 10,74 €

Spaghettilöffel
Länge: 310 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 57 St.-Preis: 16,72 €

Dressinglöffel
Länge: 340 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 59 St.-Preis: 13,85 €

Servierzange
Länge: 305 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 61 St.-Preis: 21,02 €

Bratenwender
Länge: 320 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 62 St.-Preis: 10,41 €



Function 2001

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Materialstärke: 3 mm
VPE: 1 Stück

Optional:
18/10 Feinsilberauflage auf Anfrage

Edelstahl 18/10





Ticino 6155

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3,5 mm
VPE: 12 Stück

Optional: Kundenlogo,
18/10 Feinsilberauflage und vintage-look auf Anfrage

Made in Germany

Edelstahl 18/10



PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN

Menülöffel
Länge: 208 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 110 St.-Preis: 5,54 €

Menügabel
Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 112 St.-Preis: 5,54 €

Menümesser Stahlheft
Länge: 227 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 117 St.-Preis: 9,80 €

Menümesser massiv
Länge: 225 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 116 St.-Preis: 5,57 €

Dessertlöffel
Länge: 183 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 118 St.-Preis: 5,54 €

Dessertgabel
Länge: 181 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 120 St.-Preis: 5,54 €

Dessertmesser Stahlheft
Länge: 204 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 121 St.-Preis: 9,80 €

Dessertmesser massiv
Länge: 204 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 123 St.-Preis: 5,57 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 143 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 124 St.-Preis: 3,63 €

Moccalöffel
Länge: 116 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 126 St.-Preis: 3,63 €

Kuchengabel
Länge: 148 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 128 St.-Preis: 3,79 €

Fischmesser
Länge: 199 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 132 St.-Preis: 6,42 €

Fischgabel
Länge: 182 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 130 St.-Preis: 5,54 €

Limonadenlöffel
Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 140 St.-Preis: 4,29 €

Gourmetlöffel
Länge: 191 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 133 St.-Preis: 7,01 €

Butterstreicher Stahlheft
Länge: 187 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 195 St.-Preis: 8,79 €

Steakmesser Stahlheft
Länge: 223 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 196 St.-Preis: 10,02 €

Steakmesser massiv
Länge: 223 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 199 St.-Preis: 5,97 €

PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN

Menülöffel
Länge: 208 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 110 St.-Preis: 5,54 €

Menügabel
Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 112 St.-Preis: 5,54 €

Menümesser Stahlheft
Länge: 227 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 117 St.-Preis: 9,80 €

Menümesser massiv
Länge: 225 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 116 St.-Preis: 5,57 €

Dessertlöffel
Länge: 183 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 118 St.-Preis: 5,54 €

Dessertgabel
Länge: 181 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 120 St.-Preis: 5,54 €

Dessertmesser Stahlheft
Länge: 209 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 121 St.-Preis: 9,80 €

Dessertmesser massiv
Länge: 208 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 123 St.-Preis: 5,57 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 143 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 124 St.-Preis: 3,63 €

Moccalöffel
Länge: 116 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 126 St.-Preis: 3,63 €

Kuchengabel
Länge: 150 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 128 St.-Preis: 3,79 €

Fischmesser
Länge: 199 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 132 St.-Preis: 6,42 €

Fischgabel
Länge: 182 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 130 St.-Preis: 5,54 €

Limonadenlöffel
Länge: 199 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 140 St.-Preis: 4,29 €

Gourmetlöffel
Länge: 191 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 133 St.-Preis: 7,01 €

Buttermesser massiv
Länge: 172 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 195 St.-Preis: 5,41 €

Steakmesser Stahlheft
Länge: 222 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 196 St.-Preis: 10,02 €

Pizzamesser Stahlheft
Länge: 230 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 197 St.-Preis: 9,99 €



Ventura 6108

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3,5 mm
VPE: 12 Stück

Optional: Kundenlogo,
18/10 Feinsilberauflage und vintage-look auf Anfrage

Made in Germany

Edelstahl 18/10



PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN



Girona 6173

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3,25 mm
VPE: 12 Stück

Optional: Kundenlogo,
18/10 Feinsilberauflage und vintage-look auf Anfrage

Edelstahl 18/10



Menülöffel
Länge: 209 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 110 St.-Preis: 4,37 €

Menügabel
Länge: 207 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 112 St.-Preis: 4,37 €

Menümesser massiv
Länge: 227 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 116 St.-Preis: 4,90 €

Dessertlöffel
Länge: 184 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 118 St.-Preis: 4,37 €

Dessertgabel
Länge: 183 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 120 St.-Preis: 4,37 €

Dessertmesser massiv
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 123 St.-Preis: 4,90 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 143 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 124 St.-Preis: 2,48 €

Moccalöffel
Länge: 116 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 126 St.-Preis: 2,27 €

Kuchengabel
Länge: 157 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 128 St.-Preis: 2,64 €

Fischmesser
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 132 St.-Preis: 4,90 €

Fischgabel
Länge: 183 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 130 St.-Preis: 4,37 €

Limonadenlöffel
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 140 St.-Preis: 3,36 €

Buttermesser massiv
Länge: 172 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 195 St.-Preis: 4,45 €

Steakmesser massiv
Länge: 230 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 196 St.-Preis: 5,22 €



Menülöffel

Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 254 5945 110 St.-Preis: 2,02 €

Menügabel

Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 254 5945 112 St.-Preis: 2,02 €

Menümesser

Länge: 216 mm
Bestell-Nr.: 254 5945 116 St.-Preis: 3,46 €

Moccalöffel

Länge: 110 mm
Bestell-Nr.: 254 5945 126 St.-Preis: 0,90 €

Kaffeelöffel

Länge: 145 mm
Bestell-Nr.: 254 5945 124 St.-Preis: 1,16 €

Kuchengabel

Länge: 150 mm
Bestell-Nr.: 254 5945 128 St.-Preis: 1,26 €

Fischgabel

Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 254 5945 130 St.-Preis: 2,02 €

Fischmesser

Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 254 5945 132 St.-Preis: 2,58 €

Latte-Macchiato Löffel

Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 254 5945 139 St.-Preis: 2,50 €

Limonadenlöffel

Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 254 5945 140 St.-Preis: 1,98 €

Butterstreicher

Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 254 5945 195 St.-Preis: 2,76 €

Steakmesser

Länge: 225 mm
Bestell-Nr.: 254 5945 196 St.-Preis: 3,46 €

Casino 5945

Material: 18/0 Chromstahl
Vollheftmesser aus 13/0 Chromstahl
Materialstärke: 2,5 mm
VPE: 12 Stück

Optional: Kundenlogo,
18/10 Edelstahl rostfrei und vintage-look auf Anfrage



PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN



Montego 6194

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3,5 mm
VPE: 12 Stück

Optional: Kundenlogo,
18/10 Feinsilberauflage und vintage-look auf Anfrage

Made in Germany

Edelstahl 18/10



Menülöffel

Länge: 208 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 110 St.-Preis: 5,08 €

Menügabel

Länge: 204 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 112 St.-Preis: 5,08 €

Menümesser Stahlheft

Länge: 228 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 117 St.-Preis: 8,96 €

Menümesser massiv

Länge: 228 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 116 St.-Preis: 5,1 €

Dessertlöffel

Länge: 183 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 118 St.-Preis: 5,08 €

Dessertgabel

Länge: 181 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 120 St.-Preis: 5,08 €

Dessertmesser Stahlheft

Länge: 204 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 121 St.-Preis: 8,96 €

Dessertmesser massiv

Länge: 204 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 123 St.-Preis: 5,1 €

Kaffee-/Teelöffel

Länge: 141 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 124 St.-Preis: 3,32 €

Moccalöffel

Länge: 114 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 126 St.-Preis: 3,32 €

Kuchengabel

Länge: 152 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 128 St.-Preis: 3,46 €

Fischmesser

Länge: 197 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 132 St.-Preis: 5,88 €

Fischgabel

Länge: 181 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 130 St.-Preis: 5,08 €

Gourmetlöffel

Länge: 187 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 133 St.-Preis: 6,4 €

Butterstreicher massiv

Länge: 173 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 195 St.-Preis: 4,94 €

Steakmesser Stahlheft

Länge: 223 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 196 St.-Preis: 9,16 €

Pizzamesser Stahlheft

Länge: 222 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 197 St.-Preis: 9,2 €

PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN

Menülöffel
Länge: 207 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 110 St.-Preis: 5,12 €

Menügabel
Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 112 St.-Preis: 5,12 €

Menümesser Hohlheft
Länge: 235 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 115 St.-Preis: 12,82 €

Menümesser massiv
Länge: 235 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 116 St.-Preis: 5,28 €

Dessertlöffel
Länge: 188 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 118 St.-Preis: 5,12 €

Dessertgabel
Länge: 188 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 120 St.-Preis: 5,12 €

Dessertmesser massiv
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 123 St.-Preis: 5,28 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 146 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 124 St.-Preis: 3,36 €

