Produktkatalog
2019 / 2020

Gastro **Rent**

miet-equipment
für ihre gastronomische
veranstaltung

HINSCHE GastroRent®
› Vermietung von Gastronomie-Equipment

Gastro Rent

herzlich willkommen!

Geschäftsessen, gastronomische Events, Betriebsfeiern, Messen, Familienfeste uvm. Vielfältigste Anlässe, die eines gemein haben: Wer Gäste empfängt, möchte auch ein guter Gastgeber sein. Dass dies über die Menü- und Getränkeauswahl weit hinausgeht weiß jeder, der schon mal eine Veranstaltung geplant hat.

HINSCHE GastroRent vermietet für jeden Anlass an Firmen, Caterer und Privatkunden das passende Gastronomie-Equipment zur professionellen Bewirtung – auf Wunsch auch zusammen mit einem umfassenden Liefer- und Reinigungsservice.

Viel Spaß beim Durchblättern wünscht
Ihr HINSCHE GastroRent-Team

Ein glanzvoller Auftritt
für Ihre Bewirtung

Porzellan, Gläser, Bestecke, Tischzubehör, Servicematerial, Geräte zum Grillen, Braten, Kochen, Backen, Kühlen und Spülen, Kaffeemaschinen, Stehtische, Möbel und vieles mehr. HINSCHE GastroRent bietet Ihnen die komplette Mietproduktpalette rund um den gedeckten Tisch und der Produktion Ihres Menüs. Wir erweitern permanent unser Sortiment, um Ihnen mit einer stets aktuellen Produktpalette einen glanzvollen Auftritt zu ermöglichen.

Mit dieser Zusammenstellung möchten wir Sie einladen, unsere Produkte kennenzulernen. Alle aufgeführten Artikel sind in erstklassigem Zustand und natürlich immer handlich und hygienisch verpackt.

Auf Wunsch übernehmen wir den Lieferservice und die komplette Endreinigung (siehe Geschäftsbedingungen). Außerdem geben wir auch gerne Tipps, wer z. B. die Getränke, die Speisen, die Musik, den Blumenschmuck und vieles mehr liefern kann.

ihre vorteile:

- direkt auf Lager
- regional
- schnelle Verfügbarkeit
- persönlicher Ansprechpartner
  Stefan Schwarzwälder
  T +49.441.9355-251

unsere referenzen:

- Apetito Catering
- Aramark
- Autohaus Rosier
- Cafe & Bar Celona
- Casino, Travemünde
- Die Bank, Hamburg
- EWE, Oldenburg
- Havanna Lounge, Bremen
- Hilton
- Hotel Heidegrund
- Hotel Maritim
- Kunsthalle, Bremen
- Kunsthalle, Emden
- Landessparkassen
- LzO
- Meyer Werft, Papenburg
- MIOS
- NSB Niederelbe, Buxtehude
- OLB AG, Oldenburg
- Plaisir-Catering
- Porsche Zentrum, Oldenburg
- Rügenwalder, Bad Zwischenahn
- Stadthalle Bremen
- Studentenwerk Oldenburg
- Tafelhaus, Hamburg
- Topas, Bremen
- Upstalboom
- Victor's Health Catering
- Volksbanken
- Volkswagen
- Weser-Ems-Halle, Oldenburg

verlässliche partner:

Amefa · BAUSCHER · steelite INTERNATIONAL · Melitta · Rieber · SCHOLL · HOBART · MKN · cookmax · SCHÖNWALD Germany · LIEBHERR · RATIONAL · BLANCO · HEPP · SCHOTT ZWIESEL · HEIDEBRENNER

In aller Ruhe
besichtigen und auswählen

Besuchen Sie unseren GastroRent-Showroom: Hier haben Sie die Möglichkeit unser komplettes Mietsortiment in Ruhe zu besichtigen und auszuwählen. Dabei können Sie immer auf unsere Kompetenz und Erfahrung zählen: Wir wissen genau, was erforderlich und zu beachten ist, damit Ihre Veranstaltung zu einem Erfolg wird. Wir beraten Sie gerne persönlich – und bei größeren Anfragen erstellen wir selbstverständlich Ihr ganz individuelles Angebot.

Unser komplettes Sortiment finden Sie auch online unter:
www.hinsche-gastrorent.de

mieten statt kaufen!

Unser Leihgut ist die perfekte Lösung für Veranstaltungen jeder Art, denn mieten ist wirtschaftlich, rentabel und umweltbewusst.

Qualität, Hygiene, Logistik
alles aus einer Hand

Mit professioneller Logistik sorgen wir für einen reibungslosen Ablauf: Alle Mietartikel sind so verpackt, dass ein schnelles Handling und Bruchsicherheit gewährleistet sind. Alle Mietgeräte werden fahrbar ausgeliefert.

Ob Abholung oder Lieferung – HINSCHE GastroRent geht flexibel auf Ihre Wünsche ein. Gerne liefern wir unsere Ware zu Ihrer Veranstaltungs-Location. Auf Wunsch können Sie den Transport auch selbst organisieren – z. B. mit einem unserer Miet-PKW-Kofferanhänger.

Produktqualität und Hygiene sind uns sehr wichtig: Wir reinigen sämtliches Geschirr, Besteck und Gläser mit Osmose-Wasser und verpacken es in Folie. Alle Bestecke werden in einer Polier- und Trocknungsanlage aufgearbeitet. Alle Geräte werden permanent gewartet und sind nach DGUV Vorschrift geprüft.

unsere leistungen!

- Sämtliches Inventar für die Gastronomie in bester Qualität
- Alle Artikel handlich und hygienisch verpackt
- Besteck, Porzellan, Gläser und Geräte je nach Anlass in einfacher oder hochwertiger Ausführung
- Besichtigen und Auswählen des Mietsortiments in unserem Showroom
- Lieferservice und komplette Endreinigung auf Wunsch inklusive
- kompetente Beratung inklusive Tipps für passende Lieferanten für Getränke, Speisen, Musik oder Dekoration

Inhalts verzeichnis

Gastro **Rent**

Gedeckter Tisch

Tischgeschirr
Serie ›Standard weiß‹ 14
Serie ›Fine Dining‹ 16
Platzteller 18
Serie ›Event‹ 19
Serie ›Grace‹ 19
Serie ›Craft‹ 20
Serie ›Elixyr‹ 21
Glasgeschirr 22

Buffetgeschirr
Büffetschalen und Platten 23
Serviergestelle 24
Fingerfood und Flying Buffet 24

Gläser
Serie ›Convention‹ 26
Serie ›Classico‹ 26
Serie ›Congresso‹ 26
Serie ›Fine Exclusive‹ 27
Bargläser 28
Longdrink / Softdrink 28
Biergläser 29
Heißgetränke 29

Besteck
›Lento‹ 30
›Wilkens Faden‹ 31
›Newton‹ 32
Vorlagebesteck 33

Büffet Equipment

Theken-Equipment
Theken-Equipment 36
Thermobehälter und Glühweintöpfe 37

Warmhalten
Chafing Dish und Suppenstation 38
GN-Behälter und Roste 39
Thermoporte 40
Thermoporte beheizt 40
Speisenwärmer 41
Tellerspender beheizt 41

Präsentieren
Etageren 42
Servier- und Buffetplatten 42
Leuchter 43
Tortenständer und -platten 43
Buffet Zubehör 43

Kaffee- und Teemaschinen
Kaffeemaschinen 44
Teemaschine 44
Kaffee 45
Isolierkannen 45
Wasserkocher 45

Büffet, Vitrinen, Kühlschränke
Warmbuffet 46
Kaltbüffet und Saladetten 46
Verkaufsvitrinen 47
Kühlen und Tiefkühlen 47

Küchen Technik

Spülmaschinen
Gläserspülmaschine 50
Frontlader 50
Spülcenter mit Frontlader 50
Korbdurchschub Spülmachine 51
Korbdurchlaufspülmaschine 51
Spülkörbe 51
Spülmittel 51
Spülmobil 52
Hygiene 52

Koch- und Gargeräte
Combi-Dämpfer 53
Heißluftofen 53
Frontcooking 54
Kochplatten 55
Multibräter 55
Friteusen 56
Sonstige Geräte 56
Gasgeräte 57
Holzkohlegrill 57
Kleingeräte und Zubehör 58
Bainmarie 58

Vorbereiten und Sammeln
Stapler- und Regalwagen 59
Speiseausgabewagen 59

Arbeits- und Spültische
MKN Untergestelle und Arbeitsplatten 60
Arbeitstische 60
Spültische 61

Gastro Möbel

Tische und Stühle
Tische 64
Stühle 65

Stehtische
Stehtische 65

Biertischgarnituren
Biertische und Bierbänke 66
Biertischgarnitur Auflagen 66
Biertischgarnitur Hussen 66

Barhocker
Barhocker 67

Sonstige Möbel
Garderobe, Marktstand, Theke 67

Tischwäsche
Tischwäsche weiß 68
Hussen 68
Stretch-Stehtischüberzug 69
Bankettisch-Hussen 69

Bestellformular 70
AGBs 71
Kontakt 72

TISCHGESCHIRR

BUFFETGESCHIRR

GLÄSER

BESTECK

Gedeckter **Tisch**

BAUSCHER

›Standard weiß‹

Dining

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
100	**Teller, tief**	Ø 22 cm	25	0,35
101	**Teller, flach**	Ø 23 cm	25	0,35
102	**Teller, flach**	Ø 25 cm	25	0,35
103	**Teller, flach**	Ø 15 cm	25 / 50	0,24
104	**Teller, flach (Mittelteller)**	Ø 19 cm	20 / 40	0,28
105	**Suppentasse, stapelbar**	0,26 l	15 /45	0,43
151	**Kombi-Untere**	0,14	15 / 20 / 60	0,23
112	**Schale, rund**	Ø 12 cm	25	0,36
114	**Schüssel, rund**	Ø 19 cm	8	1,95
115	**Schüssel, rund**	Ø 21 cm	7	2,40
116	**Platte, oval**	38 x 25 cm	5 /10	3,35
120	**Sauciere mit Henkel**	0,35 l	5	1,60
121	**Terrine**	2,5 l	4	3,30
122	**Auflaufform, oval**	32 x 22 cm	–	2,90
123	**Auflaufform, oval**	40 x 28 cm	–	3,40
124	**Suppenbowl ›Leo‹ mit Fuß**	0,50 l	14	0,90
125	**Eintopfschale**	0,50 l	15	0,60
126	**Ascher**	Ø 10 cm	–	0,30

Kaffee und Tee

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
106	**Kaffeetasse stapelbar**	0,18 l	20 / 60	0,28
151	**Kombi-Untere**	Ø 14 cm	15 / 20 / 60	0,23
107	**Kaffeebecher mit Henkel**	0,26 l	20	0,34
108	**Kaffeekanne**	0,30 l	25	0,90
109	**Zuckerdose**	0,25 l	–	0,50
110	**Milchgießer mit Henkel**	0,15 l	–	0,50
111	**Teetasse**	0,13 l	25	0,29
152	**Tee-Untere**	Ø 13 cm	25	0,23

Kaffeespezialitäten

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
141	**Cappuccinotasse**	0,25 l	15	0,50
142	**Milchkaffee**	0,45 l	12	0,70
143	**Espresso**	0,10 l	25	0,30
575	**Latte Macchiato Glas**	0,20 l	16 / 36	0,25
407	**Kaffeelöffel lang, ›Lento‹**	22 cm	12 / 25	0,25
153	**Kombi-Untere**	Ø 15 cm	15 / 45	0,20
155	**Espresso-Untere**	Ø 11 cm	25	0,20
104	**Mittelteller (Kuchenteller)**	Ø 19 cm	20 / 40	0,28

porzellan in bewährter qualität

Die funktionale Intelligenz der Kollektion ist legendär. Klar und schnörkellos bestimmt sie das Design jedes einzelnen Teils. Das Ergebnis: exzellente Bruchfestigkeit und Stapelfähigkeit.

