

★ ★ ★  
QUALITY  
MADE IN  
EUROPE ★ ★ ★

**elektrobar**

**OCEAN GLÄSERSPÜLER**

- **ECC hygieneoptimierte Konstruktion** aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- **Tiefgezogene Korbführung** und doppelwandige Tür
- **EHW Intelligentes Heizsystem** für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülguts
- **ELI Elektronische Steuerung** mit 3 Programmen 60 / 90 / 180 Sekunden
- **EDS Abwassersystem** für bestes Spülergebnis und Reduktion der Betriebskosten
- **EWT Wasserführung** reduziert die Energiekosten der Waschpumpe bis 30%
- **EDD Elektronische Dosierung** von Klarspüler und Reiniger
- Thermostopp-System
- Tanksiebe aus Kunststoff
- 2 Gläserkörbe 390 x 390 mm + 1 Besteckköcher

Modell	OCEAN 41 D
Art.Nr.	135774
Waschtank	8 Liter
Wasserverbrauch	1,6 Liter
Anschlusswert	3,5 W / 230 V
Maße: B x T x H (mm)	436 x 535 x 670



STATT € 2.321,-

**1.690,-**

**GASTRO**  
aktuell


**KGS**  
 KÄLTE • GASTRO • SERVICE

# 2 KOCHSYSTEME

## KOMBIDÄMPFER MINITOUCH / NMTE

- Gehäuse und Innenraum komplett aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- 519 mm Breite: Aufstellung kompakt + platzsparend
- Fugenloser **Hygiene-Garraum** mit abgerundeten Ecken zur leichten Reinigung
- 35 mm starke Garraumisolierung
- Herausnehmbare Auflageschienen
- Hochleistungs-Heizkörper aus Chromnickelstahl INCOLOY 800
- 3 Lüftergeschwindigkeiten
- **Kerntemperaturfühler**
- **5,5" / 7" Touch-Screen**
- USB-Schnittstelle

### FUNKTIONSAUSSTATTUNG:

- **Benutzerfreundliche interaktive Steuerung mit Rezeptdatenbank** (200 Garprozesse)
- Programmierung von bis zu 600 Programmen mit bis zu 9 Schritten
- **One-Touch-Funktion** zur Programm-Schnellwahl
- **Recipe Tuner:** Individuelle Anpassung der Parameter während des Garprozesses
- **Rack-Control:** Individuelle Zeitprogrammierung für Mischbeschickungen
- **Automatisches Reinigungssystem** für einfache, kostengünstige Reinigung mit Flüssigreiniger (4 Programme)



### BETRIEBSARTEN MINITOUCH / NMTE:

- Heißluft 50° - 300° C
- Dampfgaren 50° - 120° C
- Kombigaren 50° - 270° C
- Niedertemperaturgaren
- Langzeitgaren mit Delta T Funktion
- Smoking (Zubehör erforderlich)
- Sous-Vide-Garen

## MINITOUCH KM 061W



STATT € 7.100,-

**4.490,-**



## NMTE5W R



Symbolfoto

STATT € 6.590,-

**3.890,-**

Optional:  
Türanschlag links | Touchscreen rechts

Modell	Art-Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
KM061W	138030	6,9 kW / 400 V	6 x GN 1/1	519 x 806 x 770	7.100,-	<b>4.490,-</b>
KM101W	138031	13,8 kW / 400 V	10 x GN 1/1	519 x 806 x 1010	9.100,-	<b>5.690,-</b>
NMTE5WR	150150	6,3 kW / 400 V	5 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 657	6.590,-	<b>3.890,-</b>
NMTE7WR	150152	9,6 kW / 400 V	7 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 837	7.890,-	<b>4.790,-</b>
NMTE10WR	153015	12,6 kW / 400 V	10 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 1037	9.490,-	<b>5.290,-</b>

# KOCHSYSTEME

## KOMBIDÄMPFER FOODY

- **Gehäuse und Innenraum komplett aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- **Hygiene-Garraum** mit abgerundeten Ecken zur leichten Reinigung
- **7" Touch-Screen** für intuitive Bedienung
- **Gararten:** Umluft (30° - 260°C), Dampf garen (30° - 130°C), Kombidampf 30° - 260°C
- **ICS Interactive Cooking System** - autom. Garprogramme mit Rezeptdatenbank
- **AUTOCLIMA®** - automatisches Kontrollsystem der Luftfeuchtigkeit im Garraum
- **MULTILEVEL PLUS®** - Gleichzeitiges Garen untersch. Produkte (doppelte Kapazität pro Ebene)
- **LAINOX CLOUD** zur Erstellung und Verwaltung von Rezepten, Einkaufslisten, HACCP Überwachung
- **DELTA T System** für die parallele Kontrolle der Temperatur im Garraum und im Produktinneren
- **ECOSPEED** - Optimierung des Energieverbrauchs
- **ECOVAPOR** - System zur Reduktion des Wasserverbrauchs
- **Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler** Ø 3 mm
- **Autoreverse-Funktion** für gleichmäßige Garung
- **Autom. Reinigungssystem** mit 7 Programmen
- Wi-Fi und USB-Schnittstelle

FOEN051



NEU

STATT € 7.210,-

**4.685,-**

FOEN0101



NEU

STATT € 9.980,-

**6.485,-**

FOEN071



STATT € 8.730,-

**5.675,-**

Modell	Art-Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FOEN051	152983	7,25 kW / 400 V	5 x GN 1/1 oder EN 60/40	777 x 744 x 723	7.210,-	<b>4.685,-</b>
FOEN071	152984	12,5 kW / 400 V	7 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 762 x 657	8.730,-	<b>5.675,-</b>
FOEN0101	152985	14,5 kW / 400 V	10 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 762 x 837	9.980,-	<b>6.485,-</b>

# 4 KOCHSYSTEME

## GASHERD

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Hygienisch gestaltete tiefgezogene Kochmulden für einfache Reinigung
- Hochleistungsbrenner aus Messing (2 x 4 + 2 x 8 kW)
- Pilotflamme und Zündsicherung
- Sicherheitsthermostat
- **Elektro-Backrohr GN 2/1 (16,4 kW / 400 V)**



CE 74TE



STATT € 4.625,-

**2.960,-**

## ELEKTRO-CERANHERD

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Ceranfeld, Glaskeramikplatte 6 mm
- 4 Kochzonen rund Ø 230 mm (à 3 KW)
- Elektrobackrohr statisch beheizt, GN 2/1
- Sicherheitsthermostat
- Unterbau: Füße höhenverstellbar



CV740E 18



STATT € 6.055,-

**4.925,-**



CG 740E



STATT € 5.250,-

**3.815,-**

## ELEKTRO-HERD

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- 4 Gusskochplatten 220 mm rund á 2,6 kW
- Tiefgezogenes Kochfeld mit Überfallrand
- 6-Takt-Schalter
- Sicherheitsthermostat
- **Elektro-Backrohr GN 2/1 (6 kW)**

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CE 74TE	122558	16,4 kW / 400 V	800 x 700 x 900	4.625,-	<b>2.960,-</b>
CG 740E	122543	24 kW / Gas	800 x 700 x 900	5.250,-	<b>3.815,-</b>
CV740E 18	122561	18 kW / 400 V	400 x 700 x 900	6.055,-	<b>4.925,-</b>

# KOCHSYSTEME

## HOCHLEISTUNGS-ELEKTRO-GRILLPLATTE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Grillfläche aus Spezialstahl 20 mm hartverchromt für hohe Speicherkapazität und gleichmäßige Wärmeverteilung
- Temperaturregelung von 100° - 360° C
- Ausziehbare Fettlade
- Unterbau: Füße höhenverstellbar



STATT € 2.995,-

**2.235,-**

FLE 72GCRX



FLE 741GCRX



STATT € 4.550,-

**3.395,-**

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kochzonen	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FLE72GCRX	142419	6 kW / 400 V	2	400 x 700 x 850	2.995,-	<b>2.235,-</b>
FLE73GCRX	152627	8,4 kW / 400 V	2	600 x 700 x 900	3.900,-	<b>2.925,-</b>
FLE741GCRX	142420	12 kW / 400 V	2	800 x 700 x 850	4.550,-	<b>3.395,-</b>
FLE76GCRX	152628	16,8 kW / 400 V	4	1200 x 700 x 900	6.750,-	<b>4.995,-</b>



FE 7117

STATT € 3.295,-

**2.465,-**



FE 7215

STATT € 5.030,-

**3.760,-**

## ELEKTRO-FRITTEUSE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Tiefgezogenes Frittierbecken mit tiefer Kaltölzone
- Schwenkbare CNS-Rohheizkörper
- Ölablaufhahn und Ölsammelwanne
- Temperaturregelung von 90° - 190° C
- Unterbau: Füße höhenverstellbar



Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FE 7117	122606	16,5 kW / 400 V	17 L	400 x 700 x 850	3.295,-	<b>2.465,-</b>
FE 7207	122603	14,0 kW / 400 V	2 x 8 L	400 x 700 x 850	4.606,-	<b>3.450,-</b>
FE 7215	130915	20,4 kW / 400 V	2 x 15 L	600 x 700 x 850	5.030,-	<b>3.760,-</b>

# 6 KOCHSYSTEME

## BI4EG20



STATT € 9.672,-  
**7.395,-**

### BERNER EINBAU-INDUKTIONSHERD

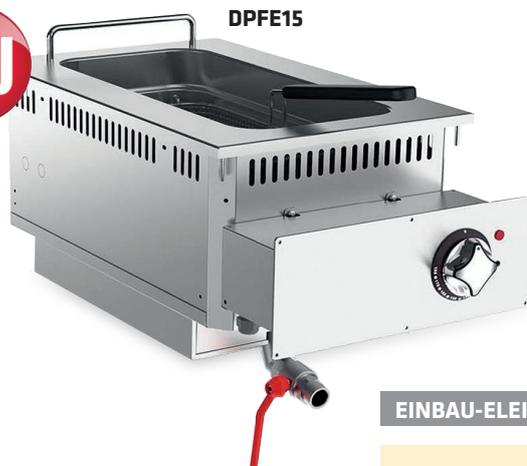
- Leistungsstarkes Induktions-Einbaugerät mit 4 x 5 kW Kochstellen
- Serienmäßig mit Pan Quality control ausgerüstet
- Elektronischer Temperaturüberwachung
- Topferkennung / Überhitzungsschutz Generator und Steuerprint

Modell	Art.Nr.	Fassung	Heizzonen	Grillfläche (B x T)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
BI4EG20	118786	-	-	-	695 x 695 x 332	20,0 kW / 400 V	9.672,-	<b>7.395,-</b>

### EINBAU-ELEKTRO-FRITTEUSE

- Gehäuse aus **Edelstahl CNS 1.4301/1.4016**
- **Großzügige Kaltölzone**
- Integrierter Ölablauf
- Thermostatische Temperaturregelung von 100° - 185°C
- Inkl. 1 Korb und 1 Filtersieb

**NEU**



STATT € 2.760,-  
**2.319,-**

## DPBE40LC



STATT € 2.483,-  
**2.085,-**

### EINBAU-ELEKTRO-GRILLPLATTE

- **Hartverchromte** Grillfläche in glatter Ausführung (Gerillt auf Anfrage)
- Grillfläche satiniert, 4 cm abgesenkt, dicht verschweißt
- Großzügige Kaltölzone
- **Gekapselte Incoloy-Heizelemente**
- Temperatur einstellbar 110° - 280°C

### EINBAU-ELEKTRO-MULTIBRÄTER

- **Grillfläche aus Edelstahl** in glatter Ausführung (Tiefe 100 mm)
- **Gekapselte Incoloy-Heizelemente**
- Thermostatische Temperaturregelung von 50° - 300° C

**NEU**

## DPCM60



STATT € 3.842,-  
**3.227,-**

#### ALLE 3 PRODUKTE INKLUDIEREN:

- Bedienblende inklusive Knebel
- Sicherheitsthermostat
- Betriebskontrollleuchte
- Einbaurahmen bitte separat bestellen!

Modell	Art.Nr.	Fassung	Heizzonen	Grillfläche (B x T)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
DPFE15	142567	15 L	-	-	400 x 751 x 550	12 kW / 400 V	2.760,-	<b>2.319,-</b>
DPBE40LC	142562	-	1	335 x 530 mm	400 x 751 x 274	5,4 kW / 400 V	2.483,-	<b>2.085,-</b>
DPBE60LC	142563	-	1	535 x 530 mm	600 x 751 x 274	7,5 kW / 400 V	2.790,-	<b>2.343,-</b>
DPBE80LC	142564	-	2	735 x 530 mm	800 x 751 x 275	10,8 kW / 400 V	3.619,-	<b>3.040,-</b>
DPCM40	142565	-	1	320 x 480 mm	400 x 751 x 433	4,0 kW / 400 V	3.012,-	<b>2.530,-</b>
DPCM60	142566	-	2	520 x 480 mm	600 x 751 x 433	8,1 kW / 400 V	3.842,-	<b>3.227,-</b>

# KOCHSYSTEME

## INDUKTIONSHERD

**NEU**

- Gehäuse komplett Edelstahl 1.4301
- Schott-Ceranglas
- Stufenloser Leistungsregler
- Digitale Anzeige unter Glas
- Integrierte Pfannen - Qualitäts-Anzeige PQC
- Steckerfertig



**BI1KS5**

STATT € 2.510,-

**1.888,-**

## INDUKTIONSHOCKERKOCHER

- Höhenverstellbar bis 665 mm mit 4 Füßen
- Für Töpfe mit bis zu 70 Liter Inhalt.
- Topfmindestgröße Ø 240 mm
- Spule: rund 350 mm

STATT € 5.030,-

**3.778,-**

**BIHK9**



Modell	Art.Nr.	Spule	Ceranglas	Grillfläche (B x T)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
BI1KS5	129541	230 mm	350 x 350 x 4 mm	-	350 x 350 x 4	5,0 kW / 400 V	2.510,-	<b>1.888,-</b>
BIHK9	119278	350 mm	468 x 468 mm	468 x 468 x 6	480 x 480 x 465	9,0 kW / 400 V	5.030,-	<b>3.778,-</b>

## BRATPLATTE

**NEU**

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl 1.4301
- Heizung mit Alublock-Speichertechnik
- Temperaturbereich 60° - 300°C
- Grillplattenstärke 15 mm
- Grillfläche aus Edelstahl hartverchromt mit Antihafteffekt (3 mm Plattenst.)
- Inkl. abnehmbarem Spritzschutz, Spezialspatel und Edelstahl-Reinigungsschwamm, exkl. Teflonstopfen

**BGA60**



STATT € 4.925,-

**3.690,-**

**BIH4KTD20**



## INDUKTIONSHERD

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl 1.4301
- Hygiene-Unterbau
- Sockelbaufähig (auch Vollsockel) oder auf Füßen
- Kompakte Leistungselektronik
- Runde Induktionsspule mit Topferkennung

STATT € 11.540,-

**8.658,-**



Modell	Art.Nr.	Spule (mm)	Kochstellen	Bratfläche (B x T)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
BGA60	100045	-	-	520 x 520 mm / glatt	600 x 660 x 120	7,5 kW / 400 V	4.925,-	<b>3.690,-</b>
BIH4KTD20	120480	Ø 260	4	-	700 x 700 x 850	20,0 kW / 400 V	11.540,-	<b>8.658,-</b>

# 8 KOCHSYSTEME

## HEISSLUFT- UND BACKÖFEN HO

- Gehäuse u. Garraum aus **Edelstahl 1.4301**
- **Hygiene-Garraum** mit runden Ecken
- Garraumbür mit **Doppelverglasung**
- Einschubschielenabstand 75 mm
- **Temperatursteuerung von 0° - 280° C**
- Manueller Timer von 0 - 120 min
- Manueller Luftbefeuchter, Wasseranschluss: 3/4"
- Lüftermotor mit **Autoreverse-Funktion**
- Halogen-Beleuchtung
- Modelle E mit digitaler Steuerung 2,4" Display sowie 1/2 Lüftergeschwindigkeiten, Speicher für 99 Backprogramme (bis zu 2/4 Phasen)



H0434

STATT € 1.090,-

**840,-**



H0464E

STATT € 2.090,-

**1.795,-**



Modell	Art.Nr.	Steuerung	Einschübe (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
H0434	148714	Mechanisch	4 x 460 x 340	560 x 632 x 530	2,9 kW / 230 V	1.090,-	<b>840,-</b>
H0464	148715	Mechanisch	4 x GN 1/1 (EN60/40)	750 x 755 x 553	6,7 kW / 400 V	1.680,-	<b>1.530,-</b>
H0434E	148502	Elektronisch	4 x 460 x 340	560 x 632 x 530	2,9 kW / 230 V	1.470,-	<b>1.365,-</b>
H0464E	148501	Elektronisch	4 x GN 1/1 (EN60/40)	750 x 755 x 553	6,7 kW / 400 V	2.090,-	<b>1.795,-</b>



**NEU**

NEME

STATT € 3.528,-

**2.469,-**

## HEISSLUFTHERDE NEME

- **Gehäuse- und aus Edelstahl CNS 1.4301**
- Hygiene-Garraum mit runden Ecken
- Autoreverse-Lüfter für optimale Backergebnisse
- Beschwadungseinrichtung mit Mengeneinstellung
- **Garraumbür mit Doppelverglasung**
- **Hochleistungs-Heizkörper aus Incoloy**
- **Aufklappbare Innenscheibe für leichte Reinigung**
- **2 Lüftungsgeschwindigkeiten**
- Temperaturkontrolle von 50° - 280° C
- Zeitschaltuhr 120 Minuten
- Garraum-Beleuchtung
- Schienenabstand 74 mm