Moccalöffel
Länge: 118 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 126 St.-Preis: 3,36 €

Kuchengabel
Länge: 160 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 128 St.-Preis: 3,48 €

Fischmesser
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 132 St.-Preis: 5,96 €

Fischgabel
Länge: 188 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 120 St.-Preis: 5,12 €

Gourmetlöffel
Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 133 St.-Preis: 6,7 €

Buttermesser massiv
Länge: 175 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 195 St.-Preis: 5,1 €

Steakmesser massiv
Länge: 235 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 196 St.-Preis: 5,5 €



Mia 6180

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3,5 mm, Hammerschlag
VPE: 12 Stück

Optional:
18/10 Feinsilberauflage und vintage-look auf Anfrage

Made in Germany
Edelstahl 18/10



8

PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN



Lina 6168

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 4,0 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
18/10 Feinsilberauflage und vintage-look auf Anfrage

Edelstahl 18/10



Menülöffel
Länge: 209 mm
Bestell-Nr.: 254 6168 110 St.-Preis: 4,16 €

Menügabel
Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 254 6168 112 St.-Preis: 4,16 €

Menümesser massiv
Länge: 232 mm
Bestell-Nr.: 254 6168 116 St.-Preis: 4,76 €

Dessertlöffel
Länge: 185 mm
Bestell-Nr.: 254 6168 118 St.-Preis: 4,16 €

Dessertgabel
Länge: 185 mm
Bestell-Nr.: 254 6168 120 St.-Preis: 4,16 €

Dessertmesser massiv
Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 254 6168 123 St.-Preis: 4,76 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 147 mm
Bestell-Nr.: 254 6168 124 St.-Preis: 2,28 €

Moccalöffel
Länge: 113 mm
Bestell-Nr.: 254 6168 126 St.-Preis: 2,2 €

Kuchengabel
Länge: 159 mm
Bestell-Nr.: 254 6168 128 St.-Preis: 2,48 €

Fischmesser
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 254 6168 132 St.-Preis: 4,74 €

Butterstreicher massiv
Länge: 174 mm
Bestell-Nr.: 254 6168 195 St.-Preis: 4,16 €

Steakmesser massiv
Länge: 232 mm
Bestell-Nr.: 254 6168 196 St.-Preis: 4,9 €

Limonadenlöffel
Länge: 211 mm
Bestell-Nr.: 254 6168 140 St.-Preis: 3,08 €

PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN



Menülöffel
Länge: 207 mm
Bestell-Nr.: 254 6160 110 St.-Preis: 4,16 €

Menügabel
Länge: 204 mm
Bestell-Nr.: 254 6160 112 St.-Preis: 4,16 €

Menümesser massiv
Länge: 232 mm
Bestell-Nr.: 254 6160 116 St.-Preis: 4,76 €

Dessertlöffel
Länge: 183 mm
Bestell-Nr.: 254 6160 118 St.-Preis: 4,16 €

Dessertgabel
Länge: 184 mm
Bestell-Nr.: 254 6160 120 St.-Preis: 4,16 €

Dessertmesser massiv
Länge: 206 mm
Bestell-Nr.: 254 6160 123 St.-Preis: 4,76 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 145 mm
Bestell-Nr.: 254 6160 124 St.-Preis: 2,28 €

Moccalöffel
Länge: 111 mm
Bestell-Nr.: 254 6160 126 St.-Preis: 2,2 €

Kuchengabel
Länge: 157 mm
Bestell-Nr.: 254 6160 128 St.-Preis: 2,48 €

Fischmesser
Länge: 209 mm
Bestell-Nr.: 254 6160 132 St.-Preis: 4,74 €

Butterstreicher
Länge: 173 mm
Bestell-Nr.: 254 6160 195 St.-Preis: 4,16 €

Steakmesser massiv
Länge: 221 mm
Bestell-Nr.: 254 6160 196 St.-Preis: 4,9 €

Limonadenlöffel
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 254 6160 140 St.-Preis: 3,08 €

Sahne-/Tassenlöffel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 254 6160 154 St.-Preis: 4,16 €

Monterey 6160

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 4,0 mm
VPE: 12 Stück

Optional: Kundenlogo,
18/10 Feinsilberauflage und vintage-look auf Anfrage

Edelstahl 18/10





Serie Black Oak

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 5,8 mm
VPE: 12 Stück

Edelstahl 18/10



Menülöffel
Länge: 209 mm
Bestell-Nr.: 01 ARCT9202 St.-Preis: 9,00 €

Menügabel
Länge: 209 mm
Bestell-Nr.: 01 ARCT9201 St.-Preis: 9,00 €

Menümesser Vollheft
Länge: 235 mm
Bestell-Nr.: 01 ARCT9204 St.-Preis: 10,40 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 140 mm
Bestell-Nr.: 01 ARCT9216 St.-Preis: 3,90 €

Dessertlöffel
Länge: 182 mm
Bestell-Nr.: 01 ARCT9206 St.-Preis: 8,10 €

Dessertgabel
Länge: 183 mm
Bestell-Nr.: 01 ARCT9205 St.-Preis: 8,10 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 215 mm
Bestell-Nr.: 01 ARCT9208 St.-Preis: 9,00 €

Moccalöffel
Länge: 113 mm
Bestell-Nr.: 01 ARCT9211 St.-Preis: 3,60 €

Suppenlöffel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 01 ARCT9209 St.-Preis: 8,10 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 235 mm
Bestell-Nr.: 01 ARCT9226 St.-Preis: 7,10 €



Menülöffel
Länge: 197 mm
Bestell-Nr.: 63 5450016040 St.-Preis: 6,00 €

Menügabel
Länge: 193 mm
Bestell-Nr.: 63 5450026040 St.-Preis: 6,00 €

Menümesser Vollheft
Länge 217 mm
Bestell-Nr.: 63 5450036049 St.-Preis: 7,00 €

Dessertlöffel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 63 5450046040 St.-Preis: 5,00 €

Dessertgabel
Länge: 175 mm
Bestell-Nr.: 63 5450056040 St.-Preis: 5,00 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 201 mm
Bestell-Nr.: 63 5450066049 St.-Preis: 6,00 €

Kaffee-/ Teelöffel
Länge: 139 mm
Bestell-Nr.: 63 5450076040 St.-Preis: 4,00 €

Moccalöffel
Länge: 118 mm
Bestell-Nr.: 63 5450096040 St.-Preis: 3,00 €

Pizzamesser
Länge: 203 mm
Bestell-Nr.: 63 5450906049 St.-Preis: 7,00 €

Kuchengabel
Länge: 142 mm
Bestell-Nr.: 63 5450646040 St.-Preis: 4,00 €

Limonadenlöffel
Länge: 190 mm
Bestell-Nr.: 63 5450726040 St.-Preis: 5,00 €

Steakmesser
Länge: 230 mm
Bestell-Nr.: 63 5450786049 St.-Preis: 7,00 €

Serie Sitello

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 2,8 mm
VPE: 12 Stück

Edelstahl 18/10





Serie Sara

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3,2 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
18/10 Feinsilberauflage auf Anfrage

Edelstahl 18/10



Menülöffel
Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 63 5950016740 St.-Preis: 8,00 €

Menügabel
Länge: 201 mm
Bestell-Nr.: 63 5950026740 St.-Preis: 8,00 €

Menümesser Hohlheft
Länge: 237 mm
Bestell-Nr.: 63 5950036749 St.-Preis: 10,00 €

Vorspeisenlöffel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 63 5950046740 St.-Preis: 8,00 €

Vorspeisengabel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 63 5950056740 St.-Preis: 8,00 €

Dessertlöffel
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 63 5950106740 St.-Preis: 7,00 €

Vorspeisenmesser Vollheft
Länge: 215 mm
Bestell-Nr.: 63 5950066749 St.-Preis: 9,00 €

Kaffee-/ Teelöffel
Länge: 140 mm
Bestell-Nr.: 63 5950076740 St.-Preis: 5,00 €

Moccalöffel
Länge: 110 mm
Bestell-Nr.: 63 5950096740 St.-Preis: 5,00 €

Kuchengabel
Länge: 155 mm
Bestell-Nr.: 63 5950646740 St.-Preis: 6,00 €

Limonadenlöffel
Länge: 190 mm
Bestell-Nr.: 63 5950726740 St.-Preis: 8,00 €

Gourmetlöffel
Länge: 185 mm
Bestell-Nr.: 63 5950116740 St.-Preis: 9,00 €

Buttermesser Vollheft
Länge: 170 mm
Bestell-Nr.: 63 5950666749 St.-Preis: 9,00 €



Menülöffel
Länge: 217 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0401 6040 St.-Preis: 3,48 €

Menügabel
Länge: 215 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0402 6040 St.-Preis: 3,48 €

Menümesser Vollheft
Länge: 236 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0403 6049 St.-Preis: 4,03 €

