

stoelner

großküchentechnik. gastrotechnik. speiseeistechnik.

2022/23

TEUERUNGSZUSCHLAG

6% ab 31.12.2022

AUSNAHMEN

- kein TZ Berner, Liebherr, Merrychef, Pacojet,
Panasonic, Kühlung Seite 194-195
- nur 5% Elettrobar
- 8% BWT Osmose, Convothem, Inducs
- 25% Hatco
- RAGUS Preise auf Anfrage



▶ Spültechnik

Elettrobar	Gläsererspüler / Geschirrspüler	2
Elettrobar	Protecta Desinfektion	18
Elettrobar	Topfspüler / Bandmaschinen	19
Spültechnik	Zubehör / Tische / Körbe	24

▶ Wassertechnik

BWT / Brita / Hoshizaki	Enthärter / Osmose / Filter	30
Reinigungsmittel	Reiniger / Glanzrockner	34

▶ Espresso-technik

Rancilio / Promac	Espressomaschinen	36
Rancilio / Eureka	Kaffeemühlen / Zubehör	46

▶ Mareno

Mareno	I-Chef	50
Mareno	Kochgeräte 90	52
Mareno	Kochgeräte 70	68
Mareno	Kochgeräte 60	80
Mareno	Einbaugeräte 60 / 70	90

▶ Kochtechnik

Ambach	Kochgeräte	98
FriFri / Lincat	Fritteusen / Pastakoher	100
Casta / Parker	Hockerkoher / Gasherde / Teppanyaki	108
Berner	Grillplatten / Einbaugeräte	110
Inducs	Induktionstechnik	114
Inoxtrend	Heißluftdämpfer / Öfen	128
Convothem	Heißluftdämpfer	130
Moduline	Heißhaltegeräte / Niedertemperaturgaren	145
Merrychef	Schnellgarsysteme	148
Panasonic / Menu-master	Mikrowellenherde	150
Tecnoinox	Salamander	152
Cuppone / Zanolli / Rollergrill	Pizzaöfen / Konditoröfen / Griller	154
Hatco	Toaster / Suppentöpfe / Wärmestrahler	162

▶ Küchengeräte

Pacojet	Pacojet 2 Plus	166
Stölnner / Samic	Rührmaschinen / Fleischwolf / Stabmixer	168
Zanolli / Cuppone	Teigknetter / Pizzaförderer	174
Samic	Gemüseschneider / Vakuumverpackung / Sous-Vide	176
ABO	Aufschnittmaschinen	182

▶ Kühltechnik

Gelato / Konditortechnik	Gelato Katalog	184
CNS / Mareno	Getränkkekühlpulte / Küchenkühlpulte	186
Kühlgeräte	Saladetten / Pizzatische / Aufsatzkühlung	194
Sagi / Tecnomac	Schockfroster / ChillTouch	196
Liebherr	Gefriertruhen	198
Kühlgeräte / Liebherr	Kühl-Tiefkühlschränke	199
Hoshizaki / Simag	Eiswürfelerzeuger / Eisflockenerzeuger	206

▶ Vitrinentechnik

Ragus	Heißhaltevitrienen	216
Cold / Mafiroil / Sagi	Heißhaltevitrienen / Kühlvitrienen	218
IFI Food & More	Vitrienen / Wandkühlungen	222
Sagi / Mafiroil	Kühlvitrienen / Wandkühlungen	226

▶ Edelstahltechnik

CNS	Dunstabzugshauben	232
CNS	Edelstahlmöbel	237
Klarco	Armaturen / Schlauchroller	262

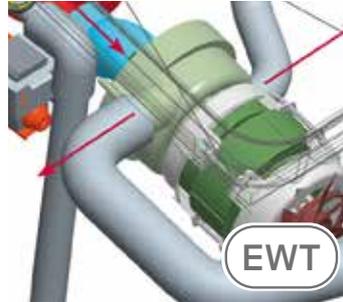
Mit über **1 Million** produzierter Industriespülmaschinen zählt **Elettrobar** zu den führenden Produzenten weltweit! Je nach Modellreihe sind die Maschinen mit Features ausgestattet, um den verschiedensten Kundenanforderungen gerecht zu werden!



ECC

Hygienische Konstruktion

Tiefgezogener Tank und Korbführung erleichtern den Abfluss von Schmutz und die Reinigung



EWT

Spültechnologie

DuoFI Waschpumpe geräuscharm & maximale Leistung, minimaler Energieverbrauch



EHW

Heißspül-System

Intelligent ausgeklügelte Heizleistungsverteilung von Boiler und Tankheizung, temperaturstabil & schnell



EDS

Abwassertechnologie

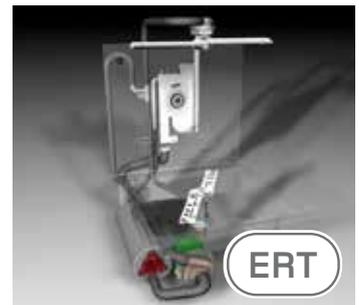
Syphonartiges Ablaufsystem verbessert Waschwasserqualität und verringert Verbrauch von Reinigungsmittel



EDT

Teilwasserwechsel

Schmutzwasserabpumpung vor Nachspülung - wertvolles heißes Frischwasser bleibt erhalten



ERT

Nachspültechnologie

Optimales Nachspülergebnis durch eingebaute Nachspülpumpe und offenes Boilersystem



ETF

Dreifach-Filter

Permanente Reinigung der Waschlauge, Reduktion Wasserwechsel und Reinigungsmittel



ELI

LED Interface

4 Bedientasten und großes LED Display mit 2 Statusbalken, Anzeige von Betriebsparametern



ESI

LCD Interface

4 Bedientasten und großes LCD Display, Klartextanzeige und Symbole - einfach lesbar

Kapitel **01**

spültechnik



Gläserspüler

elettrobar

Gläserspüler Ocean 31.D/DE

Mit Reinigerdosierer, Korb 350 x 350 mm

- B/T/H 401/490/595 mm, 230 V/3,5 kW
- Einschubhöhe: 260 mm, Korbgröße: 350 x 350 mm
- Tankinhalt: 7 l, Boilerinhalt: 2,6 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 2-4 bar
- Korbausstattung: 2 Gläserkörbe, 1 Besteckköcher
- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung reduziert die Energiekosten der Waschpumpe bis zu 30%
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung, kürzere Aufheizzeiten
- **EDD** Elektronische Reiniger- und Klarspülerdosierung
- **ELI** Intelligente digitale Steuerung für beste Spülergebnisse
- Tür doppelwandig, Spülkammer doppelwandige Sandwichkonstruktion

Modell D: EDS Abwassersystem. Verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers. Verbessert das Spülergebnis, reduziert den Einsatz von Reinigungschemie und verringert die Betriebskosten

Modell DE: EDT Teilwasserwechsel. Durch ein intelligentes Ablaufsystem wird vor der Nachspülung ein Teil des verunreinigten Tankwassers vollautomatisch abgepumpt. Heißes, sauberes Nachspülwasser geht nicht verloren, reduzierter Chemieverbrauch, reduzierter Energieverbrauch.

Ocean 31.D	EUR 1.845,00
Ocean 31.DE mit Ablaufpumpe	EUR 1.980,00



Gläserspüler Wave-E 40/D/S

Korb 390 x 390 mm

- B/T/H 436/535/670 mm, 230 V/3,5 kW
- Einschubhöhe: 320 mm, Korbgröße: 390 x 390 mm
- Tankinhalt: 8 l, Boilerinhalt: 2,6 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 2-4 bar
- Korbausstattung: 2 Gläserkörbe, 1 Besteckköcher
- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion, tiefgezogene Materialien
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDS** Abwassersystem. Reduziert Energiekosten und Chemie
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung, kürzere Aufheizzeiten
- **Thermostopsystem** Nachspülstart erst nach fertiger Aufheizung
- **Klarspülmitteldosiergerät** eingebaut
- Intelligente digitale Steuerung, LED Display
- Tür doppelwandig

Wave-E 40	EUR 1.645,00
Wave-E 40.D mit Reinigerdosiergerät	EUR 1.809,00
Wave-E 40.S mit Wasserenthärter	EUR 1.908,00



Gläserspüler

elettrobar

Gläserspüler Ocean 41.D/SD/DE/SDE



Mit Reinigerdosierer
Korb 390 x 390 mm



Technische Daten:

- B/T/H 436/535/670 mm
- Einschubhöhe: 320 mm
- Korbgröße: 390 x 390 mm
- Tankinhalt 8 l
- Boilerinhalt: 2,6 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 2-4 bar
- Stromanschluss: 230 V/3,5 kW
- Korbausstattung: Draht-Gläserkorb 3-teilig geneigt, Draht-Grundkorb H100 mm, Besteckköcher



Produktmerkmale:

- **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 und Boiler. Beschleunigte Aufheizzeit, optimales Spülergebnis.
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler für ein hervorragendes Waschergebnis.
- **ELI** Intelligente digitale Steuerung mit einer Vielzahl an Spezialprogrammen für beste Spülergebnisse. Reduziert Servicekosten durch vereinfachte Bedienung und Diagnosesystem.
- Tür doppelwandig, Spülkammer doppelwandige Sandwichkonstruktion

Modell D/SD: EDS Abwassersystem. Verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers. Verbessert das Spülergebnis, reduziert den Einsatz von Reinigungschemie und verringert die Betriebskosten.

Modell DE/SDE: EDT Teilwasserwechsel. Durch ein intelligentes Ablaufsystem wird vor der Nachspülung ein Teil des verunreinigten Tankwassers vollautomatisch abgepumpt. Heißes, sauberes Nachspülwasser geht nicht verloren, reduzierter Chemieverbrauch, reduzierter Energieverbrauch.

Ocean 41.D	EUR 2.147,00
Ocean 41.SD mit Wasserenthärter	EUR 2.407,00
Ocean 41.DE mit Ablaufpumpe	EUR 2.288,00
Ocean 41.SDE mit Ablaufpumpe und Wasserenthärter	EUR 2.559,00

Gläserspüler

elettrobar

Gläserspüler Ocean 41.CDE



Mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, PROCOLD (Programm zur Kaltwasser Nachspülung), Korb 390 x 390 mm



Technische Daten:

- B/T/H 436/535/670 mm
- Einschubhöhe: 320 mm
- Korbgröße: 390 x 390 mm
- Tankinhalt 8 l
- Boilerinhalt: 2,6 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 1-4 bar
- Stromanschluss: 230 V/3,5 kW
- Korbausstattung: Draht-Gläserkorb 3-teilig geneigt, Draht-Grundkorb H100 mm, Besteckköcher



Produktmerkmale:

- **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 und Boiler. Beschleunigt die Aufheizzeit und garantiert ein optimales Spülergebnis.
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler für ein hervorragendes Waschergebnis.
- **ELI** Intelligente digitale Steuerung mit einer Vielzahl an Spezialprogrammen für beste Spülergebnisse. Reduziert Servicekosten durch vereinfachte Bedienung und Diagnosesystem.
- **EDT** Teilwasserwechsel. Durch ein intelligentes Ablaufsystem wird vor der Nachspülung ein Teil des verunreinigten Tankwassers vollautomatisch abgepumpt. Heißes, sauberes Nachspülwasser geht nicht verloren, reduzierter Chemieverbrauch, reduzierter Energieverbrauch.
- **ERT** Konstanter Wasserdruck und konstante Wassertemperatur beim Nachspülen. Reduziert den Wasserverbrauch und optimiert das Spülergebnis.
- Tür doppelwandig, Spülkammer doppelwandige Sandwichkonstruktion

Ocean 41.CDE

EUR 2.790,00

Gläserspüler

elettrobar

Gläserspüler River 43.CDE



Mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe,
Dreifachfilter, doppelwandig,
Korb 400 x 400 mm



Technische Daten:

- B/T/H 466/556/695 mm
- Einschubhöhe: 320 mm
- Korbgröße: 400 x 400 mm
- Tankinhalt: 8 l
- Boilerinhalt: 2,6 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 1-4 bar
- Stromanschluss: 230 V/3,5 kW
- Korbausstattung: Draht-Gläserkorb 4-teilig geeignet,
Draht-Grundkorb H100 mm, Besteckköcher



Produktmerkmale:

- **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 und Boiler. Beschleunigt die Aufheizzeit und garantiert ein optimales Spülergebnis.
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler für ein hervorragendes Waschergebnis.
- **EDT** Teilwasserwechsel. Durch ein intelligentes Ablaufsystem wird vor der Nachspülung ein Teil des verunreinigten Tankwassers vollautomatisch abgepumpt. Heißes, sauberes Nachspülwasser geht nicht verloren, reduzierter Chemieverbrauch, reduzierter Energieverbrauch.
- **ERT** Konstanter Wasserdruck und konstante Wassertemperatur beim Nachspülen. Reduziert den Wasserverbrauch und optimiert das Spülergebnis.
- **ETF** Triple Filter. Verringert die Waschlaugenwechsel-Intervalle, schützt Waschdüsen vor Verschmutzung und senkt den Verbrauch von Energie sowie Reinigungsschemie.
- **ESI** Erweiterte intelligente digitale Steuerung mit einer Vielzahl an Spezialprogrammen für beste Spülergebnisse. Reduziert Servicekosten durch vereinfachte Bedienung und Diagnosesystem.
- **EHS** Federkraft-unterstützter Türmechanismus mit Labyrinth-Gummidichtung erleichtert die Türöffnung und reduziert den Wasseraustritt.

River 43.CDE

EUR 3.616,00

Geschirrspüler

elettrobar

Geschirrspüler Wave-E 60/D/S

Korb 500 x 500 mm



Technische Daten:

- B/T/H 575/605/820 mm
- Einschubhöhe: 365 mm
- Korbgröße: 500 x 500 mm
- Tankinhalt: 20 l
- Boilerinhalt: 6 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 2-4 bar
- Stromanschluss: 400 V/6,8 kW
- Korbausstattung: Tellerkorb, 64 Zapfen
Grundkorb, Besteckköcher



Produktmerkmale:

- **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 und Boiler.
- **EDS** Abwassersystem. Verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers. Verbessert das Spülergebnis, reduziert den Einsatz von Reinigungschemie und verringert die Betriebskosten.
- **Thermostopsystem** Nachspülung startet erst, wenn der Nachspülboiler fertig aufgeheizt ist.
- **Klarspülmitteldosiergerät** eingebaut.
- Intelligente digitale Steuerung mit LED Display
- Türe doppelwandig

Wave-E 60	EUR 2.592,00
Wave-E 60.D mit Reinigerdosiergerät	EUR 2.773,00
Wave-E 60.S mit Wasserenthärter	EUR 2.833,00

Geschirrspüler

elettrobar

Geschirrspüler Ocean 61.D/SD/DE/SDE



Mit Reinigerdosierer,
Korb 500 x 500 mm



Technische Daten:

- B/T/H 575/605/820 mm
- Einschubhöhe: 365 mm
- Korbgröße: 500 x 500 mm
- Tankinhalt: 20 l
- Boilerinhalt: 6 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 2-4 bar
- Stromanschluss: 400 V/6,8 kW
- Korbausstattung: Tellerkorb 40 Zapfen, Grundkorb, Besteckköcher



Produktmerkmale:

- **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 und Boiler.
- Beschleunigt die Aufheizzeit und garantiert ein optimales Spülergebnis.
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler für ein hervorragendes Waschergebnis.
- **ELI** Intelligente digitale Steuerung mit einer Vielzahl an Spezialprogrammen für beste Spülergebnisse. Reduziert Servicekosten durch vereinfachte Bedienung und Diagnosesystem.
- Tür doppelwandig, Spülkammer doppelwandige Sandwichkonstruktion

Modell D/SD: EDS Abwassersystem. Verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers. Verbessert das Spülergebnis, reduziert den Einsatz von Reinigungschemie und verringert die Betriebskosten.

Modell DE/SDE: EDT Teilwasserwechsel. Durch ein intelligentes Ablaufsystem wird vor der Nachspülung ein Teil des verunreinigten Tankwassers vollautomatisch abgepumpt. Heißes, sauberes Nachspülwasser geht nicht verloren, reduzierter Chemieverbrauch, reduzierter Energieverbrauch.

Ocean 61.D	EUR 3.050,00
Ocean 61.SD mit Wasserenthärter	EUR 3.331,00
Ocean 61.DE mit Ablaufpumpe	EUR 3.293,00
Ocean 61.SDE mit Ablaufpumpe und Wasserenthärter	EUR 3.517,00

Geschirrspüler

elettrobar

Geschirrspüler Ocean 61.CDE



Mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe,
Korb 500 x 500 mm



Technische Daten:

- B/T/H 575/605/820 mm
- Einschubhöhe: 365 mm
- Korbgröße: 500 x 500 mm
- Tankinhalt: 20 l
- Boilerinhalt: 6 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 1-4 bar
- Stromanschluss: 400 V/6,8 kW
- Korbausstattung: Tellerkorb 40 Zapfen, Grundkorb, Besteckköcher



Produktmerkmale:

- **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 und Boiler. Beschleunigt die Aufheizzeit und garantiert ein optimales Spülergebnis.
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler für ein hervorragendes Waschergebnis.
- **ELI** Intelligente digitale Steuerung mit einer Vielzahl an Spezialprogrammen für beste Spülergebnisse. Reduziert Servicekosten durch vereinfachte Bedienung und Diagnosesystem.
- **EDT** Teilwasserwechsel. Durch ein intelligentes Ablaufsystem wird vor der Nachspülung ein Teil des verunreinigten Tankwassers vollautomatisch abgepumpt. Heißes, sauberes Nachspülwasser geht nicht verloren, reduzierter Chemieverbrauch, reduzierter Energieverbrauch.
- **ERT** Konstanter Wasserdruck und konstante Wassertemperatur beim Nachspülen. Reduziert den Wasserverbrauch und optimiert das Spülergebnis.
- Tür doppelwandig, Spülkammer doppelwandige Sandwichkonstruktion

Ocean 61.CDE

EUR 3.662,00

Geschirrspüler

elettrobar

Geschirrspüler River 63.CDE/63.TDE



Mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe,
Dreifachfilter, doppelwandig
Korb 500 x 500 mm



Technische Daten:

- B/T/H 600/600/820 mm
- Einschubhöhe: 385 mm
- Korbgröße: 500 x 500 mm
- Tankinhalt: 15 l
- Boilerinhalt: 6 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 1-4 bar
- Stromanschluss: 400 V/7,9kW
- Korbausstattung: Tellerkorb 40 Zapfen, Grundkorb, Besteckköcher



Produktmerkmale:

- **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 und Boiler. Beschleunigt die Aufheizzeit und garantiert ein optimales Spülergebnis.
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler für ein hervorragendes Waschergebnis.
- **EDT** Teilwasserwechsel. Durch ein intelligentes Ablaufsystem wird vor der Nachspülung ein Teil des verunreinigten Tankwassers vollautomatisch abgepumpt. Heißes, sauberes Nachspülwasser geht nicht verloren, reduzierter Chemieverbrauch, reduzierter Energieverbrauch.
- **ERT** Konstanter Wasserdruck und konstante Wassertemperatur beim Nachspülen. Reduziert den Wasserverbrauch und optimiert das Spülergebnis.
- **ETF** Triple Filter. Verringert die Waschlaugenwechsel-Intervalle, schützt Waschdüsen vor Verschmutzung und senkt den Verbrauch von Energie sowie Reinigungsschemie.
- **ESI** Erweiterte intelligente digitale Steuerung mit einer Vielzahl an Spezialprogrammen für beste Spülergebnisse. Reduziert Servicekosten durch vereinfachte Bedienung und Diagnosesystem.
- **EHS** Federkraft-unterstützter Türmechanismus mit Labyrinth-Gummidichtung erleichtert die Türöffnung und reduziert den Wasseraustritt.

Modell TDE: ECS Elektronisch gesteuerter, automatischer Wasserenthärter für einfache Bedienung. Schützt die Spülmaschine vor Verkalkung und reduziert dadurch auch den Stromverbrauch der Heizstäbe.

River 63.CDE

EUR 4.704,00

River 63.TDE mit automatischem Wasserenthärter

EUR 5.118,00

Haubenspüler

elettrobar

Durchschub-Geschirrspüler Wave 381/D

Korb 500 x 500 mm



Technische Daten:

- B/T/H 633/755/1565 mm
- Einschubhöhe: 465 mm
- Korbgröße: 500 x 500 mm
- Tankinhalt: 22 l
- Boilerinhalt: 6 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 2-4 bar
- Stromanschluss: 400 V/8,7 kW
- Lieferumfang: Spülmaschine inkl. Tellerkorb 40 Zapfen, Grundkorb, Besteckköcher (ohne Tische)



Produktmerkmale:

- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion durch die Verwendung von tiefgezogenen Materialien.
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung reduziert die Energiekosten der Waschpumpe bis zu 30%.
- **EDS** Abwassersystem. Verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers. Verbessert das Spülergebnis, reduziert den Einsatz von Reinigungschemie und verringert die Betriebskosten.
- **ELS** Neues Hebesystem erleichtert die Haubenöffnung und erhöht dadurch die Produktivität.
- **Powered Heating** verstärkte Tankheizung 2,5 kW & Boilerheizung 8 kW.
- **Thermostopsystem** Nachspülung startet erst, wenn der Nachspülboiler fertig aufgeheizt ist.
- **Elektronik** mit Anzeige „Programm“ und Statusbalken mit Anzeige „Programm-Fortschritt“.
- **Klarspülmitteldosiergerät** eingebaut.

Wave 381

EUR 4.798,00

Wave 381.D mit Reinigerdosiergerät

EUR 4.959,00

Haubenspüler

elettrobar

Durchschub-Geschirrspüler Wave 82.CD

Mit Reinigerdosierer, Nachspülpumpe, doppelwandige isolierte Haube, Korb 500 x 500 mm



Technische Daten:

- B/T/H 633/755/1565 mm
- Einschubhöhe: 465 mm
- Korbgröße: 500 x 500 mm
- Tankinhalt: 22 l
- Boilerinhalt: 6 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 1-4 bar
- Stromanschluss: 400 V/10,2 kW
- Lieferumfang: Spülmaschine inkl. Tellerkorb 40 Zapfen, Grundkorb, Besteckköcher (ohne Tische)



Produktmerkmale:

- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion durch die Verwendung von tiefgezogenen Materialien.
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung reduziert die Energiekosten der Waschpumpe bis zu 30%.
- **EDS** Abwassersystem. Verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers. Verbessert das Spülergebnis, reduziert den Einsatz von Reinigungsschemie und verringert die Betriebskosten.
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung verbessert die Temperaturstabilität in Tank und Boiler. Beschleunigt die Aufheizzeit und garantiert ein optimales Spülergebnis.
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler für ein hervorragendes Waschergebnis.
- **ERT** Konstanter Wasserdruck und konstante Wassertemperatur beim Nachspülen. Reduziert den Wasserverbrauch und optimiert das Spülergebnis.
- **ELI** Intelligente digitale Steuerung mit einer Vielzahl an Spezialprogrammen für beste Spülergebnisse. Reduziert Servicekosten durch vereinfachte Bedienung und Diagnosesystem.
- **ELS** Neues Hebesystem erleichtert die Haubenöffnung und erhöht dadurch die Produktivität.

Wave 82.CD

EUR 5.897,00

Haubenspüler

elettrobar

Durchschub-Geschirrspüler River 83.CDE/TDE/CDE.NRG

Mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, Dreifach-Filter, doppelwandige isolierte Haube, Korb 500 x 500 mm



Technische Daten:

- B/T/H 633/755/1565 mm (2264 mm bei NRG)
- Einschubhöhe: 465 mm, Korb: 500 x 500 mm
- Tankinhalt: 22 l, Boilerinhalt: 12 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 1-4 bar
- Wasserzulauf-Temp.: 15-60 °C (15-25 °C bei NRG)
- Stromanschluss: 400 V/10,2 kW
- Lieferumfang: Spülmaschine inkl. Tellerkorb 40 Zapfen, Grundkorb, Besteckköcher (ohne Tische)



Produktmerkmale:

- **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 im Tank und Boiler. Beschleunigt die Aufheizzeit und garantiert ein optimales Spülergebnis.
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler für ein hervorragendes Waschergebnis.
- **EDT** Teilwasserwechsel. Durch ein intelligentes Ablaufsystem wird vor der Nachspülung ein Teil des verunreinigten Tankwassers vollautomatisch abgepumpt. Heißes, sauberes Nachspülwasser geht nicht verloren, reduzierter Chemieverbrauch, reduzierter Energieverbrauch.
- **ERT** Konstanter Wasserdruck und konstante Wassertemperatur beim Nachspülen. Reduziert den Wasserverbrauch und optimiert das Spülergebnis.
- **ETF** Triple Filter. Verringert die Waschlaugenwechsel-Intervalle, schützt Waschdüsen vor Verschmutzung und senkt den Verbrauch von Energie sowie Reinigungskemie.
- **ESI** Erweiterte intelligente digitale Steuerung mit einer Vielzahl an Spezialprogrammen für beste Spülergebnisse. Reduziert Servicekosten durch vereinfachte Bedienung und Diagnosesystem.
- **ELS** Neues Hebesystem erleichtert die Haubenöffnung und erhöht dadurch die Produktivität.

Modell TDE: ECS Elektronisch gesteuerter, automatischer Wasserenthärter für einfache Bedienung. Schützt die Spülmaschine vor Verkalkung und reduziert dadurch auch den Stromverbrauch der Heizstäbe.

Modell NRG: NRG Vollautomatische Wärmerückgewinnung mit Dampf-Absaugung. Reduziert den Energieverbrauch erheblich. Verbessert das Raumklima und ermöglicht den Einsatz der Spülmaschine ohne Dunstabzug.

River 83.CDE	EUR 7.277,00
River 83.TDE mit automatischem Wasserenthärter	EUR 7.713,00
River 83.CDE.NRG mit automatischer Wärmerückgewinnung	EUR 9.770,00

Haubenspüler

elettrobar

Durchschub-Geschirrspüler River 93.CDE/TDE/CDE.NRG

Mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, Dreifach-Filter, doppelwandige isolierte Haube,

Korb 600 x 500 mm



Technische Daten:

- B/T/H 700/755/1565 mm (2264 mm bei NRG)
- Einschubhöhe: 465 mm, Korb: 600 x 500 mm
- Tankinhalt: 30 l, Boilerinhalt: 12 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 1-4 bar
- Wasserzulauf-Temp.: 15-60 °C (15-25 °C bei NRG)
- Stromanschluss: 400 V/12,5 kW
- Lieferumfang: Spülmaschine inkl. Tellerkorb, Grundkorb, Besteckköcher (ohne Tische)



River 93CDE.NRG

Produktmerkmale:

- **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 im Tank und Boiler. Beschleunigt die Aufheizzeit und garantiert ein optimales Spülergebnis.
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler für ein hervorragendes Waschergebnis.
- **EDT** Teilwasserwechsel. Durch ein intelligentes Ablaufsystem wird vor der Nachspülung ein Teil des verunreinigten Tankwassers vollautomatisch abgepumpt. Heißes, sauberes Nachspülwasser geht nicht verloren, reduzierter Chemieverbrauch, reduzierter Energieverbrauch.
- **ERT** Konstanter Wasserdruck und konstante Wassertemperatur beim Nachspülen. Reduziert den Wasserverbrauch und optimiert das Spülergebnis.
- **ETF** Triple Filter. Verringert die Waschlaugenwechsel-Intervalle, schützt Waschdüsen vor Verschmutzung und senkt den Verbrauch von Energie sowie Reinigungchemie.
- **ESI** Erweiterte intelligente digitale Steuerung mit einer Vielzahl an Spezialprogrammen für beste Spülergebnisse. Reduziert Servicekosten durch vereinfachte Bedienung und Diagnosesystem.
- **ELS** Neues Hebesystem erleichtert die Haubenöffnung und erhöht dadurch die Produktivität.

Modell TDE: ECS Elektronisch gesteuerter, automatischer Wasserenthärter für einfache Bedienung. Schützt die Spülmaschine vor Verkalkung und reduziert dadurch auch den Stromverbrauch der Heizstäbe.

Modell NRG: NRG Vollautomatische Wärmerückgewinnung mit Dampf-Absaugung. Reduziert den Energieverbrauch erheblich. Verbessert das Raumklima und ermöglicht den Einsatz der Spülmaschine ohne Dunstabzug.

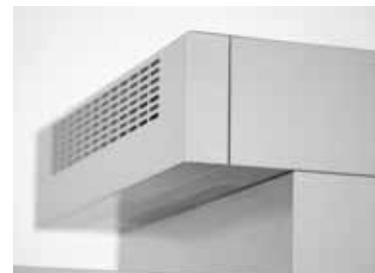
River 93.CDE	EUR 8.978,00
River 93.TDE mit automatischem Wasserenthärter	EUR 9.404,00
River 93.CDE.NRG mit automatischer Wärmerückgewinnung	EUR 11.457,00

Warum Wärmerückgewinnung?

elettrobar

3 Argumente für das Wärmerückgewinnungs- und Dampfkondensations-System „NRG“

- ➔ 30% Energieersparnis beim Aufheizen des Nachspülwassers
- ➔ gesündere Arbeitsumgebung
- ➔ stark verminderte Dampffreisetzung am Arbeitsplatz – erspart oftmals eine Dunsthaube über der Spülmaschine



Austrittsöffnung der kühlen, trockenen Abluft



Kondensator

Wirkungsweise:

Nach Abschluss des Nachspülens wird der heiße, gesättigte Wasserdampf im Spülraum angesaugt und in einen Wärmetauscher geleitet. Hier wird der Wasserdampf kondensiert und an das Kaltwasser am Wasserzulauf abgegeben. Bei der Kondensation des Wasserdampfes wird das kalte Zulaufwasser um ca. 25°C erwärmt. Der gesamte Vorgang verlängert das Spülprogramm um ca. 30 Sekunden, bedeutet aber eine Energieeinsparung von ca. 30% und eine stark verringerte Dampffreisetzung.

Wärmerückgewinnung NRG geeignet für Kaltwasseranschluss.

Beide Haubenspülmaschinen der River-Serie sind mit dem System NRG erhältlich. Eine spezielle Ausführung für Osmosewasser ist auf Anfrage verfügbar.

Tablettspüler



Tablettspüler Ocean 61L.DE/L.CDE

KORB 500 x 600 mm

Mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe

Technische Daten:

- B/T/H 575/695/850 mm
- Einschubhöhe: 405 mm
- Tankinhalt: 23 l
- Boilerinhalt: 7 l
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 2-4 bar
- Stromanschluss: 400 V/9,8 kW

Produktmerkmale:

- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **ELI** Intelligente digitale Steuerung
- **EDT** Teilwasserwechsel vollautomatisch mit Ablaufpumpe

Standardausstattung mit Kunststoffkörben 500 x 600 mm (Tellerkorb, Gläserkorb, Besteckköcher)



Abbildung mit optionalem Edelstahlgrundkorb und Edelstahleinsatz für Tablett



Spezieller 3-armiger Wascharm

Ocean 61L.DE	EUR 3.952,00
Ocean 61L.CDE mit Nachspülpumpe	EUR 4.480,00

Tablettspüler River 63.L.CDE

KORB 500 x 600 mm

Mit Reinigungsdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, Dreifachfilter, doppelwandig

Technische Daten (Unterschied zu Ocean):

- B/T/H 600/695/850 mm
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 1-4 bar

Produktmerkmale:

- ERT** Konstanter Wasserdruck und konstante Wassertemperatur beim Nachspülen
- ESI** Erweiterte intelligente digitale Steuerung
- ETF** Dreifach/Triple Filter
- ECC, EWT, EHW, EDD, EDT**



River 63L.CDE	EUR 5.485,00
---------------	--------------

Option Ocean & River:

Edelstahlgrundkorb 500x600 mm	EUR 276,00
Edelstahleinsatz 500x500 mm für 5 Tablett/Bleche	EUR 252,00

Geschirrspüler

elettrobar

Geschirrspüler  **protecta** 65/85

**desinfiziert
zertifiziert!**



Das Unterbaumodell **Protecta 65** sowie das Haubenmodell **Protecta 85** gehören bezüglich ihrer Konstruktion und Technologie zu den Spitzenprodukten am Markt. Zusätzlich zu den Merkmalen der Serie RIVER, desinfizieren diese Geräte Geschirr, indem sie Bakterien zu 99,9999% eliminieren.

- 2 spezielle Programme zur Desinfektion **A0=30** und **A0=60**
- verifiziert nach UNI ISO 15883-1 des unabhängigen Labors UL
- Benutzeroberfläche mit LCD-Display und integriertem USB-Anschluss
- 3 Standard-Waschprogramme (90, 120, 180 sec.) und mehrere Sonderprogramme
- Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, Dreifach-Filter, doppelwandig
- Klarspülmitteldosiergerät, Reinigerdosiergerät, Korbausstattung 500x500 mm
- Ausführung TDE inkl. automatischem Wasserenthärter

Modell	Maße B/T/H	Anschlusswert	Tank/Boiler	Tank/Boiler	Preis
Protecta 65 CDE	600/600/820 mm	400 V/8,6 kW	2,1/6 kW	15/6 Lt	EUR 5.448,00
Protecta 65 TDE	600/600/820 mm	400 V/8,6 kW	2,1/6 kW	15/6 Lt	EUR 5.832,00
Protecta 85 CDE	634/755/1599 mm	400 V/9,6 kW	2,1/7 kW	15/6 Lt	EUR 7.633,00
Protecta 85 TDE	634/755/1599 mm	400 V/9,6 kW	2,1/7 kW	15/6 Lt	EUR 8.052,00

Topfspüler

elettrobar

Universalspüler Mistral 242.X.D/LX.CDE

Mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, doppelwandig

Technische Daten:

- B/T/H 600/700/1290 mm, 400 V/8,8 kW
- **Einschubhöhe: 405 mm, inkl. 1 CNS-Grundkorb 500x600 mm**
- Tank 23 l, Boiler 6 l

Produktmerkmale:

- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **EDT** Teilwasserwechsel vollautomatisch mit Ablaufpumpe



Mistral 242.X.DE	ELI intelligente digitale Steuerung	EUR 4.015,00
Mistral 242.LX.CDE	ESI erweiterte intelligente Steuerung, ERT Nachspülpumpe - konstante Temp. & Druck	EUR 4.860,00

CNS Ablagegitter Code 433032 für Mistral 242 .X.D/LX.CDE EUR 114,00
(dient als Ablage, wenn kein Korb verwendet wird)



Topfspüler Niagara 243.D/DE

Mit Reinigerdosierer, doppelwandig

Technische Daten:

- B/T/H 720/780/1730 mm, 400 V/10,5 kW
- **Einschubhöhe 650 mm, inkl. 1 CNS-Grundkorb 560x630 mm**
- Tank 37 l, Boiler 6 l

Produktmerkmale:

- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **ELI** intelligente digitale Steuerung

Niagara 243.D		EUR 6.655,00
Niagara 243.DE	EDT Teilwasserwechsel mit Ablaufpumpe	EUR 6.825,00



Niagara 243.D/DE

Topfspüler Niagara 244.D/DE

- B/T/H 720/780/1930 mm, 400 V/10,5 kW
- **Einschubhöhe 850 mm, inkl. 1 CNS-Grundkorb 560x630 mm**

Niagara 244.D		EUR 7.820,00
Niagara 244.DE	EDT Teilwasserwechsel mit Ablaufpumpe	EUR 7.985,00

Topfspüler

elettrobar

Topfspüler River 345.CDE/CDE.NRG

Mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, doppelwandig, Korb 560 x 630 mm



Technische Daten:

- B/T/H 720/780/1730 mm (NRG H:1960)
- Einschubhöhe: 650 mm
- Tankinhalt: 37 l
- Boilerinhalt: 12 l
- Waschpumpe: 1,5 kW
- Erforderlicher Wasserfließdruck: 1-6 bar
- Stromanschluss: 400 V/10,5kW
- Korbausstattung:
CNS Korb 560x630 mm (innen 540x605)



River 345/346



River 348



System NRG

Produktmerkmale:

- **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 und Boiler. Beschleunigt die Aufheizzeit und garantiert ein optimales Spülergebnis.
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler für ein hervorragendes Waschergebnis.
- **EDT** Teilwasserwechsel. Durch ein intelligentes Ablaufsystem wird vor der Nachspülung ein Teil des verunreinigten Tankwassers vollautomatisch abgepumpt. Heißes, sauberes Nachspülwasser geht nicht verloren, reduzierter Chemieverbrauch, reduzierter Energieverbrauch.
- **ERT** Konstanter Wasserdruck und konstante Wassertemperatur beim Nachspülen. Reduziert den Wasserverbrauch und optimiert das Spülergebnis.
- **ESI** Erweiterte intelligente digitale Steuerung mit einer Vielzahl an Spezialprogrammen für beste Spülergebnisse. Reduziert Servicekosten durch vereinfachte Bedienung und Diagnosesystem.

Modell CDE.NRG: mit automatischer Wärmerückgewinnung (für Kaltwasser Anschluss)
ca 30% Energiesparung, deutlich weniger Dampf im Arbeitsraum, gesündere Arbeitsumgebung

River 345.CDE

EUR 8.155,00

River 345.CDE.NRG mit Wärmerückgewinnung

EUR 11.515,00

Topfspüler

elettrobar

Topfspüler River 346.CDE/CDE.NRG

Mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe,
Nachspülpumpe, doppelwandig, Korb 560x630 mm

Technische Daten:

- B/T/H 720/780/1930 mm (NRG H:2150)
- Einschubhöhe 850 mm
- Tankinhalt 37 l, Boilerinhalt 12 l
- Waschpumpe 1,5 kW
- Erforderlicher Fließwasserdruck 1-6 bar
- Stromanschluss 400 V/10,5 kW
- Korbausstattung: CNS Korb 560x630 mm (innen 540x605)

River 346.CDE EUR 9.200,00

River 346.CDE.NRG mit Wärmerückgewinnung EUR 12.555,00



Topfspüler River 347.CDE/CDE.NRG

Mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe,
Nachspülpumpe, doppelwandig, Korb 700x700 mm

Technische Daten:

- B/T/H 850/850/1960 mm (NRG H:2190)
- Einschubhöhe 850 mm
- Tankinhalt 68 l, Boilerinhalt 12 l
- Waschpumpe 2,7 kW
- Erforderlicher Fließwasserdruck 1-6 bar
- Stromanschluss 400 V/18,7 kW
- Korbausstattung: CNS Korb 700x700 mm (innen 670x670)

River 347.CDE EUR 12.615,00

River 347.CDE.NRG mit Wärmerückgewinnung EUR 15.975,00



Topfspüler River 348.CDE/CDE.NRG

Mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe,
Nachspülpumpe, doppelwandig, Korb 1310x700 mm

Technische Daten:

- B/T/H 1470/850/1960 mm (NRG H:2190)
- Einschubhöhe 850 mm
- Tankinhalt 131 l, Boilerinhalt 17 l
- Waschpumpe 2x2,7 kW
- Erforderlicher Fließwasserdruck 1-4 bar
- Stromanschluss 400 V/15,9 kW
- Korbausstattung: CNS Korb 1310x700 mm (innen 1275x670)

River 348.CDE EUR 20.255,00

River 348.CDE.NRG mit Wärmerückgewinnung EUR 23.595,00



Korbtransport- spülmaschinen

elettrobar



Niagara 411.2
mit XL-Vorwaschzone, Wasch-
zone und Option Trockenzone



Mistral 416.3
mit XL-Vorwaschzone, Spülzone 1, Spülzone 2
und Mehrfach-Klarspülzone



Korbtransportspülmaschinen

elektrobar

Korbtransport Geschirrspülmaschine Niagara

Mit Waschzone und Klarspülzone, **elektronische Steuerung mit Display**, Konstruktion aus rostfreiem CNS, **IdroWash2 – Waschsystem** für ein optimales Waschergebnis, **DuoFlow** Pumpentechnologie, **ProPower** Powermanagement der Anlage hohe Betriebssicherheit, **reduzierter Wasserverbrauch** - somit Einsparung von Wasser, Energie und Chemie, Korbgröße 500x500 mm, Einschubhöhe 450 mm, Korbausstattung 1 Flachkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckköcher Durchlaufrichtung bei Bestellung angeben (links oder rechts); reduzierter Anschlusswert bei Warmwasserversorgung; verschiedene Optionen auf Anfrage.

Niagara 411.1	400 V/28,5 kW (bei Kaltwasser), B/T/H 1150/770/1615 mm, bis zu 120 Körbe/h, nach DIN 10534 - 60 Körbe/h	EUR 13.106,00
Niagara 411.2	mit XL-Vorwaschzone, 400 V/45 kW (bei Kaltwasser), B/T/H 1968/770/1615 mm, bis zu 210 Körbe/h, nach DIN 10534 - 110 Körbe/h	EUR 21.038,00

Korbtransport Geschirrspülmaschine Mistral

Mit Waschzone und Mehrfach-Klarspülzone, **Nachspülpumpe**, **elektronische Steuerung mit großem Display**, Konstruktion aus rostfreiem CNS, **IdroWash2 – Waschsystem** für ein optimales Waschergebnis, **DuoFlow** Pumpentechnologie, **ProPower** Powermanagement der Anlage; hohe Betriebssicherheit, **reduzierter Wasserverbrauch** - somit Einsparung von Wasser, Energie und Chemie, Korbgröße 500x500 mm, Einschubhöhe 450 mm, Korbausstattung 1 Flachkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckköcher, Durchlaufrichtung bei Bestellung angeben (links oder rechts); reduzierter Anschlusswert bei Warmwasserversorgung; verschiedene Optionen auf Anfrage.

Mistral 416.1	400 V/29 kW (bei Kaltwasser), B/T/H 1701/770/1615 mm, bis zu 200 Körbe/h, nach DIN 10534 - 95 Körbe/h	EUR 21.254,00
Mistral 416.2	mit XL-Vorwaschzone, 400 V/34,4 kW (bei Kaltwasser), B/T/H 2519/770/1615 mm, bis zu 270 Körbe/h, nach DIN 10534 - 140 Körbe/h	EUR 29.453,00
Mistral 416.3	mit XL-Vorwaschzone, mit zusätzlicher Spülzone, 400 V/52,4 kW (bei Kaltwasser), B/T/H 3348/770/1615 mm, bis zu 320 Körbe/h, nach DIN 10534 - 160 Körbe/h	EUR 37.360,00

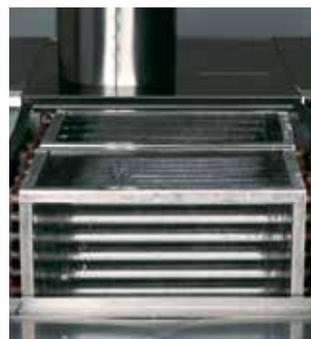
Diverse Optionen auf Anfrage (z.B.):



Eckmodule



Trockenzone



Wärmerückgewinnung



Wärmepumpe

Zubehör Spülmaschinen

CNS-Tische für Haubenspüler-massiv & geschweißt

Ablauftisch STA-700 DX rechts

EUR 774,00

B/T/H 700/750/850 mm, Arbeitsplatte aus CNS 1,5 mm, Korbführung, Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig



STA-700 DX

Ablauftisch STA-700 SX links

EUR 774,00

links an die Maschine anbaufähig

Ablauftisch STA-1200 DX rechts

EUR 1.122,00

B/T/H 1200/750/850 mm, Arbeitsplatte aus CNS 1,5 mm, Korbführung, Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig



STA-1200 DX

Ablauftisch STA-1200 SX links

EUR 1.122,00

links an die Maschine anbaufähig

Ablauftisch STA-1600 DX rechts

EUR 1.332,00

B/T/H 1600/750/850 mm, Arbeitsplatte aus CNS 1,5 mm, Korbführung, Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig



STA-1600 DX

Ablauftisch STA-1600 SX links

EUR 1.332,00

links an die Maschine anbaufähig

Zulauftisch STZ-700 DX rechts

EUR 1.268,00

B/T/H 700/750/850 mm, Arbeitsplatte aus CNS 1,5 mm, 1 Becken 500x400x250 mm, Korbführung, Beckenblende, Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig



STZ-700 SX

Zulauftisch STZ-700 SX links

EUR 1.268,00

links an die Maschine anbaufähig

Zulauftisch STZ-1200 DX rechts

EUR 1.598,00

B/T/H 1200/750/850 mm, Arbeitsplatte aus CNS 1,5 mm, 1 Becken 500x400x250 mm, Korbführung, Beckenblende, Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig



STZ-1200 SX

Zulauftisch STZ-1200 SX links

EUR 1.598,00

links an die Maschine anbaufähig

Zulauftisch STZ-1600 DX rechts

EUR 1.994,00

B/T/H 1600/750/850 mm, Arbeitsplatte aus CNS 1,5 mm, 2 Becken 500x400x250 mm, Korbführung, Beckenblende, Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig



STZ-1600 SX

Zulauftisch STZ-1600 SX links

EUR 1.994,00

links an die Maschine anbaufähig

Zubehör Spülmaschinen

eletrobar

CNS-Tische für Haubenspüler-Schraubsystem

Ablauftisch P70

EUR 473,00

B/T/H 700/575/850 mm, Schraubsystem, Korbführung, mit Bodenbord, rechts oder links anbaufähig



P70

Ablauftisch PA 70 DX rechts

EUR 615,00

B/T/H 700/715/850 mm, Schraubsystem, Korbführung, mit Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig



PA 70 DX

Ablauftisch PA 70 SX links

EUR 615,00

links an die Maschine anbaufähig



PA 120 DX

Ablauftisch PA 120 DX rechts

EUR 843,00

B/T/H 1200/715/850 mm, Schraubsystem, mit Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

Ablauftisch PA 120 SX links

EUR 843,00

links an die Maschine anbaufähig



PAL 120 DX

Zulauftisch PAL 120 DX rechts

EUR 1.298,00

B/T/H 1200/715/850 mm, Schraubsystem, Korbführung, 1 Becken 500x400x250 mm, Armaturbohrung mit Abdeckklappe, mit Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

Zulauftisch PAL 120 SX links

EUR 1.298,00

links an die Maschine anbaufähig



PALS 120 DX

Zulauftisch PALS 120 DX rechts

EUR 1.422,00

B/T/H 1200/715/850 mm, Schraubsystem, Korbführung, 1 Becken 500x400x250 mm, Armaturbohrung mit Abdeckklappe, Abwurfschacht, mit Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

Zulauftisch PALS 120 SX links

EUR 1.422,00

links an die Maschine anbaufähig

Müllrolli CPB05R

EUR 278,00

DM 390 / H 605 mm, Kapazität ca. 60 L, mit Deckel und Rädern (weitere Größen auf Anfrage)



CPB05R1

Müllrolli CPB05R1 - Pedal

EUR 392,00

DM 390 / H 605 mm, Kapazität ca. 60 L, mit Deckel, Rädern und Fußpedalbedienung (weitere Größen auf Anfrage)

2022/R350/40

Drahtkörbe beschichtet

elektrobar

Eckiger Gläserkorb 3- oder 4-teilig

Eckiger Gläserkorb 3-teilig mit geneigter Auflage B/T/H 390/390/170 mm, Dm 110 mm, Code 983041	EUR 78,00
Eckiger Gläserkorb 3-teilig mit geneigter Auflage B/T/H 400/400/170 mm, Dm 110 mm, Code 983081	EUR 80,00
Eckiger Gläserkorb 4-teilig mit geneigter Auflage B/T/H 390/390/170 mm, Dm 85 mm, Code 983038	EUR 84,00
Eckiger Gläserkorb 4-teilig mit geneigter Auflage B/T/H 400/400/170 mm, Dm 85 mm, Code 983066	EUR 84,00



Code 983038

Eckiger Gläserkorb

Eckiger Gläserkorb ohne Unterteilung, flach B/T/H 390/390/100 mm, Code 983055	EUR 55,00
Eckiger Gläserkorb ohne Unterteilung, flach B/T/H 400/400/100 mm, Code 983061	EUR 62,00



Code 983055

Kit Doppelkorb

Kit Doppelkorb 390 x 390 mm, Code 901054 Inkl. CNS-Einsatzrahmen, 2 Gläserkörbe 983055, 1 Untertasseneinsatz, 1 Kleintellereinsatz 780140	EUR 206,00
Kit Doppelkorb 400 x 400 mm, Code 901055 Inkl. CNS-Einsatzrahmen, 2 Gläserkörbe 983061, 1 Untertasseneinsatz, 1 Kleintellereinsatz 780140	EUR 206,00



Code 901055

Kunststoffkörbe aus Polypropylen

Gläserkorb 500 x 500 mm

Mit ebener Auflage mit Unterteilungen für 25 Gläser bis Dm 90 mm und Höhe 165 mm Code 780094	EUR 138,00
Mit ebener Auflage mit Unterteilungen für 25 Gläser bis Dm 90 mm und Höhe 210 mm Code 780098	EUR 162,00
Mit geneigter Auflage mit Unterteilungen für 25 Gläser bis Dm 90 mm und Höhe 165 mm Code 780102	EUR 149,00
Mit geneigter Auflage mit Unterteilungen für 25 Gläser bis Dm 90 mm und Höhe 210 mm Code 780104	EUR 175,00



Code 780094



Code 780098

Listenpreise exkl. MWSt.

Körbe aus Polypropylen

elettrobar

Gläserkorb mit ebener Auflage

B/T/H 350/350/120 mm, Code 780138	EUR 53,00
B/T/H 390/390/150 mm, Code 780133	EUR 69,00
B/T/H 400/400/150 mm, Code 780134	EUR 69,00

Grundkorb

B/T/H 500/500/100 mm, Code 780132 (Wave-E)	EUR 58,00
B/T/H 500/500/170 mm, Code 780135 (Ocean, River, Wave)	EUR 69,00
B/T 600/500 mm, Code 70181	EUR 129,00

Tellerkorb

B/T 500/500 mm, mit 64 Zapfen, Code 780131 (Wave-E)	EUR 58,00
B/T 500/500 mm, mit 40 Zapfen, Code 780072 (Ocean, River, Wave)	EUR 72,00

Tellerkorb

B/T 600/500 mm, für 22 Teller Dm 240 mm, Code 70180
EUR 129,00

Besteckkorb

B/T 500/500 mm, mit ebener Auflage, engmaschig, Code 780080
EUR 75,00

Besteckköcher

B/T/H 110/110/140 mm, Code 780139
EUR 16,00

Besteckkorbeinsatz 4-fach

B/T/H 217/217/134 mm, Code 780081
EUR 37,00

Untertasseneinsatz

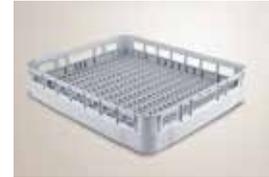
B/T/H 310/90/75 mm, für 13 Teller, Code 712020
EUR 25,00

Kleintellereinsatz

B/T/H 375/145/82 mm, für 8 Teller, Code 780140
EUR 25,00



Code 706131



Code 70181



Code 780072



Code 70180



Code 780080



Code 712019



Code 780081



Code 712020



Code 780140

Zubehör Spülmaschinen **elettrobar**

CNS-Körbe & Einsätze für Tablett- und Topfspüler

CNS-Grundkorb

B/T 600/500 mm, Code 706129	EUR 276,00
B/T 560/630 mm, Code 41305	EUR 304,00
B/T 700/700 mm, Code 42305	EUR 361,00
B/T 1310/700 mm, Code 43305	EUR 745,00



Code 706129



Code 41305-43305

CNS-Einsatz für Backbleche

B/T 500/500 mm, Code 712018 für 5 Backbleche/Tabletts max. 65 mm tief	EUR 225,00
B/T 500/500 mm, Code H 324660 für 8 Backbleche/Tabletts max. 40 mm tief	EUR 214,00



Code 712018



Code H 324660

CNS-Zubehöreinsatz

B/T 150/150 mm, Code 712017	EUR 91,00
DM 170 mm, Code 706128	EUR 67,00



Code 712017 und 706128

CNS-Wascharme

Set Spül- und Nachspülarmer für Gläserspüler Korbmaße 390x390 bzw. 400x400 mm	EUR 232,00
Set Spül- und Nachspülarmer für Geschirrspüler Korbmaße 500x500	EUR 236,00



Wascharme für 400x400



Wascharme für 500x500

Laugenpumpen

Bausatz Laugenpumpe für Gläserspüler EUR 263,00

Bausatz Laugenpumpe für Geschirrspüler EUR 313,00

Einbau Laugenpumpe Netto/Pauschalpreis EUR 186,00

Achtung: das ist ein Nettopreis - kein Rabatt möglich



Bausatz Laugenpumpe



Wasserenthärtung mit



Automatischer Enthärter Bestsoft 11

2022/R350/40

B/T/H 270/480/532 mm, 230 V/0,015 kW

- Maschinenschutz gegen Verkalkung
- vollautomatische Simplex-Weichwasseranlage
- digitales Steuerungssystem für maximale Leistung und Effizienz
- vollautomatisch und einfach zu bedienen
- hohe Leistung und geringer Salzverbrauch durch proportionale Besalzung
- Drehventil für hohe Betriebssicherheit
- Wassertemperatur min 5°C bis max. 30°C
- Regeneriermittel im Kabinett 12 kg
- max. Wasserverbrauch bei kompletter Regeneration ca. 85 l
- max. Salzverbrauch pro Regeneration ca. 1,5 kg (es wird nur so viel Salz verbraucht wie benötigt)
- Nenndurchfluss 1.440l/h (nach EN14743)

EUR 979,00



Umkehrosmose Bestaqua 14 ROC

2022/R200/25

- B/T/H 153/271/505 mm, 230 V/0,2 kW
- Nenndurchfluss 120 l/h
- platzsparend mit langer Lebensdauer
- geräusch- und wartungsarm
- Leitfähigkeits-, Durchfluss- und Temperaturanzeige via Handy App ablesbar
- für 24/7 Dauerbetrieb geeignet

EUR 1.790,00



Umkehrosmose Bestaqua 16 ROC

- B/T/H 230/670/395 mm, 230 V/0,26 kW
- Nenndurchfluss 180 l/h
- platzsparend mit langer Lebensdauer
- geräusch- und wartungsarm
- Leitfähigkeits-, Durchfluss- und Temperaturanzeige via Handy App ablesbar
- für 24/7 Dauerbetrieb geeignet

EUR 2.510,00



Zubehör

Montage-Kit 14 ROC / 16 ROC / Bestsoft 11	EUR 62,00
Membrane 14 ROC	EUR 247,00
Membrane 16 ROC	EUR 330,00

Wasseraufbereitung mit



Filterkerzen Bestmax

für Espressomaschinen und Kombidämpfer

Bestmax Filterkerze M	EUR 107,00
Kapazität: 2.620 l/Kombidämpfer*, 3.800 l/Kaffeemaschinen**	
Bestmax Filterkerze XL	EUR 166,00
Kapazität: 4.690 l/Kombidämpfer*, 6.800 l/Kaffeemaschinen**	
Bestmax Filterkerze 2XL	EUR 236,00
Kapazität: 8.270 l/Kombidämpfer*, 12.000 l/Kaffeemaschinen**	



* Kapazität bei 10°kH mit Verschnitteinstellung für Kombidämpfer
 ** Kapazität bei 10°kH mit Verschnitteinstellung für Kaffeemaschinen
 Auch verwendbar für Eiswürfler.

Bestmax Anschlusszubehör

Anschluss-Set besthead FLEX 1	EUR 96,00
<ul style="list-style-type: none"> • besthead FLEX mit 3 Anschlussstücken 90°-Bogen, FLEX Insert aus GFK, AG 3/8" • Anschlussschlauch DN 8, 1,5m, mit Kugelhahn, FLEX Insert 90°-Bogen aus GFK, Überwurfmutter IG 3/8" • Anschlussstück gerade, FLEX Insert x AG 3/8" aus GFK • Reduzierung IG 3/8" x AG 3/8" aus GFK 	



Aquameter mit LCD Display	EUR 71,00
3/8" IG-3/8" mit Überwurfmutter inkl. Dichtungen und externem Display zur Wandbefestigung	



Filterkerzen Bestclear

für Gläser- und Geschirrspüler

Bestclear Filterkerze 2XL (Teilentsalzung)	EUR 191,00
Kapazität* 9.720 Liter	
Bestclear Extra Filterkerze 2XL (Vollentsalzung)	EUR 191,00
Kapazität* 3.560 Liter	



* Kapazität für Spüßtechnik bei 10°GH

Bestclear Anschlusszubehör

Anschluss-Set besthead FLEX 2 - HF -	EUR 96,00
<ul style="list-style-type: none"> • Besthead Flex mit 2 Anschlussstücken gerade, AG 3/4" • Anschlussstück 90°-Bogen, Flex Insert AG 3/4" aus GFK • Reduzierung IG 3/4" x AG 3/4" aus GFK • Servicepass 	



Aquameter mit LCD Display	EUR 82,00
3/4" IG-3/4" mit Überwurfmutter inkl. Dichtungen und externem Display zur Wandbefestigung	



Wasseraufbereitung mit



Die flächendeckende Wasserversorgung ist hierzulande eine Selbstverständlichkeit, an die man sich gewöhnt hat: Einfach den Wasserhahn aufdrehen und heraus kommt qualitativ hochwertiges Leitungswasser, das zum Trinken oder für die Nahrungszubereitung genutzt wird. Je nach regionalen Gegebenheiten variiert die Karbonathärte im Trinkwasser. Um beste Ergebnisse zu erzielen, die hochwertigen Geräte vor Ablagerungen zu schützen und dadurch zuverlässig Maschinen-Ausfallzeiten zu vermeiden, werden BRITA Wasserfilter zur exakten Anpassung der Wasserqualität an die jeweiligen Bedürfnisse eingesetzt.

Komplettsystem Purity C Quell ST

für Espressomaschinen

4-fach Purity Filtration, inkl. elektr. Kontrollwasserzähler (Flow Meter), Schlauchset und Filterkopf

Purity C150 Quell ST EUR 203,00

B/T/H 117/104/419 mm

Kapazität 2.408 Liter (bei 10 dH° und 40% Verschnitt)

Purity C300 Quell ST EUR 236,50

B/T/H 125/119/466 mm

Kapazität 4.000 Liter (bei 10 dH° und 40% Verschnitt)

Purity C500 Quell ST EUR 293,50

B/T/H 144/144/557 mm

Kapazität 6.800 Liter (bei 10 dH° und 40% Verschnitt)

Purity C1100 Quell ST EUR 359,00

B/T/H 184/184/557 mm

Kapazität 11.500 Liter (bei 10 dH° und 40% Verschnitt)



Purity C

Komplettsystem Purity Quell ST

für Espressomaschinen und Kombidämpfer mit mittlerem bis starkem Wasserverbrauch

4-fach Purity Filtration, inkl. Druckbehälter aus Metall, Druckbehälterdeckel mit Anzeigeeinheit, ohne Schlauchset (optional)

Purity 450 Quell ST EUR 487,00

B/T/H 249/212/408 mm

Kapazität 4.217 Liter (bei 10 dH° und 40% Verschnitt)

Purity 600 Quell ST EUR 648,00

B/T/H 249/212/520 mm

Kapazität 7.207 Liter (bei 10 dH° und 40% Verschnitt)

Purity 1200 Quell ST EUR 811,00

B/T/H 288/255/550 mm

Kapazität 13.187 Liter (bei 10 dH° und 40% Verschnitt)



Purity ST Familie

Schlauchset

für Espressomaschine I DN8 EUR 46,50

2x 2 m Schlauch 3/4"-3/8", Absperrhahn 3/4"-1"

für Kombidämpfer III DN13 EUR 57,00

2x 2 m Schlauch 3/4"-3/4", Absperrhahn 3/4"-1", Bogen

Wasseraufbereitung mit



Komplettsystem Purity Clean

für Gläser- und Geschirrspüler, 4-fach Purity Filtration, inkl. Druckbehälterdeckel, Schlauchset und elektr. Kontrollwasserzähler (Flow Meter)
 Individuell abgestimmte Filtermedien holen gezielt alle kalkflecken- und schlierenbildenden Ionen aus dem Rohwasser, mit dem Ergebnis blitzsauberes Geschirr, glänzende Gläser und fleckenfreies Besteck.

Purity 1200 Clean (Teilentzahnung) EUR 846,00

B/T/H 288/255/550 mm

Kapazität 13.067 Liter (bei 10dH° und 10% Verschnitt)

Purity 1200 Clean Extra (Vollentzahnung) EUR 876,00

B/T/H 288/255/550 mm

Kapazität 5.000 Liter (bei 10dH° und 0% Verschnitt)



Purity 1200 Clean

Wechselkartuschen/Tauschfilter

Purity C150 Quell ST Filterkartusche EUR 70,00

Purity C300 Quell ST Filterkartusche EUR 103,50

Purity C500 Quell ST Filterkartusche EUR 160,50

Purity C1100 Quell ST Filterkartusche EUR 226,00

Purity 450 Quell ST Wechselkartusche EUR 89,00

Purity 600 Quell ST Wechselkartusche EUR 122,00

Purity 1200 Quell ST Wechselkartusche EUR 160,50

Purity 1200 Clean Wechselkartusche EUR 142,00

Purity 1200 Clean Extra Wechselkartusche EUR 144,00



Purity Quell ST Kartusche

Wasserfilter HOS

- Schutz und Hygiene für **Hoshizaki Eiserzeuger**
- Impact Technologie: Vorfilter für Sedimente/Schmutz, Aktivkohleblock gegen Chlorgeruch und Geschmack, Membrantechnologie zum Schutz vor Bakterien
- Reduziert die Kalkablagerungen auf natürlicher Basis
- Komplettsystem (Patrone, Kopf mit Absperrventil, Schlauch)

HOS-20 (geeignet für IM-21/30) EUR 180,00

Kapazität 32.000 Lt., Höhe 385 mm

HOS-40 (geeignet für IM-45 bis 130) EUR 313,00

Kapazität 94.000 Lt., Höhe 340 mm

HOS-90 (geeignet für IM-240) EUR 409,00

Kapazität 204.000 Lt., Höhe 562 mm

Tauschpatrone für HOS-20 (Tausch 1x/Jahr) EUR 91,00

Tauschpatrone für HOS-40 (Tausch 1x/Jahr) EUR 226,00

Tauschpatrone für HOS-90 (Tausch 1x/Jahr) EUR 324,00



Wasserfilter HOS

Reinigungsmittel

Professional Clean 10+

Spezialreiniger für gewerbliche Geschirr- und Gläserpülmaschinen. Einsatz speziell bei hohen Wasserhärten. Chlorfrei. Phosphatfrei. Anwendungshinweis: Dosierung der Wasserhärte anpassen. Für Aluminium und Buntmetalle nicht geeignet.

Professional Clean 10+ / 12 kg	EUR 72,00
Professional Clean 10+ / 24 kg	EUR 135,00



Eco Clean 10+



Umweltschonendes Reinigerkonzentrat zur Reinigung von Geschirr jeder Art für gewerbliche Geschirrspüler mit automatischer Dosierung. Entfernt mühelos alle hartnäckigen Verschmutzungen auf Porzellan, Glas, Stahl und Kunststoff. Speziell bei Hartwasserbedingungen. Nicht geeignet für Gegenstände aus Aluminium und Buntmetallen!

Eco Clean 10+ / 12 kg	EUR 82,00
Eco Clean 10+ / 24 kg	EUR 152,00



Professional Dry

Saurer Glanzrockner für gewerbliche Geschirr- und Gläserpülmaschinen mit automatischer Dosierung. Verleiht dem Geschirr einen hohen Glanz und verhindert Kalkablagerungen im Boiler. Für jede Wasserart geeignet und verhindert ein Übersäumen der Maschine.

Professional Dry / 10 kg	EUR 79,00
---------------------------------	-----------



Eco Dry



Saurer umweltschonender Glanzrockner für gewerbliche Geschirr- und Gläserpülmaschinen mit automatischer Dosierung auf Basis von besonders umweltverträglichen Rohstoffen. Verleiht dem Geschirr einen hohen Glanz und verhindert Kalkablagerungen im Boiler. Für jede Wasserart geeignet und verhindert ein Übersäumen der Maschine.

Eco Dry / 10 kg	EUR 85,00
------------------------	-----------








NEU: Rancilio Specialty

Die neue Specialty von Rancilio überzeugt durch edles und robustes Retro-Design mit Edelstahlgehäuse und innovativer Technik. Die Specialty ist eine ganz besondere Espresso-Maschine für höchste Ansprüche.

- von Rancilio patentiertes „temperature profiling“-System
- unabhängige Gruppen mit jeweils zugeordneten Displays
- benutzerfreundliches Bedienfeld mit schwarz hinterleuchteten Symbolen
- 2 Tasten für Wasser mit programmierbarer Dosierung und Temperatur
- isolierter Boiler mit programmierbarem Wasseraustausch
- Cool Touch Dampfplanze
- Dampfhebel mit 2 individuell programmierbaren Leistungsstufen
- Arbeitsfläche mit LED-Beleuchtung
- auf 5 Temperaturstufen einstellbarer Tassenwärmer
- Bedienfelder mit intuitiver Personalisierung
- Abnehmbares Abtropfgitter mit Höhenverstellung für alle gängigen Tassengrößen
- 2 USB-Ports zum Aktualisieren und Abrufen der Einstellungen und Aufladen von Smartphones
- Touch-Screen mit den Details der letzten 30 Brühvorgänge und zur Steuerung der Reinigungsvorgänge

Specialty



coffeeing the World

Spüßtechnik

Wassertechnik

Espressotechnik

RS1 2gr

B/T/H 840/600/463 mm,
400 V/5,6 kW,
Dampfboiler: 11 l,
inkl. Cool Touch

EUR 12.936,00



RS1 3gr

B/T/H 1084/600/463 mm,
400 V/6,75 kW,
Dampfboiler: 16 l,
inkl. Cool Touch

EUR 15.320,00





NEU: Rancilio Classe 20

Die Classe 20 ist ein Spitzenprodukt der Kategorie in Bezug auf Leistung und Funktionalität mit einem revolutionären System zur Kontrolle der Temperaturstabilität, einer intelligenten Benutzeroberfläche und einem völlig neuen Wartungsansatz.