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Steuerung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
NEME52	153140	6,3 kW / 400V	5 x GN 1/1 EN 60/40	Mechanisch	907 x 762 x 670	3.528,-	<b>2.469,-</b>
NEME72	153141	9,6 kW / 400V	7 x GN 1/1 EN 60/40	Mechanisch	907 x 762 x 850	4.681,-	<b>3.275,-</b>

# KOCHSYSTEME

## PIZZAÖFEN

- **Pizzaöfen mit 2 Backkammern**
- Gehäuse aus lackiertem Stahl (Mod. TZ) bzw. rostfreiem Edelstahl (Mod. DN)
- Frontblende sowie Türen aus rostfreiem Edelstahl
- Mechanische Steuerung (Mod. TZ) oder digitale Steuerung (Mod. DN)
- **Ober- und Unterhitze getrennt regelbar**
- **Temperaturbereich 0°- 450° C**
- Türen mit verglasten Sichtfenstern
- Innenbeleuchtung (Halogen)
- **Boden aus feuerfestem Spezialmaterial (CORDIERIT-Steine)**
- Mod. DN verfügen zusätzlich über Dampfablass, Wärmerückgewinnung



TZ435-2M



STATT € 3.264,-

**2.755,-**

DN635 2CD



STATT € 6.729,-

**5.795,-**

Modell	Art.Nr.	Pizzen	Backkammer (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
TZ435-2M	124780	8 ø 35 cm	2 x 720 x 720 x 140	1000 x 860 x 690	10,4 kW / 400 V	3.264,-	<b>2.755,-</b>
DN635 2CD	130135	12 ø 35 cm	2 x 720 x 1080 x 140	1150 x 1420 x 780	16,8 kW / 400 V	6.729,-	<b>5.795,-</b>
DN635L2CD	130136	12 ø 35 cm	2 x 1080 x 720 x 140	1510 x 1060 x 780	17,2 kW / 400 V	7.460,-	<b>6.460,-</b>

## TEIGNETMASCHINEN

- **Gehäuse aus Stahl lackiert**
- **Kugelgelagerter Kettenantrieb**
- Behälter, Spirale, Zentralachse und Schutzgitter aus rostfreiem Edelstahl
- 20 min Zeitschaltuhr
- Fahrbar
- **Modelle IF:** mit fixem Kessel
- **Modelle IR:** mit klappbarem Oberteil und abnehmbarem Kessel

IF



AB €

**1.086,-**

IR



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
IF 22	125838	735 W / 400 V	18 Kg / 22 L	400 x 690 x 630	2.029,-	<b>1.086,-</b>
IF 33	125839	1470 W / 400 V	25 Kg / 33 L	440 x 830 x 720	2.439,-	<b>1.370,-</b>
IR 22	125842	735 W / 400 V	18 Kg / 22 L	420 x 720 x 640	2.649,-	<b>1.490,-</b>
IR 33	125843	1470 W / 400 V	25 Kg / 33 L	460 x 840 x 730	3.198,-	<b>1.690,-</b>

# 10 KOCHSYSTEME

## HILITE SALAMANDER

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Höhenverstellbares Heizelement
- Fettauffangschale und Grillrost
- Automatische Abschaltung
- Betriebstemperatur 230° C
- Optimaler Bedienkomfort
- **Schnelle Aufheizzeit: in 8 Sek. betriebsbereit**
- Leichte Reinigung
- Zeitschaltuhr
- inkl. Wandhalterung
- **SH 31:** Warmhaltefunktion
- **ST 30:** Warmhaltefunktion, Tellererkennung und Programmsteuerung



65%  
ENERGIE  
SPAREN

STATT € 2.549,-

**1.835,-**

SH 20



SH 31



STATT € 3.249,-

**2.290,-**



Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Grillrost (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SH 20	132037	3 kW / 230 V	390 x 303	400 x 544 x 518	2.549,-	<b>1.835,-</b>
SH 31	132196	4,5 kW / 400 V	560 x 358	570 x 581 x 519	3.249,-	<b>2.290,-</b>
ST 30	131926	4,5 kW / 400 V	560 x 358	570 x 581 x 519	3.798,-	<b>2.690,-</b>
SH 40	132038	5,3 kW / 400 V	725 x 358	735 x 581 x 519	3.649,-	<b>2.599,-</b>

NEU

## SV LAB ESSENTIAL



STATT € 2.450,-

**1.995,-**

## SOUS-VIDE-GARGERÄT

- Gehäuse und Tank aus Edelstahl AISI304
- Transparenter Deckel und Tragegriffe
- Automatische Heiß- und Kaltwasserbefüllung
- Bedienfeld mit 5"-TFT-Touchscreen
- **Garmodus mit Zeitsteuerung und 50 Garprogrammen**
- Nachtgarfunktion
- **Kerntemperaturfühler**
- Doppelte Wärmedämmung des Tanks für maximale Energieeinsparungen
- Wasserablauf am Boden
- Präzise Temperatursteuerung von 53 - 95 °C

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Tank B x T x H (mm)	Tankvolumen	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SV LAB Essential	152962	2500 W / 230 V	301 x 513 x 205	28,4 L	452 x 726 x 397	2.450,-	<b>1.995,-</b>

# KOCHSYSTEME

## SCHNELLGARSYSTEM SCV3

- **Kombinationsgerät mit Twin-Inverter-Mikrowelle, Heißluft, Grill**
- Ermöglicht extrem kurze Zubereitungszeiten für frische, gekühlte o. gefrorene Lebensmittel (Bsp: TK-Pizza servierfertig in unter 2 Min)
- Ideal geeignet zum schnellen Erhitzen, Überbacken, Toasten oder Grillen
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl 1.4301 mit Keramikboden
- Gerät ermöglicht Kombibetrieb aller Beheizungsarten: Heißluft bis 280° C/ Mikrowellenleistung bis 1050 W/ Grill bis 1800 W
- Benutzerfreundliche Bedienung via Touchscreen
- Speicher für bis zu 999 Programme
- USB, LAN bzw. WLAN Anschluss + APP Steuerung
- Garraumvolumen 10 Liter (B x T x H: 270 x 330 x 110 mm)



SCV3

**NEU**



STATT € 7.500,-

**4.199,-**

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Garraumvolumen	Speicher Programme	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SCV3	150540	3600 W / 230 V	10 Liter	999	474 x 565 x 412	7.500,-	<b>4.199,-</b>

## NE 1840 EYG



STATT € 2.910,-

**2.329,-**

## MIKROWELLENHERD

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- 2 bzw. 4 Magnetrons oben und unten für gleichmäßige Erhitzung
- Automatisches Fehlerdiagnosesystem
- Stapelmontage möglich

## NE 1643 EYG

STATT € 1.643,-

**1.315,-**



Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Leistung	Maße: B x T x H (mm)	Garraum (mm)	Magnetrons	Listenpreis €	Aktionspreis €
NE 1643 EYG	148198	2590 W / 230 V	1600 W	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	2	1.643,-	<b>1.315,-</b>
NE 1843 EYG	148195	2830 W / 230 V	1800 W	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	2	1.755,-	<b>1.404,-</b>
NE 2143 EYG	148196	3160 W / 230 V	2100 W	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	2	1.967,-	<b>1.574,-</b>
NE 1840 EYG	150304	3200 W / 230 V	1800 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	2.910,-	<b>2.329,-</b>
NE 2140 EYG	150306	3650 W / 400 V	2100 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	3.170,-	<b>2.537,-</b>
NE 3240 EYG	150307	4960 W / 400 V	3200 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	3.790,-	<b>3.033,-</b>

# 12 KOCHSYSTEME

## GIORIK REGENERIERGERÄTE RIBOX

- **Ausführung komplett aus rostfreiem Edelstahl 1.4301**
- Garraum mit abgerundeten Ecken für einfache Reinigung
- **Umluftbeheizung mit speziellen Heizelementen und präzisiertem Beschwädungssystem**
- Intuitives Bedienfeld mit elektr. Steuerung
- Autoreversefunktion für gleichmäßiges Garen
- 2 Lüftergeschwindigkeiten
- Automatisches Vorheizen
- Kerntemperaturfühler
- Einschubabstand 74 mm
- Höhenverstellbare Füße

GR0511E



**NEU**

STATT € 3.599,-

**2.519,-**

GR1011E



GR0711E



STATT € 4.332,-

**3.035,-**

STATT € 4.525,-

**3.165,-**

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
GR0511E	133320	6,3 W / 400 V	5 x GN 1/1	820 x 748 x 728	3.599,-	<b>2.519,-</b>
GR0711E	133323	9,6 kW / 400 V	7 x GN 1/1	820 x 746 x 908	4.332,-	<b>3.035,-</b>
GR1011E	133326	12,6 kW / 400 V	10 x GN 1/1	820 x 748 x 1108	4.525,-	<b>3.165,-</b>

GM 0311 E



STATT € 2.255,-

**1.590,-**

## HEISSHALTE-/NIEDERTEMPERATUR-GARGERÄT

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- **Statisches Ringheizsystem für perfektes Heißhalten ohne Qualitätsverlust**
- Hygiene-Garraum mit abgerundeten Ecken
- Elektronische Temperaturkontrolle bis 90° C
- Entlüftungssystem in Türe und Rückwand für optimales Raumklima
- Herausnehmbare Hordengestelle für GN-Behälter 1/1
- Kostengünstiger Betrieb (niedriger Stromverbrauch)
- Stapelbar
- **Version C mit Kerntemperaturfühler**

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
GM 0311 E	128455	750 W / 230 V	3 x GN1/1 65	450 x 630 x 420	2.255,-	<b>1.590,-</b>
GM 0511 E	128456	1000 W / 230 V	5 x GN1/1 65	450 x 630 x 570	2.510,-	<b>1.880,-</b>
GM 0311 EC	130497	750 W / 230 V	3 x GN1/1 65	450 x 630 x 420	2.560,-	<b>1.920,-</b>
GM 0511 EC	130498	1000 W / 230 V	5 x GN1/1 65	450 x 630 x 570	2.835,-	<b>2.125,-</b>

# IMBISS

## ELEKTRO-TISCHFRITEUSE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Verchromte Stahlnetz-Fritierkörbe
- Herausnehmbare Heizkörper
- Thermostatische Temperaturregelung: 60° - 200° C
- Kaltölzone für wirtschaftl. Frittieren
- Arbeits- und Sicherheitsthermostat
- Öl Ablaufhahn (Ausnahme PEF8 + PEF8+8)
- Modell PEF 16 geeignet zum Frittieren von Backwaren



PEFJ 8

STATT € 230,-

**179,-**

PEFJ 16



STATT € 879,-

**570,-**

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Korbmaße (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
PEFJ 8	148910	3,5 kW / 230 V	8 L	190 x 220 x 130	275 x 460 x 340	230,-	<b>179,-</b>
PEFJ 8+8	148913	2 x 3,5 kW / 230 V	2 x 8 L	2 x 190 x 220 x 130	550 x 460 x 340	425,-	<b>339,-</b>
PEFJ 10SA	148912	8,5 kW / 400 V	10 L	250 x 240 x 110	325 x 490 x 380	689,-	<b>419,-</b>
PEFJ 10+10SA	148915	2 x 8,5 kW / 400 V	2 x 10 L	2 x 240 x 290 x 130	650 x 490 x 380	1.298,-	<b>794,-</b>
PEFJ 16	148916	9,0 kW / 400 V	16 L	460 x 245 x 90	527 x 465 x 360	879,-	<b>570,-</b>

EF 12B

STATT € 1.215,-

**755,-**



EF 12+12B

## ELEKTRO-TISCH- / STAND-FRITEUSE

- Ausführung komplett aus rostfreiem Edelstahl 1.4301
- Hochwertige, robuste, doppelwandige Ausführung, geringe Wärmeabstrahlung
- Friteusenkörbe aus verchromtem Stahldraht (hitzeresistente Griffe)
- Tiefe Kaltölzone für wirtschaftliches Frittieren (höhere Fetthaltbarkeit)
- Thermostat. Temperaturregelung von 100° - 195° C
- Arbeits- u. Sicherheitsthermostat
- Herausnehmbare Heizkörper
- Öl Ablaufhahn mit Sicherheitsvorrichtung
- Modelle EF 20BP + BF 21 geeignet zum Frittieren von Backwaren



STATT € 2.130,-

**1.325,-**

BF 21

STATT € 2.595,-

**1.995,-**



Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Fassung	Korbmaße (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EF 8B	123610	6,0 kW / 400 V	8 L	190 x 245 x 105	290 x 550 x 435	1.070,-	<b>665,-</b>
EF 12B	123611	9 kW / 400 V	12 L	235 x 375 x 105	375 x 655 x 450	1.215,-	<b>755,-</b>
EF 20B	123612	9,0 kW / 400 V	20 L	560 x 275 x 105	750 x 675 x 380	1.690,-	<b>1.050,-</b>
EF 12 + 12B	123613	9 + 9 kW / 400 V	2 x 12 L	2 x 235 x 275 x 105	750 x 675 x 380	2.130,-	<b>1.325,-</b>
BF 21	110056	6,8 kW / 400 V	21 L	630 x 365 x 70	700 x 580 x 250	2.595,-	<b>1.995,-</b>

# 14 IMBISS

## ELEKTRO GRILLPLATTEN EGP

- Elektrogrillplatte mit glatter Grillfläche aus Edelstahl
- Gehäuse komplett aus Edelstahl 1.4301
- Robuste, kompakte Bauweise
- Heizelemente aus rostfreiem Edelstahl
- Thermostatische Temperaturregelung von 0° - 300° C
- Einfache Bedienung und Reinigung
- Ausziehbare Fettlade
- Überhitzungsschutz
- Kunststoffknebel
- Kontrollleuchten



EGP 400

STATT € 575,-  
**465,-**



EGP 600

STATT € 845,-  
**698,-**

Modell	Art.-Nr.	Heizzonen	Anschlusswert	Grillfläche (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EGP 400	139119	1	3,0 kW / 230 V	395 x 400	400 x 500 x 200	575,-	<b>465,-</b>
EGP 600	139120	2	6,0 kW / 400 V	595 x 400	600 x 500 x 200	845,-	<b>698,-</b>
EGP 900	139121	3	9,0 kW / 400 V	835 x 400	840 x 500 x 200	1.135,-	<b>898,-</b>

## RIA 3536 ET



STATT € 895,-  
**725,-**

STATT € 335,-

**265,-**



RIA 7002 ET

## INDUKTIONSHERD RIB

- Gehäuse komplett **Edelstahl 1.4301**
- **Leistungsstufe wählbar** 500 W – 3500 W
- **Temperatur wählbar** in 20° C Schritten
- **LED-Display**, Touch-Steuertasten
- Zeitschaltuhr (0 - 180 Min.)
- Steckerfertig
- Wahlweise 1 oder 2 Kochzonen

Modell	Art.-Nr.	Spule	Ceranglas (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
RIA 3536 ET	151387	1 x ø 220 mm	280 x 280 x 3	355 x 440 x 110	3,5 kW / 230 V	335,-	<b>265,-</b>
RIA 7002 ET	152306	2 x ø 220 mm	328 x 570 x 3	390 x 715 x 110	7 kW / 400 V	895,-	<b>725,-</b>

## ELEKTRO-KONTAKTGRILLER

- **Gehäuse komplett aus CNS 1.4301**
- Grillfläche aus Duplex-Edelstahl
- Grillfläche oben gerillt, unten glatt
- Extra-kurze Aufheizzeit
- Gleichmäßige Wärmeverteilung
- Konstante Arbeitstemperatur bis 250° C
- Ausziehbare Fettauffangschale
- 40 % Energieeinsparung (im Vergleich)

## CG 60 DUPLEX

STATT € 959,-  
**748,-**



Symbolfoto

Modell	Art.-Nr.	Heizzonen	Anschlusswert	Grillfläche (B x T)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CG 60 Duplex	147365	1	3,0 kW / 230 V	370 x 250 mm	470 x 445 x 245	959,-	<b>748,-</b>

# BAREQUIPMENT

## ZITRUSPRESSE 38

- **Manuelle Bedienung**
- **Optimale Saftausbeute**  
(Zitronen, Orangen, exotische Früchte)
- **3 Presskegel** für Orangen, Zitronen, Grapefruit und Limonen
- Einfache Reinigung



## SAFTZENTRIFUGE J 80 BUFFET

- **Leistungsstarker, geräuscharmer Automatik-Entsafter**
- **Ideal zur Selbstbedienung**  
(Buffet, Kantine, Events, etc.)
- Einzigartiger Einfüllschacht ermöglicht optimale Verarbeitung u. Saftausbeute
- Schräger Sockel mit XL-Tropfenfänger
- Einfache Reinigung

SANTOS 38



STATT € 476,-

**395,-**

J80 BUFFET

STATT € 2.005,-

**1.749,-**

SANTOS 37 4LP

STATT € 1.308,-

**1.065,-**



SANTOS 68 EASY CLEAN

STATT € 3.202,-

**2.295,-**



## PROFI KÜCHENMIXER

- **Leistungsstarker Gewerbemixer**
- Stufenlose elektr. Drehzahlregulierung mit Sanftanlauf
- Regelbereich von 0 - 15.000 U/min
- Pulsschalter für 18.000 U/min
- Behälter aus robustem Kunststoff
- Kapazität: 4 Liter



