HoGaKa | Profi

Küchentechnik & Gedeckter Tisch Nr.4



HoGaKa | Profi

Küchentechnik & Gedeckter Tisch Nr. 4



HoGaKa Profi

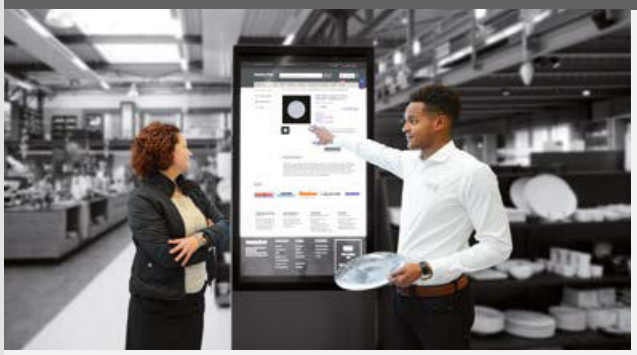
Wir sind Ihr kompetenter Partner für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie & Gastronomie

Wir bei der HoGaKa Profi verstehen uns als Qualitätsanbieter mit einem umfangreichen Sortiment für Betriebe der Gastronomie und Hotellerie, Betriebscasinos, Krankenhäuser, Alten- und Seniorenheime sowie für Schulen und Kindertageseinrichtungen. Kurzum überall dort, wo eine Vielzahl von Gästen bewirtet werden und eine professionelle Küchenausstattung benötigt wird.

Wir haben uns vorgenommen, nur Produkte und Marken in unser breit gefächertes Angebot aufzunehmen, von denen wir qualitativ überzeugt sind. So begrenzen wir unser Sortiment bewusst, um unseren Kunden eine ganzheitliche, bedarfsgerechte und lösungsorientierte Dienstleistung bieten zu können.

Egal ob an unserem Stammsitz mit einem eindrucksvollen Ladengeschäft in Ulm, in den Außenstellen, am Telefon, Online oder direkt vor Ort bei Ihnen: Unser Verkaufsteam steht mit Rat und Tat zur Seite und ermöglicht eine schnelle und zuverlässige Abwicklung. Als kompetenter Partner von Küchenplanern und Architekten setzten wir deren Vorstellung in die Tat um. An modernen CAD-Arbeitsplätzen planen wir bis ins kleinste Detail, egal ob Speisenausgabe oder Spültechnik.

Die langjährige Berufs- und Markterfahrung unseres Reparaturteams, einen stets aktuellen Kenntnisstand durch regelmäßige Schulungen und ein sauberes, freundliches und hilfsbereites Auftreten zeichnen unsere Service-Techniker aus. Vom Einbau von Küchengeräten, über den Anschluss bis zur Inbetriebnahme und Einweisung von Großküchentechnik und Spülanlagen stehen wir unseren Kunden tatkräftig zur Seite.



Verkaufsausstellung

- 2.500 m² große Verkaufsausstellung in Ulm
- Kompetente Beratung durch unsere Mitarbeiter
- Regelmäßige Geräteschulungen und Kochseminare in unserer event arena



Außendienst

- Schnelle und zuverlässige Abwicklung Ihrer Projekte
- Langjährige Erfahrung sowie Kenntnis der aktuellen Trends
- Terminvereinbarung unter: 07 31 / 1 69 09 - 0



Onlineshop

- Bequem einkaufen rund um die Uhr
- Schnelle Lieferzeit
- MyShop: digitaler Einkauf für unsere Stammkunden
- Individuelle Systemanbindungen



Projektmanagement

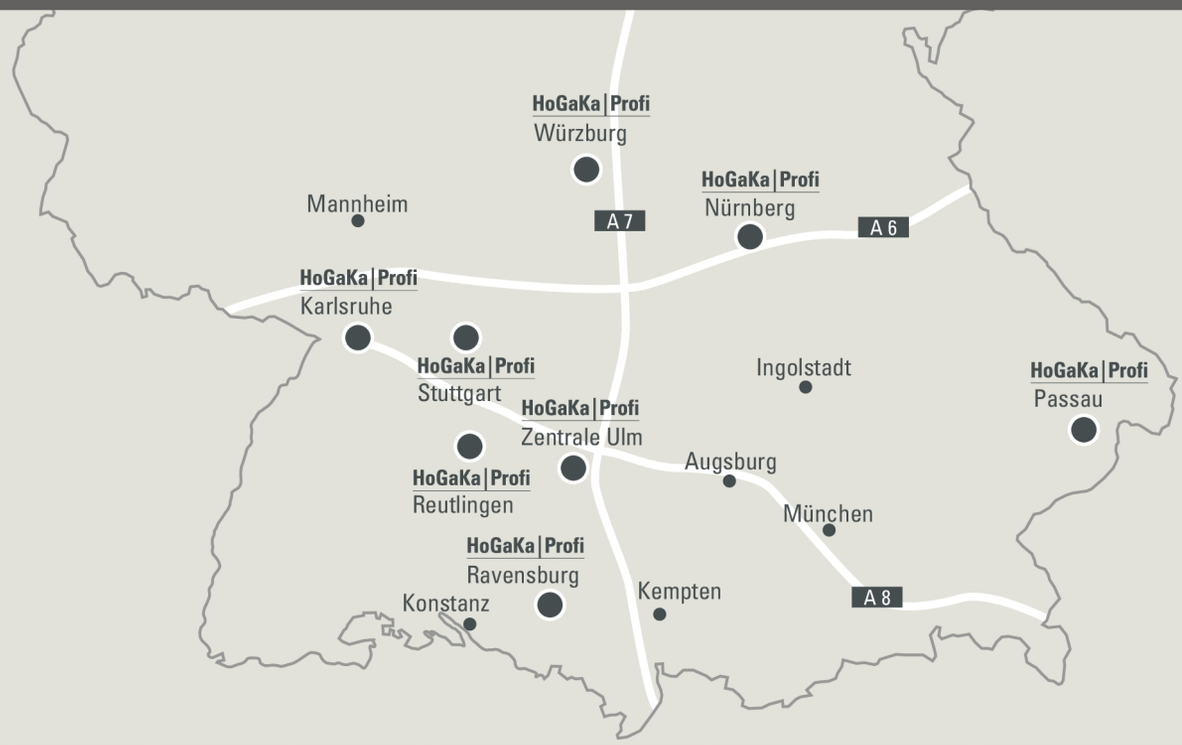
- Unterstützung bei individuellen Projekten
- Partner von Küchenplanern und Architekten
- Modernste Technik zur detaillierten Planung
- Betreuung während der gesamten Bauphase



Technischer Service

- Montage von Großküchentechnik
- Reparatur & Wartung
- 24-Stunden Service
- QR-Code basierende Fehlermeldung für eine schnellere Bearbeitung Ihres Anliegens

Standorte und Kontakt

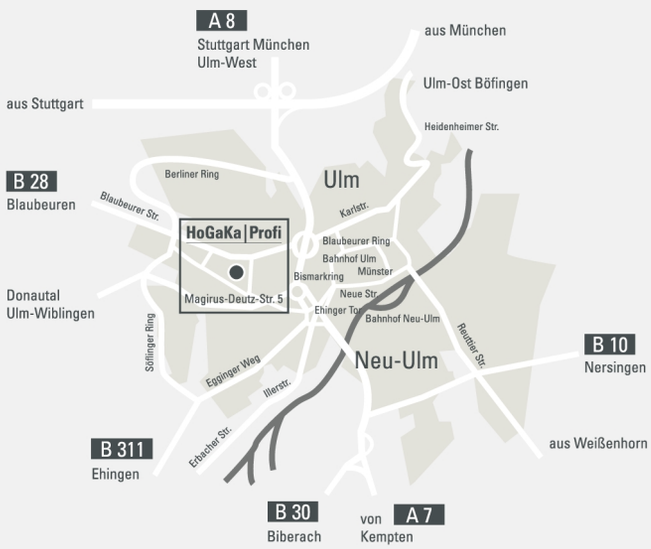


Ihr Weg zu uns – Wir sind für Sie da!

Sie haben Fragen zu einem Artikel oder möchten eine Bestellung aufgeben? Dann kontaktieren Sie uns unter:

Telefon 07 31 / 1 69 09 - 0
Telefax 07 31 / 1 69 09 - 399
info@hogakaprofi.de
www.hogakaprofi.de

Unsere Mitarbeiter beantworten Ihre Fragen sehr gerne.



Zentrale Ulm

HoGaKa Profi GmbH
Magirus-Deutz-Straße 5
89077 Ulm

Telefon 07 31 / 1 69 09 - 0
Telefax 07 31 / 1 69 09 - 399
info@hogakaprofi.de
www.hogakaprofi.de

Niederlassung Stuttgart

HoGaKa Profi GmbH
Monreposstraße 49
71634 Ludwigsburg

Telefon 0 71 41 / 38 11 – 0
Telefax 0 71 41 / 38 11 – 22
info.lb@hogakaprofi.de
www.hogakaprofi.de

Verkaufsbüro Karlsruhe

HoGaKa Profi GmbH
An der RaumFabrik 29
76227 Karlsruhe

Telefon 07 21 / 56 84 78 70
Telefax 07 21 / 91 59 01 80
info.ka@hogakaprofi.de
www.hogakaprofi.de

Verkaufsbüro Ravensburg

HoGaKa Profi GmbH
Untere Gerbersteig 19
88250 Weingarten

Telefon 07 51 / 99 99 35 – 0
info.rb@hogakaprofi.de
www.hogakaprofi.de

Verkaufsbüro Reutlingen

HoGaKa Profi GmbH
Mußmehlstraße 6
72770 Reutlingen

Telefon 0 71 21 / 89 135 – 0
Telefax 0 71 21 / 89 135 – 99
info.rt@hogakaprofi.de
www.hogakaprofi.de

Verkaufsbüro Würzburg

HoGaKa Profi GmbH
Wolfskeelstraße 1
97084 Würzburg

Telefon 09 31 / 47 08 22 04
Telefax 09 31 / 45 32 02 41
info.wue@hogakaprofi.de
www.hogakaprofi.de

Zentrale Nürnberg

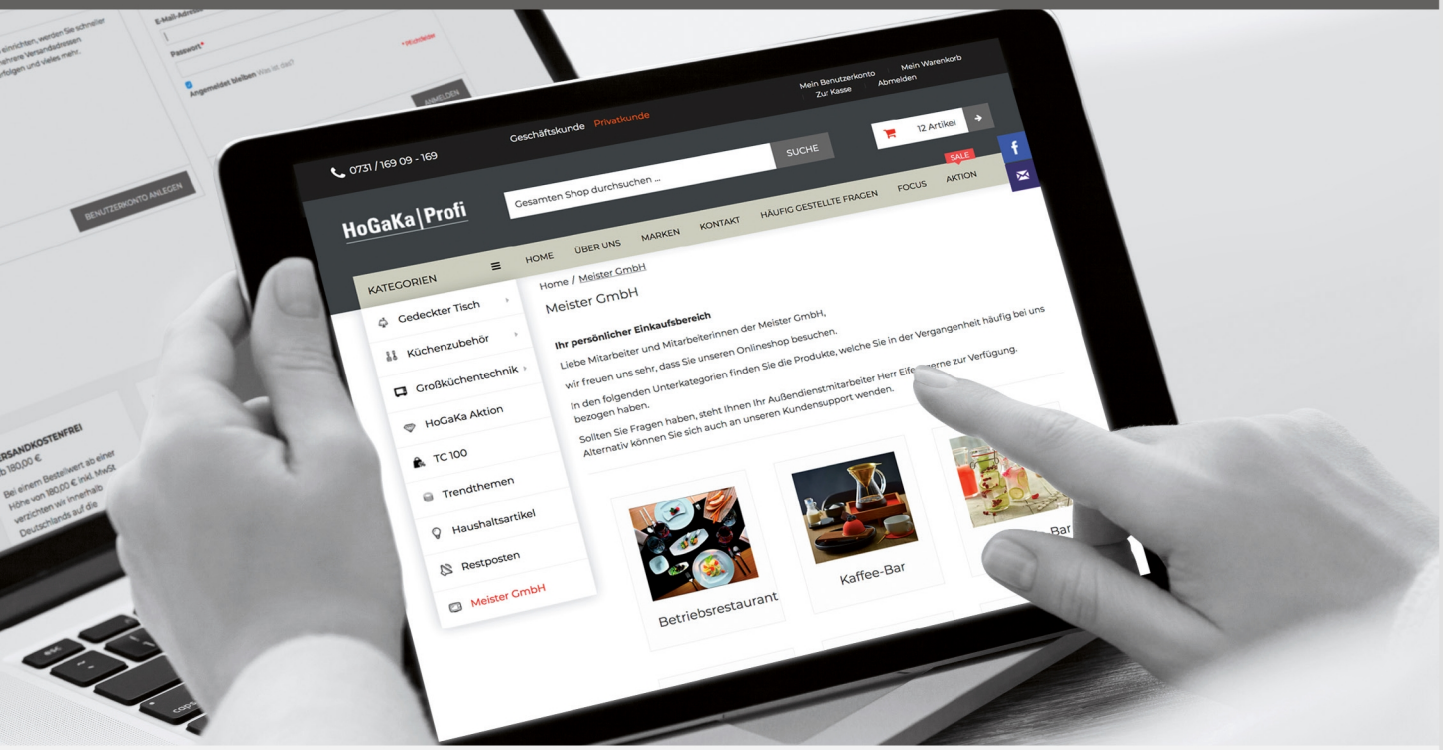
HoGaKa Profi Nürnberg GmbH
Alte Salzstraße 9
90530 Wendelstein

Telefon 0 91 29 / 90 55 – 0
Telefax 0 91 29 / 90 55 – 223
info.nue@hogakaprofi.de
www.hogakaprofi.de

Verkaufsbüro Passau

HoGaKa Profi Nürnberg GmbH
Am Gewerbepark 6
94501 Aidenbach

Telefon 0 85 43 / 91 81 – 0
Telefax 0 85 43 / 91 81 – 26
info.pa@hogakaprofi.de
www.hogakaprofi.de



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 geschultes Verkaufspersonal.

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 unser Sortiment. Diese kunden- und produktspezifischen Sonderpreise finden Berücksichtigung im MyShop. Wir sind überzeugt davon, dass wir unseren Kunden so mehr Komfort beim Bestellprozess ermöglichen. Zudem besteht die Möglichkeit, die Produkte unserer Kunden in entsprechende Kategorien wie beispielsweise „Betriebsrestaurant“ oder „Kaffee-Bar“ einzuteilen. Dadurch wird der Bestellprozess zusätzlich erleichtert. Auf Wunsch kann Ihr EDV-Beschaffungsprogramm auch direkt an das Warenwirtschaftssystem der HoGaKa Profi angeschlossen werden. Unsere hauseigenen EDV-Techniker stehen Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung. Gerne erstellen wir Ihnen Ihren persönlichen MyShop-Account. Bitte wenden Sie sich hierzu direkt an Ihren zuständigen Außendienstmitarbeiter oder kontaktieren Sie uns telefonisch unter 0731 – 169 09 -169 oder per E-Mail an shop@hogakaprofi.de.

Entdecken Sie unseren Onlineshop!

Die Welt der Großküche

1. Großküchen- und Gastronomietechnik Seite 6 - 108

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, Kaffee-Mengenbrüher, Kaffee-Spezialitätenmaschinen, Tassenwärmer, Isolierkannen, Wasserspender, Wasserfilter.

2. Kältetechnik und Lagerung Seite 109 - 163

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

3. Transport und Speisenverteilung Seite 164 - 183

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

4. Spültechnik und Wäschereitechnik Seite 184 - 213

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

5. Edelstahlmöbel und Hygiene Seite 214 - 241

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

6. Cafeteriaanlagen, Frontcooking, Objekteinrichtung, Bekleidung Seite 242 - 255

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

7. Küchenzubehör, Buffet und Bar Seite 256 - 320

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 321 - 432

Hotelporzellan,
Hotelglas,
Hotelbesteck.

Inhaltsverzeichnis, AGB, Impressum Seite 433 - 440

1

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. Breckner Gastrotechnik GmbH, Salzburg
5. Brüne Gastro OHG, Kassel
6. Btec Technischer Service GROSSKÜCHEN GmbH, Hainburg
7. Büchler Gastro Technik, Lich
8. CCD Berger GmbH, Enger
9. Cramer Gastronomiesysteme GmbH, Fuhlendorf
10. Döbrich & Kohl GmbH, Bad Lauterberg
11. Emmerich GmbH Thüringen, Erfurt
12. ETS-Flohr GmbH, Dinslaken
13. etw gastro GmbH, Wilhelmshaven
14. Gangolf Gastronomietechnik Elektro-Hausgeräte e.K., Bitburg
15. Gastro Konzept Sandkühler GmbH & Co. KG, Oer-Erkenschwick
16. Gebr. Schwabenland Großküchenservice GmbH, Berlin
17. Gerhard Schwarzbäcker, Großküchentechnik GmbH, Weilheim
18. GKS-Großküchensysteme - Konstanzer GmbH, Freiburg
19. Grimm Gastronomiebedarf GmbH, Dallgow-Döberitz
20. HAGATEC GmbH, Hamburg
21. Handschuch Haus der Gastronomie GmbH, Regensburg
22. Hangel & Lehner GmbH, Rosenheim
23. Lehner Großküchentechnik GmbH & Co KG, Winhöring
24. Lugama GmbH, Mauterndorf
25. HKU Großküchentechnik GmbH, Lödderitz
26. HoGaKa Profi GmbH, Ulm
27. Hüber & Söhne GmbH, Dessau-Roßlau
28. JA-NO-DE Service GmbH, Hamburg
29. KEP GmbH, Dresden
30. Müller Gastro GmbH, Nordhausen
31. Müller Gastro-Technik, Hirschhorn
32. Otte Kälte- und Gastrotechnik GmbH, Nordhorn
33. Partenics GmbH, Dallgow-Döberitz
34. Pulz GmbH, Ingolstadt
35. Kurz GmbH & Co. KG, Freudenstadt
36. Röhrl + Keil GmbH, Plattling
37. Saidnader GmbH, Enns
38. Sapper GmbH Großküchentechnik, Göppingen
39. Schauerte GmbH, Winterberg
40. Schmitz & Peters GmbH, Düsseldorf
41. Stürze Großküchentechnik GmbH & Co KG, Achim-Uesen
42. VOSS München GmbH, Putzbrunn bei München
43. W.H.S.F. Warenhandelsgesellschaft m.b.H., Strasswalchen
44. 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!

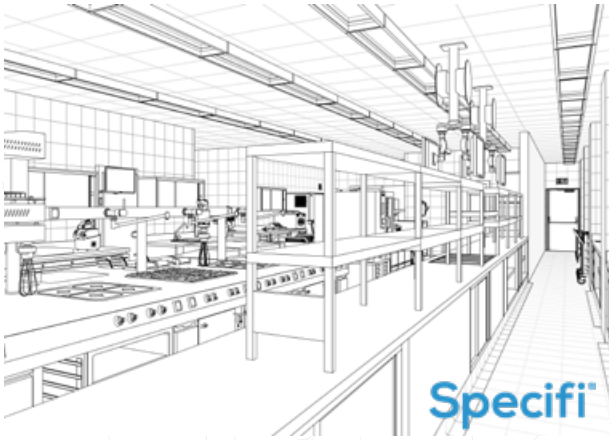
- Beratung
- Planung
- Betreuung
- Einrichtung
- Einweisung
- Kundendienst



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 zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!

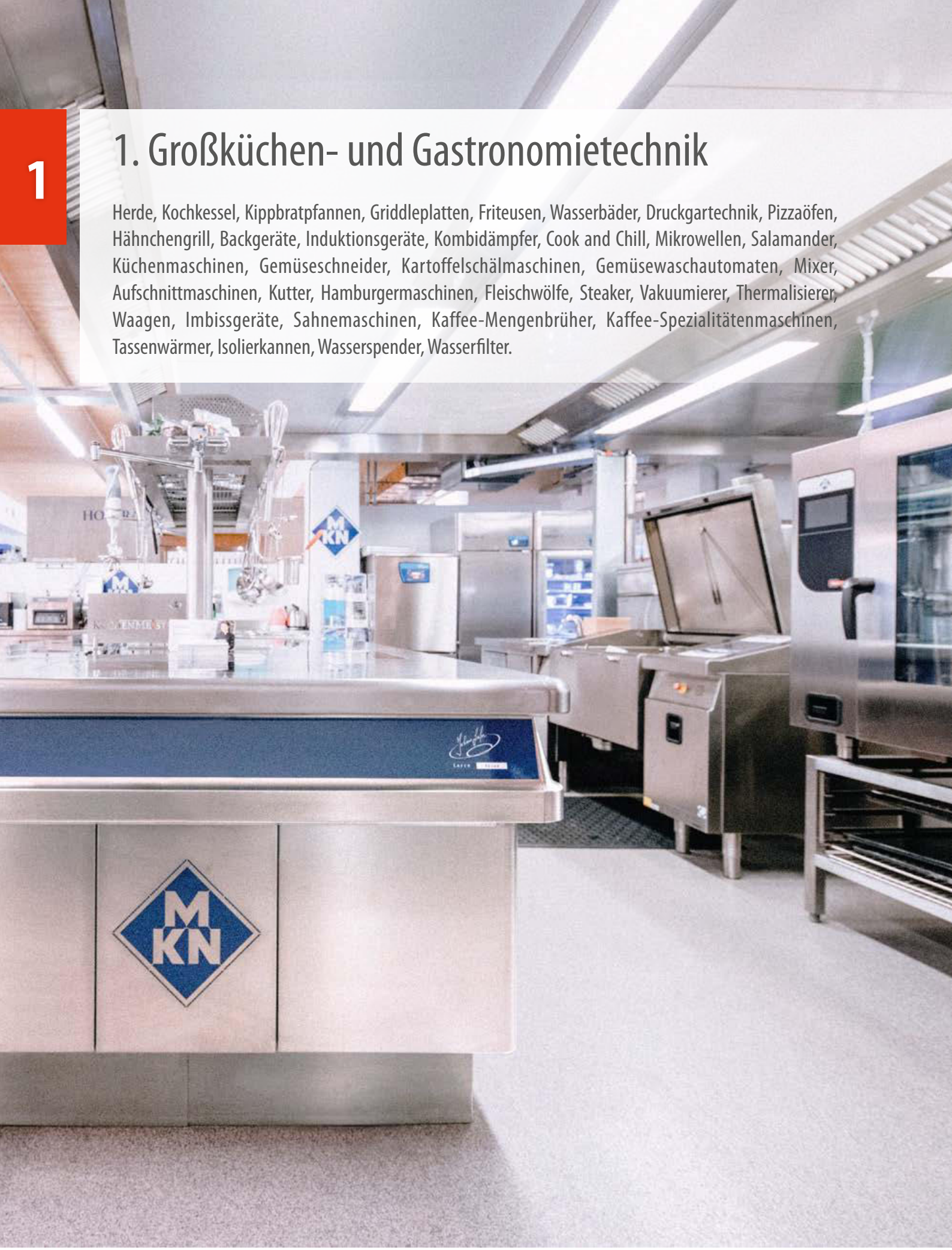



Specifi






MAINTENANCE
& REPAIR



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, Vakuumierer, Thermalisierer, Waagen, Imbissgeräte, Sahnemaschinen, Kaffee-Mengenbrüher, Kaffee-Spezialitätenmaschinen, Tassenwärmer, Isolierkannen, Wasserspender, Wasserfilter.

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!



world of cooking

MKN® Premium Profikochtechnik

FlexiChef Modular
Individual Kombidämpfer



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 gepaart mit formschöner Ästhetik: Die MasterLine von MKN® ist maßgeschneiderte PremiumKochtechnik für leidenschaftliche Profiköche, die sich und ihren Gästen das Besondere gönnen.

Wie aus einem Guss verbindet jedes der MasterLine-Unikate innovative MKN® ProfiKochtechnik mit Funktionalität und Hygieneansprüchen auf höchstem Niveau. In Konstruktion und Design individuell nach Kundenwunsch und Einsatzzweck gefertigt, veredelt durch hochwertige Materialien, aufwendig verarbeitet bis ins Detail und perfekt in jede Küche eingepasst – so ist die MasterLine für die anspruchsvolle Küche das Meisterstück.

In der MKN® MasterLine lässt sich die gesamte Palette der MKN® ProfiKochtechnik inklusive der MKN® Energiesysteme frei kombinieren. Ob in Elektro- oder Gasausführung oder mit moderner original MKN® Induktions-Technologie.

In ihrer spezifischen Konfiguration verkörpert eine MKN® MasterLine stets die ideale Anpassung an die persönlichen Wünsche und Anforderungen des Kunden.

MADE IN GERMANY



MKN® Kipp-Kochkessel mit Rührwerk und Rückkühloption

Ein gezielt gewählter Kochkessel ist ein wichtiger Erfolgsfaktor in jeder professionellen Küche.
Werden beste Zutaten und qualitativ hochwertige Küchenutensilien verwendet, ist ein erfahrenes Küchenteam in der Lage, Köstlichkeiten bester Qualität zu zaubern.



Kochen in sämtlichen Variationen / Einsatzbeispiele

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

Der MKN® Kipp-Kochkessel 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.

Der MKN® Kipp-Kochkessel mit Rührwerk ist zusätzlich mit der einzigartigen AutoCook-Funktion, sprich mit 60 vorprogrammierten Garprozessen, ausgestattet. Einfach die gewünschte Option wählen, die Zutaten nach den Anweisungen auf dem Display hinzugeben und dann auf START drücken. Danach kümmert sich der Kochkessel selbstständig um das Garen, Rühren und Kühlen je nach gewählter Rezeptur.
Die Standardprogramme sowie die individuellen bzw. mit AutoCook-Funktion gewählten Programme helfen, gleichbleibende Qualität zu erzielen, Abfall und Arbeitszeit zu reduzieren und dadurch die Produktivität zu erhöhen.

MADE IN GERMANY

MKN® Kipp-Kochkessel mit Rührwerk

Durch automatisierte Zubereitungsprozesse sind die MKN® Kipp-Kochkessel mit Rührwerk geniale und kosteneffektive Helfer – der Traum eines jeden Kochs und Küchenchefs. Die Zubereitung der Speisen geht leicht von der Hand dank der standardmäßigen Zubereitungsprogramme. Einstellbar sind 1000 individuelle Programme. Jedem Programm kann ein individueller Name über die Tastatur am Display zugewiesen werden.

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!



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: 5.265,00 €



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: 10.185,00 €



Elektro-Herd INDUKTION 4 mit E-Backofen

mit 4 Heizzonen á 5 kW,
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, Stahlkochfeld 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: 7.315,00 €



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 2021126 Preis: 4.280,00 €

Fettablaufstopfen

Bestell-Nr. 270 204534 Preis: 84,00 €

Spritzschutz

Bestell-Nr. 270 945525 Preis: 164,00 €



Elektro-Griddlepfanne 2 SUPRA

Tiegel aus Edelstahl, 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: 8.465,00 €



Elektro-Fritteuse London II

mit 2 Becken á 12,5 l,
2 Fritteusenkörbe und 2 Deckel,
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: 5.605,00 €



Elektro-Fritteuse Paris

mit verstärkter Heizleistung,
mit 1 Becken á 30 l,
inkl. 2 Fritteusenkörbe, Fettkläreinsatz, Backkob P
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: 5.615,00 €

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: 13.145,00 €



Elektro-Braisière Magnum 2/1 GN

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 850 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 10019170 Preis auf Anfrage



Elektro-Kippbratpfanne 3/1 GN 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: 16.280,00 €

1



Gas-Herd 4-flammig mit G-Backofen

mit 2 Brennern á 3,5 kW, und 2 Brennern á 5,6 kW,
Gas-Backofen 1½ GN 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: 7.865,00 €



Elektro-Herd VITRO 4 mit E-Backofen 1½ GN

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: 8.170,00 €



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: 10.350,00 €



Elektro-Herd GROSSKOCHFELD 2

mit 2 Heizzonen á 3 kW, Stahlkochfeld 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: 4.570,00 €



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: 4.310,00 €

Fettablaufstopfen

Bestell-Nr. 270 204534 Preis: 84,00 €

Spritzschutz

Bestell-Nr. 270 945650 Preis: 160,00 €



Elektro-Griddlepfanne 1 SUPRA

Tiegel aus Edelstahl, zwei getrennte Heizzonen,
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: 5.515,00 €



Elektro-Fritteuse London I

mit 1 Becken, 1 Fritteusenkorb und 1 Deckel,
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: 3.560,00 €



Elektro-Fritteuse London II

mit 2 Becken, 2 Fritteusenkörben und 2 Deckel, verstärkte Heizleistung,
Backhubvorrichtung mit Zeitschaltuhr,
Beckenmaße (BxTxH): 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: 8.160,00 €



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: 11.520,00 €



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: 10.915,00 €



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: 64,00 €

Gerätefuß 200 mm hoch

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

Bestell-Nr. 270 204252 Preis: 79,00 €



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!



Elektro-Griddleplatte 2 SUPRA

glatte Bratfläche,
zwei getrennt regelbare Heizzonen,
Bratfläche (BxT): 700 x 540 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 10,8 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 700 x 270 mm,

Bestell-Nr. 270 1221130 Preis: 4.705,00 €

Spritzschutz | 270 945530 Preis: 212,00 €



Elektro-Fritteuse London I

mit einem Becken á 12,5 l und einem Deckel,
inkl. 1 Fritteusenkorb,
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: 2.220,00 €



Elektro-Fritteuse London II

mit zwei Becken á 12,5 l und zwei Deckel,
inkl. 2 Fritteusenkörbe,
Beckenmaße (BxTxH): 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: 3.850,00 €



Elektro-Fritteuse Paris

mit einem Becken á 30 l und einem Deckel,
inkl. 1 Fritteusenkorb,
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: 2.795,00 €



Gas-Herd mit 2 Flammen

tiefgezogene Kochmulde 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: 2.400,00 €



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: 2.465,00 €



Elektro-Kocher Induktion 2

Kochfeld 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: 4.445,00 €



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: 3.445,00 €



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,

Bestell-Nr. 270 1220601 Preis: 1.825,00 €



Elektro-Bainmarie GN 1/1 200 mm

Anschluss: 230 V, Leistung: 1,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 270 mm,

Bestell-Nr. 270 1220501 Preis: 1.485,00 €



Untergestell offen mit Grundboden

Abmaße (BxTxH): 400 x 580 x 580 mm,

Bestell-Nr. 270 1203801 Preis: 536,00 €



Arbeitsplatte 400

Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 270 mm,

Bestell-Nr. 270 1203601 Preis: 707,00 €

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

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: 3.110,00 €



Elektro-KOCHER 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,
Beckenmaße (BxTxH): 305 x 510 x 215 mm,
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 1320501A Preis: 2.250,00 €



Elektro Griddleplatte 1 SUPRA

Bratfläche glatt aus Edelstahl,
zwei getrennt regelbaren Heizzonen,
Bratfläche (BxT): 440 x 560 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 7,2 kW,
Abmaße (BxTxH): 500 x 700 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 1321135A Preis: 3.985,00 €



Elektro WOK-INDUKTION

1 Heizzone, WOK-Topferkennung,
Kochfeld Ø: 350 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 5 kW,
Abmaße (BxTxH): 500 x 700 x 700 mm,

Bestell-Nr. 270 1323106 Preis: 4.325,00 €



Elektro Griddlepfanne 3/4 SUPRA

Bratfläche glatt aus Edelstahl, 1 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: 4.705,00 €





Elektro-Fritteuse London II

mit 2 Becken á 12,5 l,
2 Fritteusenkörbe und 2 Deckel,
Beckenmaße (BxTxH): 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: 4.975,00 €

1

Bis zu 200 Mahlzeiten/Stunde auf 1.91 m²



Der therma*line* cooking star
Einzigartig kompakt und multifunktionell.
Egal ob im à-la-Carte, Bankettküche, für Mittagstisch oder Frühstücksservice - mit dem therma*line* cooking star haben Sie die perfekte Lösung für alle Anforderungen. 7 Funktionen auf nur 1,91 m² machen es möglich.

Höchste Funktionalität
dank des beidseitig bedienbaren 2-Zonen Induktionsherdes.

Flexibles Arbeiten
durch Kühl-/Tiefkühl-Unterbau mit zwei Schubladen und einem Temperaturbereich von -22°C bis 8°C.

Kompakter Hochleistungs-Kochblock
bis zu 200 Mahlzeiten pro Stunde auf sagenhaften 1,91 m².

Besondere Flexibilität
Das einzigartige und beidseitig bedienbare „Free Cooking Top" kombiniert Herd und Bratplatte in einem Gerät. Auf bis zu vier Zonen kann indirekt mit Töpfen oder Pfannen gegart werden. Alternativ kann jede Zone individuell und gradgenau z.B. als Bratplatte für Fisch, Fleisch oder Gemüse direkt genutzt werden.

Perfekte Hygieneabdeckung
Das thermodul Verbindungssystem ist einzigartig. Die Arbeitsoberfläche ist völlig eben und absolut hygienisch. Aber auch offen für neue Aufgaben, falls sich Ihr Konzept irgendwann ändert.

Einzigartige Vielseitigkeit
Der Aqua-Cooker ist sowohl als Sous Vide Garer, Pasta Cooker oder Bain-Marie einsetzbar.

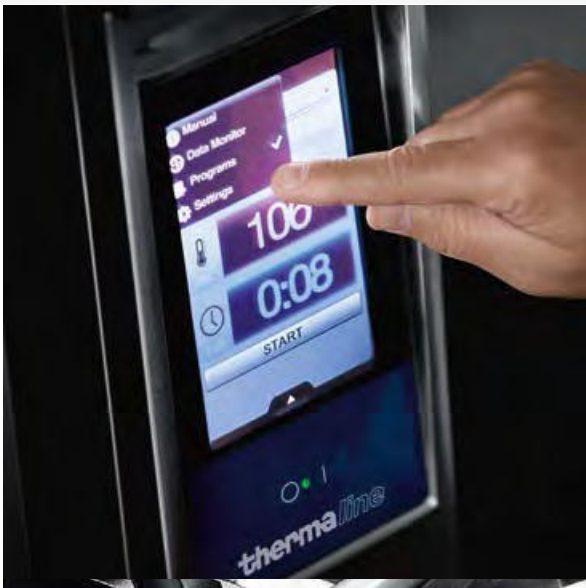
Extrem stabil und langlebig
Robuster Rahmen und stabile Arbeitsfläche aus 2 mm starkem Edelstahl 1.4301.

Maximale Flexibilität für Hochleistungsküchen

Electrolux Professional setzt mit dieser unvergleichlich flexiblen Produktreihe neue Maßstäbe für die professionelle Küche.
Das therma*line* ProThermetic Sortiment bietet beste Lösungen für Hochleistungsküchen in Betrieben wie: Kantinen, Krankenhäusern, Altenheimen, Hotels und Restaurants. Wählen Sie für Ihren Bedarf:

- motorisch kippbare oder kompakte feststehende Kochkessel bis zu 500 Liter
- motorisch kippbare oder kompakte feststehende Bratpfannen bis zu 170 Liter
- motorisch kippbare oder kompakte feststehende Druckgarbraisièren bis zu 170 Liter
- komkpakte feststehende Druckkochkessel bis zu 300 Liter

Maximale Flexibilität bieten die ProThermetic Druckgarbraisièren, die wahren Multitalente unter den Kochgeräten, die als Bratpfanne, Bratplatte, Kochkessel, Dämpfer oder Druckkochgerät zur Verdoppelung der Kapazitäten auf gleicher Fläche eingesetzt werden können. Vertrauen Sie darauf, dass mit ProThermetic wirklich jede Zubereitung erstklassig gelingt; mit der Soft-Funktion zum Beispiel, wird die Energiezufuhr abhängig von der Temperatur des Kochgutes automatisch reguliert, sodass selbst empfindliche Lebensmittel, die zum Anhaften neigen (Milchprodukte, etc.), garantiert gelingen.







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 eingeschweißtes, tiefgezogene Becken mit Schaumrand und Kaltzone, CNS Rohrheizkörper innen liegend und von 95-195 °C elektronisch regelbar, 2 Frittierkörbe, 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 Senkvorrichtung je Frittierkorb,
Ausführung: Standgerät, Unterbau: offener Schrankraum,
Anschluss: 400 V, Leistung: 18,5 kW,
Abmaße (BxTXH): 600 x 856 x 900 mm,

Bestell-Nr. 674 MEF 224110210 Preis: 8.500,00 €

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: 12.770,00 €

Weitere Gerätevarianten:

- Elektro-Bratkessel MEP 750 ohne e.Cook*
- Elektro-Bratkessel MEP 650.210*
- Elektro-Bratkessel MEP 650 ohne e.Cook*
- Gas-Bratkessel MGP 750.210*
- Gas-Bratkessel MGP 750 ohne e.Cook*
- Gas-Bratkessel MGP 650.210*
- Gas-Bratkessel MGP 650 ohne e.Cook*

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: 13.685,00 €

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)

Option: Anbindung an Geräte der Küppersbusch „Premium Line“

- Sonder-U-Rinnen
- Sonder-Abkantungen 90° statt Rollkante

MADE IN GERMANY



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: 11.490,00 €

Elektro-Wasserbad MEW 250

in die Abdeckung nahtlos eingeschweißtes, tiefgezogenes Becken, 1 Becken GN 1/1-200 mm tief, indirekte Beheizung, 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: 2.685,00 €

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: 5.125,00 €



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: 7.770,00 €

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: 5.995,00 €



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: 8.915,00 €

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: 7.090,00 €



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: 11.795,00 €

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: 9.175,00 €



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)

Option: Anpassung an Gerätedesign der Küppersbusch „Combi Line“

- Sonder-Abkantung 90° und 750 mm Abdeckungstiefe

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: 3.645,00 €



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: 25,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 1000 x 706 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 AGH 610 Preis: 3.975,00 €



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: 5.455,00 €



Elektro-Kippbratpfanne AEP 500

platzsparende Gerätekonzeption ohne Seitenholme mit Compensboden und Motorkippung, Tiegel mit fugenlos eingeschweißtem, 170 mm tiefgezogenem Becken aus CNS, Bratfläche 630 x 510 mm mit Anti-Haft-Eigenschaft, Abschaltung der Heizung bei Kippung, Deckel doppelwandig, Nutzfüllmenge 31 Liter, 2 Bratzonen mit getrennter thermostatischer Regelung von 50-260°C,
Ausführung: Standgerät,
Unterbau: geschlossene Frontblende,
Anschluss: 400 V, Leistung: 7,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 700 x 706 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 AEP 500 Preis: 7.010,00 €

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: 6.810,00 €

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: 17,0 kW,
Backraum: 400 V/ 4,2 kW,
Abmaße (BxTxH): 700 x 706 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 AGH 413 Preis: 4.290,00 €

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: 2.860,00 €



Schnellkochkessel AGS 060

indirekt beheizbarer, doppelwandiger, runder Kessel, wartungsarmes und halbgeschlossenes Beheizungssystem, Kesseldeckel doppelwandig und isoliert, Wassereinlauf über Schwenkarmatur, Entleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40, Kesselboden aus 1.4571, Nutzfüllmenge 63,5 Liter,
Ausführung: Standgerät, Unterbau: geschlossen,
Anschluss: Gas, Leistung: 12,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 706 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 AGS 060 Preis: 8.060,00 €



Auftischgeräte von ascobloc

- leistungsfähiges Tischgeräteprogramm der Serie Ascoline 700 analog der Parameter der Standgeräte dieser Serie.
- flexibel in der Anwendung durch Kombination mit ascobloc Kühlunter schränken 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: 4.865,00 €

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: 11.105,00 €



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, Flügeltür gegen Aufpreis,
Anschluss: 400 V, Leistung: 18,0 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 706 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 AEF 224 Preis: 3.770,00 €

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: 2.175,00 €



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, Flügeltüren gegen Aufpreis,
Anschluss: 400 V, Leistung: 7,0 kW,
Abmaße (BxTxH): 700 x 706 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 AEB 430 Preis: 3.285,00 €

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: 3.895,00 €



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: 3.135,00 €



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: 4.000,00 €

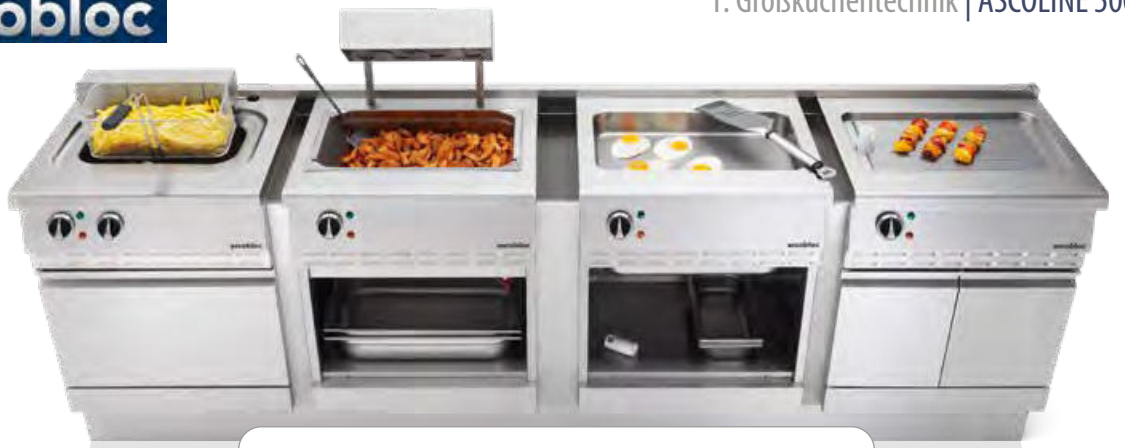
Integraline - Einbaugeräte von ascobloc

- 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



Ascoline 500 | Stand- und Tischgeräte

Eine kleine, variable Systemküche – Profikochtechnik für den Imbissbereich

- ansprechendes Design
- thermische Geräteserie mit einer Tiefe von 500 mm (Nennmaß)
- bewährte Kochtechnik der Produktgruppenserie Ascoline 700
- leistungsstark durch bewährte Gerätekomponenten
- Gerätekombinationen auch in durchgehend verschweißter Hygieneabdeckung erhältlich
- Material: CNS 1.4301 (Chromnickelstahl)

MADE IN GERMANY



Elektro-Herd SEH 210

Gusskochfeld mit 2 separat regelbaren Heizzonen zu je 3,0 kW, Heizleistungsregulierung über 5-Takt-Schalter, mit Temperaturbegrenzung,
Ausführung: Standgerät,
Unterbau: offener Schrankraum,
Option: Flügeltür/en gegen Aufpreis,
Anschluss: 400 V, Leistung: 6,1 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 506 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 SEH 210 Preis: 1.810,00 €



Gas-Herd SGH 210

in die Oberfläche eingeschweißte, 65 mm tiefgezogene Herdmulde, 2 offene Brenner mit manueller Zündung, jeder Brenner mit Pilotflamme und thermoelektrischer Zündsicherung, Topfauflage aus Edelstahl, Ausführung: Standgerät, Unterbau: offener Schrankraum,
Anschluss: Gas, Leistung: 8,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 506 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 SGH 210 Preis: 2.040,00 €



Elektro-Glaskeramik-Herd SEH 300

durchgehende Glaskeramikplatte, wasserdicht und flächenbündig in die Oberplatte eingebettet, schnelles Aufheizen, 2 Kochzonen zu je 3,0 kW, abgeteilt durch Plattendekor, Regulierung über stufenlosen Leistungsregler, Ausführung: Standgerät, Unterbau: offener Schrankraum,
Option: Flügeltür/en gegen Aufpreis,
Anschluss: 400 V, Leistung: 6,0 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 506 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 SEH 300 Preis: 2.230,00 €



Elektro-Fritteuse SEF 124

in Abdeckung eingeschweißtes, tiefgezogenes Becken mit Schaumrand und Kaltzone, Nutzfüllmenge 8 Liter, Rohrheizkörper herausschwenkbar, thermostatische Regelung 100-195°C, Ablauf über Kugelventil,
Ausführung: Standgerät,
Unterbau: offener Schrankraum,
Anschluss: 400 V, Leistung: 9,0 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 506 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 SEF 124 Preis: 2.475,00 €



Elektro-Induktions-Wok SEC 200

durchgehende Kochfläche, wasserdicht und flächenbündig in CNS-Abdeckung eingebettet, 1 Kochzone, leicht zu reinigen, hoher Wirkungsgrad, stufenlose Leistungsregulierung, Auflagerand und Abstandhalter für thermische Entkoppelung der Wokschale,
Ausführung: Standgerät,
Unterbau: offener Schrankraum,
Anschluss: 400 V, Leistung: 5,0 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 506 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 SEC 200 Preis: 5.050,00 €



Elektro-Bratplatte SEB 230

in Abdeckung fugenlos eingeschweißtes, 65 mm tiefgezogenes Becken aus CNS, Bratfläche aus Verbundmaterial (Edelstahl/Kupfer), 1 Bratzone, Bratfläche 510 x 305 mm mit Anti-Haft-Eigenschaft, indirekte Beheizung durch Strahlungsheizkörper, thermostatische Regelung 50-260 °C,
Entleerung über verschließbaren Abwurfschacht in Fettauffangbehälter GN 1/1,
Ausführung: Standgerät,
Unterbau: offener Schrankraum,
Option: Flügeltür/en gegen Aufpreis,
Anschluss: 400 V, Leistung: 3,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 506 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 SEB 230 Preis: 2.230,00 €

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: 2.565,00 €



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 BI371802 Preis: 3.575,00 €



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: 2.940,00 €



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: 1.955,00 €



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: 1.305,00 €



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 BI371822 Preis: 4.990,00 €

*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: 4.590,00 €



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: 3.545,00 €

*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: 4.360,00 €



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: 5.675,00 €

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: 2.010,00 €



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: 3.350,00 €



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: 9.235,00 €



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: 3.860,00 €



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: 3.065,00 €



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: 4.120,00 €



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: 3.205,00 €



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: 2.440,00 €



Gasherd mit Elektro-Backofen SG9F4PSP+FE

4 Brenner x 10 kW, Backofen mit Ober- und Unerhitze (3,5+4KW),
Anschluss: Gas/400 V, Leistung: 40 + 7,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 900 x 900 mm,

Bestell-Nr. 49 13718300 Preis: 3.955,00 €



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: 7.055,00 €



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: 4.070,00 €



Elektro-Kochkessel SE9P10I

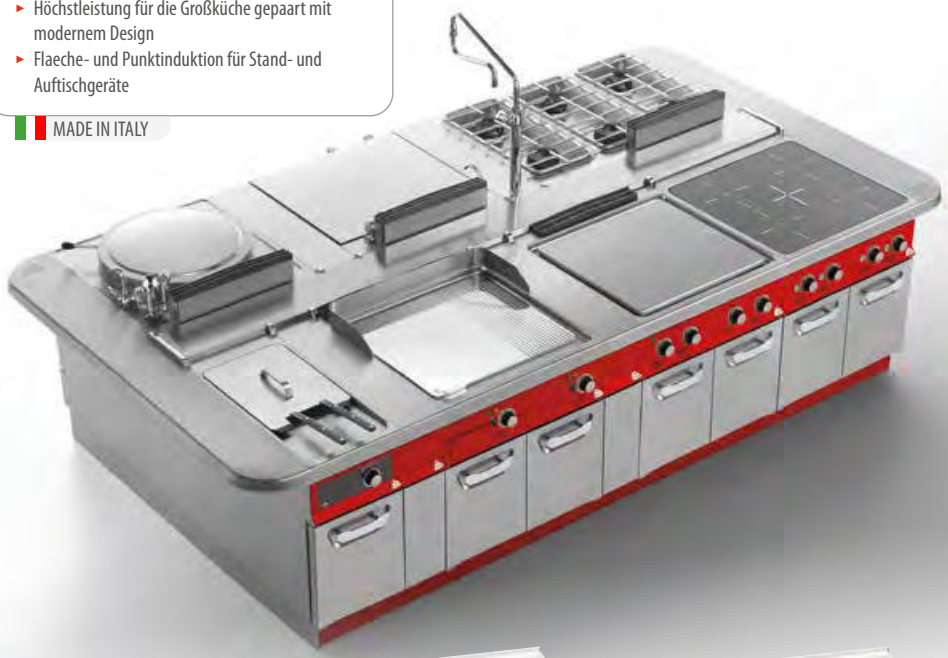
100 Liter Inhalt, Deckel und Kessel doppelwandig, indirekte Beheizung,
Anschluss: 400 V, Leistung: 16 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 900 x 900 mm,

Bestell-Nr. 49 13833002 Preis: 5.650,00 €

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: 3.690,00 €



Elektro-Grillplatte LXE9FL12P-3/CPD

Edelstahl compound Platte,
3 Heizzonen je 6,6 kW,
Anschluss: 400 V, Leistung: 19,8 kW
Abmaße (BxTxH): 1200 x 900 x 290 mm,

Bestell-Nr. 49 13409100 Preis: 6.135,00 €



Elektro-Flächeninduktionsherd SE9TP4M/IND

mit 4 Kochzonen je 7 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: 15.525,00 €



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: 4.680,00 €



Kühlunterbau 7SF4C120

Temperaturbereich: -2/+8 °C,
Lieferung ohne Arbeitsplatte,
mit Berto's Auftischgeräten kombinierbar,
2 Türen (optional mit 2/4 Schubladen),
Anschluss: 230 V, Leistung: 0,28 kW,
Abmaße (BxTxH): 1200 x 630 x 610 mm,

Bestell-Nr. 49 18387500 Preis: 3.735,00 €



Gas-Herde

Hocheffiziente Gasbrenner. Topfträger aus Gusseisen (Optional Edelstahl) mit langen Mittelrippen, spülmaschinengeeignet,

2-flammig, Ø jeweils: 60 mm,
Anschluss: Gas, Leistung 2 x 5,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 309 mm,

Bestell-Nr. 931 373000 Preis: 954,00 €

4-flammig, Ø jeweils: 60 mm,
Anschluss: Gas, Leistung 4 x 5,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 700 x 332 mm,

Bestell-Nr. 931 373001 Preis: 1.301,00 €



Induktionsherde

Induktionsfläche mit nahtlosem Übergang zwischen den Heizzonen, 6 mm Glaskeramik-Kochfläche, für Topfe von 12 bis 28 cm,

2 Induktionszonen,
Anschluss: 400 V, Leistung 2 x 3,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 332 mm,

Bestell-Nr. 931 373020 Preis: 4.390,00 €

4 Induktionszonen,
Anschluss: 400 V, Leistung 4 x 3,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 700 x 332 mm,

Bestell-Nr. 931 373021 Preis: 7.915,00 €



Infrarot-Herde

Glaskeramik-Kochfläche mit ultrahochleistungsfähigen Infrarot-Heizzonen, 6mm Glaskeramik-Kochfläche,

2 Infrarot Heizonen,
Anschluss: 400 V, Leistung 2 x 2,2 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 332 mm,

Bestell-Nr. 931 373024 Preis: 1.249,00 €

4 Infrarot Heizonen
Anschluss: 400 V, Leistung 4 x 2,2 kW
Abmaße (BxTxH): 800 x 700 x 332 mm,

Bestell-Nr. 931 373025 Preis: 1.970,00 €



Fritteusen

Hochleistungsfriteuse mit kippbaren Heizelementen, Ölablauf an der Vorderseite, Temperaturbereich von 105-185°C,

1 Becken 12 l (BxTxH) 240 x 420 x 235 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung 8,7 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 333 mm,

Bestell-Nr. 931 373079 Preis: 1.414,00 €

2 Becken 12 l (BxTxH) 240 x 420 x 235 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung 17,4 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 700 x 333 mm,

Bestell-Nr. 931 373080 Preis: 2.275,00 €

Standgerät inkl. Unterbau,
1 Becken 15 l (BxTxH) 240 x 380 x 505 mm,
Anschluss: Gas, Leistung 14 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 908 mm,

Bestell-Nr. *931 373070 Preis: 2.200,00 €

Standgerät inkl. Unterbau,
2 Becken a 15 l (BxTxH) 240 x 380 x 505 mm,
Anschluss: Gas, Leistung 28 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 700 x 908 mm,

Bestell-Nr. *931 373071 Preis: 3.825,00 €

*Auch als Elektro-Variante erhältlich!



Cumondo Modular 700

Die Oberbauten der Serie Cumondo Modular 700 sind frei kombinierbar mit Standard-, Kühl- oder Tiefkühlunterbauen oder auf frei tragenden Systemen. Alle Oberbauten haben passgenaue Seitenkanten, um eine flächenbündige Aufstellung zu gewährleisten. Arbeitsplatten sind aus 1,5 mm Edelstahl, Seitenwände aus Edelstahl mit ScotchBrite-Finish. Unterbauten und Standgeräte werden mit 50 mm Edelstahlfüßen (höhenverstellbar) und mit offenem Bodenfach geliefert. Optional auch mit Türen, Schubladen und Führungen für GN-Behälter lieferbar.

Fragen Sie uns nach Ihrer individuellen Lösung.

Die große Klasse für die kleine Kasse!

Cumondo Produkte sind der Einstieg in die Profi-Küche für Budgetbewusste. Sie bieten robuste und zuverlässige Technik mit zeitgemäßen Verbrauchswerten und funktionalem Design. Sie sind die wirtschaftliche Alternative zu Premium-Lösungen, um die täglichen Herausforderungen in den Küchen der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung zu meistern.

Produkte der Marke Cumondo erhalten Sie exklusiv bei den Anschlusshäusern der GTEG eG.



Rostgrills

Edelstahl Roste zur Reinigung abnehmbar, Heizelemente kippbar, integrierter Wasserhahn, großer Ablauf mit integriertem Sieb,

Grillfläche (BxT) 345 x 400 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung 3,75 kW
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 348 mm,

Bestell-Nr. 931 373266 Preis: 2.915,00 €

Grillfläche (BxT): 705 x 400 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung 7,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 700 x 348 mm,

Bestell-Nr. 931 373267 Preis: 4.235,00 €



Lavastein-Grills

Gußeisen-Roste zur Reinigung abnehmbar, Gasbrenner geschützt durch Edelstahl-Abweiser,

Grillfläche (BxT) 321 x 478 mm
Anschluss: Gas, Leistung 7 kW
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 377 mm,

Bestell-Nr. 931 373044 Preis: 1.630,00 €

Grillfläche (BxT) 641 x 478 mm
Anschluss: Gas, Leistung 14 kW
Abmaße (BxTxH): 800 x 700 x 377 mm,

Bestell-Nr. 931 373045 Preis: 2.175,00 €



Griddleplatten

Hartverchromte Kochfläche,
Temperaturbereich von 120-280°C,
herausnehmbare Fettauffangschublade,

Kochfläche (BxT) 330 x 540mm
Anschluss: 400V, Leistung 4,2 kW
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 335 mm,

Bestell-Nr. 931 373193 Preis: 1.595,00 €

Kochfläche (BxT). 730 x 540mm
Anschluss: 400V, Leistung 8,4 kW
Abmaße (BxTxH): 800 x 700 x 335 mm,

Bestell-Nr. 931 373194 Preis: 2.165,00 €

Kochfläche (BxT). 330 x 540mm
Anschluss: Gas, Leistung 7 kW
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 335 mm,

Bestell-Nr. 931 373037 Preis: 1.805,00 €

Kochfläche (BxT). 730 x 540mm
Anschluss: Gas, Leistung 14 kW
Abmaße (BxTxH): 800 x 700 x 335 mm,

Bestell-Nr. 931 373038 Preis: 2.565,00 €



Bainmarie

Beckenmaße (BxTxH): 306 x 510 x 156 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 289 mm,

Bestell-Nr. 931 373096 Preis: 1.023,00 €



Infra Warmhaltewanne

Beckenmaße (BxTxH): 306 x 510 x 156 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 504 mm,

Bestell-Nr. 931 373086 Preis: 1.063,00 €

CUMONDO

1

Neutralelemente/Arbeitsflächen

Die Arbeitsfläche ist 700 mm tief und kann flächenbündig mit allen Geräten der Serie verbunden werden. Es entsteht lediglich eine Haarfuge zwischen den einzelnen Elementen. Die Materialdicke der Arbeitsplatte beträgt 1,5 mm und besteht ebenso wie die Seitenverkleidung aus rostfreiem Stahl 4301 mit Scotch Brite Finishing.



Arbeitsplatten*

Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 289 mm,
Bestell-Nr. 931 373116 Preis: 404,00 €

Abmaße (BxTxH): 800 x 700 x 289 mm,
Bestell-Nr. 931 373118 Preis: 508,00 €



Unterbauten*

Abmaße (BxTxH): 200 x 550 x 600 mm,
Bestell-Nr. 931 371210 Preis: 235,00 €

Abmaße (BxTxH): 400 x 550 x 600 mm,
Bestell-Nr. 931 371112 Preis: 271,00 €

Abmaße (BxTxH): 800 x 550 x 600 mm,
Bestell-Nr. 931 371113 Preis: 316,00 €



Kühlunterbauten*

mit Umluftkühlung, für GN 1/1-Behälter,
Temperaturbereich: -2°C bis +10°C,

Inhalt: 152,00 Liter, 2 Schubladen,
Anschluss: 230 V, Leistung: 0,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 1200 x 700 x 600 mm,
Bestell-Nr. 931 373255 Preis: 4.880,00 €

Inhalt: 240,00 Liter, 3 Schubladen,
Anschluss: 230 V, Leistung: 0,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 1600 x 700 x 600 mm,
Bestell-Nr. 931 373257 Preis: 5.625,00 €

Tiefkühlunterbau*

mit Umluftkühlung, für GN 1/1-Behälter,
Temperaturbereich: -15°C bis -22°C,

Inhalt: 152,00 Liter, 2 Schubladen,
Anschluss: 230 V, Leistung: 0,6 kW,
Abmaße (BxTxH): 1200 x 700 x 600 mm,
Bestell-Nr. 931 373259 Preis: 6.305,00 €

*Weitere Variante auf Anfrage!



Elektro-Pastakocher

Standgerät mit kontinuierlicher, regelbarer Wasserbefüllung und Abschöpfzone zur Stärkeentfernung, inkl. 2 Kochkörben,

1 Becken 24,5 Liter (BxTxH): 250 x 400 x 300 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 6 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 907 mm,
Bestell-Nr. 931 373098 Preis: 2.160,00 €

2 Becken 24,5 Liter (BxTxH): 250 x 400 x 300 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 12 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 700 x 907 mm,
Bestell-Nr. 931 373099 Preis: 3.665,00 €

mit automatischer Hebesysytem,
1 Becken 24,5 Liter (BxTxH): 250 x 400 x 300 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 9 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 943 mm,
Bestell-Nr. 931 373100 Preis: 4.545,00 €

1 Becker 24,5 Liter, (BxTxH): 250 x 400 x 300 mm,
Anschluss: Gas, Leistung: 11,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 907 mm,
Bestell-Nr. 931 373090 Preis: 2.005,00 €



Multibräter

Mehrzweck-Kochgerät, Oberfläche aus Verbundstahl für optimale Grillergebnisse, Temperaturbereich von 100 bis 250 °C,

Bratfläche 11 Liter (BxTxH): 306 x 510 x 70 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 5 kW,
Abmaße (BxTxH): 400 x 700 x 864 mm,
Bestell-Nr. 931 373109 Preis: 2.730,00 €

Bratfläche 22 Liter (BxTxH): 630 x 510 x 70 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 10 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 700 x 864 mm,
Bestell-Nr. 931 373110 Preis: 3.680,00 €



Glühplatten-Herd Kombination

Kombination aus Gusseisen-Kochplatte und zwei Gasbrennern á 5,5 kW, Ø jeweils: 60 mm,
Kochplatte (BxT): 340 x 595 mm,
Anschluss: Gas, Leistung: 14,6 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 700 x 332 mm,
Bestell-Nr. 931 373011 Preis: 1.715,00 €



Glühplatten-Herd

robuste Gusseisen-Kochplatte, leichtes Verschieben der Pfannen ohne diese anzuheben möglich,
Kochplatte (BxT): 690 x 595 mm,
Anschluss: Gas, Leistung: 7,0 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 700 x 332 mm,
Bestell-Nr. 931 373007 Preis: 1.840,00 €



Kippbratpfanne

Handkippung, Dicke der Kochfläche 10 mm,
Nutzfüllmenge: 60 Liter,
Tiegelmaße (BxTxH): 680 x 410 x 200 mm,
Anschluss: 400 V, Leistung: 9,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 700 x 887-1443 mm,
Bestell-Nr. 931 373183 Preis: 4.120,00 €



Elektro-Schnellkochkessel

indirektes Heizsystem, Dampftemperatur: 110° C,
Nutzfüllmenge: 60Liter,
Kesseldurchmesser: 420 mm, inkl. Mischbatterie,
Anschluss: 400 V, Leistung: 9,4 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 700 x 1056-1440 mm,
Bestell-Nr. 931 373272 Preis: 4.210,00 €

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	1.610,00 €
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	1.790,00 €
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	1.035,00 €
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	1.340,00 €
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	3.950,00 €
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	6.290,00 €
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	3.500,00 €

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	2.385,00 €
Auftisch Induktionswok BWK7	400 x 455 x 180 mm	300 mm	rund 300 mm	400 V / 7,0 kW	383 BWK7	2.565,00 €
Auftisch Induktionswok BWM3.5	330 x 380 x 175 mm	300 mm	rund 300 mm	230 V / 3,5 kW	383 BWM3.5	1.430,00 €

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	rund 260 mm	350 x 605 x 6 mm	400 V / 7,0 kW	383 BIH2KTD7	4.580,00 €
Standgerät Induktionherd BIH2KTD10 - mit 2 Kochstellen	400 x 700 x 850 mm	rund 260 mm	350 x 605 x 6 mm	400 V / 10,0 kW	383 BIH2KTD10	5.120,00 €
Standgerät Induktionherd BIH4KTD14 - mit 4 Kochstellen	700 x 700 x 850 mm	rund 260 mm	650 x 605 x 6 mm	400 V / 14,0 kW	383 BIH4KTD14	7.640,00 €
Standgerät Induktionherd BIH4KTD20 - mit 4 Kochstellen	700 x 700 x 850 mm	rund 260 mm	650 x 605 x 6 mm	400 V / 20,0 kW	383 BIH4KTD20	8.360,00 €



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: 2.330,00 €

Heißhaltegerät „Hot Star" BHS1KTS

wie BHS1 - siehe oben, zusätzlich Programmautomatik mit Kerntemperatursteuerung,

Bestell-Nr. 383 BHS1KTS — Preis: 2.690,00 €

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: 3.410,00 €



Abb. BSALH60TE

Energiespar-Salamander Light-Star BSALH60

Heizelement höhenverstellbar, 2 Heizzonen, Aufheizzeit ca. 8 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: 2.330,00 €

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: 2.690,00 €



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: 4.490,00 €

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: 3.230,00 €

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 (auf Seite 266 und 267)



1

Technologie & Flexibilität

Mit über 65 Jahren Erfahrung in der Entwicklung und Fertigung von horizontaler Kochtechnik stehen die Küchen von Ambach für die einzigartige Kombination aus **Technologie und Flexibilität**.
Wir wollen, dass sich unsere Produkte für unsere Kunden bezahlt machen – durch Leistungsfähigkeit, Effizienz und lange Lebensdauer.

SYSTEM 700

Die Linie **System 700** von Ambach verbindet hohe Leistung, Flexibilität, attraktives Design und energieeffiziente Technik in einer kompakten Bauweise. Sie ist die perfekte Lösung für Profi-Küchen auf kleinem Raum und steht für höchste Qualität ohne Kompromisse.
Das Ambach Verbindungssystem vereint alle Vorzüge einer durchgehenden, völlig ebenen Hygieneabdeckung mit der Flexibilität modularer Gerätekombinationen.
Mit mehr als 120 frei miteinander kombinierbaren Profi-Kochgeräten, ermöglicht die System 700, die Verwirklichung einer bis aufs i-Tüpfelchen individualisierten Profi-Küche.





CHEF 850 SYSTEM 850

Mit mehr als 150 frei kombinierbaren Modulen passt diese Linie überall hin und deckt jeden Bedarf. Das völlig neuartige Verbindungssystem der **System 850** sowie der **Chef 850** lässt absolute Freiheit bei der Zusammenstellung der Herdanlage und überzeugt mit großer Flexibilität. Die Elemente eines Herdblocks können jederzeit wieder neu und anders miteinander kombiniert werden. Zudem lassen sich einzelne Module problemlos austauschen. Das Einhalten aller Hygienestandards ist gewährleistet.

SYSTEM 850 DS

Die Linie **System 850 DS** ist eine beidseitig bedienbare Geräteserie.
Mit mehr als 150 frei kombinierbaren Modulen passt diese Linie zu allen Bereichen der Großküche.
Das Ambach Verbindungssystem lässt absolute Freiheit bei der Zusammenstellung der Herdanlage und überzeugt mit großer Flexibilität. Die Elemente eines Herdblocks können jederzeit nach Belieben kombiniert werden. Zudem lassen sich einzelne Module problemlos austauschen. Das Einhalten aller Hygienestandards ist gewährleistet.





SYSTEM 900

Unsere weltweit beliebteste Produktreihe. Die Linie **System 900** bietet höchste Produktivität in bester Ambach Qualität. Sie wird in Küchen, in denen große Mengen in stets bester Qualität produziert werden müssen, eingesetzt. Beispielsweise in Sechs-Sterne-Hotels und offenen Küchen von Spitzenköchen.
Mit über 200 Modulen – darunter beidseitig zu bedienende Elemente und durchgehende Hygieneabdeckungen – ist die System 900 auch im Manufakturstil Exklusive Range erhältlich. Mit individueller Farbgestaltung und frei wählbaren Form- und Frontausführungen perfekt für offene Küchen.



Spezialgeräte

iQ 850 iQ 900

Eine Produktgruppe speziell für Großküchen, die leistungs- und ertragsorientiert sowie energieeffizient arbeiten wollen. Die Spezialgeräte unterstützen mit ihrer Technik zeitgemäße Zubereitungsmethoden wie Niedrigtemperatur- oder Nachtgaren und sorgen so für exzellente Ergebnisse bei sehr sparsamem Energieverbrauch.





1

Der neue FlexiChef® – smart cooking. smart cleaning.



High Performance – neu definiert

- 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 automatische Reinigungssystem für Tiegel
- MagicPilot® – intuitives Bediensystem per Touch
- Quick Start & Favorites – der Schnellzugriff
- Connectivity – mit Internetanbindung

QR-Code scannen und Produkt-Video ansehen

MADE IN GERMANY

High Usability – neu definiert

MagicPilot® – Das Bediensystem!
Groß. Schnell. Intuitiv.

Mit dem intuitiven und einfachen Bedienkonzept MagicPilot® ist die Handhabung des FlexiChef® so kinderleicht, wie Sie es von Ihrem Tablet zuhause oder Ihrem Smartphone kennen. Der neue FlexiChef® verfügt über ein großes und übersichtliches 10-Zoll-Display, das nicht nur robust, sondern darüber hinaus auch noch ganz leicht zu reinigen ist. So macht das Kochen Spaß und die Motivation steigt garantiert.



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_G2	
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_G2	
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_G2	
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_G2	
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_G2	
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_G2	Preise auf Anfrage
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_G2	
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_G2	
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_G2	

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!



SpaceClean*

Das erste automatische Reinigungssystem für Tiegel und Deckel

- Eine automatische Zwischenreinigung in nur 2 Minuten **
- Reinigung ohne Chemie
- Start-/Zeitvorwahl flexible Reinigung, wann immer Sie wollen
- Mit neuer care & protection Pflegefunktion

*Option **zzgl. Rüstzeit

QR-Code scannen und Produkt-Video ansehen

Effiziente Arbeitsabläufe mit FlexiChef® Zubehör

FlexiChef® lässt sich mit umfangreichem Zubehör für jede Profiküche weiter optimieren.

	Für Tiegelgröße:	Bestell-Nr.:	Preis:
Korb-Einhängesystem	1	270 10026879	126,00 €
Korb-Einhängesystem	2	270 10026878	135,00 €
Korb-Einhängesystem	3	270 10026276	144,00 €
GN-Einhängesystem	1	2x 270 10026788	je 81,00 €
GN-Einhängesystem	2	2x 270 10026978	je 86,00 €
GN-Einhängesystem	3	2x 270 10026979	je 91,00 €
Frittierkorb		270 10026842	211,00 €
Kochkorb		270 10018515	211,00 €
Einlegeboden	1	270 10017019	75,00 €
Einlegeboden	2	2x 270 10017018	je 64,00 €
Einlegeboden	3	3x 270 10017018	je 64,00 €
Sieb zum Abseihen von Bouillons, etc.	1	270 10027048	75,00 €
Sieb flach	2 oder 3	270 10027049	96,00 €
Sieb tief	2 oder 3	270 10027050	118,00 €
Schöpfschaufel ungelocht zum Entnehmen von Suppen und Eintöpfen		270 10026971	261,00 €
Schöpfschaufel gelocht zum Entnehmen von Gemüse und Einlagen		270 10026969	324,00 €
Entleer-Wendespachtel zum Entnehmen von Gargut		270 10011864	53,00 €
Abzieher zum sauberen Entleeren des Tiegels bei Soßen, Suppen, usw.		270 10016949	43,00 €
Tiegel-Schaber		270 10016161	234,00 €
care & protection			auf Anfrage



	Für Tiegelgröße:	Bestell-Nr.:	Preis:
Portionierwagen für GN-Behälter zum einfachen Transportieren von befüllten GN-Behältern, (ohne GN-Behälter!)		270 10012492	851,00 €
Reinigungsbürste 250 mm, aus hochwertiger Mikrofaser		270 10016948	43,00 €
Sockelabdeckung	1		
Sockelabdeckung	2		
Sockelabdeckung	3		
Linienanbindung, rechts oder links, einseitig oder beidseitig			
Verbindungssteg			

nur in Verbindung mit Gerät

1

Der iVario Pro.

Es geht um Leistung. In jeder Hinsicht.

Intelligente Technik kocht, brät und frittiert in einem Gerät. Schnell und dennoch präzise. Bis zu 4-mal schneller. Mit bis zu 40 % weniger Stromverbrauch gegenüber herkömmlichem Topf, Kipper, Pfanne, Fritteuse oder Sous-vide-Garer. Jede Speise individuell und hochwertig. Und alles zusammen punktgenau, schnell, kostengünstig, flexibel, mit wenig Personal. Ein Restaurant hat eben seine Regeln. Der neue iVario Pro unterstützt sie alle.

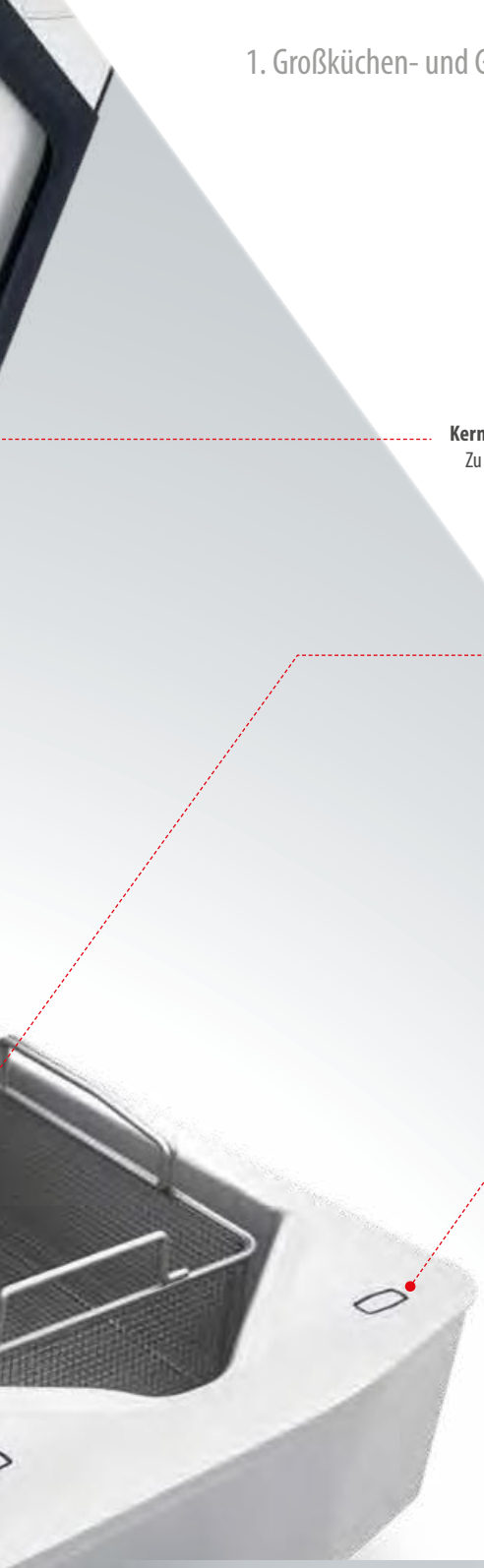


Intuitives Bedienkonzept
Zwei Tiegel, zwei Ansichten auf dem Display. Einfach, logisch und effizient. So ist die Arbeit mit dem iVario Pro 2-S mühelos. Von Anfang an.

Wunschergebnis ohne Überwachung
Dank der iCookingSuite, der Garintelligenz, gelingt alles. Nichts brennt an, nichts kocht über. Und der iVario Pro ruft Sie nur, wenn Sie wirklich gebraucht werden. Für ein Garergebnis ganz nach Ihren Wünschen. Ohne Kontroll- und Überwachungsaufwand.

Höhere Flexibilität
Mit dem patentierten iZoneControl entstehen per Knopfdruck viele iVario. Für unterschiedliche Speisen. Für mehr Flexibilität. Für entspanntes Arbeiten.

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!



Kerntemperaturfühler
Zu jedem Tiegel gehört ein Kerntemperaturfühler. Für präzise Zubereitung ohne Überwachungsaufwand.

Effektives Energiemanagement
Das iVarioBoost-Heizsystem vereint Kraft, Schnelligkeit und Präzision. Mit hohen Leistungsreserven und genauer Wärmeverteilung über die gesamte Fläche, damit der Garvorgang optimal verläuft. Selbst bei großen Mengen. Auch bei sensiblen Speisen.

Schnelligkeit
Mit der optionalen Druckgarfunktion erzielen Sie bis zu 35 % kürzere Garzeiten. Automatischer Druckauf- und -abbau machen den iVario Pro schnell und komfortabel.

QR-Code scannen und Infos erhalten



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 dm², 2 x 17 l	2 x 19 dm², 2 x 25 l	39 dm², 100 l	59 dm², 150 l
Essen pro Ausgabe:	ab 30	50–100	100–300	100–500
Bestell-Nr.:	350 WZ9ENRA 0002037	350 WY9ENRA 0002066	350 WX9ENRA 0002563	350 WW9ENRA 0002572
Preis:	8.965,00 €	13.240,00 €	15.105,00 €	19.890,00 €

1



Abb. mit Vario 2-XS

Abb. Vario L mit elektrisch höhenverstellbaren Füßen



Untergestell

2 Ausziehböden, 8 Paar Auflageschienen. Seitenwände und Decke geschlossen, Rückseite offen.

	Bestell-Nr.:	Preis:
Typ 2-XS mit Füßen	350 60 31 221	1.255,00 €
Typ 2-XS mit Edelstahlfüßen	350 60 31 538	1.305,00 €
Typ 2-XS mit Lenkrollen	350 60 31 317	1.470,00 €
Typ 2-XS für Sockelaufstellung	350 60 31 540	1.275,00 €
Typ 2-S mit Füßen	350 60 31 319	1.595,00 €
Typ 2-S mit Edelstahlfüßen	350 60 31 539	1.645,00 €
Typ 2-S mit Lenkrollen	350 60 31 320	1.810,00 €
Typ 2-S für Sockelaufstellung	350 60 31 541	1.615,00 €

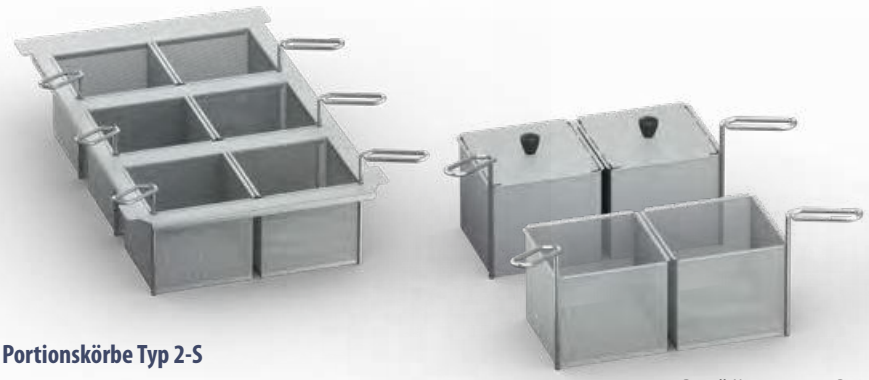
Aufstellvarianten

	Preis:
2-XS mit elektrisch höhenverstellbaren Füßen	2.540,00 €
2-S mit elektrisch höhenverstellbaren Füßen	2.940,00 €
L mit elektrisch höhenverstellbaren Füßen	2.990,00 €
XL mit elektrisch höhenverstellbaren Füßen	2.990,00 €
L mit Unterbau mit Kunststofffüßen	680,00 €
XL mit Unterbau mit Kunststofffüßen	680,00 €
L mit Unterbau mit Edelstahlfüßen	930,00 €
XL mit Unterbau mit Edelstahlfüßen	930,00 €
L mit Unterbau mit Lenkrollen	1.080,00 €
XL mit Unterbau mit Lenkrollen	1.080,00 €
L mit Verkleidung für Unterbau	349,00 €
XL mit Verkleidung für Unterbau	399,00 €
L mit Stauraum für Unterbau	920,00 €
XL mit Stauraum für Unterbau	1.190,00 €

VarioMobil

zum mühelosen und sicheren Entleeren sowie Transport von Gargut in 1/1 oder 2/1 GN Behältern. Der Griff ist klappbar, so dass das VarioMobil einfach verstaut werden kann. Höheneinstellbar in 4 Stufen.

	Bestell-Nr.:	Preis:
1/1 GN Typ 2-XS, 2-S B 425 | T 756 | H 798 mm	350 60 73 349	671,00 €
2/1 GN Typ L, XL B 620 | T 863 | H 806 mm	350 60 70 107	1.690,00 €



Portionskörbe Typ 2-S

	Bestell-Nr.:	Preis:
Kit 6 Portionskörbe 1/6 GN gelocht + Portionskorbrahmen	350 60 75 305	459,00 €
Kit 2 Portionskörbe 1/6 GN ungelocht mit Deckel	350 60 75 302	129,00 €
Kit 2 Portionskörbe 1/6 GN gelocht	350 60 75 303	129,00 €
Kit 2 Deckel für Portionskorb 1/6 GN	350 60 75 311	39,00 €



Ölwagen

zum Befüllen und Entleeren des Tiegels sowie zur Lagerung und zum Filtern des Öls. Blockfett kann aufgeschmolzen oder gekühltes Öl vor dem Befüllen des Tiegels erwärmt werden. Beförderung von heißem Fett möglich.

	Bestell-Nr.:	Preis:
Typ L, XL 603 | T 605 | H 1096 mm	350 60 74 941	3.880,00 €

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!



Spachtel

zum einfachen und ergonomischen Wenden und Entnehmen von Produkten. Stabilität und geringes Eigengewicht aufgrund der durchdachten Konstruktion.

	Bestell-Nr.:	Preis:
Typ 2-XS, 2-S, L, XL	350 60 71 643	59,00 €



Frittierkorb

die Körbe werden in den Arm für die Hebe- und Senkautomatik eingehängt, anschließend beladen. Am Ende des Garvorgangs kommt der Korb automatisch aus der Garflüssigkeit, das Produkt kann mühelos entnommen werden.

	Bestell-Nr.:	Preis:
Typ 2-XS	350 60 75 019	179,00 €
Typ 2-S	350 60 75 330	239,00 €
Typ L, XL	350 60 75 391	239,00 €



Arm für Hebe- und Senkautomatik

der Arm für die Hebe- und Senkautomatik AutoLift wird am Deckel angebracht. Für bis zu drei große Koch- oder Frittierkörbe. AutoLift hebt die Produkte aus der Garflüssigkeit. Punktgenaues Garen von Gekochtem, Frittiertem oder Pochiertem.

	Bestell-Nr.:	Preis:
Typ 2-XS	350 60 74 791	59,00 €
Typ 2-S	350 60 75 359	59,00 €
Typ L	350 60 75 909	179,00 €
Typ XL	350 60 75 129	209,00 €



Kochkorb

die Körbe werden in den Arm für die Hebe- und Senkautomatik eingehängt, anschließend beladen. Am Ende des Garvorgangs kommt der Korb automatisch aus der Garflüssigkeit, das Produkt kann mühelos entnommen werden. Auch für kleine Produkte wie Reis geeignet. Wasser kann mehrmals verwendet werden, da nichts abgekippt werden muss.

	Bestell-Nr.:	Preis:
Typ 2-XS	350 60 74 970	179,00 €
Typ 2-S	350 60 74 986	239,00 €
Typ L, XL	350 60 74 983	239,00 €



Tiegelbodenrost

um den direkten Kontakt zwischen Gargut und Tiegelboden zu vermeiden, z. B. beim Niedertemperaturgaren, wird der Tiegelbodenrost auf den Tiegelboden gesetzt, darauf das Lebensmittel gegeben.

	Bestell-Nr.:	Preis:
Typ 2-XS	350 60 74 832	59,00 €
Typ 2-S, L, XL	350 60 74 663	79,00 €



Sieb

dient als Rückhalt für lose gekochte Produkte beim Ablassen von Flüssigkeiten. Sieb auf der Vorderseite des Tiegels anbringen, die Flüssigkeit kann über das integrierte Tiegelventil abfließen oder durch Kippen aufgefangen werden.

	Bestell-Nr.:	Preis:
Typ 2-XS, 2-S	350 60 74 666	69,00 €
Typ L	350 60 75 975	119,00 €
Typ XL	350 60 74 908	119,00 €

Grundausstattung Zubehör Typ 2-XS

besteht aus:
2 x Arm für Hebe- und Senkautomatik Typ 2-XS, Bestell-Nr.: 350 60 74 791
1 x Frittierkorb Typ 2-XS, Bestell-Nr.: 350 60 75 019
1 x Reinigungsschwamm, Bestell-Nr.: 350 60 73 927
1 x Kochkorb Typ 2-XS, Bestell-Nr.: 350 60 74 970
1 x Sieb Typ 2-XS, Bestell-Nr.: 350 60 74 666

Typ 2-XS	im Lieferumfang enthalten

Grundausstattung Zubehör Typ 2-S

besteht aus:
1 x Spachtel, Bestell-Nr.: 350 60 71 643
1 x Kochkorb Typ 2-S, Bestell-Nr.: 350 60 74 986
1 x Sieb Typ 2-S, Bestell-Nr.: 350 60 74 666
1 x Reinigungsschwamm, Bestell-Nr.: 350 60 73 927
2 x Arm für Hebe- und Senkautomatik Typ 2-S, Bestell-Nr.: 350 60 75 359
1 x Frittierkorb Typ 2-S, Bestell-Nr.: 350 60 75 330
2 x Tiegelbodenrost Typ 2-S, Bestell-Nr.: 350 60 74 663

	Bestell-Nr.:	Preis:
Typ 2-S	350 87 00 742	811,00 €

Grundausstattung Zubehör Typ L

besteht aus:
1 x Spachtel, Bestell-Nr.: 350 60 71 643
2 x Kochkorb Typ L, XL, Bestell-Nr.: 350 60 74 983
2 x Tiegelbodenrost Typ L, XL, Bestell-Nr.: 350 60 74 663
1 x Arm für Hebe- und Senkautomatik Typ L, Bestell-Nr.: 350 60 75 909
1 x Sieb Typ L, Bestell-Nr.: 350 60 75 975
1 x Reinigungsschwamm, Bestell-Nr.: 350 60 73 927

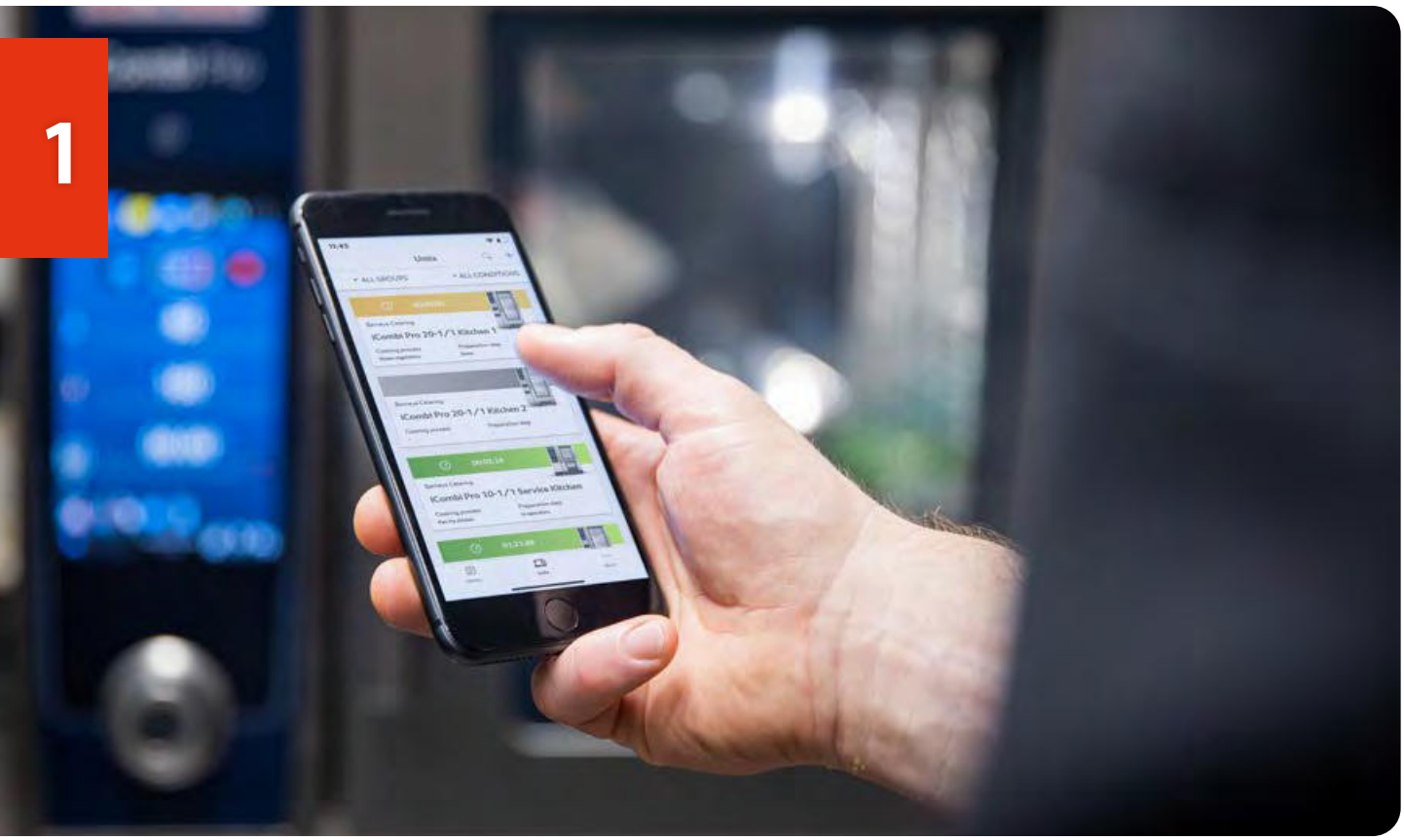
	Bestell-Nr.:	Preis:
Typ L	350 87 00 743	911,00 €

Grundausstattung Zubehör Typ XL

besteht aus:
1 x Spachtel, Bestell-Nr.: 350 60 71 643
3 x Kochkorb Typ L, XL, Bestell-Nr.: 350 60 74 983
3 x Tiegelbodenrost Typ L, XL, Bestell-Nr.: 350 60 74 663
1 x Arm für Hebe- und Senkautomatik Typ XL, Bestell-Nr.: 350 60 75 129
1 x Sieb Typ XL, Bestell-Nr.: 350 60 74 908
1 x Reinigungsschwamm, Bestell-Nr.: 350 60 73 927

	Bestell-Nr.:	Preis:
Typ XL	350 87 00 744	1.220,00 €

1



Digitales Küchen-Management.

Vernetzung ist auch in der Profiküche angekommen.

Speisepläne, Bezahlsysteme, Einkauf, alles läuft digital, alles ist aufeinander abgestimmt. So wie bei Connected Cooking. Sobald Sie Ihren iCombi Pro, iCombi Classic, oder das iVario in Ihr Netzwerk eingebunden haben, können Sie mit der sicheren, cloudbasierten Vernetzungslösung Asset-, Hygiene- und Rezept-Management vom Schreibtisch aus erledigen. Egal, wie weit die Kochsysteme von Ihnen entfernt sind. Die digitale Unterstützung kann Ihnen Routinearbeiten abnehmen, Sicherheit geben und eine Inspirationsquelle sein.



Pro Version

Für alle, die mehr wollen.

Die erweiterte, kostenpflichtige Lösung, die die gesamte Küche abbildet. Für die Gemeinschaftsverpflegung mit mehr als 1000 Essen pro Tag oder die Systemgastronomie mit mehr als drei Standorten. Für alle, denen vereinfachtes Prozessmanagement etwas wert ist.

Anmelden:

Kochsystem über Aktivierungs- oder QR-Code registrieren, fertig. Geht mit PC, Tablet und Smartphone. Geht ganz einfach. Geht ganz schnell. Bei der Vernetzung mit ConnectedCooking Pro unterstützt Sie RATIONAL Digital Customer Solutions.

- BASIS: kostenfrei
- PRO: kostenpflichtig

QR-Code scannen und Infos erhalten

Asset-Management

Darauf ist Verlass. Einfache Bedienung, einfacher Geräteservice, einfache Geräteverfügbarkeit. Ohne Aufwand.

Basis

- Dashboard: alle Kochsysteme im Blick: Online- und Servicestatus, Gerätenutzung, Reinigungsdetails – alles für eine gute Datenbasis, um die Küche weiter zu optimieren
- Push-Nachrichten: Echtzeit-Nachrichten über alles, was gerade an und in den Kochsystemen passiert
- Remote-Zugriff: Geräte im Blick haben, Einstellungen ändern, verfügbare Kochsysteme erkennen
- Garprogramme an Geräte versenden und verwalten
- Software-Updates kostenfrei und automatisch
- MyDisplay: individuelles Gerätedisplay zur vereinfachten Bedienung

PRO

- Einbindung von Drittherstellern: ein Netzwerk, viele Hersteller. Kochen, Kühlen und Spülen mit einem Blick im Griff



Qualitäts- und Hygiene-Management

So viel ist sicher. Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser. Damit Sie sicher sein können, dass alles mit rechten Dingen zugeht. Nachweislich.

Basis

- Automatische HACCP-Dokumentation: HACCP-Daten automatisch erfassen, dokumentieren, darstellen und speichern
- Benutzerprofile verwalten: festlegen, wer was machen darf, um Fehler zu vermeiden
- Backup der Geräteeinstellungen: automatische Sicherung von Daten und Einstellungen
- Moderne Verschlüsselungstechnik: nur der vorgesehene Empfänger kann Daten sehen und verarbeiten

PRO

- Checklisten und Checkpoints: Arbeitsanweisungen, Korrekturmaßnahmen und Push-Benachrichtigungen für einen reibungslosen Ablauf
- Dokumentation: Hygienemanagement mit Datenerfassung, Analyse, Download der Berichte, Dashboard-Übersicht
- Sensorverwaltung: von Wareneingang bis Ausgabe Kontrolle der Grenzwerte, Auswertung der Temperaturdaten
- Nutzerverwaltung: legen Sie fest, wer wann welche Checklisten anlegen oder ausführen darf

Rezept-Management

Einfacher geht's nicht. Ideen entwickeln, Ideen umsetzen und mit einem Klick auf die RATIONALKochsysteme verteilen. Immer in der gleichen Qualität kochen, unabhängig von Standort und Personal.

Basis

- Öffentliche Rezeptbibliothek: internationale Rezepte mit Mengenangaben, Beschreibungen und Geräteeinstellungen
- Rezepte erstellen und Einreichen von eigenen Rezepten in die öffentliche Rezeptbibliothek
- Garprogramm-Verwaltung und Ausrollen ihrer eigenen Garprogramme
- Tipps und Tricks: leicht verständliche Anwendungsvideos und exklusive Hilfe von RATIONAL-Küchenmeistern

PRO

- Professionelle Rezepte erstellen: Schritt für Schritt Anleitung für die Rezept Erstellung, inklusive Garprogramme und Mengenkalkulator für Zutaten
- Firmeneigene Rezeptbibliothek: erstellen und Ausrollen unternehmenseigener Rezepte, auch getrennt nach Standorten, eigene Schlüsselwörter für die Suche
- Integrierte Lebensmitteldatenbank: Rezepte auf Basis der RATIONAL sowie der eigenen Lebensmitteldatenbank mit automatischer Nährwert und Allergenauszeichung

Modell:	HACCP	Garprogramme	Updates	Push-Nachrichten	Servicedaten	Remote-Zugriff	Ethernet	WLAN
iCombi Pro	●	●	●	●	●	●	●	●
iCombi Classic	●	●	●	●	●	●	○	○
Self Cooking Center	●	●	●	●	●	●	●	–
CombiMaster Plus	●	–	–	–	–	–	○	–
VarioCokingCenter	●	●	●	●	●	–	○ / ●	–

● serienmäßig, ○ optional, – nicht kompatibel

1



iCombi Classic

Wenn die Arbeit ruft, sind sie nicht mehr zu bremsen

Den iCombi Classic gibt es in vielen verschiedenen Größen, schließlich muss seine Leistung zu Ihren Bedürfnissen passen und nicht umgekehrt. 20 Essen oder 2.000? Frontcooking? Küchengröße? Strom? Gas? 6-1/1? 20-2/1? Welches Modell gehört in Ihre Küche?

Fragen Sie uns gerne alles zu Optionen, Ausstattungsmerkmalen und Zubehör!



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 754 mm	850 x 842 x 1014 mm	1072 x 1042 x 754 mm	1072 x 1042 x 1014 mm	877 x 913 x 1807 mm	1082 x 1117 x 1807 mm
Bestell-Nr.:	350 CB2ERRA 0000071	350 CD2ERRA 0000073	350 CC2ERRA 0000072	350 CE2ERRA 0000074	350 CF2ERRA 0000075	350 CG2ERRA 0000076
Preis:	6.315,00 €	8.870,00 €	9.645,00 €	12.825,00 €	16.420,00 €	23.535,00 €
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:	7.530,00 €	10.300,00 €	11.195,00 €	14.875,00 €	18.555,00 €	26.595,00 €

MADE IN GERMANY

 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!



iCookingSuite

- **Intelligentes Kochen.**
- **Effizient, einfach, sicher.**
- **Wunschergebnis. Immer.**

iProductionManager

- **Intelligente Planung und Mischbeschickung.**
- **Schlank, ressourcenarm produzieren.**
- **Mehr Flexibilität. Mehr Effizienz.**

iDensityControl

- **Höchste Produktivität.**
- **Zeit und Geld sparen.**
- **Mehr Geschmack.**

iCareSystem

- **Intelligentes Reinigen.**
- **Spart Reiniger, Energie und Zeit.**
- **Glänzend bei Hygiene und Umwelt.**

iCombi Pro - Der neue Maßstab

Der Neue. Ich bin erfahren, denke mit, lerne dazu, vergesse nichts, passe auf und passe mich an. Kenne ich das gewünschte Ergebnis, adaptiere ich Feuchtigkeit, Luftgeschwindigkeit und Temperatur automatisch – mit anderen Worten: Dank meiner Intelligenz reagiere ich dynamisch auf Ihre Anforderungen. Garraumtür zu lange auf? Steak dicker als gewöhnlich? Mehr Pommes als sonst? Da passe ich selbstständig die Einstellungen an und liefere Ihr Wunschergebnis. Immer wieder und wieder und wieder. Äußerst effi zient.

- Intuitives Bedienkonzept
- NEU: Garintelligenz
- NEU: Integriertes WLAN
- NEU: Ultraschnelle Reinigung
- NEU: Gut durchdacht
- Effiziente Speisenproduktion
- ENERGY STAR-Partner

QR-Code scannen und Infos erhalten



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 567	850 x 842 x 754	850 x 842 x 1014	1072 x 1042 x 754	1072 x 1042 x 1014	877 x 913 x 1807	1082 x 1117 x 1807
Bestell-Nr.:	350 CA1ERRA 0000003	350 CB1ERRA 0000002	350 CD1ERRA 0000001	350 CC1ERRA 0000005	350 CE1ERRA 0000007	350 CF1ERRA 0000006	350 CG1ERRA 0000008
Preis:	6.425,00 €	8.030,00 €	11.295,00 €	12.270,00 €	16.320,00 €	19.100,00 €	27.375,00 €
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:	-	9.580,00 €	13.095,00 €	14.235,00 €	18.930,00 €	21.580,00 €	30.940,00 €

MADE IN GERMANY

1



Transportwagen

Einfaches Be- und Entladen des Hordengestellwagen bei Tischgeräten. Durch die großen, laufruhigen und hygienischen Tandem-Lenkrollen sicherer Transport der Speisen. Auf die Höhe der Untergestelle abgestimmt. Höhenverstellbare Version für Arbeitstische.

	Bestell-Nr.:	Preis:
Standard – 6-1/1, 10-1/1, B 548 | T 911 | H 990 mm	350 60 74 000	731,00 €
Höhenverstellbar – B 548 | T 913 | H 800 – 1330 mm	350 60 75 606	1.165,00 €
Standard – 6-2/1, 10-2/1, B 735 | T 996 | H 990 mm	350 60 73 999	969,00 €
Höhenverstellbarer – B 735 | T 990 | H 800 – 1330 mm	350 60 75 605	1.550,00 €



Abb. mit iCombi Pro 6-1/1

Catering-Kit

dieses Zubehör (Tragrahmen + Edelstahlfüße) wird anstatt der normalen Gerätefüße unter dem Gerät montiert, die seitlichen robusten Bügel dienen zum Schutz und zur einfachen Bewegung,

Bestell-Nr.350 60 21 334	Preis: 1.930,00 €

Unterschrank UG II Standard

14 Paar Auflageschienen, seitenwände und Decke geschlossen, Rückseite offen, seitlich verstärkt, vier Edelstahl-Laufrollen mit Ø 200 mm, nur Abmaße (B x T x H): B 860 x T 703 x H 699 mm,

Bestell-Nr. 350 60 31 164	Preis: 1.835,00 €



Abb. mit iCombi Pro 6-1/1

UltraVent

durch die patentierte Kondensationstechnologie der UltraVent® werden Dämpfe gebunden und abgeleitet. Aufwändige Maßnahmen für ablufttechnische Installationen sind nicht notwendig. Die Installation ist einfach und jederzeit nachträglich möglich.

	Bestell-Nr.:	Preis:
UltraVent XS Combi-Duo	350 60 76 169	3.440,00 €
UltraVent Combi-Duo Typen 6-1/1, 10-1/1	350 60 75 134	3.070,00 €
UltraVent Combi-Duo Typen 6-2/1, 10-2/1	350 60 75 135	3.800,00 €
UltraVent, Typ XS 6-2/3	350 60 73 865	2.355,00 €

UltraVent Plus

zusätzlich zur Kondensationstechnologie der UltraVent® ist die UltraVent® Plus mit einer speziellen Filtertechnik ausgestattet. So werden sowohl Dämpfe als auch lästiger Qualm, wie er beim Grillen und Braten entsteht vermieden.

	Bestell-Nr.:	Preis:
UltraVent Plus XS Combi-Duo	350 60 75 142	4.760,00 €
UltraVent Plus Combi-Duo Typen 6-2/1, 10-2/1	350 60 76 173	5.505,00 €
UltraVent Plus, Typ XS 6-2/3	350 60 75 143	5.895,00 €



Tellerhordengestellwagen

Aus hochwertigem Edelstahl und optimal auf die Kochsysteme abgestimmt. Für schnelles Be- und Entladen von bis zu 120 fertig angerichteten Tellern im iCombi Pro 20-2/1 (bis zu 31 cm Durchmesser).

	Bestell-Nr.:	Preis:
Typ 6-1/1, 20 Teller	350 60 61 702	696,00 €
Typ 6-1/1, 15 Teller	350 60 61 701	632,00 €
Typ 10-1/1, 32 Teller	350 60 11 581	808,00 €
Typ 10-1/1, 26 Teller	350 60 11 602	740,00 €
Typ 6-2/1, 34 Teller	350 60 62 017	931,00 €
Typ 10-2/1, 52 Teller	350 60 12 022	1.235,00 €
Typ 10-2/1, 42 Teller	350 60 12 062	1.065,00 €
Typ 20-1/1, 60 Teller	350 60 21 293	1.945,00 €
Typ 20-1/1, 50 Teller	350 60 21 294	1.810,00 €
Typ 20-2/1, 120 Teller	350 60 22 400	3.145,00 €
Typ 20-2/1, 100 Teller	350 60 22 399	2.715,00 €
Typ 20-2/1, 84 Teller	350 60 22 398	2.380,00 €



Thermocover

Aus speziellen Isoliermaterialien, um Speisen nach dem Finishing bis zu 20 Minuten heiß zu halten. Durch einfachen Magnetverschluss schnell zu öffnen und zu schließen. Darüber hinaus ist es leicht zu reinigen und zu verstauen.

	Bestell-Nr.:	Preis:
Typ 6-1/1	350 60041007	1.445,00 €
Typ 10-1/1	350 60041009	1.575,00 €
Typ 6-2/1	350 60041016	618,00 €
Typ 10-2/1	350 60041014	775,00 €
Typ 20-1/1	350 60041011	1.055,00 €
Typ 20-2/1	350 60041012	1.465,00 €



Combi-Duo-Kit mit 6-1/1 und 10-1/1

Untergestelle, Verbindungen, Transportwagen

	Bestell-Nr.:	Preis:
Untergestell I, Standard	350 60 31 020	394,00 €
Untergestell II, Standard	350 60 31 086	875,00 €
Untergestell III, Standard	350 60 31 091	1.030,00 €
Untergestell IV, mit Lenkrollen	350 60 31 093	1.470,00 €
Combi-Duo-Kit für Typ 6-1/1 auf 10-1/1	350 60 73 768	540,00 €

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



VarioSmoker

Würzige Räucheraromen ganz ohne Räucherofen,dafür direkt aus dem iCombi Pro. Mit dem VarioSmoker erhalten Fleisch, Fisch und Gemüse eine natürliche Räuchernote, deren Intensität Sie ganz nach Geschmack und immer wieder neu bestimmen können. Selbst Niedertemperaturräuchern ist kein Problem.

	Bestell-Nr.:	Preis:
Für alle Geräte geeignet	350 60 73 008	531,00 €



Brat- und Backpfanne

Perfekt für kleine Kuchen wie Tartes Tatin. Der Wellenboden sorgt für schnellen Wärmeeintrag über den gesamten Boden. Mit speziell geformten Trägerblechen für leichte Handhabung.

	Bestell-Nr.:	Preis:
Set Brat- und Backpfanne klein (4 Stück inkl. Trägerblech)	350 60 73 286	258,00 €
Set Brat- und Backpfanne groß (2 Stück inkl. Trägerblech)	350 60 73 287	184,00 €
Brat- und Backpfanne klein (Ø 16 cm)	350 60 73 271	56,00 €
Brat- und Backpfanne groß (Ø25 cm)	350 60 73 272	74,00 €
Trägerblech für Brat- und Backpfanne klein	350 60 73 212	36,00 €
Trägerblech Brat- und Backpfanne groß	350 60 73 216	36,00 €



Grill- und Pizzaplatte

Backseite für frische oder Convenience-Pizza, Flammkuchen und Fladenbrote. Grillseite für Gemüse, Fisch und Fleisch.

	Bestell-Nr.:	Preis:
1/1 GN (530 x 325 mm)	350 60 70 943	143,00 €
2/3 GN (325 x 354 mm)	350 60 73 798	109,00 €
EN (400 x 600 mm)	350 60 71 237	184,00 €



CombiGrill-Rost

Für die Zubereitung großer Mengen Grill-Produkte. Vorheizen des Rosts ist nicht notwendig.

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	350 60351017	121,00 €



Multibacker

Optimale Portionierung und konstante Produktgrößen bei Spiegeleiern, Omeletts, Rösti und Tortillas.

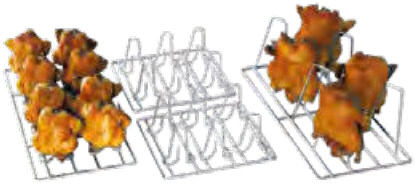
	Bestell-Nr.:	Preis:
1/1 GN (530 x 325 mm) 8 Mulden	350 60 71 157	88,00 €
1/3 GN (325 x 265 mm) 2 Mulden	350 60 73 764	48,00 €
2/3 GN (325 x 354 mm) 5 Mulden	350 60 73 646	68,00 €



Backbleche gelocht

Ideal für Brot, Brötchen, Brezel sowie für die Produktion aller Arten von vorgebackenen Produkten,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 2/1 (650 x 530 mm)	350 6015 2103	86,00 €
GN 1/1 (530 x 325 mm)	350 6015 1103	57,00 €
GN 2/3 (325 x 354 mm)	350 60 74 147	45,00 €
EN 400 x 600 mm	350 6015 1000	72,00 €



Hähnchen- und Enten-Superspike

Deutlich verkürzte Garzeit durch stehende Anordnung des Geflügels und den damit verbundenen Kamineffekt. Für besonders saftiges Brustfleisch und gleichmäßig gebräunte Haut.

	Bestell-Nr.:	Preis:
Für Enten E8	350 6035 1006	54,00 €
Für Hänchen H10	350 6035 1010	65,00 €
Für Hänchen H6	350 6035 1016	50,00 €



CombiFry®

Große Mengen vorfrittierter Produkte wie Fischnuggets, Pommes frites und Wedges ohne zusätzliches Fett zubereiten. Gesund und lecker.

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1 (325 x 530 mm)	350 6019 1150	90,00 €
GN 1/2 (325 x 265 mm)	350 6019 1250	50,00 €
GN 2/3 (325 x 354 mm)	350 60 73 619	69,00 €



Kreuz und Streifen-Grillrost

Mit klassischem Grillstreifen- auf der einen oder original amerikanischem Steakhouse-Muster auf der anderen Seite. Extrem robust und langlebig. Vorheizen nicht notwendig.

	Bestell-Nr.:	Preis:
1/2 GN (325 x 265 mm)	350 60 73 802	87,00 €
2/3 GN (325 x 354 mm)	350 60 73 801	102,00 €
1/1 GN (325 x 530 mm)	350 60 73 314	134,00 €

GN-Behälter

Die Ecken der Behälter sind so ausgeformt, dass es bei Kuchen keine Portionsverluste gibt. Sehr gute Wärmeleiteigenschaften für gleichmäßige Bräunung und lockere Blechkuchen.



	Tiefe:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 2/1 (650 x 530 mm)	20 mm	350 6014 2102	112,00 €
GN 2/1 (650 x 530 mm)	40 mm	350 6014 2104	123,00 €
GN 1/1 (530 x 325 mm)	20 mm	350 6014 1102	74,00 €
GN 1/1 (530 x 325 mm)	40 mm	350 6014 1104	81,00 €
GN 1/2 (325 x 265 mm)	20 mm	350 6014 1202	56,00 €
GN 1/2 (325 x 265 mm)	40 mm	350 6014 1204	62,00 €
GN 2/3 (325 x 354 mm)	20 mm	350 6014 2302	62,00 €
GN 2/3 (325 x 354 mm)	40 mm	350 6014 2304	69,00 €
GN 2/3 (325 x 354 mm)	60 mm	350 6014 2306	84,00 €

1

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.



Sauberkeit und Pflege bei minimalen Kosten.

- Mit iCareSystem sparen Sie Reiniger, Wasser und Zeit und stehen bei Hygiene, Betriebskosten und Umwelt glänzend da.

QR-Code scannen und weitere Infos erhalten



Reiniger-Tab Active Green
(für iCombi Pro und iCombi Classic)

Sauber zum Kochsystem, sauber zur Umwelt: Der Reiniger-Tab mit neuer Rezeptur ist phosphat- und phosphorfrei und reduziert die Reinigermenge um bis zu 50 %*. Ohne Kompromisse bei Reinigungskraft und Hygiene. Ermöglicht die ultraschnelle Zwischenreinigung des iCombi Pro in ca. 12 Minuten.



Care-Tab
(für iCombi Pro, iCombi Classic und SelfCookingCenter mit Efficient CareControl)

Pflegesubstanzen schützen aktiv vor Kalkablagerungen im Dampfgenerator und im Garraum bereits vor dem Entstehen und verlängern die Lebensdauer des Kochsystems. Zuverlässige Betriebssicherheit ohne Wasserenthärtung und aufwendiges Entkalken.



Reiniger-Tab
(für alle SelfCookingCenter und CombiMaster Plus)

Hochkonzentrierte, ergiebige Reiniger-Tabs mit Intensiv-Wirkstoffkomplex für hohe Reinigungsleistung.



Klarspüler-Tab
(für SelfCookingCenter ohne Efficient CareControl und CombiMaster Plus)

Aktiver Schutz und verlängerte Lebensdauer durch hochwirksame Pflegesubstanzen. Der Garraum wird hygienisch sauber und glänzend.

Pflegeprodukte

	Bestell-Nr.:	Preis:
Reiniger-Tab Active Green (für iCombi Pro und iCombi Classic) – 150 Stück	350 56 01 535	96,00 €
Reiniger-Tab (für alle SelfCookingCenter und CombiMaster Plus) - 100 Stück	350 56 00 210	68,00 €
Care-Tab (für iCombi Pro, iCombi Classic und SelfCookingCenter mit Efficient CareControl) - 150 Stück	350 56 00 562	81,00 €
Klarspüler-Tab (für SelfCookingCenter ohne Efficient CareControl und CombiMaster Plus) - 50 Stück	350 56 00 211	45,00 €



Der Weg zur kulinarischen Perfektion

Die neue Kombidämpfer-Generation „SkyLine Premium S" ist äußerst intuitiv und einfach zu bedienen, bietet eine Vielzahl an bahnbrechenden, intelligenten Funktionen, die Ihre Art zu kochen revolutionieren werden.

Sie weist die niedrigsten Betriebskosten auf dem Markt sowie eine Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit auf, die ihresgleichen suchen.

SkyLine Premium-S Produktfamilie



Modell	SkyLine Premium S	SkyLine Premium S	SkyLine Premium S	SkyLine Premium S	SkyLine Premium S	SkyLine Premium S
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:	60-80	60-80	80-120	80-120	120-240	120-240
Anschluss/Leistung:	400 V / 11,0 kW	400 V / 21,4 kW	400 V / 19 kW	400 V / 37,4 kW	400 V / 37,7 kW	400 V / 65,4 kW
Abmaße in mm (BxTxH):	867 x 775 x 808	1090 x 971 x 808	867 x 775 x 1058	1090 x 971 x 1058	911 x 865 x 1794	1162 x 1.067 x 1794
Bestell-Nr.:	343 217720	343 217721	343 217722	343 217723	343 217724	343 217725
Preis:	9.050,00 €	15.255,00 €	12.430,00 €	17.485,00 €	21.110,00 €	30.435,00 €
Anschluss/Leistung:	Gas / 19,0 kW	Gas / 32 kW	Gas / 19 kW	Gas / 37,4 kW	Gas / 54 kW	Gas / 94 kW
Bestell-Nr.:	343 217780	343 217781	343 217782	343 217783	343 217764	343 217785
Preis:	11.130,00 €	16.125,00 €	14.765,00 €	20.855,00 €	29.200,00 €	35.360,00 €

Lückenlose Kommunikation mit SkyDuo

„Okay, ich werde bereit sein."



„Ich bin fast fertig! Mach dich bereit, SkyLine ChillS Schockkühler!"

Der Weg zu ultimativer Leistung

Der einfache Weg zu einer noch effizienteren, produktiveren und stressfreieren Küche. SkyLine PremiumS und SkyLine ChillS:

Zwei perfekt aufeinander abgestimmte Geräte, die
- nahtlos miteinander kommunizieren
- ihre Gar- und Kühlprozesse aufeinander abstimmen
- Ihnen ganz neue Möglichkeiten eröffnen, Ihr Angebot zu erweitern, Lebensmittel einzusparen und Kosten für Energie und Arbeitszeit zu reduzieren.

Ein Duo auf Erfolgskurs.

1



WaveClean

Life Time Protection System

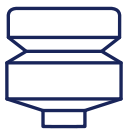


Automatisch reinigen mit two-in-one-Kartusche

WaveClean übernimmt die automatische Reinigung. Und arbeitet enorm effizient, hygienisch und sicher. Mit nur einer versiegelten two-in-one-Kartusche für Reiniger und Klarspüler wird bis in die kleinste Ecke automatisch alles blitz-sauber.

Die händische Reinigung gehört damit der Vergangenheit an. Sie können darüber hinaus Ihre Kosten um 40 Prozent* senken. Mit nur einer versiegelten two-in-one-Kartusche für Reiniger und Klarspüler ist Ihr Kombidämpfer im Nu blitzblank sauber. Damit Sie sich um das Wesentliche kümmern können: kulinarische Highlights für Ihre Gäste.

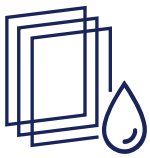
QR-Code scannen und WaveClean®-Video ansehen



Eine Kartusche einsetzen, fertig!



Keine zusätzlichen Kosten für Schutzkleidung und Reinigungsmittel



Komplette Innenreinigung ohne händisches Nachreinigen der Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung

Reinigungskatuschen

	Bestell-Nr.:	Preis:
WaveClean® für FlexiCombi Classic 6.x	270 WC6.x	865,00 €
WaveClean® für FlexiCombi Classic 10.x	270 WC10.x	865,00 €
WaveClean® für FlexiCombi Classic 20.x	270 WC20.x	1.050,00 €
WaveClean® für SpaceCombi und Junior Classic	270 WCCL	578,00 €
WaveClean® für SpaceCombi und Junior MagicPilot	270 WCMP	493,00 €
two-in-one-Reinigungskartusche ein Karton à 60 Stück	270 TWO_IN_ONE	187,00 €

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!

FlexiCombi magic pilot

- MagicPilot® Touch&Slide Bedienungkonzept:
- manuelles Garen mit 12 Gararten
- automatisches Garen mit 10 autoChef Garkategorien, 350 Programmspeicherplätze
- dynamische Dampferzeugung DynaSteam (Dampfmengen-Steuer-Dosiereinheit)
- serienmäßig mit WaveClean® – automatisches Reinigungssystem
- GN 1/1 Quereinschub Standard (Längseinschub als Option)
- FlexiRack® Kapazitätskonzept (nur beim FK MP/CL 6.1, 10.1, 20.1)
- MKN CombiConnect (PC-Software) zum Erstellen eigener Gar-Programme, Drucken von HACCP-Daten
- USB-Anschluss
- Hygiene-Garraum aus korrisionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl
- Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung
- autoreverser Lüfterbetrieb
- Kerntemperaturmessung bis 99 °C
- integrierte Automatik-Schlauchbrause

FlexiCombi classic

- manuelles Garen mit 6 Gararten
- manuelle Beschwadung
- dynamische Dampferzeugung DynaSteam (Dampfmengen-Steuer-Dosiereinheit)
- GN 1/1 Quereinschub Standard (Längseinschub als Option)
- FlexiRack® Kapazitätskonzept (nur beim FK MP/CL 6.1, 10.1, 20.1)
- USB-Anschluss
- Hygiene-Garraum aus korrisionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl
- Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung
- autoreverser Lüfterbetrieb
- ClimaSelect® – Klimasteuerung in 25%-Schritten
- Kerntemperaturmessung bis 99 °C

QR-Code scannen und FlexiCombi-Video ansehen



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 FKECOD615T	270 FKECOD115T	270 FKECOD215T	270 FKECOD221T
Preis:	8.310,00 €	11.135,00 €	19.140,00 €	26.400,00 €
Anschluss/Leistung:	Gas / 11 kW	Gas / 18 kW	Gas / 36 kW	Gas / 52 kW
Bestell-Nr.:	270 FKGCOD615T	270 FKGCOD115T	270 FKGCOD215T	270 FKGCOD221T
Preis:	9.825,00 €	12.385,00 €	20.485,00 €	29.895,00 €

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 FKECOD615C	270 FKECOD115C	270 FKECOD215C	270 FKECOD221C
Preis:	6.160,00 €	8.785,00 €	16.845,00 €	22.870,00 €
Anschluss/Leistung:	Gas / 11 kW	Gas / 18 kW	Gas / 36 kW	Gas / 52 kW
Bestell-Nr.:	270 FKGCOD615C	270 FKGCOD115C	270 FKGCOD215C	270 FKGCOD221C
Preis:	7.760,00 €	10.115,00 €	18.400,00 €	25.370,00 €

MADE IN GERMANY



FlexiCombi team

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)

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	FlexiCombi Team 6.2 + 10.1	FlexiCombi Team 6.1 + 10.2	FlexiCombi Team 6.2 + 10.2
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 DKECOD615-615	270 DKECOD615-621 270, DKECOD621-615	270 DKECOD621-621	270 DKECOD115-615	270 DKECOD115-621	270 DKECOD121-615	270 DKECOD121-621
Preis:	17.400,00 €	20.125,00 €	23.270,00 €	20.150,00 €	23.125,00 €	23.655,00 €	26.800,00 €

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 zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Viele weitere Zubehör-Artikel auf Anfrage erhältlich, fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen!



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!



* auch mit der Classic Steuerung erhältlich

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:	5.810,00 €	7.140,00 €	Preis auf Anfrage	5.550,00 €

MADE IN GERMANY



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

1





Convotherm 4 - ein Kombidämpfer der Premiumklasse

Er steht für Spitzentechnologie, einfachste Bedienung, Leistungsfähigkeit, Vielseitigkeit sowie kompromisslose Qualität und das auf kompakt kleiner Fläche.



Platzsparende Verschwindetür für mehr Sicherheit:
- Nie im Weg – Öffnen und zur Seite schieben
- Reduzierung von Verbrennungen an geöffneten Gerätetüren



Natural Smart ClimateTM für beste Garergebnisse:
- Minimierung von Garverlusten
- Automatische Feuchtigkeitsanpassung
- Mischbeschickung ohne Geschmacksübertragung



ConvoClean+ vollautomatische Reinigung:
- Vollautomatisch – Starten per Fingertipp
- Maximale Sicherheit – Kein Kontakt mit Reiniger beim Starten und während des Reinigungsprozesses



Touchscreen easyTouch®:
- Piktogrammbasierte Menüsteuerung
- Einfachste Bedienung für jedermann, intuitiv und sprachneutral

Umweltfreundlich

entsprechend ihrer Marktrelevanz mit dem Energy Star® Award ausgezeichnet





Convotherm 4

Modell:	6.10 eT EB VT	6.20 eT EB VT	10.10 eT EB VT	10.20 eT EB VT	12.20 eT EB VT	20.10 eT EB VT	20.20 eT EB VT
Kapazität:	6+1 x 1/1 GN 5 x EN	12+2 x 1/1 GN 6+1 x 2/1 GN	10+1 x 1/1 GN 8 x EN	20+2 x 1/1 GN 10+1 x 2/1 GN	24 x 1/1 GN 12 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN 17 x EN	40 x 1/1 GN 20 x 2/1 GN
Essen-Anzahl pro Tag:	30-80	60-160	80-150	150-300	180-320	150-300	300-500
Anschluss / Leistung:	400 V / 11,0 kW	400 V / 19,5 kW	400 V / 19,5 kW	400 V / 33,7 kW	400 V / 33,7 kW	400 V / 38,9 kW	400 V / 67,3 kW
Abmaße in mm (BxTxH):	966 x 792 x 786	1211 x 992 x 786	966 x 792 x 1058	1211 x 992 x 1058	1247 x 1020 x 1406	1002 x 820 x 1942	1247 x 1020 x 1942
Bestell-Nr.:	500 C4 eT 6 10 EB VT	500 C4 eT 6 20 EB VT	500 C4 eT 10 10 EB VT	500 C4 eT 10 20 EB VT	500 C4 eT 12 20 EB VT	500 C4 eT 20 10 EB VT	500 C4 eT 20 20 EB VT
Preis:	8.985,00 €	13.045,00 €	11.565,00 €	16.660,00 €	22.190,00 €	19.380,00 €	25.785,00 €
Anschluss / Leistung:	Erdgas / 11 kW	Erdgas / 21 kW	Erdgas / 21 kW	Erdgas / 31 kW	Erdgas / 31 kW	Erdgas / 42 kW	Erdgas / 62 kW
Bestell-Nr.:	500 C4 eT 6 10 GS VT	500 C4 eT 6 20 GS VT	500 C4 eT 10 10 GS VT	500 C4 eT 10 20 GS VT	500 C4 eT 12 20 GS VT	500 C4 eT 20 10 GS VT	500 C4 eT 20 20 GS VT
Preis:	9.680,00 €	13.745,00 €	12.265,00 €	17.355,00 €	23.525,00 €	20.715,00 €	27.120,00 €

MADE IN GERMANY

Alle Geräte der Convotherm 4 Serie sind als Elektro/Gas (E/G), Spritzer/Boiler (S/B), easyTouch/easyDial (eT/eD) und Rechtsanschlag/Verschwindetür (RA/VT) verfügbar.
Optionen gegen Aufpreis erhältlich.

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

CONVOTHERM
A Welbilt Brand







1

Convotherm mini - kompakter Kombidämpfer für professionelle Ansprüche

Der Convotherm mini ist unser kleiner Alleskönner. Er punktet überall dort, wo der Platz knapp und die Ansprüche hoch sind.



kitchenconnect®

Vernetzungslösung von Welbilt



- **Kompakt:**
Mit seiner Breite von nur 51,5 cm setzt der Convotherm mini Maßstäbe in Sachen Verhältnis von Stellfläche zum nutzbaren Innenraum.

- **Flexibel:**
Über 10 Varianten in 3 verschiedenen Größen: 6.06, 6.10 und 10.10 – immer auf minimaler Grundfläche.

- **Vielseitig:**
Ob backen, grillen, dünsten, braten, dämpfen, auftauen oder mehr: ein Maximum an Zubereitungsarten für jedes Einsatzgebiet.

- **Schnell:**
Wo es auf Geschwindigkeit und hohen Durchsatz ankommt, schlagen Convotherm mini Kombidämpfer konventionelle Geräte haushoch.



Convotherm mini

Modell:	6.06 mini eT	6.10 mini eT	10.10 mini eT	6.10 mini 2in1 eT	6.06 mini black eT	6.10 mini black eT	10.10 mini black eT
Kapazität:	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	12 x 1/1 GN	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Gewicht in kg:	46	55	70	119	46	55	70
Essen-Anzahl pro Tag:	15-40	20-50	40 - 70	40-100	15-40	20-50	40 - 70
Anschluss / Leistung:	5,7 kW* 3,0 kW**	7,1 kW*	10,5 kW*	14,1 kW*	5,7 kW* 3,0 kW**	7,1 kW*	10,5 kW*
Abmaße eT in mm (BxTxH):	515 x 599 x 647	515 x 777 x 647	515 x 777 x 877	515 x 802 x 1552	515 x 599 x 647	515 x 777 x 647	515 x 777 x 877
Bestell-Nr.:	500 6 06 mini eT	500 6 10 mini eT	500 10 10 mini eT	500 2in1 mini eT	500 6 06 mini black eT	500 6 10 mini black eT	500 10 10 mini black eT
Preis:	5.710,00 €	6.340,00 €	7.740,00 €	13.275,00 €	6.035,00 €	6.680,00 €	8.105,00 €

MADE IN GERMANY

* 3 N~ 400V 50/60 Hz
** 1N~ 230V 50/60 Hz

Alle Geräte der mini Serie sind als Elektro, Spritzer, Standard/easyTouch (eT) verfügbar.
6.10 mini 2in1 ausschließlich als easyTouch (eT).
Optionen gegen Aufpreis erhältlich.