BAUSCHER GERMANY

SCHÖNWALD

›Fine Dining‹

302

304

313

341 / 353

377

373

391 / 392

321

331

Klassisch

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
301	**Teller, flach**	Ø 16 cm	30	0,34
302	**Teller, flach (Mittelteller)**	Ø 21 cm	24 / 40	0,34
303	**Teller, flach**	Ø 25 cm	30	0,43
304	**Teller, flach**	Ø 27 cm	24	0,53
305	**Teller, flach**	Ø 29 cm	20	0,73
306	**Teller, flach (Platzteller)**	Ø 31 cm	20	0,93
311	**Teller, tief**	Ø 16 cm	30	0,34
312	**Teller, tief**	Ø 20 cm	30	0,43
313	**Teller, tief**	Ø 24 cm	30	0,53
314	**Teller, tief**	Ø 28 cm	15	0,83
341	**Suppe-Obere**	0,29 l	15	0,49
353	**Untere, rund (Standard)**	Ø 15,8 cm	24 / 48	0,35
373	**Salat, rund**	Ø 18 cm	12	2,10
375	**Salat, rund**	Ø 22 cm	12	2,30
377	**Platte, oval**	36 x 26 cm	12	3,20
391	**Salzstreuer**	–	–	0,70
392	**Pfefferstreuer**	–	–	0,70

Eckig

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
321	**Teller, halbtief, coup, eckig**	12 x 12 cm	24	0,36
322	**Teller, halbtief, coup, eckig**	16 x 16 cm	12 / 36	0,46
331	**Teller, flach, coup, eckig**	20 x 20 cm	25	0,59
332	**Teller, flach, coup, eckig**	24 x 24 cm	20	0,75
333	**Teller, flach, coup, eckig**	27 x 27 cm	15	0,95

Kaffeegeschirr

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
342	**Kaffee-Obere (Standard)**	0,20 l	24	0,37
343	**Kaffee-Obere (Elegant, hoch)**	0,18 l	24	0,47
353	**Untere, rund (Standard)**	Ø 15,8 cm	24 / 48	0,35
344	**Kaffee-Obere (Elegant, nieder)**	0,22 l	15	0,47
345	**Espresso-Obere (Elegant, hoch)**	0,10 l	36	0,37
351	**Untere, eckig (Espresso)**	12 x 12 cm	36	0,37
352	**Untere, eckig**	16 x 16 cm	12 / 36	0,47
302	**Mittelteller, Kuchenteller**	Ø 21 cm	24 / 40	0,34
331	**Mittelteller, Kuchenteller**	20 x 20 cm	25	0,59
361	**Zuckerdose mit Deckel (Standard)**	0,24 l	–	0,80
362	**Gießer mit Henkel (Standard)**	0,25 l	–	0,80
363	**Zuckerdose mit Deckel (Elegant)**	0,22 l	–	1,10
364	**Gießer mit Henkel (Elegant)**	0,15 l	–	1,10

342 / 353

343 / 352

362

363

344 / 352

361

361

302

puristische raffinesse

SCHÖNWALD Germany

GASTRORENT

Platzteller

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
251	**Platzteller, Chrom 18 / 10**	Ø 32 cm	25	1,35
252	**Platzteller, Glas Minerali, satiniert**	Ø 32 cm	20	1,35
256	**Platzteller, graphite**	Ø 34 cm	20	1,35
257	**Platzteller, silver grey**	Ø 34 cm	20	1,35
258	**Platzteller, Glas, Non Lead Crystal**	Ø 32 cm	20	1,35

SCHÖNWALD

›Event‹

neue blickwinkel

Ob animierende Starter, erlesene Hauptgang-Varianten oder süße Dessert-Kreationen – mit EVENT und GRACE kommen alle kulinarischen Ideen voll zur Geltung.

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
651	**Platte, oval**	28,8 x 12,5 cm	20	1,35
652	**Platte, tailliert**	31,9 x 17,7 cm	20	1,55
653	**Korb**	32,0 x 14,0 cm	20	1,10

SCHÖNWALD

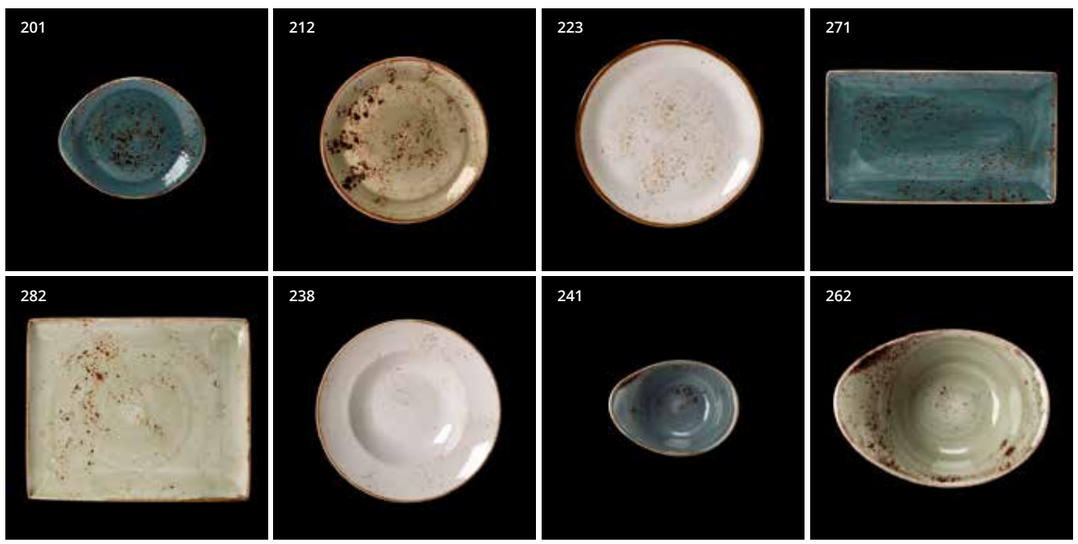
›Grace‹

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
661	**Platte, oval, groß**	33,3 x 17,3 cm	20	1,80
662	**Platte, oval, klein**	26,5 x 14,0 cm	20	1,40
663	**Platte ›Tortilla‹**	30,0 x 13,5 cm	15	1,80
671	**Schale ›Calla‹, klein**	0,09 l 12 cm	15	0,80
672	**Schale ›Calla‹, groß**	0,17 l 15 cm	15	1,00
681	**Schale, rund, klein**	17 cm	20	0,70
682	**Schale, rund, groß**	20 cm	20	1,00

STEELITE

›Craft‹

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	FARBE	VE	€ / STÜCK
201	**Teller, flach**	15,5 cm ›Freestyle‹	Blue	30 Stück	0,56
202	**Teller, flach**	15,5 cm ›Freestyle‹	Green	30 Stück	0,56
203	**Teller, flach**	15,5 cm ›Freestyle‹	White	30 Stück	0,56
211	**Teller, flach, coupe, klein**	23 cm	Blue	30 Stück	0,95
212	**Teller, flach, coupe, klein**	23 cm	Green	30 Stück	0,95
213	**Teller, flach, coupe, klein**	23 cm	White	30 Stück	0,95
221	**Teller, flach, coupe, groß**	28 cm	Blue	24 Stück	1,10
222	**Teller, flach, coupe, groß**	28 cm	Green	24 Stück	1,10
223	**Teller, flach, coupe, groß**	28 cm	White	24 Stück	1,10
271	**Platte, rechteckig, klein**	33 x 19 cm	Blue	15 Stück	2,25
272	**Platte, rechteckig, klein**	33 x 19 cm	Green	15 Stück	2,25
273	**Platte, rechteckig, klein**	33 x 19 cm	White	15 Stück	2,25
281	**Platte, rechteckig, groß**	33 x 27 cm	Blue	15 Stück	2,55
282	**Platte, rechteckig, groß**	33 x 27 cm	Green	15 Stück	2,55
283	**Platte, rechteckig, groß**	33 x 27 cm	White	15 Stück	2,55
236	**Teller, tief**	27 cm ›Nouveau Bowl‹	Blue	15 Stück	1,20
237	**Teller, tief**	27 cm ›Nouveau Bowl‹	Green	15 Stück	1,20
238	**Teller, tief**	27 cm ›Nouveau Bowl‹	White	15 Stück	1,20
241	**Schüssel, klein**	13 cm ›Freestyle‹	Blue	30 Stück	0,59
242	**Schüssel, klein**	13 cm ›Freestyle‹	Green	30 Stück	0,59
243	**Schüssel, klein**	13 cm ›Freestyle‹	White	30 Stück	0,59
261	**Schüssel, groß**	18 cm ›Freestyle‹	Blue	20 Stück	0,89
262	**Schüssel, groß**	18 cm ›Freestyle‹	Green	20 Stück	0,89
263	**Schüssel, groß**	18 cm ›Freestyle‹	White	20 Stück	0,89

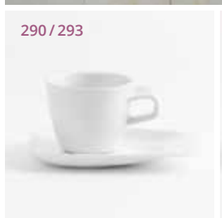


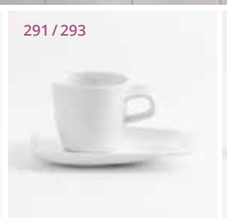
steelite INTERNATIONAL

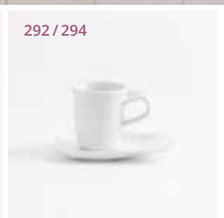
KAHLA

›Elixyr‹

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
290	**Kaffee-Obertasse**	0,2 l	20 Stück	0,37
291	**Cappuccino-Obertasse**	0,25 l	15 Stück	0,42
293	**Untere (Kombi)**	18 cm	15/20 Stück	0,35
292	**Espresso-Obertasse**	0,09 l	36 Stück	0,37
294	**Espresso-Untertasse**	13 cm	36 Stück	0,35
295	**Teller, flach**	22 cm	20 Stück	0,35
296	**Platte, eckig**	27 cm	20 Stück	0,40
685	**Schale mit Griff**	0,25 l	30 Stück	0,70
686	**Schale mit Griff**	0,6 l	20 Stück	0,90







KAHLA
PORZELLAN FÜR DIE SINNE.

GASTRORENT

Glasgeschirr

Glasschälchen ›Empilable‹

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
721	**Schale**	ca. 0,1 l Ø 10,5 cm	50	0,20
722	**Schale**	ca. 0,2 l Ø 12 cm	25	0,25
723	**Schale**	ca. 1,5 l Ø 23 cm	10	1,50
724	**Schale**	ca. 2,5 l Ø 26 cm	10	2,00

Glasschälchen ›Fleur‹

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
731	**Schale**	ca. 0,2 l Ø 12 cm	25	0,25
733	**Schale**	ca. 2,5 l Ø 27 cm	8	2,50
734	**Schale**	ca. 4,0 l Ø 31 cm	5	3,00
735	**Glasteller**	Ø 14,5 cm	25 / 50	0,25

Glasteller

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
741	**Glasteller ›Galeo‹, flach**	Ø 22 cm	25	0,70
742	**Glasteller ›Galeo‹, tief**	Ø 20 cm	25	0,70
743	**Glasteller, eckig, ›Minerali 2‹**	25 x 25 cm	15	0,90
252	**Glasteller ›Minerali‹, satiniert**	Ø 32 cm	20	1,10

Sonstiges

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
751	**Ascher, Glas**	Ø 10 cm	20	0,20
752	**Eisschale ›Rio‹**	Ø 12 cm	24	0,30
754	**Karaffe**	2,0 l	5	2,00
755	**Karaffe ›Ypsilon‹**	0,5 l	16	1,60
756	**Karaffe ›Ypsilon‹**	1,0 l	25	1,10

GASTRORENT

Büffetschalen und Platten

Buffetschalen eckig weiß

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
711	**Schale, weiß**	15 x 15 cm	14	1,30
712	**Schale, weiß**	17 x 17 cm	12	1,60
713	**Schale, weiß**	20 x 20 cm	15	2,10
714	**Schale, weiß**	23 x 23 cm	5	2,40
715	**Schale, weiß**	26 x 26 xm	7	3,10