## SAFTZENTRIFUGE

- **Motorblock, Schleuderkorb und Saftbehälter aus rostfreiem Edelstahl**
- Zentrifugalkorb mit Edelstahlsieb Ø 165 mm
- Reinigungssystem EZY CLEAN® II
- inklusive Reinigungs- und Pflegeset
- **Stundenleistung 140 l / h**

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
Santos 38	100600	130 W / 230 V	170 x 303 x 350	476,-	<b>395,-</b>
J 80 Buffet	145453	700 W / 230 V	260 x 565 x 595	2.005,-	<b>1.749,-</b>
Santos 37 4 LP	126270 + 126408	1200 W / 230 V	303 x 220 x 566	1.308,-	<b>1.065,-</b>
Santos 68 Easy Clean	129906	1300 W / 230 V	330 x 562 x 606	3.202,-	<b>2.295,-</b>

# 16 VORBEREITUNG

AS 220 SN



Symbolfoto



AB €  
**479,-**

SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE AS

- **Leistungsstarker Motor mit Riemenantrieb**
- Aus Aluminium eloxiert
- Schleifapparat
- Geeignet für Wurst und Fleisch
- Schnittbreite von 0 - 15 mm stufenlos einstellbar
- Resthalter, Messerschutzring



SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE AS/PRO

- **Leistungsstarker Motor mit Riemenantrieb für Dauerbetrieb**
- Aus Aluminium eloxiert
- Geeignet für Wurst und Fleisch
- Schnittbreite von 0 - 15 mm stufenlos einstellbar
- **Aufgesetzter Schleifapparat**
- Resthalter, Messerschutzring
- Schlitten abnehmbar für leichte und schnelle Reinigung

AS 250 PRO

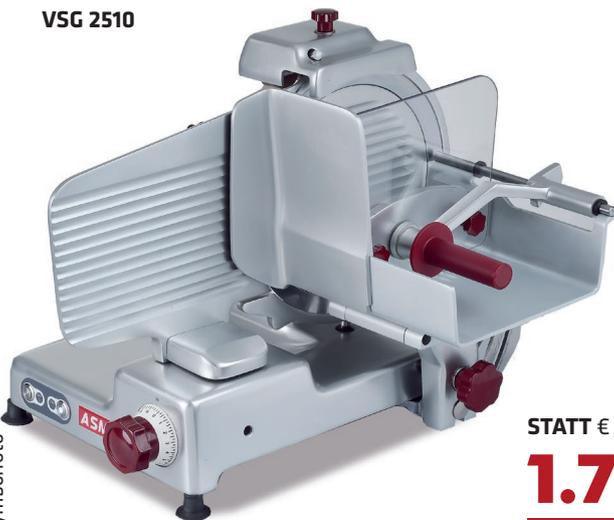


Symbolfoto

AB €  
**725,-**



VSG 2510



Symbolfoto



STATT € 2.665,-  
**1.795,-**

VERTIKALSCHNEIDEMASCHINE GETRIEBE VSG

- **Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung eloxiert**
- **Luftgekühlter wartungsfreier Getriebemotor für Dauerbetrieb**
- Schlitten mit großer Schneidgutauflagefläche
- Hartverchromtes Messer aus Spezialstahl für ein sauberes Schnittbild
- Stufenlose Schnittstärke-Einstellung: 0 - 15 mm
- Abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- Geeignet für Wurst, Fleisch, Käse

Modell	Art-Nr.	Schnitt-Länge/Höhe	Messer mm	Stellfläche mm	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
AS 220 SN	149999	210 / 155 mm	Ø 220	280 x 410	150 W / 230 V	599,-	<b>479,-</b>
AS 250 N PRO	150003	220 / 190 mm	Ø 250	290 x 440	230 W / 230 V	930,-	<b>725,-</b>
AS 300 N PRO	150004	260 / 220 mm	Ø 300	340 x 465	260 W / 230 V	1.270,-	<b>1.100,-</b>
VSG 2510	134696	220 / 180 mm	Ø 250	550 x 520	330 W / 230 V	2.665,-	<b>1.795,-</b>
VSG 3010	134698	230 / 220 mm	Ø 300	550 x 590	330 W / 230 V	2.895,-	<b>1.895,-</b>

# VORBEREITUNG

## AUFSCNITTMASCHINE GERMAN

- **Robuste Spezial Alu-Legierung, eloxiert**
- Leistungsstarker, langlebiger Ventilatormotor mit **Getriebe für Dauerbetrieb** geeignet
- Gewerbe CE-Ausführung für maximale Betriebssicherheit
- Handschutz für max. Arbeitssicherheit
- Resthalter
- Aufgesetzter Schleifapparat
- Feststehender Messer-Schutzring gewährleistet maximalen Unfallschutz
- **Abnehmbarer Schlitten** gewährleistet komfortable und schnelle Reinigung

GM 25



**NEU**

STATT € 2.148,-

**1.835,-**

PED 315



STATT € 3.719,-

**3.352,-**

## GETRIEBE VERTIKALSCHNEIDEMASCHINE PED

- **Premium-Vertikal-Schneidemaschine**
- **Luftgekühlter wartungsfreier Getriebemotor für Dauerbetrieb**
- CE-Ausführung für max. Betriebssicherheit
- Hygiene-Design, abgerundete Kanten und ergonomische Form
- Große Schneidkapazität
- Stufenloser Einstellung 0-16 mm
- Wasserdichte Edelstahlschalter
- Abnehmbarer Schlitten gewährleistet komfortable und schnelle Reinigung
- Abnehmbarer Resthalter aus Edelstahl

## GETRIEBE SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE PEG

- **Premium-Schräg-Schneidemaschine**
- **Luftgekühlter wartungsfreier Getriebemotor für Dauerbetrieb**
- CE-Ausführung für maxi. Betriebssicherheit
- Hygiene-Design, abgerundete Kanten und ergonomische Form
- Schneidgutplatte um 38° geneigt für einfaches Auf- und Abladen des Produktes
- Große Schneidkapazität
- Stufenloser Einstellung 0-14 mm
- Wasserdichte Edelstahlschalter
- Abnehmbarer Schlitten gewährleistet komfortable und schnelle Reinigung
- Abnehmbarer Resthalter aus Edelstahl

PEG 315



STATT € 3.924,-

**3.538,-**

Modell	Art-Nr.	Messer mm	Schnitt-Länge/Höhe	Stellfläche mm	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
GM 25	145301	Ø 250	230 / 180 mm	350 x 440 x 550	300 W / 230 V	2.148,-	<b>1.835,-</b>
GM 30	145300	Ø 300	260 / 230 mm	400 x 520 x 570	300 W / 230 V	2.360,-	<b>1.999,-</b>
PED 315	136411	Ø 315	250 / 230 mm	465 x 575 x 560	350 W / 230 V	3.719,-	<b>3.352,-</b>
PED 350	133640	Ø 350	270 / 250 mm	490 x 600 x 560	350 W / 230 V	4.338,-	<b>3.909,-</b>
PEG 315	136408	Ø 315	255 / 160 mm	525 x 420 x 500	390 W / 230 V	3.924,-	<b>3.538,-</b>
PEG 350	136409	Ø 350	300 / 195 mm	615 x 490 x 540	390 W / 230 V	4.180,-	<b>3.768,-</b>

# 18 VORBEREITUNG

## MULTIFUNKTIONSVAKUUMGERÄT ORVED

- **Ausführung komplett aus rostfreiem Edelstahl**
- **BUSCH Vakuumpumpe**
- Touch Steuerung / 5" Smart Touch Panel
- **Chefprogramme** für verschiedenste Produkte
- Vakuumsensor für konstanten und optimalen Vakuumgrad
- **Soft Air Funktion:** kontrolliertes, sanftes Zurückführen der Luft am Ende des Vakuum Zyklus
- Gas Vakuum für Verpackung empfindlicher Produkte in modifizierter Atmosphäre
- Degas / Entlüfter Programm

**Max. Beutelabmessungen:**

**IDEA 32 PRO:** 300 x 400 mm

**IDEA 42 PRO:** 400 x 450 mm

IDEA 32 PRO

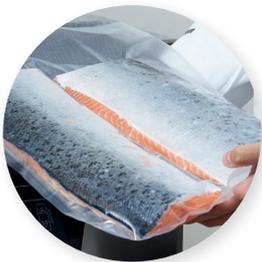


**NEU**

STATT € 4.950,-

**3.490,-**

## CHEF-PROGRAMME - SUPERKRÄFTE FÜR IHRE KÜCHE



**FISCH**

Reduziert übermäßigen Flüssigkeitsverlust bei frischem Fisch und erhält Aussehen und Frische.



**FLEISCHZARTUNG**

Spezielles Programm zum Zartmachen von Fleisch und zur Vorbereitung auf Sous-vide-Garen - verhindert Gewichts- und Qualitätsverluste.



**MARINIERUNG**

Beschleunigt das tiefe Eindringen flüssiger oder trockener Marinaden und garantiert gleichmäßige Ergebnisse.



**SAUCEN UND BRÜHEN**

Ermöglicht die Konservierung größerer Mengen an flüssigen Produkten als bei herkömmlichen Vakuummaschinen.



**MUSCHELN REINIGEN**

Entfernt Sand und Rückstände von Schalentieren. Miesmuscheln, Venusmuscheln usw. sind in nur acht Minuten bereit zum Kochen.



**FRISCHE PASTA**

Mit Inertgas perfekt verpackbar, ohne die Teigwaren zu zerdrücken.



**PULVER UND GEWÜRZE**

Verhindert das Aufwirbeln und Austreten feiner Partikel bei sehr leichten Produkten.



**INFUSIONEN**

Sorgt für maximale Aromaentfaltung von Kräutern und Gewürzen, ohne deren ätherische Öle zu beeinträchtigen.

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Schweißleiste	Vakuumpumpe	Vakuumkammer	Maße: B x T x H	Aktionspreis €
IDEA 32 PRO	152960	600 W / 230 V	310 mm	BUSCH 10	343 x 434 x 195 mm	415 x 603 x 460 mm	<b>3.490,-</b>
IDEA 42 PRO	152961	1200 W / 230 V	410 mm	BUSCH 20	448 x 440 x 190 mm	531 x 614 x 461 mm	<b>4.190,-</b>

# VORBEREITUNG

## VAKUUMGERÄT ECOVAC

- **Robuste und hygienische Konstruktion, komplett aus Edelstahl CNS 1.4301**
- **Tiefgezogene Kammer**
- Elektr. **Programmsteuerung**, einfache Bedienung mit 10 Arbeitsprogrammen
- **Doppelte Schweißnaht** gewährleistet hohe Haltbarkeit der Verpackung
- Schweißleiste mit Hubkolben ermöglicht einfache Reinigung
- Gewölbter Deckel aus Acrylglas
- Softair: sanfte Rückbelüftung für optimalen Produktschutz
- Inkl. Einlegeplatten

### Optionen:

- Zusätzliche Schweißleisten
- Schrägeinsatz
- External Vac (Vakumieren im externen Behälter)
- Schutzgaseinrichtung

STATT € 2.719,-

**1.995,-**



Symbolfoto

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Schweißleiste	Pumpenleistung	Maße Kammer (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Aktionspreis €
Ecovac 270	138993	250 W / 230 V	270 mm	6 m³	280 x 330 x 155	355 x 445 x 420	<b>1.995,-</b>
Ecovac 310	138994	250 W / 230 V	310 mm	8 m³	320 x 350 x 175	395 x 445 x 450	<b>2.170,-</b>
Ecovac 350	138995	450 W / 230 V	350 mm	12 m³	360 x 405 x 175	435 x 520 x 450	<b>2.470,-</b>
Ecovac 410	138997	750 W / 230 V	410 mm	20 m³	435 x 455 x 175	510 x 570 x 525	<b>2.899,-</b>

## FWU 12N CNS



STATT € 1.445,-

**949,-**

## FLEISCHWOLF

- **Gewerbefleischwolf mit Getriebemotor**
- Hohe Produktivität und schonende Rohstoffbehandlung
- Schneckengehäuse zur leichten und hygienischen Reinigung abnehmbar
- Motorgehäuse, Schneckengehäuse, Schnecke und Einfülltasche aus **rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Vor- und Rücklauf
- Überlastungsschutz
- **Schneidsatz: System Unger S5 mit Vorschneider, 2 x Lochscheibe, 2 x Messer**



Modell	Art.Nr.	Schneidsatz	Stundenleistung	Anschlusswert	Maße: B x H x T (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FWU 12N CNS	152495	Unger 70 S5	ca. 150 Kg	750 W / 400 V	440 x 270 x 450	1.445,-	<b>949,-</b>
FWU 22N CNS	152496	Unger 82 S5	ca. 250 Kg	1100 W / 400 V	470 x 270 x 450	1.650,-	<b>1.190,-</b>
FWU 32N CNS	146903	Unger 98 S5	ca. 450 Kg	2200 W / 400 V	520 x 320 x 550	3.025,-	<b>1.990,-</b>

# 20 VORBEREITUNG

## PLANETEN-RÜHRMASCHINEN

- **Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk**
- Optimal für professionelle Anwendungen in Gastronomie und Hotellerie
- Maschinenkorpus Stahl lackiert
- Manueller Kesselhub
- PL40NVAF Automatischer Kesselhub
- **Bedienpanel: START/STOP, Stufenlose Geschwindigkeitsregelung, Timer und Notstopp**
- **Elektronische Überlastsicherung**
- Leichtes Wechseln des Werkzeugs durch Werkzeugaufnahme mit Bajonettverschluss
- Rührkessel und Werkzeuge aus Edelstahl
- **Inkl. Zubehör bestehend aus Rührkessel, Schlagbesen, Rührer und Spiralknethaken**
- **Reduzierung auf geringeres Kesselvolumen Liter möglich**
- Abnehmbare Kunststoffschutzhaube mit integrierter Sicherheitsschaltung und Wiederanlaufschutz
- Maschinenabdeckung aus Kunststoff

PL30NVF

**NEU**



STATT € 6.750,-

**5.250,-**

## VERARBEITUNGSKAPAZITÄTEN

MODELL	INHALT	KNETHAKEN KG	FLACHRÜHRER KG	SCHLAGBESEN EIWEISS
PL20BNVF	20 Liter	7,0	12,0	60
PL30NVF	30 Liter	15,0	18,0	120
PL40NVAF	40 Liter	25,0	24,0	180



### SERIENAUSSTATTUNG:

Kessel, Schneebeesen, Bischof, Knethaken

**Knethaken:**

Teig mit 55% Feuchtigkeitsanteil

**Flachrührer:**

Kartoffeln für Püree

**Schlagbesen:**

Maximale Anzahl Eiweiß  
(1 Liter - 30 Eier)

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kessel	U/Min	Kessel/HUB	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
PL20BNVF	151241	1500 W / 230 V	20 Liter	167 - 583	manuell	564 x 728 x 918	4.750,-	<b>3.660,-</b>
PL30NVF	151239	1500 W / 230 V	30 Liter	116 - 513	manuell	627 x 836 x 1343	6.750,-	<b>5.250,-</b>
PL40NVAF	153047	2700 W / 400 V	40 Liter	116 - 513	automatisch	685 x 926 x 1477	8.750,-	<b>6.250,-</b>

# VORBEREITUNG

## PLANETEN-RÜHRMASCHINEN

- Planetenrühr- und Schlagwerk aus massivem Aluminium-Druckguss
- Schneebesens, Bischof und Knethaken
- Kessel aus Edelstahl
- Kesselschutz aus bruchsicherem Kunststoff bzw. Edelstahl
- 3-Gang Getriebeantrieb
- Zeitschaltuhr
- Gehäusefarbe anthrazit

### Zusätzlich bei VBM 20A:

- Ansteckkupplung
- stufenlose Geschwindigkeitsregulierung von 0 - 500 U/min

VBM 7



Symbofoto

VBM 20A



STATT € 1.420,-

**1.155,-**

STATT € 3.940,-

**2.879,-**

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
VBM 7	139110	250 W / 230 V	7 Liter	300 x 460 x 520	1.420,-	<b>1.155,-</b>
BM 12	115667	373 W / 230 V	12 Liter	350 x 499 x 630	3.080,-	<b>2.399,-</b>
VBM 20A	127557	560 W / 400 V	23 Liter	470 x 640 x 940	3.940,-	<b>2.879,-</b>

## KOMPAKTWAAGE EICHFÄHIG



BS 100

STATT € 325,-

**235,-** \*inkl. Eichung



BSS 200

STATT € 370,-

**259,-** \*inkl. Eichung



BS 3724

Extra große Plattform

STATT € 340,-

**270,-** \*inkl. Eichung

- Eichfähige Mehrbereichswaage
- Gehäuse aus stabilem ABS-Kunststoff
- Plattform aus rostfreiem Edelstahl
- Beidseitige LCD-Anzeige
- **Checkweighing:** innovatives Wägen mit Toleranzbereich
- Wahlweise Netz- oder Akkubetrieb

- Eichfähige Mehrbereichswaage
- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- Plattform aus rostfreiem Edelstahl
- Leichte Reinigung, HACCP-konform
- **Staub- und Spritzwasserschutz IP65**
- Beidseitige LCD-Anzeige
- Wahlweise Netz- oder Akkubetrieb

- Eichfähige Mehrbereichswaage
- Gehäuse aus robustem ABS-Kunststoff
- Plattform aus rostfreiem Edelstahl
- LCD-Anzeige mit extra-großen Ziffern (52 mm)
- Staub- und Spritzwasserschutz IP54
- Wahlweise Netz- oder Akkubetrieb

Modell	Artikelnummern	Wägebereich (kg)	Ziffernschritt(g)	Plattform (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
BS 100	133021 / 133022 / 133023	3/6 6/15 15/30	1/2 2/5 5/10	260 x 200	325,-	<b>235,-</b>
BSS 200	133024 / 133025 / 133026	3/6 6/15 15/25	1/2 2/5 5/10	230 x 190	370,-	<b>259,-</b>
BS 3724	150338 / 150339 / 150340	3/6 6/15 15/30	1/2 2/5 5/10	370 x 240	340,-	<b>270,-</b>

# 22 VORBEREITUNG

## GEMÜSESCHNEIDER

- **Hochwertige Qualität und Spitzenleistung**
- Die ideale Lösung zum Scheibenschneiden, Reiben, Würfeln, Zerkleinern, Raspeln und vielem mehr
- **Gehäuse aus Aluminium**
- **Asynchroner Industriemotor**
- Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind aus Edelstahl oder Kunststoff gefertigt **und 100 % spülmaschinensicher**
- Maximale Reinigungsfreundlichkeit dank des ergonomischen Designs mit gerundeter Form
- Komplette Schneidkammer, Edelstahlhebel, sowie Edelstahlscheiben **100 % spülmaschinensicher**
- Schnelles Befüllen und Entladen
- **Fülltrichter aus Edelstahl** (215 cm<sup>2</sup>) garantiert beste Ausstoßleistung und ermöglicht die Verarbeitung von Gemüse in großen Stücken und unüblichen Formen

DTRS1



STATT € 2.499,-

**1.725,-**

**Version VV**

mit variabler Geschwindigkeit.

