



Produktkatalog
2021

Gastro Rent



*miet-equipment
für ihre gastronomische
veranstaltung*



HINSCH GastroRent®

> Vermietung von Gastronomie-Equipment

Gastro Rent

*herzlich
willkommen!*

Geschäftssessen, 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.

HINSCHÉ 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 HINSCHÉ 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. HINSCHÉ 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.



unsere referenzen:

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



ihre vorteile:

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



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.

verlässliche partner:





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 Bruch-sicherheit gewährleistet sind. Alle Mietgeräte werden fahrbar ausgeliefert.

Ob Abholung oder Lieferung – HINSCHÉ 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-Kofferaanhänger.

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



Inhaltsverzeichnis

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 ›Elixir‹ 21
Glasgeschirr 22
- Buffetgeschirr**
Buffetschalen 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 Spülmaschine 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.

SCHÖNWALD
›Fine Dining‹



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



puristische
raffinesse

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«

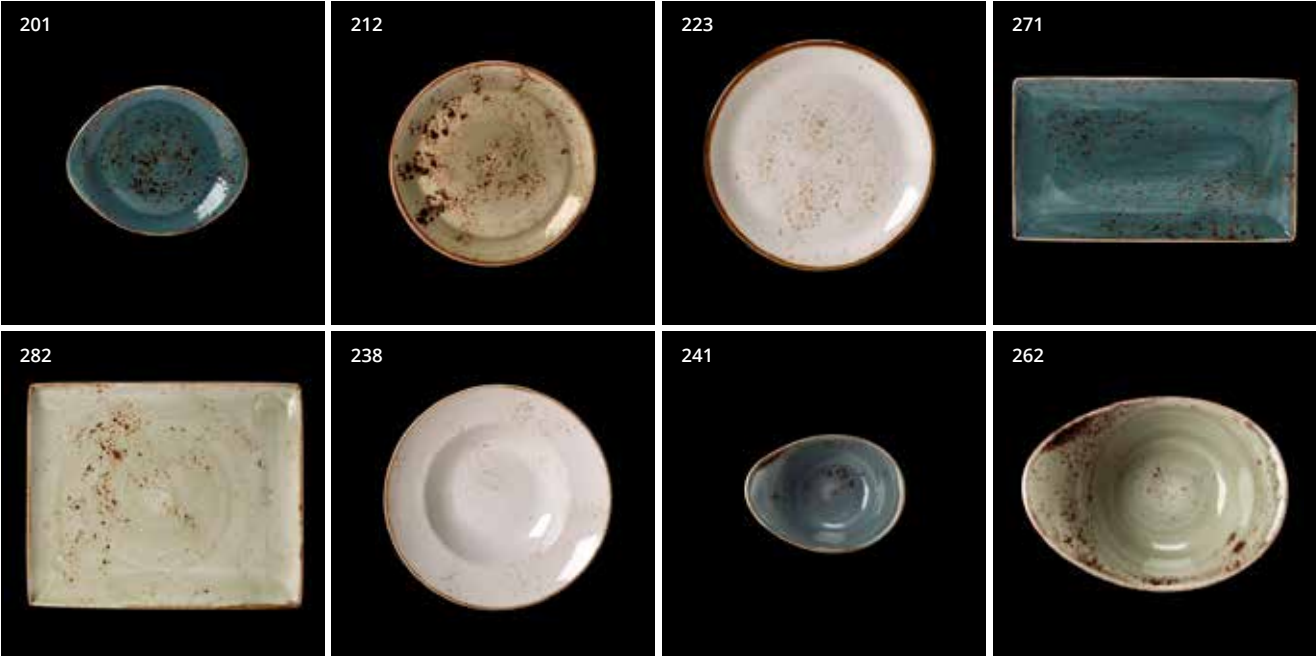


ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	VE	€/STÜCK
661	Platte, oval, groß	33,3 x 17,3 cm	20	1,80
662	Platte, oval, klein	26,5 x 14,0 cm	20	1,40
663	Platte »Tortilla«	30,0 x 13,5 cm	15	1,80
671	Schale »Calla«, klein	0,09 l 12 cm	15	0,80
672	Schale »Calla«, groß	0,17 l 15 cm	15	1,00
681	Schale, rund, klein	17 cm	20	0,70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



KAHLA

>Elixir<

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



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 cm	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 ›Elixir‹, mit Griff, weiß	0,25 l	30	0,70
686	Schale ›Elixir‹, 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.