Vorspeisenlöffel
Länge: 199 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0404 6040 St.-Preis: 2,95 €

Vorspeisengabel
Länge: 197 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0405 6040 St.-Preis: 2,95 €

Vorspeisenmesser Vollh.
Länge: 221 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0406 6049 St.-Preis: 3,43 €

Kaffee-/ Teelöffel
Länge: 132 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0407 6040 St.-Preis: 2,00 €

Moccalöffel
Länge: 108 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0409 6040 St.-Preis: 1,70 €

Vorspeisen-/Dessertlöffel
Länge: 156 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0410 6040 St.-Preis: 2,40 €

Vorspeisen-/Dessertgabel
Länge: 157 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0475 6040 St.-Preis: 2,20 €

Kuchengabel
Länge: 157 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0464 6040 St.-Preis: 2,20 €

Limonadenlöffel
Länge: 220 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0472 6040 St.-Preis: 2,95 €

Buttermesser Vollheft
Länge: 170 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0466 6049 St.-Preis: 2,91 €

Obstmesser Vollheft
Länge: 175 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0486 6049 St.-Preis: 2,04 €

Tassenlöffel
Länge: 166 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0489 6040 St.-Preis: 3,11 €

Serie ECCO

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 2,8 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
18/10 Feinsilberauflage auf Anfrage

Edelstahl 18/10





Serie Signum

Material: 18/0 Chromstahl
Vollheftmesser in 13/0 Chromstahl
Materialstärke: 2,8 mm
VPE: 12 Stück



Menülöffel
Länge: 193 mm
Bestell-Nr.: 63 1219016040 St.-Preis: 6,00 €

Menügabel
Länge: 194 mm
Bestell-Nr.: 63 1219026040 St.-Preis: 6,00 €

Menümesser Vollheft
Länge: 207 mm
Bestell-Nr.: 63 1219036047 St.-Preis: 13,00 €

Dessertlöffel
Länge: 179 mm
Bestell-Nr.: 63 1219046040 St.-Preis: 5,00 €

Dessertgabel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 63 1219056040 St.-Preis: 5,00 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 196 mm
Bestell-Nr.: 63 1219066047 St.-Preis: 11,00 €

Kaffee-/ Teelöffel
Länge: 135 mm
Bestell-Nr.: 63 1219076040 St.-Preis: 4,00 €

Moccalöffel
Länge: 110 mm
Bestell-Nr.: 63 1219096040 St.-Preis: 3,00 €

Kuchengabel
Länge: 140 mm
Bestell-Nr.: 63 1219646040 St.-Preis: 4,00 €

Gourmetlöffel
Länge: 203 mm
Bestell-Nr.: 63 1219116040 St.-Preis: 5,00 €

Sahne-/Tassenlöffel
Länge: 183 mm
Bestell-Nr.: 63 1219896040 St.-Preis: 5,00 €

Limonadenlöffel
Länge: 209 mm
Bestell-Nr.: 63 1219726040 St.-Preis: 5,00 €

Dessertlöffel
Länge: 155 mm
Bestell-Nr.: 63 1219106040 St.-Preis: 4,00 €

Buttermesser Vollheft
Länge: 170 mm
Bestell-Nr.: 63 1219066049 St.-Preis: 6,00 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 220 mm
Bestell-Nr.: 63 1219786049 St.-Preis: 7,00 €

Menülöffel
Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1010 St.-Preis: 5,35 €

Menügabel
Länge: 206 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1020 St.-Preis: 5,35 €

Menümesser Hohlheft
Länge: 245 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1030 St.-Preis: 12,41 €

Menümesser Vollheft
Länge: 240 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1800 St.-Preis: 6,20 €

Dessertlöffel
Länge: 190 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1050 St.-Preis: 4,55 €

Dessertgabel
Länge: 182 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1060 St.-Preis: 4,55 €

Dessertmesser Hohlheft
Länge: 211 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1070 St.-Preis: 10,53 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 212 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1810 St.-Preis: 5,27 €

Kaffee-/ Teelöffel
Länge: 135 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1100 St.-Preis: 3,08 €

Moccalöffel
Länge: 111 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1110 St.-Preis: 2,63 €

Kuchengabel
Länge: 155 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1120 St.-Preis: 3,39 €

Fischmesser
Länge: 198 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1140 St.-Preis: 4,55 €

Fischgabel
Länge: 179 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1150 St.-Preis: 4,55 €

Limonadenlöffel
Länge: 203 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1210 St.-Preis: 4,55 €

Suppenlöffel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1630 St.-Preis: 4,78 €

Fr. Saucenlöffel
Länge: 181 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1580 St.-Preis: 4,78 €

Buttermesser Vollheft
Länge: 170 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1330 St.-Preis: 4,47 €

Steakmesser Hohlheft
Länge: 230 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1550 St.-Preis: 12,41 €



Serie Baguette

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3,2 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
18/10 Feinsilberauflage auf Anfrage

Edelstahl 18/10





Serie Lento

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 2,8 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
18/10 Feinsilberauflage auf Anfrage

Edelstahl 18/10



Menülöffel
Länge: 217 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0901 6040 St.-Preis: 3,40 €

Menügabel
Länge: 215 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0902 6040 St.-Preis: 4,00 €

Menümesser Vollheft
Länge: 236 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0903 6049 St.-Preis: 3,90 €

Vorspeisenlöffel
Länge: 199 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0904 6040 St.-Preis: 2,80 €

Vorspeisengabel
Länge: 197 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0905 6040 St.-Preis: 2,80 €

Vorspeisenmesser Vollh.
Länge: 221 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0906 6049 St.-Preis: 3,30 €

Kaffee-/ Teelöffel
Länge: 137 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0907 6040 St.-Preis: 1,90 €

Moccalöffel
Länge: 110 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0909 6040 St.-Preis: 1,60 €

Vorspeisen-/Dessertlöffel
Länge: 159 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0910 6040 St.-Preis: 2,30 €

Vorspeise-/Dessertgabel
Länge: 158 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0975 6040 St.-Preis: 2,10 €

Kuchengabel
Länge: 158 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0964 6040 St.-Preis: 2,54 €

Fischmesser
Länge: 215 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0936 6040 St.-Preis: 3,41 €

Fischgabel
Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0935 6040 St.-Preis: 3,41 €

Limonadenlöffel
Länge: 220 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0972 6040 St.-Preis: 3,41 €

Obstmesser Vollheft
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0986 6049 St.-Preis: 3,35 €

Buttermesser Vollheft
Länge: 170 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0966 6049 St.-Preis: 3,35 €

Tassenlöffel
Länge: 170 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0989 6040 St.-Preis: 3,58 €

A
Abfallbehälter 186, 202, 260 bis 261
Abfallkühler 138, 162, 171, 242
Ablauftische 207, 209-210
Abzugshauben 241, 244
Aircleaning-System 272
Allesschneider 88-92
Aqua-Mobil 249
Apfelentkerner 300
Arbeitstische Edelstahl 240-241
Aschenbecher 261, 340
Ascoline 850 bis 700 14-17
Aufsatzvitrine 147, 163, 167
Aufschnittmaschinen 88-92
Ausgießer 341
Ausgussbecken 248
Ausstecher-Satz 312
AutoDose 37

B
Backhandschuhe 312
Backmaster Edition 50
Backofen 9-59
Bain-Marie 10-12, 19, 95, 161, 265, 268-274
Bankettständer 327
Bankettwagen 187, 191, 198, 203
Barblender 78, 81, 334, 336
Barmatte 341
Barmixer 78, 81, 334, 336
Barsieb 341
Barzubehör 339-342
Barzutatenbehälter 339
Beef-Star 25
Besteck 392-439
Besteckbehälter 186, 202, 328, 330, 335
Besteckeinsatz 335
Besteckkasten 335
Besteckköcher 232, 335
Besteckköcher-Aufsatz 193
Besteckpoliermaschinen 234-235
Besteckwagen 180, 235
Biergläser 386
Bierleitungs-Set 342
Bitterflasche 339
B.PRO Cook 267
B.PROTHERM 198
Blixer 80
Bodenablaufrinnen 238
Bonleisten 131
Braisiéren 10-13
Bratpfannen 289-291
Bratplatten 9-29
Brennpaste 320
Brennpastebehälter 320
Brotkörbe 323, 326
Buffet-Gestell 322, 324, 326
Buffetkörbe 323-324
Buffetpinzette 308
Buffettöpfe 324
Butterroller 301
Butterschneider 298

C
Cafina XT 110
Carafine 329
Cerealienspender 330
Chafing Dish 318-321
Champagner-Verschluss 339
Chef 850 28
Chemie 227-229
Chopper-Grill 95
Cocktailgläser 382-383
Cocotte 291
Combidämpfer 34-37, 45-55
ConnectedCooking 41
ConneX 59
Convotherm maxx 55
Convotherm mini 55
Counter SL 11
Crepe-Geräte 97
Crush-Eisbereiter 174-177
Cucina EVO 49
Currywurst-Schneider 96