## EDELSTAHLSCHEIBEN

- **100% geschirrspülmaschinenfest**
- Aus rostfreiem Edelstahl
- Über 70 verschiedene Schnittformen

Schneidscheibe CS



AB €  
**146,-**

Wellenschnittscheibe CWS



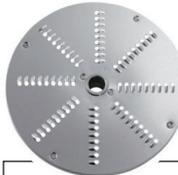
AB €  
**155,-**

Streifenscheibe ASX



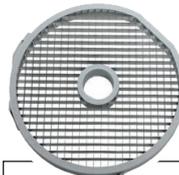
AB €  
**216,-**

Reibscheibe JX



AB €  
**93,-**

Würfelgatter MT



AB €  
**177,-**



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
DTRS1	136277	500 W / 230 V	340 U / Min.	252 x 500 x 502	2.499,-	<b>1.725,-</b>
DTRSVV	125995	500 W / 230 V	140 - 750 U / Min.	252 x 500 x 502	2.499,-	<b>2.125,-</b>

# VORBEREITUNG

## FRXSH FOOD PROCESSOR MOUSSE CHEF

- **Moussieren von tiefgefrorenen Lebensmitteln, mit Option Speed-Mode**
- Cuttern oder Aufschlagen von ungefrorenen Lebensmitteln
- Einstellbare Moussier-, Cut- oder Aufschlag-Intensität
- Autom. Wiederholfunktion (bis 9-mal)
- Portionenwahl in ganzen und 10tel Schritten
- Verarbeitung mit Normal- oder Überdruck
- **Memory Funktion** für Verarbeitungs-Einstellungen
- Becher-Überfüllschutz
- Programmierbare Voreinstellungen f. 5 Rezepte

### TECHNISCHE DATEN:

Edelstahlgehäuse, Farb-touchscreen, WiFi, Bluetooth Modul, USB, inkl. folgendem Zubehör: 2 x Chromstahl-Cups mit Verschlusskappe; 1 x Moussier Dancer, 1 x Spritzschutz, 1 x Becherdichtung, 1 x Spüleinsatz, 1 x Reinigungseinsatz

### MOUSSE CHEF STARTER SET

STATT € 4.990,-

**4.490,-**



NEU

Modell	Art-Nr.	Nennleistung	Lautstärke	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FRXSH Food Processor	153712	1000 W / 230 V	<80db	182 x 311 x 477	4.990,-	<b>4.490,-</b>

### BL3



NEU

STATT € 1.770,-

**1.380,-**

### KÜCHENMIXER BL

- **Leistungsstarkes und langlebiges Pürriergerät** mit X-Flow-Technologie zur optimalen Herstellung von Suppen, Saucen, Püree oder Crêpe-Teigen
- Ideal für Einzelportionen
- Sehr leiser Betrieb
- Zeitschaltuhr (Countdown + Stoppuhr)
- **Behälter aus gebürstetem Edelstahl mit "Soft-Touch"-Handgriff** für mehr Komfort und leichte Handhabung
- Wasserdichter Deckel mit Antispritz-Sicherheitsfunktion
- **4 große asymmetrische Edelstahl-Klingen**



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Inhalt	Geschwindigkeit	Listenpreis €	Aktionspreis €
BL3	152939	1100 W / 230 V	3 L	500 bis 12.600 U./min	1.770,-	<b>1.380,-</b>
BL5	152941	1200 W / 230 V	5 L	500 bis 12.600 U./min	2.150,-	<b>1.677,-</b>

# 24 VORBEREITUNG

## GEMÜSESCHNEIDER CL 50 ULTRA

- **Hochwertiger Profi-Gemüseschneider für beste Schnittergebnisse**
- Effizientes Verarbeiten aller Gemüsearten in großer Schnittformvielfalt
- **Kompaktes Gehäuse aus Aluminium / Edelstahl**
- **Asynchroner, geräuscharmer Industriemotor**
- Einfache, rasche Reinigung
- Schnelles Befüllen und Entladen
- **Schneidscheiben 100% spülmaschinensicher**
- **Großzügige senkrechte Einfüllöffnung** ermöglicht auch das Schneiden von sperrigem Gemüse wie Kohl oder Knollensellerie
- **Höchstpräzise Schnittqualität** dank zusätzlichem Trichter für längliche oder empfindliche Gemüsesorten
- **Exactitube-Stopfer** (Ø 39 mm) punktet bei der Verarbeitung von Obst und Gemüse kleiner Größen (zB. Weintrauben, Erdbeeren, Bananen, Pfefferoni, Frühlingszwiebel, Spargel)



## CL 50 ULTRA



STATT € 1.950,-

**1.632,-**

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CL 50 Ultra 1V	128907	550 W / 230 V	375 U/Min.	380 x 305 x 595	1.950,-	<b>1.632,-</b>
CL 50 Ultra 1V	119978	550 W / 400 V	375 U/Min.	380 x 305 x 595	2.030,-	<b>1.725,-</b>

## R402



STATT € 2.760,-

**2.216,-**



## GEMÜSESCHNEIDER / KUTTER KOMBIGERÄT R402

- **Kompakte Allzweckküchenmaschine mit wechselbarem Schneidaufsatz**
- **Leicht zu reinigen und zu verstauen, auch auf kleinstem Raum**
- Asynchroner, geräuscharmer Industriemotor
- Gemüseschneidaufsatz mit Auswurf und Deckel aus ABS
- 2 Einfüllöffnungen gewährleisten höchstpräzise Schnittqualität - Große Einfüllöffnung für sperrige Gemüsesorten, sowie Trichter für längliche oder empfindliche Gemüsesorten
- **Kutteraufsatz mit glattem Messer**  
4 Liter Schüssel aus Edelstahl mit praktischem Griff

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
R402	113631	750 W / 230 V	750 - 1500 U/Min.	320 x 305 x 590	2.760,-	<b>2.216,-</b>

# VORBEREITUNG

## BLIXER VV

- **Hochwertiger Profi-Kutter**
- Leistungsfähiger, geräuscharmer Asynchronmotor, zuverlässig & langlebig
- **Schüssel aus gebürstetem Edelstahl**
- "Soft Touch"- Handgriff für guten Arbeitskomfort und leichte Handhabung
- **Abnehmbarer Deckel mit Einfüllöffnung und Dichtungsring**
- Abnehmbares gekerbtes Messer mit Edelstahlklingen
- **Blixer-Paddel ermöglicht besonders gute Homogenisierung.** Leicht abzunehmen und zu reinigen für einwandfreie Hygiene
- Zeitschalter mit Countdown - sowie Stoppuhr-Funktion
- **Variable Drehzahlregelung 300 - 3500 U / Min.**

## BLIXER 2



STATT € 1.915,-

**1.532,-**

## BLIXER 4 VV



STATT € 2.775,-

**2.220,-**

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Inhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
BLIXER 2	136120	600 W / 120 V	3.000 U / Min	2,9 Liter	1.915,-	<b>1.532,-</b>
BLIXER 4 VV	133333	1.100 W / 230 V	300 - 3.500 U / Min	4,5 Liter	2.775,-	<b>2.220,-</b>
BLIXER 5 VV	145163	1.500 W / 230 V	300 - 3.500 U / Min	5,9 Liter	3.835,-	<b>3.068,-</b>

Symbolfoto



ROBOT COUPE MP450 ULTRA

STATT € 810,-

**655,-**

## STABMIXER

- **Stab, Mischkopf und Messer aus Edelstahl, zur einfachen Reinigung abnehmbar**
- Hochleistungsmotor ermöglicht das Verarbeiten großer Mengen aller Art und garantiert einwandfreie Endproduktqualität
- Patentiertes System zur erleichterten Reinigung und Wartung: Stab und Messer sind vollständig zerlegbar, HACCP-konform
- Veredeltes Edelstahlmesser gewährleistet höchste Hygiene und Verarbeitungsleistung
- Ergonomisch gestalteter Haken am Motorblock dient als Aufsatz- und Drehpunkt am Topfrand und erleichtert das Arbeiten
- Stromkabel-Aufroll-System garantiert die saubere, geordnete Lagerung des Geräts während der Arbeitspausen
- **Patentiertes Easy-Plug-System** für ein leichtes Auswechseln des Stromkabels
- Drehzahl: 9500 U. / Min.



Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Leistung	Mixstablänge	U/min	Masse (LXØ)	Listenpreis €	Aktionspreis €
MP 450 Ultra	120933	500 W / 230 V	100 L	450 mm	9500	825 x 125 mm	810,-	<b>655,-</b>
MP 550 Ultra	120299	750 W / 230 V	200 L	550 mm	9000	925 x 125 mm	1.165,-	<b>940,-</b>
MP 600 Ultra	119559	850 W / 230 V	300 L	600 mm	9500	980 x 125 mm	1.350,-	<b>1.080,-</b>
MP 800 Turbo	120078	1000 W / 230 V	400 L	800 mm	9500	1130 x 125 mm	1.615,-	<b>1.292,-</b>

26 KÜHLUNG

KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRANK KS / TKS

- **Steckerfertiger Kühl- bzw. Tiefkühlschrank** GN 2/1 mit Umluftkühlung
- Gehäuse (Sichtseiten) und Innenraum **aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken zur leichten Reinigung
- **60 mm Energiespar-PUR-Hartschaumisolierung**
- Selbstschließende Türen mit ergonomischer Griffmulde, 180° öffnend und sperrbar
- Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- Einschübe mit geprägten Sicken
- FKW- und FCKW-frei
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Verdampferfreier Innenraum
- Wartungsfreundlicher Kondensator
- Energieeffizientes Monoblock-Kältesystem, hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- Justierbare Stellfüße (Edelstahl CNS 1.4301)
- Hygiene-Innenraum mit geprägten Sicken
- **Klimaklasse: 4 (+30° C UT / 55 % RF)**

**Kältemittel R600a**



**Hygienisch**

- Hygiene-Innenraum mit geprägten Sicken
- Inkl. 3 Einschubschienen



**Wartungs-  
freundlich**

- Energieeffizientes Monoblock-Kältesystem
- Magnettürdichtungen leicht wechselbar



**Formschön**

- Selbstschließende Türen mit ergonomischer Griffmulde, 180° öffnend und sperrbar

Kühlschrank in Klasse D	KS 7030 in Klasse B	Energie Verbrauch	Ersparnis € / Jahr*
940 kWh / Jahr	478 kWh / Jahr	- 50 %	> 115,-

\*Berechnungsbeispiel: KS7030 bei einem Betrieb mit Energiekosten 0,25 € pro kWh



KS 7030



STATT € 2.410,-

**1.799,-**

KS 1430



STATT € 3.545,-

**2.650,-**

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Temperatur	Energieverbrauch	Nettoinhalt	EEC	Klima klasse	Aktionspreis €
KS 7030	151165	143 W / 230 V	653 x 800 x 1996	0°C bis +8°C	478 kWh / Jahr	452 L	<b>B</b>	4	<b>1.799,-</b>
KS 1430	151164	182 W / 230 V	1318 x 800 x 1996	0°C bis +8°C	854 kWh / Jahr	904 L	<b>C</b>	4	<b>2.650,-</b>
TKS 7030	151166	362 W / 230 V	653 x 800 x 1996	-18°C bis -21°C	2239 kWh / Jahr	452 L	<b>D</b>	4	<b>2.019,-</b>
TKS 1430	151167	623 W / 230 V	1318 x 800 x 1996	-18°C bis -21°C	4720 kWh / Jahr	904 L	<b>E</b>	4	<b>3.270,-</b>

# KÜHLUNG

## KÜHLTISCHE

- **Steckerfertiger Gewerbekühltisch mit Umluftkühlung**
- Gehäuse u. Innenraum komplett aus **rostfreiem CNS 1.4301**
- **Korpushöhe 660 mm**
- Inklusive Oberplatte (auf Anfrage: ohne Oberplatte)
- Boden mit gerundeten Ecken für optimale Hygiene
- Selbstschließende Türen mit eingearbeiteter Griffleiste
- Türanschlag rechts (wechselbar)
- **Ladenelemente 1/2 mit Fulterer-Vollauszug**
- Temperaturbereich 0°C / +8°C
- Korrosionssgeschützer, beschichteter Lamellen-Verdampfer
- Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug leicht wechselbar
- Verdampferfreier Innenraum
- Digitale Steuerung mit Temperaturanzeige
- Heißgasabtauung mit Tauwasser- verdunstung
- **Energiesparende 60 mm PUR-Hartschaum-Isolierung**
- Höhenverstellbare Füße aus CNS

**Kältemittel R600a**



### Hygiene-Innenraum

- Der Hygiene-Innenraum mit gerundeten Ecken
- Schubladen mit Fulterer Auszügen



### Benutzerfreundlich

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige



### Energieeffizient

- Bis zu 65 % Kosten sparen beim Umstieg von Klasse E auf A
- Umweltschonend

Kühltisch in Klasse E	KTM 6621 in Klasse A	Energie Verbrauch	Ersparnis € / Jahr*
1455 kWh/Jahr	475 kWh/Jahr	- 67 %	> 245,-

\*Berechnungsbeispiel: KTM 6621 04 P bei einem Betrag mit Energiekosten 0,25 € pro kWh

## KTM 6621 04 P



**NEU**

STATT € 3.745,-

**2.995,-**



## KTM 6631 06 P



STATT € 4.750,-

**3.799,-**

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Türen/Laden	Nettoinhalt	EEC	Klimaklasse	Aktionspreis €
KTM 6621 20 P	151747	198 W / 230 V	1342 x 700 x 850	408 kWh / Jahr	2 / 0	302 L	A	5	2.090,-
KTM 6621 12 P	151750	198 W / 230 V	1342 x 700 x 850	408 kWh / Jahr	1 / 2	150 L	A	5	2.544,-
KTM 6621 04 P	151751	198 W / 230 V	1342 x 700 x 850	408 kWh / Jahr	0 / 4	114 L	A	5	2.995,-
KTM 6631 06 P	151754	198 W / 230 V	1792 x 700 x 850	591 kWh / Jahr	0 / 6	171 L	A	5	3.799,-

28 KÜHLUNG

KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRANK KS/TKS

- **Steckerfertiger Kühl- bzw. Tiefkühlschrank** GN 2/1 mit Umluftkühlung
- Gehäuse (Sichtseiten) und Innenraum **aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken zur leichten Reinigung
- **85 mm Energiespar-PUR-Hartschaumisolierung (Modell 7015: 60 mm)**
- Selbstschließende Türen mit ergonomischer Griffmulde, 180° öffnend und sperrbar
- Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- FKW- und FCKW-frei
- Verdampferfreier Innenraum
- Wartungsfreundlicher Kondensator
- Energieeffizientes Monoblock-Kältesystem, hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- Justierbare Füße (Edelstahl CNS 1.4301)
- Modelle 7035 mit geprägten Sicken
- **Klimaklasse: 5 (+40° C UT / 40 % LF)**

Kältemittel R290

**Hygienisch**

- Hygiene-Innenraum mit geprägten Sicken (7035)
- Einschubschienen (Standardausführung)

**Benutzerfreundlich**

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige

**Energieeffizient**

- Bis zu 65 % Kosten sparen bei Umstieg von Klasse E auf A
- Umweltschonend

Tiefkühlschrank in Klasse E	TKS 7035 in Klasse B	Energieverbrauch	Ersparnis € / Jahr*
3.016 kWh / Jahr	1.289 kWh / Jahr	- 57 %	> 430,-

\*Berechnungsbeispiel: TKS7035 bei einem Betrieb mit Energiekosten 0,25 € pro kWh



