cookmax®



2022

Ausgabe II

# Die Basis für Ihre Küche!

cookmax Küchentechnik



## Die Basis für Ihre Küche!

Zuverlässige und langlebige Technik, praxisnahe Funktionalität kombiniert mit einfacher Bedienbarkeit, sowie die Erfüllung der gültigen Sicherheitsstandards und Normen. Dies sind die Kriterien, nach denen wir unsere technischen Produkte für Ihre gastronomische Anwendung fertigen lassen. Selbstverständlich steht für uns immer das richtige Preis-Leistungs-Verhältnis bei der Auswahl unserer Produkte mit im Fokus!

Mit dem cookmax Programm sind Sie jederzeit in der Lage Ihre Konzepte optimal umzusetzen und passende Lösungen zu finden, bei denen Sie weder auf Sicherheit, Funktionalität noch auf gute Preise verzichten müssen. Unsere Produkte werden Ihnen ausschließlich über die kompetenten und leistungsstarken Fachhandelspartner der PENTAGAST eG angeboten.

PENTAGAST ist Deutschlands größtes und leistungsfähigstes Netzwerk für die Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung und bietet Produkte, Dienstleistungen und Lösungen aus einer Hand. Egal ob Planung, Beratung, Verkauf, Installation oder Service, mit den Partnern der PENTAGAST steht Ihnen für Ihre cookmax Projekte immer der richtige Ansprechpartner zur Verfügung! Hohe Lieferfähigkeit aus unserem Zentrallager sowie pünktliche und professionelle Zustellung an Ihre Wunschadresse runden unser Angebot perfekt ab.

**Unseren Onlineshop finden Sie unter:**

www.cookmax.de

# Produktlinien

## Premium-Produkte

- hochwertige Qualität
- langlebige Konstruktionen
- für anspruchsvolle Leistungsanforderungen
- sehr hohe Zuverlässigkeit
- Zusatznutzen durch hervorragende Ausstattung
- professionelle Funktionalität




silver

## Basis-Produkte

- wertige Qualität
- sehr gute Konstruktionen
- gute Zuverlässigkeit
- für viele Leistungsanforderungen
- gute Funktionalität
- Zusatznutzen durch gute Ausstattung




black

## Einstiegs-Produkte

- preiswerte Qualität
- solide Konstruktionen
- zuverlässig und funktional
- gutes Preis- / Leistungsverhältnis
- für einfache Leistungsanforderungen




orange

**Sie erhalten auf das gesamte cookmax-Sortiment 2 Jahre Garantie. Preise verstehen sich zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.**

**Lieferung erfolgt frachtfrei ab einem Warenwert von 500,00 € (netto). Darunter berechnen wir 10,90 € Frachtkostenanteil.**
**Bei Lieferungen auf deutsche Inseln werden die Frachtkosten nach Aufwand berechnet.**



## Mikrowelle NE-1643, 1600 W, 18 l

› Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
› LED-Beleuchtung, LC-Display
› mit 2 Magnetronen von oben und unten gewährleistet gleichmäßige Erhitzung
› 3 Leistungsstufen: hoch, mittel und niedrig
› abgerundeter, leicht zu reinigender Garraum
› mit herausnehmbarem Himmel
› 2 Geräte können übereinander gestapelt werden
› aufziehbare Tür mit breitem Sichtfenster
› herausnehmbare Keramikplatte
› Garraumgröße: 330 x 310 x 175 mm / 18,00 l

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 422 x 508 x 337 | 230 V / 2,83 kW | **90213025** | **1.349,00 €** |



## Mikrowelle NE-1843, 1800 W, 18 l

› Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
› LED-Innenraumbeleuchtung, LC-Display
› mit 2 Magnetronen von oben und unten
› 3 Leistungsstufen: hoch, mittel und niedrig
› abgerundeter, leicht zu reinigender Garraum
› mit herausnehmbarem Himmel
› 2 Geräte können übereinander gestapelt werden
› aufziehbare Tür mit breitem Sichtfenster
› herausnehmbare Keramikplatte
› Garraumgröße: 330 x 310 x 175 mm / 18,00 l

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 422 x 508 x 337 | 230 V / 2,83 kW | **90213026** | **1.443,00 €** |



## Mikrowelle NE-2143-2, 2100 W, 18 l, mit Zwischenplatte

› Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
› LED-Innenraumbeleuchtung, LC-Display
› mit 2 Magnetronen von oben und unten
› 3 Leistungsstufen: hoch, mittel und niedrig
› abgerundeter, leicht zu reinigender Garraum
› mit herausnehmbarem Himmel
› 2 Geräte können übereinander gestapelt werden
› aufziehbare Tür mit breitem Sichtfenster
› herausnehmbare Keramikplatte
› Garraumgröße: 330 x 310 x 175 mm / 18,00 l

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 422 x 508 x 337 | 230 V / 3,16 kW | **90213027** | **1.618,00 €** |

## Mikrowelle NE-2153-2, 2100 W, 18 l, mit Zwischenplatte



› Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
› LED-Innenraumbeleuchtung, LC-Display
› mit 2 Magnetronen von oben und unten
› 3 Leistungsstufen: hoch, mittel und niedrig
› abgerundeter, leicht zu reinigender Garraum
› mit herausnehmbarem Himmel
› 2 Geräte können übereinander gestapelt werden
› aufziehbare Tür mit breitem Sichtfenster
› herausnehmbare Keramikplatte
› 20 Programme (2- und 3-stufig)
› manuell wählbare 2- und 3-stufige Erhitzung
› Erhitzung der 2- oder 3-fachen Menge
› Programmverriegelung mit einem Tastendruck
› Wiederholfunktion nur für manuelle Erhitzung
› Hinweis auf Luftfilterreinigung
› zuschaltbarer Signalton
› Garraumgröße: 330 x 310 x 175 mm / 18,00 l

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 422 x 508 x 337 | 230 V / 3,16 kW | **90213028** | **1.778,00 €** |

## Mikrowelle NE-1027, 1000 W, 22 l



› Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
› Ausgangsleistung von 100 W - 1000 W, 1 Magnetron
› Zeitschaltuhr mit Drehknopf
› Leistungseinstellung per Drehknopf
› Garraumgröße: 330 x 330 x 200 mm / 22,00 l

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 510 x 360 x 306 | 230 V / 1,49 kW | **90213011** | **680,00 €** |

## Mikrowelle NE-1037, 1000 W, 22 l



› Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
› 3 Leistungsstufen von 340 W - 1000 W
› 10 Programmfelder, jeweils mit Umschaltfunktion für die doppelte Menge
› 2- und 3-stufiger Garvorgang (automatischer Wechsel der Leistungsstufen)
› Programmverriegelung mit einem einzigen Druck auf ein Programmfeld
› zuschaltbarer Signalton
› Garraumgröße: 330 x 330 x 200 mm / 22,00 l

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 510 x 360 x 306 | 230 V / 1,49 kW | **90213012** | **869,00 €** |





## Mikrowelle NE-1840, 1800 W, 44 l, GN 1/1

› Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
› abgerundeter, leicht zu reinigender Garraum
› mit 4 Magnetronen und rotierenden Hohlleitern
› 4 Leistungsstufen: hoch, mittel, niedrig und auftauen
› Einstellung über Drehknopf, abschaltbarer Signalton
› aufziehbare, nach unten öffnende Klapptür
› 1 Keramikplatte, herausnehmbar
› Garraumgröße: 535 x 330 x 250 mm / 44,00 l

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 650 x 526 x 471 | 230 V / 3,20 kW | **90213014** | **2.396,00 €** |



## Mikrowelle NE-1880, 1800 W, 44 l, GN 1/1

› Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
› abgerundeter, leicht zu reinigender Garraum
› mit 4 Magnetronen und rotierenden Hohlleitern
› 4 Leistungsstufen: hoch, mittel, niedrig und auftauen
› Zeitschaltuhr mit Drehknopf, abschaltbarer Signalton
› programmierbare Tastenfeldsteuerung
› 16 Programme mit bis zu 3 Zeiten und Leistungen
› Schnellstartfunktion mit einem Tastendruck
› aufziehbare, nach unten öffnende Klapptür
› 1 Keramikplatte, herausnehmbar
› Garraumgröße: 535 x 330 x 250 mm / 44,00 l

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 650 x 526 x 471 | 230 V / 3,20 kW | **90213016** | **2.673,00 €** |



## Mikrowelle NE-2140, 2100 W, 44 l, GN 1/1

› Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
› abgerundeter, leicht zu reinigender Garraum
› Garraum GN 1/1 - 4 Teller ø 270 mm auf 2 Ebenen
› mit 4 Magnetronen und rotierenden Hohlleitern
› 4 Leistungsstufen: hoch, mittel, niedrig und auftauen
› Einstellung über Drehknopf
› aufziehbare, nach unten öffnende Klapptür
› abschaltbarer Signalton
› mit herausnehmbarer Keramikplatte
› Garraumgröße: 535 x 330 x 250 mm / 44,00 l

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 650 x 526 x 471 | 400 V / 3,65 kW | **90213017** | **2.608,00 €** |

## Mikrowelle NE-C1475, 1350 W, 30 l



› Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
› abgerundeter, leicht zu reinigender Garraum
› Programmierung mit SD Karte am PC, mit MS Excel oder direkt am Gerät
› 99 Programme können mit je drei Phasen abgespeichert werden
› 1350 Watt MW, 1840 Watt Grill, 250°C Grill-Umluft, 1800 Watt Heißluft
› 5 Leistungsstufen
› Vorheizen: 190°C, 220°C oder 240°C
› Temperatureinstellungen für die Heißluft 100°C bis 250°C
› katalytisch beschichtete EasyClean-Rückwand
› abschaltbarer Signalton
› inkl. 1 Rost, 1 Keramikplatte, 1 SD Karte
› Garraumgröße: 400 x 336 x 217 mm / 30,00 l

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 484 x 383 | 230 V / 3,30 kW | **90213020** | **2.495,00 €** |

## Mikrowelle NE-3240, 3200 W, 44 l, GN 1/1



› Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
› abgerundeter, leicht zu reinigender Garraum
› mit 4 Magnetronen und rotierenden Hohlleitern
› 4 Leistungsstufen: hoch, mittel, niedrig und auftauen
› Einstellung über Drehknopf
› aufziehbare, nach unten öffnende Klapptür
› abschaltbarer Signalton
› mit herausnehmbarer Keramikplatte
› Garraumgröße: 535 x 330 x 250 mm / 44,00 l

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 650 x 526 x 471 | 400 V / 4,90 kW | **90213021** | **3.119,00 €** |







## Heißhalte- und Niedrigtemperatur-Gargerät, 1 x GN 1/1 mit Schublade

› Einschubhöhe: 150 mm
› Temperaturbereich: 30°C bis 130°C
› Innenmaße: 350 x 570 x 195 mm
› front - und rückseitige Entlüftung
› Einsatz als Tisch-, Wand- und Einbaumodell

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 650 x 300 | 230 V / 1,00 kW | **90272021** | **3.325,00 €** |



## Heißhalte- und Niedrigtemperatur-Gargerät, 2 x GN 1/1

› 2 Einschubhalterungen GN 1/1
› Einschubhöhe: 65 mm
› Temperaturbereich: 30°C bis 130°C
› Innenmaße: 350 x 570 x 195 mm
› mit Flügeltür, Rechtsanschlag, wechselbar
› front - und rückseitige Entlüftung
› Einsatz als Tisch-, Wand- und Einbaumodell

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 650 x 300 | 230 V / 1,00 kW | **90272020** | **2.717,00 €** |



## Heißhalte- und Niedrigtemperatur-Gargerät, 4 x GN 1/1

› 4 Einschubhalterungen GN 1/1
› Einschubhöhe: 65 mm
› Temperaturbereich: 30°C bis 130°C
› Innenmaße: 350 x 570 x 285 mm
› mit Flügeltür, Rechtsanschlag, wechselbar
› front - und rückseitige Entlüftung
› Einsatz als Tisch-, Wand- und Einbaumodell

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 650 x 390 | 230 V / 1,50 kW | **90272022** | **2.926,00 €** |



## Heißhalte- und Niedrigtemperatur-Gargerät, 4 x GN 1/1

› mit Kerntemperaturfühler
› 10 Programme
› 4 Einschubhalterungen GN 1/1
› Einschubhöhe: 65 mm
› Temperaturbereich: 30°C bis 130°C
› Innenmaße: 350 x 570 x 285 mm
› mit Flügeltür, Rechtsanschlag, wechselbar
› front - und rückseitige Entlüftung
› Einsatz als Tisch-, Wand- und Einbaumodell

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 650 x 390 | 230 V / 1,50 kW | **90272019** | **3.325,00 €** |

## Heißhalte- und Niedrigtemperatur-Gargerät, 6 x GN 1/1



› Einschubhöhe: 65 mm 6 x GN 1/1 oder 150 mm 3 x GN 1/1
› Temperaturbereich 30°C bis 120°C
› Desinfektionsprogramm bei 130°C
› Innenmaße 350 x 570 x 500 mm
› geeignet als Tisch-, Wand- und Einbaumodell
› mit Flügeltür, Rechtsanschlag, wechselbar
› Gehäuse aus CNS 18/10
› mit front- und rückseitiger Entlüftung
› elektronische Temperatursteuerung

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 650 x 600 | 230 V / 2,50 kW | **90272023** | **4.209,00 €** |

## Heißhalte- und Niedrigtemperatur-Gargerät, 6 x GN 1/1 mit Kerntemperaturfühler



› Einschubhöhe: 65 mm 6 x GN 1/1 oder 150 mm 3 x GN 1/1
› Temperaturbereich 30°C bis 120°C
› Desinfektionsprogramm bei 130°C
› Innenmaße 350 x 570 x 500 mm
› geeignet als Tisch-, Wand- und Einbaumodel
› mit Flügeltür, Rechtsanschlag, wechselbar
› Gehäuse aus CNS 18/10
› mit front- und rückseitiger Entlüftung
› elektronische Temperatursteuerung
› 10 Programme mit NT-Garen mit KT-Fühler
› mit Zeit- und Programmvorwahl

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 650 x 600 | 230 V / 2,50 kW | **90272024** | **4.617,00 €** |

## Wandkonsole für Heißhaltegeräte passend für 90272019 - 90272024



› Material: CNS 18/10

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 465 x 656 x 300 | **90270007** | **302,00 €** |

## Transportwagen für Gargeräte passend für 90272019 - 90272024



› Material: CNS 18/10

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 410 x 600 x 290 | **90270008** | **504,00 €** |





## Aufschnittmaschine manuell, Messer ø 250 mm mit Blumenschwungrad

› Gehäuse: Aluminium, rot
› mechanische Schwungrad-Handbedienung
› Schneideklinge: ø 250 mm
› Schnittstärke: 0 - 2 mm
› Schlittenauflage: 185 x 150 mm
› mit Messerschutzring (EG-Norm)
› mit fixiertem Schleifstein

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 520 x 680 x 510 | **90415006** | **3.705,00 €** |



## Aufschnittmaschine manuell, Messer ø 300 mm mit Blumenschwungrad

› Gehäuse: Aluminium, rot
› mechanische Schwungrad-Handbedienung
› Schneideklinge: ø 300 mm
› Schnittstärke: 0 - 2 mm
› Schlittenauflage: 230 x 190 mm
› mit Messerschutzring (EG-Norm)
› mit fixiertem Schleifstein

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 600 x 720 x 740 | **90415007** | **4.085,00 €** |



## Aufschnittmaschine manuell, Messer ø 350 mm mit Blumenschwungrad

› Gehäuse: Aluminium, rot
› mechanische Schwungrad-Handbedienung
› Schneideklinge: ø 350 mm
› Schnittstärke: 0 - 2 mm
› Schlittenauflage: 270 x 240 mm
› mit Messerschutzring (EG-Norm)
› mit fixiertem Schleifstein

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 710 x 870 x 800 | **90415008** | **6.650,00 €** |



## Standfuß für Aufschnittmaschine

| B x T x H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 640 x 415 x 795 | 90415003, 90415006 | **90410003** | **1.387,00 €** |
| 640 x 500 x 795 | 90415002, 90415007 | **90410001** | **1.387,00 €** |
| 650 x 700 x 795 | 90415005, 90415008 | **90410002** | **1.425,00 €** |

## Aufschnittmaschine manuell, Messer ø 250 mm mit geschlossenem Schwungrad



› Gehäuse: Aluminium, rot
› mechanische Schwungrad-Handbedienung
› Schneideklinge: ø 250 mm
› Schnittstärke: 0 - 2 mm
› Schlittenauflage: 185 x 150 mm
› mit Messerschutzring (EG-Norm)
› mit fixiertem Schleifstein

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 520 x 680 x 510 | **90415003** | **3.705,00 €** |

## Aufschnittmaschine manuell, Messer ø 300 mm mit geschlossenem Schwungrad



› Gehäuse: Aluminium, rot
› mechanische Schwungrad-Handbedienung
› Schneideklinge: ø 300 mm
› Schnittstärke: 0 - 2 mm
› Schlittenauflage: 230 x 190 mm
› mit Messerschutzring (EG-Norm)
› mit fixiertem Schleifstein

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 600 x 720 x 740 | **90415002** | **4.085,00 €** |

## Aufschnittmaschine manuell, Messer ø 350 mm mit geschlossenem Schwungrad



› Gehäuse: Aluminium, rot
› mechanische Schwungrad-Handbedienung
› Schneideklinge: ø 350 mm
› Schnittstärke: 0 - 2 mm
› Schlittenauflage: 270 x 240 mm
› mit Messerschutzring (EG-Norm)
› mit fixiertem Schleifstein

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 710 x 870 x 800 | **90415005** | **6.650,00 €** |





## GN-Behälter, Durapek beschichtet

› Material: CNS 1.4301 Edelstahl beschichtet, Materialstärke: 0,8 mm
› mit Stapelprägung, stabile Ausführung, Stapelschulterabstand: 26 mm
› allseitige Antihaftbeschichtung
› schnelle Temperaturaufnahme und gute Wärmeverteilung
› induktionsgeeignet, zum Warmhalten
› Antihafteffekt: kein ankleben, problemlose Reinigung
› spülmaschinenfest, laugenbeständig, besonders hart und robust



**GN 1/1**

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 530 x 325 x 100 | **90491035** | **82,00 €** |
| 530 x 325 x 65 | **90491036** | **72,00 €** |
| 530 x 325 x 40 | **90491037** | **68,00 €** |



**GN 2/3**

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 354 x 325 x 100 | **90491029** | **72,00 €** |
| 354 x 325 x 65 | **90491030** | **63,00 €** |
| 354 x 325 x 40 | **90491031** | **58,00 €** |



**GN 1/2**

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 325 x 265 x 100 | **90491032** | **58,00 €** |
| 325 x 265 x 65 | **90491033** | **53,00 €** |
| 325 x 265 x 40 | **90491034** | **48,00 €** |



## Multibackplatte, geprägt, Durapek beschichtet

› Edelstahl beidseitig beschichtet, Materialstärke: 2 mm
› starkes Spezialaluminium EN AW-5005 AlMg1
› für Öfen und Kombidämpfer bis 300°C
› beidseitige Benutzung
1. Seite konvex: (Trocken-Seite) mit umlaufender Rinne zum Auffangen von Flüssigkeit
2. Seite konkav: (Nass-Seite) mit Rand
› schnelle Temperaturaufnahme und gute Wärmeverteilung

| Größe: | B x T/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| GN 1/1 | 530 x 325 | **90210022** | **49,80 €** |
| GN 2/3 | 354 x 325 | **90210023** | **42,70 €** |



## Edelstahl-Gitterrost, Durapek beschichtet

› Material: CNS Draht beschichtet
› allseitige Antihaftbeschichtung, Materialstärke: 7 mm
› einfache Reinigung, spülmaschinenfest
› verbesserte Wärmeaufnahme bis 300°C, auch zum Räuchern geeignet

| Größe: | B x T/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| GN 1/1 | 530 x 325 | **90210024** | **44,10 €** |
| GN 2/3 | 354 x 325 | **90210025** | **38,20 €** |

## Konfiskatkühler für 1 x 120 l bzw. 1 x 240 l

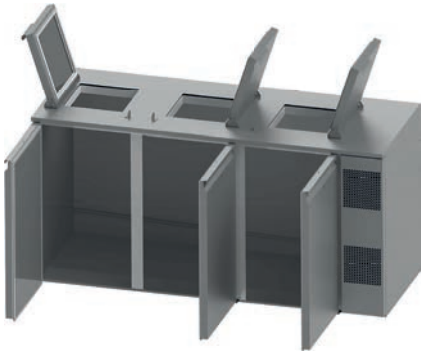
› Temperaturbereich: +2°C bis +10°C
› auch im Außenbereich einsetzbar
› keine Winterheizung notwendig, Kompressor arbeitet sicher bis -40°C
› innen und außen aus CNS
› Verdampfer in Rückwand eingeschäumt
› Installationsfach rechts
› Kältemittel R290
› Klimaklasse 4: (43°C 60% U)
› automatische Heißgasabtauung
› mit Tauwasserverdunstungswanne
› elektronische Steuerung ohne Temperaturanzeige, mit Spritzwasserschutz hinter der Blende montiert
› Tür und Deckel mit Schloss
› inkl. Boden
› inkl. Anschlusskabel und Stecker



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1080 x 900 x 1202 | 230 V / 0,19 kW | **90681010** | **2.569,00 €** |



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1780 x 900 x 1202 | 230 V / 0,22 kW | **90681011** | **3.644,00 €** |



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 2400 x 900 x 1202 | 230 V / 0,27 kW | **90681012** | **4.920,00 €** |





## Kühltische, GN 1/1, Korpushöhe 650 mm

› Korpushöhe: 650 mm, sockelbaufähig
› Temperaturbereich: ±0°C bis +10°C
› mit seitlich angeordnetem Compact Kälteblock-System
› mit Umluftkühlung
› automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
› elektronische Regelung, mit Ein-/Ausschalter,
Abtau- und Lüftersteuerung und beleuchtetem LED-Display
› komplett mit Kältemaschine, steckerfertig
› Kälteleistung: 285 W bei -10°C VT
› Kältemittel: R290 / 42 g
› Energieverbrauch: 1,8 kWh/24h
› Energieeffizienzklasse: B
› 1 Paar Auflageschienen, 1 kippsicher CNS-Tragrost pro Tür



### Kühltisch, 2 Türen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1296 x 675 x 800 | 230 V / 0,28 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613112** | **2.270,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | 230 V / 0,28 kW | mit Aufkantung | **90613113** | **2.589,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | 230 V / 0,28 kW | ohne Aufkantung | **90613114** | **2.599,00 €** |



### Kühltisch, 1 Tür, 2 Schubladen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1296 x 675 x 800 | 230 V / 0,28 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613115** | **2.665,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | 230 V / 0,28 kW | mit Aufkantung | **90613116** | **2.982,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | 230 V / 0,28 kW | ohne Aufkantung | **90613117** | **2.999,00 €** |



### Kühltisch, 4 Schubladen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1296 x 675 x 800 | 230 V / 0,28 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613118** | **3.057,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | 230 V / 0,28 kW | mit Aufkantung | **90613119** | **3.374,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | 230 V / 0,28 kW | ohne Aufkantung | **90613120** | **3.396,00 €** |

## Kühltische, GN 1/1, Korpushöhe 650 mm

› Korpushöhe: 650 mm, sockelbaufähig
› Temperaturbereich: ±0°C bis +10°C
› mit seitlich angeordnetem Compact Kälteblock-System
› mit Umluftkühlung
› automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
› elektronische Regelung, mit Ein-/Ausschalter, Abtau- und Lüftersteuerung und beleuchtetem LED-Display
› komplett mit Kältemaschine, steckerfertig
› Kälteleistung: 285 W bei -10°C VT
› Kältemittel: R290 / 42 g
› Energieverbrauch: 2,10 kWh/24h
› Energieeffizienzklasse: B
› 1 Paar Auflageschienen, 1 kippsicher CNS-Tragrost pro Tür

### Kühltisch, 3 Türen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 800 | 230 V / 0,28 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613121** | **2.756,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,28 kW | mit Aufkantung | **90613122** | **3.140,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,28 kW | ohne Aufkantung | **90613123** | **3.165,00 €** |

### Kühltisch, 2 Türen, 2 Schubladen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 800 | 230 V / 0,28 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613124** | **3.150,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,28 kW | mit Aufkantung | **90613125** | **3.534,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,28 kW | ohne Aufkantung | **90613126** | **3.559,00 €** |

### Kühltisch, 1 Tür, 4 Schubladen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 800 | 230 V / 0,28 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613127** | **3.543,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,28 kW | mit Aufkantung | **90613128** | **3.927,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,28 kW | ohne Aufkantung | **90613129** | **3.952,00 €** |

### Kühltisch, 6 Schubladen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 800 | 230 V / 0,28 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613130** | **3.935,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,28 kW | mit Aufkantung | **90613131** | **4.320,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,28 kW | ohne Aufkantung | **90613132** | **4.344,00 €** |



## Tiefkühltische, GN 1/1, Korpushöhe 650 mm

› Korpushöhe: 650 mm, sockelbaufähig
› Temperaturbereich: -18°C bis -20°C
› mit seitlich angeordnetem Compact Kälteblock-System
› mit Umluftkühlung
› Heißgas Abtauung und Tauwasserverdunstung
› elektronische Regelung, mit Ein-/Ausschalter,
Abtau- und Lüftersteuerung und beleuchtetem LED-Display
› komplett mit Kältemaschine, steckerfertig
› Kälteleistung: 385 W bei -30°C VT
› Kältemittel: R290 / 100 g
› Energieverbrauch: 4,90 kWh/24h
› Energieeffizienzklasse: D
› 1 Paar Auflageschienen, 1 kippsicher CNS-Tragrost pro Tür



## Tiefkühltisch, 2 Türen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1296 x 675 x 800 | 230 V / 0,48 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614071** | **3.199,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | 230 V / 0,48 kW | mit Aufkantung | **90614072** | **3.480,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | 230 V / 0,48 kW | ohne Aufkantung | **90614073** | **3.499,00 €** |



## Tiefkühltisch, 1 Tür, 2 Schubladen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1296 x 675 x 800 | 230 V / 0,48 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614074** | **3.565,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | 230 V / 0,48 kW | mit Aufkantung | **90614075** | **3.920,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | 230 V / 0,48 kW | ohne Aufkantung | **90614076** | **3.944,00 €** |



## Tiefkühltisch, 4 Schubladen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1296 x 675 x 800 | 230 V / 0,48 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614077** | **3.999,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | 230 V / 0,48 kW | mit Aufkantung | **90614078** | **4.362,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | 230 V / 0,48 kW | ohne Aufkantung | **90614079** | **4.385,00 €** |

## Tiefkühltische, GN 1/1, Korpushöhe 650 mm

› Korpushöhe: 650 mm, sockelbaufähig
› Temperaturbereich: -18°C bis -20°C
› mit seitlich angeordnetem Compact Kälteblock-System
› mit Umluftkühlung
› Heißgas Abtauung und Tauwasserverdunstung
› elektronische Regelung, mit Ein-/Ausschalter,
Abtau- und Lüftersteuerung und beleuchtetem LED-Display
› komplett mit Kältemaschine, steckerfertig
› Kälteleistung: 385 W bei -30°C VT
› Kältemittel: R290 / 100 g
› Energieverbrauch: 6,90 kWh/24h
› Energieeffizienzklasse: D
› 1 Paar Auflageschienen, 1 kippsicher CNS-Tragrost pro Tür

### Tiefkühltisch, 3 Türen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 800 | 230 V / 0,48 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614080** | **3.665,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,48 kW | mit Aufkantung | **90614081** | **4.096,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,48 kW | ohne Aufkantung | **90614082** | **4.124,00 €** |

### Tiefkühltisch, 2 Türen, 2 Schubladen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 800 | 230 V / 0,48 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614083** | **4.099,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,48 kW | mit Aufkantung | **90614084** | **4.538,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,48 kW | ohne Aufkantung | **90614085** | **4.566,00 €** |

### Tiefkühltisch, 1 Tür, 4 Schubladen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 800 | 230 V / 0,48 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614086** | **4.547,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,48 kW | mit Aufkantung | **90614087** | **4.978,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,48 kW | ohne Aufkantung | **90614088** | **4.990,00 €** |

### Tiefkühltisch, 6 Schubladen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 800 | 230 V / 0,48 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614089** | **4.991,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,48 kW | mit Aufkantung | **90614090** | **5.422,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,48 kW | ohne Aufkantung | **90614091** | **5.450,00 €** |



## Kühltische Zentralkühlung, GN 1/1, Korpushöhe 650 mm

› Korpushöhe: 650 mm, sockelbaufähig
› Temperaturbereich: ±0°C bis +10°C
› mit seitlich angeordnetem Compact Kälteblock-System
› mit Umluftkühlung
› automatische Abtauung und Tauwasserablauf
› elektronische Regelung, mit Ein-/Ausschalter,
Abtau- und Lüftersteuerung und beleuchtetem LED-Display
› zum Anschluss an separate Kältemaschine
› Kälteleistung 320 W bei -10°C VT
erforderliche VT: mind. -10°C
› 1 Paar Auflageschienen, 1 kippsicher CNS-Tragrost pro Tür



## Kühltisch Zentralkühlung, 2 Türen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1296 x 675 x 800 | 230 V / 0,08 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613133** | **1.963,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | 230 V / 0,08 kW | mit Aufkantung | **90613134** | **2.299,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | 230 V / 0,08 kW | ohne Aufkantung | **90613135** | **2.342,00 €** |



## Kühltisch Zentralkühlung, 1 Tür, 2 Schubladen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1296 x 675 x 800 | 230 V / 0,08 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613136** | **2.374,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | 230 V / 0,08 kW | mit Aufkantung | **90613137** | **2.731,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | 230 V / 0,08 kW | ohne Aufkantung | **90613138** | **2.755,00 €** |



## Kühltisch Zentralkühlung, 4 Schubladen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1296 x 675 x 800 | 230 V / 0,08 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613139** | **2.786,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | 230 V / 0,08 kW | mit Aufkantung | **90613140** | **3.141,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | 230 V / 0,08 kW | ohne Aufkantung | **90613141** | **3.165,00 €** |

## Kühltische Zentralkühlung, GN 1/1, Korpushöhe 650 mm

› Korpushöhe: 650 mm, sockelbaufähig
› Temperaturbereich: ±0°C bis +10°C
› mit seitlich angeordnetem Compact Kälteblock-System
› mit Umluftkühlung
› automatische Abtauung und Tauwasserablauf
› elektronische Regelung, mit Ein-/Ausschalter,
Abtau- und Lüftersteuerung und beleuchtetem LED-Display
› zum Anschluss an separate Kältemaschine
› Kälteleistung 320 W bei -10°C VT
erforderliche VT: mind. -10°C
› 1 Paar Auflageschienen, 1 kippsicher CNS-Tragrost pro Tür

### Kühltisch Zentralkühlung, 3 Türen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 800 | 230 V / 0,08 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613142** | **2.470,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,08 kW | mit Aufkantung | **90613143** | **2.899,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,08 kW | ohne Aufkantung | **90613144** | **2.929,00 €** |

### Kühltisch Zentralkühlung, 2 Türen, 2 Schubladen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 800 | 230 V / 0,08 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613145** | **2.880,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,08 kW | mit Aufkantung | **90613146** | **3.299,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,08 kW | ohne Aufkantung | **90613147** | **3.339,00 €** |

### Kühltisch Zentralkühlung, 1 Tür, 4 Schubladen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 800 | 230 V / 0,08 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613148** | **3.291,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,08 kW | mit Aufkantung | **90613149** | **3.722,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,08 kW | ohne Aufkantung | **90613150** | **3.750,00 €** |

### Kühltisch Zentralkühlung, 6 Schubladen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 800 | 230 V / 0,08 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613151** | **3.699,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,08 kW | mit Aufkantung | **90613152** | **4.135,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,08 kW | ohne Aufkantung | **90613153** | **4.163,00 €** |



## Tiefkühltische Zentralkühlung, GN 1/1, Korpushöhe 650 mm

› Korpushöhe: 650 mm, sockelbaufähig
› Temperaturbereich: -18°C bis -20°C
› mit seitlich angeordnetem Compact Kälteblock-System
› mit Umluftkühlung
› elektrische Abtauung und Tauwasserablauf
› elektronische Regelung, mit Ein-/Ausschalter,
Abtau- und Lüftersteuerung und beleuchtetem LED-Display
› zum Anschluss an separate Kältemaschine
› Kälteleistung: 420 Watt / -30°C VT
› 1 Paar Auflageschienen, 1 kippsicher CNS-Tragrost pro Tür



## Tiefkühltisch Zentralkühlung, 2 Türen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1296 x 675 x 800 | 230 V / 0,35 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614092** | **2.279,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | 230 V / 0,35 kW | mit Aufkantung | **90614093** | **2.634,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | 230 V / 0,35 kW | ohne Aufkantung | **90614094** | **2.658,00 €** |



## Tiefkühltisch Zentralkühlung, 1 Tür, 2 Schubladen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1296 x 675 x 800 | 230 V / 0,35 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614095** | **2.690,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | 230 V / 0,35 kW | mit Aufkantung | **90614096** | **3.047,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | 230 V / 0,35 kW | ohne Aufkantung | **90614097** | **3.071,00 €** |



## Tiefkühltisch Zentralkühlung, 4 Schubladen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1296 x 675 x 800 | 230 V / 0,35 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614098** | **3.099,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | 230 V / 0,35 kW | mit Aufkantung | **90614099** | **3.458,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | 230 V / 0,35 kW | ohne Aufkantung | **90614100** | **3.482,00 €** |

## Tiefkühltische Zentralkühlung, GN 1/1, Korpushöhe 650 mm

› Korpushöhe: 650 mm, sockelbaufähig
› Temperaturbereich: -18°C bis -20°C
› mit seitlich angeordnetem Compact Kälteblock-System
› mit Umluftkühlung
› elektrische Abtauung und Tauwasserablauf
› elektronische Regelung, mit Ein-/Ausschalter,
Abtau- und Lüftersteuerung und beleuchtetem LED-Display
› zum Anschluss an separate Kältemaschine
› Kälteleistung: 420 Watt / -30°C VT
› 1 Paar Auflageschienen, 1 kippsicher CNS-Tragrost pro Tür

### Tiefkühltisch Zentralkühlung, 3 Türen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 800 | 230 V / 0,35 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614101** | **2.786,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,35 kW | mit Aufkantung | **90614102** | **3.217,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,35 kW | ohne Aufkantung | **90614103** | **3.245,00 €** |

### Tiefkühltisch Zentralkühlung, 2 Türen, 2 Schubladen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 800 | 230 V / 0,35 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614104** | **3.197,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,35 kW | mit Aufkantung | **90614105** | **3.628,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,35 kW | ohne Aufkantung | **90614106** | **3.656,00 €** |

### Tiefkühltisch Zentralkühlung, 1 Tür, 4 Schubladen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 800 | 230 V / 0,35 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614107** | **3.599,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,35 kW | mit Aufkantung | **90614108** | **3.950,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,35 kW | ohne Aufkantung | **90614109** | **3.999,00 €** |

### Tiefkühltisch Zentralkühlung, 6 Schubladen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 800 | 230 V / 0,35 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614110** | **3.980,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,35 kW | mit Aufkantung | **90614111** | **4.451,00 €** |
| 1775 x 700 x 850 | 230 V / 0,35 kW | ohne Aufkantung | **90614112** | **4.479,00 €** |



## Kühltische, GN 1/1, Korpushöhe 700 mm

› Korpushöhe: 700 mm, sockelbaufähig
› Temperaturbereich: ±0°C bis +10°C
› mit seitlich angeordnetem Compact Kälteblock-System
› mit Umluftkühlung
› automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
› elektronische Regelung, mit Ein-/Ausschalter,
Abtau- und Lüftersteuerung und beleuchtetem LED-Display
› komplett mit Kältemaschine, steckerfertig
› Kälteleistung: 285 W bei -10°C VT
› Kältemittel: R290 / 42 g
› Energieverbrauch: 1,9 kWh/24h
› Energieeffizienzklasse: B
› 1 Paar Auflageschienen, 1 kippsicher CNS-Tragrost pro Tür



### Kühltisch, 2 Türen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1296 x 675 x 850 | 230 V / 0,28 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613154** | **2.732,00 €** |
| 1300 x 700 x 900 | 230 V / 0,28 kW | mit Aufkantung | **90613155** | **3.051,00 €** |
| 1300 x 700 x 900 | 230 V / 0,28 kW | ohne Aufkantung | **90613156** | **3.072,00 €** |



### Kühltisch, 1 Tür, 2 Schubladen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1296 x 675 x 850 | 230 V / 0,28 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613157** | **3.152,00 €** |
| 1300 x 700 x 900 | 230 V / 0,28 kW | mit Aufkantung | **90613158** | **3.468,00 €** |
| 1300 x 700 x 900 | 230 V / 0,28 kW | ohne Aufkantung | **90613159** | **3.490,00 €** |



### Kühltisch, 4 Schubladen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1296 x 675 x 850 | 230 V / 0,28 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613160** | **3.569,00 €** |
| 1300 x 700 x 900 | 230 V / 0,28 kW | mit Aufkantung | **90613161** | **3.887,00 €** |
| 1300 x 700 x 900 | 230 V / 0,28 kW | ohne Aufkantung | **90613162** | **3.899,00 €** |

## Kühltische, GN 1/1, Korpushöhe 700 mm

› Korpushöhe: 700 mm, sockelbaufähig
› Temperaturbereich: ±0°C bis +10°C
› mit seitlich angeordnetem Compact Kälteblock-System
› mit Umluftkühlung
› automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
› elektronische Regelung, mit Ein-/Ausschalter,
Abtau- und Lüftersteuerung und beleuchtetem LED-Display
› komplett mit Kältemaschine, steckerfertig
› Kälteleistung: 285 W bei -10°C VT
› Kältemittel: R290 / 42 g
› Energieverbrauch: 2,20 kWh/24h
› Energieeffizienzklasse: B bzw. C
› 1 Paar Auflageschienen, 1 kippsicher CNS-Tragrost pro Tür

### Kühltisch, 3 Türen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 850 | 230 V / 0,28 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613163** | **3.249,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,28 kW | mit Aufkantung | **90613164** | **3.633,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,28 kW | ohne Aufkantung | **90613165** | **3.658,00 €** |

### Kühltisch, 2 Türen, 2 Schubladen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 850 | 230 V / 0,28 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613166** | **3.666,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,28 kW | mit Aufkantung | **90613167** | **4.051,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,28 kW | ohne Aufkantung | **90613168** | **4.076,00 €** |

### Kühltisch, 1 Tür, 4 Schubladen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 850 | 230 V / 0,28 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613169** | **4.084,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,28 kW | mit Aufkantung | **90613170** | **4.468,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,28 kW | ohne Aufkantung | **90613171** | **4.493,00 €** |

### Kühltisch, 6 Schubladen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 850 | 230 V / 0,28 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613172** | **4.499,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,28 kW | mit Aufkantung | **90613173** | **4.887,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,28 kW | ohne Aufkantung | **90613174** | **4.899,00 €** |



## Tiefkühltische, GN 1/1, Korpushöhe 700 mm

› Korpushöhe: 700 mm, sockelbaufähig
› Temperaturbereich: -18°C bis -20°C
› mit seitlich angeordnetem Compact Kälteblock-System
› mit Umluftkühlung
› Heißgas Abtauung und Tauwasserverdunstung
› elektronische Regelung, mit Ein-/Ausschalter,
Abtau- und Lüftersteuerung und beleuchtetem LED-Display
› komplett mit Kältemaschine, steckerfertig
› Kälteleistung: 385 W bei -30°C VT
› Kältemittel: R290 / 100 g
› Energieverbrauch: 4,90 kWh/24h
› Energieeffizienzklasse: D
› 1 Paar Auflageschienen, 1 kippsicher CNS-Tragrost pro Tür



### Tiefkühltisch, 2 Türen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1296 x 675 x 850 | 230 V / 0,48 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614113** | **3.678,00 €** |
| 1300 x 700 x 900 | 230 V / 0,48 kW | mit Aufkantung | **90614114** | **3.960,00 €** |
| 1300 x 700 x 900 | 230 V / 0,48 kW | ohne Aufkantung | **90614115** | **3.999,00 €** |



### Tiefkühltisch, 1 Tür, 2 Schubladen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1296 x 675 x 850 | 230 V / 0,48 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614116** | **4.146,00 €** |
| 1300 x 700 x 900 | 230 V / 0,48 kW | mit Aufkantung | **90614117** | **4.499,00 €** |
| 1300 x 700 x 900 | 230 V / 0,48 kW | ohne Aufkantung | **90614118** | **4.525,00 €** |



### Tiefkühltisch, 4 Schubladen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1296 x 675 x 850 | 230 V / 0,48 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614119** | **4.599,00 €** |
| 1300 x 700 x 900 | 230 V / 0,48 kW | mit Aufkantung | **90614120** | **4.971,00 €** |
| 1300 x 700 x 900 | 230 V / 0,48 kW | ohne Aufkantung | **90614121** | **4.995,00 €** |

## Tiefkühltische, GN 1/1, Korpushöhe 700 mm

› Korpushöhe: 700 mm, sockelbaufähig
› Temperaturbereich: -18°C bis -20°C
› mit seitlich angeordnetem Compact Kälteblock-System
› mit Umluftkühlung
› Heißgas Abtauung und Tauwasserverdunstung
› elektronische Regelung, mit Ein-/Ausschalter,
Abtau- und Lüftersteuerung und beleuchtetem LED-Display
› komplett mit Kältemaschine, steckerfertig
› Kälteleistung: 385 W bei -30°C VT
› Kältemittel: R290 / 100 g
› Energieverbrauch: 6,90 kWh/24h
› Energieeffizienzklasse: D
› 1 Paar Auflageschienen, 1 kippsicher CNS-Tragrost pro Tür

### Tiefkühltisch, 3 Türen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 850 | 230 V / 0,48 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614122** | **4.255,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,48 kW | mit Aufkantung | **90614123** | **4.686,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,48 kW | ohne Aufkantung | **90614124** | **4.699,00 €** |

### Tiefkühltisch, 2 Türen, 2 Schubladen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 850 | 230 V / 0,48 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614125** | **4.699,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,48 kW | mit Aufkantung | **90614126** | **5.152,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,48 kW | ohne Aufkantung | **90614127** | **5.180,00 €** |

### Tiefkühltisch, 1 Tür, 4 Schubladen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 850 | 230 V / 0,48 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614128** | **5.191,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,48 kW | mit Aufkantung | **90614129** | **5.622,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,48 kW | ohne Aufkantung | **90614130** | **5.650,00 €** |

### Tiefkühltisch, 6 Schubladen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 850 | 230 V / 0,48 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614131** | **5.659,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,48 kW | mit Aufkantung | **90614132** | **5.950,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,48 kW | ohne Aufkantung | **90614133** | **5.999,00 €** |



## Kühltische Zentralkühlung, GN 1/1, Korpushöhe 700 mm

› Korpushöhe: 700 mm, sockelbaufähig
› Temperaturbereich: ±0°C bis +10°C
› mit seitlich angeordnetem Compact Kälteblock-System
› mit Umluftkühlung
› automatische Abtauung und Tauwasserablauf
› elektronische Regelung, mit Ein-/Ausschalter,
Abtau- und Lüftersteuerung und beleuchtetem LED-Display
› zum Anschluss an separate Kältemaschine
› Kälteleistung 320 W bei -10°C VT
erforderlieche VT: mind. -10°C
› 1 Paar Auflageschienen, 1 kippsicher CNS-Tragrost pro Tür



## Kühltisch Zentralkühlung, 2 Türen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1296 x 675 x 850 | 230 V / 0,08 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613175** | **2.446,00 €** |
| 1300 x 700 x 900 | 230 V / 0,08 kW | mit Aufkantung | **90613176** | **2.799,00 €** |
| 1300 x 700 x 900 | 230 V / 0,08 kW | ohne Aufkantung | **90613177** | **2.825,00 €** |



## Kühltisch Zentralkühlung, 1 Tür, 2 Schubladen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1296 x 675 x 850 | 230 V / 0,08 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613178** | **2.886,00 €** |
| 1300 x 700 x 900 | 230 V / 0,08 kW | mit Aufkantung | **90613179** | **3.243,00 €** |
| 1300 x 700 x 900 | 230 V / 0,08 kW | ohne Aufkantung | **90613180** | **3.265,00 €** |



## Kühltisch Zentralkühlung, 4 Schubladen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1296 x 675 x 850 | 230 V / 0,08 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613181** | **3.328,00 €** |
| 1300 x 700 x 900 | 230 V / 0,08 kW | mit Aufkantung | **90613182** | **3.683,00 €** |
| 1300 x 700 x 900 | 230 V / 0,08 kW | ohne Aufkantung | **90613183** | **3.699,00 €** |

## Kühltische Zentralkühlung, GN 1/1, Korpushöhe 700 mm

› Korpushöhe: 700 mm, sockelbaufähig
› Temperaturbereich: ±0°C bis +10°C
› mit seitlich angeordnetem Compact Kälteblock-System
› mit Umluftkühlung
› automatische Abtauung und Tauwasserablauf
› elektronische Regelung, mit Ein-/Ausschalter,
Abtau- und Lüftersteuerung und beleuchtetem LED-Display
› zum Anschluss an separate Kältemaschine
› Kälteleistung 320 W bei -10°C VT
erforderlieche VT: mind. -10°C
› 1 Paar Auflageschienen, 1 kippsicher CNS-Tragrost pro Tür

### Kühltisch Zentralkühlung, 3 Türen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 850 | 230 V / 0,08 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613184** | **2.988,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,08 kW | mit Aufkantung | **90613185** | **3.399,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,08 kW | ohne Aufkantung | **90613186** | **3.447,00 €** |

### Kühltisch Zentralkühlung, 2 Türen, 2 Schubladen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 850 | 230 V / 0,08 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613187** | **3.428,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,08 kW | mit Aufkantung | **90613188** | **3.859,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,08 kW | ohne Aufkantung | **90613189** | **3.887,00 €** |

### Kühltisch Zentralkühlung, 1 Tür, 4 Schubladen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 850 | 230 V / 0,08 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613190** | **3.868,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,08 kW | mit Aufkantung | **90613191** | **4.299,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,08 kW | ohne Aufkantung | **90613192** | **4.327,00 €** |

### Kühltisch Zentralkühlung, 6 Schubladen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 850 | 230 V / 0,08 kW | ohne Arbeitsplatte | **90613193** | **4.299,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,08 kW | mit Aufkantung | **90613194** | **4.742,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,08 kW | ohne Aufkantung | **90613195** | **4.769,00 €** |





## Tiefkühltische Zentralkühlung, GN 1/1, Korpushöhe 700 mm

› Korpushöhe: 700 mm, sockelbaufähig
› Temperaturbereich: -18°C bis -20°C
› mit seitlich angeordnetem Compact Kälteblock-System
› mit Umluftkühlung
› automatische Abtauung und Tauwasserablauf
› elektronische Regelung, mit Ein-/Ausschalter,
Abtau- und Lüftersteuerung und beleuchtetem LED-Display
› zum Anschluss an separate Kältemaschine
› Kälteleistung: 420 Watt / -30°C VT
› 1 Paar Auflageschienen, 1 kippsicher CNS-Tragrost pro Tür



### Tiefkühltisch Zentralkühlung, 2 Türen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1296 x 675 x 850 | 230 V / 0,35 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614134** | **2.784,00 €** |
| 1300 x 700 x 900 | 230 V / 0,35 kW | mit Aufkantung | **90614135** | **3.139,00 €** |
| 1300 x 700 x 900 | 230 V / 0,35 kW | ohne Aufkantung | **90614136** | **3.164,00 €** |



### Tiefkühltisch Zentralkühlung, 1 Tür, 2 Schubladen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1296 x 675 x 850 | 230 V / 0,35 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614137** | **3.225,00 €** |
| 1300 x 700 x 900 | 230 V / 0,35 kW | mit Aufkantung | **90614138** | **3.580,00 €** |
| 1300 x 700 x 900 | 230 V / 0,35 kW | ohne Aufkantung | **90614139** | **3.599,00 €** |



### Tiefkühltisch Zentralkühlung, 4 Schubladen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1296 x 675 x 850 | 230 V / 0,35 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614140** | **3.665,00 €** |
| 1300 x 700 x 900 | 230 V / 0,35 kW | mit Aufkantung | **90614141** | **3.950,00 €** |
| 1300 x 700 x 900 | 230 V / 0,35 kW | ohne Aufkantung | **90614142** | **3.999,00 €** |

## Tiefkühltische Zentralkühlung, GN 1/1, Korpushöhe 700 mm

› Korpushöhe: 700 mm, sockelbaufähig
› Temperaturbereich: -18°C bis -20°C
› mit seitlich angeordnetem Compact Kälteblock-System
› mit Umluftkühlung
› automatische Abtauung und Tauwasserablauf
› elektronische Regelung, mit Ein-/Ausschalter,
Abtau- und Lüftersteuerung und beleuchtetem LED-Display
› zum Anschluss an separate Kältemaschine
› Kälteleistung: 420 Watt / -30°C VT
› 1 Paar Auflageschienen, 1 kippsicher CNS-Tragrost pro Tür

### Tiefkühltisch Zentralkühlung, 3 Türen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 850 | 230 V / 0,35 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614143** | **3.328,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,35 kW | mit Aufkantung | **90614144** | **3.759,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,35 kW | ohne Aufkantung | **90614145** | **3.787,00 €** |

### Tiefkühltisch Zentralkühlung, 2 Türen, 2 Schubladen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 850 | 230 V / 0,35 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614146** | **3.768,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,35 kW | mit Aufkantung | **90614147** | **4.199,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,35 kW | ohne Aufkantung | **90614148** | **4.227,00 €** |

### Tiefkühltisch Zentralkühlung, 1 Tür, 4 Schubladen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 850 | 230 V / 0,35 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614149** | **4.199,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,35 kW | mit Aufkantung | **90614150** | **4.640,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,35 kW | ohne Aufkantung | **90614151** | **4.668,00 €** |

### Tiefkühltisch Zentralkühlung, 6 Schubladen



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1768 x 675 x 850 | 230 V / 0,35 kW | ohne Arbeitsplatte | **90614152** | **4.651,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,35 kW | mit Aufkantung | **90614153** | **4.999,00 €** |
| 1775 x 700 x 900 | 230 V / 0,35 kW | ohne Aufkantung | **90614154** | **5.110,00 €** |



## Arbeitsplatte für Kühltische mit 2 Kühlabteilen

› für Korpushöhe 650 mm und 700 mm

| B x T x H/mm: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1300 x 700 x 50 | ohne Aufkantung | **90610039** | **391,00 €** |
| 1300 x 700 x 50 | mit Aufkantung | **90610041** | **367,00 €** |



## Arbeitsplatte für Kühltische mit 3 Kühlabteilen

› für Korpushöhe 650 mm und 700 mm

| B x T x H/mm: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1775 x 700 x 50 | ohne Aufkantung | **90610040** | **473,00 €** |
| 1775 x 700 x 50 | mit Aufkantung | **90610042** | **445,00 €** |



## 1/3 Schubladen links für silver Kühl- und Tiefkühltische

› Aufpreis für optionale Ausführung hinzurechnen
› Artikelnummer bei Bestellung des Kühl- und Tiefkühltisches mit angeben
› nachträgliche Bestellung nicht möglich
› passend für GN-Behälter bis 150 mm Höhe

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| Korpushöhe 700 mm | **9061070S3** | **483,00 €** |
| Korpushöhe 650 mm | **9061065S3** | **454,00 €** |



## Rost, Edelstahl

| B x T x H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 325 x 530 x 10 | Kühl- und Tiefkühltische GN 1/1 | **90610044** | **39,00 €** |
| 530 x 650 x 10 | Kühl- und Tiefkühlschränke GN 2/1 | **90610046** | **91,00 €** |



## Auflageschienen, 1 Paar, Edelstahl

| B x T x H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 536 x 25 x 13 | Kühl- und Tiefkühltische GN 1/1 | **90610043** | **39,70 €** |
| 646 x 22 x 14 | Kühl- und Tiefkühlschränke GN 2/1 | **90610045** | **53,00 €** |

## Hygiene-Kühlschrank, 700 l, mit geprägten Sicken



› Temperaturbereich: -2°C bis 8°C
› Energieeffizienzklasse: A
› Klimaklasse: 4, Stromverbrauch: 339 kWh/a
› Umluftkühlung, Kältemittel R290
› Außentemperatur max. +43°C
› automatische Heißgasabtauung
› automatische Tauwasserverdunstung
› Türanschlag reversibel
› innen und außen in Edelstahl AISI 304
› Wandisolierung: 80 mm
› Innenraum mit gerundeten Ecken
› selbstschließende Tür mit Schloss
› ergonomischer Türgriff
› herausnehmbare Türmagnetdichtungen
› höhenverstellbare Edelstahlfüße
› mit Microswitch an der Tür
› inkl. 3 rilsanierte Ablageroste GN 2/1
› elektronisches Touchpanel
› Frontblende kippbar für leichte Zugänglichkeit
› Monoblock Kälteeinheit, herausnehmbar
› Innenraummaße: 535 x 685 x 1470 mm
› Nettokapazität: 540 l

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 695 x 870 x 2100 | 230 V / 0,71 kW | **90621055** | **2.978,00 €** |

## Hygiene-Tiefkühlschrank, 700 l, mit geprägten Sicken



› Temperaturbereich: -24°C bis -15°C
› Energieeffizienzklasse: C
› Klimaklasse: 4, Stromverbrauch: 1.599 kWh/a
› Umluftkühlung, Kältemittel R290
› Wandisolierung: 80 mm, Innenraum mit gerundeten Ecken
› selbstschließende Tür mit Schloss, ergonomischer Türgriff
› herausnehmbare Türmagnetdichtungen, höhenverstellbare Edelstahlfüße
› mit Microswitch an der Tür
› innen und außen aus Edelstahl AISI 304
› inkl. 3 rilsanierte Ablageroste GN 2/1
› elektronisches Touchpanel
› Frontblende kippbar für leichte Zugänglichkeit
› Monoblock Kälteeinheit, herausnehmbar
› Innenraummaße: 535 x 685 x 1470 mm

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 695 x 870 x 2100 | 230 V / 2,20 kW | **90622040** | **3.261,00 €** |

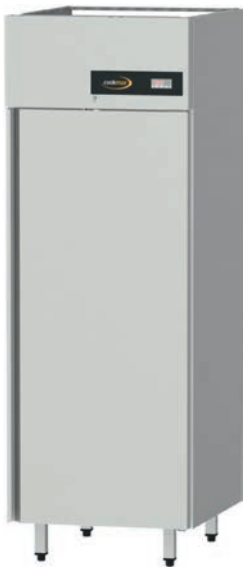
## Rost, GN 2/1, für Hygiene-Kühl- und Tiefkühlschrank

› passend für 90621055, 90622040

| B x T/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 530 x 650 | **90620001** | **28,50 €** |
| 530 x 650 | **90620002** | **93,00 €** |







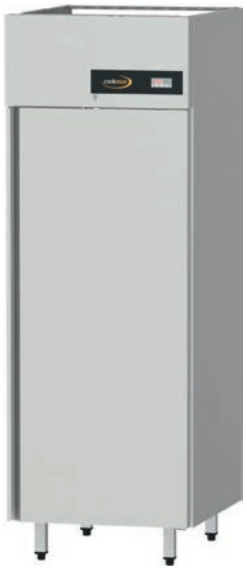
## Kühlschrank, 700 l, GN 2/1

› Temperaturbereich: -2°C bis +12°C
› innen und Sichtseiten außen: CNS (AISI 304)
› Rückseite und Maschinenfachinnenseiten: verzinktes Stahlblech
› Umluftkühlung
› automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
› elektronische Regelung, mit Ein/Ausschalter
› selbstschließende Türe, abschließbar
› komplett mit Kältemaschine, steckerfertig
› Kälteleistung: 340 W -10°C VT / +40°C UT
› Kältemittel: R290
› Energieverbrauch: 1,30 kWh/24h
› Energieeffizienzklasse: B
› 3 Tragroste CNS, 3 Paar Auflageschienen CNS, kippsicher pro Tür

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 695 x 810 x 2020 | 230 V / 0,28 kW | **90621078** | **2.140,00 €** |

**für Zentralkühlung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 695 x 810 x 2020 | 230 V / 0,15 kW | **90621079** | **1.966,00 €** |



## Tiefkühlschrank, 700 l, GN 2/1

› Temperaturbereich: -15°C bis -22°C
› innen und Sichtseiten außen: CNS (AISI 304)
› Rückseite und Maschinenfachinnenseiten: verzinktes Stahlblech
› Umluftkühlung
› automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
› elektronische Regelung, mit Ein/Ausschalter
› selbstschließende Türe, abschließbar
› komplett mit Kältemaschine, steckerfertig
› Kälteleistung: 560 W -30°C VT /+40°C UT
› Kältemittel: R290
› Energieverbrauch: 5,10 kWh/24h
› Energieeffizienzklasse: C
› 3 Tragroste CNS, 3 Paar Auflageschienen CNS, kippsicher pro Tür

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 695 x 810 x 2020 | 230 V / 0,45 kW | **90622059** | **2.599,00 €** |

**für Zentralkühlung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 695 x 810 x 2020 | 230 V / 0,15 kW | **90622060** | **2.199,00 €** |

## Kühlschrank, 1400 l, GN 2/1



› Temperaturbereich: -2°C bis +12°C
› innen und Sichtseiten außen: CNS (AISI 304)
› Rückseite und Maschinenfachinnenseiten: verzinktes Stahlblech
› Umluftkühlung
› automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
› elektronische Regelung, mit Ein/Ausschalter
› selbstschließende Türen, abschließbar
› komplett mit Kältemaschine, steckerfertig
› Kälteleistung: 535 W -10°C VT / +40°C UT
› Kältemittel: R290
› Energieverbrauch: 2,90 kWh/24h
› Energieeffizienzklasse: C
› 3 Tragroste CNS, 3 Paar Auflageschienen CNS, kippsicher pro Tür

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1390 x 810 x 2020 | 230 V / 0,38 kW | **90621080** | **3.999,00 €** |

**für Zentralkühlung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1390 x 810 x 2020 | 230 V / 0,15 kW | **90621081** | **3.799,00 €** |

## Tiefkühlschrank, 1400 l, GN 2/1



› Temperaturbereich: -15°C bis -22°C
› innen und Sichtseiten außen: CNS (AISI 304)
› Rückseite und Maschinenfachinnenseiten: verzinktes Stahlblech
› Umluftkühlung
› automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
› elektronische Regelung, mit Ein/Ausschalter
› selbstschließende Türen, abschließbar
› komplett mit Kältemaschine, steckerfertig
› Kälteleistung: 820 W -30°C VT / +40°C UT
› Kältemittel: R290
› Energieverbrauch: 8,25 kWh/24h
› Energieeffizienzklasse: C
› 3 Tragroste CNS, 3 Paar Auflageschienen CNS, kippsicher pro Tür

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1390 x 810 x 2020 | 230 V / 0,68 kW | **90622061** | **4.489,00 €** |

**für Zentralkühlung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1390 x 810 x 2020 | 230 V / 0,18 kW | **90622062** | **3.999,00 €** |





## Einfahr-Kühlschrank, GN 2/1, 1170 l

› Temperaturbereich: -2°C bis 8°C
› Innenabmessung: 700 x 900 x 1860 mm
› innen und außen: Edelstahl 18/10
› mit Innenbeleuchtung
› Isolierung: 70 mm
› selbstschließende Tür
› ergonomische Griffe über die gesamte Höhe
› Magnetdichtung auf 4 Seiten
› Abstandshalter an 4 Seiten aus CNS 18/10
› elektronische Steuerung mit Touchpad
› automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

**mit Kühlaggregat**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Türanschlag: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 880 x 1060 x 2300 | 230 V / 0,43 kW | rechts | **90624015** | **4.999,00 €** |
| 880 x 1060 x 2300 | 230 V / 0,43 kW | links | **90624030** | **4.999,00 €** |

**für Zentralkühlung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Türanschlag: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 880 x 1060 x 2300 | 230 V / 0,43 kW | rechts | **90624016** | **4.699,00 €** |
| 880 x 1060 x 2300 | 230 V / 0,43 kW | links | **90624031** | **4.699,00 €** |

## Einfahr-Tiefkühlschrank, GN 2/1, 1170 l

› Temperaturbereich: -15°C bis -20°C
› Innenabmessung: 700 x 900 x 1860 mm
› innen und außen: CNS 18/10
› ohne Innenbeleuchtung
› Isolierung: 70 mm
› selbstschließende Tür
› ergonomische Griffe über die gesamte Höhe
› Magnetdichtung auf 4 Seiten
› Abstandshalter an 4 Seiten aus CNS 18/10
› elektronische Steuerung mit Touchpad
› automatische Heißgasabtauung und Tauwasserverdunstung

**mit Kühlaggregat**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Türanschlag: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 880 x 1060 x 2300 | 230 V / 0,70 kW | rechts | **90624017** | **5.999,00 €** |
| 880 x 1060 x 2300 | 230 V / 0,70 kW | links | **90624032** | **5.999,00 €** |

**für Zentralkühlung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Türanschlag: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 880 x 1060 x 2300 | 230 V / 0,70 kW | rechts | **90624018** | **5.762,00 €** |
| 880 x 1060 x 2300 | 230 V / 0,70 kW | links | **90624033** | **5.762,00 €** |

*Lieferzeit aller Artikel ca. 3-4 Wochen.*

## Einfahr-Kühlschrank, GN 2/1, 920 l



› Temperaturbereich: -2°C bis 8°C
› Innenabmessung: 630 x 740 x 1730 mm
› innen und außen: CNS 18/10
› mit Innenbeleuchtung
› Isolierung: 70 mm
› selbstschließende Tür
› ergonomische Griffe über die gesamte Höhe
› Magnetdichtung auf 4 Seiten
› Abstandshalter an 4 Seiten aus CNS 18/10
› elektronische Steuerung mit Touchpad
› automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

**mit Kühlaggregat**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Türanschlag: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 770 x 850 x 2200 | 230 V / 0,43 kW | rechts | **90624010** | **3.999,00 €** |
| 770 x 850 x 2200 | 230 V / 0,43 kW | links | **90624025** | **3.999,00 €** |

**für Zentralkühlung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Türanschlag: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 770 x 850 x 2200 | 230 V / 0,43 kW | rechts | **90624011** | **3.799,00 €** |
| 770 x 850 x 2200 | 230 V / 0,43 kW | links | **90624026** | **3.799,00 €** |

## Einfahr-Tiefkühlschrank, GN 2/1, 920 l

› Temperaturbereich: -15°C bis -20°C
› Innenabmessung: 630 x 740 x 1730 mm
› innen und außen: CNS 18/10
› ohne Innenbeleuchtung
› Isolierung: 70 mm
› selbstschließende Tür
› ergonomische Griffe über die gesamte Höhe
› Magnetdichtung auf 4 Seiten
› Abstandshalter an 4 Seiten aus CNS 18/10
› elektronische Steuerung mit Touchpad
› automatische Heißgasabtauung und Tauwasserverdunstung

**mit Kühlaggregat**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Türanschlag: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 770 x 850 x 2200 | 230 V / 0,70 kW | rechts | **90624012** | **5.199,00 €** |
| 770 x 850 x 2200 | 230 V / 0,70 kW | links | **90624027** | **5.224,00 €** |

**für Zentralkühlung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Türanschlag: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 770 x 850 x 2200 | 230 V / 0,70 kW | rechts | **90624013** | **4.495,00 €** |
| 770 x 850 x 2200 | 230 V / 0,70 kW | links | **90624028** | **4.495,00 €** |

*Lieferzeit aller Artikel ca. 3-4 Wochen.*





## Regalwagen, 18 x GN 2/1, Quereinschub, passend für alle Einfahrkühlschränke

› Edelstahl 1.4301
› U-Schienen gemäß DIN EN18867-2
› voll verschweißt
› mit beidseitiger Kipp- und Durchschubsicherung
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 mit Totalfeststellern
› geeignet für GN 2/1, GN 1/1, GN 2/4
› Gesamt-Tragkraft 180 kg
› ohne Kantenschutz

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 588 x 660 x 1573 | **90952010** | **480,00 €** |



## Regalwagen für 18 x GN 2/1, Quereinschub, passend für Bankettsystem

› geeignet für GN 2/1, GN 1/1, GN 2/4
› Gesamt-Tragkraft 180 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 660 x 732 x 1573 | **90952009** | **490,00 €** |



## Regalwagen für 18 x GN 1/1, Längseinschub, passend für Bankettsystem

› geeignet für GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3
› Gesamt-Tragkraft 90 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 455 x 612 x 1573 | **90952008** | **390,00 €** |

## Thermohaube GN 2/1 mit Magnetverschluss für Regalwagen 90952009, 90952010



› PES-1100dtex-Gewebe, 650 g/m²
› Weich-PVC Beschichtung, mit schmutzabweisendem Finish
› physiologisch unbedenklich (Zertifikat auf Kontakt mit Lebensmitteln)
› Farbe: außen blau, innen weiß
› mit Magnetverschluss und Versteifungsplatte

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 588 x 660 x 1417 | **90950005** | **760,00 €** |

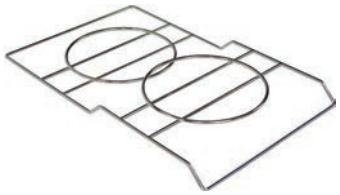
## Thermohaube GN 1/1 mit Magnetverschluss für Regalwagen 90952008



› PES-1100dtex-Gewebe, 650 g/m²
› Weich-PVC Beschichtung, mit schmutzabweisendem Finish
› physiologisch unbedenklich (Zertifikat auf Kontakt mit Lebensmitteln)
› Farbe: außen blau, innen weiß
› mit Magnetverschluss und Versteifungsplatte

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 383 x 540 x 1417 | **90950004** | **690,00 €** |

## Tellerrost GN 1/1 Quereinschub für Regalwagen 90952009, 90952010



› für 2 Teller ø 29 mm
› Edelstahl 1.4301

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 530 x 325 x 40 | **90950007** | **45,10 €** |

## Tellerrost GN 1/1 Längseinschub für Regalwagen 90952008



› für 2 Teller ø 29 mm
› Edelstahl 1.4301

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 325 x 530 x 40 | **90950006** | **45,10 €** |





## Büfett-Insel, Umluft-Kühlwanne, Vollverkleidung

› 4 Räder
› Temperaturanzeige
› Temperaturbereich: 4°C bis 8°C
› Plexiglasschutz, absenkbar
› mit LED Beleuchtung
› Behältertiefe: max. 150 mm
› automatische Abtauung
› horizontale Belüftung



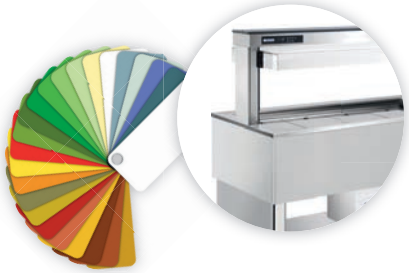
**Farbe: Wenge**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 760 x 1488 | 230 V / 0,25 kW | 3 x GN 1/1 | **90651338** | **5.964,00 €** |
| 1494 x 760 x 1488 | 230 V / 0,49 kW | 4 x GN 1/1 | **90651339** | **6.399,00 €** |
| 2144 x 760 x 1488 | 230 V / 0,49 kW | 6 x GN 1/1 | **90651340** | **8.157,00 €** |



**Farbe: Hemlock**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 760 x 1488 | 230 V / 0,25 kW | 3 x GN 1/1 | **90651341** | **5.964,00 €** |
| 1494 x 760 x 1488 | 230 V / 0,49 kW | 4 x GN 1/1 | **90651342** | **6.399,00 €** |
| 2144 x 760 x 1488 | 230 V / 0,49 kW | 6 x GN 1/1 | **90651343** | **8.157,00 €** |



**Farbe: RAL / CNS Laminat**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 760 x 1488 | 230 V / 0,25 kW | 3 x GN 1/1 | **90651344** | **6.448,00 €** |
| 1494 x 760 x 1488 | 230 V / 0,49 kW | 4 x GN 1/1 | **90651345** | **6.899,00 €** |
| 2144 x 760 x 1488 | 230 V / 0,49 kW | 6 x GN 1/1 | **90651346** | **8.767,00 €** |



*Lieferzeit aller Artikel ca. 3-4 Wochen.*

## Büfett-Insel, gekühlte Wanne, Vollverkleidung



› 4 Räder
› Temperaturanzeige
› Temperaturbereich: 4°C bis 8°C
› Plexiglasschutz, absenkbar
› mit LED Beleuchtung
› Wannentiefe: 250 mm
› Behältertiefe: max. 200 mm
› automatische Abtauung
› statische Kühlung

**Farbe: Wenge**



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1480 | 230 V / 0,24 kW | 3 x GN 1/1 | **90651130** | **4.448,00 €** |
| 1494 x 650 x 1480 | 230 V / 0,24 kW | 4 x GN 1/1 | **90651131** | **4.721,00 €** |
| 2144 x 650 x 1480 | 230 V / 0,29 kW | 6 x GN 1/1 | **90651132** | **5.373,00 €** |

**Farbe: Hemlock**



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1480 | 230 V / 0,24 kW | 3 x GN 1/1 | **90651313** | **4.448,00 €** |
| 1494 x 650 x 1480 | 230 V / 0,24 kW | 4 x GN 1/1 | **90651314** | **4.721,00 €** |
| 2144 x 650 x 1480 | 230 V / 0,29 kW | 6 x GN 1/1 | **90651315** | **5.373,00 €** |

**Farbe: RAL / CNS Laminat**



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1480 | 230 V / 0,24 kW | 3 x GN 1/1 | **90651280** | **4.959,00 €** |
| 1494 x 650 x 1480 | 230 V / 0,24 kW | 4 x GN 1/1 | **90651281** | **5.251,00 €** |
| 2144 x 650 x 1480 | 230 V / 0,29 kW | 6 x GN 1/1 | **90651282** | **5.963,00 €** |

*Lieferzeit aller Artikel ca. 3-4 Wochen.*





## Büfett-Insel, gekühlte Platte, Vollverkleidung

› 4 Räder
› Temperaturanzeige
› Temperaturbereich: 4°C bis 8°C
› Plexiglasschutz, absenkbar
› mit LED Beleuchtung
› Wannentiefe: 30 mm
› automatische Abtauung
› statische Kühlung



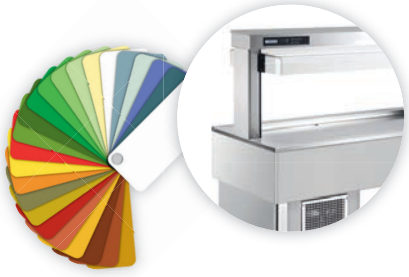
**Farbe: Wenge**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1480 | 230 V / 0,24 kW | 3 x GN 1/1 | **90651135** | **4.317,00 €** |
| 1494 x 650 x 1480 | 230 V / 0,24 kW | 4 x GN 1/1 | **90651136** | **4.638,00 €** |
| 2144 x 650 x 1480 | 230 V / 0,29 kW | 6 x GN 1/1 | **90651137** | **5.373,00 €** |



**Farbe: Hemlock**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1480 | 230 V / 0,24 kW | 3 x GN 1/1 | **90651316** | **4.317,00 €** |
| 1494 x 650 x 1480 | 230 V / 0,24 kW | 4 x GN 1/1 | **90651317** | **4.638,00 €** |
| 2144 x 650 x 1480 | 230 V / 0,29 kW | 6 x GN 1/1 | **90651318** | **5.373,00 €** |



**Farbe: RAL / CNS Laminat**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1480 | 230 V / 0,24 kW | 3 x GN 1/1 | **90651283** | **4.829,00 €** |
| 1494 x 650 x 1480 | 230 V / 0,24 kW | 4 x GN 1/1 | **90651284** | **5.168,00 €** |
| 2144 x 650 x 1480 | 230 V / 0,29 kW | 6 x GN 1/1 | **90651285** | **5.963,00 €** |



*Lieferzeit aller Artikel ca. 3-4 Wochen.*

## Büfett-Insel, Ceran-Platte, beheizt, Vollverkleidung

› 4 Räder
› Temperaturanzeige
› feste Plexiglasabdeckung mit Halogen-Heizlampen
› Temperaturbereich: 60°C bis 100°C



**Farbe: Wenge**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1480 | 230 V / 1,56 kW | 3 x GN 1/1 | **90651147** | **4.685,00 €** |
| 1494 x 650 x 1480 | 230 V / 2,19 kW | 4 x GN 1/1 | **90651148** | **5.290,00 €** |
| 2144 x 650 x 1480 | 230 V / 3,11 kW | 6 x GN 1/1 | **90651149** | **6.523,00 €** |



**Farbe: Hemlock**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1480 | 230 V / 1,56 kW | 3 x GN 1/1 | **90651319** | **4.685,00 €** |
| 1494 x 650 x 1480 | 230 V / 2,19 kW | 4 x GN 1/1 | **90651320** | **5.290,00 €** |
| 2144 x 650 x 1480 | 230 V / 3,11 kW | 6 x GN 1/1 | **90651321** | **6.523,00 €** |



**Farbe: RAL / CNS Laminat**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1480 | 230 V / 1,56 kW | 3 x GN 1/1 | **90651303** | **4.999,00 €** |
| 1494 x 650 x 1480 | 230 V / 2,19 kW | 4 x GN 1/1 | **90651304** | **5.643,00 €** |
| 2144 x 650 x 1480 | 230 V / 3,11 kW | 6 x GN 1/1 | **90651305** | **6.937,00 €** |



*Lieferzeit aller Artikel ca. 3-4 Wochen.*



## Büfett-Insel, Bain-Marie, Vollverkleidung

› 4 Räder
› Temperaturanzeige
› feste Plexiglasabdeckung mit Halogen-Heizlampen
› Wannentiefe: 250 mm
› max. Behältertiefe: 200 mm
› manuelle Befüllung, mit Ablaufhahn
› mit Sicherheitsthermostat bei Wassermangel
› Temperaturbereich: 30°C bis 90°C



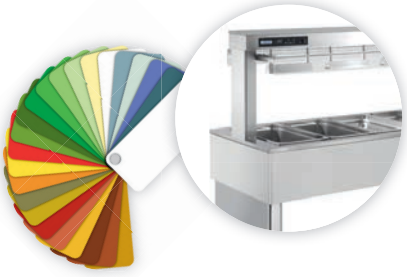
**Farbe: Wenge**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1480 | 230 V / 2,20 kW | 3 x GN 1/1 | **90651141** | **4.614,00 €** |
| 1494 x 650 x 1480 | 230 V / 3,05 kW | 4 x GN 1/1 | **90651142** | **5.159,00 €** |
| 2144 x 650 x 1480 | 400 V / 4,40 kW | 6 x GN 1/1 | **90651143** | **6.429,00 €** |



**Farbe: Hemlock**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1480 | 230 V / 2,20 kW | 3 x GN 1/1 | **90651324** | **4.614,00 €** |
| 1494 x 650 x 1480 | 230 V / 3,05 kW | 4 x GN 1/1 | **90651325** | **5.159,00 €** |
| 2144 x 650 x 1480 | 400 V / 4,40 kW | 6 x GN 1/1 | **90651326** | **6.429,00 €** |



**Farbe: RAL / CNS Laminat**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1480 | 230 V / 2,20 kW | 3 x GN 1/1 | **90651298** | **4.949,00 €** |
| 1494 x 650 x 1480 | 230 V / 3,05 kW | 4 x GN 1/1 | **90651299** | **5.513,00 €** |
| 2144 x 650 x 1480 | 400 V / 4,40 kW | 6 x GN 1/1 | **90651300** | **6.842,00 €** |



*Lieferzeit aller Artikel ca. 3-4 Wochen.*

## Büfett-Insel, Wärme-Wanne, trockenbeheizt, Vollverkleidung



› 4 Räder
› Temperaturanzeige
› Temperaturbereich: 30°C bis 90°C
› feste Plexiglasabdeckung mit Halogen-Heizlampen
› Wannentiefe: 250 mm
› max. Behältertiefe: 200 mm
› außenliegende Beckenheizungen

**Farbe: Wenge**



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1480 | 230 V / 2,20 kW | 3 x GN 1/1 | **90651145** | **4.626,00 €** |
| 1494 x 650 x 1480 | 230 V / 3,05 kW | 4 x GN 1/1 | **90651146** | **5.219,00 €** |

**Farbe: Hemlock**



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1480 | 230 V / 2,20 kW | 3 x GN 1/1 | **90651327** | **4.626,00 €** |
| 1494 x 650 x 1480 | 230 V / 3,05 kW | 4 x GN 1/1 | **90651328** | **5.219,00 €** |

**Farbe: RAL / CNS Laminat**



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1480 | 230 V / 2,20 kW | 3 x GN 1/1 | **90651301** | **4.960,00 €** |
| 1494 x 650 x 1480 | 230 V / 3,05 kW | 4 x GN 1/1 | **90651302** | **5.448,00 €** |

*Lieferzeit aller Artikel ca. 3-4 Wochen.*



## Büfett-Insel, Selbstservice-Kühlvitrine, Schiebetüren

› Umluftkühlung
› Temperaturbereich: 4°C bis 8°C
› Rahmen: verchromter Stahl auf Rädern
› 3 Glas-Zwischenböden
› LED-Beleuchtung
› max. Behältertiefe: 200 mm
› Kundenseite Schiebetüren
› Bedienseite doppelwandige Drehtüren



**Farbe: Wenge**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 760 x 1688 | 230 V / 0,34 kW | 3 x GN 1/1 | **90651347** | **9.166,00 €** |
| 1494 x 760 x 1688 | 230 V / 0,49 kW | 4 x GN 1/1 | **90651348** | **10.214,00 €** |



**Farbe: Hemlock**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 760 x 1688 | 230 V / 0,34 kW | 3 x GN 1/1 | **90651349** | **9.166,00 €** |
| 1494 x 760 x 1688 | 230 V / 0,49 kW | 4 x GN 1/1 | **90651350** | **10.214,00 €** |



**Farbe: RAL / CNS Laminat**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 760 x 1688 | 230 V / 0,34 kW | 3 x GN 1/1 | **90651351** | **9.651,00 €** |
| 1494 x 760 x 1688 | 230 V / 0,49 kW | 4 x GN 1/1 | **90651352** | **10.720,00 €** |



*Lieferzeit aller Artikel ca. 3-4 Wochen.*

## Büfett-Insel, Selbstservice-Kühlvitrine, Entnahmeklappen



› Umluftkühlung
› Temperaturbereich: 4°C bis 8°C
› Rahmen: verchromter Stahl auf Rädern
› 3 Glas-Zwischenböden
› LED-Beleuchtung
› max. Behältertiefe: 200 mm
› Kundenseite Entnahmeklappen
› Bedienseite doppelwandige Drehtüren

**Farbe: Wenge**



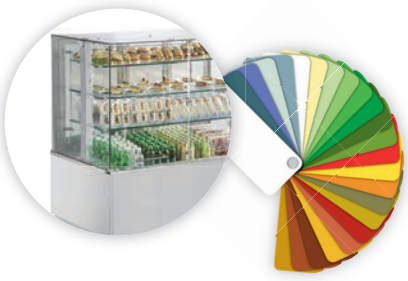
| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 760 x 1688 | 230 V / 0,34 kW | 3 x GN 1/1 | **90651353** | **9.105,00 €** |
| 1494 x 760 x 1688 | 230 V / 0,49 kW | 4 x GN 1/1 | **90651354** | **10.149,00 €** |

**Farbe: Hemlock**



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 760 x 1688 | 230 V / 0,34 kW | 3 x GN 1/1 | **90651355** | **9.105,00 €** |
| 1494 x 760 x 1688 | 230 V / 0,49 kW | 4 x GN 1/1 | **90651356** | **10.149,00 €** |

**Farbe: RAL / CNS Laminat**



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 760 x 1688 | 230 V / 0,34 kW | 3 x GN 1/1 | **90651357** | **9.590,00 €** |
| 1494 x 760 x 1688 | 230 V / 0,49 kW | 4 x GN 1/1 | **90651358** | **10.654,00 €** |

*Lieferzeit aller Artikel ca. 3-4 Wochen.*





## Einbauschrank mit Flügeltüren für Unterbau der Büfettinseln

| B x T x H/mm: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 390 x 560 x 458 | Wenge | **90650084** | **514,00 €** |
| 390 x 560 x 458 | Hemlock | **90650143** | **514,00 €** |
| 390 x 560 x 458 | RAL / CNS Laminat | **90650085** | **591,00 €** |
| 680 x 560 x 458 | Wenge | **90650087** | **633,00 €** |
| 680 x 560 x 458 | Hemlock | **90650144** | **633,00 €** |
| 680 x 560 x 458 | RAL / CNS Laminat | **90650088** | **728,00 €** |



## Einbauschrank, offen, für Unterbau der Büfettinseln

| B x T x H/mm: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 390 x 560 x 458 | Wenge | **90650090** | **349,00 €** |
| 390 x 560 x 458 | Hemlock | **90650145** | **349,00 €** |
| 390 x 560 x 458 | RAL / CNS Laminat | **90650091** | **402,00 €** |
| 680 x 560 x 458 | Wenge | **90650093** | **408,00 €** |
| 680 x 560 x 458 | Hemlock | **90650146** | **408,00 €** |
| 680 x 560 x 458 | RAL / CNS Laminat | **90650094** | **469,00 €** |



## Lenkrollen, feststellbar, 109 mm hoch, 4 Stück

| ø/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 80 | alle Modelle | **90650076** | **144,00 €** |



*Lieferzeit aller Artikel ca. 3-4 Wochen.*

## Tellerspender, beheizt, für max. 60 Teller bis ø 338 mm

› alle Dekorversionen auf Anfrage lieferbar
› unbeheizte Versionen auf Anfrage lieferbar

| B x T x H/mm: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 450 x 650 x 880 | Wenge | **90650049** | **2.403,00 €** |



## Durchreiche-Neutralelement mit Türen auf beiden Seiten

| B x T x H/mm: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 450 x 650 x 880 | Wenge | **90650096** | **604,00 €** |
| 450 x 650 x 880 | Hemlock | **90650140** | **604,00 €** |
| 450 x 650 x 880 | RAL / CNS Laminat | **90650097** | **695,00 €** |



## Durchreiche-Neutralelement

| B x T x H/mm: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 450 x 650 x 880 | Wenge | **90650099** | **450,00 €** |
| 450 x 650 x 880 | Hemlock | **90650141** | **450,00 €** |
| 450 x 650 x 880 | RAL / CNS Laminat | **90650100** | **518,00 €** |



*Lieferzeit aller Artikel ca. 3-4 Wochen.*





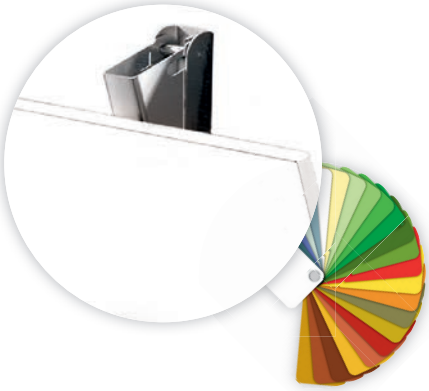
## Tablettrutsche, Wenge

| passend für: | B x T/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| Kopfseite ohne Umluftkühlung | 650 x 220 | **90650038** | **185,00 €** |
| Kopfseite mit Umluftkühlung / Vitrine | 760 x 220 | **90650039** | **222,00 €** |
| GN 3/1 | 1167 x 220 | **90650040** | **222,00 €** |
| GN 4/1 | 1492 x 220 | **90650041** | **282,00 €** |
| GN 6/1 | 2142 x 220 | **90650042** | **319,00 €** |



## Tablettrutsche, Hemlock

| passend für: | B x T/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| Kopfseite ohne Umluftkühlung | 650 x 220 | **90650153** | **185,00 €** |
| Kopfseite mit Umluftkühlung / Vitrine | 760 x 220 | **90650154** | **222,00 €** |
| GN 3/1 | 1167 x 220 | **90650155** | **222,00 €** |
| GN 4/1 | 1492 x 220 | **90650156** | **282,00 €** |
| GN 6/1 | 2142 x 220 | **90650157** | **319,00 €** |



## Tablettrutsche, RAL / CNS Laminat

| passend für: | B x T/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| Kopfseite ohne Umluftkühlung | 650 x 220 | **90650071** | **222,00 €** |
| Kopfseite mit Umluftkühlung / Vitrine | 760 x 220 | **90650072** | **259,00 €** |
| GN 3/1 | 1167 x 220 | **90650073** | **256,00 €** |
| GN 4/1 | 1492 x 220 | **90650074** | **326,00 €** |
| GN 6/1 | 2142 x 220 | **90650075** | **335,00 €** |



## Tablettrutsche, Edelstahl

| passend für: | B x T/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| Kopfseite ohne Umluftkühlung | 650 x 320 | **90650030** | **215,00 €** |
| Kopfseite mit Umluftkühlung / Vitrine | 760 x 320 | **90650031** | **252,00 €** |
| GN 3/1 | 1167 x 320 | **90650032** | **252,00 €** |
| GN 4/1 | 1492 x 320 | **90650026** | **326,00 €** |
| GN 6/1 | 2142 x 320 | **90650033** | **415,00 €** |



*Lieferzeit aller Artikel ca. 3-4 Wochen.*

## Gläserspüler



› robuster, doppelwandiger Einbaugläserspüler mit einfachster Bedienung
› Korbgröße: 400 x 400 mm
› inkl. 2 Kunststoffkörbe: 1 x Grundkorb mit Tellereinsatz und 1 x Besteckkörcher
› elektronische Steuerung mit Zwei-Knopf-Bedienung und schlagfestem LCD Display
› Spülzyklen: 120 / 180 / 300 Sekunden
› theoretische Korbleistung/h: 30 / 20 / 12
› Einschubhöhe: 320 mm
› 400 V / 6,68 kW (Standard)
› Multiphasing: Konfiguration der Spannung vor Ort auf 230 V / 2,68 kW
› doppelwandige, isolierte und extrastarke Tür
› mit Ablauf- und Drucksteigerungspumpe
› inkl. Installationsset bestehend aus: 1 x mehrsprachige Betriebsanleitung, 1 x Zulaufwasserschlauch 1500 mm heißwasserbeständig und druckfest bis mind. 6 bar, 1 x Schmutzwasserablaufschlauch 1500 mm mit Anschlussadapter, Zulaufschlauch 2000 mm für Reinigerdosiergerät, Zulaufschlauch 2000 mm für Klarspüldosiergerät, 2 x Keramikgewichte für Schmutzfilter, 2 x Schmutzfilter für Dosierzulaufschläuche, 1 x Schlauchschelle
› Spül- / Nachspültemperatur: 55°C / 65°C bis 82°C
› Hygienesicherheit durch Thermostop-Funktion
› Hybrid Tankabdecksieb und nachgeschalteter Pumpengrobschutz
› Wasserverbrauch / Zyklus bei min. 1 bar: 3,00 l
› doppelwandiger Korpus
› Lautstärke: < 70 dB
› Tankinhalt: 10,00 l
› höhenverstellbar: bis +30 mm

**mit Reinigerdosierer und Klarspüldosierer**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 470 x 517 x 760 | 400 V / 6,68 kW | **90811007** | **4.499,00 €** |

**mit Enthärter, Reinigerdosierer und Klarspüldosierer**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 470 x 517 x 760 | 400 V / 6,68 kW | **90811008** | **4.799,00 €** |







## Geschirrspüler

› robuster, doppelwandiger Einbaugeschirrspüler mit einfachster Bedienung
› Korbgröße: 500 x 500 mm
› inkl. 3 Kunststoffkörbe: 1 x Grundkorb flach, 1 x Teller-Fingerkorb mit 2 fach Winkeleinteilung, 1 x Besteckkörcher 8 tlg.
› elektronische Steuerung mit Zwei-Knopf-Bedienung und schlagfestem LCD Display
› Spülzyklen: 120 / 180 / 300 Sekunden
› theoretische Korbleistung/h: 30 / 20 / 12
› Einschubhöhe: 345 mm
› 400 V / 6,68 kW (Standard)
› Multiphasing: Konfiguration der Spannung vor Ort auf 230 V / 2,68 kW
› doppelwandige, isolierte und extrastarke Tür
› mit Ablauf- und Drucksteigerungspumpe
› inkl. Installationsset bestehend aus: 1 x mehrsprachige Betriebsanleitung, 1 x Zulaufwasserschlauch 1500 mm heißwasserbeständig und druckfest bis mind. 6 bar, 1 x Schmutzwasserablaufschlauch 1500 mm mit Anschlussadapter, Zulaufschlauch 2000 mm für Reinigerdosiergerät, Zulaufschlauch 2000 mm für Klarspüldosiergerät, 2 x Keramikgewichte für Schmutzfilter, 2 x Schmutzfilter für Dosierzulaufschläuche, 1 x Schlauchschelle
› Spül- / Nachspültemperatur: 55°C / 82°C
› Hygienesicherheit durch Thermostop-Funktion
› Hybrid Tankabdecksieb und nachgeschalteter Pumpengrobschutz
› Wasserverbrauch / Zyklus bei min. 1 bar: 3,00 l
› doppelwandiger Korpus
› Lautstärke: < 70 dB
› Tankinhalt: 14,50 l
› höhenverstellbar: bis +30 mm

**mit Reinigerdosierer und Klarspüldosierer**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 570 x 605 x 830 | 400 V / 6,68 kW | **90812007** | **4.899,00 €** |

**mit Enthärter, Reinigerdosierer und Klarspüldosierer**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 570 x 605 x 830 | 400 V / 6,68 kW | **90812008** | **5.199,00 €** |



## Geschirrspüler XL

› Produkteigenschaften siehe oben / Geschirrspüler
› zusätzlich geeignet für: GN 1/1 und 600 x 400 mm Behälter

**mit Reinigerdosierer und Klarspüldosierer**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 570 x 675 x 830 | 400 V / 6,68 kW | **90812009** | **5.499,00 €** |

**mit Enthärter, Reinigerdosierer und Klarspüldosierer**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 570 x 675 x 830 | 400 V / 6,68 kW | **90812010** | **5.699,00 €** |

## Haubengeschirrspüler



› robuster Haubengeschirrspüler mit einfachster Bedienung
› Korbgröße: 500 x 500 mm
› inkl. 3 Kunststoffkörbe: 1 x Grundkorb flach, 1 x Teller-Fingerkorb mit 2 fach Winkeleinteilung, 1 x Besteckkörcher 8 tlg.
› als gerade und Eckversion verwendbar
› elektronische Steuerung mit Zwei-Knopf-Bedienung und schlagfestem LCD Display
› Spülzyklen: 90 / 180 / 300 Sekunden
› theoretische Korbleistung/h: 40 / 20 / 12
› Einschubhöhe: 440 mm
› mit Ablauf- und Drucksteigerungspumpe
› inkl. Installationsset bestehend aus: 1 x mehrsprachige Betriebsanleitung, 1 x Zulaufwasserschlauch 1500 mm heißwasserbeständig und druckfest bis mind. 6 bar, 1 x Schmutzwasserablaufschlauch 1500 mm mit Anschlussadapter, Zulaufschlauch 2000 mm für Reinigerdosiergerät, Zulaufschlauch 2000 mm für Klarspüldosiergerät, 2 x Keramikgewichte für Schmutzfilter, 2 x Schmutzfilter für Dosierzulaufschläuche, 1 x Schlauchschelle
› Spül- / Nachspültemperatur: 55°C / 82°C
› Hygienesicherheit durch Thermostop-Funktion
› Hybrid Tankabdecksieb und nachgeschalteter 2-fach Pumpengrobschutz
› Wasserverbrauch / Zyklus bei min. 1 bar: 3,00 l
› Lautstärke: < 70 dB
› Tankinhalt: 30,00 l
› höhenverstellbar: bis +55 mm

**mit Reinigerdosierer und Klarspüldosierer**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 630 x 720 x 1460 | 400 V / 6,68 kW | **90813012** | **7.499,00 €** |

**mit Enthärter, Reinigerdosierer und Klarspüldosierer**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 630 x 720 x 1460 | 400 V / 6,68 kW | **90813013** | **7.999,00 €** |




### Klarspüler Universal, 10 l, für gewerbliche Gechirrspülmaschinen

› bewirkt eine selbstständige Glanztrocknung bei Porzellan und Besteck
› geeignet bis mittlere Wasserhärte

Artikel-Nr.: **90818001**

Preis: **49,00 €**




### Flüssigreiniger Basic, 12 kg, für gewerbliche Gechirrspülmaschinen

› für jedes Spülgut außer Aluminium
› für weiches bis mittelhartes Wasser
› hygienisch, hohes Reinigungsvermögen

Artikel-Nr.: **90818002**

Preis: **59,00 €**




### Flüssigreiniger Gläser, 11 kg, für gewerbliche Gläserspülmaschinen

› chlor- und phosphatfrei
› besonders dekorschonend, mit Glaskorrosionsschutz

Artikel-Nr.: **90818003**

Preis: **53,00 €**



***Sondermaße auf Anfrage lieferbar***

*Bitte bei Bestellung beachten:*

*› alle Zu- und Ablauftische sind in 1 cm-Schritten der Breite lieferbar*

*› die letzten drei Stellen der Artikel-Nr. entsprechen der gewünschten Breite Beispiel: Ablauftisch Breite 710 mm = Artikel-Nr. 90810022-071*

*› für die Sondermaße berechnen wir immer das nächstgrößere Modell Beispiel: Artikel-Nr. 90810022-071 bis 90810022-079 kosten wie 90810022-080*



## Zulauftisch mit Becken und Ablagebord

› Premium-Ausführung, vollverschweißt, in Edelstahl AISI 304 Scotch-Brite
› mit festverschweißtem Spritzblech, Becken und Abtropffläche tiefgezogen
› Becken 400 x 400 x 250 mm, Ablauf 1 1/2“
› höhenverstellbare Edelstahlfüße -10 / +50 mm

| B x T x H/mm: | Anbauposition: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 700 x 750 x 850 | links | **90810016-070** | **1.143,00 €** |
| 800 x 750 x 850 | links | **90810016-080** | **1.176,00 €** |
| 900 x 750 x 850 | links | **90810016-090** | **1.199,00 €** |
| 1000 x 750 x 850 | links | **90810016-100** | **1.213,00 €** |
| 1100 x 750 x 850 | links | **90810016-110** | **1.236,00 €** |
| 1200 x 750 x 850 | links | **90810016-120** | **1.329,00 €** |
| 1300 x 750 x 850 | links | **90810016-130** | **1.443,00 €** |
| 1400 x 750 x 850 | links | **90810016-140** | **1.460,00 €** |
| 1500 x 750 x 850 | links | **90810016-150** | **1.475,00 €** |
| 1600 x 750 x 850 | links | **90810016-160** | **1.530,00 €** |
| 700 x 750 x 850 | rechts | **90810017-070** | **1.143,00 €** |
| 800 x 750 x 850 | rechts | **90810017-080** | **1.176,00 €** |
| 900 x 750 x 850 | rechts | **90810017-090** | **1.202,00 €** |
| 1000 x 750 x 850 | rechts | **90810017-100** | **1.213,00 €** |
| 1100 x 750 x 850 | rechts | **90810017-110** | **1.236,00 €** |
| 1200 x 750 x 850 | rechts | **90810017-120** | **1.329,00 €** |
| 1300 x 750 x 850 | rechts | **90810017-130** | **1.443,00 €** |
| 1400 x 750 x 850 | rechts | **90810017-140** | **1.460,00 €** |
| 1500 x 750 x 850 | rechts | **90810017-150** | **1.475,00 €** |
| 1600 x 750 x 850 | rechts | **90810017-160** | **1.530,00 €** |

## Zulauftisch mit Becken, Ablagebord und Abwurfloch



› Premium-Ausführung, vollverschweißt, in Edelstahl AISI 304 Scotch-Brite
› mit festverschweißtem Spritzblech, Becken und Abtropffläche tiefgezogen
› Becken 400 x 400 x 250 mm, Ablauf 1 1/2“
› höhenverstellbare Edelstahlfüße -10 / +50 mm

| B x T x H/mm: | Anbauposition: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1400 x 750 x 850 | links | **90810018-140** | **1.645,00 €** |
| 1500 x 750 x 850 | links | **90810018-150** | **1.683,00 €** |
| 1600 x 750 x 850 | links | **90810018-160** | **1.701,00 €** |
| 1700 x 750 x 850 | links | **90810018-170** | **1.741,00 €** |
| 1800 x 750 x 850 | links | **90810018-180** | **1.750,00 €** |
| 1900 x 750 x 850 | links | **90810018-190** | **1.791,00 €** |
| 2000 x 750 x 850 | links | **90810018-200** | **1.812,00 €** |
| 1400 x 750 x 850 | rechts | **90810019-140** | **1.645,00 €** |
| 1500 x 750 x 850 | rechts | **90810019-150** | **1.683,00 €** |
| 1600 x 750 x 850 | rechts | **90810019-160** | **1.701,00 €** |
| 1700 x 750 x 850 | rechts | **90810019-170** | **1.741,00 €** |
| 1800 x 750 x 850 | rechts | **90810019-180** | **1.750,00 €** |
| 1900 x 750 x 850 | rechts | **90810019-190** | **1.791,00 €** |
| 2000 x 750 x 850 | rechts | **90810019-200** | **1.812,00 €** |

## Ablauftisch mit Ablagebord und Spritzblech

› Premium-Ausführung, vollverschweißt, in Edelstahl AISI 304 Scotch-Brite
› mit fest verschweißtem Spritzblech, Abtropffläche tiefgezogen, mit Gefälle
› höhenverstellbare Edelstahlfüße -10 / +50 mm

| B x T x H/mm: | Anbauposition: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 700 x 750 x 850 | links | **90810020-070** | **799,00 €** |
| 800 x 750 x 850 | links | **90810020-080** | **814,00 €** |
| 900 x 750 x 850 | links | **90810020-090** | **822,00 €** |
| 1000 x 750 x 850 | links | **90810020-100** | **843,00 €** |
| 1100 x 750 x 850 | links | **90810020-110** | **859,00 €** |
| 1200 x 750 x 850 | links | **90810020-120** | **875,00 €** |
| 1300 x 750 x 850 | links | **90810020-130** | **923,00 €** |
| 1400 x 750 x 850 | links | **90810020-140** | **999,00 €** |
| 1500 x 750 x 850 | links | **90810020-150** | **1.017,00 €** |
| 1600 x 750 x 850 | links | **90810020-160** | **1.034,00 €** |
| 700 x 750 x 850 | rechts | **90810021-070** | **799,00 €** |
| 800 x 750 x 850 | rechts | **90810021-080** | **814,00 €** |
| 900 x 750 x 850 | rechts | **90810021-090** | **822,00 €** |
| 1000 x 750 x 850 | rechts | **90810021-100** | **843,00 €** |
| 1100 x 750 x 850 | rechts | **90810021-110** | **859,00 €** |
| 1200 x 750 x 850 | rechts | **90810021-120** | **875,00 €** |
| 1300 x 750 x 850 | rechts | **90810021-130** | **923,00 €** |
| 1400 x 750 x 850 | rechts | **90810021-140** | **999,00 €** |
| 1500 x 750 x 850 | rechts | **90810021-150** | **1.017,00 €** |
| 1600 x 750 x 850 | rechts | **90810021-160** | **1.034,00 €** |

***Sondermaße auf Anfrage lieferbar***

*Bitte bei Bestellung beachten:*

*› alle Zu- und Ablauftische sind in 1 cm-Schritten der Breite lieferbar*

*› die letzten drei Stellen der Artikel-Nr. entsprechen der gewünschten Breite Beispiel: Ablauftisch Breite 710 mm = Artikel-Nr. 90810022-071*

*› für die Sondermaße berechnen wir immer das nächstgrößere Modell Beispiel: Artikel-Nr. 90810022-071 bis 90810022-079 kosten wie 90810022-080*



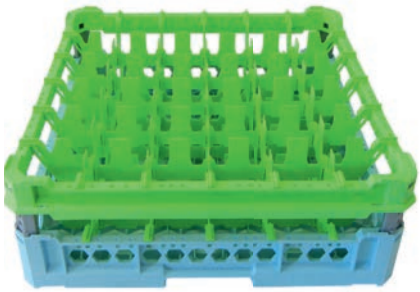
## Ablauftisch mit Ablagebord, ohne Spritzblech

› Premium-Ausführung, vollverschweißt, in Edelstahl AISI 304 Scotch-Brite
› Abtropffläche tiefgezogen, mit Gefälle
› höhenverstellbare Edelstahlfüße -10 / +50 mm

| B x T x H/mm: | Anbauposition: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 700 x 750 x 850 | links / rechts | **90810022-070** | **767,00 €** |
| 800 x 750 x 850 | links / rechts | **90810022-080** | **790,00 €** |
| 900 x 750 x 850 | links / rechts | **90810022-090** | **797,00 €** |
| 1000 x 750 x 850 | links / rechts | **90810022-100** | **808,00 €** |
| 1100 x 750 x 850 | links / rechts | **90810022-110** | **831,00 €** |
| 1200 x 750 x 850 | links / rechts | **90810022-120** | **918,00 €** |
| 1300 x 750 x 850 | links / rechts | **90810022-130** | **939,00 €** |
| 1400 x 750 x 850 | links / rechts | **90810022-140** | **959,00 €** |
| 1500 x 750 x 850 | links / rechts | **90810022-150** | **988,00 €** |
| 1600 x 750 x 850 | links / rechts | **90810022-160** | **1.034,00 €** |







## Ein einziger Korb für verschiedene Gläserhöhen – das intelligente höhenverstellbare System

› Korbgröße 500 x 500 mm für alle gewerblichen Spülmaschinen

› offene Korbstruktur für optimale Waschergebnisse

› höhenverstellbare Aufsatzrahmen für Gläser bis 340 mm Höhe

› Eckstreben mehrfach höhenverstellbar und vormontiert

› Aufsatzrahmen je nach Glasdurchmesser farblich differenziert

› Bestückung von außen leicht erkennbar

› stapelbar und bestens geeignet für Transport und Lagerung





**Höhenverstellbare Varianten sind alle Körbe mit Aufsatz und Extender:**

› Glashöhe 65 - 120 mm: 1 x Aufsatzrahmen

› Glashöhe 120 - 240 mm: 1 x Extender (höhenverstellbar)

› Glashöhe 240 - 340 mm: 2 x Extender (höhenverstellbar)



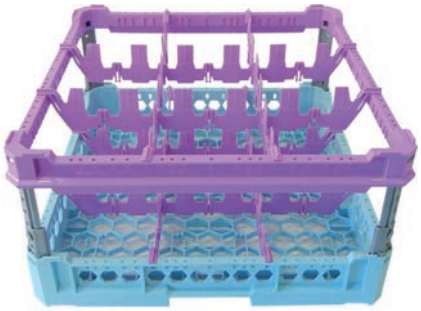


## Pins zur Höhenverstellung Gläserkörbe, 20 Stück

| H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 240 | **90810009** | **3,70 €** |

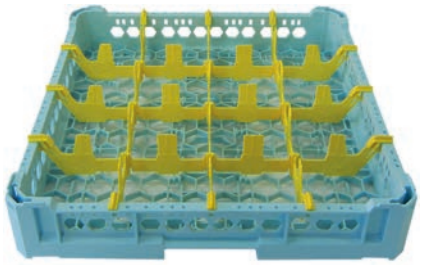
## Gläserkorb, 9 Fächer, 146 x 146 mm

| B x T x H/mm: | Zubehör: | Glashöhe/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 500 x 500 x 240 | 1 x Extender* | 120 - 240 | **90816015** | **30,90 €** |
| 500 x 500 x 340 | 2 x Extender* | 240 - 340 | **90816016** | **38,20 €** |



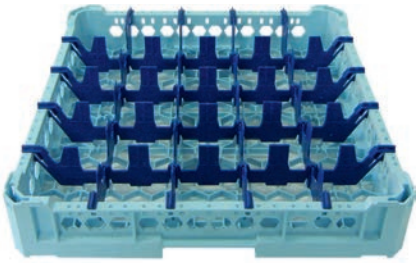
## Gläserkorb, 16 Fächer, 113 x 113 mm

| B x T x H/mm: | Zubehör: | Glashöhe/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 500 x 500 x 65 | - | 65 | **90816017** | **19,70 €** |
| 500 x 500 x 120 | 1 x Aufsatz | 65 - 120 | **90816018** | **28,70 €** |
| 500 x 500 x 240 | 1 x Extender* | 120 - 240 | **90816019** | **36,80 €** |
| 500 x 500 x 340 | 2 x Extender* | 240 - 340 | **90816020** | **43,70 €** |



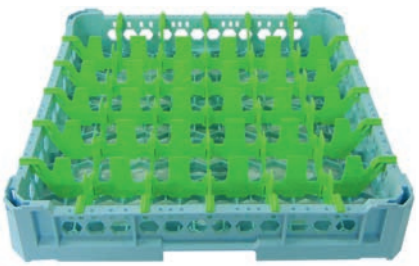
## Gläserkorb, 25 Fächer, 88 x 88 mm

| B x T x H/mm: | Zubehör: | Glashöhe/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 500 x 500 x 65 | - | 65 | **90816021** | **22,10 €** |
| 500 x 500 x 120 | 1 x Aufsatz | 65 - 120 | **90816022** | **33,00 €** |
| 500 x 500 x 240 | 1 x Extender* | 120 - 240 | **90816023** | **41,70 €** |
| 500 x 500 x 340 | 2 x Extender* | 240 - 340 | **90816024** | **48,40 €** |



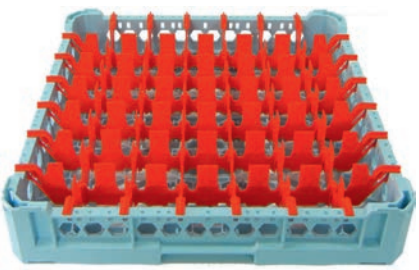
## Gläserkorb, 36 Fächer, 73 x 73 mm

| B x T x H/mm: | Zubehör: | Glashöhe/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 500 x 500 x 65 | - | 65 | **90816025** | **24,40 €** |
| 500 x 500 x 120 | 1 x Aufsatz | 65 - 120 | **90816026** | **33,30 €** |
| 500 x 500 x 240 | 1 x Extender* | 120 - 240 | **90816027** | **46,40 €** |
| 500 x 500 x 340 | 2 x Extender* | 240 - 340 | **90816028** | **53,00 €** |



## Gläserkorb, 49 Fächer, 63 x 63 mm

| B x T x H/mm: | Zubehör: | Glashöhe/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 500 x 500 x 65 | - | 65 | **90816029** | **26,30 €** |
| 500 x 500 x 120 | 1 x Aufsatz | 65 - 120 | **90816030** | **35,70 €** |
| 500 x 500 x 240 | 1 x Extender* | 120 - 240 | **90816031** | **50,00 €** |
| 500 x 500 x 340 | 2 x Extender* | 240 - 340 | **90816032** | **57,00 €** |



**Extender werden vormontiert geliefert.*







## Universalkorb grobmaschiges Bodengitter

› für Großteile

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 500 x 500 x 95 |
| Artikel-Nr.: | **90816001** |
| Preis: | **13,70 €** |



## Universalkorb feinmaschiges Bodengitter

› für Besteck und Kleinteile

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 500 x 500 x 95 |
| Artikel-Nr.: | **90816003** |
| Preis: | **16,10 €** |



## Tellerkorb für 8 große Teller

› für 8 große Teller
› Teller: max. ø 465 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 500 x 500 x 95 |
| Artikel-Nr.: | **90816007** |
| Preis: | **23,40 €** |



## Universalkorb, hoch grobmaschiges Bodengitter

› für Großteile

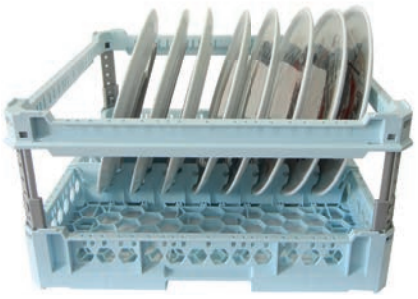
| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 500 x 500 x 145 |
| Artikel-Nr.: | **90816002** |
| Preis: | **23,00 €** |



## Universalkorb, hoch feinmaschiges Bodengitter

› für Besteck und Kleinteile

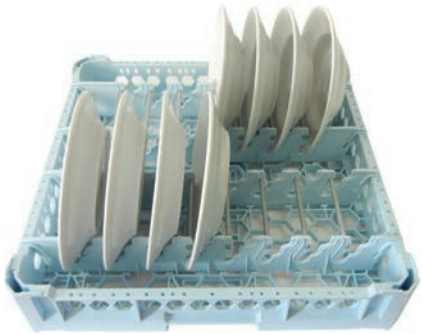
| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 500 x 500 x 145 |
| Artikel-Nr.: | **90816004** |
| Preis: | **25,90 €** |



## Tellerkorb für große 8 Teller mit Stoßschutz

› für 8 große Teller
› Teller: max. ø 465 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 500 x 500 x 240 |
| Artikel-Nr.: | **90816008** |
| Preis: | **33,00 €** |



## Tellerkorb für 15 Teller

› für 15 Speise- und Suppenteller
› Teller: max. ø 280 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 500 x 500 x 95 |
| Artikel-Nr.: | **90816005** |
| Preis: | **26,10 €** |



## Tassenkorb für 28 Tassen

› für 28 Tassen
› Tasse: ø 63 x 73 mm
› Untertasse: ø 150 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 500 x 500 x 145 |
| Artikel-Nr.: | **90816009** |
| Preis: | **47,20 €** |



## Tablettkorb für 8 Fast Food Tabletts

› für 8 Tabletts max. 450 x 360 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 500 x 500 x 95 |
| Artikel-Nr.: | **90816010** |
| Preis: | **23,40 €** |



## Tellerkorb für 15 Teller mit Stoßschutz

› für 15 Speise- und Suppenteller
› Teller: max. ø 280 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 500 x 500 x 240 |
| Artikel-Nr.: | **90816006** |
| Preis: | **35,80 €** |



## Tablettkorb, offen für 8 Gastro-Norm Tabletts

› für 8 Tabletts (Gastro-Norm Größe)

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 500 x 500 x 95 |
| Artikel-Nr.: | **90816012** |
| Preis: | **31,00 €** |



## Tablettkorb für 8 Mensa Tabletts

› für 8 Tabletts max. 456 x 355 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 500 x 500 x 95 |
| Artikel-Nr.: | **90816011** |
| Preis: | **21,00 €** |







## Deckel für Spülkörbe 500 x 500 mm

B x T x H/mm: 550 x 550 x 65
Artikel-Nr.: **90816014**

Preis: **21,80 €**



## Besteckkorb, 8 Fächer á 89 x 89 x 112 mm

B x T x H/mm: 500 x 250 x 184
Artikel-Nr.: **816064**

Preis: **22,40 €**



## Besteckkorb

B x T x H/mm: 110 x 110 x 140
Artikel-Nr.: **90816013**

Preis: **3,00 €**



## Korbroller für Spülkörbe 500 x 500 mm

› mit Auffangwanne

B x T x H/mm: 550 x 550 x 160
Artikel-Nr.: **90956006**

Preis: **69,00 €**



## Korbroller für Spülkörbe 500 x 500 mm

› mit Auffangwanne und Bremsen

B x T x H/mm: 550 x 550 x 160
Artikel-Nr.: **90956007**

Preis: **80,00 €**



## Kunststoffabdeckung für Spülkörbe 500 x 500 mm

› mit zwei Reißverschlüssen

B x T x H/mm: 500 x 500 x 1600
Artikel-Nr.: **90810008**

Preis: **69,00 €**

## Schlauchaufroller



› für Wandmontage
› automatische Schlauchaufrollung
› mit Spritzpistole G1/2 IG
› Gehäusekasten aus Edelstahl AISI 304
› mit Rückschlagventil
› Gewindeanschluss: 1/2“ AG
› Wassertemperatur: max. 90°C
› Druck: max. 10 bar
› Wasserdurchlaufmenge: 40 l/min.
› EPDM-Schlauch von ContiTech
› Schlauchtrommel schwenkbarmit 10 m Schlauch

**mit 10 m Schlauch**

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 150 x 480 x 450 | **90825001** | **1.078,00 €** |

**mit 15 m Schlauch**

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 150 x 550 x 540 | **90825002** | **1.302,00 €** |

**mit 20 m Schlauch**

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 150 x 550 x 540 | **90825003** | **1.352,00 €** |



## Schlauchaufroller mit 4 m Schlauch

› für Wandmontage
› automatische Schlauchaufrollung
› Handbrause mit Knopfbetätigung
› Gehäusekasten aus Edelstahl AISI 304
› mit Rückschlagventil
› Gewindeanschluss: 1/2“ AG
› Wassertemperatur: max. 65°C
› Druck: max. 6,5 bar
› Wasserdurchlaufmenge: 10,5 l/min.
› lebensmittelechter EPDM-Schlauch
› Schlauchtrommel schwenkbar

| B x T x H/mm: | 64 x 285 x 285 |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **90825004** |
| Preis: | **467,00 €** |



## Schlauchaufroller mit 6 m Schlauch

› für Wandmontage
› automatische Schlauchaufrollung
› mit Spritzpistole G1/2 IG
› Gehäusekasten aus Edelstahl AISI 304
› mit Rückschlagventil
› Gewindeanschluss: 1/2“ AG
› Wassertemperatur: max. 90°C
› Druck: max. 6 bar
› Wasserdurchlaufmenge: 10,5 l/min.
› EPDM-Schlauch von ContiTech
› Schlauchtrommel schwenkbar

| B x T x H/mm: | 80 x 380 x 380 |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **90825005** |
| Preis: | **788,00 €** |



## Wandbatterie mit Schlauchanschluss für Schlauchaufroller

› Anschluss-Mittelabstand: 155 mm
› Anschluss: ø 1/2“ mit Rückschlagventil
› Schlauchanschluss: ø 3/4“
› Wasserdurchfluss: 60 l/min.

| T x H/mm: | 167 x 91 |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **90821031** |
| Preis: | **159,00 €** |





## Mischbatterie mit Schwenkhahn

› empfohlene Tischbohrung: ø 29 / 30 mm
› Gewindeschaft: ø G3/4
› Anschlussgewinde: ø 1/2“
› Wasserdurchfluss: 80 l/min.

**Auslauf: ø 25 x 250 x 150 mm**

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 250 x 335 | **90821004** | **181,00 €** |

**Auslauf: ø 25 x 300 x 150 mm**

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 300 x 335 | **90821005** | **181,00 €** |



## Mischbatterie, extra lange Säule, mit Schwenkhahn

› empfohlene Tischbohrung: ø 50 mm
› Gewindeschaft: ø G1-1/2
› Anschlussgewinde: ø 1/2“
› Wasserdurchfluss: 80 l/min.
› Edelstahlsäule: ø 55 x H 120 mm

**Auslauf: ø 25 x 300 x 150 mm**

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 300 x 475 | **90821006** | **343,00 €** |

**Auslauf: ø 25 x 450 x 150 mm**

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 450 x 475 | **90821007** | **356,00 €** |



## Mischbatterie mit Ellenbogen-Bedienhebel und Schwenkhahn

› empfohlene Tischbohrung: ø 29 / 30 mm
› Gewindeschaft: ø G3/4
› Anschlussgewinde: ø 1/2“
› Wasserdurchfluss: 25 l/min.