›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

›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

›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.

›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



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.



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	Tortennmesser	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 Gläsering	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



BLANCO

GN-Behälter und Roste

1/6				1/2			
ART.-NR.	ARTIKEL	LITER	€/STÜCK	ART.-NR.	ARTIKEL	LITER	€/STÜCK
1601	1/6-100	1,6	1,70	1631	1/2-20	-	1,50
1602	1/6-150	2,4	2,00	1632	1/2-65	4,0	1,80
1603	1/6-200	3,4	2,50	1633	1/2-100	6,5	2,00
1604	1/6 Deckel	-	1,50	1634	1/2-150	9,5	2,50
1/4				1635	1/2-200	12,5	3,00
ART.-NR.	ARTIKEL	LITER	€/STÜCK	1636	1/2 Deckel	-	2,00
1611	1/4-100	2,8	1,80	1637	1/2 Deckel m. Dichtung	-	3,00
1612	1/4-150	4,0	2,20	2/3			
1613	1/4-200	5,5	2,50	ART.-NR.	ARTIKEL	LITER	€/STÜCK
1614	1/4 Deckel	-	1,50	1640	2/3-20	-	1,80
1615	1/4 Deckel m. Dichtung	-	2,50	1641	2/3-40	3,0	2,00
1/3				1642	2/3-65	5,4	2,20
ART.-NR.	ARTIKEL	LITER	€/STÜCK	1643	2/3-100	9,0	2,50
1624	1/3-100	4,0	1,80	1645	2/3 Roste	-	2,00
1625	1/3-150	5,7	2,20	1644	2/3 Deckel	-	2,00
1626	1/3-200	7,8	3,00	1/1			
1627	1/3 Deckel	-	1,50	ART.-NR.	ARTIKEL	LITER	€/STÜCK
1628	1/3 Deckel m. Dichtung	-	3,00	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



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	45 x 45 cm, H 85 cm / 0,8 kW 230 V	60,00



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 Safrille	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, Tabletrutsche 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, Tabletrutsche 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



GASTRORENT

Kaltbuffet und Saladetten

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE / ANSCHLUSS	€/STÜCK
1141	Kaltbuffet, fahrbar / Ausgabe, GN 3 x 1/1 mit Hustenschutz, Tabletrutsche 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, Tabletrutsche 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



GASTRORENT

Verkaufsvitrinen

ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE / ANSCHLUSS	€/STÜCK
1151	Verkaufsvitrine weiß, fahrbar 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



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



info

Bei den Spülmaschinen werden Geschirrrreiniger und Klarspüler nach Verbrauch abgerechnet.



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 Tablett	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	Kofferranhänger 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



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



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



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-Strahlungsheizk�rper Einsatzbehälter 1/1-200 mm, gelochter Einlegeboden	40 x 70 cm, H 27 / 44 cm 1,0 kW 230 V	120,00



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



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	Rostbr�ter, Standgerät / Tischgerät, Rost: 68 x 50 cm	79 x 68 cm, H 95 cm / 27,0 kW	100,00
1357	Rostbr�ter, 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





Das passende

gaspr fungs

buch

stellen wir Ihnen auf Wunsch nach vorheriger Bestellung zur Verfügung.

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	Crêpes-Platte, 1 x � 38 cm	46 x 50 cm, H 22 cm / 2,2 kW 230 V	45,00
1553	W�rstchenerhitzer, 1 Becken � 6 l	41 x 31 cm, H 29 cm / 0,6 kW 230 V	30,00
1554	W�rstchenerhitzer, 2 Becken � 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



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



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	Abr�umwagen, für 20 Tabletts	65 x 70 cm, H 165 cm	52,00



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



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



qualität

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



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



info

Alle Spültische sind mit Abtropffläche, Mischbatterie und Ablageboden ausgestattet.