- maximale Thermostabilität bei der Extraktion
- Touchscreensteuerung mit erhöhtem Bedienkomfort - übersichtlichere & einfachere Handhabung für User & Techniker

Standardausstattung

	COOL TOUCH STEAM WAND		TOUCHSCREEN INTERFACE		LED LIGHTS
	STANDARD QUALITY ESPRESSO		PLUG&BREW		GRID SYSTEM
	X-TEA		C-LEVER		ABM
	HYDRO HUB		EASY FIX		EASY CLEAN
	USB PORT		V-FLEX		SNAP&SHARE

Optionen

	iSTEAM		CONNECT		PODS&CAPS
EUR 536,00		auf Anfrage		auf Anfrage	

Classe 20 SB/ASB



coffeeing the World

Classe 20 SB/ASB 2gr

B/T/H 775/568/550 mm,
Standardfarbe Verkleidung Anthrazit, Boiler 11 L, Cool Touch

Classe 20 SB 2gr EUR 9.004,00
400 V/4,85 kW

Steady Brew System für eine maximale Temperaturstabilität, inkl. Option **T-Switch** wodurch die Temperatur jeder Gruppe bei der Installation einstellbar ist

Classe 20 ASB 2gr EUR 11.069,00
400 V/5,32 kW, Mikroboiler 15 ccl

Steady Brew Advanced System, jede Gruppe ist zusätzlich mit einem Mikroboiler ausgestattet, maximale Genauigkeit, Temperatur jeder Gruppe über Touchsteuerung einstellbar, jede Gruppe mit Display, Tassenwärmer, RGB Lights



Classe 20 SB/ASB 3gr

B/T/H 1015/568/550 mm,
Standardfarbe Verkleidung Anthrazit, Boiler 16 L, Cool Touch

Classe 20 SB 3gr EUR 10.734,00
400 V/6,58 kW

Steady Brew System für eine maximale Temperaturstabilität, inkl. Option **T-Switch** wodurch die Temperatur jeder Gruppe bei der Installation einstellbar ist

Classe 20 ASB 3gr EUR 13.858,00
400 V/6,73 kW, Mikroboiler 15 ccl

Steady Brew Advanced System, jede Gruppe ist zusätzlich mit einem Mikroboiler ausgestattet, maximale Genauigkeit, Temperatur jeder Gruppe über Touchsteuerung einstellbar, jede Gruppe mit Display, Tassenwärmer, RGB Lights



Optionen

	iSTEAM	EUR 536,00
	RGB LIGHTS	für Modell SB EUR 853,00
	CUP WARMER	für Modell SB EUR 201,00

Classe 9 USB



coffeeing the World



Standardausstattung

C-LEVER

Ergonomische Dampferzeugung - schnell - präzise - optimaler Bedienkomfort

EASY FIX

Automatisches Reinigungsprogramm

PLUG & BREW

Schnelleinstellung

4-TEA

4 verschiedene Teewassertemperaturen

ABM.07

Advanced Boiler Management (ABM 07) für Hochleistungsbetrieb

EASY FIX

Erweiterte Diagnosefunktion

V-FLEX

Spannungskompensation

HYDRO HUB

Ergonomisches Hydraulikmodul

LED LIGHTS

Ergonomisches Beleuchtungssystem

ERGO-FILTER HOLDER

Ergonomische Siebträger

GRID SYSTEM

Ergonomische Arbeitsfläche

CUP WARMER

Elektronischer Tassenwärmer

SOFT TOUCH

Ergonomisches Tastenfeld

COOL TOUCH

Cool Touch-Lanze zur Vermeidung von Verbrennungen

T-SWITCH

Temperatur pro Gruppe bei Installation einstellbar

Optionen

iSteam

Automatische Dampflanze
EUR 536,-

CONNECT

Kontrolle in Echtzeit via Web
auf Anfrage

PODS & CAPS

Adapter für Pads & Kapseln
auf Anfrage

Classe 9 USB



coffeeing the World

Classe 9 USB 2gr

B/T/H 750/540/523 mm,
400 V/4,3 kW,
Boiler: 11 l,
inkl. Cool Touch
inkl. T-Switch

EUR 7.821,00



Classe 9 USB 3gr

B/T/H 990/540/523 mm,
400 V/6 kW,
Boiler: 16 l,
inkl. Cool Touch
inkl. T-Switch

EUR 9.590,00



Classe 9 USB 4gr

B/T/H 1230/540/523 mm,
400 V/6 kW,
Boiler: 22 l,
inkl. Cool Touch
inkl. T-Switch

EUR 11.058,00



Option iSteam

Vollautomatischer Dampfhahn für perfektes Erhitzen oder Aufschäumen der Milch. Das Ergebnis: eine zarte, extrem kompakte Creme. Dank des innovativen Leitungskreises ist der iSteam extrem schnell und leistungsstark (ca. 500 cm³ von 10° auf 65° in 30 Sekunden). Mit zwei Wahltasten: Programm „Cappuccino“, zum Erhitzen und Aufschäumen von Milch, und Programm „Milch“, nur zum Erhitzen. Der Techniker kann für beide Programme die Endtemperatur des Getränks und die injizierte Luftmenge eingeben.



EUR 536,00

Option TALL Classe 9

Tall - erhöhte Version zur Verwendung von hohen Bechern bis 14,5 cm Höhe



EUR 286,00

Classe 7/16 USB



coffeeing the World



Standardausstattung

C-LEVER

Ergonomische Dampferzeugung - schnell - präzise - optimaler Bedienkomfort

EASY FIX

Automatisches Reinigungsprogramm

PLUG & BREW

Schnelleinstellung

V-FLEX

Spannungskompensation

ABM.07

Advanced Boiler Management (ABM 07) für Hochleistungsbetrieb

EASY FIX

Erweiterte Diagnosefunktion

ERGO-FILTER HOLDER

Ergonomische Siebträger

HYDRO HUB

Ergonomisches Hydraulikmodul

LED LIGHTS

Ergonomisches Beleuchtungssystem

SOFT TOUCH

Ergonomisches Tastenfeld

GRID SYSTEM

Ergonomische Arbeitsfläche

COOL TOUCH

Cool Touch-Lanze zur Vermeidung von Verbrennungen

T-SWITCH

Temperatur pro Gruppe bei Installation einstellbar

ECO-TEA

Hot Water Economizer
Teewassertemperatur über Bypass einstellbar - weniger spritzen

Optionen

iSteam

Automatische Dampfplanze
EUR 536,-

CONNECT

Kontrolle in Echtzeit via Web
auf Anfrage

PODS & CAPS

Adapter für Pads & Kapseln
auf Anfrage

Classe 7/16 USB



Classe 7/16 USB 2gr

B/T/H 770/540/520 mm,
400 V/4,3 kW, Boiler: 11 l,
2 Dampfhähne, 1 Heißwasserhahn,
Cool Touch,
C-Lever-System,
T-Switch,
Eco-Tea Hot Water Economizer

EUR 6.529,00



Classe 7/16 USB 3gr

B/T/H 1010/540/520 mm,
400 V/6 kW, Boiler: 16 l,
2 Dampfhähne, 1 Heißwasserhahn,
Cool Touch,
C-Lever-System,
T-Switch,
Eco-Tea Hot Water Economizer

EUR 7.962,00



Option iSteam

Vollautomatischer Dampfhahn für perfektes Erhitzen oder Aufschäumen der Milch. Das Ergebnis: eine zarte, extrem kompakte Creme. Dank des innovativen Leitungskreises ist der iSteam extrem schnell und leistungsstark (ca. 500 cm³ von 10° auf 65° in 30 Sekunden). Mit zwei Wahltasten: Programm „Cappuccino“, zum Erhitzen und Aufschäumen von Milch, und Programm „Milch“, nur zum Erhitzen. Der Techniker kann für beide Programme die Endtemperatur des Getränks und die injizierte Luftmenge eingeben.



EUR 536,00

Option Seitenverkleidung „Schneeweiß“

Seitenverkleidung „Schneeweiß“ statt Standardfarbe Anthrazit-Grau
für **Classe 5** und **Classe 7**

EUR 235,00



Classe 5 USB

RANCILIO
coffeeing the World

Standardausstattung



Ergonomisches Tastenfeld



Ergonomisches Hydraulikmodul


 Ergonomische Dampferzeugung
 schnell - präzise - optimaler
 Bedienkomfort


Ergonomische Siebträger



Automatisches Reinigungsprogramm

Classe 5 USB-1gr

 B/T/H 410/540/520 mm,
 230 V/1,7 kW, Boiler: 4 l
 1 Dampfhahn, 1 Heißwasserhahn,
C-Lever System

EUR 3.100,00



Classe 5 USB-2gr compact

 B/T/H 610/540/520 mm,
 230/400 V/3,0 kW, Boiler: 5 l
 2 Dampfhähne, Heißwasserhahn in der Mitte angeordnet,
C-Lever System

EUR 4.085,00



Modell 2gr 770 mm

Classe 5 USB-2gr

 B/T/H 770/540/520 mm,
 400 V/4,3 kW, Boiler: 11 l
 2 Dampfhähne, 1 Heißwasserhahn,
C-Lever System

EUR 4.340,00



Classe 5 USB-3gr

 B/T/H 1010/540/520 mm,
 400 V/6 kW, Boiler: 16 l
 2 Dampfhähne, 1 Heißwasserhahn,
C-Lever System

EUR 6.000,00

Promac



- Gehäuse aus Edelstahl
- Automatischer Wasserniveauregler
- Eingebaute volumetrische Elektropumpe

- Manuelle Kaffeedosierungstaste
- Elektronische Kaffeedosierung
- Modernes Bedienfeld

Green Club ME 1 gr

Druckmesser,
1 Inox-Dampfhahn,
1 Heißwasserhahn,
B/T/H 385/530/560 mm,
230 V/1,7 kW,
Boiler: 4 l

EUR 2.351,00



Green Compact ME 2 gr

Druckmesser mit Doppelanzeige,
2 Inox-Dampfhähne,
1 Heißwasserhahn,
B/T/H 580/530/560 mm,
230/400 V/3,0 kW,
Boiler: 5 l

EUR 3.896,00



Promac Plus

- Gehäuse aus Edelstahl
- Automatischer Wasserniveauregler
- Druckmesser mit Doppelanzeige
- Eingebaute volumetrische Elektropumpe

- Manuelle Kaffeedosierungstaste
- Elektronische Kaffeedosierung
- Modernes Bedienfeld

Green Plus 2 gr

B/T/H 765/530/560 mm,
230/400 V/4,3 kW,
2 Inox-Dampfhähne,
1 Heißwasserhahn,
Boiler: 11 l

EUR 4.841,00





Kaffeemühlen/Frischmahlmühlen

Kaffeemühle Zenith Club

- automatisches Nachmahlen über Kontaktschalter mit Zählwerk
- Edelstahlaufnahme für Siebträger
- Standardfarbe Schwarz
- Seitlicher Tamper Ø 57 mm
- Mahlscheiben aus gehärtetem Spezialstahl Ø 60 mm / 1330 rpm
- Bohnentrichterkapazität 1,2 kg
- Kapazität Vorratsbehälter gemahlener Kaffee bis 450 gr.
- Stundenleistung ca. 3,3 kg/h
- B/T/H 232/304/559 mm, 230 V/0,28 kW

EUR 540,00



Frischmahlmühle Zenith 65 Neo

- jede Portion frisch gemahlen für beste Kaffeequalität
- kein Vormahlen und dadurch kein Aromaverlust
- schonendes Mahlen erhält einzigartige Kaffeearomastoffe und ermöglicht optimale Crema
- ACE System gegen „Verklumpen“
- elektronischer Zähler für Anzahl der Bezüge von Einzel- und Doppeltassen
- elektronische Steuerung für exakte Dosierung
- Standardfarbe schwarz
- Dosierung für 2 Portionen einstellbar
- Mahlscheiben Ø 65 mm aus Spezialstahl
- Bohnentrichterkapazität 1,2 kg
- Produktivität: 2,8-3,8 g/s
- B/T/H 232/264/559 mm, 230 V/0,28 kW

EUR 851,00



Frischmahlmühle Atom Specialty 65

- jede Portion frisch gemahlen für beste Kaffeequalität
- kein Vormahlen und dadurch kein Aromaverlust
- schonendes Mahlen erhält einzigartige Kaffeearomastoffe und ermöglicht optimale Crema
- ACE System gegen „Verklumpen“
- elektronischer Zähler für Anzahl der Bezüge von Einzel- und Doppeltassen
- elektronische Steuerung für exakte Dosierung
- Standardfarbe schwarz
- Dosierung für 2 Portionen einstellbar
- **sehr leiser Motor / Silent Technology**
- Mahlscheiben Ø 65 mm aus Spezialstahl
- Bohnentrichterkapazität: 1,2 kg
- Produktivität: 2,7-3,7 g/s
- B/T/H 205/227/540 mm, 230 V/0,35 kW

EUR 1.015,00



extra
leise

Frishmahlmöhlen

Spezialfrishmahlmöhle KRYO 65 OD

- jede Portion frish gemahlen für beste Kaffequalität
- kein Vormahlen und dadurch kein Aromaverlust
- schonendes Mahlen erhält einzigartige Kaffeearomastoffe und ermöglicht optimale Crema
- durch Mahlkammer-Köhlssystem wird Betriebstemperatur gesenkt; Eigenschaften des frish gemahlten Kaffees bleiben erhalten
- Köhlrippen aus Aluminium sorgen für rasche Ableitung der Wärme und verringern die Gefahr einer Überhitzung des Kaffeepulvers
- ergonomisches Design und Qualität der Materialien sorgen für hohe Stabilität selbst unter intensivsten Einsatzbedingungen
- benutzerfreundliches Soft-Touch-Bedienfeld
- mikrometrisch genaue stufenlose Einstellung mit Verdrehsicherung
- Präzisions-Mahlscheiben aus Stahl mit ThermoSteel-Behandlung \varnothing 64 mm
- Bohnentrichterkapazität 1,3 kg
- Produktivität 3,5 g/s
- B/T/H 220/385/575 mm, 230 V/0,45 kW

EUR 1.329,00

RANCILIO

coffeeing the World



Spezialfrishmahlmöhle Mythos

- jede Portion frish gemahlen für beste Kaffequalität
- kein Vormahlen und dadurch kein Aromaverlust
- schonendes Mahlen erhält einzigartige Kaffeearomastoffe und ermöglicht optimale Crema
- ACE System gegen „Verklumpen“
- elektronischer Zähler für Anzahl der Bezüge von Einzel- und Doppeltassen
- elektronische Steuerung für exakte Dosierung
- Dosierung für 3 Portionen einstellbar
- einstellbarer Pressdruck mit Pressstempel
- Präzisions-Titanmahlscheiben \varnothing 75 mm
- Bohnentrichterkapazität 3,2 kg
- Produktivität 4,5 - 5,5 g/s
- B/T/H 188/497/595 mm, 230 V/0,8 kW

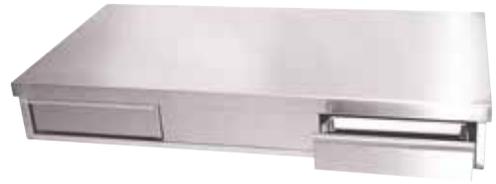
EUR 1.861,00



Espressomaschinen Zubehör

Kaffeessudlade

400	B/T/H 400/520/150 mm, mit 1 Lade mit Klopfstange	EUR 489,00
600	B/T/H 600/520/150 mm, mit 1 Lade mit Klopfstange	EUR 541,00
800	B/T/H 800/520/150 mm, mit 2 Laden, davon 1 Lade mit Klopfstange	EUR 772,00
1000	B/T/H 1000/520/150 mm, mit 2 Laden, davon 1 Lade mit Klopfstange	EUR 878,00



2022/R200/25

Reinigungspulver

Dose 900 g

EUR 12,00



Reinigungsbohnen

für Kaffeemühlen, 430 g

EUR 28,00



Reinigungsmittel

flüssig, für Milchaufschäumer, 1 Liter

EUR 18,00



Reinigungsset für Halbautomaten

1 KTN Reinigungspulver 300 g (15 Beutel à 20 g), 2 Reinigungsplättchen, 1 Bürste

EUR 19,00

Barista Siebträgerauflage

bestehend aus CNS Pressstempelablage
(Pressstempel und Siebträger optional)

EUR 99,00



Kapitel **04**
mareno



Serie I-CHEF



Die Küche der Zukunft hat keine Bedienknebel und heißt I-CHEF[®]

- 11x11 cm großes Touch-Bedienfeld aus Sicherheitsglas mit Siebdruck – auch aus großer Entfernung gut zu erkennen
- einfache & intuitive Bedienung durch leicht verständliche Symbole
- Touch-Bedienfunktionen für Anwahl, Anzeige und Einstellung von Zeiten, Garvorgängen, Temperaturen bzw. Leistungsstufen per Fingertipp
- Statusanzeige während der Aufheizphase
- Energieeinsparung & optimale Kochergebnisse durch präzise Steuerung und kontrollierte Garvorgänge
- hygienisch & leicht zu reinigen durch flaches Bediendisplay und Verzicht auf Knebel
- Geräte sind vorbereitet für Anschluss an Energieoptimierungsanlagen

Gerätespezifische Features sind:

- Temperatursteuerung & Anzeige bei: Grillplatten, Multibräter, Fritteusen, Kippbratpfannen, Bains Marie
- 12 Stufen Leistungssteuerung & Stufenanzeige bei: Glaskeramikerd, Induktion, Nudelkocher, Kochkessel
- Fritteusen mit präziser Temperaturregelung +/- 1°C, mit Schmelzyklus (für feste Fette), mit Hold-Funktion / Standby Betrieb bei reduzierter Temperatur
- Grillplatten – Multibräter – Kippbratpfannen mit Möglichkeit für optionalen Mehrfachkerntemperaturfühler
- Bain Marie mit verstärkter Leistung (Mod. 4E kpl. 3kW, Mod. 8E kpl. 9kW) und mit SousVide Funktion – optional Einsatz mit Unterteilung und Deckel



Elektrokoch- & Grillplatte ICP9-10E

B/T/H 1000/900/250 mm, 400V/16 kW

Zum direkten Grillen/Braten oder für Töpfe/Pfannen, große Edelstahl Kochplatte 830x660x18 mm unterteilt auf 4 Heizzonen 410x320 mm je 4 kW, hochwertige Oberfläche aus gehärtetem Chrom – perfekte Wärmeverteilung und reduzierte Wärmeabgabe an die Umgebung, großzügige Auffangrinne, Temperaturregelung 50 – 400°C



EUR 12.502,00

Aufpreis I-Chef auf Star 90

Mit diesem Aufpreis sind die mit **IC** gekennzeichneten Mareno Elektro-Geräte der Serie STAR 90 in der Ausführung I-CHEF verfügbar! Multibräter NVB9-6E in I-Chef Ausführung mit 1 Heizzone (nicht zwei wie bei Star 90).

Aufpreis für Geräte mit 1 Regelzone	EUR	527,00
Aufpreis für Geräte mit 2 Regelzonen	EUR	715,00
Aufpreis für Geräte mit 3 Regelzonen	EUR	1.241,00
Aufpreis für Geräte mit 4 Regelzonen	EUR	1.091,00

Option Mehrpunktkerntemperaturfühler XS

Zum Anstecken an der Front, verfügbar für Grillplatte, Multibräter, Kippbratpfanne. 1 KTM pro Gerät möglich.

EUR 401,00



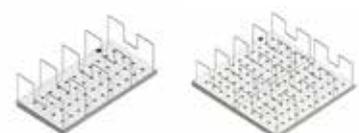
Option SousVide-Einsatz XSS

XSSIRB94E inkl. Deckel, passend zu Bain Marie 4E

EUR 368,00

XSSIRB98E inkl. Deckel (2-teilig), passend zu Bain Marie 8E

EUR 691,00



Serie STAR 90



- massive rostfreie Ausführung für höchste Ansprüche; Energieanschlüsse von unten
- Gasherde mit tiefgezogener CNS-Mulde und Gussrosten, CNS-Roste optional erhältlich
- Elektroherde mit Kochplatten, Glaskeramikfeldern oder Großkochfeldern
- Unterbau als Gas- bzw. Elektrobackrohr oder Schrank (optional H2)

Mit  gekennzeichnete Geräte sind mit I-Chef Steuerung verfügbar (Aufpreise siehe S. 51).

Gasherde NC9-4G16

B/T/H 400/900/250 mm, Gasleistung 16 kW,
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 2-Flammen-Kochfeld,
1x 6 kW, 1x 10 kW, stufenlose Leistungsregelung

EUR 1.814,00



Gasherde NC9-8G28

B/T/H 800/900/250 mm, Gasleistung 28 kW,
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 4-Flammen-Kochfeld,
3x 6 kW, 1x 10 kW, stufenlose Leistungsregelung

EUR 2.745,00



Gasherde NC9-12G44

B/T/H 1200/900/250 mm, Gasleistung 44 kW,
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 6-Flammen-Kochfeld,
4x 6 kW, 2x 10 kW, stufenlose Leistungsregelung

EUR 3.809,00



Gasherde mit Gasbackofen NC9FG-8G36

B/T/H 800/900/870 mm, Gasleistung 36 kW,
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 4-Flammen-Kochfeld,
3x 6 kW, 1x 10 kW, stufenlose Leistungsregelung, Gasbackofen 8 kW
GN 2/1, inkl. Gitterrost GN 2/1, mit Thermostatventil für Temperatur-
regelung 50-300°C

EUR 4.838,00



Gasherde mit Gasbackofen NC9FG-12G52

B/T/H 1200/900/870 mm, Gasleistung 52 kW,
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 6-Flammen-Kochfeld, 4x 6
kW, 2x 10 kW, stufenlose Leistungsregelung, Gasbackofen 8 kW GN
2/1, inkl. Gitterrost GN 2/1, mit Thermostatventil für Temperatur-
regelung 50-300°C, daneben 1 Neutralschrank mit Flügeltüre

EUR 6.652,00



Serie STAR 90



Gasherd mit Gasbackofen NC9FG-16G72

B/T/H 1600/900/870 mm, 72 kW Gasleistung,
8-Flammen-Gasherd auf 2 Backöfen, Hochleistungsbrenner
mit Zündflamme, 8-Flammen-Kochfeld, 6x 6 kW, 2x 10 kW, stufen-
lose Leistungsregelung, 2 Gasbacköfen mit je 8 kW, GN 2/1, inkl. je
1 Gitterrost, mit Thermostatventil für Temperatur 50-300°C

EUR 9.426,00



Jumbo Gas-Backofen NC9FGM-12G

B/T/H 1200/900/870 mm, Gasleistung 56 kW,
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 6-Flammen-Gasherd,
Jumbo Gas-Backofen mit Sondergitterrost aus Chromstahl
Mod. XBF9M-G, Innenmaße des Backofens: B/T/H 975/695/390 mm,
4x 6 kW Brenner, 2x 10 kW Brenner, 12 kW Ofen-Brenner

EUR 7.090,00



Gasherd mit Elektrobackofen NC9FE-8G28

B/T/H 800/900/870 mm, Gasleistung 28 kW, 400 V/6 kW,
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 4-Flammen-Kochfeld,
3x 6 kW, 1x 10 kW, Elektrobackofen 6 kW GN 2/1, mit Ober- und
Unterhitze, 1 gemeinsames Thermostat, inkl. Gitterrost GN 2/1,
Temperaturregelung 50-300°C

EUR 5.528,00



Gasherd mit Elektrobackofen NC9FE-12G44

B/T/H 1200/900/870 mm, Gasleistung 44 kW, 400 V/6 kW,
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 6-Flammen-Kochfeld,
4x 6 kW, 2x 10 kW, Elektrobackofen 6 kW GN 2/1,
mit Ober- und Unterhitze, 1 gemeinsames Thermostat,
inkl. Gitterrost GN 2/1, Temperaturregelung 50-300°C, daneben 1
Neutralschrank mit Flügeltüre

EUR 7.341,00



Brenner 10 kW/Zusatzkit NXKB10

Max. zugelassene Leistungen:
20 kW bei 2-Flammenherd, 40 kW bei 4-Flammenherd,
48 kW bei 6-Flammenherd, 64 kW bei 8-Flammenherd

EUR 164,00



Luftmengenregler (Set 2 Stk.)

erforderlich für Gasherde beim Umdüsen von Erdgas auf Flaschengas

EUR 141,00

Serie STAR 90



Gas-Wokherd NW9-6

B/T/H 600/900/870 mm,
1 leistungsstarker emaillierter Gusseisenbrenner \varnothing 190 mm mit Venturi-System aus Edelstahl, Leistungsregelung über Sicherheitsventil mit Thermoelement, Zündung Hauptbrenner über Zündbrenner, Wok-Abstellrost Gusseisen emailliert \varnothing 215 mm/ Basis \varnothing 410 mm, Ablauf in Arbeitsfläche, ausziehbare Tropfschale

NW9-6G10	1 Brenner 10 kW	EUR 3.902,00
NW9-6G14	1 Brenner 14 kW	EUR 4.160,00



Gas-Wokherd NW9-10

B/T/H 1000/900/870 mm
2 leistungsstarke Brenner

NW9-10G20	2 Brenner à 10 kW	EUR 5.288,00
NW9-10G28	2 Brenner à 14 kW	EUR 5.598,00



Elektroherd NC9-4E

B/T/H 400/900/250 mm, 400 V/8 kW,
2 quadratische Kochplatten 300x300 mm à 4 kW, Kochplatten mit Sicherheitsthermostat, tiefgezogene CNS-Kochmulde mit Überlauftrand

EUR 2.509,00



Elektroherd NC9-8E

B/T/H 800/900/250 mm, 400 V/16 kW,
4 quadratische Kochplatten 300x300 mm à 4 kW, Kochplatten mit Sicherheitsthermostat, tiefgezogene CNS-Kochmulde mit Überlauftrand

EUR 4.402,00



Elektroherd mit Elektrobackofen NC9FE-8E

B/T/H 800/900/870 mm, 400 V/22 kW,
4 quadratische Kochplatten 300x300 mm à 4 kW, Kochplatten mit Sicherheitsthermostat, tiefgezogene CNS-Kochmulde mit Überlauftrand, Unterbau Elektrobackofen GN 2/1, 6 kW, mit Ober- und Unterhitze, 1 gemeinsames Thermostat, Gitterrost GN 2/1, Temperaturregelung 50-300°C

EUR 6.682,00



Serie STAR 90



Glaskeramikherd NV9-4E ^{IC}

B/T/H 400/900/250 mm, 400 V/8 kW,
hermetisch versiegeltes 6 mm starkes Glaskeramikfeld 350x700 mm,
mit 2 quadratischen Heizzonen à 4 kW, Steuerung über Energieregler,
Kontrollleuchten und Restwärmeanzeige

EUR 3.383,00



Glaskeramikherd NV9-8E ^{IC}

B/T/H 800/900/250 mm, 400 V/16 kW,
hermetisch versiegeltes 6 mm starkes Glaskeramikfeld 750x700 mm,
mit 4 quadratischen Heizzonen à 4 kW, Steuerung über Energieregler,
Kontrollleuchten und Restwärmeanzeige

EUR 5.122,00



Glaskeramikherd NV9FE-8E

B/T/H 800/900/870 mm, 400 V / 22 kW,
hermetisch versiegeltes 6 mm starkes Glaskeramikfeld 750x700 mm,
mit 4 quadratischen Heizzonen à 4 kW, Steuerung über Energieregler,
Kontrollleuchten und Restwärmeanzeige,
Unterbau Elektrobackofen 6 kW GN 2/1, mit Ober- und Unterhitze,
1 gemeinsames Thermostat, Temperaturregelung 50-300°C,
Gitterrost GN 2/1

EUR 7.676,00



Induktionsherd NI9-4TE ^{IC}

B/T/H 400/900/250 mm, 400 V/10 kW,
Induktionsherd mit 2 unabhängigen Heizzonen rund 280 mm à 5 kW,
hochwertige EGO-Induktionstechnik, Topferkennungssystem, 10 Stufen-
schalter, Glaskeramikgröße 346x696 mm
(Aufpreis für flächendeckende Induktionstechnik 2x 7 kW)

EUR 10.029,00



Induktionsherd NI9-8TE ^{IC}

B/T/H 800/900/250 mm, 400 V/20 kW,
Induktionsherd mit 4 unabhängigen Heizzonen rund 280 mm à 5 kW,
hochwertige EGO-Induktionstechnik, Topferkennungssystem, 10 Stufen-
schalter, Glaskeramikgröße 746x696 mm
(Aufpreis für flächendeckende Induktionstechnik 4x 7 kW)

EUR 15.940,00



Serie STAR 90



Induktionswok NIW9-4TE ^{IC}

B/T/H 400/900/250 mm, 400 V/5 kW,
Induktionswok mit Cerancuvette 300 mm 5 kW,
hochwertige EGO-Induktionstechnik, Topferkennungssystem,
10 Stufenschalter

EUR 5.747,00



Elektronudelkocher NPC9-4E ^{IC}

B/T/H 400/900/870 mm, 400 V/8,5 kW,
42-Liter-Becken GN 1/1, ohne Körbe und ohne Deckel, tiefgezogenes Becken
aus Chromnickelstahl, Wasserzulauf über Magnetventil, Wasserablauf im
Unterschrank, großzügige Schaumzone, Heizung kippbar für Reinigung

EUR 3.942,00



NPC9-4E

Gasnudelkocher NPC9-4G

B/T/H 400/900/870 mm, 14 kW Gasleistung,
Elektrozündung, 230 V / 0,2 kW, 42-Liter-Becken GN 1/1
Ausführung wie NPC9-4E, jedoch mit Gasheizung-Stahlbrenner,
Zündbrenner, Sicherheits-Thermoelement

EUR 4.128,00

Elektronudelkocher NPC9-6E ^{IC}

B/T/H 600/900/870 mm, 400 V/9 kW,
42-Liter-Becken GN 1/1, ohne Körbe und ohne Deckel, tiefgezogenes
Becken aus Chromnickelstahl, Wasserzulauf über Magnetventil,
Wasserablauf im Unterschrank, großzügige Schaumzone, Heizung
kippar für Reinigung

EUR 5.455,00



NPC9-6G

Gasnudelkocher NPC9-6G

B/T/H 600/900/870 mm, 14 kW Gasleistung,
Elektrozündung, 230 V / 0,2 kW, 42-Liter-Becken GN 1/1
Ausführung wie NPC9-6E, jedoch mit Gasheizung-Stahlbrenner,
Zündbrenner, Sicherheits-Thermoelement

EUR 5.555,00

Serie STAR 90



Elektrofritteuse 4E ^(IC)

B/T/H 400/900/870 mm, 400 V,
1 Frittierbecken, komplett mit Korb, Deckel und Bodennetz,
drehbarer Heizkörper für leichte Reinigung, großzügige Schaumzone und
große Kaltzone

NF9-4E15	15 Lt., 12 kW	1 Korb/Becken	EUR 3.278,00
NF9-4E22	22 Lt., 18 kW	2 Körbe/Becken	EUR 3.542,00



NF9-4E22

Elektrofritteuse 6E ^(IC)

B/T/H 600/900/870 mm, 400 V,
2 Frittierbecken, komplett mit Korb, Deckel und Bodennetz,
drehbare Heizkörper für leichte Reinigung, großzügige Schaumzone
und große Kaltzone **(inkl. NBV9-6 und NXBV-P6, getrennte Lieferung)**

NF9-6E10	2x 10 Lt., 18 kW	1 Korb/Becken	EUR 5.369,00
-----------------	------------------	---------------	--------------

Elektrofritteuse 8E ^(IC)

B/T/H 800/900/870 mm, 400 V,
2 Frittierbecken, komplett mit Korb, Deckel und Bodennetz, drehbare
Heizkörper für leichte Reinigung, großzügige Schaumzone und große Kaltzone

NF9-8E15	2x 15 Lt., 24 kW	1 Korb/Becken	EUR 5.861,00
NF9-8E22	2x 22 Lt., 36 kW	2 Körbe/Becken	EUR 6.238,00



NF9-8E22

Gasfritteuse 4GT

B/T/H 400/900/870 mm, Gasbrenner,
1 Frittierbecken, komplett mit Korb, Deckel und Bodennetz,
mit Piezozündung, großzügige Schaumzone und große Kaltzone,
Brenner im Becken

NF9-4G15T	15 Lt., 14 kW	1 Korb/Becken	EUR 3.426,00
------------------	---------------	---------------	--------------

Gasfritteuse 8GT

B/T/H 800/900/870 mm, Gasbrenner,
2 Frittierbecken, komplett mit Korb, Deckel und Bodennetz,
mit Piezozündung, großzügige Schaumzone und große Kaltzone,
Brenner im Becken

NF9-8G15T	2x 15 Lt., 28 kW	1 Korb/Becken	EUR 5.762,00
------------------	------------------	---------------	--------------



NF9-8G15T

Serie STAR 90



Gasfritteuse 4G

B/T/H 400/900/870 mm, Gasbrenner,
1 Frittierbecken komplett mit Korb, Deckel und Bodennetz,
mit Piezozündung, 230 V für Elektronik Version K, großzügige Schaumzone
und große Kaltzone, **Brenner außerhalb des Beckens**

NF9-4G15	15 Lt., 14 kW	1 Korb/Becken	EUR 3.822,00
NF9-4G23	23 Lt., 21 kW	2 Körbe/Becken	EUR 4.277,00
NF9-4G23K	23 Lt., 23 kW, 230 V / 0,1 kW	2 Körbe/Becken elektronische Steuerung, hoher Kamin	EUR 5.436,00



NF9-4G23

Gasfritteuse 6G

B/T/H 600/900/870 mm, Gasbrenner,
2 Frittierbecken komplett mit Korb, Deckel und Bodennetz
NF9-6G10 2x 10 Lt., 20 kW 1 Korb/Becken EUR 6.048,00



NF9-8G23K

Gasfritteuse 8G

B/T/H 800/900/870 mm, Gasbrenner,
2 Frittierbecken, komplett mit Korb, Deckel und Bodennetz

NF9-8G15	2x 15 Lt., 28 kW	1 Korb/Becken	EUR 6.824,00
NF9-8G23	2x 23 Lt., 42 kW	2 Körbe/Becken	EUR 7.569,00
NF9-8G23K	2x 23 Lt., 46 kW, 230 V / 0,2 kW	2 Körbe/Becken elektronische Steuerung, hoher Kamin	EUR 9.839,00

Zubehör Fritteusen Serie 90

XFR9-BR	Ölauffangbehälter B/T/H 261/700/135 mm, ca. 23,5 Lt. Volumen	EUR 295,00
NX9DF-23	Ableitblech für „Brösel“, für Becken 23 Lt. für Gasfritteusen mit außen liegenden Brennern	EUR 181,00
NX9FIV-22E	Grobschmutzfilter für Elektro-Fritteusen Becken 22 Lt.	EUR 223,00
NX9FIV-15G	Grobschmutzfilter, für Becken 15 Lt. für Gasfritteusen mit außen liegenden Brennern	EUR 407,00
NX9FIV-23G	Grobschmutzfilter, für Becken 23 Lt. für Gasfritteusen mit außen liegenden Brennern	EUR 436,00



XFR9-BR



NX9DF-23



NX9FIV-15G

Serie STAR 90



Elektro-Bainmarie NB9-4E ^{IC}

B/T/H 400/900/250 mm, 230 V/1,8 kW,
Kapazität für 1x GN 1/1 + 1x GN 1/3-150 mm, ohne Behälter, inkl. Überlaufrohr
und Querstege, Wasserablass nach unten, Heizungen unterhalb des Beckens,
Thermostat 30-90°C

EUR 2.338,00



Elektro-Bainmarie NB9-8E ^{IC}

B/T/H 800/900/250 mm, 400 V/5,4 kW,
für 2x GN 1/1 + 2x GN 1/3-150 mm

EUR 3.219,00



Gas-Bainmarie NB9-4G

B/T/H 400/900/250 mm, 3 kW Gas,
Kapazität für 1x GN 1/1 + 1x GN 1/3-150 mm, ohne Behälter, inkl. Überlaufrohr
und Querstege, Wasserablass nach unten, Heizungen unterhalb des Beckens,
mit Edelstahl-Rohrbrenner, Piezzozündung, thermostatisches Sicherheits-
ventil mit Thermoelement

EUR 2.047,00



Gas-Bainmarie NB9-8G

B/T/H 800/900/250 mm, 6 kW Gas, für 2x GN 1/1 + 2x GN 1/3-150 mm

EUR 2.607,00



Elektro-Multibräter NVB9-6E ^{IC}

B/T/H 600/900/870 mm, 400 V/8,1 kW,
Rechteckiger Edelmetalltiegel 520/480/100 mm mit hochglanzpoliertem Edelmetall-
boden, Ecken abgerundet für einfache Reinigung, Ablauf nach unten, 2 Heizzonen,
Thermostat 50-300°C, Unterschrank mit Türe und ausziehbarem Behälter,
(bei optionaler Ausführung mit I-Chef nur 1 Heizzone)

EUR 6.129,00



Zubehör Multibräter

NXVBP-6

Spritzschutz

EUR 277,00



Serie STAR 90



Elektro-Grillplatte 4EL ^{IC}

B/T/H 400/900/250 mm, 400 V/7,5 kW, gepanzerte Heizwiderstände, glatte Platte, Grillfläche mit 10 mm Gefälle nach vorne, Fettlade, 1 Heizzone, 2 Leistungsstufen

NFT9-4EL	Edelstahlplatte Aisi 430-matt	EUR 3.282,00
NFT9-4ELC	hartverchromte Platte	EUR 3.229,00



NFT9-4ELC

Elektro-Grillplatte 6EL ^{IC}

B/T/H 600/900/250 mm, 400 V/10,5 kW, gepanzerte Heizwiderstände, glatte Platte, Grillfläche mit 10 mm Gefälle nach vorne, Fettlade, 1 Heizzone, 2 Leistungsstufen

NFT9-6EL	Edelstahlplatte Aisi 430-matt	EUR 4.501,00
NFT9-6ELC	hartverchromte Platte	EUR 4.222,00



NFT9-6EL

Elektro-Grillplatte 8EL ^{IC}

B/T/H 800/900/250 mm, 400 V/15 kW, gepanzerte Heizwiderstände, glatte Platte, Grillfläche mit 10 mm Gefälle nach vorne, Fettlade, 2 Heizzonen, 2 Leistungsstufen

NFT9-8EL	Edelstahlplatte Aisi 430-matt	EUR 5.058,00
NFT9-8ELC	hartverchromte Platte	EUR 4.677,00



NFT9-8ELC

Elektro-Grillplatte 12EL ^{IC}

B/T/H 1200/900/250 mm, 400 V/22,5 kW, gepanzerte Heizwiderstände, glatte Platte, Grillfläche mit 10 mm Gefälle nach vorne, Fettlade, 3 Heizzonen, 2 Leistungsstufen

NFT9-12EL	Edelstahlplatte Aisi 430-matt	EUR 6.788,00
NFT9-12ELC	hartverchromte Platte	EUR 6.089,00



NFT9-12ELC

Gas-Grillplatte 4G

B/T/H 400/900/250 mm, Gasbrenner mit jeweils 2 Flammenlinien und 4 Reihen, Piezozündung, glatte Platte, Grillfläche mit 10 mm Gefälle nach vorne, Fettlade, 1 Heizzone

NFT9-4GL	7 kW, Edelstahlplatte Aisi 430-matt 2 Leistungsstufen	EUR 2.999,00
NFT9-4GTLC	10,5 kW, hartverchromte Platte thermostatische Regelung	EUR 3.118,00



NFT9-4GL

Serie STAR 90



Gas-Grillplatte 6G

B/T/H 600/900/250 mm, Gasbrenner mit jeweils 2 Flammenlinien und 4 Reihen, Piezzozündung, glatte Platte, Grillfläche mit 10 mm Gefälle nach vorne, Fettlade, 1 Heizzone

NFT9-6GL 11 kW, Edelstahlplatte Aisi 430-matt EUR 3.742,00
2 Leistungsstufen

NFT9-6GTLC 14 kW, hartverchromte Platte EUR 3.759,00
thermostatische Regelung



NFT9-6GTLC

Gas-Grillplatte 8G

B/T/H 800/900/250 mm, Gasbrenner mit jeweils 2 Flammenlinien und 4 Reihen, Piezzozündung, glatte Platte, Grillfläche mit 10 mm Gefälle nach vorne, Fettlade, 2 Heizzonen

NFT9-8GL 14 kW, Edelstahlplatte Aisi 430-matt EUR 4.769,00
2 Leistungsstufen

NFT9-8GTL 21 kW, Edelstahlplatte Aisi 430-matt EUR 5.308,00
thermostatische Regelung

NFT9-8GTLC 21 kW, hartverchromte Platte EUR 4.504,00
thermostatische Regelung



NFT9-8GTLC

Gas-Grillplatte 12G

B/T/H 1200/900/250 mm, Gasbrenner mit jeweils 2 Flammenlinien und 4 Reihen, Piezzozündung, glatte Platte, Grillfläche mit 10 mm Gefälle nach vorne, Fettlade, 3 Heizzonen

NFT9-12GTL 31,5 kW, Edelstahlplatte Aisi 430-matt EUR 7.279,00
thermostatische Regelung

NFT9-12GTLC 31,5 kW, hartverchromte Platte EUR 6.547,00
thermostatische Regelung



NFT9-12GTL

Gas-Grillplatte 12GM

B/T/H 1200/900/250 mm, Gasbrenner mit jeweils 2 Flammenlinien und 4 Reihen, Piezzozündung, **Grillfläche 2/3 glatt – 1/3 gerillt**, Grillfläche mit 10 mm Gefälle nach vorne, Fettlade, 3 Heizzonen

NFT9-12GTM 31,5 kW, Edelstahlplatte Aisi 430-matt EUR 7.557,00
thermostatische Regelung

NFT9-12GTMC 31,5 kW, hartverchromte Platte EUR 6.647,00
thermostatische Regelung



NFT9-12GTMC

Option Grillplatten

Ausführung "O", **Grillfläche waagrecht** **Aufpreis pro Gerät** EUR 123,00
(statt Gefälle nach vorne)

Zubehör für Grillplatten siehe nächste Seite!

Zubehör Grillplatten Serie Star 70 und 90

Reinigungsschublade

Zum Einschieben während der Reinigung statt der Standard Fettauffanglade, mit Ablauf

NXFTC-4	für Gerätebreite 40 cm	EUR 254,00
NXFTC-68	für Gerätebreite 60/80 cm (2 Stück für Breite 120 cm erforderlich)	EUR 265,00



NXFTC-4

Spritzschutz

Zum Aufsetzen auf die Grillplatten

NXFTP-4	für Gerätebreite 40 cm	EUR 185,00
NXFTP-6	für Gerätebreite 60 cm	EUR 277,00
NXFTP-8	für Gerätebreite 80 cm	EUR 370,00
NXFTP-12	für Gerätebreite 120 cm	EUR 407,00



NXFTP-6

Stopfen NXFTT

für Plattenreinigung

EUR 141,00



Lavasteingrill NGPL9-4G

B/T/H 400/900/250 mm, 12,5 kW Gasleistung

Beheizung durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme mit Zündbrenner und Sicherheits-Thermoelement, ausziehbare Fettauffangschale, mit 1 Rundrohrrost und 2 Pkg. 6 kg Lavasteine, Rost auf 2 Höhen verstellbar

EUR 3.119,00



Abbildung mit optionalem Fleischrost

Lavasteingrill NGPL9-8G

B/T/H 800/900/250 mm, 25 kW Gasleistung

mit 2 Rundrohrrosten und 4 Pkg. 6 kg Lavasteine, 2 Heizzonen

EUR 4.950,00

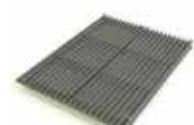


Zubehör Lavasteingrill

Fleischrost Edelstahl XGL9-4GC	EUR	317,00
Fleischrost Edelstahl XGL9-8GC	EUR	532,00
Gusseisenrost XGL9-4GG	EUR	243,00
Gusseisenrost XGL9-8GG	EUR	604,00



Fleischrost 4GC



Gusseisenrost 4GG

Serie STAR 90



Elektro-Kippbratpfanne NBR9-8E ^(IC)

B/T/H 800/900/870 mm, 400 V/9 kW, Tiegelgröße 80 Liter (725/600/200 mm), Tiegel aus Edelstahl Aisi 304, **Tiegelboden aus wärmeleitfähigem robusten Duplex (rostfrei)**, Deckel doppelwandig mit Wrasenniederschlag, mit Wasserzulauf, spezielle Edelstahlheizkörper mit Aluminiumthermo-Speicherblöcken, Thermostat 100-285°C

NBR9-8EI	Handradkipfung	EUR 9.256,00
NBR9-8EIM	Motorkipfung	EUR 10.306,00

Elektro-Modelle mit neuem Heizsystem „ALUBLOCK-Speichertechnik“



NBR9-8EI

Elektro-Kippbratpfanne NBR9-12E ^(IC)

B/T/H 1200/900/870 mm, 400 V/13,5 kW, Tiegelgröße 120 Liter (1125/600/200 mm)

NBR9-12EIM	Motorkipfung	EUR 12.899,00
-------------------	--------------	---------------



NBR9-12EIM

Gas-Kippbratpfanne NBR9-8G

B/T/H 800/900/870 mm, 20 kW Gasleistung, 0,2 kW Elektroleistung, Tiegelgröße 80 Liter (725/600/200 mm), Tiegel aus Edelstahl Aisi 304, **Tiegelboden aus wärmeleitfähigem robusten Duplex (rostfrei)**, Deckel doppelwandig mit Wrasenniederschlag, mit Wasserzulauf, Thermostat 100-285°C, Beheizung mit speziellen Stahlbrennern, mit Thermoelement

NBR9-8GI	Handradkipfung	EUR 8.558,00
NBR9-8GIM	Motorkipfung	EUR 9.581,00



NBR9-8GI

Gas-Kippbratpfanne NBR9-12G

B/T/H 1200/900/870 mm, 400 V/24 kW Gasleistung, 0,2 kW Elektroleistung, Tiegelgröße 120 Liter (1125/600/200 mm)

NBR9-12GIM	Motorkipfung	EUR 12.399,00
-------------------	--------------	---------------



NBR9-12GIM

Serie STAR 70 & STAR 90



Elektro-Kochkessel ^(IC)

B/T/H 800/900/870 mm, 400 V, Edelstahlkessel mit Wärmeisolierung und Ablauf nach vorne, Temperatureinstellung mit Leistungsregler, Wasserzulauf, Deckel mit 90° Öffnung
 Variante **Direkt**beheizung mit Edelstahlheizkörpern außerhalb des Kessels
 Variante **Indirekt**beheizung, Kessel doppelwandig mit Niederdruckdampf mit Wasser

NPD9-8E10	einwandig, 100 Liter, 12 kW	EUR 6.858,00
NPI9-8E10	doppelwandig, 100 Liter, 21 kW	EUR 8.972,00
NPD9-8E15	einwandig, 150 Liter, 12 kW	EUR 7.200,00
NPI9-8E15	doppelwandig, 150 Liter, 21 kW	EUR 9.555,00



NPD9-8E15

Gas-Kochkessel

B/T/H 800/900/870 mm, 230 V/0,3 kW, Edelstahlkessel mit Wärmeisolierung und Ablauf nach vorne, Temperatureinstellung mit Leistungsregler, Wasserzulauf, Deckel mit 90° Öffnung
 Variante **Direkt**beheizung mit Edelstahlbrennern außerhalb des Kessels
 Variante **Indirekt**beheizung, Kessel doppelwandig mit Niederdruckdampf mit Wasser

NPD9-8G10	einwandig, 100 Liter, 21 kW	EUR 6.698,00
NPI9-8G10	doppelwandig, 100 Liter, 21 kW	EUR 9.050,00
NPD9-8G15	einwandig, 150 Liter, 24 kW	EUR 7.182,00
NPI9-8G14	doppelwandig, 140 Liter, 24 kW	EUR 9.563,00



NPI9-8G14

Aufpreise für Modelle mit indirekter Erhitzung, nicht nachrüstbar:

Automatisches Entlüftungsventil Mod. V

EUR 619,00

Automatische Wasserbefüllung für den Doppelmantel Mod. KCA

EUR 1.461,00

Neutralelement mit Becken NLA7-4SFR

B/T/H 400/700/250 mm
 Becken 340/400/180 mm
 ohne Armaturbohrung

EUR 1.122,00



Neutralelement mit Becken NLA9-4SFR

B/T/H 400/900/250 mm
 Becken 340/400/180 mm
 ohne Armaturbohrung

EUR 1.294,00



Serie STAR 70 & STAR 90



Neutralelement NEN 7

NEN 7-2	B/T/H 200/730/250 mm, ohne Lade	EUR 533,00
NEN 7-3	B/T/H 300/730/250 mm, ohne Lade	EUR 570,00
NEN 7-4C	B/T/H 400/730/250 mm, Lade GN 1/1	EUR 755,00
NEN 7-6C	B/T/H 600/730/250 mm, Lade	EUR 1.004,00
NEN 7-8C	B/T/H 800/730/250 mm, Lade GN 2/1	EUR 1.026,00



NEN7-4C

Neutralelement NEN 9

NEN 9-2	B/T/H 200/900/250 mm, ohne Lade	EUR 679,00
NEN 9-3	B/T/H 300/900/250 mm, ohne Lade	EUR 697,00
NEN 9-4C	B/T/H 400/900/250 mm, Lade GN 1/1	EUR 1.017,00
NEN 9-6C	B/T/H 600/900/250 mm, Lade	EUR 1.197,00
NEN 9-8C	B/T/H 800/900/250 mm, Lade GN 2/1	EUR 1.367,00



NEN9-8C

Unterschrankelement offen NBV 7

NBV 7-2	B/T/H 200/670/620 mm	EUR 471,00
NBV 7-3	B/T/H 300/670/620 mm	EUR 476,00
NBV 7-4	B/T/H 400/670/620 mm	EUR 480,00
NBV 7-6	B/T/H 600/670/620 mm	EUR 584,00
NBV 7-8	B/T/H 800/670/620 mm	EUR 651,00
NBV 7-12	B/T/H 1200/670/620 mm	EUR 755,00



NBV7-4

Unterschrankelement offen NBV 9

NBV 9-2	B/T/H 200/765/620 mm	EUR 497,00
NBV 9-3	B/T/H 300/765/620 mm	EUR 502,00
NBV 9-4	B/T/H 400/765/620 mm	EUR 514,00
NBV 9-6	B/T/H 600/765/620 mm	EUR 634,00
NBV 9-8	B/T/H 800/765/620 mm	EUR 748,00
NBV 9-12	B/T/H 1200/765/620 mm	EUR 888,00



NBV9-8

Hygieneausführung H2 mit geprägten Auflagesicken auf Anfrage

Türen und Laden für Unterschränke Serie 700 und 900

Doppelwandig, Türen rechts oder links anschlagbar, 2-Laden-Stock zum Einsetzen von GN 1/1 - 100 mm

NXBV-P3	Türe B 295 mm	EUR 257,00
NXBV-P4	Türe B 395 mm	EUR 275,00
NXBV-P6	Türe B 590 mm	EUR 299,00
NXBV-C4	2-Laden-Stock B 390 mm	EUR 636,00
NXBV-C6	2-Laden-Stock B 590 mm	EUR 743,00

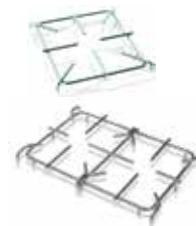


Serie STAR 70 & STAR 90



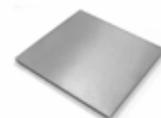
Schieberost NGP

NGP9S	Edelstahl für Einzelbrenner Serie 90	EUR 241,00
NGP7S	Edelstahl für Einzelbrenner Serie 70	EUR 236,00
NX9GPUS	Edelstahl für Doppelbrenner Serie 90	EUR 513,00
NX7GPUS	Edelstahl für Doppelbrenner Serie 70	EUR 467,00



Fortkochplatte NXC

Gusseisen, für kleine Töpfe oder auch zum Grillen		
NXC7-PL	365/260/30 mm, für Brenner 4 und 6 kW (Star 70)	EUR 179,00
NXC9-PL	365/340/30 mm, für Brenner 6 kW (Star 90)	EUR 295,00



Fritteusenkorb NXFR-C2 für NF7-4/8

Satz 2 Körbe, halber Korb, B/T/H 120/290/120 mm	EUR 145,00
---	------------



Fritteusenkorb NC-1/2M für NF7-4/6 E10 und NF9-4/6 E10

B/T/H 85/305/110 mm	EUR 154,00
---------------------	------------



Fritteusenkorb NXFR9-C für NF9-4/8 (für das 23 Liter Becken)

B/T/H 320/360/120 mm	EUR 127,00
----------------------	------------



Fritteusenkorb NC-1M für NF7-4/6 E10 und NF9-4/6 E10

B/T/H 175/300/105 mm	EUR 127,00
----------------------	------------



Nudelkorb XPC-C1/6

Satz 2 Körbe, mit Einhängerahmen, Korbgröße 145x165x200 mm	EUR 372,00
--	------------



Nudelkorb XPC-3MP

Satz 3 Körbe, mit Einhängerahmen, Korbgröße 95x165x200 mm	EUR 455,00
---	------------



Nudelkorb XPC-C1/3

B/T/H 295/165/200 mm, 2 Griffe	EUR 209,00
--------------------------------	------------



Nudelkorb XPC-C1/3M

B/T/H 295/165/200 mm, 1 Griff	EUR 208,00
-------------------------------	------------



Nudelkorb XPC-2C1/3M

Satz 2 Körbe, mit Einhängerahmen, Korbgröße 295x165x200 mm	EUR 514,00
--	------------



Nudelkorb XPC-C1/2

B/T/H 295/245/200 mm, 2 Griffe	EUR 252,00
--------------------------------	------------



Nudelkorb XPC-C2/3

B/T/H 295/330/200 mm, 2 Griffe	EUR 268,00
--------------------------------	------------



Nudelkorb XPC9-C1/1

B/T/H 295/490/200 mm, 2 Griffe	EUR 334,00
--------------------------------	------------



Deckel für 28 Lt. Becken XPC7-C

EUR 90,00

Deckel für 42 Lt. Becken XPC9-C

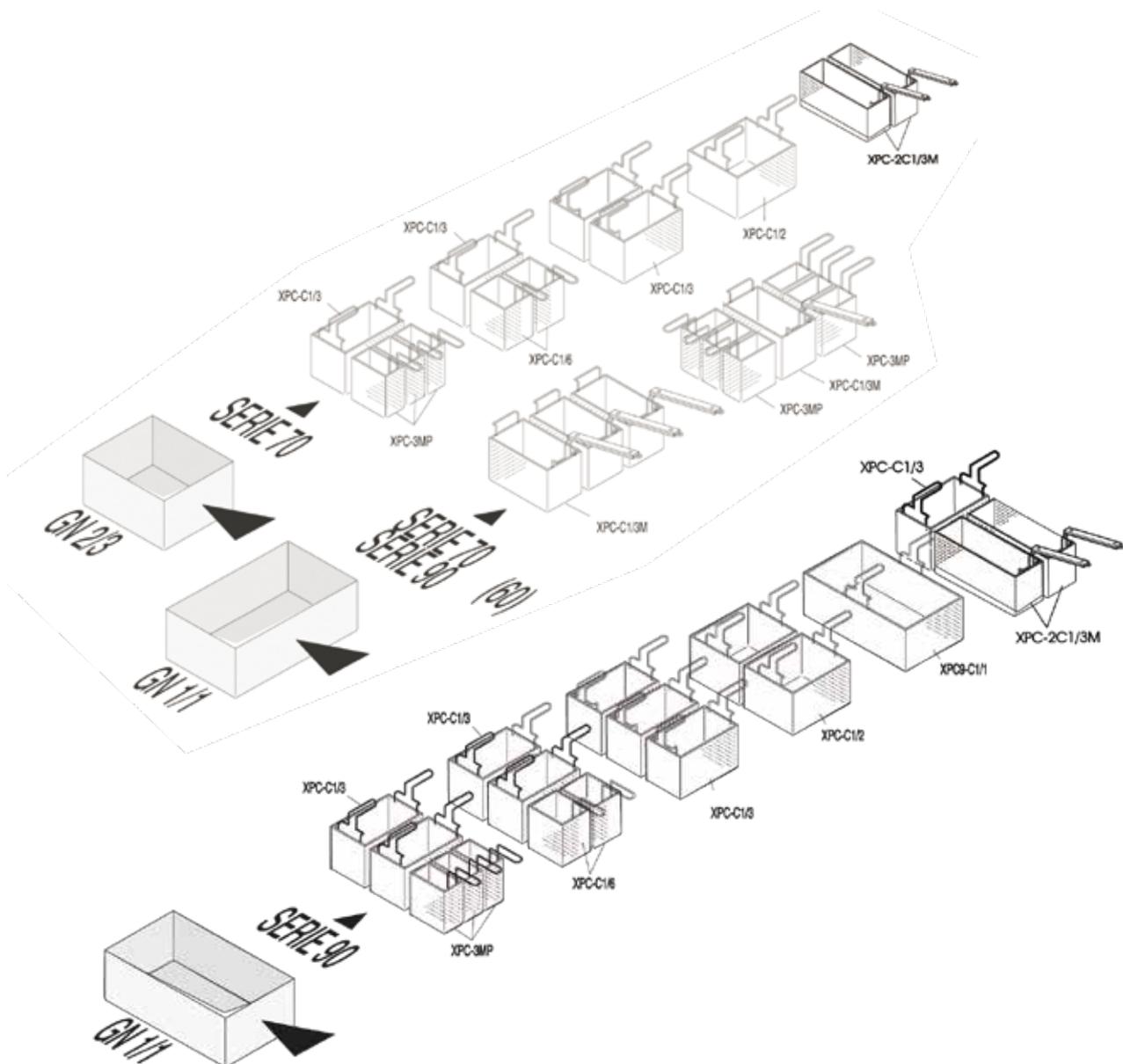
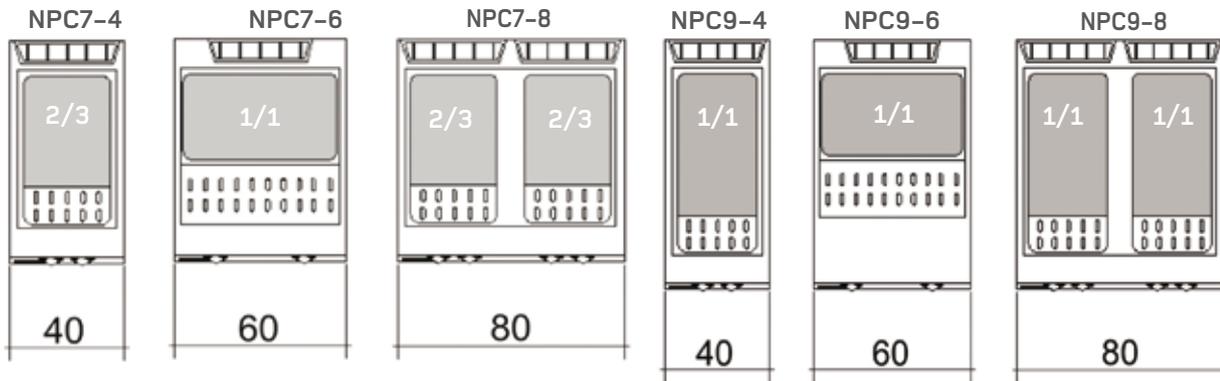
EUR 109,00



Serie STAR 70 & STAR 90



Korbausstattung Nudelkocher



Serie STAR 70



Gasherd NC7-4G12

B/T/H 400/730/250 mm, 12 kW Gasleistung,
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 2-Flammen-Kochfeld,
2x 6 kW, stufenlose Leistungsregelung

EUR 1.419,00



Gasherd NC7-8G24

B/T/H 800/730/250 mm, 24 kW Gasleistung,
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 4-Flammen-Kochfeld,
4x 6 kW, stufenlose Leistungsregelung

EUR 2.174,00



Gasherd NC7-12G36

B/T/H 1200/730/250 mm, 36 kW Gasleistung,
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 6-Flammen-Kochfeld,
6x 6 kW, stufenlose Leistungsregelung

EUR 3.108,00



Gasherd mit Gasbackofen NC7FG-8G32

B/T/H 800/730/870 mm, 32 kW Gasleistung,
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 4-Flammen-Kochfeld,
4x 6 kW, stufenlose Leistungsregelung, Gasbackofen GN 2/1, 8 kW,
mit Thermostatventil für Temperaturregelung zwischen 50-300°C,
Garraum Edelstahl, Ofenboden aus emailliertem Stahl

EUR 4.397,00



Gasherd mit Gasbackofen NC7FG-12G44

B/T/H 1200/730/870 mm, 44 kW Gasleistung,
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 6-Flammen-Kochfeld, 6x 6 kW,
stufenlose Leistungsregelung, Gasbackofen GN 2/1, 8 kW, mit Ther-
mostatventil für Temperaturregelung zwischen 50-300°C, Garraum
Edelstahl, Ofenboden aus emailliertem Stahl, daneben 1 Neutral-
schrank mit Türe

EUR 5.879,00



Luftmengenregler (Set 2 Stk.)

erforderlich für Gasherde beim Umdüsen von Erdgas auf Flaschengas
(Set 2 Stk. = für 2 Kochstellen)

EUR 141,00

Serie STAR 70



Jumbo Gasbackofen NC7FGM-12G

B/T/H 1200/730/870 mm, 46 kW Gasleistung,
Hochleistungsbrenner mit 6 Flammen, 6-Flammen-Kochfeld 6x 6 kW,
stufenlose Leistungsregelung, Jumbo Gas-Backofen mit Sondergitter-
rost aus Chromstahl Mod. XBF9M-G, Innenmaße des Backofens:
B/T/H 975/641/390 mm, 10 kW, Innentür aus Edelstahl

EUR 6.408,00



Gasherd mit E-Backofen NC7FE-8G24

B/T/H 800/730/870 mm, 24 kW Gasleistung, 400 V/6 kW,
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 4 Flammen-Kochfeld 4x 6 kW,
stufenlose Leistungsregelung, Elektrobackofen GN 2/1, 6 kW, mit Ober-
und Unterhitze, 1 gemeinsames Thermostat, Temperaturegelung 50-
300°C, Garraum Edelstahl, Ofenboden aus emailliertem Stahl

EUR 4.918,00



Gasherd mit E/V-Backofen NC7FEV-8G24

B/T/H 800/730/870 mm, 24 kW Gasleistung, 400 V/4,2 kW,
Ausführung wie NC7FE-8G24, jedoch mit E-Backofen GN 1/1 (4,2 kW) mit
zusätzlichem Ventilator für Umluftbetrieb, Rost 530x470 mm

EUR 5.204,00

Gasherd mit E-Backofen NC7FE-12G36

B/T/H 1200/730/870 mm, 36 kW Gasleistung, 400 V/6 kW
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 6-Flammen-Kochfeld 6x 6 kW,
stufenlose Leistungsregelung, Elektrobackofen GN 2/1, 6 kW, mit Ober-
und Unterhitze, 1 gemeinsames Thermostat, Temperaturegelung 50-
300°C, Garraum Edelstahl, Ofenboden aus emailliertem Stahl, daneben 1
Neutralschrank mit Türe

EUR 6.475,00



Gasherd mit E/V-Backofen NC7FEV-12G36

B/T/H 1200/730/870 mm, 36 kW Gasleistung, 400 V/4,2 kW,
Ausführung wie NC7FE-12G36, jedoch mit E-Backofen GN 1/1 (4,2 kW)
mit zusätzlichem Ventilator für Umluftbetrieb, Rost 530x470 mm

EUR 6.760,00

Gasglühplattenherd NS7-8GS

B/T/H 800/730/250 mm, 18 kW Gasleistung,
2 offene Flammen á 6 kW, Glühplatte links mit 6 kW Plattenbrenner, Haken
aus Chromstahl zum Anheben des Inspektionsrings

EUR 2.870,00



Serie STAR 70



Gas-Wokherd NW7-6

B/T/H 600/730/870 mm,
1 leistungsstarker emaillierter Gusseisenbrenner \varnothing 190 mm mit Venturi-System aus Edelstahl, Leistungsregelung über Sicherheitsventil mit Thermo-Element, Zündung Hauptbrenner über Zündbrenner, Wok-Abstellrost Guss-eisen emailliert \varnothing 215 mm/ Basis \varnothing 410 mm,
Ablauf in Arbeitsfläche, ausziehbare Tropfschale

NW7-6G10	1 Brenner 10 kW	EUR 3.543,00
NW7-6G14	1 Brenner 14 kW	EUR 3.852,00



Gas-Wokherd NW7-10

B/T/H 1000/730/870 mm,
2 leistungsstarke Brenner

NW7-10G20	2 Brenner à 10 kW	EUR 4.980,00
NW7-10G28	2 Brenner à 14 kW	EUR 5.240,00



Elektroherd NC7-4EC

B/T/H 400/730/250 mm, 400 V/5,2 kW,
2 Kochplatten DM 220 mm à 2,6 kW, Kochplatten mit Sicherheitsthermostat

EUR 1.361,00



Elektroherd NC7-8EC

B/T/H 800/730/250 mm, 400 V/10,4 kW,
4 Kochplatten DM 220 mm à 2,6 kW, Kochplatten mit Sicherheitsthermostat

EUR 1.901,00



Elektroherd mit E-Backofen NC7FE-8E

B/T/H 800/730/870 mm, 400 V/16,4 kW,
4 Kochplatten DM 220 mm à 2,6 kW, Kochplatten mit Sicherheitsthermostat, Elektrobackofen GN 2/1, 6 kW, mit Ober- und Unterhitze, 1 gemeinsames Thermostat, Temperaturregelung 50-300 °C, inkl. Gitterrost GN 2/1

EUR 4.750,00



Elektroherd mit E/V-Backofen NC7FEV-8E

B/T/H 800/730/870 mm, 400 V/14,6 kW,
Ausführung wie NC7FE-8E, jedoch mit E-Backofen GN 1/1 (4,2 kW) mit zusätzlichem Ventilator für Umluftbetrieb, Rost 530x470 mm

EUR 5.037,00

Serie STAR 70



Elektroherd NC7-4EQC

B/T/H 400/730/250 mm, 400 V/5,2 kW,
2 quadratische Kochplatten 220 x 220 mm à 2,6 kW, Kochplatten
mit Sicherheitsthermostat, tiefgezogene CNS-Kochmulde mit
Überlaufrand

EUR 2.064,00



Elektroherd NC7-8EQC

B/T/H 800/730/250 mm, 400 V/10,4 kW,
4 quadratische Kochplatten 220x220 mm à 2,6 kW, Kochplatten
mit Sicherheitsthermostat, tiefgezogene CNS-Kochmulde mit
Überlaufrand

EUR 3.526,00



Elektroherd mit E-Backofen NC7FE-8EQ

B/T/H 800/730/870 mm, 400 V/16,4 kW,
4 quadratische Kochplatten 220 x 220 mm à 2,6 kW, Kochplatten
mit Sicherheitsthermostat, Elektrobackofen GN 2/1, 6 kW, mit Ober-
und Unterhitze, 1 gemeinsames Thermostat, Temperaturregelung 50-
300 °C, inkl. Gitterrost GN 2/1

EUR 5.756,00



Elektroherd mit E/V-Backofen NC7FEV-8EQ

B/T/H 800/730/870 mm, 400 V/14,6 kW,
Ausführung wie NC7FE-8EQ, jedoch mit E-Backofen GN 1/1 (4,2 kW) mit
zusätzlichem Ventilator für Umluftbetrieb, Rost 530x470 mm

EUR 6.044,00

Glaskeramikerd NV7-4EC

B/T/H 400/730/250 mm, 400 V/5 kW,
Glaskeramikkochfeld mit 2 runden Heizzonen 230 mm à 2,5 kW,
Steuerung über Leistungsregler, Glaskeramikgröße 325x514x6 mm

EUR 2.373,00



Serie STAR 70



Glaskeramikherd NV7-8EC

B/T/H 800/730/250 mm, 400 V/10 kW,
Glaskeramikkochfeld mit 4 runden Heizzonen 230 mm à 2,5 kW,
Steuerung über Leistungsregler, Glaskeramikgröße 650x514x6 mm

EUR 3.805,00



Glaskeramikherd mit E-Backofen NV7FE-8E

B/T/H 800/730/870 mm, 400 V/16 kW,
Glaskeramikkochfeld mit 4 runden Heizzonen 230 mm à 2,5 kW,
Steuerung über Leistungsregler, Glaskeramikgröße 650x514x6 mm,
Elektrobackofen GN 2/1, 6 kW, mit Ober- und Unterhitze, 1 gemeinsames Thermostat, inkl. Gitterrost GN 2/1

EUR 5.699,00



Glaskeramikherd mit E/V-Backofen NV7FEV-8E

B/T/H 800/730/870 mm, 400 V/14,2 kW,
Ausführung wie NV7E-8E, jedoch mit E-Backofen GN 1/1 (4,2 kW) mit
zusätzlichem Ventilator für Umluftbetrieb, Rost 530x470 mm

EUR 5.986,00

Induktionsherd NI7-4TE

B/T/H 400/730/250 mm, 400 V/7 kW,
Induktionsherd mit 2 unabhängigen runden Heizzonen 230 mm à 3,5 kW,
hochwertige EGO-Induktionstechnik, Topferkennungssystem, 10 Stufen-
schalter, Glaskeramikgröße 346x571x6 mm
Wok-Ausführung auf Anfrage

EUR 9.333,00



Induktionsherd NI7-8TE

B/T/H 800/730/250 mm, 400 V/14 kW,
Induktionsherd mit 4 unabhängigen runden Heizzonen 230 mm à 3,5 kW,
hochwertige EGO-Induktionstechnik, Topferkennungssystem, 10 Stu-
fenschalter, Glaskeramikgröße 746x571x6 mm

EUR 14.473,00



Serie STAR 70



Elektro-Nudelkocher

NPC7-4E	B/T/H 400/730/870 mm, 400 V/5,6 kW 28-Liter-Becken (GN 2/3), ohne Körbe und ohne Deckel, inkl. Unterbau, Becken aus speziellem Hochglanzstahl, mit gestrahltem Boden, besonders widerstandsfähig gegen Korrosion durch Salz und Stärke, Korbabtropfbereich	EUR 3.616,00
NPC7-6E	B/T/H 600/730/870 mm, 400 V/9 kW 42-Liter-Becken (GN 1/1 quer)	EUR 4.204,00
NPC7-8E	B/T/H 800/730/870 mm, 400 V/11,2 kW 2 Becken je 28 Liter (ca. GN 2/3)	EUR 5.838,00



NPC7-4E



NPC7-6G

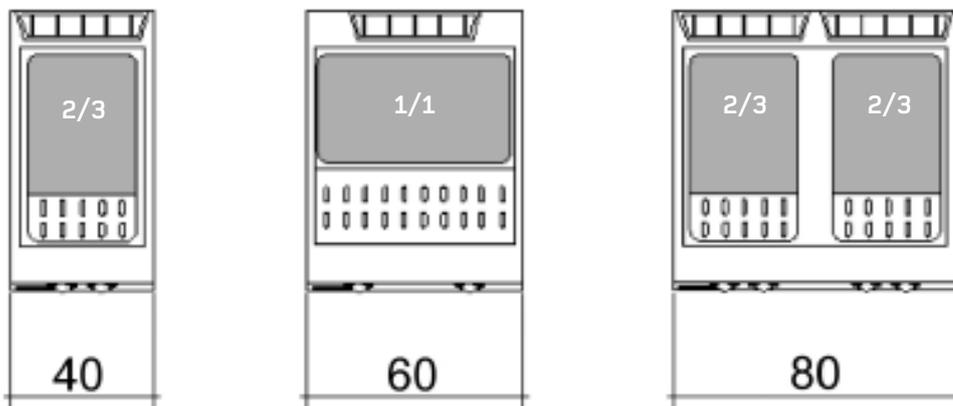


NPC7-8E

Gas-Nudelkocher

NPC7-4G	B/T/H 400/730/870 mm, 10,5 kW Gas Elektrozündung 230 V / 0,1 kW 28-Liter-Becken (ca. GN 2/3), ohne Körbe und ohne Deckel, inkl. Unterbau, Becken aus speziellem Hochglanzstahl, mit gestrahltem Boden, besonders widerstandsfähig gegen Korrosion durch Salz und Stärke, Korbabtropfbereich	EUR 3.761,00
NPC7-6G	B/T/H 600/730/870 mm, 14 kW Gas 42-Liter-Becken (ca. GN 1/1 quer)	EUR 4.211,00
NPC7-8G	B/T/H 800/730/870 mm, 21 kW Gas Elektrozündung 230 V / 0,2 kW 2 Becken je 28 Liter (ca. GN 2/3)	EUR 6.326,00

Beckengröße Nudelkocher NPC7



Körbe für Nudelkocher siehe Seite 66.