1

- **Umweltfreundlich**
  entsprechend ihrer Marktrelevanz mit dem Energy Star® Award ausgezeichnet
- **kitchenconnect®**
  Vernetzungslösung von Welbilt

Convotherm 4 BAKE

Immer frische Backwaren und Snacks in Profiqualität. Der Convotherm 4 BAKE verbindet traditionelles Back-Know-how mit dem modernen Funktionsprinzip des Kombidämpfers. So können Sie stets frische Backwaren in Profiqualität anbieten.

- **Natural Smart ClimateTM**
  Für besonders langanhaltende Frische. Ideale Feuchtigkeitsaufnahme der Backwaren auf ganz natürliche Weise. Profitieren Sie von einer signifikant längeren Verkaufsfrische Ihrer Backwaren.
- **BakePro**
  Die mehrstufige Backfunktion sorgt bei Kleingebäck für bestes Aufgehen, optimale Elastizität der Krume und optimalen Glanz.
- **Hoher Bedienkomfort**
  Die symbolbasierte easyTouch® Full-Touch-Bedienung ist für jeden verständlich.
- **Integriertes Back-Kochbuch**
  Erleichtert die Arbeit mit vorprogrammierten Back- und Garrezepten.
- **Rise&Ready Gärprofile**
  Drei Gärstufen speziell für frischen Hefeteig sichern optimale Aromen- und Volumenbildung sowie eine ideale Kruste.





Convotherm 4 BAKE

Modell:	6.10 eT ES VT	10.10 eT ES RA
Kapazität:	5 x EN	8 x EN
Essen-Anzahl pro Tag:	30-80	80-150
Anschluss / Leistung:	400 V / 11,0 kW	400 V / 19,5 kW
Abmaße in mm (BxTxH):	966 x 792 x 786	875 x 792 x 1058
Bestell-Nr.:	500 C4 eT 6 10 ES VT	500 C4 eT 10 10 ES RA
Preis:	7.910,00 €	10.105,00 €

MADE IN GERMANY

Alle Geräte der Convotherm 4 BAKE Serie sind als Rechtsanschlag/Verschwindetür (RA/VT) verfügbar. Optionen gegen Aufpreis erhältlich.



Convotherm 4 BAKE Stapelkit 6.10/6.10

	Bestell-Nr.:	Preis
Haube ConvoVent 4, nur für Elektro, für Verwendung im Stapelkit	500 CV 4	3.280,00 €
Stapelkit, auf Walzen, Fußhöhe 350 mm	500 Stapelkit 350 mm	1.785,00 €
Auszug inkl. Wasseranschlussset, für Reiniger und Brita Wasseraufbearbeitungspatrone	500 Stapelkit Auszug	1.085,00 €

MADE IN GERMANY

MERRYCHEF
A Welbilt Brand



Merrychef® Schnellgarsysteme: Schnell. Schonend. Wirtschaftlich.

Merrychef® ist der weltweit führende Hersteller von Öfen für garzeitoptimierte Garverfahren. Die besonders bedienfreundlichen Schnellgarsysteme verbinden die Vorteile von Mikrowellen-, Heißluft- und Impingement-Technologie.

Sie reduzieren die Garzeit um bis zu 80 % und den Energieverbrauch um bis zu 15 %. So können Pizzen, Aufläufe, Sandwiches und Snacks besonders schnell, schonend und wirtschaftlich sowie in gleichbleibend hoher Qualität zuverlässig zubereitet werden.

eikon® e2s – das kleinste Schnellgarsystem mit der größten Leistung

eikon® e2s Schnellgarsysteme sind die erste Wahl für die Zubereitung frischer, warmer Speisen auf kleinster Stellfläche. Damit bieten sie die optimale Grundlage für ein profitables Zusatzgeschäft. Ihre Rapid Cooking Technology kombiniert die drei Gartechnologien Tuned Impingement, Mikrowelle und Heißluft und gewährleistet perfekte Ergebnisse in gleichmäßig hoher Qualität. Die kompakten Schnellgarsysteme überzeugen durch höchste Flexibilität, optimale Benutzerfreundlichkeit und hohe Produktivität und sind in zwei Ausführungen (Classic und Trend) erhältlich.

- **Bis zu 20 x schneller** als herkömmliche Garmethoden
- **Besonders kompakt** (nur 595 mm tief)
- **31,1 cm**-Garraumbreite bei **35,6 cm** Gerätebreite
- **Einfache Bedienung durch easyTouch-Display** – auch für ungelerntes Personal
- **Geräuscharmer Betrieb:** 45,3 dbA im Standby-Modus
- **Betrieb ohne Abzugshaube** durch integrierten Katalysator
- **Hohe Energieeffizienz:** 0,67 kWh im Standby-Modus
- **„cool-to-touch" Exterieur** – Geräteabluft und Geräteaußenseite bleiben immer kühl
- **Regenerieren / Garen von TK-Produkten ohne Auftauen** dank Hochleistungs-Magnetron
- **Komplett einbaufähig** durch frontseitig zugänglichen Filter
- **Plug&Play:** auch mit 230 Volt Anschluss
- **Schnelles Aufheizen** in 14 und **Abkühlen** in 12 Minuten

Technische Daten

Garprogramme	1.024 (6-stufig)	Abmaße innen (BxTxH):	317 x 311 x 166 mm
Magnetron Standard	1	Gewicht Standard	51,7 kg
Magnetron High Power	2	Gewicht High Power	61 kg
MenuConnect®	ja	Katalysator	ja
Abmaße außen (BxTxH):	356 x 595 x 620 mm (e2s Classic) 356 x 595 x 644 mm (e2s Trend)	Stapelbar	mit Stapel-Kit (nur e2s Classic)



eikon® e2s Classic | e2s Trend (rot) | e2s Trend (schwarz)

	Leistung Mikrowelle / Heißluft:	Leistung Kombi-Modus:	Absicherung / Phase:	Anschluss / Leistung:	Bestell-Nr.:	Preis:
e2s Classic Standard Power	1 kW / 2,2 kW	1 + 1,3 kW	16 A** / Kategorie D	230 V / 3,68 kW	635 e2s Classic Standard	6.925,00 €
e2s Classic High Power	2 kW / 2,2 kW	2 + 2,2 kW	16 A** / Kategorie D	400 V / 6 kW	635 e2s Classic High	7.640,00 €
e2s Trend Standard Power	1 kW / 2,2 kW	1 + 1,3 kW	16 A** / Kategorie D	230 V / 3,68 kW	635 e2s Trend Standard	7.195,00 €
e2s Trend High Power	2 kW / 2,2 kW	2 + 2,2 kW	16 A** / Kategorie D	400 V / 6 kW	635 e2s Trend High	8.025,00 €

* Sonderspannungen auf Anfrage, ** träge Sicherung

eikon® e1s – einfach und schnell in seiner kompaktesten Form

Der Merrychef eikon® e1s ist eines der kompaktesten Schnellgarsysteme auf dem Markt. Entwickelt für kleine Unternehmen, die ihr Angebot um leckere Gourmetsnacks erweitern und so den Umsatz steigern möchten.

Mit seinen 1024 Garprogrammen bietet es hochwertige Snacks einfach auf Knopfdruck. Das kleine Kraftpaket ist ideal für schnelles Garen, Toasten und Backen einer großen Auswahl an frischen und gefrorenen Lebensmitteln.

- **Flexible Aufstellung** dank besonders kompakter Maße
- **Stilvolle Optik** durch schwarz pulverbeschichtete Edelstahloberfläche
- **Bleibt von außen kühl** (< 50 °C) dank „Cool to touch"-Exterieur
- **Leiser Betrieb:** 52 dBA im Standby-Modus
- **Einfache Bedienung durch easyTouch-Display** – auch für ungelerntes Personal
- **Leicht zu reinigender Garraum** mit abgerundeten Ecken und glatten Oberflächen
- **Ablage bietet Platz** für Zubehör o. ä. auf der Geräteoberseite
- **Leicht zugänglicher frontseitiger Luftfilter**

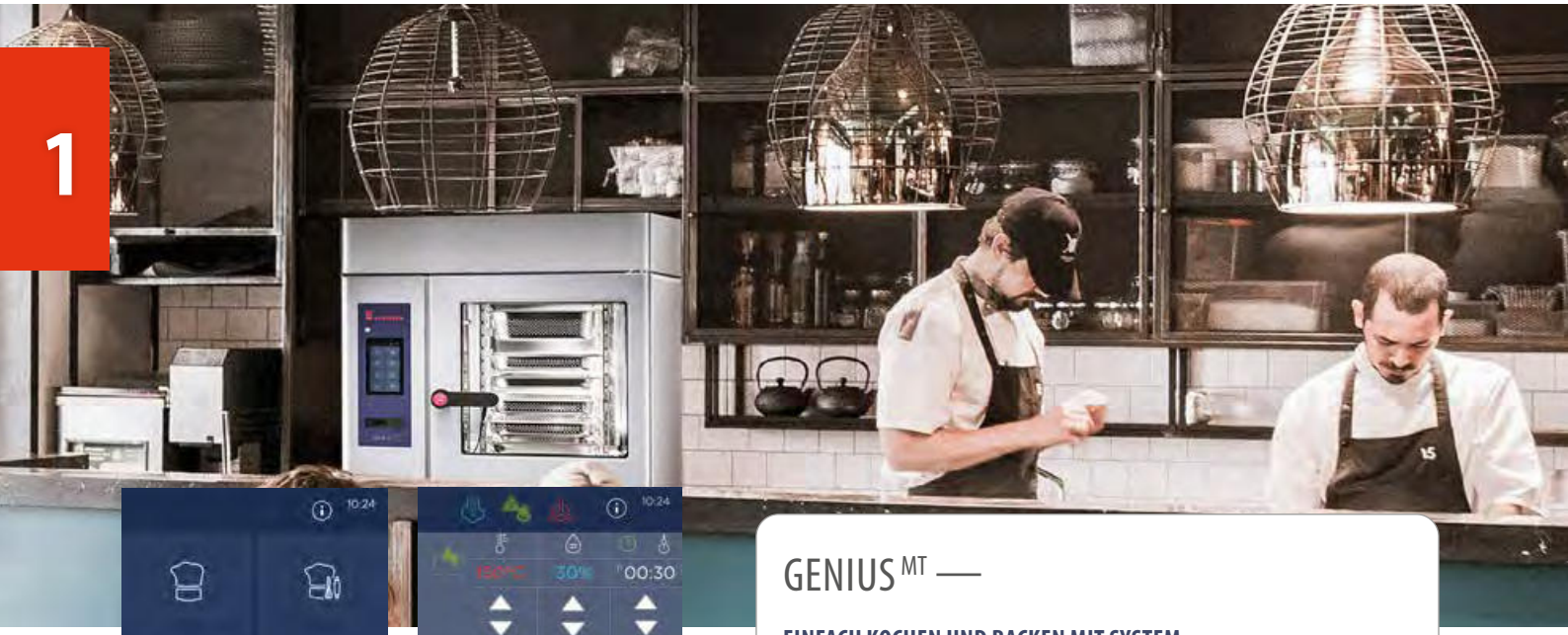


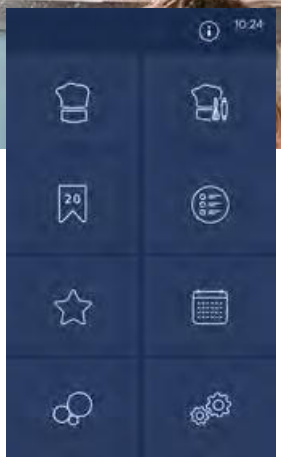
Technische Daten

Abmaße (BxTxH):	407 x 538 x 588 mm
Elektro-Anschluss	1N ~230V 50Hz
Absicherung pro Phase	16 A / Kategorie D
Bestell-Nr.: 635 eikon e1s	Preis: 5.845,00 €

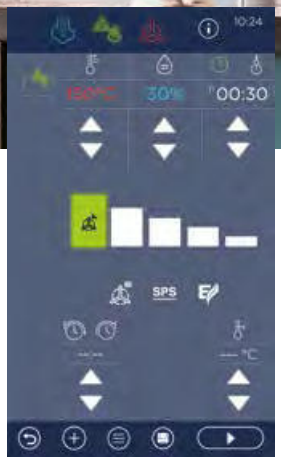
Leistung (Mikrowelle / Heißluft)	800 / 2.200 W
Leistung Kombimodus (Mikrowelle + Heißluft)	~ 800 + 900 W
Gewicht (netto/brutto)	58/61 kg

1





GENIUS MT Startbildschirm



GENIUS MT Manuelles Kochen

GENIUS MT

EINFACH KOCHEN UND BACKEN MIT SYSTEM

- Standardisierung und Prozesssicherheit mit der bewährten MT-Technologie
- Automatisiertes Kochen, Backen und Reinigen mit der Wochenprogrammierung
- Das vollautomatische Reinigungssystem autoclean MT für die perfekte Hygiene
- Werterhalt und Langlebigkeit durch definierte Reinigungs- und Wartungsanweisungen

NUR ERHÄLTLICH MIT DER GENIUS MT Backmaster Edition:

- Automatische Türöffnung, um ein ungewolltes Nachbacken zu verhindern.

GENIUS MT

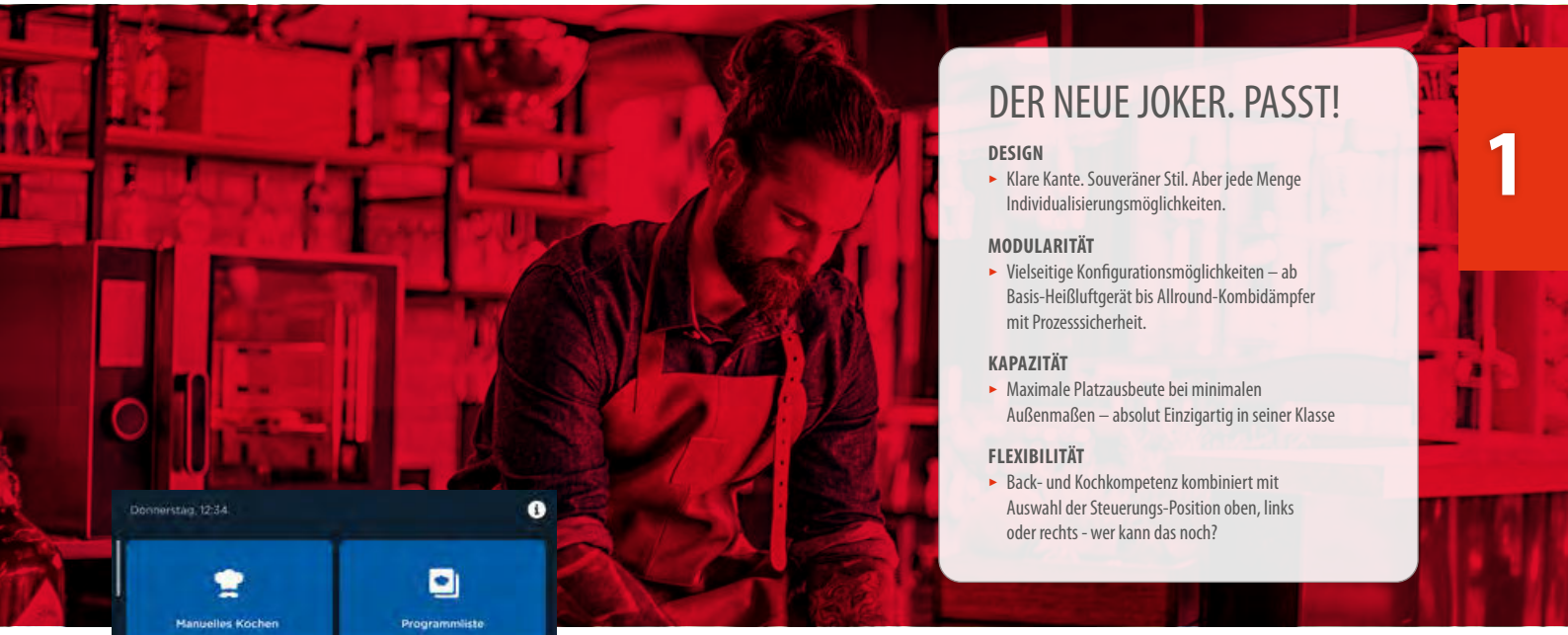
Einfach kochen und backen mit System



Modell*	GENIUS MT 6-11°	GENIUS MT 10-11°	GENIUS MT 20-11°	GENIUS MT 20-21°	GENIUS MT 6-11 Backmaster Edition
Kapazität:	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN	6 x 1/1 GN
Einschubabstand:	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 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 mm	925 x 805 x 1120 mm	1030 x 880 x 1930 mm	1310 x 1086 x 1925 mm	925 x 805 x 840 mm
Bestell-Nr. (mit AC**):	297 EL6113001-2A	297 EL1113001-2A	297 EL2113001-2X	297 EL2213001-2X	297 EL6113015-2A
Preis:	8.330,00 €	11.260,00 €	19.465,00 €	27.030,00 €	8.540,00 €
Bestell-Nr. (ohne AC**):	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	297 EL6113017-2A
Preis:	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	7.990,00 €

* auch als Linksanschlag (nur Elektro, Gerätegröße 6-11, 10-11)
° auch als Gasgerät erhältlich
Backmaster Edition auch in Gerätegröße 10-11 verfügbar
** autoclean ®

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!



DER NEUE JOKER. PASST!

DESIGN
- Klare Kante. Souveräner Stil. Aber jede Menge Individualisierungsmöglichkeiten.

MODULARITÄT
- Vielseitige Konfigurationsmöglichkeiten – ab Basis-Heißluftgerät bis Allround-Kombidämpfer mit Prozesssicherheit.

KAPAZITÄT
- Maximale Platzausbeute bei minimalen Außenmaßen – absolut Einzigartig in seiner Klasse

FLEXIBILITÄT
- Back- und Kochkompetenz kombiniert mit Auswahl der Steuerungs-Position oben, links oder rechts - wer kann das noch?

1

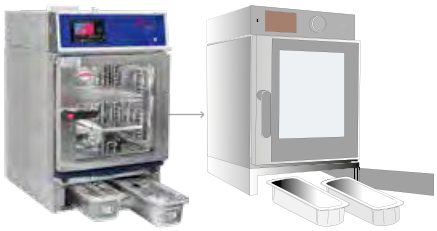
ST-Steuerung: Reduziert und fokussiert!



MT-Steuerung: Multifunktional, mit System!

SPEZIALLÖSUNGEN FÜR CARE-EDUCATION-GV

Mobile Edition Modellwechsel ab 01/2021.



Einbau Edition Modellwechsel ab 01/2021.



KOMPAKTKLASSE

Passt! Der neue JOKER







Modell	JOKER 6-23	JOKER 6-11	JOKER 6-43
Kapazität:	5 + 1 x 2/3 GN	5 + 1 x 1/1 GN	4 + 1 x BN43
Einschubabstand	67 mm	67 mm	84 mm
Anschluss/Leistung:	230 V / 3,6 kW	400 V / 7,8 kW	400 V / 7,8 kW
Abmaße (BxTxH) Steuerung seitlich/oben	520 x 625 x 705 mm / Bedienung oben	650 x 805 x 560 mm / Bedienung links	650 x 755 x 560 mm / Bedienung rechts
Modul Bedienung	ST und Rechtsanschlag	MT und Rechtsanschlag	ST und Linksanschlag
Modul Wasser	Frischdampfsystem*	Frischdampfsystem*	Beschwadung*
Modul Reinigung	autoclean® PRO	autoclean® PRO	-
Optional:	Kondensationshaube (1.450,00 €)	Kondensationshaube (1.550,00 €)	Kondensationshaube (1.550,00 €)
	Sicherheitstürverschluss (50,00 €)	Sicherheitstürverschluss (50,00 €)	Sicherheitstürverschluss (50,00 €)
Bestell-Nr.:	297 EL1110110012120000	297 EL1110340082120000	297 EL1110230081000000
Preis:	7.140,00 €	8.075,00 €	5.225,00 €

*auch als Heißluft Gerät verfügbar - für weitere Varianten bitte anfragen!

1



6 Minuten
volle Ladung
knuspriger Speck

8 Minuten
volle Ladung gegrillte
Schweinekoteletts

24 Minuten
volle Ladung
gedämpfter Reis

24 Minuten
volle Ladung
gedämpfte Kartoffeln

39 Minuten
eine ganze Ladung
Brathähnchen (1,3 kg)

12 Minuten
Tellerregeneration

20 Minuten
eine ganze Ladung
Blätterteig

25 Minuten
volle Ladung
frische Focaccia

Die intelligenten Kombi-Öfen Unox CHEFTOP®

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS ist der intelligente Kombi-Ofen, der grillt, brät, bräunt, räuchert, mit Dampf kocht und vieles mehr.

Unox Intelligent Technologies maximieren Ihre Leistung und garantieren perfektes Kochen mit jeglicher Art von Lebensmitteln.

QR-Code scannen und Produktvideo ansehen





Modell	CHEFTOP®	CHEFTOP®	CHEFTOP®	CHEFTOP®	CHEFTOP®	CHEFTOP®
Kapazität:	3 x 1/1 GN	5 x 1/1 GN	7 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN
Essen-Anzahl pro Tag:	15-40	40 - 90	60 - 140	80 - 160	150 - 350	300 - 500
Anschluss/Leistung:	400 V / 5,0 kW	400 V / 9,3 kW	400 V / 11,7 kW	400 V / 18,5 kW	400 V / 38,5 kW	400 V / 65 kW
Abmaße in mm (BxTxH):	750 x 783 x 538	750 x 783 x 675	750 x 783 x 843	750 x 783 x 1010	882 x 1018 x 1866	892 x 1257 x 1857
Bestell-Nr.:	389 XEVC-0311-EPRM	389 XEVC-0511-EPR	389 XEVC-0711-EPRM	389 XEVC-1011-EPRM	389 XEVL-2011-YPRS	389 XEVL-2021-YPRS
Preis:	3.060,00 €	3.740,00 €	5.310,00 €	7.055,00 €	14.660,00 €	19.720,00 €
Anschluss/Leistung:	-	Gas/15 kW	Gas/19 kW	Gas/22 kW	Gas/48 kW	Gas/90 kW
Bestell-Nr.:	-	389 XEVC-0511-GPRM	389 XEVC-0711-GPRM	389 XEVC-1011-GPRM	389 XEVL-2011-GPRS	389 XEVL-2021-GPRS
Preis:	-	4.460,00 €	5.735,00 €	7.735,00 €	16.575,00 €	22.185,00 €

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!

BAKERLUX SPEED.Pro™

Der BAKERLUX SPEED.Pro™ ist der erste Ofen, der sowohl ein traditioneller Konvektionsbackofen als auch ein innovativer Schnellbackofen ist.

Artikel	BAKERLUX SPEED.Pro™
Kapazität Back-Modus	3 x Bleche 460 x 330 / 75 mm
Kapazität Speed-Modus	1 x SPEED.Plate
Anschluss/Leistung:	400 V / 6,5 kW
Abmaße in mm (BxTxH):	600 x 747 x 541 mm
Bestell-Nr.:	389 XESW-03HS-EDDN
Preis:	5.805,00 €



Speed-Modus

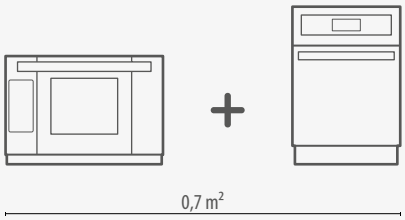
Verwenden Sie BAKERLUX SPEED.Pro™ im SPEED-Modus zum Erhitzen und Toasten Ihrer Speisen.

Beschleunigen Sie Ihre Kochvorgänge und reduzieren Sie die Servicezeiten durch die Kombination von intensiver Belüftung und Mikrowellen.

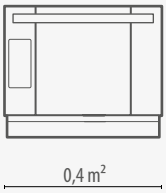
Bake-Modus

Verwenden Sie BAKERLUX SPEED.Pro™ im Backmodus zum Backen von Tiefkühlprodukten.

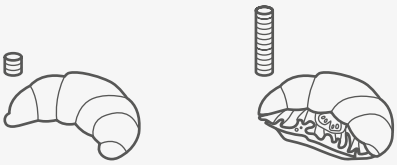
Gleichmäßige Backergebnisse auf jedem Blech, die dank des zweistufigen Umkehrlüfters auch bei empfindlichen Produkten brillieren.



Konvektionsofen und Schnellbackofen.
Zwei Ausrüstungen, doppelter Raum, doppelte Kosten. Wie oft arbeiten Sie tatsächlich gleichzeitig?



Der BACKERLUX SPEED.Pro™ ist der erste Backofen mit Backgeschwindigkeit: ein Konvektionsbackofen und ein Schnellbackofen in einem einzigen Gerät. Geringer Platzbedarf, maximaler Gewinn.



16 min
27 Stück gebackenes Croissant

90 sec
4 Stück geröstetes Croissant-Sandwich

Füllen Sie einmal Ihre gebackenen Backwaren ein, erhitzen Sie sie dann in wenigen Sekunden, wenn die Bestellung eintrifft, servieren Sie sie heiß und duftend: Vervielfachen Sie Ihren Gewinn!

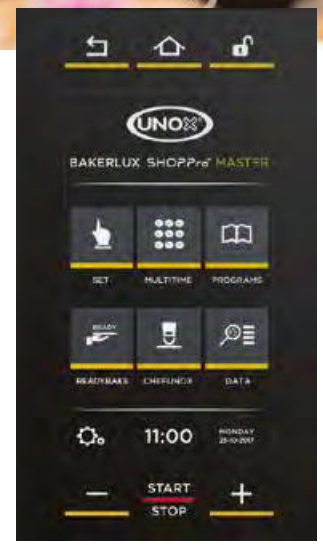
BAKERLUX SHOP.Pro™

Die ultimative Technologie für perfekte Ergebnisse. Jedes Mal.

Die MASTER Bedienplatine bietet den höchsten technologischen Standard bestehend aus Backperformance, automatischen Programmen, künstlicher Intelligenz und Internetanschluss.
Der BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER mit seiner 6" Bedienplatine ist mit den CHEFUNOX automatischen Backprogrammen und der MULTITIME Technologie ausgestattet.
Dank dieser können bis zu 10 verschiedene Produkte gleichzeitig gebacken werden, während die READY.BAKE Funktion selbst unerfahrenen Benutzern perfekte Backergebnisse liefert.
Die Öfen sind standardmäßig mit der AUTO.MATIC intelligenten Türöffnung, dem DDC.Stats Bericht mit Benutzerstatistiken, die auf dem Display angezeigt werden, und einem optionalen Internetanschluss ausgestattet.
So können Sie Ihre Öfen von Ihrem PC oder Smartphone aus steuern. Die Dunstabzugshaube ohne Abzug, die WATERLESS HAUBE sowie der Gärschrank können über das Display angesteuert werden.







6" Bedienplatine mit 5" LCD Touchscreen Display

Artikel	BAKERLUX SHOP.Pro™
Kapazität Back-Modus	4 x Bleche 460 x 330 / 75 mm
Art der Türschließung	elektrisch
Anschluss/Leistung:	230 V / 3,5 kW
Abmaße in mm (BxTxH):	600 x 669 x 502 mm
Bestell-Nr.:	389 XEFT-04HS-EMRV
Preis:	1.660,00 €

1



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 / 6,3 kW	400 V / 8,6 kW	400 V / 11,0 kW
Abmaße in mm (BxTxH):	550 x 629 x 764	550 x 809 x 764	550 x 809 x 1004
Bestell-Nr.:	335 SE550106	335 SE550206	335 SE550406
Preis:	5.775,00 €	6.590,00 €	8.325,00 €





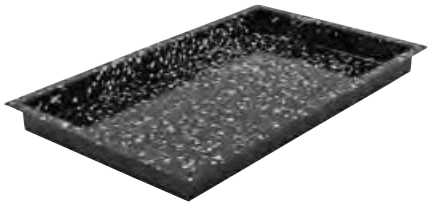


Modell	SCS 611QT-Easy-R	SCS 621QT-Easy-R	SCS 1011QT-Easy-R	SCS 1021QT-Easy-R	SCS 2011QT-Easy-R	SCS 2021QT-Easy-R
Kapazität:	6 x GN 1/1	6 x GN 2/1	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1
Essen-Anzahl pro Tag:	50-80	100-160	60-150	120-300	150-200	300-500
Anschluss/Leistung:	400 V / 11,0 kW	400 V / 18,6 kW	400 V / 16,4 kW	400 V / 33,5 kW	400 V / 44,0 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:	7.545,00 €	11.150,00 €	10.595,00 €	15.080,00 €	20.030,00 €	25.295,00 €

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

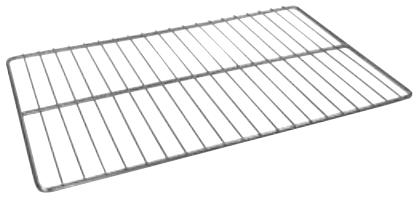
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



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	33,00 €
530 x 325 x 40 mm	101 382511	37,00 €
530 x 325 x 60 mm	101 382512	40,00 €



Gitterrost GN 1/1

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

Abmaße (BxT):	Bestell-Nr.:	Preis:
530 x 325mm	101 156111	14,90 €



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	19,50 €
530 x 325 x 40 mm	101 382531	20,60 €
530 x 325 x 65 mm	101 382532	21,70 €



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	9,40 €
gelocht	101 381051	9,80 €



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	17,20 €
GN 2/3, 354 x 325 x 10 mm	101 381058	14,90 €



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	24,90 €
GN 1/1, 325 x 530 x 10 mm, gelocht	101 382010	24,90 €
GN 2/3, 354 x 325 x 10 mm, gelocht	101 382020	19,90 €



Pizzablech rechteckig

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

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
400 x 600 mm	101 997900	12,40 €
340 x 450 mm	101 997901	9,60 €
350 x 500 x 25 mm	101 997902	11,90 €
300 x 400 x 25 mm	101 997903	11,20 €



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	20,90 €



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	37,90 €

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	22,90 €

Blümchen
Fritteusen Zentrum Deutschland

1

Fritteusen „SuperEasy“

Temperaturreglung 90 - 195°C, Sicherheitsendschalter,
Ablasshahn, thermostatische Temperaturerkennung,



	Stundenleistung:	Ölinhalt:	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Stand-Fritteuse „SuperEasy 211“ - incl. 1 Backkorb	17,00 kg	7,5-9 Liter	400 V / 7,5 kW	198 x 650 x 850-900 mm	219 650123	2.185,00 €
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	2.730,00 €
Stand-Fritteuse „SuperEasy 411“ - incl. 2 Backkörbe	34,00 kg	17-20,5 Liter	400 V / 15 kW	398 x 650 x 850-900 mm	219 650124	2.995,00 €
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	3.655,00 €

Fritteusen „ECO Professional“

zerlegbar inkl. Temperaturregler, Kontroll-Lampe,



	Stundenleistung:	Ölinhalt:	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Tisch-Fritteuse Eco Professional 4 - inkl. 1 Korb und 1 Deckel	6,00 kg	3-4 Liter	230 V / 3,2 kW	167 x 375 x 295 mm	219 650101	330,00 €
Tisch-Fritteuse Eco Professional 4 + 4 - inkl. 2 Körbe und 2 Deckel	2 x 5,00 - 6,00 kg	2 x 3-4 Liter	2 x 230 V / 2 x 3,2 kW	348 x 375 x 295 mm	219 650103	630,00 €
Tisch-Fritteuse Eco Professional 6 - inkl. 1 Korb und 1 Deckel	6,00 - 7,00 kg	4-5 Liter	230 V / 3,2 kW	218 x 375 x 295 mm	219 650105	379,00 €
Tisch-Fritteuse Eco Professional 6 + 6 - inkl. 2 Körbe und 2 Deckel	2 x 6,00 - 7,00 kg	2 x 4-5 Liter	2 x 230 V / 2 x 3,2 kW	450 x 375 x 295 mm	219 650106	731,00 €

Fritteusen „FRITA+“

Temperaturregler, Sicherheitsendschalter, Ablasshahn,
thermostatische Temperaturerkennung,



	Stundenleistung:	Ölinhalt:	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Tisch-Fritteuse „FRITA+ 6“ - inkl. 1 Backkorb	10,50 kg	5-7 Liter	400 V / 4,6 kW	270 x 475 x 300 mm	219 652000	940,00 €
Tisch-Fritteuse „FRITA+ 8“ - inkl. 2 Backkörbe	16,50 kg	8-9,5 Liter	400 V / 6,9 kW	360 x 475 x 300 mm	219 652001	1.080,00 €

Fritteusen „PROFI+“

Elektronische Temperaturregler, Sicherheitsendschalter,
Ablasshahn, präzise Temperaturerkennung,



	Stundenleistung:	Ölinhalt:	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Tisch-Fritteuse „PROFI+ 6“ - inkl. 1 Backkorb	12,00 - 14,00 kg	5-7 Liter	400 V / 4,6 kW	270 x 475 x 300 mm	1.508,00 €	1.430,00 €
Tisch-Fritteuse „PROFI+ 8“ - inkl. 2 Backkörbe	19,00 - 22,00 kg	8-9,5 Liter	400 V / 6,9 kW	360 x 475 x 300 mm	1.651,00 €	1.565,00 €
Tisch-Fritteuse „PROFI+ 10“ - inkl. 2 Backkörbe	20,00 - 25,00 kg	12-15 Liter	400 V / 9,2 kW	540 x 475 x 300 mm	2.210,00 €	2.100,00 €

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!



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® A Welbilt Brand



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® A Welbilt Brand



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® A Welbilt Brand



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

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: 389,00 €


(1)


(2)


(3)

VITO® tragbar

	Für Fritteusen bis/ab:	Filtrationsgrad | Leistung	Sogtiefe:	Partikelaufnahme:	Gewicht:	Anschluss/Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
VITO 30 (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 176 x 356 mm	580 101707	1.425,00 €
VITO 50 (2)	bis 20,00 Liter	bis 5 µm | bis 50 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 80 (3)	ab 20,00 Liter	bis 5 µm | bis 80 Liter / Min.	ca. 45 cm	2,5 kg	9,20 kg	230 V / 500 W	116 x 185 x 487 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	129,00 €
VITO 50 / 80	100 Filter	580 100114	223,00 €
VITO X Serie	50 Filter	580 101441	159,00 €
VX Filterpad	30 Filter	580 102500	157,00 €
VITO-tabs 12 Dosen á 15 Tabs	180 Tabs	580 103018	468,00 €

VITO® fahrbar - für alle 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 883 x 843 mm	580 101966	4.950,00 €
VITO XM (1)	bis 5 µm | bis 30 Liter / Min.	75 Liter	55,80 kg	230 V / 1150 W	553 x 883 x 1044 mm	580 102152	5.390,00 €
VITO XL (2)	bis 5 µm | bis 30 Liter / Min.	120 Liter	64,00 kg	230 V / 1150 W	553 x 883 x 1314 mm	580 102874	5.950,00 €

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!





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: 2.910,00 €

Kerntemperaturfühler

mit Magnetkupplung, optional für Hold-o-mat,

Bestell-Nr. 335 BJ997347 Preis: 268,00 €

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: 14.045,00 €



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.



Einschubabstand: 28 mm, Gewicht: 47,50 kg Anschluss: 230 V, Leistung: 1500 W, Abmaße (BxTxH): 600 x 632 x 590 mm,

Bestell-Nr. 389 XEEC-10HS-EPD Preis: 2.640,00 €

Rieber
The mobile kitchen company



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: 5.125,00 €



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: 5.135,00 €

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: 3.365,00 €

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: 4.125,00 €



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: 736,00 €



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: 1.407,00 €



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: 2.334,00 €

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: 1.577,00 €

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: 3.039,00 €

saro



Mikrowelle MW025SELF von Saro

Anzahl Magnetrone: 1, Material: Edelstahl,
Innen: Feste Glaskeramikplatte,
Mikrowellenleistung: 1000 W, Garzeit vorprogrammiert auf 45 Sekunden, Innenbeleuchtung, Praktische Start-Stop-Funktion, Ideal für Selbstbedienung und Buffet,
Gewicht: 16 kg, Inhalt: 25 Liter,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1000 W,
Abmaße (BxTxH): 520 x 456 x 312 mm,

Bestell-Nr. 98 288-1030 Preis: 366,00 €

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: 1.175,00 €



Mikrowelle NE 1880 von Panasonic

wie NE-1840 - siehe oben, 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: 2.601,00 €



SAMSUNG Mikrowelle CM 1099 A von Samsung

Anzahl Magnetrone: 1, Material: Edelstahl, Mikrowellenleistung: 1100 W, 5 Leistungsstufen einstellbar, Einfache Bedienung durch Drehknöpfe, Gewicht: 19 kg, Inhalt: 26 Liter,
Innenmaße (BxTxH): 336 x 349 x 225 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1600 W,
Abmaße (BxTxH): 517 x 412 x 297 mm,

Bestell-Nr. 98 380-1004 Preis: 438,00 €



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: 1.420,00 €



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: 2.431,00 €



SAMSUNG Mikrowelle CM 1089 A von Samsung

digitales Bedienpanel, 4 Leistungsstufen, programmierbare Specihertasten, bis zu 20 Programme, sonst wie CM 1090 - siehe oben,

Bestell-Nr. 98 380-1006 Preis: 451,00 €



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 480/520 x 456 mm,

Bestell-Nr. 335 SA373201 Preis: 2.725,00 €

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

Bestell-Nr. 335 SA373200 Preis: 2.425,00 €



HiLight Salamander Classic Pro

von Salvis, 2 HiLight-Heizkörper mit je 2,3 kW Heizleistung, elektrischer Timer (0-20 Min.),

Bestell-Nr. 335 SA373211 Preis: 2.850,00 €

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

Bestell-Nr. 335 SA373210 Preis: 2.580,00 €



HiLight Salamander Vitesse

von Salvis, von 4 Seiten bestückbar, manueller oder automatischer Betrieb, Timer 0 - 15 Min, 4 Heizstufen, 2 Heizzonen,
Anschluss: 400 V, Leistung: 4,6 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 500 x 772 mm,

Bestell-Nr. 335 SA373105 Preis: 2.920,00 €



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: 414,00 €



Elektro-Salamander „CS 23“

von Weisser, Ein- und Ausschaltung mittels Zeituhr von 0 - 60 Minuten, 3 Höhenstufen, stufenlos regelbare Temperatureinstellung, Spezialheizkörper hinter Glaskeramikplatten, inkl. 1 Grillrost und Auffangschale, GN Größe: 2/3,
Grillfläche (B x T): 355 x 325 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2,4 kW,
Abmaße (BxTxH): 580 x 400 x 280 mm,

Bestell-Nr. 141 80200 Preis: 1.590,00 €

Elektro-Salamander „CS 11“

von Weisser, Ein- und Ausschaltung durch Sensorsteuerung, 2 Höhenstufen, 2 getrennt regelbare Heizzonen, stufenlos regelbare Temperatureinstellung, Spezialheizkörper hinter Glaskeramikplatten, inkl. 1 Grillrost und Auffangschale,
GN Größe: 1/1, Grillfläche (BxT): 530 x 325,
Anschluss: 400 V, Leistung: 4,6 kW,
Abmaße (BxTxH): 700 x 340 x 290 mm,

Bestell-Nr. 141 80210 Preis: 2.450,00 €



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: 1.870,00 €

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: 2.455,00 €

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: 2.655,00 €



Elektro-Salamander Größe 1

von MKN®, mit Strahlungsheizkörpern, 5 Höhenstufen, inkl. 1 Grillrost, Energieregler,
Innen (BxTxH): 546 x 329 x 230 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 3,3 kW,
Abmaße (BxTxH): 800 x 400 x 314 mm,

Bestell-Nr. 270 10028145 Preis: 2.060,00 €

Elektro-Salamander Vario Intelligence (ohne Abb.)

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

Bestell-Nr. 270 10027133 Preis: 3.410,00 €



„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: 2.850,00 €



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: 719,00 €

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 20-2 H

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

Bestell-Nr. 428 542 412 — Preis: 2.925,00 €

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: 2.760,00 €



Fleischsteaker FS

komplett mit Ansteckgetriebe, Edelstahlgehäuse und Steaker-Walzensatz, inkl. Kunststoffstopfer,

Bestell-Nr. 428 542 470 — Preis: 1.840,00 €

	Bestell-Nr.:	Preis:
Untergestell höhenverstellbar f. HU 1020-2H	428 542 012	2.750,00 €
Untergestell FGA für HU 2020-2	428 542 016	940,00 €
Arbeitsgehäuse, kplt. Edelstahl	428 542 024	1.690,00 €
Transportabler Auffangbehälter – TA mit Schüssel 30 L	428 542 160	554,00 €
Schüssel 30L	428 543 126	203,00 €







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:2.665,00 €

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. 428 542 490 — Preis: 3.205,00 €

Fleischwolf 82 mm, FW 82 GSF

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

Bestell-Nr. 428 542 451 — Preis: 1.485,00 €



Schneidaufsatz SAS-SG (1)

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

Bestell-Nr. 428 542 413 — Preis: 1.195,00 €

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: 639,00 €



Scheiben & Zylinder für HU 1020

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gegenhalter GH-E Edelstahl	428 542 392	214,00 €
Rotor RT-E Edelstahl	428 542 391	157,00 €
Reibzylinder 3 mm	428 542 144	129,00 €
Rohkostzylinder 4 mm	428 542 522	177,00 €
Reibekuchenzylinder 2 x 2 mm	428 542 525	177,00 €
Passier- und Pürierzylinder 2 mm	428 542 541	165,00 €
Verstellbare Messerscheibe 0 bis 8 mm	428 542 315	512,00 €
Sichelmesserscheibe 4 mm	428 542 326	277,00 €
Streifen-Schneidscheibe 3,5 x 3,5 mm	428 542 357	446,00 €
Würfelschneideinrichtung komplett INOX, 10 x 10 x 10 mm	428 542 382	1.900,00 €



Gemüseschneidervorsatz UGS

bestehend aus Schneidgehäuse und Deckel, Edelstahl,

Bestell-Nr. 428 542 810 Preis: 858,00 €



Passier- und Reibaufsatz

Zubehör für UGS,

Bestell-Nr. 428 542 855 Preis: 557,00 €



Gourmetdeckel GD

Zubehör für UGS,

Bestell-Nr. 428 542 857 Preis: 880,00 €



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: 1.315,00 €

Küchenmaschine SUPRA 6e

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

Bestell-Nr. 428 542 800 Preis: 1.445,00 €





Cutteraufsatz CA 35

zum Grobhacken, Emulgieren, Kneten, usw.

Bestell-Nr. 428 542 896 Preis: 1.275,00 €



Salat- und Streifenschneider

mit Sicherheitsschaltung,

Bestell-Nr. 428 542 875 Preis: 1.950,00 €



Steaker

mit Sicherheitsschaltung,

Bestell-Nr. 428 542 890 Preis: 1.840,00 €



Fleischwolf

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

Bestell-Nr. 428 542 871 Preis: 669,00 €

Gemüseschneider GVM 210

Einzweckmaschine

Edelstahlgehäuse, abnehmbarer Edelstahlgemüseschneidvorsatz, Sicherheitsabschaltung, Abschaltautomatik, 2 Geschwindigkeiten 280 und 560 U/min., starker durchzugskräftiger Motor mit Getriebe, optimales Schnittergebnis, für den Dauereinsatz geeignet, Anschluss: 400 V, Leistung: 750 / 950 W, Abmaße (BxTxH): 304 x 515 x 590 mm,

Bestell-Nr. 428 542 940 Preis: 2.065,00 €



Zubehör für GVM + SUPRA (Scheiben + WSE)

	Bestell-Nr.:	Preis:
verstellbare Messerscheibe 0 - 8 mm	428 542 820	258,00 €
Buntschnittscheibe 4 mm	428 542 819	152,00 €
Streifen-Schneidscheibe 2,5 x 2,5 mm	428 542 823	198,00 €
Reibscheibe 4 mm	428 542 831	114,00 €
Rohkostscheibe 3 mm	428 542 836	115,00 €
Rohkostscheibe 4 mm	428 542 837	115,00 €
Schnitzelscheibe geschärft 6 mm	428 542 838	115,00 €
Karkoffelreibscheibe 3 x 3 x 5 mm	428 541 841	115,00 €
Grundträger-Einsatz	428 543 729	119,00 €
Würfelschneideinrichtung 10 x 10 kplt. nur mit Grundträger-Einsatz	428 542 847	534,00 €
Passiereinrichtung 3 mm, nur mit Grundträger-Einsatz	428 542 864	367,00 €

Zubehör für Gourmetdeckel GD

	Bestell-Nr.:	Preis:
Waffelscheibe WAS 4 mm	428 542 858	198,00 €
Waffelscheibe WAS 6 mm	428 542 859	198,00 €
Würfelscheibe WS 2,5 x 2,5 x 2,5 mm	428 542 872	209,00 €
Würfelscheibe WS 3,5 x 3,5 x 3,5 mm	428 542 873	209,00 €
Würfelscheibe WS 5,0 x 5,0 x 5,0 mm	428 542 874	209,00 €





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	1.190,00 €
Teddy AW R 5 (grau)	137 1500604	1.190,00 €
Teddy AW R 5 (weiß)	137 1500602	1.190,00 €
Teddy AW R 5 (schwarz)	137 1500603	1.190,00 €



AW R 10 Tischgerät, komplett in Edelstahl, Abstreifer serienmäßig



„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*	51,00 kg	393 x 602 x 639 mm	137 301 000 000	2.990,00 €
AW R 20.2 „Kodiak“*	72,00 kg	582 x 708 x 787 mm	137 302 000 100	4.130,00 €
AW R 10	63,00 kg	558 x 622 x 1200 mm	137 301 100 000	3.330,00 €
AW R 20.2 „Kodiak“	165,00 kg	629 x 770 x 1292 mm	137 302 100 100	4.750,00 €

*Tischgerät



Knollenwasch- und Schälmaschine AW K 8.3 und AW K 15.3

mit Messerschnitt-Lochschälscheiben, Sicherheitsabschaltung, Wasser-Einspar-Regelung, variable Schälzeiten, Schonentleerung, Standard Schalenauslauf links, inkl. Wendeflügel und Stützscheibe, Ausgerüstet mit Messerschnitt-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 540 x 870 mm / 664 x 592 x 934 mm
Anschluss: 400 V, Leistung: 550 W,

	Bestell-Nr.:	Preis:
AW K 8.3	137 408 300 000	5.820,00 €
AW K 15.3	137 415 300 000	6.990,00 €





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 75.2 148 kg / 137 kg,
Abmaße (BxTxH): SWA 60.2 / SWA 75.2 715 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	8.950,00 €
SWA 75.2	137 207 600 000	9.550,00 €



Misch- und Mengmaschinen AW MI 30 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 30: Schüsselvolumen 30 l, Abmaße (BxTxH): 580 x 820 x 1000/1150 mm, Gewicht (1/2 Motoren): 68/75 kg, Anschluss: 400 V, Leistung: 430 W,

	Bestell-Nr.:	Preis:
AW MI 30 (1 Motor)	137 540 000 000	3.690,00 €
AW MI 30 (2 Motoren)	137 540 100 000	4.720,00 €

AW MI 65: Schüsselvolumen 65 l, Abmaße (BxTxH): 680 x 960 x 1080/1350 mm, Gewicht (1/2 Motoren): 78/89 kg, Anschluss: 400 V, Leistung: 500 W,

	Bestell-Nr.:	Preis:
AW MI 65 (1 Motor)	137 541 000 000	4.100,00 €
AW MI 65 (2 Motoren)	137 541 100 000	5.125,00 €



Mehrzweck-Küchenmaschine M 4

Antriebsmaschine mit Sicherheitsabschaltung, 2 Geschwindigkeitsstufen wählbar, Geräteaufsteck-kupplung mit Schnellspanneinrichtung, 60 Grad kippbarer Antrieb zum Passieren und Pürieren,
Gewicht: 42,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 500 / 700 W,
Abmaße (BxTxH): 611 x 314,5 x 536 mm,

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



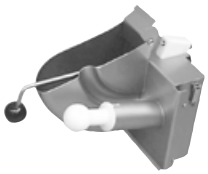
Gemüseschneider „Cutty" G 5.1

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: 2.000,00 €

Zubehör für Mehrzweck-Küchenmaschine M 4

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



Schneideaufsatz M 4

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

Bestell-Nr. 137 104 018 000 — Preis: 760,00 €



Schrägschnittaufsatz M 4

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

Bestell-Nr. 137 104 019 000 — Preis: 460,00 €

Weiteres Zubehör M 4

	Bestell-Nr.:	Preis:
Universalgrundgerät	137 561 000 0311	315,00 €
Bogenmesserscheibe Edelstahl, verstellbar, 2-flügelig, 0 - 5 mm	137 561 000 0352	380,00 €
Sichelmesserscheibe Edelstahl, 4 mm	137 561 000 0360	295,00 €
Streifenschneidescheibe Juliennes Edelstahl, 2 x 2 mm	137 561 000 0362	375,00 €
Würfelschneider komplett 11 x 11 x 10 mm	137 103 250 100	925,00 €



Planeten- Rühr-, Schlag- und Knetwerk M 4

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 4

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: 730,00 €

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: 295,00 €

Weiteres Zubehör „Cutty" G 5.1

	Bestell-Nr.:	Preis:
Bogenmesserscheibe Edelstahl, verstellbar, 0 - 5 mm, 2-flügelig	137 561 000 0352	380,00 €
Streifenschneidscheibe Juliennes Edelstahl, 2 mm	137 561 000 0362	375,00 €
Grundträgerscheibe Edelstahl, für Scheiben Nr. 371-382 unbedingt erforderlich	137 568 000 0370	185,00 €
Rohkostscheibe Edelstahl, 3 mm, hand geschärft	137 561 000 0371	100,00 €
Reibescheibe Edelstahl, 3 mm	137 561 000 0375	50,00 €
Würfelschneider komplett, Edelstahl, 11 x 11 x 10 mm	137 105 049 100	925,00 €





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

Mehrzweck-Küchenmaschine M 50

2 Arbeitsgeschwindigkeiten, Motorschutzschalter, Gehäuse Edelstahl, mit Sicherheitsabschaltung, Anschluss: 400 V, Leistung: 1400 / 1800 W, Abmaße (BxTxH): 650 x 310 x 367 mm,

Bestell-Nr. 137 150 000 000 — Preis: 2.910,00 €

Fahrgestell M 50

Edelstahl, auf 4 Rollen, gebremst,

Bestell-Nr. 137 566 000 0140 — Preis: 1.110,00 €

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: 1.585,00 €

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: 1.890,00 €



Schneideaufsatz M 50*

Edelstahl, mit Sicherheitsabschaltung und Stopfern,

Bestell-Nr. 137 130 019 000 — Preis: 1.350,00 €

	Bestell-Nr.:	Preis:
Bogenmesserscheibe verstellbar 0 bis 5 mm, Edelstahl	137 130 020 000	575,00 €
Streifenschneidscheibe Juliennes 3 mm, Edelstahl	137 565 000 0363	535,00 €
Rohkostscheibe Edelstahl, 3 mm, einzeln geschärft	137 565 100 0373	350,00 €
Schnitzelscheibe Edelstahl, 6 mm einzeln geschärft	137 565 100 0376	340,00 €
Reibescheibe Edelstahl, 2 mm	137 565 100 0371	310,00 €



Zylinderaufsatz M 50*

Edelstahl, mit Sicherheitsabschaltung, ohne Resteauswurf,

Bestell-Nr. 137 566 000 0725 — Preis: 745,00 €

	Bestell-Nr.:	Preis:
Flügel Edelstahl, hochglanzpoliert	137 553 100 0330	165,00 €
Schnitzelzylinder fein 6 mm, einzeln geschärft, Edelstahl	137 130 070 334	200,00 €
Reibezylinder fein 3 mm, Edelstahl	137 130 070 332	180,00 €

*Achtung: Universalgrundgerät nicht im Lieferumfang enthalten.



Zweikammeraufsatz M 50*

Edelstahl, mit Sicherheitsabschaltung,

Bestell-Nr. 137 566 000 0780 — Preis: 720,00 €

	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	2.215,00 €
Sichelmesserscheibe Edelstahl, 4 mm	137 565 000 0384	370,00 €



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: 2.950,00 €



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: 1.620,00 €



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: 306,00 €

Hamburgermaschine BT 13

Für Hamburger Abmessungen: Ø 130 cm, sonst wie BT 10 - siehe oben,

Bestell-Nr. 156 BKXBBT130000000000 Preis: 324,00 €



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: 693,00 €

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: 801,00 €



Fleischwolf TS 8E

In den Farben rot und grau lieferbar, Profi-Fleischwölfe, ideal für kleine Restaurantbetriebe und Trattorias.
Leistung/h.: 50/80 kg/h
Gewicht: 13 kg
Abmaße (BxTxH): 170 x 210 x 380 mm,
Anschluss: 230 V / 400 V, Leistung: 500/600 W,

Bestell-Nr. 156 BKWTTS080110000000 Preis: 935,00 €



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: 1.320,00 €



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: 1.935,00 €



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: 3.310,00 €

1



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

DMX 160/190

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

Bestell-Nr. DMX 160: 450 MX050	Preis: 151,00 €
Bestell-Nr. DMX 190: 450 MX090	Preis: 213,00 €

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: 261,00 €
Bestell-Nr. Nomad 190: 450 MX140	Preis: 302,00 €

Zubehör für Dynamix und Nomad

	Bestell-Nr.:	Preis:
Rührbesen	450 AC516	126,00 €
Pürierstab	450 AC517	171,00 €
Turbo-Blender	450 AC560	138,00 €
Kutter	450 AC518	183,00 €



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 MX21	Preis: 385,00 €

Als Zubehör erhältlich: Rührbesen, Turbo-Blender (für feinste Emulsionen), Pürierstab (für Püree aus frischen Kartoffeln), Kutter.



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: 458,00 €

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	665,00 €

Als Zubehör erhältlich: Standard-Mixstab (Stablänge 500 mm oder 300 mm), 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	256,00 €
Pürierstab Master	450 AC004	461,00 €
Turbo-Blender 410 mm	450 AC070	349,00 €



„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: 1.155,00 €

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: 1.350,00 €



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	3.790,00 €
Gigamix XS Turbo einphasig	450 TB120.2	4.045,00 €

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!




Dynamic Gigamix direkt im Kochkessel einsetzbar


Dynamic Gigamix mit Kesselabsaugung

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	6.360,00 €
Gigamix 460-500 DZR	450 TB002	8.090,00 €

Auf Anfrage auch als niedrige Version mit gesenkter Achse oder Version Plus lieferbar.
Als Zubehör erhältlich: Turbo-Blender, Rührbesen, Pürierwerkzeug, Kesselabsaugung/Portionierung.





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. Je nach Modell mit einer Geschwindigkeit (1V), zwei Geschwindigkeiten (2V) oder variabler Geschwindigkeit (VV) und LED-Anzeige, Pulsfunktion, Rückwärtslauf, Timer oder Stoppuhr. Als Gemüsescheider 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	1.565,00 €
Gemüseschneider 2V	Drehzahl: 320 und 640 U/min, Leistung: 1100 W	450 CL110	1.900,00 €
Gemüseschneider VV	mit LED- Anzeige, Drehzahl: 320 und 720 U/min, Leistung: 1100 W, Funktion: Puls, Geschwindigkeit: 5 Stufen	450 CL121	2.140,00 €
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	1.825,00 €
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	2.165,00 €
Kombination VV	Drehzahl Gemüseschneider: 320 bis 720 U/min, Drehzahl Kutter: 350 bis 3500 U/min, Leistung: 1100 W, Funktion: Puls & Rückwärts	450 CL322	2.845,00 €

1



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 A 150 047 Preis: 1.345,00 €



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 A 150 0507 Preis: 1.115,00 €



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: 666,00 €

Bartscher



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: 765,00 €



Scheibensortiment und Zubehör für Gemüseschneider GMS550

	Bestell-Nr.:	Preis:
Stäbchenscheibe 4 mm	24 120 312	72,00 €
Raspelscheibe 5 mm	24 120 314	45,00 €
Raspelscheibe 7 mm	24 120 315	45,00 €
Schneidscheibe für Scheiben 2 mm	24 120 307	45,00 €
Schneidscheibe für Scheiben 8 mm	24 120 309	54,00 €
Schneidscheibe für Scheiben 10 mm	24 120 310	54,00 €
Scheibenständer (leer, max. 10-18 Scheiben)	24 A120 255	27,00 €

Krefft



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: 3.095,00 €





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: 304,00 €

Reduktionsset (2)

für PR 21-S und PR 21-ST, 10 Liter Edelstahlkessel incl. 3 Werkzeuge,

Bestell-Nr. 182 844 312 Preis: 787,00 €

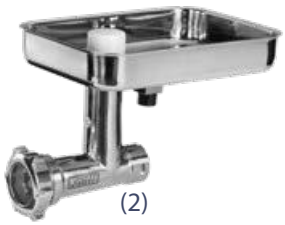


Planeten- Rühr- und Knetmaschine PR 8-T

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: 1.120,00 €

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!





Küchenmaschine - Antriebseinheit KU 3-1 (1)

Mit elektronischer Drehzahlregelung, doppelter Sicherheitsabschaltung gem. EN Vorschrift. Stabiles und standfestes Gehäuse aus CNS, NOT-AUS-Schlagschalter, Timer und GS-Zeichen.
Anschluss: 230 V, 0,37 kW
Maße: 260 x 420 x 480,

Bestell-Nr. 182 540 150 — Preis: 1.620,00 €

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: 534,00 €

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: 832,00 €



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, GS-Zeichen. Gewicht: 23,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 750 W,
Abmaße (BxTxH): 240 x 610 x 480 mm,

Bestell-Nr. 182 541 903 — Preis: 1.755,00 €



Scheibensortiment für Gemüseschneider G11	Bestell-Nr.:	Preis:
Sichelmesserscheibe teflonbeschichtet, verstellbar 0-10 mm, Schnittstärken-Einrastung, Einstell-Ableseskala	182 541 920	243,00 €
Scheibenschneidscheibe* 9 mm teflonbeschichtet	182 541 925	120,00 €
Feinschnittscheibe FS 10 teflonbeschichtet, verstellbare Ausführung, senkrechtes Messer (Abstand 4 mm), waagerechter Messerbalken 0-10 mm einstellbar, Schnittstärke-Einrastung, Einstell-Ableseskala	182 541 930	279,00 €
Raspelscheibe RS 30 Lochdurchmesser 3,0 mm	182 541 936	106,00 €
Würfelgatter 8/10 teflonbeschichtet, Messerabstände 8 x 8 mm und 10 x 10 mm, nur mit Scheibenschneidscheibe* verwendbar!	182 541 945	207,00 €





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: 1.225,00 €



Antriebseinheit KS 22-1 (1) (Edelstahl)

leistungsstarker Antrieb, speziell für die Be- und Verarbeitung von Fleischprodukten, schweres, stabiles und standfestes Hochsockelgehäuse, Sicherheitsabschaltung gemäß EN, Motorschutzschalter, Anschlusskabel mit Stecker, Gewicht: 28,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1500 W,
Abmaße (BxTxH): 360 x 300 x 390 mm,

Bestell-Nr. 182 542 000 — Preis: 1.475,00 €

Fleischwolfvorsatz W 110 KN (2) (Edelstahlausführung)

incl. 3-fach-Schneidsatz, System Unger 82, Leistung bis ca. 300 kg/h, gegen Mehrpreis 5-fach Schneidsatz

Bestell-Nr. 182 542 300 — Preis: 808,00 €

Gehäuse GHKS (3)

Leergehäuse zum Einsatz eines Fleischmürbers, Steaker oder Streifenschneiders, zur Verwendung an der Antriebseinheit KS 22-1,

Bestell-Nr. 182 542 110 — Preis: 519,00 €



Zubehör für KS 22-1 aus lebensmittelechtem Kunststoff, für Gehäuse GHKS	Bestell-Nr.:	Preis:
Fleischmürber mit verstellbaren Walzen	182 542 200	597,00 €
Steakereinsatz	182 542 220	790,00 €
Streifenschneider, Streifenbreite 3 mm, 2 Messerwellen	182 542 236	1.040,00 €
Streifenschneider, Streifenbreite 7 mm, 2 Messerwellen	182 542 250	960,00 €
Streifenschneider, Streifenbreite 10 mm, 2 Messerwellen	182 542 260	879,00 €

weitere Streifenbreiten auf Anfrage!







Mixaufsätze für die Mixer der KM-Serie - komplett mit Messerkopf und Kugellager,

Inhalt: 4,00 Liter, Material: Edelstahl,
Bestell-Nr. 13 45367 Preis: 468,00 €

Inhalt: 4,00 Liter, Material: Polycarbonat,
Bestell-Nr. 13 45368 Preis: 325,00 €

Inhalt: 2,00 Liter, Material: Edelstahl,
Bestell-Nr. 13 45369 Preis: 314,00 €

Inhalt: 2,00 Liter, Material: Polycarbonat,
Bestell-Nr. 13 45370 Preis: 178,00 €

Mixer KM 4 S Motorblock

stufenlose Drehzahlregulierung, Material: Edelstahl,
Anschluss: 230 V, Leistung: 900 W, 1000 - 15000 U/min ohne Aufsatz,
Bestell-Nr. 13 45387 Preis: 774,00 €



EMA-55 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: 585,00 €



Gemüseschneider KG 201

Geschwindigkeit 300 Umdrehungen/Minute,
Material: Edelstahl, Gewicht: 25,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 750 W,
Abmaße (BxTxH): 240 x 520 x 630 mm,
Bestell-Nr. 13 45600 Preis: 1.660,00 €

Gemüseschneider KG 203

Geschwindigkeit 250/350 oder 450 Umdrehungen/Minute,
Material: Edelstahl, Gewicht: 25,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 650 W,
Abmaße (BxTxH): 240 x 520 x 630 mm,
Bestell-Nr. 13 45601 Preis: 2.060,00 €





EMA Zubehör

	Bestell-Nr.:	Preis:
EMA-Stab 350 mm	13 47055	265,00 €
EMA-Stab 400 mm	13 47056	284,00 €
EMA-Stab 500 mm	13 47057	294,00 €
Mixstab 350 mm	13 47050	193,00 €
Mixstab 400 mm	13 47051	225,00 €
Mixstab 500 mm	13 47052	234,00 €
Kesselhalterung	13 45744	201,00 €



Messerscheiben für Gemüseschneider KG

	Bestell-Nr.:	Preis:
Feinschnittscheibe 2 mm	13 45438	108,00 €
Feinschnittscheibe 4 mm	13 45440	108,00 €
Feinschnittscheibe 6 mm	13 45442	108,00 €
Verstellbare Messerscheibe 1-6 mm	13 45443	390,00 €
Wellenschnittscheibe 4,0mm	13 45444	108,00 €
Julienne-Streifenscheibe 2,2 x 2,2 mm	13 46266	174,00 €
Julienne-Streifenscheibe 4x4 mm	13 46275	174,00 €
Würfelgitter 10 x 10 (mit 10mm Schneidscheibe)	13 46269	551,00 €
Würfelgitter 15 x 15 (mit 10mm Schneidscheibe)	13 46272	561,00 €
Raffelscheibe 2 mm	13 45454	105,00 €
Raffelscheibe 4 mm	13 45456	105,00 €
Raffelscheibe 6 mm	13 45457	105,00 €

ROTOR

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: 608,00 €

Rotor Küchenmixer Gastronom GK 900 (2)

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: 902,00 €



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,

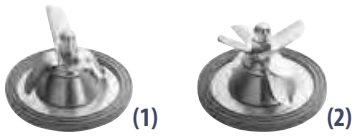
Bestell-Nr. 428 1227 002 Preis: 995,00 €



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	351,00 €
Mixbecher Edelstahl 4 Liter	428 1123 084	522,00 €
Mixbecher Kunststoff 2 Liter	428 1123 064	172,00 €
Mixbecher Kunststoff 4 Liter	428 1123 074	351,00 €


(1) (2)

Messerköpfe für Küchenmixer Gastronom GK und RBB Pro

Bar Blender (1)	428 1125 130	76,00 €
Spezial / Diät / Labor (2)	428 1121 304	96,00 €


(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: 446,00 €

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: 1.155,00 €



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: 2.620,00 €



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: 1.580,00 €

1

Pacojet 3D

Neue Funktionen:
- Einstellen der Pacossier®-Intensität
- Programmierbare automatische Wiederholfunktion
- Wählbare Überdruckfunktion mit automatischer Entlüftung
- Verarbeitungsstufen für das Pacojet Coupe Set PLUS
- Revolutionäres Verschlusssystem für den Pacossier®-Flügel „Standard-PLUS“ und „Gold-PLUS“
- Vernetzung mit der Pacojet App

Bewährte Funktionen:
- Einfache Bedienung mit digitalem Display
- Menügenaue Portionierung: Präzise Verarbeitung der Pacossier®-Becherinhalte je nach Bedarf komplett, in bis zu 10 einzelne, kalibrierte Portionen oder sogar in Zehntelportionen
- Kontroll- und Schutzfunktion bei überfülltem Pacossier®-Becher
- Displaygeführte, einfache und hygienische Reinigung des Lebensmittelbereiches
- Portionszähler zur Kontrolle der Gesamtleistung
- Bürstenloser Motor mit fünfjähriger Sondergarantie nach Registrierung innerhalb von 4 Wochen

Lieferung inkl. 2 Chromstahl Pacossier®-Becher mit Deckel, 1 Kunststoff Schutzbecher, 1 Spritzschutz, 1 Pacossier®-Flügel „Standard-PLUS“, 1 Spüleinsatz, 1 Becherdichtung, 1 Reinigungseinsatz, 1 Spatel, 1 Pacojet 3D Rezeptbuch, Pacojet QR-Code Etiketten, 1 Bedienungsanleitung



Technische Daten:

Gewicht:	14,6 kg
Pacossier®-Becher-Kapazität:	1,2 l (H: 135 mm, Ø 130 mm)
Maximales Füllvolumen:	0,8 l = ca. 10 Portionen
Ideale Pacossier®-Temperatur:	–18 °C bis –23 °C
Überdruck:	ca. 1 bar
Abmessungen (BxTxH):	182 x 360 x 498 mm,
Anschluss / Leistung:	220 – 240 V / 50 – 60 Hz / 950 W 100 – 120 V / 50 – 60 Hz / 950 W

Bestell-Nr.: 563 18206 — Preis auf Anfrage



Pacojet Junior (in blau oder orange)

Funktionen:
- Leicht verständliche Bedienung per Tastendisplay
- Menügenaue Portionierung: Verarbeitung der Becherinhalte komplett oder unterteilt auf bis zu zehn Einzelportionen pro Becher
- Stromsparende Standby-Funktion
- Kontroll- und Schutzfunktion für überfüllte Becher
- Manuelle Entlüftung via Schieber
- Einfache und hygienische Reinigung mittels mitgeliefertem Zubehör

Lieferung inkl. 1 Pacossier®-Becher mit Deckel, 1 Schutzbecher, 1 Spritzschutz, 1 Pacossier®-Flügel „Standard“, 1 Spüleinsatz, 1 Becherdichtung, 1 Reinigungseinsatz, 1 Rezeptflyer, 1 Bedienungsanleitung

Technische Daten:

Gewicht:	12,9 kg
Pacossier®-Becher-Kapazität:	1,2 l (H: 135 mm, Ø 130 mm)
Maximales Füllvolumen:	0,8 l = ca. 10 Portionen
Ideale Pacossier®-Temperatur:	–18 °C bis –23 °C
Überdruck:	ca. 1 bar
Abmessungen (BxTxH):	182 x 360 x 498 mm,
Anschluss / Leistung:	220 – 240 V / 50 Hz / 1000 W 220 V / 60 Hz / 1000 W

Pacojet Junior blau	Bestell-Nr.: 563 18204	Preis: 2.995,00 €
Pacojet Junior orange	Bestell-Nr.: 563 18205	Preis: 2.995,00 €

Pacojet Coupe Set (für Pacojet 2) und Pacojet Coupe Set PLUS (für Pacojet 3D & Pacojet 2 Plus)

Erweiterung der Verarbeitungsmöglichkeiten von Pacojet auf frische, nicht gefrorene Lebensmittel: z. B. rohes/gekochtes Fleisch, Fisch, Kräuter, Gewürze, Gemüse, Obst, Eier, Sahne usw. Arbeiten ohne Wärmeübertragung

- Schlagscheibe: Für Sahne und Eiweiß, Früchtecremes, Milchshakes u.v.m.
- 2-Klingen-Messer: Für grob Gehacktes wie Kräuter, Gemüse, Fleisch/Fisch (z.B. Tartar)
- 4-Klingen-Messer: Für feine Texturen: Farcen, Pürees, Mousses (z.B. Terrinen, Pasteten)
- Messerzange: Zum sicheren Montieren der extrem scharfen Klingen-Messer

Coupe Set	Bestell-Nr.: 563 42597	Preis: 298,00 €
Coupe Set PLUS	Bestell-Nr.: 563 45242	Preis: 298,00 €



Pacojet 2

Funktionen:
- Leicht verständliche Bedienung per Touchscreen
- Menügenaue Portionierung: präzise Verarbeitung der Becherinhalte je nach Bedarf komplett, in bis zu 10 einzelne, kalibrierte Portionen oder sogar in Zehntelportionen
- Wählbare Überdruckfunktion mit automatischer Entlüftung
- Kontroll- und Schutzfunktion bei überfülltem Becher
- Programmierbare Benutzereinstellungen
- Displaygeführte, einfache und hygienische Reinigung des Lebensmittelbereiches
- Portionszähler zur Kontrolle der Gesamtleistung
- Bürstenloser Motor mit fünfjähriger Sondergarantie nach Registrierung

Lieferung inkl. 2 Pacossier®-Becher mit Deckel, 1 Schutzbecher, 1 Spritzschutz, 1 Pacossier®-Flügel „Standard“, 1 Spüleinsatz, 1 Becherdichtung, 1 Reinigungseinsatz, 1 Spatel, 1 internationales Rezeptbuch, 1 Bedienungsanleitung

Technische Daten:

Gewicht:	15,7 kg
Pacossier®-Becher-Kapazität:	1,2 l (H: 135 mm, Ø 130 mm)
Maximales Füllvolumen:	0,8 l = ca. 10 Portionen
Ideale Pacossier®-Temperatur:	–18 °C bis –23 °C
Überdruck:	ca. 1 bar
Abmessungen (BxTxH):	182 x 360 x 498 mm,
Anschluss / Leistung:	220 – 240 V / 50 – 60 Hz / 950 W 90 – 120 V / 50 – 60 Hz / 950 W

Bestell-Nr.: 563 18202 — Preis: 4.650,00 €

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!



R2



R4

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	1.035,00 €
Tischkutter R4	4,5 Liter	1500/3000	17,00 kg	400 V / 900 W	225 x 305 x 440 mm	304 22437	1.745,00 €
Tischkutter R6	7 Liter	1500/3000	24,80 kg	400 V / 1300 W	280 x 350 x 520 mm	304 24314	2.780,00 €
Tischkutter R4 V.V.	4,5 Liter	300 - 3500*	17,00 kg	230 V / 1000 W	225 x 305 x 460 mm	304 22411	2.190,00 €
Tischkutter R6 V.V.	7 Liter	300 - 3500*	25,70 kg	230 V / 1500 W	280 x 350 x 520 mm	304 24304	3.255,00 €

*stufenlose Drehzahlregulierung



4 V.V.



5 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	1.535,00 €
Blixer 3	3,7 Liter	3000	12,00 kg	230 V / 750 W	240 x 305 x 445 mm	304 33197	1.715,00 €
Blixer 4	4,5 Liter	1500/3000	14,00 kg	400 V / 1000 W	240 x 305 x 445 mm	304 33215	1.855,00 €
Blixer 4 V.V.	4,5 Liter	300 - 3500*	16,00 kg	230 V / 1100 W	242 x 332 x 479 mm	304 33280	2.285,00 €
Blixer 5 V.V.	5,5 Liter	300 - 3500*	25,00 kg	230 V / 1400 W	280 x 350 x 500 mm	304 33171	3.060,00 €
Blixer 6 V.V.	7 Liter	300 - 3500*	26,30 kg	230 V / 1500 W	280 x 350 x 535 mm	304 33155	3.610,00 €

*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: 2.755,00 €





Zusätzliches Zubehör für Robot Cook®

Schüssel komplett	304 39854	836,00 €
gekerbtes Messer (Mixer-Funktion)	304 39691	139,00 €
glattes Messer (Kutter-Funktion)	304 49691	139,00 €



ESGE-Zauberstab® G 200 Gastro von ESGE

Eintauchtiefe 290 mm, für bis zu 20 Liter Flüssigkeit,
12.000/17.000 U/Min. zweistufig, inkl. Multimesser,
Farbe: anthrazit, weiß,
Abmaße (ØxH): 72 x 395 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 200 W,

Bestell-Nr. 151 90860 — Preis: 189,00 €



ESGE-Zauberstab® G 350 Gastro von ESGE

Eintauchtiefe 390 mm, 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: 259,00 €



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: 2.271,00 €



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: 2.518,00 €



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: 2.812,00 €



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: 3.796,00 €



iSi Thermo XPress Whip 1 Liter

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 1805 Preis: 296,70 €



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 - hilft HACCP Anforderungen zu erfüllen,

0,5 Liter - inkl. 3 Tüllen Abmaße (ØxH): 80 x 290 mm,

Bestell-Nr. 171 1603 Preis: 122,90 €

1 Liter - inkl. 3 Tüllen Abmaße (ØxH): 95 x 300 mm,

Bestell-Nr. 171 1703 Preis: 132,20 €



Desinfektionsreiniger Mikroclean

für Sahnemaschinen von Mussana, 4 x 1 Liter, inkl. Dosierhilfe,

Bestell-Nr. 363 10000110 Preis: 39,80 €



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: 80,40 €



Sahnekapseln per 24 Stück

für isi Gourmet Whip PLUS,

Bestell-Nr. 171 0724 Preis: 14,40 €



Sodakapseln per 10 Stück

für alle isi Sodamaker geeignet,

Bestell-Nr. 171 0004 Preis: 4,50 €

Sahnekapseln per 10 Stück

für isi Gourmet Whip PLUS,

Bestell-Nr. 171 0702 Preis: 6,00 €

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!



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



Die beschriebenen Eigenschaften haben die Maschinen von Henkelman auf Seite 78.

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



Vakuumiertischgerät Jumbo 30 / 35

Kompakte Vakuumverpackungsmaschine für ein professionelles Ergebnis, Sensorsteuerung, Einlegeplatten,
Schweißleiste (L): 350 mm,
Pumpenkapazität: 8 / 16 m³/h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 550 W,
Kammermaße (LxBxH): 370 x 350 x 150 mm,
Abmaße (LxBxH): 554 x 450 x 405 mm,

Bestell-Nr. 642 Jumbo 30	Preis: 1.925,00 €
Bestell-Nr. 642 Jumbo 35	Preis: 2.170,00 €



Vakuumiertischgerät Jumbo 42

Weltweit beliebtestes Tischmodell,
Sensorsteuerung, Einlegeplatten,
Schweißleiste (L): 420 mm,
Pumpenkapazität: 16 m³/h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 550 W,
Kammermaße (LxBxH): 370 x 420 x 180 mm,
Abmaße (LxBxH): 528 x 493 x 440 mm,

Bestell-Nr. 642 Jumbo 42	Preis: 2.390,00 €



Vakuumiertischgerät Jumbo 42XL / XXL

Eines der größeren Jumbo Tischmodelle mit mehr Platz in der Vakuumkammer, Sensorsteuerung, Einlegeplatten,
Schweißleiste (L): 420 mm,
Pumpenkapazität: 16 / 21 m³/h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 550 W,
Kammermaße (LxBxH): 460 x 420 x 180 mm,
Abmaße (LxBxH): 616 x 493 x 440 mm,

Bestell-Nr. 642 Jumbo 42XL	Preis: 2.745,00 €
Bestell-Nr. 642 Jumbo 42 XXL	Preis: 2.990,00 €



Vakuumiertischgerät Boxer 42

Weltweit beliebtestes Boxer-Tischmodell,
Sensorsteuerung, Einlegeplatten,
Schweißleiste (L): 420 mm,
Pumpenkapazität: 21 m³/h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1,0 kW,
Kammermaße (LxBxH): 370 x 420 x 180 mm,
Abmaße (LxBxH):528 x 493 x 440 mm,

Bestell-Nr. 642 Boxer 42	Preis: 2.870,00 €



Vakuumiertischgerät Boxer 42XL

Massives Tischmodell mit maximaler Pumpenkapazität,
Sensorsteuerung, Einlegeplatten,
Schweißleiste (L): 420 mm,
Pumpenkapazität: 21 m³/h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1,0 kW,
Kammermaße (LxBxH): 460 x 420 x 180 mm,
Abmaße (LxBxH): 616 x 493 x 440 mm,

Bestell-Nr. 642 Boxer 42XL	Preis: 3.285,00 €



Vakuumiertischgerät Boxer 52

Effizientes Tischmodell mit 2 Schweißleiste für lange Produkte,
Sensorsteuerung, Einlegeplatten,
Schweißleiste (L): 2 x 410 mm,
Pumpenkapazität: 21 m³/h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1,0 kW,
Kammermaße (LxBxH): 410 x 520 x 180 mm,
Abmaße (LxBxH): 528 x 698 x 440 mm,

Bestell-Nr. 642 Boxer 52	Preis: 3.570,00 €



Vakuumiertischgerät Neo 42

Revolutionäres Design, funktionale Vakuumverpackungsmaschine, Appsteuerung, Einlegeplatten,
Schweißleiste (L): 420 mm,
Pumpenkapazität: 21 m³/h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1,0 kW,
Kammermaße (LxBxH): 370 x 420 x 180 mm,
Abmaße (LxBxH): 544 x 499 x 461 mm,

Bestell-Nr. 642 Neo 42	Preis: 2.880,00 €



Vakuumierstandgerät Marlin 52

Standmodell-Vakuumverpackungsmaschine ,
Sensorsteuerung, Einlegeplatten,
Schweißleiste (L): 2 x 520 mm,
Kapazität Dauerlaufpumpe: 63 m³/h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 3,5 kW,
Kammermaße (LxBxH): 520 x 500 x 200 mm,
Abmaße (LxBxH): 710 x 695 x 1025 mm,

Bestell-Nr. 642 Marlin 52	Preis: 5.055,00 €



Vakuumierstandgerät Polar 2-40

Industrielle Polar Doppelkammermaschine,
Sensorsteuerung, Einlegeplatten,
Schweißleiste (L): 2 x 620 mm,
Kapazität Dauerlaufpumpe: 63 m³/h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 4,5 kW,
Kammermaße (LxBxH): 400 x 620 x 240 mm,
Abmaße (LxBxH): 819 x 1490 x 1344 mm,

Bestell-Nr. 642 Polar 2-40	Preis: 10.020,00 €

VAMA
The solution for vacuum packaging

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

Standardausstattung:

- pneumatische Siegelung
- Schnellstopptaste
- Kammer und Gehäuse aus Edelstahl
- elektronisch gesteuerte Trennversiegelung mit Abkühlung
- manueller Unterbrechungsschalter
- serienmäßige Doppelversiegelung
- Ölwechselanzeige
- Serviceprogramm
- Einlegeplatten zur Höhenverstellung

Zusatzausstattung auf Wunsch:

- Schutzgaseinrichtung, Verschleißteile-Set, Untergestelle
- Schrägeinsatz für flüssiges Verpackungsgut
- ZS 21 Steuerung mit 20 Programmspeichern
- verschiedene Pumpen – Busch oder Becker,
- Green-Vac-System



Vakuumiertischgerät VacBox 510

Ausführung: ZS 11 Steuerung, 21 m³/h Becker Pumpe,
max. Beutelgröße (BxT): 500 x 500 mm,
Schweißlänge: 1 x 510 mm, Gewicht: 85 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 750/900 W,
Kammermaße (BxTxH): 530 x 530 x 180 mm,
Abmaße (BxTxH): 620 x 680 x 480/960 mm,

Bestell-Nr. 420 VacBox 510 Preis: 3.420,00 €



(1)

(2)

Vakuumiertischgerät VacBox 370 (1)

Aufführung: ZS 11 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: 2.235,00 €



Vakuumiertischgerät VacBox 300

Ausführung: ZS 11 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: 2.065,00 €

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: 540,00 €



VAMA GreenVAC

GreenVAC-Anschluss für alle VAMA Maschinen möglich.



GreenVAC-Behälter
der Firma Salvis AG -
bitte anfragen!



Vakuumierstandgerät VP 530 S

Ausführung: ZS 11 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: 4.945,00 €



Vakuumierstandgerät VP 860 S

Ausführung: ZS 11 Steuerung, 70 m³/h Becker Pumpe,
max. Beutelgröße (BxT): 420 x 660 mm,
Schweißlänge: 2 x 420 mm,
Gewicht: 166,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 4,5 kW,
Kammermaße (BxTxH): 750 x 435 x 185 mm,
Abmaße (BxTxH): 860 x 630 x 1010 mm,

Bestell-Nr. 420 VP 860 S Preis: 5.675,00 €



Doppelkammer Vakuummaschine DC 400

Ausführung: ZS 11 Steuerung, 70 m³/h Becker Pumpe,
max. Beutelgröße (BxT):
400 x 600 mm, 2 x 200 x 300 mm, 4 x 200 x 300 mm,
Schweißlänge: 1 x 400 mm / 2 x 400,
Gewicht: 320,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 3,0/4,0 kW,
Kammermaße (BxTxH): 570 x 680 x 260 mm,
Abmaße (BxTxH): 1180 x 890 x 1180/1350 mm,

Bestell-Nr. 420 DC 400 Preis: 8.955,00 €

1



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: 1.890,00 €



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): 400 x 500 x 360/760 mm,

Bestell-Nr. 189 Vacuboy — Preis ab: 2.390,00 €



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: 60,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 600 W,
Kammergröße (BxTxH): 430 x 400 x 160 mm,
Abmaße (BxTxH): 490 x 540 x 400/850 mm,

Bestell-Nr. 189 Nikivac — Preis ab: 2.925,00 €

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
- Druckluftunterstütztes Schweißen
- Zusätzliche Schweißleisten
- Größere Vakuumpumpen



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: 3.375,00 €



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: 4.155,00 €



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: 3.960,00 €

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!



Thermalisierer STEFFI

ideal als Zweitgerät oder für den mobilen Einsatz,
Inhalt: 6,00 Liter, GN-Größe: 1/3, Material: Edelstahl,
Gewicht: 4,20 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 500 W,
Beckeninnenmaß (BxTxH): 150 x 300 x 200 mm,
Abmaße (BxTxH): 175 x 365 x 275 mm,

Bestell-Nr. 189 3860001 Preis: 690,00 €



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: 897,00 €



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: 1.104,00 €



Einbaulösung SANDRA Premium

bis zu 4 kg Produkt garen, entspricht den höchsten Qualitätsanforderungen, in Zusammenarbeit mit führenden Köchen Europas entwickelt, lässt sich optisch und technisch perfekt in nahezu jede Küchenarbeitsplatte integrieren, flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau möglich,
Inhalt: 11,00 Liter, GN-Größe: 2/3, Material: Edelstahl,
Gewicht: 11,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 900 W,
Beckeninnenmaß (BxTxH): 324 x 297 x 150 mm,
Abmaße (BxTxH): 380 x 470 x 170,5 mm,

Bestell-Nr. 189 3850001 Preis: 1.091,00 €

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.

Sous Vide Kochbuch

Alle, die mehr über Sous Vide erfahren möchten, erhalten bei KOMET umfangreiche Materialien: von der Broschüre über Internetseite, anschauliches Videomaterial bis hin zum umfangreichen Nachschlagewerk. Besonders empfehlenswert ist das im Fackelträger-Verlag erschienene Buch, für Sie im Buchhandel unter ISBN 978-3-7716-4561-8 erhältlich.

„Sous Vide – Der leichte Einstieg in die sanfte Gartechnik".

Dieses in Zusammenarbeit mit KOMET erstellte Buch richtet sich sowohl an den Einsteiger als auch an den Profi.



Unterwagen - passend für alle Tischgeräte



Unterwagen W1

mit 2 Zwischenböden für die Aufbewahrung von Vakuum-Beutel, 2 Lenkrollen mit Feststeller,
Material: Edelstahl, Gewicht: 20 kg,
Abmaße (BxTxH): 500 x 620 x 620 mm,

Bestell-Nr. 189 W1 Preis: 738,00 €



Unterwagen W2

mit 4 ausziehbaren Zwischenböden für die Aufbewahrung von Vakuum-Beutel, inkl. 4 Euro-Fix Kisten, 2 Lenkrollen mit Feststeller, Material: Edelstahl, Gewicht: 35 kg,
Abmaße (BxTxH): 500 x 620 x 770 mm,

Bestell-Nr. 189 W2 Preis: 1.330,00 €

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: 657,00 €

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: 945,00 €



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: 741,00 €



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: 1.140,00 €



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: 2.110,00 €



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: 1.940,00 €



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: 1.835,00 €



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: 3.290,00 €

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!



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: 3.600,00 €



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: 3.630,00 €



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: 5.435,00 €



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: 5.690,00 €



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: 6.360,00 €



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: 1.445,00 €

1

GRAEF Profi-Geräte
stehen für präzise Schnittleistung, einfaches Handling und schnelle Reinigung, hohe Zuverlässigkeit und Langlebigkeit!

MADE IN GERMANY

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 C025-2ST10	1.520,00 €
Aufschnittmaschine „Concept 30“(2)	300 mm	230 x 180 mm	630 x 360 x 402 mm	132 C030-2ST10	1.860,00 €
Schrägschneider „Concept 25 S“(3)	250 mm	230 x 170 mm	605 x 401 x 435 mm	132 C025S2ST10	1.690,00 €
Schrägschneider „Concept 30 S“(4)	300 mm	230 x 180 mm	630 x 413 x 445 mm	132 C030S2ST10	2.100,00 €





Schwerkraftschneider „Master SA 3370“

Der Schwerkraftschneider mit automatischem Schlittenantrieb 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, 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: inkl. Schleifapparat, 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



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 €



Aufschnittmaschine „Solido 220“

Schrägschneider incl. Messerschärfer, Schlitten und Abstreifer zur Reinigung abnehmbar, Messerdurchmesser: 220 mm, Schnittlänge: 195 mm, Schnittbreite: 135 mm, Schnittstärke: 0-12 mm, Gewicht: 14,50 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 130 W, Abmaße (BxTxH): 480 x 430 x 370 mm,

Bestell-Nr. 132 SO22023 Preis: 794,00 €



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)

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!



Schrägschneider Serie HANSE

eloxierte Spezial-Alu-Legierung, luftgekühlter Motor, extrem leiser Antrieb, stufenlos einstellbare Schnittstärke (0-15 mm), hartverchromtes Messer, 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	722,00 €
HANSE 300-230	300 mm	235 x 220 mm	230 W	475 x 580 x 440 mm	195 4094	1.265,00 €



Senkrechtschneider Serie JUWEL

eloxierte Spezial-Alu-Legierung, luftgekühlter Motor, extrem leiser Antrieb, stufenlos einstellbare Schnittstärke (0-15 mm), hartverchromtes Messer, Lieferung inkl. Schleifapparat,
Anschluss: 230 V (auch in 400V lieferbar),

	Messer Ø	Schnittbereich	Leistung	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.:	Preis:
JUWEL 1-230	250 mm	220 x 175 mm	210 W	530 x 630 x 400 mm	195 4020	2.115,00 €
JUWEL 2K-230	300 mm	220 x 215 mm	210 W	550 x 650 x 470 mm	195 4036	2.455,00 €
JUWEL 2-230	300 mm	280 x 215 mm	270 W	650 x 780 x 470 mm	195 4030	2.965,00 €
JUWEL 3-230	350 mm	280 x 270 mm	270 W	650 x 780 x 530 mm	195 4018	3.220,00 €



Schwerkraftschneider Serie D

eloxierte Spezial-Alu-Legierung, selbstständige Schneidgutzuführung, stufenlos einstellbare Schnittstärke (0-15 mm), hartverchromtes Messer, Lieferung inkl. Schleifapparat,
Anschluss: 230 V (DiagonalSN2 + SN3 auch in 400V lieferbar),

	Messer Ø	Schnittbereich	Leistung	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.:	Preis:
DIAGONAL SN 1-230	250 mm	220 x 175 mm	330 W	475 x 630 x 490 mm	195 4042	1.825,00 €
DIAGONAL SN 2-230	300 mm	270 x 205 mm	370 W	560 x 680 x 550 mm	195 4043	2.975,00 €
DIAGONAL SN 3-230	350 mm	305 x 240 mm	370 W	580 x 700 x 630 mm	195 4045	3.145,00 €



Automatischer Schwerkraftschneider Serie AUTOMATIC

Schwerkraftschneider mit automatischem Schlittenhub, 42 Hübe/Minute, für sensibles Schnittgut auch manuell einsetzbar, Gehäuse aus eloxiertem Aluminium, optional mit Zählwerk (Ausführung -Z)
Anschluss: 400 V, Leistung: 370 W,

	Messer Ø	Schnittbereich	Gewicht	Abmaße (BxTxH)	Bestell-Nr.:	Preis:
AUTOMATIC-400	300 mm	240 x 220 mm	51,00 kg	500 x 700 x 650 mm	195 4070	4.410,00 €
AUTOMATIC-Z-400	300 mm	240 x 220 mm	51,00 kg	500 x 700 x 650 mm	195 4074	4.835,00 €



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	3.950,00 €
Stellfuß für PROSCIUTTO 300			50,00 kg	Höhe: 850 mm	194 Z4000	1.190,00 €
PROSCIUTTO 330	330 mm	280 x 220 mm	62,00 kg	650 x 830 x 710 mm	195 4003	5.950,00 €
Stellfuß für PROSCIUTTO 330			50,00 kg	Höhe: 850 mm	194 Z4002	1.190,00 €
PROSCIUTTO 370	370 mm	290 x 235 mm	88,00 kg	740 x 930 x 720 mm	195 4004	6.950,00 €
Stellfuß für PROSCIUTTO 370			50,00 kg	Höhe: 850 mm	194 Z4004	1.190,00 €



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: 175,00 €



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	195,00 €
HW 945-30	30 kg	1 g	195 2307	195,00 €



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	285,00 €
LW 300T-6	6 kg | 1g<3 kg>2g	195 2324-6	315,00 €
LW 300-15	15 kg | 2g<6 kg>5g	195 2323-15	285,00 €
LW 300T-15	15 kg | 2g<6 kg>5g	195 2324-15	315,00 €
LW 300-30	30 kg | 5g<15 kg>10g	195 2323-30	285,00 €
LW 300T-30	30 kg | 5g<15 kg>10g	195 2324-30	315,00 €

*Preise inkl. Eichkosten (Eichung obligatorisch)



Wandwaage Terrex-N-150 + STAN07

Wandwaage mit klappbarem Wägetisch, ideal für Wägungen auch auf kleinstem Raum, verzinkter Lastrahmen und Wandkonsole, Edelstahl-Wiegefläche und -Rückwand, komplett montiert mit Digital-Anzeigegerät im Edelstahlgehäuse, Wiegen, Tarieren, Check-Weighing, RS232-Schnittstelle, Netzbetrieb, Höchstlast 150 kg, Ziffernschritt 50 g,
Wiegefläche (BxT): 545 x 450 mm, Anschluss: 230 V,
Abmaße (BxTxH): 545 x 580 x 705 mm,

Bestell-Nr.: 195 2382-150 Preis: 2.090,00 €

*auch geeicht lieferbar (Mehrpreis Eichung: 94,00 €)

Fleischgalgen für Terrex-N abnehmbar, Höhe: 660 mm,

Bestell-Nr.: 195 2365 Preis: 190,00 €



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: 379,00 €



Wandwaage Terrex-L-150 + STAN07

Platzsparende Wandwaage – nur 125 mm Tiefe in hochgeklappter Stellung, 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,
Wiegefläche (BxT): 550 x 450 mm,
Abmaße (BxTxH): 550 x 450 x 300 mm,

Bestell-Nr.: 195 2385-150 Preis: 1.650,00 €

*auch geeicht lieferbar (Mehrpreis Eichung: € 94,00 €)





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	325,00 €
LWX200-15	15 kg | 2g<5 kg>5g	195 2317-15	325,00 €
LWX200-30	30 kg | 5g<15 kg>10g	195 2317-30	325,00 €

*Preise inkl. Eichkosten (Eichung obligatorisch)



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 6 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: 690,00 €





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	1.150,00 €
FL-E 2200-400	82 mm	220 kg	240 x 450 x 390 mm	400 V	1100 W	195 4320	1.450,00 €



Fleisch- und Knochenbandsäge Robusta-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,
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: 3.200,00 €



Gekühlter Flüschwolf FL82-Cool-400

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 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: 4.300,00 €



Handliche Stativ-Tischwaage ESW50-15

Mehrzweck-Tisch-Stativwaage, komplett montiert mit Digital-Anzeigegerät, Wiegen, Tarieren, Zählen, frei programmierbare Plus-Minus-Kontrolle, Höchstlast 15 kg, Ziffernschritt 2 g,
Wiegefläche (BxT): 400 x 300 mm,
Abmessungen: 400 x 300 x 480 mm,
Netz- und Akkubetrieb,

Bestell-Nr.: 195 2882-15 Preis: 285,00 €



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: 1.790,00 €



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	170,00 €
EHR 1-60	60 kg	20 g	370 x 300 mm	370 x 300 x 40 mm	195 2870-60	170,00 €
EHR 7-60	60 kg	20 g	500 x 400 mm	500 x 400 x 50 mm	195 2878-60	260,00 €
EHR 7-150	150 kg	50 g	500 x 400 mm	500 x 400 x 50 mm	195 2878-150	260,00 €

POTIS

1



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: 1.095,00 €



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: 1.060,00 €



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: 13.500,00 €

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: 654,00 €



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 6 von Neumärker

Duplex-Verbundgrillplatten aus Aluminium mit Edelstahloberfläche, Aluminiumkern für eine schnelle Wärmeverteilung und konstante Hitze, die Edelstahloberfläche reflektiert die Hitze zurück in den Aluminiumkern als kompakten Wärmespeicher, ist besonders widerstandsfähig und einfach zu reinigen, Fettschutzrand abnehmbar, elektronisches Timer- und Reglersystem,
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 mm,

Bestell-Nr. 65 05 80660 Preis: 900,00 €



Bain Marie BMH 160 von Saro

Material: Edelstahl, für 1/1 GN-Behälter bis 150mm Tiefe,
mit Ablasshahn, Regulierbares Thermostat und Kontrolllampe,
Gewicht: 9 kg, temp. 0 / +100 °C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1000 W,
Abmaße (BxTxH): 345 x 600 x 255 mm,

Bestell-Nr. 98 172-3005 Preis: 150,00 €

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 +110 °C, Material: Edelstahl,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1000 W,
Abmaße (BxTxH): 360 x 560 x 285 mm,

Bestell-Nr. 22 H 1000 Preis: 556,00 €



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: 1.610,00 €

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!



Backsystem I

für auswechselbare Backplatten, Digitaltimer, Thermostat, optionaler Portionierer und Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten, Temperaturbereich: 50°C bis 300°C, Material: Edelstahl, Gewicht: 10,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 2,2 kW, Abmaße (BxTxH): 305 x 450 x 320 mm,

Bestell-Nr. 65 12 40701DT Preis: 738,00 €

Dispo-Hit Portionierer

zur Reinigung leicht zerlegbar, höhenverstellbar, Doppel-gelenkarm, für bis zu 2 Waffeleisen, Inhalt: 6,00 Liter, Material: Edelstahl, Gewicht: 18,00 kg, Abmaße (BxTxH): 420 x 330 x 500 mm,

Bestell-Nr. 65 05 40251 Preis: 833,00 €





Crêpes Backplatte

antihaftbeschichtetes Aluminium, für 1 Crêpe à Ø 300 mm,

Bestell-Nr. 65 31 40774 Preis: 270,00 €

Lolly am Stiel Backplatte

unbeschichteter Grauguss, für 4 Waffeln à 60 x 230 x 25 mm,

Bestell-Nr. 65 32 40769 Preis: 270,00 €

Holzstäbe für Lolly-Waffeln

Länge: 380 mm, 1200 St.,

Bestell-Nr. 65 01 51556 Preis: 42,00 €



Crêpes-Dame I

Graugussbackplatte Ø 375 mm, mit Temperaturregler und Kontrolllampe, inkl. Wendemesser, Temperaturbereich: 50°C bis 300°C, Material: Edelstahl, Gewicht: 20,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 3 kW, Abmaße (BxTxH): 585 x 480 x 220 mm,

Bestell-Nr. 65 12 40910 Preis: 552,00 €

Crêpes-Dame II

wie Crêpes-Dame I - siehe oben, mit zwei Platten je Ø 375 mm, Gewicht: 42,00 kg, Anschluss: 400 V, Leistung: 6 kW, Abmaße (BxTxH): 930 x 480 x 220 mm,

Bestell-Nr. 65 12 40920 Preis: 1.030,00 €



Chocolady 5 Liter

für heiße Schokolade, patentierter Antihaft-Behälter für Wasserbadzubereitung, wärmeisolierter Heißwasserkessel, abnehmbarer Produktbehälter, leicht abnehmbarer Ablasshahn zur Reinigung, Rührwerk, Wasserstandanzeige für Heizkessel, Sicherheitssystem bei Wassermangel, beste Dichte auch bei Temperaturschwankungen, Material: Kunststoff, 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: 2.970,00 €

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: 3.420,00 €



Waffeleisen Brüsseler I

Backplatten unbeschichteter Grauguss - fest montiert, Ein-/Ausschalter, Digitaltimer, Kontrollleuchte, Thermostat, höhenverstellbare Kunststofffüße, für 2 Waffeln à 165 x 105 x 28 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: 720,00 €

Waffeleisen Brüsseler II

2 Digitaltimer, 2 Kontrollleuchten, 2 Thermostate, für 4 Waffeln à 165 x 105 x 28 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, Zubereitung: 1 kg Mix + 450 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

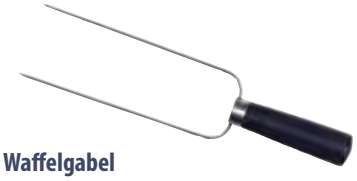
ohne die Zugabe von Frischzutaten, es wird lediglich Wasser und Öl benötigt, Zubereitung: 1 kg Mix + 1,66 Liter Wasser + 170 ml Öl, 10 kg Mix ergeben ca. 400 Crêpes, Inhalt: 10,00 kg,

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 Preis: 9,00 €



Waffelgabel

zur leichteren Entnahme von Waffeln aus den Waffeleisen, Material: Edelstahl, Kunststoff, Länge: 270 mm,

Bestell-Nr. 65 06 90015 Preis: 29,00 €

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: 277,00 €



Elektrisches Hot-Dog-Gerät CS-400

von Saro, Material: Edelstahl, Glaszylinder, Regulierbares Thermostat mit Kontrolllampe, 4 Toaststangen, Geringer Verbrauch, Gewicht: 15 kg, Temp. 0 / +110 °C, Anschluss: 230 V, Leistung: 1000 W, Abmaße (BxTxH): 400 x 260 x 420 mm,

Bestell-Nr. 98 172-1065 Preis: 345,00 €



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: 2.255,00 €

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: 2.745,00 €



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: 158,00 €



Würstchenwärmer HD 200

von Saro, Material: Edelstahl, inkl. Rost, Kontrolleuchte, Ein-/Ausschalter, Mit Ablasshahn, Gewicht: 15 kg, Temp. 0 / +110 °C, Anschluss: 230 V, Leistung: 2 x 1000 W, Beckenmaße 2 x je (BxTxH): 238 x 300 x 170 mm, Abmaße (BxTxH): 560 x 350 x 290 mm,

Bestell-Nr. 98 172-3055 Preis: 319,00 €



(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: 216,00 €

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: 130,00 €



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: 335,00 €



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: 252,00 €



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: 338,80 €

6,0 Liter, Innen-ØxH: 176 x 270 mm,

Bestell-Nr.: 60 3050 006 Preis: 359,80 €

10,0 Liter, Innen-ØxH: 208 x 280 mm,

Bestell-Nr.: 60 3050 010 Preis: 422,80 €



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 zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

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



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: 950,00 €

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: 1.225,00 €

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: 1.850,00 €



Groß-Bratpfanne ohne Mittelsteg von Bartscher

Gusseisen, ungeteilt, mit abnehmbarem Stiel,

Ø / Gewicht:	Bestell-Nr.:	Preis:
800 mm, 44,00 kg	24 699 315	608,00 €



Groß-Bratpfanne mit Mittelsteg von Bartscher

Gusseisen, in der Mitte unterteilt, mit abnehmbarem Stiel,

Ø / Gewicht:	Bestell-Nr.:	Preis:
800 mm, 47,00 kg	24 699 318	617,00 €



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 HV-2-2 — Preis: 2.890,00 €



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. 24 106 2203 — Preis: 387,00 €

Pfanne für Gas-Standbräter Gewicht: 9,50 kg,
Abmaße (BxTxH): 700 x 540 x 70 mm,

Bestell-Nr. 24 106 204 — Preis: 77,00 €

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: 459,00 €



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: 1.510,00 €

Hohe Ausführung, Abmaße (BxTxH): 590 x 680 x 820 mm,

Bestell-Nr. 24 105 1603 — Preis: 1.795,00 €



HEIDEBRENNER

Robata-Lavastein Grill „Kos“ von Heidebrenner

mobile outdoor-Version mit separater Wasserschublade unterhalb jedes Brenners, 2 Heizzonen mit einem Rost bzw. Brataufsatz, Grillfläche (BxT): 736 x 600 mm,
Material: Edelstahl,
Anschluss: 400V, Leistung: 2 x 12,8 kW,
Abmaße (BxTxH): 740 x 750 x 890 mm,

Bestell-Nr. 177 GCHB — Preis: 7.820,00 €



Nudelkocher „Speedy-Pasta“ von Pintinox

bestes Ergebnis mit minimalem Aufwand, 12 Portionen, 6 verschiedene Nudelsorten (frisch oder vorgekocht) in 35 Sekunden zubereiten, aus rostfreiem Chromnickelstahl 18/10, inkl. Deckel und 6 Nudeleinsätze, für alle Herdarten geeignet!
Platzbedarf: 700 x 380 mm,
Abmaße Topf (BxTxH): 383 x 354 x 237 mm,

Bestell-Nr.: 147 3390Q406 — Preis: 458,00 €

*mit unterschiedlichen Nudeleinsätzen lieferbar - bitte anfragen!



Gas-Tischbräter mit Eisenpfanne von Neumärker

4 flammig, für Flüssiggas, inkl. Zündsystem Piezozündung, Rost, Schlauch, Flammenabdeckung, Fettauffangwanne und Regler. Gegen Aufpreis auch in Erdgas-Ausführung möglich!
Pfannenmaß (BxTxH): 760 x 485 x 65 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: 860,00 €



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: 1.355,00 €



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: 717,00 €



Pizza-Schneider iS 4/8 iLab

von Moretti Forni by NordCap, mit 4 Klingen, max. Schnitt-Ø: 480 mm, max. Schnitt-Tiefe: 40 mm Gewicht: 25,00 kg, Abmaße (BxTxH): 520 x 640 x 470 mm,

Bestell-Nr. 208 493200150 Preis: 2.400,00 €



Pizza Zubehör aus Edelstahl,	Bestell-Nr.:	Preis:
Pizzaschaufel (1)	60 1760 200	19,20 €
Pizzaschneider (2)	60 4061 100	5,90 €
Pizzablechzange (3)	60 5700 190	8,70 €
Pizzaofenbürste (4)	101 200644	25,90 €
Pizzateiler (5)	101 200626	14,00 €



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: 1.845,00 €

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: 1.915,00 €

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: 2.195,00 €

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: 2.390,00 €



Nudelmaschine RMN 220

von Kronen, zum Ausrollen und Schneiden, Einstellstärke 0 bis 10 mm, Gibt feinste gewalzte Nudeln, ohne Walzen! 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: 1.365,00 €

Nudelmaschine R 220

mit Handkurbel, zum Ausrollen und Schneiden, Einstellstärke 0 bis 10 mm, Gibt feinste gewalzte Nudeln, Ohne Walzen! 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: 633,00 €



Walzen für Nudelmaschine R/RMN 220

	Bestell-Nr.:	Preis:
Walze 1,5 mm	13 8010	124,00 €
Walze 2,0 mm	13 8020	124,00 €
Walze 4,0 mm	13 8030	124,00 €
Walze 6,5 mm	13 8040	124,00 €



Pastamaschine 1,5 kg

von Bartscher, zum Kneten und Ausrollen von 12 verschiedenen Pastasorten, Gehäuse mit kratzfestem Lack beschichtet, Behälter und Knethaken aus CNS 18/10, Schraube aus Messing mit Bronzelegierung, Mikroschalter am Behälterdeckel, Fassungsvermögen: 1,5 kg, Produktion: max. 3 kg/h, Lieferung ohne Matritzen! Anschluss: 230 V, Leistung: 300 W, Abmaße (BxTxH): 250 x 480 x 460 mm,

Bestell-Nr. 24 101 971 Preis: 1.465,00 €

Matrizen für Pastamaschine:



	Bestell-Nr.:	Preis:
Caserecce 9x5 mm	24 101 972	54,00 €
Fusilli Ø 9 mm	24 101 973	54,00 €
Pappardelle 16 mm	24 101 974	54,00 €
Gnocchi Ø 12 mm	24 101 975	54,00 €
Capelli d´angelo Ø 1 mm	24 101 978	54,00 €
Spaghetti Ø 2 mm	24 101 979	54,00 €
Spaghetti alla chitarra 2 x 2 mm	24 101 980	54,00 €
Tagliolini 3 mm	24 101 981	54,00 €
Fettuccine 8 mm	24 101 982	54,00 €
Pasta sfoglia 135 mm	24 101 983	72,00 €
Canneloni Ø 25 mm	24 101 984	54,00 €
Bigoli Ø 3 mm	24 101 985	54,00 €
Verschlusskappe	24 101 986	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	6.860,00 €
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	7.115,00 €
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	8.220,00 €

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	1.650,00 €
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	2.665,00 €
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	2.195,00 €
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	3.660,00 €
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	2.095,00 €
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	3.390,00 €
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	2.570,00 €
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	4.105,00 €



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	6.405,00 €
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	12.575,00 €
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	14.955,00 €
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	18.125,00 €

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 400°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: 1.965,00 €

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: 294,00 €

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: 321,00 €

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 400°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: 9.130,00 €

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: 1.610,00 €

Design-Ablufthaube für ML635L
wie Design-Ablufthaube oben, nur ohne Abluftmotor, Abmaße (BxTxH): 1546 x 1200 x 410 mm,

Bestell-Nr. 542 KML635LNT — Preis: 1.325,00 €

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: 621,00 €

Spiral-Knetmaschine „SILEA 20KR und 30KR"

Knethaken und Rührschüssel sowie Gehäuse aus Edelstahl, fahrbar, dreiphasig,





SILEA 20 KR

für 20,00 kg Teig, Gewicht: 72,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 0,75 kW,
Abmaße (BxTxH): 380 x 700 x 810 mm,

Bestell-Nr. 542 SIL/20KR — Preis: 1.885,00 €

SILEA 30 KR

für 30,00 kg Teig, Gewicht: 98,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 1,1 kW,
Abmaße (BxTxH): 480 x 840 x 810 mm,

Bestell-Nr. 542 SIL/30KR — Preis: 2.455,00 €



1

„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

Abb. mit Abzugshaube

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: 14.525,00 €

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: 13.020,00 €

Hauben zu „GIOTTO“

Anschluss: 230 V, Leistung: 130 W, Abmaße (BxTxH): 1205 x 1452 x 408 mm,

Bestell-Nr. 542 KGTNT — Preis: 1.950,00 €

Ohne Abluft/Motor, Abmaße (BxTxH): 1205 x 1452 x 408 mm,

Bestell-Nr. 542 KGTAS — Preis: 2.230,00 €

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: 4.545,00 €

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: 4.605,00 €

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: 5.895,00 €

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: 5.970,00 €

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: 6.045,00 €

Gestell für „Pizzaform“

passend für alle Warmformmaschinen der Serie Pizzaform,
Abmaße (BxTxH): 615 x 690 x 775 mm,

Bestell-Nr. 542 SPZF — Preis: 779,00 €



1

1. Kaffeemaschinen

Kaffee-Spezialitätenmaschinen, Kaffee-Mengenbrüher, Kaffee, Kaltwassergeräte, Tassenwärmer, Wasserfilter.



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!



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: 3.460,00 €



Sprso

vollautomatische Spezialitätenkaffeemaschine für die Zubereitung von Ristretto (doppel), Epsresso (doppelt), Cafe Creme (doppelt), Cafe Americano. In Verbindung mit optionalem Milchkühler Cappucciono, 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 SPRESO Preis: 1.270,00 €



Sego

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: 2250 W,
Abmaße (BxTxH): 203 x 429 x 584 mm,,

Bestell-Nr. 21 8 760 501 61021 Preis: 2.525,00 €



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: 11440 W,
Abmaße (BxTxH): 1173 x 600 x 947 mm,

Bestell-Nr. 21 4 323 001 110 Preis: 4.015,00 €

Brühsystem B10 HW (2 x 10 ltr.)

480 Tassen/Std., 20 l Heißwasser/Std., brüht 10 Liter in 10 Min.,
Anschluss: 400 V, Leistung: 8380 W,
Abmaße (BxTxH): 989 x 570 x 840 mm,

Bestell-Nr. 21 4 213 101 110 Preis: 3.340,00 €

Brühsystem B5 HW (2 x 5 ltr.)

240 Tassen/Std., 20 l Heißwasser/Std., brüht 5 Liter in 10 Min.,
Anschluss: 400 V, Leistung: 5330 W,
Abmaße (BxTxH): 790 x 570 x 799 mm,

Bestell-Nr. 21 4 102 601 110 Preis: 2.860,00 €

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 (BxTxH): 210 x 210 x 445 mm, 230 V/65 W,

Bestell-Nr. 21 8 410 101 620 Preis: 306,00 €

Vorratsbehälter 10 Liter VHG

Abmaße (BxTxH): 286 x 286 x 464 mm, 230 V/90 W,

Bestell-Nr. 21 8 420 101 620 Preis: 420,00 €

Vorratsbehälter 20 Liter VHG

Abmaße (BxTxH): 374 x 374 x 510 mm, 230 V/120 W,

Bestell-Nr. 21 8 430 101 620 Preis: 515,00 €

Vorratsbehälter 40 Liter VHG

Abmaße (BxTxH): 423 x 423 x 629 mm, 230 V/160 W,

Bestell-Nr. 21 8 440 101 620 Preis: 855,00 €





Isolierkannen Qline

doppelwandige Ausführung, hochglanzpolierter Edelstahl,

Bestell-Nr. 21 7 171 333 101	0,3 Liter	Preis: 24,00 €
Bestell-Nr. 21 7 171 334 101	0,6 Liter	Preis: 26,00 €
Bestell-Nr. 21 7 171 335 101	1,0 Liter	Preis: 29,00 €



Glaskanne 1,7 l

mit Klappdeckel,

Bestell-Nr. 21 7 170 602 101 Preis: 16,00 €

Edelstahlkanne 1,7 l

mit Klappdeckel,

Bestell-Nr. 21 7 170 901 401 Preis: 24,00 €



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 8 690 501 151 Preis: 197,00 €

Perkolator 75

Ausführung wie Perkolator 45 siehe oben,
Stoßvorrat 10 Liter, 15 Liter/Std.,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1500 W,
Abmaße (ØxH): 282 x 430 mm,

Bestell-Nr. 21 8 691 101 151 Preis: 236,00 €



Filterpapier, gerippt - Ø 85/245 mm, á 1000 Stück,

Bestell-Nr. 21 7 150 101 103 Preis: 17,00 €

Korbfilterpapier B 5 - Ø 110/360 mm, á 250 Stück,

Bestell-Nr. 21 7 150 102 301 Preis: 23,00 €

Korbfilterpapier B 10 - Ø 152/437 mm, á 250 Stück,

Bestell-Nr. 21 7 150 103 301 Preis: 24,00 €

Korbfilterpapier B 20 - Ø 203/535 mm, á 250 Stück,

Bestell-Nr. 21 7 150 104 301 Preis: 38,00 €

Blattfilterpapier B 10 - Ø 244 mm, á 250 Stück,

Bestell-Nr. 21 7 150 507 301 Preis: 11,00 €

Entkalkungsmittel Renegite - 60 Beutel á 50 g,

Bestell-Nr. 21 7 190 101 212 Preis: 43,00 €

Entferner von Kaffee-/Teerückständen Cleaner - 60 Beutel á 15 g,

Bestell-Nr. 21 7 191 101 212 Preis: 44,00 €





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: 459,00 €

Stoßvorrat 12 Liter, Abmaße (BxTxH): 317 x 407 x 540 mm,

Bestell-Nr. 21 8 060 320 31002 Preis: 484,00 €



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: 768,00 €



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	71,00 €
Glaseinsatz	21 7 171 330 101	66,00 €



(1)



(2)

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: 473,00 €

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: 383,00 €



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: 257,00 €



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: 1.590,00 €

210 Tassen/Std., Anschluss: 400 V, Leistung: 4130 W,

Bestell-Nr. 21 8 133 501 310 Preis: 1.590,00 €



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: 975,00 €

240 Tassen/Std., Anschluss: 400 V, Leistung: 4280 W,

Bestell-Nr. 21 8 010 060 11002 Preis: 975,00 €





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: 2.395,00 €



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: 762,00 €



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: 337,00 €

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: 467,00 €

* 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: 1.405,00 €

Anschluss: 400 V, Leistung: 3990 W,

Bestell-Nr. 21 8 132 201 310 Preis: 1.405,00 €





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	369,00 €
M 200 schwarz	198 10552	480,00 €



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: 323,00 €

Kaffeemaschine MT 200 - schwarz, mit Festwasseranschluss, sonst wie MT 100,

MT 200 - schwarz	Bestell-Nr.: 198 10572	Preis: 501,00 €

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: 65,00 €
Innenbehälter aus Glas	Bestell-Nr.: 198 10420	Preis: 58,00 €

QR-Code scannen und Produkt-Video ansehen





Heißgetränkeautomat OptiBean 3 für Espresso Variante

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	3.935,00 €
OptiBean 3 NG schwarz (Knopfdruck)	198 1004902	3.690,00 €





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: 1.300,00 €

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: 2.130,00 €



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	2.150,00 €
ComBi Line CB 2 x 5W	230 V / 3475 W	815 x 470 x 700	198 1005394	2.870,00 €
ComBi Line CB 2 x 10	400 V / 6275 W	980 x 470 x 790	198 1005398	2.685,00 €
ComBi Line CB 2 x 10W	400 V / 6275 W	980 x 470 x 790	198 1005402	3.290,00 €
ComBi Line CB 2 x 20	400 V / 9275 W	1095 x 500 x 895	198 1005406	3.450,00 €
ComBi Line CB 2 x 20W	400 V / 9275 W	1095 x 500 x 895	198 1005410	4.000,00 €



Heißwasserkocher WKT-Dn

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	569,00 €
WKT-D 10n HA	307 x 427 mm	198 30045	616,00 €
WKT-Dn 20n HA	355 x 515 mm	198 30050	692,00 €
WKT-D 5n VA	237 x 406 mm	198 30055	658,00 €
WKT-D 10n VA	307 x 427 mm	198 30060	709,00 €
WKT-D 20n VA	355 x 515 mm	198 30065	816,00 €

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	212,00 €
Kaffeeautomat CNS 50	6,50 L	220 mm	342 CNS 50	239,00 €
Kaffeeautomat CNS 75	9,50 L	240 mm	342 CNS 75	293,00 €
Kaffeeautomat CNS 100	12,50 L	260 mm	342 CNS 100	347,00 €
Kaffeeautomat CNS 130	16,50 L	280 mm	342 CNS 130	392,00 €
Kaffeeautomat CNS 160	20,00 L	300 mm	342 CNS 160	446,00 €

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	216,00 €
HWA 10	10,00 L	240 mm	342 HWA 10	266,00 €
HWA 15	15,00 L	280 mm	342 HWA 15	369,00 €
HWA 20	20,00 L	300 mm	342 HWA 20	428,00 €

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	216,00 €
HWT 10	10,00 L	240 mm	342 HWT 10	266,00 €
HWT 15	15,00 L	280 mm	342 HWT 15	369,00 €
HWT 20	20,00 L	300 mm	342 HWT 20	428,00 €

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	XT5	XT6	XT7	XT8
Max. Stundenleistung	150	150	170	170	250
Abmessungen (BxTxH)	300x580x715	300x580x715	300x580x715	300x580x715	350x649x810
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 /2 x 1 kg	1 x 1 kg /2 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	1 x 1000 g /2 x 450 g - 800 g
Milchsystem	Standard	Standard	Professional	TopFoam	Professional/TopFoam
Frischmilch	■	■	■	■	■
Kaltmilchschaum			■	■	■
TopFoam Milchschaum				■	■
Milchsorten	1	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 28903	153 30984	153 31062	153 31947	153 32473
Preis	8.525,00 €	9.395,00 €	10.720,00 €	10.890,00 €	16.450,00 €

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.



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!



Melitta® Cafina® XT8-F

Frisch gebrühter Filterkaffee nach Bedarf, bis zu 500 Tassen/ Stunde + Heißwasser für Teegenuss
Anschluss: 400 V, Leistung: 9500 W,
Abmaße (BxTxH): 350 x 580 x 765 mm,

Bestell-Nr. 153 34206 Preis: 13.655,00 €



(1)

Melitta® cup II 1M (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 519 x 790 mm,

Bestell-Nr. 153 23101 Preis: 8.020,00 €



(2)



(3)

Melitta® cup-breakfast (3)

Mengenbrüher mit Heißwasserausgabe: ca. 240 Tassen Kaffee/Std., 60 l Heißwasser/Std., 80 Tassen Kakao/h,
Anschluss: 400 V, Leistung: 6300 W,
Abmaße (BxTxH): 400 x 519 x 790 mm,

Bestell-Nr. 153 19586 Preis: 9.120,00 €

Tassenwärmer Melitta® cup-CW (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: 905,00 €



Cafina® LIFE 2 Aroma Perfect Barista Steam

AromaPerfect Brühgruppe, Vorbrühfunktion, mikroprozessorgesteuerte Bedienung mit 5 Wahltasten, ECOFunktion (Stand-by), Sensitive Brewing System, LC Display, Boiler Anti-Pics, GIDR Farbe: schwarz, 2-gruppig, Kupferkessel 10 l, 1 Filterhalter für Einzeltasse, 2 Filterhalter für Doppeltasse, 1 Barista Steam,1 Wasser Auslauf, 1 Dampf Auslauf
Anschluss: 230 V, Leistung: 3100 W,
Abmaße (BxTxH): 710 x 510 x 510 mm,

Bestell-Nr. 153 26360 Preis: 7.345,00 €



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: 1.445,00 €



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: 320,00 €

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: 320,00 €



Melitta® Cafina® XT180 GMC

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 31625 Preis: 405,00 €



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: 9.840,00 €



Glaskanne Ka-G M 180 (für M 170) Inhalt: 1,80 Liter
Bestell-Nr. 153 16207 Preis: 26,00 €

Melitta® Isolierkanne (für M 170 MT) Inhalt: 1,90 Liter
Bestell-Nr. 153 22576 Preis: 59,00 €

Pyramiden-Filterpapier Pa SF 220 G á 100 Stück
Bestell-Nr. 153 1014228 Preis: 58,00 €

Pyramiden-Filterpapier Pa SF 202 S á 100 Stück
Bestell-Nr. 153 14576 Preis: 5,00 €

Schnellfilter SF-KU 220 aus Kunststoff
Bestell-Nr. 153 15223 Preis: 240,00 €



Isolierkanne Servitherm

Einhandbedienung, Hartplastik, Drehverschluss, Q100 Qualitätsglas-Einsatz, Farben: weiß, dunkelblau, schwarz, rot,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 Liter	149 7201 + Farbe	12,60 €
0,60 Liter	149 7202 + Farbe	14,00 €
1,00 Liter	149 7204 + Farbe	15,30 €



Isolierkanne Wash

spülmaschinenfest, Q100 Qualitätsglas-Einsatz, Farben: schwarz, dunkelblau, rot, vanille, grau, weiß,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
1,00 Liter	149 2744 + Farbe	19,40 €

Isolierkanne Wash S+

spülmaschinenfest & bruchsicher, doppelwandiger Edelstahleinsatz, Farben: weiß, dunkelblau,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
1,00 Liter	149 2764 + Farbe	35,60 €



Isolierkanne Enduro (1)

Drehverschluss, unzerbrechlich, vakuumgepumpte Kanne aus Edelstahl,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
1,00 Liter	149 2004	30,20 €
1,50 Liter	149 2005	34,70 €
2,00 Liter	149 2006	36,90 €

Isolierkanne Enduro Push (2)

Einhandbedienung, unzerbrechlich, vakuumgepumpte Kanne aus Edelstahl,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
1,00 Liter	149 2014	30,20 €
1,50 Liter	149 2015	34,70 €
2,00 Liter	149 2016	36,90 €



Isolierkanne Thermoboy

Einhandbedienung, spülmaschinenfest, Q100 Qualitätsglas-Einsatz, Farben: weiß, dunkelblau, beige, rot,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 Liter	149 7341 + Farbe	18,00 €
0,60 Liter	149 7342 + Farbe	18,50 €

Isolierkanne Thermoboy S+

Einhandbedienung, spülmaschinenfest, bruchsicher, doppelwandiger Edelstahleinsatz, Farben: weiß, dunkelblau,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 Liter	149 7361 + Farbe	31,10 €
0,60 Liter	149 7362 + Farbe	32,00 €



Isolierkanne Brilliant

spülmaschinenfest, Einhandbedienung durch Klappdeckelsystem, doppelwandiger Edelstahleinsatz, Edelstahl glänzend,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 Liter	149 2611	45,50 €
0,60 Liter	149 2612	47,30 €
1,00 Liter	149 2614	50,90 €
1,50 Liter	149 2615	54,90 €



Pumpkanne Coffeestation

ideal für dezentrale Kaffeeversorgung, Pumpsystem mit Pumphebel, aus doppelwandigem, vakuumgepumpten Edelstahl,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
2,50 Liter	149 8257	73,40 €
3,50 Liter	149 8259	82,40 €

Tropfenfänger (1) stabiler schwarzer Kunststoff, Abtropfgitter aus rostfreiem Edelstahl, Verbindungseinrichtung,

Bestell-Nr. 149 TF 8200 — Preis: 13,10 €

Service Station (2) stabiler schwarzer Kunststoff, fünf Einstellmöglichkeiten, Verbindungseinrichtung seitlich,

Bestell-Nr. 149 ST 8210 — Preis: 17,60 €



Isolierkanne Wave

spülmaschinenfest, Q100 Qualitätsglas-Einsatz, Farben: cappuccino, dunkelblau, weiß, kiwi, schwarz, rot,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 Liter	149 2941 + Farbe	18,50 €
0,60 Liter	149 2942 + Farbe	18,90 €
1,00 Liter	149 2944 + Farbe	20,30 €
1,50 Liter	149 2945 + Farbe	26,10 €

Isolierkanne Wave S+

spülmaschinenfest & bruchsicher, doppelwandiger Edelstahleinsatz, Farben: weiß, cappuccino, vanille, rot, dunkelblau, schwarz,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 Liter (nur weiß u. blau)	149 2961 + Farbe	31,50 €
0,60 Liter (nur weiß u. blau)	149 2962 + Farbe	33,80 €
1,00 Liter	149 2964 + Farbe	36,50 €



Isolierkanne Supreme (1)

spülmaschinenfest, Einhandbedienung durch Klappdeckelsystem, Edelstahl matt, doppelwandige Edelstahlkanne,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,60 Liter	149 2212	50,00 €
1,00 Liter	149 2214	52,20 €
1,50 Liter	149 2215	55,80 €

Isolierkanne Meeting (2)

spülmaschinenfest, Drehverschluss, Edelstahl matt, doppelwandige Edelstahlkanne,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,60 Liter	149 2202	44,60 €
1,00 Liter	149 2204	46,80 €
1,50 Liter	149 2205	50,90 €



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	192,60 €
10,00 Liter	149 8300	210,20 €



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 Drive

TopTherm Vakuum-Edelstahlkörper, schlag- und bruchfest, dichtschließender Drehverschluss, extra große Öffnung, thermisch desinfizierbar, spülmaschinenfest,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,70 Liter	82 1347 205 070	39,90 €
1,00 Liter	82 1347 205 100	43,90 €



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	10,30 €
schwarz	1,00 Liter	82 0825 020 100	10,30 €
rot	1,00 Liter	82 0825 037 100	10,30 €



MADE IN GERMANY

Isolierkanne Gusto

alfiDur Vakuum-Hartglaseinsatz, Ausgieß-System mit Einhandbedienung AirControl, zerlegbarer Deckel für perfekte Hygiene,

Farbe:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
alpinweiß	1,00 Liter	82 3561 211 100	39,90 €
spacegrau	1,00 Liter	82 3561 218 100	39,90 €
Silver Lining matt	1,00 Liter	82 3561 219 100	39,90 €
Sea Pine matt	1,00 Liter	82 3561 293 100	39,90 €
rubin rot	1,00 Liter	82 3561 240 100	39,90 €
saphirblau	1,00 Liter	82 3561 259 100	39,90 €
ice-silver	1,00 Liter	82 3561 269 100	39,90 €
rosé matt	1,00 Liter	82 3561 290 100	39,90 €



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	27,90 €
1,50 Liter	82 0787 205 150	31,90 €



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	43,90 €



Isolierkanne Gusto TT

TopTherm Vakuum-Edelstahlkörper, schlag- und bruchfest, Einhand-Ausgießtaste, Metallgriff verchromt, spülmaschinenfest,

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,60 Liter	82 3527 205 060	63,90 €
1,00 Liter	82 3527 205 100	67,90 €
1,50 Liter	82 3527 205 150	71,90 €



Isolierkanne Dan

alfiDur Vakuum-Hartglaseinsatz, Ausgieß-System mit Einhandbedienung AirControl, zerlegbarer Deckel für perfekte Hygiene,

Farbe:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
weiß gedeckt	1,00 Liter	82 0935 012 100	23,90 €
schwarz	1,00 Liter	82 0935 020 100	23,90 €
vintage indigo	1,00 Liter	82 0935 060 100	23,90 €



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 €
3,00 Liter / ca. 24 Tassen	82 0987 000 300	91,90 €



(1)



(2)



(3)

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: 47,90 €

Kapselheber (2)

passend in den vorgesehenen Schlitz in den alfi Flaschenkühlern, Material: Edelstahl mattiert, Länge: 133 mm,

Bestell-Nr. 82 0112 000 000 Preis: 11,90 €

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: 10,40 €



1

Das neue Melitta® Gastronomie-Sortiment

Freuen Sie sich auf eine grandiose Auswahl an Kaffees:
Intensiver Espresso und vollmundiger Café Crème.