KS 7035

STATT € 3.285,-

**2.379,-**



KS 7015

STATT € 2.300,-

**1.699,-**



KS 1415

STATT € 3.475,-

**2.669,-**

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Temperatur	Energieverbrauch	Nettoinhalt	EEC	Klimaklasse	Aktionspreis €
KS 7015	139407	250 W / 230 V	720 x 800 x 1995	-2°C bis +8°C	679 kWh / Jahr	472 L	C	5	1.699,-
KS 7035	136590	180 W / 230 V	720 x 840 x 2025	-2°C bis +8°C	329 kWh / Jahr	465 L	A	5	2.379,-
KS 1415	141452	300 W / 230 V	1440 x 800 x 1995	-2°C bis +8°C	1354 kWh / Jahr	1096 L	C	5	2.669,-
TKS 7015	139408	500 W / 230 V	720 x 800 x 1995	-20°C bis -10°C	2219 kWh / Jahr	472 L	D	5	1.699,-
TKS 7035	136593	870 W / 230 V	720 x 840 x 2025	-20°C bis -10°C	1289 kWh / Jahr	458 L	B	5	2.867,-
TKS 1415	142451	670 W / 230 V	1440 x 800 x 1995	-20°C bis -10°C	4475 kWh / Jahr	1096 L	D	5	3.355,-

# KÜHLUNG

## KÜHLTISCH

- **Steckerfertiger Gewerbekühltisch**
- Gehäuse und Innenraum komplett aus rostfreiem **Edelstahl CNS 1.4301**
- Umluftkühlung, steckerfertig
- **Korpushöhe 670 mm**
- Inklusive Oberplatte (optional ohne Oberplatte, Minderpreis 8 %)
- Boden mit gerundeten Ecken für einfache Reinigung u. optimale Hygiene
- Selbstschließende Türen mit Griffmulde
- Türanschlag rechts (wechselbar)
- Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug leicht wechselbar
- Rilsanierte Roste GN 1/1
- FKW- und FCKW-frei
- Digitale Steuerung mit Temperaturanzeige
- Korrosionssgeschützer, beschichteter Lamellen-Verdampfer
- Kühlsystem auf Schienen, zur einfachen Wartung herausziehbar
- Autom. Heißgasabtauung
- Autom. Tauwasserverdunstung
- **Energiesparende 60 mm PUR-Hartschaum-Isolierung**
- Justierbare Füße (Edelstahl CNS 1.4301)
- Temperaturbereich -2 / +8° C
- **Teleskopschubladen mit GN 1/1**
- **Klimaklasse: 5 (+40° C UT / 40 % LF)**

**Kältemittel R290**

**Hygiene-Innenraum**

- Der Hygiene-Innenraum mit gerundeten Ecken
- Herausnehmbare Einschubschienen

**Benutzerfreundlich**

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige

**Energieeffizient**

- Bis zu 65 % Kosten sparen beim Umstieg von Klasse E auf A
- Umweltschonend

Kühltisch in Klasse E	KTM 6721 in Klasse A	Energie Verbrauch	Ersparnis € / Jahr*
1597 kWh/Jahr	576 kWh/Jahr	- 63 %	> 255,-

\*Berechnungsbeispiel: KTM6721 bei einem Betrieb mit Energiekosten 0,25 € pro kWh



KTM 6721 04 P



STATT € 4.810,-  
**3.309,-**



KTM 6721 20 P

STATT € 3.920,-  
**2.406,-**



Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Nettoinhalt	Türen / Laden	EEC	Klima klasse	Aktionspreis €
KTM 6721 20 P	139887	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	2 / 0	A	5	2.406,-
KTM 6721 12 P	139889	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	1 / 2	A	5	2.796,-
KTM 6721 04 P	139891	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	0 / 4	A	5	3.309,-
KTM 6731 30 P	139893	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	3 / 0	A	5	2.893,-
KTM 6731 22 P	139895	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	2 / 2	A	5	3.265,-
KTM 6731 14 P	139897	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	1 / 4	A	5	3.761,-
KTM 6731 06 P	139899	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	0 / 6	A	5	3.964,-

# 30 KÜHLUNG

## GETRÄNKEKÜHLSCHRANK

- **Gewerbe-Kühlschrank mit Glastür**
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Ausführung Aussen Stahlblech weiß
- Fugenloser Innenraum aus ABS
- Abgerundete Kanten und Ecken für einfache Reinigung
- **45 mm Energiespar-Isolierung**
- Doppelt verglaste Tür versperbar
- Mit Aluminiumrahmen und Türgriff
- Leicht wechselbare Magnetdichtung
- LED Beleuchtung
- Digitale Steuerung u. Temperaturanzeige
- **Kältemittel R 600a**



GKSG 400 E



STATT € 1.145,-

**679,-**

GKSG 600 E



STATT € 1.452,-

**825,-**

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: BxTxH	Temperatur	Energieverbrauch	Nettoinhalt	EEC	Listenpreis €	Aktionspreis €
GKSG 400 E	150550	186 W / 230 V	626 x 740 x 1865 mm	-1° / +6° C	865 kWh / Jahr	395 L	B	1.145,-	<b>679,-</b>
GKSG 600 E	150551	193 W / 230 V	780 x 740 x 1865 mm	-1° / +6° C	952 kWh / Jahr	511 L	B	1.452,-	<b>825,-</b>

KS 450I



STATT € 1.295,-

**685,-**

## KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRANK

- **Gewerbe-Kühlschrank mit Volltür**
- Statische Kühlung mit Ventilator (Modell II: Umluft-Kühlung)
- Ausführung Außen 3-seitig aus Edelstahl
- Mod. I: Fugenloser Innenraum aus ABS
- Mod. II: Fugenloser Innenraum aus Edelstahl
- **45 mm Energiespar-Isolierung**
- Autom. Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Volltür mit eingelassener Griffleiste und Schloss
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Leicht wechselbare Magnetdichtung
- Digitale Steuerung und Temperaturanzeige
- **Klimaklasse 4**
- **Kältemittel R 600a**

Modell	Art.Nr.	Kühlsystem	Maße: BxTxH	Temperatur	Energieverbrauch	Nettoinhalt	EEC	Listenpreis €	Aktionspreis €
KS 450I	150294	Statisch	600 x 635 x 1855 mm	+0°C bis +8°C	237 kWh / Jahr	239 L	A	1.295,-	<b>685,-</b>
TKS 450I	150300	Statisch	600 x 585 x 1855 mm	-10°C bis -18°C	894 kWh / Jahr	239 L	-	1.354,-	<b>729,-</b>
KS 650II	152057	Umluft	777 x 745 x 1895 mm	+0°C bis +8°C	299 kWh / Jahr	442 L	A	1.630,-	<b>815,-</b>
TKS 650II	152058	Umluft	777 x 745 x 1895 mm	-10°C bis -18°C	1478 kWh / Jahr	442 L	C	1.880,-	<b>1.035,-</b>

# KÜHLUNG

## SALADETTE / KÜHLTISCH

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Hygiene-Schneidbrett bedienungsseitig
- **Verdampfer** in Rückwand und Seitenwände eingeschäumt
- Temperaturbereich +2° / +8° C
- Digitale Temperaturanzeige
- **Isolierung FKW- und FCKW frei**
- **Klimaklasse ST (+10° / +32° C)**
- **Kältemittel R 600 a**

SAL 921 G



STATT € 999,-

**690,-**

KTG921



STATT € 1.120,-

**798,-**

PKTG 921



STATT € 1.158,-

**799,-**

KT 921-4L



STATT € 1.842,-

**1.299,-**

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Nettokapazität	Listenpreis €	Aktionspreis €
SAL 921 G	131619	230 W / 230 V	2 GN 1/1	900 x 700 x 850	260 L	999,-	<b>690,-</b>
SAL 1031 G	131621	250 W / 230 V	3 GN 1/1	1045 x 700 x 850	270 L	1.360,-	<b>925,-</b>
KTG921	131625	250 W / 230 V	4 GN 1/1	900 x 700 x 850	201 L	1.120,-	<b>798,-</b>
KT 921-4L	131626	250 W / 230 V	4 GN 1/1	900 x 700 x 850	201 L	1.842,-	<b>1.299,-</b>
PKTG921	131629	250 W / 230 V	2 GN 1/1	900 x 700 x 1075	201 L	1.158,-	<b>799,-</b>

## KÜHLAUFSATZ

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Pizzatschaufsatz mit stiller Kühlung
- Zur Aufnahme von GN-Behältern (150 mm)
- Digitale Temperaturanzeige
- Temperaturbereich +2° / +8° C
- Sicherheitsglas
- **Kältemittel R 600a**

VRXG 1200



STATT € 733,-

**480,-**

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Listenpreis €	Aktionspreis €
VRXG 1200	131333	190 W / 230 V	3 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2	1200 x 395 x 430	380 kWh / Jahr	733,-	<b>480,-</b>
VRXG 1400	131334	190 W / 230 V	4 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2	1400 x 395 x 430	442 kWh / Jahr	759,-	<b>490,-</b>
VRXG 1600	131336	190 W / 230 V	7 x GN 1/3	1600 x 395 x 430	507 kWh / Jahr	824,-	<b>540,-</b>
VRXG 1800	131337	190 W / 230 V	8 x GN 1/3	1800 x 395 x 430	507 kWh / Jahr	849,-	<b>575,-</b>
VRXG 2000	131338	190 W / 230 V	9 x GN 1/3	2000 x 395 x 430	536 kWh / Jahr	888,-	<b>599,-</b>

32 **KÜHLUNG**

EKP 1T2LV



Symbolfoto



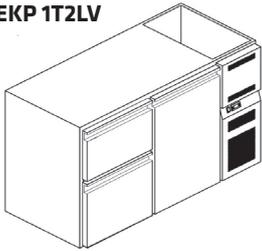
STATT € 4.920,-

**3.730,-**

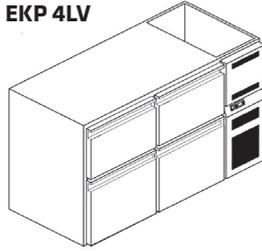
**GETRÄNKEKÜHLPULT**

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- Hochdruckgeschäumter Korpus mit 50 mm PUR Isolierung (CFC + HFC frei)
- Automatische Tauwasserabtauung
- Elektronische Steuerung mit digit. Temperaturanzeige
- Flaschenkühlwanne 495 x 280 mm für 8 Flaschen
- Umluft-Abtauung
- Temperaturbereich +2° / +10° C
- Schubladen mit FULTERER Voll-Auszügen (Tragkraft: 60 kg)
- Installationsfach serienmäßig rechts
- Nutzhöhe Unten: 375 mm / Oben: 270 mm
- Korpushöhe: 850 mm
- Modelle FK mit Flaschensumpf
- **Klimaklasse T +18° / +43° C**
- **Kältemittel R 290**

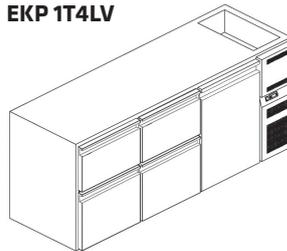
EKP 1T2LV



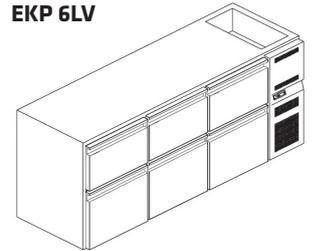
EKP 4LV



EKP 1T4LV



EKP 6LV



**Energiespar-Isolierung: 50 mm**  
FKW- und FCKW-freie Isolierung

**Kältesystem**  
Energieeffizientes Kältesystem mit eingeschäumtem Rückwandverdampfer

**Elektronische Steuerung**  
Elektronische Steuerung mit Digitaldisplay

**Hygieneausführung**  
Gerundete Wand- und Bodenecken erleichtern Reinigung

Modell	Art.Nr.	Türen/Laden	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EKP 1T2LV	135814	1 / 2	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	4.920,-	<b>3.730,-</b>
EKP 1T2LV FK	135813	1 / 2	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	5.795,-	<b>4.265,-</b>
EKP 4LV	135816	0 / 4	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	5.590,-	<b>4.180,-</b>
EKP 4LV FK	135815	0 / 4	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	6.465,-	<b>4.720,-</b>
EKP 1T4LV	135820	1 / 4	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	6.615,-	<b>4.950,-</b>
EKP 1T4L FK	135819	1 / 4	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	7.490,-	<b>5.480,-</b>
EKP 6LV	135822	0 / 6	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	7.285,-	<b>5.440,-</b>
EKP 6LV FK	135821	0 / 6	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	8.160,-	<b>5.975,-</b>

# KÜHLUNG

## KÜHL-TIEFKÜHLZELLENPULT

- Kühl-Tiefkühlzellenpult mit Umluftkühlung, steckerfertig
- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- 2 Auszüge GN 2/1 150 mm mit flexibel wählbarer Kühlleistung (-21° bis -18° oder +1° bis +4° C)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 50 mm
- Werkzeugfrei wechselbare Magnetsichtung
- Elektronische Steuerung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Verstärkte Arbeitsplatte ermöglicht Kombination mit Auftischgeräten
- Austauschbarer Luftfilter
- 4 Rollen, 2 davon feststellbar
- GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten
- **Kältemittel R 290**



KTL 905-2

STATT € 3.120,-

**2.490,-**

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Listenpreis €	Aktionspreis €
KTL 905-2	145676	542 W / 230 V	4 x GN 1/1	900 x 700 x 865	1336 kWh / Jahr	3.120,-	<b>2.490,-</b>
KTL 1230-2	145678	495 W / 230 V	6 x GN 1/1	1230 x 700 x 865	1416 kWh / Jahr	3.560,-	<b>2.840,-</b>

NMK 240-3



AB €

**2.795,-**



## NASSMÜLLKÜHLER

- Nassmüllkühler zur Kühlung von organischen Abfällen, steckerfertig, fertig montiert
- **Sichtseiten und Innenraum komplett aus CNS 1.4301**
- Einfüllklappe(n) in der Decke 400 x 400 mm
- Elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige und Spritzwasserschutz
- Autom. Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Leistungsstarke tropfenfeste Kühlmaschine zur garantierten Abkühlung auf bis zu +2 °C
- Winterschaltung | Sumpfheizung
- Mit glatten Innenflächen gefertigt
- **Kältemittel R 290**

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Listenpreis €	Aktionspreis €
NMK 240-1	150358	190 W / 230 V	1 x 240 l	1100 x 875 x 1280	1095 kWh / Jahr	3.935,-	<b>2.795,-</b>
NMK 240-2	150360	220 W / 230 V	2 x 240 l	1750 x 875 x 1280	1204 kWh / Jahr	4.685,-	<b>3.745,-</b>
NMK 240-3	150361	270 W / 230 V	3 x 240 l	2400 x 875 x 1280	1642 kWh / Jahr	5.990,-	<b>4.499,-</b>

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER

- **Steckerfertiger Schnellkühler / Schockfroster** mit Programmsteuerung
- Gehäuse und Innenraum **aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Hochauflösende bedienerfreundliche 2,8" Touchscreen-Steuerung
- Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken
- **60 mm Energiespar-PUR-Hartschaumisolierung** **FKW- und FCKW-frei**
- Selbstschließende Türe mit ergonom. Griffmulde
- Schockkühlen: +90°C / +3°C (90 Min.)
- Schockgefrieren: +90°C / -18°C (240 Min.)
- Kondensator mit variablem Luftstrom
- Elektronisches Expansionsventil
- 4 justierbare Stellfüße aus rostfreiem Edelstahl
- Kerntemperaturfühler
- USB-Schnittstelle
- **Klimaklasse 5**
- **Kältemittel R 290**



SKF3



STATT € 3.490,-

**2.350,-**



SKF8



STATT € 6.250,-

**4.450,-**

**Wirtschaftlichkeit**

Der Einsatz von Schockfroster ermöglicht wesentlich längere Produkthaltbarkeit und Reduktion der Produktions- und Personalkosten.



**Produktqualität**

Nachhaltige Bewahrung der Produktqualität - Farbe und Form, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente bleiben erhalten.



**Vielseitigkeit**

Egal ob Fleisch, Fisch, Gemüse, Beilagen, Speiseeis, uvm. - Schockfroster ermöglicht ein Maximum an Kreativität und Flexibilität für Ihre Speisekarte.



**Hygiene**

Schockfroster gewährleisten maximale Lebensmittelsicherheit und Hygiene für Sie und Ihre Gäste.