Serie STAR 70



Elektro-Fritteuse 10 Liter

NF7-4E10T	B/T/H 400/730/250 mm, 400 V/9 kW, ohne Unterbau (Unterbau wegen Fettablasshahn nach unten erforderlich), 1x 10-Liter-Frittier- becken, 1 Korb, Becken: 210x400 mm, Korbgröße B/T/H 180/305/110 mm	EUR 2.691,00
NF7-6E10T	B/T/H 600/730/250 mm, 400 V/18 kW, 2x 10-Liter-Frittierbecken	EUR 4.097,00



NF7-4E10T
Heizkörper
hochschwenkbar



NF7-6E10T
Heizkörper
hochschwenkbar

Sonderausführung mit Sockelrahmen (Höhe + 50 mm) und Ablauf nach vorne (für Montage auf Kühlunterbau oder Tisch).

Aufpreis: + 5%

Elektro-Fritteuse 10 Liter digital

NF7-4E10TK	B/T/H 400/730/250 mm, 400 V/9 kW, Elektronische Steuerung +/-1°C, dadurch schnelleres Nachheizen bei Temperaturabfall, ohne Unterbau (Unterbau wegen Fettablasshahn nach unten erforderlich), 1x 10-Liter-Frittier- becken, 1 Korb, Becken: 210x400 mm, Korbgröße B/T/H 175/300/105 mm	EUR 3.226,00
NF7-6E10TK	B/T/H 600/730/250 mm, 400 V/18 kW, 2x 10-Liter-Frittierbecken	EUR 5.061,00



NF7-6E10TK
Heizkörper
hochschwenkbar

Elektro-Fritteuse 15 Liter

NF7-4E15	B/T/H 400/730/870 mm, 400 V/12 kW, 1x 15-Liter-Frittierbecken, 1 Korb, mit Unterbau samt Tür, Becken: 280x340 mm, Korbgröße B/T/H 225/360/120 mm	EUR 3.224,00
NF7-8E15	B/T/H 800/730/870 mm, 400 V/24 kW, 2x 15-Liter-Frittierbecken	EUR 5.527,00



NF7-8E15
Drehheizkörper

Zubehör Fritteusen

Ölauffangbehälter XFR7-BR
B/T/H 261/600/135 mm, ca. 20 Lt. Volumen

EUR 211,00



Serie STAR 70



Gas-Fritteuse 10 Liter

NF7-4G10 B/T/H 400/730/870 mm, 10 kW Gasleistung, EUR 3.476,00
 1x 10-Liter-Frittierbecken, Gasbrenner
 außerhalb des Beckens, 1 Korb,
 Becken ca. 250x525x382 mm,
 Korbgröße B/T/H 225/360/120 mm

NF7-6G10 B/T/H 600/730/870 mm, 20 kW Gasleistung, EUR 5.596,00
 2x 10-Liter-Frittierbecken



NF7-6G10

Gas-Fritteuse 15 Liter

NF7-4G15 B/T/H 400/730/870 mm, 14 kW Gasleistung, EUR 3.649,00
 1x 15-Liter-Frittierbecken, 1 Korb, Gasbrenner
 außerhalb des Beckens, Becken ca. 250x525x460 mm
 Korbgröße B/T/H 225/360/120 mm

NF7-8G15 B/T/H 800/730/870 mm, 28 kW Gasleistung, EUR 6.419,00
 2x 15-Liter-Frittierbecken



NF7-8G15

Lavasteingrill NGPL7-4PG

B/T/H 400/730/250 mm, 10 kW Gasleistung,
 Beheizung durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme mit Zünd-
 brenner und Sicherheits-Thermoelement, Piezzozündung, auszieh-
 bare Fettauffangschale, mit 1 Rundrohrrost (Fischrost) ca. 370x485
 mm, Rost auf 2 Höhen verstellbar, mit 2 Pkg. 6 kg Lavasteine

EUR 2.646,00



Abbildungen mit optionalem Fleischrost

Lavasteingrill NGPL7-8PG

B/T/H 800/730/250 mm, 20 kW Gasleistung,
 1 Rundrohrrost ca. 775x485 mm, 2 Heizzonen, Rost auf 2 Höhen
 verstellbar, mit 4 Pkg. 6 kg Lavasteine

EUR 4.046,00

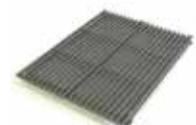


Zubehör Lavasteingrill

Fleischrost Edelstahl XGL7-4GC (1-teilig)	EUR	301,00
Fleischrost Edelstahl XGL7-8GC (2-teilig)	EUR	518,00
Gusseisenrost XGL7-4GG (2-teilig)	EUR	209,00
Gusseisenrost XGL7-8GG (4-teilig)	EUR	545,00



Fleischrost 4GC



Gusseisenrost 4GG

Serie STAR 70



Elektro-Grillplatte 4EL

NFT7-4EL B/T/H 400/730/250 mm, 400 V/5,4 kW EUR 2.319,00
 glatte Edelstahlplatte Aisi 430-matt,
 Grillfläche mit 10 mm Gefälle nach vorne,
 1 Heizzone, Fettlade

NFT7-4ELC glatte hartverchromte Platte EUR 2.592,00



NFT7-4ELC

Elektro-Grillplatte 6EL

NFT7-6EL B/T/H 600/730/250 mm, 400 V/7,5 kW EUR 3.261,00
 glatte Edelstahlplatte Aisi 430-matt,
 Grillfläche mit 10 mm Gefälle nach vorne,
 1 Heizzone, Fettlade

NFT7-6ELC glatte hartverchromte Platte EUR 3.110,00



NFT7-6EL

Elektro-Grillplatte 8EL

NFT7-8EL B/T/H 800/730/250 mm, 400 V/10,8 kW EUR 3.923,00
 glatte Edelstahlplatte Aisi 430-matt,
 Grillfläche mit 10 mm Gefälle nach vorne,
 2 Heizzonen, Fettlade

NFT7-8ELC glatte hartverchromte Platte EUR 3.678,00

NFT7-8EMC hartverchromte Platte, EUR 3.752,00
 2/3 glatt, 1/3 gerillt



NFT7-8ELC

Elektro-Grillplatte 12EL

NFT7-12EL B/T/H 1200/730/250 mm, 400 V/16,2 kW EUR 5.797,00
 glatte Edelstahlplatte Aisi 430-matt,
 Grillfläche mit 10 mm Gefälle nach vorne,
 3 Heizzonen, Fettlade

NFT7-12ELC glatte hartverchromte Platte EUR 5.535,00



NFT7-12ELC

Gas-Grillplatte 4GL

NFT7-4GL B/T/H 400/730/250 mm, 6 kW Gasleistung EUR 2.256,00
 glatte Edelstahlplatte Aisi 430-matt,
 Grillfläche mit 10 mm Gefälle nach vorne,
 1 Heizzone, 2 Leistungsstufen, Fettlade

NFT7-4GTLC glatte hartverchromte Platte, 7 kW EUR 2.768,00
 thermostatische Regelung



NFT7-4GL

Serie STAR 70



Gas-Grillplatte 6GL

NFT7-6GL	B/T/H 600/730/250 mm, 9 kW Gasleistung, glatte Edelstahlplatte Aisi 430-matt, Grillfläche mit 10 mm Gefälle nach vorne, 1 Heizzone, 2 Leistungsstufen, Fettlade	EUR 2.986,00
NFT7-6GTLC	glatte hartverchromte Platte, 11 kW thermostatische Regelung	EUR 2.973,00



NFT7-6GTLC

Gas-Grillplatte 8GL

NFT7-8GL	B/T/H 800/730/250 mm, 12 kW Gasleistung, glatte Edelstahlplatte Aisi 430-matt, Grillfläche mit 10 mm Gefälle nach vorne, 2 Heizzonen, 2 Leistungsstufen, Fettlade	EUR 3.774,00
NFT7-8GTLC	glatte hartverchromte Platte, 14 kW thermostatische Regelung	EUR 3.925,00
NFT7-8GTMC	hartverchromte Platte, 14 kW 2/3 glatt, 1/3 gerillt thermostatische Regelung	EUR 4.035,00



NFT7-8GTLC

Option Grillplatten

Ausführung "O", **Grillfläche waagrecht, Aufpreis pro Gerät EUR 123,00** (statt Gefälle nach vorne)

Zubehör Grillplatten siehe Seite 62

Elektro-Multibräter

NVB7-4E	B/T/H 400/730/870 mm, 400 V/4 kW, Wanne 100 mm tief aus blankpoliertem Edelstahl, Innenmaße: 320x480 mm, abgerundete Kanten zur leichten Reinigung, 1 Heizzone, inkl. Unterbau mit 1 ausziehbarem Behälter, mit Türen	EUR 3.632,00
NVB7-6E	B/T/H 600/730/870 mm, 400 V/8,1 kW, Innenmaße: 520x480 mm, 2 Heizzonen	EUR 4.762,00



NVB7-6E

Elektro-Bainmarie

NB7-4E	B/T/H 400/730/250 mm, 230 V/1,8 kW, Oberteil komplett mit doppeltem Boden, Überlaufrohr und Querstege, für GN 1/1 bis 150 mm tief	EUR 1.890,00
NB7-8E	B/T/H 800/730/250 mm, 400 V/5,4 kW, 2 Querstege, für GN 2/1 bis 150 mm tief	EUR 2.529,00



Serie STAR 70



Gas-Bainmarie

NB7-4G B/T/H 400/730/250 mm, 3 kW Gasleistung, EUR 1.952,00
 Oberteil komplett mit doppeltem Boden,
 Überlaufrohr und Querstege, für GN 1/1 bis
 150 mm tief

NB7-8G B/T/H 800/730/250 mm, 6 kW Gasleistung, EUR 2.448,00
 Oberteil komplett mit doppeltem Boden,
 Überlaufrohr und 2 Querstege, für GN 2/1
 bis 150 mm tief



Elektro Kippbratpfanne

NBR7-8EI B/T/H 800/730/870 mm, 400 V/10 kW, EUR 6.554,00
 Tiegelgröße 60 Liter, Tiegelwände aus
 Edelstahl Aisi 304, **Tiegelboden aus wärmeleit-**
fähigem robusten Duplex (rostfrei),
 Handradkippung mit versenkbarem Griff,
 doppelwandiger Deckel mit Kondensatab-
 leitung, Tiegelgröße: B/T/H 710/410/200 mm,
 gepanzerte Heizwiderstände,
 Thermostat 100-285 °C



NBR7-8EI

Gas Kippbratpfanne

NBR7-8GI B/T/H 800/730/870 mm, 14 kW Gasleistung, EUR 6.346,00
 Elektro 230 V/0,2 kW
 Tiegelgröße 60 Liter, Tiegelwände aus
 Edelstahl Aisi 304, **Tiegelboden aus wärmeleit-**
fähigem robusten Duplex (rostfrei),
 Handradkippung mit versenkbarem Griff,
 doppelwandiger Deckel mit Kondensatab-
 leitung, automatische Zündung, Tiegelgröße:
 710/410/200 mm, Brenner aus verchromtem Stahl,
 Temperaturregelung 90-280 °C



NBR7-8GI

Zubehör und Neutralelemente zu Mareno Serie 70 siehe Seiten 65-67.

Serie STAR 70



Elektro-Kochkessel 50/80 L

- | | | |
|-----------------|--|--------------|
| NPI7-6E5 | B/T/H 600/730/870 mm, 400 V / 9,8 kW,
50-Liter-Kessel mit Deckel und Ablassfilter aus
Edelstahl, indirekte Erhitzung , Medium: Wasser,
Temperaturkontrolle, Hähne für Wasserzu- und
Abfluss aus verchromtem Messing | EUR 7.317,00 |
| NPI7-8E8 | B/T/H 800/730/870 mm, 400 V/16,4 kW,
80-Liter-Kessel mit Deckel und Ablassfilter aus
Edelstahl, indirekte Erhitzung , Medium: Wasser,
Temperaturkontrolle, Hähne für Wasserzu- und
Abfluss aus verchromtem Messing | EUR 8.511,00 |



NPI7-8E8

Gas-Kochkessel 50L

- | | | |
|-----------------|---|--------------|
| NPD7-6G5 | B/T/H 600/730/870 mm, 10 kW Gasleistung,
50-Liter-Kessel mit Deckel und Ablassfilter aus
Edelstahl, direkte Erhitzung , Temperaturkontrolle,
Hähne für Wasserzu- und Abfluss aus ver-
chromtem Messing, Rohrbrenner aus Edelstahl,
elektrische Zündung, 230 V/0,2 kW | EUR 5.093,00 |
| NPI7-6G5 | B/T/H 600/730/870 mm, 10,5 kW Gasleistung,
50-Liter-Kessel mit Deckel und Ablassfilter aus
Edelstahl, indirekter Erhitzung , Medium:
Wasser, Temperaturkontrolle, Hähne für Wasser-
zu und Abfluss aus verchromtem Messing, Rohr-
brenner aus Edelstahl, elektrische Zündung,
230 V/0,2 kW | EUR 7.029,00 |



NPD7-6G5

Gas-Kochkessel 80L

- | | | |
|-----------------|--|--------------|
| NPD7-8G8 | B/T/H 800/730/870 mm, 17 kW Gasleistung,
80-Liter-Kessel mit Deckel und Ablassfilter aus
Edelstahl, direkte Erhitzung , Temperaturkontrolle,
Hähne für Wasserzu- und Abfluss aus ver-
chromtem Messing, Rohrbrenner aus Edelstahl,
elektrische Zündung, 230 V/0,2 kW | EUR 5.913,00 |
| NPI7-8G8 | B/T/H 800/730/870 mm, 17 kW Gasleistung,
80-Liter-Kessel mit Deckel und Ablassfilter aus
Edelstahl, indirekter Erhitzung , Medium:
Wasser, Temperaturkontrolle, Hähne für Wasser-
zu- und Abfluss aus verchromtem Messing, Rohr-
brenner aus Edelstahl, elektrische Zündung,
230 V/0,2 kW | EUR 8.360,00 |



NPI7-8G8

Modelle mit automatischem Entlüftungsventil Mod. V EUR 619,00
(Aufpreis für indirekte Erhitzung, nicht nachrüstbar)

Serie STAR 60



- Kompaktserie mit starker Leistung und hoher Qualität

Gasherd C6-4G

B/T/H 400/653/295 mm, Gasleistung 9,5 kW,
Einfache Reinigung durch CNS-Wanne, mit Pilotflamme,
1x 3,5 kW und 1x 6 kW Hochleistungsbrenner
(optional alle Brenner 6 kW - Aufpreis +3 %)

EUR 1.110,00



Gasherd C6-7G

B/T/H 700/653/295 mm, Gasleistung 19 kW,
2x 3,5 kW und 2x 6 kW Hochleistungsbrenner
(optional alle Brenner 6 kW - Aufpreis +3 %)

EUR 1.713,00



Gasherd mit Gasbackrohr C6FG-7G

B/T/H 700/653/870 mm, Gasleistung 24 kW,
Gaskochfeld: einfache Reinigung durch CNS-Wanne, mit Pilotflamme,
2x 3,5 kW und 2x 6 kW Hochleistungsbrenner
Gasbackofen: 5 kW, Piezzozündung, Flammenschutzsicherung, Innenmaße
570/545/285 mm, inkl. 1 verchromter Stahlrost 530/470 mm und 1 Back-
blech H 37 mm

EUR 3.230,00



Gasherd mit Gasbackrohr C6FG-11G

B/T/H 1100/653/870 mm, Gasleistung 33,5 kW,
Gaskochfeld: einfache Reinigung durch CNS-Wanne, mit Pilotflamme,
3x 3,5 kW und 3x 6 kW Hochleistungsbrenner
Gasbackofen: 5 kW, Piezzozündung, Flammenschutzsicherung, Innenmaße
570/545/285 mm, inkl. 1 verchromter Stahlrost 530/470 mm und 1 Back-
blech H 37 mm

EUR 4.536,00



Serie STAR 60



Gasherd mit E-Backrohr C6FES-7G

B/T/H 700/653/870 mm, Gasleistung 19 kW, 400 V/4,2 kW,
Gaskochfeld: einfache Reinigung durch CNS-Wanne, mit Pilotflamme,
2x 3,5 kW und 2x 6 kW Hochleistungsbrenner
Elektrobackrohr: 4,2 kW, mit Wahlschalter für Ober- und Unterhitze, mit 1
gemeinsamen Thermostat, Flammschutzsicherung, Innenmaße 570/530/295
mm, inkl. 1 verchromter Stahlrost 530/470 mm und 1 Backblech H 37 mm

EUR 3.253,00

Gasherd mit E-Backrohr & Heißluft C6FEV-7G

B/T/H 700/653/870 mm, Gasleistung 19 kW, 400 V/4,2 kW,
Ausführung wie C6FES-7G, jedoch zusätzlich mit 1 Ventilator im Backrohr zur
Heißluftverteilung, welcher wahlweise ein- oder ausgeschaltet werden kann,
Innenmaße 570/490/295 mm

EUR 3.854,00



C6FES-7G

Elektroherd mit E-Backrohr C6FES-7E

B/T/H 700/653/870 mm, 400 V/12,4 kW,
Kochfeld: einfache Reinigung durch CNS-Wanne, 2 Kochplatten 1,5 kW mit DM
18 cm, 2 Kochplatten 2,6 kW mit DM 22 cm
Elektrobackrohr: 4,2 kW, mit Wahlschalter für Ober- und Unterhitze, mit 1
gemeinsamen Thermostat, Flammschutzsicherung, Innenmaße 570/530/295
mm, inkl. 1 verchromter Stahlrost 530/470 mm und 1 Backblech H 37 mm

EUR 3.202,00

Elektroherd mit E-Backrohr & Heißluft C6FEV-7E

B/T/H 700/653/870 mm, 400 V/12,4 kW,
Ausführung wie C6FES-7E, jedoch zusätzlich mit 1 Ventilator im Backrohr zur
Heißluftverteilung, welcher wahlweise ein- oder ausgeschaltet werden kann,
Innenmaße 570/490/295 mm

EUR 3.610,00



C6FES-7E

Glaskeramikerd mit E-Backrohr & Heißluft V6FEV-7EP

B/T/H 700/653/870 mm, 400 V/14,2 kW,
Kochfeld mit Glaskeramikplatte, 4 Kochzonen 2,5 kW mit DM 22 cm
Elektro/Heißluftbackrohr: 4,2 kW, mit Wahlschalter für Ober- und Unterhitze,
mit 1 gemeinsamen Thermostat, zusätzlich mit 1 Ventilator im Backrohr zur
Heißluftverteilung, welcher wahlweise ein- oder ausgeschaltet werden kann,
Innenmaße 570/490/295 mm

EUR 4.310,00



Serie STAR 60



Elektroherd C6-4E

B/T/H 400/600/295 mm, 400 V/4,1 kW,
Kochfeld: einfache Reinigung durch CNS-Wanne,
2 Kochplatten 1,5 kW mit DM 18 cm, 2,6 kW mit DM 22 cm

EUR 1.000,00



Elektroherd C6-7E

B/T/H 700/600/295 mm, 400 V/8,2 kW,
Kochfeld: einfache Reinigung durch CNS-Wanne,
2 Kochplatten 1,5 kW mit DM 18 cm, 2 Kochplatten 2,6 kW mit DM 22 cm

EUR 1.455,00



Glaskeramikherd V6-4E

B/T/H 400/600/295 mm, 400 V/4,3 kW
Kochfeld Glaskeramikplatte, Kochzonen mit Energieregler,
1 Kochzone 1,8 kW mit DM 18 cm, 1 Kochzone 2,5 kW mit DM 22 cm

EUR 2.058,00



Glaskeramikherd V6-7EP

B/T/H 700/600/295 mm, 400 V/10 kW,
4 Kochzonen 2,5 kW mit DM 22 cm

EUR 2.775,00



Induktionsherd I6-4E

B/T/H 400/653/295 mm, 400 V/5 kW,
Glaskeramikkochfeld, Induktionstechnik EGO, Punktinduktion,
1 Induktionsspule rund DM 22 cm mit 5 kW

EUR 4.972,00



Induktionsherd I6-7E

B/T/H 700/653/295 mm, 400 V/10 kW,
2 Induktionsspulen

EUR 9.064,00



Serie STAR 60



Gas-Grillplatte 400 mm

B/T/H 400/653/295 mm, Gasleistung 5 kW, abnehmbarer Spritzschutzrand, glatte Bratplatte 396 x 555 mm, tiefergesetzt, Thermostatventil stufenlos regelbar, automatische Zündung

FT6-4GL	Edelstahlplatte Aisi 430-matt	EUR 2.089,00
FT6-4GLC	hartverchromte Platte	EUR 2.431,00



FT6-4GL

Gas-Grillplatte 600 mm

B/T/H 600/653/295 mm, Gasleistung 10 kW, abnehmbarer Spritzschutzrand, glatte Bratplatte 596 x 555 mm, tiefergesetzt, 2 Thermostatventile stufenlos regelbar, automatische Zündung

FT6-6GL	Edelstahlplatte Aisi 430-matt	EUR 2.903,00
FT6-6GLC	hartverchromte Platte	EUR 3.519,00



FT6-6GL

Gas-Grillplatte 800 mm

B/T/H 800/653/295 mm, Gasleistung 12,5 kW, abnehmbarer Spritzschutzrand, glatte Bratplatte 796 x 555 mm, 2 getrennte Heizzonen, tiefergesetzt, 2 Thermostatventile stufenlos regelbar, automatische Zündung

FT6-8GL	Edelstahlplatte Aisi 430-matt	EUR 3.479,00
FT6-8GLC	hartverchromte Platte	EUR 4.066,00

Elektro-Grillplatte 400 mm

B/T/H 400/600/295 mm, 400 V/3,9 kW, Ausführung rostfrei, mit abnehmbarem Spritzschutzrand, glatte Bratplatte 396 x 555 mm, tiefergesetzt, Temperaturregelung 0 bis 300°C

FT6-4EL	Edelstahlplatte Aisi 430-matt	EUR 1.766,00
FT6-4ELC	hartverchromte Platte	EUR 2.031,00



FT6-4ELC

Elektro-Grillplatte 600 mm

B/T/H 600/600/295 mm, 400 V/7,8 kW, Ausführung rostfrei, mit abnehmbarem Spritzschutzrand, Bratplatte 596 x 555 mm, tiefergesetzt, Temperaturregelung 0 bis 300°C, 2 getrennte Heizzonen

FT6-6EL	Edelstahlplatte Aisi 430-matt	EUR 2.469,00
FT6-6ELC	hartverchromte Platte	EUR 2.847,00
FT6-6EMC	halb gerillt/halb glatt hartverchromt	EUR 3.123,00



FT6-6EL

Serie STAR 60



Elektro-Grillplatte 1000 mm

B/T/H 1000/600/295 mm, 400 V/11,7 kW,
Ausführung rostfrei, mit abnehmbarem Spritzschutzrand, glatte Bratplatte
996x555 mm, tiefengesetzt, Temperaturregelung 0 bis 300°C,
3 getrennte Heizzonen

FT6-10EL	Edelstahlplatte Aisi 430-matt	EUR 3.657,00
FT6-10ELC	hartverchromte Platte	EUR 4.248,00



FT6-10EL

Elektro-Grill CW6-4E

B/T/H 400/600/295 mm, 400 V / 4,08 kW,
Zum Grillen auf Flachrohrheizkörper, Heizkörper aufklappbar,
unter den Heizkörpern ist ein Behälter GN 1/1 angeordnet für Wasser,
Grillfläche 265x420 mm, 1 Heizzone

EUR 2.437,00



Elektro-Grill CW6-8E

B/T/H 800/600/295 mm, 400 V / 8,16 kW,
Zum Grillen auf Flachrohrheizkörper, Heizkörper aufklappbar,
unter den Heizkörpern ist ein Behälter GN 2/1 angeordnet für Wasser,
Grillfläche 540x420 mm, 2 Heizzonen

EUR 3.954,00



Lavasteingrill GPL6-4G

B/T/H 400/653/295 mm, 7 kW Gasleistung
Beheizung durch Stahlbrenner mit Zündbrenner und Sicherheits-Thermo-
element, Piezzozündung, ausziehbare Fettauffangschale, mit Stabrost auf
2 Höhen verstellbar, mit 1 Pkg. 6 kg Lavasteine

EUR 1.983,00



Lavasteingrill GPL6-8G

B/T/H 800/653/295 mm, 14 kW Gasleistung,
Beheizung durch Stahlbrenner mit Zündbrenner und Sicherheits-Thermo-
element, Piezzozündung, ausziehbare Fettauffangschale, mit Stabrost
auf 2 Höhen verstellbar, mit 2 Pkg. 6 kg Lavasteine

EUR 2.882,00



Zubehör Lavasteingrill

V-Fleischrost Edelstahl GCG	EUR 349,00
Sack Lavasteine 6 kg	EUR 45,00



Fleischrost GCG

Serie STAR 60



Multibräter-Standgerät VB6-4E

B/T/H 400/600/850 mm, 400 V/4 kW,
Ausführung rostfrei, Unterbau offen inkl. Auffangbehälter GN,
Grill-/Bratfläche Edelstahl hochglanzpoliert, großdimensionierter Ablauf,
Wannenkapazität 13 Liter, Wanne 320x480x95 mm, Thermostat 50-300°C

EUR 3.080,00



Multibräter-Standgerät VB6-6E

B/T/H 600/600/850 mm, 400 V/8,1 kW,
Ausführung rostfrei, Unterbau offen inkl. Auffangbehälter GN,
Grill-/Bratfläche Edelstahl hochglanzpoliert, großdimensionierter Ablauf,
Wannenkapazität 21 Liter, Wanne 520x480x95 mm, Thermostat 50-300°C, 2 Heizzonen

EUR 3.947,00



Elektro-Fritteuse F6-4ER

B/T/H 400/600/295 mm, 400 V/6 kW,
Ausführung rostfrei, Wanne 205x405 mm, Inhalt 10 Liter, Frittierkorb
B/T/H 180/305/110 mm, Beckenboden schräg abgerundet, Heizkörper auf-
klappbar, Thermostat einstellbar von 100 bis 180°C, Sicherheitsthermostat

EUR 1.711,00



F6-4ER

Elektro-Fritteuse F6-4ERP

B/T/H 400/600/295 mm, 400 V/9 kW,
verstärkte Ausführung, Wanne 205x405 mm, Inhalt 10 Liter

EUR 1.759,00

Elektro-Fritteuse F6-6ER

B/T/H 600/600/295 mm, 400 V/12 kW,
Ausführung rostfrei, 2 Wannen 205x405 mm je Inhalt 10 Liter, Frittierkorb
B/T/H 180/305/110 mm, Beckenboden schräg abgerundet, Heizkörper auf-
klappbar, Thermostat einstellbar von 100 bis 180°C, Sicherheitsthermostat

EUR 3.020,00



F6-6ER

Elektro-Fritteuse F6-6ERP

B/T/H 600/600/295 mm, 400 V/18 kW,
verstärkte Ausführung, 2 Wannen 205x405 mm je Inhalt 10 Liter

EUR 3.114,00

Serie STAR 60



Gas-Fritteuse F6-4G8

B/T/H 400/653/295 mm, Gasleistung 7 kW,
Ausführung rostfrei, außerhalb der Wanne liegender Brenner, Wanne 240x420 mm,
Inhalt 8 Liter, Frittierkorb B/T/H 200/350/110 mm, automatische Zündung,
Beckenboden schräg abgerundet, Thermostat, Sicherheitsthermostat

EUR 2.202,00



Gas-Fritteuse F6-6G8

B/T/H 600/653/295 mm, Gasleistung 14 kW,
Ausführung rostfrei, außerhalb der Wanne liegender Brenner, 2 Wannen 240x420 mm,
je Inhalt 8 Liter, Frittierkorb B/T/H 200/350/110 mm, automatische Zündung,
Beckenboden schräg abgerundet, Thermostat, Sicherheitsthermostat

EUR 3.788,00



Nudelkocher PC6-4E

B/T/H 400/600/295 mm, 400 V/5,67 kW
1 Becken 14 Liter, 308x340x180 mm, inkl. Wasserzu- und -ablauf auf Rückseite,
Stärkeentleerung, Heizkörper anhebbar, 2 Nudelkörbe 145x290x125 mm,
Thermostat 30-100°C

EUR 2.632,00



Nudelkocher PC6-6E

B/T/H 600/600/295 mm, 400 V/9 kW
1 Becken 28 Liter, 490x340x180 mm, inkl. Wasserzu- und -ablauf auf Rückseite,
Stärkeentleerung, Heizkörper anhebbar, 3 Nudelkörbe 145x290x125 mm,
Thermostat 30-100°C

EUR 2.944,00



Heißhaltewanne SP6-4E

B/T/H 400/600/295 mm, 230 V/2 kW,
Heißhaltewanne GN 1/1 mit Schrägrutsche und gelochtem Blindboden,
Beheizung mit Infrarot-Heizkörpern von oben und Trockenheizkörpern
von unten, getrennte Regelung beider Heizungen

EUR 1.274,00



Serie STAR 60



Bainmarie B6-4E

B/T/H 400/600/295 mm, 230 V/1 kW
 Wanne 304x504x160 mm, für GN 1/1 - 150 mm
 Thermostat 30-90°C, inkl. gelochtem Einsatzboden

EUR 1.325,00



Bainmarie B6-6E

B/T/H 600/600/295 mm, 230 V/1,8 kW
 Wanne 510x504x160 mm, für GN 1/1 - 150 mm + 2GN 1/4 - 150 mm
 Thermostat 30-90°C, inkl. gelochtem Einsatzboden

EUR 1.659,00



Bainmarie B6-8E

B/T/H 800/600/295 mm, 230 V/2 kW
 für 2x GN 1/1 - 150 mm, Thermostat 30-90°C,
 inkl. gelochtem Einsatzboden

EUR 1.914,00



Waschbecken LA6-6

B/T/H 600/600/295 mm,
 Becken tiefgezogen 500x400x150 mm, Standrohr, Wasserhahn

EUR 1.134,00



Neutralelement EN

Neutrale Arbeitsfläche

EN6-1	B/T/H 100/600/295 mm	EUR 425,00
EN6-2	B/T/H 200/600/295 mm	EUR 452,00
EN6-4	B/T/H 400/600/295 mm	EUR 493,00
EN6-6	B/T/H 600/600/295 mm	EUR 583,00



EN6-4

Neutralelement EN-C mit Lade

Neutrale Arbeitsfläche mit Schublade

EN6-4C	B/T/H 400/600/295 mm mit Kunststoffbehälter H150 mm	EUR 754,00
EN6-6C	B/T/H 600/600/295 mm mit fixer CNS-Lade H 150 mm	EUR 842,00



EN6-6C

Serie STAR 60



Unterschrank 1-teilig

Offenes Schrankelement, Ausstattung mit Laden oder Türen möglich, Abbildungen sind mit den optionalen Türen

BV6-4	B/T/H 400/535/600 mm	EUR 457,00
BV6-6	B/T/H 600/535/600 mm	EUR 473,00
BV6-7	B/T/H 700/535/600 mm	EUR 505,00



BV6-4



BV6-6



BV6-8



BV6-10

Unterschrank 2-teilig

Offenes Schrankelement mit Trennwand, Ausstattung mit Laden oder Türen möglich, Abbildungen sind mit den optionalen Türen

BV6-8	B/T/H 800/535/600 mm Trennwand mittig angeordnet (400/400 mm)	EUR 563,00
BV6-10	B/T/H 1000/535/600 mm Trennwand außermittig angeordnet (links 600/rechts 400 mm)	EUR 616,00

Füllstück D

Zum rückseitigen Anschrauben am Gerät oder Neutralelement mit Tiefe 600 mm, zum Tiefenausgleich auf 650 mm

D 101	B/T 100/50 mm	EUR 94,00
D 40	B/T 400/50 mm	EUR 136,00
D 60	B/T 600/50 mm	EUR 140,00
D 70	B/T 700/50 mm	EUR 157,00
D 80	B/T 800/50 mm	EUR 169,00
D 100	B/T 1000/50 mm	EUR 206,00



D 60

Schubladenstock CSN

Mit 2 Laden, zum Montieren in Mareno-Unterbauten BV6

CSN-40	mit Ladeneinsätzen Kunststoff GN 1/1-150 mm, passend für Fächer 400 mm	EUR 664,00
CSN-60	mit festen Ladenkörpern Chromnickelstahl, passend für Fächer 600 mm	EUR 845,00



CSN-40



CSN-60

Serie STAR 60



Türe P

Zum Montieren an Mareno-Unterbauten BV6

P-40	Einzeltüre, Türanschlag wechselbar, passend für Fächer 400 mm	EUR 207,00
P-60	Einzeltüre, Türanschlag wechselbar, passend für Fächer 600 mm	EUR 241,00
P-70	Doppeltüre, passend für BV6-7	EUR 386,00



P-70

Zwischenbord R

R-40	passend für Fächer 400 mm	EUR 143,00
R-60	passend für Fächer 600 mm	EUR 180,00
R-70	passend für BV6-7	EUR 189,00



R-40

Fritteusen- und Nudelkörbe

Halber Fritteusenkorb NC-1/2M		EUR 154,00
B/T/H 85/305/110 mm		
Fritteusenkorb für Elektro-Fritteusen NC-1M		EUR 127,00
B/T/H 175/300/105 mm		
Fritteusenkorb für Gas-Fritteusen		EUR 79,00
B/T/H 200/350/110 mm		
Nudelkorb CCP4 für PC6-4E/6E		EUR 210,00
B/T/H 100/280/175 mm, Satz 2 Körbe (passend statt 1 Korb CCP6)		
Nudelkorb CCP6 für PC6-4E/6E		EUR 182,00
B/T/H 145/290/125 mm (Standardausstattung bei PC6-4E/6E)		
Nudelkorb XPC-C623		EUR 204,00
B/T/H 310/280/155 mm (passend statt 2 Körbe CCP6)		



NC-1/2M



CCP4



CCP6



XPC623

Zubehör

Rost C70XGRFVS, verchromt, 530x470 mm, für Backofen	EUR 51,00
Backblech C70XTFVS, Edelstahl, 530x470x37 mm	EUR 173,00
Verbindungssteg CGN, zum Verbinden der Geräte	EUR 30,00



Einbaugeräte 60



Hochwertige massive Ausführung in Chromnickelstahl; hohes Hygieneniveau und einfache Reinigung
Geräte sind ausgestattet mit: Kabel, Klemmleiste, Schaltknebel, Kontrollleuchten, Befestigungs-
bügel. Die Steuerkabel haben eine Länge von 600 mm, ohne Schalterblende, ohne Schaltkasten.

Einbau-E-Herd PCE-40 D

B/T/H 400/600/75 mm, 400 V/4,1 kW
Einbaherd mit 2 runden Kochplatten
Ausschnittmaße: B/T 392/592 mm,
1 Kochplatte \varnothing 220 mm, 2,6 kW, 1 Kochplatte \varnothing 180 mm,
1,5 kW, 6-Stufen-Temperaturregelung für jede Kochplatte

EUR 749,00



Einbau-E-Herd PCE-60 D

B/T/H 600/600/75 mm, 400 V/8,2 kW
Einbaherd mit 4 runden Kochplatten
Ausschnittmaße: B/T 592/592 mm,
2 Kochplatten \varnothing 200 mm, 2,6 kW, 2 Kochplatten \varnothing 180 mm,
1,5 kW, 6-Stufen-Temperaturregelung für jede Kochplatte

EUR 1.160,00



Einbau-Keramikkochfeld PCVE-40 D

B/T/H 400/600/70 mm, 400 V/4,2 kW
Einbau-Glaskeramikerd mit 2 Kochstellen
Ausschnittmaße: B/T 392/592 mm, Kochfeld aus Glaskeramik, 2
Kochplatten: 1x \varnothing 240 mm, 2,4 kW, 1x \varnothing 180 mm, 1,8 kW, Energiereg-
ler zur Temperaturkontrolle

EUR 1.519,00



Einbau-Keramikkochfeld PCVE-60 D

B/T/H 600/600/75 mm, 400 V/7,8 kW
Einbau-Glaskeramikerd mit 4 Kochstellen
Ausschnittmaße: B/T 592/592 mm, Kochfeld aus Glaskeramik, 4
Kochplatten: 2x \varnothing 240 mm, 2,4 kW, 1x \varnothing 180 mm, 1,8 kW, 1x \varnothing 145
mm, 1,2 kW, Energieregler zur Temperaturkontrolle

EUR 2.112,00



Einbaugeräte 60



Einbau-Gasherd PCGD-41

B/T/H 400/600/250 mm, Gasleistung 9 kW,
Einbau-Gasherd mit 2 Brennern,
Ausschnittmaße: B/T 392/592 mm,
2 offene Kochstellen. 1x 3,5 kW, 1x 5,5 kW, 1 emaillierter Rost

EUR 1.058,00



Einbau-Gasherd PCGD-61

B/T/H 600/600/250 mm, 18 kW Gasleistung,
Einbau-Gasherd mit 4 Brennern,
Ausschnittmaße: B/T 592/592 mm,
4 offene Kochstellen, 2x 3,5 kW, 2x 5,5 kW, 2 emaillierte Roste

EUR 1.690,00



Einbau-Grillplatte FTE-40D

B/T/H 425/600/180 mm, 400 V/3,9 kW,
1 Heizzone, Ausschnittmaße: B/T 418/593 mm,
glatte Bratplatte 396x555 mm, Fettablauf, Spritzschutz optional

FTE-40 D	Edelstahlplatte Aisi 430-matt	EUR 1.348,00
FTE-40 DC	hartverchromte Platte	EUR 1.594,00



Einbau-Grillplatte FTE-60D

B/T/H 625/600/181 mm, 400 V/7,8 kW,
2 Heizzonen, Ausschnittmaße: B/T 618/593 mm,
Bratplatte 596x555 mm, Oberfläche wahlweise glatt- oder halb gerillt,
Fettablauf, Spritzschutz optional

FTE-60 D	Edelstahlplatte Aisi 430-matt	EUR 2.032,00
FTE-60 DR	Edelstahlplatte Aisi 430-matt, halb glatt/halb gerillt	EUR 2.265,00
FTE-60 DC	hartverchromte Platte	EUR 2.703,00
FTE-60 DCRL	hartverchromte Platte, halb glatt/halb gerillt	EUR 2.391,00



FTE-60C

Einbau-Grillplatte FTE-80D

B/T/H 825/600/181 mm, 400 V/7,8 kW,
2 Heizzonen, Ausschnittmaße: B/T 818/593 mm,
glatte Bratplatte 796x555 mm, Fettablauf, Spritzschutz optional

FTE-80 D	Edelstahlplatte Aisi 430-matt	EUR 2.988,00
FTE-80 DC	hartverchromte Platte	EUR 3.099,00

Spritzschutz siehe Seite 93.

Einbaugeräte 60



Einbau-Warmhaltewanne BSE-40 DM

B/T/H 400/600/260 mm, 230 V/1 kW

Einbau-Frittenwanne zum Warmhalten von z.B. Pommes Frites
Ausschnittmaße: B/T 392/592 mm, Wannendimensionen GN 1/1-150 mm, ausgestattet mit Schrägblech und gelochtem Doppelboden, Temperatur regelbar 30 bis 90°C



EUR 782,00

Einbau-Bainmarie BME-40 DM

B/T/H 400/600/335 mm, 230 V/2 kW

Einbau-Bainmarie GN 1/1

Ausschnittmaße: B/T 392/592 mm, Wannendimensionen 305x510 mm, Kapazität für GN 1/1-150 mm, ausgestattet mit gelochtem Doppelboden, Wasserablass, ohne GN-Behälter



EUR 909,00

Einbau-Bainmarie BME-60 DM

B/T/H 600/600/335 mm, 230 V/3 kW

Einbau-Bainmarie GN 1/1+2/4

Ausschnittmaße: B/T 592/592 mm, Wannendimensionen 490x510 mm, Kapazität für 1x GN 1/1-150 mm und 2x GN 1/4-150 mm, ausgestattet mit gelochtem Doppelboden, Wasserablass, ohne GN-Behälter



EUR 1.048,00

Einbau-Fritteuse FQE-41LD

B/T/H 400/600/380 mm, 400 V/6 kW

Einbau-Fritteuse 1 Becken

Inhalt: 10 Liter, Ausschnittmaße: B/T 392/592 mm,

Wannendimensionen 205x405 mm, ausgerüstet mit 1 Korb und 1 Deckel, Korbgröße 180x305x110 mm, Fettablasshahn, Heizkörper hochklappbar zur einfachen Reinigung des Beckens



EUR 1.579,00

Einbau-Fritteuse FQE-41D

B/T/H 400/600/380 mm, 400 V/9 kW, mit verstärkter Heizleistung

EUR 1.580,00

Einbaugeräte 60



Einbau-Fritteuse FQE-61LD

B/T/H 600/600/380 mm, 400 V/12 kW
 Einbau-Fritteuse 2 Becken
 Inhalt: 2x 10 Liter, Ausschnittmaße: B/T 592/592 mm, Wannenabmessungen 205x405 mm, ausgerüstet mit 1 Korb und 1 Deckel je Becken, Korbgröße 180x305x110 mm, Fettablasshahn, Heizkörper hochklappbar zur einfachen Reinigung des Beckens

EUR 2.923,00



Einbau-Fritteuse FQE-61D

B/T/H 600/600/380 mm, 400 V/18 kW, mit verstärkter Heizleistung

EUR 2.935,00

Einbau-Multibräter VBE-40D

B/T/H 400/600/320 mm, 400 V/4 kW
 Einbau-Multibräter mit 1 Heizzone
 Ausschnittmaße: B/T 392/593 mm, Wannenkapazität: 13 Liter, Wanne B/T/H 320/480/91 mm

EUR 2.413,00



Einbau-Multibräter VBE-60D

B/T/H 600/600/320 mm, 400 V/8,1 kW
 Einbau-Multibräter mit 2 Heizzonen
 Ausschnittmaße: 592x593 mm, Wannenkapazität: 21 Liter, Wanne 520x480x91 mm

EUR 3.020,00



Einbau-Nudelkocher CPE-60D

B/T/H 600/600/335 mm, 400 V/9 kW
 Ausführung rostfrei, 28-Liter-Becken, Wasserablasshahn, im Becken drehender Heizkörper, ausgestattet mit 4 Körben und 2 Deckeln, Korbmaße: B/T/H 100/280/115 mm

EUR 2.633,00



Ausstattung mit 4 Körben

Zubehör für Einbau-Grillplatten

Spritzschutz für Einbau-Grillplatten 400 mm	EUR 161,00
Spritzschutz für Einbau-Grillplatten 600 mm	EUR 211,00
Spritzschutz für Einbau-Grillplatten 800 mm	EUR 258,00



Einbaugeräte Star 70



Hochwertige massive Ausführung in Chromnickelstahl; hohes Hygieneniveau und einfache Reinigung
Arbeitsplatte in CNS 1,5 mm, inkl. Bedienblende

Einbau-Gasherd NC7-4G12D

B/T/H 400/625(740)/250 mm, Gasleistung 12 kW,
Hochleistungsbrenner 2x6 kW mit Zündflamme,
tiefgezogene CNS-Mulde

EUR 1.758,00



Einbau-Gasherd NC7-8G24D

B/T/H 800/625(740)/250 mm, Gasleistung 24 kW,
Hochleistungsbrenner 4x6 kW mit Zündflamme,
tiefgezogene CNS-Mulde

EUR 2.744,00



Einbau-Induktionsherd NI7-4TED

B/T/H 400/625(751)/250 mm, 400 V / 7 kW,
2 unabhängige Heizzonen 2 x 3,5 kW, DM 230 mm

EUR 9.486,00



Einbau-Induktionswok NIW7-4TED

B/T/H 400/625(751)/250 mm, 400 V / 5 kW,
1 Heizzone, Cuvette 300 mm, Wokspule 5 kW

EUR 6.083,00



Einbau-Bainmarie NB7-4ED

B/T/H 400/625(751)/250 mm, 230 V / 1,8 kW
Wasserbad komplett mit gelochtem Blindboden,
Überlaufrohr und Quersteg, Kapazität für GN 1/1 - 150mm

EUR 1.718,00



Einbaugeräte Star 70



Einbau-Multibräter NVB7-4ED

B/T/H 400/625(751)/250(322) mm, 400 V / 4 kW
 Wanne 100 mm tief aus blankpoliertem Edelstahl AISI 304,
 Innemaße 320x480 mm, 1 Heizzone

EUR 2.884,00



Einbau-Multibräter NVB7-6ED

B/T/H 600/625(751)/250(322) mm, 400 V / 8,1 kW
 Wanne 100 mm tief aus blankpoliertem Edelstahl AISI 304,
 Innemaße 520x480 mm, 2 Heizzonen

EUR 3.678,00



Einbau-Grillplatte NFT7-4

B/T/H 400/625(751)/274 mm, 400 V / 5,4 kW
 massive, waagrechte, hartverchromte Grillfläche,
 Grillfläche 355x530 mm, 1 Heizzone

NFT7-4ELCD	Grillfläche glatt	EUR 2.262,00
NFT7-4ERCD	Grillfläche gerillt	EUR 2.218,00



NFT7-4ELCD

Einbau-Grillplatte NFT7-6

B/T/H 600/625(751)/274 mm, 400 V / 7,5 kW
 massive, waagrechte, hartverchromte Grillfläche,
 Grillfläche 535x530 mm, 1 Heizzone

NFT7-6ELCD	Grillfläche glatt	EUR 2.680,00
NFT7-6ERCD	Grillfläche gerillt	EUR 2.823,00



NFT7-6ERCD

Einbau-Grillplatte NFT7-8

B/T/H 800/625(751)/274 mm, 400 V / 10,8 kW
 massive, waagrechte, hartverchromte Grillfläche,
 Grillfläche 735x530 mm, 2 Heizzonen

NFT7-8ELCD	Grillfläche glatt	EUR 3.472,00
NFT7-8EMCD	2/3 glatt, 1/3 gerillt	EUR 3.527,00
NFT7-8ERCD	Grillfläche gerillt	EUR 3.630,00



NFT7-8ELCD

Zubehör Grillplatten siehe Seite 62.

Einbaugeräte Star 70



Einbau-Grill NGW7-8ED

B/T/H 800/625(751)/250(322) mm, 400 V / 8,16 kW
direktes Garen auf den gekapselten Heizwiderständen,
herausnehmbare Wasserwanne, 2 Heizzonen

EUR 4.458,00



Einbau-Fritteuse NF7-4E10D

B/T/H 400/625(751)/250(433) mm, 400 V / 9 kW
Tiefgezogenes Becken für 10 Liter, Heizkörper drehbar,
Korbgröße 180/350/110 mm, Thermostat 100-185°C

EUR 2.183,00



Einbau-Fritteuse NF7-4E15D

B/T/H 400/625(751)/250(550) mm, 400 V / 12 kW
Tiefgezogenes Becken für 15 Liter, Heizkörper drehbar,
Korbgröße 225/360/120 mm, Thermostat 100-185°C

EUR 2.641,00



Einbau-Nudelkocher NPC7-4ED

B/T/H 400/625(751)/250(560) mm, 400 V / 5,6 kW,
Tiefgezogenes Becken für 28 Liter (ca. GN 2/3), Heizkörper drehbar,
Energierегler, Wasserzulauf, ohne Körbe

EUR 3.339,00



Einbau-Nudelkocher NPC7-6ED

B/T/H 600/625(751)/250(560) mm, 400 V / 9 kW,
Tiefgezogenes Becken für 42 Liter (ca. GN 1/1, quer),
Heizkörper drehbar, Energierегler, Wasserzulauf, ohne Körbe

EUR 3.890,00



Körbe für Nudelkocher siehe Seite 66.

KOCHGERÄTE AMBACH



SEITE 98

FRITTEUSEN, PASTAKOCHER



SEITE 100

GASHERDE, CHINA, TEPPANYAKI



SEITE 108

GRILLER, PASTA, CERANHERDE



SEITE 110

INDUKTIONSTECHNIK



SEITE 114

HEISSLUFTÖFEN, KOMBIDÄMPFER



SEITE 128

NT-GAREN, HEISSHALTEGERÄTE



SEITE 145

SCHNELLGARSYSTEME



SEITE 148

MIKROWELLENHERDE



SEITE 150

SALAMANDER



SEITE 152

PIZZAÖFEN, KONDITORÖFEN



SEITE 154

TOASTER, SUPPENT., WÄRMESTR.



SEITE 161

AMBACH: QUALITÄT UND LEIDENSCHAFT

Mit mehr als 65 Jahren Erfahrung in horizontaler Kochtechnik steht Ambach für das Perfekte Zusammenspiel von industrieller Fertigung und handwerklichem Können. Aufgrund eigener Forschungs- und Entwicklungsabteilung produziert Ambach auch komplexe Geräte überwiegend selbst. Kunden und Partner schätzen Ambach-Produkte wegen ihrer exzellenten Qualität, ihrer Leistung und Zuverlässigkeit sowie der umfassenden Dienstleistungen mit denen ihre Projekte begleitet werden.



CHEF 850

DIE GERÄTELINIE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND CATERING

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



SMD **THC**

„SINGLE MODULAR DESIGN“

Unterbauten entsprechen exakt den Gerätemaßen. Es werden immer Vollgeräte kombiniert.

SMD



„TRUE HYGIENIC CONNECTION“ THERMOBLOCK 2.0

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

THC



Das innovative Ambach Thermo-speicherblock Heizsystem steht dank seiner in solide Aluminiumkerne eingegossenen Heizkörper für schnelles Aufheizen, beste Wärmespeicherung und absolut gleichmäßige Ergebnisse. So wird Garen ohne Temperaturverlust bis in den Randbereich ermöglicht.



ALLES MÖGLICHE FÜR DEINE EINZIGARTIGE KÜCHE

Elektro-Kippbratpfanne 8EKB/120 II

Abmessungen (LxBxH): 1200x850x750 mm
 Kochzonen: 1
 Kochfläche/Arbeitsfläche : 685x620x H=250mm
 Gesamtvolumen: 106 Liter
 Stromversorgung: 13,5kW, 400V-3Nac-50/60Hz

Elektro-Kippbratpfanne GN 2/1, mit 1 Kochzone. Motorkippung. Vollgerät.



Elektro-Kochkessel 8ESK/80-100

Abmessungen (LxBxH): 800x850x750 mm
 Kochzonen: 1
 Kochfläche/Arbeitsfläche : D=595mm, H=410mm
 Gesamtvolumen: 111 Liter
 Stromversorgung: 18kW, 400V-3Nac-50/60Hz

Elektro-Schnell-Kochkessel mit 1 Kochzone, zum direkten Kochen. Vollgerät.



Elektro-Fritteuse 8EF2/50-EE

Abmessungen (LxBxH): 500x850x750 mm
 Kochzonen: 2
 Kochfläche/Arbeitsfläche : 2x 165x470x H=300mm
 Gesamtvolumen: 2x18 Liter
 Stromversorgung: 15kW, 400V-3Nac-50/60Hz

Elektro-Fritteuse mit 2 Becken. Elektronischer Steuerung. Vollgerät mit offenem Unterbau und einer Flügeltür und Ölauffangbehälter.

Auch mit Korblift Filter und Pumpe erhältlich.

NEU



Elektro-Griddle 8EBPRUBO/80-C II

Abmessungen (LxBxH): 800x850x750 mm
 Kochzonen: 2
 Kochfläche/Arbeitsfläche : 650x609mm; H=60-55mm
 Stromversorgung: 12kW, 400V-3Nac-50/60Hz

Elektro-Griddleplatte vertieft, mit 2 Kochzonen, mit glatter Compound Edelstahlplatte. Vollgerät mit offenem Unterbau.



Elektro-Multibräter 8EUBUBS/60-II

Abmessungen (LxBxH): 600x850x750 mm
 Kochzonen: 2
 Kochfläche/Arbeitsfläche : 480x600x H=150 mm
 Gesamtvolumen: 43
 Stromversorgung: 8,6kW, 400V-3Nac-50/60Hz

Elektro-Multibräter mit 2 Kochzonen und glatter Edelstahl Compound Kochfläche mit ausziehbarem Auffangbehälter auf Schienen im Unterbau. Vollgerät, unteres Modul mit Lebensmittelsammelbehälter.



Standfritteusen „Touch“



- Touchscreen-Steuerung – 24 frei konfigurierbare Programme, Frittierdauer wird automatisch der Menge des Frittiergutes angepasst. Präzise Temperatureinstellung und Steuerung in +/- 1°C Schritten
- Statusanzeige über Bildschirmfarbe – grün/gelb/rot
- Stand-by Funktion – Energiesparmodus bei Nichtgebrauch mit Restart bei Bildschirmberührung
- Ölmanagementsystem – Eingabe und Überwachung erforderlicher Filterzyklen/Ölwechselzyklen
- USB Anschluss, Energieverbrauchsdaten, variable Lautstärke, Sprachoptionen, PIN-Funktion
- Fettschmelzyklus – schonende Verflüssigung von festen Frittierfetten
- Tiefgezogener Tank für eine perfekte Reinigung und Hygiene
- Heizelement mit großer Oberfläche – herausklappbar
- Filtersystem – Fettauffangwanne mit integriertem Grob- und Feinfilter für eine bessere Qualität und längere Lebensdauer des Öls
- Temperaturbereich 40-190°C

Optionen/Extras:

- Integriertes Ölpump/Filtriersystem – bis zu 40% längere Öllebensdauer
- Korbhebeautomatik – Korb wird automatisch aus dem Öl gehoben
- Räder



Touch 633



Touch 311



Touch 412



Touch 422



Touch 622

Touch/kW	Ölinhalt (L)	B/T/H (mm)	Körbe	Listenpreis (exkl. MWSt.)
211 / 7,5 kW	7,5-9	198/650/900	1	EUR 5.251,00
211 / 9 kW	7,5-9	198/650/900	1	EUR 5.316,00
211 / 11 kW	7,5-9	198/650/900	1	EUR 5.387,00
311 / 11,4 kW	12,5-14	298/650/900	1	EUR 5.828,00
311 / 15 kW	12,5-14	298/650/900	1	EUR 5.911,00
412 / 15 kW	17-20,5	398/650/900	2 (1)	EUR 6.712,00
412 / 18 kW	17-20,5	398/650/900	2 (1)	EUR 6.843,00
412 / 22 kW	17-20,5	398/650/900	2 (1)	EUR 6.978,00
422 / 2x 7,5 kW	2x 7,5-9	398/650/900	2	EUR 9.909,00
422 / 2x 9 kW	2x 7,5-9	398/650/900	2	EUR 10.047,00
422 / 2x 11 kW	2x 7,5-9	398/650/900	2	EUR 10.184,00
622 / 2x 11,4 kW	2x 12,5-14	592/650/900	2	EUR 11.366,00
622 / 2x 15 kW	2x 12,5-14	592/650/900	2	EUR 11.533,00
633 / 3x 7,5 kW	3x 7,5-9	592/650/900	3	EUR 15.024,00
633 / 3x 9 kW	3x 7,5-9	592/650/900	3	EUR 15.115,00

Standfritteusen „Precision“



- Digitale Steuerung – 1 Programm, Frittierdauer wird automatisch der Menge des Frittiergutes angepasst, oder manueller Betrieb
- Präzise elektronische Steuerung +/- 1°C, Temperatureinstellung in 5°C Schritten
- Countdowntimer mit Restzeitanzeige und Signalton
- Stand-by Funktion – Energiesparmodus/Temperaturabsenkung mit mechanischem Schalter
- Fettschmelzyklus – schonende Verflüssigung von festen Frittierfetten
- Tiefgezogener Tank für eine perfekte Reinigung und Hygiene
- Heizelement mit großer Oberfläche – herausklappbar
- Filtersystem – Fettauffangwanne mit integriertem Grob- und Feinfilter für eine bessere Qualität und längere Lebensdauer des Öls
- Temperaturbereich 60-190°C

Optionen/Extras:

- Integriertes Ölpump/Filtriersystem – bis zu 40% längere Öllebensdauer
- Korbhebeautomatik – Korb wird automatisch aus dem Öl gehoben
- Räder



Precision 633



Precision 311



Precision 412



Precision 422



Precision 622

Precision/kW	Ölinhalt (L)	B/T/H (mm)	Körbe	Listenpreis (exkl. MWSt.)
211 / 7,5 kW	7,5-9	200/650/900	1	EUR 4.460,00
211 / 9 kW	7,5-9	200/650/900	1	EUR 4.536,00
211 / 11 kW	7,5-9	200/650/900	1	EUR 4.609,00
311 / 11,4 kW	12,5-14	298/650/900	1	EUR 5.330,00
311 / 15 kW	12,5-14	298/650/900	1	EUR 5.418,00
412 / 15 kW	17-20,5	398/650/900	2 (1)	EUR 6.173,00
412 / 18 kW	17-20,5	398/650/900	2 (1)	EUR 6.322,00
412 / 22 kW	17-20,5	398/650/900	2 (1)	EUR 6.470,00
422 / 2x 7,5 kW	2x 7,5-9	398/650/900	2	EUR 7.593,00
422 / 2x 9 kW	2x 7,5-9	398/650/900	2	EUR 7.738,00
422 / 2x 11 kW	2x 7,5-9	398/650/900	2	EUR 7.891,00
622 / 2x 11,4 kW	2x 12,5-14	592/650/900	2	EUR 9.681,00
622 / 2x 15 kW	2x 12,5-14	592/650/900	2	EUR 9.862,00
633 / 3x 7,5 kW	3x 7,5-9	592/650/900	3	EUR 11.824,00
633 / 3x 9 kW	3x 7,5-9	592/650/900	3	EUR 11.916,00

Standfritteusen „Super Easy“

- Tiefgezogener Tank für eine perfekte Reinigung
- Heizelement mit großer Oberfläche – herausklappbar
- Elektromechanisches Thermostat für ein sicheres Arbeiten (Skala in 10°C Schritten/Steuerung +/- 8°C)
- inkl. Fettauffangwanne
- Temperaturbereich 95-190°C
- Version ohne oder mit Filterset (Grob- und Feinfilter) für Fettauffangwanne



Super Easy 633

Optionen/Extras:

- Integriertes Ölpump- und Filtriersystem – bis zu 40% längere Lebensdauer des Öls
- Räder



Super Easy 311



Super Easy 412



Super Easy 422



Super Easy 622

S.Easy/kW	Ölinhalt (L)	B/T/H (mm)	Körbe	Listenpreis (exkl. MWSt.)	
				ohne Filterset	mit Filterset
211 / 7,5 kW	7,5-9	200/650/900	1	EUR 2.823,00	EUR 3.050,00
211 / 11 kW	7,5-9	200/650/900	1	EUR 2.908,00	EUR 3.138,00
311 / 11,4 kW	12,5-14	298/650/900	1	EUR 3.521,00	EUR 3.787,00
311 / 15 kW	12,5-14	298/650/900	1	EUR 3.584,00	EUR 3.847,00
412 / 15 kW	17-20,5	398/650/900	2 (1)	EUR 3.867,00	EUR 4.134,00
412 / 22 kW	17-20,5	398/650/900	2 (1)	EUR 4.123,00	EUR 4.389,00
422 / 2x 7,5 kW	2x 7,5-9	398/650/900	2	EUR 4.717,00	EUR 5.170,00
422 / 2x 11 kW	2x 7,5-9	398/650/900	2	EUR 4.904,00	EUR 5.357,00
622 / 2x 11,4 kW	2x 12,5-14	592/650/900	2	EUR 5.509,00	EUR 5.828,00
622 / 2x 15 kW	2x 12,5-14	592/650/900	2	EUR 5.509,00	EUR 5.939,00
633 / 3x 7,5 kW	3x 7,5-9	592/650/900	3	EUR 7.467,00	EUR 7.954,00
633 / 3x 11 kW	3x 7,5-9	592/650/900	3	EUR 7.680,00	EUR 8.045,00

Einbaufritteusen Precision/DI & Touch/DI



Modell /kW	Ölinhalt (L)	B/T (mm)	Körbe	Listenpreis (exkl. MWSt.)	
				Precision/DI	Touch/DI
211 / 7,5 kW	7,5-9	200/630	1	EUR 4.356,00	EUR 5.146,00
211 / 9 kW	7,5-9	200/630	1	EUR 4.433,00	EUR 5.210,00
211 / 11 kW	7,5-9	200/630	1	EUR 4.503,00	EUR 5.280,00
311 / 11,4 kW	12,5-14	298/630	1	EUR 5.196,00	EUR 5.698,00
311 / 15 kW	12,5-14	298/630	1	EUR 5.288,00	EUR 5.780,00
411 / 15 kW	17-20,5	398/630	2 (1)	EUR 6.016,00	EUR 6.552,00
411 / 18 kW	17-20,5	398/630	2 (1)	EUR 6.162,00	EUR 6.684,00
411 / 22 kW	17-20,5	398/630	2 (1)	EUR 6.308,00	EUR 6.817,00
422 / 2x 7,5 kW	2x 7,5-9	398/630	2	EUR 7.406,00	EUR 9.723,00
422 / 2x 9 kW	2x 7,5-9	398/630	2	EUR 7.554,00	EUR 9.861,00
422 / 2x 11 kW	2x 7,5-9	398/630	2	EUR 7.703,00	EUR 9.996,00
522 / 1x 7,5 kW	1x 7,5-9	495/630	2	EUR 8.228,00	EUR 10.308,00
1x 11,4 kW	1x 12,5-14				
522 / 1x 9 kW	1x 7,5-9	495/630	2	EUR 8.293,00	EUR 10.377,00
1x 11,4 kW	1x 12,5-14				
622 / 2x 11,4 kW	2x 12,5-14	592/630	2	EUR 8.720,00	EUR 11.082,00
622 / 2x 15 kW	2x 12,5-14	592/630	2	EUR 8.890,00	EUR 11.247,00
633 / 3x 7,5 kW	3x 7,5-9	592/630	3	EUR 10.457,00	EUR 14.299,00
633 / 3x 9 kW	3x 7,5-9	592/630	3	EUR 10.676,00	EUR 14.510,00

Zubehör siehe Seite 104.