Buffetplatten weiß

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
701	**Buffetplatte, weiß**	1/3 GN	10	2,00
702	**Buffetplatte, weiß**	1/2 GN	10	2,80
703	**Buffetplatte, weiß**	2/4 GN	10	4,00
704	**Buffetplatte, weiß**	1/1 GN	5	5,00
957	**Melamin Platte, weiß**	26,5 x 26,5 cm	5	4,00
958	**Melamin Platte, weiß**	1/1 GN	5	5,00

Platten eckig schwarz

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
951	**Melamin Platte, schwarz**	1/3 GN	10	2,50
952	**Melamin Platte, schwarz**	1/2 GN	10	3,50
953	**Melamin Platte, schwarz**	2/4 GN	10	3,50
954	**Melamin Platte, schwarz**	1/1 GN	5	5,00

GASTRORENT

Serviergestelle

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
908	**Serviergestell, Chrom, 3 Teller**	3 x Ø 16 cm	–	7,50
909	**Serviergestell, Chrom, mit 3 Platten**	26,5 x 26,5 cm	–	15,00
910	**Serviergestell, Chrom, mit 2 Platten**	GN 1/1	–	18,00
955	**Serviergestell, Weck, für 12 Gläser**	80 oder 160 ml	–	7,50

GASTRORENT

Fingerfood und Flying Buffet

Glas

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
600	**Espressoglas ›Endeavor‹**	110 ml	44	0,26
601	**Glas ›Blida‹**	9 cl	49	0,26
602	**Ellipseglas**	11 cl	49	0,26
603	**Glas ›Bolero‹**	19 cl	25	0,26
604	**Weckglas, ohne Deckel**	80 ml	36	0,26
605	**Glasbecher ›Shetland‹**	32 cl	20	0,26
606	**Glas Amuse-Bouche ›Carat‹**	12 cl	44	0,26
607	**Weckglas, ohne Deckel**	160 ml	36	0,26
608	**Weckglas, ohne Deckel**	200 ml	25	0,40
610	**Deckel für Weckglas 604 / 607 / 608**	–	–	0,05

Porzellan

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
621	**Porzellanlöffel, weiß**	13 cm	–	0,30
622	**Löffel, Chrom, gebogener Stiel**	–	–	0,30
623	**Platte, weiß, oval**	14 x 6 cm	50	0,50
624	**Schale, weiß, oval**	10 x 7 cm	25	0,30
625	**Ragoutfin-Schale**	Ø 9 cm	25	0,40
626	**Schale, eckig**	12 x 12 cm	50	0,40
627	**Schälchen, weiß**	0,09 l	36	0,30
628	**Schälchen, weiß, eckig**	9 x 9 cm	20	0,30
311	**Teller, tief, Fahne**	Ø 16 cm	30	0,30
631	**Blütenschale ›Compliments‹**	13 x 9,5 cm	16	0,40
632	**Bowl ›Pleasure‹, eckig**	10,9 x 10,9 cm	16	0,40
633	**Schale ›Sheer‹, schräg**	17,8 cm	20	1,00
646	**Schale, eckig**	6 x 6 cm	25	0,40
655	**Platte, weiß**	41 x 11 cm	20	1,50
685	**Schale ›Elixyr‹, mit Griff, weiß**	0,25 l	30	0,70
686	**Schale ›Elixyr‹, mit Griff, weiß**	0,60 l	20	0,90
648	**Pommesschale, weiß**	20 x 11,5 cm	30	0,40
649	**Event-Platte**	20 x 8 cm	30	0,70

klein, aber fein

Von der einfachen bis zur aufwendigen Kreation. Vielfältig und abwechslungsreich. Amuse-Gueule, Desserts, Löffeldegustationen, Fingerfood und Flying Buffet.

SCHOTT ZWIESEL

›Convention‹

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
501	**Weißwein Nr. 2**	H 151 mm 0,1 l /-/	25 / 36	0,25
502	**Rotwein Nr. 0**	H 163 mm 0,2 l /-/	16 / 30	0,25
503	**Sekt Nr. 7**	H 177 mm 0,1 l /-/	25 / 44	0,25
504	**Wasser / Softdrink Nr. 42**	H 140 mm 0,2 l /-/	25 / 44	0,25

SCHOTT ZWIESEL

›Classico‹

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
511	**Weißwein Nr. 2**	H 210 mm 0,1 l /-/	16 / 36	0,35
512	**Rotwein Nr. 0**	H 225 mm 0,2 l /-/	16 / 30	0,35
513	**Burgunder Nr. 1**	H 240 mm 0,2 l /-/	25	0,35

SCHOTT ZWIESEL

›Congresso‹

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
514	**Sekt Nr. 7**	H 207 mm 0,1 l /-/	25 / 44	0,35

feinstes kristall

Mit SCHOTT ZWIESEL Gläsern bieten wir Kristallglas der Spitzenklasse für einzigartigen Genuss in zeitlosem Design.

SCHOTT ZWIESEL

›Fine Exclusive‹

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
540	**Sherry / Degestifglas Nr. 155**	H 197 mm	25 / 44	0,40
541	**Riesling ›Rheingau‹ Nr. 2**	H 207 mm	36	0,40
542	**Weißwein ›Gavi‹ Nr. 0**	H 217 mm	16 / 30	0,40
543	**Rotwein ›Beaujolais‹ Nr. 1**	H 228 mm	16 / 25	0,40
544	**Bordeaux ›Medoc‹ Nr. 130**	H 243 mm	20	0,40
545	**Champagner ›Epernay‹ Nr. 177**	H 236 mm	16 / 36	0,40
546	**Wasserkelch Nr. 32**	H 197 mm	16 / 36	0,40

SCHOTT ZWIESEL

Bargläser

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
580	**Martiniglas Nr. 86**	H 170 mm	16	0,35
581	**Weinprobierglas, schwarz, ›Senus‹**	H 182 mm	25	0,50
582	**Sektschale Bar Spezial Nr. 8**	H 152 mm	16	0,35
583	**Schnapsglas ›Paris‹**	H 72 mm 2+4 cl /-/	36	0,25
585	**Aquavitglas**	H 133 mm 2 cl /-/	25	0,25
586	**Grappa Glas**	H 174 mm 2 cl /-/	25	0,35
587	**Klare Brände Top Ten Nr. 155**	H 213 mm	25	0,45
588	**Faßgereifte Brände Top Ten Nr. 17**	H 209 mm	36	0,45
589	**Whisky Nosing Nr. 17**	H 175 mm 2+4 cl /-/	25	0,35

GASTRORENT

Longdrink / Softdrink

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
571	**Whiskybecher ›Disco‹**	H 92 mm	16 / 36	0,25
572	**Longdrink ›Disco‹**	H 162 mm	49	0,25
573	**Cocktailglas**	H 153 mm 0,30 l /-/	25	0,35
574	**Pernod / Ramazotti**	H 128 mm	25	0,25
575	**Latte Macchiato**	H 140 mm 0,20 l /-/	16 / 36	0,25
576	**Caipirinha**	H 130 mm 0,3 l /-/	16 / 25	0,25
577	**Cocktailglas ›Hurricane‹**	H 208 mm 44 cl	25	0,35
578	**Whisky Tumbler ›Noblesse‹**	H 100 mm 29 cl	25	0,30
579	**Longdrink ›Noblesse‹**	H 150 mm 27 cl	25	0,30

GASTRORENT

Biergläser

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
551	**Willy-Becher**	0,20 l /-/	25 / 49	0,25
552	**Willy-Becher**	0,30 l /-/	16 / 36	0,25
556	**Biertulpe**	0,20 l /-/	16 / 36	0,30
557	**Biertulpe**	0,30 l /-/	16 / 30	0,30
558	**Weizenglas**	0,30 l /-/	16	0,30
559	**Weizenglas**	0,50 l /-/	16 / 25	0,35
560	**Craft Beer Barrel Aged**	0,30 l	25	0,30
561	**Bierseidel**	0,30 l /-/	20	0,30

GASTRORENT

Heißgetränke

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
591	**Glühweinbecher, blau, mit Motiv**	H 92 mm 0,20 l /-/	25	0,25
592	**Tee / Punschglas**	H 105 mm 0,20 l /-/	25	0,25

HEPP

›Lento‹

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
401	**Menümesser**	221 mm	12 / 25	0,25
402	**Menügabel**	197 mm	12 / 25	0,25
403	**Menülöffel**	199 mm	12 / 25	0,25
404	**Kaffeelöffel**	137 mm	12 / 25	0,25
405	**Kuchengabel / Dessertgabel (4-zinkig)**	158 mm	12 / 25	0,25
406	**Espressolöffel**	110 mm	12 / 25	0,25
407	**Kaffeelöffel lang (Latte Macchiato)**	220 mm	12 / 25	0,25
408	**Tassenlöffel**	170 mm	12 / 25	0,25
409	**Obst / Dessermesser**	180 mm	12 / 25	0,25
410	**Dessertlöffel**	159 mm	12 / 25	0,25

401 – 410 (v.l.n.r.)

HEPP

WILKENS

›Faden‹

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
421	**Menümesser**	228 mm	12 / 25	0,30
422	**Menügabel**	205 mm	12 / 25	0,30
423	**Menülöffel**	205 mm	12 / 25	0,30
424	**Kaffeelöffel**	139 mm	12 / 25	0,30
425	**Kuchengabel**	151 mm	12 / 25	0,30
426	**Espressolöffel**	110 mm	12 / 25	0,30
427	**Dessertmesser / Vorspeisen**	204 mm	12 / 25	0,30
428	**Dessertgabel / Vorspeisen**	181 mm	12 / 25	0,30
429	**Dessertlöffel / Tassenlöffel**	183 mm	12 / 25	0,30
430	**Fischmesser**	222 mm	12 / 25	0,30
431	**Fischgabel**	195 mm	12 / 25	0,30
432	**Buttermesser**	185 mm	12 / 25	0,30
433	**Zuckerlöffel**	133 mm	12 / 25	0,30
434	**Steakmesser**	228 mm	12 / 25	0,30

hochglanz

Alle Bestecke werden bei uns in einer Polier- und Trocknungsanlage aufgearbeitet.

421 – 433 (v.l.n.r.)

info

Das Besteckmodell Newton von Amefa ist massiv und geschmiedet mit hochglänzender Oberfläche. Eine solides Besteck für das Fine Dining.