D
Deckel für GN-Behälter 279-288
Desinfektionsspender 246, 249
DinnerChampion 200
Dönergrill 95
Dosenöffner 309
Dosierer 294, 316
Dosierspender 96
Dosierspender Deckel 285
Dressingtopf 324
Druck-Steamer 63
Dunstabzugshauben 241
Durchfahrkühlschrank 136, 147
Durchlauftoaster 322
DynaSteam 47

E
Edelstahlmöbel 239-241
Eier-Boxen 194
Eierschneider 297-298
Eimer 309
Einbau-Systemträger 270-274
Einfahrkühlschrank 136, 145
Eingangskontrollgerät 246
Eisbehälter 310
Eisbereiter 171, 174-177
Eiscrusher 336
Eisgläser 380
Eismaschinen 172

Elektro-Backofen 9-29
Elektroherde 9-29
Elektrokocher 9-29
Energielabel 112
Entsafter 81, 334-338
Espressotassen 344-381

F
Fahrgestelle 66, 195, 197
Filterpapier 106, 111
Fischentschupper 298, 301
Fischheber 299
Fischschere 301, 308
Flaschenkühler 113-114, 328, 339
Flaschenöffner 339
Flaschenverschlüsse 339
Fleischgabel 299, 304-305
Fleischhaken 298
Fleischhammer 296
Fleischwölfe 76, 79, 94
FlexiChef 30-31
FlexiCombi 45-46
FlexiRack 45
Folien-Abreißvorrichtungen 240
Frischhalteboxen 288
Fritierlöffel 296
Fritteusen 9-29, 58, 60-61
Frittierölfilter 62
Frontcooking 266-274
Frymaster 58
Fryline 19

G
Garniergeräte 298
Garland 58
Gas-Backofen 9-29
Gasgrill 98
Gasherde 9-29, 98
Gastronorm Behälter 279-288
Geflügelschere 308
Gefrierschränke 134-171
Gefriertruhen 134-171
Gemüsehobel 313
Gemüsewaschautomaten 65
Genius[MT] 50
Geschirr 344-381
Getränkespender 330
Gewürzwagen 189
Giraffe-Gigamix 74-75
Gläser 379-391
Gläserbürsten 342
Gläser-Druckspülgerät 342
Gläserpoliermaschinen 234-235
Glaskeramik-Herde 9-29
GN-Behälter 279-288
GN-Frischhalteboxen 279-288
Gourmetbestecke 300
GourmetXpress 56
Granitoren 337
Granulat 235
GreenEye Technologie 211
Griddleplatten 9-29
Grillpfannen 290
Groß-Bratpfanne 290
Großfritteusen 9-29, 58, 60-61
Gusseisentöpfe 291
Gussformen 310
Gyros-Grill 95

H
HACCP-Dokumentation 131-132
Hackblock 311
Hähnchengrill 96
Hamburgermaschine 76, 99
Handdesinfektion 246
Händetrockner 246
Handfruchtpresse 341
Handtuchspender 249
Handwaschbecken 248
Hauben 243-244
Heiße Theke 161
Heißwasserautomaten 109
Heizelement für Chafing Dish 320
Helia Smoker 98
Herde 9-29
HeroDry 56
HiLight Salamander 21, 25, 64
Hockerkocher 26, 98
Hold-o-mat / Holdomat 63
Holzkohlegrill 98
Hot Star 25
Hot-Dog-Gerät 96
HotLine 12
Hygieneanlagen 246
Hygienecenter 246
Hygieneschutz 329
Hygiene-Waschmaschinen 236-237

I
iCombi 34-37
Induktions-Auftischgeräte 24-25
Induktions-Bratplatten 24-26
Induktionsgeräte 9-29
Induktionswoks 9-29
Integraline 17
iMop 245
Isolierkannen 112-114
iVario 38-40
Joker 51

K
Kaffeegläser 380
Kaffeekanne 112-114
Kaffeemaschinen 105-111
Kaffeetassen 344-381
Kaltausgabe 264-268
Kaltdispenser 337
Kaltwassergeräte 115
Kamtschatka-Doppelgrill 95
Kapselheber 114, 339
Karaffen 379
Kartenhalter 201, 327
Kartoffelbackofen 97
Kartoffelkocher 292
Kartoffelpresse 297-298
Kartoffelschälmaschinen 65
Käsereibe 100
Kasserollen 291, 292
Kellnerbörsen 342
Kellnerglocke 340
Kellnermesser 319
Kerntemperaturfühler 63
Kesselbesen 297
Kippbratpfannen 9-29
KitchenAid 77
Knoblauchpresse 297-298
Kochkessel 9-29
Kochkoffer 308
Kochlöffel 297
Kochtaschen 303, 308
Kombidämpfer 34-37, 45-55
Kommissionierwagen 190
Konfiskatkühler 162, 166
Kontaktgrill 95
Kontrollwaagen 93-94
Korbroller 190-191
Korkenzieher 339
K-Pot 269
Krüge 379
Kuchenformen 315
Küchenmaschinen 65-72
Küchenzubehör 278-342
Kühlschale 328, 330
Kühlschränke 134-171
Kühltechnik 134-171
Kühltheken 134-171
Kühltische 134-171
Kühlvitrinen 149, 151, 163, 167, 268
Kühlwannen 160, 162, 265, 268
Kühlzellen 121-127
Kutter 70, 74-75, 80

L
Label Lord 132
Lavasteingrill 17, 98
Lederpolitur 277
Lochtüllensatz 315
Löffelwagen 189
Luftentkeimungsgeräte 250-251

M
Mangeln 237
MasterLine 8
Menagen 316-317
Merco 58
Merrychef 59
Messbecher 295
Messer 302-307
Messerabstreichbehälter 312
Messerblock 308
Messerentkeimer 251
Messerhalter 301
Messerschärfer 300, 303, 308
M-iClean 205-210
Mikrowellen 73
Milchkannen 317, 317, 329, 330
Milchkühler 110
Mischbatterien 252-258
Mixer 70, 74, 81, 336, 337
Mixstäbe 72, 74, 78
Mobile Kochsysteme 266-274
multipolar 169

N
Navioven 63
Nudeleinsatz 292
Nudelkocher 26
Nudelmaschinen 100

O
Objekteinrichtungen 262-263
Obstkörbe 323
Öltester 62
OptiBean 108
Optima 850 und 700 9-10
Orangensaftpresse 338

P
Pacojet 83
Papierkörbe 249
Parmesandose 317
Passiergeräte 297
Passiertuch 295
Pastetenformen 310
Pfannenschaufel 299
Pfannenwender 299
Pfeffermühlen 316-317
Pinsel 299, 312
Pizzablech 57, 315
Pizzablechzange 100
Pizzaofen 101-103

Pizzaschaufel 100
Pizzaschneider 100
Pizza-Tunnelöfen 101
Planeten- Rühr- und Knetmaschinen 65-72
Plattformwaagen 94
Politur 277
Poliergranulat 235
Polistar 234-235
Portionierer 310
Porzellaneinsatz für Chafing Dish 321
Pumpkannen 106, 108, 112, 114
Pürierstäbe 72, 74, 78

R
Räucherofen 98
ReadyXpress 30-31
Regalsysteme 128-130
Regaltransportwagen 190-193
Regalwagen 129, 180,187, 191, 193
Reiben 297
Reinigungstechnik 239, 254, 259, 276
Rettichschneider 298
Robot Cook 80
Rollito 268
Rückführbänder 179
Rückstellprobenboxen 131
Rückstellprobenschrank 131
Rührbesen 297
Rührlöffel 297
Rührmaschinen 65-72
Rührspatel 297

S
Saftdispenser 330
Saftkanne 329-330
Saftpressen 338
Sahnemaschinen 82
Saladetten 138, 143, 149, 151, 162, 170
Salamander 21, 25, 64
Salatschleuder 313
Salatseiher 313
Salzmühlen 316
Sauteusen 292-293
Schalen 322, 327
Schankdeck-Abdeckungen 159
Schaufeln 296
Schaumlöffel 296
Schlauchabroller 254, 259
Schlüsselrollen 342
Schnapsgläser 380-385
Schneebesen 297
Schneeschlagschüssel 295
Schneidebretter 311
Schneidebrett-Halter 311
Schnellkochkessel 9-29
Schnellkühler 134-171
Schnittschutz 301
Schockfroster 134-171
Schokoladendispenser 97
Schöpfkellen 296
Schöpflöffel 296
Schuhputzmaschinen 277
Schüsseln 295, 314
Seifenspender 249, 254
Sektflaschenverschluss 339
Sektgläser 384-391
Sektkühler 328, 339
Serviergestelle 327
Serviertablett 324-327 , 331-333, 335
Servierroboter 184-185
Servierwagen 179-180, 186, 202
Servierwagenverkleidung 186
S-Fry Fritteusen 61
Shaker 341
Siebe 294
Sodamaker 82
Sohlenreinigungsgerät 246
Sorbetmaschinen 337-338
SpaceClean 30-31
SpaceCombi 48
Spachtel 301, 310
Spätzlepresse 297-298
SpeeDelight 56
Speedrack 339
Speiseeismaschinen 172
Speisenausgabesysteme 263-268, 275
Speisenausgabewagen 188-189
Speisenwärmer 318-321
Speiseverteilbänder 178-179
Specifi 4-5
Spülkörbe 230-233
Spülmaschinen 205-226
Standascher 340, 261
Standrohr 342
Stapelbehälter 194
Stapelboxen 194
Stapelgläser 382
Staubsauger 276
Steaker 94
Steakhammer 296
Stechschutz 301
Stielkasserollen 291, 292
Streuer 299, 316
Suppentassen 344-381
Suppentöpfe 321
Supra 6e 69
System 700 bis 900 28-29
System-Tablett 325