Spüßtechnik

Wassertechnik

Espresso-technik

Mareno

Kochtechnik

Einbaufritteusen „Super Easy“



311



412



422



622

S.Easy/kW	Ölinhalt (L)	B/T (mm)	Körbe	Listenpreis (exkl. MWSt.)	
				ohne Filterset	mit Filterset
DI-211 / 7,5 kW	7,5-9	200/630	1	EUR 2.418,00	EUR 2.647,00
DI-211 / 11 kW	7,5-9	200/630	1	EUR 2.614,00	EUR 2.842,00
DI-311 / 11,4 kW	12,5-14	298/630	1	EUR 3.147,00	EUR 3.413,00
DI-311 / 15 kW	12,5-14	298/630	1	EUR 3.200,00	EUR 3.465,00
DI-412 / 15 kW	17-20,5	398/630	2 (1)	EUR 3.350,00	EUR 3.615,00
DI-412 / 22 kW	17-20,5	398/630	2 (1)	EUR 3.574,00	EUR 3.839,00
DI-422 / 2x 7,5 kW	2x 7,5-9	398/630	2	EUR 4.192,00	EUR 4.646,00
DI-422 / 2x 11 kW	2x 7,5-9	398/630	2	EUR 4.459,00	EUR 4.912,00
DI-622 / 2x 11,4 kW	2x 12,5-14	592/630	2	EUR 4.797,00	EUR 5.188,00
DI-622 / 2x 15 kW	2x 12,5-14	592/630	2	EUR 4.957,00	EUR 5.346,00
DI-633 / 3x 7,5 kW	3x 7,5-9	592/630	3	EUR 5.966,00	EUR 6.647,00
DI-633 / 3x 11 kW	3x 7,5-9	592/630	3	EUR 6.304,00	EUR 6.982,00

Zubehör/Optionen SuperEasy, Precision, Touch

Ölpumpe einzeln OP1	Ölpumpe für 211, 311, 411, 422, 522, 622, 633	EUR 2.441,00
Ölpumpe doppelt OP2	Ölpumpen nur für 422, 522, 622	EUR 4.876,00
Ölpumpe dreifach OP3	Ölpumpe für 633	EUR 7.078,00
LiftFry Einzel-Korbheber OL1	für Modelle Vision, 211, 311, 411	EUR 1.742,00
LiftFry Doppel-Korbheber OL2	für Modelle Vision, 422, 522, 622	EUR 3.480,00
LiftFry Dreifach-Korbheber OL3	für Modell Vision, 633	EUR 5.408,00
Satz Rollen OC200	2 Bockrollen hinten für 300/400/600	EUR 186,00
Satz Rollen OC400	2 Bockrollen hinten, 2 Lenkrollen vorne für 300/400/600	EUR 372,00

Körbe für FriFri Fritteusen

Modell	passend für	B/T/H (mm)	Listenpreis (exkl. MWSt.)
300941	ECO 4	140/260/100	EUR 36,00
300942	ECO 6	190/260/100	EUR 40,00
300716	Profi+ / Frita+ 6, Profi+ 10	220/260/100	EUR 91,00
101010	Profi+ / Frita+ 8	140/260/100	EUR 101,00
300717	Profi+ / Frita+ 8	310/260/100	EUR 126,00
601138	Profi+ 10 Schnitzelkorb	485/270/35	EUR 206,00
100831	211, 411, 412, 422, 522	140/310/150	EUR 135,00
100761	311, 522, 622	220/310/150	EUR 156,00
301093	311, 522, 622	108/310/150	EUR 135,00
411048	411	300/310/150	EUR 180,00
311067	Korbhalter für 311 für 2 kleine Körbe	-	EUR 75,00

Tischfritteusen „Profi+“



- tiefgezogener Ölbehälter mit Ablaufhahn
- präzise elektronische Steuerung mit Temperaturkontrolle von +/-1°C
- Temperatureinstellung durch Regelknopf mit Skala in 5°C Schritten
- Fettschmelzyklus - schonendes Aufheizen und Verflüssigen von festen Frittierfetten
- Stand-by-Energiesparmodus bei Nichtgebrauch, Sicherheitsendschalter für Heizkörper
- Modell Profi +6 und 10, Korbgröße 220x260x100 mm
- Modell Profi +8, Standard mit 1 Korb 310x260x100 mm - auf Wunsch 2 kleine Körbe



Profi+ 6



Profi+ 6+6



Schnitzelkorb für Profi+ 10



Profi+ 8



Profi+ 8+8



Profi+ 10

Profi+ /kW	Ölinhalt (L)	B/T/H (mm)	Körbe	Listenpreis (exkl. MWSt.)
Profi+ 6 / 4,6 kW	5-7	270/475/300	1	EUR 1.847,00
Profi+ 6+6 / 2x 4,6 kW	2x-5-7	540/475/300	2	EUR 3.552,00
Profi+ 8 / 6,9 kW	8-9,5	360/475/300	1	EUR 2.023,00
Profi+ 8+8 / 2x 6,9 kW	2x 8-9,5	720/475/300	2	EUR 3.790,00
Profi+ 10 / 6,9 kW	12-15	540/475/300	2	EUR 2.709,00
Profi+ 10 / 9,2 kW	12-15	540/475/300	2	EUR 2.709,00

Tischfritteusen „Frita+“

- tiefgezogener Ölbehälter mit Ablaufhahn
- elektromechanisches Thermostat, Genauigkeit ca. +/- 5%
- Sicherheitsschalter für die Heizkörper
- Frita +8 optional mit 2 kleinen Körben (Foto)



Frita + /kW	Ölinhalt (L)	B/T/H (mm)	Körbe/mm	Listenpreis (exkl. MWSt.)
Frita +6 / 4,6 kW	5-7	270/475/300	1/220x260x100 mm	EUR 1.213,00
Frita +8 / 6,9 kW	8-9,5	360/475/300	1/310x260x100 mm	EUR 1.393,00

Tischfritteusen „Eco“



- tiefgezogener Ölbehälter
- elektromechanisches Thermostat, Genauigkeit ca. +/- 5%
- Sicherheitsschalter für Heizkörper, Stromanschluss 230 V
- Eco 4, Korbgröße 140x260x100 mm
- Eco 6, Korbgröße 190x260x100 mm



Eco 4



Eco 4+4



Eco 6



Eco 6+6

Eco /kW	Ölinhalt (L)	B/T/H (mm)	Körbe	Listenpreis (exkl. MWSt.)
Eco 4 / 3,2 kW	3-4	167/375/295	1	EUR 427,00
Eco 4+4 / 2x 3,2 kW	2x3-4	348/375/295	2	EUR 815,00
Eco 6 / 3,2 kW	4-5	218/375/295	1	EUR 490,00
Eco 6+6 / 2x3,2 kW	2x4-5	450/375/295	2	EUR 945,00

Tischfritteusen „DF“



2022/R350/40

- geschweißte & gestrahlte Becken mit Ablaufhahn
- Elektro: mechanisches Thermostat, Heizkörper herausklappbar, Sicherheitsschalter
- Gas: Piezozündung, Modell N: Erdgas 20 mbar, Modell P: Flaschengas 50 mbar



DF-49



DF-66ST



DF-4

DF /kW	Ölinhalt (L)	B/T/H (mm)	Körbe / mm	Listenpreis (exkl. MWSt.)
DF-49 / 9 kW	15	450/632/290	2 / 200x310x100	EUR 1.541,00
DF-66ST / 6 kW	20	600/632/290	3 / 160x295x100	EUR 1.641,00
DF-4N / 11,3 kW Gas	8	450/654/290	2 / 160x300x100	EUR 2.691,00
DF-4P / 10,5 kW Gas	8	450/654/290	2 / 160x300x100	EUR 2.691,00

Pastakocher „Super Easy“



- tiefgezogener Tank für perfekte Hygiene und Reinigung
- elektromechanische Temperaturkontrolle
- Wahlschalter: Heizbetrieb - Füllen - Nachfüllen
- Mechanischer Temperaturregler
- hochwertiges herausklappbares Heizelement
- Wasserzulauf mit manueller Wasserfüllung



Super Easy 311



Super Easy 311/DI

S. Easy Pasta/kW	Becken (L)	B/T/H (mm)	Körbe	Listenpreis (exkl. MWSt.)
Standgerät 311/7,5	30 Lt.	300/650/900	1	EUR 4.176,00
Einbaugerät 311/DI/7,5	30 Lt.	300/650	1	EUR 4.101,00

Großer Korb (1 Stk. als Standardausstattung) 215x290x155 mm (H)	EUR 281,00
Kleiner Einzelportionskorb ca. 100x120x160 mm (H)	EUR 158,00
Set-Halter mit 6 Einzelportionskörben je ca. 100x120x160 mm (H)	EUR 1.023,00

Warmhaltewannen Silofrit



650722 Tischgerät



601210 Standgerät



651105 Einbau/DI

- Silofrit Salz- und Warmhaltestationen ermöglichen es, auch in Stoßzeiten knusprige und warme Pommes zu servieren; mit herausnehmbarem Lochblech
- Tisch- und Standgerät mit Heizung von oben und unten
- Einbaugerät mit Heizung von oben, inkl. Hauptschalter

Silofrit/kW	B/T/H (mm)	Ausschnitt B/T	Listenpreis (exkl. MWSt.)
650722 Tischgerät/1 kW	400/600/300	-	EUR 2.012,00
601210 Standgerät/1 kW	400/600/900	-	EUR 3.323,00
651105 Einbau/DI/0,65 kW	400/630/300	394/628,50	EUR 1.980,00

Gasherde/Hockerkocher

Gasherde in massiver Ausführung, Brenner mit Zündflamme, eingestellt für Flaschengas 50 mbar (Erdgasdüsen 20 mbar beigelegt)

Gasherde BIG7001F-6,5

B/T/H 350/350/170 mm, 6,5 kW
1 Brenner 6,5 kW

EUR 936,00



Gasherde BIG7002L-6,5+4,5

B/T/H 660/350/170 mm, 11 kW
1 Brenner 6,5 kW, 1 Brenner 4,5 kW

EUR 1.446,00



Gas-Hockerkocher GHK-6050L-14

B/T/H 600/600/500 mm, 14 kW
1 Brenner 14 kW, inkl. ausziehbares Abtropfblech

EUR 1.295,00



Gas-Hockerkocher GHK-6050L-20

B/T/H 600/600/500 mm, 20 kW
1 Brenner 20 kW, inkl. ausziehbares Abtropfblech

EUR 1.689,00



Elektro-Hockerkocher ST/EHK

B/T/H 540/580/375 mm, 6 kW/400 V,
Gehäuse rostfrei, robuste Bauweise, Kochplatte 440 mm,
Stufenschalter, Kontrolllampe, Überhitzungsschutz, höhenverstellbare Füße

EUR 1.199,00



Trolley für Hockerkocher ST/EHK

EUR 514,00



Chinaherde

- Gasausführung
- robuste Edelstahlkonstruktion
- leistungsfähige Starkbrenner (wahlweise 9,5 oder 14,5 kW) aus Gusseisen mit Zündflammen für Wokpfannen
- Wokaufsatz Standardausstattung oder Pfannenaufsatz wahlweise
- Thermoelement und Sicherheitsventil
- herausziehbare Fettlade(n)
- wählbar Wandausführung mit Wandhochzug oder Mittelausführung mit beidseitiger Bedienung ohne Aufpreis
- zahlreiche Optionen auf Anfrage möglich: Sondermaße, Gasbackrohr, Unterschrank geschlossen, unterschiedliche Brenneranordnungen, kleinere/größere Modelle



CC/04-T

B/T/H 1000/1000/850 mm, 4 Brenner à 9,5 kW, Unterbau offen, Arbeitsplatte glatt (Aufpreis mit Türen geschlossen, Aufpreis für Arbeitsplatte abgesetzt und mit Wasserrinne)

EUR 5.570,00



Teppanyaki

- in Elektro- oder Gasausführung mit bis zu 5 Heizzonen
- robuste Edelstahlkonstruktion
- Kochplatte 15 mm dick mit dicker Hart-Chromschicht
- Anfertigung ausschließlich auf Maß als Tisch- oder Standgeräte bzw. auch in runder Ausführung
- Elektroheizung 400 V/5,1 kW mit Thermoelement
- Gasheizung mit 5,8-kW-Hochleistungsbrennern, Sicherheitsthermostat, Thermoelement, Piezo-Zündung

TEP2B/140GAS

B/T/H 1400/700(760)/330 mm, 2x 5,8-kW-Brenner, Tischmodell

EUR 7.360,00



TEP2B/140E

B/T/H 1400/700(760)/330 mm, 2x 5,4-kW-Heizkörper, Tischmodell

EUR 8.709,00



Hochleistungs-Grillplatten



- leistungsstarke Grillplatten „superflach 120 mm“
- **Grillfläche hartplattiert**, Grundmaterial 14 mm, Auflagewerkstoff Spezial CNS 3 mm, Spezialschliff für Antihafte Wirkung
- inkl. abnehmbarem Spritzschutz, Spezialspachtel und Edelstahlschwamm
- **Standardausführung: Heizungen in Alu-Blöcke** eingegossen für hohe Wärmespeicherkapazität und gleichmäßige Wärmeverteilung
- **Sonderausführung „Speed“**: mit spezieller Hochleistungsheizung - extrem kurze Aufheizzeiten



ALU-BLOCK - Speichertechnik

Beispiel Aufheizzeit von ca. 20°-200°C:
STGA-60/7,5 kW Alublock in ca. 16 min
STGA-60/9,4 kW Speed in ca. 6 min

Grillplatte „plattiert“ 400 mm

B/T/H 400/665/120 mm (inkl. Füße), 400 V
1 Heizzone, Bratfläche 320 x 520 mm

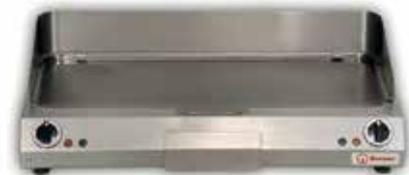
STGA-40S	4,5 kW	EUR 3.276,00
STGA-40S/Speed	5,6 kW	EUR 4.124,00



Grillplatte „plattiert“ 600 mm

B/T/H 600/665/120 mm (inkl. Füße), 400 V
2 Heizzonen, Bratfläche 520 x 520 mm
(Modell mit 500 mm Breite auf Anfrage)

STGA-60	7,5 kW	EUR 4.653,00
STGA-60S/Speed	9,4 kW	EUR 5.713,00



Grillplatte „plattiert“ 800 mm

B/T/H 800/665/120 mm (inkl. Füße), 400 V
2 Heizzonen, Bratfläche 720 x 520 mm

STGA-80	10,5 kW	EUR 5.501,00
STGA-80S/Speed	13,4 kW	EUR 6.773,00



Grillplatte „plattiert“ 1000 mm

B/T/H 1000/665/120 mm (inkl. Füße), 400 V
2 Heizzonen, Bratfläche 920 x 520 mm

STGA-100	10,5 kW	EUR 6.031,00
STGA-100S/Speed	17,4 kW	EUR 7.516,00



Zubehör

Teflonstopfen für Ablauf	EUR 154,00
Spezialspachtel	EUR 34,00
Reinigungsset (2 Edelstahlschwämme)	EUR 6,00

Einbaugeräte



Einbau-Grillplatte „plattiert“

STGE40	B/T/H 400/600/120 mm, 400 V/4,5 kW 1 Heizzone, Bratfläche 320x520 mm Plattenmaterial Edelstahl plattiert Heizung mit ALUBLOCK-Speichertechnik hohe Wärmespeicherkapazität und gleichmäßige Wärmeverteilung	EUR 3.169,00
STGE40/Speed	5,6 kW, Speed-Heizsystem	EUR 4.017,00
STGE50	B/T/H 500/600/120 mm, 400 V/6 kW 2 Heizzonen, Bratfläche 420x520 mm	EUR 3.699,00
STGE50/Speed	7,6 kW, Speed-Heizsystem	EUR 4.759,00
STGE60	B/T/H 600/600/120 mm, 400 V/7,5 kW 2 Heizzonen, Bratfläche 520x520 mm	EUR 4.017,00
STGE60/Speed	9,4 kW, Speed-Heizsystem	EUR 5.077,00
STGE80	B/T/H 800/600/120 mm, 400 V/10,5 kW 2 Heizzonen, Bratfläche 720x520 mm	EUR 5.077,00
STGE80/Speed	13,4 kW, Speed-Heizsystem	EUR 6.349,00



STGE40



STGE60

Einbau-Grillplatte „hartverchromt“

STGE40 C	B/T/H 400/600/120 mm, 400 V/4,5 kW 1 Heizzone, Bratfläche 320x520 mm Plattenmaterial hartverchromt Heizung mit ALUBLOCK-Speichertechnik hohe Wärmespeicherkapazität und gleichmäßige Wärmeverteilung	EUR 2.639,00
STGE40 C/Speed	5,6 kW, Speed-Heizsystem	EUR 3.487,00
STGE50 C	B/T/H 500/600/120 mm, 400 V/6 kW 2 Heizzonen, Bratfläche 420x520 mm	EUR 3.169,00
STGE50 C/Speed	7,6 kW, Speed-Heizsystem	EUR 4.229,00
STGE60 C	B/T/H 600/600/120 mm, 400 V/7,5 kW 2 Heizzonen, Bratfläche 520x520 mm	EUR 3.593,00
STGE60 C/Speed	9,4 kW, Speed-Heizsystem	EUR 4.653,00
STGE80 C	B/T/H 800/600/120 mm, 400 V/10,5 kW 2 Heizzonen, Bratfläche 720x520 mm	EUR 4.547,00
STGE80 C/Speed	13,4 kW, Speed-Heizsystem	EUR 5.819,00



STGE40C



STGE60C

Einbaugeräte



Einbau-Nudelkocher BKE 1/1

Innenmaße GN1/1-200, Außenmaße B/T 400/720 mm, 400 V/10 kW, mechanische Regelung mit 3 Leistungsstufen, dadurch energiesparende Nutzung, schnelle Ankochzeit durch im Becken liegende Schwenkheizkörper, auf Wunsch verstärkte Ausführung 15 kW (+5% Aufpreis) auf Wunsch elektronische Regelung mit Sous Vide (+21% Aufpreis) Grundausstattung wahlweise A oder B

A: 5 Nudelkörbe 1x GN 1/3 je 298x163x230 mm
4x GN 1/6 je 143x163x230 mm

B: 4 Nudelkörbe 1x GN 1/3 je 298x163x230 mm
3x GN 2/9 je 94x298x230 mm

EUR 4.547,00



BKE 1/1 A
(GAA 1/1)



BKE 1/1 B
(GAB 1/1)

Einbau-Backofen BEB2/1

Außenmaße: B/T/H 800/750/465 mm,
Innenmaße: B/T/H 575/655/285 mm, 400 V/5,6 kW
Ober- und Unterhitze getrennt regelbar, Tiefe inkl. Griff 775 mm,
mit 1 Gitterrost und 1 Backblech, 3 Höhenverstellungen möglich
Auf Anfrage mit losen Reglern ohne seitliche Schalterblende.

EUR 5.395,00



Einbau-Multibräter

STBE1-100	B/T/H 370/570/210 mm, 400 V/4,5 kW 1 Heizzone, Bratfläche GN 1/1 305x510x115 mm, Ablauf rund 55 mm, mit Teflonstopfen	EUR 4.017,00
STBE1-100/Speed	5,6 kW, Speed-Heizsystem	EUR 4.865,00
STBE2-100	B/T/H 690/570/210 mm, 400 V/9 kW 2 Heizzonen, Bratfläche GN 2/1 630x510x115 mm	EUR 5.289,00
STBE2-100/Speed	16,8 kW, Speed-Heizsystem	EUR 6.349,00



STBE1-100

Auf Anfrage Tiegelhöhen bis 215 mm möglich.

Einbau-Teppanyaki „hartverchromt“

STGET60C	B/T/H 600/600/120 mm, 400 V/7,5 kW 2 Heizzonen, Bratfläche 520x520 mm ohne Spritzschutz, Teflonstopfen optional	EUR 3.487,00
STGET120C	B/T/H 1200/600/120 mm, 400 V/17 kW 3 Heizzonen, Bratfläche 1120x520 mm,	EUR 5.925,00



STGET100C

Glaskeramikherde mit Strahlheizkörper



Einbauherd, 1 Kochzone

BS1-PEG	Ceranglas 350x350 mm, 230 V/3 kW Spule 230 mm rund	EUR 943,00
BS1-CEGA	Ceranglas 350x350 mm, 230 V/3,5 kW Spule 230 mm rund, „Speedstar“ elektronische Regelung	EUR 1.430,00
BS1-QEG	Ceranglas 388x388 mm, 400 V/4 kW Spule 270 mm quadratisch	EUR 1.580,00



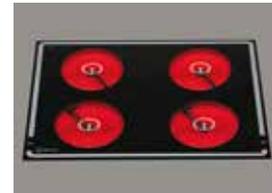
Einbauherd, 2 Kochzonen

BS2-CES	Ceranglas 350x650 mm, 400 V/6 kW 2 Spulen 230 mm rund	EUR 1.855,00
BS2-CERA	Ceranglas 350x650 mm, 400 V/8 kW 2 Spulen 270 mm rund, „Speedstar“ elektronische Regelung	EUR 2.640,00



Einbauherd, 4 Kochzonen

BS4-CES	Ceranglas 650x650 mm, 400 V/12 kW 4 Spulen 230 mm rund	EUR 2.640,00
BS4-CERA	Ceranglas 650x650 mm, 400 V/16 kW 4 Spulen 270 mm rund, „Speedstar“ elektronische Regelung	EUR 3.911,00



Option elektronische Topferkennung auf Anfrage.

Zubehör & Optionen Einbaugeräte Berner

Deckel für Nudelkocher	EUR 181,00
Wasserablass elektrisch mittels Schalter und Stellantrieb für Nudelkocher	EUR 467,00
Automatischer Wasserzulauf für Nudelkocher	EUR 901,00
Spritzschutz für Teppanyaki	EUR 477,00
Teflonstopfen für Bratplatten	EUR 154,00
Wendespachtel für Bratplatten	EUR 34,00
Elektronische Regelung und Überwachung der Temperatur pro Heizzone für Nudelkocher und Bratplatten	EUR 954,00

Induktionstechnik



Schweizer Hochleistungsinduktionstechnik mit **R-T-C-S** Technologie -
das umfassende Steuer- und Überwachungssystem für Induktion!



R-T-C-S - Realtime Temperature Control System multi point

für eine maximale Betriebssicherheit und perfekte Steuerung

- **Elektronik** „schnell - sicher - kontrolliert“
Temperaturüberwachung der Elektronik und der Induktionsspule; Überwachung der Energiezufuhr; Regulierung in Echtzeit
- **Temperatursteuerung** „verzögerungsfrei“
Kabellose Temperaturüberwachung der Bratplatte; Fläche wird gemessen und kontrolliert, Temperaturabweichungen werden verzögerungsfrei korrigiert
- **Leerkochschutz** „zuverlässig - flink - intelligent“
Wichtige Arbeitssicherheit; kontrolliert und überwacht das Überhitzen von Pfannenböden

Bei der „mp“ multi-point „**Mehrpunktfühler**“ - Technologie werden mit einem Mikroprozessor alle einzelnen Fühler in Echtzeit überwacht und gesteuert. Dies gewährleistet auch ein einzigartiges Diagnosesystem!



Energieeinsparung bis 80%



Überhitzungsschutz



RTCSmp erhitzt (fast) alle



Sauberkeit

Induktion-Einbauherde



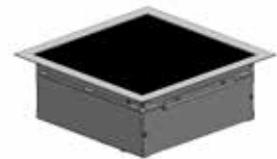
Induktions-Einbaugeräte RTCSmp Install-Line „IN“

- Variable Frequenztechnologie – die Frequenz passt sich automatisch bei jeder Benutzung an das Pfannenmaterial an (beim Doppelkochfeld an das schlechtere)
- Kochfelder mit der „**multi point**“ Technologie, 3 Fühler pro Kochfeld
- Kompakt mit Einhängerahmen, mit flächenbündig eingesetztem Ceranfeld
- Optimale Luftzufuhr erfolgt über einen am Geräteboden angebrachten Lüfter
- Kühlprozess der Leistungsteile und der Spule erfolgt über ein Luftleitführungssystem
- **Wahlweise 5 Steuerungsvarianten (müssen zusätzlich zum Gerätepreis gerechnet werden)**



Einbauherd, 1 Kochzone, IN/320 mm

IN/320-3,5	B/T/H 384/384/226 mm, 230 V/3,5 kW 1 Rundspule 270 mm, Glas 320x320 mm	EUR 2.498,00
IN/320-5	B/T/H 384/384/226 mm, 400 V/5 kW 1 Rundspule 270 mm, Glas 320x320 mm	EUR 2.602,00
IN/320-5-FL	B/T/H 384/384/226 mm, 400 V/5 kW Flächenspule 270x270 mm (2 Rechtecksp.)	EUR 3.282,00



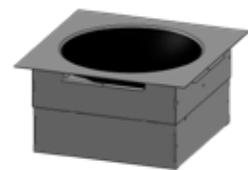
Einbauherd, 2 Kochzonen, IN/580 mm

IN/580-7	B/T/H 384/644/164 mm, 400 V/2x 3,5 kW 2 Rundspulen 220 mm, Glas 320x580 mm	EUR 4.763,00
IN/580-10	B/T/H 384/644/164 mm, 400 V/2x 5 kW 2 Rundspulen 220 mm, Glas 320x580 mm	EUR 4.953,00

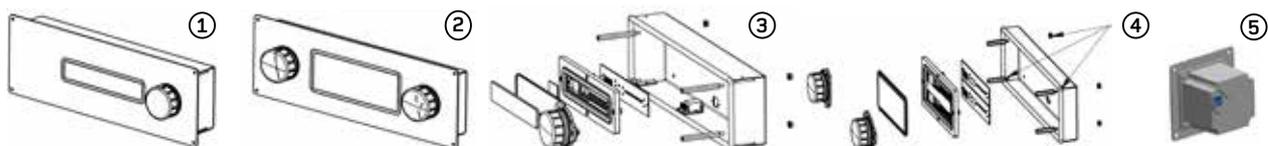


Einbauwok, IN/WOK

IN/WOK-3,5	B/T/H 384/384/297 mm, 230 V/3,5 kW Wokspule 270 mm, Cuvette 300 mm	EUR 3.078,00
IN/WOK-5	B/T/H 384/384/297 mm, 400 V/5 kW	EUR 3.243,00
IN/WOK-8	B/T/H 384/384/297 mm, 400 V/8 kW	EUR 3.623,00



Steuerungen für Install-Line



① Tap-Single	fertig mit Bedienblende, 1 Regler, 1 Display, für 1-Kochzonengeräte	EUR 833,00
② Tap-Double	fertig mit Bedienblende, 2 Regler, 1 Display, für 2-Kochzonengeräte	EUR 859,00
③ Tap-Single/DI	Baukastensystem für Einbau, 1 Regler, 1 Display	EUR 704,00
④ Tap-Double/DI	Baukastensystem für Einbau, 2 Regler, 1 Display	EUR 715,00
⑤ Poti-Install	1 mechanischer Regler/pro Kochstelle	EUR 279,00

Bei Verwendung der „TAP“ Steuerung, inkl. Warmhaltefunktion (50-100°C) und Leistungsreduktion bis auf 25% möglich

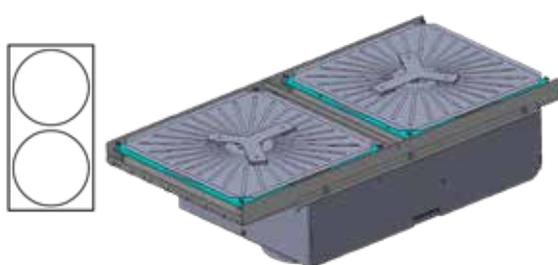
Induktion-Einbauherde

INDUCS[®]
Inductions concept systems



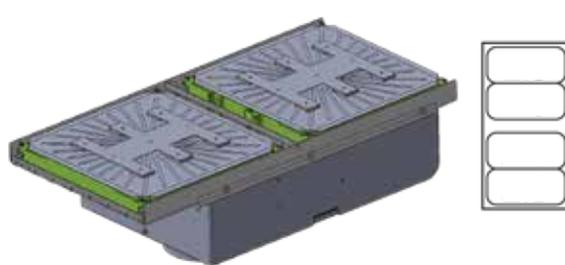
Induktions-Einbauherde RTCSmp Compact-Line „CO“

- Variable Frequenztechnologie – die Frequenz passt sich automatisch bei jeder Benutzung an das Pfannenmaterial an (beim Doppelkochfeld an das schlechtere)
- 3 Sensoren pro Kochfeld bei der Rundspule (verformte Böden werden auch erkannt)
6 Sensoren pro Kochfeld bei flächendeckender Quadratspule (2x Rechteck)
- Wokkochfeld mit einem direkt in der Spulenwindung eingebundenem Temperatursensor
- Kompaktes Gehäuse mit Generator und den Spulenträgern, optional mit Ceranglas
- Optimale Luftzufuhr erfolgt über einen im Geräteboden angebrachten Lüfter
- Kühlprozess der Leistungsteile und der Spule erfolgt über ein Luftleitführungssystem
- **Wahlweise 5 Steuerungsvarianten (müssen zusätzlich zum Gerätepreis gerechnet werden)**



Rundspule

3 Fühler pro Kochstelle
Höchste Effizienz bei Verwendung
von einem Topf/Pfanne pro Kochstelle



Flächenspulen /FL

6 Fühler pro Kochstelle
Ideal in À-la-carte-Küchen bei
Verwendung von kleinen Sauteusen

Einbauherd, 1 Kochzone CO/360

CO/360-R-3,5 B/T/H 369/337/179 (200) mm, 230 V/3,5 kW EUR 2.025,00
Spule 270 mm rund, für Glas 360x360 mm

CO/360-R-5 B/T/H 369/337/179 (200) mm, 400 V/5 kW EUR 2.093,00
Spule 270 mm rund, für Glas 360x360 mm

CO/360-FL-5 B/T/H 369/337/179 (200) mm, 400 V/5 kW EUR 2.830,00
Flächenspule 270x270 mm (2 Rechtecksp.),
für Glas 360x360 mm



Einbauwok, CO/Wok

CO/Wok-3,5 B/T/H ca. 360/360/290 mm, 230 V/3,5 kW EUR 2.588,00
Wokspule 270 mm, inklusive Cerancuvette 300 mm

CO/Wok-5 B/T/H ca. 360/360/290 mm, 400 V/5 kW EUR 2.751,00
Wokspule 270 mm, inklusive Cerancuvette 300 mm

CO/Wok-8 B/T/H ca. 360/360/290 mm, 400 V/8 kW EUR 3.127,00
Wokspule 270 mm, inklusive Ceran Cuvette 300 mm



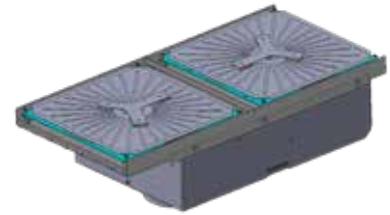
Induktion-Einbauherde



Einbauherd, 2 Kochzonen CO/600

CO/600-R-7 B/T/H 311/555/161 mm, 400 V/2x 3,5 kW EUR 3.848,00
 2 Spulen 220 mm rund (passend für Gläser
 300x600 mm oder 600x600 mm)

CO/600-R-10 B/T/H 311/555/161 mm, 400 V/2x 5 kW EUR 4.045,00
 2 Spulen 220 mm rund

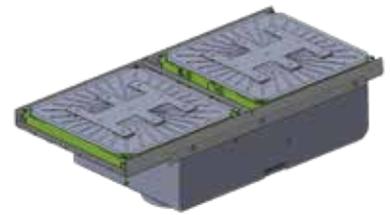
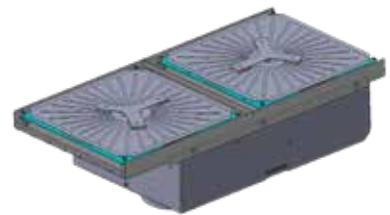


Einbauherd, 2 Kochzonen CO/650

CO/650-R-7 B/T/H 311/610/161 mm, 400 V/2x 3,5 kW EUR 3.991,00
 2 Spulen 270 mm rund (passend für Gläser
 375x650 mm oder 650x650 mm)

CO/650-R-10 B/T/H 311/610/161 mm, 400 V/2x 5 kW EUR 4.188,00
 2 Spulen 270 mm rund

CO/650-FL-10 B/T/H 311/610/161 mm, 400 V/2x 5 kW EUR 4.570,00
 2 Spulen 270 mm quadratisch flächendeckend

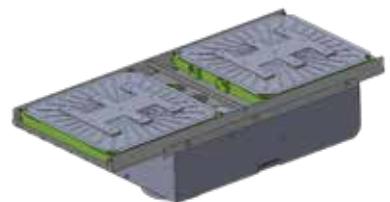


Einbauherd, 2 Kochzonen CO/720

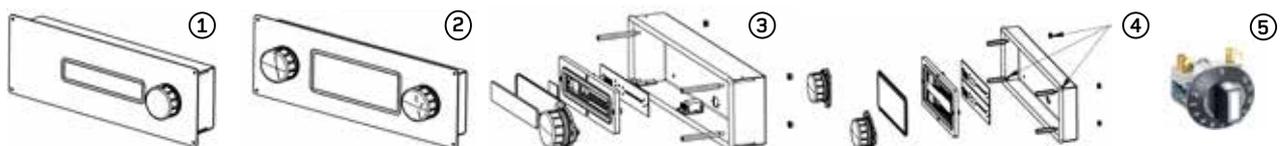
CO/720-R-7 B/T/H 311/655/161 mm, 400 V/2x 3,5 kW EUR 3.991,00
 2 Spulen 270 mm rund (passend für Gläser
 360x720 mm oder 720x720 mm)

CO/720-R-10 B/T/H 311/655/161 mm, 400 V/2x 5 kW EUR 4.188,00
 2 Spulen 270 mm rund

CO/720-FL-10 B/T/H 311/655/161 mm, 400 V/2x 5 kW EUR 4.570,00
 2 Spulen 270 mm quadratisch flächendeckend



Steuerungen für Compact-Line



① Tap-Single	fertig mit Bedienblende, 1 Regler, 1 Display, für 1-Kochzonengeräte	EUR 833,00
② Tap-Double	fertig mit Bedienblende, 2 Regler, 1 Display, für 2-Kochzonengeräte	EUR 859,00
③ Tap-Single/DI	Baukastensystem für Einbau, 1 Regler, 1 Display	EUR 704,00
④ Tap-Double/DI	Baukastensystem für Einbau, 2 Regler, 1 Display	EUR 715,00
⑤ Poti-Compact	1 mechanischer Regler/pro Kochstelle	EUR 199,00

Bei Verwendung der „TAP“ Steuerung, inkl. Warmhaltefunktion (50-100°C) und Leistungsreduktion bis auf 25% möglich

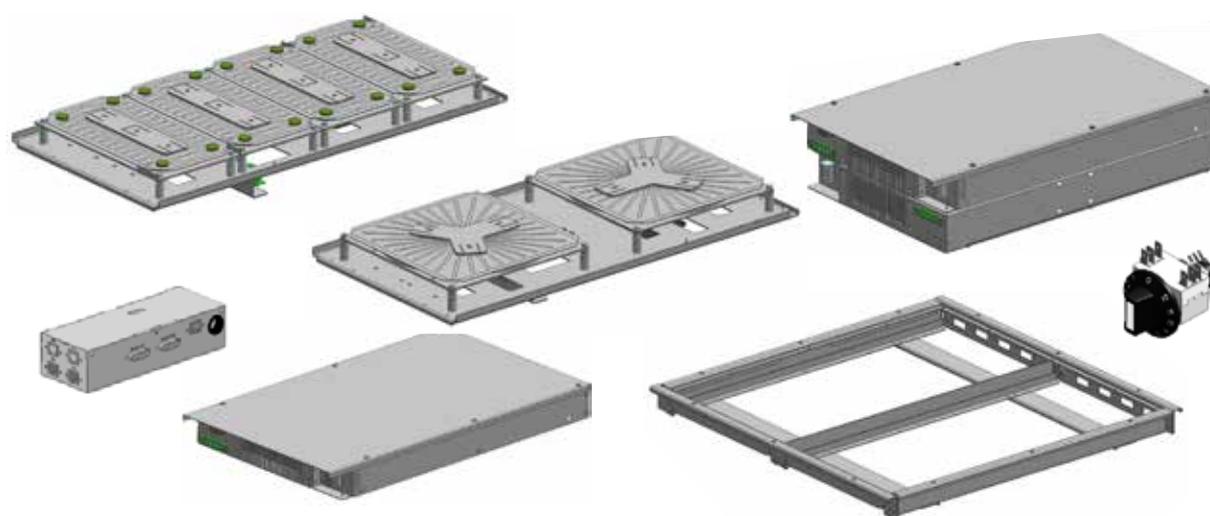
Induktion-Einbauherde

INDUCS[®]
inductions concept systems



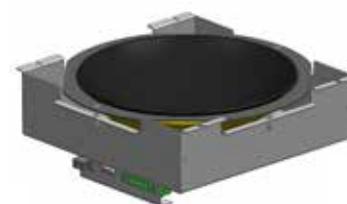
Induktions-Einbauherde RTCsmp Modul-Line "MO"

- Modularesystem, um alle Bedürfnisse für moderne Herdanlagen abdecken zu können
- 3 Sensoren pro Kochfeld bei der Rundspule (verformte Böden werden auch erkannt)
6 Sensoren pro Kochfeld bei flächendeckender Quadratspule (2x Rechteck)
- Inklusive Spulenträger mit Spulen, Generatoren, mechanischer Regler inkl. Kabelkit 1 m, Steuereinheit, Montagerahmen zum Einbau in CNS-Abdeckung, Kabelkit 2,5 m zwischen Generator und Spulen (4 und 6 m auf Anfrage)
- Optional: EMI-Energieoptimierung, Bedienungsumschalter, Spulenbelüftungsset, Glas



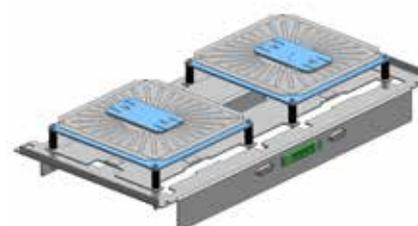
Einbauwok MO/Wok

MO/Wok-3,5	230 V/3,5 kW, Wokspule 270 mm inkl. Cerancuvette 300 mm ohne Montagerahmen	EUR 3.748,00
MO/Wok-5	400 V/5 kW, Wokspule 270 mm inkl. Cerancuvette 300 mm ohne Montagerahmen	EUR 4.250,00
MO/Wok-8	400 V/8 kW, Wokspule 270 mm inkl. Cerancuvette 300 mm ohne Montagerahmen	EUR 4.196,00



Einbauherd, Panorama MO/PA/R

MO/ DU-5000-PA	400 V/5 kW, 2 Rundspulen 170 mm für Glas 250x500 mm	EUR 4.650,00
MO/ DU-10 000-PA	400 V/2x5 kW, 4 Rundspulen 170 mm für Glas 250x1000 mm	EUR 9.600,00



MO/DU-5000-PA

Induktion–Einbauherde

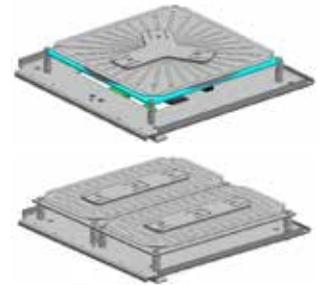


Einbauherd, 1 Kochzone MO/R/FL

MO/BA-5000R 400 V/5 kW, Rundspule 270 mm
für Glas 360x360 mm EUR 4.269,00

MO/BA-8000R 400 V/8 kW, Rundspule 450 mm
für Glas 500x500 mm EUR 5.247,00

**MO/DU-
7000-360FL** 400 V/7 kW, Flächenspule 324x300 mm
für Glas 360x360 mm EUR 6.177,00

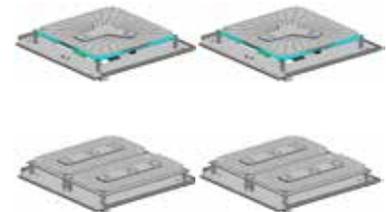


Einbauherd, 2 Einzelkochzonen, MO/R/FL

**MO/DU-
7000-360R** 400 V/7 kW, 2 Rundspulen 270 mm
für 2 Gläser 360x360 mm EUR 7.131,00

**MO/DU-
10 000-360R** 400 V/10 kW, 2 Rundspulen 270 mm
für 2 Gläser 360x360 mm EUR 7.551,00

**MO/DU-
14 000-360FL** 400 V/14 kW, 2 Flächenspulen 324x300 mm
für 2 Gläser 360x360 mm EUR 10.136,00



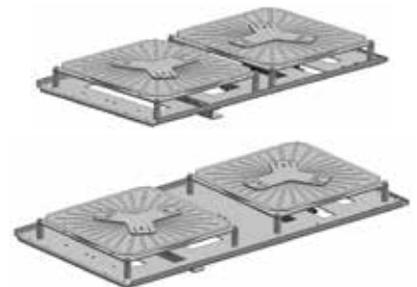
Einbauherd, Doppelkochzonen, MO/R

**MO/DU-
7000-650R** 400 V/7 kW, 2 Rundspulen 270 mm
für Gläser 375x650 mm und 650x650 mm EUR 6.495,00

**MO/DU-
10 000-650R** 400 V/10 kW, 2 Rundspulen 270 mm
für Gläser 375x650 mm und 650x650 mm EUR 6.865,00

**MO/DU-
7000-720R** 400 V/7 kW, 2 Rundspulen 270 mm
für Gläser 360x720 mm und 720x720 mm EUR 6.574,00

**MO/DU-
10 000-720R** 400 V/10 kW, 2 Rundspulen 270 mm
für Gläser 360x720 mm und 720x720 mm EUR 6.940,00



Einbauherd, Doppelkochzonen, MO/FL

**MO/DU-
14 000-650FL** 400 V/14 kW, 2 Flächenspulen 292x285 mm
für Gläser 375x650 mm und 650x650 mm EUR 9.393,00

**MO/DU-
14 000-720FL** 400 V/14 kW, 2 Flächenspulen 324x300 mm
für Gläser 360x720 mm und 720x720 mm EUR 9.525,00



FL-Flächenspulen zum selben Preis mit reduzierter Leistung 5 kW (statt 7 kW) erhältlich

TAP-Steuerung für Modul-Line auf Anfrage

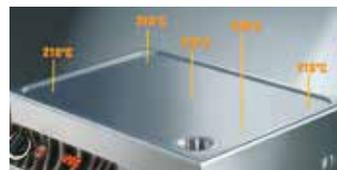
Induktion-Bräter

INDUCS®
Inductions concept systems



Induktionseinbau-Grillplatten und Multibräter

- gesamte Bratfläche wird - bezogen auf die Temperatur - gemessen, gesteuert und überwacht; Temperaturverlust von 0,5°C wird erkannt und augenblicklich korrigiert
- hohe Flexibilität durch rekordschnelle Aufheizzeit von 20-200°C in 3,5 bis 4,5 min
- hohe Energieeinsparung - nur die augenblicklich erforderliche Energie wird eingesetzt
- Bratplatte mit HPCR-Inox Oberflächenbehandlung mit minimalster Abstrahlhitze für ein optimales Raumklima
- minimalster Gewichtsverlust, kein Verlust von Eiweiß und Wasser
- gleichmäßige Hitzeverteilung, Temperatureinstellung von 50-230°C

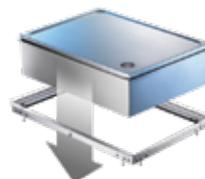


Einbaugrillplatten-Compactmodul CO

SH/GR/IN/CL-3,5 B/T/H 531/390/176 mm, 230 V/3,5 kW EUR 5.372,00
1 Heizzone, Bratfläche 493x352 mm, Spritzschutz, Generatorengehäuse mit direkt oben eingesetzter Bratplatte

SH/GR/IN/CL-5 B/T/H 531/390/176 mm, 400 V/5 kW EUR 5.629,00
wie oben, jedoch mit 5 kW

Option Einbau-Montagerahmen (zusätzlicher Platzbedarf) EUR 516,00



Einbaumultibräter-Compactmodul CO

SH/KB/IN/CL-5 B/T/H 531/390/226 mm, 400 V/5 kW EUR 6.029,00
Bratenwanne 493x352x65 mm, 9,5 Liter
1 Heizzone, Generator direkt unterhalb angebaut

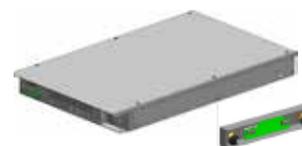
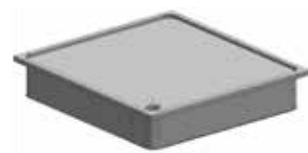
Option Einbau-Montagerahmen (zusätzlicher Platzbedarf) EUR 516,00

Einbaugrillplatten-Modularsystem MO

MO/DU/GR-7000 B/T/H 656/615/144 mm, 400 V/7 kW EUR 11.537,00
2 Heizzonen, Generator für externe Montage mit Kabelkit 2,5 m und Bedieneinheit

MO/DU/GR-10000 B/T/H 656/615/144 mm, 400 V/10 kW EUR 12.178,00
2 Heizzonen, Generator für externe Montage mit Kabelkit 2,5 m und Bedieneinheit

Option Einbau-Montagerahmen (zusätzlicher Platzbedarf) EUR 557,00

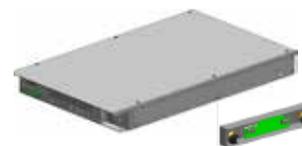


Einbaumultibräter-Modularsystem MO

MO/DU/KB-10000-65 B/T/H 656/615/280 mm, 400 V/10 kW EUR 12.309,00
Bratenwanne 618x577x65 mm, 19 Liter
2 Heizzonen, Generator für externe Montage mit Kabelkit 2,5 m und Bedieneinheit

MO/DU/KB-10000-100 B/T/H 656/615/280 mm, 400 V/10 kW EUR 12.521,00
Bratenwanne 618x577x100 mm, 32 Liter

Option Einbau-Montagerahmen (zusätzlicher Platzbedarf) EUR 557,00

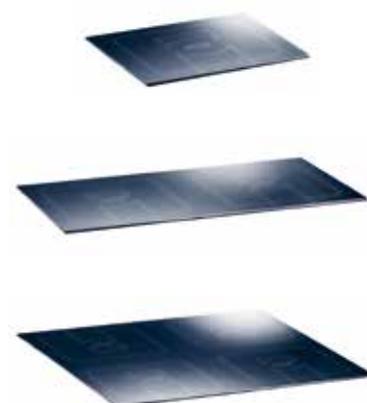


Induktionstechnik-Zubehör



Cerangläser für Compact-Line und Modul-Line:

Ceranglas 360x360x6 mm	1 Kochzone	EUR	198,00
Ceranglas 500x500x6 mm	1 Kochzone	EUR	381,00
Ceranglas 300x600x6 mm	2 Kochzonen	EUR	369,00
Ceranglas 375x650x6 mm	2 Kochzonen	EUR	357,00
Ceranglas 360x720x6 mm	2 Kochzonen	EUR	369,00
Ceranglas 600x600x6 mm	4 Kochzonen	EUR	568,00
Ceranglas 650x650x6 mm	4 Kochzonen	EUR	581,00
Ceranglas 720x720x6 mm	4 Kochzonen	EUR	619,00
Ceranglas 250x500x6 mm	2 Kochzonen	EUR	256,00
Ceranglas 250x1000x6 mm	4 Kochzonen	EUR	507,00



Einbaurahmen für Compactmodule für Edelstahl-Arbeitsplatten:

ER/CO-360/U	zum flächenbündigen Einbau von unten	EUR	285,00
ER/CO-360/H	mit Einhängerahmen zum Einhängen	EUR	396,00



ER/CO-600/U	zum flächenbündigen Einbau von unten	EUR	432,00
ER/CO-600/H	mit Einhängerahmen zum Einhängen	EUR	544,00



Aufpreis 50% für Rahmen für 2 Doppelkochfelder nebeneinander

ER/CO-650/U oder 720/U	zum flächenbündigen Einbau von unten	EUR	432,00
ER/CO-650/H oder 720/H	mit Einhängerahmen zum Einhängen	EUR	544,00



Aufpreis 50% für Rahmen für 2 Doppelkochfelder nebeneinander

Einhängerahmen Wok für:		EUR	522,00
ER/CO/MO-Wok	für Compact-Line und Modul-Line, 384x384 mm, Cerancuvette vom Gerät ist montiert und silikoniert (Preis ist ohne Cuvette)		



Einbaokit (L) Groß für Luftführung (Herde, Grill, Multibräter)	EUR	467,00
bestehend aus Fettfilter 200x150x12 mm mit Rahmen, 2 Ansaugmuffen mit Schlauchschellen, flexibles Lüftungsrohr Alu, Spezialsilikon mit Spritze		

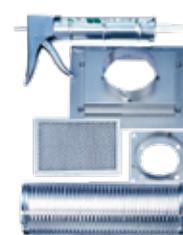
Einbaokit (M) Mittel	EUR	398,00
bestehend aus Fettfilter 200x150x12 mm mit Rahmen 2 Ansaugmuffen mit Schlauchschellen		

Fettfilter 200x150x12 mm + Rahmen	EUR	125,00
-----------------------------------	-----	--------

Fettfilter 280x200x12 mm + Rahmen	EUR	212,00
-----------------------------------	-----	--------

EMI - Vorbereitung für Energieoptimierungsanlage/Gerät	EUR	328,00
--	-----	--------

Verfügbar für Modul-Line MO/DU-7000/10 000/14 000



Einbaokit Groß

Induktion-Warmhalten



Hold-Line „HO“

- Formschönes Design, kombiniert mit der Inducs RTCSmp Technologie gewährleistet eine perfekte Präsentation und Qualität der Speisen
- Wärme wird nur dort erzeugt, wo sie benötigt wird - im Boden der Pfannen und Behälter
- Keine Wartezeiten - die Wärme steht in kürzester Zeit zur Verfügung
- Temperatursteuerung 50-100°C (außer Basic) mit digitaler Temperaturanzeige (unter der dunklen Glasfläche)
- bis zu 80% Energieeinsparung gegenüber herkömmlichen Systemen
- Einbaumodelle sind zum Einhängen geeignet und sind mit externem Temperaturregler mit Kabel ausgestattet

Einbau-Warmhalteplatten HO-Basic

HO/1-Basic B/T/H 380/380/81 mm, 230 V/1 kW EUR 998,00
3 Temperaturstufen, Spule DM 220 mm, Glas 380x380 mm
externer Regler mit Kabel, zum Einhängen

CNS-Einbaurahmen zum Einhängen EUR 328,00
Außenmaß 444x444 mm



Einbau-Warmhalteplatten HO-1

HO/1-380 B/T/H 380/380/93 mm, 230 V/1 kW EUR 1.995,00
mit 5 Sensoren, für Anwendung mit mehreren kleinen
Töpfen geeignet, zum Einhängen

CNS-Einbaurahmen zum Einhängen EUR 328,00
Außenmaß 444x444 mm



HO/1-GN B/T/H 520/320/93 mm, 230 V/1 kW EUR 2.422,00
mit 3 Sensoren, für Anwendung für GN-Geschirr
Mindestbehältergröße GN 1/3, zum Einhängen

CNS-Einbaurahmen zum Einhängen EUR 391,00
Außenmaß 388x588 mm



Warmhalteplatten HO-1500

HO-1500 B/T/H 800/400/114 mm, 230 V/1 kW EUR 3.599,00
2 quadratische Heizzonen, getrennt regelbar
Regler auf Unterseite

HO/IN-1500 Einbaumodell zum Einhängen EUR 3.753,00
(CNS-Einbaurahmen auf Anfrage)



Induktion-Warmhalten



Hold-Install-Line „HO/IN“

Einbau-Warmhalteplatten HO-1800/IN

- Mit 1 Generator können bis zu 4 Warmhalteplatten in 2 getrennten Temperaturregelkreisen betrieben werden
- Ceranglas 322x322 mm
- Gerätegröße 322x322x75 mm
- Generatorstärke 1,8 kW/230 V

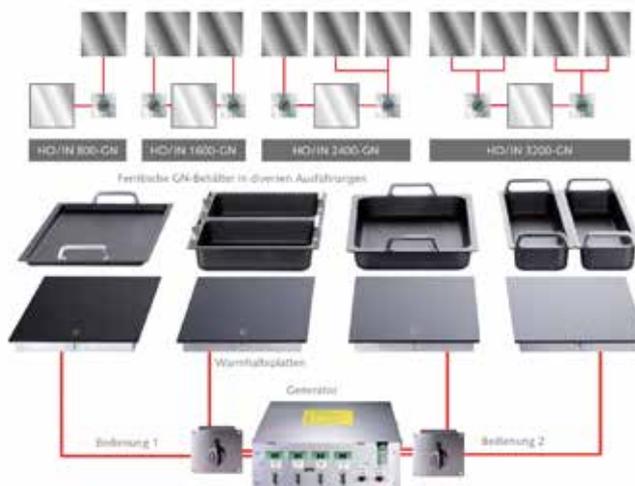


HO/IN-450	1 Ceranfeld, 1 Regler, 0,45 kW	EUR 3.254,00
HO/IN-900	2 Ceranfelder, 2 Regler, 0,9 kW	EUR 4.383,00
HO/IN-1350	3 Ceranfelder, 2 Regler, 1,35 kW	EUR 5.344,00
HO/IN-1800	4 Ceranfelder, 2 Regler, 1,8 kW	EUR 6.305,00

CNS-Einbaurahmen zum Einhängen EUR 189,00
 Außenmaß 390x390 mm

Einbau-Warmhalteplatten HO-3200/GN/IN

- Mit 1 Generator können bis zu 4 Warmhalteplatten in 2 getrennten Temperaturregelkreisen betrieben werden
- Ceranglas 520x320 mm
- Gerätegröße 520x320x75 mm
- Generatorstärke 1,8 kW/230 V



HO/IN-800/GN	1 Ceranfeld, 1 Regler, 0,45 kW	EUR 3.607,00
HO/IN-1600/GN	2 Ceranfelder, 2 Regler, 0,9 kW	EUR 5.089,00
HO/IN-2400/GN	3 Ceranfelder, 2 Regler, 1,35 kW	EUR 6.403,00
HO/IN-3200/GN	4 Ceranfelder, 2 Regler, 1,8 kW	EUR 7.716,00

CNS-Einbaurahmen zum Einhängen EUR 236,00
 Außenmaß 588x388 mm

Induktion-Standardherde



Induktions-Standardgeräte mit Hochleistungs-Induktionstechnologie

- maximale Betriebssicherheit und perfekte Steuerung dank der „Realtime Temperature Control System“ Technologie mit der „**multi point**“ Technologie, 3 Sensoren pro Kochfeld bei der Rundspule (verformte Böden werden auch erkannt), 6 Sensoren pro Kochfeld bei flächendeckender Quadratspule (2x Rechteck)
- Variable Frequenztechnologie – die Frequenz passt sich automatisch bei jeder Benutzung an das Pfannenmaterial an (beim Doppelkochfeld an das schlechtere)
- Permanente Temperaturüberwachung von Ceranglas, Spulen, Kühlkörper und Elektronik
- elektronische Überwachung der Energiezufuhr
- automatische Leerkochschutzüberwachung auch bei Pfannen mit Sandwichboden
- Hochleistungsgeräte in massiver Chromnickelstahlausführung, **Sondermaße möglich**
- extrem rasche Aufheizzeiten und geringe Wärmebelastung für das Raumklima
- Arbeitsplatte 50 mm mit flächenbündig eingesetztem Ceranglas
- Spulen mit den Generatoren direkt unter dem Ceranglas
- Luftzufuhr aus dem Unterschrank durch unter den Generatoren angebrachte Lüfter mit auswechselbarem Fettfilter
- Kühlprozess der Leistungsteile und der Spule erfolgt über ein Luftleitführungssystem
- stufenloser Leistungsregler mit LED Kontrolllampe



Rundspulen



Flächendeckende Spulen



Wokspulen

Induktion-Standherde



Standherd, 2 Kochzonen

STI-7.3500-610	B/T/H 450/730/875 mm, 400 V/7 kW 2 Spulen 270 mm rund á 3,5 kW Ceranglas 375x650 mm	EUR 7.497,00
STI-10.5000-610	B/T/H 450/730/875 mm, 400 V/10 kW wie oben, jedoch mit 2 Spulen á 5 kW	EUR 7.999,00
STI-10.5000-610/FL	B/T/H 450/730/875 mm, 400 V/10 kW 2 Spulen 270 mm quadratisch flächendeckend á 5 kW	EUR 8.926,00



Standherd, 4 Kochzonen

STI-14.3500-610	B/T/H 800/730/875 mm, 400 V/14 kW 4 Spulen 270 mm rund á 3,5 kW Ceranglas 650x650 mm	EUR 12.999,00
STI-20.5000-610	B/T/H 800/730/875 mm, 400 V/20 kW wie oben, jedoch mit 4 Spulen á 5 kW	EUR 13.980,00
STI-20.5000-610/FL	B/T/H 800/730/875 mm, 400 V/20 kW 4 Spulen 270 mm quadratisch flächendeckend á 5 kW	EUR 14.987,00



Standherd, 6 Kochzonen

STI-21.3500-610	B/T/H 1200/730/875 mm, 400 V/21 kW 6 Spulen 270 mm rund á 3,5 kW Ceranglas 650x650 mm und 375x650 mm	EUR 19.507,00
STI-30.5000-610	B/T/H 1200/730/875 mm, 400 V/30 kW wie oben, jedoch mit 6 Spulen á 5 kW	EUR 19.991,00
STI-30.5000-610/FL	B/T/H 1200/730/875 mm, 400 V/30 kW 6 Spulen 270 mm quadratisch flächendeckend á 5 kW	EUR 21.724,00



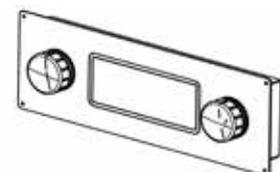
Wok-Standherd

STI-ST.WOK-5	B/T/H 400/730/875 mm, 400 V/5 kW Cuvette 300 mm, Spule 270 mm	EUR 6.897,00
STI-ST.WOK-8	B/T/H 400/730/875 mm, 400 V/8 kW Cuvette 300 mm, Spule 270 mm	EUR 7.304,00

Aufpreis Standherde bis Bautiefe 900 mm EUR 977,00

Option Tap-Steuerung

Tap-Double ②	Steuerung für Doppelkochfeld mit Display inkl. Warmhaltefunktion (50-100°C) und Leistungsreduktion bis auf 25% möglich	EUR 859,00
---------------------	--	------------



Induktion-Tischgeräte



Induktions-Tischgeräte mit Inducs **R-T-C-S** Technologie

- Maximale Betriebssicherheit und perfekte Steuerung dank der „**RTCSmp**“ Realtime Temperature Control System Technologie mit der „**multi point**“ Technologie
- Variable Frequenztechnologie – die Frequenz passt sich automatisch bei jeder Benutzung an das Pfannenmaterial an (beim Doppelkochfeld an das schlechtere)
- Hochleistungsgeräte für Dauereinsatz in der Gastronomie in massiver Chromnickelstahlausführung
- Stabiler Betrieb - Abluftsystem nach unten mit drehzahlgesteuertem Abluftventilator
- sehr leise - geringe Betriebsgeräusche
- vielseitige Aufstellungsorte - einfache Leistungsreduktion bis auf 25% der Nominaleinteilung durch den/die Betreiber*in möglich
- einfache und intuitive Bedienung mit Drehknopf „Tip & Turn“

Tischherd 1 und 2 Kochstellen



Leistungsstufen
1-12



Warmhalten
25-100°C



Anzeige von
Fehlfunktionen



Timerbetrieb mit
Abschaltfunktion

Instinct Top 3,5

B/T/H 380/460/140 mm, 230 V/3,5 kW
Leistung auf min. 0,875 kW reduzierbar
1 Kochzone, Ceranfeld 372x340 mm

EUR 2.262,00



Top 3,5 / 5

Instinct Top 5

B/T/H 380/460/140 mm, 400 V/5 kW
Leistung auf min. 1,25 kW reduzierbar
1 Kochzone, Ceranfeld 372x340 mm

EUR 2.674,00

Instinct Top 10

B/T/H 380/720/140 mm, 400 V/10 kW
Leistung auf min. 2,5 kW (2x 1,25) reduzierbar
2 Kochzonen, Ceranfeld 372x609 mm

EUR 4.533,00



Listenpreise exkl. MWSt.

Induktion-Tischgeräte



Spüßtechnik

Wassertechnik

Espresso-technik

Mareno

Kochtechnik

Tischwok



Leistungsstufen
1-12



Anzeige von
Fehlfunktionen



Timerbetrieb mit
Abschaltfunktion



Gerät erkennt Pfanne
selbst beim Sautieren

Instinct Wok 3,5	B/T/H 380/473/200 mm, 230 V/3,5 kW Leistung auf min. 0,875 kW reduzierbar Ceran Wok-Cuvette DM 300 mm	EUR 2.746,00
Instinct Wok 5	B/T/H 380/473/200 mm, 400 V/5 kW Leistung auf min. 1,25 kW reduzierbar Ceran Wok-Cuvette DM 300 mm	EUR 3.275,00
Instinct Wok 8	B/T/H 380/473/200 mm, 400 V/8 kW Leistung auf min. 2 kW reduzierbar Ceran Wok-Cuvette DM 300 mm	EUR 3.599,00



Tischgrillplatten



Leistungsstufen
1-12



Anzeige von
Fehlfunktionen



Spezielle Bratpfanne
mit gleichmäßiger
Wärmeverteilung und
geringer Abstrah-
lungshitze in den
Raum



Temperaturgesteu-
tes Braten, Tempera-
turbereich 50-230°C

Instinct Grill 3,5	B/T/H 531/493/198 mm, 230 V/3,5 kW Leistung auf min. 0,875 kW reduzierbar Grillfläche 493x352 mm, inkl. Spritzschutz	EUR 5.059,00
Instinct Grill 5	B/T/H 531/493/198 mm, 400 V/5 kW Leistung auf min. 1,25 kW reduzierbar Grillfläche 493x352 mm, inkl. Spritzschutz	EUR 5.306,00
Instinct Grill 10	B/T/H 656/717/198 mm, 400 V/10 kW Leistung auf min. 2,5 kW reduzierbar Grillfläche 618x577 mm, 2 Heizzonen inkl. Spritzschutz	EUR 8.989,00



Grill 3,5 / 5



Grill 10

Heißluftdämpfer/-öfen Verso

Heißluftdämpfer VS-DA-005E Power

B/T/H 920/800/700 mm, 400 V/7 kW
Steuerung: analog, **Garraum 5x GN 1/1 / 60x40 cm**

Serienausstattung:

abgerundeter Garraum für leichte Reinigung, Direktdampferzeugung im Garraum, Steckdichtung, Regler für Temperatur, Dampf und Timer, Schwadenabzug, Lüfter mit Autoreverse, Einschubabstand 75 mm

Standardtür mit Linksanschlag

EUR 3.890,00

Option Handbrause DLE	EUR	275,00
Option Türe mit Rechtsanschlag	EUR	462,00



Heißluftöfen VS-HA-304E

B/T/H 720/680/565 mm, 230V/3,3 kW
Steuerung: analog, **Garraum 4x GN 2/3**

Serienausstattung:

abgerundeter Garraum für leichte Reinigung, wechselbare Garraumdichtung, Beschwädung, Regler für Temperatur und Timer, Auto Reverse Lüfter, Einschubabstand 75 mm

Tür nur mit Linksanschlag

EUR 2.095,00



Heißluftöfen VS-HA-004E

B/T/H 860/730/565 mm, 400 V/6,5 kW,
Steuerung: analog, **Garraum 4x GN 1/1 / 60x40 cm**

EUR 2.394,00



Heißluftöfen VS-HA-006E

B/T/H 870/780/715 mm, 400 V/7,9 kW,
Steuerung: analog, **Garraum 6x GN 1/1 / 60x40 cm**

EUR 2.993,00



Heißluftofen ToGo

TG-HA-304EH analog

B/T/H 580/620/570 mm, 230 V/3,2 kW, **Garraum 4x GN 2/3**

Klapptür, abgerundeter Garraum für leichte Reinigung, wechselbare Garraumdichtung, Beschwädung, Regler für Temperatur und Timer, Einschubabstand 70 mm

EUR 1.147,00



TG-HP-404EHG digital

B/T/H 580/620/570 mm, 230 V/3,6 kW, **Garraum 4x GN 46x34 cm**

Zusätzliche Serienausstattung digital:

Salamander Funktion, digitale Steuerung, 99 Programme mit 1 Garschritt

EUR 1.497,00



TG-HA-004E analog

B/T/H 720/680/605 mm, 230 V/3,2 kW, **Garraum 4x GN 1/1**

Klapptür, abgerundeter Garraum für leichte Reinigung, wechselbare Garraumdichtung, Beschwädung, Regler für Temperatur und Timer, Einschubabstand 70 mm

EUR 1.646,00



TG-HP-004EG digital

B/T/H 720/680/605 mm, 230 V/3,6 kW, **Garraum 4x GN 1/1**

Zusätzliche Serienausstattung digital:

Salamander Funktion, digitale Steuerung, 99 Programme mit 1 Garschritt

EUR 1.995,00



Convotherm maxx

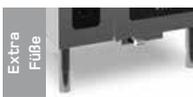
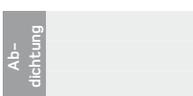


CONVOTHERM maxx



	6.10 6+1 x 1/1 GN	10.10 10+1 x 1/1 GN
Crisp&Tasty (Entfeuchtung in 3 Stufen)	✓	✓
BakePro (traditionelle Backfunktion in 3 Stufen)	✓	✓
HumidityPro (Befeuchtung in 3 Stufen)	✓	✓
Lüftergeschwindigkeit (in 3 Stufen)	✓	✓
Vollautomatisches Reinigungssystem mit 2 Reinigungsstufen und Express Modus	✓	✓
WiFi und Ethernet-Schnittstelle (LAN)	✓	✓
USB-Schnittstelle integriert in die Bedienblende	✓	✓
Dampferzeugung durch Wassereinspritzung in den Garraum	✓	✓
Rechtsanschlag	✓	✓
Integriertes Press&Go (Manager- und Crewmodus)	✓	✓
TrayTimer (Beschickungsmanagement für unterschiedliche Produkte gleichzeitig)	✓	✓
399 Garprofile mit bis zu 20 Schritten	✓	✓
Startzeit-Vorwahl	✓	✓
Türgriff mit Zuschlagfunktion	✓	✓
HACCP Datenspeicherung	✓	✓
Vorheiz- und Cool-Down- Funktion	✓	✓
Programm für den Notbetrieb	✓	✓
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	✓	✓
Abmessungen* (B x T x H) in mm	875 x 797 x 794	875 x 797 x 1066
Leergewicht ohne Optionen*/Zubehör in kg	104	125,5
Bemessungsaufnahme in kW (Elektro Spritzer)	9,6-11,3	17,2-20,4
Elektro Spritzer, 7-Zoll TFT HighRes-Glas-Touchdisplay	6.470,00	8.580,00

Zubehör

	1/1 GN	
	6.10	10.10
 Rollhandbrause Die praktische Handbrause für die schnelle manuelle Reinigung zwischendurch ist antibakteriell beschichtet – für optimale Hygiene.	430,00	430,00
 Extra FüÙe 4 extra FüÙe (Set) 150 mm – 220 mm	160,00	160,00
 Adapter UG Ein einfacher Adapter macht die Convotherm 4 6.10 und 10.10 Untergestelle auch für den Convotherm maxx nutzbar.	73,00	73,00
 Abdichtung Abdichtung der Schnittstelle zwischen Abluftrohr Convotherm maxx und ConvoVent 4 & ConvoVent 4+ (für Installation nötig)	18,00	18,00

* Bitte beachten Sie das technische Datenblatt für weitere Details.

✓ = inklusive

Convotherm maxx

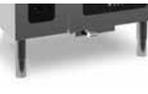
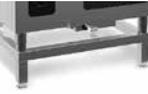


CONVOTHERM m a x x

Stapelkit Convotherm maxx 6.10 unten/6.10 oben



Anwendungsbeispiel

		1/1 GN	
		6.10	10.10
Stapelkits	 Stapelkit-Set Mittelteil enthält alle Komponenten, die zum sicheren Stapeln notwendig sind: Auflageschienen, Abdampfrohr und Frontabdeckung	235,00	235,00
	 4 extra Füße (Set) 150 mm – 220 mm	160,00	160,00
	 Bodenrahmen 200 mm hoch	495,00	495,00
	Verbindung und Abdichtung der Schnittstellen zwischen Abluftrohr Convotherm maxx im Stapelkit & ConvoVent 4 & ConvoVent 4+ (für Inst. nötig)	46,00	46,00

Convotherm maxx pro / 4 deluxe easy Touch



	6.10 maxx pro easy touch	6.20 maxx pro easy touch
--	-----------------------------	-----------------------------

easyTouch 10" TFT HiRes-Glas-Touchdisplay	✓	✓
LED-Beleuchtung des Garraums	✓	✓
Gerätetür mit Dreifachverglasung und Rechtsanschlag	✓	✓
Natural Smart Climate (ACS+) mit Zusatzfunktionen	✓	✓
Crisp&Tasty (Entfeuchtung in 5 Stufen)	✓	✓
BakePro (tradit. Backfunktion in 5 Stufen)	✓	✓
HumidityPro (Befeuchtung in 5 Stufen)	✓	✓
Lüftergeschwindigkeit (in 5 Stufen)	✓	✓
Kerntemperaturfühler	✓	✓
Integriertes Press&Go (Manager- und Crewmodus)	✓	✓
ecoCooking (Energiesparfunktion)	✓	✓
Cook&Hold (Garen und Warmhalten in einem Prozess)	✓	✓
On-Screen-Hilfe mit themenunterstützender Videofunktionalität	✓	✓
Regenerieren+ (flexible Regenerierfunktion mit Vorauswahl)	✓	✓
ConvoClean+ vollautomatisches Reinigungssystem mit 3 Modi	✓	✓
FilterCare-Schnittstelle	✓	✓
USB-Schnittstelle integriert in die Bedienblende	✓	✓
WiFi und Ethernet Schnittstelle (LAN)	✓	✓
HACCP und Pasteurisierungswert Datenspeicherung	✓	✓
HygieniCare – Zur Verminderung der Vermehrung von Mikroorganismen	✓	✓

Elektro Spritzer (ES)	10.130,00	15.480,00
Elektro Boiler (EB)	11.050,00	16.280,00
Gas Spritzer (GS)	12.080,00	17.530,00
Gas Boiler (GB)	13.670,00	18.900,00

maxx pro bake (Elektro Spritzer), ohne KTM / Aufpreis KTM: EUR 300,00	9.870,00	
6.10 5x EN		
10.10 8x EN	Details siehe Datenblatt.	