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
481	**Menümesser**	241 mm	12 / 25	0,40
482	**Menügabel**	208 mm	12 / 25	0,40
483	**Menülöffel**	208 mm	12 / 25	0,40
484	**Kaffeelöffel**	138 mm	12 / 25	0,40
485	**Kuchengabel**	145 mm	12 / 25	0,40
486	**Espressolöffel**	115 mm	12 / 25	0,40
487	**Dessertmesser / Vorspeisen**	209 mm	12 / 25	0,40
488	**Dessertgabel / Vorspeisen**	184 mm	12 / 25	0,40
489	**Dessertlöffel / Tassenlöffel**	184 mm	12 / 25	0,40
490	**Obstmesser / Buttermesser**	185 mm	12 / 25	0,40
491	**Gemüse / Vorlegelöffel**	222 mm	–	0,70
492	**Saucenlöffel**	190 mm	–	0,70
493	**Tortenheber**	232 mm	–	0,70
494	**Salatlöffel**	240 mm	–	0,70
495	**Salatgabel**	240 mm	–	0,70
496	**Schöpflöffel**	330 mm	–	1,50

GASTRORENT

Vorlegebesteck

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
451	**Schöpfkelle**	31 cm	–	0,70
452	**Schöpfkelle**	26 cm	–	0,60
453	**Dressinglöffel**	34 cm	–	0,60
454	**Saucenlöffel**	21 cm	–	0,40
455	**Servierlöffel / Vorleger**	25 cm	–	0,40
456	**Servierlöffel**	21 cm	–	0,30
457	**Salatbesteck 2-teilig**	29 cm	–	1,40
458	**Salatbesteck 2-teilig**	23 cm	–	1,00
459	**Bratengabel**	31 cm	–	0,50
460	**Chafing-Löffel**	31 cm	–	0,70
461	**Chafing-Löffel geschlitzt**	31 cm	–	0,70
462	**Aufschnittgabel**	18 cm	–	0,30
463	**Wender / Heber**	31 cm	–	0,70
464	**Spaghettilöffel**	31 cm	–	0,70
465	**Servierzange**	29 cm	–	0,70
466	**Tortenmesser**	18 cm	–	1,40
467	**Tortenheber**	26 cm	–	0,50
468	**Käsemesser**	13 cm	–	1,40
469	**Mehrzweckzange**	23 cm	–	0,40
470	**Gebäckzange**	20 cm	–	0,50
475	**Universalzange**	20 cm	–	0,50

THEKEN-EQUIPMENT

WARMHALTEN

PRÄSENTIEREN

KAFFEE- UND TEEMASCHINEN

BÜFFET, VITRINEN, KÜHLSCHRÄNKE

Buffet **Equipment**

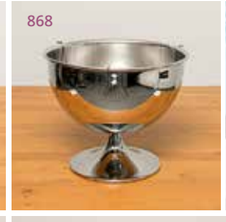
GASTRORENT

Theken-Equipment

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
864	**Serviertablett, schwarz**	Ø 35 cm	–	1,50
865	**Serviertablett, Chrom**	Ø 35 cm	–	1,80
866	**Tablett**	45 x 32 cm	–	1,70
867	**Tablett**	75 x 45 cm	–	3,20
868	**Champagnerbowl mit Gläserring**	40 cm	–	15,80
869	**Champagnerkühler**	18/10 Ø 20 cm	–	2,50
870	**Wein- und Wasserkühler, Thermoklar**	–	11	1,20
871	**Wein- und Wasserkühler, Chrom**	–	9	2,50
872	**Eiswürfelbehälter mit Eiszange**	1,3 l	–	3,00
883	**Eiswürfelbehälter mit Eiszange**	4,0 l	–	4,00
873	**Eiswürfelbehälter mit Eiszange**	8,0 l	–	6,00
874	**Konferenzkühler für 6 Flaschen mit Kühlakku**	–	–	4,00
875	**Serviertablett, schwarz, rutschfest**	34 x 46 cm	–	2,50
876	**Serviertablett, schwarz, rutschfest**	32,5 x 53 cm	–	3,00
877	**Abräum-Tablett, schwarz-flitter**	32,5 x 53 cm	20	1,90
881	**Eis Crusher, 3 kg / Minute**	230 V 0,7 kW	–	42,00
882	**Saftpresse ›Santos‹**	230 V 1,2 kW	–	30,00

Sonstiges

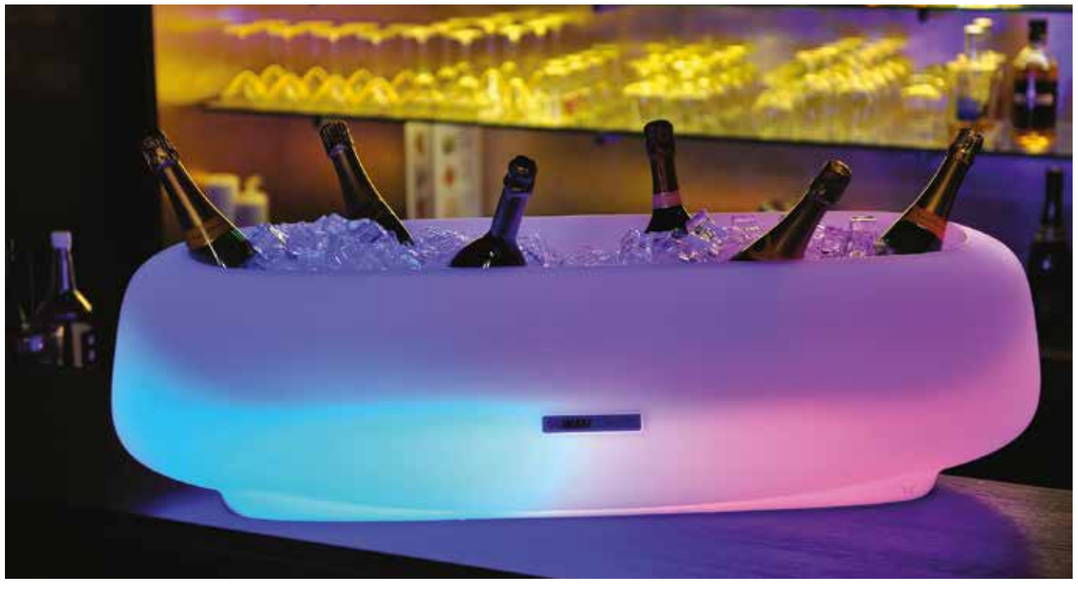
ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
1438	**Ice-Table, schwarz, 1 Ablageplatte, 2 Eisschalen, Skirting**	186 x 79 cm, H 76 cm	–	80,00
1439	**Sektkühler, weiß, mit LED Beleuchtung, für 13 – 15 Flaschen**	B 107 cm, H 30 cm	–	60,00
1701	**›Mimmo‹, mit LED Beleuchtung**	–	–	10,00
1702	**›Viggo‹, mit LED Beleuchtung**	–	–	10,00
1703	**›Marlyn‹, mit LED Beleuchtung**	–	–	10,00
1704	**›Champagne‹, mit LED Beleuchtung**	–	–	10,00



GASTRORENT

Thermobehälter und Glühweintöpfe

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	€ / STÜCK
840	**Thermobehälter mit Ablaufhahn**	3,5 l	12,00
841	**Thermobehälter mit Ablaufhahn**	5,0 l	15,00
842	**Thermobehälter mit Ablaufhahn**	10,0 l	20,00
843	**Thermobehälter mit Ablaufhahn**	18,5 l	25,00
844	**Thermobehälter mit Ablaufhahn**	37,5 l	30,00
845	**Glühweintopf mit Ablaufhahn**	25 l / 230 V 1,8 kW	20,00
846	**Glühweintopf mit Ablaufhahn**	10 l / 230 V 2,2 kW	22,00
847	**Glühweintopf mit Ablaufhahn**	26 l / 230 V 2,6 kW	27,00



SPRING

Chafing Dish und Suppenstation

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE / INHALTE / ANSCHLUSS	€ / STÜCK
961	**Chafing Dish**	–	15,00
971	**Chafing Dish Suppenstation**	2 x 4,5 l, Brennpaste	27,00
972	**Chafing Dish, rund, Chrom**	5 l, 230 V 0,5 kW	25,00
973	**Suppen Station, Chrom**	10 l, 230 V 0,4 kW	25,00
974	**Bratpfanne / Buffet-Pfanne, Chrom**	Ø 50 cm, 230 V 2,8 kW	40,00
1681	**Brennpaste 200 g** (Verkaufsartikel)	–	0,90
1682	**Elektroheizplatte** (für Art.-Nr. 961 u. 971)	230 V / 0,8 kW	6,00
1683	**Rolltopdeckel** (für Art.-Nr. 961)	–	4,50

961

971

1683

972

973

BLANCO

GN-Behälter und Roste

1/6

ART.-NR.	ARTIKEL	LITER	€ / STÜCK
1601	**1/6-100**	1,6	1,70
1602	**1/6-150**	2,4	2,00
1603	**1/6-200**	3,4	2,50
1604	**1/6 Deckel**	–	1,50

1/4

ART.-NR.	ARTIKEL	LITER	€ / STÜCK
1611	**1/4-100**	2,8	1,80
1612	**1/4-150**	4,0	2,20
1613	**1/4-200**	5,5	2,50
1614	**1/4 Deckel**	–	1,50
1615	**1/4 Deckel m. Dichtung**	–	2,50

1/3

ART.-NR.	ARTIKEL	LITER	€ / STÜCK
1624	**1/3-100**	4,0	1,80
1625	**1/3-150**	5,7	2,20
1626	**1/3-200**	7,8	3,00
1627	**1/3 Deckel**	–	1,50
1628	**1/3 Deckel m. Dichtung**	–	3,00

1/2

ART.-NR.	ARTIKEL	LITER	€ / STÜCK
1631	**1/2-20**	–	1,50
1632	**1/2-65**	4,0	1,80
1633	**1/2-100**	6,5	2,00
1634	**1/2-150**	9,5	2,50
1635	**1/2-200**	12,5	3,00
1636	**1/2 Deckel**	–	2,00
1637	**1/2 Deckel m. Dichtung**	–	3,00

2/3

ART.-NR.	ARTIKEL	LITER	€ / STÜCK
1640	**2/3-20**	–	1,80
1641	**2/3-40**	3,0	2,00
1642	**2/3-65**	5,4	2,20
1643	**2/3-100**	9,0	2,50
1645	**2/3 Roste**	–	2,00
1644	**2/3 Deckel**	–	2,00

1/1

ART.-NR.	ARTIKEL	LITER	€ / STÜCK
1651	**1/1-20**	–	1,80
1652	**1/1-40**	5,0	2,00
1653	**1/1-65**	9,0	2,20
1654	**1/1-100**	14,0	3,00
1655	**1/1-150**	21,0	3,50
1656	**1/1-200**	28,0	5,00
1657	**1/1 Roste**	–	2,50
1658	**1/1 Deckel**	–	2,50
1659	**1/1 Deckel m. Dichtung**	–	4,00

info

Viele weitere GN-Behälter erhalten Sie bei uns auf Anfrage.

BLANCO

Thermoporte

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE / INHALTE / ANSCHLUSS	€ / STÜCK
1101	**Speisetransportgefäß, rund**	40 l	30,00
1102	**Thermoporte 1/1-200**	37 x 64 cm, H 31 cm	30,00
1103	**Thermoporte Frontlader, 12 Paar Auflegeschienen**	43 x 64 cm, H 56 cm	42,00

RIEBER

Thermoporte beheizt

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE / INHALTE / ANSCHLUSS	€ / STÜCK
1111	**Thermoporte 1/1-200**	37 x 64 cm, H 31 cm / 0,5 kW 230V	45,00
1112	**Thermoporte Frontlader, 12 Paar Auflegeschienen**	43 x 64 cm, H 56 cm / 0,3 kW 230V	63,00
1113	**Thermoporte, fahrbar, 20 Paar Auflegeschienen**	50 x 77 cm, H 108 cm / 0,4 kW 230V	140,00
1114	**Thermoporte, fahrbar, 30 Paar Auflegeschienen**	50 x 77 cm, H 144 cm / 0,4 kW 230V	160,00
1116	**Bankettwagen, fahrbar, für 22 GN 1/1**	73 x 77 cm, H 173 cm / 2,1 kW 230V	220,00

1113 / 1114

1111 / 1102

1112 / 1103

1116

SCHOLL

Speisenwärmer

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE / INHALTE / ANSCHLUSS	€ / STÜCK
1161	**Speisenwärmer mit Acrylglashaube**	L 58 cm / 1,0 kW 230 V	45,00
1162	**Speisenwärmer mit Acrylglashaube**	L 115 / 120 cm / 1,5 kW 230 V	70,00
1163	**Wärmeplatte**	64 x 42 cm / 0,3 kW 230 V	20,00
1164	**Wärmeplatte**	110 x 36 cm / 0,8 kW 230 V	30,00
821	**Rechaud-Batterie mit 10 Platten**	230 V 1,3 kW	39,50

SCHOLL

Tellerspender beheizt

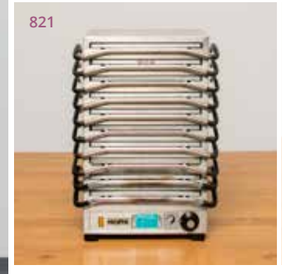
ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE / INHALTE / ANSCHLUSS	€ / STÜCK
1173	**Tellerspender, beheizt, fahrbar** für 170 Teller bis Ø 33 cm / eckig 28 cm	52 x 111 cm, H 112 cm / 1,8 kW 230 V	120,00
1174	**Wärmeschrank mit Einlegeboden** 30 bis 85 °C regelbar	45 x 45 cm, H 85 cm / 0,8 kW 230 V	60,00