**Auslauf: ø 25 x 225 x 150 mm**

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 300 x 320 | **90821008** | **213,00 €** |

**Auslauf: ø 25 x 275 x 150 mm**

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 350 x 320 | **90821009** | **228,00 €** |

## Mischbatterie mit Schwenkhahn

› empfohlene Tischbohrung: ø 29 / 30 mm
› Anschlussgewinde: ø 3/4“
› Wasserdurchfluss: 80 l/min.
› schräge Handgriffe



**Auslauf: ø 25 x 250 x 150 mm**

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 250 x 335 | **90821010** | **195,00 €** |

**Auslauf: ø 25 x 300 x 150 mm**

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 300 x 335 | **90821011** | **195,00 €** |



## Einhebelmischbatterie mit Schwenkhahn für Einlochmontage

› empfohlene Tischbohrung: ø 50 mm
› Gewindeschaft: ø G1-1/2
› Auslauf: ø 25 x 300 x 150 mm
› Gewindeanschluss: ø 1/2“
› Wasserdurchfluss: 26 l/min.

| | |
|---|---|
| T x H/mm: | 300 x 385 |
| Artikel-Nr.: | **90821001** |
| Preis: | **288,00 €** |



## Einhebelmischbatterie auf Säule mit Schwenkhahn für Einlochmontage

› empfohlene Tischbohrung: ø 50 mm
› Gewindeschaft: ø G1-1/2
› Auslauf: ø 25 x 300 x 150 mm
› Gewindeanschluss: ø 1/2“
› Wasserdurchfluss: 26 l/min.
› Hebel mit Kugel

| | |
|---|---|
| T x H/mm: | 300 x 675 |
| Artikel-Nr.: | **90821002** |
| Preis: | **359,00 €** |



## Einhebel-Wandarmatur mit Ellbogen-Hebel, Schwenkhahn 180 mm

› Mittelabstand Anschluss: 155 mm
› Schwenkschlauch mit Feder: 1200 mm
› Wasserdurchfluss: 14 l/min
› Wandhalterung: 115 mm
› Anschlussgewinde: ø 3/4“ mit Rückschlagventilen
› empfohlene Tischbohrung: ø 29 mm
› DVGW zertifiziert, UBA konform

| | |
|---|---|
| T x H/mm: | 331 x 308 |
| Artikel-Nr.: | **90821030** |
| Preis: | **241,00 €** |





## Selbstschlussarmatur Edelstahl

› hydraulisch gesteuerte Selbstschlussarmatur
› startet per Knopfdruck, endet komplett automatisch
› besonders geeignet für öffentliche Räume
› Wasserlaufzeit durch Kartuschentausch änderbar: 6 - 10 s
› Betriebsdruck: 0,5 - 10 bar, Durchflussmenge: 6 l/min. (3 bar)
› Wassertemperatur (max.): 80°C
› Auslösekraft (max.): 15 N (unabhängig vom Betriebsdruck)
› Druckschläuche: ca. 350 mm
› Eckventilanschlüsse: G 3/8
› Strahlwinkel: 40°
› Auslaufhöhe: 83 mm, Ausladung: 90 mm
› Normen: DIN EN200, EN 816



**ohne Mischung, zum Anschluss an Kalt- oder vorgemischtes Wasser**

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 110 x 134 | **90821026** | **198,00 €** |

**mit Mischung, zum Anschluss an Kalt- und Warmwasser**

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 110 x 134 | **90821027** | **211,00 €** |



## Selbstschlussarmatur verchromt

› hydraulisch gesteuerte Selbstschlussarmatur
› startet per Knopfdruck, endet komplett automatisch
› besonders geeignet für öffentliche Räume
› Wasserlaufzeit durch Kartuschentausch änderbar: 6 - 10 s
› Betriebsdruck: 0,5 - 10 bar, Durchflussmenge: 6 l/min. (3 bar)
› Wassertemperatur (max.): 80°C
› Auslösekraft (max.): 15 N (unabhängig vom Betriebsdruck)
› Druckschläuche: ca. 350 mm
› Eckventilanschlüsse: G 3/8
› Strahlwinkel: 40°
› Auslaufhöhe: 83 mm, Ausladung: 90 mm
› Normen: DIN EN200, EN 816



**ohne Mischung, zum Anschluss an Kalt- oder vorgemischtes Wasser**

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 110 x 134 | **90821028** | **173,00 €** |

**mit Mischung, zum Anschluss an Kalt- und Warmwasser**

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 110 x 134 | **90821029** | **186,00 €** |

## Sensormischbatterie



› Betriebsdruck: 0,3 - 10 bar, Durchflussmenge: ca. 6,50 l/min. (3 bar)
› max. Wassertemperatur: 80°C
› Strahlregler: Spar-Strahlregler, Kaskade, selbstreinigend
› Druckschläuche: 350 mm, Eckventilanschluss: G 3/8“
› Schmutzsiebe: 0,5 mm Maschenweite
› Sensorempfindlichkeit: permanent automatisch selbsteinmessend
› Wassernachlaufzeit: 1 sec. voreingestellt, 0 - 10 sec. einstellbar
› Dauer-Laufzeit und Hygienespülung-Laufzeit: 2 min. voreingestellt, 0,5 - 20 min. einstellbar
› Kurz-Aus: 2 min. (fixiert)
› Normen: DIN EN 200, Geräuschklasse I, P-IX 9575 / IA, CE

**Netzbetrieb AP Steckernetzgerät 230 V / 6 V**

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 110 x 134 | **90821014** | **449,00 €** |

**Batterie 6 V Lithium CRP 2**

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 110 x 134 | **90821015** | **426,00 €** |







## Geschirr-Waschbrause für Einlochmontage

› empfohlene Tischbohrung: ø 29 / 30 mm
› Gewindeschaft: ø G3/4
› Anschlussgewinde: ø 1/2“ mit Rückschlagventil
› Edelstahlschlauch: 1200 mm
› Wandhalter: 115 mm
› Wasserdurchfluss: 16 l/min.

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 400 x 1 | **90822003** | **372,00 €** |



## Geschirr-Waschbrause mit Ellenbogen-Bedienung und Schwenkhahn für Einlochmontage

› empfohlene Tischbohrung: ø 29 / 30 mm
› Gewindeschaft: ø G3/4
› Schwenkhahn L 225 mm
› Anschlussgewinde: ø 1/2“ mit Rückschlagventil
› Wandhalter: 115 mm
› Wasserdurchfluss Handbrause: 16 l/min.
› Wasserdurchfluss Standrohrventil: 25 l/min.

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 400 x 1080 | **90822004** | **481,00 €** |



## Geschirr-Waschbrause mit Schwenkhahn für Zweilochmontage

› empfohlene Tischbohrung: ø 21 / 23 mm
› Mittelabstand Anschluss: 155 mm
› mit Schwenkhahn ø 25 mm x L 300 mm
› mit Umstellhebel Auslauf / Brause
› Anschlussgewinde: ø 1/2“ mit Rückschlagventil
› Wandhalter: 115 mm
› Wasserdurchfluss Handbrause: 16 l/min.
› Wasserdurchfluss Auslauf: 40 l/min.

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 400 x 1140 | **90822005** | **546,00 €** |

## Geschirr-Waschbrause mit Schwenkhahn für Zweiloch-Wandmontage

› Mittelabstand Anschluss: 155 + / - 20 mm
› Schwenkhahn ø 25 mm x L 300 mm
› mit Umstellhebel Auslauf / Brause
› Anschlussgewinde: ø 1/2“
› Wandhalter: 115 mm
› Wasserdurchfluss Handbrause: 16 l/min.
› Wasserdurchfluss Standrohrventil: 40 l/min.

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 380 x 1040 | **90822006** | **562,00 €** |



## Geschirr-Waschbrause mit Schwenkhahn für Einlochmontage

› empfohlene Tischbohrung: ø 29 / 30 mm
› Gewindeschaft: ø G3/4
› Schwenkhahn ø 25 mm x L 250 mm
› Anschlussgewinde: ø 1/2“ mit Rückschlagventil
› Wandhalter: 115 mm
› Wasserdurchfluss Handbrause: 16 l/min.
› Wasserdurchfluss Standrohrventil: 40 l/min.

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 400 x 1050 | **90822007** | **449,00 €** |



## Geschirr-Waschbrause mit Schwenkhahn für Zweilochmontage
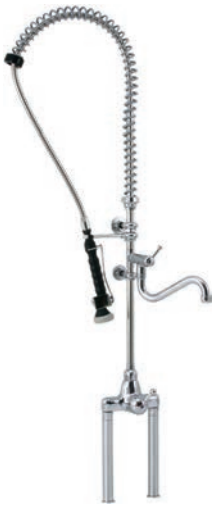
› empfohlene Tischbohrung: ø 21 / 23 mm
› Mittelabstand Anschluss: 155 mm
› Schwenkauslauf: ø 25 mm x L 250 mm
› Anschlussgewinde: ø 1/2“
› Wasserdurchfluss Handbrause: 16 l/min.
› Wasserdurchfluss Standrohrventil: 40 l/min.

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 400 x 1080 | **90822002** | **542,00 €** |









## Geschirr-Waschbrause mit Einhebelmischer und Schwenkhahn für Zweilochmontage

› empfohlene Tischbohrung: ø 21 / 23 mm
› Mittelabstand Anschluss: 155 mm
› Schwenkauslauf: ø 25 mm x L 250 mm
› Gewindeanschluss: ø 1/2" mit Rückschlagventil
› Wasserdurchfluss: 26 l/min.
› Edelstahlsäule: H = 300 mm

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 400 x 1040 | **90822001** | **621,00 €** |



## Zweigriff-Geschirrbrause, Einlochmontage, Schwenkhahn

› Brausekopf und Schlauchfeder schwarz
› benötigt keine Wandbefestigung
› 360° Schwenkauslauf
› DVGW-zertifizierte, platinvernetzte Silikon-Schläuche, Ummantelung Edelstahl AISI 304
› Höchstdruck (nicht konstant): 1 MPa (10 bar)
› empfohlener Betriebsdruck: zwischen 0,1 und 0,6 MPa (1 - 6 bar)
› Höchsttemperatur: 90°C
› empfohlene Höchsttemperatur: 60°C
› empfohlene Tischbohrung: ø 30 mm
› Anschlüsse: G 3/8 Innengewinde
› integrierter Rückflussverhinderer
› DVGW zertifiziert, UBA konform

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 264 x 600 | **90822015** | **351,00 €** |
| 364 x 800 | **90822017** | **378,00 €** |

## Einlocharmatur mit Einhandmischer Brausekopf, Schlauchfeder und Halterung schwarz

› benötigt keine Wandbefestigung, 360° Schwenkauslauf
› DVGW-zertifizierte, platinvernetzte Silikon-Schläuche, Ummantelung Edelstahl AISI 304
› Höchstdruck (nicht konstant): 1 MPa (10 bar)
› empfohlener Betriebsdruck: zwischen 0,1 und 0,6 MPa (1 - 6 bar)
› Höchsttemperatur: 90°C, empfohlene Höchsttemperatur: 60°C
› empfohlene Tischbohrung: ø 30 mm, Anschlüsse: G 3/8 Innengewinde
› integrierter Rückflussverhinderer

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 273 x 600 | **90822012** | **351,00 €** |
| 373 x 800 | **90822011** | **378,00 €** |



## Einlocharmatur mit Zweigriffmischer, Brausekopf schwarz

› benötigt keine Wandbefestigung, 360° Schwenkauslauf
› DVGW-zertifizierte, platinvernetzte Silikon-Schläuche, Ummantelung Edelstahl AISI 304
› Höchstdruck (nicht konstant): 1 MPa (10 bar)
› empfohlener Betriebsdruck: zwischen 0,1 und 0,6 MPa (1 - 6 bar)
› Höchsttemperatur: 90°C, empfohlene Höchsttemperatur: 60°C
› empfohlene Tischbohrung: ø 30 mm, Anschlüsse: G 3/8 Innengewinde
› integrierter Rückflussverhinderer

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 364 x 600 | **90822010** | **351,00 €** |
| 364 x 800 | **90822013** | **378,00 €** |



## Einlocharmatur mit Einhandmischer, Brausekopf schwarz

› benötigt keine Wandbefestigung, 360° Schwenkauslauf
› DVGW-zertifizierte, platinvernetzte Silikon-Schläuche, Ummantelung Edelstahl AISI 304
› Höchstdruck (nicht konstant): 1 MPa (10 bar)
› empfohlener Betriebsdruck: zwischen 0,1 und 0,6 MPa (1 - 6 bar)
› Höchsttemperatur: 90°C, empfohlene Höchsttemperatur: 60°C
› empfohlene Tischbohrung: ø 30 mm, Anschlüsse: G 3/8 Innengewinde
› integrierter Rückflussverhinderer

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 273 x 600 | **90822014** | **351,00 €** |
| 273 x 800 | **90822016** | **378,00 €** |









## Geschirr-Waschbrause mit Einhebelmischbatterie für Einlochmontage

› empfohlene Tischbohrung: ø 38 mm
› ohne Zwischenhahn
› Anschlussgewinde: 1/2“ und für 15 mm Kupferrohr
› Edelstahlschlauch inkl. Handgriff: 1200 mm
› Wandhalter: 136 mm
› Wasserdurchfluss: 16 l/min.

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 414 x 994 | **90822008** | **245,00 €** |



## Geschirr-Waschbrause mit Einhebelmischbatterie und Schwenkhahn für Einlochmontage

› Standardbrausekopf
› für Einpunkt-Plattenanschluss
› mit Zwischenhahn
› Lochbohrung: ø 38 mm
› Auslauf: 305 mm
› Anschlussgewinde: 1/2“ und für 15 mm Kupferrohr
› Edelstahlschlauch inkl. Handgriff: 1200 mm
› Wandhalter: 136 mm
› Wasserdurchfluss: 16 l/min.

| T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 414 x 1067 | **90822009** | **263,00 €** |

## Handwasch-Ausgussbecken mit Mischbatterie und zweiter Lochbohrung für Sensormischbatterie



› Ausführung CNS 18/10 1.4301, Scotch Brite
› Handwaschbecken mit Aufkantung 40 mm
› inkl. Mischbatterie, Druckanschluss
› Lochbohrung für Sensorbatterie: 31 mm
› Anschluss an Durchlauferhitzer möglich
› Ausgussbecken mit Lochblech und Standrohr
› inkl. kompletter Abwassergarnitur
› abnehmbare Beine für Wandmontage
› Sensormischbatterie zur Selbstmontage optional

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 500 x 600 x 850 | **90841010** | **462,00 €** |
| 500 x 700 x 850 | **90841011** | **462,00 €** |

## Desinfektionsmittel-Dispenser mit Armhebel, Edelstahl, abschließbar



› Dispenser ist vollständig aus Edelstahl
› Füllstandskontrolle über Sichtfenster
› Innenbehälter und das Pumpsystem sind auch für andere Dosierprodukte wie Seifen bis zu einer maximalen Dichte von 1,337 g/cm³ nutzbar
› Diebstahlschutz des Desinfektionsmittels, da abschließbar
› nicht geeignet für chlorhaltige Seifen und Produkte mit einem Alkoholgehalt >80%
› Mindestabnahme: VPE 2 Stück in einem Karton verpackt
› ab 10 Stück 10% Zusatzrabatt

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 99 x 89 x 322 | **90853003** | **149,00 €** |

## Standfuß mit Bodenplatte für Dispenser 90853003, Edelstahl



› Bodenplatte und Standfuß aus massivem Edelstahl mit 4 Kunststoff-Füßen
› vorbereitet für einfache Montage des Dispensers
› vorbereitet für eine Verschraubung am Boden
› Gewicht ca. 10 kg
› Abbildung zeigt komplette Dosierstation, Preis gilt nur für Standfuß
› ab 10 Stück 10% Zusatzrabatt

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 450 x 450 x 1418 | **90850001** | **119,00 €** |





## Papiertücher, weiß, gefaltet

› 15 x 250 Blatt mit ZZ-Falz, 2-lagig

| | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| | **858004** | **67,00 €** |



## Falthandtuch-Spender, 400 Blatt, Edelstahl matt

› für Handtuchpapier C- und Z-Faltung
› Sichtfenster zur Kontrolle des Papiervorrates
› Sicherheitsschloss gegen Diebstahl und Vandalismus
› inkl. Befestigungsmaterial aus Edelstahl

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 280 x 102 x 365 | **90854001** | **102,00 €** |



## Sensor-Desinfektionsmittelspender 1 l, Edelstahl matt

› Innenbehälter 1, Kunststoff geeignet für Desinfektionsmittel nicht für Desinfektionsgel
› berührungslose Entnahme mittels Pumpe mit Infrarotsensor
› angetrieben durch 4 AA-Batterien 1,5 V (nicht inklusive)
› HACCP konform
› Sichtfenster zur Verbrauchskontrolle

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 141 x 98 x 450 | **90853002** | **128,00 €** |



## Seifenspender, 1,2 l, Edelstahl matt

› Innenbehälter: Kunststoff, geeignet für Flüssigseifen ohne Mikrokugeln
› Entnahme durch Pumphebel
› Sichtfenster zur Kontrolle des Seifenvorrates

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 100 x 170 x 320 | **90853001** | **89,00 €** |



## Wandabfallbehälter mit Deckel, 10 l, Edelstahl matt

› Wandbefestigung
› integrierter Müllsackhalter aus Edelstahl
› inkl. Befestigungsmaterial aus Edelstahl

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 250 x 130 x 300 | **90861003** | **111,00 €** |



## Abfallbehälter, 25 l, Edelstahl matt

› zur Wandmontage oder freistehend
› abnehmbare Blende zur Entleerung
› verzinkter Inneneimer mit Henkel

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 300 x 200 x 500 | **90861001** | **162,00 €** |

## Servierwagen, 2 Borde



› Edelstahl CNS
› tiefgezogene, eingeschweißte Borde
› Borde mit ringsumlaufendem Profilrand
› Profilrand 10 mm abgesenkt und 35 mm abgekantet
› Tragkraft je Bord: 40 kg
› lichter Bordabstand: 538 mm
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 mit Totalfeststellern

**Ausführung: Edelstahl CNS**

| B x T x H/mm: | B x T/mm (Borde): | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 695 x 495 x 900 | 600 x 400 | **90953001** | **258,00 €** |
| 895 x 595 x 950 | 800 x 500 | **90953003** | **279,00 €** |
| 1095 x 695 x 950 | 1000 x 600 | **90953007** | **352,00 €** |

**Ausführung: mit luftidentischen Rollen**

| B x T x H/mm: | B x T/mm (Borde): | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 895 x 595 x 950 | 800 x 500 | **90953010** | **363,00 €** |
| 1095 x 695 x 950 | 1000 x 600 | **90953011** | **450,00 €** |

***luftidentische Rolle*** i

*Kombiniert die Laufruhe einer Luftbereifung mit der Unempfindlichkeit einer Vollgummibereifung.*

## Servierwagen, 3 Borde



› Edelstahl CNS
› tiefgezogene, eingeschweißte Borde
› Borde mit ringsumlaufendem Profilrand
› Profilrand 10 mm abgesenkt und 35 mm abgekantet
› Tragkraft je Bord: 40 kg
› lichter Bordabstand: 278 mm
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 mit Totalfeststellern

**Ausführung: Edelstahl CNS**

| B x T x H/mm: | B x T/mm (Borde): | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 695 x 495 x 900 | 600 x 400 | **90953002** | **323,00 €** |
| 895 x 595 x 950 | 800 x 500 | **90953004** | **340,00 €** |
| 1095 x 695 x 950 | 1000 x 600 | **90953008** | **492,00 €** |

**Ausführung: mit luftidentischen Rollen**

| B x T x H/mm: | B x T/mm (Borde): | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 895 x 595 x 950 | 800 x 500 | **90953012** | **429,00 €** |
| 1095 x 695 x 950 | 1000 x 600 | **90953013** | **553,00 €** |





## Servierwagen, 3 Borde, by Cambro

› Borde mit Aufkantung und rutschfester Oberfläche
› senkrechte Aluminumstützen
› wird zerlegt geliefert
› Gesamttragkraft: 180 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1015 x 540 x 950 | **90953009** | **295,00 €** |



## Regalwagen für 18 x GN 1/1, Längseinschub

› Edelstahlausführung
› geeignet für GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2 und GN 1/3
› U-Schienen gemäß DIN EN 18867-2
› mit beidseitiger Kipp- und Durchschubsicherung
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 mit Totalfeststellern
› Gesamttragkraft: 90 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 619 x 454 x 1661 | **90952001** | **409,00 €** |



## Regalwagen für 36 x GN 1/1, Quereinschub

› Edelstahlausführung
› geeignet für GN 2/1 und GN 2/4
› U-Schienen gemäß DIN EN 18867-2
› mit beidseitiger Kipp- und Durchschubsicherung
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 mit Totalfeststellern
› Gesamttragkraft: 180 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 739 x 659 x 1663 | **90952002** | **433,00 €** |

## Tellertransportwagen, 1-fach, niedrige Ausführung

› Edelstahlausführung
› niedrige Variante
› einseitig beschickbar
› für max. 135 Geschirrteile
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 mit Totalfeststellern
› Gesamttragkraft: 120 kg



| B x T x H/mm: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 995 x 485 x 766 | 1-fach | **90952003** | **426,00 €** |

## Tellertransportwagen, 2-fach, niedrige Ausführung

› Edelstahlausführung
› niedrige Variante
› zweiseitig beschickbar
› für max. 135 Geschirrteile
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 mit Totalfeststellern
› Gesamttragkraft: 270 kg



| B x T x H/mm: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 995 x 795 x 766 | 2-fach | **90952004** | **646,00 €** |

## Tellertransportwagen, 6-fach, verstellbar, by Cambro

› für runde, quadratische und ovale Teller, ø 110 - 330 mm
› unterschiedliche Kombinationen verschiedener Teller und Platten möglich
› Fassungsvermögen: 180 - 480 Teller oder 45 - 60 Teller pro Stapel
› 4 Lenkrollen mit Bremse, plus ein zusätzliches starres Rad in der Mitte



| B x T x H/mm: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1020 x 880 x 880 | 6-fach | **90952007** | **1.277,00 €** |







## Tellertransportwagen, 1-fach, hohe Ausführung

› Edelstahlausführung
› hohe Variante
› einseitig beschickbar
› für max. 135 Geschirrteile
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 mit Totalfeststellern
› Gesamttragkraft: 120 kg

| B x T x H/mm: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 995 x 485 x 951 | 1-fach | **90952005** | **568,00 €** |



## Tellertransportwagen, 2-fach, hohe Ausführung

› Edelstahlausführung
› hohe Variante
› zweiseitig beschickbar
› für max. 135 Geschirrteile
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 mit Totalfeststellern
› Gesamttragkraft: 270 kg

| B x T x H/mm: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 995 x 795 x 951 | 2-fach | **90952006** | **758,00 €** |



## Besteckaufsatz für Tellertransportwagen

› passend für 90952003 - 90952006

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 935 x 310 x 303 | **90950001** | **173,00 €** |

## Abfallsammler, 1-fach mit Fußhebel

› Edelstahlausführung
› für Abfälle oder Schmutzwäsche
› passend für handelsübliche Transportsäcke
› mit Fußhebel, Deckel und Gummiring
› 4 Lenkrollen ø 75 mm

| B x T x H/mm: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 350 x 496 x 913 | 1-fach | **90863001** | **399,00 €** |



## Abfallsammler, 2-fach mit Fußhebel

› Edelstahlausführung
› für Abfälle oder Schmutzwäsche
› passend für handelsübliche Transportsäcke
› mit Fußhebel, Deckel und Gummiring
› 4 Lenkrollen ø 75 mm

| B x T x H/mm: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 680 x 496 x 913 | 2-fach | **90863002** | **589,00 €** |



## Abfallsammler, 3-fach mit Fußhebel

› Edelstahlausführung
› für Abfälle oder Schmutzwäsche
› passend für handelsübliche Transportsäcke
› mit Fußhebel, Deckel und Gummiring
› 4 Lenkrollen ø 75 mm

| B x T x H/mm: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1010 x 496 x 913 | 3-fach | **90863003** | **799,00 €** |







## Korbtransportwagen, 5 x 500er Körbe, mit Arbeitsplatte

› Edelstahlausführung
› für leere und bestückte Geschirrkörbe 500 x 500 mm
› L-Auflageschienen mit beidseitiger Transportsicherung
› Schienenabstand 150 mm
› mit stabiler Arbeitsplatte
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 mit Totalfeststellern
› Gesamttragkraft: 80 kg

| B x T x H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 638 x 630 x 1061 | 5 x 500er Körbe | **90956001** | **564,00 €** |



## Korbtransportwagen, 10 x 500er Körbe, mit Arbeitsplatte

› Edelstahlausführung
› für leere und bestückte Geschirrkörbe 500 x 500 mm
› L-Auflageschienen mit beidseitiger Transportsicherung
› Schienenabstand 150 mm
› mit stabiler Arbeitsplatte
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 mit Totalfeststellern
› Gesamttragkraft: 140 kg

| B x T x H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1176 x 630 x 1058 | 10 x 500er Körbe | **90956002** | **764,00 €** |



## Korbroller mit Griff für 500er Körbe

› Edelstahlausführung
› für leere und bestückte Geschirrkörbe 500 x 500 mm
› mit stabilem Plattformrahmen 545 x 520 mm
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 mit Totalfeststellern
› Gesamttragkraft: 80 kg

| B x T x H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 708 x 580 x 1021 | 500er Körbe | **90956003** | **363,00 €** |

## Tellerstapler beheizt, Teller ø 190 bis 260 mm

› Edelstahlausführung mit Dämmung
› 1 Stapelschacht, statisch beheizt, 3 Führungen je Röhre, verstellbar
› für bis zu 72 Teller ohne Haube oder für bis zu 83 Teller mit Haube
› mit 1 Klarsichthaube, einwandig
› Ein- / Ausschalter, mit integrierter Anzeigefunktion
› stufenlose Temperaturregelung
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 Rollen mit Totalfeststellern
› Gesamttragkraft: 70 kg

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 610 x 459 x 1072 | 230 V / 0,90 kW | **90951003** | **1.083,00 €** |



## Tellerstapler beheizt, Teller ø 180 bis 330 mm

› Edelstahlausführung mit Dämmung
› 1 Stapelschacht, statisch beheizt, 3 Führungen je Röhre, verstellbar
› für bis zu 53 Teller ohne Haube oder für bis zu 61 Teller mit Haube
› mit 1 Klarsichthaube, einwandig
› Ein- / Ausschalter, mit integrierter Anzeigefunktion
› stufenlose Temperaturregelung
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 Rollen mit Totalfeststellern
› Gesamttragkraft: 80 kg

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 710 x 529 x 1073 | 230 V / 0,90 kW | **90951004** | **1.212,00 €** |



## Tellerstapler unbeheizt, Teller ø 180 bis 330 mm

› Edelstahlausführung
› 2 Stapelschächte, 3 Führungen je Röhre, verstellbar
› für bis zu 106 Teller ohne Haube oder für bis zu 122 Teller mit Haube
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 Rollen mit Totalfeststellern
› Gesamttragkraft: 140 kg

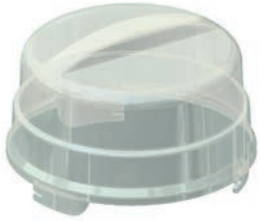
| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1051 x 529 x 962 | **90951002** | **1.074,00 €** |



## Klarsichthaube für Tellerstapler

› passend für 90951001, 90951003, 90951005
› Materialstärke: 3 mm

| ø x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 310 x 203 | **90950002** | **53,00 €** |







## Tellerstapler beheizt, Teller ø 190 bis 260 mm

› Edelstahlausführung mit Dämmung
› 2 Stapelschächte, statisch beheizt, 3 Führungen je Röhre, verstellbar
› für bis zu 144 Teller ohne Haube oder für bis zu 166 Teller mit Haube
› mit 2 Klarsichthauben, einwandig
› Ein- / Ausschalter, mit integrierter Anzeigefunktion
› stufenlose Temperaturregelung
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 Rollen mit Totalfeststellern
› Gesamttragkraft: 140 kg

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 931 x 459 x 1071 | 230 V / 0,90 kW | **90951005** | **1.404,00 €** |



## Tellerstapler beheizt, Teller ø 180 bis 330 mm

› Edelstahlausführung mit Dämmung
› 2 Stapelschächte, statisch beheizt, 3 Führungen je Röhre, verstellbar
› für bis zu 106 Teller ohne Haube oder für bis zu 122 Teller mit Haube
› mit 2 Klarsichthauben, einwandig
› Ein- / Ausschalter, mit integrierter Anzeigefunktion
› stufenlose Temperaturregelung
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 Rollen mit Totalfeststellern
› Gesamttragkraft: 140 kg

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1051 x 529 x 900 | 230 V / 1,50 kW | **90951006** | **1.554,00 €** |



## Tellerstapler unbeheizt, Teller ø 190 bis 260 mm

› Edelstahlausführung
› 2 Stapelschächte, 3 Führungen je Röhre, verstellbar
› für bis zu 144 Teller ohne Haube oder für bis zu 166 Teller mit Haube
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 Rollen mit Totalfeststellern
› Gesamttragkraft: 140 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 930 x 459 x 958 | **90951001** | **980,00 €** |



## Klarsichthaube für Tellerstapler

› passend für 90951002, 90951004, 90951006
› Materialstärke: 3 mm

| ø x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 380 x 203 | **90950003** | **61,00 €** |

## Geschirrstapler universal, beheizt



› Edelstahlausführung mit Dämmung
› 1 Stapelschacht, statisch beheizt
› Stapelbühne: Edelstahlgitter 570 x 280 mm
› für runde und eckige Teile bis 280 mm Kantenlänge
› bis zu 21 Stapel je nach Geschirrgröße möglich
› mit 2 Edelstahl-Führungsstäben
› Ein- / Ausschalter, mit integrierter Anzeigefunktion
› stufenlose Temperaturregelung
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 Rollen mit Totalfeststellern
› Gesamttragkraft: 100 kg

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 751 x 509 x 900 | 230 V / 1,50 kW | **90951008** | **2.086,00 €** |

## Geschirrstapler universal, unbeheizt



› Edelstahlausführung
› 1 Stapelschacht
› Stapelbühne: Edelstahlgitter 570 x 280 mm
› für runde und eckige Teile bis 280 mm Kantenlänge
› bis zu 21 Stapel je nach Geschirrgröße möglich
› mit 2 Edelstahl-Führungsstäben
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 Rollen mit Totalfeststellern
› Gesamttragkraft: 100 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 751 x 509 x 900 | **90951007** | **1.575,00 €** |

## Korbstaplerwagen, offen



› Edelstahlausführung
› für kleine, schlecht stapelbare Teile
› zur Aufnahme von Körben 500 x 500 mm
› für 6 Körbe 115 mm hoch oder für 10 Körbe 75 mm hoch
› mit einer höhenverstellbaren Plattform
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 mit Totalfeststellern
› Gesamttragkraft: 120 kg

| B x T x H/mm: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 565 x 900 | offen | **90956004** | **1.138,00 €** |

## Korbstaplerwagen, geschlossen



› Edelstahlausführung
› für kleine, schlecht stapelbare Teile
› zur Aufnahme von Körben 500 x 500 mm
› für 6 Körbe 115 mm hoch oder für 9 Körbe 75 mm hoch
› mit einer höhenverstellbaren Korbplattform
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 mit Totalfeststellern
› Gesamttragkraft: 100 kg

| B x T x H/mm: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 712 x 760 x 900 | geschlossen | **90956005** | **1.252,00 €** |





## Speisenausgabewagen, 2 x GN 1/1, mit Heizung

› Edelstahlausführung mit Spezialdämmung
› tiefgezogene, einzeln beheizbare Warmhaltebecken
› max. Behältertiefe: 200 mm
› Reinigung der Becken durch unteren Ablauf
› mit Rohrheizkörper für Trockenbetrieb geeignet
› Ein- / Ausschalter
› mit integrierter Anzeigefunktion
› stufenlose Temperaturregelung
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 Rollen mit Totalfeststellern
› Gesamttragkraft: 110 kg

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 677 x 914 x 899 | 230 V / 1,40 kW | **90955001** | **1.423,00 €** |



## Speisenausgabewagen, 2 x GN 1/1, mit Folienheizung

› deutlich schnelleres Aufheizen und weniger Wärmeabstrahlung
› Edelstahlausführung mit Spezialdämmung
› tiefgezogene, einzeln beheizbare Warmhaltebecken
› max. Behältertiefe: 200 mm
› Reinigung der Becken durch unteren Ablauf
› Folienheizung nicht für Trockenbetrieb geeignet
› Ein- / Ausschalter mit integrierter Anzeigefunktion
› stufenlose Temperaturregelung
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 Rollen mit Totalfeststellern
› Gesamttragkraft: 110 kg

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 677 x 914 x 899 | 230 V / 1,40 kW | **90955003** | **1.634,00 €** |



## Speisenausgabewagen, 3 x GN 1/1, mit Heizung

› Edelstahlausführung mit Spezialdämmung
› tiefgezogene, einzeln beheizbare Warmhaltebecken
› max. Behältertiefe: 200 mm
› Reinigung der Becken durch unteren Ablauf
› mit Rohrheizkörper für Trockenbetrieb geeignet
› Ein- / Ausschalter
› mit integrierter Anzeigefunktion
› stufenlose Temperaturregelung
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 Rollen mit Totalfeststellern
› Gesamttragkraft: 165 kg

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 677 x 1255 x 899 | 230 V / 2,10 kW | **90955002** | **1.881,00 €** |

## Speisenausgabewagen, 3 x GN 1/1, mit Folienheizung



› deutlich schnelleres Aufheizen und weniger Wärmeabstrahlung
› Edelstahlausführung mit Spezialdämmung
› tiefgezogene, einzeln beheizbare Warmhaltebecken
› Behältertiefe: max. 200 mm
› Reinigung der Becken durch unteren Ablauf
› Folienheizung nicht für Trockenbetrieb geeignet
› Ein- / Ausschalter mit integrierter Anzeigefunktion
› stufenlose Temperaturregelung
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 Rollen mit Totalfeststellern
› Gesamttragkraft: 165 kg

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 677 x 1255 x 899 | 230 V / 2,10 kW | **90955004** | **2.255,00 €** |

## Speisenausgabewagen, 2 x GN 1/1, mit Folienheizung und 2 Schrankfächern



› deutlich schnelleres Aufheizen und weniger Wärmeabstrahlung
› Edelstahlausführung mit Spezialdämmung
› tiefgezogene, einzeln beheizbare Warmhaltebecken
› Behältertiefe: max. 200 mm
› Reinigung der Becken durch unteren Ablauf
› Folienheizung nicht für Trockenbetrieb geeignet
› Ein- / Ausschalter mit integrierter Anzeigefunktion
› stufenlose Temperaturregelung
› je Schrankfach 5 Paar Auflageschienen
› Schienenabstand 75 mm
› Temperaturbereich Schrankfach: 30°C bis 80°C
› 2 Lenkrollen ø 125 mm mit Totalfeststellern, sowie 2 Bockrollen
› Gesamttragkraft: 110 kg

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 922 x 700 x 974 | 230 V / 2,30 kW | **90955005** | **3.688,00 €** |

## Speisenausgabewagen, 3 x GN 1/1, mit Folienheizung und 3 Schrankfächern



› deutlich schnelleres Aufheizen und weniger Wärmeabstrahlung
› Edelstahlausführung mit Spezialdämmung
› tiefgezogene, einzeln beheizbare Warmhaltebecken
› Behältertiefe: max. 200 mm
› Reinigung der Becken durch unteren Ablauf
› Folienheizung nicht für Trockenbetrieb geeignet
› Ein- / Ausschalter mit integrierter Anzeigefunktion
› stufenlose Temperaturregelung
› je Schrankfach 5 Paar Auflageschienen
› Schienenabstand 75 mm
› Temperaturbereich Schrankfach: 30°C bis 80°C
› 2 Lenkrollen ø 125 mm mit Totalfeststellern, sowie 2 Bockrollen
› Gesamttragkraft: 165 kg

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1317 x 700 x 974 | 230 V / 3,45 kW | **90955006** | **4.999,00 €** |





## Bankettwagen, 14 x GN 1/1, Längseinschub

› Edelstahlausführung
› Umluftheizung mit Feuchtheißluftsystem
› inkl. Befeuchtungswanne für ca. 3,5 h Betrieb
› mit doppelwandigen Flügeltüren, 270° schwenkbar
› herausnehmbare Leitergestelle mit Winkeln
› Winkelschienen im Abstand von 57,5 mm
› stufenlose Temperaturregelung von 30°C bis 95°C
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 mit Totalfeststellern

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 775 x 640 x 1309 | 230 V / 1,60 kW | **90951009** | **4.068,00 €** |



## Bankettwagen, 20 x GN 1/1, Längseinschub

› Edelstahlausführung
› Umluftheizung mit Feuchtheißluftsystem
› inkl. Befeuchtungswanne für ca. 3,5 h Betrieb
› mit doppelwandigen Flügeltüren, 270° schwenkbar
› herausnehmbare Leitergestelle mit Winkeln
› Winkelschienen im Abstand von 57,5 mm
› stufenlose Temperaturregelung von 30°C bis 95°C
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 mit Totalfeststellern

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 775 x 640 x 1653 | 230 V / 1,60 kW | **90951010** | **4.323,00 €** |



## Bankettwagen, 36 x GN 1/1, Quereinschub

› Edelstahlausführung
› mit doppelwandigen Flügeltüren, 270° schwenkbar
› herausnehmbare Leitergestelle mit Winkeln
› Winkelschienen im Abstand von 57,5 mm
› stufenlose Temperaturregelung von 30°C bis 95°C
› 2 Lenkrollen ø 160 mm mit Totalfeststellern, sowie 2 Bockrollen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 895 x 795 x 1573 | 230 V / 1,60 kW | **90951011** | **5.111,00 €** |

## Wärmebox, Toplader, GN, H=150 mm

› Farbe: schwarz
› Material: EPP, geringes Gewicht
› resistent gegen Öl, Fett und viele Chemikalien



| B x T x H/mm: | Innenmaß/mm: | Größe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 390 x 330 x 257 | 330 x 270 x 193 | GN 1/2 | **90971009** | **20,40 €** |
| 400 x 600 x 257 | 338 x 538 x 193 | GN 1/1 | **90971008** | **28,70 €** |

## Wärmebox, Toplader, GN, H=200 mm

› Farbe: schwarz
› Material: EPP, geringes Gewicht
› resistent gegen Öl, Fett und viele Chemikalien



| B x T x H/mm: | Innenmaß/mm: | Größe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 390 x 330 x 316 | 330 x 270 x 253 | GN 1/2 | **90971010** | **21,90 €** |
| 400 x 600 x 316 | 338 x 538 x 253 | GN 1/1 | **90971005** | **28,70 €** |

## Wärmebox, Toplader, GN 1/2, H=200 mm, mit schwarzem Henkel

› Farbe: schwarz
› Material: EPP, geringes Gewicht
› resistent gegen Öl, Fett und viele Chemikalien
› Henkel, Montagewerkzeug und Anleitung beiliegend



| B x T x H/mm: | Innenmaß/mm: | Größe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 330 x 330 x 316 | 330 x 270 x 253 | GN 1/2 | **90971020** | **31,40 €** |

## Wärmebox, Frontlader, GN 1/1, stapelbar

› 8 Einschübe, Abstand: 38 mm
› Farbe: schwarz
› Material: EPP, geringes Gewicht
› resistent gegen Öl, Fett und viele Chemikalien




| B x T x H/mm: | Innenmaß/mm: | Größe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 440 x 645 x 475 | 330 x 535 x 370 | 8 x GN 1/1 | **90971006** | **140,00 €** |
| 440 x 645 x 630 | 330 x 535 x 525 | 12 x GN 1/1 | **90971007** | **166,00 €** |





## Pizzabox, Toplader

› Farbe: schwarz
› Material: EPP, geringes Gewicht
› resistent gegen Öl, Fett und viele Chemikalien

| B x T x H/mm: | Innenmaß/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 410 x 410 x 174 | 350 x 350 x 100 | **90971012** | **26,00 €** |
| 410 x 410 x 249 | 350 x 350 x 175 | **90971013** | **28,60 €** |
| 410 x 410 x 339 | 350 x 350 x 265 | **90971015** | **31,60 €** |
| 410 x 410 x 404 | 350 x 350 x 330 | **90971017** | **33,80 €** |



## Pizzabox, Toplader, mit schwarzem Henkel

› Farbe: schwarz
› Material: EPP, geringes Gewicht
› resistent gegen Öl, Fett und viele Chemikalien
› Henkel, Montagewerkzeug und Anleitung beiliegend

| B x T x H/mm: | Innenmaß/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 410 x 410 x 249 | 350 x 350 x 175 | **90971014** | **39,10 €** |
| 410 x 410 x 339 | 350 x 350 x 265 | **90971016** | **42,20 €** |
| 410 x 410 x 404 | 350 x 350 x 330 | **90971018** | **44,50 €** |



## Pizza-Transporttasche, GoBag

› dickes, robustes 600 Denier-Nylongewebe
› das atmungsaktive Material schützt die Lebensmittelqualität
› die hochdichte Isolierung hält die Speisen heiß
› strapazierfähige, eingenähte Gurte und Tickettasche

**Farbe: rot**

| B x T x H/mm: | passend für Schachteln/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 420 x 460 x 165 | 2 x 406 oder 3 x 356 | **527002** | **31,40 €** |
| 445 x 510 x 190 | 2 x 457 oder 3 x 406 | **527003** | **39,20 €** |



**Farbe: schwarz**

| B x T x H/mm: | passend für Schachteln/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 430 x 550 x 165 | 2 x 510 oder 3 x 457 | **527004** | **51,00 €** |
| 495 x 490 x 532 | 2 x 457 oder 6 x 406 | **527005** | **55,00 €** |

## Transportwagen für Wärmeboxen

› 4 Lenkräder, davon 2 mit Bremse
› Tragkraft: 250 kg
› passend für Wärmeboxen 90971005 bis 90971008



| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 420 x 625 x 170 | **90970001** | **68,00 €** |

## Thermobarriere für Wärmeboxen, Frontlader

› zum Trennen heißer und kalter Speisen
› passend für Wärmeboxen 90971006, 90971007



| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 327 x 530 x 37 | **90970002** | **16,10 €** |

## Kühlplatte für Wärmeboxen

› 90970003 passend für Wärmeboxen 90971005 bis 90971008
› 90970006 passend für Wärmeboxen 90971009, 90971010



| B x T x H/mm: | Größe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 325 x 530 x 30 | GN 1/1 | **90970003** | **51,00 €** |
| 325 x 265 x 30 | GN 1/2 | **90970006** | **34,00 €** |

## Wärmeplatte für Wärmeboxen

› passend für Wärmeboxen 90971005 bis 90971008



| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 325 x 530 x 30 | **90970004** | **75,00 €** |

## Kunststoff-Etiketten (Set mit 5 Stück) für Wärmeboxen

› passend für Wärmeboxen 90971005 bis 90971010



| B x T/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 87 x 50 | **90970005** | **5,00 €** |





## Transportbehälter, 26 l, lichtgrau, Toplader

› kompatibel mit Rieber, Blanco und Etol
› isolierter Speisentransportbehälter
› aus hoch schlagzähem PP-C mit Silberzeolith, keimhemmend
› für den Heiß- oder Kühltransport
› für 1 GN 1/1, Höhe 200 mm
› 2 robuste Bügelverschlüsse
› 2 ausklappbare Tragegriffe
› angeschraubte, auswechselbare Stapel- / Rutschschienen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 630 x 370 x 308 | **90971001** | **268,00 €** |



## Transportbehälter, 52 l, lichtgrau, Frontlader

› kompatibel mit Rieber, Blanco und Etol
› isolierter Speisentransportbehälter
› aus hoch schlagzähem PP-C mit Silberzeolith, keimhemmend
› für den Heiß- oder Kühltransport
› für 2 GN 1/1, Höhe 200 mm
› 12 eingezogene Einschübe
› 1 robuster Bügelverschluss
› 2 ausklappbare Tragegriffe
› angeschraubte, austauschbare Stapel- / Rutschschienen
› angeschraubte, austauschbare Stapelecken

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 639 x 446 x 560 | **90971002** | **438,00 €** |

## Transportbehälter, 26 l, beheizt, lichtgrau, Toplader



› kompatibel mit Rieber, Blanco und Etol
› isolierter Speisentransportbehälter
› aus hoch schlagzähem PP-C mit Silberzeolith, keimhemmend
› mit aktivem Heizschwert, ca. 125°C im Trockenbetrieb, selbstregelnd
› für den Heißtransport
› für 1 GN 1/1, Höhe 200 mm
› 2 robuste Bügelverschlüsse
› 2 ausklappbare Tragegriffe
› angeschraubte, auswechselbare Stapel- / Rutschschienen
› Heizschwert zu verwenden im Wassersumpf = Bain-Marie-Prinzip (empfohlen)
› kann auch im Trockenbetrieb verwendet werden

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 630 x 370 x 308 | 0,35 kW | **90971003** | **638,00 €** |

## Transportbehälter 52 l, beheizt, lichtgrau, Frontlader



› kompatibel mit Rieber, Blanco und Etol
› isolierter Speisentransportbehälter
› aus hochschlagzähem PP-C mit Silberzeolith, keimhemmend
› durch Umluftheizung aktiv beheizt (300 Watt, ca. +95°C im Luftstrom), selbstregelnd
› für den Heißtransport
› Umluftheizung in die Tür integriert, leicht zu entnehmen
› für 2 GN 1/1, Höhe 200 mm
› 12 eingezogene Einschübe
› 1 robuster Bügelverschluss
› 2 ausklappbare Tragegriffe
› angeschraubte, auswechselbare Stapel- / Rutschschienen
› angeschraubte, auswechselbare Stapelecken

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 639 x 446 x 560 | 0,30 kW | **90971011** | **813,00 €** |





**i** ***Artikel 111002 und 111003***

› *Elektro-Heißluftofen, 4 x GN 1/1-65*

› *inkl. Backrost GN 1/1*

› *Sicherheitsthermostate mit Thermoelementen*

› *Brenner mit Piezozündung*



## Elektro-Kochfeld, 2 Platten

› 6-stufiger Energieregler pro Kochstelle
› 2 runde Platten mit je 2,00 kW, ø 180 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 330 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 400 V / 4,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **112001** |
| Preis: | **358,00 €** |



## Elektro-Kochfeld, 4 Platten

› 6-stufiger Energieregler pro Kochstelle
› 4 runde Platten mit je 2,00 kW, ø 180 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 660 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 400 V / 8,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **112002** |
| Preis: | **638,00 €** |



## Elektro-Herd, 4 Platten mit Heißluftofen GN 1/1

› 4 Platten mit je 2 kW
› 6-stufiger Energieregler pro Kochstelle

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 660 x 600 x 860 |
| Anschlusswert Ofen: | 230 V / 3,13 kW |
| Anschlusswert Herd: | 400 V / 11,13 kW |
| Artikel-Nr.: | **111001** |
| Preis: | **1.692,00 €** |



## Gas-Herd, 4 Brenner mit Heißluftofen GN 1/1

› 4 Brenner: 2 x 3,00 kW + 2 x 3,60 kW

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 660 x 600 x 860 |
| Anschlusswert Ofen: | 230 V / 3,13 kW |
| Anschlusswert Herd: | 13,60 kW |
| Artikel-Nr.: | **111002** |
| Preis: | **1.862,00 €** |



## Gas-Herd, 5 Brenner mit Heißluftofen GN 1/1

› 5 Brenner: 2 x 3,00 kW + 3 x 3,60 kW

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 990 x 600 x 860 |
| Anschlusswert Ofen: | 230 V / 3,13 kW |
| Anschlusswert Herd: | 15,60 kW |
| Artikel-Nr.: | **111003** |
| Preis: | **2.338,00 €** |



*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*

# Bain-Maries / Kocher
black



## Elektro-Bain-Marie, 1 x GN 1/1, H=150 mm

› Heizelemente unter dem Becken
› mit Ablaufhahn 3/4“

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 330 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **115001** |

Preis: **399,00 €**



## Elektro-Bain-Marie, 2 x GN 1/1, H=150 mm

› Heizelemente unter dem Becken
› mit Ablaufhahn 3/4“

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 660 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **115002** |

Preis: **714,00 €**



## Gas-Herd, 2 Flammen

› 2 Brenner: 1 x 3,00 kW + 1 x 3,60 kW
› Brenner mit Piezozündung

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 330 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 1 x 3,00 kW + 1 x 3,60 kW |
| Artikel-Nr.: | **112003** |

Preis: **416,00 €**

## Nudelkorb, 1/1 Becken

› passend für 116001, 116002

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 200 x 280 x 135 |
| Artikel-Nr.: | **110008** |

Preis: **76,00 €**

## Nudelkorb, 1/2 Becken

› passend für 116001, 116002

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 100 x 280 x 135 |
| Artikel-Nr.: | **110009** |

Preis: **64,00 €**

## Nudelkorb, 1/4 Becken

› passend für 116001, 116002

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 100 x 138 x 135 |
| Artikel-Nr.: | **110010** |

Preis: **42,00 €**



## Elektro-Nudelkocher, 1 Becken

› Becken tiefgezogen, 200 mm Tiefe
› mit Ablaufhahn 3/4“
› Temperaturbereich: 30°C bis 100°C

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 330 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **116001** |

Preis: **468,00 €**



## Elektro-Nudelkocher, 2 Becken

› Becken tiefgezogen, 200 mm Tiefe
› mit Ablaufhahn 3/4“
› Temperaturbereich: 30°C bis 100°C

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 660 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 400 V / 6,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **116002** |

Preis: **842,00 €**



## Gas-Herd, 4 Flammen

› 4 Brenner: 2 x 3,00 kW + 2 x 3,60 kW
› Brenner mit Piezozündung

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 660 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 2 x 3,00 kW + 2 x 3,60 kW |
| Artikel-Nr.: | **112004** |

Preis: **756,00 €**

*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*

# Grillplatten black



**Elektro-Grillplatten**

› *Edelstahlkorpus*

› *mit Fettauffangschublade*

› *Bratfläche aus 10 mm Stahl*

› *geschützt vor thermischen Schwankungen*

› *Aufkantung an 3 Seiten*

› *Temperaturbereich: 50°C bis 300°C*



## Elektro-Grillplatte glatt, 1 Heizzone

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 330 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **113003** |
| Preis: | **416,00 €** |



## Elektro-Grillplatte gerillt, 1 Heizzone

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 330 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **113004** |
| Preis: | **460,00 €** |

## Elektro-Grillplatte, verchromt glatt, 1 Heizzone

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 330 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **113011** |
| Preis: | **536,00 €** |

## Elektro-Grillplatte, verchromt gerillt, 1 Heizzone

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 330 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **113012** |
| Preis: | **586,00 €** |



## Elektro-Grillplatte glatt, 2 Heizzonen

› getrennt regelbare Grillflächen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 660 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 400 V / 6,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **113005** |
| Preis: | **672,00 €** |



## Elektro-Grillplatte gerillt / glatt, 2 Heizzonen

› getrennt regelbare Grillflächen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 660 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 400 V / 6,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **113006** |
| Preis: | **714,00 €** |

## Elektro-Grillplatte, verchromt glatt, 2 Heizzonen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 660 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 400 V / 6,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **113013** |
| Preis: | **842,00 €** |

## Elektro-Grillplatte, verchromt gerillt / glatt, 2 Heizzonen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 660 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 400 V / 6,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **113014** |
| Preis: | **926,00 €** |



## Gas-Grillplatte glatt, 1 Heizzone

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 330 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 4,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **113007** |
| Preis: | **586,00 €** |



## Gas-Grillplatte geriffelt, 1 Heizzone

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 330 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 4,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **113008** |
| Preis: | **586,00 €** |

## Gas-Grillplatte, verchromt glatt, 1 Heizzone

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 330 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 4,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **113015** |
| Preis: | **672,00 €** |

## Gas-Grillplatte, verchromt geriffelt, 1 Heizzone

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 330 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 4,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **113016** |
| Preis: | **698,00 €** |



## Gas-Grillplatte glatt, 2 Heizzonen

› getrennt regelbare Grillflächen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 660 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 8,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **113009** |
| Preis: | **926,00 €** |



## Gas-Grillplatte geriffelt / glatt, 2 Heizzonen

› getrennt regelbare Grillflächen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 660 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 8,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **113010** |
| Preis: | **1.012,00 €** |

## Gas-Grillplatte, verchromt glatt, 2 Heizzonen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 660 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 8,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **113017** |
| Preis: | **1.096,00 €** |

## Gas-Grillplatte, verchromt geriffelt / glatt, 2 Heizzonen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 660 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 8,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **113018** |
| Preis: | **1.182,00 €** |

***Gas-Grillplatten***

*› Edelstahlkorpus*

*› mit Fettauffangschublade*

*› Brenner mit Piezozündung*

*› Bratfläche aus 10 mm Stahl*

*› geschützt vor thermischen Schwankungen*

*› Aufkantung an 3 Seiten*

*› Temperaturbereich: 50°C bis 300°C*



*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*





## Elektro-Frittenwanne, 1 x GN 1/2, H=200 mm

› Temperaturbereich: 30°C bis 90°C
› Edelstahlheizelement 350 W
› oberes Keramikheizelement 500 W
› separater Ein- / Ausschalter

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 330 x 600 x 570 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,85 kW |
| Artikel-Nr.: | **114003** |

Preis: **562,00 €**



## Elektro-Fritteuse, 1 x 8 l

› Temperaturbereich: 50°C bis 190°C
› Becken gerundet mit Kaltzone
› Heizelemente herausnehmbar

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 330 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 400 V / 6,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **114001** |

Preis: **586,00 €**



## Elektro-Fritteuse, 2 x 8 l

› Temperaturbereich: 50°C bis 190°C
› Becken gerundet mit Kaltzone
› Heizelemente herausnehmbar
› 2 x 6,00 kW / 400 V Anschluss

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 660 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 400 V / 12,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **114002** |

Preis: **1.156,00 €**



## Fischrost mit Rundstäben

| | |
|---|---|
| B x T/mm: | 310 x 520 |
| Artikel-Nr.: | **110001** |

Preis: **148,00 €**



## Gas-Lavasteingrill, 1 V-Rost für Fleisch

› mit 1 V-Rost (310 x 480 mm)
› Rost höhenverstellbar
› Zündbrenner mit Piezozündung
› inkl. 5 kg Lavasteine

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 330 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 6,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **113019** |

Preis: **756,00 €**



## Gas-Lavasteingrill, 2 V-Roste für Fleisch

› mit 2 V-Rosten (310 x 480 mm)
› Roste höhenverstellbar
› Zündbrenner mit Piezozündung
› inkl. 5 kg Lavasteine

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 660 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 13,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **113020** |

Preis: **1.266,00 €**



*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*

# Arbeitselemente
black



## Neutralelement 330 mm

› Edelstahlkorpus
› passend zur kompletten Serie 600
› Arbeitsplatte 280 x 480 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 330 x 600 x 290 |
| Artikel-Nr.: | **118001** |
| Preis: | **162,00 €** |



## Unterschrank mit Tür

› passend zur kompletten Serie 600

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 330 x 530 x 570 |
| Artikel-Nr.: | **119003** |
| Preis: | **298,00 €** |



## Unterbau

› passend zur kompletten Serie 600

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 330 x 510 x 570 |
| Artikel-Nr.: | **119001** |
| Preis: | **204,00 €** |



## Neutralelement 660 mm

› Edelstahlkorpus
› passend zur kompletten Serie 600
› Arbeitsplatte 600 x 480 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 660 x 600 x 290 |
| Artikel-Nr.: | **118002** |
| Preis: | **246,00 €** |



## Unterschrank mit Türen

› passend zur kompletten Serie 600

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 660 x 530 x 570 |
| Artikel-Nr.: | **119004** |
| Preis: | **434,00 €** |



## Unterbau

› passend zur kompletten Serie 600

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 660 x 510 x 570 |
| Artikel-Nr.: | **119002** |
| Preis: | **246,00 €** |



# Kochflächen
black





## Gas-Kochfläche, 2 Brenner

› 2 Brenner: 2 x 7,00 kW
› mit tiefgezogener Kochmulde
› Zündflammenbrenner mit Pilotflamme

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 15,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **122101** |
| Preis: | **1.142,00 €** |



## Elektro-Kochfläche, Hochleistung, 2 Platten

› 2 Platten ø 220 mm mit je 2,60 kW
› mit tiefgezogener Kochmulde
› Platten 7-stufig regelbar
› ausgestattet mit Anschlusskabel

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 400 V / 5,20 kW |
| Artikel-Nr.: | **122103** |
| Preis: | **988,00 €** |



## Ceran-Kochfläche, Hochleistung

› 2 Zonen mit 2,50 kW
› Zonen 9-stufig regelbar
› Glaskeramikkochfelder
› ausgestattet mit Anschlusskabel

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 400 V / 5,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **122105** |
| Preis: | **1.807,00 €** |



## Gas-Kochfläche, 4 Brenner

› 4 Brenner: 4 x 7,00 kW
› mit tiefgezogener Kochmulde
› Zündflammenbrenner mit Pilotflamme

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 30,80 kW |
| Artikel-Nr.: | **122102** |
| Preis: | **1.862,00 €** |



## Elektro-Kochfläche, Hochleistung, 4 Platten

› 4 Platten ø 220 mm mit je 2,60 kW
› mit tiefgezogener Kochmulde
› Platten 7-stufig regelbar
› ausgestattet mit Anschlusskabel

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 700 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 400 V / 10,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **122104** |
| Preis: | **1.466,00 €** |



## Ceran-Kochfläche, Hochleistung

› 4 Zonen: 2,50 kW, ø 220 mm
› Zonen 9-stufig regelbar
› Glaskeramikkochfelder
› ausgestattet mit Anschlusskabel

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 700 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 400 V / 10,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **122106** |
| Preis: | **2.573,00 €** |



*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*





## Elektro-Herd, Hochleistung, mit Elektro-Umluftbackofen

› 4 Platten ø 220 mm mit je 2,60 kW
› mit tiefgezogener Kochmulde
› Platten 7-stufig regelbar

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 700 x 650 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 14,60 kW |
| Artikel-Nr.: | **121104** |

Preis: **3.387,00 €**



## Ceran-Herd, Hochleistung, mit Umluftbackofen

› 4 Zonen: 2,50 kW, ø 220 mm
› Zonen 9-stufig regelbar
› Elektro-Umluft-Backofen 2,50 kW

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 700 x 650 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 14,20 kW |
| Artikel-Nr.: | **122110** |

Preis: **4.129,00 €**

***Elektro-Herde***

*› Backkammer: 570 x 490 x 295 mm*
*› inkl. 1 verchomter Rost*
*› ausgestattet mit Anschlusskabel*

***Gas-Herde***

*› mit tiefgezogener Kochmulde*
*› mit Sicherheitsthermostaten*
*› Zünd-Brenner mit Pilotflamme*
*› inkl. 1 verchomter Rost*
*› ausgestattet mit Anschlusskabel*



## Gas-Herd, 4 Brenner, mit Elektro-Umluftbackofen

› Elektro-Umluft-Backofen 4,20 kW
› Backkammer: 570 x 490 x 295 mm
› 4 Brenner: 2 x 3,50 kW + 2 x 5,50 kW

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 700 x 650 x 850 |
| Anschlusswert Elektro: | 230 V / 4,20 kW |
| Anschlusswert Gas: | 18,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **121101** |

Preis: **3.779,00 €**



## Gas-Herd, 4 Brenner, mit Elektro-Backofen statisch

› Elektro-Backofen statisch 4,20 KW
› Backkammer: 570 x 530 x 295 mm
› 4 Brenner: 2 x 3,50 kW + 2 x 5,50 kW

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 700 x 650 x 850 |
| Anschlusswert Elektro: | 230 V / 4,20 kW |
| Anschlusswert Gas: | 18,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **121106** |

Preis: **3.060,00 €**



## Gas-Herd, 4 Brenner, mit Gas-Backofen

› Gas-Backofen, 5,00 kW
› Gas-Backofen mit Piezozündung
› Backkammer: 570 x 530 x 295 mm
› 4 Brenner: 2 x 3,50 kW + 2 x 5,50 kW

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 700 x 650 x 850 |
| Anschlusswert: | 23,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **121102** |

Preis: **3.436,00 €**

*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*



**Induktions-Geräte**

› *mit herausnehmbarem Fettfilter*

› *stufenlose Temperaturregelung*

› *integrierter Netzschalter*



## Induktions-Kochfeld, 1 Zone, 5,00 kW

› Ceranfeld 6 mm stark
› automatische Topferkennung
› Topf: min. ø 120 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 650 x 270 |
| Anschlusswert: | 400 V / 5,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **122111** |
| Preis: | **4.030,00 €** |



## Induktions-Wok, 1 Zone, 5,00 kW

› Wok-Cuvette aus schlagfestem Ceran
› Cuvette ø 300 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 650 x 270 |
| Anschlusswert: | 400 V / 5,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **122107** |
| Preis: | **4.816,00 €** |



## Elektro-Bain-Marie, GN 1/1, H 150 mm

› Heizelemente unter dem Becken
› Temperaturbereich: 30°C bis 90°C

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **125101** |
| Preis: | **1.174,00 €** |



## Elektro-Bain-Marie, GN 1/1 + GN 1/2, H 150 mm

› Heizelemente unter dem Becken
› Temperaturbereich: 30°C bis 90°C

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,80 kW |
| Artikel-Nr.: | **125102** |
| Preis: | **1.456,00 €** |



## Elektro-Bain-Marie, GN 2/1, H 150 mm

› Heizelemente unter dem Becken
› Temperaturbereich: 30°C bis 90°C

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **125103** |
| Preis: | **1.485,00 €** |



*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*



## Elektro-Nudelkocher, 18,5 l Becken

› Lieferung mit 2 Körben

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 400 V / 5,67 kW |
| Artikel-Nr.: | **126103** |
| Preis: | **2.432,00 €** |



## Elektro-Nudelkocher, 28 l Becken

› Lieferung mit 3 Körben

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 400 V / 9,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **126101** |
| Preis: | **2.679,00 €** |

***Nudelkocher***

*› Becken mit abgerundeten Ecken*

*› Heizelemente unter dem Becken*

*› mit Wasserhahn und Ablauf*



## Gas-Lavasteingrill, 1 Zone, mit 1 Fleischrost

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 7,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **123101** |
| Preis: | **1.795,00 €** |



## Gas-Lavasteingrill, 2 Zonen, mit 2 Fleischrosten

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 14,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **123102** |
| Preis: | **2.635,00 €** |

***Lavasteingrills***

*› mit verstellbaren V-Rosten aus Edelstahl*

*› für Fleisch ausgestattet*

*› mit Fett-Auffangschublade*

*› Edelstahlkorpus*

*› geschützte Edelstahl-Brenner*

*› Zündflammenbrenner mit Piezozündung*

*› Sicherheitsventil mit Thermoelement*

*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*



**Gas-Grillplatten**

› *Temperaturbereich: 60°C bis 300°C*

› *mit Fettauffangschublade*

› *Bratfläche aus Stahl*

› *Aufkantung an 3 Seiten*

› *Piezozündung und Sicherheitsventil*

› *mit Thermoelement*



## Gas-Grillplatte, 1/2 gerillt + 1/2 glatt

› mit 2 Heizzonen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 13,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **123108** |
| Preis: | **2.421,00 €** |



## Gas-Grillplatte, glatt

› mit 2 Heizzonen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 13,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **123106** |
| Preis: | **2.367,00 €** |

## Gas-Grillplatte, glatt, verchromt

› mit 2 Heizzonen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 13,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **123104** |
| Preis: | **2.823,00 €** |



## Gas-Grillplatte, glatt

› mit 2 Heizzonen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 6,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **123103** |
| Preis: | **1.703,00 €** |



## Gas-Grillplatte, glatt

› mit 2 Heizzonen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 13,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **123117** |
| Preis: | **2.576,00 €** |

## Verschlussstopfen für Grillplatten

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **120020** |
| Preis: | **96,00 €** |



*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*

***Elektro-Grillplatten***

*› Temperaturbereich: 60°C bis 300°C*

*› mit 1 Heizzone*

*› mit Fettauffangschublade*

*› Edelstahlkorpus*

*› Bratfläche in Stahl*

*› Aufkantung an 3 Seiten*



## Elektro-Grillplatte, glatt

› mit 2 Heizzonen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 400 V / 3,90 kW |
| Artikel-Nr.: | **123110** |
| Preis: | **1.491,00 €** |



## Elektro-Grillplatte, glatt

› mit 2 Heizzonen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 400 V / 7,80 kW |
| Artikel-Nr.: | **123113** |
| Preis: | **2.006,00 €** |

## Elektro-Grillplatte, glatt, verchromt

› mit 1 Heizzone

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 400 V / 3,90 kW |
| Artikel-Nr.: | **123111** |
| Preis: | **1.782,00 €** |

## Elektro-Grillplatte, glatt, verchromt

› mit 2 Heizzonen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 400 V / 7,80 kW |
| Artikel-Nr.: | **123114** |
| Preis: | **2.465,00 €** |



## Elektro-Grillplatte, gerillt

› mit 2 Heizzonen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 400 V / 3,90 kW |
| Artikel-Nr.: | **123112** |
| Preis: | **1.545,00 €** |



## Elektro-Grillplatte, 1/2 + 1/2 gerillt

› mit 2 Heizzonen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 400 V / 7,80 kW |
| Artikel-Nr.: | **123115** |
| Preis: | **2.060,00 €** |



## Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt + 1/3 gerillt

› mit 3 Heizzonen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1000 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 400 V / 11,70 kW |
| Artikel-Nr.: | **123120** |
| Preis: | **2.867,00 €** |

# Fritteusen
black



**Fritteusen**

› *Ölbecken mit abgerundeten Ecken und Kaltzone*

› *1 Ablasshahn pro Becken*

› *hochgezogene Kanten als Überlaufschutz*

› *Sicherheitsthermostate*

› *1 großer Korb pro Becken*

› *Temperaturregelung von 100-180°C*



## Gas-Fritteuse, 1 x 8 l

› mit Hochleistungsbrenner
› mit Pilotflamme und Piezozündung

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 7,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **124103** |
| Preis: | **2.139,00 €** |



## Gas-Fritteuse, 2 x 8 l

› mit Hochleistungsbrenner
› mit Pilotflamme und Piezozündung

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 14,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **124104** |
| Preis: | **3.603,00 €** |



## Elektro-Fritteuse, 1 x 10 l

› Hochleistungsfritteuse
› elektrische Heizelemente zum Hochkippen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 400 V / 9,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **124101** |
| Preis: | **1.713,00 €** |



## Elektro-Fritteuse, 2 x 10 l

› Hochleistungsfritteuse
› elektrische Heizelemente zum Hochkippen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 400 V / 18,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **124102** |
| Preis: | **2.910,00 €** |



## Elektro-Frittenwanne

› mit herausnehmbarer Salzwanne GN 1/1
› perforierter Einlegeboden
› Infrarotstrahler mit Parabolreflektor
› Temperaturbereich: 30°C bis 90°C

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 650 x 295 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **124105** |
| Preis: | **1.229,00 €** |



*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*



## Neutralelement, mit Schublade, 400 mm

› Schublade: 285 x 530 x 100 mm
› verstärkte Arbeitsplatte

B x T x H/mm: 400 x 650 x 295
Artikel-Nr.: **128101**

Preis: **786,00 €**



## Neutralelement, mit Schublade, 600 mm

› Schublade: 565 x 530 x 100 mm
› verstärkte Arbeitsplatte

B x T x H/mm: 600 x 650 x 295
Artikel-Nr.: **128102**

Preis: **912,00 €**



## Kamin

› Kamin passend für Elektro-Geräte Serie 650

B x T x H/mm: 400 x 50 x 380
Artikel-Nr.: **120071**

Preis: **85,00 €**

B x T x H/mm: 600 x 50 x 380
Artikel-Nr.: **120072**

Preis: **118,00 €**

B x T x H/mm: 700 x 50 x 380
Artikel-Nr.: **120073**

Preis: **123,00 €**

B x T x H/mm: 800 x 50 x 380
Artikel-Nr.: **120074**

Preis: **128,00 €**

B x T x H/mm: 1000 x 50 x 380
Artikel-Nr.: **120075**

Preis: **142,00 €**



## Unterschrank, offen

**400 mm**

B x T x H/mm: 400 x 535 x 600
Artikel-Nr.: **129101**

Preis: **345,00 €**

**600 mm**

B x T x H/mm: 600 x 535 x 600
Artikel-Nr.: **129102**

Preis: **393,00 €**

**700 mm**

B x T x H/mm: 700 x 535 x 600
Artikel-Nr.: **129106**

Preis: **382,00 €**



## Unterschrank, offen

**800 mm**

B x T x H/mm: 800 x 535 x 600
Artikel-Nr.: **129103**

Preis: **468,00 €**

**1000 mm**

B x T x H/mm: 1000 x 535 x 600
Artikel-Nr.: **129104**

Preis: **517,00 €**

# Unterbaukühltische
black



**Unterbaukühltische**

› *ohne Arbeitsplatte*

› *für Tischgeräte 650 / 700 mm Tiefe*

› *Umluftkühlung*

› *Kühlmittel: R290*

› *Klimaklasse: 5*

› *Edelstahl AISI 304*

› *Nettoinhalt: 86 l*

› *Isolierung: 50 mm*

› *Innenraum mit tiefgezogenem Boden und abgerundeten Ecken*

› *beschichteter Verdampfer*

› *Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige*

› *automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung*

› *Türrahmenheizung*

› *Teleskopschubladen GN 1/1 mit CNS-Vollauszug*

› *große Schublade für GN H=250 mm kleine Schublade für GN H=100 mm*

› *50 kg Tragkraft*

› *Korpushöhe: 443 mm*

› *höhenverstellbare CNS-Füße 150 mm (-10 mm / +90 mm)*

› *sockelbaufähig*



## Unterbaukühltisch, 2 Schubladen, 86 l

› Temperaturbereich: -2°C bis +7°C
› Energieeffizienzklasse: D
› Stromverbrauch: 1364 kWh/a

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1200 x 673 x 575 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,12 kW |
| Artikel-Nr.: | **617008** |
| Preis: | **3.299,00 €** |



## Unterbaukühltisch, 4 Schubladen, 86 l

› Temperaturbereich: -2°C bis +7°C
› Energieeffizienzklasse: D
› Stromverbrauch: 1364 kWh/a

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1200 x 673 x 575 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,12 kW |
| Artikel-Nr.: | **617009** |
| Preis: | **3.699,00 €** |



## Unterbaukühltisch, 3 Schubladen, 129 l

› Temperaturbereich: -2°C bis +7°C
› Energieeffizienzklasse: D
› Stromverbrauch: 1550 kWh/a

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1600 x 673 x 575 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,12 kW |
| Artikel-Nr.: | **617012** |
| Preis: | **4.199,00 €** |



## Unterbaukühltisch, 6 Schubladen, 129 l

› Temperaturbereich: -2°C bis +7°C
› Energieeffizienzklasse: D
› Stromverbrauch: 1550 kWh/a

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1600 x 673 x 575 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,12 kW |
| Artikel-Nr.: | **617013** |
| Preis: | **4.856,00 €** |

# Unterbautiefkühltische
black



**Unterbautiefkühltische**

*› ohne Arbeitsplatte*

*› für Tischgeräte 650 / 700 mm Tiefe*

*› Umluftkühlung*

*› Kühlmittel: R290*

*› Klimaklasse: 5*

*› Edelstahl AISI 304*

*› Nettoinhalt: 86 l*

*› Isolierung: 50 mm*

*› Innenraum mit tiefgezogenem Boden und abgerundeten Ecken*

*› beschichteter Verdampfer*

*› Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige*

*› automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung*

*› Türrahmenheizung*

*› Teleskopschubladen GN 1/1 mit CNS-Vollauszug*

*› große Schublade für GN H=250 mm kleine Schublade für GN H=100 mm*

*› 50 kg Tragkraft*

*› Korpushöhe: 443 mm*

*› höhenverstellbare CNS-Füße 150 mm (-10 mm / +90 mm)*

*› sockelbaufähig*



## Unterbautiefkühltisch, 2 Schubladen, 86 l

› Temperaturbereich: -10°C bis -24°C
› Energieeffizienzklasse: G
› Stromverbrauch: 3133 kWh/a

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1200 x 673 x 575 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,35 kW |
| Artikel-Nr.: | **617010** |
| Preis: | **3.599,00 €** |



## Unterbautiefkühltisch, 4 Schubladen, 86 l

› Temperaturbereich: -10°C bis -24°C
› Energieeffizienzklasse: G
› Stromverbrauch: 3133 kWh/a

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1200 x 673 x 575 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,35 kW |
| Artikel-Nr.: | **617011** |
| Preis: | **3.999,00 €** |



## Unterbautiefkühltisch, 3 Schubladen, 129 l

› Temperaturbereich: -10°C bis -24°C
› Energieeffizienzklasse: G
› Stromverbrauch: 3560 kWh/a

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1600 x 673 x 575 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,35 kW |
| Artikel-Nr.: | **617014** |
| Preis: | **4.599,00 €** |



## Unterbautiefkühltisch, 6 Schubladen, 129 l

› Temperaturbereich: -10°C bis -24°C
› Energieeffizienzklasse: G
› Stromverbrauch: 3560 kWh/a

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1600 x 673 x 575 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,35 kW |
| Artikel-Nr.: | **617015** |
| Preis: | **4.999,00 €** |



**Gas-Herde**

› *mit tiefgezogener Kochmulde*

› *hochgezogene Kanten als Überlaufschutz*

› *leistungsstarke Brenner mit Pilotflamme*

› *Sicherheitsthermostate mit Thermoelementen*



## Gas-Herd, 4 Brenner, mit Gas-Backofen

› Gas-Backofen, 6,50 kW
› Backkammer: 535 x 580 x 270 mm
› 4 Brenner: 1 x 3,50 kW, 2 x 5,70 kW und 1 x 7,00 kW

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 28,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **131203** |
| Preis: | **3.982,00 €** |



## Gas-Herd, 4 Brenner, mit Elektro-Backofen

› Elektro-Backofen, 6,00 kW, statisch
› Backkammer: 535 x 580 x 270 mm
› 4 Brenner: 1 x 3,50 kW, 2 x 5,70 kW und 1 x 7,00 kW

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 870 |
| Anschlusswert Elektro: | 400 V / 6,00 kW |
| Anschlusswert Gas: | 21,90 kW |
| Artikel-Nr.: | **131204** |
| Preis: | **4.406,00 €** |



## Gas-Herd, 6 Brenner, mit Gas-Backofen

› mit Gas-Backofen, 6,50 kW
› Backkammer: 535 x 580 x 270 mm
› 6 Brenner: 2 x 3,50 kW, 2 x 5,70 kW und 2 x 7,00 kW
› mit neutralem Schrankfach

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1200 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 38,90 kW |
| Artikel-Nr.: | **131205** |
| Preis: | **5.716,00 €** |



## Gas-Herd, 6 Brenner, mit Elektro-Backofen

› mit Elektro-Backofen, 6,00 kW, statisch
› Backkammer: 535 x 580 x 270 mm
› 6 Brenner: 2 x 3,50 kW, 2 x 5,70 kW und 2 x 7,00 kW
› mit neutralem Schrankfach

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1200 x 700 x 870 |
| Anschlusswert Elektro: | 400 V / 6,00 kW |
| Anschlusswert Gas: | 32,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **131206** |
| Preis: | **6.021,00 €** |

*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*



## Gas-Herd, 2 Brenner

› 2 Brenner: 1 x 3,50 kW und 1 x 7,00 kW

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 10,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **131201** |
| Preis: | **1.681,00 €** |



## Gas-Herd, 4 Brenner

› 4 Brenner: 1 x 3,50 kW, 2 x 5,70 kW und 1 x 7,00 kW

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 21,90 kW |
| Artikel-Nr.: | **131202** |
| Preis: | **2.480,00 €** |



## Gas-Herd, 6 Brenner

› 6 Brenner: 2 x 3,50 kW, 2 x 5,70 kW und 2 x 7,00 kW

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1200 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 30,20 kW |
| Artikel-Nr.: | **131210** |
| Preis: | **3.475,00 €** |

*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*





## Elektro-Kochfläche, 2 Platten

› 2 Platten: 220 x 220 mm mit je 2,60 kW
› 7-stufiger Energieregler

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 5,20 kW |
| Artikel-Nr.: | **131207** |

Preis: **1.886,00 €**



## Elektro-Kochfläche, 4 Platten

› 4 Platten: 220 x 220 mm mit je 2,60 kW
› 7-stufiger Energieregler

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 10,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **131208** |

Preis: **3.022,00 €**



## Elektro-Herd, 4 Platten, mit Elektro-Backofen

› mit Elektro Backofen, 6,00 kW, statisch
› Ober- und Unterhitze
› Backkammer: 535 x 580 x 270 mm
› 4 Platten: 220 x 220 mm mit je 2,60 kW
› 7-stufiger Energieregler

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 16,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **131209** |

Preis: **4.555,00 €**

***Induktions-Herde***

*› Ceranfeld 6 mm stark*

*› automatische Topferkenneung*

*› Topf: min. ø 120 mm*

*› mit herausnehmbarem Fettfilter*

*› stufenlose Temperaturregelung*



## Induktions-Herd, 2 Zonen, Unterbau mit Tür

› 2 Rundspulen ø 230 mm, 2 x 5,00 kW

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 700 x 850 |
| Anschlusswert: | 400 V / 10,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **131217** |

Preis: **6.689,00 €**



## Induktions-Herd, 4 Zonen, Unterbau mit Türen

› 4 Rundspulen ø 230 mm, 4 x 5,00 kW

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 850 |
| Anschlusswert: | 400 V / 20,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **131218** |

Preis: **10.624,00 €**



## Gas-Lavasteingrill, Unterbau mit Türen

› Rost 390 x 490 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 10,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **133207** |
| Preis: | **2.722,00 €** |



## Gas-Lavasteingrill, Unterbau mit Türen

› Rost 790 x 490 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 20,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **133208** |
| Preis: | **4.112,00 €** |

***Gas-Lavasteingrills***

*› serienmäßig mit höhenverstellbarem V-Rost für Fleisch*

*› Brenner aus Edelstahl*

*› mit Piezozündung und Pilotflamme*

*› Sicherheitsgasventil mit Thermoelement*

*› mit Fettsammelsystem*





**Gas-Grillplatten**

› *mit Fett-Auffangschublade*

› *Temperaturbereich: 50°C bis 300°C*

› *Brenner mit Piezozündung*

› *mit Sicherheitsventil und Thermoelement*



## Gas-Grillplatte, glatt

› mit 1 Heizzone
› Bratfläche 345 x 500 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 6,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **133201** |
| Preis: | **2.334,00 €** |



## Gas-Grillplatte, glatt

› mit 2 Heizzonen
› Bratfläche 745 x 500 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 13,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **133203** |
| Preis: | **3.502,00 €** |

## Gas-Grillplatte, glatt, verchromt

› mit 1 Heizzone
› Bratfläche 345 x 500 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 6,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **133224** |
| Preis: | **2.596,00 €** |

## Gas-Grillplatte, glatt, verchromt

› mit 2 Heizzonen
› Bratfläche 745 x 500 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 13,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **133202** |
| Preis: | **3.815,00 €** |



*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*



## Elektro-Grillplatte, glatt

› mit 1 Heizzone
› Bratfläche 345 x 500 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 5,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **133204** |
| Preis: | **2.226,00 €** |



## Elektro-Grillplatte, glatt

› mit 2 Heizzonen
› Bratfläche 745 x 500 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 10,80 kW |
| Artikel-Nr.: | **133206** |
| Preis: | **3.323,00 €** |

## Elektro-Grillplatte, glatt, verchromt

› mit 1 Heizzone
› Bratfläche 345 x 500 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 5,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **133205** |
| Preis: | **2.488,00 €** |

## Elektro-Grillplatte, glatt, verchromt

› mit 2 Heizzonen
› Bratfläche 745 x 500 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 10,80 kW |
| Artikel-Nr.: | **133227** |
| Preis: | **3.635,00 €** |

***Elektro-Grillplatten***

*› mit Fett-Auffangschublade*

*› Temperaturbereich: 50°C bis 300°C*

*› geschützt vor thermischen Schwankungen*

## Verschlussstopfen für Grillplatten Serie 700

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **130044** |
| Preis: | **60,00 €** |





**Gas-Fritteusen**

› *Ölbecken mit abgerundeten Ecken und Kaltzone*

› *mit Ablasshahn*

› *Hochleistungsbrenner*

› *hochgezogene Kanten als Überlaufschutz*

› *Sicherheitsthermostat mit Thermoelement*

› *Pilotflamme und Piezozündung*



## Gas-Fritteuse, 1 x 15 l

› inkl. 1 Korb 242 x 320 x 125 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 13,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **134202** |
| Preis: | **3.183,00 €** |



## Gas-Fritteuse, 2 x 10 l

› inkl. 2 Körbe 157 x 320 x 125 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 19,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **134204** |
| Preis: | **5.035,00 €** |



## Gas-Fritteuse, 2 x 15 l

› inkl. 2 Körbe 242 x 320 x 125 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 26,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **134206** |
| Preis: | **5.413,00 €** |



*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*

**Elektro-Fritteusen**

*› abgerundete Ecken und Kaltzone*

*› mit Ablasshahn*

*› Heizelemente kippbar mit 13,00 kW*

*› hochgezogene Kanten als Überlaufschutz*

*› mit Sicherheitsthermostat*



## Elektro-Fritteuse, 1 x 15 l

› inkl. 1 Korb 242 x 320 x 125 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 13,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **134201** |
| Preis: | **3.154,00 €** |



## Elektro-Fritteuse, 2 x 10 l

› inkl. 2 Körbe 157 x 320 x 125 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 18,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **134203** |
| Preis: | **4.618,00 €** |



## Elektro-Fritteuse, 2 x 15 l

› inkl. 2 Körbe 242 x 320 x 125 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 26,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **134205** |
| Preis: | **4.649,00 €** |



## Frittenwanne mit Infrarotstrahler

› Infrarotstrahler mit Parabolreflektor
› Temperaturbereich: 30°C bis 90°C

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **134207** |
| Preis: | **1.692,00 €** |



# Nudelkocher
black





## Elektro-Nudelkocher, 1 x 26 l, Unterbau mit Türen

› mit 4 Körben GN 1/6 + 2 x GN 1/3
› mit Wasserzulaufhahn und Ablaufhahn

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 5,67 kW |
| Artikel-Nr.: | **136203** |
| Preis: | **3.352,00 €** |



## Elektro-Nudelkocher, 2 x 26 l, Unterbau mit Türen

› mit 4 Körben GN 1/6 + 2 x GN 1/3
› mit Wasserzulaufhahn und Ablaufhahn

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 11,34 kW |
| Artikel-Nr.: | **136204** |
| Preis: | **5.491,00 €** |



## Gas-Nudelkocher, 1 x 26 l, Unterbau mit Türen

› mit 4 Körben GN 1/6 + 2 x GN 1/3
› mit Wasserzulaufhahn und Ablaufhahn

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 10,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **136205** |
| Preis: | **3.698,00 €** |



## Gas-Nudelkocher, 2 x 26 l, Unterbau mit Türen

› mit 4 Körben GN 1/6 + 2 x GN 1/3
› mit Wasserzulaufhahn und Ablaufhahn

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 21,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **136206** |
| Preis: | **6.164,00 €** |



*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*



## Elektro-Kochkessel, indirekte Hitze, 60 l

› stufenlos regelbar, mit Druckmesser
› mit Wasserstandsanzeige

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 9,80 kW |
| Artikel-Nr.: | **136202** |
| Preis: | **6.062,00 €** |



## Elektro-Kippbratpfanne, motorbetrieben

› Tiegel-Fassungsvermögen: 26 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 9,90 kW |
| Artikel-Nr.: | **137201** |
| Preis: | **5.034,00 €** |



## Gas-Kochkessel, indirekte Hitze, 60 l

› mit 4 Körben GN 1/6 + 2 x GN 1/3
› mit Wasserzulaufhahn und Ablaufhahn

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 700 x 870 |
| Anschlusswert Elektro: | 230 V / 0,28 kW |
| Anschlusswert Gas: | 10,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **136201** |
| Preis: | **6.168,00 €** |



## Gas-Kippbratpfanne, motorbetrieben

› mit 4 Körben GN 1/6 + 2 x GN 1/3
› mit Wasserzulaufhahn und Ablaufhahn

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 14,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **137202** |
| Preis: | **4.885,00 €** |

*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*

# Neutralelemente
black





**Neutralelement, 400 mm, mit Schublade und Tür**

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 700 x 870 |
| Artikel-Nr.: | **138201** |
| Preis: | **1.468,00 €** |



**Neutralelement, 800 mm, mit Schubladen und Türen**

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 870 |
| Artikel-Nr.: | **138202** |
| Preis: | **1.975,00 €** |



**Neutralelement, 200 mm, ohne Schublade, mit Tür**

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 200 x 700 x 870 |
| Artikel-Nr.: | **138203** |
| Preis: | **1.110,00 €** |



**Neutralelement, 400 mm, ohne Schublade, mit Tür**

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 700 x 870 |
| Artikel-Nr.: | **138204** |
| Preis: | **1.273,00 €** |



**Neutralelement, 800 mm, ohne Schublade, mit Türen**

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 870 |
| Artikel-Nr.: | **138205** |
| Preis: | **1.658,00 €** |



## Gas-Kochfläche, 2 Brenner

› 2 Brenner: 1 x 3,50 kW und 1 x 5,70 kW

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 700 x 250 |
| Anschlusswert: | 10,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **132201** |

Preis: **1.389,00 €**



## Elektro-Kochfläche, 2 Platten

› 2 Platten: 220 x 220 mm mit je 2,60 kW
› 7-stufiger Energieregler

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 700 x 250 |
| Anschlusswert: | 400 V / 5,20 kW |
| Artikel-Nr.: | **132203** |

Preis: **1.418,00 €**



## Elektro-Kochfläche, Ceran, 2 Zonen

› 2 Zonen: 1 x 1,80 kW und 1 x 2,40 kW
› mit Restwärmewarnleuchte

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 700 x 250 |
| Anschlusswert: | 400 V / 5,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **132205** |

Preis: **1.999,00 €**



## Gas-Kochfläche, 4 Brenner

› 4 Brenner: 2 x 3,50 kW und 2 x 5,70 kW

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 250 |
| Anschlusswert: | 21,90 kW |
| Artikel-Nr.: | **132202** |

Preis: **2.135,00 €**



## Elektro-Kochfläche, 4 Platten

› 4 Platten: 220 x 220 mm mit je 2,60 kW
› 7-stufiger Energieregler

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 250 |
| Anschlusswert: | 400 V / 10,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **132204** |

Preis: **2.354,00 €**



## Elektro-Kochfläche, Ceran, 4 Zonen

› 4 Zonen: 1 x 1,20 kW, 1 x 1,80 kW,
› 1 x 2,40 kW und 1 x 3,40 kW
› mit Restwärmewarnleuchte

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 250 |
| Anschlusswert: | 400 V / 10,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **132206** |

Preis: **3.492,00 €**



**Gas-Grillplatten**

› *Kochplatten um 40 mm abgesenkt*

› *um 1 mm Richtung Gerätevorderseite geneigt*

› *mit Fett-Auffangschublade*

› *Zündflammenbrenner mit Pilotflamme*

› *Piezozündung und Sicherheitsgasventil*

› *Temperaturbereich: 100°C bis 280°C*



## Gas-Grillplatte, glatt

› mit 1 Heizzone 6,50 kW
› Bratfläche Stahl: 345 x 500 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 700 x 250 |
| Anschlusswert: | 6,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **133209** |
| Preis: | **1.873,00 €** |



## Gas-Grillplatte, glatt

› mit 2 Heizzonen
› Bratfläche Stahl: 745 x 500 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 250 |
| Anschlusswert: | 13,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **133212** |
| Preis: | **2.588,00 €** |



## Gas-Grillplatte, 1/3 gerillt + 2/3 glatt

› mit 2 Heizzonen
› Bratfläche Stahl: 745 x 500 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 250 |
| Anschlusswert: | 13,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **133214** |
| Preis: | **2.925,00 €** |

**Lavasteingrills**

› *serienmäßig mit höhenverstellbarem V-Rost für Fleisch*

› *Brenner aus Edelstahl*

› *mit Piezozündung und Pilotflamme*

› *Sicherheitsgasventil mit Thermoelement*

› *nicht unterbaufähig*



## Gas-Lavasteingrill

› mit 1 Heizzone
› Rost, 390 x 490 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 700 x 250 |
| Anschlusswert: | 10,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **133222** |
| Preis: | **2.162,00 €** |



## Gas-Lavasteingrill

› mit 2 Heizzonen
› Rost, 790 x 490 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 250 |
| Anschlusswert: | 20,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **133223** |
| Preis: | **3.432,00 €** |



*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*

**Elektro-Grillplatten**

*› mit Fett-Auffangschublade*

*› Temperaturbereich: 50°C bis 300°C*

*› geschützt vor thermischen Schwankungen*



## Elektro-Grillplatte, glatt

› mit 1 Heizzone 3.8 kW
› Bratfläche Stahl: 345 x 500 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 700 x 250 |
| Anschlusswert: | 400 V / 5,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **133216** |
| Preis: | **1.770,00 €** |



## Elektro-Grillplatte, glatt

› mit 2 Heizzonen
› Bratfläche Stahl: 745 x 500 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 250 |
| Anschlusswert: | 400 V / 10,80 kW |
| Artikel-Nr.: | **133219** |
| Preis: | **2.638,00 €** |

## Elektro-Grillplatte, glatt, verchromt

› mit 1 Heizzone 3.8 kW
› Bratfläche Stahl: 345 x 500 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 700 x 250 |
| Anschlusswert: | 400 V / 5,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **133217** |
| Preis: | **2.032,00 €** |

## Elektro-Grillplatte, glatt, verchromt

› mit 2 Heizzonen
› Bratfläche Stahl: 745 x 500 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 250 |
| Anschlusswert: | 400 V / 10,80 kW |
| Artikel-Nr.: | **133228** |
| Preis: | **2.951,00 €** |



## Elektro-Grillplatte, gerillt

› mit 1 Heizzone 3.80 kW
› Bratfläche Stahl: 345 x 500 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 700 x 250 |
| Anschlusswert: | 400 V / 5,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **133218** |
| Preis: | **1.842,00 €** |



## Elektro-Grillplatte, 1/3 gerillt + 2/3 glatt

› mit 2 Heizzonen
› Bratfläche Stahl: 745 x 500 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 250 |
| Anschlusswert: | 400 V / 10,80 kW |
| Artikel-Nr.: | **133221** |
| Preis: | **2.714,00 €** |

*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*

# Neutralelemente
black





## Neutralelement, 400 mm

› Edelstahlkorpus
› verstärkte Arbeitsplatte
› mit höhenverstellbaren Füßen

**mit Schublade**

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 700 x 250 |
| Artikel-Nr.: | **138209** |
| Preis: | **1.012,00 €** |

**ohne Schublade**

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 700 x 250 |
| Artikel-Nr.: | **138207** |
| Preis: | **777,00 €** |



## Neutralelement, 600 mm

› Edelstahlkorpus
› verstärkte Arbeitsplatte
› mit höhenverstellbaren Füßen

**mit Schublade**

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 700 x 250 |
| Artikel-Nr.: | **138212** |
| Preis: | **1.131,00 €** |

**ohne Schublade**

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 700 x 250 |
| Artikel-Nr.: | **138211** |
| Preis: | **832,00 €** |



## Neutralelement, 800 mm

› Edelstahlkorpus
› verstärkte Arbeitsplatte
› mit höhenverstellbaren Füßen

**mit Schubladen**

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 250 |
| Artikel-Nr.: | **138210** |
| Preis: | **1.305,00 €** |

**ohne Schubladen**

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 250 |
| Artikel-Nr.: | **138208** |
| Preis: | **938,00 €** |



### Unterschrank, 400 mm, offen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 600 x 620 |
| Artikel-Nr.: | **139201** |
| Preis: | **352,00 €** |



### Unterschrank, 600 mm, offen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 600 x 620 |
| Artikel-Nr.: | **139202** |
| Preis: | **416,00 €** |



### Unterschrank, 800 mm, offen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 600 x 620 |
| Artikel-Nr.: | **139203** |
| Preis: | **420,00 €** |



### Unterschrank, 1200 mm, offen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1200 x 600 x 620 |
| Artikel-Nr.: | **139204** |
| Preis: | **660,00 €** |

### Heizeinsatz für Unterschränke Serie 700

| | |
|---|---|
| Anschlusswert: | 230 V / 0,70 kW |
| Artikel-Nr.: | **130206** |
| Preis: | **409,00 €** |



**Gas-Herde**

› *mit tiefgezogener Kochmulde*
› *Zündflammenbrenner mit Pilotflamme*
› *mit Sicherheits-Gasventil*
› *Elektro-Backöfen GN 2/1 mit 6,00 kW*
› *Ober- und Unterhitze*
› *Temperaturbereich: 100°C bis 300°C*
› *Gas-Backöfen GN 2/1 mit 8,50 kW*
› *Temperaturbereich: 110°C bis 330°C*
› *Gas- Backöfen mit Piezozündung*
› *Sicherheits-Gasventile mit Thermoelementen*
› *Backöfen mit Sicherheitsthermostaten*



## Gas-Herd, 4 Brenner mit Gas-Backofen GN 2/1

› 4 Brenner: 2 x 7,00 kW, 1 x 3,50 kW, 1 x 5,70 kW
› mit Gas-Backofen GN 2/1, 8,50 kW
› Edelstahlgarrraum: 530 x 700 x 300 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 31,70 kW |
| Artikel-Nr.: | **141004** |

Preis: **3.999,00 €**



## Gas-Herd, 4 Brenner mit Elektro-Backofen GN 2/1

› 4 Brenner: 2 x 7,00 kW, 1 x 3,50 kW, 1 x 5,70 kW
› mit Elektro-Backofen GN 2/1, 6,00 kW
› Edelstahlgarraum: 535 x 700 x 250 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert Elektro: | 400 V / 6,00 kW |
| Anschlusswert Gas: | 23,20 kW |
| Artikel-Nr.: | **141005** |

Preis: **4.352,00 €**



## Gas-Herd, 6 Brenner mit Gas-Backofen GN 2/1 und Neutralfach

› 6 Brenner: 2 x 7,00 kW, 2 x 5,70 kW, 2 x 3,50 kW
› mit Gas-Backofen, 8,50 kW
› Edelstahlgarrraum: 530 x 700 x 300 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1200 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 40,90 kW |
| Artikel-Nr.: | **141006** |

Preis: **5.566,00 €**



## Gas-Herd, 6 Brenner mit Elektro-Backofen GN 2/1 und Neutralfach

› 6 Brenner: 2 x 7,00 kW, 2 x 5,70 kW, 2 x 3,50 kW
› mit Elektro-Backofen GN 2/1, 6,00 kW
› Edelstahlgarraum: 535 x 700 x 250 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1200 x 900 x 870 |
| Anschlusswert Elektro: | 400 V / 6,00 kW |
| Anschlusswert Gas: | 32,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **141007** |

Preis: **5.958,00 €**

*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*



## Gas-Herd, 4 Brenner mit Unterbau

› 4 Brenner: 2 x 7,00 kW, 1 x 3,50 kW, 1 x 5,70 kW

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 23,20 kW |
| Artikel-Nr.: | **141002** |
| Preis: | **2.974,00 €** |



## Gas-Herd, 6 Brenner mit Unterbau

› 6 Brenner: 2 x 7,00 kW, 2 x 5,70 kW, 2 x 3,50 kW

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1200 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 32,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **141003** |
| Preis: | **4.126,00 €** |

***Ceran-Herde***

*› wasserdichte Glaskeramikplatten*

*› Temperaturbereich: 70°C bis 450°C*

*› mit Funktionskontrolleuchte*

*› Restwärmeanzeige auf der Platte*

*› Elektro-Backofen GN 2/1 mit 6 kW*

*› Edelstahlgarraum: 535 x 700 x 250 mm*

*› Ober- und Unterhitze*

*› Temperaturbereich: 100°C bis 300°C*

*› Backofen mit Sicherheitsthermostat*



## Ceran-Herd, 2 Zonen

› 2 Kochfelder: 270 x 270 mm mit je 4,00 kW

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 8,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **141014** |
| Preis: | **2.892,00 €** |



## Ceran-Herd, 4 Zonen

› 4 Kochfelder: 270 x 270 mm mit je 4,00 kW

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 16,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **141015** |
| Preis: | **4.499,00 €** |



## Ceran-Herd, 4 Zonen, mit Elektro-Backofen

› 4 Kochfelder: 270 x 270 mm mit je 4,00 kW
› mit Elektro Backofen GN 2/1, 6,00 kW
› Edelstahlgarraum: 535 x 700 x 250 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 22,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **141016** |
| Preis: | **6.274,00 €** |

*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*



***Elektro- und Glühplattenherde***

*› Elektro-Backöfen GN 2/1 mit 6,00 kW*

*› Edelstahlgarraum: 535 x 700 x 250 mm*

*› Ober- und Unterhitze*

*› Temperaturbereich: 100°C bis 300°C*

*› Backöfen mit Sicherheitsthermostat*



## Elektro-Herd, 2 Platten, mit Unterbau

› 2 Platten: 300 x 300 mm mit je 4,00 kW
› mit 6-Takt-Schalter

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 8,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **141011** |
| Preis: | **2.052,00 €** |



## Elektro-Herd, 4 Platten, mit Unterbau

› 4 Platten: 300 x 300 mm mit je 4,00 kW
› mit 6-Takt-Schalter

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 16,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **141012** |
| Preis: | **3.372,00 €** |



## Elektro-Herd, 4 Platten, mit Elektro-Backofen GN 2/1

› 4 Platten: 300 x 300 mm mit je 4,00 kW
› mit 6-Takt-Schalter
› mit Elektro-Backofen GN 2/1, 6,00 kW
› Edelstahlgarraum: 535 x 700 x 250 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 22,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **141013** |
| Preis: | **4.999,00 €** |



## Elektro-Glühplattenherd, 4 Felder

› 4 Kochzonen: je 4,00 kW
› Kochplatte 18 mm stark aus poliertem Chrommolybdän
› perimetrale Fettauffangrinne mit Ablauf

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 16,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **141020** |
| Preis: | **5.366,00 €** |



## Elektro-Bain-Marie, 1 x GN 1/3 + 1 x GN 1/1, mit Unterbau

› Becken: 350 x 685 x 170 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,80 kW |
| Artikel-Nr.: | **145002** |
| Preis: | **2.499,00 €** |



## Elektro-Bain-Marie, 2 x GN 1/3 + 2 x GN 1/1, mit Unterbau

› Becken: 730 x 685 x 170 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 5,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **145004** |
| Preis: | **3.199,00 €** |

***Elektro-Bain-Maries***

*› Becken mit abgerundeten Ecken*

*› mit Wasserablauf*

*› Wasserzulauf durch Elektro-Ventil*

*› Heizelemente unter dem Becken*

*› Temperaturbereich: 30°C bis 90°C*



## Gas-Lavasteingrill, 1 Zone

› nutzbare Grillfläche: 390 x 650 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 12,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **143033** |
| Preis: | **2.686,00 €** |



## Gas-Lavasteingrill, 2 Zonen

› nutzbare Grillfläche: 790 x 650 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 25,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **143034** |
| Preis: | **3.999,00 €** |

***Gas-Lavasteingrills***

*› inklusive höhenverstellbarem Fleischrost*

*› geschützte Brenner aus Edelstahl*

*› Zündflammenbrenner mit Pilotflamme*

*› mit Piezozündung*

*› mit Sicherheitsthermostat*

*› mit Sicherheitsgashahn*

*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*



**Gas-Grillplatten**

› *Kochplatten um 40 mm abgesenkt*

› *um 1 mm Richtung, Gerätevorderseite geneigt*

› *mit Fett-Auffangschublade*

› *Zündflammenbrenner mit Pilotflamme*

› *Piezozündung und Sicherheitsgasventil*

› *Temperaturbereich: 100°C bis 280°C*



## Gas-Grillplatte, gerillt mit Unterbau

› mit 1 Heizzone
› Bratfläche: 340 x 700 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 10,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **143003** |
| Preis: | **2.564,00 €** |



## Gas-Grillplatte, gerillt mit Unterbau

› mit 2 Heizzonen
› Bratfläche: 745 x 700 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 21,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **143013** |
| Preis: | **3.948,00 €** |



## Gas-Grillplatte, glatt mit Unterbau

› mit 1 Heizzone
› Bratfläche: 340 x 700 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 10,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **143001** |
| Preis: | **2.464,00 €** |



## Gas-Grillplatte, glatt mit Unterbau

› mit 2 Heizzonen
› Bratfläche: 340 x 700 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 21,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **143011** |
| Preis: | **3.799,00 €** |



## Gas-Grillplatte, glatt + gerillt mit Unterbau

› mit 2 Heizzonen
› Bratfläche: 745 x 700 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 21,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **143015** |
| Preis: | **3.880,00 €** |

## Gas-Grillplatte, glatt verchromt, mit Unterbau

› mit 1 Heizzone
› Bratfläche: 340 x 700 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 10,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **143002** |
| Preis: | **2.799,00 €** |

## Gas-Grillplatte, glatt verchromt, mit Unterbau

› mit 2 Heizzonen
› Bratfläche: 745 x 700 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 21,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **143012** |
| Preis: | **4.254,00 €** |

## Gas-Grillplatte, glatt + gerillt verchromt, mit Unterbau

› mit 2 Heizzonen
› Bratfläche: 745 x 700 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 21,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **143016** |
| Preis: | **4.246,00 €** |



*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*

**Elektro-Grillplatten**

*› Kochplatte um 40 mm abgesenkt*

*› um 1 mm Richtung Gerätevorderseite geneigt*

*› mit Fett-Auffangschublade*

*› gepanzerte Heizkörper aus Edelstahl*

*› Temperaturbereich: 110°C bis 280°C*



## Elektro-Grillplatte, gerillt mit Unterbau

› mit 1 Heizzone
› Bratfläche: 340 x 700 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 7,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **143019** |

Preis: **2.399,00 €**



## Elektro-Grillplatte, gerillt mit Unterbau

› mit 2 Heizzonen
› Bratfläche: 745 x 700 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 15,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **143029** |

Preis: **3.699,00 €**



## Elektro-Grillplatte, glatt mit Unterbau

› mit 1 Heizzone
› Bratfläche: 340 x 700 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 7,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **143017** |

Preis: **2.299,00 €**



## Elektro-Grillplatte, glatt mit Unterbau

› mit 2 Heizzonen
› Bratfläche: 745 x 700 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 15,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **143027** |

Preis: **3.566,00 €**



## Elektro-Grillplatte, glatt + gerillt, mit Unterbau

› mit 2 Heizzonen
› Bratfläche: 745 x 700 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 15,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **143031** |

Preis: **3.636,00 €**

## Elektro-Grillplatte, glatt verchromt, mit Unterbau

› mit 1 Heizzone
› Bratfläche: 340 x 700 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 7,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **143018** |

Preis: **2.648,00 €**

## Elektro-Grillplatte, glatt verchromt, mit Unterbau

› mit 2 Heizzonen
› Bratfläche: 745 x 700 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 15,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **143028** |

Preis: **3.999,00 €**

## Elektro-Grillplatte, glatt + gerillt, verchromt, Unterbau

› mit 2 Heizzonen
› Bratfläche: 745 x 700 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 15,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **143032** |

Preis: **3.999,00 €**



**Fritteusen**

› *Ölbecken mit abgerundeten Ecken*
› *mit Ablasshahn und Öl-Drainagefilter*
› *Ölauffangbehälter aus Edelstahl*
› *großzügige Kaltzone*
› *große Schaumauffangzone*
› *hochgezogene Kanten als Überlaufschutz*
› *Heizelemente zum Hochkippen*
› *mit Sicherheitsthermostat*
› *Temperaturbereich: bis 190°C*



## Elektro-Fritteuse, 15 l

› Beckenmaß: 260 x 370 x 250 mm
› inkl. 2 Körbe: 120 x 320 x 122 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 13,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **144008** |
| Preis: | **3.301,00 €** |



## Elektro-Fritteuse, 22 l

› Beckenmaß: 350 x 420 x 370 mm
› inkl. 2 Körbe: 160 x 360 x 120 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 900 x 850 |
| Anschlusswert: | 400 V / 18,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **144009** |
| Preis: | **3.433,00 €** |



## Elektro-Fritteuse, 10 + 10 l

› Beckenmaß: 180 x 370 x 240 mm
› inkl. 1 Korb: 157x 320 x 120 mm
je Becken

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 18,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **144010** |
| Preis: | **4.717,00 €** |



## Elektro-Fritteuse, 15 + 15 l

› Beckenmaß: 260 x 370 x 250 mm
› inkl. 2 Körbe: 120 x 320 x 122 mm
je Becken

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 26,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **144011** |
| Preis: | **5.159,00 €** |



## Elektro-Fritteuse, 20 + 20 l

› Beckenmaß: 350 x 420 x 370 cm
› inkl. 2 Körbe: 160 x 360 x 120 mm
je Becken

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 850 |
| Anschlusswert: | 400 V / 36,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **144012** |
| Preis: | **5.191,00 €** |



## Gas-Fritteuse, 15 l

› Beckenmaß: 260 x 370 x 250 mm
› inkl. 2 Körbe: 120 x 320 x 122 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 13,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **144002** |
| Preis: | **3.447,00 €** |



## Gas-Fritteuse, 15 + 15 l

› Beckenmaß: 260 x 370 x 250 mm
› inkl. 2 Körbe: 120 x 320 x 122 mm je Becken

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 26,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **144005** |
| Preis: | **5.595,00 €** |



## Gas-Fritteuse, 23 l

› Beckenmaß: 350 x 420 x 520 mm
› inkl. 2 Körbe: 160 x 360 x 120 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 21,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **144003** |
| Preis: | **3.367,00 €** |



## Gas-Fritteuse, 23 + 23 l

› Beckenmaß: 350 x 420 x 520 mm
› inkl. 2 Körbe: 160 x 360 x 120 mm je Becken

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 42,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **144006** |
| Preis: | **5.721,00 €** |

***Gas-Fritteusen***

*› Edelstahlbrenner außerhalb des Beckens*

*› Zündflammenbrenner mit Pilotflamme*

*› Piezozündung und thermostatisches Gasventil*



## Korb, für Fritteuse 10 l (Doppelbecken)

› für Artikel-Nr.: 144010

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 157 x 320 x 120 |
| Artikel-Nr.: | **140022** |
| Preis: | **64,00 €** |

## Korb, für Fritteuse 15 l

› für Artikel-Nr.: 144002, 144005, 144008, 144011

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 242 x 320 x 120 |
| Artikel-Nr.: | **140023** |
| Preis: | **68,00 €** |

## Korb, klein, für Fritteuse 15 l

› für Artikel-Nr.: 144002, 144008

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 120 x 320 x 120 |
| Artikel-Nr.: | **140024** |
| Preis: | **64,00 €** |

## Korb, klein, für Fritteuse 23 l

› für Artikel-Nr.: 144003, 144006, 144009, 144012

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 160 x 360 x 120 |
| Artikel-Nr.: | **140026** |
| Preis: | **80,00 €** |

## Korb, für Fritteuse 23 l

› für Artikel-Nr.: 144003, 144006, 144009, 144012

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 315 x 360 x 120 |
| Artikel-Nr.: | **140025** |
| Preis: | **112,00 €** |

*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*

# Nudelkocher
black



### Nudelkocher

› *Becken aus CNS 1.4401 V4A*

› *mit abgerundeten Kanten*

› *große Schaumauffangzone und Überlaufschutz*

› *mit Überlaufvorrichtung*

› *mit Wasserzulaufhahn und Ablaufhahn*



## Gas-Nudelkocher, 40 l 1 Becken

› mit 1 Becken 40 l, GN 1/1
› Lieferung mit 3 Körben GN 1/3
› Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
› Piezozündung und Sicherheitsventil

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 14,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **146008** |

Preis: **3.562,00 €**



## Gas-Nudelkocher, 2 x 40 l 2 Becken

› mit 2 Becken 40 l, GN 1/1
› Lieferung mit 6 Körben GN 1/3
› Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
› Piezozündung und Sicherheitsventil

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 28,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **146009** |

Preis: **5.974,00 €**

### Kippbratpfannen

› *manuelle Kippung des Tiegels*

› *Tiegel-Fassungsvermögen: 80 l*

› *Tiegel: 725 x 600 x 175/200 mm*

› *Edelstahltiegel mit abgerundeten Kanten*

› *Temperaturbereich:100°C bis 280°C*

› *Deckel mit Kondenswasser-Rückführung*

› *Wasserzulauf durch Elektroventil*



## Elektro-Nudelkocher, 40 l 1 Becken

› mit 1 Becken 40 l, GN 1/1
› Lieferung mit 3 Körben GN 1/3
› mit Trockengehschutz im Becken
› gepanzerte Heizelemente im Becken
› mit Energieregler für optimale Temperatur

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 8,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **146010** |

Preis: **3.346,00 €**



## Elektro-Nudelkocher, 2 x 40 l 2 Becken

› mit 2 Becken 40 l, GN 1/1
› Lieferung mit 6 Körben GN 1/3
› mit Trockengehschutz im Becken
› gepanzerte Heizelemente im Becken
› mit Energieregler für optimale Temperatur

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 17,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **146011** |

Preis: **5.436,00 €**

### Kochkessel

› *komplett in Edelstahl CNS 1.4301 18/10*

› *Beckenboden aus CNS 1.4401 V4A*

› *Deckel mit regulierbarem Zugfedersystem*

› *mit wärmeisoliertem Handgriff*

› *großer 2" Ablaufhahn*

› *mit Überdruck-Sicherheitsventil, Unterdruckventil*

› *Doppelmantel-Wasserzulauf mit Stöpsel*

› *Druckmesser an der Bedienblende*

› *Anzeige für niedriges Wasserniveau im Doppelmantel*



*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*



## Gas-Kippbratpfanne, 80 l, manuelle Kippung

› elektrische Zündung
› Sicherheitsventil mit Thermoelement

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert Elektro: | 230 V / 0,02 kW |
| Anschlusswert Gas: | 20,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **147002** |

Preis: **5.670,00 €**



## Gas-Kochkessel, 100 l, indirekte Hitze

› 110 l Kessel: ø 600 mm
› Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
› Elektro-Zündung und Elektro-Sicherheitsventil

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert Elektro: | 230 V / 0,28 kW |
| Anschlusswert Gas: | 21,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **146002** |

Preis: **6.680,00 €**



## Gas-Kochkessel, 150 l, indirekte Hitze

› 150 l Kessel: ø 600 mm
› Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
› Elektro-Zündung und Elektro-Sicherheitsventil

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert Elektro: | 230 V / 0,28 kW |
| Anschlusswert Gas: | 24,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **146003** |

Preis: **6.966,00 €**



## Elektro-Kippbratpfanne, 80 l, manuelle Kippung

› gepanzerte Edelstahlheizkörper
› mit Sicherheitsthermostat

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 9,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **147005** |

Preis: **5.884,00 €**



## Elektro-Kochkessel, 100 l, indirekte Hitze

› 110 l Kessel: ø 600 mm
› gepanzerte Heizkörper im Doppelmantel
› stufenlos regelbare Leistungsabgabe

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 21,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **146006** |

Preis: **6.932,00 €**



## Elektro-Kochkessel, 150 l, indirekte Hitze

› 150 l Kessel: ø 600 mm
› gepanzerte Heizkörper im Doppelmantel
› stufenlos regelbare Leistungsabgabe

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Anschlusswert: | 400 V / 21,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **146007** |

Preis: **6.854,00 €**

*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*





## Neutralelement, 400 mm

› verstärkte Arbeitsplatte
› Edelstahlfüsse 1“3/4
› höhenverstellbar von 150 bis 200 mm

**ohne Schublade**

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 900 x 870 |
| Artikel-Nr.: | **148002** |
| Preis: | **1.246,00 €** |

**mit Schublade**

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 900 x 870 |
| Artikel-Nr.: | **148005** |
| Preis: | **1.418,00 €** |



## Neutralelement, 600 mm

› verstärkte Arbeitsplatte
› Edelstahlfüsse 1“3/4
› höhenverstellbar von 150 bis 200 mm

**ohne Schublade**

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 900 x 870 |
| Artikel-Nr.: | **148003** |
| Preis: | **1.488,00 €** |

**mit Schublade**

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 900 x 870 |
| Artikel-Nr.: | **148006** |
| Preis: | **1.710,00 €** |



## Neutralelement, 800 mm

› verstärkte Arbeitsplatte
› Edelstahlfüsse 1“3/4
› höhenverstellbar von 150 bis 200 mm

**ohne Schublade**

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Artikel-Nr.: | **148004** |
| Preis: | **1.738,00 €** |

**mit Schublade**

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 900 x 870 |
| Artikel-Nr.: | **148007** |
| Preis: | **1.972,00 €** |



## Tür mit Griff, für Unterschränke 400 mm

› Anschlag wechselbar
› für Unterschränke der 900er Serie

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **140046** |
| Preis: | **170,00 €** |



## Tür mit Griff, für Unterschränke 300 mm

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **140047** |
| Preis: | **164,00 €** |



## Heizeinsatz

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **140044** |
| Preis: | **428,00 €** |




**BAKERTOP**
**MIND.Maps**

**CHEFTOP**
**MIND.Maps**

**BAKERLUX**
**SHOP.Pro**



Individual Cooking Experience

# Testen Sie Ihren nächsten Ofen kostenlos in Ihrer Küche

## 01

**Buchen**

Wählen Sie aus, wann und wo Sie Ihren nächsten UNOX-Ofen testen möchten. Vereinbaren Sie einen Termin mit unserem Kundenservice.

Telefon **0661 93483-0**
Kontaktieren Sie uns per Mail: unox@pentagast.de

## 02

**Kochen**

In Ihrer Küche, mit Ihren Rezepten und Zutaten: Ein Koch von UNOX unterstützt Sie und gibt Ihnen ausführliche Informationen.

## 03

**Wählen**

Nehmen Sie sich Zeit und treffen Sie eine durchdachte Entscheidung. Beseitigen Sie alle Zweifel, bevor Sie sich zum Kauf entschließen.



Service

# Kochassistenz

Laden Sie die UNOX **Top.Training** App & **DDC.App** entweder in Google Play oder im App Store herunter

## TOP.Training

**Entdecken, benutzen und verbessern Sie ihn**

Top.Training ist ein kostenloser Schulungsservice, mit dem Sie 100% des Potenzials Ihres neuen UNOX-Ofens ausnutzen können. Unsere Köche zeigen Ihnen, wie Sie aus Ihrer neuen Investition das Beste herausholen können, von den grundlegenden Funktionen bis hin zu den fortschrittlichsten Kochtechnologien.