Verschwindetür – mehr Platz und Arbeitssicherheit	515,00	515,00
Sous-Vide-Fühler – extern einsteckbar	655,00	655,00
Kerntemperaturfühler – extern einsteckbar	655,00	655,00
Wrasenablöschung – integrierte Kondensationshaube (nur Elektrogeräte)	685,00	685,00
ConvoSmoke – eingebaute Räucherfunktion	645,00	645,00
ConvoGrill mit Fettmanagementfunktion*	1060,00	1.060,00
Kapazität	6+1 x 1/1 GN 5 x EN/BM	12+2 x 1/1 GN 6+1 x 2/1 GN
Abmessungen Gerät mit Rechtsanschlag** (B x T x H) in mm	875x792x786	1120x992x786
Abmessungen Gerät mit Verschwindetür** (B x T x H) in mm	966x792x786	1211x992x786
Bemessungsaufnahme in kW (Elektro Spritzer) (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	11,0	19,5
Bemessungsaufnahme in kW (Elektro Boiler) (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	11,0	19,5
Bemessungsaufnahme in kW (Gas Spritzer) (1N~ 230V 50/60Hz 1/N/PE))	0,6	0,6
Bemessungsaufnahme in kW (Gas Boiler) (1N~ 230V 50/60Hz 1/N/PE))	0,6	0,6
Heizleistung in kW (Erdgas 2H (E))	11	21

* nicht in Kombination mit Wrasenablöschung (integrierte Kondensationshaube)

** Bitte beachten Sie das technische Datenblatt für weitere Details.

✓ = inklusive

Convotherm maxx pro / 4 easy Dial



	6.10 maxx pro easy Dial	6.20 maxx pro easy Dial
--	----------------------------	----------------------------

LED-Beleuchtung des Garraums	✓	✓
Gerätetür mit Dreifachverglasung und Rechtsanschlag	✓	✓
Natural Smart Climate (ACS+) mit Zusatzfunktionen	✓	✓
Crisp&Tasty (Entfeuchtung in 5 Stufen)	✓	✓
BakePro (tradit. Backfunktion in 5 Stufen)	✓	✓
HumidityPro (Befeuchtung in 5 Stufen)	✓	✓
Lüftergeschwindigkeit (in 5 Stufen)	✓	✓
Kerntemperaturfühler	✓	✓
Regenerierfunktion: Produkte regenerieren auf höchstem Niveau	✓	✓
ConvoClean vollautom. (wahlweise mit Einzeldosierung)	✓	✓
FilterCare-Schnittstelle	✓	✓
USB-Schnittstelle integriert in die Bedienblende	✓	✓
HACCP und Pasteurisierungswert Datenspeicherung	✓	✓
HygieneCare – Zur Verminderung der Vermehrung von Mikroorganismen	✓	✓
Elektro Spritzer (ES)	8.210,00	13.500,00
Elektro Boiler (EB)	9.260,00	14.550,00
Gas Spritzer (GS)	10.160,00	15.450,00
Gas Boiler (GB)	11.910,00	17.160,00
maxx pro / 4 easy (Elektro Boiler) inkl. ConvoClean vollautomatische Reinigung	8.250,00	
Details siehe Datenblatt.		
Verschwindetür – mehr Platz und Arbeitssicherheit	515,00	515,00
ohne ConvoClean vollautomatische Reinigung*	-930,00	-930,00
Sous-Vide-Fühler – extern einsteckbar	655,00	655,00
Kerntemperaturfühler – extern einsteckbar	655,00	655,00
Ethernet-Schnittstelle (LAN)	345,00	345,00
Wrasenablöschung – integrierte Kondensationshaube (nur Elektrogeräte)	685,00	685,00
Kapazität	6+1 x 1/1 GN 5 x EN/BM	12+2 x 1/1 GN 6+1 x 2/1 GN
Abmessungen Gerät mit Rechtsanschlag* (B x T x H) in mm	875x792x786	1120x992x786
Abmessungen Gerät mit Verschwindetür* (B x T x H) in mm	966x792x786	1211x992x786
Bemessungsaufnahme in kW (Elektro Spritzer) (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	11,0	19,5
Bemessungsaufnahme in kW (Elektro Boiler) (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	11,0	19,5
Bemessungsaufnahme in kW (Gas Spritzer) (1N~ 230V 50/60Hz 1/N/PE))	0,6	0,6
Bemessungsaufnahme in kW (Gas Boiler) (1N~ 230V 50/60Hz 1/N/PE))	0,6	0,6
Heizleistung in kW (Erdgas 2H (E))	11	21

* Bitte beachten Sie das technische Datenblatt für weitere Details.

✓ = inklusive

mini easyTouch



	6.06	6.10	10.10	2in1
Außendesign Edelstahl	7.510,00	8.470,00	10.350,00	17.590,00
Außendesign Schwarz	7.930,00	8.930,00	10.840,00	-
Crisp&Tasty (Entfeuchtung in 3 Stufen)	✓	✓	✓	✓
BakePro (Traditionelle Backfunktion in 3 Stufen)	✓	✓	✓	✓
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	✓	✓	✓	✓
Wrasenminderer	✓	✓	✓	✓
Tür-Drehhebelverschluss mit Zuschlagfunktion	✓	✓	✓	✓
Press&Go (automatisches Kochen und Backen mit Produktvorschlägen)	✓	✓	✓	✓
easyStart (automatisches Kochen und Backen mit Schnellwahltasten)	✓	✓	✓	✓
Einhängegestelle GN	✓	✓	✓	✓
Gerätetür-Rechtsanschlag	✓	✓	✓	✓
Flexibler Einschubabstand	✓	✓	✓	✓
Programmliste zum Speichern eigener Rezepte*	✓	✓	✓	✓
Reduzierte Lüftergeschwindigkeit und Auto-reversebetrieb	✓	✓	✓	✓
Schnittstelle Ethernet	✓	✓	✓	✓
Schnittstelle USB	✓	✓	✓	✓
ConvoClean System (vollautomatische Reinigung)**	✓	✓	✓	✓***
Gerätetür-Linksanschlag	215,00	215,00	215,00	430,00
Sicherheitstürverschluss (mit Zuschlagfunktion + Anlüftstellung)	310,00	310,00	310,00	620,00
Handbrause	300,00	300,00	300,00	320,00
Mobile Ausführung	1.210,00	1.070,00	-	-
Kapazität	6x 2/3 GN	6x 1/1 GN	10x 1/1 GN	12x 1/1 GN
Abmessung B x T x H in mm	515x599x647	515x777x 647	515x777x877	515x802x1552
Abmessung B x T x H in mm mobile Ausführung	515x599x754	515x777x 754	-	-
Bemessungsaufnahme in kW (1N~ 230V 50/60 Hz)****	3,0	-	-	-
Bemessungsaufnahme in kW (3N/~ 400V 50/60 Hz)****	5,7	7,1	10,5	14,1

* Bei easyTouch mit Bildern, bei Standard ohne Bilder

** Nicht verfügbar bei mini mobil

*** ConvoClean System je Garraum inkl. Bodenrahmen mit Reinigertank und Pumpen

**** Bemessungsaufnahme 1N~ 230V 50/60 Hz oder 3N~ 400V 50/60 Hz bei Installation wählbar

mini mobil: Kein fester Wasseranschluss notwendig wegen integrierter Wasser-/Brauchwasserschubladen.

✓ = inklusive

mini Standard



	6.06	6.10	10.10
Außendesign Edelstahl	6.380,00	7.340,00	9.220,00
Außendesign Schwarz	6.800,00	7.800,00	9.710,00
Crisp&Tasty (Entfeuchtung in 3 Stufen)	✓	✓	✓
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	✓	✓	✓
Wrasenminderer	✓	✓	✓
Tür-Drehhebelverschluss mit Zuschlagfunktion	✓	✓	✓
Press&Go Schnellwahltaste (automatisches Kochen und Backen mit Schnellwahltasten)	✓	✓	✓
Einhängegestelle GN	✓	✓	✓
Gerätetür-Rechtsanschlag	✓	✓	✓
Flexibler Einschubabstand	✓	✓	✓
Programmliste zum Speichern eigener Rezepte*	✓	✓	✓
Reduzierte Lüftergeschwindigkeit und Autoreverse-Betrieb**	✓	✓	✓
ConvoClean System (vollautomatische Reinigung)***	✓	✓	✓
Ohne ConvoClean System (vollautomatische Reinigung)	- 550,00	- 550,00	- 550,00
Gerätetür-Linksanschlag	215,00	215,00	215,00
Sicherheitstürverschluss (mit Zuschlagfunktion + Anlüftstellung)	310,00	310,00	310,00
Handbrause	300,00	300,00	300,00
Mobile Ausführung	1.280,00	1.160,00	-
Kapazität	6x 2/3 GN	6x 1/1 GN	10x 1/1 GN
Abmessung B x T x H in mm	515x599x627	515x777x627	515x777x857
Abmessung B x T x H in mm, mobile Ausführung	515x599x734	515x777x734	-
Bemessungsaufnahme in kW (1N~ 230V 50/60 Hz)****	3,0	-	-
Bemessungsaufnahme in kW (3N~ 400V 50/60 Hz)****	5,7	7,1	10,5
Gewicht in kg	46	55	70
Gewicht in kg, mobile Ausführung	54	67	-

* Bei easyTouch mit Bildern, bei Standard ohne Bilder

** Nicht verfügbar bei Sonderspannungen

*** Nicht verfügbar bei mini mobil

**** Bemessungsaufnahme 1N~ 230V 50/60 Hz oder 3N~ 400V 50/60 Hz bei Installation wählbar

Convotherm maxx pro / 4 Zubehör



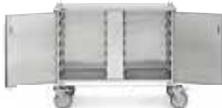
Spüßtechnik

Wassertechnik

Espressotechnik

Mareno

Kochtechnik

Bezeichnung	
	Untergestell offen mit Ablageboden
	Untergestell offen mit Ablageboden
	Untergestell offen mit Ablageboden und Abdeckblech
	Untergestell offen mit Ablageboden und Abdeckblech
	Untergestell zweiseitig geschlossen, 14 Paar Einschubleisten
	Untergestell zweiseitig geschlossen, 14 Paar Einschubleisten
	Untergestell dreiseitig geschlossen, 14 Paar Einschubleisten
	Untergestell dreiseitig geschlossen, 14 Paar Einschubleisten
	Untergestell komplett geschlossen mit zwei Flügeltüren, 14 Paar Einschubleisten
	Untergestell komplett geschlossen mit zwei Flügeltüren, 14 Paar Einschubleisten
Zwischenrahmen für Untergestelle	
	
Einschubbehälter für zwei Kanister inkl. Schlauchdurchführung	
	

Bezeichnung	Zusätzliche Information
Positionierungsadapter Untergestell	Der Adapter macht bestehende Convotherm 4 6.10 und 10.10 fahrbare Untergestelle auch für den Convotherm maxx pro nutzbar.
Set Stapelkit	Stapelkit, Fußhöhe 150 mm
Set Stapelkit	Stapelkit, Fußhöhe 300 mm
Set Stapelkit	Stapelkit auf Walzen, Fußhöhe 150 mm

** bezogen auf das untere Gerät

Convotherm maxx pro / 4 Zubehör



Zusätzliche Information	6.10 / 10.10			6.20 / 10.20	
	GN	EN/BM	Preis	GN	Preis
Standard	3251517	-	480,00	3251519	600,00
Auf Rollen	3251541	-	690,00	3251542	810,00

Standard	3251500	-	665,00	3251501	785,00
Auf Rollen	3251502	-	875,00	3251503	995,00

Standard	3251504	-	1.140,00	3251505	1.260,00
Auf Rollen	3251506	-	1.350,00	3251507	1.470,00

Standard	3251508	-	1.320,00	3251509	1.440,00
Auf Rollen	3251510	-	1.530,00	3251511	1.650,00

Standard	3251512	-	1.920,00	3251513	2.040,00
Auf Rollen	3251514	-	2.130,00	3251515	2.250,00

Standard	3455900	-	550,00	3455901	670,00
----------	---------	---	--------	---------	--------

Passend für Untergestelle GN	3456310	-	180,00	3456310	180,00
------------------------------	---------	---	--------	---------	--------

6.10	6.20	10.10	10.20	Stapelkit x.10	Stapelkit x.20
Preis	Preis	Preis	Preis	Preis	Preis
73,00	-	73,00	-		
-	-	-	-		
1.440,00	-	1.440,00	1.670,00	-	-
1.520,00	-	-	-	-	-
1.750,00	-	1.750,00	1.800,00	-	-

Convotherm maxx pro / 4 Zubehör



Bezeichnung

Beschickungswagen GN,
Einschubabstand 67 mm

Zusätzliche Information

Mit 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse

Spüßtechnik

Wassertechnik

Espressotechnik

Mareno

Kochtechnik

		6.10	
		Preis	
	Bezeichnung	Zusätzliche Information	
	ConvoVent 4 (nur für Elektro)		4.070,00
	ConvoVent 4 (nur für Elektro)	für Verwendung im Stapelkit	4.310,00
	ConvoVent 4+ (nur für Elektro)		6.540,00
ConvoVent 4+ (nur für Elektro)	für Verwendung im Stapelkit	6.810,00	
	Frontkondensator (optional für ConvoVent 4)	Zusatzmodul für erhöhte Frontkondensation	755,00
	Beleuchtung für ConvoVent 4 und ConvoVent 4+	12 V	340,00

Convotherm maxx pro / 4 Zubehör



12.20		20.10		20.20	
Art.-Nr.	Preis	Art.-Nr.	Preis	Art.-Nr.	Preis
3315205	2.180,00	3315206	1.900,00	3315207	2.200,00

6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Preis	Preis	Preis	Preis	Preis	Preis
5.000,00	4.070,00	5.000,00	5.640,00	4.780,00	5.640,00
5.230,00	4.310,00	5.230,00	-	-	-
7.350,00	6.540,00	7.350,00	7.900,00	7.120,00	7.900,00
7.550,00	6.810,00	7.550,00		-	
920,00	755,00	920,00	920,00	755,00	920,00
450,00	340,00	450,00	450,00	340,00	450,00

mini Zubehör



	Bezeichnung	Zusätzliche Information
	Handbrause 6.06 mini	Anbau-Kit für Rechtsanschlag / Montage links
	Handbrause 6.06 mini	Anbau-Kit für Linksanschlag / Montage rechts
	Handbrause 6.10 mini	Anbau-Kit für Rechtsanschlag / Montage links
	Handbrause 6.10 mini	Anbau-Kit für Linksanschlag / Montage rechts
	Handbrause 10.10 mini	Anbau-Kit für Rechtsanschlag / Montage links
	Handbrause 10.10 mini	Anbau-Kit für Linksanschlag / Montage rechts
	Handbrause 6.10 mini 2in1	Anbau-Kit für Rechtsanschlag / Montage links
	Handbrause 6.10 mini 2in1	Anbau-Kit für Linksanschlag / Montage rechts

	Untergestell offen für 6.06 mini/mini mobil, mit Ablageboden	Standard
	Untergestell offen für 6.06 mini/mini mobil, 10 Paar Einschubleisten	Standard
	Untergestell offen für 6.06 mini/mini mobil, 10 Paar Einschubleisten	Auf Rollen
	Untergestell offen für 6.10 mini/mini mobil, mit Ablageboden	Standard
	Untergestell offen für 6.10 mini/mini mobil, 10 Paar Einschubleisten	Standard
	Untergestell offen für 6.10 mini/mini mobil, 10 Paar Einschubleisten	Auf Rollen
	Untergestell offen für 10.10 mini, mit Ablageboden	Standard
	Untergestell offen für 10.10 mini, 7 Paar Einschubleisten	Standard
	Untergestell offen für 10.10 mini, 7 Paar Einschubleisten	Auf Rollen

	Stapelkit	6.06 mini unten, 6.06 mini oben
	Stapelkit	6.10 mini unten, 6.06 mini oben
	Stapelkit	6.10 mini unten, 6.10 mini oben
	Stapelkit	10.10 mini unten, 6.10 mini oben

	Wandhalterung 6.06 mini	Zur flexiblen Wandmontage für 6.06 mini
	Wandhalterung 6.10 mini	Zur flexiblen Wandmontage für 6.10 mini

	ConvoVent mini*	Kondensationshaube
---	-----------------	--------------------

	Reinigungsmittelschublade*	Für Geräte mit ConvoClean system
---	----------------------------	----------------------------------

* nicht verfügbar für mini mobil

mini Zubehör

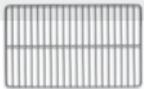


6.06		6.10		10.10		2in1	
Art.-Nr.	Preis	Art.-Nr.	Preis	Art.-Nr.	Preis	Art.-Nr.	Preis
3429153	300,00	-	-	-	-	-	-
3429154	300,00	-	-	-	-	-	-
-	-	3429155	300,00	-	-	-	-
-	-	3429156	300,00	-	-	-	-
-	-	-	-	3429155	300,00	-	-
-	-	-	-	3429156	300,00	-	-
-	-	-	-	-	-	3424392	320,00
-	-	-	-	-	-	3424393	320,00
3218570	655,00	-	-	-	-	-	-
3219163	880,00	-	-	-	-	-	-
3424215	1.220,00	-	-	-	-	-	-
-	-	3223762	730,00	-	-	-	-
-	-	3223839	1.000,00	-	-	-	-
-	-	3225701	1.300,00	-	-	-	-
-	-	-	-	3224362	730,00	-	-
-	-	-	-	3224365	1.010,00	-	-
-	-	-	-	3229993	1.300,00	-	-
3418572	975,00	-	-	-	-	-	-
3424913	1.160,00	3424913	1.160,00	-	-	-	-
-	-	3423832	1.030,00	-	-	-	-
-	-	3426383	1.470,00	3426383	1.470,00	-	-
3418571	280,00	-	-	-	-	-	-
-	-	3423853	280,00	-	-	-	-
3424725	1.080,00	3424725	1.080,00	3424725	1.080,00	3425012	1.100,00
2628820	760,00	2628920	815,00	2628920	815,00	-	-

Zubehör



Bleche, Roste, Behälter

	Bezeichnung	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN/BM
		Preis	Preis	Preis	Preis
	Behälter aus Edelstahl, gelocht, 40 mm tief	-	-	71,00	-
	Behälter aus Edelstahl, gelocht, 55 mm tief	-	130,00	-	-
	Behälter aus Edelstahl, gelocht, 65 mm tief	175,00	-	76,00	-
	Behälter aus Edelstahl, ungelocht, 20 mm tief	91,00	60,00	45,00	-
	Behälter aus Edelstahl, ungelocht, 40 mm tief	105,00	64,00	49,00	-
	Behälter aus Edelstahl, ungelocht, 65 mm tief	120,00	76,00	51,00	-
	Behälter aus Edelstahl, ungelocht, 100 mm tief	155,00	86,00	-	-
	Blech, granitemailliert, 40 mm	-	94,00	80,00	-
	Blech, granitemailliert, 60 mm	-	110,00	-	-
	Gitterrost aus Edelstahl, elektropliert	64,00	42,00	38,00	43,00
	Back-/Frittierkorb, antihftbeschichtet, 40 mm tief	-	110,00	87,00	-
	Backblech, gelocht, antihftbeschichtet	-	54,00	47,00	-
	Brat- und Backblech mit Auffangrinne, antihftbeschichtet	-	69,00	64,00	-
	Grill-Rost mit Kreuzmuster, antihftbeschichtet	-	160,00	-	-
	Grill-Rost mit Auflagestäben, antihftbeschichtet	-	-	72,00	-

Reinigungsmittel (inkl. Gefahrentzuschlag)

	Bezeichnung	Zusätzliche Information	Preis
	ConvoClean new*	10 l Garraumreiniger kennzeichnungsfrei, umweltschonend Mittlere Reinigungskraft	91,00
	ConvoClean forte*	10 l Garraumreiniger Starke Reinigungskraft	91,00
	ConvoCare K*	1 l Konzentrat muss nach Anleitung mit Wasser gemischt werden	60,00
	Druckzerstäuber	Für 1 l	47,00

* Mindestabnahme 3 Einheiten

Heißhalte- und Niedertemperaturtechnik



Statisches Ring-Heizsystem mit Thermokabel, optimales Heißhalten und Garen durch exakte und kompakte „stille Wärme“, 2 einstellbare Entlüftungen, dichter Garraum mit Wärmeisolierung 35 mm und abgerundeten Ecken für perfekte Hygiene, niedriger Energieverbrauch, elektronisches Bedienfeld, Temperaturbereich 30°-120°C

Heißhalteofen HSH-031E / 3x 1/1

B/T/H 450/635/405 mm, 230 V/0,7 kW, Kapazität für 3 Einschübe GN 1/1 (530x325 mm), Einschubabstand 70 mm

EUR 2.159,00



HSH-031E/CSC-031E

Niedertemperaturofen CSC-031E/3x 1/1

Ausführung wie HSH-031E, jedoch inkl. Kernfühler

EUR 2.475,00

Heißhalteofen HSH-051E / 5x 1/1

B/T/H 450/635/555 mm, 230 V/1 kW
Ausführung wie HSH-031E, jedoch mit Kapazität für 5 Einschübe GN 1/1 (530x325 mm) Einschubabstand 75 mm

EUR 2.392,00



HSH-051E/CSC-051E

Niedertemperaturofen CSC-051E/5x 1/1

Ausführung wie HSH-051E, jedoch inkl. Kernfühler

EUR 2.702,00

Heißhalteofen HSH-052E / 5x 2/1

B/T/H 655/755/555 mm, 230 V/1,5 kW
Ausführung wie HSH-031E, jedoch mit Kapazität für 5 Einschübe GN 2/1 (530x650 mm) Einschubabstand 75 mm

EUR 2.844,00



HSH-052E/CSC-052E

Niedertemperaturofen CSC-052E/5x 2/1

Ausführung wie HSH-052E, jedoch inkl. Kernfühler

EUR 3.154,00

Optionen/Zubehör

Ausführung Gehäuse schwarz lackiert	EUR 657,00
Aufpreis Türe rechts angeschlagen	EUR 72,00
Räder für Multi Niedertemperaturschublade	EUR 238,00



schwarz lackiert

Heißhalte- und Niedertemperaturtechnik



Heißhalteschublade HSW-011E/1L

B/T/H 660/585/300 mm, 230 V/0,7 kW
1 Ladenauszug für 1xGN1/1 - 150 mm

EUR 2.439,00

Niedertemperaturschublade CSD-011E/1L

Ausführung wie HSW-011E/1L, jedoch inkl. Kernfühler

EUR 2.748,00



HSW-011E/CSD-011E

Heißhalteschublade HSW-012E/2L

B/T/H 660/585/510 mm, 230 V/1 kW
Ausführung wie HSW-011E, jedoch mit 2 Ladenauszügen für je 1xGN1/1 - 150 mm

EUR 2.963,00



HSW-012E/CSD-012E

Niedertemperaturschublade CSD-012E/2L

Ausführung wie HSW-012E/2L, jedoch inkl. Kernfühler

EUR 3.283,00

Heißhalteschublade HSW-001E/1L

B/T/H 450/650/300 mm, 230 V/0,7 kW
Ausführung wie HSW-011E/1L, jedoch mit schmaler Bauweise

EUR 2.582,00



HSW-001E/CSD-001E

Niedertemperaturschublade CSD-001E/1L

Ausführung wie HSW-001E/1L, jedoch inkl. Kernfühler

EUR 2.892,00

Heißhalteschublade HSW-002E/2L

B/T/H 450/650/510 mm, 230 V/1 kW
Ausführung wie HSW-012E/2L, jedoch mit schmaler Bauweise

EUR 3.212,00



HSW-002E/CSD-002E

Niedertemperaturschublade CSD-002E/2L

Ausführung wie HSW-002E/2L, jedoch inkl. Kernfühler

EUR 3.545,00

Heißhalte- und Niedertemperaturtechnik



Heißhalteschublade HSW-013E/3L

B/T/H 660/585/720 mm, 230 V/1 kW
3 Ladenauszüge für je 1xGN1/1 - 150 mm

EUR 3.569,00

Niedertemperaturschublade CSD-013E/3L

Ausführung wie HSW-013E/3L, jedoch inkl. Kernfühler

EUR 3.878,00

Beide Modelle sind auch in schmaler Bauweise erhältlich.

Einbau-Heißhalteschublade HSW-012ER/2L

B/T/H 660/585/430 mm, 230 V/1 kW
2 Ladenauszüge für je 1xGN1/1 - 150 mm
Einbauvariante mit getrenntem Bedienfeld

EUR 3.057,00

Einbau-Niedertemperaturschublade CSD-012ER/2L

Ausführung wie HSW-012ER/2L, jedoch inkl. Kernfühler

EUR 3.367,00

Beide Modelle sind auch mit einer Lade erhältlich (Bauhöhe 220 mm).

Niedertemperaturschublade CSD-212E/2L

B/T/H 705/680/600 mm, 230 V/1,4 kW
Multi-Niedertemperaturofen mit 2 getrennt regelbaren Laden,
inkl. 2 Kernfühler, 2 Ladenauszüge für je 1xGN1/1 - 150 mm

EUR 5.685,00

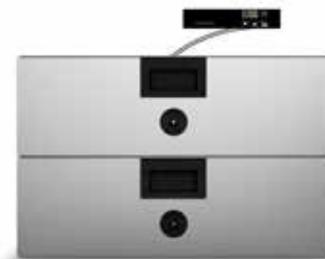
Niedertemperaturschublade CSD-313E/3L

B/T/H 705/680/820 mm, 230 V/2,1 kW
Multi-Niedertemperaturofen mit 3 getrennt regelbaren Laden,
inkl. 3 Kernfühler, 3 Ladenauszüge für je 1xGN1/1 - 150 mm

EUR 8.491,00



HSW-013E/CSD-013E



HSW-012ER/CSD-012ER



CSD-313E

Kombi-Schnellgarsysteme



Schneller garen – frischer servieren

Für Pizzen, Aufläufe, Snacks, Sandwiches und vieles mehr!



Touchscreen-Steuerung

Der easyToUCH® Farb-Screen mit eindeutiger Bildarstellung ist ideal für den Einsatz in der Systemgastronomie geeignet und ermöglicht die einfachste Bedienung auch von angeleitetem Personal.



USB-Schnittstelle

Dank USB-Schnittstelle und Menu-Connect können Garprogramme und Updates schnell, einfach und zuverlässig aufgespielt werden.



Luftfilter

Um eine schnelle und einfache Reinigung zu ermöglichen, ist der Luftfilter von vorne zugänglich. Fehlt er, wird automatisch eine Fehlermeldung gegeben.



Integrierter Katalysator

Der integrierte Katalysator (außer E3NXX) ermöglicht die flexible Aufstellung - in den meisten Fällen ohne Abzugshaube.



Statistische Auswertungen

Die vielseitige Auswertungsfunktion ermöglicht beispielsweise die Prüfung, welche Produkte wie verkauft werden.



Service- und Diagnosesystem

Das integrierte Service- und Diagnosesystem ist komfortabel, sichert schnelle Serviceeinsätze und reduziert hierüber die Wartungskosten.

eikon e3NXX

B/T/H 598/558/551 mm, 400 V/4,7 kW,
Kombinationsgeräte Mikrowelle/Heißluft,
Innenraum B/T/H 332/325/319 mm, Mikrowelle 1 kW, Heißluft 3 kW,
bis zu 5x schneller als herkömmliche Gargeräte,
bis zu 15% reduzierter Energieverbrauch,
Garprogramm-Übertragung per USB-Stick,
Steuerung über Farb-Touch-Screen,
1024 Garprogramme (6-stufig),
ohne Katalysator,
ideal für Systemgastronomie, Frontcooking, Backshops, LEH

EUR 6.370,00

eikon e3CXX

B/T/H 598/558/551 mm, 400 V/4,7 kW, mit Katalysator

EUR 6.887,00



Weitere Modelle und Zubehör auf Anfrage.

Kombi-Schnellgarsysteme



Spüßtechnik

Wassertechnik

Espresso-technik

Mareno

Kochtechnik

eikon e1s

B/T/H 407/538/588 mm, 230V 2,99 kW,
 Kombinationsgerät Mikrowelle/Heißluft – Tuned Impingement,
 Innenraum B/T/H 311/311/166 mm,
 Leistung: Mikrowelle 0,8 kW / Heißluft 2,2 kW,
 10-12x schneller als herkömmliche Gargeräte,
 reduzierter Energieverbrauch,
 Steuerung mit Touch-Screen,
 1024 Garprogramme (6-stufig),
 Gehäusefarbe: Schwarz

EUR 7.309,00



eikon e2s High Power Classic

B/T/H 356/641/619 mm, 400 V/6 kW,
 Kombinationsgeräte Mikrowelle/Heißluft "Tuned Impingement",
 Innenraum B/T/H 311/311/166 mm, Mikrowelle 2 kW, Heißluft 2,2 kW,
 bis zu 20x schneller als herkömmliche Gargeräte,
 bis zu 15% reduzierter Energieverbrauch,
 Garprogramm-Übertragung per USB-Stick,
 Steuerung über Farb-Touch-Screen,
 1024 Garprogramme (6-stufig),
 Standardausführung Chromnickelstahl, Ausführung „Trend“
 mit Speziallackierung rot oder schwarz und Reling auf Anfrage
 ideal für Tankstellen, Vorkassenbereich im LEH, Bäckereien, Cafes

EUR 9.841,00



conneX 12® High Power Edelstahl

B/T/H 356/641/619mm, 400V/5,8kW
 Innenraum B/T/H 311/311/168mm, Mikrowelle 2 kW, Heißluft 2,2 kW
 Kombinationsgerät Mikrowelle/Heißluft "Tuned Impingement"
 Erweiterte Ausführung des e2S!

Der conneX®12 ist das vielseitigste Schnellgarsystem auf dem Markt.
 Neues 7-Zoll-HD Breitbild Display - easyTouch® 2.0-BEDIENUNG
 Dank der WLAN-/Ethernet-Konnektivität zur KitchenConnect-Cloud
 können Rezepte einfach aktualisiert werden
 (auch über einen USB-Stick möglich)
 Standardausführung Edelstahl

Optional Ausführung mit carbonschwarzer Oberfläche auf Anfrage!

EUR 10.235,00



Neuheit

Reiniger, Karton 6x 750 ml	EUR 101,00
Reiniger, Flasche 750 ml	EUR 23,00
Pflegemittel, Karton 6x 750 ml	EUR 139,00
Pflegemittel, Flasche 750 ml	EUR 29,00

Einweisungspauschale pro Merrychef Gerät EUR 200,00- (kein Rabatt möglich)

Mikrowellenherde & Kombigeräte

Panasonic

1.000 Watt-Klasse 22L

Die Panasonic-1.000 Watt-Klasse taut auf, erhitzt und gart im Handumdrehen. Garraum und Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl
 Garraum B/T/H 330/330/200 mm
 Gehäuse B/T/H 510/360/306 mm
 1 Magnetron, Mikrowellenleistung 1000 Watt
 22 Liter Garraum

NE-1027 230 V/1,49 kW EUR 917,00
 manuelle Steuerung



NE-1027

NE-1037 230 V/1,49 kW EUR 1.055,00
 20 Programme, 3 Leistungsstufen



NE-1037

Kompaktklasse 18L

Kleines Gehäuse, riesige Leistung: Die Panasonic Kompakt-Klasse sorgt für blitzschnellen Genuss. Garraum und Gehäuse aus hochbelastbarem Edelstahl, mit LED-Innenbeleuchtung und LC-Display, 3 Leistungsstufen, 2 Magnetrone speziell angeordnet für gleichmäßige Erwärmung
 Garraum B/T/H 330/310/175 mm,
 Gehäuse B/T/H 422/508/337 mm,
 18 Liter Garraum

NE-1643 230 V/2,59 kW EUR 1.643,00
 Mikrowellenleistung 1600 Watt
 manuelle Steuerung



NE-1643/1843/2143-2

NE-1843 230 V/2,83 kW EUR 1.755,00
 Mikrowellenleistung 1800 Watt
 manuelle Steuerung

NE-2143-2 230 V/3,16 kW EUR 1.967,00
 Mikrowellenleistung 2100 Watt
 manuelle Steuerung
 mit entnehmbarer Zwischenplatte
 für 2 Garraumebenen



NE-2153-2

NE-2153-2 230 V/3,16 kW EUR 2.157,00
 Mikrowellenleistung 2100 Watt
 30 Programme
 mit entnehmbarer Zwischenplatte
 für 2 Garraumebenen

Mikrowellenherde & Kombigeräte

Panasonic

Gourmetklasse 44L

Die Profi-Geräte mit großem, variablem Garraum für alle, die große Mengen in kürzester Zeit servieren möchten. Garraum und Gehäuse aus hochbelastbarem Edelstahl, gut lesbares LC-Display, 4 Leistungsstufen, 4 Magnetrone und rotierende Hohlleiter zur schnellen und gleichmäßigen Erwärmung mit entnehmbarer Keramikzwischenplatte für 2 Garraumebenen, Garraum B/T/H 535/330/250 mm, Gehäuse B/T/H 650/526/471 mm, 44 Liter Garraum GN 1/1

NE-1840 230 V/3,2 kW EUR 2.910,00
Mikrowellenleistung 1800 Watt
manuelle Steuerung

NE-1880 230 V/3,2 kW EUR 3.244,00
Mikrowellenleistung 1800 Watt
16 Programme, mit bis zu 3 Zeiten
und Leistungen

NE-2140 400 V/3,65 kW EUR 3.170,00
Mikrowellenleistung 2100 Watt
manuelle Steuerung

NE-3240 400 V/4,96 kW EUR 3.790,00
Mikrowellenleistung 3200 Watt
manuelle Steuerung



NE-1840/2140/3240



NE-1880

Kombiklasse mit SD-Karte 30L

Das Panasonic-Kombigerät vereinigt Heißluft, Grill-, Grill-Umluft und Grill-Heißluft mit Mikrowelle. Maximale Flexibilität für z.B. überbackene Toasts, Pizzen, Gebäck, Aufläufe, Braten, Suppen oder frisches Gemüse. Perfekt für Bistros, Coffee-Shops, Imbissstände, Hotels, Kantinen, Metzgereien, Krankenhäuser und Kleingastronomie.

Mit der SD-Card-Technologie können Zubereitungsarten einheitlich auf alle Filialen einer Kette tagesaktuell übermittelt werden.

Garraum und Gehäuse aus hochbelastbarem Edelstahl
Programmierung über MS Excel oder direkt am Gerät

5 Leistungsstufen

Garraum B/T/H 406/336/217 mm

Gehäuse B/T/H 600/484/383 mm

30 Liter Garraum

NE-C1475 230 V/3,3 kW EUR 3.032,00
Mikrowellenleistung 1350 Watt
Grill 1840 Watt, Heißluft 1800 Watt
99 Programme mit 3 Garphasen



Hochwertige, massive Mikrowellenborde siehe Seite 259.

Salamander



Salamander X-Fast QSE

Große Zeitersparnis durch die ultraschnellen Infrarotheizkörper-Betriebsbereitschaft in Rekordzeit 20 sek/5 sek nach dem ersten Einschalten im laufenden Betrieb. **Große Energieersparnis:** Durch die schnellen Aufheizzeiten muss das Gerät immer nur bei Bedarf eingeschalten werden. Schnelle Hitzeübertragung auf das Produkt durch spezielle Infrarotheizkörper. Die speziellen Heizröhren im Oberteil sind durch eine Glaskeramikplatte geschützt. Untere Tasse mit Rost mit Ausziehfunktion. Hauptschalter und digitaler Präzisionstimer (bis 99 min)- zuletzt eingestellter Wert bleibt gespeichert. Exakte & robuste Höheneinstellung des Oberteils. Verstärkte Isolation- dadurch reduzierte Hitzeabstrahlung in den Raum.

ultraschnell & sparsam



Salamander X-Fast QSE-40

B/T/H 400/475/500 mm, 230 V/2 kW
Garzone 400x350 mm, 1 Heizzone

EUR 2.973,00



Salamander X-Fast QSE-60

B/T/H 600/475/500 mm, 400 V/4 kW,
Garzone 600x350 mm, 2 Heizzonen-links/rechts

EUR 3.299,00



Salamander X-Fast QSE-60/T

B/T/H 600/450/500 mm, 400 V/4 kW,
Kontaktschalter auf Rückseite für „Autostart“ für zusätzlichen Bediencomfort und bessere Energieeinsparung

EUR 3.622,00



Salamander SEC-60/4

B/T/H 600/450/500 mm, 400 V (2N)/4 kW
leistungsstarke Ausführung, mit traditionellen Elektroheizkörpern, Oberteil mit 2 Heizzonen getrennt (links/rechts) regelbar, exakte und robuste Höheneinstellung des Oberteils, Kochzone 600/350 mm

EUR 2.037,00



Salamander, Mikrowellenherd, Pizzaofen

Salamander X-Fast QSEF-1

B/T/H 540/400/390 mm, 230 V/2 kW,
große Zeitersparnis durch die ultraschnellen Infrarotheizkörper -
 Betriebsbereitschaft in Rekordzeit 20 sek.
 3-seitig geschlossen für geringen Wärmeverlust
 1 höhenverstellbarer (2 Stufen) Rost mit 380x390 mm
 drehbarer Hauptschalter mit Timer und Dauerbetriebsfunktion

EUR 1.179,00

TECNOINOX



Mikrowellenherd RFS-518TS

B/T/H 551/533/365 mm, 230 V/2,7 kW
 1800W Mikrowellenleistung
 2 Magnetrone
 Innenraum 359x413x226 mm / 34 L
 leistungsstark & großes Volumen,
 elektronische Steuerung mit bis zu 100 Programmen,
 5 Leistungsstufen - 4 Kochstufen - Auftaufunktion
 Innenbeleuchtung
 digitale Anzeige mit Countdown-Timer
 Chromnickelstahlausführung

EUR 1.497,00

MENUMASTER®



Pizzaofen MN40/1DG

B/T/H 680/710/610mm, 230V/3,0kW
 Pizzaofen mit drehender Backfläche aus speziellem Stein
 DM 400mm, Dicke 25mm.
 Backkammerinnenmaß B/T/H 420/470/120mm
 Türöffnung 110mm
 Hohe Innentemperaturen bis zu 500°C
 gleichmäßige Temperaturverteilung
 Digitale Steuerung, 99 Programme
 Ober - Unterhitze einstellbar
 Timerfunktion
 Eco-Programm für Stillstandszeiten aktivierbar
 mit schneller Wiederauheizfunktion
 Doppelte Panoramaverglasung
 Türöffnung nach oben
 Innenbeleuchtung
 Pyrolysefunktion für gründliche Reinigung
 Bröselschale vor der Türe

EUR 3.999,00



Pizzaofen CUPPONE TIZIANO



- Vorderfront aus Chromnickelstahl, Isolierung aus Steinwolle
- Backkammernboden aus speziellem Schamott
- Innenbeleuchtung, Feuchtigkeitsablass, großes Sichtfenster
- Gepanzerte elektrische Heizwiderstände
- zwei Thermostate bis zu 450°C für getrennte Steuerung der Ober- und Unterhitze/Backkammer
- Thermometer zur Temperaturanzeige



TZ 230 - Innenmaß B/T/H 620/460/140 mm

Ofen TZ 230-1M	B/T/H 900/600/390 mm	400 V/3,1 kW	EUR 1.438,00
Ofen TZ 230-2M	B/T/H 900/600/690 mm	400 V/6,2 kW	EUR 2.591,00
Untergestell STZ 230/1	B/T/H 900/580/1170 mm		EUR 501,00
Untergestell STZ 230/2	B/T/H 900/580/970 mm		EUR 501,00

TZ 420 - Innenmaß B/T/H 420/420/140 mm

Ofen TZ 420-1M	B/T/H 700/560/390 mm	400 V/2,1 kW	EUR 1.260,00
Ofen TZ 420-2M	B/T/H 700/560/690 mm	400 V/4,2 kW	EUR 2.157,00

TZ 425 - Innenmaß B/T/H 520/520/140 mm

Ofen TZ 425-1M	B/T/H 800/660/390 mm	400 V/3,8 kW	EUR 1.389,00
Ofen TZ 425-2M	B/T/H 800/660/690 mm	400 V/7,6 kW	EUR 2.432,00
Untergestell STZ 425/1	B/T/H 800/640/1170 mm		EUR 473,00
Untergestell STZ 425/2	B/T/H 800/640/970 mm		EUR 473,00

TZ 430 - Innenmaß B/T/H 620/620/140 mm

Ofen TZ 430-1M	B/T/H 900/760/390 mm	400 V/4,6 kW	EUR 1.509,00
Ofen TZ 430-2M	B/T/H 900/760/690 mm	400 V/9,2 kW	EUR 2.757,00
Untergestell STZ 430/1	B/T/H 900/740/1170 mm		EUR 514,00
Untergestell STZ 430/2	B/T/H 900/740/970 mm		EUR 514,00

TZ 435 - Innenmaß B/T/H 720/720/140 mm

Ofen TZ 435-1M	B/T/H 1000/860/390 mm	400 V/5,2 kW	EUR 1.671,00
Ofen TZ 435-2M	B/T/H 1000/860/690 mm	400 V/10,4 kW	EUR 3.080,00
Untergestell STZ 435/1	B/T/H 1000/840/1170 mm		EUR 552,00
Untergestell STZ 435/2	B/T/H 1000/840/970 mm		EUR 552,00

Pizzaofen CUPPONE DONATELLO



- Vorderfront & Backkammer aus Chromnickelstahl
- Schamottstein aus Cordierit
- Integriertes System zur Wärmerückgewinnung
- Sicherheitsthermostat, Lüfter für Elektronik
- Beleuchtung der Backkammer mit Halogenlampe
- Einschaltautomatik mit Rückwärtstimer
- Regulierbarer Abzug der Backdämpfe
- Doppeltürgriff beidseitig
- Tür mit Panoramaverglasung
- Abzugshauben und Untergestelle auf Anfrage

• Version CD:

Digitale Steuerung, Ober- und Unterhitze jeweils auf volle 100% oder minimierte 33% Leistung regelbar

• Version D:

Computersteuerung, 2 Leistungsregler, welche unabhängig die Ober- und Unterhitze kontrollieren (0-100%); ermöglicht eine erhebliche Energieeinsparung, Programmierung der Backzeit



„Version CD“

DN 435 - Innenmaß: B/T/H 720/720/140 mm

DN 435-1CD	B/T/H 1150/1060/430 mm	400 V/5,8 kW	EUR 2.649,00
DN 435-1D	B/T/H 1150/1060/430 mm	400 V/5,8 kW	EUR 3.539,00
DN 435-2CD	B/T/H 1150/1060/780 mm	400 V/11,6 kW	EUR 4.739,00
DN 435-2D	B/T/H 1150/1060/780 mm	400 V/11,6 kW	EUR 6.552,00

DN 635 - Innenmaß: B/T/H 720/1080/140 mm

DN 635-1CD	B/T/H 1150/1420/430 mm	400 V/8,4 kW	EUR 3.778,00
DN 635-1D	B/T/H 1150/1420/430 mm	400 V/8,4 kW	EUR 4.614,00
DN 635-2CD	B/T/H 1150/1420/780 mm	400 V/16,8 kW	EUR 6.347,00
DN 635-2D	B/T/H 1150/1420/780 mm	400 V/16,8 kW	EUR 8.178,00

DN 635L - Innenmaß: B/T/H 1080/720/140 mm

DN 635L-1CD	B/T/H 1510/1060/430 mm	400 V/8,6 kW	EUR 4.122,00
DN 635L-1D	B/T/H 1510/1060/430 mm	400 V/8,6 kW	EUR 4.956,00
DN 635L-2CD	B/T/H 1510/1060/780 mm	400 V/17,2 kW	EUR 7.072,00
DN 635L-2D	B/T/H 1510/1060/780 mm	400 V/17,2 kW	EUR 8.883,00

Pizzaofen CUPPONE MICHELANGELO



- Abgerundete Vorderfront & Backkammer aus Chromnickelstahl
- Schamottstein aus Cordierit
- Integriertes System zur Wärmerückgewinnung
- Sicherheitsthermostat, Lüfter für Elektronik
- Doppelte Beleuchtung der Backkammer mit Halogenlampe (Austausch im Betrieb möglich)
- Einschaltautomatik mit Rückwärtstimer
- Regulierbarer Abzug der Backdämpfe
- Doppeltürgriff beidseitig
- Tür mit einergiesparender doppelter Panoramaverglasung und Öffnungs- und Schließsystem mit Druckfeder
- Abzugshauben und Untergestelle auf Anfrage



„Version TS“

• Version CD:

Digitale Steuerung, Ober- und Unterhitze jeweils auf 100% oder 33% Leistung regelbar

• Version TS:

Touchscreen-Steuerung, Ober- und Unterhitze jeweils von 0-100% Leistung regelbar, erhebliche Energieeinsparung, Programmierung der Backzeit, Programmierungsmöglichkeit Standbyzeiten und Pyrolysezeitpunkt, Schnellaufheizfunktion.

ML 435 - Innenmaß: B/T/H 720/720/140 mm

ML 435-1CD	B/T/H 1190/1100/440 mm	400 V/5,8 kW	EUR 4.287,00
ML 435-1TS	B/T/H 1190/1100/440 mm	400 V/5,8 kW	EUR 5.326,00
ML 435-2CD	B/T/H 1190/1100/780 mm	400 V/11,6 kW	EUR 6.737,00
ML 435-2TS	B/T/H 1190/1100/780 mm	400 V/11,6 kW	EUR 8.757,00

ML 635 - Innenmaß: B/T/H 720/1080/140 mm

ML 635-1CD	B/T/H 1190/1460/440 mm	400 V/8,4 kW	EUR 5.767,00
ML 635-1TS	B/T/H 1190/1460/440 mm	400 V/8,4 kW	EUR 6.849,00
ML 635-2CD	B/T/H 1190/1460/780 mm	400 V/16,4 kW	EUR 9.269,00
ML 635-2TS	B/T/H 1190/1460/780 mm	400 V/16,4 kW	EUR 11.361,00

ML 635L - Innenmaß: B/T/H 1080/720/140 mm

ML 635L-1CD	B/T/H 1550/1100/440 mm	400 V/8,6 kW	EUR 6.032,00
ML 635L-1TS	B/T/H 1550/1110/440 mm	400 V/8,6 kW	EUR 7.122,00
ML 635L-2CD	B/T/H 1550/1100/780 mm	400 V/17,2 kW	EUR 10.221,00
ML 635L-2TS	B/T/H 1550/1100/780 mm	400 V/17,2 kW	EUR 12.344,00

Pizzaofen CUPPONE GIOTTO



- Einkammerpizzaofen mit Unterschrank
- Konstruktion aus Chromnickelstahl
- Backfläche aus Cordierit-Steinen auf Drehgestell
- Isolierung aus verdampfter Steinwolle
- Kontrolle der Drehrichtung und der Geschwindigkeit
- Doppelte Innenbeleuchtung mit Halogenleuchten
- Tür mit Panoramaverglasung
- Türöffnung 620x120mm
- Verstellbarer Feuchtigkeitsablass
- Gekapselte Heizwiderstände an der Ofendecke und unter der Backplatte
- Elektronische Garkontrolle, Touchsteuerung
- getrennt regelbare Ober- und Unterhitze
- Pyrolysefunktion
- maximale Betriebstemperatur 450°C
- Wärmerückgewinnungsfunktion

GIOTTO 110 DM

Pizzaofen GT110/1TS	B/T/H 1366/1438/1697 mm, 400 V/16,2 kW Backkammer DM/H 1100/180 mm, Kapazität für 7 Pizzen 350 mm oder 3 Pizzen 500 mm	EUR 17.438,00
Haube KGT-NT	B/T/H 1205/1452/408 mm, 230 V Frontbeleuchtung und herausnehmbare Filter	EUR 2.712,00
Haube KGT-AS	B/T/H 1205/1452/408 mm, 230 V/0,13 kW Frontbeleuchtung und herausnehmbare Filter, inkl. Sauggebläse mit Leistung 700 m ³ /h, 5 Geschwindigkeitsstufen, elektronische Steuerung	EUR 3.099,00

GIOTTO 140 DM

Pizzaofen GT140/1TS	B/T/H 1666/1738/1697 mm, 400 V/19,9 kW Backkammer DM/H 1400/180 mm, Kapazität für 10 Pizzen 350 mm oder 5 Pizzen 500 mm	EUR 19.449,00
Haube KGT-NT	B/T/H 1205/1452/408 mm, 230 V Frontbeleuchtung und herausnehmbare Filter	EUR 2.712,00
Haube KGT-AS	B/T/H 1205/1452/408 mm, 230 V/0,13 kW Frontbeleuchtung und herausnehmbare Filter, inkl. Sauggebläse mit Leistung 700 m ³ /h, 5 Geschwindigkeitsstufen, elektronische Steuerung	EUR 3.099,00

Pizzaofen Citizen PW



- Ausführung in Chromnickelstahl
- Version als Einzelbackkammer und Doppelbackkammer mit jeweils getrennter Temperatursteuerung von Ober- und Unterhitze
- Temperatureinstellung bis 400°C
- statische Heizung mit verstärkter Heizleistung im Türbereich
- **elektromechanische Steuerung**
- Backkammernboden aus speziellem Schamott für eine gleichmäßige Wärmeverteilung
- Jede Backkammer mit Beleuchtung und Dampfablass
- verstärkte Wärmeisolation des Gehäuses
- Modularsystem, d.h. nachträgliche Erweiterung möglich
- **Wärmeschränke, Hauben, Gasmodelle und Untergestelle** auf Anfrage



Optional Vollschatottauskleidung für Backkammer

Einzelbackkammer CIT

CIT PW 6/MC	Innenmaße: B/T/H 1050/700/160 mm, Außenmaße: B/T/H 1420/1030/430 mm, 400 V/8,8 kW	EUR 3.721,00
CIT PW 9/MC	Innenmaße: B/T/H 1050/1050/160 mm, Außenmaße: B/T/H 1420/1380/430 mm, 400 V/11,2 kW	EUR 3.973,00

Doppelbackkammer CIT

CIT PW 6+6/MC	Innenmaße: B/T/H 1050/700/160 mm, Außenmaße: B/T/H 1420/1030/780 mm, 400 V/8,8+8,8 kW	EUR 6.155,00
CIT PW 9+9/MC	Innenmaße: B/T/H 1050/1050/160 mm, Außenmaße: B/T/H 1420/1380/780 mm, 400 V/11,2+11,2 kW	EUR 6.775,00

Optionen pro Backkammer

Vollschatottausstattung (Decke, Seiten und Rückwand)	EUR 827,00
Verstärkte Heizleistung wird empfohlen	
Elektronische Steuerung (Eco Modus, Autostart, 9 Programme)	EUR 529,00
Verstärkte Heizleistung bei Vollschatottausstattung (CIT6: 13,2 kW / CIT9: 16,8 kW)	EUR 529,00

Konditoröfen Teorema Polis PW



- Teorema Polis PW ist das Ergebnis von 65 Jahren Erfahrung und von großen Investitionen in Technologie, Menschenkraft und Forschung.
- elektrische Modularöfen für Konditorei, Bäckerei, Pizza und Gastronomie
- hochwertige Materialien und Komponenten gewährleisten hohe Gebrauchszuverlässigkeit
- Heizelemente aus Edelstahl, verstärkt im Türbereich zum Ausgleich von Wärmeverlusten
- Backkammern mit zwei Nutzhöhen (18 und 30 cm) mit Ausnahme der Baureihe PW-2S (Höhe 18 cm)
- Backkammer mit Doppelglastüre und Boden aus geprägtem Metall (Steinboden optional)
- getrennte Leistungssteuerung von Ober- und Unterhitze

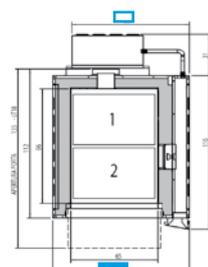
Standardsteuerung

Digitale Schalttafel mit 20 Programmen und intuitiven Bedienelementen. Getrennte Temperaturkontrolle im oberen und unteren Bereich über eine Doppelsonde. Temperaturanzeige. Mit PRE-HEATING Funktion für langsames oder schnelles Erhitzen und mit AUTO-CLEANING-Funktion.



Teorema Polis PW-2S

Backkammer PW-2S/MC18	B/T/H 970/1210/360 mm, 400 V/6,4 kW Innen: B/T/H 650/860/180 mm, für 2 Bleche 400x600 mm	EUR 5.399,00
Haube PW-2S/TP	B/T/H 970/1480/230 mm (ohne Motor)	EUR 770,00
Haube PW-2S/CA	B/T/H 970/1480/600 mm (mit Motor)	EUR 1.551,00
Wärmeschrank PW-2S/CL	B/T/H 970/1070/950 mm (2 MC) oder 700 mm (3 MC), 230 V/1 kW, für Bleche 400x600 mm	EUR 2.583,00
Unterbau PW-2S/BM	B/T/H 970/1070/1250 mm (1 MC) oder 950 (2 MC), 710 (3 MC), 400 (4 MC)	EUR 1.080,00

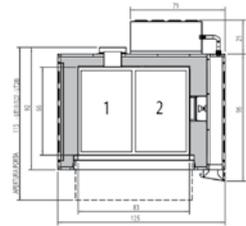


Konditorofen Teorema Polis PW



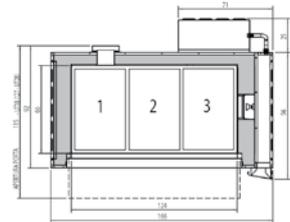
Teorema Polis PW-2

Backkammer PW-2/MC18/30	B/T/H 1250/1010/360 mm (MC 18) oder 480 (MC 30), 400 V/6 kW Innen: B/T/H 830/660/180 mm oder 300 mm, für 2 Bleche 400x600 mm	EUR 5.517,00
Haube PW-2/TP	B/T/H 1250/1280/230 mm (ohne Motor)	EUR 770,00
Haube PW-2/CA	B/T/H 1250/1280/600 mm (mit Motor)	EUR 1.551,00
Wärmeschrank PW-2/CL	B/T/H 1250/870/950 mm (2 MC) oder 710 mm (3 MC), 230 V/1 kW, für Bleche 400x600 mm	EUR 2.583,00
Unterbau PW-2/BM	B/T/H 1250/870/1250 mm (1 MC) oder 950 (2 MC), 710 (3 MC), 400 (4 MC)	EUR 1.080,00



Teorema Polis PW-3

Backkammer PW-3/MC18/30	B/T/H 1660/1010/360 mm (MC 18) oder 480 (MC 30), 400 V/7,8 kW Innen: B/T/H 1240/660/180 mm oder 300 mm, für 3 Bleche 400x600 mm	EUR 5.752,00
Haube PW-3/TP	B/T/H 1660/1280/230 mm (ohne Motor)	EUR 793,00
Haube PW-3/CA	B/T/H 1660/1280/600 mm (mit Motor)	EUR 1.573,00
Wärmeschrank PW-3/CL	B/T/H 1660/870/950 mm (2 MC) oder 710 mm (3 MC), 230 V/1,5 kW, für Bleche 400x600 mm	EUR 2.747,00
Unterbau PW-3/BM	B/T/H 1660/870/1250 mm (1 MC) oder 950 (2 MC), 710 (3 MC), 400 (4 MC)	EUR 1.080,00



Zubehör - Optionen

Dampferzeuger	pro Backkammer 2,8 kW, 4 Beschwadungsstufen +310 mm in Gerätetiefe für PW-2S +250 mm in Gerätetiefe für PW-2, PW-3	EUR 1.573,00
Befeuchter für Wärmeschrank		EUR 658,00
Steinboden pro Backkammer T2		EUR 235,00
Steinboden pro Backkammer T3		EUR 329,00



Grillplatten, Toaster



Kontaktgrill Panini

B/T/H 430/385/220 mm, 230 V/3 kW,
hochwertige leistungsstarke Ausführung, Oberplatte ausbalanciert,
Grillfläche 360/240 mm, Tropftasse, **Gusseisen-Grillplatten oben
gerillt/ unten glatt**, Thermostat 0-300°C, Kontrollleuchte

EUR 784,00



Grillplatte ST/PSF 400E

B/T/H 400/475/230 mm, 230 V/3 kW,
hochwertige leistungsstarke Ausführung,
massive Gusseisengrillplatte, Incoloy-Heizelemente,
1 Heizzone, Thermostat bis 300°C, Kontrollleuchten

EUR 567,00



Grillplatte ST/PSF 600E

B/T/H 600/475/230 mm, 400 V/6 kW
hochwertige leistungsstarke Ausführung,
massive Gusseisengrillplatte, Incoloy-Heizelemente,
2 Heizzonen, Thermostate bis 300°C, Kontrollleuchten

EUR 821,00



Toaster-Salamander ST/Bar 1000

B/T/H 450/300/305 mm, 230 V/2 kW,
Ausführung in Chromnickelstahl, 1-etagig, mit **Infrarot-Quarzheizungen**,
Wahlschalter für die Heizzonen, ideal für Baguette, Brötchen, Toasts,
1 Kochzone 350 x 240 mm

EUR 326,00



Toaster-Salamander ST/Bar 2000

B/T/H 450/300/420 mm, 230 V/3 kW,
Ausführung in Chromnickelstahl, 2-etagig, mit **Infrarot-Quarzheizungen**,
Wahlschalter für die Heizzonen, ideal für Baguette, Brötchen, Toasts,
2 Kochzonen 350 x 240 mm

EUR 495,00



Zange für Toaster Bar

EUR 28,00

Suppentöpfe



Suppentopf Heat-Max RHW

RHW-1	B/T/H 395/330/355mm, 230V/1,3kW CNS-Gehäuse, indirekte Beheizung, trocken oder mit Wasser betreibbar (Temp. gleichmäßiger mit Wasser), 3 Stufen (50-70/70-90/90-100°C), inkl. 1 Stk. 10L Einsatz mit Deckel mit Löffelausschnitt	EUR 690,00
RHW-1B	B/T/H 360/330/355mm, 230V/1,3kW Einbauversion, inkl. externem Regler mit Kabel	EUR 690,00
RHW-2	B/T/H 630/330/355, 230V/2,5kW 2 getrennt regelbare Bereiche mit Einsatz und Deckel (Einbauversion nicht verfügbar)	EUR 1.151,00



RHW-1



RHW-2

Suppentopf Heat-Max HWB

HWB-4QT	DM/H 210/241mm, 230V/0,6kW Einbauversion für 4L Einsatz, CNS-Gehäuse, indirekte Beheizung, trocken oder mit Wasser betreibbar (etwas gleichmäßigere Temp. mit Wasser), inkl. ext. Regler mit Ein/Ausschalter und Temperaturregler (stufenlos), mit Kabel 914mm, ohne Einsatz ohne Deckel	EUR 749,00
HWB-7QT	DM/H 264/222mm, 230V/0,6kW Einbauversion für 7L Einsatz	EUR 749,00
HWB-11QT	DM/H 311/222mm, 230V/0,6kW Einbauversion für 11L Einsatz	EUR 749,00



Einsätze



LID-1



LID

Zubehör & Optionen zu HWB

Ablauf für HWB 4/7/11	EUR 46,00
Isolierte Ausführung für HWB 4/7/11	EUR 112,00
Einsatz 4 Liter für HWB 4	EUR 112,00
LID-1 Deckel mit Löffelausschnitt für HWB 4	EUR 51,00
LID Deckel mit Scharnier & Löffelausschnitt für HWB 4	EUR 69,00
Einsatz 7 Liter für HWB 7	EUR 126,00
LID-1 Deckel mit Löffelausschnitt für HWB 7	EUR 65,00
LID Deckel mit Scharnier & Löffelausschnitt für HWB 7	EUR 91,00
Einsatz 11 Liter für HWB 11	EUR 140,00
LID-1 Deckel mit Löffelausschnitt für HWB 11	EUR 81,00
LID Deckel mit Scharnier & Löffelausschnitt für HWB 11	EUR 115,00

Toaster



Toaster TPT

TPT-230-4	B/T/H 346/313/204mm, 230V/2,4kW CNS-Gehäuse, 2 getrennte Heizzonen, Wahlschalter einseitiges oder beidseitiges Heizen, einstellbare Bräunungsstufen 1-7, nach Zyklusende automatisches Herausheben, selbstzentrierende Einschübe (32mm), Kapazität bis 220 Scheiben/h	EUR 527,00
------------------	---	------------



Toaster TM3

TM3-5H	B/T/H 290/535/412mm, 230V/1,6kW Durchlauftoaster, CNS-Gehäuse, einstellbare Bandgeschwindigkeit, wahlweise Ober- oder Unterhitze abschaltbar, Auswurf wahlweise vorne oder hinten, Stromsparmodus, Einlauföffnung 186x76mm	EUR 1.158,00
TM3-10H	B/T/H 368/535/411mm, 230V/2,3kW Einlauföffnung 264x76mm	EUR 1.456,00



TM3-10H

Toaster TM-H

TM-5H	B/T/H 290/419/387mm, 230V/1,6kW Durchlauftoaster, CNS-Gehäuse, einstellbare Bandgeschwindigkeit, wahlweise Ober- oder Unterhitze abschaltbar, Auswurf wahlweise vorne oder hinten, Stromsparmodus, Einlauföffnung 186x88mm	EUR 1.088,00
TM-10H	B/T/H 368/419/387mm, 230V/2,3kW Einlauföffnung 264x88mm	EUR 1.350,00



TM-5H

Toaster TQ-H

TQ-800H	B/T/H 368/578/422mm, 230V/3,3kW Durchlauftoaster, CNS-Gehäuse, einstellbare Bandgeschwindigkeit, Leistungsregelung von Ober- und Unterhitze, Auswurf wahlweise vorne oder hinten, Stromsparmodus, Einlauföffnung 265x76mm	EUR 3.310,00
TQ-1800H	B/T/H 470/577/421mm, 230V/4,3kW Einlauföffnung 367x76mm	EUR 3.679,00



TQ-800H

Wärmebrücken GR



Glo-Ray® Infrarot Heiztechnik garantiert ein optimales Warmhalten

– Produkte bleiben länger heiß bzw. frisch. Gleichmäßige Wärmeverteilung, hochbelastbare Heizkörper und Bedienung mit Schalter.



GRH/GRAH-72



GRH/GRAH-48

Ausführung GRH	CNS Gehäuse	Heizung	Listenpreis
GRH 18	B/T/H (mm) 457/152/69	230V/0,35kW	EUR 467,00
GRH 24	B/T/H (mm) 610/152/69	230V/0,50kW	EUR 492,00
GRH 36	B/T/H (mm) 914/152/69	230V/0,80kW	EUR 552,00
GRH 48	B/T/H (mm) 1219/152/69	230V/1,10kW	EUR 599,00
GRH 60	B/T/H (mm) 1542/152/69	230V/1,40kW	EUR 673,00
GRH 72	B/T/H (mm) 1829/152/69	230V/1,72kW	EUR 798,00

Ausführung GRAH	Alu-Gehäuse	Heizung	Listenpreis
GRAH 18	B/T/H (mm) 457/152/69	230V/0,35kW	EUR 329,00
GRAH 24	B/T/H (mm) 610/152/69	230V/0,50kW	EUR 348,00
GRAH 36	B/T/H (mm) 914/152/69	230V/0,80kW	EUR 390,00
GRAH 48	B/T/H (mm) 1219/152/69	230V/1,10kW	EUR 434,00
GRAH 60	B/T/H (mm) 1542/152/69	230V/1,40kW	EUR 492,00
GRAH 72	B/T/H (mm) 1829/152/69	230V/1,72kW	EUR 605,00



GRAHL-72



GRAHL-48

Ausführung GRAHL	Alu-Gehäuse	Heizung & Beleuchtung	Listenpreis
GRAHL 18	B/T/H (mm) 457/229/64	230V/0,47kW	EUR 508,00
GRAHL 24	B/T/H (mm) 610/229/64	230V/0,62kW	EUR 527,00
GRAHL 36	B/T/H (mm) 914/229/64	230V/0,98kW	EUR 642,00
GRAHL 48	B/T/H (mm) 1219/229/64	230V/1,34kW	EUR 758,00
GRAHL 60	B/T/H (mm) 1542/229/64	230V/1,70kW	EUR 897,00
GRAHL 72	B/T/H (mm) 1829/229/64	230V/2,09kW	EUR 1.088,00

Zubehör

Set C-Ständer **EUR 138,00**

Set T-Ständer **EUR 362,00**

(Plexiglas auf Anfrage)



Kapitel **06**

küchengeräte

Spüntechnik

Wassertechnik

Espressotechnik

Mareno

Kochtechnik

Küchengeräte



Pacojet 2 PLUS

Das gewisse Extra für Experten

Der Pacojet 2 PLUS wurde mit einer **programmierbaren automatischen Wiederholfunktion** und einem **weiterentwickelten Verschlussystem für eine sichere Verankerung** des Pacossier®-Flügels „Gold-PLUS“ ausgestattet.

- B/T/H 182/360/498 mm
- 230V / 0,95 kW
- Becher-Kapazität: 1,2 l (H: 135 mm, Ø 130 mm)
- Maximales Füllvolumen: 0,8 l = 10 Portionen
- Pacossier®-Zeit ganzer Becher: 4 min
schnellere Pacossier®-Zeit bei teilentleertem Becher (Beispiel letzte Portion: 1:20 min)
- Gerätebedienung Touch
- Kontroll- und Schutzfunktion für überfüllte Becher

Zubehör Pacojet 2 PLUS

- 2 Pacossier®-Becher + Deckel weiß
- 1 Pacossier®-Flügel Pacojet 2 Gold-PLUS
- 1 Kunststoff Schutzbecher + Spritzschutz
- 1 Reinigungseinsatz + Becherdichtung
- 1 Spüleinsatz
- 1 Spatel
- 1 internationales Rezeptbuch Pacojet 2 PLUS



Pacossieren® – überzeugend einfach

Beim Pacossieren® werden klassische Zubereitungsabläufe von Grund auf neu definiert.

Ausgangspunkt sind marktfrische Zutaten – Kräuter, Gemüse, Fisch, Fleisch, Obst oder Früchte. Was immer Sie daraus mit dem Pacojet herstellen – in drei einfachen Schritten erreichen Sie Ihr Ziel.

1. Vorbereiten und Befüllen:



Einfache Zubereitung der frischen Zutaten (in Stücke schneiden, Flüssigkeit zugeben)

2. Tiefkühlen und Lagern



Mindestens 24 h bei min. -18 °C bis max. -23 °C

3. Portionsweise pacossieren®



Für den Service oder die Mise en Place

Das bedeutet für Sie:

- **Arbeitsentlastung:** Zeitaufwändige Arbeiten wie Schälen, Passieren, Eisbad und Blanchieren entfallen.
- **Verfügbarkeit à la minute:** Die tiefgefrorenen Kreationen sind jederzeit frisch und schnell abrufbar.
- **Erfolgsrezepte mit Gelinggarantie:** Stets reproduzierbare Top-Ergebnisse in drei einfachen Schritten.

EUR 5.499,00

Um Schäden am Pacojet durch Fehlbedienungen vorzubeugen, empfehlen wir vor der Inbetriebnahme des Pacojet unbedingt die Anweisungen der Bedienungsanleitung zu beachten, bzw. das Küchenpersonal regelmäßig dahingehend zu schulen! Unterstützend finden sind auch Anwendervideos auf: <https://pacojet.com/downloads/video>

Pacojet Zubehör

Starter Kit, 10 Kunststoff Pacossier®-Becher transparent EUR 530,00
mit Deckel weiß + 1 Chromstahl Schutzbecher

Kunststoff Pacossier®-Becher transparent EUR 277,00
mit Deckel weiß (Set 12 Stk.)

Achtung - nur mit „Chromstahl“ Schutzbecher verwendbar
(nicht mit dem Standard Kunststoff Schutzbecher)

Chromstahl Pacossier®-Becher mit Deckel weiß (Set 4 Stk.) EUR 205,00

Becherdeckel Kunststoff weiß/Stk. EUR 6,10

Becherdeckel Kunststoff farbig/Stk. EUR 6,10
verfügbar in Gelb, Blau, Rot, Grün, Gold

Pacossier®-Flügel „Gold PLUS“ (Titan-Nitrit gehärtet) EUR 225,00
Ausschließlich mit Pacojet 2 PLUS verwendbar!