Freude am Kaffee - dafür stehen wir, seit Melitta Bentz im Jahr 1908 den ersten Kaffeefilter erfunden und so einen Grundstein für den modernen Kaffeegenuss gelegt hat. Diese Freude am Kaffee ist damals wie heute unser Antrieb, mit Kompetenz, Erfindergeist und Liebe zum Produkt stets beste Qualität und einzigartigen Kaffeegenuss zu bieten.

QUALITÄT AUS FREUDE AM KAFFEE ®
Melitta Bentz





Espresso - Ganze Bohne

Herkunft Zentral- und Südamerika,
100% Arabica, ganze Bohne,
italienische Röstung,
Geschmack vollmundig und intensiv,
Stärke 4/5,
VPE: 1000 g (je 8 Stück pro Karton)

Bestell-Nr. 153 600 Preis auf Anfrage



Café Crème - Ganze Bohne

Herkunft Zentral- und Südamerika,
100% Arabica, ganze Bohne,
mittlere Röstung,
Geschmack vollmundig und harmonisch,
Stärke 3/5,
VPE: 1000 g (je 8 Stück pro Karton)

Bestell-Nr. 153 601 Preis auf Anfrage



Instant - Gastronomie Topping

auf der Basis von Milcherzeugnissen
aus pflanzlichem Fett und Glukosesirup,
für die Herstellung von Milchkaffees,
Cappuccinos und Latte Macchiatos mit
dem Vollautomaten,
VPE: 1000 g (je 10 Stück pro Karton)

Bestell-Nr. 153 7219 Preis auf Anfrage



Instant - Gastronomie Kakao

15% feinster Kakao und weitere
wertvolle Zutaten, dezente Süße,
wird mit Wasser oder Milch verführt,
kann per Hand oder mit der Maschine
zubereitet werden,
VPE: 1000 g (je 10 Stück pro Karton)

Bestell-Nr. 153 1132 Preis auf Anfrage



Röstkaffee - Gemahlen

Herkunft Süd- und Zentralamerika,
Asien und Ostafrika, 85% Arabica,
15% Robusta, gemahlen, mittlere Röstung,
Geschmack aromatisch mild,
Stärke 3/5,
VPE: 500 g (je 12 Stück pro Karton)

Bestell-Nr. 153 606 Preis auf Anfrage



Röstkaffee - Gemahlen

Herkunft Süd- und Zentralamerika,
Ostafrika, 100% Arabica,
gemahlen, mittlere Röstung,
Geschmack sanft und vollmundig,
Stärke 2/5,
VPE: 500 g (je 10 Stück pro Karton)

Bestell-Nr. 153 605 Preis auf Anfrage



Röstkaffee - Gemahlen

Herkunft Asien,
100% Robusta, gemahlen,
mittlere Röstung,
Geschmack würzig ergiebig,
Stärke 3/5,
VPE: 500 g (je 12 Stück pro Karton)

Bestell-Nr. 153 602 Preis auf Anfrage



Röstkaffee - Gemahlen

Herkunft Asien,
100% Robusta, gemahlen,
mittlere Röstung,
Geschmack würzig ergiebig,
Stärke 3/5,
VPE: 70 g (je 85 Stück pro Karton)

Bestell-Nr. 153 603 Preis auf Anfrage



Bottler 101 Standgerät



Bottler 104 Auftischgerät

BRITA VIVREAU Bottler

Der BRITA VIVREAU Bottler ist die optimale Lösung für Bewirtungssituationen in Hotels, Restaurants und Konferenzräumen von Unternehmen. Ausgestattet mit einer Hochleistungskühltechnologie liefert er hohe Mengen gekühltes Wasser bei konstant niedriger Temperatur und ist auf die Abfüllung von Flaschen ausgelegt. Er ist in verschiedenen Installationsvarianten verfügbar.

Kühlleistung: 80 l/h oder 180 l/h, Gehäusematerial: Edelstahl/Metall pulverbeschichtet, kohlensäurehaltiges, und stilles gekühltes Wasser, Wassertemperatur einstellbar bis 5°C, max. 2 l/min oder 3l/min, Gewicht und Maße variantenabhängig.

	Bestell-Nr.:	Preis:
Bottler 101 Standgerät 180l/h	298 1020686	5.305,00 €
Bottler 104 Auftischgerät 80 l/h	298 1021109	3.820,00 €
Bottler 105 Einbaugerät 80 l/h	298 1021111	4.315,00 €

Weitere Varianten auf Anfrage.

BRITA VIVREAU ViTap



Der BRITA VIVREAU ViTap ist der clevere und komfortable Multifunktions-Wasserspender für Meetingräume, Teeküchen und Büros. Neben gekühltem stillem und kohlensäurehaltigem Wasser, ist er mit einer Heißwasseroption für optimalen Teegenuss ausgestattet.

Kühlleistung: 60l/h,
Gehäusematerial: Verchromt/Metall pulverbeschichtet, liefert je nach Variante kohlensäurehaltiges, stilles gekühltes und heißes Wasser, Wassertemperatur einstellbar bis 5°C, max. 2 l/min, Erhitzung/Zapfleistung: 95°C/ 3-4 Becher pro Minute, Heißwasserkapazität: 4,5l, Wasseruhr, Tropfschale mit Abwasseranschluss, Zapfhöhe: 245 mm, Gewicht und Maße variantenabhängig.

	Bestell-Nr.:	Preis:
ViTap 304 (still-heiß)	298 1021112	3.595,00 €
ViTap 305 (sprudel-still-heiß)	298 1021409	4.945,00 €

Weitere Varianten auf Anfrage.

BRITA VIVREAU Top 50/85 und Extra 50/85

HYGIENE PLUS

In der BRITA VIVREAU Top und Extra Produktpalette geht es um Flexibilität am Aufstellort. Im Angebot sind Geräte für mittleren und hohen Kapazitätsbedarf, die als Auftisch-, Stand- oder Einbauvarianten erhältlich sind.

In Punkto Hygiene ist jede Variante serienmäßig mit einer thermischen Desinfektion

am Auslasshahn - der zuverlässigen BRTA ThermalGate™ ausgestattet. Diese dient als Keimsperre und sorgt für thermische Desinfektion des Auslasshahns. So wird eine Verkeimung durch äußere Einflüsse verhindert.

Optional steht die BRITA HygienePlus Lösung für Standorte mit äußersten Hygieneanforderungen zur Verfügung. Sie besteht aus drei Komponenten: Dem BRITA CLARITY Protect 100 Filter, dem BRITA CLARITY Safe X3 Bakterienfilter und der ThermalGate™. In dieser Kombination werden 99.99999% aller Bakterien sicher zurückgehalten.

BRITA VIVREAU Extra 50/85 Einbaugerät

Kühlleistung: 50 l/h oder 85 l/h, Gehäusematerial: Edelstahl, liefert kohlensäurehaltiges (classic/medium), stilles gekühltes und ungekühltes Wasser, max. 2 l/min, Wassertemperatur einstellbar bis 4°C, Kohlensäuregehalt einstellbar, BRITA ThermalGate™ am Auslauf, BRITA HygienePlus optional, CO_2- Mangelanzeige, programmierbare Portionierung in zwei Größen, Wasseruhr, Tropfschale mit Abwasseranschluss, Zapfhöhe (standard): 330 mm, Gewicht System: 33,00 kg oder 38,5 kg, Gewicht Zapfhahn: 2,5 kg, Abmaße Karbonator (BxTxH): 272 x 473 x 490 mm, Abmaße Zapfhahn (HxT/Ø): 453 x 165 mm / 70 mm.

	Bestell-Nr.:	Preis:
Extra 50 (mit BRITA ThermalGate™)	298 1034259	2.605,00 €
Extra 85 (mit BRITA ThermalGate™)	298 1034260	3.325,00 €
Extra 50 (mit BRITA HygienePlus)	298 1034266	3.055,00 €
Extra 85 (mit BRITA HygienePlus)	298 1034277	3.775,00 €



BRITA VIVREAU Top 50/85 Auftischgerät



Kühlleistung: 50 l/h oder 85 l/h,
Gehäusematerial: Edelstahl/ Kunststoff,
liefert kohlensäurehaltiges (classic/medium), stilles gekühltes und ungekühltes Wasser, max. 2 l/min, Wassertemperatur einstellbar bis 4°C, Kohlensäuregehalt einstellbar,
BRITA ThermalGate™ am Auslauf,
BRITA HygienePlus optional,
CO_2- Mangelanzeige,
programmierbare Portionierung, Wasseruhr,
Tropfschale mit Abwasseranschluss optional,
Zapfhöhe: 330 mm,
Gewicht: 35,00 kg oder 40,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 278 x 518 x 530 mm.

Unterschrank (Standgerät) für Top 50/85

Gehäusematerial: Edelstahl,
Gewicht: 7,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 278 x 518 x 1430 mm

	Bestell-Nr.:	Preis:
Top 50 Auftischgerät (mit BRITA ThermalGate™)	298 1034118	2.245,00 €
Top 85 Auftischgerät (mit BRITA ThermalGate™)	298 1034132	2.965,00 €
Top 50 Auftischgerät (mit BRITA HygienePlus)	298 1034119	2.695,00 €
Top 85 Auftischgerät (mit BRITA HygienePlus)	298 1034133	3.415,00 €
Unterschrank für Top 50/85	298 1033790	630,00 €

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	713,00 €
PURTIY 1200 Clean Wechselkartusche (Teilentsalzung)		12.000 Liter*	298 315645	136,00 €
PURITY 1200 Clean Extra Komplettsystem (Vollentsalzung)	288 x 550 mm	5.000 Liter**	298 1008200	743,00 €
PURTIY 1200 Clean Extra Wechselkartusche (Vollentsalzung)		5.000 Liter**	298 1008197	138,00 €

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	484,00 €
PURITY 450 Steam Wechselkartusche		3.680 Liter*	298 1000653	96,00 €
PURITY 600 Steam Komplettsystem mit MAE	249 x 520 mm	5.771 Liter*	298 1002918	649,00 €
PURITY 600 Steam Wechselkartusche		5.771 Liter*	298 1000252	128,00 €
PURITY 1200 Steam Komplettsystem mit MAE	288 x 550 mm	10.800 Liter*	298 1002923	815,00 €
PURITY 1200 Steam Wechselkartusche		10.800 Liter*	298 1000231	169,50 €

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	479,00 €
PURITY 450 Quell ST Wechselkartusche		4.217 Liter*	298 273000	85,00 €
PURITY 600 Quell ST Komplettsystem mit MAE	249 x 520 mm	7.207 Liter*	298 1009229	639,00 €
PURITY 600 Quell ST Wechselkartusche		7.207 Liter*	298 273200	117,00 €
PURITY 1200 Quell ST Komplettsystem mit MAE	288 x 550 mm	13.187 Liter*	298 1009231	801,00 €
PURITY 1200 Quell ST Wechselkartusche		13.187 Liter*	298 273400	154,50 €



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	67,00 €
PURITY C300 Quell ST Filterkartusche	125 x 466 mm	4.000 Liter*	298 102826	99,00 €
PURITY C500 Quell ST Filterkartusche	144 x 557 mm	6.800 Liter*	298 1002045	153,50 €
PURITY C1100 Quell ST Filterkartusche	184 x 557 mm	11.500 Liter*	298 1012446	217,00 €

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	160,50 €

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	155,00 €

* 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!



PROGUARD Coffee 500

Membranfiltrationssystem für Kaffeemaschinen bei korrosivem, salzhaltigem Wasser. Schützt effektiv vor Rost, Kalk- und Gipsablagerungen, innovatives Aroma-System ermöglicht eine individuelle Mineralisierung zwischen 2-6 °KH und sorgt, je nach Kaffeesorte, für eine optimale Aromenentfaltung und ein pH-neutrales Filtrat (abhängig von Rohwasserqualität), Funktioniert ohne Strom bei einem Leitungsdruck > 3 bar, Abmaße (BxTxH): 370 x 560 x 620 mm,

Bestell-Nr. 298 1035851 Preis: 1.795,00 €



Flow Meter 10-100A

Durchflussmessgerät für PURITY C Kartuschen,

Bestell-Nr. 298 1033041 Preis: 51,00 €



PURITY C Filterkopf

Für C Quell ST und C Finest mit 0-70% Verschnitt,

Bestell-Nr. 298 1013637 Preis: 45,00 €



PURITY Steam Filterkopf

Für C Steam mit variablem Verschnitt,

Bestell-Nr. 298 1023325 Preis: 45,00 €

2. Kältetechnik und Lagerung

2

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



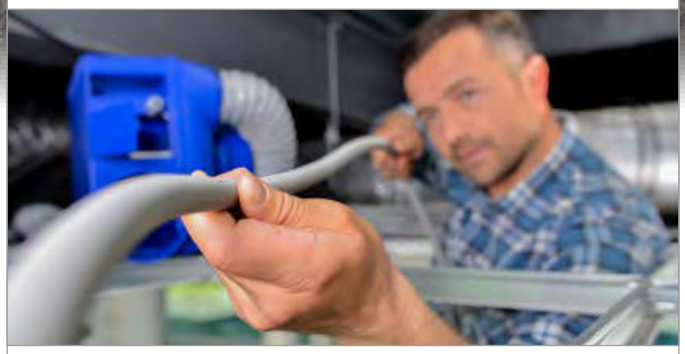
Modernste Kältetechnik

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.

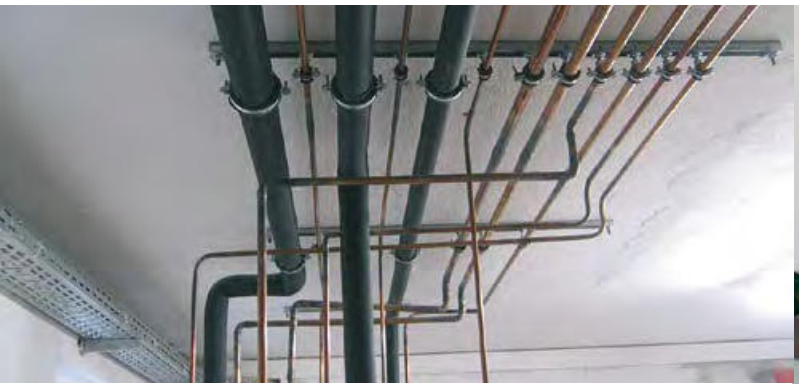
Durch qualifizierte Kältetechniker werden langlebige Kupferverbindungsleitungen installiert und können weitgehend wartungsfrei betrieben werden.



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.







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.

2

Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- / Gefrierlagerschränke

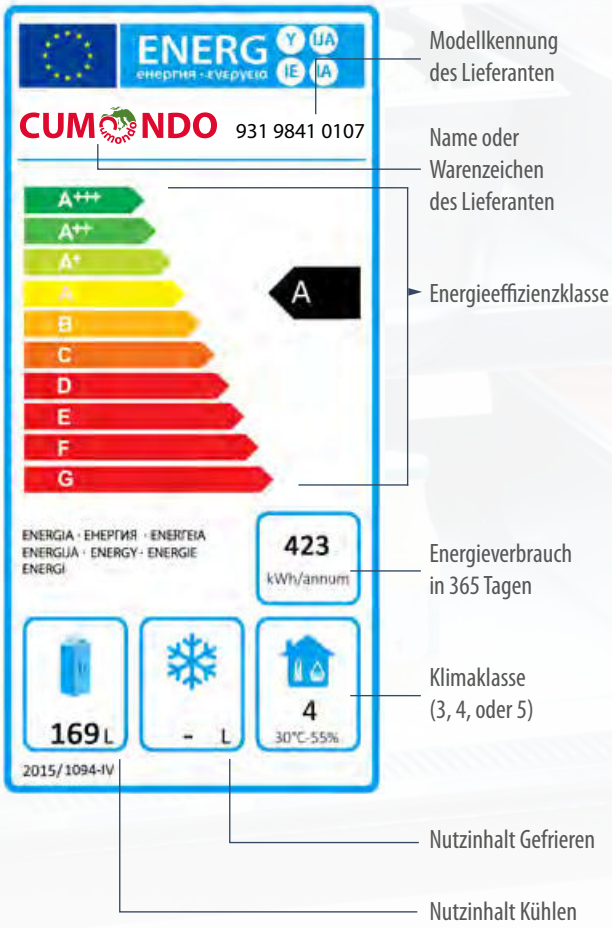
Rahmenbedingungen

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!



2

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 zentralgekühlte, als auch steckerfertige Kühlmöbel, Kühlsysteme, Kühlzellen- und Reinraumlösungen sowie Zubehör und zugehörigen Service.

Die Kühlprodukte werden in Produktionsstätten in Deutschland und Finnland gefertigt und sind durch lokale Vertriebsbüros in 19 Ländern in Europa vertreten, welche durch ein umfangreiches Netzwerk an Partnerunternehmen unterstützt werden.

- Kühl- und Tiefkühlzellen
- Kältesätze
- Steckerfertige Kühl- und Tiefkühlmöbel
- Zentralgekühlte Kühl- und Tiefkühlmöbel
- 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

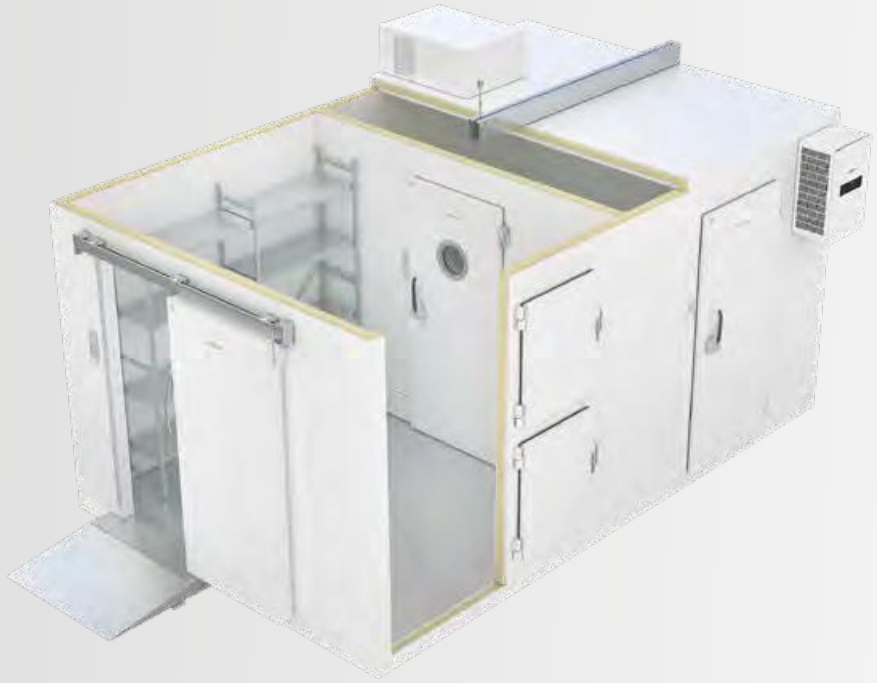
Typ		TECTOCELL COMPACT 80	TECTOCELL COMPACT 100	TECTOCELL STANDARD PLUS 80	TECTOCELL STANDARD PLUS 100	TECTOCELL STANDARD PLUS 120	TECTOCELL STANDARD PLUS 150
Standard Zellengrößen*							
Breite	mm	1800 - 3600	1800 - 3600	1500 - 6000	1500 - 6000	1500 - 6000	1500 - 6000
Länge	mm	1200 - 12000	1200 - 12000	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 zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Geräte ohne Zubehör. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen und nach weiteren Artikeln!



WESENTLICHE VORTEILE

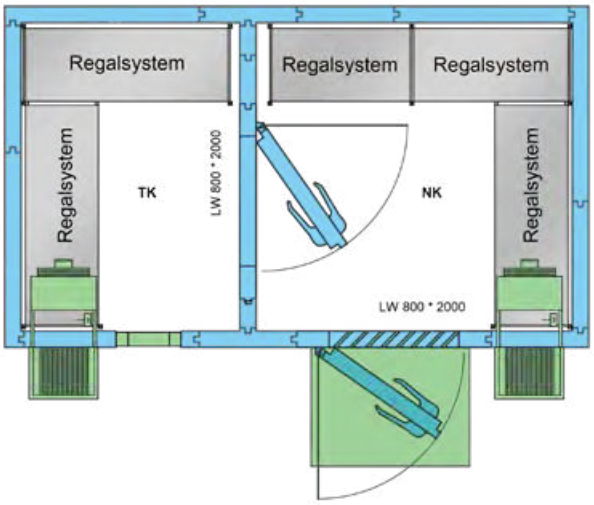
- Schnelle und einfache Montage über Nut- und Federsystem mit selbst-zentrierenden Exzenterspannschlössern
- Einfache Erweiterung und simple Montage durch Fugen ohne Klebstoff und Silikon
- Fugenlose und durchgehend überlappende Edelstahlböden von Viessmann
- Rutschfeste gepresste Böden
- Umfangreiches 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.

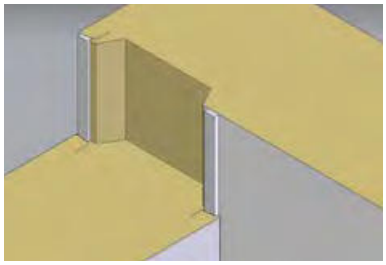
TectoCell Compact Kühl- und Tiefkühlzellen sind ideal für die Lagerung von abgepackten Lebensmitteln und Getränken.

Für mehr Flexibilität können Sie bis zu drei Trennwände für unterschiedliche Kühllageranforderungen in einem kombinierten Kühlraum verwenden.

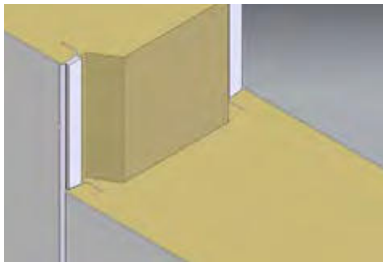
WESENTLICHE VORTEILE:

- 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

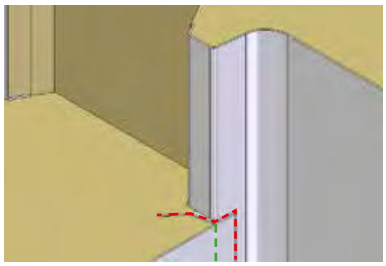


TectoCell Compact Anti-Rutsch-Profil für eine sichere Arbeitsumgebung

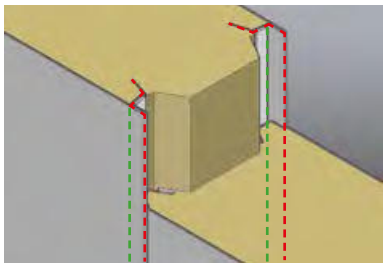
TectoCell Standard Plus: Flexibilität und exzellente Hygiene

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 zuzüglich gesetzlicher 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 Kältemittel der Klassifizierung A1 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 1700W bis maximal 6700W 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 700 bis 4200 W, mit Tauwasserverdunstung. Das Kältemittel ist R 134 a (R 407 A bei Tiefkühlkältesätzen) 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

Hupfer Regalsysteme

Hupfer Normregale lassen sich auf alle räumlichen Gegebenheiten präzise abstimmen und nutzen somit den vorhandenen Lagerraum optimal und damit wirtschaftlich aus.

Im Lieferprogramm finden sich Standregale aus den Materialien- oder Materialkombinationen Aluminium, Aluminium/Kunststoff, Edelstahl, Stahl hochglanzverzinkt/Kunststoff.

Vom Trockenlager über das Kühllager bis hin zum Tiefkühllager bietet Hupfer ein umfassendes Lagerregalprogramm für die unterschiedlichsten Lagergüter in Großküchen, Kliniken, Heimen, Hotellerie und gastronomischen Betrieben.

Edelstahl Rostfrei INOX STAINLESS STEEL

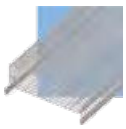
MADE IN GERMANY

Auflagen-Varianten für Hupfer Normregale:

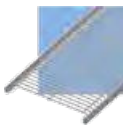
Auflagen aus Edelstahl



Geschlossene Auflage aus Stahl, hochglanz-verzinkt



Drahtrostauflage für GN-Deckel, aus Edelstahl



Drahtrostauflage aus Edelstahl

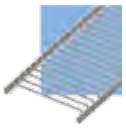


Geschlossene Auflage aus Edelstahl



Blechrostauflage aus Edelstahl

Auflagen aus Kunststoff



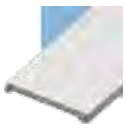
Flaschenauflage aus Stahl mit silbergrauer Kunststoffbeschichtung



Kistenauflage aus Stahl mit silbergrauer Kunststoffbeschichtung

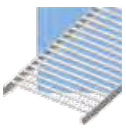


Kunststoffrost-Auflage



Geschlossene Kunststoff-Auflage

Auflagen aus Aluminium



Rostauflage aus Aluminium



Geschlossene Auflage aus Aluminium



Schieberegalanlage:
hier ausgestattet mit Regalaufbauten von Hupfer Norm 5.

Größen-Varianten: Hupfer-Normregale

Hier ein Hupfer Norm 20 Regal mit rechtwinkligem Regalanbau. Regale sind individuell gestaltbar.



Norm 20 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	271,00 €	301,00 €	319,00 €	368,00 €
1200 mm	297,00 €	315,00 €	430,00 €	474,00 €
1500 mm	371,00 €	412,00 €	463,00 €	516,00 €
1775 mm	453,00 €	502,00 €	536,00 €	611,00 €
1975 mm	467,00 €	525,00 €	558,00 €	648,00 €
2375 mm	519,00 €	555,00 €	780,00 €	863,00 €
2775 mm	548,00 €	629,00 €	802,00 €	907,00 €
2975 mm	667,00 €	747,00 €	847,00 €	944,00 €
3450 mm	763,00 €	860,00 €	941,00 €	1.078,00 €
3650 mm	738,00 €	841,00 €	1.030,00 €	1.170,00 €

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.

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Regale 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	10,90 €
915 x 20 x 100 mm	60 7530 091	17,70 €

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	5,60 €
460 x 25 x 60 mm	60 7533 046	8,30 €
610 x 25 x 60 mm	60 7533 061	10,90 €

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	26,90 €
400 x 20 x 50 mm	133 65	31,50 €
500 x 20 x 50 mm	133 61	36,50 €
750 x 20 x 50 mm	133 62	47,90 €
1000 x 20 x 50 mm	133 63	58,70 €



Rückstellproben-Tiefkühlschrank RGS 208

von NordCap, Tauwasserablauf, einschubfähig, steckerfertig,
elektronische Steuerung, Digitalanzeige außen in Frontblende,
akustische und optische Alarmfunktion,
Außenverkleidung pulverbeschichtet, außen weiß,
Innenverkleidung Kunststoff, 8 Edelstahlsystembleche für
20 Rückstellproben-Dosen à 0,125 l und 160 Probendosen,
Türanschlag rechts (wechselbar), Inhalt: 190,00 Liter,
Innen (BxTxH): 418 x 412 x 993 mm,
Temperaturbereich: -18 bis -28 °C bei 32 °C UT und 60 % RF,
Kältemittel: R 600 a / 60 g, Gewicht: 51,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 90 W,
Abmaße (BxTxH): 600 x 632 x 1250 mm,

Bestell-Nr. 208 405 520 839 9 — Preis: 1.805,00 €

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: 490,00 €



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: 245,00 €

Ersatzbecher für PRO-MAT P15

mit Deckel, á 100 Stück, Inhalt: 250 ml,

Bestell-Nr. 318 4250 — Preis: 125,00 €



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

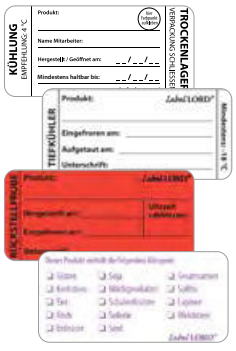


AQUALABEL

	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	5,78 €	MO „ohne haltbar bis“	442 8717438896588	5,78 €
DI „haltbar bis“	442 8717438896076	5,78 €	DI „ohne haltbar bis“	442 8717438896595	5,78 €
MI „haltbar bis“	442 8717438896083	5,78 €	MI „ohne haltbar bis“	442 8717438896601	5,78 €
DO „haltbar bis“	442 8717438896090	5,78 €	DO „ohne haltbar bis“	442 8717438896618	5,78 €
FR „haltbar bis“	442 8717438896106	5,78 €	FR „ohne haltbar bis“	442 8717438896625	5,78 €
SA „haltbar bis“	442 8717438896113	5,78 €	SA „ohne haltbar bis“	442 8717438896632	5,78 €
SO „haltbar bis“	442 8717438896120	5,78 €	SO „ohne haltbar bis“	442 8717438896649	5,78 €



Tagesetiketten für Kühlung/Trockenlager/Tiefkühllager/Allergene

	Bestell-Nr.:	Preis:
Trägeretiketten Kühlung - Trockenlager 250 (Aqualabel)	442 8719274412212	4,79 €
Trägeretiketten Kühlung - Trockenlager 250 (Flushlabel)	442 8719274412250	7,28 €

	Bestell-Nr.:	Preis:
Trägeretiketten Tiefkühler 250	442 8717438897707	4,79 €

	Bestell-Nr.:	Preis:
Trägeretiketten Rückstellprobe 4 x 250	442 8717438897738	19,16 €

	Bestell-Nr.:	Preis:
Trägeretiketten 14 Allergene auch für TK geeignet	442 8717438898469	4,79 €



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	20,01 €
ohne haltbar bis	442 8717438893891	20,01 €

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	18,96 €



Etikettenspender „Midi“

AQUALABEL

	Bestell-Nr.:	Preis:
Midi unbefüllt	442 8719274413912	94,05 €
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	141,55 €
Midi + 7 T „ohne hb bis“	442 8719274412489	141,55 €

Wandhalterung für „Midi“

	Bestell-Nr.:	Preis:
Wandhalterung	442 8719274417323	15,16 €



Etikettenspender „Junior RVS“

	Bestell-Nr.:	Preis:
Junior mit Deckel, Edelstahl	442 8717438894539	37,96 €



Etikettenspender Judo Handetikettierer

	Bestell-Nr.:	Preis:
mit variablen Einstellungen	442 8719274417934	89,00 €
Etiketten 26x16 mm 12 Rollen	442 8719274417873	25,00 €
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: 112,00 €



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: 29,00 €

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: 20,00 €



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: 50,00 €

Minidatenlogger testo 174T im Set (2)

Messbereich: -20 bis +70°C / 0 - 100 %rF,
- 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: 113,00 €



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: 126,00 €



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: 50,00 €



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: 46,00 €

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: 80,00 €



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: 45,00 €

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: 50,00 €



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: 142,00 €



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,

Bestell-Nr. 320 0563 1080 Preis: 91,00 €



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: 2.175,00 €



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: 2.680,00 €



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: 2.210,00 €

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: 2.490,00 €

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: 3.265,00 €

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: 2.525,00 €



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 B,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2,0 A / 280 W, 456 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 720 x 840 x 2050 mm,

Bestell-Nr. 349 HKMN057-MS Preis: 2.545,00 €



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 C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2,0 A / 280 W, 493 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 720 x 840 x 2050 mm,

Bestell-Nr. 349 HKMNV57-MS Preis: 3.075,00 €



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: 2.970,00 €

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 D,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2,5 A / 450 W, 2008 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 720 x 840 x 2050 mm,

Bestell-Nr. 349 HKMT057-MS Preis: 2.900,00 €

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 D,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2,5 A / 450 W, 2135 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 720 x 840 x 2050 mm,

Bestell-Nr. 349 HKMTV57-MS Preis: 3.605,00 €

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: 3.330,00 €

2



Gewerbe-2-Temperaturenkühlschrank

Kapazität: 10 x GN 2/1 + 8 x GN 2/1 (inkl. 4 Tragroste),
Temperaturbereich: -2°C / +12°C oben | -2°C / +12°C unten,
Kältemittel: R290, Gewicht: 178 kg, Isolierung: 60 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 490 W, 2008 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 720 x 790 x 2050 mm,

Bestell-Nr. 349 HKMNN62-02 Preis: 4.240,00 €



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: 4.410,00 €





Gewerbe-Durchfahr-Kühlschrank

Kapazität: 720l
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: 5.360,00 €



Gewerbe-Einfahrkühlschrank

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: 4.040,00 €



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+)

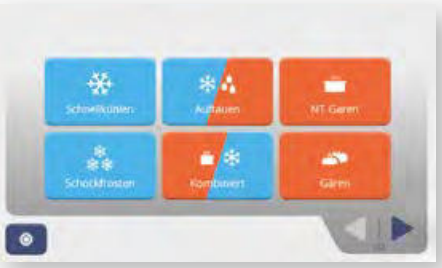


2

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: 6.235,00 €

Auch in Version Vintos+ als Multifunktionsgerät erhältlich

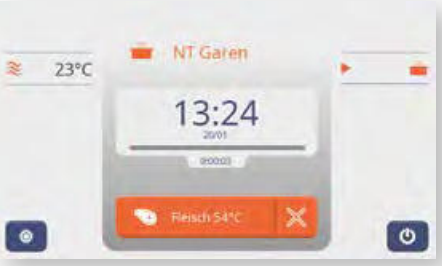
Vintos 10 x GN 1/1 Quereinschub

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: 9.785,00 €

Auch in Version Vintos+ als Multifunktionsgerät erhältlich







Weitere Modelle

	Bestell-Nr.:	Preis:
Vintos+ 4 x GN 1/1, Schnellkühler / Schockfroster*	349 SKFMEQ0411D-VP	7.595,00 €
Vintos 8 x GN 1/1, Schnellkühler / Schockfroster	349 SKFMEQ0811D	8.070,00 €
Vintos+ 8 x GN 1/1, Schnellkühler / Schockfroster*	349 SKFMEQ0811D-VP	9.465,00 €
Vintos+ 10 x GN 1/1, Schnellkühler / Schockfroster*	349 SKFMEQ1011D-VP	12.205,00 €
Vintos 13 x GN 1/1, Schnellkühler / Schockfroster	349 SKFMEQ1311D	11.415,00 €
Vintos+ 13 x GN 1/1, Schnellkühler / Schockfroster*	349 SKFMEQ1311D-VP	14.760,00 €

*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	244,00 €
Wechsel Türanschlag für Schnellkühler	349 701099	78,00 €
L-Auflageschienen Schnellkühler	349 702329	60,00 €
U-Auflageschienen Schnellkühler	349 702328	60,00 €

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	2.595,00 €
1725 x 700 x 850 mm	230 V / 400 W	420 l	349 KTM731161-MS	3.120,00 €
Mehrpreis für 1 x Schubladen 1/2 + 1/2			349 700070-MS	438,00 €
Mehrpreis für 1 x Schubladen 1/3 + 1/3 + 1/3			349 700071-MS	623,00 €



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	3.180,00 €
1725 x 700 x 850 mm	230 V / 400 W	420,00 l	349 KTM731161	3.780,00 €
2195 x 700 x 850 mm	230 V / 420 W	570,00 l	349 KTM741161	4.420,00 €
Mehrpreis für 1 x Schubladen 1/2 + 1/2			349 700070	461,00 €
Mehrpreis für 1 x Schubladen 1/3 + 1/3 + 1/3			349 700071	656,00 €
Mehrpreis für 1 x Schubladen 1/3 + 2/3			349 700072	475,00 €

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	4.040,00 €
1725 x 700 x 850 mm	230 V / 600 W	420 l	349 TKM731161	4.695,00 €



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: 1.935,00 €



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	3.155,00 €
1725 x 700 x 600 mm	230 V/ 350 W	260 l	349 KTM731141	3.735,00 €
Mehrpreis für 1 x Schubladen 1/2 + 1/2			349 700116	461,00 €



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: 3.575,00 €



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: 1.850,00 €



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: 1.515,00 €

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	2.265,00 €
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	2.150,00 €
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	2.735,00 €
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	2.620,00 €
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	3.510,00 €
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	3.395,00 €

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



Abb. mit Zubehör und mit optionalen Schubladenblöcken in der Ausführung MAGNOS-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: 3.840,00 €

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: 4.630,00 €

Mehrpreis für Schubladen MAGNOS

Mehrpreis für 1 x Schubladen 1/2 + 1/2	349 700763	435,00 €
Mehrpreis für 1 x Schubladen 1/3 + 1/3 + 1/3	349 700767	655,00 €
Mehrpreis für 1 x Schubladen 1/3 + 2/3	349 700764	435,00 €





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 611801	2.245,00 €
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 611803	2.500,00 €
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 611901S	2.620,00 €
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 611802	2.070,00 €
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 611804	2.290,00 €
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 611901D	2.445,00 €



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 611805	3.520,00 €
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 611807	3.855,00 €
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 611961S	4.265,00 €
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 611806	3.310,00 €
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 611808	3.730,00 €
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 611961D	4.055,00 €

FOSTER
Kühltechnik vom Experten

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: 2.550,00 €
Mehrpreis für 1 x Schubladen 1/2 + 1/2	740 619071	702,00 €
Mehrpreis für 1 x Schubladen 1/3 + 1/3 + 1/3	740 619072	973,00 €



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: 3.380,00 €
Mehrpreis für 1 x Schubladen 1/2 + 1/2	740 619071	702,00 €
Mehrpreis für 1 x Schubladen 1/3 + 1/3 + 1/3	740 619072	973,00 €

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: 4.040,00 €



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

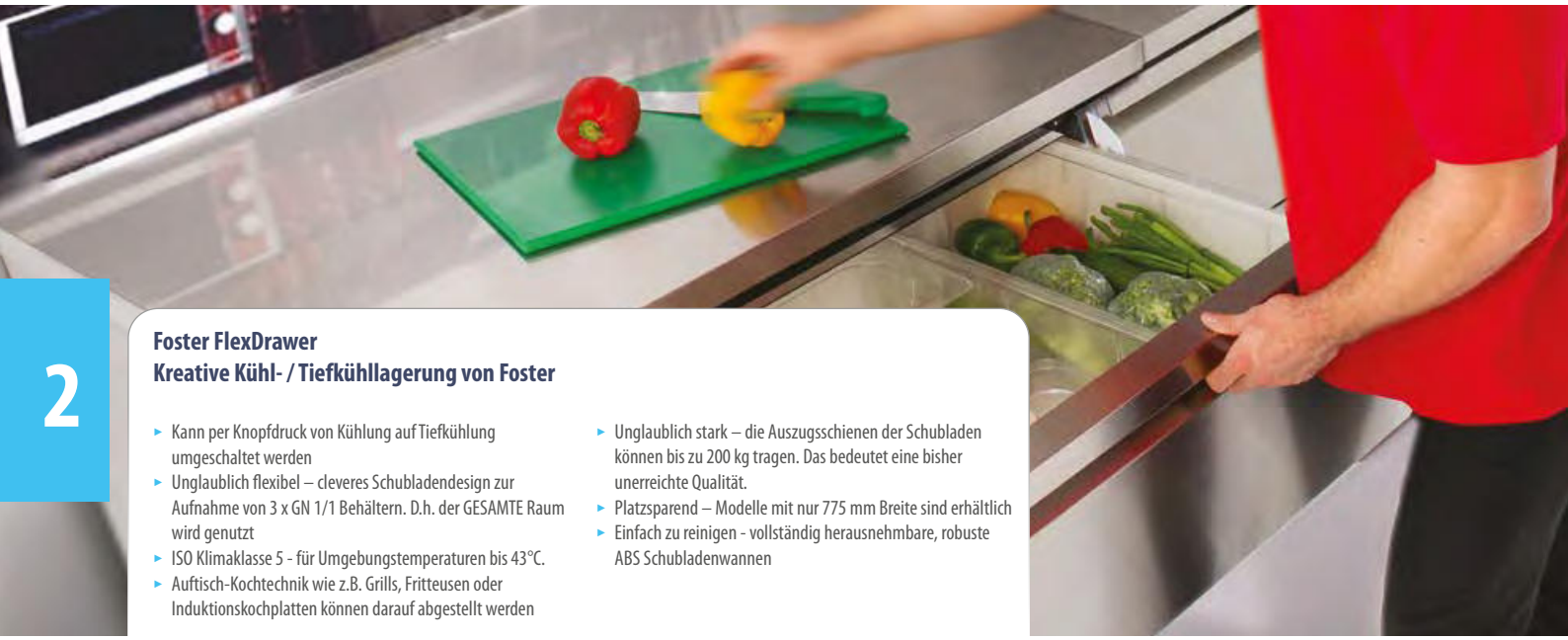
Bestell-Nr. 740 618393	Preis: 5.445,00 €



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: 7.450,00 €



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: 440/188 W,
Abmaße (BxTxH): 1100 x 700 x 900 mm,

Bestell-Nr. 740 35-101 Preis: 9.295,00 €



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: 440/188 W,
Abmaße (BxTxH): 775 x 700 x 900 mm,

Bestell-Nr. 740 35-105 Preis: 8.675,00 €



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: 440/188 W,
Abmaße (BxTxH): 1100 x 700 x 600 mm

Bestell-Nr. 740 35-103 Preis: 5.830,00 €



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: 440/188 W,
Abmaße (BxTxH): 775 x 700 x 600 mm

Bestell-Nr. 740 35-107 Preis: 5.630,00 €

FOSTER
Kühltechnik vom Experten

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
- 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 mit 2 Schubladen HR1502D

Ein hocheffizienter, Klasse A+ Unterbauschrank mit zwei Schubladen bietet einfachen Zugriff auf die Waren.
Kühlung +3/+5°C, Kältemittel: R600a,
auß. Edelstahl & inn. Alu.
Energieeffizienzklasse A+
Bruttoinhalt 150 Ltr
Anschluss: 230 V, Leistung: 116 W,
Abmaße (BxTxH): 605 x 640 x 830 mm

Bestell-Nr. 740 13-106 Preis: 1.900,00 €

2



Unterbauschrank mit 3 Schubladen HR1503D

Unterbauschrank mit 3 Schubladen
Einfacher Zugang zu Vorräten durch drei leichtgängige Schubladen.
Kühlung +3/+5°C
auß. Edelstahl & inn. Alu.
Kältemittel: R600a
Energieeffizienzklasse A
Bruttoinhalt 150 Ltr
Anschluss: 230 V, Leistung: 116 W,
Abmaße (BxTxH): 605 x 640 x 830 mm

Bestell-Nr. 740 13-105 Preis: 1.935,00 €



Unterbauschrank HR150

Unterbauschrank
Kühlung +3/+5°C
auß. Edelstahl & inn. Alu.
Kältemittel: R600a
Energieeffizienzklasse A
Bruttoinhalt 150 Ltr
Anschluss: 230 V, Leistung: 116 W,
Abmaße (BxTxH): 605 x 640 x 830 mm

Bestell-Nr. 740 13-102 Preis: 1.205,00 €



Unterbauschrank mit Glastür HR150 G

Unterbauschrank mit Glastür und Beleuchtung
Modelle mit Glastüren sind für den Betrieb bei Umgebungstemperaturen bis 25°C (ISO Klimaklasse 3) geeignet.
Kühlung +3/+5°C
auß. Edelstahl & inn. Alu.
Kältemittel: R600a
Bruttoinhalt 150 Ltr
Anschluss: 230 V, Leistung: 116 W,
Abmaße (BxTxH): 605 x 640 x 830 mm

Bestell-Nr. 740 13-109 Preis: 1.445,00 €



Unterbauschrank HR200

Kühlung +3/+5°C
auß. Edelstahl & inn. Alu.
Kältemittel: R290
Energieeffizienzklasse B
Bruttoinhalt 200 Ltr
Anschluss: 230 V, Leistung: 192 W,
Abmaße (BxTxH): 684 x 755 x 824 mm

Bestell-Nr. 740 13-111 Preis: 1.485,00 €



Unterbauschrank mit Glastür HR200G

Kühlung +3/+5°C
auß. Edelstahl & inn. Alu.
Kältemittel: R290
Bruttoinhalt 200 Ltr
Anschluss: 230 V, Leistung: 192 W,
Abmaße (BxTxH): 684 x 780 x 824 mm

Bestell-Nr. 740 13-114 Preis: 1.800,00 €



VISION, erfüllt jeden Wunsch

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.





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 NUVÖ™** (-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
- Schokoladen
- Erhaltung
- Trocknung
- Pasteurisierung
- Joghurt
- Niedertemperatur-Dampfgaren

Temperaturstufen

- VISION + VISION INDUSTRY „F": -40°+65°C
- VISION + VISION INDUSTRY „NUVÖ™": -40°+85°C
- VISION INDUSTRY „U": -40°+10°C

Die Technologie

- **Dampfdesinfektion**
  Es desinfiziert Oberflächen mit Dampf bei 100°C und desinfiziert auch die technologischen Komponenten.
- **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.
- **Devote™**
  Devote™ moduliert automatisch Temperatur und Belüftung, um ohne Anwendung der Sonde 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.

Multifunktionaler Schockfroster Vision

Kapazität:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
5 T*	780 x 859 x 853	67 W5F	6.835,00 €
6T*	780 x 859 x 913	67 W6F	7.045,00 €
7 T	780 x 859 x 1093	67 W7F	7.505,00 €
7 T tisch	1400 x 700 x 950	67 WTA7F	8.685,00 €
10 T	780 x 859 x 1563	67 W10F	9.680,00 €
14 T	780 x 859 x 1778	67 W14F	10.855,00 €
20 TP	1100 x 1104 x 1843	67 W20TP	16.880,00 €
30 T	810 x 1096 x 2340	67 W30F	17.915,00 €

- **Varianten:** *Versionen mit 700 mm Tiefe, Wasserkondensation, ZK Anschluss

Multifunktionaler Schockfroster Vision Industry

Modell	Wagen:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
35 K	1 - GN1/1 - EN60x40	1230 x 1070 x 2455	67 W35KUR	14.060,00 €
40 K	1 - GN2/1 - EN60x80	1480 x 1220 x 2455	67 W40KUR	16.625,00 €
50 K* - 51 K** - 52 K**	1 - GN2/1 - EN60x80	1630 x 1300 x 2455	67 W50KUR	22.610,00 €
100 K* 101 K** 102 K**	2 - GN2/1 - EN60x80	1630 x 2340 x 2455	67 W100KUR-2D	31.350,00 €
150 K* 151 K** 152 K**	3 - GN2/1 - EN60x80	1630 x 3380 x 2455	67 W150KUR-2D	46.455,00 €
200 K* 201 K** 202 K**	4 - GN2/1 - EN60x80	1630 x 4420 x 2455	67 W200KUR-2D	61.560,00 €
250 K	5 - GN2/1 - EN60x80	1950 x 5460 x 2455	67 W250LKUR-2D	86.905,00 €
300 K	6 - GN2/1 - EN60x80	1950 x 6500 x 2455	67 W300LKUR-2D	103.350,00 €

- **Varianten:** Pass-Through Versionen, * Versionen „L" B 1950 mm, ** verbesserte Leistung

Master und Smart Lagerkühlschränke

A | 5 | Gas R290

2 Tiefen, 5 Breiten, 5 Temperaturen, Stecker fertig und Modelle mit Zentralkühlung. Verschiedene Varianten, sodass Sie von maximaler Geräumigkeit zu profitieren und Lebensmittel so lang wie möglich zu 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.

Kapazität:	Bleche:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
600 L	530 x 530 mm	740 x 715 x 2085 mm	67 A60/1NE	1.935,00 €
700 L	GN 2/1	740 x 815 x 2085 mm	67 A70/1NE	1.955,00 €
1200 L	530 x 530 mm	1480 x 715 x 2085 mm	67 A120/2NE	2.810,00 €
1400 L	GN 2/1	1480 x 815 x 2085 mm	67 A140/2NE	2.860,00 €

▸ **Varianten:** ZK Anschluss, Glastür, Doppeltür

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, Wendetüren, Lösungen für die Fischkonservierung und separaten Kühl-Abteilungen bei 2 und 3 Temperaturen.

Kapazität	Bleche:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
350 L	GN 1/1	535 x 715 x 2085 mm	67 A30/1N	2.270,00 €
500 L	420 x 530 mm	630 x 715 x 2085 mm	67 A50/1N	2.315,00 €
600 L	530 x 530 mm	740 x 715 x 2085 mm	67 A60/1N	2.335,00 €
650 L	GN 2/1	810 x 715 x 2085 mm	67 A80/1NU	2.545,00 €
700 L	GN 2/1	740 x 815 x 2085 mm	67 A70/1N	2.420,00 €
1200 L	530 x 530 mm	1480 x 715 x 2085 mm	67 A120/2N	3.625,00 €
1400 L	GN 2/1	1480 x 815 x 2085 mm	67 A140/2N	3.670,00 €

▸ **Varianten:** ZK Anschluss, Glastür, Doppeltür



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 verlaufend beim Modell Pass-Through.

Modell	Wagen	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Roll-In	1 - GN2/1	810 x 815 x 2115 mm	67 J100/1M	4.330,00 €
Roll-In	2 - GN2/1	1620 x 815 x 2115 mm	67 J160/2M	5.655,00 €
Pass-Through	1 - GN2/1	810 x 880 x 2115 mm	67 J110/2M	4.905,00 €
Pass-Through	2 - GN2/1	1620 x 880 x 2115 mm	67 J170/4M	6.810,00 €

▸ **Varianten:** Glastür, Ohne Wagen

Vitrine für Zutaten

5 | Gas R290

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.



Modell:	Behälter:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1300	GN 1/4	1300 x 322 x 485 mm	67 YP13/5N	1.085,00 €
1450	GN 1/4	1450 x 322 x 485 mm	67 YP14/6N	1.130,00 €
1600	GN 1/4	1600 x 322 x 485 mm	67 YP16/7N	1.200,00 €
1795	GN 1/4	1795 x 322 x 485 mm	67 YP18/8N	1.225,00 €
2005	GN 1/4	2005 x 322 x 485 mm	67 YP20/9N	1.270,00 €
2350	GN 1/4	2350 x 322 x 485 mm	67 YP23/12N	1.325,00 €
2560	GN 1/4	2560 x 322 x 485 mm	67 YP25/13N	1.405,00 €

Kühltische

A 5 Gas R290

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.





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, Arb. mit Aufkantung, steckerfertig

Modell	Roste	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
2 Türen	GN1/1	1300 x 700 x 950 mm	67 TA13/1ME-710	2.440,00 €
3 Türen	GN1/1	1780 x 700 x 950 mm	67 TA17/1ME-710	2.830,00 €
4 Türen	GN1/1	2260 x 700 x 950 mm	67 TA21/1ME-710	3.290,00 €

- **Korpushöhen:** 710 mm
- **Varianten:** Ohne Arbeitsplatte, Mit Arbeitsplatte

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

Modell	Roste (mm)	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1 Tür	430 x 325 - GN1/1	820 x 600/700 x 950 mm	67 TA09/1MQ-710	2.435,00 €
2 Türen	430 x 325 - GN1/1	1300 x 600/700 x 950 mm	67 TA13/1MQ-710	2.835,00 €
3 Türen	430 x 325 - GN1/1	1780 x 600/700 x 950 mm	67 TA17/1MQ-710	3.260,00 €
4 Türen	430 x 325 - GN1/1	2260 x 600/700 x 950 mm	67 TA21/1MQ-710	3.795,00 €

- **Korpushöhen:** 650/660/700/710/750/760 mm
- **Varianten:** Ohne Arbeitsplatte, Mit Arbeitsplatte, ZK Anschluss, Glastür, mit Schubladen
- **Auch als Master 600 Kühltisch erhältlich:** mit ...





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 Flächen), machen sie für große und kleine Küchen geeignet, mit Platte, steckerfertig,

Modell	Roste	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1 Tür	GN1/1	820 x 700 x 630 mm	67 TP09/1M-490	2.470,00 €
2 Türen	GN1/1	1300 x 700 x 630 mm	67 TP13/1M-490	2.865,00 €
3 Türen	GN1/1	1780 x 700 x 630 mm	67 TP17/1M-490	3.305,00 €
4 Türen	GN1/1	2260 x 700 x 630 mm	67 TP21/1M-490	3.830,00 €

- **Korpushöhen:** 490 mm
- **Varianten:** Ohne Arbeitsplatte, Mit Arbeitsplatte, ZK Anschluss

Die Welt der Großküche GTEG

Saladette, Prep-Station, Pizza Kühltische







Saladetten -2° +8°C

Die Tische mit Salatbehältern machen die Küche praktischer und helfen bei der Organisation der Arbeitsfläche. Der Tisch Saladette kann je nach Bedarf mit den dafür bestimmten Behältern und den gewünschten Maßen personalisiert werden, Arb. mit Aufkantung H 710 mm, steckerfertig, Roste: GN 1/1,

Modell:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1 Türen	820 x 700 x 950 mm	67 TA09/1MD-710	2.785,00 €
2 Türen	1300 x 700 x 950 mm	67 TA13/1MD-710	3.185,00 €
3 Türen	1780 x 700 x 950 mm	67 TA17/1MD-710	3.675,00 €
4 Türen	2260 x 700 x 950 mm	67 TA21/1MD-710	4.265,00 €

- **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 Nähe aller notwendigen Zutaten einfach und schnell, Arb. mit Aufkantung H 710 mm GN1/1, steckerfertig, Roste: GN 1/1,

Modell:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
2 Türen	1300 x 700 x 950 mm	67 TV13/1M-1/6-710	3.980,00 €
3 Türen	1780 x 700 x 950 mm	67 TV17/1M-1/6-710	4.605,00 €
4 Türen	2260 x 700 x 950 mm	67 TV21/1M-1/6-710	5.325,00 €

- **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: EN 600x400 mm,

Modell	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1 Tür	1450 x 800 x 1525 mm	67 TZ13/1M-710	4.725,00 €
2 Türen	2005 x 800 x 1525 mm	67 TZ17/1M-710	5.575,00 €
4 Türen	2560 x 800 x 1525 mm	67 TZ21/1M-710	6.745,00 €

- **Korpushöhen:** 710/760 mm
- **Varianten:** Ohne Arbeitsplatte, Mit Arbeitsplatte, ZK Anschluss mit Schubladen, mit GN1/4 Vitrine, mit GN1/3 Vitrine

Multifunktionaler Schockfroster „MODI“

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.



Die Technologie

- **Cosmo Wi-Fi Verbindung**
  Cosmo ist die innovative Wi-Fi-Technologie, mit der Sie die VISION-Schockfroster von Ihrem Smart phone aus anschlie ßen und überwachen können.
- **Einstellbare Belüftung**
  Von 25% - 100% kann die ideale Belüftungsintensi tät für jedes Lebensmittel eingestellt werden.

Die Funktionen

- Schockkühlung
- Schockfrostung
- Auftauung
- Gärung und Gärunterbrechung
- Schokoladen
- Erhaltung
- Trocknung

Temperaturstufen

- MODI UP: -40°+10°C
- MODI ACTIVE: -40°+65°C

Kapazität:	Bleche:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
3 T*	GN2/3	625 x 600 x 421 mm	67 W3UG	2.320,00 €
5T*	GN1/1 / EN 600x400 mm	780 x 800 x 853 mm	67 W5U	3.955,00 €
6 T	GN1/1 / EN 600x400 mm	780 x 800 x 913 mm	67 W6U	4.770,00 €
7 T	GN1/1 / EN 600x400 mm	780 x 800 x 1093 mm	67 W7U	5.350,00 €
7 T tisch	GN1/1 / EN 600x400 mm	1400 x 700 x 950 mm	67 WTA7U	6.375,00 €
10 T	GN1/1 / EN 600x400 mm	780 x 800 x 1563 mm	67 W10U	7.225,00 €
14 T	GN1/1 / EN 600x400 mm	780 x 800 x 1778 mm	67 W14U	8.260,00 €
20 TP	GN2/1 / EN 600x400 mm	1100 x 1045 x 1843 mm	67 W20PU	15.675,00 €
20 T	GN1/1 / EN 600x400 mm	810 x 1015 x 2210 mm	67 W20U	16.720,00 €
20 T	Wagen GN1/1	810 x 1015 x 2240 mm	67 W20KU	17.650,00 €

- **Varianten:** Wasserkondensation, ZK Anschluss
  *Versionen mit 700 mm Tiefe,

QR-Code scannen und MODI kennenlernen!



Die große Klasse für die kleine Kasse!

Cumondo Produkte sind der Einstieg in die Profi-Küche für Budgetbewusste. Sie bieten robuste und zuverlässige Technik mit zeitgemäßen Verbrauchswerten und funktionalem Design. Sie sind die wirtschaftliche Alternative zu Premium-Lösungen, um die täglichen Herausforderungen in den Küchen der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung zu meistern.

Produkte der Marke Cumondo erhalten Sie exklusiv bei den Anschlusshäusern der GTEG eG.

2

Robuste und zuverlässige Kühl- und Tiefkühlschränke

- moderne Kühlmittel R290 und R600a
- Umluftkühlung: Luftleitkühlung hinten im Innenraum für gleichmäßige Temperaturen auf allen Ebenen
- selbstschließende und arretierende Tür mit magnetischen Türdichtungen und mit Türschloss
- Innen und Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 304 (Chromnickelstahl 1.4301)
- LED-Innenbeleuchtung, Digitalsteuerung von Dixell, bis +43°C Umgebungstemperatur geeignet
- Füße serienmäßig - Rollen optional (bitte anfragen!)



B

Edelstahl Kühlschrank 2/1 GN 1-türig

Temperaturbereich: 0°C /+8°C bei +43 °C UT,
Energieeffizienzklasse B, Kühlmittel: R600, Klimaklasse 5,
Inhalt (brutto/netto): 670/455 Liter, Gewicht netto: 100 kg,
Anschluss: 220-240V-50Hz, Leistung: 220 W, 460 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 730 x 805 x 2070 mm,
inkl. 4 Roste (LxB): 530 x 325 mm / GN 2/1,

Bestell-Nr. 931 9841 0015 Preis: 1.895,00 €



B

Edelstahl Kühlschrank 2/1 GN 2-türig

Temperaturbereich: 0°C /+8°C bei +43 °C UT,
Energieeffizienzklasse B, Kühlmittel: R600, Klimaklasse 5,
Inhalt (brutto/netto): 1240/940 Liter, Gewicht netto: 171 kg,
Anschluss: 220-240V-50Hz, Leistung: 350 W, 734 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 1314 x 805 x 2070 mm,
inkl. 8 Roste (LxB): 530 x 325 mm / GN 2/1,

Bestell-Nr. 931 9841 0077 Preis: 2.625,00 €

Edelstahl Tiefkühlschrank 2/1 GN 1-türig

wie oben - Temperaturbereich: -22°C / -17°C bei +43 °C UT,
Energieeffizienzklasse C, Kühlmittel: R290, Klimaklasse 5,
Anschluss: 220-240V-50Hz, Leistung: 600 W, 1821 kWh/Jahr,
Gewicht netto: 115 kg,

Bestell-Nr. 931 9841 0022 Preis: 2.270,00 €

Edelstahl Tiefkühlschrank 2/1 GN 2-türig

wie oben - Temperaturbereich: -22°C / -17°C bei +43 °C UT,
Energieeffizienzklasse C, Kühlmittel: R290, Klimaklasse 5,
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 980 W, 2989 kWh/Jahr,
Gewicht netto: 177 kg,

Bestell-Nr. 931 9841 0084 Preis: 3.065,00 €



Edelstahl Saladette 1/1 GN 2 Türig

aus Edelstahl AISI 201 (Chromnickelstahl 1.4372),
auf vier Rollen, Temperaturbereich: 0°C /+8°C bei +38 °C UT,
Kompressor: Embraco / Kühlmittel: R600a,
Umluftkühlung, Klimaklasse: 5,
Gewicht netto: 70 kg, Inhalt: 300 Liter,
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 310 W, 774 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 900 x 700 x 920 mm,
inkl. 4 Roste (LxB): 530 x 325 mm / GN 1/1,

Bestell-Nr. 931 9841 0053 Preis: 775,00 €

Energieeffiziente Technik und moderne Kältemittel

- Unterbaufähig, Arbeitsplatte abnehmbar, Geräte können ohne Füße auf Sockel montiert werden
- Umluftkühlung für gleichmäßige Temperaturen auf allen Ebenen
- Automatische Türschließung und Arretierung zur Türöffnung
- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304 (Chromnickelstahl 1.4301)
- Rollen serienmäßig / Standfüße optional (bitte anfragen!)
- Korpus aus Edelstahl AISI 201 (Chromnickelstahl 1.4372)
- Gesteckte Türdichtungen zum einfachen Austausch
- Abgerundete Ecken zur einfacheren Reinigung
- Roste und Auflagen als Zubehör erhältlich
- +43°C Umgebungstemperatur geeignet
- Embraco Kompressor und EBM Lüfter
- Digitalsteuerung von Carel oder Dixell
- Abtauautomatik



A

Edelstahl Kühltisch 1/1 GN 2 Türig

Temperaturbereich: 0°C /+8°C bei +43 °C UT,
Energieeffizienzklasse A, Kühlmittel: R600a,
Inhalt (brutto/netto): 280/215 Liter, Gewicht netto: 95 kg,
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 250 W, 489 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 1360x 700 x 840 mm,
inkl. 4 Roste (LxB): 330 x 555 mm,

Bestell-Nr. 931 9841 0107 Preis: 1.635,00 €

Edelstahl Tiefkühltisch 1/1 GN 2 Türig

wie oben - Temperaturbereich: -17°C /-22°C bei +43 °C UT,
Energieeffizienzklasse C, Kühlmittel: R290, Gewicht netto: 95 kg,
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 600 W, 1449 kWh/Jahr,

Bestell-Nr. 931 9841 0121 Preis: 1.960,00 €

A

Edelstahl Kühltisch 1/1 GN 3 Türig

Temperaturbereich: 0°C /+8°C bei +43 °C UT,
Energieeffizienzklasse A, Kühlmittel: R290,
Inhalt (brutto/netto): 420/334 Liter, Gewicht netto: 120 kg,
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 400 W, 631 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 1795 x 700 x 840 mm,
inkl. 6 Roste (LxB): 330 x 555 mm,

Bestell-Nr. 931 9841 0039 Preis: 1.790,00 €

Edelstahl Tiefkühltisch 1/1 GN 3 Türig

wie oben - Temperaturbereich: -17°C /-22°C bei +43 °C UT,
Energieeffizienzklasse C, Kühlmittel: R290, Gew. netto: 120 kg,
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 600 W, 1858 kWh/Jahr,

Bestell-Nr. 931 9841 0046 Preis: 2.020,00 €

* Kühltische optional auch mit Schubladen und mit Aufkantung erhältlich - bitte anfragen!

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!

CUMONDO

Profi Auftisch- und Stand-Kühlvitrinen

- Präsentierte Waren sind dank Panoramaglas und LED-Beleuchtung von allen Seiten einsehbar
- Umluftkühlung sorgt für gleichmäßige Temperaturen auf allen Ebenen
- Digitale Anzeige und Steuerung mit genauer Temperaturregelung
- Kühlmittel R290, bis +38°C Umgebungstemperatur geeignet
- Aus hochwertigem Edelstahl und Sicherheitsglas
- Fester Stand dank stabiler Stellfüße
- Energieefizienzklasse 3



Edelstahl Auftisch-Kühlvitrine 900 L flach

Temperaturbereich: +2°C /+8°C bei +38 °C UT,
Etagen: 2 Edelstahl Tragroste und Bodenwanne,
Tragekapazität je Tragrost: 8 kg,
Tragrost Abmessungen (LxB): 830 x 282 / 333 mm,
Inhalt (brutto): 160 Liter, Gewicht netto: 75 kg,
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 242 W,
Abmaße (BxTxH): 900 x 560 x 670 mm,
Abmaße innen (BxTxH): 840 x 406 x 399 mm,

Bestell-Nr. 931 9841 0145 Preis: 845,00 €



Edelstahl Auftisch-Kühlvitrine 900 L abgerundet

Temperaturbereich: +2°C /+8°C bei +38 °C UT,
Etagen: 2 Edelstahl Tragroste und Bodenwanne,
Tragekapazität je Tragrost: 7 kg,
Tragrost Abmessungen (LxB): 830 x 282 / 333 mm,
Inhalt (brutto): 130 Liter, Gewicht netto: 70 kg,
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 242 W,
Abmaße (BxTxH): 900 x 560 x 670 mm,
Abmaße innen (BxTxH): 840 x 406 x 399 mm,

Bestell-Nr. 931 9841 0138 Preis: 845,00 €



Edelstahl Kühlvitrine 1200 F flach

Temperaturbereich: 0°C /+8°C bei +38 °C UT,
LED-Beleuchtung unter jedem Regal,
inkl. je 4 Rollen und 4 Stellfüße,
Etagen: 2 Glas-Einlegeböden und Bodenwanne,
Tragekapazität je Tragrost: 15 kg,
Einlegeboden Abmessungen (LxB): 1052 x 330 mm,
Inhalt (brutto): 429 Liter, Gewicht netto: 206 kg,
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 700 W,
Abmaße (BxTxH): 1200 x 750 x 1200 mm,
Abmaße innen (BxTxH): 1100 x 600 x 660 mm,

Bestell-Nr. 931 9841 0152 Preis: 2.150,00 €



Edelstahl Kühlvitrine 900 D abgerundet

Temperaturbereich: 0°C /+8°C bei +38 °C UT,
LED-Beleuchtung unter jedem Regal,
inkl. je 4 Rollen und 4 Stellfüße,
Etagen: 3 Glas-Einlegeböden und Glas-Bodenwanne,
Tragekapazität je Tragrost: 15 kg,
Einlegeboden Abmessungen (LxB): 752 x 230 / 280 / 330 mm,
Inhalt (brutto): 269 Liter, Gewicht netto: 173 kg,
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 530 W, 3285 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 900 x 750 x 1350 mm
Abmaße innen (BxTxH): 800 x 600 x 808 mm,

Bestell-Nr. 931 9841 0169 Preis: 2.125,00 €

Edelstahl Kühlvitrine 1200 D abgerundet

wie oben - Einlegeboden Abmessungen (LxB): 1095 x 345 mm,
Inhalt (brutto): 365 Liter, Gewicht netto: 203 kg,
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 740 W, 5475 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 1200 x 750 x 1350 mm,
Abmaße innen (BxTxH): 1100 x 600 x 808 mm,

Bestell-Nr. 931 9841 0176 Preis: 2.310,00 €



Edelstahl Aufsatz-Kühlvitrine

Temperaturbereich: +2°C /+8°C bei +38 °C UT,
statische Kühlung, Kühlmittel R600a
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 180 W,

Edelstahl Aufsatz-Kühlvitrine 180-1/3

Mögliche Bestückung: 8 x 1/3 GN Behälter,
Gewicht netto: 53 kg,
Abmaße (BxTxH): 1805 x 395 x 460 mm,

Bestell-Nr. 931 9841 0190 Preis: 560,00 €

Edelstahl Aufsatz-Kühlvitrine 280-1/3

Mögliche Bestückung: 9 x 1/3 GN Behälter,
Gewicht netto: 58 kg,
Abmaße (BxTxH): 2005 x 395 x 460 mm,

Bestell-Nr. 931 9841 0206 Preis: 615,00 €



Edelstahl Wandkühlregal 1000 B flach

Temperaturbereich: 0°C /+5°C bei +38 °C UT,
LED-Beleuchtung unter jedem Regal,
auf 4 Rollen, 2 davon mit Feststellern,
Etagen: 4 Einhängeböden und Bodenwanne,
Tragekapazität je Tragrost: 25 kg,
Einlegeboden Abmessungen (LxB): 946 x 310 mm,
Inhalt (brutto): 480 Liter, Gewicht netto: 180 kg,
Anschluss: 220-240V - 50Hz, Leistung: 700 W, 5840 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 1000 x 610 x 1910 mm,
Abmaße innen (BxTxH): 960 x 410 x 1140 mm,

Bestell-Nr. 931 9841 0183 Preis: 2.190,00 €

2



Gewerbe-Kühlschrank GKv 4360 Edelstahl

Anzahl Roste: 5, Bruttoinhalt: 436 Liter, Nettoinhalt: 327 Liter,
Temperaturbereich: +1 bis +15 °C, Kältemittel: R 600a,
Energieeffizienzklasse: D, Klimaklasse: 5,
Material: Edelstahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 72,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 475 x 480 x 1688 mm,
Rostmaß (BxT): 498 x 454 mm,
Anschluss: 220-240 V, 50 W, 742 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 600 x 680 x 1900 mm,

Bestell-Nr. 492 GKv 4360-22 Preis: 1.020,00 €

Gewerbe-Kühlschrank GKv 4310 weiß

Anzahl Roste: 5, Bruttoinhalt: 436 Liter, Nettoinhalt: 327 Liter,
Temperaturbereich: +1 bis +15 °C, Kältemittel: R 600a,
Energieeffizienzklasse: D, Klimaklasse: 5,
Material: Stahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 74,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 475 x 480 x 1688 mm,
Rostmaß (BxT): 498 x 454 mm,
Anschluss: 220-240 V, 50 W, 742 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 600 x 680 x 1900 mm,

Bestell-Nr. 492 GKv 4310-22 Preis: 875,00 €



Gefriergerät mit statischer Kühlung GG 4060 Edelstahl

inkl. 6 Verdampferplatten, 3 Körbe, Bruttoinhalt: 382 Liter,
Nettoinhalt: 348 Liter,
Temperaturbereich: -14 bis -28 °C, Kältemittel: R 290,
Material: Edelstahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 79,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 457 x 480 x 1686 mm,
Anschluss: 220-240 V, 75 W, 430 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 597 x 680 x 1900 mm,

Bestell-Nr. 492 GG 4060-40 Preis: 1.435,00 €

Professionelle Kühl- und Gefriergeräte für den gewerblichen Einsatz

In allen professionellen Bereichen, in denen Frische im qualitativen Mittelpunkt steht, werden besonders hohe Anforderungen an Kühlgeräte gestellt. Liebherr hat daher ein spezielles Programm, welches in Kältequalität und Materialauswahl für höchste Anforderungen konzipiert ist. Ob häufige Türöffnungen, die Einlagerung von großen Mengen an Lebensmitteln, Getränken oder hohen Umgebungstemperaturen im Küchenbereich.

Die Kombination von hoher Kühlleistung, bis ins Detail hochwertiger Verarbeitung und der auf Profi-Bedürfnisse ausgelegten Ausstattung bietet Frische-Leistung für höchste professionelle Ansprüche.

- **umweltfreundlich**

ActiveGreen beginnt bei Liebherr bereits bei der Konzeption der Kühl- und Gefriergeräte. So setzt Liebherr hochwertige Komponenten für eine lange, sichere Funktion und beste Energieeffizienz in den Geräten ein. Alle Kunststoffe sind für das optimale Recycling gekennzeichnet. Auch die Fertigungsprozesse sind auf die effiziente Nutzung von Ressourcen ausgerichtet.

- **ausgezeichnete Energieeffizienz = geringe Betriebskosten**

Liebherr wurde bereits beim ProCold-Award 2017 mit zwei von fünf vergebenen Preisen für energieeffiziente und umweltfreundliche gewerbliche Kühl- und Gefriergeräte ausgezeichnet. Der Stromverbrauch der ausgezeichneten Geräte lag etwa 80% unter dem Marktdurchschnitt.

- **Produktqualität auf höchstem Niveau**

Produktqualität und die damit verbundene langfristige Nutzungsdauer im professionellen Umfeld hat maßgeblichen Einfluss auf die Öko-Bilanz eines Gerätes. Bedingt durch die Verwendung qualitativ hochwertiger Komponenten ist eine Nutzungsdauer von Liebherr-Geräten über viele Jahre hinweg sicher gestellt.



Gastronorm Gewerbe-Kühlschrank GKv 5710 weiß

Anzahl Roste: 5, Bruttoinhalt: 586 Liter, Nettoinhalt: 432 Liter,
Temperaturbereich: +1 bis +15 °C, Kältemittel: R 600a,
Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 5,
Material: Stahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 88,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 650 x 581 x 1510 mm,
Rostmaß (BxT): 530 x 650 mm,
Anschluss: 220-240 V, 75 W, 642 kWh/Jahr
Abmaße (BxTxH): 747 x 750 x 1864 mm,

Bestell-Nr. 492 GKv 5710-23 Preis: 1.135,00 €

Gastronorm Gewerbe-Kühlschrank GKv 5790 Edelstahl

Anzahl Roste: 5, Bruttoinhalt: 586 Liter, Nettoinhalt: 432 Liter,
Temperaturbereich: -2 bis +15 °C, Kältemittel: R 600a,
Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 5,
Material: Edelstahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 88,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 650 x 581 x 1510 mm,
Rostmaß (BxT): 530 x 650 mm,
Anschluss: 220-240 V, 75 W, 652 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 747 x 750 x 1864 mm,

Bestell-Nr. 492 GKv 5790-22 Preis: 1.445,00 €



NoFrost Gefriergerät mit Umluftkühlung GGv 5860 Edelstahl

Anzahl Roste: 5, Bruttoinhalt: 556 Liter, Nettoinhalt: 377 Liter,
Isolierung: 70 mm, Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 5,
Temperaturbereich: -14 bis -28 °C, Kältemittel: R 290,
Material: Edelstahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 109,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 610 x 500 x 1395 mm,
Rostmaß (BxT): 497 x 633 mm,
Anschluss: 220-240 V, 400 W, 1351 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 747 x 791 x 2064 mm,

Bestell-Nr. 492 GGv 5860-42 Preis: 2.070,00 €

NoFrost Gefriergerät mit Umluftkühlung GGv 5010 weiß

Anzahl Roste: 4, Bruttoinhalt: 486 Liter, Nettoinhalt: 325 Liter,
Isolierung: 70 mm, Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 5,
Temperaturbereich: -14 bis -28 °C, Kältemittel: R 290,
Material: Stahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 101,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 610 x 500 x 1225 mm,
Rostmaß (BxT): 497 x 633 mm,
Anschluss: 220-240 V, 400 W, 1245 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 747 x 7910 x 1864 mm,

Bestell-Nr. 492 GGv 5010-42 Preis: 1.595,00 €



Gastronorm Gewerbe-Kühlschrank mit Isolierglastür GKPv 6573 ProfiLine

Anzahl Roste: 4, Bruttoinhalt: 597 Liter, Isolierung: 83-60 mm,
Temperaturbereich: +1 bis +15 °C, Kältemittel: R 290,
Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 5,
Material: Edelstahl, Material innen: CNS,
Gewicht: 123,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 510 x 650 x 1500 mm,
Rostmaß (BxT): 529 x 650 mm,
Anschluss: 220-240 V, 180 W, 577 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 700 x 830 x 2120 mm,

Bestell-Nr. 492 GKPv 6573-42 Preis: 2.845,00 €



Gastronorm Gewerbe-Kühlschrank GKPv 6590 ProfiPremiumLine

A

Anzahl Roste: 4, Bruttoinhalt: 597 Liter, Nutzinhalt 465 Liter
Temperaturbereich: -2 bis +15 °C, Kältemittel: R 290,
Energieeffizienzklasse: A, Klimaklasse: 5,
Material: Edelstahl, Material innen: CNS,
Gewicht: 113,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 510 x 650 x 1550 mm,
Rostmaß (BxT): 529 x 650 mm,
Anschluss: 220-240 V, 150 W, 336 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 700 x 830 x 2120 mm,

Bestell-Nr. 492 GKPv 6590-43 Preis: 2.720,00 €



Gastronorm Gewerbe-Kühlschrank GKPv 6570

B

Anzahl Roste: 4, Bruttoinhalt: 597 Liter, Nutzinhalt 465 Liter,
Isolierung: 83-60 mm, Temperaturbereich: -2 bis +15 °C,
Kältemittel: R 290, Energieeffizienzklasse: B, Klimaklasse: 5,
Material: Edelstahl,
Gewicht: 111,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 510 x 650 x 1550 mm,
Rostmaß (BxT): 529 x 650 mm,
Anschluss: 220-240 V, 150 W, 406 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 700 x 830 x 2120 mm,

Bestell-Nr. 492 GKPv 6570-43 Preis: 2.520,00 €



Gastronorm Gewerbe-Kühlschrank GKv 6460

Anzahl Roste: 6, Bruttoinhalt: 664 Liter, Nettoinhalt: 491 Liter,
Temperaturbereich: +1 bis +15 °C, Kältemittel: R 600a,
Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 5,
Material: Edelstahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 95,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 650 x 581 x 1710 mm,
Rostmaß (BxT): 530 x 650 mm,
Anschluss: 220-240 V, 90 W, 706 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 747 x 791 x 2064 mm,

Bestell-Nr. 492 GKv 6460-23 Preis: 1.530,00 €

Gastronorm Gewerbe-Kühlschrank GKv 6410 weiß

Anzahl Roste: 6, Bruttoinhalt: 664 Liter, Nettoinhalt: 491 Liter,
Temperaturbereich: +1 bis +15 °C, Kältemittel: R 600a,
Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 5,
Material: Stahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 96,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 650 x 581 x 1710 mm,
Rostmaß (BxT): 530 x 650 mm,
Anschluss: 220-240 V, 90 W, 706 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 747 x 791 x 2064 mm,

Bestell-Nr. 492 GKv 6410-23 Preis: 1.265,00 €

Gastronorm Gewerbe-Gefrierschrank GGPv 6590

B

Anzahl Roste: 4, Bruttoinhalt: 597 Liter, Nutzinhalt 465 Liter,
Roste: CNS, Temperaturbereich: -10 bis -26 °C, Kältemittel: R 600a, Energieeffizienzklasse: B, Klimaklasse: 5,
Material: Edelstahl, Material innen: CNS,
Gewicht: 118,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 510 x 650 x 1550 mm,
Rostmaß (BxT): 529 x 650 mm,
Anschluss: 220-240 V, 250 W, 1165 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 700 x 830 x 2120 mm,

Bestell-Nr. 492 GGPv 6590-21 Preis: 3.160,00 €

Gastronorm Gewerbe-Gefrierschrank GGPv 6570

Anzahl Roste: 4, Bruttoinhalt: 597 Liter, Nutzinhalt 465 Liter,
Isolierung: 83-60 mm, Temperaturbereich: -10 bis -26 °C,
Kältemittel: R 290, Energieeffizienzklasse: C, Klimaklasse: 5,
Material: Edelstahl,
Gewicht: 119,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 510 x 650 x 1550 mm,
Rostmaß (BxT): 530 x 650 mm,
Anschluss: 220-240 V, 1874 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 700 x 830 x 2120 mm,

Bestell-Nr. 492 GGPv 6570-43 Preis: 2.920,00 €



Gewerbe-Gefrierschrank GG 5260 Edelstahl

inkl. 14 Körbe, Bruttoinhalt: 513 Liter, Nettoinhalt: 472 Liter,
Temperaturbereich: -14 bis -28 °C, Kältemittel: R 290,
Material: Edelstahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 104,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 607 x 560 x 1510 mm,
Anschluss: 220-240 V, 100 W, 440 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 747 x 750 x 1864 mm,

Bestell-Nr. 492 GG 5260-40 Preis: 1.840,00 €



Gefriergerät mit statischer Kühlung G 5216 weiß

inkl. 14 Schubfächer, Bruttoinhalt: 513 Liter,
Nettoinhalt: 472 Liter,
Temperaturbereich: -14 bis -28 °C, Kältemittel: R 600a,
Material: Stahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 102,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 607 x 560 x 1510 mm,
Anschluss: 220-240 V, 100 W, 384 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 750 x 750 x 1725 mm,

Bestell-Nr. 492 G 5216-21 Preis: 1.785,00 €

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++

Weinklimaschrank Grand Cru WKt 6451 terra

inkl. 6 Holzborde, Bruttoinhalt: 666 Liter, Nettoinhalt: 625 Liter, Temperaturbereich: +5 bis +20 °C, Kältemittel: R 600a, Energieeffizienzklasse: A++,
Material: Stahl, Material innen: Kunststoff silver,
Gewicht: 86,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 615 x 560 x 1700 mm,
Anschluss: 220-240 V, 118 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 747 x 759 x 1930 mm,

Bestell-Nr. 492 WKt 6451-21 Preis: 2.040,00 €



A

Weinschrank für Präsentation und Offenausschank WTpes 5972 Edelstahl

inkl. 5 Holzborde, davon 2 Auszugsborde für stehende Flaschen, Bruttoinhalt: 593 Liter, Nettoinhalt: 516 Liter,
Temperaturbereich: +5 bis +20 °C, Kältemittel: R 600a,
Energieeffizienzklasse: A,
Material: Edelstahl, Material innen: Kunststoff silver,
Gewicht: 123,00 kg,
Anschluss: 220-240 V, 100 W, 182 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 700 x 742 x 1920 mm,

Bestell-Nr. 492 WTpes 5972-21 Preis: 3.485,00 €



Flaschenkühlschrank FKvsl 3613 silber mit Glastür

Anzahl Roste: 5, Bruttoinhalt: 348 Liter, Nettoinhalt: 320 Liter, Temperaturbereich: +1 bis +15 °C, Kältemittel: R 600a,
Material: Stahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 73,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 470 x 440 x 1452 mm,
Rostmaß (BxT): 498 x 425 mm,
Anschluss: 220-240 V, 160 W, 447 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 600 x 610 x 1640 mm,

Bestell-Nr. 492 FKvsl 3613-21 Preis: 1.000,00 €



A

Vinidor Temperierschrank WTes 5872 mit Glastür

inkl. 10 Holzborde, Bruttoinhalt: 578 Liter, Nettoinhalt: 496 Liter, Tagesstromverbrauch: 0,493 kWh,
Energieeffizienzklasse: A,
Temperaturbereich: +5 bis +20 °C, Kältemittel: R 600a,
Material: Edelstahl, Material innen: Kunststoff silver,
Gewicht: 134,00 kg,
Anschluss: 220-240 V, 100 W, 180 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 700 x 742 x 1920 mm,

Bestell-Nr. 492 WTes 5872-21 Preis: 3.655,00 €



A

Weinklimaschrank Vinidor WKb 4212 schwarz

inkl. 5 Holzborde, Bruttoinhalt: 427 Liter, Nettoinhalt: 395 Liter, Temperaturbereich: +5 bis +20 °C, Kältemittel: R 600a,
Energieeffizienzklasse: A,
Material: Stahl, Material innen: Kunststoff silver,
Gewicht: 77,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 500 x 560 x 1466 mm,
Anschluss: 220-240 V, 168 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 600 x 739 x 1650 mm,

Bestell-Nr. 492 WKb 4212-20 Preis: 1.530,00 €



Flaschenkühlschrank FKv 4143 Var. 744 mit Glastür

inkl. 5 Roste kunststoff beschichtet, LED-Innenbeleuchtung, Nettoinhalt: 359 Liter, Temperaturbereich: +1 bis +15 °C, Kältemittel: R 600a, Material: Stahl lackiert, Material innen: Kunststoff silver, Gewicht: 76,00 kg, Anschluss: 220-240 V, 465 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 600 x 610 x 1800 mm,
Innenmaße (BxTxH): 470 x 440 x 1612 mm

Bestell-Nr. 492 FKv 4143-20.744 Preis: 990,00 €

Flaschenkühlschrank FKv 3643 Var. 744 mit Glastür

inkl. 4 Roste kunststoff beschichtet, Nettoinhalt: 320 Liter, Gewicht: 69,00 kg, sonst wie Var. 744 - siehe oben,
Anschluss: 220-240 V, 465 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 600 x 610 x 1640 mm,
Innenmaße (BxTxH): 470 x 440 x 1452 mm,

Bestell-Nr. 492 FKv 3643-20.744 Preis: 935,00 €

Die Welt der Großküche GTEG



Unterbaufähiger Gewerbe-Gefrierschrank GGU 1500 weiß

inkl. 3 Schubfächer, 1 Korb, Bruttoinhalt: 143 Liter,
Nettoinhalt: 133 Liter,
Temperaturbereich: -9 bis -26 °C, Kältemittel: R 600a,
Material: Stahl, 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 1500-21 Preis: 569,00 €



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: 875,00 €



Kühl- und Gefrierkombination GCv 4060

Bruttoinhalt Kühlteil: 254 Liter, Bruttoinhalt Gefrierteil: 107 Liter,
Nutzinhalt: Kühlteil: 240 Liter, Nutzinhalt Gefrierteil: 105 Liter,
Temperaturbereich Kühlteil: +1 bis +15°C / -14 bis -28 °C,
Kältemittel: R 600a, Material: Edelstahl, Gewicht: 81,00 kg,
Innenmaße Kühlteil (BxTxH): 440 x 441 x 1105 mm,
Innenmaße Gefrierteil (BxTxH): 433 x 433 x 597 mm,
Anschluss: 220-240 V, 200 W, 475 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 597 x 665 x 2003 mm,

Bestell-Nr. 492 GCv 4060-21 Preis: 1.640,00 €



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: 688,00 €



Unterbaufähiger Flaschenkühlschrank mit statischer Kühlung, Glastür FKU 1803

Bruttoinhalt: 180 Liter, Nettoinhalt: 160 Liter,
Temperaturbereich: +2 bis + 10°C °C, Kältemittel: R 600a,
Material: Stahl, Material innen: Kunststoff weiß,
Gewicht: 43,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 513 x 441 x 702 mm,
Anschluss: 220-240 V, 70 W, 438 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 600 x 600 x 850 mm,

Bestell-Nr. 492 FKU 1803-20 Preis: 586,00 €





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: 620,00 €



Gewerbe-Tiefkühlschrank GGvbs 5060 (1)

4 verstellbare Ablageflächen, Bruttoinhalt: 486 Liter,
Nettoinhalt: 325 Liter, Temperaturbereich: -14 bis -28 °C,
Kältemittel: R 290, Energieeffizienzklasse: C,
Material: Stahl, Material innen: Kunststoff silver,
Gewicht: 99,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 610 x 500 x 1225 mm,
Anschluss: 220-240 V, 1245 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 747 x 791 x 1864 mm,

Bestell-Nr. 492 GGvbs 5060 Preis: 1.955,00 €

Gewerbe-Kühlschrank GKvbs 5760 (2)

5 verstellbare Ablageflächen, Bruttoinhalt: 586 Liter,
Nettoinhalt: 432 Liter, Temperaturbereich: +1 bis +15 °C,
Kältemittel: R 600a, Energieeffizienzklasse: C,
Material: Stahl, Material innen: Kunststoff silver,
Gewicht: 86,00 kg,
Innenmaße (BxTxH): 650 x 581 x 1510 mm,
Anschluss: 220-240 V, 642 kWh/Jahr,
Abmaße (BxTxH): 747 x 791 x 1864 mm,

Bestell-Nr. 492 GKvbs 5760 Preis: 1.530,00 €

2



HAGOLA-Weinklimaschränke

- zum Lagern, Kühlen und Präsentieren von Wein- und Champagnerflaschen
- erhältlich in folgenden Standardmaßen (BxHxT):
  - 650 x 2100 x 680 mm, 1 Tür (1 Temperaturbereich)
  - 1300 x 2100 x 680 mm, 2 Türen (2 Temperaturbereiche)
  - 1950 x 2100 x 680 mm, 3 Türen (3 Temperaturbereiche)

  (jeweils + 10 mm Stellfüße)
- Seitenwände und Rückwand aus Glas oder Edelstahl (1.4301)
- optional:
  - farbige Pulverbeschichtung aller Edelstahlelemente (Farbwahl nach RAL)
  - abschließbare Glastüren
- dimmbare LED-Beleuchtung mit Fernbedienung
- 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 7.081,60 €



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
- Maße (BxHxT): 1050/1510/1550/2050/3050 x 880/980 x 660/700 mm
- Arbeitsplatte aus Edelstahl (1.4301) gebürstet inkl. Mulde mit Prismen-Lochplatte, Muldenspülung, isolierter Wanne für Crushed-Ice und Würfeleis, Gläserdruckspüler, Ausgussbecken, Schneidbrett, Aufsatzboard (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 Aufsatzboards für GN-Behälter
- ergonomische Anordnung aller Ausstattungselemente

Preis: ab 3.123,50 €



Modell „Hawaii“



Modell „Florida“



Modell „Hinz“



Modell „California“

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



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)
- effiziente Kühlung (Expansionsventiltechnik R 134a)
- elektronische Komfortsteuerung (Typ 30) mit digitaler Temperaturanzeige, Abtauautomatik, Fühler, Alarmfunktion, Notlaufbetrieb und ST-BUS-Schnittstelle

Preis: ab 5.255,10 €

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
- solide Kühlung (Kapillarrohrtechnik R 134a)
- automatische Tauwasserverdunstung unter dem Kälteaggregat
- elektronische Steuerung (Typ 43) mit digitaler Temperaturanzeige, Abtauautomatik, Fühler und ST-BUS-Schnittstelle

Preis: ab 4.793,50 €





Kühltheken „Economy Class“

- modular aufgebaut, in Längen von 1550 mm bis 3050 mm lieferbar
- Fronten in Edelstahl (1.4301), gebürstet
- Innenmantel mit glattem Boden
- solide Kühlung (Kapillarrohrtechnik R 134a)
- automatische Tauwasserverdunstung unter dem Kälteaggregat

Preis: ab 4.409,70 €

2

HAGOLA-Showcases - Technische Daten zu allen Showcase-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, schräg oder gewölbt



  - 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



Optional:
- vorbereitet für Zentralkühlung
- steuerungsfertig mit Komfortsteuerung
- steckerfertig mit Komfortsteuerung und schraubbaren Schnellkupplungen
- steckerfertig mit Komfortsteuerung und Transporthalterung

- **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

Showcases für Bleche

- 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 3.300,00 €
Mit Kälteaggregat:	Preis ab 4.890,00 €



„Oslo"
für Pralinen

„Stockholm"
für Kuchen/Snacks

„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 3.400,00 €
Mit Kälteaggregat:	Preis ab 5.100,00 €



„Bergen"
GN-Kühlung bis 65 mm

„Göteborg"
GN-Kühlung bis 200 mm



Isolierverglasung

Die Welt der Großküche GTEG



Getränkekühlung

GN-Behälter-Kühlung

Crushed-Ice-Kühlung

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 1.171,40 €



Modell „Glasgow“



Modell „Liverpool“

HAGOLA-Kontakt-Kühlplatte

- dekorative Kühlung frischer Produkte, wie z. B. Aufschnittplatten, Käse, Rohkost, Feinkost etc.
- Maße: 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 613,60 €



HAGOLA-Showcase „Nevada“

- zur Warmhaltung heißer, gegarter Speisen
- regulierbare Luftfeuchtigkeit und Wärme
- temperaturgesteuerte Dampfregulierung mit vordefinierten Klimaprogrammen
- Innen- und Außenkorpus in Edelstahl (1.4301)
- Glasaufsatz eckig, Höhe 510 mm
- Frontscheibe zum Einschieben oder Herausnehmen (als SB-Vitrine oder Bedientheke einsetzbar)
- erhältlich von 1 x GN 1/1 bis 3 x GN 1/1
- steckerfertiges Einbaumodul
- Spannung 230 V/50 Hz/16 A

Preis auf Anfrage



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
- stufenlose Temperaturregelung 30 – 85 °C
- Bedieneinheit mit Hauptschalter und Temperaturdrehsteller
- Spannung 230 V/50 Hz/16 A

Preis: ab 1.438,70 €

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: 200 W,
Abmaße (BxTxH): 1075 x 630 x 470/520 mm (inkl. Aggregat),

Bestell-Nr. 674 KWS 310 Preis: 2.070,00 €

Umluftkühlwanne Typ KWU 310*

Kühltyp: Eigenkühlung (EK), Stärke der Isolierung: 40 mm, Kältemittel R134a - 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: 4.375,00 €



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 R134a,
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: 2.995,00 €

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: 3.895,00 €

* Geräte, in denen standardmäßig noch das Kältemittel R134a zur Anwendung kommt, werden bis Ende 2021 umgestellt.



Kühltisch mit Eigenkühlung 3 x GN 1/1 Typ 3900

automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung bzw. -ablauf, Mittenverdampfer für optimale Kühlleistung, elektronische Temperaturreglung, gegen Kälteverlust gedämmt,
reinigungsfreundlich durch glatte Innenflächen, 3 Türen - Schubladen gegen Mehrpreis,
Kühltyp: Eigenkühlung, Stärke der Isolierung: 40 mm, Kältemittel R290,
Temperaturbereich: +2 bis +15 °C, Umgebungstemperatur max.: 32 °C, Material: CNS 1.4301,
Anschluss: 230 V, Leistung: 275 W,
Abmaße (BxTxH): 1750 x 700 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 KT 3900 Preis: 4.235,00 €



Foto (ascobloc Gastro-Gerätebau GmbH): Wellnesshotel Bayerwaldhof, Bad Kötzting

Saladette mit Eigenkühlung Typ 3908, 1x1/1

Module mit Flügeltüren, 3 Paar Auflageschienen, Schiebe-Klappdeckel,
Kühltyp: Eigenkühlung, Stärke der Isolierung: 40 mm, Kältemittel R290,
Temperaturbereich: +2 bis +15 °C, Umgebungstemperatur max.: 32 °C, Material: CNS 1.4301,
Anschluss: 230 V, Leistung: 210 W,
Abmaße (BxTxH): 950 x 700 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 SA 3908 1 Preis: 3.335,00 €

Saladette mit Eigenkühlung Typ 3908, 2x1/1

Anschluss: 230 V, Leistung: 210 W,
Abmaße (BxTxH): 1300 x 700 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 SA 3908 2 Preis: 3.970,00 €

Saladette mit Eigenkühlung Typ 3908, 3x1/1

Anschluss: 230 V, Leistung: 275 W,
Abmaße (BxTxH): 1750 x 700 x 850 mm,

Bestell-Nr. 674 SA 3908 3 Preis: 4.875,00 €

ascobloc

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: 2.030,00 €

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: 2.135,00 €

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: 2.205,00 €

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: 2.450,00 €

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: 1.975,00 €

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: 2.065,00 €

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: 2.135,00 €

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: 2.335,00 €



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 Plexiglaskappen zur Warenentnahme, Umluftkühlsystem, Einbauöffnung (BxT): 1420 x 690 mm, Kühltyp: Eigenkühlung, Temperaturbereich: +6 bis +12 °C, Kältemittel R134a Umgebungstemperatur max.: 25 °C, Material: CNS 1.4301, Anschluss: 230 V, Leistung: 1150 W, Abmaße (BxTxH): 477 x 720 x 700 mm,

Bestell-Nr. 674 KVP 415 — Preis: 8.205,00 €

Panorama-Umluftkühlvitrine mit LED-Beleuchtung Typ KVP 411*

gerade Front, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas, kundenseitig 3-reihige Plexiglaskappen zur Warenentnahme, Umluftkühlsystem, Einbauöffnung (BxT): 1420 x 690 mm, Kühltyp: Eigenkühlung, Temperaturbereich: +6 bis +12 °C, Kältemittel R134a, 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: 8.890,00 €

*Geräte, in denen standardmäßig noch das Kältemittel R134a zur Anwendung kommt, werden bis Ende 2021 umgestellt.

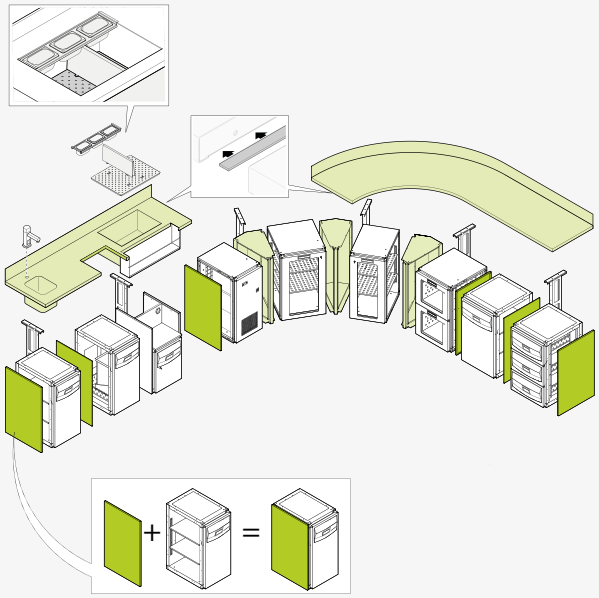
2

Tecnosteel CURVE LINE - Das modulare System

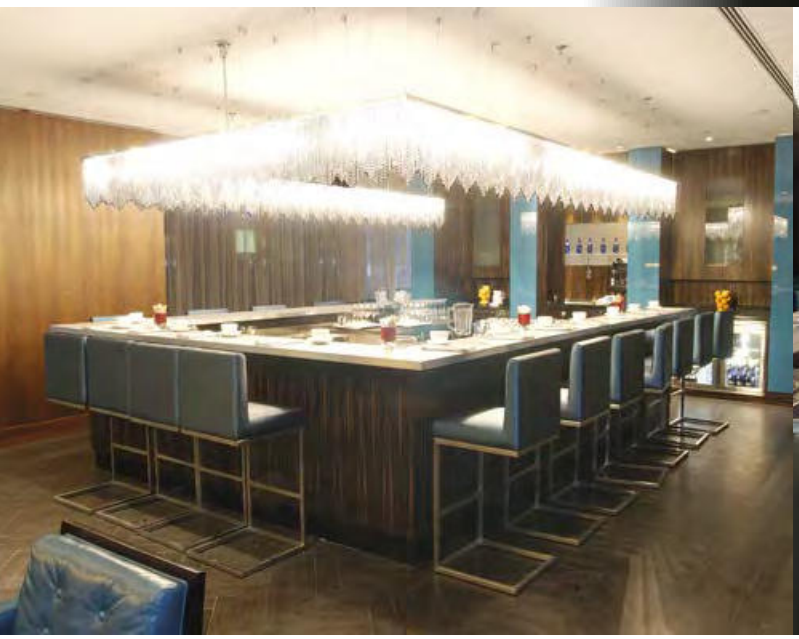
CURVE LINE ist ein modulares System, das dank der seitlichen Befestigung leicht zusammengebaut werden kann. Die Module können seitlich mit verdeckten Trennwänden oder mit 20 mm Endplatten verschlossen werden.



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 Kühlzusammensetzungen zu erstellen. Die Linie besteht vollständig aus Edelstahl AISI 304 und ist in den Ausführungen Scotch Brite oder Schwarz RAL 7016 erhältlich.

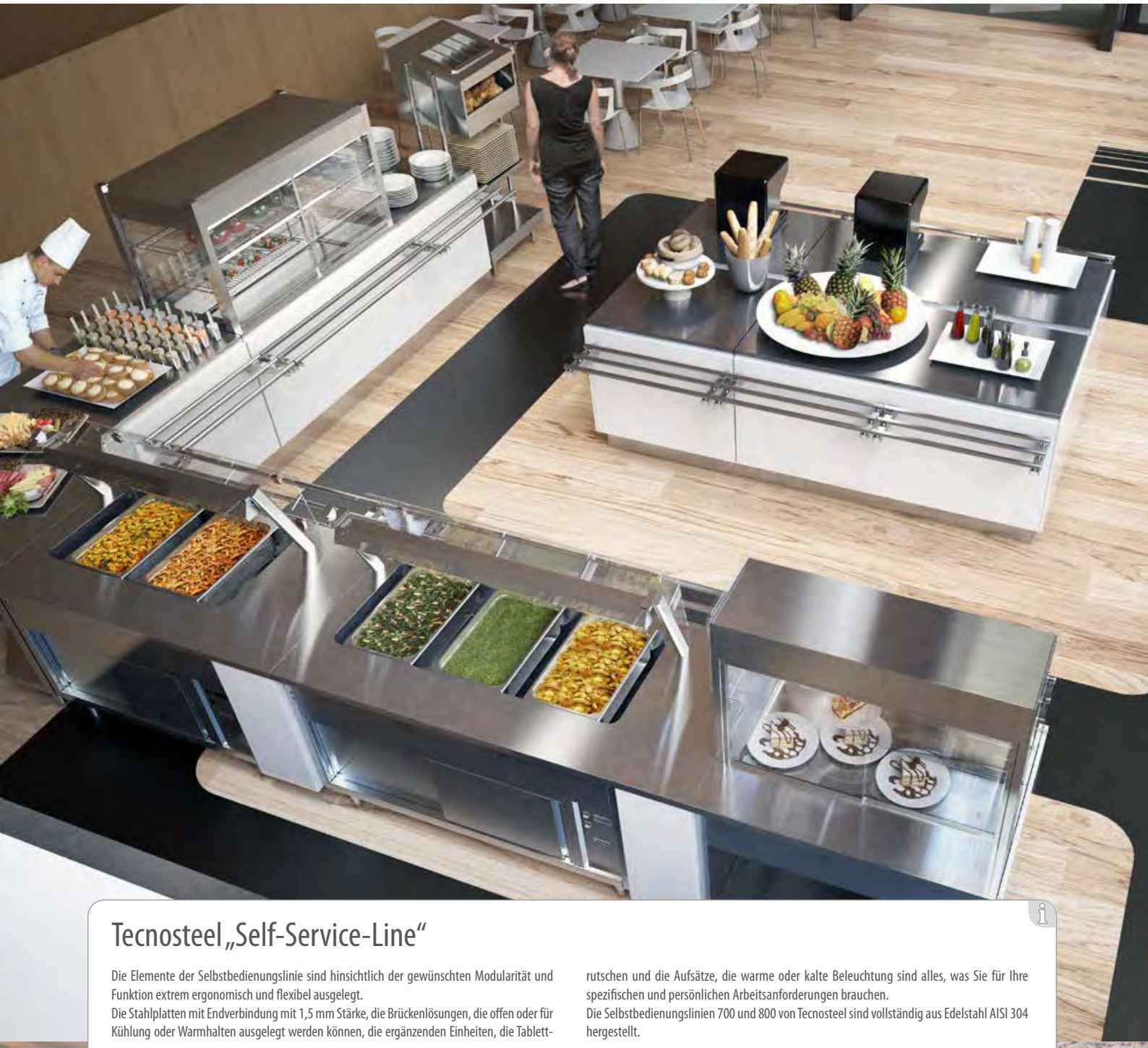






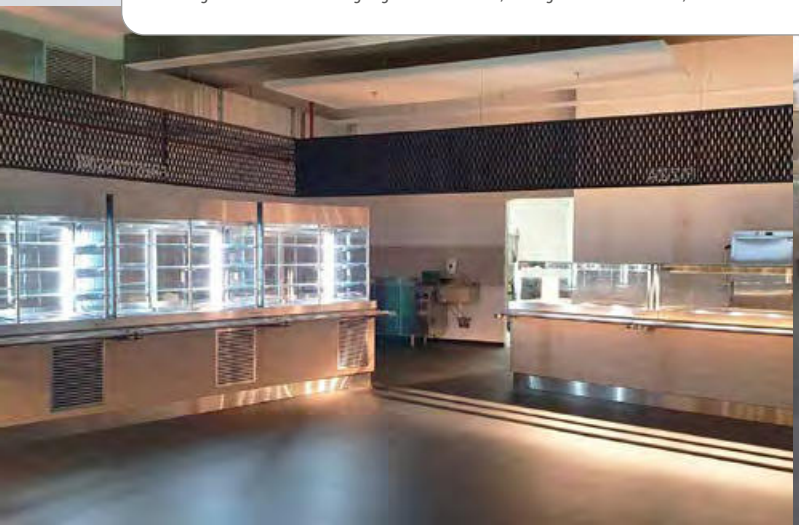


tecnosteel



Tecnosteel „Self-Service-Line“

Die Elemente der Selbstbedienungslinie sind hinsichtlich der gewünschten Modularität und Funktion extrem ergonomisch und flexibel ausgelegt.
Die Stahlplatten mit Endverbindung mit 1,5 mm Stärke, die Brückenlösungen, die offen oder für Kühlung oder Warmhalten ausgelegt werden können, die ergänzenden Einheiten, die Tablettrutschen und die Aufsätze, die warme oder kalte Beleuchtung sind alles, was Sie für Ihre spezifischen und persönlichen Arbeitsanforderungen brauchen.
Die Selbstbedienungslinien 700 und 800 von Tecnosteel sind vollständig aus Edelstahl AISI 304 hergestellt.





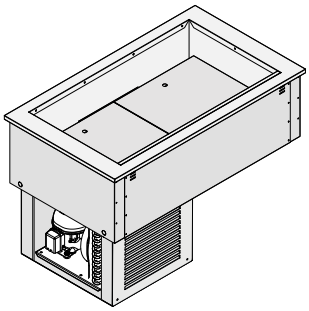


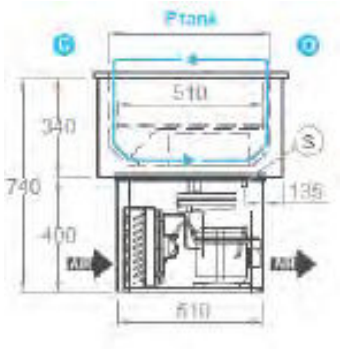
2

Umluft Kühlwannen

umluftgekühlt, digitale Temperaturanzeige,
auf Anfrage als Variante für Zentralkühlung lieferbar,
Temperaturbereich: +2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 70% RF, Kältemittel: R448A,

GN-Größe	Abmaße (BxTxH)	Anschluss/Leistung
2 GN1/1	825 x 680 x 760 mm	230 V / 400 W
3 GN1/1	1175 x 680 x 760 mm	230 V / 500 W
4 GN1/1	1525 x 680 x 760 mm	230 V / 750 W
5 GN1/1	1875 x 680 x 760 mm	230 V / 800 W
6 GN1/1	2225 x 680 x 760 mm	230 V / 800 W

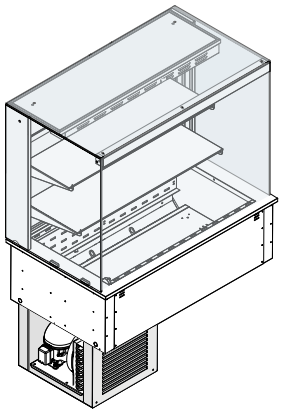


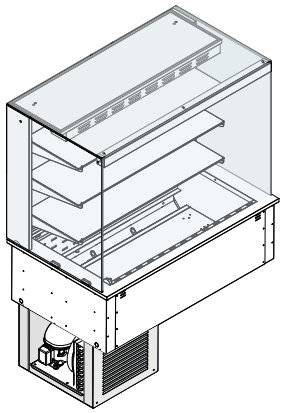


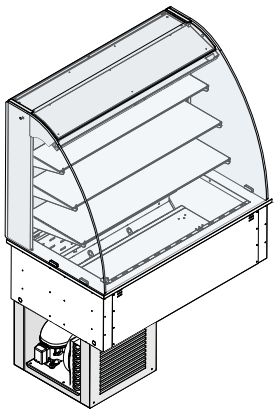
Umluftkühlvitrinen

Wahlweise mit 2 oder 3 Regalen und Panoramascheibe

kundenseitig geschlossene, gerade Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas, bedienseitig mit Schiebetüren, umluftgekühlt, digitale Temperaturanzeige, Regale aus Glas auf höhenverstellbaren Halterungen, auf Anfrage Kundenseitig mit Vorhang oder Klappen, mit drei Regalen und als Variante für Zentralkühlung lieferbar,
Temperaturbereich: +2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 70% RF, Kältemittel: R448A,

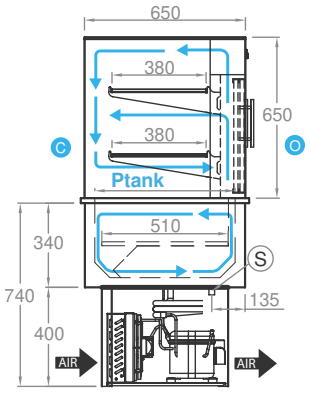


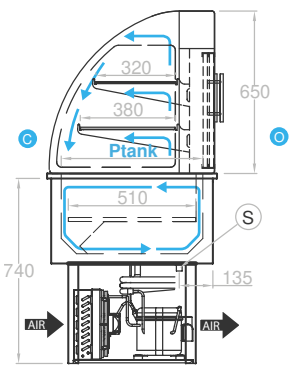


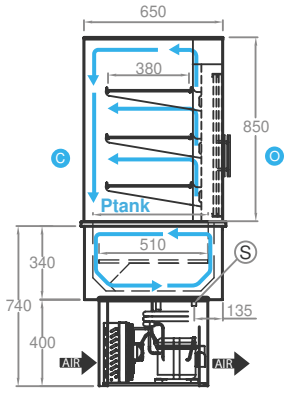


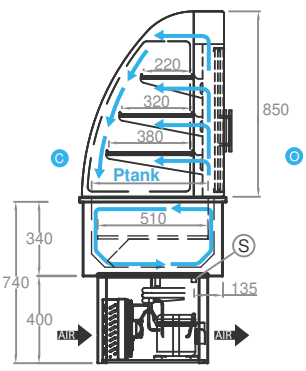
			2 Regale		3 Regale		3 Regale, Panoramascheibe	
GN-Größe:	Anschluss / Leistung:	Abmaße (BxTxH) 2 / 3 Regale:	Bestell-Nr.:	Preis:	Bestell-Nr.:	Preis:	Bestell-Nr.:	Preis:
2 GN1/1	230 V / 750 W	825 x 680 x 1410 / 1610 mm	70 VR 7 VRVQC2 2	5.156,00 €	70 VR 7 VRVQC3 2	5.708,00 €	70 VR 7 VRVC3 2	5.741,00 €
3 GN1/1	230 V / 750 W	1175 x 680 x 1410 / 1610 mm	70 VR 7 VRVQC2 3	5.633,00 €	70 VR 7 VRVQC3 3	6.214,00 €	70 VR 7 VRVC3 3	6.248,00 €
4 GN1/1	230 V / 1100 W	1525 x 680 x 1410 / 1610 mm	70 VR 7 VRVQC2 4	6.088,00 €	70 VR 7 VRVQC3 4	6.721,00 €	70 VR 7 VRVC3 4	6.754,00 €
5 GN1/1	230 V / 1300 W	1875 x 680 x 1410 / 1610 mm	70 VR 7 VRVQC2 5	6.583,00 €	70 VR 7 VRVQC3 5	7.267,00 €	70 VR 7 VRVC3 5	7.322,00 €

Alle Vitrinen steckerfertig, weitere Varianten bitte Anfragen!

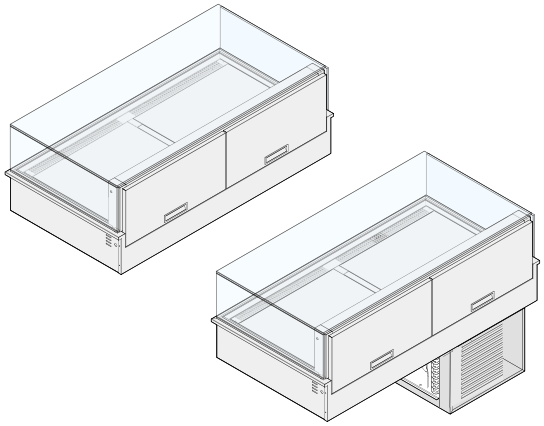












Umluft-Kühlvitrinen „THE JEWEL“

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: +2bis +8 °C bei 25 °C UT und 70% RF, Kältemittel: R448A,

mit zwei Schubladen

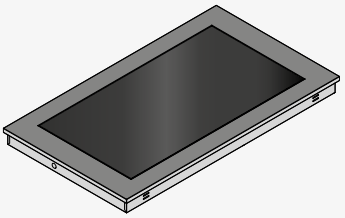
Anschluss: 230 V, Leistung: 600 W,
Abmaße (BxTxH): 1285 x 680 x 840 mm,

Bestell-Nr. 70 VRJ2C — Preis: 5.450,00 €

mit drei Schubladen

Anschluss: 230 V, Leistung: 900 W,
Abmaße (BxTxH): 1888 x 680 x 840 mm,

Bestell-Nr. 70 VRJ 3C — Preis: 6.650,00 €



Warmhalteplatte aus temperiertem Glas

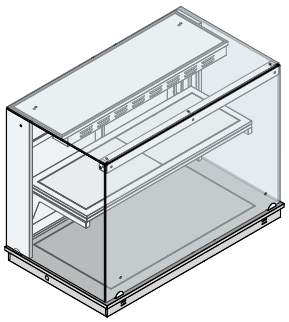
Außenkorpus aus Edelstahl,
mit Digital-Temperaturanzeige, Temperaturbereich: +30 bis +70 °C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 800 W,
Abmaße (BxTxH): 825 x 680 x 145 mm,

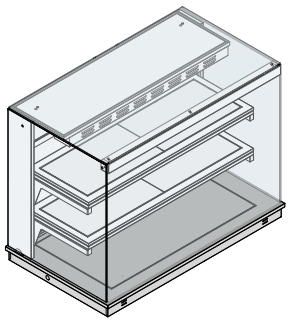
Viele weitere Größen und Varianten, sowie Aufbauteile und Einbauelemente erhältlich - bitte Anfragen!

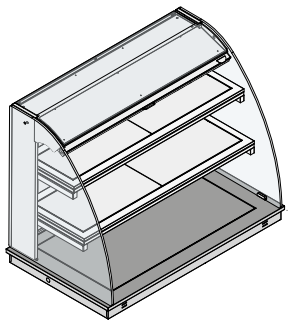
Heiße Theke wahlweise mit Panorama

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 +70 °C,







			2 Regale		3 Regale		3 Regale, Panoramascheibe	
GN-Größe:	Anschluss / Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:	Bestell-Nr.:	Preis:	Bestell-Nr.:	Preis:
2 GN 1/1*	230 V / 1850 W	825 x 680 x 790 mm	70 VC 7 QC2VT 2	4.308,00 €	70 VC 7 QC3VT 2	5.838,00 €	70 VC 7 TC3VT 2	5.805,00 €
3 GN 1/1*	230 V / 2600 W	1175 x 680 x 790 mm	70 VC 7 QC2VT 3	4.962,00 €	70 VC 7 QC3VT 3	6.707,00 €	70 VC 7 TC3VT 3	6.674,00 €
4 GN 1/1	380 V / 3400 W	1525 x 680 x 790 mm	70 VC 7 QC2VT 4	5.369,00 €	70 VC 7 QC3VT 4	7.276,00 €	70 VC 7 TC3VT 4	7.243,00 €
5 GN 1/1	380 V / 2600 W	1875 x 680 x 790 mm	70 VC 7 QC2VT 5	6.315,00 €	70 VC 7 QC3VT 5	8.184,00 €	70 VC 7 TC3VT 5	7.991,00 €

*steckerfertig — weitere Varianten bitte Anfragen!

NordCap
PROFESSIONELL KÜHLEN

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.



Spirituosen Tiefkühlbox HELSINKI - S

für bis zu 10 liegende Spirituosen-Flaschen mit aufgesetztem Ausgießer und ca. 48 Gläser, mögliches Fassungsvermögen: 10 x Glasflaschen 1,00 l, 48 x Aquavit-Gläser,
Temperaturbereich: -7 bis -18 °C bei 32 °C UT und 60 % RF,
Jahresstromverbrauch ca.: 128 kWh, Gewicht: 31,00 kg,
Klimaklasse: SN (+10 bis +32 °C), Kältemittel: R 600 a / 39 g,
Anschluss: 230 V, Leistung: 90 W,
Abmaße (BxTxH): 553 x 624 x 631 mm,

Bestell-Nr. 208 4055080823 Preis: 450,00 €



Schnellkühler/ Schockfroster SF 50/50-LW - CRIO CHILL

mögliches Fassungsvermögen:
15 x Bleche/Behälter GN 1/1,
15 x Bleche/Behälter EN 600 x 400 mm,
Innenmaße (BxTxH): 489 x 705 x 902 mm,
Temperaturbereich: +90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF,
Kältemittel: R 452A / 2000 g, Gewicht: 275,00 kg,
Anschluss: 400 V, Leistung: 4150 W,
Abmaße (BxTxH): 895 x 939 x 1731 mm,

Bestell-Nr. 208 402729254 Preis: 12.575,00 €



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: 628,00 €



Fasskühler FK 4-XL

mögliches Fassungsvermögen: 4 x Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-Euro, 8 x Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-Euro,
Innenmaße (BxTxH): 980 x 885 x 980 mm,
Gewicht: 75,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 1060 x 995 x 1060 mm,

Bestell-Nr .208 46710401002-0-0-0 Preis: 794,00 €

Fasskühler FK 6-XL

mögliches Fassungsvermögen: 6 x Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-Euro, 12 x Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-Euro,
Innenmaße (BxTxH): 1385 x 885 x 980 mm,
Gewicht: 86,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 1465 x 995 x 1060 mm,

Bestell-Nr. 208 46710401004-0-0-0 Preis: 1.010,00 €

Fasskühler Maschinenaufsatz FKM 2

passend für Fasskühler-Serie FK-XL,
Temperaturbereich: +2 bis +8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF,
Kältemittel: R 134 a / 250 g, Gewicht: 26,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 360 W,
Abmaße (BxTxH): 675 x 500 x 295 mm,

Bestell-Nr. 208 46710402002-0-0-0 Preis: 689,00 €



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: 4.340,00 €



Panorama-Kühlvitrine PV 350 LED

steckerfertig, mit 4-seitigem Glaseinblick, elektronische Steuerung mit Digitalanzeige, automatische Abtauung, LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar, Konstruktion aus silber lackiertem Aluminium, Tür mit Magnetdichtung,
Ausstellfläche: 5 höhenverstellbare Glasetagen 450 x 450 mm,
Temperaturbereich: +4 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF,
Relative Luftfeuchtigkeit: 75 %,
Kältemittel: R 290, Gewicht: 143,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 440 W,
Abmaße (BxTxH): 595 x 658 x 1810 (mit Rollen) mm,

Bestell-Nr. 208 45513502 Preis: 2.290,00 €

Die Welt der Großküche GTEG



Rückbuffet-Unterbauschrank Serie RBS

mit LED-Beleuchtung

- Temperaturbereich*: +2 bis +10 °C
- Klimaklasse: 4 (+30 °C UT und 55 % RF)

Rückbuffet-Unterbauschrank RBS 600-87-D

mit 1 Doppelglas-Drehtür, 2 Tragroste 390 x 320 mm,
mögliches Fassungsvermögen: 161 x Dosen 0,33 l,
112 x Dosen 0,50 l,
Innenmaße (BxTxH): 508 x 355 x 720 mm,
Kältemittel: R 600a / 60 g, Gewicht: 45,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 150 W,
Abmaße (BxTxH): 600 x 520 x 870 mm,

Bestell-Nr. 208 4358701250 Preis: 451,00 €

Rückbuffet-Unterbauschrank RBS 900-87-D

mit 2 Doppelglas-Drehtüren, 4 Tragroste 390 x 320 mm,
mögliches Fassungsvermögen: 276 x Dosen 0,33 l,
188 x Dosen 0,50 l,
Innenmaße (BxTxH): 810 x 350 x 720 mm,
Kältemittel: R 600a / 70 g, Gewicht: 68,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 175 W,
Abmaße (BxTxH): 900 x 520 x 870 mm,

Bestell-Nr. 208 4538702000 Preis: 612,00 €

Rückbuffet-Unterbauschrank RBS 1355-87-D

mit 3 Doppelglas-Drehtüren, 6 Tragroste 390 x 320 mm,
mögliches Fassungsvermögen: 380 x Dosen 0,33 l,
266 x Dosen 0,50 l,
Innenmaße (BxTxH): 1257 x 345 x 720 mm,
Kältemittel: R-290 / 90 g, Gewicht: 92,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 320 W,
Abmaße (BxTxH): 1355 x 520 x 870 mm,

Bestell-Nr. 208 4358703000 Preis: 850,00 €



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 Serie EPV

- Glasaufbauhöhe 700 mm, zentralgekühlt
- kundenseitig geschlossene Panoramascheibe
- bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas
- Temperaturbereich*: +5 bis +12 °C
- Relative-Luftfeuchtigkeit: 70 bis 85 %,
- Kältemittel: R 134 a vorinstalliert

Modell EPV 80-7-Z

Ausstellfläche: 0,85 m^2,
Anschluss: 230 V, Leistung: 98 W,
Abmaße (BxTxH): 800 x 695 x 700/1070 mm,

Bestell-Nr. 208 484330065 Preis: 3.845,00 €

Modell EPV 145-7-Z

Ausstellfläche: 1,65 m^2,
Anschluss: 230 V, Leistung: 159 W,
Abmaße (BxTxH): 1450 x 695 x 700/1070 mm,

Bestell-Nr. 208 484330067 Preis: 5.490,00 €

Modell GLR 80-7

Ausstellfläche: 0,85 m^2,
Anschluss: 230 V, Leistung: 568 W,
Abmaße (BxTxH): 800 x 695 x 710/1385 mm,

Bestell-Nr. 208 484356320 Preis: 5.750,00 €

Modell GLR 112-7

Ausstellfläche: 1,25 m^2,
Anschluss: 230 V, Leistung: 598 W,
Abmaße (BxTxH): 1125 x 695 x 710/1385 mm,

Bestell-Nr. 208 484356321 Preis: 6.900,00 €

Modell GLR 145-7

Ausstellfläche: 1,65 m^2,
Anschluss: 230 V, Leistung: 669 W,
Abmaße (BxTxH): 1450 x 695 x 710/1385 mm,

Bestell-Nr. 208 484356322 Preis: 8.035,00 €

* 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: 2.375,00 €



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: 2.065,00 €

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: 2.230,00 €

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: 2.375,00 €

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: 2.625,00 €

2



A

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: 2.080,00 €



B

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: 2.355,00 €

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: 3.125,00 €



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: 4.770,00 €



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: 7.175,00 €



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: 4.305,00 €



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: 2.440,00 €







ISA your visible value

Speiseeisvitrinen Serie FIJI - 2.0

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: 2.120,00 €

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: 2.445,00 €

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: 2.535,00 €

Modell FIJI 9 - 2.0 – für 9 + 9 Eisschalen 5,0 Liter

Anschluss: 230 V, Leistung: 980 W, Gewicht: 135,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 1659 x 630 x 1247 mm,

Bestell-Nr. 208 4530505600901 Preis: 3.140,00 €

Modell FIJI 120 - 2.0 – für 12 + 12 Eisschalen 5,0 Liter

Anschluss: 230 V, Leistung: 950 W, Gewicht: 110,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 1214 x 785 x 1247 mm,

Bestell-Nr. 208 4530505612001 Preis: 3.480,00 €

Speiseeisvitrinen MILLENNIUM 2.0

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 453MIL0191205 Preis: 9.755,00 €

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 453MIL0191555 Preis: 10.485,00 €

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 453MIL0191705 Preis: 11.350,00 €

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 453MIL0191905 Preis: 12.605,00 €

*Die Serie MILLENNIUM ist preisgleich auch mit eckigem Glasufbau erhältlich

2

Gewerbe Kühl- und Tiefkühlschränke

- Kühlkorpus innen und Sichtseiten außen aus hochwertigem Edelstahl
- Steckerfertige Umluftkühlung
- Verdampferfreier Innenraum
- automatische Abtauung
- Tauwasserverdunstung
- Elektronische Regelung mit Digitalanzeige
- Hygieneausführung
- Maschinenfachblende zur Kondensatorreinigung klappbar







Kühlschrank STAR 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 CHKMN0650001 Preis: 1.690,00 €

Tiefkühlschrank STAR 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 CHKMT0650001 Preis: 1.960,00 €



Abb. 2 x 240 Liter Nutzinhalt (677 CAKM022400)

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: 2.670,00 €

für 240 Liter Nutzinhalt, sonst wie Abfallkühler (siehe oben), Energieverbrauch 2,90 kWh/24,
Abmaße (BxTxH): 1020 x 870 x 1222 mm,

Bestell-Nr. 677 CAKM012400 Preis: 2.790,00 €

für 2 x 120 Liter Nutzinhalt, sonst wie Abfallkühler (siehe oben), Energieverbrauch 3,00 kWh/24,
Abmaße (BxTxH): 1710 x 720 x 1082 mm,

Bestell-Nr. 677 CAKM021200 Preis: 3.480,00 €

für 2 x 240 Liter Nutzinhalt, sonst wie Abfallkühler (siehe oben), Energieverbrauch 3,10 kWh/24,
Abmaße (BxTxH): 1710 x 870 x 1222 mm,

Bestell-Nr. 677 CAKM022400 Preis: 3.590,00 €

Alle Abfallkühler sind mit Winterschaltung, Einwurfklappen- und Türschlösser erhältlich - bitte Anfragen!