## Data Driven Cooking

**Eine Rezeptwelt für Ihre Öfen**

Verwenden Sie die von DDC Coach empfohlenen Rezepte oder lassen Sie sich vom DDC.APP-Rezeptbuch inspirieren, indem Sie die Rezepte auswählen, die von UNOX-Köchen oder der UNOX-Benutzergemeinschaft vorbereitet werden. Passen Sie die Öfen an Ihren Geschmack an und erstellen Sie Ihren persönlichen Geschmack!

## CHEF.Line

**Rund um die Uhr, tagtäglich**

Das UNOX Corporate Chef-Team steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, um Sie zu den am besten geeigneten Kochprogrammen zu beraten. Und nicht nur das. Sie können Ihnen viele neue Rezepte vorschlagen, von den traditionellsten bis zu den innovativsten.

Telefon **0661 93483-0**
Kontaktieren Sie uns per Mail: unox@pentagast.de

LONG.Life 4

# Zum Schluss haben Sie die Wahl ...

## Garantie

**Eine Entscheidung für die Zukunft**

Um mit unerwarteten Problemen fertig zu werden, müssen Sie ein zuverlässiges Team an Ihrer Seite haben. Mit UNOX LONG.Life4 haben Sie die Möglichkeit, die Garantie auf Ersatzteile auf bis zu 4 Jahre / 10.000 Stunden zu verlängern. Aktivieren Sie LONG.Life4 in nur wenigen einfachen Schritten!

Die Möglichkeit der Garantieverlängerung gilt nur für internetfähige Geräte der Serien:
CHEFTOP MIND.Maps BIG PLUS
CHEFTOP MIND.Maps COUNTERTOP PLUS
CHEFTOP MIND.Maps COMPACT PLUS

LONG Life 4





## Intelligente Kombidämpfer



# CHEFTOP MIND.Maps BIG PLUS black

CHEFTOP MIND.Maps PLUS ist der intelligente Kombiofen, der grillt, frittiert, brät, bräunt, räuchert, mit Dampf kocht und vieles mehr. Automatische Garvorgänge und intelligente Funktionen für stets einwandfreie Ergebnisse.

CHEFTOP MIND.Maps PLUS **BIG** Öfen, in der Version mit Hordengestellwagen mit 20 und 40 Blechen GN 1/1 und GN 2/1, sind unermüdliche Maschinen für große Küchen und Läden, die maximale Wiederholbarkeit des Ergebnisses und hohe Leistung benötigen.

## HAUPTEIGENSCHAFTEN

› Heißluftdämpfer
› elektrisch oder Gas
› 9.5“ Touch Control Bildschirm

## EINSTELLUNGEN

› Betriebstemperatur: 30°C - 300°C
› CLIMA.Control: Befeuchtung oder Entfeuchtung Einstellstufen von 10%
› Lüfter: 4 Lüfter-Geschwindigkeiten mit Auto-Reverse und Takt- Funktion
› bis zu 9 Garschritte
› Kerntemperaturfühler mit mehreren Messstellen
› Delta T Garoption
› MIND.Maps: neue intuitive visuelle Sprache, um perfekte Garprogramme zu erzeugen

## PROGRAMME

› 1000+ Programme
› CHEFUNOX: automatische Garprogramme
› MULTITIME: bis zu 10 Zeitschalter für das mehrfache Garen von verschiedenen Produkten mit gleichen Umgebungsbedingungen
› MISE EN PLACE: zeitbestimmte Beschickung bis zu 9 verschiedener Backgute, um alle zum selben Zeitpunkt fertig gegart zu haben
› READYCOOK: voreingestellte Backeinstellungen, um schnell zu starten
› MIND.Maps: bis zu 48 Kunden-Programme

## KOCH PERFORMANCE

› 50 kg gedämpfte Kartoffeln in 35 Minuten
› 200 Rippchen in 8 Minuten
› 180 Scheiben Bacon in 6 Minuten
› 51 Gerichte, 65°C Lebensmitteltemperatur in 12 Minuten
› 40 Hähnchen in 39 Minuten
› 50 kg gedämpfter Reis in 27 Minuten

*Daten beziehen sich auf 20 x GN 1/1*

## APP & WEB SERVICES

› Data Driven Cooking App und Webseite
› Top Training Smartphone App
› Combi guru Smartphone App

## UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

› ADAPTIVE.Cooking: automatische Zeit-, Temperatur- und Klima-Einstellung, um perfekte Voraussetzungen für jede Menge an Speisen zu erzielen
› CLIMALUX: präzise Feuchtigkeitskontrolle
› SMART.Preheating: automatische intelligente Garraum-Vorheizung
› AUTO.Soft: milde Temperaturanhebung dank automatischer Verwaltung für empfindliche Produkte
› SENSE.Klean: automatisches und intelligentes Spülsystem beruhend auf den gelaufenen Programmen

## UNOX INTENSIVE COOKING

› STEAM.Maxi: Feuchte- und Dampfproduktion
› DRY.Maxi: Zwangsentfeuchtung
› AIR.Maxi: mehrfache Lüfter mit Auto-Reverse und Geschwindigkeitskontrolle

## DATA DRIVEN COOKING

› Internet-Schnittstelle, um den Ofen mit UNOX und UNOX App zu verbinden
› DDC Stats: Ofengebrauch und -verbrauch-Bericht
› DDC App: Fern-Analyse über Ofengebrauch und -verbrauch

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

› ROTOR.Klean: automatisches Spülsystem
› Spezial-Spülprogramm, um hinter dem Lüfterblech zu spülen
› eingebautes Spülmittel-Fach
› Kerntemperaturfühler: mit 4 Messstellen
› dreifaches Garraumtür-Glas
› USB-Schnittstelle: zum Runter- und Hochladen von HACCP-Daten
› USB-Schnittstelle: zum Runter- und Hochladen von Garprogrammen
› integrierter Det&Rinse Tank
› LED Garraumbeleuchtung ist in der Garraumtür integriert
› Edelstahl DIN 1.4301 Einschübe mit Anti-Kipp-System
› Edelstahl DIN 1.4301 Garraum





## GN 2/1 Öfen




### CHEFTOP MIND.Maps PLUS, 20 x GN 2/1

› Gewicht 339 kg
› Blechabstand 67 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 892 x 1257 x 1875 | 400 V / 65,00 kW | **XEVL-2021-YPRS** | **24.374,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 892 x 1257 x 1875 | 400 V / 65,00 kW | **XEVL-2021-YPLS** | **24.651,00 €** |

### CHEFTOP MIND.Maps PLUS, 20 x GN 2/1

› Gewicht 339 kg
› Blechabstand 67 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 892 x 1257 x 1875 | Elektro 230 V / 2,50 kW<br>Gas 90,00 kW | **XEVL-2021-GPRS** | **27.426,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 892 x 1257 x 1875 | Elektro 230 V / 2,50 kW<br>Gas 90,00 kW | **XEVL-2021-GPLS** | **27.704,00 €** |

*Elektro-Ofen* *Gas-Ofen*

*Hordengestellwagen inklusive. Kapazität und Blechabstand können gegen Mehrpreis angepasst werden.*
*Mindestauftragsgröße: 2 Hordengestellwagen.*

## GN 1/1 Öfen

### CHEFTOP MIND.Maps PLUS, 20 x GN 1/1




› Gewicht 292 kg
› Blechabstand 67 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 892 x 1018 x 1875 | 400 V / 38,50 kW | **XEVL-2011-YPRS** | **18.130,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 892 x 1018 x 1875 | 400 V / 38,50 kW | **XEVL-2011-YPLS** | **18.408,00 €** |

### CHEFTOP MIND.Maps PLUS, 20 x GN 1/1

› Gewicht 309 kg
› Blechabstand 67 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 892 x 1018 x 1875 | Elektro 230 V / 2,80 kW<br>Gas 48,00 kW | **XEVL-2011-GPRS** | **20.489,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 892 x 1018 x 1875 | Elektro 230 V / 2,80 kW<br>Gas 48,00 kW | **XEVL-2011-GPLS** | **20.766,00 €** |

*Elektro-Ofen* *Gas-Ofen*

*Hordengestellwagen inklusive. Kapazität und Blechabstand können gegen Mehrpreis angepasst werden.*
*Mindestauftragsgröße: 2 Hordengestellwagen.*



## Zubehör für alle Öfen



### Aufsatz für Kamin-Außenanschluss für Gasöfen

› Abluftkamin ø 150 mm
› Gewicht 3,5 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 478 x 254 x 150 | **XUC072** | **125,00 €** |



### Wagengriffhalter

Ermöglicht die sichere und bequeme Aufbewahrung des Wagengriffs an der Seite des Ofens.

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XUC161** | **44,40 €** |



### UNOX.Link

› mit externem Sous-Vide Kerntemperaturfühler

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XEC004** | **352,00 €** |



### Schlauchbrause Garnitur

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XHC001** | **137,00 €** |



### UNOX.Pure

Das Filtersystem XHC003 verbessert die Wasserqualität durch die Reduzierung der Karbonathärte und schützt den Backraum vor Kalkablagerung und Korrosion. Das Panel zeigt dem Anwender die Menge des gefilterten Wassers an und informiert ihn über den richtigen Zeitpunkt des Filterwechsels. **Zur Installation des XHC003 (2 Stück) in Kombination mit CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG-Öfen benötigen Sie den 8 mm °Y-Befestigungssatz mit dem Code KEL1115.** Kann bis 7000 Liter Wasser filtern (diese Daten können variieren; abhängend von der Wasserhärte).

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XHC003** | **285,00 €** |

## Zubehör für GN 2/1 Öfen

### Hordengestellwagen

› Kapazität 20 x GN 2/1
› Gewicht 72 kg
› Blechabstand 67 mm



| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 776 x 851 x 1741 | **XEVTL-2021** | **1.776,00 €** |

### Hordengestellwagen für Teller

› Kapazität 102 Teller
› Gewicht 65 kg
› Teller: min. ø 170 mm
› Teller: max. ø 310 mm



| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 776 x 851 x 1709 | **XEVTL-102P** | **2.266,00 €** |

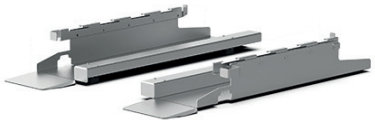
### Thermoabdeckung



| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XEVTL-2021, XEVTL-102P | **XUC031** | **1.018,00 €** |

### Wagen-Einfahrrampe

Ermöglicht den Ausgleich von schiefen oder unebenen Küchenböden, um den Hordengestellwagen korrekt und sicher abzustellen.



| | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| | **XUC164** | **583,00 €** |

### System zur Sammlung von Kochfett und -flüssigkeit

Antihaftbeschichteter Fett- und Flüssigkeitsbehälter aus Edelstahl, Höhe 20 mm mit spezieller Kantung und einem Mittelloch, damit das Fett und die Flüssigkeiten der Speisen in den zentralen Abflussablauf des Garraums geleitet werden, um dadurch die Verschmutzung des Gerätes zu reduzieren.



| H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 20 | **XUC048** | **122,00 €** |



## Zubehör für GN 1/1 Öfen



### Dunstabzugshaube mit integriertem Dampfkondensator

› nur für Elektrogeräte
› Abluftausgang ø 121 mm
› min. Luftleistung 310 m³/h
› max. Luftleistung 390 m³/h
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 882 x 1132 x 240 | 230 V / 1,00 kW | **XEAHL-HCFL** | **1.526,00 €** |



### Aktivkohlefilter

› für Dunstabzugshaube mit Dampfkondensator, um starke Gerüche zu beseitigen

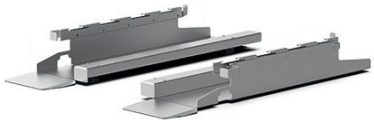
| B x T x H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 413 x 655 x 108 | XEAHL-HCFL | **XUC140** | **430,00 €** |



### Ersatz Aktivkohlefilter

› Wechselkartusche für Aktivkohlefilter für Dunstabzugshaube

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XUC140 | **XUC141** | **179,00 €** |



### Wagen-Einfahrrampe

Ermöglicht den Ausgleich von schiefen oder unebenen Küchenböden, um den Hordengestellwagen korrekt und sicher abzustellen.

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XUC163** | **467,00 €** |

## Hordengestellwagen

› Kapazität 20 x GN 1/1
› Gewicht 28 kg
› Blechabstand 66 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 776 x 681 x 1741 | **XEVTL-2011** | **1.508,00 €** |



## Hordengestellwagen für Teller

› Kapazität 51 Teller
› Gewicht 40 kg
› Teller: max. ø 310 mm
› Teller: min. ø 170 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 776 x 681 x 1709 | **XEVTL-051P** | **1.813,00 €** |



## Thermoabdeckung

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XEVTL-2011, XEVTL-051P | **XUC030** | **685,00 €** |



## System zur Sammlung von Kochfett und -flüssigkeit

Antihaftbeschichteter Fett- und Flüssigkeitsbehälter aus Edelstahl, Höhe 20 mm mit spezieller Kantung und einem Mittelloch, damit das Fett und die Flüssigkeiten der Speisen in den zentralen Abflussablauf des Garraums geleitet werden, um dadurch die Verschmutzung des Gerätes zu reduzieren.

| H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 20 | **XUC046** | **81,00 €** |







**Intelligente Kombidämpfer**



# CHEFTOP MIND.Maps COUNTERTOP PLUS

black

CHEFTOP MIND.Maps PLUS ist der intelligente Kombiofen, der grillt, frittiert, brät, bräunt, räuchert, mit Dampf kocht und vieles mehr. Automatische Garvorgänge und intelligente Funktionen für stets einwandfreie Ergebnisse.

CHEFTOP MIND.Maps PLUS **COUNTERTOP** Öfen, in der Version mit 3, 5, 7 und 10 Blechen GN 1/1 und 6, 10 Blechen GN 2/1, setzen Maßstäbe für jede Küche, die maximale Leistungen, intelligente Technologie und maximale Vielseitigkeit verlangt.

## HAUPTEIGENSCHAFTEN

› Heißluftdämpfer
› elektrisch oder Gas
› 9.5“ Touch Control Bildschirm

## EINSTELLUNGEN

› Betriebstemperatur: 30°C - 260°C
› CLIMA.Control: Befeuchtung oder Entfeuchtung Einstellstufen von 10%
› Lüfter: 4 Lüfter-Geschwindigkeiten mit Auto-Reverse und Takt- Funktion
› bis zu 9 Garschritte
› Kerntemperaturfühler mit mehreren Messstellen
› Delta T Garoption
› MIND.Maps: neue intuitive visuelle Sprache, um perfekte Garprogramme zu erzeugen

## PROGRAMME

› 1000+ Programme
› CHEFUNOX: automatische Garprogramme
› MULTITIME: bis zu 10 Zeitschalter für das mehrfache Garen von verschiedenen Produkten mit gleichen Umgebungsbedingungen
› MISE EN PLACE: zeitbestimmte Beschickung bis zu 9 verschiedener Backgute, um alle zum selben Zeitpunkt fertig gegart zu haben
› READYCOOK: voreingestellte Backeinstellungen, um schnell zu starten
› MIND.Maps: bis zu 48 Kunden-Programme

## KOCH PERFORMANCE

› 18 kg gedämpfte Kartoffeln in 30 Minuten
› 70 Rippchen in 8 Minuten
› 70 Scheiben Bacon in 8 Minuten
› 16 Hähnchen in 35 Minuten
› 18 kg gedämpfter Reis in 28 Minuten

*Daten beziehen sich auf 7 x GN 1/1*

## APP & WEB SERVICES

› Data Driven Cooking App und Webseite
› Top Training Smartphone App
› Combi guru Smartphone App

## UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

› ADAPTIVE.Cooking: automatische Zeit-, Temperatur- und Klima-Einstellung, um perfekte Voraussetzungen für jede Menge an Speisen zu erzielen
› CLIMALUX: präzise Feuchtigkeitskontrolle
› SMART.Preheating: automatische intelligente Garraum-Vorheizung
› AUTO.Soft: milde Temperaturanhebung dank automatischer Verwaltung für empfindliche Produkte
› SENSE.Klean: automatisches und intelligentes Spülsystem beruhend auf den gelaufenen Programmen

## UNOX INTENSIVE COOKING

› STEAM.Maxi: Feuchte- und Dampfproduktion
› DRY.Maxi: Zwangsentfeuchtung
› AIR.Maxi: mehrfache Lüfter mit Auto-Reverse und Geschwindigkeitskontrolle

## DATA DRIVEN COOKING

› Internet-Schnittstelle, um den Ofen mit UNOX und UNOX App zu verbinden
› DDC Stats: Ofengebrauch und -verbrauch-Bericht
› DDC App: Fern-Analyse über Ofengebrauch und -verbrauch

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

› ROTOR.Klean: automatisches Spülsystem
› Spezial-Spülprogramm, um hinter dem Lüfterblech zu spülen
› eingebautes Spülmittel-Fach
› Kerntemperaturfühler: mit 4 Messstellen
› dreifaches Garraumtür-Glas
› USB-Schnittstelle: zum Runter- und Hochladen von HACCP-Daten
› USB-Schnittstelle: zum Runter- und Hochladen von Garprogrammen
› integrierter Det&Rinse Tank
› LED Garraumbeleuchtung ist in der Garraumtür integriert
› Edelstahl DIN 1.4301 Einschübe mit Anti-Kipp-System
› Edelstahl DIN 1.4301 Garraum





## GN 2/1 Öfen




### CHEFTOP MIND.Maps PLUS, 10 x GN 2/1

› Gewicht 170 kg
› Blechabstand 77 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 1145 x 1162 | 400 V / 30,80 kW | **XEVC-1021-EPRM** | **14.199,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 1145 x 1162 | 400 V / 30,80 kW | **XEVC-1021-EPLM** | **14.476,00 €** |

**Erhöhung der maximalen Betriebstemperatur auf 300ºC**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 1145 x 1162 | 400 V / 30,80 kW | **XEVC-1021-EPRM-HT** | **15.198,00 €** |
| 860 x 1145 x 1162 | 400 V / 30,80 kW | **XEVC-1021-EPLM-HT** | **15.475,00 €** |

### CHEFTOP MIND.Maps PLUS, 10 x GN 2/1

› Gewicht 190 kg
› Blechabstand 77 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 1145 x 1162 | Elektro 230 V / 1,00 kW<br>Gas 35,00 kW | **XEVC-1021-GPRM** | **15.586,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 1145 x 1162 | Elektro 230 V / 1,00 kW<br>Gas 35,00 kW | **XEVC-1021-GPLM** | **15.864,00 €** |

**Erhöhung der maximalen Betriebstemperatur auf 300ºC**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 1145 x 1162 | Elektro 230 V / 1,00 kW<br>Gas 35,00 kW | **XEVC-1021-GPRM-HT** | **16.585,00 €** |
| 860 x 1145 x 1162 | Elektro 230 V / 1,00 kW<br>Gas 35,00 kW | **XEVC-1021-GPLM-HT** | **16.863,00 €** |

*Elektro-Ofen* *Gas-Ofen*

*Hordengestellwagen inklusive. Kapazität und Blechabstand können gegen Mehrpreis angepasst werden.*
*Mindestauftragsgröße: 2 Hordengestellwagen.*

## CHEFTOP MIND.Maps PLUS, 6 x GN 2/1




› Gewicht 160 kg
› Blechabstand 77 mm
› 3/4" Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 1145 x 842 | 400 V / 20,50 kW | **XEVC-0621-EPRM** | **10.360,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 1145 x 842 | 400 V / 20,50 kW | **XEVC-0621-EPLM** | **10.638,00 €** |

**Erhöhung der maximalen Betriebstemperatur auf 300°C**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 1145 x 842 | 400 V / 20,50 kW | **XEVC-0621-EPRM-HT** | **11.359,00 €** |
| 860 x 1145 x 842 | 400 V / 20,50 kW | **XEVC-0621-EPLM-HT** | **11.637,00 €** |

## CHEFTOP MIND.Maps PLUS, 6 x GN 2/1

› Gewicht 180 kg
› Blechabstand 77 mm
› 3/4" Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 1145 x 842 | Elektro 230 V / 1,00 kW<br>Gas 25,00 kW | **XEVC-0621-GPRM** | **11.563,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 1145 x 842 | Elektro 230 V / 1,00 kW<br>Gas 25,00 kW | **XEVC-0621-GPLM** | **11.840,00 €** |

**Erhöhung der maximalen Betriebstemperatur auf 300°C**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 1145 x 842 | Elektro 230 V / 1,00 kW<br>Gas 25,00 kW | **XEVC-0621-GPRM-HT** | **12.562,00 €** |
| 860 x 1145 x 842 | Elektro 230 V / 1,00 kW<br>Gas 25,00 kW | **XEVC-0621-GPLM-HT** | **12.839,00 €** |

*Elektro-Ofen* *Gas-Ofen*

*Hordengestellwagen inklusive. Kapazität und Blechabstand können gegen Mehrpreis angepasst werden.*
*Mindestauftragsgröße: 2 Hordengestellwagen.*



## GN 1/1 Öfen




### CHEFTOP MIND.Maps PLUS, 10 x GN 1/1

› Gewicht 95 kg
› Blechabstand 67 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 750 x 783 x 1010 | 400 V / 18,50 kW | **XEVC-1011-EPRM** | **9.250,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 750 x 783 x 1010 | 400 V / 18,50 kW | **XEVC-1011-EPLM** | **9.528,00 €** |

**Erhöhung der maximalen Betriebstemperatur auf 300ºC**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 750 x 783 x 1010 | 400 V / 18,50 kW | **XEVC-1011-EPRM-HT** | **10.249,00 €** |
| 750 x 783 x 1010 | 400 V / 18,50 kW | **XEVC-1011-EPLM-HT** | **10.527,00 €** |

### CHEFTOP MIND.Maps PLUS, 10 GN x 1/1

› Gewicht 110 kg
› Blechabstand 67 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 750 x 783 x 1010 | Elektro 230 V / 1,00 kW<br>Gas 22,00 kW | **XEVC-1011-GPRM** | **10.175,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 750 x 783 x 1010 | Elektro 230 V / 1,00 kW<br>Gas 22,00 kW | **XEVC-1011-GPLM** | **10.453,00 €** |

**Erhöhung der maximalen Betriebstemperatur auf 300ºC**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 750 x 783 x 1010 | Elektro 230 V / 1,00 kW<br>Gas 22,00 kW | **XEVC-1011-GPRM-HT** | **11.174,00 €** |
| 750 x 783 x 1010 | Elektro 230 V / 1,00 kW<br>Gas 22,00 kW | **XEVC-1011-GPLM-HT** | **11.452,00 €** |

*Elektro-Ofen* *Gas-Ofen*

*Hordengestellwagen inklusive. Kapazität und Blechabstand können gegen Mehrpreis angepasst werden.*
*Mindestauftragsgröße: 2 Hordengestellwagen.*

## CHEFTOP MIND.Maps PLUS, 7 x GN 1/1




› Gewicht 85 kg
› Blechabstand 67 mm
› 3/4" Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 750 x 783 x 843 | 400 V / 11,70 kW | **XEVC-0711-EPRM** | **6.938,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 750 x 783 x 843 | 400 V / 11,70 kW | **XEVC-0711-EPLM** | **7.215,00 €** |

**Erhöhung der maximalen Betriebstemperatur auf 300ºC**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 750 x 783 x 843 | 400 V / 11,70 kW | **XEVC-0711-EPRM-HT** | **7.937,00 €** |
| 750 x 783 x 843 | 400 V / 11,70 kW | **XEVC-0711-EPLM-HT** | **8.214,00 €** |

## CHEFTOP MIND.Maps PLUS, 7 x GN 1/1

› Gewicht 100 kg
› Blechabstand 67 mm
› 3/4" Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 750 x 783 x 843 | Elektro 230 V / 1,00 kW<br>Gas 19,00 kW | **XEVC-0711-GPRM** | **7.539,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 750 x 783 x 843 | Elektro 230 V / 1,00 kW<br>Gas 19,00 kW | **XEVC-0711-GPLM** | **7.816,00 €** |

**Erhöhung der maximalen Betriebstemperatur auf 300ºC**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 750 x 783 x 843 | Elektro 230 V / 1,00 kW<br>Gas 19,00 kW | **XEVC-0711-GPRM-HT** | **8.538,00 €** |
| 750 x 783 x 843 | Elektro 230 V / 1,00 kW<br>Gas 19,00 kW | **XEVC-0711-GPLM-HT** | **8.815,00 €** |

*Elektro-Ofen* *Gas-Ofen*

*Hordengestellwagen inklusive. Kapazität und Blechabstand können gegen Mehrpreis angepasst werden.*
*Mindestauftragsgröße: 2 Hordengestellwagen.*








## CHEFTOP MIND.Maps PLUS, 5 x GN 1/1

› Gewicht 70 kg
› Blechabstand 67 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 750 x 783 x 675 | 400 V / 9,30 kW | **XEVC-0511-EPRM** | **4.903,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 750 x 783 x 675 | 400 V / 9,30 kW | **XEVC-0511-EPLM** | **5.180,00 €** |

**Erhöhung der maximalen Betriebstemperatur auf 300ºC**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 750 x 783 x 675 | 400 V / 9,30 kW | **XEVC-0511-EPRM-HT** | **5.902,00 €** |
| 750 x 783 x 675 | 400 V / 9,30 kW | **XEVC-0511-EPLM-HT** | **6.179,00 €** |

## CHEFTOP MIND.Maps PLUS, 5 x GN 1/1

› Gewicht 85 kg
› Blechabstand 67 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 750 x 783 x 675 | Elektro 230 V / 0,60 kW<br>Gas 15,00 kW | **XEVC-0511-GPRM** | **5.828,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 750 x 783 x 675 | Elektro 230 V / 0,60 kW<br>Gas 15,00 kW | **XEVC-0511-GPLM** | **6.105,00 €** |

**Erhöhung der maximalen Betriebstemperatur auf 300ºC**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 750 x 783 x 675 | Elektro 230 V / 0,60 kW<br>Gas 15,00 kW | **XEVC-0511-GPRM-HT** | **6.827,00 €** |
| 750 x 783 x 675 | Elektro 230 V / 0,60 kW<br>Gas 15,00 kW | **XEVC-0511-GPLM-HT** | **7.104,00 €** |

*Elektro-Ofen* *Gas-Ofen*

*Hordengestellwagen inklusive. Kapazität und Blechabstand können gegen Mehrpreis angepasst werden.*
*Mindestauftragsgröße: 2 Hordengestellwagen.*

## CHEFTOP MIND.Maps PLUS, 3 x GN 1/1

› Gewicht 50 kg
› Blechabstand 67 mm
› 3/4“ Wasseranschluss




**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 750 x 783 x 538 | 400 V / 5,00 kW | **XEVC-0311-EPRM** | **4.024,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 750 x 783 x 538 | 400 V / 5,00 kW | **XEVC-0311-EPLM** | **4.301,00 €** |

*Elektro-Ofen* *Gas-Ofen*

*Hordengestellwagen inklusive. Kapazität und Blechabstand können gegen Mehrpreis angepasst werden.*
*Mindestauftragsgröße: 2 Hordengestellwagen.*





## Zubehör für alle Öfen



### Aufsatz für Kamin-Außenanschluss für Gasöfen

› Abluftkamin ø 150 mm
› Gewicht 3,5 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 478 x 254 x 150 | **XUC070** | **125,00 €** |



### Erstinstallations-Set für einen Einzelofen

Das Set enthält den Wasserablaufschlauch, einen Siphon und alle Verbindungen für den Wasserablauf, die für die korrekte Installation des Ofens notwendig sind. Außerdem eine Flasche Reiniger DET&Rinse PLUS à 1 Liter. Dieser enthält das chemische Reinigungsmittel UN 1814, 8, II - ADR in begrenzter Menge.

| **Empfohlen:** | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| Der Kauf des Zubehörs ist für die korrekte Installation des einzelnen Ofens notwendig. | **XUC001-DR** | **176,00 €** |



### Zweistufiges Türöffnungs-Kit

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XUC002** | **27,80 €** |



### UNOX.Link

› mit externem Sous-Vide Kerntemperaturfühler

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| | **XEC004** | **352,00 €** |



### Schlauchbrause Garnitur

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XHC001** | **137,00 €** |




### Hyper.Smoker

Erweitern Sie Ihre Speisekarte mit Gerichten mit dem unverwechselbaren Aroma von geräucherten Lebensmitteln. Hyper.Smoker ist ein spezieller Einsatz für CHEFTOP MIND. Maps, der das Räuchern im Garraum ganz einfach macht. Er funktioniert mit allen häufig verwendeten Materialien, die für das Räuchern von Lebensmitteln eingesetzt werden, wie z. B. Holzspänen und Pellets. Der Hyper.Smoker Einsatz ist mit Elektroöfen ab Produktionsdatum 15/06/2016 und mit Gasöfen ab Produktionsdatum 05/08/2016 kompatibel. Die Kompatibilität der vorher hergestellten Modelle muss im Voraus geprüft werden.

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XUC090** | **185,00 €** |

## Zubehör für GN 2/1 Öfen

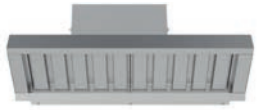
### Dunstabzugshaube mit integriertem Dampfkondensator



› nur für Elektrogeräte
› Abluftausgang ø 121 mm
› min. Luftleistung 310 m³/h
› max. Luftleistung 390 m³/h
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 868 x 1323 x 240 | 230 V / 0,10 kW | **XEVHC-HC21** | **1.869,00 €** |

### Dunstabzugshaube mit Aktivkohlefilter



› Abluftausgang ø 121 mm
› min. Luftleistung 310 m³/h
› max. Luftleistung 390 m³/h
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 868 x 1323 x 366 | 230 V / 0,10 kW | **XEVHC-CF21** | **2.266,00 €** |

### Aktivkohlefilter



› für Dunstabzugshaube mit Dampfkondensator, um starke Gerüche zu beseitigen

| B x T x H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 413 x 655 x 108 | XEVHC-HC21 | **XUC140** | **430,00 €** |

### Ersatz-Aktivkohlefilter



› Wechselkartusche für Aktivkohlefilter für Dunstabzugshaube

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XUC140 | **XUC141** | **179,00 €** |

### Montageset Elektroöfen



Das Set enthält den Wasserablaufschlauch, einen Siphon und alle Verbindungen für die Installation und die Montage von zwei Öfen übereinander. Außerdem zwei Flaschen Reiniger DET&Rinse PLUS à 1 Liter. Dieser enthält das chemische Reinigungsmittel UN 1814, 8, II - ADR in begrenzter Menge.

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XEAQC-00E2-E-DR** | **370,00 €** |

### Montageset Gasöfen



Das Set enthält den Wasserablaufschlauch, einen Siphon und alle Verbindungen für die Installation und die Montage von zwei Öfen übereinander.
Nur für Duo-Station: XEVC-0621-GP* (unten) + XEVC-0621-GP* (oben).

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XEAQC-00E2-G** | **370,00 €** |





## SMART.Drain

› spezielles Zwei-Wege-Ventil, welches das Fett und andere Flüssigkeiten des Garprozesses sammelt und in den Tank leitet

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XWVEC-0821, XWVRC-0721-H | **XUC020** | **527,00 €** |



## Geschlossener Unterbau

› Kapazität 8 x GN 2/1
› Gewicht 30 kg
› Blechabstand 57 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 860 x 1079 x 717 | **XWVEC-0821** | **1.212,00 €** |



## Untergestell hoch mit Einhängegestell

› Kapazität 7 x GN 2/1
› Gewicht 38 kg
› Blechabstand 60 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 842 x 891 x 752 | **XWVRC-0721-H** | **823,00 €** |



## Einhängegestell für Untergestell

› Kapazität 7 x GN 2/1
› Gewicht 4 kg
› Blechabstand 60 mm

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XWVRC-0721-H | **XWVLC-0721-H** | **176,00 €** |



## Untergestell niedrig

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 842 x 891 x 305 | **XWVRC-0021-L** | **421,00 €** |



## Untergestell niedrig

› vorgeschrieben für ein Gerät auf dem Fußboden

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 842 x 891 x 113 | **XWVRC-0021-F** | **359,00 €** |



## Satz Rollen

› Set bestehend aus 4 Rollen, davon 2 Rollen feststellbar

| H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 110 | XWVEC-0821, XWVRC-0721-H, XWVRC-0021-* | **XUC012** | **233,00 €** |

## Hordengestell



› Kapazität 10 x GN 2/1
› Gewicht 9,5 kg
› Blechabstand 78 mm

| B x T x H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 622 x 674 x 865 | XEVC-1021-* | **XWVBC-1021** | **944,00 €** |

## Hordengestell



› Kapazität 6 x GN 2/1
› Gewicht 7,5 kg
› Blechabstand 78 mm

| B x T x H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 622 x 674 x 545 | XEVC-0621-* | **XWVBC-0621** | **805,00 €** |

## Hordengestell-Transportwagen



› passend nur für Untergestell und Unterbau ohne Rollen
› Gewicht 32 kg

| B x T x H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 647 x 855 x 923 | XWVBC-1021, XWVBC-0621 | **XWVYC-0021** | **1.110,00 €** |

## Verbindungsset für Untergestell



› Set, um Hordengestellwagen mit XWVRC-0721-H zu verbinden

| erforderlich mit dem Kauf von: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XWVYC-0021 | **XWVYC-CR21** | **268,00 €** |

## Verbindungsset für geschlossenen Unterbau



› Set, um Hordengestellwagen mit XWVEC-0821 zu verbinden

| erforderlich mit dem Kauf von: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XWVYC-0021 | **XWVYC-CK21** | **118,00 €** |

## System zur Sammlung von Kochfett und -flüssigkeit



Antihaftbeschichteter Fett- und Flüssigkeitsbehälter aus Edelstahl, Höhe 20 mm mit spezieller Kantung und einem Mittelloch, damit das Fett und die Flüssigkeiten der Speisen in den zentralen Abflussablauf des Garraums geleitet werden, um dadurch die Verschmutzung des Gerätes zu reduzieren.

| H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 20 | **XUC048** | **122,00 €** |



## Zubehör für GN 1/1 Öfen




### SlowTop Warmhalteschrank, 7 x GN 1/1

› Steuerung nur über die MASTER.Touch
› max. Temperatur 180°C
› Gewicht 63 kg
› Blechabstand 70 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

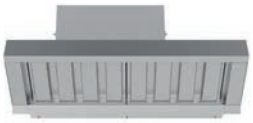
| B x T x H/m:m: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 750 x 792 x 961 | 230 V / 3,20 kW | **XEVSC-0711-CR** | **3.099,00 €** |



### Dunstabzugshaube mit integriertem Dampfkondensator

› nur für Elektrogeräte
› Abluftausgang ø 121 mm
› min. Luftleistung 310 m³/h
› max. Luftleistung 390 m³/h
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/m:m: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 750 x 956 x 240 | 230 V / 0,10 kW | **XEVHC-HC11** | **1.526,00 €** |



### Dunstabzugshaube mit Aktivkohlefilter

› nur für Elektrogeräte
› Abluftausgang ø 121 mm
› min. Luftleistung 310 m³/h
› max. Luftleistung 390 m³/h
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/m:m: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 750 x 956 x 366 | 230 V / 0,10 kW | **XEVHC-CF11** | **1.943,00 €** |



### Aktivkohlefilter

› für Dunstabzugshaube mit Dampfkondensator, um starke Gerüche zu beseitigen

| B x T x H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 413 x 655 x 108 | XEVHC-HC21 | **XUC140** | **430,00 €** |



### Ersatz-Aktivkohlefilter

› Wechselkartusche für Aktivkohlefilter für Dunstabzugshaube

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XUC140 | **XUC141** | **179,00 €** |



### Montageset Elektroöfen

Das Set enthält den Wasserablaufschlauch, einen Siphon und alle Verbindungen für die Installation und die Montage von zwei Öfen übereinander. Außerdem zwei Flaschen Reiniger DET&Rinse PLUS à 1 Liter. Dieser enthält das chemische Reinigungsmittel UN 1814, 8, II - ADR in begrenzter Menge.

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XEVQC-0011-E-DR** | **370,00 €** |

## Montageset Gasöfen

Das Set enthält den Wasserablaufschlauch, einen Siphon und alle Verbindungen für die Installation und die Montage von zwei Öfen übereinander.
Nur für Duo-Station mit Gasgeräten (unten) + XEVC-0511-* (oben).



| | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| | **XEVQC-0011-G** | **370,00 €** |

## Montageset Gasöfen

Das Set enthält den Wasserablaufschlauch, einen Siphon und alle Verbindungen für die Installation und die Montage von zwei Öfen übereinander.
Nur für Duo-Station mit Gasgeräten (unten) + XEVC-0711-* (oben).



| | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| | **XEVQC-0711-G** | **370,00 €** |

## SMART.Drain

› spezielles Zwei-Wege-Ventil, welches das Fett und andere Flüssigkeiten des Garprozesses sammelt und in den Tank leitet



| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XWVEC-0811, XWVRC-0711-H | **XUC020** | **527,00 €** |

## SMART.Drain Untergestell niedrig

› Set für Unterbau und Untergestell hoch



| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XUC020, XWVYC-0011-L-PO | **XWVRC-0011-L-PO** | **359,00 €** |

## SMART.Drain trolley

› ermöglicht Kochfette auf gestapelten Öfen zu sammeln



| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XUC020, XWVRC-0011-L-PO | **XWVYC-0011-L-PO** | **583,00 €** |

## Geschlossener Unterbau

› Kapazität 8 x GN 1/1
› Gewicht 18 kg
› Blechabstand 57 mm



| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 750 x 656 x 676 | **XWVEC-0811** | **907,00 €** |

## Untergestell extra hoch mit Einhängegestell

› Kapazität 7 x GN 1/1
› Gewicht 23 kg
› Blechabstand 60 mm



| B x T x H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 732 x 641 x 888 | XEVC-0511-* | **XWVRC-0711-UH** | **657,00 €** |





## Untergestell hoch mit Einhängegestell

› Kapazität 7 x GN 1/1
› Gewicht 22 kg
› Blechabstand 60 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 732 x 546 x 752 | **XWVRC-0711-H** | **592,00 €** |



## Einhängegestell für Untergestell

› Kapazität 7 x GN 1/1
› Gewicht 2 kg
› Blechabstand 60 mm

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XWVRC-0711-UH, XWVRC-0711-H | **XWVLC-0711-H** | **118,00 €** |



## Untergestell mittelhoch

› Gewicht 9 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 732 x 546 x 462 | **XWVRC-0011-M** | **370,00 €** |



## Untergestell niedrig

› Gewicht 5 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 732 x 546 x 462 | **XWVRC-0011-L** | **337,00 €** |



## Untergestell niedrig

› vorgeschrieben für ein Gerät auf dem Fußboden

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 732 x 546 x 113 | **XWVRC-0011-F** | **287,00 €** |



## Satz Rollen

› Set besteht aus 4 Rollen, davon 2 Rollen feststellbar

| H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 110 | XWVEC-0811, XWVRC-0711-*, XWVRC-0011-* | **XUC012** | **233,00 €** |



## Hordengestell

› Kapazität 9 x GN 1/1
› Gewicht 6 kg
› Blechabstand 67 mm

| B x T x H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 568 x 361 x 713 | XEVC-1011-* | **XWVBC-0911** | **796,00 €** |

## Hordengestell



› Kapazität 9 x GN 1/1
› Gewicht 5 kg
› Blechabstand 67 mm

| B x T x H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 568 x 361 x 546 | XEVC-0711-* | **XWVBC-0611** | **768,00 €** |

## Hordengestell-Transportwagen



› passend für Untergestell und Unterbau ohne Rollen
› Gewicht 27 kg

| B x T x H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 605 x 700 x 923 | XWVBC-0911, XWVBC-0611 | **XWVYC-0011** | **907,00 €** |

## Verbindungsset für Untergestell



› Set, um Hordengestellwagen mit XWVRC-0711-H zu verbinden

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XWVYC-0011 | **XWVYC-CR11** | **213,00 €** |

## Verbindungsset für geschlossenen Unterbau



› Set, um Hordengestellwagen mit XWVEC-0811 zu verbinden

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XWVYC-0011 | **XWVYC-CK11** | **118,00 €** |

## Wärmeschutz-Kit



› zwingend notwendig, wenn der Ofen in der Nähe von Wärmequellen, wie Fritteusen oder Grills, installiert ist
› passend für beide Seiten der Geräte
› bestehend aus 2 Blechen
› Gewicht 1 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 15 x 624 x 99 | **XUC040** | **111,00 €** |

## System zur Sammlung von Kochfett und -flüssigkeit



Antihaftbeschichteter Fett- und Flüssigkeitsbehälter aus Edelstahl, Höhe 20 mm mit spezieller Kantung und einem Mittelloch, damit das Fett und die Flüssigkeiten der Speisen in den zentralen Abflussablauf des Garraums geleitet werden, um dadurch die Verschmutzung des Gerätes zu reduzieren.

| H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 20 | **XUC046** | **81,00 €** |



## 7 + 7 x GN 1/1 Öfen + Untergestell




| elektrische Version | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| Dunstabzugshaube | **XEVHC-HC11** | **1.526,00 €** |
| Ofen | **XEVC-0711-EPRM** | **6.938,00 €** |
| Montageset | **XEVQC-0011-E-DR** | **370,00 €** |
| Ofen | **XEVC-0711-EPRM** | **6.938,00 €** |
| Untergestell niedrig | **XWVRC-0011-F** | **287,00 €** |

## 7 + 5 x GN 1/1 Öfen + Untergestell




| elektrische Version | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| Dunstabzugshaube | **XEVHC-CF11** | **1.943,00 €** |
| Ofen | **XEVC-0511-EPRM** | **4.903,00 €** |
| Montageset | **XEVQC-0011-E-DR** | **370,00 €** |
| Ofen | **XEVC-0711-EPRM** | **6.938,00 €** |
| Untergestell niedrig | **XWVRC-0011-L** | **359,00 €** |

## 5 + 5 x GN 1/1 Öfen + Untergestell

| elektrische Version | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| Dunstabzugshaube | **XEVHC-CF11** | **1.943,00 €** |
| Ofen | **XEVC-0511-EPRM** | **4.903,00 €** |
| Montageset | **XEVQC-0011-E-DR** | **370,00 €** |
| Ofen | **XEVC-0511-EPRM** | **4.903,00 €** |
| Untergestell mittelhoch | **XWVRC-0011-M** | **370,00 €** |




## 5 + 3 x GN 1/1 Öfen + Untergestell

| elektrische Version | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| Dunstabzugshaube | **XEVHC-HC11** | **1.526,00 €** |
| Ofen | **XEVC-0311-EPRM** | **4.024,00 €** |
| Montageset | **XEVQC-0011-E-DR** | **370,00 €** |
| Ofen | **XEVC-0511-EPRM** | **4.903,00 €** |
| Untergestell mittelhoch | **XWVRC-0011-M** | **370,00 €** |








## Intelligente Kombidämpfer



# CHEFTOP MIND.Maps COMPACT PLUS

black

CHEFTOP MIND.Maps PLUS ist der intelligente Kombiofen, der grillt, frittiert, brät, bräunt, räuchert, mit Dampf kocht und vieles mehr. Automatische Garvorgänge und intelligente Funktionen für stets einwandfreie Ergebnisse.

CHEFTOP MIND.Maps PLUS **COMPACT** Öfen, in der Version mit 5 und 10 Blechen GN 1/1 und GN 2/1, sind die Lösung für jede Küche, in der der Raum begrenzt ist, die Ambitionen jedoch großartig bleiben.

## HAUPTEIGENSCHAFTEN

› Heißluftdämpfer
› elektrisch oder Gas
› 9.5“ Touch Control Bildschirm

## EINSTELLUNGEN

› Betriebstemperatur: 30°C - 260°C
› CLIMA.Control: Befeuchtung oder Entfeuchtung Einstellstufen von 10%
› Lüfter: 4 Lüfter-Geschwindigkeiten mit Auto-Reverse und Takt- Funktion
› bis zu 9 Garschritte
› Kerntemperaturfühler mit mehreren Messstellen
› Delta T Garoption
› MIND.Maps: neue intuitive visuelle Sprache, um perfekte Garprogramme zu erzeugen

## PROGRAMME

› 1000+ Programme
› CHEFUNOX: automatische Garprogramme
› MULTITIME: bis zu 10 Zeitschalter für das mehrfache Garen von verschiedenen Produkten mit gleichen Umgebungsbedingungen
› MISE EN PLACE: zeitbestimmte Beschickung bis zu 9 verschiedener Backgute, um alle zum selben Zeitpunkt fertig gegart zu haben
› READYCOOK: voreingestellte Backeinstellungen, um schnell zu starten
› MIND.Maps: bis zu 48 Kunden-Programme

## KOCH PERFORMANCE

› 14 kg gedämpfte Kartoffeln in 27 Minuten
› 50 Rippchen in 8 Minuten
› 50 Baconscheiben in 7 Minuten
› 8 Hähnchen in 35 Minuten
› 13 kg gedämpfter Reis in 28 Minuten

*Daten beziehen sich auf 5 x GN 1/1*

## APP & WEB SERVICES

› Data Driven Cooking App und Webseite
› Top Training Smartphone App
› Combi guru Smartphone App

## UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

› ADAPTIVE.Cooking: automatische Zeit-, Temperatur- und Klima-Einstellung, um perfekte Voraussetzungen für jede Menge an Speisen zu erzielen
› CLIMALUX: präzise Feuchtigkeitskontrolle
› SMART.Preheating: automatische intelligente Garraum-Vorheizung
› AUTO.Soft: milde Temperaturanhebung dank automatischer Verwaltung für empfindliche Produkte
› SENSE.Klean: automatisches und intelligentes Spülsystem beruhend auf den gelaufenen Programmen

## UNOX INTENSIVE COOKING

› STEAM.Maxi: Feuchte- und Dampfproduktion
› DRY.Maxi: Zwangsentfeuchtung
› AIR.Maxi: mehrfache Lüfter mit Auto-Reverse und Geschwindigkeitskontrolle

## DATA DRIVEN COOKING

› Internet-Schnittstelle, um den Ofen mit UNOX und UNOX App zu verbinden
› DDC Stats: Ofengebrauch und -verbrauch-Bericht
› DDC App: Fern-Analyse über Ofengebrauch und -verbrauch

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

› ROTOR.Klean: automatisches Spülsystem
› Spezial-Spülprogramm, um hinter dem Lüfterblech zu spülen
› eingebautes Spülmittel-Fach
› Kerntemperaturfühler: mit 4 Messstellen
› dreifaches Garraumtür-Glas
› USB-Schnittstelle: zum Runter- und Hochladen von HACCP-Daten
› USB-Schnittstelle: zum Runter- und Hochladen von Garprogrammen
› integrierter Det&Rinse Tank
› LED Garraumbeleuchtung ist in der Garraumtür integriert
› Edelstahl DIN 1.4301 Einschübe mit Anti-Kipp-System
› Edelstahl DIN 1.4301 Garraum





## GN 1/1 Öfen




### CHEFTOP MIND.Maps PLUS, 10 x GN 1/1

› Gewicht 90 kg
› Blechabstand 67 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 535 x 872 x 984 | 400 V / 18,50 kW | **XECC-1013-EPRM** | **9.990,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 535 x 872 x 984 | 400 V / 18,50 kW | **XECC-1013-EPLM** | **10.268,00 €** |




### CHEFTOP MIND.Maps PLUS, 5 x GN 1/1

› Gewicht 65 kg
› Blechabstand 67 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 535 x 872 x 649 | 400 V / 9,20 kW | **XECC-0513-EPRM** | **5.226,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 535 x 872 x 649 | 400 V / 9,20 kW | **XECC-0513-EPLM** | **5.504,00 €** |

*Elektro-Ofen*

*Hordengestellwagen inklusive. Kapazität und Blechabstand können gegen Mehrpreis angepasst werden.*
*Mindestauftragsgröße: 2 Hordengestellwagen.*

# CHEFTOP MIND.Maps COMPACT PLUS black

## GN 2/3 Öfen

### CHEFTOP MIND.Maps PLUS, 5 x GN 2/3

› Gewicht 55 kg
› Blechabstand 67 mm
› 3/4" Wasseranschluss




**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 535 x 872 x 649 | 400 V / 5,20 kW | **XECC-0523-EPRM** | **4.671,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 535 x 872 x 649 | 400 V / 5,20 kW | **XECC-0523-EPLM** | **4.949,00 €** |

*Elektro-Ofen*

*Hordengestellwagen inklusive. Kapazität und Blechabstand können gegen Mehrpreis angepasst werden.*
*Mindestauftragsgröße: 2 Hordengestellwagen.*



## Zubehör für alle Öfen



### Aktivkohlefilter

› für Dunstabzugshaube mit Dampfkondensator, um starke Gerüche zu beseitigen

| B x T x H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 413 x 655 x 108 | XEVHC-HC* | **XUC140** | **430,00 €** |



### Ersatz-Aktivkohlefilter

› Wechselkartusche für Aktivkohlefilter für Dunstabzugshaube

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XUC141** | **179,00 €** |



### Erstinstallations-Set für einen Einzelofen

Das Set enthält den Wasserablaufschlauch, einen Siphon und alle Verbindungen für den Wasserablauf, die für die korrekte Installation des Ofens notwendig sind. Außerdem eine Flasche Reiniger DET&Rinse PLUS à 1 Liter. Dieser enthält das chemische Reinigungsmittel UN 1814, 8, II - ADR in begrenzter Menge.

| **Empfohlen:** | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| Der Kauf des Zubehörs ist für die korrekte Installation des einzelnen Ofens notwendig. | **XUC001-DR** | **176,00 €** |



### Montageset Elektrobacköfen

› das Set enthält den Wasserablaufschlauch, einen Siphon und alle Verbindungen für die Installation und die Montage von zwei Öfen übereinander

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XECQC-0013-E** | **370,00 €** |



### UNOX.Link

› mit externem Sous-Vide Kerntemperaturfühler

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| | **XEC004** | **352,00 €** |

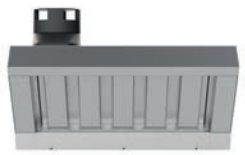


### Schlauchbrause Garnitur

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XHC001** | **137,00 €** |

## Zubehör für GN 1/1 Öfen

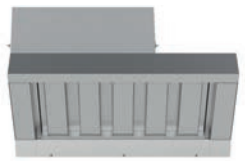
### Dunstabzugshaube mit integriertem Dampfkondensator



› Abluftausgang ø 121 mm
› min. Luftleistung 310 m³/h
› max. Luftleistung 390 m³/h
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 535 x 1100 x 240 | 230 V / 1,00 kW | **XECHC-HC13** | **1.443,00 €** |

### Dunstabzugshaube mit Aktivkohlefilter



› nur für Elektrogeräte
› Abluftausgang ø 121 mm
› min. Luftleistung 310 m³/h
› max. Luftleistung 390 m³/h
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 535 x 1100 x 366 | 230 V / 1,00 kW | **XECHC-CF13** | **1.850,00 €** |

### Untergestell hoch mit Einhängegestell



› Kapazität 6 x GN 1/1
› Gewicht 24 kg
› Blechabstand 60 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 518 x 779 x 744 | **XWCRC-0613-H** | **592,00 €** |

### Einhängegestell für Untergestell



› Kapazität 6 x GN 1/1
› Gewicht 2 kg
› Blechabstand 60 mm

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XWCRC-0613-H | **XWCLC-0613-H** | **118,00 €** |

### Untergestell niedrig



› Gewicht 6 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 518 x 684 x 305 | **XWCRC-0013-L** | **337,00 €** |

### Untergestell niedrig, für 2 Geräte übereinander



› Gewicht 5 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 732 x 479 x 113 | **XWCRC-0013-F** | **287,00 €** |



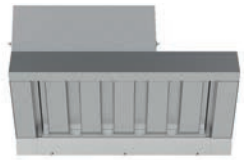
## Zubehör für GN 2/3 Öfen



### Dunstabzugshaube mit integriertem Dampfkondensator

› Abluftausgang ø 121 mm
› min. Luftleistung 310 m³/h
› max. Luftleistung 390 m³/h
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 535 x 900 x 240 | 230 V / 1,00 kW | **XECHC-HC23** | **1.443,00 €** |



### Dunstabzugshaube mit Aktivkohlefilter

› nur für Elektrogeräte
› Abluftausgang ø 121 mm
› min. Luftleistung 310 m³/h
› max. Luftleistung 390 m³/h
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 535 x 900 x 366 | 230 V / 1,00 kW | **XECHC-CF23** | **1.850,00 €** |



### Untergestell hoch mit Einhängegestell

› Kapazität 6 x GN 2/3
› Gewicht 25 kg
› Blechabstand 60 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 518 x 585 x 744 | **XWCRC-0623-H** | **592,00 €** |



### Einhängegestell für Untergestell

› Kapazität 6 x GN 2/3
› Gewicht 2 kg
› Blechabstand 60 mm

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XWCRC-0623-H | **XWCLC-0623-H** | **118,00 €** |



### Untergestell niedrig

› Gewicht 6 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 518 x 484 x 305 | **XWCRC-0023-L** | **327,00 €** |



### Wandhalterung

Vor der Installation ist es notwendig, die Struktur und Tragkraft der Wand von einem Profi (Architekt / Bauingenieur) überprüfen zu lassen, um sicherzustellen, dass die Wand für die Belastung geeignet ist.

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XUC176** | **241,00 €** |

## 4 x 5 x GN 2/3 Öfen + Untergestell

| elektrische Version | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| Dunstabzugshaube | **2 x XECHC-HC23** | **2.886,00 €** |
| Ofen | **XECC-0523-EPRM / XECC-0523-EPLM** | **9.620,00 €** |
| Montageset | **2 x XECQC-0013-E** | **740,00 €** |
| Ofen | **XECC-0523-EPRM / XECC-0523-EPLM** | **9.620,00 €** |
| Untergestell mittelhoch | **2 x XWCRC-0023-L** | **654,000 €** |




## 10 x GN 1/1 Öfen + Untergestell

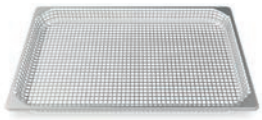
| elektrische Version | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| Dunstabzugshaube | **XECHC-CF13** | **1.850,00 €** |
| Ofen | **XECC-1013-EPRM** | **9.990,00 €** |
| Untergestell hoch | **XWCRC-0613-H** | **592,00 €** |





## GN 1/1 Bleche

GN 1/1 Bleche sind auch mit GN 2/1 Öfen kompatibel.
Ein Einhängegestell für GN 2/1 Öfen kann bis zu 2 Bleche GN 1/1 enthalten.



### STEAM

› Dampfblech aus Edelstahl, allseitig perforiert

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 40 | dämpfen und Sous Vide | **GRP815** | **77,00 €** |



### FORO.STEEL20

› Edelstahlblech mit perforiertem Boden

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 20 | dämpfen und Sous Vide | **TG810** | **40,70 €** |



### FORO.STEEL40

› Edelstahlblech mit perforiertem Boden

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 40 | dämpfen und Sous Vide | **TG820** | **43,50 €** |



### FORO.STEEL65

› Edelstahlblech mit perforiertem Boden

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 65 | dämpfen und Sous Vide | **TG830** | **45,30€** |



### GRILL

› Aluminiumblech, antihaftbeschichtet, zum Grillen ohne Vorheizen

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 37 | grillen | **TG885** | **120,00 €** |



### FAKIRO.GRILL

› Aluminiumplatte, antihaftbeschichtet, gerillt und glatt, beidseitig verwendbar

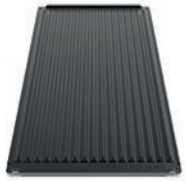
| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 12 | grillen | **TG870** | **167,00 €** |



### DUO.GRILL

› Aluminiumpfanne, antihaftbeschichtet, zum Grillen
› doppelt veredelt, gerippte Seite und rautenförmige Seite

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 12 | grillen | **TG990** | **167,00 €** |



### FAKIRO.GRILL **passend für COMPACT XECC-**13-EP*M Öfen**

› Aluminiumplatte, antihaftbeschichtet
› gerillt und glatt, beidseitig verwendbar, die Bleche werden längs eingesetzt

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 12 | grillen | **TG995** | **167,00 €** |

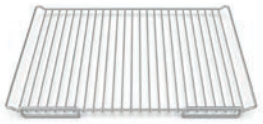
## SUPER.GRILL nur für COUNTERTOP und BIG Öfen



› Grillblech Gusseisen, antihaftbeschichtet, mit Edelstahlgitter, zum schnellen Beschicken per QUICKLOAD System

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 40 | grillen | **TG970** | **174,00 €** |

## GRID



› Edelstahlgitter QUICKLOAD mit Griffen

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 40 | grillen | **GRP970** | **40,70 €** |

## POLLO.BLACK



› Blech, antihaftbeschichtet, mit Hähnchen-Halterungen und Fettauffangwanne
› Stahlgitter mit Fettauffangbehälter zum Braten von Fleisch oder Fisch
› Kombination mit System zur Sammlung von Kochfett SMART.DRAIN - XUC020

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 167 | rösten und schmoren | **GRP825** | **138,00 €** |

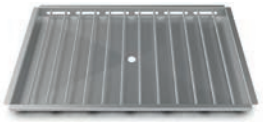
## POLLO.WASH



› Waschkorb für POLLO Bleche

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 27 | - | **GRP860** | **117,00 €** |

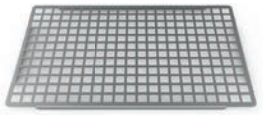
## POLLO.GRILL



› Edelstahlgitter mit Fettauffangbehälter zum Braten von Fleisch oder Fisch

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 27 | rösten und schmoren | **GRP840** | **90,00 €** |

## BACON.GRID



› Edelstahlgitter zum Braten von Speck

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 13,5 | rösten und schmoren | **TG944** | **59,00 €** |

## BACON.40



› Edelstahlgitter mit Fettauffangwanne zum Braten von Speck

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 40 | rösten und schmoren | **TG945** | **125,00 €** |

## BACON.20



› Edelstahlgitter mit Fettauffangwanne zum Braten von Speck

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 20 | rösten und schmoren | **TG840** | **122,00 €** |







## BLACK.20

› Aluminiumblech, antihaftbeschichtet

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 20 | rösten und schmoren | **TG895** | **78,00 €** |



## BLACK.40

› Aluminiumblech, antihaftbeschichtet

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 40 | rösten und schmoren | **TG900** | **79,00 €** |



## STEEL.20

› Edelstahlbehälter

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 20 | rösten und schmoren | **TG805** | **38,90 €** |



## STEEL.40

› Edelstahlbehälter

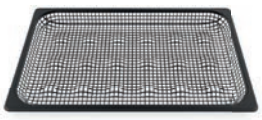
| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 40 | rösten und schmoren | **TG815** | **45,30 €** |



## STEEL.65

› Edelstahlbehälter

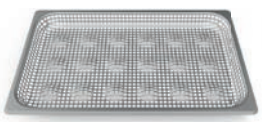
| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 65 | rösten und schmoren | **TG825** | **49,00 €** |



## BLACK.FRY

› Frittierblech, Edelstahl, antihaftbeschichtet

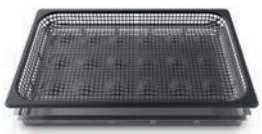
| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 40 | frittieren und braten | **GRP816** | **117,00 €** |



## POTATO.FRY

› Pommes Frites Frittierblech

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 40 | frittieren und braten | **GRP817** | **79,00 €** |



## CLEAN.FRY

› Bratrost, antihaftbeschichtet, mit Fettauffangwanne

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 51,5 | frittieren und braten | **GRP820** | **158,00 €** |

## EGGS 6 x 2



› Aluminiumpfanne, antihaftbeschichtet, für 6 Doppel-Ei-Portionen

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 16 | frittieren und braten | **TG935** | **95,00 €** |

## EGGS 8 x 1



› Aluminiumpfanne, antihaftbeschichtet, für 8 Einzel-Eier

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 16 | frittieren und braten | **TG936** | **115,00 €** |

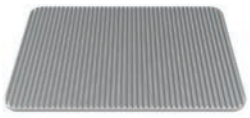
## PAN.FRY



› Edelstahl-Bratblech, antihaftbeschichtet

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 20 | frittieren und braten | **TG905** | **49,00 €** |

## FAKIRO



› Aluminiumplatte, antihaftbeschichtet, gerillt und glatt
› flache Seite ideal für frische Produkte
› gerippte Seite ideal für gefrorene Produkte

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 12 | Konditorei und Bäckerei | **TG875** | **122,00 €** |

## FORO.BLACK



› Aluminiumblech, antihaftbeschichtet und perforiert

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 15 | Konditorei und Bäckerei | **TG890** | **60,00 €** |

## FORO.SILICO



› Aluminium-Backblech, perforiert, silikonbeschichtet

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 12 | Konditorei und Bäckerei | **TG975** | **37,00 €** |

## Cooking Essentials Start-up Set



› das Set enthält je 1 Stück: GRP 815, TG 936, TG 885, TG 970, TG 895

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| - | - | **XUC018** | **525,00 €** |





## Stikkenwagen für Bleche

› Kapazität 21 Teller
› Gewicht 10 kg
› Blechabstand 70 mm

| H/mm: | | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 450 x 608 x 1700 | | **XTB0002** | **860,00 €** |

## GN 2/3 Bleche



### FORO.STEEL40

› Edelstahlblech mit perforiertem Boden

| H/mm: | | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 40 | dämpfen und Sous Vide | **TG710** | **37,00 €** |



### STEAM

› Dampfblech aus Edelstahl

| H/mm: | | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 30 | dämpfen und Sous Vide | **GRP710** | **66,00 €** |



### GRILL

› Aluminiumblech, antihaftbeschichtet, zum Grillen ohne Vorheizen

| H/mm: | | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 37 | grillen | **TG720** | **104,00 €** |



### POLLO.BLACK

› Blech, antihaftbeschichtet, mit Hähnchen-Halterungen und Fettauffangwanne
› Kombination mit System zur Sammlung von Kochfett SMART.DRAIN - XUC020

| H/mm: | | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 140 | rösten und schmoren | **GRP715** | **104,00 €** |

## STEEL.40

› Edelstahlbehälter

| H/mm: | | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 40 | rösten und schmoren | **TG705** | **32,40 €** |



## POTATO.FRY

› Pommes Frites Frittierblech

| H/mm: | | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 30 | frittieren und braten | **GRP711** | **68,00 €** |



## PAN.FRY

› Edelstahl-Bratblech, antihaftbeschichtet

| H/mm: | | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 20 | frittieren und braten | **TG735** | **43,50 €** |



## EGGS 5x1

› Aluminiumblech, beschichtet, um bis zu 5 Eier in weniger als 3 Minuten zu braten

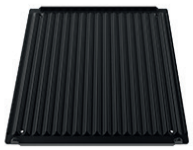
| H/mm: | | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 16 | frittieren und braten | **TG937** | **68,00 €** |



## FAKIRO.GRILL

› Aluminium Grillplatte mit Teflonbeschichtung

| H/mm: | | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 12 | frittieren und braten | **TG770** | **150,00 €** |



## FAKIRO

› Aluminiumplatte

| H/mm: | | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 37 | Konditorei und Bäckerei | **TG715** | **75,00 €** |



## FORO.BLACK

› Aluminiumblech, antihaftbeschichtet und perforiert

| H/mm: | | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 15 | Konditorei und Bäckerei | **TG730** | **52,00 €** |



## GRID

| H/mm: | | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 8,5 | Konditorei und Bäckerei | **GRP705** | **24,10 €** |







# UNOX.Pure-RO

Umkehrosmose Wasseraufbereitung




## UNOX.Pure-RO

Die Umkehrosmoseanlage reduziert die Mineralien des Wassers auf Null, zum Schutz vor Ablagerungen innerhalb des Garraums des Ofens. Die Anlage filtert keine Metallpartikel wie Blei und Kupfer sowie keine Feststoffpartikel. UNOX.Pure-RO enthält eine Pumpe, die Druck kompensiert und bei geringem Wasserdruck aufbaut.

› Gewicht 16 kg

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 230 x 540 x 445 | 230 V / 0,23 kW | **XHC002** | **1.258,00 €** |



## Wechselkartusche

› für Umkehrosmoseanlage UNOX.Pure-RO

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XHC006** | **232,00 €** |

# UNOX.Pure

Wasseraufbereitung mit Harzfiltern



## UNOX.Pure

Das Filtersystem XHC003 verbessert die Wasserqualität durch die Reduzierung der Mineralien und schützt den Garraum vor Ablagerung.
Das MIND.Maps Panel zeigt dem Anwender die Menge des gefilterten Wassers an und informiert ihn über den richtigen Zeitpunkt des Filterwechsels. Kann bis 7000 l Wasser filtern (diese Daten können variieren; abhängend von der Wasserhärte).

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XHC003** | **285,00 €** |



## Wechselkartusche

› für Umkehrosmoseanlage UNOX.Pure

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XHC004** | **190,00 €** |

# REINIGUNGSMITTEL

## Det&Rinse PLUS




Extra starker Reiniger und Klarspüler für CHEFTOP MIND.Maps Öfen.
Doppelt konzentriert (10 l von Det&Rinse PLUS ergibt 18 l herkömmlichen Reiniger).
UN 1814, 8, II – ADR in begrenzter Menge. 1 Karton enthält 10 x 1 l.

| Stück: | Artikel-Nr.: | Preis/Karton: |
|---|---|---|
| 1 Karton | **DB1014A0** | **90,00 €** |
| 9 Kartons | **DB1014A0** | **86,00 €** |
| 48 Kartons | **DB1014A0** | **82,00 €** |

## Det&Rinse ULTRA




Ideal zum Entfernen von hartnäckigem Fett aus dem Garraum.
Doppelt konzentriert (10 l von DET&Rinse ULTRA ergibt 18 l herkömmlichen Reiniger).
UN 1814, 8, II – ADR in begrenzter Menge. 1 Karton enthält 10 x 1 l.

| Stück: | Artikel-Nr.: | Preis/Karton: |
|---|---|---|
| 1 Karton | **DB1050A0** | **93,00 €** |
| 9 Kartons | **DB1050A0** | **90,00 €** |
| 48 Kartons | **DB1050A0** | **86,00 €** |

## Det&Rinse ECO




Umweltfreundlicher Reiniger und Klarspüler für CHEFTOP MIND.Maps Öfen.
Doppelt konzentriert (10 l von Det&Rinse PLUS ergibt 18 l herkömmlichen Reiniger).
UN 1814, 8, II – ADR in begrenzter Menge. 1 Karton enthält 10 x 1 l.

| Stück: | Artikel-Nr.: | Preis/Karton: |
|---|---|---|
| 1 Karton | **DB1018A0** | **92,00 €** |
| 9 Kartons | **DB1018A0** | **88,00 €** |
| 48 Kartons | **DB1018A0** | **84,00 €** |





## Lebensmittel-Konservierer



Service Temperatur Lebensmittel-Konservierung ist eine patentierte Technologie, die entwickelt wurde, um Lebensmittel bei der Temperatur zu konservieren, mit der sie serviert und gegessen werden. Das bedeutet, dass Sie Lebensmittel garen und warmhalten, ohne sie einzufrieren und zu regenerieren, und sie in wenigen Sekunden zu jeder Tageszeit und ohne Wartezeit für Ihre Kunden servieren können. Die breite Glasfront und das LED-Licht ermöglichen eine maximale Sichtbarkeit der Produkte, während die kompakte Größe eine schnelle Identifizierung der zu servierenden Produkte ermöglicht, ohne die Behälter herauszunehmen.

## HAUPTEIGENSCHAFTEN

› Lebensmittel-Konservierer
› elektrisch
› 7“ Touch Bedienpanel

## EINSTELLUNGEN

› Temperatur: 58°C - 75°C
› automatische Programmeinstellung: Einstellung der Regenerationszeit, Konservierungstemperatur und -zeit nach Lebensmittel
› Blechzuweisung: zuzuordnen von Konservierungsprogramm zu einem bestimmten Blech
› MULTI.Time list: Verwaltung von bis zu 6 Zeitschaltuhren zur Konservierung verschiedener Produkte
› ROP: Verwaltung eines Reorder Points bei Konservierung von Einzelportionen
› CLIMA.Control: Einstellungen für Feuchtigkeit und Entfeuchtung

## PROGRAMME

› speichern von bis zu 256 Programmen
› MULTY.DAY MODE: Programm zum Warmhalten von vakuumierten Speisen über Tage auf Serviertemperatur
› SUPERHOLDING MODE: Programm zum Warmhalten von uneingepackten Speisen auf Serviertemperatur über mehrere Stunden
› MEALME MODE: Programm zum Warmhalten von Speisen unseres MEALME Konzeptes

## ERWEITERTES UND AUTOMATISCHES GAREN

› Wärmeisolierung und Sicherheit: maximale Effizienz und Arbeitssicherheit (entspricht der IEC/EN60335-2-42-Regel)
› Temperaturkontrolle: Sensoren der neuesten Generation ermöglichen die Einrichtung von EVEREO mit einer Sicherheit von einem Präzisionsgrad von 0,5°C

## LUFTVERTEILUNG IN DER KONSERVIERUNGSKAMMER

› AIR.Maxi: Management der Luftstromgeschwindigkeit intelligent umverteilt

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

› Garraum aus hochfestem Edelstahl (AISI 304) mit abgerundeten Kanten
› Doppelverglasung
› Garraumbeleuchtung durch integrierte LED-Leuchten an der Tür
› Einschubschienen mit Kippschutzsystem
› Lüfterradbremse zur Eindämmung von Energieverlusten beim Öffnen der Tür
› Sicherheitstemperaturbegrenzer

## APP & WEB SERVICES

› mealmefood.com





## GN 1/1



### EVEREO 600, 10 x GN 1/1

› Gewicht 82 kg
› Blechabstand 67 mm

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 750 x 618 x 916 | 230 V / 2,90 kW | **XEEC-1011-EPR** | **6.299,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 750 x 618 x 916 | 230 V / 2,90 kW | **XEEC-1011-EPL** | **6.577,00 €** |



### EVEREO 900, 10 x GN 1/1

› Gewicht 70 kg
› Blechabstand 67 mm

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 535 x 888 x 916 | 230 V / 2,90 kW | **XEEC-1013-EPR** | **6.299,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 535 x 888 x 916 | 230 V / 2,90 kW | **XEEC-1013-EPL** | **6.577,00 €** |



*Elektro-Ofen*

## 460 x 330 Öfen

### EVEREO CUBE, 10 x 460 x 330

› Gewicht 48 kg
› Blechabstand 28 mm



**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 632 x 590 | 230 V / 1,50 kW | **XEEC-10HS-EPR** | **3.145,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 632 x 590 | 230 V / 1,50 kW | **XEEC-10HS-EPL** | **3.275,00 €** |

### EVEREO CUBE, 10 x 460 x 330

› Gewicht 48 kg
› Blechabstand 28 mm



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 632 x 590 | 230 V / 1,50 kW | **XEEC-10HS-EPD** | **3.145,00 €** |

*von oben nach unten*



*Elektro-Ofen*



## Zubehör für GN 1/1 EVEREO 600



### Hohes Untergestell (offen) mit Einhanggestellen

› Kapazität 8 x GN 1/1
› Gewicht 16,5 kg
› Blechabstand 65 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 750 x 653 x 753 | **XEERC-0811-H** | **458,00 €** |



### Untergestell für Bodenpositionierung EVEREO

› Gewicht 5 kg
› vorgeschrieben bei Bodenpositionierung

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 744x491x178 | **XWERC-0011-F** | **268,00 €** |



### Komplettset zur Positionierung EVEREO

› Set mit 4 Stellfüßen

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XUC044** | **118,00 €** |



### Basis für die mobile Installation

› beinhaltet 4 Räder: 2 Räder mit Bremse, 2 Räder ohne Bremse

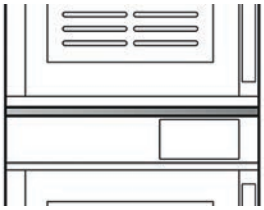
| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XUC039** | **398,00 €** |



### Satz Rollen

› Set bestehend aus 4 Rollen, davon 2 Rollen feststellbar

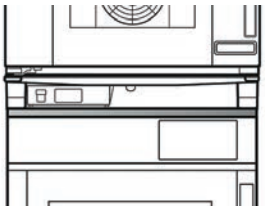
| H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 110 | XEERC-0811-H | **XUC012** | **233,00 €** |



### Montageset

› enthält alle Teile und Verbindungen für die Montage EVEREO 600/900 auf EVEREO 600/900

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XEEQC-0013-E** | **54,00 €** |



### Montageset

› enthält alle Teile und Verbindungen für die Montage EVEREO 600/900 auf CHEFTOP MIND.Maps

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XEEQC-0011-E** | **120,00 €** |

# Zubehör für GN 1/1 EVEREO 900

## Hohes Untergestell (offen) mit Einhängegestellen



› Kapazität 6 x GN 1/1
› Gewicht 24 kg
› Blechabstand 60 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 518 x 779 x 744 | **XWCRC-0613-H** | **592,00 €** |

## Untergestell für Bodenpositionierung EVEREO



› Gewicht 4 kg
› vorgeschrieben bei Bodenpositionierung

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 530 x 696 x 178 | **XWCRC-0013-F** | **287,00 €** |

## Komplettset zur Positionierung EVEREO



› Set mit 4 Stellfüßen

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XUC044** | **118,00 €** |

## Basis für die mobile Installation



› beinhaltet 4 Räder: 2 Räder mit Bremse, 2 Räder ohne Bremse

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XUC019** | **370,00 €** |

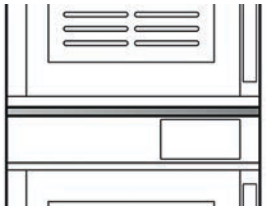
## Satz Rollen



› Set bestehend aus 4 Rollen, davon 2 Rollen feststellbar

| H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 110 | XEERC-0811-H | **XUC012** | **233,00 €** |

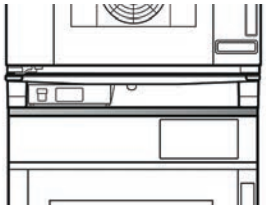
## Montageset



› enthält alle Teile und Verbindungen für die Montage EVEREO 600/900 auf EVEREO 600/900

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XEEQC-0013-E** | **54,00 €** |

## Montageset



› enthält alle Teile und Verbindungen für die Montage EVEREO 600/900 auf CHEFTOP MIND.Maps

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XEEQC-0011-E** | **120,00 €** |



## Zubehör für 460 x 330 EVEREO CUBE



### Hohes Untergestell (offen) mit Einhängegestellen

› Kapazität 8 x 460 x 330
› Gewicht 12 kg
› Blechabstand 60 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 594 x 546 x 738 | **XWKRT-08HS-H** | **444,00 €** |



### Mittleres Untergestell (offen) mit Einhängegestellen

› Kapazität 6 x 460 x 330
› Gewicht 12 kg
› Blechabstand 60 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 594 x 546 x 559 | **XWKRT-06HS-M** | **421,00 €** |



### Niedriges Untergestell (offen)

› Gewicht 4 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 594 x 546 x 355 | **XWKRT-00HS-L** | **315,00 €** |



### Komplettset zur Positionierung EVEREO

› Set mit 4 Stellfüßen

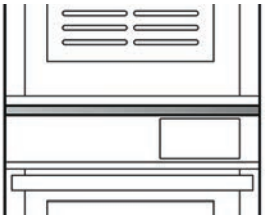
| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XUC025** | **118,00 €** |



### Satz Rollen

› Set bestehend aus 4 Rollen, davon 2 Rollen feststellbar

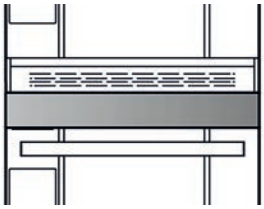
| H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 110 | XEERC-0811-H | **XUC012** | **233,00 €** |



### Montageset

› enthält alle Teile und Verbindungen für die Montage
EVEREO CUBE + EVEREO CUBE; EVEREO® CUBE + BAKERLUX SHOP.Pro;
EVEREO CUBE (unten) + BAKERLUX SPEED.Pro (oben)

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XWEQT-00HS-E** | **102,00 €** |



### Montageset

› enthält alle Teile und Verbindungen für die Montage
BAKERLUX SPEED.Pro (unten) + EVEREO CUBE (oben)

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XWSQW-00HS-E** | **213,00 €** |

## Spezial-Zubehör MULTI.DAY HOT VACUUM

### MULTI.DAY HOT VACUUM

› Gewicht 12 kg
› Luftdruck max. 8 bar / min. 5 bar
› minimaler Luftstrom 60 l/min.

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 540 x 430 x 580 | 110-240 V / 0,01 kW | **XUC135** | **1.332,00 €** |



### Offenes Untergestell

› Gewicht 19 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 600 x 514 x 878 | **XUC146** | **638,00 €** |



### Kompressor-Raum Seitenteile

› Gewicht 6 kg

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XUC136** | **167,00 €** |



### Geschlossener Schrank mit Kompressor

› Gewicht 40 kg
› Luftdruck 8 bar
› Luftstrom 105 l/min.

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 514 x 878 | 0.75 kW | **XUC144** | **1.258,00 €** |



## Spezial-Zubehör MULTI.DAY BAGS

### MULTI.DAY BAGS 20 x 30 - 1000PZ

› heißes Vakuum, zertifizierte Beutel

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 200 x 300 | **XUC137** | **233,00 €** |



### MULTI.DAY BAGS 30 x 40 - 500PZ

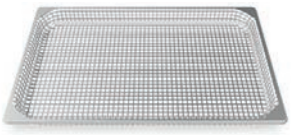
› heißes Vakuum, zertifizierte Beutel

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 300 x 400 | **XUC147** | **233,00 €** |





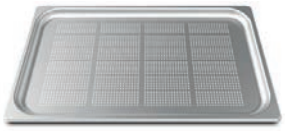
## GN 1/1 Bleche für EVEREO 600 + EVEREO 900



### STEAM

› Dampfblech aus Edelstahl, allseitig perforiert

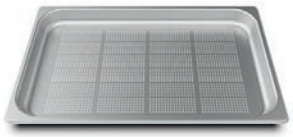
| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 40 | dämpfen und Sous Vide | **GRP815** | **77,00 €** |



### FORO.STEEL20

› Edelstahlblech mit perforiertem Boden

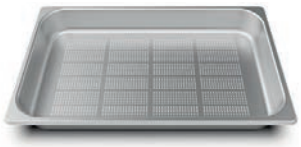
| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 20 | dämpfen und Sous Vide | **TG810** | **40,70 €** |



### FORO.STEEL40

› Edelstahlblech mit perforiertem Boden

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 40 | dämpfen und Sous Vide | **TG820** | **43,50 €** |



### FORO.STEEL65

› Edelstahlblech mit perforiertem Boden

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 65 | dämpfen und Sous Vide | **TG830** | **45,30 €** |



### BLACK.20

› Aluminiumblech, antihaftbeschichtet

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 20 | rösten und schmoren | **TG895** | **78,00 €** |



### BLACK.40

› Aluminiumblech, antihaftbeschichtet

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 40 | rösten und schmoren | **TG900** | **79,00 €** |



### STEEL.20

› Edelstahlbehälter

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 20 | rösten und schmoren | **TG805** | **38,90 €** |



### STEEL.40

› Edelstahlbehälter

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 40 | rösten und schmoren | **TG815** | **45,30 €** |

## STEEL.65



› Edelstahlbehälter

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 65 | rösten und schmoren | **TG825** | **49,00 €** |

## SUPERHOLDING LID



› Deckel aus Polycarbonat

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **TG802** | **16,70 €** |

## GN 1/1 Zubehör für MULTI.DAY EVEREO 600 + EVEREO 900

## VACUUM.100



› Vacuum Edelstahlbehälter

| H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 100 | **TG111** | **62,00 €** |

## VACUUM.40



› Vacuum Edelstahlbehälter

| H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 40 | **TG112** | **54,00 €** |

## Gelochter Einlegeboden für Flüssigkeitstrennung



› gelochter Einlegeboden zur Abtrennung der Flüssigkeit bei Lebensmitteln, welche während der Konservierung Flüssigkeiten abgeben

| H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 35 | **TG113** | **22,20 €** |

## VACUUM.LID



› Versiegelungsdeckel für Vacuumbehälter

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **TG110** | **117,00 €** |





## GN 1/2 Bleche
## für EVEREO 600 + EVERERO 900 + EVEREO CUBE



### SUPERHOLDING LID

› Deckel aus Polycarbonat

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **TG806** | **11,10 €** |

## GN 1/2 Zubehör MULTI.DAY
## für EVEREO 900 + EVERO 900 + EVEREO CUBE



### VACUUM.100

› Vacuum Edelstahbehälter

| H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 100 | **TG121** | **38,90 €** |



### VACUUM.40

› Vacuum Edelstahbehälter

| H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 40 | **TG122** | **35,20 €** |



### Gelochter Einlegeboden für Flüssigkeitstrennung

› gelochter Einlegeboden zur Abtrennung der Flüssigkeit bei Lebensmitteln, welche während der Konservierung Flüssigkeiten abgeben

| H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 35 | **TG123** | **16,70 €** |



### VACUUM.LID

› Versiegelungsdeckel für Vacuumbehälter

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **TG120** | **92,00 €** |

## 460 x 330 Bleche für EVEREO CUBE

### FORO.BAKE

› Aluminiumblech, perforiert

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 10 | Konditorei und Bäckerei | **TG310** | **20,40 €** |



### FORO.BLACK

› Aluminiumblech, antihaftbeschichtet und perforiert

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 15 | Konditorei und Bäckerei | **TG330** | **27,80 €** |



### BAKE

› Aluminiumblech

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 10 | Konditorei und Bäckerei | **TG305** | **15,70 €** |



### CHROMO.GRID

› Gitter, verchromt, extra leicht

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 8,5 | Konditorei und Bäckerei | **GRP305** | **15,70 €** |



### PAN.FRY

› Edelstahl-Bratblech, antihaftbeschichtet

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 20 | frittieren und braten | **TG350** | **37,00 €** |



# REINIGUNGSMITTEL

### SPRAY&Rinse

› Sprühreiniger für EVEREO
› 1 Karton enthält 12 Flaschen à 750 ml

| Stückzahl: | Artikel-Nr.: | Preis/Karton: |
|---|---|---|
| 1 Karton | **DB1044A0** | **84,00 €** |
| 6 Kartons | **DB1044A0** | **80,00 €** |
| 30 Kartons | **DB1044A0** | **77,00 €** |








## Intelligente Kombidämpfer



# BAKERTOP MIND.Maps BIG PLUS black

BAKERTOP MIND.Maps PLUS ist der intelligente Kombiofen für Konditorei und Bäckerei. Er wurde entwickelt, um die maximale Leistung des Backens, die Gleichmäßigkeit und die Präzision der Temperatur zu versichern.
BAKERTOP MIND.Maps PLUS ist sehr wichtig für Ihr Tagesgeschäft. Dank ihm können Sie am besten Produkte für Bäckerei, Konditorei vorbereiten.

BAKERTOP MIND.Maps PLUS **BIG** Öfen, in der Version mit Hordengestellwagen mit 16 Blechen 600 x 400 mm, sind unermüdliche Maschinen für alle professionellen Anwendungen, die maximale Wiederholbarkeit des Ergebnisses, Gleichmäßigkeit des Garens und hohe Leistung benötigen.

## HAUPTEIGENSCHAFTEN

› Heißluftdämpfer
› elektrisch oder Gas
› 9.5“ Touch Control Bildschirm

## EINSTELLUNGEN

› Betriebstemperatur: 30°C - 300°C
› CLIMA.Control: Befeuchtung oder Entfeuchtung Einstellstufen von 10%
› Lüfter: 4 Lüfter-Geschwindigkeiten mit Auto-Reverse und Takt-Funktion
› bis zu 9 Garschritte
› Kerntemperaturfühler mit mehreren Messstellen
› Delta T Garoption
› MIND.Maps: neue intuitive visuelle Sprache, um perfekte Garprogramme zu erzeugen

## PROGRAMME

› 1000+ Programme
› CHEFUNOX: automatische Garprogramme
› MULTITIME: bis zu 10 Zeitschalter für das mehrfache Garen von verschiedenen Produkten mit gleichen Umgebungsbedingungen
› MISE EN PLACE: zeitbestimmte Beschickung bis zu 9 verschiedener Backgute, um alle zum selben Zeitpunkt fertig gegart zu haben
› READYCOOK: voreingestellte Backeinstellungen, um schnell zu starten
› MIND.Maps: bis zu 48 Kunden-Programme

## KOCH PERFORMANCE

› 192 Croissants in 18 Minuten
› 80 Baguettes in 16 Minuten
› 750 Windbeutel in 25 Minuten
› 24 Panettone zu 500 g in 45 Minuten
› 16 Blätterteige 60 x 40 mm in 20 Minuten
› 48 Kuchenformen aus Biskuit in 30 Minuten

*Daten beziehen sich auf 16 x 600 x 400 mm*

## APP & WEB SERVICES

› Data Driven Cooking App und Webseite
› Top Training Smartphone App
› Combi guru Smartphone App

## UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

› ADAPTIVE.Cooking: automatische Zeit-, Temperatur- und Klima-Einstellung, um perfekte Voraussetzungen für jede Menge an Speisen zu erzielen
› CLIMALUX: präzise Feuchtigkeitskontrolle
› SMART.Preheating: automatische intelligente Garraum-Vorheizung
› AUTO.Soft: milde Temperaturanhebung dank automatischer Verwaltung für delikate Produkte
› SENSE.Klean: automatisches und intelligentes Spülsystem beruhend auf den gelaufenen Programmen

## UNOX INTENSIVE COOKING

› STEAM.Maxi: Feuchte- und Dampfproduktion
› DRY.Maxi: Zwangsentfeuchtung
› AIR.Maxi: mehrfache Lüfter mit Auto-Reverse und Geschwindigkeitskontrolle

## DATA DRIVEN COOKING

› Internet-Schnittstelle, um den Ofen mit UNOX und UNOX App zu verbinden
› DDC Stats: Ofengebrauch und -verbrauch-Bericht
› DDC App: Fern-Analyse über Ofengebrauch und -verbrauch

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

› ROTOR.Klean: automatisches Spülsystem
› Spezial-Spülprogramm, um hinter dem Lüfterblech zu spülen
› eingebautes Spülmittel-Fach
› Kerntemperaturfühler: mit 4 Messstellen
› dreifaches Garraumtür-Glas
› USB-Schnittstelle: zum Runter- und Hochladen von HACCP-Daten
› USB-Schnittstelle: zum Runter- und Hochladen von Garprogrammen
› integrierter Det&Rinse Tank
› LED Garraumbeleuchtung ist in der Garraumtür integriert
› Edelstahl DIN 1.4301 Einschübe
› Edelstahl DIN 1.4301 Garraum





## 600 x 400 Öfen




### BAKERTOP MIND.Maps PLUS, 16 x 600 x 400

› Gewicht 292 kg
› Blechabstand 80 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 892 x 1018 x 1875 | 400 V / 38,50 kW | **XEBL-16EU-YPRS** | **18.130,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 892 x 1018 x 1875 | 400 V / 38,50 kW | **XEBL-16EU-YPLS** | **18.408,00 €** |

### BAKERTOP MIND.Maps PLUS, 16 x 600 x 400

› Gewicht 309 kg
› Blechabstand 80 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 892 x 1018 x 1875 | 230 V / 48,00 kW | **XEBL-16EU-GPRS** | **20.489,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 892 x 1018 x 1875 | 230 V / 48,00 kW | **XEBL-16EU-GPLS** | **20.766,00 €** |

*Elektro-Ofen* *Gas-Ofen*

*Hordengestellwagen inklusive. Kapazität und Blechabstand können gegen Mehrpreis angepasst werden.*
*Mindestauftragsgröße: 2 Hordengestellwagen.*

## Dunstabzugshaube mit integriertem Dampfkondensator



› nur für Elektrogeräte
› Abluftausgang ø 121 mm
› min. Luftleistung 310 m³/h
› max. Luftleistung 390 m³/h
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 868 x 1159 x 240 | 230 V / 1,00 kW | **XEAHL-HCFL** | **1.526,00 €** |

## Aktivkohlefilter



› für Dunstabzugshaube mit Dampfkondensator, um starke Gerüche zu beseitigen

| B x T x H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 413 x 655 x 108 | XEAHC-HCFL | **XUC140** | **430,00 €** |

## Ersatz Aktivkohlefilter



› Wechselkartusche für Aktivkohlefilter für Dunstabzugshaube

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XUC141** | **179,00 €** |

## Aufsatz für Kamin-Aussenanschluss für Gasöfen



› Abluftkamin ø 150 mm
› Gewicht 3,5 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 478 x 254 x 150 | **XUC072** | **125,00 €** |







## Hordengestellwagen

› Kapazität 16 x 600 x 400
› Gewicht 25 kg
› Blechabstand 80 mm

| B x T x H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 743 x 564 x 1700 | XEBL-16EU*, XEBPC-16EU* | **XEBTL-16EU** | **1.443,00 €** |



## System zur Sammlung von Kochfett und -flüssigkeit

Antihaftbeschichteter Fett- und Flüssigkeitsbehälter aus Edelstahl, Höhe 20 mm mit spezieller Kantung und einem Mittelloch, damit das Fett und die Flüssigkeiten der Speisen in den zentralen Abflussablauf des Garraums geleitet werden, um dadurch die Verschmutzung des Gerätes zu reduzieren.

| H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 20 | **XUC047** | **111,00 €** |



## UNOX.Link

› mit externem Sous-Vide Kerntemperaturfühler

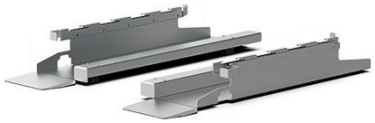
| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XEC004** | **352,00 €** |

## Schlauchbrause Garnitur



| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XHC001** | **137,00 €** |

## Wagen-Einfahrrampe



› ermöglicht den Ausgleich von schiefen oder unebenen Küchenboden, um den Hordengestellwagen korrekt und sicher abzustellen

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XUC163** | **467,00 €** |

## Wagengriffhalter



› sichere und bequeme Aufbewahrung des Wagengriffs an der Seite des Ofens

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XUC161** | **44,40 €** |

## UNOX.Pure



Das Filtersystem XHC003 verbessert die Wasserqualität durch die Reduzierung der Karbonathärte und schützt den Backraum vor Kalkablagerung und Korrosion. Das Panel zeigt dem Anwender die Menge des gefilterten Wassers an und informiert ihn über den richtigen Zeitpunkt des Filterwechsels. **Zur Installation des XHC003 (2 Stück) in Kombination mit BAKERTOP MIND.Maps PLUS BIG-Öfen benötigen Sie den 8 mm °Y-Befestigungssatz mit dem Code KEL1115.** Kann bis 7000 Liter Wasser filtern (diese Daten können variieren; hängt von der Wasserhärte ab).

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XHC003** | **285,00 €** |



**Intelligente Kombidämpfer**



# BAKERTOP MIND.Maps COUNTERTOP PLUS

black

BAKERTOP MIND.Maps PLUS ist der intelligente Kombiofen für Konditorei und Bäckerei. Er wurde entwickelt, um die maximale Leistung des Backens, die Gleichmäßigkeit und die Präzision der Temperatur zu versichern.
BAKERTOP MIND.Maps PLUS ist sehr wichtig für Ihr Tagesgeschäft. Dank ihm können Sie am besten Produkte für Bäckerei, Konditorei vorbereiten.

BAKERTOP MIND.Maps PLUS **COUNTERTOP** Öfen, in der Version mit 10, 6 und 4 Blechen 600 x 400 mm, setzen Maßstäbe für alle professionellen Anwendungen, die maximale Leistungen, perfekte Gleichmäßigkeit und Türme mit Gärschrank oder statischem Ofen brauchen.

## HAUPTEIGENSCHAFTEN

› Heißluftdämpfer
› elektrisch oder Gas
› 9.5“ Touch Control Bildschirm

## EINSTELLUNGEN

› Betriebstemperatur: 30°C - 260°C
› CLIMA.Control: Befeuchtung oder Entfeuchtung Einstellstufen von 10%
› Lüfter: 4 Lüfter-Geschwindigkeiten mit Auto-Reverse und Takt-Funktion
› bis zu 9 Garschritte
› Kerntemperaturfühler mit mehreren Messstellen
› Delta T Garoption
› MIND.Maps: neue intuitive visuelle Sprache, um perfekte Garprogramme zu erzeugen

## PROGRAMME

› 1000+ Programme
› CHEFUNOX: automatische Garprogramme
› MULTITIME: bis zu 10 Zeitschalter für das mehrfache Garen von verschiedenen Produkten mit gleichen Umgebungsbedingungen
› MISE EN PLACE: zeitbestimmte Beschickung bis zu 9 verschiedener Backgute, um alle zum selben Zeitpunkt fertig gegart zu haben
› READYCOOK: voreingestellte Backeinstellungen, um schnell zu starten
› MIND.Maps: bis zu 48 Kunden-Programme

## KOCH PERFORMANCE

› 120 Croissants in 18 Minuten
› 50 Baguettes in 16 Minuten
› 460 Windbeutel in 25 Minuten
› 15 Panettone zu 500 g in 45 Minuten
› 10 Blätterteige 60 x 40 mm in 20 Minuten
› 30 Kuchenformen aus Biskuit in 30 Minuten

*Daten beziehen sich auf 10 x 600 x 400 mm*

## APP & WEB SERVICES

› Data Driven Cooking App und Webseite
› Top Training Smartphone App
› Combi guru Smartphone App

## UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

› ADAPTIVE.Cooking: automatische Zeit-, Temperatur- und Klima-Einstellung, um perfekte Voraussetzungen für jede Menge an Speisen zu erzielen
› CLIMALUX: präzise Feuchtigkeitskontrolle
› SMART.Preheating: automatische intelligente Garraum-Vorheizung
› AUTO.Soft: milde Temperaturanhebung dank automatischer Verwaltung für delikate Produkte
› SENSE.Klean: automatisches und intelligentes Spülsystem beruhend auf den gelaufenen Programmen

## UNOX INTENSIVE COOKING

› STEAM.Maxi: Feuchte- und Dampfproduktion
› DRY.Maxi: Zwangsentfeuchtung
› AIR.Maxi: mehrfache Lüfter mit Auto-Reverse und Geschwindigkeitskontrolle

## DATA DRIVEN COOKING

› Internet-Schnittstelle, um den Ofen mit UNOX und UNOX App zu verbinden
› DDC Stats: Ofengebrauch und -verbrauch-Bericht
› DDC App: Fern-Analyse über Ofengebrauch und -verbrauch

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

› ROTOR.Klean: automatisches Spülsystem
› Spezial-Spülprogramm, um hinter dem Lüfterblech zu spülen
› eingebautes Spülmittel-Fach
› Kerntemperaturfühler: mit 4 Messstellen
› dreifaches Garraumtür-Glas
› USB-Schnittstelle: zum Runter- und Hochladen von HACCP-Daten
› USB-Schnittstelle: zum Runter- und Hochladen von Garprogrammen
› integrierter Det&Rinse Tank
› LED Garraumbeleuchtung ist in der Garraumtür integriert
› Edelstahl DIN 1.4301 Einschübe
› Edelstahl DIN 1.4301 Garraum





## 600 x 400 Öfen




### BAKERTOP MIND.Maps PLUS, 10 x 600 x 400

› Gewicht 130 kg
› Blechabstand 80 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 967 x 1163 | 400 V / 21,00 kW | **XEBC-10EU-EPRM** | **9.944,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 967 x 1163 | 400 V / 21,00 kW | **XEBC-10EU-EPLM** | **10.221,00 €** |

### BAKERTOP MIND.Maps PLUS, 10 x 600 x 400

› Gewicht 145 kg
› Blechabstand 80 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 967 x 1163 | Elektro 400 V / 1,40 kW<br>Gas 25,00 kW | **XEBC-10EU-GPRM** | **10.453,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 967 x 1163 | Elektro 400 V / 1,40 kW<br>Gas 25,00 kW | **XEBC-10EU-GPLM** | **10.730,00 €** |

*Elektro-Ofen* *Gas-Ofen*

*Sonderanfertigung Einhängegestelle. Blechabstand kann gegen Mehrpreis angepasst werden.*

# BAKERTOP MIND.Maps COUNTERTOP PLUS black

## BAKERTOP MIND.Maps PLUS, 6 x 600 x 400




› Gewicht 100 kg
› Blechabstand 80 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 967 x 843 | 400 V / 14,00 kW | **XEBC-06EU-EPRM** | **7.030,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 967 x 843 | 400 V / 14,00 kW | **XEBC-06EU-EPLM** | **7.308,00 €** |

## BAKERTOP MIND.Maps PLUS, 6 x 600 x 400

› Gewicht 110 kg
› Blechabstand 80 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 967 x 843 | Elektro 400 V / 1,00 kW<br>Gas 19,00 kW | **XEBC-06EU-GPRM** | **7.631,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 967 x 843 | Elektro 400 V / 1,00 kW<br>Gas 19,00 kW | **XEBC-06EU-GPLM** | **7.909,00 €** |

## BAKERTOP MIND.Maps PLUS, 4 x 600 x 400




› Gewicht 85 kg
› Blechabstand 80 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 967 x 675 | 400 V / 10,60 kW | **XEBC-04EU-EPRM** | **4.995,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 967 x 675 | 400 V / 10,60 kW | **XEBC-04EU-EPLM** | **5.273,00 €** |

*Elektro-Ofen* *Gas-Ofen*

*Sonderanfertigung Einhängegestelle. Blechabstand kann gegen Mehrpreis angepasst werden.*



## Zubehör für 600 x 400 Öfen



### DeckTop Etagenbackofen

› mit integrierter Bediensteuerung BakerTouch
› Kapazität 2 x 600 x 400
› Gewicht 100 kg
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 1150 x 400 | 400 V / 5,70 kW | **XEBDC-02EU-D** | **3.256,00 €** |



### DeckTop Etagenbackofen

› Steuerung nur über die MASTER.Touch Ofenelektronik möglich
› Kapazität 2 x 600 x 400
› Gewicht 100 kg
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 1150 x 400 | 400 V / 5,70 kW | **XEBDC-02EU-C** | **2.738,00 €** |



### DeckTop Etagenbackofen

› mit integrierter Bediensteuerung BakerTouch
› Kapazität 1 x 600 x 400
› Gewicht 62 kg
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 880 x 400 | 230 V / 2,70 kW | **XEBDC-01EU-D** | **2.942,00 €** |



### DeckTop Etagenbackofen

› Steuerung nur über die MASTER.Touch Ofenelektronik möglich
› Kapazität 1 x 600 x 400
› Gewicht 62 kg
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 880 x 400 | 230 V / 2,70 kW | **XEBDC-01EU-C** | **2.461,00 €** |



### Gärschrank

› mit extra starkem Dampferzeuger und präziserem Temperaturmanagement
› Kapazität 12 x 600 x 400
› Gewicht 40 kg
› Blechabstand 75 mm
› max. Temperatur 50°C
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 978 x 798 | 230 V / 2,30 kW | **XEBPC-12EU-B** | **1.943,00 €** |

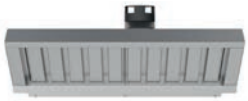
## Gärschrank



› mit extra starkem Dampferzeuger und präziserem Temperaturmanagement
› Kapazität 8 x 600 x 400
› Gewicht 35 kg
› Blechabstand 75 mm
› max. Temperatur 50°C
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 978 x 658 | 230 V / 2,30 kW | **XEBPC-08EU-B** | **1.841,00 €** |

## Dunstabzugshaube mit integriertem Dampfkondensator



› nur für Elektrobacköfen
› Abluftausgang ø 121 mm
› min. Luftleistung 310 m³/h
› max. Luftleistung 390 m³/h
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 1145 x 240 | 230 V / 1,00 kW | **XEBHC-HCEU** | **1.591,00 €** |

## Aktivkohlefilter



› für Dunstabzugshaube mit Dampfkondensator, um starke Gerüche zu beseitigen

| B x T x H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 413 x 655 x 108 | XEAHC-HCFL | **XUC140** | **430,00 €** |

## Ersatz Aktivkohlefilter



› Wechselkartusche für Aktivkohlefilter für Dunstabzugshaube

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XUC140 | **XUC141** | **179,00 €** |

## Wasserlose Haube



› nur für elektrische Öfen
› Abluftausgang ø 121 mm
› min. Luftleistung 310 m³/h
› max. Luftleistung 390 m³/h
› passend für XEBC-10EU-EPR, XEBC-06EU-EPR, XEBC-04EU-EPR

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 860 x 1000 x 217 | 230 V / 125 W | **XEBHC-ACEU** | **1.591,00 €** |





## Aufsatz für Kamin-Außenanschluss für Gasöfen

› Abluftkamin ø 150 mm
› Gewicht 3,5 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 478 x 254 x 150 | **XUC070** | **125,00 €** |



## Erstinstallations-Set für einen Einzelofen

Das Set enthält den Wasserablaufschlauch, einen Siphon und alle Verbindungen für den Wasserablauf, die für die korrekte Installation des Ofens notwendig sind. Außerdem eine Flasche Reiniger DET&Rinse PLUS à 1 Liter. Dieser enthält das chemische Reinigungsmittel UN 1814, 8, II - ADR in begrenzter Menge

| **Empfohlen:** | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| Der Kauf des Zubehörs ist für die korrekte Installation des einzelnen Ofens notwendig. | **XUC001-DR** | **176,00 €** |



## Montageset Elektrobacköfen

Das Set enthält den Wasserablaufschlauch, einen Siphon und alle Verbindungen für die Installation und die Montage von zwei Öfen übereinander. Außerdem zwei Flaschen Reiniger DET&Rinse PLUS à 1 Liter. Dieser enthält das chemische Reinigungsmittel UN 1814, 8, II - ADR in begrenzter Menge.

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XEAQC-00E2-E-DR** | **370,00 €** |



## Montageset Gasöfen

Das Set enthält den Wasserablaufschlauch, einen Siphon und alle Verbindungen für die Installation und die Montage von zwei Öfen übereinander.
Nur für Duo-Station: XEVC-0621-GP* (unten) + XEVC-0621-GP* (oben).

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XEAQC-00E2-G** | **370,00 €** |



## Montageset für Decktop

› Decktop + Öfen komplettes Stapelkit

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XUC061** | **458,00 €** |



## Montageset für Decktop

› Gärschrank + Decktop komplettes Stapelkit
› Decktop + Decktop komplettes Stapelkit

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| Modell von Decktop XEBDC-01EU-* | **XUC062** | **458,00 €** |



## Montageset für Decktop

› Decktop + Decktop komplettes Stapelkit

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| Modell von Decktop XEBDC-02EU-* | **XUC063** | **458,00 €** |

## SMART.Drain



› spezielles Zwei-Wege-Ventil, welches Fett und andere Flüssigkeiten des Garprozesses sammelt und in den Tank leitet

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XWAEC-08EF, XWARC-07-EF-* | **XUC020** | **527,00 €** |

## SMART.Drain Untergestell niedrig



› Set für Unterbau und Untergestell hoch

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XUC020, XWBYC-00EF-L-PO | **XWARC-00EF-L-PO** | **333,00 €** |

## SMART.Drain trolley



› ermöglicht Kochfette auf gestapelten Öfen zu sammeln

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XUC020, XWARC-00EF-L-PO | **XWBYC-00EF-L-PO** | **805,00 €** |

## Geschlossener Unterbau



› Kapazität 8 x 600 x 400
› Gewicht 35 kg
› Blechabstand 57 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 860 x 860 x 720 | **XWAEC-08EF** | **944,00 €** |

## Zwischenfach



› Gewicht 20 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 860 x 817 x 309 | **XEBIC-03EU** | **638,00 €** |

## Untergestell ultra hoch mit Einhängegestell



› Kapazität 7 x 600 x 400
› Gewicht 35 kg
› Blechabstand 60 mm

| B x T x H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 842 x 804 x 888 | XEBC-04EU-EP* | **XWARC-07EF-UH** | **722,00 €** |

## Untergestell hoch mit Einhängegestell



› Kapazität 7 x 600 x 400
› Gewicht 33 kg
› Blechabstand 60 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 842 x 713 x 752 | **XWARC-07EF-H** | **666,00 €** |







## Einhängegestell für Untergestell

› Kapazität 7 x 600 x 400
› Gewicht 3 kg
› Blechabstand 60 mm

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XWARC-07EF-* | **XWALC-07EF-H** | **128,00 €** |



## Untergestell mittelhoch

› Gewicht 9 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 842 x 713 x 462 | **XWARC-00EF-M** | **426,00 €** |



## Untergestell niedrig

› Gewicht 3 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 842 x 713 x 305 | **XWARC-00EF-L** | **393,00 €** |



## Untergestell niedrig

› vorgeschrieben für ein Gerät auf dem Fußboden
› Gewicht 3,5 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 842 x 713 x 113 | **XWARC-00EF-F** | **337,00 €** |



## Satz Rollen

› Set besteht aus 4 Rollen, davon 2 Rollen feststellbar

| H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 110 | XEBPC-*, XWAEC-08EF, XWARC-07EF-*, XWARC-00EF-* | **XUC012** | **233,00 €** |



## Hordengestell

› Kapazität 10 x 600 x 400
› Gewicht 9 kg
› Blechabstand 80 mm

| B x T x H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 668 x 431 x 862 | XEBC-10EU-* | **XWBBC-10EU** | **860,00 €** |



## Hordengestell-Transportwagen

› Kapazität 10 x 600 x 400
› Gewicht 9 kg
› Blechabstand 80 mm

| B x T x H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 695 x 786 x 961 | XWBBC-10EU | **XWBYC-00EU** | **1.008,00 €** |

## Verbindungsset für Untergestell



› Set, um den Ofen mit dem Untergestell XWARC-07EF-H zu verbinden

| erforderlich mit dem Kauf von: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XWBYC-00EU | **XWBYC-CREU** | **236,00 €** |

## Hordengestellwagen-Verbindungsset



› Set, um den Hordengestellwagen mit XWAEC-08EF zu verbinden

| erforderlich mit dem Kauf von: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XWBYC-00EU | **XWBYC-CKEU** | **117,00 €** |

## Tankhalterungsset



› für Station: Ofen + Decktop + Gärschrank
› für Station: Ofen + mittlerer Schrank + Gärschrank

| | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| | **XUC060** | **181,00 €** |

## Lösung 10 + 4 ohne Tür



› bestehend aus 1 Schrank ohne Türe, 1 Hordengestell Kapazität 10 x 600 x 400 und 1 Hordengestell Kapazität 4 x 600 x 400
› verfügbar für MAXI.LINK Lösungen:
XEBHC-HCEU + XEBC-04EU-EPR + XEBC-10EU-EPR + XWARC-00EF-F;
XEBC-04EU-EPR + XEBC-10EU-EPR + XWARC-00EF-F
› Kapazität 14 x 600 x 400
› Gewicht 50 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 768 x 539 x 1920 | **XWBYC-14EU** | **2.877,00 €** |

## Lösung 10 + 4 mit Tür



› bestehend aus 1 geschlossenem Schrank, 1 Hordengestell Kapazität 10 x 600 x 400 und 1 Hordengestell Kapazität 4 x 600 x 400
› verfügbar für MAXI.LINK Lösungen:
XEBHC-HCEU + XEBC-04EU-EPR + XEBC-10EU-EPR + XWARC-00EF-F;
XEBC-04EU-EPR + XEBC-10EU-EPR + XWARC-00EF-F
› Kapazität 14 x 600 x 400
› Gewicht 75 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 768 x 539 x 1920 | **XWBYC-14EU-D** | **3.524,00 €** |





## Lösung 6 + 6 ohne Tür

› bestehend aus 1 Schrank ohne Türe, 2 Hordengestelle 600 x 400
› verfügbar für diese MAXI.LINK Lösungen:
XEBHC-HCEU + XEBC-06EU-EPR + XEBC-06EU-EPR + XWARC-00EF-L;
XEBC-06EU-EPR + XEBC-06EU-EPR + XWARC-00EF-L
› Kapazität 12 x 600 x 400
› Gewicht 50 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 768 x 539 x 1920 | **XWBYC-12EU** | **2.877,00 €** |



## Lösung 6 + 6 mit Tür

› bestehend aus 1 geschlossenem Schrank, N°2 Hordengestell 600 x 400
› verfügbar für diese MAXI.LINK Lösungen:
XEBHC-HCEU + XEBC-06EU-EPR + XEBC-06EU-EPR + XWARC-00EF-L;
XEBC-06EU-EPR + XEBC-06EU-EPR + XWARC-00EF-L
› Kapazität 12 x 600 x 400
› Gewicht 75 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 768 x 539 x 1920 | **XWBYC-12EU-D** | **3.524,00 €** |



## Einhängegestell für GN 1/1 Bleche

› Kapazität 4 x GN 1/1
› Blechabstand 80 mm

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XEBC-04EU-EP* | **XUC050** | **213,00 €** |



## Einhängegestell für GN 1/1 Bleche

› Kapazität 6 x GN 1/1
› Blechabstand 80 mm

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XEBC-06EU-* | **XUC051** | **213,00 €** |



## Einhängegestell für GN 1/1 Bleche

› Kapazität 10 x GN 1/1
› Blechabstand 80 mm

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XEBC-10EU-* | **XUC052** | **213,00 €** |

## Wärmeschutz-Kit



Zwingend notwendig, wenn der Ofen in der Nähe von Wärmequellen, wie Fritteusen oder Grills, installiert ist. Passend für beide Seiten der Geräte. Der Kit besteht aus 2 Blechen.
› Gewicht 1,3 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 15 x 816 x 99 | **XUC041** | **111,00 €** |

## System zur Sammlung von Kochfett und -flüssigkeit



Antihaftbeschichteter Fett- und Flüssigkeitsbehälter aus Edelstahl, Höhe 20 mm mit spezieller Kantung und einem Mittelloch, damit das Fett und die Flüssigkeiten der Speisen in den zentralen Abflussablauf des Garraums geleitet werden, um dadurch die Verschmutzung des Gerätes zu reduzieren.

| H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 20 | **XUC047** | **111,00 €** |

## Zubehörset für Abwasserkühlung



| | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| | **XHC005** | **135,00 €** |

## Steam.BOOST



› erhöht die Dampferzeugung um 45% für 2 Minuten für optimale Backergebnisse

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XEBC-04EU-EPR | **XUC080** | **236,00 €** |

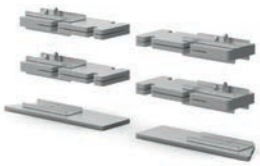
## Steam.BOOST



› erhöht die Dampferzeugung um 45% für 2 Minuten für optimale Backergebnisse

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XEBC-06EU-EPR | **XUC081** | **352,00 €** |

## Steam.BOOST



› erhöht die Dampferzeugung um 45% für 2 Minuten für optimale Backergebnisse

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XEBC-10EU-EPR | **XUC082** | **453,00 €** |

## Zweistufiges Türöffnungs-Kit



| | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| | **XUC002** | **27,80 €** |

## UNOX.Link



› mit externem Sous-Vide Kerntemperaturfühler

| | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| | **XEC004** | **352,00 €** |

## Schlauchbrause Garnitur

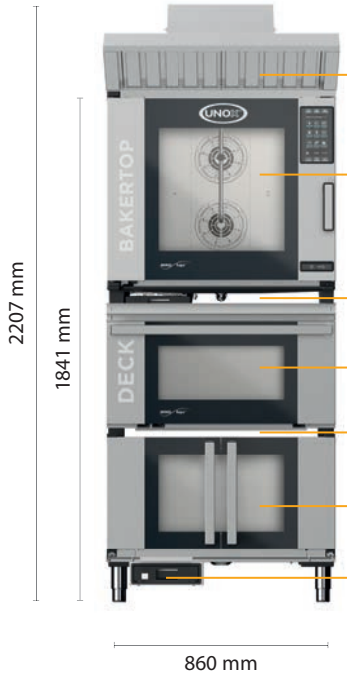


| | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| | **XHC001** | **137,00 €** |





## 6 x 600 x 400 Öfen + Decktop + Gärschrank




| elektrische Version | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| Dunstabzugshaube | **XEBHC-HCEU + XUC140** | **2.021,00 €** |
| Ofen | **XEBC-06EU-EPRM** | **7.030,00 €** |
| Montageset | **XUC061** | **458,00 €** |
| Decktop | **XEBDC-01EU-C** | **2.461,00 €** |
| Montageset | **XUC062** | **458,00 €** |
| Gärschrank | **XEBPC-08EU-B** | **1.841,00 €** |
| Tankhalterungskit | **XUC060** | **181,00 €** |

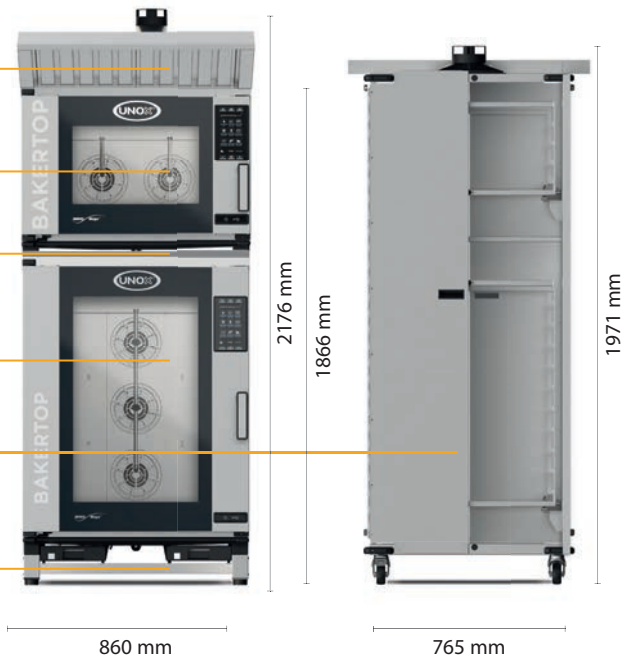
## 6 + 4 x 600 x 400 Öfen + Untergestell




| elektrische Version | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| Wasserlose Haube | **XEBHC-HCEU** | **1.591,00 €** |
| Ofen | **XEBC-06EU-EPRM** | **7.030,00 €** |
| Montageset | **XEAQC-00E2-E-DR** | **370,00 €** |
| Ofen | **XEBC-04EU-EPRM** | **4.995,00 €** |
| Untergestell niedrig | **XWARC-00EF-L** | **333,00 €** |

## 10 + 4 x 600 x 400 Öfen + Lösung mit Tür

| elektrische Version | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| Dunstabzugshaube | **XEBHC-HCEU** | **1.591,00 €** |
| Ofen | **XEBC-04EU-EPRM** | **4.995,00 €** |
| Montageset | **XEAQC-00E2-E-DR** | **370,00 €** |
| Ofen | **XEBC-10EU-EPRM** | **9.944,00 €** |
| Lösung mit Tür | **XWBYC-14EU-D** | **3.524,00 €** |
| Untergestell niedrig | **XWARC-00EF-F** | **337,00 €** |




## 5 + 3 x GN 1/1 Öfen + Untergestell

| elektrische Version | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| Ofen | **XEBC-06EU-EPRM** | **7.030,00 €** |
| Montageset | **XEAQC-00E2-E-DR** | **370,00 €** |
| Ofen | **XEBC-06EU-EPRM** | **7.030,00 €** |
| Untergestell niedrig | **XWARC-00EF-F** | **337,00 €** |





## 600 x 400 Bleche



### FORO.BAKE

› Aluminiumblech, perforiert

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 15,5 | Konditorei und Bäckerei | **TG410** | **31,50 €** |



### FORO.BLACK

› Aluminiumblech, antihaftbeschichtet und perforiert

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 15 | Konditorei und Bäckerei | **TG430** | **41,60 €** |



### FORO.SILICO

› Backblech, Aluminium, perforiert, silikonbeschichtet

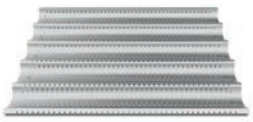
| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 12 | Konditorei und Bäckerei | **TG415** | **41,60 €** |



### BAKE.SILICO

› Backblech, Aluminium, silikonbeschichtet

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 12 | Konditorei und Bäckerei | **TG416** | **40,70 €** |



### FORO.BAGUETTE

› Aluminiumblech, perforiert, 5 Mulden

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 34 | Konditorei und Bäckerei | **TG445** | **45,30 €** |



### FORO.BAGUETTE.BLACK

› Aluminiumblech, perforiert, antihaftbeschichtet, 5 Mulden

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 34 | Konditorei und Bäckerei | **TG435** | **56,00 €** |



### BAKE

› Aluminiumblech

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 15,5 | Konditorei und Bäckerei | **TG405** | **27,80 €** |



### STEEL.BAKE

› Edelstahlblech

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 20 | Konditorei und Bäckerei | **TG450** | **69,00 €** |

## BAKE.BLACK

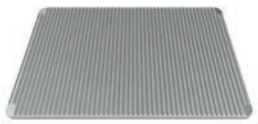
› Aluminiumblech, antihaftbeschichtet



| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 15,5 | Konditorei und Bäckerei | **TG460** | **37,00 €** |

## FAKIRO

› Aluminiumplatte, gerillt und glatt
› flache Oberfläche zum Garen von frischen Produkten
› geriffelte Oberfläche zum Garen von Tiefkühlprodukten



| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 12 | Konditorei und Bäckerei | **TG440** | **130,00 €** |

## FAKIRO.GRILL

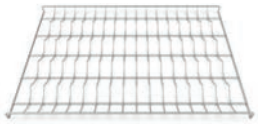
› Aluminiumplatte, gerillt und glatt
› flache Oberfläche zum Garen von frischen Produkten
› geriffelte Oberfläche zum Garen von Tiefkühlprodukten



| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 12 | Konditorei und Bäckerei | **TG465** | **196,00 €** |

## BAGUETTE.GRID

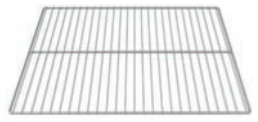
› Gitter verchromt, extra leicht, 5 Mulden



| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 27 | Konditorei und Bäckerei | **GRP410** | **27,80 €** |

## CHROMO.GRID

› Gitter verchromt, extra leicht



| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 8,5 | Konditorei und Bäckerei | **GRP405** | **21,30 €** |

## POLLO.BLACK

› Blech, antihaftbeschichtet, mit Hähnchen-Halterungen und Fettauffangwanne
› Kombination mit System zur Sammlung von Kochfett SMART.DRAIN - XUC020



| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 164 | rösten und schmoren | **GRP430** | **150,00 €** |

## POLLO.GRILL

› Edelstahlgitter mit Fettauffangwanne zum Braten von Fleisch oder Fisch



| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 164 | rösten und schmoren | **GRP425** | **110,00 €** |



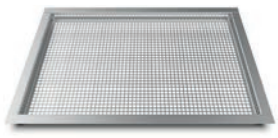




## POLLO.WASH

› Waschkorb für POLLO Bleche

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 79 | rösten und schmoren | **GRP440** | **132,00 €** |



## STEAM&FRY

› Edelstahlblech, perforiert, zum Dämpfen und für Pommes Frites

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 33 | dämpfen und Sous Vide | **GRP420** | **117,00 €** |



## Stikkenwagen für Bleche

› Kapazität 18 x 400 x 600
› Gewicht 15 kg
› Blechabstand 80 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 526 x 695 x 1700 | **XTB0003** | **860,00 €** |



## Stikkenwagen für Bleche

› Kapazität 18 x 600 x 400
› Gewicht 15 kg
› Blechabstand 80 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 726 x 495 x 1701 | **XTB0005** | **860,00 €** |

# UNOX.Pure-RO

Umkehrosmose Wasseraufbereitung




## UNOX.Pure-RO

Die Umkehrosmoseanlage reduziert die Mineralien des Wassers auf Null, zum Schutz vor Ablagerungen innerhalb des Garraums des Ofens. Die Anlage filtert keine Metallpartikel wie Blei und Kupfer sowie keine Feststoffpartikel. UNOX.Pure-RO enthält eine Pumpe, die Druck kompensiert und bei geringem Wasserdruck aufbaut.