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



platzbedarf

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

1412
180 x 80 cm

Aussenbemaßung
ca. 180 x 180 cm

1411
120 x 80 cm

Aussenbemaßung
ca. 120 x 180 cm

1415
Ø 183 cm

Aussenbemaßung
ca. Ø 330 cm

1414
Ø 152 cm

Aussenbemaßung
ca. Ø 300 cm

1413
Ø 122 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



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



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	Bierbankhuse weiß (für Art.-Nr. 1409)	220 x 25 cm	5,50
1443	Biertischhuse weiß (für Art.-Nr. 1407)	220 x 50 cm	14,00
1444	Biertischhuse weiß (für Art.-Nr. 1408)	220 x 70 cm	14,00



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



GASTRORENT

Sonstige Möbel

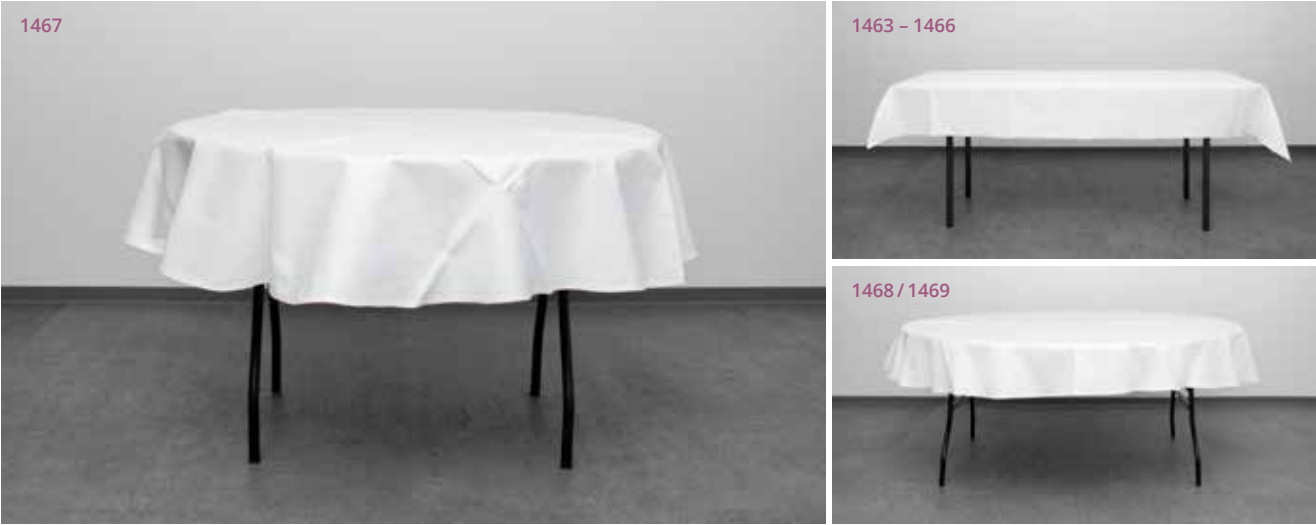
ART.-NR.	ARTIKEL	MASSE	€/STÜCK
1431	Theke mit Spülbecken, Edelstahl, weiß, klappbar	160 x 70 cm	- 70,00
1432	Marktstand ›Rustikal‹ mit PVC Dach, grün- rot- oder blau-weiß	250 x 100 cm	- 70,00
1434	Garderobenständer Chrom für ca. 50 Bügel	200 x 70 cm, H 173 cm	- 35,00
1435	Holzbügel	-	- 0,25



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



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, Ecrú-Creme (für Art.-Nr. 1401)	Ø 70 cm	12,00
1453	Stehtischhusse mit Schleife, Ecrú-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



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



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



HINSCHÉ

GastroWelt

Holen Sie sich einen kompetenten Partner an Ihre Seite:
Wir von HINSCHÉ 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 Kantineinrichtungen für die Industrie, Krankenhäuser und Altenheime. In unserer eigenen Holzproduktion und Edelstahl-Werkstatt wird die Planung individuell umgesetzt und passgenau gefertigt.



*alles,
was gastronomie
gastronomisch
macht*

GASTRORENT

Kontakt



HINSCHÉ GastroRent®

> Vermietung von Gastronomie-Equipment

HINSCHÉ 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