Kühltisch GN 1/1

Kühltisch für GN 1/1, automatische Abtauung, elektronische Regelung, Hygieneausführung, 1 Flügeltür, 2 Schubladen, Nutzinhalt Kühlung 111 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: 2.650,00 €



Saladette GN 1/1

Saladette mit Schiebe-/Klappdeckel aus Edelstahl, Schneidbrett aus Kunststoff, 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 2,90 kWh/24h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 320 W,
Abmaße (BxTxH): 950 x 680 x 825/1120 mm,

Bestell-Nr. 677 CKTS079500EV Preis: 940,00 €



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 2,90 kWh/24h,
Anschluss: 230 V, Leistung: 320 W,
Abmaße (BxTxH): 950 x 680 x 830/1120 mm,

Bestell-Nr. 677 CKTP079500EV Preis: 1.130,00 €



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: 965,00 €

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: 1.060,00 €



Kühltisch mit Schubladen Modell VIVIA S 901 S/S TOP - 4 x 1/2 GN

Gehäuse und Innenraum und Arbeitsfläche aus Edelstahl, 4 Schubladen, Auf 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer, Statische Kühlung mit Umluftventilator, Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL), Automatische Abtauung,
Kältemittel: R600a, Energieeffizienzklasse: C, Gewicht: 103 kg, Temperaturbereich +2 bis +8 °C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 230 W,
Abmaße (BxTxH): 900 x 700 x 870-890 mm,

Bestell-Nr. 98 323-1009 Preis: 1.420,00 €



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: 134,5 Liter, Temperaturbereich +2 bis +8 °C, Anschluss: 230 V, Leistung: 115 W,
Abmaße (BxTxH): 403 x 455 x 1905 mm,

Bestell-Nr. 98 325-2150 Preis: 663,00 €

Getränkekühlschrank „Werbetafel“ GTK 282 M

Gehäuse aus Edelstahl, einbrennlackiert, weiß, Innenraum aus Kunststoff, weiß, Glastürrahmen aus Kunststoff, schwarz, Analoge Temperaturkontrolle, 3 höhenverstellbare Roste, Farbiges und weißes Display inklusive, LED-Beleuchtung, Innenraum und Werbetafel, separat zuschaltbar, Statische Kühlung mit Umluftventilator, 2 höhenverstellbare Füße vorne, 2 Rollen hinten, Abschließbare Tür, Kältemittel: R600a, Gewicht: 70 kg, Inhalt: 282 Liter, Temperaturbereich 0 bis +10 °C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 225 W,
Abmaße (BxTxH): 530 x 590 x 1845 mm,

Bestell-Nr. 98 437-1006 Preis: 561,00 €



Kühltisch Modell KYLJA 3100 TN

B

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl, Türen selbstschließend, 1 höhenverstellbares Rost und 1 Auflageschienen-Set pro Tür, Herausziehbarer Kompressor, Schubladen zum Selbsteinbau (separat erhältlich), Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL), Umluftkühlung, Isolierung: 60 mm, Automatische Abtauung, Kältemittel: R600a, Energieeffizienzklasse: B, Gewicht: 162 kg, Temperaturbereich -2 bis +8 °C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 300 W,
Abmaße (BxTxH): 1795 x 700 x 890-950 mm,

Bestell-Nr. 98 323-1071 Preis: 1.530,00 €



Tiefkühlschrank D 920 mit Glastür, 2-türig

Gehäuse aus Stahl einbrennlackiert, weiß, Innenraum aus Leichtmetall, Türen selbstschließend, 8 höhenverstellbare Roste, LED-Innenbeleuchtung, Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL), Automatische Verdampfer-Abtauung, Kältemittel: R290, Gewicht: 265 kg, Inhalt: 1078 Liter, Temperaturbereich -18 bis -24 °C, Anschluss: 230 V, Leistung: 100 W,
Abmaße (BxTxH): 1370 x 700 x 1985 mm,

Bestell-Nr. 98 323-4160 Preis: 2.890,00 €



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, 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: 680,00 €



Barkühlschrank BC 330

Gehäuse aus Stahl einbrennlackiert, schwarz, (Innenraum) Leichtmetall, 6 höhenverstellbare Roste, Türen doppelverglast, selbstschließend, abschließbar, LED Innenbeleuchtung, Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL), Umluftkühlung, Automatische Abtauung, Kältemittel: R600a, Gewicht: 90 kg, Inhalt: 320 Liter, Temperaturbereich +2 bis +10 °C,
Anschluss: 230 V, Leistung: 270 W,
Abmaße (BxTxH): 1350 x 520 x 850 mm,

Bestell-Nr. 98 437-1030 Preis: 782,00 €

2



Abbildung mit Vorratsbehälter

HOSHIZAKI Eisbereiter:

- für jeden Einsatz das richtige Eis. Egal ob für die Bar, die Auslage oder die Medizin
- 2 Jahre Garantie auf Teile und Lohn. Viele weitere Geräte auf Anfrage



Flocken(Nugget) eisbereiter
FM-150AKE-HC(N)-SB

modular ohne Vorratsbehälter, produziert Flocken- (F) oder Nuggeteis (N) für viele Einsatzzwecke; das gepresste Eis garantiert eine lange Kühlung, ist ideal für Transport, (N) Präsentation von Fisch, Salat, Säften etc. und für Getränke,
Eisproduktion bis 150 kg (F)/ 140 kg (N)/24 Std.,
Ausführung: luftgekühlt,
Wasserablauf: 3/4", Wasseranschluss: 3/4",
Material: Edelstahl, Gewicht: 63,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 405 W (F+N),
Abmaße (BxTxH): 560 x 700 x 780 mm,

Bestell-Nr. 595 FM 150 — Preis: 3.885,00 €



Crescenteisbereiter KM-40B

produziert universell einsetzbares sichelförmiges Würfeleis,
Eisproduktion bis 43 kg/24 Std., ca.3700 Eiswürfel sichelförmig,
Ausführung: luftgekühlt,
Vorratsbehälter: 16,00 kg, Wasserablauf: DN 20 mm,
Wasseranschluss: 3/4", Material: Edelstahl, Gewicht: 40,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 278 W,
Abmaße (BxTxH): 452 x 617 x 842 mm,

Bestell-Nr. 595 KM-40B — Preis: 1.560,00 €



Crescenteisbereiter KM-55B

produziert universell einsetzbares sichelförmiges Würfeleis,
Eisproduktion bis 53 kg/24 Std., ca. 5500 Eiswürfel sichelförmig,
Ausführung: luftgekühlt,
Vorratsbehälter: 23,00 kg, Wasserablauf: DN 20 mm,
Wasseranschluss: 3/4", Material: Edelstahl, Gewicht: 46,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 288 W,
Abmaße (BxTxH): 605 x 617 x 842 mm,

Bestell-Nr. 595 KM-55B — Preis: 1.790,00 €



Flocken-Eisbereiter FM-120KE-50-HC*

produziert Flockeneis für viele Einsatzzwecke, das gepresste Eis garantiert eine lange Kühlung ist ideal für Transport, Präsentation von Fisch, Salat, Säften etc. und für Getränke,
Eisproduktion bis 125 kg/24 Std,
Vorratsbehälter max. 57 kg, Kältemittel R290,
Wasseranschluss: 3/4", Material: Edelstahl, Gewicht: 76,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 355 W,
Abmaße (BxTxH): 940 x 600 x 800 mm,

Bestell-Nr. 595 FM-120EE-50-HC — Preis: 4.315,00 €



Würfeleisbereiter IM-21CNE-HC

produziert sehr hartes glasklares Würfeleis; voll einbaufähig,
Eisproduktion bis 25 kg/24 Std.,
Ausführung: luftgekühlt, Kältemittel R 290,
Vorratsbehälter: 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. 595 595 IM-21CNE-HC — Preis: 1.265,00 €



Würfeleisbereiter IM-45CNE-HC

produziert sehr hartes glasklares Würfeleis; voll einbaufähig,
Eisproduktion bis 46 kg/24 Std.,
Ausführung: luftgekühlt, Kältemittel R 290,
Vorratsbehälter: 15,00 kg, Wasserablauf: DN 20,
Wasseranschluss: 3/4", Material: Edelstahl, Gewicht: 48,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 280 W,
Abmaße (BxTxH): 633 x 511 x 690 mm,

Bestell-Nr. 595 IM-45CNE-HC — Preis: 2.025,00 €



Flocken-/ Nuggeteisbereiter FM-300AKE-HC(N)-SB

modular ohne Vorratsbehälter, produziert Flocken- (F) oder Nuggeteis (N) für viele Einsatzzwecke; das gepresste Eis garantiert eine lange Kühlung, ist ideal für Transport, (N) Präsentation von Fisch, Salat, Säften etc. und für Getränke, passende Vorratsbehälter B-301SA, Eisproduktion bis ca. 300 kg (F) / 250 kg (N)/24 Std.,
Ausführung: luftgekühlt, Kältemittel R290, Wasserablauf: 3/4",
Wasseranschluss: 3/4", Material: Edelstahl, Gewicht: 81,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 900 W (F) / 960 W (N),
Abmaße (BxTxH): 560 x 700 x 780 mm,

Bestell-Nr. 595 FM-300AKE-HC(N)-SB — Preis: 5.205,00 €



Würfeleisbereiter IM-240DNE-HC

modular, ohne Vorratsbehälter, stapelbar, produziert sehr hartes glasklares Würfeleis, Eisproduktion bis 210 kg/24 Std.,
Ausführung: luftgekühlt, Kältemittel R290,
Wasserablauf: 3/4", Wasseranschluss: 3/4",
Material: Edelstahl, Gewicht: 82,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 930 W,
Abmaße (BxTxH): 1084 x 700 x 500 mm,

Bestell-Nr. 595 IM 240DNE-HC — Preis: 4.315,00 €



Würfeleisbereiter IM-100CNE-HC

produziert sehr hartes glasklares Würfeleis voll einbaufähig,
Eisproduktion bis 105 kg/24 Std.,
Ausführung: luftgekühlt, Kältemittel R 290,
Vorratsbehälter: 38,00 kg, Wasserablauf: DN 20,
Wasseranschluss: 3/4", Material: Edelstahl, Gewicht: 77,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 500 W,
Abmaße (BxTxH): 1004 x 600 x 800 mm,

Bestell-Nr. 595 IM-100CNE-HC — Preis: 3.860,00 €



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): 600 x 610 x 1640 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Türanschlag rechts	72 8302 0204	1.855,00 €
Türanschlag links	72 8302 0203	1.925,00 €

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	2.000,00 €
Türanschlag links	72 8302 0205	2.070,00 €

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): 310 x 515 x 285 mm,
und 4 Schließfächern (BxTxH): 310 x 515 x 290 mm,
und 2 Schließfächern (BxTxH): 310 x 390 x 305 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Türanschlag rechts	72 8302 0304	1.985,00 €
Türanschlag links	72 8302 0303	2.060,00 €

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	2.420,00 €
Türanschlag links	72 8302 0309	2.490,00 €



multipolar® CONNECT- der smarte Gemeinschaftskühlschrank

- bis zu 10 Kühlschränke in einem
- mit Schubladen oder digitalen Schließfächern
- solide und robust ausgeführt in Edelstahl

multipolar® CONNECT 570 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: 5.060,00 €



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	3.410,00 €
Edelstahl Türanschlag links	72 8302 0417	3.410,00 €
weiß Türanschlag rechts	72 8302 0416	2.540,00 €
weiß Türanschlag links	72 8302 0419	2.540,00 €



gastropolar® 570 - der Systemkühlschrank

Optimale Raumnutzung durch Regalsystem mit flexiblen Einsätzen, dadurch ist jegliche Bestückung mit unterschiedlichen Gastronorm-Behältern oder thermoplates® möglich. Gastronorm kompatibel.

gastropolar® 570 Edelstahl

Vorratskühlschrank mit Umluftkühlung, Außengehäuse aus verzinktem Stahlblech ist elektrostatisch pulverbeschichtet, Innenkessel mit vertieftem Bodenablauf , inkl. Veschlussstopfen, energiesparender Kälteprozessor, Türanschlag rechts oder links wählbar, Ausführung: Edelstahl oder weiß,
Energieeffizienzklasse: D, Klimaklasse: 5, Temperaturbereich: -2° bis 15 °C, Jahresenergieverbrauch 652 kWh,
Anschluss: 220-240 V, Leistung: 220 W,
Abmaße (BxTxH): 750 x 750 x 1864-1925 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Edelstahl, Türanschlag rechts	72 8302 0412	2.380,00 €
weiß, Türanschlag rechts	72 8302 0410	1.810,00 €

gastropolar® 570 SET BASIC

4 x Aufnahmeschienen-Set, 4 x Edelstahl-Rost 2/1,
Abmaße (BxTxH): 750 x 750 x 1864-1925 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Edelstahl, Türanschlag rechts	72 8302 0219	2.460,00 €

gastropolar® 570 SET STANDARD

2 x Aufnahmeschienen-Set, 2 x Edelstahl-Rost 2/1, 2 x GN-Aufnahme-Set, Abmaße (BxTxH): 750 x 750 x 1864-1925 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Edelstahl, Türanschlag rechts	72 8302 0221	2.640,00 €

gastropolar® 570 SET PREMIUM

1 x Aufnahmeschienen-Set, 1 x Edelstahl-Rost 2/1, 4 x GN-Aufnahme-Set, Abmaße (BxTxH): 750 x 750 x 1864-1925 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Edelstahl, Türanschlag rechts	72 8302 0223	2.815,00 €





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.

Manitowoc Ice ist seit vielen Jahren eine der ersten Adressen für professionelle Eislösungen. Das tiefe und breite Produktspektrum umfasst Kegel-, Würfel-, Nugget-, Flocken- und Scherbeneisbereiter für unterschiedlichste Anwendungen sowie optimal darauf abgestimmte Speicher, Crusher, Eistransportsysteme und Zubehör.

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-0040 A	UGP-0050 A	UGP-0080 A
Leistung / 24 h*:	22 kg	32 kg	53 kg	58 kg	77 kg
Speicherkapazität:	5,5 kg	5,5 kg	14 kg	14 kg	30 kg
Kühlung:	Luft (A)	Luft (A)	Luft (A)	Luft (A)	Luft (A)
Kältemittel:	R 290	R 290	R 290	R 290	R 290
Gewicht:	45 kg	45 kg	59 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	550 x 550 x 800 mm	700 x 600 x 900 mm
Bestell-Nr.:	635 UGP-0020 A	635 UGP-0030 A	635 UGP-0040 A	635 UGP-0050 A	635 UGP-0080 A
Preis:	950,00 €	1.125,00 €	1.405,00 €	1.760,00 €	2.250,00 €

* 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.: 635 UFP 0399 A	Preis: 2.785,00 €

* 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.: 635 RFP 0620 A	Preis: 3.855,00 €

* 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 0500 A mit Speicher D 400 (optional)

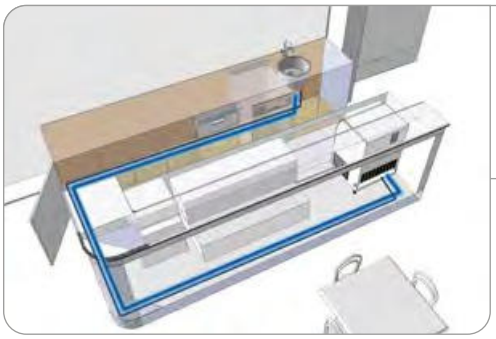
Die Indigo-Serie bietet eine breite Auswahl innovativer, zuverlässiger und bedienfreundlicher Würfeleisbereiter für unterschiedlichsten Eisbedarf.

- 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 0500 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.:	635 IDT 0420 A	635 IRT 0500 A
Preis:	3.110,00 €	3.540,00 €

* bezogen auf 21 °C Luft / 10 °C Wasser, ** Energy Star zertifiziert (60 Hz-Modelle)
Weitere Modelle erhältlich - bitte anfragen!

ur 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!



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	1.080,00 €
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	1.300,00 €
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	1.480,00 €
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	1.640,00 €
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	2.210,00 €
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	2.550,00 €
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	3.340,00 €
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	3.480,00 €

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: 2.870,00 €

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: 3.335,00 €

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: 2.895,00 €

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: 1.220,00 €

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: 1.510,00 €

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: 2.700,00 €

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: 1.220,00 €



3

3. Transport und Speisenverteilung

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





Förderbänder von Hupfer

Einsatzgebiete: Speisenverteil-Förderband und Schmutzgeschirr-Rückführanlage mit größtmöglicher Auslastung und optimaler Raumausnutzung.

- kontinuierliche Förderung erlaubt minimale Personalbelegung
- wahlweise freistehend, auf Wandsockel oder fahrbar
- individuelle Anpassung für jeden Verwendungsfall durch Baukastensystem
- zentrale Geschwindigkeitsverstellung, in Rundriemen- und Gurtversion, dadurch sicherer Transport sowohl von Einzelgeschirr als auch von Tabletts
- leichte Reinigung durch glatte Flächen
- einfach im Handling









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: 253,00 €



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: 316,00 €



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: 344,00 €

Servierwagen 850-2 Borde unmontiert

sonst wie oben, verzinkte Rollenausstattung,
unmontiert im flat pack

Bestell-Nr. 72 8802 5003 Preis: 243,00 €

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: 467,00 €



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: 51,00 €







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: 470,00 €

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: 613,00 €

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: 764,00 €



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: 158,00 €



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: 1.135,00 €


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: 3.865,00 €

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: 1.510,00 €

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: 1.195,00 €

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: 4.425,00 €

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: 1.690,00 €

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: 1.300,00 €

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	915,00 €
Aufsatz Lichtbrücke - STW & ZUB 3	1117x 580x 400 mm	72 8813 2047	1.025,00 €
Aufsatz Licht-/Wärmebrücke - STW & ZUB 2	753 x 580 x 400 mm	72 8813 2046	1.165,00 €
Aufsatz Licht-/Wärmebrücke - STW & ZUB 3	1117x 580x 400 mm	72 8813 2048	1.300,00 €



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: 3.560,00 €

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: 2.460,00 €



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: 2.250,00 €

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: 4.820,00 €



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): 1412 x 734 x 986 mm,

Bestell-Nr. 72 8827 0403 — Preis: 17.555,00 €



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, Wandabweiser,
Temperaturbereich: +30° bis +110 °C,
Gewicht: 40,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 860 W,
Abmaße (BxTxH): 618 x 480 x 1030 mm,

Bestell-Nr. 72 8901 0268 — Preis: 1.120,00 €

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: 1.765,00 €

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 916 mm,

Bestell-Nr. 72 8901 0269 — Preis: 1.490,00 €



TWF-1x20 EN K/W quer



TWF-AK 2x10 EN längs



TWF-2x10 EN PK

Tablettwagen TWF-1x20 EN K/W quer

mit thermisch getrenntem Warm-/Kaltfach und Aufnahme für passive Kühlelemente, auch geeignet für den Transport außer Haus, auf dem LKW und für Elektro-Schlepper per Kupplung-Deichsel-System, mit je zehn Tablettauflagen, Abstand 115 mm,
Abmaße (BxTxH): 916 x 908 x 1655 mm

Bestell-Nr. 72 8844 0905 — Preis: 6.465,00 €

Tablettwagen TWF-PK-2x10 EN längs

für EN-Tabletts (530 x 370 mm) und GN-Tabletts (530 x 325 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: 5.465,00 €



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: 68,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 880 x 690 x 911 mm,

Bestell-Nr. 72 8902 0201 — Preis: 1.395,00 €

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: 9.705,00 €



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: 38,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 680 x 500 x 911 mm,

Bestell-Nr. 72 8902 0306 — Preis: 1.210,00 €





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.

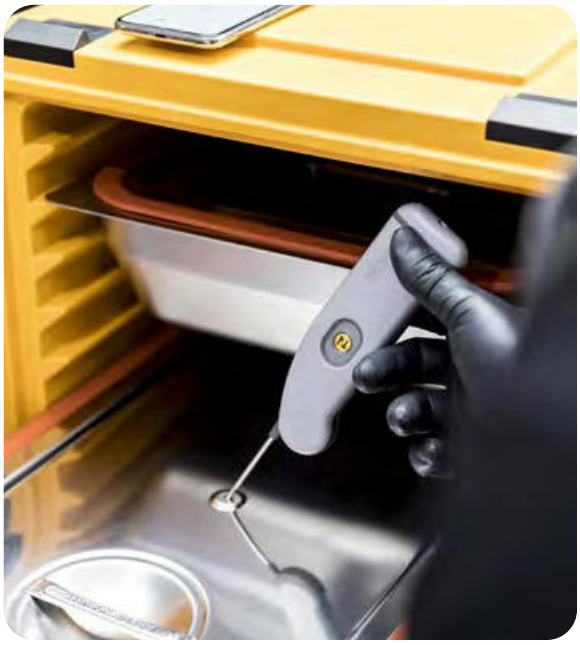
- Transparente HACCP-Dokumentation
- Hygiene- & Servicemanagement
- Strukturierte Checklistenverwaltung
- Hilfreiche Erinnerungs- & Meldungsfunktion
- Informations- & Organisationstool

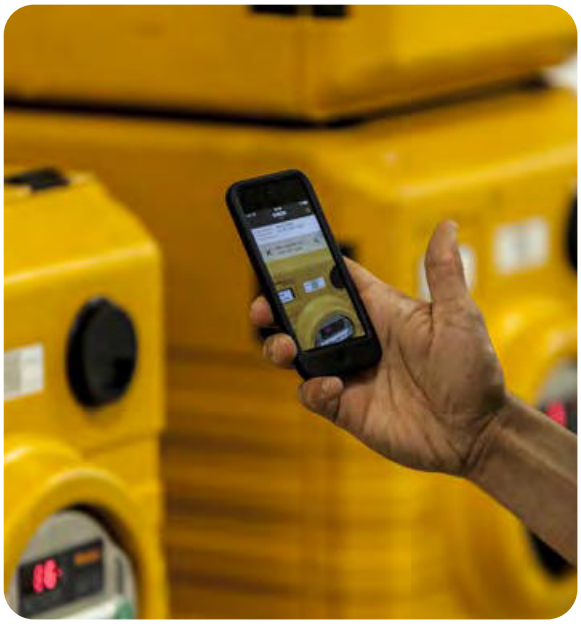


- **Mobile CHECK**
  Manuelle Temperaturmessung mittels bluetoothfähigem Kerntemperaturfühler und CHECK App. Einfaches Hygiene- und Servicemanagement mit flexibel individuell erstellbaren Checklisten und zusätzlicher Foto- und Textfunktion über die CHECK App.



- **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.).






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	212,00 €
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	230,00 €
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	239,00 €
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	264,00 €
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	531,00 €
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	599,00 €
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	445,00 €
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	558,00 €
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	665,00 €
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	495,00 €
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	616,00 €



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: 147,00 €



Besteckbehälter BGN 1/3-150

tiefgezogen, Material: CNS 18/10,
Abmaße (BxTxH): 325 x 176 x 150 mm,

Bestell-Nr. 66 555 510 Preis: 64,00 €








Abb. mit Zubehör

Die attraktive Verkleidung für Ihre BLANCO Servierwagen:

- offene Türen lassen sich sicher arritieren und sind durch den Stoßschutz gut geschützt
- Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar
- neben Edelstahl sind vierzehn Verkleidungs-Farben verfügbar:



Verkleidungs-Sets

	Bestell-Nr.:	Preis:
3-seitig, CNS für SW 8x5	66 375 449	276,00 €
3-seitig, CNS für SW 10x6	66 375 451	317,00 €
3-seitig mit Flügeltüren, CNS für SW 8x5	66 375 450	437,00 €
3-seitig mit Flügeltüren, CNS für SW 10x6	66 375 452	497,00 €
3-seitig, farbig für SW 8x5	66 375 453	225,00 €
3-seitig, farbig für SW 10x6	66 375 455	244,00 €
3-seitig mit Flügeltüren, farbig für SW 8x5	66 375 454	320,00 €
3-seitig mit Flügeltüren, farbig für SW 10x6	66 375 456	350,00 €

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: 719,00 €

Zubehör MCS:

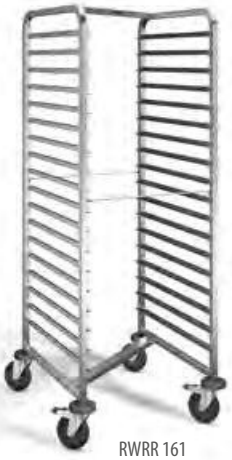
	Bestell-Nr.:	Preis:
Sichtschutz farbig*	66 382 662	144,00 €
Ablagebord	66 574 780	127,00 €
Tropfwanne	66 574 779	152,00 €
GN Einhängerahmen	66 574 781	118,00 €
Gastronorm-Behälter GN 1/6-200	66 155 0572	28,90 €
Verkleidung 3-seitig, farbig*	66 375 455	244,00 €

* vierzehn Farben zur Auswahl (siehe links)

Die Welt der Großküche GTEG


RWR 160


RWR 161


RWRR 161


RWRE 161


RWRA 851

Regalwagen RWR

aus rostfreiem Chromnickelstahl (CNS), 4 Lenkrollen stahlverzinkt, 2 davon mit Feststellern, Wandabweiser,

	Kapazität:	Auflagen/Abstand:	Tragfähigkeit/Gewicht:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
RWR 160	18 GN 1/1 oder 36 GN 1/2	18 Paar / 73,0 mm	200,00 kg / 15,00 kg	460 x 613 x 1645 mm	66 572 933	424,00 €
RWR 161	18 GN 2/1 oder 36 GN 1/1	18 Paar / 73,0 mm	200,00 kg / 25,00 kg	662 x 733 x 1645 mm	66 572 935	444,00 €
RWRA 850	8 GN 1/1 oder 16 GN 1/2	8 Paar / 73,0 mm	100,00 kg / 15,00 kg	460 x 613 x 845 mm	66 572 925	553,00 €
RWRA 851	8 GN 2/1 oder 16 GN 1/1	8 Paar / 73,0 mm	200,00 kg / 20,00 kg	662 x 733 x 845 mm	66 572 927	559,00 €
RWRR 161	18 GN 2/1 oder 36 GN 1/1	18 Paar / 73,0 mm	200,00 kg / 25,00 kg	662 x 734 x 1645 mm	66 572 937	650,00 €
RWRA 852	16 GN 1/1 oder 32 GN 1/2	16 Paar / 73,0 mm	180,00 kg / 22,00 kg	820 x 613 x 845 mm	66 572 929	780,00 €
RWRE 161	18 GN 2/1 oder 36 GN 1/1*	18 Paar / 73,0 mm	200,00 kg / 25,00 kg	587 x 658 x 1645 mm	66 572 939	650,00 €

*Rollen nach innen versetzt – speziell zum Einfahren in Einfahrkühlschränke Abstand 73 mm, Lenkrollen stahlverzinkt.

Staubschutzhauben für RWR

aus Polyethylen.	Bestell-Nr.:	Preis:
für RWR 160	66 568 771	198,00 €
für RWR 161	66 568 772	216,00 €
für RWRR 161	66 568 757	216,00 €
für RWR 162	66 568 773	207,00 €


ARW 10 x 6-2





Abräumwagen mit 3 Borden ARW 9 x 6-3

Borde verschweißt, Lenkrollen stahlverzinkt,
Anzahl Borde: 3, Bordabstand: 275 mm,
Bordmaß: 900 x 550 mm, Tragfähigkeit: 120,00 kg,
Material: CNS, Gewicht: 23,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 1000 x 650 x 1030 mm,

Bestell-Nr. 66 563 055 Preis: 791,00 €

Plattformwagen PFWP 10 x 6

mit umlaufendem Profilrand, Stoßecken, 2 Bock-,
2 Lenkrollen ø 160 mm mit Feststellern,
Bordmaß: 1020 x 620 mm, Tragfähigkeit: 400,00 kg,
Material: CNS, Gewicht: 24,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 1098 x 698 x 941 mm,

Bestell-Nr. 66 574 991 Preis: 777,00 €

Abräumwagen mit 2 Borden ARW 10 x 6-2

Borde verschweißt, Lenkrollen stahlverzinkt,
Anzahl Borde: 2, Bordabstand: 481 mm,
Bordmaß: 1000 x 600 mm, Tragfähigkeit: 160,00 kg,
Material: CNS, Gewicht: 25,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 1100 x 700 x 1010 mm,

Bestell-Nr. 66 563 095 Preis: 870,00 €



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: 1.270,00 €



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: 1.000,00 €



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: 3.200,00 €



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: 1.650,00 €



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: 1.110,00 €



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: 4.490,00 €

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: 1.420,00 €

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: 1.900,00 €



Optionale Folierung für SAG:
14 Farben zur Auswahl (siehe Seite 170)



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: 713,00 €
für 3 Wärmebecken	Bestell-Nr. 66 HS 3	Preis: 739,00 €
für 4 Wärmebecken	Bestell-Nr. 66 HS 4	Preis: 778,00 €

Schiebedeckel

mit Kondensat-Abstreifer und umlaufender Galerie, Höhe: 50 mm,

für SAW2/SAG2	Bestell-Nr. 66 SAW 2 SD	Preis: 1.765,00 €
für SAW3/SAG3	Bestell-Nr. 66 SAW 3 SD	Preis: 2.020,00 €

Abklappbares Bord

stirnseitig - Abmaße (BxT): 632 x 245 mm,
Bestell-Nr. 66 SAW ABS Preis: 395,00 €

längsseitig - Abmaße (BxT): 818 x 245 mm,
Bestell-Nr. 66 SAW2 ABL Preis: 419,00 €

längsseitig - Abmaße (BxT): 1058x 245 mm,
Bestell-Nr. 66 SAW3 ABL Preis: 454,00 €



Abb. Korpus pulverbeschichtet (saphirblau), mit umlaufendem Stoßschutz, mit Zubehör

Tellerspender TS-H1 18-33

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: 1.235,00 €

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: 1.500,00 €

Features

- schnell auf jede Geschirrform einstellbar
- quadratische Tellerröhren, kpl. entnehmbar
- einfach an das Gewicht des Geschirrs anzupassen
- praktischer Halteclip für Abdeckhauben
- ECO- und Boost-Modus
- optional pulverbeschichtet (14 Farben zur Auswahl)
- optional mit umlaufendem Stoßschutz
- optional mit hochisolierenden Abdeckhauben aus EPP



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: 1.095,00 €

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: 1.125,00 €



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): 712 x 810 x 900 mm,

Bestell-Nr. 66 574 904 Preis: 2.060,00 €

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: 1.205,00 €



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: 2.370,00 €

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: 3.455,00 €

Bankettwagen BW-UK 10 gekühlt

Kapazität: 10 x GN 2/1, 100 mm tief, doppelwandig, isoliert, Hygieneausführung HS, aktiv umluftgekühlt,
Ausführung: 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Ø 160 mm, umlaufender Stoßschutz,
Abstand Auflagen: 115 mm,
Temperaturbereich: +8° bis -10 °C,
Material: CNS, Gewicht: 180,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 500 W,
Abmaße (BxTxH): 945 x 840 x 1920 mm,

Bestell-Nr. 66 573 578 Preis: 7.385,00 €

Bankettwagen BW 18 beheizt

Kapazität: 18 x GN 2/1, 65 mm tief, doppelwandig, isoliert, Hygieneausführung HS, umluftbeheizt
Ausführung: 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Ø 160 mm, umlaufender Stoßschutz,
Abstand Auflagen: 75 mm, Temperatur max.: 90 °C,
Material: CNS, Gewicht: 146,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2200 W,
Abmaße (BxTxH): 945 x 840 x 1920 mm,

Bestell-Nr. 66 573 575 Preis: 4.725,00 €






KO/UH 50-50

BDK 85-60


OKO 50-50

OTA 53-37


TE/H 19-26/V

TE/H 2x 19-26/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: 2.080,00 €

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: 2.265,00 €

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: 2.000,00 €

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: 1.170,00 €

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: 1.210,00 €

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: 1.060,00 €

Tellerstapler TE/H 19-26

beheizt, mit Kunststoffdeckel, stufenloser Temperaturregelung u. verstellbarer Tellerführung, für 83 runde Geschirrteile von Ø 190 - 260 mm, 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern, Wandabweiser,
Anschluss: 230 V, Leistung: 900 W,
Abmaße (BxTxH): 609 x 459 x 902 mm,

Bestell-Nr. 26 01 6280 8 Preis: 1.155,00 €

Tellerstapler TE/H 27-33/V

für 61 runde Geschirrteile von Ø 270 - 330 mm,
sonst wie TE/H 19-26,
Anschluss: 230 V, Leistung: 900 W,
Abmaße (BxTxH): 931 x 459 x 1075 mm,

Bestell-Nr. 26 01 6280 9 Preis: 1.290,00 €

Tellerstapler TE/H 2x 19-26/V

für 166 runde Geschirrteile von Ø 190 - 260 mm,
sonst wie TE/H 19-26,
Anschluss: 230 V, Leistung: 900 W,
Abmaße (BxTxH): 931 x 459 x 1075 mm,

Bestell-Nr. 26 01 6281 0 Preis: 1.385,00 €


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	1.090,00 €
SPA/EB-2	2	230 V / 1400 W	677 x 914 x 900 mm	26 01 6419 7	1.320,00 €
SPA/EB-3	3	230 V / 2100 W	677 x 1254 x 900 mm	26 01 6419 8	1.675,00 €
SPA/EB-4	4	230 V / 2800 W	677 x 1594 x 900 mm	26 01 6419 9	2.240,00 €

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 914 x 900 mm	26 01 6420 5	1.675,00 €
SPA/ EB-3 FH	3	230 V / 2100 W	677 x 1254 x 900 mm	26 01 6420 7	2.155,00 €

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	3.590,00 €
SPTW 3EBH 3WF	3/3	230 V / 3450 W	700 x 1317 x 974 mm	26 01 6294 6	4.900,00 €

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	5.105,00 €
SPTW 3EBH 3WF SD	3	230 V / 3450 W	1393 x 795 x 1062 mm	26 01 6294 8	6.565,00 €



COOLSTAPLER® BDC/UK 65-53 umluftgekühlt

5°C minimale Geschirrtemperatur,
für 4 oder 7 Körbe 115 oder 75 mm hoch,
2 Lenkrollen mit Feststellern, 2 Bockrollen, Wandabweiser,
Korb L: 650 mm, Korb B: 530 mm,
Gewicht: 108,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 340 W, Kälteleistung 400 W,
Abmaße (BxTxH): 1212 x 761 x 900 mm,

Bestell-Nr. 26 01 6145 1 Preis: 5.530,00 €



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: 2.120,00 €

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: 482,00 €

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: 715,00 €



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: 500,00 €

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: 920,00 €

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: 213,00 €



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: 861,00 €

Passende Gewürzdosen finden Sie in Kapitel 7 ab Seite 257


SW
SSW

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: 569,00 €


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: 68,00 €

Geschirrkorb Abmaße (BxTxH): 500 x 500 x 115 mm,

Bestell-Nr. 26 01 1699 2 Preis: 73,00 €

Geschirrkorb Abmaße (BxTxH): 650 x 530 x 75 mm,

Bestell-Nr. 26 01 1700 2 Preis: 78,00 €

Geschirrkorb Abmaße (BxTxH): 650 x 530 x 115 mm,

Bestell-Nr. 26 01 1701 2 Preis: 78,00 €

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: 519,00 €

Servierwagen mit 3 Borden SW 8x5/3

mit 4 luftidentischen Rollen, sehr laufruhig,
2 davon mit Feststellern, Wandabweiser,
Bordabstand: 278 mm, Bordmaß: 800 x 500 mm,
Tragfähigkeit: 120,00 kg, Gewicht: 20,60 kg,
Abmaße (BxTxH): 895 x 595 x 960 mm,

Bestell-Nr. 26 01 1196 2 Preis: 343,00 €

Servierwagen mit 3 Borden SSW 8x5/3

schwere Ausführung, 4 Lenkrollen, stahlverzinkt,
2 davon mit Feststellern, Wandabweiser, Bordschalldämmung,
Bordabstand: 278 mm, Bordmaß: 800 x 500 mm,
Tragfähigkeit: 180,00 kg, Gewicht: 22,70 kg,
Abmaße (BxTxH): 895 x 595 x 1015 mm,

Bestell-Nr. 26 01 1220 2 Preis: 593,00 €

3

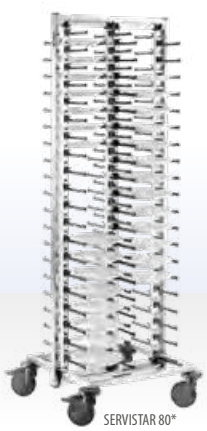

SERVISTAR 80*



BLANCO 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*

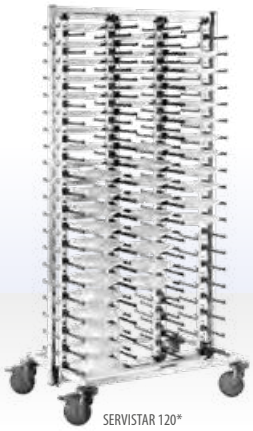

SERVISTAR 120*

*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	1.100,00 €
rostfreie DIN-Rollen	80 Teller	66 573 695	1.130,00 €

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	1.450,00 €
rostfreie DIN-Rollen	120 Teller	66 573 699	1.480,00 €

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:
PM 48-Z	48 Teller	650 x 650 x 1270 mm	195 4634	790,00 €
PM 60-Z	60 Teller	650 x 650 x 1490 mm	195 4643	850,00 €
PM 84-Z	84 Teller	650 x 650 x 1890 mm	195 4632	910,00 €
PM 84-STA	84 Teller	600 x 600 x 1850 mm	195 4630	910,00 €


Abb. Modell STA

Tellerstapler „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	190,00 €
TM 24	24 Teller	480 x 480 x 730 mm	195 4637	340,00 €
TM 36	36 Teller	480 x 480 x 930 mm	195 4636	370,00 €
TM 48	48 Teller	480 x 480 x 1170 mm	195 4635	530,00 €



Wandmodell Tellerstapler „Plate Mate WM“

Ausführung: Wandhalterung, besonders für kleine Küchen und Ausgabetheken geeignet, Säulen einstellbar,

	Kapazität	Höhe	Bestell-Nr.	Preis:
WM 6	6 Teller	570 mm	195 4639	130,00 €
WM 9	9 Teller	770 mm	195 4640	135,00 €
WM 12	12 Teller	990 mm	195 4641	165,00 €


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 330 mm Ø 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.



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

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	674,00 €	22 L 2101	1.005,00 €
RTW 103	7	150 mm	470 x 640 x 1450 mm	22 L 1103	686,00 €	22 L 2103	1.015,00 €
RTW 105	9	125 mm	470 x 640 x 1450 mm	22 L 1105	701,00 €	22 L 2105	1.030,00 €
RTW 107	11	100 mm	470 x 640 x 1450 mm	22 L 1107	726,00 €	22 L 2107	1.050,00 €
RTW 109	15	75 mm	470 x 640 x 1450 mm	22 L 1109	754,00 €	22 L 2109	1.085,00 €
RTW 149	12	175 mm	680 x 775 x 1450 mm	22 L 1149	701,00 €	22 L 2149	1.065,00 €
RTW 151	14	150 mm	680 x 775 x 1450 mm	22 L 1151	714,00 €	22 L 2151	1.075,00 €
RTW 153	18	125 mm	680 x 775 x 1450 mm	22 L 1153	735,00 €	22 L 2153	1.090,00 €
RTW 155	22	100 mm	680 x 775 x 1450 mm	22 L 1155	757,00 €	22 L 2155	1.115,00 €
RTW 157	30	75 mm	680 x 775 x 1450 mm	22 L 1157	805,00 €	22 L 2157	1.150,00 €
RTW 201	12	175 mm	830 x 640 x 1450 mm	22 L 1201	915,00 €	22 L 2201	1.650,00 €
RTW 203	14	150 mm	830 x 640 x 1450 mm	22 L 1203	935,00 €	22 L 2203	1.670,00 €
RTW 205	18	125 mm	830 x 640 x 1450 mm	22 L 1205	970,00 €	22 L 2205	1.705,00 €
RTW 207	22	100 mm	830 x 640 x 1450 mm	22 L 1207	1.010,00 €	22 L 2207	1.745,00 €
RTW 209	30	75 mm	830 x 640 x 1450 mm	22 L 1209	1.085,00 €	22 L 2209	1.815,00 €
RTW 249	24	175 mm	1240 x 775 x 1450 mm	22 L 1249	980,00 €		
RTW 251	28	150 mm	1240 x 775 x 1450 mm	22 L 1251	1.000,00 €		
RTW 253	36	125 mm	1240 x 775 x 1450 mm	22 L 1253	1.040,00 €		
RTW 255	44	100 mm	1240 x 775 x 1450 mm	22 L 1255	1.085,00 €		
RTW 257	60	75 mm	1240 x 775 x 1450 mm	22 L 1257	1.175,00 €		

Die RTW Regalwagen sind auch 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: 748,00 €


Abb. mit Zubehör

Getränkewagen SGW 08

für 8 Flaschenkästen, Rahmen aus verchromtem Rundrohrmaterial,Bordmaß: 940 x 350 mm,
Abmaße (BxTxH): 1080 x 570 x 1630 mm,

Bestell-Nr. 22 L 8002 Preis: 960,00 €

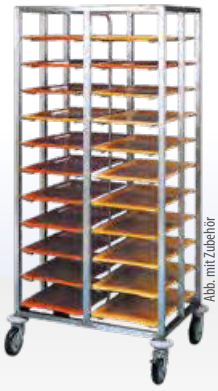


Abb. mit Zubehör

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: 1.335,00 €

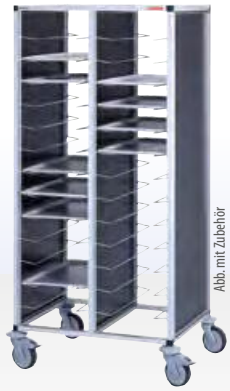


Abb. mit Zubehör

Tablettwagen RTW 216

für 18 Universal-Tabletts 460 x 344 mm, Chromstahlausführung mit Rundrohrprofil, Verkleidung seitlich Melamin Abb. Lichtgrau (oder aus Scholl-Standarddekoren), Bordabstand: 125 mm, Material: CNS,
Abmaße (BxTxH): 830 x 680 x 1650 mm,

Bestell-Nr. 22 L 1216 Preis: 985,00 €

Fahrgriff für RTW

Bestell-Nr. 22 L 4106 Preis: 51,00 €



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	708,00 €
Passende Drahtauflage	500 x 573 mm	26 0164171	79,00 €
RTW/Z EB 10-6/1850	1070 x 670 x 1850 mm	26 0123104	736,00 €
Passende Drahtauflage	1000 x 573 mm	26 0164172	120,00 €
RTW/Z EB 14-6/1850	1470 x 670 x 1850 mm	26 0123102	764,00 €
Passende Drahtauflage	1400 x 573 mm	26 0164173	164,00 €



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	396,00 €
Korbroller „KR/oGr 60-40 EB“ ohne Griff	26 0164174	172,00 €



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	1.555,00 €
RTW/S EB 82-63/1711 ZB*	969 x 694 x 1711 mm	26 0163798	1.690,00 €

* mit Zwischenbord aus Edelstahl 820 x 630 mm



BKW 1/20 L-GN-57,5

BKW 1/40 B-GN-57,5 UK

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	3.990,00 €
BKW 1/20 L-GN-57,5	20 x GN 1/1	640 x 775 x 1653 mm	26 0163292	4.600,00 €
BKW 1/36 B-GN-57,5	36 x GN 1/1	795 x 895 x 1573 mm	26 0163293	5.670,00 €
BKW 1/40 B-GN-57,5 UK*	40 x GN 1/1	795 x 895 x 1872 mm	26 0163295	7.650,00 €

*zum kühlen von Speisen

Tablettwagen „TAWALU“

- Aluminiumausführung
- Verkleidung seitlich aus Hartfaserplatten
- Standardausführung mit 4 Lenkrollen, 2 davon gebremst, Wandabweiser



TAWALU-1/14 GN



TAWALU-2/28 GN

Tablettwagen TAWALU-1/14 GN

für 2 x 7 = 14 GN-Tabletts 530 x 325 mm, Höhenabstand 175 mm, Quereinschub, ohne Korbaufsatz, Lichtgrau, 1 Abteil, Abmaße (BxTxH): 665 x 815 x 1635 mm,

Bestell-Nr. 26 02 2207 2-N — Preis: 743,00 €

Tablettwagen TAWALU-2/14 GN

für 2 x 7 = 14 GN-Tabletts 530 x 325 mm, Höhenabstand 150 mm, Längseinschub, ohne Korbaufsatz, Lichtgrau, 2 Abteile, Abmaße (BxTxH): 820 x 687 x 1435 mm,

Bestell-Nr. 26 02 2215 3-N — Preis: 925,00 €

Tablettwagen TAWALU-2/28 GN

für 2 x 14 = 28 GN-Tabletts 530 x 325 mm, Höhenabstand 175 mm, Quereinschub, ohne Fahrgriff, Buche, 2 Abteile, Abmaße (BxTxH): 1230 x 815 x 1635 mm,

Bestell-Nr. 26 02 2222 2-N — Preis: 1.075,00 €



Abb. mit Zubehör

Korbaufsatz für TAWALU-GN 2/1, 2 Stück

Bestell-Nr. 26 02 22560 — Preis: 99,00 €



Schiebegriff für TAWALU 815 mm Breite

Bestell-Nr. 26 02 2290 2 — Preis: 68,00 €

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!

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	20,10 €
87 mm	295 x 195 x 290 mm	60 2523 305	21,80 €



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: 21,80 €



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	13,10 €
170 mm	300 mm	60 2516 017	14,40 €
220 mm	300 mm	60 2516 022	15,70 €
255 mm	300 mm	60 2516 025	16,60 €
280 mm	300 mm	60 2516 028	18,30 €
310 mm	300 mm	60 2516 031	21,00 €

3

SCHNEIDER



Stapelbehälter

aus Polyethylen, weiß, mit Deckel, Inhalt: 50,00 Liter, Innen (BxTxH): 465 x 380 x 290 mm, Abmaße (BxTxH): 560 x 410 x 290 mm,

Bestell-Nr. 101 202100 — Preis: 38,30 €

Inhalt: 65,00 Liter, Innen (BxTxH): 530 x 390 x 325 mm, Abmaße (BxTxH): 630 x 440 x 330 mm,

Bestell-Nr. 101 202110 — Preis: 46,90 €

Inhalt: 90,00 Liter, Innen (BxTxH): 620 x 420 x 350 mm, Abmaße (BxTxH): 740 x 460 x 360 mm,

Bestell-Nr. 101 202120 — Preis: 63,40 €

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	18,70 €
Deckel	für 35-l. Kübel	101 202005	8,90 €
Kübel 50 l.	450 x 360 x 480 mm	101 202010	28,90 €
Deckel	für 50-l. Kübel	101 202015	10,80 €
Kübel 75 l.	490 x 390 x 575 mm	101 202020	39,90 €
Deckel	für 75-l. Kübel	101 202025	11,30 €
Kübel 100 l.	520 x 410 x 670 mm	101 202030	49,60 €
Deckel	für 100-l. Kübel	101 202035	12,20 €



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: 22,70 €

Deckel für Stapel-Transportbox | 60 2511 401 — Preis: 9,80 €

mit Griffaussparungen, Innen (BxTxH): 565 x 360 x 310 mm, Abmaße (BxTxH): 600 x 400 mm,

Bestell-Nr.: 60 2511 600 — Preis: 31,90 €

Deckel für Stapel-Transportbox | 60 2511 601 — Preis: 15,30 €



Fahrgestell Edelstahl

für Stapelbehälter und Isoboxen im Grundmaß 400 x 600 mm, mit je 2 Lenk- und Bockrollen,

Bestell-Nr. 101 202092 — Preis: 79,50 €



Fahrgestell Edelstahl rund

passend für Kübel (siehe links), verstellbar,

Bestell-Nr. 101 202098 — Preis: 89,60 €



Fahrgestell Kunststoff rot

für Stapelbehälter und Isoboxen im Grundmaß 400 x 600 mm, mit je 4 Lenkrollen,

Bestell-Nr. 101 202099 — Preis: 46,90 €

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: 259,00 €



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: 30,60 €

10 Lagen 280 x 280 mm aus Polystyrol,

Bestell-Nr. 145 82420 Preis: 20,70 €



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	225,00 €

Passende Behälter finden Sie in Kapitel 7 ab Seite 257



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	27,90 €
21 Liter	410 x 410 x 240 mm	101 650240	29,50 €
32 Liter	410 x 410 x 330 mm	101 650330	32,80 €
40 Liter	410 x 410 x 395 mm	101 650395	39,50 €
21 Liter	480 x 480 x 165 mm	101 651165	45,60 €
35 Liter	480 x 480 x 260 mm	101 651260	49,90 €



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	41,00 €
42 Liter	685 x 485 x 220 mm	101 640220	43,40 €
53 Liter	685 x 485 x 260 mm	101 640260	45,90 €
80 Liter	685 x 485 x 360 mm	101 640360	58,50 €



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	32,00 €
30 Liter	600 x 400 x 230 mm	101 620230	34,00 €
39 Liter	600 x 400 x 280 mm	101 620280	35,60 €
46 Liter	600 x 400 x 320 mm	101 620320	37,60 €



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	30,90 €



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	25,90 €
600 x 400 x 180 mm	101 620920	29,50 €





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	25,90 €



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: 324,00 €
Bestell-Nr. 72 8502 0328 (schwarz)	Preis: 324,00 €

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: 743,00 €
Bestell-Nr. 72 8502 0329 (schwarz)	Preis: 743,00 €



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): 592 x 769 x 1648 mm,

Bestell-Nr. 72 8501 0817	Preis: 7.840,00 €

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): 592 x 769 x 1648 mm,

Bestell-Nr. 72 8501 0810	Preis: 6.000,00 €

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): 592 x 769 x 1648 mm,

Bestell-Nr. 72 8501 0808	Preis: 3.695,00 €

*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: 1.050,00 €
Bestell-Nr. 72 8502 0424 (schwarz)	Preis: 1.050,00 €

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: 50,00 kg, Abmaße (BxTxH): 492 x 769 x 1078 mm,

Bestell-Nr. 72 8501 0708	Preis: 3.635,00 €

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: 5.220,00 €



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): 690 x 425 x 364 mm,

Bestell-Nr. 72 8502 0353 (orange)	Preis: 362,00 €
Bestell-Nr. 72 8502 0354 (schwarz)	Preis: 362,00 €



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, Temperaturbereich: +2 °C bis +100 °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: 7.230,00 €

hybrid kitchen 140°C mobil

mit Ausgabeoption durch abnehmbaren Deckel und Isoraumteiler, sonnst wie hybrid kitchen 200°C - siehe oben, Temperaturbereich bis +140 °C, Gewicht: 61,00 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 3,5 kW, Abmaße (BxTxH): 592 x 821 x 960 mm,

Bestell-Nr. 72 8501 0904	Preis: 5.820,00 €



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: 200,00 €



BLANCOTHERM BLT 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: 311,00 €

BLANCOTHERM BLT 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: 306,00 €



BLANCOTHERM BLT 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: 435,00 €



BLANCOTHERM BLT 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: 522,00 €



Transport-Rolli ROLLI-100

für BLANCOTHERM, 4x BLT 160 K oder 3x BLT 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: 155,00 €

BLANCOTHERM BLT 320 ECO-C

Das Einsteigermodell: mit Klemmdeckel, leicht zu öffnen,
Toplader, unbeheizt, einfaches Einstapeln dank Aussparungen,
GN Behälter in verschiedenen Höhen und Größen,
(bis 1/1-200) neben- und übereinanderstapeln, Gewicht: 7,5 kg,
Abmaße (BxTxH): 630 x 415 x 345 mm,

Bestell-Nr. 66 573 956 Preis: 258,00 €

BLANCOTHERM BLT 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: 751,00 €



Temperatur regelbar!

BLANCOTHERM BLT 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: 1.000,00 €



BLANCOTHERM BLT 1220 EUK

kühlbar (aktive Umluftkühlung), aus Edelstahl, mit Flügeltür, 2 Bock-, 2 Lenkrollen, Auflagen: 11 Paar, Auflagenabstand: 57,5 mm, Temperaturbereich: +2 °C bis +15 °C, Gewicht: 120,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 300 W,
Abmaße (BxTxH): 540 x 845 x 1775 mm,

Bestell-Nr. 66 572 863 Preis: 6.275,00 €

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.

Abb.: Farbauswahl der Beschlagteile





BLANCOTHERM „E" - aus hochwertigem Chromnickelstahl (CNS), mit leistungsstarker Umluftheizung, mobil dank rostfreien Kunststoff-Rollen. Wasserdichter Innenkorpus (Hygieneausführung H1) ohne Schmutzfugen. Einfaches Ablesen der Innenraum-Temperatur.



BLANCOTHERM 820 EB

beheizt, aus Edelstahl, mit Flügeltür, 2 Bock-, 2 Lenkrollen,
Auflagen: 11 Paar, Auflagenabstand: 57,5 mm,
Temperaturbereich: 30-90 °C, Gewicht: 59,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 760 W,
Abmaße (BxTxH): 540 x 815 x 977 mm,

Bestell-Nr. 66 572 516 Preis: 2.805,00 €

BLANCOTHERM 820 EBTF

beheizt, mit Ausgabeoption, mit Flügeltür und Deckel oben (Top- und Frontlader) 2 Bock-, 2 Lenkrollen,
Auflagen: 11 Paar, Auflagenabstand: 57,5 mm,
Temperaturbereich: 30-90 °C, Gewicht: 61,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 760 W,
Abmaße (BxTxH): 540 x 815 x 1060 mm,

Bestell-Nr. 66 572 517 Preis: 3.560,00 €

BLANCOTHERM 1220 EB

beheizt, mit Flügeltür, 2 Bock-, 2 Lenkrollen,
Auflagen: 20 Paar, Auflagenabstand: 57,5 mm,
Temperaturbereich: 30-90 °C, Gewicht: 86,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 760 W,
Abmaße (BxTxH): 540 x 815 x 1495 mm,

Bestell-Nr. 66 572 521 Preis: 3.575,00 €

Die Welt der Großküche GTEG

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.



	Bestell-Nr.:	Preis:
Warmhalte-Unterteil für Teller Ø 26 cm	63 418020 0XX0	26,50 €
Isolier-Oberteil für Teller bis ø 26 cm	63 418021 0XX0	26,50 €
Warmhalte-Unterteil für Suppenschale	63 418070 0xx0	24,80 €
Warmhalte-Oberteil für Suppenschale mit innenliegender Schwapprinne	63 418073 0xx0	27,00 €
Suppenbowl 0,43 l	30 112950	7,40 €
Menüplatte dreigeteilt	30 592429	13,30 €
Salat-/Dessertschale	30 593214	5,00 €
Kartenhalter	63 407712 0000	2,70 €
Euronorm-Tablett GP 3980 von PK-Köngen aus Glasfasern, mit Stapelnocken, erhältlich in versch. Farben	86 GP 3980	15,90 €

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	27,40 €
Isolier-Oberteil für Teller bis ø 26 cm	63 418021 0XX0	26,50 €
Teller flach Fahne	30 110025	8,00 €
Teller flach coup	30 621225	8,00 €
Kühlcloche Variofresch	63 41 8026 0xx0	49,50 €
Kühldeckel quadratisch	63 41 8048 12x0	12,90 €
Kühldeckel rund	63 41 8047 1210	12,90 €

Weitere Teile auf Anfrage!



Tellercloche weiß

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	5,10 €
ohne Griffmulden	257 mm	60 mm	60 6440 257	5,60 €
ohne Griffmulden	280 mm	60 mm	60 6440 280	6,10 €
ohne Griffmulden	310 mm	60 mm	60 6440 310	7,20 €
mit Griffmulden	259 mm	60 mm	60 6446 259	5,60 €
mit Griffmulden	270 mm	60 mm	60 6446 270	6,10 €
mit Griffmulden	280 mm	60 mm	60 6446 280	6,10 €
Baumwollhandschuhe (VPE 12 Paar)			63 608992 0000	5,10 €
Baumwollhandschuhe verstärkt (VPE 12 Paar)			63 608993 0000	6,30 €



Variomet-Wachs

ähnlich Variotherm, 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: 55,00 €

Rieber
The mobile kitchen company

Thermotray-Kompakttablettsystem

von Rieber, aus Polypropylen PP/C, isoliert und spülmaschinenfest, lichtgrau, Abmaße (BxTxH): 530 x 370 x 108 mm,

Bestell-Nr. 72 8908 0229 Preis: 158,00 €



Abb. mit Zubehör (Porzellan)



DinnerChampion II „EEP-Wärmesafe"

von Thermohauser, Unterteil mit Facheinteilungen und Deckel, hochisolierend aus expandiertem Polypropylen, Farbe: blau,
Abmaße (BxTxH): 432 x 322 x 110 mm,

Bestell-Nr. 88 41002 01003 Preis: 80,80 €

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 €



4

4. Spültechnik und Wäschereitechnik

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

MEIKO UPster® Line – UPster® U / UPster® H
Profi-Spültechnik für Einsteiger, Umsteiger und kühle Rechner

MEIKO macht Gutes noch besser. Aus diesem Grund haben wir alle Geräte der erfolgreichen MEIKO UPster® Line neu konzipiert. 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 neue 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. Mit der neuen MEIKO UPster® Line ist die Entscheidung für professionelle Spültechnik jetzt so leicht wie der Abwasch.



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: 3.925,00 €

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: 4.435,00 €

Optional: GiO-MODUL, im Sockel-Unterbau der Maschine, an der Rückwand der Maschine oder separat beigestellt
Wasserenthärter AktivClean

UPster® H 500 Geschirrspülmaschine

Wasserverbrauch pro Spülgang: 2,6 mm
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: 7.770,00 €

Optional: GiO-MODUL, separat beigestellt oder auf Konsole an der Maschine (Abb.)
Wasserenthärter AktivClean
AirConcept Abluft-Wärmerück-gewinnung



Alle Vorteile auf einen Blick

Untertischspülmaschinen UPster® U 500 G /U 500:

- Effizienter Wasserverbrauch
- Unkomplizierte Bedienung dank der vollelektronischen Steuerung
- Hygienesicherheit ohne Kompromisse dank digitaler Temperaturanzeige
- Beste Spülergebnisse durch hervorragende Laugenfilterung und optimale Tankwasserregenerierung
- Bleibt außen kühl und leise durch doppelwandigen Aufbau
- Robust und hygienefreundlich dank gezogener Waschkammer mit integrierten Korbführungen
- Einfache Bestellung, schnelle Lieferung
- Schont Gläser und Geschirr durch Waschpumpe mit Sanftanlauf
- Wasch- und Klarspülsystem oben und unten aus Edelstahl
- Entsprechend Ihrer Anforderungen an die Wasserqualität auf 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 ohne Kompromisse dank digitaler Temperaturanzeige
- Unkomplizierte Bedienung mit Programmstartautomatik
- Gleichbleibend zuverlässige Spülergebnisse dank der Drucksteigerungspumpe
- Keine Wartezeiten oder Betriebsunterbrechungen da während der Regenerierung gespült werden kann
- Schont Gläser und Geschirr durch Waschpumpe mit Sanftanlauf
- Robust für den harten gewerblichen Einsatz
- Hohe Betriebssicherheit durch Leckwassererkennung in Bodenwanne
- Wasch- und Klarspülsystem oben und unten aus Edelstahl
- Entsprechend Ihrer Anforderungen an die Wasserqualität auf Wunsch mit integrierter Wasserenthärtung oder Umkehrosmose (GiO-MODUL)

Die neue Generation M-iClean U – Edelstahl, innovative Spitzentechnik und Design

Die neue Generation der M-iClean U Untertischspülmaschinen: Der Name ist geblieben.
Ansonsten ist alles neu bedacht. GiO-MODUL ja – aber jetzt komplett intevgriert. Das spart Platz, Installations- und Wartungskosten.
Wärmerückgewinnung? Klar, aber hocheffizient.
Der Name: MEIKO ComfortAir. Schluckt bis zu 80 % Dampf.
Für komfortables, angenehmes und turboschnelles Spülen.
Hygiene? Ja. Vom Feinsten. Das Frischwasser ist immer im sauber getrennten Kreislauf.



M-iCean 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: 4.405,00 €



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: 4.925,00 €



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: 5.330,00 €



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: 6.335,00 €



Zubehör

Umkehrosmosemodul GiO-MODUL für M-iCLEAN US	Bestell-Nr.:	Preis:
GiO-MODUL vollintegriert im Sockel-Unterbau	186 11004125/126	1.570,00 €
GiO-MODUL vollintegriert an der Rückwand	186 11004128	1.570,00 €
GiO-MODUL separat beigestellt	186 11004129	1.570,00 €

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	1.570,00 €
GiO-MODUL vollintegriert an der Rückwand	186 11005136, 186 11006136	1.570,00 €
GiO-MODUL separat beigestellt	186 11005137, 186 11006137, 186 11007122	1.570,00 €

M-iClean ComfortAir Abluft-Wärmerückgewinnung	Bestell-Nr.:	Preis:
M-iClean ComfortAir	186 11004130, 186 11005138, 186 11006138, 186 11007125	811,00 €

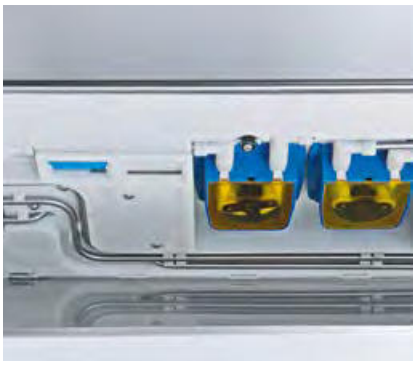
M-iClean U im Detail



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 IPX5

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 2 Flügeltüren, Höhe 400 mm
- Untergestell mit Bodenfreiheit, für Maschine oder Unterschrank, 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)

Passende Spülkörbe finden Sie ab Seite 206



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.



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: 10.575,00 €



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: 12.770,00 €



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: 19.525,00 €

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.

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



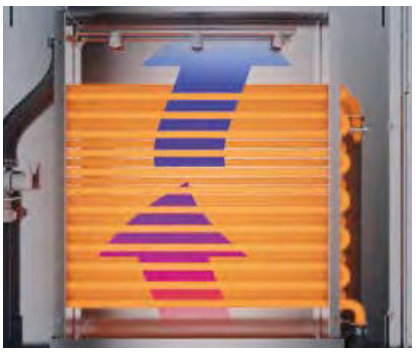
Spart überflüssige Handgriffe: die automatische Korberkennung



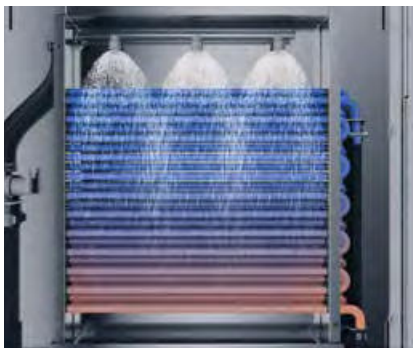
Dosierleitungen aus Edelstahl



Steigleitungen aus Edelstahl



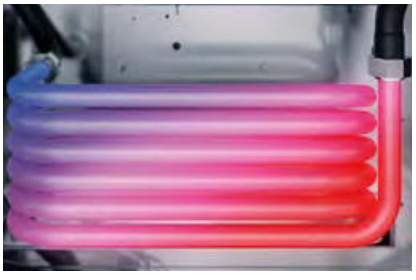
Wärmerückgewinnung MEIKO AirConcept



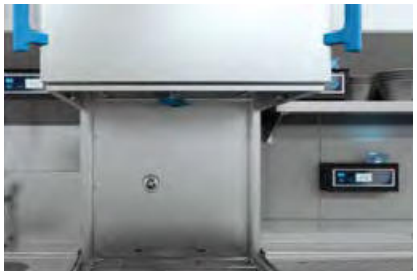
Selbstreinigung nach Betriebsende



Trockentisch für Aktivtrocknung mit Trocknungsmodul für eine Turbotrocknung des Spülguts



Abwasser-Wärmerückgewinnung



Flexibles Touch-Display aus hygenischem Sicherheitsglas

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: 24.495,00 €

Optional:
GiO-MODUL, separat beigestellt
Punkt2 AirConcept

4

FV 130.2 / FV 250.2 - Starke Kräfte für Ihre Spülküche

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.



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: 13.305,00 €

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: 21.230,00 €

Optional:
GiO-MODUL, separat beigestellt
Punkt2 AirConcept (Abb.)

Korbtransport- und Bandtransport-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.

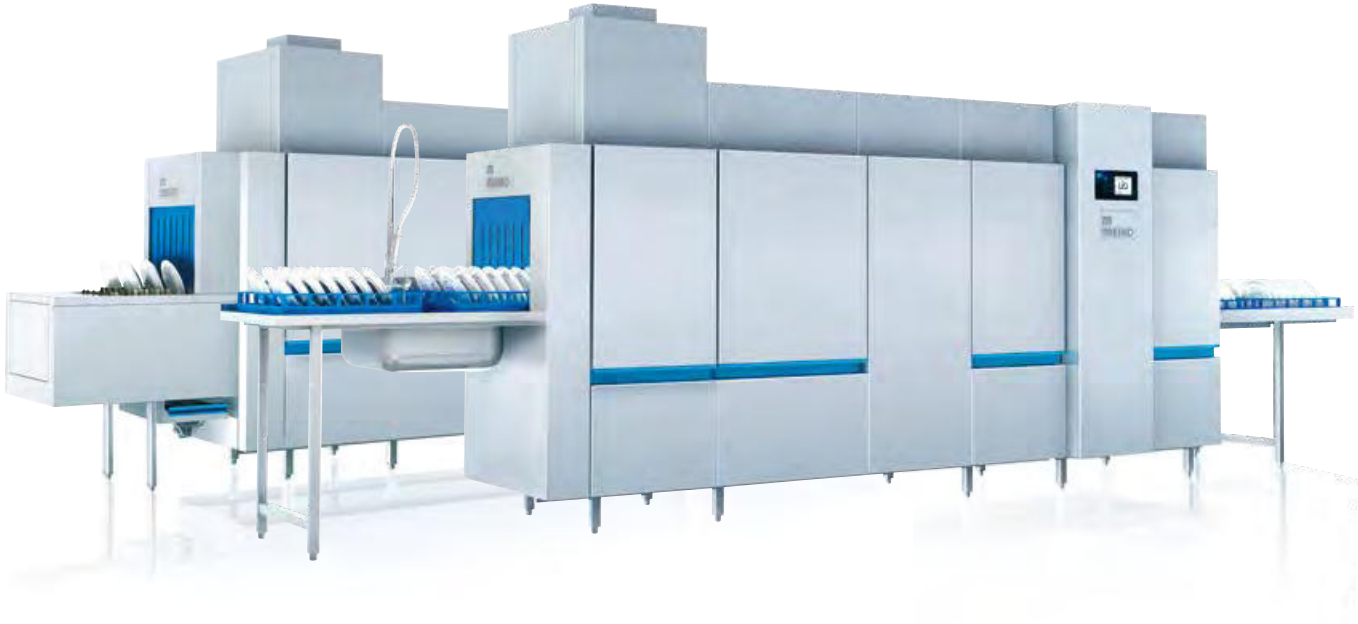


Passende Spülkörbe finden Sie ab Seite 206



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

Standardausstattung:
- dreistufige Heizleistung
- dynamische Anpassung
- optimale Energiebilanz

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



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-, Durchschub-, 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.

QR-Code scannen und Produktdetails ansehen!


Gläser


Besteck


Geschirr


Bistro

	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	4.250,00 €
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	4.760,00 €
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	5.165,00 €
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	6.195,00 €

* Die Korbleistung bezieht sich auf die Softwareart „Geschirr". Die UC-Serie ist auch als Gläser-, Bistro- oder Besteckspülmaschine erhältlich.

Optionales Zubehör zur UC Serie:

- Die optionale Umluftwärmerückgewinnung Energy nutzt die Energie des warmen Wasserdampfs, um das kalte Zulaufwasser vorzuwärmen. Das reduziert den Energieverbrauch deutlich.
- Mit dem eingebauten Umkehrosmosegerät „UC Excellence-i" ist das Spülen mit Osmosewasser selbst im engen Thekenbereich problemlos möglich, da die Umkehrosmose vollständig in die UC-S bzw. UC-M eingebaut ist.
- Dank der „Cool"-Version mit kalter Nachspülung sind Ihre Gläser sofort nach dem Spülgang wieder einsatzbereit.
- Der eingebaute Enthärter ist platzsparend in die Spülmaschine integriert und liefert durch das Prinzip des Ionenaustauschs kontinuierlich weiches Wasser.

Passende Spülkörbe finden Sie ab Seite 206





Durchschubspülmaschinen der PT-Serie

Rush-Hour in der Spülküche. Mittendrin die PT von Winterhalter. Auf dem Zulauftisch werden Körbe mit verschmutztem Geschirr beladen. Der Spülgang startet. Auf der anderen Seite wird das gereinigte Spülgut entnommen. Keine unnötigen Wartezeiten. Alles ist optimal aufeinander abgestimmt, alles läuft Hand in Hand. Ein perfekter Spülprozess. Die PT-Serie macht's möglich: Ihre innovative Technik ist für höchste Anforderungen ausgelegt und auf maximale Wirtschaftlichkeit getrimmt.

QR-Code scannen und Produktdetails ansehen!



Einfach brillant

- Variabler Spüldruck
- Kein Spülschatten
- Jederzeit sauber gefiltertes Spülwasser



Überlegen schnell

- Kürzere Programmlaufzeiten
- Reduzierte Aufheizzeiten
- Aktives Energiemanagement



Garantiert sparsam

- Höchste Energieeffizienz
- Energie-Recycling
- Minimaler Ressourcenverbrauch
- Reduzierte Betriebskosten



Spielend einfach

- Sprachneutrale Bedienung
- Individuelle Spülprogramme
- Verbessertes Raumklima
- Verbesserte Ergonomie

PT-Serie Korbdurchschubmaschinen

Serienmäßig mit VarioPower, Abwasserwärmetauscher EnergyLight und Korbpaket nach Wahl.

	Tankvolumen:	Korbleistung/Spülprogramme*:	Korbmaß (BxT):	Abmaße (BxTxH):	Höhe bei offener Haube:	Bestell-Nr.:	Preis:
Korbdurchschubmaschine PT-M	35,0 Liter	44 / 32 / 22 Körbe/h	500 x 500 mm	635 x 750 x 1515 mm	1.995 mm	277 PT-M	9.185,00 €
Korbdurchschubmaschine PT-L	35,0 Liter	44 / 32 / 22 Körbe/h	500 x 600 mm	735 x 750 x 1515 mm	1.995 mm	277 PT-L	10.810,00 €
Korbdurchschubmaschine PT-XL**	35,0 Liter	44 / 32 / 22 Körbe/h	500 x 600 mm	735 x 750 x 1635 mm	2.235 mm	277 PT-XL	11.335,00 €

PT-Serie Korbdurchschubmaschinen mit EnergyPlus (Optional)

Der Abluftwärmetauscher EnergyPlus reduziert den Stromverbrauch und damit die Betriebskosten um bis zu 20%.

	Tankvolumen:	Korbleistung/Spülprogramme*:	Korbmaß (BxT):	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Korbdurchschubmaschine PT-M	35,0 Liter	44 / 32 / 22 Körbe/h	500 x 500 mm	635 x 750 x 2195 mm	277 PT-M EnergyPlus	11.410,00 €
Korbdurchschubmaschine PT-L	35,0 Liter	44 / 32 / 22 Körbe/h	500 x 600 mm	735 x 750 x 2195 mm	277 PT-L EnergyPlus	13.030,00 €
Korbdurchschubmaschine PT-XL**	35,0 Liter	44 / 32 / 22 Körbe/h	500 x 600 mm	735 x 750 x 2435 mm	277 PT-XL EnergyPlus	13.555,00 €

* 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.



Gerätespülmaschinen der UF-Serie

Es ist der Härtetest für eine Spülmaschine. Extrem hartnäckige Verschmutzungen. Auf unterschiedlichsten Gerätschaften. Dort, wo Spülen zur Herausforderung wird, ist sie in ihrem Element: die UF-Serie von Winterhalter.
Sie sind Bäcker, Metzger oder Gastronom und spülen im Extrembereich? Die UF ist Ihre Maschine.

QR-Code scannen und Produktdetails ansehen!



Abklappbare Türe

- Komfortabler Zugang zum Maschinen-innenraum



Hochklappbarer Korb

- Ergonomisches Reinigen des Maschinen-innenraums
- Einfaches Reinigen des Tankheizkörpers



Korbwagenlösung

- Erleichtert das Einsammeln des Spülguts verschiedener Produktionsstationen
- Einschub des Korbes direkt vom Wagen in die Maschine



Intuitive Bedienbarkeit

- Schnellstart
- Sprachneutrale Bedienung
- Farbcodierte Ein-Knopf-Bedienung mit Spülfortschrittsanzeige

	Tankvolumen:	Korbleistung/Spülprogramme:	Korbinnenmaß (BxT):	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Gerätespülmaschine GS 630	25,0 Liter	38 / 29 / 12 Körbe/h	508 x 650 mm	870 x 600 x 820 mm	227 GS 630	7.060,00 €
Gerätespülmaschine UF-M	69,0 Liter	40 / 24 / 12 Körbe/h	612 x 672 mm	775 x 870 x 1720 mm	227 UF-M	11.415,00 €
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	13.730,00 €
Gerätespülmaschine UF-L	69,0 Liter	40 / 24 / 12 Körbe/h	612 x 672 mm	775 x 870 x 1880 mm	227 UF-L	12.720,00 €
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	15.035,00 €
Gerätespülmaschine UF-XL	138,0 Liter	40 / 24 / 12 Körbe/h	1305 x 672 mm	1468 x 870 x 1880 mm	227 UF-XL	20.080,00 €
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	22.395,00 €

Die kompakte Korbtransportmaschine CTR

Dank des modularen Systems lässt sich die CTR einfach planen, individuell konfigurieren und auch im Nachhinein erweitern.
Die perfekte Lösung für 100 bis 400 Essensteilnehmer.

QR-Code scannen und Produktdetails ansehen!

Starke Leistung

- Modularität
- Flexibilität
- Unterschiedlichste Maschinenvarianten
- Leistungsfähiges Spülsystem
- Reduzierter Ressourcenverbrauch
- Hohe Korbleistung
- Tiefgezogene Tanks
- Hygiene-Tankheizkörper



Band- und Korbtransportmaschinen

In jeder Großküche sind Art und Aufkommen des Spülguts unterschiedlich. Mit der MT-Serie bietet Winterhalter Ihnen die passende Spüllösung. Ob Band- oder Korbtransport – durch modularen Aufbau und vielfältige Optionen wird die MT-Serie entsprechend Ihren Anforderungen konfiguriert.

Maximale Individualität
- Auswahl zwischen Band- und Korbtransport, je nach Anforderung
- Konfiguration exakt nach Bedarf
- Vielzahl an Ausstattungs- und Aufstellungsmöglichkeiten

Niedrigste Betriebskosten
- Reduzierter Ressourcenverbrauch durch Spülgut-Zonenaktivierung
- Senkung der Anschlusswerte beim Einsatz von Wärmerückgewinnungssystemen
- Verbessertes Raumklima

Höchster Bedienkomfort
- Minimierung möglicher Bedienfehler
- Einfache Überwachung hygienerelevanter Daten
- Umfassenden Informationserhalt und Maschinenkontrolle
- Schnelle Fehlererkennung – auch von externen Geräten



QR-Code scannen und Produktdetails ansehen!

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-, STR-, 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.

Gerät	Spülgutmenge	Leistung bei 10° GH	Stromanschluss	Empfohlene Modelle
TE 15	wenig	14.000 l (bei 10° KH)	keine	UC-, PT-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-, PT-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	210 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

Höchste Wasserqualität bei minimalem Platzbedarf

Gerät	Spülgutmenge	Leistung	Für GH	Abwasserabführung	Verfügbare Modelle
UC Excellence-i	wenig	42 l/h*[1]	max. 35	Schmutzwasseranschluss	UC-S, UC-M
UC Excellence-i Plus*	wenig	42 l/h*[1]	max. 31	Schmutzwasseranschluss	UC-S, UC-M

*[1] bei 15 °C Zulaufwassertemperatur; GH = Gesamthärte

Bei der *UC Excellence-iPlus, dem Modell mit eingebauter Umkehrosmose und Enthärter, erfolgt die Initialbefüllung der Maschine und das Selbstreinigungsprogramm kostengünstig mit enthärtetem Wasser. Nach der Befüllung wird vom ersten Spülgang an mit Osmosewasser gespült. Der Enthärter erhöht darüber hinaus die Lebensdauer und Leistung der Osmosemembran.

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 1,0 l/Korb gesenkt.
- 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
- WASHSMART App: Alle wesentlichen Informationen der Spülmaschine, wie Status, Betriebskosten, Auslastung oder Fehlermeldungen, 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.

4



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.
- 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-10B	Preis: 5.285,00 €

Mit integrierter Osmose:

Bestell-Nr. 27 GCPROI-10B	Preis: 6.545,00 €



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.

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: 6,8/3,3 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 603 x 825 mm,

Bestell-Nr. 27 GP-10B	Preis: 6.260,00 €



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 1,9 l Frischwasser pro Spülgang benötigt. Der Verbrauch von Wasser, Reinigungschemie und Energie verringert sich um bis zu 35 %.

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-10B	Preis: 4.435,00 €

Mit integrierter Osmose:

Bestell-Nr. 27 GCROI-10B	Preis: 5.695,00 €



Gläserspülmaschine PROFI GX

- Minimaler Wasserverbrauch: Nur 2,0 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: 6,8/2,7 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 603 x 825 mm,

Bestell-Nr. 27 GX-10B	Preis: 5.345,00 €



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.

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: 6,8/3,3 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 603 x 820 mm,

Bestell-Nr. 27 GPCROI-10B	Preis: 7.550,00 €

Geschirrspülmaschine PREMAX FP



- ECO Programm: Klarspülung mit Dampf reduziert den Frischwasserverbrauch auf 1,0 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: 6,8/3,3 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 603 x 825 mm,

Bestell-Nr. 27 FP-10B	Preis: 6.365,00 €

Mit integrierter Enthärtung:

Bestell-Nr. 27 FPS-10B	Preis: 7.380,00 €

Geschirrspülmaschine PROFI FXL



- XL Waschkammer: Für das Spülen von 600 x 400 mm Körben/ Platten geeignet. Optimal für Fast-Food-, Café und Imbissbetriebe.
- Sieb-Einsatzkontrolle: Der korrekte Einsatz des Tankabdecksiebs wird permanent überwacht.

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: 6,8/2,7 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 640 x 825 mm,

Bestell-Nr. 27 FXL-10B	Preis: 6.635,00 €

Mit integrierter Enthärtung:

Bestell-Nr. 27 FXLS-10B	Preis: 7.650,00 €

Geschirrspülmaschine PROFI FX



- CLIP-IN Wasch- und Klarspülarme: Beide Wasch- und Klarspülarme können ohne Werkzeug entnommen werden.
- 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: 6,8/2,7 kW,
Abmaße (BxTxH): 600 x 603 x 825 mm,

Bestell-Nr. 27 FX-10B	Preis: 5.550,00 €

Mit integrierter Enthärtung:

Bestell-Nr. 27 FXS-10B	Preis: 6.565,00 €

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
- WASHSMART App: Alle wesentlichen Informationen der Spülmaschine, wie Status, Betriebskosten, Auslastung oder Fehlermeldungen, 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: 12.515,00 €
Mit integrierter Enthärtung:	
Bestell-Nr. 27 AUPS-10B	Preis: 13.435,00 €

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: 9.745,00 €
Mit integrierter Enthärtung:	
Bestell-Nr. 27 AMXS-10B	Preis: 10.670,00 €

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: 11.365,00 €
Mit integrierter Enthärtung und Abwasser-Wärmerückgewinnung:	
Bestell-Nr. 27 AMXRS-10B	Preis: 12.290,00 €

Passende Spülkörbe finden Sie ab Seite 206



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: 10,1/16,3 kW,
Abmaße (BxTxH): 635 x 742 x 1.510 mm,

Bestell-Nr. 27 AMXX-10B	Preis: 10.805,00 €
Mit integrierter Enthärtung:	
Bestell-Nr. 27 AMXXS-10B	Preis: 11.730,00 €

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!

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: 10,1/16,3 kW,
Abmaße (BxTxH): 735 x 742 x 1610 mm,

Bestell-Nr. 27 AMXXL-10B Preis: 11.550,00 €

Mit integrierter Enthärtung:

Bestell-Nr. 27 AMXXLS-10B Preis: 12.470,00 €



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: 22.915,00 €



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: 18.550,00 €



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
- WASHSMART App: Alle wesentlichen Informationen der Spülmaschine, wie Status, Betriebskosten, Auslastung oder Fehlermeldungen, immer auf einen Blick

Einschubhöhe: Oberes Level: 440 mm, Unteres Level: 235 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: 13.975,00 €



Mit integrierter Enthärtung:

Bestell-Nr. 27 TLWS-10A Preis: 14.900,00 €€

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.
- VISIOTRONIC 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: 15,5/18,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 840 x 945 x 1.984 mm,

Bestell-Nr. 27 UP-10A Preis: 20.990,00 €*



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: 24,5/18,5 kW,
Abmaße (BxTxH): 1.435 x 945 x 1.984 mm,

Bestell-Nr. 27 UPT-10A Preis: 30.185,00 €*



Universalspülmaschine PROFI UX

- Minimaler Wasserverbrauch: nur 4,5 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: 12,4/15,6 kW,
Abmaße (BxTxH): 780 x 945 x 1.984 mm,

Bestell-Nr. 27 UX-10A Preis: 12.955,00 €*

Mit eingebauter Wasserenthärtung:

Bestell-Nr. 27 UXS-10A Preis: 13.875,00 €*



Universalspülmaschine PROFI UXT

- Minimaler Wasserverbrauch: nur 7,5 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: 21,6/15,6 kW,
Abmaße (BxTxH): 1.375 x 945 x 1.984 mm,

Bestell-Nr. 27 UXT-10A Preis: 21.065,00 €*

Universalspülmaschine PROFI UXTH

- Haubenmodell erleichtert das Be- und Entladen der Maschine
- UXTLH mit erhöhter Einschubhöhe: durch das Einschubmaß von 880 mm können Ladenbleche (800 x 400 mm) hochkant und Bäckerkörbe übereinander gespült werden.

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: 15,6/21,6 kW,
Abmaße (BxTxH): 1.447 x 936 x 1.732 mm,

Bestell-Nr. 27 UXTH-10A Preis: 23.585,00 €*

Universalspülmaschine PROFI UXTLH

Einschubhöhe: 880 mm,
Gewicht: 415,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 1.447 x 936 x 1.984 mm,

Bestell-Nr. 27 UXTLH-10A Preis: 25.565,00 €*

* Korbausstattung bitte je nach Anwendungsfall als Zubehör bestellen.

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!



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 UG 405

theoretische Korbleistung: max. 40
Nutzhöhe: 310 mm
Korbgröße: 400 x 400 mm
Geräteabmessung: 440 x 530 x 710 mm
Netzspannung: 230V 1N 50Hz / 3,0 kW

	Bestell-Nr.:	Preis:
UG405DM	583 UG405DM	2.080,00 €
UG405DMS mit Permanent Enthärter	583 UG405DMS	2.270,00 €



Korbausstattung:
1 Universalkorb
1 Tellerkorb
1 Besteckkorb

Geschirrspülmaschine UD505

theoretische Korbleistung: max. 40
Nutzhöhe: 365 mm
Korbgröße: 500 x 500 mm
Geräteabmessung: 580 x 600 x 820 mm
Netzspannung: 400V 3N 50Hz / 5,7 kW

	Bestell-Nr.:	Preis:
UD505D	583 UD505D	2.695,00 €
UD505DS mit Permanent Enthärter	583 UD505DS	2.885,00 €



Korbausstattung:
1 Universalkorb
1 Tellerkorb
1 Besteckkorb

Haubenspülmaschine HTY505

theoretische Korbleistung: max. 40
Nutzhöhe: 440 mm
Korbgröße: 500 x 500 mm
Geräteabmessung: 620 x 736 x 1530/2102mm mm
Netzspannung: 400V 3N 50Hz / 9,7 kW

	Bestell-Nr.:	Preis:
HTY505D	583 HTY505D	5.050,00 €
HTY505DS mit Permanent Enthärter	583 HTY505DS	5.320,00 €

Passende Spülkörbe finden Sie ab Seite 206





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
- Gläserspülmaschine UG: 5 Programme



Korbausstattung:
1 Rilsan-Universalkorb
1x Kunststoff-Universalkorb
1 Besteckkorb

Gläserspülmaschine UG 415

theoretische Korbleistung: max. 45
Nutzhöhe: 310 mm
Korbgröße: 400 x 400 mm
Geräteabmessung: 460 x 600 x 705 mm
Netzspannung: 400V3N 50Hz /4,8 kW

	Bestell-Nr.:	Preis:
UG415D	583 UG415D	3.060,00 €
UG415DS mit Permanent Enthärter	583 UG415DS	3.330,00 €



Korbausstattung:
1 Universalkorb
1 Tellerkorb
1 Besteckkorb

Geschirrspülmaschine UD515

theoretische Korbleistung: max. 45
Nutzhöhe: 415 mm
Korbgröße: 500 x 500 mm
Geräteabmessung: 600 x 600 x 820 mm
Netzspannung: 400V 3N 50Hz / 6,7 kW

	Bestell-Nr.:	Preis:
UD515D	583 UD515D	3.595,00 €
UD515DS mit Permanent Enthärter	583 UD515DS	3.775,00 €



Korbausstattung:
1 Basisrost
1 Edelstahl-Tablettkorb
1 Tellerkorb

Geschirrspülmaschine UD516

für Bleche und Behälter Euronorm 600 x 400 mm
theoretische Korbleistung: max. 45
Nutzhöhe: 415 mm
Korbgröße: 500 x 500 mm
Geräteabmessung: 600 x 680 x 820 mm
Netzspannung: 400V 3N 50Hz / 6,7 kW

	Bestell-Nr.:	Preis:
UD516D	583 UD516D	4.050,00 €
UD516DS mit Permanent Enthärter	583 UD516DS	4.320,00 €



Abb. HTY615

Korbausstattung:
1 Universalkorb
1 Tellerkorb
1 Besteckkorb

Haubenspülmaschinen HTY

	HTY511	HTY615
theoretische Korbleistung:	max. 45	max. 45
Nutzhöhe:	440 mm	420 mm
Korbgröße:	500 x 500 mm	600 x 500 mm
Geräteabmessung:	620 x 736 x 1530/2102 mm	716 x 760 x 1520/2000 mm
Netzspannung:	400V 3N 50Hz / 9,7 kW	400V 3N 50Hz / 10 kW

	Bestell-Nr.:	Preis:
HTY511DW	583 HTY511DW	5.670,00 €
HTY511DSW mit Permanent Enthärter	583 HTY511DSW	5.940,00 €
HTY615 D	583 HTY615D	5.900,00 €
HTY615DS mit Permanent Enthärter	583 HTY615DS	6.210,00 €

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!





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	3.780,00 €
SWT264D	○	●	○	●	●	583 SWT264X	4.140,00 €
SWT264X	●	○	●	○	●	583 SWT264D	3.870,00 €
SWT264XD	○	●	●	○	●	583 SWT264XD	4.320,00 €



Zubehör für die Spülmaschinen der Serie SWT

Nachrüst - Kits

KD260

Nachrüst-Kit für Peristaltische Dosierpumpen
für Reinigungsmittel und Klarspüler

Bestell-Nr. 583 KD260 Preis: 290,00 €

KSL260

Füllstandsensorset für
Reinigungsmittel und Klarspüler

Bestell-Nr. 583 KSL260 Preis: 119,00 €

KITW

Mehrpreis für pulverbeschichtete,
weiße Front-Ausführung

Bestell-Nr. 583 KITW Preis: 179,00 €

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: Auf Anfrage



T6040

Offenes Untergestell für Geschirrspüler.
Abm. 600 x 530 x 400 mm

Bestell-Nr. 583 T6040 Preis: Auf Anfrage



STNBIN

Sockel-Kit

Bestell-Nr. 583 STNBIN Preis: 219,00 €

Passende Spülkörbe finden Sie
ab Seite 206



Zubehör für Körbe

KSLR260

Adapter für gewerbliche Kunststoffkörbe 50 x 50 cm

Bestell-Nr. 583 KSLR260 Preis: 199,00 €



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!

REINIGER FÜR GEWERBLICHE SPÜLMASCHINEN



etolit 8000 Flüssigreiniger

flüssiger hygienischer Geschirrreiniger für gewerbliche Geschirrspülmaschinen, 12 Liter,

Bestell-Nr. 222 2000044 Preis: 49,90 €



etolit 6000 Gläserreiniger

flüssiger Reiniger für gewerbliche Gläserspülmaschinen, chlorfrei, 12 Liter,

Bestell-Nr. 222 2000046 Preis: 57,40 €

KLARSPÜLER FÜR GEWERBLICHE SPÜLMASCHINEN



etolit GT 200 Klarspüler

flüssiger Universalklarspüler für gewerbliche Geschirrspülmaschinen, 10 Liter,

Bestell-Nr. 222 2000038 Preis: 47,40 €



etolit GT 100 Gläserklarspüler

flüssiger Spezialklarspüler für gewerbliche Gläserspülmaschinen, 10 Liter,

Bestell-Nr. 222 2000039 Preis: 49,40 €

UMFELDHYGIENE



etolit Allzweckreiniger

flüssiges, universell einsetzbares Reinigungskonzentrat für alles Abwaschbare wie Fußböden, geflieste Wände, Geräte, Kühlräume und Arbeitsflächen, 10 Liter,

Bestell-Nr. 222 2005309 Preis: 27,70 €



Doyen F40

Flächendesinfektionsreiniger, auch für Sahnespendermaschinen geeignet, 10 Liter,

Bestell-Nr. 222 2000014 Preis: 73,30 €



etolit Grundreiniger mit Bleichwirkung

Spezialbodenreiniger mit Intensivwirkung, 10 Liter,

Bestell-Nr. 222 2000523 Preis: 53,80 €



etolit Edelstahlfinish Spray

flüssiges Pflegemittel für alle Edelstahloberflächen, 15 x 400 ml, ges. 6 Liter,

Bestell-Nr. 222 2000034 Preis: 146,20 €

Preis für eine Dose: 9,75 €

SPEZIALPRODUKTE



etolit Entkalker flüssig

zur Beseitigung von Kalkablagerungen, wirkt fettlösend, 5 Liter,

Bestell-Nr. 222 2000030 Preis: 27,80 €



etolit Porzellanreiniger

flüssiges Scheuermittel, 4 x 1 Liter,

Bestell-Nr. 222 2005143 Preis: 30,70 €

Preis für eine Dose: 7,68 €

Ist frei von Chlor, Phosphat und NTA und reduziert dadurch die Umweltbelastung!



etolit Klarspüler green

flüssiger Spezialklarspüler für gewerbliche Geschirrspülmaschinen, 10 Liter,

Bestell-Nr. 222 2000567 Preis: 52,30 €



Compactreiniger green

hochkonzentrierter Geschirrreiniger für gewerbliche Geschirrspülmaschinen, reinigt kraftvoll und intensiv alkalifestes Spülgut wie Porzellan, Edelstahl und Kunststoff: 4 x 3,0 kg, (ges.12 kg),

Bestell-Nr. 222 2000749 Preis: 88,60 €

Preis für eine Dose: 22,15 €

Der neue etolit Compact Reiniger *green* - Die Innovation von etol!

Die Natur fordert langfristige Innovationen hinsichtlich der ökologischen Nachhaltigkeit von Produkten, woraufhin etol nun sein Produktportfolio um die Produktlinie „green" ergänzt hat.

Der etolit Compactreiniger green erfüllt alle Erwartungen sowie Anforderungen einer professionellen, hygienisch einwandfreien Geschirrreinigung ohne die Umwelt mit schädlichen Stoffen wie Chlor, Phosphat, Komplexbildnern wie NTA oder Konservierungsstoffen zu belasten. etol verzichtet bei der Herstellung des etolit Compactreinigers green völlig auf Inhaltsstoffe, die umweltgefährdend gekennzeichnet oder für Wasserorganismen schädlich sind.

Der konsequente Einsatz von neuen, innovativen und zugleich biologisch abbaubaren Rohstoffen und Inhaltsstoffen garantiert eine ausgezeichnete Umweltverträglichkeit. Trotz dieses Verzichtes auf die üblichen Inhaltsstoffe eines Geschirrreinigers liefert der Compactreiniger green sogar zum Teil bessere Resultate als handelsübliche Geschirrreiniger für die gewerbliche Geschirrspülmaschine. Der etolit Compactreiniger green hat besonders stärkelösende Eigenschaften, damit das Geschirr und Besteck lange seinen strahlenden Glanz behält. Die kräftige schmutzlösende Rezeptur des etolit Compactreinigers green wirkt besonders Eiweiß- und Fettverschmutzungen entgegen. In Kombination mit dem etolit Klarspüler green gewährleistet der neue Compactreiniger optimale Spülergebnisse bei gleichzeitiger Einhaltung aller hygienisch relevanten Anforderungen.

Auch in Bezug auf die immer bedeutender werdende Anforderung Kosteneinsparung weiß der etolit Compactreiniger zu glänzen: Der etolit Compactreiniger green kann als Hochkonzentrat in geringerer Konzentration als üblich in der Waschflotte angewendet werden und schont deshalb nicht nur die Umwelt, sondern auch das Budget des Anwenders. Einsparungen von mehr als 20% im Vergleich zu handelsüblichen Flüssigreinigern sind möglich und zeichnen ihn als erste Alternative zum Einsatz an der neuen Generation von gewerblichen Spülmaschinen aus.

Da der etolit Compactreiniger green nicht wie andere Flüssigreiniger Wasser enthält, spart er Transportkosten und Lagerfläche ein. Sein geringes Gewicht von 3,0 kg macht ihn sehr handlich und sicher.

Die neue etol Produktlinie green
… ein Fortschritt in die richtige Richtung: nachhaltig, umweltschonend und innovativ!

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:	36,00 €	44,10 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	70,10 €

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:	36,00 €	44,10 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	70,10 €

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:	36,00 €	44,10 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	70,10 €

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:	36,00 €	44,10 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	70,10 €

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:	36,00 €	44,10 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	70,10 €

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:	36,00 €	44,10 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	70,10 €

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:	41,00 €	49,10 €	55,90 €	55,90 €	55,90 €	55,90 €	55,90 €	55,90 €	55,90 €	75,10 €



Transportwagen

Rolli mit 4 gummierten Lenkrollen, max. Belastbarkeit 250 kg, inkl. herausnehmbarer Abtropfwanne,

Bestell-Nr.:	Preis:
494 F301006	169,00 €
494 F301007 (mit Bügel)	296,00 €



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: 59,00 €



Thekenabtropfwanne

für Körbe 500 x 500 mm,
als Abtropfwanne oder Schutzdeckel einsetzbar,

Bestell-Nr.:	Preis:
494 ZH100286	33,00 €
494 ZH100285 (für Transportwagen)	33,00 €

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

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



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: 28,70 €



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: 28,70 €



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: 28,70 €



Besteckkorb BK

für Besteck und Kleinteile, engmaschig, grün,
Material: Kunststoff,
Abmaße (BxTxH): 500 x 500 x 105 mm

Bestell-Nr. 494 A301164 Preis: 28,00 €



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: 13,50 €



Besteckköcher CBS

passend in den Tellerkorb UK und P-18-12, grau,
Material: Kunststoff,
Abmaße (BxTxH): 106 x 106 x 138 mm

Bestell-Nr. 494 A301224 Preis: 1,50 €



Grundkorb NK

für Tassen und Schüsseln, weitmaschig, blau,
Material: Kunststoff,
Abmaße (BxTxH): 500 x 500 x 105 mm

Bestell-Nr. 494 A301205 Preis: 27,40 €



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: 37,40 €



Basiskorb R500

lichte Innenhöhe 150mm, weitmaschig, grau,
Material: Kunststoff,
Abmaße (BxTxH): 500 x 500 x 170 mm,

Bestell-Nr. 494 A301496 Preis: 29,90 €



Tablettkorb T-06-09

einseitig offen, für 9 große Tabletts, grau,
Material: Kunststoff,
Abmaße (BxTxH): 500 x 500 x 105 mm

Bestell-Nr. 494 A301376 Preis: 28,70 €



Tablettkorb UKT

einseitig offen, für 9 große Tabletts, verstärkt mit Nirosta - Winkelschiene, beige, Material: Kunststoff,
Abmaße (BxTxH): 500 x 500 x 105 mm

Bestell-Nr. 494 A301004 Preis: 40,30 €



Warmhaltetablett- und Clocheneinsatz WHT

aus Niro -Draht, poliert, für 5 Tabletts, max. Dicke 7 cm oder für 4 Tabletts, max. Dicke 8 cm

Bestell-Nr.:	Preis:
494 ZH100249 (für WHT5)	52,90 €
494 ZH100250 (für WHT4)	48,10 €
494 A301238 NK einseitig ausgeschnitten	32,00 €



Gläserkorb mit 4 Einsätzen (R500-4GR)

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: 46,80 €



Gläserkorb mit 5 Einsätzen (R500-5GR)

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: 50,90 €



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: 40,70 €



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: 46,90 €



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: 46,90 €



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: 46,90 €



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)	17,50 €
494 A301234 (396 x 396 mm, R396)	17,50 €
494 A301235 (400 x 400 mm, R400)	17,50 €



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: 57,40 €

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: 57,40 €



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: 35,70 €



Glasrelax GR400

Gläsereinsatz für schrägstehende Gläser, passend für R390, R396, R400, max 4 Stk. pro Korb, grau, Material: Kunststoff

Bestell-Nr. 494 A301247 Preis: 5,10 €



Tellereinsatz PI400

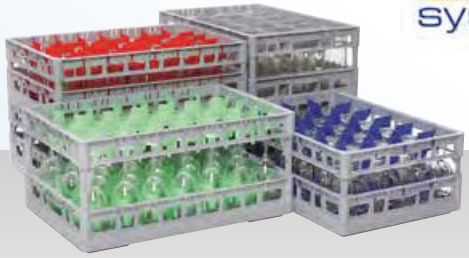
für 9 Teller, max. 2 Stück pro Korb, grau, Material: Kunststoff

Bestell-Nr. 494 A301423 Preis: 4,10 €

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:	34,20 €	44,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	70,10 €

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:	34,20 €	44,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	70,10 €

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:	34,20 €	44,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	70,10 €

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:	34,20 €	44,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	50,90 €	70,10 €

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

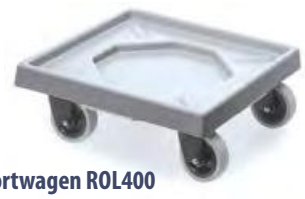
Glashöhe max.:	120 mm	144 mm	156 mm	168 mm	180 mm	204 mm	216 mm	228 mm	240 mm	252 mm
Korbhöhe:	146 mm	170 mm	182 mm	194 mm	206 mm	230 mm	242 mm	254 mm	266 mm	287 mm
Bestell-Nr.:	494 LB 3x3-120	494 LB 3x3-144	494 LB 3x3-156	494 LB 3x3-168	494 LB 3x3-180	494 LC 3x3-204	494 LC 3x3-216	494 LC 3x3-228	494 LC 3x3-240	494 LD3 3x3-252
Preis:	40,00 €	40,00 €	40,00 €	40,00 €	40,00 €	47,30 €	47,30 €	47,30 €	47,30 €	54,00 €

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:	40,00 €	40,00 €	40,00 €	40,00 €	40,00 €	47,30 €	47,30 €	47,30 €	47,30 €	54,00 €

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:	40,00 €	40,00 €	40,00 €	40,00 €	40,00 €	47,30 €	47,30 €	47,30 €	47,30 €	54,00 €



Transportwagen ROL400

Rolli mit 4 gummierten Lenkrollen, für Körbe 400 x 400 mm,

Bestell-Nr.:	Preis:
494 F301033	140,00 €
494 ZH100015 (Abtropfwanne AW400)	25,00 €



Transportwagen ROL600

Rolli mit 4 gummierten Lenkrollen, für Körbe 600 x 400 mm,

Bestell-Nr. 494 ZH100224	Preis: 74,60 €

Abdeckhaube

für Korbstapel bis Höhe ca. 1,6m,
mit 2 Reißverschlüssen,

Bestell-Nr.:	Preis:
494 ZH100051 (für Körbe 400 x 400 mm)	67,70 €
494 ZH100227 (für Körbe 600 x 400 mm)	80,30 €





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

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: 3.375,00 €

Besteckpoliermaschine POLISTAR 4000

Poliert bis zu 3000-4000 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: 4.375,00 €









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: 6.900,00 €





Zubehör für POLISTAR 2000 | 4000 | 8000



Untergestell (POLISTAR 4000)

aus Edelstahl,
Abmaße (BxTxH): 655 x 520 x 310 mm,

Bestell-Nr. 918 2040000002 Preis: 549,00 €

Untergestell niedrig (POLISTAR 4000)

aus Edelstahl,
Abmaße (BxTxH): 655 x 520 x 180 mm,

Bestell-Nr. 918 2040000003 Preis: 549,00 €



Besteckwagen niedrig (POLISTAR 8000)

aus Edelstahl, inkl. Kunststoffwanne,
Abmaße (BxTxH): 400 x 300 x 445 mm,

Bestell-Nr. 918 208ZB00002 Preis: 349,00 €

Besteckwagen hoch (POLISTAR 8000)

aus Edelstahl, seitlich mit Grifflöchern, inkl. Kunststoffwanne,
Abmaße (BxTxH): 400 x 300 x 780 mm,

Bestell-Nr. 918 208ZB00003 Preis: 369,00 €



SET Besteckkorb Schallschutz (1) (POLISTAR 2000)

enthält Besteckkorb, Deckel

Bestell-Nr. 918 202ZB00004 Preis: 199,00 €

SET Besteckkorb Schallschutz (1) (POLISTAR 4000)

enthält Besteckkorb, Deckel und Besteckwanne,

Bestell-Nr. 918 204ZB00004 Preis: 226,00 €

Besteckkorb Schallschutz ohne Deckel

Bestell-Nr. 918 204BGU002 Preis: 101,00 €

Deckel Besteckkorb Schallschutz mit Griff

Bestell-Nr. 918 204BGU001 Preis: 98,00 €



PoliDRY Poliergranulat 2,3 kg

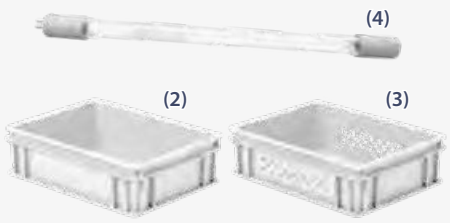
Bestell-Nr. 918 202ZB00002 Preis: 28,00 €

PoliDRY Poliergranulat 3,5 kg

Bestell-Nr. 918 204ZB00002 Preis: 41,00 €

PoliDRY Poliergranulat 6 kg

Bestell-Nr. 918 208ZB00001 Preis: 62,00 €



Besteckwanne geschlossen (POLISTAR 4000) (2)

Abmaße (BxTxH): 400 x 300 x 120 mm,

Bestell-Nr. 918 203ZB00002 Preis: 27,00 €

Besteckwanne gelocht (POLISTAR 4000) (3)

Abmaße (BxTxH): 400 x 300 x 120 mm,

Bestell-Nr. 918 203ZB00003 Preis: 27,00 €

Besteckwanne (POLISTAR 4000)

Abmaße (BxTxH): 400 x 300 x 170 mm,

Bestell-Nr. 918 208ZB00004 Preis: 27,00 €

Besteckwanne mit Grifflöcher (POLISTAR 8000)

Abmaße (BxTxH): 400 x 300 x 220 mm,

Bestell-Nr. 918 208ZB00008 Preis: 27,00 €

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: 27,00 €


PWM 906


PW 6080 XL


PWM 506 MopStar 60


MopStar 80

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:
Waschmaschine 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	3.055,00 €
Waschmaschine 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	3.360,00 €
Waschmaschine PW 6080 XL Ablaufventil octoblau	80,00 Liter	9,00 kg	1300 U/min, G-Faktor 520	400 V / 8,2 kW	727 x 700 x 1020 mm	369 11330270	5.275,00 €
Waschmaschine PW 5105 Elektro Ablaufventil octoblau	100,00 Liter	10,00 kg	1100 U/min, G-Faktor 370	400 V / 8,2 kW	827 x 700 x 1020 mm	369 7899150	7.830,00 €
Waschmaschine PWM 506 MopStar 60	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	2.955,00 €
Waschmaschine PW 5084 MopStar 80	80,00 Liter	8,00 kg	1300 U/min, G-Faktor 520	400 V / 6,5 kW	727 x 700 x 1020 mm	369 11376090	5.140,00 €


PW 811


PW 818


PW 6163

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:
Waschmaschine PW 811 Elektro Edelstahl	110,00 Liter	12,00 kg	1150 U/min, G-Faktor 460	400 V / 11 kW	795 x 825 x 1328 mm	369 51811111	10.100,00 €
Waschmaschine PW 818 Elektro Edelstahl	180,00 Liter	20,00 kg	1075 U/min, G-Faktor 450	400 V / 21 kW	920 x 855 x 1428 mm	369 51818111	17.070,00 €
Hygienewaschmaschine PW 6163 Elektro octoblau	160,00 Liter	16,00 kg	975 U/min, G-Faktor 360	400 V / 18 kW	890 x 1110 x 1705 mm	369 7764020	27.050,00 €
Hygienewaschmaschine PW 6243 Elektro octoblau	240,00 Liter	24,00 kg	975 U/min, G-Faktor 360	400 V / 25 kW	890 x 1337 x 1705 mm	369 7764220	34.490,00 €
Hygienewaschmaschine PW 6323 Elektro octoblau	320,00 Liter	32,00 kg	975 U/min, G-Faktor 360	400 V / 31 kW	890 x 1558 x 1705 mm	369 7764350	42.740,00 €



PDR 908 EL



PDR 7186 XL



PT 8253 / PT 8333

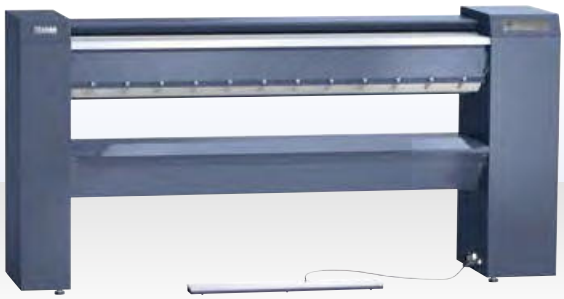
Kleine Trockner

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	2.500,00 €
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	2.700,00 €
Trockner PT 7186 XL Abluft octoblau	180,00 Liter	9,00 kg	400 V / 8,5 kW	763 x 700 x 1020 mm	369 11331620	3.805,00 €

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 PT 8253 Elektro octoblau	250,00 Liter	16,00 kg	400 V / 14,3 kW	836 x 906 x 1400 mm	369 7588760	5.470,00 €
Trockner PT 8333 Elektro octoblau	325,00 Liter	13,00 - 16,00 kg	400 V / 18,8 kW	1019 x 906 x 1400 mm	369 7588810	6.050,00 €
Trockner PT 8503 Elektro octoblau	500,00 Liter	20,00 - 25,00 kg	400 V / 28,3 kW	1002 x 1206 x 1640 mm	369 7588980	8.195,00 €
Trockner PT 8803 Elektro octoblau	800,00 Liter	32,00 - 40,00 kg	400 V / 37,9 kW	1368 x 1206 x 1640 mm	369 7589060	10.145,00 €



PM 1217



PRI 318

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:
Heissmangel PM 1217 Elektro Stahlwolle	1660 mm	60,00 kg	400 V / 11,6 kW	2233 x 651 x 1110 mm	369 09858960	9.660,00 €
Heissmangel PM 1217 Elektro Lamelle	1660 mm	60,00 kg	400 V / 11,6 kW	2233 x 651 x 1110 mm	369 09858970	10.265,00 €
Muldenmangel PRI 318 Elektro Lamelle Gurteinlauf	1750 mm	87,00 kg	400 V / 18,3 kW	2469 x 1377 x 1110 mm	369 11156030	20.535,00 €



5

5. Edelstahlmöbel und Hygiene

Dunstabzugshauben, Bodenrinnen, Edelstahlmöbel, Spülen, Wärmebrücken, Wärmeschränke, Folien-Abreißvorrichtungen, Handwaschbecken, Handwaschbecken-Ausguss-Kombinationen, Seifenspender, Mischbatterien, Schlauchaufroller, Erste-Hilfe-Koffer, Sohlenwaschanlagen, Hygienecenter, UV-C Desinfektion, Abfallbehälter.



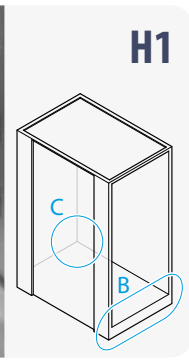


Edelstahlmöbel in selbsttragender Bauweise

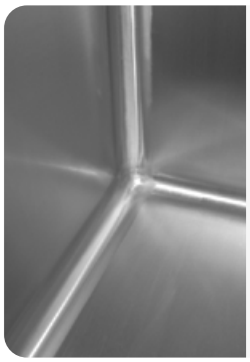
Hierbei sind die Seitenwände auf den Grundboden aufgesetzt.
Die Füße sind eingerückt. Diese Ausführung der Möbel ist sehr stabil.

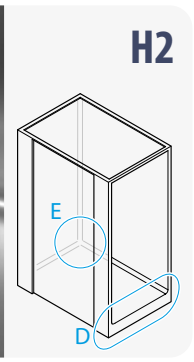
Hygiene-Standard:
Einwandig, Seitenwände sind nach innen gekantet und auf den Grundboden aufgeschweißt, Zwischenböden mit Kletterleisten verstellbar.





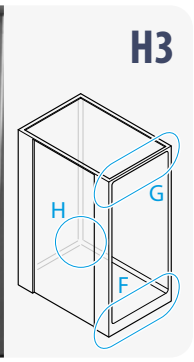
Hygiene-1-Ausführung:
Außenseiten doppelwandig, Übergang zwischen Boden und Wänden dicht und fugenfrei im Radius 3 mm verschweißt. (DIN 18865-9) Korpusoberseite zur Abdeckung hin mit CNS-Blech geschlossen. Zwischenböden liegen auf tiefgezogenen Sicken, oder aufgeschweißten Bolzen.





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.

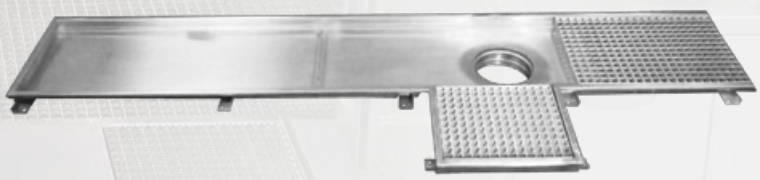
5

Bodenablaufrinnen aus Edelstahl

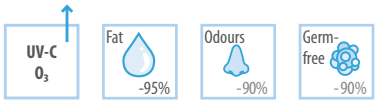
Überall dort, wo große Mengen organischer und anorganischer Abwässer entstehen- wie zum Beispiel in Großküchen - kommen Bodenablaufrinnen zum Einsatz.
Reinigungsfreundlich und hygienisch komplett aus Edelstahl 18/10 konstruiert, sorgen sie für den schnellen Reinigungsablauf.

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!



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.

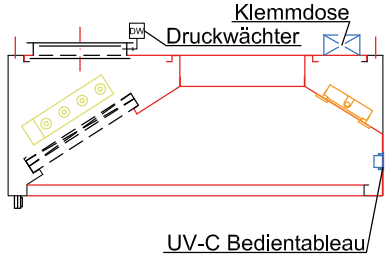
Ein kompaktes, sehr effektiv arbeitendes UV-/Ozon- Reinigungssystem, welches fertig installiert in der Haube geliefert wird und alle Anforderungen an moderne Abluftprozesse optimal erfüllt. Überall dort, wo in der Küche bei Arbeitsprozessen Fette und Öle erhitzt werden und die stark fettbelastete Abluft zu Problemen beim Brandschutz oder zu einer Geruchsbelästigung führen kann.

Die erforderliche Anzahl und Größe der Module und die Anzahl der Röhren wird der jeweiligen Haubengröße und dem Abluftvolumen angepasst. oxytec bietet Ihnen durch die Verwendung eines Mehr-Röhrensystems:

- Optimale Leistungsanpassung
- Ausfallreserve
- Betriebssicherheit
- Fertig installiertes UV-System in der Haube
- Vernichtet effektiv organische, fetthaltige und geruchstragende Partikel in der Abluft

Produktvorteile

- Komplette Vorfertigung der Verdrahtung im Werk inkl. Ansteuerung
- Schnelle Montage auf der Baustelle, nur Hauptzuleitung
- Reduktion baulicher Aufwendungen auf der Baustelle
- Deutliche Reduzierung der Brandgefahr durch Fettablagerungen
- Saubere Abluftleitungen
- Der beste Brandschutz für Küchenabluftanlagen
- Minimale Wartungs- und Reinigungskosten
- Bessere Hygiene durch Keimreduktion und bessere bakteriologische Verhältnisse
- Lange Lebensdauer des gesamten Küchenabluftsystems

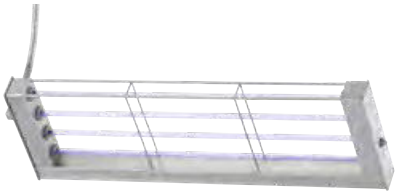


	für m³/h	Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.	Preis
UV Haube 1,2_1,2	1.000	230 V / 200 W	1200 x 450 x 1200 mm	52 UVHaube1212	6.500,00 €
UV Haube 1,5_1,2	1.500	230 V / 400 W	1500 x 450 x 1200 mm	52 UVHaube1512	7.195,00 €
UV Haube 2,0_1,2	2.000	230 V / 400 W	2000 x 450 x 1200 mm	52 UVHaube2012	7.565,00 €
UV Haube 2,5_1,2	2.500	230 V / 600 W	2500 x 450 x 1200 mm	52 UVHaube2512	8.560,00 €
UV Haube 3,0_1,2	3.000	230 V / 800 W	3000 x 450 x 1200 mm	52 UVHaube3012	11.080,00 €
UV Haube 3,5_1,2	3.500	230 V / 800 W	3500 x 450 x 1200 mm	52 UVHaube3512	11.650,00 €
UV Haube 4,0_1,2	4.000	230 V / 800 W	4000 x 450 x 1200 mm	52 UVHaube4012	12.540,00 €
UV Haube 4,5_1,2	4.500	230 V / 1.200 W	4500 x 450 x 1200 mm	52 UVHaube4512	14.295,00 €

	für m³/h	Leistung:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.	Preis
UV Haube 1,2_1,8	2.000	230 V / 400 W	1200 x 450 x 1800 mm	52 UVHaube1218	9.765,00 €
UV Haube 1,5_1,8	3.000	230 V / 400 W	1500 x 450 x 1800 mm	52 UVHaube1518	10.760,00 €
UV Haube 2,0_1,8	4.000	230 V / 800 W	2000 x 450 x 1800 mm	52 UVHaube2018	11.960,00 €
UV Haube 2,5_1,8	5.000	230 V / 1.200 W	2500 x 450 x 1800 mm	52 UVHaube2518	13.475,00 €
UV Haube 3,0_1,8	6.000	230 V / 1.200 W	3000 x 450 x 1800 mm	52 UVHaube3018	14.575,00 €
UV Haube 3,5_1,8	7.000	230 V / 1.600 W	3500 x 450 x 1800 mm	52 UVHaube3518	19.475,00 €
UV Haube 4,0_1,8	8.000	230 V / 1.600 W	4000 x 450 x 1800 mm	52 UVHaube4018	20.580,00 €
UV Haube 4,5_1,8	8.000	230 V / 1.600 W	4500 x 450 x 1800 mm	52 UVHaube4518	22.955,00 €

Angaben entsprechen Richtwerten, auch andere Größen erhältlich - bitte anfragen!

CKA als Nachrüstkit für jede Küchenlüftungshaube



	für m³/h	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.	Preis
CKA 200S IB	750 – 1.500	944 x 72 x 304 mm	52 200SIB	1.620,00 €
CKA 300S IB	1.200 – 1.800	944 x 72 x 304 mm	52 300SIB	2.015,00 €
CKA 200 HOS IB	750 – 1.500	944 x 72 x 178 mm	52 200HOSIB	1.420,00 €
CKA 400 HOS IB	1.500 – 2.000	944 x 72 x 304 mm	52 400HOSIB	2.020,00 €
CKA 400L IB	1.200 – 2.500	1710 x 72 x 304 mm	52 400LIB	2.030,00 €
CKA 600L IB	2.500 – 3.500	1710 x 72 x 304 mm	52 600LIB	2.415,00 €

Schaltschrank zur Steuerung von UV/Ozon-(CKA-) Modulen



	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.	Preis
CB mini dp wall & DW	254 x 180 x 62,5 mm	52 CBminiDPwall	1.780,00 €
CB mini dp hood & DW	254 x 180 / 230 x 62,5 mm	52 CBminiDPhood	1.780,00 €
CB maxi dp wall & DW	302 x 230 / 290 x 90 mm	52 CBmaxiDPwall	2.500,00 €

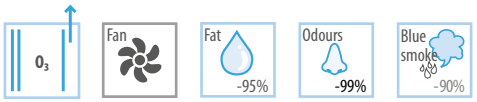
- Geeignet für Dunstabzugshauben, Lüftungsdecken und -kanäle in jeder Größe und für unterschiedlichste Anforderungen
- Temperaturen in der Haube bis 45°C möglich
- Einbau in vorhandene Anlagen problemlos möglich
- Keine Brandgefahr durch Fettablagerungen
- Keine Emissionsprobleme: Auflagen der Behörden werden eingehalten und Genehmigungen erlangt

Plasmahauben:

Plasmaanlagen und -hauben: in 4 Stufen zu geruchs- und keimfreier Luft

Ein mehrstufiges System basierend auf der Plasma-Technologie gewährleistet eine hocheffektive Reinigung der Abluft. Für den Brandschutz relevant ist insbesondere die hohe Fettabscheidung durch die Vorfilter, Elektrostat und das Plasma:

- Da die Abluft nach dem Reinigungsprozess nahezu frei ist von Gerüchen, kann sie direkt ins Freie abgeleitet werden.
- Auf ein aufwendiges Abluftsystem bzw. Kanalnetz kann verzichtet werden.



mit Ventilator | Fett-reduktion | Geruchs-reduktion | Blaurauch-reduktion

CAP 2000 – 12000



- Sehr gute Reduzierung von Fett und Geruch
- Für die Außenaufstellung, doppelwandig, verzinkt beschichtet

	für m³/h	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.	Preis
CAP 2000	2.000	700 x 1800 x 700 mm	52 CAP2000	12.300,00 €
CAP 4000	4.000	1000 x 2050 x 700 mm	52 CAP4000	17.615,00 €
CAP 6000	6.000	1300 x 2250 x 700 mm	52 CAP6000	21.745,00 €
CAP 8000	8.000	1300 x 2250 x 1000 mm	52 CAP8000	30.840,00 €
CAP 12000	12.000	1300 x 2250 x 1300 mm	52 CAP12000	37.645,00 €

Hochleistungsanlage CAP 1500 – 5000 ES +



- Sehr gute Reduzierung von Fett, Blaurauch und Geruch durch doppelten Elektrostat
- Ausführung in Edelstahl

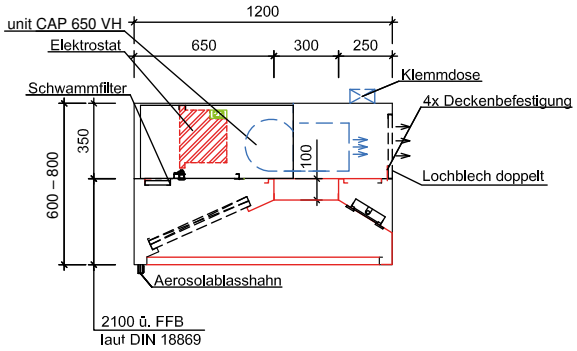
	für m³/h	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.	Preis
CAP 1500 ES +	1.500	515 x 1940 x 562 mm	52 CAP1500ES+	14.785,00 €
CAP 2000 ES +	2.000	609 x 1940 x 658 mm	52 CAP2000ES+	16.240,00 €
CAP 3000 ES +	3.000 – 4.000	918 x 1940 x 661 mm	52 CAP3000ES+	21.915,00 €
CAP 5000 ES +	5.000 – 6.000	1224 x 1940 x 721 mm	52 CAP5000ES+	27.455,00 €

Plasmahaube CAP hood E (Elektrostat) – Effektiv gegen Fette

Die CAP hood E 600 – 2400 Plasma-Haube mit der integrierten Plasma-Technologie bietet eine effektive Abluftreinigung im Sekundärluftbetrieb. Die Koch- oder Frittierdünste werden sofort nach ihrer Entstehung abgesaugt und ebenso schnell und effektiv zur Reinigung dem System zugeführt.