› Gewicht 16 kg

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 230 x 540 x 445 | 230 V / 230 W | **XHC002** | **1.258,00 €** |



## Wechselkartusche

› für Umkehrosmoseanlage UNOX.Pure-RO

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XHC006** | **232,00 €** |

# UNOX.Pure

Wasseraufbereitung mit Harzfiltern

## UNOX.Pure



Das Filtersystem XHC003 verbessert die Wasserqualität durch die Reduzierung der Mineralien und schützt den Garraum vor Ablagerung.
Das MIND.Maps Panel zeigt dem Anwender die Menge des gefilterten Wassers an und informiert ihn über den richtigen Zeitpunkt des Filterwechsels. Kann bis 7000 l Wasser filtern (diese Daten können variieren; abhängend von der Wasserhärte).

| | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| | **XHC003** | **285,00 €** |

## Wechselkartusche



› für Umkehrosmoseanlage UNOX.Pure

| | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| | **XHC004** | **190,00 €** |

# REINIGUNGSMITTEL

## Det&Rinse PLUS




Extra starker Reiniger und Klarspüler für CHEFTOP MIND.Maps Öfen.
Doppelt konzentriert (10 l von Det&Rinse PLUS ergibt 18 l herkömmlichen Reiniger).
UN 1814, 8, II – ADR in begrenzter Menge. 1 Karton enthält 10 x 1 l Flaschen.

| Stück: | Artikel-Nr.: | Preis/Karton: |
|---|---|---|
| 1 Karton | **DB1014A0** | **90,00 €** |
| 9 Kartons | **DB1014A0** | **86,00 €** |
| 48 Kartons | **DB1014A0** | **82,00 €** |

## Det&Rinse ULTRA




Ideal zum Entfernen von hartnäckigem Fett aus dem Garraum.
Doppelt konzentriert (10 l von Det&Rinse ULTRA ergibt 18 l herkömmlichen Reiniger).
UN 1814, 8, II – ADR in begrenzter Menge. 1 Karton enthält 10 x 1 l Flaschen.

| Stück: | Artikel-Nr.: | Preis/Karton: |
|---|---|---|
| 1 Karton | **DB1050A0** | **93,00 €** |
| 9 Kartons | **DB1050A0** | **90,00 €** |
| 48 Kartons | **DB1050A0** | **86,00 €** |

## Det&Rinse ECO




Umweltfreundlicher Reiniger und Klarspüler für CHEFTOP MIND.Maps Öfen.
Doppelt konzentriert (10 l von Det&Rinse PLUS ergibt 18 l herkömmlichen Reiniger).
UN 1814, 8, II – ADR in begrenzter Menge. 1 Karton enthält 10 x 1 l Flaschen.

| Stück: | Artikel-Nr.: | Preis/Karton: |
|---|---|---|
| 1 Karton | **DB1018A0** | **92,00 €** |
| 9 Kartons | **DB1018A0** | **88,00 €** |
| 48 Kartons | **DB1018A0** | **84,00 €** |



**Heißluftöfen Display LCD 2.4“**



# BAKERLUX SHOP.Pro TOUCH black

Die BAKERLUX SHOP.Pro Öfen wurden speziell für das Backen gefrorener Produkte im Handelsbereich entwickelt, wo ein genaues Timing von entscheidender Bedeutung ist und große Mengen verarbeitet werden.

BAKERLUX SHOP.Pro TOUCH hat ein LCD 2.4“ Display, das Ihnen die Möglichkeit bietet, die Programme intuitiv und mit Bildern speichern zu können. Mit dem optimalen Internetanschluss können Sie die tatsächliche Nutzung prüfen und jeden Ofen in jedem Ihrer Geschäfte direkt von Ihrem Computer oder Smartphone aus programmieren.

## HAUPTEIGENSCHAFTEN

› Heißluftofen mit Beschwadung
› elektrisch
› 5“ Bedienplatine mit 2,4“ LCD Touchscreen Display

## EINSTELLUNGEN

› Betriebstemperatur: 30°C - 260°C
› bis zu 9 Garschritte
› Heißluftbacken mit Beschwadung und regelbarer Temperatur (48°C - 260°C)
› höchste Temperatur der Vorheizzeit 260°C

## PROGRAMME

› 896 Programme
› INFINITE Dauerbetrieb
› CHEFUNOX: automatische Garprogramme
› MULTITIME: bis zu 10 Zeitschalter für das mehrfache Garen von verschiedenen Produkten mit gleichen Umgebungsbedingungen
› Namen und Bilder können zugeordnet werden, um die Programme zu speichern
› Rezepte können mit einem Namen gespeichert werden

## KOCH PERFORMANCE

› 30 Baguettes in 25 Minuten
› 60 Stangenbrötchen in 22 Minuten
› 72 Croissants in 24 Minuten

*Daten beziehen sich auf 6 x 600 x 400 mm*

## DATA DRIVEN COOKING

› Internet-Schnittstelle, um den Ofen mit UNOX und UNOX App zu verbinden
› DDC Stats: Ofengebrauch und -verbrauch-Bericht
› DDC App: Fern-Analyse über Ofengebrauch und -verbrauch

## UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

› ADAPTIVE.Cooking: automatische Zeit-, Temperatur- und Klima-Einstellung, um perfekte Voraussetzungen für jede Menge an Speisen zu erzielen
› SMART.Preheating: automatische intelligente Garraum-Vorheizung
› AUTO.Soft: milde Temperaturanhebung dank automatischer Verwaltung für delikate Produkte

## UNOX INTENSIVE COOKING

› STEAM.Plus: Kombikonvektion – Backen mit Beschwadung (20, 40, 60, 100%)
› DRY.Plus: entzieht die Feuchtigkeit aus dem Garraum
› AIR.Plus: Wahl zwischen zwei verschiedenen Lüftergeschwindigkeiten

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

› Protek.SAFE Technologie: maximale Effizienz der Temperatur und Sicherheit beim Backen/Garen
› Protek.SAFE Technologie: der Motor stoppt, wenn die Tür geöffnet ist, um den Energieverlust zu reduzieren
› mehrere Ventilatoren laufen in die umgekehrte Richtung
› L-förmige Einhängeschienen aus rostfreiem Stahl (nur bei den CAMILLA und VITTORIA Modellen)
› Einhängeschienen aus verchromtem Stahl (nur bei den ELENA und ROSSELLA Modellen)
› Einhängeschienen aus verchromtem Stahl mit Anti-Kipp-System (nur bei den STEFANIA und ARIANNA Modellen)
› Doppelglas-Garraumtür
› versiegelte Steuerplatine, damit die Leiterplatte nicht mit Dampf in Kontakt kommt (IPX4)
› elektromechanische, automatische und seitlich angeschlagene Tür mit Öffnung von rechts nach links (nur für MATIC Versionen)
› Türöffnung von rechts nach links MANUELL
› Türöffnung von oben nach unten





## 600 x 400 Öfen




### CAMILLA TOUCH, 10 x 600 x 400

› Gewicht 96 kg
› Blechabstand 75 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 829 x 952 | 400 V / 15,50 kW | **XEFT-10EU-ETRV-MT** | **5.041,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 829 x 952 | 400 V / 15,50 kW | **XEFT-10EU-ETLV-MT** | **5.171,00 €** |

**Sonderanfertigung Einhängegestell – CAMILLA 8 Einschübe 600 x 400**

| Blechabstand/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 94 | **XUC154** | **157,00 €** |




### VITTORIA TOUCH, 6 x 600 x 400

› Gewicht 72 kg
› Blechabstand 75 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 829 x 682 | 400 V / 10,30 kW | **XEFT-06EU-ETRV-MT** | **3.571,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 829 x 682 | 400 V / 10,30 kW | **XEFT-06EU-ETLV-MT** | **3.700,00 €** |

**Sonderanfertigung Einhängegestell – VITTORIA 5 Einschübe 600 x 400**

| Blechabstand/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 94 | **XUC153** | **120,00 €** |

*manuelle Türöffnung* *automatisches Auslösen*

## CAMILLA.MATIC TOUCH, 10 x 600 x 400 A



› Gewicht 96 kg
› Blechabstand 75 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 829 x 952 | 400 V / 15,50 kW | **XEFT-10EU-ETRV** | **5.513,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 829 x 952 | 400 V / 15,50 kW | **XEFT-10EU-ETLV** | **5.643,00 €** |

**Sonderanfertigung Einhängegestell – CAMILLA 8 Einschübe 600 x 400**

| Blechabstand/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 94 | **XUC154** | **157,00 €** |

## VITTORIA.MATIC TOUCH, 6 x 600 x 400 A



› Gewicht 72 kg
› Blechabstand 75 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 829 x 682 | 400 V / 10,30 kW | **XEFT-06EU-ETRV** | **3.885,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 829 x 682 | 400 V / 10,30 kW | **XEFT-06EU-ETLV** | **4.015,00 €** |

**Sonderanfertigung Einhängegestell – VITTORIA 5 Einschübe 600 x 400**

| Blechabstand/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 94 | **XUC153** | **120,00 €** |

*manuelle Türöffnung* A *automatisches Auslösen*

# Heißluftöfen für Snacks und Tiefkühlbackwaren

black



*von oben nach unten*

## ROSSELLA TOUCH, 4 x 600 x 400

› Türöffnung von oben nach unten
› Gewicht 57 kg
› Blechabstand 75 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 811 x 500 | 400 V / 6,90 kW | **XEFT-04EU-ETDV** | **2.313,00 €** |

**Sonderanfertigung Einhängegestell – ROSSELLA 3 Einschübe 600 x 400**

| Blechabstand/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 100 | **XUC152** | **48,10 €** |



*von oben nach unten*

## ELENA TOUCH, 3 x 600 x 400

› Türöffnung von oben nach unten
› Gewicht 46 kg
› Blechabstand 75 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 811 x 425 | 230 V / 3,50 kW | **XEFT-03EU-ETDV** | **1.841,00 €** |

*manuelle Türöffnung* *automatisches Auslösen*

## ROSSELLA.MATIC TOUCH, 4 x 600 x 400 A



› Gewicht 57 kg
› Blechabstand 75 mm
› 3/4" Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 811 x 500 | 400 V / 6,90 kW | **XEFT-04EU-ETRV** | **2.784,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 811 x 500 | 400 V / 6,90 kW | **XEFT-04EU-ETLV** | **2.914,00 €** |

**Sonderanfertigung Einhängegestell – ROSSELLA 3 Einschübe 600 x 400**

| Blechabstand/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 100 | **XUC152** | **48,10 €** |

## ELENA.MATIC TOUCH, 3 x 600 x 400 A



› Gewicht 46 kg
› Blechabstand 75 mm
› 3/4" Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 811 x 425 | 230 V / 3,50 kW | **XEFT-03EU-ETRV** | **2.211,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 811 x 425 | 230 V / 3,50 kW | **XEFT-03EU-ETLV** | **2.340,00 €** |

*manuelle Türöffnung* A *automatisches Auslösen*



## 460 x 330 Öfen




*von oben nach unten*

### ARIANNA TOUCH, 4 x 460 x 330

› 4 TG305 Einschübe enthalten
› Türöffnung von oben nach unten
› Gewicht 39 kg
› Blechabstand 75 mm
› 3/4" Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 669 x 500 | 230 V / 3,50 kW | **XEFT-04HS-ETDV** | **1.480,00 €** |

**Version mit Pumpe**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 669 x 500 | 230 V / 3,50 kW | **XEFT-04HS-ETDP** | **1.499,00 €** |

**Sonderanfertigung Einhängegestell – ARIANNA 3 Einschübe 460 x 330**

| Blechabstand/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 100 | **XUC151** | **48,10 €** |




*von oben nach unten*

### STEFANIA TOUCH, 3 x 460 x 330

› 3 TG305 Einschübe enthalten
› Türöffnung von oben nach unten
› Gewicht 36 kg
› Blechabstand 75 mm
› 3/4" Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 669 x 425 | 230 V / 3,50 kW | **XEFT-03HS-ETDV** | **1.341,00 €** |

**Version mit Pumpe**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 669 x 425 | 230 V / 3,50 kW | **XEFT-03HS-ETDP** | **1.360,00 €** |

*manuelle Türöffnung* *automatisches Auslösen*

## ARIANNA.MATIC TOUCH, 4 x 460 x 330 A




› 4 TG305 Einschübe enthalten
› Gewicht 39 kg
› Blechabstand 75 mm
› 3/4" Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 669 x 500 | 230 V / 3,50 kW | **XEFT-04HS-ETRV** | **1.785,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 669 x 500 | 230 V / 3,50 kW | **XEFT-04HS-ETLV** | **1.915,00 €** |

**Sonderanfertigung Einhängegestell – ARIANNA 3 Einschübe 460 x 330**

| Blechabstand/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 100 | **XUC151** | **48,10 €** |

## STEFANIA.MATIC TOUCH, 3 x 460 x 330 A




› 3 TG305 Einschübe enthalten
› Gewicht 36 kg
› Blechabstand 75 mm
› 3/4" Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 669 x 425 | 230 V / 3,50 kW | **XEFT-03HS-ETRV** | **1.591,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 669 x 425 | 230 V / 3,50 kW | **XEFT-03HS-ETLV** | **1.721,00 €** |

*manuelle Türöffnung* A *automatisches Auslösen*



## Zubehör für alle Öfen



### Dampfkondensator

› Gewicht 7 kg

| Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 230 V | **XEKCT-HCEH-M** | **527,00 €** |



### Unterbau Wassertank für Gärschrank

| erforderlich mit dem Kauf von: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XHC016, XUC012 oder XUC045 | **XHC024** | **220,00 €** |



### Wassertank zur Montage auf dem Ofen

› nur für Öfen mit eingebauter Kit Pumpe XHC016 verfügbar

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XHC026** | **120,00 €** |



### Pumpen-Kit

› für diese MAXI.LINK Lösungen ist es notwendig, eine Kit Pumpe XHC016 für jeden Ofen und/oder Gärschrank, der bei der MAXI.LINK installiert wird

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XHC016** | **120,00 €** |



### Signalton Zubehörset

› Signalton des Heißluftofens anpassbar an Lautstärke der Umgebung

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XEC015** | **74,00 €** |



### Fuß-Kit für Gärschrank

› für die Ofenpositionierung, komplettes Kit mit 4 einstellbaren Füßen

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XUC045** | **118,00 €** |



### LAN Kit

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XEC011** | **352,00 €** |



### Wi-Fi Kit

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XEC012** | **458,00 €** |

## Zubehör für 600 x 400 Öfen

### DECK SHOP.Pro



› **Etagenbackofen 1 x 600 x 400**
› Gewicht 54,5 kg
› Blechabstand 75 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 840 x 405 | 230 V / 2,70 kW | **XEKDT-01EU-D** | **2.211,00 €** |

### DECK SHOP.Pro



› **Dampf-Etagenbackofen 1 x 600 x 400**
› Gewicht 60,5 kg
› Blechabstand 75 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 840 x 405 | 230 V / 2,70 kW | **XEKDT-01EU-S** | **2.414,00 €** |

### Gärschrank



› Kapazität 10 x 600 x 400
› max. Temperatur 50°C
› Gewicht 42 kg
› Blechabstand 70 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 792 x 886 | 230 V / 1,20 kW | **XEKPT-10EU-C** | **1.332,00 €** |

### Gärschrank



› Kapazität 8 x 600 x 400
› max. Temperatur 50°C
› Gewicht 37 kg
› Blechabstand 70 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 792 x 750 | 230 V / 1,20 kW | **XEKPT-08EU-C** | **1.221,00 €** |

### Dunstabzugshaube mit integriertem Dampfkondensator



› Wasseranschluss erforderlich
› Abluftausgang ø 121 mm
› min. Luftleistung 550 m³/h
› max. Luftleistung 750 m³/h
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 863 x 276 | 0,20 kW | **XEKHT-HCEU** | **1.212,00 €** |



## Dunstabzugshaube ohne Wasseranschluss

› Gewicht 25 kg

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 863 x 205 | 230 V / 0,08 kW | **XEKHT-ACEU** | **1.156,00 €** |



## Erstinstallations-Set

Wasserablauf Anschlussstücke, Ablaufbogen, Verbindungen und eine Flasche SPRAY&Rinse (750 ml).

| Empfohlen: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| Der Kauf des Zubehörs ist für die korrekte Installation des einzelnen Ofens notwendig. | XEFT-10EU-ETRV<br>XEFT-10EU-ETRV-MT<br>XEFT-06EU-ETRV<br>XEFT-06EU-ETRV-MT | **XUC013** | **150,00 €** |



## Montageset für Kombiduo

› das Set enthält den Wasserablaufschlauch und alle Verbindungen für die Installation und die Montage von zwei Öfen übereinander

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XWKQT-00EF-E** | **278,00 €** |



## Montageset für Kombiduo

› das Set enthält den Wasserablaufschlauch und alle Verbindungen für die Installation und die Montage von zwei Öfen übereinander
› nur für Duo-Station XEFT-04EU-* (unten)

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XWKQT-04EF-E** | **268,00 €** |



## Untergestell hoch mit Einhängegestell

› Kapazität 8 x 600 x 400
› Gewicht 10 kg
› Blechabstand 60 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 794 x 688 x 738 | **XEKRT-08EU-H** | **476,00 €** |



## Untergestell mittelhoch mit Einhängegestell

› Kapazität 6 x 600 x 400
› Gewicht 7 kg
› Blechabstand 60 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 794 x 688 x 559 | **XEKRT-06EU-M** | **453,00 €** |

## Untergestell mittelhoch



› Gewicht 14 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 800 x 773 x 400 | **XEKIT-04EU** | **555,00 €** |

## Untergestell niedrig



› Gewicht 5,5 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 794 x 688 x 355 | **XWKRT-00EF-L** | **370,00 €** |

## Untergestell niedrig



› vorgeschrieben für ein Gerät auf dem Fußboden
› Gewicht 4 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 794 x 688 x 150 | **XWKRT-00EF-F** | **202,00 €** |

## Fuß-Kit



› 2 Querstreben mit Füßen, um den Ofen auf Tische stellen zu können und um einfacher unter dem Ofen reinigen zu können

| H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 100 | **XUC035** | **118,00 €** |

## Satz Rollen



› Set bestehend aus 4 Rollen, davon 2 Rollen feststellbar

| H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 110 | XEKPT-*, XEKRT-*, XWKRT-00EF-* | **XUC012** | **233,00 €** |

## Unterbau Wassertank für Tisch



| erforderlich mit dem Kauf von: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XHC016 | **XHC021** | **254,00 €** |

## Unterbau Wassertank für Untergestell



| erforderlich mit dem Kauf von: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XHC016 | **XHC023** | **167,00 €** |

## Schlauchbrauseset



› enthält Wasserablauf Anschlussstücke, Ablaufbogen, Anti-Tropf-Bleche, Schlauchbrause und eine Flasche SPRAY&Rinse (750 ml)

| | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| | **XHC027** | **361,00 €** |



# UNOX.Pure

Wasseraufbereitung mit Harzfiltern



## UNOX.Pure

Das Filtersystem XHC003 verbessert die Wasserqualität durch die Reduzierung der Mineralien und schützt den Garraum vor Ablagerung.
Das MIND.Maps Panel zeigt dem Anwender die Menge des gefilterten Wassers an und informiert ihn über den richtigen Zeitpunkt des Filterwechsels. Kann bis 7000 l Wasser filtern (diese Daten können variieren; abhängend von der Wasserhärte).

| | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| | **XHC003** | **285,00 €** |



## Wechselkartusche

› für Umkehrosmoseanlage UNOX.Pure

| | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| | **XHC004** | **190,00 €** |

# BAKERY.Pure



## BAKERY.Pure

Das Filtersystem XHC010 verbessert die Wasserqualität durch die Reduzierung der Mineralhärte und schützt den Garraum vor Ablagerung. Kann bis 7000 l Wasser filtern (diese Daten können variieren; abhängend von der Wasserhärte).

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XEFT-04EU-ELDV, XEFT-03EU-ELDV | **XHC010** | **111,00 €** |



## Wechselkartusche für BAKERY.Pure

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XHC010 | **XHC011** | **56,00 €** |

## Zubehör für 460 x 330 Öfen

### Gärschrank



› Kapazität 8 x 460 x 330
› max. Temperatur 50°C
› Gewicht 22 kg
› Blechabstand 70 mm
› 3/4" Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 711 x 750 | 230 V / 1,20 kW | **XEKPT-08HS-C** | **981,00 €** |

### Gärschrank mit Boiler



› Kapazität 8 x 460 x 330
› max. Temperatur 50°C
› Gewicht 35 kg
› Blechabstand 70 mm
› 3/4" Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 711 x 750 | 230 V / 1,20 kW | **XEKPT-08HS-B** | **1.582,00 €** |

### Dunstabzugshaube mit integriertem Dampfkondensator



› Abluftausgang ø 121 mm
› min. Luftleistung 550 m³/h
› max. Luftleistung 750 m³/h
› 3/4" Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 731 x 276 | 0,20 kW | **XEKHT-HCHS** | **1.082,00 €** |

### Dunstabzugshaube ohne Wasseranschluss



› Gewicht 15 kg

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 731 x 205 | 230 V / 0,10 kW | **XEKHT-ACHS** | **1.008,00 €** |

### Haube mit Aktivkohlefilter, Einbaulösung



› Haube mit Aktivkohlefilter (nur kompatibel mit ARIANNA Modellen)
› Gewicht 8,5 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 600 x 697 x 100 | **XWKHT-BCHS** | **486,00 €** |

### Montageset für Kombiduo



› das Set enthält den Wasserablaufschlauch und alle Verbindungen für die Installation und die Montage von zwei Öfen übereinander
› nur für Duo-Station XEFT-04EU-* (unten)

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XWKQT-00HS-E** | **250,00 €** |



## Zubehör für 460 x 330 Öfen



### Untergestell hoch mit Einhängegestell

› Kapazität 8 x 460 x 330
› Gewicht 9 kg
› Blechabstand 60 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 594 x 546 x 738 | **XWKRT-08HS-H** | **444,00 €** |



### Untergestell mittelhoch mit Einhängegestellen

› Kapazität 6 x 460 x 330
› Gewicht 6 kg
› Blechabstand 60 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 594 x 546 x 559 | **XWKRT-06HS-M** | **421,00 €** |



### Untergestell niedrig

› vorgeschrieben für ein Gerät auf dem Fußboden
› Gewicht 3 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 594 x 546 x 150 | **XWKRT-00HS-F** | **176,00 €** |



### Fuß-Kit

› 2 Querstreben mit Füßen, um den Ofen auf Tische stellen zu können und um einfacher unter dem Ofen reinigen zu können

| H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 100 | **XUC025** | **118,00 €** |



### Satz Rollen

› Set bestehend aus 4 Rollen, davon 2 Rollen feststellbar

| H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 110 | XEKPT-08HS-C, XWKRT-* | **XUC012** | **233,00 €** |



### Unterbau Wassertank für Tisch

| erforderlich mit dem Kauf von: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XHC016 | **XHC020** | **213,00 €** |



### Unterbau Wassertank für Untergestell

| erforderlich mit dem Kauf von: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XHC016 | **XHC022** | **148,00 €** |

# BAKERY.Pure

## BAKERY.Pure



Das Filtersystem XHC010 verbessert die Wasserqualität durch die Reduzierung der Mineralhärte und schützt den Garraum vor Ablagerung. Kann bis 7000 l Wasser filtern (diese Daten können variieren; abhängend von der Wasserhärte).

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XEFT-04HS-ELDV, XEFT-03HS-ELDV | **XHC010** | **111,00 €** |

## Wechselkartusche für BAKERY.Pure



| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XHC010 | **XHC011** | **56,00 €** |



# Heißluftöfen für Snacks und Tiefkühlbackwaren

black





# BAKERLUX SHOP.Pro LED black

Die BAKERLUX SHOP.Pro Öfen wurden speziell für das Backen gefrorener Produkte im Handelsbereich entwickelt, wo ein genaues Timing von entscheidender Bedeutung ist und große Mengen verarbeitet werden.

Die LED Version gibt Ihnen die Möglichkeit, Feuchtigkeit während des Backens hinzuzufügen und die Lüftung zu reduzieren. So können Sie Ihre sanfteren und schwierigeren Backprozesse beenden.
BAKERLUX SHOP.Pro LED ist die perfekte Lösung für Benutzer, die ein benutzerfreundliches Werkzeug suchen, das auch Antworten auf die Bedürfnisse von Gebäck bietet.

## HAUPTEIGENSCHAFTEN

› Heißluftofen mit Beschwadung
› elektrisch

## EINSTELLUNGEN

› Betriebstemperatur: 30°C - 260°C
› bis zu 3 Garschritte
› Heißluftbacken mit Beschwadung und regelbarer Temperatur (48°C - 260°C)
› höchste Temperatur der Vorheizzeit 260°C

## PROGRAMME

› 99 Programme
› INFINITE Dauerbetrieb

## KOCH PERFORMANCE

› 20 Baguettes in 20 Minuten
› 40 Stangenbrötchen in 20 Minuten
› 48 Croissants in 21 Minuten

*Daten beziehen sich auf 4 x 600 x 400 mm*

## UNOX INTENSIVE COOKING

› STEAM.Plus: Kombikonvektion – Backen mit Beschwadung (20, 40, 60, 100%)
› DRY.Plus: entzieht die Feuchtigkeit aus dem Garraum
› AIR.Plus: Wahl zwischen zwei verschiedenen Lüftergeschwindigkeiten

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

› Protek.SAFE Technologie: maximale Effizienz der Temperatur und Sicherheit beim Backen/Garen
› Protek.SAFE Technologie: der Motor stoppt, wenn die Tür geöffnet ist, um den Energieverlust zu reduzieren
› mehrere Ventilatoren laufen in die umgekehrte Richtung
› L-förmige Einhängeschienen aus rostfreiem Stahl (nur bei den CAMILLA und VITTORIA Modellen)
› Einhängeschienen aus verchromtem Stahl (nur bei den ELENA und ROSSELLA Modellen)
› Einhängeschienen aus verchromtem Stahl mit Anti-Kipp-System (nur bei den STEFANIA und ARIANNA Modellen)
› Doppelglas-Garraumtür
› versiegelte Steuerplatine, damit die Leiterplatte nicht mit Dampf in Kontakt kommt (IPX4)
› Türöffnung von rechts nach links
› Türöffnung von oben nach unten





## 600 x 400 Öfen




### CAMILLA LED, 10 x 600 x 400

› Gewicht 96 kg
› Blechabstand 75 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 829 x 952 | 400 V / 15,50 kW | **XEFT-10EU-ELRV** | **4.560,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 829 x 952 | 400 V / 15,50 kW | **XEFT-10EU-ELLV** | **4.690,00 €** |

**Sonderanfertigung Einhängegestell – CAMILLA 8 Einschübe 600 x 400**

| Blechabstand/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 94 | **XUC154** | **157,00 €** |




### VITTORIA LED, 10 x 600 x 400

› Gewicht 72 kg
› Blechabstand 75 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

**Türanschlag links**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 829 x 682 | 400 V / 10,30 kW | **XEFT-06EU-ELRV** | **3.256,00 €** |

**Türanschlag rechts**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 829 x 682 | 400 V / 10,30 kW | **XEFT-06EU-ELLV** | **3.386,00 €** |

**Sonderanfertigung Einhängegestell – VITTORIA 5 Einschübe 600 x 400**

| Blechabstand/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 94 | **XUC154** | **157,00 €** |

*manuelle Türöffnung*

## ROSSELLA LED, 4 x 600 x 400

› Türöffnung von oben nach unten
› Gewicht 57 kg
› Blechabstand 75 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 811 x 500 | 400 V / 6,90 kW | **XEFT-04EU-ELDV** | **2.155,00 €** |



*von oben nach unten*

**Sonderanfertigung Einhängegestell – ROSSELLA 3 Einschübe 600 x 400**

| Blechabstand/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 100 | **XUC152** | **48,10 €** |

## ELENA LED, 3 x 600 x 400

› Türöffnung von oben nach unten
› Gewicht 46 kg
› Blechabstand 75 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 811 x 425 | 230 V / 3,50 kW | **XEFT-03EU-ELDV** | **1.684,00 €** |



*von oben nach unten*

*manuelle Türöffnung*



## 460 x 330 Öfen




*von oben nach unten*

### ARIANNA LED, 4 x 460 x 330

› 4 TG305 Einschübe enthalten
› Türöffnung von oben nach unten
› Gewicht 39 kg
› Blechabstand 75 mm
› 3/4" Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 669 x 500 | 230 V / 3,50 kW | **XEFT-04HS-ELDV** | **1.323,00 €** |

**Version mit Pumpe**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 669 x 500 | 230 V / 3,50 kW | **XEFT-04HS-ELDP** | **1.341,00 €** |

**Sonderanfertigung Einhängegestell – ARIANNA 3 Einschübe 460 x 330**

| Blechabstand/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 100 | **XUC151** | **48,10 €** |

*manuelles Auslösen*

## STEFANIA LED, 3 x 460 x 330

- 3 TG305 Einschübe enthalten
- Türöffnung von oben nach unten
- Gewicht 36 kg
- Blechabstand 75 mm
- 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 669 x 425 | 230 V / 3,50 kW | **XEFT-03HS-ELDV** | **1.184,00 €** |




*von oben nach unten*

**Version mit Pumpe**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 669 x 425 | 230 V / 3,50 kW | **XEFT-03HS-ELDP** | **1.203,00 €** |

*manuelles Auslösen*



## Zubehör für alle Öfen



### Dampfkondensator

› Gewicht 7 kg

| Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 230 V | **XEKCT-HCEH-M** | **527,00 €** |



### Unterbau Wassertank für Gärschrank

| erforderlich mit dem Kauf von: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XHC016, XUC012 oder XUC045 | **XHC024** | **220,00 €** |



### Wassertank zur Montage auf dem Ofen

› nur für Öfen mit eingebauter Kit-Pumpe

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XHC016 | **XHC026** | **120,00 €** |



### Pumpen-Kit

› für MAXI.LINK Lösungen für jeden Ofen und/oder Gärschrank notwendig

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XHC016** | **120,00 €** |



### Signalton Zubehörset

› Signalton des Heißluftofens der Umgebungslautstärke anpassbar

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XEC015** | **74,00 €** |



### Fuß-Kit für Gärschrank

› für die Ofenpositionierung, komplettes Kit mit 4 einstellbaren Füßen

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XUC045** | **118,00 €** |

# Zubehör für 600 x 400 Öfen

## DECK SHOP.Pro



› **Etagenbackofen 1 x 600 x 400**
› Gewicht 54,5 kg
› Blechabstand 75 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 840 x 405 | 230 V / 2,70 kW | **XEKDT-01EU-D** | **2.211,00 €** |

## DECK SHOP.Pro



› **Dampf-Etagenbackofen 1 x 600 x 400**
› Gewicht 60,5 kg
› Blechabstand 75 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 840 x 405 | 230 V / 2,70 kW | **XEKDT-01EU-S** | **2.414,00 €** |

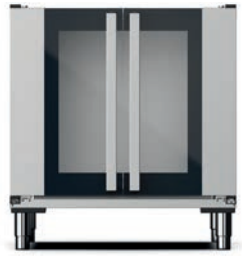
## Gärschrank



› Kapazität 10 x 600 x 400
› max. Temperatur 50°C
› Gewicht 42 kg
› Blechabstand 70 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 792 x 886 | 230 V / 1,20 kW | **XEKPT-10EU-C** | **1.332,00 €** |

## Gärschrank



› Kapazität 8 x 600 x 400
› max. Temperatur 50°C
› Gewicht 37 kg
› Blechabstand 70 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 792 x 750 | 230 V / 1,20 kW | **XEKPT-08EU-C** | **1.221,00 €** |

## Dunstabzugshaube mit integriertem Dampfkondensator



› Wasseranschluss erforderlich
› Abluftausgang ø 121 mm
› min. Luftleistung 550 m³/h
› max. Luftleistung 750 m³/h
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 863 x 276 | 0,20 kW | **XEKHT-HCEU** | **1.212,00 €** |





## Dunstabzugshaube ohne Wasseranschluss

› Gewicht 25 kg

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 863 x 205 | 230 V / 0,08 kW | **XEKHT-ACEU** | **1.156,00 €** |



## Erstinstallations-Set

Wasserablauf Anschlussstücke, Ablaufbogen, Verbindungen und eine Flasche SPRAY&Rinse (750 ml).

| Empfohlen: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| Der Kauf des Zubehörs ist für die korrekte Installation des einzelnen Ofens notwendig. | XEFT-10EU-ELRV<br>XEFT-06EU-ELRV | **XUC013** | **150,00 €** |



## Montageset für Kombiduo

› das Set enthält den Wasserablaufschlauch und alle Verbindungen für die Installation und die Montage von zwei Öfen übereinander

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XWKQT-00EF-E** | **278,00 €** |



## Montageset für Kombiduo

› das Set enthält den Wasserablaufschlauch und alle Verbindungen für die Installation und die Montage von zwei Öfen übereinander
› nur für Duo-Station XEFT-04EU-* (unten)

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XWKQT-04EF-E** | **268,00 €** |



## Untergestell hoch mit Einhängegestell

› Kapazität 8 x 600 x 400
› Gewicht 10 kg
› Blechabstand 60 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 794 x 688 x 738 | **XEKRT-08EU-H** | **476,00 €** |



## Untergestell mittelhoch mit Einhängegestell

› Kapazität 6 x 600 x 400
› Gewicht 7 kg
› Blechabstand 60 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 794 x 688 x 559 | **XEKRT-06EU-M** | **453,00 €** |

## Untergestell niedrig



› Gewicht 5,5 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 794 x 688 x 355 | **XWKRT-00EF-L** | **370,00 €** |

## Untergestell niedrig



› vorgeschrieben für ein Gerät auf dem Fußboden
› Gewicht 4 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 794 x 688 x 150 | **XWKRT-00EF-F** | **202,00 €** |

## Fuß-Kit



› 2 Querstreben mit Füßen, um den Ofen auf Tische stellen zu können und um einfacher unter dem Ofen reinigen zu können

| H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 100 | **XUC035** | **118,00 €** |

## Satz Rollen



› Set bestehend aus 4 Rollen, davon 2 Rollen feststellbar

| H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 110 | XEKPT-*, XEKRT-*, XWKRT-00EF-* | **XUC012** | **233,00 €** |

## Unterbau Wassertank für Tisch



| erforderlich mit dem Kauf von: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XHC016 | **XHC021** | **254,00 €** |

## Unterbau Wassertank für Untergestell



| erforderlich mit dem Kauf von: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XHC016 | **XHC023** | **167,00 €** |

## Schlauchbrauseset



› enthält Wasserablauf Anschlussstücke, Ablaufbogen, Anti-Tropf-Blechen, Schlauchbrause und 1 Flasche SPRAY&Rinse (750 ml)

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XHC027** | **361,00 €** |



# UNOX.Pure

Wasseraufbereitung mit Harzfiltern



## UNOX.Pure

Das Filtersystem XHC003 verbessert die Wasserqualität durch die Reduzierung der Mineralien und schützt den Garraum vor Ablagerung.
Das MIND.Maps Panel zeigt dem Anwender die Menge des gefilterten Wassers an und informiert ihn über den richtigen Zeitpunkt des Filterwechsels. Kann bis 7000 l Wasser filtern (diese Daten können variieren; abhängend von der Wasserhärte).

| | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| | **XHC003** | **285,00 €** |



## Wechselkartusche

› für Umkehrosmoseanlage UNOX.Pure

| | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| | **XHC004** | **190,00 €** |

# BAKERY.Pure



## BAKERY.Pure

Das Filtersystem XHC010 verbessert die Wasserqualität durch die Reduzierung der Mineralhärte und schützt den Garraum vor Ablagerung. Kann bis 7000 l Wasser filtern (diese Daten können variieren; abhängend von der Wasserhärte).

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XEFT-04EU-ELDV, XEFT-03EU-ELDV | **XHC010** | **111,00 €** |



## Wechselkartusche für BAKERY.Pure

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XHC010 | **XHC011** | **56,00 €** |

# Zubehör für 460 x 330 Öfen

## Gärschrank



› Kapazität 8 x 460 x 330
› max. Temperatur 50°C
› Gewicht 22 kg
› Blechabstand 70 mm
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 711 x 750 | 230 V / 1,20 kW | **XEKPT-08HS-C** | **981,00 €** |

## Dunstabzugshaube mit integriertem Dampfkondensator



› Abluftausgang ø 121 mm
› min. Luftleistung 550 m³/h
› max. Luftleistung 750 m³/h
› 3/4“ Wasseranschluss

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 731 x 276 | 0,20 kW | **XEKHT-HCHS** | **1.082,00 €** |

## Dunstabzugshaube ohne Wasseranschluss



› Gewicht 15 kg

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 731 x 205 | 230 V / 0,10 kW | **XEKHT-ACHS** | **1.008,00 €** |

## Haube mit Aktivkohlefilter, Einbaulösung



› Haube mit Aktivkohlefilter (nur kompatibel mit ARIANNA Modellen)
› Gewicht 8,5 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 600 x 697 x 100 | **XWKHT-BCHS** | **486,00 €** |

## Montageset für Kombiduo



› das Set enthält den Wasserablaufschlauch und alle Verbindungen für die Installation und die Montage von zwei Öfen übereinander
› nur für Duo-Station XEFT-04EU-* (unten)

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XWKQT-00HS-E** | **250,00 €** |

## Untergestell hoch mit Einhängegestell



› Kapazität 8 x 460 x 330
› Gewicht 9 kg
› Blechabstand 60 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 594 x 546 x 738 | **XWKRT-08HS-H** | **444,00 €** |



## Zubehör für 460 x 330 Öfen



### Untergestell mittelhoch mit Einhängegestellen

› Kapazität 6 x 460 x 330
› Gewicht 6 kg
› Blechabstand 60 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 594 x 546 x 559 | **XWKRT-06HS-M** | **421,00 €** |



### Untergestell niedrig

› vorgeschrieben für ein Gerät auf dem Fußboden
› Gewicht 3 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 594 x 546 x 150 | **XWKRT-00HS-F** | **176,00 €** |



### Fuß-Kit

› 2 Querstreben mit Füßen, um den Ofen auf Tische stellen zu können und um einfacher unter dem Ofen reinigen zu können

| H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 100 | **XUC025** | **118,00 €** |



### Satz Rollen

› Set bestehend aus 4 Rollen, davon 2 Rollen feststellbar

| H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 110 | XEKPT-08HS-C, XWKRT-* | **XUC012** | **233,00 €** |



### Unterbau Wassertank für Tisch

| erforderlich mit dem Kauf von: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XHC016 | **XHC020** | **213,00 €** |



### Unterbau Wassertank für Untergestell

| erforderlich mit dem Kauf von: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XHC016 | **XHC022** | **148,00 €** |

# BAKERY.Pure

## BAKERY.Pure



Das Filtersystem XHC010 verbessert die Wasserqualität durch die Reduzierung der Mineralhärte und schützt den Garraum vor Ablagerung. Kann bis 7000 l Wasser filtern (diese Daten können variieren; abhängend von der Wasserhärte).

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XEFT-04HS-ELDV, XEFT-03HS-ELDV | **XHC010** | **111,00 €** |

## Wechselkartusche für BAKERY.Pure



| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XHC010 | **XHC011** | **56,00 €** |





## 3 + 3 600 x 400 Öfen + Gärschrank
**TOUCH + LED**




| elektrische Version | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| Dunstabzugshaube | **XEKHT-ACEU** | **1.156,00 €** |
| Ofen | **XEFT-03EU-ELDV** | **1.684,00 €** |
| Montageset | **XWKQT-00EF-E** | **278,00 €** |
| Ofen | **XEFT-03EU-ETDV** | **1.841,00 €** |
| Gärschrank | **XEKPT-08EU-C** | **1.221,00 €** |

## 3 + 3 600 x 400 Öfen + Untergestell
**TOUCH**




| elektrische Version | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| Ofen | **XEFT-03EU-ETRV** | **2.211,00 €** |
| Montageset | **XWKQT-00EF-E** | **278,00 €** |
| Ofen | **XEFT-03EU-ETRV** | **2.211,00 €** |
| Untergestell | **XEKRT-08EU-H** | **476,00 €** |

## 6 + 6 600 x 400 Öfen + Gärschrank
**TOUCH**

| elektrische Version | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| Dunstabzugshaube | **XEKHT-HCEU** | **1.212,00 €** |
| Ofen | **XEFT-06EU-ETRV** | **3.571,00 €** |
| Montageset | **XWKQT-00EF-E** | **278,00 €** |
| Ofen | **XEFT-06EU-ETRV** | **3.571,00 €** |
| Untergestell niedrig | **XWKRT-00EF-L** | **370,00 €** |




## 10 x 600 x 400 Öfen + Gärschrank
**TOUCH**

| elektrische Version | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| Dunstabzugshaube | **XEKHT-HCEU** | **1.212,00 €** |
| Ofen | **XEFT-10EU-ETRV** | **5.041,00 €** |
| Gärschrank | **XEKPT-10EU-C** | **1.332,00 €** |








## 600 x 400 Bleche



### FORO.BAKE

› Aluminiumblech, perforiert

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 15,5 | Konditorei und Bäckerei | **TG410** | **31,50 €** |



### FORO.BLACK

› Aluminiumblech, antihaftbeschichtet und perforiert

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 15 | Konditorei und Bäckerei | **TG430** | **41,60 €** |



### FORO.SILICO

› Backblech, Aluminium, perforiert, silikonbeschichtet

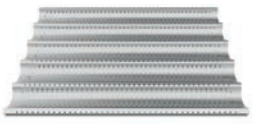
| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 12 | Konditorei und Bäckerei | **TG415** | **41,60 €** |



### BAKE.SILICO

› Backblech, Aluminium, silikonbeschichtet

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 12 | Konditorei und Bäckerei | **TG416** | **40,70 €** |



### FORO.BAGUETTE

› Aluminiumblech, perforiert, 5 Mulden

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 34 | Konditorei und Bäckerei | **TG445** | **45,30 €** |



### FORO.BAGUETTE.BLACK

› Aluminiumblech, perforiert, antihaftbeschichtet, 5 Mulden

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 34 | Konditorei und Bäckerei | **TG435** | **56,00 €** |



### BAKE

› Aluminiumblech

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 15,5 | Konditorei und Bäckerei | **TG405** | **27,80 €** |



### STEEL.BAKE

› Edelstahlblech

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 20 | Konditorei und Bäckerei | **TG450** | **69,00 €** |

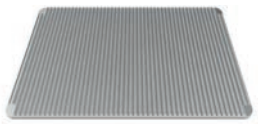
## BAKE.BLACK



› Aluminiumblech, antihaftbeschichtet

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 15,5 | Konditorei und Bäckerei | **TG460** | **37,00 €** |

## FAKIRO



› Aluminiumplatte, gerillt und glatt
› flache Oberfläche zum Garen von frischen Produkten
› geriffelte Oberfläche zum Garen von Tiefkühlprodukten

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 12 | Konditorei und Bäckerei | **TG440** | **130,00 €** |

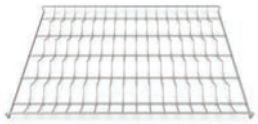
## FAKIRO.GRILL



› Aluminiumplatte, gerillt und glatt
› flache Oberfläche zum Garen von frischen Produkten
› geriffelte Oberfläche zum Garen von Tiefkühlprodukten

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 12 | Konditorei und Bäckerei | **TG465** | **196,00 €** |

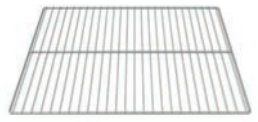
## BAGUETTE.GRID



› Gitter verchromt, extra leicht, 5 Mulden

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 27 | Konditorei und Bäckerei | **GRP410** | **27,80 €** |

## CHROMO.GRID



› Gitter verchromt, extra leicht

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 8,5 | Konditorei und Bäckerei | **GRP405** | **21,30 €** |

## POLLO.BLACK



› Blech, antihaftbeschichtet, mit Hähnchen-Halterungen und Fettauffangwanne
› Kombination mit System zur Sammlung von Kochfett SMART.DRAIN - XUC020

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 164 | rösten und schmoren | **GRP430** | **150,00 €** |

## POLLO.GRILL



› Edelstahlgitter mit Fettauffangwanne zum Braten von Fleisch oder Fisch

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 164 | rösten und schmoren | **GRP425** | **110,00 €** |





## 460 x 330 Bleche



### FORO.BAKE

› Aluminiumblech, perforiert

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 10 | Konditorei und Bäckerei | **TG310** | **20,40 €** |



### FORO.BLACK

› Aluminiumblech, antihaftbeschichtet und perforiert

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 15 | Konditorei und Bäckerei | **TG330** | **27,80 €** |



### FORO.SILICO

› Backblech, Aluminium, perforiert, silikonbeschichtet

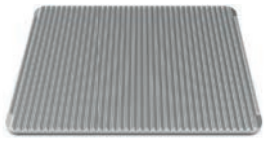
| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 12 | Konditorei und Bäckerei | **TG315** | **32,40 €** |



### BAKE

› Aluminiumblech

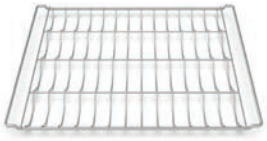
| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 10 | Konditorei und Bäckerei | **TG305** | **15,70 €** |



### FAKIRO

› Aluminiumplatte, gerillt und glatt
› flache Oberfläche zum Garen von frischen Produkten
› geriffelte Oberfläche zum Garen von Tiefkühlprodukten

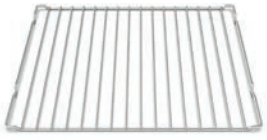
| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 12 | Konditorei und Bäckerei | **TG335** | **75,00 €** |



### BAGUETTE.GRID

› Gitter, verchromt, extra leicht, 5 Mulden

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 32 | Konditorei und Bäckerei | **GRP310** | **24,10 €** |



### CHROMO.GRID

› Gitter, verchromt, extra leicht

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 8,5 | Konditorei und Bäckerei | **GRP305** | **15,70 €** |



### PAN.FRY

› Edelstahl-Bratblech, antihaftbeschichtet

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 20 | frittieren und braten | **TG350** | **37,00 €** |

### Stikkenwagen für Bleche

› Kapazität 18 x 400 x 600
› Gewicht 15 kg
› Blechabstand 80 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 526 x 695 x 1700 | **XTB0003** | **860,00 €** |



### Stikkenwagen für Bleche

› Kapazität 18 x 600 x 400
› Gewicht 15 kg
› Blechabstand 80 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 726 x 495 x 1701 | **XTB0005** | **860,00 €** |



## REINIGUNGSMITTEL

### SPRAY&Rinse

› Spray-Reiniger für BAKERLUX SHOP.Pro Geräte
› 1 Karton enthält 12 Flaschen à 750 ml

| Stückzahl: | Artikel-Nr.: | Preis/Karton: |
|---|---|---|
| 1 Karton | **DB1044A0** | **84,00 €** |
| 6 Kartons | **DB1044A0** | **80,00 €** |
| 30 Kartons | **DB1044A0** | **77,00 €** |






# Speed- und Konvektionsbackofen

black



# BAKERLUX SPEED.Pro black

BAKERLUX SPEED.Pro ist der erste und einzige Schnellbackofen der Welt: ein Konvektionsbackofen und ein Schnellbackofen in einem einzigen Gerät. Dank der großen Backkammer des Bakerlux SPEED.Pro können Sie im Backmodus bis zu 3 x 460 x 330 Bleche mit Back- oder Konditoreiprodukten, auch gefrorene, backen und dabei vollkommen gleichmäßige Ergebnisse erzielen.

Der Speed-Modus ermöglicht das Garen und Regenerieren von Lebensmitteln, in einzelnen oder mehreren Portionen in Rekordzeit dank der Kombination aus kontrollierten Heißluftströmen, Mikrowellentechnologie und dem speziellen Backblech SPEED.Plate, das die Wärme durch Kontakt überträgt und alle Produkte auf Brotbasis perfekt toasten kann.

## HAUPTEIGENSCHAFTEN

› Speed- und Konvektionsbackofen
› elektrisch
› 6“ Touch Bedienpanel
› 3 Bleche 460 x 330 (BAKE)
› 1 Blech 450 x 330 (SPEED)
› Türöffnung von oben nach unten

## EINSTELLUNGEN

› maximale Temperatur: 260°C
› bis zu 9 Kochschritte
› 24 schnelle Programme
(12 Geschwindigkeit und 12 Backen)

## PROGRAMME

› 384 Programme im BAKE Modus
› 384 Programme im SPEED Modus
› CHEFUNOX: automatische Garprogramme
› CHEFUNOX: Menüauswahl aus der Bibliothek,
der Ofen stellt automatisch alle Parameter ein (BAKE)
› SPEEDUNOX: Menüauswahl aus der Bibliothek,
der Ofen stellt automatisch alle Parameter ein (SPEED)

## KOCH PERFORMANCE - BAKE

› 27 Croissants in 16 Minuten
› 27 Mini-Strudel in 25 Minuten
› 36 Dänische Gebäcke in 20 Minuten
› 18 Midi-Baguettes in 18 Minuten
› 45 weiche Mini-Rollen in 16 Minuten

## KOCH PERFORMANCE - SPEED

› 9 Croissant-Sandwiches in 75 Sekunden
› 4 Club-Sandwiches in 125 Sekunden
› 4 getoastete Sandwiches in 75 Sekunden
› 250 g Lasagne in 100 Sekunden
› 250 g Hähnchenflügel in 110 Sekunden

## UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

› ADAPTIVE.Cooking: regelt automatisch die Kochparameter, um wiederholbare Ergebnisse zu garantieren
› SMART.Preheating: stellt automatisch Vorheiztemperatur und -dauer ein
› AUTO.Soft: steuert den Temperaturanstieg besonders sanft

## UNOX INTENSIVE COOKING

› SPEED.Plus: erzeugt Mikrowellen und verteilt sie gleichmäßig in der Backkammer
› DRY.Plus: entzieht die Feuchtigkeit
› AIR.Plus: Multilüfter mit Umkehr der Drehrichtung und 2 einstellbaren Geschwindigkeiten

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

› abgerundeter Garraum aus Edelstahl AISI 304
› Backkammer mit integrierten Blechauflagen
› visuelle Anzeige des Backstatus mittels mehrfarbiger LEDs
› Krümelsammelsystem im Filter unter der Tür integriert
› Annäherungs-Türkontaktschalte
› Wi-Fi / USB-Daten:
herunterladen und Speicherung der HACCP-Daten
› Wi-Fi / USB-Daten:
herunterladen und Speicherung der Programme

## APP & WEB SERVICES

› Data Driven Cooking App und Webseite
› Top Training Smartphone App
› Combi guru Smartphone App



# Speed- und Konvektionsbackofen

black



## Konvektions- und Speed-Modus 460 x 330 Öfen




*von oben nach unten*

### 460 x 330

› Kapazität BAKE 3 Bleche 460 x 330
› Blechabstand 75 mm
› Kapazität SPEED 1 Blech 450 x 330
› Leistung zum Erhitzen der Luft 3,35 kW
› Leistung Mikrowelle 2,16 kW
› Gewicht 88 kg

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 797 x 541 | 400 V / 6,60 kW | **XESW-03HS-EDDN** | **6.928,00 €** |




*von oben nach unten*

### 460 x 330

› Kapazität BAKE 3 Bleche 460 x 330
› Blechabstand 75 mm
› Kapazität SPEED 1 Blech 450 x 330
› Leistung zum Erhitzen der Luft 3,35 kW
› Leistung Mikrowelle 2.16 kW
› Gewicht 88 kg

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 797 x 541 | 230 V / 3,60 kW | **XESW-03HS-MDDN** | **6.928,00 €** |

*manuelle Türöffnung*

## Zubehör

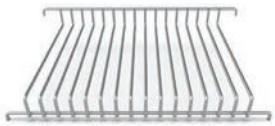
### SPEED.Plate



› Aluminiumplatte, antihaftbeschichtet
› 2 Oberflächen, gerillt und glatt

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 27 | schnellbacken | **TG360** | **201,00 €** |

### SPEED.Grid



› Edelstahlgitter, ultraleicht

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 81 | schnellbacken | **GRP360** | **68,00 €** |

### SPEED.Basket SMALL



› Kochkorb halbstarr und antihaftbeschichtet

| B x T x H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 180 x 140 x 25 | schnellbacken | **TG126** | **95,00 €** |

### SPEED.Basket MEDIUM



› Kochkorb halbstarr und antihaftbeschichtet

| B x T x H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 280 x 180 x 25 | schnellbacken | **TG127** | **100,00 €** |

### SPEED.Basket LARGE



› Kochkorb halbstarr und antihaftbeschichtet

| B x T x H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 355 x 305 x 25 | schnellbacken | **TG128** | **104,00 €** |

### Flacher Spatel



› Aluminiumspatel, antihaftbeschichtet
› ergonomischer Griff und Hitzeschutzsystem
› Größe: 365 x 300 (B x T)

| passend für: | B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| TG360 | 365 x 477 x 92 | **XUC165** | **96,00 €** |

### Flacher Spatel



› Aluminiumspatel, antihaftbeschichtet
› ergonomischer Griff und Hitzeschutzsystem
› Größe: 165 x 300 (B x T)

| passend für: | B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| TG360 | 165 x 427 x 92 | **XUC166** | **83,00 €** |







## Kammspatel

› Aluminiumspatel für SPEED.Grid mit ergonomischem Griff und Hitzeschutzsystem
› Größe: 365 x 300 (B x T)

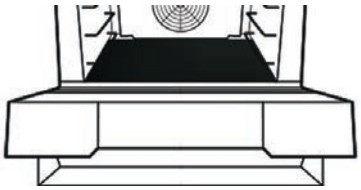
| passend für: | B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| GRP360 | 365 x 477 x 92 | **XUC167** | **96,00 €** |



## Kammspatel

› Aluminiumspatel für SPEED.Grid mit ergonomischem Griff und Hitzeschutzsystem
› Größe: 165 x 300 (B x T)

| passend für: | B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| GRP360 | 165 x 427 x 92 | **XUC168** | **83,00 €** |



## Teflon-Antihaftbeschichtung

› verhindert das Anhaften von Schmutz und erleichtert das Reinigen des Ofens

| B x T/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 490 x 372 | **TG365** | **55,00 €** |

## Zubehör für 460 x 330 Öfen



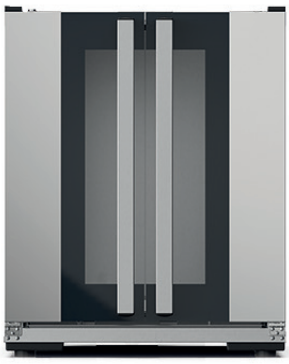
## LIEVOX

› Kapazität 8 Bleche 460 x 330
› max. Temperatur 50°C
› Gewicht 26 kg
› Blechabstand 70 mm

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 711 x 750 | 230 V / 1,20 kW | **XEKPT-08HS-C** | **981,00 €** |

**Wasseranschluss-Set**
Der Bausatz enthält alle erforderlichen Teile zum direkten Anschluss des Gärschrankes an die Wasserversorgung. Wenn der Geräteturm nur aus SPEED.Pro OFEN + GÄRSCHRANK besteht, ist dieses Set zwingend erforderlich.

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XEKPT-08HS-C | **KVL1145** | **37,00 €** |



## LIEVOX mit Boiler

› Kapazität 8 Bleche 460 x 330
› max. Temperatur 50°C
› Gewicht 35 kg
› Blechabstand 70 mm

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 711 x 750 | 230 V / 1,20 kW | **XEKPT-08HS-B** | **1.582,00 €** |

**Wasseranschluss-Set**
Der Bausatz enthält alle erforderlichen Teile zum direkten Anschluss des Gärschrankes an die Wasserversorgung. Wenn der Geräteturm nur aus SPEED.Pro OFEN + GÄRSCHRANK besteht, ist dieses Set zwingend erforderlich.

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XEKPT-08HS-B | **KVL1145** | **37,00 €** |

## Untergestell hoch



› Kapazität 8 Bleche 460 x 330
› Gewicht 9 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 594 x 546 x 738 | **XWKRT-08HS-H** | **444,00 €** |

## Untergestell hoch



› Kapazität 8 Bleche 460 x 330
› Gewicht 6 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 594 x 546 x 559 | **XWKRT-06HS-M** | **421,00 €** |

## Untergestell niedrig



› Gewicht 4 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 594 x 546 x 355 | **XWKRT-00HS-L** | **315,00 €** |

## Bodenpositionierungsgestell



› Gewicht 3 kg
› zwingend notwendig für die Positionierung eines Gerätes auf dem Boden

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 594 x 546 x 150 | **XWKRT-00HS-F** | **176,00 €** |

## Fuß-Kit für Gärschrank



› für die Ofenpositionierung
› komplettes Kit mit 4 einstellbaren Füßen

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XUC045** | **118,00 €** |

## Bausatz mit hohen Füßen



› 2 Halterungen mit Füßen, um den Ofen auf Tische zu stellen und für einen einfachen Zugang darunter

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XUC025** | **118,00 €** |

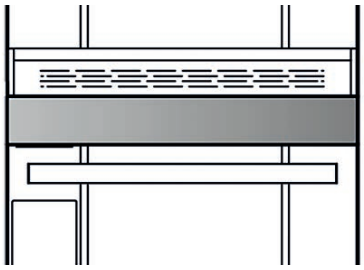




## Satz Rollen

› Set bestehend aus 4 Rollen, davon 2 Rollen feststellbar

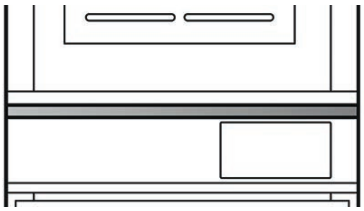
| H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 110 | XWKRT-*<br>XEKPT-* | **XUC012** | **233,00 €** |



## Verbindungs-Kit

› Obligatorisch für die folgenden Stationen:
SPEED.Pro (unten) + SPEED.Pro (oben)
SPEED.Pro (unten) + SHOP.Pro (oben)
SPEED.Pro (unten) + Evereo CUBE (oben)

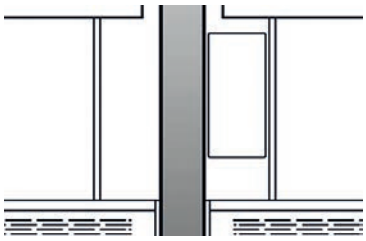
| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XWSQW-00HS-E** | **213,00 €** |



## Verbindungs-Kit

› Obligatorisch für die folgenden Stationen:
Evereo CUBE (unten) + SPEED.Pro (oben)

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XWEQT-00HS-E** | **102,00 €** |



## Bausatz zur Positionierung nebeneinander

Der Bausatz enthält alle Elemente, die für die korrekte Installation und das Aneinanderreihen von 2 Öfen erforderlich sind.
Notwendig für die Flankierung: SPEED.Pro (links) + SPEED.Pro

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XUC169** | **97,00 €** |



## Unterbau Wassertank für Gärschrank

| erforderlich mit dem Kauf von: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| XHC016, XUC012 oder XUC045 | **XHC024** | **220,00 €** |



## Pumpen-Kit

› für MAXI.LINK Lösungen für jeden Ofen und/oder Gärschrank notwendig

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XHC016** | **120,00 €** |



## Signalton Zubehörset

› Signalton des Heißluftofens der Umgebungslautstärke anpassbar

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XEC015** | **74,00 €** |

### LAN-Kit

| | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| | **XEC011** | **352,00 €** |



### WI-FI-Kit

| | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| | **XEC012** | **458,00 €** |



## REINIGUNGSMITTEL

### SPRAY&Rinse

› Spray-Reiniger für BAKERLUX SHOP.Pro Geräte
› 1 Karton enthält 12 Flaschen à 750 ml

| Stückzahl: | Artikel-Nr.: | Preis/Karton: |
|---|---|---|
| 1 Karton | **DB1044A0** | **84,00 €** |
| 6 Kartons | **DB1044A0** | **80,00 €** |
| 30 Kartons | **DB1044A0** | **77,00 €** |








## Back-Zubehör



### FORO.BAKE

› Aluminiumblech, perforiert

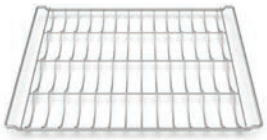
| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 10 | Konditorei und Bäckerei | **TG310** | **20,40 €** |



### FORO.BLACK

› Aluminiumblech, antihaftbeschichtet und perforiert

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 10 | Konditorei und Bäckerei | **TG330** | **27,80 €** |



### BAGUETTE.GRID

› Gitter verchromt, extra leicht, 5 Mulden

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 32 | Konditorei und Bäckerei | **GRP310** | **24,10 €** |



### BAKE

› Aluminiumblech

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 11 | Konditorei und Bäckerei | **TG305** | **15,70 €** |



### STEEL.GRID

› Edelstahl-Gitterrost, ultraleicht

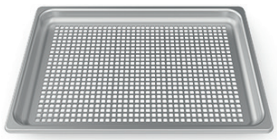
| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 8,5 | Konditorei und Bäckerei | **GRP355** | **35,20 €** |



### PAN.FRY

› Edelstahl-Bratblech, antihaftbeschichtet

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 20 | frittieren und braten | **TG350** | **37,00 €** |



### STEAM&FRY

| H/mm: | Kategorie: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 30 | dämpfen und Sous Vide | **GRP350** | **84,00 €** |

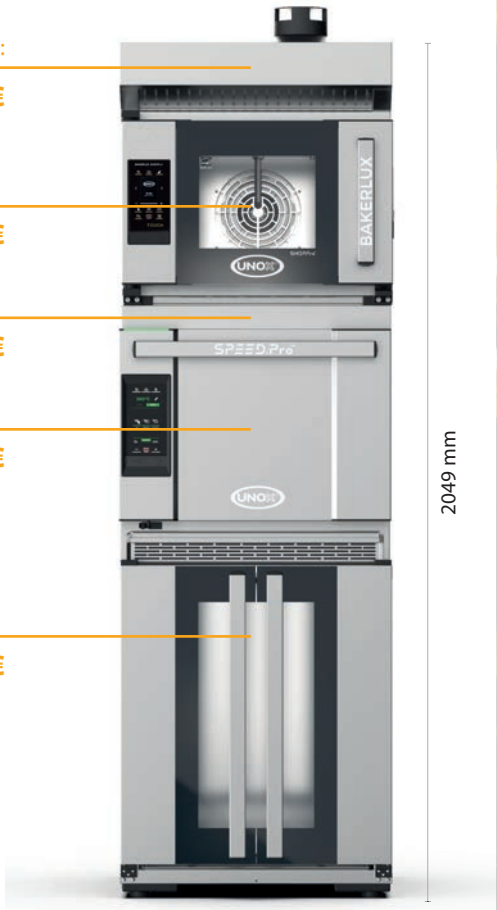
## BAKERLUX SPEED.Pro + BAKERLUX SPEED.Pro

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **XUC169** | **97,00 €** |
| Artikel-Nr.: | Preis: |
| **XESW-03HS-EDDN** | **6.928,00 €** |




## 3 x 460 x 330 Öfen + BAKERLUX SPEED.Pro + LIEVOX TOUCH

| elektrische Version | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| Kondensationshaube | **XEKHT-HCHS** | **1.082,00 €** |
| Ofen | **XEFT-03HS-ETRV** | **1.591,00 €** |
| Verbindungs-Kit | **XWSQW-00HS-E** | **213,00 €** |
| Ofen | **XESW-03HS-EDDN** | **6.928,00 €** |
| Gärschrank mit Boiler | **XEKPT-08HS-B** | **1.582,00 €** |



# Heißluftöfen für Snacks und Tiefkühlbackwaren

black





Die LINEMICRO Öfen wurden speziell für das Backen gefrorener Produkte im Handelsbereich entwickelt, wo ein genaues Timing von entscheidender Bedeutung ist und große Mengen verarbeitet werden. Ein unermüdlicher Ofen, der speziell zum Backen von gefrorenen Croissants und zum Fertigbacken von vorgebackenem, gefrorenem Brot entwickelt wurde. LINEMICRO ist perfekt abgestimmt auf die Bedürfnisse von Cafés, Snackbars und kleinen Einzelhandelsgeschäften, die keine empfindlichen Produkte backen.

## HAUPTEIGENSCHAFTEN

› Heißluftofen ohne Beschwadung
› elektrisch

## EINSTELLUNGEN

› Heißluft: 80°C - 260°C

## KOCH PERFORMANCE

› 15 Baguettes in 20 Minuten
› 30 Stangenbrötchen in 20 Minuten
› 36 Croissants in 20 Minuten

*Daten beziehen sich auf 3 x 600 x 400*

## UNOX INTENSIVE COOKING

› DRY.Plus: entzieht die Feuchtigkeit aus dem Garraum
› AIR.Plus: mehrere Ventilatoren mit reversierenden Lüftermotoren - Modelle 600 x 400

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

› Protek.SAFE Technologie: höchste thermische Effizienz und Arbeitssicherheit
› manuelle Türöffnung von oben nach unten
› abgerundete Backkammer aus Chrom Nickelstahl für ein hygienisches und einfaches Reinigen
› Sensor Türkontaktschalter in Modellen 600 x 400
› Sicherheitsthermostat





## 600 x 400 Öfen



*von oben nach unten*

### DOMENICA, 4 x 600 x 400

› Türöffnung von oben nach unten
› Gewicht 44 kg
› Blechabstand 75 mm

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 706 x 472 | 400 V / 5,30 kW | **XF043** | **1.152,00 €** |



*von oben nach unten*

### DOMENICA, 3 x 600 x 400

› Türöffnung von oben nach unten
› Gewicht 44 kg
› Blechabstand 90 mm

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 706 x 472 | 230 V / 3,20 kW | **XF033** | **1.152,00 €** |

## 460 x 330 Öfen

### ANNA, 4 x 460 x 330

› Türöffnung von oben nach unten
› Gewicht 22 kg
› Blechabstand 75 mm

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 587 x 472 | 230 V / 3,00 kW | **XF023** | **652,00 €** |




*von oben nach unten*

### LISA, 3 x 460 x 330

› Türöffnung von oben nach unten
› Gewicht 20 kg
› Blechabstand 70 mm

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 587 x 402 | 230 V / 2,70 kW | **XF013** | **611,00 €** |




*von oben nach unten*

## 342 x 242 Öfen

### ROBERTA, 3 x 342 x 242

› Türöffnung von oben nach unten
› Gewicht 16 kg
› Blechabstand 70 mm

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 480 x 523 x 402 | 230 V / 2,70 kW | **XF003** | **564,00 €** |




*von oben nach unten*

*Elektro-Ofen*





## Mini-Induktions-Wok, 3,50 kW

› Ceranglasschale, Cuvette: ø 300 mm
› Spule: ø 300 mm
› inkl. Alu-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
› inkl. Kabel und Stecker

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 330 x 380 x 175 | 230 V / 3,50 kW | **246025** | **1.589,00 €** |



## Induktions-Wok, 3,50 kW

› Ceranglasschale, Cuvette: ø 300 mm
› Spule: ø 300 mm
› inkl. Alu-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
› inkl. Kabel und Stecker

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 455 x 180 | 230 V / 3,50 kW | **246009** | **2.079,00 €** |



## Induktions-Wok, 5,00 kW

› Ceranglasschale, Cuvette: ø 300 mm
› Spule: ø 300 mm
› inkl. Alu-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
› inkl. Kabel und Stecker

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 455 x 180 | 400 V / 5,00 kW | **246010** | **2.649,00 €** |



## Induktions-Wok, 7,00 kW

› Ceranglasschale, Cuvette: ø 300 mm
› Spule: ø 300 mm
› automatische Topferkenneung
› Topf: min. ø 120 mm
› inkl. Alu-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
› inkl. Kabel und Stecker

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 455 x 180 | 400 V / 7,00 kW | **246011** | **2.859,00 €** |

## Induktions-Kochfeld, 3,50 kW



› Ceranglas: 290 x 290 mm
› Induktionsspule: ø 230 mm
› inkl. Alu-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
› inkl. Kabel und Stecker

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 340 x 405 x 100 | 230 V / 3,50 kW | **246012** | **1.229,00 €** |

## Induktions-Kochfeld, 5,00 kW



› Ceranglas: 350 x 350 mm
› Induktionsspule: ø 230 mm
› inkl. Alu-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
› inkl. Kabel und Stecker

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 455 x 120 | 400 V / 5,00 kW | **246013** | **2.039,00 €** |

## Induktions-Kochfeld, 8,50 kW



› Ceranglas: 388 x 388 x 6 mm
› Induktionsspule: quadratisch 300 mm

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 440 x 495 x 130 | 400 V / 8,50 kW | **246030** | **3.139,00 €** |



# Kochfelder
black





## Induktions-Kochfeld, 2 Zonen, 2 x 3,50 kW

› Ceranglas: 350 x 560 mm
› Induktionsspule: 2 x ø 230 mm
› inkl. Alu-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
› inkl. Kabel und Stecker

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 665 x 120 | 400 V / 7,00 kW | **246014** | **3.819,00 €** |



## Mini-Induktions-Kochfeld, 2 x 1,80 kW oder 1 x 3,50 kW

› Ceranglas: 290 x 470 mm, Spulen: 2 x ø 210 mm
› 2 x 1,80 kW oder 1 x 3,50 kW vorne
› inkl. Alu-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
› inkl. Kabel und Stecker

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 340 x 585 x 100 | 230 V / 3,50 kW | **246026** | **1.509,00 €** |



## Wok-Aufsatz für Induktions-Kochfelder

› aufsetzbar

| B x T x H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 340 x 340 x 60 | 246012 | **240021** | **199,00 €** |
| 400 x 400 x 60 | 246013 | **240022** | **234,00 €** |



## Wok Pfanne, Edelstahl

| ø/mm: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 360 | extra leicht | **240019** | **129,00 €** |
| 390 | schwere Ausführung | **240018** | **154,00 €** |

## Ceran-Kochfeld mit Strahlheizkörper, 2,30 kW



› Ceranglas: 290 x 290 mm
› Strahlheizkörper: ø 210 mm
› inkl. Alu-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
› inkl. Kabel und Stecker

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 340 x 405 x 100 | 230 V / 2,30 kW | **248001** | **518,00 €** |

## Ceran-Kochfeld mit Strahlheizkörper, 3,00 kW



› Ceranglas: 350 x 350 mm
› Strahlheizkörper: ø 230 mm
› inkl. Alu-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
› inkl. Kabel und Stecker

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 455 x 120 | 230 V / 3,00 kW | **248002** | **679,00 €** |

## Ceran-Kochfeld mit Strahlheizkörper, 2 x 3,00 kW



› Ceranglas: 350 x 560 mm
› Strahlheizkörper: 2 x ø 230 mm
› inkl. Alu-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
› inkl. Kabel und Stecker

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 665 x 120 | 400 V / 6,00 kW | **248003** | **1.569,00 €** |





## Induktionswok, 3,50 kW

› Cuvette: ø 300 mm

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 600 x 200 | 230 V / 3,50 kW | **246017** | **2.739,00 €** |



## Induktions-Kochfeld, 2 Zonen, 2 x 3,50 kW

› Ceranglas: 350 x 560 mm
› Induktionsspulen: 2 x ø 230 mm

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 600 x 200 | 400 V / 7,00 kW | **246018** | **3.919,00 €** |



## Strahlheizkörper-Kochfeld, 2 x 3,00 kW

› Ceranglas: 350 x 560 mm
› Strahlheizkörper: 2 x ø 230 mm
› Leistung: 2 x 3,00 kW

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 600 x 200 | 400 V / 6,00 kW | **248004** | **1.889,00 €** |

## Bratplatte, glatt verchromt

› Bratfläche: 320 x 520 mm
› hart verchomt

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 600 x 200 | 230 V / 3,30 kW | **243015** | **2.549,00 €** |



## Elektro-Bain-Marie, 1 x GN 1/1, H=150 mm

› mit Ablaufhahn
› ohne Behälter und Wasserzulauf

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 600 x 200 | 230 V / 1,80 kW | **245010** | **1.539,00 €** |



## Elektro-Nudelkocher, 1 x GN 1/1, H=150 mm

› 3 Heizstufen
› inkl. Ablaufhahn und Lochblech
› ohne Behälter und Wasserzulauf

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 600 x 200 | 400 V / 7,00 kW | **249002** | **2.079,00 €** |



## Nudelkorb-Set für Nudelkocher

› Set aus 5 Nudelkörben
› 1 Korb GN 1/3: 298 x 163 x 160 mm
› 4 Körbe GN 1/6: 143 x 163 x 160 mm

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| Elektro-Nudelkocher 249002 | **240031** | **436,00 €** |





## Gewerbe-Mikrowelle R-15AM, 1000 Watt

› Garraumvolumen 28 l
› Innenmaße: 351 x 372 x 211 mm
› 1 Magnetron, 30 Minuten Timer, optimale Mikrowellenverteilung
› Edelstahl innen und außen
› digitales Bedienfeld, 5 Leistungsstufen
› mechanische Steuerung

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 520 x 424 x 309 | 230 V / 1,55 kW | **213001** | **590,00 €** |



## Mikrowelle R-25AM, 2100 Watt

› Garraumvolumen 20 l
› Innenmaße: 330 x 330 x 180 mm
› 2 Magnetrone, 30 Minuten Timer, optimale Mikrowellenverteilung
› Edelstahl innen und außen
› digitales Bedienfeld, 4 Leistungsstufen
› mechanische Steuerung

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 510 x 470 x 335 | 230 V / 3,15 kW | **213003** | **1.290,00 €** |



## Wandbord für Mikrowelle

| B x T/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 550 x 400 | **961015** | **65,00 €** |
| 600 x 500 | **961016** | **79,00 €** |

## Mikrowelle R-15AT, 1000 Watt



› Garraumvolumen 28 l
› Innenmaße: 351 x 372 x 211 mm
› 1 Magnetron, 30 Minuten Timer, optimale Mikrowellenverteilung
› Edelstahl innen und außen
› digitales Bedienfeld, 11 Leistungsstufen
› elektrische Steuerung

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 520 x 424 x 309 | 230 V / 1,55 kW | **213004** | **699,00 €** |

## Mikrowelle R-22AM, 1500 Watt



› Garraumvolumen 20 l
› Innenmaße: 330 x 330 x 180 mm
› 2 Magnetrone, 30 Minuten Timer, optimale Mikrowellenverteilung
› Edelstahl innen und außen
› digitales Bedienfeld, 4 Leistungsstufen
› mechanische Steuerung

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 510 x 470 x 335 | 230 V / 2,40 kW | **213006** | **1.199,00 €** |

## Gewerbe-Mikrowelle R-25AT, 2100 Watt



› Garraumvolumen 20 l
› Innenmaße: 330 x 330 x 180 mm
› 2 Magnetrone, 30 Minuten Timer, optimale Mikrowellenverteilung
› Edelstahl innen und außen
› digitales Bedienfeld, 11 Leistungsstufen
› elektrische Steuerung

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 510 x 470 x 335 | 230 V / 3,15 kW | **213009** | **1.399,00 €** |

# Toaster / Salamander black

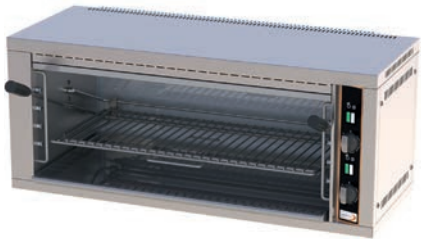




## Salamander, 5 Heizebenen höhenverstellbarer Rost

› Incoloy-Heizung
› mit Leistungsregler
› Ein- / Ausschalter und Kontrolllampe
› mit höhenverstellbarem Rost
› Innenmaße: 400 x 360 x 250 mm
› Rückwand abnehmbar zum Durchreichen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 370 x 380 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,20 kW |
| Artikel-Nr.: | **221004** |
| Preis: | **442,00 €** |



## Salamander, 5 Heizebenen höhenverstellbarer Rost

› Incoloy-Heizung
› mit Leistungsregler
› Ein- / Ausschalter und Kontrolllampe
› mit höhenverstellbarem Rost
› Innenmaße: 650 x 360 x 250 mm
› Rückwand abnehmbar zum Durchreichen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 880 x 370 x 380 |
| Anschlusswert: | 400 V / 4,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **221002** |
| Preis: | **799,00 €** |



## Pop Up-Toaster, 220 Scheiben/h

› extrabreite Toastschlitze
› mit 2 unabhängigen Heizzonen
› stufenloser Bräunungsregler
› mit Hitzeschutzisolierung
› ausziehbare Krümelschublade

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 343 x 359 x 235 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **222006** |
| Preis: | **499,00 €** |



## Durchlauf-Toaster, 180 Scheiben/h

› für 3 Scheiben Brot oder Brötchen
› Frontausgabe
› Ober- und Unterhitze regulierbar
› Energiesparmodus

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 289 x 416 x 387 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **222005** |
| Preis: | **1.099,00 €** |



## Durchlauf-Toaster, 360 Scheiben/h

› für 6 Scheiben Brot oder Brötchen
› Frontausgabe
› Ober- und Unterhitze regulierbar

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 368 x 451 x 378 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,80 kW |
| Artikel-Nr.: | **222004** |
| Preis: | **1.390,00 €** |



## Salamander, 3 Einschubhöhen

› mit 1 herausnehmbaren Rost
› Heizelement aus Incoloy-Stahl
› Innenmaße: 360 x 360 x 250 mm
› Rückwand abnehmbar zum Durchreichen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 370 x 380 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,20 kW |
| Artikel-Nr.: | **221003** |
| Preis: | **340,00 €** |



## Salamander, 3 Einschubhöhen

› Energieregler, Kontrollleuchte
› Resteschublade
› Grillrost: 435 x 360 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 607 x 370 x 400 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,20 kW |
| Artikel-Nr.: | **221031** |
| Preis: | **333,00 €** |



## Salamander, 3 Einschubhöhen

› mit 1 herausnehmbaren Rost
› Heizelement aus Incoloy-Stahl
› Innenmaße: 690 x 360 x 250 mm
› Rückwand abnehmbar zum Durchreichen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 880 x 370 x 380 |
| Anschlusswert: | 400 V / 4,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **221001** |
| Preis: | **484,00 €** |



## Salamander, 3 Einschubhöhen

› Energieregler, Kontrollleuchte
› Resteschublade
› Grillrost: 720 x 360 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 890 x 370 x 400 |
| Anschlusswert: | 400 V / 4,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **221032** |
| Preis: | **493,00 €** |







## Energiespar-Salamander Hi-Light für GN 1/1

› 1 Heizzone
› 3 Einschubebenen
› Hi-Light Strahlheizungen
› elektronischer Timer: 0 - 15 min.
› 2 Stufen Warmhaltefunktion
› 9-stufige Leistungseinstellung
› Rückwand abnehmbar zur beidseitigen Beschickung
› Bedienung mit Knebel und Touch-Sensor
› Innenhöhe: 240 mm

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 400 x 470 | 230 V / 3,00 kW | **221030** | **2.139,00 €** |



## Lift-Energiespar-Salamander Hi-Light für 2 Teller automatische Tellererkennung

› mit höhenverstellbarer Liftheizung
› mit Hi-Light Strahlheizungen
› Aufheizzeit ca. 5 sec.
› 1 Regler für 2 Heizzonen
› Vollheizzone oder mittlere Heizzone
› elektronische Timer: 0 - 15 min. / endlos
› Bedienung mit Knebel und Touch-Sensor
› mit automatischer Tellererkennung
› mit 2 Stufen Warmhaltefunktion
› mit Energiesparmodus
› herausnehmbare Tropfschale und Rost
› Innenhöhe: 220 mm
› Lieferung inkl. Wandbefestigung

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 500 x 525 | 400 V / 4,50 kW | **221029** | **3.219,00 €** |

## Lift-Salamander Hi-Light für 1 Teller



› mit höhenverstellbarer Liftheizung
› mit Hi-Light Strahlheizungen
› Aufheizzeit ca. 5 sec.
› 1 Regler für 2 Heizzonen
› Vollheizzone oder linke Heizzone
› elektronische Timer: 0 - 15 min. / endlos
› Bedienung mit Knebel und Touch-Sensor
› mit Warmhaltefunktion / Energiesparmodus
› herausnehmbare Tropfschale und Rost
› Lieferung inkl. Wandbefestigung

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 500 x 525 | 230 V / 3,00 kW | **221026** | **2.269,00 €** |

## Lift-Salamander Hi-Light für 2 Teller



› mit höhenverstellbarer Liftheizung
› mit Hi-Light Strahlheizungen
› Aufheizzeit ca. 5 sec.
› 1 Regler für 2 Heizzonen
› Vollheizzone oder linke Heizzone
› elektronische Timer: 0 - 15 min. / endlos
› Bedienung mit Knebel und Touch-Sensor
› mit Warmhaltefunktion / Energiesparmodus
› herausnehmbare Tropfschale und Rost
› Lieferung inkl. Wandbefestigung

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 500 x 525 | 400 V / 4,50 kW | **221027** | **2.789,00 €** |

## Lift-Salamander Hi-Light für 3 Teller



› mit höhenverstellbarer Liftheizung
› mit Hi-Light Strahlheizungen
› Aufheizzeit ca. 5 sec.
› 1 Regler für 2 Heizzonen
› Vollheizzone oder linke Heizzone
› elektronische Timer: 0 - 15 min. / endlos
› Bedienung mit Knebel und Touch-Sensor
› mit Warmhaltefunktion / Energiesparmodus
› herausnehmbare Tropfschale und Rost
› Lieferung inkl. Wandbefestigung

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 750 x 500 x 525 | 400 V / 6,00 kW | **221028** | **3.219,00 €** |



# Beef-Star-Grills
black





## Hochtemperaturgrill Beef-Star Mini, 1 Heizzone

› Rostgröße: 320 x 260 mm
› 4 Einschubebenen
› elektronisch geregelte Temperatur,
› 1 Heizzone bis 800°C, 3 Leistungsstufen
› Stoppuhr mit Zeitvorwahl: 10 sec. - 5 min.
› Nachgarzone auf der Geräteoberseite
› inkl. Hitzeschutzhandschuhen, 1 Klammer und 1 Grillzange
› Gehäuse: CNS 18/10, inkl. Schukostecker

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 360 x 570 | 230 V / 3,20 kW | **221035** | **3.239,00 €** |



## Hochtemperaturgrill Beef-Star Mini XL, 2 Heizzonen

› Rostgröße: 480 x 220 mm
› 4 Einschubebenen
› elektronisch geregelte Temperatur
› 2 Heizzonen bis 800°C, 3 Leistungsstufen
› Stoppuhr mit Zeitvorwahl: 10 sec. - 5 min.
› Nachgarzone auf der Geräteoberseite
› inkl. Hitzeschutzhandschuhen, 1 Klammer und 1 Grillzange
› Gehäuse: CNS 18/10, inkl. 16 A Stecker

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 580 x 360 x 570 | 400 V / 4,80 kW | **221036** | **5.278,00 €** |




## Hochtemperaturgrill Beef-Star, 2 Heizzonen

› Rostgröße: 340 x 330 mm
› 6-fach höhenverstellbarer Grillrost
› Hochtemperatur-Gussrostheizung
› elektronisch geregelte Temperatur
› 2 Heizzonen bis 800°C, 3 Leistungsstufen
› Stoppuhr mit Zeitvorwahl: 10 sec. - 5 min.
› mit Salamander-Funktion
› Nachgarzone auf der Geräteoberseite
› inkl. Hitzeschutzhandschuhen, 2 Klammern und 1 Grillzange
› Gehäuse: CNS 18/10, inkl. 16 A Stecker

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 520 x 600 | 400 V / 9,00 kW | **221033** | **7.398,00 €** |




## Hochtemperaturgrill Beef-Star GN 1/1, 2 Heizzonen

› Rostgröße: 540 x 330 mm
› 6-fach höhenverstellbarer Grillrost
› Hochtemperatur-Gussrostheizung
› elektronisch geregelte Temperatur
› 2 Heizzonen bis 800°C, 3 Leistungsstufen
› Stoppuhr mit Zeitvorwahl: 10 sec. - 5 min.
› mit Salamander-Funktion
› Nachgarzone auf der Geräteoberseite
› inkl. Hitzeschutzhandschuhen, 2 Klammern und 1 Grillzange
› Gehäuse: CNS 18/10, inkl. 32 A Stecker

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 520 x 600 | 400 V / 13,50 kW | **221034** | **8.889,00 €** |



## Wurstschneider, manuell

› Messer aus Edelstahl
› Bodenplatte mit Saugfüßen
› schneidet max. 11 Scheiben à 17 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 214 x 155 x 205 |
| Artikel-Nr.: | **264003** |
| Preis: | **144,00 €** |



## Wurstschneider, automatisch

› geschliffenes Sichelmesser aus Edelstahl
› Schnittbreitenverstellung von 5 - 35 mm
› extra großer Einfüllschacht 48 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 185 x 225 x 330 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,13 kW |
| Artikel-Nr.: | **264002** |
| Preis: | **225,00 €** |



## Hot Dog-Gerät

› Temperatur: 0°C bis 90°C
› Gehäuse aus Edelstahl

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 280 x 270 x 400 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,80 kW |
| Artikel-Nr.: | **261005** |
| Preis: | **334,00 €** |



## Hot Dog-Gerät mit Brötchenspießen

› Temperatur: 30°C bis 90°C
› Edelstahlkorb

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 480 x 300 x 350 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,10 kW |
| Artikel-Nr.: | **261001** |
| Preis: | **340,00 €** |



## Würstchenwärmer, 2 x GN 1/2 mit Ablasshahn, Klappdeckel

› Temperatur: 30°C bis 90°C
› für Behälter Höhe 150 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 530 x 330 x 220 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **262003** |
| Preis: | **332,00 €** |







## Elektro-Fritteuse, 10 l, mit Ablasshahn

› aus Chromnickelstahl
› 1 x 10 l Becken mit Ablasshahn und Kaltzone
› Korbgröße: 300 x 240 x 120 mm
› Sicherheitsthermostat
› Heizspirale komplett herausnehmbar
› Temperaturregelung: 50°C bis 190°C

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 360 x 420 x 370 | 400 V / 8,10 kW | **244004** | **476,00 €** |



## Elektro-Fritteuse, 2 x 10 l, mit Ablasshahn

› Korbgröße: 300 x 240 x 120 mm
› Heizspirale komplett herausnehmbar
› 2 x 8,10 kW Anschluss erforderlich

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 720 x 420 x 370 | 400 V / 16,20 kW | **244007** | **892,00 €** |



## Gebäck- und Fischfritteuse, 16 l, mit Ablasshahn

› Korbgröße: 455 x 245 x 80 mm
› Heizspirale komplett herausnehmbar

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 540 x 450 x 370 | 400 V / 9,00 kW | **244008** | **612,00 €** |



## Abtropfvorrichtung für Gebäck- und Fischfritteusen

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 244008 | **240002** | **64,00 €** |
| 244009 | **240003** | **86,00 €** |

## Elektro-Fritteuse, 6 l mit Ablasshahn

› vollständig aus CNS-Edelstahl
› mit Ablasshahn vorne
› Heizkörper mit Klappmechanismus
› inkl. 1 Korb 190 x 230 x 120 mm
› mit Grobsieb und Deckel



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 270 x 470 x 270 | 230 V / 3,20 kW | **244022** | **1.019,00 €** |
| 270 x 470 x 270 | 400 V / 6,00 kW | **244023** | **1.059,00 €** |

## Elektro-Fritteuse, 2 x 6 l mit Ablasshahn

› vollständig aus CNS-Edelstahl
› mit Ablasshahn vorne
› Heizkörper mit Klappmechanismus
› inkl. 2 Körbe 190 x 230 x 120 mm
› mit Grobsieb und Deckel
› eine Zuleitung 32 A



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 470 x 270 | 400 V / 12,00 kW | **244024** | **1.809,00 €** |

## Elektro-Fritteuse, 8 l mit Ablasshahn

› vollständig aus CNS-Edelstahl
› mit Ablasshahn vorne
› Heizkörper mit Klappmechanismus
› inkl. 1 Korb 230 x 280 x 100 mm
› mit Grobsieb und Deckel
› eine Zuleitung 16 A



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 300 x 600 x 270 | 400 V / 8,00 kW | **244036** | **2.039,00 €** |

## Elektro-Fritteuse, 2 x 8 l mit Ablasshahn

› vollständig aus CNS-Edelstahl
› mit Ablasshahn vorne
› Heizkörper mit Klappmechanismus
› inkl. 2 Körbe 230 x 280 x 100 mm
› mit Grobsieb und Deckel
› eine Zuleitung 32 A



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 600 x 270 | 400 V / 16,00 kW | **244037** | **3.159,00 €** |





## Elektro-Bain-Marie mit Ablaufhahn 1 x GN 1/1, H=150 mm

› Temperaturbereich: 0°C bis 90°C
› Korpus aus Edelstahl

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 340 x 540 x 250 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **245012** |
| Preis: | **288,00 €** |



## Elektro-Bain-Marie mit Ablaufhahn 1 x GN 1/1, H=200 mm

› Temperaturbereich: 0°C bis 90°C
› Korpus aus Edelstahl

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 340 x 540 x 300 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **245013** |
| Preis: | **380,00 €** |



## Elektro-Bain-Marie mit Ablaufhahn 2 x GN 1/1, H=150 mm

› Temperaturbereich: 0°C bis 90°C
› Korpus aus Edelstahl

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 690 x 540 x 250 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **245015** |
| Preis: | **450,00 €** |



## Elektro-Bain-Marie mit Ablaufhahn 2 x GN 1/1, H=200 mm

› Temperaturbereich: 0°C bis 90°C
› Korpus aus Edelstahl

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 690 x 540 x 300 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **245016** |
| Preis: | **596,00 €** |



## Frittenwanne GN 1/2

› mit herausnehmbarer Salzwanne
› perforierter Einlegeboden
› mit Energieregler

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 270 x 330 x 220 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,35 kW |
| Artikel-Nr.: | **244010** |
| Preis: | **162,00 €** |



## Wärmebrücke für Frittenwanne

› passend zu Frittenwanne GN 1/2

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 270 x 300 x 500 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **276001** |
| Preis: | **110,00 €** |



## Warmhaltestation mit Infrarotlampe und beheizter Platte

› Temperaturregelung: 0°C bis 90°C

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 330 x 580 x 680 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **279003** |
| Preis: | **378,00 €** |



## Warmhaltestation GN 1/1 mit Lampe

› mit Wanne GN 1/1
› Lampe mit Infrarot-Heizelementen
› nicht höhenverstellbar

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 330 x 550 x 380 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **279001** |
| Preis: | **215,00 €** |



## Warmhaltestation GN 1/1 mit Lampe

› mit 2 Infrarotlampen
› nicht höhenverstellbar
› Lieferung ohne GN-Behälter

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 330 x 650 x 440 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,60 kW |
| Artikel-Nr.: | **279002** |
| Preis: | **398,00 €** |





## Teller-Wärmeschrank für 30 Teller ø 350 mm

› 1 Zwischenboden pro Tür, verstellbar
› Ausführung in Edelstahl
› Temperaturbereich: 30°C bis 90°C

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 460 x 570 | 230 V / 0,40 kW | **271004** | **392,00 €** |



## Teller-Wärmeschrank für 60 Teller ø 350 mm

› 1 Zwischenboden pro Tür, verstellbar
› Ausführung in Edelstahl
› Temperaturbereich: 30°C bis 90°C

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 460 x 870 | 230 V / 0,75 kW | **271005** | **450,00 €** |



## Teller-Wärmeschrank für 120 Teller ø 350 mm

› 1 Zwischenboden pro Tür, verstellbar
› Ausführung in Edelstahl
› Temperaturbereich: 30°C bis 90°C

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 800 x 460 x 870 | 230 V / 1,50 kW | **271006** | **816,00 €** |

## Warmhaltestation mit Heizlampen

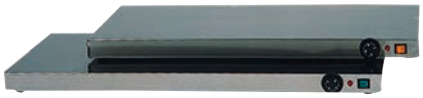
› Heizplatte aus Edelstahl
› Temperaturregelung: 0°C bis 90°C
› Wärmeleistung Platte: 450 W bzw. 600 W



| B x T x H/mm: | Heizlampen: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 850 x 640 x 800 | 2 | 230 V / 0,95 kW | **273003** | **598,00 €** |
| 1270 x 680 x 800 | 3 | 230 V / 1,35 kW | **273004** | **756,00 €** |

## Elektro-Warmhalteplatte

› Heizplatte aus Edelstahl
› Temperaturregelung: 0°C bis 90°C



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 500 x 350 x 60 | 230 V / 0,25 kW | **273010** | **168,00 €** |
| 900 x 450 x 60 | 230 V / 0,45 kW | **273011** | **226,00 €** |
| 1000 x 500 x 60 | 230 V / 0,60 kW | **273012** | **272,00 €** |

## Wärmebrücken, mit C-Fußgestell

› Infrarotheizung
› Aluminiumkorpus
› Gestell: H=420 mm, T=310 mm



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 460 x 310 x 420 | 230 V / 0,38 kW | **276003** | **479,00 €** |
| 760 x 310 x 420 | 230 V / 0,71 kW | **276004** | **521,00 €** |
| 1070 x 310 x 420 | 230 V / 1,08 kW | **276005** | **561,00 €** |
| 1370 x 310 x 420 | 230 V / 1,47 kW | **276006** | **599,00 €** |

## Wärmebrücken, mit Kettenaufhängung

› Infrarotheizung
› Aluminiumkorpus



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 460 x 150 x 70 | 230 V / 0,38 kW | **276007** | **346,00 €** |
| 760 x 150 x 70 | 230 V / 0,72 kW | **276008** | **386,00 €** |
| 1070 x 150 x 70 | 230 V / 1,08 kW | **276009** | **426,00 €** |
| 1370 x 150 x 70 | 230 V / 1,47 kW | **276010** | **466,00 €** |

# Wärmestrahler
black



## Wärmestrahlerleiste ø 140 mm, silberfarbig

› stufenlos verstellbar von 850 - 1700 mm
› Ein- und Ausschalter am Gehäuse

| | |
|---|---|
| Leuchtmittel: | mit Weißlichtlampe |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,75 kW |
| Artikel-Nr.: | **274007** |
| Preis: | **999,00 €** |



## Wärmestrahler ø 140 mm, silberfarbig

› stufenlos verstellbar von 850 - 1700 mm
› Ein- und Ausschalter am Gehäuse

| | |
|---|---|
| Leuchtmittel: | mit Infrarotlampe |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **274004** |
| Preis: | **299,00 €** |



## Wärmestrahler ø 190 mm, Aluminium

› stufenlos verstellbar von 850 - 1900 mm
› Ein- und Ausschalter am Gehäuse

| | |
|---|---|
| Leuchtmittel: | mit Infrarotlampe |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **274011** |
| Preis: | **224,00 €** |

| | |
|---|---|
| Leuchtmittel: | mit Weißlichtlampe |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **274012** |
| Preis: | **224,00 €** |



## Wärmestrahler ø 175 mm, Chrom

› mit Fußplatte, Höhe ca. 700 mm
› Ein- und Ausschalter am Gehäuse

| | |
|---|---|
| Leuchtmittel: | mit Infrarotlampe |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **274010** |
| Preis: | **499,00 €** |

| | |
|---|---|
| Leuchtmittel: | mit Weißlichtlampe |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **274005** |
| Preis: | **499,00 €** |



## Wärmestrahler ø 225 mm, Chrom

› stufenlos verstellbar von 850 - 1900 mm
› Ein- und Ausschalter am Gehäuse

| | |
|---|---|
| Leuchtmittel: | mit Infrarotlampe |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **274008** |
| Preis: | **322,00 €** |

| | |
|---|---|
| Leuchtmittel: | mit Weißlichtlampe |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **274013** |
| Preis: | **322,00 €** |



## Wärmestrahler ø 225 mm, Kupfer

› stufenlos verstellbar von 850 - 1900 mm
› Ein- und Ausschalter am Gehäuse

| | |
|---|---|
| Leuchtmittel: | mit Infrarotlampe |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **274009** |
| Preis: | **322,00 €** |

| | |
|---|---|
| Leuchtmittel: | mit Weißlichtlampe |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **274014** |
| Preis: | **322,00 €** |



## Wärmestrahler ø 225 mm, Aluminium

› stufenlos verstellbar von 870 - 1940 mm
› Ein- und Ausschalter am Gehäuse

| | |
|---|---|
| Leuchtmittel: | mit Infrarotlampe |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **274015** |
| Preis: | **230,00 €** |

| | |
|---|---|
| Leuchtmittel: | mit Weißlichtlampe |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **274016** |
| Preis: | **230,00 €** |



## Wärmestrahler ø 225 mm, Chrom

› stufenlos verstellbar von 870 - 1940 mm
› Ein- und Ausschalter am Gehäuse

| | |
|---|---|
| Leuchtmittel: | mit Infrarotlampe |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **274017** |
| Preis: | **322,00 €** |

| | |
|---|---|
| Leuchtmittel: | mit Weißlichtlampe |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **274018** |
| Preis: | **322,00 €** |



## Wärmestrahler ø 225 mm, Kupfer

› stufenlos verstellbar von 870 - 1940 mm
› Ein- und Ausschalter am Gehäuse

| | |
|---|---|
| Leuchtmittel: | mit Infrarotlampe |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **274019** |
| Preis: | **322,00 €** |

| | |
|---|---|
| Leuchtmittel: | mit Weißlichtlampe |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **274020** |
| Preis: | **322,00 €** |



## Wärmestrahler ø 225 mm, Messing

› stufenlos verstellbar von 870 - 1940 mm
› Ein- und Ausschalter am Gehäuse

| | |
|---|---|
| Leuchtmittel: | mit Infrarotlampe |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **274021** |
| Preis: | **410,00 €** |

| | |
|---|---|
| Leuchtmittel: | mit Weißlichtlampe |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **274022** |
| Preis: | **410,00 €** |



## Wärmestrahler ø 225 mm, Schwarz

› stufenlos verstellbar von 870 - 1940 mm
› Ein- und Ausschalter am Gehäuse

| | |
|---|---|
| Leuchtmittel: | mit Infrarotlampe |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **274023** |
| Preis: | **278,00 €** |

| | |
|---|---|
| Leuchtmittel: | mit Weißlichtlampe |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **274024** |
| Preis: | **278,00 €** |



# Waffeleisen / Crêpières

black





## Waffeleisen Brüssel, mit Timer

› Backplatten in Gusseisen, teflonbeschichtet
› 2 Waffeln á 105 x 165 x 28 mm
› Temperatur stufenlos regelbar, 50°C bis 300°C
› mit Kontrollleuchte, Ein- / Ausschalter
› mit Fettauffangschale
› Aufheizzeit: 10 - 15 min.

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 300 x 440 x 320 | 230 V / 2,20 kW | **225022** | **517,00 €** |



## Waffeleisen Brüssel

› Backplatten in Gusseisen
› 2 Waffeln á 105 x 165 x 28 mm
› Temperatur stufenlos regelbar, 50°C bis 300°C
› mit Kontrollleuchte, Ein- / Ausschalter
› mit Fettauffangschale
› Aufheizzeit: 10 - 15 min.