1174

1161

1173

821



1163 / 1164

GASTRORENT

Etageren

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	€ / STÜCK
901	**Etagere 4 Etagen, Chrom**	Ø 58 / 47 / 35 / 23 cm, H 77 cm	30,00
902	**Etagere 3-teilig, Chrom**	Ø 45 / 38 / 31 cm, H 66 cm	31,50
903	**Etagere 3-teilig, Chrom**	Ø 51 / 41 / 30 cm, H 77 cm	37,00

GASTRORENT

Servier- und Buffetplatten

Chromplatten

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	€ / STÜCK
912	**Servierplatte mit Griff**	52 x 38 cm	3,00
913	**Servierplatte, rund**	Ø 42 cm	3,00
914	**Servierplatte, oval**	60 x 40 cm	3,00
915	**Bankettplatte mit geprägtem Rand**	55 x 38 cm	4,00
916	**Bankettplatte**	52 x 39 cm	4,00
917	**Bankettplatte**	60 x 46 cm	6,00
918	**Bankettplatte GN 1/1**	53 x 32,5 cm	4,00
919	**Bankettplatte GN 2/1**	65 x 53 cm	13,00
920	**Bankettplatte**	80 x 57 cm	13,00
921	**Bankettplatte, rund**	Ø 60 cm	11,00
922	**Bankettplatte, rund**	Ø 80 cm	15,00
923	**Bankettplatte, oval**	100 x 68 cm	15,00
925	**Servierplatte 1/1, stapelbar**	53 x 32,5 cm	4,00

Spiegelplatten

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	€ / STÜCK
941	**Spiegelplatte mit Holhraum, stapelbar**	90 x 75 cm	19,00
943	**Buffet-Spiegelplatte GN 1/1**	53 x 32,5 cm	4,50
944	**Buffet-Spiegelplatte GN 1/1, Welle**	53 x 32,5 cm	5,00

Schieferplatten

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	€ / STÜCK
956	**Naturschieferplatte GN 1/1**	53 x 32,5 cm	3,50

GASTRORENT

Leuchter

Tischleuchter

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	€ / STÜCK
801	**Tischleuchter 1-armig, versilbert**	H 11 cm	2,00
802	**Tischleuchter 3-armig, versilbert**	H 22 cm	4,00
803	**Tischleuchter 5-armig, versilbert**	H 22 cm	6,00

Standleuchter

804	**Standleuchter, 5-armig, versilbert**	H 60 cm	12,00
805	**Standleuchter, 5-armig, versilbert**	H 80 cm	15,00
806	**Standleuchter, 5-armig, versilbert**	H 100 cm	18,00

GASTRORENT

Tortenständer und -platten

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	€ / STÜCK
904	**Hochzeitstortenständer 3-teilig**	Ø 32 / 26 / 20 cm, H 38 cm	15,00
905	**Hochzeitstortenständer**	Ø 40 / 32 / 26 / 20 cm, H 55 cm	20,00
906	**Hochzeitstortenständer**	Ø 45 / 40 / 32 / 26 / 20 cm, H 70 cm	25,00
907	**Tortenplatte 18/10**	Ø 30 cm	2,50

GASTRORENT

Buffet Zubehör

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	€ / STÜCK
811	**Serviettenhalter**	18,5 x 18,5 cm	1,00
812	**Dressingtopf, weiß**	1,0 l	2,00
813	**Dressingtopf, weiß**	2,0 l	2,50
814	**Brotkorb, klein**	23 x 15 cm	0,60
815	**Brotkorb, beige**	GN 1/4	2,00
816	**Brotkorb, beige**	GN 1/2	2,50
817	**Brotkorb, beige**	GN 2/3	3,00
818	**Brotkorb, beige**	GN 1/1	4,00
822	**Stövchen, Schmiedeeisen**	32 x 20 cm	2,50
823	**Schneidbrett, weiß, mit Saftrille**	60 x 40 cm	4,00
824	**Besteckkasten Holz, dunkelbraun, 4 Fächer**	50 x 30 cm	3,00

MELITTA

Kaffeemaschinen

Filterkaffee bis 100 Personen

ART.-NR.	ARTIKEL	VORRAT / STD. / LEISTUNG	WA	ANSCHLUSS	€ / STÜCK
1511	**Kaffeemaschine, 2 x 1,8 l**	3,6 l / 144 T	–	2,25 kW 230 V	38,00
1517	**Kaffeemaschine, 2,2 l** inkl. 2 Pumpthermokannen à 2,2 l	2,2 l / 144 T	–	2,20 kW 230 V	48,00
1516	**Kaffeemaschine, 2,5 l** 2 Thermobehälter mit Zapfhahn 2,5 l	2,5 l / 144 T	–	2,20 kW 230 V	65,00

Filterkaffee ab 100 Personen

ART.-NR.	ARTIKEL	VORRAT / STD. / LEISTUNG	WA	ANSCHLUSS	€ / STÜCK
1518	**Kaffeemaschine, 2 x 5 l**	10,0 l / 185 T	ja	3,45 kW 230V	175,00
1520	**Kaffeemaschine, 2 x 10 l**	20,0 l / 400 T	ja	7,00 kW 400V	260,00
1521	**Kaffeemaschine, 2 x 20 l**	40,0 l / 580 T	ja	9,65 kW 400V	330,00
1522	**Untertisch, fahrbar, mit 3 Schubladen** für Kaffeemaschine 1520 / 1521	120 x 70 cm	–		48,00

Warmhalter

ART.-NR.	ARTIKEL	VORRAT	WA	ANSCHLUSS	€ / STÜCK
1502	**Warmhalter mit Aufsatzfilter**	10,0 l	–	0,15 kW 230V	49,00
1503	**Warmhalter mit Aufsatzfilter**	20,0 l	–	0,18 kW 230V	55,00

GASTRORENT

Teemaschine

ART.-NR.	ARTIKEL	VORRAT	ANSCHLUSS	€ / STÜCK
1512	**Teemaschine, 2 x 1,5 l**	3,0 l	2,25 kW 230 V	38,00

GASTRORENT

Kaffee

Tagespreise

ART.-NR.	ARTIKEL
1541	**Kaffee-Meisterwahl 70 g** (Verkaufsartikel für Art.-Nr. 1517)
1542	**Kaffee-Meisterwahl 90 g** (Verkaufsartikel für Art.-Nr. 1516)
1543	**Kaffee-Meisterwahl 400 g** (Verkaufsartikel für Art.-Nr. 1520)

GASTRORENT

Isolierkannen

Isolierkannen Kaffee

ART.-NR.	ARTIKEL	VORRAT	VE	€ / STÜCK
832	**Isolierkanne, weiß**	1,5 l	9	2,60
833	**Isolierkanne, verchromt**	1,5 l	4	3,20
834	**Pumpthermokanne CNS 18/10**	2,2 l	–	4,80
835	**Pumpthermokanne CNS 18/10**	3,0 l	–	5,80
836	**Thermobehälter mit Zapfhahn** (für Art.-Nr. 1516)	2,5 l	–	12,50

Isolierkannen Tee

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€ / STÜCK
830	**Isolierkanne, grau**	1 l	4	2,50
831	**Pumpthermokanne, grau**	1,9 l	–	4,80

GASTRORENT

Wasserkocher

ART.-NR.	ARTIKEL	VORRAT	ANSCHLUSS	€ / STÜCK
1531	**Wasserkocher**	1,7 l	2,10 kW 230 V	4,00
1532	**Wasserkocher**	17,0 l	3,00 kW 230 V	19,00
1533	**Wasserkocher**	26,0 l	3,00 kW 230 V	26,00

GASTRORENT

Warmbuffet

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE / ANSCHLUSS	€ / STÜCK
1133	**Warmbüffet, fahrbar / Ausgabe, GN 3 x 1/1** Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C, beheizbarer Unterbau, Wärmeboard, Hustenschutz, Tablettrutsche einseitig	120 x 91 cm, H 146 cm 2,4 kW 230 V	200,00
1134	**Warmbüffet, fahrbar / Ausgabe, GN 4 x 1/1** Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C, beheizbarer Unterbau, Wärmeboard, Beleuchtung, Hustenschutz, Tablettrutsche beidseitig	160 x 87 cm, H 131 cm 3,8 kW 400 V	260,00
1138	**Warmbüffet, fahrbar / Selbstbedienung, GN 4 x 1/1** Mit Hustenschutz, Tellerablage und Beleuchtung	150 x 90 cm H 134 cm 3,0 kW 230 V	260,00
1135	**Warmhaltvitrine, Tischgerät** Temperatur +30 °C bis +90 °C, 2 Rosten	86 x 57 cm, H 67 cm 1,1 kW 230 V	100,00

1133 / 1134

1135

1138

GASTRORENT

Kaltbuffet und Saladetten

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE / ANSCHLUSS	€ / STÜCK
1141	**Kaltbuffet, fahrbar / Ausgabe, GN 3 x 1/1** mit Hustenschutz, Tablettrutsche und Beleuchtung	113 x 63 cm, H 133 cm 0,2 kW 230 V	200,00
1142	**Kaltbuffet, fahrbar / Ausgabe, GN 4 x 1/1** mit Hustenschutz, Tellerablage, Tablettrutsche und Beleuchtung	155 x 81 cm, H 146 cm 0,3 kW 230 V	260,00
1148	**Kaltbuffet, fahrbar / Selbstbedienung, GN 4 x 1/1** Mit Hustenschutz, Tellerablage und Beleuchtung	150 x 90 cm, H 134 cm 0,3 kW 230 V	260,00
1143	**Kompakt-Saladette,** Klappdeckel, Schneidebrett, GN-Einsätze oben: 5 x 1/3-150 mm + 5 x 1/6-150 mm	90 x 70 cm, H 90 cm 1,5 kW 230 V	110,00

1141 / 1142

1143

1148

GASTRORENT

Verkaufsvitrinen

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE / ANSCHLUSS	€ / STÜCK
1151	**Verkaufsvitrine weiß, fahrbahr** mit Glasaufsatz, Beleuchtung	110 x 90 cm, H 142 cm 0,2 kW 230 V	150,00
1153	**Kühlmodul mit Ausgabe-Glasaufsatz, fahrbar** Kühlbereich: +2 °C bis +10 °C, Aufsatz mit Beleuchtung, Verkleidung: CNS, Glas und schwarz Größe: 3 x GN 1/1-200 mm tief	120 x 80 cm, H 118 cm 0,3 kW 230 V	240,00
1154	**Kühlvitrine Tischgerät** Umluft +2 °C bis +8 °C, 2 Rosten	87 x 57 cm, H 67 cm 0,22 kW 230 V	100,00

GASTRORENT

Kühlen und Tiefkühlen

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE / ANSCHLUSS	€ / STÜCK
1201	**Kühlschrank, 180 l, weiß, im Case fahrbar**	63 x 60 cm, H 100 cm 0,2 kW 230 V	50,00
1202	**Kühlschrank, 180 l, weiß, mit Glastür**	63 x 60 cm, H 100 cm 0,2 kW 230 V	60,00
1204	**Kühlschrank, 520 l, silbergrau, im Case fahrbar**	75 x 73 cm, H 164 cm 1,1 kW 230 V	100,00
1205	**Kühlschrank, 520 l, im Case fahrbar** mit Glastür, silbergrau	75 x 73 cm, H 164 cm 1,1 kW 230 V	110,00
1221	**Kühlarbeitstisch -2 / +5** 2 Türen + 2 Schubladen	175 x 70 cm, H 85 cm 0,3 kW 230 V	220,00
1211	**Tiefkühlschrank, 140 l**	60 x 60 cm, H 85 cm 0,1 kW 230 V	60,00
1212	**Tiefkühltruhe, 330 l, fahrbar**	117 x 67 cm, H 98 cm 0,2 kW 230 V	75,00

1221

1151

1154

1204

1205

1211 / 1201

1212

SPÜLMASCHINEN
KOCH- UND GARGERÄTE
VORBEREITEN UND SAMMELN
ARBEITS- UND SPÜLTISCHE

Küchen **Technik**

HOBART

Gläserspülmaschine

ART.-NR.	ARTIKEL	ANSCHLUSS	MASSE	€ / STÜCK
1010	**Gläserspülmaschine mit Dosieranlage, im Case** fahrbar, Programmdauer: 75 / 120 sec., Abpumpautomatik, Ablage oben	9,1 kW 400 V CEE 16	51 x 89 cm, H 90 cm Korbgröße 40 x 40 cm	270,00

HOBART

Frontlader

ART.-NR.	ARTIKEL	ANSCHLUSS	MASSE	€ / STÜCK
1011	**Spülmaschine mit Dosieranlage, im Case** fahrbar Programmdauer: 90 / 180 / 240 sec., Abpumpautomatik, Ablage oben	3,6 kW 230 V	69 x 99 cm, H 117 cm Korbgröße 50 x 50 cm	330,00
1012	**Spülmaschine mit Dosieranlage, im Case** fahrbar, Programmdauer: 90 / 180 / 240 sec., Abpumpautomatik, Ablage oben	9,1 kW 400 V CEE 16	69 x 99 cm, H 117 cm Korbgröße 50 x 50 cm	330,00

HOBART

Spülcenter mit Frontlader

ART.-NR.	ARTIKEL	ANSCHLUSS	MASSE	€ / STÜCK
1013	**Spülcenter mit Spülmaschine, Dosieranlage** fahrbar, Spülbecken 50 x 50 cm, Mischbatterie, Abtropffläche 60 x 62 cm, Abpumpautomatik, Programmdauer: 90 / 180 / 240 sec.	9,1 kW 400 V CEE 16	125 x 70 cm Korbgröße 50 x 50 cm	400,00

1010

1011 / 1012

1015

1016

info

Bei den Spülmaschinen werden Geschirrreiniger und Klarspüler nach Verbrauch abgerechnet.