Die effektive Reinigung verhindert eine Belastung der Umgebung durch Fett, Eiweiß und Geruch. Die Plasmahaube ist mit einem Elektrostat/Blaurauch-Filter zur Beseitigung von gesundheitsschädlichem Blaurauch ausgestattet, sodass die Luft wieder gereinigt an die Umgebung abgegeben werden kann (Sekundärluftbetrieb).

- Für geruchsfreie Frontcookingstationen, Ausgabebereiche und mobile Gastronomiesysteme.



Die oxytec CAP hood C (Kondensation) 600 – 2400 mit integrierter Plasma-Technologie und Kondensationsmodul bietet nicht nur eine vollständige Abluftreinigung, sondern auch eine effektive Entfeuchtung.

- Für geruchsfreie Anwendungen über Öfen, Kombidämpfer und Aufwärmstationen.

Plasmahaube CAP hood E

	für m³/h	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.	Preis
CAP hood E 600	600	1000 - 1100 x 650 - 800 x 1200 mm	52 CAPhoodE600	6.420,00 €
CAP hood E 1200	1.200	1200 - 1500 x 650 - 800 x 1200 mm	52 CAPhoodE1200	8.440,00 €
CAP hood E 1800	1.800	1600 - 2200 x 650 - 800 x 1200 mm	52 CAPhoodE1800	12.320,00 €
CAP hood E 2400	2.400	2300 - 2800 x 650 - 800 x 1200 mm	52 CAPhoodE2400	14.970,00 €

Plasmahaube CAP hood C

	für m³/h	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.	Preis
CAP hood C 600	600	1000 - 1100 x 650 - 800 x 1200 mm	52 CAPhoodC600	6.385,00 €
CAP hood C 1200	1.200	1200 - 1500 x 650 - 800 x 1200 mm	52 CAPhoodC1200	8.870,00 €
CAP hood C 1800	1.800	1600 - 2200 x 650 - 800 x 1200 mm	52 CAPhoodC1800	12.385,00 €
CAP hood C 2400	2.400	2300 - 2800 x 650 - 800 x 1200 mm	52 CAPhoodC2400	15.710,00 €

Produktvorteile

- Klein und kompakt
- Hohes Reinigungsergebnis
- Unabhängig von der Lüftungsleitung
- Ventilator integriert
- Leise und energieeffizient

Umluftmodule mit Plasma und UV-C zur Luftreinigung in Hotel, Praxis und Büro

Keimfrei und energieeffizient: Frei von Gerüchen, Luftschadstoffen, Viren, Bakterien, Sporen und Allergenen

Sowohl die Plasma- als auch die UV-C-Technologie vernichtet Schadstoffe statt sie nur zu filtern.

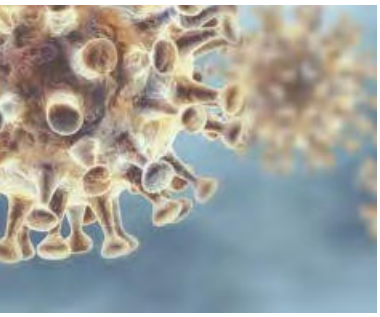
- Entkeimt die Luft von Viren, Bakterien, Allergenen und vernichtet Feinstaub. Besonders empfohlen für Allergiker und Asthmatiker
- Vernichtet schädliche Ausdünstungen (VOCs z.B. aus Möbeln, Baustoffen, Farben)
- Reduziert die Geruchsbelastung

Für das Wohlbefinden von Mitarbeitern, Kunden und Gästen

Zur Erkältungszeit inaktivieren die oxytec Umluftmodule Viren und filtern Bakterien aus der Luft. In der Pollenzeit filtern und vernichten sie Pollen und Sporen.
Nach der Mahlzeit befreit das Gerät die Luft von unerwünschten Essensgerüchen.

Zur Sanierung von Hotelzimmern Saniair 250 / 400 / 800

Saniair zur Geruchssanierung, für Entkeimungsmaßnahmen und andere Schnelleinsätze (ohne Aufenthalt von Personen). Er entfernt Mikroorganismen und Gerüche in der Raumluft und auf Oberflächen. Zur Sanierung in Hotelzimmern bestens geeignet.



Vernichtet und filtert Viren und Bakterien aus der passierenden Luft, selbst jene Viren und Bakterien, die so klein sind, dass ein Filter sie nicht aufhält, vernichtet die Plasma- und UV-C-Technik zuverlässig.

Produktvorteile

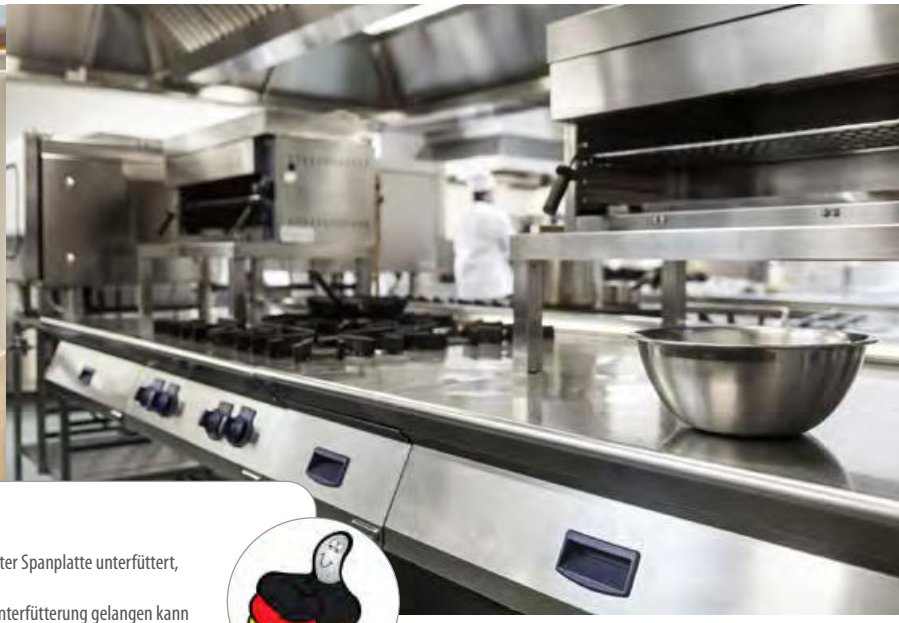
- Vernichtet effektiv Bakterien, Viren, Hefen, Pilze und Schimmelsporen in der Luft und auf allen Oberflächen
- Unabhängigkeit von der Gebäudelüftung
- Mobil einsetzbar, Decken- oder Wandmontage möglich
- Keine Strahlenlast außerhalb des Gerätes

5

	Produktname	Anwendung: Anwesenheit von Personen im Raum	Anwendung: Luftdesinfektion in m³	Technologie: UV-C (254 nm), Teilozon, UV-C/Ozon (185 nm), Plasma	Bestell-Nr.:	Preis:
	UV-C 50	Ja	50	UV-C	677 UV-C 50	506,00 €
	UV-C 100	Ja	100	UV-C	677 UV-C 100	638,00 €
	UV-C 160	Ja	160	UV-C	677 UV-C 160	1.240,00 €
	UV-C 240	Ja	240	UV-C	677 UV-C 240	3.100,00 €
	UV-C 480	Ja	400	UV-C	677 UV-C 480	3.810,00 €
	UV-C 720	Ja	600	UV-C	677 UV-C 720	4.650,00 €
	UV-C Oberfläche	Nein	25 – 100	UV-C	677 UV-C Oberfläche	753,00 €
			Luftdesinfektion und Geruchsbeseitigung in m³			
	Cleanair Plasma s R	Ja	100	Plasma	677 Cleanair Plasma s R	2.590,00 €
	Freshair / Freshair r	Ja	60	Teilozon < 0,04 ppm	677 Freshair	795,00 €
	Multiair Timer	Nur im Freshair Modus	100*	Teilozon + UV-C/Ozon	677 Multiair Timer	998,00 €
	Multiair Schlüssel	Nur im Freshair Modus	100*	Teilozon + UV-C/Ozon	677 Multiair	898,00 €
	Saniair 250	Nein	100	UV-C/Ozon	677 Saniair 250	660,00 €
	Saniair 400	Nein	160	UV-C/Ozon	677 Saniair 400	780,00 €
	Saniair 800 Timer	Nein	320	UV-C/Ozon	677 Saniair 800 Timer	1.195,00 €

* 60 cbm Raumvolumen im Freshair Modus | 250 cbm Raumvolumen im Saniair Modus | Steckertype: Eurostecker | Material: Edelstahl





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!



Arbeitstisch mit Zwischenboden

Unterbau offen mit fest eingeschweißtem Zwischenboden,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1000 x 600 x 850 mm	677 TZ0610C0000	475,00 €
1200 x 600 x 850 mm	677 TZ0612C0000	535,00 €
1000 x 700 x 850 mm	677 TZ0710C0000	500,00 €
1200 x 700 x 850 mm	677 TZ0712C0000	565,00 €



Arbeitsschrank mit Schiebetüren

4-seitig geschlossen mit höhenverstellbarem Zwischenfach, doppelwandige schallgedämmte Schiebetüren,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1000 x 600 x 850 mm	677 SS0610C0000	870,00 €
1200 x 600 x 850 mm	677 SS0612C0000	925,00 €
1000 x 700 x 850 mm	677 SS0710C0000	920,00 €
1200 x 700 x 850 mm	677 SS0712C0000	975,00 €



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	1.720,00 €
1600 x 600 x 850 mm	677 SS0616CS3L0	1.820,00 €
1400 x 700 x 850 mm	677 SS0714CS3L0	1.830,00 €
1600 x 700 x 850 mm	677 SS0716CS3L0	1.900,00 €

*auch mit Schubladenblock rechts lieferbar - bitte Anfragen!



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	830,00 €
1400 x 900 x 450 mm	677 WH0914XL00	1.040,00 €
1800 x 900 x 450 mm	677 WH0918XL00	1.170,00 €

*auch Flammschutzfilter Typ A lieferbar - bitte Anfragen!



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	790,00 €
Becken rechts	677 ST0612C1RTZ	790,00 €



Arbeitsschrank mit Flügeltüren

mit doppelwandigen schallgedämmten Flügeltüren, 4-seitig geschlossen mit höhenverstellbarem Zwischenfach,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
400 x 600 x 850 mm	677 SF0604C0000	699,00 €
600 x 600 x 850 mm	677 SF0606C0000	805,00 €
400 x 700 x 850 mm	677 SF0704C0000	735,00 €
600 x 700 x 850 mm	677 SF0706C0000	845,00 €

Tischplatte aus 1 mm-Edelstahl, mit 19 mm-Spannplatte unterfüttert, Unterseite mit Anti-Fäulnisfarbe, Abkantung 50 mm, mit eingearbeiteter Tropfkante an der Bedienerseite; Edelstahlplatte wird bis an den Rahmen gezogen, so dass kein Wasser an die Unterfütterung gelangen kann; Füße immer höhenverstellbar, weitere Größen und Sonderanfertigungen auf Anfrage.



Arbeitstisch offen ohne Boden

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
800 x 700 x 850 mm	ATO 8070	394,00 €
1000 x 700 x 850 mm	ATO 10070	442,00 €
1200 x 700 x 850 mm	ATO 12070	498,00 €
1500 x 700 x 850 mm	ATO 15070	573,00 €
2000 x 700 x 850 mm	ATO 20070	709,00 €



Schranktisch offen

mit Grund- und Zwischenboden, dreiseitig verkleidet,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1000 x 700 x 850 mm	AS 10070	879,00 €
1200 x 700 x 850 mm	AS 12070	964,00 €
1500 x 700 x 850 mm	AS 15070	1.087,00 €
2000 x 700 x 850 mm	AS 20070	1.300,00 €
2500 x 700 x 850 mm	AS 25070	1.770,00 €



Arbeitstisch offen mit Boden

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1000 x 700 x 850 mm	ATB 10070	469,00 €
1200 x 700 x 850 mm	ATB 12070	599,00 €
1500 x 700 x 850 mm	ATB 15070	696,00 €
2000 x 700 x 850 mm	ATB 20070	866,00 €
2500 x 700 x 850 mm	ATB 25070	1.085,00 €



Schiebetürenschrank mit Grundboden

mit höhenverstellbarem Zwischenboden und Schiebetüren,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1000 x 700 x 850 mm	ASS 10070	1.127,00 €
1200 x 700 x 850 mm	ASS 12070	1.255,00 €
1500 x 700 x 850 mm	ASS 15070	1.445,00 €
1800 x 700 x 850 mm	ASS 18070	1.640,00 €
2000 x 700 x 850 mm	ASS 20070	1.770,00 €
2500 x 700 x 850 mm	ASS 25070	2.375,00 €
3000 x 700 x 850 mm	ASS 30070	2.700,00 €



Arbeitstisch offen mit Boden und 3-er Schubladenblock

- links oder rechts,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1000 x 700 x 850 mm	ATSC 1 10070	1.304,00 €
1200 x 700 x 850 mm	ATSC 1 12070	1.372,00 €
1500 x 700 x 850 mm	ATSC 1 15070	1.469,00 €
2000 x 700 x 850 mm	ATSC 1 20070	1.635,00 €
2500 x 700 x 850 mm	ATSC 1 25070	1.855,00 €



Schranktisch mit Flügeltür

(ab einer Länge von 800 mm mit 2 Türen), mit Grundboden und höhenverstellbarem Zwischenboden,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
500 x 700 x 850 mm	ASF 5070	834,00 €
700 x 700 x 850 mm	ASF 7070	1.044,00 €
1000 x 700 x 850 mm	ASF 10070	1.194,00 €
1200 x 700 x 850 mm	ASF 12070	1.300,00 €



Schranktischkombination mit 3-Kasten-Schubladenblock

bestehend aus Schiebetürschrank mit Grundboden und höhenverstellbarem Zwischenboden,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1500 x 700 x 850 mm	ASSTC 1 15070	2.100,00 €
1800 x 700 x 850 mm	ASSTC 1 18070	2.295,00 €
2000 x 700 x 850 mm	ASSTC 1 20070	2.425,00 €
2500 x 700 x 850 mm	ASSTC 1 25070	2.750,00 €
3000 x 700 x 850 mm	ASSTC 1 30070	3.415,00 €

Schranktischkombination mit quer angeordneten Schubladen

bestehend aus Schiebetürschrank mit Grundboden und höhenverstellbarem Zwischenboden,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1800 x 700 x 850 mm	ASSSC 3 18070	2.385,00 €
2000 x 700 x 850 mm	ASSSC 3 20070	2.515,00 €
2400 x 700 x 850 mm	ASSSC 3 24070	2.780,00 €



Wärmeschrank

mit Schiebetüren und Umluftheizung, stufenlos regelbar, mit Boden und Zwischenboden,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1000 x 700 x 850 mm	UWS 10070	1.825,00 €
1200 x 700 x 850 mm	UWS 12070	1.985,00 €
1500 x 700 x 850 mm	UWS 15070	2.220,00 €
2000 x 700 x 850 mm	UWS 20070	2.615,00 €



Schubladenblock

mit Kasten- oder Rahmenschubladen,

	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
SB 3 x GN 1/1	440 x 700 x 850 mm	T C3 4070	965,00 €
SB 4 x GN 1/1	440 x 700 x 850 mm	T C4 4070	1.048,00 €
SB 3 x GN 2/1	600 x 700 x 850 mm	T C3-2 6070	1.272,00 €
SB 4 x GN 2/1	600 x 700 x 850 mm	T C4-2 6070	1.399,00 €



Wandhängeschrank mit Schiebetüren

mit höhenverstellbarem Zwischenboden,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1000 x 650 x 400 mm	WHS 10040	669,00 €
1200 x 650 x 400 mm	WHS 12040	738,00 €
1500 x 650 x 400 mm	WHS 15040	861,00 €
1800 x 650 x 400 mm	WHS 18040	996,00 €
2000 x 650 x 400 mm	WHS 20040	1.085,00 €



Wandhängeschrank ohne Schiebetüren

mit höhenverstellbarem Zwischenboden,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1000 x 650 x 400 mm	WHO 10040	413,00 €
1200 x 650 x 400 mm	WHO 12040	503,00 €
1500 x 650 x 400 mm	WHO 15040	560,00 €
1800 x 650 x 400 mm	WHO 18040	628,00 €
2000 x 650 x 400 mm	WHO 20040	671,00 €



Geschirr-Schiebetürschrank

mit 4 Schiebetüren und 2 höhenverstellbaren Zwischenböden,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1000 x 600 x 2000 mm	GS 10020060	2.020,00 €
1200 x 600 x 2000 mm	GS 12020060	2.180,00 €
1500 x 600 x 2000 mm	GS 15020060	2.415,00 €
1800 x 600 x 2000 mm	GS 18020060	2.835,00 €





Wandbord 2-etagig

mit verstellbaren Borden,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
800 x 300 x 900 mm	WB2 8030	282,00 €
1000 x 300 x 900 mm	WB2 10030	292,00 €
1200 x 300 x 900 mm	WB2 12030	300,00 €
1500 x 300 x 900 mm	WB2 15030	421,00 €
2000 x 300 x 900 mm	WB2 20030	442,00 €
3000 x 300 x 900 mm	WB2 30030	700,00 €
800 x 400 x 900 mm	WB2 8040	340,00 €
1000 x 400 x 900 mm	WB2 10040	359,00 €
1200 x 400 x 900 mm	WB2 12040	376,00 €
1500 x 400 x 900 mm	WB2 15040	533,00 €
2000 x 400 x 900 mm	WB2 20040	586,00 €
3000 x 400 x 900 mm	WB2 30040	911,00 €

Wandbord 1-etagig

mit verstellbaren Borden,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
800 x 300 x 600 mm	WB 8030	135,00 €
1000 x 300 x 600 mm	WB 10030	144,00 €
1500 x 300 x 600 mm	WB 15030	218,00 €
800 x 400 x 600 mm	WB 8040	170,00 €
1000 x 400 x 600 mm	WB 10040	178,00 €
1500 x 400 x 600 mm	WB 15040	276,00 €



Wandbord mit Konsolen, 1-etagig

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
800 x 300 x 350 mm	WB 8030K	135,00 €
1000 x 300 x 350 mm	WB 10030K	144,00 €
1500 x 300 x 350 mm	WB 15030K	218,00 €
800 x 400 x 350 mm	WB 8040K	170,00 €
1000 x 400 x 350 mm	WB 10040K	178,00 €
1500 x 400 x 350 mm	WB 15040K	276,00 €



Aufsatzbord

1-etagig,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1000 x 400 x 400 mm	AB 10040	224,00 €
1500 x 400 x 400 mm	AB 15040	253,00 €





Spülcenter mit einem Becken

und gerillter Abtropffläche - links oder rechts; unter der Abtropffläche ist Platz für das Einschieben einer Unterbauspülmaschine mit den Abmaßen 600 x 600 x 820 mm vorgesehen, unter dem Becken ist ein Boden,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1200 x 600 x 850 mm	12614525 SC-R	868,00 €
1200 x 700 x 850 mm	12714525 SC-L	1.093,00 €
1400 x 700 x 850 mm	14716532 SC-R	1.314,00 €

Spülcenter mit zwei Becken (Ausführung wie oben),

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1500 x 700 x 850 mm	16724525 SC-L	1.330,00 €
1900 x 700 x 850 mm	19725525 SC-R	1.388,00 €



Spültisch mit einem Becken

und gerillter Abtropffläche links oder rechts, 3-seitige Zarge, inkl. Standrohrventil,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1200 x 600 x 850 mm	ES 12x6 4430	868,00 €
1400 x 700 x 850 mm	ES 14x7 6525	1.314,00 €



Doppelspültisch

mit zwei Becken und gerillter Abtropffläche - links oder rechts und Schiebetüren, 3-seitige Zarge, inkl. Standrohrventil,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1500 x 700 x 850 mm	15724530	2.040,00 €
1800 x 700 x 850 mm	18725530	2.180,00 €
2000 x 700 x 850 mm	20725525	2.470,00 €
2400 x 700 x 850 mm	24726525	2.775,00 €
2400 x 800 x 850 mm	24826630	3.510,00 €



Zulauftisch

mit 1 Becken und Korbführung, Spitzblech 300 mm, Beckenblende, unterfahrbar,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1200 x 730 x 850 mm	ZT 12070	1.266,00 €
1700 x 730 x 850 mm	ZT 17070	1.597,00 €
2200 x 730 x 850 mm	ZT 22070	1.860,00 €
2700 x 730 x 850 mm	ZT 27070	1.980,00 €



Ablauftisch

Mit Korbführung, Roste als Ablage,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1200 x 730 x 850 mm	AT 12070	900,00 €
1700 x 730 x 850 mm	AT 17070	1.095,00 €
2200 x 730 x 850 mm	AT 22070	1.287,00 €
2700 x 730 x 850 mm	AT 27070	1.480,00 €



Korbschrägbord

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1050 x 470 x 300 mm	KB 10547	532,00 €
1600 x 470 x 300 mm	KB 16047	564,00 €



Putzmittelschrank

mit Besenabteil, darüber Ablage und 3 Borde, ab einer Länge von 800 mm mit 2 Flügeltüren,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1000 x 600 x 2000 mm	APSD 10020060	2.090,00 €
1200 x 600 x 2000 mm	APSD 12020060	2.220,00 €
600 x 600 x 2000 mm	APSD 6020060	1.420,00 €
800 x 600 x 2000 mm	APSD 8020060	1.955,00 €



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	324,00 €
700 x 700 x 850 mm	98 700-1105	333,00 €
800 x 700 x 850 mm	98 700-1110	342,00 €
1000 x 700 x 850 mm	98 700-1115	352,00 €
1200 x 700 x 850 mm	98 700-1120	395,00 €
1400 x 700 x 850 mm	98 700-1125	409,00 €
1600 x 700 x 850 mm	98 700-1130	423,00 €
1800 x 700 x 850 mm	98 700-1135	475,00 €
2000 x 700 x 850 mm	98 700-1140	518,00 €



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	741,00 €
1200 x 700 x 850 mm	98 700-2005	794,00 €
1400 x 700 x 850 mm	98 700-2010	817,00 €
1600 x 700 x 850 mm	98 700-2015	889,00 €
1800 x 700 x 850 mm	98 700-2020	946,00 €
2000 x 700 x 850 mm	98 700-2025	1.055,00 €



Edelstahlhängeschrank mit Schiebetür

mit einem höhenverstellbaren Boden, leichtläufige Schiebetüren,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1000 x 400 x 600 mm	98 700-4100	428,00 €
1200 x 400 x 600 mm	98 700-4105	461,00 €
1400 x 400 x 600 mm	98 700-4110	494,00 €
1600 x 400 x 600 mm	98 700-4115	570,00 €
1800 x 400 x 600 mm	98 700-4120	613,00 €
2000 x 400 x 600 mm	98 700-4125	675,00 €



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	680,00 €
1000 x 700 x 850 mm	rechts	98 700-2505R	680,00 €
1200 x 700 x 850 mm	links	98 700-2510L	711,00 €
1200 x 700 x 850 mm	rechts	98 700-2510R	711,00 €
1400 x 700 x 850 mm	links	98 700-2515L	774,00 €
1400 x 700 x 850 mm	rechts	98 700-2515R	774,00 €
1600 x 700 x 850 mm	links	98 700-2520L	820,00 €
1600 x 700 x 850 mm	rechts	98 700-2520R	820,00 €
1800 x 700 x 850 mm	links	98 700-2525L	873,00 €
1800 x 700 x 850 mm	rechts	98 700-2525R	873,00 €
2000 x 700 x 850 mm	links	98 700-2530L	931,00 €
2000 x 700 x 850 mm	rechts	98 700-2530R	931,00 €



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	119,00 €

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	821,00 €
1200 x 700 x 850 mm	rechts	98 700-2535R	821,00 €
1400 x 700 x 850 mm	links	98 700-2540L	868,00 €
1400 x 700 x 850 mm	rechts	98 700-2540R	868,00 €
1600 x 700 x 850 mm	links	98 700-2545L	931,00 €
1600 x 700 x 850 mm	rechts	98 700-2545R	931,00 €
1800 x 700 x 850 mm	links	98 700-2550L	1.010,00 €
1800 x 700 x 850 mm	rechts	98 700-2550R	1.010,00 €
2000 x 700 x 850 mm	links	98 700-2555L	1.095,00 €
2000 x 700 x 850 mm	rechts	98 700-2555R	1.095,00 €



Wandhalterung für Folienrollen - einfach

von Weisser, aus Edelstahl, mit Abrißkante, für Aluminium- und Frischhalte-Folie-Rollen, max. Folienbreite 505 mm
Abmaße (BxTxH): 550 x 95 x 60 mm,

Bestell-Nr. 141 11184 Preis: 110,00 €

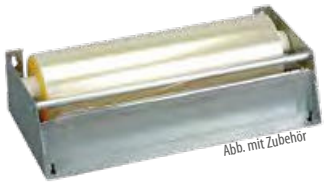


Wandhalterung für Folienrollen - doppelt

von Weisser, aus Edelstahl, mit Abrißkanten, für 2 Rollen, max. Folienbreite je 505 mm,
Abmaße (BxTxH): 550 x 95 x 180 mm,

Bestell-Nr. 141 11194 Preis: 220,00 €

SCHNEIDER



Folien-Abreißvorrichtung einfach von Schneider

aus Metall, mit Säge für Endlosfolien, für Folienbreite 450 mm,

Bestell-Nr. 101 158120 Preis: 36,20 €



Folien-Abreißvorrichtung doppelt von Schneider

aus Metall, mit Säge für Endlosfolien, für Folienbreite 450 mm,

Bestell-Nr. 101 158220 Preis: 48,00 €

Gewürz- und Garniturboxen von Weisser

Zur ungekühlten Aufbewarung von Lebensmitteln, wie z.B. Gewürze, Mehl, Salz, Zucker, Garnituren usw., Lieferung ohne GN-Behälter (bitte separat bestellen!).



Modell GB 1

für GN-Einsätze 4 x 1/6 100 mm oder 2 x 1/6 100 mm und 3 x 1/9 100 mm oder 6 x 1/9 100 mm (wahlweise auch GN 1/6 150 mm),
Abmaße (BxTxH): 665 x 195 x 195 mm,

Bestell-Nr. 141 11310 Preis: 170,00 €

Auflegedeckel - zu Mod. GB 1,

Bestell-Nr. 141 11312 Preis: 64,00 €



Modell GB 2

für GN-Einsätze 6 x 1/6 100 mm oder 4 x 1/6 100 mm und 3 x 1/9 100 mm oder 2 x 1/6 100 mm und 6 x 1/9 100 mm oder 9 x 1/9 100 mm (wahlweise auch GN 1/6 150 mm),
Abmaße (BxTxH): 975 x 195 x 195 mm,

Bestell-Nr. 141 11320 Preis: 198,00 €

Auflegedeckel - zu Mod. GB 2,

Bestell-Nr. 141 11322 Preis: 70,00 €

Wandkonsolen - 2 Stück für Wandmontage der Modelle GB,

Bestell-Nr. 141 11330 Preis: 82,00 €



Tischhalterung für Folienrollen

von Weisser, aus Edelstahl, mit Abrißkanten, für Aluminium- und Frischhalte-Folie-Rollen, max. Folienbreite je 505 mm,
Abmaße (BxTxH): 550 x 300 x 235 mm,

Bestell-Nr. 141 11197 Preis: 220,00 €



Wandhalterung für Küchenpapier-Rollen

von Weisser, aus Edelstahl, 1 Rolle, max. Breite 265 mm, max. Durchmesser 130 mm,
Abmaße (BxTxH): 280 x 95 x 60 mm,

Bestell-Nr. 141 11170 Preis: 45,00 €





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: 850,00 €



Wärmebrücke 3 Strahler

mit Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern,
Material: Edelstahl,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1200 W,
Länge: 1200 mm, Höhe: 450 mm,

Bestell-Nr. 22 B 0520 — Preis: 1.135,00 €

Wärmebrücke 2 Strahler

Anschluss: 230 V, Leistung: 800 W,
Länge: 1000 mm, Höhe: 450 mm,

Bestell-Nr. 22 B 0510 — Preis: 855,00 €

Wärmebrücke 1 Strahler

Anschluss: 230 V, Leistung: 400 W,
Länge: 650 mm, Höhe: 450 mm,

Bestell-Nr. 22 B 0500 — Preis: 643,00 €

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	22 B 0010	224,00 €
Alu Schwarz	22 B 0013	224,00 €
Alu Weiß	22 B 0012	224,00 €
Massiv Verchromt	22 B 0031	337,00 €
Massiv schwarz	22 B 0039	337,00 €

*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: 1.220,00 €

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: 1.385,00 €



Wärmebrücke mit 2 Strahlern

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: 1.195,00 €

Wärmebrücke mit 3 Strahlern

Anschluss: 230 V, Leistung: 1200 W,
Abmaße (BxTxH): 1200 x 330 x 435 mm,

Bestell-Nr. 22 B 1030 — Preis: 1.330,00 €

Wärmebrücke mit 4 Strahlern

Anschluss: 230 V, Leistung: 1600 W,
Abmaße (BxTxH): 1500 x 330 x 435 mm,

Bestell-Nr. 22 B 1060 — Preis: 1.745,00 €



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 110/650 mm,

Bestell-Nr. 22 B3119 — Preis: 2.755,00 €



Tellerwärmer 2006 mit Acrylglastür

für 30 - 40 Teller, bis ø 325 mm,
mit selbstschließender Acrylglastür, inkl. 1 Zwischenboden,
Material: Edelstahl, Anschluss: 230 V, Leistung: 600 W,
Ø innen: 330 mm, Ø außen: 450 mm, Höhe: 570 mm,

Bestell-Nr. 22 A 0550 — Preis: 676,00 €

Tellerwärmer 2008 mit Acrylglastür

für 45 - 60 Teller, bis ø 325 mm,
mit selbstschließender Acrylglastür, inkl. 2 Zwischenböden,
Material: Edelstahl, Anschluss: 230 V, Leistung: 600 W,
Ø innen: 330 mm, Øaußen: 450 mm, Höhe: 800 mm,

Bestell-Nr. 22 A 0551 — Preis: 1.080,00 €

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



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	439,00 €
gold	22 B 0042	467,00 €
verchromt	22 B 0041	399,00 €

Nach der Verordnung über Arbeitsstätten muss in Verwaltungs- und Handelsbetrieben bis 50 Beschäftigten sowie in Herstellungs- und Verarbeitungsbetrieben bis 20 Beschäftigten ein Verbandschrank mit einer Füllung nach DIN 13157 existieren.



Erste-Hilfe-Koffer, QUICK gefüllt

gefüllt nach DIN 13 157, aus hochschlagfestem ABS-Kunststoff mit umlaufender Gummidichtung, verstärkter Tragegriff, transparente Abdeckplatten,Trennstege inklusive, Wandhalterung mit 90°-Stop-Arretierung, plombierbar, inkl. Montagematerial und nachleuchtendem Rettungszeichen, Farbe: orange,

Bestell-Nr. 474 67 157 Preis: 57,20 €

Erste-Hilfe-Koffer, SAN erweitert

Bestell-Nr. 474 67 100 Preis: 95,00 €



Abbildung mit Zubehör

Verbandschrank 1-türig

aus Kunststoff, weiß, leer, mit 7 Innenfächern, teilweise verstellbar, mit 3 Türfächern, abschließbar, inkl. Montagematerial,
Abmaße (BxTxH): 340 x 150 x 450 mm,

Bestell-Nr. 474 66 070 Preis: 47,60 €



Füllung - nach DIN 13157, 64 tlg.,

Bestell-Nr. 474 60 157 Preis: 16,20 €

Füllung erweitert - nach DIN 13157, 145 tlg.,

Bestell-Nr. 474 60 100 Preis: 29,40 €

Füllung mit detektierbarem Pflasterset - nach DIN 13157, 64 tlg.,

Bestell-Nr. 474 60 158 Preis: 23,00 €

Füllung mit detektierbarem Pflaserset - nach DIN 13169, 126 tlg.,

Bestell-Nr. 474 60 170 Preis: 40,60 €



Augenspülflaschen Cederroth

2 Flaschen gefüllt mit 500 ml,

Bestell-Nr. 474 50 032 Preis: 39,00 €

Wandhalterung

Bestell-Nr. 474 50 035 Preis: 12,40 €

QR-Code scannen und Produktvideo ansehen



YPSITECT Pflastersortiment - 50 Stück mit 5 Sorten,

Bestell-Nr. 474 40600 Preis: 11,80 €



Feuerlöschdecke, lose

zum Ersticken von Flammen, 1,6 x 2 m, aus Thermoglasgewebe,

Bestell-Nr. 474 81 671 Preis: 43,00 €

Behälter für Feuerlöschdecke

aus verzinktem Stahlblech, rot,
Abmaße (BxTxH): 300 x 200 x 240 mm,

Bestell-Nr. 474 81 673 Preis: 53,60 €



Pflasterspender Salvequick®

Praktischer Spender mit Pflastereinsätzen, die bei der Entnahme gebrauchsfertig sind, da eine der beiden Schutzfolien direkt abgezogen wird. Die Pflaster sind staubgeschützt und der Einsatz nur mit einem Spezialschlüssel zu entnehmen. Gefüllt mit 45 x Pflasterstrips (wasserfest) und 40 x Pflasterstrips (elastisch),
Abmaße (BxTxH): 230 x 50 x 110 mm,

Bestell-Nr. 474 42 010 Preis: 28,50 €


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	145,00 €
WBS 4 x 3,2 x 1,5 (mit Sensorarmatur)	66 566 228	596,00 €
Ab- und Überlaufventil 1 1/2“	66 223 063	9,00 €

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	517,00 €
HAU-P 5x7	Einhebelmischbatterie 1/2“	freistehend	500 x 700 x 850 mm	66 566 255	517,00 €
HAU-PS 5x6	Einhebel- und Sensormischbatterie	freistehend	500 x 600 x 850 mm	66 566 647	1.085,00 €
HAU-PS 5x7	Einhebel- und Sensormischbatterie	freistehend	500 x 700 x 850 mm	66 566 256	1.085,00 €
HAU-PW 5x6	Einhebelmischbatterie 1/2“	wandhängend	500 x 600 x 570 mm	66 566 646	517,00 €
HAU-PW 5x7	Einhebelmischbatterie 1/2“	wandhängend	500 x 700 x 570 mm	66 566 271	517,00 €
HAU-PSW 5x6	Einhebel- und Sensormischbatterie	wandhängend	500 x 600 x 570 mm	66 566 648	1.085,00 €
HAU-PSW 5x7	Einhebel- und Sensormischbatterie	wandhängend	500 x 700 x 570 mm	66 566 270	1.085,00 €

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	165,00 €

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	559,00 €
HAK-K	Einhebelmischbatterie	wandhängend	500 x 680 x 750 mm	72 8211 0148	559,00 €
HAK-K	Einhebelmischbatterie	freistehend	500 x 600 x 850 mm	72 8211 0152	576,00 €
HAK-K	Einhebelmischbatterie	freistehend	500 x 680 x 850 mm	72 8211 0142	576,00 €
HAK-K	Einhebelmischbatterie	freistehend	500 x 600 x 900 mm	72 8211 0156	586,00 €
HAK-K	Einhebelmischbatterie	freistehend	500 x 680 x 900 mm	72 8211 0140	586,00 €
HAK-S	Einhebel- und Sensormischbatterie	wandhängend	500 x 600 x 750 mm	72 8211 0158	1.060,00 €
HAK-S	Einhebel- und Sensormischbatterie	wandhängend	500 x 680 x 750 mm	72 8211 0146	1.060,00 €
HAK-S	Einhebel- und Sensormischbatterie	freistehend	500 x 600 x 850 mm	72 8211 0150	1.075,00 €
HAK-S	Einhebel- und Sensormischbatterie	freistehend	500 x 680 x 850 mm	72 8211 0138	1.075,00 €
HAK-S	Einhebel- und Sensormischbatterie	freistehend	500 x 600 x 900 mm	72 8211 0154	1.085,00 €
HAK-S	Einhebel- und Sensormischbatterie	freistehend	500 x 680 x 900 mm	72 8211 0144	1.085,00 €



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: 11,80 €

Toilettenpapierspender „OLEANE“ 400 m

Abmaße (BxTxH): 310 x 132 x 330 mm - sonst wie oben,

Bestell-Nr. 874 52580 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: 171,00 €

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: 139,00 €



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: 51,00 €



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: 18,50 €

Seifenspender „OLEANE“ 0,8 L

Abmaße (BxTxH): 110 x 115 x 200 mm - sonst wie oben,

Bestell-Nr. 874 52550 Preis: 15,20 €



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: 65,70 €

Pulverbeschichteter Stahl (weiß) mit UV-Absorber,

Bestell-Nr. 874 53045 Preis: 30,20 €



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: 39,70 €

Pulverbeschichteter Stahl (weiß) mit UV-Absorber, Ø 290 x 118,

Bestell-Nr. 874 58586 Preis: 16,60 €



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: 17,90 €

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: 17,20 €



Handtuchspender „HSE 31“

von Blanco, für gefaltete Einmalhandtücher (245 x 90 mm),
Material: Edelstahl,
Abmaße (BxTxH): 275 x 130 x 355 mm,

Bestell-Nr. 66 144 663 Preis: 174,00 €

Seifen-/Desinfektionsspender „TV 25“

von Blanco, Füllmenge: 1,00 Liter, Material: Edelstahl,
Abmaße (BxTxH): 94 x 162 x 273 mm,

Bestell-Nr. 66 144 665 Preis: 181,00 €



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,

Bestell-Nr.: 65 00 00023 Preis: 970,00 €

5



Ozon Generator 07500

Einsatzmöglichkeiten

- 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 bzw. kurzzeitigen 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 Personalaufenthalt
- ✓ 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: 7,3 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: 16,2 kg,
Material Gehäuse: Edelstahl V4A, Montagehöhe: Minimum 2,5 m Gerät Unterkante
Anschluss: Eur Stecker, Leistung: 80 W, Prüfzeichen: CE
Spannung: 230 V ± 10% 50..60 Hz, Abmaße (DMxL): 3000 x 1100 mm

Bestell-Nr.: 918 STEOE20080 Preis: 2.545,00 €

STERILSTAR A160 Umluftentkeimungsgerät

Strahler: 4x UV-C Strahler ST1 16.000h high efficiency, Gewicht: 16,7 kg,
Material Gehäuse: Edelstahl V4A, Montagehöhe: Minimum 2,5 m Gerät Unterkante
Anschluss: Eur Stecker, Leistung: 160 W, Prüfzeichen: CE
Spannung: 230 V ± 10% 50..60 Hz, Abmaße (DMxL): 3000 x 1100 mm

Bestell-Nr.: 918 STEOE20160 Preis: 2.995,00 €

STERILSTAR A240 Umluftentkeimungsgerät

Strahler: 6x UV-C Strahler ST1 16.000h high efficiency, Gewicht: 17,2 kg,
Material Gehäuse: Edelstahl V4A, Montagehöhe: Minimum 2,5 m Gerät Unterkante
Anschluss: Eur Stecker, Leistung: 240 W, Prüfzeichen: CE
Spannung: 230 V ± 10% 50..60 Hz, Abmaße (DMxL): 3000 x 1100 mm

Bestell-Nr.: 918 STEOE20240 Preis: 3.575,00 €

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: 5,3 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 €

Mobiles Desinfektionsgerät mit UV-C TOWER XS

Einsatzmöglichkeiten

- Krankenzimmern
- Hotelzimmern
- Wellnessbereichen
- Gewerbeküchen
- Produktions-, Arbeits- und Lagerräumen

STERILSTAR TOWER XS Mobiles Desinfektionsgerät mit UV-C

Strahler: 12 x UV-C Strahler high efficiency, Gewicht: ca. 45 kg,
Material Gehäuse: Edelstahl V2A, Spannung: 230 V ± 10% 50..60 Hz,
Leistung: 600 W, Netzanschluss: Kabelrolle mit Euro-Stecker 5m,
Bedienung: Zeitschaltuhr, Prüfzeichen: CE,
Abmaße (BxTxH): 643 x 643 x 1239 mm

Bestell-Nr.: 918 STEOOXS100 Preis auf Anfrage





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: 4.760,00 €

Mit Standfuß zur Bodenbefestigung

Bestell-Nr. 234 EK-400 S — Preis: 5.300,00 €



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: 2.145,00 €

Wandgerät, ohne Standfüße

Bestell-Nr. 234 PRIMUS-2-W — Preis: 1.885,00 €





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: 2.275,00 €

Abmaße (BxTxH): 565 x 420 x 1145 mm, Abmaße Becken (BxTxH): 500 x 310 x 150 mm,

Bestell-Nr. 234 HWB-SWTD — Preis: 2.595,00 €



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: 2.840,00 €

Wandgerät, ohne Standfüße

Bestell-Nr. 234 HC-PRIMUS-2-W — Preis: 2.780,00 €

erung 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!



Zweigriff-Wandmischbatterie 1/2" und 3/4" „Gastro"

	Bestell-Nr.:	Preis:
mit Schlauchanschluss 3/4"	294 K 24 42 00 000C76	234,10 €
Wandbatterie 3/4" (2)	294 K 24 42 17 000C86	266,50 €



Einhebel-Mischbatterie 1/2" „Gastro" Hebellänge beliebig kürzbar

	Ausladung:	Hebellänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Einhebel-Mischbatterie	150 mm	365 mm	294 24 501 102 000LL	275,60 €
Einhebel-Mischbatterie	225 mm	365 mm	294 24 501 103 000LL	294,50 €
Einhebel-Mischbatterie	300 mm	365 mm	294 24 501 104 000LL	320,10 €



Einhebel-Mischbatterie Spültisch Edelstahl schwenkbar

	Ausladung:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Einhebel-Mischbatterie	205 mm	460 mm	294 125 033 700	401,60 €
Einhebel-Mischbatterie niederdruck	205 mm	460 mm	294 125 033 700ND	447,00 €



Seifenspender

	Bestell-Nr.:	Preis:
Fassungsvermögen 1000 ml, 360° schwenkbar	294 150 100	78,50 €



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	1.450,00 €
Automatischer Schlauchaufroller	15 m	294 100 196	1.785,00 €
Automatischer Schlauchaufroller	20 m	294 100 200	2.350,00 €



Wandschwenkkonsole Edelstahl

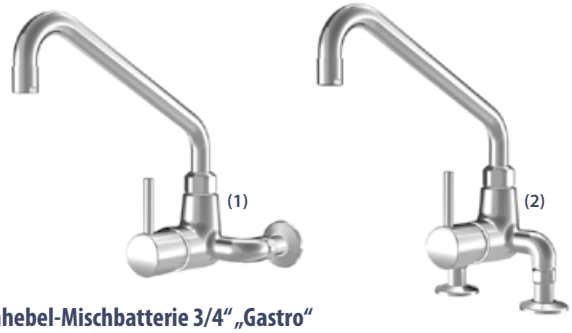
	Bestell-Nr.:	Preis:
passend für Schlauchaufroller 100 195	294 100 197	133,80 €
passend für Schlauchaufroller 100 196 + 100 200	294 100 198	242,20 €



Reinigungsset

Schlauchhalter aus Edelstahl 2,5 mm, Molkereidampfschlauch (lebensmittelecht), Reinigungsbrause, inkl. Drehgelenk

	Schlauchlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Reinigungsset	10 m	294 100 190	451,40 €
Reinigungsset	15 m	294 100 191	523,60 €



Einhebel-Mischbatterie 3/4" „Gastro"

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Wand Schwenkauslauf (1)	300 mm	296 mm	294 24 502 194 000	346,40 €
2-Loch Standhebelmischer (2)	300 mm	380 mm	294 24 503 174 000	346,40 €



Zweigriff-Wandmischbatterie 3/4" „Gastro"

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Wandbatterie 3/4" (1)	300 mm	284 mm	294 K 24 42 21 000C86	319,40 €
Zweigriff-Wandmischbatterie 3/4" (2)	300 mm	188 mm	294 K 24 42 11 000C86	319,40 €



Geschirrwaschbrause „Gastro"

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Geschirrbrause (1)	270 mm	1130 mm	294 24 503 116 000	716,80 €

Geschirrwaschbrause „Gastro" Zweigriffmischer

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Geschirrbrause (2)	300 mm	1100 mm	294 K 24 42 64 000C71	681,30 €



Zweigriff-Standmischbatterie 3/4" „Gastro"

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Standbatterie	300 mm	345 mm	294 K 24 42 41 000C74	319,40 €
Standbatterie	300 mm	449 mm	294 K 24 42 42 000C74	333,20 €



Zweigriffmischer 3/4" „Gastro"

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Einlochbatterie	300 mm	194 mm	294 K 24 41 04 000C07	319,40 €
Einlochbatterie	350 mm	294 mm	294 K 24 41 05 000C07	329,40 €



Thekenarmaturen 1/2"

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Thekenarmatur (1) 1 Unterspülrohr	200 mm	130 mm	294 100 101 C	132,10 €
Thekenarmatur (2) 2 Unterspülrohre	200 mm	130 mm	294 100 102 C	141,60 €



Zweigriffmischer 1/2" „Gastro"

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Einlochbatterie	300 mm	239 mm	294 K 24 41 24 000C02	223,80 €



Zweigriff-Standmischbatterie 3/4“ „Gastro“

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Säulenbatterie 3/4“	300 mm	594 mm	294 K 24 41 20 000C07	453,90 €
Säulenbatterie 3/4“	450 mm	594 mm	294 K 24 41 21 000C07	466,80 €
Säulenbatterie 3/4“	600 mm	594 mm	294 K 24 41 22 000C07	481,10 €



Einhebel-Standmischbatterie 3/4“ „Gastro“

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Hebelmischer, Säule H 100 mm	450 mm	445 mm	294 24 501 056 000	435,30 €
Hebelmischer, Säule H 300 mm	450 mm	645 mm	294 24 501 066 000	483,50 €
Drip-Stop für Stand-Mischbatterie*		50 mm, 3/4“	294 Z 530 928	44,10 €

*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	331,00 €
Hebelmischer	450 mm	345 mm	294 24 501 046 000	344,30 €



Zweigriffmischer 3/8“ „Standard“

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Zweigriff ND-Temp.	170 mm	195 mm	294 115 164 Z 001 C	68,30 €
Zweigriff	170 mm	195 mm	294 K 10 S1 22 000A10	96,20 €



Infrarot-Sensor-Mischbatterie 1/2“ „Tronic“

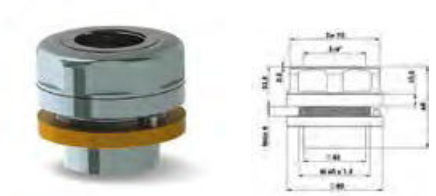
	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Waschtisch Infrarot, 6V Batterie	142 mm	186 mm	294 K 12 JK 52 000B23	666,90 €
Waschtisch Infrarot, Netzb. 230 V	142 mm	186 mm	294 K 12 JK 52 000N23	741,80 €





Hebelmischer Einlochbatterie 3/8“ „Isla“

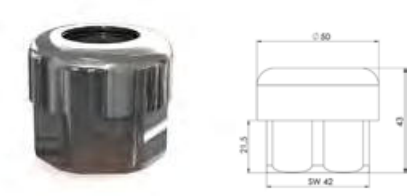
	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Hebelmischer Schwenkauslauf (1)	225 mm	177 mm	294 10 371 023 000FL	149,10 €
Niederdruck Schwenkauslauf (1)	225 mm	177 mm	294 10 375 023 000FL	178,90 €
Hebelmischer Auszugbrause (2)	230 mm	194 mm	294 10 371 033 000FL	207,90 €
Niederdruck Auszugbrause (2)	230 mm	194 mm	294 10 375 033 000FL	249,40 €



Vormontagesockel 5/4“

Passend zu KWC Gastro, 2-Griff, Hebelmischer, Einlocharmatur

	Tischbohrung Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
Vormontagesockel ganzchrom	60.5 mm	294 300019	76,50 €



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	42,10 €



Geschirrbrause TOP CLEAN

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
TOP CLEAN Edelstahl Geschirrbrause mit Einloch-Einhebelmischer (1)	250 mm	1300 mm	432 301 102 250 295	1.050,00 €
TOP CLEAN Geschirrbrause mit Zweiloch-Einhebelmischer	250 mm	1250 mm	432 6545 11	800,00 €
TOP CLEAN Geschirrbrause mit Standmischbatterie und Auslaufregelung (2)	250 mm	1250 mm	432 6536	822,00 €
TOP CLEAN Geschirrbrause mit Einloch-Mischbatterie (3)	250 mm	1250 mm	432 6534 02	801,00 €



Geschirrbrause CLASSIC CLEAN / EURO CLEAN

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
CLASSIC CLEAN Edelstahl Geschirrbrause mit Einloch-Einhebelmischer (1)	250 mm	1250 mm	432 321 102 250 195	965,00 €
EURO CLEAN Geschirrbrause mit Zweiloch-Einhebelmischer (2)	250 mm	1350 mm	432 6645 11	624,00 €
EURO CLEAN Geschirrbrause mit Standmischbatterie und Auslaufregelung (3)	250 mm	1150 mm	432 6636	603,00 €
EURO CLEAN Geschirrbrause mit Einloch-Mischbatterie	250 mm	1150 mm	432 6634 02	587,00 €



Wandbatterie 3/4“

	Bestell-Nr.:	Preis:
Wandbatterie 3/4“ *	432 2460 37 000	249,00 €

*passend zu allen Echtermann Schlauchaufrollsystemen



Farbige Mischarmaturen von Echtermann

colorierte Armaturen als besonderes Highlight im Frontcooking-Bereich

- Individuelle Farbgestaltung auf Kundenwunsch
- Edelmetall oder Effektlackierungen
- Colorierung verschiedener Armaturentypen möglich
- Erhältlich in den Ausführungen matt und glänzend
- Speziallackierung für Langlebigkeit und besonderen Schutz

Preis auf Anfrage



Geschirrbrausen COMFORT CLEAN

niedrige Bauhöhe

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
COMFORT CLEAN Geschirrbraus	220 mm	450 mm	432 361 101 230 125	392,00 €
COMFORT CLEAN Geschirrbrause	220 mm	450 mm	432 363 101 230 125	413,00 €

*Niederdruck



Geschirrspülbrause in Profiqualität

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
SMART CLEAN Geschirrbrause	250 mm	770 mm	432 6523	605,00 €

Die Welt der Großküche GTEG



Zweigriffmischer 1/2“

schwere Ausführung

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Zweigriffmischer 1/2“	300 mm	260 mm	432 6961 90 300 260	258,00 €



Zweigriffmischer 3/4“

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Einloch-Mischbatterie 3/4“ (2)	300 mm	315 mm	432 6927 90 300 230	294,00 €



Einhebelmischer 1/2“

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Einhebelmischer 1/2“ Edelstahl	300 mm	300 mm	432 201 101 300 300	361,00 €
Einhebelmischer 1/2“Edelstahl	500 mm	500 mm	432 201 101 300 500	385,00 €



Spültheken-Armaturen 1/2“

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Thekenarmatur Edelstahl	200 mm	140 mm	432 251 101 200 140	339,00 €

* 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 6470 50 300 265	481,00 €
Edelstahl Einhebelmischer 3/4“	300 mm	335 mm	432 6470 50 300 355	513,00 €
Edelstahl Einhebelmischer 3/4“	300 mm	555 mm	432 6470 50 300 555	538,00 €





EQ Hochleistungs-Edelstahl-Füllarmatur

mit Touchsreen-Steuerung

	Bestell-Nr.:	Preis:
vollautmatisch, Volumen bis 1.000 Liter	432 227 101 300 520	1.595,00 €



Sicherheits-Edelstahl-Entleerhahn 1 1/2“

	Bestell-Nr.:	Preis:
steckbar, für Rohr Ø 47 mm	432 6726 60	452,00 €
schraubbar, D2 Ø 60 mm	432 6726 62	452,00 €
steckbar, für Rohr Ø 59 mm	432 6726 80	622,00 €
schraubbar, D2 Ø 72 mm	432 6726 82	622,00 €

PERFEKTION aus einer Hand



- Zulaufarmaturen
- Ablaufarmaturen
- Prüf- und Regelarmaturen
- Sicherheitsventile
- Sicherheits-Deckel-Drehgelenke



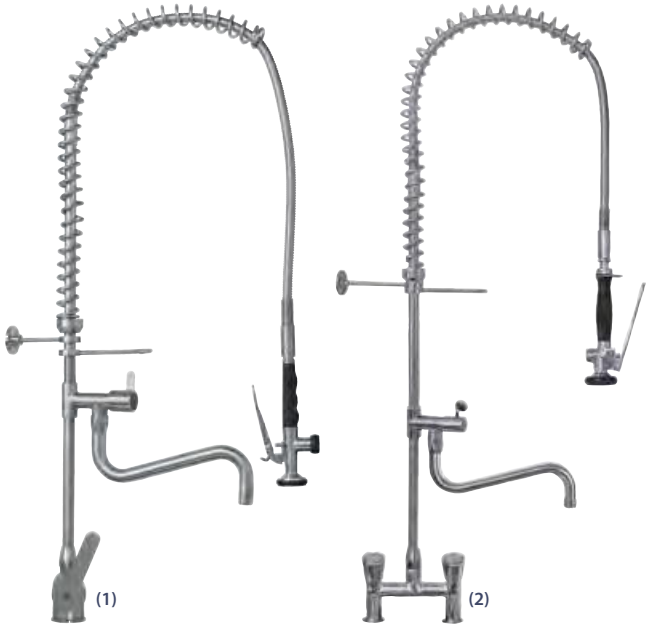
Einlochmischbatterie Premium Plus

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Fettkammeroberteil 3/4"	300 mm	340 mm	315 591388	263,00 €
Fettkammeroberteil 3/4"	450 mm	340 mm	315 591560	290,00 €



Zweilochmischbatterie Premium Plus

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Fettkammeroberteil 3/4" Haubengriff	300 mm	340 mm	315 591426	273,00 €
Fettkammeroberteil 3/4" Haubengriff	300 mm	340 mm	315 591414	273,00 €



Geschirrbrause mit Schwenkventil INOX (1)

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Hebelgriff Keramikkartusche ø 47mm	220 mm	1140 ±30 mm	315 595035	748,00 €

Geschirrbrause mit Zweilochmischbatterie Premium Plus (2)

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Fettkammeroberteil 3/4" Haubengriff	240 mm	1140 ±30 mm	315 591000	604,00 €



Einhebeleinlochmischbatterie INOX (1) & Premium Plus (2)

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Keramikkartusche ø 47mm (1)	300 mm	320 mm	315 595353	404,00 €
HU-Auslauf Keramikkartusche ø 40mm (2)	250 mm	405 mm	315 591335	289,00 €
HU-Auslauf Keramikkartusche ø 40mm (2)	400 mm	405 mm	315 591337	300,00 €



Einhebeleinlochmischbatterie mit Hebel lang Classic

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Keramikkartusche ø 40mm	200 mm	195 mm*	315 540159	72,00 €
Niederdruck, Keramikkartusche ø 40mm	200 mm	195 mm*	315 546117	79,00 €

*mit Hebel



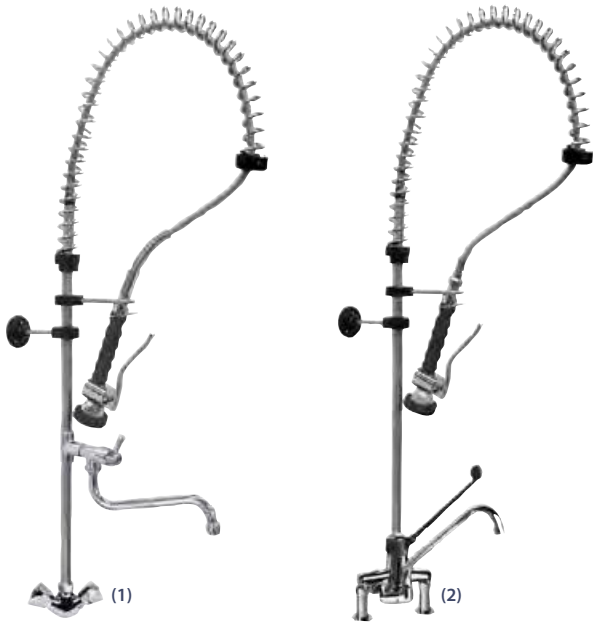
Sensorarmatur für Netz- oder Batteriebetrieb mit Hebelmischer

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
6VDC/230VAC Anschluss 3/8"	118 mm	172 mm	315 545574	231,00 €



Geschirrbrause mit Einhebeleinlochmischbatterie Classic- Short Line

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Hebel lang Keramikkartusche ø 40mm	200 mm	600 mm	315 545083	359,00 €
Hebel lang Keramikkartusche ø 40mm	200 mm	600 mm	315 545084	363,00 €



Geschirrbrause mit Einlochmischbatterie Classic (1)

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Fettkammeroberteil 1/2“ mit Schwenkventil	210 mm	1090 ± 30 mm	315 548805	333,00 €

Geschirrbrause mit Einhebelzweilochmischbatterie Classic (2)

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Hebel lang Keramikkartusche ø4 0 mm	260 mm	1130 ± 30 mm	315 549797	521,00 €



Schlauchhalter Edelstahl

	Bestell-Nr.:	Preis:
Abmaße (BxTxH): 191 x 250 x 160 mm,	315 540406	106,00 €



Handwaschbecken Edelstahl

	Auslauf:	Gesamthöhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Becken 340 x 250 x 100 mm Kniebetätiger	185 mm	240 mm	315 542153	331,00 €
Sensorarmatur mit 2-Sensoren Oceanus Plus	285 mm	339 mm	315 542711	746,00 €



Schlauchaufroller offen für Wandmontage

	Bestell-Nr.:	Preis:
Schlauchlänge 10m Anschluss 1/2" Schlauch ø DN13mm	315 542274	1.105,00 €
Schlauchlänge 15m Anschluss 1/2" Schlauch ø DN13mm	315 542275	1.265,00 €
Schlauchlänge 20m Anschluss 1/2" Schlauch ø DN13mm	315 542276	1.450,00 €







Kupplungsbuchse Typ DN13 (1)

	Bestell-Nr.:	Preis:
CNS Anschluss 1/2“ IG	315 540479	29,00 €

Reinigungspistole (2)

	Bestell-Nr.:	Preis:
Anschluss 1/2“ IG - Kupplung DN13 Messing	315 541882	108,00 €

Wasserschlauch Premium Plus ø 12 x 21 mm (3)

	Bestell-Nr.:	Preis:
Anschlüsse 1/2" lebensmittelecht, Länge: 10 m, Temperatur max. 50°C	315 592173	164,00 €
Anschlüsse 1/2" lebensmittelecht, Länge: 15 m, Temperatur max. 50°C	315 592174	267,00 €
Anschlüsse 1/2" lebensmittelecht, Länge: 20 m, Temperatur max. 50°C	315 592175	346,00 €



Treteimer „PRIMA“

aus Polypropylen, weiß,
Innenbehälter mit Kunststoffbügel,

Kapazität:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
5 Liter	202 x 202 x 245 mm	874 91150	9,60 €
7 Liter	231 x 228 x 282 mm	874 91151	14,70 €
11 Liter	264 x 257 x 328 mm	874 91152	19,20 €
18 Liter	305 x 301 x 390 mm	874 91153	24,70 €
30 Liter	358 x 350 x 470 mm	874 91154	33,20 €
50 Liter	418 x 407 x 563 mm	874 91155	52,20 €



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	65,40 €
Gelb / Weiß	874 59877	65,40 €
Blau / Weiß	874 59876	65,40 €
Grün / Weiß	874 59875	65,40 €
Rot / Weiß	874 59878	65,40 €



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	96,50 €
Gelb / Weiß	874 56701	96,50 €
Blau / Weiß	874 56702	96,50 €
Grün / Weiß	874 56703	96,50 €
Rot / Weiß	874 56705	96,50 €
komplett Rot	874 56363	96,50 €



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	35,10 €
Deckel	874 56290	13,00 €
Fahrbarer Sockel mit Bremse	874 57633	53,50 €

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	74,70 €
Gelb / Weiß	874 59186	74,70 €
Blau / Weiß	874 59187	74,70 €
Grün / Weiß	874 59188	74,70 €
Rot / Weiß	874 59189	74,70 €



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	7,10 €
10 Liter	235 x 195 x 365 mm	874 91161	8,30 €
18 Liter	285 x 235 x 455 mm	874 91162	12,40 €
35 Liter	360 x 294 x 560 mm	874 91163	15,60 €
50 Liter	435 x 343 x 690 mm	874 91164	23,20 €

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	99,40 €
Gelb / Weiß	874 59201	99,40 €
Blau / Weiß	874 59202	99,40 €
Grün / Weiß	874 59203	99,40 €
Rot / Weiß	874 59204	99,40 €



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: 287,10 €



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: 218,80 €



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	154,40 €
Edelstahl	874 59480	120,30 €





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	456,80 €
Mangangrau / Himmelblau	65 Liter	380 x 620 x 730 mm	874 55771	456,80 €
Mangangrau / Rapsgelb	65 Liter	380 x 620 x 730 mm	874 55772	456,80 €
Mangangrau / Verkehrsrot	65 Liter	380 x 620 x 730 mm	874 55773	456,80 €
Mangangrau / Hellgrau	65 Liter	380 x 620 x 730 mm	874 55774	456,80 €
Mangangrau / Grüngelb	90 Liter	500 x 620 x 845 mm	874 55790	578,60 €
Mangangrau / Himmelblau	90 Liter	500 x 620 x 845 mm	874 55791	578,60 €
Mangangrau / Rapsgelb	90 Liter	500 x 620 x 845 mm	874 55792	578,60 €
Mangangrau / Verkehrsrot	90 Liter	500 x 620 x 845 mm	874 55793	578,60 €
Mangangrau / Hellgrau	90 Liter	500 x 620 x 845 mm	874 55794	578,60 €



Hinweisschilder für „ALITRI“

aus pulverbeschichtetem Stahl mit UV-Schutz, für die Identifizierung des Abfallstyp, bekleb- und beschreibbar,

Bestell-Nr. 874 239442SAV — Preis: 38,30 €

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: 165,20 €



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: 68,70 €



(1)



(2)

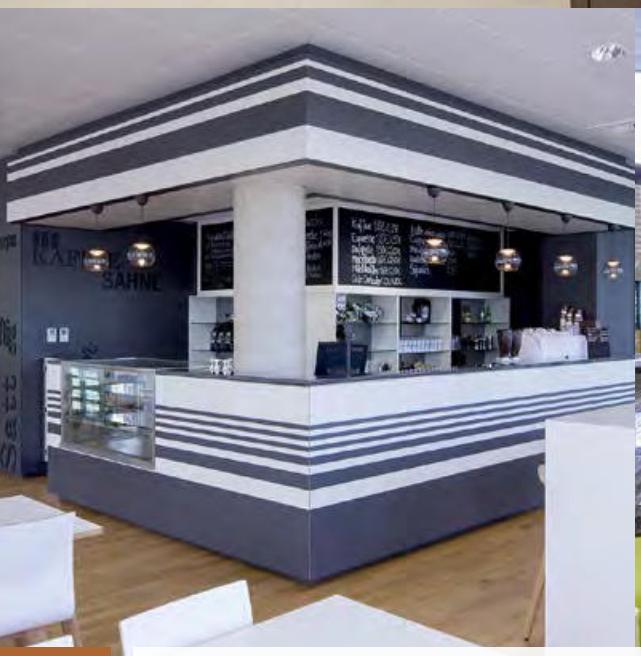
Ascher mit Abfallbehälter „CENDEO“

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	44,80 €
mit Löschfunktion (2)	874 59775	58,70 €









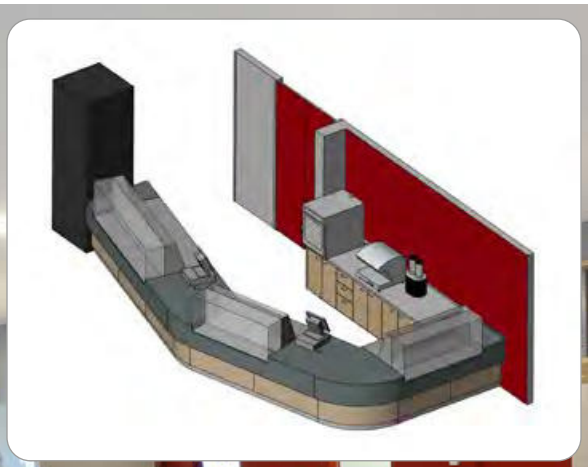
6

6. Cafeteriaanlagen, Frontcooking, Objekteinrichtung, Bekleidung

Cafeteriaanlagen, fahrbare Einzelmodule, Frontcooking, Absauganlagen, Kalttheken, Servicewagen, Staubsauger, Handtrockner, Schuhputzmaschinen.



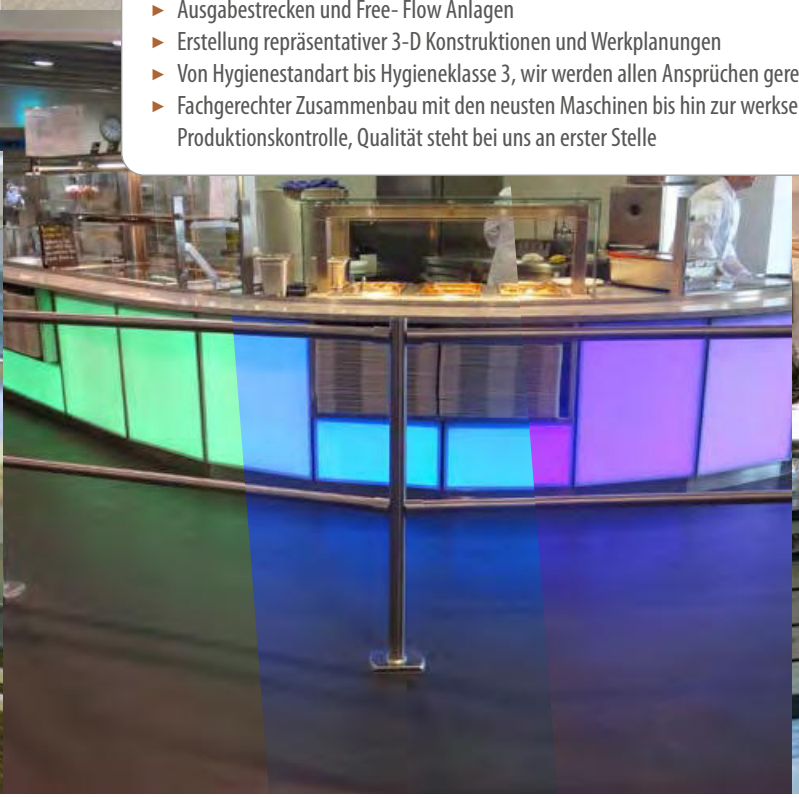




HKU Großküchentechnik GmbH

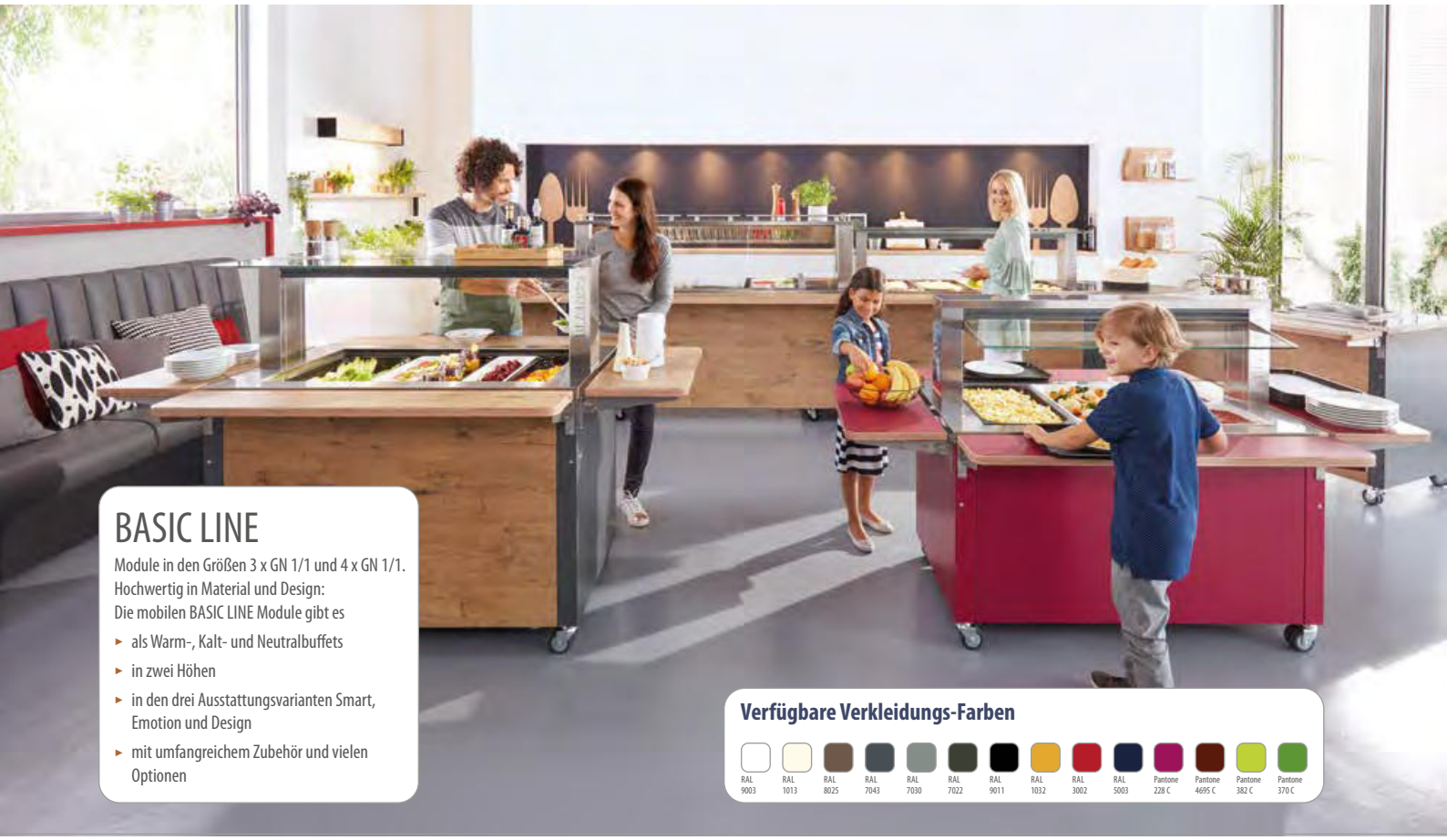
Qualität durch Kompetenz und Termintreue

- 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





6



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

Verfügbare Verkleidungs-Farben

RAL 9003 · RAL 1013 · RAL 8025 · RAL 7043 · RAL 7030 · RAL 7022 · RAL 9011 · RAL 1032 · RAL 3002 · RAL 5003 · Pantone 228 C · Pantone 4695 C · Pantone 382 C · Pantone 370 C



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: 4.050,00 €

Kaltbuffet BASIC LINE SK-3

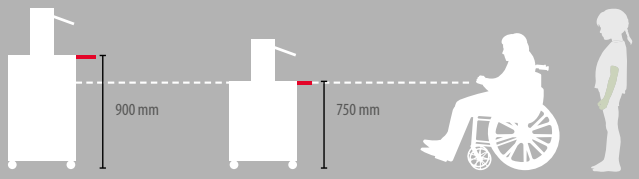
Speisenausgabe mit Edelstahl-Abdeckung, und fugenlos eingeschweißter, durchgehend tiefgezogener Kühlwanne, aktive stille Kühlung,

- 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: 4.825,00 €



Ausgabehöhen



BASIC LINE Smart, Emotion oder Design

BASIC LINE mit reduzierter Höhe

Die Welt der Großküche GTEG

HUPFER
we make work flow



Einrichtungsteile

Wenn es um die Planung und die Realisierung von Ausgabelinien und Thekenanlagen für die Bereiche Restaurant, Cafeteria, Mensa, Schulverpflegung und Alten-heime geht, ist Hupfer der richtige Partner.

Mit kompetenten eigenen Planern oder auch unter den Planungsvorgaben des Kunden werden ökonomische Lösungen für maximale Leistungsfähigkeit erarbeitet.

Ergonomische Aspekte, praktischer Nutzen und eine sich dem Designkonzept unterordnende Formensprache münden in einer ansprechenden Anlage für Gäste und Küchenpersonal.
Viele namhafte Referenzobjekte unterstreichen hier die Kompetenz von Hupfer.









6



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	3.020,00 €
RO-UN-3	- / -	1291 x 600 x 900 mm	72 7701 0250	3.415,00 €
RO-UN-4	- / -	1608 x 600 x 900 mm	72 7701 0350	3.840,00 €

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	5.220,00 €
RO-KA-3	230 V / 0,195 kW	1291 x 600 x 900 mm	72 7702 0250	5.590,00 €
RO-KA-4	230 V / 0,195 kW	1608 x 600 x 900 mm	72 7702 0350	6.155,00 €

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	4.075,00 €
RO-BM-3	230 V / 1,6 kW	1291 x 600 x 900 mm	72 7703 0250	4.555,00 €
RO-BM-4	230 V / 2,4 kW	1608 x 600 x 900 mm	72 7703 0350	5.180,00 €

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	8.535,00 €
T-6 K re (Kühlung rechts)	230 V / 0,37 kW	1411 x 588 x 798 mm	72 8303 1102	8.535,00 €

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	3.095,00 €

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	3.740,00 €
RO-KR-4 (Kasse rechts)	- / -	1608 x 600 x 900 mm	72 7709 0350	3.740,00 €

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 Rollo-Varianten können Sie auf Anfrage verschiedene Licht- & Wärmeaufsätze, Verbinder und Dekoblenden bestellen.



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 380 x 88 mm	72 8401 2002 / 72 8401 2001	1.160,00 €
1/1 ck-2200-2Z, 2-Zonen-Gerät	230 V / 2,2 kW	7 kg	533 x 380 x 88 mm	72 8401 2014 / 72 8401 2013	1.485,00 €
2/3 ck-1600, 1-Zonen-Gerät	230 V / 1,6 kW	5 kg	353 x 380 x 88 mm	72 8401 2036 / 72 8401 2038	965,00 €
1/1 ch-800, 1-Zonen-Gerät	230 V / 0,8 kW	7 kg	533 x 380 x 88 mm	72 8401 2012 / 72 8401 2011	628,00 €
1/1 ik-3600-2Z, 2-Zonen-Induktionsgerät	230 V / 3,6 kW	7 kg	533 x 380 x 88 mm	72 8401 2041 / 72 8401 2040	2.125,00 €
1/1 passiv	- / -	4 kg	533 x 380 x 88 mm	72 8401 2008 / 72 8401 2007	238,00 €
2/3 passiv	- / -	3 kg	353 x 380 x 88 mm	72 8401 2039 / 72 8401 2037	163,00 €

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 262-263



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.



6

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	11.450,00 €
acs 1100 d3 - 2x varithek® (Basic)	1100 x 760 x 1103 mm	72 9114 0450	9.700,00 €

varithek® acs 1500 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 1500 d3 - Aufsatz - 3x varithek® (Basic)	1500 x 760 x 1300 mm	72 9114 0453	11.900,00 €
acs 1500 d3 - 3x varithek® (Basic)	1500 x 760 x 1103 mm	72 9114 0452	11.200,00 €

acs 1100 d3/ 1500 d3 sind erhältlich mit den Filterkombinationen:
Advanced: Basic Ausstattung + Plasmafilter basic
Hepa: Basic Ausstattung + Hepafilter
Hepa+: Basic Ausstattung + Hepafilter + Plasmafilter basic
Advanced+: Basic Ausstattung + Elektrostatischer Filter
Profi: Basic Ausstattung + Elektrostatischer Filter + Plasmafilter zu Elektrostatfilter

varithek® acs 1600 03

Mittig im Unterbau be-finden 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: 237 kg.

	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
acs 1600 03 warm & kalt - 3x varithek®	1665 x 850 x 1300 mm	72 9114 0407	14.890,00 €

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® 1/1-ck-2200



Koch-Induktions-Modul
varithek® 1/1-ik-3500



Koch-Induktions-Modul
varithek® 400-ik-5000-0

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	1.635,00 €
varithek® 1/1-ck-2200 (1,0) - Koch-Ceran-Modul, ganzflächig	230 V / 2,2 kW	325 x 620 x 81 mm	72 9101 0156	1.660,00 €
varithek® 1/1-ik-3500 (0,8) - Koch-Induktions-Modul, ganzflächig	230 V / 3,5 kW	325 x 642 x 140 mm	72 9101 0253	3.850,00 €
varithek® 400-ik-5000 rund (1,0) - Koch-Induktions-Modul, runde Kochfläche	400 V / 5 kW	1400 x 660 x 138 mm	72 9101 0238	4.425,00 €
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	3.990,00 €
varithek® 400-pf-5000-SP (2,5)- Pasta-Fritteusen-Modul	400 V / 5 kW	620 x 400 x 220 mm	72 9110 0105	3.200,00 €
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	4.370,00 €
varithek® 400-iw-5000 (1,0) - Induktionswok-Modul, für Wokpfannen bis 6 l	400 V / 5 kW	400 x 660 x 198 mm	72 9104 0308	4.615,00 €
varithek® AST-200 - f. acs- Zum Einsetzen aller 1/1 varithek®-System-Module	- / -	400 x 620 x 200 mm	72 9105 0107	576,00 €

Varithek Elemente gibt es in der Kabellänge 0,8m und 2,5m.



Hybrides Kalt/Warm-Modul
varithek® 1/1-hp-SP



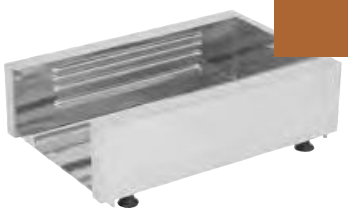
Pasta-Fritteusen-Modul
varithek® 400-pf-5000-SP



Grillplatten Modul, geriffelt
varithek® 400-gp-4800-SP geriffelt



Induktionswok-Modul
varithek® 400-iw-5000



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 262-263.





Abb. I-flex 2

BLANCO COOK I-flex

Die kompakte BLANCO 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

BLANCO 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 BLANCO 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: 8.455,00 €

Kochstation BLANCO 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: 12.920,00 €

Kochstation BLANCO 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: 15.415,00 €

Kochstation BLANCO 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: 15.940,00 €

6

Zubehör

	Bestell-Nr.:	Preis:
Grillplatte 1/1-20 glatt	66 575 027	227,00 €
Grillplatte 1/1-20 gerillt	66 575 028	227,00 €
Grill-Bräter 1/1-55 glatt	66 575 030	236,00 €
Flachboden-Wokpfanne	66 575 032	132,00 €
Pastakocher-Set	66 575 034	660,00 €
Bratpfanne ø 20 cm	66 575 035	65,00 €
Bratpfanne ø 24 cm	66 575 036	70,00 €
Bratpfanne ø 26 cm	66 575 037	75,00 €
Bratpfanne ø 28 cm	66 575 038	80,00 €
Multi-Element 1/1	66 575 041	274,00 €
Multi-Element 1/3	66 575 042	184,00 €

Verfügbare Verkleidungs-Farben

RAL 9003, RAL 1013, RAL 8025, RAL 7043, RAL 7030, RAL 7022, RAL 9011, RAL 1032, RAL 3002, RAL 5003, Pantone 228 C, Pantone 4695 C, Pantone 382 C, Pantone 370 C

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!



BC IH 5000
Induktionskochfeld



BC IW 5000
Induktionswok



BC DG 4200
Grill-Bräter



BC GF 4200
Grillplatte, glatt



BC GR 4200
Grillplatte, gerillt

BLANCO 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	3.695,00 €
BC IW 5000 Induktionswok - Cuvette: ø 300 mm	400 V / 5,0 kW	400 x 620 x 240 mm	66 574202	3.890,00 €
BC DG 4200 Grill-Bräter - Fassungsvermögen: 7 Liter	400 V / 4,2 kW	400 x 620 x 240 mm	66 574208	2.945,00 €
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	2.855,00 €
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	2.855,00 €
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	1.730,00 €
BC PC 4800 Pastakocher - Fassungsvermögen: 20 Liter	400 V / 4,8 kW	400 x 620 x 240 mm	66 574210	2.370,00 €
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	2.855,00 €
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	1.475,00 €
BC HP 700 Warmhalteplatte - Nutzfläche: 565 x 340 mm	230 V / 0,7 kW	400 x 620 x 240 mm	66 574213	1.525,00 €
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	380,00 €



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



BLANCO 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 BLANCO COOK classic 2.1

mit herausnehmbarem CNS-Einstellbord für 2 BLANCO 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: 11.095,00 €

Empfehlenswertes Zubehör:

- Galerie, aus CNS-Rundrohr, kunden- und stirnseitig
- Beleuchtung mit LED-Spots
- Hustenschutz zur Kundenseite geschlossen
- Alternativ mit Resopal Schichtstoff

Kochstation BLANCO COOK classic 3.1

mit herausnehmbarem CNS-Einstellbord für 3 BLANCO 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: 13.165,00 €

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!



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	9.800,00 €
1210 x 660 x 260 mm	1500 x 760 x 900 / 1100 mm	22 B5287	10.745,00 €

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	10.465,00 €
1210 x 660 x 260 mm	1700 x 1000 x 900 / 1100 mm	22 B5285	11.460,00 €

Glasaufsatz für ACS:	Bestell-Nr.:	Preis:
für 2 ML65-Geräte	22 B5282	1.160,00 €
für 3 ML65-Geräte	22 B5283	1.680,00 €

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	3.055,00 €
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	3.200,00 €
SH/BA 3500-ML Induktionskochfeld - mit einer Kochstelle, Ceranfeld 6 mm stark, Rundspule, Durchmesser 220 mm, inkl. auswechselbarem Fettfilter, Temperaturregulierung über Drehknopf mit integriertem Netzschalter	230 V / 3,5 kW	380 x 650 x 200 mm	22 Z0893	2.615,00 €
SH/BA 5000-ML Induktionskochfeld - mit einer Kochstelle, Ceranfeld 6 mm stark, Rundspule, Durchmesser 220 mm, inkl. auswechselbarem Fettfilter. Temperaturregulierung über Drehknopf mit integriertem Netzschalter	400 V / 5,0 kW	380 x 650 x 200 mm	22 Z0894	3.035,00 €
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	4.825,00 €
SH/ESF 3500-ML Induktionskochfeld - mit einer Kochstelle, Ceranfeld 6 mm stark, Rechteckspule 225 x 390 mm, inkl. auswechselbarem Fettfilter, Temperaturregulierung erfolgt über Drehknopf mit integriertem Netzschalter	230 V / 3,5 kW	380 x 650 x 200 mm	22 Z0898	2.850,00 €
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	180,00 €
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	180,00 €
SH/PA 3000-ML Pastakocheraufsatz - zu SH/ESF 3500-ML: Pastakocheraufsatzrahmen 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	915,00 €
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	1.220,00 €
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	1.425,00 €
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	1.280,00 €
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	503,00 €
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	4.335,00 €
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	2.490,00 €
SH/FR 7200-ML Fritteuse - Nutzinhalt: 9 Liter	400 V / 7,2 kW	380 x 650 x 250 mm	22 Z0903	2.455,00 €
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	2.120,00 €
SH/BR 6000-ML Elektro-Bräter - Wannentiefe 100 mm inkl. Ablaufstopfen	400 V / 6,0 kW	380 x 650 x 250 mm	22 Z0901	2.580,00 €
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	180,00 €



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



Modell Cosmo Plus von Heute

mit zwei Polierbürsten und einer Vorreinigungsbürste ø 130 mm, Polituspender 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: 621,00 €



Modell Ellipse plus von Heute

aus Edelstahl, mit einer Polierbürste und einer Vorreinigungsbürste ø 220 mm, Polituspender 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: 1.790,00 €



Modell Ronda 30 Standard von Heute

mit zwei Polierbürsten und einer Vorreinigungsbürste ø 130 mm, Polituspender 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. 203 028-2100 Preis: 621,00 €



Modell Elégance Couleur von Heute

mit zwei Polierbürsten und einer Vorreinigungsbürste ø 130 mm, Polituspender 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: 621,00 €



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: 18,00 €



HEUfex-Reinigungsmittel

fettlösend, zum Säubern und Entfetten von Wollgarnbürsten, Inhalt: 1,00 Liter,

Bestell-Nr. 203 018-0100 Preis: 18,00 €

EBINGER
Kühlen · Transportieren · Servieren



Servierwagen

Gestell Stahlrohr, pulverbeschichtet in Silber, Schwarz oder Metallschwarz Feinstruktur, Seitenprofile und Einlegeböden aus kunststoffbeschichteten *Holzdekorplatten,
Ausführung: 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern,
Tragfähigkeit: 80 kg,
Abmaße (BxTxH): 1000 x 535 x 970 mm,

Bestell-Nr. 20 0580 Preis: 1.712,00 €

Digestifwagen

Abbildung ähnlich wie oben, Seitenprofile aus Massivholz, gebeizt und lackiert, Aussparung für Falschen in oberer Platte,
Abmessungen: (BxTxH): 1150 x 535 x 970 mm,

Bestell-Nr. 20 0565 Preis: 1.611,00 €

*Wählen Sie ein Dekor aus der Farbpalette





Wäschewagen

zusammenklappbar, Stahlgestell pulverbeschichtet in Silbergrau ähnl. RAL 7001, inkl. 1 Wäschesack, Inhalt: ca. 160 Liter,
Ausführung: 4 Lenkrollen Ø 100 mm, ohne Fadenschutz,
Gewicht: 7,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 530 x 590 x 870 mm,

Bestell-Nr. 20 9225 Preis: 129,00 €



Zimmermädchenwagen

Gestell pulverbeschichtet, Holzdekorplatten, Leinensack, Gestelle für Wäschesack und Abfallsammler sind anklappbar, Lieferbar in Schwarz/Grau und Schwarz/Buche,
Ausführung: 4 Lenkrollen, Wannen mit je 2 Wandabweiser,
Tragfähigkeit: 100,00 kg, Gewicht: 36,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 1430 x 540 x 1160 mm,

Bestell-Nr. 20 0393 Preis: 737,00 €



Servicestation wetterfest

Der Wagen ist auf einem stabilen Edelstahlgestell aufgebaut, Gestell pulverbeschichtet in Silber feinstrukturiert,
1 Besteckschublade, 1 Flügeltüre mit Fachboden, Höhe bis obere Platte: 1015 mm, Ausführung in den Farben Wenge und Lichtfrau lieferbar, 4 Doppellenkrollen Ø 125 mm, 2 davon mit Feststellern, Gewicht: 140,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 1120 x 535 x 1070 mm,

Bestell-Nr. 20 0930 Preis: 2.949,00 €



Servicestation, Kellnerstation

1 Besteckschublade mit Comfort-Selbsteinzug, 2 Flügeltüren und 1 Fachboden, Ausführung in kunststoffbeschichteten *Holzdekorplatten, 4 Doppellenkrollen Ø 125 mm, 2 davon mit Feststellern, Gewicht: 55,00 kg,
Abmaße (BxTxH): 815 x 520 x 980 mm,

Bestell-Nr. 20 0317 Preis: 998,00 €



Wagen mit Kühlvitrine für Getränke

Gestell Stahlrohr, pulverbeschichtet in Silber, elektrisch gekühlt, Ausführung in kunststoffbeschichteten *Holzdekorplatten, 4 Doppellenkrollen Ø 125 mm, 2 davon mit Feststellern, Tiefsttemperatur ca. +5 °C, Gewicht: 65,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 200 W,
Abmaße (BxTxH): 1120 x 500 x 1060 mm,

Bestell-Nr. 20 0195 Preis: 3.535,00 €



Service- und Minibarwagen

Der Wagen ist ausgestattet mit einem leistungsfähigen LIEBHERR Kühlschrank mit Umluftkühttechnik, mit einer Isolierglastüre inkl. Beleuchtung und 2 Ablageroste, auf der rechten Seite 1 Tür mit Fachboden, im 32 mm Raster verstellbar,
Abmessungen: (BxTxH): 1250 x 740 x 900 mm,

Bestell-Nr. 20 0912 Preis: 2.960,00 €

KÄRCHER
makes a difference



Teppichbürstsauger CV 38/2

mit 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 3350 Preis: 457,00 €

Papierfiltertüten für CV 38/2 á 10 Stück,

Bestell-Nr. 262 6904 294 Preis: 17,50 €

Vliesfiltertüten für T 10/1 á 10 Stück,

Bestell-Nr. 262 6904 315 Preis: 28,00 €



Trockensauger T 10/1

inkl. Saugschlauch, Rohr, Kombidüse,
umschaltbare Bodendüse 270 mm, Behälterinhalt 10 Liter,
Waschbarer Nylon-Filter (Hauptfilter),
Gewicht: 6,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 800 W,
Abmaße (BxTxH): 355 x 310 x 385 mm,

Bestell-Nr. 262 1527 150 Preis: 175,00 €



Düsenset (DN 32),
für alle gewerblichen Trockensauger von Kärcher, beinhaltet Fugendüse, Polsterdüse, Rundpinsel und Clip-Halter,

Bestell-Nr. 262 2860 143 Preis: 18,00 €

6



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.

BLANCO PROFESSIONAL



Blanco Buffet Line, schwarz

Edle Gastronorm-Behälter für perfekt präsentierte Speisen

- hochwertige Emaille-Beschichtung mit seidenmatter Oberfläche
- leichte Reinigung durch extrem glatte Oberfläche
- geeignet für Einsatz im Kombidämpfer dank hoher Temperaturbeständigkeit von -40 °C bis +280 °C
- bis zu 50 % leichter als ihre Kollegen aus Porzellan
- geringe Nachkaufkosten durch geringe Bruchgefahr
- sehr farbbeständige Oberfläche, auch nach vielen Einsätzen noch schön anzusehen
- einfaches Einschieben in Regalwagen oder Hordengestelle aufgrund geringer Materialstärke

GN-BUF 1/1

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
530 x 325 x 20 mm	66 573 908	24,80 €
530 x 325 x 40 mm	66 573 909	28,90 €
530 x 325 x 65 mm	66 573 910	32,00 €
530 x 325 x 100 mm	66 573 911	36,10 €

GN-BUF 1/2

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 265 x 20 mm	66 573 912	20,00 €
325 x 265 x 40 mm	66 573 913	22,40 €
325 x 265 x 65 mm	66 573 914	23,20 €
325 x 265 x 100 mm	66 573 915	26,40 €

GN-BUF 2/4

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
530 x 162 x 20 mm	66 573 916	24,80 €
530 x 162 x 40 mm	66 573 917	35,20 €
530 x 162 x 65 mm	66 573 918	39,20 €
530 x 162 x 100 mm	66 573 919	52,00 €

GN-BUF 1/3

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 176 x 20 mm	66 573 920	17,70 €
325 x 176 x 40 mm	66 573 921	21,70 €
325 x 176 x 65 mm	66 573 922	24,10 €

SCHNEIDER



Vorratsdose mit Deckel

mit Deckel, stapelbar, Material: Kunststoff,

Inhalt:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
2,00 Liter	140 x 170 x 150 mm	101 230100	5,50 €
3,00 Liter	140 x 170 x 210 mm	101 230110	6,70 €
5,00 Liter	140 x 170 x 345 mm	101 230120	8,70 €



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	12,90 €
für GN 1/2	101 530071	8,90 €
für GN 1/3	101 530072	6,40 €
für GN 1/4	101 530073	5,10 €
für GN 1/6	101 530074	4,60 €



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	8,80 €
GN 1/1	200 mm	101 530003	12,50 €
GN 1/2	100 mm	101 530011	4,80 €
GN 1/2	150 mm	101 530012	5,80 €
GN 1/3	100 mm	101 530021	4,00 €
GN 1/3	150 mm	101 530022	5,20 €
GN 1/4	100 mm	101 530031	3,20 €
GN 1/4	200 mm	101 530033	5,80 €
GN 1/6	150 mm	101 530042	3,70 €
GN 1/6	200 mm	101 530043	4,90 €



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	4,30 €
für GN 1/2	101 530015	2,50 €
für GN 1/3	101 530025	2,00 €
für GN 1/4	101 530035	1,80 €
für GN 1/6	101 530045	1,90 €





HACCP Markierungs-Clips (VPE: 12)

	Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
HACCP Markierungs-Clips	rot	101 530195	3,70 €
HACCP Markierungs-Clips	grün	101 530196	3,70 €
HACCP Markierungs-Clips	blau	101 530197	3,70 €
HACCP Markierungs-Clips	gelb	101 530198	3,70 €
HACCP Markierungs-Clips	lila	101 530199	3,70 €



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	18,00 €
325 x 530 x 40 mm	3,40 l	72 8401 0111	24,00 €
325 x 530 x 55 mm	5,60 l	*72 8401 0159	26,00 €
325 x 530 x 65 mm	7,00 l	*72 8401 0110	24,00 €
325 x 530 x 100 mm	11,70 l	*72 8401 0109	30,00 €
325 x 530 x 150 mm	18,40 l	*72 8401 0108	48,00 €
325 x 530 x 200 mm	26,00 l	*72 8401 0107	57,00 €

GN 2/3

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 352 x 20 mm	-	72 8401 0118	18,00 €
325 x 352 x 40 mm	2,40 l	72 8401 0117	21,00 €
325 x 352 x 55 mm	3,20 l	*72 8401 0197	27,00 €
325 x 352 x 65 mm	4,30 l	*72 8401 0116	26,00 €
325 x 352 x 100 mm	7,40 l	*72 8401 0115	31,00 €
325 x 352 x 150 mm	11,80 l	*72 8401 0114	41,00 €
325 x 352 x 200 mm	15,30 l	*72 8401 0113	60,00 €

GN 1/2

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 265 x 20 mm	-	72 8401 0124	14,00 €
325 x 265 x 40 mm	1,70 l	72 8401 0123	18,00 €
325 x 265 x 55 mm	2,60 l	*72 8401 0160	20,00 €
325 x 265 x 65 mm	3,30 l	*72 8401 0122	17,00 €
325 x 265 x 100 mm	5,30 l	*72 8401 0121	20,00 €
325 x 265 x 150 mm	8,40 l	*72 8401 0120	33,00 €
325 x 265 x 200 mm	10,90 l	*72 8401 0119	38,00 €

GN 1/3

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 176 x 20 mm	-	72 8401 0130	13,00 €
325 x 176 x 40 mm	1,00 l	72 8401 0129	16,00 €
325 x 176 x 65 mm	2,00 l	*72 8401 0128	16,00 €
325 x 176 x 100 mm	3,30 l	*72 8401 0127	20,00 €
325 x 176 x 150 mm	4,90 l	*72 8401 0126	30,00 €
325 x 176 x 200 mm	6,60 l	*72 8401 0125	35,00 €

GN 1/4

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
162 x 265 x 20 mm	-	72 8401 0135	12,00 €
162 x 265 x 65 mm	1,50 l	72 8401 0134	19,00 €
162 x 265 x 100 mm	2,30 l	72 8401 0133	20,00 €
162 x 265 x 150 mm	3,60 l	72 8401 0132	29,00 €
162 x 265 x 200 mm	5,00 l	72 8401 0131	34,00 €

GN 1/6

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
162 x 176 x 65 mm	0,90 l	72 8401 0143	16,00 €
162 x 176 x 100 mm	1,40 l	72 8401 0142	18,00 €
162 x 176 x 150 mm	2,10 l	72 8401 0141	22,00 €
162 x 176 x 200 mm	2,80 l	72 8401 0140	29,00 €

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	67,00 €
650 x 530 x 40 mm	10,00 l	72 8402 0140	81,00 €
650 x 530 x 65 mm	17,00 l	72 8402 0104	98,00 €
650 x 530 x 100 mm	27,00 l	72 8402 0103	103,00 €
650 x 530 x 150 mm	41,00 l	72 8402 0102	159,00 €
650 x 530 x 200 mm	55,00 l	72 8402 0101	180,00 €

GN 2/3

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 352 x 40 mm	2,40 l	72 8402 0113	37,00 €
325 x 352 x 65 mm	4,30 l	72 8402 0112	38,00 €
325 x 352 x 100 mm	7,40 l	72 8402 0111	53,00 €
325 x 352 x 150 mm	11,80 l	72 8402 0110	76,00 €
325 x 352 x 200 mm	15,30 l	72 8402 0109	93,00 €



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	39,00 €
325 x 530 x 55 mm	72 8402 0108	43,00 €
325 x 530 x 90 mm	72 8402 0107	50,00 €
325 x 530 x 140 mm	72 8402 0106	69,00 €
325 x 530 x 190 mm	72 8402 0105	89,00 €

GN 1/2

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 265 x 55 mm	72 8402 0122	34,00 €
325 x 265 x 90 mm	72 8402 0121	38,00 €
325 x 265 x 140 mm	72 8402 0120	54,00 €
325 x 265 x 190 mm	72 8402 0119	63,00 €

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	26,00 €
325 x 265 x 100 mm	5,30 l	72 8401 0198	29,00 €
325 x 265 x 150 mm	8,40 l	72 8401 0199	38,00 €

GN 1/3

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 176 x 65 mm	2,00 l	72 8401 0183	20,00 €
325 x 176 x 100 mm	3,30 l	72 8401 0127	20,00 €

GN 1/6

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
162 x 176 x 65 mm	0,90 l	72 8401 0143	16,00 €
162 x 176 x 100 mm	1,90 l	72 8401 0142	18,00 €



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	39,00 €
325 x 530 x 65 mm	7,00 l	*72 8401 0204	38,00 €
325 x 530 x 100 mm	11,70 l	*72 8401 0203	44,00 €
325 x 530 x 150 mm	18,40 l	*72 8401 0202	58,00 €
325 x 530 x 200 mm	26,00 l	*72 8401 0201	74,00 €

GN 2/3

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 352 x 65 mm	4,30 l	*72 8401 0208	37,00 €
325 x 352 x 100 mm	7,40 l	*72 8401 0207	44,00 €
325 x 352 x 150 mm	11,80 l	*72 8401 0206	55,00 €
325 x 352 x 200 mm	15,30 l	*72 8401 0205	73,00 €

GN 1/2

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 265 x 55 mm	2,60 l	*72 8401 0260	33,00 €
325 x 265 x 65 mm	3,30 l	*72 8401 0212	26,00 €
325 x 265 x 100 mm	5,30 l	*72 8401 0211	30,00 €
325 x 265 x 150 mm	8,40 l	*72 8401 0210	42,00 €
325 x 265 x 200 mm	10,90 l	*72 8401 0209	45,00 €

GN 1/3

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 176 x 65 mm	2,00 l	*72 8401 0216	30,00 €
325 x 176 x 100 mm	3,30 l	*72 8401 0215	33,00 €
325 x 176 x 150 mm	4,90 l	*72 8401 0214	40,00 €
325 x 176 x 200 mm	6,60 l	*72 8401 0213	46,00 €

GN 1/4

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
162 x 265 x 65 mm	1,50 l	72 8401 0220	26,00 €
162 x 265 x 100 mm	2,30 l	72 8401 0219	33,00 €
162 x 265 x 150 mm	3,60 l	72 8401 0218	40,00 €
162 x 265 x 200 mm	5,00 l	72 8401 0217	48,00 €

GN 1/6

Abmaße (BxTxH):	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
162 x 176 x 65 mm	0,90 l	72 8401 0227	25,00 €
162 x 176 x 100 mm	1,40 l	72 8401 0226	29,00 €
162 x 176 x 150 mm	2,10 l	72 8401 0225	34,00 €
162 x 176 x 200 mm	2,80 l	72 8401 0224	38,00 €

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.









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	63,00 €
325 x 530 x 90 mm	72 8402 0207	68,00 €
325 x 530 x 140 mm	72 8402 0206	86,00 €
325 x 530 x 190 mm	72 8402 0205	104,00 €

GN 1/2

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 265 x 90 mm	72 8402 0211	56,00 €
325 x 265 x 140 mm	72 8402 0210	70,00 €
325 x 265 x 190 mm	72 8402 0209	79,00 €



GN-Behälter aus Polycarbonat

	Inhalt:	Tiefe:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	21,00 l	200 mm	72 8421 0101	34,00 €
GN 1/1	16,50 l	150 mm	72 8421 0102	31,00 €
GN 1/1	10,30 l	100 mm	72 8421 0103	25,00 €
GN 1/1	5,30 l	65 mm	72 8421 0104	22,00 €
GN 1/2	10,30 l	200 mm	72 8421 0109	23,00 €
GN 1/2	7,80 l	150 mm	72 8421 0110	20,00 €
GN 1/2	5,10 l	100 mm	72 8421 0111	15,00 €
GN 1/2	2,70 l	65 mm	72 8421 0112	13,00 €
GN 1/3	5,80 l	200 mm	72 8421 0105	17,00 €
GN 1/3	4,50 l	150 mm	72 8421 0106	13,00 €
GN 1/3	3,00 l	100 mm	72 8421 0107	12,00 €
GN 1/3	1,70 l	65 mm	72 8421 0108	11,00 €
GN 1/4	3,20 l	150 mm	72 8421 0113	11,00 €
GN 1/4	2,10 l	100 mm	72 8421 0114	9,00 €
GN 1/4	1,30 l	65 mm	72 8421 0115	9,00 €
GN 1/6	2,00 l	150 mm	72 8421 0116	8,00 €
GN 1/6	1,40 l	100 mm	72 8421 0117	8,00 €
GN 1/6	0,80 l	65 mm	72 8421 0118	8,00 €

GN-Flachdeckel Polycarbonat

aus Polycarbonat, transparent,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	72 8420 0105	19,00 €
GN 2/3	72 8420 0114	19,00 €
GN 1/2	72 8420 0106	11,00 €
GN 1/3	72 8420 0107	8,00 €
GN 1/6	72 8420 0109	4,00 €

Flachdeckel für GN-Behälter

aus Edelstahl,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	72 8403 0101	23,00 €
GN 2/3	72 8403 0102	21,00 €
GN 1/2	72 8403 0103	15,00 €
GN 1/3	72 8403 0104	13,00 €
GN 1/4	72 8403 0105	11,00 €
GN 1/6	72 8403 0106	10,00 €

GN-Flachdeckel mit Löffelausschnitt

aus Edelstahl, mit Ausschnitte für Löffel

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	72 8403 0201	27,00 €
GN 2/3	72 8403 0202	25,00 €
GN 1/2	72 8403 0203	20,00 €
GN 1/3	72 8403 0204	17,00 €
GN 1/4	72 8403 0205	16,00 €
GN 1/6	72 8403 0206	13,00 €

GN-Flachdeckel mit Griffausschnitt

aus Edelstahl, mit Ausschnitte für Griffe,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	72 8403 0301	28,00 €
GN 2/3	72 8403 0302	25,00 €
GN 1/2	72 8403 0303	21,00 €
GN 1/3	72 8403 0304	18,00 €
GN 1/4	72 8403 0305	17,00 €
GN 1/6	72 8403 0306	15,00 €

GN-Flachdeckel mit Griffe- und Löffelausschnitt

aus Edelstahl, mit Ausschnitte für Löffel und Griffe,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	72 8403 0401	30,00 €
GN 2/3	72 8403 0402	29,00 €
GN 1/2	72 8403 0403	23,00 €
GN 1/3	72 8403 0404	21,00 €
GN 1/4	72 8403 0405	20,00 €
GN 1/6	72 8403 0406	18,00 €



GN-Scharnier-Flachdeckel

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	72 8404 0101	72,00 €
GN 1/2	72 8404 0102	61,00 €

GN-Scharnier-Flachdeckel mit Löffelausschnitt

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	72 8404 0201	72,00 €
GN 1/2	72 8404 0202	65,00 €

GN-Scharnier-Flachdeckel mit Griffeausschnitt

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	72 8404 0301	74,00 €
GN 1/2	72 8404 0302	65,00 €

GN-Scharnier-Flachdeckel mit Griffe- und Löffelausschnitt

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	72 8404 0401	77,00 €
GN 1/2	72 8404 0402	69,00 €



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	34,00 €
GN 2/3	72 8409 0102	30,00 €
GN 1/2	72 8409 0103	23,00 €
GN 1/3	72 8409 0104	19,00 €
GN 1/4	72 8409 0105	18,00 €
GN 1/6	72 8409 0107	16,00 €

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	38,00 €
GN 1/2	72 8409 0203	26,00 €
GN 1/3	72 8409 0204	23,00 €
GN 1/6	72 8409 0207	23,00 €



GN Deckel GD



passend zu GN-Behältern,

	Abmaße (BxT):	Bestell-Nr.:	Preis:
Deckel GD 1/1	530 x 325 mm	66 550 658	21,70 €
Deckel GD 2/3	354 x 325 mm	66 550 657	19,20 €
Deckel GD 1/2	325 x 265 mm	66 550 656	13,20 €
Deckel GD 1/3	325 x 176 mm	66 550 655	11,90 €
Deckel GD 1/6	176 x 162 mm	66 550 653	10,20 €
Deckel GD 1/4	265 x 162 mm	66 550 654	12,70 €
Deckel GD 2/4	530 x 162 mm	66 556 538	21,70 €
Deckel GD 1/9	176 x 108 mm	66 550 652	11,90 €
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	17,90 €
Deckel GD-L 1/3	325 x 176 mm	66 550 674	16,10 €
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	12,70 €

GN Deckel GDD



mit Silikondichtung,

	Abmaße (BxT):	Bestell-Nr.:	Preis:
Deckel GDD 1/1	530 x 325 mm	66 1550 663	67,90 €
Deckel GDD 1/2	325 x 265 mm	66 1550 661	47,30 €
Deckel GDD 1/3	325 x 176 mm	66 1550 660	45,20 €
Deckel GDD 1/4	265 x 162 mm	66 1550 659	36,70 €
Deckel GDD 1/6	176 x 162 mm	66 1550 664	40,60 €



Blanco GN Behälter

GN 2/1

Gastronorm-Behälter aus Edelstahl

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
650 x 530 x 20 mm	66 1550 566	32,60 €
650 x 530 x 65 mm	66 1550 593	43,00 €
650 x 530 x 150 mm	66 1550 595	81,60 €

GN 1/1

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
530 x 325 x 20 mm	66 1550 565	17,90 €
530 x 325 x 40 mm	66 1550 064	21,70 €
530 x 325 x 65 mm	66 1550 589	23,30 €
530 x 325 x 100 mm	66 1550 590	26,30 €
530 x 325 x 150 mm	66 1550 591	42,10 €
530 x 325 x 200 mm	66 1550 592	54,00 €

GN 2/3

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
354 x 325 x 40 mm	66 1550 066	21,70 €
354 x 325 x 65 mm	66 1550 585	22,70 €
354 x 325 x 200 mm	66 1550 588	52,70 €

GN 1/2

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 265 x 65 mm	66 1550 581	17,00 €
325 x 265 x 100 mm	66 1550 582	19,20 €
325 x 265 x 150 mm	66 1550 583	26,30 €
325 x 265 x 200 mm	66 1550 584	38,30 €

GN 1/3

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 176 x 65 mm	66 1550 577	15,50 €
325 x 176 x 100 mm	66 1550 578	17,90 €
325 x 176 x 150 mm	66 1550 579	28,20 €
325 x 176 x 200 mm	66 1550 580	31,10 €

GN 1/6

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
176 x 162 x 150 mm	66 1550 571	21,70 €
176 x 162 x 200 mm	66 1550 572	28,90 €

GN 1/4

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
265 x 162 x 65 mm	66 1550 573	16,10 €
265 x 162 x 100 mm	66 1550 574	17,90 €
265 x 162 x 150 mm	66 1550 575	32,60 €
265 x 162 x 200 mm	66 1550 576	35,80 €

GN 2/4

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
530 x 162 x 20 mm	66 1564 367	17,90 €
530 x 162 x 100 mm	66 1555 823	46,90 €

GN 1/9

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
176 x 108 x 65 mm	66 1550 567	15,50 €
176 x 108 x 100 mm	66 1550 568	19,20 €

GN 2/8

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 132 x 65 mm	66 1555 827	21,70 €
325 x 132 x 150 mm	66 1555 829	40,80 €

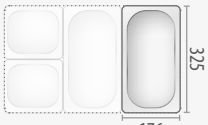
* weitere Größen bitte anfragen!

GN 2/1

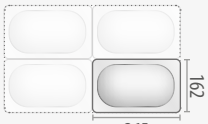

GN 1/1


GN 2/3

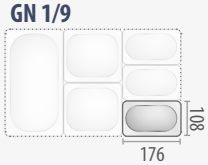

GN 1/2


GN 1/3


GN 1/6


GN 1/4


GN 2/4


GN 1/9


GN 2/8








Ist dicht, bleibt dicht! Der GDD Dichtungsdeckel: Die einzigartige, dauerhaft stabile Verbindung zwischen Silikondichtung und Edelstahldeckel durch mechanischen Formschluss. Die Dichtung bleibt am Deckel und fällt nicht in die Suppe.