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 300 x 440 x 320 | 230 V / 2,20 kW | **225026** | **437,00 €** |



## Elektro-Crêpière, 1 Backfläche ø 400 mm

› Grauguss-Backplatte, teflonbeschichtet
› Temperatur stufenlos regelbar, 50°C bis 300°C
› mit Kontrollleuchte, Ein- / Ausschalter

| ø x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 400 x 180 | **223009** | **322,00 €** |



## Elektro-Crêpiere, 1 Backfläche ø 400 mm

› Graugussplatte, teflonbeschichtet
› Temperatur stufenlos regelbar, 50°C bis 300°C
› mit Aufbewahrungsschublade, inkl. Holzverteiler

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 450 x 520 x 240 | 230 V / 3,00 kW | **223007** | **385,00 €** |



## Elektro-Crêpière, 2 Backflächen ø 400 mm

› Graugussplatte, teflonbeschichtet
› Temperatur stufenlos regelbar, 50°C bis 300°C
› mit Aufbewahrungsschublade, inkl. Holzverteiler
› 2 Steckdosen erforderlich: 2x 230 V / 3,00 kW

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 900 x 520 x 240 | 230 V / 6,00 kW | **223008** | **586,00 €** |

## Waffeleisen Classico

› Gusseisen-Backplatte
› 2 Waffeln á 105 x 165 x 15 mm
› Temperatur stufenlos regelbar, 50°C bis 300°C
› mit Kontrollleuchte, Ein- / Ausschalter
› mit Fettauffangschale

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 290 x 440 x 320 | 230 V / 2,20 kW | **225008** | **340,00 €** |



## Doppel-Waffeleisen Classico

› Gusseisen-Backplatten
› 4 Waffeln á 105 x 165 x 15 mm
› Temperatur stufenlos regelbar, 50°C bis 300°C
› mit Kontrollleuchte, Ein- / Ausschalter
› mit Fettauffangschale
› 2 Steckdosen erforderlich: 2x 230 V / 2,20 kW

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 580 x 440 x 320 | 230 V / 4,40 kW | **225009** | **599,00 €** |



## Waffeleisen Amore

› Gusseisen-Backplatte, teflonbeschichtet
› 1 Waffel á ø 160 mm
› Temperatur stufenlos regelbar, 50°C bis 300°C
› mit Kontrollleuchte, Ein- / Ausschalter
› mit Fettauffangschale

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 300 x 440 x 320 | 230 V / 2,20 kW | **225020** | **340,00 €** |



## Doppel-Waffeleisen Amore

› Gusseisen-Backplatten, teflonbeschichtet
› 2 Waffeln á ø 160 mm
› Temperatur stufenlos regelbar, 50°C bis 300°C
› mit Kontrollleuchte, Ein- / Ausschalter
› mit Fettauffangschale
› 2 Steckdosen erforderlich: 2x 230 V / 2,20 kW

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 440 x 320 | 230 V / 4,40 kW | **225021** | **599,00 €** |



## Waffeleisen Waffelino

› Backplatten in Gusseisen, teflonbeschichtet
› 3 Waffeln á 49 x 205 x 26 mm
› Temperatur stufenlos regelbar, 50°C bis 300°C
› mit Kontrollleuchte, Ein- / Ausschalter
› mit Fettauffangschale

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 300 x 440 x 320 | 230 V / 2,20 kW | **225027** | **437,00 €** |







## Elektro-Nudelkocher

› 1 Becken, H=200 mm, mit Ablaufhahn
› Temperaturbereich: 0°C bis 110°C
› Gehäuse in Edelstahl AISI 304
› Becken, Körbe, Korbauflagefläche, Bodengitter in Edelstahl AISI 316
› inkl. 2 Körbe: 125 x 125 x 200 mm
› inkl. 1 Korb: 275 x 150 x 200 mm

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 700 x 340 | 230 V / 3,50 kW | **249006** | **944,00 €** |



## Sous-Vide Garer, 25 l, mit Ablasshahn

› Gerät zum Vakuumgaren
› Behälter: 25 l
› Korpus und Behälter aus Edelstahl
› Steuerung mit 5 Garprogrammen
› Display für Wassertemperatur, Kerntemperaturfühler und Timer
› Ablasshahn mit Sicherheitsventil
› Stop bei fehlendem Wasser
› Behälter fest, Rack herausnehmbar
› Lieferung ohne Kerntemperaturfühler

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 410 x 522 x 360 | 230 V / 2,00 kW | **245019** | **730,00 €** |



## Sous-Vide Garer, zum Einhängen bis 50 l

› Gerät zum Vakuumgaren
› für GN Behälter bis 50 l (nicht enthalten)
› Korpus aus Edelstahl
› Steuerung mit 5 Garprogrammen
› Display für Wassertemperatur, Kerntemperaturfühler und Timer
› Stop bei fehlendem Wasser
› Lieferung ohne Kerntemperaturfühler

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 150 x 240 x 390 | 230 V / 2,00 kW | **245020** | **1.090,00 €** |



## Kerntemperaturfühler für Sous-Vide Garer

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 245019-245020 | **240054** | **166,00 €** |



## Elektro-Grillplatte, glatt, 1 Heizzone

› Grillfläche: 320 x 480 mm
› Temperaturbereich: 50°C bis 300°C
› Grillfläche aus Stahl, sandgestrahlt
› Edelstahlkorpus mit Stellfüßen
› Fettauffangschublade

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 330 x 540 x 220 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **243001** |
| Preis: | **382,00 €** |



## Elektro-Grillplatte, glatt, 2 Heizzonen

› Grillfläche: 650 x 480 mm
› Temperaturbereich: 50°C bis 300°C
› Grillfläche aus Stahl, sandgestrahlt
› Edelstahlkorpus mit Stellfüßen
› Fettauffangschublade

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 660 x 540 x 220 |
| Anschlusswert: | 400 V / 6,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **243002** |
| Preis: | **599,00 €** |



## Elektro-Grillplatte, 1/2 glatt, 1/2 gerillt, 2 Heizzonen

› Grillfläche: 650 x 480 mm
› Temperaturbereich: 50°C bis 300°C
› Grillfläche aus Stahl, sandgestrahlt
› Edelstahlkorpus mit Stellfüßen
› Fettauffangschublade

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 660 x 540 x 220 |
| Anschlusswert: | 400 V / 6,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **243005** |
| Preis: | **638,00 €** |



## Gas-Grillplatte, glatt, 1 Heizzone

› Grillfläche: 320 x 480 mm
› Temperaturbereich: 50°C bis 300°C
› Grillfläche aus Stahl, sandgestrahlt
› Edelstahlkorpus mit Stellfüßen
› Fettauffangschublade

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 330 x 600 x 220 |
| Anschlusswert: | 4,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **243003** |
| Preis: | **499,00 €** |



## Gas-Grillplatte, glatt, 2 Heizzonen

› Grillfläche: 650 x 480 mm
› Temperaturbereich: 50°C bis 300°C
› Grillfläche aus Stahl, sandgestrahlt
› Edelstahlkorpus mit Stellfüßen
› Fettauffangschublade

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 660 x 600 x 220 |
| Anschlusswert: | 8,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **243004** |
| Preis: | **876,00 €** |



## Gas-Grillplatte, 1/2 glatt, 1/2 gerillt, 2 Heizzonen

› Grillfläche: 650 x 480 mm
› Temperaturbereich: 50°C bis 300°C
› Grillfläche aus Stahl, sandgestrahlt
› Edelstahlkorpus mit Stellfüßen
› Fettauffangschublade

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 660 x 600 x 220 |
| Anschlusswert: | 8,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **243006** |
| Preis: | **926,00 €** |

*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*

# Lavasteingrills black





## Gas-Lavasteingrill, 8 Brenner Grillfläche: 960 x 540 mm

› schwerer Gusseisenrost, wendbar
› 1 Seite für Fleisch, 1 Seite für Fisch
› Grillrost 4-fach höhenverstellbar
› Kochzonen getrennt regelbar

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1140 x 700 x 330 |
| Anschlusswert: | 23,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **243110** |
| Preis: | **2.436,00 €** |



## Gas-Lavasteingrill, 6 Brenner Grillfläche: 640 x 540 mm

› schwerer Gusseisenrost, wendbar
› 1 Seite für Fleisch, 1 Seite für Fisch
› Grillrost 4-fach höhenverstellbar
› Kochzonen getrennt regelbar

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 810 x 700 x 330 |
| Anschlusswert: | 17,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **243109** |
| Preis: | **1.934,00 €** |



## Unterschrank für 243110 mit 2 Flügeltüren

› zerlegte Lieferung
› Selbstmontage notwendig

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1140 x 700 x 520 |
| Artikel-Nr.: | **240011** |
| Preis: | **978,00 €** |



## Unterschrank für 243109 mit 2 Flügeltüren

› zerlegte Lieferung
› Selbstmontage notwendig

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 810 x 700 x 520 |
| Artikel-Nr.: | **240010** |
| Preis: | **880,00 €** |



*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*



## Glaskeramik-Kontaktgrill, oben + unten glatt

› Grillfläche: 270 x 300 mm
› Korpus aus rostfreiem Stahl
› schnelle Temperaturleistung
› einfach zu reinigen
› mit Fettauffangschale
› Temperatur bis 300°C
› obere Platte selbstausgleichend
› untere Platte glatt, Dicke 5 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 340 x 450 x 190 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,70 kW |
| Artikel-Nr.: | **255023** |

Preis: **776,00 €**



## Glaskeramik-Kontaktgrill, oben gerillt + unten glatt

› Grillfläche: 400 x 300 mm
› Korpus aus rostfreiem Stahl
› schnelle Temperaturleistung
› einfach zu reinigen
› mit Fettauffangschale
› Temperatur bis 300°C
› obere Platte selbstausgleichend
› untere Platte glatt, Dicke 5 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 490 x 450 x 190 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **255026** |

Preis: **870,00 €**



## Glaskeramik-Kontaktgrill, oben + unten glatt

› Grillfläche: 550 x 300 mm
› Korpus aus rostfreiem Stahl
› schnelle Temperaturleistung
› einfach zu reinigen
› mit Fettauffangschale
› Temperatur bis 300°C
› obere Platte selbstausgleichend
› untere Platte glatt, Dicke 5 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 630 x 450 x 190 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **255027** |

Preis: **1.238,00 €**



## Glaskeramik-Kontaktgrill, oben gerillt + unten glatt

› Grillfläche: 270 x 300 mm
› Korpus aus rostfreiem Stahl
› schnelle Temperaturleistung
› einfach zu reinigen
› mit Fettauffangschale
› Temperatur bis 300°C
› obere Platte selbstausgleichend
› untere Platte glatt, Dicke 5 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 340 x 450 x 190 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,70 kW |
| Artikel-Nr.: | **255024** |

Preis: **776,00 €**



## Glaskeramik-Kontaktgrill, oben + unten glatt

› Grillfläche: 400 x 300 mm
› Korpus aus rostfreiem Stahl
› schnelle Temperaturleistung
› einfach zu reinigen
› mit Fettauffangschale
› Temperatur bis 300°C
› obere Platte selbstausgleichend
› untere Platte glatt, Dicke 5 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 490 x 450 x 190 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **255025** |

Preis: **870,00 €**



## Glaskeramik-Kontaktgrill, oben gerillt + unten glatt

› Grillfläche: 550 x 300 mm
› Korpus aus rostfreiem Stahl
› schnelle Temperaturleistung
› einfach zu reinigen
› mit Fettauffangschale
› Temperatur bis 300°C
› obere Platte selbstausgleichend
› untere Platte glatt, Dicke 5 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 630 x 450 x 190 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **255028** |

Preis: **1.238,00 €**



**Elektro-Kontaktgrill**

› *Außengehäuse aus Edelstahl*

› *Grillplatte aus Gusseisen*

› *mit Fettauffangschale*

› *mit Kontrollleuchte*

› *mit Ein- / Ausschalter*

› *Temperatur stufenlos bis 300°C*



## Elektro-Kontaktgrill oben + unten gerillt

› Grillfläche: 250 x 250 mm
› 1 Heizzone

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 290 x 440 x 300 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,75 kW |
| Artikel-Nr.: | **255016** |
| Preis: | **234,00 €** |



## Elektro-Kontaktgrill oben + unten gerillt

› Grillfläche: 360 x 270 mm
› 1 Heizzone

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 410 x 500 x 300 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **255009** |
| Preis: | **256,00 €** |



## Elektro-Kontaktgrill oben + unten glatt

› Grillfläche: 360 x 270 mm
› 1 Heizzone

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 410 x 500 x 300 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **255021** |
| Preis: | **256,00 €** |



## Elektro-Kontaktgrill oben + unten gerillt

› Grillfläche: 450 x 270 mm
› 1 Heizzone

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 510 x 500 x 300 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **255010** |
| Preis: | **299,00 €** |



## Elektro-Kontaktgrill oben + unten gerillt

› Grillfläche: 520 x 240 mm
› 2 Heizzonen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 560 x 440 x 300 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **255011** |
| Preis: | **386,00 €** |



## Elektro-Kontaktgrill, oben gerillt + unten glatt

› Grillfläche: 450 x 270 mm
› 2 Heizzonen
› Ober- und Unterhitze getrennt regelbar

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 510 x 500 x 300 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **255014** |
| Preis: | **386,00 €** |



## Elektro-Kontaktgrill, oben gerillt unten 1/2 gerillt + 1/2 glatt

› 2 Grillflächen: á 360 x 270 mm
› 2 getrennte Heizzonen
› 2 x 230 V Anschluss erforderlich

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 820 x 500 x 300 |
| Anschlusswert: | 230 V / 5,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **255017** |
| Preis: | **499,00 €** |



## Elektro-Kontaktgrill, oben gerillt + unten glatt

› Grillfläche: 450 x 270 mm
› 1 Heizzone

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 510 x 500 x 300 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **255012** |
| Preis: | **299,00 €** |



## Elektro-Kontaktgrill, oben + unten glatt

› Grillfläche: 450 x 270 mm
› 1 Heizzone

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 510 x 500 x 300 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **255022** |
| Preis: | **299,00 €** |



## Elektro-Kontaktgrill, oben gerillt + unten glatt

› Grillfläche: 520 x 240 mm
› 2 Heizzonen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 560 x 440 x 300 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **255013** |
| Preis: | **386,00 €** |





## Gas-Dönergrill GD3

› für max. 40 kg Fleisch bei 450 mm Höhe
› Gerätehöhe mit Motor 920 mm
› 3 Doppelbrenner mit 3 Heizzonen
› inkl. Motor und eckiger Fettwanne
› Dönerschaufel nicht im Lieferumfang
› 230 V Anschluss erforderlich

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 525 x 680 x 920 |
| Anschlusswert: | 8,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **254010** |
| Preis: | **967,00 €** |



## Gas-Dönergrill GD4

› für max. 70 kg Fleisch bei 630 mm Höhe
› Gerätehöhe mit Motor 1120 mm
› 4 Doppelbrenner mit 4 Heizzonen
› inkl. Motor und eckiger Fettwanne
› Dönerschaufel nicht im Lieferumfang
› 230 V Anschluss erforderlich

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 550 x 740 x 1120 |
| Anschlusswert: | 14,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **254011** |
| Preis: | **1.036,00 €** |



## Ablageschale für Dönermesser

› Edelstahl, spülmaschinenfest
› mit Gummifüßen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 210 x 150 x 80 |
| Artikel-Nr.: | **256005** |
| Preis: | **52,00 €** |



## Elektro-Dönermesser für 90 kg Fleisch/Tag

› Nenndrehzahl: 7.500 U/min.
› wasserdichtes Handteil, nur 758 g
› Schnitttiefe (stufenlos): 0 bis 10 mm
› vollautomatisches Waschprogramm
› 2 DICK Kreismesser glatt ø 80 mm

| | |
|---|---|
| Anschlusswert: | 230 V / 0,20 kW |
| Artikel-Nr.: | **256001** |
| Preis: | **799,00 €** |



## Dönerschaufel

| | |
|---|---|
| ø/mm: | 220 |
| Artikel-Nr.: | **250001** |
| Preis: | **39,70 €** |
| ø/mm: | 260 |
| Artikel-Nr.: | **250002** |
| Preis: | **45,60 €** |
| ø/mm: | 300 |
| Artikel-Nr.: | **250003** |
| Preis: | **51,00 €** |



*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*

# Kocher / Kochflächen
black



## Elektro-Hockerkocher, 5,00 kW

› Kochfeld ø 400 mm
› 4-stufige Leistungssteuerung

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 568 x 568 x 570 |
| Anschlusswert: | 400 V / 5,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **242001** |
| Preis: | **978,00 €** |



## Gas-Hockerkocher, 10,00 kW

› 1 Brenner
› Brenner abnehmbar

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 605 x 605 x 460 |
| Anschlusswert: | 10,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **247006** |
| Preis: | **850,00 €** |



## Elektro-Reiskocher, 5 l

› Abschaltautomatik
› Warmhaltefunktion
› Innenbehälter antihaftbeschichtet
› mit Siebeinsatz und Reislöffel
› mit Reismengen-Messbecher

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 311 x 289 x 284 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,65 kW |
| Artikel-Nr.: | **236005** |
| Preis: | **77,00 €** |



## Gas-Kochfläche, 6,50 kW

› 1 Brenner
› Brenner abnehmbar

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 340 x 490 x 210 |
| Anschlusswert: | 6,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **242002** |
| Preis: | **690,00 €** |



## Gas-Kochfläche, 13,00 kW

› zwei Brenner, 2 x 6,50 kW
› Brenner abnehmbar

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 680 x 490 x 210 |
| Anschlusswert: | 13,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **242003** |
| Preis: | **1.080,00 €** |

*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*





## Untergestell fahrbar für Profi-Gasbräter 263030, 263031, 263033, 263034

B x T x H/mm: 640 x 525 x 860
Artikel-Nr.: **260036**

Preis: **115,00 €**



## Profi-Gasgrill, 3-flammig mit Rost

› Tischmodell
› mit Grillrost und Fettwanne
› inkl. Flammabdeckung
› mit Piezozünder
› inkl. Schlauchbruchsicherung
› inkl. Gewerbedruckregler

B x T x H/mm: 650 x 530 x 270
Anschlusswert: 10,80 kW
Artikel-Nr.: **263031**

Preis: **413,00 €**



## Profi-Gasgrill, 2-flammig mit Rost

› Tischmodell
› mit Grillrost und Fettwanne
› inkl. Flammabdeckung
› mit Piezozünder
› inkl. Schlauchbruchsicherung
› inkl. Gewerbedruckregler

B x T x H/mm: 650 x 530 x 270
Anschlusswert: 9,80 kW
Artikel-Nr.: **263033**

Preis: **365,00 €**



## Untergestell für Profi-Gasbräter 263030, 263031, 263033, 263034

B x T x H/mm: 640 x 525 x 850
Artikel-Nr.: **260037**

Preis: **99,00 €**



## Profi-Gasbräter, 3-flammig mit Pfanne

› Tischmodell
› mit emaillierter Pfanne
› mit Piezozünder
› inkl. Schlauchbruchsicherung
› inkl. Gewerbedruckregler

B x T x H/mm: 650 x 530 x 270
Anschlusswert: 10,80 kW
Artikel-Nr.: **263030**

Preis: **429,00 €**



## Profi-Gasgrill, 2-flammig mit 1/2 Rost und 1/2 Pfanne

› Tischmodell
› mit Grillrost und Fettwanne
› inkl. Flammabdeckung
› mit Piezozünder
› inkl. Schlauchbruchsicherung
› inkl. Gewerbedruckregler

B x T x H/mm: 650 x 530 x 270
Anschlusswert: 9,80 kW
Artikel-Nr.: **263034**

Preis: **420,00 €**



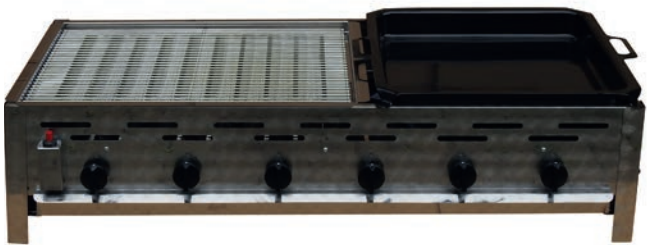
*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*



## Profi-Gasgrill, 5-flammig mit 1/2 Rost und 1/2 Pfanne

› Tischmodell
› mit Grillrost und emaillierter Pfanne
› inkl. Flammabdeckung und Fettwanne
› mit Piezozünder
› inkl. Schlauchbruchsicherung
› inkl. Gewerbedruckregler

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 970 x 530 x 270 |
| Anschlusswert: | 18,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **263029** |
| Preis: | **972,00 €** |



## Profi-Gasgrill, 6-flammig mit 3/5 Rost und 2/5 Pfanne

› Tischmodell
› mit Grillrost und emaillierter Pfanne
› inkl. Flammabdeckung und Fettwanne
› mit Piezozünder
› inkl. Schlauchbruchsicherung
› inkl. Gewerbedruckregler

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1150 x 530 x 270 |
| Anschlusswert: | 22,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **263032** |
| Preis: | **1.056,00 €** |



## Profi-Gasgrill, 5-flammig, fahrbar, mit 1/2 Rost und 1/2 Pfanne

› fest verschweißtes Untergestell, fahrbar
› mit Grillrost und emaillierter Pfanne
› inkl. Flammabdeckung und Fettwanne
› mit Piezozünder
› inkl. Schlauchbruchsicherung
› inkl. Gewerbedruckregler

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 970 x 530 x 810 |
| Anschlusswert: | 18,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **263027** |
| Preis: | **1.299,00 €** |



## Profi-Gasgrill, 6-flammig, fahrbar, mit 3/5 Rost und 2/5 Pfanne

› fest verschweißtes Untergestell, fahrbar
› mit Grillrost und emaillierter Pfanne
› inkl. Flammabdeckung und Fettwanne
› mit Piezozünder
› inkl. Schlauchbruchsicherung
› inkl. Gewerbedruckregler

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1100 x 530 x 810 |
| Anschlusswert: | 22,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **263028** |
| Preis: | **1.447,00 €** |

*Gasgeräte sind auf Erdgas eingestellt. Flüssiggas-Düsen liegen bei.*

# Dosierspender
black



## Dosierspender inkl. Kunststoff-Eimer

› Hebeldosierung
› Edelstahldeckel 18/8
› Auslauf schwenkbar
› Dosierung einstellbar, max. 40 g

| ø x H/mm: | Inhalt/l: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 193 x 155 | 3,00 | **265003** | **179,00 €** |
| 222 x 185 | 5,00 | **265002** | **189,00 €** |
| 265 x 250 | 10,00 | **265001** | **199,00 €** |



## Dosierspender inkl. Edelstahl-Behälter

› Hebeldosierung
› Edelstahldeckel 18/8
› Auslauf schwenkbar
› Dosierung einstellbar, max. 40 g

| ø x H/mm: | Inhalt/l: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 180 x 165 | 3,00 | **265008** | **299,00 €** |
| 189 x 185 | 4,00 | **265007** | **299,00 €** |
| 189 x 265 | 6,00 | **265006** | **319,00 €** |
| 215 x 270 | 8,00 | **265005** | **349,00 €** |
| 232 x 280 | 10,00 | **265004** | **390,00 €** |



## Dosierspender passend für GN Behälter, H=150 und 200 mm

› Behälter nicht inbegriffen
› Hebeldosierung
› Edelstahldeckel 18/8
› Auslauf schwenkbar
› Dosierung einstellbar, max. 40 g
› Höhe einstellbar durch verschieden lange Ansaugstücke

| B x T/mm: | Größe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 176 x 162 | GN 1/6 | **265012** | **176,00 €** |
| 265 x 162 | GN 1/4 | **265011** | **188,00 €** |
| 325 x 176 | GN 1/3 | **265010** | **208,00 €** |
| 325 x 265 | GN 1/2 | **265009** | **210,00 €** |

## Wandhaube in Schrägform mit Filter: Typ A

**700 mm Tiefe – benötigt Montage-Kit 310007, siehe Zubehör**

| B x T x H/mm: | Luftmenge: | Anschlusswert: | Filter: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|---|
| 1000 x 700 x 450 | 1000 m³/h | 0,18 kW / 1,8 A | 2 | **311012** | **2.247,00 €** |
| 1200 x 700 x 450 | 1000 m³/h | 0,18 kW / 1,8 A | 2 | **311013** | **2.277,00 €** |
| 1400 x 700 x 450 | 1200 m³/h | 0,18 kW / 1,8 A | 2 | **311014** | **2.304,00 €** |
| 1600 x 700 x 450 | 1350 m³/h | 0,18 kW / 1,8 A | 2 | **311015** | **2.335,00 €** |
| 1800 x 700 x 450 | 1500 m³/h | 0,18 kW / 1,8 A | 3 | **311016** | **2.523,00 €** |
| 2000 x 700 x 450 | 1700 m³/h | 0,42 kW / 3,8 A | 4 | **311017** | **2.745,00 €** |
| 2200 x 700 x 450 | 1700 m³/h | 0,42 kW / 3,8 A | 4 | **311018** | **2.799,00 €** |
| 2400 x 700 x 450 | 1700 m³/h | 0,42 kW / 3,8 A | 4 | **311019** | **2.867,00 €** |
| 2600 x 700 x 450 | 2200 m³/h | 0,42 kW / 3,8 A | 4 | **311020** | **2.934,00 €** |
| 2800 x 700 x 450 | 2400 m³/h | 0,42 kW / 3,8 A | 5 | **311021** | **3.247,00 €** |
| 3000 x 700 x 450 | 2600 m³/h | 0,42 kW / 3,8 A | 6 | **311022** | **3.469,00 €** |

**900 mm Tiefe – benötigt Montage-Kit 310007, siehe Zubehör**

| B x T x H/mm: | Luftmenge: | Anschlusswert: | Filter: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|---|
| 1200 x 900 x 450 | 1000 m³/h | 0,18 kW / 1,8 A | 3 | **315012** | **2.271,00 €** |
| 1400 x 900 x 450 | 1200 m³/h | 0,18 kW / 1,8 A | 3 | **315013** | **2.320,00 €** |
| 1600 x 900 x 450 | 1300 m³/h | 0,18 kW / 1,8 A | 3 | **315014** | **2.377,00 €** |
| 1800 x 900 x 450 | 1500 m³/h | 0,18 kW / 1,8 A | 3 | **315015** | **2.593,00 €** |
| 2000 x 900 x 450 | 2200 m³/h | 0,42 kW / 3,8 A | 4 | **315016** | **2.827,00 €** |
| 2200 x 900 x 450 | 2300 m³/h | 0,42 kW / 3,8 A | 4 | **315017** | **2.897,00 €** |
| 2400 x 900 x 450 | 2400 m³/h | 0,42 kW / 3,8 A | 4 | **315018** | **2.976,00 €** |
| 2600 x 900 x 450 | 2500 m³/h | 0,42 kW / 3,8 A | 4 | **315019** | **3.052,00 €** |
| 2800 x 900 x 450 | 2600 m³/h | 0,42 kW / 3,8 A | 5 | **315020** | **3.368,00 €** |
| 3000 x 900 x 450 | 2800 m³/h | 0,42 kW / 3,8 A | 6 | **315021** | **3.602,00 €** |

***Wandhauben mit Ventilator und Regler***

*› mit eingebautem Ventilator und Regler*

*› Anschlusswert für alle Hauben: 230 V*

*› komplett aus Edelstahl, punktgeschweißt*

*› herausnehmbare Fettauffangfilter: 400 x 500 x 25 mm*

*› rundumlaufende Fettauffangrinne mit eingelassenem Fettablassventil*

*› inkl. Aufbaubeleuchtung, ohne Verdrahtung*

*› spritzwassergeschützt IP.54*

*› stufenloser Digital-Regler*

*› freier Schaltkontakt im Regler für Anschluss an Gasventil*



***VDI 2052 vor Bestellung / Einbau beachten:***

*Flammendurchschlag: Gemäß DIN 18869-5 Punkt 8.2 darf bei Abscheidern der Bauart A kein Flammendurchschlag erfolgen. Abscheider, die bei der Prüfung nach 8.2 Flammendurchschlag zulassen oder Abscheider ohne Prüfung nach 8.2 sind Abscheider der Bauart B.*

***Achtung: Abscheider der Bauart B dürfen nicht über thermischen Geräten mit erhöhter Brandgefahr eingesetzt werden!***

*Hauben mit Abscheidern bzw. Flammschutzfiltern Typ B sind auf Anfrage innerhalb 2 Wochen lieferbar. Preise auf Anfrage.*

***Einsatzgebiete für Abscheider Typ A + B:***

*Küchenbereiche zulässig für Type A:*
*› Küchenbereiche mit thermischen Geräten (z. B. Garküchen, Cook & Chill)*
*› Frontcookingbereiche*

*Küchenbereiche zulässig für Typ B:*
*› Speisenausgabe, Lagerung und Spülküche*

# Wandhauben
black



***Wandhauben ohne Ventilator und Regler***

- *komplett aus Edelstahl, punktgeschweißt*
- *herausnehmbare Fettauffangfilter: 400 x 500 x 25 mm*
- *rundumlaufende Fettauffangrinne mit eingelassenem Fettablassventil*
- *Einbaubeleuchtung ohne Verdrahtung*
- *mit Edelstahlverkleidung und Plexiglasabdeckung*
- *spritzwassergeschützt IP.54*



## Wandhaube in Schrägform mit Filter: Typ A

**700 mm Tiefe – benötigt Montage-Kit 310007, siehe Zubehör**

| B x T x H/mm: | Luftmenge: | Filter/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1200 x 700 x 450 | 900 m³/h | 2 x 400 x 500 | **312011** | **1.356,00 €** |
| 1400 x 700 x 450 | 900 m³/h | 2 x 400 x 500 | **312012** | **1.399,00 €** |
| 1600 x 700 x 450 | 1350 m³/h | 2 x 400 x 500 | **312013** | **1.459,00 €** |
| 1800 x 700 x 450 | 1350 m³/h | 3 x 400 x 500 | **312014** | **1.660,00 €** |
| 2000 x 700 x 450 | 1800 m³/h | 4 x 400 x 500 | **312015** | **1.891,00 €** |
| 2200 x 700 x 450 | 1800 m³/h | 4 x 400 x 500 | **312016** | **1.958,00 €** |
| 2400 x 700 x 450 | 1800 m³/h | 4 x 400 x 500 | **312017** | **2.031,00 €** |
| 2600 x 700 x 450 | 2250 m³/h | 4 x 400 x 500 | **312018** | **2.107,00 €** |
| 2800 x 700 x 450 | 2250 m³/h | 5 x 400 x 500 | **312019** | **2.423,00 €** |
| 3000 x 700 x 450 | 2700 m³/h | 6 x 400 x 500 | **312020** | **2.651,00 €** |

**900 mm Tiefe – benötigt Montage-Kit 310007, siehe Zubehör**

| B x T x H/mm: | Luftmenge: | Filter/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1200 x 900 x 450 | 1200 m³/h | 2 x 400 x 500 | **313012** | **1.344,00 €** |
| 1400 x 900 x 450 | 1200 m³/h | 2 x 400 x 500 | **313013** | **1.426,00 €** |
| 1600 x 900 x 450 | 1800 m³/h | 2 x 400 x 500 | **313014** | **1.508,00 €** |
| 1800 x 900 x 450 | 1800 m³/h | 3 x 400 x 500 | **313015** | **1.745,00 €** |
| 2000 x 900 x 450 | 2400 m³/h | 4 x 400 x 500 | **313016** | **1.979,00 €** |
| 2200 x 900 x 450 | 2400 m³/h | 4 x 400 x 500 | **313017** | **2.049,00 €** |
| 2400 x 900 x 450 | 2400 m³/h | 4 x 400 x 500 | **313018** | **2.122,00 €** |
| 2600 x 900 x 450 | 3000 m³/h | 4 x 400 x 500 | **313019** | **2.201,00 €** |
| 2800 x 900 x 450 | 3000 m³/h | 5 x 400 x 500 | **313020** | **2.520,00 €** |
| 3000 x 900 x 450 | 3600 m³/h | 6 x 400 x 500 | **313021** | **2.745,00 €** |

**1100 mm Tiefe – benötigt Montage-Kit 310007, siehe Zubehör**

| B x T x H/mm: | Luftmenge: | Filter/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1200 x 1100 x 450 | 1200 m³/h | 2 x 400 x 500 | **314013** | **1.417,00 €** |
| 1400 x 1100 x 450 | 1200 m³/h | 2 x 400 x 500 | **314014** | **1.493,00 €** |
| 1600 x 1100 x 450 | 1800 m³/h | 2 x 400 x 500 | **314015** | **1.578,00 €** |
| 1800 x 1100 x 450 | 1800 m³/h | 3 x 400 x 500 | **314016** | **1.806,00 €** |
| 2000 x 1100 x 450 | 2400 m³/h | 4 x 400 x 500 | **314017** | **2.061,00 €** |
| 2200 x 1100 x 450 | 2400 m³/h | 4 x 400 x 500 | **314018** | **2.143,00 €** |
| 2400 x 1100 x 450 | 2400 m³/h | 4 x 400 x 500 | **314019** | **2.225,00 €** |
| 2600 x 1100 x 450 | 3000 m³/h | 4 x 400 x 500 | **314020** | **2.299,00 €** |
| 2800 x 1100 x 450 | 3000 m³/h | 5 x 400 x 500 | **314021** | **2.633,00 €** |
| 3000 x 1100 x 450 | 3600 m³/h | 6 x 400 x 500 | **314022** | **2.864,00 €** |

## Wandhaube in Kastenform mit Filter: Typ A

**900 mm Tiefe – benötigt Montage-Kit 310007, siehe Zubehör**

| B x T x H/mm: | Luftmenge: | Filter/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1200 x 900 x 450 | 1200 m³/h | 2 x 400 x 500 | **331010** | **1.344,00 €** |
| 1600 x 900 x 450 | 1800 m³/h | 2 x 400 x 500 | **331011** | **1.462,00 €** |
| 1800 x 900 x 450 | 1800 m³/h | 3 x 400 x 500 | **331012** | **1.733,00 €** |
| 2000 x 900 x 450 | 2400 m³/h | 4 x 400 x 500 | **331013** | **1.999,00 €** |
| 2400 x 900 x 450 | 2400 m³/h | 4 x 400 x 500 | **331014** | **2.107,00 €** |
| 2800 x 900 x 450 | 3000 m³/h | 5 x 400 x 500 | **331015** | **2.487,00 €** |
| 3000 x 900 x 450 | 3600 m³/h | 6 x 400 x 500 | **331016** | **2.779,00 €** |

**1100 mm Tiefe – benötigt Montage-Kit 310007, siehe Zubehör**

| B x T x H/mm: | Luftmenge: | Filter/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1200 x 1100 x 450 | 1200 m³/h | 2 x 400 x 500 | **332014** | **1.432,00 €** |
| 1600 x 1100 x 450 | 1800 m³/h | 2 x 400 x 500 | **332015** | **1.556,00 €** |
| 1800 x 1100 x 450 | 1800 m³/h | 3 x 400 x 500 | **332016** | **1.836,00 €** |
| 2000 x 1100 x 450 | 2400 m³/h | 4 x 400 x 500 | **332017** | **2.107,00 €** |
| 2400 x 1100 x 450 | 2400 m³/h | 4 x 400 x 500 | **332018** | **2.216,00 €** |
| 2800 x 1100 x 450 | 3000 m³/h | 5 x 400 x 500 | **332019** | **2.590,00 €** |
| 3000 x 1100 x 450 | 3600 m³/h | 6 x 400 x 500 | **332020** | **2.879,00 €** |

**1400 mm Tiefe – benötigt Montage-Kit 310007, siehe Zubehör**

| B x T x H/mm: | Luftmenge: | Filter/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1200 x 1400 x 450 | 1200 m³/h | 2 x 400 x 500 | **333012** | **1.465,00 €** |
| 1600 x 1400 x 450 | 1800 m³/h | 2 x 400 x 500 | **333013** | **1.599,00 €** |
| 1800 x 1400 x 450 | 1800 m³/h | 3 x 400 x 500 | **333014** | **1.899,00 €** |
| 2000 x 1400 x 450 | 2400 m³/h | 4 x 400 x 500 | **333015** | **2.198,00 €** |
| 2400 x 1400 x 450 | 2400 m³/h | 4 x 400 x 500 | **333016** | **2.329,00 €** |
| 2800 x 1400 x 450 | 3000 m³/h | 5 x 400 x 500 | **333017** | **2.718,00 €** |
| 3000 x 1400 x 450 | 3600 m³/h | 6 x 400 x 500 | **333018** | **3.025,00 €** |

***Wandhauben ohne Ventilator und Regler***

*› komplett aus Edelstahl, punktgeschweißt*

*› herausnehmbare Fettauffangfilter: 400 x 500 x 25 mm*

*› rundumlaufende Fettauffangrinne mit eingelassenem Fettablassventil*

*› Einbaubeleuchtung ohne Verdrahtung*

*› mit Edelstahlverkleidung und Plexiglasabdeckung*

*› spritzwassergeschützt IP.54*



***VDI 2052 vor Bestellung / Einbau beachten:***

*Flammendurchschlag: Gemäß DIN 18869-5 Punkt 8.2 darf bei Abscheidern der Bauart A kein Flammendurchschlag erfolgen. Abscheider, die bei der Prüfung nach 8.2 Flammendurchschlag zulassen oder Abscheider ohne Prüfung nach 8.2 sind Abscheider der Bauart B.*

***Achtung: Abscheider der Bauart B dürfen nicht über thermischen Geräten mit erhöhter Brandgefahr eingesetzt werden!***

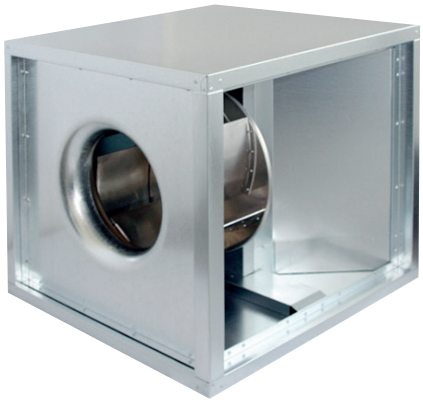
*Hauben mit Abscheidern bzw. Flammschutzfiltern Typ B sind auf Anfrage innerhalb 2 Wochen lieferbar. Preise auf Anfrage.*

***Einsatzgebiete für Abscheider Typ A + B:***

*Küchenbereiche zulässig für Type A:*
*› Küchenbereiche mit thermischen Geräten (z. B. Garküchen, Cook & Chill)*
*› Frontcookingbereiche*

*Küchenbereiche zulässig für Typ B:*
*› Speisenausgabe, Lagerung und Spülküche*





## Airboxen

› Motor außerhalb des Luftstromes
› gemäß DIN 18869 und VDI 2052
› doppelwandig mit 40 mm Schallisolierung
› Boden als Fettwanne ausgebildet
› Thermokontakt auf Klemmen ausgeführt
› spannungssteuerbarer Motor
› Motorvollschutz durch externes Auslösegerät
› rückwärtsgekrümmter Radialventilator
› Ventilator mit hohem Wirkungsgrad
› wartungsfreie Kugellager

| B x T x H/mm: | Luftmenge: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 500 x 500 x 500 | 2600 m³/h | 230 V / 0,45 kW / 4,1 A | **362007** | **1.176,00 €** |
| 500 x 500 x 500 | 4200 m³/h | 230 V / 1,32 kW / 5,3 A | **362008** | **1.280,00 €** |
| 700 x 700 x 700 | 4300 m³/h | 230 V / 0,50 kW / 3,5 A | **362009** | **1.399,00 €** |
| 700 x 700 x 700 | 5900 m³/h | 230 V / 0,79 kW / 5,0 A | **362010** | **1.599,00 €** |
| 700 x 700 x 700 | 7800 m³/h | 230 V / 1,43 kW / 7,1 A | **362011** | **1.899,00 €** |



## Wandkonsolen für Airboxen

› schwere Ausführung
› Stahl, galvanisch verzinkt
› Wandauflagelänge: 230 mm
› Profilstärke: 30 x 30 x 3 mm
› Traglast: 290 kg

| T/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 550 | **360015** | **68,00 €** |
| 850 | **360016** | **94,00 €** |



## Ventilator zum Einbau in Hauben

| Druck/Pa: | Luftmenge: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 260 | 2000 m³/h | 230 V / 0,18 kW / 1,8 A | **361001** | **356,00 €** |
| 260 | 3000 m³/h | 230 V / 0,42 kW / 3,8 A | **361002** | **426,00 €** |

## Drehzahlregler für Airboxen



› Kunststoff-Isogehäuse IP54
› inkl. Motorschutz über Thermokontakt
› inkl. Lichtschalter für Haubenbeleuchtung zum nachträglichen Einbau
› Direktanschluss mit 2 A für Gas-Magnetventil
› regelbar in 5 Stufen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 250 x 200 x 180 | 230 V | **381001** | **148,00 €** |
| 250 x 200 x 180 | 230 V | **381002** | **167,00 €** |
| 250 x 200 x 180 | 230 V | **381003** | **188,00 €** |
| 310 x 230 x 200 | 230 V | **381004** | **253,00 €** |
| 310 x 230 x 200 | 230 V | **381005** | **356,00 €** |

## Flammschutzfilter Typ A, DIN 18869



| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 400 x 400 x 25 | **310008** | **140,00 €** |
| 400 x 500 x 25 | **310009** | **146,00 €** |

## Drehzahlregler, stufenlos



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 135 x 75 x 75 | 230 V / 1,38 kW | **381006** | **158,00 €** |

## Montagekit für Wandhauben



› 1 Paar Ketten mit Haken
› Wandhängeprofile mit Schraubensatz

| L/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1500 | **310007** | **76,00 €** |





## Elektronische Plattformwaage bis 60 kg

› für Batterie- und Netzbetrieb (230 V)
› Ziffernschritt: 20 g
› Wiegefläche: 370 x 300 mm
› passende Anzeigeeinheit im Lieferumfang enthalten
› deutliche LCD-Flüssigkristallanzeige mit 17 mm hohen Zeichen
› 3-Tasten-Folientastatur für einfache Bedienung
› Tarierung über den gesamten Wägebereich (subtraktiv)
› Einheiten wahlweise kg, lbs oder oz
› inkl. RS232-Datenschnittstelle
› inkl. Anschlusskabel an Plattformwaage
› Anzeigeeinheit: 160 x 80 x 30 mm

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 370 x 300 x 40 | 230 V | **461006** | **232,00 €** |



## Elektronische Portionswaage bis 30 kg

› ungeeicht und nicht eichfähig
› Anzeige kg, g, lbs und pcs für integriertes Stückzählungsprogramm
› automatische Nullstellung
› Tarierung über gesamten Wägebereich / Mehrfachtara
› Wiegefläche aus Edelstahl: 260 x 215 mm
› serienmäßig mit 230 V Netzbetrieb und integriertem Akku ca. 80 h
› Ziffernschritt 1 g

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 260 x 310 x 125 | 230 V | **461004** | **201,00 €** |



## Elektronische Kompaktwaage bis 5 kg

› für den Einsatz im gesamten nicht eichpflichtigen Kontrollbereich
› Ziffernschritt: 1g, Tara-Funktion
› Wiegefläche: 180 x 171 mm abnehmbar, Edelstahl rostfrei
› Gehäuse: Edelstahl, Schutzklasse: IP67, abwischbare Folientastatur
› Temperaturbereich: 10°C bis 40°C
› großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 30 mm
› frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte für Kontrollwägungen mit akustischer Unterstützung, Minusanzeige für Entnahmewägungen
› automatische Nullstellung, automatische Abschaltung, Überlastanzeige
› Batteriestandanzeige, Netz- und Akkubetrieb, Akku Betriebsdauer: ca. 15 h

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 244 x 187 x 54 | 230 V | **461009** | **202,00 €** |

## Tellerstapelsystem PLATE MATE, Tischmodell

› komplett aus Nirosta, Alu-eloxiert und Kunststoff
› für alle Teller bis ø 330 mm
› für Schüsseln mit Rand bis 50 mm Höhe
› geeignet für runde, ovale und quadratische Formen
› Haltevorrichtung ohne Werkzeug veränderbar
› für Schräglage von Tellern / Platten

| B x T x H/mm: | Teller: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 480 x 480 x 490 | 12 | **462005** | **170,00 €** |
| 480 x 480 x 730 | 24 | **462006** | **299,00 €** |
| 480 x 480 x 930 | 36 | **462007** | **380,00 €** |
| 480 x 480 x 1170 | 48 | **462008** | **470,00 €** |



## Tellerstapelsystem PLATE MATE, fahrbar

› komplett aus Nirosta, Alu-eloxiert und Kunststoff
› für alle Teller bis ø 330 mm
› für Schüsseln mit Rand bis 50 mm Höhe
› geeignet für runde, ovale und quadratische Formen
› Haltevorrichtung ohne Werkzeug veränderbar
› für Schräglage von Tellern / Platten

| B x T x H/mm: | Ausführung: | Teller: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 600 x 600 x 1850 | - | 84 | **462011** | **899,00 €** |
| 655 x 655 x 1900 | faltbar | 84 | **462012** | **899,00 €** |
| 600 x 600 x 1430 | faltbar | 60 | **462013** | **779,00 €** |



## Tellerstapelsystem PLATE MATE, Wandmodell

› komplett aus Nirosta, Alu-eloxiert und Kunststoff
› für alle Teller bis ø 330 mm
› für Schüsseln mit Rand bis 50 mm Höhe
› geeignet für runde, ovale und quadratische Formen
› Haltevorrichtung ohne Werkzeug veränderbar
› für Schräglage von Tellern / Platten

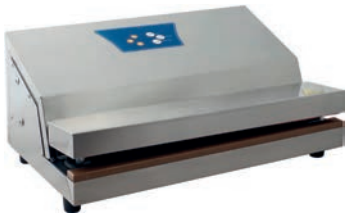
| H/mm: | Teller: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 570 | 6 | **462001** | **110,00 €** |
| 770 | 9 | **462003** | **140,00 €** |
| 990 | 12 | **462004** | **170,00 €** |
| 1410 | 18 | **462009** | **210,00 €** |
| 1620 | 21 | **462010** | **250,00 €** |





# Vakuumierer
black

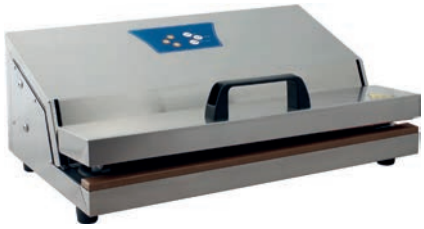




## Vakuumiergerät 0,96 m³/h, Schweißbalken 330 mm

› Gehäuse aus Edelstahl
› einfache Bedienelemente
› benötigt geprägte Beutel
› auch für Sous-Vide-Beutel geeignet
› Schweißbalkenlänge: 330 mm
› max. Vakuum: -0,80 mbar
› automatische Schweißung

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 375 x 300 x 170 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,38 kW |
| Artikel-Nr.: | **442031** |
| Preis: | **448,00 €** |



## Vakuumiergerät 1,68 m³/h, Schweißbalken 430 mm

› Gehäuse aus Edelstahl
› einfache Bedienelemente
› benötigt geprägte Beutel
› auch für Sous-Vide-Beutel geeignet
› Schweißbalkenlänge: 430 mm
› max. Vakuum: -0,80 mbar
› automatische Schweißung

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 490 x 285 x 180 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,45 kW |
| Artikel-Nr.: | **442032** |
| Preis: | **770,00 €** |



## Vakuumiergerät, 0,9 m³/h vollautomatisch oder manuell

› doppelte Schweißnaht, Breite 300 mm
› dreistufiges Schweißen
› patentierter Verschlussgriff
› 2 Vakuumstufen, Pulsfunktion
› Soft-Touch mit Druckanzeige
› Doppelkolbenpumpe, starker Motor
› inkl. 20 Profi-Folienbeutel
› inkl. Vakuumierschlauch für Behälter

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 260 x 113 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,13 kW |
| Artikel-Nr.: | **442021** |
| Preis: | **345,00 €** |



## Folienbeutel, 50 Stück 110 Mikrometer, geprägt

| | |
|---|---|
| B x T/mm: | 160 x 230 |
| Artikel-Nr.: | **440012** |
| Preis: | **7,80 €** |

| | |
|---|---|
| B x T/mm: | 200 x 300 |
| Artikel-Nr.: | **440013** |
| Preis: | **12,90 €** |

| | |
|---|---|
| B x T/mm: | 300 x 400 |
| Artikel-Nr.: | **440014** |
| Preis: | **19,70 €** |



## Folienrolle, 2 Rollen à 6 m 110 Mikrometer, geprägt

| | |
|---|---|
| B/mm: | 200 |
| Artikel-Nr.: | **440010** |
| Preis: | **13,50 €** |



## Folienrolle, 1 Rolle à 10 m 160-190 Mikrometer geprägt, extra stark

| | |
|---|---|
| B/mm: | 400 |
| Artikel-Nr.: | **440017** |
| Preis: | **21,00 €** |



## Vakuumierer 4 m³/h, Kammer 220 x 300 x 67 mm

› 4 m³/h Busch Vakuumpumpe
› Vakuum-Sensorsteuerung
› max. Beutelgröße 200 x 300 mm
› Schweißbalkenlänge: 220 mm
› Doppelschweißung
› Zyklusdauer: 25 - 60 Sekunden
› benötigt glatte Beutel

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 279 x 440 x 252 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **442015** |
| Preis: | **1.399,00 €** |



## Vakuumierer 8 m³/h, Kammer 280 x 310 x 85 mm

› 8 m³/h Busch Vakuumpumpe
› Vakuum-Sensorsteuerung
› max. Beutelgröße 250 x 350 mm
› Schweißbalkenlänge 280 mm
› Doppelschweißung
› Zyklusdauer 20 - 50 Sekunden
› benötigt glatte Beutel

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 330 x 450 x 295 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,35 kW |
| Artikel-Nr.: | **442004** |
| Preis: | **2.080,00 €** |



## Vakuumierer 16 m³/h, Kammer 350 x 370 x 150 mm

› 16 m³/h Vakuumpumpe, ECO Line
› Vakuum-Sensorsteuerung
› max. Beutelgröße 330 x 450 mm
› Schweißbalkenlänge 350 mm
› Doppelschweißung
› Zyklusdauer 20 - 40 Sekunden
› benötigt glatte Beutel

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 450 x 525 x 385 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,55 kW |
| Artikel-Nr.: | **442025** |
| Preis: | **2.320,00 €** |



## Vakuumierer 4 m³/h, Kammer 280 x 310 x 85 mm

› 4 m³/h Busch Vakuumpumpe
› Vakuum-Sensorsteuerung
› max. Beutelgröße 250 x 350 mm
› Schweißbalkenlänge 280 mm
› Doppelschweißung
› Zyklusdauer 30 - 60 Sekunden
› benötigt glatte Beutel

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 330 x 450 x 295 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **442003** |
| Preis: | **1.800,00 €** |



## Vakuumierer 8 m³/h, Kammer 350 x 370 x 150 mm

› 8 m³/h Busch Vakuumpumpe
› Vakuum-Sensorsteuerung
› max. Beutelgröße 330 x 450 mm
› Schweißbalkenlänge 350 mm
› Doppelschweißung
› Zyklusdauer 20 - 45 Sekunden
› benötigt glatte Beutel

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 450 x 525 x 385 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **442010** |
| Preis: | **2.310,00 €** |



## Vakuumierer 16 m³/h, Kammer 350 x 370 x 150 mm

› 16 m³/h Busch Vakuumpumpe
› Vakuum-Sensorsteuerung
› max. Beutelgröße 330 x 450 mm
› Schweißbalkenlänge 350 mm
› Doppelschweißung
› Zyklusdauer 20 - 40 Sekunden
› benötigt glatte Beutel

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 450 x 525 x 385 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,55 kW |
| Artikel-Nr.: | **442005** |
| Preis: | **2.620,00 €** |

# Vakuumierer
black





## Vakuumierer 16 m³/h, Kammer 370 x 420 x 180 mm

› 16 m³/h Busch Vakuumpumpe
› Vakuum-Sensorsteuerung
› max. Beutelgröße 400 x 450 mm
› Schweißbalkenlänge 420 mm
› Doppelschweißung
› Zyklusdauer 20 - 60 Sekunden
› benötigt glatte Beutel

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 480 x 525 x 430 | 230 V / 0,55 kW | **442007** | **2.900,00 €** |



## Vakuumierer 16 m³/h, Kammer 420 x 460 x 180 mm

› 16 m³/h Busch Vakuumpumpe
› Vakuum-Sensorsteuerung
› max. Beutelgröße 400 x 500 mm
› Schweißbalkenlänge 420 mm
› Doppelschweißung
› Zyklusdauer 20 - 45 Sekunden
› benötigt glatte Beutel

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 480 x 610 x 470 | 230 V / 0,55 kW | **442013** | **3.340,00 €** |



## Vakuumierer 21 m³/h, Kammer 420 x 460 x 180 mm*

› 21 m³/h Busch Vakuumpumpe
› Vakuum-Sensorsteuerung
› max. Beutelgröße 400 x 500 mm
› Schweißbalkenlänge 420 mm
› Doppelschweißung
› Zyklusdauer 20 - 45 Sekunden
› benötigt glatte Beutel

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 480 x 610 x 470 | 230 V / 1,00 kW | **442016** | **3.370,00 €** |



**Solange Vorrat reicht.*

## Vakuumierer 16 m³/h mit Dampfsensor, Kammer 350 x 370 x 150 mm



› 16 m³/h Busch Vakuumpumpe
› Dampfsensorsteuerung
› Vakuum-Sensorsteuerung
› mit Akku-Stop-Funktion bis 99% Vakuum
› 10 Speicherprogramme, Softair sanfte Rückbelüftung
› max. Beutelgröße 350 x 400 mm
› Schweißbalkenlänge 350 mm, Doppelschweißung
› Zyklusdauer 20 - 45 Sekunden
› vollautomatisches Reinigungsprogramm für Pumpe und Öl
› benötigt glatte Beutel

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 440 x 550 x 420 | 230 V / 0,55 kW | **442024** | **3.490,00 €** |

## Vakuumierer 21 m³/h mit Dampfsensor, Kammer 370 x 420 x 180 mm



› 21 m³/h Busch Vakuumpumpe
› Dampfsensorsteuerung
› Vakuum-Sensorsteuerung
› mit Akku-Stop-Funktion bis 99% Vakuum
› 10 Speicherprogramme, Softair sanfte Zurückbelüftung
› max. Beutelgröße 400 x 450 mm
› Schweißbalkenlänge 420 mm, Doppelschweißung
› Zyklusdauer 20 - 45 Sekunden
› vollautomatisches Reinigungsprogramm für Pumpe und Öl
› benötigt glatte Beutel

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 480 x 520 x 450 | 230 V / 1,00 kW | **442026** | **3.830,00 €** |

## Vakuumierer 21 m³/h Vollausstattung, mit Begasung, Kammer 420 x 460 x 180 mm



› 21 m³/h Busch Vakuumpumpe
› Dampfsensorsteuerung, Begasungsanlage
› Vakuum-Sensorsteuerung
› mit Akku-Stop-Funktion bis 99% Vakuum
› 10 Speicherprogramme, Softair sanfte Zurückbelüftung
› max. Beutelgröße 400 x 550 mm
› Schweißbalkenlänge 420 mm, Doppelschweißung
› Zyklusdauer 15 - 35 Sekunden
› vollautomatisches Reinigungsprogramm für Pumpe und Öl
› benötigt glatte Beutel

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 480 x 610 x 470 | 230 V / 1,00 kW | **442023** | **4.060,00 €** |

# Vakuumierer
black





## Vakuumierer 21 m³/h mit Dampfsensor, Kammer 520 x 406 x 180 mm

› 21 m³/h Busch Vakuumpumpe
› Dampfsensorsteuerung
› Vakuum-Sensorsteuerung
› mit Akku-Stop-Funktion bis 99% Vakuum
› 10 Speicherprogramme
› max. Beutelgröße 2 x 400 x 600 mm
› Schweißbalkenlänge 2 x 405 mm
› Doppelschweißung
› Softair sanfte Zurückbelüftung
› Zyklusdauer 15 - 35 Sekunden
› vollautomatisches Reinigungsprogramm für Pumpe und Öl
› benötigt glatte Beutel

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 700 x 530 x 440 | 230 V / 1,00 kW | **442027** | **4.280,00 €** |



## Vakuumierer 63 m³/h mit Dampfsensor, Kammer 520 x 500 x 200 mm

› 63 m³/h Dauerlauf-Vakuumpumpe Busch
› Dampfsensorsteuerung
› Vakuum-Sensorsteuerung
› mit Akku-Stop-Funktion bis 99% Vakuum
› 10 Speicherprogramme
› max. Beutelgröße 2 x 500 x 550 mm
› Schweißbalkenlänge 2 x 520 mm
› Doppelschweißung
› Softair sanfte Zurückbelüftung
› Zyklusdauer 15 - 35 Sekunden
› vollautomatisches Reinigungsprogramm für Pumpe und Öl
› benötigt glatte Beutel

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 700 x 690 x 1030 | 400 V / 3,50 kW | **442006** | **7.190,00 €** |



## Vakuumierer 100 m³/h, Doppelkammer 620 x 500 x 240 mm

› 100 m³/h Busch Dauerlauf-Vakuumpumpe
› flacher Maschinentisch aus 5 mm Edelstahl
› Deckel aus 5 mm Edelstahl
› Vakuum-Sensorsteuerung
› mit Akku-Stop-Funktion bis 99% Vakuum
› 10 Speicherprogramme
› max. Beutelgröße 4 x 300 x 550 mm
› Schweißbalkenlänge 2 x 620 mm
› Doppelschweißung
› Softair sanfte Zurückbelüftung
› Zyklusdauer 15 - 35 Sekunden
› vollautomatisches Reinigungsprogramm für Pumpe und Öl
› benötigt glatte Beutel

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1545 x 900 x 1175 | 400 V / 5,00 kW | **442030** | **15.920,00 €** |

## Schrägschneider und Senkrechtschneider



› eloxiertes Aluminium, Oberfläche poliert
› belüfteter Motor mit Wärmeschutz
› Messer aus Edelstahl, Schnittstärke: 0 bis 16 mm
› mit festem Schutzring, mit Blockiersystem gemäß CE PRO
› Anschlagplattenverriegelung gemäß CE PRO
› mit einsteckbarem Messerschärfer

### Schrägschneider Profi, Messer ø 220 mm

› Schnittkapazität: 195 x 155 mm

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 380 x 490 x 370 | 230 V / 0,20 kW | **411030** | **980,00 €** |

### Schrägschneider Profi, Messer ø 250 mm

› Schnittkapazität: 230 x 175 mm

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 425 x 525 x 380 | 230 V / 0,20 kW | **411031** | **1.199,00 €** |

### Schrägschneider Profi, Messer ø 270 mm

› Schnittkapazität: 230 x 188 mm

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 425 x 535 x 405 | 230 V / 0,20 kW | **411032** | **1.274,00 €** |

### Schrägschneider Profi, Messer ø 300 mm

› Schnittkapazität: 265 x 210 mm

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 480 x 640 x 515 | 230 V / 0,32 kW | **411033** | **1.799,00 €** |

### Senkrechtschneider, Messer ø 250 mm



› Schnittkapazität: 215 x 170 mm

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 520 x 610 x 500 | 230 V / 0,26 kW | **411028** | **1.344,00 €** |

### Senkrechtschneider, Messer ø 300 mm

› Schnittkapazität: 215 x 215 mm

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 520 x 610 x 500 | 230 V / 0,26 kW | **411029** | **1.499,00 €** |

# Aufschnittmaschinen black

**Schrägschneider rot**

› *Korpus und Schärfer in lackiertem Alu*

› *Schutzplatte und Schlitten in eloxiertem Alu*

› *belüfteter Motor mit Wärmeschutz*

› *Messer aus Edelstahl*

› *Schnittstärke: 0 bis 16 mm*

› *mit festem Schutzring*

› *mit Blockiersystem gemäß CE PRO*

› *Anschlagplattenverriegelung gemäß CE PRO*

› *mit integriertem Messerschleifer*



## Schrägschneider rot, Messer ø 220 mm

› Schnittkapazität: 190 x 160 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 405 x 580 x 340 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,19 kW |
| Artikel-Nr.: | **411034** |
| Preis: | **799,00 €** |



## Schrägschneider rot, Messer ø 250 mm

› Schnittkapazität: 220 x 190 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 425 x 620 x 370 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,22 kW |
| Artikel-Nr.: | **411035** |
| Preis: | **960,00 €** |



## Schrägschneider rot, Messer ø 300 mm

› Schnittkapazität: 260 x 220 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 495 x 650 x 440 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,26 kW |
| Artikel-Nr.: | **411036** |
| Preis: | **1.299,00 €** |



## Schrägschneider rot, Messer ø 300 mm

› Schnittkapazität: 280 x 220 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 500 x 760 x 510 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,26 kW |
| Artikel-Nr.: | **411037** |
| Preis: | **1.460,00 €** |



## Schrägschneider rot, Messer ø 330 mm

› Schnittkapazität: 260 x 235 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 550 x 770 x 465 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,26 kW |
| Artikel-Nr.: | **411038** |
| Preis: | **1.870,00 €** |

**Schrägschneider**

› eloxiertes Aluminium

› Oberfläche poliert

› mit belüftetem Motor

› Messer aus gehärtetem Chromstahl

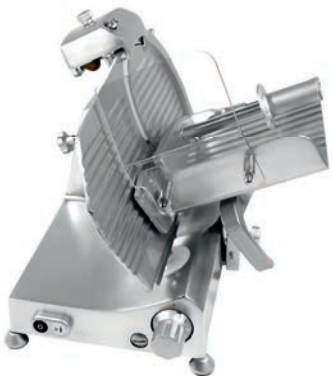
› Schnittstärke: 0 bis 16 mm

› oben fest installierter Schleifstein

› mit festem Schutzring

› mit Blockiersystem gemäß CE PRO

› Anschlagplattenverriegelung gemäß CE PRO



## Schrägschneider, Messer ø 220 mm

› Schnittkapazität: 190 x 160 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 405 x 580 x 340 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,19 kW |
| Artikel-Nr.: | **411023** |
| Preis: | **699,00 €** |



## Schrägschneider, Messer ø 250 mm

› Schnittkapazität: 220 x 190 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 425 x 620 x 370 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,22 kW |
| Artikel-Nr.: | **411024** |
| Preis: | **829,00 €** |



## Schrägschneider, Messer ø 300 mm

› Schnittkapazität: 260 x 220 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 495 x 650 x 440 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,26 kW |
| Artikel-Nr.: | **411025** |
| Preis: | **1.240,00 €** |



## Schrägschneider, Messer ø 300 mm

› Schnittkapazität: 280 x 220 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 500 x 760 x 510 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,26 kW |
| Artikel-Nr.: | **411026** |
| Preis: | **1.299,00 €** |



## Schrägschneider, Messer ø 330 mm

› Schnittkapazität: 260 x 235 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 550 x 770 x 465 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,26 kW |
| Artikel-Nr.: | **411027** |
| Preis: | **1.599,00 €** |

# Schneidscheiben black





## Würfelgatter speziell für Pommes Frites

› passend für 481006
› zur Verwendung in Kombination mit Schneidscheibe 480031

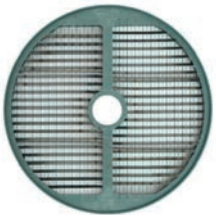
Schnittstärke/mm: 8
Artikel-Nr.: **480068**

Preis: **106,00 €**

› passend für 481007, 481008
› zur Verwendung in Kombination mit Schneidscheibe 480031

Schnittstärke/mm: 8
Artikel-Nr.: **480069**

Preis: **106,00 €**



## Würfelgatter

› passend für 481007, 481008
› zur Verwendung in Kombination mit Schneidscheiben 480031 - 480032

Schnittstärke/mm: 10 x 10
Artikel-Nr.: **480065**

Preis: **240,00 €**

Schnittstärke/mm: 12 x 12
Artikel-Nr.: **480066**

Preis: **240,00 €**

Schnittstärke/mm: 20 x 20
Artikel-Nr.: **480067**

Preis: **240,00 €**



## Reibescheiben

› passend für 481006, 481007, 481008

Schnittstärke/mm: 2
Artikel-Nr.: **480021**

Preis: **72,00 €**

Schnittstärke/mm: 3
Artikel-Nr.: **480022**

Preis: **72,00 €**

Schnittstärke/mm: 4
Artikel-Nr.: **480023**

Preis: **72,00 €**

Schnittstärke/mm: 7
Artikel-Nr.: **480024**

Preis: **72,00 €**



## Würfelgatter

› passend für 481006
› zur Verwendung in Kombination mit Schneidscheiben 480031 - 480032

Schnittstärke/mm: 8 x 8
Artikel-Nr.: **480061**

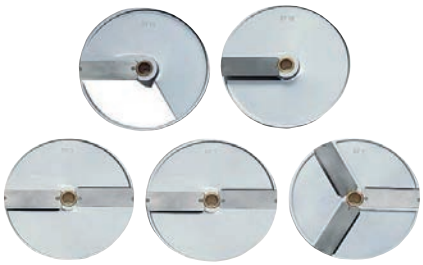
Preis: **134,00 €**

Schnittstärke/mm: 10 x 10
Artikel-Nr.: **480062**

Preis: **134,00 €**

Schnittstärke/mm: 12 x 12
Artikel-Nr.: **480063**

Preis: **134,00 €**



## Schneidscheiben

› passend für 481006, 481007, 481008

Schnittstärke/mm: 2
Artikel-Nr.: **480029**

Preis: **76,00 €**

Schnittstärke/mm: 4
Artikel-Nr.: **480030**

Preis: **76,00 €**

Schnittstärke/mm: 8
Artikel-Nr.: **480031**

Preis: **76,00 €**

Schnittstärke/mm: 10
Artikel-Nr.: **480032**

Preis: **76,00 €**



## Julienne-Scheiben

› passend für 481006, 481007, 481008

Schnittstärke/mm: 4
Artikel-Nr.: **480025**

Preis: **104,00 €**

Schnittstärke/mm: 6
Artikel-Nr.: **480026**

Preis: **104,00 €**

Schnittstärke/mm: 8
Artikel-Nr.: **480027**

Preis: **104,00 €**

Schnittstärke/mm: 10
Artikel-Nr.: **480028**

Preis: **104,00 €**

## Gemüseschneider, 100 - 300 kg/h

› inkl. Reibescheibe 4 mm
› Geschwindigkeit: 320 U/min.
› abnehmbarer Deckel für einfache Reinigung
› belüfteter Motor mit Wärmeschutz bis 24 V
› 24 V-Steuerung und Mikroschalter am Deckel und Handgriff
› Gehäuse: Edelstahl AISI 304 und Aluminium



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 570 x 240 x 470 | 230 V / 0,38 kW | **481006** | **1.162,00 €** |

## Gemüseschneider, 100 - 300 kg/h, komplett aus Edelstahl

› Geschwindigkeit: 400 U/min.
› abnehmbarer Deckel für einfache Reinigung
› belüfteter Motor mit Wärmeschutz bis 24 V
› 24 V-Steuerung und Mikroschalter am Deckel und Handgriff
› komplett aus Edelstahl AISI 304



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 530 x 265 x 420 | 230 V / 0,38 kW | **481007** | **1.296,00 €** |

## Gemüseschneider, 100 - 450 kg/h, komplett aus Edelstahl

› Geschwindigkeit: 400 U/min.
› abnehmbarer Deckel für einfache Reinigung
› belüfteter Motor mit Wärmeschutz bis 24 V
› 24 V-Steuerung und Mikroschalter am Deckel und Handgriff
› komplett aus Edelstahl AISI 304



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 580 x 265 x 520 | 400 V / 0,60 kW | **481008** | **1.856,00 €** |



# Fleischwölfe / Reiben
black





## Fleischwolf, 160 kg/h mit Käsereibe 40 kg/h, 230 Volt

› aus poliertem Aluminium
› Trichter aus Edelstahl
› herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl
› Fleischeinführöffnung ø 56 mm
› inkl. Edelstahlschneidscheibe Lochung ø 6 mm
› selbstschärfendes Edelstahlmesser
› Reibeteil: Öffnung aus poliertem Aluminium
› Reiberolle aus Edelstahl
› Öffnung Reibe: 140 x 75 mm
› Reiben nur geeignet für sehr harten trockenen Käse, Brot, Nüsse etc.

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 670 x 300 x 460 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,75 kW |
| Artikel-Nr.: | **433005** |

Preis: **998,00 €**



## Fleischwolf, 300 kg/h

› Gehäuse und Trichter aus Edelstahl
› herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl
› Fleischeinführöffnung ø 56 mm
› inkl. Edelstahlschneidscheibe Lochung ø 6 mm
› selbstschärfendes Edelstahlmesser

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 450 x 290 x 480 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,10 kW |
| Artikel-Nr.: | **421007** |

Preis: **1.006,00 €**



## Fleischwolf, 300 kg/h

› Gehäuse und Trichter aus Edelstahl
› Schneidegruppe aus Edelstahl
› Fleischeinführöffnung ø 56 mm
› Enterprise-System mit Edelstahlplatte, Lochung ø 6 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 470 x 270 x 410 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,10 kW |
| Artikel-Nr.: | **421008** |

Preis: **1.086,00 €**

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 470 x 270 x 410 |
| Anschlusswert: | 400 V / 1,10 kW |
| Artikel-Nr.: | **422006** |

Preis: **1.038,00 €**



## Käsereibe, 40 kg/h

› nur für Hartkäse wie Parmesan geeignet
› komplett aus poliertem Aluminium
› Reibeteil nicht zum Öffnen
› mit Motorbremse

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 420 x 300 x 390 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,75 kW |
| Artikel-Nr.: | **431002** |

Preis: **702,00 €**



## Hackblock, 80 mm stark Untergestell aus Edelstahl

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 500 x 500 x 880 |
| Artikel-Nr.: | **427003** |

Preis: **462,00 €**

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 700 x 500 x 880 |
| Artikel-Nr.: | **427004** |

Preis: **530,00 €**





**Kartoffelschäler**

› zum Schälen von Kartoffeln und Karotten

› Edelstahlkorpus, Deckel aus durchsichtigem Polycarbonat

› Sicherheitsmikroschalter an Deckel und Auslassöffnung

› mit Produktausstoßtaster

› mit Timer 0 - 5 Minuten

› automatischer Wasserstrahl

› ausziehbarer Reibteller

**Cutter**

› Gehäuse aus eloxiertem Aluminium

› transparenter Deckel aus Polycarbonat

› drei Mikro-Sicherheitsschalter

› Edelstahlschüssel

› Geschwindigkeit: 1400 U/min.

› inkl. Messer mit Edelstahlklingen

## Kartoffelschäler, 10 kg mit 120 kg/h

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 400 x 860 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,75 kW |
| Artikel-Nr.: | **451004** |
| Preis: | **1.598,00 €** |

## Kartoffelschäler, 5 kg mit 60 kg/h

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 520 x 630 x 590 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,37 kW |
| Artikel-Nr.: | **451003** |
| Preis: | **1.478,00 €** |







## Cutter, 3 l Behälter

› Flüssigkeitsmenge: max. 1,7 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 320 x 320 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,37 kW |
| Artikel-Nr.: | **471007** |
| Preis: | **699,00 €** |

## Cutter, 5 l Behälter

› Flüssigkeitsmenge: max. 2,6 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 560 x 320 x 440 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,75 kW |
| Artikel-Nr.: | **471008** |
| Preis: | **1.199,00 €** |

## Cutter, 8 l Behälter

› Flüssigkeitsmenge: max. 2,6 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 560 x 320 x 440 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,75 kW |
| Artikel-Nr.: | **471009** |
| Preis: | **1.250,00 €** |

# Thermische Mixer
black





## Thermischer Mixer, 2 l Behälter, 12500 U/min., 190°C

› Temperaturbereich: 24°C bis 190°C
› Gehäuse: Edelstahl
› Heizung 800 W, Motorleistung 1500 W
› SD Karte mit voreingestellten Rezepten
› Speichern eigener Rezepte
› inkl. Messersatz, Rühraufsatz und Spachtel

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 258 x 312 x 296 | 230 V / 2,30 kW | **474001** | **2.990,00 €** |



## Thermischer Mixer, 3 l Behälter, 16000 U/min., 190°C

› Temperaturbereich: 24°C bis 190°C
› Gehäuse: Edelstahl
› Heizung 1500 W, Motorleistung 1800 W
› Motor mit Turbo Air Ventilationssystem
› SD Karte mit voreingestellten Rezepten
› Speichern eigener Rezepte
› inkl. Messersatz, Rühraufsatz, Spachtel, Sous-Vide Einsatz und Durchrührblatt

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 320 x 420 x 396 | 230 V / 3,30 kW | **474002** | **5.650,00 €** |



## Thermischer Mixer, 5 l Behälter, 8000 U/min., 190°C

› Temperaturbereich: 24°C bis 190°C
› Gehäuse: Edelstahl
› Heizung 1800 W, Motorleistung 1800 W
› Motor mit Turbo Air Ventilationssystem
› SD Karte mit voreingestellten Rezepten
› Speichern eigener Rezepte
› inkl. Messersatz, Rühraufsatz, Spachtel, Sous-Vide Einsatz und Durchrührblatt

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 350 x 420 x 443 | 230 V / 3,60 kW | **474003** | **8.550,00 €** |

## Thermischer Mixer, 2 l Behälter, 16000 U/min., 190°C mit Vakuumfunktion



› Temperaturbereich: 24°C bis 190°C
› Gehäuse: Edelstahl
› Heizung 1500 W, Motorleistung 1800 W, Pumpenleistung 100 W
› SD Karte mit voreingestellten Rezepten
› Speichern eigener Rezepte
› Zwei Geräte in einem:
a) Standard thermischer Mixer mit traditionellem Deckel
b) Vakuum thermischer Mixer mit transparentem Deckel und Vakuumpumpe
› inkl. Messersatz, Ruhraufsatz, Spachtel, Sous-Vide Einsatz und Durchrührblatt

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 320 x 520 x 360 | 230 V / 3,40 kW | **474004** | **6.950,00 €** |

## Tiefkühlkost-Fräse, Touchscreen inkl. 2 x 0,8 l Becher, Edelstahl



› 1 Messermotor und 1 Fräsmotor
› 3 Messerprogramme: 1000-1500-2500 U/min
› 10 Eiscreme-Portionen von 80 g in 60 Sekunden
› 6 Fräsgeschwindigkeiten regulierbar
› 3 Lufteinstellungen: 1,8 bar-Luftstrom-ohne Luft
› 3 Reinigungsprogramme
› inkl. 2 x 0,8 l Becher und Universal Messersatz

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 216 x 400 x 544 | 230 V / 1,80 kW | **474005** | **6.720,00 €** |



# Handmixer black





## Handmixer, inkl. Schneebesen und 400 mm Mixstab mit Geschwindigkeitsregler

› mit Mixer: 2500 - 11000 U/min.
› mit Schneebesen: 250 - 1500 U/min.
› Mixstab und Besen in Edelstahl

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 155 x 120 x 790 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **473007** |
| Preis: | **384,00 €** |



## Handmixer, komplett mit 400 mm Mixstab

› 1 Geschwindigkeit: 11000 U/min.
› Mixstab in Edelstahl

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 155 x 120 x 790 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **473008** |
| Preis: | **236,00 €** |




## Handmixer, komplett mit 300 mm Mixstab

› 1 Geschwindigkeit: 13000 U/min.
› Mixstab in Edelstahl

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 135 x 100 x 600 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **473006** |
| Preis: | **194,00 €** |



## Mixstäbe passend nur für 473007 und 473008

| Stablänge/mm: | Eintauchtiefe/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 300 | 190 | **470006** | **114,00 €** |
| 400 | 290 | **470007** | **114,00 €** |
| 500 | 390 | **470008** | **130,00 €** |
| 600 | 490 | **470009** | **142,00 €** |

## Mixstab passend nur für 473006

| Stablänge/mm: | Eintauchtiefe/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 300 | 190 | **470013** | **116,00 €** |

## GN-Backbleche, emailliert, schwarz, gesprenkelt



| Größe: | B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| GN 1/1 | 530 x 330 x 20 | **210045** | **13,10 €** |

## GN-Ständer für Gewürzbehälter



› CNS 18/10
› Tischaufstellung oder Wandmontage
› inkl. Befestigungsschrauben
› für 6 x GN 1/9 oder 4 x GN 1/6 oder 2 x GN 1/3, Tiefe: max. 100 mm
› Lieferung ohne GN-Behälter

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 680 x 180 x 155 | **494001** | **40,00 €** |

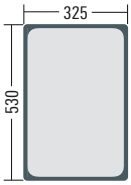
## GN-Aufsatzbord



› CNS 18/10 gebürstet
› für 6 x GN 1/6 oder 3 x GN 1/3, Tiefe: max. 150 mm
› Lieferung ohne GN-Behälter

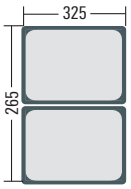
| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 985 x 250 x 220 | **494003** | **130,00 €** |





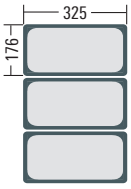

## GN-Behälter GN 1/1, Edelstahl CNS 18/8, mit Stapelprägung Wandung 0,7 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 530 x 325 x 20 | **491041** | **8,90 €** |
| 530 x 325 x 40 | **491042** | **9,90 €** |
| 530 x 325 x 65 | **491043** | **10,10 €** |
| 530 x 325 x 100 | **491044** | **14,00 €** |
| 530 x 325 x 150 | **491045** | **19,80 €** |
| 530 x 325 x 200 | **491046** | **24,50 €** |



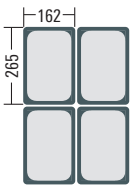

## GN 1/2

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 325 x 265 x 40 | **491048** | **5,50 €** |
| 325 x 265 x 65 | **491049** | **6,00 €** |
| 325 x 265 x 100 | **491050** | **7,60 €** |
| 325 x 265 x 150 | **491051** | **13,00 €** |
| 325 x 265 x 200 | **491074** | **17,10 €** |




## GN 1/3

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 325 x 176 x 65 | **491053** | **4,80 €** |
| 325 x 176 x 100 | **491054** | **7,80 €** |
| 325 x 176 x 150 | **491055** | **9,70 €** |
| 325 x 176 x 200 | **491056** | **13,40 €** |

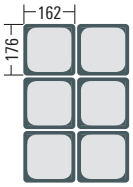



## GN 1/4

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 265 x 162 x 65 | **491058** | **4,40 €** |
| 265 x 162 x 100 | **491059** | **6,90 €** |
| 265 x 162 x 150 | **491060** | **8,80 €** |
| 265 x 162 x 200 | **491061** | **11,70 €** |

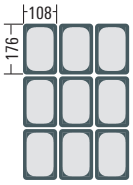


## GN-Behälter, GN 1/6 , Edelstahl CNS 18/8, mit Stapelprägung Wandung 0,7 mm



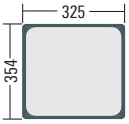

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 176 x 162 x 65 | **491062** | **3,10 €** |
| 176 x 162 x 100 | **491063** | **5,20 €** |
| 176 x 162 x 150 | **491064** | **6,70 €** |
| 176 x 162 x 200 | **491065** | **10,60 €** |

## GN 1/9



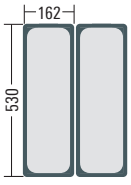

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 176 x 108 x 65 | **491066** | **3,10 €** |
| 176 x 108 x 100 | **491067** | **4,40 €** |

## GN 2/3




| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 354 x 325 x 20 | **491096** | **6,50 €** |
| 354 x 325 x 40 | **491097** | **7,90 €** |
| 354 x 325 x 65 | **491098** | **9,40 €** |
| 354 x 325 x 100 | **491087** | **11,90 €** |
| 354 x 325 x 150 | **491088** | **18,50 €** |

## GN 2/4




| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 530 x 162 x 65 | **491091** | **7,90 €** |
| 530 x 162 x 100 | **491092** | **11,80 €** |
| 530 x 162 x 150 | **491093** | **14,20 €** |









## Deckel für GN-Behälter, Edelstahl

| Größe: | B x T/mm: | Löffelaussparung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| GN 1/1 | 530 x 325 | ohne | **491068** | **8,50 €** |
| GN 1/1 | 530 x 325 | mit | **491105** | **8,70 €** |
| GN 1/2 | 325 x 265 | ohne | **491069** | **4,40 €** |
| GN 1/2 | 325 x 265 | mit | **491075** | **4,60 €** |
| GN 1/3 | 325 x 176 | ohne | **491070** | **3,20 €** |
| GN 1/3 | 325 x 176 | mit | **491077** | **3,50 €** |
| GN 1/4 | 265 x 162 | ohne | **491071** | **2,90 €** |
| GN 1/4 | 265 x 162 | mit | **491076** | **3,00 €** |
| GN 1/6 | 176 x 162 | ohne | **491072** | **2,60 €** |
| GN 1/6 | 176 x 162 | mit | **491078** | **2,60 €** |
| GN 1/9 | 176 x 108 | ohne | **491073** | **2,20 €** |
| GN 2/3 | 354 x 325 | ohne | **491089** | **7,20 €** |
| GN 2/3 | 354 x 325 | mit | **491090** | **7,20 €** |
| GN 2/4 | 530 x 162 | ohne | **491094** | **6,20 €** |
| GN 2/4 | 530 x 162 | mit | **491095** | **8,50 €** |



## Deckel mit Dichtlippe für GN-Behälter, Edelstahl

| Größe: | B x T/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| GN 1/1 | 530 x 325 | **491084** | **35,00 €** |
| GN 1/2 | 325 x 265 | **491085** | **25,00 €** |
| GN 1/3 | 325 x 176 | **491086** | **28,00 €** |



## GN-Behälter, Edelstahl, gelocht

| Größe: | B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| GN 1/1 | 530 x 325 x 65 | **491079** | **12,00 €** |
| GN 1/1 | 530 x 325 x 100 | **491080** | **15,90 €** |
| GN 1/1 | 530 x 325 x 150 | **491082** | **26,10 €** |
| GN 1/2 | 325 x 265 x 100 | **491081** | **11,80 €** |
| GN 1/2 | 325 x 265 x 150 | **491083** | **19,20 €** |

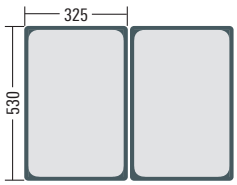


## GN-Behälter Zwischenstege, Edelstahl

| L/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 325 | **490001** | **3,40 €** |
| 530 | **490002** | **4,10 €** |

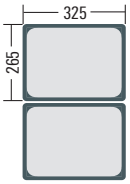
# Frischhalteboxen
black

## Frischhaltebox GN 1/1, Polypropylen, transparent



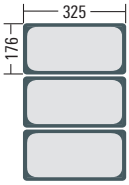

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 325 x 530 x 65 | **495039** | **5,50 €** |
| 325 x 530 x 100 | **495020** | **6,80 €** |
| 325 x 530 x 150 | **495021** | **8,70 €** |
| 325 x 530 x 200 | **495022** | **11,30 €** |

## GN 1/2



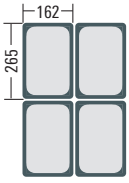

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 265 x 325 x 65 | **495040** | **3,50 €** |
| 265 x 325 x 100 | **495023** | **4,20 €** |
| 265 x 325 x 150 | **495024** | **5,30 €** |
| 265 x 325 x 200 | **495025** | **6,30 €** |

## GN 1/3



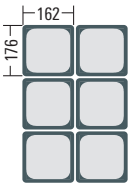

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 176 x 325 x 65 | **495041** | **2,70 €** |
| 176 x 325 x 100 | **495026** | **3,20 €** |
| 176 x 325 x 150 | **495027** | **4,00 €** |

## GN 1/4



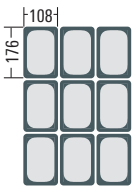

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 162 x 265 x 65 | **495042** | **2,40 €** |
| 162 x 265 x 100 | **495028** | **2,40 €** |
| 162 x 265 x 150 | **495029** | **3,30 €** |

## GN 1/6




| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 162 x 176 x 65 | **495043** | **1,60 €** |
| 162 x 176 x 100 | **495030** | **1,80 €** |
| 162 x 176 x 150 | **495031** | **2,40 €** |

## GN 1/9




| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 108 x 176 x 65 | **495044** | **1,90 €** |
| 108 x 176 x 100 | **495032** | **2,10 €** |

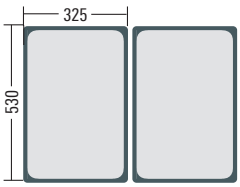
## Luftdichter Deckel (weiß, Polypropylen) passend für Frischhalteboxen und Polycarbonat-Behälter



| Größe: | B x T/mm: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| GN 1/1 | 325 x 530 | ohne Griff | **493056** | **5,50 €** |
| GN 1/2 | 265 x 325 | ohne Griff | **493057** | **3,20 €** |
| GN 1/3 | 176 x 325 | ohne Griff | **493058** | **2,40 €** |
| GN 1/4 | 162 x 265 | ohne Griff | **493059** | **1,90 €** |
| GN 1/6 | 162 x 176 | ohne Griff | **493060** | **1,30 €** |
| GN 1/9 | 108 x 176 | ohne Griff | **493061** | **1,20 €** |

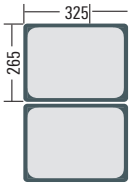
*Größe 1/1 nicht für den Einsatz im Tablett- oder Regalwagen geeignet. Hitzebeständig von -40/+70°C.*





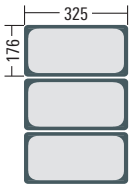

## GN-Behälter GN 1/1, Polycarbonat, transparent

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 325 x 530 x 65 | **493035** | **8,80 €** |
| 325 x 530 x 100 | **493024** | **11,20 €** |
| 325 x 530 x 150 | **493025** | **13,50 €** |
| 325 x 530 x 200 | **493026** | **17,00 €** |



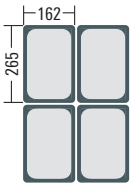

## GN 1/2

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 265 x 325 x 65 | **493027** | **5,00 €** |
| 265 x 325 x 100 | **493028** | **6,50 €** |
| 265 x 325 x 150 | **493029** | **8,00 €** |
| 265 x 325 x 200 | **493030** | **9,90 €** |



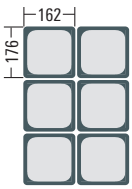

## GN 1/3

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 176 x 325 x 65 | **493031** | **4,00 €** |
| 176 x 325 x 100 | **493032** | **5,00 €** |
| 176 x 325 x 150 | **493033** | **6,40 €** |
| 176 x 325 x 200 | **493034** | **7,80 €** |



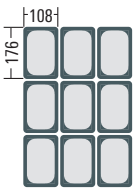

## GN 1/4

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 162 x 265 x 65 | **493062** | **3,50 €** |
| 162 x 265 x 100 | **493036** | **3,80 €** |
| 162 x 265 x 150 | **493037** | **5,00 €** |



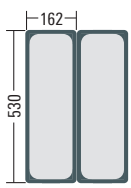

## GN 1/6

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 162 x 176 x 65 | **493038** | **2,40 €** |
| 162 x 176 x 100 | **493039** | **2,80 €** |
| 162 x 176 x 150 | **493040** | **3,40 €** |




## GN 1/9

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 108 x 176 x 65 | **493041** | **2,00 €** |
| 108 x 176 x 100 | **493042** | **2,20 €** |

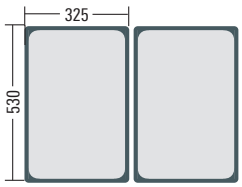



## GN 2/4

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 162 x 530 x 65 | **493063** | **11,50 €** |
| 162 x 530 x 100 | **493064** | **14,90 €** |

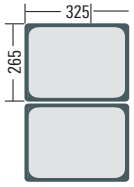


## GN-Behälter GN 1/1, Polycarbonat, schwarz



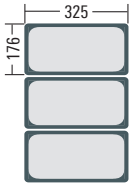

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 325 x 530 x 65 | **493065** | **13,00 €** |
| 325 x 530 x 100 | **493066** | **12,00 €** |
| 325 x 530 x 150 | **493067** | **14,00 €** |

## GN 1/2



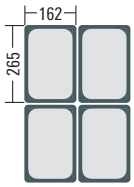

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 265 x 325 x 65 | **493068** | **7,20 €** |
| 265 x 325 x 100 | **493069** | **6,50 €** |
| 265 x 325 x 150 | **493070** | **8,00 €** |

## GN 1/3



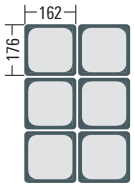

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 176 x 325 x 65 | **493073** | **5,80 €** |
| 176 x 325 x 100 | **493074** | **5,00 €** |
| 176 x 325 x 150 | **493075** | **6,40 €** |
| 176 x 325 x 200 | **493076** | **8,00 €** |

## GN 1/4



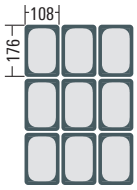

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 162 x 265 x 65 | **493077** | **4,90 €** |
| 162 x 265 x 100 | **493078** | **5,80 €** |
| 162 x 265 x 150 | **493079** | **7,40 €** |

## GN 1/6



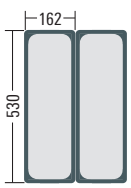

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 162 x 176 x 50 | **493080** | **2,40 €** |
| 162 x 176 x 100 | **493081** | **2,90 €** |
| 162 x 176 x 150 | **493082** | **3,60 €** |

## GN 1/9




| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 108 x 176 x 50 | **493083** | **2,10 €** |
| 108 x 176 x 100 | **493084** | **2,10 €** |

## GN 2/4




| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 162 x 530 x 65 | **493071** | **12,00 €** |
| 162 x 530 x 100 | **493072** | **14,40 €** |







## Luftdichter Deckel (weiß, Polypropylen) passend für Frischhalteboxen und Polycarbonat-Behälter

| Größe: | B x T/mm: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| GN 1/1 | 325 x 530 | ohne Griff | **493056** | **5,50 €** |
| GN 1/2 | 265 x 325 | ohne Griff | **493057** | **3,20 €** |
| GN 1/3 | 176 x 325 | ohne Griff | **493058** | **2,40 €** |
| GN 1/4 | 162 x 265 | ohne Griff | **493059** | **1,90 €** |
| GN 1/6 | 162 x 176 | ohne Griff | **493060** | **1,30 €** |
| GN 1/9 | 108 x 176 | ohne Griff | **493061** | **1,20 €** |



## Deckel (durchsichtig) ohne Aussparung für GN-Behälter – Polycarbonat²

| Größe: | B x T/mm: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| GN 1/1 | 325 x 530 | mit Griff | **493043** | **7,80 €** |
| GN 1/2 | 265 x 325 | mit Griff | **493044** | **3,90 €** |
| GN 1/3 | 176 x 325 | mit Griff | **493045** | **2,70 €** |
| GN 1/4 | 162 x 265 | mit Griff | **493046** | **2,10 €** |
| GN 1/6 | 162 x 176 | mit Griff | **493047** | **1,40 €** |
| GN 1/9 | 108 x 176 | ohne Griff | **493048** | **1,30 €** |
| GN 2/4 | 162 x 530 | ohne Griff | **493055** | **10,00 €** |



## Deckel (durchsichtig) mit Aussparung für GN-Behälter – Polycarbonat²

| Größe: | B x T/mm: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| GN 1/1 | 325 x 530 | mit Griff | **493049** | **11,40 €** |
| GN 1/2 | 265 x 325 | mit Griff | **493050** | **7,00 €** |
| GN 1/3 | 176 x 325 | mit Griff | **493051** | **6,00 €** |
| GN 1/4 | 162 x 265 | mit Griff | **493052** | **4,00 €** |
| GN 1/6 | 162 x 176 | mit Griff | **493053** | **3,50 €** |
| GN 1/9 | 108 x 176 | ohne Griff | **493054** | **1,80 €** |



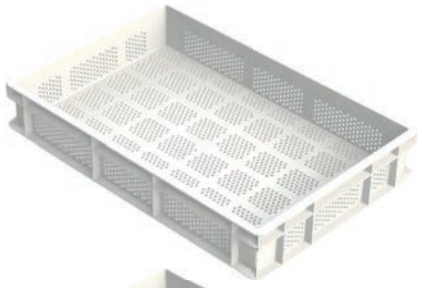
## Abtropf-Einsatz (durchsichtig) für GN-Behälter – Polycarbonat²

| Größe: | B x T/mm: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| GN 1/1 | 530 x 325 | gelocht | **493085** | **20,00 €** |
| GN 1/2 | 325 x 265 | gelocht | **493086** | **10,50 €** |

*²Nicht kompatibel mit GN-Edelstahl-Behältern.*

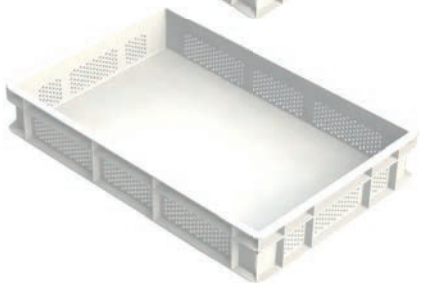
## Nudelteig-Box, Polyethylen, weiß, stapelbar

› zum Trocknen und Aufbewahren von Nudelteig geeignet
› für Temperaturen von -40°C bis 80°C
› Waschtemperaturen bis 120°C



**Boden und Seiten perforiert**

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 600 x 400 x 100 | **525008** | **8,90 €** |



**Boden fest, Seiten perforiert**

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 600 x 400 x 100 | **525009** | **8,90 €** |

## Transportbox, Polyethylen, weiß, stapelbar

› für den Lebensmitteltransport geeignet
› für Temperaturen von -40°C bis 80°C
› Waschtemperaturen bis 120°C

**600 x 400 mm**



| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 600 x 400 x 70 | **525002** | **8,00 €** |
| 600 x 400 x 100 | **525003** | **11,00 €** |
| 600 x 400 x 130 | **525004** | **13,00 €** |

**400 x 300 mm**



| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 400 x 300 x 100 | **525006** | **7,00 €** |

## Deckel für Transportboxen, Polyethylen, weiß

› für den Lebensmitteltransport geeignet
› für Temperaturen von -40°C bis 80°C
› Waschtemperaturen bis 120°C



| B x T/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 600 x 400 | **525005** | **6,90 €** |
| 400 x 300 | **525007** | **5,10 €** |

## Wagen für Transportboxen

› passend für 525002, 525003, 525004

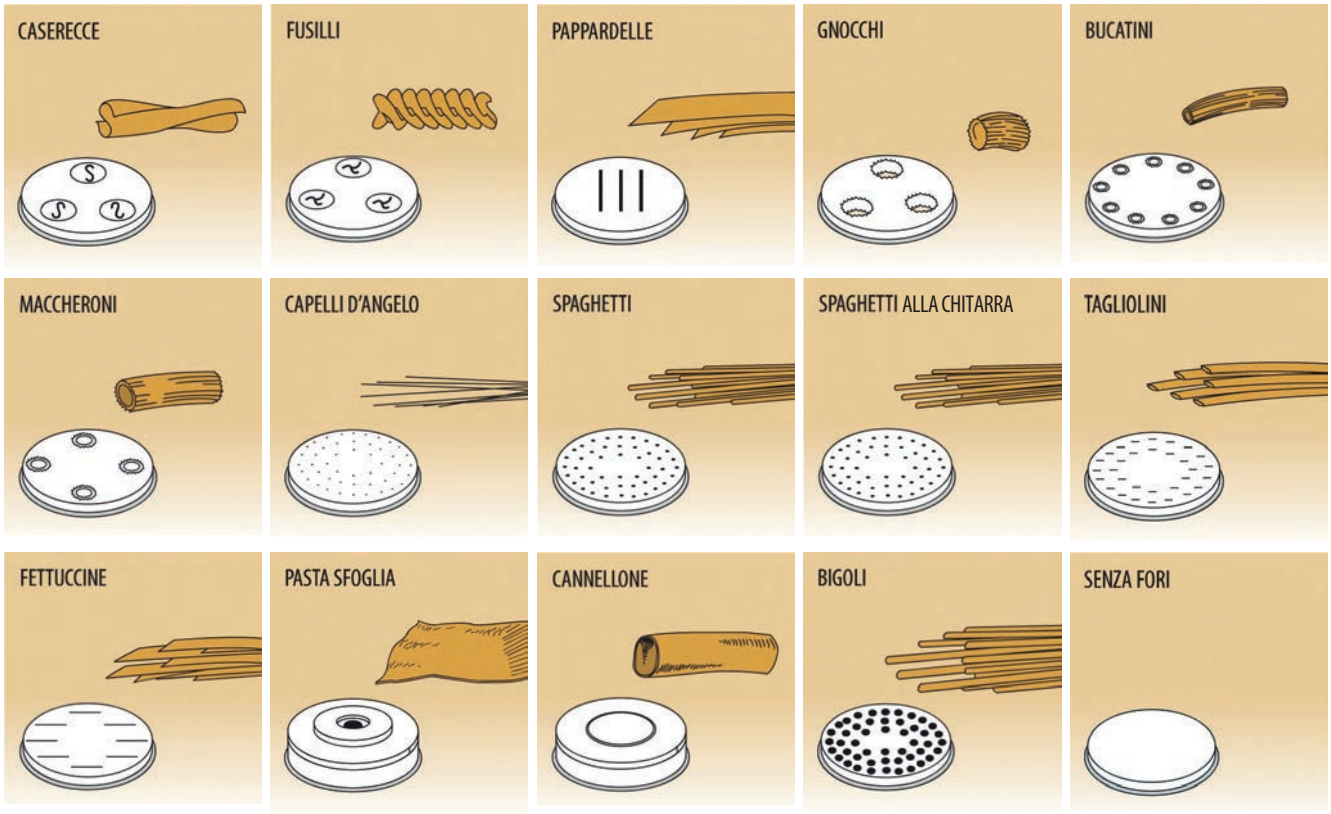


| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 600 x 400 x 170 | **520001** | **53,00 €** |



# Matrizen
black






| | Nudelmaschine 516001 | | | Nudelmaschine 516002 - 516004 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Modell: | ø/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: | ø/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
| Caserecce | 9 x 5 | **510028** | **50,00 €** | 9 x 5 | **510043** | **64,00 €** |
| Fusili | 9 | **510029** | **50,00 €** | 9 | **510044** | **64,00 €** |
| Pappardelle | 16 | **510030** | **50,00 €** | 16 | **510045** | **64,00 €** |
| Gnocchi | 12 | **510031** | **50,00 €** | 12 | **510046** | **64,00 €** |
| Bucatini | 4 | **510032** | **50,00 €** | 4 | **510047** | **64,00 €** |
| Maccheroni | 8,5 | **510033** | **50,00 €** | 8,5 | **510048** | **64,00 €** |
| Capelli D'Angelo | 1 | **510034** | **50,00 €** | 1 | **510049** | **64,00 €** |
| Spaghetti | 2 | **510035** | **50,00 €** | 2 | **510050** | **64,00 €** |
| Spaghetti alla Chitarra | 2 | **510036** | **50,00 €** | 2 | **510051** | **64,00 €** |
| Tagliolini | 3 | **510037** | **50,00 €** | 3 | **510052** | **64,00 €** |
| Fettuccine | 8 | **510038** | **50,00 €** | 8 | **510053** | **64,00 €** |
| Pasta Sfoglia | 135 | **510039** | **64,00 €** | 155 | **510054** | **80,00 €** |
| Cannellone per Ripieno | 25 | **510040** | **50,00 €** | 25 | **510055** | **64,00 €** |
| Bigoli | 3 | **510041** | **50,00 €** | 3 | **510056** | **64,00 €** |
| Verschlusskappe | – | **510042** | **50,00 €** | – | **510057** | **64,00 €** |



## Nudelmaschine für 5 kg/h

› Fassungsvermögen: 1,50 kg
› Teigwanne und Knethaken aus Edelstahl
› Leistung: 5 kg/h
› Matrizenaufnahme: ø 50 mm
› Matrizen in Messing

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 250 x 480 x 460 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **516001** |
| Preis: | **1.158,00 €** |



## Nudelmaschine für 8 kg/h

› Fassungsvermögen: 2,50 kg
› Teigwanne und Knethaken aus Edelstahl
› Leistung: 8 kg/h
› Matrizenaufnahme: ø 50 mm
› Matrizen in Messing

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 260 x 600 x 560 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,37 kW |
| Artikel-Nr.: | **516002** |
| Preis: | **1.678,00 €** |



## Nudelmaschine für 8 kg/h mit Nudelschneider

› Fassungsvermögen: 2,50 kg
› Teigwanne und Knethaken aus Edelstahl
› Leistung: 8 kg/h
› Matrizenaufnahme: ø 50 mm
› Matrizen in Messing

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 260 x 600 x 560 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,37 kW |
| Artikel-Nr.: | **516004** |
| Preis: | **2.158,00 €** |



## Nudelmaschine für 13 kg/h mit Nudelschneider

› Fassungsvermögen: 4,00 kg
› Teigwanne und Knethaken aus Edelstahl
› Leistung: 13 kg/h
› Matrizenaufnahme: ø 50 mm
› Matrizen in Messing

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 350 x 760 x 640 |
| Anschlusswert: | 400 V / 0,75 kW |
| Artikel-Nr.: | **516003** |
| Preis: | **3.198,00 €** |



## Untergestell passend für Nudelmaschinen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 580 x 400 x 560 |
| Artikel-Nr.: | **510027** |
| Preis: | **218,00 €** |

# Teigausroller black



***Teig-Ausrollmaschinen für runde Pizzen***

› *Walzenöffnung: 1 - 4 mm*

› *zum Ausrollen von Pizza-, Brotteig etc.*

› *Gehäuse komplett aus Edelstahl*

› *Walzen lebensmittelgeeignet*

› *Walzenabstand regulierbar*

› *Riemengetriebe*

› *optional: Fußpedal*



## Teig-Ausrollmaschine für runde Pizzen bis ø 300 mm

› untere Rollenlänge: 320 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 430 x 500 x 630 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,37 kW |
| Artikel-Nr.: | **513012** |
| Preis: | **1.199,00 €** |



## Teig-Ausrollmaschine für runde Pizzen bis ø 400 mm

› untere Rollenlänge: 420 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 530 x 530 x 730 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,37 kW |
| Artikel-Nr.: | **513013** |
| Preis: | **1.399,00 €** |



## Fußpedal für Teig-Ausrollmaschine

› passend für 513011 - 513014

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **510080** |
| Preis: | **78,00 €** |



## Teig-Ausrollmaschine für Pizzen bis ø 340 mm

› untere Rollenlänge: 350 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 500 x 400 x 450 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,37 kW |
| Artikel-Nr.: | **513011** |
| Preis: | **999,00 €** |



## Teig-Ausrollmaschine für Pizzen bis ø 400 mm

› untere Rollenlänge: 420 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 530 x 530 x 730 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,37 kW |
| Artikel-Nr.: | **513014** |
| Preis: | **1.399,00 €** |

# Teigausroller / -schneider
black



## Teig-Ausrollmaschine für Pizza- und Nudelteig 320 mm

› für Eier-, Pizza- und Piadateig
› Gehäuse aus Edelstahl
› Walzen aus Hochglanz-Edelstahl
› Walzenöffnung 0 bis 10 mm
› Stärkenregulierung für letzten Durchgang
› Mikroschalter am Schutzdeckel der Walzen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 580 x 480 x 400 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,37 kW |
| Artikel-Nr.: | **513015** |
| Preis: | **2.118,00 €** |



## Teig-Ausrollmaschine für Pizza- und Nudelteig 420 mm

› für Eier-, Pizza- und Piadateig
› Gehäuse aus Edelstahl
› Walzen aus Hochglanz-Edelstahl
› Walzenöffnung 0 bis 10 mm
› Stärkenregulierung für letzten Durchgang
› Mikroschalter am Schutzdeckel der Walzen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 680 x 480 x 400 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,37 kW |
| Artikel-Nr.: | **513016** |
| Preis: | **2.236,00 €** |



## Teig-Ausrollmaschine für Pizza- und Nudelteig 520 mm

› für Eier-, Pizza- und Piadateig
› Gehäuse aus Edelstahl
› Walzen aus Hochglanz-Edelstahl
› Walzenöffnung 0 bis 10 mm
› Stärkenregulierung für letzten Durchgang
› Mikroschalter am Schutzdeckel der Walzen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 780 x 480 x 400 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,37 kW |
| Artikel-Nr.: | **513017** |
| Preis: | **2.388,00 €** |

## Teig-Streifenschneider für Bandnudeln

› passend für 513015 - 513017
› Teig-Streifenschneider werden seitlich an den Ausrollmaschinen montiert

| B x T x H/mm: | Streifenbreite/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 295 x 70 x 55 | 2 | **510109** | **304,00 €** |
| 295 x 70 x 55 | 4 | **510110** | **288,00 €** |
| 295 x 70 x 55 | 6 | **510111** | **288,00 €** |
| 295 x 70 x 55 | 12 | **510112** | **288,00 €** |





**Teigknetmaschinen**

- *feststehender Kopf*
- *nicht herausnehmbare Schüssel*
- *rotierender Knethaken und Kessel*
- *geeignet für Brot-, Piada- und Pizzateig*
- *Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet*
- *Behälter, Spirale und Knetstab aus Edelstahl*
- *Sicherheitsschalter am Behälterdeckel*
- *Spiralenumdrehungen: 90 U/min.*



## Teigknetmaschine für 7 kg / 10 l

› Stundenleistung: 21 kg/h
› mit Gitterrostdeckel aus Edelstahl

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 560 x 280 x 570 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,37 kW |
| Artikel-Nr.: | **512010** |
| Preis: | **1.102,00 €** |



## Teigknetmaschine für 12 kg / 16 l

› Stundenleistung: 36 kg/h
› Deckel aus rauchfarbenem Polycarbonat

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 650 x 350 x 600 |
| Anschlusswert: | 400 V / 0,75 kW |
| Artikel-Nr.: | **512011** |
| Preis: | **1.182,00 €** |



## Teigknetmaschine für 18 kg / 22 l

› Stundenleistung: 54 kg/h
› Deckel aus rauchfarbenem Polycarbonat

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 670 x 390 x 600 |
| Anschlusswert: | 400 V / 0,75 kW |
| Artikel-Nr.: | **512012** |
| Preis: | **1.230,00 €** |



## Teigknetmaschine für 25 kg / 32 l

› Stundenleistung: 75 kg/h
› Deckel aus rauchfarbenem Polycarbonat

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 780 x 430 x 710 |
| Anschlusswert: | 400 V / 1,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **512013** |
| Preis: | **1.518,00 €** |

## Rädersatz für Teigknetmaschinen

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **510010** |
| Preis: | **56,00 €** |

**Teigkneter**

› *geeignet für Brot-, Piada- und Pizzateig*

› *Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet*

› *Behälter, Spirale und Knetstab aus Edelstahl*

› *Sicherheitsschalter am Behälterdeckel*

› *Deckel aus rauchfarbenem Polycarbonat*

## Teigkneter für 12 kg / 16 l mit anhebbarem Kopf

› Stundenleistung: 36 kg/h

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 650 x 350 x 620 |
| Anschlusswert: | 400 V / 0,75 kW |
| Artikel-Nr.: | **512015** |

Preis: **1.462,00 €**

## Teigkneter für 18 kg / 22 l mit anhebbarem Kopf

› Stundenleistung: 54 kg/h

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 390 x 670 x 620 |
| Anschlusswert: | 400 V / 0,75 kW |
| Artikel-Nr.: | **512016** |

Preis: **1.550,00 €**

## Teigkneter für 25 kg / 32 l mit anhebbarem Kopf

› Stundenleistung: 75 kg/h

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 780 x 430 x 730 |
| Anschlusswert: | 400 V / 1,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **512017** |

Preis: **1.854,00 €**

## Teigkneter für 38 kg / 42 l mit anhebbarem Kopf

› Stundenleistung: 114 kg/h

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 480 x 730 |
| Anschlusswert: | 400 V / 1,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **512014** |

Preis: **2.030,00 €**



## Teigkneter für 12 kg / 16 l mit anhebbarem Kopf und herausnehmbarer Wanne

› Stundenleistung: 36 kg/h

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 650 x 350 x 620 |
| Anschlusswert: | 400 V / 0,75 kW |
| Artikel-Nr.: | **512019** |

Preis: **1.610,00 €**

## Teigkneter für 18 kg / 22 l mit anhebbarem Kopf und herausnehmbarer Wanne

› Stundenleistung: 54 kg/h

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 670 x 3900 x 620 |
| Anschlusswert: | 400 V / 0,75 kW |
| Artikel-Nr.: | **512020** |

Preis: **1.678,00 €**



## Teigkneter für 25 kg / 32 l mit anhebbarem Kopf und herausnehmbarer Wanne

› Stundenleistung: 75 kg/h

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 780 x 430 x 730 |
| Anschlusswert: | 400 V / 1,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **512021** |

Preis: **2.030,00 €**

## Teigkneter für 38 kg / 42 l mit anhebbarem Kopf und herausnehmbarer Wanne

› Stundenleistung: 114 kg/h

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 480 x 730 |
| Anschlusswert: | 400 V / 1,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **512022** |

Preis: **2.158,00 €**

# Rührmixer black



***Planeten-Rührmixer***

› *für verschiedene Teigtypen wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Brioches, Biskuit, Mürbeteig, Baisers, Püree, Mayonnaise, verschiedene Soßen, Schlagsahne, etc.*

› *mit kratzfestem Lack beschichtet*

› *Behälter, Schneebesen und Gitterrostdeckel aus Edelstahl*

› *Mikroschalter an Deckel und Behälter*

› *ausziehbarer Behälter*

› *Werkzeug-Schnellanschlüsse*

› *inkl. Spachtel, Spirale und Schneebesen*




## Planeten-Rührmixer, 4,9 l

› Geschwindigkeit: 40 bis 250 U/min.
› Behälter: 4,90 l (ø 200 x H 170 mm)
› Spirale und Spachtel aus Edelstahl
› elektrische Geschwindigkeitsregelung

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 350 x 230 x 400 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **511009** |
| Preis: | **699,00 €** |




## Planeten-Rührmixer, 7 l

› Geschwindigkeit: 40 bis 250 U/min.
› Behälter: 7,00 l (ø 235 x H 205 mm)
› Spirale und Spachtel aus Edelstahl
› elektrische Geschwindigkeitsregelung

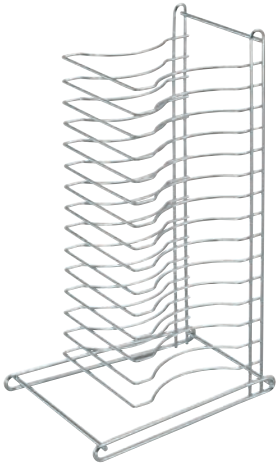
| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 420 x 250 x 420 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,32 kW |
| Artikel-Nr.: | **511010** |
| Preis: | **799,00 €** |



## Mehlwagen, 150 l

› komplett Edelstahl
› 4 Räder
› mit Klappdeckel
› mit abgerundetem Innenraum

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 395 x 610 x 725 |
| Artikel-Nr.: | **957001** |
| Preis: | **373,00 €** |



## Pizza-Rack für 15 Pizzableche

› Stahldraht verchromt
› integrierter Tragegriff

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 380 x 290 x 670 |
| Artikel-Nr.: | **528001** |
| Preis: | **64,00 €** |

**Pizzaöfen – rustikal**

› Temperatur: 50°C bis 500°C
› Innenbeleuchtung je Backkammer
› mit Ein- / Ausschalter
› thermostatische Temperaturregelung
› Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
› Backfläche aus Schamottstein
› integrierter Entlüftungskamin
› Innenisolierung mit Steinwolle
› hitzebeständiges Sichtfenster



## Pizzaofen, 1 Backkammer für 4 Pizzen ø 360 mm

› Innenmaß: 720 x 720 x 140 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1010 x 850 x 420 |
| Anschlusswert: | 400 V / 6,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **531020** |
| Preis: | **1.084,00 €** |



## Pizzaofen, 1 Backkammer für 6 Pizzen ø 360 mm

› Innenmaß: 720 x 1080 x 140 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1010 x 1210 x 420 |
| Anschlusswert: | 400 V / 9,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **531022** |
| Preis: | **1.299,00 €** |



## Pizzaofen, 2 Backkammern für 8 Pizzen ø 360 mm

› 2 x Innenmaß: 720 x 720 x 140 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1010 x 850 x 750 |
| Anschlusswert: | 400 V / 12,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **531021** |
| Preis: | **1.678,00 €** |



## Pizzaofen, 2 Backkammern für 12 Pizzen ø 360 mm

› 2 x Innenmaß: 720 x 1080 x 140 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1010 x 1210 x 750 |
| Anschlusswert: | 400 V / 18,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **531023** |
| Preis: | **2.166,00 €** |



## Untergestelle

› für 4er-Pizzaöfen rustikal

| | |
|---|---|
| H/mm: | 980 |
| Artikel-Nr.: | **530009** |
| Preis: | **274,00 €** |

› für 6er-Pizzaöfen rustikal

| | |
|---|---|
| H/mm: | 980 |
| Artikel-Nr.: | **530010** |
| Preis: | **326,00 €** |

› für 8er-Pizzaöfen rustikal

| | |
|---|---|
| H/mm: | 850 |
| Artikel-Nr.: | **530011** |
| Preis: | **274,00 €** |

› für 12er-Pizzaöfen rustikal

| | |
|---|---|
| H/mm: | 850 |
| Artikel-Nr.: | **530012** |
| Preis: | **326,00 €** |

# Pizzaöfen
black



***Pizzaöfen***

› *Temperatur: 85°C bis 455°C*

› *32 A Anschluss erforderlich, ab 10 kW Anschlusswert*

› *Frontausführung in Edelstahl*

› *Innenausführung aus verzinktem Stahlblech*

› *extra große Sichtfenster mit hitzebeständigem Glas*

› *Innenbeleuchtung je Backkammer*

› *Ober- und Unterhitze getrennt schaltbar*

› *mit Ein- / Ausschalter*

› *mit analoger Temperaturanzeige*

› *geringer Energieverbrauch*



## Pizzaofen, 1 Backkammer für 4 Pizzen ø 300 mm

› Innenmaß: 620 x 620 x 150 mm
› Backkammer: Boden aus Schamott

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 950 x 900 x 410 |
| Anschlusswert: | 400 V / 5,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **531032** |
| Preis: | **1.199,00 €** |



## Pizzaofen, 2 Backkammern für 8 Pizzen ø 300 mm

› 2 x Innenmaß: 620 x 620 x 150 mm
› Backkammer: Boden aus Schamott

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 950 x 900 x 740 |
| Anschlusswert: | 400 V / 10,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **531033** |
| Preis: | **1.999,00 €** |



## Untergestell für Pizzaöfen 531032, 531033

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 950 x 760 x 850 |
| Artikel-Nr.: | **530030** |
| Preis: | **245,00 €** |

## für Pizzaöfen 531034, 531035

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 950 x 1060 x 850 |
| Artikel-Nr.: | **530031** |
| Preis: | **256,00 €** |



## Pizzaofen, 1 Backkammer für 6 Pizzen ø 300 mm

› Innenmaß: 620 x 920 x 150 mm
› Backkammer: Boden aus Schamott

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 950 x 1200 x 410 |
| Anschlusswert: | 400 V / 6,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **531034** |
| Preis: | **1.399,00 €** |



## Pizzaofen, 2 Backkammern für 12 Pizzen ø 300 mm

› 2 x Innenmaß: 620 x 920 x 150 mm
› Backkammer: Boden aus Schamott

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 950 x 1200 x 740 |
| Anschlusswert: | 400 V / 12,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **531035** |
| Preis: | **2.297,00 €** |

**Pizzaöfen**

› *Temperatur: 85°C bis 455°C*

› *32 A Anschluss erforderlich*

› *Frontausführung in Edelstahl*

› *Innenausführung aus verzinktem Stahlblech*

› *extra große Sichtfenster mit hitzebeständigem Glas*

› *Innenbeleuchtung je Backkammer*

› *Ober- und Unterhitze getrennt schaltbar*

› *mit Ein- / Ausschalter*

› *mit analoger Temperaturanzeige*

› *geringer Energieverbrauch*



## Pizzaofen, 2 Backkammern für 8 Pizzen ø 330 mm Vollschamottofen

› 2 x Innenmaß: 670 x 680 x 150 mm
› Backkammer: komplett aus Schamott
› obere Heizstäbe freiliegend

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1010 x 1030 x 800 |
| Anschlusswert: | 400 V / 10,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **531036** |
| Preis: | **2.499,00 €** |



## Pizzaofen, 2 Backkammern für 12 Pizzen ø 330 mm Vollschamottofen

› 2 x Innenmaß: 670 x 1030 x 150 mm
› Backkammer: komplett aus Schamott
› obere Heizstäbe freiliegend

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1010 x 1260 x 800 |
| Anschlusswert: | 400 V / 15,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **531037** |
| Preis: | **3.178,00 €** |



## Pizzaofen, 2 Backkammern für 8 Pizzen ø 300 mm

› 2 x Innenmaß: 620 x 620 x 150 mm
› Backkammer: Boden aus Schamott

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 840 x 780 x 820 |
| Anschlusswert: | 400 V / 10,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **531039** |
| Preis: | **1.799,00 €** |



## Pizzaofen, 2 Backkammern für 12 Pizzen ø 300 mm

› 2 x Innenmaß: 620 x 920 x 150 mm
› Backkammer: Boden aus Schamott

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 840 x 1070 x 820 |
| Anschlusswert: | 400 V / 12,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **531040** |
| Preis: | **2.174,00 €** |



## Untergestell für Pizzaofen 531036

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1020 x 1000 x 850 |
| Artikel-Nr.: | **530032** |
| Preis: | **265,00 €** |

## für Pizzaofen 531037

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1010 x 1260 x 850 |
| Artikel-Nr.: | **530033** |
| Preis: | **299,00 €** |

## für Pizzaofen 531039

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 840 x 780 x 850 |
| Artikel-Nr.: | **530014** |
| Preis: | **253,00 €** |

## für Pizzaofen 531040

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 840 x 1070 x 850 |
| Artikel-Nr.: | **530015** |
| Preis: | **265,00 €** |





## Schöpfkelle, Edelstahl

| | |
|---|---|
| B x T/mm: | 330 x 65 |
| Artikel-Nr.: | **520004** |
| Preis: | **18,90 €** |



## Teigschneider, Edelstahl

| | |
|---|---|
| B x T/mm: | 80 x 115 |
| Artikel-Nr.: | **522003** |
| Preis: | **6,00 €** |



## Spachtel, Edelstahl

| | |
|---|---|
| B x T/mm: | 110 x 100 |
| Artikel-Nr.: | **521023** |
| Preis: | **6,40 €** |



## Zange für Pizzableche Edelstahl

| | |
|---|---|
| B/mm: | 395 |
| Artikel-Nr.: | **520005** |
| Preis: | **15,40 €** |



## Pizzaschneider, Edelstahl

| | |
|---|---|
| B x T/mm: | 100 x 230 |
| Artikel-Nr.: | **522004** |
| Preis: | **7,50 €** |



## Pizzaschneider Pro, Edelstahl

| | |
|---|---|
| B x T/mm: | 100 x 260 |
| Artikel-Nr.: | **522005** |
| Preis: | **36,80 €** |



## Schaufelhängung, Aluminium

| | |
|---|---|
| B x T/mm: | 415 x 80 |
| Artikel-Nr.: | **520003** |
| Preis: | **16,20 €** |



## Ofenbürste, Aluminium

| | |
|---|---|
| B x T/mm: | 1600 x 60 |
| Artikel-Nr.: | **520002** |
| Preis: | **69,00 €** |

## Pizzaschaufel in Aluminium, Stiellänge 1500 mm

| B x T/mm: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1830 x 330 | glatt | **521014** | **88,00 €** |
| 1860 x 360 | glatt | **521015** | **99,00 €** |
| 1950 x 450 | glatt | **521016** | **129,00 €** |



## Pizzaschaufel in Aluminium, Stiellänge 1500 mm

| B x T/mm: | Ausführung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1830 x 330 | glatt | **521014** | **88,00 €** |
| 1860 x 360 | glatt | **521015** | **99,00 €** |
| 1950 x 450 | glatt | **521016** | **129,00 €** |



## Pizzaschaufel in Edelstahl, Stiellänge 1500 mm

| B x T/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1670 x 170 | **521020** | **72,00 €** |
| 1700 x 200 | **521021** | **75,00 €** |
| 1730 x 230 | **521022** | **78,00 €** |



## Pizzableche aus Blaublech mit gebördeltem Rand

| ø/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 200 | **524005** | **3,60 €** |
| 240 | **524006** | **4,00 €** |
| 260 | **524007** | **4,40 €** |
| 280 | **524008** | **4,80 €** |
| 300 | **524009** | **5,20 €** |
| 320 | **524010** | **5,80 €** |
| 360 | **524011** | **6,60 €** |
| 400 | **524012** | **8,40 €** |





## Pizzatische, mit Kühlaufsatzvitrine 9 x GN 1/3

› Temperaturbereich -2°C bis 7°C
› Umluftkühlung
› 3 Türen
› Gehäuse: Edelstahl AISI 304
› Arbeitsplatte: Granit
› Kühlmittel: R290
› 1 rilsanierter Rost EN, 400 x 600 mm
pro Tür auf CNS-Auflageschienen inkl. 4 Rosthalterungen
› selbstschließende Tür, 90° Anschlag
› automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
› elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
› mit Boostfunktion und Feuchtigkeitsregulierung
› Energieeffizienzklasse: A (gilt nur für Kühltisch nicht für die Aufsatzvitrine)
› Klimaklasse: 5 (40°C 40% U)
› Stromverbrauch: 448 kWh/Jahr



**3 Türen**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 2004 x 800 x 1460 | 230 V / 0,25 kW | **551022** | **6.990,00 €** |



**2 Türen und 6 Schubladen**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 2004 x 800 x 1460 | 230 V / 0,25 kW | **551021** | **7.990,00 €** |

## Schienenpaar „L“, für Behälter EN 600 x 400, für Pizzatisch 551021 bis 551023

| Artikel-Nr.: | **550016** |
|---|---|
| Preis: | **23,30 €** |

## Kühltische, GN 1/1, ohne Aufkantung

› Korpushöhe: 550 mm
› Temperaturbereich: ±0 bis +8°C
› Umluftkühlung, Kühlmittel: R290
› Energieeffizienzklasse: C bzw. D
› Klima: + 40 °C 60% U
› innen und außen: Edelstahl AISI 304
› ausziehbare Monoblock-Einheit
› kanalisierte Belüftung, korrosionsschutzbehandelter Verdampfer
› Digitalregler
› Türrahmen mit thermischer Trennung
› leicht abnehmbare Magnetdichtungen
› Isolierung: 70 mm.
› automatische Abtauung und Kondensationsverdunstung
› Außenboden und Rückwände aus verzinktem Stahl
› Edelstahlfüße: höhenverstellbar

**2 Türen**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1350 x 700 x 650 | 230 V / 0,25 kW | **613099** | **1.420,00 €** |



**3 Türen**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1800 x 700 x 650 | 230 V / 0,25 kW | **613100** | **1.620,00 €** |



**4 Türen**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 2250 x 700 x 650 | 230 V / 0,25 kW | **613101** | **1.990,00 €** |



### Rost, beschichtet, GN 1/1

Artikel-Nr.: **610070**

Preis: **32,80 €**

### Auflageschienen, Edelstahl, für Roste GN 1/1

Artikel-Nr.: **610071**

Preis: **37,40 €**

# Kühl- / Tiefkühlschränke black



### Kühlschränke

› *Temperaturbereich: ±0°C bis +8°C*
› *Umluftkühlung, Kühlmittel: R290*
› *Energie-Effizienzklasse: A*
› *Klimaklasse: 4*
› *Stromverbrauch: 226 kWh/Jahr*
› *automatische Abtauung*
› *digitale Steuerung*
› *Korpus Edelstahl*
› *Isolierung 90 mm*
› *verdampferfreier Innenraum*
› *LED Innenbeleuchtung*
› *4 Roste GN 2/1 pro Tür*
› *reversible Tür mit Schloss*
› *höhenverstellbare Edelstahl-Füße*
› *galvanisierte Boden- und Rückwände*



**Kühlschrank, 650 l, GN 2/1**

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 740 x 828 x 2050 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,20 kW |
| Artikel-Nr.: | **621080** |
| Preis: | **1.999,00 €** |

### Tiefkühlschränke

› *Temperaturbereich: -18°C bis -22°C*
› *Umluftkühlung, Kühlmittel: R290*
› *Energie-Effizienzklasse: B*
› *Klimaklasse: 4*
› *Stromverbrauch: 1.288 kWh/Jahr*
› *automatische Abtauung*
› *digitale Steuerung*
› *Korpus Edelstahl*
› *Isolierung 90 mm*
› *verdampferfreier Innenraum*
› *LED Innenbeleuchtung*
› *4 Roste GN 2/1 pro Tür*
› *reversible Tür mit Schloss*
› *beheizter Türrahmen*
› *höhenverstellbare Edelstahl-Füße*
› *galvanisierte Boden- und Rückwände*



**Tiefkühlschrank, 650 l, GN 2/1**

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 740 x 828 x 2050 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,41 kW |
| Artikel-Nr.: | **622058** |
| Preis: | **2.299,00 €** |

# Kühl- / Tiefkühlschränke
black



## Kühlschrank, 700 l, GN 2/1

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 740 x 830 x 2010 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,26 kW |
| Artikel-Nr.: | **621078** |
| Preis: | **1.599,00 €** |



## Kühlschrank, 1400 l, GN 2/1

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1480 x 830 x 2010 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,43 kW |
| Artikel-Nr.: | **621079** |
| Preis: | **2.499,00 €** |

***Kühlschränke***

*› Temperaturbereich: -2°C bis +8°C*
*› Umluftkühlung, Kühlmittel: R290*
*› Energie-Effizienzklasse: C*
*› Klimaklasse: 4*
*› automatische Abtauung*
*› digitale Steuerung*
*› Korpus Edelstahl*
*› Isolierung 70 mm*
*› verdampferfreier Innenraum*
*› LED Innenbeleuchtung*
*› 3 Roste GN 2/1 pro Tür*
*› reversible Tür mit Schloss*
*› beheizter Türrahmen*
*› höhenverstellbare Edelstahl-Füße*
*› galvanisierte Boden- und Rückwände*



## Tiefkühlschrank, 700 l, GN 2/1

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 740 x 830 x 2010 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,57 kW |
| Artikel-Nr.: | **622056** |
| Preis: | **1.899,00 €** |