Äußerer Schutzbecher Kunststoff schwarz EUR 76,00

Spritzschutz Kpl. Gummi schwarz EUR 71,00

Spüleinsatz Gummi Grün EUR 71,00

Becherdichtung Gummi blau zum Reinigungseinsatz EUR 30,00

Reinigungseinsatz mit rotierenden Bürsten, Kunstst. blau EUR 83,00

Spatel, Chromstahl EUR 29,00

Internationales Rezeptbuch Pacojet 2 PLUS EUR 49,00

Bedienungsanleitung Pacojet 2 PLUS EUR 22,00

Display-Schutzfolie (antibakteriell) EUR 31,00

Isolierbox für 4 Pacossier®-Becher EUR 60,00
nur für Chromstahl Pacossier®-Becher

Reinigung-Tabs (Dose 60 Stk.) EUR 30,00



Coupe-Set für Pacojet 2 PLUS

Mehr Einsatzmöglichkeiten, herausragende Ergebnisqualität

Zerkleinern, hacken, pürieren, aufschlagen, schäumen oder mixen: Mit dem Coupe Set wird der Einsatzbereich um die Verarbeitung nicht gefrorener Lebensmittel erweitert. Das einzigartige Pacojet-Funktionsprinzip führt Messer bzw. Schlagscheibe „top-down“ vom Becherrand bis zum Becherboden und verarbeitet Frischeprodukte absolut schonend und gleichmäßig zu Top-Ergebnissen.

1 2-Klingen-Messer - für grob Gehacktes

1 4-Klingen-Messer - für feine Farcen, Mousses

1 Schlagscheibe - für Sahne, Eiweiß, Früchtcremes

1 Messerzange - zum sicheren Montieren

EUR 399,00

Achtung: Das Pacojet Coupe Set PLUS ist nur kompatibel mit Pacojet PLUS Geräten.



Planetenrührmaschinen

STÖLNER Planetenrührmaschinen sind nach dem modernsten Stand der Technik entworfen. Eine sorgfältige Materialauswahl und eine strenge Kontrolle während der Anfertigung der mechanischen Komponenten verleihen diesen Maschinen eine außergewöhnlich starke Bauweise.



Planetenrührmaschinen

STÖLNER Planetenrührmaschinen sind nach dem modernsten Stand der Technik entworfen. Eine sorgfältige Materialauswahl und eine strenge Kontrolle während der Anfertigung der mechanischen Komponenten verleihen diesen Maschinen eine außergewöhnlich starke Bauweise.

Planetenrührmaschine 8 Liter

ST/SP-800A 230 V/0,2 kW, B/T/H 300/400/580 mm

Planetenrührmaschine aus massivem Aluminiumdruckguss lackiert, Betrieb über digitalen Timer oder manuell, Getriebemaschine mit 3 verschiedenen Geschwindigkeiten, Überlastschutz für Motor, Not-Aus-Taster, Sicherheitsschalter für Kessel und Schutzabdeckung, Kesselschutzabdeckung aus durchsichtigem Spezialkunststoff mit Einfüllöffnung, Standardausstattung mit 7,6-Liter-Inox Kessel, Schneebesen, Teighaken, Rührer

EUR 1.342,00



Planetenrührmaschine 10 Liter

ST/SP-100A 400 V/0,25 kW, B/T/H 460/500/770 mm

Planetenrührmaschine aus massivem Aluminiumdruckguss emailliert für einfache Reinigung, Getriebemaschine mit 3 verschiedenen Geschwindigkeiten, Überlastschutz für Motor, Not-Aus-Taster, Sicherheitsschalter für Kessel und Kesselschutzgitter, abnehmbares Kesselschutzgitter mit Einfüllöffnung, Standardausstattung mit 10-Liter-Inox Kessel, Schneebesen, Teighaken, Rührer, Aufsteckflansch zum Betreiben für Zusatzgeräte (Fleischwolf)

EUR 2.915,00



Planetenrührmaschine 10 Liter

ST/SP-100A 230 V/0,25 kW

Ausführung wie oben, jedoch in 230 V

EUR 2.915,00



Planetenrührmaschine 20 Liter

ST/SP-200A 400 V/0,3 kW, B/T/H 510/530/870 mm

Planetenrührmaschine aus massivem Aluminiumdruckguss emailliert für einfache Reinigung, Getriebemaschine mit 3 verschiedenen Geschwindigkeiten, Betrieb über Timer oder manuell, Überlastschutz für Motor, Not-Aus-Taster, Sicherheitsschalter für Kessel und Kesselschutzgitter, abnehmbares Kesselschutzgitter mit Einfüllöffnung, Standardausstattung mit 20-Liter-Inox Kessel, Schneebesen, Teighaken, Rührer, Aufsteckflansch zum Betreiben für Zusatzgeräte (Fleischwolf)

EUR 3.355,00

Planetenrührmaschinen

Planetenrührmaschine 24 Liter

ST/SP-22HA 400 V, 0,5 kW, B/T/H 570/560/910 mm

Planetenrührmaschine aus massivem Aluminiumdruckguss emailliert für einfache Reinigung, Betrieb über Timer oder manuell, Getriebemaschine mit 3 verschiedenen Geschwindigkeiten, Überlastschutz für Motor, Not-Aus-Taster, Sicherheitsschalter für Kessel und Kesselschutzgitter, abnehmbares Kesselschutzgitter mit Einfüllöffnung, Belüftungssystem für Motor, Standardausstattung mit 24-Liter-Inox Kessel, Schneebesens, Teighaken, Rührer, Aufsteckflansch zum Betreiben für Zusatzgeräte (Fleischwolf, Gemüseschneider)

EUR 3.729,00



ST/SP-22HA

Planetenrührmaschine 30 Liter

ST/SP-30HA 400 V, 0,75 kW, B/T/H 570/670/1160 mm

EUR 5.643,00

Planetenrührmaschine 40 Liter

ST/SP-40HA 400 V, 1,2 kW, B/T/H 640/730/1300 mm

EUR 7.304,00



ST/SP-40HA

Planetenrührmaschine 50 Liter

ST/SP-50HA 400 V, 1,5 kW, B/T/H 640/730/1300 mm
serienmäßig mit Rollwagen für Kessel

EUR 7.502,00

Planetenrührmaschine 60 Liter

ST/SP-60HA 400 V, 2,2 kW, B/T/H 640/730/1300 mm
serienmäßig mit Rollwagen für Kessel

EUR 9.636,00

Aufsteckfleischwolf für ST/SP

70-mm-Schneidsatz (I-System Enterprise 12) mit Gehäuse und Schnecke aus INOX-Stahl inklusive: 1 Messer, 1 Lochscheibe 6 mm, INOX-Einfüllschale, 1 Stößel, 1 Wurstfüllrohr (Ø 15 mm), B/T/H 296/414/322 mm

EUR 704,00



Planetenrührmaschinen

Zubehör

Zubehör zu ST/SP-800A

Kessel 8 Liter	EUR 176,00
Schneebeesen 8 Liter	EUR 94,00
Teighaken 8 Liter	EUR 83,00
Rührer 8 Liter	EUR 83,00

Zubehör zu ST/SP-100A

Kessel 10 Liter	EUR 308,00
Schneebeesen 10 Liter	EUR 231,00
Teighaken 10 Liter	EUR 165,00
Rührer 10 Liter	EUR 165,00

Zubehör zu ST/SP-200A

Red. Kessel 10 Liter	EUR 369,00
Red. Schneebeesen 10 Liter	EUR 237,00
Red. Teighaken 10 Liter	EUR 204,00
Red. Rührer 10 Liter	EUR 204,00
Kessel 20 Liter	EUR 341,00
Schneebeesen 20 Liter	EUR 264,00
Teighaken 20 Liter	EUR 220,00
Rührer 20 Liter	EUR 220,00

Zubehör zu ST/SP-22HA

Red. Kessel 10 Liter	EUR 369,00
Red. Schneebeesen 10 Liter	EUR 237,00
Red. Teighaken 10 Liter	EUR 204,00
Red. Rührer 10 Liter	EUR 204,00
Kessel 24 Liter	EUR 380,00
Schneebeesen 24 Liter	EUR 308,00
Teighaken 24 Liter	EUR 242,00
Rührer 24 Liter	EUR 242,00

Zubehör zu ST/SP-30HA

Red. Kessel 20 Liter	EUR 617,00
Red. Schneebeesen 20 Liter	EUR 556,00
Red. Teighaken 20 Liter	EUR 369,00
Red. Rührer 20 Liter	EUR 369,00
Kessel 30 Liter	EUR 628,00
Schneebeesen 30 Liter	EUR 341,00
Teighaken 30 Liter	EUR 286,00
Rührer 30 Liter	EUR 286,00



Kessel



Schneebeesen



Teighaken



Rührer

Planetenrührmaschinen

Zubehör zu ST/SP-40HA

Red. Kessel 20 Liter	EUR 628,00
Red. Schneebesen 20 Liter	EUR 556,00
Red. Teighaken 20 Liter	EUR 473,00
Red. Rührer 20 Liter	EUR 473,00
Kessel 40 Liter	EUR 705,00
Schneebesen 40 Liter	EUR 396,00
Teighaken 40 Liter	EUR 369,00
Rührer 40 Liter	EUR 369,00
Kesseltransportwagen für 40 Liter mit Spezialrollen	EUR 297,00



Kessel



Schneebesen



Teighaken



Rührer

Zubehör zu ST/SP-50HA

Red. Kessel 20 Liter	EUR 771,00
Red. Schneebesen 20 Liter	EUR 556,00
Red. Teighaken 20 Liter	EUR 473,00
Red. Rührer 20 Liter	EUR 473,00
Kessel 50 Liter	EUR 749,00
Schneebesen 50 Liter	EUR 545,00
Teighaken 50 Liter	EUR 407,00
Rührer 50 Liter	EUR 407,00
Kesseltransportwagen für 50 Liter	EUR 297,00

Zubehör zu ST/SP-60HA

Red. Kessel 30 Liter	EUR 771,00
Red. Schneebesen 30 Liter	EUR 556,00
Red. Teighaken 30 Liter	EUR 473,00
Red. Rührer 30 Liter	EUR 473,00
Reduzierring	EUR 440,00
Kessel 60 Liter	EUR 881,00
Schneebesen 60 Liter	EUR 556,00
Teighaken 60 Liter	EUR 418,00
Rührer 60 Liter	EUR 418,00
Kesseltransportwagen für 60 Liter	EUR 297,00

Einfüllrutsche für Reduzierungen EUR 39,00

Fleischwolf PS-12

B/T/H 227/470/410 mm, 230 V/0,44 kW,
Gehäuse und Tasse in Chromnickelstahl - schwere Ausführung, leistungsstarker Motor mit Belüftung, Schneidsatz System Enterprise, Schnecke Aluminium, Lochscheibe Ø 70 mm mit Lochung 6 mm und Messer aus Chromnickelstahl, einfach abnehmbarer Schneidsatz zur Reinigung, Start-Stoppschalter, Stundenleistung bis 100 kg, Gewicht 18 kg

EUR 1.131,00



2022/R350/40

Listenpreise exkl. MWSt.

Stabmixer



XM-Serie



- Hergestellt aus hochwertigen Materialien
- Y-Schneidmesser aus Spezialstahl
- Abnehmbarer Stab mit Schnell – und Sicherheitsarretierung
- NSF zertifiziert – Garantie für Sicherheit & Hygiene!
- Modelle ab Größe XM-3 mit Möglichkeit des kontinuierlichen Betriebs
- Modelle mit fixer Geschwindigkeit 12.000 U/min und Modelle mit variabler Geschwindigkeit 1.500-15.000 U/min verfügbar

Modell	Geschwindigkeit	Länge Gesamt/Stab	für Töpfe bis max. Liter	Leistung V/kW	Gewicht kg	Preis EUR
XM-12	variabel	448/223 mm	10 l	230/0,24	1,40	EUR 259,00
XM-22	variabel	564/300 mm	15 l	230/0,30	2,40	EUR 368,00
XM-33	fix	728/420 mm	60 l	230/0,40	3,63	EUR 527,00
MM-30V/MA-33	variabel	728/420 mm	60 l	230/0,40	3,63	EUR 609,00
XM-52	fix	860/520 mm	120 l	230/0,57	4,85	EUR 626,00
MM-50V/MA-52	variabel	860/520 mm	120 l	230/0,57	4,85	EUR 680,00
XM-71	fix	880/540 mm	200 l	230/0,75	4,57	EUR 858,00

Pizzatechnik



Spiralkneter Galassia 18S-SP

B/T/H 385/730/660mm, 400 V/0,75 kW
 Kapazität fertiger Teig bis 18 kg, Gerätegewicht 69 kg
 Gehäuse lackiert, geeignet für Pizzerias bis 2/3 Mischungen pro Tag,
 Kettenantrieb, 2 Geschwindigkeiten, Füße (Räder optional)
 Mit Hebekopf zur einfacheren Teigentnahme

EUR 2.377,00

Spiralkneter Galassia 25S-SP

B/T/H 420/760/660 mm, 400 V/1,1 kW
 Kapazität fertiger Teig bis 25 kg, Gerätegewicht 73 kg

EUR 2.603,00



Spiralkneter Galassia 12S

B/T/H 340/630/570 mm, 400 V/0,75 kW
 Kapazität fertiger Teig 12 kg, Gerätegewicht 48 kg
 Gehäuse lackiert, geeignet für Pizzerias, bis 2/3 Mischungen pro Tag
 Kettenantrieb, 2 Geschwindigkeiten, Füße (Räder optional)

EUR 1.924,00

Spiralkneter Galassia 18S

B/T/H 385/730/660 mm, 400 V/0,75 kW
 Kapazität fertiger Teig 18 kg, Gerätegewicht 69 kg

EUR 2.151,00

Kit Räder für Galassia

EUR 157,00



Teigausroller Roller 30-0

B/T/H 420/450/650 mm, 400 V/0,38 kW
 Pizzadurchmesser 140 bis 300 mm, Teiggewicht 80-210 gr
 Chromnickelstahl

EUR 1.404,00

Teigausroller Roller 40-0

B/T/H 550/460/720 mm, 400 V/0,38 kW
 Pizzadurchmesser 140 bis 400 mm, Teiggewicht 80-400 gr
 Chromnickelstahl

EUR 1.521,00



Pizzatechnik



Spiralteigknetter SIL/20KR

B/T/H 380/700/810 mm, 400 V/0,75 kW

Kapazität fertiger Teig 20 kg, Gerätegewicht 80 kg

Gesamtkonstruktion aus Chromnickelstahl, geeignet für die Pizzeria, Bäckerei oder Konditorei, Spiralarmausführung zur schnellen Teigproduktion und zur besseren Sauerstoffanreicherung, Untersetzgetriebe in Ölbad, Kettenantrieb, kugelgelagerte Drehteile, Kesselschutzgitter, fahrbar mit Rädern

EUR 2.478,00

Spiralknetter SIL/30KR

B/T/H 480/840/810 mm, 400 V/1,1 kW

Kapazität fertiger Teig 30 kg, Gerätegewicht 103 kg

EUR 3.228,00



SIL

Pizzaformer PZF/30DS

B/T/H 500/610/770 mm, 400 V/4,2 kW

Für Pizzadurchmesser 300 mm

Gesamtkonstruktion aus Chromnickelstahl, hohe Stundenproduktion von bis zu 400 Pizzen/h ohne Einsatz von spezialisierten Arbeitskräften.

Die perfekte Gleichmäßigkeit von Form und Stärke der Teigscheibe, ohne dabei auf den traditionellen Rand verzichten zu müssen, der dank der speziellen Beschaffenheit der verchromten Pressteller geformt wird.

Einfache Änderung der Stärke der Teigscheiben möglich. Bildung einer dünnen Stärkegelschicht auf der Außenseite des Teiges dank der Wirkung der elektronisch kontrollierten Tellertemperatur.

EUR 5.759,00

Pizzaformer PZF/35DS

B/T/H 500/610/770 mm, 400 V/4,2 kW

Für Pizzadurchmesser 350 mm

EUR 5.830,00

Pizzaformer PZF/50DS

B/T/H 560/710/860 mm, 400 V/6,6 kW

Für Pizzadurchmesser 500 mm

EUR 7.654,00

Unterschrank SPZF

B/T/H 620/690/775 mm

Unterschrank Chromnickelstahl mit Lade, fahrbar (ohne Kunststoffbehälter)

EUR 1.186,00



Pizzaformer + Unterschrank

Gemüseschneider



Universal-Gemüseschneider zum Schneiden, Schnitzeln, Reiben, Streifenschneiden,... durch Auswechseln der Scheiben und Kombination mit den Gattern können über 70 verschiedene Schnittformen erzielt werden.

Äußerst langlebig und strapazierfähig, aus Edelstahl, leicht zu reinigen und zu bedienen, abgerundete Kanten, ergonomisches Design, benutzerfreundliches, wasserdichtes Bedienfeld, 365 U/min Geschwindigkeit sorgen für gleichmäßiges und präzise geschnittenes Gemüse, hohe Präzisions-Sicherheitssysteme in Deckel und Hebel.



Einfüllöffnung CA-401

Gemüseschneider CA-31

B/T/H 389/405/544 mm, 230 V/0,55 kW
1 Geschwindigkeit 365 U/min, Leistung: 150 bis 450 kg
Einfüllöffnung 136 cm²

EUR 1.410,00



Gemüseschneider CA-41

B/T/H 391/396/652 mm, 400 V/0,55 kW
Leistung: 200 bis 650 kg
Einfüllöffnung 286 cm², Trichter mit seitlicher Klinge
Zentrale Klinge zum Aufschneiden von größeren Nahrungsmitteln
High-Profil Auswurfscheibe für eine größere Ausgabe
Aufpreis 230 V: +3%

EUR 2.242,00



Gemüseschneider CA-3V

B/T/H 391/409/552 mm, 230 V/1,5 kW
Leistung: 150 bis 500 kg, „Brushless“ Technologie - leistungsstarker geräuschreduzierter Motor, Geschwindigkeitsregulierung 300-1000 U/min
Einfüllöffnung 136 cm²

EUR 2.626,00



Option

Einfülltrichter Long für CA-31/41 oder CA-3V

EUR 942,00



Listenpreise exkl. MWSt.

Gemüseschneider



Scheiben für Gemüseschneider

FC-1+ und FC-2+ für Kartoffelchips. FC-2+, FC-3D, FC-6D, FC-8D, FC-10D, FC-20+ und FC-25+ für Scheiben für Kartoffeln, Karotten, Kohl,... FCO-2, FCO-3, FCO-6 für gewellte Scheiben

FC-1+ 1 mm	EUR 112,00
FC-2+ 2 mm	EUR 112,00
FC-3D 3 mm	EUR 112,00
FC-6D 6 mm	EUR 112,00
FC-8D 8 mm	EUR 112,00
FC-10D 10 mm	EUR 112,00
FC-14D 14 mm	EUR 125,00
FC-20+ 20 mm	EUR 125,00
FC-25+ 25 mm	EUR 125,00
FCO-2+ 2 mm	EUR 124,00
FCO-3+ 3 mm	EUR 124,00
FCO-6+ 6 mm	EUR 124,00



FC-1+



FC-3D



FC-8D



FCO+



Gatter FFC kombiniert mit FC-6, FC-8 oder FC-10 für Pommes frites. **Würfelgatter** FMC mit FC-3 bis FC-25 für gewürfeltes Gemüse, Obst,...

FFC-8+ 8 mm	EUR 124,00
FFC-10+ 10 mm	EUR 124,00
FMC-8D 8 mm	EUR 124,00
FMC-10D 10 mm	EUR 124,00
FMC-14D 14 mm	EUR 124,00
FMC-20+ 20 mm	EUR 124,00
FMC-25+ 25 mm	EUR 124,00



FFC-8+



FMC-14D



FMC-25+



Gebogene Schneidscheiben für Tomaten, Orangen, Zitronen, Bananen, Äpfel. Speziell für weiche Produkte entwickelt.

FCC-2+ 2 mm	EUR 111,00
FCC-3+ 3 mm	EUR 111,00
FCC-5+ 5 mm	EUR 111,00



FCC-2+



FCC-5+



Julienne-Scheiben für Pommes frites, Streifen für Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Rote Rüben,...

FCE-2+ 2 mm	EUR 148,00
FCE-4+ 4 mm	EUR 148,00
FCE-8+ 8 mm	EUR 172,00



FCE-4+



FCE-8+



Zerkleinerungsscheiben für Gemüse, Käse, Brot, Nüsse, Mandeln,...

SH-2+ 2 mm	EUR 79,00
SH-3+ 3 mm	EUR 79,00
SH-4+ 4 mm	EUR 79,00
SH-7+ 7 mm	EUR 79,00



SH-3+



SH-7+



Reinigungsgitter für Würfelgatter

QC-8 für Gatter FMC-8D	EUR 110,00
QC-10 für Gatter FMC-10D	EUR 110,00
GCH Halter/Auffangbehälter für QC	EUR 67,00



QC-8



GCH

Vakuumverpackungsmaschinen



- **Verpackung roher oder gekochter Lebensmittel**
Verbesserung der Haltbarkeit, kein Gewichtsverlust, rationelle Lagerung, Reaktionsmöglichkeit, hygienisch
- **Edelstahl-Bauweise**
Gehäuse und Vakuumkammer aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl
- **Powered by Busch**
Hochwertige, robuste und zuverlässige Vakuumpumpen der Firma Busch. Oil-dry - Pumpentrocknungsprogramm zur Verlängerung der Lebensdauer
- **LED** – zeigen jede Phase des Vorganges
- Schweißstange ohne Drähte für eine optimale Reinigung und Hygiene
- **Einlegeplatte** zur optimalen Positionierung des Produktes
- **STOP-Taste** ermöglicht jederzeit das Unterbrechen des Vorganges und das Fortfahren auf der nächsten Stufe
- **Hochgenauer Mikroprozessor**
Digitales Bedienfeld bei SE bzw. LCD-Farbdisplay bei SU ermöglicht eine optimale Steuerung aller Funktionen
- **Vakuum Plus**
zusätzliche Evakuierungszeit kann programmiert werden
- **Inertgas-Eingang (Option - nur für SU möglich)**
über den auch mit Schutzgasatmosphäre verpackt werden kann, Verbesserung der Aufbewahrungsbedingungen, Verpacken von empfindlichen Produkten



Steuerung SE



Steuerung SU

Vakuumverpackungsmaschinen



Vakuumverpackungsmaschine SENSOR/SE

- Vakuumkontrolle durch **Ultrapräzisionssensor** - auch geeignet für Flüssigkeiten
- **Mikroprozessor** mit digitaler Schalttafel mit Display -1 Programm für Prozenteinstellung
- **Vakuum Plus** - nachdem 99% Vakuum erreicht wurden, Zusatzzeit bis zu 10 Sekunden programmierbar
- **Taste „Pause“** um die Lebensmittel in der Kammer zu marinieren
- **Doppelte Verschweißung** - hohe Haltbarkeit der Verpackung
- **Dekompression** / Druckentlastung **durch Impulse**
- „Powered by **Busch**“ - hochwertige, robuste & zuverlässige **Vakuumpumpe**
- **Dry-Oil-Programm** für die Trocknung der Pumpe & Stundenzähler für den Ölwechsel

SE-204

230 V/0,1 kW, Vakuumpumpe Kapazität 4m³/h,
B/T/H 337/431/307 mm (Außen), 288/334/111 mm (Innen),
Schweißleiste vorne 280 mm

EUR 2.183,00

SE-208

230 V/0,37 kW, Vakuumpumpe Kapazität 8m³/h,
B/T/H 337/431/307 mm (Außen), 288/334/111 mm (Innen),
Schweißleiste vorne 280 mm

EUR 2.512,00



SE-204/SE-208

Vakuumverpackungsmaschine Ultra/SU

- Vakuumkontrolle durch **Ultrapräzisionssensor**
- **Flüssigkeitskontrolle durch Verdampfungspunkterkennung** mit Autostopp
- Mikroprozessor mit großem **LCD-Farbdisplay** mit Anzeige aller Informationen
- Touchsteuerung, **25 Programme** mit Blockierfunktion, 6 Sprachen, Vakuum Plus
- Programm „**Stufenvakuumierung**“ - bis zu 3 Stopps möglich für weiche, porige Produkte
- **Taste „Pause“** um die Lebensmittel in der Kammer zu marinieren
- **Doppelte Verschweißung** - hohe Haltbarkeit der Verpackung
- **Sanfte & progressive Dekompression** / Druckentlastung
- „Powered by **Busch**“ - hochwertige, robuste & zuverlässige **Vakuumpumpe**
- **Dry-Oil-Programm** für die Trocknung der Pumpe & Stundenzähler für den Ölwechsel

SU-310

230 V/0,37 kW, Vakuumpumpe Kapazität 10m³/h,
B/T/H 384/465/403 mm (Außen), 330/360/155 mm (Innen),
Schweißleiste vorne 320 mm

EUR 3.267,00



Vakuumverpackungsmaschinen



Vakuumverpackungsmaschine Ultra/SU

- Vakuumkontrolle durch **Ultrapräzisionssensor**
- **Flüssigkeitskontrolle durch Verdampfungspunkterkennung** mit Autostopp
- Mikroprozessor mit großem **LCD-Farbdisplay** mit Anzeige aller Informationen
- Touchsteuerung, **25 Programme** mit Blockierfunktion, 6 Sprachen, Vakuum Plus
- Programm „**Stufenvakuierung**“ - bis zu 3 Stopps möglich für weiche, porige Produkte
- **Taste „Pause“** um die Lebensmittel in der Kammer zu marinieren
- **Doppelte Verschweißung** - hohe Haltbarkeit der Verpackung
- **Sanfte & progressive Dekompression** / Druckentlastung
- „Powered by **Busch**“ - hochwertige, robuste & zuverlässige **Vakuumpumpe**
- **Dry-Oil-Programm** für die Trocknung der Pumpe & Stundenzähler für den Ölwechsel

SU-316

230 V/0,37 kW, Vakuumpumpe Kapazität 16m³/h,
B/T/H 384/465/403 mm (Außen), 330/360/155 mm (Innen),
Schweißleiste vorne 320 mm

EUR 3.570,00



SU-416

230 V/0,37 kW, Vakuumpumpe Kapazität 16m³/h,
B/T/H 484/529/413 mm (Außen), 430/415/180 mm (Innen),
Schweißleiste vorne 420 mm

EUR 4.120,00



SU-420

230 V/0,75 kW, Vakuumpumpe Kapazität 20m³/h,
B/T/H 484/529/413 mm (Außen), 430/415/180 mm (Innen),
Schweißleiste vorne 420 mm

EUR 4.441,00



SU-520

230 V/0,75 kW, Vakuumpumpe Kapazität 20m³/h,
B/T/H 625/537/513 mm (Außen), 560/430/183 mm (Innen),
2 Schweißleisten seitlich je 420 mm (1x links, 1x rechts)

EUR 5.787,00



Platte mit Leiste für Flüssigkeiten	EUR 116,00
Gasanschluss für Modelle SU-Ultra	EUR 143,00
„Plus-Schweißung“ für metallische Behälter pro Schweißleiste	EUR 143,00



Sous-Vide Garer

Sous-Vide Garer SVC

Wasserbadgarer mit kontrollierter Temperatur aus Chromnickelstahl. Hochpräzises Temperaturregelungssystem für beste Resultate. Anzeigeauflösung 0,2°C, Temperaturkontrolle 0,1°C. Temperatureinstellung (5-95°C) und Zeiteinstellung (1min - 99h). Inkl. gelochtem Einlegeboden für besserer Zirkulation, Ablasshahn. Optional – Trenneinsätze verfügbar.

SVC-14 , 14 Liter, B/T/H 431/377/290 mm, Innen 300/300/150 mm, 230V/1,0kW	EUR 1.989,00
SVC-28 , 28 Liter, B/T/H 332/652/290 mm, Innen 300/505/200 mm, 230V/1,5kW	EUR 2.295,00



SVC-28

Sous-Vide SmartVide 7

B/T/H 124/140/360 mm, 230 V/2,0 kW. Tauchbares Teil 117x110x147 mm, Gewicht kpl. 3,6 kg. Tragbarer, hochpräziser Sous-Vide Garer für Behälter bis 56 Liter. Gehäuse aus robustem Edelstahl für den professionellen Einsatz. Hochpräzises Temperaturregelungssystem für beste Resultate (Genauigkeit Display: 0,01°C). Temperatureinstellung (5-95°C) und Zeiteinstellung (1min - 99h). Bluetooth-Verbindung ermöglicht eine einfache HACCP-Kontrolle. Kochresultate können exportiert & ausgedruckt werden.

EUR 1.355,00



SmartVide 7



SmartVide 9

Sous-Vide SmartVide 9

B/T/H 124/140/360 mm, 230 V/2,0 kW. Ausführung wie SmartVide 7, jedoch Tragegriff auch in Edelstahl. Gewicht 4,2 kg, inkl. praktischer Tragetasche.

EUR 1.699,00

Kerntemperaturfühler für SmartVide 7,9	EUR 240,00
Tragtasche für SmartVide 7	EUR 79,00



Isolierte Wanne für SmartVide

Inkl. Tragegriff, Ablaufhahn

SV-Tank GN 1/1-150, 28 Lt.	EUR 480,00
SV-Tank GN 2/1-150, 56 Lt.	EUR 608,00

Deckel GN 1/1 (mit Griff & Ausschnitt)	EUR 65,00
Deckel GN 2/1 (mit Griff & Ausschnitt)	EUR 114,00

Einlegeboden gelocht für GN 1/1	EUR 57,00
Einlegeboden gelocht für GN 2/1	EUR 97,00



Aufschnittmaschinen



Aufschnittmaschine 220/2000-CE

B/T/H 430/500/370 mm, 230 V/0,154 kW
 hochwertiges Gehäuse Alu eloxiert, bewegliche Teile auf Kugellager, Klinge aus hochwertigem Stahl, Messerschärfvorrichtung, Riemenantrieb, Schnittstärke bis 16 mm, Schnitthöhe bis 170 mm, Schnittlänge bis 230 mm, Gewicht 14 kg

EUR 890,00



Modell /2000

Aufschnittmaschine 250/2000-CE

B/T/H 430/530/390 mm, 230 V/0,17 kW
 Schnittstärke bis 16 mm, Schnitthöhe bis 190 mm, Schnittlänge bis 250 mm, Gewicht 15 kg

EUR 978,00



250 EURO-CE

Aufschnittmaschine 250 EURO-CE

B/T/H 480/550/420 mm, 230 V/0,18 kW
 hochwertiges Gehäuse Alu eloxiert, bewegliche Teile auf Kugellager, Klinge aus hochwertigem Stahl, Messerschärfvorrichtung, breiter, starker Riemenantrieb, verstärkter Motor für Langzeitbetrieb, hochwertige Schnittführung, Schnittstärke bis 16 mm, Schnitthöhe bis 180 mm, Schnittlänge bis 250 mm, Gewicht 21 kg

EUR 1.598,00



300 EURO-CE

Aufschnittmaschine 300 EURO-CE

B/T/H 480/580/450 mm, 230 V/0,22 kW
 Schnitthöhe bis 210 mm, Schnittlänge bis 250 mm, Gewicht 23 kg

EUR 1.854,00

Teflonmesser für EURO 250	EUR 265,00
Teflonmesser für EURO 300	EUR 397,00



GELATO



Holen Sie sich Ihr
persönliches Exemplar
des Gelato Katalogs:

+43 2742 36 22 20

Der **Gelato** Katalog.

Hier finden Sie alles rund ums Thema Speiseeis-Technik



Tonda

Preisgekrönter Traum: Das unglaubliche Eis-Karussell.



Milia

Optimale Präsentation durch intelligente Beleuchtung.



Panorama®

Perfekte Konservierung und aufmerksamkeitsstarke Präsentation in einem.



Smarty TTi

Ein Kombifreezer, der kochen, pasteurisieren und gefrieren kann.



Softeis & Frozen Yogurt

Stand- und Tischgeräte



Eislagerschränke
Speiseeis-Schockfroster & Konservierungsschrank.



Sahneautomat PONY

Ein Schlagobers-Automat für höchste Anforderungen an Hygiene und Bedienung.



Beltop 275 UNO

Pneumatische Dosiermaschine, für Gelato, Cremes,...



Turbo Piccolo

Praktischer Turbomixer, zum Zerkleinern, Emulgieren,...

Spületechnik

Wassertechnik

Espresso-technik

Mareno

Kochtechnik

Küchengeräte

Kühltechnik

Einschiebe- Getränkekühlpulte



- Front und Innenraum komplett in CrNi 4301; Seiten und Rückwand aus Cr-Stahl;
- Wahlweise mit Laden-obere Laden niedrig für 50 Euro-Bierflaschen, untere Laden hoch für 30 Stk. 1 Liter Flaschen oder mit Türen für Fassbier (auf Anfrage Doppeltürelement - Achtung Breitenänderung +90 mm wegen des seitlichen Verdampfers; Aufpreis EUR 195,-);
- Türen und Laden mit durchgehenden Griffleisten; Türanschlag wahlweise links oder rechts,
- Magnetrahmendichtungen - leicht und rasch austauschbar,
- Hochwertige 3 mm CrNi-Stahl-Auszüge bei den Laden; Tragkraft dynamisch bis 100 kg
- Flaschenkühlwanne für 8x 2 Liter Flaschen, inkl. Tauwasserablauf;
- Aggregatfach 410 mm bei steckerfertigem Kühlpult wahlweise rechts oder links angebaut,
- Standardausführung mit Umluftverdampfer (580/S und 990/S mit Rückwandverdampfer),
- Ausführung steckerfertig: komplett mit Aggregatfach mit eingebautem elektronischem Regler, Ein/Aus-Schalter, Tauwasserverdunstung und Flaschenkühlwanne;
- Ausführung Verdampfer verrohrt: Korpus mit Verdampfer und Türen bzw. Ladenelementen vorbereitet für externe Kühlung, Anschlüsse wahlweise rechts oder links ausgeführt, ohne Flaschenkühlwanne, ohne Regler, ohne Ein/Aus-Schalter;
- Serienmäßig ohne Oberplatte; Sockel 35 mm hoch, Korpus 815 mm

Getränkekühlpult ST/GKP-1T/S/Sonder

1T990/S	B/T/H 990/680/850 mm mit 1 Tür; steckerfertig mit Flaschenkühlwanne, statischer Rückwandverdampfer	EUR 4.939,00
1TV580/S	B/T/H 580/680/850 mm Verdampfer verrohrt, ohne Einspritzventil	EUR 1.990,00



ST/GKP-1T

Getränkekühlpult ST/GKP-2L/S/Sonder

2L990/S	B/T/H 990/680/850 mm mit 2 Laden; steckerfertig mit Flaschenkühlwanne, statischer Rückwandverdampfer (Laden gekürzt)	EUR 5.539,00
2LV580/S	B/T/H 580/680/850 mm Verdampfer verrohrt, ohne Einspritzventil	EUR 2.529,00



ST/GKP-2L

Getränkekühlpulte

Getränkekühlpult ST/GKP-1T

1T1080	B/T/H 1080/680/850 mm mit 1 Tür; steckerfertig mit Flaschenkühlwanne, Standardausführung mit Umluft- Seitenwandverdampfer	EUR 4.888,00
1TV670	B/T/H 670/680/850 mm Verdampfer verrohrt, ohne Einspritzventil	EUR 2.232,00



ST/GKP-1T

Getränkekühlpult ST/GKP-2L

2L1080	B/T/H 1080/680/850 mm mit 2 Laden; steckerfertig mit Flaschenkühlwanne, Standardausführung mit Umluft- Seitenwandverdampfer	EUR 5.446,00
2LV670	B/T/H 670/680/850 mm Verdampfer verrohrt, ohne Einspritzventil	EUR 2.841,00



ST/GKP-2L

Getränkekühlpult ST/GKP-2T

2T1570	B/T/H 1570/680/850 mm mit 2 Türen; steckerfertig mit Flaschenkühlwanne	EUR 5.990,00
2TV1160	B/T/H 1160/680/850 mm Verdampfer verrohrt, ohne Einspritzventil	EUR 3.203,00



ST/GKP-2T

Getränkekühlpult ST/GKP-1T2L

1T2L1570	B/T/H 1570/680/850 mm mit 1 Tür, 2 Laden; steckerfertig mit Flaschenkühlwanne	EUR 6.490,00
1T2LV1160	B/T/H 1160/680/850 mm Verdampfer verrohrt, ohne Einspritzventil	EUR 3.781,00



ST/GKP-1T2L

Getränkekühlpult ST/GKP-4L

4L1570	B/T/H 1570/680/850 mm mit 4 Laden; steckerfertig mit Flaschenkühlwanne	EUR 6.997,00
4LV1160	B/T/H 1160/680/850 mm Verdampfer verrohrt, ohne Einspritzventil	EUR 4.359,00



ST/GKP-4L

Getränkekühlpulte

Getränkekühlpult ST/GKP-3T

3T2150	B/T/H 2150/680/850 mm mit 3 Türen; steckerfertig mit Flaschenkühlwanne	EUR 6.997,00
3TV1740	B/T/H 1740/680/850 mm Verdampfer verrohrt, ohne Einspritzventil	EUR 4.197,00



ST/GKP-3T

Getränkekühlpult ST/GKP-2T2L

2T2L2150	B/T/H 2150/680/850 mm mit 2 Türen, 2 Laden; steckerfertig mit Flaschenkühlwanne	EUR 7.598,00
2T2LV1740	B/T/H 1740/680/850 mm Verdampfer verrohrt, ohne Einspritzventil	EUR 4.831,00



ST/GKP-2T2L

Getränkekühlpult ST/GKP-1T4L

1T4L2150	B/T/H 2150/680/850 mm mit 1 Tür, 4 Laden; steckerfertig mit Flaschenkühlwanne	EUR 8.178,00
1T4LV1740	B/T/H 1740/680/850 mm Verdampfer verrohrt, ohne Einspritzventil	EUR 5.408,00



ST/GKP-1T4L

Getränkekühlpult ST/GKP-6L

6L2150	B/T/H 2150/680/850 mm mit 6 Laden; steckerfertig mit Flaschenkühlwanne	EUR 8.739,00
6LV1740	B/T/H 1740/680/850 mm Verdampfer verrohrt, ohne Einspritzventil	EUR 5.986,00



ST/GKP-6L

Getränkekühlpult ST/GKP-4T

4T2730	B/T/H 2730/680/850 mm mit 4 Türen; steckerfertig mit Flaschenkühlwanne	EUR 8.281,00
4TV2320	B/T/H 2320/680/850 mm Verdampfer verrohrt, ohne Einspritzventil	EUR 5.319,00



ST/GKP-4T

Getränkekühlpulte

Getränkekühlpult ST/GKP-2T4L

2T4L2730	B/T/H 2730/680/850 mm mit 2 Türen, 4 Laden; steckerfertig mit Flaschenkühlwanne	EUR 9.437,00
2T4LV2320	B/T/H 2320/680/850 mm Verdampfer verrohrt, ohne Einspritzventil	EUR 6.534,00



ST/GKP-2T4L

Getränkekühlpult ST/GKP-1T6L

1T6L2730	B/T/H 2730/680/850 mm mit 1 Tür, 6 Laden; steckerfertig mit Flaschenkühlwanne	EUR 9.997,00
1T6LV2320	B/T/H 2320/680/850 mm Verdampfer verrohrt, ohne Einspritzventil	EUR 7.338,00



ST/GKP-1T6L

Getränkekühlpult ST/GKP-8L

8L2730	B/T/H 2730/680/850 mm mit 8 Laden; steckerfertig mit Flaschenkühlwanne	EUR 10.592,00
8LV2320	B/T/H 2320/680/850 mm Verdampfer verrohrt, ohne Einspritzventil	EUR 7.897,00



ST/GKP-8L

Zusätze, Auf- und Minderpreise

Ladenstock 3 Laden (Aufpreis zu 2-Ladenstock)	EUR 589,00
Lade/Tür sperrbar	EUR 53,00
Vollauszug pro Lade	EUR 298,00
Blende isoliert statt 1 Lade (Minderpreis)	EUR 319,00
Expansionsventil - Aufpreis zu Version V	EUR 199,00
Expansionsventil - Aufpreis zu Version V	EUR 379,00
Regler montiert und verkabelt	
Installationsfach inkl. Hauptschalter (Ein/Aus) inkl. Regler	EUR 669,00
Aggregatfach (leer-ohne Technik) inkl. Hauptschalter (Ein/Aus) inkl. Regler	EUR 766,00
Auf-/Minderpreis Flaschenkühlwanne	EUR 1.126,00

GN – Küchenkühlpulte

Korpushöhe 660 mm



Version TRW



Version TRK

- Ausführung komplett Chromnickelstahl, Innenboden mit abgerundeten Ecken
- Hochdruckgeschäumter Korpus mit 60 mm Isolierung, Korpushöhe 660 mm
- Beschichteter Hochleistungsverdampfer
- **Türelemente für 5 Einschübe GN 1/1**, Abstand 120 mm, inkl. 1 Rost GN 1/1
- **Ladenstöcke: mit CNS-Vollauszüge 2 mm**,
2-Ladenstock Einschubhöhe 240 mm; zum Einhängen von GN 1/1-150
3-Ladenstock Einschubhöhe: 1x170 mm, 2x120mm; zum Einhängen von
1x GN 1/1-150 und 2x GN 1/1-100 mm
- Umluftkühlung, digitale Steuerung, Tauwasserverdunstung (bei steckerfertig)
- Aggregatfach bzw. I-Fach rechts angebaut
- Bei Version Verdampfer verrohrt ohne Kompressor, mit Aggregatfach bzw. I-Fach, inkl. Expansionsventil, inkl. Regler
- **Ausführung TRW (Aggregatfach):** Verdampfer im Aggregatfach (steckerfertig und extern selbe Abmessungen)
- **TRWN steckerfertig: Klimaklasse 5, Energieeffizienzklasse B**
- **TRWF steckerfertig: Klimaklasse 5, Energieeffizienzklasse E**
- **Ausführung TRK (I-Fach):** Verdampfer im Kühlraum, nur für externe Kühlung

GN-Kühlpult 10S

TRWN-10NS	B/T/H 910/690/810 mm 230V/0,21kW, steckerfertig, 1 Tür, ohne Arbeitsplatte, Temperaturbereich -2/+8°C Energieverbrauch/Jahr 565 kWh, Volumen 129 LT	EUR 2.629,00
TRWN-10PS	230V/0,47kW, Verdampfer verrohrt ohne Arbeitsplatte	EUR 2.621,00



GN-Kühlpult 12S

TRWN-12NS	B/T/H 910/690/810 mm 230V/0,21kW, steckerfertig, 2 Laden, ohne Arbeitsplatte, Temperaturbereich -2/+8°C Energieverbrauch/Jahr 565 kWh, Volumen 129 LT	EUR 3.228,00
TRWN-12PS	230V/0,47kW, Verdampfer verrohrt ohne Arbeitsplatte	EUR 3.020,00



GN – Kühlpulte TRW

Korpushöhe 660 mm



GN-Kühlpult 20S

TRWN-20NS B/T/H 1270/690/810 mm, EUR 3.306,00
230 V/0,22 kW, steckerfertig, 2 Türen,
ohne Arbeitsplatte, Temperatur ca. -2/ +8°C
Energieverbrauch/Jahr 575 kWh, Volumen 231 LT

TRWN-20PS 230 V/0,48 kW, Verdampfer verrohrt, EUR 3.046,00
ohne Arbeitsplatte



GN-Kühlpult 22S

TRWN-22NS B/T/H 1270/690/810 mm, EUR 3.306,00
230 V/0,22 kW, steckerfertig, 1 Tür & 2 Laden,
ohne Arbeitsplatte, Temperatur ca. -2/ +8°C
Energieverbrauch/Jahr 575 kWh, Volumen 231 LT

TRWN-22PS 230 V/0,48 kW, Verdampfer verrohrt, EUR 3.439,00
ohne Arbeitsplatte



GN-Kühlpult 24S

TRWN-24NS B/T/H 1270/690/810 mm, EUR 4.112,00
230 V/0,22 kW, steckerfertig, 4 Laden,
ohne Arbeitsplatte, Temperatur ca. -2/ +8°C
Energieverbrauch/Jahr 575 kWh, Volumen 231 LT

TRWN-24PS 230 V/0,48 kW, Verdampfer verrohrt, EUR 3.860,00
ohne Arbeitsplatte



GN-Kühlpult 32S

TRWN-32NS B/T/H 1730/690/810 mm, EUR 4.243,00
230 V/0,33 kW, steckerfertig, 2 Türen & 2 Laden,
ohne Arbeitsplatte, Temperatur ca. -2/ +8°C
Energieverbrauch/Jahr 730 kWh, Volumen 360 LT

TRWN-32PS 230 V/0,95 kW, Verdampfer verrohrt, EUR 4.003,00
ohne Arbeitsplatte



GN-Kühlpult 36S

TRWN-36NS B/T/H 1730/690/810 mm, EUR 5.085,00
230 V/0,33 kW, steckerfertig, 6 Laden,
ohne Arbeitsplatte, Temperatur ca. -2/ +8°C
Energieverbrauch/Jahr 730 kWh, Volumen 360 LT

TRWN-36PS 230 V/0,95 kW, Verdampfer verrohrt, EUR 4.845,00
ohne Arbeitsplatte



GN – Kühl- und Tiefkühlpulte TRW, TRK

Korpushöhe 660 mm

GN-Kühlpult 40S

TRWN-40NS B/T/H 2190/690/810 mm, EUR 4.435,00
 230 V/0,35 kW, steckerfertig, 4 Türen,
 ohne Arbeitsplatte, Temperatur ca. -2/+8°C
 Energieverbrauch/Jahr 913 kWh, Volumen 488 LT

TRWN-40PS 230 V/0,96 kW, Verdampfer verrohrt, EUR 4.132,00
 ohne Arbeitsplatte



GN-Tiefkühlpult 20S

TRWF-20NS B/T/H 1270/690/810 mm, EUR 3.967,00
 230 V/0,52 kW, steckerfertig, 2 Türen,
 ohne Arbeitsplatte, Temperatur ca. -15/-20°C
 Energieverbrauch/Jahr 2.603 kWh, Volumen 231 L

TRWF-20PS 230 V/0,55 kW, Verdampfer verrohrt, EUR 3.686,00
 ohne Arbeitsplatte



Größere Modelle auf Anfrage

GN-Kühlpulte TRK (I-Fach)

- nur für externe Kühlung
- Ausführung wie TRWN Verdampfer verrohrt, jedoch Verdampfer im Kühlraum und mit schmalen I-Fach statt Aggregatfach,
- Länge - 180mm
- **Aufpreis 23% zu TRWN Verdampfer verrohrt**



TRKN-22PS

Arbeitsplatte mit Wandhochzug

- nur gemeinsam mit Kühlpult bestellbar

B/T/H 915/700/40 mm, Wandhochzug 85 mm EUR 343,00

B/T/H 1275/700/40 mm, Wandhochzug 85 mm EUR 396,00

B/T/H 1735/700/40 mm, Wandhochzug 85 mm EUR 534,00

B/T/H 2195/700/40 mm, Wandhochzug 85 mm EUR 585,00

Zubehör & Optionen

Ladenstock 2 Laden statt Türe (nicht für Tiefkühlung) EUR 422,00

Ladenstock 3 Laden statt Türe (nicht für Tiefkühlung) EUR 687,00

Rost GN 1/1 325x530 mm, beschichtet EUR 30,00

Rost GN 1/1 325x530 mm, Chromnickelstahl EUR 75,00

Satz 4 Räder (2 mit Bremse) H 158 mm EUR 237,00

Satz 6 Räder (2 mit Bremse) H 158 mm EUR 354,00

Schloss für Türe oder Lade EUR 124,00

GN-Kühl- und Tiefkühlpulte

Korpushöhe 710 mm



- **Aufpreis auf die Modelle TRWN, TRWF, TRKN, TRKF**
- für Korpushöhe 710 mm statt 660 mm, Volumen +10%
- 2-Ladenstock Einschubhöhe 265 mm, zum Einhängen von GN 1/1-150 mm
- 3-Ladenstock Einschubhöhe 2x170 mm, 1x120 mm, zum Einhängen von 2xGN 1/1-150 mm und 1xGN 1/1-100 mm
- Füße 150 mm (wie bei Korpus 660 mm); Gesamthöhe ohne Arbeitsplatte 860 mm

Aufpreis TR710 für Korpushöhe 710 mm **+8%**

GN-Unterbaukühlpult



- Passend für Mareno Serie 60 und 70
- Ausführung komplett Chromnickelstahl
- Chromnickelstahl-Vollauszüge bei Laden
- Türelement mit 3 Einschubschienenpaaren mit Abstand 80 mm, inkl. 1 Paar Auflage-schienen und 1 beschichteter Rost GN 1/1
- Ladenstock mit 2 Laden für GN 1/1-100
- Beschichteter Hochleistungsverdampfer
- Verdampfer außenliegend - im Technikfach
- Be- und Entlüftung des Kompressors vorne
- Umluftkühlung, Tauwasserverdunstung
- Ohne Arbeitsplatte, jedoch mit einem Auf-setzrahmen für die Geräte
- Korpushöhe 460 mm, Aggregat rechts
- Klimaklasse 5, Energieeffizienzklasse E
- Verbrauch/Jahr 1.610 kWh, Volumen 113 Lt.

Unterbau Kühlpult MBR760PC

B/T/H 1200/630/610 mm, 230 V/0,35 kW, steckerfertig, Kühlpult, 1 Türe und 2 Laden, ohne Arbeitsplatte, Temperaturbereich ca. -2/ +8°C

EUR 4.650,00



Unterbau Kühlpult MBR760CC

B/T/H 1200/630/610 mm, 230 V/0,35 kW, steckerfertig, Kühlpult, 4 Laden, ohne Arbeitsplatte, Temperatur ca. -2/ +8°C

EUR 5.254,00



Weitere Modelle und Tiefkühlung auf Anfrage.

Saladetten, Kühltische

Saladette SA/ST-920

B/T/H 900/700/877 mm, 230 V/0,155 kW,
Ausführung CNS, eingeschäumter Verdampfer in Rück/Seitenwände, Umluftventilator,
automatische Abtauung, Temp. +2°C/+10°C, oben mit Schiebe/Klappdeckel und Kunst-
stoffschneidbrett, Unterbau mit 2 Türen mit je 1 Paar Einschubwinkel für GN1/1 mit je 1
Rost 338x530 mm, Behälterkapazität oben für 2xGN1/1 und 3xGN1/6, Klimaklasse 4

EUR 1.499,00



Saladette SA/ST-1045

B/T/H 1045/700/877 mm, 230 V/0,175 kW, Unterbau mit 2 Türen,
Behälterkapazität oben für 3xGN1/1

EUR 1.899,00



Saladette SA/ST-1365

B/T/H 1365/700/877 mm, 230 V/0,235 kW, Unterbau mit 3 Türen,
Behälterkapazität oben für 4xGN1/1

EUR 2.528,00



Kühltisch SA/ST-910

B/T/H 900/700/877 mm, 230 V/0,155 kW,
Ausführung CNS, eingeschäumter Verdampfer in Rück/Seitenwände, Umluftventilator,
automatische Abtauung, Temp. +2°C/+10°C, Unterbau mit 2 Türen mit je 1 Paar,
Einschubwinkel für GN1/1 mit je 1 Rost 338x530 mm, Klimaklasse 4,
Energieverbrauch ca. 1.139 kWh/Jahr, Nettoinhalt 201 L, EEKl. C

EUR 1.689,00



Kühltisch SA/ST-912

B/T/H 900/700/877 mm, 230 V/0,155 kW,
Unterbau mit 1 Tür und 1 Rost, und 2 Laden für GN1/1 - 150 mm,
Energieverbrauch ca. 1.026 kWh/Jahr, Nettoinhalt 161 L, EEKl. C

EUR 2.099,00



Kühltisch SA/ST-914

B/T/H 900/700/877 mm, 230 V/0,155 kW,
Unterbau mit 4 Laden für GN1/1 - 150 mm,
Energieverbrauch ca. 1.040 kWh/Jahr, Nettoinhalt 130 L, EEKl. C

EUR 2.434,00



Kühltische, Kühlaufsätze

Kühltisch SA/ST-1365 S/S

B/T/H 1365/700/877 mm, 230 V/0,235 kW,
 Unterbau mit 3 Türen mit je 1 Paar Einschubwinkel für GN1/1 und je
 1 Rost 338x530 mm, Energieverbrauch ca. 1.150 kWh/Jahr,
 Nettoinhalt 308 L, EEKI. C, Klimaklasse 4

EUR 2.585,00



Pizzatisch PT/ST-920

B/T/H 900/700/1100 mm, 230 V/0,155 kW,
 Arbeitsplatte Granit mit Ausschnitt für 5xGN1/6,
 CNS Hustenschutz, Unterbau mit 2 Türen und 2 Roste,
 Energieverbrauch ca. 803 kWh/Jahr, Nettoinhalt 230 L, Klimaklasse 4

EUR 1.774,00



Kühlaufsatz VK/ST

CNS, eingeschämter Verdampfer in den Seitenwänden, manuelle Abtauung,
 Klimaklasse 4, Temp. +2°C/+10°C, Behältertiefe max. 150 mm, 230 V/0,112 kW,
 Standardausführung mit Glasaufsatz (GL),
 Sonderausführung mit CNS Klappdeckel (LID)



VK/ST-38-120



VK/ST-38-120-S/S LID

Modell	Abmessungen B/T/H mm	Kapazität GN-Behälter	Energieverbrauch pro Stunde	Preis EUR
VK/ST-33-120	1200/335/434	5xGN1/4	0,16 kWh	EUR 887.00
VK/ST-33-150	1500/335/434	7xGN1/4	0,16 kWh	EUR 934.00
VK/ST-33-180	1800/335/434	8xGN1/4	0,18 kWh	EUR 978.00
VK/ST-38-120	1200/395/434	3xGN1/3, 1xGN1/2	0,16 kWh	EUR 929.00
VK/ST-38-150	1500/395/434	6xGN1/3	0,17 kWh	EUR 999.00
VK/ST-38-180	1800/395/434	8xGN1/3	0,19 kWh	EUR 1.057.00
VK/ST-38-120 S/S LID	1200/395/260	3xGN1/3, 1xGN1/2	0,16 kWh	EUR 929.00
VK/ST-38-150 S/S LID	1500/395/260	6xGN1/3	0,17 kWh	EUR 999.00
VK/ST-38-180 S/S LID	1800/395/260	8xGN1/3	0,19 kWh	EUR 1.057.00

Schnellkühler/Schockfroster



- Gewährleistet die Qualität und Sicherheit der Lebensmittel
- Kühlraum mit runden Ecken und Kondenswasserablassöffnung im Boden; maximale Hygiene & Servicefreundlichkeit
- Isolierung aus hochdichtem Polyurethan-Schaum
- Aufklappbares Abdeckpaneel mit den Ventilatoren, zum Öffnen für die vollständige Reinigung des Verdampfers
- Ausführung in Chromnickelstahl
- Herausnehmbares Einhängegestell
- Bedienblende mit Segmentdisplay für einfache und schnelle Navigation
- manuelle Abtaung; Tauwasserschale
- Automatische Abschaltung der Lüftung beim Öffnen der Tür
- Türanschlag wechselbar

DF41 M

B/T/H 745/700/865 mm, 230 V/1,0 kW,
Kapazität für 5x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm)
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 15 kg/90 min,
Schockfrostern von +90°C auf -18°C ca. 8 kg/240 min,
Isolierdicke 55 mm, mit Kerntemperaturfühler

EUR 3.826,00



DF41M

DF51 M

B/T/H 745/720/900 mm, 230 V/1,2 kW,
Kapazität für 5x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm),
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 20 kg/90 min,
Schockfrostern von +90°C auf -18°C ca. 12 kg/240 min,
Isolierdicke 55 mm, mit Kerntemperaturfühler,
Ausführung ohne Arbeitsplatte (Höhe 840 mm), auf Anfrage

EUR 5.256,00



DF51M

DF101 L

B/T/H 800/830/1850 mm, 400 V/3,2 kW,
Kapazität für 10x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm),
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 42 kg/90 min,
Schockfrostern von +90°C auf -18°C ca. 25 kg/240 min,
Isolierdicke 75 mm, mit Kerntemperaturfühler

EUR 8.791,00



DF101L

DF141 L

B/T/H 800/830/1990 mm, 400 V/4,5 kW,
Kapazität für 14x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm),
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 65 kg/90 min,
Schockfrostern von +90°C auf -18°C ca. 35 kg/240 min,
Isolierdicke 75 mm, mit Kerntemperaturfühler

EUR 11.421,00

Chill & Cook ChillTouch



Multifunktionsgerät zum:

- Schnellkühlen, Schockfrostern
- NT-Garen, Sous Vide Garen
- Dämpfen, Regenerieren, Trocknen
- Gärunterbrechen, Pasteurisieren, Eishärten
- Kontrolliertes, hygienisches Auftauen
- Lagern bei kontrollierter Luftfeuchtigkeit
- Geschwindigkeitsregulierung des Ventilators – vermeidet Austrocknen während des Gärens und der Lagerung
- Regulierung der Feuchtigkeit – für Gärunterbrechung, Schokoladentemperierung, Konservieren von Süßwaren
- Möglichkeit bis zu 160 Programme zu speichern – die Chefin/der Chef kann ihre/seine Kreativität entfalten
- Kerntemperaturfühler, Gehäuseisolierung 70mm
- HACCP Bericht auf USB Schlüssel downloadbar
- Arbeitstemperatur +85°C bis -45°C



CT 10.35

CT 10.35

B/T/H 840/990/1520 mm, 400 V/3,25 kW
 Kapazität für 10xGN1/1 oder 600x400 mm (Abstand 68 mm)
 Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 35 kg/90 min
 Schockfrostern von +90°C auf -18°C ca. 25 kg/240 min

EUR 13.690,00

CT 15.65

B/T/H 840/1090/1970 mm, 400 V/4,0 kW
 Kapazität für 15xGN1/1 oder 600x400 mm (Abstand 68 mm)
 Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 65 kg/90 min
 Schockfrostern von +90°C auf -18°C ca. 50 kg/240 min

EUR 16.760,00

CT 15-2.70

B/T/H 840/1460/1970 mm, 400 V/4,01 kW
 Kapazität für 15xGN1/1 oder 600x800 mm (Abstand 68 mm)
 Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 70 kg/90 min
 Schockfrostern von +90°C auf -18°C ca. 55 kg/240 min

EUR 18.340,00

Diverse Optionen auf Anfrage:
 Desinfektion mit Ozon, Räder, Wasserkühlung, zweite Sonde, usw...