1014

HOBART

Korbdurchschub Spülmaschine

ART.-NR.	ARTIKEL	ANSCHLUSS	MASSE	€ / STÜCK
1014	**Korbdurchschub Spülmaschine mit Dosieranlage** fahrbar, Zulauftisch mit Spülbecken u. Mischbatterie / Pendelbrause, Ablauftisch Programmdauer: 60 / 90 / 120 sec., Ablaufpumpe	8,5 kW 400 V CEE 16	300 x 70 cm, H 200 cm Korbgröße 50 x 50 cm	520,00
1015	**Doppelkorb-Durchschubmaschine m. Dosieranlage,** fahrbar, Zulauftisch mit Spülbecken u. Mischbatterie / Pendelbrause, Ablauftisch Programmdauer: 60 / 120 / 240 sec., Ablaufpumpe	24,6 kW 400 V CEE 32	467 x 76 cm, H 200 cm Korbgröße 50 x 50 cm	750,00

HOBART

Korbdurchlaufspülmaschine

ART.-NR.	ARTIKEL	ANSCHLUSS	MASSE	€ / STÜCK
1016	**Korbdurchlaufspülmaschine mit Dosieranlage** fahrbar, Zulauftisch mit Spülbecken u. Mischbatterie / Pendelbrause, Ablauftisch Programmdauer: 60 / 120 / 240 sec., Ablaufpumpe	26,4 kW 400 V CEE 63	410 x 80 cm, H 200 cm Korbgröße 50 x 50 cm	800,00

HOBART

Spülkörbe

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	€ / STÜCK
1021	**Tellerkorb**	500 x 500	2,50
1022	**Tassenkorb**	500 x 500	2,50
1023	**Besteckkorb**	500 x 500	2,50
1024	**Tablettkorb für 9 GN 1/1 Tabletts**	500 x 500	5,00
1025	**Gläserkorb**	500 x 500	5,00
1031	**Grundkorb**	400 x 400	2,50
1032	**Gläserkorb**	400 x 400	4,00

Alternativ können Sie auch einfach unseren professionellen Spülservice nutzen.

wir beraten sie gerne!

GASTRORENT

Spülmittel

ART.-NR.	ARTIKEL	€ / KG
1921	**Reiniger**	5,80
1922	**Klarspüler**	10,80

EINZIGARTIG IN NORDDEUTSCHLAND

Mobile Spültechnik

ART.-NR.	ARTIKEL	LEISTUNG	INNENMASS	€ / STÜCK
1018	**Kofferanhänger mit Verkaufsklappe** bestückt mit professioneller Spültechnik für stationären oder mobilen Einsatz	350 – 400 Teller / Stunde	449 x 205 x 236 cm	auf Anfrage

GASTRORENT

Hygiene

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE / ANSCHLUSS	€ / STÜCK
1271	**Hygienestation, fahrbar** mit Handtuch und Seifenspender, Festanschluss Geka	64 x 52 cm, H 156 cm 2,5 kW 230 V	95,00

RATIONAL

Combi-Dämpfer

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE / ANSCHLUSS	€ / STÜCK
1331	**Combi-Dämpfer Rational SCC 61** mit Untergestell 6 x 1/1	85 x 78 cm, H 146 cm 10,0 kW 400 V CEE 16	395,00
1332	**Combi-Dämpfer Rational SCC 101** mit Untergestell 10 x 1/1	85 x 78 cm, H 172 cm 19,0 kW 400 V CEE 32	495,00
1333	**Rational Finishing Bankett-System** für SCC 101 Transportwagen	Tellerhordengestell für 32 Teller bis Ø 31 cm, Thermocover	100,00

RATIONAL

Heißluftofen

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE / ANSCHLUSS	€ / STÜCK
1381	**Heißluftofen, Tischgerät, 5 x 2/3 Einschub**	62 x 70 cm, H 54 cm 3,3 kW 230 V	130,00
1382	**Heißluftofen, Standgerät, 4 x 1/1 Einschub**	80 x 80 cm, H 142 cm 6,4 kW 400 V CEE 16	180,00
1383	**Heißluftofen, Standgerät, 6 x 1/1 Einschub**	86 x 80 cm, H 154 cm 7,7 kW 400 V CEE 16	230,00

GASTRORENT

Frontcooking

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE / ANSCHLUSS	€ / STÜCK
1341	**Induktionskochfeld, 29 x 29 cm**	34 x 42 cm, H 10 cm 3,5 kW 230 V	80,00
1342	**Induktionskochfeld, 35 x 35 cm**	40 x 45 cm, H 12 cm 5,0 kW 400 V	120,00
1346	**Wok-Aufsatz mit Wok-Pfanne, 36 cm**	für Art.-Nr. 1341	20,00
1347	**Wok-Aufsatz mit Wok-Pfanne, 36 cm**	für Art.-Nr. 1342	20,00
1343	**Rieber varithek Air-Cleaning-System ACS 1000, fahrbar** Module: Grillplatte 40 x 72 cm, Induktionskochfeld Ø 30 cm mit Wok-Aufsatz, Wok-Pfanne 36 cm, Spritzschutz	100 x 72 cm, H 90 cm 11,0 kW 400 V	480,00

1343

1341 / 1342

1346 / 1347

GASTRORENT

Kochplatten

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE / ANSCHLUSS	€ / STÜCK
1301	**Hockerkocher, Ø 40 cm, fahrbar**	60 x 65 cm, H 40 cm / 5,0 kW 400 V	60,00
1302	**Kochplatte, Ø 23 cm**	35 x 35 cm, H 18 cm / 2,0 kW 230 V	20,00
1311	**2-Platten Herd, Tischgerät**	40 x 70 cm, H 28 cm / 4,0 kW 400 V	120,00
1312	**2-Platten Herd, Standgerät**	40 x 70 cm, H 90 cm / 5,2 kW 400 V	140,00
1313	**4-Platten Herd, Standgerät**	80 x 70 cm, H 90 cm / 10,4 kW 400 V	230,00

1302

1312

1313

GASTRORENT

Multibräter

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE / ANSCHLUSS	€ / STÜCK
1321	**Bratplatte, flach, Tischgerät** Bratfläche: 44 x 50 cm	50 x 70 cm, H 31 cm 9,0 kW 400 V CEE 16	150,00
1322	**Bratplatte, tief, Standgerät** Bratfläche: 51 x 55 x 9,5 cm	60 x 85 cm, H 92 cm 7,2 kW 400 V CEE 16	250,00
1323	**Bratplatte, tief, Standgerät** Bratfläche: 71 x 55 x 9,5 cm	80 x 85, H 90 cm 10,8 kW 400 V CEE 16	300,00
1324	**Kippbratpfanne, Standgerät** Bratfläche: 72 x 56 x 18 cm	80 x 85 cm, H 97 cm 10,8 kW 400 V CEE 16	300,00

1321

1322

1323

1324

MKN

Friteusen

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE / ANSCHLUSS	€ / STÜCK
1001	**Friteuse, 1 Becken, Tischgerät** Inhalt: 10 l	44 x 42 cm, H 53 cm 1 x 230 V 3,3 kW	60,00
1002	**Friteuse, 1 Becken, Tischgerät** Inhalt: 12,5 l	40 x 70 cm, H 31 cm 1 x 400 V 6,0 kW CEE 16	110,00
1003	**Friteuse, 2 Becken, Standgerät** Inhalt: 2 x 12,5 l	60 x 85 cm, H 85 cm 2 x 10,0 kW 400 V CEE 16	225,00
1004	**Friteuse, 2 Becken, Tischgerät** Inhalt: 2 x 12,5 l	50 x 70 cm, H 31 cm 2 x 400 V 6,0 kW CEE 16	185,00
1005	**Elektro-Infra-Warmhaltewanne MKN** Keramik-Strahlungsheizkörper Einsatzbehälter 1/1-200 mm, gelochter Einlegeboden	40 x 70 cm, H 27 / 44 cm 1,0 kW 230 V	120,00

1005

1001

1002

1003

1004

MKN

Sonstige Geräte

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE / ANSCHLUSS	€ / STÜCK
1326	**Lift-Salamander GN 1/1**	60 x 50 cm, H 51 cm / 4,4 kW 400 V	95,00
1327	**Gyrosgrill E 3, für max. 50 kg**	48 x 50 cm, H 112 cm / 7,8 kW 400 V	95,00
1328	**Elektro-Nudelkocher, Standgerät** 1 Becken mit 4 Körben GN 1/6	40 x 70 cm, H 85 cm / 7,5 kW 400 V CEE 16	130,00

1326

1328

1327

GASTRORENT

Gasgeräte

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE / ANSCHLUSS	€ / STÜCK
1351	**Gasherd, 1-flammig, Tischgerät**	41 x 41 cm, H 21 cm / 5,8 kW	25,00
1352	**Hockerkocher**	41 x 41 cm, H 35 cm / 5,8 kW	30,00
1353	**Gasherd, 2-flammig, Tischgerät**	40 x 70 cm, H 31 cm / 9,0 kW	110,00
1354	**Gasherd, 4-flammig, Standgerät**	80 x 70 cm, H 85 cm / 18,4 kW	190,00
1356	**Rostbräter, Standgerät / Tischgerät, Rost: 68 x 50 cm**	79 x 68 cm, H 95 cm / 27,0 kW	100,00
1357	**Rostbräter, Standgerät / Tischgerät, Rost: 80 x 60 cm**	80 x 60 cm, H 85 cm / 15,0 kW	120,00
1358	**Riesenpfanne, 65 cm, mit Gasherd**	65 x 65 cm, H 85 cm / 16,2 kW	100,00
1359	**Riesenpfanne, 85 cm, mit Gasherd**	65 x 65 cm, H 85 cm / 16,2 kW	120,00
1360	**Riesenpfanne 85 cm, geteilt, mit Gasherd 6**	5 x 65 cm, H 85 cm / 16,2 kW	120,00
1361	**Gyros-Grill G 3, für max. 50 kg**	42 x 60 cm, H 112 cm / 9,0 kW	95,00

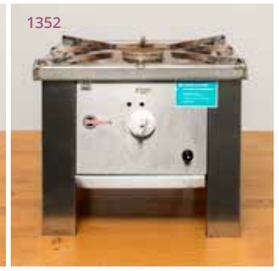
GASTRORENT

Holzkohlegrill

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	€ / STÜCK
1371	**Holzkohlegrill, fahrbar / Rost: 54 x 41 cm**	59 x 45 cm, H 110 cm	40,00

1357

1351


1352

1361

1354

Das passende
gasprüfungs buch
stellen wir Ihnen auf Wunsch nach vorheriger Bestellung zur Verfügung.