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	57,60 €
530 x 325 x 200 mm	66 1555 950	73,10 €

GN-B 1/2

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 265 x 150 mm	66 1555 941	40,80 €
325 x 265 x 200 mm	66 1555 940	52,70 €

GN-B 1/3

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 176 x 150 mm	66 1555 936	44,40 €
325 x 176 x 200 mm	66 1555 935	49,70 €

GN-B 1/4

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
265 x 162 x 150 mm	66 1555 932	42,10 €
265 x 162 x 200 mm	66 1555 931	47,90 €

GN-B 1/6

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
176 x 162 x 150 mm	66 1555 928	34,80 €
176 x 162 x 200 mm	66 1555 927	44,40 €

GN Kocheinsätze

aus Edelstahl, gelocht



GN 1/1

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
530 x 325 x 60 mm	66 550 487	43,00 €
530 x 325 x 95 mm	66 550 407	49,20 €
530 x 325 x 145 mm	66 550 486	67,20 €
530 x 325 x 195 mm	66 550 490	87,50 €

GN 1/2

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
325 x 265 x 60 mm	66 550 488	28,90 €
325 x 265 x 95 mm	66 550 502	33,40 €
325 x 265 x 145 mm	66 550 557	49,20 €
325 x 265 x 195 mm	66 550 558	58,80 €

* 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	82,00 €
Deckel GDD-B 1/2	325 x 265 mm	66 1550 073	57,80 €
Deckel GDD-B 1/3	325 x 176 mm	66 1550 072	52,70 €
Deckel GDD-B 1/4	265 x 162 mm	66 1550 071	45,20 €
Deckel GDD-B 1/6	176 x 162 mm	66 1550 070	45,60 €



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	27,00 €
Deckel GD-B 1/2	325 x 265 mm	66 550 084	20,90 €
Deckel GD-B 1/3	325 x 176 mm	66 550 083	17,90 €
Deckel GD-B 1/4	265 x 162 mm	66 550 082	17,90 €
Deckel GD-B 1/6	176 x 162 mm	66 550 081	14,60 €



Steg für GN Behälter

für einen bündiges Abschließen zwischen GN-Behältern,

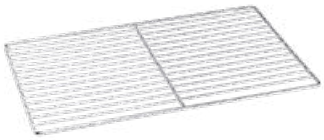
	Abmaße (BxT):	Bestell-Nr.:	Preis:
Steg ST 3	325 x 23 mm	66 550 650	6,60 €
Steg ST 5	530 x 23 mm	66 550 651	11,50 €



Einlegeboden G-ELB

aus Edelstahl, Höhe: 15 mm,

	Abmaße (BxT):	Bestell-Nr.:	Preis:
G-ELB 1/1	470 x 265 mm	66 550 645	32,60 €
G-ELB 2/3	294 x 265 mm	66 550 646	25,80 €
G-ELB 1/2	265 x 205 mm	66 550 647	21,70 €
G-ELB 1/3	256 x 116 mm	66 550 648	18,40 €



GN Rost

aus Edelstahl,

	Abmaße (BxT):	Bestell-Nr.:	Preis:
Rost GR 2/1	650 x 530 mm	66 550 266	34,20 €
Rost GR 1/1	530 x 325 mm	66 550 267	23,10 €
Rost GR 2/3	354 x 325 mm	66 550 049	19,20 €



GN Blech 1/1

GN-Bleche, granit-emailliert,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
530 x 325 x 20 mm	66 550 025	33,40 €
530 x 325 x 40 mm	66 550 026	39,60 €
530 x 325 x 65 mm	66 550 027	50,50 €

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	192,00 €
GN 2/3	354 x 325 x 20 mm	72 8401 0837	154,00 €
GN 1/2	325 x 265 x 20 mm	72 8401 0838	140,00 €



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	216,00 €
GN 2/3	354 x 325 x 20 mm	72 8401 0936	177,00 €
GN 1/2	325 x 265 x 20 mm	72 8401 0937	167,00 €



thermoplates® beschichtet

beschichtet, ohne Griffe,

	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	530 x 325 x 20 mm	72 8401 0832	206,00 €
GN 2/3	354 x 325 x 20 mm	72 8401 0833	167,00 €
GN 1/2	325 x 265 x 20 mm	72 8401 0834	154,00 €



thermoplates® beschichtet mit Griffen

beschichtet, mit Griffen,

	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	530 x 325 x 20 mm	72 8401 0932	228,00 €
GN 2/3	354 x 325 x 20 mm	72 8401 0933	192,00 €
GN 1/2	325 x 265 x 20 mm	72 8401 0934	177,00 €



thermoplates® nano

Nano-Oberflächenbehandelt, ohne Griffe,

	Inhalt:	Tiefe:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	10,00 l	100 mm	72 8401 0801	225,00 €
GN 1/1	6,00 l	65 mm	72 8401 0802	217,00 €
GN 1/1	2,50 l	40 mm	72 8401 0803	192,00 €
GN 2/3	7,00 l	100 mm	72 8401 0805	189,00 €
GN 2/3	4,00 l	65 mm	72 8401 0806	178,00 €
GN 2/3	2,00 l	40 mm	72 8401 0807	154,00 €
GN 1/2	5,00 l	100 mm	72 8401 0809	174,00 €
GN 1/2	3,00 l	65 mm	72 8401 0810	168,00 €
GN 1/2	1,50 l	40 mm	72 8401 0811	140,00 €
GN 1/3	3,00 l	100 mm	72 8401 0831	161,00 €
GN 1/3	2,00 l	65 mm	72 8401 0841	142,00 €
GN 1/3	1,00 l	40 mm	72 8401 0840	116,00 €



thermoplates® nano mit Griffen

Nano-Oberflächenbehandelt, mit Griffen,

	Inhalt:	Tiefe:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	10,00 l	100 mm	72 8401 0901	251,00 €
GN 1/1	6,00 l	65 mm	72 8401 0902	245,00 €
GN 1/1	2,50 l	40 mm	72 8401 0903	216,00 €
GN 2/3	7,00 l	100 mm	72 8401 0905	213,00 €
GN 2/3	4,00 l	65 mm	72 8401 0906	207,00 €
GN 1/2	5,00 l	100 mm	72 8401 0909	202,00 €
GN 1/2	3,00 l	65 mm	72 8401 0910	193,00 €
GN 1/2	1,50 l	40 mm	72 8401 0911	167,00 €
GN 1/3	3,00 l	100 mm	72 8401 0946	184,00 €
GN 1/3	2,00 l	65 mm	72 8401 0941	168,00 €
GN 1/3	1,00 l	40 mm	72 8401 0940	140,00 €



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	166,00 €
GN 1/1	5,50 l	65 mm	72 8401 0818	148,00 €

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	238,00 €
GN 1/1	6,00 l	65 mm	72 8401 0821	231,00 €
GN 1/1	2,50 l	40 mm	72 8401 0822	206,00 €
GN 2/3	7,00 l	100 mm	72 8401 0824	202,00 €
GN 2/3	4,00 l	65 mm	72 8401 0825	193,00 €
GN 2/3	2,00 l	40 mm	72 8401 0826	167,00 €
GN 1/2	5,00 l	100 mm	72 8401 0828	189,00 €
GN 1/2	3,00 l	65 mm	72 8401 0829	178,00 €
GN 1/2	1,50 l	40 mm	72 8401 0830	154,00 €
GN 1/3	3,00 l	100 mm	72 8401 0845	171,00 €
GN 1/3	2,00 l	65 mm	72 8401 0844	156,00 €
GN 1/3	1,00 l	40 mm	72 8401 0843	128,00 €



thermoplates® beschichtet mit Griffen

beschichtet, mit Griffen,

	Inhalt:	Tiefe:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	10,00 l	100 mm	72 8401 0920	263,00 €
GN 1/1	6,00 l	65 mm	72 8401 0921	255,00 €
GN 1/1	2,50 l	40 mm	72 8401 0922	228,00 €
GN 2/3	7,00 l	100 mm	72 8401 0924	225,00 €
GN 2/3	4,00 l	65 mm	72 8401 0925	217,00 €
GN 2/3	2,00 l	40 mm	72 8401 0926	192,00 €
GN 1/2	5,00 l	100 mm	72 8401 0928	213,00 €
GN 1/2	3,00 l	65 mm	72 8401 0929	207,00 €
GN 1/2	1,50 l	40 mm	72 8401 0930	177,00 €
GN 1/3	3,00 l	100 mm	72 8401 0945	197,00 €
GN 1/3	2,00 l	65 mm	72 8401 0944	178,00 €
GN 1/3	1,00 l	40 mm	72 8401 0943	154,00 €

Die Welt der Großküche GTEG





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	112,00 €
GN 1/6 (rot)	72 8401 1041	75,00 €
GN 1/6 (transparent)	72 8420 0165	20,00 €



Vakuumpumpe für vaculid Deckel

zum Vakuumieren der Speisen mit dem vaculid Deckel

Bestell-Nr. 72 8419 1409 Preis: 168,00 €



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	136,00 €
GN 2/3	72 8401 2113	130,00 €
GN 1/2	72 8401 2115	124,00 €

aus transparentem Kunststoff (ohne Abbildung)

GN 1/1	72 8401 2112	130,00 €
GN 2/3	72 8401 2114	119,00 €
GN 1/2	72 8401 2116	107,00 €



thermoplates® C beschichtet

beschichtet, ohne Griffe,

	Inhalt:	Tiefe:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	10,00 l	100 mm	72 8401 0860	238,00 €
GN 1/1	6,00 l	65 mm	72 8401 0861	231,00 €
GN 1/1	2,50 l	*40 mm	72 8401 0862	206,00 €
GN 2/3	7,00 l	100 mm	72 8401 0865	202,00 €
GN 2/3	4,00 l	65 mm	72 8401 0866	193,00 €
GN 2/3	2,00 l	*40 mm	72 8401 0867	167,00 €
GN 1/2	5,00 l	100 mm	72 8401 0870	189,00 €
GN 1/2	3,00 l	65 mm	72 8401 0871	178,00 €
GN 1/2	1,50 l	*40 mm	72 8401 0872	154,00 €
GN 1/3	3,00 l	100 mm	72 8401 0847	171,00 €
GN 1/3	2,00 l	65 mm	72 8401 0846	156,00 €
GN 1/3	1,00 l	*40 mm	72 8401 0848	128,00 €

*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	397,00 €
GN 1/3	72 8401 1023	387,00 €

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	225,00 €
GN 1/1	6,00 l	65 mm	72 8401 0888	217,00 €
GN 1/1	2,50 l	40 mm	72 8401 0889	192,00 €
GN 2/3	7,00 l	100 mm	72 8401 0894	189,00 €
GN 2/3	4,00 l	65 mm	72 8401 0895	178,00 €
GN 2/3	2,00 l	40 mm	72 8401 0896	154,00 €
GN 1/2	5,00 l	100 mm	72 8401 0897	174,00 €
GN 1/2	3,00 l	65 mm	72 8401 0898	168,00 €
GN 1/2	1,50 l	40 mm	72 8401 0899	140,00 €
GN 1/3	3,00 l	100 mm	72 8401 0857	156,00 €
GN 1/3	2,00 l	65 mm	72 8401 0858	149,00 €
GN 1/3	1,00 l	40 mm	72 8401 0859	139,00 €



Kochdeckel

aus Edelstahl, festmontierter Griff,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	72 8401 2131	67,00 €
GN 2/3	72 8401 2132	61,00 €
GN 1/2	72 8401 2133	54,00 €
GN 1/3	72 8401 2134	48,00 €

GN-Steckdeckel wasserdicht

aus Edelstahl, mit roter Gummidichtung,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	72 8408 0101	121,00 €
GN 2/3	72 8408 0102	109,00 €
GN 1/2	72 8408 0103	79,00 €
GN 1/3	72 8408 0104	66,00 €
GN 1/6	72 8408 0107	52,00 €







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	22,30 €
GN 1/1	200 mm	28,00 l	60 5011 200	25,30 €

GN 1/2	Tiefe:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/2	100 mm	6,50 l	60 5012 100	14,40 €
GN 1/2	150 mm	10,00 l	60 5012 150	17,00 €
GN 1/2	200 mm	12,50 l	60 5012 200	18,80 €

GN 1/4	Tiefe:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/4	65 mm	1,80 l	60 5014 065	6,10 €
GN 1/4	100 mm	2,80 l	60 5014 100	7,00 €
GN 1/4	150 mm	4,30 l	60 5014 150	7,70 €

GN 1/3	Tiefe:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/3	65 mm	2,50 l	60 5013 065	7,40 €
GN 1/3	100 mm	4,00 l	60 5013 100	10,50 €
GN 1/3	150 mm	6,00 l	60 5013 150	11,30 €

GN 1/6	Tiefe:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/6	65 mm	1,10 l	60 5016 065	5,20 €
GN 1/6	100 mm	1,70 l	60 5016 100	5,90 €
GN 1/6	150 mm	2,60 l	60 5016 150	6,30 €

GN 1/9	Tiefe:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/9	65 mm	0,60 l	60 5019 065	4,10 €
GN 1/9	100 mm	1,00 l	60 5019 100	4,80 €
GN 1/9	150 mm	1,50 l	60 5019 150	5,20 €

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	11,80 €
GN 1/1	100 mm	13,50 l	60 8211 100	14,10 €
GN 1/1	150 mm	20,00 l	60 8211 150	16,60 €
GN 1/1	200 mm	27,50 l	60 8211 200	22,30 €
GN 1/2	100 mm	6,00 l	60 8212 100	6,60 €
GN 1/2	150 mm	9,00 l	60 8212 150	8,70 €
GN 1/2	200 mm	12,00 l	60 8212 200	10,00 €
GN 1/3	100 mm	3,50 l	60 8213 100	5,40 €
GN 1/3	150 mm	5,50 l	60 8213 150	6,90 €
GN 1/3	200 mm	7,00 l	60 8213 200	8,20 €
GN 1/4	100 mm	2,50 l	60 8214 100	4,10 €
GN 1/4	150 mm	4,00 l	60 8214 150	5,40 €
GN 1/6	100 mm	1,50 l	60 8216 100	3,20 €
GN 1/6	150 mm	2,00 l	60 8216 150	4,20 €



Abtropfeinsatz	Bestell-Nr.:	Preis:
Abtropfeinsatz 1/1 GN	60 8002 011	5,50 €
Abtropfeinsatz 1/2 GN	60 8002 012	2,90 €
Abtropfeinsatz 1/3 GN	60 8002 013	2,70 €
Abtropfeinsatz 1/6 GN	60 8002 016	2,10 €





GN Deckel - zu GN-Behältern,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Deckel 1/1 GN	60 8211 530	7,80 €
Deckel 1/2 GN	60 8212 325	4,20 €
Deckel 1/3 GN	60 8213 325	3,10 €
Deckel 1/4 GN	60 8214 265	2,70 €
Deckel 1/6 GN	60 8216 176	2,10 €



GN-Behälter aus Melamin, weiß

	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	530 x 325 x 65 mm	145 83772	32,40 €
GN 1/2	325 x 265 x 65 mm	145 83768	18,00 €
GN 2/3	350 x 325 x 65 mm	145 83770	29,20 €
GN 1/3	325 x 176 x 65 mm	145 83764	13,90 €
GN 1/6	176 x 162 x 65 mm	145 83760	9,90 €
GN 1/1	530 x 325 x 100 mm	145 83773	36,90 €
GN 1/2	325 x 265 x 100 mm	145 83769	21,00 €
GN 1/3	325 x 176 x 100 mm	145 83765	16,20 €
GN 1/4	265 x 162 x 100 mm	145 83763	14,40 €
GN 1/6	175 x 162 x 100 mm	145 83761	11,10 €

GN-Behälter aus Porzellan, weiß

geeignet für Backofen und Mikrowelle,

	Tiefe:	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	60 mm	145 82100	45,90 €
GN 1/2	60 mm	145 82200	21,60 €
GN 1/3	60 mm	145 82300	16,20 €
GN 2/3	60 mm	145 82306	30,60 €
GN 2/4	60 mm	145 82301	28,80 €



GN Deckel - bedingt dicht schließend,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Deckel GN 1/1 D	60 8311 530	8,00 €
Deckel GN 1/2 D	60 8312 325	4,20 €
Deckel GN 1/3 D	60 8313 325	3,20 €





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	40,30 €
grau	143 40500-106	40,30 €
dunkelblau	143 40510-262	46,50 €
senfgelb	143 40510-636	40,30 €
kirsch	143 40509-799	40,30 €
grenadine	143 40509-805	46,50 €
basilikum	143 40509-804	46,50 €



Mini Bratpfanne rund, Farbe: schwarz,

Ø:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
12 cm	0,15 l	143 40509-529	37,20 €



Mini Auflaufform Farbe: schwarz, Inhalt: 0,25 Liter,

Form:	Abmaße (BxT):	Bestell-Nr.:	Preis:
rund	12 cm	143 40509-472	31,00 €
oval	15 cm	143 40509-546	34,10 €
rechteckig	15 x 11 cm	143 40509-548	31,00 €



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	62,00 €





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	18,60 €
schwarz	46 x 16 x 5 cm	143 40509-374	18,60 €



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	31,00 €



Auflaufform oval, Farbe: schwarz,

Ø:	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
21 cm	0,70 Liter	143 40509-391	40,30 €
24 cm	1,00 Liter	143 40509-393	49,60 €
28 cm	1,60 Liter	143 40509-341	55,80 €
32 cm	2,20 Liter	143 40509-342	67,60 €



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	12,90 €
24 cm	3 cm	60 5252 240	15,10 €
28 cm	3,5 cm	60 5252 280	21,40 €
32 cm	3,5 cm	60 5252 320	32,80 €
36 cm	3,5 cm	60 5252 360	42,40 €



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	15,70 €
28 cm	4,5 cm	60 5003 280	20,10 €
32 cm	5 cm	60 5003 320	26,20 €
36 cm	5,5 cm	60 5003 360	34,50 €
40 cm	6 cm	60 5003 400	43,30 €



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	26,20 €
24 cm	4,5 cm	60 5077 240	30,60 €
28 cm	4,5 cm	60 5077 280	34,10 €
32 cm	5 cm	60 5077 320	41,10 €
36 cm	5,5 cm	60 5077 360	56,00 €
40 cm	5,5 cm	60 5077 400	61,20 €



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: 117,30 €

Steakpfanne rechteckig aus Gusseisen

gerillte Bodenfläche, Griff 18/10, Gewicht: 3500 g,
Abmaße (LxBxH): 28 x 20 x 4 cm,

Bestell-Nr. 60 5756 280 — Preis: 138,30 €

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: 119,00 €



Druckguss Antihaftpfanne

aus 5 mm Aluminiumguss, PTFE Antihaftbeschichtung, Edelstahlgriff, plangedrehter Boden, für Elektro-, Gas- und Ceranherde,

Ø:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
24 cm	5 cm	60 5515 240	33,70 €
28 cm	5 cm	60 5515 280	38,00 €
32 cm	5 cm	60 5515 320	42,80 €



Fischpfanne Aluminium beschichtet

Abmaße (BxTxH): 36 x 25 x 50 cm,

Bestell-Nr. 60 5076 360 — Preis: 74,80 €



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	42,00 €
24 cm	4,5 cm	60 2013 240	51,20 €
28 cm	5,5 cm	60 2013 280	63,00 €
32 cm	6,0 cm	60 2013 320	82,20 €

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	8,70 €
24 cm	60 5509 240	10,00 €
28 cm	60 5509 280	11,80 €
32 cm	60 5509 320	13,50 €



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	82,20 €
36 cm	abgeflacht	60 526 360	77,90 €



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	304,60 €
800 mm	120 mm	45 kg	60 5092 800	540,10 €

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: 109,40 €

demeyere
MADE IN BELGIUM



Bratpfanne Restoglide

3 Sterne, mit Excalibur® Beschichtung, aufgesetzter Sandwichboden von 4 mm Dicke, glänzend poliert, VPE: 2,

Ø:	Ø Boden:	Bestell-Nr.:	Preis:
20 cm	14 cm	143 40850-307	53,30 €
24 cm	18 cm	143 40850-308	61,50 €
28 cm	22 cm	143 40850-309	77,90 €
32 cm	26 cm	143 40850-310	86,10 €



Bratpfanne Senses

5-Ply, Silvinox Oberflächen-Veredelung,

Ø:	Ø Boden:	Bestell-Nr.:	Preis:
20 cm	16 cm	143 40850-788	97,50 €
24 cm	18 cm	143 40850-789	105,70 €
28 cm	22 cm	143 40850-790	122,10 €
32 cm	26 cm	143 40850-791	138,50 €



Bratpfanne Controlinduc

Mehrschichtenmaterial bis zum Rand (3 - 3,3 mm) mit spezieller Legierung, ohne Antihaftschicht, Silvinox Oberfläche,

Ø:	Ø Boden:	Bestell-Nr.:	Preis:
20 cm	14 cm	143 40850-940	151,60 €
24 cm	18 cm	143 40850-941	159,80 €
28 cm	22 cm	143 40850-942	176,10 €
32 cm	26 cm	143 40850-943	208,90 €



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	122,10 €
24 cm	18 cm	143 40850-953	130,30 €
28 cm	22 cm	143 40850-954	146,70 €
32 cm	26 cm	143 40850-955	171,20 €



Bratpfanne Controlinduc® Duraslide Ultra

7-Ply, Duraslide Ultra Beschichtung, Silvinox Oberflächen-Veredelung, gegossener Edelstahlgriff, Controlinduc – die maximale Temperatur auf Induktionsfeldern wird auf 250° Grad beschränkt,

Ø:	Ø Boden:	Bestell-Nr.:	Preis:
20 cm	14 cm	143 40850-944	163,00 €
24 cm	18 cm	143 40850-945	179,40 €
28 cm	22 cm	143 40850-946	195,80 €
32 cm	26 cm	143 40850-947	244,90 €



Bratpfanne Senses Duraslide Ultra

5-Ply, Duraslide Ultra Beschichtung, Silvinox Oberflächen-Veredelung,

Ø:	Ø Boden:	Bestell-Nr.:	Preis:
20 cm	14 cm	143 40850-792	105,70 €
24 cm	18 cm	143 40850-793	113,90 €
28 cm	22 cm	143 40850-794	130,30 €
32 cm	26 cm	143 40850-795	146,70 €





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	138,50 €
30 cm	13 cm	143 40850-604	154,80 €
36 cm	13 cm	143 40850-225	220,40 €

Wok - runder Boden

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
Ø: 36 cm	143 40850-379	195,80 €



Wok mit Gegengriff

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
Ø: 32 cm, flacher Boden Ø: 13 cm	143 40850-207	179,40 €



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	122,10 €
24 cm	18 cm	143 40850-949	130,30 €
28 cm	22 cm	143 40850-950	146,70 €
32 cm	26 cm	143 40850-951	171,20 €



Wok Controlinduc Duraslide Ultra

7-Ply, Silvinox Oberflächen-Veredelung, ControlInduc – die maximale Temperatur auf Induktionsfeldern wird auf 250° Grad beschränkt, Duraslide Ultra Beschichtung,

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
36 cm	143 40850-248	269,50 €

Wok - Resto, runder Boden

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
Ø: 36 cm	143 40850-412	110,60 €

7



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	24,90 €
24 cm	4,5 l	11 cm	60 2109 240	32,30 €
28 cm	7 l	13 cm	60 2109 280	44,60 €
32 cm	12 l	16 cm	60 2109 320	63,40 €
36 cm	17 l	18 cm	60 2109 360	84,00 €
40 cm	24 l	19,5 cm	60 2109 400	109,40 €
45 cm	35 l	22,5 cm	60 2109 450	161,90 €



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	21,80 €
24 cm	18 cm	60 2103 240	28,00 €
28 cm	21,5 cm	60 2103 280	38,50 €
32 cm	25 cm	60 2103 320	50,30 €
Mit Gegengriff:			
36 cm	29 cm	60 2103 360	70,00 €
40 cm	31 cm	60 2103 400	85,70 €



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	21,40 €
20 cm	1,5 l	7 cm	60 2105 200	27,50 €
24 cm	2,8 l	7,5 cm	60 2105 240	33,20 €



Schnellkochtopf

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, mit Sandwichboden, induktionsgeeignet, mit Drahteinsatz, schwere Qualität,

Ø	Inhalt	Höhe	Bestell-Nr.:	Preis:
24,5 cm	6 l	13 cm	60 422 006	99,80 €
24,5 cm	8 l	17 cm	60 422 008	105,00 €
Ersatzdichtungsring			60 422 901	12,20 €



Fleischtopf

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	20,10 €
20 cm	4 l	12,5 cm	60 2107 200	27,10 €
24 cm	6,5 l	16 cm	60 2107 240	35,80 €
28 cm	10 l	17,5 cm	60 2107 280	50,30 €
32 cm	15 l	19,5 cm	60 2107 320	71,30 €
36 cm	22 l	23 cm	60 2107 360	93,60 €
40 cm	28 l	26 cm	60 2107 400	120,80 €



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	207,40 €
40 cm	50 l	40 cm	60 2112 400	257,30 €
No-drip-Hahn (optional)			60 3008 995	103,70 €



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	19,20 €
20 cm	2,5 l	9,5 cm	60 2108 200	25,30 €
24 cm	4,5 l	11 cm	60 2108 240	33,20 €



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	32,80 €



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	42,00 €
28 cm	15 l	25 cm	60 2104 280	60,80 €
32 cm	22 l	28,5 cm	60 2104 320	98,00 €
36 cm	30 l	30 cm	60 2104 360	129,50 €
40 cm	40 l	33 cm	60 2104 400	156,70 €

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	104,10 €
36 cm	36 l	36 cm	60 2101 360	136,50 €
40 cm	50 l	41 cm	60 2101 400	162,80 €
45 cm	70 l	46,5 cm	60 2101 450	220,60 €



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	22,70 €
20 cm	4 l	13,5 cm	60 2106 200	26,70 €
24 cm	6,5 l	15,5 cm	60 2106 240	36,30 €



Deckel für Topfserie

passend zur Serie Küchenprofi, aus Edelstahl 18/10, matt poliert,

Durchmesser / Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
16 cm	60 2161 160	6,50 €
20 cm	60 2161 200	7,80 €
24 cm	60 2161 240	10,90 €
28 cm	60 2161 280	14,80 €
32 cm	60 2161 320	18,30 €
36 cm	60 2161 360	22,70 €
40 cm	60 2161 400	25,30 €
45 cm	60 2161 450	30,60 €

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	86,10 €
18 cm	2,20 l	9 cm	143 40850-349	94,20 €
20 cm	3,00 l	10 cm	143 40850-350	102,40 €
22 cm	4,00 l	11 cm	143 40850-351	110,60 €
24 cm	5,20 l	12 cm	143 40850-352	118,80 €
28 cm	8,40 l	14 cm	143 40850-355	151,60 €
30 cm	12,00 l	17 cm	143 40850-356	184,30 €
36 cm	21,00 l	21 cm	143 40850-357	282,60 €



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	105,70 €
16 cm	1,00 l	5,9 cm	143 40850-219	105,70 €
18 cm	1,50 l	6,6 cm	143 40850-220	113,90 €
20 cm	2,00 l	7,5 cm	143 40850-221	130,30 €
22 cm	2,50 l	8 cm	143 40850-222	138,50 €
24 cm	3,30 l	9,1 cm	143 40850-223	146,70 €
28 cm	4,80 l	9,1 cm	143 40850-224	163,00 €



Deckel

passend für Serie Apollo,

Ø	Bestell-Nr.:	Preis:
14 cm	143 40850-180	27,10 €
16 cm	143 40850-181	29,50 €
18 cm	143 40850-182	31,20 €
20 cm	143 40850-183	32,00 €
22 cm	143 40850-184	35,30 €
24 cm	143 40850-185	36,90 €
28 cm	143 40850-186	40,20 €
30 cm	143 40850-187	45,10 €
36 cm	143 40850-188	53,30 €



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	135,20 €
24 cm	8,00 l	18 cm	143 40850-361	171,20 €
30 cm	16,00 l	23 cm	143 40850-360	244,90 €
36 cm	32,00 l	32 cm	143 40850-359	442,30 €



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	69,70 €
16 cm	1,50 l	8 cm	143 40850-176	77,90 €
18 cm	2,20 l	9 cm	143 40850-177	94,20 €
20 cm	3,00 l	10 cm	143 40850-178	102,40 €
22 cm	4,00 l	11 cm	143 40850-179	110,60 €



Stieltopf niedrig

zum Zubereiten und Erwärmen von Saucen und kleinen Speisen,

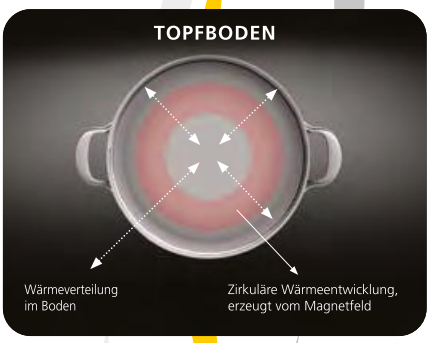
Ø:	Inhalt:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
24 cm	2,50 l	5,8 cm	143 40850-368	127,00 €
28 cm	4,80 l	7,4 cm	143 40850-370	151,60 €

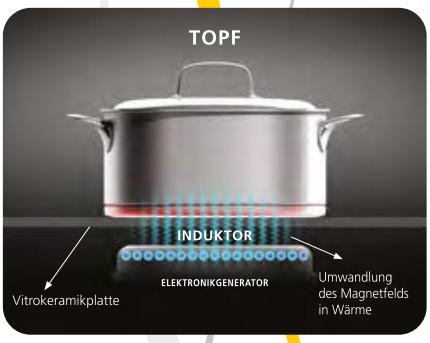
Topf Serie Apollo

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	7,60 €
16 cm	0,70 Liter	60 3190 160	10,70 €
20 cm	1,50 Liter	60 3190 200	12,90 €
24 cm	2,50 Liter	60 3190 240	17,00 €



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	12,20 €
20 cm	1,50 l	18 cm	60 1153 200	14,80 €
27 cm	4,50 l	25 cm	60 1153 260	24,00 €



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	7,40 €
25,5 cm	7 cm	60 1080 250	8,70 €
30 cm	7,5 cm	60 1080 300	14,00 €
40 cm	8 cm	60 1080 400	35,80 €





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	20,50 €
14 cm	0,40 l	15 cm	60 5420 150	22,70 €



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	65,60 €
35 cm	8,00 Liter	60 3199 350	77,00 €



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: 109,40 €

Halter für Fondanttrichter (2)

Draht aus Edelstahl, Gewicht: 157 g, Ø: 9 cm, Höhe: 16 cm,

Bestell-Nr. 60 460 001 — Preis: 7,40 €



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	59,50 €
30 cm	7,00 l	37,5 cm	60 3160 300	74,40 €
34 cm	9,50 l	37,5 cm	60 3160 340	85,70 €



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	11,30 €
13 cm	26 cm	60 188 130	13,10 €



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	40,20 €
23 cm	2,50 Liter	60 1250 240	43,30 €



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	31,90 €
25 cm	5,00 l	14 cm	60 2000 250	37,60 €
28 cm	7,00 l	17 cm	60 2000 280	45,90 €
32 cm	10,00 l	20 cm	60 2000 320	57,70 €
36 cm	14,00 l	22 cm	60 2000 360	80,50 €
40 cm	22,00 l	24 cm	60 2000 400	96,30 €



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	17,00 €
21 cm	2,50 l	9 cm	60 500 240	19,60 €
24,5 cm	4,00 l	10,5 cm	60 500 280	24,00 €
28 cm	6,00 l	12,5 cm	60 500 320	32,30 €
32,5 cm	9,00 l	14 cm	60 500 360	36,70 €
35 cm	12,00 l	15 cm	60 500 400	43,70 €



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	4,30 €
20 cm	1,40 l	8,5 cm	60 2635 200	5,20 €
24 cm	3,00 l	10 cm	60 2635 240	6,50 €
28 cm	5,00 l	12 cm	60 2635 280	8,70 €
32 cm	7,50 l	13 cm	60 2635 320	11,60 €
36 cm	10,00 l	15 cm	60 2635 360	15,70 €

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	6,30 €
22 cm	2,00 l	7 cm	60 1525 220	8,70 €
26 cm	4,50 l	12,5 cm	60 1525 260	12,90 €
32 cm	8,00 l	14 cm	60 1525 320	19,60 €
40 cm	14,00 l	15,5 cm	60 1525 400	31,50 €



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	4,70 €
24 cm	4,50 l	13 cm	60 1340 240	5,90 €
28 cm	6,00 l	14,5 cm	60 1340 280	7,20 €
32 cm	9,00 l	16 cm	60 1340 320	9,50 €
36 cm	13,00 l	18 cm	60 1340 360	13,10 €

	Bestell-Nr.:	Preis:
Deckel für Schüssel mit Ø 20 cm	60 1341 200	3,10 €
Deckel für Schüssel mit Ø 24 cm	60 1341 240	3,90 €
Deckel für Schüssel mit Ø 28 cm	60 1341 280	4,90 €
Deckel für Schüssel mit Ø 32 cm	60 1341 320	6,40 €
Deckel für Schüssel mit Ø 36 cm	60 1341 360	7,50 €



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: 20,80 €



Passiertuch aus Rohleinen

Abmaße (BxT): 80 x 95 cm, gesäumt, kochfest,
zum Passieren von Speisen,

Bestell-Nr. 60 6580 080 Preis: 11,80 €



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	3,10 €
2,00 l	20,5 cm	60 3078 200	5,40 €
3,00 l	23,5 cm	60 3078 300	7,10 €



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	126,90 €
50 cm	32,00 l	27 cm	60 1110 500	174,20 €



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	8,00 €
1,00 l	14 cm	60 551 100	11,10 €
2,00 l	20 cm	60 551 200	20,50 €



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	5,20 €
6 cm	0,06 l	30 cm	60 82 060	5,90 €
7 cm	0,08 l	32 cm	60 82 070	6,30 €
8 cm	0,125 l	34 cm	60 82 080	7,80 €
9 cm	0,20 l	36 cm	60 82 090	8,70 €
10 cm	0,25 l	38 cm	60 82 100	9,50 €
12 cm	0,50 l	42 cm	60 82 120	14,20 €
16 cm	1,00 l	47 cm	60 82 160	19,20 €



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	5,60 €
10 cm	32 cm	60 72 100	6,50 €
12 cm	36 cm	60 72 120	7,80 €
16 cm	43 cm	60 72 160	11,80 €
20 cm	47 cm	60 72 200	19,30 €



Netz-Schaumlöffel

Gewicht: 285 g, Stiellänge 40 cm, Ø Schaufel 16cm

Bestell-Nr. 60 78 150 Preis: 27,10 €



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: 52,90 €



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	8,70 €
8 cm	0,125 l	22 cm	60 81 080	10,50 €
9 cm	0,20 l	24 cm	60 81 090	12,20 €
10 cm	0,25 l	24 cm	60 81 100	14,60 €
12 cm	0,50 l	26 cm	60 81 120	17,50 €



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	9,10 €
10 cm	22 cm	60 73 100	10,20 €
12 cm	25 cm	60 73 120	12,10 €
14 cm	25 cm	60 73 140	17,90 €



Fritierlöffel

rund, aus Edelstahl, konzentrische Ringe,

Ø:	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
15 cm	43 cm	60 95 160	10,90 €
20 cm	50 cm	60 95 200	13,50 €
24 cm	50 cm	60 95 240	14,80 €
28 cm	50 cm	60 95 275	22,70 €



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: 22,70 €



Schöpfer

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, mit glattem Schüttrand, handlicher Rohrgriff, schwere Qualität,

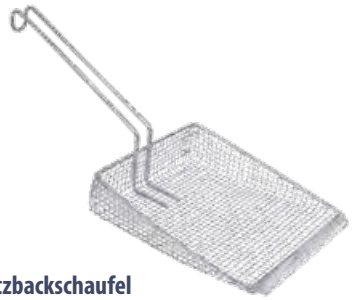
Ø:	Inhalt:	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
16,5 cm	0,70 l	13 cm	60 5455 070	16,60 €
18,5 cm	1,00 l	13 cm	60 5455 100	19,20 €
20 cm	1,50 l	13 cm	60 5455 150	21,80 €
22,5 cm	2,00 l	13 cm	60 5455 200	24,50 €
23 cm	3,00 l	13 cm	60 5455 300	28,00 €



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	11,30 €
10 x 7 cm - längs	37 cm	60 35 110	11,30 €



Netzbackschaufel

aus Edelstahl, elektropoliert, Lochmaß 4 x 4 mm, schwere robuste Ausführung, Schaufelmaß 20x17 cm, Stiellänge 20 cm,

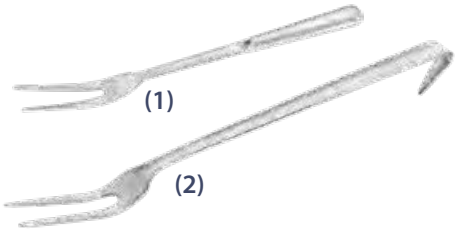
Bestell-Nr. 60 281 200 Preis: 20,50 €



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: 29,90 €



Fleischgabel kurz (1)

aus Edelstahl 18/0, schwere Qualität, Länge: 32 cm,

Bestell-Nr. 60 7781 320 Preis: 6,00 €

Fleischgabel lang (2)

aus Edelstahl 18/10, schwere Qualität, Länge: 50 cm,

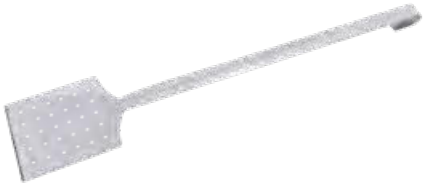
Bestell-Nr. 60 169 500 Preis: 13,30 €



Fischheber

aus Edelstahl 18/10, fugenlos, 3,5 mm Lochung, extra schwere Qualität, Schaufelmaß: 12 x 16 cm,

Bestell-Nr. 60 168 330 Preis: 14,40 €



Reduierspatel

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, 5 mm Lochung,

Stiellänge:	Schaufelmaß:	Bestell-Nr.:	Preis:
35,5 cm	13 x 13 cm	60 165 050	21,80 €
85 cm	13 x 13 cm	60 165 100	27,10 €



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	6,30 €
Salzstreuer	2 mm	60 1424 002	6,30 €
Streuer	4 mm	60 1424 003	6,30 €
Netzstreuer	Netz	60 1424 004	7,10 €
Gewürzdose (ohne Kappe)	ohne	60 1424 005	6,30 €



Kippbratpfannenschaufel (1)

Schaufelmaß: 9,5 x 10 cm, gelocht, Länge: 46 cm,

Bestell-Nr. 60 160 100 Preis: 10,90 €

Kippbratpfannenschaufel (2)

Schaufelmaß: 11 x 11 cm, ungelocht, Länge: 47 cm,

Bestell-Nr. 60 162 360 Preis: 14,60 €

Kippbratpfannenschaufel (3)

Schaufelmaß: 18 x 14 cm, ungelocht, extra schwere Qualität, Gewicht: 470 g, Länge: 46 cm,

Bestell-Nr. 60 163 280 Preis: 23,60 €





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: 9,60 €



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: 4,30 €



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: 7,60 €



Brat-Backpinsel „Silicone“

aus Silikon und Edelstahl, hygienisch und pflegeleicht, spülmaschinengeeignet, Artikellänge: 22 cm, 5 Jahre Garantie,

Bestell-Nr. 193 1544 2270 Preis: 5,00 €

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: 11,70 €



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: 12,70 €



Apfel- und Birnenteiler „Divisorex“

mit lebensmittelechter Spezialbeschichtung, rostfreie Messer, nicht spülmaschinengeeignet, Material: Aluminium, Edelstahl, Länge: 170 mm,

Bestell-Nr. 193 5110 2260 Preis: 12,60 €



Radieschenverzierer „Decoretto“

mit lebensmittelechter Spezialbeschichtung, für Radieschen und Cocktail-Zitrushälften, nicht spülmaschinengeeignet, Material: Aluminium, Edelstahl,

Bestell-Nr. 193 5120 2260 Preis: 15,40 €



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: 14,20 €



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: 9,20 €



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: 42,20 €



Knoblauchpresse „Biopress“

mit rechteckigem Pressbecher, mit lebensmittelechter Spezialbeschichtung, Material: Aluminium,

Bestell-Nr. 193 3010 2260 Preis: 7,10 €



Fleischhaken

von Contacto, aus Edelstahl 18/0, mit je einem stumpfen und spitzen Ende, sehr schwere Qualität,

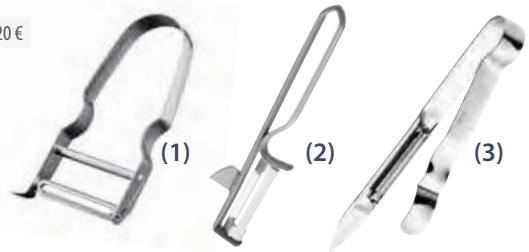
Ø:	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
4 mm	100 mm	60 485 100	0,70 €
5 mm	120 mm	60 485 120	0,83 €
6 mm	140 mm	60 485 140	0,87 €
6 mm	160 mm	60 485 160	1,00 €
9 mm	200 mm	60 485 200	2,93 €



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: 13,30 €



Spargel-/ Gemüseschäler „Steel“ (1)

aus Edelstahl, spülmaschinengeeignet, mit Aushöhler,

Bestell-Nr. 193 6090 2270 Preis: 2,94 €

Sparschäler „Steel“, lose (2)

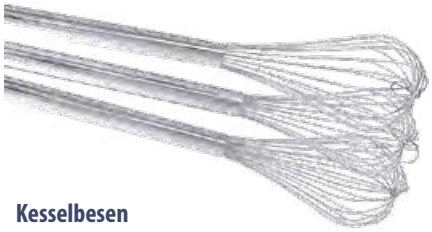
nicht spülmaschinengeeignet, graubeschichteter Griff,

Bestell-Nr. 193 1610 2210 Preis: 1,82 €

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: 6,76 €



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	89,70 €
150 cm	60 917 150	107,60 €



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	4,90 €
30 cm	60 834 300	5,90 €
35 cm	60 834 350	6,43 €
40 cm	60 834 400	7,17 €
50 cm	60 834 500	8,75 €



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	6,30 €
41 cm	60 826 400	8,00 €
50 cm	60 826 500	9,10 €
60 cm	60 826 600	12,00 €



Knoblauchpresse

schwere Qualität, Einsatz herausnehmbar, Länge: 17 cm,

Bestell-Nr. 60 931 160 Preis: 9,10 €



Kartoffelpresse

mit 2,5 mm-Lochung zur Herstellung von Püree und Spaghetti-Eis, aus Edelstahl 18/10, extra schwere Qualität, Gewicht: 1390 g, Inhalt: 0,65 Liter, Länge: 33 cm,

Bestell-Nr. 60 1380 330 Preis: 61,20 €



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: 45,90 €



Eierschneider

von Contacto, aus Aluminium, Ø: 11 cm, nicht spülmaschinengeeignet,

Bestell-Nr. 60 1084 110 Preis: 4,90 €



Rohkostreibe

mit handlichem Rundgriff, viereckig, Gewicht: 280 g, Abmaße (BxTxH): 11 x 8,5 x 24 cm,

Bestell-Nr. 60 89 240 Preis: 9,80 €



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: 10,70 €



Rührspatel perforiert

Rührspatel, perforiert aus weißem Polyethylen/Polypropylen mit Stiel aus 18/10-Edelstahl, hitzeresistent bis +85 °C/+135 °C, absolut wasserdicht, Stieldicke 3 cm, Spatelbreite 32 cm, Loch-Ø 2,5 cm, extra schwere Qualität,

Länge/Material/Hitzeresistenz:	Bestell-Nr.:	Preis:
80 cm / Polyethylen / +85 °C	60 919 085	120,80 €
100 cm / Polyethylen / +85 °C	60 919 100	124,70 €
120 cm / Polyethylen / +85 °C	60 919 120	132,20 €
150 cm / Polypropylen / +135 °C	60 919 150	173,30 €



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	0,43 €
30 cm	4,9 cm	60 833 030	0,48 €
36 cm	5,3 cm	60 833 036	0,66 €
45 cm	6 cm	60 833 045	1,02 €
60 cm	8 cm	60 833 060	2,23 €



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	5,60 €
40 cm / weiß mit Öse	60 6931 400	8,10 €
50 cm / weiß mit Öse	60 6931 500	12,90 €
30 cm / braun	60 6933 300	5,20 €
38 cm / braun	60 6933 380	8,10 €
45 cm / braun	60 6933 450	10,00 €



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	36,80 €
200 mm	154 1035044820	44,00 €
230 mm	154 1035044823	48,00 €

Aufschnittmesser/Schinkenmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	154 1035048820	28,80 €

Ausbeinmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
140 mm	154 1035046114	28,00 €

Brotmesser mit Welle



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	154 1035045720	32,00 €

Super Slicer mit glatter Welle



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
260 mm	154 1035048626	42,40 €

Buntschneidemesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
100 mm	154 1035048410	36,00 €

Käsemesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	154 4802	36,80 €

Käsemesser mit 2 Griffen



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
320 mm	154 4812	111,20 €

Gemüsemesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
80 mm	154 1035045108	12,00 €

Schälmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
60 mm	154 1035046706	12,00 €

Gemüsemesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	154 1035048112	14,40 €

Steakmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	154 1035046412	14,40 €

Konditormesser mit Welle



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
260 mm	154 1035047726	42,40 €

Fleischgabel



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	154 9035090816	24,00 €

Winkelpalette



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
100 mm	154 9035191910	16,00 €
250 mm	154 9035091925	35,20 €

Winkelpalette



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	154 9035091912	28,80 €

Winkelpalette breit



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	154 9035092012	40,00 €
200 mm	154 9035092020	43,20 €

Palette



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	154 9035091820	28,00 €
250 mm	154 9035091825	31,20 €

Winkelpalette geschlitzt



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	154 9035092212	32,00 €

Hackmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	154 4680-20	68,00 €

WÜSTHOF
Made in Solingen



Klingenblatt - aus einem Stück geschmiedet und auf 58° Rockwell gehärtet. Für hohe Belastbarkeit und langes Schneidevermögen.

Klingenrücken - sorgfältig geschliffen (entgratet).

Kropf - Verdickung zwischen Klinge und Griff - Gewährleistet optimale Balance des Messers.

Nieten - aus Edelstahl, dauerhafte und sichere Verbindung der Griffschalen auf dem Messer-Erl.

Schneide/Wate - der zweifache Abzug von 14,5° auf jeder Seite durch das spezielle Schärfeverfahren PEtec garantiert extreme Schärfe.

Ätzung - Logo, Firma, Herstellungsort, das Garantiesiegel für herausragende Qualität.

Bart - dient als Handschutz und verhindert ein Abrutschen der Hand in die Klinge.

Erl - durchgehender und rundum sichtbarer Stahlerl zur Balance und soliden Befestigung der Griffschalen.

Hinterer Handschutz - verhindert Abrutschen, das Messer liegt immer sicher in der Hand.

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	56,00 €
180 mm	154 1030100118	72,00 €
200 mm	154 1030100120	80,00 €
230 mm	154 1030100123	87,20 €
260 mm	154 1030100126	95,20 €

Schinkenmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	154 1030100716	56,00 €
180 mm	154 1030100718	58,40 €
200 mm	154 1030100720	68,00 €
230 mm	154 1030100723	72,00 €
260 mm	154 1030100726	76,00 €

Küchen-/Fleischmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	154 1030102116	52,00 €

Schinkenmesser mit Wellenschliff



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	154 1030100923	74,40 €

Tourniermesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
70 mm	154 1030102207	36,00 €

Filiermesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	154 1030103716	56,00 €
180 mm	154 1030103718	60,00 €

Fischfiliermesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	154 1030102916	52,00 €
200 mm	154 1030102920	56,00 €

Officemesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
70 mm	154 1030105007	36,80 €

Fleischgabel



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	154 9030190016	58,40 €

Brotmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	154 1030101020	64,00 €

Gemüsemesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
80 mm	154 1030103208	36,80 €

Asiatische Kochmesser



Santoku Kochmesser

Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
170 mm	154 1030131317	76,00 €



Nakiri Kochmesser

Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
170 mm	154 1030132617	76,00 €

Lachsmesser mit Kullenschliff



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
320 mm	154 1030102432	87,20 €

Brotmesser Doppelwelle



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	154 1030101123	72,00 €

Gemüsemesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
90 mm	154 1030100409	36,00 €
100 mm	154 1030100410	37,60 €
120 mm	154 1030100412	40,00 €

Ausbeinmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
140 mm	154 1030101414	52,00 €

Tomatenmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
140 mm	154 1030101914	49,60 €

7



Starter Rolltasche

Rolltasche mit 5 Teilen,
Inhalt: Kochmesser 23 cm, Ausbeinmesser 14 cm,
Wetzstahl 26 cm, Küchengabel 16 cm, Gemüsemesser 10 cm,

Bestell-Nr. 154 9780 Preis: 175,20 €



Garnier Set

Rolltasche aus weichem Kunststoff, 6 Profiwerkzeuge zum dekorativen Garnieren und zur Speisezubereitung,
Inhalt: Apfelsinenschäler, Zitronenschaber, Schälmesser, Sparschäler, Kartoffelausstecher, Apfelentkerner,

Bestell-Nr. 154 9888 Preis: 61,60 €



Kochkoffer

19-teilig, aus Aluminium, mit Magnet,
Inhalt: Kochmesser 20 cm, Schinkenmesser 23 cm, Filiermesser 16 cm, Küchengabel 16 cm, Buntschneidemesser 10 cm, Gemüsemesser 10 cm, Schälmesser 6 cm, Apfelentkerner, Kartoffelausstecher, Apfelsinenschäler, Zitronenschaber, Wetzstahl, Lachsmesser 29 cm, Konditormesser 26 cm, Palette 25 cm, Ausbeinmesser 14 cm, 2 x Spicknadel, Dressiernadel,

Bestell-Nr. 154 9778 Preis: 503,20 €



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: 24,00 €



Messerblock

Messerblock aus Buche für 9 Teile,
Abmaße (BxTxH): 95 x 260 x 200 mm,

Bestell-Nr. 154 7239 Preis: 49,60 €



Rolltasche, (leer)

aus weichem Kunststoff, abwaschbar, verschließbar mit Druckknöpfen, 43cm breit, Klingenlänge bis zu 26 cm,

Für 6 Teile Bestell-Nr. 154 7370 Preis: 17,60 €
Für 9 Teile Bestell-Nr. 154 7371 Preis: 22,40 €

GRAEF



Messerschärfer „Diamant" CC-120 Plus

Vorziehen - Schärfen - Abziehen, für alle glatten Messer,
Messerführung durch Magnete, Gewicht: 2,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leitung: 75 W,
Abmaße (BxTxH): 230 x 110 x 60 mm,

Bestell-Nr. 132 CC-120Plus Preis: 119,00 €



Messerschärfer EASY EDGE

sehr einfaches Schärfen Ihrer Klingen, auch ohne Vorkenntnisse, drei Schleifprogramme formen die beschädigte Klinge, schärfen und bessern die Klinge nach, für Schleifwinkel von 15-16°, inkl. zwei Schleifbänder,
Abmaße (BxTxH): 175 x 110 x 125 mm,

Bestell-Nr. 154 4341 Preis: 151,20 €

Upgrade Set für EASY EDGE

Klingenführung für Messer mit asiatischem Schleifwinkel,
2x Klingenführungen mit einem Schleifwinkel von 11-12°,
inkl. Schleifbänder 1 x Grob, 1 x Medium, 1 x Fein, 1 x Ultrafein,

Bestell-Nr. 154 7918 Preis: 36,00 €

Ersatzset für EASY EDGE

inkl. Schleifbänder 1 x Grob, 1 x Medium, 1 x Fein, 1 x Ultrafein,

Bestell-Nr. 154 7918-1 Preis: 13,60 €



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 „Diamant" CC 2100

3-Phasen-Diamant-Schärftechnologie, präzise Bearbeitung aller Messerarten, Schärfmodul ist abnehmbar und spülmaschinengeeignet. Gehäuse: Edelstahl, Gewicht: 2,80 kg,
Anschluss: 230 V, Leitung: 175 W,
Abmaße (BxTxH): 310 x 130 x 130 mm,

Bestell-Nr. 132 CC 2100 Preis: 404,00 €



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 4347 Preis: 16,00 €

7

Küchen- und Fischschere rostfrei



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	154 5564	52,80 €

Küchenschere rostfrei



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
170 mm	154 5553	45,60 €
210 mm	154 5563	48,00 €

Buffetpinzette



Artikelänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
300 mm	154 7725-1	12,80 €

Fischgrätenpinzette



Artikelänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
140 mm	154 7721	18,40 €

Gourmetpinzette rostfrei



Artikelänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	154 7726-1	8,00 €

Austernöffner



	Bestell-Nr.:	Preis:
	154 4282	31,20 €
mit Handschutz	154 4284	32,80 €

Geflügelschere rostfrei



Artikelänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
250 mm	154 5505	50,40 €

Fischschere verchromt



Artikelänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
220 mm	154 5561	24,80 €

Küchenschere rostfrei



Artikelänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	154 5558	15,20 €

Wetzstahl rund, Mittelfeinzug



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	154 4460-23	20,80 €
320 mm	154 4474-32	33,60 €

Metzgerstahl, oval, extra Feinzug



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
320 mm	154 4476	48,00 €

Diamant-Schärfstab, fein



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
260 mm	154 4483	45,60 €

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	3,70 €



	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Austernbrecher	140 mm	60 2220 140	7,40 €
Austerngabel geschmiedet	150 mm	60 2221 001	3,50 €
Austernmesser	160 mm	60 2222 165	23,30 €



	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Hummerzange Chromstahl 18/0	185 mm	60 277 185	17,90 €
Hummergabel Edelstahl 18/10	210 mm	60 278 001	2,36 €
Hummerschere Chromstahl 18/0	190 mm	60 275 190	18,30 €



	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Fischgrätenpinzette 18/0	155 mm	60 195 155	7,40 €
Fischgrätenzange 18/0	150 mm	60 196 150	9,10 €



Käsemesser

mit feinem Sägeschliff, schwere Profiqualität,
Klingenlänge: 140 mm,

Bestell-Nr. 60 3633 140 Preis: 31,50 €

Käsemesser Polaris

Klingenlänge: 155 mm,

Bestell-Nr. 60 950 250 Preis: 6,10 €



Küchenmesser 7 cm, roter Griff

Bestell-Nr. 60 3606 070 Preis: 0,74 €



Apfelentkerner

Ø: 16 mm, Klingenlänge: 75 mm, Länge: 180 mm,

Bestell-Nr. 60 2248 180 Preis: 3,90 €

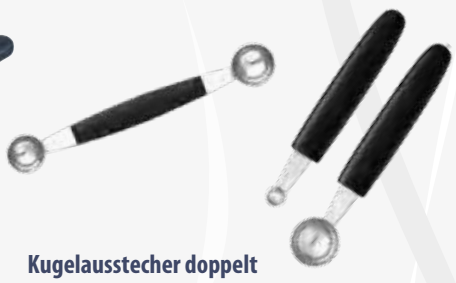
Ø: 19 mm, Klingenlänge: 100 mm, Länge: 200 mm,

Bestell-Nr. 60 2248 200 Preis: 4,30 €

Tomatenentstieler

zum einfachen Entfernen des Tomatenstiels,
Länge: 145 mm, Ø: 20 mm,

Bestell-Nr. 60 2259 145 Preis: 8,70 €



Kugelausstecher doppelt

Ø: 22/25 mm, Länge: 165 mm,

Bestell-Nr. 60 2244 250 Preis: 10,30 €

Kugelausstecher

Ø: 10 mm, Länge: 140 mm,

Bestell-Nr. 60 2249 010 Preis: 6,60 €

Ø: 30 mm, Länge: 155 mm,

Bestell-Nr. 60 2249 030 Preis: 7,10 €

7



Messerserie Red Spirit

- extreme Schärfe, dank schlankem Anschliff
- runder, typisch asiatisch anmutender Griff
- Qualität, Made in Germany
- liegt angenehm in der Hand
- klares Design und perfekte Funktionalität

Inspiriert durch asiatische Handwerkskunst, gefertigt mit deutscher Genauigkeit und traditioneller Herstellungsweise unter Einsatz modernster Fertigungstechnologie, präsentiert Friedr. Dick eine inspirierende Messerserie: Red Spirit.
Die Red Spirit Messerserie wurde 2015 für den German Design Award nominiert!

Red Spirit Messer sind kompromisslos auf Schärfe ausgelegt. Die Klingen werden extrem schlank ausgeschliffen. Zusätzlich wird die Schneide poliert. Red Spirit Messer sind einfach zu führen und erzeugen einen exakten und sauberen Schnitt. Das Schneidgut wird weder gequetscht noch gebrochen, so dass wertvolle Aromastoffe in den Lebensmitteln erhalten bleiben.

In Asien spielt die Farbe Rot eine sehr wichtige Rolle. So symbolisiert beispielsweise der rote Kreis eine Sonnenscheibe, die als Sinnbild der Sonnengöttin steht. Vor diesem Hintergrund hat sich Friedr. Dick bei der Red Spirit Messerserie für einen kreisrunden Griff entschieden – in Rot.

Der runde, typisch asiatisch anmutende Griff des Messers liegt perfekt in der Hand und erfüllt optimal alle ergonomischen Anforderungen von Profiköchen und ambitionierten Hobbyköchen – ein besonders wichtiger Vorteil bei intensivem Gebrauch.
Die Messer der Serie Red Spirit setzen die Ansprüche nach klarem Design, durchdachter Funktionalität und höchster Präzision perfekt um.

Tourniermesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
70 mm	197 8174607	26,20 €

Officemesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
90 mm	197 8174709	26,20 €

Filiermesser flexibel



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	197 8175418	41,40 €

Tranchiermesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	197 8175621	45,40 €

Santoku



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	197 8174218	46,70 €

Santoku mit Kullen



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	197 8174218K	55,20 €

Usuba



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	197 8174318	46,70 €

Tanto



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	197 8175321	55,20 €

Kochmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	197 8174721	55,20 €

Brotmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
260 mm	197 8173926	51,70 €

Kochmesser Ajax



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	197 8172220	55,20 €

7

Diamant-Wetzstahl 250 mm



Klingenform:	Bestell-Nr.:	Preis:
oval	197 7320325-75	44,80 €

Koch-Wetzstahl 300 mm



Klingenform:	Bestell-Nr.:	Preis:
rund	197 7654130	24,00 €
oval	197 7654330	31,50 €



Messerschärfer-Set Rapid Steel action

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
190 x 170 x 210 mm	197 9009200	70,90 €



Kochtasche, leer für 34 Teile

Abmaße (LxB):	Bestell-Nr.:	Preis:
480 x 250 mm	197 8101000-01	47,50 €

DICK
Traditionsmarke der Profis



Messerserie 1905

- Verknüpfung von Tradition und Moderne
- spezieller, hochlegierter Edelstahl X50CrMoV15
- optimal ausbalanciert
- absolut hygienisch durch spaltenfreie Verbindung von Klinge und Griff
- Halbkropf für einfaches Übergreifen und leichtes Nachschärfen

Im Jahre 1905 entwickelte der schwäbische Messerhersteller Friedr. Dick eine Kochmesser-Serie mit massiven Zwingen. Diese ersetzten die bisher üblichen Nieten, mit denen die Griffschalen am Stahl des Messers befestigt waren. Friedr. Dick wurde im Jahre 1778 in Esslingen gegründet und befindet sich nach über 235 Jahren immer noch in Familienbesitz.

Das besondere Design von 1905 und die damit verbundene Technik hat Friedr. Dick wieder aufgenommen und weiterentwickelt. Damals wie heute besticht die geschmiedete Kochmesser-Serie 1905 durch ihre ungewöhnliche Optik. Heute werden moderne Materialien und Herstellungsverfahren verwendet. Die ebenmäßigen Stahlringe werden mit einer einzigartigen Technik untrennbar mit dem Kunststoff verbunden.

Die Klinge ist schlank angeschliffen, das Messer ist optimal ausbalanciert und verjüngt sich zur Spitze. Die Klinge besteht aus dem von Spitzenköchen bevorzugten und bewährten speziellen, deutschen Edelstahl X50CrMoV15.

In Würdigung der bereits 1905 produzierten Qualität hat Friedr. Dick die originale Prägung mit dem Qualitätszeichen „F. Dick" gewählt. Mit dieser Serie verbinden sich klassisches Design und moderne Technologie.





Tourniermesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
70 mm	197 8194607	30,70 €

Officemesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
90 mm	197 8194709	31,10 €

Ausbeinmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	197 8194515	53,60 €

Filiermesser flexibel



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	197 8195418	50,80 €

Tranchiermesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	197 8195621	55,00 €

Tranchiermesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	197 8195521	56,60 €

Santoku mit Kullen



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	197 8194218K	67,40 €

Kräutermesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	197 8194912	58,50 €

Kochmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	197 8194715	58,50 €
210 mm	197 8194721	67,40 €
260 mm	197 8194726	80,80 €

Universalmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
260 mm	197 8195126	71,00 €

Brotmesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	197 8193921	56,10 €

Kochmesser Ajax



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
220 mm	197 8192222	75,40 €

Zerlegemesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	197 8192518	55,10 €

7

Küchenmesser mit Fibrox-Griff

- Spülmaschinenfest, Lebensmittelgeeignet
- mit schwarzem Fibrox-Griff: rutschfester und sterilisierbarer Griff

Küchenmesser in Spitzenqualität

- Spülmaschinenfest, Lebensmittelgeeignet
- mit schwarzem Kunststoffgriff
- langlebig

Tranchiermesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	142 5 2803 18	16,07 €
220 mm	142 5 2003 22	22,86 €

Tranchiermesser schmale Klinge



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	142 5 1803 18	14,64 €

Gemüsemesser Wellenschliff



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
80 mm	142 5 0433	2,43 €

Gemüsemesser gerader Schnitt



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
80 mm	142 5 0403	2,43 €

Filitiermesser flexible Klinge



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	142 5 3703 20	17,86 €

Brotmesser Wellenschliff



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	142 5 1633 18	16,43 €

Gemüsemesser mittelspitz



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
100 mm	142 5 0703	3,43 €

Konditorsäge Wellenschliff



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
260 mm	142 5 2933 26	25,00 €

Käse- und Wurstmesser Wellenschliff



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
110 mm	142 5 0933	2,43 €

Tourniermesser



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
60 mm	142 5 0503	2,64 €

Brotmesser Wellenschliff



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	142 5 2533 21	18,57 €

Fleisch- und Bratengabel



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	142 5 2103 15	14,21 €

Winkelpalette



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	142 5 2763 16	16,43 €

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	19,64 €

Fisch-Filetiermesser flexible Klinge



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	142 5 8450 20	17,86 €

Lachsmesser Kullenschliff runde - flexible Klinge



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
250 mm	142 5 8444 25	28,21 €

Abspeckmesser Wellenschliff runde Klinge



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
300 mm	142 5 8443 30	27,86 €

Schinkenmesser runde Klinge



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
250 mm	142 5 8441 25	24,64 €

Tranchiermesser steife, dicke Klinge



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	142 5 8451 21	24,29 €

Plätzli (Schnitzel) Messer gerade Klinge



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
310 mm	142 5 8433 31	30,00 €

Ausbeinmesser gerade Klinge



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	142 5 8401 16	10,68 €

Ausbeinmesser gebogene, schmale semi-flexible Klinge



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
130 mm	142 5 8404 13	13,57 €
160 mm	142 5 8404 16	15,00 €

Ausbeinmesser geschweifte, schmale, flexible Klinge



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
130 mm	142 5 8409 13	14,07 €
160 mm	142 5 8409 16	14,64 €

Stechmesser gerade Klinge



Klingenlänge:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	142 5 8411 18	18,57 €
200 mm	142 5 8411 20	19,29 €



Spargelschäler

Klingenlänge: 105 mm, Länge: 210 mm,

Bestell-Nr. 60 2242 210 Preis: 16,60 €

Fadenschneider / Julienne

Länge: 140 mm,

Bestell-Nr. 60 2247 140 Preis: 6,00 €



Spachtel

Länge: 240 mm, Klingenlänge: 120 mm, Breite: 80 mm,

Bestell-Nr. 60 2250 080 Preis: 16,40 €

Länge: 240 mm, Klingenlänge: 120 mm, Breite: 100 mm,

Bestell-Nr. 60 2250 100 Preis: 18,30 €



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	24,50 €
Medium M (Gr. 7-8)	260 mm	60 6527 008	24,50 €
Large L (Gr. 8-9)	280 mm	60 6527 009	24,50 €
Extra Large XL (Gr. 10-11)	290 mm	60 6527 010	24,50 €



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	115,50 €
Medium M (Gr. 7-8)	230 mm	60 6540 002	115,50 €
Large L (Gr. 8-9)	240 mm	60 6540 003	115,50 €
Extra Large XL (Gr. 10-11)	250 mm	60 6540 004	115,50 €



Butterroller

Länge: 190 mm,

Bestell-Nr. 60 2238 190 Preis: 7,10 €

Ziseliermesser

Länge: 140 mm,

Bestell-Nr. 60 2241 140 Preis: 6,10 €



Trüffelhobel mit gewelltem Messer

Klingenlänge: 60 mm, Länge: 160 mm,

Bestell-Nr. 60 2277 160 Preis: 22,70 €

Trüffelhobel mit glattem Messer

Klingenlänge: 60 mm, Länge: 160 mm,

Bestell-Nr. 60 2277 170 Preis: 21,00 €



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: 2,40 €



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: 180,30 €



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	3,85 €
Rechts-/ oder Linkshänder, 40 mm	60 961 200	3,58 €



Fischentschupper

Gewicht: 139 g, Klingenlänge: 80 mm, Länge: 230 mm, Breite: 40 mm,

Bestell-Nr. 60 2227 230 Preis: 30,60 €



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: 15,30 €



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: 6,30 €

Länge: 620 mm, Breite: 40 mm,

Bestell-Nr. 60 7987 060 Preis: 8,40 €



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: 150,00 €



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: 2.480,00 €

Ersatz-Rädchen zu DO 55,
Bestell-Nr. 141 95 500 001 Preis: 18,00 €

Ersatz-Antriebsrädchen zu DO 55,
Bestell-Nr. 141 95 500 002 Preis: 18,00 €

Ersatz-Rundlaufmesser mit Welle zu DO 55,
Bestell-Nr. 141 95 600 005 Preis: 40,00 €



Dosenöffner DO 8

für Dosen bis 30 cm Höhe, Edelstahl rostfrei,
Bestell-Nr. 141 10010 Preis: 198,00 €

Ersatz-Rädchen zu DO 8,
Bestell-Nr. 141 95 500 030 Preis: 14,00 €

Ersatz-Messer zu DO 8,
Bestell-Nr. 141 95 500 022 Preis: 10,00 €

Dosenöffner DO 10

für Dosen bis 40 cm Höhe, Edelstahl rostfrei,
Bestell-Nr. 141 10040 Preis: 398,00 €

Ersatz-Rädchen zu DO 10,
Bestell-Nr. 141 95 500 008 Preis: 22,00 €

Ersatz-Messer zu DO 10,
Bestell-Nr. 141 95 500 019 Preis: 22,00 €



„Handy"-Dosenaufschneider DO 5

Zangendosenöffner aus rostfreiem Edelstahl, mit bequemer Handkurbel, robuste Konstruktion, öffnet alle Dosengrößen,
Bestell-Nr. 141 10005 Preis: 98,00 €

Ersatz-Rädchen zu DO 5,
Bestell-Nr. 141 95 500 005 Preis: 10,00 €

Ersatz-Messer zu DO 5,
Bestell-Nr. 141 95 500 022 Preis: 10,00 €



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: 23,00 €



Sicherheitsdosenöffner „Klu"

weiß, Abtrennen des Deckels erfolgt ohne scharfe Kanten zu hinterlassen,
Bestell-Nr. 193 1033 2260 Preis: 16,00 €



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	40,70 €
310 mm	12,00 l	270 mm	60 415 012	47,20 €
325 mm	15,00 l	310 mm	60 415 015	50,70 €



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	57,70 €
310 mm	12,00 l	290 mm	60 416 012	63,40 €
325 mm	15,00 l	330 mm	60 416 015	66,50 €



Tisch-Dosenöffner „ORO II"

die flinke Art, Dosen an den Kragen zu gehen,
hohe Lebensdauer durch extra schwere Qualität,
Länge: 400 mm,
Bestell-Nr. 201 ORO 2 Preis: 195,00 €

Ersatz-Messer für ORO II,
Bestell-Nr. 201 ORO 2 ME Preis: 8,70 €

Ersatz-Rädchen für ORO II,
Bestell-Nr. 201 ORO 2 RA Preis: 20,60 €

Messerhalter komplett für ORO II,
Bestell-Nr. 201 ORO 2 MEH Preis: 46,60 €

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: 141,00 €

Tisch-Dosenöffner „Sieger Clou 40"

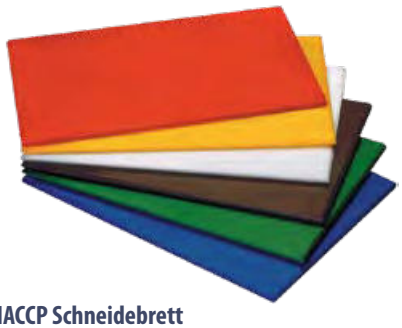
Druckgusselemente vernickelt,
Bestell-Nr. 193 1985 2260 Preis: 144,00 €

Tisch-Dosenöffner „Sieger Clou 50"

komplett aus rostfreiem Edelstahl,
Bestell-Nr. 193 1990 2260 Preis: 424,00 €

Ersatz-Messer für „Clou",
Bestell-Nr. 193 1995 2280 Preis: 13,00 €

Ersatz-Rädchen für „Clou",
Bestell-Nr. 193 1996 2280 Preis: 15,90 €



HACCP Schneidebrett

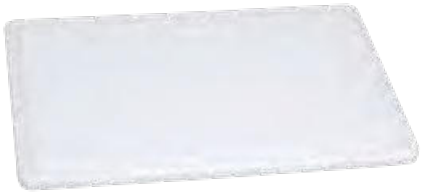
aus farbigem hochdichtem Polyethylen, nichttoxisch, spülmaschinengeeignet, hitzebeständig bis +90°C, messerschonend, hygienisch, schwere Qualität, Abmaße (BxTxH): 45 x 30 x 1,2 cm,

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
weiß	60 1524 450	11,10 €
gelb	60 1524 452	11,10 €
blau	60 1524 453	11,10 €
braun	60 1524 454	11,10 €
grün	60 1524 456	11,10 €
rot	60 1524 459	11,10 €

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	27,10 €
gelb	60 1524 532	27,10 €
blau	60 1524 533	27,10 €
braun	60 1524 534	27,10 €
grün	60 1524 536	27,10 €
rot	60 1524 539	27,10 €



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: 45,50 €



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: 80,50 €





Hackblock

aus weißem HD-Polyethylen 500,

Länge:	Breite:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
40 cm	40 cm	8 cm	60 3645 404	178,60 €
50 cm	40 cm	8 cm	60 3645 504	214,40 €
50 cm	50 cm	8 cm	60 3645 505	297,60 €



Massiv-Hackblock

aus Holz aus verleimter und verzahnter Weißbuche,

Länge:	Breite:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
30 cm	30 cm	20 cm	60 3644 303	194,40 €
40 cm	40 cm	25 cm	60 3644 404	337,90 €
50 cm	40 cm	25 cm	60 3644 504	409,70 €
50 cm	50 cm	25 cm	60 3644 505	564,60 €

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	284,50 €
50 cm	40 cm	77 cm	60 3642 504	288,90 €
50 cm	50 cm	77 cm	60 3642 505	313,40 €

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	232,80 €
40 cm	40 cm	60 cm	60 3643 404	232,80 €
50 cm	40 cm	60 cm	60 3643 504	246,80 €
50 cm	50 cm	60 cm	60 3643 505	282,70 €



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: 21,00 €

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: 28,00 €





Original-Gussformen für Pasteten

Terrinen, Parfait, teflonbeschichtet, mit Dichtung, unerlässlich in der guten Küche,

Inhalt:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Pressform mit Deckel, dreieckig			
800 g	280 x 80 x 70 mm	13 100	105,00 €
Pressform mit Deckel, halbrund			
550 g	235 x 50 x 55 mm	13 300	91,00 €
Pressform mit Deckel, halbrund			
1100 g	280 x 75 x 65 mm	13 400	105,00 €
Pressform ohne Deckel, halbrund			
800 g	350 x 50 x 55 mm	13 500	48,00 €
Pressform ohne Deckel, dreieckig			
450 g	350 x 50 x 55 mm	13 600	48,00 €



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	10,00 €
0,25 l	10 x 7 cm	60 876 100	11,80 €
0,5 l	12 x 8 cm	60 876 120	17,00 €
0,75 l	14 x 9 cm	60 876 140	19,20 €
1 l	16 x 9,5 cm	60 876 160	22,70 €
1,5 l	18 x 11 cm	60 876 180	29,70 €
2 l	20 x 12 cm	60 876 200	31,50 €



Portionierer

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, für Eis, Reis und Kartoffelbrei,

Ø	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
70 mm	1/8 Liter	60 60 008	9,40 €
59 mm	1/14 Liter	60 60 014	8,70 €
56 mm	1/16 Liter	60 60 016	8,70 €
48 mm	1/30 Liter	60 60 030	8,70 €
44 mm	1/40 Liter	60 60 040	8,70 €
39 mm	1/50 Liter	60 60 050	8,70 €



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: 21,80 €

halbrund, 1,00 Liter, Abmaße (BxTxH): 260 x 85 x 75 mm,

Bestell-Nr. 60 882 262 — Preis: 21,80 €

klassisch, 0,70 Liter, Abmaße (BxTxH): 260 x 85 x 75 mm,

Bestell-Nr. 60 882 263 — Preis: 21,80 €



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	2,18 €
70 mm	0,10 l	35 mm	60 510 010	2,27 €
85 mm	0,20 l	55 mm	60 510 020	3,10 €
95 mm	0,30 l	65 mm	60 510 030	3,28 €
120 mm	0,50 l	70 mm	60 510 040	4,55 €



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	7,00 €
50 x 40 mm	1/20 Liter	60 161 020	5,42 €



Eisspachtel

von Schneider, Edelstahl, Griff aus kunststoff, blau,

Länge	Bestell-Nr.:	Preis:
260 mm	101 195100	4,90 €
300 mm	101 195110	6,90 €



Abstecher

von Schneider, aus Edelstahl, schwarzer Griff,

	Abmaße (BxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
flexible Klinge	110 x 120 mm	101 200600	4,60 €
steife Klinge	110 x 120 mm	101 200601	4,20 €
steife Klinge	130 x 135 mm	101 200602	5,20 €



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	20,50 €
7,70 Liter	360 x 165 x 170 mm	60 7020 170	22,70 €
Deckel aus Polycarbonat	360 x 165 mm	60 7022 360	5,34 €



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: 12,60 €

Ø Außen: 190 mm, Ø Loch: 100 mm, Höhe: 40 mm,

Bestell-Nr. 60 606 190 — Preis: 18,80 €

7





Dank einer Salatschleuder behält der Salat länger sein frisches Aussehen.



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	95,00 €
E10	330 x 420 mm / 2 bis 3	450 E001	128,00 €
E20	430 x 500 mm / 3 bis 5	450 E002	152,00 €
E20 SC	430 x 500 mm / 3 bis 5	450 E004	165,00 €
EM98	430 x 630 mm / 3 bis 5	450 E003	331,00 €

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: 49,20 €

Profi-Salatschleuder 10,0 l

Gesamtvolumen: 12,00 Liter, Ø: 320 mm, Höhe: 430 mm,

Bestell-Nr. 60 1343 015 — Preis: 94,50 €

Profi-Salatschleuder 20,0 l

Gesamtvolumen: 25,00 Liter, Ø: 430 mm, Höhe: 450 mm,

Bestell-Nr. 60 1343 027 — Preis: 106,80 €



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: 4,55 €

Länge: 400 mm,

Bestell-Nr. 60 217 400 — Preis: 6,30 €



Allzweckzange

aus Edelstahl, hochglänzend, mit Feder und Verschlussschieber, mittelschwere Qualität,

Länge: 240 mm,

Bestell-Nr. 60 1450 240 — Preis: 2,45 €

Länge: 300 mm,

Bestell-Nr. 60 1450 300 — Preis: 2,97 €



Salatzange

aus Edelstahl, hochglänzend, elegantes modernes Design,

Länge: 240 mm,

Schwere Qualität	Bestell-Nr. 60 184 240	Preis: 7,87 €
Leichte Qualität	Bestell-Nr. 60 197 240	Preis: 3,76 €



Wurstzange

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, fugenlos, schwere Qualität

Länge: 350 mm, Breite: 15 mm,

Bestell-Nr. 60 5666 350 — Preis: 11,80 €



Salatseiher

aus weißem Polypropylen, lebensmittelecht, mit zwei Griffen,
Inhalt: 10,00 Liter, Ø: 360 mm, Höhe: 190 mm,

Bestell-Nr. 60 3070 360 — Preis: 6,82 €



Spaghettizange

aus Edelstahl 18/0, fugenlos, mit Lasche am Griffende zum Auflegen auf den Gefäßrand, Länge: 200 mm,

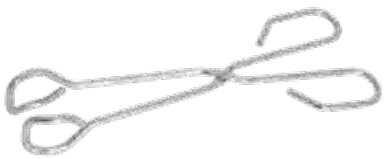
Bestell-Nr. 60 173 200 — Preis: 2,84 €



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	7,50 €
grob	45 x 390 mm	101 292004	7,50 €
sehr grob	45 x 390 mm	101 292006	7,50 €
Stern	45 x 390 mm	101 292008	7,50 €



Grillzange

aus Edelstahl 18/10, Materialstärke 5 mm, Greiffläche geriffelt, spülmaschinenfest, Länge: 260 mm,

Bestell-Nr. 60 209 260 — Preis: 4,33 €

Länge: 300 mm,

Bestell-Nr. 60 209 300 — Preis: 4,90 €

Länge: 350 mm,

Bestell-Nr. 60 209 350 — Preis: 7,52 €



Gebäck-/ Tortenzange

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, fugenlos, mit verziertem Griff, extra schwere Qualität, Länge: 180 mm,

Bestell-Nr. 60 174 180 — Preis: 15,00 €



Zuckerzange

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, fugenlos, Länge: 110 mm,

Bestell-Nr. 60 1999 077 — Preis: 1,31 €



Pinzettenzange

aus Edelstahl, schwere Qualität,

Länge: 300 mm,

Bestell-Nr. 60 181 300 — Preis: 4,81 €



Eiszange

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, fugenlos,

Länge: 180 mm,

Bestell-Nr. 60 179 180 — Preis: 3,15 €

7



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: 6,17 €

Abmaße (BxT): 250 x 50 mm,

Bestell-Nr. 60 1715 050 Preis: 7,70 €

Abmaße (BxT): 245 x 75 mm,

Bestell-Nr. 60 1716 075 Preis: 8,50 €



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: 2,53 €

Länge: 260 mm, Abmaße Spatel (BxT): 90 x 50 mm,

Bestell-Nr. 60 192 260 Preis: 3,67 €

Länge: 320 mm, Abmaße Spatel (BxT): 120 x 75 mm,

Bestell-Nr. 60 192 320 Preis: 6,30 €



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	2,90 €
220 mm	35 mm	101 200286	3,60 €
235 mm	50 mm	101 200287	4,70 €
240 mm	60 mm	101 200288	4,90 €



Nudelrolle aus Edelstahl

Edelstahl 18/10, schwere Ausführung, Ø: 50 mm, Länge: 500 mm,

Bestell-Nr. 60 1725 500 Preis: 17,50 €

Teigroller aus Buchenholz

aus unbehandeltem, naturbelassenem Hartholz, nicht spülmaschinengeeignet Ø: 60 mm, Länge: 440 mm,

Bestell-Nr. 60 823 250 Preis: 6,82 €



Backhandschuhe (Paar) (1)

Spezial-Baumwollgewebe, verstärkt. Länge: 300 mm, Breite: 150 mm,

Bestell-Nr. 60 6543 300 Preis: 5,95 €

Handschuhe gesteppt (Paar) (2)

Länge: 340 mm, Breite: 170 mm,

Bestell-Nr. 60 6533 360 Preis: 8,75 €



Ausstecher-Satz Ø 20-110 mm, 14-tlg. gewellt

aus Weißblech, Höhe: 30 mm,

Bestell-Nr. 60 617 014 Preis: 12,60 €

Ausstecher-Satz Ø 22-113 mm, 14-tlg. glatt

Bestell-Nr. 60 618 014 Preis: 12,60 €



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	6,12 €
12-tilig	Ø: 30-40 mm	60 612 035	7,00 €
21-tilig	Ø: 25-35 mm	60 612 021	10,90 €



Tortenplatte

aus Edelstahl, hochglänzend, mit flachem, breitem Fuß, Ø: 300 mm, Höhe: 55 mm,

Bestell-Nr. 60 779 300 Preis: 15,75 €

Tortenheber

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, Serie Katja, Länge 240 mm,

Bestell-Nr. 60 1666 059 Preis: 4,59 €



Tortenmesser ERGONOM

aus Edelstahl, hochglänzend, ergonomisch profilierter Griff, fugenlos, eine Kante gezahnt, Klingenlänge: 155 mm,

Bestell-Nr. 60 7792 280 Preis: 7,17 €



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: 47,70 €

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: 36,70 €



Stipproller

von Schneider, aus Kunststoff, 120 mm,

Bestell-Nr. 101 200002 Preis: 5,90 €



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: 355,00 €

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	7,00 €
85 mm	60 690 085	10,50 €



Pizzablech

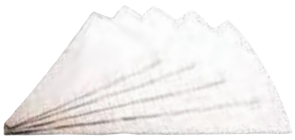
aus Blaublech, mit gebördeltem Rand,

Ø:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	25 mm	60 1740 180	2,10 €
220 mm	25 mm	60 1740 220	2,40 €
240 mm	25 mm	60 1740 240	2,62 €
260 mm	25 mm	60 1740 260	2,80 €
280 mm	25 mm	60 1740 280	3,15 €



Silikonbackformen von Schneider

	Formmaße (ØxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Backform Biskuit	103 x 20 mm	101 115036	11,90 €
Backform Muffin	68 x 28 mm	101 115221	11,90 €



Spritzbeutel

mehrfach beschichtetes, verstärktes Baumwollgewebe, Länge: 500 mm,

Bestell-Nr. 60 1710 500 — Preis: 4,37 €



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 €



(1)



(2)



(3)

Sandkuchenform mit glattem Rand (1)

Ø:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
240 mm	65 mm	60 6307 250	11,30 €

Springform mit Rohrboden (3) mit zwei Böden

Ø:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
265 mm	65 mm	60 6302 280	21,40 €

Bundform mit gerippten Rand (2)

Ø:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	110 mm	60 6309 220	12,20 €

Springform ohne Rohrboden

Ø:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
265 mm	65 mm	60 6301 280	13,10 €



(1)

Briocheform (1)

Ø:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	90 mm	60 6308 230	8,30 €



(2)

(3)

Käsekuchenform (2)

Ø:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
275 mm	55 mm	60 6303 280	10,50 €

Obsttortenform (3)

Ø:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
275 mm	40 mm	60 6306 280	8,30 €



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: 5,25 €
Stern	Bestell-Nr. 60 1714 006	Preis: 5,25 €



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: 17,50 €
Stern	Bestell-Nr. 60 1709 010	Preis: 17,50 €



Königskuchenform

Inhalt:	Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
1,50 Liter	250 x 110 x 65 mm	60 6310 250	9,60 €
2,00 Liter	300 x 110 x 65 mm	60 6310 300	10,50 €



Tortenteiler

aus Kunststoff, doppelseitig verwendbar,

	Bestell-Nr.:	Preis:
12/16-teilig	60 695 001	4,28 €
14/16-teilig	60 695 003	4,28 €

Tortenunterlage

Material: Aluminium, Ø: 300 mm,

Bestell-Nr. 60 693 300 — Preis: 4,37 €

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			dunkel gebeizt			schwarz glänzend			weiß glänzend		
	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Pfeffermühle	180 mm	130 020021	24,25 €	180 mm	130 020120	24,25 €	180 mm	130 020229	24,96 €	180 mm	130 020410	24,96 €
Salzmühle	180 mm	130 020038	24,25 €	180 mm	130 020137	24,25 €	180 mm	130 020236	24,96 €	180 mm	130 020427	24,96 €
Pfeffermühle	240 mm	130 020045	27,82 €	240 mm	130 020144	27,82 €	240 mm	130 020243	28,53 €	240 mm	130 020434	28,53 €
Salzmühle	240 mm	130 020052	27,82 €	240 mm	130 020151	27,82 €	240 mm	130 020250	28,53 €	240 mm	130 020441	28,53 €
Pfeffermühle	300 mm	130 020069	29,96 €	300 mm	130 020168	29,96 €	300 mm	130 020267	32,10 €	300 mm	130 020458	32,10 €
Salzmühle	300 mm	130 020076	29,96 €	300 mm	130 020175	29,96 €	300 mm	130 020274	32,10 €	300 mm	130 020465	32,10 €



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: 2,88 €

Inhalt: 0,25 Liter, Höhe: 115 mm,

Bestell-Nr. 60 330 200 — Preis: 4,46 €

mit Klappe (ohne Abb.), Inhalt: 0,30 Liter, Höhe: 140 mm,

Bestell-Nr. 60 1422 301 — Preis: 1,57 €



Salz- und Pfefferstreuer

aus geriffeltem Pressglas, mit Edelstahl 18/10-Kappe,

Pfefferstreuer, Höhe: 70 mm,

Bestell-Nr. 60 666 902 — Preis: 1,60 €

Salzstreuer, Höhe: 70 mm,

Bestell-Nr. 60 666 901 — Preis: 1,60 €



Salz- und Pfefferstreuer „Traditionell“

aus Glas und Edelstahl, spülmaschinengeeignet, Inhalt: 50 ml,

Pfefferstreuer, Höhe: 70 mm,

Bestell-Nr. 193 6310 2260 — Preis: 1,24 €

Salzstreuer, Höhe: 70 mm,

Bestell-Nr. 193 6301 2260 — Preis: 1,24 €



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: 14,40 €

Salzmühle, Mahlwerk aus Edelstahl,

Bestell-Nr. 145 40554 — Preis: 14,40 €



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: 9,80 €

12 Salzstreuer, Höhe: 120 mm,

Bestell-Nr. 60 128 122 — Preis: 9,80 €



Zuckerdosierer „Berlin“ (1)

aus Glas und Edelstahl, spülmaschinengeeignet,
Inhalt: 250 ml, Höhe: 150 mm,

Bestell-Nr. 193 6534 2260 — Preis: 4,66 €

Sahnegießer/Honigspender „Berlin“ (2)

aus Glas und Edelstahl, spülmaschinengeeignet,
Inhalt: 250 ml, Höhe: 118 mm,

Bestell-Nr. 193 6530 2260 — Preis: 8,04 €


(P1)


(P3)


(P2)


(C2)


(C4)


(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: 4,80 €

Essig- und Öl-Menage (P2)

Bestell-Nr. 145 40476 — Preis: 9,50 €

Salz-, Pfeffer-, Essig- und Öl-Menage (P3)

Bestell-Nr. 145 40478 — Preis: 13,50 €

Menagen „CLASSIC“

Gestell aus Edelstahl 18/8,
Glasstreuer und Glasbehälter mit Edelstahldeckel,

Salz- und Pfeffer-Menage (C1)

Bestell-Nr. 145 40310 — Preis: 15,20 €

Essig- und Öl-Menage (C2)

Bestell-Nr. 145 40440 — Preis: 23,40 €

Salz-, Pfeffer-, Essig- und Öl-Menage (C3)

Bestell-Nr. 145 40450 — Preis: 27,00 €

Parmesandose inkl. Löffel (C4)

Bestell-Nr. 145 40330 — Preis: 15,20 €

Menagen „ECONOMIC“

Edelstahl mit schwarzem Kunststoffboden, Glasstreuer und Glasbehälter mit Edelstahldeckel,

Salz- und Pfeffer-Menage (E1)

Bestell-Nr. 145 40455 — Preis: 3,70 €

Essig- und Öl-Menage (E2)

Bestell-Nr. 145 40458 — Preis: 7,30 €

Salz-, Pfeffer-, Essig- und Öl-Menage (E3)

Bestell-Nr. 145 40460 — Preis: 11,10 €





Salzmühle „Professional“

von APS, aus Buchenholz, Mahlwerk aus Edelstahl,
Mahlgrad stufenlos einstellbar, Schaft aus Edelstahl

	Ø x Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
natur	55 x 150 mm	145 40531	18,80 €
dunkel	55 x 150 mm	145 40521	18,80 €



Milchkanne / Aufschäumbecher

von Contacto, aus Edelstahl 18/10, hochglänzend,

Inhalt:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,15 l	55 mm	60 105 015	3,93 €
0,60 l	110 mm	60 105 060	8,50 €
0,90 l	125 mm	60 105 100	11,80 €
1,50 l	160 mm	60 105 150	16,10 €
2,00 l	180 mm	60 105 200	20,50 €



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	7,70 €
0,60 l	130 mm	60 100 060	10,50 €
0,90 l	150 mm	60 100 100	14,40 €
1,50 l	190 mm	60 100 150	19,50 €
2,00 l	210 mm	60 100 200	23,90 €



2 in 1 Salz u. Pfeffermühle

Edelstahl, Acryl, Keramikmahlwerk, Mahlgrad einstellbar,
Abmaße (BxTxH): 60 x 45 x 95 mm,

Bestell-Nr. 145 40544 — Preis: 16,20 €



2 in 1 Salz u. Pfeffermühle

Edelstahl, Acryl, Keramikmahlwerk, Mahlgrad einstellbar,
Abmaße (Ø x H): 75 x 185 mm,

Bestell-Nr. 145 40545 — Preis: 18,00 €


(1)


(2)

Essig- Ölmenage „Ambience“ (1)

Karaffen: Material Glas (Schott Zwiesel),
Ausgießer: Material Silikon/CNS 18/8, Inhalt: 0,1 l,

Bestell-Nr. 130 W71 — Preis: 58,13 €

Pfeffer- Salzmenage „Ambience“ (2)

Mühlen: Zassenhaus - Modell Augsburg, schwarz, matt,
Material: CNS 18/8, Höhe: 140 mm,

Bestell-Nr. 130 W74 — Preis: 75,31 €







Chafing Dish Induction Plus Excellent GN 1/1

Material: CNS 18/10,
Abmaße (BxTxH): 650 x 370 x 240 mm,

Bestell-Nr. 63 57 0003 6040 — Preis: 778,60 €

Passendes Buffetgestell
Abmaße (BxTxH): 580 x 450 x 190 mm,

Bestell-Nr. 63 57 0014 6040 — Preis: 475,10 €

Chafing Dish Induction Plus Excellent rund

Material: CNS 18/10,
Abmaße (ØxH): 390 x 190 mm,

Bestell-Nr. 63 57 0001 6040 — Preis: 522,70 €

Passendes Buffetgestell
Abmaße (BxTxH): 580 x 450 x 190 mm,

Bestell-Nr. 63 57 0007 6040 — Preis: 388,80 €







Universalständer

Material: CNS 18/10, für Teller Ø 210 mm,
Abmaße (BxH): 245 x 411 mm,

Bestell-Nr. 63 12 2078 0000 — Preis: 44,20 €

Universalständer

Material: CNS 18/10, für Teller Ø 240 mm,
Abmaße (BxH): 290 x 400 mm,

Bestell-Nr. 63 12 2078 2400 — Preis: 45,80 €

Weinkühler

Material: CNS 18/10, für zwei Flaschen,
Abmaße (ØxH): 231 x 247 mm,

Bestell-Nr. 63 12 4018 2310 — Preis: 115,60 €

Weinkühlerständer

Material: CNS 18/10,
Höhe: 688 mm, Ø innen: 180 mm,

Bestell-Nr. 63 12 2255 6880 — Preis: 177,60 €


(1)


(2)


(3)

Doppelwandige Kannen

Material: CNS 18/10,

	Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
Getränkekanne, stapelbar (1)	0,30l	63 40 7775 0300	36,60 €
Kaffeekanne	0,30l	63 60 5330 0300	57,00 €
Kaffeekanne	0,60l	63 60 5330 0600	62,90 €
Kaffeekanne (3)	1,20l	63 60 5330 1200	88,40 €
Milchkanne (2)	0,15l	63 60 5330 0150	50,50 €



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	17,06 €
Portionsvorleger	260 mm	130 1319 241	14,56 €
Dressinglöffel	338 mm	130 1319 242	16,94 €

	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Wender	310 mm	130 1319 243	11,00 €
Chafing-Löffel geschlossen	310 mm	130 1319 244	11,00 €
Chafing-Löffel geschlitzt	310 mm	130 1319 245	11,64 €

	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Bratengabel	310 mm	130 1319 246	11,00 €
Aufschnittgabel	180 mm	130 1319 247	2,97 €
Salatlöffel groß	290 mm	130 1319 248	10,65 €



	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Salatgabel groß	290 mm	130 1319 249	10,65 €
Servierlöffel	250 mm	130 1319 250	8,85 €
Salatlöffel klein	237 mm	130 1319 251	8,85 €

	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Salatgabel klein	235 mm	130 1319 252	8,85 €
Servierzange	290 mm	130 1319 253	16,32 €
Saucenlöffel	207 mm	130 1319 254	11,88 €

	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Tortenheber	260 mm	130 1319 255	9,84 €
Universalzange	310 mm	130 1319 256	16,59 €
Spaghettilöffel	308 mm	130 1319 257	17,06 €



	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Servierzange, klein	200 mm	130 1319 258	11,06 €
Gourmet-Nipper	140 mm	130 1319 260	5,06 €
Brotmesser	330 mm	130 1319 191	16,59 €
Käsemesser	300 mm	130 1319 135	16,59 €

	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Paté- und Antipasti-Heber	222 mm	130 1309 243	7,89 €
Buffetlöffel, geschlitzt	310 mm	130 1309 244	12,11 €
Obst- und Salatlöffel	270 mm	130 1309 245	11,72 €

	Länge:	Bestell-Nr.:	Preis:
Risottolöffel	250 mm	130 1309 248	10,25 €
Servierlöffel, schmal	320 mm	130 1309 250	9,74 €
Tortenheber	260 mm	130 1309 255	10,48 €
Braten- und Grillgabel	290 mm	130 1309 259	11,99 €



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: 804,60 €



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: 702,00 €



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: 702,00 €



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: 386,10 €



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: 138,60 €



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: 125,10 €



Elektro-Heizelement für GN 1/1 Chafing Dish

für mehrheitlich geöffneten Chafing Dish,
Anschluss: 230 V, Leistung: 600 W,

Bestell-Nr. 145 12292 Preis: 115,20 €

für mehrheitlich geöffneten Chafing Dish,
mit einstellbarem Leistungsregler,
Anschluss: 230 V, Leistung: 800 W,

Bestell-Nr. 145 12294 Preis: 153,00 €



Brennpastenbehälter (1)

Inhalt ohne Brennpaste,
Material: Edelstahl, Ø: 90 mm, Höhe: 60 mm,

Bestell-Nr. 145 11683 Preis: 5,40 €

Brennpaste „APEXA" (2) (48 Dosen)

Ethanol, sauber und geruchsfrei, ca. 2,5 h/Dose Brenndauer,

Bestell-Nr. 24 500048 Preis: 46,00 €



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: 116,10 €

Metallrahmen für Induktionskochplatte (4)

für Globe rund und Suppen-Kugel,

Bestell-Nr. 145 12291 Preis: 16,20 €

für Globe GN 1/1 (ohne Abbildung),

Bestell-Nr. 145 12296 Preis: 17,10 €



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: 500,40 €



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: 430,20 €



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	45,90 €
GN 1/2	325 x 265 x 60 mm	145 82200	21,60 €
GN 1/3	325 x 176 x 60 mm	145 82300	16,20 €
GN 2/3	354 x 325 x 60 mm	145 82306	30,60 €
GN 2/4	530 x 162 x 60 mm	145 82301	28,80 €



GN Aluminiumbehälter „INDU“

Aluminiumguss mit Keramik-Beschichtung, konstanter Antihaft-Effekt induktionsgeeignet, spülmaschinenfest, feuerfest, hitzebeständig bis 220°C,

	Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1, weiß	530 x 325 x 75 mm	145 88200	107,10 €
GN 1/2, weiß	325 x 265 x 75 mm	145 88201	62,10 €
GN 2/3, weiß	354 x 325 x 75 mm	145 88202	71,10 €
GN 1/1, schwarz	530 x 325 x 75 mm	145 88205	107,10 €
GN 1/2, schwarz	325 x 265 x 75 mm	145 88206	62,10 €
GN 2/3, schwarz	354 x 325 x 75 mm	145 88207	71,10 €
GN 1/1, blau	530 x 325 x 75 mm	148 88209	107,10 €
GN 1/2, blau	325 x 265 x 75 mm	145 88210	62,10 €
GN 2/3, blau	354 x 325 x 75 mm	145 88211	71,10 €
Rund, weiß	Ø 385 mm, H: 75 mm	145 88204	62,10 €
Rund, schwarz	Ø 385 mm, H: 75 mm	145 88208	62,10 €
Rund, blau	Ø 385 mm, H: 75 mm	145 88212	62,10 €



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: 63,00 €

Mit Mittelsteg Abmaße Ø: 390, Höhe: 60 mm, Inhalt: 4,0 Liter,

Bestell-Nr. 145 82215 — Preis: 64,80 €



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,

	Bestell-Nr.:	Preis:
schwarz	145 11901	116,10 €



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: 81,00 €



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: 115,00 €



Durchlauftoaster

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: 396,00 €

ca. 150 Toastscheiben pro Stunde
Anschluss: 230 V, Leistung: 2240 W,
Abmaße (BxTxH): 370 x 420 x 390 mm,

Bestell-Nr. 24 A100 205	Preis: 527,00 €



Rechaud Batterie

5 Warmhalteplatten aus Aluminium, Plattenmaß: 280 x 165 mm,
Material: Aluminium, Gewicht: 15,40 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 850 W,
Abmaße (BxTxH): 380 x 250 x 320 mm,

Bestell-Nr. 24 120 803	Preis: 486,00 €

8 Warmhalteplatten aus Aluminium, Plattenmaß: 280 x 165 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1250 W,
Abmaße (BxTxH): 380 x 250 x 447 mm,

Bestell-Nr. 24 120 802	Preis: 698,00 €



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: 155,00 €

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: 114,00 €



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: 209,00 €



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. (vintage):	Preis:	Bestell-Nr. (ahorn):	Preis:
Für GN 1/1	555 x 350 x 105 mm	145 11626	29,70 €	145 11715	35,10 €	145 11620	29,70 €
Für GN 1/2	350 x 290 x 105 mm	145 11627	18,90 €	145 11716	21,60 €	145 11621	18,90 €
Für GN 1/4	290 x 185 x 105 mm	145 11628	15,10 €	145 11717	17,10 €	145 11622	15,10 €
Für GN 2/4	555 x 185 x 105 mm	145 11629	24,30 €	145 11718	26,10 €	145 11623	24,30 €



Schale „Element“ (1)

aus Melamin, Farbe: Betonoptik,

Abmaße (LxBxH) / Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
190 x 190 x 90 mm / 1,5 Liter	145 84830	19,80 €
250 x 250 x 120 mm / 3,8 Liter	145 84831	29,70 €

Deckel „Pure“ (2)

Material: SAN, mit Löffelaussparung,

Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
190 x 190 mm	145 83600	7,20 €
250 x 250 mm	145 83601	9,40 €



Schale „Element Look“ (3)

aus Melamin, Farbe: Betonoptik, mit Antirutsch-Füßchen,

Inhalt:	Abmaße (ØxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
0,7 Liter	215 x 55 / 95 mm	145 84835	20,70 €
1,45 Liter	260 x 70 / 125 mm	145 84836	24,70 €
2,3 Liter	300 x 85 / 145 mm	145 84837	34,20 €



GN Tablett „Element“ (4)

aus Melamin, Farbe: Betonoptik,

	Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Tablett GN 1/1	530 x 325 x 35 mm	145 84400	32,40 €
Tablett GN 1/2	325 x 265 x 35 mm	145 84401	18,00 €
Tablett GN 1/3	325 x 176 x 35 mm	145 84402	13,30 €
Tablett GN 1/4	265 x 162 x 35 mm	145 84403	10,40 €
Tablett GN 2/4	530 x 162 x 35 mm	145 84404	19,80 €



Buffet-Korb „GN System“

Polypropylen-Rattankorb, unzerbrechlich, stapelbar, wasserfest, spülmaschinenfest, lebensmittelecht, Edelstahldraht im Rand,

GN-Körbe hellbeige

	Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1 Korb	530 x 325 x 65 mm	145 40220	15,40 €
GN 1/2 Korb	325 x 265 x 65 mm	145 40222	9,00 €
GN 1/3 Korb	325 x 176 x 65 mm	145 40224	7,50 €
GN 1/4 Korb	265 x 162 x 65 mm	145 40226	5,80 €
GN 1/6 Korb	176 x 162 x 65 mm	145 40228	3,90 €
GN 2/3 Korb	325 x 354 x 65 mm	145 40230	11,80 €

GN-Körbe hellbraun

	Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1 Korb	530 x 325 x 65 mm	145 40260	15,40 €
GN 1/2 Korb	325 x 265 x 65 mm	145 40262	9,30 €
GN 1/3 Korb	325 x 176 x 65 mm	145 40263	7,50 €
GN 1/4 Korb	265 x 162 x 65 mm	145 40264	5,80 €
GN 1/6 Korb	176 x 162 x 65 mm	145 40266	3,90 €
GN 2/3 Korb	325 x 354 x 65 mm	145 40268	11,80 €

GN-Körbe schwarz / braun

	Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1 Korb	530 x 325 x 65 mm	145 40291	16,60 €
GN 1/2 Korb	325 x 265 x 65 mm	145 40290	10,30 €
GN 1/3 Korb	325 x 176 x 65 mm	145 40223	8,20 €
GN 1/4 Korb	265 x 162 x 65 mm	145 40225	6,30 €
GN 1/6 Korb	176 x 162 x 65 mm	145 40227	4,20 €
GN 2/3 Korb	325 x 354 x 65 mm	145 40229	12,40 €





GN Buffet-Korb „Superstrong“

Polypropylen-Rattankorb, unzerbrechlich, stapelbar, wasserfest, spülmaschinenfest, lebensmittelecht, Edelstahldraht im Rand,

GN-Körbe hellbeige

	Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1 Korb	530 x 325 x 65 mm	145 50640	21,60 €
GN 1/1 Korb	530 x 325 x 100 mm	145 50641	25,20 €
GN 1/1 Korb	530 x 325 x 150 mm	145 50642	28,80 €

GN-Körbe schwarz / braun

	Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1 Korb	530 x 325 x 65 mm	145 50643	21,60 €
GN 1/1 Korb	530 x 325 x 100 mm	145 50644	25,20 €
GN 1/1 Korb	530 x 325 x 150 mm	145 50645	28,80 €





Abdeckhauben passend für Körbe der Serien „Superstrong“ und „Urban“



Buffet-Korb GN 1/1 „Urban“

Metall, schwarz, unzerbrechlich, mit Antirutsch-Füßchen, spülmaschinengeeignet,

	Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1 Korb	530 x 325 x 75 mm	145 30414	27,00 €
GN 1/2 Korb	325 x 265 x 75 mm	145 30415	20,70 €
GN 2/4 Korb	530 x 162 x 75 mm	145 30416	20,70 €

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	25,20 €
Für GN 1/2	325 x 265 x 95 mm	145 11041	18,00 €
Für GN 2/4	530 x 162 x 95 mm	145 11044	18,00 €

GN Kuppelhaube mit Frontausschnitt

Haube aus SAN, transparent, Griff aus Zinkdruckguss, mit Front-Ausschnitt, spülmaschinengeeignet,

	Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Für GN 1/1	540 x 330 x 200 mm	145 11027	44,10 €
Für GN 1/2	330 x 280 x 170 mm	145 11022	23,70 €



Dressingtopf „PROFI“

18/8 Edelstahl, mattiert, doppelwandig,
Inhalt: 1,4 Liter, Ø x H: 130 x 190 mm,

Bestell-Nr. 145 30060	Preis: 26,10 €



Dressingtopf

Porzellan weiß, inkl. Deckel, Edelstahl mit Löffelaussparung,

Abmaße (Ø x H) / Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
185 x 170 mm / 2,3 Liter	145 83309	19,80 €
170 x 150 mm / 2,0 Liter	145 83310	18,90 €
130 x 130 mm / 0,8 Liter	145 83311	9,90 €



Dressingtopf „Casual“

Melamin, 1 Liter, Ø 120 mm, Höhe: 215 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Dressingtopf weiß	145 83867	22,50 €
Dressingtopf schwarz	145 83868	22,50 €







Buffet-Leiter „BIG GN 1/2“ (1)

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: 118,80 €

Buffet-Leiter „LITTLE GN 1/2“ (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: 73,80 €

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: 118,80 €

Buffet-Leiter „LITTLE GN 1/3“ (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: 61,20 €

*Passende Buffet-Körbe finden Sie ab Seite 297.
Passende GN-Schalen finden Sie ab Seite 257.



Dressingtopf „Pastell“

Melamin, Inhalt: 1,5 Liter, mit Antirutsch-Füßchen,

Ø x H: 130 x 195 mm,	Bestell-Nr.:	Preis:
Farbe: grün	145 84862	17,10 €
Farbe: beige	145 84860	17,10 €
Farbe: rot	145 84861	17,10 €



Beschriftungsetiketten

12 Bögen mit je 6 Motiven (ges. 72 Etiketten),
PVC, schwarz, selbstklebend,

Bestell-Nr. 145 00069	Preis: 9,00 €



Serviergestell "GN“

für 2 GN-Tabletts (Nr. 145 83401) vielseitige Präsentation
von Speisen (Lieferung ohne Teller oder Dekoration),
Abmaße (BxTxH): 630 x 270 x 440 mm,

Bestell-Nr. 145 33222	Preis: 64,80 €

Melamin Serviertablett GN 1/1

Abmaße (BxTxH): 530 x 325 x 30 mm,	Bestell-Nr.:	Preis:
Serviertablett weiß	145 83401	32,80 €
Serviertablett schwarz	145 83479	32,80 €



Etagère „Casual“

Melamin, weiß, inklusive beschriftbarem Schild, Metall verchromt,

	Abmaße (Ø x H):	Bestell-Nr.:	Preis:
3-stufig	310/410/510 x 550 mm	145 34248	98,10 €
2-stufig	310/410 x 350 mm	145 34247	59,40 €



Dressingtopf-Display Station

passend für die Dressingtopfe der Serien „Casual“, „Pastell“ und
„Profi“, Material: Holz, Eiche,

Bestell-Nr. 145 84863	Preis: 21,60 €



PROFI LINE

aus 18/10 Edelstahl, poliert, mit glattem Rand,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1 530 x 325 mm	145 11100	24,30 €
GN 1/2 325 x 265 mm	145 12100	14,40 €



PROFI LINE

aus 18/10 Edelstahl, poliert, mit Dekorrand,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1 530 x 325 mm	145 11000	24,30 €
GN 1/2 325 x 265 mm	145 12000	15,70 €



SCHÖNER ESSEN

aus Edelstahl, poliert, mit Dekorrand,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1 530 x 325 mm	145 00388	13,80 €
Bäckertablett 600 x 400 mm	145 00385	22,50 €



Edelstahl GN-Tablett „Frames“

aus 18/10 Edelstahl, poliert, mit glattem Rand,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1 530 x 325 mm	145 11119	25,20 €
GN 1/2 325 x 265 mm	145 11118	14,40 €



Porzellan GN-Tablett „Frames“

aus Porzellan, hitzebeständig bis 220°C,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1 530 x 325 mm	145 82355	31,50 €
GN 1/2 325 x 265 mm	145 82356	18,00 €
GN 1/3 325 x 176 mm	145 82357	15,30 €



Melamin GN-Tablett „Frames“

aus Melamin, weiß, mit glattem Rand,

	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1 530 x 325 mm	145 84046	23,40 €
GN 1/2 325 x 265 mm	145 84047	12,70 €
GN 1/3 325 x 176 mm	145 84048	9,00 €



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	84,60 €
Basis schwarz	145 11505	84,60 €

Rolltop-Haube GN 1/1 mit Chromgriff

Abmaße (BxTxH): 530 x 325 x 190 mm,

Bestell-Nr. 145 11010 Preis: 53,90 €



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: 35,50 €

GN 1/1 Haube „HOCHSTAPLER“

aus PETG Kunststoff, Abmaße (BxTxH): 530 x 325 x 90 mm,

Bestell-Nr. 145 11305 Preis: 27,00 €



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: 29,70 €

System-Tablett "BUFFET-STAR" RUND

Durchmesser: 480 mm,

Bestell-Nr. 145 11160 Preis: 41,40 €









Platte „Classic“ (1)

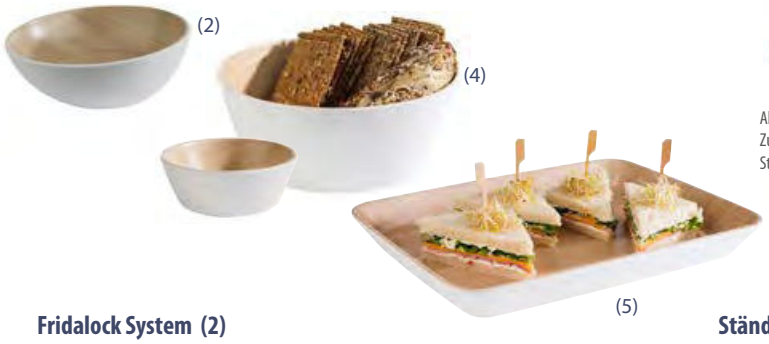
stapelbar, spülmaschinenfest, aus Melamin,

	Material:	Abmaße (ØxH):	Bestell-Nr. (weiß):	Preis:
Servier- und Tortenplatte	Melamin, weiß	215 x 90 mm	145 85049	17,10 €
Servier- und Tortenplatte	Melamin, weiß	215 x 170 mm	145 85050	22,50 €
Servier- und Tortenplatte	Melamin, weiß	305 x 90 mm	145 85051	25,20 €
Servier- und Tortenplatte	Melamin, weiß	305 x 170 mm	145 85052	30,60 €
Servier- und Tortenplatte	Melamin, weiß	375 x 9 mm	145 85053	32,40 €
Servier- und Tortenplatte	Melamin, weiß	375 x 170 mm	145 85054	37,80 €

Fridalock System (2)

stapelbar, spülmaschinenfest, aus Melamin, mit Antirutsch-Ring,

	Material:	Abmaße (ØxH):	Bestell-Nr. (weiß):	Preis:
Tablett weiß	Melamin, holzoptik	225 x 15/25 mm	145 84941	15,20 €
Tablett weiß	Melamin, holzoptik	315 x 15/25 mm	145 84943	23,40 €
Tablett weiß	Melamin, holzoptik	380 x 15/25 mm	145 84945	35,10 €







Fridalock System (2)

stapelbar, weiß, aus Melamin, spülmaschinenfest,

	Material:	Inhalt / Abmaße (ØxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Schale konisch (3)	Melamin, holzoptik	1,00 l / 215 x 70/85 mm	145 84920	26,10 €
Schale konisch (3)	Melamin, holzoptik	1,60 l / 250 x 80/110 mm	145 84922	32,40 €
Schale konisch (3)	Melamin, holzoptik	2,60 l / 285 x 100/140 mm	145 84924	35,10 €
Schale gerade (4)	Melamin, holzoptik	0,25 l / 125 x 45 mm	145 84605	8,40 €
Schale gerade (4)	Melamin, holzoptik	0,44 l / 150 x 55 mm	145 84607	13,80 €
Schale gerade (4)	Melamin, holzoptik	1,20 l / 200 x 75 mm	145 84609	20,70 €
Schale gerade (4)	Melamin, holzoptik	2,20 l / 220 x 105 mm	145 84611	22,30 €
Schale gerade (4)	Melamin, holzoptik	3,40 l / 265 x 105 mm	145 84613	27,90 €
Schale GN 1/1 (5)	Melamin, holzoptik	1,20 l / 320 x 250 x 35 mm	145 84615	24,30 €

Ständer „Frida“ (6)

spülmaschinenfest, weiß, aus Melamin, mit Antirutsch-Ring, passend zu der Seire „Frida Look“

	Material:	Abmaße (ØxH):	Bestell-Nr. (weiß):	Preis:
Ständer	Melamin	165 x 80 mm	145 84926	7,50 €
Ständer	Melamin	165 x 120 mm	145 84928	12,90 €

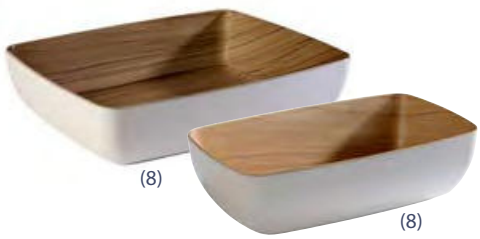
Frischhalte-Haube (7)

stapelbar, spülmaschinenfest, aus Polycarbonat, passend zu den Seiren „Classic“ und „Frida“

	Material:	Abmaße (ØxH):	Bestell-Nr. (weiß):	Preis:
Frischhalte-Haube	Polycarbonat	210 x 170 mm	145 06519	21,60 €
Frischhalte-Haube	Polycarbonat	300 x 220 mm	145 06520	26,90 €
Frischhalte-Haube	Polycarbonat	360 x 270 mm	145 06521	50,40 €

Serie FRIDA auch in Melamin schwarz mit Holzoptik erhältlich







Schale „Frida“ (8)

stapelbar, weiß, aus Melamin, spülmaschinenfest,

	Material:	Inhalt / Abmaße (ØxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Schale GN 1/9	Melamin, holzoptik	0,50 l / 176 x 108 x 55 mm	145 84555	7,50 €
Schale GN 1/6	Melamin, holzoptik	1,00 l / 176 x 162 x 75 mm	145 84583	11,70 €
Schale GN 1/4	Melamin, holzoptik	1,80 l / 265 x 162 x 75 mm	145 84586	18,00 €
Schale GN 2/4	Melamin, holzoptik	3,65 l / 530 x 162 x 75 mm	145 84564	23,40 €
Schale GN 1/2	Melamin, holzoptik	4,00 l / 325 x 265 x 75 mm	145 84589	24,30 €

GN 1/1 Tablett „Frida“ (9) mit Ständer (10)

stapelbar, spülmaschinenfest, aus Melamin,

	Material:	Abmaße (ØxH):	Bestell-Nr. (weiß):	Preis:
GN 1/1 Tablett	Melamin, Holzoptik	530 x 325 x 20 mm	145 84601	37,80 €
Ständer	Metall, schwarz	530 x 325 x 162 mm	145 15504	17,10 €



Serviergestell „S-PURE“

Metall, verchromt, Tabletts aus Melamin, die Tabletts sind spülmaschinenfest und stapelbar,

	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Serviergestell	290 x 170 x 410 mm	145 33226	37,80 €
Tablett „PURE“	210 x 210 x 30 mm	145 83407	8,60 €
Tablett „PURE“	180 x 180 x 30 mm	145 83418	6,20 €





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	4,60 €
Schale	210 x 130 mm	1500 ml	145 84041	145 85041	10,30 €
Schale	245 x 150 mm	2500 ml	145 84042	145 85042	13,50 €
Schale	300 x 195 mm	5000 ml	145 84043	145 85043	22,50 €

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	32,40 €
Buffet-Ständer (hoch)	150 x 210 mm	145 03623	35,60 €



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	17,10 €
Kartenhalter	50 x 105 mm	Kupfer-Look	145 71511	19,80 €
Kartenhalter	50 x 105 mm	Gunmetal	145 71512	19,80 €
Kartenhalter	50 x 155 mm	hochglanzpoliert	145 71513	18,00 €
Kartenhalter	50 x 155 mm	Kupfer-Look	145 71514	21,60 €
Kartenhalter	50 x 155 mm	Gunmetal	145 71515	21,60 €
Kartenhalter	50 x 205 mm	hochglanzpoliert	145 71516	19,80 €
Kartenhalter	50 x 205 mm	Kupfer-Look	145 71517	23,40 €
Kartenhalter	50 x 205 mm	Gunmetal	145 71518	23,40 €



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	10,80 €
Kartenhalter (2)	Beton, Acryl	155 x 65 x 260 mm	145 71497	17,10 €
Mini Staffelei (3)	Akazienholz	135 x 100 x 190 mm	145 71520	7,20 €
Kartenhalter (4)	Edelstahl 18/10	80 x 80 x 20 mm	60 1052 080	2,36 €
Bankettständer (5)	Edelstahl	80 x 80 x 100 mm	60 313 140	5,40 €
Bankettständer (5)	Edelstahl	80 x 80 x 190 mm	60 313 190	6,25 €
Bankettständer (5)	Edelstahl	80 x 80 x 290 mm	60 313 290	7,10 €





Tablett „SLATE“ in Schieferlook

stapelbar, spülmaschinenfest, GN-Maße, aus Melamin, mit Antirutsch-Füßchen,

	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	530 x 325 x 12 mm	145 83955	35,10 €
GN 1/2	325 x 265 x 12 mm	145 83956	18,90 €
GN 1/3	325 x 176 x 12 mm	145 83957	13,00 €
GN 1/4	265 x 162 x 12 mm	145 83958	10,40 €
GN 2/4	530 x 162 x 12 mm	145 83971	20,70 €



GN-Tablett „OAK LIGHT“

mit Antirutsch-Füßchen, spülmaschinenfest, GN-Maße, aus Melamin, Holzoptik (Eiche),

	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
GN 1/1	530 x 325 x 15 mm	145 84205	31,50 €
GN 1/2	325 x 265 x 15 mm	145 84206	16,50 €
GN 1/3	325 x 176 x 15 mm	145 84207	11,70 €
GN 1/4	265 x 162 x 15 mm	145 84208	9,40 €
GN 2/4	530 x 162 x 15 mm	145 84209	18,90 €



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: 369,00 €



Carafine „Solo“

Glaskaraffe 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: 116,00 €

Deckelgravur

Deckelbeschriftung mit Lasergravur,
in maximal drei verschiedenen Sprachen,

Bestell-Nr. 51 9DE001 — Preis: 15,30 €



Elegance Saftkanne (1)

Edelstahlkanne mit Saftzylinder (opal), 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 ESC 025 E 900 — Preis: 308,00 €

Inhalt: 5,00 Liter,
Abmaße (BxTxH): 235 x 370 x 490 mm,

Bestell-Nr. 51 ESC 050 E 900 — Preis: 329,00 €

Elegance Milchkanne (2)

Edelstahlkanne, Edelstahlhahn, Edelstahlcrasheisröhre und Kühlakku im Standfuß, spülmaschinengeeignet,
Inhalt: 5,00 Liter, Material: Edelstahl,
Abmaße (BxTxH): 230 x 370 x 440 mm,

Bestell-Nr. 51 EMC 050 E — Preis: 469,00 €



Müslibar „connect“

Müsli-Dispenser aus Edelstahl, Acrylglasbehälter, Edelstahldeckel und Drehachse inkl. Standfuß,

Inhalt:	Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
2,5 Liter	170 x 190 x 725 mm	51 ESC 050 K 101	320,00 €
3,5 Liter	170 x 190 x 825 mm	51 ESC 050 K 102	330,00 €
4,5 Liter	170 x 190 x 965 mm	51 ESC 050 K 103	349,00 €



Trio mit Streuzuckerspender „Gastro“

Kaffeesahne- und Streuzuckerspender aus Edelstahl, inkl. gelaserter Beschriftung „Milch/Zucker“, Kaffeesahne-spender (2 l), Edelstahlhahn, Edelstahlbehälter und Kühlakku, Streuzuckerspender (1 kg) – einmal Dosieren entspricht einem Teelöffel, Innenbehälter aus bruchfestem, spülmaschinengeeig-netem Kunststoff, Dosierventil stets trocken reinigen,
Abmaße (BxTxH): 335 x 335 x 445 mm,

Bestell-Nr. 51 DFO 002 A 017 — Preis: 998,00 €





Hygiene-Bügeladapter

zum Nachrüsten von FRILICH Edelstahlhähnen, Druckbügel muss nicht mehr mit der Hand bedient werden, Trinkglas zum Bedienen einfach gegen den Bügel drücken,

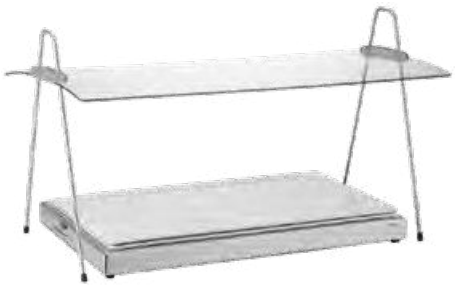
Bestell-Nr. 51 DN 004 — Preis: 29,00 €



Rolltop-Haube für GN 1/1

Kunststoff durchsichtig, Edelstahlgriff,
Abmaße (BxTxH): 550 x 420 mm,

Bestell-Nr. 51 10078 — Preis: 81,50 €



Hygieneschutz für Frischeplatte GN 1/1

leicht gebogene und durchsichtige Haube, Drahtfüße, justierbar,
Material: Kunststoff,
Abmaße (BxTxH): 650 x 420 x 390 mm,

Bestell-Nr. 51 EB 702 E — Preis: 75,00 €



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 1ME015 — Preis: 6,20 €

Vario Rack Schütte 1,00 Liter,

Bestell-Nr. 51 1ME022 — Preis: 6,20 €

Vario Rack Kunststoff-Standfuß

Bestell-Nr. 51 DB 051 — Preis: 6,80 €

Vario Rack Alu-Trägerplatte

Bestell-Nr. 51 DB 053 — Preis: 32,70 €

Unison Cool GN

Frischeplatte mit Porzellanplatte GN und praktischer Kühlkissen-Kühlung, optional mit Rolltop-Haube oder Hygieneschutz (frei stehend), ein Kühlkissenset zum Austausch inklusive, Material: Edelstahl,
Abmaße (BxTxH): 550 x 345 x 55 mm,

Bestell-Nr. 51 EFC 000 E 019 — Preis: 287,00 €



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: 109,80 €

Inhalt: 1 x 4,5 Liter,
Abmaße (BxTxH): 175 x 220 x 520 mm,

Bestell-Nr. 145 11805 — Preis: 59,40 €



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	91,80 €
Ahorn	145 13987	91,80 €



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	201,60 €
Buche, Wenge	355 x 220 x 50 mm / 6 Liter	145 10873	237,60 €
Ahorn	310 x 200 x 42 mm / 4 Liter	145 10870	201,60 €
Ahorn	355 x 220 x 50 mm / 6 Liter	145 10871	237,60 €



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: 80,10 €



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: 206,10 €



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: 251,10 €



Kühlschale „Bridge“ (1)

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	46,30 €
Buche, Wenge	275 x 275 x 140 mm	145 14981	91,80 €
Ahorn	185 x 185 x 100 mm	145 13980	46,30 €
Ahorn	275 x 275 x 140 mm	145 13981	91,80 €

Konferenzkühler „Bridge“ (2)

bestehend aus Gestell massiv aus Buche, oder Ahorn und ein doppelwandiger Behälter aus Edelstahl,
Abmaße (BxTxH): 350 x 350 x 200 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Buche, Wenge	145 14985	138,60 €
Ahorn	145 13985	138,60 €





Kühlbox „Bridge“ (3)

Tablett und Behälter aus Kunststoff, Gestell massiv aus Buche oder Ahorn, inkl. ein Behälter GN 1/1 aus Melamin, ein Kühlakku und eine Rolltophaube fix montiert,
Abmaße (BxTxH): 635 x 425 x 310 mm,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Buche, Wenge	145 14990	300,60 €
Ahorn	145 13990	300,60 €



Besteckbehälter „Bridge“ (4)

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	70,20 €
Ahorn	145 13995	70,20 €
Ersatzbehälter GN 1/1	145 11955	5,40 €



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: 30,60 €



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: 21,60 €



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	73,80 €
Buche, Wenge	145 14965	73,80 €



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:
Gabel	10 mm	145 11935	13,00 €
Messer	10 mm	145 11936	13,00 €
Löffel	10 mm	145 11937	13,00 €
Besteck	95 mm	145 00018	13,50 €



Vorratsglas „Classic"

aus Glas und Polyethylen, inklusive Glasdeckel,

	Abmaße (ØxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
0,9 Liter	115 x 160 mm	145 82250	4,60 €
2 Liter	140 x 215 mm	145 82251	8,40 €
4 Liter	180 x 260 mm	145 82252	13,30 €
6 Liter	200 x 300 mm	145 82253	15,40 €



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: 39,60 €

Inhalt: 4,00 Liter,
Ø: 220 mm, Höhe: 180 mm, Kühlakku (Art-Nr 145 10777),

Maxi Bestell-Nr. 145 11849 Preis: 91,80 €















Champagnerkühler (1)

Edelstahl, hochglanzpoliert, doppelwandig
Inhalt: 10,5 Liter,
Abmaße (ØxH): 440 x 240 mm, Fuß Ø: 250 mm,

Bestell-Nr. 145 36044 Preis: 86,40 €

Weinkühler-Ständer (2)

Edelstahl poliert, Innendurchmesser der Schale 15 cm,
schwerer standsicherer Fuß, Ø: 150/280, Höhe: 680 mm,

Bestell-Nr. 145 36068 Preis: 71,10 €

Kerzenleuchter, 5-flammig (3)

Metall, versilbert, hochwertige Ausführung
Abmaße (BxTxH): 350 x 350 x 390 mm,

Bestell-Nr. 145 04006 Preis: 61,20 €

Flaschenkühler (4)

doppelwandig für beste Isolierungseigenschaften,
transparent, mit Chromrand, Material: Polystyrol,
Ø: 120 mm, Höhe: 230 mm,

Bestell-Nr. 145 36032 Preis: 6,20 €

Flaschenkühler Edelstahl (5)

Edelstahl mattiert,
doppelwandig für beste Isolationseigenschaft,
Ø: 120 mm, Höhe: 200 mm,

Bestell-Nr. 145 36030 Preis: 14,40 €

Wein-/ Sektkühler (6)

Edelstahl mattiert,
innen und außen mattiert, Hohlgriffe,
Ø: 200 mm, Höhe: 205 mm,

Bestell-Nr. 145 36021 Preis: 12,10 €

Wein-/ Sektkühler (7)

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: 19,80 €



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: 32,30 €

für 6 Besteckköcher (Lieferung ohne Besteckköcher),
Abmaße (BxTxH): 380 x 300 x 200 mm,

Bestell-Nr. 60 284 006 Preis: 42,80 €



Besteckköcher

perforiert, aus weißem Polyethylen, Ø: 100 mm, Höhe: 135 mm,

Bestell-Nr. 60 282 113 Preis: 1,69 €

perforiert, aus Edelstahl 18/10, Ø: 100 mm, Höhe: 135 mm,

Bestell-Nr. 60 285 117 Preis: 5,10 €

ungelocht, aus Edelstahl 18/10, Ø: 100 mm, Höhe: 135 mm,

Bestell-Nr. 60 286 117 Preis: 8,70 €



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: 197,80 €

für 5 Einsätze GN 1/4 (siehe unten),
Abmaße (BxTxH): 895 x 320 x 220 mm,

Bestell-Nr. 60 7003 005 Preis: 229,30 €



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: 30,20 €



Serviertablett rund

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, mit gebördeltem Rand,

Ø	Bestell-Nr.:	Preis:
300 mm	60 66 300	5,42 €
350 mm	60 66 350	7,44 €
400 mm	60 66 400	9,60 €



Serviertablett oval

aus Edelstahl 18/10, matt poliert, mit gebördeltem Rand,

Abmaße (BxTxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
200 x 145 x 10 mm	60 64 190	2,62 €
230 x 175 x 11 mm	60 64 230	4,20 €
265 x 195 x 12 mm	60 64 260	4,37 €
285 x 220 x 14 mm	60 64 290	4,64 €



Bierglasträger rund

aus Edelstahl 18/10, mit Stapelschulter, Höhe 4 cm, schwere Qualität,

Ø	Bestell-Nr.:	Preis:
320 mm	60 1255 320	10,50 €
360 mm	60 1255 360	15,10 €



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 10 mm	60 5305 321	15,30 €
380 x 10 mm	60 5305 381	18,30 €
430 x 10 mm	60 5305 431	21,00 €
265 x 200 x 10 mm	60 5308 261	9,00 €



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	6,20 €
355 x 20 mm	145 00548	7,80 €
405 x 20 mm	145 00549	9,40 €



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	20,50 €
610 x 430 x 16 mm	60 5310 611	27,50 €

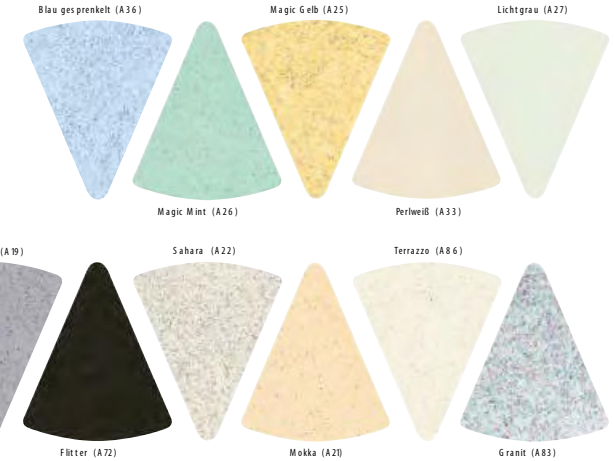


Fiberglas-Tabletts GP-Serie

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 11 verschiedenen Farben - siehe rechts (Mokka A21, Sahara A22, Magic Gelb A25, Magic Mint A26, Lichtgrau A27, Perlweiß A33, Granit-Blau A36, Graukiesel A19, Flitter A72, Granit A83 und Terrazzo A86).

	VPE:	Abmaße (BxT):	Bestell-Nr.:	Preis:
EN-Maß	12 St.	530 x 370 mm	86 GP3980	15,90 €
GN-Maß	12 St.	530 x 325 mm	86 GP4002	15,60 €
Trapez	12 St.	480 x 340 mm	86 GP4210	15,70 €
Achteck	12 St.	424 x 325 mm	86 GP4853	16,80 €
Kantine 1/2 GN	12 St.	325 x 265 mm	86 GP1070	10,20 €
Kantine 1/2 EN	12 St.	370 x 265 mm	86 GP1080	10,40 €
Kantine	12 St.	425 x 325 mm	86 GP4701	17,90 €
Kantine	12 St.	460 x 325 mm	86 GP4709	16,70 €
Kantine	12 St.	460 x 344 mm	86 GP0540	14,50 €
Kantine im Flachdesign	12 St.	457 x 355 mm	86 VT3646C	14,50 €





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	15,40 €
Schlitten	12 St.	580 x 380 mm	86 PH 5560 26	21,60 €
Schlitten	12 St.	630 x 400 mm	86 PH 5560 36	24,90 €
Schlitten	12 St.	700 x 450 mm	86 PH 5560 46	32,70 €
Schlitten	12 St.	750 x 480 mm	86 PH 5560 56	38,00 €
Kaffeetablett oval	24 St.	260 x 200 mm	86 PH 5570 26	5,90 €
Kaffeetablett oval	24 St.	290 x 210 mm	86 PH 5570 36	6,50 €
Bierglasträger	12 St.	Ø 320 mm	86 PH 5585 16	14,00 €
Bierglasträger	12 St.	Ø 360 mm	86 PH 5585 26	19,20 €
Bierglasträger	12 St.	Ø 420 mm	86 PH 5585 36	25,30 €

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	16,80 €
Rund	12 St.	Ø 355 mm	86 1400CT	21,30 €
Rund	12 St.	Ø 405 mm	86 1600CT	26,70 €
Oval	6 St.	685 x 560 mm	86 2700CT	57,00 €
GN-Maß	12 St.	530 x 325 mm	86 3253CT	39,10 €





CAMBRO
Presswerk Köngen GmbH





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	19,80 €
GN 1/2 Maß	12 St.	265 x 325 mm	86 VTC2632TF86	12,20 €
Rechteckig	12 St.	330 x 430 mm	86 VTC3343TF86	17,50 €
EN-Maß	12 St.	370 x 530 mm	86 VTC3753TF86	22,80 €
Rechteckig	12 St.	355 x 457 mm	86 VTC3646TF86	19,20 €
Rechteckig rutschfest *	12 St.	330 x 430 mm	86 VTC3343TNSF86	21,90 €
Rechteckig rutschfest *	12 St.	355 x 457 mm	86 VTC3646TNSF86	24,00 €

*nur in den Farben Eiche Hell, Oliv hell und Eiche grau lagernd. Alle anderen Dekore Mindestbestellmenge 288 Stück.

In fünf weiteren Texturen erhältlich:



Eiche Braun



Eiche dunkel



Eiche grau



Oliv hell



Oliv braun



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





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!



Salz-Pfeffer 250 | Granit-Melange 251 | Schwarz-Glitter 284 | Hellgrau 044 | Creme-Melange 033

Atrium Grau 365 | Silberwenge 366 | Golden Teak 367 | Sanoma Eiche 368 | Nussbaum Ravena 369 | Buche Scandic dunkel 376

Abgerundete Ecken, flacher Rand	VPE:	Abmaße (LxB):	Bestell-Nr.:	Preis:
Euronorm Standard, 914 g	20	530 x 370 mm	682 1905-Farbe	9,49 €
1/1 Gastronorm Standard, 819 g	20	530 x 325 mm	682 1904-Farbe	8,99 €
4/5 Gastronorm Standard, 740 g	20	425 x 325 mm	686 1919-Farbe	9,95 €
1/2 Gastronorm Standard, 441 g	20	325 x 265 mm	687 1925-Farbe	6,75 €
Niedriger Rand	**VPE:**	**Abmaße (LxB):**	**Bestell-Nr.:**	**Preis:**
1/1 Gastronorm niedrig, 778 g	20	530 x 325 mm	683 1939+Farbe	9,55 €
Hoher Rand	**VPE:**	**Abmaße (LxB):**	**Bestell-Nr.:**	**Preis:**
Becken, 770 g	20	460 x 360 mm	689 1918+Farbe	8,79 €
Trapez Platzsparer, 784 g	20	455 x 355 mm	689 1915+Farbe	9,19 €
Kellner, 720 g	20	Ø 360 mm	688 1929+Farbe	10,85 €
Flache Ecken, niedriger Rand	**VPE:**	**Abmaße (LxB):**	**Bestell-Nr.:**	**Preis:**
Welle, 860 g	20	430 x 330 mm	685 1935+Farbe	9,09 €
Welle Holzoptik*, 928 g	20	430 x 330 mm	685 H1935+Farbe	12,45 €

*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	47,50 €
Tiefkühlakku -8°C	-8°C, Einfriertemperatur -20°C	530 x 325 mm	682 PEGS9001	69,20 €
Tiefkühlakku -21°C	-21°C, Einfriertemperatur -30°C	530 x 325 mm	682 PEGS0002	59,80 €
Wärmeakku	+65°C, Wasserbad +80°C	530 x 325 mm	682 PEGS0003	77,00 €









Granitor® NG Easy 10-2 White

der Granitor® NG Easy 10-2 White ist äußerst kompakt und ermöglicht die Zubereitung von Slushes, Sorbetsund Cocktails, leichte Bedienung, benutzerfreundliche Tastatur, transparenter Behälter aus Polycarbonat, einfache, schnelle und gründliche Reinigung, schlankes Design, geneigter Behälter zur einfachen Entleerung,
Inhalt: 2 x 10,00 Liter, Gewicht: 45,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1100 W,
Abmaße (BxTxH): 400 x 490 x 700 mm,

Bestell-Nr. 120 1004404 Preis: 2.125,00 €



Granitor® NG 6/2

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),
Inhalt: 2 x 6,00 Liter, Gewicht: 41,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 1100 W,
Abmaße (BxTxH): 400 x 490 x 620 mm,

Bestell-Nr. 120 1002469 Preis: 2.190,00 €



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: 10,00 Liter,
Material: Edelstahl, Gewicht: 13,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 170 W,
Abmaße (BxTxH): 630 x 180 x 400 mm,

Bestell-Nr. 120 1000157 Preis: 671,00 €



Granitor® micro

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 3,00 Liter, Gewicht: 20,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 460 W,
Abmaße (BxTxH): 190 x 470 x 500 mm,

Bestell-Nr. 120 1002164 Preis: 765,00 €

QR-Code scannen und Produktvideo ansehen



Eisspezialitätenmaschine Minigel plus 1

zur Herstellung von Frozen Joghurt und Eiscremespezialitäten, eine digitale Steuerung ermöglicht die stufenlose Regulierung der Einstellungen und so auch die Herstellung von Slush und Sorbet, Spiralen-Stopp-System beim Öffnen des Deckels, benutzerfreundliche Tastatur, abnehmbare Bleche zur Reinigung des Kondensators, einfache Handhabung sowie leichte Reinigung, Inhalt: 6,00 Liter, Gewicht: 27,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 460 W,
Abmaße (BxTxH): 200 x 490 x 620 mm,

Bestell-Nr. 120 1000118 Preis: 1.730,00 €



Quickshot G02 EA OB neutral

unbeleuchtet für 2 Flaschen der selben Sorte, modernes Design in schwarz, einleitig, zum Kühlen und Ausschank von Sprituosen auf bis zu -18°C, Ausschanktemperatur wird nach 5 Minuten erreicht, Gewicht: 21,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 300 W,
Abmaße (BxTxH): 253 x 506 x 414 mm,

Bestell-Nr. 120 1002647 Preis: 890,00 €



Ayran Dispenser

ideal für dickflüssige Produkte, leicht zu bedienen, Edelstahlgehäuse, Behälter aus Polycarbonat, Edelstahl-Rührflügel verhindert Absetzen von Feststoffen am Behälterboden, regelbarer Thermostat, umluftgekühlter, wartungsfreier Kompressor, einfache, schnelle und gründliche Reinigung,
Inhalt: 12,00 Liter, Gewicht: 19,00 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 300 W,
Abmaße (BxTxH): 320 x 400 x 640 mm,

Bestell-Nr. 120 1000004 Preis: 855,00 €





Über 30 Jahre Erfahrung im entsaften von Früchten und Gemüse

Unsere Innovationen haben uns zum weltweit führenden Produzenten von automatischen Saftpressen gemacht.