SKF5



STATT € 4.750,-

**2.995,-**

Modell	Art.-Nr.	Kühlleistung	Gefrierleistung	Kapazität	Maße: B x T x H	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
SKF3	150172	15 kg	6 kg	3 x GN 1/1	590 x 700 x 520 mm	590 W / 230 V	3.490,-	<b>2.350,-</b>
SKF5	150173	23 kg	13 kg	5 x GN 1/1 (EN60/40)	790 x 700 x 850 mm	1100 W / 230 V	4.750,-	<b>2.995,-</b>
SKF8	150174	40 kg	24 kg	8x GN 1/1 (EN60/40)	790 x 800 x 1290 mm	2000 W / 230 V	6.250,-	<b>4.450,-</b>
SKF10	150175	50 kg	30 kg	10x GN 1/1 (EN60/40)	790 x 800 x 1420 mm	2000 W / 230 V	6.850,-	<b>4.710,-</b>

# KÜHLUNG

## SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER MODI



### ALLGEMEINE AUSFÜHRUNG

- Gehäuse und Innenraum aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- Steckerfertiges Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten
- Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken zur leichten Reinigung
- 65 mm Energiesparisolierung
- **FKW- und FCKW-frei**
- Problemloser Wechsel von GN auf EN, wobei stets ein korrekter Luftfluss im Innenraum gewährleistet wird
- **Kältemittel R 290**
- Klimaklasse 5

### STEUERUNG

- Einfache, intuitive Bedienung mittels 4,3-Zoll Touchscreen
- **Schockkühlen: +90 / +3° C (90 Min.)**
- **Schockgefrieren: +90 / -18° C (240 Min.)**
- Rezeptdatenbank
- Kerntemperaturfühler
- USB-Schnittstelle



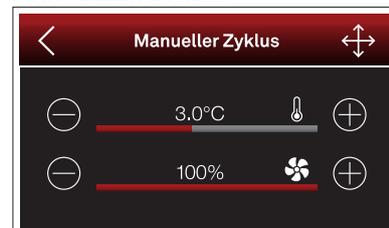
### SCHOCKKÜHLUNG



### PROGRAMMSTEUERUNG



### MANUELLER ZYKLUS



W5UP



STATT € 5.124,-

**4.100,-**

W7UP



STATT € 7.269,-

**5.815,-**

W10UP



STATT € 10.262,-

**7.695,-**

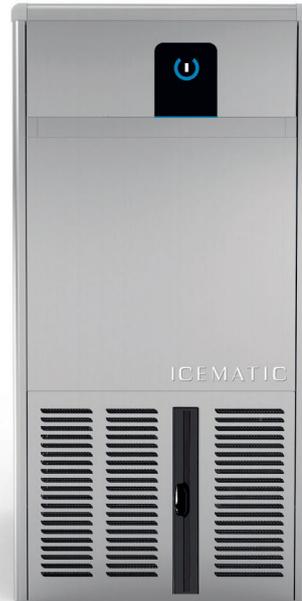
Modell	Art.-Nr.	Kühlleistung	Gefrierleistung	Kapazität	Maße: B x T x H	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
W5UP	142430	20 kg	14 kg	5 x GN 1/1	710 x 710 x 853 mm	1030 W / 230 V	5.124,-	<b>4.100,-</b>
W7UP	142444	34 kg	24 kg	7 x GN 1/1	780 x 800 x 1093 mm	1350 W / 230 V	7.269,-	<b>5.815,-</b>
W10UP	142446	50 kg	40 kg	10 x GN 1/1	780 x 800 x 1563 mm	4120 W / 400 V	10.262,-	<b>7.695,-</b>

36 KÜHLUNG

EISWÜRFELERZEUGER K

- Profi Eiswürfelerzeuger zur Herstellung von **Hohlwürfeln**
- Gehäuse aus rostfreiem **Edelstahl 1.4301**
- Eisherstellung durch **Paddelsystem**
- Komplett tiefgezogener Vorratsbehälter aus Kunststoff mit antibakterieller Agion-Beschichtung, inkl. Halterung für Eisschaufel
- Perfekter Betrieb auch bei hartem, kalkhaltigem Wasser
- Touch Control zur elektronischen Steuerung mit Eiswürfel-Vorratsanzeige sowie Fehler-Anzeige
- **Praktische App** zur Steuerung d. Kernfunktionen
- **Belüftung in der Frontblende** (Filter ohne Werkzeug demontierbar)
- Überschwemmungsschutzvorrichtung
- Kältemittel: R 290 / Wasseranschluss: 3/4"
- Erhältlich in luftgekühlter (A) oder wassergekühlter Version (W)

K23



50%  
ENERGIE  
SPAREN

\* im Vergleich zu Produkten mit Sprühsystem



Produziert Hohlwürfel



STATT € 1.604,-

**1.090,-**

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Tagesleistung	Vorratsbehälter	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
K23	146342	190 W / 230 V	23 kg	7 kg	340 x 545 x 690	1.604,-	<b>1.090,-</b>
K25	146344	190 W / 230 V	25 kg	10 kg	400 x 545 x 690	1.728,-	<b>1.150,-</b>
K30	146346	190 W / 230 V	28 kg	10 kg	400 x 545 x 690	1.935,-	<b>1.280,-</b>
K36	146348	230 W / 230 V	36 kg	12 kg	450 x 545 x 690	2.174,-	<b>1.450,-</b>
K45	146350	240 W / 230 V	45 kg	16 kg	500 x 600 x 693	2.577,-	<b>1.690,-</b>

EISWÜRFELERZEUGER C

- Profi Eiswürfelerzeuger zur Herstellung von **Vollwürfeln**
- Gehäuse aus rostfreiem **Edelstahl 1.4301**
- Eisherstellung durch **Sprühsystem**
- Komplett tiefgezogener Vorratsbehälter, sowie Sprühdüsen, Verdampferabdeckung und Pumpenschlauch aus Polyethylen
- **Praktische App** zur Steuerung der Kernfunktionen
- Überschwemmungsschutzvorrichtung
- Vollautom. Produktionssteuerung
- **Belüftung in der Frontblende**
- Alle schmutzanfälligen Komponenten sind frontseitig ausbau- bzw. wartbar
- Kältemittel: R 290 / Wasseranschluss: 3/4"
- Erhältlich in luftgekühlter (A) oder wassergekühlter Version (W)

C28A



Produziert Vollwürfel



STATT € 1.548,-

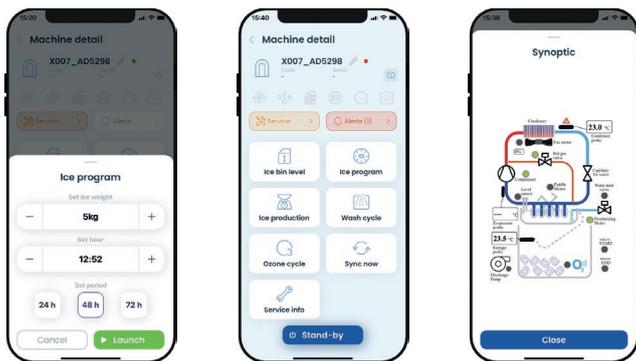
**990,-**

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Tagesleistung	Vorratsbehälter	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
C28A	147575	300 W / 230 V	28 kg	6,5 kg	340 x 480 x 600	1.548,-	<b>990,-</b>
C38A	147579	370 W / 230 V	38 kg	11,5 kg	400 x 540 x 690	1.759,-	<b>1.150,-</b>
C46A	147581	480 W / 230 V	46 kg	15 kg	500 x 540 x 690	1.940,-	<b>1.250,-</b>

# KÜHLUNG

## FLOCKENEISERZEUGER B

- **Luftgekühlter Flockeneisproduzierer** für Großverbraucher
- Produziert Flockeneis mit einer einstellbaren Restfeuchtigkeit zwischen 15 und 24 %
- **Praktische App** zur Steuerung d. Kernfunktionen
- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl 1.4301
- Horizontal-Plattenverdampfer
- USB Anschluss für Software Update und HACCP Daten Download
- **Belüftung in der Frontblende** mit herausnehmbarem, reinigungsleichtem Filter
- Komplette tiefgezogene Vorratsbehälter aus Polyethylen mit antibakterieller Agion-Beschichtung
- Automatisches Reinigungssystem
- Überschwemmungsschutzvorrichtung
- Kältemittel: R 290 / Wasseranschluss: 3/4"
- Optional: Wasserkühlung, OZON-Desinfektions-Kit, Ablaufpumpe



B95CA

NEU



R290

STATT € 3.965,-

**2.650,-**

Produziert Flockeneis



### PROGRAMMSTEUERUNG APP „MY ICE“

- **Patentierte App** für alle ICEMATIC Eiswürfel- und Flockeneisproduzierer (Bluetooth / WIFI)
- Optimierte Eisproduktion mit **maximaler Energieeinsparung** durch Fernsteuerung des Produktionszyklus
- App ermöglicht per Fernzugriff **Vordefinition von exakten Eismengen zu gewünschten Zeitpunkten**
- **Remote-Überwachung** des Produktionsstatus und Speicherfüllstandes, Aktivierung Reinigungsprogramm, Aktivierung OZON-Desinfektionsprogramm (Optional)
- **Verwaltung und Steuerung mehrerer Maschinen mittels einer App**
- Vielseitige Service- und Überwachungsfunktionen

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Tagesleistung	Vorratsbehälter	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
B 95 CA	147938	410 W / 230 V	90 kg	18 kg	500 x 597 x 694	3.965,-	<b>2.650,-</b>
B 130 CA	147940	570 W / 230 V	130 kg	18 kg	560 x 620 x 660	4.230,-	<b>2.820,-</b>
B 160 CA	147942	610 W / 230 V	168 kg	50 kg	700 x 650 x 995	4.565,-	<b>2.990,-</b>
B 200 CA	147944	610 W / 230 V	210 kg	50 kg	700 x 650 x 995	4.780,-	<b>3.190,-</b>

# 38 KÜHLUNG

## KÜHLZELLE, KÜHLAGGREGAT UND REGALSYSTEM

- **Energieeffiziente Kühlzelle mit 80 mm PUR-Hartschaum-Isolierung**
- **Modulsystem** mit 35 unterschiedlichen Größen (2,3 m<sup>3</sup> - 13 m<sup>3</sup>), Auswahl siehe unten
- Segmentbauweise ermöglicht **einfache und rasche Montage**
- Nut-Feder-System mit Excenter-Spannschlössern
- Außenwände aus Stahl, Polyester beschichtet (lebensmittelzertifiziert)
- **Bodenelemente CNS mit rutschfester Hart-PVC-Folie beschichtet, reinigungsfreundlich**
- Volltür, selbstschließend, mit Rahmenheizung und Zylinderschloss
- Türanschlag rechts, wechselbar, 100° Türöffnung mit Offenhaltefunktion
- **Energieeffizientes Kühlaggregat**
- Autom. Abtauung u. elektr. Tauwasserverdunstung
- Klimaklasse 5 (+40°C UT und 40% RF)
- Nicht für Außenaufstellung geeignet

02 140-140-R



AB €

**2.615,-**



Kühlzelle	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Aktionspreis €	Aggregat	Artikelnummer	Aktionspreis €	Regal system	Artikelnummer	Aktionspreis €
02 140-140-R	152145	1400 x 1400 x 2110	<b>2.615,-</b>	05-14	152216	<b>2.255,-</b>	KIT001	130181	<b>501,-</b>
02 140-170-R	152146	1400 x 1700 x 2110	<b>2.955,-</b>	05-26	152219	<b>2.560,-</b>	KIT002	129992	<b>852,-</b>
02 170-170-R	152151	1700 x 1700 x 2110	<b>3.286,-</b>	05-26	152219	<b>2.560,-</b>	KIT1050	129995	<b>1.309,-</b>
02 200-200-R	152158	2000 x 2000 x 2110	<b>3.799,-</b>	05-26	152219	<b>2.560,-</b>	KIT1056	130191	<b>1.555,-</b>
02 260-260-R	152167	2600 x 2600 x 2110	<b>5.330,-</b>	05-46	152221	<b>3.495,-</b>	KIT1065	130206	<b>2.172,-</b>

012



AB €

**3.795,-**

## MINI-KÜHLZELLE / MINI-TIEFKÜHLZELLE

- **Energieeffiziente Kühlzelle mit 80 mm PUR-Hartschaum-Isolierung**
- Große Kapazität (1500 L) auf kl. Aufstellfläche (1,2 m<sup>2</sup>)
- Segmentbauweise ermöglicht **einfache und rasche Montage**
- Nut-Feder-System mit Excenter-Spannschlössern
- Außenwände aus Stahl, Polyester beschichtet
- **Bodenelemente aus CNS, reinigungsfreundlich**
- Gewölbte Volltür, selbstschließend, mit Rahmenheizung und Zylinderschloss
- Türanschlag rechts, wechselbar, 100° Türöffnung mit Offenhaltefunktion
- **inschubschienen für 5 St. CNS-Roste (3 St. inkl.)**
- Energieeffizientes Kühlaggregat
- Autom. Abtauung u. elektr. Tauwasserverdunstung
- Klimaklasse 5 (+40°C UT und 40% RF)
- Nicht für Außenaufstellung geeignet

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Volumen	Listenpreis €	Aktionspreis €
012	152638	769 W / 230 V	-2° / +8° C	1100 x 1225 x 2282	1,88 m <sup>3</sup>	3.795,-	<b>3.795,-</b>
014	152639	890 W / 230 V	-18° / -23° C	1100 x 1225 x 2282	1,88 m <sup>3</sup>	4.455,-	<b>4.455,-</b>

# VERBAUTEN

## DUNSTABZUGSHAUBE WH

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Punktverschweißt
- **Flammschutzfilter nach DIN 18869 Bauart A, komplett CNS 14301**
- Umlaufende Fettauffangrinne
- Öl-Ablaufhahn
- Einbauleuchte IP65 mit Plexiglasabdeckung



WH

AB €  
**749,-**

## WANDHAUBEN WH / TIEFE 700

				MIT MOTOR		
Modell	Artikelnummer	Maße: B x T x H (mm)	Aktionspreis €	Modell	Artikelnummer	Aktionspreis €
WH 7-10	119287	1000 x 700 x 450	<b>749,-</b>	WH 7-10 M	116921	<b>1.008,-</b>
WH 7-12	116549	1200 x 700 x 450	<b>799,-</b>	WH 7-12 M	117366	<b>1.035,-</b>
WH 7-14	116384	1400 x 700 x 450	<b>857,-</b>	WH 7-14 M	119794	<b>1.148,-</b>
WH 7-16	116232	1600 x 700 x 450	<b>915,-</b>	WH 7-16 M	117792	<b>1.210,-</b>
WH 7-18	116832	1800 x 700 x 450	<b>1.015,-</b>	WH 7-18 M	116832	<b>1.264,-</b>
WH 7-20	117645	2000 x 700 x 450	<b>1.131,-</b>	WH 7-20 M	118820	<b>1.339,-</b>
WH 9-10	119287	1000 x 900 x 450	<b>808,-</b>	WH 9-10 M	116245	<b>1.133,-</b>
WH 9-12	115793	1200 x 900 x 450	<b>833,-</b>	WH 9-12 M	118555	<b>1.179,-</b>
WH 9-14	116477	1400 x 900 x 450	<b>861,-</b>	WH 9-14 M	114697	<b>1.205,-</b>
WH 9-16	119710	1600 x 900 x 450	<b>931,-</b>	WH 9-16 M	119620	<b>1.287,-</b>
WH 9-18	114325	1800 x 900 x 450	<b>992,-</b>	WH 9-18 M	118775	<b>1.411,-</b>
WH 9-20	117010	2000 x 900 x 450	<b>1.065,-</b>	WH 9-20 M	118967	<b>1.484,-</b>

## ARBEITSTISCH AT PRO LINE

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Arbeitsplatte 40 mm mit 18 mm wasserabweisender Unterfütterung
- verschweißte Ausführung

## ARBEITSTISCH AT EASY LINE

- Ausführung wie oben
- Unterbau aus CS 1.4016
- verschraubte Ausführung

AT

AB €  
**292,-**



Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.-Nr.	EASY Line €	Art.-Nr.	PRO Line €
AT-710	1000 x 700 x 870	143456	<b>292,-</b>	118582	<b>381,-</b>
AT-712	1200 x 700 x 870	143458	<b>322,-</b>	118412	<b>426,-</b>
AT-714	1400 x 700 x 870	143460	<b>355,-</b>	118584	<b>474,-</b>
AT-716	1600 x 700 x 870	143462	<b>378,-</b>	118586	<b>499,-</b>
AT-718	1800 x 700 x 870	143464	<b>408,-</b>	118588	<b>558,-</b>
AT-720	2000 x 700 x 870	143466	<b>437,-</b>	117491	<b>599,-</b>

# 40 VERBAUTEN

## ARBEITSSCHRANK ASO PRO LINE

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Arbeitsplatte 40 mm mit 18 mm wasserabweisender Unterfütterung
- Verstärkter Zwischenboden, höhenverstellbar
- Höhenverstellbare Rundfüße 60 mm

## ARBEITSSCHRANK ASO EASY LINE

- Ausführung wie oben
- **Arbeitsplatte aus CNS 1.4301**
- Unterbau aus CS 1.4016



**ASO**

AB €

**498,-**

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
ASO-710	1000 x 700 x 870	143518	<b>498,-</b>	118801	<b>699,-</b>
ASO-712	1200 x 700 x 870	143520	<b>539,-</b>	119662	<b>770,-</b>
ASO-714	1400 x 700 x 870	143522	<b>581,-</b>	126035	<b>878,-</b>
ASO-716	1600 x 700 x 870	143524	<b>602,-</b>	126036	<b>906,-</b>



**AST**

AB €

**554,-**

**AST LS**



AB €

**870,-**

## ARBEITSSCHRANK AST PRO LINE

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Arbeitsplatte 40 mm mit 18 mm wasserabweisender Unterfütterung
- Schiebetüren doppelwandig mit versenkter Griffleiste
- Verstärkter Zwischenboden, höhenverstellbar
- Modelle AST-LS mit Schubladenblock mit 3 Laden GN 1/1
- Höhenverstellbare Rundfüße 60 mm

## ARBEITSSCHRANK AST EASY LINE

- Ausführung wie oben
- **Arbeitsplatte aus CNS 1.4301**
- Unterbau aus CS 1.4016