1358 – 1360

1371

GASTRORENT

Kleingeräte und Zubehör

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE / ANSCHLUSS	€ / STÜCK
1550	**Currywurstschneider**	19 x 23 cm, H 33 cm / 0,6 kW 230 V	22,00
1551	**Crépes-Platte, 1 x Ø 38 cm**	46 x 50 cm, H 22 cm / 2,2 kW 230 V	45,00
1553	**Würstchenerhitzer, 1 Becken à 6 l**	41 x 31 cm, H 29 cm / 0,6 kW 230 V	30,00
1554	**Würstchenerhitzer, 2 Becken à 6 l**	76 x 31 cm, H 29 cm / 1,2 kW 230 V	45,00
1555	**Hot Dog Gerät mit Korb**	27 x 33 cm, H 24 cm / 1,0 kW 230 V	25,00
1556	**Sahnemaschine, Vorrat 1,5 l**	23 x 53 cm, H 45 cm / 0,9 kW 230 V	80,00
1557	**Mikrowellengerät NE 1846 / 1800 W**	43 x 51 cm, H 34 cm / 3,0 kW 230 V	80,00

1550

1552

1554

1555

1556

1557

GASTRORENT

Bainmarie

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE / ANSCHLUSS	€ / STÜCK
1121	**Bainmarie, Tischgerät, GN 1/1-200**	40 x 70 cm, H 32 cm / 1,5 kW 230V	70,00
1122	**Bainmarie, Tischgerät, GN 2/1-200**	80 x 70 cm, H 32 cm / 2,0 kW 230 V	140,00
1123	**Bainmarie, Standgerät, GN 2/1-200**	85 x 85 cm, H 85 cm / 3,0 kW 230 V	180,00

1121

1122 / 1123

GASTRORENT

Stapler- und Regalwagen

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE / ANSCHLUSS	€ / STÜCK
1281	**Tellerstapler, für 84 Teller, fahrbar**	65 x 65 cm, H 190 cm	52,00
1282	**Regalwagen, 20 x 1/1, längs**	38 x 56 cm, H 170 cm	27,00
1283	**Regalwagen, 12 x 2/1, quer**	65 x 70 cm, H 165 cm	40,00
1284	**Servierwagen, 3 Böden**	80 x 50 cm	25,00
1285	**Abräumwagen, für 20 Tabletts**	65 x 70 cm, H 165 cm	52,00

1281

1282

1283

1284 / 1285

GASTRORENT

Speiseausgabewagen

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE / ANSCHLUSS	€ / STÜCK
1131	**Speiseausgabewagen, fahrbar, GN 2 x 1/1-200**	70 x 62 cm, H 94 cm / 1,5 kW 230 V	120,00
1132	**Speiseausgabewagen, fahrbar, GN 3 x 1/1-200**	115 x 62 cm, H 94 cm / 2,1 kW 230 V	140,00

1131

1132

MKN

MKN Untergestelle und Arbeitsplatten

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	€ / STÜCK
1291	**MKN Counter SL, Untergestell 40, offen**	40 x 58 cm	32,50
1292	**MKN Counter SL, Untergestell 50, offen**	50 x 58 cm	37,50
1293	**MKN Counter SL, Untergestell 80, offen**	80 x 58 cm	45,00
1294	**MKN Counter SL, Untergestell 90, offen**	90 x 58 cm	50,00
1295	**MKN Counter SL, Untergestell 100, offen**	100 x 58 cm	60,00
1298	**MKN Counter SL, Arbeitsplatte 40**	40 x 70 x 27 cm	40,00
1299	**MKN Counter SL, Arbeitsplatte 50**	50 x 70 x 27 cm	50,00

GASTRORENT

Arbeitstische

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	€ / STÜCK
1251	**Arbeitstisch mit Ablageboden 100**	100 x 70 cm, H 85 cm	37,00
1252	**Arbeitstisch mit Ablageboden 110**	110 x 70 cm, H 85 cm	39,00
1253	**Arbeitstisch mit Ablageboden 120**	120 x 70 cm, H 85 cm	42,00
1254	**Arbeitstisch mit Ablageboden 130**	130 x 70 cm, H 85 cm	45,00
1255	**Arbeitstisch mit Ablageboden 140**	140 x 70 cm, H 85 cm	47,00
1256	**Arbeitstisch mit Ablageboden 150**	150 x 70 cm, H 85 cm	50,00
1257	**Arbeitstisch mit Ablageboden 180**	180 x 70 cm, H 85 cm	70,00

1291 / 1292

1293 – 1299

qualität

Alle Arbeistische, Arbeitsplatten und Untergestelle sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.

1251 – 1257

GASTRORENT

Spültische

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	€ / STÜCK
1261	**Spültisch, 1 Becken links, Edelstahl**	120 x 70 cm, H 85 cm	70,00
1263	**Spültisch, 1 Becken links, Edelstahl**	140 x 70 cm, H 85 cm	80,00
1264	**Spültisch, 2 Becken rechts, Edelstahl**	160 x 70 cm, H 85 cm	90,00
1265	**Spültisch, 2 Becken links Edelstahl**	190 x 70 cm, H 85 cm	90,00
1266	**Spültisch, 1 Becken links, Edelstahl** mit Warmwasserboiler	120 x 70 cm, H 85 cm 2,0 kW 230 V	100,00
1267	**Spültisch, 2 Becken rechts, Pendelbrause**	150 x 65 cm, H 85 cm	90,00

1261

1263

info

Alle Spültische sind mit Abtropffläche, Mischbatterie und Ablageboden ausgestattet.

1264

1265

1266

1267

TISCHE UND STÜHLE
TISCHWÄSCHE
STEHTISCHE
BARHOCKER
GARDEROBE
BIERTISCHGARNITUREN

Gastro **Möbel**

GASTRORENT

Tische

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	€ / STÜCK
1411	**Banketttisch, klappbar, 4 / 6 Pers.**	120 x 80 cm, H 74 cm	13,00
1412	**Banketttisch, klappbar, 6 / 8 Pers.**	180 x 80 cm, H 74 cm	15,00
1413	**Banketttisch, rund, klappbar, 6 Pers.**	Ø 122 cm, H 78 cm	13,00
1414	**Banketttisch, rund, klappbar, 8 Pers.**	Ø 152 cm, H 78 cm	15,00
1415	**Banketttisch, rund, klappbar, 10 Pers.**	Ø 183 cm, H 78 cm	18,00
1417	**Bistro Tisch, granit-schwarz, außentauglich, klappbar**	80 x 80 cm, H 74 cm	15,00

1417

1411

1412

1413

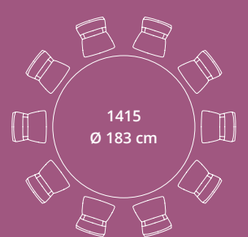
1414 / 1415

platzbedarf

Die angegebene Außenbemassung gibt Ihnen einen Anhaltungspunkt für den Platzbedarf unterschiedlicher Varianten bestuhlter Tische.

Aussenbemaßung
ca. 180 x 180 cm

Aussenbemaßung
ca. 120 x 180 cm



Aussenbemaßung
ca. Ø 330 cm

Aussenbemaßung
ca. Ø 300 cm

Aussenbemaßung
ca. Ø 270 cm

GASTRORENT

Stühle

ART.-NR.	ARTIKEL	MATERIAL / FARBE	€ / STÜCK
1421	**Stapelstuhl ›Jolly‹**	Gestell Aluminium, Rücken u. Sitz weiß	3,60
1422	**Bankettstuhl, stapelbar**	Gestell silbergrau, Stoff schwarz	4,40
1423	**Klappstuhl**	Gestell silbergrau, Stoff schwarz	3,60
1424	**Stapelsessel, außentauglich**	Aluminiumgestell, Kunststoffgeflecht braun-beige	3,90
1425	**Stapelsessel, außentauglich**	Aluminiumgestell, Kunststoffgeflecht anthrazit	4,60
1429	**Stuhlverbinder** (für Art.-Nr. 1422)	–	0,40

1422

1423

1424

1425

1421

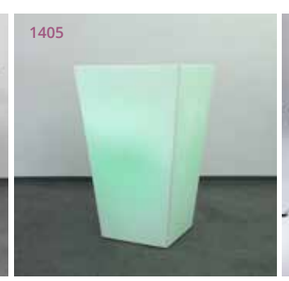
GASTRORENT

Stehtische

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	€ / STÜCK
1401	**Stehtisch, weiß, klappbar**	Ø 70 cm, H 110 cm	10,00
1402	**Stehtisch, weiß, klappbar**	Ø 85 cm, H 110 cm	12,00
1403	**Brückentisch, weiß, Titan, klappbar**	230 x 45 cm, H 110 cm	60,00
1404	**Stehtisch, rustikal, mit Holzplatte, klappbar**	160 x 60 cm, H 115 cm	19,00
1405	**Stehtisch ›Conic‹, weiß, mit LED Beleuchtung**	70 x 70 cm, H 110 cm	35,00
1406	**Stehtisch, Chrom, weiß**	Ø 80 cm, H 110 cm	15,00

1401 / 1402

1404


1405

1403

GASTRORENT

Biertischgarnituren

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	€ / STÜCK
1407	**Biertisch**	220 x 50 cm	6,50
1408	**Biertisch**	220 x 70 cm	8,50
1409	**Bierbank**	220 x 25 cm	3,50

Biertischgarnitur Auflagen

ART.-NR.	ARTIKEL	FARBE	€ / STÜCK
1441	**2 Bankauflagen und 1 Tischdecke** (für Art.-Nr. 1407 / 1409)	grün-beige	8,00

Hussen für Biertischgarnitur

ART.-NR.	ARTIKEL	FARBE	€ / STÜCK
1442	**Bierbankhusse weiß** (für Art.-Nr. 1409)	220 x 25 cm	5,50
1443	**Biertischhusse weiß** (für Art.-Nr. 1407)	220 x 50 cm	14,00
1444	**Biertischhusse weiß** (für Art.-Nr. 1408)	220 x 70 cm	14,00

1407 / 1408 / 1409

1441

1442 / 1443

GASTRORENT

Barhocker

ART.-NR.	ARTIKEL	FARBE	€ / STÜCK
1426	**Barhocker mit Rückenlehne**	Kunstledersitz schwarz, Gestell schwarz	6,00
1427	**Barhocker mit Rückenlehne**	Kunstledersitz weiß, Gestell silbergrau	7,00

1426

1427

GASTRORENT

Sonstige Möbel

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	€ / STÜCK	
1431	**Theke mit Spülbecken, Edelstahl, weiß, klappbar**	160 x 70 cm	–	70,00
1432	**Marktstand ›Rustikal‹ mit PVC Dach, grün- rot- oder blau-weiß**	250 x 100 cm	–	70,00
1434	**Garderobenständer Chrom für ca. 50 Bügel**	200 x 70 cm, H 173 cm	–	35,00
1435	**Holzbügel**	–	–	0,25

1432

1434

1435

GASTRORENT

Tischwäsche weiß

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	€ / STÜCK
1461	**Mundserviette**	50 x 50 cm	1,30
1462	**Deckserviette**	80 x 80 cm	3,80
1463	**Tischtuch**	130 x 130 cm	4,50
1464	**Tischtuch**	130 x 170 cm	5,50
1465	**Tischtuch**	130 x 220 cm	6,00
1466	**Tischtuch**	130 x 280 cm	7,50
1467	**Tischtuch, rund**	Ø 180 cm	9,00
1468	**Tischtuch, rund**	Ø 210 cm	10,00
1469	**Tischtuch, rund**	Ø 240 cm	12,00