Weltweiter Marktführer der HoReCa-Branche

- Hoher Ertrag: Maximale Saftausbeute
- Ein gesundes Geschäft: Hohe Margen und schnelle Amortisation
- Reiner Geschmack und höchste Qualität dank unseres Original System®
- Transparent und auf Abruf: Der komplette Pressvorgang ist für Ihren Kunden sichtbar



Unser System garantiert die größtmögliche Ausbeute und Qualität, da der Saft beim Pressvorgang mit den Rückständen nicht in Berührung kommt. Somit entsteht keine Verunreinigung durch die Säuren und ätherischen Öle der Schale.

Rotationssystem

Präziser Schnitt

Maximale Leistung

7

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!

Unser Leitziel ist es, den reinsten frisch gepressten Saft zu produzieren.

Um die besten Lösungen dafür zu entwickeln, setzen wir auf Design und Innovation.





Profittreiber und ein stetig wachsender Trend!

Beim Verkauf von frisch gepresstem Saft erzielen Sie bei geringem Wareneinsatz und Aufwand hohe Margen.

Entsaften ist ein gesundes, bequemes und wirtschaftliches Konzept. **Eine Win-Win-Situation für Sie und Ihre Kunden!**

Natürlich ist angesagt.

Frisch gepresster Saft konsolidiert sich als neue Kategorie und ermöglicht einen **erfrischenden und gesunden Obstgenuss**.

Beim Pressvorgang von Zumex bleiben alle Nährstoffe und Geschmackseigenschaften auf natürliche Weise erhalten.

7



Das umfangreiche Sortiment von Zumex-Saftpressen bietet eine Lösung für jede Lokalität

- Hygiene auf höchstem Niveau
- Widerstandsfähig und langlebig
- Made in Spain
- Bedienungsfreundlich und praktisch konzipiert
- Einfache Reinigung und Instandhaltung

5 JAHRE GARANTIE

HACCP Compliant
QUALITÄTS- UND HYGIENEGARANTIE

NSF
NATIONAL SANITATION FOUNDATION

ASP
ANTIBAKTERIELLE NANOTECHNOLOGIE

Kompakte Lösungen für die Theke mit maximaler Leistung



Modell	Soul Series 2	Multifruit	Minex	Essential Pro	Versatile Pro
Früchte:	Limetten, Zitronen und Orangen	Obst und Gemüse	Zitrusfrüchte	Zitrusfrüchte	Zitrusfrüchte
Früchte pro Minute:	18 Früchte / min	120 kg/h - 1.8 l/min	13 Früchte / min	22 Früchte / min	22 Früchte / min
Zuführungskapazität:	3 / 4 Früchte	-	6 / 7 Früchte	4 / 5 Früchte	10 kg
Frucht-Durchmesser:	30 - 81 mm	Bis zu 75 mm	65 - 78 mm	65 - 81 mm	65 - 81 mm
Abmaße in mm (BxTxH):	300 x 495 x 537	290 x 500 x 510	383 x 368 x 712	470 x 500 x 750	480 x 550 x 855
Kompatible Press-Kits:	Small Kits	-	-	Kit S, Kit M	Kit 1Step S und M
Spannung:	220-240 V ı 50-60 Hz 100-115 V ı 50-60 Hz	220-240 V ı 50-60 Hz 115 V ı 60 Hz	Multispannung 220-240 V ı 50-60 Hz 100-115 V ı 50-60 Hz	220-240 V ı 50-60 Hz 115 V ı 60 Hz	220-240 V ı 50-60 Hz 115 V ı 60 Hz
Leistung:	44 W	870 W	44 W	300 W / 320 W	380 W / 320 W
Verbrauch:	0.2 A / 0.45 A	1.8 A	0.2 A / 0.45 A	2.7 A	2.7 A
Nettogewicht:	17 kg	15 kg	19.5 kg	45.5 kg	54 kg
Sicherheit:	Mikroschalter an der Tür und Motorblockier-Erkennung	Doppelter Mikroschalter im Griff und im Auffangbehälter. Sicherheitserkennungssystem und Wärmeschutz.	3 Sicherheitsdetektoren und Motorblockier-Erkennung	Dreifacher Sicherheitsdetektor und Motorblockier-Erkennung	Dreifacher Sicherheitsdetektor und Motorblockier-Erkennung
Erhältlich in den Farben:	In verschiedenen Farben verfügbar, bitte Anfragen!	silber, schwarz, weiss, kirschrot und graphitgrau	rubinrot, orange, grün, hellgrün, blau, hellblau, grau, weiss, bronze metallic, graphitgrau metallic, silber metallic und schwarz	orange, silber, graphitgrau	orange, silber, graphitgrau und schwarz
Bestell-Nr.:	932 Soul-Series-2	932 9875	932 4917	932 4873	932 9965
Preis:	1.525,00 €	1.510,00 €	1.950,00 €	3.365,00 €	4.435,00 €

 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!



Anwenderfreundlich, schnell und autonom für die Selbstbedienung





Leistungsstark und mobil für den Hochbetrieb



Modell	Versatile Pro All-in-One	Speed Up	Speed Up All-in-One	Speed S +plus	Speed S +plus All-in-One
Früchte:	Zitrusfrüchte	Zitrusfrüchte	Zitrusfrüchte	Zitrusfrüchte	Zitrusfrüchte
Früchte pro Minute:	40 Früchte / min	40 Früchte / min	40 Früchte / min	40 Früchte / min	40 Früchte / min
Vorratskorbkapazität:	10 kg	20 kg	20 kg	20 kg	20 kg
Fruchtdurchmesser:	65 - 81 mm	65 - 81 mm	65 - 81 mm	65 - 81 mm	65 - 81 mm
Abmaße in mm (BxTxH):	480 x 550 x 1660	593 x 624 x 1050	810 x 682 x 1775	593 x 665 x 1050	805 x 709 x 1774
Kompatible Press-Kits:	Kit 1Step S und M	Kit 1Step S, M und L	Kit 1Step S, M und L	Kit 1Step S, M und L	Kit 1Step S, M und L
Spannung:	220-240 V ı 50-60 Hz 115 V ı 60 Hz	220-240 V ı 50-60 Hz 120 V ı 60 Hz 100 V ı 50-60 Hz	220-240 V ı 50-60 Hz 120 V ı 60 Hz 100 V ı 50-60 Hz	220-240 V ı 50-60 Hz 120 V ı 60 Hz 100 V ı 50-60 Hz	220-240 V ı 50-60 Hz 120 V ı 60 Hz 100 V ı 50-60 Hz
Leistung:	380 W / 320 W	460 W / 320 W / 350 W	460 W / 320 W / 350 W	460 W / 320 W / 350 W	460 W / 320 W / 350 W
Verbrauch:	2.7 A	1.9 A / 2.7 A / 3.5 A	1.9 A / 2.7 A / 3.5 A	1.9 A / 2.7 A / 3.5 A	1.9 A / 2.7 A / 3.5 A
Nettogewicht:	87 kg	76.7 kg	133 kg	83.5 kg	120.6 kg
Sicherheit:	Dreifacher Sicherheitsdetektor und Motorblockier-Erkennung	Dreifacher Sicherheitsdetektor und Motorblockier-Erkennung	Dreifacher Sicherheitsdetektor und Motorblockier-Erkennung	Dreifacher Sicherheitsdetektor und Motorblockier-Erkennung	Dreifacher Sicherheitsdetektor und Motorblockier-Erkennung
Erhältlich in den Farben:	orange, silber, graphitgrau und schwarz	-	Unterschrank in schwarz und silber erhältlich, bitte Anfragen	-	Unterschrank in schwarz und silber erhältlich, bitte Anfragen
Bestell-Nr.:	932 9966	932 8576	932 8818	932 8825	932 8826
Preis:	5.270,00 €	5.265,00 €	6.210,00 €	6.020,00 €	7.540,00 €



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 11G — Preis: 321,00 €

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 11C — Preis: 403,00 €



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 10 — Preis: 528,00 €

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 10C — Preis: 648,00 €



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 70 — Preis: 717,00 €





Entsafter / Zentrifuge 50

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 50 — Preis: 1.250,00 €



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 68 — Preis: 2.500,00 €

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 65 — Preis: 3.920,00 €





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 62 — Preis: 1.580,00 €





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: 4.510,00 €

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: 6.675,00 €



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: 965,00 €



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: 2.840,00 €



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: 1.270,00 €



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: 1.355,00 €





Barmixer / Blender

HAMILTON BEACH, mit Edelstahlbehälter (0,95 l),
2 Geschwindigkeitsstufen mit Impulsfunktion,
Anschluss: 230 V, Leistung: 450 W,

Bestell-Nr. 287 HBB250S — Preis: 375,00 €

Edelstahlbecher 0,95 l - komplett zu HBB250S,

Bestell-Nr. 287 6162-250SCE — Preis: 172,00 €



Barmixer / Blender

HAMILTON BEACH Rio HBB250 mit Polycarbonatbehälter
(1,25 l), 2 Geschwindigkeitsstufen mit Impulsfunktion,
Anschluss: 230 V, Leistung: 450 W,

Bestell-Nr. 287 HBB250 — Preis: 320,00 €

Polycarbonatbecher 1,25 l - komplett zu HBB250,

Bestell-Nr. 287 6126-250CE — Preis: 136,00 €



Barmixer / Blender

HAMILTON BEACH HBB908 mit Polycarbonatbehälter
(1,25 l), 2 Geschwindigkeitsstufen,
Anschluss: 230 V, Leistung: 400 W,

Bestell-Nr. 287 HBB908 — Preis: 232,00 €

Polycarbonatbecher 1,25 l - komplett zu HBB908,

Bestell-Nr. 287 6126 HBB908 — Preis: 78,00 €



Barblender 33

von Santos, Barblender zum Herstellen verschiedener Shakes
und Cocktails, Behälter 1,25 Ltr. mit Sicherheitsschalter, zwei
Geschwindigkeiten, Gewicht: 3,75 kg,
Anschluss: 230 V, Leistung: 600 W,
Abmaße (BxTxH): 180 x 180 x 420 mm,

Bestell-Nr. 450 33CE verchromt — Preis: 396,00 €



Drinkmixer / Spindelmixer

HAMILTON BEACH HMD200 mit einem rostfreiem Edelstahl-
becher, 3 Geschwindigkeitsstufen und Impulsfunktion,
Anschluss: 230 V, Leistung: 300 W,

Bestell-Nr. 287 HMD200 — Preis: 594,00 €

Edelstahlbehälter - komplett zu HMD200,

Bestell-Nr. 287 176-1395 — Preis: 37,00 €



Mixer M98 Plus BT black

von NOSCH, professioneller Getränkemixer, geringe
Lautstärke, als platzsparende Variante mit Wandhalterung
erhältlich, auch in light grey Optik erhältlich,
15.000 U/ Min., Gewicht: 3,40 kg, Inhalt: 0,9 Liter,
Anschluss: 230 V, Leistung: 300 W,
Abmaße (BxTxH): 180 x 210 x 485 mm,

Bestell-Nr. 120 1000142 — Preis: 338,00 €

Mixer M98 Plus B black - mit Edelstahlbecher,

Bestell-Nr. 120 1000152 — Preis: 365,00 €



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: 581,00 €



Mixer M98/2 Plus BT black

von NOSCH, wie M98 Plus BT black, siehe oben, jedoch mit als
Doppelmixer mit zwei Bechern, auch in light grey Optik und mit
Edelstahlbächern erhältlich, Gewicht: 6,50 kg, Inhalt: 2 x 0,9 Liter,
Anschluss: 230 V, Leistung: 2 x 300 W,
Abmaße (BxTxH): 310 x 210 x 485 mm,

Bestell-Nr. 120 1000145 — Preis: 621,00 €



7

Die abgebildete Becherserie
finden Sie auf Seite 318.

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!



Shaker

	Bestell-Nr.:	Preis:
Shaker „Classic“ (1) Edelstahl, Inhalt: 700 ml	145 93326	17,90 €
Boston-Shaker (2) Edelstahl/Glas, Inhalt: 700 ml	145 93325	12,60 €
Cocktail-Shaker (3) Edelstahl, 3-teilig, Inhalt: 500 ml	60 63 050	10,70 €
Cocktail-Shaker (4) Edelstahl, 3-teilig, Inhalt: 800 ml	60 390 050	9,90 €
Barmaß (5) Edelstahl, Ø: 4,5 cm, Inhalt: 20 / 40 ml	145 93352	9,00 €
Barmaß (5) Edelstahl, Ø: 4 cm, Inhalt: 25 / 50 ml	145 93324	10,80 €
Cocktailmaß / Jigger (6) Skalierung 1-3 cl und 1-5 cl	60 1565 050	5,12 €



Mix-/Vorratsbehälter

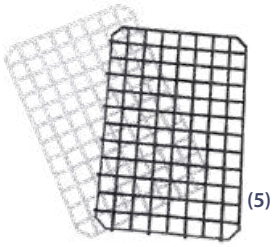
Behälter und Deckel aus Polypropylen, farbige Ausgießer aus SAN-Kunststoff mit 10 mm Ø Ausgussöffnung, Lieferung jeweils im Satz bestehend aus einem weißen 1 Liter Behälter mit buntem, gleichfarbigem Deckel und Ausgussteil, zum Lagern, Mixen und Ausschenken von Flüssigkeiten,

	Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
Mix-/ Vorratsbehälter	braun	60 5843 101	4,20 €
Mix-/ Vorratsbehälter	weiß	60 5843 103	4,20 €
Mix-/ Vorratsbehälter	gelb	60 5843 104	4,20 €
Mix-/ Vorratsbehälter	rot	60 5843 105	4,20 €
Mix-/ Vorratsbehälter	orange	60 5843 106	4,20 €
Mix-/ Vorratsbehälter	grün	60 5843 109	4,20 €











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: 11,70 €

Glas Trinkhalme Set (2)

Glas, 7 Trinkhalme, Ø 10 mm, Länge: 210 mm,

Bestell-Nr. 145 93390 Preis: 7,20 €

Serviettenhalter „Bar“ (3)

Metall verchromt, Abmaße (BxT): 140 x 140 mm,

Bestell-Nr. 145 11762 Preis: 5,30 €

Barsieb / Strainer (4)

Edelstahl, Ø 90 mm, Griff 90 mm,

Bestell-Nr. 145 93347 Preis: 10,80 €

Gläserabtropfmatte (5)

aus starrem Polyethylen, beliebig zusammensteckbar, Lochgröße: 2 x 2 cm, 4 mm Bodenabstand ermöglicht das ungehinderte Ablaufen des Tropfwassers, stabile Qualität, Abmaße (BxTxH): 315 x 210 x 8 mm,

naturweiß	Bestell-Nr. 60 2081 001	Preis: 1,31 €
schwarz	Bestell-Nr. 60 2081 002	Preis: 1,31 €

Barmatte schmal (6)

Abmaße (BxTxH): 77 x 9 x 1,5 cm,

Bestell-Nr. 60 370 770 Preis: 6,56 €

Servicematte (7)

Abmaße (BxTxH): 45 x 30 x 1 cm,

Bestell-Nr. 60 370 450 Preis: 10,90 €



Ausgießer

	Bestell-Nr.:	Preis:
Kunststoff schwarz	60 5852/001	0,19 €
Kunststoff neutral	60 5852/002	0,19 €
Kunststoff gelb	60 5852/004	0,19 €
Kunststoff rot	60 5852/005	0,19 €
Kunststoff blau	60 5852/007	0,19 €
Kunststoff grün	60 5852/009	0,19 €
Jet-Pour transparent	193 4122 229G	0,82 €
Jet-Pour chrom	193 4122 229C	1,60 €
Gastro Kork	193 4370 2290	1,56 €
Gastro PE-Kork	193 4372 2290	1,36 €



Spirituosen-Dosiergerät 2 cl

Kunststoff schwarz	Bestell-Nr. 193 9220 2260	Preis: 10,90 €
Metallausführung	Bestell-Nr. 193 9520 2260	Preis: 19,30 €

Flaschenhalterung

mit Schraubklemme zur Montage an Bar-Regale, für 0,7/1,0 Ltr. Flaschen, Material: Aluminium,

Bestell-Nr. 193 8811 2210 Preis: 11,70 €



Manuelle Handfruchtpresse

von HAMILTON BEACH, schwere Ausführung, säurefeste Beschichtung, inkl. integrierter Tropfenfänger, Höhe: 500 mm,

Bestell-Nr. 287 1G932 Preis: 359,00 €

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



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	41,40 €
Shot-Becher 4-stk. (2)	45 x 45 mm / 50 cl	145 93342	17,90 €
Shot-Becher 4-stk. (3)	45 x 55 mm / 60 cl	145 93339	17,90 €

Becher „Moscow Mug“

	Abmaße (ØxH)/vol.:	Bestell-Nr.:	Preis:
Becher (4)	90 x 90 mm / 0,45 l	145 93322	9,90 €
Becher (5)	90 x 100 mm / 0,5 l	145 93323	9,90 €
Becher (6)	95 x 100 mm / 0,5 l	145 93331	9,90 €

Becher „Julep Mug“

	Abmaße (ØxH)/vol.:	Bestell-Nr.:	Preis:
Becher (7)	80 x 115 mm / 0,4 l	145 93336	10,80 €
Becher (8)	85 x 100 mm / 0,35 l	145 93327	10,80 €
Becher (9)	85 x 130 mm / 0,5 l	145 93364	12,60 €

Für weitere Farbvarianten bitte Anfragen!



Wein- / Sektkühler (1)

aus Aluminium, Abmaße (BxTxH): 300 x 235 x 230 mm, 7 Liter,

	Bestell-Nr.:	Preis:
Kupfer-Look	145 36111	44,10 €
Gunmetal-Look	145 36112	44,10 €



Barzutatenbehälter (2)

Abmaße (BxTxH): 500 x 155 x 90 mm,
Bestell-Nr. 60 1120 006 Preis: 19,20 €

Speedrack / Barregal (3)

Abmaße (BxTxH): 560 x 100 x 150 mm,
Bestell-Nr. 60 7551 056 Preis: 19,20 €

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: 5,60 €



Flaschenöffner (1) Metallausführung,

Bestell-Nr. 193 1094 2210 Preis: 0,48 €

Flaschenöffner „Woody“ (2) mit Holzgriff,

Bestell-Nr.193 1008 2210 Preis: 1,18 €



Glockenkorkenzieher „Chianti“ (3) verchromt,

Bestell-Nr. 193 6255 336C Preis: 20,20 €

Hebelkorkenzieher (4) aus verchromten Messing,

Bestell-Nr. 60 453 195 Preis: 9,10 €



Sektflaschenverschluss (5) verchromt,

Bestell-Nr. 60 350 058 Preis: 3,30 €

Flaschenverschluss (6) aus Polypropylen,

Bestell-Nr. 60 352 040 Preis: 0,83 €



Kellnermesser (7) mit Teflon-Spirale, 120 mm,

Bestell-Nr. 145 93301 Preis: 4,30 €

Kellnermesser Profi (8) Edelstahl, Holz, 115 mm,

Bestell-Nr. 145 93302 Preis: 8,90 €



Kellnermesser (9)

Edelstahl 18/0, mit Kunststoffgriff, 120 mm,
Bestell-Nr. 60 312 120 Preis: 3,30 €





Delfin 1100 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 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	21,88 €
Lederimitat	175 x 100 mm	60 5836 190	13,57 €



Kellnergürteltasche

Revolvertasche zu Kellner-börse, aus schwarzem Polyurethan,

Bestell-Nr. 60 5838 890 Preis: 6,78 €



Kassenschlüsselkette

60 cm langer flexibler Auszugsdraht, mit Befestigungsclip,

Bestell-Nr. 60 5837 320 Preis: 2,62 €



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: 11,38 €



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	7,40 €
180 mm	240 mm	180 mm	60 5888 318	7,40 €
240 mm	240 mm	240 mm	60 5888 324	8,70 €

Gläserbürste mit Aluminiumplatte

schwarze und weiße Borsten aus Polypropylen (Ø 7 cm), auf Aluminiumplatte 19 x 10 cm, mit 4 Saugfüßen,

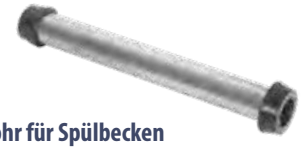
Länge:	Breite:	Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	180 mm	180 mm	60 5890 218	9,60 €
180 mm	240 mm	180 mm	60 5890 318	11,70 €
240 mm	240 mm	240 mm	60 5890 324	13,20 €



Bierleitungsreiniger-Set

komplett bestehend aus Gerät, Druckschläuchen, Schwammkugeln und Anschlussklemmen,
Gewicht: 2062 g,

Bestell-Nr. 60 5893 001 Preis: 109,40 €



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: 8,30 €

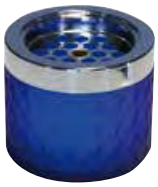




Drehaschenbecher „Push“

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	8,90 €



Windaschenbecher

aus Glas, matt, gefrosted, Deckel aus Metall, verchromt, mit Bajonettverschluss,

	Abmaße (ØxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
weiß	95 x 80 mm	145 00560	7,50 €
berry	95 x 80 mm	145 00561	7,50 €
dunkelgrün	95 x 80 mm	145 00562	7,50 €
blau	95 x 80 mm	145 00563	7,50 €
schwarz	95 x 80 mm	145 00564	7,50 €

contacto



Wandascher (1)

zur Wandmontage, aus Edelstahl, abschließbar, Ø: 130 mm, Höhe: 280 mm,

Bestell-Nr. 60 1625 275 Preis: 85,70 €



Standascher (2)

seidenmatt poliert, aus Edelstahl, zur ortsfesten Montage am Boden, abschließbar, Ø: 115 mm, Höhe: 1000 mm,

Bestell-Nr. 60 1622 100 Preis: 142,70 €



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	41,40 €
schwarz	230 x 150 mm	145 00621	41,40 €



Getränkewanne „Tin“

Metall, verzinkt, mit PVC Kunststoffeinsatz,

Inhalt:	Abmaße (LxBxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
11 Liter	400 x 280 x 220 mm	145 36095	21,60 €
18 Liter	500 x 320 x 230 mm	145 36096	26,10 €



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	26,10 €
schwarz	400 x 280 x 220 mm	145 36101	21,60 €



Tischschelle (1)

hochglänzend, Ø: 50 mm, Höhe: 90 mm,

Bestell-Nr. 60 1042 009 Preis: 11,30 €

Rezeptionsglocke / Kellnerglocke (2)

Hochglanzverchromt, mit schwarzem Fuß, Höhe: 60 mm,

Bestell-Nr. 60 1047 001 Preis: 3,85 €



Tischkrümelentferner (3)

aus Edelstahl,
Abmaße (LxB): 150 x 15 mm,

Bestell-Nr. 60 7550 150 Preis: 0,87 €

Krümelbürste (4)

mit Holzgriff, schwarze Borsten aus Polypropylen, ideal für Hemdtaschen, Abmaße (LxB): 95 x 45 mm,

Bestell-Nr. 60 5880 095 Preis: 1,26 €



Tischrestebehälter aus Polypropylen (5)

Abmaße (ØxH): 110 x 140 mm, 0,9 Liter,

	Bestell-Nr.:	Preis:
weiß	145 02038	2,30 €
schwarz	145 02039	2,30 €

Tischrestebehälter aus Edelstahl (6)

matt poliert, Schwingdeckel mit Bajonettverschluss, abnehmbar,

	Abmaße (ØxH):	Bestell-Nr.:	Preis:
Edelstahl	120 x 170 mm	145 00029	14,40 €
18/8 Edelstahl	100 x 130 mm	145 00027	10,80 €



8. Gedeckter Tisch

Hotelporzellan, Hotelglas, Hotelbesteck.

8



Kollektion Silhouette / Raffinesse, Duracream - Die sinnliche Verführung

Made in Germany

Teller flach rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
158 mm	30 201216	3,90 €
209 mm	30 201221	7,20 €
258 mm	30 201226	10,70 €
290 mm	30 201229	13,70 €



Teller flach asymetrische Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
161 mm	30 081816	3,90 €
213 mm	30 081821	7,20 €



Teller flach Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
158 mm	30 200016	3,90 €
229 mm	30 200023	8,80 €
277 mm	30 200028	12,70 €
299 mm	30 200030	14,70 €

Teller tief rund
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
164 mm	30 201316	4,10 €
239 mm	30 201324	9,80 €
278 mm	30 201328	13,20 €

Teller flach Raute
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
166x112 mm	30 201810	6,50 €
340x237 mm	30 201821	17,80 €



Schale Raute
VPE: 24

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
103x78 mm	30 206106	4,70 €
160x120 mm	30 206110	8,30 €



Schale Raute
VPE: 24

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
209x87 mm	30 206121	7,20 €

Schale oval
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
185x118 mm	30 086218	10,10 €
229x144 mm	30 086223	14,80 €

Schale
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
230x215 mm	30 085722	14,20 €



Schale klein
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
114x65 mm	30 086111	6,10 €

Platte oval Fahne
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
256x176 mm	30 082026	15,00 €
330x227 mm	30 082032	20,20 €



Suppentasse 0,28 l stapelbar
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
108 mm	30 202728	7,60 €
Untertasse	30 206918	3,90 €



Bowl rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
108 mm	30 206578	6,40 €
122 mm	30 206690	7,80 €

8

BAUSCHER GERMANY







Tasse hoch
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*30 205259	4,80 €
Untertasse	*30 206909	3,30 €
0,18 l	30 205268	5,80 €
0,22 l	30 205272	6,30 €
Untertasse	30 206918	3,90 €



Tasse nieder
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,28 l	30 205178	7,00 €
Untertasse	30 206918	3,90 €
0,40 l	30 205290	8,40 €
Untertasse	30 206940	5,00 €



Becher
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,31 l	30 205630	7,30 €
Untertasse	30 206940	5,00 €



Tasse stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,18 l	30 205219	5,80 €
0,22 l	30 205222	6,30 €
Untertasse	30 206918	3,90 €





Gießer 0,15 l
VPE: 12

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	30 204715	9,10 €



Kaffeekanne 0,30 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
143x152 mm	30 204130	17,60 €



Teekanne 0,50 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
199x115 mm	30 204350	24,60 €



Teesiebablage / Teesieb
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
Sieb	30 204042	10,50 €



Eierbecher
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
161x118 mm	30 204001	4,50 €



Sauciere
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,10 l	30 203810	7,80 €
Untertasse	30 206909	3,30 €
0,30 l	30 203830	13,00 €
Untertasse	30 206940	5,00 €



8

*Espresso Tasse/-Untertasse





Kollektion Purity Classic, Noble China - Pure Eleganz

Made in Germany

Teller flach Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
165 mm	30 690017	6,00 €
225 mm	30 690022	9,00 €
240 mm	30 690024	10,10 €
260 mm	30 690026	11,70 €
287 mm	30 690029	14,90 €
315 mm	30 690032	18,10 €



Teller tief Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
198 mm	30 690120	7,50 €
238 mm	30 690124	10,60 €
287 mm	30 690129	15,50 €



Platte Fahne oval
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
179x131 mm	30 692018	10,00 €
237x175 mm	30 692024	14,60 €
330x244 mm	30 692033	23,10 €
379x278 mm	30 692038	27,90 €



Schale rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
84 mm	30 695708	4,70 €
112 mm	30 695711	6,20 €
164 mm	30 695716	12,40 €
192 mm	30 695719	18,80 €
216 mm	30 695722	25,20 €

Schale oval
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
117x90 mm	30 696212	5,70 €
163x123 mm	30 696216	9,80 €



Suppentasse 0,27 l
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
102 mm	30 692777	8,20 €
Untertasse	30 697135	4,70 €



Suppenobertasse 0,35 l
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
108 mm	30 692885	9,20 €
Untertasse	30 696819	4,20 €
Untertasse	30 697144	6,40 €



Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,19 l
VPE: 12

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	30 694715	9,90 €
Zuckerdose	30 696569	5,90 €
Deckel	30 696419	5,60 €



Teekanne 0,40 l
VPE: 12

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
193x122 mm	30 694340	23,00 €



Kaffeekanne 0,30 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
152x77 mm	30 694130	19,20 €



Obertasse Glockenform
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,22 l	30 695322	6,90 €
Untertasse	30 697135	4,70 €

Espressotasse
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*30 695159	5,20 €
Untertasse	*30 696909	3,80 €



Becher
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,35 l	30 695635	8,60 €
Untertasse	30 696819	4,20 €



Tasse stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*30 695209	5,20 €
Untertasse	*30 696909	3,80 €
0,19 l	30 695119	6,50 €
0,22 l	30 695122	6,90 €
Untertasse	30 696819	4,20 €



Tasse nieder
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,19 l	30 695169	6,50 €
0,22 l	30 695172	6,90 €
0,26 l	30 695176	7,40 €
Untertasse	30 696819	4,20 €
0,35 l	30 695185	8,60 €
Untertasse	30 697135	4,70 €

*Espresso Tasse/-Untertasse

BAUSCHER GERMANY







Kollektion Purity Coup, Square, Specials - Pure Eleganz

Made in Germany



Teller flach coup
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	30 691216	4,20 €
210 mm	30 691221	7,80 €
240 mm	30 691224	10,10 €
270 mm	30 691227	12,80 €
290 mm	30 691229	14,90 €
310 mm	30 691231	17,10 €

Teller tief coup
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	30 691320	7,50 €
240 mm	30 691324	10,60 €
290 mm	30 691329	15,50 €

Teller flach coup asymmetrisch
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
156 mm	30 691816	4,70 €
235 mm	30 691824	11,10 €
264 mm	30 691827	14,10 €
287 mm	30 691829	16,40 €

Teller tief coup asymmetrisch
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
235 mm	30 691924	11,70 €
286 mm	30 691929	17,00 €

Teller flach quadratisch
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
88x88 mm	30 691509	4,30 €
200x200 mm	30 691520	7,10 €
270x270 mm	30 691527	12,80 €



Platte oval coup
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
118x88 mm	30 692212	5,30 €
330x240 mm	30 692233	23,10 €
370x272 mm	30 692237	26,90 €



Teller flach coup stapelbar
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
257 mm	30 691925	11,70 €

Platte rechteckig coup
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
178x89 mm	30 692318	7,20 €
200x150 mm	30 692320	9,60 €
270x200 mm	30 692327	17,30 €
340x200 mm	30 692334	24,00 €
420x200 mm	30 692342	31,70 €



Bowl 0,07 l
VPE: 12

	Bestell-Nr.:	Preis:
Bowl	30 696707	4,30 €



Schale asymmetrisch
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
170x165 mm	30 693367	11,50 €
Untertasse	30 697144	6,40 €
250x236 mm	30 693375	16,80 €



Schale coup
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
Deckel	30 696444	6,40 €
130 mm	30 696113	8,40 €
250 mm	30 696120	12,40 €

8







Kollektion Options - Minimalismus zeigt Größe

Made in Germany

Teller flach coup rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	30 711215	3,30 €
170 mm	30 711217	5,00 €
202 mm	30 711220	5,90 €
229 mm	30 711223	8,00 €
261 mm	30 711226	9,80 €
281 mm	30 711228	11,50 €
301 mm	30 711230	13,30 €
318 mm	30 711232	15,10 €



Teller flach coup viereckig
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
136x136 mm	30 711915	3,50 €
193x193 mm	30 711920	6,50 €
245x245 mm	30 711927	9,80 €
286x286 mm	30 711932	13,70 €

Teller flach coup dreieckig
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
190x190 mm	30 711520	6,20 €
244x244 mm	30 711525	9,30 €
280x280 mm	30 711532	12,70 €

Teller halbtief coup rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
240 mm	30 711424	8,90 €
282 mm	30 711428	12,00 €
307 mm	30 711431	14,70 €

Teller tief coup rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
180 mm	30 711318	5,60 €
239 mm	30 711324	8,90 €
302 mm	**30 711330	13,80 €

Schale rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
141 mm	30 713014	6,30 €
165 mm	30 713016	8,30 €



Schale oval
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
108x61 mm	30 713810	3,90 €
143x85 mm	30 713364	5,70 €

Platte coup rechteckig
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
139x94 mm	30 712314	5,70 €
279x183 mm	30 712328	15,20 €
320x231 mm	30 712332	18,40 €
361x231 mm	30 712336	21,60 €



Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,26 l
VPE: 12

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gieße	30 714715	8,30 €
Zuckerdose	30 716526	5,60 €

Tasse hoch
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*30 715159	4,30 €
Untertasse	*30 716909	2,80 €
0,18 l	30 715168	5,30 €
0,22 l	30 715172	5,70 €
Untertasse	30 717145	3,50 €



Tasse nieder
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,26 l	30 715176	6,10 €
Untertasse	30 716918	3,30 €
0,44 l	30 715190	7,70 €
Untertasse	30 716940	4,60 €



Becher
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,28 l	30 715628	6,40 €
Untertasse	30 716918	3,30 €

Teekanne 0,35 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
153x101 mm	30 714335	17,60 €

*Espresso Tasse-/Untertasse
**auch in viereckig und dreieckig erhältlich

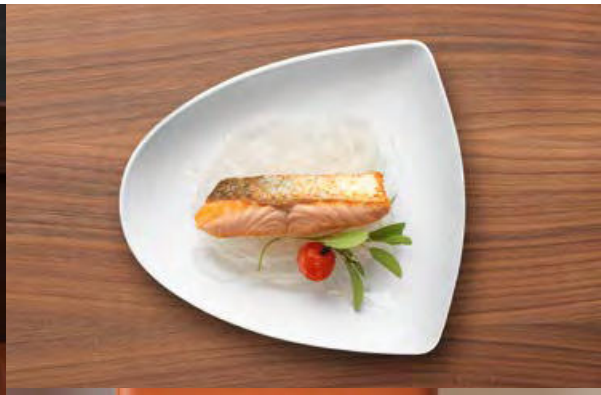
Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Viele weitere Artikel und Formen bei uns erhältlich. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen!

BAUSCHER GERMANY







Kollektion Enjoy - Auf besondere Art genießen

Made in Germany

Teller flach Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
161 mm	30 920016	3,50 €
227 mm	30 920023	8,00 €
262 mm	30 920026	9,80 €
279 mm	30 920028	11,50 €
319 mm	30 920032	15,10 €

Teller flach schmale Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
162 mm	30 920616	3,50 €
210 mm	30 920621	6,50 €
257 mm	30 920625	8,90 €
280 mm	30 920628	11,50 €



Teller flach asymetrisch
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
213x194 mm	30 921521	7,20 €
260x241 mm	30 921526	10,70 €

Teller tief Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
161 mm	30 920116	3,70 €
241 mm	30 920124	8,90 €
281 mm	30 920128	12,00 €

Teller tief asymetrisch
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
231x214 mm	30 921623	9,30 €



Suppentasse
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,25 l	30 922775	6,60 €
Untertasse	30 926918	3,50 €
0,35 l	30 922785	7,70 €
0,44 l	30 922794	8,60 €
Untertasse	30 926935	4,20 €

Bowl
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,18 l	30 926568	4,80 €
0,35 l	30 926585	6,60 €
0,44 l	30 926594	7,60 €



Eintopfschale 0,80 l
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
158 mm	30 926016	12,50 €
Unterteller	30 920621	6,50 €
Unterteller	30 920023	8,00 €



Kaffeekanne 0,30 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
142x120 mm	30 924130	16,00 €



Teekanne 0,40 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
172x110 mm	30 924340	19,20 €



Gießer 0,15 l
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
114x90 mm	30 924715	8,30 €



Espressotasse
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*30 925259	4,30 €
Untertasse	*30 926909	3,00 €



Tasse stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,18 l	30 925118	5,30 €
0,25 l	30 925125	6,10 €
Untertasse	30 926918	3,50 €



Tasse nieder
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,18 l	30 925168	5,30 €
0,25 l	30 925175	6,10 €
Untertasse	30 926918	3,50 €
0,35 l	30 925185	7,10 €
Untertasse	30 926935	4,20 €



Becher
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 l	30 925630	6,60 €
Untertasse	30 926918	3,50 €
0,40 l	30 925640	7,70 €
0,45 l	30 925645	8,20 €
Untertasse	30 926935	4,20 €

*Espresso Tasse/-Untertasse
Alle Untertassen auch in asymmetrischer Form erhältlich





Kollektion Come4table - Großzügige Gastlichkeit

Made in Germany



Teller flach Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
159 mm	30 280016	3,50 €
261 mm	30 280026	9,80 €

Teller flach steile Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
162 mm	30 281816	3,50 €
220 mm	30 281823	7,50 €
262 mm	30 281826	9,80 €
287 mm	30 281829	12,40 €
310 mm	30 281831	14,20 €

Teller tief steile Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	30 281916	3,70 €
219 mm	30 281922	8,00 €
251 mm	30 281925	9,30 €
288 mm	30 281929	12,90 €

Platte steile Fahne oval
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
202x135	30 282020	9,60 €
240x188 mm	30 282024	12,10 €
319x233 mm	30 282032	18,40 €

Suppentasse 0,27 l
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
111 mm	30 282776	6,70 €
Untertasse	30 286918	3,30 €





8

Schale rund
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	30 283165	9,80 €
177 mm	30 283168	15,30 €



Gießer 0,15 l
VPE: 6

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	30 284715	8,30 €



Teekanne 0,55 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
195x121 mm	30 284350	24,10 €

Espressotasse
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*30 285259	4,30 €
Untertasse	*30 286918	3,30 €



Tasse stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,18 l	30 285218	5,30 €
Untertasse	30 286918	3,30 €

Tasse nieder
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,18 l	30 285168	5,30 €
0,27 l	30 285176	6,20 €
Untertasse	30 286918	3,30 €
0,35 l	30 285185	7,10 €
Untertasse	30 286935	4,20 €

Becher
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,28 l	30 285628	6,40 €
Untertasse	30 286918	3,30 €

*Espresso Tasse/-Untertasse

BAUSCHER GERMANY







Kollektion Maitre - Mit breiter Fahne zum Erfolg

Made in Germany

Teller flach Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
172 mm	30 700017	5,00 €
200 mm	30 700020	5,90 €
246 mm	30 700025	8,90 €
277 mm	30 700028	11,50 €
310 mm	30 700032	15,10 €

Teller tief Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
233 mm	30 700123	8,40 €

Teller flach breite Fahne mit Struktur
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	30 701866	3,50 €
210 mm	30 701871	6,50 €
263 mm	30 701876	9,80 €
282 mm	30 701878	11,50 €
318 mm	30 701882	15,10 €



Teller tief breite Fahne mit Struktur
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
250 mm	30 701975	9,30 €
283 mm	30 701978	12,00 €

Teller tief breite Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	30 700720	6,20 €
252 mm	30 700725	9,30 €
284 mm	30 700728	12,00 €

Teller flach breite Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
161 mm	30 700616	3,50 €
211 mm	30 700621	6,50 €
241 mm	30 700624	8,40 €
262 mm	30 700626	9,80 €
282 mm	30 700628	11,50 €
319 mm	30 700632	15,10 €

Platte Fahne oval
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
302x134 mm	30 702030	16,80 €
330x198 mm	30 702033	19,20 €
384x216 mm	30 702038	23,20 €

Schale rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
121 mm	30 705712	6,60 €
150 mm	30 705715	9,80 €
172 mm	30 705717	11,90 €
203 mm	30 705720	16,10 €

Teekanne 0,35 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
168x110 mm	30 704338	17,60 €



Suppentasse stapelbar 0,27 l
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
98 mm	30 702826	6,70 €
Untertasse	30 706918	3,50 €



Gießer 0,15 l
VPE: 12

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	30 704715	8,30 €



Tasse stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*30 705209	4,30 €
Untertasse	*30 706909	3,00 €
0,19 l	30 705218	5,30 €
0,22 l	30 705222	5,70 €
Untertasse	30 706918	3,50 €
0,30 l	30 705228	6,40 €
Untertasse	30 706935	3,90 €



Tasse nieder
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,25 l	30 705275	6,10 €
Untertasse	30 706918	3,50 €

*Espresso Tasse/-Untertasse
Alle Untertassen auch mit Struktur erhältlich

8





Kollektion Scope / Scope linea - Die Kraft des Einfachen

Made in Germany

Teller flach coup relief
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	30 731265	3,30 €
202 mm	30 731270	5,90 €
260 mm	30 731276	9,80 €
282 mm	30 731278	11,50 €
316 mm	30 731282	15,10 €

Teller tief coup relief
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
240 mm	30 731374	8,90 €
290 mm	30 731379	12,90 €

Relief außen



Bowl / Schale coup relief
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,45 l	30 736545	7,70 €
Untertasse	30 736995	4,60 €
189 mm	30 736169	9,70 €
230 mm	30 736173	14,10 €

Relief innen



Schale coup relief
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	30 736162	5,40 €
161 mm	30 736166	7,80 €



Platte oval coup relief
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
231x151 mm	30 732273	11,50 €
325x188 mm	30 732282	18,40 €
373x222 mm	30 732287	22,40 €
462x182 mm	30 732296	29,60 €



Tasse
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*30 735259	4,30 €
Untertasse	*30 736959	2,80 €
0,18 l	30 735168	5,30 €
0,22 l	30 735172	5,70 €
0,35 l	30 735185	7,10 €
0,28 l	30 735178	6,40 €
Untertasse	30 736980	3,50 €



Becher
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,32 l	30 735532	6,80 €
Untertasse	30 736980	3,50 €

*Espresso Tasse/-Untertasse

Kollektion Scope: Weitere Artikel in Weiß und in den Glasuren Glow Grey und Glow Sea erhältlich.
Artikel und Preise bitte anfragen!



BAUSCHER GERMANY





Kollektion Stuttgart - Klassik trifft Tradition

Made in Germany



Teller flach Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
151 mm	30 550015	3,30 €
170 mm	30 550017	5,00 €
203 mm	30 550020	5,90 €
245 mm	30 550024	8,40 €
267 mm	30 550027	10,60 €
307 mm	30 500030	13,30 €
314 mm	30 550032	15,10 €



Teller halbtief/tief Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
204 mm	30 550120	6,20 €
245 mm	30 550124	8,90 €

Suppentasse stapelbar 0,29 l
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
114 mm	30 552727	6,80 €
Untertasse	30 556918	3,50 €

Schale rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
161 mm	30 553156	6,60 €

Gießer 0,15 l
VPE: 12

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	30 554715	8,30 €



Teekanne 0,40 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
178x112 mm	30 554340	19,20 €

Tasse stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,18 l	30 555118	5,30 €
Untertasse	30 556918	3,50 €

Becher
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,26 l	30 555325	6,10 €
Untertasse	30 556918	3,50 €

Tasse breit
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,21 l	30 555171	5,60 €
Untertasse	30 556918	3,50 €

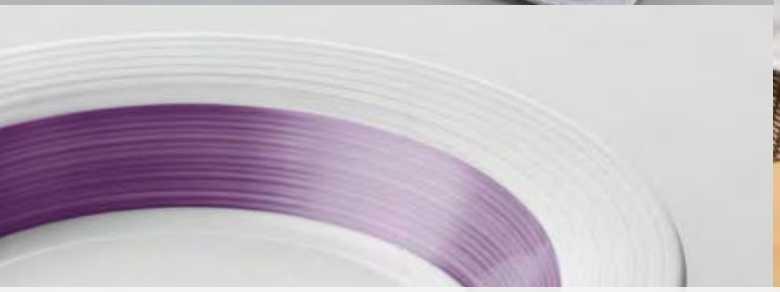


*Espresso Tasse/-Untertasse

8







Kollektion Dialog - Klare Linie

Made in Germany



Teller flach Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	30 800016	3,50 €
201 mm	30 800020	5,90 €
234 mm	30 800023	8,00 €
257 mm	30 800025	8,90 €
257 mm	30 800625	8,90 €
276 mm	30 800028	11,50 €
310 mm	30 800031	14,20 €

Teller halbtief/tief Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	30 800220	6,20 €
234 mm	30 800123	8,40 €
230 mm	30 800173	8,40 €



Spezialteller halbtief Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
240 mm	30 800224	8,90 €
257 mm	30 800225	9,30 €

Suppentasse 0,28 l
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
99 mm	30 802727	6,80 €
Untertasse	30 806918	3,50 €
Untertasse	30 807118	3,50 €

Schale rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
122 mm	30 803012	5,80 €
168 mm	30 806517	12,90 €
194 mm	30 806019	15,70 €

Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,18 l
VPE: 12

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	30 804715	8,30 €
Zuckerdose	30 804918	9,50 €

Kaffeekanne 0,30 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
153x106 mm	30 804130	16,00 €

Teekanne 0,35 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
168x97 mm	30 804335	17,20 €

Suppenschale rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	30 806512	6,90 €
122 mm	30 805712	9,70 €

Salatschale rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
144 mm	30 803064	5,20 €
158 mm	30 803166	6,30 €
187 mm	30 803168	8,00 €
222 mm	30 803172	11,20 €

Becher stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,26 l	30 805526	6,20 €
Untertasse	30 806918	3,50 €
0,27 l	30 805326	6,20 €
Untertasse	30 807118	3,50 €

*Espresso Tasse/-Untertasse

Tasse stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*30 805209	4,30 €
Untertasse	*30 806909	3,00 €
0,18 l	30 805118	5,30 €
0,22 l	30 805122	5,70 €
0,27 l	30 805127	6,30 €
Untertasse	30 806918	3,50 €
Untertasse	30 807118	3,50 €

Platte Fahne oval
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
260x179 mm	30 802026	13,60 €
320x240 mm	30 802032	18,40 €

Suppenschale rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
133 mm	30 802950	8,20 €

8

Die Welt der Großküche GTEG

Viele weitere Artikel und Formen bei uns erhältlich. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen!

BAUSCHER GERMANY





Kollektion Dimension - Der aktive Praktiker

Made in Germany



Teller flach Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	30 900016	3,50 €
200 mm	30 900020	5,90 €
229 mm	30 900023	8,00 €
240 mm	30 900624	8,40 €
255 mm	30 900025	8,90 €
257 mm	30 900625	8,90 €
276 mm	30 900028	11,50 €
313 mm	30 900031	14,20 €

Teller halbtief/tief Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	30 900220	6,20 €
232 mm	30 900123	8,40 €
228 mm	30 900173	8,40 €



Spezialteller halbtief Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
240 mm	30 900224	8,90 €
257 mm	30 900225	9,30 €



Suppentasse stapelbar 0,28 l
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
100 mm	30 902727	6,80 €
Untertasse	30 906918	3,50 €

Schale rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
148 mm	30 903165	5,20 €
147 mm	30 902940	7,10 €
181 mm	30 903168	7,70 €
202 mm	30 906090	12,50 €



Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,22 l
VPE: 12

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	30 904615	7,10 €
Zuckerdose	30 904925	9,40 €



Kaffeekanne 0,30 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
128x140 mm	30 904130	16,00 €



Teekanne 0,35 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
142x113 mm	30 904335	17,20 €



Sauciere
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,10 l	30 903810	7,10 €



Schale rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	30 903062	5,70 €



Platte Fahne oval
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
319x207 mm	30 902032	18,40 €



Tasse stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,18 l	30 905118	5,30 €
0,22 l	30 905122	5,70 €
Untertasse	30 906918	3,50 €



Tasse nieder
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*30 905209	4,30 €
Untertasse	*30 906909	2,80 €
0,25 l	30 905375	6,10 €
Untertasse	30 906918	3,50 €



Becher stapelbar
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,29 l	30 905629	6,40 €
Untertasse	30 906918	3,50 €

*Espresso Tasse/-Untertasse

8





Kollektion Airflow - Dieses Systemporzellan hat den Bogen raus

Made in Germany



Teller flach coup
VPE: 6

Ø/Bezeichnung:	Bestell-Nr.:	Preis:
240 mm	30 561224	8,40 €
Cloche milchig-transparent hoch	30 59811691022030	7,80 €



Platte rechteckig tief
VPE: 6

LxB/Bezeichnung:	Bestell-Nr.:	Preis:
186x122 mm	30 565818	9,40 €
Deckel transparent-blau hoch	30 59870491021020	7,30 €
Deckel transparent-blau sehr hoch	30 59870491031020	8,80 €



Schale rechteckig tief
VPE: 6

LxB/Bezeichnung:	Bestell-Nr.:	Preis:
122x90 mm	30 565812	5,50 €
Deckel transparent-blau hoch	30 59850391021020	4,30 €



Suppenschale schwappsicher
VPE: 12

Inhalt/Bezeichnung:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,43 l	30 565712	10,20 €
Deckel flach grau	30 59830291011010	3,70 €
Deckel flach grau hochtemp.-best.	30 59830291013010	6,00 €
Deckel flach grau schwappsicher	30 59830291015010	6,90 €
0,45 l	30 565722	10,50 €
Deckel flach grau	30 59830391011010	4,80 €
Deckel flach grau hochtemp.-best.	30 59830391013010	7,10 €
Deckel flach grau schwappsicher	30 59830391015010	6,90 €



Schale quadratisch
VPE: 6

LxB/Bezeichnung:	Bestell-Nr.:	Preis:
116x116 mm	30 563214	5,20 €
Deckel transparent-blau hoch	30 59840391021020	4,30 €
Deckel transparent-blau flach	30 59840291011020	3,80 €
Kühldeckel grau hoch	30 59840391026010	17,50 €
Kühldeckel hellblau hoch	30 59840391026100	17,50 €



Eintopfschale
VPE: 6

Inhalt/Bezeichnung:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,95 l	30 566019	12,30 €
1,10 l	30 566619	13,80 €
Deckel flach grau	30 59820391011010	5,30 €
Deckel flach grau hochtemp.-best.	30 59820391013010	11,10 €
Deckel flach grau schwappsicher	30 59820391015010	11,90 €



8



Platte rechteckig
VPE: 6

LxB/Bezeichnung:	Bestell-Nr.:	Preis:
164x118 mm	30 562316	6,60 €
Deckel transparent-blau sehr hoch	30 59870391031020	6,90 €



Schale rund
VPE: 6

Ø/Bezeichnung:	Bestell-Nr.:	Preis:
174 mm	30 566618	11,80 €
Deckel flach grau	30 59820291011010	5,70 €
Deckel flach grau hochtemp.-best.	30 59820291013010	9,90 €
Deckel flach grau schwappsicher	30 59820291015010	10,90 €
151 mm (planer Boden)	30 566015	8,70 €

BAUSCHER GERMANY





Kollektion Carat - Das zeitlose Porzellan mit Profil

Made in Germany



Teller flach Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	30 250016	3,50 €
201 mm	30 250020	5,90 €
231 mm	30 250023	8,00 €
242 mm	30 250024	8,40 €
257 mm	30 250025	8,90 €
257 mm	30 250625	8,90 €
271 mm	30 250027	10,60 €
280 mm	30 250028	11,50 €
300 mm	30 250030	13,30 €



Teller halbtief/tief Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	30 250220	6,20 €
231 mm	30 250123	8,40 €

Suppentasse 0,27 l stapelbar
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
95 mm	30 252727	6,80 €
Untertasse	30 256918	3,50 €

Schale rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
123 mm	30 253012	6,40 €
144 mm	30 253114	8,50 €
172 mm	30 253117	13,30 €
175 mm	30 256018	12,50 €

Suppenschale rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
119 mm	30 256512	6,90 €
135 mm	30 252940	7,10 €
135 mm	30 252950	8,20 €



Gießer 0,15 l
VPE: 12

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	30 254715	8,30 €



Kaffeekanne 0,30 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
133x111 mm	30 254130	16,00 €



Teekanne 0,35 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
148x90 mm	30 254335	17,20 €



Platte Fahne oval
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
324x240 mm	30 252032	18,40 €



Tasse stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*30 255209	4,30 €
Untertasse	*30 256909	3,00 €
0,18 l	30 255118	5,30 €
0,22 l	30 255122	5,70 €
0,28 l	30 255128	6,40 €
Untertasse	30 256918	3,50 €

Becher
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 l	30 255528	6,40 €
Untertasse	30 257100	3,50 €



*Espresso Tasse/-Untertasse

8





Kollektion B1100 / 6200 - Zeitlos im Einsatz

Made in Germany

Teller flach Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
172 mm	30 110017	4,50 €
188 mm	30 110019	5,00 €
204 mm	30 110021	5,80 €
229 mm	30 110023	7,20 €
238 mm	30 110024	7,60 €
257 mm	30 110025	8,00 €
279 mm	30 110028	10,40 €



Teller flach coup
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
170 mm	30 621217	4,50 €
192 mm	30 621219	5,00 €
210 mm	30 621221	5,80 €
240 mm	30 621224	7,60 €
257 mm	30 621225	8,00 €
270 mm	30 621227	9,60 €

Teller tief Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
214 mm	30 110122	7,20 €

Teller tief coup
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
209 mm	30 621321	6,10 €

Suppentasse stapelbar 0,25 l
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
99 mm	30 112826	6,00 €
Untertasse	30 116918	2,80 €
98 mm	30 622825	6,00 €
Untertasse	30 626918	3,00 €

Schale rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	30 216512	6,10 €
146 mm	30 216615	9,30 €
169 mm	30 216617	12,20 €
187 mm	30 213119	13,90 €
204 mm	30 213121	17,80 €
227 mm	30 213123	24,10 €

Suppenschale
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30l	30 112930	5,40 €
0,45 l	30 112940	6,40 €
0,50 l	30 112950	7,40 €

Eintopfschale
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
1,10 l	30 116619	13,10 €

Menüplatte dreigeteilt
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
257 mm	30 592428	13,30 €
257 mm	30 592424	13,30 €



Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,22 l
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
101x73 mm	30 114715	7,40 €
88x75 mm	30 904925	9,40 €



Tasse stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,10 l	*30 625210	4,00 €
Untertasse	*30 626910	2,50 €
0,18 l	30 625218	4,80 €
0,21 l	30 625222	5,10 €
Untertasse	30 626918	3,00 €
0,19 l	30 115218	4,80 €
Untertasse	30 116918	2,80 €



Becher stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 l	30 195531	6,60 €
Untertasse	30 626918	3,00 €

Becher stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,27 l	30 115627	5,50 €
Untertasse	30 116918	2,80 €

*Espresso Tasse/-Untertasse

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Viele weitere Artikel und Formen bei uns erhältlich. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen!

SCHÖNWALD Germany





Serie Connect weiß - Ideale Besetzung für Bankett & Restaurant

Made in Germany



Teller flach Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
165 mm	31 400016	3,56 €
226 mm	31 400022	7,57 €
241 mm	31 400024	8,46 €
270 mm	31 400027	10,69 €
290 mm	31 400029	12,47 €
323 mm	31 400032	15,15 €

Teller tief Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
201 mm	31 400120	6,25 €
242 mm	31 400124	8,91 €
280 mm	31 400128	12,03 €

Gourmetteller tief Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
165 mm	31 400116	3,74 €
300 mm	31 400130	13,81 €



Suppenobere 0,32 l
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
115 mm	31 402878	6,96 €
Untertasse	31 406918	3,56 €

Salat rund
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
145 mm	31 403164	6,10 €
170 mm	31 403167	8,24 €
197 mm	31 403170	10,70 €
228 mm	31 403173	14,66 €

Schale oval
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
201x126 mm	31 406220	6,63 €
251x159 mm	31 406225	10,38 €

Platte Fahne oval
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
183x114 mm	31 402018	8,34 €
223x149 mm	31 402022	10,91 €
331x225 mm	31 402033	19,25 €



Kaffeekanne 0,30 l
VPE: 12

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
138x89 mm	31 404130	16,02 €



Teekanne 0,40 l
VPE: 12

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
178x127 mm	31 404340	19,23 €



Sauciere / Buttersauciere
VPE: 6 / 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,35 l	31 403830	11,87 €
0,11 l	31 403810	7,12 €



Obertasse nieder
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,28 l	31 405278	6,42 €
0,35 l	31 405285	7,17 €
Untertasse	31 406918	3,56 €



Obertasse hoch
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,10 l	*31 405260	4,49 €
Untertasse	*31 406910	3,03 €
0,18 l	31 405268	5,35 €
0,25 l	31 405275	6,10 €
0,28 l	31 405628	6,42 €
Untertasse	31 406918	3,56 €



Becher stapelbar
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,28 l	31 405528	6,42 €
Untertasse	31 406918	3,56 €



Obertasse stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,10 l	*31 405260	4,49 €
Untertasse	*31 406910	3,03 €
0,18 l	31 405268	5,35 €
0,25 l	31 405275	6,10 €
0,28 l	31 405628	6,42 €
Untertasse	31 406918	3,56 €



Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,25 l
VPE: 12 / 6

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	31 404615	7,12 €
Zuckerdose	31 405378	5,89 €

*Espresso Tasse/-Untertasse





Serie Allure bonewhite - Feine Facetten in Bonewhite

Made in Germany



Teller flach Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
169 mm	31 120017	6,07 €
221 mm	31 120022	9,09 €
260 mm	31 120026	11,76 €
289 mm	31 120029	14,97 €
314 mm	31 120031	17,11 €



Teller flach coup
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	31 121216	4,27 €
211 mm	31 121221	7,85 €
270 mm	31 121227	12,83 €
308 mm	31 121231	17,11 €



Teller tief Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
248 mm	31 120125	11,23 €
280 mm	31 120128	14,43 €



Teller tief coup
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
215 mm	31 121321	8,21 €
260 mm	31 121326	12,30 €



Suppentasse 0,29 l
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
109 mm	31 122779	8,47 €
Untertasse	31 126919	4,27 €



Salat rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
151 mm	31 123165	8,99 €
181 mm	31 123168	15,02 €



Platte oval asymmetrisch
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
180x97 mm	31 122618	11,09 €
301x163 mm	31 122630	22,33 €
361x196 mm	31 122636	28,68 €

Platte oval Fahne
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
230x168 mm	31 122023	13,86 €
300x218 mm	31 122030	20,21 €
341x248 mm	31 122034	24,06 €
383x278 mm	31 122038	27,91 €



Kaffeekanne 0,30 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
157x91 mm	31 124130	19,23 €



Teekanne 0,40 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
204x137 mm	31 124345	25,07 €



Tasse nieder
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,23 l	31 125172	6,93 €
0,29 l	31 125179	7,83 €
Untertasse	31 126919	4,27 €



Tasse hoch
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*31 125158	5,14 €
Untertasse	*31 126908	3,63 €
0,19 l	31 125169	6,55 €
0,25 l	31 125175	7,32 €
Untertasse	31 126919	4,27 €



Kaffeebecher
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,33 l	31 125582	8,22 €



Tasse stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,19 l	31 125119	6,55 €
Untertasse	31 126919	4,27 €



Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,25 l
VPE: 6

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	31 124715	9,97 €
Zuckerdose	31 124922	10,86 €

*Espresso Tasse/-Untertasse

SCHÖNWALD Germany





Serie Fine Dining weiß - Konzert schöner Formen

Made in Germany

Teller flach Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
161 mm	31 130016	3,56 €
212 mm	31 130021	6,55 €
253 mm	31 130025	8,91 €
268 mm	31 130027	10,69 €
288 mm	31 130029	12,47 €
314 mm	31 130631	14,26 €



Teller tief Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
203 mm	31 130120	6,25 €
232 mm	31 130123	8,46 €
242 mm	31 130124	8,91 €
283 mm	31 130128	12,03 €

Teller flach coup eckig
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
282x205 mm	31 131520	6,55 €
325x238 mm	31 131524	9,36 €
375x273 mm	31 131527	11,76 €



Suppentasse K 0,26 l
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
90 mm	31 132726	6,74 €
Untertasse	31 136918	3,56 €



Suppentasse 0,29 l
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
101 mm	31 132778	6,96 €
Untertasse	31 136918	3,56 €



Salat rund
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
157 mm	31 133166	8,24 €
178 mm	31 133168	11,45 €
204 mm	31 133170	14,66 €
220 mm	31 133172	18,94 €



Platte rechteckig Fahne
VPE: 12 / 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
198x79 mm	31 132120	10,65 €
197x108 mm	31 132111	10,65 €
360x158 mm	31 132136	23,90 €
426x200 mm	31 132145	31,76 €



Platte Fahne oval
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
285x201 mm	31 132029	16,04 €
328x230 mm	31 132033	19,25 €
364x256 mm	31 132036	21,65 €



Kaffeekanne 0,40 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
135x91 mm	31 134140	19,23 €



Teekanne 0,40 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
203x132 mm	31 134350	20,89 €



Obertasse stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*31 135159	4,39 €
Untertasse	*31 136909	2,85 €
0,20 l	31 135121	5,56 €
0,28 l	31 135126	6,21 €
Untertasse	31 136918	3,56 €



Obertasse nicht stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,20 l	31 135170	5,56 €
0,22 l	31 135172	5,78 €
0,27 l	31 135178	6,42 €
Untertasse	31 136918	3,56 €
0,24 l	31 135174	5,99 €
Untertasse	31 136925	3,38 €



Obertasse elegant nieder
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,22 l	31 135372	6,37 €
0,30 l	31 135380	7,28 €
Untertasse	31 137018	4,31 €



Obertasse elegant hoch
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,10 l	*31 135360	4,92 €
Untertasse	*31 137010	3,13 €
0,21 l	31 135368	5,89 €
0,25 l	31 135375	6,69 €
Untertasse	31 137018	4,31 €



Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,25 l
VPE: 12 / 6

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	31 134715	8,31 €
Zuckerdose	31 135015	9,14 €

*Espresso Tasse/-Untertasse

8







Serie Grace weiß - Zarte Poesie in Porzellan

Made in Germany

Teller flach Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
162 mm	31 391216	3,92 €
211 mm	31 391221	7,20 €
255 mm	31 391225	9,80 €
285 mm	31 391228	12,74 €
324 mm	31 391232	16,66 €

Teller tief Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
162 mm	31 390116	4,11 €
224 mm	31 390122	8,82 €
284 mm	31 390128	13,23 €



Platte Tortilla
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
220x97 mm	31 392622	12,00 €
300x135 mm	31 392630	18,53 €



Suppenobere 0,32 l
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
108 mm	31 392778	7,65 €
Untertasse	31 396918	3,92 €



Salat rund
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
168 mm	31 393167	9,63 €
201 mm	31 393170	14,16 €
238 mm	31 393174	21,98 €



Bowl
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,23 l	31 395372	5,77 €
0,28 l	31 395378	6,47 €



Schale Calla
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
73x66 mm	31 396107	6,13 €
123x106 mm	31 396112	9,63 €
187x156 mm	31 396115	14,16 €



Kaffeekanne 0,30 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
130x83 mm	31 394130	17,63 €



Teekanne 0,40 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
201x145 mm	31 394340	21,15 €



Platte oval
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
265x140 mm	31 392226	15,00 €
330x173 mm	31 392233	21,17 €
381x210 mm	31 392238	25,58 €



Tasse nieder
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,22 l	31 395172	6,36 €
0,28 l	31 395178	7,06 €
Untertasse	31 396918	3,92 €
Gourmet Ut.	31 397126	12,70 €



Tasse hoch
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,10 l	*31 395160	4,94 €
Untertasse	*31 396909	3,52 €
0,19 l	31 395168	5,89 €
0,24 l	31 395174	6,59 €
0,28 l	31 395278	7,06 €
Untertasse	31 396918	3,92 €



Dip-Schälchen
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
130x83 mm	31 395709	6,13 €

Zuckerstickbehälter
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
56 mm	31 397901	5,88 €



Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,25 l
VPE: 12 / 6

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	31 394615	7,83 €
Zuckerdose	31 395372	5,77 €

*Espresso Tasse/-Untertasse

8

SCHÖNWALD Germany





Serie Avanti Gusto weiß - Klassische Moderne

Made in Germany



Teller flach Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	31 190016	3,56 €
200 mm	31 190020	5,95 €
230 mm	31 190023	8,02 €
256 mm	31 190025	8,91 €
276 mm	31 190028	11,58 €
312 mm	31 190031	14,26 €



Teller tief Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
161 mm	31 190116	3,74 €
213 mm	31 190121	6,84 €



Teller tief breite Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
240 mm	31 190124	8,91 €
259 mm	31 190126	10,25 €
279 mm	31 190128	12,03 €



Suppenobere
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
100 mm	31 192730	6,96 €
Untertasse	31 196918	3,56 €



Salat rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
140 mm	31 193114	6,10 €
160 mm	31 193116	7,70 €
179 mm	31 193118	9,31 €
210 mm	31 193121	15,73 €



Sauciere / Buttersauciere
VPE: 3 / 12

LxB	Bestell-Nr.:	Preis:
170x88 mm	31 193835	13,06 €
112x54 mm	31 193810	7,12 €



Kaffeekanne 0,30 l
VPE: 12

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
152x68 mm	31 194130	16,02 €



Teekanne 0,35 l
VPE: 12

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
171x83 mm	31 194335	17,69 €



Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,20 l
VPE: 12

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	31 194715	8,31 €
Zuckerdose	31 194920	9,59 €



Platte Fahne
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
256x184 mm	31 192026	13,63 €
291x209 mm	31 192029	16,04 €
320x228 mm	31 192032	18,45 €
360x259 mm	31 192036	21,65 €



Tasse stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*31 195109	4,39 €
Untertasse	*31 196909	3,03 €
0,18 l	31 195118	5,35 €
0,25 l	31 195125	6,10 €
Untertasse	31 196918	3,56 €



Kaffeebecher
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,28 l	31 195628	6,42 €



Tasse hoch
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,08 l	*31 195258	4,28 €
0,09 l	*31 195159	4,39 €
Untertasse	31 196909	3,03 €
0,20 l	31 195268	5,35 €
0,21 l	31 195171	5,67 €
0,25 l	31 195175	6,10 €
Untertasse	31 196918	3,56 €



Tasse nieder
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,24 l	31 195274	5,99 €
0,30 l	31 195280	6,63 €
Untertasse	31 196918	3,56 €

*Espresso Tasse/-Untertasse

8





Serie Event weiß - Direkte Verbindung von Buffet zu Tisch

Made in Germany



Teller flach
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
169 mm	31 320017	5,56 €
200 mm	31 320020	6,55 €
231 mm	31 320023	8,82 €
258 mm	31 320026	10,78 €
279 mm	31 320028	12,74 €
320 mm	31 320032	16,66 €



Teller tief
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
171 mm	31 320117	5,89 €
223 mm	31 320122	8,82 €
260 mm	31 320126	11,27 €
304 mm	31 320130	15,19 €

Teller flach eckig / Buffetplatte
VPE: 6 / 2

diag: B:	Bestell-Nr.:	Preis:
383x331 mm	31 321533	19,41 €
542x463 mm	31 322345	71,30 €



Platte oval
VPE: 24 / 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
141x62 mm	31 322214	6,35 €
288x125 mm	31 322229	17,64 €
403x178 mm	31 322240	27,35 €



Platte tailliert
VPE: 24 / 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
160x87 mm	31 322616	7,76 €
319x177 mm	31 322632	20,29 €
448x246 mm	31 322645	31,76 €



Suppenobere
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
98 mm	31 322727	7,53 €
Untertasse	31 326918	3,92 €



Salat eckig hoch
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
118x118 mm	31 323264	6,47 €
172x178 mm	31 323271	12,59 €
239x239 mm	31 323278	30,25 €
307x307 mm	31 323285	46,73 €



Salat eckig nieder
VPE: 6 / 1

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
138x138 mm	31 323266	7,89 €
339x339 mm	31 323290	52,73 €



Kaffeekanne 0,30 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
126x84 mm	31 304130	16,02 €



Teekanne 0,35 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
155x106 mm	31 304335	17,69 €



Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,25 l
VPE: 12

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	31 304715	8,31 €
Zuckerdose	31 304920	9,59 €



Tasse hoch
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,10 l	*31 305159	4,39 €
Untertasse	*31 306909	3,03 €
0,18 l	31 305168	5,35 €
0,22 l	31 305172	5,78 €
0,28 l	31 305180	6,63 €
Untertasse	31 326918	3,92 €

Kaffeebecher
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 l	31 305530	6,63 €



Tasse stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*31 306909	3,03 €
Untertasse	*31 305109	4,39 €
0,18 l	31 305118	5,35 €
0,25 l	31 305125	6,10 €
Untertasse	31 326918	3,92 €

*Espresso Tasse/-Untertasse

SCHÖNWALD Germany





Serie Donna weiß - Zeitlos schön

Made in Germany



Teller flach Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
158 mm	31 180016	3,56 €
200 mm	31 180020	5,95 €
257 mm	31 180025	8,91 €
272 mm	31 180027	10,69 €
310 mm	31 180031	14,26 €



Teller tief Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	31 180120	6,25 €
231 mm	31 180123	8,46 €



Suppenobere stapelbar 0,28 l
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
99 mm	31 182730	6,96 €
Untertasse	31 186918	3,56 €



Suppenschale
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,46 l	31 185740	7,17 €



Salat rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
119 mm	31 183112	6,10 €
149 mm	31 183115	9,20 €
179 mm	31 183118	13,59 €
208 mm	31 183121	21,08 €





Kaffeebecher
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,28 l	31 185628	6,42 €



Sauciere / Buttersauciere
VPE: 6 / 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
99 mm	31 183835	13,06 €
103 mm	31 183809	6,88 €



Tasse stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*31 185109	4,39 €
Untertasse	*31 186909	2,85 €
0,18 l	31 185118	5,35 €
0,25 l	31 185125	6,10 €
Untertasse	31 186918	3,56 €



Schokoladentasse
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,21 l	31 185271	5,67 €
Untertasse	31 186918	3,56 €

*Espresso Tasse/-Untertasse

8



Serie Buffet Heroes weiß - Moderne Buffet Bühnen

Made in Germany



GN-Schale 1/1
VPE: 1

Tiefe:	Bestell-Nr.:	Preis:
20 mm	31 025829	53,48 €
65 mm	31 025828	71,30 €



GN-Schale 1/2
VPE: 4

Tiefe:	Bestell-Nr.:	Preis:
20 mm	31 025830	26,73 €
65 mm	31 025827	35,65 €
100 mm	31 025843	44,56 €



GN-Schale 1/3
VPE: 1

Tiefe:	Bestell-Nr.:	Preis:
20 mm	31 025831	17,83 €
65 mm	31 025826	23,77 €
100 mm	31 025838	29,72 €



GN-Schale 2/3
VPE: 1

Tiefe:	Bestell-Nr.:	Preis:
20 mm	31 025832	35,65 €
65 mm	31 025837	47,53 €

Buffetplatte coup
VPE: 2

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
463x463 mm	31 322345	63,44 €



GN-Schale 2/4
VPE: 1

Tiefe:	Bestell-Nr.:	Preis:
20 mm	31 025833	29,41 €
65 mm	31 025836	39,21 €



GN-Schale 1/4
VPE: 1

Tiefe:	Bestell-Nr.:	Preis:
65 mm	31 025839	17,83 €



GN-Schale 1/6
VPE: 2 / 1

Tiefe:	Bestell-Nr.:	Preis:
65 mm	31 025840	11,87 €
100 mm	31 025841	14,83 €
150 mm	31 025842	20,80 €



Platte oval
VPE: 24 / 12 / 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
141x62 mm	31 322214	6,35 €
288x125 mm	31 322229	17,64 €
403x178 mm	31 322240	27,35 €



Platte tailliert
VPE: 24 / 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
160x87 mm	31 322616	7,76 €
319x177 mm	31 322632	20,29 €
448x246 mm	31 322645	31,76 €



Salat eckig hoch
VPE: 12

diag. x B:	Bestell-Nr.:	Preis:
118x118 mm	31 323264	6,47 €
172x178 mm	31 323271	12,59 €
239x239 mm	31 323278	30,25 €
307x307 mm	31 323285	46,73 €

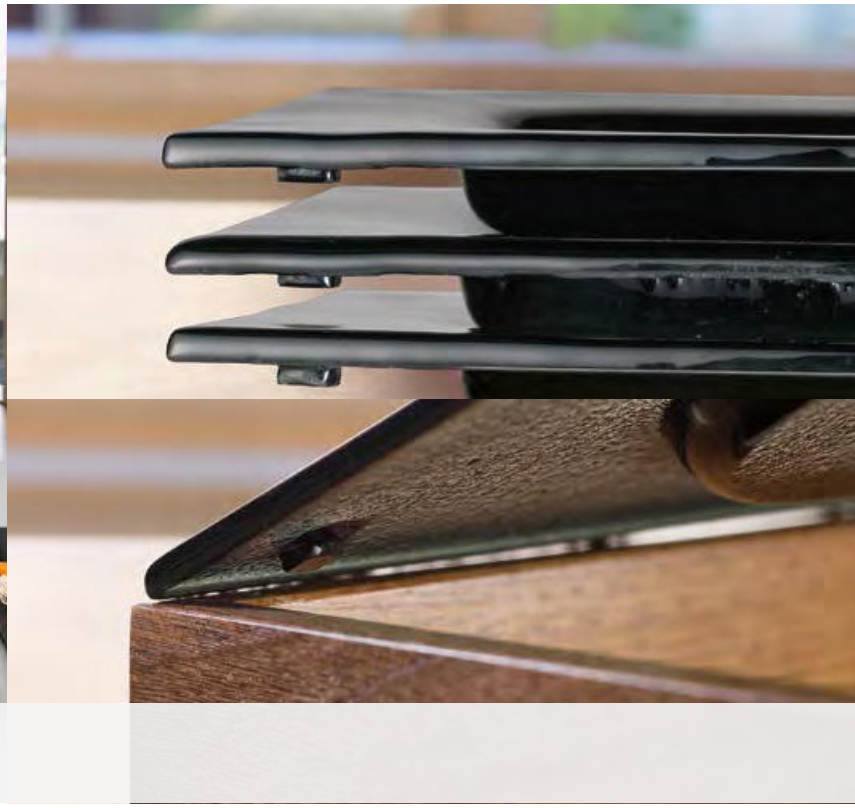


Salat eckig nieder
VPE: 6

diag. x B:	Bestell-Nr.:	Preis:
138x138 mm	31 323266	7,89 €
339x339 mm	31 323290	52,73 €

SCHÖNWALD Germany







Presenter 530x325 mm
VPE: 1

	Bestell-Nr.:	Preis:
Braun	31 377910	92,54 €
Schwarzbraun	31 377911	79,21 €



Stapelelement
VPE: 1

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
505x300 mm	31 377940	41,56 €



Besteckeinsatz 503x298 mm
VPE: 1

	Bestell-Nr.:	Preis:
Braun	31 377920	71,79 €
Schwarzbraun	31 377921	59,71 €



Klipphalter Rolltop
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
23x15 mm	31 377990	6,75 €



Einsatzplatte 503x299 mm
VPE: 1

	Bestell-Nr.:	Preis:
Braun	31 377930	28,55 €
Schwarzbraun	31 377931	25,88 €



Brotschneidebrett 1/1
VPE: 1

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
504x300 mm	31 377980	88,78 €



Tropfschale (Kunststoff) für Presenter 1/1 VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
501x294 mm	31 377950	9,36 €



Aufsteller für Presenter
VPE: 1

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
334x50 mm	31 377960	47,30 €
539x50 mm	31 377961	53,97 €



Einsätze für Holzplattform
VPE: 6 / 1

	Bestell-Nr.:	Preis:
Marm.-Topf	31 327901	11,42 €
Dressingtopf	31 327910	14,95 €
Essig-/Öl-Fl.	31 327904	41,46 €



Holzplattform niedrig 530x190 mm
VPE: 1

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
Hellbraun	31 327920	95,73 €
Dunkelbraun	31 327921	95,73 €



Holzplattform hoch 530x190 mm
VPE: 1

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
Hellbraun	31 327925	100,83 €
Dunkelbraun	31 327926	100,83 €



Kunststoffkorb 252x154 mm
VPE: 1

	Bestell-Nr.:	Preis:
Braun	31 377901	17,58 €



Kühlkissen
VPE: 1

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
240x225 mm	31 377970	9,59 €

8





Shiro ist in vielen Dekorvarianten und Strukturen erhältlich, bitte anfragen!



Serie Shiro weiß - Interessante Wechselspiele

Made in Germany



Teller flach coup glatt
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
170 mm	31 251217	5,06 €
210 mm	31 251221	6,55 €
240 mm	31 251224	8,46 €
260 mm	31 251226	9,80 €
280 mm	31 251228	11,58 €



Teller flach coup Struktur
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
170 mm	31 251267	5,06 €
210 mm	31 251271	6,55 €
240 mm	31 251274	8,46 €
260 mm	31 251276	9,80 €
280 mm	31 251278	11,58 €



Teller tief coup glatt
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
90 mm	31 251309	2,49 €
150 mm	31 251315	3,56 €
210 mm	31 251321	6,84 €
260 mm	31 251326	10,25 €
280 mm	31 251328	12,03 €



Teller tief coup Struktur
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
90 mm	31 251365	3,56 €
210 mm	31 251371	6,84 €
260 mm	31 251376	10,25 €
280 mm	31 251378	12,03 €

Bowl
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	31 256612	5,46 €
150 mm	31 256615	8,24 €
190 mm	31 256619	13,59 €
220 mm	31 256622	18,73 €

Espresso Tasse
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*31 255209	4,39 €
Untertasse	*31 256909	3,03 €
Untertasse**	*31 256959	3,03 €



Tasse
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*31 255409	3,85 €
0,20 l	31 255220	5,56 €
Untertasse	31 256920	3,92 €
Untertasse**	31 256970	3,92 €

Tasse
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,26 l	31 255226	6,21 €
Untertasse	31 256920	3,92 €
Untertasse**	31 256970	3,92 €



Becher
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,26 l***	31 255426	5,67 €
0,30 l	31 255230	6,63 €
0,30 l***	31 255430	6,10 €
Untertasse	31 256920	3,92 €
Untertasse	31 256970	3,92 €



Café au Lait
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,33 l	31 255433	6,42 €
Untertasse	31 256920	3,92 €
Untertasse	31 256970	3,92 €



*Espresso Tasse/-Untertasse
**mit Struktur
*** ohne Henkel

Serie Shiro ist auch in den Dekorvariante Glaze Steam und Glaze Frost erhältlich - bitte anfragen!



Platte coup oval
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
230x160 mm	31 252223	11,55 €
300x190 mm	31 252230	16,84 €
360x230 mm	31 252236	21,65 €

SCHÖNWALD Germany







Serie Donna senior weiß - Mehr Freude am Speisen

Made in Germany



Spezialteller flach Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
241 mm	31 181824	8,46 €
257 mm	31 181826	9,80 €



Teller flach Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	31 180020	5,95 €
257 mm	31 180025	8,91 €
272 mm	31 180027	10,69 €



Spezialteller tief Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
231 mm	31 181823	8,46 €



Komfortteller
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	31 181822	11,05 €



Spez. suppentasse stapelbar 0,48 l
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
118 mm	31 182740	9,31 €
Untertasse	31 187130	3,92 €



Suppenschale
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,40 l	31 185741	7,17 €
0,50 l	31 185750	8,24 €



Kaffeekanne 0,30 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
148x86 mm	31 184130	16,02 €



Teekanne 0,35 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
155x96 mm	31 184335	17,69 €



Terrine ohne Deckel 0,76 l
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
132 mm	31 183675	11,98 €

Platte Fahne
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
228x162 mm	31 182023	11,55 €
265x189 mm	31 182026	13,63 €
297x211 mm	31 182029	16,04 €
336x236 mm	31 182033	19,25 €
378x270 mm	31 182038	23,26 €



Spezialtasse stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*31 185109	4,39 €
Untertasse	*31 186909	2,85 €
0,18 l	31 185119	5,35 €
Untertasse	31 187130	3,92 €



Spezialbecher
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 l	31 185630	6,63 €
Untertasse	31 187130	3,92 €



Spezialbecher stapelbar
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,25 l	31 185629	6,42 €
Untertasse	31 187130	3,92 €



Spezialbecher 2 Henkel
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 l	31 185631	7,17 €
Untertasse	31 187130	3,92 €



Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,20 l
VPE: 12

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	31 184715	8,31 €
Zuckerdose	31 184920	9,59 €

*Espresso Tasse/-Untertasse





Serie WellCome Duracream - Form und Sinnlichkeit

Made in Germany

Teller flach coup
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
124 mm	31 381212	3,13 €
155 mm	31 381215	3,72 €
217 mm	31 381222	8,33 €
269 mm	31 381226	10,78 €
313 mm	31 381231	15,68 €

Teller tief
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
158 mm	31 381316	4,11 €
221 mm	31 381322	8,82 €
277 mm	31 381328	13,23 €



Pastateller
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
248 mm	31 021325	10,10 €



Suppenschale 0,35 l
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
140 mm	31 023112	6,93 €

Bowl 0,33 l
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
130 mm	31 383163	7,06 €



Salatschale
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
174 mm	31 383167	8,47 €
205 mm	31 383170	13,77 €
245 mm	31 383174	17,89 €
308 mm	31 383180	38,49 €

Dip-Schälchen
VPE: 24

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
90 mm	31 385709	4,15 €



Kaffeekanne 0,30 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
154x89 mm	31 384130	17,63 €



Teekanne 0,35 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
186x122 mm	31 384335	19,45 €

Platte coup oval
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
179x88 mm	31 382218	5,89 €
260x126 mm	31 382226	15,00 €
330x141 mm	31 382233	21,17 €
382x158 mm	31 382238	25,58 €



Gießer ohne Henkel 0,15 l
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
74 mm	31 384715	7,83 €



Tasse hoch
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,10 l	*31 385260	4,94 €
Untertasse	*31 386910	3,13 €
0,19 l	31 385268	5,89 €
0,24 l	31 385274	6,59 €
Untertasse	31 386918	3,92 €



Becher stapelbar
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 l	31 385630	7,30 €



Tasse nieder
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,23 l	31 385272	6,36 €
0,28 l	31 385278	7,06 €
Untertasse	31 386918	3,92 €

Schale
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,23 l	31 385372	5,77 €
0,28 l	31 385378	6,47 €

*Espresso Tasse/-Untertasse

Die Welt der Großküche GTEG

Viele weitere Artikel und Formen bei uns erhältlich. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen!

SCHÖNWALD Germany







Serie Joker weiß - Sympathische Vielseitigkeit

Made in Germany

Teller flach Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
162 mm	31 200016	3,56 €
203 mm	31 200020	5,95 €
258 mm	31 200026	9,80 €
279 mm	31 200028	11,58 €
311 mm	31 200031	14,26 €



Teller tief Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
206 mm	31 200121	6,84 €
236 mm	31 200123	8,46 €
259 mm	31 200126	10,25 €

Spezialteller tief Fahne 1,0 l
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
259 mm	31 201826	10,25 €



Suppentasse 0,28 l
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
101 mm	31 202728	6,96 €
Untertasse	31 206918	3,56 €



Salat rund
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
130 mm	31 203113	6,53 €
170 mm	31 203116	10,91 €
210 mm	31 203121	18,94 €
242 mm	31 203124	26,43 €



Platte Fahne
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
285x206 mm	31 202029	16,04 €
312x227 mm	31 202032	18,45 €
359x266 mm	31 202036	21,65 €



Kaffeekanne 0,35 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
153x103 mm	31 204135	17,69 €



Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,25 l
VPE: 12

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	31 204715	8,31 €
Zuckerdose	31 204918	9,90 €



Suppenschale
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,45 l	31 202745	8,77 €

Terrine
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,85 l	31 425985	11,98 €



Espressotasse
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,07 l	31 205157	4,17 €
Untertasse	31 206907	2,85 €



Tasse stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,19 l	31 205118	5,35 €
0,25 l	31 205125	6,10 €
Untertasse	31 206918	3,56 €



Kaffeebecher
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,28 l	31 205528	6,42 €







Form 98 weiß - Die Legende lebt

Made in Germany



Teller flach Fahne A
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
155 mm	31 010615	3,04 €
179 mm	31 010617	4,55 €
194 mm	31 010619	5,09 €
236 mm	31 010623	7,22 €
257 mm	31 010626	8,82 €



Teller tief Fahne A
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
234 mm	31 010723	7,62 €



Teller flach Fahne B
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	31 010015	3,04 €
173 mm	31 010017	4,55 €
193 mm	31 010019	5,09 €
210 mm	31 010021	5,89 €
242 mm	31 010024	7,62 €
263 mm	31 010026	8,82 €
278 mm	31 010028	10,42 €



Teller tief Fahne B
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
235 mm	31 010123	7,62 €



Platte Fahne
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
216x140 mm	31 012021	9,24 €
273x179 mm	31 012026	12,27 €
303x197 mm	31 012029	14,44 €
344x227 mm	31 012033	17,32 €
384x255 mm	31 012038	20,93 €
433x286 mm	31 012042	23,82 €



Tasse nieder L
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,19 l	31 9015019	4,91 €
Untertasse	31 9016927	3,04 €
0,25 l	31 015125	5,49 €
Untertasse	31 016927	3,04 €



Tasse nieder A
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,10 l	*31 015160	4,04 €
Untertasse	*31 116909	2,40 €
0,19 l	31 9015069	4,91 €
Untertasse	31 016927	3,04 €
0,25 l	31 015175	5,49 €
Untertasse	31 016927	3,04 €
0,30 l	31 015180	5,97 €
0,40 l	31 015190	6,93 €
Untertasse	31 016930	3,20 €



Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,30 l
VPE: 12

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	31 014715	7,48 €
Zuckerdose	31 014930	9,61 €



Kaffeekanne 0,30 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
124x79 mm	31 014130	14,42 €



Teekanne 0,40 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
201x129 mm	31 014340	17,31 €



Kaffeebecher
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,25 l	31 015626	5,49 €
0,30 l	31 015630	5,97 €
0,43 l	31 015640	6,93 €
0,50 l	31 015650	7,90 €



Suppentasse stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,25 l	31 012727	5,97 €
Untertasse	31 016927	3,04 €
0,30 l	31 012732	6,45 €
Untertasse	31 016930	3,20 €



Salat rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
134 mm	31 013113	5,00 €
160 mm	31 013116	6,55 €
183 mm	31 013118	8,38 €

*Espresso Tasse/-Untertasse

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Viele weitere Artikel und Formen bei uns erhältlich. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen!

SCHÖNWALD Germany





Serie Generation Duracream - Beliebter Klassiker

Made in Germany



Teller flach Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	**31 340016	3,56 €
200 mm	**31 340020	5,95 €
235 mm	**31 340024	8,46 €
270 mm	**31 340027	10,69 €
290 mm	**31 340029	12,47 €
309 mm	**31 340031	14,26 €
339 mm	**31 340034	16,93 €



Teller tief Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	**31 340120	6,25 €
228 mm	31 340123	8,46 €
258 mm	**31 340126	10,25 €
295 mm	**31 340130	13,81 €



Suppentasse 0,30 l
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
115 mm	31 342880	7,17 €
Untertasse	**31 346918	3,56 €



Suppentasse stapelbar 0,28 l
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
101 mm	31 342728	6,96 €
Untertasse	**31 346918	3,56 €



Bowl nieder
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
101 mm	31 345329	5,89 €
101 mm	31 345328	5,89 €



Sauciere / Buttersauciere
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
116 mm	31 343835	13,06 €
76 mm	31 343810	7,12 €



Salat rund
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
130 mm	31 343163	6,21 €
151 mm	31 343165	8,24 €
184 mm	31 343168	13,59 €
216 mm	31 343171	20,22 €



Kaffeekanne 0,30 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
151x97 mm	31 344130	16,02 €



Teekanne 0,35 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
170x118 mm	31 344335	17,69 €



Platte Fahne oval
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
263x201 mm	31 342026	13,63 €
293x224 mm	31 342029	16,04 €
332x253 mm	31 342033	19,25 €
383x296 mm	31 342038	23,26 €



Tasse nieder
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,22 l	31 345272	5,78 €
0,30 l	31 345280	6,63 €
Untertasse	**31 346918	3,56 €



Tasse hoch
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,10 l	*31 345260	4,49 €
Untertasse	**31 346909	3,03 €
0,19 l	31 345268	5,35 €
Untertasse	**31 346918	3,56 €



Becher
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,28 l	31 345628	6,42 €



Tasse stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*31 345109	4,39 €
Untertasse	**31 346909	3,03 €
0,20 l	31 345118	5,35 €
0,25 l	31 345125	6,10 €
Untertasse	**31 346918	3,56 €



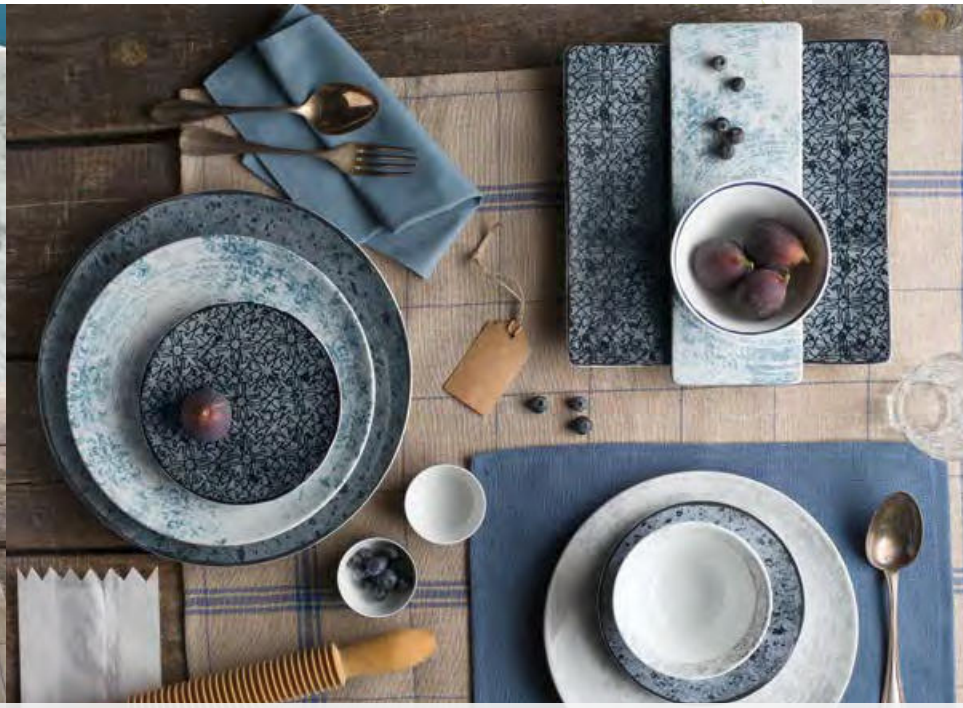
Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,25 l
VPE: 12

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	31 344715	8,31 €
Zuckerdose	31 344924	10,03 €

*Espresso Tasse/-Untertasse
**Auch mit Struktur erhältlich







Serie Shabby Chic - Der Reiz des Unvollkommenen

Made in Germany



Teller flach coup

VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	31 331215	5,41 €
170 mm	31 331217	8,10 €
202 mm	31 331221	9,52 €
261 mm	31 331227	15,68 €
281 mm	31 331228	18,53 €
301 mm	31 331230	21,39 €
318 mm	31 331232	24,24 €



Teller tief coup

VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	31 021322	9,86 €
281 mm	31 021328	19,12 €



Burgerplatte

VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
362x199 mm	31 332336	38,11 €



Teller flach coup eckig

VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
282x205 mm	31 131520	10,48 €
325x238 mm	31 131524	14,98 €
375x273 mm	31 131527	18,82 €



Teller halbtief coup eckig

VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
161x120 mm	31 131712	6,85 €
229x166 mm	31 131716	8,94 €
329x238 mm	31 131724	15,68 €



Sushiplatte

VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
301x107 mm	31 332360	29,65 €



Salat rund

VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
157 mm	31 133166	13,18 €
178 mm	31 133168	18,32 €



Reisschale

VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
126 mm	31 336664	10,74 €



Schale

VPE: 24

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
67 mm	31 335706	6,40 €



Espressotasse

VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*31 015259	6,32 €
Untertasse	*31 116909	3,84 €



Tasse hoch

VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,19 l	31 9015070	8,02 €
0,30 l	31 015630	9,55 €
Untertasse	31 9016927	3,04 €



Kaffeebecher

VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 l	31 015630	5,97 €

*Espresso Tasse/-Untertasse



8

SCHÖNWALD Germany



Serie 598-898 - Zeitlose Sachlichkeit

Made in Germany



Teller flach coup
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
153 mm	31 051215	3,04 €
170 mm	31 051217	4,55 €
189 mm	31 051219	5,09 €
210 mm	31 051221	5,89 €
230 mm	31 051223	7,22 €
241 mm	31 051224	7,62 €
257 mm	31 051226	8,03 €
280 mm	31 051228	10,42 €
307 mm	31 051231	12,83 €

Teller tief coup
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
194 mm	31 051319	5,36 €
209 mm	31 051321	6,16 €
680 mm	31 051326	9,22 €

Teller flach Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
153 mm	31 110015	3,04 €
176 mm	31 110017	4,55 €
194 mm	31 110019	5,09 €
213 mm	31 110021	5,89 €
238 mm	31 110024	7,62 €
258 mm	31 110026	8,82 €
281 mm	31 110028	10,42 €
311 mm	31 110031	12,83 €



Teller tief Fahne
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	31 110120	5,62 €
231 mm	31 110123	7,62 €
270 mm	31 110127	10,02 €
309 mm	31 110131	13,23 €



Eintopfterrine
VPE: 4

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
1,0 l	31 413511	14,66 €



Suppenobere stapelbar 0,26 l
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
98 mm	31 112728	6,07 €
Untertasse	31 116918	3,04 €



Salat rund
VPE: 24 / 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
100 mm	31 113110	3,95 €
120 mm	31 113112	5,49 €
149 mm	31 113115	8,28 €
169 mm	31 113117	11,27 €
209 mm	31 113121	19,93 €

Platte Fahne
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
236x124 mm	31 112023	10,39 €
291x155 mm	31 112029	14,44 €
324x175 mm	31 112033	17,32 €
351x190 mm	31 112036	19,49 €



Kaffeekanne 0,30 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
140x90 mm	31 114130	14,42 €



Becher
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,28 l	31 205528	6,42 €



Tasse stapelbar
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	31 115109	3,95 €
Untertasse	31 116909	2,40 €
0,18 l	31 115118	4,82 €
0,25 l	31 115125	5,49 €
0,32 l	31 115132	6,16 €
Untertasse	31 116918	3,04 €



Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,25 l
VPE: 12

	Bestell-Nr.:	Preis:
Zuckerdose	31 114918	8,46 €

*Espresso Tasse/-Untertasse

8







Die Serie Pttery ist in vielen verschiedenen Dekor-Varianten erhältlich! Preise bitte Anfragen!

Serie Pottery - Einzigartige Auftritte für Individualisten

Made in Germany



Teller flach coup
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
124 mm	31 381212	5,01 €
155 mm	31 381215	5,95 €
217 mm	31 381222	13,33 €
269 mm	31 381226	17,25 €
313 mm	31 381231	25,09 €



Teller tief coup**
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	31 021322	9,86 €
281 mm	31 021328	19,12 €



Teller flach coup eckig
VPE: 12

diag.xB:	Bestell-Nr.:	Preis:
282x205 mm	31 131520	10,48 €
325x238 mm	31 131524	14,98 €
375x273 mm	31 131527	18,82 €



Teller halbtief coup eckig
VPE: 12

diag.xB:	Bestell-Nr.:	Preis:
161x120 mm	31 131712	6,85 €
229x166 mm	31 131716	8,94 €
329x238 mm	31 131724	15,68 €



Burgerplatte
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
362x199 mm	31 332336	38,11 €



Bowl 0,33 l
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
130 mm	31 383163	11,30 €



Salat
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
174 mm	31 383167	13,55 €
205 mm	31 383170	22,03 €
245 mm	31 383174	28,62 €
308 mm	31 383180	61,58 €



Kaffeekanne 0,30 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
154x89 mm	31 384130	28,21 €



Teekanne 0,35 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
186x122 mm	31 384335	31,12 €



Platte coup oval
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
179x88 mm	31 382218	9,42 €
260x126 mm	31 382226	24,00 €
330x141 mm	31 382233	33,87 €
382x158 mm	31 382238	40,93 €



Tasse hoch
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,10 l	*31 385260	7,90 €
Untertasse	*31 386910	5,01 €
0,19 l	31 385268	9,42 €
0,24 l	31 385274	10,54 €
Untertasse	31 386918	6,27 €



Tasse nieder
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,23 l	31 385272	10,18 €
0,28 l	31 385278	11,30 €
Untertasse	31 386918	6,27 €



Becher
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 l	31 385630	11,68 €



Schale
VPE: 12 / 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,23 l	31 385372	9,23 €
0,28 l	31 385378	10,35 €



Gießer ohne Henkel 0,15 l
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
74 mm	31 384715	12,53 €

*Espresso Tasse/-Untertasse
**Auch mit asymetrischer Form erhältlich

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Viele weitere Artikel und Formen bei uns erhältlich. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen!

SCHÖNWALD Germany





Serie Pepper - Der neue Reiz des Landlebens

Made in Germany

Teller flach coup
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	31 331215	5,41 €
170 mm	31 331217	8,10 €
202 mm	31 331221	9,52 €
261 mm	31 331227	15,68 €
281 mm	31 331228	18,53 €
301 mm	31 331230	21,39 €
318 mm	31 331232	24,24 €



Teller tief coup
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	31 021322	9,86 €
281 mm	31 021328	19,12 €

Teller flach coup asymmetrisch
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
124 mm	31 381212	5,01 €
155 mm	31 381215	5,95 €
217 mm	31 381222	13,33 €
269 mm	31 381226	17,25 €
313 mm	31 381231	25,09 €

Teller tief coup asymmetrisch
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
158 mm	31 381316	6,58 €
221 mm	31 381322	14,11 €
277 mm	31 381328	21,17 €



Pastateller
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
248 mm	31 021325	16,16 €



Suppenschale
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
140 mm	31 023112	11,09 €



Burgerplatte
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
362x199 mm	31 332336	38,11 €



Teekanne 0,35 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
186x122 mm	31 384335	31,12 €



Kaffeekanne 0,30 l
VPE: 6

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
154x89 mm	31 384130	28,21 €

Platte oval coup
VPE: 12

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
179x88 mm	31 382218	9,42 €
260x126 mm	31 382226	24,00 €
330x141 mm	31 382233	33,87 €
382x158 mm	31 382238	40,93 €



Tasse nieder
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,22 l	31 385272	10,18 €
0,28 l	31 385278	11,30 €
Untertasse	31 386918	6,27 €
0,40 l	31 015190	11,09 €
Untertasse	31 016927	5,12 €



Tasse hoch
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,10 l	*31 385260	7,90 €
Untertasse	*31 386910	5,01 €
0,18 l	31 385268	9,42 €
0,24 l	31 385274	10,54 €
Untertasse	31 386918	6,27 €



Becher
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 l	31 385630	11,68 €



Bowl / Salat
VPE: 12

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
130 mm	31 383163	11,30 €
174 mm	31 383167	13,55 €
205 mm	31 383170	22,03 €
245 mm	31 383174	28,62 €
308 mm	31 383180	61,58 €



Gießer 0,15 l
VPE: 12

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,15 l	38 384715	12,53 €

*Espresso Tasse/-Untertasse





DIAMANT fine diamond - Ein porzelliner Event

Made in Germany



Teller flach Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
172 mm	33 700770	5,54 €
195 mm	33 700771	5,69 €
228 mm	33 700774	8,15 €
263 mm	33 700772	9,63 €
290 mm	33 700775	13,63 €
316 mm	33 701737	18,35 €
332 mm	33 700773	21,43 €



Teller tief Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
235 mm	33 700776	8,78 €
202 mm	33 700784	6,89 €



Pastateller tief Fahne
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
298 mm	33 700785	14,75 €
272 mm	33 700786	11,24 €



Suppenobere 0,27 l
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
99 mm	33 700778	8,64 €
Untertasse	33 700811	3,90 €

Schale rund
VPE: 4 / 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
146 mm	33 700780	6,29 €
188 mm	33 705623	8,94 €
234 mm	33 700781	10,40 €
258 mm	33 700782	12,01 €



Platte oval Fahne
VPE: 2

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
330x264 mm	33 700795	18,63 €
387x309 mm	33 700796	23,03 €



Kaffeekanne 0,38 l
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
100 mm	33 700797	17,93 €



Teekanne 0,45 l
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
137 mm	33 700798	21,00 €





Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,21 l
VPE: 1

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	33 700801	8,86 €
Zuckerdose	33 700799	10,75 €



Becher stapelbar
VPE: 12/6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,28 l	33 700820	6,73 €
Untertasse	33 700811	3,44 €



Tasse stapelbar
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,08 l	*33 700810	5,09 €
Untertasse	*33 700809	3,40 €
0,16 l	33 700814	5,84 €
0,18 l	33 700812	5,84 €
0,25 l	33 700816	7,61 €
Untertasse	33 700811	3,90 €



Tasse Tulpe
VPE: 12/6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,08 l	*33 700806	5,09 €
Untertasse	*33 700809	3,40 €
0,23 l	33 700808	7,01 €
0,30 l	33 700821	7,61 €
0,37 l	33 705625	8,04 €
Untertasse	33 700811	3,90 €

*Espresso Tasse/-Untertasse

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Viele weitere Artikel und Formen bei uns erhältlich. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen!



Serie Mandarin weiß - Eine harmonische Inszenierung mit klaren Design

Made in Germany

Teller flach oval Fahne
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
178x162 mm	33 681214	5,40 €
238x216 mm	33 681215	6,73 €
298x270 mm	33 681216	12,59 €
344x307 mm	33 681217	15,46 €
379x340 mm	33 681752	20,94 €

Teller tief oval Fahne
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
250x234 mm	33 681218	9,00 €

Teller flach rund Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
158 mm	33 681210	5,08 €
229 mm	33 681211	8,03 €
261 mm	33 681751	9,39 €
280 mm	33 681212	13,25 €

Teller tief rund Fahne
VPE: 6/2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
231 mm	33 681220	8,94 €
270 mm	33 681761	10,98 €
265 mm	33 722893	10,98 €



Suppenobere 0,27 l
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
100 mm	33 681177	8,43 €
Untertasse rd	33 681229	3,81 €
Untertasse ov.	33 681230	4,05 €



Schale oval
VPE: 6/4/2

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
152x142 mm	33 683169	4,60 €
168x156 mm	33 683170	6,11 €
199x185 mm	33 681759	7,84 €
240x220 mm	33 681760	10,14 €

Platte oval Fahne
VPE: 2

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
280x209 mm	33 683768	16,73 €
310x232 mm	33 681221	18,20 €
347x259 mm	33 681222	20,64 €



Eventteller tief oval
VPE: 4/2

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
223x198 mm	33 681757	7,74 €
264x238 mm	33 681758	10,98 €



Kaffeekanne 0,35 l
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
100 mm	33 681319	17,49 €



Teekanne 0,45 l
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
110 mm	33 681320	20,53 €





Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,25 l
VPE: 1

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	33 681326	8,70 €
Zuckerdose	33 681223	10,54 €

*Espresso Tasse/-Untertasse



Tasse stapelbar
VPE: 12/6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*33 681339	4,93 €
Untertasse rd.	*33 681227	3,28 €
Untertasse ov.	*33 681762	3,58 €
0,18 l	33 681342	5,66 €
0,25 l	33 681231	6,85 €
0,28 l	33 681232	6,85 €
Untertasse rd.	33 681229	3,81 €
Untertasse ov.	33 681230	4,05 €



Tasse hoch
VPE: 12/6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*33 681225	4,93 €
Untertasse rd.	*33 681227	3,28 €
Untertasse ov.	*33 681762	3,58 €
0,18 l	33 681336	5,66 €
0,25 l	33 681226	6,85 €
0,28 l	33 681346	6,85 €
0,37 l	33 681337	7,46 €
Untertasse rd.	33 681229	3,81 €
Untertasse ov.	33 681230	4,05 €



Serie Savoy weiß - Weltweit Synonym für Eleganz und Luxus

Made in Germany

Teller flach Fahne
VPE: 2/6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
164 mm	33 496307	4,90 €
186 mm	33 496385	5,21 €
217 mm	33 496541	6,49 €
235 mm	33 496697	7,74 €
265 mm	33 496853	9,03 €
287 mm	33 497009	12,74 €
308 mm	33 497165	14,89 €
327 mm	33 497321	20,15 €
340 mm	33 501143	21,25 €

Teller tief Fahne
VPE: 2/6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
122 mm	33 500831	4,90 €
164 mm	33 500675	5,90 €
185 mm	33 500987	6,81 €
192 mm	33 500168	6,49 €
215 mm	33 501065	8,24 €
234 mm	33 497477	8,24 €
270 mm	33 500519	10,58 €
303 mm	33 500363	13,83 €



Suppenonbere 0,27 l
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
99 mm	33 497789	8,11 €
Untertasse	33 508631	3,69 €



Schale rund
VPE: 6/4/2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
119 mm	33 497906	4,44 €
139 mm	33 498062	5,90 €
167 mm	33 498218	8,34 €
199 mm	33 498608	9,76 €
216 mm	33 498998	11,28 €
235 mm	33 499154	13,49 €



Platte oval Fahne
VPE: 2

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
241x170 mm	33 504302	13,04 €
280x192 mm	33 504458	16,11 €
325x221 mm	33 504614	17,53 €
370x255 mm	33 504770	19,86 €



Kaffeekanne 0,30 l
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
98 mm	33 505082	16,84 €



Teekanne 0,40 l / 0,75 l
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
115 mm	33 505355	19,74 €
146 mm	33 505628	24,99 €

Dip-Schale schräg
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
86 mm	33 498374	4,66 €
112 mm	33 498881	5,68 €



Dip-Schale eckig
VPE: 6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
85x85 mm	33 498491	4,66 €
116x116 mm	33 498764	5,74 €



Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,25 l
VPE: 1

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	33 506954	8,36 €
Zuckerdose	33 506564	10,14 €



Becher stapelbar
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,25 l	33 509723	6,29 €
Untertasse	**33 508631	3,69 €

*Espresso Tasse/-Untertasse
**auch mit eckigen Untertassen erhältlich



Tasse stapelbar
VPE: 12/6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*33 508514	4,75 €
Untertasse	**33 508358	3,13 €
0,18 l	33 508787	5,43 €
0,22 l	33 509333	7,20 €
0,36 l	33 509606	7,20 €
Untertasse	**33 508631	3,69 €



Tasse Kelch
VPE: 12/6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*33 508241	4,75 €
Untertasse	**33 508358	3,13 €
0,18 l	33 507968	5,43 €
0,22 l	33 507422	6,56 €
0,37 l	33 507695	7,20 €
Untertasse	**33 508631	3,69 €



8



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	4,05 €
173 mm	33 153180	4,60 €
202 mm	33 154013	5,68 €
230 mm	33 154854	7,56 €
260 mm	33 155188	8,56 €
282 mm	33 156022	11,96 €
303 mm	33 157014	14,03 €
329 mm	33 157857	18,84 €

Teller tief rund Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
192 mm	33 166589	6,06 €
226 mm	33 160941	7,74 €

Pastateller Fahne
VPE: 2/6

LxB / Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	33 167388	6,20 €
270 mm	33 167068	9,84 €
300 mm	33 167730	12,88 €
320x262 mm	33 166267	19,08 €



Suppenobere 0,28 ltr.
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
100 mm	33 162264	7,64 €
Untertasse	33 181154	3,41 €



Platte oval Fahne
VPE: 2

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
248x164 mm	33 171554	12,33 €
280x208 mm	33 172056	15,00 €
310x232 mm	33 172547	16,34 €
350x259 mm	33 173049	18,41 €



Kaffeekanne 0,36 l
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
87 mm	33 173551	15,90 €



Teekanne 0,32 l
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
100 mm	33 174553	18,55 €



Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,23 l
VPE: 1

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	33 176231	7,56 €
Zuckerdose	33 175238	12,04 €



Tasse nieder
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*33 178516	4,70 €
Untertasse	*33 177855	3,18 €
0,18 l	33 188318	4,85 €
0,22 l	33 186971	5,19 €
Untertasse	33 186312	3,41 €
0,29 l	33 658838	5,40 €
0,37 l	33 189312	5,73 €
Untertasse	33 188651	3,89 €
0,50 l	33 185487	6,99 €
0,50 l o. Hkl	33 185989	6,19 €
Untertasse	33 185327	3,89 €



Tasse hoch
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*33 177213	4,70 €
Untertasse	*33 176734	3,18 €
0,14 l	33 185818	4,79 €
Untertasse	33 185647	3,41 €
0,25 l	33 184484	5,19 €
Untertasse	33 183983	3,41 €
0,35 l	33 185156	5,73 €
Untertasse	33 184815	3,89 €

*Espresso Tasse/-Untertasse



Becher stapelbar
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,25 l	33 189812	5,89 €
Untertasse	33 181154	3,41 €
0,25 l	33 189972	4,21 €
0,30 l	33 190132	4,21 €



Tasse stapelbar
VPE: 12/6

Inhalt/Höhe:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l/43 mm	33 180662	4,45 €
0,09 l/54 mm	33 179838	4,45 €
Untertasse	33 180001	3,01 €
0,18 l	33 181815	5,08 €
0,16 l	33 182624	5,08 €
0,20 l	33 187484	5,08 €
0,25 l	33 183298	6,68 €
Untertasse	33 181154	3,41 €



Schale rund
VPE: 6/4/2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
132 mm	33 162949	4,14 €
147 mm	33 163610	5,56 €
160 mm	33 164123	5,56 €
200 mm	33 164637	9,23 €
230 mm	33 165287	10,58 €
250 mm	33 165778	12,66 €



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	5,18 €
215 mm	33 724933	6,89 €
231 mm	33 724934	8,15 €
262 mm	33 724935	9,63 €
284 mm	33 724936	13,56 €
303 mm	33 724937	15,83 €
333 mm	33 724938	21,43 €



Teller tief Fahne
VPE: 2/6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
190 mm	33 724949	6,89 €
230 mm	33 724939	8,78 €
274 mm	33 724951	11,24 €
306 mm	33 724950	14,75 €



Suppenonbere 0,27 l
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
98 mm	33 724940	8,64 €
Untertasse	33 724991	3,90 €

Schale rund
VPE: 4/2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
131 mm	33 724942	4,73 €
150 mm	33 724943	6,29 €
181 mm	33 724944	8,94 €
210 mm	33 724947	10,34 €
240 mm	33 724948	12,01 €



Platte oval Fahne
VPE: 2

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
253x179 mm	33 724962	13,85 €
284x212 mm	33 724963	17,08 €
312x240 mm	33 724964	18,56 €
352x278 mm	33 724965	21,10 €



Becher stapelbar
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,28 l	33 724992	6,73 €
Untertasse	33 724991	3,90 €



Becher Tulpe
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,28 l	33 724993	6,73 €
Untertasse	33 724991	3,90 €



Tasse stapelbar
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	33 724984	5,09 €
Untertasse	33 724983	3,40 €
0,16 l	33 724986	5,84 €
0,18 l	33 724985	5,84 €
0,25 l	33 724987	7,61 €
0,32 l	33 724988	7,61 €
Untertasse	33 724991	3,90 €



Tasse Tulpe
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	33 724982	5,09 €
Untertasse	33 724983	3,40 €
0,18 l	33 724989	5,84 €
0,22 l	33 724990	7,01 €
0,37 l	33 724980	8,04 €
Untertasse	33 724991	3,90 €



Kaffeekanne 0,38 l
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
99 mm	33 724967	17,93 €



Teekanne 0,55 ltr.
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
117 mm	33 724970	21,00 €



Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,28 l
VPE: 1

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	33 724978	8,86 €
Zuckerdose	33 724974	10,75 €



Dip-Schale schräg
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
86 mm	33 724946	4,94 €
11 mm	33 724945	5,98 €



Eventbowl oval 5257
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
182x124 mm	33 724941	7,83 €
Untertasse	33 724991	3,90 €

*Espresso Tasse/-Untertasse

Die Welt der Großküche GTEG

Viele weitere Artikel und Formen bei uns erhältlich. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen!



Serie Vitalis weiß - Einfach leichter genießen

Made in Germany



Teller flach Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	33 491111	5,95 €
230 mm	33 491355	7,28 €
255 mm	33 491687	7,96 €
280 mm	33 492009	12,65 €



Teller halbtief Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
255 mm	33 494089	9,15 €



Teller tief Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	33 492341	7,96 €



Schale niedrig rund
VPE: 4

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	33 493561	6,34 €
120 mm	33 493825	4,78 €



Schale hoch rund
VPE: 4

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	33 493239	6,73 €



Platte rund 3 tlg.
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
257 mm	33 496063	15,59 €



Suppenobere 0,35 l
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
137 mm	33 495975	8,25 €
Untertasse	33 492663	4,44 €



Becher mit Hkl.
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 l	33 495105	5,76 €
0,25 l	33 495349	5,70 €
Untertasse	33 494587	3,51 €



Tasse nieder
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,18 l	33 494929	5,30 €
Untertasse	33 494587	3,51 €









Serie Meran Organic, Steak & more - Ein vielseitiges Porzellan im Zeitgeschmack

Made in Germany



A

Teller flach Organic

VPE: 2/6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
190x164 mm	33 725320	4,29 €
238x195 mm	33 725321	5,76 €
293x236 mm	33 725322	9,64 €
340x284 mm	33 725323	16,11 €



A

Gourmetschale tief Organic

VPE: 2/4/6

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
86x68 mm	33 725324	4,66 €
122x100 mm	33 725325	5,35 €
158x138 mm	33 725326	5,74 €
196x163 mm	33 725327	6,05 €
248x221 mm	33 725328	12,39 €



B

Teller flach oval

VPE: 6/2

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
210x192 mm	33 004414	7,56 €
255x230 mm	33 160460	8,25 €
270x245 mm	33 159980	9,61 €
300x280 mm	33 159500	12,38 €
340x301 mm	33 004415	15,46 €

B

Teller flach rund

VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
155 mm	33 158540	5,26 €
175 mm	33 159020	5,73 €
215 mm	33 618397	7,05 €
255 mm	33 618586	8,25 €
290 mm	33 618775	11,71 €



B

Teller tief rund

VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
145 mm	33 004416	5,26 €
230 mm	33 004417	7,35 €
290 mm	33 618964	15,29 €





B

Tasse

VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,09 l	*33 004427	4,70 €
Untertasse	*33 004426	3,18 €
0,20 l	33 004425	5,19 €
0,25 l	33 004423	5,73 €
Untertasse	33 004424	3,41 €



B

Becher

VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,38 l	33 004429	5,73 €
Untertasse	33 004421	3,89 €

*Espresso Tasse/-Untertasse

B

Bowl / Schüssel oval

VPE: 6/4/2

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
85x65 mm	33 722208	4,05 €
120x95 mm	33 722213	4,60 €
155x135 mm	33 004418	6,76 €
210x179 mm	33 004419	11,29 €
255x216 mm	33 004420	16,89 €

B

Beilage oval tief

VPE: 2

LxB:	Bestell-Nr.:	Preis:
184x120 mm	33 708948	7,28 €
235x150 mm	33 708947	9,53 €



8

Die Welt der Großküche GTEG

Viele weitere Artikel und Formen bei uns erhältlich. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen!





Serie Coup Fine Dining weiß - Für den nutzenorientierten Ästheten

Made in Germany



Coupteller flach
VPE: 4/6

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: 4/6

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 €

Serie Coup Fine Dining Dekor „Fashion“

Die Serie Coup Fine Dining ist in vielen weiteren Dekoren erhältlich, bitte Anfragen!









Serie Ambiente weiß - Harmonie in Porzellan

Made in Germany



Teller flach Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	35 47760016	4,90 €
200 mm	35 47760020	6,10 €
230 mm	35 47760023	7,20 €
255 mm	35 47760026	8,60 €
280 mm	35 47760028	11,80 €
310 mm	35 47760031	16,20 €



Teller tief Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
220 mm	35 47760122	8,30 €



Suppenobere 0,26 l
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
100 mm	35 47760422	7,20 €
Untertasse	35 47764751	3,30 €



Salat rund
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
150 mm	35 47760615	7,60 €
170 mm	35 47760617	11,70 €
210 mm	35 47760621	14,20 €
230 mm	35 47760623	15,60 €
130 mm	35 47760513	5,80 €

Platte Fahne oval
VPE: 2

BxT:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	35 47762623	10,60 €
280 mm	35 47762628	15,10 €
320 mm	35 47762632	21,40 €
360 mm	35 47762636	29,60 €



Tasse stapelbar
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,10 l	35 47764712	4,20 €
Untertasse*	35 47764711	2,90 €
0,18 l	35 47764732	4,80 €
0,20 l	35 47764742	4,80 €
0,26 l	35 47764752	6,30 €
Untertasse	35 47764751	3,30 €



Becher stapelbar
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,26 l	35 47764882	6,60 €
Untertasse	35 47764751	3,30 €

*Espresso Tasse/-Untertasse



Kaffeekanne 0,30 l
VPE: 4

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
87x145 mm	35 47764010	13,90 €



Teekanne 0,40 l
VPE: 1

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
112x125 mm	35 47764210	15,70 €



Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,25 l
VPE: 4 / 1

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	35 47764415	6,50 €
Zuckerdose	35 47764330	9,30 €







Eschenbach PORZELLAN





Serie Universo - Schlichte Eleganz, die überzeugt

Made in Germany



Teller flach Fahne rund
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
210 mm	35 49330021	4,80 €
260 mm	35 49330026	7,50 €
300 mm	35 49330030	14,00 €

Teller tief Fahne oval
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
200 mm	35 49330520	13,80 €
260 mm	35 49330626	15,20 €
320 mm	35 49330632	17,40 €

Teller flach mit Fahne oval
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	35 49330023	12,00 €
270 mm	35 49330027	13,30 €
320 mm	35 49330032	17,40 €
380 mm	35 49330038	24,90 €



Schale oval
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
160 mm	35 49330516	11,10 €
200 mm	35 49330620	16,80 €
240 mm	35 49330624	20,20 €

Platte coup oval
VPE: 2

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
230 mm	35 49332623	12,00 €
320 mm	35 49332632	17,40 €
380 mm	35 49332638	24,90 €



Kaffeekanne 0,33 l
VPE: 1

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
80x125 mm	35 44901120	12,00 €



Teekanne 0,50 l
VPE: 1

ØxH:	Bestell-Nr.:	Preis:
120x94 mm	35 44901620	15,40 €



Tasse
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,10 l	*35 49334712	4,10 €
Untertasse	*35 49334711	3,30 €
0,18 l	35 49334732	4,80 €
0,22 l	35 49334742	4,90 €
0,26 l	35 49334726	5,20 €
0,40 l	35 49334762	5,80 €
Untertasse	35 49334751	4,10 €



Gießer 0,15 l / Zuckerdose 0,25 l
VPE: 1

	Bestell-Nr.:	Preis:
Gießer	35 44902130	5,60 €
Zuckerdose	35 44909120	7,60 €

*Espresso Tasse/-Untertasse



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	4,30 €
240 mm	35 4905*0024	5,30 €
255 mm	35 4905*0026	6,40 €



Teller tief Fahne
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
215 mm	35 4905*0121	5,20 €



Suppenschale 0,26 l
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
100 mm	35 4907*0422	5,20 €
Untertasse	35 4907*4731	2,60 €



Salat rund hoch
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	35 4907*0517	4,20 €



Salat rund niedrig
VPE: 6

Ø:	Bestell-Nr.:	Preis:
120 mm	35 4903*0612	4,20 €

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	3,90 €
Untertasse	35 4907*4731	2,60 €



Becher stapelbar
VPE: 6

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
0,30 l	35 4907*4882	4,20 €
Untertasse	35 4907*4731	2,60 €

8

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	2,20 €
Light Blue	01 ARC P2015	2,40 €
Light Turquoise	01 ARC P2013	2,40 €
Granit	01 ARC P1122	2,40 €
Black	01 ARC P1128	2,40 €



Teller flach 250 mm
VPE: 24

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
White	01 ARC N9361	1,50 €
Light Blue	01 ARC P2610	1,70 €
Light Turquoise	01 ARC P2611	1,70 €
Granit	01 ARC P1123	1,70 €
Black	01 ARC P1129	1,70 €



Teller flach 191 mm
VPE: 24

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
White	01 ARC N9362	1,40 €
Light Blue	01 ARC P2612	1,50 €
Light Turquoise	01 ARC P2613	1,50 €
Granit	01 ARC P1125	1,50 €
Black	01 ARC P1131	1,50 €



Teller tief 200 mm
VPE: 24

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
White	01 ARC N9411	1,50 €
Light Blue	01 ARC P2021	1,70 €
Light Turquoise	01 ARC P2019	1,70 €
Granit	01 ARC P1124	1,70 €
Black	01 ARC P1130	1,70 €



Teller coup tief 257 mm
VPE: 24

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
White	01 ARC N9408	3,30 €
Black	01 ARC P1141	3,70 €



Steakteller 300x257 mm
VPE: 24

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
White	01 ARC L2811	2,40 €
Black	01 ARC P1140	3,30 €



Pizzateller 320 mm
VPE: 24

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
White	01 ARC L2810	2,40 €
Black	01 ARC P1139	3,30 €



Platte oval 329x247 mm
VPE: 24

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
White	01 ARC N9364	4,50 €
Black	01 ARC P0866	4,90 €



Rechteckplatte 280x230 mm
VPE: 24

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
White	01 ARC L2804	1,80 €
Black	01 ARC P1137	2,00 €



Servierschale White
VPE: 24

Inhalt:	Bestell-Nr.:	Preis:
130 cl	01 ARC N9401	4,80 €
200 cl	01 ARC N9400	5,80 €
280 cl	01 ARC N9399	6,80 €
400 cl	01 ARC N9398	7,80 €



Schale 75 cl, 145 mm
VPE: 24

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
White	01 ARC N9395	1,90 €
Light Blue	01 ARC P2017	2,10 €
Light Turquoise	01 ARC P2016	2,10 €
Granit	01 ARC P0731	2,10 €
Black	01 ARC P0863	2,10 €



Schale 210 cl, 211 mm
VPE: 24

Farbe:	Bestell-Nr.:	Preis:
White	01 ARC N9363	3,70 €
Light Blue	01 ARC P2614	4,10 €
Light Turquoise	01 ARC P2615	4,10 €
Granit	01 ARC P0872	4,10 €
Black	01 ARC P0790	4,10 €



Zahlen nach Gewicht...