## Tiefkühlschrank, 1400 l, GN 2/1

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1480 x 830 x 2010 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,78 kW |
| Artikel-Nr.: | **622057** |
| Preis: | **2.890,00 €** |

***Tiefkühlschränke***

*› Temperaturbereich: -18°C bis -22°C*
*› Umluftkühlung, Kühlmittel: R290*
*› Energieeffizienzklasse: D*
*› Klimaklasse: 4*
*› automatische Abtauung*
*› digitale Steuerung*
*› Korpus Edelstahl*
*› Isolierung 70 mm*
*› verdampferfreier Innenraum*
*› LED Innenbeleuchtung*
*› 3 Roste GN 2/1 pro Tür*
*› reversible Tür mit Schloss*
*› beheizter Türrahmen*
*› höhenverstellbare Edelstahl-Füße*
*› galvanisierte Boden- und Rückwände*



# Kühl- / Tiefkühlschränke black



**Kühl-/Tiefkühlschränke**

› *Temperaturbereich: ±0° bis +8°C*
› *Energieeffizienzklasse: B*
› *Umluftkühlung*
› *Kühlmittel: R290*
› *Klima: +40°C 60% U*
› *Korpus: Edelstahl*
› *mit ausziehbarer Monoblockeinheit*
› *digitaler Regler*
› *beheizter Türrahmen*
› *Isolierung: 70 mm*
› *automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung*
› *reversible Tür mit Schloss*
› *LED Innenbeleuchtung*
› *3 kunstsoffbeschichtete Roste GN 2/1 pro Tür*
› *3 Edelstahlschienen pro Tür*



### Kühlschrank, 700 l, GN 2/1

› Innenmaße: 600 x 690 x 1475 mm
› Kapazität: 650 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 740 x 828 x 2050 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,20 kW |
| Artikel-Nr.: | **621081** |
| Preis: | **1.590,00 €** |



### Kühlschrank, 1400 l, GN 2/1

› Innenmaße: 1340 x 690 x 1475 mm
› Kapazität: 1330 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1480 x 828 x 2050 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,43 kW |
| Artikel-Nr.: | **621082** |
| Preis: | **2.490,00 €** |

**Tiefkühlschränke**

› *Temperaturbereich: -18° bis -22°C*
› *Energieeffizienzklasse: C*



### Tiefkühlschrank, 700 l, GN 2/1

› Innenmaße: 600 x 690 x 1475 mm
› Kapazität: 650 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 740 x 828 x 2050 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,41 kW |
| Artikel-Nr.: | **622059** |
| Preis: | **1.890,00 €** |



### Tiefkühlschrank, 1400 l, GN 2/1

› Innenmaße: 1340 x 690 x 1475 mm
› Kapazität: 1330 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1480 x 828 x 2050 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,70 kW |
| Artikel-Nr.: | **622060** |
| Preis: | **2.790,00 €** |



## Kühlschrank mit Glastür, 700 l, GN 2/1

› Innenmaße: 600 x 690 x 1475 mm
› Kapazität: 650 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 740 x 828 x 2050 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,23 kW |
| Artikel-Nr.: | **621083** |
| Preis: | **1.790,00 €** |



## Kühlschrank mit Glastür, 1400 l, GN 2/1

› Innenmaße: 1340 x 690 x 1475 mm
› Kapazität: 1330 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1480 x 828 x 2050 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,46 kW |
| Artikel-Nr.: | **621084** |
| Preis: | **2.790,00 €** |

### Kühlschränke

*› Temperaturbereich: ±0° bis +8°C*
*› Energieeffizienzklasse: B*
*› Umluftkühlung*
*› Kühlmittel: R290*
*› Klima: +40°C 60% U*
*› Korpus: Edelstahl*
*› mit ausziehbarer Monoblockeinheit*
*› digitaler Regler*
*› beheizter Türrahmen*
*› Isolierung: 70 mm*
*› automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung*
*› Tür micht reversible, mit Schloss*
*› LED-Streifen im Türrahmen*
*› 3 kunstsoffbeschichtete Roste GN 2/1 pro Tür*
*› 3 Edelstahlschienen pro Tür*

## Rost beschichtet, GN 2/1, für Kühl-/Tiefkühlschränke 621080 - 621082, 622058 - 622060

| | |
|---|---|
| B x T/mm: | 53 x 65 |
| Artikel-Nr.: | **620085** |
| Preis: | **28,10 €** |

## Schienenpaar, GN 2/1, für Kühl-/Tiefkühlschränke 621080 - 621084, 622058 - 622060

| | |
|---|---|
| B x T/mm: | 15 x 668 |
| Artikel-Nr.: | **620086** |
| Preis: | **30,40 €** |

## Rost beschichtet, GN 2/1, für Kühl-/Tiefkühlschränke 621083, 621084

| | |
|---|---|
| B x T/mm: | 53 x 65 |
| Artikel-Nr.: | **620087** |
| Preis: | **28,10 €** |

## Räderset 2 mit 2 ohne Bremse, für 621081 - 621084, 621059 - 622060

| | |
|---|---|
| B x T/mm: | 80 x 165 |
| Artikel-Nr.: | **620088** |
| Preis: | **164,00 €** |



## Kühlaufsatzvitrinen, GN 1/3

› Temperaturbereich: 2°C bis 7°C
› statische Kühlung und automatische Abtauung
› Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
› elektronische Steuerung
› für GN-Behälter 1/3 (nicht im Lieferumfang)



## Kühlaufsatzvitrinen, GN 1/3, mit Glasaufsatz

| Kapazität: | B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 4 x GN 1/3 | 1100 x 395 x 429 | 230 V / 0,25 kW | **554028** | **1.499,00 €** |
| 5 x GN 1/3 | 1260 x 395 x 429 | 230 V / 0,25 kW | **554029** | **1.550,00 €** |
| 6 x GN 1/3 | 1300 x 395 x 429 | 230 V / 0,25 kW | **554030** | **1.580,00 €** |
| 7 x GN 1/3 | 1450 x 395 x 429 | 230 V / 0,25 kW | **554031** | **1.599,00 €** |
| 8 x GN 1/3 | 1815 x 395 x 429 | 230 V / 0,25 kW | **554032** | **1.699,00 €** |
| 9 x GN 1/3 | 2005 x 395 x 429 | 230 V / 0,25 kW | **554033** | **1.798,00 €** |



## Kühlaufsatzvitrinen, GN 1/3, mit Edelstahldeckel

| Kapazität: | B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 4 x GN 1/3 | 1100 x 395 x 260 | 230 V / 0,25 kW | **554034** | **1.657,00 €** |
| 5 x GN 1/3 | 1260 x 395 x 260 | 230 V / 0,25 kW | **554035** | **1.699,00 €** |
| 6 x GN 1/3 | 1300 x 395 x 260 | 230 V / 0,25 kW | **554036** | **1.765,00 €** |
| 7 x GN 1/3 | 1450 x 395 x 260 | 230 V / 0,25 kW | **554037** | **1.798,00 €** |
| 8 x GN 1/3 | 1815 x 395 x 260 | 230 V / 0,25 kW | **554038** | **1.863,00 €** |
| 9 x GN 1/3 | 2005 x 395 x 260 | 230 V / 0,25 kW | **554039** | **1.949,00 €** |

## Sushivitrinen

› Temperaturbereich: 0°C bis +12°C
› statische Kühlung
› elektronische Steuerung mit Digitaldisplay
› außen ABS und Glas
› gebogenes Frontglas
› bedienseitige Schiebetüren
› LED-Innenbeleuchtung
› Außentemperatur: max. +33°C
› automatische Tauwasserverdunstung

### Sushivitrine, 4 x GN 1/3

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1177 x 420 x 265 | **636011** | **1.274,00 €** |



### Sushivitrine, 5 x GN 1/3

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1350 x 420 x 265 | **636012** | **1.347,00 €** |



### Sushivitrine, 6 x GN 1/3

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1530 x 420 x 265 | **636013** | **1.391,00 €** |



### Sushivitrine, 8 x GN 1/3

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1800 x 420 x 265 | **636014** | **1.499,00 €** |





## Auflageschienen für Kühl- und Tiefkühltische, 1 Paar

Artikel-Nr.: **610068**

Preis: **16,60 €**

## Rost, beschichtet, GN 1/1 für Kühltische

Artikel-Nr.: **610057**

Preis: **11,10 €**

## Kühltische, GN 1/1, Korpushöhe 650 mm

› Temperaturbereich: -2°C bis 7°C
› Umluftkühlung, Kühlmittel: R290
› innen und außen: Edelstahl AISI 304, 50 mm Isolierung
› Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige
› automatische Heißgasabtauung und -verdunstung
› Hygiene-Innenraum mit tiefgezogenem Boden
› 1 rilsanierter Rost GN 1/1 pro Tür
› Rost auf kippsicheren CNS Auflageschienen
› CNS-FULTERER-Vollauszüge GN 1/1 mit 50 kg Tragkraft
› CNS-Füße 150 mm (-10 mm /+90 mm), sockelbaufähig
› mit Arbeitsplatte in 50 mm Stärke



**ohne Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1260 x 700 x 850 | 230 V / 0,25 kW | **613077** | **2.652,00 €** |

**mit 50 mm Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1266 x 700 x 850 | 230 V / 0,25 kW | **613078** | **2.690,00 €** |



**ohne Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1266 x 700 x 850 | 230 V / 0,25 kW | **613079** | **2.990,00 €** |

**mit 50 mm Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1266 x 700 x 850 | 230 V / 0,25 kW | **613080** | **3.099,00 €** |



**ohne Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1266 x 700 x 850 | 230 V / 0,25 kW | **613081** | **3.399,00 €** |

**mit 50 mm Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1266 x 700 x 850 | 230 V / 0,25 kW | **613082** | **3.492,00 €** |

**ohne Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1721 x 700 x 850 | 230 V / 0,25 kW | **613083** | **2.999,00 €** |

**mit 50 mm Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1721 x 700 x 850 | 230 V / 0,25 kW | **613084** | **3.141,00 €** |



**ohne Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1721 x 700 x 850 | 230 V / 0,25 kW | **613085** | **3.455,00 €** |

**mit 50 mm Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1721 x 700 x 850 | 230 V / 0,25 kW | **613086** | **3.531,00 €** |



**ohne Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1721 x 700 x 850 | 230 V / 0,25 kW | **613087** | **3.845,00 €** |

**mit 50 mm Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1721 x 700 x 850 | 230 V / 0,25 kW | **613088** | **3.899,00 €** |



**ohne Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1721 x 700 x 850 | 230 V / 0,25 kW | **613089** | **4.199,00 €** |

**mit 50 mm Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1721 x 700 x 850 | 230 V / 0,25 kW | **613090** | **4.299,00 €** |





## Auflageschienen für Kühl- und Tiefkühltische, 1 Paar

Artikel-Nr.: **610068**

Preis: **16,60 €**

## Rost, beschichtet, GN 1/1 für Kühltische

Artikel-Nr.: **610057**

Preis: **11,10 €**

## Tiefkühltische, GN 1/1, Korpushöhe 650 mm

› Temperaturbereich: -24°C bis -10°C
› Umluftkühlung, Kühlmittel: R290
› innen und außen: Edelstahl AISI 304, 50 mm Isolierung
› Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige
› automatische Heißgasabtauung und -verdunstung
› Hygiene-Innenraum mit tiefgezogenem Boden
› 1 rilsanierter Rost GN 1/1 pro Tür
› Rost auf kippsicheren CNS Auflageschienen
› CNS-FULTERER-Vollauszüge GN 1/1 mit 50 kg Tragkraft
› CNS-Füße 150 mm (-10 mm /+90 mm), sockelbaufähig
› mit Arbeitsplatte in 50 mm Stärke



**ohne Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1266 x 700 x 850 | 230 V / 0,53 kW | **614047** | **3.194,00 €** |

**mit 50 mm Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1266 x 700 x 850 | 230 V / 0,53 kW | **614048** | **3.253,00 €** |



**ohne Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1266 x 700 x 850 | 230 V / 0,53 kW | **614049** | **3.584,00 €** |

**mit 50 mm Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1266 x 700 x 850 | 230 V / 0,53 kW | **614050** | **3.643,00 €** |



**ohne Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1266 x 700 x 850 | 230 V / 0,53 kW | **614051** | **3.973,00 €** |

**mit 50 mm Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1266 x 700 x 850 | 230 V / 0,53 kW | **614052** | **3.999,00 €** |

**ohne Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1721 x 700 x 850 | 230 V / 0,53 kW | **614053** | **3.599,00 €** |

**mit 50 mm Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1721 x 700 x 850 | 230 V / 0,53 kW | **614054** | **3.682,00 €** |



**ohne Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1721 x 700 x 850 | 230 V / 0,53 kW | **614055** | **3.996,00 €** |

**mit 50 mm Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1721 x 700 x 850 | 230 V / 0,53 kW | **614056** | **3.999,00 €** |



**ohne Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1721 x 700 x 850 | 230 V / 0,53 kW | **614057** | **4.386,00 €** |

**mit 50 mm Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1721 x 700 x 850 | 230 V / 0,53 kW | **614058** | **4.462,00 €** |



**ohne Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1721 x 700 x 850 | 230 V / 0,53 kW | **614059** | **4.776,00 €** |

**mit 50 mm Aufkantung**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1721 x 700 x 850 | 230 V / 0,53 kW | **614060** | **4.852,00 €** |





# Schockfroster
black





## Schockfroster, 3 x GN 1/1

› Schnellkühlen: 9 kg +65°C auf +3°C
› Schockfrosten: 7 kg +65°C auf -18°C
› zeitgesteuertes Schockfrosten mit - 40°C Zellentemperatur
› Kapazität: 3 GN 1/1, Einschubhöhe max. 40 mm
› Kapazität: 2 Eiscreme-Behälter (5 l)
› Kältemittel: R452A, Klimaklasse 4
› Isolierung: 60 mm, Korpus PET beschichteter Stahl
› inkl. Kerntemperaturfühler, Türanschlag links
› programmierte Abkühlprogramme oder manuelle Eingabe
› Innenraum mit tiefgezogenem Boden, Ablauf und gerundeten Ecken
› Hochleistungs-Lamellen-Verdampfer mit 3 Ventilatoren

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 650 x 600 x 540 | 230 V / 0,51 kW | **671015** | **2.799,00 €** |



## Schockfroster, 5 x GN 1/1 oder 600 x 400 mm

› Schnellkühlen: 11 kg +65°C auf +3°C
› Schockfrosten: 9 kg +65°C auf -18°C
› zeitgesteuertes Schockfrosten mit - 40°C Zellentemperatur
› Kapazität: 5 GN 1/1, Einschubhöhe max. 65 mm
› Kapazität: 5 x 600 x 400 mm, Einschubhöhe max. 40 mm
› Kapazität: 6 Eiscreme-Behälter (5 l)
› Kältemittel: R452A, Klimaklasse: 5
› Isolierung: 60 mm, Korpus aus Edelstahl AISI 304
› inkl. Kerntemperaturfühler, Türanschlag links
› programmierte Abkühlprogramme oder manuelle Eingabe
› Innenraum mit tiefgezogenem Boden, Ablauf und gerundeten Ecken
› Hochleistungs-Lamellen-Verdampfer mit 1 Ventilator

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 680 x 690 x 850 | 230 V / 0,48 kW | **671009** | **3.899,00 €** |



## Schockfroster, 5 x GN 1/1 oder 600 x 400 mm

› Schnellkühlen: 15 kg +65°C auf +3°C
› Schockfrosten: 10 kg +65°C auf -18°C
› zeitgesteuertes Schockfrosten mit - 40°C Zellentemperatur
› Kapazität: 5 GN 1/1, Einschubhöhe max. 65 mm
› Kapazität: 5 x 600 x 400 mm, Einschubhöhe max. 40 mm
› Kapazität: 6 Eiscreme-Behälter (5 l)
› Kältemittel: R452A, Klimaklasse: 5
› Isolierung: 60 mm, Korpus aus Edelstahl AISI 304
› inkl. Kerntemperaturfühler, Türanschlag links
› programmierte Abkühlprogramme oder manuelle Eingabe
› Innenraum mit tiefgezogenem Boden, Ablauf und gerundeten Ecken
› Hochleistungs-Lamellen-Verdampfer mit 1 Ventilator

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 790 x 816 x 850 | 230 V / 0,45 kW | **671010** | **4.478,00 €** |

## Schockfroster, 8 x GN 1/1 oder 600 x 400 mm



› Schnellkühlen: 21 kg +65°C auf +3°C
› Schockfrosten: 15 kg +65°C auf -18°C
› zeitgesteuertes Schockfrosten mit - 40°C Zellentemperatur
› Kapazität: 8 GN 1/1, Einschubhöhe max. 65 mm
› Kapazität: 8 x 600 x 400 mm, Einschubhöhe max. 40 mm
› Kapazität: 9 Eiscreme-Behälter (5 l)
› Kältemittel: R452A, Klimaklasse: 5
› Isolierung: 60 mm, Korpus aus Edelstahl AISI 304
› inkl. Kerntemperaturfühler, Türanschlag links
› programmierte Abkühlprogramme oder manuelle Eingabe
› Innenraum mit tiefgezogenem Boden, Ablauf und gerundeten Ecken
› Hochleistungs-Lamellen-Verdampfer mit 1 Ventilator

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 790 x 816 x 1322 | 230 V / 0,58 kW | **671011** | **5.557,00 €** |

## Schockfroster, 10 x GN 1/1 oder 600 x 400 mm



› Schnellkühlen: 32 kg +65°C auf +3°C
› Schockfrosten: 22 kg +65°C auf -18°C
› zeitgesteuertes Schockfrosten mit - 40°C Zellentemperatur
› Kapazität: 10 GN 1/1, Einschubhöhe max. 65 mm
› Kapazität: 10 x 600 x 400 mm, Einschubhöhe max. 40 mm
› Kapazität: 12 Eiscreme-Behälter (5 l)
› Kältemittel: R452A, Klimaklasse: 5
› Isolierung: 60 mm, Korpus aus Edelstahl AISI 304
› inkl. Kerntemperaturfühler, Türanschlag links
› programmierte Abkühlprogramme oder manuelle Eingabe
› Innenraum mit tiefgezogenem Boden, Ablauf und gerundeten Ecken
› Hochleistungs-Lamellen-Verdampfer mit 2 Ventilatoren

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 790 x 816 x 1650 | 230 V / 0,90 kW | **671012** | **6.990,00 €** |

## Schockfroster, 15 x GN 1/1 oder 600 x 400 mm



› Schnellkühlen: 40 kg +65°C auf +3°C
› Schockfrosten: 28 kg +65°C auf -18°C
› zeitgesteuertes Schockfrosten mit - 40°C Zellentemperatur
› Kapazität: 15 GN 1/1, Einschubhöhe max. 65 mm
› Kapazität: 15 x 600 x 400 mm, Einschubhöhe max. 40 mm
› Kapazität: 21 Eiscreme-Behälter (5 l)
› Kältemittel: R452A, Klimaklasse: 5
› Isolierung: 60 mm, Korpus aus Edelstahl AISI 304
› inkl. Kerntemperaturfühler, Türanschlag links
› programmierte Abkühlprogramme oder manuelle Eingabe
› Innenraum mit tiefgezogenem Boden, Ablauf und gerundeten Ecken
› Hochleistungs-Lamellen-Verdampfer mit 2 Ventilatoren

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 790 x 816 x 1990 | 400 V / 2,26 kW | **671013** | **8.399,00 €** |

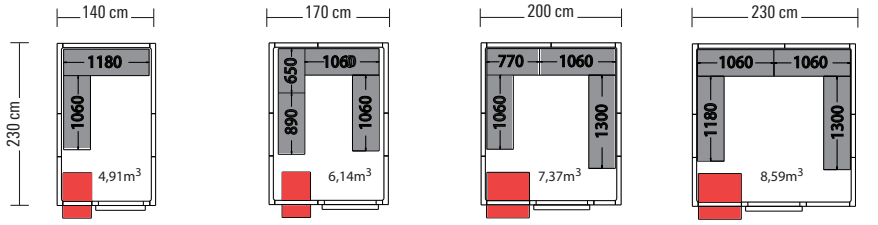


# Kühlzellen
black



### *Kühlzellenregale*

- *mit 4 Fachböden*
- *Fachboden ohne Werkzeug wechselbar*
- *Winkelmontage, vielseitige Möglichkeiten*
- *Stellschrauben*
- *Regalleitern und Stützen aus eloxiertem Aluminium*
- *Regalböden aus Polyäthylen*
- *Höhe: 1670 mm, Tiefe: 370 mm*
- *höhenverstellbare Füße*




**Kühlzelle**
Artikel-Nr.: 661062
Preis: 3.199,00 €

**Regal**
Artikel-Nr.: 664047
Preis: 947,00 €

**Kühlzelle**
Artikel-Nr.: 661063
Preis: 3.499,00 €

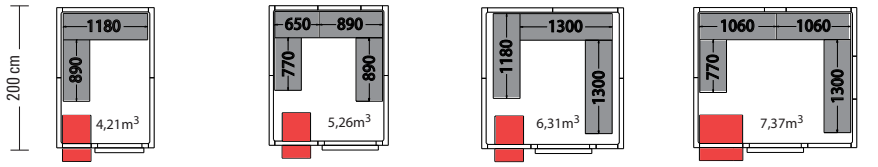
**Regal**
Artikel-Nr.: 664048
Preis: 1.199,00 €

**Kühlzelle**
Artikel-Nr.: 661064
Preis: 3.899,00 €

**Regal**
Artikel-Nr.: 664053
Preis: 1.299,00 €

**Kühlzelle**
Artikel-Nr.: 661065
Preis: 4.199,00 €

**Regal**
Artikel-Nr.: 664050
Preis: 1.399,00 €




**Kühlzelle**
Artikel-Nr.: 661066
Preis: 2.990,00 €

**Regal**
Artikel-Nr.: 664051
Preis: 890,00 €

**Kühlzelle**
Artikel-Nr.: 661067
Preis: 3.199,00 €

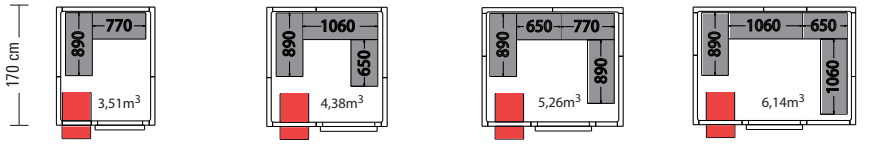
**Regal**
Artikel-Nr.: 664052
Preis: 1.099,00 €

**Kühlzelle**
Artikel-Nr.: 661068
Preis: 3.499,00 €

**Regal**
Artikel-Nr.: 664049
Preis: 1.099,00 €

**Kühlzelle**
Artikel-Nr.: 661064
Preis: 3.899,00 €

**Regal**
Artikel-Nr.: 664053
Preis: 1.299,00 €




**Kühlzelle**
Artikel-Nr.: 661069
Preis: 2.699,00 €

**Regal**
Artikel-Nr.: 664054
Preis: 399,00 €

**Kühlzelle**
Artikel-Nr.: 661070
Preis: 2.999,00 €

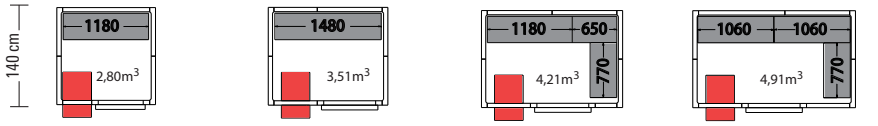
**Regal**
Artikel-Nr.: 664055
Preis: 933,00 €

**Kühlzelle**
Artikel-Nr.: 661067
Preis: 3.199,00 €

**Regal**
Artikel-Nr.: 664052
Preis: 1.099,00 €

**Kühlzelle**
Artikel-Nr.: 661063
Preis: 3.499,00 €

**Regal**
Artikel-Nr.: 664048
Preis: 1.199,00 €




**Kühlzelle**
Artikel-Nr.: 661071
Preis: 2.399,00 €

**Regal**
Artikel-Nr.: 664056
Preis: 362,00 €

**Kühlzelle**
Artikel-Nr.: 661072
Preis: 2.782,00 €

**Regal**
Artikel-Nr.: 664057
Preis: 594,00 €

**Kühlzelle**
Artikel-Nr.: 661073
Preis: 2.999,00 €

**Regal**
Artikel-Nr.: 664058
Preis: 646,00 €

**Kühlzelle**
Artikel-Nr.: 661074
Preis: 3.369,00 €

**Regal**
Artikel-Nr.: 664059
Preis: 699,00 €

## Kühlzellen mit 80 mm Wandstärke, Höhe 2110 mm



› Wandverkleidung lackiertes Blech, Farbe: hellgrau
› Segmentbauweise, Lieferung in zerlegtem Zustand, Paneelbreiten von 300, 600, 900 und 1200 mm
› Türanschlag rechts, wechselbar
› Tür im lichten Maß: modellabhängig 600 oder 700 x 1910 mm
› Türen mit Kunststoffgriffmulden, Profi-Zylinderschloss und integrierter Innen-Notöffnung
› Offenstellung bei 90°
› selbsthebendes Türscharnier
› Hartschaumisolierung, 80 mm, Dichtigkeit 41 kg/m³
› für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch
› leicht und schnell zu montieren
› Nut-Feder-System mit Exzenter-Spannschlössern
› Edelstahlboden vollhygienisch, CNS 1.4509, kreisverpresst und rutschfest genoppt, Flächenlast 2000 kg/m²
› nicht für Außenaufstellung geeignet

## Kühlaggregate, steckerfertig



› komplett integrierbares Wandpaneel inkl. steckerfertig vorinstalliertem Kälteaggregat
› Temperaturbereich: -2°C bis +8 °C
› Klimaklasse: 5 (+40 °C 40 % U)
› Kältemittel: R-455A
› Steuerung: digital
› Feuchtraumleuchte
› elektronische Steuerung mit Thermometer
› Lichtschalter mit Kontrollleuchte
› automatische Tauwasserverdunstung und Heißgasabtauung
› nicht für Außenaufstellung geeignet

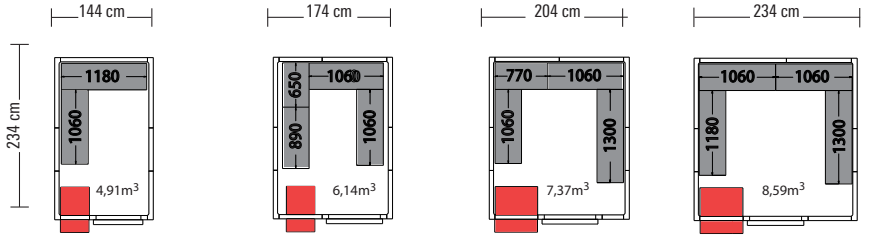
| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 661062, 661063, 661067, 661068, 661074 | **665023** | **2.299,00 €** |
| 661064, 661065 | **665024** | **2.644,00 €** |
| 661066, 661069, 661070 | **665025** | **1.999,00 €** |
| 661063, 661067 | **665026** | **2.299,00 €** |
| 661071, 661072, 661073 | **665027** | **1.999,00 €** |

# Tiefkühlzellen
black



### *Tiefkühlzellenregale*

- *mit 4 Fachböden*
- *Fachboden ohne Werkzeug wechselbar*
- *Winkelmontage, vielseitige Möglichkeiten*
- *Stellschrauben*
- *Regalleitern und Stützen aus eloxiertem Aluminium*
- *Regalböden aus Polyäthylen*
- *Höhe: 1670 mm, Tiefe: 370 mm*
- *höhenverstellbare Füße*




**Tiefkühlzelle**
Artikel-Nr.: 661075
Preis: 3.499,00 €

**Regal**
Artikel-Nr.: 664047
Preis: 947,00 €

**Tiefkühlzelle**
Artikel-Nr.: 661076
Preis: 3.799,00 €

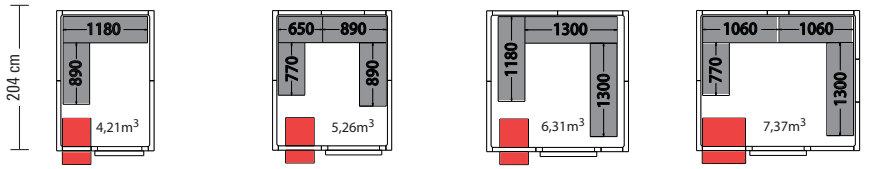
**Regal**
Artikel-Nr.: 664048
Preis: 1.199,00 €

**Tiefkühlzelle**
Artikel-Nr.: 661077
Preis: 4.199,00 €

**Regal**
Artikel-Nr.: 664053
Preis: 1.299,00 €

**Tiefkühlzelle**
Artikel-Nr.: 661078
Preis: 4.899,00 €

**Regal**
Artikel-Nr.: 664050
Preis: 1.399,00 €




**Tiefkühlzelle**
Artikel-Nr.: 661079
Preis: 3.199,00 €

**Regal**
Artikel-Nr.: 664051
Preis: 890,00 €

**Tiefkühlzelle**
Artikel-Nr.: 661080
Preis: 3.597,00 €

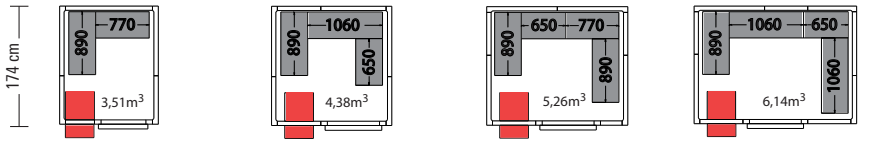
**Regal**
Artikel-Nr.: 664052
Preis: 1.099,00 €

**Tiefkühlzelle**
Artikel-Nr.: 661081
Preis: 3.991,00 €

**Regal**
Artikel-Nr.: 664049
Preis: 1.099,00 €

**Tiefkühlzelle**
Artikel-Nr.: 661077
Preis: 4.199,00 €

**Regal**
Artikel-Nr.: 664053
Preis: 1.299,00 €




**Tiefkühlzelle**
Artikel-Nr.: 661082
Preis: 2.990,00 €

**Regal**
Artikel-Nr.: 664054
Preis: 399,00 €

**Tiefkühlzelle**
Artikel-Nr.: 661083
Preis: 3.299,00 €

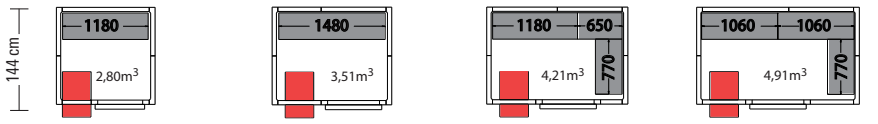
**Regal**
Artikel-Nr.: 664055
Preis: 933,00 €

**Tiefkühlzelle**
Artikel-Nr.: 661080
Preis: 3.597,00 €

**Regal**
Artikel-Nr.: 664052
Preis: 1.099,00 €

**Tiefkühlzelle**
Artikel-Nr.: 661076
Preis: 3.799,00 €

**Regal**
Artikel-Nr.: 664048
Preis: 1.199,00 €




**Tiefkühlzelle**
Artikel-Nr.: 661084
Preis: 2.691,00 €

**Regal**
Artikel-Nr.: 664056
Preis: 362,00 €

**Tiefkühlzelle**
Artikel-Nr.: 661085
Preis: 2.799,00 €

**Regal**
Artikel-Nr.: 664057
Preis: 594,00 €

**Tiefkühlzelle**
Artikel-Nr.: 661086
Preis: 3.299,00 €

**Regal**
Artikel-Nr.: 664058
Preis: 646,00 €

**Tiefkühlzelle**
Artikel-Nr.: 661087
Preis: 3.699,00 €

**Regal**
Artikel-Nr.: 664059
Preis: 699,00 €

## Tiefkühlzellen mit 100 mm Wandstärke, Höhe 2150 mm



› Wandverkleidung lackiertes Blech, Farbe: hellgrau
› Segmentbauweise, Lieferung in zerlegtem Zustand, Paneelbreiten von 300, 600, 900 und 1200 mm
› Türanschlag rechts, wechselbar
› Tür im lichten Maß: modellabhängig 600 oder 700 x 1910 mm
› Türen mit Kunststoffgriffmulden, Profi-Zylinderschloss und integrierter Innen-Notöffnung
› Offenstellung bei 90°
› selbsthebendes Türscharnier
› Hartschaumisolierung, 100 mm, Dichtigkeit 41 kg/m³
› für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch
› leicht und schnell zu montieren
› Nut-Feder-System mit Exzenter-Spannschlössern
› Edelstahlboden vollhygienisch, CNS 1.4509, kreisverpresst und rutschfest genoppt, Flächenlast 2000 kg/m²
› inkl. Türrahmenheizung und Bodenbelüftungsbalken
› nicht für Außenaufstellung geeignet

## Tiefkühlaggregate, steckerfertig



› komplett integrierbares Wandpaneel inkl. steckerfertig vorinstalliertem Tiefkühlaggregat
› Temperaturbereich: -18°C bis -23 °C
› Klimaklasse: 5 (+40 °C 40 % U)
› Kältemittel: R-455A
› Steuerung: digital
› Feuchtraumleuchte
› elektronische Steuerung mit Thermometer
› Lichtschalter mit Kontrollleuchte
› automatische Tauwasserverdunstung und Heißgasabtauung
› nicht für Außenaufstellung geeignet

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 661075, 661076, 661080, 661081 | **666031** | **3.199,00 €** |
| 661077, 661078 | **666032** | **3.577,00 €** |
| 661079, 661082, 661083 | **666033** | **2.671,00 €** |
| 661084, 661085, 661086 | **666034** | **2.671,00 €** |
| 661087 | **666035** | **3.199,00 €** |





## Ausgabe-Elemente, gekühlte Wanne

› statische Kühlung
› Temperaturbereich: 4°C bis 8°C
› elektronische Steuerung
› mit automatischer Abtauung
› verchromtes Stahlgestell auf Rädern mit unterer Verkleidung
› mit CNS-Tablettrutsche
› gerade obere Glasabdeckung und Frontscheibe mit LED-Beleuchtung
› Kühlwanne Behältertiefe: max. 200 mm



**Farbe: Wenge**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 0,24 kW | 3 x GN 1/1 | **651046** | **4.181,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 0,24 kW | 4 x GN 1/1 | **651048** | **4.679,00 €** |
| 2144 x 650 x 1325 | 230 V / 0,29 kW | 6 x GN 1/1 | **651050** | **5.920,00 €** |



**Farbe: Hemlock**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 0,24 kW | 3 x GN 1/1 | **651203** | **4.181,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 0,24 kW | 4 x GN 1/1 | **651204** | **4.679,00 €** |
| 2144 x 650 x 1325 | 230 V / 0,29 kW | 6 x GN 1/1 | **651205** | **5.920,00 €** |



**Farbe: RAL / CNS Laminat**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 0,24 kW | 3 x GN 1/1 | **651206** | **4.533,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 0,24 kW | 4 x GN 1/1 | **651207** | **5.051,00 €** |
| 2144 x 650 x 1325 | 230 V / 0,29 kW | 6 x GN 1/1 | **651208** | **6.355,00 €** |

*Alle Geräte dieser Serie werden ohne vormontierte Aufbauten und Tablettrutschen geliefert. Montageaufwand ist zusätzlich zu berücksichtigen. Zubehör zu den Büfettinseln finden Sie auf den Seiten 48-50.*

## Ausgabe-Elemente, gekühlte Platte

› statische Kühlung
› Temperaturbereich: 4°C bis 8°C
› elektronische Steuerung
› mit automatischer Abtauung
› verchromtes Stahlgestell auf Rädern mit unterer Verkleidung
› mit CNS-Tablettrutsche
› gerade obere Glasabdeckung und Frontscheibe mit LED-Beleuchtung
› Kühlplatte Tiefe: max. 30 mm



**Farbe: Wenge**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 0,24 kW | 3 x GN 1/1 | **651052** | **3.978,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 0,24 kW | 4 x GN 1/1 | **651054** | **4.465,00 €** |



**Farbe: Hemlock**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 0,24 kW | 3 x GN 1/1 | **651209** | **3.978,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 0,24 kW | 4 x GN 1/1 | **651210** | **4.465,00 €** |



**Farbe: RAL / CNS Laminat**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 0,24 kW | 3 x GN 1/1 | **651211** | **4.330,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 0,24 kW | 4 x GN 1/1 | **651212** | **4.837,00 €** |



**Solange Vorrat reicht.*
*Alle Geräte dieser Serie werden ohne vormontierte Aufbauten und Tablettrutschen geliefert.*
*Montageaufwand ist zusätzlich zu berücksichtigen. Zubehör zu den Büfettinseln finden Sie auf den Seiten 48-50.*





## Ausgabe-Elemente, beheizte Wanne, Bain-Marie

› Temperaturbereich: 30°C bis 90°C
› elektronische Steuerung
› verchromtes Stahlgestell auf Rädern mit unterer Verkleidung
› mit CNS-Tablettrutsche
› gerade obere Glasabdeckung und Frontscheibe mit Halogen-Wärmelampen
› Wanne Behältertiefe: max. 200 mm
› manuelle Wasserbefüllung, mit Überlauf und Ablaufrohr
› mit Trockengehschutz



**Farbe: Wenge**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 2,20 kW | 3 x GN 1/1 | **651056** | **4.764,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 3,05 kW | 4 x GN 1/1 | **651058** | **5.382,00 €** |
| 2144 x 650 x 1325 | 400 V / 4,40 kW | 6 x GN 1/1 | **651130** | **6.897,00 €** |



**Farbe: Hemlock**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 2,20 kW | 3 x GN 1/1 | **651193** | **4.764,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 3,05 kW | 4 x GN 1/1 | **651194** | **5.382,00 €** |
| 2144 x 650 x 1325 | 400 V / 4,40 kW | 6 x GN 1/1 | **651195** | **6.897,00 €** |



**Farbe: RAL / CNS Laminat**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 2,20 kW | 3 x GN 1/1 | **651196** | **5.116,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 3,05 kW | 4 x GN 1/1 | **651197** | **5.754,00 €** |
| 2144 x 650 x 1325 | 400 V / 4,40 kW | 6 x GN 1/1 | **651198** | **7.332,00 €** |

*Alle Geräte dieser Serie werden ohne vormontierte Aufbauten und Tablettrutschen geliefert. Montageaufwand ist zusätzlich zu berücksichtigen. Zubehör zu den Büfettinseln finden Sie auf den Seiten 48-50.*

## Ausgabe-Elemente, Ceran-Platte beheizt



› Temperaturbereich: 60°C bis 100°C
› elektronische Steuerung
› verchromtes Stahlgestell auf Rädern mit unterer Verkleidung
› mit CNS-Tablettrutsche
› gerade obere Glasabdeckung und Frontscheibe mit Halogen-Wärmelampen

**Farbe: Wenge**



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 1,55 kW | 3 x GN 1/1 | **651060** | **4.764,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 2,19 kW | 4 x GN 1/1 | **651062** | **5.418,00 €** |

**Farbe: Hemlock**



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 1,55 kW | 3 x GN 1/1 | **651199** | **4.764,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 2,19 kW | 4 x GN 1/1 | **651200** | **5.418,00 €** |

**Farbe: RAL / CNS Laminat**



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 1,55 kW | 3 x GN 1/1 | **651201** | **5.116,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 2,19 kW | 4 x GN 1/1 | **651202** | **5.790,00 €** |

*Alle Geräte dieser Serie werden ohne vormontierte Aufbauten und Tablettrutschen geliefert.*
*Montageaufwand ist zusätzlich zu berücksichtigen. Zubehör zu den Büfettinseln finden Sie auf den Seiten 48-50.*





## Ausgabe-Anfahrelemente, mit Beleuchtung

› mit CNS-Arbeitsplatte
› mit Aussparung: 1300 x 600 mm
› verchromtes Stahlgestell auf Rädern
› mit unterer Verkleidung
› mit CNS-Tablettrutsche
› gerade Glasabdeckung und Frontscheibe
› mit Halogen-Wärmelampen: je 400 W
› inkl. 230 V / 2,50 kW Steckdose, seitlich
› Arbeitshöhe: 880 mm



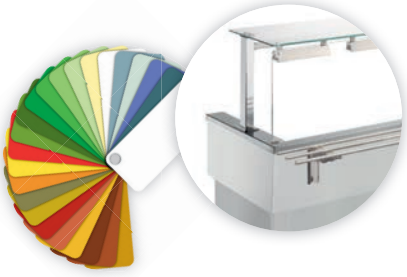
**Farbe: Wenge**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Beleuchtung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1819 x 760 x 1325 | 230 V / 0,01 kW | LED | **651068** | **4.231,00 €** |
| 1819 x 760 x 1325 | 230 V / 0,01 kW | Halogen | **651070** | **4.393,00 €** |



**Farbe: Hemlock**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Beleuchtung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1819 x 760 x 1325 | 230 V / 0,01 kW | LED | **651213** | **4.231,00 €** |
| 1819 x 760 x 1325 | 230 V / 0,01 kW | Halogen | **651214** | **4.393,00 €** |



**Farbe: RAL / CNS Laminat**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Beleuchtung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1819 x 760 x 1325 | 230 V / 0,01 kW | LED | **651215** | **4.654,00 €** |
| 1819 x 760 x 1325 | 230 V / 0,01 kW | Halogen | **651216** | **4.832,00 €** |

*Alle Geräte dieser Serie werden ohne vormontierte Aufbauten und Tablettrutschen geliefert. Montageaufwand ist zusätzlich zu berücksichtigen. Zubehör zu den Büfettinseln finden Sie auf den Seiten 48-50.*

## Ausgabe-Neutralelemente

› mit CNS-Arbeitsplatte
› verchromtes Stahlgestell auf Rädern
› mit unterer Verkleidung
› mit CNS-Tablettrutsche



**Farbe: Wenge**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 881 | - | 3 x GN 1/1 | **651064** | **2.821,00 €** |
| 1494 x 650 x 881 | - | 4 x GN 1/1 | **651066** | **3.262,00 €** |



**Farbe: Hemlock**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 881 | - | 3 x GN 1/1 | **651217** | **2.821,00 €** |
| 1494 x 650 x 881 | - | 4 x GN 1/1 | **651218** | **3.262,00 €** |



**Farbe: RAL / CNS Laminat**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 881 | - | 3 x GN 1/1 | **651219** | **3.026,00 €** |
| 1494 x 650 x 881 | - | 4 x GN 1/1 | **651220** | **3.491,00 €** |



*Alle Geräte dieser Serie werden ohne vormontierte Aufbauten und Tablettrutschen geliefert.*
*Montageaufwand ist zusätzlich zu berücksichtigen. Zubehör zu den Büfettinseln finden Sie auf den Seiten 48-50.*





## Büfett-Elemente, gekühlte Wanne

› statische Kühlung
› Temperaturbereich: 4°C bis 8°C
› elektronische Steuerung
› mit automatischer Abtauung
› verchromtes Stahlgestell auf Rädern
› mit unterem Ablageboden
› gebogene obere Glasabdeckung mit LED-Beleuchtung
› Kühlwanne Behältertiefe: max. 200 mm



**Farbe: Wenge**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 0,24 kW | 3 x GN 1/1 | **651015** | **3.209,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 0,24 kW | 4 x GN 1/1 | **651016** | **3.426,00 €** |
| 2144 x 650 x 1325 | 230 V / 0,29 kW | 6 x GN 1/1 | **651017** | **4.289,00 €** |



**Farbe: Hemlock**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 0,24 kW | 3 x GN 1/1 | **651221** | **3.209,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 0,24 kW | 4 x GN 1/1 | **651222** | **3.426,00 €** |
| 2144 x 650 x 1325 | 230 V / 0,29 kW | 6 x GN 1/1 | **651223** | **4.289,00 €** |



**Farbe: RAL / CNS Laminat**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 0,24 kW | 3 x GN 1/1 | **651224** | **3.430,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 0,24 kW | 4 x GN 1/1 | **651225** | **3.666,00 €** |
| 2144 x 650 x 1325 | 230 V / 0,29 kW | 6 x GN 1/1 | **651226** | **4.593,00 €** |

*Alle Geräte dieser Serie werden ohne vormontierte Aufbauten und Tablettrutschen geliefert. Montageaufwand ist zusätzlich zu berücksichtigen. Zubehör zu den Büfettinseln finden Sie auf den Seiten 48-50.*

## Büfett-Elemente, beheizte Wanne, Bain-Marie



› Temperaturbereich: 30°C bis 90°C
› elektronische Steuerung
› verchromtes Stahlgestell auf Rädern mit unterem Ablageboden
› gebogene obere Glasabdeckung mit Halogen-Wärmelampen
› Wanne Behältertiefe: max. 200 mm
› manuelle Wasserbefüllung, mit Überlauf und Ablaufrohr
› mit Trockengehschutz

**Farbe: Wenge**



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 2,20 kW | 3 x GN 1/1 | **651020** | **3.792,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 3,05 kW | 4 x GN 1/1 | **651021** | **4.128,00 €** |
| 2144 x 650 x 1325 | 400 V / 4,40 kW | 6 x GN 1/1 | **651022** | **5.265,00 €** |

**Farbe: Hemlock**



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 2,20 kW | 3 x GN 1/1 | **651227** | **3.792,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 3,05 kW | 4 x GN 1/1 | **651228** | **4.128,00 €** |
| 2144 x 650 x 1325 | 400 V / 4,40 kW | 6 x GN 1/1 | **651229** | **5.265,00 €** |

**Farbe: RAL / CNS Laminat**



| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 2,20 kW | 3 x GN 1/1 | **651230** | **4.013,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 3,05 kW | 4 x GN 1/1 | **651231** | **4.369,00 €** |
| 2144 x 650 x 1325 | 400 V / 4,40 kW | 6 x GN 1/1 | **651232** | **5.569,00 €** |

*Alle Geräte dieser Serie werden ohne vormontierte Aufbauten und Tablettrutschen geliefert.*
*Montageaufwand ist zusätzlich zu berücksichtigen. Zubehör zu den Büfettinseln finden Sie auf den Seiten 48-50.*





## Büfett-Elemente, trockenbeheizte Wanne

› Temperaturbereich: 30°C bis 90°C
› elektronische Steuerung
› verchromtes Stahlgestell auf Rädern
› mit unterem Ablageboden
› gebogene obere Glasabdeckung
› mit Halogen-Wärmelampe: je 0,35 kW
› Wanne Behältertiefe: max. 200 mm



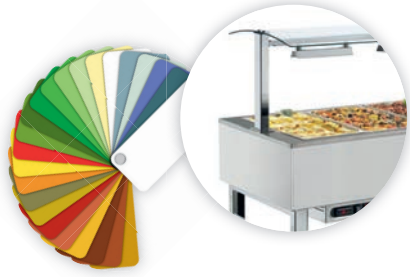
**Farbe: Wenge**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 2,20 kW | 3 x GN 1/1 | **651027** | **3.792,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 3,05 kW | 4 x GN 1/1 | **651023** | **4.128,00 €** |



**Farbe: Hemlock**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 2,20 kW | 3 x GN 1/1 | **651233** | **3.792,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 3,05 kW | 4 x GN 1/1 | **651234** | **4.128,00 €** |



**Farbe: RAL / CNS Laminat**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 2,20 kW | 3 x GN 1/1 | **651235** | **4.013,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 3,05 kW | 4 x GN 1/1 | **651236** | **4.369,00 €** |

*Alle Geräte dieser Serie werden ohne vormontierte Aufbauten und Tablettrutschen geliefert. Montageaufwand ist zusätzlich zu berücksichtigen. Zubehör zu den Büfettinseln finden Sie auf den Seiten 48-50.*

## Büfett-Element, gekühlte Platte

› statische Kühlung
› Temperaturbereich: 4°C bis 8°C
› elektronische Steuerung
› mit automatischer Abtauung
› verchromtes Stahlgestell auf Rädern
› mit unterem Ablageboden
› gebogene obere Glasabdeckung
› mit LED-Beleuchtung
› Kühlplatte Tiefe: max. 30 mm



**Farbe: Wenge**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 0,24 kW | 3 x GN 1/1 | **651025** | **3.007,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 0,24 kW | 4 x GN 1/1 | **651018** | **3.211,00 €** |



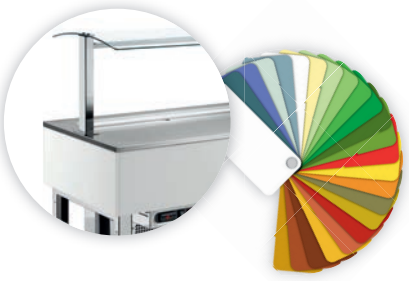
**Farbe: Hemlock**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 0,24 kW | 3 x GN 1/1 | **651237** | **3.007,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 0,24 kW | 4 x GN 1/1 | **651238** | **3.211,00 €** |



**Farbe: RAL / CNS Laminat**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 0,24 kW | 3 x GN 1/1 | **651239** | **3.227,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 0,24 kW | 4 x GN 1/1 | **651240** | **3.452,00 €** |



*Alle Geräte dieser Serie werden ohne vormontierte Aufbauten und Tablettrutschen geliefert.*
*Montageaufwand ist zusätzlich zu berücksichtigen. Zubehör zu den Büfettinseln finden Sie auf den Seiten 48-50.*



## Büfett-Elemente, Ceran-Platte, beheizt

› Temperaturbereich: 60°C bis 100°C
› elektronische Steuerung
› verchromtes Stahlgestell auf Rädern
› mit unterem Ablageboden
› gebogene obere Glasabdeckung
› mit Halogen-Wärmelampen: je 400 W



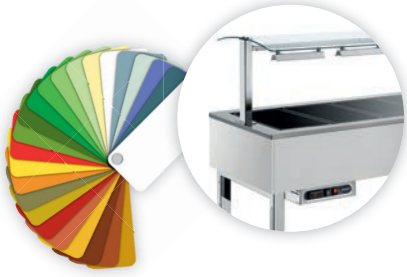
**Farbe: Wenge**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 1,56 kW | 3 x GN 1/1 | **651028** | **3.792,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 2,19 kW | 4 x GN 1/1 | **651024** | **4.164,00 €** |



**Farbe: Hemlock**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 1,56 kW | 3 x GN 1/1 | **651241** | **3.792,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 2,19 kW | 4 x GN 1/1 | **651242** | **4.164,00 €** |



**Farbe: RAL / CNS Laminat**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1169 x 650 x 1325 | 230 V / 1,56 kW | 3 x GN 1/1 | **651243** | **4.013,00 €** |
| 1494 x 650 x 1325 | 230 V / 2,19 kW | 4 x GN 1/1 | **651244** | **4.404,00 €** |

*Alle Geräte dieser Serie werden ohne vormontierte Aufbauten und Tablettrutschen geliefert. Montageaufwand ist zusätzlich zu berücksichtigen. Zubehör zu den Büfettinseln finden Sie auf den Seiten 48-50.*

## Einbau-Weinkühlschrank für 18 Flaschen



› Flaschengröße: ø 75 x 310 mm, Standard Bordeaux
› 1 Zone, Temperatur regelbar, 5°C bis 22°C
› Aktivlüfter für gleichmäßige Temperatur
› Isoliersicherheitsglas mit UV-Filter
› blaue LED-Beleuchtung, zuschaltbar
› kugelgelagerte Auszüge mit Holzlagerböden
› Edelstahltür mit Glaseinsatz, ohne Schloss
› Türanschlag rechts, nicht wechselbar
› Weinlagerschrank mit Kompressortechnik
› Kühlsystem leise und vibrationsarm
› Jahresverbrauch: 127 kWh

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 557 x 522 x 441 | 230 V / 0,14 kW | **627015** | **779,00 €** |

## Weinkühlschrank 2 Zonen, für 40 Flaschen, einbaufähig



› Flaschengröße: bis zu 310 mm Höhe
› 1 Zone für Weißwein, 1 Zone für Rotwein
› Temperatur je Zone regelbar, 5°C bis 20°C
› elegante Sensor-Touch Bedienung
› 2-fach Isoliersicherheitsglas
› weiße LED Temperaturanzeige der Kühlzonen
› weiße LED-Beleuchtung, zuschaltbar
› kugelgelagerte Auszüge mit Holzlagerböden
› Edelstahltür mit Glaseinsatz, mit Schloss
› Türanschlag rechts, nicht wechselbar
› Weinlagerschrank mit Kompressortechnik
› Kühlsystem leise und vibrationsarm
› Energieeffizienzklasse: A
› Jahresverbrauch: 142 kWh
› freistehend oder als Ein- und Unterbaugerät nutzbar

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 595 x 575 x 825 | 230 V / 0,06 kW | **627023** | **1.197,00 €** |

## Weinkühlschrank 2 Türen, für 126 Flaschen, einbaufähig



› Flaschengröße: bis zu 310 mm Höhe
› 1 Zone für Weißwein, 1 Zone für Rotwein
› Temperatur je Zone regelbar, 5°C bis 20°C
› elegante Sensor-Touch Bedienung
› 2-fach Isoliersicherheitsglas
› weiße LED Temperaturanzeige der Kühlzonen
› weiße LED-Beleuchtung, zuschaltbar
› 6 kugelgelagerte Auszüge mit Holzlagerböden,
+1 Holzlagerboden mit Kippvorrichtung zur Präsentation
› Edelstahltür mit Glaseinsatz, mit Schloss
› Türanschlag rechts, nicht wechselbar
› Weinlagerschrank mit Kompressortechnik
› Kühlsystem leise und vibrationsarm
› Energieeffizienzklasse: A
› Jahresverbrauch: 161 kWh
› freistehend oder als Ein- und Unterbaugerät nutzbar

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 598 x 688 x 1630 | 230 V / 0,06 kW | **627024** | **1.953,00 €** |



# Weinkühlschränke
black





## Weinkühlschrank für 12 Flaschen

› Flaschengröße: ø 75 x 310 mm, Standard Bordeaux
› 1 Zone, Temperatur regelbar, 5°C bis 22°C
› Aktivlüfter für gleichmäßige Temperatur
› 3-fach Isoliersicherheitsglas mit UV-Filter
› blaue LED-Beleuchtung, zuschaltbar
› kugelgelagerte Auszüge mit Holzlagerböden
› Edelstahltür mit Glaseinsatz, mit Schloss
› Türanschlag rechts, nicht wechselbar
› Weinlagerschrank mit Kompressortechnik
› Kühlsystem leise und vibrationsarm
› Jahresverbrauch: 127 kWh

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 395 x 510 x 515 | 230 V / 0,14 kW | **627012** | **497,00 €** |



## Weinkühlschrank für 38 Flaschen

› Flaschengröße: bis zu 310 mm Höhe
› 1 Zone für Weißwein, 1 Zone für Rotwein
› Temperatur je Zone regelbar, 5°C bis 20°C
› elegante Sensor-Touch Bedienung
› 3-fach Isoliersicherheitsglas mit UV-Filter
› LED Temperaturanzeige der Kühlzonen
› LED-Beleuchtung, zuschaltbar
› kugelgelagerte Auszüge mit Holzlagerböden
› Edelstahltür mit Glaseinsatz, mit Schloss
› Türanschlag rechts, nicht wechselbar
› Weinlagerschrank mit Kompressortechnik
› Kühlsystem leise und vibrationsarm
› Energieeffizienzklasse: A
› Jahresverbrauch: 139 kWh

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 630 x 1035 | 230 V / 0,06 kW | **627021** | **794,00 €** |



## Weinkühlschrank für 66 Flaschen

› Flaschengröße: bis zu 310 mm Höhe
› 1 Zone für Weißwein, 1 Zone für Rotwein
› Temperatur je Zone regelbar, 5°C bis 20°C
› elegante Sensor-Touch Bedienung
› 3-fach Isoliersicherheitsglas mit UV-Filter
› LED Temperaturanzeige der Kühlzonen
› LED-Beleuchtung, zuschaltbar
› kugelgelagerte Auszüge mit Holzlagerböden
› Edelstahltür mit Glaseinsatz, mit Schloss
› Türanschlag rechts, nicht wechselbar
› Weinlagerschrank mit Kompressortechnik
› Kühlsystem leise und vibrationsarm
› Energieeffizienzklasse: A
› Jahresverbrauch: 149 kWh

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 595 x 630 x 1035 | 230 V / 0,06 kW | **627022** | **1.096,00 €** |

# Weinkühlschränke
black

## Weinkühlschrank für 43 Flaschen



› Flaschengröße: ø 75 x 310 mm, Standard Bordeaux
› 1 Zone, Temperatur regelbar, 5°C bis 22°C
› Aktivlüfter für gleichmäßige Temperatur
› 3-fach Isoliersicherheitsglas mit UV-Filter
› blaue LED-Beleuchtung, zuschaltbar
› kugelgelagerte Auszüge mit Holzlagerböden
› Edelstahltür mit Glaseinsatz, mit Schloss
› Türanschlag rechts, nicht wechselbar
› Weinlagerschrank mit Kompressortechnik
› Kühlsystem leise und vibrationsarm
› Jahresverbrauch: 120 kWh

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 395 x 580 x 1020 | 230 V / 0,23 kW | **627007** | **799,00 €** |

## Weinkühlschrank für 81 Flaschen



› gebogene Fronttür mit Aluminiumgriff
› Umluftkühlung
› Kühlmittel: R290
› Kühleinheit oben
› Temperaturbereich: 5°C bis 18°C
› digitaler Temperaturregler
› seitliche LED-Beleuchtung
› Einfachverglasung auf 4 Seiten
› höhenverstellbare Weinregale
› 4 Rollen, davon 2 mit Bremse

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 656 x 656 x 1892 | 230 V / 0,50 kW | **627020** | **3.281,00 €** |

## Weinkühlschrank für 180 Flaschen



› Flaschengröße: ø 75 x 310 mm, Standard Bordeaux
› 1 Zone für Weißwein, 1 Zone für Rotwein
› Temperatur je Zone regelbar, 5°C bis 22°C
› Aktivlüfter für gleichmäßige Temperatur
› 3-fach Isoliersicherheitsglas mit UV-Filter
› blaue LED-Beleuchtung, zuschaltbar
› kugelgelagerte Auszüge mit Holzlagerböden
› Edelstahltür mit Glaseinsatz, mit Schloss
› Türanschlag rechts, nicht wechselbar
› Weinlagerschrank mit Kompressortechnik
› Kühlsystem leise und vibrationsarm

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 595 x 680 x 1840 | 230 V / 0,12 kW | **627011** | **1.949,00 €** |



# Weinkühlschränke
black





## Weinkühlschrank für 24 Flaschen

› Flaschengröße: ø 75 x 310 mm, Standard Bordeaux
› 1 Zone für Weißwein, 1 Zone für Rotwein
› Temperatur je Zone regelbar, 5°C bis 22°C
› Aktivlüfter für gleichmäßige Temperatur
› 3-fach Isoliersicherheitsglas mit UV-Filter
› blaue LED-Beleuchtung, zuschaltbar
› kugelgelagerte Auszüge mit Holzlagerböden
› Edelstahltür mit Glaseinsatz, mit Schloss
› Türanschlag rechts, nicht wechselbar
› Weinlagerschrank mit Kompressortechnik
› Kühlsystem leise und vibrationsarm

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 395 x 495 x 875 | 230 V / 0,80 kW | **627008** | **793,00 €** |



## Weinkühlschrank für 38 Flaschen

› Flaschengröße: ø 75 x 310 mm, Standard Bordeaux
› 1 Zone für Weißwein, 1 Zone für Rotwein
› Temperatur je Zone regelbar, 5°C bis 22°C
› Aktivlüfter für gleichmäßige Temperatur
› 3-fach Isoliersicherheitsglas mit UV-Filter
› blaue LED-Beleuchtung, zuschaltbar
› kugelgelagerte Auszüge mit Holzlagerböden
› Edelstahltür mit Glaseinsatz, mit Schloss
› Türanschlag rechts, nicht wechselbar
› Weinlagerschrank mit Kompressortechnik
› Kühlsystem leise und vibrationsarm

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 395 x 580 x 1020 | 230 V / 0,12 kW | **627009** | **847,00 €** |



## Weinkühlschrank für 66 Flaschen

› Flaschengröße: ø 75 x 310 mm, Standard Bordeaux
› 1 Zone für Weißwein, 1 Zone für Rotwein
› Temperatur je Zone regelbar, 5°C bis 22°C
› Aktivlüfter für gleichmäßige Temperatur
› 3-fach Isoliersicherheitsglas mit UV-Filter
› blaue LED-Beleuchtung, zuschaltbar
› kugelgelagerte Auszüge mit Holzlagerböden
› Edelstahltür mit Glaseinsatz, mit Schloss
› Türanschlag rechts, nicht wechselbar
› Weinlagerschrank mit Kompressortechnik
› Kühlsystem leise und vibrationsarm

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 595 x 580 x 1020 | 230 V / 0,12 kW | **627010** | **1.169,00 €** |

# Weinkühlschränke
black



## Weinkühlschrank für 45 Flaschen

› Innenabmessung: 520 x 430 x 695 mm
› inkl. 1 Edelstahl-Flaschenboden

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 602 x 860 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,15 kW |
| Artikel-Nr.: | **627016** |
| Preis: | **793,00 €** |



## Weinkühlschrank für 72 Flaschen

› Innenabmessung: 520 x 430 x 1095 mm
› inkl. 3 Edelstahl-Flaschenböden

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 602 x 1260 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,15 kW |
| Artikel-Nr.: | **627017** |
| Preis: | **954,00 €** |

### *Weinkühlschränke*

*› Temperaturbereich: 5°C bis 18°C*
*› statische Kühlung*
*› 40 mm Isolierung*
*› Kühlmittel: R600a*
*› oberer Bereich wärmer für Rotwein*
*› unterer Bereich kälter für Weißwein*
*› digitale Steuerung*
*› automatische Tauwasserverdunstung*
*› BLUE-LED Innenbeleuchtung*
*› max. Außentemperatur: +33°C / 60% U*
*› Tür nicht reversibel*
*› Korpus: Edelstahl (schwarz)*
*› Tür: Kunststoff (schwarz)*
*› Innenraum: Aluminium (schwarz)*



## Weinkühlschrank für 94 Flaschen

› Innenabmessung: 520 x 430 x 1395 mm
› inkl. 4 Edelstahl-Flaschenböden

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 602 x 1560 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,15 kW |
| Artikel-Nr.: | **627018** |
| Preis: | **1.099,00 €** |



## Weinkühlschrank für 116 Flaschen

› Innenabmessung: 520 x 430 x 1695 mm
› inkl. 5 Edelstahl-Flaschenböden

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 602 x 1860 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,15 kW |
| Artikel-Nr.: | **627019** |
| Preis: | **1.266,00 €** |

## Edelstahl-Flaschenboden für Weinkühlschränke 627016 - 627019

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **620080** |
| Preis: | **44,50 €** |

## Auflageschienen für Edelstahl-Flaschenboden 620080 für Weinkühlschränke 627016 - 627019

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **620081** |
| Preis: | **37,40 €** |

## Holz-Flaschenboden inkl. Auflageschienen für 627016 - 627019

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **620082** |
| Preis: | **73,00 €** |







## Filterkaffeemaschine Edelstahlgehäuse

› kompaktes Edelstahlgehäuse mit 1,8 l Glaskanne
› Warmhaltekapazität: 2 x 1,8 l
› kein Wasseranschluss erforderlich
› Sofortleistung Kaffee: ca. 14 Tassen in 6,5 Minuten
› Stundenleistung: 125 Tassen Kaffee

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 210 x 420 x 463 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,03 kW |
| Artikel-Nr.: | **741001** |
| Preis: | **210,00 €** |



## Filterkaffeemaschine Edelstahlgehäuse

› kompaktes Edelstahlgehäuse
› für 1,9 oder 2,2 l Isolierkanne
› inkl. Entkalkungsanzeige
› kein Wasseranschluss erforderlich
› Sofortleistung Kaffee: ca. 14 Tassen in 6,5 Minuten
› Lieferung erfolgt ohne Kanne
› Stundenleistung: 125 Tassen Kaffee

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 210 x 420 x 601 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,88 kW |
| Artikel-Nr.: | **741002** |
| Preis: | **210,00 €** |




## Filterpapier

› Inhalt je Packung: 100 Filtertüten
› passend für Filterkaffeemaschine 741001, 741002

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **740004** |
| Preis: | **8,00 €** |



## Isolierkanne, 1,9 l

› mit Schraubverschluss

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **740002** |
| Preis: | **83,00 €** |



## Isolierkanne, 2,2 l

› mit Pumpmechanik

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **740003** |
| Preis: | **115,00 €** |



## Getränkemixer für 1,5 l mit zwei Geschwindigkeiten

› Geschwindigkeit: 13000 - 16000 U/min.
› Gehäuse: Edelstahl
› Mikroschalter am Deckel
› Edelstahlmesser: abnehmbar, 6 Klingen
› mit Lexanbecher

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 175 x 230 x 460 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,60 kW |
| Artikel-Nr.: | **721010** |
| Preis: | **472,00 €** |



## Getränkemixer für 0,8 l

› Geschwindigkeit: 15000 U/min.
› für Frappés, Cocktails, Sorbets usw.
› Gehäuse: Edelstahl und Aluminium mit Kunststoff-Einsätzen
› Auto-Start nur bei eingesetztem Becher
› nicht für Eiswürfel geeignet
› mit Lexanbecher

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 170 x 190 x 490 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,15 kW |
| Artikel-Nr.: | **721011** |
| Preis: | **394,00 €** |



## Getränkemixer für 2 x 0,8 l

› Geschwindigkeit: 15000 U/min.
› für Frappés, Cocktails, Sorbets usw.
› Gehäuse: Edelstahl und Aluminium mit Kunststoff-Einsätzen
› Auto-Start nur bei eingesetztem Becher
› nicht für Eiswürfel geeignet
› mit Lexanbecher

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 300 x 190 x 490 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **721012** |
| Preis: | **638,00 €** |



## Eis-Crusher für max. 120 kg/h

› Geschwindigkeit: 900 U/min.
› Gehäuse aus lackierter Alulegierung
› Mikroschalter am Deckel
› Becher und Messergruppe aus Edelstahl

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 210 x 230 x 460 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,15 kW |
| Artikel-Nr.: | **715004** |
| Preis: | **516,00 €** |



## Zitruspresse mit Pressarm

› Geschwindigkeit: 1400 U/min.
› Gehäuse in Edelstahl mit Kunststoff
› Presskegel, Filter, Schüssel Edelstahl
› Presskegel, Filter, Schüssel abnehmbar
› Start-Stop über Drücken des Presshebels

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 180 x 220 x 350 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **723007** |
| Preis: | **764,00 €** |



## Zitruspresse mit Spritzschutz

› Geschwindigkeit: 1400 U/min.
› Gehäuse in Edelstahl mit Kunststoff
› Schüssel in Edelstahl
› Presskegel, Filter und Spritzschutz ABS
› alle Anbauteile sind abnehmbar
› Start-Stop über Druck auf Presskegel

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 180 x 220 x 320 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **723006** |
| Preis: | **484,00 €** |





## Würfeleisbereiter, Vollkegel

› klarer, fester Vollkegel einzeln geformt, 18 g, 35 x 31 mm
› Eisproduktion durch Sprühen von Wasser in eine Verdampferplatte
› Kegel kühlt schnell, verwässert den Drink nur langsam und hält lange
› Thermostat- und Timersteuerung
› System für optimale Hygiene, HACCP konform
› Horizontalverdampfer mit Sprühsystem
› energiesparende Produktion
› Frontklappe für einfache Entnahme
› separater Ein- / Ausschalter
› Edelstahlausführung in AISI 304, Scotch Brite
› Maßangaben ohne Füße

**luftgekühlt, Fußhöhe = 5 mm** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Vorrat: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 355 x 404 x 590 | 230 V / 0,32 kW | 21,00 kg / 4,00 kg | **711002** | **954,00 €** |
| 390 x 460 x 610 | 230 V / 0,35 kW | 24,00 kg / 6,00 kg | **711004** | **1.156,00 €** |
| 390 x 460 x 690 | 230 V / 0,37 kW | 28,00 kg / 9,00 kg | **711006** | **1.182,00 €** |

**wassergekühlt, Fußhöhe = 5 mm** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Vorrat: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 355 x 404 x 590 | 230 V / 0,32 kW | 21,00 kg / 4,00 kg | **711003** | **954,00 €** |
| 390 x 460 x 610 | 230 V / 0,35 kW | 24,00 kg / 6,00 kg | **711005** | **1.156,00 €** |
| 390 x 460 x 690 | 230 V / 0,37 kW | 28,00 kg / 9,00 kg | **711007** | **1.182,00 €** |



**luftgekühlt, Fußhöhe = 110-150 mm** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Vorrat: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 500 x 580 x 690 | 230 V / 0,37 kW | 33,00 kg / 16,00 kg | **711008** | **1.346,00 €** |
| 500 x 580 x 690 | 230 V / 0,45 kW | 42,00 kg / 16,00 kg | **711010** | **1.448,00 €** |
| 500 x 580 x 800 | 230 V / 0,50 kW | 46,00 kg / 25,00 kg | **711012** | **1.482,00 €** |
| 738 x 600 x 920 | 230 V / 0,65 kW | 65,00 kg / 40,00 kg | **711014** | **1.924,00 €** |
| 738 x 600 x 920 | 230 V / 0,80 kW | 80,00 kg / 40,00 kg | **711016** | **2.036,00 €** |
| 738 x 600 x 1020 | 230 V / 0,85 kW | 90,00 kg / 55,00 kg | **711018** | **2.138,00 €** |
| 840 x 740 x 1075 | 230 V / 1,05 kW | 130,00 kg / 65,00 kg | **711049** | **2.762,00 €** |

**wassergekühlt, Fußhöhe = 110-150 mm** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Vorrat: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 500 x 580 x 690 | 230 V / 0,37 kW | 33,00 kg / 16,00 kg | **711009** | **1.346,00 €** |
| 500 x 580 x 690 | 230 V / 0,45 kW | 42,00 kg / 16,00 kg | **711011** | **1.448,00 €** |
| 500 x 580 x 800 | 230 V / 0,50 kW | 46,00 kg / 25,00 kg | **711013** | **1.482,00 €** |
| 738 x 600 x 920 | 230 V / 0,65 kW | 65,00 kg / 40,00 kg | **711015** | **1.924,00 €** |
| 738 x 600 x 920 | 230 V / 0,80 kW | 80,00 kg / 40,00 kg | **711017** | **2.036,00 €** |
| 738 x 600 x 1020 | 230 V / 0,85 kW | 90,00 kg / 55,00 kg | **711019** | **2.138,00 €** |
| 840 x 740 x 1075 | 230 V / 1,05 kW | 130,00 kg / 65,00 kg | **711050** | **2.762,00 €** |

## Würfeleisbereiter, Hohlkegel




› klarer, fester Hohlkegel, einzeln geformt, 20 g, 35 x 31 mm
› Eisproduktion mit Paddelsystem, Verdampferfinger mit Paddelsystem
› Betrieb auch bei besonders hartem, kalkhaltigem oder unreinem Wasser
› keine Pumpen und Spritzdüsen und damit wartungsarm, weniger Entkalkungsaufwand
› Kegel kühlt schnell, verwässert den Drink nur langsam und hält lange
› Thermostat- und Timersteuerung
› HACCP konform, energiesparende Produktion
› Frontklappe für einfache Entnahme
› separater Ein- / Ausschalter
› Edelstahlausführung in AISI 304, Scotch Brite
› Maßangaben ohne Füße

**luftgekühlt, Fußhöhe = 5 mm** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Vorrat: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 385 x 468 x 607 | 230 V / 0,31 kW | 25,00 kg / 4,00 kg | **711021** | **1.322,00 €** |
| 385 x 468 x 687 | 230 V / 0,31 kW | 25,00 kg / 8,00 kg | **711023** | **1.342,00 €** |

**wassergekühlt, Fußhöhe = 5 mm** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Vorrat: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 385 x 468 x 607 | 230 V / 0,31 kW | 25,00 kg / 4,00 kg | **711022** | **1.322,00 €** |
| 385 x 468 x 687 | 230 V / 0,31 kW | 25,00 kg / 8,00 kg | **711024** | **1.342,00 €** |




**luftgekühlt, Fußhöhe = 110-150 mm** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Vorrat: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 495 x 580 x 687 | 230 V / 0,31 kW | 35,00 kg / 15,00 kg | **711025** | **1.576,00 €** |
| 495 x 580 x 797 | 230 V / 0,42 kW | 50,00 kg / 20,00 kg | **711027** | **1.699,00 €** |
| 735 x 596 x 907 | 230 V / 0,48 kW | 75,00 kg / 30,00 kg | **711029** | **2.124,00 €** |

**wassergekühlt, Fußhöhe = 110-150 mm** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Vorrat: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 495 x 580 x 687 | 230 V / 0,31 kW | 35,00 kg / 15,00 kg | **711026** | **1.576,00 €** |
| 495 x 580 x 797 | 230 V / 0,42 kW | 50,00 kg / 20,00 kg | **711028** | **1.699,00 €** |
| 735 x 596 x 907 | 230 V / 0,48 kW | 75,00 kg / 30,00 kg | **711030** | **2.124,00 €** |





## Flockeneisbereiter

› Eisproduktion in stehendem, doppelwandigem, wartungsfreiem Edelstahlverdampfer mit rotierender Schnecke
› Eis in seiner natürlichsten Form, ca. -0,5°C kalt
› für Hotel, Restaurant, Sauna, Medizin, Fischlagerung, Supermarkt und Industrie
› Flockeneis: spezifisches Volumen 1 m³ / 550 kg
› VE-Wasser geeignet
› Thermostat- und Timersteuerung
› optimale Hygiene, HACCP konform, energiesparende Produktion
› Frontklappe für einfache Entnahme
› separater Ein- / Ausschalter
› Edelstahlausführung in AISI 304, Scotch Brite
› Maßangaben ohne Füße

**luftgekühlt, Fußhöhe = 5 mm** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Vorrat: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 450 x 620 x 680 | 230 V / 0,42 kW | 60,00 kg / 9,00 kg | **711031** | **2.380,00 €** |

**wassergekühlt, Fußhöhe = 5 mm** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Vorrat: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 450 x 620 x 680 | 230 V / 0,42 kW | 60,00 kg / 9,00 kg | **711032** | **2.380,00 €** |



**luftgekühlt, Fußhöhe = 110-150 mm** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Vorrat: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 500 x 660 x 690 | 230 V / 0,55 kW | 95,00 kg / 20,00 kg | **711033** | **2.499,00 €** |
| 500 x 660 x 800 | 230 V / 0,55 kW | 95,00 kg / 30,00 kg | **711035** | **2.632,00 €** |
| 738 x 690 x 920 | 230 V / 0,65 kW | 155,00 kg / 40,00 kg | **711037** | **2.836,00 €** |
| 738 x 690 x 1020 | 230 V / 0,65 kW | 155,00 kg / 55,00 kg | **711039** | **2.922,00 €** |

**wassergekühlt, Fußhöhe = 110-150 mm** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Vorrat: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 500 x 660 x 690 | 230 V / 0,55 kW | 95,00 kg / 20,00 kg | **711034** | **2.499,00 €** |
| 500 x 660 x 800 | 230 V / 0,55 kW | 95,00 kg / 30,00 kg | **711036** | **2.632,00 €** |
| 738 x 690 x 920 | 230 V / 0,65 kW | 155,00 kg / 40,00 kg | **711038** | **2.836,00 €** |
| 738 x 690 x 1020 | 230 V / 0,65 kW | 155,00 kg / 55,00 kg | **711040** | **2.922,00 €** |

## Nuggeteisbereiter




› Eisproduktion in stehendem, doppelwandigem, wartungsfreiem Edelstahlverdampfer mit rotierender Schnecke und Presskopf
› für Hotel, Restaurant, Bar, Sauna, Medizin, Fischlagerung, Supermarkt und Industrie
› Nuggets: 8 x 16 x 7 mm, spezifisches Volumen: 1 m³ / 550 kg
› VE-Wasser geeignet
› Thermostat- und Timersteuerung
› System für optimale Hygiene, HACCP konform
› energiesparende Produktion
› Frontklappe für einfache Entnahme
› separater Ein- / Ausschalter
› Edelstahlausführung in AISI 304, Scotch Brite
› Maßangaben ohne Füße

**luftgekühlt, Fußhöhe = 5 mm** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Vorrat: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 450 x 620 x 680 | 230 V / 0,42 kW | 55,00 kg / 10,00 kg | **711041** | **2.499,00 €** |

**wassergekühlt, Fußhöhe = 5 mm** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Vorrat: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 450 x 620 x 680 | 230 V / 0,42 kW | 55,00 kg / 10,00 kg | **711042** | **2.499,00 €** |




**luftgekühlt, Fußhöhe = 110-150 mm** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Vorrat: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 500 x 660 x 690 | 230 V / 0,55 kW | 85,00 kg / 20,00 kg | **711043** | **2.654,00 €** |
| 738 x 690 x 852 | 230 V / 0,65 kW | 140,00 kg / 40,00 kg | **711045** | **2.999,00 €** |
| 738 x 690 x 1020 | 230 V / 0,65 kW | 140,00 kg / 50,00 kg | **711047** | **3.162,00 €** |

**wassergekühlt, Fußhöhe = 110-150 mm** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Vorrat: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 500 x 660 x 690 | 230 V / 0,55 kW | 85,00 kg / 20,00 kg | **711044** | **2.654,00 €** |
| 738 x 690 x 852 | 230 V / 0,65 kW | 140,00 kg / 40,00 kg | **711046** | **2.999,00 €** |
| 738 x 690 x 1020 | 230 V / 0,65 kW | 140,00 kg / 50,00 kg | **711048** | **3.162,00 €** |



## Gläserspüler

› *Einschubhöhe max. 301 mm*

› *Spannung wechselbar (400 V / 230 V)*

› *Hygienesicherheit durch Thermostopp-Funktion*

› *Korbgröße: 385 x 385 mm bis 390 x 390 mm*

› *Ausführung in Edelstahl*

› *inkl. 1 Drahtkorb mit 4 Stellreihen, max. Glasdurchmesser 85 mm*

› *inkl. 2 Besteckkörcher*

› *2,5 l Wasserverbrauch / Zyklus bei 3 bar*

› *isolierte doppelwandige Tür*

› *elektronische Steuerung*

› *Spülzyklen: 90 / 120 Sekunden*

› *Tankinhalt: 11 l*

› *mit Kunststoff-Schmutzfilter*




### Gläserspüler

› mit Ablaufpumpe
› mit Spülmitteldosierer
› mit Klarspülmitteldosierer

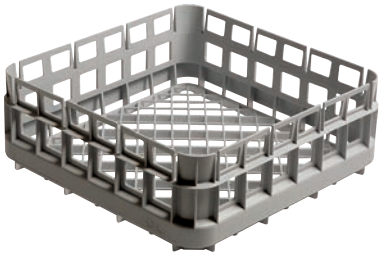
| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 435 x 530 x 700 |
| Anschlusswert (werks.): | 230 V / 2,20 kW |
| Anschlusswert (konfig.): | 400 V / 5,90 kW |
| Artikel-Nr.: | **811013** |
| Preis: | **2.150,00 €** |




### Gläserspüler

› mit Ablaufpumpe
› mit Spülmitteldosierer
› mit Klarspülmitteldosierer
› mit Drucksteigerungspumpe
› mit Enthärter

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 435 x 530 x 700 |
| Anschlusswert (werks.): | 230 V / 2,20 kW |
| Anschlusswert (konfig.): | 400 V / 5,90 kW |
| Artikel-Nr.: | **811015** |
| Preis: | **2.390,00 €** |



### Universalkorb für Gläserspülmaschinen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 390 x 390 x 150 |
| Artikel-Nr.: | **816015** |
| Preis: | **66,00 €** |



### Gläserkorb, 3 Fächer für Gläser bis ø 115 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 385 x 385 x 170 |
| Artikel-Nr.: | **816016** |
| Preis: | **80,00 €** |



### Gläserkorb, 4 Fächer für Gläser bis ø 85 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 385 x 385 x 170 |
| Artikel-Nr.: | **816017** |
| Preis: | **70,00 €** |




## Geschirrspüler

› mit Ablaufpumpe
› mit Spülmitteldosierer
› mit Klarspülmitteldosierer
› mit Drucksteigerungspumpe
› mit Enthärter

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 575 x 600 x 835 |
| Anschlusswert (werks.): | 400 V / 5,90 kW |
| Anschlusswert (konfig.): | 230 V / 2,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **812015** |

Preis: **2.990,00 €**




## Geschirrspüler

› mit Ablaufpumpe
› mit Spülmitteldosierer
› mit Klarspülmitteldosierer

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 575 x 600 x 835 |
| Anschlusswert (werks.): | 400 V / 5,90 kW |
| Anschlusswert (konfig.): | 230 V / 2,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **812013** |

Preis: **2.690,00 €**

***Geschirrspüler***

*› Einschubhöhe max. 356 mm*
*› Spannung wechselbar (400 V / 230 V)*
*› Hygienesicherheit durch Thermostopp-Funktion*
*› Korbgröße: 500 x 500 mm*
*› inkl. 1 Tellerkorb, 1 Universalkorb 500 x 500 mm und 1 Besteckkörcher*
*› 2,9 l Wasserverbrauch / Zyklus bei 3 bar*
*› isolierte doppelwandige Tür*
*› elektronische Steuerung*
*› Spülzyklen: 60 / 180 Sekunden*
*› Tankinhalt: 25 l*
*› höhenverstellbar von 830 auf 850 mm*



## CNS-Unterbau für 812011 - 812015

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 575 x 600 x 380 |
| Artikel-Nr.: | **810013** |

Preis: **274,00 €**




## Klarspüler Universal, 10 l, für gewerbliche Gechirrspülmaschinen

› bewirkt eine selbstständige Glanztrocknung bei Porzellan und Besteck
› geeignet bis mittlere Wasserhärte

Artikel-Nr.: **90818001**

Preis: **49,00 €**




## Flüssigreiniger Basic, 12 kg, für gewerbliche Gechirrspülmaschinen

› für jedes Spülgut außer Aluminium
› für weiches bis mittelhartes Wasser
› hygienisch, hohes Reinigungsvermögen

Artikel-Nr.: **90818002**

Preis: **59,00 €**




## Flüssigreiniger Gläser, 11 kg, für gewerbliche Gläserspülmaschinen

› chlor- und phosphatfrei
› besonders dekorschonend, mit Glaskorrosionsschutz

Artikel-Nr.: **90818003**

Preis: **53,00 €**





## Durchschub-Spülmaschine

› Einschubhöhe max. 440 mm
› eingebauter Glanztrockner-Dosierer
› inkl. 1 Tellerkorb, 1 Besteckkörcher
› inkl. 1 Universalkorb 500 x 500 mm
› inkl. 2 kg Regeneriersalz
› 2,9 l Wasserverbrauch / Zyklus, Spülzyklus: 75 / 150 Sekunden
› elektronische Steuerung, Hauben-Startautomatik
› Selbstreinigungsassistent, tiefgezogener 21 l Hygienetank
› herausnehmbare Filter, Spülarme in Edelstahl
› Tische nicht im Lieferumfang enthalten
› Wasch- / Klarspültemperatur: ca. 60°C / ca. 82°C
› Höhe bei geöffneter Haube: 1995 mm

**mit Spülmitteldosierer, Laugenpumpe, Drucksteigerungspumpe und Enthärter**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 635 x 635 x 1480 | 400 V / 6,60 kW | **813003** | **4.425,00 €** |

**mit Spülmitteldosierer und Laugenpumpe**

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 635 x 635 x 1480 | 400 V / 6,60 kW | **813004** | **4.295,00 €** |



## Montage-Pauschale für Untertischspülmaschinen

› Inbetriebnahme und Einweisung, ohne Lieferung
› inkl. Härtetest des Wassers und Montage Wasserfilter
› Elektro- und Sanitäranschluss bauseitig durch DVGW zugelassenen Fachbetrieb
› Gerätestandort innerhalb Liefergebiet (max. 50 km)

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **819001** | **265,00 €** |

## Montage-Pauschale für Durchschubspülmaschinen

› Inbetriebnahme und Einweisung, ohne Lieferung
› inkl. Montage der Zu- und Ablauftische
› inkl. Härtetest des Wassers und Montage Wasserfilter
› Elektro- und Sanitäranschluss bauseitig durch DVGW zugelassenen Fachbetrieb
› Gerätestandort innerhalb Liefergebiet (max. 50 km)

| Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|
| **819002** | **485,00 €** |

## Zulauftisch mit Becken und Ablagebord

› Standard-Ausführung
› zerlegt geliefert zur Selbstmontage
› mit umsteckbarem Spritzschutz
› Becken: 500 x 400 x 250 mm
› Ablauf: 1 1/2“
› höhenverstellbare Füße



| B x T x H/mm: | Anbauposition: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 700 x 695 x 860 | links / rechts | **810019** | **924,00 €** |
| 1100 x 695 x 860 | links / rechts | **810020** | **1.076,00 €** |

## Ablauftisch mit Ablagebord

› Standard-Ausführung
› zerlegt geliefert zur Selbstmontage
› höhenverstellbare Füße



| B x T x H/mm: | Anbauposition: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 540 x 860 | links / rechts | **810031** | **474,00 €** |
| 700 x 540 x 860 | links / rechts | **810040** | **532,00 €** |
| 1100 x 540 x 860 | links / rechts | **810032** | **623,00 €** |

## Spritzschutz für Ablauftische



| B x T x H/mm: | passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 600 x 160 x 360 | 600 mm Länge | **810069** | **140,00 €** |
| 700 x 160 x 360 | 700 mm Länge | **810043** | **140,00 €** |
| 1100 x 160 x 360 | 1100 mm Länge | **810046** | **192,00 €** |

## Wandanschlussblech für Spülmaschine bei Eckaufstellung

› für 813003, 813004



| | Anbauposition: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| | links | **810047** | **179,00 €** |

## Spülmaschinenhaube Kastenform, ohne Ventilator

› inkl. 2 CNS-Filter: je 400 x 400 x 25 mm, Fördervolumen max. 1100 m³/h
› inkl. Kit zur Deckenmontage, Ablasshahn 1/2“
› komplett aus Edelstahl 1.4301, Auffangrinne hermetisch verschweißt



| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1000 x 1000 x 450 | **815002** | **1.192,00 €** |
| 1200 x 1200 x 450 | **815003** | **1.328,00 €** |



**i** ***Sondermaße auf Anfrage lieferbar***

*Bitte bei Bestellung beachten:*

*› alle Zu- und Ablauftische sind in 1 cm-Schritten der Breite lieferbar*

*› die letzten drei Stellen der Artikel-Nr. entsprechen der gewünschten Breite Beispiel: Ablauftisch Breite 710 mm = Artikel-Nr. 810076-071*

*› für die Sondermaße berechnen wir immer das nächstgrößere Modell Beispiel: Artikel-Nr. 810076-071 bis 810076-079 wie 810076-080*



## Zulauftisch mit Becken und Ablagebord

› Premium-Ausführung, in Edelstahl AISI 304 Scotch-Brite
› mit festverschweißtem Spritzblech, Becken und Abtropffläche tiefgezogen
› Becken 400 x 400 x 250 mm, Ablauf 1 1/2“
› höhenverstellbare Edelstahlfüße -10 / +50 mm

| B x T x H/mm: | Anbauposition: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 700 x 750 x 850 | links | **810070-070** | **1.199,00 €** |
| 800 x 750 x 850 | links | **810070-080** | **1.238,00 €** |
| 900 x 750 x 850 | links | **810070-090** | **1.265,00 €** |
| 1000 x 750 x 850 | links | **810070-100** | **1.277,00 €** |
| 1100 x 750 x 850 | links | **810070-110** | **1.299,00 €** |
| 1200 x 750 x 850 | links | **810070-120** | **1.398,00 €** |
| 1300 x 750 x 850 | links | **810070-130** | **1.499,00 €** |
| 1400 x 750 x 850 | links | **810070-140** | **1.537,00 €** |
| 1500 x 750 x 850 | links | **810070-150** | **1.553,00 €** |
| 1600 x 750 x 850 | links | **810070-160** | **1.599,00 €** |
| 700 x 750 x 850 | rechts | **810071-070** | **1.199,00 €** |
| 800 x 750 x 850 | rechts | **810071-080** | **1.238,00 €** |
| 900 x 750 x 850 | rechts | **810071-090** | **1.265,00 €** |
| 1000 x 750 x 850 | rechts | **810071-100** | **1.277,00 €** |
| 1100 x 750 x 850 | rechts | **810071-110** | **1.299,00 €** |
| 1200 x 750 x 850 | rechts | **810071-120** | **1.398,00 €** |
| 1300 x 750 x 850 | rechts | **810071-130** | **1.499,00 €** |
| 1400 x 750 x 850 | rechts | **810071-140** | **1.537,00 €** |
| 1500 x 750 x 850 | rechts | **810071-150** | **1.553,00 €** |
| 1600 x 750 x 850 | rechts | **810071-160** | **1.599,00 €** |

## Zulauftisch mit Becken, Ablagebord und Abwurfloch

› Premium-Ausführung, in Edelstahl AISI 304 Scotch-Brite
› mit festverschweißtem Spritzblech, Becken und Abtropffläche tiefgezogen
› Becken 400 x 400 x 250 mm, Ablauf 1 1/2“
› höhenverstellbare Edelstahlfüße -10 / +50 mm



| B x T x H/mm: | Anbauposition: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1400 x 750 x 850 | links | **810072-140** | **1.731,00 €** |
| 1500 x 750 x 850 | links | **810072-150** | **1.772,00 €** |
| 1600 x 750 x 850 | links | **810072-160** | **1.790,00 €** |
| 1700 x 750 x 850 | links | **810072-170** | **1.832,00 €** |
| 1800 x 750 x 850 | links | **810072-180** | **1.842,00 €** |
| 1900 x 750 x 850 | links | **810072-190** | **1.885,00 €** |
| 2000 x 750 x 850 | links | **810072-200** | **1.899,00 €** |
| 1400 x 750 x 850 | rechts | **810073-140** | **1.731,00 €** |
| 1500 x 750 x 850 | rechts | **810073-150** | **1.772,00 €** |
| 1600 x 750 x 850 | rechts | **810073-160** | **1.790,00 €** |
| 1700 x 750 x 850 | rechts | **810073-170** | **1.832,00 €** |
| 1800 x 750 x 850 | rechts | **810073-180** | **1.842,00 €** |
| 1900 x 750 x 850 | rechts | **810073-190** | **1.885,00 €** |
| 2000 x 750 x 850 | rechts | **810073-200** | **1.907,00 €** |

## Ablauftisch mit Ablagebord und Spritzblech

› Premium-Ausführung, in Edelstahl AISI 304 Scotch-Brite
› mit fest verschweißtem Spritzblech, Abtropffläche tiefgezogen, mit Gefälle
› höhenverstellbare Edelstahlfüße -10 / +50 mm

| B x T x H/mm: | Anbauposition: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 700 x 750 x 850 | links | **810074-070** | **841,00 €** |
| 800 x 750 x 850 | links | **810074-080** | **857,00 €** |
| 900 x 750 x 850 | links | **810074-090** | **865,00 €** |
| 1000 x 750 x 850 | links | **810074-100** | **887,00 €** |
| 1100 x 750 x 850 | links | **810074-110** | **904,00 €** |
| 1200 x 750 x 850 | links | **810074-120** | **921,00 €** |
| 1300 x 750 x 850 | links | **810074-130** | **972,00 €** |
| 1400 x 750 x 850 | links | **810074-140** | **1.052,00 €** |
| 1500 x 750 x 850 | links | **810074-150** | **1.070,00 €** |
| 1600 x 750 x 850 | links | **810074-160** | **1.088,00 €** |
| 700 x 750 x 850 | rechts | **810075-070** | **841,00 €** |
| 800 x 750 x 850 | rechts | **810075-080** | **857,00 €** |
| 900 x 750 x 850 | rechts | **810075-090** | **865,00 €** |
| 1000 x 750 x 850 | rechts | **810075-100** | **887,00 €** |
| 1100 x 750 x 850 | rechts | **810075-110** | **904,00 €** |
| 1200 x 750 x 850 | rechts | **810075-120** | **921,00 €** |
| 1300 x 750 x 850 | rechts | **810075-130** | **972,00 €** |
| 1400 x 750 x 850 | rechts | **810075-140** | **1.052,00 €** |
| 1500 x 750 x 850 | rechts | **810075-150** | **1.070,00 €** |
| 1600 x 750 x 850 | rechts | **810075-160** | **1.088,00 €** |

***Sondermaße auf Anfrage lieferbar***

*Bitte bei Bestellung beachten:*

*› alle Zu- und Ablauftische sind in 1 cm-Schritten der Breite lieferbar*

*› die letzten drei Stellen der Artikel-Nr. entsprechen der gewünschten Breite Beispiel: Ablauftisch Breite 710 mm = Artikel-Nr. 810076-071*

*› für die Sondermaße berechnen wir immer das nächstgrößere Modell Beispiel: Artikel-Nr. 810076-071 bis 810076-079 wie 810076-080*



## Ablauftisch mit Ablagebord, ohne Spritzblech

› Premium-Ausführung, in Edelstahl AISI 304 Scotch-Brite
› Abtropffläche tiefgezogen, mit Gefälle
› höhenverstellbare Edelstahlfüße -10 / +50 mm

| B x T x H/mm: | Anbauposition: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 700 x 750 x 850 | links / rechts | **810076-070** | **808,00 €** |
| 800 x 750 x 850 | links / rechts | **810076-080** | **831,00 €** |
| 900 x 750 x 850 | links / rechts | **810076-090** | **839,00 €** |
| 1000 x 750 x 850 | links / rechts | **810076-100** | **851,00 €** |
| 1100 x 750 x 850 | links / rechts | **810076-110** | **875,00 €** |
| 1200 x 750 x 850 | links / rechts | **810076-120** | **967,00 €** |
| 1300 x 750 x 850 | links / rechts | **810076-130** | **988,00 €** |
| 1400 x 750 x 850 | links / rechts | **810076-140** | **1.009,00 €** |
| 1500 x 750 x 850 | links / rechts | **810076-150** | **1.040,00 €** |
| 1600 x 750 x 850 | links / rechts | **810076-160** | **1.088,00 €** |





# Spülkörbe
black





## Gläserkorb, 9 Fächer à 149 x 149 mm – Glas max. ø 148 mm

| B x T x H/mm: | Korbausführung: | Glashöhe/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 500 x 500 x 143 | Grundkorb + 1 Extender | 90 | **816041** | **24,00 €** |
| 500 x 500 x 184 | Grundkorb + 2 Extender | 133 | **816042** | **31,70 €** |
| 500 x 500 x 225 | Grundkorb + 3 Extender | 174 | **816043** | **39,50 €** |
| 500 x 500 x 267 | Grundkorb + 4 Extender | 215 | **816044** | **47,20 €** |
| 500 x 500 x 308 | Grundkorb + 5 Extender | 257 | **816065** | **55,00 €** |



## Gläserkorb, 16 Fächer à 111 x 111 mm – Glas max. ø 110 mm

| B x T x H/mm: | Korbausführung: | Glashöhe/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 500 x 500 x 143 | Grundkorb + 1 Extender | 90 | **816045** | **24,40 €** |
| 500 x 500 x 184 | Grundkorb + 2 Extender | 133 | **816046** | **32,30 €** |
| 500 x 500 x 225 | Grundkorb + 3 Extender | 174 | **816047** | **40,30 €** |
| 500 x 500 x 267 | Grundkorb + 4 Extender | 215 | **816048** | **48,30 €** |
| 500 x 500 x 308 | Grundkorb + 5 Extender | 257 | **816066** | **56,00 €** |



## Gläserkorb, 20 Fächer à 99 x 99 mm – Glas max. ø 98 mm

| B x T x H/mm: | Korbausführung: | Glashöhe/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 500 x 500 x 143 | Grundkorb + 1 Extender | 90 | **816073** | **24,50 €** |
| 500 x 500 x 184 | Grundkorb + 2 Extender | 133 | **816074** | **32,70 €** |
| 500 x 500 x 225 | Grundkorb + 3 Extender | 174 | **816075** | **40,90 €** |
| 500 x 500 x 267 | Grundkorb + 4 Extender | 215 | **816076** | **49,20 €** |
| 500 x 500 x 308 | Grundkorb + 5 Extender | 257 | **816077** | **57,00 €** |



## Gläserkorb, 25 Fächer à 88 x 88 mm – Glas max. ø 87 mm

| B x T x H/mm: | Korbausführung: | Glashöhe/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 500 x 500 x 143 | Grundkorb + 1 Extender | 90 | **816049** | **24,50 €** |
| 500 x 500 x 184 | Grundkorb + 2 Extender | 133 | **816050** | **32,70 €** |
| 500 x 500 x 225 | Grundkorb + 3 Extender | 174 | **816051** | **40,90 €** |
| 500 x 500 x 267 | Grundkorb + 4 Extender | 215 | **816052** | **49,20 €** |
| 500 x 500 x 308 | Grundkorb + 5 Extender | 257 | **816067** | **57,00 €** |



## Gläserkorb, 30 Fächer à 80 x 80 mm – Glas max. ø 79 mm

| B x T x H/mm: | Korbausführung: | Glashöhe/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 500 x 500 x 143 | Grundkorb + 1 Extender | 90 | **816078** | **25,00 €** |
| 500 x 500 x 184 | Grundkorb + 2 Extender | 133 | **816079** | **33,70 €** |
| 500 x 500 x 225 | Grundkorb + 3 Extender | 174 | **816080** | **42,30 €** |
| 500 x 500 x 267 | Grundkorb + 4 Extender | 215 | **816081** | **51,00 €** |
| 500 x 500 x 308 | Grundkorb + 5 Extender | 257 | **816082** | **60,00 €** |

## Gläserkorb, 36 Fächer à 73 x 73 mm – Glas max. ø 72 mm



| B x T x H/mm: | Korbausführung: | Glashöhe/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 500 x 500 x 143 | Grundkorb + 1 Extender | 90 | **816053** | **25,00 €** |
| 500 x 500 x 184 | Grundkorb + 2 Extender | 133 | **816054** | **33,70 €** |
| 500 x 500 x 225 | Grundkorb + 3 Extender | 174 | **816055** | **42,40 €** |
| 500 x 500 x 267 | Grundkorb + 4 Extender | 215 | **816056** | **51,00 €** |
| 500 x 500 x 308 | Grundkorb + 5 Extender | 257 | **816068** | **60,00 €** |

## Gläserkorb, 49 Fächer à 62 x 62 mm – Glas max. ø 61 mm



| B x T x H/mm: | Korbausführung: | Glashöhe/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 500 x 500 x 143 | Grundkorb + 1 Extender | 90 | **816057** | **27,90 €** |
| 500 x 500 x 184 | Grundkorb + 2 Extender | 133 | **816058** | **39,40 €** |
| 500 x 500 x 225 | Grundkorb + 3 Extender | 174 | **816059** | **51,00 €** |
| 500 x 500 x 267 | Grundkorb + 4 Extender | 215 | **816060** | **62,00 €** |
| 500 x 500 x 308 | Grundkorb + 5 Extender | 257 | **816069** | **74,00 €** |

## Clips für Spülkörbe




› mit Vordruck, Symbol und Glasart
› oder ohne Vordruck, frei beschreibbar
› zur Kennzeichnung der Bestückung
› einfache Erkennung bei Stapelung
› am obersten Rand der Körbe einclipbar
› jederzeit wechselbar
› Material: ABS

**Rotwein**

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **810050** |
| Preis: | **2,40 €** |

**Kaffee**

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **810054** |
| Preis: | **2,40 €** |

**Weißwein**

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **810051** |
| Preis: | **2,40 €** |

**Sekt**

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **810055** |
| Preis: | **2,40 €** |

**Wasser (mit Stiel)**

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **810052** |
| Preis: | **2,40 €** |

**Bier**

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **810049** |
| Preis: | **2,40 €** |

**Wasser (Becher)**

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **810053** |
| Preis: | **2,40 €** |

**Clip ohne Aufdruck**

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **810058** |
| Preis: | **1,50 €** |

# Spülkörbe
black





## Korb für Teller und Tabletts mit Spezialdornen

B x T x H/mm: 500 x 500 x 101
Artikel-Nr.: **816061**

Preis: **16,40 €**



## Korb für 9 aufrechtstehende Tabletts

B x T x H/mm: 500 x 500 x 101
Artikel-Nr.: **816070**

Preis: **26,60 €**



## Deckel für Spülkörbe

B x T x H/mm: 500 x 500 x 24
Artikel-Nr.: **816071**

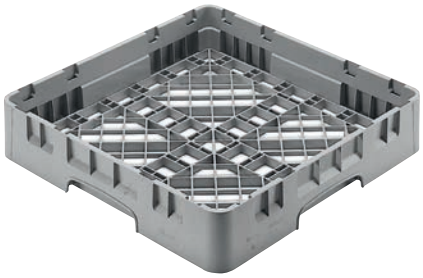
Preis: **29,80 €**



## Universalkorb für Besteck engmaschiges Bodengitter

B x T x H/mm: 500 x 500 x 101
Artikel-Nr.: **816062**

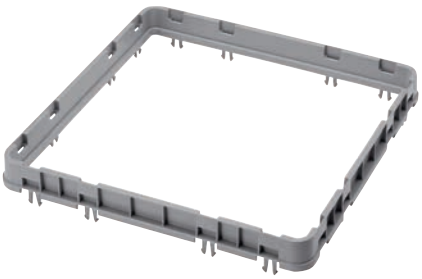
Preis: **16,40 €**



## Universalkorb für Großteile grobmaschiges Bodengitter

B x T x H/mm: 500 x 500 x 101
Artikel-Nr.: **816063**

Preis: **15,80 €**



## Extender für Universalkörbe

B x T x H/mm: 500 x 500 x 51
Artikel-Nr.: **816072**

Preis: **6,90 €**



## Korbroller für Spülkörbe 500 x 500 mm, mit Griff

› Innenmaße: 530 x 530 mm
› Kunststoffwanne für Tropfwasser
› 4 Lenkrollen, ø 90 mm, nicht feststellbar
› säure- und fettbeständige Radkörper
› thermoelastische Gummibereifung
› Tragkraft: 159 kg

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 545 x 595 x 940 |
| Artikel-Nr.: | **956004** |
| Preis: | **204,00 €** |



## Korbroller für Spülkörbe 500 x 500 mm

› Innenmaße: 530 x 530 mm
› Kunststoffwanne für Tropfwasser
› 4 Lenkrollen, ø 90 mm, nicht feststellbar
› säure- und fettbeständige Radkörper
› thermoelastische Gummibereifung
› Tragkraft: 159 kg

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 545 x 545 x 205 |
| Artikel-Nr.: | **956003** |
| Preis: | **128,00 €** |



## Korbroller für Spülkörbe 500 x 500 mm

› Plattformrahmen 30 mm aufgekantet
› 4 Lenkrollen, ø 125 mm, 2 feststellbar
› säure- und fettbeständige Radkörper
› thermoelastische Gummibereifung
› Tragkraft: 80 kg

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 535 x 535 x 192 |
| Artikel-Nr.: | **956001** |
| Preis: | **154,00 €** |



## Wand-Korbhalter 1100 mm

› passend für 4 Körbe
› in Edelstahl 1.4301
› wasserdicht verschweißt
› gebogene Rohre: 20 x 20 x 1 mm
› abnehmbare Tropfschale
› inkl. Befestigungsmaterial

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1100 x 450 x 650 |
| Artikel-Nr.: | **963001** |
| Preis: | **438,00 €** |



## Wand-Korbhalter 1600 mm

› passend für 6 Körbe
› in Edelstahl 1.4301
› wasserdicht verschweißt
› gebogene Rohre: 20 x 20 x 1 mm
› abnehmbare Tropfschale
› inkl. Befestigungsmaterial

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1600 x 450 x 650 |
| Artikel-Nr.: | **963002** |
| Preis: | **517,00 €** |





## Einhebelmisch-Geschirr-brause mit Ellbogenhebel, Einlochmontage, Schwenkhahn 245 mm

› seitlich angebrachte Brause
› Schwenkschlauch mit Feder: 1000 mm
› Auslauf: 25 x 245 x 70 mm
› Wasserdurchfluss: 14 l/min
› Wandhalterung: 115 mm
› Anschlussgewinde: ø 1/2“ mit Rückschlagventil
› empfohlene Tischbohrung: ø 29 mm
› DVGW zertifiziert, UBA konform

| | |
|---|---|
| T x H/mm: | 601 x 1050 |
| Artikel-Nr.: | **822011** |
| Preis: | **314,00 €** |



## Geschirr-Waschbrause mit Mischbatterie

› empfohlene Tischbohrung ø 30 mm
› Gewindeschaft: ø G3/4
› Anschluss: ø 1/2“ mit Rückschlagventil
› inkl. Wandhalterung, L=115 mm
› Wasserdurchfluss Handbrause: 16 l/min.

| | |
|---|---|
| T x H/mm: | 350 x 1100 |
| Artikel-Nr.: | **822004** |
| Preis: | **216,00 €** |



## Geschirrwaschbrause mit Standmischbatterie

› empfohlene Tischbohrung ø 30 mm
› Anschluss-Mittelabstand: 155 mm
› Anschluss: ø 1/2“ mit Rückschlagventil
› inkl. Wandhalterung, L=115 mm
› Wasserdurchfluss Handbrause: 16 l/min.

| | |
|---|---|
| T x H/mm: | 350 x 1070 |
| Artikel-Nr.: | **822001** |
| Preis: | **244,00 €** |



## Geschirr-Waschbrause mit Mischbatterie und Schwenkhahn

› empfohlene Tischbohrung ø 30 mm
› Gewindeschaft: ø G3/4
› Schwenkauslauf: ø 20 x L 250 mm
› Anschluss: ø 1/2“ mit Rückschlagventil
› inkl. Wandhalterung, L=115 mm
› Wasserdurchfluss Handbrause: 16 l/min.
› Wasserdurchfluss Standrohrventil: 26 l/min.

| | |
|---|---|
| T x H/mm: | 350 x 1100 |
| Artikel-Nr.: | **822002** |
| Preis: | **297,00 €** |



## Geschirr-Waschbrause mit Standmischbatterie und Schwenkhahn

› empfohlene Tischbohrung ø 30 mm
› Anschluss-Mittelabstand: 155 mm
› Schwenkauslauf: ø 20 x L 250 mm
› Anschluss: ø 1/2“ mit Rückschlagventil
› inkl. Wandhalterung, L=115 mm
› Wasserdurchfluss Handbrause: 16 l/min.
› Wasserdurchfluss Standrohrventil: 26 l/min.

| | |
|---|---|
| T x H/mm: | 350 x 1150 |
| Artikel-Nr.: | **822003** |
| Preis: | **298,00 €** |



## Zweigriff-Geschirrbrause zur Wandmontage

› Doppelloch-Wandhalterung: 135-175 mm
› Schwenkschlauch mit Feder: 1200 mm
› Gewindeanschluss: ø 1/2“ mit Rückschlagventilen
› Wandhalterung: 115 mm
› Wasserdurchfluss: 14l/min
› DVGW zertifiziert, UBA konform

| | |
|---|---|
| T x H/mm: | 581 x 1035 |
| Artikel-Nr.: | **822014** |
| Preis: | **299,00 €** |



## Zweigriff-Geschirrbrause, Zweilochmontage

› Mittelabstand Anschluss: 155 mm
› Schwenkschlauch mit Feder: 1200 mm
› Wasserdurchfluss: 14 l/min
› Wandhalterung: 115 mm
› Anschlussgewinde: ø 3/4“ mit Rückschlagventilen
› empfohlene Tischbohrung: ø 29 mm
› DVGW zertifiziert, UBA konform

| | |
|---|---|
| T x H/mm: | 600 x 1066 |
| Artikel-Nr.: | **822012** |
| Preis: | **223,00 €** |



## Einhebelmisch-Geschirrbrause, mit kurzem Griff, Einlochmontage

› Schwenkschlauch mit Feder: 1200 mm
› Auslauf: 250 mm
› Wasserdurchfluss: 14 l/min
› Wandhalterung: 115 mm
› Anschlussgewinde: ø 1/2“ mit Rückschlagventil
› empfohlene Tischbohrung: ø 29 mm
› DVGW zertifiziert, UBA konform

| | |
|---|---|
| T x H/mm: | 602 x 1131 |
| Artikel-Nr.: | **822016** |
| Preis: | **349,00 €** |



## Zweigriff-Geschirrbrause zur Wandmontage, Schwenkhahn

› Doppelloch-Wandhalterung: 135-175 mm
› Schwenkschlauch mit Feder: 1000 mm
› Auslauf: 250 mm
› Gewindeanschluss: ø 1/2“ mit Rückschlagventilen
› Wandhalterung: 115 mm
› Wasserdurchfluss: 14l/min
› DVGW zertifiziert, UBA konform

| | |
|---|---|
| T x H/mm: | 581 x 1035 |
| Artikel-Nr.: | **822015** |
| Preis: | **359,00 €** |



## Zweigriff-Geschirrbrause, erhöht, Zweilochmontage, Schwenkhahn

› Anschluss-Mittelabstand: 155 mm
› Schwenkschlauch mit Feder: 1000 mm
› Anschluss: ø 1/2“ mit Rückschlagventil
› Wandhalterung: 115 mm
› Wasserdurchfluss Handbrause: 16 l/min.
› empfohlene Tischbohrung ø 23 mm
› DVGW zertifiziert, UBA konform

| | |
|---|---|
| T x H/mm: | 602 x 1107 |
| Artikel-Nr.: | **822013** |
| Preis: | **316,00 €** |



## Einhebelmisch-Geschirrbrause, mit kurzem Griff, Einlochmontage, Schwenkhahn

› Schwenkschlauch mit Feder: 1000 mm
› Wasserdurchfluss: 14 l/min
› Wandhalterung: 115 mm
› Anschlussgewinde: ø 1/2“ mit Rückschlagventil
› empfohlene Tischbohrung: ø 29 mm
› DVGW zertifiziert, UBA konform

| | |
|---|---|
| T x H/mm: | 600 x 1131 |
| Artikel-Nr.: | **822017** |
| Preis: | **399,00 €** |





## Sensormischbatterie mit Batteriebetrieb

› Durchflussmenge ca. 6,5 l/min. (3 bar)
› Wassertemperatur: max. 80°C
› Druckschläuche: 350 mm
› Eckventilanschluss G 3/8“
› Sensorempfindlichkeit automatisch
› Wassernachlaufzeit auf 1 sec. voreingestellt (0 - 10 sec. einstellbar)
› Einlaufzeit und Hygienespülung auf 2 min. voreingestellt (0,5 - 20 min. einstellbar)
› Kurz-Aus 2 min. (fixiert)
› Normen DIN EN 200
› Batterie 6 V Lithium CRP 2

T x H/mm: 140 x 127
Artikel-Nr.: **821014**

Preis: **391,00 €**



## Sensormischbatterie mit Netzbetrieb

› Steckernetzgerät 230 V / 6 V

T x H/mm: 140 x 127
Artikel-Nr.: **821015**

Preis: **406,00 €**



## Zweigriff-Mischarmatur, Einlochmontage

› Einlochmischbatterie
› empfohlene Tischbohrung: ø 29/30 mm
› Auslauf: ø 20 x 250 x 120 mm
› Wasserdurchfluss: 26 l/min.
› DVGW zertifiziert, UBA konform

**Schwenkhahn 250 mm**
B x T x H/mm: 148 x 287 x 301
Artikel-Nr.: **821016**

Preis: **107,00 €**

**Schwenkhahn 300 mm**
B x T x H/mm: 148 x 337 x 301
Artikel-Nr.: **821001**

Preis: **113,00 €**



## Zweigriff-Standarmatur, erhöht, Zweilochmontage

› Mittelabstand Anschluss: 155 mm
› J-Auslauf: 360°, 20 x 250 x 120 mm
› empfohlene Tischbohrung: ø 23 mm
› DVGW zertifiziert, UBA konform

**Schwenkhahn 250 mm**
B x T x H/mm: 198 x 283 x 324
Artikel-Nr.: **821021**

Preis: **157,00 €**

**Schwenkhahn 300 mm**
B x T x H/mm: 198 x 333 x 327
Artikel-Nr.: **821022**

Preis: **164,00 €**



## Zweigriff-Säulen-Mischarmatur, Einlochmontage

› zum Befüllen von Töpfen
› J-Auslauf: 360° , 20 x 300 x 150
› Anschlussgewinde: ø 1/2“
› empfohlene Tischbohrung: ø 35 mm
› DVGW zertifiziert, UBA konform

**Schwenkhahn 300 mm**
B x T x H/mm: 150 x 339 x 498
Artikel-Nr.: **821017**

Preis: **190,00 €**

**Schwenkhahn 350 mm**
B x T x H/mm: 150 x 387 x 498
Artikel-Nr.: **821018**

Preis: **199,00 €**



## Zweigriff-Standarmatur, Zweilochmontage

› Mittelabstand Anschluss: 155 mm
› J-Auslauf: 360°, 20 x 250 x 120 mm
› empfohlene Tischbohrung: ø 29 mm
› DVGW zertifiziert, UBA konform

**Schwenkhahn 250 mm**
B x T x H/mm: 205 x 287 x 287
Artikel-Nr.: **821019**

Preis: **132,00 €**

**Schwenkhahn 300 mm**
B x T x H/mm: 205 x 337 x 287
Artikel-Nr.: **821020**

Preis: **137,00 €**

**Handwaschbecken**

› *Ausführung CNS 18/10 1.4301, Scotch Brite*

› *zeitgesteuerte Kniebedienung*

› *mechanischer Timer mit 7 sec.*

› *mit Wasserhahn und 40 mm Aufkantung*

› *inkl. Mischbatterie und Druckanschluss*

› *Mischverhältnis am Eckventil einzustellen*

› *Anschluss an Durchlauferhitzer möglich*

› *je nach Modell abnehmbare Beine für Wandmontage*



## Handwasch-Ausgussbecken kombiniert

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 500 x 600 x 850 |
| Artikel-Nr.: | **841001** |
| Preis: | **540,00 €** |

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 500 x 700 x 850 |
| Artikel-Nr.: | **841002** |
| Preis: | **540,00 €** |



## Handwaschbecken

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 500 x 400 x 850 |
| Artikel-Nr.: | **841004** |
| Preis: | **473,00 €** |



## Handwaschbecken

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 400 x 240 |
| Artikel-Nr.: | **841005** |
| Preis: | **232,00 €** |



## Handwaschbecken

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 500 x 400 x 240 |
| Artikel-Nr.: | **841008** |
| Preis: | **269,00 €** |



## Handwaschbecken

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 480 x 360 x 220 |
| Artikel-Nr.: | **841006** |
| Preis: | **281,00 €** |

# Händetrockner / Spender
black





## Toilettenpapier-Spender für 400 m Rolle, Edelstahl matt

› für 200 / 400 m Jumbo-Rolle
› Vandalismus geschützte Ausführung
› einfaches Auffüllen und Reinigen
› mit Sichtfenster für Füllstandskontrolle
› abschließbar, inkl. Wandmontage-Set

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 286 x 117 x 286 |
| Artikel-Nr.: | **856006** |
| Preis: | **44,60 €** |



## Toilettenpapier-Spender für 200 m Rolle, Edelstahl matt

› für 200 m Jumbo-Rolle
› Vandalismus geschützte Ausführung
› einfaches Auffüllen und Reinigen
› mit Sichtfenster für Füllstandskontrolle
› abschließbar, inkl. Wandmontage-Set