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
AST-710	1000 x 700 x 850	143572	<b>554,-</b>	124840	<b>733,-</b>
AST-712	1200 x 700 x 850	143574	<b>587,-</b>	120472	<b>799,-</b>
AST-714	1400 x 700 x 850	143576	<b>629,-</b>	117571	<b>877,-</b>
AST-716	1600 x 700 x 850	143578	<b>667,-</b>	119864	<b>972,-</b>
AST-718	1800 x 700 x 850	143580	<b>726,-</b>	123516	<b>1.067,-</b>
AST-720	2000 x 700 x 850	143582	<b>774,-</b>	118787	<b>1.162,-</b>
AST-LS714	1400 x 700 x 870	143620	<b>870,-</b>	132155	<b>1.220,-</b>
AST-LS716	1600 x 700 x 870	143622	<b>958,-</b>	119292	<b>1.341,-</b>
AST-LS718	1800 x 700 x 870	143624	<b>1.023,-</b>	121001	<b>1.399,-</b>
AST-LS720	2000 x 700 x 870	143626	<b>1.158,-</b>	118788	<b>1.481,-</b>

# VERBAUTEN

## SPÜLTISCH PRO LINE

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Arbeitsplatte 40 mm mit Vertiefung
- Aufkantung 100 x 20 mm
- Tiefgezogenes Becken mit Gefälle zur Auslaufprägung
- Überlaufrohr und Ablauf
- Ablageboden verstärkt
- Höhenverstellbare Füße 40x40 mm
- Tropffläche rechts oder links

SPT1B-706



AB €  
**472,-**

## SPÜLTISCH EASY LINE

- Ausführung wie oben
- **Arbeitsplatte aus Edelstahl 1.4301**
- Unterbau aus Edelstahl 1.4016

SPT1BAR-712



Symbolfoto

AB €  
**551,-**

SPT2BAR-714



Symbolfoto

AB €  
**697,-**

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Becken	Art.-Nr.	EASY Line €	Art.-Nr.	PRO Line €
SPT1B-706	600 x 700 x 850	500 x 500 x 300	1	149634	<b>472,-</b>	118968	<b>546,-</b>
SPT1BAR-712	1200 x 700 x 850	500 x 500 x 300	1	149640	<b>551,-</b>	115538	<b>699,-</b>
SPT2BAR-714	1400 x 700 x 850	400 x 500 x 250	2	149650	<b>697,-</b>	120481	<b>930,-</b>
SPT2BAR-716	1600 x 700 x 850	400 x 500 x 250	2	149651	<b>737,-</b>	120483	<b>949,-</b>
SPT2BAR-718	1800 x 700 x 850	500 x 500 x 300	2	149652	<b>773,-</b>	120484	<b>994,-</b>
SPT2BAR-720	2000 x 700 x 850	600 x 500 x 300	2	149653	<b>836,-</b>	117665	<b>1.050,-</b>

## SPÜLCENTER PROLINE

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Mit Ablageboden
- Oberplattenüberstand mit Abtropffläche 600 mm für Unterbau-Geschirrspüler.

SPC1BAR-712



AB €  
**514,-**

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Tropffläche	Art.-Nr.	EASY Line €	Art.-Nr.	PRO Line €
SPC1BAR-712	1200 x 700 x 850	400 x 500 x 300	rechts	149661	<b>514,-</b>	120158	<b>864,-</b>
SPC1BAL-712	1200 x 700 x 850	400 x 500 x 300	links	149664	<b>514,-</b>	120161	<b>864,-</b>

# 42 VERBAUTEN

## WANDHÄNGESCHRANK WH PRO LINE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Zwischenboden höhenverstellbar
- Doppelwandige Schiebetüren

## WANDHÄNGESCHRANK WH EASY LINE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4016
- Zwischenboden höhenverstellbar
- Doppelwandige Schiebetüren

	Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
OFFEN	WHO-10	1000 x 400 x 660	143662	<b>251,-</b>	118564	<b>299,-</b>
	WHO-12	1200 x 400 x 660	143664	<b>260,-</b>	118566	<b>321,-</b>
	WHO-14	1400 x 400 x 660	143666	<b>288,-</b>	124489	<b>348,-</b>
	WHO-16	1600 x 400 x 660	143668	<b>317,-</b>	118569	<b>381,-</b>
	WHO-18	1800 x 400 x 660	143670	<b>349,-</b>	118570	<b>412,-</b>
SCHIEBETÜR	WHS-10	1000 x 400 x 660	143674	<b>333,-</b>	115769	<b>446,-</b>
	WHS-12	1200 x 400 x 660	143676	<b>345,-</b>	115770	<b>472,-</b>
	WHS-14	1400 x 400 x 660	143678	<b>373,-</b>	115771	<b>522,-</b>
	WHS-16	1600 x 400 x 660	143680	<b>422,-</b>	115772	<b>580,-</b>
	WHS-18	1800 x 400 x 660	143682	<b>465,-</b>	115773	<b>632,-</b>



WHO

AB €

**251,-**



WHS

AB €

**333,-**

## WANDBORDE/REGALE

- Ausführung komplett aus Edelstahl
- Winkelprofil verstärkt
- Wandborde WB-54 ff. = Geräteborde

WR



AB €

**129,-**

WB



AB €

**67,-**

WB  
GERÄTE



AB €

**75,-**

Modell	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WR1-312	118630	1200 x 300	182,-	<b>129,-</b>
WR1-314	118631	1400 x 300	193,-	<b>137,-</b>
WR1-316	118632	1600 x 300	203,-	<b>144,-</b>
WR1-318	118634	1800 x 300	213,-	<b>168,-</b>
WR1-320	118635	2000 x 300	271,-	<b>187,-</b>
WR2-312	118637	1200 x 300	376,-	<b>259,-</b>
WR2-314	118638	1400 x 300	400,-	<b>271,-</b>
WR2-316	118639	1600 x 300	427,-	<b>285,-</b>
WR2-318	118640	1800 x 300	457,-	<b>338,-</b>
WR2-320	118641	2000 x 300	486,-	<b>378,-</b>

Modell	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WB 3-08	115765	800 x 300	98,-	<b>67,-</b>
WB 3-10	114667	1000 x 300	115,-	<b>77,-</b>
WB 3-12	115767	1200 x 300	129,-	<b>89,-</b>
WB 3-14	115768	1400 x 300	148,-	<b>101,-</b>

Modell	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WB-54*	118436	550 x 400	94,-	<b>75,-</b>
WB-55*	118437	550 x 500	109,-	<b>85,-</b>
WB-65*	118438	600 x 500	125,-	<b>89,-</b>
WB-75**	118439	680 x 500	157,-	<b>109,-</b>

\* Maxlast /Bord 50 kg

\*\* Maxlast /Bord 90 kg

# VERBAUTEN



**AR50**

AB €

**158,-**

## ABFALLEIMER

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- mit Tragegriffen, Deckel und Rollen
- Modell ARP mit Fußhebel
- Variante S mit Softclose-Deckel

## GASTRONORM BEHÄLTER

- Schwere Profi-Ausführung aus hochwertigem **Edelstahl 1.4301**

**HWB 4040 S**



AB €

**196,-**

## HANDWASCHBECKEN

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Eckige Form, rundes Becken
- Zeitgesteuerte Kniebedienung
- Mit Wasserhahn und Aufkantung
- **Modell S mit Seifenspender**

Modell	Art.-Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
HWB 4040	141869	400 x 400 x 251	Ø 340	315,-	<b>196,-</b>
HWB 4040S	141874	400 x 400 x 251	Ø 340	350,-	<b>220,-</b>

Modell	Art.Nr.	Fußhebel	Softclose	Inhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
AR 50	118642	-	-	50 L	240,-	<b>158,-</b>
ARP 50	118130	x	-	50 L	299,-	<b>189,-</b>
ARP 50 S	146241	x	x	50 L	320,-	<b>265,-</b>
ARP 95	146596	x	-	95 L	383,-	<b>215,-</b>
ARP 95 S	146243	x	x	95 L	409,-	<b>312,-</b>

- Robust und formbeständig
- Korrosionsbeständig

- Spülmaschinentauglich
- Nach EN 631

**GN 1/4**



Maße: B x T x H	Art.-Nr.	Liter	Aktion €
265 x 162 x 65	119602	1,8	<b>6,40</b>
265 x 162 x 100	119604	2,8	<b>8,40</b>
265 x 162 x 150	105525	4,0	<b>13,60</b>

**GN 1/3**



Maße: B x T x H	Art.-Nr.	Liter	Aktion €
325 x 176 x 65	105524	2,5	<b>6,40</b>
325 x 176 x 100	112315	4,0	<b>8,50</b>
325 x 176 x 150	105521	5,7	<b>15,90</b>

**GN 1/2**



Maße: B x T x H	Art.-Nr.	Liter	Aktion €
325 x 265 x 65	114596	4,0	<b>7,50</b>
325 x 265 x 100	105517	6,5	<b>10,40</b>
325 x 265 x 150	105518	9,5	<b>16,20</b>

**GN 2/3**



Maße: B x T x H	Art.-Nr.	Liter	Aktion €
354 x 325 x 65	105532	5,5	<b>11,80</b>
354 x 325 x 100	116749	9,0	<b>15,90</b>
354 x 325 x 150	114504	13,0	<b>23,50</b>

**GN 1/1**



Maße: B x T x H	Art.-Nr.	Liter	Aktion €
530 x 325 x 20	105512	2,5	<b>10,70</b>
530 x 325 x 40	105513	5,0	<b>13,20</b>
530 x 325 x 65	105515	9,0	<b>13,80</b>

**GN 2/1**



Maße: B x T x H	Art.-Nr.	Liter	Aktion €
650 x 530 x 20	105528	5,0	<b>23,50</b>
650 x 530 x 40	105529	10,0	<b>25,30</b>
650 x 530 x 65	112126	18,5	<b>28,00</b>

**KALT / HEISSBUFFET**

- Speisenausgabe aus **Edelstahl 1.4301** mit statisch **gekühlter** Wanne +2° bis +10° C bzw. **beheizte** Wanne +20° bis +90° C
- Abgerundete Ecken - leichte Reinigung
- Elektronische Steuereinheit
- Automatische Abtauung
- Kältemittel R290
- Standarddekor: Wenge / Eiche
- Fixe Haube aus Glas
- Energiesparende LED-Beleuchtung
- Fahrbar auf Rollen, 2 mit Feststellbremse
- Kombinierbar zu Buffetlandschaften
- Inklusive beidseitige Tabletrutschen (920 x 250 mm / klappbar)
- **Achtung:** Zwischenstege und GN-Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten

**SB 40**



AB €  
**3.085,-**

Modell	Wenge	Eiche	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Kapazität (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SB 40 C	136660	148788	3000 W / 230 V	+20° / +90° C	1442 x 950 x 1370	GN 4/1	3.775,-	<b>3.085,-</b>
SB 40 F	136197	148779	500 W / 230 V	+2° / +10° C	1442 x 950 x 1370	GN 4/1	3.868,-	<b>3.150,-</b>

**SPEISEAUSGABEWAGEN**

- **Ausführung aus Edelstahl 1.4301**
- **Tiefgezogene Warmhaltebecken**
- Ein/Aus Kippschalter
- Sicherheitsgriff und Spiralkabel
- mit Bodenbord
- 4 Rollen (2 mit Feststellbremse)



**NEU**

**SW2 21S**



STATT € 1.419,-

**1.065,-**

**SW2 31S**



STATT € 1.945,-

**1.455,-**

**SW2 41S**



STATT € 2.445,-

**1.830,-**

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Kapazität	Listenpreis €	Aktionspreis €
SW2 21S	153852	1400 W / 230 V	+30° / +80°C	850 x 630 x 900	2 x GN 1/1 -200	1.419,-	<b>1.065,-</b>
SW2 31S	153853	2100 W / 230 V	+30° / +80°C	1190 x 630 x 900	3 x GN 1/1 -200	1.945,-	<b>1.455,-</b>
SW2 41S	153854	2800 W / 230 V	+30° / +80°C	1530 x 630 x 900	4 x GN 1/1 -200	2.445,-	<b>1.830,-</b>

# AUSGABE

## PANORAMA-KÜHL- ODER TIEFKÜHLVITRINE

- Steckerfertige Panoramakühl- oder Tiefkühlvitrine (Umluftkühlung)
- Unterbau und Rahmenkonstruktion aus lackiertem Stahl Schwarz
- Vollglas-Tür mit magnetischem Verschluss und integriertem Griff
- 5 verstellbare Etagen aus gehärtetem Glas (Maße siehe Tabelle)
- Rundum Isolierverglasung Thermopane
- LED-Innenbeleuchtung
- Temperatur: +2° bis +10°C bzw. -5° / bis -20°C (bei 25 °C UT)
- Elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Automatische Abtauung
- Fahrbar auf 4 Rollen (2 mit Feststeller)
- **Kältemittel R290 / Klimaklasse 3**



STATT € 3.145,-

**2.710,-**

RD600

Modell	Art.-Nr.	Anwendung	Anschlusswert	Glasetagen	Maße: B x T x H (mm)	Nettoinhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
RD 600 F	150166	Kühlen	420 W / 230 V	5 x 445 x 455	600 x 645 x 1850	360 L	3.145,-	<b>2.710,-</b>
RD 800 F	150323	Kühlen	440 W / 230 V	5 x 665 x 455	800 x 645 x 1850	480 L	4.050,-	<b>3.439,-</b>
RDN 600 F	150324	Tiefkühlen	1250 W / 230 V	5 x 445 x 455	600 x 645 x 1850	360 L	5.780,-	<b>4.978,-</b>
RDN 800 F	150325	Tiefkühlen	1250 W / 230 V	5 x 665 x 455	800 x 645 x 1850	480 L	6.200,-	<b>5.327,-</b>

## HD800



STATT € 2.287,-

**1.594,-**

## PANORAMA-WARMHALTE- ODER KÜHLVITRINE

- Steckerfertige Panoramakühlvitrine (Ausführung Umluft gekühlt oder beheizt)
- Unterbau und Rahmenkonstruktion aus rostfreiem Edelstahl
- 440 mm hoher, eckiger Glasaufbau
- Innenraum geeignet für GN1/1 oder EN60/40 (Mod. 800 2xGN1/1 bzw. Mod. 1200 3xGN1/1)
- 5-seitiger Panorama-Glaseinblick, rundum Isolierverglasung Thermopane
- Bedienseitig mit Schiebegläsern
- LED-Innenbeleuchtung
- Temperatur: +2° bis +10°C bzw. +20° bis +90°C (bei 25 °C UT)
- Elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Automatische Abtauung
- **Kältemittel R290 / Klimaklasse 4**

Modell	Art.-Nr.	Anwendung	Anschlusswert	Glasetagen	Maße: B x T x H (mm)	Kapazität	Listenpreis €	Aktionspreis €
HD 800	139402	Warmhalten	3 kW / 230 V	2 x 645 x 490	785 x 680 x 735	2 x GN1/1	2.287,-	<b>1.594,-</b>
HD 1200	139403	Warmhalten	3 kW / 230 V	2 x 1045 x 490	1195 x 680 x 735	3 x GN1/1	2.699,-	<b>2.160,-</b>
CD 800	134731	Kühlen	390 W / 230 V	2 x 645 x 490	785 x 680 x 735	2 x GN1/1	2.822,-	<b>2.369,-</b>
CD 1200	134911	Kühlen	430 W / 230 V	2 x 1045 x 490	1195 x 680 x 735	3 x GN1/1	3.559,-	<b>2.938,-</b>

# 46 SPÜLSYSTEME



## ASM GLÄSER- UND GESCHIRRSPIELER

- **Einwandige, verstärkte Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- **Doppelwandige Tür**
- Selbstreinigende Weitwinkel-Waschdüsen zur Vermeidung von Sprüschatten
- **Eingebautes Nachspülmittel-Dosiergerät**
- Thermostopp-Funktion
- **Tanksiebe aus Kunststoff**
- **Hotwash-System EHW**
- Neues Heizsystem für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülgutes
- **Elektronische Steuerung** mit 2 Programmen (GLS) bzw. 3 Programmen (GSS)
- **Laugenfiltersystem EDS:** 2-stufiges Filtersystem reduziert den Wasser- u. Reinigerverbrauch um bis zu 30%
- **Ausführung D** mit eingebautem Wasserenthärter
- **Version GLS 145/GSS 165\*** mit eingebautem Reinigerdosiergerät

GLS 144



**SERIENAUSSTATTUNG:**

- 2 Gläserkörbe  
390 x 390 mm
- 1 Besteckköcher
- Schläuche werkseitig montiert

STATT € 1.777,-

**1.285,-**

GSS 164



**SERIENAUSSTATTUNG:**

- 1 Gläserkorb + 1 Universalkorb  
500 x 500 mm
- 1 Besteckköcher
- Schläuche werkseitig montiert

STATT € 2.803,-

**1.999,-**



**Konstruktion ECC**

- Komplette aus Edelstahl, mit tiefgezogenen Korbführungen (einfache Reinigung)



**Waschsystem EWT**

- Energieeffiziente geräuscharme Waschpumpe mit integr. Waschwasserverteiler

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: BxTxH (mm)	Waschtank	Einschubhöhe	Listenpreis €	Aktionspreis €
GLS 144	135090	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	300 mm	1.777,-	<b>1.285,-</b>
GLS 144 D	135091	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	300 mm	2.063,-	<b>1.460,-</b>
GLS 145*	149791	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	300 mm	1.955,-	<b>1.465,-</b>
GSS 164	135092	3,5 kW / 230 V	2,1 L	575 x 605 x 820	20 L	365 mm	2.803,-	<b>1.999,-</b>
GSS 164 D	135093	3,5 kW / 230 V	2,1 L	575 x 605 x 820	20 L	365 mm	3.064,-	<b>2.185,-</b>
GSS 165*	150756	3,5 kW / 230 V	2,1 L	575 x 605 x 820	20 L	365 mm	3.011,-	<b>2.215,-</b>

# SPÜLSYSTEME

**ASM GLÄSER- UND GESCHIRRSPÜLER**

- **Doppelwandige Konstruktion** aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- **Einfaches, intuitives Bedienfeld** zur Steuerung von 6 Spülprogrammen: 90/150/240 sec. + Kristallgläser-Programme 60/120 sec. + Desinfektions-Spülprogramm
- **Vollausstattung** mit Reinigerdosierpumpe, Klarspüldosierpumpe sowie Ablaufpumpe
- Garantierte Hygiene durch Frischwassersystem
- **Tanksiebe sowie Spülarne komplett aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Autom. Selbstreinigung, Rückfluss-Sicherung
- **Ausführung D** mit eingebautem Wasserenthärter



**GLS 4200**

**30%  
ENERGIE  
SPAREN**

- SERIENAUSSTATTUNG:**
- 1 Gläserkorb 400 x 400 mm (Kunststoff)
  - 1 Gläserkorb 400 x 400 mm (Draht)
  - 1 Besteckköcher (Kunststoff)

STATT € 3.430,-  
**2.385,-**



**GSS 5100**

**30%  
ENERGIE  
SPAREN**

STATT € 4.475,-  
**3.110,-**

- SERIENAUSSTATTUNG:**
- 1 Tellerkorb 500 x 500 mm (Kunststoff)
  - 1 Gläserkorb 500 x 500 mm (Kunststoff)
  - 1 Besteckeinsatz (Kunststoff)



**3-stufiges Öko-Filterssystem**

Reduziert den Reiniger- und Wasserverbrauch um bis zu 30 Prozent!