CT 16.65



CT 15-2.70

Verkaufs- Gefriertruhen

LIEBHERR

EFE Schiebedeckel

Wahlweise mit Schiebedeckel aus Aluminium und Hart-PVC oder mit Glasschiebedeckel mit LED-Innenbeleuchtung. Kühlung statisch, Abtauung manuell, stabile Lenkrollen, Temperaturanzeige analog innen, Temperaturbereich -10/-24°C, Kältemittel R290 bzw. R600 a, Klimazone 4, Standardausstattung ohne Körbe



EFE 4652-41

Korb B/T/H 210x491x330 mm (Art. 7111041)	EUR 30,00
Korb B/T/H 270x491x330 mm (Art. 7111011)	EUR 30,00

Modell	Schiebedeckel	Nettorauminhalt Liter	B/T/H mm	Energieverbr. 365 Tage kWh	Preis EUR	
EFE 4600-42	Alu	383	1465 / 680 / 840	692	EUR 1.059,00	
EFE 4652-41	Glas, LED	339	1465 / 680 / 825	750	EUR 1.099,00	
EFE 3800-42	Alu	318	1255 / 680 / 840	633	EUR 979,00	
EFE 3852-41	Glas, LED	280	1255 / 680 / 825	601	EUR 1.029,00	
EFE 3000-42	Alu	252	1045 / 680 / 840	546	EUR 839,00	
EFE 3052-41	Glas, LED	222	1045 / 680 / 825	528	EUR 929,00	
EFE 2200-21	Alu	186	835 / 680 / 840	413	EUR 729,00	
EFE 2252-21	Glas, LED	163	835 / 680 / 825	422	EUR 839,00	
EFE 1500-21	Alu	121	628 / 680 / 840	365	EUR 699,00	
EFE 1552-21	Glas, LED	104	625 / 680 / 825	369	EUR 729,00	

EFL Klappdeckel

Klappdeckel wahlweise in weiß oder mit Chromnickelstahl-Abdeckung. LED Innenbeleuchtung, Kühlung statisch, Abtauung manuell, Temperaturanzeige analog außen, mit Schloss, Temperaturbereich -14/-26°C, Kältemittel R600a, Klimaklasse SN-T, Standardausstattung mit 2 Körben

Korb B/T/H 210x476x369 mm (Art. 7111047)	EUR 30,00
Korb B/T/H 270x480x308 mm (Art. 7111045)	EUR 30,00

Auf rechter Seite passt immer nur der Korb 7111045



Modell	Klappdeckel	Nettorauminhalt gesamt Liter	B/T/H mm	Energieverbr. 365 Tage kWh	Preis EUR	
EFL 4656	außen Inox	404/387	1465 / 720 / 825	331	EUR 1.019,00	
EFL 4655	weiß	404/387	1465 / 720 / 825	331	EUR 949,00	
EFL 3056	außen Inox	266/254	1045 / 720 / 825	272	EUR 869,00	
EFL 3055	weiß	266/254	1045 / 720 / 825	272	EUR 759,00	

Kühl- und Tiefkühlschränke

- Hochwertige robuste Ausführung
- Monoblocksystem mit tropischem Aggregat (Raumtemperatur +43°C/rel. Lft 65%)
- Verdampfer mit Umluftventilator außerhalb des Kühlraumes
- sehr großes Nutz-Volumen
- inkl. 3 beschichtete Roste GN 2/1 pro Türelement, mit Kunststoffauflagehaken in 7 Höhenpositionen einsetzbar
- LED-Innenbeleuchtung
- sperrbar mit Schloss
- hochdruckgeschäumte Polyurethan-Isolierung
- hygienische Chromnickelstahlausführung (äußere Rückwand und Boden verzinkt)
- Türe selbstschließend mit Magnetdichtung
- Elektronische Steuerung mit mechanischem Hauptschalter
- Abtaung mit elektrischer Heizung
- Lüftungsstop bei Türöffnung
- Automatische Abtaung mit Tauwasser- verdunstung

Kühlschrank KS-07/Plus

B/T/H 710/800/2050 mm, 230 V/0,22 kW, Nutzinhalt 455 L, Energieverbrauch (365 Tage) ca. 655 kWh/a, EEKI. C, Klimaklasse 3-M2, Temperaturbereich -2/+8°C, Türanschlag standardmäßig rechts (links auf Bestellung)

EUR 2.097,00

Tiefkühlschrank TKS-07/Plus

B/T/H 710/800/2050 mm, 230 V/0,85 kW, Nutzinhalt 455 L, Energieverbrauch (365 Tage) ca. 3.071 kWh/a, EEKI. E, Klimaklasse 3-M2, Temperaturbereich -18°/-22°C, Heizkabel bei Kondenswasserablauf, Türrahmenheizung, Türanschlag standardmäßig rechts (links auf Bestellung)

EUR 2.899,00

Doppeltür-Kühlschrank KS-14/Plus

B/T/H 1420/800/2050 mm, 230 V/0,32 kW, Nutzinhalt 909 L, Energieverbrauch (365 Tage) ca. 1.382 kWh/a, EEKI. D, Klimaklasse 3-M2, Temperaturbereich -2/+8°C

EUR 3.357,00

Doppeltür-Tiefkühlschrank TKS-14/Plus

B/T/H 1420/800/2050 mm, 230 V/1,2 kW, Nutzinhalt 909 L, Energieverbrauch (365 Tage) ca. 4.629 kWh/a, EEKI. E, Klimaklasse 3-M2, Temperaturbereich -18°/-22°C, Heizkabel bei Kondenswasserablauf, Türrahmenheizung

EUR 3.972,00

Zubehör

Rost GN2/1-530x650 mm beschichtet	EUR	29,00
Set Auflagehaken (4 Stk.)	EUR	39,00



KS/TKS-07/Plus



KS/TKS-07/Plus



KS/TKS-14/Plus
(Symbolfoto)

Kühl- und Tiefkühlschränke

Made in AUSTRIA by

LIEBHERR

Profi-PremiumLine/PPL

- **Höchste Performance** auch bei schwierigen Klimabedingungen
- **Umluftkühlung/spezielles Luftleitsystem** für optimale Temperaturverteilung mit 2 Ventilatoren
- **reduzierte Betriebskosten** durch präzise Elektronik, optimiertes Kältesystem, starke Isolierung (83 mm Gehäuse / 60 mm Türe)
- **stabiler tiefgezogener Innenbehälter** mit geprägten Auflagerippen
- **selbstschließende Türe** unter 60° Öffnungswinkel schließt Tür von selbst
- **Türanschlag wechselbar** ohne zusätzliche Bauteile
- **Druckausgleichventil** Unterdruck wird automatisch ausgeglichen
- **PPL-Elektronik** 3 Luftfeuchtigkeitsstufen einstellbar, exakte Temperaturregelung +/- 1°C, Echtzeittemperaturanzeige, Störung-Warnsignal optisch und akustisch
- **PPL-Bedarfsgesteuerte Heißgasabtauung** Reduktion der Abtauzeit auf ca. 10 min.
- **PPL-Fußpedalöffnung** bequeme Öffnung, wenn keine Hand frei
- **PPL-Standardausstattung** 4 Roste Chromnickelstahl

Kühlschrank GKPv 6590

B/T/H 700/830/2120 mm, 230 V/0,15 kW,
 Brutto-/Nutzinhalt 597/465 Liter,
 Energieverbrauch (365 Tage) ca. 336 kWh/a, Kältem. R 290,
 Energieeffizienzklasse A, Klimaklasse 5,
 Temperaturbereich -2 bis +15°C,
 Material innen: Chrom-Nickel-Stahl
 Material außen: Edelstahl

EUR 3.699,00

Tiefkühlschrank GGPv 6590

B/T/H 700/830/2120 mm, 230 V/0,25 kW,
 Brutto-/Nutzinhalt 597/465 Liter,
 Energieverbrauch (365 Tage) ca. 1.165 kWh/a, Kältem. R 600a,
 Energieeffizienzklasse B, Klimaklasse 5,
 Temperaturbereich -10 bis -26°C,
 Material innen: Chrom-Nickel-Stahl
 Material außen: Edelstahl

EUR 4.249,00



Kühl- und Tiefkühlschränke

Made in AUSTRIA by

LIEBHERR

ProfiLine/PL

- **Höchste Performance** auch bei schwierigen Klimabedingungen
- **Umluftkühlung/spezielles Luftleitsystem** für optimale Temperaturverteilung m. 2 Ventilatoren
- **reduzierte Betriebskosten** durch präzise Elektronik, optimiertes Kältesystem, starke Isolierung (83 mm Gehäuse / 60 mm Türe)
- **stabiler tiefgezogener Innenbehälter** mit geprägten Auflagerippen
- **selbstschließende Türe** unter 60° Öffnungswinkel schließt Tür von selbst
- **Türanschlag wechselbar** ohne zusätzliche Bauteile
- **Druckausgleichventil** Unterdruck wird automatisch ausgeglichen
- **PL-Elektronik** exakte Temperaturregelung +/- 3°C, Echtzeittemperaturanzeige, Störung-Warnsignal optisch und akustisch
- **PL-Zeitgesteuerte Heißgasabtauung** 4x/Tag
- **PL-Standardausstattung:** Roste kunststoffbeschichtet

Kühlschrank GKPv 6570 / GKPv 6540

B/T/H 700/830/2120 mm, 230 V/0,15 kW,
Brutto-/Nutzinhalt 597/465 Liter, Kältemittel R290

GKPv 6570 Innen: Chrom-Nickel-Stahl EUR 3.299,00
Außen: Edelstahl
Energieeffizienzklasse B
Klimaklasse 5
Energieverbrauch (365 Tage) ca. 406 kWh/a
Temperaturbereich -2 bis +15°C, inkl. 4 Roste

GKPv 6540 Innen: Chrom-Nickel-Stahl EUR 2.752,00
Außen: Edelstahllook (pulverbeschichtet)
Energieeffizienzklasse C
Klimaklasse 5
Energieverbrauch (365 Tage) ca. 542 kWh/a
Temperaturbereich +1 bis +15°C, inkl. 3 Roste

Tiefkühlschrank GGPv 6570 / GGPv 6540

B/T/H 700/830/2120 mm, 230 V/0,3 kW,
Brutto-/Nutzinhalt 597/465 Liter, Kältem. R 290,
Energieverbrauch (365 Tage) ca. 1.874 kWh/a,
Energieeffizienzklasse C, Klimaklasse 5,
Temperaturbereich -10 bis -26°C

GGPv 6570 Innen: Chrom-Nickel-Stahl EUR 3.849,00
Außen: Edelstahl
inkl. 4 Roste

GGPv 6540 Innen: Chrom-Nickel-Stahl EUR 2.926,00
Außen: Edelstahllook (pulverbeschichtet)
inkl. 4 Roste, davon 3 verstellbar



Kühl- und Tiefkühlschränke

Made in AUSTRIA by

LIEBHERR

- Umluftkühlung
- Gehäuse Edelstahl
- Tiefgezogener Innenbehälter – leicht zu reinigen
- Optisches und akustisches Warnsignal bei Störung
- Digitale Temperaturanzeige
- Elektronische Steuerung
- Höhenverstellbare Stellfüße 150 - 180 mm
- Wasserablauf im Boden für die problemlose Reinigung
- Magnettürdichtung wechselbar
- Türanschlag wechselbar
- Tür selbstschließend inkl. „0“ Stellung bei 90°
- Automatisches Abtauverfahren mit Tauwasserverdunstung
- Schloss vorhanden



Kühlschrank GKv 6460

Kühlschrank STK-201

B/T/H 747/791/2064 mm, 230 V/0,09 kW
 Brutto/Nutzzinhalt 664/491 L, Isolierung 50 mm,
 Innenraum B/T/H 650/581/1710 mm,
 6 höhenverstellbare Roste GN 2/1-650x530 mm,
 Bodenrost 605x325 mm,
 Energieverbrauch (365 Tage) ca. 706 kWh/a, Kältem. R600
 Energieeffizienzklasse C, Klimaklasse 5,
 Temperaturbereich ca. +1 bis + 15°C

EUR 1.797,00

Tiefkühlschrank STTK-201B

B/T/H 747/791/2064 mm, 230 V/0,4 kW
 Brutto/Nutzzinhalt 556/377 L, Isolierung 70 mm,
 Innenraum B/T/H 610/500/1395 mm,
 5 höhenverstellbare Roste 633x497 mm,
 Bodenrost 526,4x305 mm, geeignet auch für 600x400 mm,
 Energieverbrauch (365 Tage) ca. 1.351 kWh/a, Kältem. R290,
 Energieeffizienzklasse C, Klimaklasse 5,
 Temperaturbereich ca. -14 bis - 28°C

EUR 2.497,00



Kühl- und Tiefkühlschränke

Made in AUSTRIA by

LIEBHERR

Kühlschrank GKv 4360 Profiline

B/T/H 597/680/1900 mm, 230 V/0,05 kW, Brutto/Nutzzinhalt 436/327 L, Innenraum B/T/H 475/480/1688 mm, dynamische Kühlung, elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige außen, optisches und akustisches Warnsignal bei Störung, Gehäuse und Türe außen Edelstahl – Innenraum Kunststoff, Tür selbstschließend, automatische Abtauung, Türschloss, Türanschlag wechselbar, Isolierung 45 mm, Energieverbrauch (365 Tage) ca. 742 kWh/a, Kältemittel R 600a, Energieeffizienzklasse D, Klimaklasse 5, Temperaturbereich +1/+15°C

EUR 1.349,00

Kühl-/ Tiefkühlkombination GCv 4060 Profiline

B/T/H 597/665/2003 mm, 230 V/0,2 kW,
2 getrennt regelbare Kältekreisläufe mit 2 Kompressoren

Kühlteil: Brutto/Nutzzinhalt 254/240 L

Innenraum B/T/H 440/441/1105 mm, dynamische Kühlung, inkl. 3 beschichtete Roste, automatische Abtauung, Temperaturbereich +1/+15°C

Gefriereteil: Brutto/Nutzzinhalt 107/105 L

Innenraum B/T/H 433/433/597 mm, statische Kühlung, 3 Glasablageflächen inkl. 3 Körbe, manuelle Abtauung, Temperaturbereich -14/-28°C

Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige, Gehäuse und Türe außen Edelstahl – Innenraum Kunststoff weiß, optisches und akustisches Warnsignal bei Störung, Tür selbstschließend, Türschlösser, Türanschlag wechselbar, Energieverbrauch (365 Tage) ca. 529 kWh/a, Kältemittel R 600a,

EUR 2.099,00

Tiefkühlschrank GG 4060 Profiline

B/T/H 597/680/1900 mm, 230 V/0,07 kW, Brutto/Nutzzinhalt 382/348 L, Statische Kühlung, 7 Verdampferroste und 3 Körbe Standardausstattung, elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige außen, optisches und akustisches Warnsignal bei Störung, Gehäuse und Türe außen Edelstahl – Innenraum Kunststoff weiß, manuelle Abtauung, Türschloss, Türanschlag wechselbar, Tür selbstschließend Energieverbrauch (365 Tage) ca. 430 kWh/a, Kältemittel R290, Temperaturbereich -14/-28°C

EUR 1.899,00



Kühl- und Tiefkühlschränke

Made in AUSTRIA by

LIEBHERR

Kühlschrank FKU-1805

B/T/H 600/600/850 mm, 230 V/0,06 kW, Brutto/Nutzzinhalt 175/160 L, Statische Kühlung, mechanische Steuerung, digitale Temperaturanzeige außen, Innenbeleuchtung, Gehäuse Stahl/weiß – Innenraum Kunststoff/weiß, Türverkleidung Edelstahl, unterbaufähig, automatische Abtauung, Türschloss, Türanschlag wechselbar, Energieverbrauch (365 Tage) ca. 204 kWh/a, Kältem. R 600a, Klimaklasse/Temperaturklasse CC1/K4, Temperaturbereich +2/+10°C

EUR 779,00



Kühlschrank FKUv 1660 Premium

B/T/H 600/615/830 mm, 230 V/0,05 kW, Brutto/Nutzzinhalt 134/130 L, Dynamische Kühlung, elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige außen, Warnsignal bei Störung, Gehäuse und Türe außen Edelstahl – Innenraum Kunststoff silber, unterbaufähig, automatische Abtauung, Türschloss, Türanschlag wechselbar, Energieverbrauch (365 Tage) ca. 225 kWh/a, Kältem. R 600a, Klimaklasse/Temperaturklasse CC2/K4, Temperaturbereich +1/+15°C

EUR 1.029,00



Display-Kühlschrank FKDv 4523/4513

B/T/H 600/696/2027 mm, 230 V/0,15 kW, Brutto/Nutzzinhalt 441/422 L, Dynamische Kühlung, Innenbeleuchtung, Isolierglastüre, automatische Abtauung, Türschloss, Türanschlag wechselbar, Kältem. R600a Klimaklasse/Temperaturklasse CC2/K4, Temperaturbereich +2/+12°C

FKDv 4523	Innen: Kunststoff / silber Außen: Stahl / schwarz elektr. Steuerung mit digitaler Anzeige Energieverbrauch (365 Tage), ca. 687 kWh/a	EUR 1.599,00	
FKDv 4513	Innen: Kunststoff / weiß Außen: Stahl / silber mech. Steuerung mit analoger Anzeige Energieverbrauch (365 Tage), ca. 580 kWh/a	EUR 1.369,00	



Tiefkühlschrank GGU-1550 Premium

B/T/H 600/615/830 mm, 230 V/0,06 kW, Brutto/Nutzzinhalt 143/133 L, Statische Kühlung, 4 Verdampferroste und 4 Körbe, elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige außen, Warnsignal bei Störung, Gehäuse und Türe außen Edelstahl- Innenraum Kunststoff weiß, unterbaufähig, manuelle Abtauung, Türschloss, Türanschlag wechselbar, Energieverbrauch (365 Tage) ca. 250 kWh/a, Klimaklasse 5, Kältem. R600a, Temperaturbereich -9/-26°C

EUR 919,00



Kühl- und Tiefkühlschränke für Verkaufsförderung

LIEBHERR

Spüntechnik

Wassertechnik

Espresso-technik

Mareno

Kochtechnik

Küchengeräte

Kühltechnik

Kühlschrank BCv 1103

B/T/H 497/548/816 mm, 230 V/0,14 kW, Brutto/Nutzzinhalt 106/75L, Isolierglastür (2-fach), Innenraum LED-Längsbeleuchtung rechts, **dynamische Kühlung, automatische Abtauung, mechanische Steuerung**, Gehäuse Stahl/Silber, Innenraum Stahl/weiß, Thekenaufstellung od. unterbaufähig, Türschloss, Türanschlag rechts wechselbar, 2 Roste, Energieverbrauch (365 Tage) ca. 312 kWh/a, KM R600a, EEKl. C, Klimaklasse/ Temperaturklasse CC2/K4, Temperaturbereich +2/+12°C, Geräusch-Schalleistung ca. 49 dB(A)

EUR 929,00



Tiefkühlschrank F913

B/T/H 497/558/816 mm, 230 V/0,24 kW, Brutto/Nutzzinhalt 93/77 L, Isolierglastür (2-fach), spezielle Anti-Beschlagfolie verzögert deutlich das Beschlagen, Innenraum LED-Längsbeleuchtung rechts, **statische Kühlung, manuelle Abtauung, mechanische Steuerung**, Gehäuse Stahl/Silber, Innenraum Stahl/weiß, Thekenaufstellung oder unterbaufähig, Türschloss, Türanschlag re. wechselbar, 2 Roste, Energieverbrauch (365 Tage) ca. 842 kWh/a, KM R290, EEKl. B, Klimaklasse/Temperaturklasse 4/L1, Temperaturbereich -10/-25°C, Geräusch-Schalleistung ca. 50 dB(A)

EUR 1.019,00



Tiefkühlschrank Fv913

B/T/H 497/558/816 mm, 230 V/0,25 kW, Brutto/Nutzzinhalt 93/66 L, Isolierglastür (2-fach), spezielle Anti-Beschlagfolie verzögert deutlich das Beschlagen, Innenraum LED-Längsbeleuchtung rechts, **dynamische Kühlung, automatische Abtauung, elektronische Steuerung**, Gehäuse Stahl/Silber, Innenraum Stahl/weiß, Thekenaufstellung oder unterbaufähig, Türschloss, Türanschlag re. wechselbar, 2 Roste, Energieverbrauch (365 Tage) ca. 1.007 kWh/a, KM R290, EEKl. C, Klimaklasse/Temperaturklasse 4/L1, Temperaturbereich -10/-25°C, Geräusch-Schalleistung ca. 60 dB(A)

EUR 1.099,00



Tiefkühlschrank FDv4643

B/T/H 670/730/1957 mm, 230 V/0,53 kW, Brutto/Nutzzinhalt 461/307 L, Isolierglastür (3-fach), spezielle Anti-Beschlagfolie verzögert deutlich das Beschlagen, LED Innenbeleuchtung, **dynamische Kühlung, automatische Abtauung, elektronische Steuerung**, Gehäuse Stahl/weiß, Innenraum Kunststoff/weiß, Türschloss, Türanschlag re. wechselbar, 4 Roste, Energieverbrauch (365 Tage) ca. 1.453 kWh/a, KM R290, EEKl. B, Klimaklasse/Temperaturklasse 4/L1, Temperaturbereich -10/-25°C, Geräusch-Schalleistung ca. 62 dB(A)

EUR 2.899,00



Eiswürfelerzeuger



- nahezu **geschlossener Wasserkreislauf** und **automatische Spülung** bieten Keimen und Bakterien kaum die Möglichkeit, sich im Eisbereitungsbereich anzusiedeln
- **elektronische Steuerung** sorgt für die **bestmögliche Eisqualität**
- hochwertige **Polyurethan Schäumung** vermindert **Schmelzverluste**
- leicht zugänglicher und zu reinigender Luftfilter ermöglicht eine regelmäßige, einfache Reinigung (**höhere Betriebssicherheit und reduzierte Wartungskosten**)
- **Türdichtung** verringert Risiko von Verunreinigung und den Wärmeeinfall in den Vorratsbehälter (**geringere Schmelzrate**)
- Ausführung **CNE** luftgekühlt - **einbaufähig**



IM-21 CNE

B/T/H 398/451/695 mm, 230V/0,23kW,
Speicher 11,5 kg

IM-21 CNE-HC Eiswürfel 28x28x32 mm
Tagesleistung bis ca. 25 kg/24h

EUR 1.730,00



IM-30 CNE

B/T/H 398/451/695, Füße +92-127 mm, 230V/0,23kW,
Speicher 11,5 kg

IM-30 CNE-HC Eiswürfel 28x28x32 mm
Tagesleistung bis ca. 30 kg/24h

EUR 1.995,00

IM-30 CNE-HC-25 Eiswürfel 25x25x23 mm
Tagesleistung bis ca. 23 kg/24h

EUR 2.135,00



IM-45 CNE

B/T/H 633/511/690, Füße +90-125 mm, 230V/0,28kW,
Speicher 15 kg

IM-45 CNE-HC Eiswürfel 28x28x32 mm
Tagesleistung bis ca. 46 kg/24h

EUR 2.740,00

IM-45 CNE-HC-25 Eiswürfel 25x25x23 mm
Tagesleistung bis ca. 36 kg/24h

EUR 2.880,00



Leistungsangaben bei +10°C Umgebungsluft- und Wassertemperatur
Wasserfilter für Hoshizaki Eisbereiter siehe Seite 33.

Eisflockenerzeuger & Nuggeterzeuger



- **Computersteuerung mit großem Display** optimiert die Produktionsprozesse
- die **Förderschnecke aus doppelt gehärtetem Edelstahl** in Kombination mit den **Karbonlagern** gewährleistet eine **hohe Effizienz** und eine **hohe Betriebssicherheit**
- leicht zu reinigender **Luftfilter** ermöglicht eine regelmäßige, einfache Reinigung (**reduzierte Wartungskosten**)
- automatisches **Spülsystem** zur **Reduktion von Ablagerungen**
- wahlweise erhältlich als **Flockenerzeuger (HC)** oder **Nuggeterzeuger (HCN)**



Flocken (HC)



Nuggets (HCN)

FM-80 KE

B/T/H 640/600/800, inkl. Füße 90 mm, 230V/0,27kW

FM-80 KE-HC	Flockeneis, Speicher ca. 26 kg Tagesleistung bis ca. 85 kg/24h	EUR 4.655,00
FM-80 KE-HCN	Nuggeteis, Speicher ca. 32 kg Tagesleistung bis ca. 75 kg/24h	EUR 4.655,00



FM-120 KE

B/T/H 640/600/800, inkl. Füße 90 mm, 230V/0,355kW

FM-120 KE-HC	Flockeneis, Speicher ca. 26 kg Tagesleistung bis ca. 125 kg/24h	EUR 5.255,00
FM-120 KE-HCN	Nuggeteis, Speicher ca. 32 kg Tagesleistung bis ca. 110 kg/24h	EUR 5.255,00



FM-120 KE-50

B/T/H 940/600/800, inkl. Füße 90 mm, 230V/0,355kW

FM-120 KE-50-HC	Flockeneis, Speicher ca. 57 kg Tagesleistung bis ca. 125 kg/24h	EUR 5.789,00
FM-120 KE-50-HCN	Nuggeteis, Speicher ca. 65 kg Tagesleistung bis ca. 110 kg/24h	EUR 5.789,00



Leistungsangaben bei +10°C Umgebungsluft- und Wassertemperatur
Wasserfilter für Hoshizaki Eisbereiter siehe Seite 33.

Eiswürfelerzeuger SDE



- hochwertige Edelstahlausführung
- bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel
- Agion-System - antibakteriell beschichtete Komponenten
- seitlichen Luftzirkulationsbereich bei Luftkühlung vorsehen
- Kältemittel R134a/R452a je nach Größe
- Modell 24: Regler für Eiswürfelgröße in Frontblende
- ausziehbarer und waschbarer Luftfilter bei luftgekühlten Modellen
- Ausführung Wasserkühlung (W) oder Luftkühlung (A) (ab Modell 84)



SDE-24

SDE-30-34

SDE-40-84

SDE-170-220

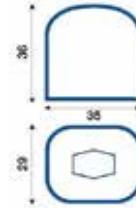
Modell	Tagesleistung ca. kg/Stück	Speicher kg	Abmessungen B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Preis EUR
SDE-24W	21/1.020	6	336/457/599	230/0,20	EUR 1.198,00
SDE-30W	28/1.330	6	336/457/599	230/0,22	EUR 1.349,00
SDE-34W	28/1.330	12	379/555/639	230/0,25	EUR 1.531,00
SDE-40W	36/1.710	12	379/555/729	230/0,35	EUR 1.661,00
SDE-50W	45/2.140	17	486/575/813	230/0,38	EUR 1.997,00
SDE-64W	60/2.850	20	486/575/908	230/0,47	EUR 2.365,00
SDE-84A	82/3.900	30	670/595/984	230/0,62	EUR 2.947,00
SDE-84W	90/4.280	30	670/595/984	230/0,50	EUR 3.006,00
SDE-100A	100/4760	30	670/595/984	230/0,83	EUR 3.112,00
SDE-100W	95/4522	30	670/595/984	230/0,64	EUR 3.171,00
SDE-170A	165/7.830	50	1042/575/983	230/1,20	EUR 4.035,00
SDE-170W	171/8.140	50	1042/575/983	230/1,20	EUR 4.092,00
SDE-220A	215/10.240	68	1042/575/1133	230/1,80	EUR 5.929,00
SDE-220W	215/10.240	68	1042/575/1133	230/1,80	EUR 5.988,00

Leistungsangaben bei +10°C Umgebungsluft- und Wassertemperatur

Eiswürfelerzeuger SDH



- hochwertige Edelstahlausführung
- bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel
- Agion-System - antibakteriell beschichtete Komponenten
- Ausführung Luftkühlung
- seitlichen Luftzirkulationsbereich bei Luftkühlung vorsehen
- Kältemittel R290
- ab Modell 30: ausziehbarer und waschbarer Luftfilter



SDH-18-24



SDH-30



SDH-40



SDH-50-64

Modell	Tagesleistung ca. kg/Stück	Speicher kg	Abmessungen B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Preis EUR
SDH-18A	19/900	4	334/457/554	230/0,25	EUR 1.098,00
SDH-24A	25/1.180	6	336/457/599	230/0,25	EUR 1.255,00
SDH-30A	32/1.520	6	336/457/599	230/0,31	EUR 1.374,00
SDH-40A	41/1.940	12	379/555/729	230/0,31	EUR 1.726,00
SDH-50A	50/2.370	17	486/575/813	230/0,32	EUR 1.931,00
SDH-64A	58/2.750	20	486/575/908	230/0,46	EUR 2.236,00

Leistungsangaben bei +10°C Umgebungsluft- und Wassertemperatur

Gourmeteiserzeuger SCE



- hochwertige Edelstahlausführung
- bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel
- Agion-System - antibakteriell beschichtete Komponenten
- Ausführung Wasserkühlung (W) oder Luftkühlung (A)
- seitlichen Luftzirkulationsbereich bei Luftkühlung vorsehen
- Kältemittel R134a
- **xSafe (ab Modell 30):** Natürliches Desinfektionssystem mittels UV-Lampe - nonstop in Betrieb (Tausch 1x pro Jahr erforderlich) UV-Licht & Ozon gegen Viren, Bakterien, Schleim, Schimmel!



SCE-20



SCE-30



SCE-40



SCE-50-105

Modell	Tagesleistung ca. kg/Stück	Speicher kg	Abmessungen B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Preis EUR
SCE-20AS	20/1.000	6	333/457/599	230/0,28	EUR 1.217,00
SCE-20WS	20/1.000	6	333/457/599	230/0,28	EUR 1.273,00
SCE-30AX	31/1.550	8,5	390/515/640	230/0,43	EUR 1.609,00
SCE-30WX	28/1.400	8,5	390/515/640	230/0,43	EUR 1.664,00
SCE-40AX	40/2.000	15	467/570/690	230/0,65	EUR 1.914,00
SCE-40WX	38/1.900	15	467/570/690	230/0,65	EUR 1.970,00
SCE-50AX	48/2.400	22	467/570/880	230/0,62	EUR 2.109,00
SCE-50WX	50/2.500	22	467/570/880	230/0,62	EUR 2.164,00
SCE-65AX	58/2.900	22	467/570/880	230/0,64	EUR 2.337,00
SCE-65WX	63/3.150	22	467/570/880	230/0,64	EUR 2.392,00
SCE-105AX	88/4.650	50	700/600/1062	230/1,00	EUR 3.237,00
SCE-105WX	96/4.800	50	700/600/1062	230/1,00	EUR 3.292,00

Leistungsangaben bei +10°C Umgebungsluft- und Wassertemperatur

Eisflockenerzeuger SPR



- hochwertige Edelstahlausführung (Scotch brite)
- elektronische Steuerung, eingebautes Reinigungssystem
- ausgereifte Technik mit hoher Betriebssicherheit
- Direktantrieb, kontinuierliche Produktion
- Luftzirkulationsbereich bei Luftkühlung vorsehen
- Kältemittel R134a/R452a je nach Größe
- mindestens 1 Wartung/Jahr erforderlich - abhängig von Produktionsstunden & Wasserqualität
- Gerätegröße 25% Überdimensionierung empfohlen; optimale Wasserhärte 6-16°dH



SPR-80



SPR-120



SPR-200

Modell	Tagesleistung kg	Speicher kg	Abmessungen B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Preis EUR
SPR-80A	70	25	529/626/880	230/0,34	EUR 3.548,00
SPR-80W	73	25	529/626/880	230/0,34	EUR 3.603,00
SPR-120A	120	55	920/594/867	230/0,50	EUR 4.312,00
SPR-120W	120	55	920/594/867	230/0,50	EUR 4.367,00
SPR-200A	190	55	920/594/867	230/0,82	EUR 5.195,00
SPR-200W	200	55	920/594/867	230/0,82	EUR 5.250,00

Spezialeisbereiter Mojo SMI-80

sehr trockenes hartes Eis, nur ca. 8% Restwasseranteil
 sehr gut geeignet für Drinks und Cocktails
 ausgereifte Technik mit hoher Betriebssicherheit
 verstärkter Eisbrecher für trockenes Eis
 Verdampfer und Schnecke aus Chromnickelstahl
 AgION-System - antibakterielle Beschichtung
 Kältemittel R134a, Produktion bis 85 kg/24h
 Speicherkapazität bis 25 kg
 B/T/H 529/626+152 mm Wandabstand / 791+89 mm (Füße)
 Hinweise zu Wartung & Dimensionierung & Wasserqualität siehe SPR



SMI-80A	230 V/0,45 kW	EUR 3.594,00
SMI-80W	230 V/0,35 kW	EUR 3.648,00

Leistungsangaben bei +10°C Umgebungsluft- und Wassertemperatur

Eiswürfelerzeuger und Speichersysteme

SIMAG
ICE MACHINES

- neuer **vertikaler Verdampfer** – höchst effizient
- neuer **Mikroprozessor**, mit **Diagnosesystem mit LED-Anzeige**
- leicht zu reinigender **Luftfilter** - **reduzierter Wartungsaufwand**
- eingebautes **Reinigungssystem**, Kältemittel R452a
- Ausführung in Luftkühlung (A); Aufpreis für Wasserkühlung (W)
- **zwei Eiswürfelgrößen lieferbar (selber Preis)**

Standard-Würfel
„Full-Cube“
ca. 26,5 x 26,5 x 26 mm



Auf Anfrage
„Half-Cube“
ca. 13 x 26,5 x 26 mm



Detailbild der neuen Ausführung



Modellbeispiel

Eiswürfelerzeuger

SVD-152A	B/T/H 558/610/609 mm, 230 V / 0,7/0,8 kW (W/A) Tagesleistung bis ca. 140/160 kg (W/A), für Speicher R100, 130	EUR 3.390,00
SVD-203A	B/T/H 760/620/575 mm, 230 V / 0,9/1,0 kW (W/A) Tagesleistung bis ca. 200/215 kg (W/A), für Speicher R150, 190	EUR 3.923,00
SVD-222A	B/T/H 558/610/609 mm, 230 V / 1,0/1,2 kW (W/A) Tagesleistung bis ca. 245/250 kg (W/A), für Speicher R100, 130, 150	EUR 3.868,00
SVD-303A	B/T/H 760/620/575 mm, 230 V / 1,3/1,6 kW (W/A) Tagesleistung bis ca. 280/320 kg (W/A), für Speicher R150, 190	EUR 4.463,00
SVD-503A	B/T/H 760/620/800 mm, 400 V / 2,5/2,5 kW (W/A) Tagesleistung bis ca. 450/485 kg (W/A), für Speicher R150, 190, 300	EUR 6.813,00
Aufpreis Wasserkühlung		EUR 55,00

Speicher für SVD-SPN-SNM

R-100	B/T/H 569/845/898 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 129 kg	EUR 1.288,00
R-130	B/T/H 569/869/1121 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 168 kg	EUR 1.534,00
R-150	B/T/H 769/850/898 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 181 kg	EUR 1.653,00
R-190	B/T/H 771/880/1121 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 243 kg	EUR 1.975,00
R-250	B/T/H 1083/824/818 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 252 kg	EUR 2.284,00
R-300	B/T/H 1236/873/1122 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 406 kg	EUR 2.747,00

Zusatzkit für SVD siehe Seite 213.

Leistungsangaben bei +10°C Umgebungsluft- und Wassertemperatur

Eisflockenerzeuger und Speichersysteme



- elektronische Steuerung, eingebautes Reinigungssystem
- Verdampfer und Schnecke aus Chromnickelstahl
- leicht zu reinigender Luftfilter
- Direktantrieb, kontinuierliche Produktion
- größere Modelle auf Anfrage
- mindestens 1 Wartung/Jahr erforderlich - abhängig von Produktionsstunden & Wasserqualität
- Gerätegröße 25% Überdimensionierung empfohlen; optimale Wasserhärte 6-16° dH
- Kältemittel R134a, Modelle 255, 405, 605A zum selben Preis auch in R290 erhältlich (SPH)



Eisflockenerzeuger

SPN-125A	B/T/H 564/536/526 + 5 mm, 230 V/0,5 kW Tagesleistung bis ca. 120 kg, für Speicher R100, 130, 150, 190, 250	EUR 3.526,00
SPN-125W	230 V/0,5 kW, Tagesleistung bis ca. 120 kg	EUR 3.579,00
SPN-255A	B/T/H 564/536/526 + 5 mm, 230 V/0,76 kW Tagesleistung bis ca. 200/205 kg (A/W), für Speicher R100, 130, 150, 190, 250	EUR 4.122,00
SPN-255W	230 V/0,65 kW, Tagesleistung bis ca. 205 kg	EUR 4.176,00
SPN-405A	B/T/H 538/663/645 + 5 mm, 230 V/1,2 kW Tagesleistung bis ca. 320 kg, für Speicher R130, 150, 190, 250, 300	EUR 6.109,00
SPN-405W	230 V/1,2 kW, Tagesleistung bis ca. 330 kg	EUR 6.163,00
SPN-605A	B/T/H 538/663/785 + 5 mm, 230 V/2 kW Tagesleistung bis ca. 600 kg, für Speicher R130, 150, 190, 250, 300	EUR 7.687,00
SPN-605W	230 V/2.2 kW, Tagesleistung bis ca. 600 kg	EUR 7.742,00

Speicher für SVD-SPN-SNM

R-100	B/T/H 569/845/898 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 129 kg	EUR 1.288,00
R-130	B/T/H 569/869/1121 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 168 kg	EUR 1.534,00
R-150	B/T/H 769/850/898 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 181 kg	EUR 1.653,00
R-190	B/T/H 771/880/1121 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 243 kg	EUR 1.975,00
R-250	B/T/H 1083/824/818 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 252 kg	EUR 2.284,00
R-300	B/T/H 1236/873/1122 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 406 kg	EUR 2.747,00

Zusatzkit für SVD-SPN-SNM

KBT	Zwischenplatte, muss verwendet werden, wenn der Speicher breiter als die Produktionsmaschine ist	EUR 488,00
------------	--	------------

Leistungsangaben bei +10°C Umgebungsluft- und Wassertemperatur

Nuggeteiserzeuger und Sahneautomaten

SIMAG
ICE MACHINES

- elektronische Steuerung
- Verdampfer und Schnecke aus Chromnickelstahl
- verstärkter Eisbrecher für trockenes Eis
- leicht zu reinigender Luftfilter
- Direktantrieb, kontinuierliche Produktion
- eingebautes Reinigungssystem
- Kältemittel R452a
- mindestens 1 Wartung/Jahr erforderlich - abhängig von Produktionsstunden & Wasserqualität
- Gerätegröße 25% Überdimensionierung empfohlen; optimale Wasserhärte 6-16°dH
- **stationäre Speicher R-100 bis R-300**



Nuggeteiserzeuger

SNM-300A	B/T/H 538/663/645 + 5 mm, 230 V/1,25 kW Tagesleistung bis ca. 270 kg, für Speicher R130, 150, 190, 250, 300	EUR 6.919,00
SNM-300W	230 V/1,0 kW, Tagesleistung bis 305 kg	EUR 6.975,00
SNM-500A	B/T/H 538/663/785 + 5 mm, 230 V/2,25 kW Tagesleistung bis ca. 485 kg, für Speicher R150, 190, 250, 300	EUR 9.031,00
SNM-500W	230 V/2,05 kW, Tagesleistung bis 640 kg	EUR 9.087,00

Sahneautomat PONY 2L

Ein Schlagobers-Automat für höchste Anforderungen an Hygiene und Bedienung. PONY 2L hat Sensortasten mit serienmäßiger Portionierautomatik, Intensivkühlung des Aufschlagsystems bis in die Garniertülle. Höchstmögliches Aufschlagvolumen wird erreicht durch eine Edelstahl - Doppelmischwalze. Einfachste Reinigung und Desinfektion im Durchlaufverfahren mit heißem Wasser (50°C bis 80°C), Reinigungsautomatik, vollelektronische Temperaturregelung.

- B/T/H 230/390/440 mm
- 230 V / 0,5 kW
- Stundenleistung bis zu 90 Liter Schlagobers
- Behälterinhalt 2 Liter

EUR 2.390,00

Mussana
SAHNE-AUTOMATEN

2022/R200/25



Kapitel 08

vitrinentechnik



Ragus Eco



Ideales Gerät zum Warmhalten und Präsentieren von Speisen - speziell für Leberkäse und gebratenes Fleisch sowie alle gebackenen, gebratenen oder frittierten Speisen.

Mit ausziehbaren Auflagen und Schneidbrett zur praktischen Entnahme von Waren. Die Beheizung des Innenraumes von unten ohne Gebläse reduziert das Austrocknen von Speisen weitgehendst. Elektronisch gesteuerte Temperaturregelung, Touchpanel und Display zur Einstellung von Temperatur und Wiedereinschaltzeit (bis zu 24h vorprogrammierbar) für ein automatisches Einschalten und Aufheizen des Geräts. Optimale Innenraumbeleuchtung durch beidseitig angebrachte Backofenleuchten (je 2 Stück).

Ein Parallelbetrieb der beiden integrierten Heizkörperkreise erfolgt nur während des Aufheizens sowie bei starkem Temperaturabfall. Im Warmhaltebetrieb heizen die Heizkörper abwechselnd - das spart Strom und erhöht deren Lebensdauer.

Ragus Eco

B/T/H 420/427/492 mm, 230 V/1,3 kW
Temperaturbereich: ca. 30-120 °C,
2 perforierte Tassen 265x375 mm, Wasserlade, Beleuchtung

EUR 2.347,00



Ragus Cantinetta

Alles Gekochte hält die RAGUS Cantinetta über Stunden servierbereit - ideal geeignet für Knödel, Grießnockerln, Nudeln, gekochte Würste und gedämpftes Gemüse.

Der natürlich aufsteigende Wasserdampf schützt Waren vor Austrocknen sowie Verblässen bzw. Farbverlust. Die robuste Verarbeitung, ein spezieller Heizboden und integrierter Trockenlaufschutz rüsten die RAGUS Cantinetta für Dauerbetrieb und eine lange Lebensdauer. Das Gerät ist aus ESG Einscheiben-Sicherheitsglas gefertigt. Komfortable Gerätereinigung ohne Hindernisse durch einfaches Demontieren der Innenausstattung.

Ragus Cantinetta 2

B/T/H 330/380/620 mm, 230 V/1,25 kW
Temperaturbereich: 70-110 °C,
5 Edelstahltassen gelocht 265x350 mm,
Tassenabstand 75 mm, Wasserablaufhahn, Wasserwanne,

EUR 2.158,00



Ragus Delice



Die RAGUS Delice arbeitet nur mit ruhiger Hitze. Der Effekt: wesentlich reduzierte Produkt-austrocknung - die Ware bleibt länger frisch und verkauft sich besser.

Die Feuchte lässt sich individuell nach Qualitätsanforderung der Speise durch Wasser in GN-Tassen regulieren. Das Halogen-Beleuchtungssystem und die Einsicht auch von oben (nur bei Delice 706+707) sorgen für appetitanregende Präsentation.

Ragus Delice 704

B/T/H 425/467/550 mm, 230 V/0,8 kW

Tassenanzahl: 2, Tassengröße: 265/375 mm, 1 Schwenktür, Fassungsraum: 2x 1/2 GN, Temperaturbereich: 30-110 °C, Gewicht ca. 29 kg

EUR 2.671,00



Ragus Delice 705

B/T/H 752/467/550 mm, 230 V/1,6 kW

Tassenanzahl: 4, Tassengröße: 265/375 mm, 2 Schiebetüren, Fassungsraum: 4x 1/2 GN, Temperaturbereich: 30-110 °C, Gewicht ca. 44 kg

EUR 4.162,00



Ragus Delice 706

B/T/H 872/668/597 mm, 230 V/2 kW

Tassen oben: 2, Tassengröße: 354/325 mm, Tassen unten: 2, Tassengröße: 530/325 mm, 2 Schiebetüren, Fassungsraum: 2x 2/3, 2x 1/1 GN, Temperaturbereich: 30-110 °C, Gewicht ca. 65 kg

EUR 5.528,00



Ragus Delice 707

B/T/H 1287/668/597 mm, 230 V/3 kW

Tassen oben: 3, Tassengröße: 354/325 mm, Tassen unten: 3, Tassengröße: 530/325 mm, 2 Schiebetüren, Fassungsraum: 3x 2/3, 3x 1/1 GN, Temperaturbereich: 30-110 °C, Gewicht ca. 88 kg

EUR 8.842,00



Ragus Delice 708

B/T/H 863/632/480 mm, 230 V/2 kW

Tassen oben: 2, Tassengröße: 354/325 mm, Tassen unten: 2, Tassengröße: 530/325 mm, 2 Schiebetüren, Fassungsraum: 2x 2/3, 2x 1/1 GN, Temperaturbereich: 30-110 °C, Gewicht ca. 65 kg

EUR 4.175,00



Heißhalte- & Kühlvitrienen



HOT GN 3/1



COLD GN 2/1

- Aufsatzvitrienen in hochwertiger Ausführung in Chromnickelstahl
- in den Höhen Standard (inkl. 1 Zwischenablage) und optional High (inkl. 2 Zwischenablagen) erhältlich
- Innenbeleuchtung
- rückseitig mit Klappdeckel bei 1/1 und 2/1
- Vitrine 3/1 mit Schiebescheiben
- inkl. GN-Schalen
- Heißhaltevitriene mit Wasserschublade und Umluft
- Temperaturbereich ca. +30/+90°C

- Aufsatzvitrienen in hochwertiger Ausführung in Chromnickelstahl
- gekühlte Version, Innenbeleuchtung
- in den Höhen Standard (inkl. 1 Zwischenablage) und optional High (inkl. 2 Zwischenablagen) erhältlich
- rückseitig mit Klappdeckel bei 1/1 und 2/1
- Vitrine 3/1 mit Schiebescheiben
- Kühlvitriene mit Umluftkühlung, automatischer Abtauung
- Temperaturbereich ca. +2/+6°C
- Energieeffizienzklasse

GN 1/1

HOT GN 1/1 B/T/H 480/775/585 mm, 230 V/1,05 kW **EUR 1.580,00**

COLD GN 1/1 B/T/H 480/775/585 mm, 230 V/0,29 kW **EUR 2.558,00**
Energieverbrauch ca. 3.759 kWh/Jahr

GN 2/1

HOT GN 2/1 B/T/H 750/775/585 mm, 230 V/2,06 kW **EUR 1.972,00**

COLD GN 2/1 B/T/H 750/775/585 mm, 230 V/0,33 kW **EUR 2.726,00**
Energieverbrauch ca. 4.484 kWh/Jahr

GN 3/1

HOT GN 3/1 B/T/H 1080/775/585 mm, 230 V/2,06 kW **EUR 2.634,00**

COLD GN 3/1 B/T/H 1080/775/585 mm, 230 V/0,48 kW **EUR 3.637,00**
Energieverbrauch ca. 5.311 kWh/Jahr

Aufpreis: Schneidbrett für GN 1/1 **EUR 198,00**

Aufpreis: Schneidbrett für GN 2/1 **EUR 263,00**

Aufpreis: Schneidbrett für GN 3/1 **EUR 319,00**



Kühlvitrienen Euromini



Umluftventilator für eine gleichmäßigere Kälteverteilung. Doppelte Kühlung durch 2 Verdampfer - 1 Stk. auf Rückseite, 1 Stk. im Kühlunterbau. Reservekühlung im Unterbau mit Türen, Arbeits- und Ausstellungsfläche Edelstahl, LED Beleuchtung unterhalb der Zwischenglasplatte, Schiebegläser, Tauwasserschale, Temperatur der unteren Ausstellungsfläche ca. +3°C/+6°C (Temperaturklasse M1).

Euromini TVPR

- Glasaufbau gerade mit verstärkter oberer Ablagefläche (Alu)
- Frontglas schräg, nach vorne kippbar
- Seitenpanel hellgrau, Sockel dunkelgrau
- Front-Dekorpanel Standard weiß



EUM3-1000 FV-TVPR	B/T/H 1040/930/1225 mm, 230 V/0,30 kW	EUR 2.996,00
EUM3-1300 FV-TVPR	B/T/H 1290/930/1225 mm, 230 V/0,36 kW	EUR 3.648,00
EUM3-1500 FV-TVPR	B/T/H 1500/930/1225 mm, 230 V/0,37 kW	EUR 4.014,00
EUM3-2000 FV-TVPR	B/T/H 2000/930/1215 mm, 230 V/0,46 kW	EUR 4.849,00
EUM3-2500 FV-TVPR	B/T/H 2500/930/1225 mm, 230 V/0,63 kW	EUR 5.678,00

Euromini LUX

- Glasaufbau gerade
- Frontglas nach vorne kippbar
- Seitenpanel hellgrau, Sockel dunkelgrau
- Front wahlweise in RAL-Farben
(lt. Tabelle Seite 221)



EUM3 LUX-960 FV-VV	B/T/H 1020/913/1235 mm, 230 V/0,34 kW	EUR 3.579,00
EUM3 LUX-1210 FV-VV	B/T/H 1270/913/1235 mm, 230 V/0,37 kW	EUR 3.912,00
EUM3 LUX-1420 FV-VV	B/T/H 1480/913/1235 mm, 230 V/0,43 kW	EUR 4.246,00
EUM3 LUX-1920 FV-VV	B/T/H 1980/913/1235 mm, 230 V/0,51 kW	EUR 5.463,00
EUM3 LUX-2420 FV-VV	B/T/H 2480/913/1235 mm, 230 V/0,59 kW	EUR 6.105,00

Kühlvitrine Amalia



Amalia VVE



Amalia VCE

- Umluftkühlung, Temperaturbereich ca. +2°C
- Klimaklasse 3 (25°C / 60% HR), Temperaturklasse M1
- Frontscheiben nach oben klappbar (pneumatik-unterstützt)
- Ausstellungsfläche & Arbeitsfläche aus Edelstahl
- Reservekühlraum mit Türen im Unterbau
- LED-Beleuchtung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Seiten hellgrau, Sockel dunkelgrau
- Front-Dekorpaneel wahlweise in RAL-Farben (lt. Tabelle)

Amalia VCE – Frontscheibe gebogen

Modell	B/T/H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis (exkl. MWSt.)
937 FV-VCE C/R EI	1017/1140/1272	230 V / 0,6 kW	EUR 5.253,00
1250 FV-VCE C/R EI	1330/1140/1272	230 V / 0,8 kW	EUR 5.608,00
1562 FV-VCE C/R EI	1642/1140/1272	230 V / 0,8 kW	EUR 6.154,00
1875 FV-VCE C/R EI	1955/1140/1272	230 V / 1,0 kW	EUR 8.667,00
2500 FV-VCE C/R EI	2580/1140/1272	230 V / 1,1 kW	EUR 9.759,00
3125 FV-VCE C/R EI	3205/1140/1272	230 V / 1,2 kW	EUR 11.036,00

Amalia VVE – Glasaufbau gerade

Modell	B/T/H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis (exkl. MWSt.)
937 FV-VVE C/R EI	1017/1140/1272	230 V / 0,6 kW	EUR 5.288,00
1250 FV-VVE C/R EI	1330/1140/1272	230 V / 0,8 kW	EUR 5.555,00
1562 FV-VVE C/R EI	1642/1140/1272	230 V / 0,8 kW	EUR 6.059,00
1875 FV-VVE C/R EI	1955/1140/1272	230 V / 1,0 kW	EUR 8.392,00
2500 FV-VVE C/R EI	2580/1140/1272	230 V / 1,1 kW	EUR 9.416,00
3125 FV-VVE C/R EI	3205/1140/1272	230 V / 1,2 kW	EUR 10.542,00

Kühlvitrine Amalia Deluxe



- Umluftkühlung, Temperaturbereich ca. +2°C
- Klimaklasse 3 (25°C / 60% HR), Temperaturklasse M1
- Frontscheiben nach oben klappbar (pneumatik-unterstützt)
- Ausstellungsfläche & Arbeitsfläche aus Edelstahl
- Reservekühlraum mit Türen im Unterbau
- LED-Beleuchtung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Sockelblende Edelstahl, Verkleidung wahlweise in RAL-Farben (lt. Tabelle)

Amalia Deluxe VVE

Modell	B/T/H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis (exkl. MWSt.)
937 FV-VVE C/R EI	997/1114/1208	230 V / 0,6 kW	EUR 5.586,00
1250 FV-VVE C/R EI	1310/1114/1208	230 V / 0,8 kW	EUR 5.932,00
1562 FV-VVE C/R EI	1622/1114/1208	230 V / 0,8 kW	EUR 6.398,00
1875 FV-VVE C/R EI	1935/1114/1208	230 V / 1,0 kW	EUR 8.798,00
2500 FV-VVE C/R EI	2560/1114/1208	230 V / 1,1 kW	EUR 9.821,00
3125 FV-VVE C/R EI	3185/1114/1208	230 V / 1,2 kW	EUR 10.973,00

Plexi-Schiebegläser für Amalia & Amalia Deluxe

für Modell	Listenpreis (exkl. MWSt.)
937, 1250, 1562	EUR 242,00
1875, 2500, 3125	EUR 481,00

verfügbare RAL-Farben für Amalia & Amalia Deluxe



Food & More



Exklusive Konzepte für Gourmetstores



Design & Qualität für eine perfekte Warenpräsentation

Gourmet-Vitrinen

Ausführungen: „Deli“ Umluft für Milch-Käse-Wurst mit/ohne Reservekühlung; „Fleisch“ Umluft oder Statisch; „Pastry-Snack“ Umluft; „Self“ Umluft; „Bainmarie“; „Neutral“; Steckerfertig oder für externe Kühlung



Belüftungssystem für Front und Seitengläser



Öffnungsmechanismus Frontgläser



Solarenergie - Temperaturanzeige

Gusto – Wandhängekühlvitrinen

Ausführung: „Deli“ Umluftkühlung, ohne Aggregat für externe Kühlung, Höhe 945 oder 1185mm



Ventiliertes Kühlsystem, hohe Leistung



Schiebegläser in Doppelverglasung, oder Nachttrollo



Seitenteile in Doppelverglasung, oder geschlossen

Bistrot & Lounge Wandkühlvitrinen

Ausführung: Umluftkühlung „Deli“, „Fleisch“, „Obst & Gemüse“, Steckerfertig oder extern



Seitenteile Doppelverglasung, oder geschlossen



Flügeltüren Doppelverglasung, oder Nachttrollo



Ventiliertes Kühlsystem hohe Leistung



Food & More

Kühlvitrine Gourmet Deli+R

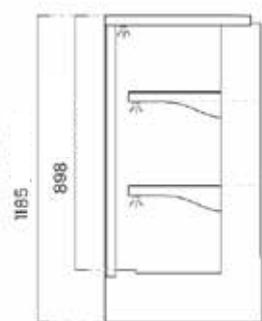
- hochwertige Edelstahlstruktur, Verkleidung und Profile schwarz beschichtet
- Umluftkühlung, Klimaklasse 3, R290 Temperaturklasse M2 (-1°C/+7°C)
- Reservekühlung im Unterbau, Tauwasserverdunst.
- Frontscheibe mit Hydraulik nach oben
- Belüftungssystem der Front- & Seitenscheiben
- Standard LED Beleuchtung 2800 K, optional in 4000 K und rötlichem Licht erhältlich
- Optionen auf Anfrage: Frontbeleuchtung, Fernüberwachung, Schiebegläser, Zwischenglasetape,...



Deli +R 937	B/T/H 1017/1154/1190 mm, 230 V	EUR 8.875,00
Deli +R 1250	B/T/H 1330/1154/1190 mm, 230 V	EUR 9.508,00
Deli +R 1875	B/T/H 1955/1154/1190 mm, 230 V	EUR 11.719,00
Deli +R 2500	B/T/H 2580/1154/1190 mm, 230 V	EUR 14.499,00
Deli +R 3125	B/T/H 3205/1154/1190 mm, 230 V	EUR 16.913,00
Deli +R 3750	B/T/H 3830/1154/1190 mm, 230 V	EUR 18.521,00

Wandhängekühlvitrine Gusto

- hochwertige Edelstahlstruktur, Beschichtung schwarz + CNS Profile
- Umluftkühlung, Klimaklasse 3, R290 Temperaturklasse M2 (-1°C/+7°C)
- LED-Innenbeleuchtung 4000 K
- Schiebegläser + Seiten Doppelverglasung
- Hohe Ausführung mit 2 verstellbaren Borden
- Ohne Aggregat für externe Kühlung
- **Minderpreise** niedrige Ausführung, vorne offen mit Rollo, Seiten geschlossen



Gusto 937	B/T/H 997/600/1185 mm, 230 V	EUR 7.828,00
Gusto 1250	B/T/H 1310/600/1185 mm, 230 V	EUR 8.262,00
Gusto 1875	B/T/H 1935/600/1185 mm, 230 V	EUR 10.820,00

Aggregat extern bis max. 10m für Gusto 937	EUR 682,00
Aggregat extern bis max. 10m für Gusto 1250	EUR 682,00
Aggregat extern bis max. 10m für Gusto 1875	EUR 962,00

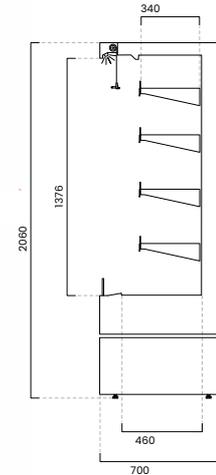


Food & More



Wandkühlvitrine Bistrot D+B

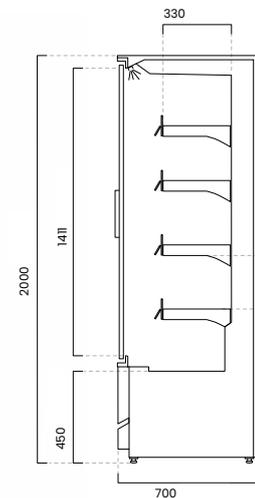
- hochwertige Edelstahlstruktur, Beschichtung schwarz
- Umluftkühlung, Klimaklasse 3, Temperaturklasse M2 (-1°C/+7°C)
- Tauwasserverdunstung
- LED Innenbeleuchtung 4000°K
- vorne offen mit Rollo
- Seitenteile Doppelverglasung
- 4 höhenverstellbare Borde
- inkl. Produktstoppleiste + Preishalter
- **Optionen:** vorne geschlossen mit Flügeltüren Doppelverglasung
- Energieverbrauch/Jahr kWh:
Mod.625: 5.022, Mod.937: 6.187, Mod.1250: 7.404, Mod.1875: 9.811



Bistrot D+B 625	B/T/H 685/700/2060 mm, 230 V	EUR 6.701,00	
Bistrot D+B 937	B/T/H 997/700/2060 mm, 230 V	EUR 6.907,00	
Bistrot D+B 1250	B/T/H 1310/700/2060 mm, 230 V	EUR 7.679,00	
Bistrot D+B 1875	B/T/H 1935/700/2060 mm, 230 V	EUR 9.959,00	

Wandkühlvitrine Lounge BF+D

- hochwertige Edelstahlstruktur, Beschichtung schwarz
- Schwere Ausführung „Heavy duty“
- Umluftkühlung, Klimaklasse 3, Temperaturklasse M2 (-1°C/+7°C)
- Tauwasserverdunstung
- LED Innenbeleuchtung 4000°K
- Flügeltüren Doppelverglasung
- Seitenwände geschlossen mit Innenspiegel
- inkl. Produktstoppleiste + Preishalter
- 4 höhenverstellbare Borde
- **Mindestpreis:** vorne offen mit Rollo
- **Optionen:** Sonderausführung Chromnickelstahl
- Energieverbrauch/Jahr kWh:
Mod.937: 8.001, Mod.1250: 9.541, Mod.1875: 12.654, Mod.2500: 15.734



Lounge BF+D 937	B/T/H 1077/700/2000 mm, 230 V	EUR 9.530,00	
Lounge BF+D 1250	B/T/H 1390/700/2000 mm, 230 V	EUR 10.386,00	
Lounge BF+D 1875	B/T/H 2015/700/2000 mm, 230 V	EUR 13.241,00	
Lounge BF+D 2500	B/T/H 2640/700/2000 mm, 230 V	EUR 17.382,00	

Kühl/Tiefkühlung LUXOR Classic



- Präsentationsvitrine mit Hartglasverglasung
- Elektronisches Kontrollpaneel mit HACCP-Alarm (Temperaturkontrolle, Türöffnung, Beschädigung der Sonde)
- LED-Innenbeleuchtung 12 V (6.000 Kelvin)
- Fahrbar mit Rädern
- Sockel VxPet hellgrau (G), Reduktion von Fingerabdrücken
- Version Tiefkühlung mit Türrahmenheizung
- Abtaung: KP, KC, KD automatisch; KG manuell

Luxor KP/G

KP8G B/T/H 805/645/1840 mm EUR 6.014,00

230 V/0,52 kW, Umluft, 5 Glasablagen 700x470 mm
Verbrauch 2.293 kWh/Jahr, Temp. +2/+10°C

KP6G B/T/H 600/645/1840 mm EUR 5.539,00

230 V/0,36 kW, 5 Glasablagen 490x470 mm
Verbrauch 1.551 kWh/Jahr, Temp. +2/+10°C

Luxor KC/G

KC8G B/T/H 805/645/1840 mm EUR 7.105,00

230 V/0,52 kW, Umluft, 5 Glasablagen 700x470 mm
Verbrauch 1.770 kWh/Jahr, Temp. +14/+16°C

KC6G B/T/H 600/645/1840 mm EUR 6.442,00

230 V/0,36 kW, 5 Glasablagen 490x470 mm
Verbrauch 1.770 kWh/Jahr, Temp. +14/+16°C

Luxor KD/G

KD8G B/T/H 805/645/1840 mm EUR 8.528,00

230 V/1,7 kW, Umluft, 5 Glasablagen 700x470 mm
Verbrauch 6.037 kWh/Jahr, Temp. -22/+5°C

KD6G B/T/H 600/645/1840 mm EUR 7.847,00

230 V/1,25 kW, 5 Glasablagen 490x470 mm
Verbrauch 6.190 kWh/Jahr, Temp. -22/+5°C

Luxor KG/G

KG8G B/T/H 805/645/1840 mm EUR 7.611,00

230 V/0,9 kW, stille Kühlung mit 5 Verdampfergitter
+ 1 Ablagefläche 650x460 mm
Verbrauch 4.803 kWh/Jahr, Temp. -25/-15°C

KG6G B/T/H 600/645/1840 mm EUR 7.002,00

230 V/0,85 kW, stille Kühlung mit 5 Verdampfergitter
+ 1 Ablagefläche 450x460 mm
Verbrauch 5.106 kWh/Jahr, Temp. -25/-15°C



KP6G/KC6G



KD8G



KG8G

Kühl/Tiefkühlung LUXOR New Style



- Präsentationsvitrine mit Hartglasverglasung
- Elektronische Steuerung - Anzeige auf Frontpaneel, Steuerung auf Innenseite
- LED-Innenbeleuchtung 24 V, einstellbar auf 3.000, 4.000, 5.000 oder 6.000 Kelvin
- Näherungssensor PIR in Front - autom. Lichtverstärkung bei Annäherung (deaktivierbar)
- Fahrbar mit Rädern
- Version Tiefkühlung mit Türrahmenheizung
- Abtauung: KP, KC, KD automatisch; KG manuell
- Ausführung wahlweise in Weiß (V), Schwarz (A), Sable (E) (Version Slim ist nicht in Sable verfügbar)



KP6V

Luxor KP/V/A/E

KP8V	B/T/H 805/645/1840 mm	EUR 7.510,00	
KP8A	230 V/0,55 kW, Umluft, 5 Glasablagen 700x470 mm		
KP8E	Verbrauch 2.293 kWh/Jahr, Temp. +2/+10°C		
KP6V	B/T/H 600/645/1840 mm	EUR 6.760,00	
KP6A	230 V/0,4 kW, 5 Glasablagen 490x470 mm		
	Verbrauch 1.551 kWh/Jahr, Temp. +2/+10°C		



KD8E

Luxor KD/V/A/E

KD8V	B/T/H 805/645/1840 mm	EUR 9.768,00	
KD8A	230 V/1,75 kW, Umluft, 5 Glasablagen 700x470 mm		
KD8E	Verbrauch 6.037 kWh/Jahr, Temp. -22/+5°C		
KD6V	B/T/H 600/645/1840 mm	EUR 8.873,00	
KD6A	230 V/1,3 kW, 5 Glasablagen 490x470 mm		
	Verbrauch 6.190 kWh/Jahr, Temp. -22/+5°C		



KG8A

Luxor KG/V/A/E

KG8V	B/T/H 805/645/1840 mm	EUR 9.035,00	
KG8A	230 V/0,93 kW, stille Kühlung mit 5 Verdampfergitter		
KG8E	+ 1 Ablagefläche 650x460 mm		
	Verbrauch 4.803 kWh/Jahr, Temp. -25/-15°C		
KG6V	B/T/H 600/645/1840 mm	EUR 8.131,00	
KG6A	230 V/0,88 kW, stille Kühlung mit 5 Verdampfergitter		
	+ 1 Ablagefläche 450x460 mm		
	Verbrauch 5.106 kWh/Jahr, Temp. -25/-15°C		

Wandkühlvitрины CRONUS



Cronus P/Inox – Doors

Chromnickelstahl, Seitenwände Isolierglas, Flügeltüren Isolierglas, Umluftkühlung, elektronische Steuerung, autom. Abtauung, 4 Etagen, Innenbeleuchtung oben LED, Tiefe 665mm, Höhe 1920mm
Temperatur ca. +2/+4°C (25°C/60%HR), Energieverbrauch kWh/Jahr:
Cronus 806: 5.980; Cronus 1250: 6.953; Cronus 1450: 6.375; Cronus 1875: 10.224

Cronus 806FV-P/I	B: 870mm, 1,4kW	EUR 5.073,00	
Cronus 1250FV-P/I	B: 1315mm, 1,52kW	EUR 5.699,00	
Cronus 1450FV-P/I	B: 1515mm, 1,52kW	EUR 5.803,00	
Cronus 1875FV-P/I	B: 1940mm, 2,3kW	EUR 7.550,00	



Doors

CRONUS P/RAL – Doors

Ausführung lackiert wahlweise Weiß (RAL 9010) od. Schwarz (RAL 9005)

Cronus 806FV P/RAL	B: 870 mm, 1,4 kW	EUR 4.608,00	
Cronus 1250FV P/RAL	B: 1315 mm, 1,52 kW	EUR 5.145,00	
Cronus 1450FV P/RAL	B: 1515 mm, 1,52 kW	EUR 5.236,00	
Cronus 1875FV P/RAL	B: 1940 mm, 2,30 kW	EUR 6.906,00	

Aufpreis +8% für Lackierung in RAL laut Tabelle



Elektrorollo

CRONUS/Inox – Elektrorollo

Chromnickelstahl, Seitenwände mit Isolierglas, Umluftkühlung, elektronische Steuerung, autom. Abtauung, 4 Etagen, elektrische Nachtrollo (Aluminium) mit Motor und Schlüsselschalter, Innenbeleuchtung oben LED, Tiefe 665 mm, Höhe 2112 mm, Temperatur ca. +2/+4°C (25°C/60% HR), 230 V
Energieverbrauch kWh/Jahr:
Cronus 806: 5.980; Cronus 1250: 6.953; Cronus 1450: 6.375; Cronus 1875: 10.224

Cronus 806FV L-C	B: 870 mm, 1,4 kW	EUR 5.157,00	
Cronus 1250FV L-C	B: 1315 mm, 1,52 kW	EUR 6.648,00	
Cronus 1450FV L-C	B: 1515 mm, 1,52 kW	EUR 7.116,00	
Cronus 1875FV L-C	B: 1940 mm, 2,30 kW	EUR 7.865,00	



CRONUS/RAL – Elektrorollo

Ausführung lackiert wahlweise Weiß (RAL 9010) od. Schwarz (RAL 9005)

Cronus 806FV L-C/RAL	B: 870 mm, 1,4 kW	EUR 4.859,00	
Cronus 1250FV L-C/RAL	B: 1315 mm, 1,52 kW	EUR 6.088,00	
Cronus 1450FV L-C/RAL	B: 1515 mm, 1,52 kW	EUR 6.512,00	
Cronus 1875FV L-C/RAL	B: 1940 mm, 2,30 kW	EUR 7.166,00	

Aufpreis +8% für Lackierung in RAL laut Tabelle



edelstahltechnik



Edelstahlmöbelbau

Spültechnik

Wassertechnik

Espressotechnik

Mareno

Kochtechnik

Küchengeräte

Kühltechnik

Vitrinentechnik

Edelstahltechnik



Edelstahlmöbelbau



Spüßtechnik

Wassertechnik

Espressotechnik

Mareno

Kochtechnik

Küchengeräte

Kühltechnik

Vitrinentechnik

Edelstahltechnik

Dunstabzugshauben

Dunstabzugshaube KSP (ohne Motor)

Wandmodell, Chromnickelstahl AISI 304, Fettauffangrinne, Fettablasshahn, eingebaute Beleuchtung mit Plexiglasabdeckung ohne Lichtschalter, ohne Ausschnitt auf Oberseite, ohne Regler

- **Standardausstattung:** AISI 304 Flammenschutzfilter **Bauart A**, zertifiziert nach DIN 18869-5



Achtung: Für Gastroküchen sind Flammenschutzfilter Bauart A vorgeschrieben.

Modell	B/T/H mm	Filter 400x500	Ausschnitt	m ³ /h* Fördervol.	Motor/W	Listenpreis
KSP 1209	1200/900/450	2	-	-	-	EUR 1.177,00
KSP 1609	1600/900/450	3	-	-	-	EUR 1.343,00
KSP 2009	2000/900/450	4	-	-	-	EUR 1.947,00
KSP 2409	2400/900/450	5	-	-	-	EUR 2.132,00
KSP 2809	2800/900/450	6	-	-	-	EUR 2.557,00
KSP 1211	1200/1100/450	2	-	-	-	EUR 1.326,00
KSP 1611	1600/1100/450	3	-	-	-	EUR 1.589,00
KSP 2011	2000/1100/450	4	-	-	-	EUR 1.944,00
KSP 2411	2400/1100/450	5	-	-	-	EUR 2.176,00
KSP 2811	2800/1100/450	6	-	-	-	EUR 2.602,00

Weitere Abmessungen auf Anfrage.

Dunstabzugshauben

Dunstabzugshaube KSPV (mit Motor)

Wandmodell, Chromnickelstahl AISI 304, Fettauffangrinne, Fettablasshahn, eingebaute Beleuchtung mit Abdeckung ohne Lichtschalter, mit Ausschnitt auf Oberseite, ohne Regler (optional)
 - **Standardausstattung:** AISI 304 Flammenschutzfilter **Bauart A**, zertifiziert nach DIN 18869-5



Achtung: Für Gastroküchen sind Flammenschutzfilter Bauart A vorgeschrieben.

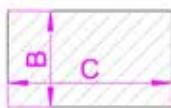
Modell	B/T/H mm	Filter 400x500	Ausschnitt B/C	m ³ /h* Fördervol.	Motor/W	Listenpreis
KSPV 1209	1200/900/450	2	208/232	1400	184	EUR 1.664,00
KSPV 1609	1600/900/450	3	208/232	1600	184	EUR 2.269,00
KSPV 2009	2000/900/450	4	208/232	2200	184	EUR 2.151,00
KSPV 2409	2400/900/450	5	255/298	2400	420	EUR 2.361,00
KSPV 2809	2800/900/450	6	255/298	2600	420	EUR 2.764,00
KSPV 1211	1200/1100/450	2	208/232	1400	184	EUR 1.780,00
KSPV 1611	1600/1100/450	3	208/232	1600	184	EUR 2.075,00
KSPV 2011	2000/1100/450	4	208/232	2200	184	EUR 2.445,00
KSPV 2411	2400/1100/450	5	255/298	2400	420	EUR 2.629,00
KSPV 2811	2800/1100/450	6	255/298	2600	420	EUR 3.155,00

Weitere Abmessungen auf Anfrage.

Dunstabzugshauben

Dunstabzugshaube KUP (ohne Motor) & KUPV (mit Motor)

CUBIC-Wandmodell, Chromnickelstahl AISI 304,
 Fettauffangrinne, Fettablasshahn, eingebaute
 Beleuchtung mit Abdeckung ohne Lichtschalter
 Hauben mit Motor - mit Ausschnitt, ohne Regler (optional)
 Hauben ohne Motor - ohne Ausschnitt, ohne Regler
 - **Standardausstattung:** AISI 304 Flammenschutzfilter
Bauart A, zertifiziert nach DIN 18869-5



Achtung: Für Gastroküchen sind
 Flammenschutzfilter Bauart A
 vorgeschrieben.

Modell	B/T/H mm	Filter 400x500	Ausschnitt B/C	m ³ /h* Fördervol.	Motor/W	Listenpreis
KUP 1209			-		-	EUR 1.325,00
KUPV 1209	1200/900/450	2	208/232	1400	184	EUR 1.671,00
KUP 1609			-		-	EUR 1.784,00
KUPV 1609	1600/900/450	3	208/232	1600	184	EUR 2.135,00
KUP 2009			-		-	EUR 2.162,00
KUPV 2009	2000/900/450	4	208/232	2200	184	EUR 2.648,00
KUP 2409			-		-	EUR 2.361,00
KUPV 2409	2400/900/450	5	255/298	2400	420	EUR 2.927,00
KUP 2809			-		-	EUR 2.792,00
KUPV 2809	2800/900/450	6	255/298	2800	420	EUR 3.414,00
KUP 1211			-		-	EUR 1.470,00
KUPV 1211	1200/1100/450	2	208/232	1400	184	EUR 1.772,00
KUP 1611			-		-	EUR 1.857,00
KUPV 1611	1600/1100/450	3	208/232	1600	184	EUR 2.362,00
KUP 2011			-		-	EUR 2.259,00
KUPV 2011	2000/1100/450	4	208/232	2200	184	EUR 2.788,00
KUP 2411			-		-	EUR 2.470,00
KUPV 2411	2400/1100/450	5	255/298	2400	420	EUR 3.060,00
KUP 2811			-		-	EUR 2.864,00
KUPV 2811	2800/1100/450	6	255/298	2800	420	EUR 3.534,00
KUP 1214			-		-	EUR 1.496,00
KUPV 1214	1200/1400/450	2	208/232	1400	184	EUR 1.919,00
KUP 1614			-		-	EUR 1.761,00
KUPV 1614	1600/1400/450	3	208/232	1600	184	EUR 2.184,00

Weitere Abmessungen auf Anfrage.

Dunstabzugshauben

Dunstabzugshaube KUC (ohne Motor)

CUBIC-Deckenmodell, Chromnickelstahl AISI 304, Fettauffangrinne, Fettablasshahn, eingebaute Beleuchtung mit Plexiglasabdeckung ohne Lichtschalter, ohne Ausschnitt auf Oberseite, ohne Regler
 - **Standardausstattung:** AISI 304 Flammenschutzfilter
Bauart A, zertifiziert nach DIN 18869-5



Achtung: Für Gastroküchen sind Flammenschutzfilter Bauart A vorgeschrieben.

Modell	B/T/H mm	Filter 400x500	Ausschnitt	m ³ /h* Fördervol.	Motor/W	Listenpreis
KUC 1612	1600/1200/450	6	-	-	-	EUR 2.265,00
KUC 2012	2000/1200/450	8	-	-	-	EUR 2.643,00
KUC 2412	2400/1200/450	10	-	-	-	EUR 2.967,00
KUC 2812	2800/1200/450	12	-	-	-	EUR 3.530,00
KUC 1615	1600/1500/450	6	-	-	-	EUR 2.425,00
KUC 2015	2000/1500/450	8	-	-	-	EUR 3.045,00
KUC 2415	2400/1500/450	10	-	-	-	EUR 3.242,00
KUC 2815	2800/1500/450	12	-	-	-	EUR 3.846,00
KUC 1618	1600/1800/450	6	-	-	-	EUR 2.443,00
KUC 2018	2000/1800/450	8	-	-	-	EUR 3.225,00
KUC 2418	2400/1800/450	10	-	-	-	EUR 3.453,00
KUC 2818	2800/1800/450	12	-	-	-	EUR 4.051,00

Optionen

Regler Analog (beigelegt) EUR 189,00



Anschlussstutzen **EUR 142,00**

- Grundplatte mit Bundkragen
- DM Rundrohr wahlweise 150, 200, 250, 300 mm
- Sondermaße auf Anfrage



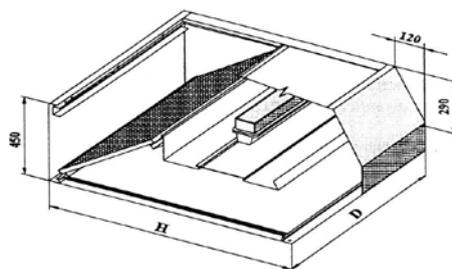
Weitere Abmessungen auf Anfrage.