8

T
Tabletts 324-327 , 331-333, 335
Tablettsysteme 201
Tablettwagen 180, 182, 191, 193
Tassen 344-381
Tassenhalter 195
Tassenwärmer 105, 111
Teig-Ausrollmaschine 100
Teigknetmaschinen 27, 100-103
Teigschaber 312
Teller 344-381
Tellergestelle 192
Tellerspender 187, 189, 195
Tellerwärmer 226
Therma Dry 275
Thermalisierer 87
Thermoboxen 194-202
Thermomat 63
Thermometer 133, 314
Thermoplates 269
Thermoport 199
Thermotray 201
Tiefkühlschränke 134-171
Tiefkühltruhen 151-152
Tischabfalleimer 340
Tischbräter 98
Tischglocke 340
Tischkrümelentferner 340
Tischwaagen 93
Tischwasserbad 95
Toaster 322
Topfdeckel 292-293
Töpfe 292-293
Tortenheber 312, 319
Tortenplatten 312
Tortenringe 315
Tortenteiler 315
Tranchierbretter 311
Transportwagen für Spülkörbe 231, 233
Treteimer 260
Trichter 294, 314
Trockner 237
Trockendampf-Schnellgarer 52
Tüllensatz 314-315

U
UltraVent 36
Umkehrosmoseanlagen 116, 205-209, 214
Universalgläser 380-385
Universal-Großküchenmaschinen 65-72
Universalständer 318
Untertassen 344-381

V
vaculid Deckel 285
Vakuumierer 84-88
Variocool 201
Variotherm 201
Vorleger 319, 424

W
Waagen 93-94
Waffelbackgeräte 97
Waffeleisen 97
Waffelgabel 97
Waffelmix 97
Wandascher 261, 340
Wandbatterier 252-256
Wandhängeschränke 240-241
Wandwaagen 93
Warmausgabe 264-275
Wärmebrücken 161, 181, 247
Wärmebüfett 264-275
Wärmelampen 247
Wärmeschränke 247
Warmhalteplatten 322
Warmhaltewannen 11
Waschmaschinen 236-237
Wasserbad 10-12, 19, 95, 161, 265, 268-274
Wasserenthärter 259
Wasserfilter 116
WaveClean 45
Wechselstapler 181
Weingläser 379-391
Weinkühler 318, 328
Weinkühler Ständer 318, 328
Weinschränke 157-158
Wein-Verschluss 341
Wender 299, 319
Wetzstahl 302, 308
Winkelpalette 304, 306
Wok-Pfannen 289-290
Woks 9-29
Würstchenwärmer 96
Wurstzange 313

Z
Zangen 313
Zitruspresse 297, 334, 338, 341
Zuckerspender 316, 329
Zutatenwagen 180

ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN

§ 1 – Allgemeines – Geltungsbereich
(1) Unsere Verkaufsbedingungen gelten ausschließlich für alle gegenwärtigen u. zukünftigen Geschäftsbeziehungen; entgegenstehende oder von unseren Verkaufsbedingungen abweichende Bedingungen des Kunden erkennen wir nicht an, es sei denn, wir hätten ausdrücklich ihrer Geltung zugestimmt. Unsere Verkaufsbedingungen gelten auch, wenn wir in Kenntnis entgegenstehender oder abweichender Einkaufsbedingungen des Kunden die Lieferung an den Kunden vorbehaltlos ausführen.
(2) Alle Vereinbarungen, die zwischen uns u. dem Kunden zwecks Ausführung dieses Vertrages getroffen werden, sind in diesem Vertrag schriftlich niederzulegen.
(3) Verbraucher im Sinne der Geschäftsbedingungen sind natürliche Personen, die das Rechtsgeschäft zu einem Zweck abschließen, der weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann.
(4) Unternehmer, im Sinne der Geschäftsbedingungen, ist eine natürliche oder juristische Person oder rechtsfähige Personengesellschaft, die bei Abschluss des Rechtsgeschäfts in Ausübung ihrer gewerblichen oder selbständigen beruflichen Tätigkeit handelt.
(5) Kunde, im Sinne der Geschäftsbedingungen, ist sowohl Verbraucher als auch Unternehmer.

§ 2 – Angebot – Angebotsunterlagen
(1) Ist die Bestellung als Angebot gemäß § 145 BGB zu qualifizieren, so können wir dieses innerhalb von 4 Wochen annehmen. Die Annahme kann schriftlich oder durch Auslieferung der Ware an den Kunden erklärt werden.
(2) Unser Angebot ist freibleibend, sofern sich aus der Auftragsbestätigung nichts anderes ergibt.
(3) An Abbildungen, Zeichnungen, Kalkulationen u. sonstigen Unterlagen behalten wir uns Eigentums- u. Urheberrechte vor. Dies gilt auch für solche schriftlichen Unterlagen, die als „vertraulich" bezeichnet sind. Vor ihrer Weitergabe an Dritte bedarf der Kunde unserer ausdrücklichen schriftlichen Zustimmung.
(4) Angaben in Katalogen, Zeichnungen u. Beschreibungen sowie Leistungs-, Maß-, Gewichts-, u. Farbangaben sind nur annähernd maßgebend, soweit diese nicht Gegenstand eines verbindlichen Angebotes sind. Darüber hinaus behalten wir uns vom Hersteller vorgenommene Konstruktions- u. Formänderungen sowie Verbesserungen des Liefergegenstandes während der Lieferzeit vor, wenn diese Änderungen für den Kunden zumutbar sind. Abweichungen in Maß, Inhalt, Gewicht u. Farbtönen sind im Rahmen des Handelsüblichen gestattet.

§ 3 – Preise – Zahlungsbedingungen
(1) Sofern sich aus der Auftragsbestätigung nichts anderes ergibt, gelten unsere Preise „ab Werk", ausschließlich Verpackung, diese wird gesondert in Rechnung gestellt. Installations- u. Montagekosten sind nur im Falle gesonderter Vereinbarung im Preis enthalten.
(2) Wir behalten uns das Recht vor, unsere Preise entsprechend zu ändern, wenn nach Abschluss des Vertrages Kostensenkungen oder -erhöhungen, insbesondere aufgrund von Tarifabschlüssen oder Materialpreisänderungen eintreten.
(3) Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist nicht in unseren Preisen eingeschlossen. Sie wird am Tag der Rechnungsstellung in gesetzlicher Höhe gesondert ausgewiesen.
(4) Skontoabzug bedarf besonderer schriftlicher Vereinbarung.
(5) Sofern sich aus der Auftragsbestätigung nichts anderes ergibt, ist der Kaufpreis netto bei Rechnungserhalt fällig. Kommt ein Unternehmer in Zahlungsverzug, so sind wir berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 9,5% über dem jeweiligen Basiszinssatz p.a. zu fordern. Bei einem Verbraucher betragen die Verzugszinsen 5% über dem jeweiligen Basiszinssatz p.a.. Falls wir in der Lage sind, einen höheren Verzugsschaden nachzuweisen, sind wir berechtigt, diesen geltend zu machen.
(6) Sollten wir zur Rücknahme der benutzten Geräte verpflichtet oder berechtigt sein, stehen uns folgende pauschalierte Ansprüche als Mindestsummen für die Benutzung und der Wertminderung der gelieferten Ware zu: Für die Benutzung und Wertminderung bei Rücknahme während des ersten halben Jahres nach Lieferung / Abnahme 33% des Bestellpreises, während des zweiten halben Jahres nach
Lieferung / Abnahme 40% des Bestellpreises, während des dritten und für jedes weitere angefangene Halbjahr weitere 5% des Bestellpreises. Dem Kunden bleibt das Recht vorbehalten, nachzuweisen, dass uns durch die Rücknahme kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist. Uns bleibt das Recht vorbehalten, nachzuweisen, dass der uns für Benutzung und Wertminderung entstandene Schaden höher ist. Bei der Schadensbestimmung sind Alter und Zustand des Gerätes und dessen Wiederverwertbarkeit zu berücksichtigen.
(7) Aufrechnungsrechte stehen dem Kunden nur zu, wenn seine Gegenansprüche rechtskräftig festgestellt, unbestritten oder von uns anerkannt sind. Zurückbehaltungsrechte können nur geltend gemacht werden, wenn der Gegenanspruch auf dem selben Vertragsverhältnis beruht und von uns unbestritten ist.
(8) Sollte der Kunde während eines Serviceeinsatzes die Erstellung eines Kostenvoranschlages beauftragen, hat er die Kosten, die für die Anfahrt und Abfahrt entstehen, einschließlich der hierfür erforderlichen Arbeitszeit, zu tragen. Sonstige Kosten entstehen für die Erstellung eines Kostenvoranschlages nicht.