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 220 x 115 x 220 |
| Artikel-Nr.: | **856008** |
| Preis: | **35,90 €** |



## Toilettenpapier-Spender für 400 m Rolle, Metall weiß

› für 200 / 400 m Jumbo-Rolle
› Vandalismus geschützte Ausführung
› einfaches Auffüllen und Reinigen
› mit Sichtfenster für Füllstandskontrolle
› abschließbar, inkl. Wandmontage-Set

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 286 x 117 x 286 |
| Artikel-Nr.: | **856007** |
| Preis: | **29,60 €** |



## Kosmetiktuch-Spender für 100 Tücher, Edelstahl poliert

› für 1 Standard-Box (100 Tücher)
› einfaches Auffüllen und Reinigen
› inkl. Wandmontage-Set

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 260 x 130 x 90 |
| Artikel-Nr.: | **854008** |
| Preis: | **28,30 €** |



## Rollenspender für Papierrolle, blau

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 646 x 274 x 463 |
| Artikel-Nr.: | **854005** |
| Preis: | **117,00 €** |



## Seifenspender mit Armbedienung, weiß

› mit Sichtfenster
› schlagfester Kunststoff
› abschließbar

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 112 x 114 x 291 |
| Artikel-Nr.: | **853001** |
| Preis: | **77,00 €** |




## Desinfektionsseife, 6 x 1 l

› DGHM-gelistet
› 6 Flaschen à 1 l

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **857006** |
| Preis: | **177,00 €** |




## Papierrolle blau, 2-lagig

› 2 Rollen à 1000 Tücher

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **858001** |
| Preis: | **87,00 €** |



## Seifenspender mit Druckknopf, weiß

› mit Sichtfenster
› schlagfester Kunststoff
› abschließbar

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 112 x 114 x 291 |
| Artikel-Nr.: | **853002** |
| Preis: | **60,00 €** |




## milde Flüssigseife, 6 x 1 l

› bis zu 1000 Handwaschvorgänge
› dermatologisch getestet
› 6 Flaschen à 1 l

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **857007** |
| Preis: | **84,00 €** |



# Abfallbehälter black





## Abfalleimer, 50 l, ø 380 mm mit Deckel

› in Edelstahl, mit Rollen

| | |
|---|---|
| ø x H/mm: | 380 x 605 |
| Artikel-Nr.: | **861001** |
| Preis: | **157,00 €** |



## Abfalleimer, 95 l, ø 450 mm mit Deckel

› in Edelstahl, mit Rollen

| | |
|---|---|
| ø x H/mm: | 450 x 685 |
| Artikel-Nr.: | **861002** |
| Preis: | **184,00 €** |



## Abfalleimer, 50 l, ø 380 mm mit Fußpedal und Hub-Deckel

› in Edelstahl, mit Rollen

| | |
|---|---|
| ø x H/mm: | 380 x 605 |
| Artikel-Nr.: | **861003** |
| Preis: | **211,00 €** |



## Abfalleimer, 95 l, ø 450 mm mit Fußpedal und Hub-Deckel

› in Edelstahl, mit Rollen

| | |
|---|---|
| ø x H/mm: | 450 x 685 |
| Artikel-Nr.: | **861004** |
| Preis: | **243,00 €** |



## Abfallsackwagen für 100 l Säcke

› Konstruktion: Edelstahl, mit 2 Rollen
› mit Fußpedal für Hub-Deckel ø 390 mm
› mit Haltering für Abfallsäcke 100 l
› Plattform für Abfallsack ø 450 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 450 x 450 x 850 |
| Artikel-Nr.: | **863001** |
| Preis: | **157,00 €** |



## Abfalleimer, 85 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 573 x 573 x 622 |
| Artikel-Nr.: | **861096** |
| Preis: | **67,00 €** |



## Abfalleimer, 120 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 654 x 654 x 716 |
| Artikel-Nr.: | **861097** |
| Preis: | **85,00 €** |



## Abfallsackwagen für 130 l Säcke, Edelstahl

› Gummilaschenfixierung für Abfallsäcke
› Plattform für Abfallsack
› Pedal zum handfreien Öffnen
› 2 Rollen mit Bremse

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 550 x 425 x 940 |
| Artikel-Nr.: | **863003** |
| Preis: | **165,00 €** |



## Deckel für Abfalleimer 85 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 538 x 538 x 64 |
| Artikel-Nr.: | **860017** |
| Preis: | **16,40 €** |

## Deckel für Abfalleimer 120 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 612 x 612 x 68 |
| Artikel-Nr.: | **860018** |
| Preis: | **19,70 €** |



## Rollwagen für Abfalleimer 85 l und 120 l

› 4 Schwerlastrollen 3“
› 1 Rolle mit Bremse
› Tragkraft: 100 kg

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 435 x 435 x 225 |
| Artikel-Nr.: | **860019** |
| Preis: | **42,30 €** |



## Treteimer, rechteckig, mit Klappdeckel

› für den Innenbereich
› Pedalmechanismus, stabil und geräuschlos
› überlappender Deckel vermeidet Gerüche
› glatte Oberflächen und abgerundete Ecken
› einfache Reinigung und Desinfizierung
› Polypropylen, robust und haltbar
› Abfallbehälter in grau und weiß lieferbar
› verschiedene Deckel-Farbkombinationen möglich
› inkl. 6 Aufkleber mit Wertstoffpiktogrammen

### Treteimer, 30 l

| B x T x H/mm: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 398 x 410 x 435 | grau / blau | **861038** | **58,00 €** |
| 398 x 410 x 435 | grau / grün | **861039** | **58,00 €** |
| 398 x 410 x 435 | grau / rot | **861040** | **58,00 €** |
| 398 x 410 x 435 | grau / grau | **861041** | **58,00 €** |
| 398 x 410 x 435 | grau / gelb | **861042** | **58,00 €** |
| 398 x 410 x 435 | weiß / blau | **861043** | **58,00 €** |
| 398 x 410 x 435 | weiß / grün | **861044** | **58,00 €** |
| 398 x 410 x 435 | weiß / grau | **861045** | **58,00 €** |
| 398 x 410 x 435 | weiß / weiß | **861046** | **58,00 €** |
| 398 x 410 x 435 | weiß / rot | **861047** | **58,00 €** |
| 398 x 410 x 435 | weiß / gelb | **861048** | **58,00 €** |

### Treteimer, 45 l

| B x T x H/mm: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 398 x 410 x 600 | grau / blau | **861049** | **75,00 €** |
| 398 x 410 x 600 | grau / grün | **861050** | **75,00 €** |
| 398 x 410 x 600 | grau / rot | **861051** | **75,00 €** |
| 398 x 410 x 600 | grau / grau | **861052** | **75,00 €** |
| 398 x 410 x 600 | grau / gelb | **861053** | **75,00 €** |
| 398 x 410 x 600 | weiß / blau | **861054** | **75,00 €** |
| 398 x 410 x 600 | weiß / grün | **861055** | **75,00 €** |
| 398 x 410 x 600 | weiß / grau | **861056** | **75,00 €** |
| 398 x 410 x 600 | weiß / weiß | **861057** | **75,00 €** |
| 398 x 410 x 600 | weiß / rot | **861058** | **75,00 €** |
| 398 x 410 x 600 | weiß / gelb | **861059** | **75,00 €** |

### Treteimer, 70 l

| B x T x H/mm: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 412 x 495 x 673 | grau / blau | **861060** | **101,00 €** |
| 412 x 495 x 673 | grau / grün | **861061** | **101,00 €** |
| 412 x 495 x 673 | grau / rot | **861062** | **101,00 €** |
| 412 x 495 x 673 | grau / grau | **861063** | **101,00 €** |
| 412 x 495 x 673 | grau / gelb | **861064** | **101,00 €** |
| 412 x 495 x 673 | weiß / blau | **861065** | **101,00 €** |
| 412 x 495 x 673 | weiß / grün | **861066** | **101,00 €** |
| 412 x 495 x 673 | weiß / grau | **861067** | **101,00 €** |
| 412 x 495 x 673 | weiß / weiß | **861068** | **101,00 €** |
| 412 x 495 x 673 | weiß / rot | **861069** | **101,00 €** |
| 412 x 495 x 673 | weiß / gelb | **861070** | **101,00 €** |
| 412 x 495 x 673 | gelb / gelb | **861082** | **101,00 €** |

### Treteimer, 90 l, mit Rollen

| B x T x H/mm: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 412 x 500 x 820 | grau / blau | **861071** | **133,00 €** |
| 412 x 500 x 820 | grau / grün | **861072** | **133,00 €** |
| 412 x 500 x 820 | grau / rot | **861073** | **133,00 €** |
| 412 x 500 x 820 | grau / grau | **861074** | **133,00 €** |
| 412 x 500 x 820 | grau / gelb | **861075** | **133,00 €** |
| 412 x 500 x 820 | weiß / blau | **861076** | **133,00 €** |
| 412 x 500 x 820 | weiß / grün | **861077** | **133,00 €** |
| 412 x 500 x 820 | weiß / grau | **861078** | **133,00 €** |
| 412 x 500 x 820 | weiß / weiß | **861079** | **133,00 €** |
| 412 x 500 x 820 | weiß / rot | **861080** | **133,00 €** |
| 412 x 500 x 820 | weiß / gelb | **861081** | **133,00 €** |

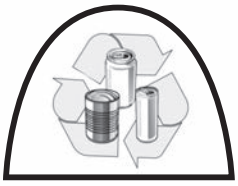
# Abfallbehälter
black


Papier / Karton


Glas


Kunststoff


Organisch


Metall


Restmüll

***Wertstoffpiktogramme***

› *für 861038 - 861082*

› *verschiedene Aufkleber zum Zuweisen der Abfallart*

› *Aufkleber: Papier / Karton, Glas, Kunststoff, Organisch, Metall, Restmüll*

› *jeder Eimer wird mit sechs Aufklebern geliefert*



# Abfallbehälter
black



860008 (Deckel)




861083 (Behälter)

## Wertstoffsammler, rechteckig

› zum Trennen von Abfällen im Innenbereich
› mit seitlichen Hebegriffen
› Polypropylen, robust und haltbar
› 7 verschiedene Deckel als Option
› einfache Handhabung und Reinigung

| B x T x H/mm: | Inhalt/l: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 320 x 460 x 580 | 60,00 | grau | **861083** | **43,60 €** |
| 320 x 460 x 580 | 60,00 | grün | **861105** | **43,60 €** |
| 320 x 460 x 580 | 60,00 | weiß | **861106** | **43,60 €** |
| 320 x 460 x 762 | 80,00 | grau | **861084** | **63,00 €** |
| 320 x 460 x 762 | 80,00 | grün | **861107** | **63,00 €** |
| 320 x 460 x 762 | 80,00 | weiß | **861108** | **63,00 €** |

## Deckelvarianten

| B x T x H/mm: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 330 x 455 x 65 | grau | **860004** | **24,20 €** |
| 330 x 455 x 65 | grün | **860005** | **24,20 €** |
| 330 x 455 x 65 | gelb | **860006** | **24,20 €** |
| 330 x 455 x 65 | blau | **860007** | **24,20 €** |
| 340 x 470 x 220 | grau | **860008** | **16,90 €** |



860004



860005



860006



860007




860008



Papier / Karton



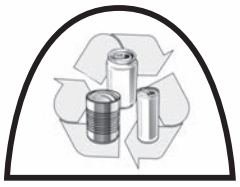
Glas



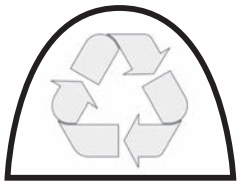
Kunststoff



Organisch



Metall



Restmüll

***Wertstoffpiktogramme***

*› für 860004 - 860010*

*› verschiedene Aufkleber zum Zuweisen der Abfallart*

*› Aufkleber: Papier / Karton, Glas, Kunststoff, Organisch, Metall, Restmüll*

*› jeder Eimer wird mit sechs Aufklebern geliefert*

## Fahrwagen für Behälter 861083 und 861084

› mit 4 Rädern
› 2 Wägen sind kombinierbar



| B x T x H/mm: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 330 x 475 x 150 | schwarz | **860016** | **48,50 €** |

## Schliesssystem-Set für Deckel 860004 - 860010

› Schliesssystem-Set für Wertstoffsammler
› verhindert unerlaubten Zugriff
› 2 Verschlussklappen mit Standardschlüssel
› Befestigung beidseitig an Griff und Deckel



| B x T x H/mm: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 185 x 23 x 60 | schwarz | **860011** | **36,30 €** |





## Abfallbehälter, eckig

› für alle Schreibtische
› robuste Kunststoffkonstruktion
› kratzfeste Oberfläche, einfach zu reinigen
› feuerhemmend, schmilzt und brennt nicht

| B x T x H/mm: | Inhalt/l: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 170 x 240 x 260 | 6,60 | schwarz | **861011** | **9,10 €** |
| 280 x 210 x 310 | 13,60 | schwarz | **861012** | **10,80 €** |



## Abfalleimer zur Wandmontage

› beschichtetes Metall

| B x T x H/mm: | Inhalt/l: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 350 x 190 x 495 | 20,00 | weiß | **861103** | **71,00 €** |
| 400 x 210 x 660 | 40,00 | weiß | **861104** | **91,00 €** |



## Schwingdeckeleimer, eckig

› für Büro, Küche etc.
› doppelter Rand verdeckt den Müllbeutel
› große Öffnung für einfache Abfallentsorgung
› aufklappbarer, abnehmbarer Deckel
› Griffe zur einfachen Handhabung
› abgerundete Ecken und glatte Oberflächen
› einfache Reinigung

| B x T x H/mm: | Inhalt/l: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 246 x 198 x 373 | 10,00 | weiß | **861091** | **10,40 €** |
| 346 x 278 x 511 | 25,00 | weiß | **861092** | **15,70 €** |
| 406 x 340 x 668 | 50,00 | weiß | **861093** | **23,60 €** |

## Abfallbehälter mit Trennsystem, rund



› für Büros, Krankenhäuser und Hotelzimmer
› zur Trennung von kleinen Abfällen
› inkl. 3 Inneneimern á 3 l
› Fassungsvermögen passend für 5 l Säcke
› inkl. 6 Aufklebern mit Wertstoffpiktogrammen
› für Papier, Kunststoff, Metall, Organisch, Glas, Restmüll

| B x T x H/mm: | Außeneimer: | Inneneimer: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 245 x 245 x 300 | schwarz | 3-farbig | **861015** | **54,00 €** |
| 245 x 245 x 300 | Edelstahl matt | 3-farbig | **861016** | **61,00 €** |
| 245 x 245 x 300 | schwarz | schwarz | **861017** | **54,00 €** |
| 245 x 245 x 300 | Edelstahl matt | schwarz | **861018** | **61,00 €** |

## Abfallbehälter mit Einwurföffnung, rund



› für den Innenbereich
› hygienisch durch Innenbehälter
› einfache und saubere Entleerung
› stabile und feuerhemmende Materialien
› stabile und feuerhemmende Deckelform
› Gummiring zum Schutz von Bodenbelägen

| B x T x H/mm: | Inhalt/l: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 380 x 380 x 880 | 52,00 | schwarz | **861033** | **240,00 €** |

## Recyclingbehälter mit Einwurföffnung



› Edelstahl
› Deckel und Einwurfloch ø 200 mm
› inkl. Innenbehälter Edelstahl
› Fuß mit Gummiring

| B x T x H/mm: | Inhalt/l: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 380 x 380 x 740 | 40,00 | blau | **861098** | **152,00 €** |
| 380 x 380 x 740 | 40,00 | grün | **861099** | **152,00 €** |
| 380 x 380 x 740 | 40,00 | rot | **861100** | **152,00 €** |
| 380 x 380 x 740 | 40,00 | Edelstahl | **861101** | **152,00 €** |
| 380 x 380 x 740 | 40,00 | gelb | **861102** | **152,00 €** |

## Abfallbehälter mit Push-Deckel, rund



› für den Innenbereich
› hygienisch durch Innenbehälter
› einfache und saubere Entleerung
› stabile und feuerhemmende Materialien
› stabile und feuerhemmende Deckelform
› Gummiring zum Schutz von Bodenbelägen

| B x T x H/mm: | Inhalt/l: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 350 x 350 x 740 | 40,00 | schwarz | **861034** | **124,00 €** |
| 350 x 350 x 740 | 40,00 | Edelstahl poliert | **861035** | **143,00 €** |
| 350 x 350 x 740 | 40,00 | Edelstahl matt | **861037** | **143,00 €** |





## Treteimer, rund, mit Plastik-Inneneimer

› für den Innenbereich
› Fußpedalmechanismus komplett in Metall
› feuerfest durch automatische Schließung
› Anti-Rutsch-Pads zur sicheren Benutzung

| B x T x H/mm: | Inhalt/l: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 167 x 167 x 270 | 3,00 | Edelstahl poliert | **861023** | **16,40 €** |
| 167 x 167 x 270 | 3,00 | weiß | **861024** | **15,60 €** |
| 203 x 203 x 284 | 5,00 | Edelstahl poliert | **861025** | **22,30 €** |
| 203 x 203 x 284 | 5,00 | weiß | **861026** | **21,10 €** |
| 248 x 248 x 400 | 12,00 | Edelstahl poliert | **861027** | **37,40 €** |
| 248 x 248 x 400 | 12,00 | weiß | **861028** | **35,50 €** |
| 248 x 248 x 400 | 12,00 | weiß / innen Metall | **861090** | **43,30 €** |
| 292 x 292 x 445 | 20,00 | Edelstahl poliert | **861029** | **53,00 €** |
| 292 x 292 x 445 | 20,00 | weiß | **861030** | **51,00 €** |
| 292 x 292 x 640 | 30,00 | Edelstahl poliert | **861031** | **79,00 €** |
| 292 x 292 x 640 | 30,00 | weiß | **861032** | **77,00 €** |



## Abfallbehälter, rund, doppelwandig

› für den Innenbereich
› mit Chromrand
› mit Stülpmantel zum Verbergen des Müllbeutels

| B x T x H/mm: | Inhalt/l: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 225 x 225 x 266 | 10,00 | schwarz | **861019** | **31,00 €** |
| 225 x 225 x 266 | 10,00 | Edelstahl matt | **861021** | **38,80 €** |

## Abfalleimer, selbstlöschend, quadratisch

› Material: pulverbeschichtetes Metall
› selbstlöschend durch spezielle Form des Deckels
› TÜV GS zertifiziert
› optional: Anzeigetafel



| B x T x H/mm: | Inhalt/l: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 350 x 350 x 760 | 40,00 | schwarz | **861109** | **304,00 €** |
| 350 x 350 x 760 | 40,00 | Edelstahl | **861110** | **456,00 €** |
| 350 x 350 x 760 | 40,00 | grau | **861111** | **299,00 €** |
| 350 x 350 x 760 | 40,00 | weiß | **861112** | **299,00 €** |

## Abfalleimer, selbstlöschend, 1/4 Kreis





› Material: pulverbeschichtetes Metall
› selbstlöschend durch spezielle Form des Deckels
› TÜV GS zertifiziert
› optional: Anzeigetafel

| B x T x H/mm: | Inhalt/l: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 350 x 350 x 760 | 40,00 | schwarz | **861113** | **330,00 €** |
| 350 x 350 x 760 | 40,00 | Edelstahl | **861114** | **497,00 €** |
| 350 x 350 x 760 | 40,00 | grau | **861115** | **330,00 €** |
| 350 x 350 x 760 | 40,00 | weiß | **861116** | **330,00 €** |

## Anzeigetafel für Abfalleimer 861109 - 861116



› Material: pulverbeschichtetes Metall

| B x T x H/mm: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 255 x 20 x 315 | schwarz | **860023** | **30,30 €** |
| 255 x 20 x 315 | Edelstahl | **860024** | **51,00 €** |
| 255 x 20 x 315 | grau | **860025** | **30,30 €** |
| 255 x 20 x 315 | weiß | **860026** | **30,30 €** |





## Wandascher, rund

› für den Außenbereich
› feuerhemmende Deckelkonstruktion
› verzinktes Stahlgehäuse
› einfaches Entleeren
› einfache Wandmontage
› inkl. Montage-Set

| B x T x H/mm: | Inhalt/l: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 100 x 100 x 130 | 0.50 | schwarz | **868001** | **21,10 €** |
| 160 x 160 x 160 | 1.50 | schwarz | **868003** | **27,10 €** |



## Wandascher-Säule, rund

› für den Außenbereich
› UV-resistente Pulverbeschichtung
› mit verzinktem Inneneimer
› Edelstahlplatte zum Zigaretten-Ausdrücken
› schnelles und einfaches Öffnen
› einfaches Entleeren und Reinigen
› einfache Wandmontage
› abschließbar, inkl. Montage-Set

| B x T x H/mm: | Inhalt/l: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 110 x 102 x 500 | 1,00 | dunkelgrau | **868007** | **106,00 €** |



## Wandascher, rechteckig, mit Eimer

› für den Außenbereich
› UV-resistente Pulverbeschichtung
› mit verzinktem Inneneimer
› Edelstahlplatte zum Zigaretten-Ausdrücken
› schnelles und einfaches Öffnen
› einfaches Entleeren und Reinigen
› einfache Wandmontage
› abschließbar, inkl. Montage-Set

| B x T x H/mm: | Inhalt/l: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 152 x 64 x 255 | 1,50 | dunkelgrau | **868005** | **58,00 €** |
| 191 x 64 x 355 | 3,00 | dunkelgrau | **868006** | **79,00 €** |

## Wandascher-Abfallkombination



› Wandascher 3 l mit Abfall Behälter 14 l
› aus galvanisiertem Stahl
› UV-resistente Pulverbeschichtung
› mit verzinkten Inneneimer
› für den Außenbereich geeignet
› inkl. Montageset

| B x T x H/mm: | Inhalt/l: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 300 x 140 x 670 | 14,00 | schwarz | **868026** | **186,00 €** |

## Ascher-Abfallkombination, rund, beschichtetes Metall



› für den Innenbereich
› für geschützten Außenbereich geeignet
› feuerhemmend
› glatte Oberflächen zur einfachen Reinigung
› Aluminium-Ascherdeckel
› Gummischutzring am Boden und Einwurf

| B x T x H/mm: | Inhalt/l: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 250 x 250 x 650 | 30,00 | schwarz | **868014** | **78,00 €** |
| 250 x 250 x 650 | 30,00 | silbergrau | **868016** | **78,00 €** |

## Ascher-Abfallkombination, rund, Edelstahl 18/0



› für den Innenbereich
› für geschützten Außenbereich geeignet
› feuerhemmend
› glatte Oberflächen zur einfachen Reinigung
› Aluminium-Ascherdeckel
› Gummischutzring am Boden und Einwurf

| B x T x H/mm: | Inhalt/l: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 250 x 250 x 650 | 30,00 | Edelstahl matt | **868017** | **92,00 €** |
| 250 x 250 x 650 | 30,00 | Edelstahl poliert | **868015** | **92,00 €** |





## Standabfallbehälter mit Ascher, rechteckig

› für den Außenbereich
› UV-resistente Pulverbeschichtung
› mit verzinktem Ascheeimer
› mit verzinktem Inneneimer
› Edelstahlplatten zum Zigaretten-Ausdrücken
› mit Zigarettenschublade
› schnelles und einfaches Öffnen
› einfaches Entleeren und Reinigen
› abschließbar und feuerhemmend

| B x T x H/mm: | Inhalt/l: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 315 x 250 x 960 | 29,00 | dunkelgrau | **868011** | **413,00 €** |
| 492 x 250 x 960 | 48,00 | dunkelgrau | **868012** | **531,00 €** |



## Standabfallbehälter mit Ascher, rechteckig

› für den Außenbereich
› UV-resistente Pulverbeschichtung
› mit verzinkter Ascheschublade
› mit verzinktem Inneneimer
› Edelstahlplatten zum Zigaretten-Ausdrücken
› mit Zigarettenschublade
› schnelles und einfaches Öffnen
› einfaches Entleeren und Reinigen
› abschließbar und feuerhemmend

| B x T x H/mm: | Inhalt/l: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 320 x 280 x 895 | 20,00 | dunkelgrau | **868013** | **383,00 €** |



## Standascher und Abfalleimer-Säule, rechteckig

› für den Außenbereich, abschließbar
› UV-resistente Pulverbeschichtung
› mit verzinktem Ascheeimer, 2,0 l
› mit verzinktem Inneneimer, 8,0 l
› Edelstahlplatten zum Zigaretten-Ausdrücken
› schnelles und einfaches Öffnen
› einfaches Entleeren und Reinigen
› schwerer Standfuß (7 kg) für optimale Stabilität
› inkl. Montage-Set zur Bodenverankerung

| B x T x H/mm: | Inhalt/l: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 400 x 260 x 1040 | 12,50 | dunkelgrau | **868010** | **316,00 €** |

## Wand-/Standascher



› UV-resistente Pulverbeschichtung
› mit verzinktem Inneneimer
› für den Außenbereich geeignet
› Edelstahlplatte zum ausdrücken der Zigaretten
› schnelles und einfaches Öffnen, Entleeren und Reinigen
› abschließbar
› einfache Wandmontage
› inkl. Montageset
› optional: Standfuß 860022

| B x T x H/mm: | Inhalt/l: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 100 x 64 x 500 | 1,50 | schwarz | **868027** | **108,00 €** |

## Standfuß für Ascher 868027



› pulverbeschichtet
› für den Außenbereich geeignet
› inkl. Bodenmontageset

| B x T x H/mm: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 250 x 200 x 990 | schwarz | **860022** | **89,00 €** |

## Standascher-Säule, rund



› mit Überdachung für den Außenbereich
› feuerfeste Materialien
› einfache Entleerung
› abschließbar
› Bodenklappe auf halber Höhe zur Entleerung

| B x T x H/mm: | Inhalt/l: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 176 x 176 x 920 | 1,10 | Edelstahl | **868024** | **212,00 €** |

## Standascher-Säule, rund



› für den Außenbereich
› UV-resistente Pulverbeschichtung
› mit verzinktem Inneneimer
› Edelstahlplatten zum Zigaretten-Ausdrücken
› schnelles und einfaches Öffnen
› einfaches Entleeren und Reinigen
› schwerer Standfuß für optimale Stabilität
› abschließbar, inkl. Montage-Set

| B x T x H/mm: | Inhalt/l: | Farbe: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 300 x 300 x 1080 | 3,00 | dunkelgrau | **868008** | **152,00 €** |



## Spülcenter für Spülmaschinen, mit 50 mm Aufkantung

› mit Überlaufrohr und Ablauf, ohne Siphon, ohne Lochbohrung für Mischbatterien
› verkürzter Unterbau, 600 mm Raum für Spülmaschine
› Untergestell seitlich bündig mit Arbeitsplatte
› Arbeitsplatte 50 mm in 10/10 Stärke, eingeschraubter Ablageboden
› Beine aus Vierkantrohr 40 x 40 mm, höhenverstellbare Edelstahlfüße +/- 30 mm
› Ausführung in CNS 18/10, 1.4301, Scotch Brite

**600 mm Tiefe** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Becken: | Beckengröße/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1200 x 600 x 850 | 1 x links | 400 x 400 x 250 | **943118** | **818,00 €** |
| 1200 x 600 x 850 | 1 x rechts | 400 x 400 x 250 | **943119** | **818,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | 1 x links | 500 x 400 x 250 | **943120** | **891,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | 1 x rechts | 500 x 400 x 250 | **943121** | **891,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | 2 x links | 400 x 400 x 250 | **943122** | **1.104,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | 2 x rechts | 400 x 400 x 250 | **943123** | **1.104,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | 2 x links | 500 x 400 x 250 | **943124** | **1.155,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | 2 x rechts | 500 x 400 x 250 | **943125** | **1.155,00 €** |

**700 mm Tiefe** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Becken: | Beckengröße/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1200 x 700 x 850 | 1 x links | 400 x 500 x 250 | **943101** | **836,00 €** |
| 1200 x 700 x 850 | 1 x rechts | 400 x 500 x 250 | **943102** | **836,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | 1 x links | 500 x 500 x 250 | **943103** | **918,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | 1 x rechts | 500 x 500 x 250 | **943104** | **918,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | 2 x links | 400 x 500 x 250 | **943105** | **1.140,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | 2 x rechts | 400 x 500 x 250 | **943106** | **1.140,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | 2 x links | 500 x 500 x 250 | **943107** | **1.268,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | 2 x rechts | 500 x 500 x 250 | **943108** | **1.268,00 €** |



## Spültisch, 1 Becken, mit 50 mm Aufkantung und Ablageboden

› mit Überlaufrohr und Ablauf, ohne Siphon, ohne Lochbohrung für Mischbatterien
› Arbeitsplatte 50 mm in 10/10 Stärke, eingeschraubter Ablageboden
› Beine aus Vierkantrohr 40 x 40 mm, höhenverstellbare Edelstahlfüße +/- 30 mm
› Ausführung in CNS 18/10, 1.4301, Scotch Brite

**600 mm Tiefe** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Becken: | Beckengröße/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 700 x 600 x 850 | 1 | 500 x 400 x 250 | **941114** | **730,00 €** |

**700 mm Tiefe** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Becken: | Beckengröße/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 700 x 700 x 850 | 1 | 500 x 500 x 250 | **941111** | **784,00 €** |

## Spülcenterschrank für Spülmaschinen, mit Türen und 50 mm Aufkantung



› mit Überlaufrohr und Ablauf, ohne Siphon, ohne Lochbohrung für Mischbatterien
› verkürzter Unterbau, 600 mm Raum für Spülmaschine
› Untergestell seitlich bündig mit Arbeitsplatte
› Arbeitsplatte 50 mm in 10/10 Stärke, Unterschrank mit doppelwandiger Flügeltür
› Beine aus Vierkantrohr 40 x 40 mm, höhenverstellbare Edelstahlfüße +/- 30 mm
› Ausführung in CNS 18/10, 1.4301, Scotch Brite

**600 mm Tiefe** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Becken: | Beckengröße/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1200 x 600 x 850 | 1 x rechts | 400 x 400 x 250 | **943126** | **1.006,00 €** |
| 1200 x 600 x 850 | 1 x links | 400 x 400 x 250 | **943127** | **1.006,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | 1 x rechts | 500 x 400 x 250 | **943128** | **1.094,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | 1 x links | 500 x 400 x 250 | **943129** | **1.094,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | 2 x rechts | 400 x 400 x 250 | **943130** | **1.432,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | 2 x links | 400 x 400 x 250 | **943131** | **1.432,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | 2 x rechts | 500 x 400 x 250 | **943132** | **1.499,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | 2 x links | 500 x 400 x 250 | **943133** | **1.499,00 €** |

**700 mm Tiefe** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Becken: | Beckengröße/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1200 x 700 x 850 | 1 x rechts | 400 x 500 x 250 | **943110** | **1.113,00 €** |
| 1200 x 700 x 850 | 1 x links | 400 x 500 x 250 | **943111** | **1.113,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | 1 x rechts | 500 x 500 x 250 | **943112** | **1.249,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | 1 x links | 500 x 500 x 250 | **943113** | **1.249,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | 2 x rechts | 400 x 500 x 250 | **943114** | **1.566,00 €** |
| 1600 x 700 x 860 | 2 x links | 400 x 500 x 250 | **943115** | **1.566,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | 2 x rechts | 500 x 500 x 250 | **943116** | **1.684,00 €** |
| 1800 x 700 x 860 | 2 x links | 500 x 500 x 250 | **943117** | **1.684,00 €** |

## Spültisch, 2 Becken, mit 50 mm Aufkantung und Ablageboden



*Abbildung ähnlich*

› mit Überlaufrohr und Ablauf, ohne Siphon, ohne Lochbohrung für Mischbatterien
› Arbeitsplatte 50 mm in 10/10 Stärke, eingeschraubter Ablageboden
› Beine aus Vierkantrohr 40 x 40 mm, höhenverstellbare Edelstahlfüße +/- 30 mm
› Ausführung in CNS 18/10, 1.4301, Scotch Brite

**600 mm Tiefe** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Becken: | Beckengröße/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1200 x 600 x 850 | 2 | 500 x 400 x 250 | **941115** | **1.012,00 €** |

**700 mm Tiefe** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Becken: | Beckengröße/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1200 x 700 x 850 | 2 | 500 x 500 x 250 | **941112** | **1.125,00 €** |





*Abbildung ähnlich*

## Spültisch, mit 50 mm Aufkantung und Ablageboden

› Ausführung in CNS 18/10, 1.4301, Scotch Brite
› mit Überlaufrohr und Ablauf, ohne Siphon
› ohne Lochbohrung für Mischbatterien
› Arbeitsplatte 50 mm in 10/10 Stärke
› eingeschraubter Ablageboden
› Untergestell seitlich bündig mit Arbeitsplatte
› Beine aus Vierkantrohr 40 x 40 mm
› höhenverstellbare Edelstahlfüße +/- 30 mm

**600 mm Tiefe** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Becken: | Beckengröße/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1200 x 600 x 860 | 1 x links | 500 x 400 x 250 | **941116** | **863,00 €** |
| 1200 x 600 x 860 | 1 x rechts | 500 x 400 x 250 | **941117** | **863,00 €** |
| 1400 x 600 x 860 | 1 x links | 500 x 400 x 250 | **941118** | **900,00 €** |
| 1400 x 600 x 860 | 1 x rechts | 500 x 400 x 250 | **941119** | **900,00 €** |
| 1600 x 600 x 860 | 2 x links | 500 x 400 x 250 | **941120** | **1.085,00 €** |
| 1600 x 600 x 860 | 2 x rechts | 500 x 400 x 250 | **941121** | **1.085,00 €** |
| 1800 x 600 x 860 | 2 x links | 500 x 400 x 250 | **941122** | **1.183,00 €** |
| 1800 x 600 x 860 | 2 x rechts | 500 x 400 x 250 | **941123** | **1.183,00 €** |

**700 mm Tiefe** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Becken: | Beckengröße/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1200 x 700 x 850 | 1 x links | 500 x 500 x 250 | **941101** | **936,00 €** |
| 1200 x 700 x 850 | 1 x rechts | 500 x 500 x 250 | **941102** | **936,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | 1 x links | 500 x 500 x 250 | **941103** | **994,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | 1 x rechts | 500 x 500 x 250 | **941104** | **994,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | 2 x links | 500 x 500 x 250 | **941105** | **1.268,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | 2 x rechts | 500 x 500 x 250 | **941106** | **1.268,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | 2 x links | 500 x 500 x 250 | **941107** | **1.328,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | 2 x rechts | 500 x 500 x 250 | **941108** | **1.328,00 €** |



## Spültisch mit Ablageboden, Schubladenblock und 50 mm Aufkantung

› Ausführung in CNS 18/10, 1.4301, Scotch Brite
› mit Überlaufrohr und Ablauf, ohne Siphon
› ohne Lochbohrung für Mischbatterien
› Arbeitsplatte 50 mm in 10/10 Stärke
› eingeschraubter Ablageboden
› Untergestell seitlich bündig mit Arbeitsplatte
› Beine aus Vierkantrohr 40 x 40 mm
› höhenverstellbare Edelstahlfüße +/- 30 mm

**700 mm Tiefe** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Becken: | Beckengröße/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1600 x 700 x 850 | 1 x rechts | 400 x 400 x 250 | **941020** | **1.639,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | 1 x links | 400 x 400 x 250 | **941021** | **1.639,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | 1 x rechts | 400 x 400 x 250 | **941022** | **1.845,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | 1 x links | 400 x 400 x 250 | **941023** | **1.845,00 €** |

## Spülschrank, mit Schiebetüren und 50 mm Aufkantung



*Abbildung ähnlich*

› mit Überlaufrohr und Ablauf, ohne Siphon
› ohne Lochbohrung für Mischbatterien
› Arbeitsplatte 50 mm in 10/10 Stärke
› Unterschrank mit doppelwandigen Schiebetüren
› Unterschrank seitlich bündig mit Arbeitsplatte
› Beine aus Vierkantrohr 40 x 40 mm
› höhenverstellbare Edelstahlfüße +/- 30 mm
› Ausführung in CNS 18/10, 1.4301, Scotch Brite

**600 mm Tiefe** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Becken: | Beckengröße/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1200 x 600 x 850 | 1 x links | 400 x 400 x 250 | **942109** | **1.186,00 €** |
| 1200 x 600 x 850 | 1 x rechts | 400 x 400 x 250 | **942110** | **1.186,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | 1 x links | 500 x 400 x 250 | **942111** | **1.298,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | 1 x rechts | 500 x 400 x 250 | **942112** | **1.298,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | 2 x links | 500 x 400 x 250 | **942113** | **1.538,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | 2 x rechts | 500 x 400 x 250 | **942114** | **1.538,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | 2 x links | 500 x 400 x 250 | **942115** | **1.632,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | 2 x rechts | 500 x 400 x 250 | **942116** | **1.632,00 €** |

**700 mm Tiefe** Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Becken: | Beckengröße/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1200 x 700 x 850 | 1 x links | 500 x 500 x 250 | **942101** | **1.249,00 €** |
| 1200 x 700 x 850 | 1 x rechts | 500 x 500 x 250 | **942102** | **1.249,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | 1 x links | 500 x 500 x 250 | **942103** | **1.404,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | 1 x rechts | 500 x 500 x 250 | **942104** | **1.404,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | 2 x links | 500 x 500 x 250 | **942105** | **1.727,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | 2 x rechts | 500 x 500 x 250 | **942106** | **1.727,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | 2 x links | 500 x 500 x 250 | **942107** | **1.815,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | 2 x rechts | 500 x 500 x 250 | **942108** | **1.815,00 €** |

## Schubladenblock für Arbeitstische mit 700 mm Tiefe



› mit Teleskopschienen
› Traglast 15 kg pro Schublade

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 400 x 630 x 580 | **910004** | **608,00 €** |

## Schublade zum Unterbau für Arbeitstische mit 700 mm Tiefe



› mit Teleskopschienen
› Traglast 15 kg pro Schublade

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 400 x 630 x 150 | **910003** | **258,00 €** |



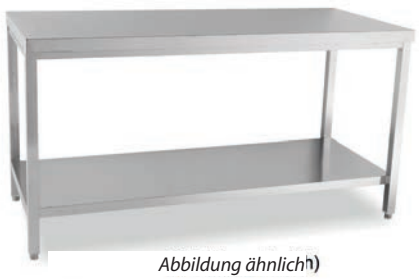


*Abbildung ähnlich*

## Arbeitstische, verschweißt, mit Ablageboden

› Ausführung in CNS 18/10, 1.4301 Scotch Brite
› Arbeitsplatte 50 mm in 10/10 Stärke mit Tropfkante
› Aufkantung 50 x 1,3 mm mit 10 mm Radius
› wasserabstoßende und schallgedämmte Unterplatte
› Untergestell und Ablageboden voll verschweißt
› Untergestell seitlich bündig mit Arbeitsplatte
› mit Rücksprung 20 mm vorne und hinten
› Untergestell aus Vierkantrohr 40 x 40 mm
› höhenverstellbare Edelstahlfüße +/- 30 mm

**600 mm Tiefe, ohne Aufkantung** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 800 x 600 x 850 | **911229** | **453,00 €** |
| 900 x 600 x 850 | **911230** | **474,00 €** |
| 1000 x 600 x 850 | **911231** | **499,00 €** |
| 1100 x 600 x 850 | **911232** | **520,00 €** |
| 1200 x 600 x 850 | **911233** | **534,00 €** |
| 1300 x 600 x 850 | **911234** | **575,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | **911235** | **617,00 €** |
| 1500 x 600 x 850 | **911236** | **645,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | **911237** | **673,00 €** |
| 1700 x 600 x 850 | **911238** | **695,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **911239** | **717,00 €** |
| 1900 x 600 x 850 | **911240** | **749,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **911241** | **782,00 €** |

**600 mm Tiefe, 50 mm Aufkantung** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 800 x 600 x 850 | **911242** | **460,00 €** |
| 900 x 600 x 850 | **911243** | **484,00 €** |
| 1000 x 600 x 850 | **911244** | **508,00 €** |
| 1100 x 600 x 850 | **911245** | **543,00 €** |
| 1200 x 600 x 850 | **911246** | **578,00 €** |
| 1300 x 600 x 850 | **911247** | **599,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | **911248** | **621,00 €** |
| 1500 x 600 x 850 | **911249** | **654,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | **911250** | **686,00 €** |
| 1700 x 600 x 850 | **911251** | **712,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **911252** | **738,00 €** |
| 1900 x 600 x 850 | **911253** | **764,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **911254** | **790,00 €** |

**700 mm Tiefe, ohne Aufkantung** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 800 x 700 x 850 | **911127** | **496,00 €** |
| 900 x 700 x 850 | **911128** | **529,00 €** |
| 1000 x 700 x 850 | **911129** | **562,00 €** |
| 1100 x 700 x 850 | **911130** | **596,00 €** |
| 1200 x 700 x 850 | **911131** | **629,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | **911132** | **663,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | **911133** | **699,00 €** |
| 1500 x 700 x 850 | **911134** | **730,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | **911135** | **760,00 €** |
| 1700 x 700 x 850 | **911136** | **793,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **911137** | **824,00 €** |
| 1900 x 700 x 850 | **911138** | **854,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **911139** | **885,00 €** |

**700 mm Tiefe, 50 mm Aufkantung** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 800 x 700 x 850 | **911140** | **489,00 €** |
| 900 x 700 x 850 | **911141** | **520,00 €** |
| 1000 x 700 x 850 | **911142** | **553,00 €** |
| 1100 x 700 x 850 | **911143** | **590,00 €** |
| 1200 x 700 x 850 | **911144** | **623,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | **911145** | **657,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | **911146** | **693,00 €** |
| 1500 x 700 x 850 | **911147** | **727,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | **911148** | **757,00 €** |
| 1700 x 700 x 850 | **911149** | **793,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **911150** | **827,00 €** |
| 1900 x 700 x 850 | **911151** | **860,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **911152** | **897,00 €** |



## Rädersatz für Arbeitstische

| ø/mm: | Räder: | Bremse: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 80 | 4 | 2 mit / 2 ohne | **910033** | **85,00 €** |

## Arbeitstisch, verschweißt, ohne Ablageboden

› Ausführung in CNS 18/10, 1.4301 Scotch Brite
› Arbeitsplatte 50 mm in 10/10 Stärke mit Tropfkante
› wasserabstoßende und schallgedämmte Unterplatte
› Untergestell voll verschweißt
› Untergestell seitlich bündig mit Arbeitsplatte
› mit Rücksprung 20 mm vorne und hinten
› Untergestell aus Vierkantrohr 40 x 40 mm
› höhenverstellbare Edelstahlfüße +/- 30 mm



*Abbildung ähnlich*

**600 mm Tiefe, ohne Aufkantung** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 800 x 600 x 850 | **911255** | **434,00 €** |
| 900 x 600 x 850 | **911256** | **456,00 €** |
| 1000 x 600 x 850 | **911257** | **478,00 €** |
| 1100 x 600 x 850 | **911258** | **495,00 €** |
| 1200 x 600 x 850 | **911259** | **512,00 €** |
| 1300 x 600 x 850 | **911260** | **536,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | **911261** | **560,00 €** |
| 1500 x 600 x 850 | **911262** | **582,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | **911263** | **604,00 €** |
| 1700 x 600 x 850 | **911264** | **619,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **911265** | **634,00 €** |
| 1900 x 600 x 850 | **911266** | **658,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **911267** | **682,00 €** |

**600 mm Tiefe, 50 mm Aufkantung** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 800 x 600 x 850 | **911268** | **491,00 €** |
| 900 x 600 x 850 | **911269** | **499,00 €** |
| 1000 x 600 x 850 | **911270** | **508,00 €** |
| 1100 x 600 x 850 | **911271** | **532,00 €** |
| 1200 x 600 x 850 | **911272** | **556,00 €** |
| 1300 x 600 x 850 | **911273** | **578,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | **911274** | **599,00 €** |
| 1500 x 600 x 850 | **911275** | **630,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | **911276** | **660,00 €** |
| 1700 x 600 x 850 | **911277** | **677,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **911278** | **695,00 €** |
| 1900 x 600 x 850 | **911279** | **721,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **911280** | **747,00 €** |

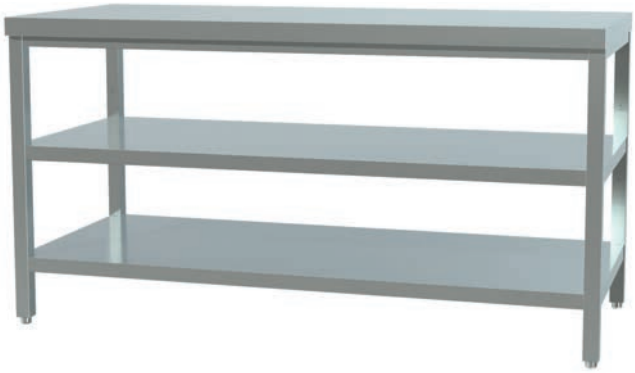
**700 mm Tiefe, ohne Aufkantung** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 800 x 700 x 850 | **911201** | **474,00 €** |
| 900 x 700 x 850 | **911202** | **496,00 €** |
| 1000 x 700 x 850 | **911203** | **520,00 €** |
| 1100 x 700 x 850 | **911204** | **541,00 €** |
| 1200 x 700 x 850 | **911205** | **565,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | **911206** | **590,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | **911207** | **611,00 €** |
| 1500 x 700 x 850 | **911208** | **635,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | **911209** | **660,00 €** |
| 1700 x 700 x 850 | **911210** | **687,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **911211** | **711,00 €** |
| 1900 x 700 x 850 | **911212** | **736,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **911213** | **760,00 €** |

**700 mm Tiefe, 50 mm Aufkantung** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 800 x 700 x 850 | **911214** | **496,00 €** |
| 900 x 700 x 850 | **911215** | **514,00 €** |
| 1000 x 700 x 850 | **911216** | **535,00 €** |
| 1100 x 700 x 850 | **911217** | **553,00 €** |
| 1200 x 700 x 850 | **911218** | **572,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | **911219** | **596,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | **911220** | **614,00 €** |
| 1500 x 700 x 850 | **911221** | **638,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | **911222** | **666,00 €** |
| 1700 x 700 x 850 | **911223** | **693,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **911224** | **717,00 €** |
| 1900 x 700 x 850 | **911225** | **745,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **911226** | **769,00 €** |





## Arbeitstisch, verschweißt, mit Zwischen- und Ablageboden

› Ausführung in CNS 18/10, 1.4301 Scotch Brite
› Arbeitsplatte 50 mm in 10/10 Stärke mit Tropfkante
› Arbeitsplatten umgelegt und verschweißt
› wasserabstoßende und schallgedämmte Unterplatte
› ausgeklinkter, verschweißter Grund- und Zwischenboden
› Untergestell seitlich bündig mit Arbeitsplatte
› mit Rücksprung 20 mm vorne und hinten
› Untergestell aus Vierkantrohr 40 x 40 mm
› höhenverstellbare Edelstahlfüße +/- 30 mm

**600 mm Tiefe, ohne Aufkantung** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 800 x 600 x 850 | **911281** | **573,00 €** |
| 900 x 600 x 850 | **911282** | **601,00 €** |
| 1000 x 600 x 850 | **911283** | **630,00 €** |
| 1100 x 600 x 850 | **911284** | **649,00 €** |
| 1200 x 600 x 850 | **911285** | **669,00 €** |
| 1300 x 600 x 850 | **911286** | **708,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | **911287** | **747,00 €** |
| 1500 x 600 x 850 | **911288** | **788,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | **911289** | **829,00 €** |
| 1700 x 600 x 850 | **911290** | **860,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **911291** | **890,00 €** |
| 1900 x 600 x 850 | **911292** | **925,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **911293** | **960,00 €** |

**600 mm Tiefe, 50 mm Aufkantung** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 800 x 600 x 850 | **911307** | **586,00 €** |
| 900 x 600 x 850 | **911308** | **608,00 €** |
| 1000 x 600 x 850 | **911309** | **630,00 €** |
| 1100 x 600 x 850 | **911310** | **656,00 €** |
| 1200 x 600 x 850 | **911311** | **682,00 €** |
| 1300 x 600 x 850 | **911312** | **719,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | **911313** | **756,00 €** |
| 1500 x 600 x 850 | **911314** | **799,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | **911315** | **843,00 €** |
| 1700 x 600 x 850 | **911316** | **869,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **911317** | **895,00 €** |
| 1900 x 600 x 850 | **911318** | **936,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **911319** | **977,00 €** |

**700 mm Tiefe, ohne Aufkantung** — Verfügbarkeit: ab Lager

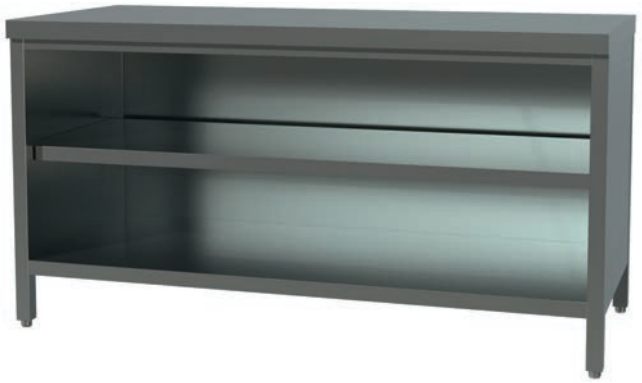
| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 800 x 700 x 850 | **911294** | **599,00 €** |
| 900 x 700 x 850 | **911295** | **623,00 €** |
| 1000 x 700 x 850 | **911296** | **647,00 €** |
| 1100 x 700 x 850 | **911297** | **673,00 €** |
| 1200 x 700 x 850 | **911298** | **699,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | **911299** | **743,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | **911300** | **786,00 €** |
| 1500 x 700 x 850 | **911301** | **832,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | **911302** | **877,00 €** |
| 1700 x 700 x 850 | **911303** | **916,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **911304** | **955,00 €** |
| 1900 x 700 x 850 | **911305** | **990,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **911306** | **1.025,00 €** |

**700 mm Tiefe, 50 mm Aufkantung** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 800 x 700 x 850 | **911320** | **625,00 €** |
| 900 x 700 x 850 | **911321** | **649,00 €** |
| 1000 x 700 x 850 | **911322** | **673,00 €** |
| 1100 x 700 x 850 | **911323** | **697,00 €** |
| 1200 x 700 x 850 | **911324** | **721,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | **911325** | **769,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | **911326** | **816,00 €** |
| 1500 x 700 x 850 | **911327** | **864,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | **911328** | **912,00 €** |
| 1700 x 700 x 850 | **911329** | **955,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **911330** | **999,00 €** |
| 1900 x 700 x 850 | **911331** | **1.036,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **911332** | **1.073,00 €** |

## Arbeitsschrank offen

› Ausführung in CNS 18/10, 1.4301 Scotch Brite
› Arbeitsplatten allseitig 50 mm abgekantet, umgelegt und verschweißt, Tropfkante
› schallgedämmte Unterfütterung
› Unterbau aus Vierkantrohr 40 x 40 mm
› Unterbau vorne und hinten 20 mm verkürzt, seitlich flächenbündig abschließend
› höhenverstellbarer Zwischenboden und Füße



**600 mm Tiefe, ohne Aufkantung** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 800 x 600 x 850 | **912128** | **836,00 €** |
| 900 x 600 x 850 | **912129** | **851,00 €** |
| 1000 x 600 x 850 | **912130** | **869,00 €** |
| 1100 x 600 x 850 | **912131** | **910,00 €** |
| 1200 x 600 x 850 | **912132** | **951,00 €** |
| 1300 x 600 x 850 | **912133** | **997,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | **912134** | **1.042,00 €** |
| 1500 x 600 x 850 | **912135** | **1.133,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | **912136** | **1.225,00 €** |
| 1700 x 600 x 850 | **912137** | **1.244,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **912138** | **1.264,00 €** |
| 1900 x 600 x 850 | **912139** | **1.348,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **912140** | **1.433,00 €** |

**600 mm Tiefe, 50 mm Aufkantung** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 800 x 600 x 850 | **912154** | **860,00 €** |
| 900 x 600 x 850 | **912155** | **879,00 €** |
| 1000 x 600 x 850 | **912156** | **890,00 €** |
| 1100 x 600 x 850 | **912157** | **923,00 €** |
| 1200 x 600 x 850 | **912158** | **955,00 €** |
| 1300 x 600 x 850 | **912159** | **1.029,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | **912160** | **1.103,00 €** |
| 1500 x 600 x 850 | **912161** | **1.170,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | **912162** | **1.238,00 €** |
| 1700 x 600 x 850 | **912163** | **1.335,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **912164** | **1.433,00 €** |
| 1900 x 600 x 850 | **912165** | **1.498,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **912166** | **1.563,00 €** |

**700 mm Tiefe, ohne Aufkantung** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 800 x 700 x 850 | **912141** | **912,00 €** |
| 900 x 700 x 850 | **912142** | **921,00 €** |
| 1000 x 700 x 850 | **912143** | **934,00 €** |
| 1100 x 700 x 850 | **912144** | **988,00 €** |
| 1200 x 700 x 850 | **912145** | **1.042,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | **912146** | **1.107,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | **912147** | **1.173,00 €** |
| 1500 x 700 x 850 | **912148** | **1.270,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | **912149** | **1.368,00 €** |
| 1700 x 700 x 850 | **912150** | **1.433,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **912151** | **1.498,00 €** |
| 1900 x 700 x 850 | **912152** | **1.561,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **912153** | **1.624,00 €** |

**700 mm Tiefe, 50 mm Aufkantung** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 800 x 700 x 850 | **912167** | **942,00 €** |
| 900 x 700 x 850 | **912168** | **973,00 €** |
| 1000 x 700 x 850 | **912169** | **990,00 €** |
| 1100 x 700 x 850 | **912170** | **1.038,00 €** |
| 1200 x 700 x 850 | **912171** | **1.086,00 €** |
| 1300 x 700 x 850 | **912172** | **1.162,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | **912173** | **1.238,00 €** |
| 1500 x 700 x 850 | **912174** | **1.357,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | **912175** | **1.477,00 €** |
| 1700 x 700 x 850 | **912176** | **1.520,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **912177** | **1.563,00 €** |
| 1900 x 700 x 850 | **912178** | **1.629,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **912179** | **1.694,00 €** |





## Arbeitsschrank mit Schiebetüren, ohne Aufkantung

› Ausführung in CNS 18/10, 1.4301, Türen doppelwandig, schallgedämmt
› Arbeitsplatten 50 mm, abgekantet, umgelegt und verschweißt, mit Tropfkante
› schallgedämmte Unterfütterung, verstärkter Grundboden
› höhenverstellbarer Zwischenboden und höhenverstellbare Plastikfüße +/- 30 mm
› Unterbau vorne und hinten 20 mm verkürzt, seitlich flächenbündig abschließend

**600 mm Tiefe** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1000 x 600 x 850 | **912180** | **967,00 €** |
| 1200 x 600 x 850 | **912181** | **1.046,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | **912182** | **1.158,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | **912183** | **1.338,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **912184** | **1.438,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **912185** | **1.566,00 €** |

**700 mm Tiefe** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1000 x 700 x 850 | **912101** | **1.034,00 €** |
| 1200 x 700 x 850 | **912103** | **1.137,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | **912105** | **1.237,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | **912107** | **1.371,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **912109** | **1.505,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **912111** | **1.639,00 €** |



## Arbeitsschrank mit Schiebetüren, mit 50 mm Aufkantung

› Ausführung in CNS 18/10, 1.4301, Türen doppelwandig, schallgedämmt
› Arbeitsplatten 50 mm, abgekantet, umgelegt und verschweißt, mit Tropfkante
› schallgedämmte Unterfütterung, verstärkter Grundboden
› höhenverstellbarer Zwischenboden und höhenverstellbare Plastikfüße +/- 30 mm
› Unterbau vorne und hinten 20 mm verkürzt, seitlich flächenbündig abschließend

**600 mm Tiefe** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1000 x 600 x 850 | **912186** | **1.003,00 €** |
| 1200 x 600 x 850 | **912187** | **1.119,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | **912188** | **1.234,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | **912189** | **1.408,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **912190** | **1.444,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **912191** | **1.578,00 €** |

**700 mm Tiefe** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1000 x 700 x 850 | **912121** | **1.028,00 €** |
| 1200 x 700 x 850 | **912122** | **1.140,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | **912123** | **1.252,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | **912124** | **1.386,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **912125** | **1.526,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **912126** | **1.663,00 €** |

## Arbeitsschrank mit Schiebetüren, ohne Aufkantung



› Ausführung in CNS 18/10, 1.4301, Türen doppelwandig, schallgedämmt
› Arbeitsplatten 50 mm, abgekantet, umgelegt und verschweißt, mit Tropfkante
› schallgedämmte Unterfütterung, verstärkter Grundboden
› höhenverstellbarer Zwischenboden und höhenverstellbare Plastikfüße +/- 30 mm
› Unterbau vorne und hinten 20 mm verkürzt, seitlich flächenbündig abschließend

**600 mm Tiefe**

Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Schublade: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1600 x 600 x 850 | rechts | **912195** | **1.851,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | links | **912204** | **1.851,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | rechts | **912196** | **1.909,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | links | **912205** | **1.909,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | rechts | **912197** | **1.994,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | links | **912206** | **1.994,00 €** |

**700 mm Tiefe**

Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Schublade: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1600 x 700 x 850 | rechts | **912198** | **1.891,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | links | **912207** | **1.891,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | rechts | **912199** | **1.976,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | links | **912208** | **1.976,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | rechts | **912200** | **2.088,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | links | **912209** | **2.088,00 €** |

## Arbeitsschrank mit Schiebetüren, mit 50 mm Aufkantung



› Ausführung in CNS 18/10, 1.4301, Türen doppelwandig, schallgedämmt
› Arbeitsplatten 50 mm, abgekantet, umgelegt und verschweißt, mit Tropfkante
› schallgedämmte Unterfütterung, verstärkter Grundboden
› höhenverstellbarer Zwischenboden und höhenverstellbare Plastikfüße +/- 30 mm
› Unterbau vorne und hinten 20 mm verkürzt, seitlich flächenbündig abschließend

**600 mm Tiefe**

Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Schublade: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1600 x 600 x 850 | links | **912201** | **1.891,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | rechts | **912192** | **1.891,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | links | **912202** | **1.961,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | rechts | **912193** | **1.961,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | links | **912203** | **2.085,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | rechts | **912194** | **2.085,00 €** |

**700 mm Tiefe**

Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Schublade: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1600 x 700 x 850 | links | **912118** | **1.949,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | rechts | **912115** | **1.949,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | links | **912119** | **2.092,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | rechts | **912116** | **2.092,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | links | **912120** | **2.195,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | rechts | **912117** | **2.195,00 €** |





## Wärmeschrank

› Ausführung CNS 18/10, 1.4301 Scotch Brite
› Arbeitsplatte 50 mm in 10/10 Stärke
› wasserabstoßende und schallgedämmte Unterplatte
› Zwischenboden höhenverstellbar
› Unterbau seitlich bündig mit Arbeitsplatte
› mit Rücksprung 20 mm vorne und hinten
› abnehmbare Beine aus Vierkantrohr 40 x 40 mm
› höhenverstellbare Edelstahlfüße +/- 30 mm
› mit Umluftbeheizung, thermostatgesteuert
› Temperaturbereich: bis 80°C
› Anschlusswert: 230 V / 2,50 kW

**600 mm Tiefe, ohne Aufkantung, mit Flügeltüren** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1000 x 600 x 850 | **914126** | **1.459,00 €** |
| 1200 x 600 x 850 | **914127** | **1.535,00 €** |

**600 mm Tiefe, 50 mm Aufkantung, mit Flügeltüren** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1000 x 600 x 850 | **914132** | **1.423,00 €** |
| 1200 x 600 x 850 | **914133** | **1.511,00 €** |

**600 mm Tiefe, ohne Aufkantung, mit Schiebetüren** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1400 x 600 x 850 | **914128** | **1.657,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | **914129** | **1.784,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **914130** | **1.885,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **914131** | **1.991,00 €** |

**600 mm Tiefe, 50 mm Aufkantung, mit Schiebetüren** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1400 x 600 x 850 | **914134** | **1.715,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | **914135** | **1.839,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **914136** | **1.943,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **914137** | **2.043,00 €** |

**700 mm Tiefe, ohne Aufkantung, mit Flügeltüren** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1000 x 700 x 850 | **914121** | **1.480,00 €** |
| 1200 x 700 x 850 | **914122** | **1.578,00 €** |

**700 mm Tiefe, 50 mm Aufkantung, mit Flügeltüren** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1000 x 700 x 850 | **914123** | **1.477,00 €** |
| 1200 x 700 x 850 | **914124** | **1.578,00 €** |

**700 mm Tiefe, ohne Aufkantung, mit Schiebetüren** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1400 x 700 x 850 | **914103** | **1.675,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | **914105** | **1.833,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **914107** | **1.991,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **914109** | **2.152,00 €** |

**700 mm Tiefe, 50 mm Aufkantung, mit Schiebetüren** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1400 x 700 x 850 | **914114** | **1.678,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | **914116** | **1.842,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **914118** | **2.003,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **914120** | **2.164,00 €** |

## Durchreicheschrank mit Schiebetüren, ohne Aufkantung



› Ausführung in CNS 18/10, 1.4301, Türen doppelwandig, schallgedämmt
› Arbeitsplatten 50 mm, abgekantet, umgelegt und verschweißt, mit Tropfkante
› schallgedämmte Unterfütterung, verstärkter Grundboden
› höhenverstellbarer Zwischenboden und höhenverstellbare Plastikfüße +/- 30 mm
› Unterbau vorne und hinten 20 mm verkürzt, seitlich flächenbündig abschließend

**600 mm Tiefe** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1000 x 600 x 850 | **913118** | **1.216,00 €** |
| 1200 x 600 x 850 | **913119** | **1.286,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | **913120** | **1.395,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | **913121** | **1.538,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **913122** | **1.648,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **913123** | **1.730,00 €** |

**700 mm Tiefe** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1000 x 700 x 850 | **913101** | **1.246,00 €** |
| 1200 x 700 x 850 | **913103** | **1.338,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | **913105** | **1.450,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | **913107** | **1.584,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **913109** | **1.718,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **913111** | **1.876,00 €** |

## Durchreicheschrank mit Schiebetüren, beheizt ohne Aufkantung



› Ausführung in CNS 18/10, 1.4301, Türen doppelwandig, schallgedämmt
› Arbeitsplatten 50 mm, abgekantet, umgelegt und verschweißt, mit Tropfkante
› schallgedämmte Unterfütterung, verstärkter Grundboden
› höhenverstellbarer Zwischenboden und höhenverstellbare Plastikfüße +/- 30 mm
› Unterbau vorne und hinten 20 mm verkürzt, seitlich flächenbündig abschließend
› Temperaturbereich: bis 80°C, Anschlusswert: 230 V / 2,50 kW

**600 mm Tiefe, beheizbar** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1400 x 600 x 850 | **913124** | **1.794,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | **913125** | **1.946,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **913126** | **2.058,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **913127** | **2.186,00 €** |

**700 mm Tiefe, beheizbar** — Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1400 x 700 x 850 | **913114** | **1.848,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | **913115** | **2.006,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **913116** | **2.168,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **913117** | **2.329,00 €** |









*Abbildung ähnlich*

## Schubladenschrank

› Ausführung CNS 18/10, 1.4301 Scotch Brite
› Schubladen GN 1/1 auf Teleskop-Teilauszügen
› Arbeitsplatte 50 mm in 10/10 Stärke
› wasserabstoßende und schallgedämmte Unterplatte
› Unterbau seitlich bündig mit Arbeitsplatte
› mit Rücksprung 20 mm vorne und hinten
› abnehmbare Beine aus Vierkantrohr 40 x 40 mm
› höhenverstellbare Edelstahlfüße +/- 30 mm

**600 mm Tiefe, ohne Aufkantung** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 480 x 600 x 850 | **915019** | **933,00 €** |

**700 mm Tiefe, ohne Aufkantung** Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 480 x 700 x 850 | **915020** | **994,00 €** |

**600 mm Tiefe, 50 mm Aufkantung** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 480 x 600 x 850 | **915021** | **982,00 €** |

**700 mm Tiefe, 50 mm Aufkantung** Verfügbarkeit: ab Lager

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 480 x 700 x 850 | **915022** | **1.037,00 €** |

## Wandhängeschrank

› Ausführung in Edelstahl 1.4301 Scotch Brite
› Verstärkungsprofile und Innentüren in Edelstahl 1.4016
› Korpus fast vollständig verschweißt
› höhenverstellbarer Einlegeboden mit Handschutzfalz
› unterer Boden verstärkt und komplett geschlossen
› mit Befestigungsbügeln für die Wand

**offen**

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 800 x 400 x 650 | **921101** | **368,00 €** |
| 1000 x 400 x 650 | **921102** | **407,00 €** |
| 1100 x 400 x 650 | **921103** | **423,00 €** |
| 1200 x 400 x 650 | **921104** | **438,00 €** |
| 1300 x 400 x 650 | **921105** | **453,00 €** |
| 1400 x 400 x 650 | **921106** | **474,00 €** |
| 1500 x 400 x 650 | **921107** | **499,00 €** |
| 1600 x 400 x 650 | **921108** | **520,00 €** |
| 1700 x 400 x 650 | **921109** | **541,00 €** |
| 1800 x 400 x 650 | **921110** | **562,00 €** |
| 1900 x 400 x 650 | **921111** | **602,00 €** |
| 2000 x 400 x 650 | **921112** | **644,00 €** |

**mit Schiebetüren**

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1000 x 400 x 650 | **921113** | **629,00 €** |
| 1100 x 400 x 650 | **921114** | **648,00 €** |
| 1200 x 400 x 650 | **921115** | **666,00 €** |
| 1300 x 400 x 650 | **921116** | **702,00 €** |
| 1400 x 400 x 650 | **921117** | **736,00 €** |
| 1500 x 400 x 650 | **921118** | **775,00 €** |
| 1600 x 400 x 650 | **921119** | **818,00 €** |
| 1700 x 400 x 650 | **921120** | **854,00 €** |
| 1800 x 400 x 650 | **921121** | **891,00 €** |
| 1900 x 400 x 650 | **921122** | **927,00 €** |
| 2000 x 400 x 650 | **921123** | **979,00 €** |





## Aufsatzbord

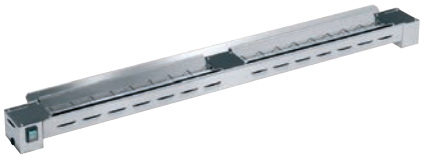
› Ausführung in Edelstahl Scotch Brite
› Bord-Stärke in 10/10
› mit Handschutzfalz
› Beine aus Vierkantrohr 25 x 25 mm

**1 Etage**

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1000 x 350 x 350 | **916001** | **228,00 €** |
| 1200 x 350 x 350 | **916002** | **246,00 €** |
| 1400 x 350 x 350 | **916003** | **268,00 €** |
| 1600 x 350 x 350 | **916004** | **319,00 €** |
| 1800 x 350 x 350 | **916005** | **340,00 €** |
| 2000 x 350 x 350 | **916006** | **353,00 €** |

**2 Etagen**

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1000 x 350 x 700 | **916007** | **386,00 €** |
| 1200 x 350 x 700 | **916008** | **410,00 €** |
| 1400 x 350 x 700 | **916009** | **444,00 €** |
| 1600 x 350 x 700 | **916010** | **526,00 €** |
| 1800 x 350 x 700 | **916011** | **568,00 €** |
| 2000 x 350 x 700 | **916012** | **590,00 €** |



## Wärmemodul für Aufsatzbord

› zum Montage unter Aufsatzborde
› Edelstahlkorpus
› mit Quarz-Heizelementen
› ohne Anschlusskabel

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 660 x 160 x 70 | 230 V / 0,50 kW | **910005** | **319,00 €** |
| 1230 x 160 x 70 | 230 V / 1,00 kW | **910006** | **496,00 €** |
| 1800 x 160 x 70 | 230 V / 1,50 kW | **910007** | **681,00 €** |





## Wandbord mit Wandkonsolen

› Ausführung in CNS 18/10, 1.4301, Scotch Brite, Traglast: 50 kg
› inkl. Wandkonsolen, höhenverstellbare Böden 30 mm stark
› mit 20 mm Aufkantung, Abstellfläche Stärke 10/10 mit Handschutzfalz

**300 mm Tiefe, 1 Wandbord**

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 800 x 300 x 350 | **961001** | **149,00 €** |
| 1000 x 300 x 350 | **961002** | **158,00 €** |
| 1200 x 300 x 350 | **961003** | **164,00 €** |
| 1400 x 300 x 350 | **961004** | **173,00 €** |
| 1600 x 300 x 350 | **961005** | **182,00 €** |
| 1800 x 300 x 350 | **961006** | **213,00 €** |
| 2000 x 300 x 350 | **961007** | **237,00 €** |

**400 mm Tiefe, 1 Wandbord**

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 800 x 400 x 350 | **961008** | **158,00 €** |
| 1000 x 400 x 350 | **961009** | **164,00 €** |
| 1200 x 400 x 350 | **961010** | **173,00 €** |
| 1400 x 400 x 350 | **961011** | **182,00 €** |
| 1600 x 400 x 350 | **961012** | **195,00 €** |
| 1800 x 400 x 350 | **961013** | **228,00 €** |
| 2000 x 400 x 350 | **961014** | **252,00 €** |

**300 mm Tiefe, 2 Wandborde**

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 800 x 300 x 700 | **962001** | **301,00 €** |
| 1000 x 300 x 700 | **962002** | **313,00 €** |
| 1200 x 300 x 700 | **962003** | **328,00 €** |
| 1400 x 300 x 700 | **962004** | **344,00 €** |
| 1600 x 300 x 700 | **962005** | **362,00 €** |
| 1800 x 300 x 700 | **962006** | **429,00 €** |
| 2000 x 300 x 700 | **962007** | **480,00 €** |

**400 mm Tiefe, 2 Wandborde**

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 800 x 400 x 700 | **962008** | **313,00 €** |
| 1000 x 400 x 700 | **962009** | **328,00 €** |
| 1200 x 400 x 700 | **962010** | **347,00 €** |
| 1400 x 400 x 700 | **962011** | **362,00 €** |
| 1600 x 400 x 700 | **962012** | **386,00 €** |
| 1800 x 400 x 700 | **962013** | **453,00 €** |
| 2000 x 400 x 700 | **962014** | **511,00 €** |







## Geschirrschrank mit Schiebetüren

› Ausführung CNS 18/10, 1.4301 Scotch Brite
› Verstärkungsprofile in Edelstahl 1.4016
› robuste verschweißte Rohrrahmenkonstruktion
› schallgedämmte, doppelwandige Schiebetüren
› höhenverstellbare Edelstahlfüße +/- 30 mm
› mit 3 höhenverstellbaren Zwischenböden

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1200 x 600 x 2000 | **922001** | **2.392,00 €** |
| 1400 x 600 x 2000 | **922002** | **2.602,00 €** |
| 1600 x 600 x 2000 | **922003** | **2.891,00 €** |
| 1800 x 600 x 2000 | **922004** | **3.110,00 €** |



## Edelstahl-Regal, 4 glatte Abstellflächen

› Ausführung CNS 18/10, 1.4301 Scotch Brite
› 4 geschlossene Böden, höhenverstellbar
› Traglast max. 150 kg pro Boden
› 4 Eckpfosten, Kantprofil
› höhenverstellbare Füße +/- 30 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1000 x 480 x 2000 | **932007** | **602,00 €** |
| 1200 x 480 x 2000 | **932008** | **654,00 €** |
| 1400 x 480 x 2000 | **932009** | **699,00 €** |
| 1600 x 480 x 2000 | **932010** | **751,00 €** |
| 1800 x 480 x 2000 | **932011** | **800,00 €** |
| 2000 x 480 x 2000 | **932012** | **845,00 €** |



## Edelstahl-Regale

› Ausführung CNS 18/10, 1.4301 Scotch Brite
› 4 geschlossene Böden, höhenverstellbar
› Traglast max. 200 kg pro Boden
› 2 Seitenteile pro Regal, Vierkantrohr
› höhenverstellbare Füße +/- 25 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 800 x 500 x 1800 | **932025** | **589,00 €** |
| 1000 x 500 x 1800 | **932026** | **627,00 €** |
| 1200 x 500 x 1800 | **932027** | **765,00 €** |

## Passende Edelstahl-Anbauregale

› Ausführung CNS 18/10, 1.4301 Scotch Brite
› 4 geschlossene Böden, höhenverstellbar
› Traglast max. 200 kg pro Boden
› 1 Seitenteil pro Regal, Vierkantrohr
› höhenverstellbare Füße +/- 25 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 775 x 500 x 1800 | **932028** | **426,00 €** |
| 975 x 500 x 1800 | **932029** | **459,00 €** |
| 1175 x 500 x 1800 | **932030** | **599,00 €** |

## Zubehör Edelstahl-Regale

| Produkt: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| Kreuzverstrebung | **930013** | **54,00 €** |
| Eckverbindungs-Kit | **930014** | **13,70 €** |



## NORM 20 – Aluminium-Regale

› Ausführung Aluminuium eloxiert
› 4 geschlossene Böden, höhenverstellbar
› Traglast max. 100 kg pro Boden
› 2 Seitenteile pro Regal, Vierkantrohr
› höhenverstellbare Füße +/- 25 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 800 x 500 x 1800 | **932019** | **384,00 €** |
| 1000 x 500 x 1800 | **932020** | **424,00 €** |
| 1200 x 500 x 1800 | **932021** | **498,00 €** |

## Passende NORM 20 – Aluminium-Anbauregale

› Ausführung Aluminuium eloxiert
› 4 geschlossene Böden, höhenverstellbar
› Traglast max. 100 kg pro Boden
› 1 Seitenteil pro Regal, Vierkantrohr
› höhenverstellbare Füße +/- 25 mm

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 775 x 500 x 1800 | **932022** | **298,00 €** |
| 975 x 500 x 1800 | **932023** | **338,00 €** |
| 1175 x 500 x 1800 | **932024** | **412,00 €** |

## Zubehör Aluminium-Regale

| Produkt: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| Kreuzverstrebung | **930007** | **26,00 €** |
| Eckverbindungs-Kit | **930008** | **32,00 €** |





## Kunststoff-Regale für Lager- und Kühlräume

› Farbe: gebürstetes Graphit
› temperaturbeständig -30°C bis +88°C
› für lebensmittelverarbeitende Betriebe
› 4 geschlitzte Platten pro Fach, herausnehmbar
› Traglast max. 300 kg pro Fachboden
› höhenverstellbare Füße

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 910 x 540 x 1830 | **935001** | **242,00 €** |
| 1070 x 540 x 1830 | **935002** | **273,00 €** |
| 1220 x 540 x 1830 | **935003** | **284,00 €** |
| 1380 x 540 x 1830 | **935004** | **314,00 €** |
| 1530 x 540 x 1830 | **935005** | **336,00 €** |

## Passende Kunststoff-Anbauregale

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 910 x 540 x 1830 | **935006** | **199,00 €** |
| 1070 x 540 x 1830 | **935007** | **231,00 €** |
| 1220 x 540 x 1830 | **935008** | **242,00 €** |



### Bodenbefestigung, 4 Stück

Artikel-Nr.: **930021**
Preis: **110,00 €**



### Wandhalter

Artikel-Nr.: **930022**
Preis: **25,10 €**



### Eckverbindungs-Set

Artikel-Nr.: **930023**
Preis: **3,20 €**



## Bain-Marie Wagen für 2 x GN 1/1, H = 200 mm

› 2 separate Becken mit Ablaufhahn

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 850 x 700 x 900 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **955004** |
| Preis: | **952,00 €** |



## Bain-Marie Wagen für 3 x GN 1/1, H = 200 mm

› 3 separate Becken mit Ablaufhahn

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1250 x 700 x 900 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,10 kW |
| Artikel-Nr.: | **955003** |
| Preis: | **1.266,00 €** |

***Bain-Marie Wagen***

*› Becken getrennt regelbar, 30°C bis 90°C*

*› mit Überlauf und Abfluss 1/2“*

*› mit rutschfestem Stahlgriff*

*› 4 Räder, 2 mit Bremse*

*› 4 x Stoßschutz*



## Bain-Marie Wagen für 2 x GN 1/1, H = 200 mm

› 2 separate Becken mit Ablaufhahn

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 900 x 650 x 900 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **955001** |
| Preis: | **952,00 €** |



## Bain-Marie Wagen für 3 x GN 1/1, H = 200 mm

› 3 separate Becken mit Ablaufhahn

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 650 x 1300 x 900 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,10 kW |
| Artikel-Nr.: | **955002** |
| Preis: | **1.266,00 €** |



## Bain-Marie Wagen für 3 x GN 1/1, H = 200 mm

› 3 separate Becken mit Ablaufhahn
› mit geschlossenem Unterbau

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 650 x 1300 x 900 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,10 kW |
| Artikel-Nr.: | **955005** |
| Preis: | **1.692,00 €** |

# Transportwagen black



### Servierwagen

› stabile vollverschweißte Ausführung

› komplett in Edelstahl CNS

› Flächenbelastung pro Boden 40 kg

› 4 Lenkrollen aus verzinktem Stahl

› 2 Rollen ø 125 mm, feststellbar

› tiefgezogene Borde mit Profilrand

› mit 4 Prallschutzrollen

### Regalwagen

› Kapazität 8 x GN 2/1

› Abstand 75 mm

› Tragkraft 85 kg

› 4 Lenkrollen, 2 mit Bremse, ø 125 mm

› Rahmengestell Vierkantrohr 25 x 25 mm

› fest eingeschweißte Auflageschienen

› Durchschubsicherung DIN EN 18867-2

› durch vier Abweiserollen, Schutz vor Beschädigungen



## Servierwagen 2 Borde 600 x 400 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 700 x 500 x 950 |
| Artikel-Nr.: | **953005** |
| Preis: | **211,00 €** |



## Servierwagen 3 Borde 600 x 400 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 700 x 500 x 950 |
| Artikel-Nr.: | **953007** |
| Preis: | **252,00 €** |



## Regalwagen, 8 x GN 2/1, Quereinschub voll verschweißt

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 662 x 845 |
| Artikel-Nr.: | **952010** |
| Preis: | **428,00 €** |



## Servierwagen 2 Borde 800 x 500 mm

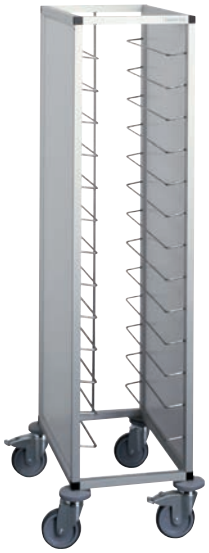
| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 900 x 600 x 950 |
| Artikel-Nr.: | **953006** |
| Preis: | **217,00 €** |



## Servierwagen 3 Borde 800 x 500 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 900 x 600 x 950 |
| Artikel-Nr.: | **953008** |
| Preis: | **262,00 €** |

# Transportwagen black



## Tablettwagen für 13 x GN 1/1

B x T x H/mm: 460 x 687 x 1635
Artikel-Nr.: **954001**

Preis: **788,00 €**



## Tablettwagen für 26 x GN 1/1

B x T x H/mm: 820 x 687 x 1635
Artikel-Nr.: **954002**

Preis: **1.120,00 €**

***Tablettwagen***

*› TAWALU-Abräumwagen in Aluminium*

*› CNS-Tablettauflagen, Abstand: 100 mm*

*› 4 Räder ø 125 mm, 2 mit Bremse*

*› Seitenwände aus Hartfaserplatten, grau*



## Regalwagen für 18 x GN 1/1, Längseinschub, passend für Bankettsystem

› geeignet für GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3
› Gesamt-Tragkraft 90 kg

B x T x H/mm: 455 x 612 x 1573
Artikel-Nr.: **90952008**

Preis: **390,00 €**



## Regalwagen für 18 x GN 2/1, Quereinschub, passend für Bankettsystem

› geeignet für GN 2/1, GN 1/1, GN 2/4
› Gesamt-Tragkraft 180 kg

B x T x H/mm: 660 x 732 x 1573
Artikel-Nr.: **90952009**

Preis: **490,00 €**

***Regalwagen***

*› Edelstahl 1.4301*

*› U-Schienen gemäß DIN EN18867-2*

*› voll verschweißt*

*› mit beidseitiger Kipp- und Durchschubsicherung*

*› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 mit Totalfeststellern*

*› vierseitiger Kantenschutz*





**Fleischwölfe**

› *nicht für dauerhaften gewerblichen Einsatz*

› *max. Dauernutzung von 10 - 20 min.*



## Fleischwolf, 50 kg/h

› aus poliertem Aluminium
› Trichter aus Edelstahl
› herausnehmbare Schneidegruppe aus Aluminium
› Fleischeinführöffnung ø 56 mm
› inkl. Edelstahlschneidscheibe Lochung ø 6 mm
› selbstschärfendes Edelstahlmesser

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 330 x 300 x 360 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,37 kW |
| Artikel-Nr.: | **70421005** |
| Preis: | **374,00 €** |



## Fleischwolf Pro 1000

› Vorsatz und Schnecke aus Aluminium
› Scheibendurchmesser 70 mm
› Lochscheiben mit 3,5/5/8 mm Bohrung
› Edelstahlkreuzmesser
› inkl. Würfelfüll-Vorsätze
› inkl. Kebbe-Vorsatz

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 420 x 190 x 364 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70421004** |
| Preis: | **157,00 €** |



## Vakuumiergerät, 0,72 m³/h vollautomatisch

› doppelte Schweißnaht, Breite 300 mm
› regulierbare Schweißzeit
› für feuchte und trockene Lebensmittel
› stufenlos regulierbare Vakuumstärke
› elektronische Temperaturüberwachung
› inkl. Folienbox und 2 Profi-Folienrollen
› inkl. Vakuumierschlauch für Behälter

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 380 x 260 x 90 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,12 kW |
| Artikel-Nr.: | **70442020** |
| Preis: | **184,00 €** |



## Vakuumiergerät, 1,2 m³/h vollautomatisch

› doppelte Schweißnaht, Breite 300 mm
› starke Vakuumpumpe: 20 l/min.
› Cutter zum Zuschneiden der Folien
› automatische Anpassung des Vakuums
› Marinierfunktion in Kombination mit Vakuumbehälter
› Schweißzeit / Vakuumdruck einstellbar
› inkl. Vakuumierschlauch für Behälter

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 430 x 160 x 310 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,18 kW |
| Artikel-Nr.: | **70442019** |
| Preis: | **347,00 €** |



## Gemüseschneider inkl. 5 Scheiben

› 80 - 240 kg/h
› Aluminium-Magnesium-Legierung
› belüfteter Motor
› Geschwindigkeit: 270 U/min.
› Deckel abnehmbar, einfache Reinigung
› 24 V-Steuerung
› Mikroschalter am Deckel und Handgriff
› inkl. 2 Schneidscheiben (2 und 4 mm) und 3 Reibescheiben (3, 4 und 7 mm)

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 230 x 570 x 510 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,55 kW |
| Artikel-Nr.: | **70481009** |
| Preis: | **885,00 €** |



## Elektronische Portionswaage bis 5 kg, Batteriebetrieb

› Ziffernschritt: 1 g
› Wägeplatte: 177 x 140 mm, abnehmbar
› Portions-, Kompakt- und Diätwaage
› für nicht eichpflichtige Wägungen
› mit LCD-Anzeige
› Tara-Funktion
› automatische Abschaltung
› Batteriebetrieb (4 x 1,5 V AAA)
› mit Netzteilanschluss
› Netzteil optional

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 177 x 223 x 38 |
| Artikel-Nr.: | **70461001** |
| Preis: | **65,00 €** |



## Elektronische Tischwaage bis 120 kg

› für Batterie- und Netzbetrieb
› inkl. Netzgerät (ohne Batterien)
› Platte aus Edelstahl, 275 x 275 mm
› Ziffernschritte: 20 g, mit Tara-Funktion
› für nicht eichpflichtige Wägungen
› pflegeleichte Folientastatur
› deutliche LCD-Flüssigkristallanzeige
› für Plus- / Minus-Wägungen
› Memory-Funktion, Abschaltautomatik
› Tarierung des gesamten Wägebereichs
› inkl. Verbindungskabel
› inkl. handlichem Alukoffer

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 275 x 275 x 40 |
| Anschlusswert: | 230 V / |
| Artikel-Nr.: | **70461005** |
| Preis: | **126,00 €** |



## Handmixer inkl. Schneebesen und 27 cm Mixstab

› mit Mixer bis 15000 U/min.
› mit Schneebesen bis 1500 U/min.
› mit Geschwindigkeitsregler
› Schnellkopplung

| | |
|---|---|
| Anschlusswert: | 230 V / 0,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **70473011** |
| Preis: | **369,00 €** |

## Netzteil für Portionswaage

› passend für 70461001

| | |
|---|---|
| Anschlusswert: | 230 V / |
| Artikel-Nr.: | **70460001** |
| Preis: | **21,60 €** |





## Induktions-Kochfeld 2,10 kW, 12 Leistungsstufen

› Ganzglas-Keramikoberfläche
› gebürsteter Edelstahlrahmen
› Präzisionskochen mit Smart Control
› Temperaturbereich: 60°C bis 240°C
› Timer: 1 - 180 min.
› Sensor Touch Bedienung
› automatische Topferkennung
› Überhitzungsschutz
› einfache und leichte Reinigung

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 275 x 355 x 58 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,10 kW |
| Artikel-Nr.: | **70246023** |
| Preis: | **83,00 €** |



## Doppel-Induktions-Kochfeld 3,50 kW, 12 Leistungsstufen

› Ganzglas-Keramikoberfläche
› gebürsteter Edelstahlrahmen
› Präzisionskochen mit Smart Control
› Temperaturbereich: 60°C bis 240°C
› Timer: 1 - 180 min.
› Sensor Touch Bedienung
› automatische Topferkennung
› Überhitzungsschutz
› einfache und leichte Reinigung

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 540 x 355 x 58 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **70246024** |
| Preis: | **199,00 €** |



## Wokpfanne mit Deckel aus Edelstahl

| | |
|---|---|
| ø/mm: | 360 |
| Artikel-Nr.: | **70240001** |
| Preis: | **115,00 €** |



## Induktions-Kochfeld 2,10 kW, 12 Leistungsstufen

› Ganzglas-Keramikoberfläche
› Präzisionskochen mit Smart Control
› Sensor Touch Display (Bedienung unter Glas) und große Digitalanzeige
› Timer: 1 - 180 min.
› Temperaturbereich: 60°C bis 240°C
› automatische Topferkennung
› Überhitzungsschutz
› einfache und leichte Reinigung

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 277 x 357 x 58 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,10 kW |
| Artikel-Nr.: | **70246029** |
| Preis: | **69,00 €** |



## Doppel-Induktions-Kochfeld 3,50 kW, 12 Leistungsstufen

› Ganzglas-Keramikoberfläche
› Präzisionskochen mit Smart Control
› Sensor Touch Display (Bedienung unter Glas) und große Digitalanzeige
› Timer: 1 - 180 min.
› Temperaturbereich: 60°C bis 240°C
› automatische Topferkennung
› Überhitzungsschutz
› einfache und leichte Reinigung
› rechts: 2,00 kW / links: 1,50 kW

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 542 x 357 x 59 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **70246028** |
| Preis: | **155,00 €** |



## Induktionswok 3,50 kW

› Spule: ø 260 mm, Cuvette: ø 260 mm
› mit Topferkennung, 10 Leistungsstufen
› Timer-Einstellung: 1 - 180 min.
› Temperaturbereich: 60°C bis 240°C
› hochwertiger Siemens Transistor
› Überhitzungsschutz, Doppelkühllüfter
› Touch-Bedienung digital

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 340 x 415 x 135 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **70246004** |
| Preis: | **399,00 €** |



## Induktions-Kochfeld 3,50 kW

› Spule: ø 260 mm
› Ceranglas: 300 x 300 mm
› mit Topferkennung, 10 Leistungsstufen
› Timer-Einstellung: 1 - 180 min.
› Temperaturbereich: 60°C bis 240°C
› hochwertiger Siemens Transistor
› Überhitzungsschutz, Doppelkühllüfter
› Touch-Bedienung digital

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 340 x 410 x 105 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **70246002** |
| Preis: | **283,00 €** |



## Induktions-Kochfeld 3,50 kW, Schott-Ceran-Glas

› Spule: ø 260 mm
› Ceranglas: 300 x 300 mm
› mit Topferkennung, 10 Leistungsstufen
› Timer-Einstellung: 1 - 180 min.
› Temperaturbereich: 60°C bis 240°C
› hochwertiger Siemens Transistor
› Überhitzungsschutz, Doppelkühllüfter
› Touch-Bedienung digital

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 340 x 410 x 105 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **70246001** |
| Preis: | **334,00 €** |



## Induktionswok 5,00 kW

› Spule: ø 300 mm
› Ceranglas: ø 300 mm
› Gehäuse: Edelstahl
› mit Topferkennung
› 10 Leistungsstufen
› Timer-Einstellung: 1 - 180 min.
› Temperaturbereich: 60°C bis 240°C
› hochwertiger Siemens Transistor
› Überhitzungsschutz und Doppelkühllüfter
› Digitalanzeige und Touch-Glasbedienfeld

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 485 x 180 |
| Anschlusswert: | 400 V / 5,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70246006** |
| Preis: | **881,00 €** |



## Induktions-Kochfeld 5,00 kW

› Spule: ø 120 - 300 mm
› Ceranglas: 330 x 330 mm
› Gehäuse: Edelstahl
› mit Topferkennung
› 10 Leistungsstufen
› Timer-Einstellung: 1 - 180 min.
› Temperaturbereich: 60°C bis 240°C
› hochwertiger Siemens Transistor
› Überhitzungsschutz und Doppelkühllüfter
› Digitalanzeige und Touch-Glasbedienfeld

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 485 x 170 |
| Anschlusswert: | 400 V / 5,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70246005** |
| Preis: | **699,00 €** |



## Doppel-Induktions-Kochfeld 2 x 3,50 kW

› Spule: 2 x ø 120 - 260 mm
› Ceranglas: 2 x 300 x 300 mm
› Gehäuse: Edelstahl
› mit Topferkennung
› 10 Leistungsstufen
› Timer-Einstellung: 1 - 180 min.
› Temperaturbereich: 60°C bis 240°C
› hochwertiger Siemens Transistor
› Überhitzungsschutz und Doppelkühllüfter
› Digitalanzeige und Touch-Glasbedienfeld

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 340 x 810 x 115 |
| Anschlusswert: | 400 V / 7,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70246007** |
| Preis: | **998,00 €** |







## Elektro-Fritteuse, 4 l

› Korpus aus Edelstahl
› Korbgröße: 140 x 240 x 100 mm
› Arbeits- und Sicherheitsthermostat
› mit Mikroschalter und Kaltzone
› Heizelemente abnehmbar
› Temperaturbereich: 50°C bis 180°C

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 245 x 430 x 310 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70244027** |
| Preis: | **146,00 €** |



## Elektro-Fritteuse, 8 l

› Korpus aus Edelstahl
› Korbgröße: 220 x 240 x 100 mm
› Arbeits- und Sicherheitsthermostat
› mit Mikroschalter und Kaltzone
› Heizelemente abnehmbar
› Temperaturbereich: 50°C bis 180°C

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 340 x 430 x 310 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **70244029** |
| Preis: | **189,00 €** |



## Elektro-Fritteuse, 2 x 4 l

› Korpus aus Edelstahl
› Korbgröße: 140 x 240 x 100 mm
› Arbeits- und Sicherheitsthermostat
› mit Mikroschalter und Kaltzone
› Heizelemente abnehmbar
› Temperaturbereich: 50°C bis 180°C

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 430 x 430 x 310 |
| Anschlusswert: | 2 x 230 V / 2 x 2,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70244028** |
| Preis: | **279,00 €** |



## Elektro-Fritteuse, 2 x 8 l

› Korpus aus Edelstahl
› Korbgröße: 220 x 240 x 100 mm
› Arbeits- und Sicherheitsthermostat
› mit Mikroschalter und Kaltzone
› Heizelemente abnehmbar
› Temperaturbereich: 50°C bis 180°C

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 620 x 430 x 310 |
| Anschlusswert: | 2 x 230 V / 2 x 3,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **70244030** |
| Preis: | **358,00 €** |



## Elektro-Fritteuse, 8 l mit Ablasshahn

› Korpus aus Edelstahl
› Korbgröße: 220 x 240 x 100 mm
› Arbeits- und Sicherheitsthermostat
› mit Mikroschalter und Kaltzone
› Heizelemente abnehmbar
› Temperaturbereich: 50°C bis 180°C

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 340 x 430 x 355 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **70244031** |
| Preis: | **279,00 €** |



## Elektro-Fritteuse, 2 x 8 l mit Ablasshahn

› Korpus aus Edelstahl
› Korbgröße: 220 x 240 x 100 mm
› Arbeits- und Sicherheitsthermostat
› mit Mikroschalter und Kaltzone
› Heizelemente abnehmbar
› Temperaturbereich: 50°C bis 180°C

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 620 x 430 x 355 |
| Anschlusswert: | 2 x 230 V / 2 x 3,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **70244032** |
| Preis: | **499,00 €** |



## Elektro-Fritteuse, 12 l mit Ablasshahn

› inkl. 1 Korb 210 x 280 x 120 mm
› abnehmbare Heizelemente

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 700 x 850 |
| Anschlusswert: | 400 V / 9,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70244019** |
| Preis: | **1.078,00 €** |



## Elektro-Fritteuse, 2 x 12 l mit Ablasshahn

› inkl. 2 Körbe 210 x 280 x 120 mm
› abnehmbare Heizelemente

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 700 x 850 |
| Anschlusswert: | 2 x 400 V / 2 x 9,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70244020** |
| Preis: | **1.899,00 €** |







## Gas-Hockerkocher, 8,5 kW

› mit Piezozünder und Zündsicherung
› inkl. Schlauchbruchsicherung
› mit Gewerbedruckregler

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 400 x 170 |
| Anschlusswert: | 8,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **70247004** |
| Preis: | **162,00 €** |



## Würstchenwärmer 1 x GN 1/2, H=150 mm

› Temperaturbereich: 30°C bis 90°C
› mit Kontrollleuchte

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 265 x 330 x 220 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70262002** |
| Preis: | **153,00 €** |



## Elektro-Bain-Marie 1 x GN 1/1, H=150 mm

› Korpus aus Edelstahl
› Temperaturbereich: 0°C bis 90°C

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 340 x 540 x 250 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70245011** |
| Preis: | **230,00 €** |



## Elektro-Bain-Marie 2 x GN 1/1, H=150 mm

› Korpus aus Edelstahl
› Temperaturbereich: 0°C bis 90°C

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 690 x 540 x 250 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70245014** |
| Preis: | **342,00 €** |



## Waffeleisen

› Backfläche Gusseisen, emailiert
› Temperaturbereich: 50°C bis 300°C
› Außenmaterial Edelstahl
› mit Energieregler und Timer
› mit Betriebs-Kontrolleuchte

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 300 x 450 x 250 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,20 kW |
| Artikel-Nr.: | **70225010** |
| Preis: | **286,00 €** |



## Crêpière ø 350 mm

› Backfläche Gusseisen, emailiert
› Temperaturbereich: 50°C bis 300°C
› Außenmaterial Edelstahl
› mit Energieregler
› mit Betriebs-Kontrolleuchte

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 380 x 440 x 210 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70223010** |
| Preis: | **266,00 €** |



## Crêpière ø 400 mm

› Backfläche Gusseisen, emailiert
› Temperaturbereich: 50°C bis 300°C
› Außenmaterial Edelstahl
› mit Energieregler
› mit Betriebs-Kontrolleuchte

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 420 x 470 x 210 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70223011** |
| Preis: | **319,00 €** |



## Doppel-Waffeleisen

› Backfläche Gusseisen, emailiert
› Temperaturbereich: 50°C bis 300°C
› Außenmaterial Edelstahl
› mit Energieregler und Timer
› mit Betriebs-Kontrolleuchte
› 2 x 230 V Anschluss erforderlich

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 450 x 250 |
| Anschlusswert: | 230 V / 4,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **70225011** |
| Preis: | **550,00 €** |



## Doppel-Crêpière ø 350 mm

› Backfläche Gusseisen, emailiert
› Temperaturbereich: 50°C bis 300°C
› Außenmaterial Edelstahl
› mit Energieregler
› mit Betriebs-Kontrolleuchte
› 2 x 230 V Anschluss erforderlich

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 760 x 440 x 210 |
| Anschlusswert: | 230 V / 6,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70223012** |
| Preis: | **490,00 €** |



## Doppel-Crêpière ø 400 mm

› Backfläche Gusseisen, emailiert
› Temperaturbereich: 50°C bis 300°C
› Außenmaterial Edelstahl
› mit Energieregler
› mit Betriebs-Kontrolleuchte
› 2 x 230 V Anschluss erforderlich

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 870 x 470 x 210 |
| Anschlusswert: | 230 V / 6,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70223013** |
| Preis: | **545,00 €** |





## Elektro-Grillplatte glatt, 1 Heizzone

› Grillfläche: 395 x 400 mm
› Temperaturbereich: 0°C bis 300°C
› Grillfläche aus Edelstahl
› Fettauffangschublade

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 500 x 200 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70243016** |
| Preis: | **399,00 €** |



## Elektro-Grillplatte glatt, 2 Heizzonen

› Grillfläche: 595 x 400 mm
› Temperaturbereich: 0°C bis 300°C
› Grillfläche aus Edelstahl
› Fettauffangschublade

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 500 x 200 |
| Anschlusswert: | 400 V / 6,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70243017** |
| Preis: | **599,00 €** |



## Elektro-Grillplatte glatt, 3 Heizzonen

› Grillfläche: 835 x 400 mm
› Temperaturbereich: 0°C bis 300°C
› Grillfläche aus Edelstahl
› Fettauffangschublade

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 840 x 500 x 200 |
| Anschlusswert: | 400 V / 9,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70243028** |
| Preis: | **765,00 €** |



## Elektro-Grillplatte gerillt, 1 Heizzone

› Grillfläche: 395 x 400 mm
› Temperaturbereich: 0°C bis 300°C
› Grillfläche aus Edelstahl
› Fettauffangschublade

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 400 x 500 x 200 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70243021** |
| Preis: | **499,00 €** |



## Elektro-Grillplatte gerillt, 2 Heizzonen

› Grillfläche: 595 x 400 mm
› Temperaturbereich: 0°C bis 300°C
› Grillfläche aus Edelstahl
› Fettauffangschublade

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 500 x 200 |
| Anschlusswert: | 400 V / 6,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70243022** |
| Preis: | **725,00 €** |



## Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, 3 Heizzonen

› Grillfläche: 835 x 400 mm
› Temperaturbereich: 0°C bis 300°C
› Grillfläche aus Edelstahl
› Fettauffangschublade

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 840 x 500 x 200 |
| Anschlusswert: | 400 V / 9,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70243029** |
| Preis: | **940,00 €** |



## Elektro-Grillplatte glatt

› Grillfläche: 700 x 500 mm
› 2 Heizzonen
› 2 abgesicherte Steckdosen erforderlich

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 700 x 530 x 200 |
| Anschlusswert: | 2 x 230 V / 2 x 2,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **70243026** |
| Preis: | **474,00 €** |



## Elektro-Grillplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt

› Grillfläche: 700 x 500 mm
› 2 Heizzonen
› 2 abgesicherte Steckdosen erforderlich

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 700 x 530 x 200 |
| Anschlusswert: | 2 x 230 V / 2 x 2,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **70243027** |
| Preis: | **474,00 €** |

***Grillplatten***

*› Außengehäuse aus Edelstahl*
*› Grillplatten aus Gusseisen*
*› Temperatur stufenlos bis 300°C*
*› mit Kontrollleuchte*
*› mit Ein- / Ausschalter*
*› mit Fettauffangschale*



## Elektro-Grillplatte glatt

› Grillfläche: 520 x 240 mm
› 2 Heizzonen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 540 x 330 x 240 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,20 kW |
| Artikel-Nr.: | **70243024** |
| Preis: | **269,00 €** |



## Elektro-Grillplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt

› Grillfläche: 520 x 240 mm
› 2 Heizzonen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 540 x 330 x 240 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,20 kW |
| Artikel-Nr.: | **70243025** |
| Preis: | **269,00 €** |



# Kontaktgrills
orange





## Elektro-Kontaktgrill oben + unten gerillt

› Außengehäuse aus Edelstahl
› Grillplatten aus Gusseisen
› Temperatur stufenlos bis 300°C
› mit Kontrollleuchte
› mit Fettauffangschale

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 310 x 305 x 210 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,80 kW |
| Artikel-Nr.: | **70243030** |
| Preis: | **230,00 €** |



## Elektro-Kontaktgrill oben + unten gerillt

› Außengehäuse aus Edelstahl
› Grillplatten aus Gusseisen
› Temperatur stufenlos bis 300°C
› mit Kontrollleuchte
› mit Fettauffangschale

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 410 x 305 x 210 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,20 kW |
| Artikel-Nr.: | **70243031** |
| Preis: | **298,00 €** |



## Elektro-Kontaktgrill oben und unten gerillt

› Außengehäuse aus Edelstahl
› Grillplatten aus Gusseisen
› Temperatur stufenlos bis 300°C
› mit Kontrollleuchte
› mit Fettauffangschale

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 570 x 305 x 210 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,60 kW |
| Artikel-Nr.: | **70243032** |
| Preis: | **434,00 €** |



## Elektro-Kontaktgrill oben gerillt + unten glatt

› Außengehäuse aus Edelstahl
› Grillplatten aus Gusseisen
› Temperatur stufenlos bis 300°C
› mit Kontrollleuchte
› mit Fettauffangschale

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 310 x 305 x 210 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,80 kW |
| Artikel-Nr.: | **70243033** |
| Preis: | **230,00 €** |



## Elektro-Kontaktgrill oben gerillt + unten glatt

› Außengehäuse aus Edelstahl
› Grillplatten aus Gusseisen
› Temperatur stufenlos bis 300°C
› mit Kontrollleuchte
› mit Fettauffangschale

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 410 x 305 x 210 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,20 kW |
| Artikel-Nr.: | **70243034** |
| Preis: | **298,00 €** |



## Elektro-Kontaktgrill oben gerillt + unten glatt

› Außengehäuse aus Edelstahl
› Grillplatten aus Gusseisen
› Temperatur stufenlos bis 300°C
› mit Kontrollleuchte
› mit Fettauffangschale

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 570 x 305 x 210 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,60 kW |
| Artikel-Nr.: | **70243035** |
| Preis: | **434,00 €** |



*Alle Geräte dieser Serie sind nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet!*

## Gewerbe-Mikrowelle, manuell, 1000 W, 29 l*



› Innenmaße: 350 x 357 x 230 mm
› 1 Magnetron, 10 Minuten Timer mit Endsignal
› flacher Keramikboden mit Reflektor, Easy-to-clean
› innen und außen Edelstahl
› 2 Drehknöpfe zur Bedienung
› 5 Leistungsstufen, mit Auftaufunktion

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 542 x 461 x 330 | 230 V / 1,60 kW | **70213018** | **279,00 €** |

## Gewerbe-Mikrowelle, Automatik, 1000 W, 29 l*



› Innenmaße: 350 x 357 x 230 mm
› 1 Magnetron, 20 Minuten Timer mit Endsignal
› bis zu 20 Programme, mit +30-Sekunden-Taste
› flacher Keramikboden mit Reflektor, Easy-to-clean
› innen und außen Edelstahl, digitale Tastatur
› 5 Leistungsstufen, Auftaufunktion
› Funktion für einfaches Kochen, Energiesparfunktion

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 542 x 461 x 330 | 230 V / 1,60 kW | **70213019** | **289,00 €** |

## Gewerbe-Mikrowelle, Automatik, 1100 W, 29 l*



› Innenmaße: 350 x 357 x 230 mm
› 1 Magnetron, 5 Minuten Timer mit Endsignal
› mit +30-Sekunden-Taste
› flacher Keramikboden mit Reflektor, Easy-to-clean
› innen und außen Edelstahl, digitale Tastatur
› 1 Leistungsstufe für volle Leistung, mit Kindersicherung

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 542 x 461 x 330 | 230 V / 1,60 kW | **70213020** | **289,00 €** |

## Gewerbe-Mikrowelle, Automatik, 1800 W, 27 l*



› Innenmaße: 371 x 372 x 199 mm
› 2 Magnetron, 60 Minuten Timer mit Endsignal
› bis zu 200 Programme, mit +20-Sekunden-Taste
› Signalton zum Wechseln des Luftfilters
› flacher Keramikboden mit Reflektor, Easy-to-clean
› innen und außen Edelstahl, digitale Tastatur mit 14 Touchpads
› 5 Leistungsstufen, Auftaufunktion, mehrstufiges Garen, automatisches Abkühlen
› verstellbare Signaltöne, automatische Display-Abschaltung, Stumm-Funktion

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 465 x 587 x 370 | 230 V / 3,00 kW | **70213021** | **699,00 €** |

**Solange Vorrat reicht.*





**Heißluftöfen**

› *Außenmaterial Edelstahl*

› *Tür aus hitzebeständigem Glas*

› *Temperaturbereich: 50°C bis 300°C*

› *mechanisches Thermostat*

› *mit manuellem Timer 0 - 120 min.*

› *mit Innenbeleuchtung*



## Heißluftofen, 3 Einschübe GN 1/2

› inkl. 3 Bleche GN 1/2

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 460 x 610 x 460 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,67 kW |
| Artikel-Nr.: | **70211001** |
| Preis: | **487,00 €** |



## Heißluftofen, 4 Einschübe GN 1/1

› inkl. 3 Bleche GN 1/1

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 695 x 600 x 580 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,67 kW |
| Artikel-Nr.: | **70211003** |
| Preis: | **850,00 €** |



## Heißluftofen, 4 Einschübe 435 x 315 mm

› inkl. 4 Bleche 435 x 315 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 595 x 600 x 580 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,67 kW |
| Artikel-Nr.: | **70211002** |
| Preis: | **744,00 €** |



## Heißluftofen, 4 Einschübe 600 x 400 mm, mit manueller Beschwadung

› inkl. 4 Bleche 600 x 400 mm
› mit Festwasseranschluss
› Motor mit Umkehrfunktion

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 835 x 796 x 572 |
| Anschlusswert: | 400 V / 6,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **70211004** |
| Preis: | **1.499,00 €** |



## Durchlauftoaster, 144 Toast/h

› Gehäuse Edelstahl mit seitlichen Belüftungsöffnungen
› 3-stufige Temperaturregelung
› Ein-/Aus-Schalter für Motorsteuerung
› Transportband: 1 Durchlauf = 57 sec.
› nur für Brot oder Toast geeignet
› max. 35 mm Höhe
› max. 290 mm Bandbreite

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 480 x 660 x 440 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,20 kW |
| Artikel-Nr.: | **70222008** |
| Preis: | **497,00 €** |



## Durchlauftoaster, 144 Toast/h

› Gehäuse Edelstahl mit seitlichen Belüftungsöffnungen
› 3-stufige Temperaturregelung
› Ein-/Aus-Schalter für Motorsteuerung
› Transportband: 1 Durchlauf = 57 sec.
› nur für Brot, Burgerbrötchen oder Toast geeignet
› max. 90 mm Höhe
› max. 290 mm Bandbreite

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 480 x 660 x 440 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,20 kW |
| Artikel-Nr.: | **70222012** |
| Preis: | **497,00 €** |



## Toaster mit Timer, 1 Heizebene

› Timer: 0 - 15 min.
› inkl. 3 Zangen
› mit Quarz-Heizelementen
› mit Kontolllampe

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 440 x 240 x 250 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70222010** |
| Preis: | **223,00 €** |



## Toaster mit Timer, 2 Heizebenen

› Timer: 0 - 15 min.
› inkl. 6 Zangen
› mit Quarz-Heizelementen
› mit Kontrolllampe

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 440 x 240 x 380 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70222011** |
| Preis: | **299,00 €** |







## Lift-Salamander für 1 Teller

› höhenverstellbare Liftheizung
› Außenmaterial Edelstahl
› mit Energieregler
› mit Betriebs-Kontrollleuchte

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 450 x 480 x 500 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,80 kW |
| Artikel-Nr.: | **70221004** |
| Preis: | **665,00 €** |



## Lift-Salamander für 2 Teller

› höhenverstellbare Liftheizung
› Außenmaterial Edelstahl
› mit Energieregler
› mit Betriebs-Kontrollleuchte

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 480 x 520 |
| Anschlusswert: | 400 V / 4,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70221005** |
| Preis: | **754,00 €** |



## Lift-Salamander für 3 Teller

› höhenverstellbare Liftheizung
› Außenmaterial Edelstahl
› mit Energieregler
› mit Betriebs-Kontrollleuchte

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 480 x 520 |
| Anschlusswert: | 400 V / 5,60 kW |
| Artikel-Nr.: | **70221006** |
| Preis: | **899,00 €** |



## Salamander, 2 Einschubhöhen

› mit 1 herausnehmbaren Rost
› mit Quarzheizröhren
› ohne Aufheizphase
› mit Leistungsregler

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 560 x 360 x 390 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,20 kW |
| Artikel-Nr.: | **70221025** |
| Preis: | **394,00 €** |



## Salamander, 4 Einschubhöhen

› Außenmaterial Edelstahl
› mit Energieregler
› mit Betriebs-Kontrollleuchte

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 580 x 390 x 390 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,20 kW |
| Artikel-Nr.: | **70221008** |
| Preis: | **322,00 €** |



## Salamander, 4 Einschubhöhen

› Außenmaterial Edelstahl
› mit Energieregler
› mit Betriebs-Kontrollleuchte

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 610 x 280 x 340 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70221007** |
| Preis: | **281,00 €** |



## Salamander, 4 Einschubhöhen

› Außenmaterial Edelstahl
› mit Energieregler
› mit Betriebs-Kontrollleuchte

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 450 x 470 |
| Anschlusswert: | 400 V / 4,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70221009** |
| Preis: | **415,00 €** |







## Planeten-Rührmixer, 10 l 3 Geschwindigkeiten

› 3 Geschwindigkeiten: 110/178/355 U/min.
› für verschiedene Teigtypen wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Brioches, Biskuit, Mürbeteig, Baisers, Püree, Mayonnaise, verschiedene Soßen, Schlagsahne etc.
› inkl. Spachtel, Spirale und Schneebesen
› mechanische Schaltung, ohne Timer

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 450 x 375 x 608 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,37 kW |
| Artikel-Nr.: | **70511001** |
| Preis: | **1.447,00 €** |



## Planeten-Rührmixer, 20 l 3 Geschwindigkeiten

› 3 Geschwindigkeiten: 104/187/358 U/min.
› für verschiedene Teigtypen wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Brioches, Biskuit, Mürbeteig, Baisers, Püree, Mayonnaise, verschiedene Soßen, Schlagsahne etc.
› inkl. Spachtel, Spirale und Schneebesen
› mechanische Schaltung, mit Timer

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 530 x 450 x 780 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,55 kW |
| Artikel-Nr.: | **70511002** |
| Preis: | **1.799,00 €** |



## Spachtel für Planeten-Rührmixer

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 70511001 | **70510002** | **102,00 €** |
| 70511002 | **70510006** | **116,00 €** |
| 70511003 | **70510010** | **168,00 €** |
| 70511004 | **70510014** | **211,00 €** |



## Schneebesen für Planeten-Rührmixer

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 70511001 | **70510003** | **102,00 €** |
| 70511002 | **70510007** | **116,00 €** |
| 70511003 | **70510011** | **168,00 €** |
| 70511004 | **70510015** | **211,00 €** |



## Planeten-Rührmixer, 35 l
## 3 Geschwindigkeiten

› 3 Geschwindigkeiten: 84/151/270 U/min.
› für verschiedene Teigtypen wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Brioches, Biskuit, Mürbeteig, Baisers, Püree, Mayonnaise, verschiedene Soßen, Schlagsahne etc.
› inkl. Spachtel, Spirale und Schneebesen
› mechanische Schaltung, mit Timer

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 540 x 620 x 990 |
| Anschlusswert: | 400 V / 1,10 kW |
| Artikel-Nr.: | **70511003** |
| Preis: | **3.799,00 €** |



## Planeten-Rührmixer, 40 l
## 3 Geschwindigkeiten

› 3 Geschwindigkeiten: 84/151/270 U/min.
› für verschiedene Teigtypen wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Brioches, Biskuit, Mürbeteig, Baisers, Püree, Mayonnaise, verschiedene Soßen, Schlagsahne etc.
› inkl. Spachtel, Spirale und Schneebesen
› mechanische Schaltung, mit Timer

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 540 x 630 x 990 |
| Anschlusswert: | 400 V / 1,10 kW |
| Artikel-Nr.: | **70511004** |
| Preis: | **4.176,00 €** |

## Spirale für Planeten-Rührmixer

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 70511001 | **70510004** | **102,00 €** |
| 70511002 | **70510008** | **116,00 €** |
| 70511003 | **70510012** | **168,00 €** |
| 70511004 | **70510016** | **211,00 €** |



## Schüssel für Planeten-Rührmixer

| passend für: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 70511001 | **70510005** | **136,00 €** |
| 70511002 | **70510009** | **197,00 €** |
| 70511003 | **70510013** | **326,00 €** |
| 70511004 | **70510017** | **367,00 €** |









## Teigkneter für 12 kg

› Spirale, Schüssel aus Edelstahl
› Schutzgitter aus Edelstahl
› fester Kopf und Teigschüssel
› mit mechanischem Timer
› 4 Rollen, davon 2 mit Bremse

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 630 x 700 | 400 V / 0,55 kW | **70512001** | **1.199,00 €** |

## Teigkneter für 18 kg

› Spirale, Schüssel aus Edelstahl
› Schutzgitter aus Edelstahl
› fester Kopf und Teigschüssel
› mit mechanischem Timer
› 4 Rollen, davon 2 mit Bremse

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 400 x 630 x 700 | 400 V / 0,55 kW | **70512002** | **1.258,00 €** |

## Teigkneter für 25 kg

› Spirale, Schüssel aus Edelstahl
› Schutzgitter aus Edelstahl
› fester Kopf und Teigschüssel
› mit mechanischem Timer
› 4 Rollen, davon 2 mit Bremse

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 440 x 680 x 780 | 400 V / 1,10 kW | **70512003** | **1.499,00 €** |



## Untergestell für Pizzaöfen 70531044, 70531045

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1190 x 720 x 850 |
| Artikel-Nr.: | **70530040** |
| Preis: | **216,00 €** |



## Pizzaofen, 1 Backkammer für 6 Pizzen ø 300 mm

› Innenmaß: 920 x 620 x 150 mm
› Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
› mit analoger Temperaturanzeige

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1190 x 800 x 430 |
| Anschlusswert: | 400 V / 6,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70531045** |
| Preis: | **1.086,00 €** |



## Pizzaofen, 2 Backkammern für 12 Pizzen ø 300 mm

› Innenmaß: 2 x 920 x 620 x 150 mm
› Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
› mit analoger Temperaturanzeige
› inkl. Sicherheitsschütze