1467

1463 – 1466

1468 / 1469

GASTRORENT

Hussen

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	€ / STÜCK
1450	**Stuhlhusse, universal, weiß, stretch**	–	4,00
1451	**Stuhlhusse, weiß** (für Art.-Nr. 1422)	–	4,00
1452	**Stehtischhusse mit Schleife, Ecru-Creme** (für Art.-Nr. 1401)	Ø 70 cm	12,00
1453	**Stehtischhusse mit Schleife, Ecru-Creme** (für Art.-Nr. 1402)	Ø 85 cm	12,00
1457	**Stehtischüberzug ›Mega‹, weiß** (für Art.-Nr. 1404)	160 x 60 cm	15,00
1458	**Stehtischüberzug ›Mega‹, schwarz** (für Art.-Nr. 1404)	160 x 60 cm	15,00

1452 / 1453

1451

1457

GASTRORENT

Stretch-Stehtischüberzug

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	€ / STÜCK
1455	**Stretch Stehtischüberzug, 2-teilig weiß** (für Art.-Nr.1401)	Ø 70 cm	15,90
1456	**Stretch Stehtischüberzug, 2-teilig weiß** (für Art.-Nr.1402)	Ø 85 cm	15,90
1459	**Stretch Stehtischüberzug, 2-teilig schwarz** (für Art.-Nr.1401)	Ø 70 cm	15,90
1460	**Stretch Stehtischüberzug, 2-teilig schwarz** (für Art.-Nr.1402)	Ø 85 cm	15,90

1455 / 1456

1456 / 1460

GASTRORENT

Bankettisch-Hussen

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	€ / STÜCK
1450	**Stuhlhusse, universal, weiß, stretch**	–	4,00
1470	**Bankettisch-Husse, weiß**	120 x 80 cm	12,00
1471	**Bankettisch-Husse, weiß**	180 x 80 cm	15,00
1472	**Bankettisch-Husse, weiß, rund**	Ø 152 cm	15,00
1473	**Bankettisch-Husse, weiß, rund**	Ø 183 cm	19,00

1450

1470 / 1471

1472 / 1473 / 1474

GASTRORENT

Bestellformular

☐ **Angebot** ☐ **Auftrag**

☐ **Auftragsbestätigung**

Kunden-Nr.:

Rechnungsanschrift

Name / Firma:

Straße:

PLZ / Ort:

Zusatz:

Lieferanschrift (falls abweichend)

Name / Firma:

Straße:

PLZ / Ort:

Zusatz:

Kontakt

Ansprechpartner:

Tel: Fax: Mobil:

E-Mail: ☐ Angebot / AB per E-Mail

Mietzeit

Von: bis: (eine Mieteinheit = 4 Tage)

Zahlung ☐ bar ☐ EC ☐ Rechnung

Unterschrift des Bestellers:

Art.-Nr.	Menge	Artikelbezeichnung

☐ sauber zurück ☐ Lieferung und Abholung durch HINSCHE GastroRent ☐ Anhänger klein

☐ ungereinigt zurück ☐ Lieferung und Abholung durch Mieter ☐ Anhänger groß

Anmerkungen:

Diesen Auftrag führen wir zu den Geschäftsbedingungen der HINSCHE GastroRent GmbH, Steinkamp 5, 26125 Oldenburg aus.

Tel.: +49.441.9355-251 · Fax: +49.441.9355-250 · www.hinsche-gastrorent.de · info@hinsche-gastrorent.de

Bestellen Sie auch online unter: www.hinsche-gastrorent.de

AGB

Allgemeine Geschäftsbedingungen

der Firma HINSCHE GastroRent GmbH, Steinkamp 5, 26125 Oldenburg

1. Geltungen der Bedingungen:
Gemietete Artikel sind Eigentum der Firma Hinsche GastroRent GmbH. Die Lieferungen, Leistungen und Angebote des Vermieters erfolgen ausschließlich auf der Grundlage dieser Geschäftsbedingungen, Ergänzungen, Abänderungen und Nebenabreden sind nur rechtswirksam, wenn der Vermieter sie schriftlich bestätigt. Sie mieten professionelle Geräte; dabei gehen wir davon aus, dass Ihnen die Bedienung bekannt ist. Ist dies nicht der Fall, bitten wir Sie, uns rechtzeitig zu informieren! Unsere Mitarbeiter werden Sie gerne einweisen. Auf Ihren Wunsch kann unser Kundendienst die Geräte auch, für Sie kostenpflichtig, vor Ort in Betrieb nehmen und Sie im Handling unterweisen. Prüfen und testen Sie die Geräte sofort! Spätere Reklamationen können nicht anerkannt werden. Grundsätzlich übernehmen wir keine Haftung für Umsatzausfälle.

2. Die Mietpreise sind Abholpreise:
Die Mietgebühr gilt ab Lager jeweils für 4 Tage (= 1 Mieteinheit), auch wenn die gemieteten Artikel vorzeitig und! oder unbenutzt zurückgegeben werden. Werden die Mietartikel nicht termingerecht zurückgegeben, verlängert sich das Mietverhältnis automatisch bis zur Rückgabe. Für jede an- gefangene Mieteinheit wird die volle Gebühr berechnet. Alle Preise verstehen sich pro Stück und Mieteinheit zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

3. Übergabe / Rückgabe:
Wir übergeben Geschirr, Besteck und Gläser maschinengespült, jedoch nicht von Hand poliert. Alle übrigen Mietgegenstände sind sauber. Der Kunde ist gehalten, die Mietgegenstände einschließlich Transportbehälter in sauberem Zustand auf seine Gefahr und Kosten an uns zurück zu geben. Soweit der Kunde die Mietgegenstände in unsauberem Zustand zurückgibt, wird die erforderliche Säuberung nach Aufwand berechnet.

3.1 Für Einen Umsatzausfall durch defekte, an Geräten die während der Mietdauer auftreten können wir keine Haftung übernehmen.

3.2 Ware und Geräte wurden von uns vor der Ausgabe sorgfältig überprüft. Trotzdem kann es zu Fehlern oder zu Funktionsstörungen kommen. Überprüfen Sie die Ware bei der Übergabe UNMITTELBAR auf Richtigkeit. Eventuelle Mängel oder Fehlmengen müssen uns sofort bei der Feststellung gemeldet werden.

3.3 Ladungssicherung: Bei Abholung ist der Mieter / Abholer für die Ladungssicherung verantwortlich.

3.4 Reinigungskosten: Bei ungereinigter Rückgabe berechnen wir für Besteckteile und Gläser pro Teil 0,15 €, für Porzellan und Glasgeschirr pro Teil 0,20 €. Die Reinigung der Geräte und sonstiger Mietgenstände wird nach Aufwand berechnet.

3.5 Vom Kunden gereinigte Rückgabe: Bei gereinigter Rückgabe von Porzellan, Bestecke u. Gläser berechnen wir folgende Pauschalen für die Hygienespülung mit Osmose Wasser und das Einschweißen in Spezialverpackung:
11,00 € bis zu einem Auftragswert bis 100,00 €
22,00 € bis zu einem Auftragswert bis 200,00 €
Ab 200,00 € Auftragswert berechnen wir pro Mietartikel 0,06 € für die Hygienespülung.

4. Lieferservice u. Abholung:
Ein Liefer- und Abholservice ist gegen Aufpreis möglich. Bemessungsgrundlage der Transportkosten ist das Gewicht, Volumen und die Entfernung. Unsere Transportkosten beinhalten die Anlieferung und Abholung bis hinter die erste verschließbare Tür (ebenerdig). Bei Anlieferung und Abholung des Mietguts sollte der Mieter oder eine bevollmächtigte Person anwesend sein. Auf- und Abbau sowie Vertragen und Einsammeln des Mietguts sind im Mietpreis nicht enthalten und werden nach Aufwand berechnet.

5. Schadenersatzpflicht des Kunden:
Gibt der Mieter die Mietsache nicht oder beschädigt zurück, so ist er zum Schadenersatz verpflichtet. Fehlende oder beschädigte Gegenstände werden zum Ladenpreis, bzw. Reparaturpreis berechnet. Besteht die Lieferung aus einer Vielzahl von Einzelteilen und ist die vollständige Kontrolle zum Zeitpunkt der Rücknahme nicht möglich, so akzeptiert der Mieter die endgültige Zählung und Schadensfeststellung vom Vermieter.

6. Versicherung:
Die Artikel sind während dem Transport und der Mietzeit nicht versichert. Der Mieter haftet für Verlust und Schäden jeglicher Art, die aufgrund unsachgemäßer Handhabung entstehen. Eingriffe und Veränderungen an den Artikel dürfen nicht vorgenommen werden.

7. Zahlungsbedingungen:
Der Gesamtrechnungsbetrag ist bei Übernahme des Mietguts fällig. Zahlungsmöglichkeiten sind Bargeld oder EC-Karten-Lastschriftverfahren. Bei Neukunden sind wir berechtigt eine Depotgebühr zu erheben, die bei ordnungsgemäßer Rückgabe vergütet wird.

8. Abbildungen von Fotos in digital und Print:
Abbildungen und Fotos können von der Wirklichkeit abweichen.

9. Annullierung:
Für von Mietern stornierte Aufträge berechnen wir bis 14 Tage vor Liefertermin keine Gebühren, bis 3 Tage vor Liefertermin 50 % des Mietzinses. Stornierungen am Tag des Liefertermins werden zu 75 % des Mietzinses berechnet.

10. Allgemeines:
10.1 Der Kunde ist damit einverstanden, dass wir personenbezogene Daten im Rahmen seiner Geschäftsbeziehung speichern. Er ist ferner damit einverstanden und hat davon Kenntnis, dass wir rechtlich relevante Erklärungen digitalisieren und nicht in herkömmlicher Urkundenform aufbewahren.

10.2 Die Speicherung personenbezogener Daten erfolgt unter Beachtung der geltenden Datenschutzbestimmungen.

10.3 Die für Kaufleute geltenden besonderen Vorschriften dieser Bedingungen gelten auch für juristische Personen des öffentlichen Rechts und öffentlich-rechtlichen Sondervermögens.

10.4 Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen dieser Bedingungen oder des Vertrages berührt nicht die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen.

10.5 Veränderungen in der Inhaberschaft, der Gesellschaftsform oder sonstigen, die wirtschaftlichen Verhältnisse berühren den Umstände sowie Anschriftenänderungen sind uns unverzüglich mitzuteilen.

11. Erfüllungsort / Gerichtsstand:
Erfüllungsort und Gerichtsstand ist 26125 Oldenburg.
Stand: 01.03.2018

Datenschutzerklkärung nach der DSGVO einsehbar unter www.hinsche-gastrowelt.de/datenschutz.html

HINSCHE

GastroWelt

Holen Sie sich einen kompetenten Partner an Ihre Seite: Wir von HINSCHE Gastrowelt bieten Ihnen Konzept, Planung und Umsetzung – alles aus einer Hand. Mit über 85 Jahren Erfahrung als Dienstleister für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung.

Funktionalität mit Wohlfühlatmosphäre wollen unsere Kunden für ihre Gäste. Gemeinsam planen, beraten und realisieren wir mit erfolgreichen Gastgebern. Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung haben spezielle Bedürfnisse. Wir kennen die Anforderungen und bieten die Lösungen dazu!

Unsere qualifizierten Innenarchitekten planen und entwerfen Großküchen, Umbauten und Neubauten wie Free Flow Anlagen sowie Kantineneinrichtungen für die Industrie, Krankenhäuser und Altenheime. In unserer eigenen Holzproduktion und Edelstahl-Werkstatt wird die Planung individuell umgesetzt und passgenau gefertigt.

Gastro **Projekt**

Gastro **Planung**

Gastro **Bau**

Gastro **Technik**

Gastro **Tisch Kultur**

Gastro **Rent**

alles, was gastronomie gastronomisch macht

GASTRORENT

Kontakt

HINSCHE GastroRent®
› Vermietung von Gastronomie-Equipment

HINSCHE GastroRent® GmbH
Steinkamp 5 · 26125 Oldenburg
T +49.441.9355-251 · F +49.441.9355-250
info@gastro-rent.de · www.hinsche-gastrorent.de
Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 08.00 – 17.00 Uhr

NOTFALL-NR. 0441.80007070