Mit dem Konzept des „gewichteten Geschirrs" wird eine genaue Portionierung und Abrechnung von Speisen ermöglicht und damit nicht nur die Transparenz und Wirtschaftlichkeit verbessert, sondern auch der Bezahlvorgang an der Kasse beschleunigt.

Gerade in der Gemeinschaftsverpflegung unterstützt ein reibungsloser Ablauf die Zufriedenheit des Gastes und damit den Erfolg der Gastronomie.

Für den Einsatz als gewichtetes Geschirr eignet sich Opalglas sehr gut, da es aufgrund der Produktionstechnik geringe Gewichtstoleranzen hat. Diese Gewichtstoleranzen auf Anfrage.

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:	80 mm	140 mm	79 mm	120 mm	195 mm	225 mm	235 mm	258 mm
Höhe:	64 mm	20 mm	89 mm	47 mm	20 mm	30 mm	19 mm	20 mm
VPE:	48	48	12	6	24	24	24	12
Bestell-Nr.:	01 ARC 22837	01 ARC 22720	01 ARC 33491	01 ARC 43319	01 ARC 57974	01 ARC 57971	01 ARC 57975	01 ARC N6393
Preis:	1,80 €	1,40 €	1,80 €	2,00 €	3,10 €	3,60 €	3,60 €	3,80 €

Serie Valerie



Modell:	Obere 19 cl	Untertasse	Becher 29 cl	Stapelschale 27 cl	Teller flach	Teller tief	Teller flach	Teller flach
Durchm.Ø:	75 mm	140 mm	75 mm	120 mm	195 mm	225 mm	229 mm	255 mm
Höhe:	64 mm	20 mm	89 mm	47 mm	20 mm	30 mm	19 mm	20 mm
VPE:	48	48	6	6	24	24	24	14
Bestell-Nr.:	01 ARC 59829	01 ARC 58683	01 ARC C3479	01 ARC 56325	01 ARC 58633	01 ARC 58636	01 ARC 58635	01 ARC P3980
Preis:	2,70 €	2,40 €	3,30 €	2,80 €	4,00 €	4,40 €	4,40 €	4,70 €

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	140 x 105 mm	180 x 133 mm	206 x 152 mm
Höhe:	51 mm	58 mm	52 mm	58 mm	52 mm	60 mm	64 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:	3,10 €	3,90 €	3,40 €	4,40 €	3,70 €	4,70 €	5,60 €

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:	80 mm	140 mm	68 mm	120 mm	190 mm	225 mm	235 mm	250 mm
Höhe:	58 mm	15 mm	89 mm	50 mm	25 mm	35 mm	26 mm	25 mm
VPE:	48	48	6	6	24	24	24	12
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:	3,70 €	3,30 €	3,60 €	3,40 €	4,40 €	5,30 €	5,30 €	5,60 €



Modell:	Stapelglas 22 cl	Stapelglas 25 cl
Durchm.Ø:	70 mm	75 mm
Höhe:	80 mm	95 mm
VPE:	6	6
Bestell-Nr.:	01 ARC N6994	01 ARC P7673
Preis:	1,70 €	1,70 €



Weitere Farben:



Brush Blue | Brush Green | Brush Yellow | Brush Orange | Brush Cherry | Brush Purple | Brush Grey

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	Stapelglas 25 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 C3773	01 ARC N6993	01 ARC P7668
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 C3769	01 ARC N7017	01 ARC P7665
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 C3772	01 ARC N7018	01 ARC P7667
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 C3774	01 ARC N7013	01 ARC P7664
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 H1769	01 ARC N7020	01 ARC P7666
Bestell-Nr. Purple:	01 ARC L0781	01 ARC L0782	01 ARC L0783	01 ARC L0779	01 ARC L0771	01 ARC L0776	01 ARC L0770	01 ARC L0769	-	-
Bestell-Nr. Grey:	01 ARC L0632	01 ARC L0633	01 ARC L0634	01 ARC L0630	01 ARC L0614	01 ARC L0627	01 ARC L0613	01 ARC L0612	-	-
Preis:	3,70 €	3,30 €	3,60 €	3,40 €	4,40 €	5,30 €	5,30 €	5,60 €	1,70 €	1,70 €

Serie Pure






Modell:	Karaffe 0,25	Karaffe 0,25	Karaffe 1,0	Dekanter 0,75
Inhalt:	250 ml	250 ml	1000 ml	750 ml
geeicht:	0,2 l	0,25 l	1,0 l	glatt
Durchm.Ø:	79 mm	79 mm	127 mm	222 mm
Höhe:	215 mm	215 mm	318 mm	271 mm
Bestell-Nr.:	07 113 787	07 113 788	07 116 525	07 113 745
Preis:	6,57 €	6,57 €	17,00 €	30,32 €

Krüge und Karaffen - von Arcoroc, Stölzle, Bormioli Rocco und Table Roc










Modell:	Tivoli 1,6	Quadro 1,1	ARC 1,0	Salzburg	Fluid	Italia Misura	Ypsilon	Antwerpen
Inhalt:	1600 ml	1100 ml	1000 ml	1000 ml	1100 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	0,16 / 0,28 / 0,62 l	0,25 / 0,5 l	0,2 / 0,25 / 0,5 l	0,2 / 0,25 / 0,5 / 1,5 l
geeicht:	glatt	glatt	glatt	1 l	0,1 / 0,2 / 0,5 / 1 l	1 l	1 l	1 l
Durchm.Ø:	120 mm	89 mm	126 mm	125 mm	107 mm	108 mm	104 mm	122 mm
Höhe:	203 mm	244 mm	202 mm	164 mm	245 mm	262 mm	255 mm	174 mm
VPE:	6	6	6	6	6	6	6	1
Bestell-Nr.:	01 ARC 07058	01 ARC 70361	01 ARC E7255	01 092518	01 ARC L3965F	01 184179	01 125000M02F	01 15578
Preis:	4,00 €	3,70 €	3,20 €	5,90 €	6,90 €	2,70 €	6,90 €	13,30 €







ZENIX FINE QUALITY HIGH RESISTANCE

Serie Intensity - aus dem Material ZENIX®



Modell:	Teller flach 16	Teller flach 20,5	Teller tief 22	Teller flach 25,5	Teller flach 27,5	Teller flach 31	Pastateller 28,5
Durchm.Ø:	160 mm	205 mm	220 mm	250 mm	275 mm	310 mm	285 mm
Höhe:	20 mm	18 mm	37 mm	19 mm	25 mm	20 mm	45 mm
VPE:	24	24	24	12	12	12	12
Bestell-Nr.:	01 ARC G4394	01 ARC G4391	01 ARC G4396	01 ARC P3964	01 ARC P3962	01 ARC G4395	01 ARC G4399
Preis:	2,40 €	3,10 €	3,60 €	3,80 €	4,10 €	7,10 €	5,70 €

Schalen Intensity Zen



Modell:	Coupeteller flach	Coupeteller tief	Coupeteller flach	Coupeteller flach	Schale 32 cl	Schale 45 cl	Schale 90 cl
Durchm.Ø:	190 mm	200 mm	245 mm	265 mm	116 mm	133 mm	165 mm
Höhe:	18 mm	42 mm	16 mm	16 mm	65 mm	60 mm	85 mm
VPE:	24	24	24	12	24	24	24
Bestell-Nr.:	01 ARC L8043	01 ARC P0123	01 ARC P0124	01 ARC P0122	01 ARC J4214	01 ARC J6532	01 ARC J4252
Preis:	1,80 €	2,00 €	2,00 €	2,40 €	2,80 €	3,10 €	4,30 €

ARCOROC EVERYDAY PROOF

Serie Mekkano



Modell:	Schale	Glasschale	Glasschale	Schale	Schale	Schale	Schale	Schale	Servierplatte	Servierplatte
Inhalt:	210 ml	210 ml	210 ml	480 ml	47 ml	130 ml	95 ml	280 ml		
Durchm.Ø:	75 x 75 mm	75 x 75 mm	75 x 75 mm	146 x 146 mm	75 x 75 mm	75 x 75 mm	150 x 75 mm	150 x 75 mm	450 x 120 mm	395 x 195 mm
Höhe:	65 mm	65 mm, 24	65 mm	45 mm	25 mm	40 mm	25 mm	45 mm	35 mm	35 mm
VPE:	24	24	24	24	24	24	24	24	6	6
Bestell-Nr.:	01 ARC N6391	01 ARC L9691	01 ARC N6652	01 ARC N6392	01 ARC L9548	01 ARC L9556	01 ARC L9562	01 ARC L9561	01 ARC L9584	01 ARC L9585
Preis:	2,90 €	2,90 €	2,90 €	4,30 €	2,20 €	2,70 €	2,70 €	3,20 €	14,90 €	17,90 €

Serie Appetizer



Modell:	Schale	Platte	Löffel	Schale	Schale	Schale	Schale	Schale	Schale	Schale	Schale
Inhalt:	140 ml				60 ml	150 ml	70 ml	150 ml	45 ml	4 Ablagen	2 Ablagen
Durchm.Ø:	90 x 90 mm	95 x 95 mm	100 x 45 mm	140 x 95 mm	100 x 70 mm	95 mm	100 x 100 mm	95 mm	115 x 65 mm	140 x 140 mm	135 x 62 mm
Höhe:	50 mm	15 mm	30 mm	30 mm	45 mm	60 mm	35 mm	45 mm	54 mm	25 mm	25 mm
VPE:	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
Bestell-Nr.:	01 ARC R0735	01 ARC R0737	01 ARC R0738	01 ARC R0739	01 ARC R0740	01 ARC R0741	01 ARC R0747	01 ARC R0744	01 ARC L3199	01 ARC L3203	01 ARC L3204
Preis:	2,30 €	2,30 €	2,30 €	2,30 €	2,30 €	2,30 €	2,30 €	2,30 €	2,30 €	2,30 €	2,30 €

Serie Gastro Cook, Back-/Auflaufformen



Modell:	Back-/ Auflaufform	Back-/ Auflaufform	Back-/ Auflaufform	Back-/ Auflaufform
Inhalt:	280 ml	290 ml	500 ml	880 ml
Durchm.Ø:	122 mm	145 mm	215 mm	250 mm
Höhe:	52 mm	32 mm	50 mm	59 mm
VPE:	12	12	6	6
Bestell-Nr.:	01 ARC P8177	01 ARC P8185	01 ARC P7982	01 ARC P8186
Preis:	2,00 €	2,00 €	5,50 €	6,90 €

Serie So Urban, Stapelschale mit Deckel



Modell:	Stapelschale mit Deckel	Stapelschale mit Deckel	Stapelschale mit Deckel	Stapelschale mit Deckel
Inhalt:	250 ml	370 ml	580 ml	800 ml
Durchm.Ø:	110 mm	110 mm	140 mm	140 mm
Höhe:	42 mm	64 mm	56 mm	82 mm
VPE:	24	24	24	24
Bestell-Nr.:	01 ARC Q1762	01 ARC Q1756	01 ARC Q1751	01 ARC Q1746
Preis:	1,40 €	1,60 €	2,00 €	2,30 €

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:	24	12	6	6	6	6	6
Bestell-Nr.:	01 ARC H4908	01 ARC 10407	01 ARC 06652	01 ARC 10373	01 ARC P9052	01 ARC 10365	01 ARC 10241
Preis:	1,80 €	4,40 €	4,80 €	1,50 €	1,80 €	1,90 €	1,90 €

Serie Empilable



Modell:	Puddingteller	Stapelschale	Stapelschale	Stapelschale	Stapelschale	Stapelschale	Stapelschale	Stapelschale	Stapelschale
Inhalt:		26 ml	60 ml	130 ml	210 ml	330 ml	570 ml	1000 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:	48	6	6	6	6	6	6	24	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	01 ARC 10022
Preis:	1,60 €	0,50 €	0,60 €	0,60 €	0,60 €	0,80 €	1,30 €	1,40 €	2,70 €

Serie Empilable



Modell:	Stapelschale	Stapelschale	Stapelschale
Inhalt:	2600 ml	4500 ml	5600 ml
Durchm.Ø:	230 mm	260 mm	292 mm
Höhe:	105 mm	119 mm	135 mm
VPE:	6	6	6
Bestell-Nr.:	01 ARC 10021	01 ARC 09994	01 ARC 09994
Preis:	3,50 €	5,20 €	6,70 €

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:	1,20 €	0,80 €	1,40 €	3,40 €





Die Welt der Großküche GTEG

Viele weitere Artikel und Formen/Serien erhältlich. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen!

ARCOROC EVERYDAY PROOF

Universalgläser



Modell:	Baril Tumbler	Baril Longdrink	Geo Amsterdam	Geo Becher	Geo Bier/Longdrink	Coca Cola	Coca Cola	Coca Cola
Inhalt:	160 ml	250 ml	270 ml	370 ml	470 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 ARC 59776	01 ARC 59604	01 ARC C2037	01 ARC C4659	01 ARC C7486
Preis:	0,60 €	0,50 €	0,70 €	1,10 €	1,20 €	1,70 €	2,00 €	2,10 €

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:	0,80 €	1,20 €	1,30 €	0,80 €	1,10 €	0,80 €	1,10 €

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 79697
Preis:	0,90 €	1,10 €	1,10 €	1,20 €	1,10 €	1,20 €	1,50 €

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 13823	01 ARC 13831	01 ARC 60026	01 ARC 60024	01 ARC 60440	01 511990	01 ARC 50828	01 ARC 50829
Preis:	1,00 €	1,00 €	0,70 €	0,70 €	1,00 €	1,00 €	0,80 €	0,90 €

Kaffee- / Milchkaffeegläser



Modell:	Aroma, Espressotasse	Beistellglas Shetland	New Morning	Kaffeeglas Latino	Granity	Shetland	Shetland	Stack Up
Inhalt:	90 ml	90 ml	320 ml	290 ml	350 ml	350 ml	350 ml	350 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	ohne Aufdruck	Latte Macchiato	glatt
Durchm.Ø:	76 mm	60 mm	115 mm	99 mm	84 mm	82 mm	82 mm	78 mm
Höhe:	64 mm	80 mm	110 mm	150 mm	122 mm	138 mm	138 mm	140 mm
VPE:	48	48	6	24	6	48	12	6
Bestell-Nr.:	01 ARC C1360	01 ARC C8222	01 ARC P8859	01 ARC G3871	01 ARC J2606	01 ARC 79728	01 ARC D3145	01 ARC H7763
Preis:	1,80 €	0,90 €	1,20 €	2,50 €	1,40 €	1,20 €	2,30 €	1,10 €

Gläser für Heißgetränke



Modell:	Tee-/Jagertee	Tee-/Glühwein	Tee-/Grogglas	Teeglas Jenaer Art	Irish Coffee	Stack Up	StackUp	Stack Up
Inhalt:	230 ml	250 ml	290 ml	250 ml	250 ml	350 ml	350 ml	350 ml
geeicht:	glatt	0,2 l	glatt	glatt	glatt	Latte Macchiato	Latte Macchiato	Latte Macchiato
Durchm.Ø:	105 mm	105 mm	105 mm	68 mm	87 mm	78 mm	78 mm	78 mm
Höhe:	105 mm	89 mm	142 mm	90 mm	141 mm	140 mm	140 mm	140 mm
VPE:	6	24	24	6	24	6	6	6
Bestell-Nr.:	01 ARC 47602	01 ARC 51451	01 ARC 11874	01 10004	01 ARC 37684	01 ARC L3313	01 ARC L4150	01 ARC L3312
Preis:	1,80 €	1,10 €	2,80 €	1,60 €	3,60 €	2,00 €	2,00 €	2,00 €

Kaffeegläser Serie Voluto



Modell:	Voluto, Obere	Voluto, Untere	Voluto, Obere	Voluto, Obere	Voluto, Obere	Voluto, Obere	Voluto, 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:	24	48	24	24	24	24	48	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:	1,00 €	1,70 €	1,10 €	1,10 €	1,20 €	1,70 €	2,00 €	2,80 €

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:	12	12	24	24	6	24	24	24
Bestell-Nr.:	01 ARC L6753	01 ARC N8367	01 ARC 12645	01 ARC 58012	01 134510337	01 ARC 43121	01 ARC 50998	01 ARC 53496
Preis:	4,30 €	6,30 €	4,60 €	6,00 €	2,40 €	3,00 €	2,50 €	1,70 €

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Viele weitere Artikel und Formen/Serien erhältlich. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen!

ARCOROC
EVERYDAY PROOF

Serie New York - stapelbar



Modell:	Shot	Whisky	Whisky	Longdrink	Longdrink	Longdrink	Rührglas
Inhalt:	45 ml	250 ml	380 ml	350 ml	400 ml	470 ml	550 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	42 mm	81 mm	89 mm	74 mm	77 mm	87 mm, 144 mm, 24	92 mm
Höhe:	70 mm	84 mm	100 mm	144 mm	155 mm	144 mm	140 mm
VPE:	24	24	24	24	24	24	6
Bestell-Nr.:	01 ARC N6253	01 ARC L7339	01 ARC L7334	01 ARC L7335	01 ARC N4136	01 ARC L7340	01 ARC N6666
Preis:	0,90 €	1,30 €	1,70 €	1,70 €	1,80 €	1,90 €	4,40 €

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:	0,80 €	1,00 €	1,00 €	1,40 €	1,00 €	1,50 €	1,20 €	2,00 €

Cocktail & Martini Gläser



Modell:	Bacchus	Hurricane	Martini	Martini	Martini	Margarita	Margarita	Gin Tonic
Inhalt:	360 ml	440 ml	150 ml	210 ml	300 ml	270 ml	440 ml	720 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	87 mm	80 mm	95 mm	117 mm	120 mm	109 mm	121 mm	116 mm
Höhe:	158 mm	207 mm	164 mm	175 mm	188 mm	160 mm	192 mm	193 mm
VPE:	24	24	24	12	12	24	12	12
Bestell-Nr.:	01 ARC 18223	01 ARC 54584	01 ARC 50056	01 ARC N6887	01 ARC N6831	01 ARC 79923	01 ARC N6900	01 ARC N2760
Preis:	2,80 €	3,60 €	2,40 €	4,60 €	3,60 €	3,80 €	3,60 €	2,20 €

Serie Broadway



Modell:	Shot	Whisky	Longdrink	Longdrink	Longdrink	Cocktail	Martini	Gin Tonic
Inhalt:	50 ml	300 ml	280 ml	380 ml	450 ml	250 ml	210 ml	580 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	49 mm	84 mm	67 mm	74 mm	79 mm	115 mm	118 mm	107 mm
Höhe:	60 mm	91 mm	134 mm	147 mm	163 mm	138 mm	155 mm	195 mm
VPE:	24	24	24	24	24	24	24	24
Bestell-Nr.:	01 ARC L7253	01 ARC L7254	01 ARC L7256	01 ARC L7255	01 ARC P1470	01 ARC P8796	01 ARC P8795	01 ARC P8821
Preis:	1,40 €	2,00 €	2,00 €	2,40 €	3,10 €	3,60 €	3,60 €	3,90 €

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:	0,80 €	1,20 €	1,50 €	1,80 €	1,40 €	1,40 €	2,00 €

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:	1,80 €	1,80 €	1,90 €	2,10 €

Serie Aska

Modell:	Whisky	Longdrink	Longdrink
Inhalt:	380 ml	350 ml	450 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	90 mm	78 mm	83 mm
Höhe:	101 mm	125 mm	140 mm
VPE:	24	24	24
Bestell-Nr.:	01 ARC L8507	01 ARC L8675	01 ARC L8508
Preis:	1,80 €	1,80 €	2,00 €

Serie Primary



Modell:	Tumbler	Tumbler	Tumbler	Longdrink	Weintumbler	Weintumbler
Inhalt:	270 ml	350 ml	440 ml	400 ml	500 ml	560 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	58 mm	81 mm	86 mm	76 mm	90 mm	103 mm
Höhe:	93 mm	102 mm	105 mm	127 mm	119 mm	104 mm
VPE:	24	24	24	24	24	24
Bestell-Nr.:	01 ARC G0036	01 ARC G3322	01 ARC G3323	01 ARC L8677	01 ARC P2157	01 ARC P3442
Preis:	1,80 €	1,80 €	2,00 €	1,80 €	2,20 €	2,30 €

Serie Arpege

Modell:	Leggioro	Forte
Inhalt:	350 ml	350 ml
geeicht:	glatt	glatt
Durchm.Ø:	81 mm	81 mm
Höhe:	102 mm	102 mm
VPE:	24	24
Bestell-Nr.:	01 ARC L6772	01 ARC L6767
Preis:	1,80 €	1,80 €

Serie Primarific



Modell:	Black	White	Silver	Gold	Copper	Red	Chocolate	Green
Inhalt:	350 ml	350 ml	350 ml	350 ml	350 ml	350 ml	350 ml	350 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	81 mm	81 mm	81 mm	81 mm	81 mm	81 mm	81 mm	81 mm
Höhe:	102 mm	102 mm	102 mm	102 mm	102 mm	102 mm	102 mm	102 mm
VPE:	24	24	24	24	24	24	24	24
Bestell-Nr.:	01 ARC L9406	01 ARC L9407	01 ARC J9015	01 ARC J9017	01 ARC J9018	01 ARC L9408	01 ARC L9409	01 ARC L9411
Preis:	3,30 €	3,30 €	3,30 €	3,30 €	3,30 €	3,30 €	3,30 €	3,30 €

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Viele weitere Artikel und Formen/Serien erhältlich. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen!



ARCOROC
EVERYDAY PROOF

Schnaps- und Spirituosengläser



Modell:	Dublino	Dublino	Brandmeister	Islande	Gilde Schnaps	Bistro Bar	Realo Rialto
Inhalt:	34 ml	57 ml	28 ml	65 ml	60 ml	148 ml	170 ml
geeicht:	2 cl	2+4 cl	2 cl	2+4 cl	2+4 cl	glatt	glatt
Durchm.Ø:	45 mm	50 mm	45 mm	35 mm	48 mm	61 mm	64 mm
Höhe:	70 mm	90 mm	89 mm	104 mm	81 mm	137 mm	120 mm
VPE:	72	48	12	12	6	36	6
Bestell-Nr.:	01 168169	01 169249	01 700470	01 ARC 63829	01 RL 523102F	01 156739	01 ARC 00841
Preis:	0,80 €	0,90 €	1,60 €	1,20 €	1,60 €	1,20 €	0,70 €

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 09735808047
Preis:	0,50 €	0,50 €	0,60 €	0,90 €	0,60 €	0,60 €	3,30 €	10,10 €

Biergläser - Arcoroc und Bormioli Rocco



Modell:	Cervoise	Cervoise	Cervoise	Bayern	Minden	Minden	Malles	Malles
Inhalt:	320 ml	380 ml	500 ml	690 ml	330 ml	380 ml	370 ml	660 ml
geeicht:	0,25 l	0,3 l	0,4 l	0,5 l	0,25 l	0,3 l	0,3 l	0,5 l
Durchm.Ø:	72 mm	77 mm	83 mm	86 mm	100 mm	105 mm	79 mm	91 mm
Höhe:	166 mm	179 mm	194 mm	222 mm	146 mm	153 mm	130 mm	154 mm
VPE:	6	6	6	6	24	24	6	6
Bestell-Nr.:	01 ARC 04022	01 ARC 04023	01 ARC D4957	01 ARC 37111	01 ARC L5012	01 ARC 22809	01 133910	01 133930
Preis:	2,20 €	2,30 €	2,70 €	1,20 €	1,80 €	2,00 €	1,70 €	2,00 €

Serie Ballon

und weitere Gläser von Arcoroc



Modell:	Ballon Weinkelch	Ballon Weinkelch	Reims Sektkelch	Cognac Degustation	Resto Weinkelch	Viticole Tasting	Riserva Grappa	Sektkelch Brio
Inhalt:	250 ml	160 ml	145 ml	150 ml	264 ml	215 ml	70 ml	95 ml
geeicht:	0,2 l	0,1 l	0,1 l	2 cl	0,2 l	glatt	2 cl	glatt
Durchm.Ø:	83 mm	71 mm	60 mm	67 mm	76 mm	64 mm	56 mm	56 mm
Höhe:	136 mm	119 mm	156 mm	96 mm	120 mm	155 mm	163 mm	171 mm
VPE:	72	12	12	12	24	6	6	24
Bestell-Nr.:	01 ARC 40357	01 ARC 40356	01 ARC 39084	01 ARC 06025	01 ARC L9392F	01 ARC 37266	01 166180B32021307	01 ARC H8466
Preis:	1,00 €	0,80 €	0,60 €	2,50 €	2,00 €	1,70 €	2,50 €	2,10 €

Serie V. Juliette



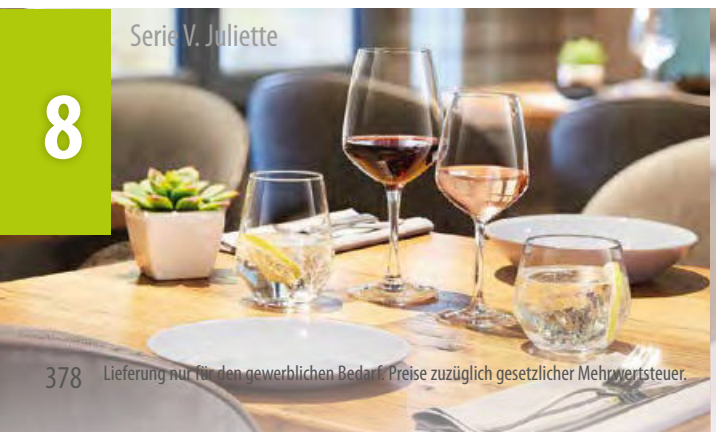
Modell:	Whiskey	Longdrink	Weinkelch	Weinkelch	Weinkelch	Sektkelch
Inhalt:	350 ml	400 ml	300 ml	400 ml	500 ml	230 ml
geeicht:	glatt	glatt	0,1+0,2 /-/	0,1+0,2 /-/	glatt	0,1 l
Durchm.Ø:	94 mm	87 mm	78 mm	86 mm	92 mm	65 mm
Höhe:	83 mm	110 mm	188 mm	206 mm	217 mm	217 mm
VPE:	24	24	12	12	24	12
Bestell-Nr.:	01 ARC N5995	01 ARC N5994	01 ARC P3218	01 ARC P3219	01 ARC N5993	01 ARC P3220
Preis:	1,10 €	1,10 €	1,80 €	1,90 €	1,90 €	1,80 €

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	0,1 /-/	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:	2,30 €	2,50 €	2,40 €	39,20 €	2,40 €	39,20 €	2,30 €	2,50 €





Serie Sublym



Modell:	Weinkelch	Weinkelch	Weinkelch	Weinkelch	Weinkelch	Weinkelch	Sektkelch	Universalkelch
Inhalt:	250 ml	350 ml	450 ml	550 ml	450 ml	600 ml	210 ml	350 ml
geeicht:	0,1+0,2l l	0,1+0,2l l	0,1+0,2l l	0,1+0,2l l	glatt	glatt	0,1 l	glatt
Durchm.Ø:	72 mm	80 mm	87 mm	92 mm	100 mm	112 mm	60 mm	80 mm
Höhe:	207 mm	230 mm	250 mm	260 mm	250 mm	229 mm	240 mm	177 mm
VPE:	24	24	12	12	12	12	24	24
Bestell-Nr.:	01 ARC L4274	01 ARC L6892	01 ARC L6791	01 ARC L7108	01 ARC N4743	01 ARC N4742	01 ARC L4273	01 ARC N5368
Preis:	3,00 €	3,10 €	3,10 €	3,30 €	3,00 €	3,40 €	3,00 €	3,00 €

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 9949H	01 ARC L9950G	01 ARC N9710	01 ARC L9951	01 ARC L9947F	01 ARC P3787G
Preis:	3,50 €	3,20 €	3,20 €	3,50 €	4,00 €	3,50 €	3,10 €	3,10 €

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:	2,80 €	3,00 €	3,00 €	3,30 €	2,90 €	3,10 €	3,10 €	3,40 €

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:	6,10 €	6,20 €	6,40 €	5,40 €	5,40 €	6,10 €

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:	4,67 €	5,12 €	5,12 €	5,37 €	5,37 €	5,22 €

- Kompaktes Design für jeden Anlass
- geeignet für Gläserspülmaschinen



Serie Mondial - VPE 6 Stück



Modell:	Weinkelch 02	Burgunder 00	Weinkelch 03	Sektkelch 07	Biertulpe	Cocktailglas 86	Likörkelch 05	Cognacschw. 47
Inhalt:	270 ml	335 ml	200 ml	205 ml	410 ml	275 ml	71 ml	540 ml
geeicht:	glatt	0,2l	0,1l	0,1l	0,3l	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	75 mm	81 mm	72 mm	72 mm	76 mm	104 mm	52 mm	101 mm
Höhe:	187 mm	197 mm	180 mm	210 mm	170 mm	170 mm	132 mm	147 mm
Bestell-Nr.:	07 133 920	07 158 655	07 169 263	07 132 599	07 158 686	07 185 534	07 138 260	07 133 948
Preis:	2,58 €	3,20 €	2,92 €	3,20 €	3,23 €	3,41 €	2,50 €	2,81 €

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Viele weitere Artikel und Formen/Serien erhältlich. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen!

SCHOTT ZWIESEL



- Reiner Gourmetgenuss, pure Eleganz
- TRITAN® PROTECT
- geeignet für Gläserspülmaschinen

Serie Pure - VPE 6 Stück



Modell:	Cabernet 01	Weißwein 02	Bordeaux 130	Burgunder 140	Beaujolais 145	Sekt MP 07	Martini 86	Cognac 47
Inhalt:	550 ml	300 ml	680 ml	700 ml	465 ml	215 ml	365 ml	625 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:	4,65 €	4,25 €	4,65 €	4,65 €	4,65 €	4,64 €	5,02 €	4,65 €



- 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:	415 ml	530 ml	290 ml	227 ml	270 ml	640 ml	566 ml	750 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:	4,10 €	4,10 €	3,94 €	4,10 €	4,10 €	4,10 €	3,46 €	4,10 €

SCHOTT ZWIESEL



- Lifestyle zeitlos gestaltet
- Klare Linienführung
- geeignet für Gläserspülmaschinen

Serie Taste - VPE 6 Stück



Modell:	Wasserkelch 1	Burgunder 0	Burgunder 140	Bordeaux 130	Sektkelch 7
Inhalt:	497 ml	356 ml	790 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:	3,08 €	3,08 €	3,08 €	3,08 €	3,08 €



- mit Designpreisen ausgezeichnet
- Sensorisch getestet
- TRITAN® PROTECT

Serie Finesse - VPE 6 Stück



Modell:	Weinkelch 2	Wasserkelch 1	Burgunder 0	Burgunder 140	Bordeaux 130	Sektkelch 77	Sherrykelch 32
Inhalt:	316 ml	437 ml	385 ml	660 ml	630 ml	297,5 ml	385 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	80 mm	88 mm	85 mm	107,5 mm	98 mm	74,5 mm	87 mm
Höhe:	222 mm	244 mm	229 mm	233 mm	261 mm	238 mm	181 mm
Bestell-Nr.:	07 118 604	07 118 603	07 118 602	07 118 609	07 118 608	07 118 607	07 118 605
Preis:	4,45 €	4,45 €	4,45 €	4,45 €	4,45 €	4,45 €	4,45 €

Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Welt der Großküche GTEG
Viele weitere Artikel und Formen/Serien erhältlich. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen!

SCHOTT ZWIESEL



- Klassische Form, zeitlos interpretiert
- geeignet für Gläserspülmaschinen

Serie Classico - VPE 6 Stück



Modell:	Burgunder 00	Rotwein/Wasser 01	Weißwein 02	Weinkelch 03	Burgunder 140	Sektkelch MP 07	Grappa 155	Bierkelch 0,3
Inhalt:	408 ml	545 ml	312 ml	221 ml	814 ml	210 ml	95 ml	380 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	0,1l	glatt	0,1l	glatt	0,3l
Durchm.Ø:	82 mm	90 mm	75 mm	67 mm	116 mm	70 mm	58 mm	75 mm
Höhe:	225 mm	240 mm	210 mm	192 mm	230 mm	242 mm	174 mm	187 mm
Bestell-Nr.:	07 106 219	07 106 220	07 106 221	07 106 239	07 106 227	07 106 240	07 106 225	07 106 315
Preis:	3,32 €	3,32 €	2,81 €	3,20 €	3,32 €	3,71 €	2,81 €	3,20 €



- Design ohne Grenzen, für Kenner weltweit
- schwere Ausführung durch dickes Bodeneis

Serie Paris - VPE 6 Stück



Modell:	Schnaps 35	Whisky 60	Bier/Saft 42	Longdrink 79
Inhalt:	50 ml	315 ml	311 ml	347 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	38 mm	80 mm	60 mm	62 mm
Höhe:	72 mm	90 mm	142 mm	156 mm
Bestell-Nr.:	07 572 702	07 579 704	07 571 703	07 577 705
Preis:	2,45 €	3,87 €	3,62 €	3,87 €

Serie Banquet - VPE 6 Stück

Modell:	Schnaps 35	Bier/Saft 42	Whisky 60	Longdrink 79
Inhalt:	62 ml	430 ml	400 ml	540 ml
geeicht:	glatt	glatt	glatt	glatt
Durchm.Ø:	47 mm	72 mm	95 mm	78 mm
Höhe:	63 mm	142 mm	85 mm	156 mm
Bestell-Nr.:	07 128 092	07 974 258	07 128 075	07 128 089
Preis:	2,05 €	2,41 €	2,71 €	2,69 €



Menülöffel
Länge: 189 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 325 St.-Preis: 1,75 €

Menügabel
Länge: 193 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 320 St.-Preis: 1,75 €

Menümesser Vollheft
Länge: 208 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 305 St.-Preis: 2,16 €

Dessertlöffel
Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 345 St.-Preis: 1,64 €

Dessertgabel
Länge: 179 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 340 St.-Preis: 1,64 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 196 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 335 St.-Preis: 2,16 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 139 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 375 St.-Preis: 1,22 €

Moccalöffel
Länge: 109 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 380 St.-Preis: 1,16 €

Kuchengabel
Länge: 149 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 390 St.-Preis: 1,28 €

Fischmesser
Länge: 196 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 410 St.-Preis: 2,04 €

Fischgabel
Länge: 186 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 415 St.-Preis: 2,04 €

Limonadenlöffel
Länge: 177 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 400 St.-Preis: 2,33 €

Buttermesser
Länge: 177 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 360 St.-Preis: 2,16 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 219 mm
Bestell-Nr.: 130 1824 315 St.-Preis: 2,49 €

Atlantic 1824

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 2,5 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: 207 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 325 St.-Preis: 4,89 €

Menügabel
Länge: 207 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 320 St.-Preis: 4,89 €

Menümesser Vollheft
Länge: 225 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 305 St.-Preis: 6,29 €

Dessertlöffel
Länge: 190 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 345 St.-Preis: 4,30 €

Dessertgabel
Länge: 190 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 340 St.-Preis: 4,30 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 335 St.-Preis: 5,76 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 138 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 375 St.-Preis: 2,91 €

Moccalöffel
Länge: 114 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 380 St.-Preis: 2,79 €

Kuchengabel
Länge: 145 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 390 St.-Preis: 3,03 €

Fischmesser
Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 410 St.-Preis: 4,30 €

Fischgabel
Länge: 197 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 415 St.-Preis: 4,30 €

Limonadenlöffel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 400 St.-Preis: 3,90 €

Buttermesser
Länge: 170 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 360 St.-Preis: 4,89 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 225 mm
Bestell-Nr.: 130 1170 315 St.-Preis: 6,29 €



Menülöffel



Länge: 197 mm
Bestell-Nr.: 130 2450 325 St.-Preis: 0,96 €

Menügabel



Länge: 197 mm
Bestell-Nr.: 130 2450 320 St.-Preis: 0,96 €

Menümesser Vollheft



Länge: 214 mm
Bestell-Nr.: 130 2450 305 St.-Preis: 1,89 €

Kaffee-/Teelöffel



Länge: 142 mm
Bestell-Nr.: 130 2450 375 St.-Preis: 0,59 €

Kuchengabel



Länge: 146 mm
Bestell-Nr.: 130 2450 390 St.-Preis: 0,65 €

Hotel 2450

Material: 18/0 Chromstahl
Materialstärke: 1,8 mm
VPE: 12 Stück





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: 4,89 €

Menügabel
Länge: 203 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 320 St.-Preis: 4,89 €

Menümesser Hohlheft
Länge: 227 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 300 St.-Preis: 10,14 €

Menümesser Vollheft
Länge: 228 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 305 St.-Preis: 6,29 €

Dessertlöffel
Länge: 187 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 345 St.-Preis: 4,30 €

Dessertgabel
Länge: 186 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 340 St.-Preis: 4,30 €

Dessertmesser Hohlheft
Länge: 211 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 330 St.-Preis: 10,37 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 211 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 335 St.-Preis: 5,76 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 133 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 375 St.-Preis: 2,91 €

Moccalöffel
Länge: 111 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 380 St.-Preis: 2,79 €

Kuchengabel
Länge: 157 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 390 St.-Preis: 3,03 €

Fischmesser
Länge: 202 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 410 St.-Preis: 4,30 €

Fischgabel
Länge: 179 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 415 St.-Preis: 4,30 €

Limonadenlöffel
Länge: 221 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 400 St.-Preis: 3,90 €

Buttermesser
Länge: 165 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 360 St.-Preis: 4,89 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 226 mm
Bestell-Nr.: 130 1860 315 St.-Preis: 6,29 €



Dessertlöffel



Länge: 189 mm
Bestell-Nr.: 130 2390 345 St.-Preis: 0,63 €

Dessertgabel



Länge: 188 mm
Bestell-Nr.: 130 2390 340 St.-Preis: 0,63 €

Dessertmesser Vollheft



Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 130 2390 339 St.-Preis: 1,05 €

Kaffee-/Teelöffel



Länge: 134 mm
Bestell-Nr.: 130 2390 375 St.-Preis: 0,40 €

Mokkalöffel



Länge: 115 mm
Bestell-Nr.: 130 2390 380 St.-Preis: 0,46 €

Kuchengabel



Länge: 140 mm
Bestell-Nr.: 130 2390 390 St.-Preis: 0,40 €

Scandinave 2390

Material: 18/0 Chromstahl
Materialstärke: 1,8 mm
VPE: Messer, Gabel, Löffel (300 Stk.),
Kaffelöffel (600 Stück)





Kreuzband 1850

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3,2 mm
VPE: 12 Stück

Edelstahl 18/10



Menülöffel
Länge: 207 mm
Bestell-Nr.: 130 1850 325 St.-Preis: 4,89 €

Menügabel
Länge: 207 mm
Bestell-Nr.: 130 1850 320 St.-Preis: 4,89 €

Menümesser Hohlheft
Länge: 230 mm
Bestell-Nr.: 130 1850 300 St.-Preis: 10,14 €

Menümesser Vollheft
Länge: 230 mm
Bestell-Nr.: 130 1850 305 St.-Preis: 6,29 €

Dessertlöffel
Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 130 1850 345 St.-Preis: 4,30 €

Dessertgabel
Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 130 1850 340 St.-Preis: 4,30 €

Dessertmesser Hohlheft
Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 130 1850 330 St.-Preis: 10,37 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 130 1850 335 St.-Preis: 5,76 €

Buttermesser
Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 130 1850 360 St.-Preis: 4,89 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 139 mm
Bestell-Nr.: 130 1850 375 St.-Preis: 2,91 €

Moccalöffel
Länge: 109 mm
Bestell-Nr.: 130 1850 380 St.-Preis: 2,79 €

Kuchengabel
Länge: 139 mm
Bestell-Nr.: 130 1850 390 St.-Preis: 3,03 €

Limonadenlöffel
Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 130 1850 400 St.-Preis: 3,90 €

Fischmesser
Länge: 193 mm
Bestell-Nr.: 130 1850 410 St.-Preis: 4,30 €

Fischgabel
Länge: 176 mm
Bestell-Nr.: 130 1850 415 St.-Preis: 4,30 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 228 mm
Bestell-Nr.: 130 1850 315 St.-Preis: 6,29 €



Menülöffel
Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 130 8060 325 St.-Preis: 5,71 €

Menügabel
Länge: 206 mm
Bestell-Nr.: 130 8060 320 St.-Preis: 5,71 €

Menümesser Hohlheft
Länge: 235 mm
Bestell-Nr.: 130 8060 301 St.-Preis: 10,24 €

Menümesser Vollheft
Länge: 235 mm
Bestell-Nr.: 130 8060 305 St.-Preis: 7,11 €

Dessertlöffel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 130 8060 345 St.-Preis: 4,77 €

Dessertgabel
Länge: 182 mm
Bestell-Nr.: 130 8060 340 St.-Preis: 4,77 €

Dessertmesser Hohlheft
Länge: 207 mm
Bestell-Nr.: 130 8060 331 St.-Preis: 9,71 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 137 mm
Bestell-Nr.: 130 8060 375 St.-Preis: 3,19 €

Moccalöffel
Länge: 115 mm
Bestell-Nr.: 130 8060 380 St.-Preis: 2,91 €

Kuchengabel
Länge: 143 mm
Bestell-Nr.: 130 8060 390 St.-Preis: 3,44 €

Fischmesser
Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 130 8060 410 St.-Preis: 4,89 €

Fischgabel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 130 8060 415 St.-Preis: 4,89 €

Buttermesser
Länge: 173 mm
Bestell-Nr.: 130 8060 360 St.-Preis: 5,25 €

Tokyo 8060

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 4 mm
VPE: 12 Stück

Edelstahl 18/10





Chopin 8420

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 2,5 mm
VPE: 12 Stück

Edelstahl 18/10



Menülöffel

Länge: 191 mm
Bestell-Nr.: 130 8420 325 St.-Preis: 2,33 €

Menügabel

Länge: 191 mm
Bestell-Nr.: 130 8420 320 St.-Preis: 2,33 €

Menümesser Vollheft

Länge: 219 mm
Bestell-Nr.: 130 8420 305 St.-Preis: 3,03 €

Dessertlöffel

Länge: 172 mm
Bestell-Nr.: 130 8420 345 St.-Preis: 2,03 €

Dessertgabel

Länge: 174 mm
Bestell-Nr.: 130 8420 340 St.-Preis: 2,03 €

Dessertmesser Vollheft

Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 130 8420 335 St.-Preis: 3,03 €

Kaffee-/Teelöffel

Länge: 131 mm
Bestell-Nr.: 130 8420 375 St.-Preis: 1,40 €

Moccalöffel

Länge: 111 mm
Bestell-Nr.: 130 8420 380 St.-Preis: 1,28 €

Kuchengabel

Länge: 153 mm
Bestell-Nr.: 130 8420 390 St.-Preis: 1,40 €

Steakmesser Vollheft

Länge: 231 mm
Bestell-Nr.: 130 8420 315 St.-Preis: 3,44 €



Menülöffel
Länge: 207 mm
Bestell-Nr.: 130 8050 325 St.-Preis: 4,89 €

Menügabel
Länge: 207 mm
Bestell-Nr.: 130 8050 320 St.-Preis: 4,89 €

Menümesser Vollheft
Länge: 235 mm
Bestell-Nr.: 130 8050 305 St.-Preis: 6,29 €

Dessertlöffel
Länge: 185 mm
Bestell-Nr.: 130 8050 345 St.-Preis: 4,30 €

Dessertgabel
Länge: 185 mm
Bestell-Nr.: 130 8050 340 St.-Preis: 4,30 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 213 mm
Bestell-Nr.: 130 8050 335 St.-Preis: 5,76 €

Müsli/Tassenlöffel
Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 130 8050 350 St.-Preis: 4,25 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 144 mm
Bestell-Nr.: 130 8050 375 St.-Preis: 2,91 €

Moccalöffel
Länge: 117 mm
Bestell-Nr.: 130 8050 380 St.-Preis: 2,79 €

Kuchengabel
Länge: 144 mm
Bestell-Nr.: 130 8050 390 St.-Preis: 3,03 €

Fischmesser
Länge: 211 mm
Bestell-Nr.: 130 8050 410 St.-Preis: 4,30 €

Buttermesser
Länge: 169 mm
Bestell-Nr.: 130 8050 360 St.-Preis: 4,89 €

Limonadenlöffel
Länge: 190 mm
Bestell-Nr.: 130 8050 400 St.-Preis: 3,90 €

Drift 8050

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3,5 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: 1,45 €

Menügabel
Länge: 199 mm
Bestell-Nr.: 130 3319 320 St.-Preis: 1,45 €

Menümesser Vollheft
Länge: 225 mm
Bestell-Nr.: 130 3319 305 St.-Preis: 2,77 €

Dessertlöffel
Länge: 187 mm
Bestell-Nr.: 130 3319 345 St.-Preis: 1,38 €

Dessertgabel
Länge: 190 mm
Bestell-Nr.: 130 3319 340 St.-Preis: 1,38 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 211 mm
Bestell-Nr.: 130 3319 335 St.-Preis: 2,73 €

Suppenlöffel
Länge: 187 mm
Bestell-Nr.: 130 3319 350 St.-Preis: 1,66 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 133 mm
Bestell-Nr.: 130 3319 375 St.-Preis: 1,01 €

Moccalöffel
Länge: 107 mm
Bestell-Nr.: 130 3319 380 St.-Preis: 0,86 €

Kuchengabel
Länge: 156 mm
Bestell-Nr.: 130 3319 390 St.-Preis: 1,01 €

Buttermesser
Länge: 187 mm
Bestell-Nr.: 130 3319 360 St.-Preis: 2,39 €

Limonadenlöffel
Länge: 202 mm
Bestell-Nr.: 130 3319 400 St.-Preis: 1,59 €



Menülöffel



Länge: 189 mm
Bestell-Nr.: 130 1834 325 St.-Preis: 1,64 €

Menügabel



Länge: 193 mm
Bestell-Nr.: 130 1834 320 St.-Preis: 1,64 €

Menümesser Vollheft



Länge: 208 mm
Bestell-Nr.: 130 1834 305 St.-Preis: 2,16 €

Kaffee-/Teelöffel



Länge: 139 mm
Bestell-Nr.: 130 1834 375 St.-Preis: 1,16 €

Kuchengabel



Länge: 149 mm
Bestell-Nr.: 130 1834 390 St.-Preis: 1,22 €

Neptune 1834

Material: 18/0 Chromstahl
Materialstärke: 2,5 mm
VPE: 12 Stück

MAGNETISCH

Edelstahl 18/0





Lido 1110

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 2,5 mm
VPE: 12 Stück

Edelstahl 18/10



Menülöffel
Länge: 197 mm
Bestell-Nr.: 130 1110 325 St.-Preis: 2,16 €

Menügabel
Länge: 192 mm
Bestell-Nr.: 130 1110 320 St.-Preis: 2,16 €

Menümesser Vollheft
Länge: 230 mm
Bestell-Nr.: 130 1110 305 St.-Preis: 3,32 €

Dessertlöffel
Länge: 171 mm
Bestell-Nr.: 130 1110 345 St.-Preis: 2,16 €

Dessertgabel
Länge: 170 mm
Bestell-Nr.: 130 1110 340 St.-Preis: 2,16 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 212 mm
Bestell-Nr.: 130 1110 335 St.-Preis: 3,32 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 129 mm
Bestell-Nr.: 130 1110 375 St.-Preis: 1,28 €

Kuchengabel
Länge: 151 mm
Bestell-Nr.: 130 1110 390 St.-Preis: 1,45 €

Fischmesser
Länge: 199 mm
Bestell-Nr.: 130 1110 410 St.-Preis: 2,79 €

Fischgabel
Länge: 192 mm
Bestell-Nr.: 130 1110 415 St.-Preis: 2,79 €

ZWILLING J.A.HENCKELS



Menülöffel

Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 143 02757 826 St.-Preis: 2,28 €

Menügabel

Länge: 196 mm
Bestell-Nr.: 143 02757 821 St.-Preis: 2,28 €

Menümesser Vollheft

Länge: 215 mm
Bestell-Nr.: 143 02757 878 St.-Preis: 2,96 €

Dessertlöffel

Länge: 184 mm
Bestell-Nr.: 143 02757 846 St.-Preis: 1,96 €

Dessertgabel

Länge: 185 mm
Bestell-Nr.: 143 02757 841 St.-Preis: 2,56 €

Dessertmesser Vollheft

Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 143 02757 879 St.-Preis: 3,58 €

Kaffee-/ Teelöffel

Länge: 139 mm
Bestell-Nr.: 143 02757 886 St.-Preis: 1,23 €

Moccalöffel

Länge: 110 mm
Bestell-Nr.: 143 02757 816 St.-Preis: 1,13 €

Kuchengabel

Länge: 138 mm
Bestell-Nr.: 143 02757 861 St.-Preis: 1,31 €

Fischmesser

Länge: 203 mm
Bestell-Nr.: 143 02757 808 St.-Preis: 2,00 €

Fischgabel

Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 143 02757 801 St.-Preis: 1,98 €

Steakmesser Vollheft

Länge: 222 mm
Bestell-Nr.: 143 02757 810 St.-Preis: 6,08 €

Jessica 02757

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 2,4 - 3,0 mm
VPE: 12 Stück

Edelstahl 18/10



Die Welt der Großküche GTEG

Viele weitere Artikel und Serien bei uns erhältlich. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen!



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: 8,41 €

Steakmesser ohne Wellenschliff

Länge: 225 mm
Bestell-Nr.: 130 2520 122 St.-Preis: 8,41 €



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: 2,91 €

Steakgabel

Länge: 202 mm
Bestell-Nr.: 130 7038 371 St.-Preis: 2,26 €



Porterhouse 7050

Material: 3Cr14 ABS, Materialstärke: 2 mm, VPE: 12 Stück

Steakmesser

Länge: 225 mm
Bestell-Nr.: 130 7050 315 St.-Preis: 7,59 €

Steakgabel

Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 130 7050 371 St.-Preis: 5,68 €



Prime-Rib 7055

Material: 3Cr14, Materialstärke: 2 mm, VPE: 12 Stück

Steakmesser

Länge: 240 mm
Bestell-Nr.: 130 7055 315 St.-Preis: 8,55 €



Tenderloin 7060

Material: X50CrMoV15 ABS, Materialstärke: 2 mm, VPE: 12 Stück

Steakmesser

Länge: 247 mm
Bestell-Nr.: 130 7060 315 St.-Preis: 14,28 €



Pizza 7000

Material: 18/0, Materialstärke: 2 mm, VPE: 6 Stück

Steakmesser

Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 130 7000 315 St.-Preis: 2,32 €

Steakgabel

Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 130 7000 340 St.-Preis: 2,32 €

Steaklöffel

Länge: 196 mm
Bestell-Nr.: 130 7000 345 St.-Preis: 2,32 €



Menülöffel
Länge: 202 mm
Bestell-Nr.: 143 02117 801 St.-Preis: 2,13 €

Menügabel
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 143 02117 802 St.-Preis: 2,13 €

Menümesser Vollheft
Länge: 216 mm
Bestell-Nr.: 143 02117 804 St.-Preis: 2,87 €

Dessertlöffel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 143 02117 821 St.-Preis: 1,89 €

Dessertgabel
Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 143 02117 822 St.-Preis: 1,89 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 193 mm
Bestell-Nr.: 143 02117 824 St.-Preis: 2,71 €

Kaffee-/ Teelöffel
Länge: 139 mm
Bestell-Nr.: 143 02117 830 St.-Preis: 1,20 €

Moccalöffel
Länge: 114 mm
Bestell-Nr.: 143 02117 847 St.-Preis: 1,11 €

Kuchengabel
Länge: 155 mm
Bestell-Nr.: 143 02117 832 St.-Preis: 1,27 €

Fischmesser
Länge: 219 mm
Bestell-Nr.: 143 02117 845 St.-Preis: 2,39 €

Fischgabel
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 143 02117 844 St.-Preis: 2,39 €

Limonadenlöffel
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 143 02108 046 St.-Preis: 1,59 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 213 mm
Bestell-Nr.: 143 02108 159 St.-Preis: 3,72 €

Melody 02117

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 2,4 - 3,0 mm
Spülmaschinengeeignet
VPE: 12 Stück

Edelstahl 18/10





Cult poliert

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 2,0 - 2,3 mm
VPE: 12 Stück

Edelstahl 18/10



Menülöffel
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 143 02172 801 St.-Preis: 1,75 €

Menügabel
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 143 02172 802 St.-Preis: 1,75 €

Menümesser Vollheft
Länge: 214 mm
Bestell-Nr.: 143 02172 804 St.-Preis: 1,91 €

Dessertlöffel
Länge: 183 mm
Bestell-Nr.: 143 02172 821 St.-Preis: 1,65 €

Dessertgabel
Länge: 183 mm
Bestell-Nr.: 143 02172 822 St.-Preis: 1,65 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 143 02172 824 St.-Preis: 1,84 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 139 mm
Bestell-Nr.: 143 02172 830 St.-Preis: 0,93 €

Moccalöffel
Länge: 110 mm
Bestell-Nr.: 143 02172 847 St.-Preis: 0,87 €

Kuchengabel
Länge: 155 mm
Bestell-Nr.: 143 02172 832 St.-Preis: 1,01 €

Fischmesser
Länge: 224 mm
Bestell-Nr.: 143 02172 845 St.-Preis: 2,02 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 227 mm
Bestell-Nr.: 143 02172 859 St.-Preis: 2,34 €

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 02623 001 St.-Preis: 1,43 €

Menügabel
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 143 02623 002 St.-Preis: 1,43 €

Menümesser Vollheft
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 143 02623 004 St.-Preis: 1,91 €

Kaffeelöffel
Länge: 140 mm
Bestell-Nr.: 143 02623 030 St.-Preis: 0,79 €

Kuchengabel
Länge: 155 mm
Bestell-Nr.: 143 02623 032 St.-Preis: 0,88 €

PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN

Menülöffel
Länge: 208 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 110 St.-Preis: 3,54 €

Menügabel
Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 112 St.-Preis: 3,54 €

Menümesser Stahlheft
Länge: 227 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 117 St.-Preis: 6,26 €

Menümesser massiv
Länge: 225 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 116 St.-Preis: 3,56 €

Dessertlöffel
Länge: 183 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 118 St.-Preis: 3,54 €

Dessertgabel
Länge: 181 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 120 St.-Preis: 3,54 €

Dessertmesser Stahlheft
Länge: 209 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 121 St.-Preis: 6,26 €

Dessertmesser massiv
Länge: 208 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 123 St.-Preis: 3,56 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 143 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 124 St.-Preis: 2,32 €

Moccalöffel
Länge: 116 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 126 St.-Preis: 2,32 €

Kuchengabel
Länge: 150 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 128 St.-Preis: 2,42 €

Fischmesser
Länge: 199 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 132 St.-Preis: 4,10 €

Fischgabel
Länge: 182 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 130 St.-Preis: 3,54 €

Limonadenlöffel
Länge: 199 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 140 St.-Preis: 2,74 €

Gourmetlöffel
Länge: 191 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 133 St.-Preis: 4,48 €

Buttermesser massiv
Länge: 172 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 195 St.-Preis: 3,46 €

Steakmesser Stahlheft
Länge: 222 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 196 St.-Preis: 6,40 €

Pizzamesser Stahlheft
Länge: 230 mm
Bestell-Nr.: 254 6108 197 St.-Preis: 6,38 €



Ventura 6108

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3,5 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
18/10 Feinsilberauflage auf Anfrage

Made in Germany

Edelstahl 18/10



PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN



Ticino 6155

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3,5 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
18/10 Feinsilberauflage auf Anfrage

Made in Germany

Edelstahl 18/10



Menülöffel
Länge: 208 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 110 St.-Preis: 3,54 €

Menügabel
Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 112 St.-Preis: 3,54 €

Menümesser Stahlheft
Länge: 227 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 117 St.-Preis: 6,26 €

Menümesser massiv
Länge: 225 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 116 St.-Preis: 3,56 €

Dessertlöffel
Länge: 183 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 118 St.-Preis: 3,54 €

Dessertgabel
Länge: 181 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 120 St.-Preis: 3,54 €

Dessertmesser Stahlheft
Länge: 204 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 121 St.-Preis: 6,26 €

Dessertmesser massiv
Länge: 204 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 123 St.-Preis: 3,56 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 143 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 124 St.-Preis: 2,32 €

Moccalöffel
Länge: 116 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 126 St.-Preis: 2,32 €

Kuchengabel
Länge: 148 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 128 St.-Preis: 2,42 €

Fischmesser
Länge: 199 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 132 St.-Preis: 4,10 €

Fischgabel
Länge: 182 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 130 St.-Preis: 3,54 €

Limonadenlöffel
Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 140 St.-Preis: 2,74 €

Gourmetlöffel
Länge: 191 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 133 St.-Preis: 4,48 €

Butterstreicher Stahlheft
Länge: 187 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 195 St.-Preis: 5,61 €

Steakmesser Stahlheft
Länge: 223 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 196 St.-Preis: 6,40 €

Steakmesser massiv
Länge: 223 mm
Bestell-Nr.: 254 6155 199 St.-Preis: 3,81 €

PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN



Menülöffel

Länge: 209 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 110 St.-Preis: 2,79 €

Menügabel

Länge: 207 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 112 St.-Preis: 2,79 €

Menümesser massiv

Länge: 227 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 116 St.-Preis: 3,13 €

Dessertlöffel

Länge: 184 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 118 St.-Preis: 2,79 €

Dessertgabel

Länge: 183 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 120 St.-Preis: 2,79 €

Dessertmesser massiv

Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 123 St.-Preis: 3,13 €

Kaffee-/Teelöffel

Länge: 143 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 124 St.-Preis: 1,59 €

Moccalöffel

Länge: 116 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 126 St.-Preis: 1,45 €

Kuchengabel

Länge: 157 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 128 St.-Preis: 1,69 €

Fischmesser

Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 132 St.-Preis: 3,13 €

Fischgabel

Länge: 183 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 130 St.-Preis: 2,79 €

Limonadenlöffel

Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 140 St.-Preis: 2,15 €

Buttermesser massiv

Länge: 172 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 195 St.-Preis: 2,84 €

Steakmesser massiv

Länge: 230 mm
Bestell-Nr.: 254 6173 196 St.-Preis: 3,34 €

Girona 6173

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3,25 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
18/10 Feinsilberauflage auf Anfrage

Made in Germany
Edelstahl 18/10



8

Die Welt der Großküche GTEG
Viele weitere Artikel und Serien bei uns erhältlich. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen!

PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN



Montego 6194

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3,5 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
18/10 Feinsilberauflage auf Anfrage

Made in Germany

Edelstahl 18/10



Menülöffel
Länge: 208 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 110 St.-Preis: 3,54 €

Menügabel
Länge: 204 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 112 St.-Preis: 3,54 €

Menümesser Stahlheft
Länge: 228 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 117 St.-Preis: 6,26 €

Menümesser massiv
Länge: 228 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 116 St.-Preis: 3,56 €

Dessertlöffel
Länge: 183 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 118 St.-Preis: 3,54 €

Dessertgabel
Länge: 181 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 120 St.-Preis: 3,54 €

Dessertmesser Stahlheft
Länge: 204 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 121 St.-Preis: 6,26 €

Dessertmesser massiv
Länge: 204 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 123 St.-Preis: 3,56 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 141 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 124 St.-Preis: 2,32 €

Moccalöffel
Länge: 114 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 126 St.-Preis: 2,32 €

Kuchengabel
Länge: 152 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 128 St.-Preis: 2,42 €

Fischmesser
Länge: 197 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 132 St.-Preis: 4,10 €

Fischgabel
Länge: 181 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 130 St.-Preis: 3,54 €

Gourmetlöffel
Länge: 187 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 133 St.-Preis: 4,48 €

Butterstreicher massiv
Länge: 173 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 195 St.-Preis: 3,46 €

Steakmesser Stahlheft
Länge: 223 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 196 St.-Preis: 6,40 €

Pizzamesser Stahlheft
Länge: 222 mm
Bestell-Nr.: 254 6194 197 St.-Preis: 6,41 €

PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN

Menülöffel
Länge: 202 mm
Bestell-Nr.: 254 6121 110 St.-Preis: 2,89 €

Menügabel
Länge: 202 mm
Bestell-Nr.: 254 6121 112 St.-Preis: 2,89 €

Menümesser Hohlheft
Länge: 227 mm
Bestell-Nr.: 254 6121 114 St.-Preis: 9,51 €

Menümesser massiv
Länge: 225 mm
Bestell-Nr.: 254 6121 116 St.-Preis: 3,30 €

Dessertlöffel
Länge: 184 mm
Bestell-Nr.: 254 6121 118 St.-Preis: 2,89 €

Dessertgabel
Länge: 184 mm
Bestell-Nr.: 254 6121 120 St.-Preis: 2,89 €

Dessertmesser Hohlheft
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 254 6121 122 St.-Preis: 9,51 €

Dessertmesser massiv
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 254 6121 123 St.-Preis: 3,30 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 141 mm
Bestell-Nr.: 254 6121 124 St.-Preis: 1,91 €

Moccalöffel
Länge: 110 mm
Bestell-Nr.: 254 6121 126 St.-Preis: 1,91 €

Kuchengabel
Länge: 146 mm
Bestell-Nr.: 254 6121 128 St.-Preis: 2,03 €

Fischmesser
Länge: 196 mm
Bestell-Nr.: 254 6121 132 St.-Preis: 3,97 €

Fischgabel
Länge: 184 mm
Bestell-Nr.: 254 6121 130 St.-Preis: 3,17 €

Gourmetlöffel
Länge: 188 mm
Bestell-Nr.: 254 6121 133 St.-Preis: 4,41 €

Buttermesser Hohlheft
Länge: 187 mm
Bestell-Nr.: 254 6121 143 St.-Preis: 9,17 €

Steakmesser massiv
Länge: 220 mm
Bestell-Nr.: 254 6121 196 St.-Preis: 9,71 €



Palazzo 6121

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 2,5 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
18/10 Feinsilberauflage auf Anfrage

Made in Germany
Edelstahl 18/10



 Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Die Welt der Großküche GTEG

Viele weitere Artikel und Serien bei uns erhältlich. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen!

PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN



Bozen 6142

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3,0 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
18/10 Feinsilberauflage auf Anfrage

Made in Germany

Edelstahl 18/10



Menülöffel
Länge: 202 mm
Bestell-Nr.: 254 6142 110 St.-Preis: 2,27 €

Menügabel
Länge: 204 mm
Bestell-Nr.: 254 6142 112 St.-Preis: 2,27 €

Menümesser massiv
Länge: 232 mm
Bestell-Nr.: 254 6142 116 St.-Preis: 2,61 €

Dessertlöffel
Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 254 6142 118 St.-Preis: 2,27 €

Dessertgabel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 254 6142 120 St.-Preis: 2,27 €

Dessertmesser massiv
Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 254 6142 123 St.-Preis: 2,61 €

Kaffee-/ Teelöffel
Länge: 145 mm
Bestell-Nr.: 254 6142 124 St.-Preis: 1,21 €

Moccalöffel
Länge: 112 mm
Bestell-Nr.: 254 6142 126 St.-Preis: 1,14 €

Kuchengabel
Länge: 155 mm
Bestell-Nr.: 254 6142 128 St.-Preis: 1,38 €

Fischmesser
Länge: 215 mm
Bestell-Nr.: 254 6142 132 St.-Preis: 2,54 €

Butterstreicher massiv
Länge: 177 mm
Bestell-Nr.: 254 6142 195 St.-Preis: 2,38 €

Steakmesser massiv
Länge: 239 mm
Bestell-Nr.: 254 6142 196 St.-Preis: 2,79 €

Limonadenlöffel
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 254 6142 140 St.-Preis: 1,93 €

Sahne-/Tassenlöffel
Länge: 175 mm
Bestell-Nr.: 254 6142 154 St.-Preis: 2,27 €

PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN



Menülöffel
Länge: 207 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 110 St.-Preis: 3,57 €

Menügabel
Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 112 St.-Preis: 3,57 €

Menümesser Hohlheft
Länge: 235 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 115 St.-Preis: 8,95 €

Menümesser massiv
Länge: 235 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 116 St.-Preis: 3,68 €

Dessertlöffel
Länge: 188 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 118 St.-Preis: 3,57 €

Dessertgabel
Länge: 188 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 120 St.-Preis: 3,57 €

Dessertmesser massiv
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 123 St.-Preis: 3,68 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 146 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 124 St.-Preis: 2,35 €

Moccalöffel
Länge: 118 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 126 St.-Preis: 2,35 €

Kuchengabel
Länge: 160 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 128 St.-Preis: 2,44 €

Fischmesser
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 132 St.-Preis: 4,17 €

Fischgabel
Länge: 188 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 120 St.-Preis: 3,57 €

Gourmetlöffel
Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 133 St.-Preis: 4,68 €

Buttermesser massiv
Länge: 175 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 195 St.-Preis: 3,56 €

Steakmesser Stahlheft
Länge: 235 mm
Bestell-Nr.: 254 6180 196 St.-Preis: 3,83 €

Mia 6180

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3,5 mm, Hammerschlag
VPE: 12 Stück

Optional:
18/10 Feinsilberauflage auf Anfrage

Made in Germany
Edelstahl 18/10



Die Welt der Großküche GTEG

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 20100 001 St.-Preis: 2,64 €

Menügabel
Länge: 208 mm
Bestell-Nr.: 147 20100 002 St.-Preis: 2,64 €

Menümesser Vollheft
Länge: 230 mm
Bestell-Nr.: 147 20100 003 St.-Preis: 5,60 €

Dessertlöffel
Länge: 179 mm
Bestell-Nr.: 147 20100 004 St.-Preis: 2,64 €

Dessertgabel
Länge: 179 mm
Bestell-Nr.: 147 20100 005 St.-Preis: 2,64 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 208 mm
Bestell-Nr.: 147 20100 006 St.-Preis: 5,60 €

Kaffee-/ Teelöffel
Länge: 149 mm
Bestell-Nr.: 147 20100 007 St.-Preis: 1,54 €

Moccalöffel
Länge: 110 mm
Bestell-Nr.: 147 20100 008 St.-Preis: 1,54 €

Kuchengabel
Länge: 160 mm
Bestell-Nr.: 147 20100 017 St.-Preis: 1,74 €

Fischmesser
Länge: 201 mm
Bestell-Nr.: 147 20100 029 St.-Preis: 2,64 €

Fischgabel
Länge: 179 mm
Bestell-Nr.: 147 20100 028 St.-Preis: 2,64 €



Menülöffel

Länge: 201 mm
Bestell-Nr.: 147 20540 001 St.-Preis: 4,08 €

Menügabel

Länge: 201 mm
Bestell-Nr.: 147 20540 002 St.-Preis: 4,08 €

Menümesser Vollheft

Länge: 227 mm
Bestell-Nr.: 147 20540 003 St.-Preis: 6,60 €

Dessertlöffel

Länge: 171 mm
Bestell-Nr.: 147 20540 004 St.-Preis: 3,96 €

Dessertgabel

Länge: 171 mm
Bestell-Nr.: 147 20540 005 St.-Preis: 3,96 €

Dessertmesser Vollheft

Länge: 202 mm
Bestell-Nr.: 147 20540 006 St.-Preis: 6,50 €

Kaffee-/Teelöffel

Länge: 146 mm
Bestell-Nr.: 147 20540 007 St.-Preis: 2,42 €

Moccalöffel

Länge: 118 mm
Bestell-Nr.: 147 20540 008 St.-Preis: 2,42 €

Kuchengabel

Länge: 148 mm
Bestell-Nr.: 147 20540 017 St.-Preis: 2,74 €

Suppenlöffel

Länge: 169 mm
Bestell-Nr.: 147 20540 039 St.-Preis: 3,84 €

Serie Settecento StoneWashed

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3mm
VPE: 12 Stück

Made in Italy

Edelstahl 18/10



PINTINOX



Serie Ritz

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 4 mm
VPE: 12 Stück

Made in Italy

Edelstahl 18/10



Menülöffel
Länge: 208 mm
Bestell-Nr.: 147 22800 001 St.-Preis: 4,08 €

Menügabel
Länge: 208 mm
Bestell-Nr.: 147 22800 002 St.-Preis: 4,08 €

Menümesser Hohlheft
Länge: 240 mm
Bestell-Nr.: 147 22800 0CC St.-Preis: 11,64 €

Menümesser massiv
Länge: 235 mm
Bestell-Nr.: 147 22800 003 St.-Preis: 6,60 €

Dessertlöffel
Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 147 22800 004 St.-Preis: 4,08 €

Dessertgabel
Länge: 181 mm
Bestell-Nr.: 147 22800 005 St.-Preis: 4,08 €

Dessertmesser Stahlheft
Länge: 215 mm
Bestell-Nr.: 147 22800 0CD St.-Preis: 11,52 €

Dessertmesser massiv
Länge: 215 mm
Bestell-Nr.: 147 22800 006 St.-Preis: 6,40 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 143 mm
Bestell-Nr.: 147 22800 007 St.-Preis: 2,54 €

Moccalöffel
Länge: 111 mm
Bestell-Nr.: 147 22800 008 St.-Preis: 2,30 €

Kuchengabel
Länge: 148 mm
Bestell-Nr.: 147 22800 017 St.-Preis: 2,74 €

Fischmesser
Länge: 197 mm
Bestell-Nr.: 147 22800 029 St.-Preis: 3,96 €

Fischgabel
Länge: 190 mm
Bestell-Nr.: 147 22800 028 St.-Preis: 3,96 €

Limonadenlöffel
Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 147 22800 036 St.-Preis: 2,98 €



Menülöffel
Länge: 206 mm
Bestell-Nr.: 147 22600 001 St.-Preis: 2,74 €

Menügabel
Länge: 206 mm
Bestell-Nr.: 147 22600 002 St.-Preis: 2,74 €

Menümesser Hohlheft
Länge: 250 mm
Bestell-Nr.: 147 22600 0CC St.-Preis: 11,64 €

Menümesser massiv
Länge: 241 mm
Bestell-Nr.: 147 22600 003 St.-Preis: 6,04 €

Dessertlöffel
Länge: 185 mm
Bestell-Nr.: 147 22600 004 St.-Preis: 2,74 €

Dessertgabel
Länge: 185 mm
Bestell-Nr.: 147 22600 005 St.-Preis: 2,74 €

Dessertmesser Stahlheft
Länge: 220 mm
Bestell-Nr.: 147 22600 0CD St.-Preis: 11,52 €

Dessertmesser massiv
Länge: 220 mm
Bestell-Nr.: 147 22600 006 St.-Preis: 6,04 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 146 mm
Bestell-Nr.: 147 22600 007 St.-Preis: 1,74 €

Moccalöffel
Länge: 116 mm
Bestell-Nr.: 147 22600 008 St.-Preis: 1,64 €

Kuchengabel
Länge: 146 mm
Bestell-Nr.: 147 22600 017 St.-Preis: 1,98 €

Fischmesser
Länge: 251 mm
Bestell-Nr.: 147 22600 031 St.-Preis: 3,40 €

Fischgabel
Länge: 227 mm
Bestell-Nr.: 147 22600 030 St.-Preis: 3,40 €

Buttermesser massiv
Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 147 22600 019 St.-Preis: 4,70 €

Serie Sirio

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 2,5 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
Gold-Akzent oder Kontrast-Akzent auf Anfrage

Made in Italy

Edelstahl 18/10



Die Welt der Großküche GTEG

Viele weitere Artikel und Serien bei uns erhältlich. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen!

PINTINOX



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



Menülöffel
Länge: 196 mm
Bestell-Nr.: 147 03200 001 St.-Preis: 1,74 €

Menügabel
Länge: 196 mm
Bestell-Nr.: 147 03200 002 St.-Preis: 1,74 €

Menümesser massiv
Länge: 229 mm
Bestell-Nr.: 147 03200 003 St.-Preis: 4,00 €

Dessertlöffel
Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 147 03200 004 St.-Preis: 1,74 €

Dessertgabel
Länge: 177 mm
Bestell-Nr.: 147 03200 005 St.-Preis: 1,74 €

Dessertmesser massiv
Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 147 03200 006 St.-Preis: 3,90 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 141 mm
Bestell-Nr.: 147 03200 007 St.-Preis: 0,98 €

Moccalöffel
Länge: 115 mm
Bestell-Nr.: 147 03200 008 St.-Preis: 0,98 €

Kuchengabel
Länge: 151 mm
Bestell-Nr.: 147 03200 017 St.-Preis: 1,10 €

Fischmesser
Länge: 196 mm
Bestell-Nr.: 147 03200 029 St.-Preis: 2,20 €

Fischgabel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 147 03200 028 St.-Preis: 2,20 €

Limonadenlöffel
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 147 03200 036 St.-Preis: 1,64 €



Menülöffel

Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 147 20300 001 St.-Preis: 2,74 €

Menügabel

Länge: 212 mm
Bestell-Nr.: 147 20300 002 St.-Preis: 2,74 €

Menümesser massiv

Länge: 225 mm
Bestell-Nr.: 147 20300 003 St.-Preis:5,12 €

Dessertlöffel

Länge: 183 mm
Bestell-Nr.: 147 20300 004 St.-Preis: 2,74 €

Dessertgabel

Länge: 182 mm
Bestell-Nr.: 147 20300 005 St.-Preis: 2,74 €

Dessertmesser massiv

Länge: 201 mm
Bestell-Nr.: 147 20300 006 St.-Preis: 5,12 €

Kaffee-/ Teelöffel

Länge: 148 mm
Bestell-Nr.: 147 20300 007 St.-Preis: 1,64 €

Moccalöffel

Länge: 109 mm
Bestell-Nr.: 147 20300 008 St.-Preis: 1,64 €

Kuchengabel

Länge: 161 mm
Bestell-Nr.: 147 20300 017 St.-Preis: 1,88 €

Fischmesser

Länge: 207 mm
Bestell-Nr.: 147 20300 029 St.-Preis: 2,74 €

Fischgabel

Länge: 185 mm
Bestell-Nr.: 147 20300 028 St.-Preis: 2,74 €

Limonadenlöffel

Länge: 221 mm
Bestell-Nr.: 147 20300 036 St.-Preis: 2,54 €

Steakmesser massiv

Länge: 225 mm
Bestell-Nr.: 147 20300 067 St.-Preis: 4,44 €

Serie Synthesis

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
Gold-, Bronze-, Titan- Legierung auf Anfrage

Made in Italy

Edelstahl 18/10



PINTINOX



Serie Gamma

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 2,5 mm
VPE: 12 Stück

Made in Italy

Edelstahl 18/10



Menülöffel

Länge: 196 mm
Bestell-Nr.: 147 21500 001 St.-Preis: 2,20 €

Menügabel

Länge: 196 mm
Bestell-Nr.: 147 21500 002 St.-Preis: 2,20 €

Menümesser massiv

Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 147 21500 003 St.-Preis: 4,70 €

Dessertlöffel

Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 147 21500 004 St.-Preis: 2,10 €

Dessertgabel

Länge: 179 mm
Bestell-Nr.: 147 21500 005 St.-Preis: 2,10 €

Dessertmesser massiv

Länge: 191 mm
Bestell-Nr.: 147 21500 006 St.-Preis: 4,70 €

Kaffee-/Teelöffel

Länge: 137 mm
Bestell-Nr.: 147 21500 007 St.-Preis: 1,54 €

Moccalöffel

Länge: 123 mm
Bestell-Nr.: 147 21500 008 St.-Preis: 1,44 €

Kuchengabel

Länge: 159 mm
Bestell-Nr.: 147 21500 017 St.-Preis: 1,54 €

Fischmesser

Länge: 223 mm
Bestell-Nr.: 147 21500 029 St.-Preis: 2,98 €

Fischgabel

Länge: 198 mm
Bestell-Nr.: 147 21500 028 St.-Preis: 2,98 €

Limonadenlöffel

Länge: 220 mm
Bestell-Nr.: 147 21500 036 St.-Preis: 2,10 €



Menülöffel
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 147 16900 001 St.-Preis: 3,08 €

Menügabel
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 147 16900 002 St.-Preis: 3,08 €

Menümesser Hohlheft
Länge: 238 mm
Bestell-Nr.: 147 16900 0CC St.-Preis: 11,64 €

Menümesser massiv
Länge: 234 mm
Bestell-Nr.: 147 16900 003 St.-Preis: 5,60 €

Dessertlöffel
Länge: 182 mm
Bestell-Nr.: 147 16900 004 St.-Preis: 3,08 €

Dessertgabel
Länge: 182 mm
Bestell-Nr.: 147 16900 005 St.-Preis: 3,08 €

Dessertmesser massiv
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 147 16900 006 St.-Preis: 5,60 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 147 mm
Bestell-Nr.: 147 16900 007 St.-Preis: 1,88 €

Moccalöffel
Länge: 108 mm
Bestell-Nr.: 147 16900 008 St.-Preis: 1,88 €

Kuchengabel
Länge: 146 mm
Bestell-Nr.: 147 16900 017 St.-Preis: 2,10 €

Fischmesser
Länge: 203 mm
Bestell-Nr.: 147 16900 029 St.-Preis: 3,08 €

Fischgabel
Länge: 182 mm
Bestell-Nr.: 147 16900 028 St.-Preis: 3,08 €

Limonadenlöffel
Länge: 220 mm
Bestell-Nr.: 147 16900 036 St.-Preis: 2,54 €

Steakmesser massiv
Länge: 230 mm
Bestell-Nr.: 147 16900 067 St.-Preis: 5,60 €

Serie Palace

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 3 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
StoneWashed und Gold-, Bronze-, Titan- Legierung auf Anfrage

Made in Italy

Edelstahl 18/10



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: 209 mm
Bestell-Nr.: 01 ARCT9202 St.-Preis: 6,00 €

Menügabel
Länge: 209 mm
Bestell-Nr.: 01 ARCT9201 St.-Preis: 6,00 €

Menümesser Vollheft
Länge: 235 mm
Bestell-Nr.: 01 ARCT9204 St.-Preis: 7,00 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 140 mm
Bestell-Nr.: 01 ARCT9210 St.-Preis: 2,60 €

Dessertlöffel
Länge: 182 mm
Bestell-Nr.: 01 ARCT9206 St.-Preis: 5,40 €

Dessertgabel
Länge: 183 mm
Bestell-Nr.: 01 ARCT9205 St.-Preis: 5,40 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 215 mm
Bestell-Nr.: 01 ARCT9208 St.-Preis: 6,00 €

Moccalöffel
Länge: 113 mm
Bestell-Nr.: 01 ARCT9211 St.-Preis: 2,40 €

Suppenlöffel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 01 ARCT9209 St.-Preis: 5,40 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 235 mm
Bestell-Nr.: 01 ARCT9226 St.-Preis: 4,70 €

Serie Black Oak

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 5,8 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: 1,84 €

Menügabel
Länge: 201 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 02 — St.-Preis: 1,84 €

Menümesser Hohlheft
Länge: 213 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 04 — St.-Preis: 7,28 €

Menümesser Vollheft
Länge: 224 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 84 — St.-Preis: 2,16 €

Dessertlöffel
Länge: 185 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 05 — St.-Preis: 1,70 €

Dessertgabel
Länge: 186 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 06 — St.-Preis: 1,70 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 211 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 86 — St.-Preis: 1,97 €

Kaffee-/ Teelöffel
Länge: 141 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 10 — St.-Preis: 1,09 €

Moccalöffel
Länge: 109 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 11 — St.-Preis: 0,85 €

Kuchengabel
Länge: 148 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 13 — St.-Preis: 1,14 €

Fischmesser
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 14 — St.-Preis: 1,92 €

Fischgabel
Länge: 176 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 15 — St.-Preis: 1,80 €

Limonadenlöffel
Länge: 196 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 21 — St.-Preis: 1,56 €

Suppenlöffel
Länge: 155 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 31 — St.-Preis: 1,70 €

Buttermesser
Länge: 170 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 88 — St.-Preis: 1,99 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 218 mm
Bestell-Nr.: 77 1221 89 — St.-Preis: 2,26 €

Menülöffel
Länge: 217 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 01 St.-Preis: 2,08 €

Menügabel
Länge: 217 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 02 St.-Preis: 2,08 €

Menümesser Vollheft
Länge: 235 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 84 St.-Preis: 2,18 €

Dessertlöffel
Länge: 198 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 05 St.-Preis: 1,94 €

Dessertgabel
Länge: 197 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 06 St.-Preis: 1,94 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 220 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 86 St.-Preis: 2,02 €

Kaffee-/ Teelöffel
Länge: 142 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 10 St.-Preis: 1,06 €

Moccalöffel
Länge: 110 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 11 St.-Preis: 1,00 €

Cocktaillöffel
Länge: 160 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 12 St.-Preis: 1,25 €

Kuchengabel
Länge: 160 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 13 St.-Preis: 1,12 €

Fischmesser
Länge: 212 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 14 St.-Preis: 2,05 €

Fischgabel
Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 15 St.-Preis: 1,94 €

Limonadenlöffel
Länge: 220 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 21 St.-Preis: 1,86 €

Suppenlöffel
Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 31 St.-Preis: 1,94 €

Buttermesser
Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 88 St.-Preis: 1,94 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 238 mm
Bestell-Nr.: 77 1242 89 St.-Preis: 2,31 €



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





Katja 1215

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: 196 mm
Bestell-Nr.: 77 1215 01 St.-Preis: 1,84 €

Menügabel
Länge: 196 mm
Bestell-Nr.: 77 1215 02 St.-Preis: 1,84 €

Menümesser Vollheft
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 77 1215 84 St.-Preis: 2,18 €

Dessertlöffel
Länge: 182 mm
Bestell-Nr.: 77 1215 05 St.-Preis: 1,59 €

Dessertgabel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 77 1215 06 St.-Preis: 1,59 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 77 1215 86 St.-Preis: 1,86 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 139 mm
Bestell-Nr.: 77 1215 10 St.-Preis: 1,03 €

Moccalöffel
Länge: 111 mm
Bestell-Nr.: 77 1215 11 St.-Preis: 0,80 €

Kuchengabel
Länge: 150 mm
Bestell-Nr.: 77 1215 13 St.-Preis: 1,03 €

Fischmesser
Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 77 1215 14 St.-Preis: 1,59 €

Fischgabel
Länge: 181 mm
Bestell-Nr.: 77 1215 15 St.-Preis: 1,59 €

Limonadenlöffel
Länge: 221 mm
Bestell-Nr.: 77 1215 21 St.-Preis: 1,48 €

Suppenlöffel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 77 1215 31 St.-Preis: 1,59 €

Gourmetlöffel
Länge: 185 mm
Bestell-Nr.: 77 1215 58 St.-Preis: 1,59 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 220 mm
Bestell-Nr.: 77 1215 89 St.-Preis: 3,03 €

Menülöffel
Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 01 St.-Preis: 1,62 €

Menügabel
Länge: 194 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 02 St.-Preis: 1,62 €

Menümesser Hohlheft
Länge: 209 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 04 St.-Preis: 7,28 €

Menümesser Vollheft
Länge: 208 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 84 St.-Preis: 1,84 €

Menügabel NEW STYLE
Länge: 207 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 03 St.-Preis: 1,70 €

Menümesser NEW STYLE
Länge: 224 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 87 St.-Preis: 1,88 €

Dessertlöffel
Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 05 St.-Preis: 1,41 €

Dessertgabel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 06 St.-Preis: 1,41 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 86 St.-Preis: 1,62 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 139 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 10 St.-Preis: 0,92 €

Moccalöffel
Länge: 108 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 11 St.-Preis: 0,80 €

Kuchengabel
Länge: 150 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 13 St.-Preis: 0,92 €

Fischmesser
Länge: 213 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 14 St.-Preis: 2,34 €

Fischgabel
Länge: 190 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 15 St.-Preis: 2,02 €

Limonadenlöffel
Länge: 220 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 21 St.-Preis: 1,96 €

Suppenlöffel
Länge: 177 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 31 St.-Preis: 1,41 €

Buttermesser
Länge: 168 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 88 St.-Preis: 1,73 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 218 mm
Bestell-Nr.: 77 1211 89 St.-Preis: 1,91 €



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





Alexa 1235

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: 210 mm
Bestell-Nr.: 77 1235 01 St.-Preis: 2,48 €

Menügabel
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 77 1235 02 St.-Preis: 2,48 €

Menümesser Vollheft
Länge: 235 mm
Bestell-Nr.: 77 1235 84 St.-Preis: 2,74 €

Dessertlöffel
Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 77 1235 05 St.-Preis: 2,31 €

Dessertgabel
Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 77 1235 06 St.-Preis: 2,31 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 213 mm
Bestell-Nr.: 77 1235 86 St.-Preis: 2,66 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 145 mm
Bestell-Nr.: 77 1235 10 St.-Preis: 1,44 €

Moccalöffel
Länge: 110 mm
Bestell-Nr.: 77 1235 11 St.-Preis: 1,22 €

Kuchengabel
Länge: 155 mm
Bestell-Nr.: 77 1235 13 St.-Preis: 1,52 €

Fischmesser
Länge: 208 mm
Bestell-Nr.: 77 1235 14 St.-Preis: 2,55 €

Fischgabel
Länge: 190 mm
Bestell-Nr.: 77 1235 15 St.-Preis: 2,55 €

Limonadenlöffel
Länge: 215 mm
Bestell-Nr.: 77 1235 21 St.-Preis: 2,31 €

Suppenlöffel
Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 77 1235 31 St.-Preis: 2,31 €

Buttermesser Vollheft
Länge: 170 mm
Bestell-Nr.: 77 1235 88 St.-Preis: 2,48 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 236 mm
Bestell-Nr.: 77 1235 89 St.-Preis: 2,84 €

Menülöffel
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 01 St.-Preis: 1,88 €

Menügabel
Länge: 202 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 02 St.-Preis: 1,88 €

Menümesser Vollheft
Länge: 225 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 84 St.-Preis: 2,21 €

Dessertlöffel
Länge: 186 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 05 St.-Preis: 1,75 €

Dessertgabel
Länge: 188 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 06 St.-Preis: 1,75 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 211 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 86 St.-Preis: 2,00 €

Kaffee-/ Teelöffel
Länge: 141 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 10 St.-Preis: 1,12 €

Moccalöffel
Länge: 109 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 11 St.-Preis: 0,87 €

Cocktaillöffel
Länge: 160 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 12 St.-Preis.: 1,30 €

Kuchengabel
Länge: 150 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 13 St.-Preis: 1,17 €

Fischmesser
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 14 St.-Preis: 1,96 €

Fischgabel
Länge: 179 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 15 St.-Preis: 1,83 €

Limonadenlöffel
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 21 St.-Preis: 1,62 €

Suppenlöffel
Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 31 St.-Preis: 1,75 €

Buttermesser Vollheft
Länge: 170 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 88 St.-Preis: 2,02 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 222 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 89 St.-Preis: 2,31 €

Steakhousemesser Vollheft
Länge: 240 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 99 St.-Preis.: 4,92 €

Steakhousegabel
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 77 1223 96 St.-Preis.: 3,65 €



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



Menülöffel
Länge: 213 mm
Bestell-Nr.: 77 1227 90 St.-Preis: 1,12 €

Menügabel
Länge: 213 mm
Bestell-Nr.: 77 1227 91 St.-Preis: 1,12 €

Menümesser Vollheft
Länge: 237 mm
Bestell-Nr.: 77 1227 94 St.-Preis: 1,81 €

Dessertlöffel
Länge: 192 mm
Bestell-Nr.: 77 1227 01 St.-Preis: 1,04 €

Dessertgabel
Länge: 192 mm
Bestell-Nr.: 77 1227 02 St.-Preis: 1,04 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 220 mm
Bestell-Nr.: 77 1227 84 St.-Preis: 1,76 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 145 mm
Bestell-Nr.: 77 1227 10 St.-Preis: 0,66 €

Moccalöffel
Länge: 115 mm
Bestell-Nr.: 77 1227 11 St.-Preis: 0,63 €

Kuchengabel
Länge: 150 mm
Bestell-Nr.: 77 1227 13 St.-Preis: 0,68 €

Limonadenlöffel
Länge: 214 mm
Bestell-Nr.: 77 1227 21 St.-Preis: 1,00 €

Suppenlöffel
Länge: 192 mm
Bestell-Nr.: 77 1227 31 St.-Preis: 1,04 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 238 mm
Bestell-Nr.: 77 1227 89 St.-Preis: 1,81 €

Menülöffel
Länge: 206 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 01 St.-Preis: 2,07 €

Menügabel
Länge: 208 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 02 St.-Preis: 2,07 €

Menümesser Vollheft
Länge: 225 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 84 St.-Preis: 2,32 €

Dessertlöffel
Länge: 188 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 05 St.-Preis: 1,89 €

Dessertgabel
Länge: 190 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 06 St.-Preis: 1,89 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 211 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 86 St.-Preis: 2,16 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 143 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 10 St.-Preis: 1,22 €

Moccalöffel
Länge: 110 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 11 St.-Preis: 0,95 €

Kuchengabel
Länge: 150 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 13 St.-Preis: 1,25 €

Fischmesser
Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 14 St.-Preis: 2,20 €

Fischgabel
Länge: 182 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 15 St.-Preis: 2,18 €

Limonadenlöffel
Länge: 208 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 21 St.-Preis: 1,70 €

Suppenlöffel
Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 31 St.-Preis: 1,89 €

Buttermesser Vollheft
Länge: 170 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 88 St.-Preis: 2,07 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 235 mm
Bestell-Nr.: 77 1228 89 St.-Preis: 2,47 €



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





Selina 1220

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Materialstärke: 3 mm
VPE: 12 Stück

Optional:
18/10 Feinsilberauflage auf Anfrage



Menülöffel
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 77 122001 — St.-Preis: 1,75 €

Menügabel
Länge: 202 mm
Bestell-Nr.: 77 122002 — St.-Preis: 1,75 €

Menümesser Vollheft
Länge: 225 mm
Bestell-Nr.: 77 122084 — St.-Preis: 2,08 €

Dessertlöffel
Länge: 186 mm
Bestell-Nr.: 77 122005 — St.-Preis: 1,64 €

Dessertgabel
Länge: 188 mm
Bestell-Nr.: 77 122006 — St.-Preis: 1,64 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 211 mm
Bestell-Nr.: 77 122086 — St.-Preis: 2,05 €

Kaffee-/Teelöffel
Länge: 141 mm
Bestell-Nr.: 77 122010 — St.-Preis: 1,08 €

Moccalöffel
Länge: 109 mm
Bestell-Nr.: 77 122011 — St.-Preis: 0,87 €

Kuchengabel
Länge: 150 mm
Bestell-Nr.: 77 122013 — St.-Preis: 1,11 €

Fischmesser
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 77 122014 — St.-Preis: 1,81 €

Fischgabel
Länge: 179 mm
Bestell-Nr.: 77 122015 — St.-Preis: 1,81 €

Limonadenlöffel
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 77 122021 — St.-Preis: 1,64 €

Suppenlöffel
Länge: 177 mm
Bestell-Nr.: 77 122031 — St.-Preis: 1,68 €

Buttermesser Vollheft
Länge: 170 mm
Bestell-Nr.: 77 122088 — St.-Preis: 1,96 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 222 mm
Bestell-Nr.: 77 122089 — St.-Preis: 2,37 €

Saucenlöffel
Länge: 215 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 37 St.-Preis: 7,65 €

Suppenschöpfer groß
Länge: 308 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 40 St.-Preis: 10,15 €

Portionsschöpfer
Länge: 270 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 41 St.-Preis: 8,31 €

Tortenheber
Länge: 260 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 42 St.-Preis: 6,36 €

Aufschnittgabel
Länge: 183 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 45 St.-Preis: 2,31 €

Portionslöffel
Länge: 260 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 46 St.-Preis: 5,99 €

Salatgabel klein
Länge: 240 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 47 St.-Preis: 5,44 €

Salatlöffel klein
Länge: 240 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 48 St.-Preis: 5,44 €

Salatgabel groß
Länge: 305 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 50 St.-Preis: 6,10 €

Salatlöffel groß
Länge: 305 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 51 St.-Preis: 6,10 €

Chafing-Löffel
Länge: 320 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 53 St.-Preis: 6,47 €

Chafing-Löffel geschlitzt
Länge: 320 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 55 St.-Preis: 6,93 €

Bratengabel
Länge: 320 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 56 St.-Preis: 6,93 €

Spaghettilöffel
Länge: 310 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 57 St.-Preis: 10,79 €

Dressinglöffel
Länge: 340 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 59 St.-Preis: 8,95 €

Servierzange
Länge: 305 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 61 St.-Preis: 13,56 €

Bratenwender
Länge: 320 mm
Bestell-Nr.: 77 2001 62 St.-Preis: 6,72 €



Function 2001

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Materialstärke: 3 mm
VPE: 1 Stück

Optional:
18/10 Feinsilberauflage auf Anfrage

Edelstahl 18/10





Serie Premium

Material: 18/0 Chromstahl
Vollheftmesser in 13/0 Chromstahl
Materialstärke: 2,8 mm
VPE: 12 Stück



Menülöffel
Länge: 193 mm
Bestell-Nr.: 63 06 0010 1700 St.-Preis: 2,52 €

Menügabel
Länge: 194 mm
Bestell-Nr.: 63 06 0010 1710 St.-Preis: 2,52 €

Menümesser Vollheft
Länge: 207 mm
Bestell.-Nr.: 63 06 0010 1840 St.-Preis: 3,72 €

Dessertlöffel
Länge: 179 mm
Bestell.-Nr.: 63 06 0010 1050 St.-Preis: 2,40 €

Dessertgabel
Länge: 180 mm
Bestell.-Nr.: 63 06 0010 1060 St.-Preis: 2,40 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 196 mm
Bestell.-Nr.: 63 06 0010 1850 St.-Preis: 3,48 €

Kaffee-/ Teelöffel
Länge: 135 mm
Bestell.-Nr.: 63 06 0010 1100 St.-Preis: 1,24 €

Moccalöffel
Länge: 110 mm
Bestell.-Nr.: 63 06 0010 1110 St.-Preis: 1,07 €

Kuchengabel
Länge: 140 mm
Bestell.-Nr.: 63 06 0010 1750 St.-Preis: 1,26 €

Fischmesser
Länge: 203 mm
Bestell.-Nr.: 63 06 0010 1730 St.-Preis: 2,51 €

Frz. Saucenlöffel
Länge: 183 mm
Bestell.-Nr.: 63 06 0010 1580 St.-Preis: 3,39 €

Limonadenlöffel
Länge: 209 mm
Bestell.-Nr.: 63 06 0010 1210 St.-Preis: 2,34 €

Dessertlöffel
Länge: 155 mm
Bestell.-Nr.: 63 06 0010 1740 St.-Preis: 2,20 €

Buttermesser Vollheft
Länge: 170 mm
Bestell.-Nr.: 63 06 0010 1860 St.-Preis: 2,74 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 220 mm
Bestell.-Nr.: 63 06 0010 1950 St.-Preis: 3,91 €



Menülöffel

Länge: 197 mm
Bestell-Nr.: 63 06 0047 1700 St.-Preis: 2,11 €

Menügabel

Länge: 193 mm
Bestell-Nr.: 63 06 0047 1710 St.-Preis: 2,11 €

Menümesser Vollheft

Länge 217 mm
Bestell-Nr.: 63 06 0047 1840 St.-Preis: 2,55 €

Dessertlöffel

Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 63 06 0047 1050 St.-Preis: 1,68 €

Dessertgabel

Länge: 175 mm
Bestell-Nr.: 63 06 0047 1060 St.-Preis: 1,68 €

Dessertmesser Vollheft

Länge: 201 mm
Bestell-Nr.: 63 06 0047 1850 St.-Preis: 2,12 €

Dessertgabel

Länge: 142 mm
Bestell-Nr.: 63 06 0047 1750 St.-Preis: 1,06 €

Kaffee-/ Teelöffel

Länge: 139 mm
Bestell-Nr.: 63 06 0047 1100 St.-Preis: 1,02 €

Moccalöffel

Länge: 118 mm
Bestell-Nr.: 63 06 0047 1110 St.-Preis: 0,90 €

Fischmesser

Länge: 203 mm
Bestell-Nr.: 63 06 0047 1730 St.-Preis: 1,68 €

Fischgabel

Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 63 06 0047 1150 St.-Preis: 1,68 €

Limonadenlöffel

Länge: 190 mm
Bestell-Nr.: 63 06 0047 1210 St.-Preis: 1,68 €

Runder Suppenlöffel

Länge: 178 mm
Bestell-Nr.: 63 06 0047 1630 St.-Preis: 1,68 €

Serie Trend

Material: 18/10 Edelstahl rostfrei
Vollheftmesser aus Chromstahl
Materialstärke: 2,8 mm
VPE: 12 Stück

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: 2,94 €

Menügabel
Länge: 215 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0902 6040 St.-Preis: 2,94 €

Menümesser Vollheft
Länge: 236 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0903 6049 St.-Preis: 4,10 €

Vorspeisenlöffel
Länge: 199 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0904 6040 St.-Preis: 2,47 €

Vorspeisengabel
Länge: 197 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0905 6040 St.-Preis: 2,47 €

Vorspeisenmesser Vollh.
Länge: 221 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0906 6049 St.-Preis: 3,78 €

Kaffee-/ Teelöffel
Länge: 137 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0907 6040 St.-Preis: 1,64 €

Moccalöffel
Länge: 110 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0909 6040 St.-Preis: 1,50 €

Vorspeisen-/Dessertlöffel
Länge: 159 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0910 6040 St.-Preis: 1,89 €

Vorspeise-/Dessertgabel
Länge: 158 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0975 6040 St.-Preis: 1,80 €

Kuchengabel
Länge: 158 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0964 6040 St.-Preis: 1,77 €

Fischmesser
Länge: 215 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0936 6040 St.-Preis: 2,72 €

Fischgabel
Länge: 195 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0935 6040 St.-Preis: 2,47 €

Limonadenlöffel
Länge: 220 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0972 6040 St.-Preis: 2,40 €

Obstmesser Vollheft
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0986 6049 St.-Preis: 2,96 €

Buttermesser Vollheft
Länge: 170 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0966 6049 St.-Preis: 3,13 €

Tassenlöffel
Länge: 170 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0989 6040 St.-Preis: 2,32 €

Menülöffel
Länge: 217 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0401 6040 St.-Preis: 2,53 €

Menügabel
Länge: 215 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0402 6040 St.-Preis: 2,53 €

Menümesser Vollheft
Länge: 236 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0403 6049 St.-Preis: 3,54 €

Vorspeisenlöffel
Länge: 199 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0404 6040 St.-Preis: 2,12 €

Vorspeisengabel
Länge: 197 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0405 6040 St.-Preis: 2,12 €

Vorspeisenmesser Vollh.
Länge: 221 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0406 6049 St.-Preis: 3,26 €

Kaffee-/ Teelöffel
Länge: 132 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0407 6040 St.-Preis: 1,42 €

Moccalöffel
Länge: 108 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0409 6040 St.-Preis: 1,28 €

Vorspeisen-/Dessertlöffel
Länge: 156 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0410 6040 St.-Preis: 1,63 €

Vorspeisen-/Dessertgabel
Länge: 157 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0475 6040 St.-Preis: 1,57 €

Kuchengabel
Länge: 157 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0464 6040 St.-Preis: 1,63 €

Fischmesser
Länge: 206 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0436 6040 St.-Preis: 2,35 €

Fischgabel
Länge: 184 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0435 6040 St.-Preis: 2,08 €

Limonadenlöffel
Länge: 220 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0472 6040 St.-Preis: 1,85 €

Buttermesser Vollheft
Länge: 170 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0466 6049 St.-Preis: 2,70 €

Obstmesser Vollheft
Länge: 175 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0486 6049 St.-Preis: 2,55 €

Tassenlöffel
Länge: 166 mm
Bestell-Nr.: 63 56 0489 6040 St.-Preis: 1,99 €



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 Carlton

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 01 0045 1010 St.-Preis: 4,67 €

Menügabel
Länge: 201 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0045 1020 St.-Preis: 4,67 €

Menümesser Hohlheft
Länge: 237 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0045 1030 St.-Preis: 15,00 €

Menümesser Vollheft
Länge: 237 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0045 1800 St.-Preis: 7,04 €

Dessertlöffel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0045 1050 St.-Preis: 3,84 €

Dessertgabel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0045 1060 St.-Preis: 3,84 €

Dessertmesser Hohlheft
Länge: 210 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0045 1070 St.-Preis: 14,35 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 215 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0045 1810 St.-Preis: 6,52 €

Kaffee-/ Teelöffel
Länge: 140 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0045 1100 St.-Preis: 2,44 €

Moccalöffel
Länge: 110 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0045 1110 St.-Preis: 1,87 €

Kuchengabel
Länge: 155 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0045 1120 St.-Preis: 2,52 €

Fischmesser
Länge: 200 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0045 1140 St.-Preis: 3,84 €

Fischgabel
Länge: 175 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0045 1150 St.-Preis: 3,84 €

Limonadenlöffel
Länge: 190 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0045 1210 St.-Preis: 3,70 €

Fr. Saucenlöffel
Länge: 185 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0045 1580 St.-Preis: 3,98 €

Suppenlöffel
Länge: 175 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0045 1630 St.-Preis: 3,84 €

Buttermesser Vollheft
Länge: 170 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0045 1330 St.-Preis: 3,70 €

Steakmesser Vollheft
Länge: 230 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0045 1950 St.-Preis: 6,98 €

Menülöffel
Länge: 205 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1010 St.-Preis: 4,86 €

Menügabel
Länge: 206 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1020 St.-Preis: 4,32 €

Menümesser Hohlheft
Länge: 245 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1030 St.-Preis: 15,00 €

Menümesser Vollheft
Länge: 240 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1800 St.-Preis: 7,15 €

Dessertlöffel
Länge: 190 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1050 St.-Preis: 3,51 €

Dessertgabel
Länge: 182 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1060 St.-Preis: 3,51 €

Dessertmesser Hohlheft
Länge: 211 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1070 St.-Preis: 14,35 €

Dessertmesser Vollheft
Länge: 212 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1810 St.-Preis: 6,52 €

Kaffee-/ Teelöffel
Länge: 135 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1100 St.-Preis: 2,07 €

Moccalöffel
Länge: 111 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1110 St.-Preis: 1,92 €

Kuchengabel
Länge: 155 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1120 St.-Preis: 2,55 €

Fischmesser
Länge: 198 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1140 St.-Preis: 3,93 €

Fischgabel
Länge: 179 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1150 St.-Preis: 3,93 €

Limonadenlöffel
Länge: 203 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1210 St.-Preis: 3,74 €

Suppenlöffel
Länge: 180 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1630 St.-Preis: 3,51 €

Fr. Saucenlöffel
Länge: 181 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1580 St.-Preis: 4,08 €

Buttermesser Vollheft
Länge: 170 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1330 St.-Preis: 3,74 €

Steakmesser Hohlheft
Länge: 230 mm
Bestell-Nr.: 63 01 0032 1550 St.-Preis: 15,00 €



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



Die Welt der Großküche GTEG

Viele weitere Artikel und Serien bei uns erhältlich. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen!

A
Abfallbehälter 240 bis 241
Abfallkühler 128, 148, 158
Ablauftische 223
Aircleaning-System 252
Allesschneider 82-85
Anzeigetafel 121
Apfelteiler 274
Aqua-Mobil 229
Arbeitstische Edelstahl 219-224
Aschenbecher 241, 320
Ascoline 850 bis 500 14-18
Aufsatzvitrine 139, 146, 149, 152, 153, 155
Aufschnittmaschinen 82-85
Augenspülflaschen 227
Ausgießer 317
Ausgussbecken 228
Ausstecher-Satz 288
Ausstellplatte 292, 296, 298-301

B
Backhandschuhe 288
Backmaster Edition 50
Backofen 48-53
Bain-Marie 11 bis 23, 88, 251, 253
Bakerlux Speed.Pro und Shop.Pro 53
Bankettständer 301
Bankettwagen 173, 178
Barblender 72, 73, 314, 316
Barmatte 317
Barmixer 72, 73, 314, 316
Barsieb 317
Barzubehör 317 bis 320
Barzutatenbehälter 318
Beef-Star 25
Besteck 384-433
Besteckbehälter 170, 303-305
Besteckeinsatz 305, 345
Besteckkasten 303, 305
Besteckköcher 207, 305
Besteck-Korb 170, 303-305
Besteckpoliermaschinen 210-211
Besteckwagen 166, 211
Biergläser 377
Bierleitungs-Set 319
Bitterflasche 318
Blanco Cook 250-251
Blancotherm 182
Blixer 75
Bodenablaufrinnen 215
Bonleisten 121
Braisiéren 9, 10
Bratenplatte 299
Bratpfannen 265-267
Bratplatten 9-27
Brennpaste 294
Brennpastebehälter 294
Brotkörbe 297, 300
Brotschneidebrett 345
Buffet Line 257
Buffet-Gestell 296, 298, 300, 301
Buffetkörbe 297
Buffetpinzette 279, 287
Buffettöpfe 294, 295
Buffetvitrinen 299, 302
Butterroller 283
Butterschneider 274

C
Cafina XT 102
Carafine 302
CareControl 40
Cerealienspender 302-304
Chafing Dish 292-295
Champagner-Verschluss 318
Chef 850 26, 27
Cheftop MindMaps 52
Chemie 205
Chopper-Grill 88
Cocktailgläser 374, 375
Cocotte 265
Combidämpfer 36 bis 54
ConnectedCooking 34, 35
Convotherm 4 46
Convotherm mini 47
Counter SL 11
Crepe-Geräte 89
Crush-Eisbereiter 160, 162, 163
Cucina EVO 54
Currywurst-Schneider 90

D
Deckel für GN-Behälter 257-264
Desinfektionsspender 229, 232
DinnerChampion 183
Dönergrill 88
Dosenöffner 284
Dosierer 270
Dosierspender 90
Dosierspender Deckel 263
Dressingtopf 298
Druck-Steamer 59
Dunstabzugshauben 216-219
Durchfahrkühlschrank 126, 135
Durchlauftoaster 296

E
Edelstahlmöbel 215, 219-224
Eier-Boxen 180
Eierschneider 274, 275
Eikon 49
Eimer 284
Einbau-Systemträger 248-253

Einfahrkühlschrank 126, 135
Eingangskontrollgerät 232
Eisbehälter 286
Eisbereiter 160, 162-163
Eiscrusher 316
Eisgläser 374
Elektro-Backofen 9-27
Elektroherde 9-27
Elektrokocher 9-27
Energielabel 112
Entsafter 73, 310-315
Erste Hilfe 227
Espresso 106
Espressotassen 322-365
Etagére 298

F
Fahrgestelle 179
Fasskühler 154
Feuerlöschdecke 227
Filterpapier 98, 103
Fischentschupper 274, 283
Fischheber 273
Fischschere 279, 283
Flaschenkühler 105, 304, 318
Flaschenöffner 318
Flaschenverschlüsse 318
Fleischgabel 273, 276, 277
Fleischhaken 274
Fleischhammer 272
Fleischwölfe 62-71, 87
FlexiChef 28, 29
FlexiCombi 28-29
Folien-Abreißvorrichtungen 225
Frischhalteboxen 257, 264
Frischwasserspülmaschinen 203
Fritierlöffel 272
Fritteusen 9-27, 56, 57
Frittierölfilter 58
Frontcooking 246-253
Frymaster 57
Fryline 19

G
Garniergeräte 274
Gas-Backofen 9-27
Gasgrill 91
Gasherde 9-27, 91
Gastronorm Behälter 257-264
gastropolar 161
Geflügelschere 279
Gefrierschränke 116 bis 126, 130, 138
Gefriertruhen 119, 131
Gemüsehobel 287
Gemüsewaschautomaten 64
Genius[MT] 50
Geschirr 322 bis 371
Getränkespender 303
Gewürzwagen 175
Giraffe-Gigamix 68, 69
Gläser 372-383
Gläserbürsten 319
Gläser-Druckspülgerät 319
Gläserpoliermaschinen 210, 211
Glaskeramik-Herde 9-27
GN-Behälter 257-264
GN-Frischhalteboxen 257, 264
Gourmetbestecke 279
Granitoren 309
Granulat 210, 211
GreenEye Technologie 191
Griddleplatten 9-27
Grillpfannen 266
Groß-Bratpfanne 266
Großfritteusen 9-27
Gusseisentöpfe 265
Gussformen 286
Gyros-Grill 88

H
HACCP-Dokumentation 121, 122
Hackblock 285
Hähnchengrill 90
Hamburgermaschine 67
Handdesinfektion 229, 232
Händetrockner 229
Handfruchtpresse 317
Handpumpe 263
Handtuchspender 229
Handwaschbecken 228
Hauben 216-219
Heiße Theke 147, 153
Heißwasserautomaten 93
Heizelement für Chafing Dish 294
Helia Smoker 91
Herde 9-27
HiLight Salamander 21, 25, 61
Hockerkocher 91
Hold-o-mat / Holdomat 59
Holzkohlegrill 91
Hot Star 25
Hot-Dog-Gerät 90
HotLine 12
Hygieneanlagen 232
Hygienecenter 232
Hygieneschutz 297, 299, 302, 303
Hygiene-Waschmaschinen 212, 213

I
iCombi 36-40
Induktions-Auftischgeräte 24, 25

Die Welt der Großküche GTEG
Viele weitere Artikel und Serien bei uns erhältlich. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen!

Induktions-Bratplatten 24, 25
Induktionsgeräte 9-27
Induktionswoks 9-27
Integraline 17
Isolierkannen 104, 105
iVario 30-33
Joker 51

K
Kaffee 106
Kaffeegläser 374
Kaffeekanne 291, 322-365
Kaffeemaschinen 97-103
Kaffeetassen 322-365
Kakao 106
Kaltausgabe 244-246
Kaltdispenser 309
Kaltwassergeräte 107
Kamtschatka-Doppelgrill 88
Kapselheber 105, 318, 320
Karaffen 370
Kartenhalter 301
Kartoffelbackofen 89
Kartoffelkocher 268
Kartoffelpresse 274, 275
Kartoffelschälmaschinen 64
Kartoffelwaschautomaten 64
Käsereibe 92
Kasserollen 265, 268, 269
Kellnerbörsen 319
Kellnerglocke 320
Kellnermesser 318
Kerntemperaturfühler 59, 123
Kerzenleuchter 304
Kesselbesen 275
Kinderbesteck 384-433
Kippbratpfannen 9-27
KitchenAid 70
Knoblauchpresse 274, 275
Kochkessel 9-27
Kochkoffer 278
Kochlöffel 275
Kochtaschen 278, 280
Kombidämpfer 36-54
Kommissionierwagen 178
Konditoreitheke 139, 146, 149, 152, 153, 155
Konfiskatkühler 128, 148, 154, 158
Kontaktgrill 88
Kontrollwaagen 86, 87
Korbroller 175, 178
Korkenzieher 318
K-Pot 247
Krüge 370
Kuchenformen 289
Küchenmaschinen 62-75
Küchenzubehör 257-289
Kühlschale 304
Kühlschränke 124-161
Kühltechnik 110-159, 161
Kühltheken 144, 145, 150
Kühltische 124-161
Kühlvitrinen 135, 139, 146, 149, 152, 153, 155
Kühlwannen 147, 148, 152, 153
Kühlzellen 113-109, 134
Kutter 68, 69, 75

L
Label Lord 122
Lavasteingrill 17, 23, 91
Lederpolitur 254
Lochtüllensatz 289
Löffelwagen 175

M
Mangeln 212, 213
Menagen 290, 291
Merrychef 49
Messbecher 271
Messer 276-282
Messerabstreichbehälter 288
Messerblock 278
Messerhalter 283
Messerschärfer 278, 280
M-iClean 186-189
Mikrowellen 60
Milchkannen 291, 302, 303
Milchkühler 102
Mischbatterien 233-239
Mixer 72-75, 314, 316
Mixstäbe 68, 72, 75
Mobile Kochsysteme 244-253
multipolar 161

N
Nudeleinsatz 91, 268
Nudelkocher 91
Nudelmaschinen 92

O
Objekteinrichtungen 254, 255
Obstkörbe 297-300
Öltester 58
OptiBean 100
Optima 850 und 700 9, 10
Orangensaftpresse 310-315

P
Pacojet 74
Papierkörbe 229, 240-241
Parmesandose 291
Passiergeräte 275
Passiertuch 271
Pastetenformen 286
Pfannenschaufel 273

Pfannenwender 273
Pfeffermühlen 290-291
Pflasterspender 227
Pinsel 273, 288
Pizzablech 55, 92, 289
Pizzablechzange 92
Pizzaofen 93-95
Pizzaschaufel 92
Pizzaschneider 92
Pizza-Tunnelöfen 93
Planeten- Rühr- und Knetmaschinen 62-66, 70, 71
Plattformwaagen 87
Politur 254
Polistar 210, 211
Portionierer 286
Porzellaneinsatz für Chafing Dish 295
Pumpkannen 98, 100, 104, 105
Pürierstab 68, 72, 75

R

Räucherofen 91
ReadyXpress 28
Rechaud Batterie 296
Regalsysteme 115, 120
Regaltransportwagen 177, 178
Regalwagen 166, 171, 175
Reinigungstechnik 233, 239
Rettichschneider 274
Robot Cook 75
Rollito 246
Rückführbänder 165
Rückstellprobenboxen 121
Rückstellprobenschrank 121
Rührbesen 275
Rührlöffel 275
Rührmaschinen 62-71
Rührspatel 275

S

Saftdispenser 302, 303
Saftkanne 302, 303
Saftpressen 73, 310-315
Sahnemaschinen 76
Saladetten 128, 136-138, 148, 158
Salamander 21, 61
Salatschleuder 287
Salatseiher 287
Salatwaschautomaten 64
Salzmühlen 290, 291
Sauteusen 268, 269
Schalen 296-301
Schankdeck-Abdeckungen 145
Schaufeln 273
Schaumlöffel 272
Schlauchabroller 233, 239
Schlüsselrollen 319
Schnapsgläser 373, 375-377
Schneebesen 275
Schneeschlagschüssel 271
Schneidebretter 285
Schneidebrett-Halter 285
Schnellkochkessel 9-27
Schnellkochtopf 268
Schnellkühler 127, 131, 137, 154
Schnittschutz 283
Schockfroster 127, 131, 137, 154
Schokoladendispenser 89
Schöpfkellen 272
Schöpflöffel 272
Schuhputzmaschinen 254
Schüsseln 271
Seifenspender 229, 233
Sektflaschenverschluss 318
Sektgläser 378-383
Sektkühler 304
Servicestationen 255
Serviergestell 298, 301
Serviertablett 298-300, 305-308
Servierwagen 166-175
Servierwagenverkleidung 170
Shaker 317
Siebe 270
SkyDuo 41
Skyline Premium-S 41
Sodamaker 76
Sohlenreinigungsgerät 232
Sorbetmaschinen 309, 315
SpaceClean 28, 29
SpaceCombi 43
Spachtel 283, 286
Spätzlepresse 274, 275
Speedrack 318
Speedy-Pastakocher 91
Speisenausgabesysteme 244-247
Speisenausgabewagen 167, 172, 174
Speisenwärmer 294-296
Speiseverteilbänder 165
Spülkörbe 206-209
Spülmaschinen 185-204
Standascher 241, 320
Standrohr 319
Stapelbehälter 179, 180
Stapelboxen 179, 180
Stapelgläser 373
Staubsauger 255
Steaker 62, 63, 71, 87
Steakhammer 272
Stechschutz 283
Stielkasserollen 268, 269
Streuer 273, 290, 291

8

Die Welt der Großküche GTEG

Viele weitere Artikel und Serien bei uns erhältlich. Fragen Sie nach Ihren Hauskonditionen!

Suppentassen 322-365
Suppentöpfe 268, 269
Supra 6e 63
System 700 bis 900 26, 27
System-Tablett 299

T
Tabletts 296, 300, 301, 305-308
Tablettsysteme 183
Tablettwagen 166, 168, 175, 177, 178
Tassen 322-365
Tassenhalter 179
Tassenwärmer 94, 95
Teig-Ausrollmaschine 92
Teigknetmaschinen 92, 94
Teigschaber 288
Teller 322-365
Tellergestelle 176
Tellerspender 168, 173, 174, 179
Tellerwärmer 226
Thermalisierer 81
Thermoboxen 180-182
Thermomat 59
Thermometer 123
Thermoplates 262, 263
Thermoport 181
Thermotray 183
Tiefkühlschränke 124-161
Tischabfalleimer 320
Tischbräter 91
Tischglocke 320
Tischkrümelentferner 320
Tischwaagen 86, 87
Tischwasserbad 11, 19, 23, 88
Toaster 296
Topfdeckel 268, 269
Töpfe 268, 269
Tortenheber 288, 293
Tortenplatten 288, 300
Tortenring 289
Tortenteiler 289
Tranchierbretter 285
Transportwagen für Spülkörbe 206, 209
Treteimer 240
Trichter 270
Trockner 213
Tüllensatz 289

U
UltraVent 38
Umkehrosmoseanlagen 195
Universalgläser 373-376
Universal-Großküchenmaschinen 62-71
Universalständer 292
Unterbauschränke 133
Untertassen 322-365

V
vaculid Deckel 263
Vakuumierer 77-80
Variocool 183
Variotherm 183
Verbandschrank 227
Verbandsmaterial 227
Vorleger 293, 426

W
Waagen 86, 87
Waffelbackgeräte 89
Waffeleisen 89
Waffelgabel 89
Waffelmix 89
Wandascher 241, 320
Wandbatterie 233, 239
Wandbord 222
Wandhängeschränke 221, 224
Wandventil 233, 236
Wandwaagen 86
Warmausgabe 244-246
Wärmebrücken 167, 226
Wärmebüfett 244-246
Wärmelampen 226
Wärmeschränke 226
Warmhalteplatten 147, 153, 296
Warmhaltewannen 10, 23
Wäschewagen 255
Waschmaschinen 212, 213
Wasserbad 9-27
Wasserfilter 108
WaveClean 42
Wechselstapler 167
Weingläser 378-383
Weinkühler 292, 304, 318
Weinkühler Ständer 292, 304
Weinschränke 142, 144, 154, 159
Wein-Verschluss 318
Wender 273, 293
Wetzstahl 279, 280
Winkelpalette 276, 282
Wok-Pfannen 266, 267
Woks 9-27
Würstchenwärmer 90
Wurstzange 257

Z
Zangen 287
Zimmermädchenwagen 255
Zitruspresse 310-315
Zuckerspender 290, 302
Zulauftische 223
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 unvorhergesehenen 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 Lie-

fergegenstandes 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 Mangelfolgeschäden.
(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.

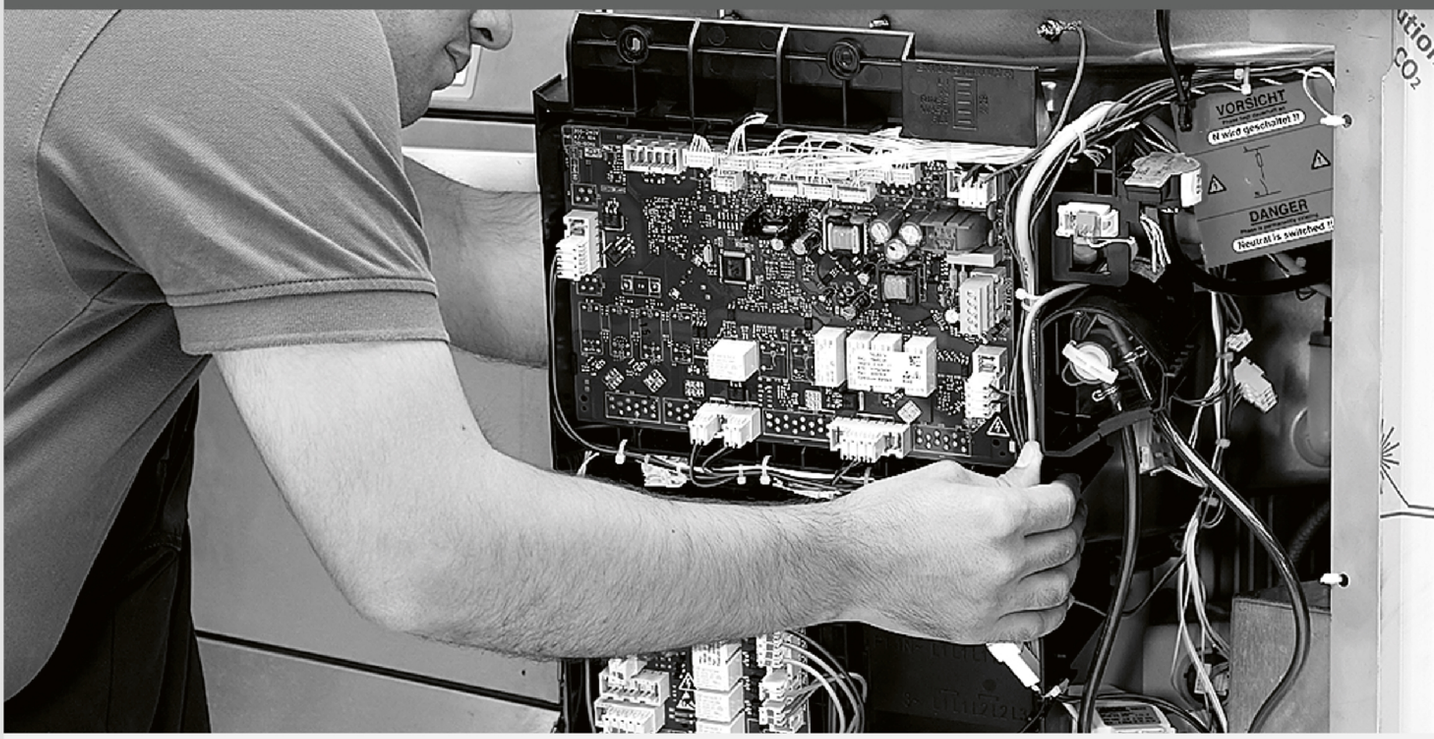
Impressum

© 2004 - 2023 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

Wir montieren unsere Küchen- und Speiseausgaben nach Möglichkeit mit eigenen Teams hochqualifizierter Monteure, die ihr Handwerk verstehen. Zur Ergänzung eigener Kapazitäten greifen wir ausschließlich auf geprüfte Partnerunternehmen zurück. Nach Wunsch schließen wir die gelieferten technischen Geräte dabei an die bauseitigen Installationen an und weißen unsere Kunden in die Grundfunktionen ein.

Einwandfrei funktionierende Technik ist das Herzstück jeder guten Profiküche. Damit alles bei Schäden oder Störungen schnell wieder einsatzbereit ist, bieten wir von HoGaKa Profi einen zuverlässigen technischen 24-Stunden Service an. Die langjährige Berufs- und Markterfahrung des Serviceteams, einen stets aktuellen Kenntnisstand durch regelmäßige Schulungen und ein sauberes, freundliches und hilfsbereites Auftreten zeichnen unsere Techniker aus.

Zur vereinfachten Schadensmeldung und zur schnellen Typbestimmung, versehen wir technische Kunden-Geräte auf Wunsch mit einem QR-Code. Über sein Smartphone scannt der Kunde diesen Code und übermittelt ihn mit den Symptomen des Fehlers per Mail an unser Service-Team, das sich umgehend zur Terminvereinbarung meldet. Ziel ist es, schnellstmöglich und ohne doppelte Anfahrten mit den richtigen Ersatzteilen beim Kunden einzutreffen und defekte Geräte zu reparieren.

Damit es gar nicht erst soweit kommt und unsere Kunden an Ihren hochwertigen technischen Geräten möglichst lange Freude haben, bieten wir für diese Wartungen innerhalb festgelegter Zeitintervalle an. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Wartungsangebot. Unser Service-Team erreichen Sie unter 07 11 / 11 17 11 18.



www.hogakaprofi.de