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1190 x 800 x 760 |
| Anschlusswert: | 400 V / 12,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70531044** |
| Preis: | **1.880,00 €** |



## Mini-Pizzaofen für 2 Pizzen ø 350 mm

› Innenmaß: 2 x 410 x 370 x 90 mm
› Temperatur: max. 300°C
› 1 Schamottsteinplatte pro Backkammer
› komplett isolierter Edelstahlkorpus
› 2 Thermostate + Timer

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 550 x 430 x 380 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70535002** |
| Preis: | **499,00 €** |



## Mini-Pizzaofen für 1 Pizza ø 350 mm

› Innenmaß: 410 x 370 x 90 mm
› Temperatur: max. 300°C
› mit 1 Schamottsteinplatte
› komplett isolierter Edelstahlkorpus
› 1 Thermostat + Timer

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 550 x 430 x 250 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70535001** |
| Preis: | **337,00 €** |



## Mini-Pizzaofen mit 1 Etage

› herausnehmbarer Rost
› Rostgröße: 400 x 360 mm
› mit Timer und Thermostat

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 530 x 430 x 250 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,75 kW |
| Artikel-Nr.: | **70535004** |
| Preis: | **275,00 €** |



## Profi Mini-Pizzaofen für 2 Pizzen ø 350 mm

› geeignet für frische Pizzen
› Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
› Innenmaß: 2 x 410 x 370 x 90 mm
› Temperatur: max. 400°C
› mit Innenbeleuchtung
› 1 Schamottsteinplatte pro Backkammer
› komplett isolierter Edelstahlkorpus

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 570 x 470 x 450 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **70535006** |
| Preis: | **986,00 €** |



## Profi Mini-Pizzaofen für 1 Pizza ø 350 mm

› geeignet für frische Pizzen
› Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
› Innenmaß: 410 x 370 x 90 mm
› Temperatur: max. 400°C
› mit Innenbeleuchtung
› 1 Schamottsteinplatte
› komplett isolierter Edelstahlkorpus

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 570 x 470 x 250 |
| Anschlusswert: | 230 V / 2,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70535005** |
| Preis: | **551,00 €** |

**Solange Vorrat reicht.*



**Pizzaöfen**

› *Front aus Edelstahl*

› *Korpus schwarz lackiert*

› *Ober- und Unterhitze getrennt regelbar*

› *2 mechanische Thermostate pro Backkammer*

› *analoge Temperaturanzeige*

› *Backfläche aus Schamottstein*

› *mit Innenbeleuchtung*



## Pizzaofen, 1 Backkammer für 4 Pizzen ø 340 mm

› Innenmaß: 700 x 700 x 130 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 940 x 900 x 330 |
| Anschlusswert: | 400 V / 4,80 kW |
| Artikel-Nr.: | **70531052** |
| Preis: | **1.080,00 €** |



## Pizzaofen, 2 Backkammern für 8 Pizzen ø 340 mm

› Innenmaß: 2 x 700 x 700 x 130 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 940 x 900 x 600 |
| Anschlusswert: | 400 V / 9,60 kW |
| Artikel-Nr.: | **70531053** |
| Preis: | **1.872,00 €** |

## Untergestell für Pizzaofen 70531052, 70531053

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 900 x 710 x 900 |
| Artikel-Nr.: | **70530001** |
| Preis: | **376,00 €** |

## Untergestell für Pizzaofen 70531054, 70531055

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 900 x 1060 x 900 |
| Artikel-Nr.: | **70530002** |
| Preis: | **376,00 €** |



## Pizzaofen, 1 Backkammer für 6 Pizzen ø 340 mm

› Innenmaß: 700 x 1050 x 130 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 940 x 1250 x 330 |
| Anschlusswert: | 400 V / 7,20 kW |
| Artikel-Nr.: | **70531054** |
| Preis: | **1.485,00 €** |



## Pizzaofen, 2 Backkammern für 12 Pizzen ø 340 mm

› Innenmaß: 2 x 700 x 1050 x 130 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 940 x 1250 x 600 |
| Anschlusswert: | 400 V / 14,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **70531055** |
| Preis: | **2.499,00 €** |



## Pizzaofen, 1 Backkammer für 1 Pizza ø 400 mm

› Innenmaß: 400 x 400 x 100 mm
› Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
› 2 Thermostate

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 630 x 600 x 290 |
| Anschlusswert: | 230 V / 3,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **70531051** |
| Preis: | **540,00 €** |



## Pizzaofen, 2 Backkammern für 2 Pizzen ø 400 mm

› Innenmaß: 2 x 400 x 400 x 100 mm
› Backkammern nicht getrennt regelbar
› 3 Thermostate

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 630 x 600 x 530 |
| Anschlusswert: | 400 V / 5,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **70531050** |
| Preis: | **779,00 €** |



## Pizzaofen, 2 Backkammern für 2 Pizzen ø 400 mm

› Innenmaß: 2 x 400 x 400 x 100 mm
› Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
› 4 Thermostate

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 630 x 630 x 530 |
| Anschlusswert: | 400 V / 7,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70531049** |
| Preis: | **893,00 €** |



## Pizzaofen, 1 Backkammer für 4 Pizzen ø 250 mm

› Innenmaß: 500 x 500 x 100 mm
› Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
› 2 Thermostate

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 730 x 360 |
| Anschlusswert: | 400 V / 4,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70531048** |
| Preis: | **599,00 €** |



## Pizzaofen, 2 Backkammern für 8 Pizzen ø 250 mm

› Innenmaß: 2 x 500 x 500 x 100 mm
› Backkammern nicht getrennt regelbar
› 3 Thermostate

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 730 x 520 |
| Anschlusswert: | 400 V / 6,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70531043** |
| Preis: | **832,00 €** |



## Pizzaofen, 2 Backkammern für 8 Pizzen ø 250 mm

› Innenmaß: 2 x 500 x 500 x 100 mm
› Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
› 4 Thermostate

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 800 x 730 x 620 |
| Anschlusswert: | 400 V / 8,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70531047** |
| Preis: | **936,00 €** |



***Pizzatische / Pizzadette***

› *innen und außen aus Edelstahl*
› *Innenraum mit gerundeten Kanten*
› *Kühlabteile mit 1 Rost GN 1/1 pro Tür*
› *Temperaturbereich: 2°C bis 8°C*
› *elektronische Steuerung mit Digitaldisplay*
› *ohne GN-Behälter*
› *statische Kühlung*
› *35 mm Isolierung*
› *automatische Abtauung*
› *Kühlmittel: R600a*



## Pizzadette GN 1/1, Topping-aufsatz 5 GN 1/6

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 900 x 700 x 1080 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,23 kW |
| Artikel-Nr.: | **70553001** |
| Preis: | **972,00 €** |



## Pizzadette GN 1/1, Topping-aufsatz 8 GN 1/6

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1365 x 700 x 1080 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,33 kW |
| Artikel-Nr.: | **70553002** |
| Preis: | **1.499,00 €** |

## Auflageschienen für Roste

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70610051** |
| Preis: | **34,60 €** |

## Rost, GN 1/1

› für 70553001, 70533002, 70611007, 10, 31, 32

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70610062** |
| Preis: | **30,20 €** |

## Rost, GN 1/1

› für 70553003, 70611009, 70611011, 15, 22, 24, 70611033, 34, 70613016 - 70613061

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70610060** |
| Preis: | **30,20 €** |



## Pizzatisch GN 1/1, 6 Schubladen, mit Kühlaufsatzvitrine 6 GN 1/4

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1420 x 700 x 1465 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,38 kW |
| Artikel-Nr.: | **70553004** |
| Preis: | **2.530,00 €** |



## Pizzatisch GN 1/1, mit Kühlaufsatzvitrine 6 GN 1/4

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1400 x 700 x 1445 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,48 kW |
| Artikel-Nr.: | **70553003** |
| Preis: | **1.999,00 €** |



## Pizzatisch, mit Kühlaufsatz-vitrine 5 GN 1/3 + 1 GN 1/2

› Energieeffizienzklasse: B
(bezieht sich nur auf den Pizzatisch)
› Klimaklasse: 4

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1510 x 800 x 1435 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,41 kW |
| Artikel-Nr.: | **70551016** |
| Preis: | **2.369,00 €** |



## Pizzatisch, 7 Schubladen mit Kühlaufsatzvitrine 5 GN 1/3 + 1 GN 1/2

› Energieeffizienzklasse: C
(bezieht sich nur auf den Pizzatisch)
› Klimaklasse: 4

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1510 x 800 x 1435 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,41 kW |
| Artikel-Nr.: | **70551015** |
| Preis: | **2.470,00 €** |

***Pizzatische***

*› innen und außen aus Edelstahl*
*› Innenraum mit gerundeten Kanten*
*› Granit-Arbeitsplatte*
*› Kühlabteile mit 1 Rost pro Tür*
*› ohne GN-Behälter*
*› nicht gekühlte Schubladen*
*› Temperaturbereich: -2°C bis +8°C*
*› 60 mm Isolierung*
*› Umluftkühlung*
*› elektronische Steuerung mit Digitaldisplay*
*› automatische Abtauung*
*› Tauwasserverdunstung*
*› höhenverstellbare Füße*
*› Kühlmittel: R290/R600a*



## Pizzatisch, mit Kühlaufsatz-vitrine, 9 GN 1/3

› Energieeffizienzklasse: C
(bezieht sich nur auf den Pizzatisch)
› Klimaklasse: 4

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 2025 x 800 x 1435 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,43 kW |
| Artikel-Nr.: | **70551014** |
| Preis: | **2.774,00 €** |



## Pizzatisch, 7 Schubladen mit Kühlaufsatzvitrine 9 GN 1/3

› Energieeffizienzklasse: B
(bezieht sich nur auf den Pizzatisch)
› Klimaklasse: 4

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 2025 x 800 x 1435 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,43 kW |
| Artikel-Nr.: | **70551017** |
| Preis: | **2.981,00 €** |

## Rost

› für Pizzatische 70551014 - 70551017

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70550012** |
| Preis: | **30,20 €** |

## Schienen

› für Pizzatische 70551014 - 70551017

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70550013** |
| Preis: | **41,00 €** |







## Kühlaufsatzvitrine, GN 1/4, ohne GN-Behälter

› Temperaturbereich: 2°C bis 8°C
› Anschlusswert 230 V
› statische Kühlung und automatische Abtauung
› elektronische Steuerung mit Digitaldisplay
› komplett aus Edelstahl
› Glasaufbau 205 mm hoch
› Umgebungstemperatur: max. +33°C
› Kühlmittel R600a

| Kapazität: | B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 5 x GN 1/4 | 1200 x 335 x 435 | **70554022** | **566,00 €** |
| 6 x GN 1/4 | 1400 x 335 x 435 | **70554023** | **590,00 €** |
| 7 x GN 1/4 | 1500 x 335 x 435 | **70554024** | **643,00 €** |
| 9 x GN 1/4 | 1800 x 335 x 435 | **70554025** | **655,00 €** |
| 10 x GN 1/4 | 2000 x 335 x 435 | **70554026** | **682,00 €** |



## Kühlaufsatzvitrine, GN 1/3, ohne GN-Behälter

› Temperaturbereich: 2°C bis 8°C
› Anschlusswert 230 V
› statische Kühlung und automatische Abtauung
› elektronische Steuerung mit Digitaldisplay
› komplett aus Edelstahl
› Glasaufbau 205 mm hoch
› Umgebungstemperatur: max. +33°C
› Kühlmittel R600a

| Kapazität: | B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 3 x GN 1/3, 1 x GN 1/2 | 1200 x 395 x 435 | **70554012** | **622,00 €** |
| 4 x GN 1/3, 1 x GN 1/2 | 1400 x 395 x 435 | **70554020** | **648,00 €** |
| 5 x GN 1/3, 1 x GN 1/2 | 1500 x 395 x 435 | **70554013** | **674,00 €** |
| 8 x GN 1/3 | 1800 x 395 x 435 | **70554014** | **720,00 €** |
| 9 x GN 1/3 | 2000 x 395 x 435 | **70554015** | **739,00 €** |

**Saladetten**

› Temperaturbereich: 2°C bis 8°C
› Innenraum mit gerundeten Kanten
› Kühlabteile mit 1 Rost GN 1/1 pro Tür
› elektronische Steuerung mit Digitaldisplay
› statische Kühlung
› 35 mm Isolierung
› automatische Abtauung
› Kühlmittel: R290
› ohne GN-Behälter



## Saladette, GN 1/1, 2 Türen Toppingbereich 2 GN 1/1 + 3 GN 1/6

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 900 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,23 kW |
| Artikel-Nr.: | **70611007** |
| Preis: | **840,00 €** |



## Saladette, GN 1/1, 3 Türen Toppingbereich 4 GN 1/1

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1365 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,33 kW |
| Artikel-Nr.: | **70611010** |
| Preis: | **1.170,00 €** |



## Saladette, GN 1/1, 2 Türen mit Edelstahl-Arbeitsplatte Topping-Aufsatz 5 GN 1/6

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 900 x 700 x 950 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,23 kW |
| Artikel-Nr.: | **70611022** |
| Preis: | **1.099,00 €** |



## Saladette, GN 1/1, 3 Türen mit Edelstahl-Arbeitsplatte Topping-Aufsatz 8 GN 1/6

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1365 x 700 x 950 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,33 kW |
| Artikel-Nr.: | **70611024** |
| Preis: | **1.540,00 €** |

## Auflageschienen für Roste

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70610051** |
| Preis: | **34,60 €** |

## Rost, GN 1/1

› für 70553001, 70533002, 70611007, 10, 31, 32

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70610062** |
| Preis: | **30,20 €** |

## Rost, GN 1/1

› für 70553003, 70611009, 70611011, 15, 22, 24, 70611033, 34, 70613016 - 70613061

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70610060** |
| Preis: | **30,20 €** |





**Kühltische**

› *Temperaturbereich: 2°C bis 8°C*
› *Arbeitsfläche aus Edelstahl 18/10*
› *1 Tragerost, 2 Auflageschienen pro Tür*
› *Schubladen GN, Tiefe max. 150 mm*
› *statische Kühlung mit Ventilator*
› *innen und außen: Edelstahl*
› *auf 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer*
› *digitale Temperaturkontrolle*
› *automatische Abtauung*
› *Kühlmittel R290*
› *Isolierung: 35 mm*



## Kühltisch, GN 1/1, 3 Türen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1365 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,33 kW |
| Artikel-Nr.: | **70611011** |
| Preis: | **1.250,00 €** |



## Kühltisch, GN 1/1, 2 Türen und 2 Schubladen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1365 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,33 kW |
| Artikel-Nr.: | **70611033** |
| Preis: | **1.540,00 €** |

## Auflageschienen für Roste

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70610051** |
| Preis: | **34,60 €** |

## Rost, GN 1/1

› für 70553003, 70611009, 70611011, 15, 22, 24, 70611033, 34, 70613016 - 70613061

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70610060** |
| Preis: | **30,20 €** |



## Kühltisch, GN 1/1, 1 Tür und 4 Schubladen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1365 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,33 kW |
| Artikel-Nr.: | **70611034** |
| Preis: | **1.850,00 €** |



## Kühltisch, GN 1/1 6 Schubladen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1365 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,33 kW |
| Artikel-Nr.: | **70611035** |
| Preis: | **2.250,00 €** |



## Kühltisch, GN 1/1, 2 Türen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 900 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,23 kW |
| Artikel-Nr.: | **70611009** |
| Preis: | **899,00 €** |



## Kühltisch, GN 1/1, 1 Tür und 2 Schubladen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 900 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,23 kW |
| Artikel-Nr.: | **70611015** |
| Preis: | **1.199,00 €** |



## Kühltisch, GN 1/1 4 Schubladen

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 900 x 700 x 870 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,23 kW |
| Artikel-Nr.: | **70611020** |
| Preis: | **1.599,00 €** |



## Saladette, GN 1/1, 2 Türen Toppingbereich 2 GN 1/1 + 3 GN 1/6 mit gebogenem Frontglas

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 900 x 700 x 1300 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,23 kW |
| Artikel-Nr.: | **70611031** |
| Preis: | **1.299,00 €** |



## Saladette, GN 1/1, 3 Türen Toppingbereich 4 GN 1/1 mit gebogenem Frontglas

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1365 x 700 x 1300 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,33 kW |
| Artikel-Nr.: | **70611032** |
| Preis: | **1.476,00 €** |

## Auflageschienen für Roste

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70610051** |
| Preis: | **34,60 €** |

## Rost, GN 1/1

› für 70553001, 70533002, 70611007, 10, 31, 32

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70610062** |
| Preis: | **30,20 €** |

## Rost, GN 1/1

› für 70553003, 70611009, 70611011, 15, 22, 24, 70611033, 34, 70613016 - 70613061

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70610060** |
| Preis: | **30,20 €** |





**Kühltische**

› *innen und außen: Edelstahl*
› *Innenraum mit gerundeten Kanten*
› *Kühlabteile mit 1 Rost GN 1/1 pro Tür*
› *Temperaturbereich: -2°C bis +8°C*
› *elektronische Steuerung mit Digitaldisplay*
› *Umluftkühlung*
› *60 mm Isolierung*
› *automatische Abtauung*
› *höhenverstellbare Füße*
› *Kühlmittel: R290/R600a*



## Kühltisch ohne Aufkantung, 3 Türen

› Energieeffizienzklasse: C

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1795 x 700 x 860 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **70613017** |
| Preis: | **1.599,00 €** |

## Kühltisch mit Aufkantung, 3 Türen

› Energieeffizienzklasse: C

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1795 x 700 x 860 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **70613039** |
| Preis: | **1.685,00 €** |



## Kühltisch ohne Aufkantung, 2 Türen, 2 Schubladen

› Energieeffizienzklasse: C

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1795 x 700 x 860 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **70613040** |
| Preis: | **2.189,00 €** |

## Kühltisch mit Aufkantung, 2 Türen, 2 Schubladen

› Energieeffizienzklasse: C

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1795 x 700 x 860 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **70613041** |
| Preis: | **2.242,00 €** |



## Kühltisch ohne Aufkantung, 1 Tür, 4 Schubladen

› Energieeffizienzklasse: C

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1795 x 700 x 860 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **70613042** |
| Preis: | **2.746,00 €** |

## Kühltisch mit Aufkantung, 1 Tür, 4 Schubladen

› Energieeffizienzklasse: C

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1795 x 700 x 860 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **70613043** |
| Preis: | **2.798,00 €** |



## Kühltisch ohne Aufkantung, 6 Schubladen

› Energieeffizienzklasse: D

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1795 x 700 x 860 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **70613044** |
| Preis: | **3.299,00 €** |

## Kühltisch mit Aufkantung, 6 Schubladen

› Energieeffizienzklasse: D

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1795 x 700 x 860 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **70613059** |
| Preis: | **3.355,00 €** |



## Kühltisch ohne Aufkantung, 2 Türen

› Energieeffizienzklasse: C

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1360 x 700 x 860 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **70613016** |

Preis: **1.349,00 €**

## Kühltisch mit Aufkantung, 2 Türen

› Energieeffizienzklasse: C

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1360 x 700 x 860 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **70613034** |

Preis: **1.399,00 €**



## Kühltisch ohne Aufkantung, 4 Schubladen

› Energieeffizienzklasse: D

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1360 x 700 x 860 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **70613037** |

Preis: **2.462,00 €**

## Kühltisch mit Aufkantung, 4 Schubladen

› Energieeffizienzklasse: D

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1360 x 700 x 860 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **70613038** |

Preis: **2.499,00 €**



## Kühltisch ohne Aufkantung, 1 Tür, 2 Schubladen

› Energieeffizienzklasse: C

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1360 x 700 x 860 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **70613035** |

Preis: **1.899,00 €**

## Kühltisch mit Aufkantung, 1 Tür, 4 Schubladen

› Energieeffizienzklasse: C

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1360 x 700 x 860 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **70613036** |

Preis: **1.958,00 €**



## Kühltisch 553 l, GN 1/1 ohne Aufkantung, 4 Türen

› Energieeffizienzklasse: D

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 2230 x 700 x 860 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,35 kW |
| Artikel-Nr.: | **70613060** |

Preis: **1.898,00 €**

## Kühltisch mit Aufkantung, 4 Türen

› Energieeffizienzklasse: D

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 2230 x 700 x 860 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,35 kW |
| Artikel-Nr.: | **70613061** |

Preis: **1.970,00 €**

***Kühltische***

*› innen und außen: Edelstahl*

*› Innenraum mit gerundeten Kanten*

*› Kühlabteile mit 1 Rost GN 1/1 pro Tür*

*› Temperaturbereich: -2°C bis +8°C*

*› elektronische Steuerung mit Digitaldisplay*

*› Umluftkühlung*

*› 60 mm Isolierung*

*› automatische Abtauung*

*› höhenverstellbare Füße*

*› Kühlmittel: R290/R600a*





**Kühltische mit Glastüren**

› *Temperaturbereich: -2°C bis +8°C*
› *Umluftkühlung*
› *Kühlmittel: R290*
› *innen und außen: Edelstahl*
› *Isolierung: 60 mm*
› *Innenraum mit gerundeten Kanten*
› *elektronische Steuerung mit Digitaldisplay*
› *automatische Abtauung*
› *Kühlabteile mit 1 Rost pro Tür*
› *Doppelglastür ohne Schloss*
› *Türrahmenheizung*
› *LED-Beleuchtung*
› *Innenmaße: 902 x 530 x 589 mm*
› *höhenverstellbare Füße*
› *Klimaklasse: 4 (30°C - 55%)*



## Kühltisch ohne Aufkantung, 2 Glastüren

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1360 x 700 x 860 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,22 kW |
| Artikel-Nr.: | **70613062** |
| Preis: | **1.499,00 €** |



## Kühltisch mit Aufkantung, 2 Glastüren

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1360 x 700 x 860 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,22 kW |
| Artikel-Nr.: | **70613063** |
| Preis: | **1.529,00 €** |

## Rost, GN 1/1

› für 70553003, 70611009, 70611011, 15, 22, 24, 70611033, 34, 70613016 - 70613061

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70610060** |
| Preis: | **30,20 €** |

## Schienen

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70610061** |
| Preis: | **34,60 €** |



## Kühltisch ohne Aufkantung, 3 Glastüren

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1795 x 700 x 860 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,23 kW |
| Artikel-Nr.: | **70613064** |
| Preis: | **1.762,00 €** |



## Kühltisch ohne Aufkantung, 4 Glastüren

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 2230 x 700 x 860 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,35 kW |
| Artikel-Nr.: | **70613066** |
| Preis: | **1.999,00 €** |



## Kühltisch mit Aufkantung, 3 Glastüren

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1795 x 700 x 860 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,23 kW |
| Artikel-Nr.: | **70613065** |
| Preis: | **1.788,00 €** |



## Kühltisch mit Aufkantung, 4 Glastüren

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 2230 x 700 x 860 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,35 kW |
| Artikel-Nr.: | **70613067** |
| Preis: | **2.099,00 €** |







## Schockfroster 5 x GN 1/1 oder 5 x EN 600 x 400 mm

› kombinierter Schnellkühler und Schockfroster
› Schnellkühlen: 15 kg von +90°C auf +3°C
› Schockfrosten: 10 kg von +90 °C auf -18°C
› Innenmaß: 670 x 410 x 360 mm
› Korpus und Innenraum Edelstahl AISI 304
› Umluftkühlung, digitale Steuerung
› beheizte Türrahmen, Isolierung: 60 mm
› Vorkühlfunktion für Innenraum
› Soft- und Hard-Programm-Funktion
› Automatikfunktion: Kühlen am Ende des Zyklus
› Kühlmittel R452a, manuelle Abtauung
› Klimaklasse: + 38°C 55% U
› inkl. Kerntemperaturfühler
› abnehmbarer Rosthalter, Rostabstand:65 mm
› höhenverstellbare Füße
› Türanschlag wechselbar (optionales Kit erforderlich)
› mit unterem Abfluss und Ablaufauffangwanne

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 790 x 700 x 865 | 230 V / 0,96 kW | **70671004** | **2.599,00 €** |



## Schockfroster 10 x GN 1/1 oder 10 x EN 600 x 400 mm

› Produkteigenschaften siehe oben
› kombinierter Schnellkühler und Schockfroster
› Schnellkühlen: 32 kg von +90°C auf +3°C
› Schockfrosten: 22 kg von +90°C auf -18°C
› Innenmaß: 670 x 510 x 700 mm

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 790 x 800 x 1420 | 230 V / 1,82 kW | **70671005** | **4.127,00 €** |



## Umrüstsatz Türanschlag für Schockfroster 70671004, 70671005

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 65 x 125 x 60 | **70670001** | **48,60 €** |



## Kühlschrank, 400 l

› Temperaturbereich: 0°C bis 8°C
› statische Kühlung
› 50 mm Isolierung
› manuelle Tauwasserentleerung
› manuelle Abtauung

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 680 x 710 x 2010 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **70621018** |
| Preis: | **1.114,00 €** |

***Kühlschrank, 400 l***

*› innen und außen Edelstahl*
*› Bodenblech und Rückseite, verzinkt*
*› Innenraum mit gerundeten Kanten*
*› 3 Roste pro Tür, Traglast: je 25 kg*
*› Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige*
*› höhenverstellbare Füße*
*› Kühlmittel: R290*
*› reversible Tür mit Schloss, selbstschließend*
*› mit LED Beleuchtung*



## Kühlschrank, 650 l, GN 2/1

› Temperaturbereich: -2°C bis +8°C
› Stromverbrauch: 1015 kWh/Jahr
› Innenmaß: 624 x 700 x 1400 mm
› Kapazität: 650 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 740 x 830 x 2010 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,22 kW |
| Artikel-Nr.: | **70621004** |
| Preis: | **1.199,00 €** |



## Kühlschrank 1400 l, GN 2/1

› Temperaturbereich: -2°C bis +8°C
› Stromverbrauch: 1015 kWh/Jahr
› Innenmaß: 1360 x 700 x 1400 mm
› Kapazität: 1333 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1480 x 830 x 2010 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,44 kW |
| Artikel-Nr.: | **70621005** |
| Preis: | **1.799,00 €** |

***Kühlschrank, GN 2/1***

*› Umluftkühlung, Kühlmittel: R290*
*› Energieeffizienzklasse: D*
*› Klimaklasse: 5 (40°C 60% U)*
*› automatische Abtauung*
*› digitale Steuerung*
*› Korpus Edelstahl*
*› Isolierung 60 mm*
*› verdampferfreier Innenraum*
*› mit LED Innenbeleuchtung*
*› 3 Roste GN 2/1 pro Tür*
*› höhenverstellbare Edelstahl-Füße*
*› galvanisierte Boden- und Rückwände*
*› mit Türschloss*





## Glastür-Kühlschränke

› *innen und außen Edelstahl*
› *Temperaturbereich: -2°C bis +8°C*
› *Energieeffizienzklasse: D*
› *Klimaklasse: 4*
› *digitale Steuerung*
› *verdampferfreier Innenraum*
› *LED Innenbeleuchtung*
› *3 Roste GN 2/1 pro Tür, Traglast: je 25 kg*
› *höhenverstellbare Füße*



### Kühlschrank, 700 l, GN 2/1

› Umluftkühlung
› Kühlmittel: R290
› 60 mm Isolierung
› automatische Abtauung

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 740 x 830 x 2010 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **70621042** |
| Preis: | **1.499,00 €** |



### Kühlschrank, 1400 l, GN 2/1

› Umluftkühlung
› Kühlmittel: R290
› 60 mm Isolierung
› automatische Abtauung

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1480 x 830 x 2010 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,65 kW |
| Artikel-Nr.: | **70621043** |
| Preis: | **2.399,00 €** |

## Kühlschränke

› *innen und außen Edelstahl*
› *Bodenblech und Rückseite, verzinkt*
› *Innenraum mit gerundeten Kanten*
› *3 Roste pro Tür, Traglast: je 30 kg*
› *Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige*
› *höhenverstellbare Füße*
› *Kühlmittel: R290*
› *Energieeffizienzklasse: D*
› *reversible Tür mit Schloss, selbstschließend*
› *mit LED Beleuchtung*



### Kühlschrank, 700 l, GN 2/1

› Temperaturbereich: -2°C bis 8°C
› Umluftkühlung
› 60 mm Isolierung
› automatische Abtauung
› automatische Tauwasserverdunstung

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 740 x 830 x 2010 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **70621040** |
| Preis: | **1.399,00 €** |



### Kühlschrank, 1400 l, GN 2/1

› Temperaturbereich: -2°C bis 8°C
› Umluftkühlung
› 60 mm Isolierung
› automatische Abtauung
› automatische Tauwasserverdunstung

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1480 x 830 x 2010 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,65 kW |
| Artikel-Nr.: | **70621041** |
| Preis: | **2.199,00 €** |



## Tiefkühlschrank, 400 l

› statische Kühlung
› 50 mm Isolierung
› manuelle Tauwasserentleerung
› manuelle Abtauung

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 680 x 710 x 2010 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,42 kW |
| Artikel-Nr.: | **70622032** |
| Preis: | **1.373,00 €** |



## Tiefkühlschrank, 1400 l GN 2/1*

› Energieeffizienzklasse: E
› Umluftkühlung, 60 mm Isolierung
› automatische Abtauung
› Türanschlag nicht reversibel

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1480 x 830 x 2010 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,95 kW |
| Artikel-Nr.: | **70622054** |
| Preis: | **2.645,00 €** |

***Tiefkühlschränke***

*› innen und außen Edelstahl*
*› Temperaturbereich: -18°C bis -22°C*
*› elektronische Steuerung mit Digitaldisplay*
*› Kühlmittel: R290*
*› Klimaklasse: 4*
*› mit Innenbeleuchtung*
*› Innenraum mit gerundeten Kanten*
*› 3 Roste pro Tür, Traglast: je 25 kg*
*› Boden- und Rückseite, verzinkt*
*› höhenverstellbare Füße*
*› reversible, selbstschließende Tür*
*› Tür mit Schloss*

## Rost, GN 2/1

› für 70621040, 70621041, 70622033, 70622054

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70620010** |
| Preis: | **34,60 €** |

## Schienen

› für 70621018, 70621069, 70622032, 70622055

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70620045** |
| Preis: | **37,90 €** |

## Rost

› für 70621018, 70621069, 70622032, 70622055

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70620023** |
| Preis: | **33,40 €** |

## Schienen

› für 70621040, 70621041, 70622033, 70622054

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70620046** |
| Preis: | **37,90 €** |

**Solange Vorrat reicht.*



**Kühlschränke**

› *Temperaturbereich: 0°C bis +8°C*

› *statische Kühlung*

› *mit kleinem Hilfsventilator zur gleichmäßigen Temperaturverteilung*

› *elektronische Steuerung mit Digitaldisplay*

› *außen weiß epoxydgelackt*

› *innen ABS-Kunststoff*

› *Rückseitenpaneele aus Zinkblech*

› *keine Innenbeleuchtung*

› *40 mm Isolierung*

› *max. Außentemperatur +33°C*

› *automatische Tauwasserverdunstung*

› *Kühlmittel: R600a*

› *Tür mit Schloss*

› *Türanschlag wechselbar mit Umrüstsatz 70620059*



## Kühlschrank, weiß, 140 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 600 x 855 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,10 kW |
| Artikel-Nr.: | **70621051** |
| Preis: | **552,00 €** |



## Kühlschrank, weiß, 360 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 600 x 1855 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,13 kW |
| Artikel-Nr.: | **70621052** |
| Preis: | **883,00 €** |



## Kühlschrank, weiß, 580 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 777 x 710 x 1895 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,13 kW |
| Artikel-Nr.: | **70621053** |
| Preis: | **1.199,00 €** |

## Umrüstsatz für Türanschlag

› für 70621051 - 70621056, 70622040 - 70622045

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70620059** |
| Preis: | **14,40 €** |



## Kühlschrank, Edelstahl, 140 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 600 x 855 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,10 kW |
| Artikel-Nr.: | **70621054** |
| Preis: | **599,00 €** |

***Kühlschränke***

*› Temperaturbereich: 2°C bis 8°C*

*› mit kleinem Hilfsventilator zur gleichmäßigen Temperaturverteilung*

*› elektronische Steuerung mit Digitaldisplay*

*› außen Edelstahl*

*› innen ABS-Kunststoff*

*› Rückseitenpaneele aus Zinkblech*

*› keine Innenbeleuchtung*

*› 40 mm Isolierung*

*› max. Außentemperatur +33°C*

*› automatische Tauwasserverdunstung*

*› Kühlmittel: R600a*

*› Tür mit Schloss*

*› Türanschlag wechselbar mit Umrüstsatz 70620059*



## Kühlschrank, Edelstahl, 360 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 600 x 1855 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,13 kW |
| Artikel-Nr.: | **70621055** |
| Preis: | **991,00 €** |



## Kühlschrank, Edelstahl, 580 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 777 x 710 x 1895 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,13 kW |
| Artikel-Nr.: | **70621056** |
| Preis: | **1.332,00 €** |





**Tiefkühlschränke**

› *Temperaturbereich: -18°C*
› *statische Kühlung*
› *festinstallierte Verdampferroste*
› *elektronische Steuerung mit Digitaldisplay*
› *außen: weiß epoxydgelackt*
› *innen: ABS-Kunststoff*
› *Rückseitenpaneele aus Zinkblech*
› *keine Innenbeleuchtung*
› *60 mm Isolierung*
› *max. Außentemperatur: +33°C*
› *Kühlmittel: R600a*
› *Tür mit Schloss*
› *Türanschlag wechselbar mit Umrüstsatz 70620059*



## Tiefkühlschrank, weiß, 140 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 600 x 855 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,10 kW |
| Artikel-Nr.: | **70622040** |
| Preis: | **634,00 €** |



## Tiefkühlschrank, weiß, 360 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 600 x 1855 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,15 kW |
| Artikel-Nr.: | **70622041** |
| Preis: | **999,00 €** |



## Tiefkühlschrank, weiß, 580 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 777 x 710 x 1895 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **70622042** |
| Preis: | **1.299,00 €** |

## Umrüstsatz für Türanschlag

› für 70621051 - 70621056, 70622040 - 70622045

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70620059** |
| Preis: | **14,40 €** |



**Tiefkühlschränke**

› Temperaturbereich: -18°C
› statische Kühlung
› festinstallierte Verdampferroste
› elektronische Steuerung mit Digitaldisplay
› außen: Edelstahl
› innen: ABS-Kunststoff
› Rückseitenpaneele aus Zinkblech
› keine Innenbeleuchtung
› 60 mm Isolierung
› max. Außentemperatur: +33°C
› Kühlmittel: R600a
› Tür mit Schloss
› Türanschlag wechselbar mit Umrüstsatz 70620059



## Tiefkühlschrank, Edelstahl, 140 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 600 x 855 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,11 kW |
| Artikel-Nr.: | **70622043** |
| Preis: | **686,00 €** |



## Tiefkühlschrank, Edelstahl, 360 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 600 x 1855 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,15 kW |
| Artikel-Nr.: | **70622044** |
| Preis: | **1.152,00 €** |



## Tiefkühlschrank, Edelstahl, 580 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 777 x 710 x 1895 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **70622045** |
| Preis: | **1.476,00 €** |

## Umrüstsatz für Türanschlag

› für 70621051 - 70621056, 70622040 - 70622045

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70620059** |
| Preis: | **14,40 €** |



***Kühlschränke***

› *Temperaturbereich: 2°C bis 8°C*

› *statische Kühlung*

› *mit kleinem Hilfsventilator zur gleichmäßigen Temperaturverteilung*

› *elektronische Steuerung mit Digitaldisplay*

› *außen weiß epoxydgelackt*

› *innen ABS-Kunststoff*

› *Rückseitenpaneele aus Zinkblech*

› *mit Innenbeleuchtung*

› *40 mm Isolierung*

› *max. Außentemperatur +33°C*

› *automatische Tauwasserverdunstung*

› *Kühlmittel: R600a*

› *Tür nicht reversibel*

› *Türrahmen in weiß*



## Kühlschrank, weiß, 140 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 600 x 855 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,11 kW |
| Artikel-Nr.: | **70621072** |
| Preis: | **631,00 €** |

## Umrüstsatz für Türanschlag

› für 70621051 - 70621056, 70622040 - 70622045

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70620059** |
| Preis: | **14,40 €** |

## Rost

› für 70621051 - 70621052, 70621054 - 70621055, 70621072 - 70621073, 70621075 - 70621076

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70620062** |
| Preis: | **34,60 €** |

## Rost

› für 70621053, 70621056, 70621074, 70621077

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70620063** |
| Preis: | **37,90 €** |



## Kühlschrank, weiß, 360 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 600 x 1855 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,13 kW |
| Artikel-Nr.: | **70621073** |
| Preis: | **972,00 €** |



## Kühlschrank, weiß, 580 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 777 x 710 x 1895 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,13 kW |
| Artikel-Nr.: | **70621074** |
| Preis: | **1.243,00 €** |

**Kühlschränke**

› Temperaturbereich: 2°C bis 8°C

› statische Kühlung

› mit kleinem Hilfsventilator zur gleichmäßigen Temperaturverteilung

› elektronische Steuerung mit Digitaldisplay

› außen Edelstahl

› innen ABS-Kunststoff

› Rückseitenpaneele aus Zinkblech

› mit Innenbeleuchtung

› 40 mm Isolierung

› max. Außentemperatur +33°C

› automatische Tauwasserverdunstung

› Kühlmittel: R600a

› Tür nicht reversibel

› Türrahmen in grau



## Kühlschrank, Edelstahl, 140 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 600 x 855 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,11 kW |
| Artikel-Nr.: | **70621075** |
| Preis: | **720,00 €** |



## Kühlschrank, Edelstahl, 360 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 600 x 1855 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,13 kW |
| Artikel-Nr.: | **70621076** |
| Preis: | **1.085,00 €** |



## Kühlschrank, Edelstahl, 580 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 777 x 710 x 1895 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,13 kW |
| Artikel-Nr.: | **70621077** |
| Preis: | **1.399,00 €** |

## Umrüstsatz für Türanschlag

› für 70621051 - 70621056, 70622040 - 70622045

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70620059** |
| Preis: | **14,40 €** |

## Rost

› für 70621051 - 70621052, 70621054 - 70621055, 70621072 - 70621073, 70621075 - 70621076

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70620062** |
| Preis: | **34,60 €** |

## Rost

› für 70621053, 70621056, 70621074, 70621077

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70620063** |
| Preis: | **37,90 €** |



***Tiefkühlschränke***

› *Temperaturbereich: -18°C*

› *statische Kühlung*

› *elektronische Steuerung mit Digitaldisplay*

› *außen: weiß epoxydgelackt*

› *innen: ABS-Kunststoff*

› *Rückseitenpaneele aus Zinkblech*

› *mit LED-Innenbeleuchtung*

› *60 mm Isolierung*

› *max. Außentemperatur: +33°C*

› *Kühlmittel: R290*

› *Tür nicht reversibel*

› *Türrahmen weiß*



## Tiefkühlschrank, weiß, 140 l

› 2 fest installierte Verdampferroste

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 600 x 855 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,27 kW |
| Artikel-Nr.: | **70622046** |
| Preis: | **1.193,00 €** |



## Tiefkühlschrank, weiß, 360 l

› 6 fest installierte Verdampferroste

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 600 x 1855 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,38 kW |
| Artikel-Nr.: | **70622047** |
| Preis: | **1.599,00 €** |



## Tiefkühlschrank, weiß, 580 l

› 6 fest installierte Verdampferroste

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 777 x 710 x 1895 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,48 kW |
| Artikel-Nr.: | **70622048** |
| Preis: | **1.872,00 €** |

**Kühlvitrinen**

› Temperaturbereich: 0°C bis 12°C
› mit Innenbeleuchtung
› herausnehmbare rilsanierte Roste
› 4-seitige Doppelverglasung
› Kunststoff-Korpus in weiß
› Kühlmittel: R600a, CFC frei
› Umluftkühlung
› Standfüße



### Tischkühlvitrine, 58 l
### 1 Bedientür

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 428 x 386 x 810 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,18 kW |
| Artikel-Nr.: | **70634004** |
| Preis: | **468,00 €** |



### Tischkühlvitrine, 78 l
### 1 Bedientür

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 428 x 386 x 960 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,18 kW |
| Artikel-Nr.: | **70634005** |
| Preis: | **487,00 €** |



### Tischkühlvitrine, 98 l
### 1 Bedientür

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 428 x 386 x 1110 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,18 kW |
| Artikel-Nr.: | **70634006** |
| Preis: | **559,00 €** |



### Tischkühlvitrine, 98 l
### 2 Bedientüren

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 428 x 430 x 1110 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,18 kW |
| Artikel-Nr.: | **70634007** |
| Preis: | **631,00 €** |



### Show-Kühlvitrine, 235 l
### gebogene Frontglastür

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 515 x 485 x 1700 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **70633003** |
| Preis: | **1.260,00 €** |

# Flaschenkühlschränke
orange



**Flaschenkühlschränke**

› *Temperaturbereich: ±0°C bis +10°C*
› *statische Kühlung mit Ventilator*
› *Kühlmittel: R600a*
› *Klima: +38°C 60% HR*
› *außen: weiß lackierter Stahl*
› *innen: ABS weiß*
› *Isolierung: 40 mm*
› *manuelles Thermostat*
› *analoges Thermometer*
› *Tür nicht reversible*
› *Kunststoffrahmentür mit Doppelverglasung*
› *Anti-Fog-Belüftung an der Türaußenscheibe*
› *Tür mit Schloß*
› *Innenbeleuchtung: LED-Streifen*




## Flaschenkühlschrank, Glastür, 235 l

› 4 verstellbare Füße
› Innenmaß: 420 x 380 x 1160 mm
› inkl. 4 Roste: 445 x 320 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 535 x 531 x 1752 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,23 kW |
| Artikel-Nr.: | **70625006** |
| Preis: | **626,00 €** |




## Flaschenkühlschrank, Glastür, 295 l

› 4 verstellbare Füße
› Innenmaß: 420 x 440 x 1260 mm
› inkl. 4 Roste: 445 x 380 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 535 x 601 x 1852 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,28 kW |
| Artikel-Nr.: | **70625007** |
| Preis: | **684,00 €** |




## Flaschenkühlschrank, Glastür, 375 l

› hinten 2 Rollen, vorne 2 verstellbare Füße
› Innenmaß: 500 x 450 x 1360 mm
› inkl. 4 Roste: 525 x 390 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 615 x 601 x 1952 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,29 kW |
| Artikel-Nr.: | **70625008** |
| Preis: | **746,00 €** |




## Flaschenkühlschrank, Glastür, 750 l

› Innenmaß: 1030 x 475 x 1308 mm
› inkl. 8 Roste: 442 x 498 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1120 x 610 x 1965 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **70625009** |
| Preis: | **1.258,00 €** |




## Flaschenkühlschrank, Glas-Schiebetüren, 750 l

› Innenmaß: 1030 x 475 x 1308 mm
› inkl. 8 Roste: 374 x 500 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1120 x 610 x 1965 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **70625010** |
| Preis: | **1.334,00 €** |

# Flaschenkühlschränke

orange



## Flaschenkühlschrank grau, 382 l

› Korpus: Edelstahl lackiert grau

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 605 x 610 x 1840 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **70625050** |
| Preis: | **895,00 €** |



## Flaschenkühlschrank schwarz, 382 l

› Korpus: Edelstahl lackiert schwarz

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 605 x 610 x 1840 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **70625051** |
| Preis: | **953,00 €** |

***Flaschenkühlschränke***

*› Temperaturbereich: 0°C bis +10°C*

*› Umluftkühlung*

*› Isolierung: 40 mm*

*› analoges Thermostat, automatische Abtauung*

*› Kühlmittel: R600a*

*› max. Außentemperatur: +32°C / 65% U*

*› Innenmaße: 480 x 460 x 1520 mm*

*› inklusive 5 Roste 500 x 380 mm*

*› Doppelverglasungstür mit Schloss*

*› Türanschlag nicht wechselbar*

*› LED Innenbeleuchtung*

*› hinten: 2 Rollen, vorne: 2 verstellbare Füße*



## Wandkühlregal, 220 l, mit Nachtrollo

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 495 x 670 x 1740 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,34 kW |
| Artikel-Nr.: | **70644013** |
| Preis: | **2.160,00 €** |

***Wandkühlregal***

*› Temperaturbereich: 2°C bis 10°C*

*› digitale Temperaturkontrolle*

*› Korpus und Regalböden in Edelstahl*

*› jeder Regalboden mit LED-Beleuchtung*

*› Sicherheitglas an 2 Seiten*

*› Umluftkühlung*

*› automatische Abtauung*

*› max. Außentemperatur: +28°C*

*› max. Luftfeuchtigkeit 60%*

*› Kühlmittel: R290*

*› 4 Rollen, 2 mit Bremse*



# Flaschenkühlschränke
orange



**Barkühlschränke**

› *Umluftkühlung*

› *Kühlmittel: R290*

› *Energieeffizienzklasse: B*

› *Gehäuße und Türrahmen Edelstahl*

› *Innenraum Edelstahl mit „Spiegel"-Finish*

› *Boden und Rückwand außen verzinkter Stahl*

› *digetale Steuerung*

› *mit automatischer Abtauung*

› *automatische Tauwasserverdunstung*

› *selbstschließende Flügeltüren mit Schloss, doppelt verglast*

› *leicht montierbare Diechtung*

› *Klima: +25°C 60%U*

› *40 mm Isolierung*

› *LED Innenbeleuchtung*

› *verstellbare Füße*



## Barkühlschrank, Edelstahl, hochglanzpolierter Innenraum, 126 l

› Innenmaß: 510 x 340 x 740 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 520 x 900 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,12 kW |
| Artikel-Nr.: | **70625052** |
| Preis: | **948,00 €** |



## Barkühlschrank, Edelstahl, hochglanzpolierter Innenraum, 180 l

› Innenmaß: 810 x 340 x 740 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 900 x 520 x 900 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,19 kW |
| Artikel-Nr.: | **70625053** |
| Preis: | **1.199,00 €** |



## Barkühlschrank, Edelstahl, hochglanzpolierter Innenraum, 300 l

› Innenmaß: 1260 x 340 x 740 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1350 x 520 x 900 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,28 kW |
| Artikel-Nr.: | **70625054** |
| Preis: | **1.548,00 €** |

# Flaschenkühlschränke

orange

**Flaschenkühlschränke**

› *Temperaturbereich: 2°C bis 8°C*
› *Umluftkühlung*
› *Kühlmittel: R600a*
› *40 mm Isolierung*
› *Innenraum geprägtes Aluminium*
› *Boden und Rückwand außen verzinkt*
› *selbstschließende Türen*
› *Türen mit Schloss*
› *Türrahmen schwarz lackiert*
› *digitale Temperatursteuerung*
› *mit automatischer Abtauung*
› *automatische Tauwasserverdunstung*
› *LED Innenbeleuchtung*
› *max. Außentemperatur +33°C*
› *max. Luftfeuchtigkeit 60%*



## Flaschenkühlschrank, 220 l 2 Flügeltüren, 4 Roste

› Innenmaße: 810 x 335 x 750 mm
› außen lackierter Stahl
› Türanschlag nicht wechselbar
› Doppelverglasung, gehärtet
› abnehmbare Türdichtungen
› 4 verstellbare Füße
› 4 beschichtete Roste 385 x 318 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 900 x 500 x 900 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,18 kW |
| Artikel-Nr.: | **70625044** |
| Preis: | **742,00 €** |



## Flaschenkühlschrank, 320 l 3 Flügeltüren, 6 Roste

› Innenmaße: 1245 x 335 x 750 mm
› außen lackierter Stahl
› Türanschlag nicht wechselbar
› Doppelverglasung, gehärtet
› abnehmbare Türdichtungen
› 4 verstellbare Füße
› 2 beschichtete Roste 435 x 318 mm
› 4 beschichtete Roste 385 x 318 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1335 x 500 x 900 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,27 kW |
| Artikel-Nr.: | **70625045** |
| Preis: | **991,00 €** |



## Flaschenkühlschrank, 140 l 1 Flügeltür, 2 Roste

› Innenmaße: 510 x 335 x 740 mm
› außen Stahl, schwarz lackiert
› 2 beschichtete Roste 485 x 318 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 600 x 510 x 900 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,14 kW |
| Artikel-Nr.: | **70625040** |
| Preis: | **578,00 €** |



## Flaschenkühlschrank, 220 l 2 Flügeltüren, 4 Roste

› Innenmaße: 810 x 335 x 740 mm
› außen Edelstahl, schwarz lackiert
› 4 beschichtete Roste 375 x 345 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 900 x 510 x 900 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,18 kW |
| Artikel-Nr.: | **70625041** |
| Preis: | **792,00 €** |



## Flaschenkühlschrank, 320 l 3 Schiebetüren, 6 Roste

› Innenmaße: 1245 x 335 x 740 mm
› außen Edelstahl, schwarz lackiert
› 2 beschichtete Roste 415 x 345 mm
› 4 beschichtete Roste 375 x 345 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1335 x 510 x 900 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,28 kW |
| Artikel-Nr.: | **70625042** |
| Preis: | **1.061,00 €** |



### Kuchenvitrinen

› *Temperaturbereich: 2°C bis 8°C*

› *Umluftkühlung*

› *digitale Steuerung*

› *automatische Abtaung mit Tauwasserverdunstung*

› *außen Edelstahl, Glas und ABS*

› *innen ABS, Glas*

› *LED-Innenbeleuchtung*

› *höhenverstellbare, drehbare Zwischenablagen aus Glas*

› *1 Tür, Türanschlag rechts*

› *max. Außentemperatur: +33°C*



## Kuchenvitrine, 100 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 480 x 480 x 1030 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,21 kW |
| Artikel-Nr.: | **70633004** |
| Preis: | **1.111,00 €** |



## Kuchenvitrine, 400 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 695 x 695 x 1750 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,46 kW |
| Artikel-Nr.: | **70633005** |
| Preis: | **2.861,00 €** |

## Halterung

› für 70633006, 70633007

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70630015** |
| Preis: | **10,80 €** |

## Rost

› für 70633006, 70633007

| | |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **70630014** |
| Preis: | **27,60 €** |

### Show-Kühlvitrinen

› *Temperaturbereich: 2°C bis 8°C*

› *Umluftkühlung*

› *digitale Steuerung*

› *automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung*

› *außen Edelstahl und Glas*

› *LED-Innenbeleuchtung*

› *höhenverstellbare verchromte Roste*

› *1 Tür, Türanschlag rechts*

› *max. Außentemperatur: +33°C*

› *Kühlmittel: R290*



## Show-Kühlvitrine, 200 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 706 x 706 x 1300 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,30 kW |
| Artikel-Nr.: | **70633006** |
| Preis: | **1.499,00 €** |



## Show-Kühlvitrine, 400 l

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 706 x 706 x 1800 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,40 kW |
| Artikel-Nr.: | **70633007** |
| Preis: | **2.126,00 €** |

## Warm-Büfett mit Bain-Marie-Wanne, 3 x GN 1/1



› Temperaturbereich: +30°C bis +90°C
› außenliegende Silikon-Heizmatten
› Korpus Edelstahl, Arbeitsplatte Granit
› Oberfläche: Holzdekor Walnuss
› Arbeitshöhe: 870 mm
› tiefgezogenes Becken mit Ablauf
› Hustenschutz mit Beleuchtung
› 4 Lenkrollen: 2 x gebremst, 2 x ungebremst
› GN-Behälter nicht inkl.

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1190 x 900 x 1320 | 230 V / 1,61 kW | 3 x GN 1/1 | **70651146** | **1.080,00 €** |
| 1505 x 900 x 1320 | 230 V / 2,43 kW | 4 x GN 1/1 | **70651147** | **1.242,00 €** |

## Salat-Büfett mit gekühlter Wanne, 3 x GN 1/1



› Temperaturbereich: +2°C bis +10°C
› statische Kühlung, Kühlmittel: R134A
› Korpus Edelstahl, Arbeitsplatte Granit
› Oberfläche: Holzdekor Walnuss
› Arbeitshöhe: 870 mm
› tiefgezogenes Becken mit Ablauf
› Hustenschutz mit Beleuchtung
› 4 Lenkrollen: 2 x gebremst, 2 x ungebremst
› GN-Behälter nicht inkl.

| B x T x H/mm: | Anschlusswert: | Kapazität: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|---|
| 1190 x 900 x 1320 | 230 V / 0,55 kW | 3 x GN 1/1 | **70651143** | **1.386,00 €** |
| 1505 x 900 x 1320 | 230 V / 0,57 kW | 4 x GN 1/1 | **70651144** | **1.575,00 €** |
| 2180 x 900 x 1320 | 230 V / 0,57 kW | 6 x GN 1/1 | **70651145** | **2.100,00 €** |

## Tapasvitrine



› Temperaturbereich: 0°C bis 12°C
› elektronische Steuerung mit Digitaldisplay
› statische Kühlung, Kühlmittel R600a
› LED Innenbeleuchtung
› Außentemperatur: max. +33°C
› manuelle Abtauung und Entleerung
› ABS Korpus mit Glasaufbau
› 2 bedienseitige Schiebetüren
› GN Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

| Kapazität: | B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 4 x GN 1/3 | 1131 x 395 x 375 | **70637001** | **881,00 €** |
| 5 x GN 1/3 | 1307 x 395 x 375 | **70637002** | **946,00 €** |
| 6 x GN 1/3 | 1483 x 395 x 375 | **70637003** | **999,00 €** |
| 8 x GN 1/3 | 1754 x 395 x 375 | **70637004** | **1.075,00 €** |



### *Warmhaltevitrinen*

- *Temperaturbereich: 30°C bis 90°C*
- *manuelle Temperaturregelung*
- *außen Edelstahl und Glas*
- *gebogenes Frontglas*
- *mit 2 Glasschiebetüren*
- *LED-Innenbeleuchtung*
- *inkl. 3 verchromter Roste*



**Warmhaltevitrine, 120 l**

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 680 x 570 x 670 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,10 kW |
| Artikel-Nr.: | **70272015** |
| Preis: | **742,00 €** |



**Warmhaltevitrine, 160 l**

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 860 x 570 x 670 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,50 kW |
| Artikel-Nr.: | **70272016** |
| Preis: | **842,00 €** |

### *Kühlvitrinen*

- *Temperaturbereich: 2°C bis 12°C*
- *Umluftkühlung*
- *elektronische Steuerung mit Digitaldisplay*
- *automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung*
- *außen Edelstahl und Glas*
- *gebogenes Frontglas*
- *LED-Innenbeleuchtung*
- *Außentemperatur: max. +33°C*
- *Kühlmittel: R600a*



**Kühlvitrine, 100 l**

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 682 x 450 x 675 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,16 kW |
| Artikel-Nr.: | **70634008** |
| Preis: | **799,00 €** |



**Kühlvitrine, 120 l**

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 696 x 568 x 686 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,16 kW |
| Artikel-Nr.: | **70634009** |
| Preis: | **899,00 €** |



**Kühlvitrine, 160 l**

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 874 x 568 x 686 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,16 kW |
| Artikel-Nr.: | **70634010** |
| Preis: | **1.049,00 €** |



## Tischkühlvitrine, 120 l

› Kühleinheit unten

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 702 x 568 x 686 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,16 kW |
| Artikel-Nr.: | **70634011** |
| Preis: | **960,00 €** |



## Tischkühlvitrine, 160 l

› Kühleinheit unten

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 880 x 568 x 686 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,16 kW |
| Artikel-Nr.: | **70634012** |
| Preis: | **1.092,00 €** |

***Tischkühlvitrinen***

*› Temperaturbereich: 0°C bis 12°C*

*› elektronische Steuerung mit Digitaldisplay*

*› mit LED-Innenbeleuchtung*

*› höhenverstellbare verchromte Roste*

*› 4-seitige Doppelverglasung*

*› bedienseitige Schiebetüren*

*› Edelstahl und Glas-Korpus*

*› Umluftkühlung*

*› automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung*

*› Kühlmittel: R600a*

*› Standfüße*



## Tischkühlvitrine, 101 l

› Kühleinheit oben
› Tauwasserschale unten

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 805 x 438 x 769 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **70634013** |
| Preis: | **1.567,00 €** |



## Tischkühlvitrine, 177 l

› Kühleinheit oben
› Tauwasserschale unten

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 805 x 438 x 969 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,29 kW |
| Artikel-Nr.: | **70634014** |
| Preis: | **1.699,00 €** |





### Kühlvitrinen

› *Umluftkühlung*

› *Temperaturbereich: +2°C bis +8°C*

› *Kühlmittel: R290*

› *digitale Steuerung*

› *3 Etagen*

› *LED Beleuchtung pro Etage*

› *4 Rollen, 2 mit Bremsen*



## Kühlvitrine, 350 l

› 1 rückseitige Flügeltür

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 650 x 805 x 1445 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,48 kW |
| Artikel-Nr.: | **70633008** |
| Preis: | **2.575,00 €** |



## Kühlvitrine, 500 l

› 2 rückseitige Schiebetüren

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 900 x 805 x 1445 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,49 kW |
| Artikel-Nr.: | **70633009** |
| Preis: | **2.664,00 €** |

### Show-Kühlvitrinen

› *Umluftkühlung, Kühlmittel: R290*

› *Material: Edelstahl, Glas und Kunststoff*

› *digitale Steuerung*

› *automatische Kondenswasser Verdunstung*

› *Doppelverglasung*

› *Innenbeleuchtung: LED*

› *4 Rollen, 2 mit Bremsen*



## Show-Kühlvitrine, 400 l

› Temperaturbereich: ±0°C bis +12°C
› 5 höhenverstellbare Roste, verchromt, 535 x 525 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 652 x 652 x 1873 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,31 kW |
| Artikel-Nr.: | **70633019** |
| Preis: | **2.599,00 €** |



## Kühlvitrine, 650 l

› 2 rückseitige Schiebetüren

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1200 x 805 x 1445 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,49 kW |
| Artikel-Nr.: | **70633010** |
| Preis: | **2.988,00 €** |



**Kühlvitrinen**

› Umluftkühlung

› Temperaturbereich: ±0°C bis +12°C

› Kühlmittel: R290

› digitale Steuerung

› 3 verstellbare Etagen

› LED Beleuchtung pro Etage

› 4 Rollen, 2 mit Bremsen



## Kühlvitrine, 310 l

› 2 rückseitige Schiebetüren

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 925 x 680 x 1420 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,53 kW |
| Artikel-Nr.: | **70633011** |
| Preis: | **2.688,00 €** |



## Kühlvitrine, 420 l

› 2 rückseitige Schiebetüren

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1225 x 680 x 1420 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,54 kW |
| Artikel-Nr.: | **70633012** |
| Preis: | **2.999,00 €** |



## Kühlvitrine, 535 l

› 2 rückseitige Schiebetüren

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1525 x 680 x 1420 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,54 kW |
| Artikel-Nr.: | **70633013** |
| Preis: | **3.432,00 €** |



## Kühlvitrine, 650 l

› 2 rückseitige Schiebetüren

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1825 x 680 x 1420 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,60 kW |
| Artikel-Nr.: | **70633014** |
| Preis: | **4.296,00 €** |



***Warmhaltevitrinen***

*› Temperaturbereich: +30°C bis +90°C*

*› Korpus aus Edelstahl und Glas*

*› einstellbarer Temperaturregler*

*› Bedienklappen vorne und hinten*

*› verstellbare verchromte Roste*



## Warmhaltevitrine, 35 l

› ohne Innenbeleuchtung

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 554 x 361 x 311 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,80 kW |
| Artikel-Nr.: | **70272017** |
| Preis: | **399,00 €** |



## Warmhaltevitrine, 50 l

› ohne Innenbeleuchtung

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 554 x 361 x 376 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,80 kW |
| Artikel-Nr.: | **70272018** |
| Preis: | **454,00 €** |



## Warmhaltevitrine, 80 l

› seitliche LED Innenbeleuchtung

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 700 x 400 x 376 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,00 kW |
| Artikel-Nr.: | **70272019** |
| Preis: | **545,00 €** |



## Warmhaltevitrine, 115 l

› seitliche LED Innenbeleuchtung

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 700 x 400 x 500 |
| Anschlusswert: | 230 V / 1,25 kW |
| Artikel-Nr.: | **70272020** |
| Preis: | **636,00 €** |



## Kuchenvitrine, 390 l

› Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
› Regalabmessungen: 1 x 800 x 310 mm,
2 x 800 x 370 mm, Boden: 850 x 370 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 940 x 688 x 1410 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,46 kW |
| Artikel-Nr.: | **70633015** |
| Preis: | **2.499,00 €** |



## Kuchenvitrine, 670 l

› Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
› Regalabmessungen: 1 x 1400 x 310 mm,
2 x 1400 x 370 mm, Boden: 1450 x 370 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1540 x 688 x 1410 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,53 kW |
| Artikel-Nr.: | **70633017** |
| Preis: | **3.168,00 €** |

***Kuchenvitrinen + Show-Kühlvitrine***

*› Umluftkühlung, Kühlmittel: R290*

*› Material: Edelstahl, Glas und Kunststoff*

*› digitale Steuerung*

*› automatische Kondenswasser Verdunstung*

*› Doppelverglasung*

*› Innenbeleuchtung: LED*

*› 4 Rollen, 2 mit Bremsen*



## Kuchenvitrine, 530 l

› Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
› Regalabmessungen: 1 x 1100 x 310 mm,
2 x 1100 x 370 mm, Boden: 1140 x 370 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1240 x 688 x 1410 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,49 kW |
| Artikel-Nr.: | **70633016** |
| Preis: | **2.856,00 €** |



## Kuchenvitrine, 810 l

› Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
› Regalabmessungen: 1 x 1700 x 310 mm,
2 x 1700 x 370 mm, Boden: 1750 x 370 mm

| | |
|---|---|
| B x T x H/mm: | 1840 x 688 x 1410 |
| Anschlusswert: | 230 V / 0,53 kW |
| Artikel-Nr.: | **70633018** |
| Preis: | **3.960,00 €** |







## Spültisch, mit Ablageboden und 100 mm Aufkantung

› 2 Becken 500 x 400 x 250 mm, schallgedämmt, verstärkter Ablageboden
› Arbeitsplatte 40 mm, 8/10 mm stark, Aufkantung 100 x 13 mm mit 10 mm Radius
› mit Überlaufrohr und Ablauf, ohne Siphon, mit Lochbohrung für Mischbatterien
› Ausführung in Edelstahl Scotch Brite, höhenverstellbare Plastikfüße +/- 30 mm

**600 mm Tiefe** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Becken: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1600 x 600 x 850 | 2 x links | **70941009** | **721,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | 2 x links | **70941010** | **774,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | 2 x links | **70941011** | **832,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | 2 x rechts | **70941015** | **721,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | 2 x rechts | **70941016** | **774,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | 2 x rechts | **70941017** | **832,00 €** |

**700 mm Tiefe** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Becken: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1600 x 700 x 850 | 2 x links | **70941012** | **766,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | 2 x links | **70941013** | **797,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | 2 x links | **70941014** | **848,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | 2 x rechts | **70941018** | **766,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | 2 x rechts | **70941019** | **797,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | 2 x rechts | **70941020** | **848,00 €** |



## Spültisch, mit Ablageboden und 100 mm Aufkantung

› 1 Becken 500 x 400 x 250 mm, schallgedämmt, verstärkter Ablageboden
› Arbeitsplatte 40 mm, 8/10 mm stark, Aufkantung 100 x 13 mm mit 10 mm Radius
› mit Überlaufrohr und Ablauf, ohne Siphon, mit Lochbohrung für Mischbatterien
› Ausführung in Edelstahl Scotch Brite, höhenverstellbare Plastikfüße +/- 30 mm

**600 mm Tiefe** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Becken: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1200 x 600 x 850 | 1 x links | **70941001** | **558,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | 1 x links | **70941002** | **601,00 €** |
| 1200 x 600 x 850 | 1 x rechts | **70941005** | **558,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | 1 x rechts | **70941006** | **601,00 €** |

**700 mm Tiefe** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Becken: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1200 x 700 x 850 | 1 x links | **70941003** | **566,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | 1 x links | **70941004** | **618,00 €** |
| 1200 x 700 x 850 | 1 x rechts | **70941007** | **566,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | 1 x rechts | **70941008** | **618,00 €** |



*Achtung: Ausführung kann sich während der Kataloglaufzeit geringfügig ändern.*

## Spültisch, mit Ablageboden und 100 mm Aufkantung



› 1 Becken 500 x 400 x 250 mm, schallgedämmt, verstärkter Ablageboden
› Arbeitsplatte 40 mm, 8/10 mm stark, Aufkantung 100 x 13 mm mit 10 mm Radius
› mit Überlaufrohr und Ablauf, ohne Siphon
› mit 1 Lochbohrung für Mischbatterien
› Ausführung in Edelstahl Scotch Brite
› höhenverstellbare Plastikfüße +/- 30 mm

**600 mm Tiefe** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 700 x 600 x 850 | **70941021** | **494,00 €** |

**700 mm Tiefe** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 700 x 700 x 850 | **70941022** | **515,00 €** |

## Spülcenter, für Spülmaschinen, mit 100 mm Aufkantung



› Arbeitsplatte 40 mm, 8/10 mm stark, Aufkantung 100 x 13 mm, mit 10 mm Radius
› mit Lochbohrung für Mischbatterien, mit Überlaufrohr und Ablauf, ohne Siphon
› verkürzter Unterbau, 600 mm Raum für Spülmaschine, eingeschraubter Ablageboden
› Beine aus Vierkantrohr 40 x 40 mm, höhenverstellbare Plastikfüße +/- 30 mm
› Ausführung in Edelstahl, Scotch Brite, verstärkter Ablageboden

**600 mm Tiefe** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Becken: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1200 x 600 x 850 | 1 x links | **70943001** | **521,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | 1 x links | **70943002** | **560,00 €** |
| 1500 x 600 x 850 | 1 x links | **70943003** | **691,00 €** |
| 1200 x 600 x 850 | 1 x rechts | **70943004** | **521,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | 1 x rechts | **70943005** | **560,00 €** |
| 1500 x 600 x 850 | 1 x rechts | **70943006** | **691,00 €** |

**700 mm Tiefe** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Becken: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 1200 x 700 x 850 | 1 x links | **70943009** | **542,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | 1 x links | **70943010** | **595,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | 2 x links | **70943007** | **713,00 €** |
| 1200 x 700 x 850 | 1 x rechts | **70943011** | **542,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | 1 x rechts | **70943012** | **595,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | 2 x rechts | **70943008** | **713,00 €** |

*Achtung: Ausführung kann sich während der Kataloglaufzeit geringfügig ändern.*





## Arbeitstisch, fertig montiert ohne Aufkantung

› Ausführung in Edelstahl Scotch Brite
› Arbeitsplatte 40 mm in 8/10 Stärke
› wasserabstoßende und schallgedämmte Unterplatte
› verstärkter Ablageboden, verschraubt
› Untergestell Rücksprung 40 mm auf allen Seiten
› Untergestell aus Vierkantrohr 40 x 40 mm
› höhenverstellbare Plastikfüße +/- 30 mm

**600 mm Tiefe** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1000 x 600 x 850 | **70911025** | **358,00 €** |
| 1200 x 600 x 850 | **70911026** | **379,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | **70911027** | **404,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | **70911028** | **434,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **70911029** | **463,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **70911030** | **488,00 €** |

**700 mm Tiefe** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1000 x 700 x 850 | **70911031** | **383,00 €** |
| 1200 x 700 x 850 | **70911032** | **408,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | **70911033** | **441,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | **70911034** | **474,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **70911035** | **503,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **70911036** | **531,00 €** |



## Arbeitstisch, fertig montiert mit 100 mm Aufkantung

› Ausführung in Edelstahl Scotch Brite
› Arbeitsplatte 40 mm in 8/10 Stärke
› Aufkantung 100 x 13 mm mit 10 mm Radius
› wasserabstoßende und schallgedämmte Unterplatte
› verstärkter Ablageboden, verschraubt
› Untergestell Rücksprung 40 mm auf allen Seiten
› Untergestell aus Vierkantrohr 40 x 40 mm
› höhenverstellbare Plastikfüße +/- 30 mm

**600 mm Tiefe** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1000 x 600 x 850 | **70911037** | **393,00 €** |
| 1200 x 600 x 850 | **70911038** | **416,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | **70911039** | **447,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | **70911040** | **482,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **70911041** | **511,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **70911042** | **535,00 €** |

**700 mm Tiefe** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1000 x 700 x 850 | **70911043** | **412,00 €** |
| 1200 x 700 x 850 | **70911044** | **443,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | **70911045** | **476,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | **70911046** | **511,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **70911047** | **546,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **70911048** | **575,00 €** |



*Achtung: Ausführung kann sich während der Kataloglaufzeit geringfügig ändern.*



## Arbeitstisch, zur Selbstmontage ohne Aufkantung

› Ausführung in Edelstahl Scotch Brite
› Arbeitsplatte 40 mm in 8/10 Stärke
› wasserabstoßende und schallgedämmte Unterplatte
› verstärkter Ablageboden, verschraubt
› Untergestell Rücksprung 40 mm auf allen Seiten
› Untergestell aus Vierkantrohr 40 x 40 mm
› höhenverstellbare Plastikfüße +/- 30 mm

**600 mm Tiefe** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1000 x 600 x 850 | **70911001** | **241,00 €** |
| 1200 x 600 x 850 | **70911002** | **255,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | **70911003** | **272,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | **70911004** | **294,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **70911005** | **313,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **70911006** | **329,00 €** |

**700 mm Tiefe** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1000 x 700 x 850 | **70911007** | **253,00 €** |
| 1200 x 700 x 850 | **70911008** | **278,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | **70911009** | **295,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | **70911010** | **317,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **70911011** | **338,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **70911012** | **358,00 €** |



## Arbeitstisch, zur Selbstmontage mit 100 mm Aufkantung

› Ausführung in Edelstahl Scotch Brite
› Arbeitsplatte 40 mm in 8/10 Stärke
› Aufkantung 100 x 13 mm mit 10 mm Radius
› wasserabstoßende und schallgedämmte Unterplatte
› verstärkter Ablageboden, verschraubt
› Untergestell Rücksprung 40 mm auf allen Seiten
› Untergestell aus Vierkantrohr 40 x 40 mm
› höhenverstellbare Plastikfüße +/- 30 mm

**600 mm Tiefe** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1000 x 600 x 850 | **70911013** | **266,00 €** |
| 1200 x 600 x 850 | **70911014** | **282,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | **70911015** | **299,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | **70911016** | **325,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **70911017** | **342,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **70911018** | **362,00 €** |

**700 mm Tiefe** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1000 x 700 x 850 | **70911019** | **278,00 €** |
| 1200 x 700 x 850 | **70911020** | **297,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | **70911021** | **323,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | **70911022** | **344,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **70911023** | **364,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **70911024** | **387,00 €** |

*Achtung: Ausführung kann sich während der Kataloglaufzeit geringfügig ändern.*

# Arbeitsschränke
orange





## Arbeitsschrank, mit Schiebetüren ohne Aufkantung

› Schiebetüren doppelwandig, schallgedämmt
› verstärkter Zwischenboden, höhenverstellbar
› Arbeitsplatte 40 mm, 8/10 mm stark
› wasserabstoßende 18 mm Unterplatte
› höhenverstellbare Plastikfüße +/- 30 mm
› Ausführung in Edelstahl Scotch Brite

**600 mm Tiefe** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1200 x 600 x 850 | **70912001** | **523,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | **70912002** | **523,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | **70912003** | **570,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **70912004** | **622,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **70912005** | **657,00 €** |

**700 mm Tiefe** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1200 x 700 x 850 | **70912006** | **507,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | **70912007** | **552,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | **70912008** | **601,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **70912009** | **653,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **70912010** | **696,00 €** |



## Arbeitsschrank, mit Schiebetüren mit 100 mm Aufkantung

› Schiebetüren doppelwandig, schallgedämmt
› verstärkter Zwischenboden, höhenverstellbar
› Arbeitsplatte 40 mm, 8/10 mm stark
› Aufkantung 100 x 13 mm mit 10 mm Radius
› wasserabstoßende 18 mm Unterplatte
› höhenverstellbare Plastikfüße +/- 30 mm
› Ausführung in Edelstahl Scotch Brite

**600 mm Tiefe** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1200 x 600 x 850 | **70912011** | **509,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | **70912012** | **552,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | **70912013** | **605,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **70912014** | **657,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **70912015** | **696,00 €** |

**700 mm Tiefe** — Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1200 x 700 x 850 | **70912016** | **537,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | **70912017** | **581,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | **70912018** | **636,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **70912019** | **690,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **70912020** | **733,00 €** |



*Achtung: Ausführung kann sich während der Kataloglaufzeit geringfügig ändern.*



## Arbeitsschrank, mit Schiebetüren und Schubladen, ohne Aufkantung

› Schubladen GN 1/1, H=100 mm
› Schiebetüren doppelwandig, schallgedämmt
› verstärkter Zwischenboden, höhenverstellbar
› Arbeitsplatte 40 mm, 8/10 mm stark
› wasserabstoßende 18 mm Unterplatte
› höhenverstellbare Plastikfüße +/- 30 mm
› Ausführung in Edelstahl Scotch Brite

**600 mm Tiefe, Schubladen rechts** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1600 x 600 x 850 | **70912021** | **830,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **70912022** | **881,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **70912023** | **920,00 €** |

**600 mm Tiefe, Schubladen links** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1600 x 600 x 850 | **70912024** | **900,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **70912025** | **881,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **70912026** | **920,00 €** |

**700 mm Tiefe, Schubladen rechts** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1600 x 700 x 850 | **70912027** | **869,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **70912028** | **923,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **70912029** | **966,00 €** |

**700 mm Tiefe, Schublade links** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1600 x 700 x 850 | **70912030** | **869,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **70912031** | **923,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **70912032** | **966,00 €** |



## Arbeitsschrank, mit Schiebetüren und Schubladen, mit 100 mm Aufkantung

› Schubladen GN 1/1, H=100 mm
› Schiebetüren doppelwandig, schallgedämmt
› verstärkter Zwischenboden, höhenverstellbar
› Arbeitsplatte 40 mm, 8/10 mm stark
› Aufkantung 100 x 13 mm mit 10 mm Radius
› wasserabstoßende 18 mm Unterplatte
› höhenverstellbare Plastikfüße +/- 30 mm
› Ausführung in Edelstahl Scotch Brite

**600 mm Tiefe, Schubladen rechts** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1600 x 600 x 850 | **70912033** | **863,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **70912034** | **920,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **70912035** | **955,00 €** |

**600 mm Tiefe, Schubladen links** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1600 x 600 x 850 | **70912036** | **863,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **70912037** | **920,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **70912038** | **955,00 €** |

**700 mm Tiefe, Schubladen rechts** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1600 x 700 x 850 | **70912039** | **900,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **70912040** | **956,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **70912041** | **999,00 €** |

**700 mm Tiefe, Schubladen links** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1600 x 700 x 850 | **70912042** | **900,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **70912043** | **956,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **70912044** | **999,00 €** |

*Achtung: Ausführung kann sich während der Kataloglaufzeit geringfügig ändern.*





## Wärmeschrank, mit Schiebetüren ohne Aufkantung

› Ausführung Edelstahl Scotch Brite
› Arbeitsplatte 40 mm in 8/10 Stärke
› wasserabstoßende und schallgedämmte Unterplatte
› Zwischenboden höhenverstellbar
› Unterbau seitlich bündig mit Arbeitsplatte
› abnehmbare Beine aus Vierkantrohr 40 x 40 mm
› höhenverstellbare Plastikfüße +/- 30 mm
› mit Umluftbeheizung, thermostatgesteuert
› Temperaturbereich: bis 80°C
› Anschlusswert: 230 V / 2,50 kW

**600 mm Tiefe** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1200 x 600 x 850 | **70914001** | **731,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | **70914002** | **766,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | **70914003** | **816,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **70914004** | **865,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **70914005** | **1.137,00 €** |

**700 mm Tiefe** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1200 x 700 x 850 | **70914006** | **750,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | **70914007** | **795,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | **70914008** | **844,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **70914009** | **896,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **70914010** | **1.163,00 €** |



## Wärmeschrank, mit Schiebetüren mit 100 mm Aufkantung

› Ausführung Edelstahl Scotch Brite
› Arbeitsplatte 40 mm in 8/10 Stärke
› Aufkantung 100 x 13 mm mit 10 mm Radius
› wasserabstoßende und schallgedämmte Unterplatte
› Zwischenboden höhenverstellbar
› Unterbau seitlich bündig mit Arbeitsplatte
› abnehmbare Beine aus Vierkantrohr 40 x 40 mm
› höhenverstellbare Plastikfüße +/- 30 mm
› mit Umluftbeheizung, thermostatgesteuert
› Temperaturbereich: bis 80°C
› Anschlusswert: 230 V / 2,50 kW

**600 mm Tiefe** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1200 x 600 x 850 | **70914011** | **756,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | **70914012** | **799,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | **70914013** | **848,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **70914014** | **898,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **70914015** | **1.164,00 €** |

**700 mm Tiefe** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1200 x 700 x 850 | **70914016** | **781,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | **70914017** | **879,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | **70914018** | **879,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **70914019** | **933,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **70914020** | **1.198,00 €** |



*Achtung: Ausführung kann sich während der Kataloglaufzeit geringfügig ändern.*



## Durchreicheschrank, mit Schiebetüren Schiebetüren doppelwandig, schallgedämmt

› Ausführung Edelstahl Scotch Brite
› Arbeitsplatte 40 mm in 8/10 Stärke
› wasserabstoßende und schallgedämmte Unterplatte
› verstärkter Zwischenboden, höhenverstellbar
› Unterbau seitlich bündig mit Arbeitsplatte
› abnehmbare Beine aus Vierkantrohr 40 x 40 mm
› höhenverstellbare Plastikfüße +/- 30 mm

**600 mm Tiefe** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1200 x 600 x 850 | **70913001** | **724,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | **70913002** | **781,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | **70913003** | **851,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **70913004** | **927,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **70913005** | **979,00 €** |

**700 mm Tiefe** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1200 x 700 x 850 | **70913006** | **746,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | **70913007** | **808,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | **70913008** | **882,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **70913009** | **957,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **70913010** | **1.015,00 €** |



## Durchreicheschrank, mit Schiebetüren beheizt

› Ausführung Edelstahl Scotch Brite
› Arbeitsplatte 40 mm in 8/10 Stärke
› Aufkantung 100 x 13 mm mit 10 mm Radius
› wasserabstoßende und schallgedämmte Unterplatte
› verstärter Zwischenboden, höhenverstellbar
› abnehmbare Beine aus Vierkantrohr 40 x 40 mm
› höhenverstellbare Plastikfüße +/- 30 mm
› mit Umluftbeheizung, thermostatgesteuert
› Temperaturbereich: bis 80°C
› Anschlusswert: 230 V / 2,50 kW

**600 mm Tiefe** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1200 x 600 x 850 | **70913011** | **950,00 €** |
| 1400 x 600 x 850 | **70913012** | **1.004,00 €** |
| 1600 x 600 x 850 | **70913013** | **1.069,00 €** |
| 1800 x 600 x 850 | **70913014** | **1.061,00 €** |
| 2000 x 600 x 850 | **70913015** | **1.225,00 €** |

**700 mm Tiefe** Lieferzeit: 3 Wochen

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1200 x 700 x 850 | **70913016** | **972,00 €** |
| 1400 x 700 x 850 | **70913017** | **1.029,00 €** |
| 1600 x 700 x 850 | **70913018** | **1.095,00 €** |
| 1800 x 700 x 850 | **70913019** | **1.168,00 €** |
| 2000 x 700 x 850 | **70913020** | **1.257,00 €** |

*Achtung: Ausführung kann sich während der Kataloglaufzeit geringfügig ändern.*





## Wandhängeschrank, offen

› Korpus vollständig punktgeschweißt, Edelstahl Scotch Brite
› höhenverstellbarer Einlegeboden mit Handschutzfalz
› unterer Boden verstärkt, mit Befestigungsbügeln

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1000 x 400 x 650 | **70921001** | **214,00 €** |
| 1200 x 400 x 650 | **70921002** | **227,00 €** |
| 1400 x 400 x 650 | **70921003** | **241,00 €** |
| 1600 x 400 x 650 | **70921004** | **253,00 €** |
| 1800 x 400 x 650 | **70921005** | **268,00 €** |
| 2000 x 400 x 650 | **70921006** | **282,00 €** |



## Wandhängeschrank, mit Schiebetüren

› Türen schallgedämmt, doppelwandig, Edelstahl Scotch Brite
› Korpus vollständig punktgeschweißt
› höhenverstellbarer Einlegeboden mit Handschutzfalz
› unterer Boden verstärkt, mit Befestigungsbügeln

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 1000 x 400 x 650 | **70921007** | **317,00 €** |
| 1200 x 400 x 650 | **70921008** | **342,00 €** |
| 1400 x 400 x 650 | **70921009** | **371,00 €** |
| 1600 x 400 x 650 | **70921010** | **393,00 €** |
| 1800 x 400 x 650 | **70921011** | **420,00 €** |
| 2000 x 400 x 650 | **70921012** | **441,00 €** |



## Wandbord mit Wandkonsolen, 30 mm Aufkantung

› inklusive Wandkonsolen Höhe 350 mm, höhenverstellbare Böden 40 mm stark
› können übereinander angebracht werden, um mehrere Ebenen zu erhalten
› Traglast: 20 kg (gleichmäßig verteilt)

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 600 x 300 x 70 | **70961001** | **84,00 €** |
| 800 x 300 x 70 | **70961002** | **89,00 €** |
| 1000 x 300 x 70 | **70961003** | **96,00 €** |
| 1200 x 300 x 70 | **70961004** | **110,00 €** |
| 1400 x 300 x 70 | **70961005** | **118,00 €** |
| 1600 x 300 x 70 | **70961006** | **149,00 €** |
| 1800 x 300 x 70 | **70961007** | **158,00 €** |
| 2000 x 300 x 70 | **70961008** | **163,00 €** |

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 600 x 400 x 70 | **70962001** | **94,00 €** |
| 800 x 400 x 70 | **70962002** | **98,00 €** |
| 1000 x 400 x 70 | **70962003** | **115,00 €** |
| 1200 x 400 x 70 | **70962004** | **118,00 €** |
| 1400 x 400 x 70 | **70962005** | **132,00 €** |
| 1600 x 400 x 70 | **70962006** | **163,00 €** |
| 1800 x 400 x 70 | **70962007** | **170,00 €** |
| 2000 x 400 x 70 | **70962008** | **178,00 €** |



*Achtung: Ausführung kann sich während der Kataloglaufzeit geringfügig ändern.*

## Schubladenschrank



› Ausführung Edelstahl Scotch Brite
› GN-Schubladen auf Vollauszügen
› Arbeitsplatte 40 mm in 8/10 Stärke
› Aufkantung 100 x 13 mm mit 10 mm Radius
› wasserabstoßende und schallgedämmte Unterplatte
› Unterbau seitlich bündig mit Arbeitsplatte
› abnehmbare Beine aus Vierkantrohr 40 x 40 mm
› höhenverstellbare Plastikfüße +/- 30 mm

**600 mm Tiefe**

| B x T x H/mm: | Aufkantung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 480 x 600 x 850 | ohne | **70915001** | **535,00 €** |
| 480 x 600 x 850 | mit | **70915003** | **560,00 €** |

**700 mm Tiefe**

| B x T x H/mm: | Aufkantung: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|---|
| 480 x 700 x 850 | ohne | **70915002** | **552,00 €** |
| 480 x 700 x 850 | mit | **70915004** | **576,00 €** |

## Schubladenblock zum Unterbau für Arbeitstische



› Schubladen in Edelstahl
› passend für GN 1/1
› einfache Teleskopschienen
› max. Belastbarkeit 60 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 400 x 560 x 580 | **70910002** | **313,00 €** |
| 400 x 660 x 580 | **70910003** | **325,00 €** |

## Schublade zum Unterbau für Arbeitstische



› Schubladen in Edelstahl
› passend für GN 1/1
› einfache Teleskopschienen
› max. Belastbarkeit 60 kg

| B x T x H/mm: | Artikel-Nr.: | Preis: |
|---|---|---|
| 400 x 560 x 190 | **70910004** | **117,00 €** |
| 400 x 660 x 190 | **70910005** | **121,00 €** |

*Achtung: Ausführung kann sich während der Kataloglaufzeit geringfügig ändern.*

# Stichwortverzeichnis




## A

Abfallbehälter 396-398, 400, 402-405, 407-408
Abfallbehälter Zubehör 397, 401, 405
Abfallsammler 70, 75
Ablauftische 53, 385
Abluftboxen 300
Ablufthauben Filter 301
Arbeitsschränke 417-419, 490-491
Arbeitsschränke beheizt 492
Arbeitstische 414-416, 488-489
Arbeitstische Schubladen 413
Arbeitstische Zubehör 488
Ascher 406-409
Aufsatzborde 423
Aufschnittmaschinen 10-11, 309-311
Aufschnittmaschinen Zubehör 10
Ausgussbecken 69

## B

Backbleche 319
Backöfen 192, 198-200, 223
Backöfen Roste 189, 248
Backöfen Unterbauten 203
Backöfen Zubehör 166, 202
Backplatten 12
Backroste 12
Bain-Maries 89, 96, 123, 267, 278, 436
Bain-Marie Wagen 427
Bankettwagen 82
Bratplatten 267
Büfett-Elemente 38-45, 360, 362-368
Büfett-Elemente Zubehör 46-48
Büfett-Inseln 479

## C

Ceran-Herde 121
Ceran-Kochflächen 94-95, 115
Crêpières 284, 437
Currywurstschneider 275
Cutter 315

## D

Dampfkondensator 222
Desinfektionsmittelspender 70
Desinfektionsseifen 395
Dönermesser 292
Dönermesser Ablageschalen 292
Dosierspender 296
Drehzahlregler 301
Dunstabzugshauben 142, 153, 156, 167-168, 201, 223-224, 227
Dunstabzugshauben Zubehör 142
Durchreicheschränke 421-422, 493
Durchreicheschränke beheizt 493

## E

Einfahrkühlschränke 34, 35
Eiswürfelbereiter 376-379
Eiszerkleinerer 375
Elektro-Herde 88, 95, 122
Elektro-Hocker-Kochflächen 293
Elektro-Kocher 267
Elektro-Kochflächen 88, 94, 106, 115

## F

Falthandtuch-Spender 70
Filterkaffeemaschinen 374
Filterpapiere 374
Flaschen-Kühlschränke 371, 474-477
Fleischwölfe 314, 430
Flüssigseifen 395
Folienbeutel 304
Folienrollen 304
Frischhalteboxen 323
Frittenwannen 92, 100, 111, 279
Fritteusen 92, 100, 110-111, 126-127, 276-277, 434-435
Fritteusen Zubehör 276
Frittierkörbe 127

## G

Gärschränke 200-201, 222-223, 227
Gas-Grills 294-295
Gas-Grills Zubehör 294
Gas-Herde 88, 95, 104-105, 120-121
Gas-Kochflächen 89, 94, 115, 293
Gebäck-Fritteusen 276
Gemüseschneider 313, 431
Gemüseschneider Zubehör 312
Geschirrschränke 424
Geschirrspüler 49-50, 381-382
Geschirr-Waschbrausen 64-68, 390-391
Getränkemixer 375
Gläserspüler 380
Glühplattenherde 122
GN-Behälter 12, 320-322, 324-326
GN-Behälter Ablagen 319
GN-Behälter Deckel 322-323, 326
GN-Behälter Zwischenstege 322
Grillplatten 90-91, 98-99, 108-109, 116-117, 124-125, 287, 438-439
Grillplatten Verschlussstopfen 98
Grillplatten Zubehör 109
Gyros-/Dönergrills 292
Gyros-/Dönerschaufeln 292

## H

Hackblöcke 314
Handmixer 318, 431
Handmixer Zubehör 318
Handwasch-Ausgussbecken 393
Handwaschbecken 393
Haubengeschirrspüler 51
Heißluftöfen 216-221, 232-235, 262-263, 442
Heißluftöfen Zubehör 216, 218, 220, 225
Hochtemperaturgrills 274
Hockerkocher 293, 436
Hordengestelle 155, 158-159, 204
Hordengestellwagen 141, 143, 155, 194, 205
Hordengestellwagen Abdeckungen 141, 143
Hordengestellwagen Einhängegestelle 206
Hordengestellwagen Zubehör 155, 159, 205
Hot Dog-Geräte 275

## I

Induktions-Kochflächen 96, 106, 263-264, 266, 432-433
Induktions-Wokaufsätze 264
Induktions-Wokpfannen 264, 432
Induktions-Woks 96, 262, 266, 433
Isolierkannen 374

## K

Kamine 101
Kartoffelschäler 315
Käsereiben 314
Kipp-Bratpfannen 113, 129
Kochflächen Strahlheizkörper 265-266
Kochkessel 113, 129
Kombidämpfer 138-139, 146-151, 164-165
Kombidämpfer Behälter 170-175
Kombidämpfer Bleche 170-175, 189, 210-211, 248
Kombidämpfer Reiniger 177, 189
Kombidämpfer Roste 170-172, 174-175, 211-212
Kombidämpfer Unterbauten 154, 157
Kombidämpfer Untergestelle 154, 157-158, 167-168, 184, 203-204, 223-225, 228
Kombidämpfer Wandhalterungen 168
Kombidämpfer Wassertanks 222
Kombidämpfer Zubehör 140-143, 152-154, 156-157, 159, 171, 184, 195, 202-203, 205-207, 212, 222, 224-225, 227-228
Konfiskatkühler 13
Konservierer 180-181
Konsolen für Airboxen 300
Kontaktgrills 289-291, 440
Konvektions- und Speedöfen 252
Konvektions- und Speedöfen Zubehör 256, 258
Korbroller 58
Korbroller für Spülkörbe 389
Korbtransportwagen 76, 79
Kosmetiktuch-Spender 394
Kühlaggregate für Kühlzellen 355
Kühl-Aufsatzvitrinen 346, 454
Kühlschränke 31-33, 342-345, 463-464, 466-467, 470-471
Kühl-/Tiefkühlschränke Zubehör 30-31, 465-466, 468-471
Kühltische 14-15, 18-19, 22-23, 26-27, 341, 348-349, 456-461
Kühltische Zubehör 30, 341, 348, 350, 452, 455-457, 460
Kühlvitrinen 473, 478, 482-483, 485
Kühlvitrinen Zubehör 478

# Stichwortverzeichnis


## L

Lavasteingrills 92, 97, 107, 116, 123, 288
Lavasteingrills Roste 92
Lebensmittelboxen 327

## M

Mehlwagen 334
Mikrowellen 4-7, 268-269, 441
Mini-Pizzaöfen 449
Mischbatterien 60-63, 392
Montage-Pauschale 382
Müllsackwagen 397

## N

Neutralelemente 93, 101, 114, 118, 130
Niedertemperaturgargeräte 156
Nudelkocher 89, 97, 112, 128, 286
Nudelkörbe 89, 267
Nudelmaschinen 329
Nudelmaschinen Matrizen 328

## O

Ofenbürsten 338

## P

Papierrollen 395
Papiertücher 70
Pizzableche 339
Pizzadetten 452
Pizzaöfen 335-337, 448, 450-451
Pizza-Racks 334
Pizzaschaufeln 339
Pizzaschneider 338
Pizzatische 340, 453
Pizzatische Zubehör 453
Pizza-Transporttaschen 84
Planeten-Rührmixer 334, 446-447
Planeten-Rührmixer Zubehör 446-447
Pumpenkit 222

## R

Räder 345
Radialventilatoren 300
Regale 424-426
Regale Zubehör 425
Regalwagen 36, 72, 428-429
Regalwagen Zubehör 37
Reiskocher 293
Rollenspender 395
Rollwagen 397
Roste 345

## S

Saladetten 455, 457
Salamander 270-273, 444-445
Schaufelhängungen 338
Schienen 340, 345
Schlauchaufroller 59
Schlauchbrausen 140
Schockfroster 352, 353, 462
Schockfroster Zubehör 462
Schöpfkellen 338
Schubladen 495
Schubladenblöcke 495
Schubladenschränke 495
Seifenspender 70, 395
Servierwagen 71-72, 428
Sous-Vide Wasserbäder 286
Sous-Vide Wasserbäder Zubehör 286
Spachtel 338
Speisenausgabewagen 80-81
Speisentransportwagen 81
Spritzschutz 383
Spülcenter 410-411, 487
Spülkörbe 55-58, 380, 386-388
Spülkörbe Clips 387
Spülkörbe Zubehör 54, 58
Spülmaschinenhauben 383
Spülmittel 51, 381
Spülschränke 413
Spültische 410-412, 486-487
Stikkenwagen 174, 212
Sushivitrinen 347

## T

Tablettwagen 429
Tapasvitrinen 479
Teig-Ausrollmaschinen 330-331
Teig-Ausrollmaschinen Zubehör 330-331
Teigkneter 332-333, 448
Teigknetmaschinen Rädersatz 332
Teigschneider 338
Tellerstapler 77-79, 303
Tellerstapler Zubehör 77-78
Tellertransportwagen 73-74
Tellertransportwagen Zubehör 74
Tellerwagen 73
Tellerwärmeschränke 280
Thermische Mixer 316-317
Thermohauben 37
Tiefkühlaggregate für Kühlzellen 357
Tiefkühlschränke 31-33, 342-344, 465, 468-469, 472
Tiefkühltische 16-17, 20-21, 24-25, 28-29, 350-351
Tischvitrinen 480-481, 484
Toaster 270, 443
Toilettenpapier-Spender 394
Transportbehälter 86-87

## U

Umkehrosmoseanlagen 176
Umkehrosmoseanlagen Zubehör 176
Unterbaukühltische 102-103
Unterbauten 93
Unterbauten für Lavasteingrills 288
Unterbauten für Spülmaschinen 381
Untergestelle für Nudelmaschinen 329
Untergestelle für Pizzaöfen 335-337, 448, 450
Unterschränke 93, 101, 119
Unterschränke Zubehör 119, 130

## V

Vacuum System 185
Vacuum System Untergestell 185
Vacuum System Unterschrank 185
Vacuum System Zubehör 185, 187-188, 253-254, 258
Vakuum-Verpackungsmaschinen 304-308, 430

## W

Waagen 302, 431
Waagen Zubehör 431
Waffeleisen 284, 285, 437
Wandborde 423, 494
Wandborde für Mikrowellen 268
Wandhängeschränke 422, 494
Wandhauben 297-299
Wandhauben Montagekits 301
Wand-Korbhalter 389
Wandkühlregale 475
Wärme-/Gargeräte 8-9
Wärme-/Gargeräte Zubehör 9
Wärmeboxen 83-84
Wärmeboxen Zubehör 85
Wärmebrücken 279, 281
Wärmemodule für Aufsatzborde 423
Wärmeschränke 420
Wärmestrahler 282-283
Warmhalteplatten 281
Warmhalteschränke Untergestelle 182, 184
Warmhalteschränke Zubehör 182-184
Warmhaltestationen 279
Warmhaltevitrinen 480
Wasserenthärtungsanlagen 140, 226
Wasserenthärtungsanlagen Zubehör 226
Weinkühlschränke 369-373
Weinkühlschränke Zubehör 373
Würstchenerhitzer 275, 436

## Z

Zangen für Pizzableche 338
Zitruspressen 375
Zulauftische 52, 383-384






**§1 Geltungsbereich**

(1) Der vorliegende Katalog wird von der PENTAGAST eG erstellt. Dabei tritt diese nur als Vermittler auf. Der Vertrag kommt mit dem jeweiligen PENTAGAST-Händler (im nachfolgenden „Verkäufer" genannt) zustande. Es wird ausdrücklich vorbehalten, dass der Katalogersteller, die PENTAGAST Marketing- und Dienstleistungsgesellschaft der Gastronomie- und Großküchenaussatter eG, Ruhrstrauch 4, 36100 Petersberg selbst Vertragspartner wird. In diesem Fall wird der Käufer vor Vertragsabschluss hierüber schriftlich (per E-Mail oder Fax) informiert. Hiervon ungeachtet liegen den abgeschlossenen Verträgen die nachfolgenden allgemeinen Geschäftsbedingungen zugrunde. Abweichende Regelungen vor oder bei Vertragsabschluss bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.

(2) Geltungsbereich für Angebote, Lieferungen und Dienstleistungen ist ausschließlich die Bundesrepublik Deutschland.

(3) Es werden keine Produkte zum Kauf an Verbraucher im Sinne des § 13 BGB angeboten. Mit Abgabe des Angebotes erklärt der Käufer verbindlich, dass er sein verbindliches Angebot in Ausübung seiner gewerblichen oder selbstständigen beruflichen Tätigkeit abgibt.

(4) Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen in Ihrer jeweils aktuellen Fassung zum Zeitpunkt der Bestellung gelten auch für zukünftige Bestellungen, auch wenn sie nicht nochmals ausdrücklich vereinbart werden.

**§2 Vertragspreis und Versandkosten**

(1) Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der zum Lieferzeitpunkt jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer (derzeit 19%) gegebenenfalls zzgl. Versandkosten und Nachnahmegebühren, wie im Bestellvorgang ersichtlich. Die im Katalog genannten Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen. Es gelten die Preise vom Tage der Bestellung. Die Möglichkeit zum Skontoabzug besteht nicht.

(2) Ab einem Warenwert (netto) in Höhe von 500,00 € erfolgt der Versand innerhalb der BRD (außer deutsche Inseln) frachtfrei (bei Lieferung auf Bergstationen frei Talstation). Bei einem Warenwert (netto) unter 500,00 € entsteht eine Frachtpauschale i.H.v. 10,90 € (bei Lieferung auf Bergstationen frei Talstation). Bei Lieferungen auf deutsche Inseln werden die Frachtkosten nach Aufwand berechnet. Frachtkosten für Versendungen außerhalb der BRD werden nach Aufwand abgerechnet. Die angegebenen Preise für Versand bzw. Anlieferung mit und ohne Dienstleistung beinhalten die Anlieferung mit einem geeigneten Transportmittel in geeigneter Verpackung an die Bordsteinkante der Lieferadresse.

(3) Bei Zahlung per Nachnahme werden separate Nachnahmegebühren erhoben. Die Höhe der Gebühren ist unter der Rubrik „Versandkosten" in unserem Hauptkatalog und auf der Internetplattform für Sie zusammengefasst.

(4) Zahlungen per Kreditkarte sind zur Zeit noch nicht möglich, werden aber zu einem späteren Zeitpunkt eingerichtet werden.

(5) Alle genannten Preise, auch für Verpackung und Versand, gelten nur innerhalb Deutschlands und nur zum Zeitpunkt der Bestellung. Mit Herausgabe dieses Katalogs werden alle vorherigen Preise und sonstige Angaben über Waren ungültig. Maßgeblich ist jeweils die zum Zeitpunkt der Bestellung gültige Fassung.

**§3 Vertragsabschluss**

(1) Die Darstellung des Sortiments in diesem Katalog stellt kein Angebot im Sinne des §§ 145 ff BGB, sondern eine Aufforderung zur Bestellung dar.
Die Bestellung des Käufers erfolgt über eine E-Mail des Käufers oder telefonisch beim jeweiligen Verkäufer.

(2) Alle Angebote gelten „solange der Vorrat reicht", wenn nicht bei den Produkten etwas anderes vermerkt ist. Irrtümer vorbehalten.

(3) Der Kaufvertrag kommt zustande, wenn der Verkäufer die Bestellung des Käufers durch eine Auftragsbestätigung per E-Mail unmittelbar nach dem Erhalt der Bestellung annimmt.

**§4 Lieferung**

(1) Die Lieferung erfolgt durch Sendung ab Lager an die vom Käufer mitgeteilte Lieferadresse.

(2) Angaben über die Lieferfristen sind unverbindlich, soweit nicht ausnahmsweise der Liefertermin verbindlich und schriftlich zugesagt wurde. Jede Lieferung steht unter dem Vorbehalt, dass der Verkäufer selbst rechtzeitig und ordnungsgemäß beliefert wird.

(3) Sollte ein vom Käufer bestelltes Produkt wider Erwarten trotz rechtzeitiger Disposition aus vom Verkäufer nicht zu vertretenden Gründen nicht verfügbar sein, ist der Verkäufer berechtigt, anstatt des bestellten Produkts ein in Qualität und Preis gleichwertiges Produkt dem Käufer anzubieten oder vom Vertrag zurückzutreten. Der Verkäufer wird den Käufer unverzüglich über die Nichtverfügbarkeit informieren und dem Käufer im Falle des Rücktritts etwa bereits geleistete Zahlungen unverzüglich erstatten.

(4) Soweit der Verkäufer, aus Gründen, die er zu vertreten hat in Lieferverzug gerät oder eine Lieferung unmöglich wird, und dies nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruht wird die Haftung für Schäden ausgeschlossen. Weitergehende Ansprüche des Käufers sind hiervon unberührt.

(5) Beruhen Verzögerungen der Lieferung auf Gründen, die der Verkäufer nicht zu vertreten hat (höhere Gewalt, Verschulden Dritter, u. a.) wird die Frist angemessen verlängert. Der Käufer wird hiervon unverzüglich unterrichtet. Dauern die Ursachen der Verzögerung länger als vier Wochen nach Vertragsschluss an, ist jede Partei berechtigt von dem Vertrag zurückzutreten.

**§5 Fälligkeit und Zahlung**

(1) Die Zahlung kann gegen Vorauskasse sowie bei Lieferung per Nachnahme erfolgen.

(2) Der Verkäufer behält sich nach dem Ergebnis einer Bonitätsprüfung (vgl. § 7) den Ausschluss bestimmter Zahlungsarten, die Nichtannahme des Angebotes des Käufers oder den Rücktritt vom Vertrag vor, soweit der Kaufpreisanspruch des Verkäufers gefährdet ist.

(3) Wurde Zahlung per Bankeinzug vereinbart, so hat der Käufer die für Rücklastschriften, die auf seinem Verschulden, insbesondere infolge mangelnder Kontendeckung beruhen, dem Verkäufer von den beteiligten Kreditinstituten berechneten Kosten sowie eine Bearbeitungspauschale von 5 € zu tragen, sofern der Verkäufer nicht einen höheren oder der Käufer einen geringeren Schaden nachweist.

(4) Bei Nichtabholung von bestellter Ware ist der Verkäufer berechtigt, dem Käufer eine angemessene Frist zur Abholung zu setzen. Nach erfolglosem Verstreichen der Frist kann der Verkäufer vom Vertrag zurücktreten. Dasselbe gilt, wenn die bestellte Ware unter der vom Käufer angegebenen Anschrift nicht zugestellt werden kann.

**§6 Bonitätsprüfung, Schufa-Klausel**

(1) Der Käufer willigt ein, dass der Verkäufer seine Daten, die er dem Verkäufer im Rahmen der Kaufanbahnung und der Abwicklung des Kaufvertrages zur Verfügung stellt (Personendaten und Konto-, Kredit- oder Bankkarten-Angaben) an die SCHUFA Holding AG („SCHUFA") zum Zwecke der Kreditprüfung übermittelt. Unabhängig davon übermittelt der Verkäufer der SCHUFA auch Daten aufgrund nichtvertragsgemäßen Verhaltens (z. B. Forderungsbetrag nach Kündigung, Rücktritt, Kredit- oder Bankkartenmissbrauch). Diese Meldungen dürfen nach dem Bundesdatenschutzgesetz nur erfolgen, soweit dies nach der Abwägung aller betroffenen Interessen zulässig ist.

(2) Die SCHUFA speichert und übermittelt die Daten für Bonitätsanfragen an ihre Vertragspartner in der EU. Vertragspartner der SCHUFA sind vor allem Kreditinstitute sowie Kreditkarten- und Leasinggesellschaften. Daneben erteilt die SCHUFA auch Auskünfte an Handels-, Telekommunikations- und sonstige Unternehmen, die Leistungen und Lieferungen gegen Kredit gewähren. Zur Schuldnerermittlung gibt die SCHUFA Adressdaten bekannt. Bei der Erteilung von Auskünften kann die SCHUFA ihren Vertragspartnern ergänzend einen aus ihrem Datenbestand errechneten Wahrscheinlichkeitswert zur Beurteilung des Kreditrisikos mitteilen (Score-Verfahren). Die Daten werden nur dann zur Verfügung gestellt, wenn ein berechtigtes Interesse daran glaubhaft dargelegt wurde.

(3) Auskunft über die zu der Person des Käufers gespeicherten Daten bei den genannten Unternehmen kann der Käufer unter der folgenden Anschrift erhalten; SCHUFA HOLDING AG, Wendenstraße 4, 20097 Hamburg. Weitere Informationen über das SCHUFA-Auskunfts- und Score-Verfahren enthält ein Merkblatt, das unter www.schufa.de eingesehen werden kann oder auf Wunsch dem Käufer vom Verkäufer zur Verfügung gestellt wird.

**§7 Haftung**

(1) Eine weitergehende Haftung als in diesen Bedingungen vorgesehen, insbesondere auf Schadensersatz, ist ohne Rücksicht auf die Rechtsnatur des geltend gemachten Anspruchs ausgeschlossen. Dies gilt insbesondere für Schadensersatzansprüche aus Verschulden bei Vertragabschluss, positiver Vertragsverletzung oder wegen deliktischer Ansprüche gem. § 823 BGB und insbesondere für Mangelfolgeschäden, es sei denn, dem Verkäufer fällt eine vorsätzliche oder grob fahrlässige Verletzung wesentlicher Vertragspflichten (Kardinalpflichten) zur Last, oder es handelt sich um die Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Dies gilt nicht für Ansprüche nach dem Produkthaftungsgesetz.

(2) Der Ausschluss der Haftung gilt im gleichen Umfang für unsere Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen. In jedem Fall ist unsere Haftung auf den zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses voraussehbaren, vertragstypischen Schaden beschränkt.

**§8 Eigentumsvorbehalt**

(1) Die Ware bleibt bis zur endgültigen und vollständigen Bezahlung Eigentum des Verkäufers.

(2) Eine Weiterveräußerung, Vermietung, Verpfändung, Sicherungsübereignung, Verarbeitung, sonstige Verfügung oder Umgestaltung ohne ausdrückliche Einwilligung des Verkäufers ist vor Eigentumsübertragung unzulässig.

**§9 Transportschäden; Untersuchungs- und Rügepflichten des Käufers**

(1) Werden Waren mit offensichtlichen Schäden an der Verpackung oder am Inhalt angeliefert, so hat der Käufer dies sofort beim Spediteur/Frachtdienst zu reklamieren und die Annahme zu verweigern. Darüber hinaus ist unverzüglich mit dem Verkäufer Kontakt aufzunehmen. Die von uns veröffentlichten Verhaltenshinweise bei Transportschäden sind zu beachten.
(2) Andere Transportschäden sind unverzüglich nach Entdecken, spätestens 24 Stunden nach Erhalt der Ware beim Spediteur/Frachtdienst zu reklamieren und an den Verkäufer zu melden, § 438 HGB gilt entsprechend.

**§10 Gewährleistung / Garantie**

(1) Ist die Ware nachgewiesen mangelhaft, kann der Besteller nach Wahl des Verkäufers die Beseitigung des Mangels oder die Lieferung einer mangelfreien Sache verlangen. Der Verkäufer übernimmt die zum Zweck der Mangelbeseitigung oder Ersatzlieferung anfallenden Aufwendungen (Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten), soweit sich diese nicht dadurch erhöhen, dass die Ware nach einem anderen als dem Erfüllungsort der Erstlieferung verbracht wurde. Voraussetzung für Mangelbeseitigung oder Ersatzlieferung ist, dass dem Verkäufer die beanstandete Ware zur Überprüfung bereitgestellt wird. Steckerfertige, nicht an Wasser- und Abwasserleitungen anzuschließende Kleingeräte hat der Käufer auf seine Kosten an die PENTAGAST eG zurückzusenden oder zum Verkäufer zu bringen.
(2) Ist der Verkäufer nicht zur Mangelbeseitigung oder Ersatzlieferung bereit oder trotz angemessener Fristsetzung nicht in der Lage oder schlägt sie in sonstiger Weise fehl, so ist der Käufer nach seiner Wahl berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder den Kaufpreis nach Ermessen des Verkäufers zu mindern.
(3) Weitergehende Ansprüche des Käufers aus Gewährleistung und Garantien sind ausgeschlossen. Der Verkäufer haftet deshalb nicht für Schäden, die nicht am Liefergegenstand selbst entstanden sind; insbesondere haftet er nicht für entgangenen Gewinn oder sonstige Vermögensschäden des Käufers, beispielsweise auf Vertragsstrafen, Betriebsausfall, Arbeitslöhne oder sonstige Mangelfolgeschäden.
(4) Vorstehende Haftungsfreizeichnung gilt nicht soweit die Schadensursache auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruht. Sie gilt ferner dann nicht, wenn dem Käufer Ansprüche wegen arglistigem Verschweigen eines Mangels oder der Übernahme einer Garantie für die Beschaffenheit der Sache zustehen, insoweit ist unsere Ersatzpflicht jedoch auf den vertragstypischen, vorhersehbaren Schaden begrenzt.
(5) Die Gewährleistungsfrist beträgt ein Jahr, gerechnet ab Rechnungsstellung. Diese Frist ist eine Verjährungsfrist und gilt auch für Schadensersatzansprüche, soweit sie nicht auf unerlaubter Handlung beruhen. Für Gebrauchtgeräte sind Gewährleistungsansprüche ausgeschlossen. Der Verkäufer ist außerhalb der Gewährleistung nicht dazu verpflichtet Ersatzteile zu beschaffen.
(6) Bei Reparaturen und Wartungsarbeiten stellen wir unseren Kundendienst nach Maßgabe der jeweils geltenden Berechnungssätze zur Verfügung.
(7) Fremde oder Kundendienstmonteure des Verkäufers sind nicht berechtigt Garantiezusagen und andere verpflichtende Erklärungen abzugeben.
(8) Soweit der Kauf für den Käufer und den Verkäufer ein Handelskauf ist, setzen Gewährleistungsrechte des Käufers voraus, dass dieser seinen Untersuchungs- und Rügepflichten nach § 377 HGB ordnungsgemäß nachgekommen ist.
(9) Ein etwa erforderlicher Anschluss an die Versorgungsleitungen (Strom, Wasser, Dampf, Abwasser, Heißwasser, Gas etc.) ist vom Käufer auf seine Kosten zu veranlassen und darf nur von einem konzessionierten örtlichen Elektrofachmann bzw. Installateur vorgenommen werden. Es besteht keine Haftung für Schäden die durch eine Nichtbeachtung dieser Regelung entstehen.
(10) Ergänzend und unabhängig von den vorgenannten Gewährleistungsansprüchen wird für die ersten 24 Monate ab Übergabe an Sie eine Garantie auf Beseitigung von Material- und Herstellungsfehlern unter den nachfolgenden Voraussetzungen gewährt. (A) Das Gerät wurde technisch ordnungsgemäß von einem eingetragenen Fachunternehmen für den jeweiligen Bereich (Elektro und/oder Wasser/Sanitär) installiert. (B) das Gerät wurde unter Einweisung durch den Verkäufer in Betrieb genommen. (C) Das Gerät wurde entsprechend der Anweisungen bei der Inbetriebnahme und den Bedienungshinweisen in der Betriebsanleitung ordnungsgemäß betrieben. (D) Es erfolgte eine jährliche Wartung durch die Serviceabteilung des Verkäufers.

**§11 Datenschutz**

(1) Aufgrund der durch den Stand der Technik begründeten Möglichkeit von Fehlern bei der Datenverarbeitung und beim Betrieb von Computersoftware und den immer wieder auftretenden Problemen des Internets selbst, kann der Verkäufer auch keinen unbedingt immer fehlerfreien Betrieb des Onlineportals www.cookmax.de garantieren. Der Verkäufer haftet deshalb nicht für Schäden, die darauf beruhen, dass infolge technischer Mängel möglicherweise von Käufer abgegebene Kaufangebote nicht bei ihm eingehen oder dort nicht berücksichtigt werden. Ausgenommen ist ein etwaiger Vorsatz des Verkäufers.
(2) Der Verkäufer gewährleistet, dass er die anlässlich von Bestellungen anfallenden Käuferdaten lediglich im Zusammenhang mit der Abwicklung der Bestellung erhebt, bearbeitet, speichert und nutzt sowie zu internen Marktforschungs- und zu eigenen oder PENTAGAST eG Marketingzwecken. Der Verkäufer wird Käuferdaten nur zur Bestellabwicklung an verbundene Unternehmen weitergeben. Darüber hinaus betreibt der Verkäufer zur Kreditprüfung einen Austausch von Daten mit anderen PENTAGAST-Mitgliedern, der PENTAGAST eG und soweit erforderlich mit Auskunftsdateien.
(3) Der Käufer ist jederzeit berechtigt der Datennutzung für interne Zwecke des Verkäufers oder der PENTAGAST eG durch die Übersendung einer entsprechenden E-Mail an info@pentagast.de zu widersprechen. Der Verkäufer und die PENTAGAST eG werden keine Käuferdaten über den vorgenannten Rahmen hinaus nutzen oder weitergeben.

**§12 Schlussbestimmungen**

(1) Der Käufer ist damit einverstanden, dass die von ihm angegebene E-Mail-Adresse vom Verkäufer an den Paketdienstleister übermittelt und von diesem im Rahmen der Paketzustellung genutzt werden darf. Diese Einwilligung kann vom Käufer jederzeit widerrufen werden. Im Falle des Widerrufs hat der Kunde keine Möglichkeit mehr, direkt Einfluss auf die Zustellung der im Versand befindlichen Pakete zu nehmen. Einen etwaigen Widerruf senden Sie bitte an folgende Adresse: cookmax / PENTAGAST eG, Ruhrstrauch 4, 36100 Petersberg – E-Mail: info@cookmax.de
(2) Auf diesen Vertrag ist ausschließlich deutsches Recht unter ausdrücklichem Ausschluss des UN-Kaufrechtes anwendbar.
(3) Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der jeweilige Sitz des Verkäufers.

# Impressum

cookmax ist eine Marke der
PENTAGAST Marketing- und Dienstleistungsgesellschaft der Gastronomie- und Großküchenausstatter eG | Ruhrstrauch 4 | 36100 Petersberg

Vorstand: Thomas Bahr, Winfried Menke
Aufsichtsratsvorsitzender: Harald Fuchs
Amtsgericht Fulda GenR 138

Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen. Alle Maßangaben und Anschlusswerte beruhen auf Angaben der Hersteller. Technische Änderungen durch den Hersteller sowie Preisänderungen bleiben vorbehalten. Die Lieferung erfolgt ab Werk. Es gelten die vorangehenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Vervielfältigung auf fotomechanischen oder anderen Wegen, Einspeisung in elektronische Datenspeicherungs- und verarbeitungssysteme, Übernahme der Katalogein- und unterteilung und Verwendung von Ausschnitten zu Werbezwecken sind verboten und werden wegen Verstoß gegen das Wettbewerbsrecht bzw. Verletzung des Urheberrechts strafrechtlich verfolgt. Alle im Katalog abgebildeten Fotos und Logos sind urheberrechtlich geschützt. Mit dem Erscheinen dieses Kataloges verlieren alle anderen Kataloge/Preislisten ihre Gültigkeit.

**Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.**

© 2022 by PENTAGAST eG. Alle Rechte vorbehalten.



cookmax®

Unseren Onlineshop finden Sie unter:

www.cookmax.de