§ 4 – Lieferzeit
(1) Der Beginn der von uns angegebenen Lieferzeit setzt die Abklärung aller technischen Fragen und Einigkeit über alle Bedingungen des Geschäfts voraus.
(2) Die Einhaltung der Lieferverpflichtung setzt die rechtzeitige u. ordnungsgemäße Erfüllung der Verpflichtungen des Kunden voraus, insbesondere die vollständige Beibringung der vom Kunden beizubringenden Unterlagen u. den Eingang einer eventuell vereinbarten Anzahlung. Die Einrede des nichterfüllten Vertrages bleibt vorbehalten.
(3) Kommt der Kunde in Annahmeverzug oder verletzt er sonstige Mitwirkungspflichten, sind wir berechtigt, den uns insoweit entstehenden Schaden, inkl. etwaiger Mehraufwendungen, ersetzt zu verlangen. Weitergehende Ansprüche bleiben vorbehalten.
(4) Sofern die Voraussetzungen von Abs. (3) vorliegen, geht die Gefahr eines zufälligen Untergangs oder einer zufälligen Verschlechterung der Kaufsache zu dem Zeitpunkt auf den Kunden über, zu dem er in Annahme- oder Schuldnerverzug geraten ist.
(5) Mit Beginn der vereinbarten Lieferzeit sind wir zur Lieferung berechtigt. Kann oder will der Kunde die Ware zu diesem Zeitpunkt trotz unseres Angebotes nicht abnehmen, steht uns das Recht zu, die Ware bei uns einzulagern u. zur sofortigen Zahlung zu berechnen. Sämtliche durch diese Maßnahme oder anderweitig durch den Annahmeverzug entstehenden Mehrkosten können gesondert in Rechnung gestellt werden.
(6) Bei Nichtdurchführung des Auftrages aus vom Kunden zu vertretenden Gründen gelten 25% der Auftragssumme als Schadensersatz vereinbart. Dem Kunden bleibt das Recht vorbehalten nachzuweisen, dass uns durch die Nichtdurchführung kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist. Der Schadensersatz ist zur sofortigen Zahlung fällig. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens ist hierdurch nicht ausgeschlossen.
(7) Liefer- u. Leistungsstörungen aufgrund höherer Gewalt u. von unvorher-

gesehenen Ereignissen, die von uns nicht zu vertreten sind u. uns die Lieferung wesentlich erschweren oder unmöglich machen, insbesondere Streiks, Aussperrung, Betriebsstörung, behördliche Maßnahmen, Verspätung in der Anlieferung von Zubehörteilen usw., auch wenn sie bei unseren Lieferanten oder Unterlieferanten eintreten, berechtigen uns auch bei verbindlich vereinbarten Lieferfristen zu einer Lieferzeitverlängerung um bis zu 8 Wochen.
(8) Wenn die Behinderung länger als 3 Monate dauert, ist der Kunde nach angemessener Nachfristsetzung berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten.
(9) Sofern wir uns im Lieferverzug befinden, hat der Kunde Anspruch auf Ersatz des Verzugsschadens in Höhe von maximal 10% des Rechnungswertes der im Verzug befindlichen Lieferung / Leistung.
Darüber hinausgehende Ansprüche sind ausgeschlossen, es sei denn der Verzug beruht zumindest auf unserer groben Fahrlässigkeit. Das Recht des Kunden, im Falle des bestehenden Verzuges, nach fruchtlosem Ablauf einer gesetzten Nachfrist mit Ablehnungsandrohung vom Vertrag zurückzutreten, bleibt unberührt. Soweit zwischen den Parteien ein kaufmännisches Fixgeschäft vereinbart ist, gelten die Abs. (7), (8) u. (9) nicht.
(10) Teillieferungen sind im Rahmen des Zumutbaren zulässig u. zu den vereinbarten Zahlungsbedingungen abzurechnen.

§ 5 – Montage
(1) Bei Beginn der Montage müssen alle Bauarbeiten soweit fortgeschritten sein, dass die Montage ungehindert durchgeführt werden kann. Der Kunde verpflichtet sich, Strom, Wasser, Heizung, Beleuchtung u. die zur Aufbewahrung der gelieferten Sachen u. der zur Montage mitgebrachten Werkzeuge benötigten abschließbaren Räume bereitzustellen. Zum Transport schwerer Gegenstände sind vom Kunden Hilfspersonen sowie die notwendigen Rüst- u. Hebezeuge zu beschaffen. Erweisen sich Öffnungen in den Gebäuden zur Herbeischaffung von Teilen als zu klein, sind alle hierdurch entstehenden Kosten, insbesondere für Vergrößerung der Öffnung oder Zerlegung der Teile sowie Fehl- u. Wartezeiten vom Kunden zu tragen.
(2) Maurer-, Putz-, Maler-, Zimmerer-, Installations- u. Elektroanschlussarbeiten sind in den Angeboten nicht enthalten. Werden durch den Verkäufer Geräte angeschlossen, müssen bauseits alle erforderlichen Wasser-, Abwasser-, Strom- u. Gasanschlüsse am Aufstellungsort bis an die Geräte geführt sein.
(3) Wir haften nur für die ordnungsgemäße Handhabung u. Aufstellung oder Montage der Liefersachen; wir haften nicht für die Arbeiten der für uns tätigen Personen soweit diese Arbeiten nicht mit der Aufstellung oder Montage zusammenhängen oder soweit sie vom Kunden veranlasst sind.

§ 6 – Gefahrübergang – Verpackungskosten
(1) Sofern sich aus der Auftragsbestätigung nichts anderes ergibt, ist Lieferung „ab Werk" vereinbart.
(2) Ist der Kunde Unternehmer, geht die Gefahr des zufälligen Untergangs u. der zufälligen Verschlechterung der verkauften Sache mit der Übergabe, beim Versendungskauf mit der Auslieferung an den Spediteur, den Frachtführer oder der sonst zur Ausführung der Versendung bestimmten Person oder Anstalt auf den Kunden über. Ist der Kunde Verbraucher geht die vorgenannte Gefahr auch beim Versendungskauf erst mit Übergabe an den Käufer auf diesen über.
(3) Bei Anlieferung des Verpackungsmaterials nach Lieferung an unsere Betriebsstätte erfolgt eine kostenlose Rücknahme.
(4) Sofern es der Kunde wünscht, werden wir die Lieferung auf seine Kosten durch eine Transportversicherung eindecken.