Edelstahlmöbelbau

Dunstabzugshauben Wandmodelle

- hochwertige massive Ausführung in Chromnickelstahl AISI 304
- inkl. Beleuchtung, ohne Schalter
- Fettauffangrinne, Fettablasshahn
- CNS-Lamellenfilter 500x500 mm **inklusive Flamschutzfilter Bauart A**
- 1 Filterreihe, voll verschweißt
- für Deckenmodelle Aufpreis + 8 %

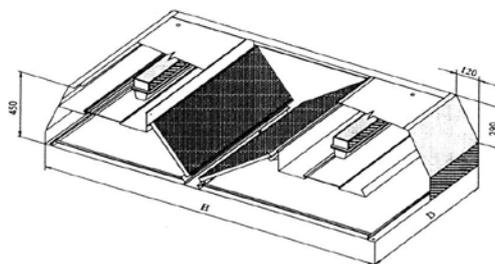
W-1.2	1200/900/450 mm	EUR 1.798,00
W-1.4	1400/900/450 mm	EUR 1.943,00
W-1.6	1600/900/450 mm	EUR 2.198,00
W-1.8	1800/900/450 mm	EUR 2.318,00
W-2.0	2000/900/450 mm	EUR 2.641,00
W-2.2	2200/900/450 mm	EUR 2.771,00
W-2.4	2400/900/450 mm	EUR 2.892,00
W-2.6	2600/900/450 mm	EUR 3.166,00
W-2.8	2800/900/450 mm	EUR 3.286,00
W-3.0	3000/900/450 mm	EUR 3.497,00
W-3.2	3200/900/450 mm	EUR 3.628,00
W-3.4	3400/900/450 mm	EUR 3.748,00
W-3.6	3600/900/450 mm	EUR 4.192,00



Dunstabzugshauben Deckenmodelle

- inkl. Beleuchtung
- Fettauffangrinne, Fettablasshahn
- CNS-Lamellenfilter **(optional Flamschutzfilter A)**
- 2 Filterreihen, voll verschweißt

DD-1.2	1200/1800/450 mm	EUR 3.087,00
DD-1.4	1400/1800/450 mm	EUR 3.328,00
DD-1.6	1600/1800/450 mm	EUR 3.779,00
DD-1.8	1800/1800/450 mm	EUR 3.992,00
DD-2.0	2000/1800/450 mm	EUR 4.612,00
DD-2.2	2200/1800/450 mm	EUR 4.846,00
DD-2.4	2400/1800/450 mm	EUR 5.060,00
DD-2.6	2600/1800/450 mm	EUR 5.557,00
DD-2.8	2800/1800/450 mm	EUR 5.771,00
DD-3.0	3000/1800/450 mm	EUR 6.167,00
DD-3.2	3200/1800/450 mm	EUR 6.401,00
DD-3.4	3400/1800/450 mm	EUR 6.615,00



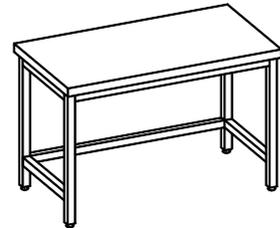
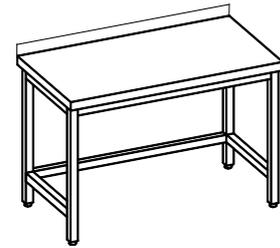
Weitere Dunstabzugshauben im Sonderbau auf Anfrage.

Achtung: Für Gastroküchen sind Flamschutzfilter Bauart A vorgeschrieben.

Arbeitstische

Mit/Ohne Wandhochzug 100/20 mm

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Arbeitsplatte 40 mm, Unterfütterung laminiert
- Untergestell 4 FüÙe mit 3-seitigem Rahmen
- Standardausführung zerlegt - zum Zusammenschrauben
sehr einfaches und robustes System
- Aufpreis Lieferung zusammengebaut-verschweiÙt +10%
- Minderpreis Untergestell - ohne 3-seitigem Rahmen -10%



Tiefe: 600 mm

Modell Mit WHZ	Listenpreis	B/T/H mm	Modell Ohne WHZ	Listenpreis
6TTA-60	EUR 496,00	600/600/850	6TT-60	EUR 452,00
6TTA-70	EUR 517,00	700/600/850	6TT-70	EUR 460,00
6TTA-80	EUR 539,00	800/600/850	6TT-80	EUR 473,00
6TTA-90	EUR 550,00	900/600/850	6TT-90	EUR 484,00
6TTA-100	EUR 583,00	1000/600/850	6TT-100	EUR 511,00
6TTA-120	EUR 638,00	1200/600/850	6TT-120	EUR 551,00
6TTA-130	EUR 668,00	1300/600/850	6TT-130	EUR 576,00
6TTA-140	EUR 700,00	1400/600/850	6TT-140	EUR 602,00
6TTA-150	EUR 730,00	1500/600/850	6TT-150	EUR 625,00
6TTA-160	EUR 762,00	1600/600/850	6TT-160	EUR 651,00
6TTA-170	EUR 792,00	1700/600/850	6TT-170	EUR 676,00
6TTA-180	EUR 828,00	1800/600/850	6TT-180	EUR 704,00
6TTA-190	EUR 862,00	1900/600/850	6TT-190	EUR 727,00
6TTA-200	EUR 889,00	2000/600/850	6TT-200	EUR 754,00

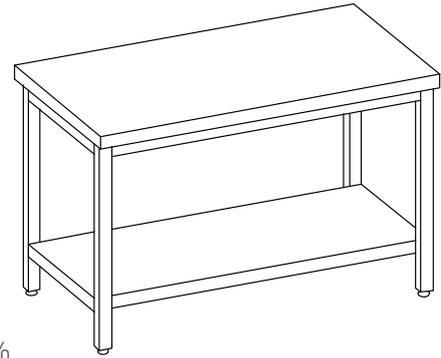
Tiefe: 700 mm

Modell Mit WHZ	Listenpreis	B/T/H mm	Modell Ohne WHZ	Listenpreis
7TTA-60	EUR 517,00	600/700/850	7TT-60	EUR 461,00
7TTA-70	EUR 527,00	700/700/850	7TT-70	EUR 472,00
7TTA-80	EUR 543,00	800/700/850	7TT-80	EUR 484,00
7TTA-90	EUR 571,00	900/700/850	7TT-90	EUR 503,00
7TTA-100	EUR 605,00	1000/700/850	7TT-100	EUR 533,00
7TTA-120	EUR 672,00	1200/700/850	7TT-120	EUR 585,00
7TTA-130	EUR 701,00	1300/700/850	7TT-130	EUR 609,00
7TTA-140	EUR 736,00	1400/700/850	7TT-140	EUR 638,00
7TTA-150	EUR 751,00	1500/700/850	7TT-150	EUR 647,00
7TTA-160	EUR 786,00	1600/700/850	7TT-160	EUR 673,00
7TTA-170	EUR 809,00	1700/700/850	7TT-170	EUR 693,00
7TTA-180	EUR 846,00	1800/700/850	7TT-180	EUR 722,00
7TTA-190	EUR 877,00	1900/700/850	7TT-190	EUR 748,00
7TTA-200	EUR 914,00	2000/700/850	7TT-200	EUR 777,00

Arbeitstische mit Bodenbord

Ohne Wandhochzug

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm für gleichmäßige Belastbarkeit, Unterfütterung laminiert
- Untergestell Bodenbord mit U-Profil verstärkt
- Standardausführung zerlegt - zum Zusammenschrauben sehr einfaches und robustes System
- Aufpreis für Lieferung zusammengebaut - verschweißt +10%



Tiefe: 600 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
6TR-60Y	600/600/850	EUR 446,00
6TR-70Y	700/600/850	EUR 457,00
6TR-80Y	800/600/850	EUR 466,00
6TR-90Y	900/600/850	EUR 485,00
6TR-100Y	1000/600/850	EUR 490,00
6TR-110Y	1100/600/850	EUR 535,00
6TR-120Y	1200/600/850	EUR 559,00
6TR-130Y	1300/600/850	EUR 586,00
6TR-140Y	1400/600/850	EUR 615,00
6TR-150Y	1500/600/850	EUR 642,00
6TR-160Y	1600/600/850	EUR 680,00
6TR-170Y	1700/600/850	EUR 700,00
6TR-180Y	1800/600/850	EUR 716,00
6TR-190Y	1900/600/850	EUR 747,00
6TR-200Y	2000/600/850	EUR 767,00

Tiefe: 700 mm

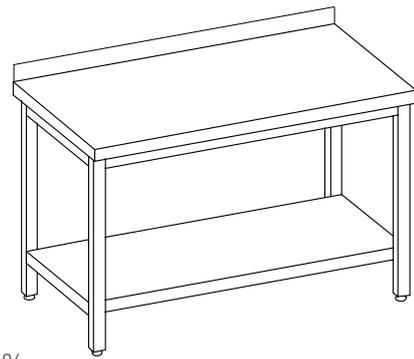
* Ware kurzfristig lieferbar

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
7TR-60Y	600/700/850	EUR 457,00
7TR-70Y	700/700/850	EUR 466,00
7TR-80Y	800/700/850	EUR 475,00
7TR-90Y	900/700/850	EUR 502,00
* 7TR-100Y	1000/700/850	EUR 535,00
7TR-110Y	1100/700/850	EUR 562,00
7TR-120Y	1200/700/850	EUR 588,00
7TR-130Y	1300/700/850	EUR 618,00
7TR-140Y	1400/700/850	EUR 646,00
7TR-150Y	1500/700/850	EUR 661,00
7TR-160Y	1600/700/850	EUR 694,00
7TR-170Y	1700/700/850	EUR 716,00
7TR-180Y	1800/700/850	EUR 747,00
7TR-190Y	1900/700/850	EUR 775,00
7TR-200Y	2000/700/850	EUR 790,00

Arbeitstische mit Bodenbord

Mit Wandhochzug 100/20 mm

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm für gleichmäßige Belastbarkeit, Unterfütterung laminiert
- Untergestell Bodenbord mit U-Profil verstärkt
- Standardausführung zerlegt - zum Zusammenschrauben sehr einfaches und robustes System
- Aufpreis für Lieferung zusammengebaut - verschweißt +10%



Tiefe: 600 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
6TRA-60Y	600/600/850	EUR 478,00
6TRA-70Y	700/600/850	EUR 488,00
6TRA-80Y	800/600/850	EUR 500,00
6TRA-90Y	900/600/850	EUR 519,00
6TRA-100Y	1000/600/850	EUR 555,00
6TRA-110Y	1100/600/850	EUR 584,00
6TRA-120Y	1200/600/850	EUR 612,00
6TRA-130Y	1300/600/850	EUR 644,00
6TRA-140Y	1400/600/850	EUR 679,00
6TRA-150Y	1500/600/850	EUR 708,00
6TRA-160Y	1600/600/850	EUR 744,00
6TRA-170Y	1700/600/850	EUR 772,00
6TRA-180Y	1800/600/850	EUR 805,00
6TRA-190Y	1900/600/850	EUR 838,00
6TRA-200Y	2000/600/850	EUR 862,00

Tiefe: 700 mm

* Ware kurzfristig lieferbar

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
7TRA-60Y	600/700/850	EUR 484,00
7TRA-70Y	700/700/850	EUR 494,00
7TRA-80Y	800/700/850	EUR 508,00
7TRA-90Y	900/700/850	EUR 540,00
7TRA-100Y	1000/700/850	EUR 566,00
7TRA-110Y	1100/700/850	EUR 610,00
* 7TRA-120Y	1200/700/850	EUR 642,00
7TRA-130Y	1300/700/850	EUR 674,00
* 7TRA-140Y	1400/700/850	EUR 708,00
7TRA-150Y	1500/700/850	EUR 728,00
* 7TRA-160Y	1600/700/850	EUR 765,00
7TRA-170Y	1700/700/850	EUR 787,00
7TRA-180Y	1800/700/850	EUR 828,00
7TRA-190Y	1900/700/850	EUR 842,00
7TRA-200Y	2000/700/850	EUR 844,00

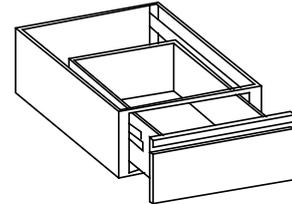
Zubehör für Arbeitstische

Ladenelemente für Tische (Einbau)

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Laden mit fixer Wanne und Vollauszügen

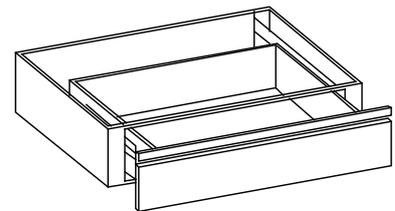
Laden Breite 400 mm

6GN1/1-40	B/T/H 400/585/190 mm Wanne GN 1/1, für Tischtiefe 600 mm	EUR 238,00
7GN1/1-40	B/T/H 400/685/190 mm Wanne GN 1/1, für Tischtiefe 700 mm	EUR 268,00



Laden Breite 725 mm

6GN2/1-70	B/T/H 725/585/190 mm Wanne GN 2/1, für Tischtiefe 600 mm	EUR 275,00
7GN2/1-70	B/T/H 725/685/190 mm Wanne GN 2/1, für Tischtiefe 700 mm	EUR 311,00

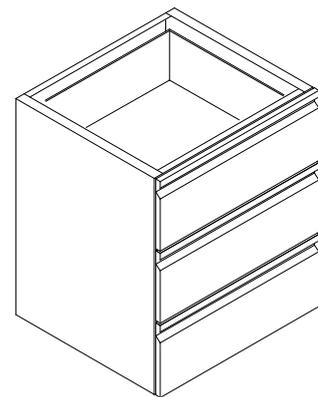


Ladenstock Breite 400 mm

6CA3-40	B/T/H 400/585/580 mm 3 Laden mit Wanne GN 1/1, für Tischtiefe 600 mm	EUR 707,00
7CA3-40	B/T/H 400/685/580 mm 3 Laden mit Wanne GN 1/1, für Tischtiefe 700 mm	EUR 752,00

Ladenstock Breite 725 mm

6CA3-70	B/T/H 725/585/580 mm 3 Laden mit Wanne GN 2/1, für Tischtiefe 600 mm	EUR 878,00
7CA3-70	B/T/H 725/685/580 mm 3 Laden mit Wanne GN2/1, für Tischtiefe 700 mm	EUR 935,00



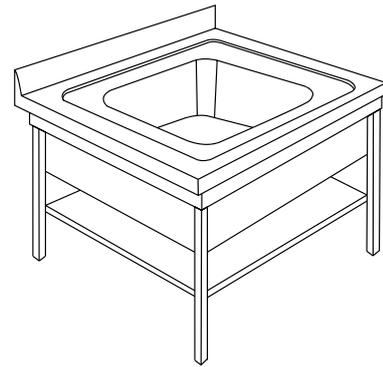
Rollen für Tische/Schränke

KRT125+KRTF125	Set 4 Räder für Arbeitstische	EUR 203,00
KRTA125+KRTAF125	Set 4 Räder für Arbeitsschränke	EUR 171,00



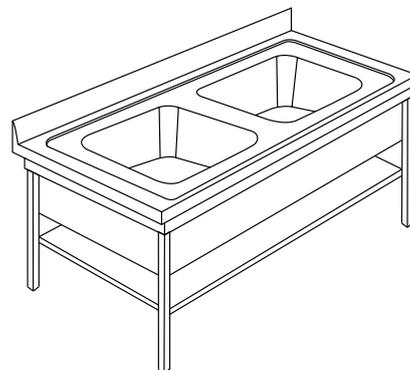
Spültische

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Becken tiefgezogen, mit Standrohr, ohne Syphon (optional)
- Wulstrand, Beckenblende
- Lieferung zusammengebaut - verschweißt



Mit Bodenbord, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Becken	Listenpreis
6LR1V-60AY	600/600/850	400/400/250	EUR 834,00
7LR1V-60DY	600/700/850	500/500/300	EUR 883,00
6LR1V-70CY	700/600/850	500/400/250	EUR 874,00
7LR1V-70DY	700/700/850	500/500/300	EUR 887,00
6LR1V-80CY	800/600/850	500/400/250	EUR 954,00
7LR1V-80DY	800/700/850	500/500/300	EUR 965,00

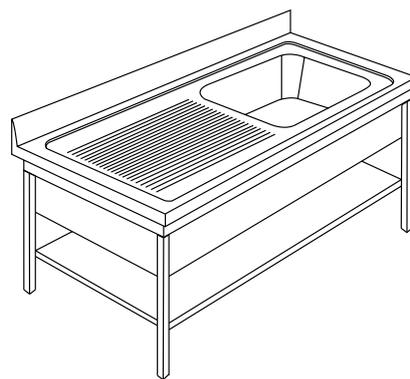


Mit Bodenbord, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Becken	Listenpreis
6LR2V-120CY	1200/600/850	500/400/250	EUR 1.305,00
7LR2V-120DY	1200/700/850	500/500/300	EUR 1.311,00
6LR2V-130CY	1300/600/850	500/400/250	EUR 1.327,00
7LR2V-130DY	1300/700/850	500/500/300	EUR 1.361,00
7LR2V-140EY	1400/700/850	600/500/300	EUR 1.405,00
7LR2V-160EY	1600/700/850	600/500/300	EUR 1.478,00

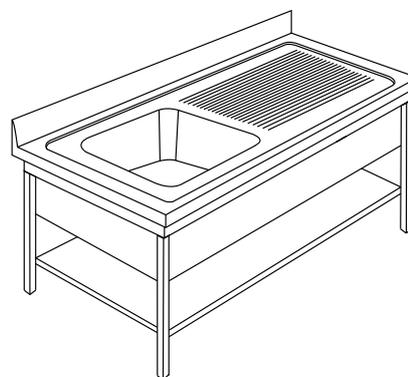
Spültische mit Ablage

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Becken tiefgezogen, mit Standrohr, ohne Syphon (optional)
- Wulstrand, Beckenblende
- Lieferung zusammengebaut - verschweißt
- Ablagefläche links / rechts



Mit Bodenbord, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Becken	Listenpreis
6LR1GS-100AY	1000/600/850	400/400/250	EUR 965,00
7LR1GS-100BY	1000/700/850	400/500/250	EUR 1.041,00
6LR1GS-120CY	1200/600/850	500/400/250	EUR 1.022,00
7LR1GS-120DY	1200/700/850	500/500/300	EUR 1.105,00
7LR1GS-140EY	1400/700/850	600/500/300	EUR 1.197,00

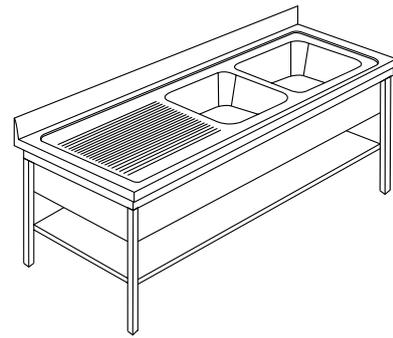


Mit Bodenbord, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Becken	Listenpreis
6LR1GD-100AY	1000/600/850	400/400/250	EUR 965,00
7LR1GD-100BY	1000/700/850	400/500/250	EUR 1.041,00
6LR1GD-120CY	1200/600/850	500/400/250	EUR 1.022,00
7LR1GD-120DY	1200/700/850	500/500/300	EUR 1.105,00
7LR1GD-140EY	1400/700/850	600/500/300	EUR 1.197,00

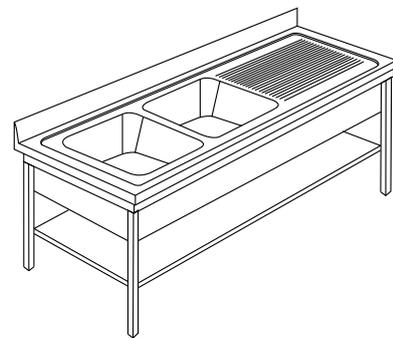
Doppel-Spültische mit Ablage

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Becken tiefgezogen, mit Standrohr, ohne Syphon (optional)
- Wulstrand, Beckenblende
- Lieferung zusammengebaut - verschweißt
- Ablagefläche links



Mit Bodenbord, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Becken	Listenpreis
6LR2GS-140AY	1400/600/850	400/400/250	EUR 1.348,00
7LR2GS-140BY	1400/700/850	400/500/250	EUR 1.399,00
6LR2GS-160AY	1600/600/850	400/400/250	EUR 1.441,00
7LR2GS-160BY	1600/700/850	400/500/250	EUR 1.478,00
6LR2GS-180CY	1800/600/850	500/400/250	EUR 1.522,00
7LR2GS-180DY	1800/700/850	500/500/300	EUR 1.551,00
7LR2GS-200EY	2000/700/850	600/500/300	EUR 1.669,00



Mit Bodenbord, Tiefe 600 und 700 mm

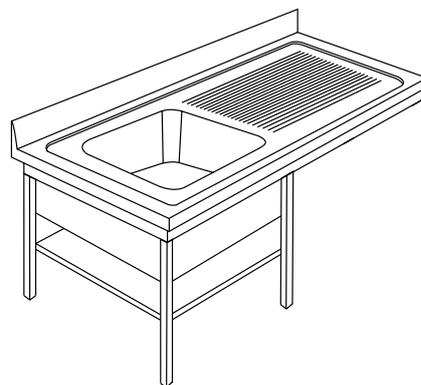
Modell	B/T/H mm	Becken	Listenpreis
6LR2GD-140AY	1400/600/850	400/400/250	EUR 1.348,00
7LR2GD-140BY	1400/700/850	400/500/250	EUR 1.399,00
6LR2GD-160AY	1600/600/850	400/400/250	EUR 1.441,00
7LR2GD-160BY	1600/700/850	400/500/250	EUR 1.478,00
6LR2GD-180CY	1800/600/850	500/400/250	EUR 1.522,00
7LR2GD-180DY	1800/700/850	500/500/300	EUR 1.551,00
7LR2GD-200EY	2000/700/850	600/500/300	EUR 1.668,00

Spültische mit Überstand

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Becken tiefgezogen, mit Standrohr, ohne Syphon (optional)
- Wulstrand, Beckenblende
- Lieferung zusammengebaut - verschweißt
- Plattenüberstand für Geschirrspülmaschine 600 mm

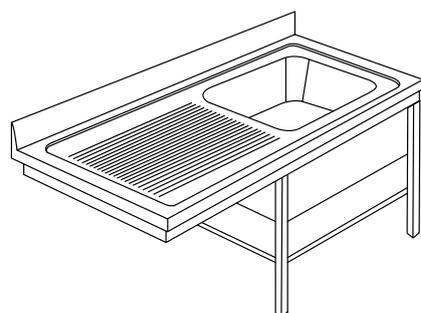
Plattenüberstand rechts

7LRL1GD-120BY	B/T/H 1200/700/850 mm Becken 400/500/250 mm mit Bodenbord	EUR 1.094,00
7LRL1GD-140EY	B/T/H 1400/700/850 mm Becken 600/500/300 mm mit Bodenbord	EUR 1.181,00



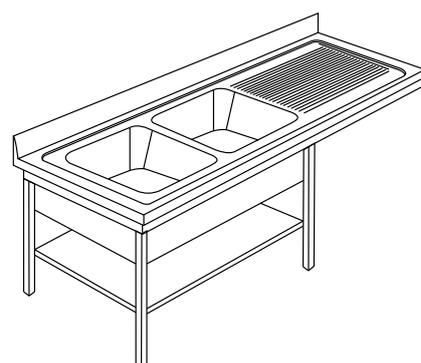
Plattenüberstand links

7LRL1GS-120BY	B/T/H 1200/700/850 mm Becken 400/500/250 mm mit Bodenbord	EUR 1.094,00
7LRL1GS-140EY	B/T/H 1400/700/850 mm Becken 600/500/300 mm mit Bodenbord	EUR 1.181,00



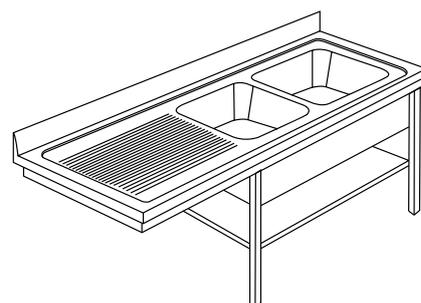
Plattenüberstand rechts

7LRL2GD-160BY	B/T/H 1600/700/850 mm Becken 400/500/250 mm mit Bodenbord	EUR 1.427,00
7LRL2GD-200EY	B/T/H 2000/700/850 mm Becken 600/500/300 mm mit Bodenbord	EUR 1.601,00



Plattenüberstand links

7LRL2GS-160BY	B/T/H 1600/700/850 mm Becken 400/500/250 mm mit Bodenbord	EUR 1.427,00
7LRL2GS-200EY	B/T/H 2000/700/850 mm Becken 600/500/300 mm mit Bodenbord	EUR 1.601,00



Spülschränke

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Becken tiefgezogen mit Standrohr, ohne Syphon (optional)
- Wulstrand
- Lieferung zusammengebaut - verschweißt
- Schiebetüren doppelwandig, Rückwand offen

Doppelspülschrank

7LAS2V-120D	B/T/H 1200/700/850 mm 2 Becken 500/500/300 mm	EUR 1.639,00
7LAS2V-140E	B/T/H 1400/700/850 mm 2 Becken 600/500/300 mm	EUR 1.817,00

Spülschrank Tropffläche rechts

7LAS1GD-120D	B/T/H 1200/700/850 mm 1 Becken 500/500/300 mm	EUR 1.503,00
7LAS1GD-140E	B/T/H 1400/700/850 mm 1 Becken 600/500/300 mm	EUR 1.612,00

Spülschrank Tropffläche links

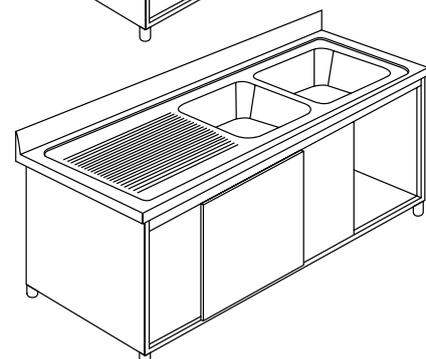
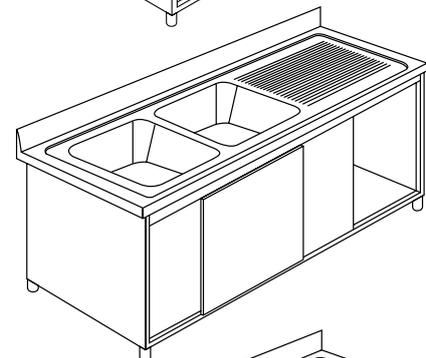
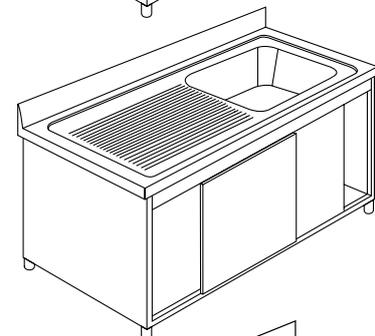
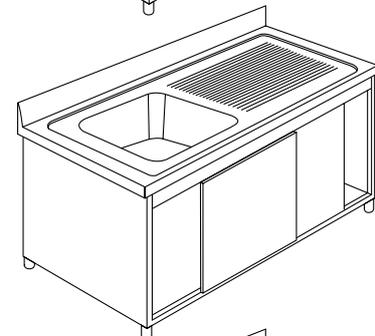
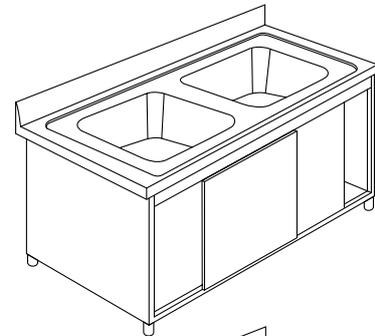
7LAS1GS-120D	B/T/H 1200/700/850 mm 1 Becken 500/500/300 mm	EUR 1.503,00
7LAS1GS-140E	B/T/H 1400/700/850 mm 1 Becken 600/500/300 mm	EUR 1.612,00

Doppel-Spülschrank Tropffläche rechts

7LAS2GD-160B	B/T/H 1600/700/850 mm 2 Becken 400/500/250 mm	EUR 1.919,00
7LAS2GD-200E	B/T/H 2000/700/850 mm 2 Becken 600/500/300 mm	EUR 2.162,00

Doppel-Spülschrank Tropffläche links

7LAS2GS-160B	B/T/H 1600/700/850 mm 2 Becken 400/500/250 mm	EUR 1.919,00
7LAS2GS-200E	B/T/H 2000/700/850 mm 2 Becken 600/500/300 mm	EUR 2.162,00



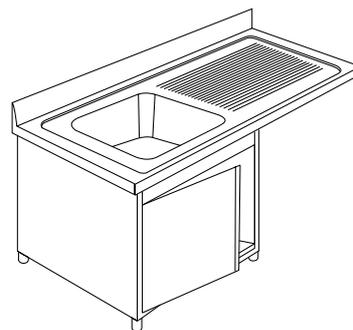
Spülschränke mit Überstand

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Becken tiefgezogen mit Standrohr, ohne Syphon (optional)
- Wulstrand
- Lieferung zusammengebaut - verschweißt
- Schiebetüren doppelwandig, Rückwand offen
- Plattenüberstand für Geschirrspülmaschine

Plattenüberstand rechts

7LABL1GD-120B B/T/H 1200/700/850 mm EUR 1.277,00
1 Becken 400/500/250 mm

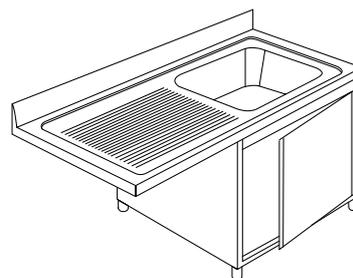
7LABL1GD-140E B/T/H 1400/700/850 mm EUR 1.421,00
1 Becken 600/500/300 mm



Plattenüberstand links

7LABL1GS-120B B/T/H 1200/700/850 mm EUR 1.277,00
1 Becken 400/500/250 mm

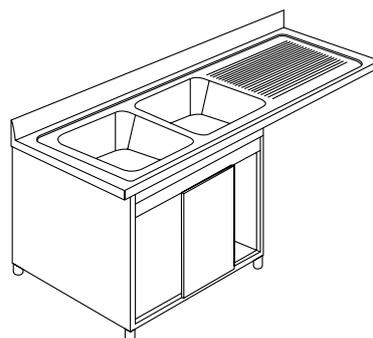
7LABL1GS-140E B/T/H 1400/700/850 mm EUR 1.421,00
1 Becken 600/500/300 mm



Plattenüberstand rechts

7LASL2GD-160B B/T/H 1600/700/850 mm EUR 1.718,00
2 Becken 400/500/250 mm

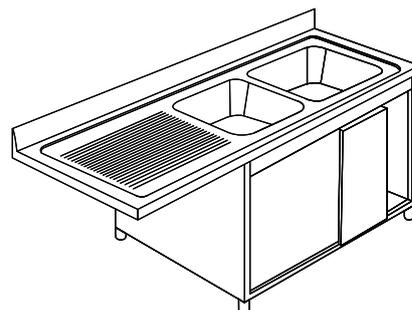
7LASL2GD-200E B/T/H 2000/700/850 mm EUR 2.024,00
2 Becken 600/500/300 mm



Plattenüberstand links

7LASL2GS-160B B/T/H 1600/700/850 mm EUR 1.718,00
2 Becken 400/500/250 mm

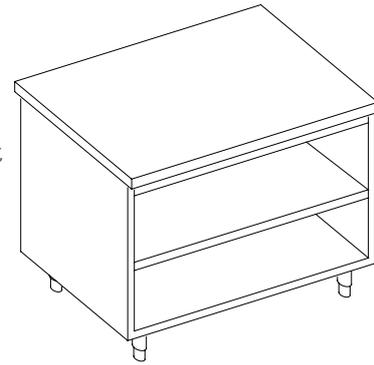
7LASL2GS-200E B/T/H 2000/700/850 mm EUR 2.024,00
2 Becken 600/500/300 mm



Arbeitsschränke offen

Ohne Wandhochzug

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt



Tiefe: 600 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
6TAG-100	1000/600/850	EUR 978,00
6TAG-110	1100/600/850	EUR 994,00
6TAG-120	1200/600/850	EUR 1.022,00
6TAG-130	1300/600/850	EUR 1.081,00
6TAG-140	1400/600/850	EUR 1.104,00
6TAG-150	1500/600/850	EUR 1.117,00
6TAG-160	1600/600/850	EUR 1.147,00
6TAG-170	1700/600/850	EUR 1.184,00
6TAG-180	1800/600/850	EUR 1.239,00
6TAG-190	1900/600/850	EUR 1.289,00
6TAG-200	2000/600/850	EUR 1.322,00

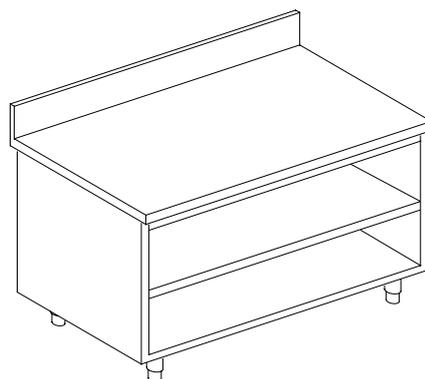
Tiefe: 700 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
7TAG-100	1000/700/850	EUR 1.005,00
7TAG-110	1100/700/850	EUR 1.059,00
7TAG-120	1200/700/850	EUR 1.085,00
7TAG-130	1300/700/850	EUR 1.151,00
7TAG-140	1400/700/850	EUR 1.170,00
7TAG-150	1500/700/850	EUR 1.187,00
7TAG-160	1600/700/850	EUR 1.212,00
7TAG-170	1700/700/850	EUR 1.256,00
7TAG-180	1800/700/850	EUR 1.317,00
7TAG-190	1900/700/850	EUR 1.364,00
7TAG-200	2000/700/850	EUR 1.400,00

Arbeitsschränke offen

Mit Wandhochzug 100/20 mm

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt



Tiefe: 600 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
6TAAG-100	1000/600/850	EUR 1.054,00
6TAAG-110	1100/600/850	EUR 1.107,00
6TAAG-120	1200/600/850	EUR 1.142,00
6TAAG-130	1300/600/850	EUR 1.210,00
6TAAG-140	1400/600/850	EUR 1.238,00
6TAAG-150	1500/600/850	EUR 1.258,00
6TAAG-160	1600/600/850	EUR 1.298,00
6TAAG-170	1700/600/850	EUR 1.345,00
6TAAG-180	1800/600/850	EUR 1.406,00
6TAAG-190	1900/600/850	EUR 1.466,00
6TAAG-200	2000/600/850	EUR 1.510,00

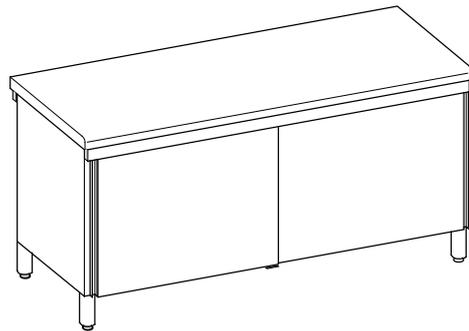
Tiefe: 700 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
7TAAG-100	1000/700/850	EUR 1.072,00
7TAAG-110	1100/700/850	EUR 1.125,00
7TAAG-120	1200/700/850	EUR 1.159,00
7TAAG-130	1300/700/850	EUR 1.230,00
7TAAG-140	1400/700/850	EUR 1.254,00
7TAAG-150	1500/700/850	EUR 1.275,00
7TAAG-160	1600/700/850	EUR 1.313,00
7TAAG-170	1700/700/850	EUR 1.360,00
7TAAG-180	1800/700/850	EUR 1.454,00
7TAAG-190	1900/700/850	EUR 1.480,00
7TAAG-200	2000/700/850	EUR 1.520,00

Arbeitschränke mit Türen

Ohne Wandhochzug

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt
- Türen doppelwandig
- Länge 800 und 900 mm mit Flügeltüren („B“)
- Länge ab 1000 mm mit Schiebetüren („S“)



Tiefe: 600 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
6TAB-80	800/600/850	EUR 1.122,00
6TAB-90	900/600/850	EUR 1.148,00
6TAS-100	1000/600/850	EUR 1.115,00
6TAS-110	1100/600/850	EUR 1.157,00
6TAS-120	1200/600/850	EUR 1.187,00
6TAS-130	1300/600/850	EUR 1.238,00
6TAS-140	1400/600/850	EUR 1.272,00
6TAS-150	1500/600/850	EUR 1.300,00
6TAS-160	1600/600/850	EUR 1.350,00
6TAS-170	1700/600/850	EUR 1.412,00
6TAS-180	1800/600/850	EUR 1.469,00
6TAS-190	1900/600/850	EUR 1.544,00
6TAS-200	2000/600/850	EUR 1.574,00

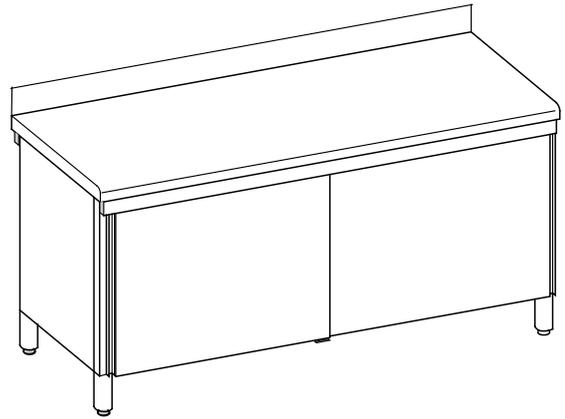
Tiefe: 700 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
7TAB-80	800/700/850	EUR 1.141,00
7TAB-90	900/700/850	EUR 1.166,00
7TAS-100	1000/700/850	EUR 1.180,00
7TAS-110	1100/700/850	EUR 1.223,00
7TAS-120	1200/700/850	EUR 1.250,00
7TAS-130	1300/700/850	EUR 1.306,00
7TAS-140	1400/700/850	EUR 1.340,00
7TAS-150	1500/700/850	EUR 1.367,00
7TAS-160	1600/700/850	EUR 1.419,00
7TAS-170	1700/700/850	EUR 1.484,00
7TAS-180	1800/700/850	EUR 1.546,00
7TAS-190	1900/700/850	EUR 1.620,00
7TAS-200	2000/700/850	EUR 1.651,00

Arbeitsschränke mit Türen

Mit Wandhochzug 100/20 mm

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt
- Türen doppelwandig
- Länge 800 und 900 mm mit Flügeltüren („B“)
- Länge ab 1000 mm mit Schiebetüren („S“)



Tiefe: 600 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
6TAAB-80	800/600/850	EUR 1.170,00
6TAAB-90	900/600/850	EUR 1.200,00
6TAAS-100	1000/600/850	EUR 1.219,00
6TAAS-110	1100/600/850	EUR 1.269,00
6TAAS-120	1200/600/850	EUR 1.308,00
6TAAS-130	1300/600/850	EUR 1.365,00
6TAAS-140	1400/600/850	EUR 1.405,00
6TAAS-150	1500/600/850	EUR 1.438,00
6TAAS-160	1600/600/850	EUR 1.500,00
6TAAS-170	1700/600/850	EUR 1.574,00
6TAAS-180	1800/600/850	EUR 1.636,00
6TAAS-190	1900/600/850	EUR 1.720,00
6TAAS-200	2000/600/850	EUR 1.758,00

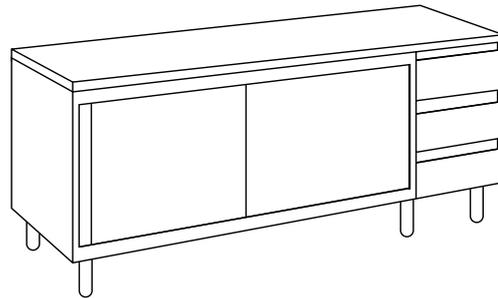
Tiefe: 700 mm

* Ware kurzfristig lieferbar

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
7TAAB-80	800/700/850	EUR 1.191,00
7TAAB-90	900/700/850	EUR 1.221,00
7TAAS-100	1000/700/850	EUR 1.239,00
7TAAS-110	1100/700/850	EUR 1.286,00
7TAAS-120	1200/700/850	EUR 1.322,00
7TAAS-130	1300/700/850	EUR 1.385,00
7TAAS-140	1400/700/850	EUR 1.424,00
7TAAS-150	1500/700/850	EUR 1.458,00
* 7TAAS-160	1600/700/850	EUR 1.516,00
7TAAS-170	1700/700/850	EUR 1.590,00
7TAAS-180	1800/700/850	EUR 1.653,00
7TAAS-190	1900/700/850	EUR 1.736,00
7TAAS-200	2000/700/850	EUR 1.770,00

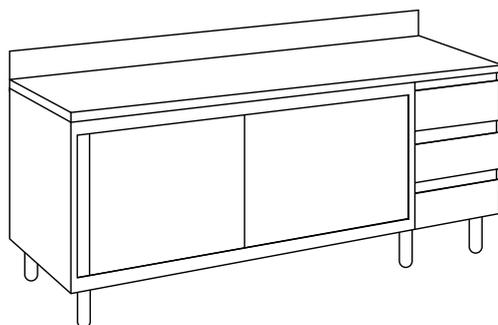
Arbeitschränke mit Türen & Laden

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt
- Türen doppelwandig
- Länge 1200 mm mit Flügeltüren („B“)
- Länge ab 1600 mm mit Schiebetüren („S“)
- Ladenstock mit 3 Laden mit Vollauszügen, **rechts**



Ohne Wandhochzug, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
6TACB-120	1200/600/850	EUR 1.751,00
7TACB-120	1200/700/850	EUR 1.792,00
6TACS-160	1600/600/850	EUR 2.035,00
7TACS-160	1600/700/850	EUR 2.114,00
6TACS-180	1800/600/850	EUR 2.168,00
7TACS-180	1800/700/850	EUR 2.257,00
6TACS-200	2000/600/850	EUR 2.350,00
7TACS-200	2000/700/850	EUR 2.381,00



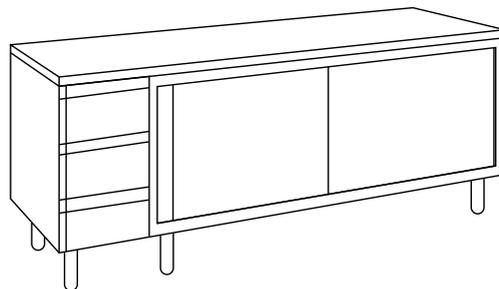
Mit Wandhochzug, Tiefe 600 und 700 mm

* Ware kurzfristig lieferbar

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
6TACBA-120	1200/600/850	EUR 1.840,00
7TACBA-120	1200/700/850	EUR 1.920,00
6TACSA-160	1600/600/850	EUR 2.137,00
* 7TACSA-160	1600/700/850	EUR 2.211,00
6TACSA-180	1800/600/850	EUR 2.287,00
7TACSA-180	1800/700/850	EUR 2.365,00
6TACSA-200	2000/600/850	EUR 2.481,00
7TACSA-200	2000/700/850	EUR 2.558,00

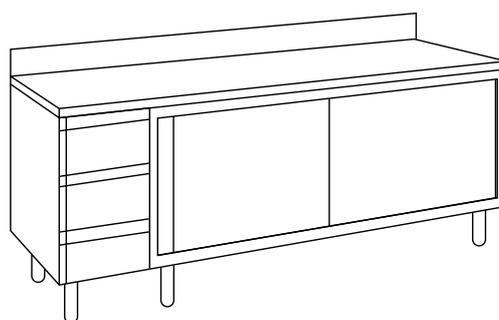
Arbeitsschränke mit Türen & Laden

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt
- Türen doppelwandig
- Länge 1200 mm mit Flügeltüren („B“)
- Länge ab 1600 mm mit Schiebetüren („S“)
- Ladenstock mit 3 Laden mit Vollauszügen, **links**



Ohne Wandhochzug, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
6TACB-120S	1200/600/850	EUR 1.751,00
7TACB-120S	1200/700/850	EUR 1.792,00
6TACS-160S	1600/600/850	EUR 2.035,00
7TACS-160S	1600/700/850	EUR 2.114,00
6TACS-180S	1800/600/850	EUR 2.168,00
7TACS-180S	1800/700/850	EUR 2.257,00
6TACS-200S	2000/600/850	EUR 2.350,00
7TACS-200S	2000/700/850	EUR 2.438,00



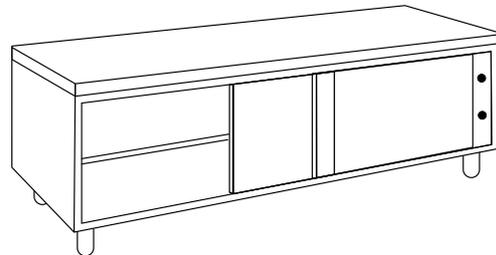
Mit Wandhochzug, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
6TACBA-120S	1200/600/850	EUR 1.840,00
7TACBA-120S	1200/700/850	EUR 1.920,00
6TACSA-160S	1600/600/850	EUR 2.137,00
7TACSA-160S	1600/700/850	EUR 2.211,00
6TACSA-180S	1800/600/850	EUR 2.287,00
7TACSA-180S	1800/700/850	EUR 2.365,00
6TACSA-200S	2000/600/850	EUR 2.481,00
7TACSA-200S	2000/700/850	EUR 2.558,00

Wärmeschränke

Ohne Spritzschutzkante

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt
- Türen doppelwandig
- Länge bis 1000 mm mit Flügeltüren („B“)
- Länge ab 1000 mm mit Schiebetüren („S“)
- Anschlusswert 230 V



Tiefe: 600 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
6TASC-120	1200/600/850	EUR 1.774,00
6TASC-130	1300/600/850	EUR 1.843,00
6TASC-140	1400/600/850	EUR 1.870,00
6TASC-150	1500/600/850	EUR 1.889,00
6TASC-160	1600/600/850	EUR 1.949,00
6TASC-170	1700/600/850	EUR 1.998,00
6TASC-180	1800/600/850	EUR 2.087,00
6TASC-190	1900/600/850	EUR 2.179,00
6TASC-200	2000/600/850	EUR 2.244,00

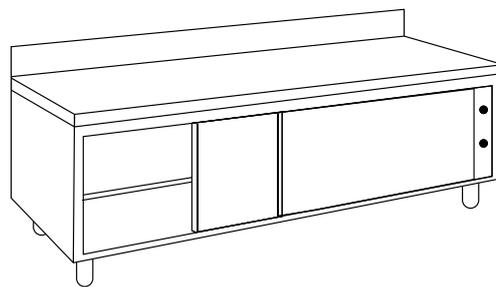
Tiefe: 700 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
7TASC-120	1200/700/850	EUR 1.849,00
7TASC-130	1300/700/850	EUR 1.919,00
7TASC-140	1400/700/850	EUR 1.946,00
7TASC-150	1500/700/850	EUR 1.964,00
7TASC-160	1600/700/850	EUR 2.017,00
7TASC-170	1700/700/850	EUR 2.070,00
7TASC-180	1800/700/850	EUR 2.156,00
7TASC-190	1900/700/850	EUR 2.248,00
7TASC-200	2000/700/850	EUR 2.311,00

Wärmeschränke

Mit Wandhochzug 100/20 mm

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt
- Türen doppelwandig
- Länge bis 1000 mm mit Flügeltüren („B“)
- Länge ab 1000 mm mit Schiebetüren („S“)
- Anschlusswert 230 V



Tiefe: 600 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
6TASCA-120	1200/600/850	EUR 1.843,00
6TASCA-130	1300/600/850	EUR 1.919,00
6TASCA-140	1400/600/850	EUR 1.955,00
6TASCA-150	1500/600/850	EUR 1.979,00
6TASCA-160	1600/600/850	EUR 2.041,00
6TASCA-170	1700/600/850	EUR 2.101,00
6TASCA-180	1800/600/850	EUR 2.197,00
6TASCA-190	1900/600/850	EUR 2.293,00
6TASCA-200	2000/600/850	EUR 2.364,00

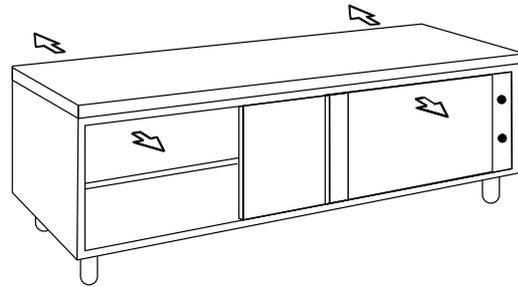
Tiefe: 700 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
7TASCA-120	1200/700/850	EUR 1.926,00
7TASCA-130	1300/700/850	EUR 1.999,00
7TASCA-140	1400/700/850	EUR 2.032,00
7TASCA-150	1500/700/850	EUR 2.056,00
7TASCA-160	1600/700/850	EUR 2.117,00
7TASCA-170	1700/700/850	EUR 2.179,00
7TASCA-180	1800/700/850	EUR 2.269,00
7TASCA-190	1900/700/850	EUR 2.366,00
7TASCA-200	2000/700/850	EUR 2.435,00

Wärmeschränke

Beidseitig bedienbar

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt
- Mit Schiebetüren
- Anschlusswert 230 V



Tiefe: 600 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
6TASCP-120	1200/600/850	EUR 1.923,00
6TASCP-130	1300/600/850	EUR 1.974,00
6TASCP-140	1400/600/850	EUR 1.995,00
6TASCP-150	1500/600/850	EUR 2.097,00
6TASCP-160	1600/600/850	EUR 2.148,00
6TASCP-170	1700/600/850	EUR 2.284,00
6TASCP-180	1800/600/850	EUR 2.373,00
6TASCP-190	1900/600/850	EUR 2.444,00
6TASCP-200	2000/600/850	EUR 2.603,00

Tiefe: 700 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
7TASCP-120	1200/700/850	EUR 2.004,00
7TASCP-130	1300/700/850	EUR 2.051,00
7TASCP-140	1400/700/850	EUR 2.074,00
7TASCP-150	1500/700/850	EUR 2.173,00
7TASCP-160	1600/700/850	EUR 2.220,00
7TASCP-170	1700/700/850	EUR 2.361,00
7TASCP-180	1800/700/850	EUR 2.451,00
7TASCP-190	1900/700/850	EUR 2.525,00
7TASCP-200	2000/700/850	EUR 2.686,00

Aufsatzborde

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- 1-etagig (Höhe 350 mm) oder
2-etagig (Höhe 650 mm)
- Auf Anfrage Zwischenmaße
- **Aufpreis für Beheizung**
mit Halogenstrahler je 330 W
(Heizung und Beleuchtung)

Länge 1000-1600 mm, mit 2 Strahler

Länge 1800-2000 mm, mit 3 Strahler

Bei 2-etagigem Aufsatzbord -
Beheizung bei unterer Etage



Option Beheizung

B/T mm	Modell	1-etagig Höhe 350 mm	Modell	2-etagig Höhe 650 mm	Aufpreis Beheizung RMQC
1000/300	30MT-100	EUR 262,00	30MTD-100	EUR 486,00	EUR 418,00
1200/300	30MT-120	EUR 280,00	30MTD-120	EUR 541,00	EUR 665,00
1400/300	30MT-140	EUR 296,00	30MTD-140	EUR 570,00	EUR 618,00
1600/300	30MT-160	EUR 320,00	30MTD-160	EUR 593,00	EUR 729,00
1800/300	30MT-180	EUR 347,00	30MTD-180	EUR 636,00	EUR 932,00

Wandborde fix RSL

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- inkl. Konsolen für Wandmontage



Modell	Breite mm	Tiefe 300 mm	Tiefe 400 mm
10	1000	EUR 175,00	EUR 192,00
11	1100	EUR 183,00	EUR 202,00
12	1200	EUR 187,00	EUR 209,00
13	1300	EUR 192,00	EUR 216,00
14	1400	EUR 199,00	EUR 222,00
15	1500	EUR 240,00	EUR 260,00

Wandborde verstellbar

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Höhenverstellbar mit Wandschienen und Einhängenkonsolen
- 1-etagig oder 2-etagig



1-etagig

Breite mm	Modell	Tiefe 300 mm	Modell	Tiefe 400 mm
700	30RMC-70	EUR 234,00	40RMC-70	EUR 250,00
800	30RMC-80	EUR 236,00	40RMC-80	EUR 256,00
900	30RMC-90	EUR 245,00	40RMC-90	EUR 259,00
1000	30RMC-100	EUR 237,00	40RMC-100	EUR 255,00
1100	30RMC-110	EUR 254,00	40RMC-110	EUR 274,00
1200	30RMC-120	EUR 258,00	40RMC-120	EUR 282,00
1300	30RMC-130	EUR 264,00	40RMC-130	EUR 288,00
1400	30RMC-140	EUR 271,00	40RMC-140	EUR 294,00
1500	30RMC-150	EUR 346,00	40RMC-150	EUR 367,00
1600	30RMC-160	EUR 351,00	40RMC-160	EUR 375,00
1700	30RMC-170	EUR 359,00	40RMC-170	EUR 380,00
1800	30RMC-180	EUR 364,00	40RMC-180	EUR 389,00
1900	30RMC-190	EUR 371,00	40RMC-190	EUR 397,00
2000	30RMC-200	EUR 376,00	40RMC-200	EUR 404,00

2-etagig

* Ware kurzfristig lieferbar - nur Tiefe 300 mm

Breite mm	Modell	Tiefe 300 mm	Modell	Tiefe 400 mm
700	30RMD-70	EUR 393,00	40RMD-70	EUR 424,00
800	30RMD-80	EUR 399,00	40RMD-80	EUR 440,00
900	30RMD-90	EUR 415,00	40RMD-90	EUR 449,00
* 1000	30RMD-100	EUR 433,00	40RMD-100	EUR 468,00
1100	30RMD-110	EUR 462,00	40RMD-110	EUR 501,00
* 1200	30RMD-120	EUR 469,00	40RMD-120	EUR 516,00
1300	30RMD-130	EUR 481,00	40RMD-130	EUR 529,00
* 1400	30RMD-140	EUR 495,00	40RMD-140	EUR 541,00
1500	30RMD-150	EUR 623,00	40RMD-150	EUR 663,00
* 1600	30RMD-160	EUR 632,00	40RMD-160	EUR 680,00
1700	30RMD-170	EUR 648,00	40RMD-170	EUR 690,00
1800	30RMD-180	EUR 659,00	40RMD-180	EUR 708,00
1900	30RMD-190	EUR 672,00	40RMD-190	EUR 723,00
2000	30RMD-200	EUR 681,00	40RMD-200	EUR 738,00

Wandhängeschränke

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Zwischenfach höhenverstellbar
- offen oder geschlossen mit Türen doppelwandig (Länge 600/800 mm mit Flügeltüren („B“), Länge ab 1000 mm mit Schiebetüren („S“))



vorne offen

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
PG-80	800/400/660	EUR 466,00
PG-100	1000/400/660	EUR 478,00
PG-110	1100/400/660	EUR 512,00
* PG-120	1200/400/660	EUR 524,00
PG-130	1300/400/660	EUR 545,00
* PG-140	1400/400/660	EUR 577,00
PG-150	1500/400/660	EUR 606,00
* PG-160	1600/400/660	EUR 635,00
PG-170	1700/400/660	EUR 647,00
PG-180	1800/400/660	EUR 698,00
PG-190	1900/400/660	EUR 703,00

geschlossen mit Türen

* Ware kurzfristig lieferbar

Modell	B/T/H mm	Listenpreis
PB-80	800/400/660	EUR 643,00
PS-100	1000/400/660	EUR 647,00
PS-110	1100/400/660	EUR 679,00
* PS-120	1200/400/660	EUR 695,00
PS-130	1300/400/660	EUR 705,00
* PS-140	1400/400/660	EUR 749,00
PS-150	1500/400/660	EUR 793,00
* PS-160	1600/400/660	EUR 845,00
PS-170	1700/400/660	EUR 881,00
PS-180	1800/400/660	EUR 934,00
PS-190	1900/400/660	EUR 961,00

Edelstahl Sonderposten

Mikro/Gerätebord MB

massive hochwertige Ausführung in CrNi AISI 304, Materialdicke 1,5 mm

600/500	B/T/H 600/500/300 mm	EUR 226,00
700/550	B/T/H 700/550/300 mm	EUR 243,00



Gewürzbord GB & Schütten GS

Standardausführung **ohne** Gewürzschütten GN 1/6 (optional), inkl. Einschubschienen mit Kippsicherung, CrNi AISI 304

800/200	B/T 800/200 mm, mit 4 Einschubschienen für Schütten GN 1/6	EUR 176,00
1000/200	B/T 1000/200 mm, mit 5 Einschubschienen für Schütten GN 1/6	EUR 211,00
1200/200	B/T 1200/200 mm, mit 6 Einschubschienen für Schütten GN 1/6	EUR 266,00

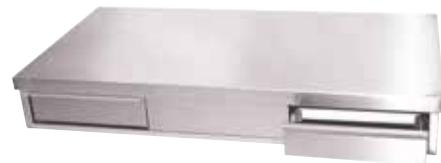


Gewürzschütte		EUR 60,00
GS-1/6-100	mit Griff/pro Stück	



Kaffeesudlade KSL

400	B/T/H 400/520/150 mm, mit 1 Lade mit Klopfstange	EUR 489,00
600	B/T/H 600/520/150 mm, mit 1 Lade mit Klopfstange	EUR 541,00
800	B/T/H 800/520/150 mm, mit 2 Laden, davon 1 Lade mit Klopfstange	EUR 772,00
1000	B/T/H 1000/520/150 mm, mit 2 Laden, davon 1 Lade mit Klopfstange	EUR 878,00



Müllrolli CPB

DM 390/ H 605 mm, Kapazität ca. 60 Lt.
Ausführung CrNi AISI 304L
Komplett mit Deckel und Räder

CPB05R	Deckel abnehmbar	EUR 278,00
CPB05R1	Deckel mit Fußpedal	EUR 392,00



CPB05R

CPB05R1

Edelstahl Sonderposten

Servierwagen CS5

B/T/H 820/520/940 mm
Ausführung CrNi AISI 304L
Kunststoffräder

CS582D	2 Borde	EUR 491,00
CS583D	3 Borde	EUR 598,00



CS583D

Regalwagen CPT

Ausführung CrNi AISI 304
4 Räder - davon 2 mit Bremse

CPT 20/1	B/T/H 380/540/1750 mm 20 Paar Einschubwinkel für GN1/1, Abstand 74 mm	EUR 584,00
CPT 20	B/T/H 590/660/1750 mm 20 Paar Einschubwinkel für GN2/1, Abstand 74 mm	EUR 598,00



CPT 20

Zutatenwagen TC

Ausführung CrNi AISI 304
mit 2-teiligem Klappdeckel

TC 6/4	B/T/H 400/595/700 mm	EUR 726,00
---------------	----------------------	------------



TC 6/4

Waschbecken Kombi LMV

Ausführung CrNi AISI 304L
Kompakte selbsttragende Bauweise
Wasseranschluss 1/2" (KW und WW)
mit Armatur

LMV 56	B/T/H 500/600/850 mm	EUR 959,00
LMV 57	B/T/H 500/700/850 mm	EUR 1.092,00



LMV 57

Handwaschbecken

Handwaschbecken LAME

B/T/H 400/400/250 mm, Becken oval ca. 350x260 mm mit Mischelement, ohne Ablaufgarnitur

LAME-40	mit Kniebedienung, mit Armatur mit Mischelement	EUR 336,00
LAME-40/o.A.	ohne Kniebedienung, ohne Armatur Lochbohrung DM 33 mm	EUR 204,00



LAME-40

Handwaschbecken LMASW

B/T/H 460/380/524 mm, mit Mischelement
Becken ca. 400x250x140 mm, mit Armatur

LMASW	mit Kniebedienung, mit Armatur	EUR 395,00
LMASW/o.A.	ohne Kniebedienung, ohne Armatur Lochbohrung DM 35 mm	EUR 331,00



LMASW

Handwaschbecken LMAME

B/T/H 480/360/470 mm, mit Mischelement
Becken ca. 430x285x115 mm, Hygieneausführung aus einem Stück

LMAME/S	Sensorarmatur mit Netzbetrieb Hebel mit Vormischer	EUR 931,00
LMAME/o.A.	ohne Armatur Lochbohrung DM 35 mm	EUR 469,00



LMAME/S

Handwaschstation LMASWTE

B/T/H 460/380/855 mm
Becken ca. 400x250x140 mm, mit Mischelement
mit Seifenspender, Falthandtuchspender, Abfalleimer

LMASWTE/S	Sensorarmatur mit Netzbetrieb Hebel mit Vormischer	EUR 1.094,00
LMASWTE/o.A.	ohne Armatur Lochbohrung DM 35 mm	EUR 603,00



LMASWTE/S

Mobiles Handwaschbecken LMASWA

Becken ca. 400x250x524 mm, 2 Kanister 13 Liter
Wasserpumpe mit Fußpedal, 2 Rollen hinten

LMASWA	B/T/H 460/380/1000 mm	EUR 778,00
LMASWAC	B/T/H 482/450/1200 mm	EUR 2.225,00

Durchlauferhitzer 3,7 kW, max. Wassertemperatur 45° C
regelbar über Mischer, mit Seifenspender, mit Halter für
Papierhandtuchrolle, mit Abfalleimer (Gesamtbreite 752 mm)



LMASWA



LMASWAC

Armaturen



Robuste hochwertige Ausführung – Premium Serie „Europe“

Einhebelmischer 2901/78

Kurzer Hebel, Auslauf DM 25 mm, keramische Kartusche
Lochbohrung DM 30 mm, Anschlussrohre DM 10 mm
(auf Bestellung mit flexiblen Anschlussschläuchen)

L: Länge Auslaufhahn **H:** lichte Auslaufhöhe

A: Abstand Mitte Bohrung bis Mitte Auslauf Wasserhahn

1E.2901.E6.78	L 195 / A 250 / H 158	EUR 319,00
1E.2901.82.78	L 245 / A 300 / H 160	EUR 319,00
1E.2901.87.78	L 295 / A 350 / H 210	EUR 319,00



Einhebelmischer 2901/72

Langer Hebel, Auslauf DM 25 mm, keramische Kartusche
Lochbohrung DM 30 mm, Anschlussrohre DM 10 mm
(auf Bestellung mit flexiblen Anschlussschläuchen)

1E.2901.E6.72	L 195 / A 250 / H 158	EUR 319,00
1E.2901.82.72	L 245 / A 300 / H 160	EUR 319,00
1E.2901.87.72	L 295 / A 350 / H 210	EUR 319,00



Einhebelmischer 2940/79

Kurzer Hebel, Auslauf DM 25 mm, keramische Kartusche
Lochbohrung DM 50 mm, Anschlussrohre DM 12 mm

1E.2940.91.79	L 300 / H 300	EUR 364,00
1E.2940.92.79	L 300 / H 450	EUR 364,00



Einhebelmischer 2949/79

Kurzer Hebel, Auslauf DM 25 mm, Vorbefestigung, keramische Kartusche
Lochbohrung DM 50 mm, Anschlussrohre DM 12 mm

1E.2949.93.79	L 350 / H 590	EUR 552,00
1E.2949.94.79	L 450 / H 590	EUR 570,00



Einhebelmischer 2223/11

Zweigriffarmatur, Auslauf DM 25 mm, Vorbefestigung, Ganzmetallgriffe
Lochbohrung DM 50 mm, Anschlussrohre DM 15 mm

1E.2223.93.11	L 350 / H 581	EUR 597,00
1E.2223.94.11	L 450 / H 581	EUR 620,00



Geschirrspülbrausen

KLARCO®
Gastro- und Gewerbearmaturen

Robuste hochwertige Ausführung – Premium Serie „Europe“

Geschirrbrause Einloch

Geschirrbrause selbstschließend mit Fixierbügel,
Ganzmetallgriffe mit Verschraubung,
Wand-, Brause- und Federhalter Messing verchromt
Lochbohrung DM 30 mm, Auslauf DM 25 mm; Auslaufhahn L 250 mm
Abstand Mitte Bohrung bis Mitte Auslauf A 300 mm
Lichte Auslaufhöhe H 259 mm
Höhe mit Brause ca. 1100 mm

3E.2100.S3.11	mit Standardbrause	EUR 619,00
3E.2100.4L.11	Sonderausführung mit Wasser-Energiesparbrause nur Flächenstrahl - nur als Vorspülbrause geeignet, ca. 2/3 weniger Wasser	EUR 629,00



Geschirrbrause Zweiloch

Geschirrbrause selbstschließend mit Fixierbügel,
Ganzmetallgriffe mit Verschraubung,
Wand-, Brause- und Federhalter Messing verchromt
2 Lochbohrungen DM 23 mm, Auslauf DM 25 mm; Auslaufhahn L 300 mm
Abstand Mitte Bohrung bis Mitte Auslauf A 300 mm
Lichte Auslaufhöhe H 350 mm
Höhe mit Brause ca. 1171 mm

2E.3050.19.11	mit Standardbrause	EUR 684,00
2E.3050.4L.11/C19	Sonderausführung mit Wasser-Energiesparbrause nur Flächenstrahl - nur als Vorspülbrause geeignet, ca. 2/3 weniger Wasser	EUR 695,00



Geschirrbrause Wand

Geschirrbrause selbstschließend mit Fixierbügel,
Ganzmetallgriffe mit Verschraubung,
Wand-, Brause- und Federhalter Messing verchromt
Auslauf DM 25 mm; Auslaufhahn L 300 mm
Abstand Wand bis Mitte Auslauf A 445 mm
Lichte Auslaufhöhe von Mitte Wandbohrung H 190 mm
Höhe mit Brause von Mitte Wandbohrung ca. 1000 mm

2E.4015.19.11	mit Standardbrause	EUR 684,00
2E.4015.4L.11/C19	Sonderausführung mit Wasser-Energiesparbrause nur Flächenstrahl - nur als Vorspülbrause geeignet, ca. 2/3 weniger Wasser	EUR 694,00



Elektronik Armaturen

Robuste hochwertige Profi-Armaturen WimTec
Niederdruckarmaturen auf Anfrage

Sensorarmatur Loft

Großzügige Dimensionierung, seitlich angebrachter Mischhebel, Infrarotelektronik flexible Anschlusschläuche
Lochbohrung DM 35 mm

Loft 121070 / 230V EUR 496,00

Loft 121056 / Batterie 9V EUR 479,00



Sensorarmatur Viva

Doppelfunktion: Berührungsloser Betrieb über den Infrarotsensor (Mischverhältnis voreinstellbar), oder manuell über den seitlichen Mischergriff (links- oder rechts montierbar), Schwenkbarer Zugauslauf, flexible Anschlusschläuche,
Lochbohrung DM 35 mm

Viva K6HDM / 230V EUR 848,00

Viva K6HDM / Batterie 9V EUR 848,00

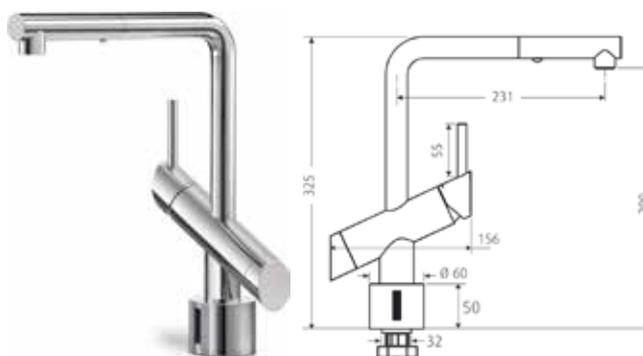


Sensorarmatur Purea

Doppelfunktion: Berührungsloser Betrieb über den Infrarotsensor (Mischverhältnis voreinstellbar), oder manuell über den seitlichen Mischergriff (links- oder rechts montierbar), Schwenkbarer Zugauslauf, flexible Anschlusschläuche,
Lochbohrung DM 35 mm

Purea K6HDM / 230V EUR 888,00

Purea K6HDM / Batterie 9V EUR 888,00



Lieferbar ab Herbst 2022

Schlauchroller MaxiReel

2022/R250/35

Schwenkbares Gehäuse Edelstahl, für Wand oder Deckenmontage, Aufrollstopper, automatische Arretierung und Freigabe beim Schlauchziehen, Lebensmittelechter EPDM-Gummischlauch nicht für Reinigungschemie geeignet, inkl. spezieller Wasserpistole NiTo62, Menge & Strahlart einstellbar, Wassertemp. max. 90°C

MaxiReel M10/5R.M10.T449 Schlauch 10 m EUR 1.804,00

MaxiReel M15/5R.M15.T449 Schlauch 15 m EUR 2.396,00