**Vollausstattung**

- Ablaufpumpe
- Frischwassersystem
- Reinigerdosiergerät
- Klarspüldosiergerät



**Doppelwandige Konstruktion**

- Rostfrei (AISI304)
- Doppelwandig mit tiefgezogenem Waschtank



**Elektronische Steuerung**

- Mit einfachem, intuitivem Bedienfeld

**ASM**

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: B x T x H (mm)	Waschtank	Einschubhöhe	Listenpreis €	Aktionspreis €
GLS 4200	140300	3,1 kW / 230 V	2,3 L	460 x 600 x 705	7 L	315 mm	<del>3.430,-</del>	<b>2.385,-</b>
GLS 4200 D	140852	3,1 kW / 230 V	2,3 L	460 x 600 x 705	7 L	315 mm	<del>3.660,-</del>	<b>2.550,-</b>
GSS 5100	134055	5,2 kW / 400 V	2,8 L	600 x 600 x 820	11 L	415 mm	<del>4.475,-</del>	<b>3.110,-</b>
GSS 5100 D	134056	5,2 kW / 400 V	2,8 L	600 x 600 x 820	11 L	415 mm	<del>4.730,-</del>	<b>3.299,-</b>

48 SPÜLSYSTEME



OCEAN 41 D

30%  
ENERGIE  
SPAREN

STATT € 2.321,-

**1.690,-**



**Konstruktion ECC**

- Komplette aus Edelstahl, doppelwandig, mit tiefgezogener Korbführung (einfache Reinigung)



**Waschsystem EWT**

- Energieeffiziente geräuscharme Waschpumpe mit integriertem Waschwasserverteiler



**Elektronische Steuerung ELI**

- Patent. Ablaufsystem zur Reduktion des Verbrauchs um bis zu 30%



**Laugenfilter-system EDS**

- Patent. Ablaufsystem zur Reduktion des Verbrauchs um bis zu 30%

OCEAN GLÄSER / GESCHIRRSPÜLER

- **Robuste, hygienische Konstruktion komplett aus Edelstahl CNS 1.4301**
- Wascharme aus hochwertigem Kunststoff
- Thermostopsystem f. garantierte Nachspültemperatur
- Tank- und Boilerheizung
- **Doppelwandige, federunterstützte Tür**
- EDD: Elektr. **Dosierung von Reiniger u. Klarspüler** für ein hervorragendes Waschergebnis. Integrierte autom. Füllstandüberwachung der Reinigungschemie
- ECC: **Hygieneoptimierte Konstruktion** durch die Verwendung von tiefgezogenen Materialien
- EWT: **Strömungsoptimierte Wasserführung** reduziert die Energiekosten der Waschpumpe bis zu 30%
- EHW: Intelligente Heizleistungsverteilung verbessert die Temperaturstabilität in Tank u. Boiler, dadurch: beschleunigte Aufheizzeit, optimales Spülergebnis
- ELI: **Intelligente digitale Steuerung** mit einer Vielzahl an Spezialprogrammen für beste Spülergebnisse. Reduziert Servicekosten durch vereinfachte Bedienung und Diagnosesystem
- EDS: **Patent. Laugenfeinfiltersystem** ermöglicht hervorragendes Reinigungsergebnis und Reduktion des Wasser- u. Reinigungsmittelverbrauches um bis zu 30%
- Modelle SD mit eingebautem Wasserenthärter
- Modelle CDE mit eingebauter Ablauf- u. Nachspülpumpe



OCEAN 61 D

30%  
ENERGIE  
SPAREN

STATT € 3.299,-

**2.445,-**

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: B x T x H (mm)	Waschtank	Listenpreis €	Aktionspreis €
OCEAN 41 D	135774	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	2.321,-	<b>1.690,-</b>
OCEAN 41 SD	139021	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	2.601,-	<b>1.900,-</b>
OCEAN 41 CDE	139023	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	3.015,-	<b>2.289,-</b>
OCEAN 61 D	139025	6,8 kW / 400 V	1,9 L	575 x 605 x 820	20 L	3.299,-	<b>2.445,-</b>
OCEAN 61 SD	139026	6,8 kW / 400 V	1,9 L	575 x 605 x 820	20 L	3.601,-	<b>2.650,-</b>
OCEAN 61 CDE	139029	6,8 kW / 400 V	1,9 L	575 x 605 x 820	20 L	3.960,-	<b>2.999,-</b>

# SPÜLSYSTEME

## RIVER GLÄSER / GESCHIRRSPÜLER

- **Doppelwandige Konstruktion ECC aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301** für reduzierte Geräuschemission (59db)
- **Doppelwandige, federunterstützte Tür EHS** mit Dichtung und ergonomischem Türgriff
- **Tiefgezogener Hygiene-Waschtank und Korbführung ECC**
- Selbstreinigende Weitwinkel-Waschdüsen zur Vermeidung von Sprüschatten
- **Eingebautes Nachspülmittel- und Spülmittel-Dosiergerät EDD**
- Thermostopp-Funktion
- **Tanksiebe aus Kunststoff**
- **Ablaufpumpe**
- **Hotwash-System EHW:**  
Neues Heizsystem für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülguts
- **Waschsystem EWT** reduziert den Wasser- u. Reinigerverbrauch um bis zu 30%
- **Wasserenthärter TDE**  
**(Optional):** Permanente Wasserenthärtung regeneriert parallel zum Waschprogramm ohne Programmzeit-Verlängerung.



RIVER 43 CDE

STATT € 3.897,-

**2.825,-**

**30%**  
**ENERGIE**  
SPAREN



## RIVER 63 CDE



### SPÜLSYSTEM BOTTLE MASTER

**System zum Spülen von Flaschen**  
8 Flaschen (Hals Ø 17,5 - 90 mm Höhe max. 300 mm);

Art-Nr. 152816

€ 349,-



STATT € 5.069,-

**3.650,-**



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: B x T x H (mm)	Waschtank	Listenpreis €	Aktionspreis €
RIVER 43 CDE	135518	3,5 kW / 230 V	1,6 L	466 x 556 x 695	8 L	3.897,-	<b>2.825,-</b>
RIVER 43 TDE	135519	3,5 kW / 230 V	1,6 L	466 x 556 x 695	8 L	4.299,-	<b>3.135,-</b>
RIVER 63 CDE	135522	7,9 kW / 400 V	1,9 L	600 x 600 x 820	15 L	5.069,-	<b>3.650,-</b>
RIVER 63 TDE	135523	7,9 kW / 400 V	1,9 L	600 x 600 x 820	15 L	5.514,-	<b>3.990,-</b>

50 SPÜLSYSTEME

HGS 185



KORBMASSE:  
500 x 500 mm

Symbolfoto

ZU- UND ABLAUFTISCHE  
Modell: PA 120  
Modell: PAL 120  
**NETTO € 1.655,-**

STATT € 5.363,-  
**3.495,-**

DURCHSCHUB-GESCHIRRSPÜLER

- Einwandige, verstärkte Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- Doppelwandige Haube
- Tiefgezogene Korbführung
- Selbstreinigende Weitwinkel-Waschdüsen
- Eingebautes Nachspülmittel-Dosiergerät
- Thermostopp-Funktion
- Tanksiebe aus Kunststoff
- Hotwash-System EHW  
neues Heizsystem für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülguts
- Elektronische Steuerung mit 3 Programmen
- Laugenfiltersystem EDS:  
2-stufiges Filtersystem reduziert den Wasser- u. Reinigerverbrauch um bis zu 30%
- Waschsystem EWT reduziert den Wasser u. Reinigerverbrauch um bis zu 30%
- Korbmaße 500 x 500 mm
- Mod. Niagara 82 CD mit eingebauter Spülmitteldosierung und drucklosem Boiler

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Einschubhöhe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
HGS 185	144387	8,7kW / 400 V	2,1 L	450 mm	724 x 818 x 1529/2010	5.363,-	<b>3.495,-</b>

UNIVERSALSPÜLER RIVER / MISTRAL

- ECC Doppelwandige Konstruktion aus Edelstahl CNS 1.4301
- ESI Elektronische Steuerung mit 11 Waschprogrammen
- EDT Frischwassersystem: Teilwasserwechsel mit Ablaufpumpe
- ETF Filtersystem: effektives 3-Stufen Filtersystem
- EWT Waschsystem reduziert den Wasser- und Reinigerverbrauch um bis zu 30%
- ERT Nachspülsystem Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck
- EDD Nachspülmittel- und Spülmittel-Dosiergerät
- EHW Hotwash-System für raschere Aufheizzeit
- NRG Autom. Wärmerückgewinnung für bis zu 30% Energieersparnis und weniger Dampf im Arbeitsraum

RIVER 345



KORBMASSE:  
560 x 630 mm

STATT € 8.807,-  
**7.475,-**

MISTRAL 241 X DE



KORBMASSE:  
500 x 600 mm

STATT € 4.315,-  
**3.465,-**

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Waschpumpe	Einschubhöhe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
MISTRAL 241 X DE	143877	9,8 kW / 400 V	0,7 kW	405 mm	600 x 700 x 850	4.315,-	<b>3.465,-</b>
River 345 CDE	139217	10,5 kW / 400 V	1,5 kW	650 mm	720 x 780 x 1730	8.807,-	<b>7.475,-</b>
River 345 CDE NRG	139218	10,5 kW / 400 V	1,5 kW	650 mm	720 x 780 x 1956	12.453,-	<b>10.559,-</b>

# SPÜLSYSTEME

## RIVER DURCHSCHUBSPÜLER

- **Doppelwandige Konstruktion ECC aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301** für reduzierte Geräuschemission (59db)
- **Doppelwandige, federunterstützte Tür EHS** mit Dichtung und ergonomischem Türgriff
- **Tiefgezogener Hygiene-Waschtank und Korbführung ECC**
- **Eingebautes Nachspülmittel- und Spülmittel-Dosiergerät EDD**
- Thermostopp-Funktion
- **Tanksiebe aus Edelstahl**
- **Ablaufpumpe**
- **Hotwash-System EHW:** Neues Heizsystem für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülguts
- **Elektronische Steuerung ESI**
- **Frischwassersystem EDT:** Teilwasserwechsel bei jedem Spülgang für einwandfreie Hygiene
- **Filtersystem ETF:** effektives 3-Stufen Filtersystem zur permanenten Reinigung d. Waschlauge reduziert Reinigerverbrauch u. Verschmutzung d. Waschdüsen
- **Waschsystem EWT** reduziert den Wasser- u. Reinigerverbrauch um bis zu 30%
- **Nachspülsystem ERT**  
Druckloser Boiler mit Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck u. Temperatur von 85° C
- **Ergonomisches Haubenliftsystem ELS**

### Wärmerückgewinnung NRG

- **Automatische Dampfabsaugung und Wärmerückgewinnung**
- Bis zu 30 % Energieersparnis
- Verminderte Dampffreisetzung
- Kein bauseitiger Dunstabzug notwendig
- Verbesserte Arbeitsumgebung



STATT € 12.367,-

**9.020,-**

## RIVER 83 CDE

STATT € 7.855,-

**5.495,-**



**KORBMASSE:**  
500 x 500 mm

### ZU- UND ABLAUFTISCHE

Modell: PA 120  
Modell: PAL 120

**NETTO € 1.728,-**

**30%**  
**ENERGIE**  
SPAREN

## RIVER 93 NRG

**KORBMASSE:**  
500 x 600 mm



Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Einschubhöhe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
RIVER 83 CDE	135524	10,2 kW / 400 V	2,0 L	465 mm	633 x 755 x 1565/2080	7.855,-	<b>5.495,-</b>
RIVER 83 NRG	135526	10,2 kW / 400 V	2,0 L	465 mm	633 x 755 x 2264	10.544,-	<b>7.685,-</b>
RIVER 93 CDE	135527	12,5 kW / 400 V	2,1 L	465 mm	788 x 755 x 1565/2080	9.693,-	<b>7.075,-</b>
RIVER 93 NRG	135529	12,5 kW / 400 V	2,1 L	465 mm	788 x 755 x 2264	12.367,-	<b>9.020,-</b>

# 52 SPÜLSYSTEME

## BWT SYSTEM BESTMAX (Entkarbonisierung)

- Hocheffizienter Kalkschutz für **Kaffeemaschinen, Kombidämpfer, Eiswürfler**
- **Entfernt unerwünschte Begleitstoffe** im Wasser (**Kalk, Chlor, Natrium, etc.**)
- **Einsteiger-Set** bestehend aus platzsparendem Multi-Stage-Filter, Schlauchset, Kontrollwasserzähler, Filterkopf
- Wechsel-Filterkartuschen in verschiedensten Größen ab Lager erhältlich



Modell	Art.-Nr.	Kapazität A*	Kapazität B	Preis €
Set XL	140357	4.690 lt.	6.800 lt.	<b>357,-</b>
Set 2XL	140358	8.270 lt.	12.000 lt.	<b>430,-</b>

\*A) Kombidämpfer / B) Espressomaschinen (laut Herstellerangabe)

## BESTCLEAR SYSTEM (Voll- bzw. Teilentsalzung)

- Hocheffizienter Kalkschutz für **Gläser- und Geschirrspüler**
- **Entfernt unerwünschte Begleitstoffe** im Wasser (**Kalk, Salz, Chlor, Chloride, Partikel, Gips, etc.**)
- **Einsteiger-Set** bestehend aus Mischbett-Filterkartusche, Schlauchset, Kontrollwasserzähler, Filterkopf
- Wechsel-Filterkartuschen in 2 Größen ab Lager erhältlich



Modell	Art.-Nr.	Kapazität *	Preis €
Set 2XL	140359	9.720 lt.	<b>392,-</b>
Set 2XL Extra	140360	3.300 lt.	<b>392,-</b>

\*Gewerbliche Spülmaschinen (laut Herstellerangabe)



## SPÜLMASCHINENKÖRBE

- **Variante Kunststoff\*** oder **Draht rilsaniert\*\***
- Robuste Ausführung, optimale Wasserzirkulation
- Gläserkorb, 4 teilig Ø 85 mm
- Gläserkorb, 4-5 teilig Ø 80 mm
- Große Auswahl an weiteren Ausführungen auf Anfrage

Modell	Art.-Nr.	Maße BxTxH (mm)	Preis €
Grundkorb* Großmaschig	141535	500 x 500 x 100	<b>18,50</b>
Besteckkorb* Feinmaschig	141624	500 x 500 x 100	<b>18,50</b>
Geschirrkorb* Teller	141627	500 x 500 x 100	<b>19,50</b>
Gläserkorb** Geneigt, 4Teilig	104356	400 x 400 x 170	<b>61,00</b>
Gläserkorb** Geneigt, 4-5 Teilig	144896	500 x 500 x 170	<b>67,00</b>

## SYSTEMREINIGER / KLARSPÜLER

- **Ökologische, umweltfreundliche Alternative**
- **Ausgezeichnete Schmutz- und Fettlösekraft**, maximale Reinigungsleistung
- Ökologisch abbaubar, unschädlich für Mensch und Tier
- **Ungefährliche Handhabung (nicht ätzend)**
- **Frei von NTA, Chlor, Phosphat**
- Kein Gefahrgut, keine Versand- o. Lagervorschriften



Modell	Art.-Nr.	Gebinde	Preis €
Reiniger 7200	138945	11 Kg	<b>76,-</b>
Klarspüler GT700	138944	10 Kg	<b>77,-</b>



**KGS Schwaiger GmbH**  
Almerstraße 13  
A-5760 Saalfelden

Telefon: +43 (0)6582 70169  
email: office@kgs.at  
web: www.kgs.at