§ 7 – Mängelgewährleistung
(1) Gegenüber Unternehmern leisten wir für einen von uns zu vertretenden Mangel des Liefergegenstandes nach unserer Wahl Gewähr durch Nachbesserung oder Ersatzlieferung. Im Fall der Nachbesserung tragen wir die Aufwendungen nur bis zur Höhe des Kaufpreises. Hat der Unternehmer den Liefergegenstand entgegen dem bestimmungsgemäßen Gebrauch nach der Lieferung an einen anderen Ort als den Wohnsitz oder die gewerbliche Niederlassung verbracht, trägt er die hierdurch bei der Mangelbeseitigung entstehenden Mehrkosten.
(2) Ein Verbraucher hat die Wahl, ob die Nacherfüllung durch Nachbesserung oder Ersatzlieferung erfolgen soll. Wir sind berechtigt, die Art der gewählten Nacherfüllung zu verweigern, wenn sie nur mit unverhältnismäßigen Kosten möglich ist u. die andere Art der Nacherfüllung ohne erhebliche Nachteile für den Verbraucher bleibt.
(3) Der Kunde kann vom Vertrag zurücktreten oder Minderung verlangen, wenn wir die Nacherfüllung nicht erfolgreich ausführen. Bei einer nur geringfügigen Vertragswidrigkeit, insbesondere bei nur geringfügigen Mängeln, steht dem Kunden jedoch kein Rücktrittsrecht zu. Soweit die Kaufsache eine Beschaffenheitsgarantie nicht erfüllt, haften wir nach den gesetzlichen Bestimmungen.
(4) Wir haften nach den gesetzlichen Bestimmungen, sofern der Kunde Schadensersatzansprüche geltend macht, die auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen u. soweit der Kunde Schadensersatzansprüche aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit geltend macht, die auf Vorsatz oder Fahrlässigkeit beruhen. Soweit uns keine vorsätzliche Vertragsverletzung angelastet wird oder wir schuldhaft eine wesentliche Vertragspflicht verletzt haben, ist die Schadensersatzhaftung auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt. Eine Haftung für Mangelfolgeschäden besteht nicht.
(5) Im Übrigen ist die Schadensersatzhaftung ausgeschlossen. Gegenüber Verbraucher gilt der Haftungsausschluss aus § 7 Abs. 4 u. 5 nicht.
(6) Gewährleistungsrechte eines Unternehmers setzen voraus, dass dieser uns offensichtliche Mängel innerhalb von 14 Tagen ab Empfang der Ware anzeigt; anderenfalls ist die Geltendmachung des Gewährleistungsanspruchs ausgeschlossen. Im kaufmännischen Verkehr bleiben die sich aus §§ 377, 378 HGB ergebenden Verpflichtungen unberührt.
(7) Die Gewährleistungsfrist beträgt gegenüber Unternehmern ein Jahr u. gegenüber Verbrauchern zwei Jahre, jeweils ab Lieferung der Ware. Bei Gegenständen, die entsprechend ihrer üblichen Verwendungsweise für ein Bauwerk verwendet werden u. dessen Mangelhaftigkeit verursacht haben, beträgt die Gewährleistungsfrist fünf Jahre. Die Frist ist eine Verjährungsfrist. Sollte der Hersteller uns eine längere Gewährleistungszeit einräumen, gilt diese auch gegenüber unserem Kunden.
(8) Gegenüber Verbrauchern beträgt die Gewährleistungsfrist für gebrauchte Gegenstände ein Jahr. Ansonsten besteht für gebrauchte Gegenstände keine Gewährleistung.
(9) Gegenüber Unternehmern gilt als Beschaffenheit der Ware grundsätzlich nur die Produktbeschreibung des Herstellers als vereinbart. Öffentliche Äußerungen, Anpreisungen oder Werbung des Herstellers stellen dagegen keine vertragsmäßige Beschaffenheitsangabe der Ware dar.
(10) Garantien im Rechtssinn erhält der Kunde durch uns nicht, eine eventuelle Herstellergarantie bleibt hiervon unberührt. Uns zustehende Garantieansprüche gegen diesen Hersteller, Lieferanten oder Dritten, sind an den Kunden abgetreten. Im Falle der Übernahme einer Garantiekarte ergibt sich der Inhalt der Garantie aus dieser.
(11) Gewährleistungsansprüche gegen uns stehen nur unmittelbar dem Kunden zu und sind nicht abtretbar.

§ 8 – Gesamthaftung
(1) Eine weitergehende Haftung auf Schadensersatz als in § 7 vorgesehen, ist – ohne Rücksicht auf die Rechtsnatur des geltend gemachten Anspruchs – ausgeschlossen. Dies gilt insbesondere für Schadensersatzansprüche aus Verschulden bei Vertragabschluss, positiver Vertragsverletzung oder wegen deliktischer Ansprüche gem. § 823 BGB und insbesondere für Mangelfol-

geschäden.
(2) Die Begrenzung nach Abs. (1) gilt auch, soweit der Kunde anstelle eines Anspruchs auf Ersatz des Schadens statt der Leistung Ersatz nutzloser Aufwendungen verlangt.
(3) Soweit die Haftung aufgrund der Bestimmungen des Produkthaftungsgesetzes zwingend ist, bleibt diese unberührt.
(4) Soweit die Schadensersatzhaftung uns gegenüber ausgeschlossen oder eingeschränkt ist, gilt dies auch im Hinblick auf die persönliche Schadensersatzhaftung unserer Angestellten, Arbeitnehmer, Mitarbeiter, Vertreter und Erfüllungsgehilfen.

§ 9 – Eigentumsvorbehaltssicherung
(1) Gegenüber Unternehmern behalten wir uns das Eigentum an der Ware bis zum Eingang aller Zahlungen aus der Geschäftsbeziehung mit dem Kunden vor. Dies gilt auch bis zum Eingang aller Zahlungen aus einem bestehenden Kontokorrentverhältnis (Geschäftsverbindung) mit dem Kunden; der Vorbehalt bezieht sich auf den anerkannten Saldo. Bei erheblichem vertragswidrigem Verhalten des Kunden, insbesondere bei Zahlungsverzug, sind wir berechtigt, die Vorbehaltsware ohne vorherige Fristsetzung zurückzunehmen (§985 BGB). In der Zurücknahme liegt kein Rücktritt vom Vertrag, es sei denn, wir hätten dies ausdrücklich schriftlich erklärt. Hierzu gestattet uns der Kunde unwiderruflich den Zugang zu seinen Räumlichkeiten. Wir sind nach der Rücknahme der Vorbehaltsware zu deren Verwertung befugt, der Verwertungserlös ist auf die Verbindlichkeiten des Kunden – abzüglich angemessener Verwertungskosten – anzurechnen.
(2) Gegenüber Verbrauchern behalten wir uns das Eigentum an der Ware bis zur vollständigen Kaufpreiszahlung vor.
(3) Der Kunde ist verpflichtet, die Vorbehaltsware pfleglich zu behandeln; insbesondere ist er verpflichtet, diese auf eigene Kosten gegen Feuer-, Wasser- u. Diebstahlsschäden ausreichend zum Neuwert zu versichern. Sofern Wartungs- u. Inspektionsarbeiten erforderlich sind, muss der Kunde diese auf eigene Kosten durchführen.
(4) Bei Pfändungen oder sonstigen Eingriffen Dritter hat uns der Kunde unverzüglich schriftlich zu benachrichtigen, damit wir Klage gemäß § 771 ZPO erheben können. Soweit der Dritte nicht in der Lage ist, uns die gerichtlichen u. außergerichtlichen Kosten einer Klage gemäß § 771 ZPO zu erstatten, haftet der Kunde für den uns entstandenen Ausfall.
(5) Der Kunde ist berechtigt, die Vorbehaltsware im ordentlichen Geschäftsgang weiter zu verkaufen; er tritt uns jedoch bereits jetzt alle Forderungen in Höhe des Faktura-Endbetrages (inkl. MwSt.) unserer Forderung ab, die ihm aus der Weiterveräußerung gegen seinen Abnehmer oder Dritte erwachsen, u. zwar unabhängig davon, ob die Kaufsache ohne oder nach Verarbeitung weiter verkauft worden ist. Die uns vom Kunden im Voraus abgetretene Forderung bezieht sich auch auf den anerkannten Saldo sowie im Fall der Insolvenz des Abnehmers auf den dann vorhandenen „kausalen" Saldo.
Zur Einziehung dieser Forderung bleibt der Kunde auch nach der Abtretung widerruflich ermächtigt. Unsere Befugnis, die Forderung selbst einzuziehen, bleibt hiervon unberührt.
Wir verpflichten uns jedoch, die Forderung nicht einzuziehen, solange der Kunde seinen Zahlungsverpflichtungen aus den vereinnahmten Erlösen nachkommt, nicht in Zahlungsverzug gerät u. insbesondere kein Antrag auf Eröffnung eines Konkurs-, Vergleichs- oder Insolvenzverfahrens gestellt ist oder Zahlungseinstellung vorliegt. Ist dies der Fall, ist der Kunde verpflichtet, uns die abgetretenen Forderungen u. deren Schuldner bekannt zu geben, alle zum Einzug erforderlichen Angaben zu machen, die dazugehörigen Unterlagen auszuhändigen u. den Schuldnern (Dritten) die Abtretung mitzuteilen.
(6) Die Verarbeitung oder Umbildung der Vorbehaltsware durch den Kunden wird stets unentgeltlich für uns vorgenommen. Wird die Vorbehaltsware mit anderen, uns nicht gehörenden Gegenständen verarbeitet, so erwerben wir das Miteigentum an der neuen Sache im Verhältnis des Wertes der Vorbehaltsware (Fakura-Endbetrag, inkl. MwSt.) zu den anderen verarbeiteten Gegenständen zur Zeit der Verarbeitung. Für die durch Verarbeitung entstehende Sache gilt im Übrigen das Gleiche wie für die unter Vorbehalt gelieferte Ware.
(7) Wird die Vorbehaltsware mit anderen, uns nicht gehörenden Gegenständen untrennbar vermischt, so erwerben wir das Miteigentum an der neuen Sache im Verhältnis des Wertes der Vorbehaltsware (Faktura-Endbetrag, inkl. MwSt.) zu den anderen Vermischten zum Zeitpunkt der Vermischung. Erfolgt die Vermischung in der Weise, dass die Sache des Kunden als Hauptsache anzusehen ist, so gilt als vereinbart, dass der Kunde uns anteilmäßig Miteigentum überträgt. Der Kunde verwahrt das so entstandene Alleineigentum oder Miteigentum für uns.
(8) Der Kunde tritt uns auch die Forderungen zur Sicherung unserer Forderungen gegen ihn ab, die durch die Verbindung der Vorbehaltsware mit einem Grundstück gegen einen Dritten erwachsen.
(9) Wir verpflichten uns, die uns zustehenden Sicherheiten auf Verlangen des Kunden insoweit freizugeben, als der realisierbare Wert unserer Sicherheiten die zu sichernden Forderungen um mehr als 20% übersteigt; die Auswahl der freizugebenden Sicherheiten obliegt uns.

§ 10 – Kundendienst
Für Kundendienst gelten die am Tage des jeweiligen Kundendiensteinsatzes gültigen Sätze als vereinbart. Sofern Pauschalsätze für die Anfahrt berechnet werden, gelten diese auch dann, wenn der Kundendienst „gelegentlich" angefordert wurde. Werden im Rahmen von Kundendiensteinsätzen gleichzeitig Waren angeliefert, kommen trotzdem Pauschalsätze für die Anfahrt zur Anrechnung. Für Kundendienstarbeiten an nicht von uns gekauften Geräten kann eine Kundendienstbereitstellungspauschale verlangt werden.

§ 11 – Allgemeines
(1) Der Kunde ist damit einverstanden, dass wir personenbezogene Daten im Rahmen seiner Geschäftsbeziehung speichern. Er ist ferner damit einverstanden und hat davon Kenntnis, dass wir rechtlich relevante Erklärungen digitalisieren und nicht in herkömmlicher Urkundenform aufbewahren.
(2) Die Speicherung personenbezogener Daten erfolgt unter Beachtung der geltenden Datenschutzbestimmungen.
(3) Die für Kaufleute geltenden besonderen Vorschriften dieser Bedingungen gelten auch für juristische Personen des öffentlichen Rechts und öffentlich-rechtliche Sondervermögen.
(4) Wenn im Geschäftsverkehr mit dem Kunden die Geltung der VOB/B oder VOL/B vereinbart wird, gelten diese Geschäftsbedingungen nur insoweit, als sich aus der VOB/B oder VOL/B in der jeweils bei Vertragsschluss geltenden Fassung nicht etwas anderes ergibt.
(5) Veränderungen in der Inhaberschaft, der Gesellschaftsform oder sonstigen, die wirtschaftlichen Verhältnisse berührenden Umstände sowie Anschriftenänderungen, sind uns unverzüglich mitzuteilen.

§ 12 – Gerichtsstand – Erfüllungsort
(1) Sofern der Kunde Kaufmann ist, ist unser Geschäftssitz Gerichtsstand; wir sind jedoch berechtigt, den Kunden auch an seinem Wohnsitz zu verklagen.
(2) Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland; die Geltung des UN-Kaufrechts ist ausgeschlossen.
(3) Sofern sich aus der Auftragsbestätigung nichts anderes ergibt, ist unser Geschäftssitz Erfüllungsort.

© Großküchentechnik Einkaufsgesellschaft eG Stand Juni 2024

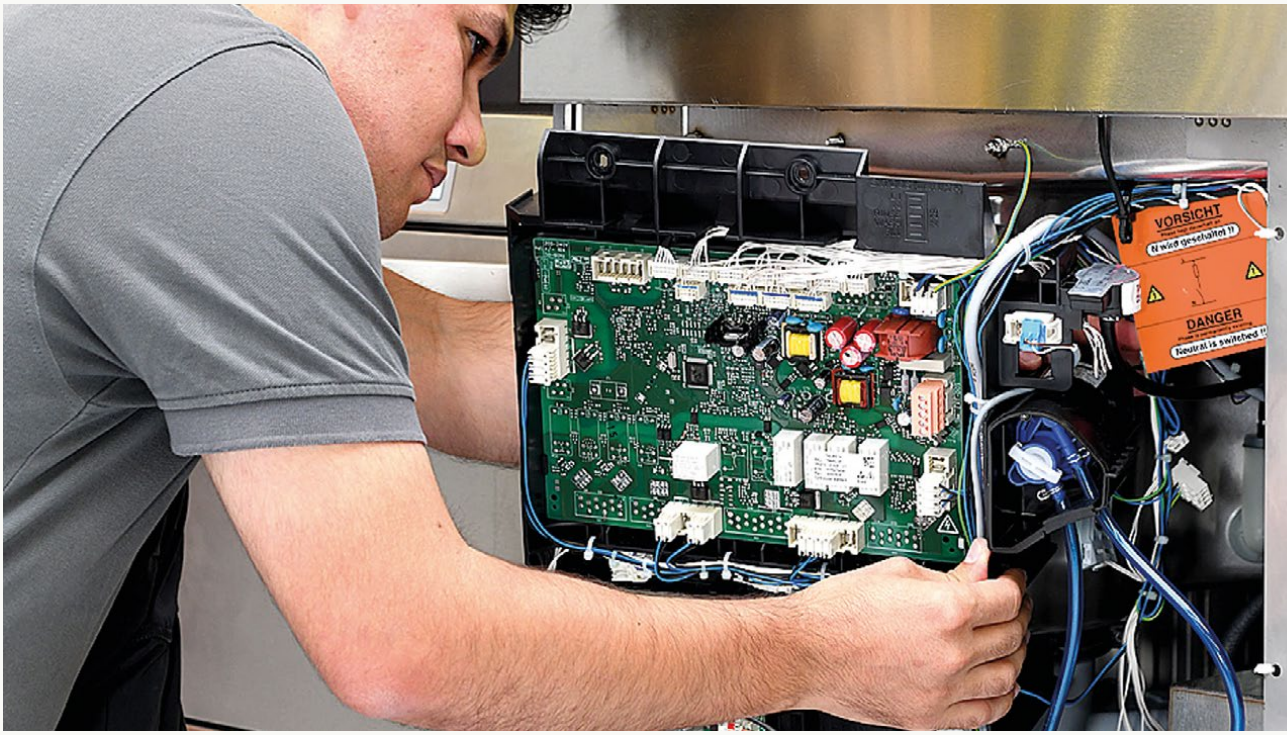
Impressum

© 2004 - 2027 GTEG eG
Großküchentechnik Einkaufsgesellschaft eG

Blütenstraße 41
90765 Fürth / Bayern
Internet: www.gteg.de

Gestaltung und Umsetzung: Anton Spachmüller

Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Alle Maßnahmen und Anschlusswerte beruhen auf Angaben der Hersteller. Technische Änderungen sowie Preisänderungen durch die Hersteller bleiben vorbehalten. Es gelten unsere nachstehenden Allgemeinen Verkaufsbedingungenen. Alle im Katalog abgebildeten Logos und Fotos sind urheberrechtlich geschützt.
Nachdruck sowie Vervielfältigung auf fotomechanischen oder anderen Wegen, auch auszugsweise, Einspeisung in elektronische Datenverarbeitungs- und -speicherungssysteme und Verwendung von Ausschnitten zu Werbezwecken sind verboten und werden wegen des Verstoßes gegen das Wettbewerbsrecht bzw. Verletzung des Urheberrechts strafrechtlich verfolgt.



Montage, Reparatur & Wartung

Einwandfrei funktionierende Technik ist das Herzstück jeder guten Profiküche. Damit alles bei Störungen schnell wieder einsatzbereit ist, bieten wir Ihnen einen zuverlässigen technischen Service an. Auch außerhalb der regulären Arbeitszeiten und am Wochenende sind wir mit unserem Notdienst für Sie da.

Die langjährige Berufs- und Markterfahrung unseres Serviceteams, einen stets aktuellen Kenntnisstand durch regelmäßige Schulungen und ein sauberes, freundliches und hilfsbereites Auftreten zeichnen uns aus.

Zur vereinfachten Schadensmeldung und zur schnellen Typenbestimmung versehen wir technische Kundengeräte mit einem QR-Code. Via Smartphone können dadurch Störungssymptome einfach und schnell an unser Innendienst-Team übermittelt werden, welches sich umgehend zur Terminvereinbarung meldet.

Viele unserer Geräte sind darüber hinaus telemetriefähig und können nach vorheriger Installation auf Wunsch aus der Ferne ausgelesen werden. Ziel ist es jeweils, schnellstmöglich und ohne doppelte Anfahrten mit den richtigen Ersatzteilen vor Ort einzutreffen und defekte Geräte zu reparieren.
Damit es gar nicht erst so weit kommt und Sie an Ihren hochwertigen technischen Geräten möglichst lange Freude und keine vermeidbaren Ausfallzeiten haben, bieten wir Wartungen innerhalb festgelegter Zeitintervalle an. Gerne erstellen wir Ihnen ein auf Ihren Bedarf abgestimmtes Wartungsangebot.

Unser Service-Team erreichen Sie unter 0700 11171118 oder per E-Mail an kundendienst@hogakaprofi.de.

